

① 次の1～8の——線をつけたカタカナを漢字で、漢字の読みをひらがなで書きなさい。

- 1 ユウビン局で切手を買う。
- 2 スエナがくよくよくお願いします。
- 3 用事が早くスんだ。
- 4 オサナい子どもの手を引く。
- 5 集計の結果をボウグラフでしめす。
- 6 速い球にバットが空をきった。
- 7 留守番をしてくれてお利口だったね。
- 8 十人が束になってもかなわない。

② 次の1、2からは種類のちがう組み合わせのものを、3、4からは種類のちがうものをそれぞれ一つずつ選び、記号で書きなさい。

- | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|---|-----|---|---|-----|---|-------|---|---|-----|---|---|-----|
| 1 | ア | 分かる | — | 分ける | 2 | ア | たべる | — | めしあがる | 3 | ア | 痛がる | 4 | ア | 勝った |
| | イ | 止まる | — | 止める | | イ | する | — | なさる | | イ | 暑がる | | イ | 立った |
| | ウ | 伝わる | — | 伝える | | ウ | いう | — | おっしゃる | | ウ | 強がる | | ウ | 割った |
| | エ | 始まる | — | 始める | | エ | もらう | — | いただく | | エ | 転がる | | エ | 待った |

秋のこえ

大風
つぎの朝、
空にはひとすじの雲が
ういていた。
青いあおいキキヨウいろの空に、
それはまるで、
大風などはなかったというように、
① 美しい光を
はなっていた。
手ぬぐいを腰にぶらさげて
井戸ばたで顔をあらうと、
洗面器に、
五六枚の木の葉がはいってきた。
モモの葉っぱであった。
②
どこから、こんなに

大風をあばれまわった
つぎの朝、
空にはひとすじの雲が
ういていた。

青いあおいキキヨウいろの空に、
それはまるで、
大風などはなかったというように、

① 美しい光を
はなっていた。

手ぬぐいを腰にぶらさげて
井戸ばたで顔をあらうと、
洗面器に、
五六枚の木の葉がはいってきた。
モモの葉っぱであった。
②
どこから、こんなに

散りこんだのかと思うばかり。

井戸には、それはそれは、
たくさん木の葉がういていた。

③
顔をあらうとひつついた。

ざいい、ざいいと、

④
尾長がきて、するどく鳴く。

⑤
このこえが秋をよぶのだ。

気がついてみると、

ヒグラシのこえは、もう、なかった。

きのうも、おともいも、

うらの、あの杉の木で、

いやというほど鳴いていたのに。

〔新版・せみを鳴かせて〕大日本図書による

注 尾長 Ⅱ 鳥類の一種

1 ① にあてはまることばとしてふさわしいものを次の中から一つ選び、記号で書きなさい。

ア にぎやかに
イ つよく
ウ まばゆく
エ かよく
オ しずかに

2 ② 「どこから、こんなに／散りこんだのか」とありますが、ここからどのような気持ちが読みとれますか。次の中からふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア さびしさ
イ きもちわるさ
ウ よろこび
エ おどろき
オ せつなさ

3 ③ 「顔をあらうとひつついた。」とありますが、このときの気持ちはどのようなものですか。次の中からふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア 大風が連れてきた小さな出会いに、親しげな気持ちを抱いている。
イ 散ってしまった葉っぱの悲しさを受けとめようとしている。
ウ 葉っぱと直に触れることで、自然との一体感を感じている。
エ 顔を洗うための洗面器に葉っぱが入りこみ、不快に思っている。
オ 葉っぱが次から次へと入りこむので、取るのをあきらめている。

4 ④ 「このこえが秋をよぶのだ。」とありますが、これはどのようなことをあらわしていますか。次の中からふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア 毎年秋の訪れを知らせてくれる鳴き声を聞き、これからの季節に思いを馳せている。
イ 耳にやさしいヒグラシの鳴き声を恋しがり、するどい尾長の鳴き声を不快に思っている。
ウ 尾長のするどい鳴き声とヒグラシの命の短さから、自然の厳しさに改めて気づかされている。
エ 季節の移り変わりを自然から感じることができるといふ日本の四季を誇らしく思っている。
オ 尾長のするどい鳴き声で夏も終わってしまうと思ひ、もの足りなさを感じている。

5 この詩に使われている表現の説明としてふさわしくないものを次の中から一つ選び、記号で書きなさい。

ア 擬人法が効果的に使われ、詩の世界に動きをあたえている。
イ 色彩が感じられることばで、自然の様子をイメージしやすくしている。
ウ 自然のおだやかさ、激しさを擬声語によって身近に感じさせている。
エ 倒置法を使うことによって、詩の結びを印象づけている。
オ 句読点を多用して過去をじっくり振り返る様子を伝えている部分がある。

④ 次の文章を読み、後の問いに答えなさい。

食べものを食べたときの記憶は、小さいときほど鮮明に刻みこまれます。食べものを食べるとき、味だけではなく、それを食べたときの状況もいつしよに記憶されます。小さいときに暖かい家庭のふんいきのなかで食べたものは、「おふくろの味」として長く記憶されます。

①A、いやなふんいきのなかで食べたものは、きらいな食べものとして記憶されます。牡蠣を食べて中毒をおこした経験のある人には、牡蠣がきらいになる人が多いのです。動物は、中毒の経験を強烈に記憶しています。①B、(注1) ラットに、ある食べものを食べさせた直後に、塩化リチウムを注射して中毒症状をおこさせます。ラットは、その食べもので中毒をおこしたと思うのでしょうか。以後、長いあいだその食べものを食べません。

私は終戦後の食料難のときに、毎日カボチャばかり食べさせられました。いまのカボチャは昔のものよりはるかにおいしいですが、カボチャをすすんで食べたいとは思いません。カボチャを見ると、べつに食料難の時代をいちいち思い出すわけではありませんが、カボチャといやな思い出は脳のどこかで(注2)リンクしているようです。

グルメな人は、「舌が肥えている」とよく言います。ただし、ひんぱんにおいしいものを食べたからと言って、味覚がとくべつ敏感になるわけではありません。いろいろおいしいものを食べると、それぞれの料理の記憶が脳につまってくるようになります。おいしいものの記憶が脳につまってくると、食べものの微妙な味わいを脳が区別できるようになります。グルメな人は、舌が肥えているのではなく、「脳が肥えている」のです。

国によって食べものの好みは大きくちがいます。これは、小さいころから形成されてきた食習慣のちがいによります。小さいころから食べ慣れている食べものの記憶は脳に鮮明に刻まれており、その食べものがおいしいことを脳が判断しているのです。それに長いあいだ食べ慣れている食べものに對しては、(注3)体の代謝システムが順応してやることもあります。ただし、つぎに述べるように、小さいころから食べ慣れていなくても、世界共通で好まれる食べものもあります。

私たち研究者仲間は、世界各国で開かれる国際会議によく出かけます。あとからいけばよく思い出すのは、学会の(注4)ディナーで出された料理のことです。昔の学会の話になると、(注5)学術的な内容より、そのとき食べた料理の話でもりあがります。

アメリカやイギリスやドイツでの学会のディナーは(注6)あまり話題になりませんが、フランスやイタリアの料理は好評で、よく話題にのびります。フランスやイタリアではありませんが、あるとき、カナダの東海岸の小さな町で学会がありました。芝生の上

でバーベキューがおこなわれましたが、大きなロブスターが一人二匹ずつ配られました。世界各国からきた人々は、一様に大感激していました。ロブスターが好きなのは万国共通のようです。

私が札幌で国際会議を主催したとき、いちばん好評だったのは、醤油で味つけしたイクラでした。かなりの数の皿を用意していましたが、これはおいしいという評判が広まり、たちまち品切れになってしまいました。【ア】

ちなみに、イクラという言葉はもとロシア語であり、魚の卵という意味です。ロシアでイクラといえば、ふつうキャビアをさします。あるとき、ロシアの学会のディナーで、皿いっぱいキャビアが出されました。ビンづめの塩辛いキャビアしか食べたことがなかったのに、新鮮なキャビアはさすがにおいしく感じました。ただ、世界の三大珍味の一つにしては地味な味だという思いもありました。

北海道に長年住んでいたのに、北海道の食材の自慢をしてみましよう。

北海道の食材といえば、なんといってもカニです。【イ】一番が毛ガニ、二番がタラバガニであることには、おおかた異存はありません。三番は、私の好みからいえば花咲ガニですが、残念ながら、いまは乱獲がたたつて、市場では見かけなくなりました。最後はズワイガニです。ズワイガニは、北陸や山陰では越前ガニとも松葉ガニとも言われているカニの王様ですが、北海道ではそれほどランクは高くありません。もう一つ、忘れてはいけませんが、トゲクリガニです。毛ガニよりだいたい小さいですが、姿も味も毛ガニとそっくりです。小さいのに、ミソは十分つまっています。なによりも、毛ガニよりはるかに安いのが魅力です。【ウ】

私にとって、北海道の魚の一番は、キンキ(青森ではキンキン、仙台ではキチジとよぶ)です。塩焼きでも煮つけでも抜群です。それにトキサケ(時鮭、時知らずとも言う)もだんぜんおいしい。サケは秋にとれるものですが、六月ごろに海でとれるトキサケは、脂が乗っていてすこぶるおいしいのです。焼きたての熱いうちに醤油をかけて、ジュウといったところで食べるのが最高です。【エ】

このように、北海道にはおいしい食材がたくさんあるので、食材がよければこつた味つけなどいらないと思っていました。あるとき、京都で「食」に関する科学研究費の会議に出席しました。懇親会でいささか酔っぱらっていたので、となりにいた親しい京都大学の先生に、「京都にはこれといった食材がないので、たいした料理はないでしょうね」と無礼な質問をしました。その先生は、「京料理の味がわからなくて、食を語る資格はありません」ときっぱりと言われました。

のちに、何回か本格的な京料理を食べる機会がありました。薄味なのに絶妙な上品な味つけがあり、どの料理もすつと体に入ってくるやさしさがあります。いまは京料理の奥深い上品な味つけに脱帽しています。【オ】

いままで述べたおいしさの要素を参考に、レストランでの料理のサービスを考えてみました。

まず、レストランは清潔ですてきなほうがのぞましいし、食器類もしゃれているほうがいいですね。これから、いかにもおいしい料理が出てくるぞという予感をもたせることが重要です。食材が自慢できるものであれば、あらかじめ十分説明しておくことも大切です。(注6) 大間のマグロを出すなら、これは大間のマグロですと言っておかないと、価値は半減します。料理を食べる前に、いかにもおいしそうだと予感させておくと、食べたいという意欲をかきたてる物質(ドーパミン)が脳内に分泌されるので、そのときに料理を食べればおいしさが倍増するのです。

ところが、この本の主題であるうま味は「旨い」につうじるので、しばしばうま味とおいしさは混同して使われています。学術的には、うま味はグルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸の塩の味として定義されています。したがって、うま味とおいしさは、べつの概念です。うま味はおいしさの重要な要素の一つではありますが、いままですべてきたように、^⑤おいしさにはじつにいろいろな要素があります。

(栗原 堅三『うま味って何だろう』岩波書店による)

注1 ラット 〓 ねずみ

注2 リンク 〓 つながること、連結すること

注3 体の代謝システムが順応して 〓 体の働きが受け入れやすく変化して

注4 デイナー 〓 一日の中で、中心となる食事。ふつう夕食をさす

注5 学術的な 〓 深い学問上の

注6 大間 〓 最高級天然マグロの水揚げ地として有名な青森県の町

注7 概念 〓 物事のとらえ方

1 ①A、①B にあてはまることばとしてふさわしいものを次の中からそれぞれ一つずつ選び、記号で書きなさい。ただし、同じ記号は二度使えません。

ア ただし イ たとえば ウ だから エ 一方 オ または

2 線②「つぎに述べるように」とありますが、具体的には何について述べているのですか。次の中からふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア アメリカやイギリスの料理 イ フランスやイタリアの料理 ウ ロブスターとイクラ エ キヤビア オ カニとキンキ

3 線③「あまり話題になりません」とありますが、それはなぜですか。次の中からふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア 今まで食べたことがないほどまずい料理だから イ その土地の風土に根ざした調理をしていたから
ウ 誰も食べたことがないような珍しい料理だから エ 思い出に残るような料理がほとんど出なかったから
オ 料理について何の説明もしてくれないから

4 線④「きっぱりと言われました」とありますが、この部分の説明としてふさわしいものを次の中から一つ選び、記号で書きなさい。

ア 無礼な質問者に対して失望している様子 イ 無知な質問者に対してあわれんでいる様子
ウ 無礼な質問者だと思いつつも共感している様子 エ 自分の態度を強引に押し通そうとする様子
オ 自分の態度をはっきり言い切っている様子

5 線⑤「おいしさにはじつにいろいろな要素」とありますが、その「要素」にあてはまらないものを次の中から一つ選び、記号で書きなさい。

ア 食べたときの記憶 イ 敏感な味覚 ウ 食習慣 エ 食材 オ 味つけ

6 この文章には次の一文がぬけています。【ア】―【オ】の中で、この文が入る場所としてふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。

【やはり、これは日本の食文化の神髄です。】

7 次の文の中から、この文章の内容と合っているものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア 小さいときに食べた「おふくろの味」は、大人になってぜいたくな食習慣を重ねても最高だ。
イ 毎日同じものを食べ続けていると、その食べ物物をきらいになつてしまふと筆者は考えている。
ウ 小さいころから食べ慣れている食べものは、脳も体もおいしさを感じるようになっていく。
エ 自慢できるようなおいしい食材がたくさんあれば、こつた味つけはまったく必要ない。
オ ドーパミンが脳内に分泌されなければ、料理を食べてもおいしいとは感じられない。

⑤ 次の文章を読み、後の問いに答えなさい。

細井さんは父親の技を受け継いで鞆職人になった。もともとは長男に跡を継がせて、次男の細井さんはサラリーマンになればいいというような形で育てられたそう。

「父親は（注①）小売屋もしていたので、兄は小売りの店のほうをやるようになりました。その頃は普通の大学へ通っていて、今とは違う道を歩むものだと思っていました。ところが、勉強でつまずいてしまい、これからどうしようかと悩んでいるときに、父親の仕事が目に入ったんです。それまで父親の仕事を手伝えることは全くなく、二十歳になつてはじめて鞆を触ったようなものでした。」^①改めて父親の作った鞆を見て、やってみようかなと思つたのがきっかけでした」

それから職人を目指すようになった細井さんだが、最初は（注②）営業の仕事から始めたという。当時、細井さんの家には数名の職人たちがいたので、納品や材料の手当て、問屋とのやり取りを任せられたのだ。実際に革に触って鞆を作るようなことは、そうした（注③）外回りから帰り、簡単な仕事の一部をこなしていくことからだったという。

「やはり親子なのでほかのところへ弟子入りするよりもかなり楽だったと思います。私が小学生のときに、中学を卒業したばかりで弟子入りしてきた小僧さんが何人かいましたが、その人たちの生活は、仕事を片付けてから布団を敷いて眠り、休みは月に一度という厳しいものでした。それに比べると時代の変化もあり、今から思うと結構のんきなスタートとなりました。けれども周囲からは、勉強も放り出したような息子がちゃんとやっていけるのか、という目で見られていたのだと思いますね」

さらに、父親から「お前は不器用だな」と叱られながら、同じ作業をひたすら繰り返し続けた細井さん。回数を重ねるうちに、だんだん頭で考えることと、手の動きが結びついていき、少しずつできるようになっていった。まずは（注④）パーツごとにしっかりと作れるようになり、最終的に一つの鞆にしていけるようになったのだ。

「革の（注⑤）裁断は、父親を手伝う形でやっていました。そのときに、どの部位を取ればいいのかという基本を教わりました。しっかりと分けた部分と、比較的弱いけれど強度を必要としない部分を選び分け、それぞれのパーツを裁断する。見極めることに慣れるまでには時間がかかります。高級品なので失敗は許されません。もちろん、最初から全部うまくいく人はいないので、失敗を重ねながら成長していくのです。目立たない内装のポケットの仕切りなど、失敗したとしても目立ちにくい部分から繰り返し練習してきました」

手仕事は、精神状態が出来映えに影響することがあると細井さんはいう。イライラしたり、不安定だと失敗することがあるのだ。

はじめて鞆づくりの最後の仕上げを任されたとき、とても緊張したため、あまりうまくできなかった細井さん。だが、繰り返すことで自信がついていき、きれいに仕上げるできるようになったという。細井さんは今も、^③なるべく穏やかな気持ちで作業することを心がけているそうだ。

作り手の心が反映する手仕事の品。どの職人が作るどんな品にも、その職人の心が込められている。細井さんの生み出した品は、細井さんの心とともに、「銀座タニザワ」というブランドに込められて世に送り出される。^④（注⑥）老舗ブランド」という暖簾を背負うことで、職人の品は新たな価値を増し、また一味違った趣を見せることになるのだ。

老舗で働く職人たちの姿を追ってきた。仕事にかける情熱や技を極める思いは、（注⑦）自営の職人たちと何ら変わらない。ただ、そこに、老舗のブランド・暖簾」という大きな後ろ盾、それに伴う責任感があることが感じられたのではないだろうか。

（中略）

現在でも中学を卒業したばかりの弟子を受け入れて育てているのが「野田岩」である。この「野田岩」での取材から私は、^⑤（注⑧）師匠と弟子の関係・在り方を考えさせられることとなった。

「商売は常に人よりも先に先に行動しなければならぬ」という四代目主人の口癖を守り、金本さんは長年、従業員より一分でも先に起きて仕事場に出ることを（注⑨）モットーとしていた。

ところが、そんな金本さんの行動の先をいく弟子が、十年前に現れたのだという。「私は朝四時に起きて、四時半から鰻を割いています。弟子たちはそんな時間に全員は集まりません。でも、飛びぬけて早い時間から（注⑩）スタンバイしている職人が一人いますね」

金本さんは話しながら（注⑩）相好をくずした。その職人というのが時任さんだった。弟子たちの七割が午前五時頃、あとの三割はそれ以降に店に入るというのに、時任さんは午前三時頃から店に入り、準備を始めているのだという。

「社長が店に入ったらすぐに仕事が出来るようにいろいろ段取りを考えたりしています。起きるのはだいたいいつも二時半頃で、寝るのは夜十一時～十一時半頃ですね。入った当初からずっとこの姿勢を通してしています。なにより仕事を覚えたい気持ちがありますし、私は中学を卒業してすぐにここに入った身ですから、高卒で入った人には負けたくないという気持ちもあります。

一人で早くから店に入っていると、社長がいろいろ話をしてくれます。一、二時間くらいの時間ですが、毎日続けていけば相当な時間になりますし、とても貴重です」

時任さんは現在、鰻を焼く最終工程まで任されているが、自分が一人前だという意識を持ったことはないという。それでは、どれくらいの月日を修業に費やせば一人前になれるのだろう。金本さんに尋ねてみると、

「七、八年で一通りのことが覚えられるようになってくるのですが、実はそこからがスタートです。そこから始めて、鰻の仕入れ、天然鰻の扱い方、鰻の産地、商売人としての経営、接客など諸々のことを覚え、考えていかなければならないのです」

⑥ という答えが返ってきた。さすがは毎朝金本さんの教えを受けている時任さんだけあって、金本さんの考え方をよく理解し、自分のものとしているようだ。

「野田岩」では、弟子たちは主人である金本さんから一対一で教わる。金本さんは言う。

「起床時間もそうですが、もう私はそういうことについてああだこうだと言わないんです。自主的に起きてきて積極的な仕事に向かうことを理解しないと、覚えていかないのです。最初はできなくても、だんだん早く店に入ることができるようになってきたら、あとは上達も早まります。早く店に入った子というのはどうしても私の仕事を見たいのだから、一緒に仕事をして、そこで楽しさを作ってやることにしています。」

また、たとえ下手でも文句はあまり言いません。もちろん、言うべきときは言いますが、基本的には、その子が成長してきたことを認めてやりたいと思っているんです。言うべきことは言いながらもしつかりと認めていく。それを繰り返して、もう大丈夫かなというところまで持っていけます。その後は、精神力の問題です。結局、自分の仕事を支えていくのは精神力です。最終的に、目先の困難に耐えられ、乗り越えられる人間になってほしいと思っています」

弟子たちの自主性を信じ、成長を認めながらじつと見守る金本さん。そのすぐそばで、鍛錬に励む時任さんをはじめとする弟子たち。「野田岩」の調理場には、主人と弟子が肩を並べ、鰻と奮闘している伝統的な姿が、今日も見られる。

(鯨島敦「職人を生きる」岩波書店による)

注1 小売 Ⅱ 消費者に対して、直接商品を販売すること

注2 営業 Ⅱ 得意先を回って、商品の紹介や売り込みをすること

注3 外回り Ⅱ 会社などで、外に出て取引先などを回って歩くこと

注4 パーツ Ⅱ 機械などの部品

注5 裁断 Ⅱ 型に合わせて布・紙・革などを切ること

注6 老舗 Ⅱ 何代も続いている古くからある名店

注7 自営 Ⅱ 自分の力で事業を経営する店のこと

注8 モットー Ⅱ 日常の行為の目標や方針となる事柄を表現したことは

注9 スタンバイ Ⅱ いつでも行動できるような態勢で待機すること

注10 相好をくずした Ⅱ それまでの表情を変えてにこにこした

1 線①「改めて父親の作った靴を見て、やってみようかなと思ったのがきっかけでした」とありますが、この時の細井さんの気持ちとしてふさわしいものを次の中からすべて選び、記号で書きなさい。

ア 父親のように靴作りに情熱を注ぎたいという気持ち

イ 自分の手で靴を作ってみたいという気持ち

ウ 靴職人になれば楽な生活ができるという気持ち

エ 靴職人になれば勉強しなくてすむという気持ち

オ 父親や兄といつも一緒にいたいという気持ち

2 線②「父親から『お前は不器用だな』と叱られながら、同じ作業をひたすら繰り返した」とありますが、この時の細井さんの気持ちとしてふさわしいものを次の中から一つ選び、記号で書きなさい。

ア 師匠としての父親の存在が恐くてひたすらがまんしている
イ からかう父親をいつか見返してやろうと思い、しんぼうしている
ウ 早く一人前だと父親に認めてもらいたくて退屈な作業をも耐えしのんでいる
エ 靴を完成させるためには、自分の意志を貫かなければならないと思っている
オ 技を極めるためには、きびしい中でもあきらめずに取り組もうと覚悟している

3 線③「なるべく穏やかな気持ちで作業することを心がけているそうだ」とありますが、その理由が具体的に書かれている二十五字程度の一文を文章中から探し、最初の三字を書きぬきなさい。ただし、句読点やかぎかっこなどの記号も文字にふくまれます。

4 線④「老舗ブランド」という暖簾を背負う」とありますが、どういう意味ですか。次の中からふさわしいものを一つ選び、記号で書きなさい。
ア 自慢に思う イ 責任を持つ ウ 店の誇りをだれかにまかせる エ 家の仕事を引き継ぐ オ 店を発展させる

5 線⑤「師匠と弟子の関係・在り方」とありますが、金本さんと弟子たちの関係を説明したものとしてふさわしいものを次の中から一つ選び、記号で書きなさい。

ア 師匠は人より先に行動し、弟子は師匠よりも早く仕事の準備をしなくてはいけない
イ 師匠は弟子に色々な話をし、弟子も師匠が話しやすいように準備しなくてはいけない
ウ 師匠は弟子の自主性を見守り、弟子も自主的に仕事に向かうようにしなくてはいけない
エ 師匠は弟子と一緒に仕事をし、弟子に仕事の楽しさを教えるようにしなくてはいけない
オ 師匠と弟子は、お互いに肩を並べて一つの仕事に対して奮闘しなくてはいけない

6 線⑥「さすがは毎朝金本さんの教えを受けている時任さんだけあって、金本さんの考え方をよく理解し、自分のものとしているようだ。」とありますが、筆者が時任さんをこのように評価しているのはなぜですか。その理由となる一文を文章中から探し、最初の三字を書きぬきなさい。ただし、句読点やかぎかっこなどの記号も文字にふくまれます。

7 次の文の中から、この文章の内容と合っているものを一つ選び、記号で書きなさい。

ア 細井さんは、普通の大学へ行ったが、勉強でつまずいてしまって、靴職人になるより他に道はないと思った。
イ 細井さんは、靴職人になるのには、他のところへ弟子入りするよりも父親に弟子入りする方が楽だと思った。
ウ 中学を卒業した職人にはみな、高卒で入った職人には負けたくないという気持ちがある。
エ 金本さんは、一人前の職人になるには、目先の困難に耐えられる精神力が大事だと考えている。
オ 金本さんの指導法は、たとえ下手でも決して文句は言わず、お弟子さんをほめて育てている。

②5 A 国 語 解 答 用 紙

8	7	6	5	4	3	2	1	1
	お							
				い	んだ	く	局	

4	3	2	1	2

	小計
--	----

5	4	3	2	1	3

	小計
--	----

7	6	5	4	3	2	1		4
						①B	①A	

7	6	5	4	3	2	1	5

受 験 番 号	氏 名
A	

	得点
--	----