

わたしがうらやまし	いと思うもの一つに	、澄んだ美声がありま	す。子供のころから、	40
なぜかハスキーボイス	だったため、合唱の時	はいつもアルト担当で	、低いパートを歌って	80
いました。たまには伸	びやかな高い声で、主	旋律を口ずさんでみた	いと憧れた時期もあり	120
ました。←				125
そもそも声というも	のは、一体どのように	して出てくるのでしょ	うか。また、その音色	165
や高低は、どんな要	因によって決定するの	でしょうか。喉の上部に	は声帯という器官があ	205
ります。息を吐き、こ	れを振動させることで	発生した音は、喉を通	ることで共鳴しながら	245
舌や唇までたどり着	き、そこで加工された	後に、外へと拡散する	のだそうです。高低につ	285
いては、声帯の形状や	大きさ、伸縮度合いな	どの他に、一秒間に何	回振動するかによって	325
変わるといいます。そ	れは、ヘルツという単	位で表され、その数が	多いほど高いのだそう	365
です。声帯にとって理	想的なのはごくわずか	な空気によって振動す	る状態なので、大声で	405
怒鳴ったり、急激に冷	やしたり、乾燥させたり	して、痛めないよう	に注意しなければなり	445
ません。←				450
また、食べ過ぎや空	腹も負担をかける大き	な原因のようです。音	色に関しては、声を響	490
かせて増幅させる技術	があるそうです。特殊	なトレーニングを積ん	で喉や鼻孔、胸や頭と	530
いった共鳴器官の数を	増やせば、それだけ魅	力的に聞こえるとい	います。歌う時の姿勢も	570
大切に、上半身をリラ	ックスさせて脚を肩幅	くらいに開き、膝を緩	めて自然に立つと、伸	610
びやかで美しい声を出	しやすいそうです。一	度試してみてください	が	646

ギョーザやシューマイ、から揚げなどは子供が好きな献立のランキングに登場します。	40
そのルーツは中国ですが、今や家庭で食べるおかずとして認識されています。それほど中華料理は日本人にとってなじみ深い存在となっています。店でこの料理を注文すると、大皿に盛られて次々にテーブルへと運ばれます。机は上下で2段構成になっており、その中央が回転する仕組みになっているため、すべての人に満遍なく料理が行き渡ります。中華料理店に行くと、ほとんどがこのスタイルでサービスしているといってもいいほど普及しています。多くの人が、回転するテーブルは中国から輸入されたものだと思っていることでしょう。ところが、驚くことにこれは日本で開発されて、隣国へと広がっていった商品なのです。↓	80 120 160 200 240 280 320 326
昭和初期のこと、東京に、ある結婚式場がオープンしました。そこでは中華料理も扱っていましたが、お客さんがそれらを取り分けるにはいったん席を立たなければなりません。それをしていた創業者の男性は、何とか座ったままでゲストが楽しみながら食事をするようにできないかと考えました。そこで大工さんに、板を2枚重ねて上側の板だけを回転するようにできないかと相談します。その考えが見事に実現し、現在のものが完成しました。同じようなものがすでに18世紀の英国にあったために、残念ながら発明したとはいえませんが、その便利さを中華料理に広めたのは、間違いなく日本人の繊細な気遣いと旺盛なサービス精神だったのです。	366 406 446 486 526 566 606 646 654

かりんとうは、よく知られているお菓子の一つです。その作り方は、まず小麦粉と砂糖	40
に酵母や塩、重曹などを混ぜ、練り合わせて生地を作ります。それを油で揚げ、さらに蜜	80
などを絡めて乾燥させて完成です。そんな素朴で懐かしいお菓子の歴史を振り返ってみま	120
しょう。まずその起源ですが、辞書などを見ても「古くに伝来した駄菓子」と説明さ	160
れていることから、どこか外国からやって来たものようです。どこから伝わったのかは	200
諸説があり、明確にはなっていません。その中で有力とされているのが、奈良時代に当時	240
の中国から伝えられた、唐菓子というものが起源となっているという説です。また、この	280
他には、南蛮菓子が始まりではないかという説もあります。←	308
甘いお菓子ですが歯応えのあるかりんとうは、食べ応えも十分です。かむことで、記憶	348
力の回復や気持ちを穏やかにする効果もあるそうです。最近の子供たちは、昔と比べてあ	388
ごが小さく、歯並びが良くないといえます。これは、硬いものを食べる機会が少なくなっ	428
たことが原因ではないでしょうか。しかもこの現象は、子供だけでなく大人にもいえるこ	468
とです。飽食の時代で、手軽にお菓子などを買い求めることができるようになり、現代の	508
食生活は硬いものを食べる機会が少ないように思えます。そんなときにぴったりなのが、	548
かりんとうです。かむことによってあごが鍛えられるのはもちろんですが、それにより仕	588
事や勉強のストレス解消にもつながるそうです。昔の駄菓子としてだけでなく、体にも良	628
い食べ物として、かりんとうの良さを見詰め直したいものです。	657

いつの時代も、女性	がおしゃれを楽しみた	いという気持ちに変わ	りはありません。雑誌	40
やテレビを見ていても、	季節ごとに新しい服	や化粧品が登場し、大	々的に宣伝をしている	80
のを目にします。↓				89
ところで、現在のよう	うに手軽に化粧品を買	えなかった昔の女性た	ちは、どのように肌の	129
手入れをしていたので	しょうか。気になった	ので調べてみることに	しました。昔から、ぬ	169
かや小豆が肌に良いこ	とは知られていたよう	で、それらを粉にして	水に溶かしたものは、	209
古くからスキンケアに	使用されていました。	ヘチマの茎から採取し	た液も同様です。当時	249
は市販などされていな	いので、彼女たちは手	作りをしていました。	化粧水が商品として売	289
り出されたのは、江戸	時代も中期になってか	らです。野バラなどか	ら抽出したエキスは、	329
肌がしっとりとして化	粧の乗りが良くなると	大好評で、ヒット商品	になりました。↓	367
また、古代から白い	肌への憧れは根強く、	女性たちにとっておし	ろいは必需品でした。	407
しかし、現在のよう	なファンデーションはあ	りませんから、もち米	の粉を溶いたものをは	447
けで顔に塗っていたの	です。平安時代になる	と鉱物性のおしろいも	登場しましたが、人体	487
に悪影響を及ぼすとい	うことから、後に製造	が禁止されました。↓		517
紅花をすりつぶした	ものを唇に塗って赤く	染める方法は、18世	紀に中国から伝えられ	557
たとされています。江	戸時代には、それを練	って固めたものが販売	され、当時の女性たち	597
の憧れを集めました。	口紅の元祖とでもいう	べき製品です。しかし、	非常に高価な品物で	637
したので、庶民にはと	ても手の届かない高級	品でした。		662

友人たちが、市民ホールで朗読の会を開く	というので聴きに行きました。一年ほど前か	40
ら元アナウンサーの女性に指導を受けている	だけあって、プロ顔負けの堂々とした語りぶ	80
りでした。この日の演目は、わたしも前に読んだことのある女性作家の短編でしたが、耳		120
で聴くのと黙読するのとでは違った味わいがあります。最近では、有名な役者さんが語り		160
手となって名作を読むCDも出ていますし、インターネットには落語や朗読専門のサイト		200
も開設されて、朗読がちょっとしたブームになっています。↓		228
日本には古くから、落語や講談、浪曲などの語り物の文化がありました。物語というの		268
は、本を読むものではなく、耳で聴くものだったのです。このように芸人さんが出演する		308
寄席が、最盛期の江戸には400軒近くもあったそうです。また、本は一人で黙読するの		348
が普通ですが、明治のころまでは誰かが文章を声に出して読み、それをみんなで聴くとい		388
うスタイルが一般的でした。今、こういった朗読の文化が形を変えて復活したというわけ		428
です。↓		432
友人によると、声を出すことは健康にも良く、終わった後はすっきりした気分になるそ		472
うです。また、古典から現代のエッセーまでさまざまな作品を読むことで、あらためて日		512
本語の美しさが分かったとも言っていました。また、彼女たちは朗読ボランティアも行っ		552
ていました。これは、依頼された本をテープに録音したり、その場で読んだりする活動で		592
す。その内容は、専門書から家電製品の説明書までいろいろあるそうです。声で誰かの手		632
助けができるということは、とても素晴らしいことだと思います。		662

日本には、古くから	行われてきた伝統的な	武道の一つに相撲があ	ります。その歴史は長	40
く、古墳時代の遺跡から	発掘された土偶やは	にわからず、それが行	われていたことが分か	80
るそうです。また、相	撲によく似たスポーツ	は世界中にあり、古代	メソポタミアのつぼに	120
も日本の相撲にそっく	りな二人の男の姿が描	かれています。↓		148
国技館に行くと、ま	ず大きなつり屋根と4	色の房が目に入ります	が、以前は、土俵の四	188
隅に青、赤、白、黒の	布を巻いた柱が立っ	ており、これが屋根を支	えていました。この色	228
は、四季と天の四神獣	を表していて、穀物が	豊かに実ることを願っ	ているといわれている	268
のです。↓				273
ところで、柱があっ	たころは、紙と土俵に	まく塩がかごに入れら	れて、そこにつるされ	313
ていました。紙は力士	が口元を拭ったり、体	を清めたりするために	使います。力紙とか化	353
粧紙などと呼ばれ、一	場所二千枚近く使う	そうです。塩をまくこと	は、土俵を清める意味	393
があり、第五代将軍徳	川綱吉の時代から行わ	れています。また、力	士がけがをした時の消	433
毒用としても使われて	きました。↓			449
今では、清めの塩は	竹製のざるに入れて、	東西にそれぞれ置かれ	ています。力士にもい	489
ろいろなタイプがあり、	ぱっと大量にまく人、	少しだけまく人など、	そのやり方一つとっ	529
ても個性が見られます。	↓			541
一日に使う量は約4	5キログラム、15日	間で約650キログラム	以上も用意されてい	581
ます。戦争中は塩も貴	重品で、使用する量も	制限されていました。	そのため戦後間もない	621
ころには、お客さんが	土俵までやって来て、	塩をゆで卵に付けて食	べるといった光景も見	661
られたそうです。				669

動物の子供は、遊ぶ	ことを通して大人の行	動パターンを学ぶとい	われています。そのた	40
10	20	30		
め、成長するに従って	じゃれ合うなどの遊び	をほとんどしなくなり	ます。しかし、人間か	80
50	60	70		
ら食べ物を与えられる	イヌは、少し違うよう	です。野生動物のよう	に自分で獲物を調達す	120
90	100	110		
る必要がないため、一	人前になってもずっと	子供のころの特徴を残	し、いつまでも遊びた	160
130	140	150		
がるそうです。←				168
彼らは、そんな気持	ちを仲間や飼い主にし	ぐさで示します。相手	をじっと見詰め、前足	208
178	188	198		
だけ前方に伸ばし、背	中を弓なりにして腰と	尾を高く上げます。そ	して、飛び出しそうな	248
218	228	238		
動作を繰り返すので	す。体の前の部分だけ	を低くするので、伏せ	の形にも見えますが、こ	288
258	268	278		
れが「遊ぼう」という	典型的なサインといわ	れています。その他に	も、相手を鼻先でつつ	328
298	308	318		
いたり、呼ぶように前	足を振ったり、あるい	は跳ね回ったりと、さ	まざまな方法で自分の	368
338	348	358		
心情を伝えているので	す。←			381
ボールや棒などの道	具を前足の間に置き	「これを投げて」とば	かりに訴えてくることも	421
378	401	411		
あります。イヌは、投	げられたものを追い掛	けることが特に好きな	のです。理由の一つと	461
391	441	451		
して、過去に人間と行	った狩猟の記憶がある	ためともいわれていま	す。かつて、撃ち落と	501
431	481	491		
された鳥を追い掛け、	飼い主の所まで運んで	いたように、今もボー	ルを獲物に見立て、狩	541
471	521	531		
りをする満足感を得て	いるのでしょうか。それ	と同時に、褒められる	喜びも感じているのか	581
511	561	571		
もしれません。←				589
イヌは、ご飯を与え	てくれる人や散歩へ連	れて行ってくれる人以	外にも、一緒に遊んで	629
599	609	619		
くれる人をとても好き	になります。ストレス	を発散させるだけでは	なく、遊びを通して飼	669
639	649	659		
い主と信頼関係を築い	ていくのです。			686
679				

夜の闇をとすために	誕生した明かりの	一つに、和ろうそくが	あります。これには長い	40
歴史があり、奈良時代	に中国から入ってきた	ものが、日本で独自に	発展したといわれてい	80
ます。そして、今や和	の芸術品とまでいわれ	るようになりました。	その魅力は何とって	120
もあのオレンジ色の優	しい光と神秘的な炎の	揺らめきではないでし	ょうか。←	155
和ろうそくは、ハゼ	の木の实から採るろう	だけで作られるものが	、最上とされます。燃	195
え方が美しいことに加	え、油煙が極めて少な	く、風が吹いても消え	にくいのがその理由で	235
す。作り方は、ろうを	型に流し込むものと塗	り重ねていく方法があ	ります。どちらも熟練	275
の技を要しますが、よ	り難しいのは後者で、	イグサなどで作った芯	に、溶かしたろうを幾	315
層にも塗り重ね、時間	をかけて仕上げていき	ます。根気と正確さが	要求される作業です。	355
その形は上部が太く、	下部が細いのが特徴で	、棒状といかり型の二	つがあり、いずれも芸	395
術品といわれるだけの	存在感も十分です。ま	た、会津地方が発祥と	されている絵ろうそく	435
は、主に東北や北陸な	どで発展してきました。	その始まりは、寒い	冬に生花が入手しにく	475
い所で、代わりに花の	絵をろうそくに描いて	仏壇などに供えたとい	うことで、単なる消耗	515
品ではなかったことが	うかがえます。←			533
一方、現在市場に出	回っているものの大半	は、石油を精製して作	る、パラフィンという	573
物質を原料とする西洋	ろうそくです。インテ	リア照明として、また	癒やしグッズとして人	613
気のアロマキャンドル	など、そのほとんどは	石油系のものですが、	メーカーではこれから	653
の原料の供給に不安が	あるとして、植物油を	原料とした製品作りを	考えている企業もある	693
ようです。				698

わたしたちが、普段	何げなく味わっている	食べ物にも、調べてみ	るといろいろと面白い	40
歴史があります。↓				49
例えば、今ならコン	ビニで幾つでも買うこ	とができる氷ですが、	昔は、一般の人は口に	89
することができないほ	ど貴重なものでした。	古代の日本では、政府	が氷をためておく蔵を	129
持っていました。冬に	天然の氷を切ってしま	っておき、夏に宮中で	食べたり、飲み物や食	169
べ物を冷やしたりする	ために使っていました。↓			191
江戸のころには、6	月1日に富士山の氷を	将軍に献上する習わし	があったそうです。旧	231
暦のその時期といえ	ば、もう夏の盛りです。	1メートルほどの氷が、	江戸へ着いた時には	271
手のひらに載るほどの	小さな塊になっていた	そうです。↓		297
明治の初めには、北	海道で切り出した氷を	船で横浜に運び、大も	うけした商人もいまし	337
た。庶民の手に届くよ	うになったのは、明治	の終わりごろのこと	です。↓	370
さて、暑い時に冷たい	ものが食べたくなる	のは、昔から万国共通	だったようです。氷を	410
使ったお菓子も時代を	追うごとに発達してい	きます。アイスクリー	ムの起源は、食品を保	450
存するための冰雪に、	蜜や果汁を掛けて食べ	たことから始まります。	今でいうシャーベッ	490
トのようなもので、お	菓子としてではなく、	疲れた体を癒やす健康	食品として利用されて	530
いました。↓				536
ギリシャのアレキサ	ンダー大王は、果汁に	蜜を加えた冷たい飲み	物を兵士たちに与え、	576
士気を高めたといいま	す。このような氷菓は、	インドやアラブでも	作られていました。そ	616
の後、冷却技術の発達	も伴って、さまざまな	種類のものがあらゆる	国で発展を遂げていく	656
のです。↓				661
こんな歴史に思いを	はせながら氷をなめて	みると、いつもとは違	った味がするかもしれ	701
ません。				705

2級・準2級速度模擬問題 10 (模範解答)

でんぷんは、昔から	数多くの種類が世界中	で作られ、料理の材料	の一つとして利用され	40
てきました。料理には	もちろん、お菓子作り	にもよく使われるため、	家庭でも常備してい	80
ることが多い食品です。	おそらく、最も身近	なものは、ジャガイモ	から作られたかたくり	120
粉ではないでしょうか。	これは、特に調理に	おいて使う頻度が高く、	天津飯のようにあん	160
の掛かった料理や、か	ら揚げの衣などには欠	かせません。また、洋	菓子作りによく使われ	200
るのがコーンスターチ	です。これはトウモロ	コシからできています。	粒子が細かく、大き	240
さもそろっているの	で、冷えても粘度が変	わらず、プリンやカスター	ドクリームなどに最	280
適です。また、江戸時	代から和菓子作りには	欠かせないとされている	のがくず粉です。これ	320
は粒子がととても細	かく、口当たりが滑ら	かなため、日本料理の	とろみ付けにもよく利用	360
れます。↓				365
ところで、でんぷん	は食品だけでなく、実	は製紙業の分野でも使	われていることをご存	405
じでしょうか。日本	で昔から製造、利用	されてきた和紙は、ミツ	マタやコウゾといった木	445
の皮から取り出した	繊維を原料としており、	非常に丈夫なもので	した。現在、われわれが	485
使用している紙は、	一般的に洋紙と呼ば	れるもので、主に木材	から取り出したパルプ	525
う繊維からできて	います。しかし、それ	だけで作ろうとすると	繊維同士の絡みが少	565
和紙ほど丈夫なもの	にはなりません。そ	こで、でんぷんの性質	を利用し、接着剤とし	605
うことで強度を	上げています。↓			622
食材だけでなく、	工業用としても利用	でき、自然環境に適	応して大量生産する	662
能なでんぷんは、	安全性の高い資源	として、未知の大き	な可能性を秘めてい	702
ません。				706

2級・準2級速度模擬問題 11 (模範解答)

日本にはさまざまな種類	の鳥たちが生活して	います。これらの中	でも、国境を越えて飛	40
んでいく渡り鳥につい	て、詳しく知っている	人は多くないでしょ	う。彼らは、繁殖する場	80
所と、そうでない時期	を過ごす場所が離れて	いて、年に一度決まっ	た時期に往復する鳥な	120
のです。←				125
渡り鳥は、本能によ	って動くべき時期を知	っています。しかし、	なぜ暖かい地方を目指	165
すのかは、解明されて	いない部分が多いよう	です。一般的に、ツバ	メのように昆虫などの	205
生きたものを主食とす	る鳥は、冬になるとえ	さを求めて暖かい場所	へ移動すると考えられ	245
ています。←				251
彼らは、春は昼間の	時間が長くなり始めた	のを感じ、夏の繁殖時	期に合わせてホルモン	291
が分泌し始めるのをき	っかけとして、北へ向	かいます。そして、北	国が冬になって昼間の	331
時間が短くなるのを感じ	るとともに、周囲に	食物となる生物がいな	くなると、南へ飛び立	371
つのです。その進路は	太陽の方向で決まると	いわれています。その	高さから時間を知り、	411
方向を割り出すのです	。さらに、夜間は特定	の星の位置で方位を決	めているため、曇りの	451
日にはうまく飛べず、	群れが乱れてしまうこ	とがよくあるそうです	。←	483
こうした天体航法を	渡り鳥が知っているこ	とは、プラネタリウム	の中に入れてみるとい	523
う実験によって明らか	になっています。移動	する時期に、そのコー	ス上で見られる星座を	563
映し出すと、鳥たちは	行くべき方向を向きま	す。ところが、季節外	れの星座や違う場所で	603
見られる星を映すと、	方向を決められずにい	るのです。また、天体	航法で目的地に100	643
キロメートルほどに近	づく、と、視界飛行に切	り替えます。前の年の	記憶を思い出しなが	683
その目で確認し、見慣	れた場所を見つけて着	陸するのです。		710

2級・準2級速度模擬問題 12 (模範解答)

何といっても肉食文化であるフランスには、肉の種類や調理方法もさることながら、驚	40
くほどたくさんの保存方法がある。もともと、内陸地のパリなどが政治の中心地となった	80
フランスでは、新鮮な魚介類や肉類を輸送するのに時間がかかったため、傷みかけた肉の	120
臭み消しのためにソースが発達したといわれている。それと同じ理由で、保存食作りの技	160
術も発達していった。↓	171
お肉の代表的な保存方法には、塩漬けや薫製、乾燥などがある。中でも、興味深いのが	211
コンフィである。これは、フランス料理の調理法であり、何か物質に浸して調理した食品	251
の総称だという。食材の風味を良くし、なおかつ保存性を高める伝統的な技法だ。カモや	291
七面鳥、ガチョウなどの他に、豚肉でも作る。肉を塩漬けにして、その脂を使い、低温で	331
ゆっくりと火を通して仕上げる。↓	347
わたしは、パリの料理店で、初めてこれを注文した時の驚きを今でも忘れられない。今	387
までは、その名を聞くと果物の砂糖漬けを思い浮かべていたので、カモの脂漬けというも	427
のが全く想像できなかったのである。この言葉は、フランス語の動詞で「保存する」を語	467
源としており、砂糖漬けや酢漬けでも同じ言葉が使われるのだ。持ち前の好奇心で注文し	507
てみると、目の前に出てきたお皿には、想像とは違い、ゆでたように見える肉が載ってい	547
た。ちなみにフランスでは、かりっと焼き上げた食感があまり好まれないためか、日本の	587
ようなカリカリした焼き上がりは期待できないという。恐る恐る食べてみると、その第一	627
印象は一変した。カモのお肉の凝縮したうま味が、適度な塩分でとてもうまく引き出され	667
ていたのである。わたしは、その初めてのおいしさに、とても感心したことを今でも覚え	707
ている。	711

2級・準2級速度模擬問題 13 (模範解答)

人は眠くなるとあくびをします。また、まばたきをしたり、目をこすったりすることもあり。特に、子供の場合は、こういったしぐさで眠くなったのかどうかはすぐに分かります。↓	10 20 30 40 50 60 70	40 80 85
それでは、あくびとは一体何でしょう。人の体は疲労がたまってくると酸素が不足してきます。それを補給するために強制的にする深呼吸のことで、体が「早く寝て疲れを癒やそう」という信号を出しているのです。休日や昼休みなどであれば問題ないのですが、会議や仕事中だと我慢しなければならず、苦労した経験がある人も多いはず。あくびは、特に脳の酸素不足を補うための生理現象です。体の他の部分に比べて大量に酸素を必要とする器官で、普段の呼吸でも、取り込んだ酸素の約20から25パーセントを消費しています。↓	95 105 115 135 145 155 175 185 195 215 225 235 255 265 275 295 305 315	125 165 205 245 285 325 331
しかし、いったんあくびが出てしまうと、一瞬ですが目が覚めたように感じられます。これは大きく口を開けると、物をかむのを使う筋肉が、強く引張られて脳が刺激されるからです。そのためすっきりするのは、もし運転中などに眠くなったら、口を開いたり閉じたりするだけでも、眠気防止の効果は大きいそうです。↓	341 351 361 381 391 401 421 431 441 461 471	371 411 451 480
次に目をこする理由ですが、これは涙腺の活動と深い関係があります。起きている間の人の目は、常に涙が出て眼球を潤しています。寝ている時は閉じているため、涙腺があまり働かなくても乾燥することはありません。しかし、眠気を催すと、その機能が低下してきます。つまり、起きて目は開いているのに涙腺の働きが鈍ってくるのです。そこで手で目をこすって涙腺を刺激し、涙を出させて睡眠を振り払おうとするのです。無意識にする行為にこんな意味が隠されていたとは、人間の体はよくできていると感心させられます。	490 500 510 530 540 550 570 580 590 610 620 630 650 660 670 690 700 710	520 560 600 640 680 720

2級・準2級速度模擬問題 14 (模範解答)

これまでの日常生活	をさかのぼって、思い	起こしてみしてほしい。	あなたが最後に切手を	40
使ったのは、いつのこ	とだっただろう。いつ	もメールや電話ばかり	で、今までほとんど手	80
紙やはがきを送ったこ	とがないという人もい	るのではないだろうか。	↓	112
さて、切手が生まれ	たのは1840年のイ	ギリスでのことである。	このため、本来は万	152
国郵便連合の規則で、	切手には発行した国の	名前を記さなければな	らないが、イギリスだ	192
けは君主のシルエット	が印刷されているのみ	となっている。次いで	、スイス、ブラジルへ	232
と郵便制度と共に徐々	に広がっていった。日	本で最初に切手が発行	されたのは1871年	272
のことだったという。	旧暦の3月1日だった	ため、現在の4月20	日が「郵便記念日」と	312
なり、今もその日には	行事が行われている。	↓		333
この必要な料金を前	払いし、その証拠とし	て郵便物に貼り付ける	紙片は、当初イギリス	373
ではラベルと名付けら	れていた。しかし、こ	の名称はなかなか広が	らず、その後スタンプ	413
と呼ばれるようになり	、今に至っている。も	ともとスタンプとは、	切手が誕生する以前に	453
郵便を引き受けたこと	を示すために押された	印章のことである。日	本では、導入当時から	493
切符手形という言葉	を短くした、切手とい	う言い方が使われている。	↓	525
ちなみに、郵便の「	郵」の字は、人間の脚	力によって文章を運ぶ	ことを示している。そ	565
して「便」の字は、音	信や手紙を意味してい	る。絵文字や装飾を使	ったメールでも、伝え	605
たいことを送って個性	を表現することは可能	だ。しかし、便箋や封	筒などを選び、筆記用	645
具やどんな色で文字を	記すかを考え、時間を	かけて手書きでつづら	れた郵便物は、内容や	685
個性だけではなく、あ	なたの温かな気持ちま	で送る相手に届けてく	れるだろう。	721

2級・準2級速度模擬問題 15 (模範解答)

日本語では、物を数える場合に、数え方を表す、個や本、枚など	のような言葉を付けま	40
す。これを助数詞とい	います。ただ単に数量を示すだけではなく、その物の状態を表して	80
います。例えば、イヌ	が1匹いますというのと1頭いますというのとでは、聞いた時の感	120
じ方が違ってきます。	前者なら、チワワなどの小さいイヌを飼っているということでしょ	160
うし、後者ならセント	バーナードほどの大きさを想像します。また、駅で「新幹線の改札	200
機には2枚同時に入れ	てください」という放送を聞けば、枚という言葉で切符のことだと	240
理解できた経験があり	ます。↓	254
この助数詞が非常に	発達している日本では、その数が約500通りもあるとされていま	294
す。世界の言語をみて	みると、中国語や韓国語、タイ語やベトナム語など東アジアの多く	334
の言葉にはこれがあり	ますが、英語やフランス語、ドイツ語といったヨーロッパの言語に	374
はこのような言葉はあ	りません。なぜ、日本語で助数詞が発達したかということ、冠詞や複	414
数形がなかったからだ	と考えられています。わたしたちが、英語を学習する際に、少しつ	454
まずいてしまうのは、	助数詞の文化の中で育ったからかもしれません。↓	487
先ほどイヌの例を出	しましたが、動物を数える場合、人間より小さければ匹、大きけれ	527
ば頭を使うというのが	一般的です。人間には名や人を使います。これの使い分けに関して	567
は、諸説があるよう	ですが、特に定員のあるものや改まった場面では「名」を使うことが	607
多いといえます。では	、ロボットはどう数えるのでしょうか。少し前にロボット犬が発表さ	647
れた時、その数え方が	問題になりました。これを機械と考えれば1台、イヌの仲間と思え	687
ば1匹です。どちらも	少し抵抗があり、結局1体、2体と数えることになったそうです。	727

2級・準2級速度模擬問題 16 (模範解答)

わたしは、北海道に	行くと必ずジンギスカン	を食べます。昔から	羊は、その毛や肉を目	40
10	20	30		
的として世界中で広く	飼育されてきました。	日本では、動物園や牧	場で見ることができま	80
50	60	70		
す。また、えとの一つ	としても知られていま	すが、生き物としては	あまり身近なものでは	120
90	100	110		
ないかもしれません。↓				131
130				
そもそも羊は、世界	最古の家畜といわれ、	わたしたち人間に衣食	住のすべてを与えてく	171
141	151	161		
れるありがたい動物	です。特に、モンゴルの	遊牧民たちは、その毛	を使って衣類や移動式	211
181	191	201		
住居を囲う布を作り、	体は頭からひづめまで、	余すところなく調理	して食べています。ま	251
221	231	241		
た、草食動物である彼	らは、さまざまな能力	を備えています。限ら	れたえさを効率的に利	291
261	271	281		
用するために、とても	短い草や木の葉を左右	に分かれた上唇を器用	に使用して食べ、それを	331
301	311	321		
牛と同じように四つの	胃で消化して栄養にし	ています。さらに、え	さがほとんどない冬場	371
341	351	361		
に備えて体に脂肪を蓄	えるのです。草を食べ、	排せつ物などは土へ	と還元され、大地を育	411
381	391	401		
てる。こうしたサイク	ルのおかげで、人は生	かされてきたともいえ	ます。↓	445
421	431	441		
世界的に見ると、多	くの国がそれぞれに目	的を持って羊を飼育し	ています。ここ数年は	485
455	465	475		
減少傾向にあるよう	ですが、食料生産のため	に重要としているアフ	リカなどでは、着実に	525
495	505	515		
増加しています。今	まで日本では、主にも	その毛や肉を利用して	きましたが、それは本来	565
535	545	555		
姿ではないとも考えら	れるようになってきた	といます。日本では、	モンゴルの人たちの	605
575	585	595		
ようにすべて使うわけ	ではありません。人類	と家畜との長い付き合	いは、その命を頂くこ	645
615	625	635		
とで人間が生かされて	きました。それは大切	なものだけに、何一つ	無駄にしてはいけな	685
655	665	675		
のです。近年、そう	いうことに気付き、羊	の可能性をもっと追求	しようという人たちが	725
695	705	715		
本でも増えているそ	うです。			738
735				

2級・準2級速度模擬問題 17 (模範解答)

静岡県は、独特のおでん文化が色濃く残っている地域である。焼	津港で揚がる新鮮な青	40
魚を材料とした、黒はんぺんを入れるのが特徴だ。関東や東海地区	で「はんぺん」といえ	80
ば、イモと白身魚で作られたふわふわした白いものがほとんどである。しかし、静岡では		120
灰色をした黒はんぺんが当たり前のようになってくる。イワシやサバ	といった青魚から作ら	160
れるのでカルシウムたっぷりだ。まさに昔ながらの健康食品である。傷みやすいため、こ		200
の地域を出て流通することが少なかったが、近頃では、保冷輸送の	発達によって、他県に	240
も出荷されるようになった。もちろん静岡では、スーパーの店頭	に、いろいろな種類のも	280
のが売られている。↓		290
早朝に水揚げされた青魚は、その日のうちに素早くすり身にし、	最新の冷凍技術で保存	330
される。そのため、一年を通して安定的に質の良い原材料を用	いることができるのだ。↓	370
昔から伝えられている製法は、石臼を使うものである。まず、魚	の頭と内臓を取って骨	410
も一緒にミンチにする。その後、ひきながら、熟練の職人が手	で脂の乗り具合を見て調整	450
をし、味付けをする。そして半月状に成形してゆで上げることで完	成させるのだ。↓	488
こうして作られた黒はんぺんは、生のままはもちろんのこと、焼	いたり揚げたりして食	528
べられる。やはり最も親しまれているのは、おでんの具であらう。	これが入っていること	568
以外にも、静岡おでんにはさまざまな特徴がある。例えば、具が串	に刺さっていることや	608
濃い口しょうゆを使うため、汁の色が黒色に近いことが挙げられる。	他にも、アオノリと	648
だし粉を掛けて食べるといった点もそうだ。昔、駄菓子屋ではおで	んも売られていて、子	688
供たちがおやつ代わりに食べていたと聞いたことがある。静岡の人	々は、カルシウムたっ	728
ぷりのおやつで健康的に育っていたに違いない。		750

2級・準2級速度模擬問題 18 (模範解答)

今となつては、自分	自身もしくは周りで海	外に留学した経験があ	る人を見つけることは	40
10	20	30		
難しくないでしょう。	飛行機を使えば、アメ	リカやヨーロッパへも	十数時間で行くことが	80
50	60	70		
できます。ところが、	船しかなかった古代に	、何か月もかけて中国	で学ぶために海を越え	120
90	100	110		
た人々がいます。←				129
2004年、唐の都	のあった西安から、あ	る留学生の墓誌が見つ	かり、大きなニュース	169
139	149	159		
になりました。おそ	らく、この発見がなけれ	ば、彼は歴史に全く名	を残すこともなく埋も	209
179	189	199		
れていたことでしょう。	遣唐使は、東シナ海	を乗り越えていかねば	ならず、大変な危険が	249
219	229	239		
伴いました。当時は、	航海技術も未熟でした	が、多いときには一度	に500人が4隻に分	289
259	269	279		
乗して中国を目指し	ました。←			303
299				
当時の渡航がどれほ	ど大変であったかを知	るために、ある留学生	たちの足跡をたどって	343
313	323	333		
みることにします。彼	らが出発したのは73	4年のことでした。無	事に唐へ到着し、2年	383
353	363	373		
の間勉強に励みました。	そして、いよいよ帰	国することになりました	が、この後に思いも	423
393	403	413		
かけない困難が待っ	ていたのです。中国の港	を出た船は大潮に流さ	れて現在のベトナムへ	463
433	443	453		
と漂着しました。彼ら	はこの地で1年余りを	過ごすことになります	。ところが、東南アジ	503
473	483	493		
ア特有の暑さにやられ	る者が多く、最後まで	生き残ったのはわずか	4人でした。その後、	543
513	523	533		
彼らは商人の船に乗り	、何とか再び唐の都へ	とたどり着きます。皇	帝に願い出て、今度は	583
553	563	573		
北路を使って帰国しま	す。この船旅も、激しい	波浪に見舞われました	が、何とか現在の秋	623
593	603	613		
田県付近へ到着するこ	とができました。ここ	から、奈良の都へ戻っ	たのは739年のこと	663
633	643	653		
です。実に5年近くも	アジアをさまよってい	たことになります。←		693
673	683			
多くの犠牲者を出し	ながらも、海を越えた	留学生は、大陸の進ん	だ知識や書物を持ち帰	733
703	713	723		
り、日本の社会に大き	な影響をもたらしまし	た。		755
743	753			

2級・準2級速度模擬問題 19 (模範解答)

わたしが子供のころ	に経験した、ある時の	話をしようと思う。北	アルプスの麓に広がる	40
畑には、つややかで色	鮮やかなレタスが、ず	らりと植えられていた。	長野のこの地区は年	80
に2回訪れる収穫期を	迎え、緑のじゅうたん	に覆われている。これ	から秋作レタスの最盛	120
期を迎えるのだ。←				129
緑にまぶしく輝くよ	うな葉と形から、出来	の良さが素人目にも分	かるほどだ。その年は	169
気温の高い日が続	き、干ばつ気味だったもの	の台風で雨が降ったお	かげで息を吹き返して	209
いた。根腐れなどの病	気もなく順調に生育し	ているという。収穫は	一家総出となった。←	249
早朝から畑に出て、	食べ頃となったレタス	を見分けて切っていく。	裏返しにして、変色	289
しないように切り口	に水を掛けてから箱詰め	をする。収穫されたレ	タスは、午前中には集	329
荷場に送り、鮮度を維	持するために4度に冷	やされて保存され、保	冷車で消費地へと出荷	369
されていく。←				376
レタス栽培はなかな	か難しい。気温によっ	て肥料の量を加減したり、	最良のタイミング	416
で収穫したりと、多	くの知識と経験が必要と	される。この地区のレ	タス栽培は半世紀近く	456
の歴史がある。ダイ	コンやジャガイモ、麦類	の栽培が主だったのが、	昭和33年ごろから	496
レタスに切り替わっ	ていったという。地域の	引き水施設が整ったこ	とから、安定した生産	536
ができるようになった。	←			548
あこのころの光景が今	も目に焼き付いている。	昔から価格変動の激	しい作物だったが、最	588
近は消費が冷え込み	低迷していると聞く。生	産者はたくさん食べて	もらうため、工夫した	628
食べ方を提案してい	る。レタスといえば生	のままサラダで食べるの	が一般的であるが、わ	668
たしは、熱を通して食	すのも甘味が増してお	いしいと感じる。ピザ	の具にしたり、ゆでて	708
食べたり、チャーハン	の具にするのもよい。	みずみずしいレタスの	魅力をもっと多くの	748
に知ってもらいたい	と思う。			761

2級・準2級速度模擬問題 20 (模範解答)

幼いころ、テレビで	原始時代をテーマにした漫画を見たことがある。	とても面白く、家	40
族そろって大笑いした	ので、鮮明に覚えているのだ。室内で小さな	恐竜を飼っていたり、	80
登場人物がヒョウ柄の	衣類を身に着けていたり、骨製の家具が飾っ	てあるなど、子供向け	120
にしては、なかなか凝	った作りだった。中でも、ずっと頭に残って	いたのが巨大な石のお	160
金だ。漫画の設定では、	買い物をするために、このお金をごろごろ	転がしてお店まで運ば	200
なければならなかった。	子供ながらに大変だ	なと感じたのを思い出	233
しかし、今でも石の	貨幣が流通している地	域があると知って驚い	273
位置する島では、20	00年ほど前からそれ	らを使った品物の売買	313
どの儀式にも盛んに用	いられた。そして、現	在も立派に通用してい	353
は、小さいもので直径	50センチ程度、大き	いものだと3メートル	393
中央には穴が開けられ	ていて、棒を通して運	びやすくしてある。島	433
あり、大小取り混ぜた	石の貨幣が所狭しと並	んでいるという。なか	473
う。そして、この価値	を決めるのが大きさで	はないと聞きさらに驚	513
易度によるとい	うのだから面白い。人々は、	より良質な石を求めて	553
のだが、その交通手段	は専らカヌーだ。重量	のある大物を小さな船	593
に命懸けの仕事とい	える。その勇気をたたえ、	貨幣には採掘者の名	633
だ。↓			636
こんなお金なら、銀	行強盗の心配はまず無	用だろう。しかし、そ	676
物館が熱い視線を送っ	ている。直径4メー	トルという最大のものは、	716
のを拒否しているため、	歴史学者たちにとっ	ては興味津々でも手の	756
のだそう			762

2級・準2級速度模擬問題 21 (模範解答)

日本では、この数年、マラソン大会に出場したり、ジョギングに励んだりする人が増えて	40
います。年齢、性別を問わず楽しんで走っている人がたくさんいて、イベントなどでは	80
仮装をして走る姿を見掛けることもあります。単純に、駆けっこの好き、健康のため、達成感	120
を味わいたいなど、理由はさまざまなようですが、趣味やレジャーの一つとして長時間	160
走るのは人間だけかもしれません。←	178
ある本に、興味深い考え方が記されています。そこには「人は走るために生まれ、その	218
ために進化してきた」と書かれているのです。←	240
まず、ある科学者がウサギの走り方について考えます。全速力で追っ手から逃げる際、	280
後ろ脚で地面を蹴って飛び出す時に背中を伸ばし、前脚で着地するとすぐに背中を丸める	320
走法は、他のほ乳類の多くと共通することを発見しました。そして、どうしたらスピード	360
が落ちるのかを検討します。すると「呼吸」というキーワードにたどり着きます。4本の	400
脚で疾走する動物は、体を伸ばした時に内臓が後方に動いて空気を吸い、丸まった時には	440
内臓が前方の肺を押し形になって息を吐くのです。つまり、1ストライドで1呼吸しかで	480
きないことに気付くのです。例外の生物は、わたしたち人間だけでした。←	514
次に、人間が他の動物よりも優れている能力として、体温調節機能が挙げられます。わ	554
たしたちは、暑い時や運動をした時などに汗をかきます。そうすることで体温を下げるこ	594
とができるのです。チーターなどは、短距離の移動は得意ですが、長距離の移動は苦手	634
です。体温が上がり、すぐに疲れて動けなくなってしまうといいます。←	666
こうしたことから、人類は効率よく呼吸をするために二足歩行を始め、走るのに適した	706
構造を持ち、長い時間にわたって動き続けられるように、体内の熱を逃がす汗腺を発達さ	746
せてきたのではないかというのです。	763

2級・準2級速度模擬問題 22 (模範解答)

<p>おそらく、魚を食べる習慣がある国は、世界中でもそれほど多くはないでしょう。その中でも、日本人の摂取量は突出して多いようです。わが国は四方を海に囲まれ、多くの河川に恵まれたということもあり、古くから食文化が根付きました。また、調理の方法も刺し身に始まり、煮たり焼いたりするのはもちろんですが、天ぷらや干物など多種多様なものがあるのです。↓</p>	<p>40 80 120 160 170</p>
<p>さて、わたしは刺し身をよく食べます。魚屋で買ったものを持ち帰って、自分でさばくこともありますが、カツオやマグロなどは、あらかじめ切り分けられているものを購入することが多いです。家では、大根で作ったつまと共に大皿に盛りだけなので、料亭や旅館で出されるものとは見た目が全然違います。また、味や食感も異なります。目利きの板前が厳選した、新鮮な旬の素材を使っているのですから、市販のパック入りのものとは比較になりません。手を加えていない、生の魚を食べるため、素材の良さあしが味の決め手になるのは当然のことです。しかし、例えば、わたしが釣り上げたばかりの新鮮な旬の魚をおろしても、やはり何か違う気がします。↓</p>	<p>210 250 290 330 370 410 450 470</p>
<p>あるとき、有名な料亭で板前をしている友人に会う機会があったので、同じ素材でも、自分で切ったものと店で出されるものとは、なぜ味が違うのかを聞いてみました。それは道具の違いで、包丁の切れ味によるところが大きいといいます。そのため、非常に大切に扱うそうで、料亭の仕事が終わると家へ持ち帰っていると聞きました。間違えて他の人が使うと、癖が付くのが心配だからという理由からだそうです。特に刺し身包丁は、家族にも触れさせないそうです。また、手入れの行き届いている刃物は、素材の繊維をつぶさないため、味にも違いが出るとのことでした。日本で刺し身やすしが高級料理とされてきたのは、道具の手入れを怠らない料理人のおかげかもしれません。↓</p>	<p>510 550 590 630 670 710 750 780</p>

2級・準2級速度模擬問題 23 (模範解答)

お風呂に入っている	時や散歩の最中などに、ふと何かの歌を口ずさんでしまうことはあ	40
りませんか。気に入	っている曲や大好きな音楽は、リラックスしていると、知らない間に	80
つい歌いたくなるもの	です。わたしが小学生の時は、歌謡曲と呼ばれるジャンルのものが	120
人気を博していました。	中学生になると、ニューミュージックと呼ばれる新しい分野が登場	160
場しました。また、同	時期に、作詞作曲をした人が自分で歌うというスタイルの歌手がた	200
くさん出てきました。	今では当たり前になっていますが、そのころは、かなり珍しい存在	240
だったのです。←		248
歌謡という言葉の意	味は、日本古来の歌のことでした。しかし、明治期になって欧米か	288
ら入ってきた音楽が、	歌謡曲と呼ばれ、新しいジャンルという意味で使われるようになり	328
ました。今ではとても	広い範囲で用いられています。一般的には、現代日本の代表的な大	368
衆歌曲と定義されるこ	とが多いようです。また、日本の音楽といえ	408
る人もいるでしょう。	日本人独特の感性や情感が歌詞のベースとな	448
的なことで説明すれば、	古来の民謡で歌われてきた音階を平均律に置き換えた、五つの音	488
階が元になっています。	西洋の音楽は七つから成り立っていることが多く、明らかに違い	528
があります。わたした	ちが、いかにもこれは演歌だと感じるのは、こうした理由があった	568
からなのです。←		576
今では、歌謡曲とい	う言葉はあまり使われなくなりました。代わりにジェイポップとい	616
う別の表現が登場して	います。比較的、誰にでも聴きやすく、若年層を中心に流行してい	656
るものをこう呼んでい	ます。これからも国内外の伝統が影響し合っ	696
ルが誕生したり、名称	ができたりしていくことでしょう。いつの世にも、人々にとって音	736
楽はなくてはならない	娯楽であり、時に気持ちを慰めたり励ましたりしてくれる大切な存	776
在なのです。		782

2級・準2級速度模擬問題 24 (模範解答)

健康志向が高まる中	で、最近	はスポーツを	する目的も大きく変わ	ってきています。以前	40
10	20	30	40	50	
は競技能力の向上が中	心でしたが、今は健康	増進やダイエット、ス	トレス解消などその目		80
50	60	70	80	90	
的も多様化しています	。そして、フィットネ	スクラブやジムといっ	た施設が増える中で、		120
90	100	110	120	130	
エアロビクスやマシン	トレーニング、水泳な	ど、施設の利用者に対	してさまざまな種類の		160
130	140	150	160	170	
スポーツを指導するの	が、スポーツインスト	ラクターの仕事です。上	達のための技術を教		200
170	180	190	200	210	
えるのはもちろん、事	故やけがを未然に防ぎ	、個々の目的に応じた	プログラムを提案した		240
210	220	230	240	250	
り、健康維持や増進、	減量などが無理なくで	きるような運動メニュ	ーを作成したりして、		280
250	260	270	280	290	
実際の運動方法を指導	することも必要です。↓				301
290	300	310	320	330	
また、子供から高齢	者まで幅広い年齢層の	人に教えるため、科学	的な知識に基づいてさ		341
311	321	331	341	351	
まざまな訓練方法を組	み合わせたり、それぞ	れの体力に合わせた指	導をしたりすることも		381
351	361	371	381	391	
必要です。そして、よ	り多くの人々にその楽	しさを伝えていくこと	が、大切な使命だとい		421
391	401	411	421	431	
えるでしょう。↓					429
431	441	451	461	471	
この仕事をするため	に必須の資格というの	はありませんが、正し	い知識や技術が必要と		469
439	449	459	469	479	
なるので、専門学校や	体育大学などで学んだ	方がよいでしょう。ま	た、スキーやテニスな		509
479	489	499	509	519	
どの特定種目の場合、	その競技についての優	れた技術と指導経験が	必要であり、さらに、		549
519	529	539	549	559	
各団体が認定する指導	員資格などが求められる	場合もあります。その	他に、健康運動指導		589
559	569	579	589	599	
士などの資格を持って	いることも役に立つで	しょう。この仕事では、	体を動かすことが好		629
599	609	619	629	639	
きだということも大切	な要素ですが、それ以	上に欠かせないのが、	お客さんと接するため		669
639	649	659	669	679	
のコミュニケーション	能力です。これはぜひ	とも、身に付けておい	てほしいものです。そ		709
679	689	699	709	719	
して、たくさんの経験	を積むことで施設の運	営者として活躍したり、	将来的には開業につ		749
719	729	739	749	759	
なげたりしていくこと	も可能です。そういう	点でも、これからに期	待できる仕事の一つだ		789
759	769	779	789	798	
といえるでしょう。					798