

令和8年度（令和8年10月入学含む）

大学院博士前期課程入学者選抜学力試験 解答用紙

令和8年2月3日

専攻名	食品流通安全管理専攻	受験 番号		氏名	
共通科目名	食品流通安全管理学				

※解答はこの解答用紙に記入すること。書ききれない場合は、裏面に記入すること。

※解答は日本語で行うこと。

出題の意図：食品ロス削減は、食品流通の上流から下流まで各段階で対策が必要となる世界的にも重要な社会問題である。本問題では、食品ロスを題材として、食品の流通を理解した上で、多角的な視点、解決すべき課題への論理的思考や食品安全に係るリスクを踏まえた上での対策を考える力を図るものである。

問1. 消費者が食品ロスを発生させる行動を記述しなさい。（10点）

- ・世帯人数に合わない量を、価格や大容量を理由に購入する。
- ・保存方法に関する表示を見ずに、不適切な環境で保存する。
- ・家庭にある食品の在庫を把握していない。
- ・消費期限と賞味期限の違いを正しく理解できていない。
- ・世帯人数に合わない量を作る。
- ・調理の際に、可食部まで除去を行う。

問2. 食品ロスが発生する要因を、生産、製造、販売、消費の各段階に分けて記述しなさい。（20点）

生産：過剰生産や規格外のため、流通できずに廃棄される。廃棄される食品を生産するために使われた水やエネルギー、肥料、労働力の損失だけでなく、廃棄される食品を処分するために、焼却や埋め立て過程で温室効果ガスが発生し、地球温暖化を促進させる原因となる。

製造：需要を上回る製造を行う、パッケージの印字ミスや破損による流通段階での返品などにより廃棄される。

販売：小売店では、パッケージの破損や売れ残りによる返品・廃棄が発生し、飲食店では作りすぎや客の食べ残しにより廃棄される。

消費：購入した食品の食べ忘れや食べ残しなどにより廃棄される。

問3. 食品ロスが発生することで、引き起こされる問題を、環境面、経済面からそれぞれ記述しなさい。（20点）

環境面では、廃棄される食品を生産するために使われた水やエネルギー、肥料、労働力の損失だけでなく、廃棄される食品を処分するために、焼却や埋め立て過程で温室効果ガスが発生し、地球温暖化を促進させる原因となる。

経済面では、食品ロスは企業や家庭にとって廃棄処理の費用や原材料費の損失を生じさせ、経済的な無駄を増大させる。さらに、食品が過剰に供給されることで適正な価格が保たれなくなる。

世界には食料不足に苦しむ人々がいる一方で大量の食品ロスが発生している現状は、社会全体の持続可能性を損なう重大な課題である。

問4. 食品ロス対策として食べ残し持ち帰り促進やフードバンク・こども食堂等への食料提供が検討されているが、食品安全の視点での留意事項について記述しなさい。(20点)

食品ロス削減策として、飲食店での食べ残し持ち帰りの促進や、フードバンク・こども食堂への食料提供が挙げられる。しかし、これらの取り組みでは食品安全の確保が不可欠である。

飲食店での食べ残しの持ち帰りは、本来店舗内で消費されることを前提としているため、適切な温度管理や衛生管理のもと、できるだけ早い消費が望まれる。また、店と客の間での同意に加えて、生ものなど持ち帰りできないもの等の店側からの説明も必要である。

フードバンクやこども食堂に提供される食品は、提供先に食品衛生上問題ない状態で届くことが大前提である。提供する団体は、集めた食品の安全性の確認や保存方法に留意する必要がある。食品を受け取った団体も、保存や調理の過程で衛生管理を徹底することが求められる。さらに、アレルギー表示や原材料の確認を行い、フードバンクやこども食堂の利用者に適切な情報提供をすることも重要である。

このように、食品ロス削減は単なる廃棄削減ではなく、食品安全と両立させることが不可欠であり、消費者の健康を守る観点から計画・運用することが社会的に重要である。

問5. 食品ロス対策として、あなた自身の体験から、自身が取り組めること、あるいは提案できることについて自身の考えを記述しなさい。(30点)

食品ロス対策として、私が挙げたいのはカット済み野菜や冷凍野菜の利用である。生鮮野菜を購入して使い切ることが、難しいと日々の生活で感じている。購入して家庭に保存された野菜は、野菜の種類ごと、個体ごとで保存方法や保存期間は違い、生食の可否や加熱の必要性の有無を判断するためには、感覚での判断だけではなく、経験や知識が必要になる。また、葉物野菜は丸ごと、根菜類は大袋で売られていることが多く、結果的に余剰に購入するきっかけになる。

カット野菜や冷凍野菜を利用するメリットとしては、店舗や企業側で大量に下処理することで、各家庭で下処理することに比べ、余剰が生まれることが少なく、規格外の野菜も利用できることが挙げられる。洗浄済みのカット野菜を購入すれば、水の節約にもなるため、環境にも配慮できる。冷凍野菜は、保存期間が長く、必要な時に必要な分だけを使用できるため、余分な購入を避けることができる。

カット野菜や冷凍野菜のデメリットとしては、用途が限られることが挙げられる。カット野菜は、含まれる野菜のバリエーションが限られるため、調理への用途が限られる可能性がある。冷凍野菜は、加熱が必要なものやすでに加熱が加えられているものが多いため、生食には適さない。

前述したメリットとデメリットを踏まえて、すべてをカット野菜や冷凍野菜に置き換えるのではなく、日々の生活の中に適度に取り入れることは、食の豊かさを守りつつ、食品ロスにも配慮した持続可能な方法であることを提案したい。

*採点	
-----	--