

■問題 1. 次のスペイン語の文章を読み、以下の問いに答えなさい。

(40点)

La filosofía del menos es más también ha llegado a la pastelería. Natsumi Mizumoto, jefa de pastelería de la nueva cafetería de Casa Bonay, llamada TosTao, y los tres restaurantes de este hotel, tiene clara esta tendencia, que también aplican otros reposteros, sobre todo en lo referido (A) ir reduciendo el azúcar. (B) del saber hacer francés, cuenta que quiere aportar una “pastelería tradicional a imagen de París, con un toque japonés”, el que lleva en la sangre. Esta manera de entender los dulces es el resultado de su recorrido profesional, que pasa por dos pastelerías japonesas, pero también por una de Versalles y restaurantes como Etxebarri o Dos Palillos.

Esta es la historia de una niña nacida en la prefectura de Iwate, que siempre quiso ser pastelera. Influenciada por su entorno familiar, pasaba largas horas en el restaurante de sus abuelos, especializado en anguila a la brasa y platos de cocina tradicional. La pequeña Natsumi (1) por la cocina, y desde niña se interesó por aquel mundo. Los abuelos la llevaban al mercado y le enseñaban a comprar y comer bien. Aunque en Japón se come más salado, apunta Natsumi, a ella siempre le tentaba la repostería.

(ア) Cuando acabó la educación elemental, se fue a Tokio a estudiar pastelería. Enseguida (C) trabajar en una de las pastelerías más famosas de la ciudad nipona. Pasó allí casi tres años aprendiendo el oficio, pero luego, prefirió profundizar en otra pastelería japonesa más pequeña y familiar, donde casualmente conoció a la persona que años después la llevó a Dos Palillos, el jefe de cocina de este restaurante de Barcelona, Koichi Kuwabara.

(イ) Interesada en descubrir el País Vasco, se mudó allí y trabajó en Etxebarri. En este asador con estrella estuvo en el cuarto frío, pero trabajando con verduras, un puesto que le aportó otra perspectiva. Y entonces recibió una llamada que recondujo su vida hacia los postres, la de Koichi Kuwabara, y se convirtió durante tres años en la encargada de los postres de Dos Palillos. Allí tuvo mucha libertad, pero haciendo un estilo japonés. Hizo mochis de mil sabores, pero sus favoritos fueron el mochi con masa de rosa y relleno de mousse de lichi y frambuesa, y el mochi con crema de castaña.

(ウ) En Casa Bonay recaló hace unos siete meses. Lo primero que ha hecho es el lanzamiento de la cafetería TosTao. Las tres tartas con las que ha empezado a definir estilo son el flan de vainilla, el babá al ron y el brazo de gitano. Pero ninguno es exactamente (D) nombres sugieren. El toque Natsumi moldea todas sus propuestas, quitando siempre más que añadiendo, inspirándose en el estilo francés, pero a la vez, a (2), con su simplificación. “Uso los ingredientes mínimos, para mí es mejor quitar que poner”, dice argumentando que tanto en la tradición francesa como en la catalana es lo contrario.

(エ) Pastelería simple, limpia y sin químicos es lo que sirven cada día en TosTao. “Espero que el comensal termine sintiéndose bien, no súper lleno, y que incluso quiera repetir”, afirma. Eso lo consigue con el brazo de gitano, que también es muy tradicional en Japón, donde cada pastelería hace uno con su personalidad. En general son más livianos, como el suyo, que también se esponja más. Natsumi lo rellena de una crema más ligera, que hace con yogur además de nata para conseguirlo, y lo rebaja de azúcar. “Buscamos el punto justo de dulce, que no sea demasiado”, destaca, teniendo en cuenta que su (3) criado en la gastronomía japonesa lo agradece.

Otro de los postres que descubrió en Francia, es el flan de vainilla. Cuando lo comió por primera vez pensó que quería hacer esta misma receta, pero pasada por su tamiz. Y le ha salido a su estilo, cremoso, ligero, con el azúcar justo y una base de (4) que acompaña cada bocado, dándole el punto crujiente. Es fácil repetir. Lo que tiene claro es que no va a hacer postres con wasabi ni nada que se le parezca.

Con este fichaje, el hotel Casa Bonay, que siempre va por delante en lo que a tendencia se refiere, quiere subir unos cuantos (5) de su oferta de postres y repostería. Creado por Inés Miró-Sans, es sinónimo de modernidad y apertura al público local, con una oferta de tres restaurantes. Natsumi cuenta que en esta confortable casa, situada en una finca regia de la Gran Vía, ha encontrado “total libertad para desarrollar su estilo”, que se irá definiendo a medida que (E) las cartas de postre de los restaurantes, ampliándose la oferta de TosTao.

<出典：El país (インターネット版 2023/9/14) 一部改変>

1-1 空欄1～5に入る最も適切な語句を以下から一つずつ選びなさい。

解答は空欄1はマークシートの に、空欄2は に、空欄3は に、空欄4は に、空欄5は にそれぞれマークすること。 (各2点×5=10点)

- ① contracorriente ② correteaba ③ hojaldre ④ paladar ⑤ peldaños

1-2 空欄A～Eに入る最も適切な語句をそれぞれ①～④の中から1つ選びなさい。

解答はマークシートの ～ にマークすること。 (各3点×5=15点)

- | | | | | | |
|---|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------------------------|
| A | ① a | ② de | ③ en | ④ que | <input type="text" value="6"/> |
| B | ① Enamorada | ② Enamorado | ③ Enamorando | ④ Enamorar | <input type="text" value="7"/> |
| C | ① se puso | ② se puso a | ③ se puso de | ④ se puso por | <input type="text" value="8"/> |
| D | ① cuando sus | ② cuyo | ③ lo que sus | ④ que sus | <input type="text" value="9"/> |
| E | ① se renovaban | ② se renovarían | ③ se renuevan | ④ se renueven | <input type="text" value="10"/> |

1-3 次の文が入る最も適切な位置を文中の空欄ア～エから1つ選びなさい。

解答はマークシートの にマークすること。 (5点)

Recorrer mundo y conocer la pastelería francesa de cerca fue el siguiente paso, que logró trabajando en Versailles, en Au Chant du Coq, un paraíso para una apasionada de lo francés.

- ① ア ② イ ③ ウ ④ エ

1-4 ミズモトナツミ氏について、本文の説明と一致する文を選びなさい。

解答はマークシートの 12 にマークすること。

(5点)

- W パティシエになったのは和菓子職人である祖父母の影響である。
- X 砂糖を減らすきっかけは、父親が病気になったことだった。
- Y Casa Bonay はバルセロナにおける最初の職場ではない。
- Z 夢はいつの日かわさびを使ったスイーツを提供することである。

- ① W ② X ③ Y ④ Z

1-5 本文の内容に一致する文を選びなさい。解答はマークシートの 13 にマークすること。

(5点)

- W TosTao のロールケーキのクリームにはヨーグルトが入っている。
- X Casa Bonay は郊外にある大変質素な隠れ家的ホテルである。
- Y ミズモトナツミ氏のスイーツとカタルーニャのスイーツには共通点が多い。
- Z クワバラコウイチ氏の店でミズモトナツミ氏はスイーツを担当していた。

- ① W ② X ③ Y ④ Z ⑤ W・X
 ⑥ W・Y ⑦ W・Z ⑧ X・Y ⑨ X・Z ⑩ Y・Z

■問題 2. 次のスペイン語の文章を読み、以下の問いに答えなさい。 (各 5 点×4=20 点)

En esa costumbre de compararlo todo, hay quien define un peculiar plato de la gastronomía nipona llamado *okonomiyaki* como “una pizza a la japonesa”. Otros, sin embargo, prefieren buscarle similitudes con la tortilla española, aunque huevo tenga poco (o ninguno) y de la patata y la cebolla no haya ni rastro. Y, sin embargo, no es ni una cosa ni otra, ni se cocina como ellas y ni siquiera se les parece, salvo por su forma redondeada. (1) En realidad, el *okonomiyaki* es un ejemplo más de la riqueza culinaria de un país del que solo parece haber traspasado sus fronteras para el gran público el *sushi*, el *sashimi* y, en los últimos años, el *ramen*.

(2) Dicen los que saben del *okonomiyaki* que en este aparente batiburrillo de ingredientes hay dos grandes escuelas culinarias en Japón; una es la de la ciudad de Osaka, y la segunda es la de la ciudad de Hiroshima.

Tras la II Guerra Mundial y, sobre todo, la destrucción de esta ciudad por la bomba atómica que la arrasó literalmente, lo que era un simple *snack* se convirtió en un plato principal. En la ciudad se le llegó a calificar entonces como el “alimento del alma” por la importancia que tuvo en la dieta de los supervivientes. El paso de tiempo y, con ello, la llegada de la recuperación económica, hizo que poco a poco la receta evolucionara y se le fuera añadiendo otros ingredientes —aunque manteniendo generosas cantidades de col como reminiscencia de aquellos años de penuria—, hasta convertirse en el *okonomiyaki* actual, contundente y que sirve de plato principal.

En la actualidad, hay cerca de 1600 restaurantes especializados en este plato en la región de Hiroshima, la mitad de ellos en la propia ciudad. (3) De hecho, en el centro, no muy lejos del parque de la Paz, donde se levantan las ruinas del edificio más emblemático que resistió en pie la bomba atómica, existe una construcción que alberga, repartidos entre sus diferentes plantas, una treintena de restaurantes especializados en este plato.

(4) Está claro que cualquier parecido con una pizza o la tortilla, por muy a la japonesa que lo queramos calificar, es pura coincidencia.

<出典：El país (インターネット版 2024/2/7)一部改変>

2-1 下線部 1 の日本語訳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。

- ① 国は多くの人のために寿司や刺身、最近ではラーメンのみを世界に発信してきたように思われるが、実はお好み焼きも日本の食の豊かさを伝える一例になっている。
- ② 実際お好み焼きは国の食の豊かさの一例を超えており、その他にも寿司と刺身、そして近年ではラーメンのみが国境を越えた料理になったと考える人はたくさんいる。
- ③ 事実お好み焼きは日本の食の豊かさをより表す食べ物であり、寿司や刺身、近年ではラーメンの壁を越えたように思う人も多い。
- ④ 寿司、刺身また近年ではラーメンといった僅かな食べ物のみが国を越え多くの人に受け入れられたようだが、実のところ、お好み焼きもまた日本の食の豊かさを表すその一例である。

2-2 下線部 2 の日本語訳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。

- ① お好み焼きを知る者たちは、一見材料がごちゃまぜにされたこの料理には代表的なスタイルが二つあるという。一つは大阪風、もう一つは広島風である。
- ② お好み焼きの知識について話題に上がるのは、異なる材料が使われているように見えても主に二つの調理法が存在することである。そのひとつは大阪風、もうひとつは広島風である。
- ③ お好み焼きについてよく知られているのは、材料は一見同じように見えるものの、二つの主流となる調理法があると言われることである。一つは大阪風、もう一つは広島風である。
- ④ 日本には材料をうまく使って見た目を工夫した有名なお好み焼きの料理学校が二つあるという。一つは大阪、もう一つは広島にある。

2-3 下線部 3 の日本語訳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。

- ① 事実、平和公園から遠くない、原子爆弾を耐え忍んだ象徴的な建物の跡が残る町の中心ではこの料理を専門とする 30 ほどのレストランの建築が様々な場所で行われている。
- ② 実際、平和公園からも遠くないこの町の中心には原子爆弾によって唯一破壊されなかった建築物の跡が残されており、そこには 30 ほどのお好み焼き屋が様々な食材で料理を提供している場所がある。
- ③ 実際、原子爆弾で崩れなかった最も象徴的な建築物の跡が残る平和公園からほど近い町の中心にあるビルでは、複数の階に渡り、30 店舗ほどの専門店が店を構える。
- ④ 事実、原爆に耐えた最も重要な建物の跡が立っている平和公園からほど近くにある施設の中には様々な植物とともにこの料理の専門店が 30 ほど軒を連ねている。

2-4 下線部 4 の日本語訳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。

- ① ピザやスペインオムレツに似ており日本的であることから、お好み焼きとこれらの食べ物に見られる純然たる一致を評価したくなるのももつともだ。
- ② 日本人女性が高く評価するお好み焼きがピザやスペインオムレツと似通っているのは紛れもない事実である。
- ③ お好み焼きがピザやスペインオムレツに似ているのは確かであり、評価の高い和食であるためこれらの食べ物との一致がよく指摘される。
- ④ どれだけ日本のピザや日本のスペインオムレツと形容したい願望にかられたとしても、お好み焼きとピザやスペインオムレツとの類似性は単なる偶然に過ぎない。

■問題 3. 次の日本語で書かれた内容をスペイン語で適切な言葉遣いを用いて端的に表現する場合、最も適切なものはどれか。それぞれ回答を一つ選び、マークシートの ～ にマークすること。
(各 5 点×4=20 点)

3-1 相撲は農作物の収穫を占う儀式として、毎年行われてきた。これが後に宮廷の行事となり 300 年続くことになる。

<3-1～3-4 出典：日本相撲協会、一部改変>

- ① El sumo era un acto que se practicaba para prever cómo va la cosecha. Luego se convirtió en un evento oficial y continuaba por 300 años.
- ② Todos los años se celebraba una competición de sumo como un acto para desear una buena cosecha agrícola. Más tarde se hizo un rito del palacio y mantenía esa función durante 300 años.

- ③ Originariamente la competición de sumo se realizaba cada año como un rito para predecir la cosecha de productos agrícolas. Luego la corte japonesa lo adoptó como un acto oficial y perduró 300 años.
- ④ El sumo era un acto ritual que se ejercía cada año para ver si tenía buena cosecha en la agricultura. Así, posteriormente, los nobles japoneses lo aceptaron y tardó 300 años.

3-2 鎌倉時代から戦国時代にかけては武士の戦闘の訓練として盛んに相撲が行われた。織田信長は深く相撲を愛好し、勝ち抜いた者を家臣として召し抱えた。

19

- ① De la época Kamakura al período Sengoku, se aprovechaba sumo como entrenamiento de los samuráis para las batallas. Oda Nobunaga, quien había apreciado este deporte, recibía a los ganadoras como sus subordinados.
- ② Tanto en la época Kamakura como en la Sengoku, los samuráis practicaban mucho sumo por el entrenamiento de la guerra. Oda Nobunaga quería mucho sumo y contrataba como súbditos a los vencedores.
- ③ Desde la época Kamakura hasta el periodo Sengoku se realizaron luchas de sumo activamente como entrenamiento bélico para los samuráis. Oda Nobunaga quien amaba profundamente esta arte, empleaba a los ganadores como súbditos.
- ④ Entre la época Kamakura y el periodo Sengoku, la lucha de sumo fue utilizada a menudo como entrenamiento de guerrilleros para el combate. Oda Nobunaga, que adoraba profundamente el sumo, reclutó a los ganadores como vasallos.

3-3 江戸時代に入ると浪人や力自慢の者の中から、相撲を職業とする人たちが現れ、全国で勸進相撲が行われるようになった。

20

- ① Comenzado el período Edo, empezaron a aparecer luchadores de sumo profesionales entre samuráis sin amo y ciudadanos físicamente fuertes y se organizaban competiciones por todo Japón con el fin de recaudar fondos para restaurar templos y santuarios.
- ② Una vez que empezó el período Edo, unos samuráis sin amo y hombres musculosos comenzaron a luchar de manera profesional. Asimismo, empezó a celebrar en todo el país *kanjin-zumo*, un evento benéfico para que los templos y santuarios reformaban sus desperfectos.
- ③ En la época Edo, nacieron profesionales de sumo entre los samuráis sin amo o hombres grandes y fuertes. Así en cualquier parte de Japón se luchaba sumo pidiendo donaciones para la renovación de templos.
- ④ Entrando en la era Edo, habían algunos samuráis sin amo o unos ciudadanos fuertes que empezaron a luchar cobrando un sueldo. Además, en todo el Japón se empezó a celebrar *kanjin-zumo*, cuya fin era recolectar dinero para restaurar templos.

3-4 大相撲は、長い歴史の中で次第にルール化され、洗練され、スポーツとしての形態を整え、我が国固有の伝統文化となったのである。

21

- ① Por mucho tiempo, la regla de sumo se formalizó, el espectáculo se hizo más elegante y tomó la forma de como un deporte, por lo que obtuvo el estatus de típica tradición cultural de Japón.
- ② En su larga historia, el sumo fue regularizándose, sofisticándose y formalizándose como deporte hasta convertirse en una tradición propia de Japón.
- ③ Durante su historia larga, progresó tanto el proceso de regularización, sofisticación y deportización como para que se considerase una de nuestras tradiciones culturales.
- ④ El espectáculo de sumo vivió una larga historia en la que poco a poco se regularizó, se sofisticó y se estableció como deporte. Así, por fin, llegó a ser nuestra cultura tradicional.

■問題 4. 次の用語をスペイン語で説明する場合、内容および文法において最も適切なものはどれか。それぞれ解答を一つ選び、マークシートの 22 ~ 25 にマークすること。

(各 5 点×4=20 点)

4-1 小豆島

22

- ① En el período Edo la fabricación de salsa de soja prosperó y hoy en día hay más de 10 empresas fabricantes.
- ② Se considera el lugar de origen de los fideos japoneses *somen* y hoy en día sigue siendo su producto estrella.
- ③ Desde la época Edo ha experimentado el momento esplendor de producción de sake japonés y todavía existen más de 10 bodegas.
- ④ Gracias a su clima templado y abundante precipitación, es un lugar idóneo para el cultivo de olivo y, de hecho, es notable.
- ⑤ Es una isla que pertenece a la prefectura de Tokushima y está conectada con la isla principal a través de un puente.

4-2 大阪・関西万博 (EXPO 2025)

23

- ① El tema principal es “la evolución humana y la armonía”.
- ② El título del tema es “diseño de la sociedad futura para nuestra vida”.
- ③ Myaku-Myaku es la mascota de la Expo de Osaka en Kansai, y su parte roja representa un vaso sanguíneo y la azul, el mar respectivamente.
- ④ La zona roja de Myaku-Raku, el carácter oficial de la Expo de Osaka en Kansai, significa células de seres vivos y la azul, agua que fluye.
- ⑤ La Exposición Internacional de Osaka en Kansai se celebra desde el 13 de enero hasta el 13 de junio de 2025.

4-3 妻籠宿

24

- ① El Tsumago-juku es famoso de los artesanos del laque de Kiso.
- ② Entre los turistas extranjeros, es popular el recorrido al Magome-juku de la prefectura de Nagano, llamada el Samurai Road.
- ③ Es el lugar del nacimiento de Shimazaki Toson, el escritor de la novela *Yoakemae*, que empieza “El enterro de Kiso-ji se encuentre en el medio de montañas”.
- ④ Es el *shukuba* del camino Koshu, que es una de las cinco rutas de Edo.
- ⑤ Es uno de los primeros distritos importantes para la preservación de edificios tradicionales.

4-4 唐破風 (からはふ)

25

- ① Es un estilo de tejado con la curva con forma parabólica, elevada en el centro, como el balneario Dogo Onsen Honkan o el teatro Kabukiza, ubicado en Tokio.
- ② Es un estilo de tejado con la forma triangular y levantada en el centro, como el balneario Dogo Onsen Honkan y el teatro Kabukiza, ubicados en Tokio.
- ③ Es una decoración del *tenshu*, la estructura principal de los castillos japoneses, para rezar la lluvia y la protección de incendios.
- ④ Es una forma de tejado, que solo existía en el *tenshu* (la estructura principal de los castillos japoneses) del castillo de Himeji, entre los originales.
- ⑤ Es una forma de tejado, que solo existe en el *tenshu* (la estructura principal de los castillos japoneses) del castillo de Himeji, entre los originales.

<スペイン語> マークシート 解答および配点 (2024年度)

解答番号	解答	配点	大問	点数
1	2	2	1	40
2	1	2		
3	4	2		
4	3	2		
5	5	2		
6	1	3		
7	1	3		
8	2	3		
9	3	3		
10	4	3		
11	2	5		
12	3	5		
13	7	5		
14	4	5	2	20
15	1	5		
16	3	5		
17	4	5		
18	3	5	3	20
19	4	5		
20	1	5		
21	2	5		
22	1	5	4	20
23	2	5		
24	5	5		
25	1	5		

100

100