

声で何かの役を演じている人、いわゆる声優と聞いて真っ先に思い浮かぶのは、アニメ	40
や洋画の吹き替えではないでしょうか。その他にも、テレビのCMや番組などの	80
ナレーションをはじめ、最近ではゲームにも起用されることが多く、人気の職業の一つと	120
なっています。もともとは、舞台俳優が副業でやっていたのですが、今ではその枠を大	160
きく超えて、歌手として活躍する人も多くなります。その分野は、ますます広がっていくで	200
しょう。←	205
この仕事は、声や息遣いだけで表現することを求められるため、最も必要とされるのは	245
表現力や演技力、それにシナリオをきちんと理解する力です。また、正しい発音で標準語	285
が話せることはもちろんのこと、美しい発声や聞き取りやすく話すことができるというこ	325
とも重要です。←	333
声優になるには、劇団や養成所、学校などで訓練を受けて、芸能系の事務所に入るのが	373
一般的ですが、すぐに仕事があるとは限りません。年齢には制限がありませんので、高校	413
や大学へ進学したり、社会経験を積んだりしながら、技術を磨いていくことができる職種	453
です。また、養成所や学校、事務所などについてもさまざまな所があるので、選ぶときは	493
すぐに決めるのではなく、いろいろな人の意見を聞いたり、情報を集めたりしてからじっ	533
くりと考えて選択するとよいでしょう。	551

ひな祭りの日に食べ	るものの一つに、ちら	しずしが挙げられます	。この習慣はどうして	40
できたのでしょうか。	歴史的な背景や理由が	あるのでしょうか。昔	からの習わしや行事の	80
料理には、由来が付き	ものですが、ひな祭り	にちらしずしを食べる	こと自体に理由はない	120
といわれています。し	かし、海や山の幸を色	とりどりに盛り込んだ	華やかなご飯は、まさ	160
に初春の女の子のお祝	いにぴったりです。調	理に専門的な技術は必	要なく、家庭で簡単に	200
作ることができるため、	昔から祝い事がある	日の手料理として出さ	れることが多かったよ	240
うです。↓				245
そのルーツは、江戸	時代に岡山藩で考案さ	れた、ばらずしだとい	われています。ご飯に	285
具材を混ぜるとい	うアイデアが生まれたのは、	当時の藩主が、儉約	のためにお吸い物など	325
の汁物以外のおかずは	一品までという「一汁	一菜令」を出したこと	がきっかけです。庶民	365
たちはこれに反発して、	役人の目をごまかす	ためにすし飯の下にた	くさんの魚や野菜を隠	405
して、こっそり味わ	うようになったのが始	まりだとされています。	その後、こうしたスタ	445
イルのばらずしは豪華	になり「すし一升、金	一両」といわれるほど、	さまざまな食材を使	485
用して彩り豊かに作ら	れています。↓			502
現在、この法令を出	した藩主の命日である	6月27日が「ちらし	ずしの日」として登録	542
されているそうです。				552

わたしたちの家はも	ちろんのこと、室内に	あるたんすや机、いす	など、かつての日本の	40
暮らしに木材は欠かせ	ないものでした。近年	では、次々と新しい素	材が登場しており、あ	80
まり使われなくなった	といわれるようになりました。↓			105
しかし、木材にはさ	まざまな効果があると	いわれています。まず、	空気中の水分量が多	145
いときはそれを吸収し、	低いときには放出し	てくれるそうです。こ	の素材は無数の細胞を	185
持っており、そこに空	気を含んでいるので、	断熱性を備えていると	いわれています。また	225
その香りにはリラック	ス効果があるという研	究報告もあり、人に心	地よい感覚を与える素	265
材だといえます。目にも	優しく紫外線を吸収	しやすいため、木材	から反射する光には、	305
それがほとんど含まれ	ないともいわれていま	す。さらに、音も程よ	く吸収してくれるので	345
気持ち良く感じるそう	です。↓			359
植えて育てて、使う	といったサイクルがう	まく回っていけば、未	来の人たちに豊かな森	399
林を残すことができ、	日本ならではの暮らし	や文化を伝えていくこ	とができるのではない	439
でしょうか。特産とい	う言葉があるように、	その土地で手に入る素	材などを使用すること	479
によって、地域のもの	づくりは発展してきま	した。わたしたちの生	活様式が変わっても、	519
やはり日本の風土にぴ	ったりな素材の良さを	見直していきたいもの	です。	552

ここ数年、酪農家の減少などによって国産のバターが不足して、店頭からなくなること	40
がありました。世界的にみても価格が不安定になることが多く、それならば自分で作って	80
みようと、テレビ番組や雑誌で盛んに特集が組まれました。↓	108
牧場などで、搾りたての牛乳を使った体験教室というものはよく耳にしますが、本当に	148
自宅で作ることができるのでしょうか。その作り方は簡単で、ペットボトルなどの密閉で	188
きる容器に牛乳を入れて、ひたすら振るだけなのです。500ミリリットルだと30分ほ	228
ど根気よく振り続ければ自家製バターが出来ます。その味は、塩味がなくまろやか	268
です。牛乳に含まれる乳脂肪は、薄い膜で覆われています。振動を与えることによってそ	308
れが破れ、固まってバターになるのです。しかし、これには一つだけポイントがあるそう	348
です。それは、脂肪分の均質化加工を行っていないノンホモ牛乳を使用することです。こ	388
れはそのまま動かさずに置いておくと、分離して上の方にクリーム層ができます。濃厚	428
だと感じるのは、飲むときに最初に口にするのがその部分だからなのかもしれません。↓	468
わたしたちが普段飲んでいるのは、脂肪球を細かくして均質化することで、消化吸収を	508
良くし、取り扱いやすくしたものです。コップに入れておいても何も浮いてこず、沈殿も	548
しません。	553

少し前まで、日本に	はなかった職業の一つ	であるスクールカウンセラーとは、心理学の	40
知識と技術を用いて、	児童や生徒の心のケア	を行う専門家のこと	80
ているさまざまな問題	に対応するために、需	要が高くなったこと	120
なりました。その主な	仕事は、子供たちそれ	ぞれの悩みをしっかりと聞き、気持ちを受け	160
止めて問題が解決でき	るようにアドバイスを	したり、周りに働きか	200
す。さらに必要であれ	ば、保護者や教師とも	コミュニケーションを	240
が学校での生活を快適	に送れるように手助け	します。←	265
この職には、精神科	医やこれらを専門とし	ている大学の教員が就	305
すが、現状では臨床心	理士と呼ばれる人がそ	の大半を占めていると	345
間の資格ではあるもの	の、この分野では広く	認められているため、	385
として働きたいと考	えているのであれば、こ	の資格を取っておくと	425
は、指定の大学院など	で学んだうえで、試験	に合格しなければなり	460
また、この職場を探	すためには、教育委員	会のホームページなど	500
でしょう。これから先	、スクールカウンセラ	ーに求められる役割は、	540
ていくのではないでし	ょうか。		554

日本の伝統的なお正月の遊びといえば、実にさまざまなものがあります。その中でも、	40
10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150 160 170 180 190 200 210 220 230 240 250 260 270 280 290 300 310 320 330 340 350 360 370 380 390 400 410 420 430 440 450 460 470 480 490 500 510 520 530 540 550	72 112 152 192 232 272 312 352 392 412 452 492 532 555
<p> <small>10</small> すごろくで遊んだこと<small>20</small> があるという人は多い<small>30</small> のではないでしょうか。<small>40</small> ↓ <small>50</small> その発祥地は定か<small>60</small> ではありませんが、中国<small>70</small> を経て伝わったとされ<small>80</small> ています。時期も正確<small>90</small> <small>100</small> には分か<small>110</small> っていないが、日本最古の歴史書<small>120</small> に記述があること<small>130</small> から、奈良時代には既に存<small>140</small> <small>150</small> 在していたと考<small>160</small> えられてい<small>170</small> ます。しかし、当<small>180</small> 時のものは現代でよく見掛けるよ<small>190</small> <small>200</small> うなもの<small>210</small> はなく、将棋のよう<small>220</small> に 2 人で向かい合<small>230</small> い行<small>240</small> うゲーム<small>250</small> でした。それ<small>260</small> ぞれ<small>270</small> さいころを振り、出<small>280</small> <small>290</small> た目の数で進<small>300</small> めるとい<small>310</small> うのは同じ<small>320</small> ですが、その目<small>330</small> に合<small>340</small> わせて 1 5 個<small>350</small> の石を動かし、相手<small>360</small> <small>370</small> の陣<small>380</small> にすべ<small>390</small> て入<small>400</small> れるのが勝利条件<small>410</small> だったそう<small>420</small> です。現在<small>430</small> のように、大<small>440</small> <small>450</small> 人数で楽<small>460</small> しめる遊<small>470</small> びに<small>480</small> なったのはその後<small>490</small> のこと<small>500</small> だとい<small>510</small> われてい<small>520</small> ます。そして、初めは単純<small>530</small> <small>540</small> にゴールを指<small>550</small> 指すだけ <small>10</small> のものでは<small>20</small> したが、一回<small>30</small> 休みや振り出<small>40</small> しに<small>50</small> 戻<small>60</small> るなどの要素<small>70</small> が追加<small>80</small> され<small>90</small> たこと<small>100</small> によって広<small>110</small> <small>120</small> が生まれ、さら<small>130</small> に人<small>140</small> 気<small>150</small> にな<small>160</small> ったよう<small>170</small> です。↓ <small>180</small> また、これ<small>190</small> に欠<small>200</small> かせ<small>210</small> ないさいころ<small>220</small> の歴史も古<small>230</small> く、一般<small>240</small> 的に使用<small>250</small> される形<small>260</small> のものは、紀元<small>270</small> <small>280</small> 前のエ<small>290</small> ジ<small>300</small> プ<small>310</small> トで発<small>320</small> 明<small>330</small> されたとい<small>340</small> われてい<small>350</small> ます。このとき<small>360</small> 既に、表<small>370</small> と裏<small>380</small> <small>390</small> の数<small>400</small> を足<small>410</small> す<small>420</small> と 7 にな<small>430</small> るよ<small>440</small> うな配<small>450</small> 置<small>460</small> にな<small>470</small> っ<small>480</small> てい<small>490</small> たよう<small>500</small> です。その後<small>510</small>、ヨ<small>520</small>ー<small>530</small>ロ<small>540</small>ッ<small>550</small>パ<small>560</small>など各<small>570</small>国<small>580</small>に伝<small>590</small>わり、日本<small>600</small>へは<small>610</small>す<small>620</small> <small>630</small> ぐろく<small>640</small> と共<small>650</small> に中国<small>660</small> から<small>670</small> 伝<small>680</small> 来<small>690</small> したとい<small>700</small> われてい<small>710</small> ます。 <small>720</small> </p>	<p> <small>40</small> <small>72</small> <small>112</small> <small>152</small> <small>192</small> <small>232</small> <small>272</small> <small>312</small> <small>352</small> <small>392</small> <small>412</small> <small>452</small> <small>492</small> <small>532</small> <small>555</small> </p>

あなたは、ヘチマと	聞いて何を思い出しま	すか。小学校の理科の	授業や夏休みの宿題、	40
自由研究などを連想す	るのではないでしょ	うか。これは、つる性の	植物で壁や棒などに絡	80
み付きながら成長しま	す。夏から秋にかけて	黄色い花が咲き、その	後、大きいキュウリの	120
ような形をした実がな	ります。↓			135
ヘチマには、さまざま	な使い道があります	が、若い実はれっきと	した夏野菜です。特に	175
南九州や沖縄などで裁	培されているものは加	熱すると甘みが出るた	め、皮をむいてみそで	215
煮たり、スープにした	り、おひたしなどにし	て食べられているそう	です。熟して繊維が発	255
達したものは、食器洗	いなどのたわしに用い	られます。これを簡単	に作る方法は、大きめ	295
の洗面器などに水を張	り、茶色く熟れたヘチ	マを2日から3日漬け	ておきます。そして軟	335
らかくなったら皮をむ	いて、中の種を取り出	して干し、乾いたら出	来上がりです。↓	373
また、秋に実が熟した	ところに、茎を途中で	切って容器に差し込ん	でおくるとたまる液体の	413
ことをヘチマ水とい	い、昔から民間薬や化粧	水として利用されてき	ました。そのままでは	453
腐りやすいので、煮た	後にこして冷蔵庫に保	存し、使うときだけ取	り出すようにすると長	493
持ちします。飲み薬と	してはせき止めやむく	み、利尿に効くとされ	、塗るとあせもやひび	533
割れ、日焼けなどの手	当てに良いとされてい	ます。		556

初めて訪れた土地で	知らないものに出会い	、小さなカルチャーシ	ョックを受けたことが	40
あります。それが、外	国であればなおさらで	す。パリの街を歩いて	いて面白いことに気が	80
付きました。通りに面	した番地が、10、12、14	といった偶数	で並んでおり、向かい	120
側は、奇数順になって	います。日本ではこん	なにうまく並んでいま	せん。←	154
後日、ガイドブック	で調べてみると他にも	面白いことがありまし	た。まず、パリの住所	194
は基本的に通りの名前	で表示されます。例え	ば、ルーブル美術館の	ある道なら「リボリ通	234
り何番地」となります	。わたしたちの国が、	市や町といった区画を	単位とした面で住所を	274
表示しているのに対し	て、パリは通りという	線で表していることに	なります。この方式を	314
採っている国はヨーロ	ッパに多いようです。	さらに番地は、セーヌ	川と垂直になっている	354
通りでは、川を背にし	て左側が奇数、反対が	偶数で、川に近い方か	ら若い順番に並んでい	394
ます。平行の通りでは	、下流に向かって左が	奇数で右が偶数です。	そのため、パリではど	434
んな短い通りにも名前	があるのです。地図さ	えあれば、迷うことな	くどこにでも行くこと	474
ができるのではないで	しょうか。←			490
パリの街での小さな	発見ですが、わたしは	そこに、日本とヨーロ	ッパの土地に対する考	530
え方の違いのようなも	のを感じずにはいられ	ませんでした。		557

日本を代表するめん類といえば、そばやうどんなどではないでしょうか。わたしたちにとってなじみ深いものですが、近年増加している外国人観光客からも、旅行中の時間がないときに、手軽に食べられる日本のファストフードと呼ばれて、注目されているようです。また、大手チェーン店も続々と海外に進出しています。←	40
先日、家族で食事に行った時のことです。姉から「うどんは太るからカロリーの低いそばを食べよう」と言われました。後日、本当にそうなのか気になったので調べてみることにしました。←	80
まず、生めんを比較してみると、カロリーはそれほど変わりませんでした。どうやら成形しただけの状態では、加熱や乾燥などをしていないものではあまり差はないようです。しかし、うどんはそばよりも水分の吸収が良いため、ゆでることで水分含有量が増え、粉の比率が減少します。そのため、少しだけ低カロリーになっているようです。もちろんいずれも油揚げや天ぷらといったトッピングをすものによっても違いが出ます。また、原料が違うため、栄養面は異なるといいます。うどんの主な栄養素は、炭水化物なので消化が良く、運動前などのエネルギー源に適しています。一方そばは、アミノ酸やビタミン、血	120
管をしなやかにするルチンが豊富に含まれているため、生活習慣病予防にも効果的だといわれています。	148
	188
	228
	235
	275
	315
	355
	395
	435
	475
	515
	555
	562

3 級速度模擬問題 10 (模範解答)

生き物たちは、生きていくために必要な感覚を先天的に持っています。それは、進化や環境への適応という過程で発達させてきたものでもあります。↵		40		69
例えば、野鳥の視力は、わたしたち人間の5倍から8倍はあるといわれています。高速で飛び回り、えさとなる昆虫を見つけて捕えたり、空中で仲間を探したりするのもすべてその目が頼りになるからでしょう。鳥たちは、近くを見るときは水晶体をとがらせ、逆に遠くを見る場合は元に戻して遠近ともに見えるように調節しています。また、敵に襲われることがないように、いつも用心していなければならないため、目は顔の側面にあり、周辺を見渡して警戒できるようになっています。種類によって異なりますが、視界の広さが330度ほどまである鳥もいるそうです。ちなみに、顔の前面に目がある犬や猫などの視界は約250度だといわれています。その違いからも分かるように、彼らはその広い視野で、空を飛びながら瞬時にえさを見つけたり身を守ったりするのは、その広い視野です。↵				109 149 189 229 269 309 349 389 423
鳥は飛ぶのに適した体の構造をしています。例えば、骨の内部には蜂の巣のようなすき間がたくさんあり、その中に空気が入っていて、とても軽くなっています。その他にも飛行する際の姿勢が流線型をしていること、羽を支える筋肉が発達していることなどが挙げられ、実に機能的にできていることが分かります。				463 503 543 566

3 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

<p>あなたが住んでいる 各地で毎日のように、 運営をする人をイベント</p>	<p>地域のお祭りから、 さまざまな催しが行われ トプランナーと呼びま</p>	<p>ンサートやスポーツに 関するものまで、全国 ものを企画し、準備や す。↓</p>	<p>40 80 103</p>
<p>主な仕事としては、 すが、どれも自分の考 なるクライアントには、 で、より効果的で魅力 向けて全体をまとめ、</p>	<p>情報の収集や音響など えたように作ることが 、それぞれ開催する目 的なプランを作り上げ 運営していかなければ</p>	<p>の会場作り、集客のた め できるというわけでは ありません。主催者と その趣旨に沿ったうえ そして、イベント成功に なりません。↓</p>	<p>143 183 223 263 290</p>
<p>この仕事に就くため 理店やイベント制作会 条件は、それぞれ異な とがあります。学部で たものを学んでおくと ほどプランナーの数も に向かうため、成功さ</p>	<p>に、必要となる資格は 社に任されるため、そ りますが、大手の企業 有利になるものは特に 、役立つことが多いそ 多くなり、関わる人も</p>	<p>特にありませんが、ほ こへ就職するのが一般 になればなるほど、学 ありませんが、マーケ イベントになればなる 増えていきます。みんな では味わえないものか</p>	<p>330 370 410 450 490 530 567</p>

3 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

<p>あなたは、おぼろと</p>	<p>いう言葉を知っている</p>	<p>でしょうか。ぼんやり</p>	<p>とかすんでいて、はっ</p>	<p>40</p>
<p>きりと対象が見えてこ</p>	<p>ない様子を表現すると</p>	<p>きに用います。有名な</p>	<p>のは、音楽の授業でも</p>	<p>80</p>
<p>使用されている「おぼ</p>	<p>ろ月夜」ではないでし</p>	<p>ょうか。風景を淡々と</p>	<p>描いている歌詞を読み</p>	<p>120</p>
<p>進めていくと、春独特</p>	<p>のぼかぼかとした空気</p>	<p>感と、ぼんやりとかす</p>	<p>みがかって、どことな</p>	<p>160</p>
<p>く美しい田畑や山の様</p>	<p>子が想像できます。←</p>			<p>180</p>
<p>このように、明確に</p>	<p>言い当てられない微妙</p>	<p>な雰囲気という言葉が日本</p>	<p>語にはたくさんありま</p>	<p>220</p>
<p>す。昔から俳句や和歌</p>	<p>でも使用されています</p>	<p>が、現代では忘れ去ら</p>	<p>れていることが多いと</p>	<p>260</p>
<p>いえるのではないでし</p>	<p>ょうか。その他、昔の</p>	<p>唱歌や童謡にも、この</p>	<p>ように美しい言葉が用</p>	<p>300</p>
<p>いられているので、時</p>	<p>々聴き返してみたいも</p>			<p>325</p>
<p>一方で、おぼろには</p>	<p>別の意味もあります。</p>	<p>魚やエビをすりつぶし</p>	<p>て味を付けて、いり煮</p>	<p>365</p>
<p>にしたものをいいます</p>	<p>。ちらしずしにも使用</p>	<p>されており、色粉でピ</p>	<p>ンクに染められている</p>	<p>405</p>
<p>場合もあるようです。</p>	<p>これ以外にも、昆布を</p>	<p>ごく薄く削ったものや</p>	<p>、固まりかけた状態の</p>	<p>445</p>
<p>豆腐、中のあんがうっ</p>	<p>すらと見えるまんじゅ</p>	<p>うなど、この名前が付</p>	<p>いた食品は、他にも数</p>	<p>485</p>
<p>多くあります。はっき</p>	<p>り形になっておらず、</p>	<p>ふわふわとしたものを</p>	<p>こう表現しているよう</p>	<p>525</p>
<p>です。春のぼんやりと</p>	<p>かすんでいる風景を思</p>	<p>い浮かべて名付けられ</p>	<p>たということが想像で</p>	<p>565</p>
<p>きます。</p>				<p>569</p>

3 級速度模擬問題 1 3 (模範解答)

わさびは、もともと 10 さで、刺し身やそば、 50 は、欧米などでも人気 90 です。↵	日本 <small>10</small> の山 <small>20</small> に自生 <small>30</small> してい <small>40</small> た植物 <small>50</small> です。爽やかな <small>60</small>	香り <small>70</small> と清涼感 <small>80</small> のある辛 <small>90</small>	40
134 を思い起こさせるよう 174 れが持続する時間は、 214 さは後を引かないとい 254	20 かせないもの一つと 60 になり、さまざまなジ 100 ャンルの料理人がこれ 110	30 なっています。最近で 70 を取り入れているよう 110	80 120 124
日本原産の植物で古 134 を思い起こさせるよう 174 れが持続する時間は、 214 さは後を引かないとい 254	144 されてきたわさびは、 184 すり下ろしてからわず 224 う潔さが昔から人々に 264	154 すり下ろした時の新緑 194 あってこそではないで 234 す。そして、強烈な辛 274	164 204 244 281
西洋が原産であるも 291 ています。夏は涼しく、 331 ないと育ちません。水 371 件が合わないと言育が 411 穫までに3年から4年 451 ってしまうのです。↵ 491	301 日本 <small>311</small> で採れるものは主に 341 沢 <small>351</small> に生え、水温が約10 381 ミ <small>391</small> ネラルの割合や酸性か 421 す。こうした環境の中 461	311 「沢わさび」と呼ばれ 351 度から17度の範囲で 391 アルカリ性かなどの条 431 中で育ったわさびは、収 471	321 361 401 441 481 492
491 そのため、最近では 502 べてこれが安価なのは、 542	512 畑で栽培されたものが 552	522 多く出回るようになり 562	532 570

3 級速度模擬問題 1 4 (模範解答)

わたしたちの生活に 電話ではないでしょう か。↵	欠かせないものとして、 真っ先に挙げられる のは、パソコンや携帯	10 20 30 50	40 53
これらの機器には、 大量の情報を迅速かつ 正確に処理するための ものが組み込まれてい ます。そして、そのプ ログラムという情報処 理の手順を命令する文 章をコンピューター用 の特別な言語を使って 作成するのが、プログ ラマーという仕事です。 ↵	63 73 83 103 113 123 143 153 163	93 133 165	
彼らで作るシステム やソフトウェアは、物 流や金融といった企業 が使うものから、家電 製品などわたしたちの 身の回りのものまで、 あらゆるところで活用 されているのです。こ の職業に就くために必 須となる資格はありま せん。実は、誰でもな れるといっても過言で はないのです。実際、 独学で始めた高校生が 一流のプログラマーに なったというケースも あるといえます。とは いえ何から勉強すれば よいか分からないとい う人は、体系的に学び 知識を身に付けておい た方がよいでしょう。 ↵	173 185 195 215 225 235 255 265 275 295 305 315 335 345 355 375 385	205 245 285 325 365 386	
一般的な進路として は、大学の理工系や情 報処理系の学部、専門 学校などがあります。 ちなみに、システムエ ンジニアとプログラマ ーの違いは、建築に例 えてみると分かりやす いかもありません。お 客さんの希望を聞いて 設計するのが前者、設 計を基にして実際に家 を造るのが後者だとい えます。いずれにしても、 これからますます 情報技術は進歩すると 考えられるので、必要 とされる場が増えるこ とでしょう。	396 406 416 436 446 456 476 486 496 516 526 536 556 566	426 466 506 546 572	

3 級速度模擬問題 1 5 (模範解答)

わたしたちが、ごく	自然に使うようになって	いる外来語が幾つか	あります。そのうちの	40
10	20	30		
一つがポスターです。	それは、商品のことを	広く知らせるために制	作された媒体で、壁や	80
50	60	70		
柱などに掲げられてい	ます。屋内外を問わず	に貼られているので、	町を歩けばよく目にす	120
90	100	110		
ることがあり、大きな	紙に印刷された状態に	なっています。写真や	絵が用いられ、それを	160
130	140	150		
補足する意味の文章が	デザインされているの	です。↓		184
170	180			
内容によっては、日	程や価格などが分かり	やすく大きく見えるよ	うに配置されているも	224
194	204	214		
のもあります。また、	歴史を振り返ると、フ	ランスの画家による飲	食店の宣伝物が有名で	264
234	244	254		
す。日本では、昭和の	初めに作られた飲料の	ポスターがよく知られ	ているでしょう。前述	304
274	284	294		
のような企業による広	報だけでなく、交通安	全のようなテーマで、	地域のコミュニティー	344
314	324	334		
で周知させるために制	作されることもありま	す。小中学校でこのよ	うな募集をすることが	384
354	364	374		
あるので知っている人	も多いはずです。↓			403
394				
この他、最近の新しい	技術により、デジタル	ポスターという新しい	ジャンルが登場して	443
413	423	433		
いるのをご存じでしょ	うか。駅にあるコンコ	ースの柱などに液晶デ	ィスプレーを設け、そ	483
453	463	473		
こに静止画や動画が現	れるのです。紙と違い、	貼り替えをする手間	が省け、時間帯などに	523
493	503	513		
よって内容を変えるこ	とができます。今後は、	それらが町の中へと	展開されるようになって	563
533	543	553		
ていくのではないでし	ょうか。			577
573				

3級速度模擬問題 16 (模範解答)

話すことが得意です	かと聞かれたとき、多	くの人	は否定するの	ではない	でしょうか。日	40
常会話ならともかく、	大勢の前で自分の考え	を述べたり、講演したり	といったことを経験			80
する人はそれほど多く	ありません。それでも、	人を引き付けて話す	という技術を持ってい			120
るに越したことはない	でしょう。ここでは、	その基本を述べたいと	思います。↓			156
筋道の長い話をする	場合、初めから頭で構	成を覚えておかなけれ	ばなりません。全体の			196
流れと盛り上がりを用	意して、最後のオチを	決め、即興で行う方法	があります。この中で			236
最も大切なことは、つ	かみだといわれます。こ	れは、落語の寄席な	どで使われる専門用語			276
ですが、聞いたことが	ある人もいるのではな	いでしょうか。芸人が	舞台に出て一番初めに			316
行うボケやギャグなど	のネタをそう呼びます。	これで、その名の通	りお客さんの心をつか			356
むことができれば、そ	の後とはとても和やかな	雰囲気が進むそうです。	ところが、最初に失			396
敗してしまうと、残り	の時間は苦勞するとい	います。↓				421
人の興味を引くため	に、質問から入るとい	う方法があります。人	間は、何かを尋ねられ			461
るとそれに答えようと	する性質があるそう	です。それを利用して、	知りたいという欲を刺			501
激するのです。さら	に相手に考えさせるこ	とができるば、つかみ	は成功したといってもよ			541
いでしょう。まずは、	友人を前にして何分か	の話をする	ことから始			579
			めてみましょう。			

3 級速度模擬問題 17 (模範解答)

<p>高級魚として知られているヒラメと、大衆魚として親しまれているカレイは、どちらも</p> <p>水の中で横向きに泳ぎ、目も変わった形に付いています。とてもよく似たこの二つの異なる点は、どのような点なのでしょうか。↓</p>	<p>判別方法として知られているのは、それぞれ目を上に向けた状態で置き、顔が左側にあるヒラメ、右側であればカレイという見分け方です。ところが、世界中にはそうでない種類も数多くいるようです。例えば、米国の西海岸では顔が左側にあるカレイが5割、またアラスカ沖では7割といわれ、万国共通ではありません。↓</p>	<p>両者を判別するもう一つの方法は、顔を見比べることです。それは、口と歯に大きな違いがあります。ヒラメは、イワシやアジといった小型の魚類をえさにしているため、口は大きく裂けていて歯がとがっていますが、後者はゴカイなどのような細長い円すい状の動物を食べているため、おちょぼ口で歯が小さいのです。↓</p>	<p>また現在、ヒラメはタイと並んで高級魚として称されています。ところが、江戸時代には、カレイの方が上等だったという説もあるのです。なぜ逆になったのでしょうか。その秘密は顔の向きにあります。日本料理の基本は、魚料理をお客様に出す場合、頭を左に向けるからだといわれています。カレイを出すときには、のしを付けたり、裏返しにして目に赤いナンテンの実を添えたりして無礼をわびるそうです。</p>	<p>40</p> <p>80</p> <p>99</p> <p>139</p> <p>179</p> <p>219</p> <p>247</p> <p>287</p> <p>327</p> <p>367</p> <p>393</p> <p>433</p> <p>473</p> <p>513</p> <p>553</p> <p>580</p>
---	---	--	---	--

3 級速度模擬問題 18 (模範解答)

<p>わたしの家では、生<small>10</small>まれて数か月のネコを飼っています。遊び盛<small>30</small>りで、わたしのすきを</p>	<p>飼っています。遊び盛<small>30</small>りで、わたしのすきを</p>	<p>飼っています。遊び盛<small>30</small>りで、わたしのすきを</p>	<p>40</p>
<p>見てはちよっかいを出<small>50</small>してきます。ある日、手<small>60</small>を引つかかれてしま<small>70</small>いました。飼い主なら</p>	<p>出てきます。ある日、手<small>60</small>を引つかかれてしま<small>70</small>いました。飼い主なら</p>	<p>出てきます。ある日、手<small>60</small>を引つかかれてしま<small>70</small>いました。飼い主なら</p>	<p>80</p>
<p>誰もが経験したことがあ<small>90</small>るのではないでしょ<small>100</small>うか。友人は以前、体<small>110</small>に飛び付かれて、大切</p>	<p>るのではないでしょ<small>100</small>うか。友人は以前、体<small>110</small>に飛び付かれて、大切</p>	<p>るのではないでしょ<small>100</small>うか。友人は以前、体<small>110</small>に飛び付かれて、大切</p>	<p>120</p>
<p>な服を台無しにされた<small>130</small>そうです。←</p>	<p>な服を台無しにされた<small>130</small>そうです。←</p>	<p>な服を台無しにされた<small>130</small>そうです。←</p>	<p>136</p>
<p>獣医師によると、ネ<small>146</small>コの爪先は何層にもな<small>156</small>っていて、外側がはが<small>166</small>れ落ちると、新しいと</p>	<p>獣医師によると、ネ<small>146</small>コの爪先は何層にもな<small>156</small>っていて、外側がはが<small>166</small>れ落ちると、新しいと</p>	<p>獣医師によると、ネ<small>146</small>コの爪先は何層にもな<small>156</small>っていて、外側がはが<small>166</small>れ落ちると、新しいと</p>	<p>176</p>
<p>がった爪が出てくるそ<small>186</small>うです。カッターナイ<small>196</small>フは、切れなくなつた<small>206</small>ら折って新しい刃に替</p>	<p>がった爪が出てくるそ<small>186</small>うです。カッターナイ<small>196</small>フは、切れなくなつた<small>206</small>ら折って新しい刃に替</p>	<p>がった爪が出てくるそ<small>186</small>うです。カッターナイ<small>196</small>フは、切れなくなつた<small>206</small>ら折って新しい刃に替</p>	<p>216</p>
<p>えますが、これと同じ<small>226</small>仕組みです。そのため<small>236</small>に行うのが爪研ぎです。ネコにとって獲物を</p>	<p>えますが、これと同じ<small>226</small>仕組みです。そのため<small>236</small>に行うのが爪研ぎです。ネコにとって獲物を</p>	<p>えますが、これと同じ<small>226</small>仕組みです。そのため<small>236</small>に行うのが爪研ぎです。ネコにとって獲物を</p>	<p>256</p>
<p>捕獲するための武器を<small>266</small>磨く大切な行為だとい<small>276</small>います。ですから、歩<small>286</small>くときはすり減らない</p>	<p>捕獲するための武器を<small>266</small>磨く大切な行為だとい<small>276</small>います。ですから、歩<small>286</small>くときはすり減らない</p>	<p>捕獲するための武器を<small>266</small>磨く大切な行為だとい<small>276</small>います。ですから、歩<small>286</small>くときはすり減らない</p>	<p>296</p>
<p>ように引っ込めている<small>306</small>のです。こうすると、足<small>316</small>音も消すことができ<small>326</small>るので敵にも気付かれ</p>	<p>ように引っ込めている<small>306</small>のです。こうすると、足<small>316</small>音も消すことができ<small>326</small>るので敵にも気付かれ</p>	<p>ように引っ込めている<small>306</small>のです。こうすると、足<small>316</small>音も消すことができ<small>326</small>るので敵にも気付かれ</p>	<p>336</p>
<p>ません。←</p>	<p>ません。←</p>	<p>ません。←</p>	<p>341</p>
<p>もう一つの武器であ<small>351</small>る歯はどうでしょうか。他の動物に比べて、ネ<small>371</small>コは本数が少ないの</p>	<p>もう一つの武器であ<small>351</small>る歯はどうでしょうか。他の動物に比べて、ネ<small>371</small>コは本数が少ないの</p>	<p>もう一つの武器であ<small>351</small>る歯はどうでしょうか。他の動物に比べて、ネ<small>371</small>コは本数が少ないの</p>	<p>381</p>
<p>が特徴で、イヌが4<small>391</small>2本あるのに対して3<small>401</small>0本しかありません。前<small>411</small>歯はとても小さく、そ</p>	<p>が特徴で、イヌが4<small>391</small>2本あるのに対して3<small>401</small>0本しかありません。前<small>411</small>歯はとても小さく、そ</p>	<p>が特徴で、イヌが4<small>391</small>2本あるのに対して3<small>401</small>0本しかありません。前<small>411</small>歯はとても小さく、そ</p>	<p>421</p>
<p>の代わりに上下合わせ<small>431</small>て4本の鋭いきばが生<small>441</small>えています。←</p>	<p>の代わりに上下合わせ<small>431</small>て4本の鋭いきばが生<small>441</small>えています。←</p>	<p>の代わりに上下合わせ<small>431</small>て4本の鋭いきばが生<small>441</small>えています。←</p>	<p>448</p>
<p>狩りをするときは、<small>458</small>まず爪で獲物を捕ま<small>468</small>えて仕留め、奥歯である<small>478</small>適度の大きさに切りま</p>	<p>狩りをするときは、<small>458</small>まず爪で獲物を捕ま<small>468</small>えて仕留め、奥歯である<small>478</small>適度の大きさに切りま</p>	<p>狩りをするときは、<small>458</small>まず爪で獲物を捕ま<small>468</small>えて仕留め、奥歯である<small>478</small>適度の大きさに切りま</p>	<p>488</p>
<p>す。そして、その愛ら<small>498</small>しい姿からは想像する<small>508</small>ことが難しいかもしれ<small>518</small>ませんが、それを丸の</p>	<p>す。そして、その愛ら<small>498</small>しい姿からは想像する<small>508</small>ことが難しいかもしれ<small>518</small>ませんが、それを丸の</p>	<p>す。そして、その愛ら<small>498</small>しい姿からは想像する<small>508</small>ことが難しいかもしれ<small>518</small>ませんが、それを丸の</p>	<p>528</p>
<p>みしてしまうのです。<small>538</small>獲物を追うときの最高<small>548</small>速度は、時速50キロ<small>558</small>メートル程度で、一流</p>	<p>みしてしまうのです。<small>538</small>獲物を追うときの最高<small>548</small>速度は、時速50キロ<small>558</small>メートル程度で、一流</p>	<p>みしてしまうのです。<small>538</small>獲物を追うときの最高<small>548</small>速度は、時速50キロ<small>558</small>メートル程度で、一流</p>	<p>568</p>
<p>の陸上選手よりも速<small>578</small>いそうです。</p>	<p>の陸上選手よりも速<small>578</small>いそうです。</p>	<p>の陸上選手よりも速<small>578</small>いそうです。</p>	<p>583</p>

3 級速度模擬問題 19 (模範解答)

わたしたち日本人は、 す。そうして教育や医療、 うになり、公園や道路が らく、わたしたちにと したりサービスを受け には3パーセントでし 動車といったさまざま	、さまざまな税を払い、 20 60 100 140 180 220 260 309 349 389 429 463 503 543 583 585	、そのお金を国や市町村 30 70 110 150 190 230 279 319 359 399 439 473 513 553	村が有効に使っていま 80 120 160 200 240 269 309 349 389 429 463 503 543 583 585
---	---	---	--

わたしたち日本人は、さまざまな税を払い、そのお金を国や市町村が有効に使っていま
 す。そうして教育や医療、消防やごみ処理などといったサービスがいつでも受けられるよ
 うになり、公園や道路が整備され、より良い生活が送れるようになってきたのです。おそ
 らく、わたしたちにとって最も身近なのは消費税ではないでしょうか。これは、物を購入
 したりサービスを受けたりするときにかかる税金です。日本で初めて登場した1989年
 には3パーセントでしたが、その後何度か引き上げられました。他にも、所得やお酒、自
 動車といったさまざまなものに税金がかけてられているのです。←

近頃、多くの人々の関心を集めているものに「ふるさと納税」があります。これは、住
 民税と所得税の一部を好きな地域に回せるようにする仕組みのことです。今までは自分が
 暮らしている地域にしか納めることができませんでしたが、2008年に都市部と地方と
 の税収格差を少なくすることを目指して始まったといいます。自分のふるさとはもちろん
 のこと、関心のある地域や応援したい町に納めることもできるそうです。←

始まって以来、この制度を利用する人は増え続けています。その理由は人それぞれです
 が、その一つには、美しい自然を守るための森林育成や子育ての環境を整えるための基金
 といったように、自分が納めた寄付金の使い道を選ぶことができる点が挙げられるでしょ
 う。

3 級速度模擬問題 2 1 (模範解答)

<p>今ではすっかり減つてしまいましたが、一昔前までは、少し大きな町や村に行くとき必ず鍛冶屋が店を開いていました。童謡でも歌われているように、つちで金属を打って、くわやかま、のこぎりや包丁などを作ります。←</p>	<p>昔前までは、少し大きな町や村に行くとき必ず鍛冶屋が店を開いていました。童謡でも歌われているように、つちで金属を打って、くわやかま、のこぎりや包丁などを作ります。←</p>	<p>な町や村に行くとき必ず鍛冶屋が店を開いていました。童謡でも歌われているように、つちで金属を打って、くわやかま、のこぎりや包丁などを作ります。←</p>	<p>40 80 100</p>
<p>相手の言葉に同意したり、調子を合わせたりすることを「相づちを打つ」といいます。</p>	<p>たり、調子を合わせたりすることを「相づちを打つ」といいます。</p>	<p>を打つ」といいます。</p>	<p>140</p>
<p>これは、鍛冶屋の師匠と弟子が向かい合って互いにつちを打つことを表した言葉で、そのとき、2人の呼吸がずれてそろわないと「トンチンカン」という妙な音がします。そこから、物事が行き違つてつじつまの合わないことをこう呼ぶようになりました。←</p>	<p>と弟子が向かい合って互いにつちを打つことを表した言葉で、そのとき、2人の呼吸がずれてそろわないと「トンチンカン」という妙な音がします。そこから、物事が行き違つてつじつまの合わないことをこう呼ぶようになりました。←</p>	<p>を打つ」といいます。 を打つことを表した言葉で、その な音がします。そこか りました。←</p>	<p>180 220 256</p>
<p>昔は、砂鉄を使って鉄を作りましたが、そこで用いる、足で踏んで空気を送り込む大きな器具を「たたら」といいます。腹を立てたり、悔しがったりするときに「じだんだを踏む」という表現をしますが、これはたたらを踏むことから転じたものです。←</p>	<p>鉄を作りましたが、そこで用いる、足で踏んで空気を送り込む大きな器具を「たたら」といいます。腹を立てたり、悔しがったりするときに「じだんだを踏む」という表現をしますが、これはたたらを踏むことから転じたものです。←</p>	<p>で空気を送り込む大きな器具を「たたら」といいます。腹を立てたり、悔しがったりするときに「じだんだを踏む」という表現をしますが、これはたたらを踏むことから転じたものです。←</p>	<p>296 336 371</p>
<p>刀の背と刃の間が高くなった部分をしのぎとといいます。2人の競技者が激しく競っているときに用いる慣用句の「しのぎを削る」はここから出た表現です。また、名人と呼ばれる職人が作った刀剣は素晴らしく、数多くの作品が国宝に指定されています。それを保証するために付けられた鑑定書を折り紙と呼び、今でも品質が確かなことを「折り紙付き」といいます。このように言葉をたどってみると、一昔前の鍛冶屋さん、人々にとっていかに身近な存在だったかが分かります。</p>	<p>高くなった部分をしのぎとといいます。2人の競技者が激しく競っているときに用いる慣用句の「しのぎを削る」はここから出た表現です。また、名人と呼ばれる職人が作った刀剣は素晴らしく、数多くの作品が国宝に指定されています。それを保証するために付けられた鑑定書を折り紙と呼び、今でも品質が確かなことを「折り紙付き」といいます。このように言葉をたどってみると、一昔前の鍛冶屋さん、人々にとっていかに身近な存在だったかが分かります。</p>	<p>とといいます。2人の競技者が激しく競っているときに用いる慣用句の「しのぎを削る」はここから出た表現です。また、名人と呼ばれる職人が作った刀剣は素晴らしく、数多くの作品が国宝に指定されています。それを保証するために付けられた鑑定書を折り紙と呼び、今でも品質が確かなことを「折り紙付き」といいます。このように言葉をたどってみると、一昔前の鍛冶屋さん、人々にとっていかに身近な存在だったかが分かります。</p>	<p>411 451 491 531 571 589</p>

3 級速度模擬問題 2 2 (模範解答)

<p>日本には、各地に有名な城があります。その大きさを姿の美しさ、手柄を多く残した武将が移住したなど、その理由はさまざまですが、たくさん見物客が訪れる観光スポットになっている所も少なくないようです。↓</p>	<p>10 20 30 50 60 70 90</p>	<p>40 80 99</p>
<p>わたしもその中の幾つかを見学したことがあります。どの城も周辺に植えられていたのは、立派な松の木だったような気がします。その理由は、やせた土地でもよく育って風や砂を防ぐのに役立つからだそうです。その他にも、冬でも葉が緑のままなので美観を保ちやすいことが理由とされています。また、古くから縁起が良いとされていたため、石垣の周囲には見栄えの良い松が多く植えられたのだそうです。さらに、その枝には樹脂が多いので、燃料としても重宝したといわれています。↓</p>	<p>109 119 129 149 159 169 189 199 209 229 239 249 269 279 289 309 319</p>	<p>139 179 219 259 299 323</p>
<p>しかし、日本の武将たちが城を築く際に、松にこだわったのには、他にも実用的な理由があったそうです。それは、非常時の食糧として役立つからです。外側の固い皮の下にある白い部分は、粉にして麦や米などに混ぜると、もちを作ることができるそうです。何日も敵に包囲され、城に立てこもることもあった武将たちは、非常時に備えて梅干しやみそなどを蓄えていたとされています。それらが底をつき、庭草なども食べ尽くしてしまうと最後に頼るのが松の木だったようです。味は分かりませんが、ビタミンやミネラルを多く含んでいるので、意外にも優れた非常食だったといわれています。</p>	<p>333 343 353 373 383 393 413 423 433 453 463 473 493 503 513 533 543 553 573 583</p>	<p>363 403 443 483 523 563 593</p>

3 級速度模擬問題 23 (模範解答)

<p>冬になると、無性に焼き芋が食べたくなる</p> <p>電子レンジでふかしてみるのが、子供のころに熱いと言いな</p> <p>は再現できません。この違いは加熱の方法にあるそうです。サツマイモは、中に含まれる</p> <p>でんぷんがゆっくり温められることで、ブドウ糖が甘みのある麦芽糖へと変化します。電</p> <p>子レンジでは短時間で加熱するので、うま味を生成する温度帯を一気に通過してしまうの</p> <p>です。カレーをゆっくり煮込むとおいしいのも、熱が均一に伝わるからだとい</p> <p>ご飯の味も加熱に関係しています。釜に入れる水をあまり早く沸騰させてしまうと、芯</p> <p>まで熱が伝わらず、外側だけがのり状になってしまいます。これではうま味が十分に引き</p> <p>出せません。冬にいくら水が冷たいからといって、お湯で炊いてしまうと沸騰が早まり、</p> <p>おいしくなくなるといわれることもあります。</p> <p>最近の冷凍食品は、随分とおいしくなりました。これにも温度とスピードが関係してい</p> <p>ます。工場で作る場合は、マイナス40度ほどまで一気に凍結させます。しかしこれを家</p> <p>庭用の冷凍庫で行うと時間がかかるので、氷の結晶が大きくなり、食品の組織を破壊して</p> <p>しまうのです。こうなると、肉汁やうま味などが流れ出てしまいます。この現象が起こる</p> <p>のは、マイナス1度から5度の間で、工場ではこの温度帯を急速に抜けるので、組織</p> <p>もあまり損なわれないのです。</p>	<p>ことがあ</p> <p>ります。サツ</p> <p>マイモを買</p> <p>ってきて、</p> <p>らほおぼ</p> <p>ったおい</p> <p>しさ</p> <p>120</p> <p>160</p> <p>200</p> <p>240</p> <p>280</p> <p>320</p> <p>360</p> <p>382</p> <p>422</p> <p>462</p> <p>502</p> <p>542</p> <p>582</p> <p>596</p>
---	---

3 級速度模擬問題 24 (模範解答)

ほおずきといえば、 10 みがありません。その種 50 したさまざまな品種が 90 その中でも、ヨーロ 109 になっているのが食用 149 はないかといわれてい 189 一般的に、ほおずきと 229 フルーティーな香りが 269 るようですが、まだ 309 て期待されています。 349	日本でも古くから観賞 20 用として親しまれ、夏 30 あるといわれ、その土 60 地の環境に応じて変化 70 分布しています。↓ 119 され、最近日本でも、 159 はさまざまな説があり 199 に入ってから栽培され 239 ありますが、食用はオ 279 レンジがかつた黄色で 319 やジャムなどに加工さ 329 れたものが出回ってい 339 ます。現在、お菓子 349 はこれから食材とし 370 強く、食べるほおずき 380 はこれからの食材とし 410 期待されています。 420 一方、日本の在来種 440 は食用には適していま 450 せん。しかしお盆には 460 欠かせない存在で、が 480 り、先祖を迎え入れる 490 ためのちょうちんに見 500 立てます。また、その 510 昔は人形を作ったり、 520 笛にしたりなど、子供 530 の遊び道具の一つでも 540 ありました。淡い黄色 550 の花が咲くのは6月の 560 終わりごろで、これに 570 合わせて各地では「ほ 580 おずき市」が開催され 590 ています。その中でも 597 有名なのは、7月の初 旬ごろに東京の浅草で 開かれている江戸時代 から続いているもので す。縁日のように、店 とともに屋台も並び、 大勢の人でにぎわっ ているそうです。	の風物詩としてもなじ 80 40 80 99 139 179 219 259 299 339 350 390 430 470 510 550 590 597
---	---	--

3 級速度模擬問題 25 (模範解答)

日本を代表するスポーツといえ ば、テレビなどを通じて、全 国各地域を巡って行われます が、この場合は、体育館とし て普段使用されている施設に 、相撲を開催するときのみ土 を盛って造り上げるそうです。 ↓	ではないでしょうか。会場に足 を運べない場合は、力士たち の取り組みにさまざまな思い を抱きながら応援しています 。地域によっては土俵が無い 場所もあります。その場合、 体育館として普段使用され ている施設に、相撲を開催す るときのみ土を盛って造り上 げるそうです。↓	40 80 120 160 171
では、この土俵はどのように 造られているのでしょうか。あ れほど大きくて重い力士た ちが取り組みをするので、か なり頑丈にできているはずで す。土の量は、10トントラ ック4台分ほどあるそうです 。それを壊れないように仕上 げには、何か特別な方法があ るのでしょうか。固めるため に多くの材料を使っているよ うに思われがちですが、実 は土だけで造られているので す。きめが細かく、粘土質 の強い種類を選んでいま す。強く四股を踏んでも跡が 付かない硬さにするように 定められているので、土を盛 ったすら表面をたたきま す。昔から伝わる専用の道 具で、職人さんが固めていま す。↓	ののでしょうか。あれほど大 きくて重い力士たちが取り 組みをするので、かなり頑 丈にできているはずです。土 の量は、10トントラック4 台分ほどあるそうです。それ を壊れないように仕上げるに は、何か特別な方法があるの でしょうか。固めるために多 くの材料を使っているように 思われがちですが、実は土だ けで造られているのです。き めが細かく、粘土質の強い 種類を選んでいます。強く 四股を踏んでも跡が付か ない硬さにするように定めら れているので、土を盛った すら表面をたたきます。昔か ら伝わる専用の道具で、職 人さんが固めています。↓	211 251 291 331 371 411 449
最後の仕上げは、全体をなめ らかにする作業ですが、そこ で活躍するのがビール瓶だ といいです。これを使って、 表面をたたいたり転がしたり しながら、きれいな土俵に仕 上げているのです。また、俵 を作る時にもこれで整えて おり、特別な道具が必要か と思いきや、こんな身近な ものが使用されていると知 って驚きました。	最後の仕上げは、全体をなめ らかにする作業ですが、そこ で活躍するのがビール瓶だ といいです。これを使って、 表面をたたいたり転がしたり しながら、きれいな土俵に仕 上げているのです。また、俵 を作る時にもこれで整えて おり、特別な道具が必要か と思いきや、こんな身近な ものが使用されていると知 って驚きました。	489 529 569 597