

令和5年度 適性検査Ⅰ 正答・正答例及び評価基準

※漢字の誤字は減点の対象としない。

問題番号		正答または正答例		配点			評価上の留意事項
問	小問			小問	小計	計	
1	(1)	①	イ ウ オ カ		2	5	(1)① 順不同, 完答とする。 (1)② 昨年度の活動にふれながら例を挙げて書かれているものを評価の対象とする。 (2)① 話し合いをふまえて書かれているものを評価の対象とする。正答例と同意であれば正答とする。 (2)② 完答とする。 (2)③ 話し合いのうち, あは清さん, いは智さんの言葉をふまえて書かれているものを評価の対象とする。 (2)④ 「おすすめポイントを曲とっしょに放送する」ことについて書かれているものを正答とする。
		②	(例)お昼の放送の時間が10分間しかなく, 2曲をそれぞれ終わりまで流すため, 例えば, 2曲とも5分間をこえていると流すことができないから。		3		
	(2)	①	(例)全校のみんなが知っている曲を流す		3	15	
		②	ふせんB	ウ	2		
			ふせんC	ア			
			ふせんD	イ			
		③	あ	(例)みんなが聞きたい曲を流したい	3		
い	(例)曲を知らない人もいる		3				
④	(例)アンケート用紙に書いてもらったおすすめポイントを曲とっしょに放送する		4				
2	(1)	①	あ (例)長所 い (例)短所	2	5	(1)① 完答とする。あとが反対の意味になり, 正答例と同意であれば正答とする。 (1)② 下の(a), または(b)が理由として書かれているものを評価の対象とする。 (a)根羽村から甲府市に到着するまでにかかる時間が18時間であること。 (b)24時までに進める根羽村からの距離が160kmであること。 (2)① 順不同とする。 ・「雨天時」は, 「雨」「雨天」も正答とする。 ・「のろしが確かめられない場合」のみが書かれているものは, 部分点として1点を与える。 (2)②おか 順不同とする。 ・「生のスギの葉」は, 「スギの葉」も正答とする。 (2)②き 会話2の言葉を使って書かれているものを評価の対象とする。正答例と同意であれば正答とする。 (3)②こさ 順不同, 完答とする。 ・「打ち合わせ」は, 「何度も打ち合わせ」も正答とする。 ・「練習」は, 「日ごろから練習」も正答とする。	
		②	(例)根羽村から甲府市まで, 休みなしで走っても18時間かかり, その日のうちに着くことはできないから。				3
	(2)	①	う	雨天時	2		10
			え	次ののろし場ののろしが確かめられない場合	2		
		②	お	わら	2		
			か	生のスギの葉	2		
	き	(例)おおかみのふんを混ぜて燃やしたこともあったから	2				
	(3)	①	(約)18(分の1)		3		11
		②	く	共有	2		
			け	正確な情報を発信する	2		
			こ	打ち合わせ	4		
			さ	練習			
	3	(1)	①	ウ			2
②			(例)福岡へ行くはじめての便が福岡に着く前に, 福岡から松本へ来る最後の便が出てしまうから。		4		
(2)		①	ウ		3	7	
		②	ア エ オ		4		
(3)		①	い	オ	2	14	
			う	キ	2		
			え	ア	4		
			お	エ			
②		(例)福岡便は, 県外の利用者が多く, ビジネス目的で利用する割合が低いので, 県内の会社に, 九州へ出張に行くときに飛行機を使ってもらえるようによびかけをする。		6			
4		(1)	(例)切り方によって味が変わるから, 「切る」という調理法。		3	3	(1) 正答例と同意であれば正答とする。 (2) 切れる包丁で, 作る料理にあった寸法できちんと切ること(26字) (3) それぞれの包丁について, 本文中の言葉を使って, 食材への力の加わり方の特徴と, その特徴によって生まれる長所について, 30字以内で書かれているものを評価の対象とする。正答例と同意であれば正答とする。 (4) 160字以上200字以内で, 2段落で書かれているものを評価の対象とする。 下の(a), (b)を満たすものを正答とする。 なお, (a)を満たし, (b)を満たさないものは, 7点とする。 (a)1段落目に, 「切る」ことの奥深さのうち, ①食材を切る感触の違いを知るための多くの経験, ②切れ味のいい状態にしておくための研ぐ技量, のいずれかと同様の内容が書かれている。 (b)2段落目に, 1段落目の内容をふまえて, 「奥深さ」を感じた経験や事柄について, 具体的に書かれている。
	(2)	切れる包丁で, 作る料理にあった寸法できちんと切ること(26字)		3	3		
	(3)	両刃包丁	(例)食材に均等に力が加わるので, だれでも切りやすい。(24字)		4	8	
		片刃包丁	(例)力が食材にスムーズにかかりやすいので, 切り口が美しい。(27字)		4		
	(4)	(例)はがね製の包丁をよりよく使うためには, 食材を切る技量だけでなく, 包丁を切れ味のいい状態にしておくための, とぐ技量も必要だと筆者は考えている。 私は, 習字のときにていねいにすみをすり, きちんと手入れされた筆で書くことで, とめやはらいにもちがいが生まれることに気がついた。思い通りの字を書くためには, 道具をいい状態に保つことも大切だということがわかり, 習字のおく深さを感じた。 (196字)		13	13		