

《パン焼き機のパンフレットの読み取り》

解答

問1 ③ 問2 ④ 問3 ②

Your host family in New Zealand have decided to buy a bread baking machine. You found this useful pamphlet.

問1

Make your own bread!
Welcome to the world of easy and healthy baking!

1. The convenience of bread machines
With our machine, baking bread and making dough is quick and easy. Just put the ingredients into the machine, and it does the rest. Once the bread is baking, relax and enjoy the delicious smell!

2. Not just a simple loaf of bread
This machine can also make dough for rolls and the base of pizzas. First, use the machine to make the dough. Take it out and shape it. Then bake in a traditional oven.

3. Choose the ingredients
To make simple bread, use flour, water, oil, yeast and salt. Add flour and salt to the machine. Next, add all the wet ingredients. The yeast is added last. Why not add more flavor with seeds, onion or cheese? Do you have an allergy to wheat flour? Use an alternative like rice flour instead. For detailed recipes, visit our website: <https://xxx/1234/recipe.html>.

問3

問2

語句・表現

- L6 dough 図 生地、パン生地
L7 ingredient 図 材料
L10 loaf 図 (パンなどの) ひとかたまり
L11 roll 図 ロールパン
L11 base of pizza ピザの生地
L13 shape 図 ～を成形する
L15 yeast 図 イースト
L17 Why not...? …してはどうですか？
L18 seed 図 (ゴマ、ヒマワリなどの) 種
L18 have an allergy to ～～にアレルギーがある
L19 alternative 図 代わりとなるもの、代替品
L19 rice flour 図 米粉

全訳

あなたのニュージーランドのホストファミリーは、パン焼き機を買うことに決めました。あなたはこの役立つパンフレットを見つけました。

問1▶自分でパンを焼こう!

簡単に健康的なパン作りの世界へようこそ!

1. パン焼き機の便利さ

当社の機械を使えば、短時間で手軽にパンを焼いたり生地を作ったりできます。ただ材料を機械に入れるだけで、残りは機械がやってくれます。パンを焼いている間は、リラックスしておいしい香りを楽しんでください!(イラスト左から: パン焼き機、パン1個 (スライスされていない、ひとかたまりのもの))

2. シンプルなパンだけではなく

この機械は、ロールパンやピザの生地も作ることができます。まず、機械を使って生地を作ります。それを取り出して形を整えます。それから、従来のオーブンで焼きます。(イラスト左から: パン焼き機、ロールパン・ピザ生地、従来のオーブン)

3. 材料を選びましょう

シンプルなパンを作るには、小麦粉、水、油、イースト、塩を使います。問3▶機械に小麦粉と塩を加えます。次に、すべての液体材料を加えます。イーストは最後に入れます。種、タマネギ、チーズで風味を加えてみては? 問2▶小麦粉

にアレルギーがある? それなら、代わりに米粉などの代替品を使ってみてください。詳しいレシピは、当社のウェブサイトをご覧ください。https://xxx/1234/recipe.html(イラスト左から: 小麦粉、水、油、イースト、塩)

解説

問1

「このパンフレットに助けられる可能性が最も高い人は である。」

- ①「ピザを作ろうとしているパン職人」≫本文にない。
②「異なるオーブンを使いたいシェフ」≫本文にない。
③「パン作りに挑戦したい家族」
④「料理を練習中のホストファミリー」≫料理一般ができるわけではない。

パンフレットの見出しである問1▶からもわかるように、これは一般向けに販売されているパン焼き機の商品説明であるから、③が正解。

問2

「家でパンを焼く際、 のがよいだろう。」

- ①「食欲を増進させるためにスパイスを加える」≫「スパイスを加える」という記述はない。
②「常に生地をオープンで焼く」≫シンプルなパンであれば、焼くところまでパン焼き機でできる。
③「機械によって通常の生地を変える」≫本文にない。

④「自分の食生活に基づいて異なる粉を選ぶ」

問2▶に合致する④が正解。flour は wheat flour (小麦粉) を指すことが多いが、本来は「穀物を挽いてできた細かい粒」のこと。パンフレット中では wheat flour と rice flour の両方が出てくることに注意しよう。また、ここでの diet は「(体重を減らすための) ダイエット」ではなく、「食事、食生活」という意味である。

問3

「パンフレットによれば、材料を入れる順序を最も適切に示しているのはどの絵か。」

順序は問3▶にある通り。all the wet ingredients とは、water と oil のことだから、②が正解。

【設問・選択肢の語句・表現】

問1 ① baker 図 パン職人、パンを焼く人

② be looking to do …することをもくろんでいる

問2 ① appetite 図 食欲

③ depending on ～～によって、～次第で

プラス ① 問題

解答 : b

解説 : 「次のうち筆者が同意する可能性が最も高いものはどれか。」

- a. 「パンを焼くことは高価な趣味になり得る。」
b. 「パンを焼くことは、待っている間にも素晴らしい経験を生み出す。」
c. 「パン作りに時間を費やすことはニュージーランドで人気がある。」
d. 「この機械でピザ1枚を丸ごと作ることができる。」

パンフレットの1つ目の項目の説明に、Once the bread is baking, relax and enjoy the delicious smell!(パンを焼いている間は、リラックスしておいしい香りを楽しんでください!)と書かれているので、bが正解。