

## 【英語】

次の文章を読んで、〔問1〕から〔問9〕に答えなさい。文章の左にある〔1〕～〔6〕は段落の番号を表している。なお、文末に《語句説明》がある。

- 〔1〕 Sake has fueled many joyous and commemorative occasions (ア) in Japan. Now, it has provided another reason to celebrate. UNESCO on Dec. 4 registered the “traditional knowledge and skills of sake making with ‘koji’ mold in Japan” 【 a 】 an Intangible Cultural Heritage.
- 〔2〕 The decision to accept Japan’s proposal was made at an intergovernmental committee meeting held in Paraguay. This brings the total number of Intangible Cultural Heritage registered from Japan to 23.
- 〔3〕 Traditional sake-making refers to the manual technique of “toji” (master brewers), “kurabito” (brewers) and other craftspeople at sake breweries who use koji, a type of mold, to make the alcoholic beverage. The technique is called “multiple parallel fermentation,” which is rare in the world. It can produce a higher alcohol content than wine. In this process, koji, which grows on rice or wheat, converts starch in the rice into sugar, 【 b 】 is then converted into alcohol by the yeast.
- 〔4〕 【 c 】, the prototype of the sake-making technique using koji was established more than 500 years ago during the Muromachi Period (1336-1573). Since then, the technique has developed in accordance with the climates of various regions of Japan, and it has been passed down through production of shochu, awamori, mirin and other products.
- 〔5〕 The UNESCO committee noted that traditional sake-making is considered a sacred gift from the gods (イ), is essential for festivals, weddings, rites of passage (ウ), and social and cultural occasions, and is deeply rooted in Japanese culture.
- 〔6〕 The committee also registered the “Nablus” soap-making tradition in Palestine and the knowledge, beliefs and practices related to “jang”-making in South Korea as Intangible Cultural Heritage.

### 《語句説明》

has fueled : 盛り上げてきました

commemorative : 記念の

Intangible Cultural Heritage : 無形文化遺産

‘koji’ mold : 麹菌 (カビの一種)

intergovernmental committee : 政府間委員会

multiple parallel fermentation : 並行複発酵

convert : 変換する

starch : デンプン

yeast : 酵母

prototype : 原型

sacred : 神聖な

essential : 不可欠な

“Nablus” soap-making : 「ナブルス」石鹸作り

“jang”-making : 「ジャン」作り

※ The Asahi Shimbun Asia&Japan Watch, December 5, 2024 (出題の都合上、一部変更している)

<https://www.asahi.com/ajw/articles/15537457>

〔問1〕本文第1段落の下線部（ア）の言い換えとして適切なものかどれか。選択肢①～④の中から1つ選びなさい。

- ① incidents    ② meanings    ③ events    ④ services

〔問2〕本文第1段落の【 a 】に入る前置詞として適切なものかどれか。選択肢①～④の中から1つ選びなさい。

- ① as    ② to    ③ on    ④ in

〔問3〕本文第2段落の内容としてふさわしいものはどれか。選択肢①～④の中から1つ選びなさい。

- ① 23 カ国が日本の無形文化遺産の登録に賛同した。  
② 無形文化遺産についての日本からの提案は23 個もあった。  
③ 日本時間の23 時に日本の無形文化遺産の登録が決定した。  
④ 日本の無形文化遺産の登録件数は計23 件となった。

〔問4〕本文第3段落の【 b 】に入る関係詞として適切なものはどれか。選択肢①～④の中から1つ選びなさい。

- ① who    ② which    ③ whose    ④ why

〔問5〕本文第4段落の【 c 】について、以下の〔 〕内を適切に並び替えなさい。ただし、すべて小文字で表している。

〔 by / the outline / according / Japan / to / proposed 〕,

〔問6〕選択肢①～④のうち、本文第4段落の内容として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 麴を使った酒造り技術の原型は500 年以上前の室町時代に廃れた。  
② 酒造りの技術は、日本各地の風土に合わせて発展を遂げてきた。  
③ 酒造りの技術は、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきた。  
④ 麴を使った酒造り技術の原型は500 年以上前の室町時代に確立された。

〔問7〕本文第5段落の下線部（イ）の部分を和訳しなさい。

〔問8〕本文第5段落の下線部（ウ）の意味としてふさわしいものを選択肢①～④の中から1つ選びなさい。

- ① 通過点    ② 通過貿易    ③ 通過儀礼    ④ 通過地区

〔問9〕本文全体の内容に即しながら、日本の無形文化遺産についての自分の考えを日本語で、100 字以内で述べなさい。

〔英語出題 以上〕