

適性検査（試行）

- 1 指示があるまで、この問題冊子は開かないでください。
- 2 問題は、**1** から **3** まであり、2～12ページに印刷されています。
- 3 解答用紙は、別にあります。始めの合図があったら、解答用紙の決められたらんに受検番号を書きましょう。
- 4 答えは、えん筆を使い、すべて解答用紙に書きましょう。
- 5 下書きなどが必要なときは、問題冊子のあいているところを使いましょう。
- 6 検査時間は55分です。
- 7 終わりの合図まで、席を立つことができません。

- 1 たかしさんの学級では、総合的な学習の時間に、「山形県のいも煮博士になろう」というテーマで、次のA～Cのグループに分かれて学習することになりました。あとの1～3の問いに答えましょう。

Aグループ	Bグループ	Cグループ
いも煮の調理の仕方について調べよう	いも煮の歴史について調べよう	いも煮の食材について調べよう

- 1 Aグループでは、いも煮の調理の仕方を調べるために、地域に住む料理研究家の山本さんを訪問し、インタビューをしました。次は、録音してきた山本さんの説明を文章にしたものです。

<山本さんの説明>

いも煮の作り方は、地域や過程によって、使う材料や味付けにちがいがあり、それぞれに工夫やこだわりがあります。今日は、内陸地方でよく食べられているいも煮の作り方を説明します。

4人分の必要な材料は、サトイモ1kg、うす切りの牛肉600g、長ねぎ4本、こんにゃく2枚、しょうゆ100mL、さとう30～50g、酒50mL、水800mLです。

まず、材料の下ごしらえをします。サトイモは、水あらいし食べやすい大きさに切っておきます。こんにゃくは、一口で食べられる大きさに手でちぎっておきます。長ねぎは、大きくななめに切っておきます。そして、牛肉は、4～5cmに切っておきます。

次に、なべにサトイモ、こんにゃく、分量の水としょうゆ30mLぐらいを入れて火にかけます。最初にしょうゆを入れるのは、サトイモのぬめりをおさえ、煮くずれしないようにするためです。そして、煮立ったら火を中火ぐらいにして、残りのしょうゆと、分量の酒とさとうを入れます。

ここで、サトイモがやわらかくなっているか、はしをさすなどして確かめます。やわらかくなっていたら、牛肉を入れてアクを取りながらさらに煮ます。

最後に、味を見ながらしょうゆや酒、さとうを足し、好みの味にしていき、長ねぎを入れひと煮立ちさせて味をととのえます。

以上が、内陸地方でよく食べられているいも煮の作り方です。庄内地方は、みそ味でぶた肉が入ります。機械があったら庄内地方のいも煮にもチャレンジしてください。

- (1) 山本さんの説明の文章を読んだみゆきさんから、まちがった漢字を使った熟語が2つあると言われました。その2つを見つけて、まちがった漢字を正しく直した熟語をそれぞれ書きましょう。

(2) 山本さんの説明の文章をもとに、いも煮の作り方を表1にまとめました。表1の㉗、㉘にあてはまる言葉や文を、山本さんの説明の文章からぬき出し、それぞれ書きましょう。

表1 いも煮の作り方 (4人分)

材料と分量	サトイモ 1 kg, うす切りの牛肉 600 g, 長ねぎ 4 本, こんにゃく 2 枚 しょうゆ 100 mL, さとう 30 ~ 50 g, 酒 50 mL, 水 800 mL	
	調理の進め方	調理にかかる およその時間
◆調理の準備をする	① 身じたくをする ② 用具や食器を準備する など	10分
◆ (㉗) をする	① サトイモ … 水あらいし食べやすい大きさに切る ② こんにゃく … 一口で食べられる大きさに手でちぎる ③ 長ねぎ … 大きくななめに切る ④ 牛肉 … 4 ~ 5 cmに切る	10 ~ 15分
◆煮る・味付けをする	① なべにサトイモ, こんにゃく, 分量の水としょうゆ 30 mL ぐ らいを入れて火にかける ※ 30 mL ぐらいのしょうゆを入れる理由 (㉘) ② 煮立ったら火を中火ぐらいにして, 残りのしょうゆと, 分量 の酒とさとうを入れる ③ サトイモがやわらかくなっているか, はしをさして確かめる ④ 牛肉を入れてアクを取りながらさらに煮る	35 ~ 40分
◆味をととのえる	① 味を見ながらしょうゆや酒, さとうを足し, 好みの味にする ② 長ねぎを入れひと煮立ちさせる	5 ~ 10分
◆調理の後かたづけをする	① 使った用具を洗う ② ゴミを捨てる など	15分

(3) 表1の下線部について、たかしさんの学級では、表1をもとに、学校でいも煮を作って給食の時間に食べることにしました。そこで、たかしさんは次のように言いました。



いつから調理の準備を始めれば、給食が始まる時間までに作り終わられるかなあ。

そこで、たかしさんの学校の日課表をもとに、いつから調理の準備を始め、調理の後かたづけを終えれば、給食が始まる時間まで間に合うか考えました。**表2**を見て、最もあてはまるものを、次のア～エから1つ選び、記号で書きましょう。

- ア 2時間目から始めて、中間休みも使って準備する
- イ 中間休みから準備する
- ウ 3時間目から準備する
- エ 4時間目から準備する

表2 たかしさんの学校の日課表の一部

1時間目	8:50 ~ 9:35
2時間目	9:40 ~ 10:25
中間休み	10:25 ~ 10:50
3時間目	10:50 ~ 11:35
4時間目	11:40 ~ 12:25
給食	12:25 ~ 13:10
昼休み	13:10 ~ 13:30
清掃	13:30 ~ 13:50

(4) みゆきさんが次のように言いました。



表1には、4人分の分量しか示されていないので、学級全体では材料をどれくらい準備すればいいのかなあ。

そこで、**表1**をもとに、次の**表3**のとおり学級30人分の分量を考えました。**表3**の㊸と㊹にそれぞれあてはまる数字を書きましょう。また、㊺は、あとの□の中の言葉に続けて、式と言葉を使って求め方を説明しましょう。

表3 いも煮4人分の分量といも煮30人分の分量

材料	分量	4人分	30人分
サトイモ		1 kg	7.5 kg
うす切りの牛肉		600 g	4.5 kg
長ねぎ		4本	30本
こんにゃく		2枚	(㊸) 枚
しょうゆ		100 mL	750 mL
さとう		30 ~ 50 g	225 ~ 375 g
酒		50 mL	375 mL
水		800 mL	(㊹) L

4人分の分量を1とみたとき、

- 2 Bグループでは、いも煮の歴史を調べたところ、山形県では、1600年代の終わりころには、いも煮会が始まっていたと言われていることがわかりました。その時代のできごとや様子を、学級の人々に説明することにしました。次の文章は、説明のための資料の一部です。

<説明のための資料の一部>

島原・天草一揆がおさえられたあと、大きな戦いは、ほぼなくなりました。そして、各地を結ぶ海の航路や街道が整備され交通が発達し、全国から多くの人やものが行き来して大都市に集まり、商業がさかんになりました。こうして、1600年代の終わりころは、(⊕) となりました。

説明のための資料の一部の⊕の中に最もあてはまるものを、次のア～エから1つ選び、記号で書きましょう。

- ア 戦国大名が、自分の支配する土地に、戦いに備えた城をつくり、おたがいに勢力を争った時代
- イ 歌舞伎や浮世絵など町人の文化が栄え始め、平和が続く社会が安定していた時代
- ウ 金閣や銀閣が建てられ、お茶を飲む風習が広まったり、生け花がさかんになったりした時代
- エ 天皇との結びつきを強くした一部の有力な貴族が大きな権力をふるい、政治を動かした時代

- 3 Cグループでは、いも煮の食材の1つであるサトイモには、ジャガイモと同じように、でんぷんがふくまれているのではないかと考えました。そこで、まさおさんは次のような予想を立てました。



ジャガイモのでんぷん調べと同じ方法で実験を行って、同じ結果が得られれば、サトイモにもでんぷんがふくまれていると言えるだろう。

サトイモを使って、まさおさんの予想を確かめる実験の方法を、言葉を使って説明しましょう。また、どのような結果になれば、でんぷんがふくまれているのか書きましょう。