

Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017 年度共通テスト試行調査第 5 問 B	Reading

**問題 1** 次の英文を読んで、各段落の要旨をそれぞれ簡潔に日本語でまとめた後、本文全体を日本語で要約しなさい。なお[Part 1]～[Part 3]は段落番号を示しています。

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 illness. All spices that include piperine have this effect on a person's body. Both black and white pepper have the same health benefits.

467 words

Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017 年度共通テスト試行調査第 5 問 B	Reading

[1]

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[2]

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[3]

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[Whole]

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017 年度共通テスト 試行調査第 5 問 B	Reading

**問題 2** Read the article above and answer the following question 【1】 to 【3】 .

**【問 1】** The best headings for Part 1, 2, and 3 are [ 1 ], [ 2 ], and [ 3 ], 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 [ 4 ] and [ 5 ], respectively. (You may choose more than one option for each box.)

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

**【問 3】** This article mainly discusses [ 6 ] .

- ① the advantages and disadvantage 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

Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017 年度共通テスト試行調査第 5 問 B	Reading

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.

香辛料の特徴に関する発表を準備しています。黒コショウと白コショウに関する記事を見つけました。その記事を読んでメモをとろうと思います。

Title Black and White Pepper  
黒コショウと白コショウ

[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.

最近の研究の中には、我々の寿命を延ばすのを助ける香辛料の役割についての理解を広げてくれるものがあります。世界には様々な香辛料がありますが、大部分の人はそれらの内の 2 つ、黒コショウと白コショウに馴染みがあることでしょう。黒コショウと白コショウはどちらも同じ香草の果実からできるものです。しかしながら、それらは作り方が違います。黒コショウは香草の未成熟な実から作られます。実の 1 つ 1 つは 3 ミリから 6 ミリ幅の小さな緑色の球形です。収穫された実は太陽の下で乾燥すると黒く変色します。乾燥した実の 1 粒 1 粒はペッパーコーンと呼ばれます。粉状に挽かれた黒コショウの色はペッパーコーンの皮に由来するものです。他方、白コショウは、コショウの実がサクランボ色の時に収穫すると得られます。その時、果実の皮は天日干しの前に剥きとられます。コショウの実の種の内側の色は白色です。こうして白色のペッパーコーンが作られるのです。その皮はとても薄いので、黒色のも白色のもペッパーコーンの大きさは似通っています。作り出すのにより多くの手間がかかるので、白コショウは大抵の場合黒コショウよりも一層効果です。

[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.

コショウの風味はどこからくるのでしょうか。切れのある薬味の効いた味わいはピペリンと呼ばれる天然成分によってもたらされます。種だけでなくペッパーコーンの表層にさえ、多くのピペリンが含まれています。そのため、白コショウよりも黒コショウの方が、辛味が強いという人もいます。黒コショウにはその味わいをより複雑にする成分も他に多く含まれています。複数の成分が組み合わさって生み出される黒コショウの独特の風味は多くの料理に合います。白コショウの風味は黒コショウの風味よりもさらに洗練されているとされることが多いですが、ステーキのような肉料理の風味を引き立たせるには弱いものです。色のために、白コショウは薄い色の料理によく用いられます。マッシュポテトやホワイトソース、白身魚は白コショウで風味づけされると見た目が良くなることでしょう。

Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017年度共通テスト試行調査第5問B	Reading

[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 illness. All spices that include piperine have this effect on a person's body. Both black and white pepper have the same health benefits.

歴史的には、コショウは民間療法にずっと用いられてきました。例えば、咳や風邪に好んで用いられる薬だったりしました。コショウの健康効果は部分的にはピペリンからもたらされます。ビタミンC同様、効果の強い酸化防止剤です。これは、この成分を含む食品を食べることで、我々が有害な化学反応を避けられるかもしれないことを意味しています。更には、最近の研究により分かってきたことですが、コショウはいくつかの累計の疾病の影響を小さくします。ピペリンを含むすべての香辛料は、この影響を人体に及ぼします。黒コショウも白コショウもどちらも同じ健康に資する有益性を持っているのです。

#### 〈要約〉

香辛料についての発表の準備として記事を読みメモを取る。

Title 黒コショウと白コショウ

#### [1] 論点1：黒コショウと白コショウの違い

世界中の様々な香辛料の内、大抵は黒コショウと白コショウに馴染みがある。両者は同じ香草の果実だが製法が異なる。収穫した未成熟な実を天日干しすると黒く変色するが、この皮の色が黒コショウの色となる。他方、サクランボ色の実を収穫し、その皮をむいて天日干しすると白コショウとなる。外皮は薄いため両者の大きさは似通っているが、作る手間の多さから一般に白コショウの方が、値段が高い。

#### [2] 論点2：コショウの風味のもと

コショウの切れのある薬味の効いた味わいはピペリンと呼ばれる天然成分に由来する。黒コショウの方が、風味が強く、その他の多くの成分も相まって独特の風味を醸して多くの料理に合う。白コショウの風味は弱いもののより洗練されているとされ、薄い色の料理を風味付けすると見た目がよくなる。

#### [3] 論点3：コショウの薬効

歴史的にコショウは民間療法で用いられてきた。その薬効成分の一部はピペリンに由来する。それには抗酸化作用があり、食べることで有害な化学反応を回避できる可能性がある。また、ある種の病の影響をコショウが和らげることが知られている。ピペリンを含むすべての香辛料にこの薬効がある。黒コショウも白コショウもどちらも人体に有益だ。

#### [全要約] 白コショウと黒コショウの違い、風味と薬効

様々な香辛料の内、大抵は黒コショウと白コショウに馴染みがあろう。両者は同じ香草から異なる製法で作られる。収穫した未成熟な実を天日干しして皮が黒く変色したものを粉にすると黒コショウができ、サクランボ色の実の皮をむいて天日干ししたものが白コショウとなる。外皮は薄く、大きさは変わらないが、作る手間の分、一般に白コショウの方が高価である。

コショウの切れのある薬味は天然成分ピペリンに由来する。黒コショウの方が、風味が強く他の多くの成分とも相まって独特の風味を醸し多くの肉料理に合う一方、白コショウの風味は弱い洗練されており、薄い色の料理に用いると見た目が良くなる。

これまでコショウは民間療法に用いられてきた。薬効成分の一部はピペリンによるもので、抗酸化作用がある。また、コショウはある種の病気の影響を和らげることが知られている。ピペリンを含む香辛料にはすべて同様の薬効があり、黒コショウも白コショウも人体に有益だ。

Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017年度共通テスト試行調査第5問B	Reading

[大要] 黒コショウと白コショウは同じ香草からとれるが、製法が異なる。天日干しして黒く変色した未成熟の実の皮を含むのが黒コショウであり、サクランボ色に熟した実の皮をむいて乾燥させたものが白コショウである。白コショウの方が作るのに手間がかかるため一般に高価だ。

コショウの薬味や天然成分ピペリンに由来する。黒コショウは風味が強く、他に含まれる多くの成分との相乗が織りなす独特の風味が多く料理に合う。白コショウは、風味は弱い洗練されていて、薄い色の料理に用いると見た目がよくなる。

これまでコショウは民間療法で用いられてきたが、その薬効成分の一文はピペリンによる。抗酸化作業があり、またある種の病気の影響を和らげるといわれる。ピペリンを含む香辛料にはすべて同様の薬効があり、黒コショウも白コショウも人体に有益だ。

全訳 1188字

要約 478字

大要 349字

## 問題2

問1 第1、第2、第3段落の乱して押して最適のものはどれか、[ 1 ]、[ 2 ]、[ 3 ]にそれぞれあてはめよ。(各選択肢は1度しか用いてはならない。)

- ① 香辛料としてのコショウの特徴
- ② コショウの健康効果
- ③ 黒コショウと白コショウの起源
- ④ 黒コショウと白コショウの製法

[ 1 ] ④ [ 2 ] ① [ 3 ] ②

問2 以下の内、記事で述べられている共通点と相違点をそれぞれ[ 4 ]と[ 5 ]にあてはめよ。(それぞれ1つより多くの選択肢を選ぶことになるかもしれない。)

- ① ビタミンCの量
- ② 病気に対する効果
- ③ 風味
- ④ 植生
- ⑤ 価格
- ⑥ 皮をむくかどうか

共通点[ 4 ] ②、④ 相違点[ 5 ] ③、⑤、⑥

問3 この記事は主に[ 3 ]述べている。

- ① 黒コショウと白コショウを利用する上での利点と欠点を他の香辛料と比較して
- ② 人間が黒コショウと白コショウを作り始めた理由とそれらが人気を失った理由を
- ③ 白コショウが黒コショウよりも優れる理由と、それが我々にとってよいものである理由を
- 白コショウと黒コショウの類似点と相違点、および両者の健康効果を







Series	Section	Content	Category
1	03	Black and White Pepper 2017年度共通テスト試行調査第5問B	Reading

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---