

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SESSION 2017

**JAPONAIS**

---

**LANGUE VIVANTE 1**

Séries **STI2D, STD2A, STL, ST2S** – Durée de l'épreuve : 2 heures – coefficient 2

Série **STMG** – Durée de l'épreuve : 2 heures – coefficient 3

---

*L'usage des dictionnaires et des calculatrices électroniques est interdit.*

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.

## Répartition des points

Compréhension de l'écrit	10 points
Expression écrite	10 points

資料 1 : テキスト

「和食＝ヘルシー」 世界が認める理由とは

去年 12 月、「和食」がユネスコ無形文化遺産<sup>1</sup>に登録された。喜ばしいこととして報道されたが、「和食ってユネスコで保護してもらわないといけないほど絶滅危惧種<sup>2</sup>なの？」とこんな疑問を持った人もいたのではないのでしょうか。

ユネスコ登録申請<sup>3</sup>を最初に提案したのが、京都の料理人たちによって立ち上げられた「日本料理アカデミー」だった。2011 年に京都府とともに政府に働きかけ、すぐに農林水産省<sup>4</sup>内に「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会<sup>5</sup>」が立ち上げられた。料亭・菊乃井（京都市東山区）の 3 代目主人、村田吉弘さん（62）はこう話す。

「日本料理は、独特です。人間は同じものを食べ続けると飽きますよね。しかし、糖質<sup>6</sup>・油脂<sup>7</sup>・うまみ成分<sup>8</sup>が味覚を刺激すると、また食べたいと思わせます。糖質は炭水化物<sup>9</sup>だから、どの国の人でも食べますね。残りの二つに関しては、世界のほとんどの地域では油脂を中心に料理を構成していますが、うまみ成分を中心にして

いるのは日本だけなんです。」

油脂は 1 グラムあたり約 9 キロカロリーであるが、うまみ、つまり、だし<sup>10</sup>はカロリーレス。それが「日本料理はヘルシー」と世界が認める最大の理由だ。

長い間、外国人にとっては魚のだしは生臭いだけのもので、魚を生で食べる習慣はなかった。寿司を広めるためにカリフォルニアロールを“発明”しなければならなかったほどだ。「UMAMI」「DASHI」が世界のトップシェフをひきつける現在とは、ギャップを感じる。

<sup>1</sup> 無形文化遺産 : patrimoine culturel immatériel

<sup>2</sup> 絶滅危惧種 : espèce en voie de disparition

<sup>3</sup> 申請 : demande

<sup>4</sup> 農林水産省 : ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche.

<sup>5</sup> 検討会 : comité d'étude

<sup>6</sup> 糖質 : les sucres

<sup>7</sup> 油脂 : matières grasses

<sup>8</sup> うまみ成分 : ingrédient révélateur de goût

<sup>9</sup> 炭水化物 : glucides

<sup>10</sup> だし : bouillon

20 実際のところ、外国人は日本食をどう思っているのか？『英国一家、日本を食べる』（マイケル・ブース著）はそれを知るのにはいい本だ。英国人フードジャーナリストが妻と2人の息子とともに東京、北海道、京都、大阪、沖縄と100日かけて食べ歩く。名店から屋台まで幅広い。

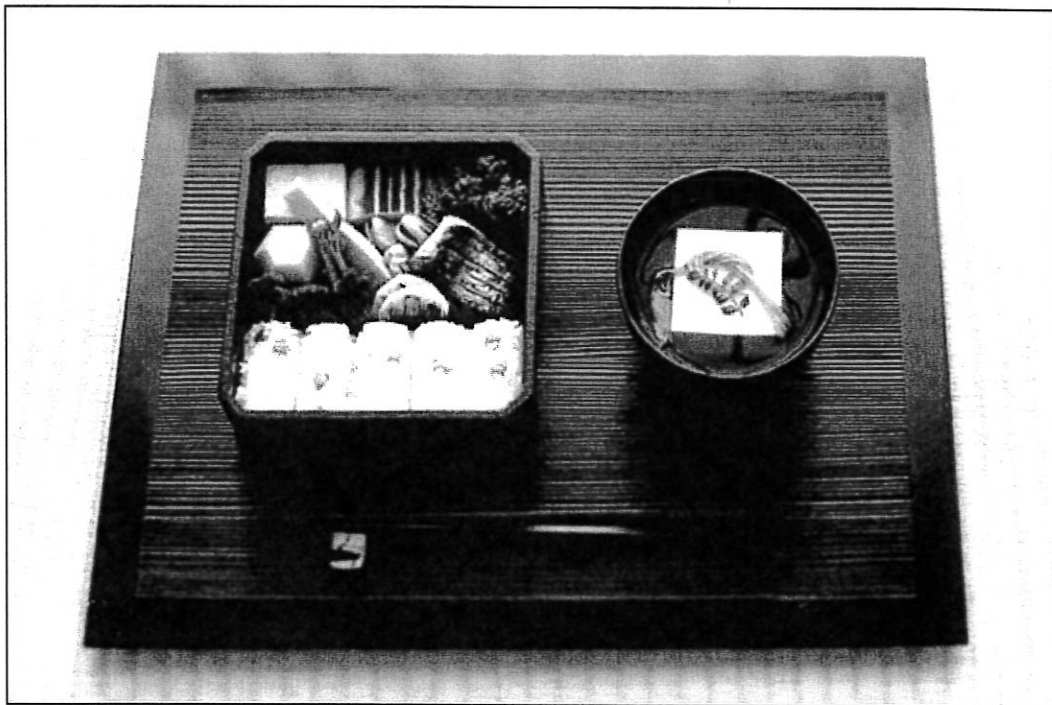
「今や寿司は世界中で食べられるようになり、ヨーロッパの人々も日本的な甘酢<sup>11</sup>の味に慣れ親しんできました。ロンドンでもパリでもニューヨークでもラーメンは大人気で、うどんや焼き鳥も食べられます。私はたこ焼きやお好み焼き、串カツも大好きです。」

そう言うマイケルさんだが、懐石<sup>12</sup>は少し事情が違うと言う。

「KAISEKI はまだ一般に十分に理解されているとは言えません。西洋の料理とは食感がまったく違うからです。」

『AERA』 2014年3月31日号より

## 資料2：写真



去年12月、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された  
(料理／富田ただすけ、撮影／小林キユウ)

『AERA』 2014年3月31日号

<sup>11</sup> 甘酢 : vinaigre doux

<sup>12</sup> 懐石 : repas raffiné de cuisine japonaise traditionnelle

## TRAVAIL À FAIRE PAR LE CANDIDAT

- 1) Les candidats traiteront le sujet sur la copie qui leur sera fournie en faisant apparaître la numérotation.
- 2) Ils composeront des phrases complètes sauf indication contraire.
- 3) Les citations seront limitées aux éléments pertinents et suivies de la mention de la ligne.

### I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT

次の質問に日本語で答えてください。

- 1) 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたのは何年何月ですか。
- 2) 「日本料理アカデミー」は何ですか。本文によると、どんな働きをしましたか。
- 3) 日本料理は、どういう点で独特ですか。3つあげてください。
- 4) 食事に飽きないように、何が大切ですか。
- 5) カリフォルニアロール（17行目）が外国人でも食べられる理由は何だと思えますか。
- 6) 18行目に「UMAMI」と「DASHI」がローマ字で書いてありますが、どうしてだと思えますか。
- 7) ヨーロッパとアメリカでは、どんな日本料理が人気がありますか。それは、どうしてだと思えますか。
- 8) 懐石料理は、どうして西洋人に十分理解されていないのでしょうか。

### II. EXPRESSION ÉCRITE

**Afin de respecter l'anonymat de votre copie, vous ne devez pas signer votre composition, citer votre nom, celui d'un camarade ou celui de votre établissement.**

**Traitez l'un des deux sujets suivants en 300 signes environ. Vous indiquerez distinctement sur votre copie le numéro du sujet.**

- 1) あなたにとって、料理は味だけですか。資料2を参考に答えてください。
- 2) 日本語は国際語になれると思えますか。