

海外旅行もいいですが、ローカル線に乗って	だれも知らないよ	な日本を訪ねてみるの	40
もいろいろな発見があ	って楽しめます。山	谷間の傾斜地に、階	80
を棚田といますが、	わたしの好きな風景	の一つです。ある年の夏	120
の小さな村へ行きましたが、そのとき見た景	色の美しさは忘れるこ	とができます。青々	160
と茂った稲が風に揺ら	れている風景は、見て	いて心が洗われるよう	200
は数多くの水田が集ま	って段々になったもの	で、千枚田とも呼ばれ	240
んだ、狭い一枚一枚の	田んぼの水に映る美し	い月は、田ごとの月と	280
原風景として日本人の	心の中に刻まれてきま	した。信州のものは特	320
見の名所として知られ	ています。わたしはま	だ行ったことがありま	360
みたいものです。↓			369
自分が山国育ちのせ	いか、子供のころから	海には強いあこがれが	409
にぶらりと出掛けた北	海道の小さな島への旅	がきっかけとなり、わ	449
りました。毎年、夏に	なると地図を広げて目	的地を定め、時刻表や	489
を調べ、民宿を予約し	たら出立です。何度体	験しても、船で海を渡	529
す。といっても、名所	やしにせの料理店があ	るわけではありません。	569
と新鮮な海の幸、そし	て島の人の優しいも	てなしがあるだけです。	609
たくとでもいうのでし	ょうか。ここには本土	とは違う時間が流れて	649
のです。			653

植物は、太陽の光を	浴び、根から吸収した	水と、空気から取り入	れた二酸化炭素を使っ	40
10	20	30		
て成長のためのエネ	ルギーとなるでんぷんを	作っています。このと	き、酸素が放出されま	80
50	60	70		
す。これが光合成と呼	ばれる現象です。では	どんな光でもいいかと	いうと、そうではあり	120
90	100	110		
ません。最近、化粧品	や帽子などにUVカッ	トという表示をよく見	掛けますが、これは紫	160
130	140	150		
外線を防ぐという意味	です。この光が人の肌	に当たるとしみができ	たり、しわが増えたり	200
170	180	190		
することが分かり、こ	ういった商品が作られ	るようになりました。←		231
210	220	230		
植物にとっても、あ	まり強い太陽光はよく	ありません。体に害を	及ぼす活性酸素が生ま	271
241	251	261		
れるからです。しかし、	自然の力は不思議な	もので、きちんとそれ	を防ぐ仕組みを植物は	311
281	291	301		
備えています。トマト	やナスなどの夏野菜は	濃いきれいな色をして	いますが、これはアン	351
321	331	341		
トシアンやリコピンと	いった色素のせい	です。これらは、活性	酸素から種を守るため	391
361	371	381		
られます。だから、野	菜や果物は強い太陽	の光を浴びれば浴びる	ほど、濃くきれいな色	431
401	411	421		
なるのです。植物が作	るこの物質は、わた	したちの体にもよいこ	とが分かっています。ト	471
441	451	461		
マトやナスなどには	ビタミン類が入ってい	るだけでなく、抗酸化	物質も含まれていて、	511
481	491	501		
わたしたちの体を健康	にしてくれるのです。←			531
521				
遠い昔に海の中で生	まれた植物の祖先は、	光合成を行って酸素を	大量に放出しました。	571
541	551	561		
これによって地球の	オゾン層ができました。	この層には紫外線を	吸収する働きがあり、	611
581	591	601		
の結果、生物が陸の	上でも暮らせるよう	になったといわれてい	ます。植物のおかげで、	651
621	631	641		
わたしたち人類はこ	うして生活していける	のです。		673
661	671			

子供のころ、いたずらをして祖母によくし	かられたものである。	そのとき、口癖のよう	40
に言われた言葉が「そんな悪さをすると、土	手の柳の下に置いてき	ますよ」であった。確	80
かに、木の下はたそがれどきになると薄暗く	て何か魔物でも出そう	な気がして怖かった。	120
こんなことを思い出したのは、先日、日本画	の展覧会へ行って、そ	こで柳に幽霊を描いた	160
江戸時代の絵を見たからである。解説によ	ると、この木は昔から村	の境などに植えられて	200
境界の目じるしとされたり、この世と異界と	の境を示すシンボルと	されたりした。このた	240
め、柳の下には幽霊やよう怪が出没するとい	う伝説が生まれたらし	い。おそらく、祖母の	280
時代にはまだそんな言い伝えが残っていて、	それを孫に言っていた	ずらの戒めとしたのだ	320
ろう。↓			324
柳といえば、もう一つ思い出すのがつばめ	である。これも古くか	ら知られた画題で、中	364
国でも日本でもよく描かれた。この鳥は、人	が住んでいる家の軒や	駅のホームなどにも平	404
気で巣を作る。害虫を大量に食べてくれるこ	とから、農家などでは	神様の使いとして大切	444
にされてきた。すずめなどは子供の声を聞い	ただけでも逃げてしま	うのに、つばめはなぜ	484
こんなに人懐っこいのだろうか。それは、巢	の卵やひなをほかの鳥	や蛇から守るためで、人	524
間のそばがいちばん安全で子育てをしやす	いからである。↓		551
わたしが子供のころは、町中でも初夏にな	るとつばめが低く飛ぶ	姿を見掛けたものだ。	591
最近、そのつばめもめっきり見なくなった。	どうやら、都市部で	からすが増えすぎて、巢	631
を作るのに安全な場所ではなくなったのが	原因らしい。昔から日本	人に特別に親しまれて	671
きた鳥がいなくなるのは寂しいものである。			691

わたしはお茶漬けが大好きです。特に、寒い冬の夜などには体が温まり、格別においしく感じます。また、あまり食欲がないときも、少量のご飯に梅干しやのり、わさびなどをのせて、熱々の湯をかければ頂くことができます。近ごろでは真夏の暑い盛りに、冷水を使って冷やし茶漬けを作ることもあります。こうしたご飯の食べ方は、すでに平安貴族も実践していたそうです。現代のようにクーラーもなかったころのことなので、おそらく暑気から食欲が減退し、体調を崩すことが多かったのかもしれない。お茶漬けが本格的に庶民の食卓に上るようになったのは、江戸時代に入ってからだといわれています。ご飯の上にはほぐした魚の身や野菜の漬物などをのせ、現代人と同様に、熱い湯やお茶をかけて食べていたようです。↓	40 80 120 160 200 240 280 320 330
ところで、現在スーパーなどの食品売り場に並べられているお茶漬け用のものには、小型のあられが入っていることが多いように思います。こうばしく、歯触りがいいので気に入っていますが、これには食感以外にも、重要な役割があるようです。というのも、お茶漬け用のふりかけが初めて登場した昭和20年ごろには、現代のように湿気を完全に遮断できる包装技術がなかったため、製造されてから時間がたつと、のりなどがしけってしまうことが少なくなかったそうです。そんなときに役立ったのがあられです。袋の中の湿気を吸収する乾燥剤としても優れていることが判明し、以来、お茶漬け用のふりかけの名わき役として、使用され続けているそうです。	370 410 450 490 530 570 610 630

わたしの母は昭和初期の生まれである。祖父母が呉服屋を営んでいたこともあり、結婚	40
したときは昔ながらの嫁入り道具を持って父と一緒に聞いたと聞いている。先日、わが家	80
では開かずの扉といわれている、大きな押し入れの整理をすることになり、わたしも一緒	120
に手伝うことになった。そこには、何十年もひもを解かずにしまわれていた漆塗りの木箱	160
がたくさん積み上げられていた。母の実家の紋が赤と黒の2色で描かれ、とてもセンスの	200
よいデザインだった。ほんの少しかび臭い和紙を取り除いてみると、そこには祖父の字で	240
中身を示す短冊が挟まっていた。一つ目の箱には、夏用小皿十人前と書かれていた。その	280
隣には正月用重箱と塗りわん、さらに銘々皿まであった。一つずつ丁寧にくるまれた薄紙	320
を開くと、そこには漆黒の輝きを放つ器が現れた。横で見ていた父が思わずため息を漏ら	360
すほど、美しい物ばかりであった。↓	377
そこでわたしに疑問がわいた。今まで何十年もの間、こんなにつばな道具をなぜ使わ	417
なかったのだろうか。率直に母に質問をぶつけてみると、上質な器は本当に大切なお客様	457
が来たときのために、ふだんは使わずにしまっておくものだ。そして、もし出す機会がな	497
かったとしても、それは後に家宝になるので、代々受け継いでいくべきものなのである。	537
可能なら、この50年以上前の器たちを守ってほしいのでここで披露したというの	577
だ。うれしさの反面、驚いてしばらく声が出なかったが、母の深い思いには感動した。こ	617
れから手入れのしかたをきちんと覚えて、次の世代へと受け継いでいこうと誓った。	655

れんこんには大小数	個の穴が開いています。	それが自然の状態です	が、なぜそうなって	40
10	20	30		
いるのでしょうか。←				50
そもそもれんこんと	は、地下茎と呼ばれる	地中にある茎が肥大し	たもののことです。主	90
60	70	80		
に湿地帯に生え、水底	から水面へ向かって成	長し、夏になると水の	上に大小の花を咲かせ	130
100	110	120		
るはすの根っこで、そ	れは水深い泥の中にあ	ります。ほとんどの生	物の場合、生きていく	170
140	150	160		
ために酸素が必要です。	陸に生えている植物	は、根が土の中にある	とはいえ、そのすき間	210
180	190	200		
に空気があるので心配	は無用です。しかし、	はすの場合は水底にあ	るため、周りに酸素が	250
220	230	240		
全くない状態なのです。	魚の場合、えらは毛	細血管がむき出しの状	態になっていて、水中	290
260	270	280		
の酸素を吸収し、二酸	化炭素を吐き出しやす	くなっていますが、は	すにはそのような能力	330
300	310	320		
がありません。では、	どのように酸素を取り	込むのでしょうか。そ	の方法としてできたの	370
340	350	360		
が、あの穴です。そこ	には空気が蓄えられて	いて、れんこんはそこ	から酸素を取り入れて	410
380	390	400		
いるのです。穴は植物	の水分や養分の通路と	なって、空気を茎や根	に送るためのパイプの	450
420	430	440		
役目をしています。つ	まり通気孔です。水深	い泥の中に沈んでいて、	いつも空気に触れる	490
460	470	480		
ことができないれん	こんの生命線は、わた	したち人間で例えると、	鼻や口から肺へつなが	530
500	510	520		
る気道のようなもの	です。これこそ進化の	過程でできた、生きて	いくための知恵の結果	570
540	550	560		
なのです。←				575
そしてれんこんの穴	は、のぞくと向こう側	が見えることから、今	では「先の見通しがき	615
585	595	605		
く」として、正月のお	せち料理などに欠かせ	ない、縁起のよい食	べ物として親しまれて	655
625	635	645		
ます。				658

子供のころ、女の子	が将来なりたい職業で、	人気があったのはバスガイドだった。	白い	40
手袋をして窓の外を指し、	ここにこと笑いながら	マイクを持って、	きれいな声で車内アナ	80
ウンスをするようすを	まねて喜んでいたもの	である。ただ、一つだけ	疑問に思っていたこ	120
とがある。それは、なぜ	白い手袋をはめているか	ということだった。	その答えは意外に単	160
純で、お客からよく見	えるからということであ	った。白色は明るさの	度合いが高く、例え	200
ば暗いトンネルの中	でも、ほんの少しの光さ	えあれば、その手先を	映し出してくれる。ま	240
た、膨張色でもあるの	で、ほかの着衣より目	立ちやすいという特徴	がある。タクシーやト	280
ラックの運転手も同様	に使っていることが多い	が、ハンドルを汚さ	ないためという理由の	320
ほかに、別の車に道を	譲ってもらうなど、手	のサインや誘導が必要	な場合に、遠くからで	360
もはっきりと見えるか	らだそうだ。←			377
さて、駅のホームで	電車の運転手を相手に	手旗で信号を送る駅員	も、同じように白い手	417
袋をはめている。これ	もほぼ同様の理由で、	反射率が高く少ない光	をキャッチするので、	457
ほかの色よりも見えや	すいからである。常に	合図を送る仕事なので、	この道具はとても重	497
要な役割を担っている	というわけだ。また、	駅員は、電車のドアに	挟まってしまった荷物	537
などを取り出すために、	扉をこじ開けなければ	ならないことがある。	このとき、もし自分	577
の手が挟まっても、手	袋をしていれば滑りや	すく抜けやすいので、	安全対策にもなってい	617
るようだ。あらゆる職	場で役立っている白い	手袋は、わたしたちを	守ってくれる大切な仕	657
事道具なのである。				666

温かみがあって、どこか懐かしくていやされる和の明かりをと	す照明器具といえば、	40
あんどんです。室内に置くものや持ち運びができるもの、壁に掛け	るものなどさまざまな	80
種類があります。↓		89
それは、竹や金属などで作った枠に和紙が張られ、その中には火	皿をのせる台があり、	129
石もしくは陶製の皿に油を入れ、綿の糸などをより合わせて作った	灯心に点火して使うも	169
のです。これが一般的に普及したのは江戸時代で、価格が安い石油	ランプが普及するまで	209
は、各家庭の照明器具として使われていました。風で火が消えない	ように枠へ紙を張った	249
のも、そのころからのようです。ろうそくを用いるものもありまし	たが、当時は高価だっ	289
たため、主に菜種油などを使用することが多かったようです。庶民	の間では、それよりも	329
さらに安い魚の脂を使い、夜になるとあんどんで手元だけを照ら	して裁縫などを行ってい	369
ました。↓		374
あんどんは、江戸時代を代表する照明器具であり、室内の明かり	の先駆けともいえるも	414
のです。しかし、その効果はとても小さくて、明るさは60ワット	電球の50分の1ほど	454
しかなかったため、寺社などの大きな建物の場合は、たくさんのあ	んどんが必要でした。	494
とはいえ、庶民の生活サイクルは基本的に日が暮れると寝るとい	うものだったため、特に	534
問題はなかったようです。↓		547
その後、明治時代に入るところに、それまで燃料としていた菜種油	よりも安い石油を使っ	587
たランプがアメリカから輸入されました。このころから徐々にあ	んどんは使われなくなり	627
石油ランプが主流となります。そして、現在あんどんとして販売	されているものは、同じ	667
構造で油の代わりに電球を使用するものがほとんどです。		693

経済学では、貨幣には三つの役割があると	される。一つ目は支払	い手段としての機能で	40
ある。これは、物々交換しかない世界を考	えてみるとよく分かる。	もし、あなたが野菜を	80
持っていて、これを肉と換えたいとする。	それには町へ行って交換	してくれる相手を見付	120
けなければならない。だれでもいいわけでは	ない。肉が手元にあつ	て、なおかつ野菜が欲	160
しい人を探すことになる。そんな人物が都合	よく発見できるわけが	ない。物々交換は、相	200
手を探すための労力と時間がとても大きい	のだ。こんなとき、貨幣	という手段があれば話	240
は早い。市場で野菜を売ってお金にしてお	けば、いつでも肉を	買うことができる。←	278
二つ目は価値尺度としての機能である。	物々交換の場合、にん	じん10本と牛肉100	318
グラム、大根5本と豚肉50グラムなどと、	相手とそのつど交渉	して決めなければなら	358
ない。食べ物どうしたら何とかなるかもし	れないが、肉と衣服、野菜	と本を交換するには、	398
そのたびごとに比率を決定しなければならない。	これは大変だ。こんな	場合、例えば、に	438
んじん1本を10円、牛肉100グラムで300	円とお金を物差し	として測っておけば、	478
物の価値が一定して、取引が簡単になる。	←		498
三つ目は価値貯蔵手段としての機能である。	毎年、初物のすいか	やメロンには何万円と	538
いうような高値がつく。だが、どんな高価な	果実でもこれを腐らせ	てしまつては、価値は	578
ゼロになってしまう。品質が変化しやすい	物は、その価値を保存	することができないので	618
ある。しかし、お金に交換しておけば、その	価値を保つことができ	る。←	651
ところで、お札といつてもただの紙切れに	すぎないのに、なぜこ	れで物が買えるのだろ	691
うか。それは「この紙は価値があるものな	のだ。1万円の価値があ	るのだ」とみんなが信	731
じていて、それを政府が保証しているから	だ。だれもが、価値があ	ると信じることで、初	771
めて貨幣は成立するのである。			785

2 級 準 2 級 速 度 模 擬 問 題 1 0 (模 範 解 答)

少し親しくなった人	にわたしは「ご趣味は	何ですか」と聞いてみ	る。すると「下手の横	40
好きですが、もう 20	年も油絵をかいていま	す」などと、意外な答	えが返ってくることに	80
ある。融通の利かない	頑固者だと思っていた	相手が、急に好ましい	人に見えてくる。ふだ	120
んわたしたちは、会社	や工場や学校で、終日	似たようなことをして	過ごしている。余暇の	160
時間になって初めて自	分らしさを取り戻すの	だ。だから、趣味はそ	の人がどんな性格かを	200
明らかにする。バリバ	リの営業マンが茶道の	愛好者だったり、会社	ではもの静かな女性が	240
女子サッカーで活躍し	ていたり、まさに人	は見掛けによらないの	である。国語辞典で趣	280
味という言葉調べて	みると「専門としてで	はなく、楽しみにする	こと」という意味のほ	320
かに「物の美しさや面	白みを鑑賞しうる能力	」と定義が載っている	。趣味とは人の好みや	360
センスの問題でもある	のだ。↓			374
余暇で知り合った仲	間は、仕事上でのつき	あいとは違って利害が	絡んでいないため、深	414
い友情で結ばれること	が多いようだ。鉄道模	型の前では、小学生も	社長も関係ない。年齢	454
や地位といった煩わし	いしがらみから解放さ	れて、だれとでも対等	につきあうことができ	494
る。↓				497
また、余暇の時間は、	わたしたちに子供の	ときの夢を実現させて	もくれる。プロ野球選	537
手にはなれなかったが、	草野球チームでは4	番を打つことができる	。歌手になる夢はかな	577
わなかったが、カラオ	ケ大会で一番になるこ	とはできるのだ。わた	しの友人で長年、自動	617
車会社で技術者だった	男がいる。彼は、40	歳を少し超えたところ	から書道を習い始め、展	657
覧会に入選するほどに	腕を上げた。先日、久	しぶりに会ったら、こ	の春、会社を定年で退	697
き、今では小さな書道	塾を開いていると話	してくれた。その顔が	実に生き生きしていて、	737
いかにも楽しそうだ	った。彼は第二の生き	がいを見付けたので	ある。趣味を大切にす	777
とで、人生をより豊か	なものにしたいもの	だ。		798

2 級 準 2 級 速 度 模 擬 問 題 1 1 (模 範 解 答)

よもぎは独特な香りをもち、だんごや草もちなどの食べ物だけでなく、おきゅうのもぐ	40
10 さの原料になるなど、昔からさまざまな用途があります。キク科に分類される植物で、世	80
50 界ではおよそ300種、日本では約30種が知られています。その生命力は素晴らしく、	120
90 踏みつぶされたり、ちぎれたりしても、日当たりがよければどんな場所でも繁殖します。	160
130 地球上のほとんどの地域で生育可能な植物だといわれています。昔の人々は、こうしたよ	200
170 もぎの優れた生命力に注目し、食べたり、せんじて飲んだりするようになったと考えられ	240
210 ています。それによっていろいろな効能が確認され、伝えられてきました。その結果、現	280
250 在ではハーブの女王とも呼ばれ、多彩な効果が期待できる薬草としても知られるようにな	320
290 りました。←	326
特に腰痛や神経痛などによいとされる、おきゅうのもぐさとして使われるのは有名で、	366
336 約3000年前の古代中国で始まったその習慣が日本へ伝わってきたのは、約1200年	406
376 前の話です。また浄血作用があり、血液をさらさらにするため、アレルギーや高血圧にも	446
416 有効で、肌につけることによって、切り傷や皮膚炎などの改善にも使用されてきました。	486
456 さらにその香りには心をいやす効果があり、現在ではまくらなどの商品にも利用されてい	526
496 ます。←	530
そして、その不思議な力は魔よけとしてもなじみ深いものとされてきました。例えば、	570
540 日本の風習では、おめでたいときは紅白のもちやまんじゅうで祝います。昔はその色が白	610
580 と緑だったといわれています。厄を払う意味を込め、薬草として利用されていたよもぎを	650
620 使った緑のもちです。これも中国から伝わり、その葉を軒先に飾るのは魔よけとしての意	690
660 味を持っています。よもぎは薬草やハーブとしてだけでなく、さまざまな役割を持った植	730
700 物なのです。	736

2級準2級速度模擬問題 12 (模範解答)

たこ焼きは、大人も	子供も大好きなおやつ	であり、軽い食事の一	つだ。一般的には大阪	40
10	20	30		
の名物とされているが、	実はそのルーツはお	隣の兵庫県である。明	石市で明治時代のころ	80
50	60	70		
から食されていて、そ	の地方では玉子焼きと	呼ばれていた。ふわふ	わして丸く、ソースで	120
90	100	110		
はなく出し汁につけて	頂く。その後、小麦粉	を水で溶き、こんにゃ	くを混ぜたちよぼ焼き	160
130	140	150		
といわれる物が登場す	る。前述と比較すると、	表面はカリッとして	いたそうである。さら	200
170	180	190		
にそれから、生地のだ	しやすじ肉を加えたラ	ジオ焼きが生まれた。そ	して昭和初期に、現	240
210	220	230		
在のたこ焼きとほぼ同	じ型ができ上がる。あ	る飲食店の経営者が、	明石市からやってきた	280
250	260	270		
お客さんの話を聞いて	ひらめき、生地にとこ	を入れたのだ。ただこ	の時点では、ソースは	320
290	300	310		
つけず、焼き上がり	をそのまま食べていた	そうである。↓		346
330	340			
ところで「一銭洋食」と	いう言葉をご存じ	だろうか。こちらはお	好み焼きの始まりとさ	386
356	366	376		
れているメニューで、	水で溶いた小麦粉に刻	みねぎや魚粉、こんに	ゃく、卵などを入れて	426
396	406	416		
焼き、上にソースを塗	ったものである。主に	関西地方の駄菓子屋さ	んの軒下で焼かれ、売	466
436	446	456		
られていた。その当時	は、調味料が今ほど豊	富ではなかったため、	料理に用いられる味付	506
476	486	496		
けは、限られた物ば	かりだった。中でも、特	にソースは西洋スタイ	ルという印象が強く、	546
516	526	536		
これさえかければ、ど	んな献立でも洋食にな	るといわれていたよう	である。昭和初期に誕	586
556	566	576		
生したたこ焼きにも、	この庶民に浸透した一	銭洋食をまねて、ソー	スをかけるようになって	626
596	606	616		
た。関西地方の一部	では、習慣的にしょうゆ	で作ることもあるそう	なので、地方によって	666
636	646	656		
オリジナルの味付け	があるのだろう。いず	れにしても、こうして	長い年月の間に、いろ	706
676	686	696		
ろな人のアイデアが	加わり、日本独特の食	事メニューができ上が	っていったのである。	745
716	726	736		

2 級 準 2 級 速 度 模 擬 問 題 1 3 (模 範 解 答)

たくあんという、	だれもが黄色い漬物を	想像するだろう。あの	独特の色は、米ぬかに	40
含まれる菌の産出物に	よって、徐々にしんま	で褐色に染まっていく	ために現れる色だ。ま	80
た、名前については諸	説がある。いちばん有	名なのは、江戸時代の	たくあんという和尚さ	120
んが考案したといわれ	ているものだ。時の将	軍が、あるお寺で食べ	て気に入り、これはど	160
んな食べ物かと尋ねた	。ただのお漬物である	と寺の者が答えると、	それならばこれを作っ	200
た人の名をつければい	いといわれ、以来、そ	う呼ばれるようになった	。このほかに伝わっ	240
ている話としては、も	ともと混じりけのない	という意味を表す、じ	ゃくあんが語源である	280
とか、長期保存が可能	なことから蓄え漬けと	名づけられていたもの	が転じたという説もあ	320
るそうだ。←				326
伝統的な製法は、大	根を手で曲げられるよ	うになるまで日干しし	、しなびたものをぬか	366
と塩、風味付けとして	昆布やとうがらしなど	とともに漬け込む方法	である。こうして水分	406
を抜くことで、うまみ	が増すだけでなく、常	温でも保存できるよう	になるのだ。神奈川県	446
の三浦半島や三重県の	伊勢地方、徳島県の	一部では、今でも昔な	がらの方法で製造されて	486
おり、地域のお土産品	として人気があるそう	だ。←		509
さて、定食屋さんで	小皿にのったたくあん	が出てくることがある	が、ほとんどの場合そ	549
れは二切れである。こ	れは江戸時代の習慣か	らきているものらしい	。お侍さんに対して気	589
を遣った話で、一切れ	だと人を切ることにつ	ながり、三切れだと身	を切ることにつながる	629
ので縁起がよくないと	されたからだ。ところ	が、これは武家社会の	江戸の話で、関西では	669
三方よしという考え方	から、あえて三つを皿	にのせるお店もあるら	しい。たくあんでだけ	709
も、地域ごとにたくさ	んの言い伝えがあるの	だから、食べ物のルー	ツというのは面白いも	749
のである。				754

2 級 準 2 級 速 度 模 擬 問 題 1 4 (模 範 解 答)

朝顔を使って、ある	実験をした研究者の話	を読んだことがあります。	その内容とは、昼	40
と夜を自由に調節でき	るよう、人工照明をセ	ットした箱の中で育て	るといものでした。	80
それぞれに光を当てる	時間の長さを変え、同	じように水を与えてよ	うすを見たそうです。	120
しばらくして分かった	ことは、どうやら1日	を20時間に設定した	箱に入れた朝顔が最も	160
よく育ち、花が咲くの	も早いということす	。それよりも長くなれ	ばなるほど、次第に生	200
育が遅れるようになり	、逆に短すぎてもよい	結果は得られなかった	というのです。←	238
また、朝顔が夜にな	ったと勘違いするよう	に照明を消し、光を当	てない状態を8時間以	278
上続けてやれば、たと	え昼が短くても生育に	はさほど影響がないこ	とも判明しました。一	318
般的には、1日を24	時間とするのが、植物	にとって最も適してい	るのではないかと思い	358
がちですが、事実はそ	うではなかったようす	です。←		381
その研究者は、もう	一つ実験を行いました	。それは、メロンを栽	培している温室の中の	421
二酸化炭素量を自然界	の約3倍にするという	ものでした。結果は、	通常よりもずっと生育	461
が早く、実も大きくな	り、表面の網目もしつ	かりと張ったというこ	とです。これは一体な	501
ぜでしょうか。←				509
一説によれば、4億	年前の地球は今よりも	速く回っていて、1日	はほぼ20時間だった	549
とされ、また大気中の	炭酸ガスの量も、現在	よりもずっと多かった	と推測されています。	589
しかし、月の引力によ	って潮の干満に影響が	および、海底との間に	摩擦が生じることで次	629
第に自転の速度が遅く	なったといわれています	。←		652
朝顔もメロンも発祥	は古く、それらの祖先	と考えられる植物は、	すでに4億年前の地球	692
に存在していたとされ	ています。もしかしたら	、遺伝子のどこかに	そうした時代の記憶が	732
刻まれていて、現代ま	で受け継がれているの	かもしれないと研究者	は締めくくってしまし	772
た。				774

2 級 準 2 級 速 度 模 擬 問 題 1 5 (模 範 解 答)

多くの人のとって、	宇宙への旅はまだ	夢のような話でしょう。	しかし、人工衛星や	40
10	20	30		
ロケットの開発技術は、	ここ数十年で驚くほ	ど進歩し、わたしたち	が長年にわたって描い	80
50	60	70		
てきた夢がかなう日も、	もしかしたらそれほ	ど遠くはないかもしれ	ません。↓	115
90	100	110		
そんな宇宙航空分野	の開発には、世界中か	ら集められた最先端技	術が生かされていると	155
125	135	145		
聞きました。とはい	うものの、わたしに	は、それらが一体どの	ようなものなのか想像す	195
165	175	185		
できないので、自分	とは関係のない技術だ	と思い込んでいました。	しかし、意外にもわた	235
205	215	225		
したちの日常の中で	用されていることが多	いのだそうです。↓		264
245	255			
例えば、惑星を探索	するために使われてい	る映像処理装置は、人	間の目には見えない物	304
274	284	294		
のこん跡も正確にと	らえることができます。	これは、墨などで書か	れたために消えかけて	344
314	324	334		
いる昔の文字などを	解読するのに、と	ても役立っているそう	です。また、月面などの	384
354	364	374		
を知るために開発さ	れた装置を応用した機	器は、食肉の硬さを測	るために使われ、多くの	424
394	404	414		
調理人たちに重宝さ	れているそうです。さ	らに近年、宇宙食の進	歩には目をみはるもの	464
434	444	454		
あり「便利そうだけ	ど味はどうだろう」と	いったイメージも、す	っかり一掃されたよう	504
474	484	494		
です。調理が簡単も	しくはその必要がなく	、軽量で持ち運びやす	く、しかも長期保存が	544
514	524	534		
きて栄養価も高いと	される宇宙食が思っ	た以上においしいとな	れば、その人気が高ま	584
554	564	574		
もうなずけるでしょう。	現にアメリカなど	では、一般の家庭で使	われることもあり、特	624
594	604	614		
独り暮らしの高齢者	には歓迎されている	そうです。また、無重	力の中でも使えるよう	664
634	644	654		
発されたボールペン	は、あおむけに寝転	んだままでも書けると	、話題を集めているよう	704
674	684	694		
す。↓				707
実際にロケットに乗	り、気軽に宇宙旅行	を楽しむのはもう少し	待たなければなりません	747
717	727	737		
が、おいしい宇宙食	や不思議なボールペ	ンで、気分だけは味	わうことができそうです。	786
757	767	777		

2 級準 2 級速度模擬問題 1 6 (模範解答)

わたしたちが住んでいる日本の伝統的な食品、ぬか漬けは乳酸菌が豊富な食べ物です。	40
それは、一昔前まで各家庭の常備品ともいえるものでした。米ぬかに塩と水を加えてよく	80
混ぜたものをぬか床といい、そこに野菜くずを入れ、捨て漬けをしてならしていきます。	120
そのうちに、ぬかのでんぷんやたんぱく質が分解、発酵し、乳酸菌と酵母が増えていきま	160
す。毎日よくかき混ぜて酸素を入れることで、おいしい漬物を作ることができるぬか床に	200
なっていくのです。手入れをしていけば、どんだん味わいが深くなっていきます。これに	240
野菜を漬け込んだものがぬか漬けです。↓	259
最近、これに含まれる乳酸菌が体内の善玉菌を増やして腸内のバランスを保ち、病気に	299
なりにくい体を作っていくとして注目されています。しかも、ぬか漬けの乳酸菌は植物性	339
なので、胃酸に負けることなく、生きたままで腸まで届くといわれているのです。また、	379
野菜を漬けると塩の浸透圧で水分が抜けた分、ぬかの栄養素が浸透するため、生で食べる	419
より多くのビタミンが期待できます。さらに食物繊維も凝縮されているので、こちらも生	459
野菜を食べるよりも少ない量でたくさん取ることができます。日本ならではの野菜の食べ	499
方は、伝統とともに実力も兼ね備えているのです。↓	523
ぬか漬けがおいしくて体にもよいと分かっている人も、手入れが面倒だという人は、小さ	563
めの容器にぬか床を作り、冷蔵庫の野菜室に入れて管理してみましょう。低温では菌の活	603
動がゆっくりになるため、漬かるまでに少し時間がかかりますが、かびなどの雑菌の繁殖	643
も少なく、かき混ぜて手入れをするのも 2 日に 1 回ぐらいで大丈夫です。それも大変とい	683
う人は、でき上がったぬか漬けを買って食べるという手があります。しかし、市販されて	723
いるものの中には、野菜を調味液に浸しただけのものもあります。その場合は発酵してい	763
ないため、残念ながら乳酸菌の働きは期待できません。	788