

さまざまな野生動物	たちは、自然界の厳しい環境の中で生きていくために、それぞれ独	40
特の子育て方法を採用	しています。↓	56
その中でも、跳びは	ねる姿が印象的なカンガルーのお母さんは、なぜおなかにある袋を	96
使って子供を育てるの	か不思議に思ったことはありませんか。↓	125
それは、生まれたばかりの赤ちゃんが、まだ外の世界で生きていくのに耐えられる状態		165
ではないからです。人間は10か月間ほどの時間をかけて、お母さんのおなかの中で育ち		205
ます。しかし、カンガルーは30日程度で産まれてしまうのです。その姿は数センチ程度		245
の大きさしかなく、毛も生えていません。生まれるとすぐに自分の力でお母さんの袋の中		285
へ潜り込み、その中で乳を飲んで成長します。そこは暖かくて安全であるため、安心して		325
成長できる場所なのです。ある程度大きくなると、顔を出すようになり、半年を過ぎたころには、外へ出て草を		365
食べたり遊んだりするようになります。それでも疲れや危険を感じ		405
ると、すぐに戻ってしまいます。そして1年ほどで、ようやく独立して袋を使わなく		445
なるそうです。		452

4 級速度模擬問題 2 (模範解答)

お米のとぎ汁は、ほ	とんどの人がそのまま	捨ててしまっていると	いわれています。しか	40
し、工夫次第で、さま	ざまな活用方法がある	のです。←		65
昔から、食器を洗う	洗剤代わりに使うとい	う人がいます。油で汚	れたものには特に効果	105
があり、おけに皿と水	、とぎ汁を入れて10	分ほど漬けておきます	。すると、油分が浮き	145
上がってくるので、ス	ポンジを使用して軽く	洗い流せばきれいにな	ります。←	180
洗顔に用いるのも昔	から言い伝えられてい	る方法の一つです。米	の成分に肌を美しくす	220
る働きがあるといわれ	ています。栄養が豊富	なとぎ汁は、そのまま	植木にやる水として使	260
われることもあります	。ベランダの花や草な	どに少しずつかけてあ	げましょう。←	297
料理屋さんでは、下	ごしらえに頻繁に用い	られます。大根やにん	じん、里芋などをゆで	337
ると、素材のうま味は	保ったまま苦味やえぐ	みだけが取り除かれま	す。また、お米には油	377
分が含まれており、そ	れを利用してフローリ	ングを磨くこともでき	るといいます。霧吹き	417
に入れて床に吹き付け	、乾いた布でさっと拭	くと表面につやが出る	そうです。	452

夏ミカンなどを口に	入ると、一瞬は強い	酸味を感じますが、	それが長続きする	ことは	40
ありません。一方、	苦い菓などを飲んだ	後は、いつまでも	舌に残っている	ような気がしま	80
す。味は、認識さ	れる味覚によって	感じている時間	に違いがあるの	でしょうか。↓	117
だ液には、酸を中	和する働きがあり、	それが大量に出	されると味が	薄められるとい	157
ています。試し	にレモンや梅干し	などを想像して	みてください。そ	れだけで、自然	と口の
中にだ液があふ	れてきます。こ	れは、脳が過去	に酸っぱいもの	を食べた時のこ	とを覚えて
いて、イメージ	するだけで反応	する条件反射な	のです。つまり、	口にする前から	中和する
準備がされてい	るのです。実際	にそれを口の中	に入ると、さら	に大量のだ液が	素早く出
て味はますます	薄められます。	酸っぱさが続	かないのはこの	ためだといい	ます。↓
しかし、苦味は	なかなか消え	ません。それは、	毒物を避ける本	能的な反応では	ないかと
いわれています。	つまり、危険を	知らせる味な	ので口から吐き	出させるため	に、不快感が
続くのではない	かと考えられて	います。			452

先日、友人からカツ	うどんは関東と関西	では、だしに違いがあ	るという話を聞きまし	40
た。見た目だけでは、	同じものが売られてい	るように見えますが、	どのような違いがある	80
のでしょうか。↓				88
大きな工場で生産し	ている商品なので、味	が統一されていると思	われがちですが、出荷	128
先によって調節してお	り、スープの成分など	にも多少違いがあるよ	うです。まず、関東で	168
販売されているもの	は、カツオのだしをベー	スに、しょうゆで濃く	仕上げています。こく	208
があつて後味が強く残	る印象です。それに比	べて関西では、昆布な	どのさまざまなだしを	248
たっぷりと使用して香	りを良くしています。	薄めであつさりとした	風味が感じられるよう	288
にしているそうです。	こうしたきめ細やかな	対応が、ヒット商品を	生み出すのにつながっ	328
ているのではないでし	ょうか。↓			343
さて、気になるのは	その販売地の境目です	。これは、製造会社に	よって多少の差異はあ	383
りますが、おおむね日	本地図の真ん中辺りで	分かれており、愛知県	や岐阜県がその分岐点	423
となっています。その	他にも、全国を四つの	ゾーンに分けて味を変	えている会社もあるそ	463
うです。				467

きれいに耕した土に	指で小さな穴を掘り、	種をまきます。やがて、	そこから芽が出て茎	40
10	20	30		
が伸び花を咲かせます。	しばらくすると、実	がなって大きくなります。	野菜作りの面白さ	80
50	60	70		
は、小さな種や苗を自	分の手で成長させるこ	とにあるのではないで	しょうか。何より自分	120
90	100	110		
で育てた野菜を食べら	れるのはうれしいもの	です。最近、庭やペラ	ンダで家庭菜園を楽し	160
130	140	150		
む人が増えてきました。	本格的な農業はハー	ドルが高いけれど、気	軽に収穫の喜びを味わ	200
170	180	190		
えることから静かなブ	ームになっています。←			221
210	220			
ところで、よく初心	者がやってしまう間違	いは、水や肥料をやり	過ぎることです。多く	261
231	241	251		
与えればよいというも	のではありません。も	ちろん、植えっぱなし	で水を全くやらないの	301
271	281	291		
は論外ですが、少し足	りないかなと思うぐら	いの分量にした方が、	かえってよく実がなり	341
311	321	331		
ます。←				345
そして、何よりも大	切なのは、土作りです。	病気になりにくくお	いしい野菜を育てるに	385
355	365	375		
は、良い土で育てるこ	とが一番重要です。そ	のためには、まずよく	掘り起こしてフカフカ	425
395	405	415		
の状態にすることです。	こうすることで中に	空気や水分の入るすき	間ができ、根がしっか	465
435	445	455		
り張ります。				471

わたしは、海外旅行	へ行くと、その国なら	ではの文化に驚くこと	があります。同じよう	40
に、来日した外国人も	日本の習慣やマナーに	衝撃を受けたり不思議	に思ったりすることが	80
多いそうです。↓				88
まず、よく耳にする	のは、わたしたちがめん	をすすりながら食べる	ことです。ほとんど	128
の国では、そのような	食事方法はありません。	そのため、日本人が	うどんやそばをずるず	168
ると音を立てて食べる	姿を見た外国人の中	には、不快感すら覚える	人もいるそうです。ま	208
た日本では、食事の前	に両手を合わせて、料	理を作ってくれた人と	食材に対して感謝の意	248
味を込め、始めにいた	だきます、終わりにご	ちそうさまと言う習慣	があります。わたした	288
ちにとってはごく当	り前のことだと思いま	すが、海外では何も言	わずに食べ始めて、そ	328
のまま席を立つという	国もあります。ドイツ	やイタリアでは、良い	食事をという意味の言	368
葉を使うといいます。↓				379
現在の日本は、食べ	物にほとんど困ること	がありません。しかし	世界的に見れば、まだ	419
十分に足りていない国	があります。それを思	うと、日々心からこの	言葉を発することがで	459
きるのではないでしょ	うか。			472

わたしたちは、動物園でゾウやゴリラなど、いろいろな動物を見ることが出来ます。し	40
かしそこは、本来彼らが生息している場所ではありません。気候や環境も違い、人間に飼	80
育されています。そして、その中には絶滅する可能性があるといわれている動物も数多く	120
存在します。つまり、このままでは彼らが地球上からいなくなってしまうという意味なの	160
です。そう考えると、動物園とはわたしたちが科学の力に頼りながらも、彼らを守ってい	200
る場所でもあるといえるのではないのでしょうか。↓	223
現在、国際的な保護団体の調査によると、存在が確認されているほ乳類のうち、約2割	263
が絶滅する危険性があるという状況だといわれています。こうなってしまった原因はどこ	303
にあるのでしょうか。↓	314
そのほとんどは、わたしたち人間にあるとっていいでしょう。人口が増え、産業が発	354
展したことで、自然を脅かし、生息環境を変えてしまいました。とどまることのない欲望	394
によって、動物たちの生きる場所を少しずつ奪っていったのかもしれない。わたしたち	434
ができることは多くありませんが、いま一度自分の生活を見直してみてもはどうでしょう。	474

だるまといえば、赤	くて丸い体に立派なひげと眉毛が印象的な置物です。これは、長い	40
修行を経て悟りを開いたお坊さんをモデルに作られたのが始まりと	されています。その姿	80
は、座禅の修行をしているところを模したもので、体の赤色は病気が嫌う、またはそれを	治す色だと信じられていたことに由来しているそうです。また、日本においてひげと眉毛	120
は、長寿の象徴であり、めでたいとされているツルとカメを表しているといわれ、今でも	願いがかなう縁起物として多くの人々に親しまれています。↓	200
さて、両目が白い状態で売られているだるまを見たことがある人も多いでしょう。これ	は、願いを込めて自ら左目を書き入れ、それがかなったときに、もう片方の目を入れるの	268
が習わしだとされています。この目という文字と掛けて、農作業の芽が出るという意味に	もつながるとして、特に昔は気温や降水量などに左右されやすい農家の人たちが、祈りを	308
込めるために買い求めることが多かったといわれています。↓		348
日本では、めでたい色として赤と白のだるまが一般的とされていますが、現代では、願	い事に合わせてさまざま	388
	な色が登場しているようです。	416
		456
		481

花やハーブの香りを	嗅いだとき、気持ちが	優しくなって、気分が	すっきりしたという経	40
10	20	30		
験はありませんか。ア	ロマセラピーという言	葉を耳にしたことがあ	る人も多いと思います	80
50	60	70		
が、これは良い香りの	植物から抽出した精油	を用いた自然療法のこ	とです。そして、この	120
90	100	110		
専門知識を持っていて、	マッサージなどの施	術をしたり、使い方の	アドバイスをしたりす	160
130	140	150		
る人をアロマセラピス	トと呼びます。国家資	格ではありませんが、	民間による認定試験が	200
170	180	190		
行われており、取得す	れば一定の知識を有す	ることの証明になるで	しょう。←	235
210	220	230		
勉強は独学でもでき	るそうですが、人の心	と体に少なからず影響	するものなので、しっ	275
245	255	265		
かりとした知識を身に	付けたうえで施術を行	うことが大切です。近	頃は、ホテルや病院な	315
285	295	305		
どの施設で取り入れら	れていたり、グッズを	取り扱う店も増えてい	たりするため、活躍の	355
325	335	345		
場も多岐にわたります	。化学物質を使用しな	い療法として、その効	果が医療でも注目され	395
365	375	385		
るなど、ストレスの多	い現代社会においては、	需要も少なくないと	考えられます。←	433
405	415	425		
ちなみに、フランス	では、これを名乗るこ	とができるのは、精油	の知識を持つ医師のみ	473
443	453	463		
で、その数は少ないと	いいます。			488
483				

4 級速度模擬問題 10 (模範解答)

すだちやかぼす、ゆずといえは、爽やかな酸味とすがすがしい香りが特長の果物です。	40
いずれも、刺し身や焼き魚、サラダなどさまざまな料理の風味付け、引き立て役として重宝されています。←	80
ところで、すだちとかぼすは色や形が似ていることから、はっきり区別できないという人もいるでしょう。どちらも時季が来ると店頭で見掛けます。特に秋、サンマのおいしい季節になると野菜売場の棚に並びます。それを見た目だけでどちらか判断できる人は少ないと思います。←	129
まず、その産地ですが、主にすだちは徳島県、かぼすは大分県で作られており、どちらも暖かい地域でよく育ちます。そのため、見た目で判断するのであれば大きさをみるとよいでしょう。前者はゴルフボールくらいの大ささで、後者はテニスボールくらいです。さらに、皮をむいて果肉を比べてみると、かぼすは酸味が強く果汁が多いとされています。香りにも違いがあるので、それを手掛かりにしてみるのも一つでしょう。←	209
香りや彩りといった役割はもちろんですが、実用的な機能もあるようです。例えば、焼き魚を食べる際は、中骨から下身全体にこれらのかんきつ類を搾ると、骨が外れやすくなるそうです。	218
	258
	298
	338
	378
	412
	452
	492
	498