

世界中の人々から愛されてきた花といえ	ば、やはりその上位に	バラの名前が入ってくる	40
でしょう。最初に思	浮かべるのは何色で	しょうか。真っ赤な色	80
ば、一方で白や黄が	最も好きだという意	人もいるかもしれませ	120
られることはほとん	どないでしょう。な	ぜなら、自然界に存在	160
です。本来、これは	青い色素を作る能力	を持っていないのです	200
なくても不思議では	ありません。長年、	愛好家の間で青いバラ	240
交配による通常の品	種改良では実現でき	なかつたのです。この	280
おり、生物学的には	あり得ない色という	意味で、バラの花言葉	320
た。←			323
不可能なことに挑戦	してみたくするのが	、われわれ人間のさが	363
年研究を重ねた結果	、バイオテクノロジー	の技術を用いて、バラ	403
させることに成功し	た会社がありました。実	際には、紫に近いので	443
今までにない品種を	作り上げたというわけ	です。ペチュニアやパン	483
の花を咲かせる植物	からその色を出す遺	伝子を取り出し、それを	523
良を重ねた結果、出	上がったものです。世	界で初めて青いバラの	563
発表は、新聞各紙の	一面を飾り、海外でも	大きく取り上げられま	603
能とされてきた花言	葉は、奇跡や神の祝福	とといったものになっ	643
代の高い技術が、長	年蓄積された文化に	大きな影響を及ぼした	679
こうした新種の発表	は、話題になるだけ	なく、愛好家を満足さ	719
空間をもっと楽し	もうという欲望をか	き立ててくれます。近	759
遺伝子を使って光る	花が開発されるなど	、この分野に新しい価	799
れています。バイ	オテクノロジーは、こ	れらの例にとどまら	839
分野で応用されてい	くでしょう。		854

乾燥した地域など、 ら水分を保つことに 持っています。←	厳しい環境下でも生き られていて、乾燥から 守っています。←	抜ける植物の一つにサ ボテンがあります。自 守ることができるため、 枯れにくい性質を	40 80 88
種類にもよりますが、 高温乾燥地で育つこと だと思われがちですが、 でも生き続けることが 比較的育てやすい植 物ですが、上手に栽培 日当たりの良い場所に や黄に変色して葉焼け も適度に与えなければ ります。←	、サボテンの原産地は が多いですが、湿潤な 、実はこの植物のほと でも生き続けることが できる種類もあるとい うから驚きです。←	メキシコや米国、中米 などです。砂漠などの 温帯や冷帯で育つもの もあります。冬は苦手 です。中には、氷点下 うから驚きです。←	128 168 208 237
日当たりの良い場所に や黄に変色して葉焼け も適度に与えなければ ります。←	置くのが基本ですが、 してしまふので注意が なりません。これが多 すぎると、根腐れして しまうことがあ ります。←	するためには光や栄養 の調整が不可欠です。 直射日光を長時間当 ててしまうと、表面が白 サボテンですが、水分 れしてしまうことがあ ります。←	277 317 357 397 402
例えられ、胃腸や傷の 分かるように、保水力 化粧水の他、日焼け止 昨今の美容界で注目 まれる種子から抽出 8トンもの種が必要 の含有量がとても高 さらに近年では「食 て利用されています。 さが特徴的です。中 として、メキシコな で一般的な食べられ	抗酸化作用や抗炎症 作用のある成分を豊富 に含んでいるため、昔 から「医者いらず」と 治療に活用されてき ました。また、砂漠でも 生き抜くことからも アなどにもよく使われ ます。保湿クリームや ムにも活用されている そうです。←	に含んでいるため、昔 から「医者いらず」と 治療に活用されてき ました。また、砂漠でも 生き抜くことからも アなどにもよく使われ ます。保湿クリームや ムにも活用されている そうです。←	442 482 522 559 599 639 679 713 753 793 833 858

幼いころに、動物園や水族館に足を運んだ	ことのある人は多いで	しょう。そこでキリン	40
やゾウの大きさに驚いたり、魚が泳ぐ姿を目	で追ったりしながら、	さまざまな種類の生物	80
がいることを知っていたはずで	す。昆虫採集に夢中になった人も	いるでしょうし、野鳥	120
の観察を趣味としている人も少なくありませ	ん。しかし、野生動物が自然界で一体どんな		160
暮らしを送っているか、明確に把握している	人はあまりいないかもしれませ	ん。↓	197
例えば、鳥の渡りや魚の回遊について考	えてみましょう。こうした生き物の季節的な移		237
動を把握することは、その種の生態学的な知	見を深めるだけでなく、環境保全や資源管理		277
にもつながる重要な課題です。そのため、研	究者は動物の行動を観察し、記録を付けて分		317
析してきました。鳥の場合は目撃例から、魚	ならば漁獲量の変化から移動のパターンを推		357
測し、さらに標識によって動物を個体識別し、	より正確に把握しようとする努力が行われ		397
てきたのです。しかし、いつどこを出発しど	んなルートを通ってきたのか、その間にどん		437
な行動を取ったのかについては正確に知るこ	とはできませんでした。↓		469
そこで開発されたのが「バイオロギング」と	いう新しい観測の手法です。まず、動物の		509
体に小型のデータ記録装置を取り付けて、自	然界に放ちます。すると、その機器から人工		549
衛星経由で映像などのさまざまな情報が送ら	れてきます。それらを分析すれば、これまで		589
の方法では追跡できなかった彼らの行動や生	態が、詳しく分かるというものです。これを		629
使うことによって、ハイロミズナギドリと	いう海鳥が、総飛行距離6万5千キロもの移		669
動をすることや、マッコウジラがどんな姿	で寝ているのかなどについて、明らかになっ		709
てきました。↓			716
この手法は、デジタル技術の進歩によって	世界中に広まり、現在、多くの種に使われて		756
います。特に絶滅寸前の動物を保護する場	合には、繁殖地を守るだけでは不十分で、えさ		796
場やそこにたどり着くまでの経路も守る必要	があります。これで収集したデータは生態の		836
解明に加えて、生物多様性や環境保全にも役	立っていくことでしょう。		868

暮らしの中で、事件	やトラブルが発生する	という可能性は誰にで	もあります。これらの	40
中には、全国にある消	費生活センターなどで	相談に乗ってくれる内	容もありますが、法律	80
的な手続きや事務処理	などが必要となること	も少なくないでしょう。	そこで登場するのが	120
行政書士や司法書士、	弁護士といった法律の	エキスパートです。こ	の三つの職業は、どれ	160
も一緒ではないかと思	う人もいるかもしれま	せんが、実は扱える業	務内容や範囲に違いが	200
あるといえます。ここ	では、それぞれの仕事	について説明しましょ	う。↓	233
まず行政書士は、個	人や事業主から依頼さ	れて、官公署に提出す	る書類を作成し、申請	273
や届け出などの手続き	を行うことが仕事です。	例えば、飲食店を開	業するときには保健所	313
からの営業許可が必要	となりますが、そのた	めに書類を作成してく	れるのが行政書士なの	353
です。他にも、権利と	義務に関するものや事	実証明に関するものな	ど、公的機関に提出す	393
るさまざまな書類を作	成します。ちなみに扱	う書類は、1 万にも上	るそうです。↓	430
それに対して司法書	士の業務は、不動産登	記や商業登記などの手	続きが主になります。	470
建物や土地を所有する	場合には、それらの細	かな情報や、権利者が	誰かといったことを法	510
務局に提出しなければ	なりません。公開され	た帳簿にこういった情	報を記録することを登	550
記といい、その手続き	を依頼者の代わりに申	請するのが仕事です。	不動産だけでなく、会	590
社設立の際の登記手続	きも行うことができま	す。言うまでもなくこ	れらの業務には、正し	630
い知識が必要になりま	す。そして、行政書士	や司法書士は原則とし	て、法律相談を受ける	670
ことができません。そ	のため、依頼人に代わ	って交渉したり裁判を	行ったりすることも不	710
可能で、互いの領域を	越えた業務を行うと、	罰則があるといえます。	↓	742
弁護士は、行政書士	や司法書士が取り扱う	分野に加え、さまざま	な法律に関する相談を	782
受けることができます。	そのうえで、相手と	の交渉や書面を作成し	、必要であれば裁判を	822
行うことも可能です。	つまり、法律に関する	さまざまな業務を全般	に扱えるのが弁護士と	862
いうわけです。				869

わたしたち日本人の	主食として古くから口	にされてきたお米は、	食の欧米化が進む現代	40
においても老若男女問	わず愛されている食材	です。わが国では、炊	いて食べるというのが	80
一般的ですが、それを	調理する道具は人によ	ってさまざまでしょう。	まず、簡単な操作を	120
するだけで一度に多く	のご飯を炊くことがで	きる炊飯器です。今や	日本の家庭に欠かせな	160
い家電の一つとなっ	ており、多くのメーカ	からさまざまな製品が	販売されています。そ	200
の他には、土鍋や圧力	鍋、最近では電子レン	ジで 1 人分のご飯が炊	ける器も、その手軽さ	240
から人気を集めている	そうです。←			256
冷たい状態のご飯を	好んで食べる人もいま	すが、やはり炊きたて	が一番おいしく感じま	296
す。ではなぜそのよう	に感じるのでしょうか。	それは、お米の中の	でんぷんが関係してい	336
ます。ある専門家は、	この成分に完全に火が	通ったうえで粒が崩れ	ることなく保たれ、外	376
側に余分な水分が残っ	ていない状態のものが	理想的だと話していま	す。←	409
彼はさらに、上手な	炊き方について言及し	ていました。そもそも	お米は、生の状態に含	449
まれるベータでんぷん	に熱と水分を加えると、	柔らかくてふっくら	とするアルファでんぷ	489
んに変化します。その	ため、時間をかけて浸	水して、その後 9 8 度	以上で約 2 0 分加熱し	529
てアルファ化すると前	述の条件を満たす、お	いしいご飯が炊き上	がるそうです。しかし、	569
冷めたまま放置して時	間が経過すると次第に	老化が始まり、再びベ	ータでんぷんに戻って	609
味が劣化してしまいま	す。←			622
わたしが度々繰り返	す失敗は、すぐ食べる	からと思い、炊いたご	飯を冷蔵庫内に保管し	662
たまま忘れてしまうこ	とです。取り出してみ	るとパサパサしていて、	水を足して温めてみ	702
ても元には戻らず、あ	まりおいしくありませ	ん。それに対して、炊	き上がった直後に小分	742
けしてすぐに冷凍庫に	入れ、食べる直前に電	子レンジで解凍したも	のはそれよりもおいし	782
く感じます。その理由	は、アルファ化したで	んぷんの良好な状態が	保たれているからだ	822
いいです。ただし後者	でも、長期間にわたる	冷凍保存は味が落ちて	しまうため、お勧めで	862
きないとのことでした。				873

焼きたてのパンの香	りは、それだけで人を	幸せな気持ちにしてく	れるものです。ここ最	40
近、お菓子を作る職	業であるパティシエと並	んで、特に小学生の間	で人気が高いのがパン	80
職人です。昔に比べて	種類も豊富になり、こ	だわりのあるベーカ	ーや有名店には行列が	120
できて、雑誌やテレビ	で特集が組まれるなど、	その人気ぶりも影響	しているようです。そ	160
んなパン職人の仕事は	、生地/materialの配合に	始まり、仕込み、発酵	、焼き上げまでが主な	200
業務ですが、職場によ	って作業の内容は若干	異なります。例えば、	少人数の従業員や家族	240
のみで営む小規模経営	の店では、製造の工程	に加え、品物の確認作	業や販売なども行いま	280
す。一方、大手パンメ	ーカーの場合、自動化	されたラインで多くの	種類を大量に生産する	320
ため、一つ一つの製品	を作るというよりも、	工場スタッフの管理や	新製品の開発が仕事と	360
いうこともあります。↓				371
この職業に就くため	に、特別な資格や条件	はありませんが、食品	に関する基礎的知識は	411
持っておいた方がよい	でしょう。中には、自	分が気に入った店に飛	び込んで修業をすると	451
いう人もいますが、一	般的には専門学校など	で知識や技術、経営の	ノウハウなどを学び、	491
卒業後はパンメカー	やベーカリーショップ、	ホテルやレストラン	などに就職するという	531
のがほとんどです。こ	れは種類によって、材	料の配合や製法が異な	るだけではなく、その	571
工程には職人技を要す	る部分が多くあります。	そのため、技能をし	っかりと習得するには	611
長期にわたる実務経験	が必要とされるでしょ	う。↓		634
また、パンに関する	豊富な知識と製造の技	術はもちろんのこと、	消費者の好みや流行を	674
敏感に捉え、新しい商	品を開発する発想力や	感性も磨かなくてはな	りません。さらに、朝	714
が非常に早いという点	も、他の仕事とは少し	異なる部分かもしれま	せん。立ち仕事や力が	754
必要な場面が多いた	め、体力的に厳しいこと	も含め、それなりの覚	悟が必要となるでしょ	794
う。その半面、資金と	技術があれば、自分の	店を持つという夢を実	現させることも可能な	834
職業です。パンが好き	だという人なら、挑戦	してみる価値のある仕	事かもしれません。	873

遠足やピクニックに出掛けるときに、最も気になることといえば何ですか。比較的多くの人が、お弁当の中身だと答えるのではないのでしょうか。大自然の風景の中で手作りのご飯を食べるのは、確かととても気持ちが良いものです。小さな子供の場合は、どんなおかずが入っているかを想像するだけでわくわくしてしまい、前の晩に眠れなくなってしまうという話を聞いたことがあります。←	40
それでは人気のおかずは何でしょう。から揚げやハンバーグなどと一緒に、必ずといっていいほど上位に挙げられるのが卵焼きです。白身を切るようにして混ぜ、家族の好みに味を付け、卵液を数回に分けてフライパンに投入し、層を作るようにして筒状に焼き上げます。今では、長方形の専用調理器具が販売されているので、それを使用しているという人も多いでしょう。塩やしょうゆ、みりんや砂糖など、各家庭によって味付けはさまざまです。ネギやホウレンソウなどの野菜を細かく刻んだものを入れたり、塩昆布や納豆を加えたり、うなぎを巻いたりすることもあります。調理する人の数だけ種類がある料理なのかもしれません。こうして考えてみると、日本人にとってのソウルフードの一つだといえるでしょう。←	178
すし屋では、白身魚やエビのすり身を混ぜて、ふんわりと焼き上げたものが多いといます。その出来具合で、職人の技術を測るときに判断材料にすることがあるそうです。それほどプロの料理人にとっても非常に重要な料理とされていて、彼らが食材を仕入れる市場には、卵焼き専門のお店があるほどです。←	338
海外にも目を向けてみましょう。スペインには、さまざまな具を入れてフライパンの大きさそのままに焼き上げる、トルティージャと呼ばれる料理があります。フランスで有名なのはバターをたっぷり使って作る、ふわふわな食感のオムレツです。こうして比較してみると、どこの国にも卵を使った家庭料理が存在し、それが国民食として支持されていることがよく分かります。このように世界中で愛されている理由は、栄養価が高いうえに、野菜や肉、魚との相性が良く、万能食材であるところにあるのでしょう。	498
	505
	545
	585
	625
	646
	686
	726
	766
	806
	846
	882

あなたは自分の親に	声を掛ける際、どのよ	うに呼んでいますか。	最も一般的なのは、お	40
父さんやお母さんとい	う呼び名でしょうか。	これは、明治37年に	小学校の国語の教科書	80
に採用されてから広く	使われるようになりま	した。また、昭和にな	りテレビが普及し始め	120
ると、パパやママとい	った呼び方が流行とな	り、次第に浸透してい	ったようです。↓	158
自分の親族をどう呼	ぶかは、文化によって	違います。例えば、日	本語ではお兄さんと呼	198
びますが、英語では名	前で呼び掛けます。ア	メリカでは、先生など	の目上の人に対しても	238
名前ですが、これは日本	の学校ではあまり見ら	れない習慣です。日本	語では、親族	278
間でも、自分より年上	の人に対して、兄や姉	といった名称で呼びま	すが、年下の場合には	318
あまり使うことはありません。	例えば、自分の弟や妹	に対して「弟さん」や	「妹さん」と	358
呼び掛けることは、ほ	とんどないといってい	いでしょう。↓		385
お父さん、お母さん	という呼称が広がり始	めたころ、生まれた言	葉がもう一つありまし	425
た。電話をするときに	第一声で使う「もしも	し」という言葉です。	日本で電話が開通した	465
のは明治23年です。	まず、東京と横浜の間	で電話交換事業が開始	されました。最初の加	505
入者は、わずか200	人ほどで、官公庁や大	きな商店を除いては、	所有している家庭はご	545
くわずかでした。人々	が、その利便性を知る	には程遠く、電話線を	通じてコレラが伝染す	585
るといううわさが広が	るほどでした。当初は、	相手に対してどう呼	び掛けてよいか分から	625
ず「おいおい」や「こ	らこら」と言っていた	ようです。それから「	もしもし」が使われる	665
ようになるのは、明	治30年代になってから	です。↓		689
これは「申し」とい	う語が短くなったもの	で、つなぐ相手に失礼	のないように、申し上	729
げますと述べていたこ	とに由来しているとい	います。呼び掛け語と	しても古くから使われ	769
ていて、既に室町時代	の狂言にはこの用例が	あります。最近の若者	の中には「もしもし」	809
と繰り返さず「もし」と	一回だけ言う人もい	るそうです。言葉は時	代とともに少しずつ変	849
化していきます。今後	、また新しい呼び掛け	語が生まれるかもしれ	ません。	883

新しいカレンダーを	購入すると、日付の所	に記念日が印刷されて	いました。これは、何	40
10	20	30		
らかの物事や出来事、	年間行事を忘れないた	めに、地方自治体など	の団体が制定したもの	80
50	60	70		
が一般的に広がったと	考えられます。国民の	祝日はすべて国が定め	た記念日で、それ以外	120
90	100	110		
に国の機関が定めたも	のとして、発明や電波、	景観や宇宙などの記	念日があります。最近	160
130	140	150		
では、企業が商品の宣	伝のために名付けて広	報するケースもあるよ	うです。←	195
170	180	190		
平成3年には、それ	らをまとめてホームペ	ージで紹介したり、新	しい認定や登録を行っ	235
205	215	225		
たりする任意の協会が	設立されています。よ	り多くの人々に、さま	ざまな記念日を知って	275
245	255	265		
もらうことが目的で、	現在は2100程度が登	録されているそう	です。←	308
285	295	305		
試しに、2月を調べ	てみると、数多く紹介	されていました。その	中から親しみやすいも	348
318	328	338		
のをピックアップした	ところ、レトルトカレ	ーや天気図、寒天など	がありました。いずれ	388
358	368	378		
も名前だけでは、どん	な内容なのか想像がで	きません。まず一つ目	は、昭和43年に日本	428
398	408	418		
の食品会社が、世界で	初めて市販用レトルト	カレーを発売した日を	記念して制定したそう	468
438	448	458		
です。当時から、常温	で長期保存が可能なう	えに3分間温めるだけ	で食べられるという手	508
478	488	498		
軽さが売りで、今や国	民食となりました。同	時にこの商品の誕生日	でもあることから、商	548
518	528	538		
品名を冠した日ともさ	れています。二つ目は、	わが国で初めて天気	図が作られたことに由	588
558	568	578		
来しているものだそう	です。これは、明治1	6年に全国の観測所か	ら、電報でデータを送	628
598	608	618		
り、ドイツの気象学者	の指導によって行われ	ました。三つ目の記念	日は、日本一の寒天の	668
638	648	658		
産地である、長野県	のとある団体が制定し	たものだそうです。2月	16日に全国放送で寒	708
678	688	698		
天がヘルシーな食材と	して紹介され、それが	きっかけで流行したこ	と、そして天然製造の	748
718	728	738		
場合はこのシーズンが	最も忙しくなることか	ら、この日が寒天の日	となりました。←	786
758	768	778		
いずれも、どれほど	多くの人が認識してい	るかは分かりませんが、	その由来を詳しく聞	826
796	806	816		
くと、なるほどと感心	する内容ばかりです。	記念日の制定は、企業	などが宣伝を目的とし	866
836	846	856		
て行ったものですが、	埋もれがちな情報や大	切な伝統行事の見直し	につながる良いきっか	906
876	886	896		
けになるかもしれませ	ん。これを機会に、カ	レンダーに書かれてい	る小さな単語を気に掛	946
916	926	936		
けてみてはいかがでし	ょうか。			960
956				

1 級・準 1 級速度模擬問題 10 (模範解答)

わたしたちは、海に	囲まれた島国に住み、	山や川などの自然にも	恵まれているため、た	40
くさんの種類の魚を目	にする機会があります。	マグロやタイなど、	スーパーでよく見掛け	80
る海魚は広く知られて	いますが、川にもさま	ざまな種類が生息して	います。中でも、わが	120
国を代表する川魚とい	えば、アユでしょう。←			141
国内では、北海道西	部より南の各地に生息	し、朝鮮半島やベトナム	など、東南アジアの	181
一部にも見られるそう	です。低温で流れの速	い水質を好むため、日	本の川は過ごしやすい	221
環境だといえます。漢	字は「魚」と「占」と	いう字で構成されてい	ますが、この字の由来	261
には諸説あるといいま	す。例えばアユを釣り	上げて戦いの勝敗を占	ったというエピソード	301
や、ある範囲の縄張り	を独占することから付	けられたという説など	です。ちなみにこの漢	341
字は、中国においては	ナマズを意味します。別	名も幾つか存在し、爽	やかな食味がするこ	381
とから「香魚」や、1	年で生涯を終えるので	「年魚」とも呼ばれて	います。←	416
アユは秋になると、	産卵のために川を下っ	ていきます。場所は砂	や小石の多い流れのあ	456
る浅瀬です。石と石と	の間に水が流れ、卵に	新鮮な水が供給される	環境が必要とされてい	496
るからだといえます。	1匹の雌に多くの雄が	一緒になって産卵する	のが特徴で、卵の大き	536
さはとても小さく、砂	や石に付着させるため	にネバネバしています。	一度に産む数はおよ	576
そ4万個とされ、産卵	から2週間ほどで生ま	れます。その大きさは	約7ミリメートルで、	616
重さは1ミリグラム以	下です。その後、流れ	に乗って海まで下って	稚魚として過ごす冬か	656
ら春にかけては、水温	が高くてえさとなるブ	ランクトンが豊富であ	り、大型の生物が少な	696
い波打ち際で群れを成	しています。水温が高	くなると川を上って石	に生えたコケを食べな	736
がら、若アユとして川	に姿を見せます。←			755
習性として特徴的な	のは、縄張り意識が強	いことです。領域に入	ってきた他のアユに体	795
当たりして攻撃します。	その性質を逆手にと	って考え出されたのが	「友釣り」というもの	835
で、日本で生まれた伝	統的な漁法の一つだ	といえます。生きている	おとりに掛け針を付け	875
て縄張りに誘導し、テ	リトリーを荒らされた	と違って挑んでくるア	ユを釣るというもので	915
す。何十年も友釣りを	楽しんでいる友人は、	おとりの気持ちになっ	て元気に泳がせること	955
がポイントだと話して	いました。			970

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

世界史の授業などで、四大文明という言葉	を聞いたことのある人	は多いだろう。具体的	40
には、中東地域に咲いたメソポタミアの古	代都市やピラミッドで	有名なエジプト、さら	80
にはインドのインダス川流域と中国で発達	した独自の文明を指して	いる。かつて教わった	120
のは、これら4か所で芽吹いた古代社会が	人類の新しい時代を切り	開いたとする考え方で	160
はないだろうか。しかし実は、同じ時期に中	央アメリカでも高度な	古代文明が存在したこ	200
とが確認されている。また、南米大陸のアン	デス地域にもやはり独	自の特色を持つ社会が	240
発達していた。どうやら文明の始まりは4か	所だけではなかったら	しい。←	274
現在、考古学の分野でもドローンを用いて	立体的なデータを取得	する方法や、遺伝子を	314
解析する技術などが次々に導入されている。	新しい発見が相次ぐこ	とで、これまでの学説	354
も塗り替えられている。そうだと。例えば、トル	コ南東部で1990年	代半ばから発掘が開始	394
された遺跡も、学者たちの間に衝撃をもたら	した場所の一つである。	これは、紀元前1万	434
1千年ごろのものと推定されており、最古の	文明だと考えられている	メソポタミアの遺跡	474
群よりはるかに古い。驚くことにわたしたち	人類が農業を始めた時	期よりも前の時代に当	514
たるというのだ。遺跡そのものは、神殿だっ	たのではないかと推定	されているが、これも	554
従来の説とは異なる。これまでの考古学では、	人々が農耕を開始して	定住するようになって	594
たことから都市や文明が生まれたと考えられ	てきた。ところが、この	トルコの遺跡は農業	634
が始まるよりも前のものだ。しかもその周囲	には、人間が暮らして	いた形跡が見られない	674
という。これは、考古学上の大きななぞだ。←			695
現代であっても、大きな建築物を築こうと	思えばたくさんの労働	力と年月が必要だ。便	735
利な移動手段も建設機械もない時代ならばな	おのこと、たくさんの	人が集まり作業するた	775
めの住居が必要だったはずだ。彼らは、穴を掘るにも石を切り出す	にも人力に頼らざるを		815
得ないため、作業に必要な期間も極めて長か	っただろう。そうなれば、	たくさんの作業者	855
たちを養うために大量の食糧も必要となる。	そこで、むしろこのよ	うな神殿建築をきっか	895
けとして農耕や定住生活が発達したのではな	いかと考える学者もい	るほどだ。果たしてど	935
ちらが先決だったのか、今後の発見がこのな	ぞを解いてくれること	に期待したい。	972

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

あまり知られていないようですが、日本で	キクイモが食べられるようになったのは明治	40
時代の始めごろです。最初は家畜のえさとして	利用されていたよう	80
して食べていた人たちの間で、体の調子が良	くなるとうわさになっ	120
徐々に広がっていった	ようです。本格的に裁	160
後のことです。土壌を	選ばず手を掛けなく	200
時の政府が栽培を推進	したこともあったよう	240
と生産しやすい野菜や	色鮮やかで見た目が良	280
ていきました。←		288
しかし、最近になっ	てスーパーフードとし	328
べる習慣がある欧米で	は、以前から体に良	368
ても繁殖力が強く、す	べて掘り終えたと思っ	408
になると芽を出すとい	います。しかも、他の	448
という一面があるとい	うことです。しかし、	488
とは間違いないよう	です。特に注目されて	528
は水溶性食物繊維の一	種で、人間の胃や小腸	568
きをします。天然のイン	スリンともいわれ、糖	608
変化によって増加する	生活習慣病の予防、腸	648
果が期待されています。	実際に、キクイモを	688
たという事例があり、	摂取を推奨する専門医	728
いては食前の方が効果	的という研究結果があ	753
キクイモは、サラダ	や煮物、スープにいた	793
で食べるとしゃきしゃ	きとして、煮ると文字	833
す。しかし、野菜だか	らといってどれだけ食	873
の体と相談しながら良	い作用をもたらす量	913
康維持が目的なら 1 日	20 から 30 グラムま	953
という人は、70 グラ	ム程度から始めてみる	982

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 3 (模範解答)

これまで、わたしは	考えたこともありませんでしたが、海外から	赴任してきたばかりの	40
同僚が「日本の街には	においがいい」と話しているのを耳にしました。確かに、ビルに囲		80
まれた都会では、ラン	チタイムなどの時間帯を除けば、走り去る車	がまき散らす排出ガス	120
のにおいが漂うくらい	です。しかもそれは、日本中どこのオフィス	街でもほとんど同じで	160
はないでしょうか。彼	の出身地であるインドでは、街ごとにスパイス	や花など、パワフル	200
で個性的なおいにあ	ふれていると語っていました。←		225
さて、日本でも都会	を少し離れば、四季折々の自然が芳香を放	つシーンに出会う機会	265
はありますが、それら	は淡く奥ゆかしく漂っていることが多いです。南国の花々のように		305
強烈ではありません。また、一般家庭にお	いて生活臭はそれぞれありますが、清潔好きな		345
国民性からでしょうか、それほど気になら	ない程度のものだといえます。とはいえ、日本		385
人が香りに関して無関	心で、重要視していないというわけではあり	ません。←	420
熱帯地方の特産品で、	細かく削ったかけらを火で熱すると芳香を	放つ伝説の香木があり	460
ます。その神聖な香り	から、現在でも高値で取引されているそう	です。日本では東大寺の	500
正倉院に保存されてお	り、奈良時代に中国から贈呈されたとも、空	海が持ち帰ったともい	540
われています。香木と	いう言葉が文献に初めて登場したのは日本書	紀です。そこには、淡	580
路島に大きな流木が漂	流し、見つけた住民が何げなく燃やしたと	ころ、大変良い香りがし	620
たため、慌てて火の中	から取り出し、朝廷に献上したと記されて	いるそうです。さらにこ	660
れを見た聖徳太子が、	すぐに香木だと見抜いたといったエピソード	まで残されています。	700
彼は、538年に伝来	した仏教の普及に努めており、その儀式に欠	かせない品の一つだっ	740
たため、すぐに見抜く	ことができたと考えられています。ちなみに、漂着した香木の	一部	780
は、伝来の地である淡	路島の神社に祭られているそうです。←		808
その後、平安貴族た	ちが生活の中に取り入れて楽しみました。そ	して室町時代には武家	848
のたしなみとしても親	しまれるようになり、香道と呼ばれる香りを	楽しむ芸道が誕生しま	888
した。これは現在、若	い世代からの関心が高まっており、さらに海	外でも注目を集めてい	928
て、各地でイベントが	開催されています。このように日本人は昔か	ら香りを愛し、わが国	968
独自の文化へと昇華	させたのです。		984

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 4 (模範解答)

お茶の道具でよく使	われる釜や花を生ける	器、食器や装身具など	、わたしたちの暮らし	40
10	20	30		
の中には金属を材料に	した工芸品が多くあり	ます。日本では、金と	銀、銅とスズ、そして	80
50	60	70		
鉄を五金と呼び、素材	として利用してきまし	た。これらを加工する	には木づちなどで打ち	120
90	100	110		
延ばしたり、折り曲げ	たりして形を作る方法	があります。他にも、	熱すると液状になる溶	160
130	140	150		
解性や、温かくするこ	とで薄く表面積が広が	って細く長く伸びる特	長を生かすやり方も用	200
170	180	190		
いられます。2種類以	上を溶かし合わせる合	金を使って、スマート	で鮮やかな美術品を生	240
210	220	230		
み出してきました。そ	してさらに、表面に彫	刻したり、マークを付	けたりする技術の発展	280
250	260	270		
は、装飾性を高めるこ	とに成功しました。↓			300
290				
歴史を振り返ると、	弥生時代の青銅で作ら	れた剣や鏡、古墳の副	葬であった装身具など	340
310	320	330		
がそうです。そして奈	良になると、仏像が登	場し、鎌倉ではよろい	やかぶと、室町では茶	380
350	360	370		
釜、江戸では庶民のた	めの道具などが製作さ	れました。それぞれの	時代で、技法が伝承さ	420
390	400	410		
れ展開をしていきます	。ところが明治になる	と、伝統的な金属の手	工芸が一時的に衰退す	460
430	440	450		
ることになります。政	府により廃刀令が出さ	れたためです。これに	よって、重要な仕事の	500
470	480	490		
一つである剣類の生産	が減ってしまいました	。さらに、殖産興業の	政策により、アメリカ	540
510	520	530		
やヨーロッパからの機	械を導入したので、手	仕事はどんどん少なくな	っていきました。↓	580
550	560	570		
金工が近代的な工芸	品として復活できたの	は、デザインの重要性	を説いて、新しい種類	620
590	600	610		
の作品を地道に作り続	けた作家たちがいたか	らだといわれています	。彼らの作品は、万国	660
630	640	650		
博覧会を通して世界に	紹介され、輸出品の製	造が奨励されるようにな	りました。生活用品	700
670	680	690		
から美術品として、価	値のあるものへと変化	していきます。昭和に	入ると、各種展覧会で	740
710	720	730		
多くの作家が発表し、	技法の教育がされるよ	うになりました。先人	たちの優れた知恵と経	780
750	760	770		
験を継承しながら伝統	の素材を使用して、用	と美を備えた素晴らしい	作品が作り出される	820
790	800	810		
ようになったのです。↓				831
830				
最後に、鑑賞の要点	を説明します。高温で	溶かし成形した作品は、	複雑で精密な造形が	871
841	851	861		
可能なことから、器の	重量感や独創的な形が	ポイントとなります。温	めた金属を木づちな	911
881	891	901		
どを使って打ち延ばし	て形を作るものでは、	その薄さが特長になる	ので、シャープな表現	951
921	931	941		
ができます。表面に残	されたつち目の味もそ	の魅力の一つといわれ	ています。	986
961	971	981		

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 5 (模範解答)

わたしたち人類ととも	に、1 万 2 千年以上	にわたって暮らしてき	た動物に、イヌがいま	40
す。その祖先が、オオ	カミであることは広く	知られています。野生	に生きる彼らは肉食で	80
あるため、本来は他の	動物を襲う攻撃的な性	格ですが、中には穏や	かな気質のものもいま	120
す。そうした個体を選	んで飼いならすうちに	、狩猟の際に役立つこ	とに気付きました。さ	160
らには、危険をほえて	知らせてくれるように	もなりました。やがて	、扱いやすい性格の個	200
体を選んで交配し、繁	殖させながらイヌを	誕生させました。弱肉	強食という厳しい自然	240
で暮らす動物でも、幼	少期には凶暴さがほと	んどないため、人にも	比較的懐きます。イヌ	280
の顔が、大きさも形も	幼いオオカミと似てい	るのは、素直な幼児性	を強調させながら進化	320
させていった結果かも	しれません。←			337
そもそも、野生のオオ	カミはどのように古	代の人々と出合い、人	間社会にどうやって溶	377
け込んでいったのでし	ょうか。それを明白に	するため、科学者たち	は、野犬の行動に注目	417
しました。屋外で暮ら	す彼らですが、人間の	食べ残したものをあさ	るために、わたしたち	457
の周辺で活動をします	。オオカミも獲物を狩	るより、簡単に食料を	得る暮らしを知ってし	497
まったため、人に対す	る警戒心を克服し、共	存する道を選んだので	はないかと推測されて	537
います。←				542
これによって、過去	の野性味は失われ、従	順な性格になっていき	ましたが、嗅覚や脚力	582
など、本来の特性は今	も残っているようです	。動いて逃げるものを	必死に追うのも、狩猟	622
本能が目覚めるからで	しょう。走る人間や動	物だけではなく、自動	車などに反応すること	662
もあります。無我夢中	の追跡が始まると、飼	い主が呼び戻しても無	視をしますが、これは	702
服従心を失ったのでは	なく、本能に逆らえな	い状態にあるのだとい	います。←	737
長い間、イヌはオオ	カミと同様に、群れの	中で順位付けをするこ	う考えがありました	777
が、現在は専門家の間	で反対意見も出ていま	す。そもそも、イヌに	は順位という概念がな	817
いというのです。では	、飼い主一家の中で、	相手によって言うこと	を聞いたり聞かなかつ	857
たりするのはなぜでし	ょうか。このとき、彼	らは相手を頼れるか否	かという基準で見えて	897
るそうです。ある意味	、損得を考えて態度を	変える一面があり、い	つも遊び相手になり世	937
話をする人の言うこと	は、ご褒美などを期待	してよく聞きますが、	そうでない人の言うこ	977
とは聞かないのです。				987

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 6 (模範解答)

日本の伝統芸術である能と狂言は、古くからセットで演じられることが多く、共に成長	40
してきました。いわば兄弟のような関係ですが、そのキャラクターはとても対照的といえ	80
るでしょう。能は顔に面を着け、文語体を使って、幻想的な内容を歌と舞を中心に演じて	120
いきます。ゆったりとした静かな動作で、感情表現も最小限にし、泣くという場面でも手	160
のひらを額にかざすだけです。それに対して、狂言は室町時代における庶民の日常生活の	200
会話を基にしているため、口語体で喜怒哀楽の表現も豊かであり、コミカルなせりふとし	240
ぐさを中心とした写実的な内容となっています。また、能は笛や太鼓など、今の言葉でい	280
うバックバンドやコーラスを担当する人たちが必要なため、大掛かりな人数で長時間上演	320
するのに対して、狂言は少人数かつ短時間で演じられることがほとんどです。←	356
この二つには、題材と登場人物にも大きな違いがあります。能はどちらかといえば悲劇	396
的なものを多く扱い、物語や伝説、歴史上の事件などを主題としています。源氏物語の夕	436
顔といった架空の人物や、源義経など有名な武将が舞台に現れるのです。あるときは、も	476
うこの世にはいない主人公が恋人との出会いを回想し、またあるときは悲運の武将が自ら	516
の人生を歌と舞によって再現します。現代風というのならば、ミュージカルやオペラとい	556
えるのではないでしょう。←	570
一方、狂言に登場する人々のほとんどは、特別な場合を除いて名前がありません。名を	610
呼ぶ必要があるときは、演じる役者の本名をそのまま使います。どこにでもいそうな庶民	650
や、あまり権力もないような大名が主人公となるからです。そして、毎日の生活に起こる	690
さまざまな出来事を取り上げ、弱い者が知恵と行動で強い者をやり込めたり、怠け者で間	730
の抜けた召し使いが、主人の目を盗んで甘い汁を吸おうと変な理屈をこね、最後にはしか	770
られたりと、親しみやすい人物がたくさん登場します。笑いを誘う喜劇的要素が多く、今	810
でいうコントに似ているかもしれません。わたしたち観客とも身近な現実の世界を描いて	850
いるため、現実離れた幻の世界や憧れのようない世界を表現する能とは異なり、面を	890
使うことは少なく、素顔のままで演じます。←	911
古典というものを難しく考えてしまいがちですが、まずは能楽堂に出向き、実際に鑑賞	951
してみましょう。対照的である能と狂言を同時に見ることで、それぞれの特徴がよく分か	991
ると思います。	998