

令和6年度 農学食科学部 和食文化科学科
学校推薦型選抜 小論文

○解答例・評価のポイント



【解答例】

これまで食事作りは、夫や子ども、老親のために、半ば義務として女性に押しつけられてきた。自己解放とは、そうしたジェンダー・イデオロギーから解放され、同じように食事作りをする人々との交流を通じて、人間にとって食べることを意味を問い直しながら、豊かな食のあり方を追求できるようになることを意味する。

社会参加の窓口とは、食を通じた交流が単なるレシピの情報交換にとどまるのではなく、現在の食のあり方に関心を持ち、私たちの食がどのような社会的関係の中で、どのような課題をもっているかを考え、行動するきっかけとなることを意味する。たとえば、食事作りをする際に、野菜であればどこで生産されたのか、加工品であればどのような素材や添加物が使われているかなど、食材の表示を詳しく見ることがあるだろう。それによって、私たちの食が高度な産業化やグローバル化を背景にしていること、それが食の安全性や身体の健康に深く関わっていることに気づかされる。また、遺伝子組み換えやゲノム編集、培養肉など、急速に進むテクノロジー化が、人間と環境との関わりを人類史的に新しい段階へと押し上げようとしていることも認識されるだろう。こうした問題とともに、食品ロスや環境汚染の原因の一つが家庭の食生活そのものにあることが認識されれば、私たち自身がどのように行動したらよいかを模索していかざるをえない。そこから一步踏み出せば、フードバンクやプラスチック容器の減少などに取り組むきっかけになるかもしれない。さらに、食の格差についても目が向き、子ども食堂の活動に関心を持ち、これにかかわっていく可能性もある。また、伝統食の価値がどこにあるのか、何を継承していくべきか、そのためにはどのような条件が必要かなど、伝統食と深い関わりを持つ持続可能な地域社会の創造に取り組むこともあるだろう。直接的に社会運動に関わらなくても、さまざま情報交換や意見の交流を通じて、自分自身の食べものがどこで、どのように生産され、輸送され、加工されているかを考えることは、間接的に食の社会的なあり方を変えていく可能性をもっている。

二

問 1

【解答例】

すり身製品の多様な加工技術や味付けは、多くの外国人観光客にとっても親しめる商品の開発につながっている。一方で、元々の材料がなんであるかがわからないことや、外国から輸入された食材なども使われていることがあり、その土地ならではの食文化との乖離が進行するリスクが考えられる。

【評価のポイント】

- ・ 味や食感だけでなく、本物と見間違ふような見た目が評価されている点は、賞賛されるべき加工技術であると共に、元々の食材がわからなくなるもののリスクや産地が分からない材料が使われていることが、その土地ならではの食文化と食材の生産および風土との関係性が希薄になる恐れがあることが述べられていることを、評価のポイントとする。

問 2

【解答例】

串揚げはプラスチックトレイと共に提供されており、著者は、食べた後はお店のゴミ箱にすぐに戻せることは、公共のゴミ箱が無い状況ではとても便利であると述べている。ただし、プラスチックトレイを個々に提供することは、プラスチック製品の過剰利用を引き起こす危険性があり、今後改善すべき点とも考えられる。同時に、公共のゴミ箱が無いことは、観光地におけるゴミ処理の費用負担の公平性や街の衛生を保つ上での公共性が複雑に関係している問題であると考えられる。

【評価のポイント】

- ・ プラスチック製品の使用、ゴミの個別回収などに触れられており、意見が述べられているかが評価ポイントである。また、混雑の中の食べ歩きの危険性なども評価のポイントとする。

問 3

【解答例】

コールドチェーンや流通システムの進化によって、世界中の食物が容易に入手可能となったことは、食の多様化を可能とし、また食の量的安全性を考える上では、評価されるべきものであると考える。一方で、食材の長距離輸送は、地球温暖化に悪影響を与える恐れがあり、それにともない地場の食料生産にも悪影響が懸念される。このことは、伝統的な食材の調達と利用を難しくする点からみれば、食文化の破壊にもつながりかねない。今後の食料生産については、多様な価値観と食の安全性と食文化の維持並びに発展の関係性を注意深く見ていく必要を感じている。

【評価のポイント】

- ・ 多様な食材が入手可能となったことのプラスの面、それに伴う地域性の希薄化の問題点の両面が述べられているかは評価のポイントである。また、食材の輸送に伴うフードマイレージの問題や地球温暖化や異常気象による食料生産への悪影響も、消費者も直接関係している点なども考慮されているかも評価のポイントとなる。加えて、今後の食の安全性や食文化の発展にむけて、価値感の多様性や文化の多様性など、多面的な視点が触れられているかも評価のポイントとする。

○出題意図

和食の食材として重要な水産物の販売と加工および消費について、観光振興や地域文化との関係性を含めて総合的に食文化との関係性を理解する理論的思考と自分の意見を表現するコミュニケーション能力を問う問題である。