

みそは、大まかに赤	と白に分けることが	でき、その好みは子供の	ころによく食べていた	40
10	20	30		
家庭の味に左右される	といわれています。しかし、本来の色はその	呼び名とは程遠く、似		80
50	60	70		
ているのは焦げ茶やペ	ージュといった色では	ないでしょうか。原料	は、大豆や塩、米のこ	120
90	100	110		
うじなどで、どちらも	ほとんど同じもので作	られており、違いはそ	の割合と製造工程だと	160
130	140	150		
いわれています。↓				169
まず、赤みそを作る	には、大豆を蒸すこと	から始まります。うま	味成分のアミノ酸をよ	209
179	189	199		
り多く残すためです。	そこに熱が加わること	によって、全体的に焦	げ茶のような色に変化	249
219	229	239		
します。さらに、熟成	期間も長いので濃厚で	コクのある味に仕上が	ります。対する白みそ	289
259	269	279		
は、大豆をゆでること	から始まります。そう	すると、湯の中にさま	ざまな成分が溶け出し	329
299	309	319		
ます。その煮汁を捨	てることで雑味を減らし、	色が薄くてあっさり	としたみそに仕上げ	369
339	349	359		
いるのだそうです。↓				379
他にも日本の各地に	は、それぞれ独自の原	料を用いて、個性的な	製法で作られたみそが	419
389	399	409		
たくさん存在するとい	われています。機会が	あれば、ぜひ味わって	みたいと思います。	458
429	439	449		

わたしがこれまで目	にしてきた時計は、す	べて右回りでした。日	本で製造されたものは	40
10	20	30		
もちろんのこと、アメ	リカやイギリス、中国	でも同様です。しかし、	人との関わりを考え	80
50	60	70		
ると左回りの方が、違	和感が少ないという説	を聞いたことがありま	す。思い返せば、体育	120
90	100	110		
の授業で校庭のトラッ	クを走るときは、時計	とは反対に向かって進	んでいたような気がし	160
130	140	150		
ます。わたしたちの心	臓は体の左側にあるた	め、そちらに傾く方が	安定するからだそうで	200
170	180	190		
す。ではなぜ、こんな	にも人の目に触れるこ	とが多い時計の針をわ	ざわざ右回りにしたの	240
210	220	230		
でしょうか。↓				247
それは、最初に発明	された日時計が北半球	で生まれたからだとい	われています。紀元前	287
257	267	277		
のエジプトで考案され	、最初は地面に棒を立	てただけの簡単な仕組	みだったようです。ど	327
297	307	317		
こにいたとしても、太	陽は東から昇って西に	沈みますが、北半球で	は朝から夕方にかけて	367
337	347	357		
南を通り西に向かって	移動します。そうす	ると、地面に立てた棒の	影は、太陽の動きに基	407
377	387	397		
づいて右回りに動くこ	とになるのです。さま	ざまな説があるよう	ですが、これが針の回転	447
417	427	437		
方向として残ったのだ	といます。			463
457				

わたしが住んでいる	家の近くに、市民農園	があります。以前から	野菜作りに興味があっ	40
たのですが、難しそう	で二の足を踏んでいた	ところ、その話を聞いた	友人から誘われたの	80
で、わたしも重い腰を	上げることにしました。	←		102
まずは、土作りから	始めます。丈夫な野菜	を育てるには、根がよ	く伸びて水や肥料が吸	142
収できるようにするこ	とが大切です。そのた	めには、まず土を掘り	起こしてふかふかの状	182
態にしなければなりま	せん。こうすると、空	気や水分の入るすき間	ができるので、根がよ	222
く張り、病気にもなり	にくいといわれていま	す。次に、石灰などの	肥料を入れて1週間ほ	262
ど寝かせます。日本の	土は、酸性になってい	る場所が多く、これを	混ぜることで中和され	302
るそうです。最後に、	堆肥と呼ばれる肥料を	まいて土作りは終わり	です。	336
そして、作物を植え	付けたり種をまいたり	するために、畑の土を	盛り上げます。これは	376
野菜が根を伸ばすため	のベッドのようなもの	です。今回は、初心者	でも育てやすいトマト	416
とキュウリを育てること	にしました。どちら	も1か月ほどで収穫で	きるので、その日が今	456
から楽しみです。				464

よく見ると、背広の	左の襟には小さな穴が	作られています。ここ	に、勤務先の社章を付	40
10	20	30		
かけている人をよく見掛	けます。また、ピンや	ブローチなどをその穴	に挿している場合もあ	80
50	60	70		
ります。この使い方に決まり事はないよう	ですが、もともとどん	な理由で作られたので		120
90	100	110		
しょうか。↓				126
背広の原型は、軍服	だといわれています。昔は、風をよけるため	に学生服のように首元		166
136	146	156		
まで襟がありました。しかし、時代とともに	上のボタンは留めずに	襟を折り返して着用す		206
176	186	196		
ることが浸透していき、あらかじめ折り返して	着る前提で仕立てら	れた現在のようなもの		246
216	226	236		
へと変化していきました。そのときに、当時	の第1 ボタンの穴が名	残としてデザインされ		286
256	266	276		
たのです。↓				292
その後、19世紀の	英国で、ボタンがなくな	って穴だけが残され、	そこに花を挿す習慣	332
302	312	322		
が広がりました。そこからフラワーホールと	いう名前が付けられた	といわれています。現		372
342	352	362		
在でも、結婚式で新郎	がここに花を挿す習慣	が残っているそうです。↓		404
382	392	402		
いつの世も、規則や	習慣は人々の欲求に応	じて変化していきます	が、どんなに時が流れ	444
414	424	434		
ても、大切に守り残さ	れるものは存在するの	です。		467
454	464			

カワセミは、世界で	最も美しいといわれて	いる鳥です。その魅力	は、何といてもあの	40
鮮やかな色彩でし	ょう。体長はおよそ17	センチで、スズメくら	いの大きさです。背中	80
らしっぽの付け根	までは水色に輝き、胸	やおなかはオレンジ	色をしています。そ	120
れは、飛	ぶ宝石と呼ばれるほ	どの美しさで、水	辺を飛んでいる姿は	158
何とも芸	術的でしょう。←			
ヨーロッパや東南	アジアなど、生息地	は世界にわたり、日	本においても場所	198
によっ	ては一年中見ることが	できます。また、幅	広く分布している	238
ため、彼	らの仲間は90種類	以上		248
存在するそ	うです。←			
では、カワセミを	見ようと思ったら、	どのよう	な場所に行けばよ	288
い	でしょうか。彼らは			
小魚を補食する	ため、生物が多く	すむ河川や湖、海	岸などに生息して	328
いま	す。しかし、そ			
こに行けば必ず	見られるわけでは	ありません。鮮	やかな色をして	368
いるた	め、どうしても視			
覚に頼りがち	ですが、鳴き声	を知っておくと	発見しやすくな	408
るそ	うです。カワセミ	は自転		
車	が急ブレーキを	かけた	ときの音に似た、	448
甲	高い声で鳴くと	いわれ	ています。この	
声	が聞			
こえてこ	ないか耳を澄	ませて	探してみましょ	470
う。				

わたしたちは、目を	開けていなければ真	すぐに歩くことは難	いでしょう。自分では	40
10	20	30		
平気なつもりでも、周	囲が見えなくなった	だけで、不思議と足元が	おぼつかなくなった経	80
50	60	70		
験はないでしょうか。	前に何があるか分	らないと恐怖心が先に	立つのも事実ですが、他	120
90	100	110		
にも理由があるよう	です。↓			133
130				
それは、人間の体が	左右対称ではないから	です。自分の手足や顔	を詳しく見てみると、	173
143	153	163		
多少の違いがあるの	が分かるのではない	でしょうか。外から見	えな部分でいえば、人体	213
183	193	203		
の中で脳の次に重い	臓器である肝臓の約	8割が体の右半分にあ	ります。そのことから	253
223	233	243		
右の重さが異なる	ことが予想できます。	わたしたちは目を開	くことによって、周囲	293
263	273	283		
や状況を観察しなが	ら、無意識のうちに	真	すぐ歩けるよう釣	333
303	313	323		
うです。そのため、	目を閉じてしまうと、	このような微調整が	できなくなってしまう	373
343	353	363		
といます。↓				380
さらに、わたしたち	が歩くときは利き足	の踏み込みが強いとい	われています。つまり、	420
390	400	410		
目を閉じることで周	囲の状況を見られな	いうえに、つい癖が	出てしまっ、余計に	460
430	440	450		
ぐ歩けなくなるの	です。			471
470				

ぱっちりとした大きな目が特徴的で、黒や金、赤などといった種類があるのは、春先から夏にかけて旬を迎えるメバルという魚です。色によって名前が分かれています。これは生息している海の深さによる違いで、3種に分類されています。他の魚と比べて目がとても大きく、張っているように見えることから、こう名付けられたそうです。↓	40 80 120 156
目の面積が広いので、視力が良く、太い釣り糸だとそれがあることを見分けてしまうため、釣るのが難しいといえます。また、関西地方では「タケノコメバル」と呼ばれている魚があり、タケノコが芽を出すころによく捕れるから、体色がその皮に似ているからなどの理由によって付いた名前のようなのです。↓	196 236 276 296
メバルの淡泊で締まった白身は、適度な脂があり、身離れも良く、日本料理では煮付けにして食されることが多いようです。カリウムやビタミン類、カルシウムなどのさまざまな栄養素を含んでいます。中でもメバルの良質なタンパク質には、体力向上や代謝活動の促進、免疫力を向上させる働きがあります。和風の上品な味わいが好きな人なら、きっと気に入る魚ではないでしょうか。	336 376 416 456 471

もともと、日本の家	屋には板が張られてい	て、現在のベッドのよ	うな感覚で、寝る場所	40
だけに、畳が使用され	ていました。これが部	屋全体に敷き詰められ	るようになったのは、	80
鎌倉時代以降だといわ	れているそうです。諸	説ありますが、その後、	神や仏を描いた絵や	120
教えを書いたものなど	を掛けておく場所が必	要となり、畳より一段	高くなった床の間が作	160
られるようになったとい	われています。現在	でも、その場所には上	がってはいけないとい	200
うのがマナーだとされ	ていますが、それはも	ともと信仰に関係のあ	った所だからなのかも	240
しれません。こうした	背景が転じて、掛け軸	や生け花、美術品など	が飾られるようになっ	280
ていきました。←				288
一方で、海外ではこ	のように見せるためだ	けの場所は作られてい	ません。何かを飾るた	328
めには、窓辺やテーブ	ルの片隅などに置くか	、鑑賞するための棚な	どの家具を設置するの	368
が一般的です。←				376
床の間は、日本独自	の美意識で計算された	空間といえるでしょう	。わたしたちは、見慣	416
れているかもしれませ	んが、海外に住んでい	る人からすれば、その	スペースに洗練された	456
美しさを感じるのかも	しれません。			472

あなたは、いつか都会で暮らしてみたい、	いずれは自然の中でゆったりとした時間を過	40
10	20	30
ごしたいと思ったことはありませんか。実際に、見知らぬ土地で第二の人生を送りたいと	80	
50	60	70
考える人は少なくないようです。そんな中、住まいを探す際に活用できるものの一つに空	120	
90	100	110
き家バンクがあります。近年、多くの自治体でこの取り組みがなされており、中でも過疎	160	
130	140	150
化が進んでいる地方での活動が盛んだといわれています。↓	187	
170	180	
この取り組みは、空き家の所有者と利用したいと考えている人をマッチングさせるもの	227	
197	207	217
です。物件情報はホームページ上で公開されており、利用者登録をすると、より詳しい情	267	
237	247	257
報を知ることができたり、実際に自分の目で確認したりすることができます。これを活用	307	
277	287	297
している人は、30代が最も多いといわれています。↓	332	
317	327	
人口減少が進んでいる地方では、移住者が増えることによって消費が盛んになります。	372	
342	352	362
さらに、電車やバスといった交通インフラも整備されるようになれば、地域住民にとって	412	
382	392	402
もプラスとなり、町が活気づききっかけになるでしょう。今後も、空き家は増えていくと	452	
422	432	442
いわれているため、こうした取り組みを活用していきたいものです。	483	
462	472	482

4 級速度模擬問題 10 (模範解答)

日本の主食はお米だ	といわれていますが、	その消費量は減少して	おり、代わりにパンを	40
購入する人が増えてい	ます。幅広い年代に好	まれ、朝食はもちろん、	おなかがすいたとき	80
のおやつとしても食さ	れており、その人気は	年々高まっているので	す。これを作る職人の	120
仕事は、もちろんおい	しいパンをやることで	す。そのためには、朝	早くから準備をしなけ	160
ればならないため、大	変なこともあります。	しかし、自分が考案し	て作ったパンをおいし	200
いと言ってもらえたと	きには、とても大きな	喜びが込み上げ、やり	がいを感じることで	240
きるのではないでしょ	うか。↓			254
働く場所は、町のパン	屋はもちろん、ホテル	のレストランのベー	カリ部門や企業の工	294
場などがあります。仕	事内容についても、仕	込みや成形、焼き上げ	てお店に並べるることか	334
ら、レジの精算や新商	品の開発など多岐にわ	たります。この仕事を	するために必要な資格	374
はありませんが、実力	を証明するためにパン	製造技能士の資格を取	る人が多いそうです。	414
また、この職業に就く	ためには、パン作りを	学ぶことができる専門	学校で、技術や知識を	454
身に付けたうえで就職	したり、自分でお店を	経営したりするのが一	般的だといいます。	493