

■問題 1. 次のポルトガル語の文章を読み、以下の問いに答えなさい。

(40 点)

Provavelmente não sou a única que se desespera em alguns restaurantes com menu de degustação, por o convívio à mesa ficar refém das idas e vindas do empregado, para descrever detalhadamente tudo o que vai sendo servido. Do nível de fermentação e composição do pão, à origem do azeite e das manteigas, além da apresentação dos pratos e dos vinhos, o que facilmente dá origem a uma dezena de interrupções.

Este desabafo pessoal não retira importância do conhecimento sobre aquilo que se está a comer, mas, em alguns casos, muita dessa informação perde-se. Levante o dedo quem consegue reproduzir tudo o que é descrito sobre os pratos e os vinhos servidos, em menus de degustação que facilmente têm 10 momentos. (ア), aquilo que perdura é mais a memória da refeição no seu todo e não o rigor nem a quantidade da informação recordada.

Serve esta introdução para falar sobre interrupções à mesa (neste caso ao balcão), que não só são bem-vindas como dão à experiência gastronómica um significado mais profundo. A introdução de uma barra de sushi no restaurante Praia no Parque é o pretexto para mergulhar nos detalhes da gastronomia e dos rituais japoneses. O chefe Lucas Azevedo faz as honras da casa. Antes de avançar para a preparação do menu com cinco momentos, o chefe brasileiro cria a atmosfera para se entrar na cultura japonesa, (1) algo que conhece bem, devido à temporada no Japão para aprofundar-se no modo de vida local.

Uma minitoalha (A) é o ponto de partida da refeição, com Lucas Azevedo a explicar o seu propósito: limpar as mãos, que no oriente são utilizadas para comer sem o recurso dos ‘pauzinhos’, como está (2) convencionado no ocidente. No verão, a *oshibori* é oferecida fria, para refrescar os comensais.

A ordem do início do menu (que começa com ostras) é invertida para arrancar com um *usuzukuri* de robalo de mar com molho *ponzu*, servido numa cama de gelo. Uma ramagem de amendoeira em flor, que é parte da cultura milenar japonesa, é o detalhe que denuncia a reverência ao legado nipónico e o cuidado com o empratamento. Mais ainda a dita ramagem é colhida no Parque Eduardo VII, (イ) se localiza o restaurante que é — muito conhecido como destino de jantar e de diversão noturna.

Voltemos à nova barra de 12 lugares, que pretende rentabilizar o balcão enquanto destino de almoços. A aula de cultura japonesa prossegue com o *itadakimasu*. Não é nenhuma iguaria, mas (ウ) a expressão de (B) pela refeição que se inicia e que, na tradução para português, significa “recebo humildemente”.

Graças dadas, arranco com um carpácio de lírio (maturado uma semana), servido com molho *umeboshi*, feito a partir da ameixa japonesa *ume*, cujo caroço é usado no molho que, mais adiante, acompanha os *nigiris*. O aproveitamento deste fruto a 100% é parte integrante da cultura japonesa (3) antidesperdício, que atualmente é tendência na alta gastronomia. O sashimi de *toro* (a barriga do peixe) com wasabi fresco, ralado no momento, é o pretexto para descobrir a diferença entre o sabor original (mais suave) desta raiz e o seu sucedâneo industrializado, conhecido por desentupir as vias respiratórias. O ralador utilizado, feito de pele de tubarão, é o detalhe que torna a interrupção para explicar este prato num mergulho ainda mais profundo nas práticas culinárias nipónicas.

A opção por wasabi fresco tem o seu preço (€400 o quilo, segundo Nuno Santana, um dos sócios do Praia no Parque) e é a razão (エ) a versão industrializada é a que está presente na esmagadora maioria dos restaurantes japoneses. A escolha de produtos de elevada qualidade é uma forma de posicionamento. Todo o peixe é pescado no mar. O carapau é de Setúbal e o robalo vem dos Açores, mas (4) salmão (vindo de onde venha) não entra na barra de sushi do Praia no Parque, por ser de cativo (na esmagadora maioria) ou estar contaminado com metais pesados (o de alto-mar).

O atum, esse, é rabilho bluefin, considerado a melhor espécie entre as melhores, com a particularidade de ser abatido por *ikijime*, técnica que provoca morte imediata, através da introdução de um espeto junto aos olhos do peixe. Com origem no Japão, esta técnica de sacrifício animal garante, na hora de comer, um peixe com uma textura mais macia, mas a alegada ausência de sofrimento poderá não ser suficiente para convencer as associações protetoras de animais e os seguidores do veganismo.

A busca do melhor e mais autêntico é extensível à forma como os *nigiris* são braseados. O habitual maçarico de cozinha é substituído por *binchotan*, carvão de carvalho japonês, que por ser de origem vegetal (5) não deixa resíduos tóxicos quando está em contacto direto com a comida, além de preservar a gordura do peixe.

Depois de comer à mão o *nigiri* de atum braseado com *binchotan*, chega ao balcão um *nigiri* de carabineiro, com um molho feito com a cabeça deste crustáceo. Neste momento, a atenção não é dirigida para aquilo que se aprende, mas para o ( C ) que é suposto seguir. Primeiro, comê-lo à mão de uma só vez. Segundo, beber o molho da cabeça do carabineiro servido num shot, igualmente de um trago. Terceiro, degustar a intensificação do sabor do carabineiro, potenciado pelo shot.

O menu com cinco momentos segue para o final, com os *hosomaki* (rolinhos de arroz envoltos em alga): há de abacate com trufa e com atum. O remate chega com um temaki de ouriço e *toro*, servido na versão aberta (como um taco), em vez do tradicional (6) cone.

Ao ( オ ) a refeição, cabe-me a mim um *gochiso sama deshita*, que em português significa “obrigada por esta refeição”. O menu da barra no Praia no Parque não se resume a esta viagem aos sabores e às referências japonesas. Tem outros crus (como os carpaccios), saladas e tapas.

Fico sem saber se estas propostas garantem uma reconciliação com as interrupções do chefe para descrever ingredientes, técnicas de confeção e formas de comer. O menu dedicado ao sushi chega-me para ficar com as pazes feitas.

(出典: *Expresso*, 2020年3月30日, 一部改編)

1-1 空欄 (A) (B) (C) に入る最も適切な語句を選びなさい。

解答はマークシートの    にマークすること。

(各3点×3=9点)

- (A) ① enorme e pesada    ② húmida e quente    ③ seca e transparente    ④ fedorento e fria
- (B) ① pagamento    ② acontecimento    ③ cruzamento    ④ agradecimento
- (C) ① preço    ② ritual    ③ corpo    ④ olho

1-2 空欄 (ア) (イ) (ウ) (エ) (オ) に入る語句の組み合わせとして最も適切なものを選びなさい。

解答はマークシートの  にマークすること。

(3点)

- ① (ア) Na verdade    -    (イ) que    -    (ウ) antes    -    (エ) nas quais    -    (オ) fechar
- ② (ア) No entanto    -    (イ) quando    -    (ウ) depois    -    (エ) pelo qual    -    (オ) abrir
- ③ (ア) Na verdade    -    (イ) que    -    (ウ) antes    -    (エ) pelas quais    -    (オ) fechar
- ④ (ア) No entanto    -    (イ) quando    -    (ウ) depois    -    (エ) pelos quais    -    (オ) abrir
- ⑤ (ア) Na verdade    -    (イ) porque    -    (ウ) antes    -    (エ) na qual    -    (オ) fechar
- ⑥ (ア) No entanto    -    (イ) onde    -    (ウ) depois    -    (エ) no qual    -    (オ) abrir
- ⑦ (ア) Na verdade    -    (イ) onde    -    (ウ) antes    -    (エ) pela qual    -    (オ) fechar
- ⑧ (ア) No entanto    -    (イ) porque    -    (ウ) depois    -    (エ) nos quais    -    (オ) abrir

# ポルトガル語—問題用紙 3

各問題に対する解答は別紙解答用紙の所定の解答欄に記入すること。

..... (2021年度) .....

1-3 下線部 (2) (3) (6) の意味として最も適切なものを選びなさい。

解答はマークシートの    にマークすること。

(各3点×3=9点)

(2) ① 標準的な      ② あり得ない      ③ みつともない      ④ 珍しい     

(3) ① 清潔      ② 無添加      ③ スローライフ      ④ 有効利用     

(6) ① 円錐      ② どうもろこし      ③ 海苔      ④ 筒     

1-4 下線部 (1) (4) (5) の理由として最も適切なものを選びなさい。

解答はマークシートの    にマークすること。

(各3点×3=9点)

(1) ① ブラジル人の上司と働いているから      ② 日本で生活したことがあるから     

③ 日本の田舎の雰囲気が好きだから      ④ 同僚が日本の文化に興味があるから

(4) ① 栄養価が高すぎるから      ② 高価すぎるから     

③ 養殖が多いから      ④ 近くで捕れないから

(5) ① 植物性由来だから      ② 魚の脂があるから     

③ 食べ物と直接触れないから      ④ 色が濃いから

1-5 本文の内容と一致するものを2つ選びなさい。解答はマークシートの   にマークすること。

(順不同・各5点×2=10点)

① 筆者の意見では、料理そのものの思い出よりも、シェフの説明のほうが客の記憶に残りやすい。

② 筆者は、レストランで食べた寿司のコースメニューに満足した。

③ 筆者は、レストランに寿司以外のメニューがあるかどうか知ることができなかった。

④ 動物愛護団体は、魚に苦痛を与えないという理由から、「活け締め」を推奨している。

⑤ ガスバーナーを利用すると、魚の脂をできるだけ残したまま、より安全に提供することができる。

⑥ 筆者は、これまでの経験から、説明の度に食事を何度も中断せざるを得ないようなレストランに対して好意的な感情を抱いていない。

⑦ このレストランでは、近くの公園で採れた生わさびを使用しており、これは千年続く日本文化を尊重しているからである。

■問題 2. 次のポルトガル語の意味として最も適切なものを①～④の中から選びなさい。  
 解答はマークシートの     にマークすること。

(各 5 点×4=20 点)

2-1 Depois de um ano de pandemia, o povo brasileiro ainda vê a situação piorando e só espera retorno à normalidade em 2022.

- ① 感染症の問題が起こってから一年が経ち、ブラジル国民は状況が改善されているとみているが、2022 年には正常には戻らないと考えている。
- ② 感染症の発生から一年が経過し、ブラジルではすでに正常に戻ったと考えられているが、2022 年には状況が悪化するとみられている。
- ③ 感染症問題を一年経験してもまだ、ブラジル人たちは状況が改善されていないとみており、2022 年にはさらに悪化すると考えている。
- ④ 感染症が発生してから一年が経過したが、ブラジル国民はまだ状況が悪化していると考えており、正常に戻るのは 2022 年になると期待している。

2-2 Um jogador de futebol, logo que entrou no jogo no 2º tempo da partida da 3ª feira, levou um cartão amarelo após uma jogada violenta ao opositor. E ainda antes do final do jogo, ao agredir verbalmente um dos árbitros auxiliares, foi expulso por receber o segundo amarelo.

- ① 火曜日の試合の後半に登場した選手は、副審に対する侮辱行為によりイエローカードを受けた。その後、試合終了間際に相手選手に対する危険なプレーにより再度イエローカードを受け退場となった。
- ② 火曜日にあったサッカーの試合で、後半に入った直後、相手選手に対する危険なプレーと副審の一人に対する侮辱行為により退場となった。
- ③ 火曜日にあったサッカーの試合で、後半に投入されたばかりの選手が相手選手に対する危険なプレーでイエローカードを受けた。同選手は試合終了間際にも副審に対する侮辱行為により 2 枚目のイエローカードを受け退場となった。
- ④ 火曜日の第 2 試合に登場した選手が、相手選手に対する危険なプレーでイエローカードを受けた。同選手は試合終了間際にも副審に対する侮辱行為により 2 枚目のイエローカードを受け退場となった。

2-3 Durante quase toda a segunda metade do século XX, a viola de cocho entrou em declínio, sendo seu desuso bastante acentuado a ponto de quase levar à sua completa extinção.

- ① 20 世紀後半「ヴィオラ・ジ・コショ」の需要が高まった結果、最も高価な楽器の一つとして数えられるようになった。
- ② 「ヴィオラ・ジ・コショ」は、衰退の一途をたどり、1950 年以前にすでに消滅してしまった。
- ③ 20 世紀後半「ヴィオラ・ジ・コショ」は衰退していき、ほとんど使用されなくなっていった。
- ④ 「ヴィオラ・ジ・コショ」は 20 世紀前半に発明され、同世紀の後半に大流行した。

..... (2021 年度) .....

2-4 Uma nuvem de poeira amarela pode atingir o Japão a partir desta 6ª feira depois de ter deixado a China em estado de alerta, informou a Agência Meteorológica do país.

16

- ① 中国の気象庁による情報とは異なり、黄砂は金曜日に日本に到着する模様だ。
- ② 今週金曜日に中国を後にした黄砂の影響により、日本の気象庁は警報を出した。
- ③ 中国で発生した黄砂の影響で、日本の気象庁は今年6度目の警報を発令した。
- ④ 気象庁によると、中国で警報をもたらした黄砂が今週金曜日以降日本に上陸する見込みである。

■問題 3. 次の日本語をポルトガル語に訳した場合に最も適切なものを①～④の中から選びなさい。

解答はマークシートの  17  18  19  20 にマークすること。

(各5点×4=20点)

3-1 まもなく一番線を電車が通過いたします。危ないですから青い線の内側までお下がりください。

17

- ① Em breve o trem chegará à plataforma 1. Quem for embarcar, por favor, mantenha-se na linha azul.
- ② O primeiro trem chegará em breve. Por favor mantenha-se afastado da linha azul.
- ③ Em breve o trem chegará à plataforma 1. Por favor mantenha-se afastado da linha azul.
- ④ Em breve o trem chegará. Por favor, mantenha-se traçando a linha azul na plataforma 1.

3-2 ブラジルではここ数年観光分野で規制が強化されてきており、上質なサービスの提供を顧客にアピールする上で、登記簿を有することがより一層大きな意味を持つようになってきている。

18

- ① Com a maior rigidez na regularização de serviços turísticos no Brasil nestes últimos anos, o cadastro nacional das empresas do setor de turismo tem sido cada vez mais uma garantia de prestação de bons serviços ao consumidor.
- ② O governo brasileiro aumentou o controle no setor de turismo nesses últimos anos e, com isso, os consumidores têm prestado, cada vez mais, bons serviços às empresas com cadastro nacional;
- ③ Dado que houve um aumento da prestação de bons serviços pelas empresas do setor do turismo com cadastro nacional, a regularização dos serviços turísticos tem sido cada vez mais uma garantia ao consumidor brasileiro;
- ④ Graças aos consumidores com cadastro nacional, a regularização dos serviços turísticos aumentou nesses últimos anos, sendo que a prestação de bons serviços é uma garantia às empresas do setor de turismo;

3-3 同じことを何度も説明しなければならない場合、教師はいらいらするものだ。しかし本は学習者の意欲を駆り立てる。

19

- ① O professor sempre exige boa vontade de quem estuda quando tem de explicar qualquer coisa várias vezes. Contrariamente, o livro logo se impacienta com os estudantes.
- ② O professor nunca se irrita quando é preciso explicar aos alunos. O livro não. O livro requer a boa vontade de quem estuda.
- ③ O professor se impacienta tanto quanto o livro que exige a boa vontade de quem estuda.
- ④ O professor sempre se impacienta, quando tem de explicar qualquer coisa mais de uma vez; o livro não, o livro exige apenas a boa vontade de quem estuda.

3-4 中央地区で道路の整備が行われたため、特に一方通行の標識に大きな変更があった王宮前を通る車は、カーナビを利用する際に細心の注意を払う必要がある。

20

- ① Devido às mudanças de sentido de direção no Bairro Central, os motoristas precisam ter redobrada atenção porque houve mudança no GPS em frente ao Palácio Nacional.
- ② Devido às reformas nas ruas do Bairro Central, recomenda-se aos motoristas redobrada atenção ao utilizar o GPS, sobretudo quando passarem em frente do Palácio Nacional, área em que houve mais mudanças de sentido de direção.
- ③ Devido às reformas da direção do Palácio Nacional, os motoristas não devem utilizar o GPS em frente das ruas do Bairro Central.
- ④ Devido às mudanças da direção do GPS da frente, os automóveis do Palácio Nacional devem prestar atenção às ruas do Bairro Central.

■問題 4. 次の語句をポルトガル語で説明する場合、最も適切なものを①～⑤の中から選びなさい。

解答はマークシートの  21  22  23  24 にマークすること。

(各 5 点×4=20 点)

4-1 第 3 のビール

21

- ① É uma bebida preparada com arroz cozido no vapor e na água, que é bebida sem a filtragem do mosto fermentado.
- ② É uma bebida feita através da conversão do amido em açúcares fermentáveis, utilizado-se de cevada, centeio, milho ou tampouco pela adição de enzimas do malte.
- ③ É uma bebida alcoólica feita com outros ingredientes que não o malte ou pela adição de bebidas destiladas à cerveja com baixo teor de malte, que é vendida a um preço baixo porque é classificada como “outros licores espumantes” com baixa taxa de imposto.
- ④ É uma bebida alcoólica cujo grau do malte não é inferior a 67 %. A alíquota dos impostos desta categoria supera os 25%.
- ⑤ É uma cerveja produzida exclusivamente em uma determinada região e reconhecidamente tido como original dessa região. É fabricada por meio de um método exclusiva com sabor e cor únicos.

## 4-2 銭湯

22

- ① Os centros dos banhos públicos estão isentos à “Lei de Banhos Públicos”, excetos os de grande porte que possui uma grande variedade de instalações, como sauna, sala de massagem, restaurantes e outros atrativos.
- ② A “Lei de Banhos Públicos” proíbe terminantemente o acesso de pessoas que usam tatuagem a banhos públicos.
- ③ As tarifas dos banhos públicos são determinadas por a “Associação Nacional de Banhos Públicos” que são unificadas em todos os países.
- ④ As tarifas dos banhos públicos são reguladas pela “Portaria de Controle de Preços”.
- ⑤ Foi somente na era Meiji que os banhos públicos passaram a ser amplamente utilizados.

## 4-3 鵜飼

23

- ① A pesca com cormorão, um método de pesca tradicional transmitido no Japão desde da antiguidade, era atualmente praticada como negócio turístico em mais de 20 locais em todo o país.
- ② Em qualquer lugar, o status do pescador do cormorão é uma posição oficial da Agência da Casa Imperial.
- ③ A prática para a pesca com cormorão, tanto do Rio Nagara quanto de Oze, baseia-se em um sistema de sucessão familiar.
- ④ Tradicionalmente as mulheres não podem se tornar mestras da pesca com cormorão.
- ⑤ Como eu o peixe Ayu é atraído pelas fogueiras, a pesca com cormorão é realizada sequer à noite.

## 4-4 マイクロツーリズム

24

- ① É um termo que passou a ser usado com o objetivo de atrair pessoas de distâncias próximas e com curto tempo de viagem, devido à pandemia de COVID-19.
- ② É um termo oposto ao “turismo de massa”, que se refere a uma viagem com reduzida quantidade de pessoas, de 1 a 3, que é realizada tendo em vista as precauções relativas às infecções do coronavírus.
- ③ É um termo que se refere à utilização máxima dos recursos naturais, históricos e culturais regionais, mais de modo a proteger-os e preservar-os através de uma gestão ambiental adequada para que esses recursos não sejam prejudicados pelo turismo.
- ④ Refere-se a passeios turísticos destinados às estrangeiros com a intenção de vivenciar aspetos cotidianos da cultura japonesa.
- ⑤ Refere-se a uma viagem em que as pessoas, ao visitarmos um local onde se realizaram filmes, desfrutarmos da paisagem e da comida e experimentarmos a hospitalidade do povo, se tornam encantadas pela região.