

美食の国と呼ばれる	フランスで、人気の日	本の食品があります。	それは、かにかまぼこ	40
10	20	30		
です。現地では「スリ	ミ」と呼ばれて親しま	れています。では、こ	の食材の消費量世界一	80
50	60	70		
ほどの国だと思いま	すか。驚くことに、日本	ではなくフランスだと	いいです。ヨーロッパ	120
90	100	110		
では近年、健康志向	から魚食の人気が高まっ	ており、かにかまぼこ	が本物よりおいしくて	160
130	140	150		
ヘルシーだとして食	べられているそうです。	ちなみに、生産量世界	一はリトアニアだとい	200
170	180	190		
います。この国の近	海では、この食材の原料	であるスケトウダラが	よく捕れ、ここで生産	240
210	220	230		
すれば効率的だとい	うことから、一大生産拠	点となりました。かにか	まぼこはヨーロッパ	280
250	260	270		
のみならず、今や世界	中でたくさんの人に食	べられているのです。	←	311
290	300	310		
さて、日本には「失	敗は成功のもと」とい	うことわざがあります	が、かにかまぼこも思	351
321	331	341		
いがけないことから	誕生した食品だそうで	す。1960年代に、日	本と中国の関係が悪化	391
361	371	381		
したことによって、中	華料理に使うクラゲの	輸入がストップしまし	た。そこで、石川県の	431
401	411	421		
とある食品会社では、	コンブの中に含まれる	アルギン酸を使って代	替品の開発に乗り出し	471
441	451	461		
ました。失敗を重ねた	結果、何とか本物に近	い食感を再現すること	ができました。ところ	511
481	491	501		
が、調味料で味付け	をすると全く別物の舌	触りになってしまいま	した。開発に行き詰ま	551
521	531	541		
て諦めかけていたそ	のとき、たまたま刻ん	で食べてみたら、か	にの身に食感がそっくり	591
561	571	581		
した。そこからヒント	を得て、人工かにか	肉を開発しようと思	い立ち、こうして1972年	631
601	611	621		
に世界初のかにかま	ぼこが誕生したのです。			651
641				

わたしがうらやまし	いと思うものの一つに、	澄んだ美声がありま	す。子供のころから、	40
なぜかハスキーボイス	だったため、音楽の授	業で合唱をするときは、	いつも低いパートを	80
歌っていました。たま	には伸びやかな高い声	で、主旋律を口ずさん	でみたいと憧れた時期	120
もありました。←				128
そもそも声というも	のは、一体どのように	して出てくるのでしょ	うか。また、その音色	168
や高低は、どのよう	に決定するのでしょうか。	わたしたちの体には	声帯という器官があり	208
ます。息を吐き、これ	を振動させることで発	生した音は、喉を通る	ことで共鳴しながら舌	248
や唇までたどり着き、	そこで加工された後に、	外へと拡散するのだ	そうです。高低につい	288
ては、声帯の形状や大	きさ、伸縮度合いなど	の他に、1秒間に何回	振動するかによって変	328
わるといいます。それ	は、ヘルツという単位	で表され、その数が多	いほど高いのだそうで	368
す。声帯にとって理想	的なのは、ごくわずか	な空気によって振動す	る状態なので、例えば	408
大声で怒鳴ったり、急	激に冷やしたり乾燥さ	せたりして、痛めない	ように注意しなければ	448
なりません。←				455
また、食べ過ぎや空	腹も負担を掛ける大き	な要因のようです。音	色に関しては、声を響	495
かせて増幅させる技術	があるそうです。特殊	なトレーニングを積ん	で喉や鼻孔、胸や頭と	535
いった共鳴器官の数を	増やせば、それだけ魅	力的に聞こえるとい	います。歌うときの姿勢	575
も大切で、上半身をリ	ラックスさせて足を肩	幅くらいに開き、膝を	緩めて自然に立つと伸	615
びやかで美しい声を出	しやすいそうです。わ	たしも一度試してみ	たいと思います。	652

かりんとうは、よく知られているお菓子の一つです。その作り方はとても簡単で、まず	40
小麦粉と砂糖に重曹や塩などを混ぜ、練り合わせて生地を作ります。それを油で揚げ、さ	80
らに蜜などを絡めて乾燥させて完成です。そんな素朴で懐かしいお菓子の歴史を振り返っ	120
てみましょう。まずその起源ですが、辞書などを見ても「古くに伝来した駄菓子」と	160
説明されていることから、外国からやって来たものようです。どこから伝わったのかは	200
諸説あり、明確にはなっていません。その中で有力とされているのが、奈良時代に当時の	240
中国から伝えられた唐菓子というものが起源になっているという説です。この他には、南	280
蛮菓子が始まりではないかといった説もあります。↓	304
甘いお菓子ですが、歯応えがあるため食べ応えも十分にあります。かむことで、記憶力	344
の回復や気持ちを穏やかにする効果があるそうです。最近の子供たちは、昔と比べて顎が	384
小さく、歯並びが良くないと聞きます。これは、硬いものを食べる機会が少なくなったこ	424
とが原因ではないでしょうか。しかもこの現象は、子供だけでなく、大人にもいえること	464
のようです。飽食の時代で、手軽にお菓子などを買い求めることができるようになり、現	504
代の食生活は硬いものを食べる機会が少ないように感じます。そんなときにぴったりなの	544
が、かりんとうです。かむことによって顎が鍛えられるのはもちろんですが、それによっ	584
て仕事や勉強のストレス解消などにもつながるそうです。昔の駄菓子としてだけでなく、	624
体にも良い食べ物として、かりんとうの良さを見詰め直したいもの	657

日本には立春や春分、冬至など、季節を表す言葉がたくさんあります。これらは古代中	40
国で考案されたものが日本に伝わり、農作業の目安とされてきました。太陽の動きに合わ	80
せて1年の移り変わりを分かりやすくし、季節の変化をその期間に見られる生き物の様子	120
や天候などで表したのです。これは、二十四節気と呼ばれ、農作業だけでなく毎日の暮ら	160
しに欠かせないものになっていきました。さらに細かく季節感を表す言葉として生まれた	200
のが七十二候で、漢詩の一節のような名前をしています。↓	227
最初の節気である立春は、節分の翌日です。まだ寒い日が続いているのに、もう春なの	267
かと信じられない人は多いかもしれません。しかし、季節というのは少しずつ移り変わっ	307
ていくもので、切り替わったからといっていきなり暖くなるわけではありません。2月	347
初旬はまだ冬の気配が残っていますが、寒さのピークは過ぎたころで、その中に春を少し	387
ずつ感じ始めることができます。昔から季節に寄り添って暮らしてきた人々の心が感じら	427
れるでしょう。↓	435
また、日本にはさまざまな伝統行事があります。お正月やお盆、七夕や七五三などはわ	475
たしたちにもなじみ深いでしょう。他にも、ひな祭りや中秋の名月なども聞いたことがあ	515
るかと思います。これらは、先人の知恵やたくさんの願いが込められています。自然の恵	555
みに感謝し、穏やかな生活を祈りながら暮らしてきた、その心が現代に伝えられているの	595
です。↓	599
二十四節気や古くから伝わる伝統行事を見直してみると、現代人が忘れかけている	639
大切なことを思い出させてくれるのかもしれない。	663

子供が好きな料理ラ	ンキングを見てみると、	ギョーザやシューマ	イといったものが登場	40
10	20	30		
します。これらのルー	ツは中国ですが、今や	家庭で食べるおかずと	して認識されており、	80
50	60	70		
日本人にとってなじみ	深いメニューは他にも	たくさんあります。←		110
90	100			
中国料理店に行くと	、注文したものは大皿	に盛られて次々と運ば	れてくるでしょう。そ	150
120	130	140		
してテーブルは、上下	で二段構えになっており、	その中央が回転する	仕組みになっている	190
160	170	180		
ため、すべての人に満	遍なく料理が行き渡り	ます。多くの中国料理	店がこのスタイルで提	230
200	210	220		
供しているといっても	過言ではありません。その	ためこの回転する	テーブルは、中国から	270
240	250	260		
輸入されたものだと思	っている人が多いのでは	ないでしょうか。と	ころが、驚くことにこ	310
280	290	300		
れは日本で開発され、	隣国へと広がっていつ	たものなのです。←		339
320	330			
昭和初期のこと、東	京にとある結婚式場が	オープンしました。そ	こでは中国料理も扱っ	379
349	359	369		
ていました。披露宴で	は、大きな円卓に何皿	もの料理が並んでいま	したが、お客さんがそ	419
389	399	409		
れらを取り分けるには	いったん席を立たなけ	ればなりませんでした。	それを見ていた創業	459
429	439	449		
者の男性は、何とか座	ったままでゲストが楽	しみながら食事をする	ことができないかと考	499
469	479	489		
えました。そこで大工	さんに、板を2枚重ね	て上側の板だけを回転	するようにできないか	539
509	519	529		
と相談します。その考	えが見事に実現し、現	在のものが完成しまし	た。同じようなものが	579
549	559	569		
既に18世紀の英国に	あったため、残念なが	ら発明したとはいえま	せんが、その便利さを	619
589	599	609		
中国料理店に広めたの	は、間違いなく日本人	の繊細な気遣いと旺盛	なサービス精神だった	659
629	639	649		
のです。				663

現代では、何か分	らないことがあると、	すぐにインターネット	で調べることができる	40
ため、さまざまな知識	を得ることが容易にな	った。わたしは、疑問	に思うと検索する癖が	80
付いている。そんな中	で最近自分がある状態	に陥っていることに気	付いた。それは、誰か	120
が幾つかの情報を基に	考えをまとめた記事な	どを読むと、書いてあ	ることを理解している	160
だけなのに、自ら考え	を導き出したように感	じてしまうという状態	だ。知識を得ただけで	200
満足し、それについて	掘り下げて考えること	をしていないため、自	分の力になっていると	240
はいえない。その証拠	に、調べた瞬間には理	解できていたことが、	数日たつと分からなく	280
なったり忘れてしまっ	たりするのだ。↓			298
その一方で、何も調	べない、もしくは一つ	の情報だけを頼りにす	る、人の話に耳を傾け	338
ないといった状態で、	ただ自分だけで思考を	重ねていると、いつの	間にか自分勝手に偏っ	378
た考え方にはまり込む	危険性がある。特に、	ソーシャルメディアで	は、ごく個人的な思い	418
付きや意見を何の根拠	もなく強い口調で発言	してしまいがちだ。そ	れを繰り返していると	458
独断的になりやすい。	もちろん考えたことを	述べる自由は誰にでも	あるだろう。しかし、	498
何らかの考えを他人に	向かって主張する場合	には、客観的な裏付け	が必要だといえるかも	538
しれない。↓				544
そもそも世の中には、	簡単に真偽が分かる	ようなことはあまり存	在しない。だからこそ	584
信頼性の高い本で調べ	たり、専門家の意見を	参照したりする姿勢が	必要となる。そして、	624
主体性を持って学び、	いつも謙虚さを失わず	周りを見ながら常に再	考し続けることが大切	664
なのだろう。				670

子供のころに折り紙	で遊んだ覚えのある人	は多いだろう。四角い	紙を曲げたり重ねたり	40
10	20	30		
することで、さまざま	な形を作る伝統的な遊	びだ。ヨーロッパにも	似たようなものがある	80
50	60	70		
そうだが、わが国のよ	うに広く豊かに発展し	ている例はまれで、折	り紙という名称は海外	120
90	100	110		
でも使われているとい	う。中でも、宇宙開発	の分野では、どうい	う訳かこの折り紙が高い	160
130	140	150		
評価を獲得しているよ	うだ。最先端の科学技	術と懐かしい遊びの間	には一体どのような関	200
170	180	190		
係があるのだろう。←				210
220	230	240		
例えば、さまざまな	用途に活用されている	ミウラ折りと呼ばれる	折り方がある。これは	250
260	270	280		
東京大学の研究者が1	970年に考案したも	ので、どんなに大きな	紙であっても対角線の	290
300	310	320		
部分を押ししたり引い	たりするだけで、即座	に展開し収納すること	ができる折り方だ。持ち	330
340	350	360		
歩くのに便利なため、	地図などに利用されて	いるが、もともとは宇	宙開発のために考え出	370
380	390	400		
された方法である。こ	の折り方を応用すれば、	大きな太陽光パネル	も小さく畳んで収納す	410
420	430	440		
ることが可能だとい	う。実際に、1995年	に打ち上げられた人工	衛星には、この技術が	450
469	479	489		
生かされている。←				459
さらに最近では、折	り紙を応用してエンジ	ンや燃料の要らない宇	宙ヨットの開発も進め	499
509	519	529		
られている。ソーラー	セイルと呼ばれる正方	形の薄い膜を帆に仕立	て、太陽から飛んでく	539
549	559	569		
る光子の圧力を受けて	航行しようという計画	だ。既にJAXAは、2010	年に実験機を	579
589	599	609		
打ち上げている。機	体の開発に携わったメン	バーは、小さいころか	らこの遊びに親しんで	619
629	639	649		
いたため、順調に作業	することができたと話	している。いつかこの	ヨットが、遠い星へ旅	659
669				
立つ姿をこの目で確	かめたいものだ。			676

動物の子供は、遊ぶ	ことを通して大人の行	動パターンを学ぶとい	われています。そのた	40
10	20	30		
め、成長するに従って	じゃれ合うなどの遊び	をほとんどしなくなり	ます。しかし人間から	80
50	60	70		
食べ物を与えられるイ	ヌは、少し違うよう	です。野生動物のよう	に自分で獲物を調達する	120
90	100	110		
必要がないため、一人	前になってもずっと子	供のころの特徴を残し	、いつまでも遊びたが	160
130	140	150		
るそうです。←				167
177	187	197		
彼らは、そんな気持	ちを仲間や飼い主にし	ぐさで示します。相手	をじっと見詰め、前足	207
217	227	237		
だけ前方に伸ばし、背	中を反らせながら腰と	尾を高く上げます。そ	して、飛び出しそうな	247
257	267	277		
動作を繰り返すので	す。体の前の部分だけ	を低くするので、伏せ	の形にも見えますが、こ	287
297	307	317		
れが「遊ぼう」とい	う典型的なサインだとい	います。他にも、相手	を鼻先でつついたり、	327
337	347	357		
呼ぶように前足を振	ったり、あるいは跳ね	回ったりと、さまざま	な方法で自分の心情を伝	367
				376
えているのです。←				
386	396	406		
ボールや棒などの道	具を前足の間に置き	「これを投げて」とば	かりに訴えてくることも	416
426	436	446		
あります。イヌは、投	げられたものを追	掛けることが特に好き	です。理由の一つとして	456
466	476	486		
過去に人間と行った狩	猟の記憶があるため	といわれています。か	つて撃ち落とされた鳥	496
506	516	526		
追いつけ、飼い主の所	まで運んでいたよう	に、今もボールを獲物	に見立て、狩りをする満	536
546	556	566		
足感を得ているので	しょう。それと同時に、	褒められる喜びも感じ	ているのかもしれない	576
				579
ん。←				
589	599	609		
イヌは、ご飯を与	てくれる人や散歩へ	連れて行ってくれる人	以外にも、一緒に遊んで	619
629	639	649		
くれる人をとても好き	になります。ストレス	を発散させるだけでは	なく、遊びを通して飼	659
669				
い主と信頼関係を築	いていくのです。			676

近頃、日本人の味覚	が変化してきたように	感じる。以前は刺激の	強い味が好まれていた	40
が、最近では穏やかな	ものが支持されている	のではないだろうか。	そしてそれは、テレビ	80
や雑誌などで食べ物	を表現する言葉にも表	れているように思う。例	えば「まるやか」とい	120
う言葉を検索してみ	ると、緑茶飲料や調味料	などさまざまな商品の	キャッチフレーズに使	160
われている。国語辞典	には、味が穏やかなこ	とという意味が載って	いる。↓	194
他にも「滑らか」と	いう言葉もよく耳にす	る。食べ物に使われる	場合は、きめが細かく	234
て軟らかい様子を表	す。こちら料理番組で	クリームやスープ類の	舌触りを表現する際に	274
よく使われる。少し前	には「ふわふわ」のロ	ールケーキが人気で、	有名店の前に行列がで	314
きたり、コンビニでも	人気の商品になったり	していた。もともとの	意味は「中に空気を含	354
んでふっくらと膨らん	でいる状態」だが、焼	きたてのパンなどを指	すのにぴったりの便利	394
な言葉だ。最近になっ	て生まれた言葉かと思	っていたが、江戸時代	には、その名もふわふ	434
わという卵料理があっ	たそうだ。そういえば、	現代でもオムライス	を形容するときにい	474
られている。また、ク	ッキーやコロッケなど	の歯触りを表現する場	合の決まり文句になっ	514
ている「さくさく」と	いう言葉もある。どう	やら人がおいしいと感	じるには、味覚だけで	554
なく食感も大切な要素	のようだ。↓			570
もちろん、強くパン	チのあるものを形容す	るものもあり、ラーメ	ンには「こってり」と	610
いう言葉がよく使用さ	れる。この食べ物は、	腰のあるめんの支持者	が多く、テレビや雑誌	650
などで話題のB級グル	メはこってりとした味	が好まれるらしい。		679

2級・準2級速度模擬問題 10 (模範解答)

夜の闇を照らすために誕生した明かりの一つに、和ろうそくがあります。これには長い	10	20	30	40
歴史があり、奈良時代に中国から入ってきたものが、日本で独自に発展したといわれてい	50	60	70	80
ます。そして、今や和の芸術品とまでいわれるようになりました。その魅力は何と云って	90	100	110	120
もあのオレンジ色の優しい光と神秘的な炎の揺らめきではないでしょうか。←	130	140	150	155
和ろうそくは、ハゼノキの実から採るろうだけで作られるものが最上とされます。燃え	165	175	185	195
方が美しいことに加えて、油煙が極めて少なく、風が吹いても消えにくいのがその理由で	205	215	225	235
す。作り方は、ろうを型に流し込むものと塗り重ねていく方法があります。どちらも熟練	245	255	265	275
の技を要しますが、より難しいのは後者で、イグサなどで作った芯に、溶かしたろうを幾	285	295	305	315
層にも塗り重ね、時間をかけて仕上げています。根気と正確さが要求される作業です。	325	335	345	355
その形状は上部が太く、下部が細いのが特徴で、棒型といかり型の二つがあり、いずれも	365	375	385	395
芸術品といわれるだけの存在感も十分です。また、会津地方が発祥とされている絵ろうそ	405	415	425	435
くは、主に東北や北陸などで発展してきました。その始まりは、寒い冬に生花が入手しに	445	455	465	475
くい場所で、代わりに花の絵をろうそくに描いて仏壇などに供えたということで、単なる	485	495	505	515
消耗品ではなかったことがうかがえます。←	525			535
一方、現在市場に出回っているものの大半は、石油を精製して作るパラフィンという物	545	555	565	575
質を原料とする西洋ろうそくです。インテリア照明として、また癒やしグッズとして人気	585	595	605	615
のアロマキャンドルなど、そのほとんどは資源の枯渇が懸念される石油系のものですが、	625	635	645	655
栽培可能な植物油を原料とした製品を作っている企業もあるようです。	665	675	685	687

2級・準2級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

<p>なんだか年ごとに夏の暑さが厳しくなっているような気がする。</p>	<p>日本でも40度を超える</p>	40
<p>10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110</p> <p>る日が度々観測されるようになり、気象庁は2007年から最高気温が35度以上になる</p>	<p>80</p>	80
<p>130 143 153 163 173 183 193 203 213 223 233 243 253 263 273 283 293 303 313 323 333 343 353 363 373 383 393 403 413 423 433 443 453 463 473 483 493 503 513 523 533 543 553 563 573 583 593 603 613 623 633 643 653 663 673 683 693</p> <p>場合を猛暑日と呼ぶことにした。このような暑さが続くと体温調整が難しくなるため熱中症にかかる人も増加する。←</p>	<p>120 133</p>	120 133
<p>173 183 193 203 213 223 233 243 253 263 273 283 293 303 313 323 333 343 353 363 373 383 393 403 413 423 433 443 453 463 473 483 493 503 513 523 533 543 553 563 573 583 593 603 613 623 633 643 653 663 673 683 693</p> <p>しかしこれが風呂の温度だとしたらどうだろう。漬かって気持ちが良い湯は42度ほどだが、健康を考えるなら38度から40度と、かなりぬるめにした方がよいそうだ。体の奥までしっかり温めるにはこのぐらいが適しているらしい。いずれにせよ気温なら暑くて耐え難いはずなのに風呂では物足りなくなる。これは一体なぜだろう。←</p>	<p>173 213 253 286</p>	173 213 253 286
<p>326 336 346 356 366 376 386 396 406 416 426 436 446 456 466 476 486 496 506 516 526 536 546 556 566 576 586 596 606 616 626 636 646 656 666 676 686 696</p> <p>熱は高いところから低いところへと移るのが原則だ。目には見えない現象だが、わたしたちの周囲では、いつも空気や水の分子たちが衝突してエネルギーを交換し合っている。暑さや寒さを感じるのも基本的にはこの働きによるもので、人間の体は気温が25度ぐらいのときに快適だと感じるようになっている。←</p>	<p>326 366 406 428</p>	326 366 406 428
<p>468 478 488 498 508 518 528 538 548 558 568 578 588 598 608 618 628 638 648 658 668 678 688 698</p> <p>同じ分量の気体と液体を比べると、液体に含まれる分子の密度は気体よりも1000倍程度も高い。風呂の湯には空気より多くの物質が詰まっています、その分自分の体とぶつかる回数もずっと多くなる。そのため、体温より少し熱いぐらいの湯に漬かっても、すぐに表面温度が上昇して周囲との温度差がなくなり、ぬるく感じてしまうのだ。空気中では、分子の量が少なくすかすかの状態であるため、分子の衝突によるエネルギーの交換はほとんど起こらない。このように空気と水の熱の伝わり方には違いがあり、たとえ数値そのものは同じでも、気温と水温は全く異なるというわけだ。</p>	<p>468 508 548 588 628 668 693</p>	468 508 548 588 628 668 693

2級・準2級速度模擬問題 12 (模範解答)

おしろいとは、顔や首に塗って肌を白く見せるために使う化粧品です。粉や水、練り状	40
のものがああります。この歴史は驚くほど長く、紀元前から使われていたのではないかと	80
われているそうです。最古の例として、メソポタミアの遺跡からおしろいが発掘されてい	120
ます。日本には7世紀ごろに中国から伝来し、江戸時代になると国内でも生産されるよう	160
になりました。←	168
江戸時代の日本では「色白は七難隠す」といわれ、美人の条件と	208
肌の色が白いことだったそうです。そのために必要となったのがおしろい	248
原料は水銀か鉛でしたが、前者はとても高価だったため、庶民は専ら安価な後者を愛用し	288
ていたそうです。ところが、どちらも後に、その毒性が問題となつたため製造されなくな	328
り、明治時代には無鉛タイプが登場しました。←	350
それまで庶民の間では、さまざまなものを調合したおしろいが使われており、美容につ	390
いて書かれた江戸時代の書物には、その製法について「しまりを少々入れる」と記されて	430
います。これは、オシロイバナという植物の種の中にある白い粉のことで、とても良い香	470
りがします。中南米が原産で、わが国には江戸時代の初めに中国から渡来したとされてい	510
るので、当時使われていても不思議ではありません。それを女の子たちがおしろいの代わ	550
りに顔に付けて遊んでいたことから、この名で呼ばれるようになったそうです。←	587
この花の開花時期は7月から9月ごろまでで、夏の間ほとんど途切れることなく次々と	627
咲き続けるので長く楽しめます。夕方に咲くことから「夕化粧」とも呼ばれています。公	667
園や道端でよく見掛けられ、ピンクや白色、黄色やオレンジ色など、カラフルでかわいら	707
しい花を咲かせます。	717

2級・準2級速度模擬問題 13 (模範解答)

わたしは、北海道へ行くときには必ずジンギスカンを食べます。昔からヒツジは、その	40
毛や肉を目的として世界中で広く飼育されてきました。日本では動物園や牧場で見ること	80
ができます。また、十二支の一つとしても知られていますが、生き物としてはあまり身近	120
なものではないかもしれません。↓	136
そもそもヒツジは、古くからの家畜であり、わたしたち人間に衣食住のすべてを与えて	176
くれるありがたい動物です。特に、モンゴルの遊牧民たちは、その毛を使って衣類や移動	216
式住居を囲う布を作り、体は頭からひづめまで、余すことなく調理して食べています。ま	256
た、草食動物である彼らは、さまざまな能力を備えています。限られたえさを効率的に利	296
用するために、短い草や木の葉を左右に分かれた上唇を器用に使って食べ、それをウシと	336
同じように四つの胃で消化して栄養にしています。さらに、えさがほとんどない冬場に備	376
えて体に脂肪を蓄えるのです。草を食べ、排泄物などは土へと還元され大地を育てると	416
いったサイクルのおかげで、わたしたち人間は生かされてきたともいえます。↓	452
世界的に見ると、多くの国がそれぞれ目的を持ってヒツジを飼育しており、その数は増	492
加傾向にあるといえます。特に、食糧生産のために重要としているアフリカなどでは、着	532
実に増えています。今まで日本では、主にその毛や肉を利用してきましたが、モンゴルの	572
人々のようにすべてを使うわけではありません。人類と家畜との長い付き合いにおいて、	612
その命を増やし、頂くことで人間は生かされてきました。それは大切なものだけに、何一	652
つ無駄にしてはいけません。近年、そのことについて問題意識を持ち、ヒツジの可能	692
性をもっと追求しようという人たちが日本でも増えているそうです。	723

2級・準2級速度模擬問題 14 (模範解答)

でんぷんは、昔から	数多くの種類が世界中	で作られ、利用されて	きました。料理にはも	40
10	20	30		
もちろん、お菓子作りにもよく使われるため、	家庭でも常備している	ことが多い食品です。	80	
50	60	70		
おそらく最も身近なもの	のは、ジャガイモから	作られたかたくり粉で	はないでしょうか。こ	120
90	100	110		
れは、特に調理におい	て使う頻度が高く、天	津飯のようにあんの掛	かった料理やから揚げ	160
130	140	150		
の衣などには欠かせま	せん。洋菓子作りによ	く使われるのがコーン	スターチです。これは	200
170	180	190		
トウモロコシからでき	ています。粒子が細か	くて大きさもそろって	いるので、冷えても粘	240
210	220	230		
度が変わらず、プリン	やカスタードクリーム	などに最適です。他に	は、江戸時代から和菓	280
250	260	270		
子作りには欠かせない	とされているのがくず	粉です。これは粒子がと	ても細かく、口当たり	320
290	300	310		
が滑らかなため、日本	料理のとろみ付けにも	利用されます。また、	最近若者の間ではやっ	360
330	340	350		
ていたタピオカは、キ	ャッサバというイモの	一種から作られたでん	ぷんを固めて煮たもの	400
370	380	390		
です。↓				404
ところで、でんぷん	は食品だけでなく、製	紙業の分野でも使われ	ていることを知ってい	444
414	424	434		
ますか。日本で昔から	製造、利用されてきた	和紙は、ミツマタやコ	ウゾといった木の皮か	484
454	464	474		
ら取り出した繊維を原	料としており、非常に	丈夫なものでした。現	在、われわれが使用し	524
494	504	514		
ている紙は、一般的に	洋紙と呼ばれるもので	、主に木材から取り出	したパルプという繊維	564
534	544	554		
からできています。し	かし、それだけで作る	うとすると繊維同士の	絡みが少なく、和紙ほ	604
574	584	594		
ど丈夫なものにはなり	ません。そこで、でん	ぷんの性質を利用し、	接着剤として使うこと	644
614	624	634		
で強度を上げているの	です。↓			658
654				
食材だけでなく工業	用としても利用でき、	自然環境に適応して大	量生産することも可能	698
668	678	688		
なでんぷんは、安全	性の高い資源として、未	知の可能性を秘めてい	るのかもしれませんが。	738
708	718	728		

2級・準2級速度模擬問題 15 (模範解答)

白っぽい衣料は、それほど着用していません。わたし自身も、好きだったシャツの変色にがっかりしたことが何度もあります。あるとき、友人にその悩みを話していると、ハーブ染めをしてみても、時間が経過すると黄ばんでしまうこと	40
す。あるとき、友人にその悩みを話していると、ハーブ染めをしてみても、時間が経過すると黄ばんでしまうこと	80
れたので、早速初心者向けの解説書を購入しました。中を開いてみると、とても自然で柔らかな色合いの小物や衣類などの写真が掲載されており、とても魅力的でした。↓	120
染料となるハーブの種類はたくさんあります。普段はお茶やお菓子作りなどに使用する	160
シナモンやミント、香りを楽しむラベンダーなども、優しい色合いに仕上がる良い染料だ	197
そうです。解説書には、手順の他にちょっとしたコツなども書かれており、その中で最も	237
気になったのが色をとどめる薬品についてでした。これは、ハーブごとに適したものがあ	277
るらしく、少量混ぜることで仕上がりが見栄えが全く違うそうです。さらに、色の耐久性	317
も格段に良くなります。しかし、中には取り扱いが難しい薬品もあるので、著者は専門店	357
などに聞いてみることを勧めていました。また、酢酸や消毒液で代用できるものもあると	397
紹介していました。↓	437
ハーブは、摘んだばかりの新鮮な葉をそのまま使う場合と乾燥させたもの、エキス状に	477
したものの3種類があるようです。次に必要なのが道具ですが、これは菜ばしや鍋といっ	527
たように、台所でそろえるものがほとんどです。しかし、薬品を使ったり道具に色が付着し	567
たりすること多いので、調理用とは別に用意した方がよさそうです。↓	607
あれこれ迷ったのですが、わたしはシナモンで木綿の白い布を染めることにしました。	640
失敗しなければ、薄い茶色に仕上がる予定なので、それで小物入れを作ろうと考えていま	680
す。完成するのが今から楽しみです。↓	720
	741

2級・準2級速度模擬問題 16 (模範解答)

同じ種類の魚でも、	とてもおいしかったり、	そうでもなかったり	することがあり、そこ	40
に旬が関係することは	よく知られています。	しかし、この言葉には	脂が乗って最も味が良	80
い時期を指す場合と、	豊漁を意味する場合の	二通りがあり、両方の	シーズンは、必ずしも	120
一致するわけではない	ようです。例えば、ヒ	ラメは3月に水揚げ量	が増加するといわれて	160
いますが、これは産卵	と深い関係があるそう	です。おなかが膨れて、	体が重くなったメス	200
は浅瀬へと移動するの	ですが、その動きは非	常に鈍く、いつもと違	って機敏ではありません	240
ん。のろのろと産卵場	所を探し回っているう	ちに漁師に捕獲されて	しまうのです。そのた	280
め水揚げ量が増え、価	格は下がるため食卓に	は上りやすいのですが、	特有のうま味に欠け	320
るといわれます。逆に	最も味が良いのは、秋	から翌年の2月ごろま	でとされていますが、	360
この時期は市場に出回	る数が少なく、価格が	高騰する傾向にあるよ	うです。←	395
旬の他にも魚の味を	左右する要素に、漁法	があるといわれていま	す。例えば「流れ刺し	435
網」という方法は、群	れが遊泳してくると予	測される場所に網を縦	方向に張り、魚がそこ	475
に頭を突っ込み、身動	きができない状態にな	ったところを引き揚げ	るというものです。昔	515
は、サンマの捕獲に多	用されていたようです	が、現在では海中に巨	大な網を敷き、群れが	555
近づいてきたら集魚灯	で誘い込み、一気に捕	獲していると聞きました	。こうすることで仕	595
事の効率は格段にアップ	したようですが、サン	マは広々とした網の中	で自由に動き回れる	635
分、暴れて擦れ合い、	うろこが落ちることも	多いそうです。この方	法で引き揚げられたも	675
のには、傷があったり、	大量のうろこを飲み	込んでいたりするもの	もあるようです。こう	715
した違いも味に影響す	ることがあるというか	ら面白いものです。		744

2級・準2級速度模擬問題 17 (模範解答)

お風呂に入っている	ときや散歩の最中などに、ふと何かの歌を口	ずさんでしまうことは	40
ありませんか。気に入	っている曲や大好きな	音楽は、リラックスして	80
ついで歌いたくなるもの	です。わたしが小学生	のころは、歌謡曲と呼ば	120
が人気を博していました。	そしてその数年後には、	ニューミュージックと呼ば	160
分野が登場し、作詞作曲	を手掛けて自分で歌	うというスタイルの歌	200
手。これは今では当たり前	ですが、そのころは	かなり珍しい存在	235
でもともと歌謡という言葉	は、日本古来の歌	という意味でした。し	275
かし、明治に入って欧	米からやって来た音楽	が歌謡曲と呼ばれ、新	315
しいジャンルという意	味で使われるようにな	りました。今ではとも	355
も広い範囲で用いら	れています。一般的には、	現代日本の代表的な	395
大衆歌曲と定義される	ことが多いようです。また、	わが国の音楽とい	435
えば、演歌を思い浮	かべる人もいます。日	本人独特の感性が	475
歌詞のベースにな	っています。少し専門	なことで説明すれば、	515
古来の民謡で歌われて	きた音階を平均律に	置き換えた五つの音階	555
元になっています。西	洋の音楽は七つから	成り立っていることが	561
多く、明らかに違いが	あります。わたしたち	が、いかにもこれは	601
演歌だと感じるの	は、こうした理由	があるから	641
そうです。↓			681
今では、歌謡曲とい	う言葉はあまり使	われなくなりました。	721
代わりにJポップとい	う別の表現が登	場しています。誰に	761
でも比較的聴き	やすく、若年層を	中心に流行して	
いる曲を	こう呼ぶそう	です。これからも	
国内外の伝統	が影響し合	って、いろ	
いろなジャンル	が誕生	したり名称	
ができたり	していくこと	でしょう。	
いつの時代	も人々に	とって音楽	
はなくては	ならない	娯楽であり、	
時に気持ち	を慰めたり	励ましたり	
してくれる	大切な存在	なのです。	

2級・準2級速度模擬問題 18 (模範解答)

朝起きて窓の外を眺めると、雨が降っていました。そんな日は、気分が沈みがちという	40
人も多いのではないでしょう。空が暗いだけで、なぜかやる気が出ないなんてこともあ	80
ります。↓	85
しかし雨は、人間にとっても動植物にとっても無くてはならないもので、わたしたちに	125
もたらすのは暗い気分だけではないのです。雨によって神秘的な美しさが際立つ、ある植	165
物を紹介しましょう。その名はサンカヨウといい、高地の森林周辺の湿った草地に生息し	205
ています。大きな葉の上に乗るように花を咲かす姿がハスにも似ています。その最大の特	245
徴は、乾いた状態のときは白い花びらが、不思議なことに雨にぬれるとまるでガラス細工	285
のように透明になることです。なぜそのように変化するのは、はっきりと解明されてい	325
ませんが、有力なのは、ぬれることで光を吸収しなくなるという説です。乾いているとき	365
のサンカヨウは、白く見えますが、これはもともと白いわけではなく、花びらの細胞のす	405
き間に光が入り込み散乱することでそう見えているというのです。そのため、雨が降って	445
白い部分が水分で満たされると、その現象が起きなくなって透明に見えるのです。ちなみ	485
に、白いTシャツやすりガラスが雨に当たってぬれると透けて見えるのは、同じ原理だと	525
いいいます。↓	531
この神秘的な植物に出合うためには、幾つかの自然条件が重なることが必要で、良い状	571
態で見るのはなかなか難しいといわれています。まずこの花が咲いている期間が短いこと	611
が理由の一つです。山の標高や雪解け時期によっても異なりますが、開花時期は5月から	651
7月ごろまでで、花が咲いて散るまで1週間ほどしかありません。しかもその間に雨が降	691
らないと透明な状態にならないのです。↓	710
雨天時に思い切って高地の自然公園などに掛けて、この不思議な花に出合うことがで	750
ければ、きっといい気分転換になるでしょう。	771

2級・準2級速度模擬問題 19 (模範解答)

鈴といえば、財布や	ネコの首輪などに付いていて、チリンチリン	と音がするものを思い	40
10 浮かべます。土器や金	20 属、陶器など、いろ	30 ろな素材で作られたもの	80
50 れもその清らかな音色	60 はわたしたちの心を和	70 ませてくれるとともに、	120
90 う力があるとされてい	100 ました。今でもさま	110 まな用途で使われてい	160
130 伝統的な和楽器なの	140 です。日本の歴史の中	150 でも、神道と深いつなが	200
170 するために奏でる曲の	180 中で使用されていたり、	190 神前での結婚式では、	240
210 式を行ったりしてい	220 ます。↓	230	253
250 さて、その昔、鈴は	263 クルミやマメを振った	273 ときに、中で種が動い	293
263 作られたといわれてい	273 ます。いつごろから用	283 いられるようになった	333
303 んが、鈴や鐘、太鼓と	313 いった音の出るものは、	323 人類の歴史の中で古	373
343 深く関わってきたよう	353 です。その音は、邪気	363 をはらって生命を守る	413
383 ともいわれています。	393 日本における歴史とし	403 ては、縄文時代には既	453
423 存在していたようで	433 す。また、古墳時代の遺	443 跡からは、土器以外の	493
463 され、中には純金製の	473 鈴も出土しています。	483 素焼きに絵付けをした	533
503 お守りや縁起物として	513 親しまれていたよう	523 です。農耕が始まって	573
543 動物を追い払うために	553 田畑に鳴子が設置さ	563 れました。その名残	613
583 どで山に入るときには	593 、クマよけのために鈴	603 を腰に付ける習慣があ	648
623 ちなみに、財布に付	633 けておくと落としても	643 気付くことができると	688
658 くるなどといわれてい	668 ます。その清らかな音	678 には、魔よけの意味と	728
698 れ、神社での参拝の際	708 には鈴を鳴らします。	718 おそらく、その辺り	768
738 なのでしょう。	748	758 から連想された言い伝	775

2級・準2級速度模擬問題 20 (模範解答)

近頃、赤色の背景に	白色の十字とハートを	組み合わせたデザイン	のストラップを持って	40
いる人を見掛けること	が多くなりました。また、	コンビニなどでその	マークが大きく掲載	80
されているポスターも	見たことがあります。	これはヘルプマークと	呼ばれており、身に付	120
けておくことで、外見	では分からなくても	援助や配慮を必要とし	ている人が困ったときに	160
支援や理解を得られや	すくするものです。←			180
このマークは、20	12年に東京都で誕生	しました。内部障害や	難病を抱えている人を	220
はじめ、義足や人工	関節を使用している人、	また妊娠初期の人など、	さまざまな人が利用	260
しているそうです。大	きさはカードケースほ	どで、鮮やかな赤色な	のでよく目立ちます。	300
かばんなどに付けてい	る人もいて、より多く	の人の目に留まりやす	くなっています。←	339
これを持つ人の中に	は、健康のように見え	ても、つり革につかま	って姿勢を保つことが	379
困難だったり疲れがす	ぐに出てしまったりす	る人もいます。外見で	は分からないため、優	419
先席に座っていると、	不審な目で見られてし	まうことがあるそうで	す。そんなときにこの	459
マークがあれば、その	誤解は生じなくなりま	す。他にも、災害発生	時などの混乱している	499
ときにも、これがあれ	ば避難の手助けが必要	であることが分かった	り、手を差し伸べるこ	539
とがしやすくなったり	します。また、これに	は記入用のシールが付	属されており、支援が	579
必要な具体的な病名や	通院している病院、服	用している薬や緊急連	絡先などを書き込むこ	619
とができます。急に具	合が悪くなったときな	ど、自力でコミュニケ	ーションが取れない状	659
況になったときでも、	早い段階で適切な処置	が受けられます。←		688
東京都から始まった	このマークは案内用	記号に追加され、今	では全国各地で導入され	728
ています。助けを必要	としている人を支え合	う社会の実現に向けて、	今後さらに広く認知	768
されることが期待され	ています。			783

2級・準2級速度模擬問題 21 (模範解答)

最近、ピアノがまた	ブームになっていて、	動画投稿サイトにその	華麗な技を投稿する人	40
が増えています。誰	でも自由に弾けるよう	と、駅や空港に設置さ	れたストリートピアノ	80
も人気です。と	ころで、ピアノの色とい	えば黒を思い浮かべま	すが、そうなったのは日	120
本のある伝統技術	が関係しているそう	です。↓		141
この楽器は、18	世紀初めにイタリアで	発明されたといわれま	すが、外装は木そのもの	181
の模様を生かした	ものが主流で、その時	代が長く続きました。そ	して明治時代には日本	221
も生産が始まりま	すが、そこで問題にな	ったのが、ヨーロッパ	に比べて湿気が多いこ	261
と。木材が水分を	含んでしまうと、変	形して音色にまで影	響がでてしまうので	301
対策として考えら	れたのが、日本で古	くから食器や家具など	の塗料として用いて	341
塗ることでした。	これを塗ったものは	湿気や酸などに強	くなり、腐敗を防ぐ	381
こともできま	す。実際に縄文時	代の遺跡から発掘	された漆塗りの器	421
には、5千年	以上前の色がその	まま残っており、	ピアノを湿気から	461
守るためにび	つりの塗料でした。	黒が選ばれたのは	その色の重厚な	501
イメージから	ではないかと考	えられています。	初期のピアノは、	541
非常に高	かったため、一般	家庭には普及	せず、置かれた	555
のは専ら	学校でした。	格式高い黒色	は教育の場	595
にもび	つたりだった	のです。↓		635
また、以前は	木目の模様が	つながるように、	表面に使う素材	675
を厳選	する必要があ	りました。それが	黒色にしたこと	715
でその手	間がなくなり、	生産効率が上	がってコスト	755
ダウン	にもつなが	りました。その	後、1965年	785
には日	本のあるメー	カーが生産	台数世界一	
となり、	たくさん輸	出されるよ	うになります。	
すると、	海外でも黒	くすること	で大量生産	
が可能	となったこ	とに加え、	塗装してい	
るので	傷がつい	ても修理	がしやすい	
と評判	になりました。			
こう	して、海外	でも黒い	ピアノが生	
産さ	れるよう	になった	のです。	

2級・準2級速度模擬問題 22 (模範解答)

生き物にとって食事は、重要な行為の一つだ。自然環境に暮らす動物たちは、その多く	40
が食べるものを探すことに大半の時間を費やしている。これは、われわれのようなヒト属	80
も同じで、数百万年前に誕生したころには他の動物と同じように食物を求めて、アフリカ	120
の草原や森をひたすらさまよう暮らしを続けていたようだ。↓	148
このライフスタイルを変える大きなきっかけの一つに、火の利用がある。正確な時期は	188
分かっていないが、少なくとも50万年前の祖先はこれで体を温めて、恐ろしい肉食獣か	228
ら身を守っていたらしい。さらに重要なのは、この発見を調理にも用いたことだ。加熱す	268
れば病原菌が取り除かれるばかりか、消化もしやすくなる。こうしてヒト属はたつぷりと	308
栄養を摂取できるようになり、そのおかげでたくさんのエネルギーを使う大脳も発達して	348
いったのだ。↓	355
やがて祖先は生活空間の中に炉を設け、常に火を利用できるように工夫し始めた。赤々	395
と燃える炎の周りには、家族たちが集まる。すると自然にみんなが食事をしながら会話を	435
する習慣も生まれてくる。ここから言語能力が一層発達して、神話などの物語が誕生した	475
のではないかと推測する学者もいるそうだ。↓	496
このように、火と食物をめぐる営みから新しい習慣やしきたりが生まれたのだろう。経	536
験豊かな賢者は、食べて良いものと悪いものを判別する仕事を与えられた。より多くの収	576
穫を願うために祈りをささげる職も登場したはずだ。技術が進んでいって麦や米などの穀	616
物栽培が始まれば、人々は大きな集団をつかって暮らすようになり、後に国家へと発展し	656
ていった。これが逆に、自然の恵みが豊かな環境ではそんな現象は起きにくいだろう。い	696
つでも食物が手に入るなら、協力して農作業をする必然性もないからだ。よく「必要は発	736
明の母」などといわれているが、こうしてみると、人類の文明は、食べることへの追求か	776
ら始まったといえるのかもしれない。	793

2級・準2級速度模擬問題 23 (模範解答)

お化粧品に興味を持ち	始めたのはいつごろだ	ったでしょうか。人によ	っては、子供のとき	40
にお母さんやお姉さん	のメイクボックスや三	面鏡に向かって口紅を	試してみたことがある	80
かもしれません。顔を	華やかにしてくれるア	イテムは、いつの時代	も憧れの対象です。そ	120
の中でも代表的なもの	に、アイシャドーが挙	げられます。目の周り	に色を塗って陰影を付	160
けるために使われるも	ので、青や緑、ピンク	や赤などさまざまな色	があります。↓	197
歴史をさかのぼると、	約5千年前には既に存	在していたといわれ	ています。紀元前の古	237
代エジプトや地中海の	クレタ島では、クジャ	ク石をすりつぶして作	った緑色の粉末をまぶ	277
たに塗っていました。	このころは、とても化	粧が発達した時代でも	ありました。それは現	317
代のような美しく見せ	るための装飾としてで	はなく、魔よけや虫が	寄ってこないようにす	357
るためのものだったと	いわれています。一説	によると、眼病予防や	太陽光線から目を保護	397
する意味もあったそう	です。有名なクレオパ	トラという女王も、は	っきりとした色合いの	437
ものを使っていました。	しかしその歴史も、	ローマ帝国の滅亡とど	もに一度途絶えます。	477
再び本格的に復活した	のは、19世紀のフラン	スにおいてでした。役	者が舞台に立ったと	517
きに、目元を強調する	ために施したのです。	それを見た一般女性が	こぞってまねをするよ	557
うになりました。↓				566
一方、わが国でもや	はり古代エジプトと同	様に、大昔は魔よけや	呪術的な意味合いから	606
アイシャドーを使っ	ていたそうです。例え	ば、目尻を赤く塗る習	慣がそうです。古い絵	646
などでそういう姿を見	たことがあるでしょう。	しかし、この風習はい	ったん途絶えてしま	686
ます。江戸時代に、歌	舞伎役者が舞台に立つ	ときに化粧をするよう	になりましたが、それ	726
が一般庶民に広がるこ	とはありませんでした。	その後、一般の女性	が欧米の影響を受けて	766
アイメイクをするよう	になったのは、戦後だ	といわれています。		795

2級・準2級速度模擬問題 24 (模範解答)

ここ数年、芸能人や	モデルではなく、一般	の人が化粧をする様子	を撮った動画が、さま	40
ざまなところで公開	されています。中には、	驚くほど多くの支持を	集めている人もいるそ	80
うで、以前はプロの領	域であったメイクの世	界も、ソーシャルメデ	ィアの普及によって、	120
一般の人との境界が徐	々に無くなってきてい	るようです。とはいえ、	今でも化粧に関する	160
知識と高い技能を持っ	た専門家として、プロ	のメーキャップアーテ	ィストは、さまざまな	200
分野で必要とされる存	在です。↓			215
活躍の場は、テレビ	や映画に雑誌や広告、	コンサートや演劇など	多岐にわたりますが、	255
芸能人やモデルなどの	化粧をすることが主な	仕事です。また、近年	は結婚式場に所属して	295
一般の人に施すことも	あります。現場では、	それぞれの分野と、依	頼主が求めるイメージ	335
に合わせたメイクをす	ることができる技術力	と知識、そして長期間	にわたる作業に耐えら	375
れる体力も必要です。↓				386
この仕事は、特別な	資格や学歴がなくても	目指すことができます。	ただ、全く経験のな	426
い場合は、美容系の専	門学校で学ぶのが一般	的だそうです。さらに	日本では、髪形を作り	466
上げる人と化粧を施す	人が分かれていないと	ころがほとんどのため、	どうしても両方の技	506
術と知識が求められる	場面が多くなります。	ちなみに、髪を切った	りパーマをかけたりす	546
るには、国家資格の美	容師免許が必要である	ため、そういう点でも、	専門学校で資格を取	586
得しておく方がよいで	しょう。↓			601
好きなことを仕事に	して、それを人に喜ん	でもらえたときのやり	がいは、どんな仕事に	641
もあると思います。メ	イクの場合でいえば、	求められたとおりに仕	上げるのはもちろんの	681
こと、そこに自分なり	の提案を加え、それが	気に入ってもらえたと	きの喜びは、大きなや	721
りがいになるはずで	す。また、他のスタッフ	とともに撮影や舞台な	どで仕事をした際は、	761
みんなで一つの作品を	作り上げたという達成	感も味わうことができ	るでしょう。	797