

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」問題用紙（1/4）

※ 解答は解答用紙の所定の欄に記入すること
問題用紙は持ち帰らないこと

受験番号	氏 名

第 1 問

次の文章を読んで、問 1 ～問 4 に答えなさい。

Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) constitute a class of over 14,000 chemicals extensively used in industrial applications and consumer products because of their distinct water and oil repellent properties and high heat tolerance. PFAS are defined as fluorinated substances that contain at least one fully fluorinated methyl or methylene carbon atom. This includes fluoropolymers (for example, Teflon), some fluorinated insecticides (for example, Fludioxonil) and pharmaceuticals (for example, Bicalutamide). PFAS are referred to as ‘forever chemicals’ because of their persistence in the environment. Perfluorooctanesulfonic acid (PFOS) and perfluorooctanoic acid (PFOA), two of the highest-profile PFAS, were added to the Stockholm Convention for the protection of human health and the environment from persistent organic pollutants (POPs) in 2009 and 2019, respectively, limiting their use and production. This also coincided with a shift from ‘legacy PFAS’ towards novel PFAS.

Regulators worldwide have proposed or regulated varying concentrations for PFAS in drinking water. One of the most restrictive recommendations for drinking water is Health Canada’s, with the sum of all PFAS being less than 30 ng L^{-1} , whereas the European Union recommends the sum of all PFAS being less than 500 ng L^{-1} or the sum of 20 select PFAS being less than 100 ng L^{-1} . It is noted, however, that currently Health Canada only requires quantification of either at least 18 PFAS or using US Environmental Protection Agency (EPA) methods 533 and/or 537.1. The US EPA has proposed drinking water concentration limits of 4 ng L^{-1} for PFOS and PFOA in their National Primary Drinking Water Regulation and limits on perfluorononanoic acid (PFNA), perfluorobutanesulfonic acid (PFBS), perfluorohexanesulfonic acid (PFHxS) and hexafluoropropylene oxide dimer acid (GenX) through the hazard index (HI).

Diana Ackerman Grunfeld *et. al. Nature Geoscience* 17, 340-346(2024) より抜粋、一部改変

問 1 上記文中にある PFAS とはどのようなものか説明しなさい。

問 2 カナダとヨーロッパの規制値の違いについて説明しなさい。

問 3 日本において飲料水の汚染が社会問題となり、PFOS と PFOA の総量について水質基準の導入が予定されている。直近で大きな問題として取り上げられた事例について述べなさい。

問 4 PFAS による水資源の汚染から健康被害を防ぐにはどのような方法が考えられるか、あなたの考えを書きなさい。

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」問題用紙（2/4）

※ 解答は解答用紙の所定の欄に記入すること
問題用紙は持ち帰らないこと

受験番号	氏 名

第2問

次の文章を読んで、問1～問4に答えなさい。

①今、世界で注目されるガストロノミーツーリズムは、いつ、どのように始まったのだろうか。「ガストロノミーという言葉は古くからありましたが、観光と結びついたガストロノミーツーリズムが学問として研究対象になったりメディアに登場し始めたのは、2000 年代に入ってからです。画期的だったのが、2002 年にグレッグ・リチャーズを代表とするヨーロッパの研究グループが出版した『Tourism and Gastronomy』。食と観光をテーマにした初の専門書で、これを機に学問的にも社会現象としても世界的に広がっていきました」と尾家建生さんは説明する。

ガストロノミーとは、古代ギリシャ語で胃腸をあらわすガストロ、法則を意味するノミアが結合した言葉。古代ギリシャ、中世においても食は人生を豊かにするものとして芸術の題材にもたびたび用いられてきた。「19 世紀に登場したのが、法律家で美食家のブリア＝サヴァランです。フランス革命後の 1825 年、食を学問的に体系化した『味覚の生理学』を出版。その中でガストロノミーの定義を取り上げています。彼にとってそれは単に美食をさすだけではなく、生産から消費までの過程で美味を探索する原動力である、と語っているんですね」。その後、宮廷料理だったフランス料理は大衆にも広がり、黄金期を迎える。しかしグローバル化と共に、1980 年代にはイタリアでスローフード運動が起こったり、スペインの「エル・ブジ」が料理界に旋風を巻き起こすなど、もはやガストロノミーがフランス料理を意味していた時代は終わりを告げる。さらにアジアや中南米を訪れる観光客も増え、ヨーロッパでは、観光産業団体を中心に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ガストロノミーツーリズムを打ち出すように。これが今や世界に広がり、美食との出会いを求めて各地に足をのぼす観光客が増えている。「その代表がスペイン・バスク地方の小都市、サン・セバスチャンです。平方メートルあたりのミシュランの星がヨーロッパ最多で、ピンチョスの食べ歩きも楽しい。豊富な魚介と肉類が生み出すバスク料理、地ビールやワインの魅力を打ち出し、美食都市として世界中の観光客を惹きつけています」。スターシェフが開催する国際コンクールやフォーラム、観光客や市民が楽しめるフードツアーや料理教室も人気で、2010 年には 10 年後を見据えた高度な都市戦略構想として「戦略 2020DSS」を計画。食を中心とした総合的な都市づくりなど常に新しい価値を生み出し、目が離せない。

このように、②ヨーロッパを中心に発展してきたガストロノミーツーリズムだが、日本では食と観光はどのように結びついてきたのだろうか。「EU（欧州連合）としてまとまったヨーロッパとは違って、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りました。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のです」。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 年代になると各地に「道の駅」が誕生し、農家レストランなども旅行者から注目され、特産品や郷土料理の観光活用が盛んになる（第 1 次食のまちづくり）。この頃ブームが始まった B 級グルメは、バブル期の高級料理へのアンチテーゼとして庶民に広がったが、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（第 2 次食のまちづ

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」問題用紙（3/4）

※ 解答は解答用紙の所定の欄に記入すること
問題用紙は持ち帰らないこと

受験番号	氏 名

くり)。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（第 3 次食のまちづくり）。

～中略～

国連世界観光機関（UNWTO）は新型コロナウイルスによるパンデミック後、観光産業に向けて次のようなメッセージを出している。「③ガストロノミーは食べ物以上のものです。それは、様々な人々の文化、遺産、伝統、共同体意識を反映しています。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です」では④日本ではこれから、どのようにガストロノミーツーリズムを構築していけばいいのだろうか。

「私がサン・セバスチャンを訪ねて素晴らしいと感じたのは、リーダー的なシェフがいて料理人が一緒に勉強会をしていること。バスク民族の誇りを大事にしていること。食の素晴らしさ以上に、都市の骨格が日本とは違う、ということでした。主要都市 200 以上が集まった EU の中で競争があり、グローバルな注目を集めてどう生き残るのか、という意識を、サン・セバスチャンの市民が強く持っていますね」尾家さんは、サン・セバスチャンの何を学び、地元に戻ってどう活かすか。成功している要素を真似て形を取り入れるだけでは不十分だと指摘する。「今後、課題になるのは日本の産業全般に言われることですが、まずは人材確保です。地方にいい料理人、手厚い雇用、女性が働きやすい環境なども必要です。次に世界中の観光客は広い意味での和食を求めて来ますので、和の伝統をどう守って独自色を出していくか。海外ならワインですが、日本には地方ごとに種類も豊富な日本酒がある。それぞれに合う味の追求に力を入れるべきでしょう。鮮度のいい食材も好まれますし、旧宿場町などの伝統的な酒造や醤油蔵も魅力的です」料理人がネットワークをつくったり、そのポテンシャルを活かす仕組みづくりにも必要だ。グローバリズムのなかで様々な観光資源をマネジメントしたり、外国語でその土地の魅力をアピールできる人材も求められる。現在では、観光庁主導で従来の観光協会よりも戦略的な『DMO（観光地域づくり法人）』が活動しているため、例えば料理人のネットワークが DMO に働きかけるなどして積極的に魅力あるガストロノミーツーリズムを構築することも、可能だろう。「日本でも地域が競い合ってランキングを決め、美食都市をつくるなどといった工夫が必要です。欧米ではメディアが審査する場合がありますが、“何をもって美食とするか”という基準をしっかりと示すほうがいい。ミシュランは来年以降、東京と大阪でしか審査をしないとのことですが、ミシュランの星のような広く可視化できる基準が、都市や地域にも欲しいですね」人口減少などの問題を抱える地方で、今後、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なくなる魅力ある町を創造していく。ガストロノミーツーリズムにはその可能性が十分にあると言えるだろう。

「“食”を通じて地域の魅力を掘り起こす日本のガストロノミーツーリズム」

料理王国, 2023 年 8 月号 より抜粋、一部改変

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」問題用紙（4/4）

※ 解答は解答用紙の所定の欄に記入すること
問題用紙は持ち帰らないこと

受験番号	氏 名

問 1 下線部①について、ガストロノミーツーリズムとは何か、説明しなさい。

問 2 下線部②について、ヨーロッパと日本におけるガストロノミーツーリズムの違いとは何か、説明しなさい。

問 3 下線部③について、「ガストロノミーは食べ物以上のものです」とはどのような意味か、説明しなさい。

問 4 下線部④について、日本で構築すべきガストロノミーツーリズムとはどのようなものか、説明しなさい。