

2026 年度東京海洋大学海洋生命科学部食品生産科学科 編入学試験「小論文」解答例（1/2）

第1問

問1

PFAS は、水や油をはじく特性や高い耐熱性を有し、工業用途や消費者製品に広く使用されている 14,000 種類以上の化学物質からなるフッ素化合物として定義される。

問2

カナダ保健省全ての PFAS の合計が 30 ナノグラム毎リットル (ng/L) 未満であることを推奨している一方 EU では、全 PFAS の合計が 500ng/L 未満、または選定された 20 種類の PFAS の合計が 100ng/L 未満であることを推奨している。

問3

2020 年代初頭に東京多摩地域の一部の水道水源から高濃度の PFAS が検出され、住民の血液中での PFAS 濃度が高いという報告もあり、都民の間で健康不安広がった。

問4

PFAS の特性を理解し、イオン交換樹脂による除去、生物浄化を利用した除去法など、科学的に合理性のある解答の場合に加点する。(引越すなどは減点)

2026 年度東京海洋大学海洋生命科学部食品生産科学科 編入学試験「小論文」解答例（2/2）

第2問

問1

ヨーロッパで観光産業団体を中心にはじまった、ワインや郷土料理といった食の魅力を観光の中心に据える旅行のこと。美食との出会いをもとめて各地に足を運ぶ観光客が増加している。

問2

ヨーロッパ(EU)では、食を中心とした都市を世界中の観光客を対象にアピールしてきたが、日本では国内の旅行者を対象に、1980年代以降、食による観光まちづくりが始まった。高度経済成長の後で、地方の産業がアジアに移って空洞化が始まった時、その対応策として力を入れ始めた。1980年代に起こった地域振興プロジェクト、特産品を発掘する「一村一品運動」。1990年代の「道の駅」誕生し、2000年代になると市民参加の「B1グランプリ」など、ご当地グルメをブランド化する動きも加速。2010年頃からは「食の街道」「フードトレイル」などシステム商品の開発も進んでいる。

問3

様々な人々の文化、遺産、伝統、共同体意識を反映しており、異文化間の理解を促進し、人々と伝統をより近づける方法として有用であるという意味。

問4

地方にいい料理人、手厚い雇用、女性が働きやすい環境。次に世界中の観光客は広い意味での和食を求めて来るので、和の伝統をどう守って独自色を出していく。人口減少などの問題を抱える地方で、才ある料理人を集めて農業や水産業を活気づけ、海外の観光客が訪れたくなる魅力ある町を創造していくことで日本のガストロノミーツーリズムを構築していくべき。