

# BACCALAURÉATS GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE

**SESSION 2017**

**JAPONAIS**

---

Mercredi 21 juin 2017

**LANGUE VIVANTE 2**

Séries **ES** et **S** – Durée de l'épreuve : **2 heures** – coefficient : **2**

Série **L** Langue vivante obligatoire (LVO) – Durée de l'épreuve : **3 heures** – coefficient : **4**

Série **L** LVO et Langue vivante approfondie (LVA) – Durée de l'épreuve : **3 heures** – coefficient : **8**

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

## ATTENTION

Le candidat choisira le questionnaire correspondant à sa série :

- Série **L** (LVA Y COMPRIS) : questionnaire pages 3/5 à 4/5.
  - Séries **ES**, **S**, **STD2A**, **STI2D**, **STL**, **STMG** et **ST2S** : questionnaire page 5/5.
- 

*L'usage des calculatrices électroniques et du dictionnaire est interdit.*

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

## Répartition des points

Compréhension de l'écrit	10 points
Expression écrite	10 points

## Notion : Espaces et Échanges

### パリのすしレストラン

パリには日本食レストランが 800軒<sup>けん</sup>もあります。しかし、その多くは日本にある日本食レストランとはちがいます。そのちがいを紹介<sup>しょうかい</sup>しましょう。

1. パリの日本食レストランのほとんどは、「おすし」と「やき鳥」を出すお店です。

5 日本ではおすしはおすし屋、やき鳥はやき鳥屋で食べるので、両方をいっしょに食べられる<sup>めずら</sup>というのは珍しいことですが、フランスでは、おすしはやき鳥といっしょに食べます。私も挑戦<sup>ちょうせん</sup>したことがあります。海外のやき鳥は「タレ」<sup>2</sup>が多く、おすしと合わせて食べるとタレの味が強すぎます。

10 2. パリの日本食の店は「KANAGAWA」、「WAKAYAMA」、「KYOTO」などの都道府県<sup>とどうふけん</sup>3名を店名に使っているものが多いです。そのほかに、「FUJIYAMA」、「SAKURA」、「NINJA」という名前のレストランも少なくないのです。

3. おすしをたのんでもやき鳥をたのんでも、必ず前菜<sup>ぜんさい</sup>4に「キャベツのマリネ」が出てきます。まずいわけではないですが、不思議<sup>ふしぎ</sup>に思います。

15 4. 前菜<sup>ぜんさい</sup>→メイン→デザートという順番<sup>じゅんばん</sup>で食べるフランス人に合わせて、パリの日本食レストランでは、前菜<sup>ぜんさい</sup>として、キャベツのマリネといっしょにみそ汁<sup>しる</sup>が出てきます。しかし、このみそ汁<sup>しる</sup>も日本人が作るものとは少しちがいます。みそ汁<sup>しる</sup>は、ダシ<sup>5</sup>を使わず、みそをお湯<sup>ゆ</sup>で溶か<sup>と</sup>している<sup>6</sup>だけなので、味にコク<sup>7</sup>がありません<sup>7</sup>。マッシュルームが具<sup>ぐ</sup>8になっていることも多いです。

20 5. パリのすしレストランでは、おすしを注文<sup>ちゅうもん</sup>する<sup>9</sup>と、いっしょに白いご飯もついてきます！不思議<sup>ふしぎ</sup>です。まず最初に、しょうゆとやき鳥のタレを持ってきてくれます。フランス人はやき鳥のタレをご飯にかけます！

6. パリのお店の白米は、日本米ではなく、細長いタイ米のようなものを使用していることが多いです。

フランス在住<sup>ざいじゅう</sup> ジャーナリストの書いたインターネット資料<sup>しりょう</sup>より

<sup>1</sup> 挑戦する : se lancer un défi

<sup>2</sup> タレ : sauce

<sup>3</sup> 都道府県 : les départements japonais

<sup>4</sup> 前菜 : entrée (d'un repas)

<sup>5</sup> ダシ : bouillon réalisé avec du konbu (algue) et des katsuobushi (flocons de bonite séchée)

<sup>6</sup> 溶かす : faire fondre ; dissoudre

<sup>7</sup> コクがある : être corsé ; avoir de la saveur

<sup>8</sup> 具 : ingrédient

<sup>9</sup> 注文する : commander

**Travail à faire par les candidats de la série :  
L – Langue vivante 2 / LV2 Langue vivante approfondie**

- 1) Les candidats traiteront le sujet sur la copie qui leur sera fournie en faisant apparaître la numérotation.
- 2) Ils composeront des phrases complètes chaque fois qu'il leur est demandé de rédiger les réponses, sauf indication contraire.
- 3) Les citations seront limitées aux éléments pertinents et suivies de la mention de la ligne.

**I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT**

**Tous les candidats traiteront les questions suivantes :**

Répondez aux questions suivantes en japonais :

1. パリで食べられる日本料理の多くは、日本で食べるような日本食ですか。
2. 日本ではおすしといっしょにやき鳥を食べるのは普通ですか。それはなぜですか。
3. 海外ではやき鳥のタレはどうですか。
4. パリの日本食レストランは、どんな名前がよくつけられていますか。
5. その店では前菜として、何が必ず出てきますか。それはまずいですか。
6. その前菜といっしょに何が出てきますか。
7. パリのみそ汁と、日本人の作るみそ汁は何が違いますか。2つ書いてください。
8. おすしをたのむと、普通何がついてきますか。
9. フランス人はそれに何をかけますか。

**Seuls les candidats composant au titre de la LVA (Langue Vivante Approfondie) traiteront également la question suivante :**

10. 「パリのすしレストランでは、おすしを注文すると、いっしょに白いご飯もついてきます！不思議です。」（18-19行目）と書いてあります。何が不思議ですか。

## 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.

**Seuls les candidats de la série L qui ne composent pas au titre de la LVA (Langue Vivante Approfondie) traiteront la partie A.**

**A) Traitez en 300 signes environ l'UN des deux sujets suivants. Indiquez sur votre copie le numéro du sujet choisi.**

1. 日本食が海外でブームになったのはなぜだと思いますか。日本食にはどんなイメージがありますか。自分が体験した日本食(食べた料理、作った料理)も考えて、書いてください。
2. 海外で人気が出たのは日本食ばかりではありません。日本文化でグローバル化したものの中から、好きな例をあげて、それについて説明してください。

**Seuls les candidats composant au titre de la LVA (Langue Vivante Approfondie) traiteront la partie B.**

**B) Traitez le sujet suivant, en 400 signes environ.**

料理で「交流」することができると思いますか。それはどうしてですか。

**Travail à faire par les candidats des séries :  
ES, S, STD2A, STI2D, STL, STMG et ST2S – Langue vivante 2**

- 1) Les candidats traiteront le sujet sur la copie qui leur sera fournie en faisant apparaître la numérotation.
- 2) Ils composeront des phrases complètes chaque fois qu'il leur est demandé de rédiger les réponses, sauf indication contraire.
- 3) Les citations seront limitées aux éléments pertinents et suivies de la mention de la ligne.

## I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT

**Répondez aux questions suivantes en japonais.**

1. パリで食べられる日本料理の多くは、日本で食べるような日本食ですか。
2. 日本ではおすしといっしょにやき鳥を食べるのは普通ですか。それはなぜですか。
3. パリの日本食レストランは、どんな名前がよくつけられていますか。
4. その店では前菜として、何が必ず出てきますか。それはまずいですか。
5. その前菜といっしょに何が出てきますか。
6. パリのみそ汁と、日本人の作るみそ汁は何が違いますか。2つ書いてください。
7. おすしを作るためにどんなお米を使っていますか。

## 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 en **200 signes** environ l'**UN** des deux sujets suivants. Indiquez sur votre copie le numéro du sujet choisi.

1. 日本食が海外でブームになったのはなぜだと思いますか。日本食にはどんなイメージがありますか。自分が体験した日本食(食べた料理、作った料理)も考えて、書いてください。
2. 海外で人気が出たのは日本食ばかりではありません。日本文化でグローバル化したものの中から、好きな例をあげて、それについて説明してください。