

2022（令和4）年度

栄養学部
食文化栄養学科

編入学1期 小論文試験問題

2021年10月23日（土）
午前9時30分～10時30分（60分）
字数 800字程度

【問題について】

1. この問題は、試験開始の合図があるまで中を開けて見えてはいけません。
2. 問題冊子の余白は、下書きなどに使用して差し支えありません。
3. 試験中に問題冊子の印刷不明瞭、ページの落丁・乱丁及び解答用紙の汚れ等に気付いた場合は、手を挙げて監督者に知らせてください。
4. この問題冊子は、持ち帰ってください。

【解答について】

1. 監督者の指示に従い、小論文解答用紙の受験番号欄を正しく記入し、志望学科欄に○印を付してください。
2. 解答用紙に小論文のタイトル・氏名の記入は不要です。
解答は、配付した小論文解答用紙に、1行目から縦書きで書いてください。
3. 記入には、黒色の鉛筆（シャープペンシル）を使用してください。

本来食べられるのに捨てられる食品のことを「食品ロス」と言います。我が国の食品ロスは、年間六百万トンであり、国民一人当たりに換算すると、年間約四十七キログラム、一日約百三十グラムであることが報告されています（平成三十年度推計値）。図に示す通り、この食品ロスの五十四％は食製造業、外食産業等で発生する「事業系食品ロス」で、残りの四十六％は各家庭から発生する「家庭系食品ロス」です。

このような食品ロスが発生する理由として、どのような理由があると考えますか。また、食品ロスを減らすためには、「誰が」「何を」する必要があると考えますか。以上について、あなたの考えを八〇〇字程度で述べてください。

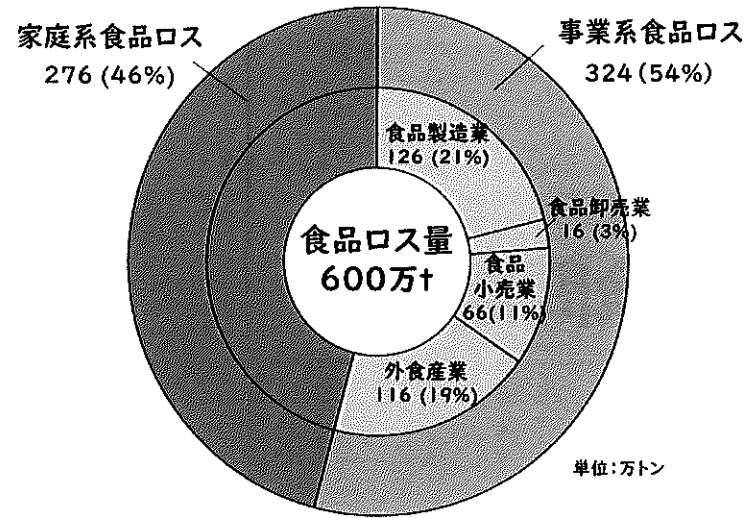


図 我が国の食品ロス量（平成30年推計値）

「農林水産省：食品ロスとは

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html を基に作成

2022（令和4）年度

栄養学部
食文化栄養学科

編入学2期 小論文試験問題

2022年3月3日（木）

午前10時～11時（60分）

字数 800字程度

【問題について】

1. この問題は、試験開始の合図があるまで中を開けて見てはいけません。
2. 問題冊子の余白は、下書きなどに使用して差し支えありません。
3. 試験中に問題冊子の印刷不明瞭、ページの落丁・乱丁及び解答用紙の汚れ等に気付いた場合は、手を挙げて監督者に知らせてください。
4. この問題冊子は、持ち帰ってください。

【解答について】

1. 監督者の指示に従い、小論文解答用紙の受験番号欄を正しく記入し、志望学科欄に○印を付してください。
2. 解答用紙に小論文のタイトル・氏名の記入は不要です。
解答は、配付した小論文解答用紙に、1行目から縦書きで書いてください。
3. 記入には、黒色の鉛筆（シャープペンシル）を使用してください。

次のエッセイ文は、家事とジェンダー、食の外部化などへの考えを綴ったものです。社会での食に関する問題とこれまでの経験을交えて、これらに関するご自身の考えと、将来の食にどう関わりたいのかを、八〇〇字程度で述べてください。

おふくろの味、というものを私は信じていない。結婚・出産後も働く女性が増えた現在では、その言葉に苦しめられているおかあさんがずいぶん増えたのではないかと思う。「きょうも料理（山尾美香 著・原書房）」という本を読んでもみると、その言葉が、戦後のスローガンの一種というか、要するに啓蒙的に作られた言葉だということがわかる。つまり、長く伝統を持った概念では、決してないのである。

料理なんて得意な人が作れば良い、と私はずっと思っている。おやじの味でも、おふくろの味でも、ねえさんにいさんの味でもかまわないではないか。だいじなのは、作る、ではなくて、あくまでも、食べる、ということのはずである。

（中略）

今や至る所にコンビニエンスストアがありファストフード店があり、また評判のレストランが続々と登場し、三十年前より、外食は私たちの日常に近いものになった。料理をまったく作らずに、それでも三食食べて生きていくことは、まったく不可能ではない。ひよつとしたらそのほうが、安上がりでおいしいものが食べられる可能性も大きいかもしれない。たいせつなのは、あくまでも食べることに、なのだから。