

- [1]
問 1. 妙高高原がツェルマットの姉妹都市であるのは理由のないことではない。
問 2. (A) ア : kerosene (B) ウ : cosmos (D) エ : preserve
問 3. for
問 4. 淡水
問 5. ア : 四分の一 イ : スキー / ワカサギ釣り ウ : マス エ : 死 オ : 現地の人々の手厚いもてなし

[2]
地価を除いて、日本の商品とサービス価格は、収入に対して、その他の先進国の同一の価格と特に違いはない。ホテルでのおいしい夕食や一泊、新型ステレオや私立学校の授業料は、総収入に占める割合においてアメリカの家庭でかかるのと同じ割合で日本の家庭でもかかるだろう。

[3]
あなたの外国人の友人が「単身赴任ってなんですか？」という質問をしてきました。この問いに対して(1)単身赴任の意味を英語で説明し、(2)さらにその社会的背景を英語で説明しなさい。字数制限はないが、与えられたスペースに収めること。(12 点)

Tanshinfunin means that fathers are transferred to another part of the country, away from their families, for several years.

In Japan it is not common for families, especially those with school-aged children, to move to a new place with the father. One of the main reasons is that in Japan children's education is considered very important so that fathers move to a new place alone. Consequently, children can stay home and continue to study at the same schools and prepare for high school or university exams.

Since working at one company for a lifetime used to be a norm in Japan, very few people refused the request by companies, even they didn't agree, and also such transfers were considered a guarantee of promotion.

[4]
愛知万博は様々な先端技術を展示して、未来像を垣間見せてくれるが、最も際立った特徴はロボットである。三菱パビリオンのわかまるロボットは大人気で、手振り身振りを交えて 4 ヶ国語で挨拶ができる。アクトロイドロボットも善戦し、若い日本女性のまねがうまく、4 ヶ国語が話せるが、重要な質問は係員に尋ねたほうが良い。150 字

[5]

- (1) (a) around
- (2) (d) tells
- (3) (c) by
- (4) (b) something
- (5) (c) down
- (6) (a) Beware
- (7) (d) upon
- (8) (b) What

[6]

- (1)(地震による)震災 disaster of an earthquake / earthquake disaster
- (2)人身売買 human trafficking / human traffic / slave trade
- (3)(宅急便などの)着払い cash on delivery / pay on delivery
- (4)つまようじ toothpick
- (5)養殖魚 cultured fish / hatchery fish
- (6)郵便為替 (postal) money order / post-office order
- (7)親善大使 goodwill ambassador
- (8)独立行政法人 independent administrative agency [institution / corporation]
- (9)遺失物取扱所 lost and found (office)
- (10)人間国宝 living national treasure / human national treasure

[7]

日本人は旬を大切にしている、といいながら、実は和食は旬を軽んじているように思われてなりません。野菜や果物など、まだ持ち味を十分出し切っていないときに早々とってしまいます。その上、たいして美味しくもないのに、季節はずれの希少価値のせいで値段がばか高い。ヨーロッパのほうはずっと旬にメリハリがあります。初夏のアスパラガス、秋のきのこや野生の鳥獣、冬の牡蠣^{かき}や帆立貝。考えただけでも口につばがでてきます。日本は帆立貝なんて一年中ありますが、これは冷凍技術の進歩によるものにすぎず、福音かどうかわかりません。

Japanese often say that they put emphasis on food in season, but in fact I still think that Japanese style food doesn't completely embrace the concept of food in season. Vegetables and fruits are harvested earlier when they are not yet ripe enough. Furthermore, the price of such food is extremely high because it is produced out of season and is rare in number, though it is not very delicious. In Europe food in season is more clearly defined. For example, there are asparagus in early summer, mushrooms and wild game for meat in autumn, and oysters and scallops in winter. Just thinking of them, your mouth will water. Scallops are available all year round in Japan, but it is only due to the development of freezing technology. I don't know whether it is a godsend.