

# 令和六年度 農学食科学部 和食文化科学科

## 学校推薦型選抜 小論文

〔注意〕

- 1 机上に受験票を提示しておくこと。
- 2 監督者の指示があるまで、この冊子を開いてはいけない。
- 3 解答は必ず別紙の解答用紙の指定された箇所に入すること。
- 4 解答用紙に受験番号・氏名を必ず記入すること。  
受験番号・氏名が記載されていない答案は無効となる場合がある。
- 5 この冊子は、問題（4ページ）及び解答用紙（4枚）からなっている。
- 6 この冊子のうちに落丁・乱丁及び印刷不鮮明な箇所があれば、手をあげて申し出ること。
- 7 字数制限のある解答では、改行した際の空白部分、句読点やカッコ、数字はそれぞれ1字として数える。
- 8 満点は100点である。
- 9 選択した科目の解答用紙は持ち帰ってはいけない。
- 10 問題冊子と下書き用紙は、持ち帰ること。
- 11 試験時間中の退室は認めない。

一

食事作りは性別役割分業や家事労働の観点から論じられることが多いが、次の文章で著者は、それにとどまらない食事作りの創造性について論じている。食事作りが「自己解放」や「社会参加」の窓口となりつつある、とはどのようなことを意味するのだろうか。この二つの点について、著者の記述を踏まえながら、七二〇字以上、八八〇字以内で自分の考えを展開しなさい。(五〇点)

(著作権の関係で不掲載)

〔中略〕

(著作権の関係で不掲載)

〔中略〕

（著作権の関係で不掲載）

注

\*マイケル・ポーラン 『人間は料理をする』 上（野中香方子訳、NTT出版、二〇一四年）

【出典：河上睦子 『人間とは食べるところのものである』 — 「食の哲学」 構想』 社会評論社、二〇二二年。

なお、引用にあたり、一部の表記を改めたところがある。】

- 二 次の英文は，“京の台所”と呼ばれている錦市場の様子について，外国人旅行者の視点から書かれたものである。この英文を読んで，以下の問に日本語で答えなさい。(50点)

(著作権の関係で不掲載)

## (著作権の関係で不掲載)

【出典：IDtravelling, 14 days in Japan, ISBN 1999457900, 2019年。なお、引用にあたり、一部の表記を改めたところがある。】

注) surimi：すり身, Kamaboko：かまぼこ, MSG：グルタミン酸ナトリウム (monosodium glutamate) (旨味を加える食品添加物の一つ), panko：パン粉, skewers：串揚げ, eel：うなぎ, sea urchin：ウニ

- 問1 本文を読み、すり身製品のどのような特徴が魅力となり、またどのような部分が食文化を考える上で問題となるか。あなたの意見を、180字以上、220字以内で述べなさい。
- 問2 本文で紹介されている串揚げの提供方法について、あえて問題点を考えるとすればどのようなことか。あなたの意見を、180字以上、220字以内で述べなさい。
- 問3 各地の市場や商店街にて、全国から多様な水産物が運ばれ、大量に販売されていることが、日本の食文化や社会の変化とどのように関係しているか。あなたの意見を、360字以上、440字以内で述べなさい。

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 正誤表

問題

表紙

〔注意〕 5

誤：「この冊子は、問題（4ページ）及び解答用紙（4枚）からなっている。」

正：「この冊子は、問題（4ページ）及び解答用紙（2枚）からなっている。」