

次の文章は、質問者の質問と2人の回答者による回答である。すべての文章を読んで、後の問い合わせに対する答えとして、最もよいものを1・2・3・4からひとつ選びなさい。

質問者

最近流行の水も油もなしで使えるという鍋を買ったのですが、使い方がよくわかりません。説明書はついていたのですが、外国製のためか外国語で書かれていて読めません。ヘルシーな料理を作ろうと思って買ったのですが、今のところ①キッチンでオブジェと化しています。使い方をご存知の方、教えてください。

回答者A

材料を入れて火にかければよいだけではないかと……。冷蔵庫に眠っている野菜なんかをドカドカと入れて（盛って？）、上からフタをして（ぎゅうぎゅうに押す感じでOK）弱火で5～7分くらい加熱すればいいです（もちろん、水や油は必要なし）。あとは、ポン酢とかドレッシングとか好みのソースをかけて食べましょう。レシピは、ここで質問するより検索した方がいろいろなものが手に入ります。せっかく買ったのですから、どんどん使いましょう～。

回答者B

半年くらい前から私も使っています。短い時間でおいしい蒸し料理ができるので便利ですよ。私が使っているのは電子レンジ用のものですが、レンジ用・コンロ用・レンジとコンロ両用のものがあるらしいです。ずばらママさんはどのタイプでしょう？それによって使い方が変わってきます。私は、あまり料理をしないので(^_^;A レンジ用のもので満足していますが、手間をかけてもということならコンロのものがいいでしょう。②ふつうは外箱あたりに書いてありますが、わからなければ買ったところに確認した方がいいかもしれません（そこも外国語ってことはないですよね？）。

問1 ①「キッチンでオブジェと化しています」とあるが、鍋はどのようにになっているのか。

- 1 箱に入ったままどこかにしまってある
- 2 使わないときは棚のなかに入れている
- 3 箱から出して置きっぱなしにしている
- 4 どこにあるのか探さないとわからない

問2 ②「ふつうは外箱あたりに書いてあります」とあるが、何が書いてあるのか。

- 1 料理の際にかかる時間
- 2 どの店で買ったものか
- 3 鍋のくわしい使用方法
- 4 レンジ用かコンロ用か

問3 AとBの回答から考えて、質問者がまずしなければならないことは何か。

- 1 冷蔵庫の中にある野菜で一度使ってみる
- 2 どのように加熱する製品なのか確かめる
- 3 買ったお店に正しい使用方法を質問する
- 4 説明書を翻訳して大体の内容を理解する