

PIERIA 料理フランス語 基礎講座 ステップ 2

目次

Table des Matières

- 1 課
 - 1) 補語人称代名詞
 - 2) 中性代名詞
 - 3) 所有形容詞、所有代名詞
- 2 課
 - 1) 文型
 - 2) 数量の副詞 (peu, un peu, quelques, beaucoup)
 - 3) 不規則動詞の直説法現在 (aller, venir)
- 3 課
 - 1) 関係詞 ①
 - 2) 疑問詞 ①
 - 3) 強勢形人称代名詞 - 人称代名詞一覧
- 4 課
 - 1) 過去分詞
 - 2) 直説法複合過去
 - 3) 命令法
- 5 課
 - 1) 直説法半過去
 - 2) 直説法大過去
 - 3) 非人称表現
- 6 課
 - 1) 疑問形容詞、疑問副詞 - 感嘆文
 - 2) 受動態
 - 3) 数詞 ② (21 以上)

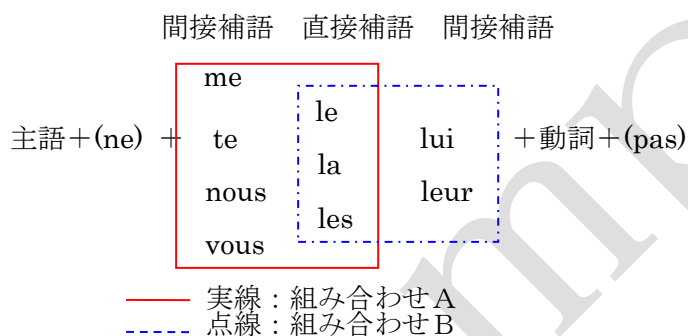
PIERIA 料理フランス語 基礎講座 ステップ2 第1課

1.1. 補語人称代名詞(pronoms personnels compléments)

直接目的補語または間接目的補語として用いられる人称代名詞です。

主語	間接	直接
je	me(m')	me(m')
tu	te(t')	te(t')
il / elle	lui / lui	le(l') / la(l')
nous	nous	nous
vous	vous	vous
ils / elles	leur / leur	les / les

これらの代名詞はいずれも動詞の前に置きます。間接補語と直接補語とを2つ並べて使用する場合、次のAまたはBの組み合わせのみ可能で、それ以外は間接補語を第3課で述べる強勢形にしなくてはなりません。これは上級者でも作文の時につい忘れてしまう事が多いので良く覚えておいて下さい。



- a. Il me donne un gâteau. Je le mange.
(彼が私にケーキをくれます。私はそれを食べます)
- b. Vous prêtez ce livre à Jean? – Non, je ne le lui prête pas.
(あなたはこの本をジャンに貸すのですか? –いいえ、ジャンには貸しません)
- c. Elle passe une assiette à Paul. (彼女はポールに1枚の皿を手渡す)
→ Elle la lui passe.

→組み合わせB

- d. Vous connaissez M. Sato? – Oui, je vous le présente.
(佐藤さんをご存知ですか? –ええ、あなたに彼を紹介しましょう)
- e. Tu peux me donner ta recette de gratinée?
- Oui, je te la donne.
(オニオングラタンスープのレシピをくれる (作り方を教えてくれる?)
-うん、あげるよ (教えるよ)

→組み合わせA

略

練習問題 (1)

1. 次の文を訳しなさい。

- 1) Nous visitons le Château Margaux aujourd'hui, et là nous voyons un vigneron célèbre.

voyons > voir (会う)

Nous sommes sûr d'apprendre beaucoup de choses.

- Vous en êtes vraiment sûr?

略

2. 各文を訳し、次に下線部を適切な代名詞に置き換えなさい。

- 1) Les légumes crus sont riches en vitamines.

Mais ces vitamines sont très sensibles à la chaleur.

略

3. フランス語に訳しなさい。下線部には代名詞を用いること。

- 1) 太郎は米が好きです。彼は毎日米を食べます。

略

1. メニューを読む ③「～風」

地名にちなんだ「～風」と呼ばれる料理もあります。いくつか見てみましょう。

à la Bourguignon(ne) (ブルゴーニュ風)

ブルゴーニュ地方の料理、あるいはブルゴーニュの赤ワインを使った料理など。

ex. Bœuf bourguignon (牛肉の赤ワイン煮)

à la Bordelaise (ボルドー風)

ボルドー地方の料理、あるいはボルドーの白ワイン、赤ワインを使った料理などに用います。

ex. Steak à la Bordelaise (ボルドー風ステーキ)

*エシャロットと赤ワインを使ったソース

Niçois(e) (ニース風)

フランス南部の都市ニース風の。ニンニク、オリーブ、アンチョビ、トマト、さやいんげんなどニース近郊で採れる食材を使った料理に用います。

ex. Salade niçoise (ニース風サラダ)

略