

一枚の紙を折ること	で、さまざまな形を作り	り上げる折り紙は、日	本独自のものだとい	40
ます。かわいい動物や	美しい花など、そのバ	リエーションは多様	で、見る人の目を楽しま	80
せてくれます。←				88
その起源は、和紙を	すき始めたといわれる	平安時代にさかのぼり	ます。当時の貴族社会	128
では、とても貴重で高	級品とされていた紙を	使って、贈り物をいか	に美しく包むかが流行	168
しました。それが折り	紙の原点といわれてい	ます。その後、武家や	公家の礼儀作法として	208
使われるようになった	ことをきっかけに、そ	れぞれの流派の様式が	生まれ、伝承されるよ	248
うになったそうです。	これらは、近代になっ	て急速に忘れ去られ、	婚礼や進物のときに使	288
う「のし」などにその	影響が残っているに	すぎません。←		314
しかし、人物やその	ものの価値を保証する	意味として今も使われ	ている「折り紙付き」	354
という言葉は、きっと	ここからきているので	しょう。また、こうし	た包み折りが次第に発	394
達し、今も親しまれて	いる「折り鶴」や「や	っこ」といった、具体	的な物の形に見立てた	434
ものは、室町時代に生	まれたといわれていま	す。さらに、一枚の紙	をさまざまな形に折っ	474
て、大衆が楽しむよう	になったのは、江戸時	代になってからのこと	です。←	508
こうした長い歴史の中	で育まれてきた日本	独自の折り紙は、近年	、指先を使うことが脳	548
の活性化になるとして	見直されています。リ	ハビリテーションや教	育現場での豊かな可能	588
性が認識されるととも	に、大人の趣味として	も広まり、世界各国に	愛好家の輪が広がって	628
います。				632

マグロは、日本人が大好きな魚である。縄文時代の遺跡で骨が見つかっており、そんな	40
昔から、マグロを好んでいたことが分かる。冷凍技術が発達した最近では、海外から冷凍	80
物が安価で入ってくるようになり、人々に広く愛されるようになった。江戸時代、マグロ	120
はおすしのネタとしても定番だったが、あくまでもそれは赤身だけで、とろの部分はすぐ	160
に品質が悪くなることからほとんど使われていなかったようだ。1960年代から、遠洋	200
漁業における冷凍保存の技術が進歩したことで、とろの部分も食べることができるよう	240
になった。また、味の面でも日本人の味覚の変化に伴い、好んで食べられるようになったの	280
だろう。←	285
一方、フランスでは、冷凍ではなく生のものがごく普通に魚屋で売られている。日本な	325
ら宣伝文句が付くところだが、パリでは生であることは当たり前なことなので、意外に安	365
い値段でそれを手に入れることができる。しかし、江戸時代の日本と同じで、フランス人	405
にとろはあまり人気がないそうだ。そうした事情を知ったパリ在住の日本人が、とろに注	445
目し、日本よりだいぶ安い値段でお店から譲り受けているという。今でも、とある魚屋で	485
は、お刺身好きのアジア人が来ると生の切り身と共にとろをたっぷりとおまけしてくれ	525
るという。←	531
マグロは、脳の働きを良くするDHAやコレステロールを分解するEPAを含んでいる	571
といった点でも脚光を浴びており、海外でも注目の食材である。生はもちろん、煮ても焼	611
いてもおいしいので、積極的にメニューに取り入れていきたいものである。	645

友人から「とてもかわいらしくて、楽しい植物を見つけた」と電話があり、数日後にそれは宅配便でわたしの元へ送られてきました。包みを開けてみると、緑色の細長い葉を付けた小さな木の鉢植えてました。花が咲いているわけでもなく、実がなっているわけでもないので、楽しい植物とはどういうことだろうと不思議に思いましたが、取りあえず窓辺に置いて水を与えました。←	40
翌日、プレゼントの贈り主から携帯電話に連絡が入り、呼び出し音を響かせながら窓辺まで行ったわたしは目をみはりました。なんと、昨日届いた植物がかすかに葉を揺らしていたのです。ガラス窓は閉めてあり、エアコンも切ってあったので、部屋の中はほとんど風のない状態です。気のせいかなと思いつつ電話に出てみると、動きはびたりと止まってしまいました。友人の第一声は「かわいいでしょう」でしたが、あまりにも驚いたわたしは、しばらく返事もできませんでした。←	172
友人からの贈り物は、東南アジア原産の多年草らしく、数年前から「踊る植物」として日本でも人気が高まっているそうです。携帯電話の着信音や女性の歌声、拍手などによく反応し、小さな葉を上下に揺らすのだと友人は話していました。面白いので調べてみたところ、当然ですが、植物に特別な能力があって音楽を理解しているわけではなく、気温が25度以上で、比較的高い音が鳴ると葉を動かすとありました。その原理は、細胞の中の水分が移動することによって起こると書かれていましたが、なぜ音に反応して葉を動かすかについては不明のようです。	432
	472
	512
	552
	592
	632
	646

わたしたちの日常生活に登場する言葉の中には、言いやすくするために短くしたり、造	40
語にしたりして、本来とは違った形で使われていることがあります。例えば、携帯電話は	80
「けいたい」就職活動は「しゅうかつ」と短縮されて使われているのを耳にします。これ	120
を最近の流行だと断言する人や、若者特有の表現だという意見もありますが、実はわが民	160
族は昔から省略された単語を口にかけていることをご存じでしょうか。←	192
家族や友人、仕事先の人と毎日交わす会話の中にその答えがあります。おはようは「お	232
早くお起きになって健康ですね」というような丁寧なあいさつが自然に短くなったといわ	272
れています。昼間のこんにちはに関しては「今日はお天気ですね」という意味合いの話し	312
言葉が転じたものです。夕方のこんばんはは「今晚はとてもよい夜ですね」と表現したも	352
のが変化したのだそうです。昔からわたしたちの先祖は、互いにねぎらう一言を掛け合う	392
ことで一日を無事に過ごせる幸せを喜び合っていたのでしよう。←	422
ところが、一つ不思議なあいさつがあります。毎晩交わす、おやすみなさいという言葉	462
です。自分が寝るのに相手に対して「なさい」と命令形を用いるのは、どことなく奇妙で	502
す。その言葉の起源を調べてみると、これはもともと宿の主人が使っていたという説があ	542
りました。お客さんに向かって「もうお休みになりませんか」と呼び掛けたものが変化し	582
たといわれています。相手を気遣っていたものが自然にあいさつの形となったようです。	622
こうして考察してみると、どの省略された会話も、根底には思いやりや喜びの気持ちにあ	662
ふれていることが分かります。	676

通常、布といえ	繊維を紡いで糸にし、それを織ったり編んだりして作られています。	40
わたしたちの身の回り	には綿や絹、レーヨンやポリエステルなど、さまざまな種類があり	80
ます。←		84
しかし、それらの布	の中に一風変わった不織布というものがあります。これは、文字ど	124
おり繊維を素材とし	ながら、織ったり紡いだりせずに作られます。その名を聞くと、フェ	164
ルトを思い浮かべる人	も多いのではないで	204
て、その縮れる性質	を利用して作られていま	244
絡み合っ	て布になるのです。しかし、羊毛以外はこうした性質を持	284
で作るとい	うわけにはいきません。繊維同士を接着剤で固めるか、機械的に絡め合せて	324
作られています。原料	には、繊維に加工でき	364
います。長さや太さ	などの形状を調整する	404
きるのです。←		411
いずれにしても、不	織布は他のものと比べて製造工程が短く、生産時間が短縮できると	451
ともに、コストを大幅	に削減できることもあ	491
の特長としては、優	れた通気性があり、肌触りも良く弾力性に富ん	531
材料と製法の組み合	わせによって、発水性や抗菌、防臭など用途に	571
能を持たせることも可	能なのです。←	588
そのため現在では、	こうした特長を生かして、衣料品や寝装寝具といった生活関連資材	628
から、医療用品や自動	車、コンピューターと	668
などとして多岐にわた	って活用されています。	689

食材のうま味をさく	さくとした衣で包み込	んだ天ぷらは、すしと	並んでさまざまな国の	40
人に好まれている和食	の一つです。しかし、	実は、これは日本古来	のものではなく今から	80
約400年前にポルト	ガルから伝えられたも	のだといわれています。	←	112
当時の日本では、油	は夜間の明かりのため	に使用するととても貴重	なものでした。そのた	152
め、それを大量に使う	天ぷらは高級品として	扱われ、すぐに日本中	の人たちに広まるとい	192
うことはありませんで	した。その後、少しずつ	油の生産量が増えた	ことによって、ようや	232
く大衆に広まっていき	ました。初めは立ち食	い屋台で、おかずとい	うよりは、おやつとし	272
て食べられていたよう	です。屋台料理として	定着した理由は、長屋	が密集していて火事の	312
多かった江戸では、油	を高温にする天ぷらは	危険性があるとして、	屋内での営業が禁止さ	352
れていたからでした。	それが結果的に、気軽	に立ち寄れる屋台とい	う、江戸独特の風物を	392
開花させることになっ	たようです。しかも、	当時の食べ物としては	高カロリーで、そばや	432
すしなどと比べて値段	も安かったため、人気	があったようです。	←	462
そして、天ぷらとい	う言葉が広く使われる	ようになったころには、	地域によってネタや	502
調理方法に少しずつ違	いが生まれてきました。	当時、関東方面では、	主に東京湾で捕れた	542
魚をネタにしていたの	で、その臭みを取るた	めに、ごま油で揚げ、	だしを薄めて大根おろ	582
しを加えた天つゆで食	べるのが一般的だった	ようです。一方、関西	方面では、主に野菜や	622
山菜などをネタとして	使用することが多かつ	たため、その風味を生	かすようにサラダ油で	662
揚げ、あっさり塩を	付けて食べることが多	かったようです。		690

わたしたちの日常に	ある食品の中で、最も	硬いものといえど	でしょうか。おそらく、	40
その答えはかつお節で	しょう。世界中を探し	ても、刃物で削ってか	ら調理に使う食品はそ	80
れほど数多くはないは	ずです。中国料理の高	級食材として知られる	干シアワビも、なかな	120
か手ごわそうですが、	ある研究者が硬さを測	定する機器で調べたと	ころ、かつお節に軍配	160
が上がったそうです。	←			171
さて、かつおという	魚そのものは、刺し身	やたたきにして食べて	もおいしく、硬いとい	211
うイメージとは程遠い	ような気がします。し	かし、これを三枚にお	ろし、ゆでてからいぶ	251
し、そこに菌をまぶし	て発酵させれば、わた	したちがよく知るか	つお節へと変身します。	291
平安時代の記録には	「魚を干して硬くする	ことで保存食にした」と	書き残されているそう	331
です。しかし、今日の	ように薫製にしたり、	カビの菌を付けた	りし始めたのは江戸時代に	371
なっってからだそう	です。このように複雑な	製造工程にしなければ	ならなかった理由は、単	411
に干すだけでは表面	のみが乾燥し、内部	まで硬くはならないから	です。これでは削ってい	451
るうちに、ぼろぼろ	に崩れてしまいます。そ	こで、微生物が繁殖	するために水分を吸い上	491
げる力を借りて、内	部まで確実に乾燥	させたのです。さらに	刺し身やたたきには多	531
脂肪分が、かつお節	で取っただし汁には全	く浮いてきません。大	変不思議だと思っていた	571
のですが、これもカ	ビの脂肪を分解する	力によるもの	だそうです。また、干	611
イタケ同様に、うま	味のもととなるア	ミノ酸などが多いのも	、微生物による発酵	651
い関連があるそう	です。あのかつお節	には、昔の人々の知	恵と研究成果が詰ま	691
です。				694

帽子には、かぶり方	によって人それぞれの個性を引き出すことが	できる不思議な魅力が	40
あります。帽子とい	ば、洋装の正式なおし	やれに欠かせないもの	80
えば、やはり海外の	結婚式や要人の公式訪	問などのシーンが思い	120
エチケットとしては、	欧米の習慣に従うなら	ば、女性の場合は服装	160
ため、どんなときでも	取る必要はないとされ	ています。しかし、男	200
ちろん、屋外でも人	と接するときや、女性と	話すときは取るのがマ	240
です。←		ナーとなっているそう	244
ところで、日本人が	帽子をかぶり始めたの	は、明治維新とともに	284
てきたことからでし	た。陸海軍の制服として	洋装が取り入れられた	324
子に羽織、洋服にげ	た、和服に靴といった和	洋が入り交じったファ	364
きました。その後、西	洋文化の導入に伴う洋	装化とともに一般に普	404
以降のことだったよ	うです。また、帽子の文	化は、もともとヨーロ	444
たとされ、戦前まで	は正装として外出する	ときは中折れ帽をかぶ	484
がたくさんいたよう	です。しかし、戦後にな	り、アメリカの文化が	524
なると、カジュアルな	ファッションが流行し	始め、正装用としての	564
きました。その後19	80年代には、スポー	ツ人口が増加したこと	604
ス、野球などでかぶ	るスポーツ用のキャッ	プが流行しました。そ	644
ファッション性を持	合わせた新しいおしゃ	れとして、今までにな	684
なども誕生している	よう	です。	698

近頃、テレビなどで	小さな子供たちへの	「新しい教育法」が紹介	されて話題を集めてい	40
ます。例えば、ある小	学校では1年生に国語	辞典を与えて大きな効	果を得ています。本屋	80
さんに行くとは分かり	ますが、最近では、仮名	振ってあり、漢字を知	らない子にも使える辞	120
書が何種類も出ていま	す。わたしたちは、本	などを読んでいて意味	の分からない言葉に遭	160
遇したときに国語辞典	を使いますが、子供た	ちは違います。彼らは、	まだ辞書自体が何を	200
するものかを理解して	いないため、まるで遊	び感覚で引くのだそう	です。まず、子供たち	240
は自分の周りがある「	テレビ」や「時計」な	ど、知っている言葉を	探そうとします。小学	280
1年生にとっては、世	の中は未知のものば	かりですから、それを	知りたいという好奇心	320
芽生えることは良いこ	とです。こうして、低	学年から国語辞典を引	くことに親しんだ子供	360
たちは、読書を好きに	なり、算数や理科の文	章問題にもつまずくこ	とがないそうです。↓	400
ある幼稚園では、園	児に新聞の文字を書き	写させたり、そろばん	を使って計算をさせた	440
りしています。これま	でのわたしたちの常識	からしますと、小さな	子には難し過ぎると思	480
いますが、実際の結果	はそうではないよう	です。5歳児で漢字の読	み書きができたり、掛	520
け算ができたりするよ	うになる子もいます。	子供は人と競争したり、	まねをしたりするこ	560
とが大好きで、そんな	やる気をうまく引き出	してあげるのです。も	ちろん、難しいことは	600
嫌がりますが、逆に簡	単過ぎても飽きてしま	うので、徐々にレベル	を上げていくと自然と	640
難しいこともできるよ	うになります。子供た	ちには、大人が気付か	ないだけで、何かとて	680
つもない力が隠されて	いるのかもしれない。			701

2級・準2級速度模擬問題 10 (模範解答)

近頃、日本人の味覚	が変化してきたと感じる。	以前は激辛など強い味覚が好まれていた	40
が、最近では穏やかな	ものが一般に支持されているようだ。そして、それはテレビや雑誌		80
などで食べ物を表現す	る言葉にもはっきりと表れている。例えば「まるやか」という言葉		120
は、インターネットで	検索してみると、緑茶飲料やプリンなどさまざまな商品のキャッチ		160
フレーズに使われている。	国語辞典には「口当たりが軟らかく、味が穏やかなこと」とい		200
う意味が載っている。←			211
他にも「滑らか」と	いう言葉もよく耳にする。食べ物に使われる場合は、きめが細かく		251
て軟らかい様子を表す。	こちら料理番組でクリームやスープ類の舌触りを表現する際に		291
よく使われる。少し前	には「ふわふわ」のロールケーキが人気で、有名店の前に行列がで		331
きたり、コンビニでも	人気の商品になったりしていた。元来の意味は「中に空気を含んで		371
ふっくらと膨らんでい	る状態」だが、焼きたてのパンなどを指すのにぴったりの便利な言		411
葉である。最近になっ	て生まれた言葉かと思っていたが、江戸時代には、その名もふわふ		451
わという卵料理があっ	たそうだ。そういえば、現代でもオムライス	を形容するときなどに	491
使っている。また、ク	ッキーやコロッケなどの歯触りを表現するときの決まり文句になっ		531
ている「さくさく」と	いう言葉がある。どうやら人がおいしいと感じるには、味覚だけで		571
なく食感も大切な要素	のようだ。←		587
もちろん、強くパン	チのあるものを形容するものもあり、ラーメンなどにはよく「こっ		627
てり」という言葉が使	われる。ラーメンでは、腰のある麺の支持者が多く、話題の地域特		667
産B級グルメでは、こ	つてりとしたコクのある味が好まれる傾向にあるらしい。		703

2級・準2級速度模擬問題 11 (模範解答)

このところ、お笑いブームが続いています。テレビでは、ほとんど毎日のようにバラエ	40
ティ番組が放送されますし、芸人を狙う若者も増えていると聞	75
日本には、笑いに関するさまざまな伝統があります。古い説話文学には、滑稽な話がた	115
くさん入っていますし、室町時代に成立して現在まで続く狂言は、わが国を代表する笑い	155
の芸能です。←	162
今のわたしたちにもおなじみの漫才と落語も、古い歴史を持っています。わたしがまだ	202
子供のころには、お正月になると祝福芸を披露するために、家を回って来る人たちがいま	242
した。それは二人一組で、一人がおめでたい文句に節を付けてしゃべると、それに合わせ	282
て相方が鼓をたたいて合いの手を入れます。これが今の漫才の起源で、昭和の初めに人気	322
漫才師が現れて現代のようなスタイルを確立しました。一方、落語は、お寺でお坊さんが	362
行った仏教のありがたいお話を、一般の人たちにも分かりやすいように、滑稽な話に創作	402
し直したのが始まりであるとされています。わたしたちにとっても、笑いはなくではなら	442
ないものですが、当時は娯楽の少ない時代であつたので、人々はこれらの芸能を何より楽	482
しみにしていたことでしょう。←	497
ことわざに「笑う門には福来る」とありますが、笑いは人間関係をうまくいかせる潤滑	537
油にもなります。ビジネスでも、お得意さんと冗談を言い合えるような関係になることは	577
理想的です。←	584
近頃、笑いに健康効果があると注目されています。もともと、リラックス効果があるこ	624
とやストレス解消にいいことは分かっていますが、最近では、体の免疫力を高め、脳を	664
活性化させる効果もあることが実証されて、医療や介護の場にも取り入れられています。	704

2級・準2級速度模擬問題 12 (模範解答)

現代では、液晶を使用した看板や電光掲示板など新しい広告であ	ふれていますが、最も	40
10 古いのは、人間の体を使ったものでしょう。紀元前に栄えたカルタ	20 ゴという都市では、船	80
50 が到着すると、積み荷の内容を記した服を着	60 た男たちが、町中を歩いて告知したといいま	120
90 す。←	100 110	123
催し物や行事の人気者であるちんどん屋さんは、もともとは太鼓	133 やかねなどを鳴らしな	163
133 がら道を歩いて宣伝を行うのが仕事です。その始まりは、今から1	143 60年ほど前までさか	203
173 のぼります。大阪で、一人のあめ売りが、他人の商売の街頭宣伝を	183 請け負うという新しい	243
213 仕事を始めました。拍子木と身ぶりだけで口	223 上を述べるだけのもの	283
253 も話題になったそうです。これが、ちんどん屋さんの起源だといわ	263 れています。←	320
293 肉体を媒体にした広告では「サンドイッチマン」も忘れるわけには	303 いきません。こちら	360
330 は、商品名などを書いた板を体の表と裏に下	340 げて街を歩くだけです	400
370 になるほどよく見掛けられたそうです。←	380 390	419
410 わたしが子供のころに作られた映画を見てみると、ビルの上に必	429 ずとっていいほどア	459
429 ドバルーンが揚がっていました。これは日本人の発明だそうで、水	439 素を入れた気球の下に	499
469 宣伝の文字を書いたネットをつり下げた簡単	479 なものです。最近では、残念ながらあまり見	539
509 掛けなくなっていました。以前は、休日になると早朝から小型	519 機に拡声器を付けて、	579
549 商品名を連呼する声で目を覚まされたもので	559 す。近頃では、また空	619
589 て注目されています。ジェット機を使って青	599 空に煙で文字を書くこ	659
629 絵を描く技術も開発されています。ロシアの	639 宇宙ステーションを借り	699
669 た企業もありました。	679 689	709

2級・準2級速度模擬問題 13 (模範解答)

日本が世界に誇るものは幾つもありますが、中でも自動販売機のレベルの高さは随一と	40
10 いてもいいでしょう。ジュースなどの飲料は、冷やしたり温めたりして販売されていま	80
50 す。コーヒーについては、お金を投入してボタンを押した瞬間に豆からひいて抽出されるタ	120
90 イプもあるほどで、実際に複雑で高度な機械が使われています。飲み物以外にも、おでんや	160
130 カップ麺などが売られているものもあります。諸外国では、その多くが手動式で、ごくシ	200
170 ンプルな仕組みになっており、商品も新聞や缶ジュース、お菓子といったものに限定され	240
210 ているそうです。←	249
ここで、自動販売機が取り扱っている商品の中から珍しいものを紹介しましょう。四国	289
259 地方では、名物のうどんが温められて出てくるそうです。その他にも、お米やパンが売ら	329
299 れているのを見掛けることもあります。農業が盛んな所では、野菜や卵といった収穫物ま	369
339 で扱われているそうです。また、都会ではバナナやリンゴなどが売られているものが話題	409
379 になりました。ここまですと、驚嘆に値するのではないでしようか。←	444
419 歴史を少しひもといてみましょう。世界最初の自動販売機は、古代エジプトで生まれ、	484
454 それは聖水を売るものだったといわれています。実際に、お金を投入して商品を選択する	524
494 タイプのものは、1920年代にアメリカで開発されました。日本では、それ以前に似た	564
534 製品が造られ、博覧会で発表されています。その後、発明が進み、20世紀においては増	604
574 加の一途をたどり、2000年には設置台数が560万台とピークを迎えましたが、21	644
614 世紀に入ってから減少傾向に転じました。現在は、消費電力の大きさが一つの課題になっ	684
654 ていることから、省エネ型の開発も進んでいるようです。	710
694	704

2級・準2級速度模擬問題 14 (模範解答)

古い日本の絵の中には、今とは比べもの	は、たくさんの動物たちが登場しています。	江戸時代の人々の周り	40
れだけではないようです。	にならないほど、自然が身近にあったことは	確かですが、どうもそ	80
先日、美術館で、植物の「トクサ」と「ウサギ」を描いた	染め付けの大皿を見つけまし		133
た。作者は分かりませ	んが、17世紀前半に九州で作られたもので	す。この「トクサ」と	173
いうのは、シダの仲間	で、今でも庭の植え込みによく用いられてい	ます。昔は茎をゆでて	213
乾かし、木の道具など	を磨くのに使ったそう	です。さて、この画題	253
まれ、びょうぶや浮世	絵から刀のつばまでい	ろいろな所で使われま	293
の基になっているのは	能の物語です。何者が	にさらわれた男の子が、	333
諸国を巡るうちに、あ	る老人に出会います。この老人こそが別れた	父で、やがてそれが分	373
かり再会を喜び合うと	いう物語です。能の中	で、老人が月影の下で	413
ています。この物語が	人々の間に広がり、さ	らに月のイメージにウ	453
のような画題が出来上	がったのでしょう。		473
よく見られる「竹」に	「トラ」も、日本美術では定番の図像です。	竹は、冬でも青々と	513
していることから高潔	な美しさを象徴する植	物としてよく描かれま	553
さのシンボルで、特に	武将に好まれました。ところで、江戸時代	では生きたトラを見るこ	593
とはできませんでした。	そこで絵師たちは、形はネコを参考にして	描き、毛や色彩につい	633
ては、輸入されていた	敷物を見て描いたとい	います。そのため、毛	673
ていますが、どことな	く全体の印象がかわい	いのです。美術館でト	713
らみてくださ		ラの絵を見たら観察し	721

2級・準2級速度模擬問題 15 (模範解答)

氷の上をよちよち歩く姿が何ともかわいい	ペンギンは、水族館でも人気者です。一見す	40
ると動作は鈍そうですが、水中ではすいすいと泳ぎ、600メートルも潜って魚を捕らえ		80
ることができると思います。←		94
南極のイメージが強いのですが、南半球の広い範囲を生息地にしている、中には赤道直		134
下のガラパゴス諸島で暮らすものもいます。ペンギンは全部で18種類いるとされること		174
が多いですが、その中でも南極大陸で繁殖するのは2種だけだといわれています。ある水		214
族館にいるフンボルトペンギンは、冬の寒さをしのぐためストーブに当たっているそうで		254
す。世界中の動物園や水族館などで飼育されていますが、実はわが国は世界一の飼育国と		294
なっています。←		302
生物は、環境に適応するために体を変化させますが、ペンギンも幾つかの寒さをしのぐ		342
仕組みを持っています。泳いでいる姿を見ると、まるで潜水服を着ているかのように背中		382
がつやつやと光っていますが、これは羽のせいですが、顕微鏡で見ると羽毛の先端に細かい		422
鍵のような突起が付いています。水にぬれると絡み合い、柔らかい毛布のようにつながり		462
ます。このおかげで皮膚との間に空気の層ができて、保温効果が得られるのです。また、		502
暑いときは羽を起こして外気を入れています。ペンギンを水族館などでよく観察している		542
と、絶えずくちばしで体を触っていますが、これは羽の付け根から出る脂を塗っているし		582
ぐさです。これにより、防水や断熱をしているのです。←		608
また、冷たい外気や氷などで特に熱を奪われやすい足やフリッパーと呼ばれる翼は、冷		648
たい血液が流れる静脈と温かい血液が流れる動脈が絡まり合っています。こうすることで		688
体温を一定にして、体からエネルギーが失われるのを防いでいるのです。		721

2級・準2級速度模擬問題 16 (模範解答)

どんな記念日にも誕生した理由があります。例えば、5月の第2	日曜日は母の日です。	40
これは、20世紀初頭にアメリカ東海岸の小さな町に住んでいた一人の女性の行動から生		80
まれたものです。ある婦人は、苦勞しながら二人の女の子を育てた後に、亡くなってしま		120
います。成人していた娘は、母親が勤めていた日曜学校で追悼集会を開きました。そこに		160
は多くの人が集いましたが、そのとき、娘は母親に対する感謝の気持ちを何とか表現した		200
いと考えるようになり、1908年に母の日を企画したところ、予想以上に評判を		240
呼びました。このとき、母親に手向けたのが、純白のカーネーションだったのです。その		280
後の合衆国連邦会議で国家行事として可決され、その後、世界中に母の日が広まり、カー		320
ネーションを贈る習慣が根付いていきました。日本でも、毎年5月になると、花屋さんの		360
店先にずらりと並んでいます。↓		375
そして、父の日が制定されたのも、やはりアメリカでした。なんと6人もの兄弟を立派		415
に育て上げた一人の男性に感謝したいと、その家族と親交のあった婦人が提唱しました。		455
それが広まっていき、やがて記念日になったというわけです。そして、6月の第3日曜日		495
は父の日として制定されることになりました。その女性が、自分の父親に感謝の気持ちを		535
込めて墓前に白いバラを供えたことから、父の日にはバラを贈るという習慣が始まったの		575
だといひます。バラの花そのものに深い意味はないようですが、やはり花の中で最も高貴		615
で威厳のある花という印象から、父親のイメージと重なって選ばれたのでしょうか。しか		655
し、父親に贈るバラの花は、あまり知られることがなく浸透していきませんでした。日本		695
では、ネクタイや時計など、身に着ける物を贈ることが多いようです。		727

2級・準2級速度模擬問題 17 (模範解答)

白っぽい衣料はそれ	10	20	30	40
多く、好きだったシャ	40	50	60	70
人にその悩みを話して	80	90	100	110
心者向けの解説書を購	120	130	140	150
物や衣類が、そよ風に	160	170	180	190
揺れている魅力的な写	200	210	220	230
真がたくさん掲載され	240	250	260	270
ていました。←	280	290	300	310
染料となるハーブの	320	330	340	350
種類は多くあります。普	360	370	380	390
段は、お茶やお菓子	400	410	420	430
作りなどに使用するシ	440	450	460	470
ナモンやミント、香	480	490	500	510
を楽しむラベンダーな	520	530	540	550
ども、優しい色合いに	560	570	580	590
仕上がる良い染料だそ	600	610	620	630
うです。解説書には、	640	650	660	670
手順の他にちょっとした	680	690	700	710
コツなども説明され	720	730	740	750
ており、その中で最も	760	770	780	790
気になったのが色をと	800	810	820	830
どめる薬品についてで	840	850	860	870
した。これはハーブご	880	890	900	910
とに適したものがある	920	930	940	950
らしく、少量を混ぜる	960	970	980	990
ことで、仕上がりの見	1000	1010	1020	1030
栄えが全く違うそうで	1040	1050	1060	1070
す。また、色の耐久性	1080	1090	1100	1110
も格段に良くなるそう	1120	1130	1140	1150
です。しかし、中には	1160	1170	1180	1190
取り扱いが難しい薬品	1200	1210	1220	1230
もあるので、著者は専	1240	1250	1260	1270
門店などに問い合わせ	1280	1290	1300	1310
ることを勧めていま	1320	1330	1340	1350
した。また、酢酸や消毒	1360	1370	1380	1390
液で代用できるものも	1400	1410	1420	1430
あると紹介していま	1440	1450	1460	1470
した。←	1480	1490	1500	1510
ハーブは、摘んだば	1520	1530	1540	1550
かりの新鮮な葉をその	1560	1570	1580	1590
まま使う場合と、乾燥	1600	1610	1620	1630
させたもの、エキス状	1640	1650	1660	1670
にしたものの3種類が	1680	1690	1700	1710
あるようです。次に必	1720	1730	1740	1750
要なのが道具ですが、	1760	1770	1780	1790
これは菜ばしや鍋のよ	1800	1810	1820	1830
うな台所にあるものが	1840	1850	1860	1870
ほとんどです。しかし、	1880	1890	1900	1910
薬品を使ったり道具	1920	1930	1940	1950
に色が付着したりする	1960	1970	1980	1990
ことも多いので、調理	2000	2010	2020	2030
用とは区別した方がよ	2040	2050	2060	2070
さそうです。←	2080	2090	2100	2110
あれこれ迷ったので	2120	2130	2140	2150
すが、わたしはシナモ	2160	2170	2180	2190
ンで木綿の白い布を染	2200	2210	2220	2230
めることにしました。	2240	2250	2260	2270
失敗しなければ、淡い	2280	2290	2300	2310
茶色に仕上がる予定な	2320	2330	2340	2350
ので、それで小物入れ	2360	2370	2380	2390
を作ろうと思います。	2400	2410	2420	2430
今からとても楽しみです。	2440	2450	2460	2470
	2480	2490	2500	2510

2級・準2級速度模擬問題 18 (模範解答)

ほとんどの食品には、賞味期限または消費期限が付いている。容器の裏側などに印刷されている日付がそうである。販売されている弁当などには、時間まで指定しているものもある。すぐ食べるために買い求める場合でも、できるだけ長く設定されているものを選ぶのは、わたしだけではないだろう。←	40
ところで、常々気になっていたことがある。それは納豆の賞味期限のことだ。もともと発酵している食品なのだから、何のための日付だろうと思っていた。いくら考えても、一向に分からないので、有名な販売会社をインターネットで調べてみると、同じ疑問を抱く人が多いらしく、製造工程を写真と文章で細かく説明していた。それによると、菌を煮た豆に植え付けるため、仕上がってから発酵は続いているという。そのため、出荷してから長い時間が経過すると、独特の臭いが強くなることやアミノ酸の一種の作用で白い結晶が付着することがあるという。本来の味を損なう前に、食べてもらうために設けていることだった。←	80
しかし、よく見比べてみると、メーカーごとに期間に差があることが分かった。5日ほど違うものまである。これは、各業者の製造工程や管理方法が違うためだという。また、使用する菌の種類や発酵条件によっても、うま味や劣化の速度が変わってくる。いわばここが各社の腕の見せどころかもしれない。さらに、味や臭いをチェックする検査を行い、アミノ酸などの含有量を分析するなど、科学的根拠を基にして設定がなされている。←	120
なお、これは消費期限とは違うので、その日付を過ぎたからといって食べられないものではない。おいしく食べられる期限を示すものである。しかし、あくまで開封前の期限なので、一度開封されてしまうとそれは保証されない。ぜひ、今後の参考にしてみてはどうだろう。	137
	177
	217
	257
	297
	337
	377
	417
	425
	465
	505
	545
	585
	624
	664
	704
	744
	748

2級・準2級速度模擬問題 19 (模範解答)

お化粧品に興味を持ち	始めたのはいつごろだ	ったでしょうか。人に	よっては、子供のとき	40
にお母さんやお姉さん	のメイクボックスや三	面鏡に向かって口紅を	試してみたことがある	80
かもしれません。女性	の顔を美しく彩るアイ	テムは、いつの時代も	憧れの対象です。その	120
中の代表的なものにア	イシャドーが挙げられ	ます。目の周りに色を	付ける役割があり、青	160
や緑、ピンクや赤など	さまざまな色のものが	あります。←		186
歴史をさかのぼると、	約5000年前には	すでに存在していたと	いわれています。紀元	226
前の古代エジプトや地	中海のクレタ島では、	クジャク石を砕いて作	った緑色の粉末をまぶ	266
たに塗っていました。	このころは、とても化	粧が発達した時代でも	ありました。それは、	306
現代のような美しく見	せるための装飾として	ではなく、魔よけや虫	が寄って来ないように	346
するためのものだった	といわれています。一	説によると、眼病予防	や太陽光線から目を保	386
護する意味もあったそ	うです。有名なクレオ	パトラという女王も、	はっきりとした色合い	426
のアイシャドーを使っ	ていました。しかし、	その歴史も、ローマ帝	国の滅亡とともに一度	466
途絶えます。再び本	格的に復活したのは、1	9世紀のフランスにお	いてでした。役者が舞	506
台に立ったときに目元	を強調するために施し	たのです。それを見た	一般女性がこぞってま	546
ねをするようになりま	した。←			560
一方、日本でも、や	はり古代エジプトと同	じように、大昔は魔よ	けや呪術的な意味合い	600
からアイシャドーを使	っていたそうです。例	えば、目尻を赤く塗る	習慣がそうです。古い	640
絵などでそういう姿を	見たことがあるでしょ	う。しかし、いったん	その風習は途絶えてし	680
まいます。江戸時代に	、歌舞伎役者が舞台に	立つときに化粧をする	ようになりましたが、	720
それが一般庶民に広が	ることはありませんで	した。昭和に入ってから	、欧米の影響で女性	760
もアイメイクをするよ	うになったといわれて	います。		784

2級・準2級速度模擬問題 20 (模範解答)

10	20	30	40
40	50	60	70
80	90	100	110
120	130	140	150
170	180	190	200
210	220	230	240
250	260	270	280
290	300	310	320
330	340	350	360
370	380	390	400
410	420	430	440
450	460	470	480
490	500	510	520
530	540	550	560
570	580	590	600
610	620	630	640
650	660	670	680
690	700	710	720
730	740	750	760
770	780		788

敵しい自然界で生き残るために、生き物たちはさまざまな工夫をしています。例えば、
 常に大きな群れになって移動することで、猛獣からの攻撃を寄せ付けなかつたり、被害を
 最小限にとどめたりするのはヌーという動物です。また、複雑な巣穴を作り、入り口に見
 張りまで立てて敵の侵入を防ぐ小動物もいます。さらには、自分の体を硬い甲羅で覆うこ
 とで、身を守るアルマジロなどもいます。◀
 こうした工夫は昆虫にも見られます。例えば、木の葉や枯れ枝などに擬態することで敵
 の目をくらます護身方法です。植物にそっくりなものは、じっくりと観察をしても識別で
 きないことがあります。しかし、同じ擬態でも動かない木などではなく、全く別の種に似
 せることで、敵から身を守っている昆虫がいます。◀
 例えば、透明な羽を持つスカシバと呼ばれるガは、体の色や模様、形がハチにそっくり
 で、明るい昼間に花の上などを飛んでいると見分けがつかないくらいです。これならば、
 針に苦勞をした鳥は攻撃を仕掛けてこないでしょう。しかし、この護身方法には思いも寄
 らない盲点があります。ハチによって痛い思いをしたことのある鳥たちは近づいてきませ
 んが、巣立ったばかりで何も知らない鳥は、お構いなしに攻撃を仕掛けてきます。この事
 情は、スカシバの方も心得ているようで、鳥たちが巣立つことの多い春には、めったに姿
 を現さないのだそうです。そして、彼らが経験を積んで、ハチの怖さや針の痛みを十分に
 知ったことが予測される秋になると登場し、目の前を堂々と飛び回るようになります。この時期
 なら攻撃される危険性は格段に低下しているはずだからです。経験から学習する鳥にも感
 心しますが、さらに優れているのがスカシバの洞察力ではないでしょうか。自分がハチに
 そっくりなことを充分承知したうえで敵の成長を見越し、安全に動き回れる時を選ぶとは
 昆虫ながらなかなかあっぱれだと思えてなりません。

2級・準2級速度模擬問題 21 (模範解答)

ある調査によると、	携帯電話を持っている	中学生の16パーセン	トが、1日に50通以	40
10 上のメールのやりとり	20 をしているそうです。	30 この数を多いと考える	かどろかは人それぞれ	80
50 ですが、明治の文豪の	60 中には、日に何通も手	70 紙を書いている人がい	ます。電話が普及する	120
90 まではそれが唯一の通	100 信手段だったので当然	110 かもしれませんが、フ	ァンレターへの返事な	160
130 ども小まめに送ってい	140 てその人柄がしのばれ	150 ます。←		184
170 日本では、江戸時代	180 に都市を中心として識	200 字率が上がり、寺子屋	では手紙の書き方が教	224
194 えられました。明治4	204 年には郵便制度が始ま	214 り、翌年には学制が公	布され、全国に学校が	264
234 設置されました。そ	244 こでは手紙文が教えられ	254 、多くの文例集も出版	されました。今と違っ	304
274 てこのころは、文語を	284 用いた候文で書かれて	294 いました。多くの人が	口語でしたためるよう	344
314 になるのは大正になっ	324 てからのことです。←	334 ←		364
354 手紙は一回限りのもの	364 ですから、用が済めば	374 よほど大切な人から	のものではない限り捨	404
374 ててしましますが、紙	384 がまだ貴重だった時代	394 は、裏面が日記やメモ	などに使われ、後世へ	444
414 残ったものもあります	424 。これが、今では歴史	434 学の重要な資料となっ	ています。その中には	484
454 国宝に指定されている	464 ものもあります。偉い	474 人や書道の達人の手紙	ともなると、きちんと	524
494 表装され伝えられたもの	504 がたくさんあります。	514 今では、古美術品とし	ての価値が生じて高	564
534 値で売買されているよう	544 です。←	554 ←		579
574 明治以降の有名な作家	584 になると、手紙を集め	594 た書簡集だけで全集	の数巻分を占めている	619
589 こともあります。これ	599 を読めば、交友関係や	609 日常生活、金銭のやり	とりまで分かるので、	659
629 文学を研究する人の第	639 一級の資料となってい	649 ます。現在でもたまに	文学史を書き換えるよ	699
669 うな作家の手紙が発見	679 されることがあります	689 。中には家族や恋人に	宛てたものもあり、文	739
709 豪の意外な一面をわた	719 したちに垣間見せてく	729 れます。メールの時代	になって、大切な手紙	779
749 が残されないことを残念	759 に思います。	769 ←		796
789				

2級・準2級速度模擬問題 22 (模範解答)

鈴といえば、財布や	ネコの首などに付いて	いる、ちりんちりと	音のするものを思い浮	40
かべます。土器や金属、	陶器など、いろいろ	な素材で作られたもの	がありますが、いずれ	80
もその清らかな音色は	人の心を和ませてくれ	るとともに、古来より	邪気をはらう力がある	120
とされてきました。今	でもさまざまな用途で	使われていますが、実	は、これは伝統ある和	160
楽器なのです。日本の	歴史の中でも、神道と	深いつながりがあり、	神様に奉納するために	200
奏でる曲の中で使用さ	れていたり、神前で	結婚式では、みこが手	に持って儀式を行った	240
りしています。←				248
さて、その昔、鈴は	クルミや豆などを振っ	たときに、中で種が動	いて鳴ることをヒント	288
に作られたといわれて	います。いつごろから	用いられるようになった	かは明確ではありま	328
せんが、鈴や鐘、太鼓	といった音の出るもの	は、人類の歴史の中で	古くから人々の暮らし	368
に深く関わってきたよ	うです。その音は、人	間にまつわる邪気をは	らって生命を守る盾の	408
ようなものだったとも	いわれています。日本	における歴史としては、	縄文時代には土鈴と	448
呼ばれる土器でできた	ものが存在していたよ	うです。また、古墳か	ら出土されたものには	488
金や銅製の鈴もあり、	6世紀ごろには金属で	も作られていたことが	うかがえます。素焼き	528
に絵付けをしたものは	江戸時代以降にお守り	や縁起物として親しま	れていたようです。農	568
耕が始まってからは、	農作物を荒らす動物を	追い払うために田畑に	設置していました。そ	608
の名残なのか、今でも	山菜採りなどで山に入	るときには、クマよけ	のために腰に付けてい	648
くといった習慣があり	ます。←			662
ちなみに、財布に鈴	を付けておくと落とし	ても気付くことができ	る、音でお金が寄って	702
来るなどといわれてい	ます。清らかなその音	には、魔よけの意味と	、神を招く力があると	742
され、神社での参拝の	際には鈴を鳴らして神	様を呼びます。おそら	く、その辺りから連想	782
された言い伝えなので	しょう。			796

2級・準2級速度模擬問題 23 (模範解答)

観光地について調べていると、国内や海外の町と姉妹都市を結んでいる市町村に行き当	40
たることがあります。お互いの共通点を認め合い、何らかのつながりがある場合に提携を	80
しています。さまざまな分野で友好関係を築いていこうという意味表示と考えればよいで	120
しょう。お互いの理解を深めるための文化交流や親善のために行き来を頻繁にするなど、	160
いろいろなイベントが開催されています。姉妹都市の例としては、文化遺産が多いことか	200
らフランスのパリと京都府、火山の近くに成立したという理由から	240
児島県、巨大テーマパークがあることからアメリカのオーランドと	280
げられます。他にも、ロシアのチタ市と愛知県の知多市のように、名前が同じということ	320
で選ばれている事例もあります。←	336
そのルーツを探ってみると、もともとはある国の外交政策の一環	376
アメリカのアイゼンハワー大統領が始めました。それには厳密な定義があるわけではなく、両	416
方にとってプラスに働くことが多いので、世界中にその流れが広がっていきました。←	455
ところで、姉妹とよく似た表現で、友好都市というものご存じでしょうか。い	495
ずれもその内容については、全くと違っていいほど差異はありません。では、両者にどの	535
ような違いがあるのかを調べてみると、意外にも単純な理由でした。この名称は、英語で	575
あっても同じくシスターと表現しますが、そこには上も下もありません。ところが、日本	615
や中国のように漢字を用いた場合、どちらの国が姉で妹なのかという問題が出てきます。	655
そこで、友好都市という呼び方をすることで、いずれにも顔が立ち、丸く収まるというわ	695
けです。お互いに仲良くするために締結された約束事ですから、そのネーミングが原因で	735
両者が気まづくなっは意味がありません。小さなことですが、別々の国同士が分け隔て	775
なく交流を行うための心配りだといえるでしょう。	798

2級・準2級速度模擬問題 24 (模範解答)

昔から、大豆は「畑の肉」と呼ばれ、良質のタンパク質がたくさん含まれていることは	40
ご存じでしょうか。これには、血液中のコレステロールを下げる作用があり、動脈硬化や	80
心筋梗塞などの予防にも効果があるといわれています。さらに、イソフラボンなどの健康	120
に良い成分もいろいろ含まれています。←	139
大豆から作られている豆腐は、タンパク質が熱や酸で固まる原理を利用して作られてい	179
ます。まず、一晩水に漬けておいた大豆をすりつぶします。これを加熱して布袋に入れて	219
搾ります。こうしてできた液が豆乳で、その搾りかすがおからです。昔の人は「から」が	259
「空」に通じて縁起が悪いということで、うのはなとも呼ぶようになりました。さて、豆	299
乳の温度が70度ぐらいまで下がったら、ここに凝固剤を加えてかき混ぜ、穴の開いた型	339
箱に綿の布を敷き、そこへ移して固めます。かつては「にがり」といって海水を凝縮して	379
塩を取った残り汁を凝固剤に使用していましたが、現在は硫酸カルシウムなどを用いるこ	419
とが多いそうです。絹ごし豆腐を作る場合には、濃いめの豆乳に凝固剤を混ぜてそのまま	459
固めて作ります。←	468
豆腐は中国をはじめ、アジアで広く食べられています。いつごろ生まれたかははっきり	508
しませんが、原料の大豆は中国で紀元前5000年ぐらいから栽培されていたと考えられ	548
ています。おそらく、誰かが大豆のスープに海水を混ぜてみたら固まったのを見て作るよ	588
うになったのではないのでしょうか。日本には、奈良時代に遣唐使が中国から持ち帰りました。初めはお坊さん	628
たちがお寺で食べる精進料理に使っていましたが、室町時代には人々に広く知られるようになり	668
ました。←	685
豆腐というと、柔らかいものの象徴のように思われていますが、北陸地方などには堅く	725
て大きな「かた豆腐」というものがあります。沖縄県の島豆腐も有名です。これを使った	765
チャンプルーという料理は、この地を代表する郷土料理となっています。	798