



Épreuve vidéo **JAPONAIS**

Concours ECRICOME PRÉPAS 2026

Verbatims des vidéos 01 - 03

Mentions légales

Les concours organisés par ECRICOME© sont des marques déposées. Tous les sujets, corrigés et verbatim sont la propriété exclusive d'ECRICOME.

Reproduction interdite en dehors du site internet d'ECRICOME©

Tous droits réservés.

Toutes les vidéos sont sourcées (voir document en ligne) au titre des droits d'auteur. Utilisation à des fins pédagogiques, accord du 4 décembre 2009 conclu entre la PROCIREP et le Ministère de l'Éducation Nationale.

- ECRICOME PRÉPAS EC • ECRICOME PRÉPAS LITTÉRAIRES • ECRICOME SCIENTIFIQUES • ECRICOME D1/D2
- ECRICOME BACHELOR • ECRICOME TREMLIN BAC+2 • TREMLIN BAC +3 •

Video JP1 Les osechi 『おせち商戦』早くもスタート“昔ながら”が見当たらない？蟹づくしに肉づくし、デザート付きも！「食べたことない」若者狙う

レポーター

みなさんは毎年、おせち、食べていますか？

女性通行人 A

大好きです。やっぱりお正月はおせちですね。

女性通行人 B

毎年、ほぼ作ってはいるんですけど、だてまきとか、たづくりとか。大変ですけど、またそれが楽しみでもあったり、それを作っているからお正月がくるんだなって。

ナレーター

そんななか、きょう、大手百貨店が開いた来年のおせち発表会。

レポーター

初登場したのが、こちら、1段まるまる蟹づくしです。

ナレーター

蟹好きにはたまらない蟹三昧のものから、肉づくしのお重まで。贅沢な食材がふんだんに詰まったおせちが並びます。一方、昆布巻きやブリといった“昔ながら”の定番食材はあまり見当たらず、一体どうしてなのか？

高島屋 おせち担当バイヤー 天笠亜佑子さん

若い方を中心に“おせち離れ”ということが言われておりますので、若い方にもぜひ楽しんでいただけるような、お肉ですとか蟹ですとか、そういったわかりやすくご馳走らしいもの、みなさんのテンションが上がるようなものをたくさんご用意しております」

ナレーター

さかのぼること半世紀。おせちは家で作るものでした。年の瀬のデパートには開店と同時に食材を買い求める客が殺到！「数の子」は 100 グラム 350 円。

それが徐々に買うものへと変化し、2000 年代に入ると、本格的に売り場に並んだ百貨店おせち。時を経ていま…

女性通行人二人

あんまり食べないです、私は。

食わず嫌いでちょっと。何でお正月に食べるんだろう。

入っているものわからないんだよね、えびとかはいっている

ナレーター

そもそも食べたことがない人もいる時代に。そんな若い人にも知ってもらおうと、こちらの大手百貨店もあの手この手です。有名なインフルエンサーが監修。“映え”を意識した「おつまみ」おせちを出しました。さらに…

レポーター

こちらのおせち、パフェアイスが付いてくるんです。

ナレーター

デザートが付いたり、メの鯛カレーがセットになったり、おせちだけではなく売りもアピール。

大丸松坂屋百貨店 フーズおせち料理担当 浅川幸治さん

誰でもそうだとおもうんですけども、誰もがプラスワンって好きですよ。若い世代を取り込まないといけないかなあと強く感じる。

ナレーター

時代とともに姿を変えるおせち。みなさんは来年、どうしますか？

働きやすい環境へ」「ボーナス加算」や「絶対に帰らなければならない」作戦 育休取りやすい仕組みとは

ナレーター

今年春に3ヶ月ほど育級を取得した森本さん。会社のある取り組みにより周りに気ねなく休めたと話します。そのわけは。

森本さん

あ、こちらで5ポイントっていう形で付与されました。

ナレーター

社員の育級中に業務を代行した他の社員にポイントを付与。ポイントに応じてボーナスがアップする制度を去年からスタートさせました。今回森本さんの業務を代行した佐藤さんにはボーナスでおよそ5万円が加算されると言います。

森本さん

こういうポイントがあることで、あのやっぱそういう判断決断できたかなって思っております。

ナレーター

札幌ビールでは育級の平均取得数が短いことが課題でしたが、休む側の精神的な負担を減らすこの制度を始めたことで、5年間で男性の育級の平均取得日数が8日から37日に増えたと言います。

一方、大手保険会社の東京海上日動に務める井上課長。この日、あるチャットが突然届きました。

井上課長

保育園から連絡があって、ちょっと子供が発熱したので、あの、このまま今日急遽帰ります。

ナレーター

井上課長のお子さんが本当に発熱したわけではありません。実は会社が仕掛けた作戦なんです。

井上課長

連絡が来ると思うんで、どうしようかな。4時からの打ち合わせはちょっと私不在で

社員

はい。あ、分かりました。

井上課長

じゃあすいません。お先に礼します。

ナレーター

チャットが届くと仕事の途中でも絶対に帰らなければならないこの取り組み。もしも部下が子供の病気や介護などで急遽帰らなければならなくなった時、どんな気持ちになるのかを管理職にも知ってもらおうと始まったものです。

実は初めてこの取り組みに挑戦したのは人事企画部長。社内から急な呼び出しがどれほど大変か経験して欲しいという声上がり、実際に部下の子供の迎えを経験。その気持ちを理解できたと言います。

目黒部長

家族との時間っていうのがとっても大事だになっていうのを再認識したそんなあの経験でしたね。

ナレーター

子育てや介護しやすい職場作り。様々な工夫が始まっています。

ぶどう栽培の自動化を目指して AI ロボットが熟練の技を再現【SDGs】

ナレーター

テレビ朝日は「未来をここから」プロジェクトの一環で SDGs 企画をお伝えします。今日は、「産業と技術革新の基盤をつくろう」です。日本一のブドウの産地・山梨県では農家の熟練の技を AI やロボットで再現する研究が行われています。

ぶどう農家 丸山力さん

一本、二本、三、四、五、六本、12 月に切って。

ナレーター

三代にわたってブドウを栽培する丸山さん。以前は一ヘクタールあった畑も、今は四割ほどになりました。

丸山さん

こっちが参っちゃうから少しずつ切ったんですけどね。

ナレーター

山梨県は日本一のブドウの産地ですが、農家の高齢化や担い手不足により、収穫量の維持が深刻な問題となっています。そんな状況を AI やロボットを使って打開しようという研究が進んでいます。

レポーター

AI ロボットが自動的に動いて作業しています。

ナレーター

山梨大学などの研究グループは、四年前からブドウ栽培を自動化する研究を行っています。

山梨大学 茅暁陽教授

一番困っているのは、あの 6 月に行う摘粒作業。1 人だいたい 3000 房くらい作業しないといけなくて、これが素人ではやっぱりできない。

ナレーター

「摘粒」とは、余分な粒を取り除くことです。シャインマスカット特有の大きくて甘い実を育てるのに欠かせない作業ですが、熟練した技術が必要です。

レポーター

でこれでいろんな角度から。。。

茅暁陽教授

いろんな角度から全部画像を取得しまして、房の 3 次元モデルを再構築します。

ナレーター

そして、成長後の形をシミュレーションします。生育の妨げになる粒が赤く表示され、これをロボットが取り除きます。研究グループは、収穫作業まですべて自動で行い、労働時間の四割削減を目指しています。

レポーター

ブドウの栽培は手を上げての作業が多く、農家の方にとってしんどい大変なことが多いんだそうです。山梨大学などは 4 年後の実用化を目指しています。サポートできるといいですね。