

### 3 級速度模擬問題 1 (模範解答)

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| さまざまな彩りを見<br>には、顔料とのりを混<br>自分でこの二つを混<br>顔料とは、簡単に言<br>作られていました。無<br>ら抽出されるコチニ<br>などの貝殻を風化さ<br>高価になってしま<br>ように研究が進め<br>のりは固着剤とも呼<br>目があります。アフリ<br>彩に光沢と輝きを<br>の具は、植物を搾<br>ねることによって乾<br>るものは、卵の黄身 | せてくれる絵の具は、<br>ぜ合わせて作られて<br>っていたようです。←<br>うと色のもとです。昔<br>機物だけでなく、生き<br>ル色素は、赤系の顔<br>して作る白い色もあ<br>ます。ただし、希少な<br>石油や金属から似た<br>ています。←<br>色のもとである顔料<br>採取されるアラビア<br>水彩絵の具に利用さ<br>います。独特なにお<br>があるものの、塗り<br>重ねることも立体感<br>を表現することができます。<br>といった乳化作用 | 一体何からできている<br>のでしょうか。大まか<br>そうです。そのため、昔<br>は絵を描くたびに<br>昔は、天然の石や土な<br>ど、さまざまなものか<br>ら作られていました。無<br>機物だけでなく、生き<br>物も使われ、カイガラ<br>ムシという小さな虫か<br>ら抽出されるコチニ<br>ル色素は、赤系の顔料<br>として用いられてきた<br>そうです。また、カキ<br>などの貝殻を風化させ<br>て作る白い色もありま<br>す。ただし、希少な原<br>料から作られるものは<br>高価になってしま<br>うため、現在では石油<br>や金属から似た色を生<br>成し、安定して供給<br>できるように研究が<br>進められています。←<br>色のもとである顔料<br>を紙や板、壁などに貼<br>り付ける役目があり<br>ます。アフリカのスー<br>ダンなどで採取され<br>るアラビアゴムは、水<br>によく溶けて色彩に<br>光沢と輝きを与える<br>ことから、水彩絵の<br>具に利用されています<br>。それに対して、油<br>絵の具は、植物を搾<br>ったオイルを用いて<br>いるそうです。独特<br>なにおいがあるもの<br>の、塗り重ねること<br>によって乾燥しても<br>立体感を表現する<br>ことができます。ま<br>た、テンペラと呼ば<br>れるものは、卵の黄<br>身やカゼインとい<br>った乳化作用を持<br>つ物質が使われて<br>います。 | 40<br>80<br>99<br>139<br>179<br>219<br>259<br>299<br>315<br>355<br>395<br>435<br>475<br>515<br>551 |
|--|---|---|--|

## 3 級速度模擬問題 2 (模範解答)

|  |   |
|--|---|
| <p>小さい動物の中でも、ほとんど声を立てず、性格も穏やかなことから、飼いやすいと人気があるのがウサギだ。そう。まるで縫いぐるみのような愛らしい姿は、見ているだけで心が安らぎます。顔周りで特徴的なのは、やはり長い耳ではないでしょうか。ウサギはもともと、草原に暮らす動物です。この場所は、えさが豊富ですが敵に狙われやすいという環境であるため、遠くから自分を狙っている動物がいるかどうかを察知していち早く逃げられるために長くなったのです。←</p> | <p>40</p> <p>80</p> <p>120</p> <p>160</p> <p>200</p> <p>215</p> |
| <p>また、耳の表面には、細かい血管が編み目のように張り巡らされているそうです。彼らは汗をほとんどかかないので、暑い場所に長時間いると体が熱くなりすぎてしまいます。そこで、耳を外気に当てることで、血液を冷やせる仕組みになっているのです。そのため砂漠に生息するウサギは、一般的にペットとして飼われている種類よりも大きな耳を持っており、この器官で体温調節をしているといえます。←</p>                                | <p>255</p> <p>295</p> <p>335</p> <p>375</p> <p>400</p>          |
| <p>ところで、子供のころに、ウサギは寂しがり屋の動物だと聞いたことがあります。これはどの動物にもいえることですが、飼い主に世話をしてもらえなかったり、かわいがってもらえなかったりすると活力がなくなり、食欲も減退して衰弱してしまう可能性があります。なるべく一緒に過ごす時間を作り、楽しく遊ぶ必要があるでしょう。</p>  | <p>440</p> <p>480</p> <p>520</p> <p>553</p>                     |

|  |     |
|--|-----|
| 木にはぬくもりがあり、美しさもあります。さまざまな技術が発達した今でも、日本の  | 40  |
| 家といえ、木造というイメージには変わりありません。それは、太古から豊かな緑に恵  | 80  |
| まれ森林資源が豊富だったため、こうした文化が栄えてきたのでし           | 120 |
| うな石の建築材に比べて道具による加工が簡単だったり、水に浮くため川などを利用して | 160 |
| 遠くに運搬できたりするメリットがあったからだともいわれています。石の方が頑丈では | 200 |
| ないかという人もいますが、木造建築はきちんと修理をすれば、とても長持       | 240 |
| ちです。↓                                    | 245 |
| また、大工さんの間に伝わる「木の心」という興味深い言葉があります。これは同じよ  | 285 |
| うに見える木材も、それぞれ性質や癖があることを知って使わなければならないという教 | 325 |
| えです。それはどこで育ったかによって違うそうです。例えば、山の北側に生えた軟らか | 365 |
| い木は敷居などに使われ、南側のものは硬いため、柱に向いているとされています。さら | 405 |
| に、いつも同じ方向から風が吹いている場所で育った木にはそれに反発するように働く力 | 445 |
| があり、ねじれていく性質を持っています。この左右のねじれをうまく利用して、木材同 | 485 |
| 士を強く組み合わせ、建物全体のゆがみを防ぐそうです。このように、木の性質や癖を見 | 525 |
| 抜いて、適材適所に使っていくことがとても大切だといえます。            | 554 |

### 3 級速度模擬問題 4 (模範解答)

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
| <p>花粉症などの鼻づまりで苦しいときには、</p> <p>ぐことで症状が緩和するとされています。また、</p> <p>ために、部屋の中でアロマオイルを使用している人もいます。他にも、</p> <p>においで清らかな気持ちになる、バラの香りで気分が華やかになるといったこともありま</p> <p>す。これは、香りを鼻で感じることで脳が何らかの反応をしていることを示しており、この作用を利用したものがアロマセラピーです。←</p> <p>ところで、わたしたち人間は、どのようにして多様なにおいを感知しているのでしょうか。まず、大気中に漂う「におい分子」という物質が鼻の中にある粘液中に溶け込んで、細胞を介して神経を刺激し、電気信号を発生させます。そして、その信号が脳へと伝わることで、においとして感知されるのです。また、嗅覚からの情報だけが脳の中核に直接伝えられることが可能であり、他の感覚情報よりも早く強い刺激として伝わり、心身に働きかける作用があるといえます。←</p> <p>こうした仕組みによって、コーヒーのにおいによってリラックスできたり、かんきつ系の香りですっきりした気分になったりするのは、森林を歩いていると、気持ちがリフレッシュするのは「フィトンチッド」と呼ばれる香り成分のおかげだといわれています。</p> | <p>10</p> <p>50</p> <p>90</p> <p>130</p> <p>170</p> <p>210</p> <p>232</p> <p>272</p> <p>312</p> <p>352</p> <p>392</p> <p>432</p> <p>444</p> <p>484</p> <p>524</p> | <p>20</p> <p>60</p> <p>100</p> <p>140</p> <p>180</p> <p>220</p> <p>242</p> <p>282</p> <p>322</p> <p>362</p> <p>402</p> <p>454</p> <p>494</p> <p>534</p> | <p>30</p> <p>70</p> <p>110</p> <p>150</p> <p>190</p> <p>252</p> <p>292</p> <p>332</p> <p>372</p> <p>412</p> <p>464</p> <p>504</p> <p>544</p> | <p>リの精油のにおいを嗅</p> <p>たり、安眠したりする</p> <p>。他にも、寺の線香の</p> <p>と</p> <p>ことを示しており、こ</p> <p>222</p> <p>262</p> <p>302</p> <p>342</p> <p>382</p> <p>422</p> <p>434</p> <p>474</p> <p>514</p> <p>554</p> <p>556</p> |
|---|---|---|--|---|

|   |     |
|---|-----|
| 甘い蜜を求めて、花の周りにはチョウが集まってきます。美しい羽をひらめかせて飛ぶ   | 40  |
| 姿を見て、春の訪れを感じる人は多いのではないのでしょうか。←            | 69  |
| ところでチョウは、何を手掛かりにして花を見つけるのでしょうか。香りなのか、形や   | 109 |
| 色なのか興味深いところです。ある研究者が100匹以上のモンシロチョウを使って行っ  | 149 |
| た実験によると、彼らは香りや形にはほとんど無関心だったようです。その理由としては  | 189 |
| 用意した造花や色紙にも集まってきたからです。そうすると、残りは色です。彼らは紫色  | 229 |
| に最も多く引き寄せられました。その次は黄色で、赤色や青色にはほとんど止まらなかつ  | 269 |
| たようです。←                                   | 276 |
| チョウが色によって花を見つけるということは分かりました。では、蜜がおいしいと判   | 316 |
| 断する能力はあるのでしょうか。実は彼らは甘さや辛さだけでなく、酸っぱさや苦さまで  | 356 |
| 分かるとされています。しかし、人間のようには舌で感じるわけではなく、前足の先にある | 396 |
| 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、綿に砂糖水を染み込  | 436 |
| ませたものを用意して、チョウが味を感じるとされている前足に少し付けてみると、すぐ  | 476 |
| に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  | 516 |
| 応を示さなかったといえます。このように、彼らには優れた能力が備わっているのです。  | 556 |

|            |            |            |            |     |
|------------|------------|------------|------------|-----|
| わたしたちがかわい  | がっているペットに、 | カットやシャンプー、 | 爪切りや耳掃除などを | 40  |
| 10         | 20         | 30         |            |     |
| 行ってくれたり、飼  | 主に健康管理のアドバ | イスをしてくれたりす | るのがトリマーという | 80  |
| 50         | 60         | 70         |            |     |
| 仕事です。扱う動物は | イヌが中心になります | が、種類が多く、トリ | ミングの方法もそれぞ | 120 |
| 90         | 100        | 110        |            |     |
| れ異なるため、さまざ | まなカットの技術が必 | 要になります。また、 | 食事や病気、しつけに | 160 |
| 130        | 140        | 150        |            |     |
| ついて、飼い主から相 | 談を受けることもある | ので、豊富な知識を持 | っていることも重要に | 200 |
| 170        | 180        | 190        |            |     |
| なるでしょう。←   |            |            |            | 208 |
| ちなみに、トリマー  | は民間資格なので、こ | の仕事をするうえでの | 必要な条件ではありま | 248 |
| 218        | 228        | 238        |            |     |
| せんが、働いている人 | のほとんどが就職前に | 取得しています。専門 | 学校で手入れの技術や | 288 |
| 258        | 268        | 278        |            |     |
| 知識を身に付けながら | 、同時に資格も取って | おくのが一般的だとい | えるでしょう。←   | 326 |
| 298        | 308        | 318        |            |     |
| この仕事では、小型  | 犬だけでなく大型犬を | 扱うこともあり、1日 | のほとんどを立ったま | 366 |
| 336        | 346        | 356        |            |     |
| ま働くことになるため | 、かなりの体力を必要 | とします。さらに、言 | 葉の通じない動物が相 | 406 |
| 376        | 386        | 396        |            |     |
| 手なので、指をかまれ | たり顔をひっかかれた | りなど、けがにつなが | るような危険が伴うこ | 446 |
| 416        | 426        | 436        |            |     |
| ともあるでしょう。し | かし、手に職を付けら | れるという点は魅力で | あり、また業界も安定 | 486 |
| 456        | 466        | 476        |            |     |
| 的に成長しているとい | われています。そして | 、それ以上に、動物た | ちが自分の技術でどん | 526 |
| 496        | 506        | 516        |            |     |
| どんかわいくなってい | く姿を見る喜びは、大 | きな達成感につながる | でしょう。      | 561 |
| 536        | 546        | 556        |            |     |

3級速度模擬問題 7 (模範解答)

|             |              |             |            |     |
|-------------|--------------|-------------|------------|-----|
| ほとんどの植物は、   | 春から秋にかけて花を   | 咲かせます。それらに  | とって冬は厳しい試練 | 40  |
| のときで、温度が下が  | って活動が不活発とな   | り冬眠状態になります。 | ところが、そんな季  | 80  |
| 節をわざわざ選んで   | 咲く花が存在します。   | その代表が、サザンカで | す。↓        | 113 |
| ウメやサクラなど、   | 春に開花する花木の多   | くが、前の年の7月から | 8月ごろにつぼみを  | 153 |
| 作ります。ではなぜ秋  | に咲かないのでしょうか。 | それは、葉で形成され  | るアブシジン酸と   | 193 |
| いわれる物質の影響   | です。これは、休眠ホル  | モンとも呼ばれており、 | つぼみの成長を抑制  | 233 |
| する働きをしています。 | キクは、初秋に花を    | 咲かせて冬が来る前に  | 種を作ります。ところ | 273 |
| が、ウメやサクラなど  | は種ができるのに時間   | がかかるので、冬の寒  | さに耐えることができ | 313 |
| るように、特別なつぼ  | みになっているのです。  | ↓           |            | 335 |
| これに対しサザンカ   | は、休眠ホルモンの生   | 成が少なく開花が抑制  | されないため、そのま | 375 |
| ま成長して冬に鮮やか  | な花を咲かせます。こ   | れと似たツバキは、仕  | 組みは同様ですが、つ | 415 |
| ぼみになる時期が1か  | 月ほど遅いため開花が   | 遅れます。↓      |            | 441 |
| 新聞やニュースなど   | で、秋にサクラが咲い   | たと話題になることが  | ありますが、これも休 | 481 |
| 眠ホルモンの影響です。 | 夏に毛虫に葉を食べ    | られたり、秋に台風が  | やって来て葉が散って | 521 |
| しまったりするとアブ  | シジン酸が十分に作ら   | れなくなるため、その  | まま開花してしまうの | 561 |
| です。         |              |             |            | 564 |

|            |            |             |             |     |
|------------|------------|-------------|-------------|-----|
| 人は年を重ねること  | で、好みが変わって  | いくということがある  | でしょう。もちろん、生 | 40  |
| 涯にわたって愛し続け | るものもありますが、 | さまざまな経験をし   | たり、新たな出会いをし | 80  |
| たりすることで、影響 | を受けることも少なく | ないと思います。あく  | まで傾向としてですが  | 120 |
| 年齢とともに好みが変 | わるものもあり、その | 一つが色だといわれて  | います。↓       | 155 |
| これは、心理的な要  | 因が大きいとされてい | ます。エネルギーに満  | ちあふれる若者は、そ  | 195 |
| の気分に見合った赤や | 黄といったパワフルな | 色を好み、年を重ねて  | 落ち着いてくると渋い  | 235 |
| 色を選ぶケースが多い | という説があるそう  | です。しかし、それだけ | でなく、身体的な理由  | 275 |
| もあるそうで、とある | 専門家によれば、それ | は目の水晶体の色が変  | 化するためだといいま  | 315 |
| す。原因は紫外線から | わたしたちの細胞を守 | るメラニン色素による  | もので、その仕組みは  | 355 |
| 強い日差しを浴び続け | ると肌が黒っぽくなる | のと同じだそうです。水 | 晶体は、生まれたと   | 395 |
| きからわずかに黄色み | を帯びていますが、年 | を重ねるにつれて濃さ  | が増していき、茶色へ  | 435 |
| と変化します。これに | より、水晶体を通り抜 | けることができる光の  | 量が少なくなるので、  | 475 |
| 同じ明るさの光を見て | も暗く見えたり、特に | 青みの強い色は、暗い  | 場所では分かりにくく  | 515 |
| なったりするようです | 。そうなる、見えて  | いる色そのものが違っ  | てくるので、好みが変  | 555 |
| わったと感じるという | のです。       |             |             | 569 |



|             |             |             |             |     |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|
| 世の中には、たくさん  | の飲食店があります   | が、よりおいしいもの  | を食べたいという人々  | 40  |
| の欲求には、限りがあり | りません。そうした要  | 望に応えるのが料理人  | です。食のジャンルは  | 80  |
| いろいろありますが、  | 中でもわたしたちがよ  | く耳にするシェフとは、 | 主に西洋料理を作る   | 120 |
| 人たちのことを呼びま  | す。調理場で働く人   | には階級があり、さま  | ざまなレベルのコック  | 160 |
| ちをまとめて、そのト  | ップに立って指揮し、  | すべての責任を負うの  | がシェフです。←    | 198 |
| 働く場所は、街の洋   | 食店からホテルのレス  | トランまで多岐にわた  | ります。自身で調理を  | 238 |
| するのはもちろん、注  | 文を受けた料理の手順  | を指示したり、味付け  | の確認をしたり、部下  | 278 |
| への教育などを行っ   | たりします。他にも、新 | しいメニューの開発や  | 食材の仕入れ、さらに  | 318 |
| 予算の管理までと、店  | 全体をプロデュースし  | ているのです。←    |             | 346 |
| 一般的には、調理師   | 専門学校で学んでから、 | レストランなどで修   | 業を積みますが、一流  | 386 |
| のシェフになるため   | には、それなりの経験  | や知識、努力が必要   | です。最近の傾向とし  | 426 |
| て欧米などで腕を磨   | いて開業する人や、ある | 程度修行した後、独立  | して自分の店を持つ、  | 466 |
| いわゆるオーナー    | シェフになるケースも  | 増えています。←    |             | 491 |
| すべての責任を負わ   | なければいけない分、  | 厳しさや大変さもあ   | りますが、自分の作   | 531 |
| 料理で人を喜ばせる   | ことができる点は、他  | にはない、大きなや   | りがいになるでしょう。 | 570 |

### 3 級速度模擬問題 10 (模範解答)

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>初夏から旬を迎える野菜に、トウモロコシが</p> <p>が、昨今では生のままで食べられる品種も増</p> <p>付いていますが、この本数と粒状の実の数は</p> <p>がふさふさしたものを選ぶとよいでしょう。</p> <p>ひげはおいしさの目安になります。←</p> <p>トウモロコシの原産地については明確には</p> <p>付近だとされています。紀元前から既に栽培</p> <p>は15世紀末のことで、イタリアの探検家が</p> <p>きっかけだといいます。日本には、16世紀</p> <p>その後、明治時代に入ると北海道の開拓と</p> <p>は、小麦や米と並んで世界最大穀物の一つと</p> <p>さて、トウモロコシの芯は、実を食べた後</p> <p>使い道があるようです。お米と一緒に炊けば、</p> <p>汁のだしを取ることも可能です。また、油分</p> <p>ようにトウモロコシは、余すことなく活用</p> | <p>があります。ゆでても焼いてもおいしいです</p> <p>えてきました。頭には茶色のひげがたくさん</p> <p>一致するそうです。購入するときには、そこ</p> <p>また、熟すにつれて色が濃くなっていくので</p> <p>←</p> <p>分かっていますが、メキシコなどの中南米</p> <p>されていたようですが、世界中へ広まったの</p> <p>アメリカ大陸からスペインに持ち帰ったのが</p> <p>末にポルトガル人によって伝えられました。</p> <p>ともに栽培が盛んになっていきました。現在で</p> <p>呼ばれ、人々の暮らしを支えています。←</p> <p>に捨ててしまいがちですが、これには意外な</p> <p>甘い香りが漂うご飯になり、スープやみそ</p> <p>を含んでいるため着火剤にもなります。この</p> <p>できる穀物だといえるでしょう。</p> | <p>40</p> <p>80</p> <p>120</p> <p>160</p> <p>177</p> <p>217</p> <p>257</p> <p>297</p> <p>337</p> <p>377</p> <p>416</p> <p>456</p> <p>496</p> <p>536</p> <p>570</p> |
|---|---|--|

### 3級速度模擬問題 11 (模範解答)

|  |  |  |
|--|--|--|
| インターンシップとは、大学や専門学校に在籍している間に、企業などで一定の期間、<br>10<br>実際に仕事をすると<br>20<br>う制度です。あなたが<br>30<br>将来の職業を選ぶとき<br>40<br>に、興味があることか<br>50<br>ら探していくのも一つ<br>60<br>の方法だといえるでし<br>70<br>ょう。しかし、どんな<br>80<br>に好きなことや憧れて<br>90<br>いたことであっても、<br>100<br>自分の性格や能力がそ<br>110<br>の仕事に向いていると<br>120<br>は限りません。そうい<br>130<br>う点でも、実際にそれ<br>140<br>を体験して、現場の雰<br>150<br>囲気を知るということ<br>160<br>は、進路を決めるとき<br>170<br>の一つの指針として役<br>180<br>に立つはずですよ。↓<br>210                             | は、大学や専門学校に在籍している間に、企業などで一定の期間、<br>20<br>将来の職業を選ぶとき<br>30<br>に、興味があることか<br>40<br>ら探していくのも一つ<br>50<br>の方法だといえるでし<br>60<br>ょう。しかし、どんな<br>70<br>に好きなことや憧れて<br>80<br>いたことであっても、<br>90<br>自分の性格や能力がそ<br>100<br>の仕事に向いていると<br>110<br>は限りません。そうい<br>120<br>う点でも、実際にそれ<br>130<br>を体験して、現場の雰<br>140<br>囲気を知るということ<br>150<br>は、進路を決めるとき<br>160<br>の一つの指針として役<br>170<br>に立つはずですよ。↓<br>210  | 40<br><br>80<br><br>120<br><br>160<br><br>200<br><br>219<br><br>259<br><br>299<br><br>339<br><br>379<br><br>419<br><br>433<br><br>473<br><br>513<br><br>553<br><br>572 |
| 実際に仕事を体験した学生からは、ぜひや<br>229<br>ってみてみたいという意見<br>239<br>もあれば、想像してい<br>249<br>たものと違った、好き<br>259<br>なことでも自分には向<br>269<br>いていないと思ったな<br>279<br>ど、さまざまな回答が<br>289<br>ありました。いずれも<br>299<br>現場の中で感じた率直<br>309<br>な意見が多く、体験す<br>319<br>ることがいかに有益で<br>329<br>あるかを示しています。<br>339<br>また、社会で求められ<br>349<br>るマナーやあいさつの<br>359<br>大切さや、責任の重<br>369<br>さを実感したといった<br>379<br>感想もあり、アルバイト<br>389<br>とはまた違った意味<br>399<br>で、働くことへの意識<br>409<br>にも変化が表れるよう<br>419<br>です。↓<br>429 | 実際に仕事を体験した学生からは、ぜひや<br>229<br>ってみてみたいという意見<br>239<br>もあれば、想像してい<br>249<br>たものと違った、好き<br>259<br>なことでも自分には向<br>269<br>いていないと思ったな<br>279<br>ど、さまざまな回答が<br>289<br>ありました。いずれも<br>299<br>現場の中で感じた率直<br>309<br>な意見が多く、体験す<br>319<br>ることがいかに有益で<br>329<br>あるかを示しています。<br>339<br>また、社会で求められ<br>349<br>るマナーやあいさつの<br>359<br>大切さや、責任の重<br>369<br>さを実感したといった<br>379<br>感想もあり、アルバイト<br>389<br>とはまた違った意味<br>399<br>で、働くことへの意識<br>409<br>にも変化が表れるよう<br>419<br>です。↓<br>429 | 259<br><br>299<br><br>339<br><br>379<br><br>419<br><br>433<br><br>473<br><br>513<br><br>553<br><br>572   |
| このように、インターンシップの効果は、大学などでは既に認め<br>443<br>られており、最近では<br>453<br>より若い人にも経験し<br>463<br>てほしいと、高校でも<br>473<br>取り入れているところ<br>483<br>があるそうです。自分<br>493<br>の個性や能力を生かし、<br>503<br>生き生きと働ける仕<br>513<br>事を見つけるというこ<br>523<br>とが、人生において最<br>533<br>も大切なテーマなの<br>543<br>ではないでしょうか。<br>563   | このように、インターンシップの効果は、大学などでは既に認め<br>443<br>られており、最近では<br>453<br>より若い人にも経験し<br>463<br>てほしいと、高校でも<br>473<br>取り入れているところ<br>483<br>があるそうです。自分<br>493<br>の個性や能力を生かし、<br>503<br>生き生きと働ける仕<br>513<br>事を見つけるというこ<br>523<br>とが、人生において最<br>533<br>も大切なテーマなの<br>543<br>ではないでしょうか。<br>563   | 473<br><br>513<br><br>553<br><br>572   |

### 3級速度模擬問題 12 (模範解答)

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 靴を買うとき、表示<br>10<br>選び方は良くないとい<br>50<br>時間帯によって大き<br>90<br>としても、小さめの<br>130<br>が合わないといったこ<br>170<br>切なのです。←  | サイズだけで決める<br>20<br>います。なぜなら、人<br>60<br>が多少変わってくる<br>100<br>のもあればそうでな<br>140<br>い場合もあります。ま<br>180<br>た、甲の高さや幅の<br>190<br>広さが合っていない<br>200<br>ことも多いので、そ<br>210<br>のため実際に履いて<br>220<br>確認することはとて<br>230<br>も大切なことです。←  | という人は少なくない<br>30<br>でしょう。しかし、こ<br>40<br>の対称とは限りませ<br>50<br>んし、<br>60<br>製造会社によ<br>70<br>っては、同じサイ<br>80<br>ズだ<br>90<br>としても、甲の高<br>100<br>さや幅の広さ<br>110<br>が合っていないこ<br>120<br>とも多いので、そ<br>130<br>のため実際に履い<br>140<br>て確認することは<br>150<br>とても大切なの<br>160<br>です。←  | 40<br><br>80<br><br>120<br><br>160<br><br>200<br><br>207 |
| では、靴を買う際<br>217<br>はど<br>257<br>の時間帯が適して<br>297<br>います。なぜなら、<br>337<br>ほと<br>377<br>んどの人が朝より<br>413<br>も夕<br>453<br>方に近い時間の<br>493<br>方がむ<br>533<br>くん<br>573<br>であるからで<br>ます。特に立っ<br>たまま仕事を<br>する場合は、1<br>センチ近くサイ<br>ズが<br>変わるこ<br>ともあるとい<br>うから驚<br>きです。買った<br>ときは<br>ちょうど良<br>かったのに、<br>いざ履いて<br>みると細<br>身で窮屈だ<br>ったと感<br>じる場合<br>は午前中<br>に購入し<br>ている<br>ケースが<br>多いよ<br>うです。←                              | どの時間帯が適して<br>227<br>いるので<br>267<br>しょうか。でき<br>307<br>れば、午前中<br>347<br>よりも夕<br>387<br>方の方がよ<br>いとされ<br>423<br>ています。な<br>463<br>ぜなら、ほと<br>503<br>んどの人が<br>543<br>朝よりも夕<br>553<br>方に近い時<br>間の方が<br>多くむ<br>くん<br>であるから<br>です。特に<br>立ったま<br>ま仕事を<br>する場合<br>は、1セン<br>チ近くサイ<br>ズが<br>変わるこ<br>ともある<br>というか<br>ら驚きで<br>す。買った<br>ときは<br>ちょうど<br>良かった<br>のに、い<br>ざ履いて<br>みると細<br>身で窮屈<br>だったと<br>感じる<br>場合は<br>午前中<br>に購入<br>してい<br>るケー<br>スが多<br>いよう<br>です。← | 午前中よりも夕<br>237<br>方の方がよ<br>277<br>いとされ<br>317<br>ています。な<br>357<br>ぜなら、ほと<br>397<br>んどの人が<br>433<br>朝よりも夕<br>473<br>方に近い時<br>間の方が<br>多くむ<br>くん<br>であるから<br>です。特に<br>立ったま<br>ま仕事を<br>する場合<br>は、1セン<br>チ近くサイ<br>ズが<br>変わるこ<br>ともある<br>というか<br>ら驚き<br>です。買<br>ったとき<br>は<br>ちょうど<br>良かった<br>のに、い<br>ざ履いて<br>みると細<br>身で窮屈<br>だったと<br>感じる<br>場合は<br>午前中<br>に購入<br>してい<br>るケー<br>スが多<br>いよう<br>です。←               | 247<br><br>287<br><br>327<br><br>367<br><br>403          |
| 長時間履いても<br>413<br>疲れ<br>453<br>にくいもの<br>493<br>を選ぶこ<br>533<br>とは、ポリ<br>573<br>ウレタン製<br>の靴底が<br>つま先か<br>かかとま<br>で均一に<br>付いてい<br>ること<br>として<br>は、クッ<br>ション性<br>に優れて<br>いるので<br>足の<br>疲労を<br>軽減し、<br>滑りに<br>くいこ<br>とが<br>挙げら<br>れます。<br>足の<br>大きさ<br>や甲の<br>高さ、<br>幅の<br>広さな<br>ど特徴<br>をしっ<br>かりと<br>把握し<br>てお<br>き、夕<br>方に靴<br>を選ぶ<br>ように<br>すれば、<br>自分<br>にぴ<br>たり合<br>った<br>ものが<br>見つ<br>かる<br>であ<br>りま<br>す。 | 長時間履いても<br>423<br>疲れ<br>463<br>にくいもの<br>503<br>を選ぶこ<br>543<br>とは、ポリ<br>553<br>ウレタン製<br>の靴底が<br>つま先か<br>かかとま<br>で均一に<br>付いてい<br>ること<br>として<br>は、クッ<br>ション性<br>に優れて<br>いるので<br>足の<br>疲労を<br>軽減し、<br>滑りに<br>くいこ<br>とが<br>挙げら<br>れます。<br>足の<br>大きさ<br>や甲の<br>高さ、<br>幅の<br>広さな<br>ど特徴<br>をしっ<br>かりと<br>把握し<br>てお<br>き、夕<br>方に靴<br>を選ぶ<br>ように<br>すれば、<br>自分<br>にぴ<br>たり合<br>った<br>ものが<br>見つ<br>かる<br>であ<br>りま<br>す。                                       | は、ポリウレタン製<br>433<br>の靴底が<br>つま先か<br>473<br>かかとま<br>で均一に<br>付いてい<br>ること<br>として<br>483<br>は、クッ<br>ション性<br>に優れて<br>いるので<br>足の<br>493<br>疲労を<br>軽減し、<br>滑りに<br>くいこ<br>とが<br>503<br>挙げら<br>れます。<br>足の<br>513<br>大きさ<br>や甲の<br>高さ、<br>幅の<br>523<br>広さな<br>ど特徴<br>をしっ<br>かりと<br>把握し<br>てお<br>き、夕<br>533<br>方に靴<br>を選ぶ<br>ように<br>すれば、<br>543<br>自分<br>にぴ<br>たり合<br>った<br>553<br>ものが<br>見つ<br>かる<br>であ<br>りま<br>す。 | 443<br><br>483<br><br>523<br><br>563<br><br>575          |

### 3級速度模擬問題 13 (模範解答)

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| ちょっとした広場で<br>10<br>い動きがなくけがをす<br>50<br>浴びて、健康的な時間<br>90<br>ます。←   | できて、ルールが簡単<br>20<br>る心配が少ないことか<br>60<br>を過ごすことができる<br>100   | なスポーツにゲートボ<br>30<br>ールがあります。激し<br>70<br>くて、高齢の方にも人<br>110<br>気です。外で太陽の光を<br>120<br>にチームがあるとい<br>124  | 40<br>80<br>120<br>124   |
| しかし、本来これは<br>134<br>のある男性が、つるは<br>174<br>うです。彼はその作業<br>214<br>い出しました。それは<br>254<br>得て、早速知り合いの<br>294<br>時代で、子供たちの遊<br>334<br>び道具がなかったため<br>374<br>後、彼の念願どおり小<br>394 | 子供のために考案され<br>144<br>しを持って鉄道の工事<br>184<br>から、以前見たことの<br>224<br>、かぎ型の棒でボール<br>264<br>木工所で用具を作り、<br>304<br>遊び道具がなかったた<br>344<br>小学校の授業に導入さ<br>384 | たものだったようです。<br>154<br>昭和22年に北海道<br>194<br>に見て、思い付いたの<br>234<br>あるヨーロッパのクロ<br>274<br>ッケーという競技を思<br>314<br>っけで打って楽しむも<br>354<br>得て、早速知り合いの<br>394<br>木工所で用具を作り、<br>426<br>普及に乗り出しました。<br>466<br>物資が不足していた<br>506<br>時代で、子供たちの遊<br>546<br>び道具がなかったため<br>576 | 164<br>204<br>244<br>284<br>324<br>364<br>396<br>436<br>476<br>516<br>556<br>578 |
| ところがそれから何<br>406<br>きっかけに、全国の高<br>446<br>や体力づくりを推進す<br>486<br>することを意識したの<br>526<br>てたくさんの人に認識<br>566  | 年かたって、あるスポ<br>416<br>ーツ大会でゲートボ<br>456<br>の考え方が後押しした<br>496<br>のでしょうか。現在では、<br>536<br>年齢や性別を超えて、<br>576  | ールが紹介されたこと<br>426<br>を<br>466<br>が出たそうです。健康<br>506<br>年齢の方が積極的に運<br>546<br>動として<br>578   | 436<br>476<br>516<br>556<br>578  |

3級速度模擬問題 14 (模範解答)

|   |                      |    |
|---|----------------------|----|
| あなたは、父の日に何を贈っていますか。心から生まれたといわれています。   | 実はこの日は、一人の女性の亡き父をしのぶ | 40 |
| 彼女がアメリカ北西部で育った6人兄弟の末っ子でした。そのお父さんは、とても苦勞しながら男手一つで子供たちを育てました。しかし、彼女が成人して間もなく、父はこの世を去ってしまったのです。十分な親孝行ができませんでしたことを悔やんだ彼女は、母の日のように父親へ感謝する日も作ってほしいと教会の牧師に頼み、1910年に記念礼拝をしてもらいました。それは、父の誕生月である6月のことでした。これがきっかけとなつて各地へ広まり、1972年にアメリカで正式に国民の祝日として定められたのです。なんと父の日は、公認されるまでに約60年もの月日がかかりました。ちなみに、わが国では1950年代から徐々に広まり始め、その30年後には、全国的に行われるイベントとなっていました。 | 427                  |    |
| 母の日に贈る花といえばカーネーションですが、父の日はバラだといわれています。彼女が父の墓前に白いバラを供えたことが始まりだとされています。こうした記念日に大切なことは、プレゼントを贈ることではなく、ありがとうという感謝の気持ちを伝えることが本来の目的だといえるでしょう。少し照れくさいかもしれませんが、これをきっかけに、日ごろなかなか言えない感謝の気持ちを父の日に伝えてみてはいかがでしょうか。   | 467                  |    |
|   | 507                  |    |
|   | 547                  |    |
|   | 582                  |    |

### 3級速度模擬問題 15 (模範解答)

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 海に四方を囲まれた<br>10<br>り入れてきました。そ<br>50<br>保存性といった面でも<br>90<br>その魅力といえ<br>128<br>つぶして塩や砂糖、み<br>168<br>ます。原料の多くはタ<br>208<br>はんぺん、ちくわやつ<br>248<br>そのまま凝縮させて食<br>288<br>これが日本の歴史に<br>317<br>描かれており、そこに<br>357<br>状のものに魚のすり身<br>397<br>くわに近い形だったと<br>437<br>今では、全国各地に<br>455<br>れる魚を利用して、特<br>495<br>まざまですが、原料は<br>535<br>のとして今日まで親し<br>575 | 日本では、昔から豊富<br>20<br>の代表的なものが、か<br>60<br>、独自に発展してきた<br>100<br>なんといっても手軽に<br>138<br>りんなどの調味料を加<br>178<br>イやヒラメ、タラとい<br>218<br>みれなどになります。こ<br>258<br>べやすく生まれ変わっ<br>298<br>登場するのは平安時代<br>327<br>かまぼこが登場してい<br>367<br>を付け、焼いて食べて<br>407<br>されています。↓<br>437<br>さまざまな練り製品が<br>465<br>有の製品を作っていま<br>505<br>すべて海で捕れた新鮮<br>545<br>まれています。 | な水産物を貴重なタン<br>30<br>まぼこなどの練り製品<br>70<br>物といえるのではない<br>110<br>魚の栄養を摂取できる<br>148<br>え、焼いたり蒸したり、<br>188<br>ったあっさりした味の<br>228<br>これらが、魚のうま味<br>268<br>た練り製品です。↓<br>307<br>の初めごろで、古文書<br>337<br>、これよりも前から棒<br>377<br>いたといわれており、<br>417<br>そのころのものは、ち<br>445<br>地方ごとに、近海で捕<br>475<br>す。その形や味わい、<br>515<br>魚の栄養を生かしたも<br>555 | 40<br>80<br>118<br>158<br>198<br>238<br>278<br>307<br>347<br>387<br>427<br>445<br>485<br>525<br>565<br>582 |
|---|---|---|--|

### 3級速度模擬問題 16 (模範解答)

|  |   |    |
|--|---|----|
| 日本で映画が上映されるようになって100年以上たちますが、  | 初めのころは、音のない「サイレント」でした。役者の声も音楽もありません。そこで登場したのが、活動弁士と呼ばれる説明役です。作品の内容に合わせてシナリオを書き、上映中の進行に合わせてせりふを言ったり、状況を分かりやすく説明したりします。もちろん、人によって内容に違いがあります。そのため、上手な活動弁士がいる映画館にはたくさんのお客が集まりました。 | 40 |
| これと同じ時代には、無声映画と演劇を組み合わせたものも生まれます。舞台上で役者が演じていると、突然場内が暗くなり、スクリーンにそのシーンの続きが映されます。それが終わると、また役者が登場するという構成になっていました。これは、大正時代に全国の都市でブームになったそうです。   | 244   |    |
| テレビを見ていると、アイドルなどが新曲をテレビ番組の主題歌やコマーシャルの楽曲として使用してもらったようなタイアップをよく目にします。これとよく似たものがこの映画の時代にもありました。映画が始まると、風景の映像に歌詞を重ねたものが映し出されます。すると、オーケストラの演奏が始まって歌手が登場して歌います。今でいうところのカラオケを想像すればよいでしょう。これは小唄映画といい、ここからヒット曲も生まれましたが、やがて音声の付いた「トーキー」の時代になるとあまり見られなくなりました。 | 381<br>421<br>461<br>501<br>541<br>581<br>583   |    |



### 3 級速度模擬問題 17 (模範解答)

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p>あなたは、本や雑誌<br/>10<br/>と思ったことはありま<br/>50<br/>内容などを絵という形<br/>90<br/>絵の描き方は、物事<br/>126<br/>手法まで、さまざまな<br/>166<br/>体的なものから形のない<br/>206<br/>紙に描かれることがほ<br/>246<br/>割合で増えています。<br/>286<br/>個性といったものが求<br/>326</p> | <p>の表紙、あるいはポ<br/>20<br/>すか。わたしたちが目<br/>60<br/>で視覚化するのが、イ<br/>100<br/>をありのままに表現す<br/>136<br/>る方法から、見たもの<br/>146<br/>技法があります。対象<br/>176<br/>となるものも、人物や<br/>186<br/>多様な分野にわたって<br/>226<br/>最近ではコンピューターを使<br/>256<br/>うという人がかなりの<br/>266<br/>絵を描く技術はもちろ<br/>296<br/>るのではないでしょ<br/>336</p> | <p>る絵を見て、すてきだ<br/>30<br/>や人物、小説や記事の<br/>70<br/>仕事です。↓<br/>110<br/>を意識的に変形させる<br/>146<br/>動物、建物といった具<br/>186<br/>います。また、以前は<br/>226<br/>うという人がかなりの<br/>266<br/>りも、優れたセンスや<br/>306<br/>か。↓<br/>346</p> | <p>40<br/>80<br/>116<br/>156<br/>196<br/>236<br/>276<br/>316<br/>349<br/>389<br/>429<br/>469<br/>509<br/>549<br/>585</p> |
| <p>働く場所としては、<br/>359<br/>の需要も増えてきてい<br/>399<br/>でデッサンや色彩など<br/>439<br/>ませんが、コンテスト<br/>479<br/>も有利です。自分の絵<br/>519<br/>にとって、かけがえの<br/>559</p>   | <p>広告制作会社や出版社<br/>369<br/>には、まずデザイン系<br/>409<br/>の基礎を学んでおくと<br/>449<br/>よいでしょう。特に必<br/>489<br/>要な免許や資格はあり<br/>499<br/>れば、実力の証明にも<br/>529<br/>つながるので、仕事に<br/>539<br/>得られるものになるこ<br/>569</p>  | <p>最近ではウェブの分野で<br/>379<br/>の専門学校や美術学校<br/>419<br/>必要な免許や資格はあり<br/>459<br/>つながるので、仕事に<br/>499<br/>つながるので、仕事に<br/>539<br/>得られるものになるこ<br/>579</p>   | <p>389<br/>429<br/>469<br/>509<br/>549<br/>585</p>   |

### 3 級速度模擬問題 18 (模範解答)

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>海で暮らすほ乳類の泳ぐ姿が愛らしい動物</p> <p>10</p> <p>50</p> <p>90</p> <p>113</p> <p>153</p> <p>193</p> <p>233</p> <p>273</p> <p>313</p> <p>353</p> <p>393</p> <p>413</p> <p>453</p> <p>493</p> <p>533</p> <p>573</p> | <p>中で最も小さいといわれ、ぷかぷかと水面に浮かんで、のんびりと泳ぐ姿が愛らしい動物</p> <p>20</p> <p>60</p> <p>100</p> <p>123</p> <p>163</p> <p>203</p> <p>243</p> <p>283</p> <p>323</p> <p>363</p> <p>423</p> <p>463</p> <p>503</p> <p>543</p> <p>583</p> | <p>れ、ぷかぷかと水面に浮かんで、のんびりと泳ぐ姿が愛らしい動物</p> <p>30</p> <p>70</p> <p>133</p> <p>173</p> <p>213</p> <p>253</p> <p>293</p> <p>333</p> <p>373</p> <p>433</p> <p>473</p> <p>513</p> <p>553</p> | <p>40</p> <p>80</p> <p>103</p> <p>143</p> <p>183</p> <p>223</p> <p>263</p> <p>303</p> <p>343</p> <p>383</p> <p>403</p> <p>443</p> <p>483</p> <p>523</p> <p>563</p> <p>585</p> |
|---|--|--|---|

### 3級速度模擬問題 19 (模範解答)

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>かねてより疑問だ<br/>賞味期限はとても<br/>す。あるとき友人<br/>未開封だからと<br/>ぐに体調が悪くな<br/>品メーカーに勤<br/>すると、化粧品は<br/>いように作られて<br/>の下で、3年以内<br/>らないと定められ<br/>ては品質が落ちて<br/>また、一度使った<br/>封したかどうかで<br/>が進んだり菌が<br/>トラブルにつなが<br/>保って早めに使</p> | <p>たことがあります。それは、わたしも含めた<br/>するのには、化粧品の使用期限には、ほとんど<br/>長い間引き出しに入れたままだったという試<br/>使っていました。食べ物のように口に入れる<br/>いうことはもちろんないでしょう。それでも<br/>人に聞いてみました。←<br/>一般的に、未開封のまま保管をしていれば、製<br/>とのことでした。そもそもこれは、薬事法に<br/>質が変化する恐れのあるものだけが、使用期<br/>るそうです。とはいえ、これが表示されてい<br/>しまうことがあるので注意が必要です。←<br/>のは、長くても半年ほどで使い切ることが良<br/>まで差が出るのは、指に触れたり空気に触れ<br/>てしまったりするからです。そのため古いもの<br/>います。自分の肌を守るためにも、保管場<br/>たいものです。</p> | <p>多くの人が、食べ物の<br/>注意を払わないこと<br/>供品を旅先に持参し、<br/>わけではないため、す<br/>気になったので、化粧<br/>製造から3年は変質しな<br/>において適切な保存条件<br/>限を表示しなければな<br/>ても、保存条件によっ<br/>いとされています。開<br/>たりしてしまうと酸化<br/>のを使い続けると、肌<br/>所に注意して、清潔に</p> | <p>40<br/>80<br/>120<br/>160<br/>200<br/>221<br/>261<br/>301<br/>341<br/>381<br/>410<br/>450<br/>490<br/>530<br/>570<br/>587</p> |
|--|---|--|--|

3級速度模擬問題 20 (模範解答)

|  |     |
|--|-----|
| 祭りやお店のイベントなどで、よくそろって着ている服といえば、はっぴやはんてんで  | 40  |
| はないでしょうか。どちらも、わが国の伝統的な衣装だといえますが、これらはほぼ区別 | 80  |
| がなく、同じものとして扱われることが多いようです。←               | 106 |
| しかし、もともとこの二つは異なるもので、前者は武家社会から生まれました。ひとえ  | 146 |
| 羽織のようなもので、胸の辺りにひもが付いています。これに対して後者は、一般庶民の | 186 |
| 作業着や冬場の防寒用の上着として親しまれていました。大きな違いは、襟を折り返すか | 226 |
| そうでないかという点のようです。また、江戸時代では身分制度によって、一般庶民が羽 | 266 |
| 織やはっぴを着ることが禁止されてきました。それに代わるものとして考案され、流行し | 306 |
| たのがはんてんであるともいわれています。その特長は、襟や背中、腰回りに屋号や名前 | 346 |
| が染め抜いてあることです。また、これには火消しや祭り用など、さまざまなデザインが | 386 |
| あり、印はんてんとも呼ばれています。←                      | 405 |
| また、着用する場面も異なるといえます。特に、職人の世界でははっきりと分けられて  | 445 |
| いたようです。はっぴは、現在の礼服のようなもので、生地は絹などの上等なものを使用 | 485 |
| するのが通例で年に1度着るか着ないかという特別なものでした。一方はんてんは、会社 | 525 |
| 員が毎日着るスーツのようなもので、当時は作業着扱いだったことから、主に木綿が使わ | 565 |
| れ天然のあい染めで仕上げるのが主流だったようです。                | 590 |

### 3 級速度模擬問題 2 1 (模範解答)

|             |            |             |             |     |
|-------------|------------|-------------|-------------|-----|
| より高まりを見せる   | 健康志向の影響で、さ | まざまな食べ物の栄養  | 価が紹介されるように  | 40  |
| 10          | 20         | 30          |             |     |
| なりました。その一つ  | に、ナッツ類がありま | す。どれもたくさんの  | 脂肪分を含んでいます  | 80  |
| 50          | 60         | 70          |             |     |
| が、適度に摂取するこ  | とで、さまざまな効果 | が期待できるようで   | す。その中で最近注目さ | 120 |
| 90          | 100        | 110         |             |     |
| れているのが、ヒマワ  | リの種です。↓    |             |             | 137 |
| 130         |            |             |             |     |
| わたしたちが生きて   | いくためには、体の隅 | 々に酸素や栄養素を送  | り届けるとともに、体  | 177 |
| 147         | 157        | 167         |             |     |
| 内で不要になった二酸  | 化炭素を排出する必要 | があります。この大切  | な働きをしているのが  | 217 |
| 187         | 197        | 207         |             |     |
| 血液です。例えば、肉  | やバターに含まれる脂 | 質は飽和脂肪酸で、冷  | えると白く固まってし  | 257 |
| 227         | 237        | 247         |             |     |
| まい、たくさん摂取す  | ると血中のコレステロ | ール値が高くなります。 | 一方、ヒマワリの種   | 297 |
| 267         | 277        | 287         |             |     |
| に含まれているのは不  | 飽和脂肪酸で、中性脂 | 肪や悪玉コレステロ   | ールの値を下げる効果が | 337 |
| 307         | 317        | 327         |             |     |
| あるとされています。↓ |            |             |             | 348 |
| 347         |            |             |             |     |
| 海外ではスナック感   | 覚でおやつとして食す | ほど身近な国もあるよ  | うですが、日本ではあ  | 388 |
| 358         | 368        | 378         |             |     |
| まり目立った存在では  | ありません。しかし、 | 最近ではタンパク質や  | カルシウム、ビタミン  | 428 |
| 398         | 408        | 418         |             |     |
| などを豊富に含んでい  | るため、健康のために | 食べているという人が  | 増えているようです。  | 468 |
| 438         | 448        | 458         |             |     |
| 一般的に加工されて販  | 売されることが多いの | ですが、加熱すること  | で失われる栄養素が多  | 508 |
| 478         | 488        | 498         |             |     |
| いことから、できれば  | 生のものがおすすめ  | です。コレステロール  | 値を下げる効果が期待さ | 548 |
| 518         | 528        | 538         |             |     |
| れる成分などが多く含  | まれています。カロ  | リーは高めなので、適  | 量を心掛けるとよいで  | 588 |
| 558         | 568        | 578         |             |     |
| しょう。        |            |             |             | 592 |

### 3級速度模擬問題 22 (模範解答)

|                   |                    |                   |                   |            |
|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------|
| <p>夏の暑い日に、家の</p>  | <p>軒先や庭に水をまくと、</p> | <p>液体が蒸発するとき</p>  | <p>の気化熱の働きで周囲</p> | <p>40</p>  |
| <p>の温度を下げることに</p> | <p>できます。実は、わた</p>  | <p>したち人間の体もこれ</p> | <p>と同じことを行ってい</p> | <p>80</p>  |
| <p>ます。わたしたちは、</p> | <p>暑くなつたときに汗を</p>  | <p>かきます。それによつ</p> | <p>て、体温が上がるのを</p> | <p>120</p> |
| <p>防いでいるのです。も</p> | <p>し、これができないと</p>  | <p>、熱が体内にこもつて</p> | <p>しまい熱中症になつて</p> | <p>160</p> |
| <p>しまいます。汗は体温</p> | <p>調節のための仕組みな</p>  | <p>のです。このように人</p> | <p>間は、ほ乳類の中でも</p> | <p>200</p> |
| <p>優れた発汗システムを</p> | <p>持っているため、暑い</p>  | <p>夏でも活発に活動する</p> | <p>ことができます。↓</p>  | <p>239</p> |
| <p>ネコも足の裏に汗を</p>  | <p>かきますが、これは滑</p>  | <p>り止めとして使うため</p> | <p>です。その代わりに、</p> | <p>279</p> |
| <p>体をなめることで、唾</p> | <p>液を気化させて体温を</p>  | <p>下げています。イヌに</p> | <p>ついては、浅く速く呼</p> | <p>319</p> |
| <p>吸して暑さをしのいで</p> | <p>います。少し変わった</p>  | <p>方法で体温調節を行っ</p> | <p>ているのが、動物園の</p> | <p>359</p> |
| <p>人気者であるコアラで</p> | <p>す。彼らが住んでいる</p>  | <p>のはオーストラリアの</p> | <p>南東部で、夏の暑いと</p> | <p>399</p> |
| <p>きは気温が50度近く</p> | <p>にもなります。ユーカ</p>  | <p>リという植物で水分を</p> | <p>得ていますが、こんな</p> | <p>439</p> |
| <p>環境の中で、どのよう</p> | <p>に暑さに対応している</p>  | <p>のでしょうか。↓</p>   | <p></p>           | <p>467</p> |
| <p>実は、彼らは体を木</p>  | <p>に密着させることで体</p>  | <p>温を下げているという</p> | <p>ことが分かってきまし</p> | <p>507</p> |
| <p>た。ユーカリの木の表</p> | <p>面温度は外気より低く</p>  | <p>、これに抱きつくこと</p> | <p>で体を冷やしているの</p> | <p>547</p> |
| <p>だそうです。さらに気</p> | <p>温が上がった場合は、</p>  | <p>アカシアという木に移</p> | <p>動するということが判</p> | <p>587</p> |
| <p>明しています。</p>    | <p></p>            | <p></p>           | <p></p>           | <p>594</p> |

### 3級速度模擬問題 23 (模範解答)

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>近頃、外で赤ちゃんをおんぶしている人をあまり見掛けなくなりました。前から抱きかかえているか、ベビーカーに乗せているパターンが多いでしょう。↵</p>   | <p>10 20 30</p>  | <p>40 71</p>                               |
| <p>赤ちゃんを背負うためのひもは、非常に長い歴史があり、平安時代の絵巻にはその姿が残されていることから、日本の育児には欠かせないものだったと想像できます。洗濯や掃除などが大変であったため子供を背負いながら家事ができるように、手持ちのひもや帯を使っておんぶをしていたのでしょ。1930年代には、赤ちゃんを背負うことを念頭に置いた商品が作られ、海外にも輸出されるようになりました。↵</p>                      | <p>81 91 101 121 131 141 161 171 181 201 211 221 241 251 270 280 290 310 320 330 350 360 370</p> | <p>111 151 191 231 260 300 340 380 386</p> |
| <p>しかし、1960年代になると、欧米の育児法が紹介されたことで、徐々に前から抱きかかえるスタイルへと変わっていきました。その10年後には、バックルで簡単に脱着できる商品がアメリカから輸入され、それをきっかけに抱っこするスタイルが定着していったのです。↵</p>  | <p>396 406 416 436 446 456 476 486 496 516 526 536 556 566 576</p>                               | <p>426 466 506 546 586 595</p>             |
| <p>現在では、街中でおんぶをしている姿は昔ほど見掛けなくなりましたが、家事がしやすいという理由から自宅で取り入れているという人は多いようです。さらにこれには、意外なメリットがあるように、密着する大人の身体と同じような動作を体感することができるので、赤ちゃん自身が身体の動きや仕組みを理解できるようになるといいます。ただし、おんぶは子供の顔が見られなくなるなど、注意点もあるので、それを踏まえながら使用することが大切です。</p> | <p>396 406 416 436 446 456 476 486 496 516 526 536 556 566 576</p>                               | <p>426 466 506 546 586 595</p>             |

### 3 級速度模擬問題 2 4 (模範解答)

|   |   |
|---|---|
| <p>わが国で代表的な調味料の一つに、酢があります。健康効果が高く、体に良いとされていることから、毎日取り入れている人も少なくないでしょう。これの起源は非常に古く、われわれ人間が手を加えて作った最古の調味料だといわれています。わが国で造られるようになったのは4世紀ごろで、中国から伝わりました。一般的に広まったのは江戸時代に入ってからで、普及とともにこれを使った料理がたくさん生まれていきました。↓</p> <p>主成分は酢酸で、米やトウモロコシなどの穀物やブドウやリンゴなどの果実が原料として用いられています。そのため、米酢やワインビネガーといったようにさまざまな種類があり、世界には4000種類もの酢があるとされています。風味が異なるため、それぞれに適した使い道があるようです。酸味がベースになっていますが、それだけではなくまろやかな口当たりを調節し、素材のうま味を引き出すという作用があります。そのため料理の隠し味に使われることが多いようです。料理の味付けをするときに「さしすせそ」というフレーズを耳にしたことがあるでしょう。これは、好ましい調味料の投入順を表しています。酢は、早い段階で入れてしまうと酸味が飛んでしまうため、後半に入れると良いそうです。↓</p> <p>製造元などは、健康維持や生活習慣改善のため、大さじ1杯の酢を毎日続けて摂取することを奨励しています。そのまま飲むときは、5倍以上に薄めると良いそうです。</p> | <p>40</p> <p>80</p> <p>120</p> <p>160</p> <p>197</p> <p>237</p> <p>277</p> <p>317</p> <p>357</p> <p>397</p> <p>437</p> <p>477</p> <p>517</p> <p>522</p> <p>562</p> <p>599</p> |
|---|---|



## 3級速度模擬問題 25 (模範解答)

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| ラジオの人気番組の<br>寄せられたユニークな<br>誰が太陽のスイッチ<br>どうなるかなど、さま<br>けを使って分かりやす<br>なる。また、臨機応変<br>しかし時折、先生役<br>でしまうことがある。<br>も分からない。アナウ<br>しまったようなのだ。<br>てしまう。そんなスリ<br>のだ。この年齢になれ<br>るため沈黙が続く心配<br>納得できる回答をも<br>る。しかし、たとえ先<br>疑問に挑戦する楽しさ | 中に、子供の電話相談<br>質問に対して専門家た<br>を入れているのか、ほ<br>ざまな質問が寄せられ<br>く解説するには、コミ<br>に話し方を変える柔軟<br>の専門家が工夫して解<br>これは、5歳程度の幼<br>ンサーなどが繰り返し<br>こうなると、展開が予<br>リングな場面の次に、<br>ば相づちを打つことが<br>はない。↓<br>らって子供がうれしそ<br>先生の解説をしっかりと理<br>を実感できれば、それ | を受けるものがある。<br>ちがどのように答える<br>こりはどこから来るの<br>る。そんな問い掛けに<br>ュニケーション能力と<br>性も重要なのだろう。↓<br>無反応のまま黙り込ん<br>児に多いアクシデント<br>で、ラジオだから表情<br>質問した本人はフリーズして<br>測できなくなり、聞い<br>中学生のリスナーが出<br>てくるとほっとするも<br>うかはっきり伝えられ<br>ない。<br>うな声を上げたときは、<br>思わず拍手したくな<br>対話をきっかけとして<br>が最大の収穫になるだ | 幼稚園児や小学生から<br>40<br>かが聞き所である。↓<br>80<br>か、月がなくなったら<br>120<br>対して、簡単な用語だ<br>160<br>深い専門知識が必要に<br>200<br>231<br>271<br>311<br>351<br>391<br>431<br>471<br>486<br>526<br>566<br>599 |
|--|---|---|--|