

| | | | | |
|------------|-------------|-------------|-------------|-----|
| 果物にはいろいろな | 効能があるので、健康 | のためにも積極的に取 | りたい食材である。同 | 40 |
| じ農作物でも、野菜は | サラダにする以外は加 | 熱して食べるが、果物 | はほとんど生のままで | 80 |
| ある。素材そのものを | 直接摂取するので、産 | 地や品質に関してより | 敏感でいたい。そして | 120 |
| いちばん大切なのは、 | その季節の旬のものを | 口にするとということ | である。なぜなら、栄養 | 160 |
| 価が高いだけでなく大 | 量に生産していて、手 | ごろな値段で気兼ねなく | 買えるからだ。また | 200 |
| 人間の体は、季節に応 | じて欲している効能が | あり、特に旬の果物に | はその役目があるとい | 240 |
| われているので多めに | 摂取したい。例えば、 | 夏はすいか、メロン、 | さくらんぼなどがおい | 280 |
| しく、体を冷やす効果 | がある。秋冬は体を温 | め血液の流れをよくす | るりんごやかき、春は | 320 |
| 冬の間にたまった毒素 | を排出する効果のある | いちごなど、旬の果物 | には季節に応じた役割 | 360 |
| が備わっているの | である。← | | | 373 |
| 店頭で選ぶときに気 | をつけたいことは、青 | いうちに収穫されたも | のではなく、なるべく | 413 |
| 木で熟した商品を見極 | めることだ。成熟した | 果物は、発芽の生命力 | に満ちている。太陽を | 453 |
| しっかり浴びて、ビタ | ミンやミネラルを豊富 | に含んでいるので、一 | 口食べるとびっくりす | 493 |
| るほど甘く、うまみが | 口いっぱい広がるはず | だ。← | | 517 |
| さて、朝食に果物を | 取るとよいといわれる | が、これはなぜだろう。 | 胃が空っぽの状態 | 557 |
| 果物を食べると栄養素 | が腸で吸収され、ぶどう | 糖となって脳に伝わり | 活性化される。する | 597 |
| と、集中力を高めるこ | とができ、精神も安定 | してくるからだ。果物 | が勉強やスポーツの直 | 637 |
| 前に向いている食べ物 | といわれるのも、こう | した理由からである。 | 一日の摂取量は200 | 677 |
| グラム以上を目安にす | るとよい。みかんなら | 2個、りんごなら1個、 | いちごなら8粒くら | 717 |
| いの量なので、それほ | ど大変ではないだろう。 | 毎朝、新鮮で安心で | きるものをきちんと食 | 757 |
| べていれば、胃腸のも | たれや疲れもなく、健 | 康で心穏やかな毎日 | を送ることができる。果 | 797 |
| 物は万能で、わたした | ち人間を幸せにしてく | れる大地の恵みなので | ある。 | 830 |

| | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|
| きらめく太陽とどこまでも続く海、緑豊かな山に真っ青な空など、夏の旅行は気分が開 | 10 | 20 | 30 | 40 |
| 放的になるものだ。小学生のころは、こんな風景を見ると心がうきうきしたものである。 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 朝一番に外に出掛けて一日中遊んで帰ってくると、真っ赤に日焼けした顔を鏡で見てびっ | 90 | 100 | 110 | 120 |
| くりすることがよくあった。新陳代謝が早い年齢だったからか、そのほてりは一晩寝れば | 130 | 140 | 150 | 160 |
| ほとんどなくなり肌は浅黒くなっていた。ところが、最近ではオゾン層の破壊が社会問題と | 170 | 180 | 190 | 200 |
| なっており、大人はもちろん、子供にとっても過度に肌を焼くことは悪影響を及ぼすこと | 210 | 220 | 230 | 240 |
| が研究などで解明されているようだ。赤ちゃん用の日焼け防止クリームが発売されている | 250 | 260 | 270 | 280 |
| ほどである。← | | | | 287 |
| さて、この対策はいつごろから始めればよいのだろうか。太陽の光が強くなる夏はもち | 297 | 307 | 317 | 327 |
| ろん必要だが、春先から始めたほうがよいという研究者もいる。ちょうど日ざしが暖かく | 337 | 347 | 357 | 367 |
| なる4月ごろから、紫外線は急に強くなってくるのだ。← | 377 | 387 | | 393 |
| 太陽光線の一種である紫外線は三つに分けられている。この中で地上に届くのはUVA | 403 | 413 | 423 | 433 |
| とUVBで、化粧品のコマーシャルなどで聞き覚えのある人もいるのではないだろうか。 | 443 | 453 | 463 | 473 |
| 波長や量、強さの違いから、肌への影響も異なってくる。前者は表皮を通過して真皮まで | 483 | 493 | 503 | 513 |
| 到達し、ダメージを与える。そのため真皮に悪影響を及ぼし、張り力と弾力の低下を引き起 | 523 | 533 | 543 | 553 |
| こす原因となる。後者は日焼け光線とも呼ばれ、しみ、そばかす、乾燥の原因となり、表皮 | 563 | 573 | 583 | 593 |
| に炎症を起こさせ赤くほてらせる。UVBのダメージがメラニンを生じさせてしまい、 | 603 | 613 | 623 | 633 |
| 数日後に肌が黒くなる。← | | | | 645 |
| では、うっかり日焼けをしてしまったときの応急処置だが、せっけんをしっかりと泡立 | 643 | 653 | 663 | 673 |
| て、こすらないように優しく丁寧に洗う。その後ローションを全体につけてから、氷水に | 685 | 695 | 705 | 715 |
| 浸しておいたタオルを絞って顔に置き、表面を徹底的に冷やす。これを何度か繰り返し、 | 725 | 735 | 745 | 755 |
| ほてりが少し治まったら、もう一度水分を補給し、最後に化粧用または赤ちゃんの保湿用 | 765 | 775 | 785 | 795 |
| のオイルをたっぷり塗る。これで、肌へのダメージは最小限に抑えられるそうだ。 | 805 | 815 | 825 | 835 |
| | 815 | 825 | 835 | 843 |

| | | | | |
|-------------|------------|-------------|------------|-----|
| 物を接合するには、 | 素材や用途によって多 | 様な方法があります。 | 例えば、板にくぎを打 | 40 |
| ちつけて留めるのもそ | の一つです。また金属 | はボルトで締めたり、 | 部分的に溶接したりす | 80 |
| ることもあります。さら | にれんがを積むとき | などは、間にセメント | を挟み、水分を蒸発さ | 120 |
| せることで固定します。 | そうした中で、最も | 広く活用されているも | のが接着剤ではないで | 160 |
| しょうか。家具や建材 | などの木工関連をはじ | め、繊維や履物、自動 | 車や電気製品、航空機 | 200 |
| に至るまで、さまざま | な分野で欠かせない存 | 在となっているそうで | す。手軽に使い、仕上 | 240 |
| がりが美しく、さらに | 近年では耐久性もかな | り高まっているような | ので、応用できる範囲 | 280 |
| はさらに広がることで | しょう。↓ | | | 295 |
| このように聞けば、い | かにも先進的な印象 | を受けますが、その歴 | 史は意外にも古く、起 | 335 |
| 源をたどれば、紀元前 | 3800年ごろまでさ | かのぼります。当時の | 人々が、住居や武器を | 375 |
| 作るために用いていた | 接着剤は、なんと天然 | のアスファルトだとさ | れています。地上にし | 415 |
| み出してきた原油が、 | 酸化して固まった物 | ではないかと考えられて | いるようです。そのこ | 455 |
| ろに作られたと推定さ | れるれんがを見たとい | うある研究者は、厚さ | 1センチメートルにも | 495 |
| 及ぶ大量のアスファ | ルトが付着していたと | 著書に記しています。日 | 本でも、縄文時代の遺 | 535 |
| 跡の中から同じような | 方法で接合された武器 | が発見されているよう | です。また、土器など | 575 |
| の補修に使われた跡も | 残っているそうです。 | さらに漆器の塗料とし | て知られる漆も、その | 615 |
| 技術が発達する前は接 | 合するためだけに使 | われていたそうです。ほ | かにも動物の皮や骨を | 655 |
| 煮出した液から採れる | にかわ、ご飯や小麦粉 | から作るでんぷんのり | など、先人たちは、自 | 695 |
| 然や生活の中からさま | ざまな接着剤を生み出 | してきました。↓ | | 723 |
| そして20世紀初頭、 | それは初めて工業的 | に利用されました。生 | 産されたのはベニヤ板 | 763 |
| です。木材の表面をむ | くようにそぎ、何枚も | 重ねて接着剤で張った | のです。これにより、 | 803 |
| 直径が小さくても、面 | 積の広い素材として活 | 用できるようになりま | した。先人たちから受 | 843 |
| け継がれてきた知恵の | 結晶といえるのではな | いでしょうか。 | | 870 |

| | |
|---|-----|
| 豊かに四季が巡る日本では、古来よりその時期に応じて、暮らしを守るさまざまな知恵 | 40 |
| がはぐくまれてきました。例えば、食べ物を長く保存できるようにしたり、大切な住まい | 80 |
| の空間を快適にしたりなど、厳しい気候と上手に折り合って自然とともに暮らした人々の | 120 |
| 知恵に思わず感心させられます。特に、寒さの厳しい地方の冬の生活には、そんな先人た | 160 |
| ちの創意工夫があふれています。← | 176 |
| 縁側といえ、のんびりとひなたぼっこをしたり、近所のかたとおしゃべりを楽しんだ | 216 |
| りなどのイメージがありますが、一昔前は保存食作りの場としても大活躍していました。 | 256 |
| 特に冬の間は新鮮な野菜が手に入りにくかったので、人々は秋に収穫したものをなるべく | 296 |
| 長く保存して大切に使うさまざまな工夫をしていました。中でもシンプルな方法が天日干 | 336 |
| しです。収穫した野菜や果物を、乾きやすいように切ったり、わらでつるしたりしてひと | 376 |
| 手間かけ、庭や軒先にずらりと並べました。天気の良い日に干さなければならぬため、 | 416 |
| 雨が降れば慌てて取り込んで、まるで洗濯物のような感じでした。こうして太陽の恵み | 456 |
| をたっぷり受けた食材は、みそ汁や煮物となって食卓に上がり、寒さで冷えた体を温めて | 496 |
| くれる冬のごちそうだったのでしょう。自然を上手に生かして天日干しにしたり、冷たい | 536 |
| 風にさらしたりできる冬の保存食作りは、秋に入るとあちらこちらの家の縁側で見掛けら | 576 |
| れた暮らしの風景でした。← | 589 |
| また、昔は近隣の人とお茶を飲んだり、家族だんらんの間だったり縁側が活躍してい | 629 |
| ました。家の外でもなければ内でもないという日本独特の住宅構造は、夏には夕涼み、秋 | 669 |
| には月見、冬には心地よい日だまりの場所として親しまれ、大切にされてきました。しか | 709 |
| し今では、縁側を設ける家も少なくなり、日本の伝統的なものが少なくなったと嘆かわし | 749 |
| く思う人もいます。しかし、考え方を柔軟にすれば、現代の縁側ともいえるウッド | 789 |
| デッキや、和のテイストを生かしたりリビングなどをしつらえる家も増えています。それは | 829 |
| きっと今も昔も、わたしたち日本人のおもてなしを大切にする気持ちに変わりないからな | 869 |
| のでしょう。 | 875 |

| | | | |
|-----|-----|-----|-----|
| 10 | 20 | 30 | 40 |
| 50 | 60 | | 71 |
| 81 | 91 | 101 | 111 |
| 121 | 131 | 141 | 151 |
| 161 | 171 | 181 | 191 |
| 201 | 211 | 221 | 231 |
| 241 | 251 | 261 | 271 |
| 281 | 291 | 301 | 311 |
| 321 | 331 | 341 | 351 |
| 361 | 371 | 381 | 391 |
| 401 | 411 | 421 | 431 |
| 441 | 451 | 461 | 471 |
| 481 | 491 | 501 | 511 |
| 521 | 531 | 541 | 551 |
| 561 | 571 | 581 | 586 |
| 596 | 606 | 616 | 626 |
| 636 | 646 | 656 | 666 |
| 676 | 686 | 696 | 706 |
| 716 | 726 | 736 | 746 |
| 756 | 766 | 776 | 786 |
| 796 | 806 | 816 | 826 |
| 836 | 846 | 856 | 866 |
| 876 | | | 877 |

| | |
|---|-----|
| よく日本語はあいまいであるとか、論理的でないといわれる。だが、語いも文法も異なる外国語と比較してこのように主張してみてもあまり意味がない。ふだんの会話でも書かれた文章でもよいが、言葉が論理的であるとは、前にいったことと次に述べること、文と文との関係に整合性があることである。日本語でそのつなぎの役割を受け持っているのが接続詞だ。友人と話しているときに、それはどういうことかと聞かれば、それはつまりと応じ、例えばといって具体例を出す。相手と違う意見を述べるときは、しかしを使って話を転換する。このような、つなぎの言葉をうまく使うことで対話を展開していく。論理とは言葉と言葉の関係にほかならない。だから、自分でエッセーや小論文を書くときは、接続詞に注意すると引き締まった筋道の通った文章になる。本を読むときもこれに注意して文章や段落の接続関係を追っていくと、筆者の論点を見失うことがない。↓ | 40 |
| ただし、使い過ぎると文章の自然な流れを切ってしまう場合があるので注意が必要だ。 | 435 |
| 一般的に小説家は、接続詞を嫌う人が多いようだ。それはあまり理詰めの表現だと、読手の想像力を奪ってしまうからだ。文章の余韻や含みを持たせて、いろいろに解釈できるようにするのが小説という芸術の一つの特徴である。だから、作家の中には、推こうの段階で可能な限り削ってしまう人もいる。小説だけでなく、エッセーなどでもこれは重要なテクニックだ。↓ | 475 |
| では、具体的に論理的な文章を書くために何かよいトレーニング法はないだろうか。わたしは、新聞の社説を使うことを勧めている。特に接続の表現に注意しながら読んでいくのである。5分か10分もあれば読むことができ、日替わりで話題が違うので飽きることも少ない。文章の表現力や読解力が身につくだけでなく、時事的なテーマについての理解が深まるので一石二鳥だ。↓ | 515 |
| 論理力とは自分の考えを、筋道を立ててきちんと伝える力のことであり、また他者の言葉を的確に読み取って評価することである。これは、トレーニング次第でだれでも手に入ることができる。ぜひ、接続詞の使い方を身につけて、作文や議論をするときに役立ててほしい。 | 555 |
| | 595 |
| | 603 |
| | 643 |
| | 683 |
| | 723 |
| | 763 |
| | 776 |
| | 816 |
| | 856 |
| | 896 |
| | 901 |

| | | | | |
|------------|-------------|----------------|-------------|-----|
| いたずらっ子が主人 | 公の漫画などには、し | かり役として、近所に | 住む頑固な老人が登場 | 40 |
| 10 | 20 | 30 | | |
| することが多いように | 思います。これは個人 | 的なイメージですが、 | 彼の家には庭があり、 | 80 |
| 50 | 60 | 70 | | |
| 専用の台の上に、手入 | れされた盆栽が並べら | れています。そこへ主 | 人公を含む数人の子供 | 120 |
| 90 | 100 | 110 | | |
| たちが空き地で遊んで | いた野球のボールが飛 | んできて壊される、と | いう設定を頻繁に見た | 160 |
| 130 | 140 | 150 | | |
| ような気がします。も | ちろん主人公はその後 | 、老人に大声でどなら | れるのです。↓ | 197 |
| 170 | 180 | 190 | | |
| このように盆栽はわ | たしにとって、長い間 | 、漫画などの世界に存 | 在するだけのものでは | 237 |
| 207 | 217 | 227 | | |
| た。ところが最近、お | しゃれな輸入家具の店 | に飾られているのを目 | にして驚きました。ま | 277 |
| 247 | 257 | 267 | | |
| た、さまざまな小物類 | が所狭しに並べられた | 雑貨屋でも、値札をつ | けて販売されている物 | 317 |
| 287 | 297 | 307 | | |
| を発見しました。↓ | | | | 326 |
| | | | | |
| そもそも、盆栽とは | どういうものなのか分 | からないので、自分な | りに調べてみることに | 366 |
| 336 | 346 | 356 | | |
| しました。その起源は | 古代中国にまでさかの | ぼるとされています。ある有名 | な女帝の息子 | 406 |
| 376 | 386 | 396 | | |
| が埋葬されている墓の | 壁画には、植木鉢を持 | つ女官が描かれており、そこ | には花々と一緒 | 446 |
| 416 | 426 | 436 | | |
| に石が置かれています | 。この絵が表している | のが、盆栽の原形では | ないかという説があり | 486 |
| 456 | 466 | 476 | | |
| ます。日本へは平安時 | 代の末期に、中国を見 | 聞した禅僧が伝えた | とされています。それ以 | 526 |
| 496 | 506 | 516 | | |
| 来、貴族や権力のある | 武士たちに愛され続け | 、やがてその人気は庶 | 民の間でも高まり、江 | 566 |
| 536 | 546 | 556 | | |
| 戸の園芸文化へと受け | 継がれていったのです | 。さらにそれらは、浮 | 世絵に描かれたことで | 606 |
| 576 | 586 | 596 | | |
| 海外にも伝わり、欧米 | をはじめとする各国 | には、今も愛好者が少 | なくないようです。↓ | 645 |
| 616 | 626 | 636 | | |
| 床の間や庭にしつら | えた台の上に飾られて | いる鉢に、大きくねじ | れた樹木が植えられて | 685 |
| 655 | 665 | 675 | | |
| いるのを見たことはな | いでしょうか。こうした | 湾曲は、職人の技術 | の一つとされ、枝に針 | 725 |
| 695 | 705 | 715 | | |
| 金などを巻きつけるこ | とで変形させているよ | うです。理由は、古木 | に似せるためだそうで | 765 |
| 735 | 745 | 755 | | |
| す。その根底には、自 | 然の中で長い年月を過 | ごした生物だけが持ち | える、美しさへのあこ | 805 |
| 775 | 785 | 795 | | |
| がれがあるとされてい | ます。樹木は、それぞ | れが自生する風土気 | 候から大きな影響を受け | 845 |
| 815 | 825 | 835 | | |
| ながら育ち、変化して | いきます。つまり小 | さな鉢の上に、こうした | 環境が作り上げた樹木 | 885 |
| 855 | 865 | 875 | | |
| の形を表現することで | 、その背景にある自然 | そのものを浮かび上 | らせようとしているの | 925 |
| 895 | 905 | 915 | | |
| が盆栽なのです。 | | | | 933 |

| | | | | |
|-------------|-------------|-------------|------------|-----|
| 塩の用途は、調味料 | としてだけではないこ | とをご存じだろうか。 | 現在の文明社会では、 | 40 |
| なくては成り立たない | ほど大切な物で、関連 | した製品は日常生活の | 中に驚くほどあふれて | 80 |
| いる。大まかに分けて | 5種類あり、化学工業 | の原料として用いられ | たり皮革の脱水などに | 120 |
| 使われたりする工業用 | や融冰雪用、医療用、 | 動物飼料用、そして食 | 用が挙げられる。ここ | 160 |
| では生活に密着した例 | を紹介してみよう。↓ | | | 180 |
| 最初に説明するなら、 | 食用である食べ物の | 味付けが親しみやすい | だろう。食材そのもの | 220 |
| が持っている味わいに、 | 塩味をプラスするこ | とでおいしい一皿にな | る。すいかを例にとる | 260 |
| と分かるように、少量 | の塩を加えることによ | って、しょっぱさとは | 反対の、素材が持つ甘 | 300 |
| さが引き立つという使 | い方もある。また、料 | 理の見栄えをよくする | ために、上からふりか | 340 |
| けて化粧するという専 | 門技術もプロの間では | 用いられている。↓ | | 369 |
| 次に食品保存のため | の用途が挙げられる。 | 大根やきゅうりなどの | 野菜の漬物、海藻や魚 | 409 |
| 介類の干し物、生ハム | などがその商品である。 | そして、わたしたち | 日本人にはなじみの深 | 449 |
| いみそやしょうゆなど、 | 多くの発酵食品にも | 使われていることはよ | く知られている。いし | 489 |
| るやしょつつるといっ | た魚のしょうゆ、くさ | やもこの分類に入る。 | さらに、チーズやパン | 529 |
| も同じである。このほ | か、ソースやマヨネ | ーズといった調味料、う | どんやそうめんなどの | 569 |
| 小麦粉製品、ちくわや | ハムなどの加工品など | にも使われる。↓ | | 597 |
| さて、これだけ用途 | が多い理由は、研磨剤、 | 強電解質、浸透圧、 | 溶解度、結晶形状、氷 | 637 |
| 点降下、比熱などとい | った塩の持つ性質が極 | めて幅広いからである。 | ではこれらの化学的 | 677 |
| 特長を生かして、暮ら | しに効果的な使い方を | 挙げてみよう。キッチ | ンのなべの汚れがひど | 717 |
| いときは、酢を浸した | ティッシュペーパーを | 張り、しばらく置いて | からスポンジに塩をつ | 757 |
| けてこすると、きれい | になる。焦げついてし | まった場合は、熱いう | ちにふりかけて水をつ | 797 |
| けないブラシでこする | とよく取れる。湯飲み | やきゅうすの茶渋を落 | とすのも同じ方法でよ | 837 |
| いそうだ。のどや鼻の | うがいをするときは、 | 塩水ですると風邪を引 | きにくい体になるとい | 877 |
| われている。このほか | にも、口内炎の患部に | 擦り込むと効くとか、 | 歯茎のマッサージにす | 917 |
| るとよいなど、いろい | ろな説があるようだ。 | | | 937 |

| | | | | |
|------------|-------------|-------------|------------|-----|
| わたしたち日本人は | 今、世界中で最も多彩 | な物を食べられる民族 | だといえるかもしれま | 40 |
| せん。町を歩けば、各 | 国の料理を提供する店 | が軒を連ねています。 | また、家庭にはカレー | 80 |
| やコロッケ、フライと | いった和洋折衷ともい | える独特の献立がしつ | かり定着しています。 | 120 |
| 中でも、以前からわた | しが不思議に思ってい | たのが豚カツです。と | いうのも、食堂や専門 | 160 |
| 店などでは、あらかじ | め包丁で切った状態で | 皿に盛られ、ご飯やみ | そ汁とともに出てくる | 200 |
| ことが多いのに、洋食 | 店などでは、焼いた食 | パンに挟んだサンドイ | ッチが人気を集めてい | 240 |
| ます。また、めん類な | どを扱うお店では、玉 | 子でとじたどんぶりも | のに姿を変えて、品書 | 280 |
| きに名前を連ねている | のをよく見掛けます。 | 厚めの豚肉に衣をつけ | 、油で揚げた料理は、 | 320 |
| このようにジャンルを | 超えて日本人に好まれ | ているようです。↓ | | 349 |
| そもそも豚カツとい | う呼び名は、骨付きの | 背肉を意味するフラン | ス語に由来するとされ | 389 |
| ています。豚肉に塩と | こしょう、卵黄やパン | 粉をつけて、両面をバ | ターで焼き上げた料理 | 429 |
| が基になっているとい | う説もあるようです。 | やがて明治28年、東 | 京銀座に開店した洋食 | 469 |
| 屋の主人が、それまで | 大変手間のかかる作業 | であった肉の加熱調理 | に、大きな改良を加え | 509 |
| ました。その方法は、 | 天ぷらのように油で揚 | げるというものでした。 | また、刻んだ生キャ | 549 |
| ベツを初めて付け合わ | せに用いたのも彼だ | ったそうです。西洋料理 | では一般的に、皿の縁 | 589 |
| に温野菜が添えられる | ことが多いのですが、 | あまりの忙しさに手が | 回らなくなった調理場 | 629 |
| で、とっさに思いつい | たアイデアを実行に移 | したようです。しかし | このさっぱりした感覚 | 669 |
| が日本人の好みに合い | 、店は連日大繁盛した | とされています。この | 時点では、肉はまだ薄 | 709 |
| 切りを重ねて揚げてい | たようですが、昭和4 | 年になると、いよいよ | 現在と同じように分厚 | 749 |
| いものが出回り始め、 | 人気店に長蛇の列がで | きることもありました。 | このころ、食べやす | 789 |
| さへの配慮から考案さ | れたのが、揚げたての | 豚カツを包丁で切って | から皿に盛り、はしと | 829 |
| 一緒に提供するという | 方法だったようです。↓ | | | 850 |
| 文明開化によって急 | 速な西洋化が始まり、 | 日本人が初めて肉を口 | にするようになってか | 890 |
| ら、およそ60年とい | う長い時間をかけて完 | 成した豚カツという料 | 理は、もしかしたら多 | 930 |
| くの人々が試行錯誤を | 積み重ねた傑作なの | がもしれません。 | | 957 |

1 級準 1 級速度模擬問題 10 (模範解答)

| | |
|--|-----|
| わたしたちが豊かで快適な生活を送るためには、自然とのかかわりが重要な課題といえ | 40 |
| ます。深刻な環境破壊が叫ばれる今日、人間にはエコロジーな生活が求められますが、一 | 80 |
| 方でこうした問題に深くかかわっているのが、自然とそこで暮らす動物たちです。↓ | 118 |
| まずは海洋汚染ですが、どんなに海が広いといっても、その浄化能力は無限ではありま | 158 |
| せん。川からの汚水やタンカー事故などによって流れ出た油で汚れたり、ビニールやペッ | 198 |
| トボトルなど、人間が捨てたプラスチックごみを海洋生物が飲み込んだりするなどの被害 | 238 |
| も出ています。少しでも海や川をきれいにするために、わたしたちにも実践できることが | 278 |
| あります。それは、家庭などから出る汚水をきちんと処理することです。特に、油は固め | 318 |
| て可燃物として捨てるようにしましょう。小さなことでも、みんなの心掛けで汚染を防ぐ | 358 |
| ことにつながっていくのです。↓ | 373 |
| 野生生物については、現在多くの種が絶滅の危機にさらされています。これは、人間の | 413 |
| 商業目的の濫獲や密漁、さらに環境汚染や地球温暖化、砂漠化などで生き物たちがすむと | 453 |
| ころを失ってしまったことも原因の一つです。主に危機的な状況にあるのは、アフリカや | 493 |
| 中南米、東南アジアの熱帯地域にすむゴリラやトラ、シロナガスクジラなどです。それら | 533 |
| を守るための世界的な取り組みとして、絶滅のおそれのある野生生物に対してはワシント | 573 |
| ン条約、水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に対してはラムサール条約などがありま | 613 |
| す。動物たちを守るためには、世界中の人々がこうした約束を守って資源の使用を最低限 | 653 |
| に抑え、森林など野生生物のすむところを守り、増やすことが大切です。↓ | 687 |
| そして、地球上の生物の半数以上の動植物が生息している熱帯林が減少する原因には、 | 727 |
| 人口増加による過度な焼畑耕作、不適切な商業伐採などさまざまなことが考えられます。 | 767 |
| 発達した熱帯林では、雨が降っても土地が削られることはありません。山崩れや土石流を | 807 |
| 防ぐなど、河川の水の量を安定させる機能もあります。さらに、二酸化炭素を吸収するな | 847 |
| ど、地球温暖化を食い止める役割も果たしているのです。それにもかかわらず、近年多く | 887 |
| の熱帯林が消失しています。そのため多くの野生生物の命も危ぶまれているのです。熱帯 | 927 |
| 林を守るためには、一人一人の心掛けと積み重ねが大切です。それが地球を守ることにつ | 967 |
| ながっていくのです。 | 977 |

1 級準 1 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

| | |
|--|-----|
| 世界には土で作られた家が数多くあります。なぜなら、暑い昼間は外気の温度を吸収し | 40 |
| て内部を涼しく保ち、寒い夜には熱を放散して室内を暖かくする力がその素材そのものに | 80 |
| あるからです。さらに、風や音を遮断する性質にも優れています。木の住宅が多い日本で | 120 |
| も、昔は壁だけは土を用いることが少なくありませんでした。土壁は調湿、断熱機能のほ | 160 |
| か、衛生的で健康にもよい素材です。塗りの技法もいろいろあり、こて使いによって仕上 | 200 |
| がりに変化をつけることができます。そして何より職人が現場で天気や気候、その家の日 | 240 |
| 当たりといった自然環境に合わせながら作り出す生きた壁ともいえます。↓ | 274 |
| 世界の民家に関することを調べてみると、土の家は木や石があまり手に入らない、乾燥 | 314 |
| した地域で多く作られてきたことが分かります。砂漠のようなどころでも、雨期の川べり | 354 |
| に残った土に家畜のふんを混ぜれば、簡単に建築材ができるのです。また人間は、これを | 394 |
| 木枠に入れて干すことによって、れんがを作り出しました。これによって、猛獣などの外 | 434 |
| 敵から身を守ることができる家を完成させたのです。たとえ何も材料がなさそうな場所で | 474 |
| も、人間は知恵と工夫で快適かつ安全な住まいを作ろうとしてきました。その代表ともい | 514 |
| えるのが土の家です。↓ | 525 |
| また、日本は古来より木の文化を持つ国だといわれています。世界最古の木造建築、法 | 565 |
| 隆寺に代表されるように、先人たちは身近にある材料と職人の技や知恵を用いて千年以上 | 605 |
| ももつ建物を作り上げました。今でも、田園や山里の風景に見事に調和する伝統的な民家 | 645 |
| が点在している地域を歩いていると、昔ながらの土壁を塗る建築現場に出くわすことがあ | 685 |
| ります。しかし、こうした風景にお目にかかることは最近では少なくなり、工業生産化さ | 725 |
| れた家があっという間に完成していく光景を多く見掛けるようになりました。そうした住 | 765 |
| 宅が連なる場所は、日本の原風景そのものを崩していく要因となっているのかもしれませ | 805 |
| ん。さらに、工業生産化された住まいが増えることは、戦後植林され、伐採時期に達して | 845 |
| いる近隣の山林の荒廃を招いているとともに、地域経済の衰退にもつながっています。近 | 885 |
| くで取れる自然材料を使用するということは、そうした問題を解決するとともに、製造過 | 925 |
| 程や輸送にかかるエネルギーを大幅に減らすことができ、まさに急務といわれている温暖 | 965 |
| 化防止にも大きく貢献することができるのではないのでしょうか。 | 994 |

1 級準 1 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

| | |
|--|---|
| 省エネブームで、エコカーや電気代を節約できる電気製品が人気だという。そのせいで | 40 |
| はないと思うが、言葉の省略も流行しているようだ。地上デジタル放送が地デジ、新型インフルエンザが新型インフルと、ニュース用語でさえすでに短くされている。もっともこれは昔からあることで、その当時は新型流感などという言葉が使われていた。流感とは流行性感冒の省略形で、特定のウイルスによって起こる呼吸器系の炎症、すなわちインフルエンザのことである。それにしても、最近はこのような省エネ語が特に目立っているように感じられる。↓ | 80 120 160 200 240 248 |
| 新聞や週刊誌は言うに及ばず、政府や役所関係も多い。経済産業省が経産省、臨時行政調査会が臨調などと、記者会見を聞いていても元の言葉を知らないことも意味が理解できないこともある。特に、行政の用語は内容をそのまま文字にして表現してあることが多く長くなりがちである。しかし、もともと漢字には高い造語能力があり、日本は明治になって科学や技術、経済や思想に関する西洋語を翻訳するとき、これに対応する新語を作り出すことができた。だから、漢字を組み合わせた用語が略されていると、ある程度の意味は分かる。しかし、困るのは元の言葉が外国語で、それが略された場合である。メアドやアメカジなどは、初めて聞いたときに何のことか分からなかった。前者はメールアドレス、後者はアメリカンカジュアルを短くしたものである。こういった語の中には、いつかの流行ですぐに消えてしまうものもあるが、広く使われて残る場合も多い。コンビニやバイトなどは、すでに日本語として定着したようである。外国語が短縮されると分かりにくい理由は言葉そのものになじみがなく、元の単語を知っていないと理解できないからだ。また、コンビニエンスストアのように一語が長い場合は、省略される傾向がある。過去に日本語に入った外来語の例を調べてみると、4音以下に略されている場合が多い。ハンカチーフがハンカチ、パーソナルコンピューターがパソコンなどの例がある。↓ | 288 328 368 408 448 488 528 568 608 648 688 728 768 808 840 |
| エネルギーの節約は地球環境のためにも大歓迎だが、言葉の省エネは時と場合による。ある評論家が言っていたように、日本の文化には省略の美学という特徴があった。ごてごてと過剰に装飾するのではなく、余計なものを極限までそぎ落としたものに美を発見する心である。言葉にも、わびさびの感覚を生かした省略の美学があつてほしいものである。 | 880 920 960 999 |