

何かを差し上げる際	に、くだらないもので	すがなどと前置きを	してから渡すことがあり	40
ます。つまらないもの	と言うこともありますが、	これらはお土産を	渡したりお裾分けをし	80
たりする際に謙そん	の意味を込めて使われる	言葉です。自分が持	したものに対して、へ	120
りくださった表現を	するのは、日本だけの	習慣だといいますが、	相手に余計な気遣いを	160
ない思いやりの精神	の表れでもあります。↓			180
さて、この言葉には	どんな由来があるの	でしょうか。一つには、	動詞である「下る」に	220
打ち消しの助動詞の	「ない」を付けたもの	という説があります。も	ともとそれには通じる	260
という意味を表す場	合があるため、それを	否定して、大したもの	ではない、筋が通らない	300
といったときに使用	されるようになった	そうです。↓		324
またそれは、江戸	時代の初めに表現さ	れるようになったとい	われており、その当時、	364
へ向かうことは上	ると呼び、東へ行く	ことを下ると言いま	した。江戸は増加する	404
えるだけの産業が	整っておらず、さま	ざまな物資を京都から	運搬する必要があり	444
そして、それらの	ほとんどは高額だ	ったため、下りもの	は高級品という印象	484
した。一方で、関	東近辺で作られる	ものがそれと比べると	大した品質ではな	524
くだらないもの	と言うようになった	という説もあります。		550

かわいらしいペット	の様子を紹介するテレビ番組や動画サイトに、	つつい見入ってし	40
10	20	30	
まったという経験はあ	りませんか。動物たちの何気ないしぐさは、	わたしたちの気持ちを	80
50	60	70	
和ませてくれます。そ	の中でも、昔から根強い人気があるのがイヌ	ではないでしょうか。	120
90	100	110	
最近では、飼育可能な	マンションが増えるなど、環境が整ってきて	います。その一方、何	160
130	140	150	
もないのによくほえ	たり、人をかんでしまったりするなど、しつけ	ができずに困っている	200
170	180	190	
飼い主も多くいるそう	です。そうしたイヌを預かって問題行動を直	し、しつけや訓練を行	240
210	220	230	
う人のことをドッグト	レーナーと呼びます。また、さまざまなアド	バイスをすることも仕	280
250	260	270	
事内容の一つです。↓			290
この仕事に就くため	に、必要な資格はありませんが、民間団体が	発行している認定証を	330
300	310	320	
取得すれば、知識や技	術の証明として役立つうえに、お客さんへの	信頼につながるのでは	370
340	350	360	
ないでしょうか。また、	現在働いている人の多くは専門学校へ通	たり、通信教育で知識	410
380	390	400	
や技術を身に付けたり	しているそうです。↓		430
420			
働く場所は、ペット	ショップやホテル、動物病院などが中心です	が、ドッグランにしつ	470
440	450	460	
け教室を併設している	店もあるといます。また、この仕事は経験	を積んだ後、独立して	510
480	490	500	
開業する人も多く、お	客さんの自宅へ出向いてしつけを行うとい	つた例もあるそうです。	550
520	530	540	

せんべいといえば、	主に米で作られたお菓	子のことをいいます。	しょうゆや塩など、さ	40
まざまな味があり、わ	れわれ日本人になじみ	深い食べ物だといえる	でしょう。わたしは、	80
和菓子店や百貨店など	で実演販売をしている	前を通り掛かると、し	ょうゆの香ばしい匂い	120
に誘われて、つい購入	してしまいます。↓			139
現代では、ポテトチ	ップスといったスナック	をはじめ、数多くの	お菓子が販売されてい	179
ます。それらには、軽	くかめば砕けるものや	ふんわりとした食感の	ものが多いように感じ	219
ないでしょうか。軟ら	かいものばかり食べて	いると、あごの力が弱	まって筋力が低下し、	259
歯並びが悪くなるとい	います。数あるお菓子	の中でもせんべいは、	かむ力が必要なもので	299
す。あごが丈夫になる	だけでなく、脳の働き	を活発にして老化を防	いだり、唾液の分泌を	339
促進して消化吸収を助	けたりといった効果も	期待できるといいます。	さらに、虫菌になり	379
にくいという利点もあ	ります。↓			394
せんべいを開封した	まま放置をしていると、	しけてしまったとい	う経験をしたことが	434
ある人も少なくないで	しょう。水分を含んだ	せんべいを復活させる	方法があります。耐熱	474
皿に載せて電子レンジ	で加熱すると、パリパ	リとした食感に戻すこ	とができます。その他	514
にも、冷蔵庫に入れて	おくという方法があり	ます。一度試してみ	てはいかがでしょうか。	554

わたしは子供のころから、空を見上げる	ことがよくあります。その光景はどれ一つとし	40
10 て同じだったことがあ	りません。いつも自然	30 80
50 そして、どこまでも澄	み渡った空も好きです	70 120
90 力的だと感じます。青	空に真っ白な入道雲が	110 160
130 きな夢を乗せているよ	うなイメージが湧いて	150 200
170 自然のアートは、二度	と同じものを見ることが	190 240
210 わっただけでも見え方	が異なります。小さい	230 280
250 ものです。↓	ころは、よく雲をいろ	270 286
空を見上げるという	ことは、精神的にさま	326
296 明るい青空は、色彩心	理的に人の心を落ち	306 316 366
336 拍や血圧を下げて、リ	ラックスした状態にし	346 356 406
376 ぼんやりと雲が流れて	いくのを眺めているだ	386 396 446
416 ています。また、見上	げるという行為そのも	426 436 486
456 という説もあるよう	です。さらに同じ空でも	466 476 526
496 と、ピントを調節する	能力が向上し、視力回	506 516 557
536	復効果が期待できま	546 556

どこでも時刻を知る	ことができるという大	きな特長の他に、目覚	ましや防水といった付	40
10	20	30		
加的な機能を持ったも	のも多く、おしゃれな	人にとっては装身具と	して欠かせないものと	80
50	60	70		
いえば腕時計ではない	でしょうか。携帯電話	がこれほどまでに普及	する前は、スーツ姿の	120
90	100	110		
社会人たちは、必ずと	いっていいほど身に着	けていました。また、	入学などのお祝いにも	160
130	140	150		
らった人もいるのでは	ないでしょうか。↓			179
170				
腕時計の誕生には諸	説ありますが、19世	紀の後半に女性用のア	クセサリーに文字盤を	219
189	199	209		
付けたのが始まりでは	ないかとされています。	それが本格的に普及	するのは、軍隊からの	259
229	239	249		
要請によるものだった	そうです。当時は、懐	中時計が主流で、必要	になるとポケットから	299
269	279	289		
取り出さなければなり	ませんでした。それは、	敏速で正確に動き回	る必要がある兵士たち	339
309	319	329		
にとっては、とても不	便なことだったでしよ	う。そこで彼らは、時	計を腕にくくり付けて	379
349	359	369		
使うようになりました。	これを見たドイツ軍	が製造業者に提案し、	その発想が形になった	419
389	399	409		
のです。↓				424
しかしその当時のも	のは、庶民が愛用する	までには至らなかった	といます。確かに便	464
434	444	454		
利ですが、おしゃれで	はないというのが大き	な理由でした。その後、	ブラジルの有名な飛	504
474	484	494		
行家がフランスのメー	カーに開発を依頼した	腕時計が話題となり、	人々の要望に応じて市	544
514	524	534		
販されるようになりました。				557
554				

誰かにうわさをされ	ていると、くしゃみが出るといわれています。	さらに、諸説ありま	40
10	20	30	
すが、その数によっ	てうわさの内容が違	うといひます。そ	80
50	60	70	
ていて、2回だと	陰口をたたかれて	いるというもので	120
90	100	110	
然にすぎないとい	います。わたし自	身、年配の方が話	160
130	140	150	
で、実際の会話の	中で使ったことは	ありませんが、な	200
170	180	190	
し興味がありました。	↓		211
210			
日本では、古くから	くしゃみは不吉だ	という考え方があ	251
221	231	241	
ただの生理現象だ	とされていますが	、その昔は非常に	291
261	271	281	
です。その証拠に、	鎌倉時代の貴族	たちは、くしゃみ	331
301	311	321	
ないを唱えていた	と、当時の作家	が著書の中で紹	371
341	351	361	
称となったことは	容易に想像でき	るでしょう。↓	393
381	391		
ちなみに、日本だけ	でなく世界にも	くしゃみに関する	433
403	413	423	
はじめとする多	くの国では、わ	が国と同様に、	473
443	453	463	
す。しかし英国	では、曜日によ	って内容が違	513
483	493	503	
か危険なことが	起きる前触れ	であり、水曜日	553
523	533	543	
あるといひます。			561

わたしが子供のころ	の習い事といえば、習	字やそろばん、スイミ	ングやピアノなどが人	40
気でした。もう少し大	きになると、生け花や	茶道などの教室に通	人もいました。行った	80
先には、友人がたくさ	んいたので学校の延長	のような感覚で楽し	んでいたことを今でも覚	120
えています。←				127
現在ではその種類は	多岐にわたり、事情は	変化しているといえる	でしょう。また、子供	167
だけでなく大人向けの	スクールも増加してい	ます。社会に出てから	特技を習得したい、趣	207
味を見つけないなどの	理由から始める人が多	いようです。←		234
何を習うか迷ってい	るなら、話し方を学	んでみてはいかがでし	うか。アナウンサーな	274
ど話すことを仕事にし	ているプロの講師が、	自分の考えをアピール	する手段や話の組み立	314
て方、相手に伝わりや	すい話し方などを指導	してくれます。接客や	営業といった仕事に就	354
いている人にはもちろ	ん、コミュニケーション	能力を高めたいと考	えている人にとっても	394
有益なのではないでし	ょうか。他にも、着物	姿での立ち居振る舞	いを学ぶことができる教	434
室もあります。洋服と	は違った足さばきや袖	を汚さないようにする	ためのしぐさなど、日	474
本の伝統教養の知識を	習得することができま	す。着付けやマナーと	いった基本的なことも	514
学ぶようですが、実用	したときを想定し、き	れいな身のこなしを教	えてもらえるのは、と	554
ても新鮮だと感じまし	た。			566

近年、ランニングをする人が増加している	10	20	30	40
康志向の高まりや目標設定や時間、コースなどの自由度の高さといったものが挙げられます。正しい方法で走れば、有酸素運動で消費カロリーが高いため、とても良い効果が得られます。ただし、間違ったやり方のまま続けてしまうと、かえって足を痛めてしまうことになりかねないそうです。←	50	60	70	80
まず、大切なのは準備運動です。走る前の関節は硬くなっているため、いきなり動かしてしまうと、膝やふくらはぎなどに体重の負担がかかってしまいます。ひどい場合は一瞬で肉離れを起こしてしまいます。15分程度の時間をかけて、丁寧にいきましょう。まず手や足の先を軽く回します。次に、膝に手を当てて弧を描くようにします。そして全身を動かして、筋肉をほぐしていきます。さらにアキレスけんをじっくりと伸ばし、温めていきましょう。←	90	100	110	120
そして、いよいよ歩く段階に入ります。背骨は体の中心なので、ここを軸にして肩と腰に意識を持ちましょう。また、足元を気にしがちですが、そこばかり見ているとフォームが崩れてしまいます。視線は真つすぐ前に向けるのがコツです。体が温まったら、ゆっくりと走っていきましょう。このようなステップを確実に踏んでいけば、けがを負いにくくなり、健康的にランニングを楽しめるようになるでしょう。	130	140	150	160
	170	183	193	203
	223	233	243	253
	263	273	283	293
	303	313	323	333
	343	353	363	373
				380
	390	400	410	420
	430	440	450	460
	470	480	490	500
	510	520	530	540
	550	560		567

日本には、春になると	黄砂がたくさん飛ん	できます。ユーラシア	大陸の砂漠や乾燥地域	40
に強い風が吹き、そこ	に気流が起こって細か	い砂が空の上の方まで	巻き上げられ、海を越	80
えてはるか日本までや	って来るといわけ	です。遠い発生地だと	中国内陸部のゴビ砂漠や	120
タクラマカン砂漠、黄	土高原で起こり、わ	が国までたどり着くと	いうのですからかなり長	160
い距離を飛来している	ことになるでしょう。	驚くのは、そのスピー	ドです。それらを運ぶ	200
偏西風は、秒速50メ	ートルほどあり、時速	にすると180キロに	なります。わずか1日	240
で中国から日本まで	てしまう計算になるの	です。↓		264
黄砂は、建物の壁や	窓に付着することがあ	ります。量が多いと空	がかすんで見え、まる	304
で町に黄みを帯びた霧	がかかったかのように	なり、人間の視界を妨	げることもあるそうで	344
す。ベランダに干して	おいた洗濯物が汚れて	しまうといった被害も	よく聞かれます。春先	384
になるとテレビなど	でこうした映像が流さ	れるので、目にしたこと	がある人もいるでしょ	424
う。このように悪影響	が取り上げられがち	ですが、実は一部の植	物には良い効果となるこ	464
ともあるといわれてい	ます。成分にリンや鉄	が含まれていることが	あり、それが土壌や海	504
へと供給され、植物や	プランクトンの生育を	促進するのだそうです。	また黄砂はアルカリ	544
性なので、酸性雨を中	和するという利点もあ	るといいます。		571

3 級速度模擬問題 1 1 (模範解答)

電車などで、つい居眠りをしたことがある いたことに、世界的には非常に珍しいそうで、わたしたち日本人ほど公共の場でよく眠る 民族はいないということを知っているでしょう。← 説がありました。←	人は多いのではないで うか。その理由を調べてみると、いろいろな 違いに原因があるとい うものです。わたした ちの腸は、外国人より り時間が長く、その間 は頭に血があまり回り ません。そうになると 当然眠くなってしま います。さらに、電車 の振動は眠気を誘うよ うな働きをするので、 つい居眠りしてしまう といふのです。←	しょうか。しかし、驚 いてみると、いろい ろな ちの腸は、外国人より り時間が長く、その間 は頭に血があまり回り ません。そうになると 当然眠くなってしま います。さらに、電車 の振動は眠気を誘うよ うな働きをするので、 つい居眠りしてしまう といふのです。←	40 80 120 129 169 209 249 277 317 357 397 437 477 517 557 575
---	---	--	--

3 級速度模擬問題 1 2 (模範解答)

肌のお手入れやリン エステティシャンとい 最近は男性も活躍して ということなのでは しょうか。←	パマッサージなど、全 身を美しくするための 仕事を携わるのは女性 に対する人々の考え方 でしょうか。←	施術をする人のことを がほとんどでしたが、 が、変わってきている 110	40 80 120 134
この仕事に就くため に直接接触するため、確 育をするサロンもあり ましいといえるでしょ う。←	には、特別な資格は必 要ありません。しかし、 られます。未経験であ ても採用してから教 育でしっかりと学んだ う。←	施術の際には人の肌 164 204 244	174 214 254 267
主な仕事は、肌の状 態や普段のお手入れ方 法など、状態を細かく ように行っていくかを 提案して施術します。 活躍の場はエステティ ックサロンが多いよう ですが、ホテルや美容 室で勤務している人も いるそうです。基本的 に必要とされる知識や 技術などは同じですが 、働く場所によって提 供するサービスや技術 は異なります。←	状態を細かく チェックし、今後どの 297 327 337 367 377	307 347 387 425	307 347 387 425
近年は美しさだけで なく、癒やしを求めて 利用する人も多いで 、そうした傾向を理解 したうえで、リラック スできる雰囲気をつく ることも大切な役割だ といえるでしょう。美 しくありたいといった 気持ちは、今や男女を 問わない永遠のテーマ になりつつあります。 時代が変わっても需要 のある仕事だといえる のではないでしょうか。	407 417 445 485 495 525 535 565	465 505 545 576	465 505 545 576

3 級速度模擬問題 1 3 (模範解答)

わたしは、よく紅茶 10 ものを使います。薄 50 めるのが魅力です。また、ポットや茶こしな 90 ところも気に入って 130 います。← 144 このティーバッグが 184 える紅茶の間屋がお客 224 した。そこで、高価な 264 す。するとお客さんは、それをティーポット 304 れがきっかけとなり、その後、絹の袋に入 341 りました。← 351 日本では、戦国時代 391 います。しかし、こち 431 く治療するために考え 471 草を細かく刻んで入れ 511 かして飲んでいたそう 551	を飲みます。自分のた 20 めに入れるときは、ほ 30 んどティーバッグの 40 紙や布の袋に葉が入っ 50 ているので、カップに 60 湯を注ぐだけですぐ飲 70 めるの必要がないの 80 で、後片付けが簡単な 90 100 110 ニューヨークに店を構 120 築されたのは、20 130 世紀初めのことです。 144 154 164 輸送する際に、コスト 174 を削減したいと考えま 184 した。そこで、高価な 194 204 ブリキ缶を使う代わり 214 に、小さな絹の袋に茶 224 234 244 葉を入れて送ったので 254 264 274 284 へそのまま入れて飲ん 294 304 314 324 334 341 351 361 371 381 391 401 411 421 431 441 451 461 471 481 491 501 511 521 531 541 551 561 571	40 80 120 134 174 214 254 294 334 341 381 421 461 501 541 576
--	---	--

3 級速度模擬問題 1 4 (模範解答)

わたしたちの体は、 に合わせて、われわれ 春になると、フキノ 冬の間にとまった老廃 の準備が必要となりま た野菜です。これら に収穫できるイモ類は た胃腸を休めて整える 中心になります。これ ります。	10 50 82 122 162 202 242 282 322	20 60 92 132 172 212 252 292 332	自然と同じリズムを刻 んでいます。そのため、 旬の野菜はその時節 に必要な働きをしてく れているというのです。 出てきます。それらは 少し苦味のある山菜が 夏になると、暑い季 節を元気に過ごすため くれるのが、キュウリ やトマト、ナスといっ 豊富な水分やカリウム で、体を冷やしてくれ る働きがあります。秋 に向けての体づくりに 役立つ糖質を多く含 み、夏に疲れた胃腸を 整える働きを持ちま す。そして冬になると、 ダイコンやカブなどの 根菜が高めてくれる 効能があります。	30 70 102 142 182 222 262 302 342	40 72 112 152 192 232 272 312 352 357
最近では、ハウス裁 果物が売られています。 かし、同じ食材でも季 節によってその栄養素 の量を蓄えて、最も 旬を忘れてしまいがち り、だからこそそれを	367 407 447 487 527 567	377 417 457 497 537 577	培や冷凍技術が発達し たおかげで、店頭では 一年中あらゆる野菜や 果物が売られています。 春でもリンゴが手に 入り、冬でもキュウリ やナスが並びます。し かし、同じ食材でも季 節によってその栄養素 の量や味は異なります。 旬のものは、良質な 栄養分を蓄えて、最も 成熟した状態になった ものなのです。現代に 生きるわたしたちは、 旬を忘れてしまいがち です。しかし、人間の 体は、季節の食べ物を 欲するようになってお り、だからこそそれを おいしいと感じるの です。	387 427 467 507 547 587	397 437 477 517 557 579

3 級速度模擬問題 1 5 (模範解答)

<p>公衆の教育を主たる 度か開催されています。 県で行われたものでは きる太陽の塔をはじめ、 入場者数は6400万人 万博に破られるまで、 後者は、皆さんの中 いう人がいるかもしれ が、現地へ着く前に、 て来た展示物を見て歩 19世紀のヨーロッパ けでなく、さまざまな フランスの観光名所 たものだということが れからも、わたしたち</p>	<p>目的とする催しである 。その中でも有名なの ないでしょうか。前者 、人気のパビリオンに 人を超えていたそうで 史上最多を誇っていた でも学校行事として、 ません。わたしはリニ アモーターカーに乗っ まずその走りの静かさ き、有意義な時間を過 この博覧会は、世界中 きっかけともなってい あるエッフェル塔は、 挙げられます。5年ご にさまざまな感動を与</p>	<p>国際博覧会ですが、日 本ではこれまでに、何 府、2005年に愛知 その姿を見ることがで も混雑したそうです。 0年に開催された上海 ほどの数だったそうで す。↓ 足を運んで楽しんだと て会場へ向かいました さまざま国からやっ ます。↓ 注目する催しであるだ た。有名な例として、 の施設として建設され った万博は、きっとこ う。</p>	<p>40 80 120 160 200 233 273 313 353 387 427 467 507 547 579</p>
---	--	---	--

3 級速度模擬問題 16 (模範解答)

<p>ある日の朝礼で、上司から他人に好印象を持たれる人になろうという話を聞きました。</p> <p>その中で、わたしの心に残ったのは「はい」という返事についてでした。名前を呼ばれたときや、取引先の人に呼び止められたときなど、さまざまなビジネスシーンで使用することの多い言葉ですが、まずは素直に感じを良くすることが、他人に不快感を与えないコツです。自分が誰かに話し掛けたとき、お願いしたいときなど、大きな声ではっきりとした返事が返ってくると、とても気持ちが良いものです。←</p> <p>コミュニケーションを取る際に、言葉は大きな比重を占めます。こうした受け答えは、仕事上だけに限ったことではありません。相手が不快にならないように話したり書いたりすることは、日常生活でのコミュニケーションを良好にするためにも、大切なことではないでしょうか。←</p> <p>普段の生活で用いる「はい」の返事は「そのようにします」や「分かりました」など、理解や承諾を伝えるために使います。これには、相手の呼び掛けに感謝して、受け取る気持ちの表れとして、敬意を示す「拝」の意味も含んでいるとされています。立場が変わって自分が返事をするときは、相手を敬うというようなニュアンスです。また、指示や命令などに対して責任を背負うという「背」や、おっしゃることに注意を払いますという相手への気配りを意識した「配」の意味も込められているといわれています。</p>	<p>40</p> <p>80</p> <p>120</p> <p>160</p> <p>200</p> <p>225</p> <p>265</p> <p>305</p> <p>345</p> <p>353</p> <p>393</p> <p>433</p> <p>473</p> <p>513</p> <p>553</p> <p>586</p>
--	---

3 級速度模擬問題 17 (模範解答)

わたしは、とんかつ、から揚げなどの揚げ物が無性に食べたくなくなるときがあります。食卓にはもちろん、スーパーやコンビニなどでもたくさんの種類が並んでいるのを目にすることが多く、もはや国民食といっても過言ではないでしょう。	10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150 160 170 180 190 200 210 220 230 240 250 260 270 280 290 300 310 320 330 340 350 360 370 380 390 400 410 420 430 440 450 460 470 480 490 500 510 520 530 540 550 560 570 580 590 600	109 149 189 229 269 283 323 363 403 416 456 496 536 576 587
さて、揚げ物を調理するときは、油を天ぷら鍋などに入れ、熱してから具材を揚げていきます。食材によって温度に多少の差はありますが、およそ180度が入れると、一瞬にして泡が出てきますが、どうして油の中から気泡が現れるのか知っていますか。また、揚げ前の衣は水っぽくてしっとりとしています。調理後はカリカリになるのはなぜでしょうか。	119 129 139 149 159 169 179 189 199 209 219 229 239 249 259 269 279 289 299 309 319 329 339 349 359 369 379 389 399 409 419 429 439 449 459 469 479 489 499 509 519 529 539 549 559 569 579 589 599 609	109 149 189 229 269 283 323 363 403 416 456 496 536 576 587
表面が高い温度の油に触れると、水分がそれと同じ温度で熱せられ、水蒸気に変化します。その気体となった泡がぶくぶくと浮き上がって鍋の外へと逃げていきます。つまり、揚げ物の周りから出る気泡の正体は水蒸気で、水分が取り除かれることで、膜が形成されてカリカリになるのです。	413 426 436 446 456 466 476 486 496 506 516 526 536 546 556 566 576 586 596 606	416 456 496 536 576 587
この他にも泡立つ原因があるようです。その一つに、衣などで溶き卵を使うとき、卵黄に含まれるレシチンという成分が油に溶け出すためというのがあります。これは新しい油を足すことである程度抑えることができるようです。また、油を繰り返し使い劣化してしまうと、消えにくい小さな泡が出てきます。そのような状態になったら、交換した方がよいでしょう。	413 426 436 446 456 466 476 486 496 506 516 526 536 546 556 566 576 586 596 606	456 496 536 576 587

3 級速度模擬問題 18 (模範解答)

<p>サケやアユなどの魚や、伝書バトやツバメなどの渡り鳥は、自分の生まれた場所から遠く離れても、再びそこへ戻ってきます。これを帰巢本能と呼びますが、アリも同じようにえさを探しに出掛けたら、確実に自分の巣に帰ってきます。わたしは、いつもこれを不思議に感じていました。何千キロもの旅はできませんが、あの小さな体からすれば、たとえば数百メートルの距離でも、人間の大きさに換算すると何十キロという距離に相当するのではないのでしょうか。↓</p>	<p>多くのアリたちは、行儀よく一列に並んで行進する際、時々お尻を地面に付けて歩きます。その先からは、臭いのする液体を出しています。これを道しるべとして自分の巣に帰るのです。また、このしるしを使って仲間同士の情報交換も行っています。嗅覚が発達したアリたちは、これを長い触角によって感じ取り、えさの在りかや花の蜜がある場所までの道をたどるのです。それ以外にも、太陽の位置や視覚、筋肉疲労による距離感など、さまざまな能力を使って巣に帰っていくようです。そのため、いずれかの情報が遮断されると帰巢できなくなると考えられています。↓</p>	<p>また、アリの生活は他の昆虫との関わりが深いそうです。例えば、チョウの幼虫を育てて蜜をもらったり、アブラムシから甘い汁をもらう代わりに敵から守ってあげたりするそうです。彼らにはまだ明らかになっていない生態がたくさんあると考えられています。</p>	<p>40 80 120 160 200 210 250 290 330 370 410 450 470 510 550 589</p>
--	--	---	--

3 級速度模擬問題 19 (模範解答)

<p>あなたは、普段着ている服の前合わせを意識したことがあるでしょうか。男物は左が前</p> <p>10 20 30</p> <p>になっており、女物は右が前になっていることがほとんどです。ところが着物の場合は、</p> <p>50 60 70</p> <p>男性も女性も同じような着方をするので、不思議に思ったことがあります。左が必ず上に</p> <p>90 100 110</p> <p>来るように作られているのです。↓</p> <p>130</p> <p>最近では、浴衣を好んで着る人が多く、夏祭りの季節になると若い年代層の人たちが自</p> <p>146 156 166</p> <p>分のスタイルで着こなしを楽しんでいるようです。しかし、中にはこの合わせ方を洋服と</p> <p>186 196 206</p> <p>同じように考えて、間違えてしまっている人がいます。柄は左が前になるように仕立てら</p> <p>226 236 246</p> <p>れているので、着方には気を付けたいものです。↓</p> <p>266 276</p> <p>なぜ、着物の場合は男性も女性も同じような合わせ方をするのでしょうか。これには、</p> <p>289 299 309</p> <p>諸説あるようですが、一つの理由を紹介します。実際に左前で着ている姿をイメージして</p> <p>329 339 349</p> <p>みてください。多くの人の利き手である右手を帯の上にある懐の部分へと、スムーズに入</p> <p>369 379 389</p> <p>れることができるはずですが。昔は、この胸の部分に大切な財布やお守りなどを入れておく</p> <p>409 419 429</p> <p>のが一般的だったため、使いやすいという合理的な理由から左が前になったといえます。</p> <p>449 459 469</p> <p>懐がちょうどポケットのような役割を果たすので、ものを入れておくスペースとしては最</p> <p>489 499 509</p> <p>適な場所だといえるのではないのでしょうか。↓</p> <p>529 539</p> <p>着るのが難しそうで、動きにくいと思われがちな着物ですが、このように実用性が高く</p> <p>550 560 570</p> <p>合理的な点があるようです。</p> <p>590</p>	<p>ようか。男物は左が前</p> <p>ところが着物の場合は、</p> <p>不思議に思ったことがあります。左が必ず上に</p> <p>来るように作られているのです。↓</p> <p>夏祭りの季節になると若い年代層の人たちが自</p> <p>この合わせ方を洋服と</p> <p>柄は左が前になるように仕立てら</p> <p>れているので、着方には気を付けたいものです。↓</p> <p>これには、</p> <p>実際に左前で着ている姿をイメージして</p> <p>部分をスムーズに入</p> <p>る部分に大切な財布やお守りなどを入れておく</p> <p>合理的な理由から左が前になったといえます。</p> <p>ものを入れておくスペースとしては最</p> <p>適な場所だといえるのではないのでしょうか。↓</p> <p>がちな着物ですが、このように実用性が高く</p>	<p>40</p> <p>80</p> <p>120</p> <p>136</p> <p>176</p> <p>216</p> <p>256</p> <p>279</p> <p>319</p> <p>359</p> <p>399</p> <p>439</p> <p>479</p> <p>519</p> <p>540</p> <p>580</p> <p>593</p>
--	---	--

3 級速度模擬問題 20 (模範解答)

うま味を上手に引き てなじみ深い調味料の やかな酸味でした。←	出し、魚や肉などをさ っぱりと仕上げてくれ る酢は、日本人にとっ 一つです。そう聞いて、 わたしが最初に思い 浮かべたのは、その爽	浮かべたのは、その爽	40 80 90
日本で酢が造られる ようになったのは4世 紀ごろで、中国から渡 ってきたといわれてい ます。しかし、当時は 希少なものだったため、 庶民には手の届かない 高級調味料だったそ うです。その後、一般 に広まったのは江戸時 代に入ってからのこと です。全国各地で酢が 造られるようになり、 これを使った料理もた くさん生まれました。←	ようになったのは4世 紀ごろで、中国から渡 ってきたといわれてい ます。しかし、当時は 希少なものだったため、 庶民には手の届かない 高級調味料だったそ うです。その後、一般 に広まったのは江戸時 代に入ってからのこと です。全国各地で酢が 造られるようになり、 これを使った料理もた くさん生まれました。←	希少なものだったため、 庶民には手の届かない 高級調味料だったそ うです。全国各地で酢が 造られるようになり、 これを使った料理もた くさん生まれました。←	130 170 210 241
こうして日本の味と して定着し、現在では さまざまな料理に使わ れています。例えば、 素材の色を鮮やかにす る作用があるため、新 ショウガは酢漬けにす ると美しい薄紅色にな ります。また、ゴボウ のように色が出る野菜 をゆでるときに加える と、変色を防いで白く なるそうです。さらに、 食材に含まれている ペクチンの加熱による 分解を抑制する働きを 持っているため、食感 を変化させることもで きます。ジャガイモや レンコンなど、火を通 してもシャキシャキと した歯触りに仕上げた いものに使うとよいで しょう。←	として定着し、現在では さまざまな料理に使わ れています。例えば、 素材の色を鮮やかにす る作用があるため、新 ショウガは酢漬けにす ると美しい薄紅色にな ります。また、ゴボウ のように色が出る野菜 をゆでるときに加える と、変色を防いで白く なるそうです。さらに、 食材に含まれている ペクチンの加熱による 分解を抑制する働きを 持っているため、食感 を変化させることもで きます。ジャガイモや レンコンなど、火を通 してもシャキシャキと した歯触りに仕上げた いものに使うとよいで しょう。←	さまざまな料理に使わ れています。例えば、 素材の色を鮮やかにす る作用があるため、新 ショウガは酢漬けにす ると美しい薄紅色にな ります。また、ゴボウ のように色が出る野菜 をゆでるときに加える と、変色を防いで白く なるそうです。さらに、 食材に含まれている ペクチンの加熱による 分解を抑制する働きを 持っているため、食感 を変化させることもで きます。ジャガイモや レンコンなど、火を通 してもシャキシャキと した歯触りに仕上げた いものに使うとよいで しょう。←	281 321 361 401 441 476
腐るのを防いだり菌 の増殖を抑えたりなど、 食べ物を傷みにくくす る働きの他に、健康 にもとても良いとされ ています。塩分がほと んど無いため減塩にも 最適な調味料だとい います。酢の魅力はその 味わいだけでなく、料 理や生活に役立つ効用 があるのです。	腐るのを防いだり菌 の増殖を抑えたりなど、 食べ物を傷みにくくす る働きの他に、健康 にもとても良いとされ ています。塩分がほと んど無いため減塩にも 最適な調味料だとい います。酢の魅力はその 味わいだけでなく、料 理や生活に役立つ効用 があるのです。	食べ物を傷みにくくす る働きの他に、健康 にもとても良いとされ ています。塩分がほと んど無いため減塩にも 最適な調味料だとい います。酢の魅力はその 味わいだけでなく、料 理や生活に役立つ効用 があるのです。	516 556 593

3 級速度模擬問題 2 1 (模範解答)

わたしは、しゃべり が見えないので、相手 ると、ようやく人違い 自然界にもこのよう 夏にかけて日本にやっ 中で鳴く声が、仏と法 が、実際の鳥を観察し は長い間研究者の間で そんな中、1935年 とになりました。その 声だ」という連絡が入 した。そこで長い間の に、この声の主がブッ また、ウグイスもよく 通していますが、簡単 色の鳥は実はメジロで、	方や声の質が母と似て も本人だと思って用件 だと気付いてくれます。 な間違いがあるよう て来る、ブッポウソウ 僧の仏教で大切にされ てもそのようには鳴 もなぞだとされてき 年から、この鳥の声を 人の中から「自分の飼 と、これはコノハズク のです。おそらく、誰 いたのでしょう。 るそうです。どちらも どでよく見られる梅 ウグイスは茶色のよう	く間違えられます。姿 すが「娘です」と名乗 息していて、春から初 の名前の由来は、森の えたからです。ところ 、名前の由来に関して ジオで全国中継するこ っている鳥と同じ鳴き であることが判明しま かがよく姿を確認せず 春を告げる鳥として共 木に止まったオリーブ な色をしています。	40 80 102 142 182 222 262 286 326 366 406 446 476 516 556 595
---	---	---	--

3 級速度模擬問題 2 2 (模範解答)

服が好きだという人が、一度は経験してみたいと思う仕事の一つに、スタイリストがあら <small>10</small>	<small>20</small>	<small>30</small>	40
ります。これは、雑誌や広告、テレビなどの出演者が、その日身に着ける衣装から靴、か <small>50</small>	<small>60</small>	<small>70</small>	80
ばんなどの小物類、髪型に至るまでをコーディネートする職業です。しかし、彼らにふさ <small>90</small>	<small>100</small>	<small>110</small>	120
わしいものや着用する場に合うものを集め、セットするだけが仕事ではありません。衣装 <small>130</small>	<small>140</small>	<small>150</small>	160
集めのためのお店回りや撮影の準備、アイロン掛けといった服の管理なども重要な仕事な <small>170</small>	<small>180</small>	<small>190</small>	200
のです。また、衣装を借りた場合にはそれらの取り扱いについての知識や、返すときに不 <small>210</small>	<small>220</small>	<small>230</small>	240
備がないようにする細やかな気配りも求められるそうです。↓ <small>250</small>	<small>260</small>		268
この職業に就くためには、特に資格は必要ありませんが、まずはアシスタントとしてさ <small>278</small>	<small>288</small>	<small>298</small>	308
まざまな経験を積むことから始まるのがほとんどだといいます。それには、服飾系の専門 <small>318</small>	<small>328</small>	<small>338</small>	348
学校などを卒業してスタイリスト事務所の募集に応募し、採用されるという流れが最も近 <small>358</small>	<small>368</small>	<small>378</small>	388
道だといえるでしょう。学校を卒業することは必須ではありませんが、採用条件とされて <small>398</small>	<small>408</small>	<small>418</small>	428
いることもあるため覚えておくといでしょう。また、講師には第一線で活躍している人 <small>438</small>	<small>448</small>	<small>458</small>	468
が多いため、業界への道が開けやすくなるといったメリットもあります。↓ <small>478</small>	<small>488</small>	<small>498</small>	502
就業の時間が不規則なことがあります。自分がコーディネートした服や小物などに対 <small>512</small>	<small>522</small>	<small>532</small>	542
して、視聴者からの反響が大きかったと聞いたときには、大きなやりがいを感じるこ <small>552</small>	<small>562</small>	<small>572</small>	582
できるのではないでしようか。 <small>592</small>			596

3 級速度模擬問題 23 (模範解答)

日本人が当たり前だ 10 ります。逆に、われわれ 50 う。これが、それぞれ 90 分かりやすい例が食 123 しが好物だという人を 163 んでした。生卵に関し 203 しては、ほとんど日本 243 れないそうです。太平 283 ことがありましたが、 323 で育てて輸入していま 363 逆の場合もあります。 402 異なる目で見られていま 442 るほどの人気です。昔 482 冬のごちそうでしたが、 522 ば品変わるといこと 562	と思っていることでも 20 れから見ると違和感を 60 の社会で生まれた「文化」 100 べ物です。最近でこそ 133 聞きますが、少し前ま 173 ては、今でも抵抗があ 213 でしか使われていない 253 洋戦争時には、アメリ 293 これは食文化の違いに 333 すが、その栽培地では 373 。少し前までは、日本 412 ました。しかし現在、ジ 452 からフランス料理では、 492 、それが今になって日 532 わざがあるように、文 572	不思議に思うことがあ 30 抱くようなことに遭遇 70 と呼ばれるものです。 110 、海外でも刺し身やす 143 ではありません。た 183 ます。ゴボウも食用と 223 といいます。独特の風 263 味や食感を受け付けら 303 べさせたと非難された 343 こ数年、ゴボウを中国 383 ているようです。 422 が好きだと言うと、奇 462 や雑誌で取り上げられ 502 る野生の鳥や獣の肉が 542 るわけです。所変われ 582	40 80 113 153 193 233 273 313 353 392 432 472 512 552 592 597
--	---	--	--

3 級速度模擬問題 24 (模範解答)

<p>ほとんどの発明品が <small>10</small> 細な記述は残されてい <small>50</small> 力なようです。なぜな <small>90</small> ことで、そのころに透 <small>130</small> いるからです。↵</p> <p>その当時に作られた <small>178</small> れを手で持って使用す <small>218</small> 開発され、その後バネ <small>258</small> つよりは便利ですが、 <small>298</small> 後ろで結ぶ形が主流と <small>338</small> たそうです。↵</p> <p>さて、それを初めて <small>385</small> の山口県を治めていた <small>425</small> ち込まれたヨーロッパ <small>465</small> にすると「老眼でも鮮 <small>505</small> 様子がうかがえます。 <small>545</small> 鏡は少しずつ日本人の <small>585</small></p>	<p>そうであるように、眼 <small>20</small> 鏡も、いつ、誰の手に <small>60</small> ないといえます。しか <small>100</small> ら、幾つかの文献によ <small>140</small> れば、眼鏡が発明され <small>180</small> たのは、ベネチアの職 <small>220</small> 人だけだったとされて <small>260</small> います。↵</p> <p>ものは、ガラスを入 <small>300</small> れた鉄の輪の縁に柄が <small>340</small> り付けられており、そ <small>380</small> れの形式だったよう <small>420</small> です。やがて、鼻の幅 <small>460</small> に合わせて固定する方 <small>500</small> 法が開発され、その後 <small>540</small> バネを入れて両側から <small>580</small> 挟むものまで登場し <small>620</small> ました。これは確かに <small>660</small> 手で持つよりは便利 <small>700</small> ですが、さすがに息が <small>740</small> しにくかったようで、 <small>780</small> その後、縁にひもを <small>820</small> 付けて耳の後ろで結 <small>860</small> ぶ形が主流となりま <small>900</small> した。現在のよう <small>940</small> な形のもは、1730 <small>980</small> 年ごろに発明され <small>1020</small> たそうです。↵</p> <p>日本に伝えたのは、キ <small>1060</small> リスト教の宣教師だ <small>1100</small> といわれています。現 <small>1140</small> 在の山口県を治めて <small>1180</small> いた大名に贈られた <small>1220</small> ものが最初だとされ <small>1260</small> ており、鉄砲や時計 <small>1300</small> とともに持ち込ま <small>1340</small> れたヨーロッパ文 <small>1380</small> 明の一つだったよ <small>1420</small> うです。当時のこと <small>1460</small> を記した文献に現 <small>1500</small> 代の言葉にすると <small>1540</small> 「老眼でも鮮やかに <small>1580</small> 見える鏡」という <small>1620</small> 言葉があり、使用 <small>1660</small> した大名が絶賛し <small>1700</small> ている様子が見え <small>1740</small> ます。やがてその <small>1780</small> うわさを聞きつけた <small>1820</small> 商人がヨーロッパ <small>1860</small> から取り寄せ、眼 <small>1900</small> 鏡は少しずつ日本 <small>1940</small> 人の間に浸透して <small>1980</small> いったのです。↵</p>	<p>よって誕生したのか詳 <small>30</small> 40</p> <p>イタリアだという説が有 <small>70</small> 80</p> <p>たのは14世紀以前の <small>110</small> 120</p> <p>人だけだったとされて <small>150</small> 160</p> <p>208</p> <p>248</p> <p>288</p> <p>328</p> <p>368</p> <p>375</p> <p>415</p> <p>455</p> <p>495</p> <p>535</p> <p>575</p> <p>598</p>
--	---	--

3 級速度模擬問題 25 (模範解答)

<p>毎日の食卓に欠かせないものの一つに食器があります。それは、料理を提供するために</p> <p>必要であるのはもちろん、味や香り、盛り付けを引き立ててくれるものです。白を基調と</p> <p>したシンプルなものから動物や植物などのイラストが描かれたものまで、デザインだけで</p> <p>もさまざまな種類があり、バラエティーに富んでいます。↓</p> <p>その中でも、近年にわかに注目を集めているのが豆皿です。名前のとおり、手のひらに</p> <p>収まってしまうほどの小さなサイズのもですが、この名称になったのは最近のことだと</p> <p>いいます。昔は「手塩皿」と呼ばれており、食膳の不浄を払うという目的で、塩を盛った</p> <p>皿をはしの脇に置いていたようです。これが次第に、酢やしょうゆなどの調味料や薬味漬</p> <p>物を添えるための皿として使われるようになり、デザインも多様化していきました。現在</p> <p>では四角やひし形などのシンプルな形から、葉っぱや花をかたどった個性的なものまであ</p> <p>るそうです。小ぶりながらも他にはない存在感があるので、きっと華やかな食卓になるで</p> <p>しょう。↓</p> <p>その他にも豆皿は、食材を入れるだけでなく、飾って楽しむこともできます。それは小</p> <p>さなアートと呼べるかもしれません。玄関や窓辺のスペースに立て掛けるだけで絵になり</p> <p>ます。また、装飾品などの小物を入れたり、お香をたく時に使用したりしてもよいでしょ</p> <p>う。とても小さな器ですが、作り手の感性を反映し、食卓や空間を彩ってくれるから不思議な</p> <p>ものです。</p>	<p>10</p> <p>20</p> <p>30</p> <p>40</p> <p>50</p> <p>60</p> <p>70</p> <p>80</p> <p>90</p> <p>100</p> <p>110</p> <p>120</p> <p>130</p> <p>140</p> <p>150</p> <p>160</p> <p>170</p> <p>180</p> <p>190</p> <p>200</p> <p>210</p> <p>220</p> <p>230</p> <p>240</p> <p>250</p> <p>260</p> <p>270</p> <p>280</p> <p>290</p> <p>300</p> <p>310</p> <p>320</p> <p>330</p> <p>340</p> <p>350</p> <p>360</p> <p>370</p> <p>380</p> <p>390</p> <p>400</p> <p>410</p> <p>420</p> <p>430</p> <p>440</p> <p>450</p> <p>460</p> <p>470</p> <p>480</p> <p>490</p> <p>500</p> <p>510</p> <p>520</p> <p>530</p> <p>540</p> <p>550</p> <p>560</p> <p>570</p> <p>580</p> <p>590</p>	<p>40</p> <p>80</p> <p>120</p> <p>147</p> <p>187</p> <p>227</p> <p>267</p> <p>307</p> <p>347</p> <p>387</p> <p>427</p> <p>432</p> <p>472</p> <p>512</p> <p>552</p> <p>592</p> <p>599</p>
--	---	--