

| | | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|------------|-----|
| どんなスポーツにも | 規定がありますが、細 | かなルールは、一般の | 人には意外に知られて | 40 |
| 10 いない内容が多いもの | 20 です。例えば、レスリ | 30 ングの選手が、試合の | 前に必ず審判に見せな | 80 |
| 50 ければならないものが | 60 ありますが、ご存じで | 70 しょうか。それは、白 | いハンカチです。これ | 120 |
| 90 を携帯することが決め | 100 られていて、持ってい | 110 ないと失格になってしま | うそうです。一見、 | 160 |
| 130 競技の内容には無関係 | 140 に思われる道具ですが、 | 150 なぜ必要なのでしょ | うか。← | 194 |
| 170 それは、この競技の特徴 | 214 に理由があります。 | 224 レスリングは、互い | の選手が肌を露出して | 234 |
| 204 挑みます。試合の最中 | 254 に、汗が目に入ったり、 | 264 汗で体をぬらしてし | まつたり、あるいは擦 | 274 |
| 244 り傷の処置をするとき | 294 などに、ハンカチがあ | 304 れば役立つからです。 | 歴史をたどると、レス | 314 |
| 284 リングは古代オリンピ | 334 ックのあった紀元前か | 344 ら盛んな運動競技でし | た。その当時は、肌を | 354 |
| 324 守るためにオリーブオ | 374 イルを塗り、滑らない | 384 ように上から砂をかぶ | っていたそうです。現 | 394 |
| 364 代になって、オイルを | 414 使わなくなった代わり | 424 に、ハンカチを携帯す | るようになりました。 | 434 |
| 404 大きさや形に規定はない | 454 ものの、清潔な白色 | 464 という条件だけは決め | られています。テレビ | 474 |
| 444 で見ているだけでは分 | 494 からないスポーツの規 | 504 定は、ほかにもありそ | うです。 | 508 |
| 484 | | | | |

| | | | | |
|------------|----------------------|------------|------------|-----|
| だれもが居眠りをし | たことがあるでしょう。 | しかし、驚いたこと | に、わたしたち日本人 | 40 |
| ほど電車でよく眠る民 | 族はいないということ | をご存じでしょうか。 | その理由を調べてみる | 80 |
| と、いろいろな説があ | りました。← | | | 96 |
| まずは、肉体構造の | 違いに原因があるとい | う説です。わたしたち | の腸は外国人よりも長 | 136 |
| いため、消化の際に血 | 液がそこへ集中する時 | 間が長く、その間は頭 | に血があまり回りませ | 176 |
| ん。そうなると当然眠 | くなります。そして電 | 車の振動は、睡眠導入 | 剤の働きをするので、 | 216 |
| ついつい居眠りしてし | まうというのです。← | | | 236 |
| 次は、性格に原因が | あるという説です。日 | 本人はもともとまじめ | な性格で、何事にも熱 | 276 |
| 中しやすく、それだけ | にふだんから脳の疲労 | 度は高めなので、電車 | に乗ると無意識に休も | 316 |
| うとしてしまうよう | です。つまり、空いてい | る席を見付け、座って | すぐ眠れるのは一種の | 356 |
| 条件反射のようなもの | ではないかというのです。また、ヨーロッパ | の家庭では白熱電球の | | 396 |
| 使用が中心であるのに | 対し、日本ではより明 | るい蛍光灯の照明が多 | く使われています。わ | 436 |
| たしたちは、ふだん明 | るい部屋で生活してい | ることで、眠りを誘う | ホルモンが十分に分泌 | 476 |
| されない体質になっ | ているために、居眠りを | するのではないかとい | う説もあるようです。 | 516 |
| 486 | 496 | 506 | | |

| | | | | |
|------------|-----------------------|------------|------------|-----|
| 子供のころ、桃太郎 | というおとぎ話を、絵 | 本で読んだという人は | 多いのではないでしょ | 40 |
| うか。その物語では、 | 川で洗濯をしているおばあさんのところに、 | | 大きな桃が流れてきま | 80 |
| す。それを家に持ち帰 | り、おじいさんと一緒に包丁で切ろうとする | | と、中から元気な男の | 120 |
| 子が生まれてくるとい | う展開です。もともと、果物から人が出てくる | | 空想的な物語ですか | 160 |
| ら、現実感を求めるの | はあまり意味がないよう | うな気もしますが、一 | つだけ確かに現実とは | 200 |
| 違っている部分があり | ます。← | | | 214 |
| それは、桃の姿形で | す。大抵の絵本に描か | れているものは、きれ | いなピンク色をしてい | 254 |
| て、先端が少しだけと | がって下にいくほど丸 | くなり、いかにもおい | しそうです。こうした | 294 |
| 形は、中華料理の点心 | として親しまれている | 「桃まんじゅう」と似 | ています。しかし、日 | 334 |
| 本に古来よりあった品 | 種はもっと小さくて硬 | く、先端もとがってい | なかつたようです。古 | 374 |
| 事記には、よみの国へ | 足を踏み入れたイザナ | ギが、魔物を追い払う | ために桃を投げたと記 | 414 |
| されています。おそら | く、昔から神聖な力が | 宿るとされてきたので | しょう。だからこそ、 | 454 |
| その中から桃太郎が生 | まれるという物語に結 | びついたのだと思いま | す。しかし、よく絵本 | 494 |
| に描かれている桃に近 | い形を日本人が目にす | るのは、明治時代以降 | です。 | 527 |

| | |
|--|-----|
| かつて、赤ちょうちんのお店といえば、会社帰りのお父さんたちにとって、その日の疲れをいやし、明日への活力を養うところと相場は決まっていました。ところが、その常識が崩れつつあるようです。最近では、よく見掛けの人も多いのではないか。それは、さまざまなジャンルの飲食店にともり始めた緑のちょうちんです。↓ | 40 |
| 実は、これは食糧自給率が40パーセント以下にまで落ち込んだ、日本の農業を少しでも向上させようという取り組みの一つで、食の安全が叫ばれる中、安心して行くことができる店の目じるしを作りたいという活動のシンボルなのです。そこには星マークが書き込まれており、星の数の多さで日本産の食材の提供量を示しています。店側は食材の仕入先や利用率を分かっていますが、客はそれを知ることはできません。こうした非対称性を補うことの目的として、緑のちょうちんと、そこに書き込まれた星の数が、どのくらい客を大切にする店かということを表しています。客はそれを見て、店を選択することができるのです。↓ | 195 |
| そして、どんどん参加店舗が増えているという緑のちょうちんは、平成17年4月に北海道小樽市の飲食店が第1号として、その明かりをともして以来、現在では2800店にも上るそうです。 | 480 |
| | 528 |

| | | | |
|-----------------|------------------------|----------------|-----|
| わたしはよく紅茶を | 飲みますが、自分のために入れるとときは、ほ | とんどティーバッグを | 40 |
| 10 使います。薄い紙や布 | 20 の袋に葉が入っている | 30 ぐだけですぐ飲めるの | 80 |
| 50 が魅力です。また、ボ | 60 ットや茶こしなどを使 | 70 始末が簡単なのも気に | 120 |
| 90 入っています。← | 100 | 110 | 128 |
| このティーバッグが | 開発されたのは、20世紀初めのことです。 | ニューヨークに店を構 | 168 |
| 138 える紅茶の問屋が試供 | 148 品にするために葉を絹 | 158 の袋に小分けしておい | 208 |
| 178 湯に入れて飲んでしま | 188 った人がいたのだそう | 198 たところ、そのまま熱 | 248 |
| 218 た紅茶は商品化され、 | 228 広く愛飲されるようになったのです。← | 238 となり、絹の袋に入っ | 276 |
| 258 ところで、日本では | 268 戦国時代に似たような | 方式のものが登場し、 | 316 |
| 286 したとされています。 | 296 しかし、こちらの中身 | 306 は紅茶ではなくて葉で | 356 |
| 326 した者を、手早く治療 | 336 するためと考え出され | 346 たといわれています。 | 396 |
| 366 乾燥させた薬草を細か | 376 く刻んで入れておき、 | 386 もしものときには、そ | 436 |
| 406 傷口に当てたそうです。 | 416 これなら葉がこぼれ | 426 れを熱湯に浸してから | 476 |
| 446 を煮出すためのやかん | 456 なども必要ありません。 | 466 ることもないで持ち | 497 |
| 486 国や時代が違っても | 496 | 運びにも便利で、成分 | 529 |
| | 517 | ているのかもしれません。 | |
| | 527 | | |

| | | | | |
|----------------------|-----------------------|------------|------------|-----|
| わたしちは買い物 | をするときに、円とい | うお金の単位を使って | います。これが用いら | 40 |
| れるようになったのは | 、明治4年に制定された条例からです。江戸 | 時代までは、両という | | 80 |
| 貨幣でした。それがど | んな経緯で変わったのでしょうか。これには | 諸説があります。↓ | | 119 |
| 時代が新しくなり、 | 政府の役人が通貨の見直しを決めるための議 | 論をしていたときのこ | | 159 |
| とでした。財務を担当 | していった人がこう言ったそうです。お金のこ | とを表すのに、だれに | | 199 |
| でも分かるように指を | 丸めます。それは円を示しているので、それ | を単位にしてはどうで | | 239 |
| しょうか。この意見が | 会議に出席していた人たちの賛同を得て、見 | 事に採用されたようで | | 279 |
| す。今までの貨幣は四角い形をして | いたので携帯しにくく、財布からも出しにく | | | 319 |
| いといった難点があり | ました。確かに海外では円形の通貨が一般的 | に使われていました。 | | 359 |
| そこでこれを機に、摩擦の少ない丸い形にな | り、現在に至っている | そうです。↓ | | 395 |
| もう一つの説は、当 | 時にあったイギリス製の | 貿易用銀貨を作る機械 | | 435 |
| が我が国に輸入された | からだというものです。そのマシンには、1 | ドル1円の文字表記が | | 475 |
| ありました。これは單 | 示すという意味で記さ | れたものだったようで | | 515 |
| す。どちらの説が正し | つきりと分かっていない | そうです。 | | 550 |
| 525 | 535 | 545 | | |

| | | | | |
|-------------------|--------------------|-----------------------------|------------|-----|
| 高級魚として知られ | ているひらめと、大衆 | 魚として親しまれてい | るかれいは、どちらも | 40 |
| 10 水の中で横向きに泳ぎ | 20 、目も変わった位置に | 30 ついています。とても | よく似たこの二つの異 | 80 |
| 50 なる点は、どのような | 60 ところなのでしょう。 ↪ | 70 | | 101 |
| 90 判別方法として知ら | 100 れているのは、それぞ | 131 れ目を上に向けた状態 | で置き、顔が左側にき | 141 |
| 111 たらひらめ、右側にき | 121 たらかれいという見分 | 161 け方です。ところが、 | 世界中にはそうではな | 181 |
| 151 い種類もいるようす | 191 。例えば、アメリカ西 | 201 海岸では顔が左にある | かれいが5割、ところ | 221 |
| 231 がアラスカ沖では7割 | 241 といわれ、万国共通 | 211 ではないのです。 ↪ | | 249 |
| 259 両者を判別するもう | 269 一つの方法は、顔を見 | 279 比べることです。それ | は、口と歯に大きな違 | 289 |
| 299 いがあります。ひらめ | 309 は、いわしやあじとい | 319 った小型の魚類をえさ | にしているため、口は | 329 |
| 339 大きく裂けていて歯は | 349 とがっていますが、か | 359 れいは、ごかいのよ | な細長い円すい状の動 | 369 |
| 379 物を食べているため、 | 389 おちよぼ口で歯も小さ | いのです。 ↪ | | 395 |
| 405 また現在、ひらめは | 415 たいと並んで自身の高 | 425 級魚として称されています。ところが、江戸 | | 435 |
| 445 時代には、かれいのほ | 455 うが上等だったとい | 465 説もあるのです。では、なぜ逆になったので | | 475 |
| 485 しょう。その秘密は、 | 495 顔の向きにあります。 | 505 日本料理の基本は、客 | に料理を出すときに頭 | 515 |
| 525 を左に向けます。です | 535 から、ひらめのほうが | 545 高級とされるようになったようです。 | | 552 |

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| さしみに付きものと ち、にんじんなども少 て、残さず食べている さしみのつまは、日 和らげる役割があると を「けん」といい、大 のように立てかけて盛っ めに、紅たでやわかめ 「つま」と呼ぶようで また日本料理といえ 下に敷く紙や添える飾 や菜の花の新芽、秋な や日本料理の情緒、豪 促進などの役割があり は食器がなかったころ 10 50 90 115 155 195 235 275 315 328 368 408 448 488 528 | いえば「つま」です。 し交じって色の演出も 自分に気づくことがあります。← 日本料理の添え物の一つ とともに、消化を助ける 根やきゅうり、にんじんなどを細切りにして たり、下に敷いたりして使います。そして、 めに、紅たでやわかめなどの海藻類、いわたけや菊の花など、さし みと呼ぶようです。← れば、このほかに「かい 下に敷く紙や添える飾 や菜の花の新芽、秋な や日本料理の情緒、豪 促進などの役割があり は食器がなかったころ 10 50 90 115 155 195 235 275 315 328 368 408 448 488 528 | 清潔な魚屋さんのもの よく、新鮮なつやと張 りります。← 本料理の添え物の一つ 働きがあります。厳密 に立てるかけて盛っ めに、紅たでやわかめ 「つま」と呼ぶようで また日本料理といえ り物のことです。野菜 ら木の葉や紅葉の小枝 華を演出することを ますが、かいしきは食 50 60 70 100 125 165 205 245 285 338 378 418 458 498 538 | は、大根の白さが際立 りに思わず食欲が増し たせる効果や生臭さを には、細く切ったもの 、さしみのわきに剣の 彩りや香りの演出のた みに添えてあるものを ります。それは料理の を作ったり、春なら桜 りすることで、季節感 目的としています。ち なみに、つまには消化 いません。また、これ ったことから生じたと いわれています。 | 40 80 105 145 185 225 265 305 318 358 398 438 478 518 556 |
|--|--|---|--|---|

| | | | | | |
|-----|--|-----------------------------|------------|------------|-----|
| 10 | ちょうは、甘いみつ | を求めて花の周りに集 | まってきます。美しい | 羽をひらめかせて飛ぶ | 40 |
| 50 | 姿を見て、春の訪れを感じる人は多いのではないか。← | | | | 69 |
| 79 | ところで、ちょうは何を手掛かりにして花 | を見付けるのでしょうか。 | か。香りなのか、形や | | 109 |
| 119 | 色なのか興味深いところです。ある研究者が | 100匹以上のもんし | ろちょうを使って行っ | | 149 |
| 159 | た実験によれば、彼らは、香りや形にはほと | んど無関心だったよう | です。その理由として | | 189 |
| 199 | は、用意した造花や色 | 紙にも集まってきたからです。そうなると、 | 残りは色です。もんし | | 229 |
| 239 | ろちょうは紫色にいちばん多く引き寄せられ、次が黄色で、青色と | 赤色にはほとんど留ま | | | 269 |
| 279 | らなかつたようです。← | | | | 280 |
| 290 | ちようが、色によつて花を見付けることは | 分かりました。では、 | みつがおいしいと判断 | | 320 |
| 330 | する能力はあるのでしょうか。実は彼らには、甘さや辛さだけでなく、酸っぱさや苦みま | | | | 360 |
| 370 | で分かるとされています。しかし、人間のように舌で感じるのではなく、前足の先にある | | | | 400 |
| 410 | 器官によって判断しているそうです。別の研究者が行った実験では、綿に砂糖水をしみ込 | | | | 440 |
| 450 | ませたものを用意し、ちようが味を感じるとされている前足に少し | つけてみると、すぐに | | | 480 |
| 490 | 口を伸ばして吸い始めたようです。しかし、同様のことを水道水で | 行った場合は、全く反 | | | 520 |
| 530 | 応を示さなかつたとい | うのですから、優れた能力を持っていることがわかります。 | | | 557 |
| | 530 | 540 | 550 | | |

3級速度模擬問題 10 (模範解答)

| | | | | |
|--------------|---------------------|------------|-------------|-----|
| しゃちとは、一体ど | んな生物なのかご存じ | でしようか。この呼称 | を持つものが2種類い | 40 |
| ます。← | | | | 44 |
| まず、ほ乳類で鯨の | 一種のしゃちは、重さ | は6トン以上もあると | いわれており、とても | 84 |
| 大きな体をしています。 | 背中は黒、腹は白で、両目にアイパッチと | | 呼ばれる模様がありま | 124 |
| す。小さいころは、オ | レンジ色をしているこ | ともあるそうです。こ | の生物はいつも群れで | 164 |
| 行動するため、海の中 | で仲間が進んでいく方 | 向を見失わないように | 、はっきりとして見や | 204 |
| すい体色となっている | そうです。あいきよう | のある姿を、水族館の | ショードなどで見たこと | 244 |
| がある人も多いです。 | う。← | | | 257 |
| そして、もう一つの | しゃちは、想像上の動 | 物です。姿が魚で頭が | とら、背中には幾つも | 297 |
| のとげを持っていると | いわれています。それ | を模したものが、屋根 | の両端に飾りとして取 | 337 |
| り付けられています。 | 一般的に知られている | のは、城の天守ややぐ | らの上にあり、しゃち | 377 |
| ほこと呼ばれています。 | これらは鬼がわらと | 同じで、守り神とされ | ていたそうです。万が | 417 |
| 一、建物の中でぼやが | 起こったときには、口 | から水を噴き出して、 | 火の元を消してくれる | 457 |
| と言い伝えられています。 | かわらや木、石で | 作られることが多く、 | その上に漆を塗って金 | 497 |
| ばくを張ったものを、 | 金しゃちと呼んでいます。 | 名古屋城の屋根が | 有名ですが、昔は江戸 | 537 |
| や大阪の天守にも同様 | に使用されていたそ | | | 560 |
| | うです。 | | | |

3級速度模擬問題 11 (模範解答)

| | | |
|--|--|--|
| 日本には、春になる 漠や乾燥地域に強い風 られ、海を越えてはる タ克拉マカン砂漠で起 すから、相当に長い距 それらを運ぶ偏西風は わずか一日で、東アジアから日本まで来てし 黄砂は、建物の壁や た霧がかかったかのよ しておいた洗濯物が汚 ニュースでこうした映 うに悪影響が取り上げ うです。成分にリンや やプランクトンの生育 中和するという利点も 10 50 90 130 170 210 250 282 322 362 402 442 482 522 562 | と東アジアから黄砂が が吹き、そこに気流が か日本までやってくる こり、中国や韓国を通 距離を飛来していること 秒速50メートルほど てしまう計算になるのです。 窓に付着することがあ うになり、人間の視界 しておいた洗濯物が汚 像が流されるので、耳 らががちですが、実は 鉄が含まれていること を促進するのだそ あるといわれています。 20 60 100 140 180 220 260 292 332 372 412 452 492 532 572 | たくさん飛nできます。 起こって細かい砂が空 というわけです。遠い り過ぎて、我が国まで になります。驚くのは、 秒速50メートルほど あります。量が多いと、 を妨げることもあるそ れてしまふといった被 害もよく聞かれます。 にしたことがある人も 一部の植物にはよい効 果があります。また黄砂 はアルカリ性なので、酸性雨を たくさん飛nできます。 の上の方まで巻き上げ 発生地だとゴビ砂漠や たどり着くというので 、そのスピードです。 80キロになります。 まるで町に黄みを帯び うです。ベランダに干 春先になるとテレビの いるでしょう。このよ 果となることもあるよ 海へと供給され、植物 リ性なので、酸性雨を 40 80 120 160 200 240 272 312 352 392 432 472 512 552 573 |
|--|--|--|

3級速度模擬問題 12 (模範解答)

| | | | | |
|--------------------------|------------|-------------|------------|-----|
| わたしはしゃべり方 | や声の質が母と似てい | るせいか、電話でよく | 間違えられます。姿が | 40 |
| 見えないので、相手も | 本人だと思って用件を | 話し出しますが「娘で | す」と名乗ると、よう | 80 |
| やく間違いに気づいて、照れくさそうに謝ります。← | | | | 104 |
| 自然界にもこのよう | な間違いがあるよう | です。アジアの各地に生 | 息していて、春から初 | 144 |
| 夏に日本にやってくる | ブッポウソウという鳥 | がいます。この名前の | 由来は、森の中で鳴く | 184 |
| 声が、仏と法と僧、つ | まり、仏教で大切にさ | れる三つのことがらに | 聞こえたからです。と | 224 |
| ころが、実際の鳥を観 | 察してみてもブッポウ | ソウとは鳴きません。 | そのため、名前の由来 | 264 |
| に関しては、長い間、 | 研究者の間でもなぞと | されてきました。← | | 293 |
| 1935年、愛知県 | の山から、この鳥の声 | をラジオで全国中継す | ることになりました。 | 333 |
| その後、放送を聴いて | いた人の中から「自分 | の飼っている鳥と同じ | 鳴き声をする」という | 373 |
| 連絡が入りました。調 | べてみると、これはふ | くろうの仲間の、この | はすぐであることが判 | 413 |
| 明しました。長い間の | なぞがようやく解けま | した。ブッポウソウと | 鳴く声の本当の主は、 | 453 |
| 実はコノハズクだった | のです。おそらく昔、 | だれかがよく姿を確認 | せずにこの鳥と勘違い | 493 |
| うぐいすもめじろと | う。← | | | 506 |
| で、ホーホケキョと鳴 | 間違えられます。絵な | どで見るオリーブの色 | をした鳥は実はめじろ | 546 |
| 556 | く本当のうぐいすは茶 | 色をしています。 | | 574 |

3級速度模擬問題 13 (模範解答)

| | | | | |
|-------------|---------------|-------------|-------------|-----|
| 生まれたばかりの赤 | ちゃんは、寝息を立て | て穏やかに眠りながら | 、口の両端を上げて、 | 40 |
| ほほえんだように見え | ることがあります。それ | はほとんどの場合が | 一瞬の出来事で、すぐ | 80 |
| に元の安らかな寝顔に | 戻ることが多いよう | です。あまりの愛らしさ | に、ほのぼのした気持 | 120 |
| ちになり「きっと楽し | い夢でも見ているのだ | ろう」と思っていまし | た。しかし、考えてみ | 160 |
| れば一日の大半を眠つ | て過ごし、目や耳の機 | 能もまだ頼りない生ま | れたての赤ちゃんが、 | 200 |
| 夢を見るのでしょうか。 | また、起きていると | きに独りで静かに笑つ | ているのを見たことも | 240 |
| あります。← | | | | 246 |
| 赤ちゃんは生後1か | 月ぐらい経過すると、 | 母親や家族をはじめと | する、外部からの働き | 286 |
| かけによって笑うよう | になります。しかし、 | それ以前の自発的なほ | ほえみは、医学的にも | 326 |
| 生後1か月からのもの | とは異なると考えられ | ているようです。しか | し、なぜそうした現象 | 366 |
| が起きるのかは、現代 | 医学でも解明されてい | ないそうです。独りで | 生きる力のない赤ちゃん | 406 |
| 人が、大人たちの感情 | に訴え、保護してもら | うためにプログラムさ | れた本能ではないか、 | 446 |
| という説もありますが、 | れています。← | | | 472 |
| ところで、こうした | 赤ちゃんのほほえみは | 古来より、仏笑い、天 | 神様がくすぐったなど | 512 |
| と表現してきたそ | です。おそらく昔の人々 | も不思議な現象だと | 感じたり、そこに何か | 552 |
| 神秘性を見いだしたり | していたのかもしれません。 | | | 575 |
| 562 | 572 | | | |

3級速度模擬問題 14 (模範解答)

| | | | | |
|--------------------------------|------------------------|------------|------------|-----|
| 近ごろ、おもてなし | という言葉を雑誌など | でよく目にする。元来 | の意味は、心を込めて | 40 |
| お客様接待するという | ことで、旅館やレストランなどのサービス業 | 界で使われていた。と | | 80 |
| ころが最近では、病院や福祉、教育関係でも | この言葉がキーワード | になっている。↓ | | 118 |
| おもてなしのプロといえれば、やはり一流ホテ | ルである。そのかゆ | いところに手が届くよ | | 158 |
| うなサービスに、外国人から来た観光客も驚か | されるようだ。例えば、客室係は部屋のクロ | | | 198 |
| ゼットを見て、ハンガーに洋服が2枚重ねて | 掛けてあればもう1本 | 足していく。客室のご | | 238 |
| みもすぐに捨てずに、お客様が出発して1日置 | いてから処分するよう | にしていく。こうして | | 278 |
| けば、大事な書類などを間違ってごみ箱に捨てる | ても探すことができるからだ。また、レ | | | 318 |
| ストランの係りは、お客様が飲んでいるコーヒー | ーカップの角度を観察 | している。残りが少な | | 358 |
| くなると垂直に近くなるので、そのタイミングを見計らって、お代 | | わりはいかがですかと | | 398 |
| 声をかけるのだ。また、常連客になると、前に泊まった部屋のよう | | すを写真に残しておい | | 438 |
| て身の回りの物や衣類などを、前回と同じよう | にセットしておく。正に至れり尽くせりの | | | 478 |
| サービスだ。↓ | | | | 485 |
| もちろん、基本的なマニュアルはあるが、 | それ以上は係個人の判断に任せられている。お | | | 525 |
| 客が口には出さない要望を、いち早く察知してさりげなく行う。以 | 心伝心が日本流おもてなしの極意かもしれない。 | | | 565 |
| | | | | 577 |

3級速度模擬問題 15 (模範解答)

| | | | |
|--|--|--|---|
| いつのころからでし じます。経済をはじめ いるようです。← | ょうか、本屋に並べら れています実用書の数が 20 60 70 | とても増えたように感 ざまな分野がそろって 80 88 | 40 |
| 実用書があれば人には聞けない疑問がすぐ なときに取り出して読み返すこともできます。 せんが、冠婚葬祭の入門書などをいざとい ところで、こうした実用書が生まれたのは ます。その内容は「上手な話し方」など、相 手の言葉への対応を載 っています。読者の多くは、武家などで働く ようなものが必要だつたのでしょうか。それ うな場合に、先方で口上を述べるのは彼女た 訪れた目的などをすべ 質問にもソツなく答え を主人に伝えなければなりません。さらに、 いが違っていたよう 必要な理由が分かりま 576 | に解決できますし、手 108 148 188 226 266 306 346 386 426 466 506 546 | 元に置いておけば必要 118 158 198 236 276 316 356 396 436 476 516 556 | 128 168 206 246 286 326 366 406 446 486 526 566 578 |
| れていたために本棚に立ててあります。← | | | |
| 意外にも古く、江戸時代のことだとされてい ます。何のために、その 女性たちだったそうです。何のために、その 例えれば、主人から届け物を言いつかったよ ちの役目だったからです。時節のあいさつや うに述べるのはもちろんですが、相手からの なればならなかつたようです。また、帰つてからは先方のようす 當時は家のしきたりや階級によって、言葉遣 だけでも大変だったことでしょう。実用書が | | | |

3級速度模擬問題 16 (模範解答)

| | | |
|--|------------|-----|
| みそ、紅茶、チーズ、ヨーグルト、納豆に共通しているものは何 | でしょう。答えは、発 | 40 |
| 10 酵を利用している食べ物であるという点です。 | ラブの遊牧民がミルク | 80 |
| 50 を持って旅をしていました。のどの渴きをいやすために、それを飲 | もうとしたところ、容 | 120 |
| 90 器の中は白い塊に変わっていました。試しになめてみると、少し酸 | っぱいけれど独特のう | 160 |
| 130 まさがありました。これが発酵食品の起源ではないかといわれています。← | ます。← | 194 |
| 170 ミルクはどうしてチーズになったのでしょうか。その理由は微生物 | にあります。酵母や細 | 234 |
| 204 菌などが、食材に含まれているでんぷんや糖、たんぱく質などを分 | 解、合成して、わたし | 274 |
| 244 たちにとって役に立つ食べ物へと変えてくれたのです。これが発酵 | です。微生物は食材を | 314 |
| 284 おいしくするだけではありません。酵素の働きによっていろいろな | 栄養成分が作られて、 | 354 |
| 324 もとの食品よりも体によい食べ物へと変化させます。例えば、納豆 | のビタミンB2は煮豆 | 394 |
| 364 と比べると数倍になります。さらに、発酵は人間に害となる菌を抑 | えて保存性をよくする | 434 |
| 404 力を持っています。← | | 444 |
| 444 日本の食文化は、この微生物の働きによって支えられていると言 | っても過言ではありま | 484 |
| 454 せん。みそ、しょうゆ、酢といった調味料はもちろん、納豆や漬物 | すしも発酵の働きを | 524 |
| 494 利用しています。日本に、これほどいろいろな発酵食品が生まれた | のは、気候が温暖で雨 | 564 |
| 534 が多いからだといわれています。 | | 579 |
| 574 | | |

3級速度模擬問題 17 (模範解答)

| | | | |
|----------------------------------|----------------------|------------|-----|
| 近ごろ、都会でも野鳥を見るようになった | という話をよく聞く。 | 近所の公園にもひよど | 40 |
| りやきじばとがやってくるし、川でかわせみを見たという人もいる。 | 。公害が減ったり、緑 | | 80 |
| が増えたりして街の自然環境がよくなつたからだろうか。確かにそ | ういう面もあるが、そ | | 120 |
| れよりも野鳥たちが都會暮らしに慣れてきた | うのが真相のようだ。← | | 153 |
| 例えば、きじばとは別名をやまばとという | ぐらいで、元来は野山 | にすむ鳥だった。とこ | 193 |
| るが、現在では街路樹や人家にも巣作りをする | るようになった。ひよ | どりも冬に山から町へ | 233 |
| と降りてきたら、意外にすみやすかつたので居着いてしまったらしい。 | 223 | のために、彼ら | 273 |
| は巣を作る場所やえさを変えて、都市生活に適応してきたのだ。← | 263 | | 303 |
| それだけではない。 | 都會の騒音によって、鳴き方まで変えてしま | った鳥もいる。しじゅ | 343 |
| うからは、春にほかの雄を縄張りから追い払 | 333 | たりするためによくさ | 383 |
| えずる。ところが、調査してみると、都會の騒音の大きい場所ほど | 373 | 、高い声で長く鳴くこ | 423 |
| とが分かった。いわば、人間によって鳥の生 | 413 | のだ。← | 457 |
| からすが増えたのも、わたしたちが出す生 | 453 | ている。彼らにしてみ | 497 |
| れば、電線にとどまつてごみの出るのを待つ | 487 | が得られるのだからこ | 537 |
| れほど楽なことはない。 | 527 | も高まったと考えられ | 577 |
| ている。 | 567 | | 581 |

3級速度模擬問題 18 (模範解答)

| | | | | |
|------------------|-------------|------------|------------|-----|
| ちょっとした広場で | でき、ルールは簡単、 | さらに激しい動きがな | いのだけがをする心配 | 40 |
| 10 のないスポーツがあり | ます。それは、高齢者 | のかたに人気のあるゲ | ートボールです。外で | 80 |
| 50 太陽を浴びて健康的な | 時間を過ごすことができ | るので、あちこちの | 町内にコミュニティー | 120 |
| 90 やチームがあるそうで | す。しかし、本来これは | は子供のために考案さ | れたものでした。昭和 | 160 |
| 130 22年、北海道のある | 男性が、つるはしを持 | って鉄道の工事をして | いるところを見て思い | 200 |
| 170 ついたのだそうです。 | 彼はその作業から、以 | 前見たことのあるヨー | ロッパのクロッケーと | 240 |
| 210 いう競技を思い出しま | した。それは、かぎ型 | の棒でボールを打って | 楽しむものだったそ | 280 |
| 250 です。そこからヒント | を得て、早速、知り合 | いの木工所で用具を作 | り、普及に乗り出しま | 320 |
| 290 した。物資が不足した | 時代で、子供たちの遊 | び道具がなかったため | 、それは一気に話題に | 360 |
| 330 なったそうです。そして、 | して、彼の念願どおり、 | 小学校の授業に導入さ | れることにもなりまし | 400 |
| 370 た。↓ | | | | 403 |
| 413 ところが、それから | 何年かたって、あるス | ポーツ大会でゲートボ | ールが紹介されたこと | 443 |
| 453 をきっかけにして、全 | 国の高齢者クラブへと | 広がり、あっという間 | に人気が出たのだそ | 483 |
| 493 です。健康や体力作り | を推進する考え方が後 | 押ししたのかもしれま | せん。年配のかたが積 | 523 |
| 533 極的に運動することを | 意識したのでしょうか。 | 今では、年齢や性別を | 超えて、気軽にできる | 563 |
| 573 運動として、多くの人 | に認識されるようにな | りました。 | | 588 |

3級速度模擬問題 19 (模範解答)

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 皆さんは印鑑と聞く う。実は、この二つの わられるが多いので いていない場合多く るのでしょうか。 ↪ | と、どのようなものを それぞれが指している ます。最近では、それら 、違いがあいまいにな るのでしょうか。 | 思い浮かべますか。で 原本の意味は全く異な を専門に紹介している つては、一體どのような相違があ るのでしょうか。 ↪ | は、判こはどうでしょ りますが、混同して使 店の中にも、区別のつ か。一体どのような相違があ るのでしょうか。 ↪ | 40 80 120 160 169 |
| 大抵の人が印鑑と聞 いて思い浮かべるのは、銀行で口座を作ると 値なものを購入したりするときに使う棒状の という名前の品物なのです。基本的に、判こは印を押す物のことを した形のことを印鑑といいます。こちらは別名、印影などとも呼ばれ、その一つに特定の 人のものであることを証するために、役所に提出しておくものがあります。こうして登録 したものを持った一般的に実印といい、交付されるのが印鑑登録証明書です。 ↪ | いて思い浮かべるのは、銀行で口座を作ると ものではないでしょう は印を押す物のことを 名、印影などとも呼ば れるのが印鑑登録証明書で す。 ↪ | きに使ったり、何か高 か。実は、これは判こ 指し、それを用いて押 名、印影などとも呼ば れ、その一つに特定の あります。こうして登録 す。 ↪ | きに使ったり、何か高 か。実は、これは判こ 指し、それを用いて押 名、印影などとも呼ば れ、その一つに特定の あります。こうして登録 す。 ↪ | 209 249 289 329 369 402 |
| ところで、外国では書類にサインをすることが普通です。しかし、日本ではビジネスは もちろん、ふだんでも判こを使うことが多く、それがないだけで面倒なことになる場合が あります。例えば、宅配便を受け取るときや、携帯電話の契約をするときなど、思い当た るだけでも使う場面は多くあります。予想外のときに必要になることもあり、持っている くて不便な思いをした人は意外と多いのではないかでしょうか。 | とが普通です。しかし、日本ではビジネスは 判こを使うことが多く、それがないだけで面 倒なことになる場合が るときなど、思い当た るだけでも使う場面は多くあります。予想外 のときに必要になるこ ともあり、持っている くて不便な思いをした人 は意外と多いのではないか でしょうか。 | 日本ではビジネスは 判こを使うことが多く、それがないだけで面 倒なことになる場合が るときなど、思い当た るだけでも使う場面は多くあります。予想外 のときに必要になるこ ともあり、持っている くて不便な思いをした人 は意外と多いのではないか でしょうか。 | 日本ではビジネスは 判こを使うことが多く、それがないだけで面 倒なことになる場合が るときなど、思い当た るだけでも使う場面は多くあります。予想外 のときに必要になるこ ともあり、持っている くて不便な思いをした人 は意外と多いのではないか でしょうか。 | 442 482 522 562 590 |
| | | | | |

3級速度模擬問題 20 (模範解答)

| | | | |
|------------|------------------------------------|------------|-----|
| ひな祭りには、散ら | しづしを食べます。この習慣はどうしてでき | たのでしょうか。何か | 40 |
| 歴史的な背景や理由が | あるのでしょうか。昔から | 料理には由来が付きも | 80 |
| のですが、ひな祭りと | のつながりもありません。しかし、海や野山の幸を | | 120 |
| 色とりどりに盛り込ん | だ華やかなご飯は、正に初春の女の子のお祝いにぴったりです。調 | | 160 |
| 理に専門的な技術があ | まり必要なく、家庭で簡単に作ることができます。そのため、昔から晴れの | | 200 |
| 日の手作り料理として | 出されることが多かつたようです。↓ | | 227 |
| そして、そのルーツ | は江戸時代に岡山藩で考案された、ばらずし | だといわれています。 | 267 |
| ご飯に具材を混ぜると | いうアイデアが生まれたのは、当時の藩主が | おかずは一つという僕 | 307 |
| 約令「食ぜんは一汁一 | 菜とする」というおふれを出したことがきっかけです。庶民たちは | | 347 |
| これに反発して、役人 | の目をごまかすためにすし飯の下に豪華な食 | | 387 |
| 味わうようになったの | 材を隠して、こっそり | | 427 |
| はどんどん豪華になり | が始まりといわれています。その後、こうしたスタイルのばらずし | | 467 |
| せる人まで現れるよう | 「すし一升、金一両」といわれるほど、ぜい | を尽くしたものを作ら | 507 |
| のを生んでしまったと | になったそうです。僕約のためのおふれが、 | かえってぜいたくなも | 530 |
| ちなみに現在、記念 | 日として登録されている6月27日「散らしづしの日」は、おかず | | 570 |
| は一つというおふれを | 出した藩主の命日だそうです。 | | 594 |