

わたしたち人間は、春夏秋冬、それぞれの季節に合ったさまざまな衣類を着て過ごして	40
います。その変わり目には衣替えを行い、気候に合わせた服装をして健康を管理したりお	80
しゃれをしたりして暮らしています。近年は、優れた性質を持つ新しい繊維も数多く登場	120
していますが、古くから人類と共にある素材には一体どんなものがあるのでしょうか。↓	159
現在、多種多様な衣服に大量に使われているのが綿でしょう。誰もが一度は身に着けた	199
ことがあるはずです。この素材の特長は肌触りが良く吸水性に優れ、発色も見事です。そ	239
のため、下着やタオル、ジーンズや浴衣などに使用されています。その他の素材と混紡し	279
て使われることも珍しくありません。弱点は縮みやすいこと、しわになりやすいことが挙	319
げられます。↓	326
夏になるとよく目にするのが麻です。これは、シャリシャリとしたような感触があり、	366
吸湿性や発散性に優れています。清涼感があるので、スーツやジャケット、ブラウスなど	406
に使われます。そして、高級品として知られる生地の一つが絹です。これは高いドレープ	446
性、美しい光沢、しなやかな風合いが特長です。繊維が細く、素肌にも優しいことに加え	486
て保温、保湿、発散性にも優れていることから夏は涼しく、冬は暖かいといったメリット	526
もあります。そのため、ネクタイやスカーフ、着物やドレスに使用されますが、染みにな	566
りやすい、害虫被害を受けやすいといった欠点があります。↓	594
麻とは逆に、主に冬の繊維として知られるものにウールがあります。これは、暖かく伸	634
縮性に優れ、弾力性も高いことに加え、吸湿性も良いので静電気が起こりにくく、汚れに	674
も強いという特長があります。用途としては、セーター、ストールといった冬物衣料の他	714
に毛布や敷物にも使用されます。しかし、毛玉ができやすく、縮むと硬いフェルト状にな	754
るといふ弱みがあります。ここでは、綿や麻、絹やウールといった植物や動物に由来する	794
天然の素材を取り上げましたが、これ以外にもアクリルやナイロン、レーヨンなどといっ	834
た多様な化学繊維が普及しています。	851

香水に化粧品、せっけんや入浴剤など、わたしたちの身の回りにはさまざまな香りがある	40
ふれています。天然の素材から抽出したものはもちろん、化学合成をされたものを含める	80
と、香りの種類は数千に及ぶといわれています。例えば一般的によく知られているもので	120
いえば、バラに代表されるフローラル系の香りやかんきつ系のシトラスなどがあります。	160
また、天然のものでは、希少かつ高価とされるビャクダンやキャラといった多種多様なも	200
のが存在しています。そして、それらの中から、目的に合わせて香りを組み合わせて新し	240
い香りを生み出すのが調香師という仕事です。↓	262
この職業には大きく分けて二つの職種があります。一つは、香水やコロンの芳香製	302
品を作る「パフューマー」です。これは、所属する会社やメーカーによって扱う商材は多	342
様で多岐にわたります。もう一つは、食料品などの香りを調合する「フレーバリスト」で	382
す。これも、ガムやチョコレートなどの菓子類から歯磨き粉や薬に至るまで、製品の幅は	422
広く、より本物に近い香りや食欲をそそる香りを調合します。↓	451
この仕事に就くために必要な特別な資格はありません。しかし、仕事では多くの香料を	491
扱うため、その構造や特性などの専門知識が求められます。そのため、化学や薬学系の学	531
部で学んでおく方がよいでしょう。さらに、大学院で学んでから就職するという人もいま	571
す。必須ではありませんが、あると有利なものとして、国家資格の臭気判定士や薬剤師な	611
どが挙げられます。この職業の活躍の場としては、主に化粧品メーカーや食品会社、香料	651
会社などの研究部門で専門職の正社員として働くケースが大半です。その他にも、アロマ	691
やハーブなど、香りに関するお店を自分で開業するといった道もあります。↓	726
日本では、パフューマーよりフレーバリストの需要が高いようですが、最近は香りに癒	766
やしを求める人も多く、活躍の場は増えてきています。また、既製品との差別化を図るた	806
めに、オリジナルの香水を販売している人もいます。いずれにしても調香師への需要はさ	846
らに高まっていくことが予想されます。	864

大きな体がぶつか	て豪快な技で相手と戦	う相撲は、試合時間が	比較的短く、勝敗が分	40
かりやすいので、年	齢を問わず高い人気を誇	っています。これには	長い歴史に守られた決	80
まり事があります。そ	れぞれに意味のあるこ	となので、そのほんの	一部を紹介したいと思	120
います。まず、なぜ相	撲が国技と呼ばれるよ	うになったのでしょ	うか。↓	153
明治の終わりに国技	館が完成したとき、そ	の名前を決めるのに多	くの案が寄せられまし	193
た。そのとき、元大関	の開館あいさつの中	に「そもそも相撲は日本	の国技である」という	233
言葉があり、ここから	ヒントを得て名称が決	定し、その後に認識が	広まったといわれてい	273
ます。↓				277
力士が土俵に登場す	ると塩をまきますが、	この目的は何なのでし	ょう。それは、これか	317
ら試合を始める神聖な	空間にある邪気をはら	い、清めるために行わ	れるといえます。この	357
しきたりが根付いたの	は、江戸時代前期のこ	とです。公にスポーツ	として認められるよう	397
になり、組織制度が整	ったのがそのころなの	です。それまでは礼式	がしっかりと定まって	437
いませんでしたが、塩	と紙と水が用意される	ようになり、今でも同	様の方式で行われてい	477
ます。↓				481
次に、あの丸い土俵	についてです。その起	源は安土桃山時代にさ	かのぼります。当時は	521
現在のような試合場	ではなく、周りを力士が	囲んで、その人垣の中	で相手を押し倒せば勝	561
ちというルールでした	。人間が並んで作った	円が戦いの場所だった	のですが、後に俵を置	601
くように変わってい	きます。そして、遠くか	らでも観賞できるよう	にと、一段高くして今	641
の姿となりました。ち	なみに四角形も案とし	て挙げられていました	が、それは一般化しな	681
いで終わってしまった	といえます。↓			698
力士の通る場所を花	道と呼びますが、これ	はファンが花を贈った	からだという説があり	738
ます。しかし、その真	偽は定かではありませ	ん。それよりも有力な	のが髪に花束のような	778
ものを飾って登場した	という話があります。奈	良から平安時代にか	けては、宮廷で行われ	818
る試合が多く、そのと	きに、東方の力士がア	オイを西方がユウガオ	を付けて入場したとい	858
う記述が残されていま	す。			870

初対面の相手が、ど	れくらいおしゃれに	気を遣っているかは、	足元で分るとよく耳に	40
10	20	30		
します。確かに、きれ	いに靴が磨かれている	人は、身なりも清潔で	手入れが行き届いてい	80
50	60	70		
ることが多いように感	じます。↓			95
90				
さて、あなたは雨の	日や雪の日、春や夏で	も同じ靴を履いていま	せんか。どんなに質の	135
105	115	125		
良いものでも、毎日使	っていけば必ず劣化し	て長くは持ちません。	理想は3足から4足を	175
145	155	165		
交代で使い、服の色や	デザイン、または天候	によって変えるのがよ	いでしょう。特に革靴	215
185	195	205		
は自然素材のため、呼	吸をしているといわれ	ています。その息を詰	まらせないためには、	255
225	235	245		
休息が必要です。1日	の役目が終わったら次	の日は休ませてあげま	しょう。↓	290
265	275	285		
ブラシをかけてほこ	りなどの汚れを落とし、	ぬれた布で泥を取り、	すぐに乾いた布でも	330
300	310	320		
う一度拭き取ります。	それには、使い古した	シャツなどを小さく切	って使うとよいでしょ	370
340	350	360		
う。傷が付いたらワッ	クスをかけ、雨や汗な	どの水分を吸って湿気	がたまっていたら、新	410
380	390	400		
聞紙を小さくちぎり丸	めたものを中に入れま	す。そして、風通しの	良い場所で一晩干し、	450
420	430	440		
月に一度くらいはクリ	ームを塗って磨きまし	ょう。すると色やつや	がよみがえり、何倍も	490
460	470	480		
長持ちするはずです。	人が、1日の疲れを入	浴や睡眠、食事などに	よって癒やすのと同じ	530
500	510	520		
だと考えてみてください	い。↓			543
540				
運動靴の手入れにも	同じようなことがいえ	ます。色が白いものほ	ど汚れが目立ちますが	583
553	563	573		
まめに洗えば清潔に保	つことができ、耐久性	も上がります。傷みや	すい爪先は特に注意し	623
593	603	613		
ましょう。ここは穴が	開きやすく汚れも目立	つ部分です。衣類用洗	剤で洗ってもよいので	663
633	643	653		
すが、それがアルカリ	性の場合、紫外線と反	応して黄ばみの原因に	なることもあるため、	703
673	683	693		
中性のものを使うとよ	いでしょう。また、それ	を中和するためにお酢	を使うという人もい	743
713	723	733		
るようです。洗い終え	たら、のり付けをして	干すと、型崩れしにく	く汚れも付きにくくな	783
753	763	773		
ります。わたしが小学	生のころ、黒くなった	上履きを母がまめに洗	ってくれていたことを	823
793	803	813		
思い出します。↓				831
841				
体を支えてくれる靴	は、毎日付き合う重要	なアイテムです。自分	の分身だと思って大切	871
851	861			
に扱っていきたいもの	です。			884
881				

何十年も前のことだ	が、小学校の国語の教科書にある童話が掲載	されていた。主人公の	40
少年は、姉とけんかして	家を飛び出し、街の古道具屋で不思議な油	絵を目にする。そこに	80
は幼い自分と他界した	祖母の姿が描かれていたのだ。驚いていると、	背の高い男性が現れ	120
てその絵を購入する。	さらに、その人は少年を見知らぬ美術館に案内してくれた。↓		158
館内にはたくさんの	展示室があり、一室に入ってみると、壁には	自分が小さいころに遊	198
んだおもちゃや家族の	絵などが掛かっていた。懐かしい光景もあれば	思い出したくない場	238
面もある。仲間とボ	ール遊びをしていて他人の家の窓ガラスを割り、	逃げてしまったとき	278
の情景もはっきりと描	かれていた。絵は古い記憶から年代順に並んで	おり、最後にあった	318
のは姉と争い腹を立て	ている自分の姿だった。その先は、額縁だけ	の真っ白なキャンバス	358
が並ぶばかりであった。	立ち尽くす少年に向かって背の高い男性は、	君はこれからも絵を	398
描き続けていくのだと	語った。↓		413
わたしは当時この童	話を読んだとき、あまり好きになれなかった。	その一方で、記憶で	453
構成された美術館とい	うイメージは印象的で、何十年たっても内容を	鮮明に思い出すこと	493
ができた。なぜか中	に引っ掛かっていたのだ。そして、最近ふ	とこの物語が新しい形	533
でよみがえってきた。↓			544
人間は誰でも失敗を	する。どんなに経験を積んでも誤りは生じる	し、大失敗をしたとき	584
は他人のせいにして忘	れてしまいたいと思う。事実から目を背けると	同じ間違いをしかね	624
ないというのは分かっ	ていても、胸が痛んでどうにも現実に向き合	えない。そんな風に自	664
分の感情を制御できず	悩んでいたとき、ふいにあの物語を思い出	した。どんなにいやな経	704
験も少し距離を置いて	絵画を見るように対面すれば、事実を捉え直	せるかもしれない。鑑	744
賞者として客観的に眺	めれば、改善へのヒントを見つけられるかも	しれない。そう思い付	784
いてから、自分も心の	中の美術館をイメージするようになった。この	捉え方は、作者の意	824
図とは異なるかもしれ	ないが、作品の持つ力が時を超えて影響を及	ぼしたことは事実だ。	864
物語はこんな風に、ふ	とした瞬間に顔を出して助けてくれる。		892

おしゃれが好きな人が憧れる職業の一つに、ファッションデザイナーがあります。主に	40
洋服を企画製作することが仕事ですが、女性向けのものはもちろん、紳士服や子供服、下	80
着やスポーツウエアまで、その種類は多岐にわたる他、企業に所属する場合と注文を受け	120
て手掛けるオートクチュールという形態があります。年に数回、季節に合わせて行われる	160
発表会に向けて作品作りをするため、流行の最先端に行く華やかな職業という印象があり	200
ます。しかし、実際には流行や市場の傾向調査、製品の企画や立案、そして商品化に至る	240
までの工程はほとんどが想像以上に地道な作業です。↓	265
求められる能力としては、時代を先駆けるセンスが必要なのももちろんのこと、染色や	305
素材など生地に関する知識や流行の歴史、人間の骨格といった要素まで服作りのためのさ	345
まざまな専門知識と技術が必要です。また、売れる商品を作るためには、市場を分析する	385
力や企画力、さらにはそれをアピールするためのプレゼンテーション能力や販売促進に関	425
する知識など、総合的な能力が必要となります。そして、新しい作品を次々に考えなけれ	465
ばならないうえに、非常に多忙な時期も多いため、やはり体力や精神力も重要です。そう	505
した苦労がある一方で、自分の作品が人々に受け入れられ、求められるということは何物	545
にも代えがたい喜びがあるでしょう。↓	563
この仕事に就くには、特に必要な資格はありませんが、これらの要素が求められること	603
から、大学や専門学校で服飾やデザイン、色彩や洋裁、パターン作製などについて学び、	643
アパレルメーカーなどの企業に就職する場合がほとんどです。中には、著名なデザイナー	683
の下で修業を積んだり、さまざまなコンテストに参加して賞を受けたりすることで認めら	723
れる人もいます。競争が激しく採用も少ないのが現実ですが、最近では就職をしないで最	763
初から独自のブランドを立ち上げたり、インターネットで直接販売したりする人も増えて	803
おり、新しい道も開けつつあるといえます。それでもまだ成功するのは、ほんの一握りの	843
人です。自分がどういう場所でどのように活躍したいか、しっかりと見極めたうえで進ん	883
でほしい道だと思います。	895

いたずらっ子が主人	公の漫画などには、近	所に住む頑固な高齢の	男性が登場することが	40
多いように思います。	これは個人的なイメ	ジですが、彼の家には	庭があり、専用の台の	80
上に手入れされた盆栽	が並べられています。	その隣の空き地では、	主人公を含む数人の子	120
供たちが野球をして遊	んでおり、そのボール	が飛んできて台の上に	落ちてきて壊されると	160
いう設定が思い浮かび	ます。もちろん主人公	はその後、彼に大声で	怒鳴られるのです。↓	200
このように、わたし	にとって盆栽は漫画の	世界に存在するだけの	ものでした。ところが	240
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。さらに、さまざ	280
まな小物類が所狭しと	並べられた雑貨店でも、	値札を付けて販売され	ているものを発見し	320
ました。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	360
ことにしました。↓				369
その起源は、古代中	国までさかのぼるとい	います。ある有名な女	帝の息子が埋葬されて	409
いる墓の壁画には、鉢	を持っている人が描か	れており、そこには花	々と一緒に石が置かれ	449
ています。この絵が表	しているのが盆栽の原	型ではないかという説	があります。日本へは	489
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	れ以来、貴族や権力の	529
ある武士たちに愛され	続け、やがてそれは庶	民の間にも広まって、	江戸の園芸文化へと受	569
け継がれていったので	す。さらに、パリ万博	で紹介されたことで海	外にも伝わり、欧米を	609
はじめとする国々には	、今も愛好家が少なく	ないようです。↓		637
盆栽といえば一般的	なのは、小さな樹木の	枝が大きくねじれたよ	うに生えているもので	677
しょう。こうした湾曲	は、職人の技術の一つ	で針金などを巻き付け	ることで変形させてい	717
るといいます。理由は	、古木に似せるため	で、その根底には自然	中で長い年月を過ごし	757
た生物だけが持ちうる	美しさへの憧れがある	のです。樹木は、それ	ぞれが自生する気候風	797
土から大きな影響を受	けながら育ち、変化し	ていきます。つまり、	小さな鉢の上にこうし	837
た環境が作り上げた木	々の姿を表現すること	で、その背景にある自	然そのものを浮かび上	877
がらせようとしている	のが盆栽なのです。			896

現代では、インターネットの普及や輸送機関の発達などにより、日本国内はもちろんのこと、世界各国の有名なお菓子屋さんの商品でも、気軽に手に入れることができるようになりました。店頭には、今まで見たこともないようなフランスのデザート、厳密な温度管理が必要なベルギーのチョコレートなどが並び、人々を魅了しています。そして、その外国勢に負けず劣らず、世界中で活躍しているのが日本の和菓子です。平安時代を代表する文学作品にも既に登場しています。四季の彩りがあり、優しい甘みの和三盆を使い上品な口溶けが演出されていたり、繊細な細工が施されていたりといった独特の世界観が魅力なのでしょう。↓	40
和菓子はさまざまな感性で味わうものだと言い伝えられています。まずは「聴覚」で楽しみます。各地の名所や花鳥風月、和歌や俳句を感じさせる名が付けられています。茶席では、名称を聞いて即座にその意味を悟ることも楽しみの一つだといいます。まずは銘からその情景に思いをはせることが奥深い世界の入り口なのです。↓	327
次は「視覚」でしょう。一つのまんじゅうがお皿に載せられていたとします。真っ白で丸い形をしているので、何の変哲もないように思えます。しかし、それを割ってみると中からきれいな色のあんが登場するのです。和菓子の命は外の形よりもむしろ中身だという人がいるほど、工夫を凝らして作られています。無駄な装飾をそぎ落とす、シンプルな造形が趣を感じさせるのでしょう。また、形を作るときに重要なのが季節感です。日々少しずつ移りゆくわずかな変化を色や形で繊細に表現します。誰もが感じたことのある雰囲気や出来事を連想させるような見た目に仕上がっているのです。単に美しさだけではなく、魅力なのでしょう。↓	477
そして、実際に口に含んで楽しむ「味覚」です。それは、舌に載せたときの味だけではなく、その舌触りや食感、喉越しなども考えながら作り出されます。ただ甘いというだけではなく、あっさりとしていたり深みがあったりなど、その意匠やテーマに合わせて変化させるのも職人技です。シンプルなものだからこそ、素材にこだわり、技術に磨きをかけて出来上がったわが国自慢の文化の一つといえるのでしょう。	717
	725
	765
	805
	845
	885
	913

ほとんどの人が、好き	きなデザートの一つとして	挙げるのがアイス	クリームである。乳製	40
品や糖分、油脂などを	原材料として、冷やし	ながら空気を含むよう	にして混ぜ、凍らせて	80
作られる食べ物だ。これ	によく似た菓子は紀元	前から存在するとい	う。現在のものの原型	120
は、16世紀中ごろの	イタリアで、ある職人	が発明したといわれて	いる。その当時は手で	160
かき混ぜていたため、	製造はかなり困難だ	たと予想されるが、そ	の後の時代になり、米	200
国で機械が発明されて	から、量産品として成	立するようになった。	↓	231
ちなみに、日本人で	これを初めて食べたの	は、渡米した使節団だ	ったとされている。そ	271
のメンバーの1人が製	法を学び、横浜で販売	店をオープンさせたが、	大変高価だったこと	311
もあり、庶民には高根	の花であった。昔はぜ	いたく品だったが、現	在ではほとんどの店頭	351
に陳列されているう	えに、製造機が流通し	ているので、家庭でも	気軽に楽しめるものとし	391
て、季節問わず人気	が高い。↓			405
ところで、ほとん	どの加工品には賞味期	限が記載されているが、	アイスクリームにはこ	445
の日付が書かれてい	ないことがあるだろ	う。実は、これに関し	ては消費者庁の食品表示	485
準の規定に、期限お	よびその保存方法を省	略することができると	記されている。要するに	525
記載義務がないの	だが、なぜそのように	定められているのだ	らう。まず、アイスク	565
類は基本的にマイ	ナス18度以下で保存	されるので、その変化	は極めてわずかであり、	605
の健康を損なうよう	な危害の発生は考え	られないという理由	が挙げられるという。また、	645
原料の品質基準が	省令で厳しく規定さ	れているので、安全で	長期間品質が劣化しな	685
えられているため	だ。さらに、いったん	溶けたら状態が変化	して元には戻らず、見	725
状態が確認できる	ことも理由の一つだ	という。しかし、近年	では消費者からの要望	765
より、期限表示を	開始したメーカーも	ある。↓		786
家庭で保存する際	には、冷凍庫を開閉	する機会が多く、一定	の温度を保てない場合	826
もあるため、なるべく	早く消費したいもの	だ。特に、開封後は	再冷凍する場合もある	866
ないが表面に氷の	結晶ができる、変色	するなどの状態にな	り、味に影響を及ぼす	906
いため、早めに食	べ切るようにした方	がよいだろう。		930

1 級・準 1 級速度模擬問題 10 (模範解答)

体の調子が悪くなっ	て病院を受診した際に、	さまざまな検査を受け	ることがあるでしょ	40
う。そこから得られる	データは、患者が正常	な状態とはどのように	違うのかなど、医師が	80
正しい診断をするため	に、とても重要なもの	です。そして、これら	の業務を行っているの	120
が、臨床検査技師とい	う職業に就く人です。	患者と接する機会は、	医師や看護師ほどには	160
多くありませんが、昨	今のチーム医療を支え	るうえで、必要不可欠	な仕事であるというこ	200
とは間違いないでしょ	う。では、具体的にど	んなことを行っている	のでしょうか。検査の	240
業務は、大きく分けて	2種類あります。まず、	患者から採取した血	液や胃液、尿といった	280
ものを使って、細菌や	ウイルスなど、病気の	原因となっているもの	を把握する検体検査で	320
す。手術で体から取り	出された組織や細胞を	使って顕微鏡で観察し、	がんなどの異常な細	360
胞がないかどうかを調	べるのもこれに当ては	まります。そしてもう	一つは脳波や心電図、	400
熱画像など、患者の体	に器具を装着して、機	能や生理的反応のデー	タを測定する生理学的	440
検査です。なお、こう	した検査のために行う	採血も業務の一つです。	↓	472
この仕事をするため	には、臨床検査技師の	国家資格を得ることが	必要です。受験資格に	512
ついては、養成課程が	ある3年制の短大や専	門学校、大学の医療系	学部などで学び、所定	552
の課程を修了すること	で得ることができます。	ちなみに合格率につ	いては、ここ10年で	592
は約8割といわれてい	ます。また近年では、	がん細胞の発見を専門	とする細胞検査士や、	632
レントゲン撮影などを	行う診療放射線技師な	どの認定資格をプラス	で取得して、その分野	672
のスペシャリストを目	指す人も増えているよ	うです。↓		697
職場としては、病院	やクリニックはもちろ	ん、各種の検査を引き	受ける検査センターや	737
健診施設があります。	その他にも、薬品メー	カーや医薬品開発に関	わる業務を行う企業な	777
ど、活躍の場は少なく	ないでしょう。加えて、	これまでは病気にな	ったら治すという考え	817
方が一般的でしたが、	近年では早い段階で発	見して治療する、発症	自体を予防するといっ	857
た意識が根付いてきて	います。そうした背景	からも、検査データは	重要であり、特に専門	897
性の高い臨床検査技師	は、これからもますます	求められると考えら	れます。	931

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

わたしたちが暮らしている家の四方を囲むものや部屋の間を隔てるもの、建物の仕切り	40
となる部分が壁です。それにはさまざまな素材が使われています。風雨や直射日光などの	80
影響を受ける外側には、材料の劣化などを考慮して、水分や紫外線に強い資材が使われま	120
す。一方で内側は、クロスやタイルを張ったり塗装したりするなど、バリエーション豊か	160
で自由にデザインできるものが必要になります。↓	183
わたしは、壁に使われる素材と聞くと、まず「しっくい」を思い浮かべました。天然素	223
材を原料に 1300 年以上前から使われてきたこの素材は耐火性に優れており、長期間経	263
過してもあまり劣化しないとされています。そのため古くから城をはじめ、みそやしょう	303
ゆを熟成させる蔵などに用いられてきたのです。↓	326
現代では、建材等から発生する化学物質などによる室内空気汚染、それによる健康影響	366
が指摘されており「シックハウス症候群」と呼ばれています。合板や接着剤、塗料から拡	406
散されるホルムアルデヒドやトルエンなどの有機溶剤が、この代表的な原因物質として挙	446
げられます。↓	453
これに対して、しっくいの主な成分は水酸化カルシウムなので、安全性が高く環境に優	493
しい建材だとされています。さらに、吸湿性と放湿性に優れており、カビにも強いため空	533
気環境を総合的に調節してくれるといいます。これを塗った後、数日で乾燥したように見	573
えますが、実は完全には乾いておらず、多少の水分を保持しているそうです。そして空気	613
中の二酸化炭素と反応しながら、元の形である石灰石に戻って固まっています。それ自	653
体が化学変化で硬くなっていくため、接着剤がいらぬのです。長い年月をかけて元の姿	693
に戻り、自然の中で生き続ける壁ということになります。このように優れた特性を持って	733
いる素材なので、世界的に見ても、数多くの国で用いられています。イタリアやフランス	773
などで、白く輝く美しい建築物がたくさん立ち並ぶ町並みを目にしたことがある人も、少	813
なくないでしょう。同じように、自然のものからできた建材に「ケイ藻土」があります。	853
海のプランクトンが化石化したもので、調湿性のある自然素材です。しかし、それ自体が	893
固まることはないため、接着するための材料を混ぜる必要があります。しっくいと比べると寿	933
命が短いといいます。	943

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

わたしたち人間にと	って、発酵食品はなく	てはならない存在です。	それは目には見えな	40
い微生物が有機物を分	解して、人間に有用な	働きを作り出したもの	のことをいいます。わ	80
が国は、暑い時期もあ	れば逆に寒い季節もあ	り、湿度が高くなると	きもあれば非常に乾燥	120
するときもあるという	環境です。そのため現	代のように、さまざま	な技術が発達していな	160
い時代には、食物が腐	らないようにしたり、	長期間保存できるよう	にしたりする工夫が必	200
要不可欠でした。その	結果、栄養価が高まっ	たり、おいしくなっ	たりといった変化が起き	240
ることも経験的に学ん	でいくのです。それは、	微生物たちの働きに	よるもので、われわれ	280
日本人は古くからその	恩恵にあずかってきま	した。↓		304
例えば、身近な調味	料でいえば、みそやし	ょうゆ、酢やみりん	などが挙げられます。さ	344
らに、納豆や漬物、お	酒などの食品もそう	です。微生物にはさま	ざまな種類が存在しま	384
が、その中でも特に重	宝されてきたのが「ニ	ホンコウジカビ」と呼	ばれるものです。これ	424
はもともと稲の中にす	むカビで、非常に分解	能力が高く、日本の食	文化にはなくてはなら	464
ない存在です。これを	蒸した米や麦などに付	着させて培養したもの	を用いて、さまざまな	504
食品が生み出されます	。その中でも家庭で作	られる機会が多かった	ものに、みそが挙げら	544
れるでしょう。大豆を	蒸したりゆでたりして、	そのコウジカビを培	養したものと塩を加え	584
て熟成させます。工程	は非常にシンプルだ	といいますが、火の通し	方や塩加減、熟成期間	624
などで味や栄養素、保	存可能期間などが大き	く変わり、地域によ	って気候に合わせた製法	664
が存在する非常に奥	深い食品です。そのた	め、出身地によって味	にこだわりを持つ人も	704
少なくないはず	です。赤と白という種	類に大別できますが、	これは家庭で使われて	744
類によって好み	が分かれます。↓			764
現代では、スーパー	マーケットに行けば多	種多様な商品が並び、	自分で作らなくとも	804
軽に手に入れること	ができます。そのため、	自家製のものを使っ	ているの方が少数	844
しれません。しかし、	最近になって、徐々に	また自宅で作る人が	増えてきているとい	884
す。日本人の気候	や特性に合った微生物	を扱う知恵が、われ	われの食生活を豊かに	924
するという	ことを忘れてはい	けないと思	うのです。	946

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 3 (模範解答)

わたしは、トウガラシと聞くとアジアの辛い料理を思い浮かべる。原産地は中南米だと	40
され、コロンブスによってスペインに伝えられた。そして、日本にはポルトガルの宣教師	80
によって伝えられたといわれているが、その真偽は定かではない。これは「唐」からやっ	120
て来た「からし」ということで、こう呼ばれるようになった。さまざまな品種があり、現	160
代では国内のもののみならず、店頭には海外から輸入されたものも並び、辛さも多様だ。	200
自分専用のを常備している人もいるほど、人々の食生活になじんでいる。↓	236
さて、トウガラシの一番の特徴といえば、辛みだろう。これは主にカプサイシンという	276
成分によるものだ。摂取すると、まず口内が刺激されることで唾液が出て、食欲が増進さ	316
れる。体内では内臓を刺激し、アドレナリンの分泌を活発にさせて、発汗および強心作用	356
を促す働きをするという。食べると体が温かくなったように感じるのはこのためだ。ただ	396
し、刺激が強いため、摂取しすぎると逆に健康被害をもたらす場合もある。体質に合わな	436
い人もいるので、気を付けたい。↓	452
また、この辛さを表す単位というものがあるのをご存じだろうか。20世紀初頭に考案	492
され、当初は人の感覚で行われていたという。これは辛み成分を抽出し、これに一定濃度	532
の砂糖水を混ぜていき、何倍加えれば感じなくなるかというテストだという。現代では、	572
機械を使用して、より正確に量ることができる方法が採られている。ちなみに、辛いと有	612
名なハバネロは10～35万という値になるというから驚きだ。↓	642
そして、これは味や風味を良くするだけではなく、保存性を高めるアイテムとしても重	682
宝されてきた。さらに、その活躍の場は食品だけにとどまらない。抗菌作用があることか	722
ら、貼り薬などにも使われている。農作物を荒らす虫や獣がこの植物を嫌うことから、そ	762
れらを寄せ付けないようにする薬品に用いられることもある。米びつに入れている家庭も	802
少なくないはずだ。その他に、防犯用の催涙スプレーなどもある。↓	833
色は赤のイメージが強い植物だが、緑や黄色、オレンジや紫のものもある。カラフルで	873
見ているだけで元気になるので、店頭に出回る季節には食卓の上や玄関などに飾ってみる	913
のもよいだろう。白や黒のお皿にぼんと載せるだけで華やいだ雰囲気を出せる。食用	953
と装飾の一举両得である。	965

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 4 (模範解答)

西日本に出掛けること	があったら、ぜひ見	てほしいのが兵庫県に	ある姫路城である。駅	40
の北側にまっすぐ伸び	る道の先に、世界遺産	の雄姿を拝むことがで	きる。歴史や建築に興	80
味がない人でも、その	美しさには思わず足を	止め、飽くことなく眺	めてしまうはずだ。大	120
きな戦火の被害を受け	ることなく、現在に至	るまで奇跡的に残され	てきた。↓	155
この地に初めてとり	でが築かれたのが 1 3	0 0 年代のことであっ	た。その後、少しずつ	195
増築が進められ、1 6	0 0 年代に完成したと	されている。さらに、	現代に至るまで大規模	235
な保存改修工事が繰り	返され、その多くが国	宝や重要文化財に指定	されている。そうした	275
努力の結果、1 9 3 0	年に日本で初の世界文	化遺産となったのだ。↓		306
また、真っ白な壁の色	から、別名「しらさ	ぎ城」とも呼ばれるほ	どで、その優美さを物	346
語っている。何百年も	の間、その外観を保つ	には多大な費用と労力	が掛けられてきたこと	386
はいうまでもない。こ	の城の存在が、地元	の人々にいかに大きく、	大事に思われてきたか	426
が見て取れる。↓				434
この城にまつわる話	を幾つか紹介しよう。	第二次世界大戦のさな	か、明るい色合いであ	474
るため、夜でも目立っ	てしまうことから、市	民たちはそれが空襲の	標的になることを恐れ	514
た。話し合いの結果、	黒く染めた網で囲えば	よいのではないかとい	うことになり、実行さ	554
れたという。そのとき	に布を引っ掛けるため	に打たれたくぎが、現	在も残されている。や	594
がて、それらが外され	、無事にきれいなまま	の姿を見たとき人々は	涙して喜んだと伝えら	634
れている。↓				640
また、もう一つ面白	いエピソードがある。	時の権力者が、3 層の	天守を建築していたこ	680
ろ、材料の石材がなか	なか集まらず困ってい	た。町でもちを焼いて	生計を立てていた老婦	720
人がそれを聞き付け、	自分の店で使っていた	白を材料として差し出	したという。城のある	760
じはいたく感激し、実	際にそれを北側の石垣	に使用した。そのうわ	さが広まり町の人々は	800
われ先にと材料を寄贈	するようになり、その	おかげで工事は順調に	進んだというものだ。	840
この真偽は定かではな	いが、現在有名なスポ	ットになっているので	、気になる人はぜひ見	880
に行くといいだろう。	一部分だけ白色の石が	詰められているのが確	認できる。↓	916
輝くように真っ白な	姫路城と青く晴れ渡る	空とのコントラストは	実に美しい。まさに日	956
本が世界に誇る名城だ				967

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 5 (模範解答)

植物は、動物と違って動くことができない。ある場所で発芽すると、そこに一生とどま	40
るのが基本である。しかし、種の時期だけは遠く離れた場所へ移動することができる。風	80
に乗る、水に浮かぶ、動物にくっつくなど、さまざまな手段を使って旅立っていく。↓	119
例えば、スマレの果実は、熟すとさやの部分が割れて中の種をはじき出す。種類にもよ	159
るが、2メートルから5メートルぐらい飛ぶそうだと。これが移動の第一弾とすると、さら	199
に続きがある。地面に散布された種には白い粒が付いているが、これはアリの大好物で、	239
巣に運んで食べる。残ったものは外に捨てられ、そこで芽吹いて根を張り、次の世代を始	279
めるのである。このように、スマレはまず自分の力で種をはじき飛ばし、続いてアリに運	319
んでもらうという流れで子孫を散布するのだ。↓	341
また、風の力を利用するものもある。長い距離を移動するためには、着地までの時間を	381
できるだけ延ばして空中にとどまることが必要だ。上空に巻き上げられれば後はジェット	421
気流に乗ってはるか遠くまで行くことができる。そのために種は、タンポポのようにふわ	461
ふわの綿毛を付けて浮遊したり、カエデのように翼を付けたりするなど、多様な形に変化	501
したのだ。普段は葉を地表近く放射状に広げているタンポポも、花が終わると茎が伸びて	541
少しでも高い位置から飛び立とうとする。また、水も重要な移動手段である。川に枝を伸	581
ばしたヤナギの種は、水面に浮かぶと流れに乗って下っていく。長旅の末、運が良ければ	621
岸に漂着し、そこで芽生えて成長していくのだ。↓	644
先のスマレのように動物を利用するものもある。柿やびわなどの果物は甘い香りでサル	684
やタヌキを誘う。首尾よく食べてもらえれば、後は消化管を通過して排出されるのをじっ	724
と待つ。植物にとっては肥料付きで種まきをしてもらっているようなものだ。その他には	764
ヒッチハイクを好むものもある。獣や人間の足の裏などに付いて、遠くへ運んでもらうの	804
だ。渡り鳥の羽毛に絡まれば、何千キロもの距離を移動することが可能だ。↓	839
では、なぜ種たちは危険を冒してまで旅立つのだろうか。その理由の一つは、親の周り	879
にいる植物を食べる害虫や病原微生物から離れるためだ。また、親の陰で成長すると日光	919
不足になる恐れもある。さらに芽生えの際、兄弟姉妹間で激しい競争になることを防ぐた	959
めでもあるのだ。	967

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 6 (模範解答)

あなたは、普段何げなく使っている言葉の中に、古典芸能に由来するものがあることを	40
知っていますか。例えば、何かを間違えたり失敗したりしてしまった場合に用いる「とち	80
る」は、舞台上で言い間違いやせりふを忘れてりすることを意味して	116
現代では、だんまりを決め込むという言葉	156
まりというのは演出の手法の一つで、暗闇	196
だそうです。また、十八番というのは得意芸	236
をしています。この由来には諸説ありますが、江戸歌舞伎のある役者が、先代たちがそれぞれ	276
得意としていた演目 18 種を選定し、家の芸としてその名を呼んだ	316
います。そしてこれを「おはこ」というのは、台本を箱に入れて保管し、代々受け継がれ	356
てきたためだそうです。	368
美男子のことを指す二枚目、コミカルな人を表現する三枚目などの言葉も日常的に使わ	408
れています。これらの言葉は江戸時代に生まれた言葉です。当時の劇場には、歌舞伎役者	448
の看板が掲げられていました。そしてそれは、並べられる順番によって役割が決まってお	488
り、色男を二番目に、お調子者を演じる道化役を三番目としていた	528
られています。ちなみに、主役の名前は最初に掲げられていたそうです。	561
また、あの人はノリがよいという言葉は、最近誕生したもののように思えますが、実は	601
歴史ある言葉なのです。歌舞伎の世界では三味線の弦、すなわち音楽に乗って演技するこ	641
とを指し、能や狂言では調子を表現しています。つまりテンポやリズム感に関する用語な	681
のです。ドラマや劇中などでよく耳にする黒幕という言葉も、同じように語源は歌舞伎だ	721
といえます。かつては場面の転換や夜を演出するために黒い幕を張り、その陰で舞台を操	761
る人をそう呼んだのです。それが転じて、自分は決して表に出ず、他人を操ったり裏で計	801
画したりする人のことを意味するようになりました。	826
話の展開や物事が、急に正反対に変化した場合に「どんでん返しにあった」といいます	866
が、これは江戸時代の舞台上で、大道具を 90 度後ろへと倒し、背景の絵が描かれた底辺を	906
垂直に立てる場面転換が由来です。他にも、花道や見せ場、めりはりなど、現代に続く言	946
葉がたくさんあるので、語源を調べてみるのもよいかもしれません。	977