

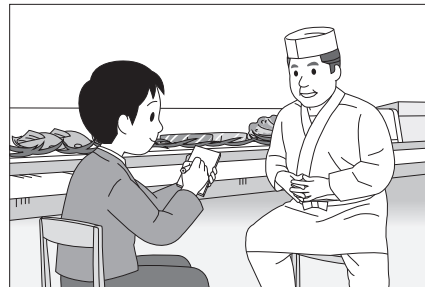
## 8

林さんは、「総合的な学習の時間」に「すし」について調べ、まとめることにしました。次は、林さんが【事前に準備した質問】とすし屋の店主である山本さんにインタビューをした際の【記録の一部】です。これらを読んで、あとの問いに答えなさい。

## 【事前に準備した質問】

- ・ おすしの魅力は、どのようなところですか。
- ・ 酢飯を作るときに気を付けていることは何ですか。
- ・ すしに、寿司、鮓などいろいろな漢字があるのはなぜですか。

## 【記録の一部】



林 おすしの魅力は、どのようなところだとお考えですか。

山本 すしの魅力は、季節を感じられるということですね。

林 季節を感じられるということですが、おすしの何で季節を感じることができるのですか。

山本 例えば、旬しゅんの食材です。私はいつも市場の人から情報を聞いて、旬の魚をできるだけ安く仕入れるようにしています。

林 苦労して旬の食材を仕入れているんですね。ところで、酢飯を作るときに気を付けていることは何ですか。

山本 お米は時期によって状態が違うので、それに合わせて水や酢の量を調節することですね。

林

一 ―線部「季節を感じられるということですが、おすしの何で季節を感じることができているのですか。」とありますが、林さんはどのような意図でこの質問をしたと考えられますか。次の1から4までのうち、最も適切なものを一つ選びなさい。

- 1 相手の発言を確かめて、事前に準備していた別の話題に移ろうとした。
- 2 相手の発言の問題点を指摘し、理解をより確かなものにしようとした。
- 3 相手の発言の内容をまとめて、他のものとの相違点を捉えようとした。
- 4 相手の発言を受けて、そこからさらに具体的な話を聞き出そうとした。

二 の部分で、林さんは、――線部と同じ意図で質問をしました。その質問として最も適切なものを、次の1から4までの中から一つ選びなさい。

- 1 酢飯を作るのは大変なのですね。例えば、水の量を増やすのはどのような時期ですか。
- 2 水や酢の量を調節しているのですか。ところで、すしにいろいろな漢字があるのはなぜですか。
- 3 いつも市場で仕入れをしているのですか。市場が休みのときの仕入れはどうしているのですか。
- 4 旬の食材の仕入れは大変ですね。魚以外の食材はどのように仕入れているのですか。