

わたしは、釣りが好きです。以前は全く興味がなかったのですが、友達に誘われたのを	40
きっかけに今では毎週のように出掛けるほど夢中になっています。趣味というのはどれも	80
そうですが、実際に自分が体験すると、見ているだけでは分からない魅力が発見できるも	120
のです。海や川、湖といった大自然の中で楽しめるアウトドアレジャーの王道ともいえる	160
釣りにも、経験してみないと分からない面白さがありました。もちろん、どうしてもなじ	200
めないという人もいます。かもしれませんが、自然と触れ合っって非日常的な時間を過ごすこと	240
ができるので、良い気分転換になるはずですよ。↓	262
その魅力はたくさんありますが、わたしが好きなのは、何をどこで釣るのかを考えて仕	302
掛けを準備する時です。それは、子供のころに味わった遠足へ行く前日のわくわくする感	342
じと似ているかもしれません。当日は、広大な海に向かって思い切り遠くへ仕掛けを投げ	382
入れ、何が釣れるかという期待感と共に、のんびりと当たりを待つ時間を楽しみます。そ	422
して浮きが沈んで魚をいなくす面白さや、何度も駆け引きした末に釣り上げた瞬間の喜びは	462
何ともいえません。また、新鮮な状態のものを食べることもできるというのもだいごみの	502
一つでしょう。↓	510
こうした楽しさを経験すると、日本だけでなく世界中の川や海などにも出掛けてみたく	550
なるものです。そこで調べてみると、欧米で釣りをするためにはライセンスが必要のよう	590
です。例えばドイツでは、州ごとに試験制度があり、修了証を取得する必要があるよう	630
です。アメリカの場合は、許可証に近いもので、インターネットでも購入することが可能だ	670
といます。これは、原則として、私有地以外の場所で釣りをする際に必要となるよう	710
です。州によって規則やライセンス料が異なるので、詳しい人に相談してから購入した方が	750
よいでしょう。日本でも魚の種類によっては、各都道府県の漁業組合に入漁料を支払い、	790
許可を必要とすることがあります。釣りは簡単に気軽にできるイメージがありますが、国	830
や地域によって、さまざまなルールがあるので注意が必要です。	859

ぼっかりと夜空に浮かぶ丸い月を見ると、今でも、もちをつくウサギをついつい探して	40
しまします。子供のころは、かぐや姫は帰ってからどうしただろうと空想をし、自分なり	80
に竹取物語の続きを書いたこともあります。満ち欠けを繰り返すその姿も神秘的で、幾度	120
も油絵の題材に選んだものです。気に入った作品は、名刺やポストカードに印刷してあり	160
ます。わたしにとって月は、常に想像力をかき立ててくれる存在でした。←	194
さて、地球は自転をしながら約 1 年をかけて太陽の周りを回っています。そして、そこ	234
から熱や光といった、さまざまなエネルギーの恩恵を受けながら暮らしているのです。そ	274
んなわたしたちの住む星には、ただ一つの衛星である月が寄り添っており、これも太陽の	314
光を受けて輝いています。季節や時間によって形や明るさが変わって見えるのは、これら	354
三つの天体の位置関係によるものです。また、その引力は潮の満ち引きにも大きな影響を	394
及ぼしています。←	403
ところで、その起源については、古くから多くの科学者たちの研究対象となってきまし	443
た。誕生から約 4 5 億年という気の遠くなるような時間が経過しているため、その成り立	483
ちを突き止めるのは容易ではありません。アメリカのアポロ計画により持ち帰られた石を	523
分析することで、過去の学説が見直されたこともあります。近年、有力視されているのは	563
誕生したばかりの地球に、火星ほどの大きさの天体が激しくぶつかり、その時に飛び散っ	603
た破片が合体したものではないかという説です。最新の研究では、こうした衝突から月が	643
形成されるまでの過程は、数時間から数年という短い期間で進んだ可能性も示されている	683
ようです。また、誕生当初はもっと地球に近く、夜空では今よりもはるかに大きく見えて	723
いたと考えられています。以来、少しずつ遠ざかり、現在も年に 3 センチメートルほど離	763
れ続けているというから驚きです。将来的に人類が地球から見上げることのできる月は、	803
他の星のように小さくなっているのでしょうか。実際に目にしてみたいと思いますが、そ	843
れには数十億年以上も待たなければならないようです。	868

はるか昔、朝鮮半島	からの使者によって、	大陸のさまざまな技術	と共に法律や学問、芸	40
術が伝えられ、日本	の社会は大きく進歩しま	した。実は、これと同	じ時期に「香り」の風	80
習が芽生えるきかけ	も生まれています。用	い方は、インドや東南	アジアから伝えられた	120
とされ、仏教と共に大	陸を経て日本に入っ	てきました。当時は、樹	木などの植物を直接使	160
い、木片を燃やしてく	ゆらせたり、花を油に	浸して香りを移したり	していました。これは	200
神聖なものと考えられ	、身を清めたり、儀式	に使ったりする際に用	いられ、とても高価で	240
あったため、一部の権	力者しか手にできなかつ	たといわれます。日	本においても長らく限	280
られた人しか知らず、	一般に広まったのはず	っと後のことでした。	↓	311
その存在を伝える記	録は、日本最古の歴史	書に見られます。それ	は、淡路島に漂着した	351
大きな流木を人々が火	にくべたところ、嗅い	だことのない芳香が立	ち上ったので、朝廷に	391
献上したという話です	。これは、熱帯雨林に	自生する香木の一つだ	ったと考えられていま	431
す。この木は傷つくと	樹脂を分泌し、長い時	間をかけて熟成するこ	とで独特の香りを持つ	471
ようになります。その	ため比重が重くなり、	水に流れ出ると沈んで	しまうことが多く、海	511
底から見つかることも	あったといえます。偶	然の漂着は、人々に強	烈な印象を残したこと	551
でしょう。こうした記	録は、当時の人々が異	国の物産にどれほど驚	き、また大切に扱った	591
かを物語っています。	↓			602
こうした香料は、最	初は仏前への供物や薬	として用いられるのが	一般的でしたが、時代	642
が下るにつれ意味合	いは変わっていきまし	た。平安時代になると、	貴族の間で香りそのも	682
のを楽しむ習慣が広	がります。衣服や調度	に染み込ませ、それが	持ち主の家柄や教養を	722
すとされたのです。顔	を人前に出さないのが	作法とされていた当	時、香りは身分や個性	762
伝える大切な要素で	した。また、恋文や贈	り物に添えられること	もあり、言葉では伝え	802
られない思いを表す手	段として役立ちまし	た。それは単に楽しむ	だけでなく、人と人と	842
ぶ象徴となり、やが	て日本独自のたしなみ	へと育っていったの	です。	873

すべての人が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるよう	40
にするためには、食がととても重要です。しかし現代では、栄養バランスの偏りや不規則な	80
食事による生活習慣病、メタボリック症候群の増加や伝統的な食文化の危機などの問題が	120
叫ばれています。↓	129
近年は、学校でも幅広く「食育」が取り上げられており、皆さんも授業で学んだことが	169
あるかもしれません。それは、さまざまな経験を通して食に関する知識と食を選択する判	209
断力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるための教育です。この	249
ような取り組みは、授業の枠にとどまらず、家庭や地域での交流の場にも広がり、社会全	289
体で支える流れが生まれてきているといえます。↓	312
平成17年に食育基本法が制定されたことで、児童生徒への食事に関する指導が開始さ	352
れました。栄養教諭制度も創設され、子供に対する個別指導や学級活動、学校行事といっ	392
た時間に担任と連携して、食べ物について集団的な教育を行う先生が誕生しました。調理	432
実習とは違う視点で、栄養や健康の知識を得るのは有用なことです。が、そもそもなぜこの	472
ような取り組みが求められるようになったのでしょうか。↓	499
一つには、外食産業の発達が挙げられます。飲食店などに出掛けるケースだけでなく、	539
総菜店やスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどで購入する中食のお店を利用す	579
ることも多くなっています。その結果、ご飯やめん類といった炭水化物の食べ過ぎ、から	619
揚げや豚カツといった揚げ物が多く、野菜の摂取が少ない点などが指摘されるようになって	659
います。こうして、好きなものだけで簡単に食事が済ませられるようになったことは、	699
便利な反面、栄養バランスの偏りを招く一因となっているのかもしれない。↓	735
一方で、健康に関する情報があふれ、何をどう摂取すればよいのか分からなくなってい	775
る人も少なくないでしょう。さらに、食品添加物や汚染など、安全性に疑問が生じる事態	815
に不安を感じることも珍しくありません。こうした社会の変化や健康上の課題が積み重な	855
り、食に関する教育を強く進める大きなきっかけとなったのです。	885

わたしたち人間は、	生きるために食べ物を	必要とします。一方で、	植物や藻類の多くは	40
水と二酸化炭素を材料	に、太陽の光のエネル	ギーを利用して「光合	成」を行い、自分の栄	80
養を作り出しています。	もちろん、このよう	な仕組みは、人間やそ	の他の動物たちには備	120
わっていません。なぜ	なら、われわれの体は、	この活動のために欠	かせない葉緑体を持っ	160
ていないためです。↓				170
ところが、海の中に	すむウミウシという生	物の一部は、動物であ	るにも関わらず、光合	210
成を行い、栄養を得て	いるというのです。実	は、彼らはえさとして	摂取した藻類の中の葉	250
緑体を使って、この活	動を行うことが確認さ	れているのです。その	うえ、この成分を取り	290
込むことで、体が内側	から緑色に変化するど	いうユニークな特性を	持っています。↓	328
こうした摂取したも	のを自分の体の一部	のように利用することが	できる例は、他にもあ	368
ります。クラゲやイソ	ギンチャクは毒針を含	んだ細胞を持っており、	非常に危険です。夏	408
の海水浴場などで刺さ	れた経験がある人もい	るでしょう。しかし、	ウミウシの仲間の中に	448
は、これらを食べる種	がいます。彼らには毒	針を含んだ細胞ごと取	り込むことで、そのま	488
ま自分の武器として使	うことができる特性が	あるというから驚きで	す。↓	521
食物が摂取されると、	消化器官で細かく分	解されて栄養素になり	ます。それは必要なも	561
のとして体内に吸収さ	れるか、不要なもの	として排出されるかのい	ずれかの道をたどりま	601
す。ところが、ウミウ	シは体に取り込んだ細	胞をそのままの形で利	用することが可能なの	641
です。↓				645
海の宝石と呼ばれ、	見た目のカラフルさや	鮮やかな模様で人気の	彼らは、実は巻き貝の	685
仲間で、日本近海には	1400種以上が生息	しているといわれてい	ます。しかし、生態が	725
種によって異なるため、	研究が進んでいない	のが現状です。特定の	ものしかえさにしない	765
ことや、とてもデリケ	ートで環境の変化に弱	い性質であることなど、	飼育の難しさが課題	805
となっています。この	ように、不思議な能力	を秘めた彼らですが、	今後の研究によって仕	845
組みがより明らかにな	れば、独自の特性を応	用した新たなバイオテ	クノロジーが生み出さ	885
れる可能性もあるかも	しれません。			901

木の枝かと思って触	つてみたら、虫だった	ということはありませんか。	ランの花のよう	40
に見えるカマキリや緑	の葉に紛れているバッ	タなど、思わずうな	てしまうような姿をし	80
た生き物が自然界には	たくさん存在します。	このように外敵からの	自衛のために、自分の	120
体の色や形を周囲の物	体や動物、植物に似せ	ることを擬態といいま	す。コノハチョウの羽	160
の模様もその一つで、	枝に止まった姿は枯れ	葉そのものです。↓		189
これは、19世紀中	ごろに東南アジアで見	つかったとされ、その	存在を初めて報告した	229
のは、ある英国人生物	学者でした。その擬態	界の女王と呼ばれる姿	には、かのダーウィン	269
も驚き「茂みで休んで	いる時は魔法のように	姿が見えなくなる」と	著書に記しています。	309
この模様の進化は、か	つては突然変異によっ	て一気に生じたと考え	られていました。しか	349
し近年、日本の研究者	が数理モデルを用いて	解析した結果、複数の	段階を経て徐々に形成	389
された可能性が高いこ	とが示されています。↓			410
行動生態学を研究す	るある学者が、擬態と	いうのは自分と天敵と	の共同作業であると説	450
明しています。例えば、	チョウは鳥に見つか	れば食べられてしまい	ますが、発見されにく	490
ければ多くが生き残り	ます。それが何世代も	繰り返されるうちに、	見つけられにくい模様	530
に進化するのです。彼	らは素早く飛び回っ	ている間は襲われにくい	のですが、止まってい	570
る時には鳥に狙われや	すくなります。そこで、	羽を閉じた際にだけ	枯れ葉にそっくりな模	610
様を見せて身を隠しま	す。ところが羽を広げ	ると、今度は鮮やかな	青地に黄色の筋が浮か	650
ぶ華やかな姿となり、	そのギャップに驚かさ	れます。↓		675
また、このように自	然の中に身を隠すので	はなく、逆に目立つ容	姿をすることによって	715
自衛するチョウもいま	す。警告色と呼ばれる	派手な色を持つものは、	鳥にとって有毒でお	755
いしくないため、襲わ	れにくいといえます。	中には幼虫の間に毒草	を食べて育つため、成	795
虫にもその成分が残っ	ているという種類もい	るようです。さらに、	こうした天敵に嫌われ	835
るチョウに似せた姿に	なって、自らの身を守	る擬態もあります。そ	の懸命な姿には、生物	875
たちが必死に生存率を	上げ、次世代につなげ	ようとする力強さを感	じます。	909

現代では、財布を持たなくてもスマートフォン一つで支払いができる時代となり、品物	40
やサービスの売買方法は一段と多様化しています。クレジットカードもその一つです。こ	80
の起源は、1950年代のアメリカにまでさかのぼります。ある実業家が、レストランで	120
食事を済ませ、支払いをしようとした際、財布を忘れたことに気がきました。急いで自宅	160
に連絡し、家族に届けるようお願いをして、何事もなく終わったものの、その到着を待つ	200
間の気まずい雰囲気が忘れられず、この予期せぬ出来事をビジネスへとつなげたといいま	240
す。友人の弁護士と一緒に、現金を持たなくても後払いで食事ができる仕組みを考案した	280
のです。←	285
そして彼らは、自分たちのアイデアを実現する会社を設立しました。お客さんには、本	325
人の身元が分かる証明書のようなものを発行して、それを店で提示するというシステムで	365
す。クレジットとは、日本語で「信用」という意味で、買い物客は後で必ず支払うという	405
確証があるため、店側も先に商品を渡したり、サービスを提供したりすることができるの	445
です。こうして世界で初めてのクレジットカードが誕生しました。しかし当時は、今のよ	485
うな形状ではなく、紙製のチケットのようなものだったそうです。←	516
現在では、カード自体が不要な手段も誕生しています。自分の携帯電話にその情報を取	556
り込み、それをかざすだけで品物やサービスの支払いができるというものです。さらに、	596
画面に表示された二次元コードを読み取らせて決済する方式も広まり、専用端末がなくて	636
も使える場が増えていきます。←	650
しかし、どのような方法であっても、その裏には必ず「信用」の仕組みが存在します。	690
例えば、カードを申し込む場合には、必ず身分証明書の提示が必要で、法令に基づいたさ	730
まざまな項目の調査が行われ、その会社の審査を受けることになります。利用限度額は、	770
本人の収入や過去の支払い実績、そして入会しているカードの種類で決まるといわれてい	810
ます。海外でも、所持していれば信用できる人と認識され、逆に所持していない場合には	850
ホテルの宿泊などを拒否されることもあるようです。たとえ気軽に使用できても、これほ	890
ど大切な1枚であるだけに、責任を持って扱いたいものです。	918

美術館とは、芸術作品の収集や保存、展示	を行い、たくさんの人が鑑賞できるようにし	40
た施設です。日本国内にも数多く存在し、その	内容は絵画をはじめ、彫刻、工芸、写真な	80
ど幅広く、古代から近代に至る歴史的な作品を	所蔵する所もあれば、現代アートや特定の分	120
野に特化する施設もあります。特定の作家や	テーマを掘り下げる企画展も盛んに行われ、	160
それぞれの個性を表しています。↓		176
この役割は、大きく四つに整理できるとし	よう。一つ目は「収集と保存」であり、作品	216
を将来にわたって残すため、温度や湿度など	を管理しながら適切に保管します。次に「展	256
示と公開」で、一般の来館者が直接鑑賞でき	るように空間を整え、解説や図録などを通じ	296
て理解を深められる仕組みを用意します。そ	して三つ目には「教育と普及」が挙げられる	336
でしょう。例えば学校では、授業の一環として	地域のミュージアムを訪れる機会が設けら	376
れることがあります。また施設側においては、	子供向けのワークショップや一般市民を対	416
象とした講演会を開催するなど、芸術を体験	的に学ぶ場を提供しています。こうした取り	456
組みによって、芸術を身近に感じることが	できるようになるのです。さらに、所蔵品の由	496
来調査や保存修復の技術開発といった「研究	」も大切な役割です。↓	527
また、建物そのものが一つの見どころとな	るケースも少なくありません。世界的な建築	567
家が手掛けた外観が象徴となっている所も	あり、展示室においても、光の取り入れ方や導	607
線の工夫によって、その魅力をより際立た	せる配慮がなされています。そして、それがき	647
ちんと機能するように、館内では大きな声	で会話をしたり、走り回ったり他の人に迷惑に	687
なることは控えるよう求められます。作品保	護のため、写真撮影が禁止されている場合も	727
あります。もちろん、コンセプトによっては	この限りでない場合もあるでしょう。しかし	767
こうしたルールは、訪れるすべての人が快	適に鑑賞できるようにするために設けられてい	807
るのです。↓		813
たとえ予備知識がなくても、色や形、構図	の妙を楽しみ、理由は分からなくても心を動	853
かされる体験をできるのが、美術館の大き	な魅力だといえます。芸術を身近に感じられる	893
空間として、これから多くの人に親しまれ	ていくでしょう。	921

植物でも動物でもなく、世界各国で食べられている食物という	、どんなものを思い浮	40
かべますか。総じて、低カロリーで食物繊維が豊富という特長があり、高級食材として知られているものもある、という説明		80
が続けば分かるでしょうか。その答えはキノコです。これは菌類に属する生き物ですが、		120
花の咲かない植物の一種と教わった記憶がある人もいるかもしれません。その種類は、何		160
千、何万にも及ぶといわれていますが、未知の部分が多い分野でもあります。↓		200
スーパーで売られている食用キノコは、そのほとんどが人工栽培に成功したものです。		236
例えば、シイタケは生のものと乾燥したものが販売されていますが、これは世界三大栽培		276
キノコの一つに数えられています。400年近く前に日本でその方法が開発され、最近で		316
は海外でもヘルシーな食材として人気を集めています。これには、医療にも利用されてい		356
る成分が含まれ、抗酸化作用を持つ物質もあり、老化の進行を抑える働きや生活習慣病の		396
予防につながる可能性があるとされています。さらに、食物繊維の一種によって血圧を調		436
整したり、コレステロール値を下げたりする効果が期待されています。さらに、日光に当		476
てることで、骨を丈夫にするために必要なビタミンが大幅に増加します。生のシイタケは		516
比較的短時間で鮮度が落ちてしまうため、すぐに食べない場合は冷凍保存がおすすめです。		556
風味が落ちにくく、むしろうま味が増して味が良くなるともいわれています。↓		596
他にも、日本で一般的に流通しているものには、シメジやナメコ、エノキやエリンギな		632
どが挙げられるでしょう。以前は、森の中で発見すると舞い踊るほど喜んだと伝えられる		672
マイタケも、今では人工的に栽培され、普及しています。キノコは和食や洋食、中華など		712
どんな料理にも使える便利な食材であるだけでなく、先に述べた乾燥や冷凍に加え、つく		752
だ煮やオイル漬けなど、保存方法が多様なのも魅力です。↓		792
一方で、なかなか庶民の口に入らない種類の代表といえば、マツタケでしょう。これは		819
アカマツの根の周囲で生育する秋の味覚で、特有の豊かな香りが特長です。しかし、残念		859
なことに、国内における収穫量は減少の一途をたどり、今では市販されているもののほと		899
んどが輸入品になっています。		939
		953

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 0 (模範解答)

海外に留学したり、 と考える人もい 渉、観光などの場 事には、きっと大 この職業にはいろ す人の言葉を聞 会場の一角に設 といわれています。	外国語に興味を持 りした人の中には、 た語学力を生かして、 の間に立って、意 やりがいを感じら る種類があり、活 同時に日本語に訳 たブースに入っ たブースに入っ	通訳という仕事を 国際会議や企業 疎通を手助けで はずです。↓ の場もさまざま が特徴で、国際 のが一般的で、 通訳の中	40 80 120 146 186 226 266 276 316 356 396 436 462 502 542 582 622 662 702 742 782 804 844 884 924 964 975
同時通訳とは少 から、その内容を インタビューなど から名付けられ いますが、その場 ちなみに、日本 というものがあ が、日本の歴史 て通訳として働 に示せるものが 語学系大学や学 に、専門学校な 際には、エージェ 定的に働けるケ 近年はA I の翻 かし、会議や交 く伝える必要が れるシーンは今 果たし続けるで	同時通訳とは少 い、話し手が通 めには言葉を区 話したことを聞 めて話すという あります。こち 用いられます。 も、聞き手のそ ウィスピングと ものは、基本的 立ち会うという ち会うというの れる外国人観光 文化や観光地を る仕事に、通訳 が、こちらは国 が必要で、誰で 験することができます 知識が求められ しょう。前述の 除いて通訳とし に必須となる資 りません。た 語学力や専門性 客観的に示せる と有利に働くこ あります。高度 語学系大学や学 で学んでいる、 また留学経験 があるというケ ケースが多いよ うです。さら に、専門学校 などでスキル を磨く人が多 いのもこの業 界の特徴です 。そして、実 際に、エージェ ントや派遣会 社に登録して 仕事を受ける のが一般的で 、正社員とし て安定的に働 けるケースは あまり多くあ りません。↓	通訳という仕事 をしたことを聞 き終えて プレス向けの 発表会や さやくように すること 同様に同じよ うに行 る点です。↓ る仕事に、通 訳案内士 受 験 す こと が でき ます 。誰 でも 受 験 す こと が でき ます 。誰 でも 受 験 す こと が でき ます 。誰 でも 受 験 す こと が でき ます	40 80 120 146 186 226 266 276 316 356 396 436 462 502 542 582 622 662 702 742 782 804 844 884 924 964 975

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

お湯を注いでから「3分待つ」という手順は、今では即席ラーメンの象徴のように定着	40
10 しています。しかし、この数字は偶然に決まったものではなく、開発の過程で数え切れな	80
50 いほどの試作と検討を経て、導き出されたものだといわれています。発売当初は、1分や	120
90 5分といった時間も候補に挙がっていました。これは短すぎると、めんが十分に戻らず食	160
130 感が悪く、逆に長いと、忙しい時でもすぐ食べられるという商品の魅力が薄れてしまいま	200
170 す。研究者たちは何度も条件を変えて実験を重ね、ようやく見つけた、ちょうど良い時間	240
210 が3分でした。この短くも適度な時間は、程よい硬さで仕上がるだけ	280
250 たり、はしを用意したりする準備にぴったりだったのです。さらに、人の空腹感を高めて	320
290 食欲を刺激する効果もあると、開発者は考えていたようです。こうして誕生した3分間の	360
330 ルールは、半世紀以上にわたり即席ラーメンの基本として守られ続けてきました。↓	398
370 やがて、こうした慣れ親しんだ感覚に変化をもたらそうと、従来よりも短い時間で仕上	438
408 がることをうたった商品が登場した時期もありました。発想そのものはとても斬新で、手	478
448 早さを重視する層には魅力的に映ったようですが、その一方で味や食感の安定性に課題が	518
488 残り、広く定着するまでには至らなかったといえます。人々が無意識のうちに「少し待つ	558
528 こと」に価値を感じていた面もあったのかもしれない。↓	585
568 しかし、時代が移り変わるにつれて、生活のリズムや食事に求められる要素も多様に変	625
595 化していきます。効率やスピードを重視する風潮が高まる中で、再び短い待ち時間を前面	665
635 に出した商品が生まれ、今回は以前よりも好意的に受け止められているようです。その背	705
675 景には、単に消費者がタイムパフォーマンスを求めるようになったという面だけでなく、	745
715 味わいや香り、食感などを継続的に改良し、短時間でも満足できる仕上がりを実現するた	785
755 めの工夫を積み重ねてきたという企業努力もあります。かつては定着しなかったアイデア	825
795 でも、技術や価値観が変化すれば、まったく新しい価値を持つことがあります。挑戦はす	865
835 ぐに成果に結び付かなくても、時を経て別の形で花開くことがあるのだと感じさせられま	905
875 す。そして、こうした継続的な工夫は、便利さとおいしさの両立を目指すものづくり全体	945
915 を支え、わたしたちの暮らしを着実に豊かにしてくれているのです。	976
955	975

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

普段、何げなく使っ	ている言葉の中には、	歌舞伎に由来するもの	が意外とたくさん含ま	40
れています。例えば、	最も得意な芸や技を指	す「おはこ」という表	現があります。漢字で	80
は「十八番」と書きま	す。幾つかの説があり	ますが、有力とされる	のは、ある一族が18	120
個の得意な演目を特別	にまとめて大切に扱っ	たことから、転じて得	意なものを意味するよ	160
うになったという説で	す。今では、誰かが最	も得意とする分野や芸	を表す言葉として広く	200
用いられています。↓				210
また、食文化にまで	広がった例もあります。	それは「助六すし」	で、人気の演目に登場	250
する2人の人物にちな	み、油揚げを使ったい	なりずしと、巻きずし	を組み合わせて考案さ	290
れたといわれています。	このように舞台芸術	と日常の食卓が結び付	いたのは、この芸能が	330
庶民文化に深く根差	していた証拠ともいえ	るでしょう。↓		356
さらに、役者の所作	から生まれた表現もあ	ります。例えば「大見	えを切る」という言葉	396
は、俳優が一瞬ポーズ	を作って静止し、感情	の高まりを表現する演	技に由来します。現在	436
では、自信を持って大	げさな態度や言動を取	ることを指します。他	にも「花道」という単	476
語も独特なものです。	観客席の中を通過して	舞台へつながる通路のこ	とを指しますが、引退	516
や門出を華やかに飾	る言い回しとしても廣	く用いられるようにな	りました。専門的な用語	556
が日常で使われるもの	に変化した好例といえ	るでしょう。↓		583
実は、それだけでは	ありません。道具や仕	掛けに由来する言葉ま	で存在します。舞台の	623
場面転換の際に全体を	隠す布のことを「黒幕	」と呼びますが、そこ	から裏で物事を操る人	663
を意味するようになり	ました。同じようなも	のに「差し金」があり	ます。これは小道具を	703
操作するために使われ	た細工ですが、それが	転じて陰で人に指図を	して操るといった時に	743
も用いられます。さら	に、場面に由来する「	大詰め」という表現も	あります。芝居の最後	783
を締めくくるシーンを	指したことから、現在	では物事の最終段階を	意味するものになりま	823
した。観客の関心を一	気に集める重要な局面	だったため、今でも緊	張感を伴う場面で広く	863
使われています。↓				872
このように歌舞伎は、	言葉はもちろん、それ	を通じて人々の暮らし	にも大きな影響を与	912
えてきました。そこか	ら生まれた数々の表現	は、今もなお、わたし	たちの生活の中で生き	952
続けており、伝統と現	代社会のつながりを実	感させてくれるのです。		983

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 3 (模範解答)

春の訪れとともに、畑や庭先には明るい緑が広がり、よく似た姿の植物が並ぶことがあ	40
る。その中でも、ニラとスイセンは姿形が似ているため、昔から見間違えられやすいもの	80
として知られている。家庭菜園などで、花のない時期に葉だけが青々と伸びた状態では、	120
区別がつきにくいことがある。スイセンは、甘く華やかな香りを持ち、早春に開花する植	160
物だが、もしもこれを食用のニラと見誤って口にしまえば、思いがけず危険な状況に	200
なってしまう。その理由が分かるだろうか。←	221
実はこの植物は、有毒物質を含んでいるのだ。自分で栽培しているものを間違えて収穫	261
するというケースだけでなく、スーパーなどで誤って購入してしまうという事例もある。	301
野菜売場のそばに生花コーナーが設けられていることも多く、青物野菜の束と切り花の	341
葉物が近くに並ぶことがある。わたし自身、そのラベルに「スイセン」と書かれていたの	381
に、確認しないまま思い込みで購入してしまいそうになった経験がある。←	415
ニラは滋養豊かな野菜で、特にレバーと一緒に調理すると、それに含まれる栄養素を取	455
り込みやすくしてくれる。さらに、血行を良くしたり、胃腸を整えたりする効果もあるた	495
め「食べる薬」とも呼ばれるほどだ。少し独特なおいがあり、苦手な人もいるかもしれ	535
ないが、育てやすく年に何度も収穫できるため、家庭で栽培する人も多い。←	570
一方のスイセンは、球根や葉に有毒物質を含んでいる。誤って食べると頭痛や食中毒の	610
ような症状が出てしまう。一見同じように見えるが、この二つは全く別物で、決して混同	650
してはいけない。これはよくニュースでも取り上げられるため、有名な話のように思える	690
が、今もたびたび見られる。←	704
厚生労働省の記録によると、2015年から2024年までの10年間に、この二つを	744
間違えて食中毒を起こした患者が226人いたそうだ。自宅の畑で両方を栽培して勘違い	784
した事例もあれば、道の駅の直売所で誤って販売されていた例もある。年平均で20人以	824
上の被害者を出すほど、この二つはよく間違えられている。←	852
現代の生活では、多くの危険があらかじめ排除されているため、身近な植物に毒がひそ	892
んでいることなど想像しにくく、思わぬ事故につながることもある。特に口にするものや	932
肌に触れるものに関しては、商品ラベルをきちんと確かめることや知識を持つことなど、	972
日常での注意を忘れないようにしたいものだ。	993

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 4 (模範解答)

日本の夏の風物詩として愛されている花火ですが、今ではさまざまな場所や時期に大会	40
が開催されています。近年では、音楽に合わせた演出やヘリコプターに乗って上空から見	80
物できるなど、時代とともに進化する多様な楽しみ方も話題を集めているようです。←	119
さて、夜空を背景に大音響とともに咲き、すぐに消えてしまうこの一瞬の美は、わが国	159
が長い年月をかけて磨き上げてきた技術の結晶だといえます。専門の職人たちが熟練の技	199
を駆使し、自らのイメージをより良いものに近づけようとする情熱が、多くの人を魅了し	239
続けてきたのでしょう。その歴史を調べてみると、徳川家康が日本で初めて目にしたとい	279
う記録が残されています。そこには、イギリスの使節団によって伝えられたと記されてい	319
ます。これは打ち上げではなく、筒の中から火柱が噴き出るタイプだったようです。当時	359
は武器の一種としてもたらされましたが、平和な世が訪れた日本では、火薬の研究は花火	399
の技術として進化を遂げました。彼の出身地である愛知県 <small>の三河地方</small> には、伝統的な「手	439
筒花火」が残されています。勇壮なその姿には神聖な力があるといわれており、今でも神	479
社に奉納されているそうです。人が全身に火の粉を浴びながら、最後に爆発音が響くまで	519
それを抱え続けるは、見る者に大きな感動を与えます。←	546
日本で最初に打ち上げられるのは、江戸時代中期です。それ以前にも小さいものが庶民	586
の間で大流行しましたが、事故が多発したことから幕府は使用を禁止しました。しかし、	626
その後さまざまな災難に見舞われた城下の厄払いのために、将軍の命によって花火大会が	666
開催されたといわれています。やがて、それは庶民に親しまれるようになり、いつしか夜	706
空を彩る夏の風物詩として定着していきました。←	729
ところで、この出来栄を評価する条件の一つに「最大限に開いたときに美しい球状に	769
なる」というものがあります。一方欧米では、半円状や扇形になるものが多いようです。	809
これは客が見る位置の違いによるものだといわれています。日本では、川岸や海辺などの	849
広い場所で行い、大勢の人々があらゆる方向から鑑賞するので、立体でなければならない	889
とされてきました。しかし、欧米においては少人数で楽しむ場合が主流で、観客は一方向	929
から見るだけだったため、平面的な発光でも十分だとされたのでしょう。その背景を知る	969
と、花火を眺める楽しみも一層深まるように思えます。	994