

© International Baccalaureate Organization 2026

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 2026

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, 2026

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 – Standard level – Paper 1**  
**Japonais A : langue et littérature – Niveau moyen – Épreuve 1**  
**Japonés A: Lengua y Literatura – Nivel Medio – Prueba 1**

27 April 2026 / 27 avril 2026 / 27 de abril de 2026

|                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Zone A</b> afternoon  | <b>Zone B</b> afternoon  | <b>Zone C</b> afternoon  |
| <b>Zone A</b> après-midi | <b>Zone B</b> après-midi | <b>Zone C</b> après-midi |
| <b>Zona A</b> tarde      | <b>Zona B</b> tarde      | <b>Zona C</b> tarde      |

1 h 15 m

---

**Instructions to students**

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Write a guided analysis of text 1 or 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 **[20 marks]**.

**Instructions destinées aux élèves**

- N'ouvrez pas cette épreuve d'examen avant d'avoir reçu l'autorisation de le faire.
- Rédigez une analyse dirigée du texte 1 ou 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 **[20 points]**.

**Instrucciones para el alumnado**

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- Escriba un análisis guiado del texto 1 o 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 **[20 puntos]**.

次の課題文の1つを選択し、その設問に対する分析を書きなさい。

1. 次のテキストは、料理人コンペティション RED U-35 のウェブサイトに掲載されたコラムからの抜粋である。

## フードエッセイスト / フードディレクター 平野紗季子

### 「自然と人を結ぶ仲介者として」

数年前、デンマークの [noma] ヘッドシェフ、レネ・レゼピ氏と対話する機会があった。これまでのこと、栄光や苦悩、いかにして世界一のレストランを作り上げたか。冒険譚<sup>たん</sup>のような彼の話を夢中になって聞きながら、ふとこんな質問をした。「今のあなたの敵はなんですか?」。すると彼は、間髪入れずにこう答えた。「Climate change. (気候変動)」。食は農業であり、漁業であり、自然と向き合うことであり、それは地球そのものであり、料理人が気候変動という社会課題にタックルするのはあまりにも当然のことだ、と。

自然の声に耳を傾け、同時に、人間の欲望を満たす。料理人は日々の仕事を通して、自然と人の結び目に立っている。そう感じるのがたまある。都市に暮らし、消費と生産が切り離された世界では、己の豊かで便利な日常がいかに見えない外部への負担の上に成り立っているのか見過ごすことは容易<sup>たやす</sup>いが、かのような料理人、そして、彼らの料理を媒介にして出会う人々（それは例えば、未来に種を蒔くように土を耕す農家であったり、100年単位の時間軸で仕事をする醸造家であったりする）との関わりが、「人間も、自然を含む大きな循環の一部である」というごく当たり前の、けれど実感をそこないやすい事実<sup>じじつ</sup>に立ち返る機会を与えてくれる。これ以上地球に負荷をかけられない時代<sup>じだい</sup>にあって、彼らの行動や言葉、感性や知恵から学ぶことはとても大きい。彼らが食という軸を通して掴<sup>つか</sup>み取ってきた稀有<sup>けう</sup>な眼差しによって、私は世界と関わり直すことができるのだ。

畑を耕しながらレストランを営む料理人がいる。彼らの料理からは、農と食のつながりを痛感できる。

その土地の記憶や文化の痕跡<sup>こんせき</sup>を皿に宿す料理人がいる。歴史の隅に転がる石も、埃<sup>ちり</sup>を払い今に置き直すことで、未来が生まれていく。

誰かが容易く踏み折ってしまう野草を、かけがえのない一皿へと昇華させる料理人がいる。無価値とされてきたものに新たな価値を見出す。

それは、資源の枯渇が叫ばれる社会において必然的ともいえる料理人の創造性ではないだろうか。思いがけない食材の組み合わせや美しいビジュアルの構築だけが料理のクリエイティビティを計るものではない。

岩手県の[とおの屋 要]の店主・佐々木要太郎さんは、料理人であり、どぶろく<sup>\*</sup>の醸造家であり、その原料である米を育てる農家であり、驚くべき“一人6次産業マン”である。彼は、無農薬・無肥料の米づくりを10数年に渡り行なっているが、その根幹には「健全な土を取り戻したい」という思いがある。おいしい米を作るため、ではない。良い土のために、できることをする。

しかし、そうして自然を再生させるべく出来上がった米やどぶろくは、不思議なほど魅力的な味わいを持つ。夏の光に照らされた田んぼで頂いた塩おにぎりは、人に媚びない清潔な甘さが広がって、私は言葉を失った。彼にとって、おいしさは目的ではなく、手段なのだろう。おいしいから続けられる。おいしいから分かち合える。おいしさは目的地のように見えるが、むしろそこから何かが始まっていく。おいしさという人類の抗いがたい喜びを通して、何を伝えようか、何を変えてみせようか。そんな思索を感じる料理に、私はひどく胸を打たれる。

今や料理人がノーベル平和賞にさえノミネートされる時代だ※。料理人が、食材をおいしく衛生的に調理する技術者であるだけでなく、社会をよりよい方向へ変えうる変革者であることはいうまでもない。世界中の流通と繋がり自然資源を膨大に利用する食の影響力は計り知れない。よりよい社会のために、食を通して何ができるのか。この時代における美しい食のあり方を絶えず探求し、まるで優しき獣のように自然と文明を行き来する料理人の背中を、私は微力ながらも押す存在でありたい。

※ 2019年のノーベル平和賞に料理人で活動家のホセ・アンドレス氏がノミネートされた。彼は被災地や戦禍の人々に温かい食事を提供する非営利組織「ワールド・セントラル・キッチン」の創設者。直近ではウクライナとポーランドの国境付近などでウクライナからの避難民への炊き出しを行っている。

---

<sup>\*</sup> どぶろく：蒸した米に麴<sup>こうじ</sup>と水を加えて醸造しただけの白く濁った酒

- ー 筆者は「仲介者」としての料理人をどのように描き、またそれはどのような効果をもたらしていますか。

2. 次のテキストは、放送大学(テレビ、ラジオ、インターネットを通じて学習できる通信制大学)が発行した新聞広告である。



ひとつ、  
楽しみが  
増えました。

今思えば、最初は習い事感覚でした。  
そんな軽い気持ちと、自分への小さな期待で  
大学に願書を送ったのが一年前。

入ってみると大変なこともあります  
すぐそばに、同じことを学ぶ仲間がいるから  
私も頑張らなきゃって心の支えになっています。

学生は年代も職業もさまざまで、  
思いがけない学びも多いです。多様な仲間と  
共通の話題で盛り上げられるのも新鮮ですね。

今は自分の成長が日々の楽しみになりました。  
心がワクワクする瞬間って  
どこに転がっているか分からないものですね。

放送大学なら、  
1科目から  
大学生に。

4月入学生募集中

☎043-276-5111  
<https://www.ouj.ac.jp/>



すべての「学びたい」に、OPEN。

 **放送大学**  
THE OPEN UNIVERSITY OF JAPAN

# ここだけの話。 俺は今、 大学生だ。

入学したのは、仕事のためではない。  
ただ、学びたいからだ。

学びが冒険という、いささか大袈裟だろうか。  
毎日、新しいことを知るたびに  
未開の地に足を踏み入れた気分になり、  
どんどん先に進みたくなる自分がいる。

家で授業の話をする「えっ!? そうなんだ!」と  
娘と会話が続くのは思わぬ副産物だった。  
それに、社会と深くつながるような感覚もある。

大学を、若者の特権とっていてはもったいない。  
これからも、だれにも遠慮することなく  
未知の世界に没頭したい。

放送大学なら、  
1科目から  
大学生に。

4月入学生募集中

☎ 043-276-5111  
<https://www.ouj.ac.jp/>



すべての「学びたい」に、OPEN。

 **放送大学**  
THE OPEN UNIVERSITY OF JAPAN

- 2つの広告は、放送大学で学ぶことの価値をどのように効果的に伝えていますか。

#### **Disclaimer/Avertissement/Advertencia:**

Content used in IB assessments is often 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. Sometimes fictitious companies, products or individuals are included in assessments; any similarities with actual entities are purely coincidental. Any trademarks™ or registered® trademarks included are used for illustrative purposes only, and use does not imply any affiliation with or endorsement by the International Baccalaureate.

Le contenu utilisé dans les évaluations de l'IB est souvent extrait de sources authentiques issues de tierces parties. Les avis qui y sont exprimés appartiennent aux personnes à l'origine de leur création et/ou de leur publication, et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'IB. Parfois, des entreprises, produits ou individus fictionnels sont inclus dans les évaluations. Toute ressemblance avec des entités réelles serait purement fortuite. Toutes les marques commerciales™ ou déposées® incluses sont utilisées à des fins d'illustration uniquement, et leur utilisation n'implique aucune affiliation avec le Baccalauréat International ni aucune promotion de sa part.

Los contenidos usados en las evaluaciones del IB a menudo provienen de fuentes externas auténticas. Las opiniones expresadas en ellos pertenecen a sus autores y/o editores, y no reflejan necesariamente las del IB. En ocasiones, se incluyen empresas, productos o personas ficticios. Cualquier parecido con entidades reales es pura coincidencia. Todas las marcas o marcas registradas (™ o ®) incluidas se utilizan únicamente con fines ilustrativos, y su uso no implica ninguna afiliación con el IB ni aprobación por parte del IB.

#### **References/Références/Referencias:**

1. RED U-35実行委員会, RED U-35 プロジェクト, 2022. 平野紗季子 著「自然と人を結ぶ仲介者として」[online] Available at: <https://www.redu35.jp/column/column/8183/> [Accessed 1 September 2025].
2. CONCENT, 2023. 「コンセントで企画・クリエイティブ開発を担当した、放送大学学園様の新聞広告が掲出されました」[online] Available at: <https://www.concentinc.jp/news-event/news/2023/01/open-university-of-japan-2301/> [Accessed 13 October 2025].