## 3級速度模擬問題 1 (模範解答)

和菓子と一口に言っても、さまざまな種類があります。その中に、干菓子と呼ばれるも	40
のがあります。これは、おこしやせんべいといったような乾いたお菓子の総称です。その	80
中でも、らくがんはわが国に古くからあるものの一つです。それは、紀元前のギリシアで	120
食された小麦と牛乳で作られた保存食が、シルクロードによって中国に渡り、遣唐使が日	160
本へ持ち帰ったという歴史があります。もともとは、お寺の法要などの行事に用いられて	200
いました。これは、上質の砂糖に水あめを溶かした液を加え、それにもち米の粉を練り合	240
わせて、いろいろな形を彫り付けた木型に詰めて抜き取って乾燥させて作られます。季節	280
感あふれる美しいらくがんは、お茶席などの場にも欠かせないお菓子です。また、日持ち	320
が良く、突然の来客にも対応できるので常備しておくと便利かもしれません。↓	356
その材料は至ってシンプルなため、砂糖のさらっとした甘さが上質ならくがんの特徴と	396
もいえます。そしてこの優しい甘さとともに、最大の魅力といえるのが、見た目の美しさ	436
ではないでしょうか。木型に打ち込んで作られた、手のひらに載るほどの小さなものです	476
が、わが国の季節感や情緒をうまく表現しています。世界中のお菓子と比較しても、この	516
ようにシンプルなデザインでできたお菓子は、他に例がないように 思います。	551

## 3級速度模擬問題 2 (模範解答)

日本の昔ながらの遊びの一つであるけん玉は、海外でも人気で、動画共有サイトなどで	40
はさまざまな国の人が楽しむ姿が見られます。16世紀もしくはそれ以前からヨーロッパ	80
で遊ばれていたものが世界に広がり、やがて日本へと伝わったという説がありますが、こ	120
の発祥にはさまざまな説があり、真偽は定かではありません。わが国には、江戸時代に伝	160
わったとされています。当時は現在のようなものではなく、ワイングラスのような形状の	200
カップでした。それにひもの付いた玉を入れて勝ち負けを競っていたようで、主に大人が	240
楽しんでいたそうです。 d	252
現在のような形状になったのは、大正時代のことです。広島県で誕生し、これは急速に	292
普及していきました。昭和に入るころには全国へと広まり、子供のおもちゃとして、各地	332
でそれぞれの遊び方や 競い合いの方法が生まれます。そして197 5年にルールが制定さ	372
れるようになると、 $\stackrel{342}{\parallel}$ なる遊びの一つであったけん玉に、スポーツ 競技としての側面が生	412
まれました。その後、時代が進むにつれて、新しいおもちゃが次々と生み出されたことも	452
あり、需要が激減してしまいましたが、平成に入ると新しい技やスタイルが加わり、若い	492
世代を中心に再び注目を浴びるようになります。今ではさまざまな国でコンテストも開催	532
502 され、国際交流の懸け橋ともなっています。 542	552

## 3級速度模擬問題 3 (模範解答)

わたしは子供のころから、なぜか風船やシャボン玉など、風に乗ってふわふわと飛んで	40
いくものが好きです。色合いがきれいなのはもちろんですが、頼りなさげに漂う姿に、ど	80
こか懐かしさを感じたり、安らぎを覚えたりしているのかもしれません。↓	114
シャボン玉は、せっけん水に針金、もしくはストローなどがあれば簡単にできる素朴な	154
遊びです。一度それをじっくり観察してみましょう。まず、吹き始めてしばらくすると青	194
や赤、黄などの色ができることに気付きます。太陽の光に当たると特に美しく輝き、虹に	234
も似た多彩な模様を見せながら空中を漂います。これは、油に水を垂らしたときに出るも	274
のと同じで、膜が薄いときに出る色なのです。厚いときには出ないため、シャボン玉でも	314
吹き始めは無色透明で、膜が伸びていくにつれて出始めます。そして、その薄さに合わせ	354
て色や模様が変わり、やがてこれ以上薄くならない状態になると、割れて消えてしまいま	394
す。また、割れる寸前には黒い部分が現れるでしょう。これはその部分の膜が非常に薄く	434
なったことを示して $(10)$ で、そこは何と、 $(10)$ 0万分の $(12)$ トルという薄さなのだ	474
そうです。 <b>→</b>	480
ちなみにせっけん水を作るとき、砂糖を加えることで、割れにくくなります。その調味	520
料に含まれる糖分が、表面を覆う薄い膜となり、強度を高めるのです。	552

## 3級速度模擬問題 4 (模範解答)

40	少ない日本原産の野菜	ある。実はこれは、数	辛料の一つにワサビが	日本人が大好きな香
80	紀ごろだといわれてい	始まったのは、16世 700mm	自生しており、栽培が	でもあるのだ。山野に
120	つ植物なのだ。最近で	自然が美しい場所で育	むので、水が清らかで	る。冷たい湧き水を好
160	生のものは、高価で日	るようになっている。 150	サビが一般的に使われ	はチューブに入ったワ
200	点から、このタイプが	も気軽に使えるという	保存ができて、いつで	持ちしないため、長期 170
240	市販されているものの	はどうなのだろうか。	ある。では、味の違い	すっかり普及したので
280	香りは本物に近くなる	という。また、食感や	ワサビを使用している	多くは、原材料に西洋
320	め、実は生のものに比	えて生産されているた	辛味の成分をさらに加	よう作られているが、
339		510	うになっている。↩	べると、辛く感じるよ
379	いため、粒が残りにく	ろし器を使うことが多	目の細かいサメ皮のお	一方、生のものは、
419	特の鼻に抜けるような	くりとおろすことで独	なる。ワサビは、ゆっ	く、滑らかな舌触りと
459	する場合は、できるだ	家で生のワサビに挑戦	ことができる。もし、	味わいと香りを強める
499	直にワサビを持って円	水気を拭き取って、垂	を用意し、しっかりと	け目の細かいおろし器
539	辛味が異なるというの	。部位によって風味や	りおろすとよいそうだ	を描くように優しくす
553		529	ものだ。	で、食べ比べてみたい

## 3級速度模擬問題 5 (模範解答)

見た目がかわいいだけでなく、水面であおむけになって浮いている姿もユーモラスで人	40
気がある動物に、ラッコがいます。実はかなりの大食いで、1日に自身の体重の2割にも	80
相当する量を食べるそうです。これは、50キログラムの人が、毎日約10キログラムの	120
食事をするのと同程度の量になるというから驚きです。これほど摂取しても、彼らに皮下	160
脂肪はほとんどありません。あまりにも寒くて冷たい海にすんでいるので、エネルギーの	200
ほとんどが体温を保つために消費されてしまうからなのです。  「コートーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー	229
自然界でラッコの好物といえば、イカやタコの他に、ハマグリなどの二枚貝です。魚な	269
ども食べますが、動きの速い獲物を捕まえるのは、少々苦手なようです。写真や動画など	309
で、石を使って上手に貝を割っている姿をよく目にします。あの石は、彼らにとって大切	349
な自分の道具という意識が強いらしく、決して他のラッコのものを使うことはしないそう	389
です。食事が終わると、それぞれが脇の下の肉のたるみに挟み込んで大切に保管します。	429
動物園などでは、プールサイドまで置きに行くこともあり、それも自分の場所が決まって	469
いて、まず間違えることはないそうです。また、前脚を体に対してはぼ直角に上げた姿勢	509
で食事をするのも、ほとんどのラッコが同じようです。一挙一動がとても面白くてかわい	549
い動物です。	555

## 3級速度模擬問題 6 (模範解答)

40	があります。中国をは	香ばしい匂いのする米	こうな、独特な	枝豆のよ	:ら、ゆでた	例えるな
80	。日本のように炊飯器	食されている種類です	フリカで好んで	や、アフ	アジア各国	じめとした
120	ゆでこぼせば匂いはあ	いようです。しかし、	じめない人も多	りになじ	その強い香	で炊くと、
160	込み料理と合わせたり	いためたりカレーや煮	ミす。その後、 140	といいす	:らなくなる	まり気にな
189		宝されています。。	て化の国では重	なる食文	日本とは異	するため、
229	級なものだとされてい	原地帯のものが最も高	7イ東北部の高	違い、タ	って品質が 199	産地によ
269	げられるでしょう。標	く収穫量の少なさも挙	D良さだけでな	は、味の	される理由	ます。珍重
309	がふさわしいといいま	のあまり降らない地域	く、さらに雨 289	差が大き	昼夜の気温	高が高く、
349	す。そうしないと豊か	過ぎないように育てま 339	くや肥料を与え 329	所で、オ	:限られた場	す。そんな
367			つです。 ↓	らないの	くつ米にはな 359	な香りを放
407	究で、特定の遺伝子が	、日本とタイの共同研	更因については 387	という要	がするのか	なぜ匂い
447	品種改良を重ねている	す。それを踏まえて、	はているそうで 427	結果が出	からという	壊れている
487	が国でも香りのする米	かなか増えません。わ	とめ生産量はな	を選ぶた	、育つ場所	ようですが
527	て一般的に食べられる	かしそれは、主食とし	いています。し 507	て作られ	:の一つとし 497	は、古代米
555		が多いそうです。	に使うことの方 547	なときに	などの特別	より、神事
	•			•		

## 3級速度模擬問題 7 (模範解答)

野菜には、生のまま	の方がおいしいものと	、火を通さなければ食	べにくいものがありま	40
す。イモ類の大半は後	者なので、煮たり焼い	たり、揚げたりすると	軟らかさや甘味が増し	80
ておいしく食べられま	す。また単体の料理だ	けでなく、他の野菜や	肉などの食材と組み合	120
わせたメニューにも重 130	宝します。そんな中、	珍しく生の状態で食べ	られることが多いのが	160
ヤマノイモです。これ	には、デンプンを分解 180	するアミラーゼという	消化酵素が含まれてい	200
るのですが、熱に弱い	ため火を通さない方が 220	より良く働くといわれ 230	ています。さらに、す	240
りおろすことによって	繊維が破壊されて、分	解する力が高まるとさ	れています。 <b>↓</b>	277
こうした特長を生か	した料理の一つにとろ	ろ汁があります。調理	法は至って簡単で、口	317
当たりが良くなるよう	丁寧にすりおろしたら	、好みの濃度のだし汁 347	を入れて混ぜ合わせる	357
だけです。これを炊飯 367	した玄米や麦にかけて	食べるとおいしいので 387	すが、その際に高温に	397
なりすぎると、アミラ 407	ーゼの働きが低下して	しまうので、生に近い 427	状態で食べる方が良い	437
そうです。この料理が	優れているのは、イモ 457	そのものだけでなく、	米や麦の消化も助ける	477
点です。他にも、余分 487	な塩分や水分を排出し	てくれるカリウムや、	腸を整える食物繊維な	517
ど、さまざまな栄養を	豊富に含んでいるので	、いつもの食事に積極	的に取り入れたい食品	557
だといえます。	337	3.7		564

## 3級速度模擬問題 8 (模範解答)

服は、もともと寒さから身を守ったり、	汚れるのを防いだりとい	う実用的な目的から作	40
られたものですが、時がたつにつれ、本芸	来の意味が忘れられてしま	ったものがあります。	80
例えば、学生服でおな じみのセーラー服	ま、 水夫の制服として誕生	しました。あの大きな	120
襟は、船乗りたちが海の上で会話をする 130	祭に声を聞き取りやすくす	るため、風よけとして	160
付けられたといわれています。やがて子位	共服として着られるように 1800	なり、その後、活動的	200
な女性たちの間でも流行しました。日本で	では、大正時代に京都の女	学校で制服として採用	240
したことをきっかけに、全国に普及してい	ハきました。実用性は薄れ 270	ていったものの、その	280
デザインは今もなお受け継がれています。	. ←		300
同じような例に、男性のスーツにある。	左側の襟の穴が挙げられま	す。今ではここに会社	340
の社章などを付けている人がいますが、	もとは襟を立てる際に	使う、ボタン穴の名残	380
です。その後、ここに花を挿して飾るこ	とが流行し、現在でもこの	穴はフラワーホールと	420
呼ばれています。↓	410		429
他にも、スーツのパンツには、裾を折	り返すダブルという様式が	あります。あるおしゃ	469
れな紳士が雨の日にパーティーへ向かう	祭、裾が汚れないように折	り返し、直し忘れたま	509
ま出席してしまったところ、参加者たちだ	が新しい流行に違いないと	勘違いし、まねたこと	549
から広まったといわれています。 559	333		564
•	•	•	

# 3級速度模擬問題 9 (模範解答)

あなたは、おしゃれ	と身だしなみの違いに	ついて知っていますか	。これらは一見同じよ	40
うに思えますが、自己	表現においては異なる	意味と役割があるよう	です。↓	74
まずおしゃれは、自	分好みに装うことを指	します。例えばいち早	くトレンドを取り入れ	114
たり、好きな色や柄に	こだわって演出したり	、ワントーンで落ち着	いた服を着たりなど、	154
ファッションを自由に	・ 楽しむことだといえま 174	す。それがおしゃれだ	と感じたり奇抜な格好	194
だと驚いたりと感じ方	は人それぞれですが、	主役は自分なのでどん	なものを着たって構わ	234
ないのです。一方で身	だしなみは、清潔感や	機能性、周囲との調和	を重視することを指し	274
ます。主役は相手なの	で、一緒にいる人が気	恥ずかしくなる、目の	やり場に困るといった	314
服装はご法度です。そ	の場に応じたふさわし	い装いになっているか	、相手に不快感を与え	354
ていないか、年齢や性	334 別を問わず、誰に対し	ても好感を与える服装	かを意識する必要があ	394
るのです。おしゃれと	身だしなみの違いは、	一言で表すと誰が主役	となるかだといえるで	434
しよう。	414	424		439
服装は一種のプレゼ	ンテーションだといえ	ます。特にビジネスシ	ーンにおいては、感じ	479
が良い、信頼できそう	といったプラスの印象	を相手に与えることが	大切です。フォーマル	519
な場所や就職活動の際	<sup>499</sup> は、相手がどう感じる	かを意識して、身だし	なみを整えることをお	559
勧めします。	539	549		565

## 3級速度模擬問題 10 (模範解答)

旅行や仕事などで遠	くに出掛けたとき、ス	トテルに泊まることがあ	るでしょう。そこでは	40
たくさんの人が働いて	おり、さまざまな種類	質の業務があります。中	でも真っ先に思い浮か	80
ぶのは、フロントスタ 90	ッフでしょう。にこれ	かに迎えてくれる彼ら	は、普段どのような業	120
務をしているのでしょ	うか。4			134
まず、チェックイン 144	やチェックアウト、 <sub>1</sub>	電話の取り次ぎといった	業務を行っています。	174
詳しく言うと、宿泊手 184	続きやかぎの受け渡し	、施設案内などです。 204	予約を管理することも	214
重要な業務の一つでし	よう。インターネッ <sup>®</sup>	ト や電話で予約を受け付	けるだけでなく、空き	254
状況やその日の値段な 264	:どを伝えたり、キャ: 27	セルや変更などに対応 284	したり必要に応じてお	294
客様に連絡を取ったり	します。周辺の交通権	機関や観光名所を案内す 324	るのも彼らの仕事で、	334
時にはレストランの予 344	·約などコンシェルジ: 35	ュのような役割を担うこ 364	ともあります。その他	374
にも、料金の精算や外	貨両替も行います。こ	こういった仕事は、大き	なホテルでは分業され	414
ていることも多いです 424	が、基本的にはすべる	て 彼らが行っているそう 444	です。↓	448
この仕事に就くため	に必要とされる資格に	まありませんが、海外か	らのお客様にも対応で	488
きるよう、外国語を学 498	んでおくとよいでしょ	よう。そして、いろいろ 518	な場面において的確に	528
対応できる判断力や、538	サービス精神を日ごえ	ろから鍛えておくと、役 8 558	に立つはずです。	566
	•	•	•	

## 3級速度模擬問題 11 (模範解答)

うちわは、	あおいで	風を起こ	こし、一	-瞬でも	体を涼し	しくする	ために	夏になると使われるも	40
のだ。エアコ	·ンや扇風	機の普及	及で夏⊄	)生活用	具から塗	姿を消し	つつあ	るが、その昔、うちわ	80
は夏だけでな	く、台所	用品とし	して火ま	3こしな 100	どにも何	吏用され	ていた	。また、太陽の光を防	120
いだり、ちり	やほこり	を避けた	こりする	5ことも 140	できる。	祭りな	:どの儀	礼的なことに使われる	160
地域もある。	平安の貴	族の間で	では、顔	fを隠す	ための数	表飾品と	こしても	使われていたと考えら	200
れ、恋の場面	iなどに使	われてい	いたのた	ごろうと	想像でき	きる。	130		227
このアイテ	<sup>-</sup> ムが日本	で広く背	普及 した	このは、	江戸時代	せのこと	で、 <sub>257</sub>	常生活のさまざまな場	267
面で使われる	ようにな	った。そ	その時代	にはデ	ザイン証	面でも大	さな変	化を遂げた。木版技術	307
の発達によっ	って、大量	生産が同	可能とな	<b>さり、う</b>	ちわにも	ち浮世絵	<sup>297</sup> や役者	絵が取り入れられるよ	347
うになった。	創意工夫	を凝らし	<sub>ン</sub> た個性	上的な絵	柄のもの	りが登場	よしたこ 377	とで、実用的な道具と	387
してだけでな	く、おし	やれを進	終しむア	'イテム 107	としても	ち広まっ	ていっ	たという。↓	423
ところで、	涼しくす	るための	の使い力	デにポイ 143	ントがま	あること	を知っ	ているだろうか。暑い	463
ときはどうし	てもパタ	パタとり	<b>売ててあ</b>	おいで	しまいた	がちだが	い、かえ	って体温が上がってし	503
まったり、腕	が疲れて	しまった	きり して	逆効果	だという	う。左右	ではな	く、上下に大きくゆっ	543
くりとあおぐ	*方が、涼	しさを作	乍り 出す	ことが	できる。		533		567

## 3級速度模擬問題 12 (模範解答)

最近では、いざとい	うときに備えて、日ご	ろから非常食や日用品	を家に備蓄していると	40
いう人は少なくないで	しょう。また、普段の	食品を少し多めに買っ	ておき、賞味期限を考	80
えて古いものから消費	し、使った分を買い足	すことで、常に一定量	の食品が家庭で備蓄さ	120
れている状態を保つ「	ローリングストック」	も推奨されています。	<b>↓</b>	151
ところで、江戸時代 161	の初めに、とてもユニ <sup>171</sup>	ークな方法で非常食を 181	備えていた人がいるそ	191
うです。城造りの名人 <sup>201</sup>	として知られた人物で	、彼が築いたとされる 221	熊本城は、日本三名城	231
に数えられます。実は 241	この建物には、さまざ 251	まな場所に食べ物が隠 261	されているというので	271
す。例えば、城内に敷 281	かれている畳の芯には 291	サトイモの茎が使われ 301	、現在でも巻きずしの	311
ネタとして重宝される 321	かんぴょうが、壁に練	り込まれています。こ 341	れらは城に立てこもっ	351
て戦う際に食べ物に困	らないよう、備蓄する 371	方法として考案したと 381	いうのです。他にも、	391
外にはイチョウの木が 401	植えられていますが、 411	これもいざというとき 421	にギンナンを食べるた	431
めだといわれています 441	。さらに120本以上	もの井戸があったと伝	えられており、水も常	471
備していたことが分か481	ります。↓			486
彼は慶長の役のとき	、十分な食べ物が無く	とても苦労したそうで	す。このときの苦しい	526
経験が頭にあったので	しょう。城内で何かあ	ったときには、これら556	で飢えをしのごうとし	566
ていたのです。				573

## 3級速度模擬問題 13 (模範解答)

あれは、スペインの	バレンシアという町を	旅したときのことだっ	た。季節は3月であっ	40
たが、地中海の暖かく	過ごしやすい、春とい	うよりもむしろ初夏に	近い気候だった。さま	80
ざまな国から多くの人	が集まり、町はかなり	ごった返していた。ど	うやらこの地では、こ	120
の時季になると火祭り	という国際的なイベン	トが開催されるようだ 150	。市民が手作りした大	160
きな人形や爆竹、花火	などを使用した迫力の 180	あるショーが見どころ	で、最終日にはその人	200
形は炎に包まれてフィ	ナーレを迎え、とても	幻想的な風景となる。	4	231
そんな町を歩いてい	たところ、突然ドドン	という音とともに、昼	の青空に立派な花火が	271
浮かんだのである。人	々は声を上げて見とれ	ていた。とてもきれい	だったが、それが昼間	311
だったので大変驚いた	。わたしの中では、花	火といえば真夏の夜空	に上がるものだと思っ	351
ていたのだ。また、日	本のものは真ん丸く大	きく広がる球体である	こと、一つ一つの火が	391
さまざまな色に変化す	ること、そしてまるで	花びらのように二重三	重と円を描くことが特	431
徴的だが、一方でスペ	インのものは縦に長く 451	開いていた。こうして	みると、その印象は随	471
分と違うものだった。	打ち上げ花火は、日本	の伝統美を継承してい	るものであることがよ	511
く分かる。↓	491	301		517
真っ暗な夜空に、色	鮮やかな原色の光がば	っと現れて、すぐにに	じんで消えていく。そ	557
のはかなさに、美を感	じるのかもしれない。	347		577
307	I			

## 3級速度模擬問題 14 (模範解答)

お菓子作りに欠かせ	ない調味料といえば、	砂糖です。料理に使わ	れるだけでなく、紅茶	40
やコーヒーに入れるな	ど、主に甘味を出すた	めに用いられています	。しかし、これを大量	80
に口にすると、肥満や	虫歯を招くなど、健康	に良くない影響を与え	るといわれています。	120
そのため、摂取量を気	にしている人も少なく	ないでしょう。 <b>↓</b>		148
では、健康的に甘い	物を楽しむためにはど	うしたらよいのでしょ	う。世界保健機関は、	188
この摂取を総エネルギ	ーの10パーセント未	満に抑えるよう推奨し	ています。ただし、こ	228
れを毎日計算して実践	するというのはとても	難しく、気にしすぎる	とストレスにもなるで	268
しょう。そこで、まず	はおやつやデザートを	果物にしたり、他の甘	味料を使ったお菓子に	308
したりすることから始	めてみてもよいかもし	れません。↓		334
一口に砂糖といって	も、原料や製法などに	よってさまざまな種類	があります。例えば、	374
きび砂糖はミネラルが	豊富で、ナトリウムや	カルシウム、鉄分も若	干含まれています。そ	414
して、てん菜糖には、	善玉菌の栄養源となる	オリゴ糖が含まれてお	り、腸内環境を整える	454
効果が期待できます。	これらは、料理にコク	を与えてくれるので、	煮物や照り焼きを作る	494
のに適しているそうで	す。このように、用途	によって使い分けるの	も一つでしょう。 -	533
悪者にされがちな砂	糖ですが、大切なのは	、バランスを考えて適	度に取り入れていくこ	573
とでしょう。	553	563		579
	1			

## 3級速度模擬問題 15 (模範解答)

動物園へ行くと、ラ	イオンやゾ!	ウなどをは 20	じめ、	とてもた	くさん	の生き物がいます。そ	40
して、それらをきらき	らとした目っ	で、食い入	るよう	に見詰め	ている	子供たちも見掛けるで	80
しょう。そんな動物好	きの子供では	あれば、一 100	度はな	りたいと	思う職	業に飼育員が挙げられ	120
ます。さまざまな種類	の生き物がい	へる施設で	、えさ	を与えた	り掃除	をしたりなどの世話を	160
しながら健康チェック	をし、動物な	が生活して 180	いる環	境全体を	管理し	ています。そのため毎	200
日しっかりと観察し、	どんなに小さ	さな変化で 220	も敏感	に感じ取	る必要	があります。↓	237
また、動物たちと信	頼関係を築ぐ	くのには、	とても	長い時間	カシカンカン 267	るので、身の回りの世	277
話をしながら、少しず	つ慣れても	ううのだと 297	いいま	す。例え	ば、ゾ 307	ウの飼育係として一人	317
前になるためには、5	年から10年	Fもの時間 337	がカゝカゝ	るといわ	れてい 347	るそうです。作業は、	357
彼らの生活リズムに合	わせて行われ	なければな	らない	ので、勤	務時間	や休みが不定期になる	397
ことも多く、担当する	動物が病気	やけがをし 417	たり、	出産した	りする	ときなどは付きっきり	437
で世話をすることもあ	ります。↓	14/			167		452
この職業に就くため	に必須の資材	各があるわ	けでは	ありませ	んが、	生態や飼育、繁殖など	492
についての知識が求め	られることだ	が多いよう 512	です。	この職業	は人気 522	なうえに、欠員が出た	532
ときにしか採用試験を	実施していた	ない場合が	ほとん	どなので	、就職	するのは容易なことで	572
はありません。		332			362		579

## 3級速度模擬問題 16 (模範解答)

わたしは、昨年から	友人に誘われて	里山步	きを始め	うました。	。道端	にかわいらしいツクシ	40
やフキノトウが顔を出	す早春、花盛り	や新緑	のころ、	紅葉が	美しい	秋や、かさかさと鳴る	80
落ち葉を踏みしめて歩	く冬といったよ	うに、	四季折々	の楽し	さがあ	ります。 -	115
特にわたしが好きな	のは、3月の芽	吹きの 135	季節です	-。その <sup>*</sup>	変化は 145	、初めはゆっくりして	155
いますが、徐々に速度	を上げていき、	そして	ついには	は猛烈な	勢いと 185	なります。まだほとん	195
ど枯れ木のように見え	るその下に、新	しい命	が生まれ	し、次々	と花が	咲いていく光景は、大	235
地のドラマを見ている	ようです。↓	210			220		251
夏の雑木林は虫たち	の楽園です。わ	たしは	ここにス	、ったら	まず、	樹液を探します。なぜ	291
ならそこには、カブト	ムシやクワガタ	などが	たくさん	集まって	てくる	からです。そして林の	331
周辺では、アゲハチョ	ウやオニヤンマ	などを	見つける	らことも:	できま	す。夜には、ホタルが	371
美しい光を放ちながら381	空を乱舞します	`。 ↩			301		390
秋になると、里山は	恵みの季節を迎	!えます. 410	。稲刈り	が終わ	るのを	待っていたかのように	430
アキアカネが産卵し、	土手の木の下で	は小さ	な虫たち	が越冬	の準備	をしたり、鳥が実をつ	470
いばんだりします。も	ちろん寒い冬に	も楽し	みがあり	ます。	葉がす	っかり落ちてとても見	510
通しが良くなっている	のです。太陽の	光が大	地にエネ	ベルギー	500 を補給	しているかと思うと、	550
目に見えない生き物た560	ちの鼓動が聞こ	えてく	るような	気さえ	します	•	581

## 3級速度模擬問題 17 (模範解答)

後に殺菌消毒が簡単にできるため衛生的で、さらに値段も手頃であることが利点である。 12 もちろん、ヒノキ製の一枚板でなければ、ままな板ではないという人も少なくない。独特の 16 以下 150 好んで使用する人が多いのもうなずける。 19 好んで使用する人が多いのもうなずける。 19 がは、一枚板に脚が付いたまな板を現在できる 19 か。主に戦前から昭和20年代にかけて使われていたもので、種類としては、脚が四隅 27 に付いたものや、まな板の両側に約5センチメートルの高さの脚が 1 本ずつ付いているも 31 のもあった。昔はこうしたタイプのまな板が言流であった。ではこれは、いつごろ消えて 35 とまったのだろうか。 26 それは、昭和30年ご 370 ようになり、その上で料理を行うようになっ 43 なようにして料理を作っていたため、脚が不 450 なようにして料理を作っていたため、脚が不 450 なようにして料理を作っていたため、脚が不 450 ない、楽な姿勢で調理ができるようになったこ 550 とで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 550 とで、その必要性が薄 540 とで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 550 とりになったと 550 とで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 550 とりになったと 550 とりになったと 550 とりになったと 550 とで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 550 とりになったと 550 とりにない 550 とりにない 550 とりになったと 550 とりにない 550	家庭で使われている	まな板には、ど	んな種類	類のものが	あるのだろ	うか。まず、多くの家	40
もちろん、ヒノキ製の 一枚板でなければ、ま な板ではないという人 も少なくない。独特の 16 良い香りを放つので、 好んで使用する人が多 180 いのもうなずける。 ↓ 19 では、一枚板に脚が付いたまな板を現在でも愛用している家庭は 200 うか。主に戦前から昭 和 2 0 年代にかけて使 われていたもので、種 類としては、脚が四隅 27 に付いたものや、まな 板の両側に約 5 センチ 290 のもあった。昔はこう したタイプのまな板が 主流であった。ではこ 300 したタイプのまな板が 330 ろである。現在のよう 320 したタイプのまな板が 330 ろである。現在のよう 350 る流し台や、システム キッチンが用いられる 410 たことで徐々に需要が 減っていったと考えら 410 たことで徐々に需要が 減っていったと考えら 410 たことで徐々に需要が 減っていったと考えら 410 たことで徐々に需要が 減っていったと考えら 410 なり、その上で 420 や低い調理台で、かが 470 むようにして料理を作っていたため、脚が不 可欠だったということ 500 できるようになったこ 530 とで、その必要性が薄 れてしまったのだ。両 550 550 550 550 550 550 550 550 550 55	庭で使われているもの	といえば、白く	て硬い	プラスチッ	ク製のもの	だ。魚や肉をさばいた	80
良い香りを放つので、	後に殺菌消毒が簡単に	できるため衛生	的で、	さらに値段	も手頃であ	ることが利点である。	120
では、一枚板に脚が付いたまな板を現在で 200 年代にかけて使 も愛用している家庭は 200 方か。主に戦前から昭和20年代にかけて使 われていたもので、種類としては、脚が四隅 27 に付いたものや、まな 板の両側に約5センチ メートルの高さの脚が 1 本ずつ付いているも 31 したタイプのまな板が 主流であった。ではこ 340 したタイプのまな板が 280 したタイプのまな板が 280 とれは、昭和30年ご ろである。現在のよう 380 る流し台や、システム 400 キッチンが用いられる 410 たことで徐々に需要が 減っていったと考えら れる。以前は、板の間 440 たことで徐々に需要が 440 れる。以前は、板の間 450 や低い調理台で、かが 47 むようにして料理を作っていたため、脚が不 490 である。作業がしやす 51 とで、その必要性が薄 540 とび、その必要性が薄 540 とび、その必要性が適かな 540 とび、その必要性が薄 540 とび、その必要性が薄 540 とび、その必要性が薄 540 とび 540	もちろん、ヒノキ製の	一枚板でなけれ	ば、また	な板ではな	いという人	も少なくない。独特の	160
200	良い香りを放つので、	好んで使用する	人が多 V	ハのもうな	ずける。↩		190
に付いたものや、まな 板の両側に約5センチメートルの高さの脚が 1本ずつ付いているも 31 のもあった。昔はこう したタイプのまな板が 主流であった。ではこ 340 しまったのだろうか。 360 それは、昭和30年ご ろである。現在のよう 380 な腰ほどまで高さのあ 39 る流し台や、システム キッチンが用いられる ようになり、その上で料理を行うようになっ 43 たことで徐々に需要が 減っていったと考えら れる。以前は、板の間 460 や低い調理台で、かが 470 むようにして料理を作っていたため、脚が不 490 である。作業がしやす 51 とで、楽な姿勢で調理が できるようになったこ 530 とで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 55	では、一枚板に脚が	付いたまな板を	現在で	も愛用して	いる家庭は	、どのくらいあるだろ	230
のもあった。昔はこう したタイプのまな板が主流であった。ではこ 320 したタイプのまな板が主流であった。ではこ 340 とまったのだろうか。 る流し台や、システム 400 たことで徐々に需要が減っていったと考えら むようにして料理を作っていたため、脚が不 440 かようにして料理を作っていたため、脚が不 480 か、楽な姿勢で調理ができるようになったこ 520 290 ころである。現在のよう 370 ようになり、その上で料理を行うようになっ 430 440 な腰ほどまで高さのあ 430 440 や低い調理台で、かが 470 470 470 470 470 470 470 470	うか。主に戦前から昭	和20年代にか	けて使 250	われていた	もので、種	類としては、脚が四隅	270
320 しまったのだろうか。 る流し台や、システム 400 たことで徐々に需要が 440 むようにして料理を作っていたため、脚が不 450 むようにして料理を作っていたため、脚が不 480 い、楽な姿勢で調理ができるようになったこ 520  330  340  340  な腰ほどまで高さのあ 39  430  420  枠低い調理を行うようになっ 43  450  450  可欠だったということ 500  とで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 55	に付いたものや、まな	板の両側に約5	センチ	メートルの	高さの脚が	1本ずつ付いているも	310
360 る流し台や、システム 400 たことで徐々に需要が減っていったと考えられる。以前は、板の間 440 むようにして料理を作っていたため、脚が不可欠だったということ 480 い、楽な姿勢で調理ができるようになったこ 520 530 540 550 550 560 570 570 570 570 570 570 570 57	のもあった。昔はこう	したタイプのま	な板が 3	主流であっ	た。ではこ	れは、いつごろ消えて	350
たことで徐々に需要が減っていったと考えられる。以前は、板の間や低い調理台で、かが 47 むようにして料理を作っていたため、脚が不可欠だったということである。作業がしやす 51 い、楽な姿勢で調理ができるようになったことで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 55	しまったのだろうか。	それは、昭和3	0年ご	ろである。	現在のよう	な腰ほどまで高さのあ	390
ひようにして料理を作っていたため、脚が不可欠だったということ 480 い、楽な姿勢で調理ができるようになったことで、その必要性が薄れてしまったのだ。両 520 530 540 540 546 である。作業がしやす 510 520 530 540	る流し台や、システム	キッチンが用い	られる。	ようになり	、その上で	料理を行うようになっ	430
************************************	たことで徐々に需要が	減っていったと	考えられ	れる。以前	は、板の間	や低い調理台で、かが	470
520 530 540	むようにして料理を作	っていたため、	脚が不可	可欠だった	ということ	である。作業がしやす	510
面を使うことができない点も、その理由の一つになっているようである。 58	い、楽な姿勢で調理が	できるようにな	ったこ	とで、その	必要性が薄	れてしまったのだ。両	550
	面を使うことができな	い点も、その理	由の一~	つになって	いるようで	ある。	583

## 3級速度模擬問題 18 (模範解答)

なぜ、海の水はしょ	っぱいのでしょう。そ	こには、塩化物イオン	をはじめとしたさまざ	40
まな元素が溶け込んで	いるからです。特に塩	化ナトリウムが主要な	成分であり、これには	80
地球の成り立ちが関係	しているそうです。↓	70		100
今から46億年ほど	前、生まれたばかりの	地球はとても高温で、	海は存在せず、表面は	140
マグマに覆われていま	した。そして、内部か	ら放出されたたくさん	のガスの中には水素や	180
水蒸気、塩素などが含	まれていました。やが	て地球がゆっくりと冷	えると、大気の中にさ	220
まよっていた水蒸気が	<sup>200</sup> 凝結して雨となって地	上に降り注ぎ、再び地	球の温度が上がると、	260
地下に浸透した水が温	<sup>240</sup> 泉のようになって噴き	出しました。これが、	何千年もの間繰り返さ	300
れ、海がゆっくりと作	<sup>280</sup> られたのです。↓	290		318
空中をさまよってい	た塩素ガスは水に溶け	やすく、海に流れ込む	雨水に溶け込みます。	358
328 これが先に冷えて固ま	<sup>338</sup> っていた岩石に含まれ	348 ているナトリウムを溶	かし、結び付いたこと	398
368 によって、塩化ナトリ	っった ウムが形成されました	。海の塩分は、こうし	たプロセスが長い年月	438
<sup>408</sup> にわたって繰り返され	<sup>418</sup> た結果、蓄積されたも	のなのです。↓		465
448 今では、平均すると	3パーセント強の塩分	濃度だといわれていま	す。100グラムの海	505
<sup>475</sup> 水に小さじ1杯より少	<sup>485</sup> なめの量が含まれてい	る計算ですが、これは	地域や深さによって違	545
<sup>515</sup> いがあるそうです。例	525 えば、暑い地域では濃	535 くなり河口の近くでは	薄くなるそうです。	584
555	565	575		

## 3級速度模擬問題 19 (模範解答)

好きの反対語はなん	だろう。とっさに思い	付くのは、嫌いという	言葉だが、本当にそう	40
だろうか。対象を好ん	だり嫌ったりするのは	いずれも激しい感情だ	。避けたいという気持	80
ちが実は大きな関心の	裏返しだったというこ	とも珍しくない。』		109
はるか昔から、人間	は害のあるものを避け	ながら暮らしてきたは	ずだ。苦味を不快だと	149
感じるのは、わたした	ちの本能に刻み付けら	れた生き残るすべだろ	う。しかし、世の中に	189
は食わず嫌いという現	象もよく見られる。そ	の場合、多くは思い込	みや誤解からくるもの	229
だ。一度、しっかりと	味わってみると、意外	とおいしくて大好物に	転じたというケースも	269
ある。 <b>↓</b>	249	259		273
かつて漫画は、教育	に良くないものだとい	う風潮が強かった。子	供の健やかな成長を妨	313
げるとして攻撃された	 _こともある。読んでい	ると頭が悪くなると真	面目に説教をする大人	353
もいた。しかしその人	たちは、果たして漫画	というものを知ってい	たのだろうか。読まず	393
嫌いのまま価値がない	と決め付けていたので	はないか。現に今では	漫画やアニメは日本の	433
文化の一つとして認め	られ輸出もされている	٠ 423		455
どんな分野において	も優れたものと劣るも	のがある。もしもたま	たま出合った対象が気	495
に入らなくても、分野	全体を避けるのはもっ	たいない話ではないだ	ろうか。何かを嫌うの	535
は関心のある証拠だ。	<sup>515</sup> そんなときは、なぜそ	う感じたか考えよう。	それが新しい世界への	575
扉を開くことになるか	もしれない。	565		591

## 3級速度模擬問題 20 (模範解答)

少し前から、刀剣ブ	ームが起きています。	展覧会が開催されると	、どこの施設も行列が	40
できるほどのにぎわい	だそうです。近年、そ	こに訪れる客層が、こ	れまでとは明らかに異	80
なると聞きました。こ 90	れまで刀剣が趣味だと	いう人は男性がほとん	どでしたが、それが現	120
在、老若男女、国内外 130	を問わずさまざまな人	が訪れているというの 150	です。一体何が起きた	160
のでしょう。わが国で 170	は、由緒ある刀に造っ	た人や持っていた人の	名、あるいはこれにま	200
つわる物語の愛称が付	けられているのですが 220	、それらを基にしたキ 230	ャラクターや武器が登	240
場するゲームやアニメ 250	が人気だというのです	° 4		262
例えば、ある育成シ 272	ミュレーションゲーム	には、名刀を擬人化し	たキャラクターが登場	302
します。モデルである 312	名刀の逸話や、その所	有者の伝説などがそれ 332	ぞれ人物の性格に反映	342
されているのが特徴で 352	す。また、戦国時代を 3621	舞台としたアクション	ゲームには、武将が実	382
際に所有していたとい 392	われている刀剣が武器	として登場する他、鬼	に立ち向かう姿を描い	422
たアニメの中に刀が登 432	場したことをきっかけ 442	に、子供たちの間でも	人気のようです。↓	461
そして、どのような	経緯で所有者へ渡った	のかなど、その背景を 491	調べることもファンの	501
間ではやっているよう	で、博物館などにたく	さんの人が訪れていま	す。さらにそれだけに	541
とどまらず、刀につい	て本格的に学び始めた	という人も少なくない 571	ようで、関連書籍の売	581
り上げも増えています	0	372		592
391				

## 3級速度模擬問題 21 (模範解答)

すぐにご飯を食べ終	えてしまう人	、みんな	が食事を済	ませた後も	ゆっくりマイペースで	40
続ける人など、大勢で	食卓を囲むと	さまざま	なタイプの	人がいるで	しょう。どのように食	80
事をするかは自由です	が、楽しい時	間を共有	するには、	できるだけ	周りの人々とペースを	120
合わせる気配りが必要	なときもあり	ます。  よ		110		140
大きなお皿に盛られ	た料理を複数	の人で分 160	けて食べる	ときには、	全員に行き渡るように	180
分量を考えて取りまし 190	ょう。また、	料理が出	されたら熱	いものは熱 210	いうちに、冷たいもの	220
は冷たいうちにいただ 230	くのもマナー	の一つで 240	す。これは	、最もおい 250	しい状態で提供してく	260
れた人の気持ちに感謝	を込めるとい	った意味 280	でも、大切	lなことでは 290	ないでしょうか。はし	300
の作法にも注意しまし	ょう。例えば	、料理を 320	刺して食べ	たり、遠い 330	器を取るときに手元ま	340
ではしを使って引き寄	せたりなどの	行為は好	ましくあり	ません。ま	た、人や物を指したり	380
おかずの上で迷うよう	に動かしたり	するのも	やめましょ	う。↩		408
外食の場面では、食	後のお皿の扱	いにも配	慮したいも	のです。い 438	つもの習慣で、複数の	448
ものを重ねて片付けた	くなりますが	、繊細な	食器は傷が	付いてしま	うかもしれません。後	488
片付けはお店の人に任 498	せましょう。	しかし、	場合によっ	ては、手が	届きにくい場所にある	528
ものを取りやすい位置	まで動かすな	どの心遣	いは喜ばれ	ることもあ	ります。その際も、必	568
ず手で持ち上げ、器を	引きずらない	ようにし	ましょう。	220		593

## 3級速度模擬問題 22 (模範解答)

せっかく素晴らしい	デザインを作っても、	受け手に響かなくては	、その価値は十分に伝	40
わりません。では、ど	んな点に注意すればよ	いのでしょうか。 🗸		69
中でも、デザインに	深く関わってくるのが。。	フォントでしょう。コ	ンピューターで使われ	109
る書体データのことを	指し、線の強弱がほと	んどなく一定のものや	手描き風のものなど、	149
世の中には多くの種類	があり、それぞれに特	徴があります。フォー	マルな文章を作成する	189
のか、ポスターを作る	のかといったように、	利用シーンによって使	い分けることで印象も	229
見やすさも大きく変わ	ります。↓	213		244
文字の読みやすさは	三つの要素から成り立	っているといわれてお	り、読み手の理解度に	284
大きく影響します。ま	ずは「可読性」で、素	早く正確に読み取れる	かを意味します。漢字	324
や平仮名を使い分けた334	り、行間や余白に配慮	したりすることで、読 354	みやすくなります。次	364
に「視認性」は、瞬間	的に認識できるかどう	かです。用途に合わせ	てサイズや太さを調整	404
したり、コントラスト	を付けたりすることで	これが向上します。最	後に「判読性」は、誤	444
読が少なく伝わりやす	いかどうかです。見た	目が似ている文字が混	同していないか、曖昧	484
な表現をしていないか	といった点に注意する	ことで分かりやすくな	ります。これらは、使	524
う場面や対象によって	求められる要素が変わ	ります。相手は誰か、	何を伝えたいのかを念	564
頭に置き、三つの要素	を意識したデザインを	心掛けたいものです。		594

# 3級速度模擬問題 23 (模範解答)

日本には、刺し身を	食べる習慣が根付いて	いるため、生の魚が家	庭の食卓に上る回数は	40
世界でも上位に位置す	るかもしれません。毎	年、マグロの初競りが	ニュースとなり、落札	80
した人と大きな魚が並	んで映し出される様子	を目にしたことがある	人も多いはずです。そ	120
のような番組を見るた	けで、刺し身の味をイ	メージしてしまいます	。 <b>ન</b>	152
さて、マグロを代表	とする赤身の魚は、呼	び名が表すように肉の	色が赤く、軟らかいの	192
が特徴です。そのため	、厚めに切って刺し身	にするとさらにおいし	く食べられます。外洋	232
で長時間泳ぎ続ける大	型の魚に多く、あのき	れいな赤色は、こうし	た運動に必要な酸素を	272
取り込む働きをする、	タンパク質に含まれる	成分の色なのです。そ	れに対して肉が白いも	312
のは海底で暮らすカレ	イなど、行動範囲が狭	く、小さめの魚がほと	んどです。瞬発力はあ	352
りますが、長時間運動	することはないとされ	ています。持久に必要	な酸素を取り込むので	392
はなく、いち早くエネ	*ルギーに変えているの	です。そのため、筋肉	中に赤身のタンパク質	432
が少ないので、わたし	************************************	************************************		459
では、ピンク色のサ	452 ケはどちらでしょうか	。すりつぶした身から	色素を取り出すという	499
実験によると、得られ	*************************************	たようです。つまり白	身というわけです。ち	539
なみに、青魚と呼ばれ	。 るものもありますが、	 こちらは見た目だけで	区別されているので、	579
学術上の分類ではなレ	そうです。 559	569		594