

【正解と解説】漢字間違い探し 5問版 No. 06

※ 正しい漢字と、言葉の語源・使い分けの詳しい解説です。

第 1 問 正解：【 隠し味 】（読み：かくしあじ）

誤り「 陰 」 → 正しい漢字「 隠 」

正しい文章：筑前煮の仕上げに、みりんを少し加えて【 隠し味 】を引き立てる。

【解説】 「表に出さず隠しておく味付け」なので、「隠す」を使います。

第 2 問 正解：【 喉越し 】（読み：のどごし）

誤り「 度 」 → 正しい漢字「 喉 」

正しい文章：暑い夏の日、冷水でキリッと締めた手打ち蕎麦の【 喉越し 】を楽しむ。

【解説】 「喉（のど）を通り過ぎる感覚」のことなので、「喉」を使います。

第 3 問 正解：【 塩加減 】（読み：しおかげん）

誤り「 賀 」 → 正しい漢字「 加 」

正しい文章：朝一番にぬか床をかき混ぜて、自家製漬物の【 塩加減 】を確かめる。

【解説】 「塩の量を加減（調整）する」ことなので、「加」を使います。

第 4 問 正解：【 素焼き 】（読み：すやき）

誤り「 粗 」 → 正しい漢字「 素 」

正しい文章：獲れたての新鮮な魚を、素材の味を活かして【 素焼き 】にする。

【解説】 「味付けせず素（す）のままで焼く」ことなので、「素」を使います。
。

第 5 問 正解：【 一番出汁 】（読み：いちばんだし）

誤り「 十 」 → 正しい漢字「 汁 」

正しい文章：昆布と鰹節から丁寧にとった【 一番出汁 】の香りが台所に広がる。

【解説】 「素材の旨味を煮出した汁」なので、「汁」を使います。