

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^{けん}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^{しょうかい}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^{めずら}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^{ちょうせん}したことがあります。海外のやき鳥は「タレ」²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^{とどうふけん}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^{ぜんさい}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^{ふしぎ}に思います。

15 4. 前菜^{ぜんさい}→メイン→デザートという順番^{じゅんばん}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^{ぜんさい}として、キャベツのマリネといっしょにみそ汁^{しる}が出てきます。しかし、このみそ汁^{しる}も日本人が作るものとは少しちがいます。みそ汁^{しる}は、ダシ⁵を使わず、みそをお湯^ゆで溶か^としている⁶だけなので、味にコク⁷がありません⁷。マッシュルームが具^ぐ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^{ちゅうもん}する⁹と、いっしょに白いご飯もついてきます！不思議^{ふしぎ}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^{ざいじゅう} ジャーナリストの書いたインターネット資料^{しりょう}より

¹ 挑戦する : se lancer un défi

² タレ : sauce

³ 都道府県 : les départements japonais

⁴ 前菜 : entrée (d'un repas)

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

⁶ 溶かす : faire fondre ; dissoudre

⁷ コクがある : être corsé ; avoir de la saveur

⁸ 具 : ingrédient

⁹ 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。