



Diploma Programme
Programme du diplôme
Programa del Diploma

© International Baccalaureate Organization 2024

All rights reserved. No part of this product may be reproduced in any form or by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval systems, without the prior written permission from the IB. Additionally, the license tied with this product prohibits use of any selected files or extracts from this product. Use by third parties, including but not limited to publishers, private teachers, tutoring or study services, preparatory schools, vendors operating curriculum mapping services or teacher resource digital platforms and app developers, whether fee-covered or not, is prohibited and is a criminal offense.

More information on how to request written permission in the form of a license can be obtained from <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

© Organisation du Baccalauréat International 2024

Tous droits réservés. Aucune partie de ce produit ne peut être reproduite sous quelque forme ni par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique, y compris des systèmes de stockage et de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable de l'IB. De plus, la licence associée à ce produit interdit toute utilisation de tout fichier ou extrait sélectionné dans ce produit. L'utilisation par des tiers, y compris, sans toutefois s'y limiter, des éditeurs, des professeurs particuliers, des services de tutorat ou d'aide aux études, des établissements de préparation à l'enseignement supérieur, des fournisseurs de services de planification des programmes d'études, des gestionnaires de plateformes pédagogiques en ligne, et des développeurs d'applications, moyennant paiement ou non, est interdite et constitue une infraction pénale.

Pour plus d'informations sur la procédure à suivre pour obtenir une autorisation écrite sous la forme d'une licence, rendez-vous à l'adresse <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

© Organización del Bachillerato Internacional, 2024

Todos los derechos reservados. No se podrá reproducir ninguna parte de este producto de ninguna forma ni por ningún medio electrónico o mecánico, incluidos los sistemas de almacenamiento y recuperación de información, sin la previa autorización por escrito del IB. Además, la licencia vinculada a este producto prohíbe el uso de todo archivo o fragmento seleccionado de este producto. El uso por parte de terceros —lo que incluye, a título enunciativo, editoriales, profesores particulares, servicios de apoyo académico o ayuda para el estudio, colegios preparatorios, desarrolladores de aplicaciones y entidades que presten servicios de planificación curricular u ofrezcan recursos para docentes mediante plataformas digitales—, ya sea incluido en tasas o no, está prohibido y constituye un delito.

En este enlace encontrará más información sobre cómo solicitar una autorización por escrito en forma de licencia: <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.



International Baccalaureate®
Baccalauréat International
Bachillerato Internacional

Japanese A: language and literature – Higher level – Paper 1

Japonais A : langue et littérature – Niveau supérieur – Épreuve 1

Japonés A: Lengua y Literatura – Nivel Superior – Prueba 1

23 October 2024 / 23 octobre 2024 / 23 de octubre de 2024

Zone A afternoon	Zone B afternoon	Zone C afternoon
Zone A après-midi	Zone B après-midi	Zone C après-midi
Zona A tarde	Zona B tarde	Zona C tarde

2 h 15 m

Instructions to candidates

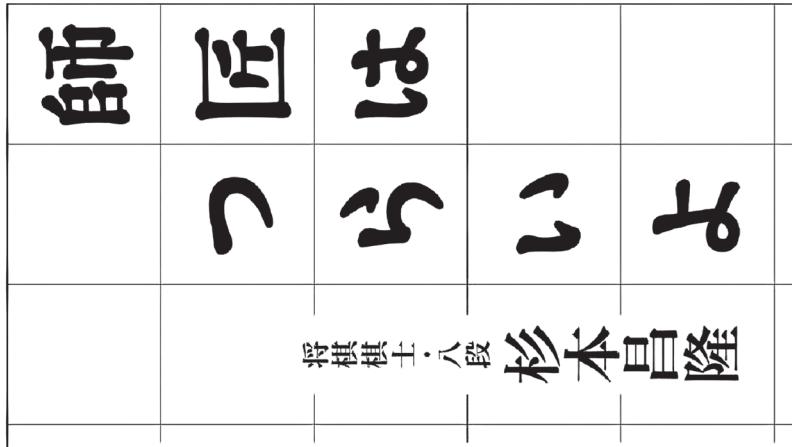
- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Write a guided analysis of text 1.
- Write a guided analysis of text 2.
- Use the guiding question or propose an alternative technical or formal aspect of the text to focus your analysis.
- The maximum mark for this examination paper is **[40 marks]**.

Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas cette épreuve avant d'y être autorisé(e).
- Rédigez une analyse dirigée du texte 1.
- Rédigez une analyse dirigée du texte 2.
- Utilisez la question d'orientation ou proposez une autre manière d'aborder le texte en choisissant un aspect technique ou formel sur lequel concentrer votre analyse.
- Le nombre maximum de points pour cette épreuve d'examen est de **[40 points]**.

Instrucciones para los alumnos

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- Escriba un análisis guiado del texto 1.
- Escriba un análisis guiado del texto 2.
- Utilice la pregunta de orientación o proponga otro aspecto técnico o formal del texto en el que centrar su análisis.
- La puntuación máxima para esta prueba de examen es **[40 puntos]**.



連載 第105回

昭和脳の師匠はつらいよ

私は二人の女性と十人の男性の弟子がいる。

移動、仕事、食事……シエノンダ一平等の時代、弟子達には気を使う。同時に、あまりふれた日常で（女性の弟子にはさせられないな）と感じるときもある。

とある男の弟子一人との一日。夕方まで研究会をして一緒に外食をする。

「肉が食べたいです」

「よし、カツ丼だな」

手軽に満腹感を得られるカツ丼は、いつの時代も若い弟子に人気なのだ。

その後、私の将棋研究室に戻る。彼らはこう言う。

「今夜ここに泊まつて朝まで将棋を指したいです」

よく分かる。仲間との夜の研究会が楽しいのだ。

とはいえ、研究室には風呂もない。私は提案する。

「皆で銭湯に行かないか？」

互いに汗を流して一日の疲れを取るのだ。弟子と一緒に露天風呂に入り、星を眺める。私はつぶやく。

「将棋、強くなりたいよな」

「そうですねえ……」

こうして一門の結束が強まるのだ。

家に戻り、深夜の研究会は続行。私も加わり、男三人の夜は更けていく。

明け方から皆で雑魚寝をして朝に解散するのだ。

私自身も十代の頃によくやっていた、体力に任せた将棋研究の一日である。

さて、女性の弟子がここに加わるとどうなるか？

師匠として説えるのはどう頑張っても一つ目のカツ丼までであろう。やはり女性の弟子は難しいのだ。

女流棋士の弟子はすでに“職業人”。仕事の打ち合わせがてら、一緒にランチをすることも稀にある。

年齢差はほぼ親子。多くの五十代上司がそうであるように、私も女性部下に少し申し訳なさを感じる。

せめていつもより高級な店をと、女性に人気のカフェで待ち合わせ、アフタヌーンティーなどをご馳走したことがある。弟子も喜んで携帯で写真を撮つており、こちらも良いことをした気分になつた。

しかし同時に思ったのだ。こちらの気遣いは見当違いで、多くの女性には全く理解されないのでないかと……。

1. 次の課題文の設問に対する分析を書きなさい。

1. 次のテクストは、『週刊文春』に掲載されたコラムである。

きっと弟子以外の、平成生まれの女流棋士達はこう言う。以下は私の妄想だ。

「え？ 師匠とアフタヌンティイ？」

「可哀そうに。断れなかつたんだね」

「気合入れてお店探していくのが何か嫌」

いや、たまたま待ち合わせ場所近くにあつたからでだね……大体あなたたち関係ないでしょう。

女性の弟子との打ち合わせは会社（将棋会館）と決めれば楽だが、それも差別

につながりはしまいか。では今後は男の弟子との食事も止めて……いや問題はそこではあるまい。ああ昭和脳の師匠はつらい。

私は仲の良い棋士（昭和脳）に愚痴をこぼした。「やっぱりカツ丼にするべきでしたか？」

「杉本君、キミ考え過ぎや」女性の部下とはどう接するのが正解か？ 世の中全ての男性上司に問いたいテ

ーマなのだ。

すぎもとまさだか／1968年生まれ。名古屋市出身。故・坂谷進九段門下。80年奨励会に入会し、90年四段昇段しプロ入り。2019年八段、22年1月、史上57人目の通算600勝を達成した。本連載をまとめた単行本「師匠はつらいよ 藤井聰太のいる日常」(小社刊)が6月12日に発売予定。

このテクストにおける時代の対比や言葉の選び方は、作者の心情を表現するうえでどのような効果をもたらしていますか。



イラストレーション 近江カズヒロ

次の課題文の設問に対する分析を書きなさい。

2. 次のテクストは、農林水産省発行のパンフレット『ニッポン食べもの力 見つけ隊』からの抜粋である。

**食料自給率・食料自給力アップのために
国産をいっぱい食べよう**

新たな食料自給率目標

平成25年度 (基準年度)	平成37年度 (目標年度)
カロリーベース 39%	→ 45%
生産額ベース 65%	→ 73%

平成27年3月に決定した
新たな「食料・農業・農村
基本計画」で、10年後の
食料自給率目標が決めら
れました。

フード・アクション・ニッポン

国産の消費拡大に向けた国民運動
FOOD ACTION NIPPON

みんなが国内でとれる
食べものを選んで、
「おいしいニッポン」の輪を
広げよう！

国産の農林水産物をたくさん食べると、その生
産量が増え、日本の農林水産業が元気になり
ます。「フード・アクション・ニッポン」は、消費者、
生産者、民間企業・団体、行政が一体となり、国
産の食べものの輪を広げる国民運動です。

子供たちの子供たちも、
その、ずっと先の子供たちも
食べていただけますように

食の未来は、ニッポンの未来。そのためには“お
いしいニッポン”を選択して、使う、食べること
で、その料理や素材、食文化の素晴らしさ、顔
が見える安心が、未来に引き継がれていくま
す。“おいしいニッポン”を残す、創る。フード・
アクション・ニッポンの基本メッセージにはそ
んな想いがこめられています。

食料自給率1%向上のために今すぐ始められること

- ご飯を1日につき
もう一口多く食べる
- 国産大豆100%
使用の豆腐を月に
もう2丁多く食べる
- 国産米粉パンを月に
もう6枚多く食べる
- 国産小麦100%
使用のうどんを月に
もう2玉多く食べる

ちゃんと知ろう！私たちにできること

The infographic illustrates five actions for increasing food self-sufficiency:

- 1 「いまが旬」の食べものを選びましょう (Select seasonal ingredients)
- 2 地元でとれる食材を日々の食事に活かしましょう (Use local ingredients in daily meals)
- 3 ご飯を中心に、野菜をたっぷり使ったバランスのよい食事を心がけ、しっかり朝ごはんを食べましょう (Eat a balanced meal centered around rice and vegetables, starting with a good breakfast)
- 4 食べ残しを減らしましょう (Reduce food waste)
- 5 自給率向上を図るさまざまな取り組みを知り、試し、応援しましょう (Learn about various initiatives to increase self-sufficiency and support them)

食料自給率アップのための5つのアクション

クッキング自給率
ごくさんと学ぶ料理自給率計算ソフト

農林水産省では、料理の自給率を簡単に計算できるパソコン用ソフト「クッキング自給率～ごくさんと学ぶ料理自給率計算ソフト」を公開しています。

このソフトを使うと、料理に使われている食材の種類と量を入力すれば、料理ごとの①カロリーベース食料自給率、②生産額ベース食料自給率、③栄養素の量と1日当たりの充足率を簡単に計算することができます。

計算結果は1日3食×1年分保存することができます。

●twitterやfacebookのアカウントに計算結果を投稿できます

クッキング自給率 検索 http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/keisan_kokusan.html

イメージキャラクター ごくさん

- このテキストにおける具体例の使用と画像の工夫はどのような効果をもたらしていますか。

Disclaimer/Avertissement/Advertencia:

Content used in IB assessments is taken from authentic, third-party sources. The views expressed within them belong to their individual authors and/or publishers and do not necessarily reflect the views of the IB.

Le contenu utilisé dans les évaluations de l'IB est extrait de sources authentiques issues de tierces parties. Les avis qui y sont exprimés appartiennent à leurs auteurs et/ou éditeurs, et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'IB.

Los contenidos usados en las evaluaciones del IB provienen de fuentes externas auténticas. Las opiniones expresadas en ellos pertenecen a sus autores y/o editores, y no reflejan necesariamente las del IB.

References/Références/Referencias:

1. 『週刊文春2023年6月8日号より』
2. 農林水産省, 2015. 『ニッポン食べもの力 見つけ隊』 [pdf] 農林水産省ウェブサイト. Available at: https://www.maff.go.jp/j/pr/annual/pdf/tabemono_mikke.pdf [Accessed 12 April 2024]. Source adapted.