

[] 長文読解問題

- A 前置詞・副詞を補充する問題。

(A) Indeed, one reason (A) its popularity is ...

「理由」を表す前置詞を選ぶ。 4 for

(B) ... stocks are put (B) even greater pressure, ...

“pressure” の前におく前置詞。 1 under

(C) This does not mean, (C), that inland regions do not enjoy fish, ...

前文で「沿岸地域で地中海の一部を占有している」ことが述べられていて、この文では「内陸部で魚を食べないわけじゃない」ことが語られている。 2 however

(D) ..., preferring to live (D) the meat of wild animals and birds rather than fish.

熟語 “live on ~” 「~を常食とする・~(収入など)を頼りに暮らす」 3 on

(E) (E) having a healthy supply of fresh and saltwater fish throughout the country, Italy – like Spain and Portugal – also enjoys and uses a great deal of *baccalá* and stockfish, both of preserved cod, in its cooking.

空所からコンマまで、「淡水魚・海水魚を問わず魚が獲れる」とある。主節の二重下線部に注目すると、「保存加工された cod も食べる」ことが書いてある。“preserve” とあることから、“cod” がわからなくても、新鮮な魚が取れるのに保存食も利用することが読み取れる。

2 Despite

(F) Another traditional method of preserving fish is (F) smoking it.

「手段」を表す前置詞を選べば吉。 3 by

(G) ..., while smoked swordfish and tuna are of a high enough quality to be enjoyed by the connoisseurs of fish in the Scandinavian countries, (G) their locally smoked salmon and eel.

「知らん単語がいっぱいある！」と思ってもあわてない。対処法はある。主語が「スモークされたソードフィッシュとツナ」で、空所の後ろには「彼らの地元のスモークされたサーモンとイール」。選択肢の[~と並んで/~に反して/正直に言えば/~とちがって]の中では1「~と並んで」か、4「~とちがって」のどちらかになる。「スモークされたソードフィッシュとツナ」がイタリア産であることは前の内容からわかる。「スカンジナビアの国々の、魚の connoisseurs によって楽しまれる」とあるので、「スカンジナビアの人々が地元のものもイタリアのものも楽しむ」という意味になるはずだ。 1 alongside

- B 語彙選択問題。

* 選択肢の中で代入できるものを探するという取り組み方は〔 〕と同様。

(a) beneficial

選択肢 1 の“wholesome”を見慣れないと思う人は多いかもしれないけれど、「魚に含まれる脂肪は 2 中立である 3 有害である 4 反抗的である」では意味が通らない。

ちなみに“wholesome”は「有益な」。 **1 wholesome**

(b) deny ourselves

下線部の後ろに名詞“this splendid natural resource”がある。なので、deny の第 4 文型の用法「[人]に[もの]を与えない」となる。 **3 prevent ourselves from enjoying**

(c) vigorously

ここは、「魚を獲って食べる」現状を飾る表現。

1 自発的に 2 控えめに 3 無限に 4 精力的に

4 aggressively

(d) to themselves

基本的な定型表現。“to oneself”「自分だけで」 **2 exclusively for themselves**

(e) highly prized

ここは見たまま「たいへんに賞賛される」を現すものを選べば吉。 **3 valued**

- C 内容判定問題。

(ア) to the limit of their allowance

“allowance”は“allow”の名詞形。「許すこと・容認」。「彼らが認められる限界まで」というのが直訳。「超過する(exceed)」のも「消える(expire)」のもちがう。

1 up to the maximum of their share

(イ) such a staple part of the Mediterranean diet

本文では“... it has been such a staple part of the Mediterranean diet ...”となっている。この主語“it”は前文と同じ“Good fish”なので、魚とイコールで結ばれる選択肢を探す。すると、「方法(way)」も「問題(issue)」も合わない。

3 an important item that Mediterranean people eat

- D 用法判定問題。

(x) Now, though, it is highly rated by many for its distinctive flavor and many ways of being served.

「その独特の風味と供されるたくさん方法」が後ろに続いている。ということは、「多くの人によって評価される」こと理由を表す前置詞句。

- 1 われわれは全員、彼女のすばらしい提案に賛成です。
- 2 沖縄は美しく青い海岸で有名だ。
- 3 日本では、コーヒーはお茶の代わりにはならない。
- 4 雨が降るだろう。空が暗いから。*これは[理由]を表しているが、接続詞なので用法が違う。

2

(y) Salted and air-dried tuna fish is a delicacy to compare with the finest of food, while smoked swordfish and tuna are of a high enough quality to be enjoyed by the connoisseurs of fish in the Scandinavian countries, alongside their locally smoked salmon and eel.

この文では「マグロの塩漬けにしたものや干したもの」と「燻製のソーダフィッシュ(メカジキ)やマグロ」の対比をしている。「一方、~」という接続詞。

- 1 ここでマンガを読んで待ってもらっている間に、残りの仕事を片付けられるよ。
- 2 その幼い女の子は、母親が部屋を出て行くとすぐに泣き出した。
- 3 今日の講演者がすばらしいので、きっと会合に来る価値があると思うよ。
- 4 この植物は早春に活発になる。一方、多くの植物はもう少し温かい時期に成長する。

4

- E 語句整序問題。(1語不要)

What this means is that fish can be eaten fresh (あ) (い) (う) and (え) (お) the country

year / round / all / over / all / to

まず、後ろにある“the country”から、“all over the country”「国中で」ができる。前の“and”は等位接続詞なので、(う)には同じく[場所]を表す“round”を入れる。残る選択肢“year / all / to”から2語使うことになるが、“all year”とすると[時]を表す副詞句ができあがる。

3 - 1 - 2 - and - 5 - 4 all year around and all over

- F 内容一致問題。本文の内容と一致するものを3つ選択。 3, 4, 7

- 1 魚は健康的なのでたいへん人気があるが、実際は肉ほど栄養価の高い脂肪を含んでない。
第1段落最終文に矛盾している。
- 2 魚の需要がますます大きくなるにつれて、隣接する国々の間で政治的対立が生じ、実際の戦争にまで発展してしまった。
本文での「戦争」は比喩表現であり、実際の戦闘行為は存在しない。
- 3 乱獲によって海に住む魚の個体数が減っているため、われわれはこの貴重な栄養源を失う瀬戸際にいる。
第2段落冒頭の内容に一致している。本文の“stock”が「海にいる魚」を表していることを見抜けたかどうかが鍵。
- 4 イタリア内陸地方では、現代の輸送設備の充実のおかげで、新鮮な海の魚はもちろん、豊富な淡水魚も消費される。
第3段落9文目に一致している。
- 5 サルディニア島は長い間、伝統的に野生動物や野鳥の肉よりも様々な種類の魚を食べる島として有名だった。
第3段落11文目に矛盾している。
- 6 かつて、富裕なイタリア人は宗教上の理由から、毎週金曜日に保存処理された魚を食べていた。しかし、今日では便利だから保存処理された魚を料理に使っている。
第4段落3文目に矛盾している。
- 7 イタリアでは、かつて燻製は肉を保存するための方法だった。しかし、現在では魚の燻製も作られており、外国のサカナ好きにも好まれている。
第4段落最終文に一致する。
- 8 冷凍保存は新鮮な魚の風味を完全に保存するための優れた方法であり、サカナ通にたいへん賞賛されている。
第5段落3文目に矛盾する。

- G 下線部和訳問題。

At least in Italy, if frozen fish is served in a restaurant, it has to be declared as such on the menu, giving the diners an opportunity to make an informed decision about what they eat.

形をしっかりと追っていけばそれほど難しいものではない。以下のブロックに分けて考えることができる。それぞれの直訳とあわせて載せておく。

At least in Italy, 少なくともイタリアでは
if frozen fish is served in a restaurant, もしレストランで冷凍の魚が出されるならば
it has to be declared as such on the menu,
それはメニュー上にそういうものとして宣言されなければならない
giving the diners an opportunity to make an informed decision about what they eat.
そして食事客に、自分たちが食べるものについて情報を与えられた決定を下す機会を与える。

なんだか「ノストラダムス本」に載っている詩の訳みたいになってしまったが(どうしてこういう日本語表記をするととたんに胡散臭くなってしまおうだろう) それぞれのブロックについては OK だろうか? 3 つめまでは問題ないだろう。強いて注意点をあげるなら、主節の定型表現 “as such” 「そういうものとして」 くらいか。

主節に続く分詞のカタマリの中、“opportunity to V~” 「~する機会」も重要だわな。これは不定詞だけではなく “for Ving~” が続くこともあるので、要注意。文末の前置詞 “about” の目的語として関係代名詞節 “What S + V~” 「S が V~するもの・こと」が続いている。どうも「いわずもがな」の注意点ばかりだけれど、英文構成の基本をきちんと身につけていれば何の問題もなく解ける。

答案の例については全文訳の太い下線部を参照してください。

世界的に、ますます魚の人気が高まっており、多くの人々の食卓に上る回数は肉を上回りつつある。実際、魚に人気がある理由の一つは、肉と比べてより健康的なことである。一般的に、魚は肉よりも脂肪の量のはるかに少ない。そのうえ、E-1 魚に含まれる脂肪は健康によいことがわかっている。

しかし、E-3 魚の需要が高まる中、魚の数は窮迫しつつあり、最良の魚の供給源を見つけることがますます難しくなっている。海や河川の汚染に関する懸念が高まり、魚の数はさらに窮迫している。その結果、近い将来このすばらしい天然の栄養源を享受できなくなるかもしれないほど乱獲してしまうという、現実的な危険に直面している。E-2 隣接する国家間で魚をめぐる争いが勃発し、それぞれが認められた漁獲高の上限まで魚を取ってしまうため、魚を獲り、この海の果実を食べるという事柄すべてが政治的問題となっている。将来貴重な魚資源を計画的に利用し続けるために、これほど精力的に魚を消費し続けていいものかどうか即座に判断しなければならない。

ありがたいことに、イタリアは特に良質な魚に恵まれている。そして、沿岸地域では地中海での漁獲高の一部を独占的に消費している。しかしだからといって、内陸部では魚を食べないというわけではない。様々な種類の淡水魚が豊富にいる湖を独占しているからだ。また、E-4 現代の輸送手段を使えば、海の魚を水揚げされてから一時間以内に運ぶことができるので、内陸部でも新鮮な海の魚を味わうことができる。おかしなことに、唯一サルディニア島は、最近になるまで伝統的に魚を食べることのない地域であった。E-5 昔の住民はサルディニア島の内陸部の方により多く住んでおり、魚よりも野生動物や野鳥の肉を好んで食べていた。しかし、20世紀に観光業が盛んになって、沿岸地域で魚が豊富に獲れることがわかり、その点が高く評価された。

淡水魚、海水魚を問わず国中に豊富な漁場があるにもかかわらず、イタリアはスペインやポルトガルと同じく、タラの保存食である干しダラや干し魚も消費している。経済上の理由からまた宗教上の理由からも、イタリアのどの地域でもこのどちらかが食べられる。E-6 かつては貧者の食べる魚であり、精進のため新鮮な魚を遠ざけていたカソリック信徒が金曜日に食べる魚であった。しかし現在ではその独特の風味と調理での応用範囲が広いことから、多くの人から評価されている。

魚を保存するもう一つの伝統的な方法は燻製にすることである。イタリアでは、燻製はハムなど、肉を保存するためにしか使われなかったが、今では最高級のレストランで、干しダラだとか塩漬けにしたタラや魚卵だけでなく、メカジキやマグロの燻製を薄くスライスしたものを調理して出している。これらはサルディニア島やシチリア島の高価な特産品である。マグロの塩漬けにしたものや干したものは最高の食材に引けをとらない珍味とされるが、その一方で E-7 燻製にされたメカジキやマグロは、スカンディナヴィア諸国のサカナ通が、地元のサケやウナギの燻製とならんで賞味するほど質が良いとされる。

しかし、今日広く行われている、魚を含めた多くの食料を保存する方法は冷凍することであり、スーパーマーケットでは様々な種類の冷凍魚が即座に手に入る。これは、魚を捕まえるとその場で冷凍し、パッケージングするので、新鮮な魚が年中、周辺諸国でも国内のどこでも食べられる、と

ということである。^{E-8} しかしこれは、サカナ好きにとって福音とはならない。冷凍の魚を使うと、料理の味も歯ざわりも台無しになってしまうからだ。少なくともイタリアでは、レストランで冷凍の魚を使う際はその旨をメニューに明記して、食事客が自分の食べるものについてわかった上で注文できるようにしておかなければならない。

新鮮な魚をうまく料理すれば、質のいい魚を食べることはすばらしい経験となる。魚が長い間地中海沿地方の料理の主役であり続け、再び世界的に脚光を浴びるようになりつつあるというのも納得がいく。