

Bonjour à tous !

今年も早いものでもう師走となりました！

今年できたこと、できなかったこと、そして来年こそは！と  
考え始めていらっしゃるかもしれません。来年はフランス語を  
使ってこんなことをしてみたい、旅行や短期留学に行ってみよ  
う、ボランティアガイドをしてみよう、などと目標を考えてみ  
ることもモチベーションを高めてくれるでしょう。

出来立ての[2020年のパンフレット](#)を同封します！  
どうぞ来年のフランス語学習にご活用ください！



## ■ 2020年冬学期のオリエンテーション



### ▶ 課題リニューアル「TV5で学ぶフランス語 (4CTV1)」 B2レベル

フランスのニュース番組を見て、聴いて、聞き取り力を強化するとともに、テーマ、語彙の説明、内容のレジュメ、論証と段階的に深く学習するコースです。作文のテクニックも習得できます。

### ■ A1/A2レベルを受講中の方

現在の受講コースの次のコースにお進みいただくのがよいでしょう。(例：0CFR1→0CFR2)

0CFR3まで修了された方は、A2レベル前半コース(1CFR1)へ、1CFR3の方はA2レベル後半コース(2CFR1)へ。余裕のある方は、複数受講も可能です。

### ■ B1、B2レベル以上を受講中の方

目的や強化したい内容にあわせてコースを選択してみましょう。聞き取り強化には、3CEC,4CEC,4CTVなど、DELF/DALF対策には3CDE,4CDE,5CDA、仏検対策には3CFK,4CFKなど。発音矯正やフランス語で話したい方は、通信コースに加えて、オンラインプライベートレッスンがおすすめです。初めて翻訳に挑戦したい方や仏作文を学習したい方は、3CVTがおすすめです。さらに上級翻訳コースでさらにスキルアップを目指せます。

## ■ 2020年冬学期のお申し込みについて



**開講期間：2020年1月6日(月)～3月27日(金)**

**お申し込み受付中**

- ★ お申し込みは、当校窓口、現金書留、インターネットから承ります。
- ★ 教材がお手元に届くまでに、お申し込み日から1週間～10日ほどかかります。開講日から学習できるようお早めにお申込みください。
- ★ 12月19日(木)以降のお申込みの教材の発送は新年1月6日からとなります。

インターネットからのお申し込みは「通信ブティック」をご利用ください。

[tsushinboutique.com](http://tsushinboutique.com)



## ■ 年末年始のスケジュール

2019年12月23日(月)～2020年1月3日(金)：冬季全館休館 ※通信事務局は12月22日(日)から閉室

2020年1月6日(月)：冬学期スタート

2020年1月10日(金)：秋学期の質問受付最終締切日

2020年1月14日(火)：第1回課題提出締切日

On fait du fromage dans le monde entier, mais la France connaît une incroyable diversité en la matière : sur la page [Liste de fromages français](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_fromages_français) de fr.wikipedia.org, vous en trouverez plus de 700 ! Mais voyons un peu l'histoire de ce mot, avec un petit quiz pour s'échauffer.

チーズは世界中で作られていますが、この点に関してはフランスには信じられないくらい豊富な種類のチーズがあります。

[fr.wikipedia.org/wiki/Liste\\_de\\_fromages\\_français](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_fromages_français) の Web ページには、700 種類以上のチーズが載っています。簡単なクイズでウォーミングアップしながらこの言葉の歴史を見てみましょう。

|   |  |
|---|--|
| <b>1. La transformation du lait en fromage s'appelle :</b><br><input type="checkbox"/> la fermentation <input type="checkbox"/> la caséification <input type="checkbox"/> la putréfaction | <b>2. Le mot anglais <i>cheese</i> vient du latin.</b> <input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux   |
| <b>3. Ce fromage s'appelle :</b><br><input type="checkbox"/> le roquefort<br><input type="checkbox"/> la fourme d'Ambert<br><input type="checkbox"/> le reblochon                         |  <b>4. Le camembert a été inventé par Augustin Camembert.</b><br><input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux |

### 1. La transformation du lait en fromage s'appelle la **caséification**.

*Caséification* est un mot savant construit à partir du latin *caseus*, qui signifie fromage.

*Fermentation* n'est pas faux, mais le mot est plus général, il s'applique au vin également. *Putréfaction* signifie « pourrissement », heureusement ça ne va pas jusque là !

### 2. Le mot anglais *cheese* vient du latin : c'est **vrai**.

Beaucoup de langues européennes ont gardé la racine latine *caseus* : espagnol *queso*, néerlandais *kaas*, allemand *Käse*, anglais *cheese*. Le mot français, lui, vient de l'expression latine *caseus formaticus*, « fromage formé » c'est à dire fait dans une forme, un moule. Au fil du temps, on n'a gardé que l'adjectif, *formaticus*, qui est devenu *fromage*.

### 3. Ce fromage s'appelle : **la fourme d'Ambert**

Le mot auvergnat *fourme* est une variante du français *forme*. Ainsi, le mot *fromage* était autrefois **formage** : c'est une sorte d'erreur de prononciation qui a abouti au mot actuel !

### 4. Le camembert a été inventé par Augustin Camembert : c'est **faux**, bien sûr !

Le camembert est le fromage qui est fait dans le village de Camembert, en Normandie, et nulle part ailleurs (même pas à Hokkaido !)

1.牛乳がチーズになることを **caséification**(カゼイン変成)といいます。caséification は、ラテン語の *caseus* (チーズ)から作られた学者語です。

*Fermentation* (発酵) も間違いではありませんが、一般的にワインによく使われます。 *Putréfaction*(腐っているもの)は「腐敗」の意味です、幸いそこまではいってません！

2.英語のチーズはラテン語に由来する、これは正解です。

多くのヨーロッパ言語は、スペイン語の *queso*(ケソ)、オランダ語の *kaas* (カアス)、ドイツ語の *Käse* (ケーゼ)、英語の *cheese* (チーズ)のように、ラテン語の語根 *caseus* を残しています。フランス語のチーズは、ラテン語の *caseus formaticus* (形作られたチーズ) に由来します。つまり、形、型(ラテン語の *forma*)で作られるということです。時代とともに、形容詞 *formaticus* だけが残って *fromage*(チーズ)になりました。

3.このチーズの名前は、**Fourme d'Ambert** です。

オーベルニュ地方の方言 *Fourme* は、フランス語の *forme* の変化形の一つです。昔は、*fromage*(フロマージュ)という言葉は、*formage*(フォルメージュ)でした。この発音の間違いのようなものが現在の *fromage* と言われるようになりました。

4 **カマンベール**チーズはオーギュスタン・カマンベールによって発明された、これは、もちろん、間違いです！カマンベールチーズは、ノルマンディー地方のカマンベール村で作られているチーズで、他のどこでもありません（北海道でもないですよ！）