

わたしたちが情報を得る手段の一つに、新聞があるでしょう。辞典などで意味を調べて	40
みたところ、新しく聞いた話という説明の他、社会の出来事の報道や論評を伝えるための	80
定期刊行物などと記されています。←	97
日本における新聞の始まりは、江戸時代以前から存在していた「瓦版」だとされています。	137
これには、地震などの災害や大きな事件、火事といった重要度の高い記事が書かれて	177
いました。大きな声で読みながら売り歩いていたことから「読売」とも呼ばれていたそう	217
です。幕末になると、新聞と名付けられたものが発行されるようになり、そのころには庶	257
民にとって大変身近なメディアとなりました。そして明治には、今では当たり前となった	297
日刊紙も登場しました。その後、次々と創刊され今日に至っています。←	330
現在では、さまざまなタイプが発行されていますが、これらは大きく一般紙と専門紙の	370
二つに分けられます。前者は、総合的にあらゆるニュースを掲載しており、新聞といえ	410
大抵はこちらを指す人が多いでしょう。これはさらに、販売されるエリアの範囲によって	450
細分化されるといいます。後者は、経済やスポーツなど、ある特定の分野や業界の話題に	490
特化した記事を扱っています。←	505
全体の発行部数は、1990年代半ばの5300万部をピークに年々減少しているよう	545
で、2022年には何と3000万部にまで落ち込んでいます。PCやスマートフォンの	585
普及によって情報を容易に取得できるようになったことが、減少要因の一つとして挙げら	625
れており、若い世代の中には、購入してまで読まないという人が多いようです。	661

お笑い芸人とは、漫才やコント、物まねなど、何らかのスキルで	観客や視聴者を笑わせ	40
る役割を担うタレントのことをいいます。かつては、既に活躍している人の弟子になり、		80
経験を積みながら芸を磨くというのが一般的でしたが、最近では専門の養成学校に入って		120
勉強し、芸能事務所に所属することが多いようです。↓		145
ところで漫才とは、コンビで滑稽なことを言い合って観客を笑わせる寄席演芸の一つで		185
すが、その始まりは、平安時代後期にまでさかのぼることを知っていますか。宮中や寺社		225
で新年を祝う芸能が起源だといわれ、当時の文献にも残されているそうです。そのころか		265
ら既に2人で行われていたようで、彼らのめでたくもおどけた言葉が人々の笑いを誘い、		305
そこに福がやって来ると考えられていたのです。その後、民家にも広まると全国で行われ		345
るようになり、それぞれの地域に根付いて継承されていきました。特に、三河や尾張では		385
盛んだったようで、この芸を広めるのに大きな役割を果たしたとされています。↓		422
やがて、明治時代に入ると寄席で演じられるようになります。この当時、1組の持ち時		462
間は短くても40分ほどあったため、歌や踊りのつなぎとして軽い会話を入れるようにな		502
りました。そして、これをさらに発展させたのが昭和初期に結成されたあるコンビです。		542
彼らは何と、今までのスタイルを捨て、日常的な話題をネタに会話だけで漫才を演じたの		582
です。するとラジオやレコードで日本中に広まり、たちまち人気を博しました。それ以降		622
は、彼らをまねたコンビが続々と誕生し、現在のお笑いブームの基礎を築くことになって		662
いったのです。		669

<p>普段、生活する空間に植物があると、それだけで雰囲気が明るくなり、心が和むような気がします。しかし、水やりを忘れて、逆にやり過ぎたりして枯らしてしまっという人も多いのではないのでしょうか。そんな中で、人気を集めているのがサボテンです。形が個性的なものやかわいい花を咲かせる品種が好まれるようです。アメリカ大陸とその周辺の島々が原産地で、雨が少なくても生育するものが多いといわれています。そのため、中にはほとんど水を与える必要がない品種もあり、それらを観賞用に購入する人が多いようです。↓</p>	<p>40 10 20 30 50 60 70 90 100 110 130 140 150 170 180 190 210 220 230</p>	<p>284 324 364 404 444 484 496 536 576 616 656 676</p>
<p>ところで、サボテンのとげは何のためにあるのでしょうか。動物などに食べられるのを防ぐというの大きな役割といえます。しかし、他にも厳しい環境を生き抜くための重要な働きがあるようです。このとげは、葉が変形したものだといわれています。多くの植物は太陽の光を体内に取り込んだり、水分を蒸発させたりするために、できる限り大きく葉を広げようとします。しかし、サボテンの中には乾燥した砂漠のような地域で生きるものがあり、水分の蒸発を最小限にとどめるため、あのような細いとげに形を変えたという説を聞いたことがあります。↓</p>	<p>254 264 274 294 304 314 334 344 354 374 384 394 414 424 434 454 464 474 494</p>	<p>536 576 616 656 676</p>
<p>さらに、先端を鋭くすることで、空気中に浮遊する水分を付着させ、体内に取り込んでいると考えられています。また、直射日光を拡散させて冷却する働きもあります。ある人が、サボテンのとげを全部抜いて滑らかな幹だけにしたところ、表面の温度が10度近くも上がったそうです。うっかり触れてしまうとけがをする危険性もありますが、とげは彼らにとって重要な役割を担う器官なのです。</p>	<p>506 516 526 546 556 566 586 596 606 626 636 646 666</p>	<p>536 576 616 656 676</p>

紙を折っていただけ	で、さまざまな形を	作り上げる折り紙は、	わが国独自に発展したも	40
ののだといます。か	わいい動物や美しい花	など、そのバリエーシ	ョンは多様で、見る人の	80
目を楽しませてくれ	ます。←			93
その起源は、和紙を	すき始めたといわれ	る平安時代にさかの	ぼります。当時の貴族社会	133
では、とても貴重で	高級品とされていた紙	を使って、贈り物をい	かに美しく包むかが流行	173
しました。それが折	紙の原点といわれてい	ます。その後、武家や	公家の礼儀作法として	213
使われるようになった	ことをきっかけに、そ	れぞれの流派の様式が	生まれ、伝承されるよ	253
うになったそうです。	これらは、近代にな	って急速に忘れ去られ、	婚礼や進物のときに使	293
われる「のし」など	にその影響が残ってい	るにすぎません。しか	し、人物やそのものの価	333
値を保証する意味と	して今も使われている	「折り紙付き」という	言葉は、おそらくここ	373
ら来ているのでしょ	う。←			385
また、このような包	み折りが次第に発達	し、室町時代には今も	親しまれている折り鶴	425
どのように、具体的	な形に見立てるよう	になったといわれてい	ます。そして、1枚の紙	465
さまざまな形に折	って大衆が遊びとし	て楽しむようになった	のは、江戸時代にな	505
ることです。その	ころには、折り鶴の	本まで出版され、そ	こにはさまざまな折	545
りが紹介されてい	ました。←			554
こうした長い歴史	の中で育まれてきた	日本独自の折り紙は、	近年、指先を使うこと	594
の活性化になると	して見直されています。	リハビリテーション	や教育現場での豊かな	634
可能性が認識され	るとともに、大人の	趣味としても楽し	まれ、世界各国に愛	674
好家の輪が広が	っています。			679

世界的な人気を誇る	スポーツの一つに、バ	スケットボールがあり	ます。日本でもこれを	40
10	20	30		
題材にした漫画やドラ	マがヒットしています。	これは、1891年	に米国で体育の指導を	80
50	60	70		
していた一人の男性に	よって発案されたそう	です。冬の間、雪が降	り続いて何日も外で運	120
90	100	110		
動できない学生のため	に、屋内で楽しめるス	ポーツはないかと考え	出されたのが始まりで	160
130	140	150		
す。↓				163
同年、初めて試合が行	われたのですが、ゴール	に使う四角い箱が	なかなか見つかりませ	203
173	183	193		
んでした。そこで代用	されたのが果物を入れ	るかごでした。これが	バスケットという名前	243
213	223	233		
の由来だといいます。	そして、かごを体育館	の両端の手すりから下	げ、ここにボールを入	283
253	263	273		
れて得点を競い合うと	いう形式にしました。	ちなみに、1階の床か	らかごまでの距離は、	323
293	303	313		
誕生当初から変わって	いないそうです。現在	でも残っている規則は	数々ありますが、一度	363
333	343	353		
に作り上げたのではな	く、何度も修正を加え	ながら完成したものだ	といえます。例えば、	403
373	383	393		
対戦相手を押ししたり	つまずかせたりする行	為の禁止、故意に敵を傷	つけようとした選手は	443
413	423	433		
試合終了まで退場など	です。↓			457
453				
その後もさまざまな	変遷があり、その過程	でゴールの後ろにある	バックボードも生まれ	497
467	477	487		
ました。これは、2階	にいた観客がシュート	を邪魔したことが発端	となり、設置されるよ	537
507	517	527		
うになったそうです。	これによって、現在で	はおなじみのゴール下	での競り合いや新たな	577
547	557	567		
シュート技が誕生しま	した。現在、世界の競	技人口は4億5000	万人を超えるまでに普	617
587	597	607		
及しており、この数は	サッカーや野球よりも	多いというから驚きで	す。日本でも多くの学	657
627	637	647		
校で体育の授業や部活	動で取り入れられてい	ます。		680
667	677			

初めて和服を着るとき、足元はどのようにすればよいか迷う人は、少なくないだろう。	40
日本の伝統的な衣類に合わせるなら古くから親しまれてきた、げたか草履、もしくはせつ	80
たが挙げられるだろう。選び方としては、浴衣など夏のカジュアルな装いには涼しげなげ	120
たといったように、季節や着物の種類、出掛ける場所に合わせて決めればよいとされてい	160
る。ところが、分かりにくいのが草履とせつたの区別だ。普段はサンダルや靴を愛用して	200
いる現代人にとって、両者はおそらく同じものように見えてしま	240
うだろう。中には、和装をする男性の履物全般をせつただと勘違いしている人もいるらしい。残念ながら、それ	280
は大きな間違いだ。↓	290
では、どういった違いがあるのだろうか。草履はワラやイグサ、竹の皮などを編み鼻緒を	330
取り付けた、平らなもの	370
の総称であったとされている。やがて布や革、ビニールなどの素材が使われるようになると、華やかで少しかとの高い女性の正装用が登場した。一方で	410
せつたは、外観はほとんど変わらないが、底に牛革などが貼られたものを指す。これには	450
水をはじく効果があり、ぬれた道を歩いても滑りにくいという特長がある。これを初めて	490
使ったのは戦国時代に活躍した有名な茶人で、その影響で、風流を好む茶人の間で一気に	530
広まったという説がある。そして江戸時代になると、かかと部分に金属を打ち付け、音が	570
出るように工夫されたものが町奉行の役人たちの間で流行したそう	603
だ。↓	600
現代では、表地や鼻緒にさまざまな柄を合わせて、デザイン性を重視したものも販売さ	643
れている。和装のときだけでなく、カジュアルな洋服にも合わせやすく人気のようだ。	682

人間をはじめ、あらゆる動物は、体内時計とは別に心拍や呼吸と	いったリズムを持って	40
います。体の小さな生き物ほど速く、大きいほどゆったりしている	そうです。例えば人間	80
の心拍数は、1分間で60から70ほどですが、ハツカネズミは600以上もあります。		120
一方で、ゾウは20しかなく、1回に3秒もかけて脈を打つようです。↓		153
一般的には哺乳類は、体が大きいと細胞ごとのエネルギー消費は少なく、逆に、小さいと		193
外界の影響を受けやすくなり、体温を保つためにも多くのエネルギーを必要とします。そ		233
のため、心拍数を高く維持しなければならないのでしょうか。また、どの生き物も体内時計		273
は24時間周期とされており、代謝の面から考えると、激しく消費する小さな動物ほど時		313
間の進み方が早く、寿命が短いと考えられています。↓		338
また、エネルギー代謝の度合いは、人間の持つ時間感覚にも関係しているといわれてい		378
ます。年を取れば取るほど、月日が過ぎるのが早く感じるという話を耳にしたことはあり		418
ませんか。その理由については、年齢が上がるほど、人生の中で1年の割合が小さくなる		458
からといったものや、初めての経験が減ってくるからなど、さまざまな説があります。そ		498
うした中で、エネルギー代謝が落ちて、同じ時間内にできることが少なくなるためという		538
見方もあります。若いころは、短い間にたくさん活動ができるので、その最中は時がた		578
つのが早く感じるのに、後から振り返ると中身が濃く、充実感から長かったように感じる		618
のかもしれませんが。青春時代の思い出が濃密で輝いて見えるのは、心理的な理由ばかりで		658
なく、エネルギー代謝の影響があるのかもしれませんが。		683

わたしたちが食事を	するときに欠かせない	ものの一つに、はしが	あります。これは、今	40
から3千年以上前の中	国で誕生したと考えら	れており、調理や食事	の際に熱いものをつか	80
むために作り出された	といわれています。わ	が国でいつごろから使	われるようになったか	120
は、さまざまな説があ	り定かではありません	が、弥生時代末期の遺	跡から、はしのような	160
ものが出土しているこ	とから、このころでは	ないかと考えられてい	ます。↓	194
はしの文化は、東ア	ジアを中心に広まり、	それぞれの食文化に応	じて定着していきまし	234
た。比較してみると国	によって特徴があるこ	とが分かりました。ま	ず、中国では全体的に	274
長く、ほとんど一定の	太さになっています。	この国では、大皿料理	を分け合って食べる文	314
化があり、この形状で	あれば遠くにある食べ	物もつかみやすいから	ではないかといわれて	354
います。韓国のもは	細くて短く、平たい断	面をしているのが特徴	です。またにんにくや	394
唐辛子など、色が濃	くにおいが強い食材を扱	うことが多いためか、	金属製のはしが使われ	434
ることが多いそうです。	↓			446
では、日本で使うも	のにはどんな特徴があ	るのでしょうか。まず、	他国と比べると先端	486
に向かって細くなって	います。これは、魚料	理を食べる頻度が高い	ため、細かい骨を取り	526
除きやすいようにと、	この形状になったそう	です。素材は、木の上	に漆や合成樹脂を塗っ	566
たものやプラスチック	が主流です。また、年	齢や性別に応じて長さ	や細さ、持ち手部分な	606
どの形状が異なります。	ちなみに割りばしは、	日本独自の文化だそ	うです。↓	641
一口にはしといっ	ても、文化や歴史によ	って使われているもの	が異なるというから面白	681
いものです。				687

小学生のころによく使った文房具の中に、三角定規があります。わたしが長年愛用して	40
いたのは、透明なプラスチックに黒と赤で目盛りが書いてある、ごく一般的なものです。	80
形が違う2種類の定規がセットになっていて、持ち運ぶのに便利なケースに入っていました	120
た。大人になってからは、これを使う機会が減ってしまい、知らないうちに紛失していま	160
した。先日、文房具店で久しぶりに目にしたのですが、わたしが持っていたものとあまり	200
変わっていないことに驚きました。↓	217
さて、その定規には、どちらも三角形の中央辺りに丸い穴が開いていたので、子供のこ	257
ろは、そこに指を入れて回して遊んだのを感じています。現在でも、ほとんどの製品に開	297
けられていますが、これには幾つかの理由があります。まず、穴があることで紙と定規を	337
同時に押さえることができるので、真っすぐな線をスムーズに引くことができます。さら	377
に、摩擦を減らして滑りを良くするという効果もあるそうです。また、熱で変形しやすい	417
プラスチックが、伸縮するのを調整する働きもあります。大きさが安定していないと、目	457
盛りの間隔が狂ってしまい、長さを正確に測ることができません。↓	488
また、穴が丸いのも理由があります。例えば、四角く切り取ってしまうと部分的に力	528
が掛かるため、そこから亀裂が入る可能性があるそうです。ところが丸だと均等に分散し	568
てひびが入りにくいといえます。子供たちが使うものなので、安全にも気を遣っているの	608
です。見た目は単なる小さな穴ですが、アイデアと配慮にあふれ、とても理にかなってい	648
ることに感心し、根本的なデザインに大きな変化がない理由が分かった気がしました。	687

2級・準2級速度模擬問題 10 (模範解答)

もくもくと立ち上る	雲は、眺めているうちに、	どんどん形を変え	たり風に流されて移動	40
したりしています。	子供のころ、多くの人が	一度はあの上に乗って	みたいと考えたことが	80
あるのではないでしょ	うか。しかしこの正体	は、実は水や氷の粒が	無数に集まって浮かん	120
でいるだけなので、残	念ながら乗ることはで	きません。↓		146
よく観察してみると、	筋状だったり綿のよう	だったり、実にさま	ざまな形をしていま	186
す。世界気象機関は、	発生する高さや形、雨	を降らせるかなどによ	って10種類に分けて	226
いるそうです。その中	でもしばしば聞くもの	は、夏によく出現する	積乱雲ではないでしょ	266
うか。大きな山のよう	に垂直方向に発達し、	その直下では激しい雨	が降り、時には雷や竜	306
巻などの突風の恐れも	あります。これは、大	気の状態が不安定な気	象条件で発生しやすい	346
そうです。また、小さ	な塊が集まって、まる	でヒツジの群れのよう	に見える高積雲は春か	386
ら秋にかけてよく現れ	ます。これは、雨を降	らせるものではないよ	うです。↓	421
雲の色といえば、白	をイメージする人が多	いですが、なぜこのよ	うに見えるのでしょうか	461
か。本来これは無色透	明ですが、水や氷の粒	に太陽の光が反射する	ことで白っぽく見える	501
のだそうです。雨を降	らせるものは層が厚く、	上からの光が届きに	くいため、灰や黒のよ	541
うに見え、日の出や日	の入りは太陽の高度が	低いことで、赤に近い	色がたくさん届くので	581
真っ赤に焼けて見える	のだそうです。ちなみ	に、彩雲と呼ばれる七	色に染まるきれいな光	621
景に出合うこともあり	ます。神々しさを感じ	させますが、実はそれ	ほど珍しい現象ではな	661
く、冬型の気圧配置で	、晴れた日によく見ら	れるそうです。		688

2級・準2級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

あなたが最後に切手	を使ったのは、いつの	ことだったか、これま	での日常生活をさかの	40
ぼって、思い起こして	みてほしい。普段はメ	ールや電話ばかりで、	手紙やはがきを送った	80
経験がないという人も	いるのではないだろう	か。←		103
さて、切手が生まれ	たのは1840年のイ	ギリスでのことである。	本来は、万国郵便連	143
合の規則で、発行した	国の名前をこれに記さ	なければならないが、	誕生の地イギリスだけ	183
は君主の姿が印刷され	ているのみとなっている。	次いでスイス、ブラ	ジルといったように	223
徐々に広がっていった。	日本で最初に切手が	発行されたのは、18	71年のことで、それ	263
は国内における郵便制	度が始まった日であっ	た。旧暦の3月1日で、	現在の4月20日に	303
当たるその日は「郵政	記念日」となっている。	←		325
この必要な料金を前	払いし、その証拠とし	て郵便物に貼り付ける	紙片は、当初イギリス	365
ではラベルと名付けら	れていた。しかし、こ	の名称はあまり広がら	ず、その後スタンプと	405
呼ばれるようになり、	今に至っている。も	もとスタンプとは、切	手が誕生する以前に郵	445
便を引き受けたことを	示すために押された印	章のことである。日本	では、導入当時から切	485
符手形という言葉は短	くした、切手という言	い方が使われている。	←	516
ちなみに、郵便の「郵	」の字は、人間の脚	力によって文章を運ぶ	ことを示している。そ	556
して「便」の字は、音	信や手紙を意味してい	る。メールでも絵文字	や装飾を使い、文面上	596
で個性を表現すること	は可能だ。しかし、筆	記用具や便箋、封筒を	選び、どんな色で文字	636
を記すかを考え、時間	をかけて手書きでつづ	った便りは、内容や個	性だけではなく、あな	676
たの温かな気持ちまで	相手に届けてくれるだ	ろう。		699

2級・準2級速度模擬問題 12 (模範解答)

わたしたちの日常生活には、多くの科学技術が使われています。	しかし、あまりにも身	40
近で、恩恵を受けていることすら忘れてしまっているものも少なく	ありません。現代の日	80
本では当たり前のこととなっている、電気やガス、水道といったインフラ、移動手段であ		120
る自動車や電車、テレビやゲームといった娯楽など、幅広い分野で	さまざまな技術が利用	160
されています。以前は考えられなかったテクノロジーが活躍すること	で、われわれの暮ら	200
しはかなり快適になっているのです。その中でも、宇宙にある人工	衛星を利用したものは	240
ここ数十年の間に活躍の場をますます広げ、今やわたしたちの暮らし	には欠かせない存在	280
となっています。←		289
例えば、天気予報はどのように行われているのでしょうか。空の様子を目で確認し、情		329
報を得ることもありますが、広い範囲での情報は気象衛星の写真を用いることが一般的に		369
なっています。新聞の天気予報やテレビのニュース番組などで、雨雲の動きを示している		409
のは、ひまわりという衛星から送られてくる画像を使っています。また、テレビ放送につ		449
いても、宇宙を経由して電波を受信する番組は珍しくありませんし、カーナビゲーション		489
などの測位システムにも人工衛星は不可欠となっています。←		517
こうした宇宙分野の研究や利用の拡大は、日本だけに限ったことではありません。最近		557
は、軌道上にある不要な人工物体である「宇宙ごみ」を除去する技術の開発が進められて		597
います。さらに、高速で大容量の通信機能を持った衛星が各国で運用されるようになり、		637
これまでにはない分野での情報提供がなされています。今後も利用はさらに広がり、わた		677
したちの日々の暮らしを支えてくれるでしょう。		699

2級・準2級速度模擬問題 13 (模範解答)

見た目が涼しげな印象を与えることから、	夏のお菓子として好ま	れている和菓子に、く	40
ずもちとわらびもちがあります。きな粉や黒	蜜をかけて食べると	ろや見た目など、共通	80
点は幾つかあるため、同じものだと思ってい	る人もいるかもしれま	せん。とても似ていま	120
すが、そもそも原材料が全く違うことを知っ	ていましたか。今回は	この二つの和菓子の違	160
いを紹介しましょう。			171
まず前者は、地域により用いる材料が異なる	そうです。関西では、	基本的に秋の七草の	211
一つであるくずの根から得られるでんぷんを	使います。みずみずしく	てつるりとした、滑	251
らかな口当たりをしており、ほのかな甘味と	透明感があります。た	だしこれは、そもそも	291
生産量が少なく、手間と時間がかかることか	ら国産品は希少で高価	です。そのため、現在	331
では、ジャガイモやトウモロコシからできた	粉などで代用して作ら	れていることが一般的	371
なようです。関東では、小麦を乳酸菌で発酵	させたものを使いま	す。もちのような見た目	411
で、はじけるような歯切れの良さが魅力的で	す。また、ヨーグルト	のような爽やかな風味	451
も味わうことができます。この製法で作られ	るくずもちは、和菓子	で唯一の発酵食品だと	491
いわれているそうです。			503
そして後者は、平安時代の天皇が好んで食	べていたとされる和菓	子です。原料は植物の	543
わらびの根から得られるでんぷんで、くずの	根と同様、非常に希少	価値の高いものとなっ	583
ています。通販などで入手することは可能で	すが、1キログラムで	約2万円もするという	623
から驚きです。そのため市販品は、サツマイ	モやタピオカから得ら	れるでんぷんを使って	663
作られることが多く、弾力があってもっちり	としているのが特徴で	す。	696
このように、似ている和菓子であっても異	なる味わいや食感が楽	しめます。食べ比べを	736
してみると、きっと違いが分かるはずで			756

2級・準2級速度模擬問題 14 (模範解答)

近くの公園や里山、	森林などを散策してい	ると、思いがけず、普	段は目にしない動植物	40
の様子に気付くことが	あります。例えば、冷	たい雪の中で、春に向	けて小さな芽を付けて	80
いる桜の木や、秋にな	って北方の繁殖地から	日本へ移動してくる渡	り鳥の姿など、ほんの	120
少し注意をするだけで	、さまざまな生物の姿	が見えてきます。そう	した様子をたくさん	160
人に紹介したり、案内	したりする仕事の一つ	にインタープリターが	あります。初めて聞い	200
たという人もいるかも	しれませんが、わが国	では2005年に愛知	県で開催された万国博	240
覧会で案内役として活	動した例があります。↓			261
この言葉を直訳する	と「通訳する人」とい	う意味ですが、ここ	では少し異なります。も	301
ともと、自然を理解し	感じるための「インテ	ープリテーション手法	」という技術があり、	341
アメリカの国立公園局	で実践されていま	した。これを日本の環境に	合うようにアレンジし	381
て、人々の理解を深め	るために手助けをする	人のことを指します。森	の解説者と呼ばれる	421
こともあるため、そこ	からイメージして専門	的で難しい話をする人	かと思うかもしれませ	461
んが、決してそうでは	ありません。この職業	は、自然の素晴らしさ	とその価値を単に知識	501
として伝えるのではな	く、体験を通じて参加	者に気付きを与え、自	主的に学ぶ意欲につな	541
げることが役割です。	そのためには楽しませ	ることも大切で、自然	から学び取れる点を分	581
かりやすく表現して興	味関心を持たせる話術	や、魅力的なプログラ	ムを作り出す創造力も	621
求められます。↓				629
具体的にはネイチャー	ガイドをしたり、エコ	ツアーの企画を立案	したりする他、学校の	669
総合学習の時間に、自	然を体感する学習プロ	グラムを提供したりし	ます。環境への配慮が	709
求められるこれからの	時代には、人と自然を	つなぐ懸け橋として重	要な役割を担っている	749
といえるでしょう。				758

2級・準2級速度模擬問題 15 (模範解答)

家庭で捨てるもの	中で、処理方法に困	のは生ごみではないで	しょうか。これを放置	40
したままにしておく	と、部屋中に腐敗臭が充	満し、時にはハエなど	の虫が発生することも	80
あります。家庭ごみの	3割を占めるといわれ	ているこれは、多量の	水分を含んでいるため	120
燃えにくく、処分をす	る際にはたくさんのエ	ネルギーが必要だとい	われています。さらに	160
焼却時には温室効果ガ	スも排出され、環境汚	染物質であるダイオキ	シンも発生してしま	200
います。生ごみは、想像	以上に環境へ大きな影	響を与えているのです	。↓	232
そんな中、近年急速	に発展しているものに	「コンポスト」という	ものがあります。これ	272
は、家庭から出る生ご	みや枯れ葉などの有機	物を微生物の力で発酵	させて分解し、堆肥化	312
したものを指します。	また、それを作る容器	自体のこともこう呼び	ます。新しい考え方な	352
のかと思われがちです	が、実は昔から伝わっ	てきている日本の知恵	なのです。↓	388
日本には昔から「も	ったいない」という言	葉があるように、かつ	ては、自然と人間が共	428
生する循環型の暮らし	を送っており、家庭か	ら出るごみは、堆肥に	して田畑へ散布してい	468
ました。しかし、都市	化が進み人口が増える	と、化学肥料などを	使った効率重視の農業が	508
広がります。それによ	って、各家庭で再利用	されることなく、ま	どめて焼却される方法が	548
一般的になりました。	しかし、2000年代	以降は再び、循環型社	会への取り組みが重視	588
されるようになり、そ	れに伴って、コンポ	ストへの注目が高まり	ました。生ごみを捨てる	628
手間がなくなるなど、	家庭においてもさま	ざまなメリットがある	ため、取り組む人が増え	668
ています。↓				674
これに取り組むため	には、まず容器を選	ぶことから始まります。	種類によって大きさや	714
機能、熟成期間や管理	方法などが異なるので	、それぞれの特徴を	確認して自分に合ったも	754
のを見つけてみましょ	う。			766

2級・準2級速度模擬問題 16 (模範解答)

地球上に生息している魚は、数万種類ともいわれており、そのうちの約1割以上が日本の周辺にいるそうです。彼らのすむ世界は、人類のそれよりもはるかに広い水の中で、地球の三分の二近くの面積を占めています。優れた繁殖力と環境への適応性を備えているので、海はもちろん、川や湖、池など、それぞれに多彩な種類が生息し、さまざまな生態や行動でわたしたちを楽しませてくれます。↓	40
その中でも、珍しい魚の一つにマンボウがあります。名前はよく耳にしますが、実物を見たことがあるという人は少ないのではないのでしょうか。わたしは、数人の仲間と水族館へ行ったとき、はぐれてしまい、迷い込んだ展示室で初めてマンボウを見ました。照明が当たった水槽に一匹だけが飼育されていたのです。まずはその大きさと、後ろ半分が切り取られたような形に驚きました。そして、仲間とはぐれて気が動転していたこともあり、横向きに浮いている姿を見て思わず悲鳴を上げてしまったのです。幸い、周りに誰もいなかったもので、迷惑を掛けずに済みました。そんな観客の慌てぶりに気付いたのか、昼寝から目覚めたマンボウがわたしの方に泳いできたかと思うと、水槽に顔をぶつけてしまいました。魚なので表情は変えませんが、これが人間だったら、相当痛かったと思います。驚きを鎮めるつもりで展示室の解説パネルに目を通すと、横向きの昼寝も水槽に体をぶつけてしまうのも、マンボウ独特の生態のようでした。薄暗い展示室から出たとき、まるで夢から覚めたような気分になったのを今でも覚えています。↓	180
マンボウはフグの仲間、体長が3メートルを超えるものも少なくありません。体の上下に大きなひれが直立して、尾はありません。また、魚類の中で最も多くの卵を産むことも知られています。彼らの生態についてはなぞが多く、不思議がいっぱいの生き物です。	772

2級・準2級速度模擬問題 17 (模範解答)

おそらく、昔から習慣的に魚を食べている国は、世界中でもそれほど多くはないでしょう。	40
う。その中でもわが国は、四方を海に囲まれ、多くの河川に恵まれているので古くから魚	80
食文化が根付いており、今でもさまざまな種類のものを食べています。また、調理の方法	120
も刺し身にしたり、煮たり焼いたりするのはもちろんですが、天ぷらや干物など多種多様	160
なものがあるでしょう。↓	172
さて、わたしは刺し身をよく食べます。魚屋で買ったものを持ち帰って、自分でさばく	212
こともありますが、カツオやマグロなどは、あらかじめ切り分けられたものを購入するこ	252
とが多いです。家では、ダイコンで作ったつまとともに大皿に盛るだけなので、料亭や旅	292
館で出されるものとは見た目が全然違います。また、味や食感も異なります。目利きの板	332
前が厳選した、新鮮な旬の素材を使用しているのですから、市販のパック入りのものとは	372
比較になりません。手を加えていない、生の魚を食べるため、素材の良しあしが味を左右	412
するのは当然のことですが、例えば、海から上がったばかりの旬の魚をわたしがおろして	452
も、やはり何か違う感じがします。↓	468
あるとき、有名な料亭で板前をしている友人に会う機会があったので、同じ素材でも、	508
自分で切ったものと店で出されるものとは、なぜ味が違うのかを聞いてみました。それ	548
は道具の違いで、包丁の切れ味によるところが大きいといいます。そのため、非常に大切	588
に扱うそうで、料亭の仕事が終わると家へ持ち帰っていると聞きました。間違えて他の人	628
が使うと、癖が付くのが心配だからという理由からだそうです。特に刺し身包丁は、家族	668
にも触れさせないそうです。また、手入れの行き届いている刃物は、素材の繊維をつぶさ	708
ないため、味にも違いが出るとのことでした。日本で刺し身やすしが高級料理とされてき	748
たのは、道具の手入れを怠らない料理人のおかげかもしれません。	778

2級・準2級速度模擬問題 18 (模範解答)

一段と気温が下がった冬	の朝、ベッドから	出て素足を床に下ろすと、その冷たさに震え	40
10	20	30	
上がりすぐに靴下をはいた。しかし考えてみれば、昔の人たちは季節に関係なく、そのよ	50	60	80
90	100	110	
うなものは身に着けずに過ごしていたはずだ。試しに本格派の歴史ドラマを見てみると、	130	140	120
170	180	190	
戦国武将も真冬に吹きさらしの廊下をはだしで歩いている。一体どれほど冷たいのかを想像	210	220	160
250	260	270	
ただだけで足先がしびれてしまいそうだ。現代人のわたしたちにとっては、年中肌をさ	280	290	200
320	330	340	
らしてられるのは、せいぜい手と顔ぐらいだろう。はだしで過ごす暮らしも、慣れてし	360	370	240
400	410	420	
まえば平気なのかもしれないが、自分には耐えられそうにない。↓	435	445	270
475	485	495	
靴下の歴史について調べてみると、必ず「しとうず」という言葉が登場する。これは、	515	525	310
555	565	575	
中国から伝えられた履物で、寺社などでの儀式や貴族が正装するとき	581	591	350
621	631	641	
うだ。現在では、着物を身にまとったときに足袋をはくが、これはその原型だといわれてい	661	671	390
701	711	721	
る。ただし、親指部分が分かれていない布の袋のようなものだったらしい。↓	741	751	425
771	781	791	
一方で武家の間では、丈夫な革製の足袋が用いられるようになった。しかしこれは、あ	811	821	465
851	861	871	
くまで防寒具であり、正式な場所には素足で臨むのがルールだったそう	891	901	505
931	941	951	
だ。礼儀作法を記した戦国時代の書物によると、50歳以上に限り、冬季に足袋をはくことが許されていた	971	981	545
1011	1021	1031	
らしい。寒さに耐えることも武士の条件だったという。↓	1051	1061	571
1091	1101	1111	
わたしたちが靴下と聞いてイメージする、いわゆるソックスがいつごろ日本に伝来した	1131	1141	611
1171	1181	1191	
のかは分かっているが、南蛮貿易が盛んだったころではないかといわれている。ちなみ	1211	1221	651
1251	1261	1271	
に、わが国で現存する最も古い西洋式の靴下は、江戸時代に活躍した水戸藩主が身に着け	1291	1301	691
1331	1341	1351	
たものだという。その後、日本で工業としてこの製造が始まったのは、明治時代に入って	1371	1381	731
1411	1421	1431	
からだか、庶民には手の届かない高級品だった。近年になるまで、はだしで過ごすのが当	1451	1461	771
1491	1501	1511	
然だったようだ。	1531	1541	779

2級・準2級速度模擬問題 19 (模範解答)

雨の日に欠かせないもの	と聞いて、傘を思い浮かべる人は多いでしょう。わが国に伝え	40
られたのは、古墳時代	だといわれています。海外では約4千年前には存在しており、始め	80
は日よけとして使われて	いたようです。これほど長い歴史があるにもかかわらず、その構	120
造はあまり変化して	いません。今の形が最も自然で環境に適しているため、最終形といえ	160
るからかもしれません。	出先でビニール製の傘を購入するということが続いてしまい、何	200
本も持っているという	人も多いのではないのでしょうか。しかし、昔は高級品だったため、	240
一家に1本しかないよ	うな時代もありました。↓	262
現在では、ほとんど	見掛けることがなくなりましたが、江戸や明治のころは、突然の雨	302
で困っている人のため	に傘を貸してくれる商店がありました。それには、広告を兼ねて、	342
店の屋号などが書かれ	ており、それが宣伝の役割を果たしていたといえます。厚意で行わ	382
れていたサービスだっ	たので借りたら返すのがマナーでしたが、中には返却しない人もい	422
て、徐々に貸す所が少	なくなっていました。観光協会や鉄道会社、ホテルなどの宿泊施	462
設では、今でも実施し	ている所があるようです。↓	485
また、忘れ物ナンバ	ーワンともいわれており、年間に売れる数もかなり多いようです。	525
日本での年間消費本数	は、何と1億3千万本にも上るといわれています。そのうちのほと	565
んどが中国や台湾、東	南アジアから輸入されています。人口とほぼ同じ数を消費している	605
ということは、安いも	のを使い捨てにしている場合が多いということでしょうか。確かに	645
晴れると傘があったこ	とを忘れてしまい、どこかに置き忘れてしまったという経験をした	685
ことがある人も多いで	しょう。↓	700
ちなみに、ある団体	では、6月11日を傘の日と定めて、毎年暦の上で梅雨に入るこの	740
日に、さまざまな機能	性やファッション性、楽しさなどをアピールする活動をしているよ	780
うです。		784

2級・準2級速度模擬問題 20 (模範解答)

通常、布といえ	繊維を紡いで糸にし、それを織ったり編んだりして作られています。	40
わたしたちの身の回り	には綿や絹、レーヨンやポリエステルなど、さまざまな種類があり	80
ます。←		84
しかし、それらの布	の中に一風変わった不織布というものがあります。これはその名の	124
とおり、繊維を素材とし	ながら、織ったり紡いだりすることなく作られているそうです。	164
その名を聞くと、フェ	ルトを思い浮かべる人も多いのではないで	204
はさまざまな産業製	品の規格を定めた分類では、フェルトは不織布には含まれないと定め	244
られています。織ら	ずに作られるという点は同じですが、原材料や製法は異なるのです。	284
ほとんどのフェルト	は、羊毛を素材としており、その縮れる性質を利用して作られていま	324
す。繊維を紡がず、	もむことで縮んだものが絡み合って布になるのです。しかし羊毛以外	364
はこのような性質を	持っていないため、同じ作り方はできません。不織布は繊維同士を接	404
着剤で固めるか、機	械的に絡め合わせて作られています。原料には、繊維に加工できるほ	444
とんどの物質を使用	できるといいます。長さや太さなどの形状を調整することで、用途に	484
応じた機能を持た	せることもできるのです。←	505
いずれにしても、不	織布は他のものと比べて製造工程が短く、生産時間が短縮できると	545
ともに、コストを大	幅に削減できることもあって古くから用いられてきました。その大き	585
な特長としては、優	れた通気性があり、肌触りも良く弾力性に富んでいることなどが挙げ	625
られます。さらに原	材料と製法の組み合わせによって、抗菌や防臭、耐洗濯性など用途に	665
応じて、さまざま	な機能を持たせることも可能なのです。←	692
そのため現在では、	こうした特長を生かして、衣料品や寝装寝具などの生活関連資材か	732
ら、医療用品や自動	車、コンピューターといったハイテク分野の産業、工業用資材などと	772
して多岐にわた	って活用されています。	790

2級・準2級速度模擬問題 21 (模範解答)

わたしたちは、けがをしたり、おなかが痛くなったりしたときには病院へ行きます。し	40
かし、植物は人間のよう 10 に言葉を話すことが 20 できません。そんなとき、木が助けを求めて	80
いるサインをいち早く 50 キャッチし、どこが悪いのか、どうすれば元 60 気になるのかを診断し	120
て治療するのが樹木医 90 です。いわば緑のお医者さんで、患者は天然 100 記念物に指定されてい	160
るような名木から、公園や個人の庭木にまで 130 わたり、その活躍の場 140 はさまざまです。病気	200
などで弱くなった樹木 170 を元気にするばかりで 180 なく、山を切り開くと 190 きに古いものを移植し	240
たり、地域の緑化に関 210 わったりすることもあり 220 ます。↓ 230	265
木の病は、種類や環境 250 によってさまざまで、いろいろな視点から 260 その原因を探る必要が	305
あります。まずは樹木の 275 状態や周りの環境、土などを調べること 285 から診察を始めます。さ	345
らに、樹皮や葉っぱの 315 色や形を見たり、害虫 325 がないかを調べたり 335 します。植物の生育に	385
は土の状態がとても重 355 要です。木が枯れる原因 365 の多くは土に関係して 375 います。また、水は	425
けが悪いと根が腐って 395 しまうので、大きな粒 405 の砂や石を入れるなど 415 の対策をして、水の通	465
り道を作ってあげます 435 。逆にたくさんの水分 445 を必要とする木の場合 455 は、乾きにくい土を与	505
えます。そして、少な 475 くなった養分を補給し 485 たり土の微生物のバラ 495 ンスを保ったりする必	545
要もあります。↓ 515	553
中には、根元や枝の折 563 れた部分から菌が入 573 って、幹が腐ってしま 583 うものもあります。そ	593
のような場合は、その 603 部分を取り除いて切り 613 口を保護する薬を塗る 623 処置を施したり、時に	633
は、腐った内部から生 643 えてきた若い根を保護 653 するため、地面まで誘 663 導したりすることもあ	673
ります。そうして新し 683 い根から全体へ養分が 693 行き渡ると、新しい枝 703 が伸びてくるのです。	713
自然が相手の仕事です 723 から、治療には数年か 733 かることも珍しくない 743 といえます。今にも倒	753
れそうな老木が、息を 763 吹き返すのを見るのが 773 一番のやりがいだとい 783 えるでしょう。	790

2級・準2級速度模擬問題 22 (模範解答)

歯ごたえのよさが人	気のエリンギは、ヨー	ロッパ南部や中央アジ	アが原産地だといわれ	40
10	20	30		
ています。これらの地	域では、食用として古	くから活用されてきま	した。↓	74
50	60	70		
今ではわたしたちの	食卓にすっかり定着し	ていますが、実はわが	国には、1990年代	114
84	94	104		
に伝来し、愛知県で人	工栽培が始まったこと	で全国に普及したそう	です。まだ歴史が浅い	154
124	134	144		
にもかかわらず広く浸	透した理由は、使い勝	手のよさにあるのでは	ないでしょうか。驚く	194
164	174	184		
ことに、これには切り	方によって食感が変わ	るという特長があるの	です。例えば、繊維と	234
204	214	224		
同じ方向にスライスす	ると、こりこりと弾力	のあるものとなり、軸	を輪切りにすると軟ら	274
244	254	264		
かくなります。このよ	うに異なる食感を楽し	むことができるのです	。さらに、煮ても焼い	314
284	294	304		
てもよく、淡泊な味だ	けに料理のジャンルを	問わずに使える点が魅	力なのでしょう。↓	353
324	334	344		
購入する際に鮮度を	見分けるポイントは、	まず、軸がきれいな白	色で、太くて弾力があ	393
363	373	383		
るものを選ぶことだそ	うです。また、かさが	内側に軽く巻いていて	開きすぎていないとい	433
403	413	423		
う点も大切です。逆に	張りがなくて割れてい	たり、裏側が変色して	いたりするものは鮮度	473
443	453	463		
が落ちているといえま	す。そして、調理する	ときは風味と食感を損	なうため、水洗いは避	513
483	493	503		
けましょう。もし、土	などの汚れが気になる	場合は、湿らせたキッ	チンペーパーなどで軽	553
523	533	543		
く拭き取るのがよいそ	うです。保存するとき	は、乾燥しないようラ	ップに包んで冷蔵庫の	593
563	573	583		
野菜室に入れましょう	。水分が付くと傷みや	すいので、ぬれていな	いか十分に確認して3	633
603	613	623		
日ほどで使い切るのが	お薦めだそうです。↓			653
643				
エリンギは、キノコ	全般に豊富に含まれて	いる食物繊維以外にも	、さまざまな栄養素を	693
663	673	683		
バランスよく含んでい	るそうです。例えば、	血圧を下げる効果が期	待できるカリウムや三	733
703	713	723		
大栄養素の代謝を促進	するナイアシンなど	です。毎日の食事に上	手に取り入れれば、生活	773
743	753	763		
習慣病の予防の助けに	なってくれるでしょう			794
783	793			

2級・準2級速度模擬問題 23 (模範解答)

ほとんどの食品には、賞味期限または消費期限が付いている。容器の裏側などに日付が	40
印刷されており、販売されている弁当などには、時間まで指定しているものもある。店側	80
は、消費期限の迫った商品を棚の手前に並べ、購入しようとする人に積極的に手前から取	120
ることを働きかけている。この期限が過ぎると廃棄されてしまうため、この取り組みによ	160
り、食品ロスの削減が期待できるのだそうだ。↓	182
ところで、いつも気になっていたことがある。それは納豆の賞味期限のことだ。もともと	222
と発酵している食品なのに、何のための日付だろうと思っていた。いくら考えても、一向	262
に分からないので、有名な製造会社をインターネットで調べてみたところ、同じ疑問を抱	302
く人が多いらしく製造工程を写真と文章で細かく説明していた。それによると、煮た豆に	342
菌を植え付けるため、仕上がってから発酵は続いているという。そのため、出荷してか	382
ら長い時間が経過すると、独特の臭いが強くなることやアミノ酸の一種の作用で白い結晶	422
が付着することがあるという。本来の味を損なう前に食べてもらうために設けているとの	462
ことだった。↓	469
しかし、よく見比べてみると、メーカーごとに期間に差があることが分かった。5日ほ	509
ど違うものまでである。これは、会社によって製造工程や管理方法が異なるためだという。	549
また、使用する菌の種類や発酵条件次第で、味や質の劣化の速度が変わってくる。いわば	589
ここに各社のこだわりが表れているのかもしれない。さらに、味や臭いをチェックする検	629
査を行い、アミノ酸などの含有量を分析するなど、科学的根拠を基にして設定がなされて	669
いる。↓	673
なお、これは消費期限とは違うので、その日付を過ぎたからといって食べられないもの	713
ではない。おいしく食べられる期限を示すものである。しかし、あくまで未開封が前提な	753
ので、一度開封されてしまうとそれは保証されない。ぜひ、今後の参考にしてみてはどう	793
だろう。	797

2級・準2級速度模擬問題 24 (模範解答)

健康志向が高まる中	で、最近はスポーツを	する目的も大きく変わ	ってきています。以前	40
は競技能力の向上が中	心でしたが、今は健康	増進やダイエット、ス	トレス解消などその目	80
的も多様化しています	。そして、フィットネ	スクラブやジムといっ	た施設が増える中で、	120
必要とされる仕事の	一つにスポーツインスト	ラクターがあります。	マシントレーニングや	160
エアロビクス、水泳な	どさまざまな種類のス	ポーツを指導する仕事	です。上達のための技	200
術を教えるのはもちろ	ん、事故やけがを未然	に防ぎ、個々の目的に	応じたプログラムを提	240
案したり、健康維持や	増進、減量などが無理	なくできるような運動	メニューを作成したり	280
して、実際の運動方法	を指導することも必要	です。←		304
また、子供から高齢	者まで幅広い年齢層の	人に教えるため、科学	的な知識に基づいてさ	344
まざまな訓練方法を組	み合わせたり、それぞ	れの体力に合わせた指	導をしたりすることも	384
必要です。そして、よ	り多くの人々にその楽	しさを伝えていくこと	が、大切な使命だとい	424
えるでしょう。←				432
この仕事をするため	に必須の資格というの	はありませんが、正しい	知識や技術が必要と	472
なるので、専門学校や	体育大学などで学んだ	方がよいでしょう。ま	た、スキーやテニスな	512
どの特定種目の場合、	その競技についての優	れた技術と指導経験が	必要であり、さらに、	552
各団体が認定する指導	員資格などが求められ	る場合もあります。そ	の他に、健康運動指導	592
士などの資格を持って	いることも役に立つで	しょう。この仕事では、	体を動かすことが好	632
きだということも大切	な要素ですが、それ以	上に欠かせないのが、	お客さんと接するため	672
のコミュニケーション	能力です。これはぜひ	とも、身に付けておい	てほしいものです。そ	712
して、たくさんの経験	を積むことで施設の運	営者として活躍したり、	将来的には開業につ	752
なげたりしていくこと	も可能です。そういう	点でも、これからの期	待できる仕事だといえ	792
るでしょう。				798