

© International Baccalaureate Organization 2025

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 2025

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, 2025

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/>.

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

28 April 2025 / 28 avril 2025 / 28 de abril de 2025

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]**.

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、雑誌『音楽の友』において、世界的な指揮者であった小澤征爾の追悼特集に寄稿された記事である。

「マジック」の所在

小澤征爾とは、日本では意外に評価の難しい指揮者なのではないか。

我々にとっては、「最初のワールド・スタンダード指揮者」であり、「生きるレジェンド」であつたのだが、逆にその色眼鏡を外して見るのが困難と言えるかもしれない。実際、ベルリンに住む筆者は日本の音楽関係者から、「小澤さんつて、ヨーロッパではどうなんですか」と聞かれることが多い。つまり、「本場ではどのような評価を受けているのか」と判断を求められるのである。それは、日本の聴衆が小澤について漠然と感じている疑問なのかもしれない。

しかし、それに答えることは簡単である。なぜなら小澤は、まぎれもなくヨーロッパで最も愛され、人気のある指揮者だからだ。たとえば、オーストリアのCD配給会社の知人は、こう言っていた。「ウィーンでは、ムーティ^{*}は尊敬されている。しかし小澤は、心から愛されている」

このシンプルでわかりやすい表現が、真実のすべてである。

ムーティは、ノートルで古典的な造形性と解釈能力が尊敬を集めている。しかし小澤は、彼の人的魅力、チャーミングさ、そして謙虚で飾り気のない性格が、聴衆を魅了しているのである。

このように書くと、「チャーミングとは、音楽がいいということなんですか。それとも人柄がいいということなんですか」という質問が出てくるかもしれない。それは事実、核心的な問いだろう。筆者の経験では、小澤についてうれしそうに語る音楽家に「解釈」について聞くと、「チャイコフスキーはすばらしい。でもこの前やつたブルックナーもよかつたですよ」というような答えが返ってくる。日本では「小澤はスラヴものが得意」ということになっているが、意外にも欧州の音楽家は、レパートリーに差を付けていないようだ。ドイツ音楽の権化、ブルックナー作品の演奏にも、肯定的な評価を与えているのである。この場合、魅力的なパーソナリティが「すばらしい」と言わしめているのか。それとも、彼のブルックナー解釈がスタンダードとして認めら

れているのか。小澤にどうしても「日本人の可能性」を見てしまう我々としては、その本心が知りたいところである。

しかし、「パーソナリティとは、最終的には音楽そのものである」ことを忘れてはならない。あるとき、マーラー・チェンバー・オーケストラの団員に、ある指揮者について意見を聞いたことがある。その答えは、実に示唆的だった。その指揮者は知的でテクニクがあり、「振れる」人なのだが、共演はつまらなかったという。

「最初のリハーサルはいいのだけれど、我々、弾けちやうじやないですか。だから2回目からは、彼としても直すこと、言うことがなくなってしまうんです。もっと我々を魅了して、いい音を引き出してくれないと……」

一流のオーケストラであればあるほど、高いレベルで演奏すること自体は問題ではない。重要なのは、指揮者にそれ以上のメッセージや魅力があるか、ということである。世界最高峰では、正確で音楽的である以上に、「マジック」が求められている。

小澤征爾がその「マジック」を持った指揮者であることは、音楽家たちの一致

した意見である。彼は、ベルリン・フィルやウィーン・フィルでさえ陶然としてしまうような、「演奏の喜び」を与えてくれる指揮者なのである。ある意味で、彼が「ライヴの人」であるとは、呼べるかもしれない。その魅了は、演奏会でより実感できるわけで、録音でどの程度追体験できるかは、この指揮者を考える上で、検討に値するテーマと思われる。しかし、それを抜きにしても、彼がヨーロッパで最大限に評価されていることは、疑いようのない事実なのである。

不要な画像を削除。

クラシックの本場で「愛された」小澤征爾。そのチャームポイントな人柄が直結した音楽そのものに、人々は魅了され続けた © Theresia Linke

* ムーティ：リッカルド・ムーティ（Riccardo Muti, 1941～）世界的な指揮者

- この記事の論はどのように構成され、またそれはどのような効果をもたらしていますか。

次の課題文の設問に対する分析を書きなさい。

2. 次のテキストは、龍谷大学農学部ホームページに掲載されたインフォグラフィックである。

食の循環を
考える
02

FACTS OF POTATO CHIPS

ポテトチップスの真実

普段何気なく食べているポテトチップス。そのポテトチップスを食の循環の視点で見ると、様々な真実が見えてきます。命・栽培・栄養・経済の4つの視点が生み出す「食」の真実をご覧ください。

テーマ

光合成と食料

ジャガイモは世界を救う!?

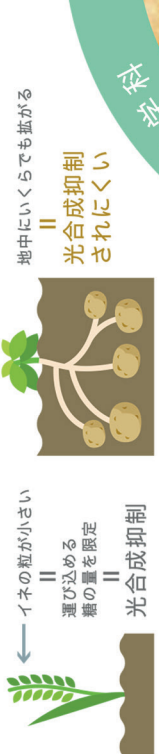
根茎にデンプンを貯めるジャガイモは、優秀なデンプン蓄積植物です。食料危機を救う有望な植物と言えるでしょう。

一般的なデンプン蓄積のメカニズム



イネ

ジャガイモ



イモ類

ジャガイモ

サツマイモ

単位面積あたりのデンプン蓄積量が多量も多い。

テーマ

保存技術

ジャガイモは茎? 根?

ポテトチップスの原材料であるジャガイモの食べている部分は茎です。

ジャガイモ = 塊茎



茎と根の見分け方

1. 表面の形状
 - 茎: 表面がツルツルしている
 - 根: 表面に小さなヒゲが生えている
 2. 緑色になるかどうか
 - 茎: 日光
 - 根: 日光
- 緑のジャガイモは毒ジャガイモ!
- 緑色にならない



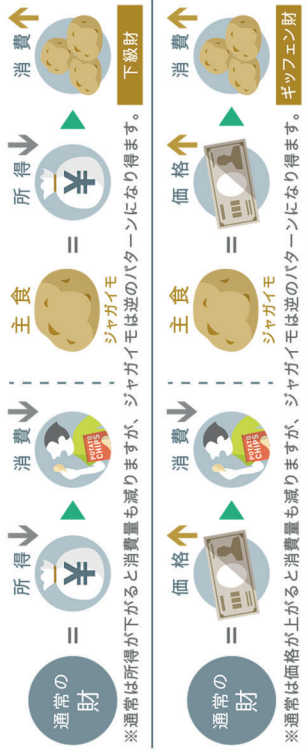
ジャガイモは必需品? ぜいたく品?

ドイツや北欧ではジャガイモは「主食となる農産物」として食われています。

主食 = ジャガイモ

人間の食においてエネルギー摂取の中心炭水化物が多く含まれているため「穀物」に準じる食品

主食である農産物は、時と場合により変わった消費のされ方をします。例えば、次のようなことが起こり得ます。



ジャガイモを主食として見ると、それは「必需品」といえますが、加工すると性質が変わります。



テーマ 経済と消費



食感や味のバラエティが最も豊富!?

食感を大切にする和食に通じる感性が、日本のポテトチップスづくりにには生かされています。

食感を示す音 = オノマトペ

日本語は世界の中でも食べ物に関する「オノマトペ」が飛び抜けて多い。



日本のポテトチップスは味のバラエティも豊富。

あなたはどの味が好みですか。



テーマ おいしさと食感・味

レイアウトの特徴は、龍谷大学農学部の魅力をどのように効果的に伝えていきますか。

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. 城所孝吉. 2024. 「『マジック』の所在」 『音楽の友』 April, pp. 68–69. Source adapted.
2. 龍谷大学, n.d. 『ポテトチップスの真実』 [pdf] 龍谷大学農学部. Available at: <https://www.agr.ryukoku.ac.jp/department/experience/vol02/infographics/infographics.pdf> [Accessed 02 September 2024].