



# 就学義務猶予免除者等の中学校卒業程度認定試験

## 令和元年度 国 語 (40 分)

### 注 意 事 項

1 試験開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。

2 この問題冊子は全 19 ページです。

試験中に問題冊子の印刷不鮮明、ページの落丁・乱丁及び汚れ等に気付いた場合は、手をあげて試験監督者に知らせなさい。

3 試験開始の合図の後、受験地、受験番号、氏名を解答用紙に記入しなさい。

4 解答は、各設問の指示に従い、全て解答用紙の解答欄に記入しなさい。

5 試験終了後、問題冊子は持ち帰ってかまいません。

次の1から5までの問い合わせに答えなさい。

1 次の①から④までの各文の——線部のカタカナの部分に当たる正しい漢字を、それぞれのアからウまでの中から一つずつ選び、解答らんの記号を○で囲みなさい。

- |                |      |      |      |
|----------------|------|------|------|
| ① 的をいた意見が出た。   | ア 要  | イ 入  | ウ 射  |
| ② 夜がアける。       | ア 明  | イ 空  | ウ 開  |
| ③ コウカンのもてる人物。  | ア 交歓 | イ 好感 | ウ 交感 |
| ④ 病気がカイホウに向かう。 | ア 会報 | イ 快方 | ウ 解放 |

2 次の①と②の各文の——線部の漢字の正しい読み方を、それぞれのアからエまでの中から一つずつ選び、解答らんの記号を○で囲みなさい。

- |                |      |      |      |       |
|----------------|------|------|------|-------|
| ① 和やかな雰囲気が漂う。  | ア さわ | イ おだ | ウ なご | エ ゆる  |
| ② 絵画の展覧会が開かれる。 | ア えが | イ えす | ウ ずが | エ かいが |

3 次の①と②の各文の——線部の漢字の正しい読み方を、解答らんにひらがなで書きなさい。

- ① 自分の行いを省みる。
- ② 悲しくて号泣する。

4 次の□に共通して当てはまる言葉はどれか。それぞれのアからエまでの中から一つずつ選び、解答らんの記号を○で囲みなさい。

① □を疑う □に余る □がない □が回る

ア 鼻 イ 目 ウ 耳 エ 足

② 板に□ 鼻に□ 耳に□ 目に□

ア つく イ やく ウ きく エ ひく

5 次の①・②と似た意味のことわざを、それぞれのアからエまでの中から一つずつ選び、解答らんの記号を○で囲みなさい。

① 猿も木から落ちる

ア 飼い犬に手をかまれる イ 亀の甲より年の功 ウ 能ある鷹は爪をかくす エ 河童の川流れ

② 馬の耳に念仏

ア 三人寄れば文殊の知恵 イ 言わぬが花 ウ 猫に小判 エ 犬も歩けば棒に当たる

次の文章を読んで、後の1から6までの間に答えなさい。記号で答える問題は、それぞれ、アからエまでの中から適切なものを一つずつ選び、解答らんの記号を○で囲みなさい。

スーパーの冷凍食品売り場では、餃子<sup>(ぎようざ)</sup>、グラタン、うどん、惣菜<sup>(そうざい)</sup>など、いろいろな商品が並んでいる。ミックスベジタブルなど、下処理された野菜もある。これほど冷凍食品が普及している理由は、冷凍が食品の保存方法としてすぐれているからである。

### 冷凍して、食品の品質低下を防ぐ

食品は放置すると、次の四つの原因によつて品質が下がる。食品の成分が空気中の酸素と反応する「酸化」、食品内の成分がかわる「化学反応」、表面の水分が蒸発する「乾燥」、(1)有害成分をつくる「微生物の活動」の四つである。

この四つの原因をすべて取り除いてあるのが、冷凍食品だ。冷凍すると、酸化や化学反応、乾燥がおきにくくなり、微生物については死滅させることはできないものの、活動を止めることができるので、温度を下げれば下げるほど、これらの効果が大きくなる。現在、冷凍食品協会が基準としている冷凍食品の保存温度はマイナス18℃以下であり、家庭の冷凍庫の室内温度もマイナス18℃としている機種が多い。

### 冷凍食品に保存料は入っていない

冷凍食品の多くは1年間の賞味期限がある。これほど長く保存できるということは、「殺菌するための保存料が入つているのではないか」と考える人がいるかもしれない。

しかし、冷凍食品に保存料は入つていない。なぜなら、マイナス18℃では微生物は活動できないため、保存料を入れる必要がないからだ。ただし、微生物は活動しないだけであつて、死滅するわけではない。解凍すると微生物はふたたび活動する。冷凍食品でも、解凍後は早めに食べたほうがよい。

最近では、電子レンジなどで解凍しなくとも、室温で解凍できる「自然解凍」の冷凍食品も売られている。自然解凍の冷凍食品にも保存料は入つておらず、より衛生管理を徹底した工場でつくられているため、食品中の微生物の数が最初から少ない。また、自然解凍すると、次に

のべるようすに食品から水分が出やすくなるが、これを防ぐための特別な原材料(テンブンや糖類)を配合しており、食感の変化もおさえている。

### 冷凍すると食感が変わるのはなぜ?

家庭で肉や魚、野菜などを冷凍して保存する場合がある。しかし、解凍すると食品から水分が出てくることがある。また、解凍すると食感がかわってしまった、という経験をした人は少なくないだろう。

これは冷凍するときの温度が、冷凍食品会社の工場では、約マイナス40℃の強い風の中で食品を凍らせる。これを「急速凍結」とよぶ。一方、家庭の冷凍庫の食品を短時間で凍らせるために、約マイナス40℃の強い風の中で食品を凍らせる。この条件では、

多くは、約マイナス18℃でほとんど無風状態で食品を凍らせる。この条件では急速凍結と緩慢凍結とでは、凍らせるのにかかる時間がちがうだけのようだ。

急速凍結と緩慢凍結とでは、凍らせるのにかかる時間がちがうだけのようだ。

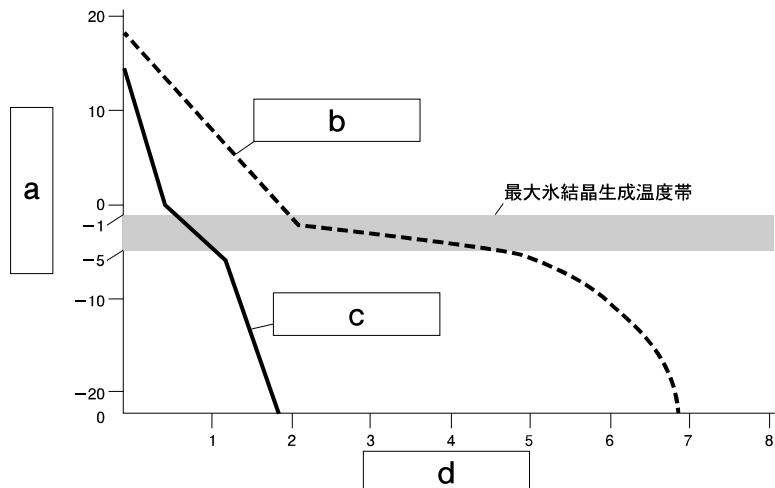
思えるが、食品の内部では大きなちがいが発生している。

食品の冷凍について研究する東京海洋大学の鈴木徹教授によると、食品を凍らせるとき、0℃以下になると「氷核」(ごく小さな氷の結晶)というものがつくられる。氷核に水分子が集まると、冰結晶となる。鈴木教授は、「冰結晶が大きくなると、細胞を破壊したり、細胞の間のすき間を広げたりします」と話す。この状態で解凍すると、細胞内にあつた水分が流れでてしまう。また、細胞の間のすき間が広がることで、食品がもろくずれやすくなる。食感がかわってしまうのは、このためだ。

冰結晶は、マイナス1℃からマイナス5℃の間で最も大きくなりやすい性質がある。食品を凍らせるとき、この温度帯となるのは、急速凍結では約30分だが、緩慢凍結では数時間にもおよぶ(グラフ)。そのため、家庭の冷凍庫での緩慢凍結では冰結晶が大きくなりやすく、食感がかわりやすいのだ。

### 【グラフ】

冷凍ではマイナス1℃からマイナス5℃が重要



マイナス1℃からマイナス5℃の間が、冰結晶が最も大きくなりやすい「最大氷結晶生成温度帯」とよばれている。

家庭の冷凍庫での緩慢凍結では、この温度帯を通過するのに数時間かかる。

## 野菜を冷凍するには？

肉類には水分を保持するタンパク質（筋肉）の量が多いため、解凍時に比較的水分が出にくい。しかし、生野菜は水分量が多く、水分を保持する能力も低いため、解凍時に大量の水分が出る。また、「野菜を解凍すると冷凍前にくらべて酵素のはたらきが強くなり、化学反応によつて変色したりにおいが強くなつたりします」と鈴木教授は話す。

そこで、市販のミックスベジタブルなどでは、冷凍前に軽く下ゆすることで、細胞の構造をわずかに破壊して水分を減らし、さらに酵素のはたらきを止めている。ただ、完全に火を通してしまって、解凍後の調理でさらに加熱した際に、食感がかわつてしまふ。そこで、完全に火を通さないように軽く下ゆをする。この下ゆでは「ブランチング」と呼ばれている。<sup>注1</sup>「ブランチングは、家庭でも野菜を冷凍保存するのに役立つ」という。「家庭でブランチングするときには、本来のゆで時間の5～6割におさえるのがよいでしょう」（鈴木教授）。

家庭でも冷凍保存をうまく活用すれば、食材を余らせることなく、ごみを減らせる。冷凍した食材の味が、酸化や乾燥で悪くなるいわゆる「冷凍焼け」も、食材をラップなどで密封しておくことで軽減可能だ。冷凍保存を積極的に活用してはいかがだろうか。

（注1）酵素……化学反応を引き起こすためのたんぱく質。  
（島田祥輔「冷凍食品」『ニュートン別冊 食品の科学知識第3版』による。）  
株式会社ニュートンプレス

1（1）に当てはまる言葉は何か。

- ア そして
- イ しかし
- ウ つまり
- エ なぜなら

2 長く保存できるとあるが、それはなぜか。

- ア 微生物を殺菌するための保存料が入っているから。
- イ 冷凍すると表面の水分が蒸発する乾燥が起こるから。
- ウ デンプンや糖類などの特別な原材料が配合されているから。
- エ 冷凍庫内は微生物が活動できない温度に設定されているから。

3 [ ] で囲まれた段落の役割について、正しく述べたものはどれか。

- ア これまで述べられた内容を否定し、別の論を提示している。
- イ これまで述べられた内容を要約し、話題を整理している。
- ウ これまで述べられた内容を受けて、次の話題へ展開している。
- エ これまで述べられた内容をまとめ、問題を解決している。

4 「グラフ」の a・b・c・d に当てはまる言葉はそれぞれどれか。記号で答えなさい。

- ア 時間
- イ 温度
- ウ 急速凍結
- エ 緩慢凍結

5 ブランチングは、家庭でも野菜を冷凍保存するのに役立つ<sup>3</sup>とあるが、どう役立つか。次の文の（　）に当てはまる言葉を書きなさい。

冷凍前に軽く下ゆでをし、水分を減らしたり、酵素のはたらきを止めたりすることで、（　）ことができる。

6 この文章で述べられている筆者の考えに当てはまるものはどれか。

- ア 冷凍保存をすれば解凍しても微生物が活動することなく、安心して食べられるので、積極的に活用してほしい。
- イ 家庭の冷凍庫ではマイナス18℃にすることはできないので、市販の冷凍食品を積極的に活用してほしい。
- ウ 冷凍保存をうまく活用することで、食材を余らせることなく、ごみも減らせるので、積極的に活用してほしい。
- エ 冷凍食品の多くは賞味期限がなく、解凍後はいつでもおいしく食べられるので、積極的に活用してほしい。

次の文章を読んで、後の1から6までの問いに答えなさい。記号で答える問題は、それぞれのアからエまでのなかから最も適切なもの一つずつ選び、解答らんの記号を○で囲みなさい。

小説と関連する設問

小説と関連する設問

小説と関連する設問

小説と関連する設問

小説と関連する設問

小説と関連する設問

小説と関連する設問

第一中学校の井上さんの学級では、職場体験でお世話になつたレストランに、お礼の手紙を書くことにしました。次は、そのための【井上さんのメモ】と【お礼の手紙の下書き】です。これらを読んで後の問い合わせに答えなさい。

### 【井上さんのメモ】

日 時 令和元年九月三日(火)～五日(木)

体験先 レストランいづみ

仕事と感想

- 接客……注文をとるのが難しい

「ごちそうさま」と言われた うれしかった

- 会計……レジ打ちが楽しい

お金を扱うので緊張した

【お礼の手紙の下書き】

1  
前略

初秋の候、レストランいづみの皆様、お元気でお過ごしですか。私たち三年一組のメンバーも毎日元気に過ごしています。  
2  
、先日の職場体験では大変お世話になりました。

3

最後になりましたが、レストランいづみの皆様の御健康をお祈り申し上げます。またお会いできる日を楽しみにしております。

敬具

4

1 前略 とあるが、この後に書かれている内容や、結語（結びの語）の「敬具」との対応からみてふさわしくない。適切なものはどれか。

ア 草々  
イ 追伸  
ウ 以上  
エ 拝啓

2 2

には、用件に入る際の接続詞が入る。当てはまる接続詞として適切なものはどうか。

ア さて  
イ そして  
ウ しかも  
エ しかし

3 3

に入るお礼の手紙の文章を【井上さんのメモ】をもとにして書きなさい。ただし、次の「条件」に従うこと。

#### 〔条件〕

- ・「仕事と感想」の内容をすべて使って使って書くこと。
- ・「接客」、「会計」という言葉を必ず使うこと。
- ・前後の文に合う言葉に整えて、丁寧な言葉遣いで書くこと。
- ・漢字や句読点を適切に使い、丁寧な文字で書くこと。

4 に入る言葉とその位置の組み合わせとして最も適切なものはどれか。

三年一組 井上花子

九月六日

レストランいづみの皆様

イ

九月六日

レストランいづみの皆様

ウ

九月六日

レストランいづみの皆様

三年一組 井上花子

エ

九月六日

レストランいづみの皆様

三年一組 井上花子