

# 小 論 文 (90 分)

(令和 7 年度 前期日程)

## 注 意 事 項

| 問 題 冊 子                                                                                                                                                                                              | 解 答 用 紙                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 試験開始の合図があるまで、この問題冊子を開いてはいけない。</li><li>2. 問題冊子は全部で 6 ページである。表紙を開くと白紙があり、その裏が 1 ページ目である。不鮮明な印刷、ページの脱落に気付いたときは、試験監督者に申し出ること。</li><li>3. 問題冊子は持ち帰ること。</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. すべての解答用紙に受験番号、氏名を記入すること。記入を忘れたとき、あるいは誤った番号を記入したときは失格となることがある。</li><li>2. 解答用紙の枚数は、2 枚である。</li><li>3. 解答は、指定された箇所に記入すること。</li></ol> |

次の文章Aから文章Cを読んで、問1と問2に答えなさい。

【文章A】

「食べる」という行為を日々大切にしている人と、大切にしていない（したくてもできない）人の差は広がっている。

かたやグルメとまで言わなくとも、おいしい食べ物やおいしく食べるということに対してこだわりを持つ人、限られた家計のなかで食に対して工夫する人がいる一方で、食べ物に対してとくにこだわりをもたない人たちもいる。

もちろん、なかには経済的困窮から食費を切り詰めなければならず、質素に食事をしているという人もいる。しかし、現代都市生活者では、忙しい時間の合間に、ほどほどに美味しく感じられ空腹を満たすことができればそれでよく、食に時間やコストをかけられない、あるいはかけようと思わない人たちが大半を占めているのではないだろうか。

(中略)

現代社会は、それだけ忙しくなっている。無駄な人員を抱えないように組織をスリム化した結果、働く人の負担はますます重くなっている。そのようななか、「食」の合理化も進められ、生活負担の軽減が進められている。

さらに、都市は不夜城と化している。都市社会は、ポスト工業化、サービス産業の拡大、成果主義の一方で労働時間のフレックス制が強まり、時間的規律が少なくなっている。同時に、かつてあった「食」を核にした生活規律も薄れている。いつでも何でも、食べることができる社会になっている。

こうなると、家族団欒<sup>だんらん</sup>の朝食、夕食ですら、あたり前のものではなくなってくる。単身世帯が増加していて「孤食」<sup>うろこ</sup>（一人で食べる）が多くなっている面もあるが、時間的規律がなくなった都市生活では、家族がいる世帯ですら「個食」（世帯内でも別の食べ物を個別に食べる）が多くなっている。

「食」は料理する人と食べる人をつなぐ行為であると同時に、共感を生む行為である。その社会的な広がり「食」から消えかけているのである。

(中略)

都市生活者にとって魚は面倒な存在であるかもしれない。

丸魚で買うと、鱗<sup>うろこ</sup>が飛び散るし、焼いたら煙はでるし、料理となると手間はかかるし、生ごみとなる残滓<sup>ざんし</sup>も出る。頭<sup>びれ</sup>、鰭<sup>えら</sup>、皮、腸、骨である。家庭菜園レベルでも畑を持っていれば、魚の残滓はコンポスト<sup>(注1)</sup>でつくる堆肥の原料にでもなるのだが、都市住宅街では無理な話だ。都市部ほど「鮮魚の壁」は相当高くなっている。

さらに、魚種によるが、流通する魚のなかに寄生虫、生カキにノロウィルスがごくまれに入り込んでいることもある。煮たり焼いたりすれば問題ないが、加熱用食材に比べれば、生食でのリスクはある。

魚食は、どんどん便利になる時代だけに人から忌避<sup>きひ</sup>されやすい要素を多く持っている。では、それ

を乗り越えてでも、魚食をしようという人はどういう人か。

(中略)

魚好きは、魚を見て、探して、料理して、食べるというプロセスを苦にしない。市場で魚を見ているだけでも楽しめる人たちで、食べるまでのプロセス全体が楽しみなのだ。これは、もはや「レジャー」の域に達している。

そもそも、生きていくうえで食は欠かせない。食は、飢えを<sup>しの</sup>凌ぎ、空腹という苦痛から逃れ、生き物として再生をするために不可欠である。しかし、動物だって好んで食べるものと、食べないものがある。少なくとも、「食」に選択肢がある以上、おいしいものを選ぶ。

(中略)

もし、魚のおいしさの喜びがどのようなものかを知っていたとしたら、喜びにたどり着くために、時間をかけて、腕を磨いて「鮮魚の壁」を乗り越えようとするか、それができなければ、料理人に対価を払ってでも食べる、ということになる。

しかし、「魚がおいしい」という喜びがどのようなものかを知らない、あるいは忘れている人にとっては、「鮮魚の壁」はずいぶん高い。その壁の向こうにどんな世界が広がっているのか、サッパリわからないのではないだろうか。

(中略)

顕著になっている「個食」や「孤食」という現象は、どうであろうか。食べるという行為が「腹を満たす行為」だけに特化して、他者とのあいだに挟まれるものではなくなっている。この現象においては、「食べる喜び」が薄れていると言えないだろうか。

もちろん、「食べる喜び」があるかどうかは、その人の主観である。単純に金額で測ることもできなければ、明確に定義することもできない。

しかし、今日の「食べる」という行為は、効率的な生活をおくるための機械的な行為となり、それまで先人が積み上げてきた苦勞、知恵、工夫、分かち合いなどの文化性や精神性が後退し、形骸化、空洞化しているのではないかと思うのである。

「食」を構成する行為は、材料を見極める、材料を仕入れそろえる、仕込む、料理する、盛りつける、材料や料理の知識をつける、新しい味を発見する、などがある。

つまり、「食べる」には、その前提として「つくる」、「知る」、「覚える」、「身につける」という生活の術と、その学びがなければならない。さらに、食が分業されると、食を通した支え合いの関係がそこに形成される。

そして、「食べる喜び」には、個人において「味わう喜び」のほか、「つくる喜び」、「知る喜び」、「覚える喜び」、「料理を身につける喜び」が、他者との関係において「分かち合いの喜び」がともなっているのだと思う。

だが、いまの日本社会、とくに都市社会においては、そのようなことを考えて生活している人はどれだけいるのだろうか。

(中略)

こうしたなか、魚食普及活動が活発化している。行政をはじめ、漁業団体、卸売市場、水産関連団体がおこなっている。生活者が気軽に参加できるような工夫を施した魚料理のイベントが、各地でたびたび開催されている。魚の基礎知識から、包丁の使い方、またはどうやったらおいしいのか、など料理の手ほどきまで、普及内容はさまざまだ。

魚食普及活動は、深刻な「魚離れ」を防ぐための活動である。その活動の本質は、参加者に「食べる喜び」と、それにとまなう「喜び」を再発見してもらうということだと思う。

(注1) 家庭から出た生ごみを土と混ぜて肥料(堆肥)を作るための容器。

(濱田武士『魚と日本人 食と職の経済学』岩波新書、2016年より)(一部改変)

#### 【文章B】

2000年8月、当時の市長が就任した際に、地域の資源を活かしたまちづくりを進めようと考え、その資源として御食国<sup>みけつくに</sup>(注2)の誇れる歴史と現在も連綿と受け継がれている豊かな「食」に着目した。そして「食」を重要な施策の柱としたまちづくり、いわゆる「食のまちづくり」を開始。翌年9月には、全国で初めて食をテーマにした条例である「小浜市食のまちづくり条例」を制定した。

この条例においては、「食」を「食材の生産、加工および流通にはじまり、料理、食事に至るまでの広範な食に関わる様相ならびに食に関連して代々受け継がれてきた物心両面での習俗である食文化および食に関する歴史、伝統をいう」と広く定義し、単に「おいしいものでまちおこし」との発想ではなく、食を中核として、産業や観光の振興、環境保全、食の安全安心の確保、福祉および健康づくり、食育の推進など、総合的な食の取組みを目指し、それを進めるにあたっての市民や事業者と行政の役割を明確に示した。

(中略)

小浜市は「食のまちづくり条例」において、食育を重要な分野として位置づけ、「人は命を受けた瞬間から老いていくまで生涯を通じて食に育まれる」との考えから、「生涯食育」という概念を提唱している。そして、「身土不二<sup>しんどふじ</sup>(注3)」の理念にもとづく地産地消とともに、世代ごとの食育事業を数多く実施している。

私は、食文化館が開館した2003年の春に、小浜市食育専門職に就任した。前職、県外の私立大学に勤務し、学生たちと過ごす暮らしのなかで、また、自身の子育てを通じて、「食環境と人の育ち」について強い関心をもっていた。食育を栄養学からのアプローチに留まることなく、「食を通じた総合的な人間教育」、特に「心を育む教育」ととらえ、地域の食材や食文化のもつ教育力に関心を持ち、それを具現化したいとの思いで就任した。このような私自身の食育観が色濃くみられる、小浜市の食育事業の事例を紹介する。

4歳から6歳までの幼児を対象にしたキッズ・キッチン「料理を教えるのではなく、料理で教え

る」つまり、料理を手段とした教育プログラムと位置付けている。一場面を紹介しよう。

子どもたちは、鋭く切れる本物の和包丁の扱いを学び、講師と交わした安全ルールを守りながら、食材によって微妙な力加減や切り方を工夫する。例えば、柔らかい豆腐は壊れないように手のひらの上でゆっくり切って、熱湯が跳ねないようにていねいに鍋に入れる。また、捨ててしまいがちな出汁をとった後の煮干しや昆布は、食べやすいように長さを揃えて細く切り、少しの味付けをして新たな一品をつくる。

食べる人の事を思い、きれいに盛り付けた小さな器の数々を配膳し、お茶についても、お湯の温度を気にしながら、皆が同じ濃さのお茶をいただけるように湯呑に少しずつ注いでいく。すべてが用意でき全員が席に着いたところで、背筋を伸ばして手を合わせ「いただきます」。そしてともに食べる人に気を配りながら、茶碗にごはん粒が一粒も残らないようにいただく。

子どもたちの小さな手で進めるこれら一連の作業は、何もいえないくらい繊細で、やさしさがあふれているのである。そして、このような体験から「ていねいな所作」「もったいない」「人を気遣う」「協調する」ということを自然に身につけていくのだと実感する。また何より、地元で採れた新鮮な旬の食材は、ほのかな甘みや自然の風味を子どもたちの舌に運んでくれる。

日本食の一分野である精進料理では、塩味、甘味、酸味、苦味、旨味の基本五味の他に「淡味」という味覚を大切にするそうだ。私が理解する「淡味」とは、淡い味付け、薄味ということではなく、「素材そのものを活かした味」「ほのかな味」というニュアンスに近い。現代の食事は油分や塩分が多く濃い味付けの傾向があるため、素材そのものの風味や味がマスキングされ、どれもよく似た味になりがちであるが、大自然からいただく本物かつ繊細な味「淡味」は、体の健康とともに情緒の安定にもつながるのではないだろうか。おだやかな表情で出汁を味見し、できあがった料理を満足げに味わう子どもたちの表情からそんなことを思う。

さらに、キッズ・キッチンでは魚を捌く機会をあえて多くもつ。鮮魚を捌き、血や内臓に触れながら「食べるということは命をいただくこと。命をいただいて自分たちは生かされている」ということを実感してほしいのである。余暇の多くをバーチャルの世界で過ごしがちで、自然や命のぬくもりに触れる機会が希薄になった現代の子どもたちに、言葉で伝えるには重くなりそうな「命」ということを、魚を捌く体験から無理なく渡すことができるように思う。若狭の食材は、おいしいだけでなく、子どもたちに大切なことを教える「すばらしい教材」なのである。

(注2) 古来、天皇が食す海産物を中心とした食物を納めた国のこと。

(注3) 人間の身体と土地は切り離せない関係にあるということ。

(中田典子「海とつながる暮らしのなかで－御食国若狭おばまの食のまちづくり」『日本人が魚を食べ続けるために』西日本出版社、2019年より)(一部改変)

## 【文章C】

これまでも、「生きた教材」という表現が何度か出てきましたが、この言葉は、1980年代から学校給食に関わる市民運動などで使われていたものです。食育推進基本計画<sup>(注4)</sup>の中に登場して以来、活発に使われるようになりました。「生きた教材」とは、学校給食を活用して、栄養指導やマナーなどの食教育だけでなく、国語、社会、理科、算数、家庭科や総合的な学習の時間などの教科でも、食材、生産者、給食そのものを教材に使うという意味です。子どもたちは、学校給食で「食べる」という体験を通して、教科での授業を印象深く、実のあるものにすることができます。また、生きた教材としての活用は教科だけではありません。「食とは、ほかの生命をいただく行為である」ということや、地域の文化、生活、社会などを学ぶ上でも、学校給食はもっとも身近な教材になります。

学校給食を食育の柱や生きた教材にしている、先進的な取り組みをいくつかご紹介しましょう。

(中略)

世田谷区立北沢小学校は、住宅密集地にあつて周囲に農地はまったくなく、校庭もせまい、都市の中にある小規模校です。北沢小学校では、栄養士の希望で2004年から3年間、岩手県が提案する「いわて食育首都圏交流事業」を実施しました。県内自給率100%を超えている岩手県が、自給率1%の東京都下に素性の明らかな食材を提供し、交流したいと企画したものです。岩手県食材の紹介やあっせんとともに、生産者の出前授業などの予算がモデル校につけられました。

栄養士は、月2回、「いわて食材の日」として、岩手県の食材を中心にした学校給食を実施、それにあわせて、北沢小学校では岩手県の食材を使用した授業がおこなわれました。5年生は家庭科で鮭の解体と鮭料理を生産者から学び、1年生は生活科で産地から送られてきた椎茸の原木を使って生産者から栽培を教わりました。このほか、6年生の国語で宮沢賢治と岩手のリンゴを関連づけた授業が行われています。

この取り組みは、栄養士による「食通信（給食だより）」を通じて発信され、保護者にも支持されました。そこで、夏休みには「いわて食材探検ツアー」として、3年生以上の希望者による農家宿泊体験活動がおこなわれるようになりました。日頃食べている食材の産地を訪ねる旅は、子どもにも大人にも印象深いようで、毎年参加する子どももいるとのことでした。

毎年1年生に椎茸栽培を教えに来る生産者は「学校に入ると子どもたちが真っ先に気がついて挨拶してくれます。椎茸の原木栽培を言葉で説明するのは難しいのですが、ほだ木<sup>(注5)</sup>に触って、原木から椎茸が出てくるところを見ることで、本物の知識になります」と語ります。

2007年度には事業が終了して岩手県の予算がつかなくなりましたが、北沢小学校では生産者とのつながりを大切にしながら、「いわて食材出前授業」を続けています。2008年12月18日の「いわて食材の日」給食献立は、「雑穀ご飯、ひつつみ、鮭の甘露煮、おひたし」でした。雑穀は岩手のひえ、あわ、きび。ひつつみは、岩手の郷土料理で、南部小麦粉、せり、若鶏が岩手産。鮭やほうれん草、塩も岩手産で、花巻市や一関市、宮古市から食材が届いています。栄養士は、「子どもたちが生産者を身近に感じられるようになったことで、学校給食を残さずに食べようという意識を持つようになりました」と、生産者との交流の効果を語っています。

(注4) 食育基本法に基づいて食育の推進に関する基本的な方針や目標について定めた国の計画。

(注5) 椎茸を栽培するときに、種菌をつける原木。シイ・クリ・クヌギなどの幹を用いる。

(牧下圭貴『学校給食－食育の期待と食の不安のはざままで』岩波ブックレット、2009年より)(一部改変)

問1 文章Aから文章Cのそれぞれの文章において重視されている「食」の意義について、400字以上600字以内で説明しなさい。(配点：140点)

問2 「食」の意義の視点から、文章Aの下線部「魚食普及活動」に取り組むにあたり、あなたが重要であるとする点について400字以上600字以内で説明しなさい。(配点：160点)