

令和3年度 学校推薦型選抜

和食文化学科 小論文 出題意図・解答例

【出題意図】

大問 1

日本語読解能力および論理構成能力, 和食文化についての幅広い知識, 飲食店の立地についての常識, また経営学的センスを問う問題である。

大問 2

英文読解力および論理構成能力, 和食文化の知識, 実践的思考能力, コミュニケーション能力を問う問題である。

【解答例】

大問 1

人の集まる場所に飲食店ができるという意味では江戸時代も現代も変わらないが、人の集まり方が異なる。たとえば、江戸の町では、人びとは観月や寺社参詣、花火などのイベントの折に集まったが、現代日本社会の都市では、人びとは通勤・通学などのために使う公共交通機関の駅に集い、その周辺に飲食店が集積する。その公共交通機関の駅のうち、ターミナルと呼ばれるような駅の周辺には中心市街地が形成される傾向にあるので、その内部にも飲食店が立地することになる。また、現代では人びとは自動車で郊外と都市とを往復するので、ロードサイドにも飲食店ができる。そうしたロードサイドの店舗の場合、広い駐車場を備え、自動車での来客に備えるのが常である。さらに、文中の江戸の都市では屋台などの小型店に触れられているが、現代日本社会の都市では百貨店やショッピングモールなどの大型商業施設の内部にも飲食店が立地する。こうした大型商業施設の内部の飲食店の場合、ファミリー層向けのフードコートが設置されることが多い。(433 文字)

(注記) 茂木信太郎 (1996) 「外食産業テキストブック」日経 BP 出版センター, などを参照として解答例を作成

大問 2

- 問 1. 日本に居住する人びとにとって、「和食」という語は家庭でつくる日常の日本料理を意味する。しかし、それ以外の人びとにとっては、この語はより大きな意味をもつ概念になっている。和食が 2013 年にユネスコ世界無形文化遺産に登録されて以降、この語はいっそう「食文化」として認知されているのである。

- 問2. 主食，主菜，副菜，汁物の構成により，一食で各栄養素を補うことができる。腸内環境を整える発酵食品を含む。蒸す，煮る，和えるといった，油の使用量が少ない調理法が主であるため，低カロリーである。素材の味を活かし，だしによる味付けを行うため，塩分などの調味料を過分に使わず味を得ることができる。
- 問3. 他文化の食べ物を説明することの難しさに直面して，調味料を徹底的に理解することの重要性に気づいた。この理解は「日本ならではの味わい」を説明する際に重要である。なぜなら，日本の味わいは伝統的な日本の調味料—醤油，味噌，味醂など—を使うことによつてのみ形づくられるものだからである。
- 問4. 砂糖を先に加えるのは，塩より分子が大きいためであり，先に塩を入れてしまうと，素材の繊維の隙間が塩で埋まり，砂糖が入らなくなってしまう。醤油や味噌を最後に加えるのは，香りがとばない様にするためである。
- 問5. 1) 同じ魚の塩焼きと照り焼きを頼み，味の違いから説明する。
2) 天ぷらを注文し，何もつけずに食べる，塩をつけて食べる，つゆにつけて食べる，という方法で食べ比べる。
3) メニュー表から，各々の料理がどんな調味料で味付けされているかを説明し，その多様性を示す。

(注記) 問2の解答は，和食文化国民会議（2016）「和食と健康」から