

大学入学共通テストについて
～リーディング第5問パート2～

英 語 科
近藤 栄作

1) 最大の関門か？ 第5問

平成29年度の試行テストは第5問をA問題、B問題に分けていました。今回は、B問題について見ていきます。平成30年度試行テストに第5問として引き継がれた「プレゼンテーションの準備」という前提の問いに設定がつながっているからです。

おそらく本番となる大学入学共通テストも「この形」を継承すると考えられます。しっかり掘り下げていきます。

2) 平成30年度試行テスト、リーディング第5問について

ウ 未知の語の意味を推測したり背景となる知識を活用したりしながら聞いたり読んだりすること。

前回確認した試行テストで出てきた、「背景知識が必要だった語句」や「難解な意味の語（句）」、「重要文法」を列挙します。すぐに思い出せなかったら見直してください。

- ・ a cholera epidemic ・ 動詞の address ・ launched
- ・ milestone ・ a paradigm shift
- ・ many working-class people were able to read newspapers
- ・ came up with another novel idea
- ・ as well as being easily available
- ・ circulation
- ・ the literacy levels
- ・ a new way of distributing newspapers
- ・ the potential demand for an affordable newspaper
- ・ providing literacy education
- ・ 付帯状況

with average sales of around 1,200

with newspapers becoming an important part

* 第5問B：平成29年度試行テスト（12分間で解いてください、問題→解説です。）

B You are preparing for a presentation about the characteristics of spices. You have found an article about black and white pepper. You are going to read the article and take notes.

Black and White Pepper

[Part 1] Some recent studies have increased our understanding of the role of spices in helping us live longer. There are a variety of spices in the world, but most likely you are familiar with two of them, black and white pepper. Black and white pepper both come from the fruit of the same pepper plant. However, they are processed differently. Black pepper is made from the unripe fruit of the pepper plant. Each piece of fruit looks like a small green ball, just 3 to 6 millimeters across. The harvested fruit turns black when it is dried under the sun. Each piece of dried fruit is called a *peppercorn*. The color of the powdered black pepper comes from the skin of the peppercorn. On the other hand, to get white pepper, the pepper fruit is harvested when it is cherry-red. The skin of the fruit is removed before sun-drying. The color of the seed inside the pepper fruit is white. This is how white peppercorns are processed. Because the skin is very thin, the size of black and white peppercorns is similar. White pepper is usually more expensive than black because there are more steps in processing it.

[Part 2] Where does the flavor of pepper come from? The sharp spicy taste is caused by a natural compound called *piperine*. Not only the seed but also the outer layer of the peppercorn contains lots of piperine. Therefore, some people say black pepper tastes hotter than white. Black pepper also contains many other substances that make its taste more complex. The unique flavor of black pepper produced by the mixed substances goes well with many kinds of dishes. White pepper's flavor is often regarded as more refined than that of black pepper, but it is too weak to bring out the flavor of meat dishes such as steak. Thanks to its color, white pepper is often used in

light-colored dishes. Mashed potatoes, white sauce, and white fish may look better when they are spiced with white pepper.

[Part 3] Historically, people have used pepper as a folk medicine. For instance, it was a popular remedy for coughs and colds. The health effect of pepper is partly caused by piperine. Like vitamin C, piperine is a potent antioxidant. This means that, by eating foods including this compound, we may prevent harmful chemical reactions. Furthermore, recent studies have found that pepper reduces the impact of some types of illnesses. All spices that include piperine have this effect on a person's body. Both black and white pepper have the same health benefits.

Complete the notes by filling in to .

Notes	
Outline:	
Part 1:	<input type="text" value="28"/>
Part 2:	<input type="text" value="29"/>
Part 3:	<input type="text" value="30"/>
Table: Comparing Black and White Pepper	
Common points	Differences
<input type="text" value="31"/>	<input type="text" value="32"/>
Main points:	<input type="text" value="33"/>

問 1 The best headings for Parts 1, 2, and 3 are , , and , respectively. (You may use an option only once.)

- ① The characteristics of pepper as a spice
- ② The effects of pepper on health
- ③ The place of origin of black and white pepper
- ④ The production of black and white pepper

問 2 Among the following, the common points and differences described in the article are and , respectively. (You may choose more than one option for each box.)

- ① the amount of vitamin C
- ② the effect on illnesses
- ③ the flavor
- ④ the plant
- ⑤ the price
- ⑥ the removal of the skin

問 3 This article mainly discusses .

- ① the advantages and disadvantages of using black and white pepper compared to other spices
- ② the reason why people started to make black and white pepper, and why they have lost popularity
- ③ the reason why white pepper is better than black pepper, and why it is better for us
- ④ the similarities and differences between white and black pepper, and also the health benefits of both

3) 全訳（類似点・相違点に下線を施しています）

[Part 1]

Some recent studies have increased our understanding of the role of spices in helping us live longer.

最近のいくつかの研究によって、私たちは長生きするのを助ける香辛料の役割について理解を深めました。

There are a variety of spices in the world, but most likely you are familiar with two of them, black and white pepper.

世界にはさまざまなスパイスがありますが、多くの人は、おそらく黒コショウと白コショウの2つに、最も慣れ親しんでいるでしょう。

Black and white pepper both come from the fruit of the same pepper plant.

黒コショウと白コショウは、どちらも同じコショウの実から生成されます。

However, they are processed differently.

ただし、生成方法が異なるのです。

Black pepper is made from the unripe fruit of the pepper plant.

黒コショウは、コショウの実が未成熟なうちに作られます。

Each piece of fruit looks like a small green ball, just 3 to 6 millimeters across.

実は、わずか3〜6ミリメートルの小さな緑色のボールのように見えます。

The harvested fruit turns black when it is dried under the sun.

収穫した実は、天日干しすると黒くなります。

Each piece of dried fruit is called a peppercorn.

乾燥後の実は、ペッパーコーンと呼ばれます。

The color of the powdered black pepper comes from the skin of the peppercorn.

黒コショウの粉末の色は、ペッパーコーンの皮に由来するのです。

On the other hand, to get white pepper, the pepper fruit is harvested when it is cherry-red.

一方、白コショウを生成するためには、コショウの実が赤い時に収穫します。

The skin of the fruit is removed before sun-drying.

実の皮は天日乾燥の前に取り除かれます。

The color of the seed inside the pepper fruit is white.

コショウの実の中の種の色は白です。

This is how white peppercorns are processed.

こうやって白コショウは生成されます。

Because the skin is very thin, the size of black and white peppercorns is similar.

皮が非常に薄いので、黒と白のペッパーコーンのサイズは似ています。

White pepper is usually more expensive than black because there are more steps in processing it.

白コショウは、処理手順が多いため、通常、黒コショウよりも高価です。

[Part 2]

Where does the flavor of pepper come from?

コショウの味はどこ由来なのでしょう？

The sharp spicy taste is caused by a natural compound called piperine.

香ばしい辛いあの味は、ピペリンと呼ばれる天然成分が由来です。

Not only the seed but also the outer layer of the peppercorn contains lots of piperine.

種子だけでなく、ペッパーコーンの外皮にもピペリンがたくさん含まれています。

Therefore, some people say black pepper tastes hotter than white.

したがって、一部の人々は、黒コショウは白コショウよりも辛い味がすると言います。

Black pepper also contains many other substances that make its taste more complex.

黒コショウには、その味をより複雑にする他の多くの物質も含まれています。

The unique flavor of black pepper produced by the mixed substances goes well with many kinds of dishes.

混合成分が生み出す黒コショウの独特の風味は、さまざまな料理によく合います。

White pepper's flavor is often regarded as more refined than that of black pepper,

白コショウの味は黒コショウよりも上品であると見なされることが多いですが、

but it is too weak to bring out the flavor of meat dishes such as steak.

ステーキなどの肉料理の味を引き出すには弱すぎます。

Thanks to its color, white pepper is often used in light-colored dishes.

その色のおかげで、白コショウは明るい色の料理によく使用されます。

Mashed potatoes, white sauce, and white fish may look better when they are spiced with white pepper.

マッシュポテト、ホワイトソース、白身魚は、白コショウで味付けすると見栄えが良くなることがあります。

[Part 3]

Historically, people have used pepper as a folk medicine.

歴史的に、人々はコショウを民間薬として使用してきました。

For instance, it was a popular remedy for coughs and colds.

たとえば、コショウは咳や風邪によく使われる治療薬でした。

The health effect of pepper is partly caused by piperine.

コショウの健康効果の一部は、ピペリンによって引き起こされます。

Like vitamin C, piperine is a potent antioxidant.

ビタミン C と同様に、ピペリンは強力な抗酸化物質です。

This means that, by eating foods including this compound, we may prevent harmful chemical reactions.

つまり、この化合物を含む食品を食べることにより、有害な化学反応を防ぐことができるかもしれないのです。

Furthermore, recent studies have found that pepper reduces the impact of some types of illnesses.

さらに、最近の研究では、コショウはいくつかの種類の病気の影響を減らすことがわかっています。

All spices that include piperine have this effect on a person's body.

ピペリンを含むすべての香辛料は、人の体にこの影響を及ぼします。

Both black and white pepper have the same health benefits.

黒コショウと白コショウの健康効果は同じです。

4) 解説

問題のねらい 「スパイスに関するプレゼンテーションの準備を行う際に、関連記事を読んでメモを取る場面を設定し、記事の概要・要点を把握したり、情報を整理しながら読みだりする力や、要約する力を問う。」

問 1 黒コショウと白コショウに関する記事を読んで、各パートを要約する。

The best headings for Parts 1, 2, and 3 are 28 , 29 , and 30 , respectively.

(You may use an option only once.)

正答率は 37.3 %で、難易度は普通。

- 1 The characteristics of pepper as a spice 香辛料としてのコショウの特徴
→第 2 段落
- 2 The effects of pepper on health コショウの健康効果
→第 3 段落
- 3 The place of origin of black and white pepper 黒コショウ白コショウの生まれた場所
→記載なし
- 4 The production of black and white pepper 黒コショウ白コショウの生成
→第 1 段落

問2 黒コショウと白コショウに関する記事を読んで、両者の類似点と相違点を整理する。(当てはまる選択肢を全て選択させる問題)

Among the following, the common points and differences described in the article are 31 and 32, respectively. (You may choose more than one option for each box.)

共通点を31に、相違点を32に答える！

正答率はなんと6%。超難問でした。

共通点は2, 4で、相違点は3, 5, 6です。1を共通点と答えた人が多かったか？

注意) Like vitamin C, piperine is a potent antioxidant.

ビタミンCと同様に、ピペリンは強力な抗酸化物質です。

- 1 the amount of vitamin C ビタミンC含有量(記載なし)
- 2 the effect on illnesses 病気への効果(類似)
- 3 the flavor 風味(相違)
- 4 the plant 植物(同一)
- 5 the price 価格(相違)
- 6 the removal of the skin 皮膜除去(相違)

問3 黒コショウと白コショウに関する記事を読んで、記事全体を要約する問題。

正答率は66.2%でした。比較的簡単な問題です。

This article mainly discusses 33.

- 1 the advantages and disadvantages of using black and white pepper compared to other spices

他のスパイスと比較した黒コショウと白コショウの使用の利点と欠点

- 2 the reason why people started to make black and white pepper, and why they have lost popularity

人々が白黒のコショウを作り始めた理由、そしてコショウが人気を失った理由

- 3 the reason why white pepper is better than black pepper, and why it is better for us

白コショウが黒コショウよりも優れている理由、そしてそれが人類にとってより良い理由

- 4 the similarities and differences between white and black pepper, and also the health benefits of both

白コショウと黒コショウの類似点と相違点、および両方の健康上の利点

5) まとめ

見慣れない単語や、概念など文脈から推測させる問題が多く良問ぞろいでした。日頃から様々な学びを結び付け、教養の深い人間になる必要があります。