

(一) 本文中の (A) と (B) に当てはまる言葉を次から一つずつ選び、それぞれ記号で答えなさい。
ア たとえば イ しかし ウ つまり エ さらに オ さて カ だから

A
B

(二) —線部①「ユウキ」を漢字に、—線部③「早計」をひらがなに直しなさい。

①
③

(三) —線部②『納豆汁』は冬の季語」とありますが、それはなぜか。解答欄に合うように十六字でぬき出して書きなさい。

から。

(四) —線部④「そく座に」と同じ意味の語句を本文中からぬき出しなさい。

(五) 次の文は、本文から欠落したものです。文意がつかぬように本文に入れるとき、どこに入れるのが最もふさわしいですか。直後の五字を本文中からぬき出して書きなさい。なお、句読点は一字と数えます。

納豆に限らず発酵食品というものは、いずれも十分に熟成したものが美味しい。

(六) 次のア～オは、本文の内容について述べたものです。内容としてふさわしくないものを次から全て選び、記号で答えなさい。

ア 賞味期限直前になると納豆の糸引きが弱くなるが、まだ美味しく食べることができる。しかし、ツーンとしたいやな臭いを発するようになると、捨てた方がよい。

イ 納豆は何百回もかき回せば美味しくなるという説を筆者は支持している。特に、おなかをすかせながら美味しい納豆ご飯になればと願ってかき回すことで、より一層美味しくなる。

ウ 納豆にネギや辛子を加えることでアンモニア臭を消し、タンパク質の分解を止めることができる。また、グルタミン酸が分離しやすくなり、美味しさが増す。

エ 納豆の原料となる大豆にはいろいろなものがあり、様々な納豆が日本各地で生産されている。また、お好み焼きやうどんのトッピングにするなど、アレンジレシピも多く誕生している。

オ 納豆は空気を含ませることでふんわりするため、葉味やたれを加えてからかき回すのが最適な食べ方だと筆者は考えている。また、海苔やミョウガを加えることで納豆ご飯の種類が増える。

(七) 次は本文を読んだヒカリさんとミヤコさんが班活動で議論しているようすです。二人の会話を読み、会話内の() に当てはまる段落番号を答えなさい。また、ヒカリさんが—線部のように思った理由を自分で考えて書きなさい。

ヒカリさん：… この文章で筆者の主張が一番表れているのは、最後の段落だね。納豆が日本人に心から愛されているって言いたいんだよね。

ミヤコさん：… そうだね。その主張を支えている根拠が、それまでの段落に書かれているよね。

ヒカリさん：… 本当だね。でも、() 段落ってどうして本文に入れたのかな？

ミヤコさん：… どういうこと？この段落も説得力をもたせているじゃない。

ヒカリさん：… はじめはそう思ったけど、よく考えると筆者の主張を弱めることにもなると思うんだよね。

段落

理由

※ここから下は、何も書かないようにしてください。

