

2026（令和8）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 解答例

「美味しい」という言葉は、単に味覚的な満足を表す表現ではなく、文化、経験、社会的背景などを含んだ多面的な概念であると考えられる。食事をした際に感じる「美味しさ」は、味や香り、食感といった感覚的要素だけでなく、料理を提供する空間や雰囲気、誰と食べるかといった状況によっても左右される。さらに、思い出や地域性、家庭の食習慣など、個人の経験が重なり合うことで、「美味しい」という評価は形成されている。

近年では、食が観光や地域振興と結びつき、「美味しい」は地域の価値を示す重要な要素ともなっている。訪日外国人の増加に伴い、日本各地の食文化が注目され、料理の味だけでなく、その土地の歴史や文化を体験すること自体が「美味しさ」として評価されている。このように、「美味しい」は食文化を象徴する言葉として、社会的な広がりを持っている。

一方で、「美味しさ」をめぐる課題も存在する。食の多様化が進む現代社会では、宗教や信条による制限、ベジタリアンやヴィーガンといった食の選択、食物アレルギーへの配慮など、個々の背景に応じた対応が求められている。しかし、それらを十分に考慮することは、飲食業や家庭にとって負担となる場合もある。また、物価上昇が続く現状では、食費の制約から、誰もが「美味しい」と感じられる食事を日常的に享受できるとは限らず、食の格差という問題も生じている。さらに、家庭での調理機会の減少により、家庭料理や郷土料理が受け継がれにくくなっている点も見逃せない。食を通じて文化や価値観を学ぶ機会が減少すれば、「美味しさ」が持つ背景や意味を理解する力も弱まるおそれがある。

今後は、味覚的な側面だけでなく、食を取り巻く環境や人との関わりを含めて「美味しい」を捉え直す必要がある。多様性と持続可能性を意識し、誰もが自分なりの「美味しさ」を大切にできる食文化を社会全体で育てていくことが重要であると考えられる。