

わたしは、かわいが	っている飼いネコが、	何か不思議な力を持つ	ているのではないかと	40
感じたことがあります。	同じペットでもイヌ	とは違い、どこか神秘	的な一面があるような	80
気がしています。毎日	夕方になると、リード	をくわえて父に擦り寄	り、散歩をせがんでい	120
るイヌは、とにかく家	族が好きで、いつも誰	かと一緒にいるイメー	ジです。それに対して	160
ネコは、気まぐれに近	づいてきて甘えてくる	ことはあっても、赤ち	ゃんのころ以外は、単	200
独で過ごすことがま	たく苦にならない様子	です。自尊心が強くて、	あくまで個人主義を	240
貫いているように見え	るので、何か不思議な	力があるのではないかと、	つい想像してしま	280
います。友人もそんな	話が好きで、いち早く	飼い主の帰宅を察知し	たり、地震を予知した	320
り、遠くからでも家へ	の帰り道が分かたり	するといったネコの神	秘的な力について楽し	360
そうに語ってくれます。	。↓			372
後日、その友人があ	る研究者の著書を読ん	だところ、自分が神秘	的だと思っていたネコ	412
の能力の大半は、当	たり前に備わったメカニ	ズムに起因していると	説明されていたことを	452
知ってわたしにその内	容を教えてくださいまし	た。例えば、耳は人間よ	りもはるかに良く、高	492
い音に関してはイヌよ	りも優れた聴力を持つ	ているそうです。獲物	を追いかけて狩りをす	532
るのではなく、待ち伏	せして静かに近づくた	めには、小型の動物や	鳥類などが発するかす	572
かな高音を感知しなけ	ればいけないからです	。その聴力により、家	族の帰宅も早々に見抜	612
けるようです。↓				620
さらに研究者は、足	裏の肉球がとても敏感	で、微小な振動を感じ	取れるほど敏感な器官	660
なので、地震予知の可	能性も高いと述べてい	たそうです。帰巢本能	に関しては、イヌには	700
勝てませんが、頭の中	の地図や方位などを認	知している器官や体内	時計といった複数の能	740
力を組み合わせて、見	知らぬ遠く離れた場所	から何百キロという距	離を歩いて家まで帰っ	780
たという個体もいるそ	うです。↓			795
このように、ネコに	は優れた能力が備えら	れていることを知りま	した。彼らを見掛けた	835
ら、行動を観察してみ	ようと思います。			853

現在、わたしたちが	商品やサービスのやり	取りをする方法は、驚	くほど多様化していま	40
す。以前は、公共料金	などを支払う場合、銀	行の窓口が開いている	時間帯に通帳と印鑑を	80
持って手続きをしてい	ましたが、現在では、	コンビニで 24 時間い	つでも決済することが	120
可能です。購入した商	品の代金を支払う以外	にも、自動車税や国民	健康保険料といったも	160
のを納付することもで	きます。↓			175
支払い方法も多様化	しており、現金以外に	プリペイドカードやク	レジットカードなど、	215
さまざまなものが普及	しています。まさに、	キャッシュレス時代の	到来といっても過言で	255
はないでしょう。どれ	を利用するかは消費者	の判断ですが、それぞ	れの注意点を把握して	295
おくことが大切です。↓				306
プリペイドカードは、	あらかじめ入金して	積み立てておく前払い	形式のもので、その金	346
額内でしか利用できな	いため、使い過ぎを心	配しなくて済みます。	しかし、使用できる店	386
舗が限られていること	が多いので、残高を使	い切るのが難しいとい	う点がデメリットだと	426
いえるでしょう。逆に	クレジットカードは、	利用代金を後で支払う	ものです。これを発行	466
するためには、入会審	査が必要で、収入や過	去の支払い実績などを	基に行われます。そし	506
て、そこで設定された	金額の範囲内であれば	後払いができるという	ものです。これには、	546
海外旅行保険や優待割	引、ポイント還元など	の付帯サービスが充実	しているという利点が	586
あります。しかし、現	金がなくても買い物を	することができるだけ	に、自分が使い過ぎて	626
いるという実感が湧き	にくいため、自制心と	計画性が必要だといえ	るでしょう。↓	663
さらに、近年ではお	金の価値を電子データ	に変えて記録媒体に保	存し、その情報を受け	703
渡すことで支払いをす	る電子マネーが急速に	普及しています。公共	交通機関を利用したり	743
買い物をしたりする	ときに使う IC カードは	よく知られていますが、	インターネット上で	783
の決済を目的としたネ	ットワーク型も存在す	るそうです。どれを使	うにしても重要な個人	823
情報が含まれているこ	とには変わりありませ	ん。現金以上に取り扱	いには注意したいもの	863
です。				866

豊かに四季が巡る日	本では、古くからその	時季に応じて、暮らし	を守るさまざまな知恵	40
が育まれてきました。	例えば食べ物を長期間	保存できるようにした	り、大切な住まいの空	80
間を快適にしたりなど	、厳しい気候とうまく	折り合って自然ととも	に生活してきた人々の	120
知恵に、思わず感心さ	せられます。どの地域	にも、そんな先人たち	の創意工夫があふれて	160
いるのです。↓				167
縁側といえば、のん	びりと日なたぼっこを	したり、近所の方とお	しゃべりを楽しんだり	207
といったイメージがあ	りますが、一昔前は保	存食作りの場としても	活躍していました。特	247
に冬の間は新鮮な野菜	が手に入りにくかった	ので、人々は秋に収穫	したものをなるべく長	287
く保存して大切に使う	さまざまな工夫をして	いました。中でも、シ	ンプルな方法が天日干	327
しです。収穫した野菜	や果物を乾きやすいよ	うに切ったりわらでつ	るしたりして、庭や軒	367
先にずらりと並べまし	た。天気の良い日に干	さなければならないた	め、雨が降れば慌てて	407
取り込み、まるで洗濯	物のようだったそうで	す。こうして太陽の恵	みをたっぷりと受けた	447
食材は、みそ汁や煮物	となって食卓に上がり	、寒さで冷えた体を温	めるごちそうとなりま	487
した。自然を上手に生	かして、天日干しにし	たり冷たい風にさらし	たりできる冬の保存食	527
作りは秋に入るとあち	らこちらの家の縁側で	見掛けられた暮らしの	光景でした。↓	564
また、昔は近所の方	とお茶を飲んだり家族	でのんびりしたりする	場として縁側が活躍し	604
ていました。家の外で	もなければ内でもない	というわが国独自の住	宅構造は、夏には夕涼	644
み、秋には月見、冬に	は心地よい日だまりの	場として親しまれ、大	切にされてきました。	684
しかし現在では、時代	とともにそれを設ける	家も少なくなり、日本	の伝統的なものが少な	724
くなったとさみしく思	う人もいます。そんな	中、現代の縁側ともい	えるウッドデッキをし	764
つらえる家も増えてお	り、そこではバーベキ	ューをしたりプールを	置いたり、家族が集	804
う場として活用されて	います。時代を経て、	形は変わっても、季節	に合わせて楽しく過ご	844
すための場所は、人々	にとって必要なものな	のでしょう。		870

冷蔵庫や洗濯機など	の家庭用電化製品は、	現代においてわたした	ちの暮らしになくは	40
ならないものです。し	かし、発売当初は一般	の人々には手の届かな	い高級品でした。←	79
大正 1 2 年にアメリ	カで開発された電気冷	蔵庫が日本に 2 台輸入	されました。1 台は東	119
京大学、もう 1 台はあ	る製造販売会社の研究	所へと送られました。つ	まり、これらは研究	159
用だったのです。実際	に、国産の冷蔵庫が発	売されたのは昭和 5 年	のことだといいます。	199
標準価格は 7 2 0 円で	、当時としては小さな	家を建てることができ	る値段だったため、目	239
が飛び出るほどの高額	商品でした。その後、	各社の電気冷蔵庫普及	活動が盛り上がってき	279
たのですが、太平洋戦	争のための物資不足や	生産制限が重なり、製	造中止となりました。	319
そして、生産が再開さ	れたのは昭和 2 2 年の	ことで、その 6 年後に	は洗濯機やトースター	359
なども次々と発売され	、その年は家電元年と	呼ばれました。←		387
中でも、主婦の注目	を浴びたのは洗濯機で	す。それまでは、たら	いに水をくんで汚れた	427
衣服を洗濯板にこすり	つけて洗うという大変	な重労働だったからで	す。そのため、主婦の	467
家事を軽減することが	できる洗濯機は人気を	博し、急速に普及して	いきました。特に喜ば	507
れたのが本体に付いて	いた絞り器です。2 本	のローラーで洗濯物を	挟んで、ハンドルを回	547
して水を絞るという簡	単な仕組みでしたが、	遠心力による脱水機が	誕生するまで、約 3 0	587
年間も使われたそうで	す。←			600
また、電気がまの登	場も画期的でした。現	在のように炊飯器が普	及していなかった時代	640
はご飯を鍋などで炊い	ていました。これは、	時間がかかるうえに油	断すると米を焦がして	680
しまうこともあったよ	うです。電熱器を使っ	た電気かまどは、大正	末期に試作されました	720
が、技術や費用の面で	課題があり、実用化に	は至りませんでした。	やがて本格的な開発が	760
始まり、昭和 3 0 年に	は自動式電気がまが製	品化されました。タイ	ムスイッチを使って指	800
定した時間にご飯を炊	くことができる商品の	誕生は、主婦が家事に	かける時間を短縮した	840
だけでなく、わたした	ちの生活にも大きな変	化をもたらしたのです。		871

わたしの祖父は甘い	ものが大好きで、中	でも一番のお気に入り	はアイスクリームのよう	40
10	20	30		
です。夏はもちろ	んですが、冬でも暖房が効	いた部屋でおいしそう	に食べています。祖父	80
50	60	70		
は、昔は暑い時季に	しか売っていなかったけ	れど、今は一年中買え	るからうれしいと言	120
90	100	110		
冷凍庫には常備さ	れていました。祖父が子	供のころは、真夏にな	ると、自転車に保冷箱	160
130	140	150		
積んだ「アイス売	り」が鐘を鳴らしなが	ら近くの公園に来て	いたそうです。それ	200
170	180	190		
にも子供にも人気	がありました。わたしは	それを一度も見たこ	とがありませんが、	240
210	220	230		
るとなかなか風	情のある光景のよう	に思います。↓		263
250	260			
さて、アイスク	リームとは、牛乳や乳	製品などを原料にし	て、冷やしながら空	303
273	283	293		
せるように混ぜ	、これを凍らせたお	菓子です。その歴史	は意外にも古く、	343
313	323	333		
古代ローマなど	で食されていたとい	います。しかしこれ	は、雪や天然の氷	383
353	363	373		
かけたもので、	お菓子というより	専ら疲れた体を元	気にする健康食品	423
393	403	413		
たようです。そ	の後、ローマの英雄	が蜜やワインなど	を混ぜて飲んだと	463
433	443	453		
た、中国でも裕	福な人々の間で古	くから食べられて	いたという記録も	503
473	483	493		
て16世紀中ごろ	には、冷凍技術の	目覚ましい進歩を	きっかけにイタリア	543
513	523	533		
アイスクリー	ムの原型を作り出	したといえます。	彼が仕えていた	583
553	563	573		
氷菓子は、娘	がフランス王家に	嫁いだことで他	国にもたらされ	623
593	603	613		
ていきます。↓				630
日本人で初	めて口にしたのは	、江戸時代の末期	に幕府からアメリ	670
640	650	660		
だといわれて	おり、その味に感	動したと伝えら	れています。明治	710
680	690	700		
を学んだ人	物が「あيسくりん	」という呼び名	を付けて、横浜で	750
720	730	740		
かし、その	専門店で提供	されたときの1	人分の値段は、	790
760	770	780		
と大変高価	だったため、一	般市民に浸透	することはあり	830
800	810	820		
中期には工	場生産が開始	されるようにな	り、喫茶店など	870
840	850	860		
た。				872

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
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
釣りも経験してみないと分からない魅力があります。もちろん、どうしてもなじめないと	200
いう人もいるかもしれませんが、自然と触れ合って非日常的な時間を過ごすことができる	240
ので、良い気分転換になるはずですよ。	258
その魅力はたくさんありますが、まず面白いのは何をどこで釣るのかを考えて仕掛けを	298
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じと似	338
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入れ、	378
何が釣れるかという期待感とともにのんびりと当たりを待つ時間を楽しみます。そして浮	418
きが沈んで魚をいなし面白さや、何度も駆け引きした末に釣り上げた瞬間の喜びは何とも	458
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ごみの一つで	498
しょう。	503
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い	543
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	583
です。まず、ドイツでは国家資格が必要だといわれています。試験は学科と実技で、それらはも	623
ちろんドイツ語で行われます。アメリカの場合は、許可証に近いもので、インターネット	663
でも購入することが可能だといわれています。これは原則として、私有地以外の場所で釣りをす	703
る際に必要となるようです。しかし州によって、規則が異なったりライセンス料が変わっ	743
たりするので、詳しい人に相談してから購入した方がよいでしょう。日本でも魚の種類に	783
よっては、各都道府県の漁業組合に入漁料を支払い、許可を必要とすることがあります。	823
釣りは簡単で気軽にできるイメージがありますが、国によって、さまざまな事情があるの	863
で注意が必要です。	872

今でこそ世界各地から大勢の観光客が訪れる日本ですが、かつてはどの国に暮らしていた	10	20	30	40
ても、その多くは国内旅行を楽しむのがせいぜいで、海を渡って他国へ出掛けることは容	50	60	70	80
易ではありませんでした。ヨーロッパのように隣国が陸地につながっており、馬車などで	90	100	110	120
移動することができるのであれば話は変わってくるでしょう。しかし、日本は島国です。	130	140	150	160
海で囲まれたこの国へ訪れることができたのは、外交使節団や艦隊などのように職業上の	170	180	190	200
理由がある人、長期にわたり船に乗ることが可能な時間的余裕のある人などに限られてい	210	220	230	240
ました。そして、その歴史は決して長いものではありません。↓	250	260		269
第二次世界大戦後、復興期に入った日本は、外貨を獲得することに重点を置いた外国人	279	289	299	309
旅行者の誘致をスタートさせました。そして 1963 年に、観光基本法を制定し、他国と	319	329	339	349
の経済や文化交流の促進を政策目標に掲げ、海外における宣伝の強化や国際交通機関の整	359	369	379	389
備、出入国に関する措置の改善などに必要な策を施すようになりました。しかし、翌年の	399	409	419	429
訪日外客数はわずか 35 万人ほどで、大阪万博が行われた 1970 年に 85 万もの人々が	439	449	459	469
日本を訪れましたが、それをピークにしばらくは来日客が停滞する期間が続きました。↓	479	489	499	509
一方で、日本人が母国を離れて旅をする数は増え、1964 年に 12 万人だった海外旅	519	529	539	549
行者は、1971 年には 96 万人にもなりました。ハネムーンなどの機会を利用して、あ	559	569	579	589
こがれの国を訪れるきっかけとなったのには、好景気や円高の後押しもあったことによ	599	609	619	629
う。出国する人の数が入国者数を上回るこうした傾向は、全体量を増やしつつ 2015 年	639	649	659	669
まで 40 年以上も続きました。↓	679			684
しかし、最近になって、これに逆転現象が起きている。その理由は幾つか考えられ	694	704	714	724
ますが、観光庁が発足したことにより、さまざまな事業が推進されたこともその一つでは	734	744	754	764
ないでしょうか。日本製の電化製品や化粧品、わが国のアニメやゲームが人気を集めてい	774	784	794	804
ることも関係しているかもしれません。JNTO (日本政府観光局)によると、2017	814	824	834	844
年には訪日外客数が 2869 万人、出国日本人数がそれよりもおよそ 1 千万人少ないとい	854	864	874	884
う統計が出ています。				894

われわれが知っている限り、地球は水と生物が存在する唯一の星である。その表面は、	40
約 3 割が陸地、約 7 割が海だという。このことから水の惑星とも呼ばれている。←	77
ところで、その大海洋生物学でいうと水の約 8 割を占めている	117
ので、その水深 1000 メートルから先は、まさに暗黒世界だといえるだろう。←	157
では、世界で最も深い場所はどこだろうか。それは、グアム島付近にあるマリアナ海溝だという。水面から海底までの距離は、約 1 万メートルにもなるが、それは富士山を 3 つ積み上げて沈めたような深さなので、宇宙に比べれば近距離といえるだろう。今日まで、スペースシャトルなどに乗って何百人という人が実際に行ったことがある宇宙だが、その深海の海底に潜ったのはたった 3 人だといわれている。われわれにとって身近なはずの海が、宇宙よりもずっと遠いところにあるのだ。そこには、光合成に必要な太陽光が届かないため、表層とは環境や生態系が大きく異なる。高水圧や低水温、暗黒といった過酷な環境条件に対応するため、生物は独自の進化を遂げ、浅海の生物からは想像ができないほど特異な形態や生態を持つものがたくさん存在している。←	197
また、環境破壊はさまざまな場所で問題になっているが、残念ながら既に深海にも進んでいるという。例えば、ある海域では海底にビニールの袋が山のように堆積していて、ごくわずかな視界しかなかったという調査結果もあるようだ。これらのごみは、長い時間をかければ分解されるものもあるが、それまでの間に有害物質を発生させ、深海の生物に悪影響を及ぼす可能性が高い。確かに海にすんでいる生物の中には、海水を浄化する力を持つものも存在するが、現在の汚染状況はその許容量をはるかに超えている。そして、人間による環境破壊が深海にまで及びつつあることは、近年大きな問題となっている。われわれが見ることのできない海底にも数多くの生物が生息し、多くの命が誕生していることを忘れてはならない。	236
	276
	316
	356
	396
	436
	476
	516
	556
	582
	622
	662
	702
	742
	782
	822
	862
	902
	911

あなたは、外出先から家に帰った際に手を洗いますか。汚れはもちろん、風邪などの菌	40
を体内に持ち込まないためにとても大切な行為です。特に、スポーツをした後は、土やほ	80
こりにまみれているため、さっぱりしたいと思うことが多いでしょう。↓	113
さて、現在のように体をきれいにするための洗剤が商品として出回る前の時代にさか	153
のぼってみましょう。人々はどのようにして清潔さを保っていたのでしょうか。古代では	193
粘土や植物から採る油などを用いて、表面に付いた汚れを落とすにしていたそうです。現代	233
の便利な生活から考えると想像できませんが、さまざまな苦労があったことでしょう。と	273
ころがある日、偶然の中から画期的な発見がありました。まきに火をくべて動物の肉を焼	313
いた後のことでした。したり落ちた脂肪が木の灰に混ざったことで化学反応を起こし、	353
自然発生的にせっけんのようなものができたのです。これは油脂を強アルカリで煮ること	393
のでできるのですが、この場合、熱々の木灰がその役目を果たしたというわけです。考古学	433
的にはいつの時代なのかははっきりしないようですが、紀元前 2000 年より前だと考えら	473
れています。↓	480
12 世紀になると、ヨーロッパの地中海沿岸でオリーブ油を原料にしたものが生産され	520
るようになり、フランスの港町であるマルセイユがその中心地として栄えていきました。	560
このせっけんは硬くて扱いやすく、不快な臭いもなかったのもなかつたので、たちまち人気になりまし	600
た。そして、産業革命が起きたロンドンでさらに大量生産されるようになり、一気に拡販	640
していきます。↓	648
日本には、安土桃山時代に伝えられたといわれています。英語ではソーブ、ポルトガル	688
語ではサボンといいますが、日本では後者がなまってシャボンという名称が長く用いられ	728
てきたそうです。しかしこのころは貴重品だったようで、手にすることができたのは将軍	768
や大名など限られた人だけだったそうです。その後、商品として開発されるようになった	808
のは明治時代に入ってからのもので、現在の横浜市で製造所がオープンし国産のせっけん	848
が売り出されました。やがて、明治後半になると価値も下がり、ようやく庶民も洗顔や入	888
浴、洗濯などで使用することができるようになったのです。	915

1 級・準 1 級速度模擬問題 10 (模範解答)

あなたが喜劇王と聞	いて、最初に思い浮	ぶのはどの俳優でし	うか。イギリス出身の	40
10	20	30		
チャップリンの名前	を出す人は少なくは	ずです。彼は、監督	あり脚本家であり、さ	80
50	60	70		
らにプロデュースや	作曲もしていました。	まさにマルチタレント	と呼ぶにふさわしい存在	120
90	100	110		
だといえるでしょう。	最も知られた役柄は、	少し小さめの上着に大	きめのズボンをはき、	160
130	140	150		
パーマがかかった髪	形でひげを蓄え、山高	をかぶっています。こ	れは、紳士としての威	200
170	180	190		
厳を保ちながらも反	骨精神を持って社会に	立ち向かう姿を表現	したといわれています。今	240
210	220	230		
でも、さまざまなメ	ディアで彼の姿を見る	ことができるので、この	トレードマークのよう	280
250	260	270		
な格好に見覚えがあ	る人も多いでしょう。	現在も研究が続けられ、	関連した書籍や商品も	320
290	300	310		
販売されており、人	々を魅了し続けてい	ます。←		342
330	340			
彼の両親は俳優だ	ったため、子供のころ	から人前で話したり歌	ったりすることに抵抗が	382
352	362	372		
なかったのかもしれ	ません。舞台デビュー	は5歳のときで、声が出	なくなってしまった母	422
392	402	412		
の代役だったそうで	す。←			434
432				
そして成長とともに	あらゆる役の経験を積	みながら、演技の技術	を学んでいきました。	474
444	454	464		
ロンドンからパリへ、	そして米国へと巡業	に出ます。映画の世界	に入ったのはこのころ	514
484	494	504		
した。20代前半で同	国のある会社へ入社	し、そこでデビューを	果たします。前述の典型	554
524	534	544		
的な役柄と格好は、	このときに誕生しま	した。←		576
564	574			
作品の特徴として	は、ユーモアを全編	にちりばめながらも社会	風刺を中心に、庶民の哀	616
586	596	606		
愁をも描いています。	他の喜劇の役者は、	純粹に笑いだけを追求	した内容になっているこ	656
626	636	646		
とと比べると、はっ	きりとした違いである	といえるのではないで	しょうか。また、出演	696
666	676	686		
たほとんどがせりふ	のない無声映画です。	パントマイムこそ世界	共通語であるという信	736
706	716	726		
念がそこにあったか	らでした。確かに言葉	がなく、映像だけを追	うので、どの国の人が見	776
746	756	766		
ても理解できる物語	だといえるでしょう。←			796
786				
ハリウッドを活躍	の場に、国際的なスター	として多くの名作を生	み出します。成功した	836
806	816	826		
彼は、1年半に及ぶ	世界旅行に出掛け、	日本にも訪れたとい	われています。今でも	876
846	856	866		
のあちこちで彼が	滞在したことを語る	人がいるそうです。	フランスやイギリス	916
886	896	906		
称号を受け、晩年	はスイスの小さな村	で平穩に過ごしたとい	われています。	950
926	936	946		

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

塩の用途は、調味料	としてだけではないこ	とを知っているだろ	うか。現代の文明社会に	40
10	20	30		
おいて、なくてはなら	ない大切なもので、関	連した製品は、日常生	活の中に驚くほどあふ	80
50	60	70		
れている。大まかに分	けて5種類あり、化学	工業の原料として用い	られたり皮革の脱水な	120
90	100	110		
どに使用されたりする	工業用や融冰雪用、医	療用や動物飼料用、食	用が挙げられる。ここ	160
130	140	150		
では、生活に密着した	例を紹介してみよう。↓			181
170	180			
最初に説明するなら	、食用である食べ物の	味付けが親しみやすい	だろう。食材そのもの	221
191	201	211		
が持っている味わいに	塩味をプラスすること	で、おいしい一皿にな	る。スイカを例に取る	261
231	241	251		
と分かるように、少量	の塩を加えることによ	って、しょっぱさとは	逆の素材が持つ甘さを	301
271	281	291		
引き立てるという使い	方がある。また、化粧	塩といって魚の焼き上	がりを美しくするため	341
311	321	331		
に、焼く直前に振り掛	けたり尾やひれにまぶ	したりすることもある。↓		373
351	361	371		
次に、食品保存のた	めの用途が挙げられる。	ダイコンやキュウリ	などの野菜の漬物、海	413
383	393	403		
藻や魚介類の干し物、	生ハムなどがその商品	である。そして、わた	したち日本人にはなじ	453
423	433	443		
みの深いみそやしょう	ゆなど、多くの発酵食	品にも使用されている	ことはよく知られてい	493
463	473	483		
る。いしるやしょっつ	るといった魚のしょう	ゆ、くさやもこの分類	に入る。さらに、パン	533
503	513	523		
やチーズも同じだとい	う。その他、ソースや	マヨネーズといった調	味料、うどんやそうめ	573
543	553	563		
んなどの小麦粉製品、	ちくわやハムなどの加	工品といったものにも	使われている。↓	611
583	593	603		
用途が多いのは、研	磨剤や浸透圧、溶解度	や結晶形状、氷点降下	や比熱などといった塩	651
621	631	641		
の持つ性質が極めて幅	広いからである。では	、これらの化学的特長	を生かして、暮らしに	691
661	671	681		
効果的な使い方を幾つ	か挙げてみよう。キッ	チンの鍋の汚れがひど	いときは、酢を浸した	731
701	711	721		
ティッシュペーパーを	張り、しばらく置いて	からスポンジに塩を付	けてこすると、きれい	771
741	751	761		
になる。鍋が焦げつい	てしまった場合は、熱	いうちに振り掛けて水	が付いていないブラシ	811
781	791	801		
でこするとよく取れる。	湯飲みや急須などの	茶渋を落とすのと同じ	方法でよいそうだ。そ	851
821	831	841		
して喉や鼻のうがいを	するときは、塩水を使	用すると風邪の予防に	効果的だといわれてい	891
861	871	881		
る。他にも、じゅうた	んの油汚れやテーブル	クロスの染み抜き、白	カビ予防やサビの汚れ	931
901	911	921		
取りなど、塩の用途は	無限大といえるのかも	しれない。		956
941	951			

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

地球上には、土で作られた家が数多く存在します。なぜなら、暑い昼間は外気の温度を	40
吸収して内部を涼しく保ち、寒い夜には熱を放散して室内を暖かくする力がその素材その	80
ものにあるからです。さらに、風や音を遮断する性質にも優れています。←	114
世界の民家に関することを調べていると、土の家は木や石があまり手に入らない乾燥し	154
た地域で多く作られてきたことが分かります。砂漠のようなどころでも、雨期の川べりに	194
残った土に家畜のふんを混ぜれば、簡単に建築材ができるのです。また人間は、これを木	234
枠に入れて干すことによって、れんがを作りました。これによって、猛獣などの外敵	274
から身を守ることができる家を完成させたのです。たとえ何も材料がなさそうな場所でも	314
人間は知恵と工夫で快適かつ安全な住まいを作ろうとしてきました。その代表ともいえる	354
のが土の家ではないでしょうか。←	370
日本は、古くから木の文化を持つ国だといわれています。世界で最も古い木造建築であ	410
る法隆寺に代表されるとおり、先人たちは職人の技や知恵、そして身近にある材料を用い	450
て千年以上も持つ建物を作り上げました。このように木の住宅が多い日本でも、壁だけは	490
土を用いることが少なくありませんでした。木材との相性も良い土壁は、湿度や温度を心	530
地よい状態に保ってくれます。塗りの技法もさまざまで、こて使いによって仕上がりに変	570
化を付けることができます。そして何より、職人が現場で天候や気候、その家の日当たり	610
といった自然環境に合わせながら作り出す生きた壁ともいえます。←	641
そんな伝統的な日本の家屋に大きな変化が訪れたのは、第二次世界大戦後のことだとい	681
えるでしょう。当時、わが国は深刻な住宅不足に悩まされていました。それを解消するべ	721
く、品質管理された部材を工場で製造し、それを現場で組み立てるプレハブ工法の家が数	761
多く造られるようになります。これは、従来の建築工法よりはるかに早く完成する画期的	801
なものでした。現代では、こうした工業化住宅を目にすることが多くなり、昔ながらの木	841
でできた家に土壁を塗る建築現場に出くわすことは少なくなりました。しかし、最近では	881
環境負荷の軽減や省エネへの配慮といった観点から、土壁などの自然素材で造る家が見直	921
されているようです。日本の気候風土に適した家造りの参考にしてみたいものです。	959

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 3 (模範解答)

わたしが子供の時に、祖母はいろいろな話をしてくれた。昔から	10	20	30	言い伝えられていて、	40
生活に役立つ内容が多かったので、とても楽しく聞いていた覚えがある。大人になってそ	50	60	70		80
れらの意味を調べてみると、意外なことが分かった。←	90	100			105
お茶は、日本人の生活に欠かせない飲み物の一つだが、これに関する俗言がある。湯飲	115	125	135		145
みの中に茎が縦になった状態のことで、茶柱が立つとその日は良いことがあるというもの	155	165	175		185
だ。実は、これはとある商人が自社商品の欠点と思われがちな特徴を見事にプラス効果に	195	205	215		225
変えてしまった宣伝戦略だったのである。新芽の最も良い葉を摘んで作られるお茶とは違	235	245	255		265
い、2番目に出た大きい葉で作るのが日常的に飲まれる番茶だ。しっかりと成長している	275	285	295		305
ので茎まで混入してしまうことがあるのだが、これに対して異物が入っていると誤解する	315	325	335		345
消費者が多かったそうだ。味には全く問題がないので、何とかして売れるようにするため	355	365	375		385
に、考え抜いた広告の文句だったのだ。今ではすっかり縁起の良いものとして広く知られ	395	405	415		425
ているので、アイデアというものは面白い。←	435	445			446
コンブやワカメを食べると、髪が黒くなったり増えたりするというのを耳にしたこと	456	466	476		486
があるだろう。確かにそれらの食品には、毛の成分に必要なヨードが含まれているが、ど	496	506	516		526
れだけ摂取しても成長効果は期待できないのだという。ではなぜ、そのような情報が流布	536	546	556		566
したのであるか。奈良や平安時代の女性は、長く伸ばした髪の手入れにフノリ液を用いて	576	586	596		606
いたという。現在の整髪剤のような役割を果たしていたと予想できるが、その習慣が勘違	616	626	636		646
いされて伝わったのではないかといわれている。←	656	666			669
神社に向かう途中、参道に守り神のようにして鎮座している姿が目に入ってくる。これ	679	689	699		709
はこま犬と呼ばれており、左右などに向かい合わせになって置かれている。このモデル、	719	729	739		749
実はライオンなのだという。起源は古代オリエンとされ、神聖な生物像として宮廷など	759	769	779		789
に置かれていたものだ。それがシルクロードを渡って、中国から日本へと伝来したのであ	799	809	819		829
る。それを初めて見た人が、もともとの動物を知らなかったため、犬と勘違いしてしまっ	839	849	859		869
たというわけだ。わが国の人々が初めて生きたライオンを目にするのは、記録によれば幕	879	889	899		909
末になってからのことだったそうだ。いずれにしても、われわれの先祖が祈る気持ちをこ	919	929	939		949
ま犬に託して、邪気をはらってきたことには変わらない。	959	969			975

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 4 (模範解答)

わたしたち日本人は、世界中で最も多彩なものを食べられる民族だと	10	20	30	40
せん。街を歩けば各国の料理を提供している店が軒を連ねています。また、家庭において	50	60	70	80
もカレーやコロッケなどといった和洋折衷ともいえる独自の献立がしっかりと定着してい	90	100	110	120
ます。そんな中、厚めの豚肉に衣を付けて油で揚げたトンカツは、ジャンルを超えて日本	130	140	150	160
人に好まれている食べ物の一つです。というのも、食堂ではあらかじめ包丁で切った状態	170	180	190	200
で皿に盛られ、ご飯やみそ汁などとともに提供されることが多いですが、洋食店では焼い	210	220	230	240
た食パンに挟んだサンドイッチが人気を集めています。さらに、めん類を扱うお店では、	250	260	270	280
卵でとじた丼物に姿を変えてお品書きに名を連ねているのをよく見掛けます。↓	290	300	310	316
そもそもトンカツという呼び名は、骨付きの背肉を意味するフランス語に由来するとき	326	336	346	356
れています。昔は、豚肉に塩とこしょう、卵黄やパン粉を付けて両面をバターで焼き上げ	366	376	386	396
たポークソテーのようなもので、とても手間のかかる料理でした。そこで、明治28年に	406	416	426	436
東京にある洋食屋の主人が、この調理方法に大きな改良を加えました。その方法は、天ぷ	446	456	466	476
らのようにたっぷりの油で揚げるというものでした。そして、現在では当たり前のよう	486	496	506	516
一緒に盛り付けられている生キャベツもこのときに思い付いたのだそうです。当時の日本	526	536	546	556
では生で野菜を食べる習慣がなく、温野菜が添えられていました。しかしこれも調理に手	566	576	586	596
間がかかるものだったため、試しに生キャベツと一緒に提供してみました。すると、この	606	616	626	636
さっぱりした感覚が日本人の好みに合い、その後、それとトンカツは定番の組み合わせと	646	656	666	676
なったのです。この時点では肉はまだ薄切りを重ねて揚げていたようですが、昭和に入る	686	696	706	716
と、いよいよ現在と同じように分厚いものが出回り始め、人気店には長蛇の列ができるこ	726	736	746	756
ともありました。トンカツ専門店も次々と開店し、東京下町の繁華街ではブームが起こっ	766	776	786	796
たといいます。このころ、食べやすさへの配慮から考案されたのが、揚げたてのものを包	806	816	826	836
丁で切ってからお皿に盛り、はしと一緒に提供するというものだったようです。↓	846	856	866	873
文明開化によって急速に西洋化が進み、日本人が初めて肉を口にするようになってから	883	893	903	913
およそ60年という長い時間をかけて完成したトンカツという料理は、もしかしたら多く	923	933	943	953
の人が試行錯誤を積み重ねた傑作なのかもしれません。	963	973		978

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 5 (模範解答)

日本の上空では、わたしたちが考えている以上	多くの航空機が	毎日のように飛び交っ	40
ています。国内便の数は年間約 65 万便で、その利用者は 1 億人以上		という数字もあるほ	80
どです。飛行機に関する仕事で、真っ先に思い浮かべるのがそれを操縦するパイロット			120
ではないでしょうか。今も小学生の男の子にとって将来就きたい職業の一つで、長年にわたって人気のある仕事です。そんな華やかなパイロットが安全に飛行機を飛ばすことがで			200
きるように、空の交通整理を行っているのが航空管制官という職業です。実は、離陸や着			240
陸はもちろんのこと、どんなルートで飛行すればよいかなども彼らの指示なしにはあり得			280
ないのです。←			287
航空管制官は、フライト中のパイロットに対して、空港の航空管制塔などからレーダー			327
や無線電話を使って、飛行ルートなどの指示や情報を出します。一見、自由に飛んでいる			367
ように見えますが、他の航空機との衝突や悪天候の場所を避けるためには、管制官が常に			407
飛行状況を確認して、誘導する必要があるのです。言い換えれば、彼らのミスは大事故に			447
つながりかねないものであり、一人で複数の航空機に指示を出さなければいけないため、			487
業務中は常に緊張感を持って取り組むことが必要です。←			513
この仕事に就くためには、まず国土交通省の「航空管制官採用試験」を受け、それに合			553
格しなければなりません。受験は、年齢制限と日本国籍であることをクリアすれば、学歴			593
に関係なく誰でも受けることが可能です。ただし、試験そのものが大学卒業レベルである			633
ため、それなりの学力が求められます。合格して採用されると、国土交通省の職員になり			673
ますが、すぐに現場で働けるわけではありません。まず 1 年間は、航空保安大学校で基礎			713
研修を受ける必要があるので。ちなみに、国家公務員として採用されているので、その			753
間も給料が支払われます。その研修を終えると、国土交通省の割り当てによって、全国各			793
地の空港や航空交通管制部に配属され勤務することになります。←			823
遠い場所でも短時間で移動できる航空機は、電車やバスなどと同様に、わたしたちの生			863
活になくってはならないものです。それが安全にフライトできるのは、彼らが空の交通整理			903
を行っているからなのです。現在、国際線の増加などによって航空管制官の需要は高まっ			943
ています。今後ますますグローバル化が進んでいく中で、活躍の場も広がっていくことで			983
しょう。			987

1 級・準 1 級速度模擬問題 1 6 (模範解答)

オーストラリアと聞	いて思い浮かべる動物	とえば、コアラでは	ないでしょうか。彼ら	40
は、いつも木の上でじ	っとしている印象です	が、1日の睡眠時間は	約18時間だといわれ	80
ているので、確かに8	割は寝て過ごしている	こととなります。他の	草食動物は、外敵から	120
身を守る必要があり、	常に周囲を警戒しなく	てはいけないためあま	り眠らないのですが、	160
どうやら彼らは違うよ	うです。↓			175
その理由は、主食で	あるユーカリの葉にあ	るといわれています。	常緑高木であるこの植	215
物は、オーストラリア	に数百種類以上ありま	す。その中でコアラが	好むものは数種類です	255
が、どれも葉は繊維が	多く、消化が悪いうえ	に栄養価も低く、おま	けにほとんどの動物に	295
っては有毒なのです。	このように、利点がない	ような植物をなぜ	主食にしたのでしょうか	335
か。それは競争相手が	いないからです。動き	が鈍く弱い彼らにとっ	て、過酷な生態系の中	375
で他の動物が食べない	植物を選択することで、	自分たちの生命と子	孫繁栄を願い、未来へ	415
と生き延びる方法を手	にしたのです。↓			433
しかし、ユーカリの	葉は、分解されること	で毒素を排出する青酸	配糖体という成分を含	473
んでいます。もし、人	間が摂取してしまうと	細胞の呼吸が妨げられ	、活動が止まってしま	513
います。重症化してし	まうと、呼吸停止や心	停止を起こしてしまう	ほど非常に危険な成分	553
です。そのため、こう	した毒を食べても平気	な体を作るために、コ	アラは進化し続けまし	593
た。まず、毒の影響を	避けるために盲腸を2	メートルにも及ぶ長さ	にしたのです。そして	633
共生する細菌の力を借	り、発酵分解をして体	内に吸収しやすい物質	へと変えていきます。	673
胃や腸で消化しきれな	かったユーカリの葉は、	盲腸で長い時間をか	けてゆっくりと解毒さ	713
れていくのです。生ま	れたてのコアラにはこ	の細菌が存在しないの	で、母親が食べて半消	753
化状態になったものを	離乳食として与え、子	供の盲腸にも定着させ	ます。さらに、木から	793
葉をもぎ取るのに都合	が良いように前歯を鋭	利にして、消化を早く	進めるために奥歯は切	833
り刻むために適した形	へと進化しました。↓			853
コアラに長い睡眠時	間が必要なのは、解毒	するために多大なエネ	ルギーを使用するにも	893
関わらず、ユーカリの	葉は栄養価も熱量も低	いので、できる限り体	力を消費しないように	933
しなければいけないか	らです。寝てばかりい	る理由を知ると、決し	て怠け者ではなく、野	973
生の中での生き残りを	かけた強い意志と知恵	を感じます。		999