

次の文章を読んで、後の問いに答えなさい。

働きはじめてしばらくすると、夜中に起きる生活に身体が徐々に慣れ、パンづくりの勉強を本格的に始めた。今や僕の人生を賭けた仕事となった「発酵」にかかわることも、当時は、まったくもってチンプンカンプンだった。とくによく分からなかったのが、^X「イースト」と「天然酵母」の違いだった。

巷の本を読むと、「イースト」とは、^①「製パンに適した酵母を工業的に純粋培養したもの」と説明されている。一方の「天然酵母」は、「酵母を純粋培養せずに、野生の菌を増殖させたもの」。当時の僕には、これらの意味するところがちつとも分からなかった。

当時そのパン屋には、^②リチ的な感じの青年、アルバイトのTさんがいた。聞けば、夜間のパン専門学校に通いながら、午前中だけパン工房で働いているとのこと。僕と同じく、脱サラしてパン屋を目指していたのかもしれない。

そこで、仕事のスキを見て、Tさんにいろいろ聞いてみた。

「今『発酵』について勉強してるんですけど、『イースト』と『天然酵母』って結局、何が違うんですか？」

「^a」分かりますよ、イーストと天然酵母は……」

Tさんは、作業の手を止めることなく、^②顔だけをこちらに向けて話しはじめた。

「ひとくちに『酵母』と言っても、人間でも、ワタナベさんと僕では、背格好や見た目も性格も食べものの好みもぜんぜん違うように、酵母もひとつひとつ違うんですよ。デンプンが好きとかタンパク質が好きとか、酸性に強いとか弱いとか、水分に強いとか弱いとか、そんな感じです」

「なるほど」

「そういういろんな種類や性格の酵母を使ってつくるのが、『天然酵母パン』なんです。酵母だけでなく、自然界には、いろんな菌が、空气中でふわふわしてたり、作物にくっついていたりして、あらゆるところに棲息してるんです。それに対して、『イースト』は、たくさんいる『野生の酵母』のなかから、製パンに向いた酵母を選び出して、それだけを人工的に増やしたのなんです」

「いわゆる『純粋培養』ですね。それってどういうものなんですか？」

「人間に無理やりたとえと、働き者だけを選抜して、そいつだけを増やしていく感じですよ。怠け者とか仕事できない奴をふるい落としていくんです。仕事のできる酵母、つまりパンをきっちり膨らませてくれる酵母だけを選んで、隔離して増やすってことですね」

「なるほど。それだけだと、^③そんなに悪いことには思えないのですが、イーストはダメだという人がいるのはなぜですか？」

「いろいろあるんですけど、ひとつは、培養の仕方が問題だっていう人もいます。栄養たっぷりの培養液のなかで酵母を増やすらしいんですけど、そのなかにいろいろ添加物が入って、それが身体によくないって。【b】酵母の改良をするために薬品使ったり、放射線を当てたりして、突然^④ヘンイを起こさせるっていう話を聞いたこともあります」

農産物の卸売会社で勤めていたときの経験から、十分にありうる話だと思った。品種改良のために、放射線で遺伝子を壊し、新しい品種をつくりだしているという話を聞いたことがある。それと同じことが、微生物の世界で行われていても不思議ではない……。

「なるほど、それでイーストは危ないから、天然酵母でパンをつくらう、天然酵母のパンを食べたいっていう人が増えてきたってということなんですね」

「それだけではなくて、味とか香り^{かお}の違いもあります。イーストでつくると、純粹培養してるんで、味も香りも単調になりがちなんです。天然酵母だと、いろんな性質の違いで酵母が働くので、味も香りも広がる。それに、他の菌、たとえば乳酸菌やなんかも混ざりこむので、味わいに奥行き^{おくみ}が出るんです」

「安全だし美味^{おい}しいなら、みんな天然酵母でパンをつくれればいいと思うんですけど、なんでイースト使う必要があるんですか？」

「いろんな菌がいると、その分、発酵の管理が難しくなるんです。怠け者の菌や腐^{くさ}らせちゃうような菌まで入りこんだり、温度とか湿度^{しつど}とか、まわりの環境^{えいきやう}の影響を受けやすくなったり。人間でも、いろんな奴がいっぱいいると、まとめるの大変じゃないですか。【c】、文句を言わずにこっちの言うことを聞いてくれて、みんな同じように動いてくれるほうが、まとめやすいですよ。【d】、管理しやすいように、イーストを使うんです」

「なるほど」

「【e】、イーストを使えば、誰でも簡単にパンを発酵させられるようになるってことです。発酵の途中^{とちゆう}でうつかり腐らせるようなことがなくなるんですよ。『イーストは科学の賜物^{たまもの}、自然に対する人類の勝利だ』って、専門学校^{せんがく}の先生は力説^{りきせつ}してましたから」

パンが日本に本格的に上陸したのは、幕末の開国から明治にかけてのこと（『パンの明治百年史』）。アメリカやヨーロッパから、製パン技術をもった人たちが日本にやってきて、横浜や神戸、長崎など、外国に向けて開かれた港のある街で、少しずつパンが広まっていく。

当時は、イーストなどなかったから、「発酵させること」が、パンづくりの技術の中心を i ていた。素材をいかに「腐敗^{ふはい}」させないかが、職人たちの腕^{うで}の見せどころだったのだ。

パン種^{だね}の発酵技術は、パン屋の秘伝中の秘伝^{ひでん}とされ、親方から弟子に、修業を通じて伝授されるものだった。当時の日本のパン屋は、マルクスの時代のイギリスのパン屋と同じように、親方から技術を認められた職人^{のれん}だけが、「暖簾分け^{のれん}」で店をもつことができたのだ。

そんなパンの世界を大きく変えたのが、純粹培養されたイーストだった。大正時代から昭和の初期にかけて、イーストの製法とイーストによる製パン技術が国内で確立され、誰でも簡単にパンがつかれるようになった。

④ イーストは、パン屋の経営や労働^{ろうどう}のかたちを大きく変えた。パンづくりから技術や⑦ ジュクレン^{じゅくれん}が不要になり、親方から弟子へ技術を伝授する① トテイ^{とてい}制度が崩壊^{ほうかい}、資本家（経営者）と労働者という資本主義的な雇用関係^{こよう}がパン屋に広がっていった。

ここで考えてみたいことがある。イーストの登場（＝技術革新）で、素材を選ばず安価に手軽にパンをつくれるようになり、パンづくりにかかる労力^{ろうりき}は大幅に軽減されたはず。それなのに現代の⑤ パン屋で修業していた僕の仕事の過酷^{かこく}さは、なぜマルクスが生きた150年前と変わらないのか？

Y 技術革新で生産性が向上すると、労働時間^{ろうどうじかん}を④ ノばすことなく、資本家（経営者）は多くの「利潤^{りじゆん}」を手にかけることができる。

労働者の立場からすれば、増えた分の「利潤」を少し分けてくれと言いたくもなるが、それまでさんざん働かされてきたことを考えると、毎日8時間^{はちじかん}だけ働けばいいのなら、それはそれでよしとする気にもなる。資本家は多くの富を得て、労働者は多くの休みを得る。

——しかし。150年、いやほんの20年前と比べても、とんでもなく技術革新が進んだ今もなお、パン屋もサラリーマンも、休みを多く得るところか、相変わらず無茶苦茶に働かされている。いったいなぜ。

マルクスはこう言っている。「技術革新」は、けっして労働者を豊かにはしない。むしろ、資本が労働者を支配し、より多くの「利潤」を得るための手段である、と。

「商品」の「価格」は、「交換価値」によって決まった。要は、「労働時間」だ。技術革新の〈前〉と〈後〉で、1時間あたりにつくれるパンの量が2倍になったということは、パン1個あたりの「交換価値」は半分になっているはず。だから、技術革新〈後〉の正しいパンの「価格」は、技術革新〈前〉の半分の50円になっていなければならない。

ところが、ある条件のもとでは、技術革新〈後〉も、それ以前と変わらない「価格」で「商品」を売ることができる。それは、新しく開発された技術を、限られた特定の資本家だけが使っている、という条件だ。

「交換価値」の大きさは、世のなか一般の標準的な技術水準にもとづいて決まっていた。ということは、世のなかのほとんどのパン屋が、1時間に10個のパンをつくる技術しかない状態であれば、ひとり先んじて「技術革新」に成功したパン屋は、技術革新〈前〉の「価格」のまま、パンを売ることができ、結果、大きな「利潤」を手にすることができるわけだ。

けれども、資本主義は競争社会だ。資本家どうしが、より多くの「利潤」を得るために激しく競争している。新しい技術を手にした資本家は、より多くのシェアを得ようとして、少し「価格」を下げて攻勢をかけるかもしれない（たとえば、パンを1個80円で売る）。後れを ii たライバル資本家は、 ⑤ 太刀打ちできなければ淘汰されてしまう。必死で食らいついて、同じ技術レベルに追いついたとすると、今度は反撃のために、「価格」をさらに下げるかもしれない（たとえば、パンの値段を50円にする）。

その結果、「商品」はやがて「交換価値」どおりに売られるようになり、「利潤」は技術革新〈前〉の状態に戻っていく。

さて、資本家（経営者）にとって、「技術革新」で手にした大きな「利潤」を価格競争で失うのは、面白くない話かもしれないが、労働者にとっては、「商品」の「価格」が下がるのは カ ローホウだ。これで生活が楽になる。めでたしめでたし……とは、残念ながらいかない。このままいくと、給料が下がってしまうのだ。

「労働力」の「交換価値」（給料）が、生活費と技術習得費と家族の養育費の合計額を基準に決まっていたことを思いだし、みてほしい。「商品」の「価格」が安くなれば、生活費も養育費も（場合によっては技術習得費も）安くなる。その結果訪れるのは、「労働力」の「交換価値」の低下だ。「商品」の「価格」が下がることで、まわりまわって給料までもが下がってしまう。 ⑥ 結局、最後に笑うのは、労働者ではなく資本家なのだ。

それだけではない。「技術革新」は、たいていの場合、労働を単純に（あるいは楽に）する方向で進む。パンづくりでイーストが歓迎されるのも、パンづくりの手間を大幅に軽減するからだ。これは一見、パンのつくり手にもありがたい話だが、長い目で見ると、じつは労働者の首を絞めることにつながる。これまた、「労働力」の「交換価値」（＝給料）を下げることになるからだ。労働が単純になると、技術は要らなくなる。すると、技術習得費が iii た分だけ、給料も下がってしまうのだ。

さらにもうひとつ、労働が単純化することで、労働者が受ける大きな影響がある。単純な労働は、「誰でもできる」仕事になって、いくらでも ⑦ 替えがきくようになるのだ。このことを、マルクスはこんなふうに表現している。

「労働者は機械の単なる付属物となり、こういう付属物として、ただもつとも単純な、もつとも単調な、もつともたやすく習得できるこつを要求されるだけである」『共産党宣言』（岩波文庫）

「機械」は、「技術革新」の象徴だ。チャップリンの映画『モダン・タイムス』で描かれているように、^⑧人間が機械を使っていたつもりが、いつしか人間が機械に追い回されることになる。

パン職人も、イーストなくしてパンがつかれなくなってしまうえば、「イーストの付属物」となったも[⊕]ドウゼン。こうなると、パン職人という名の「付属物」は、いくらでも替えがきくようになる。どれだけ無茶苦茶に働かされようとも、ただひたすらそれを耐^たえるしかない。資本家は、逆らう奴はクビにすればいいし、脱落したら人を補充^{ほじゅう}すればいい。

人がどんどん^㉔やめていく劣悪な労働環境^{かんきよう}と、そこで働く職人たちの^㉕心もとない技術は、^㉖労働が単純化された結果生まれた、兄弟のようなものだったのだ。

僕たちが生活するために必要な「商品」のなかで、大きな割合を占めるのが、「食」だ。

^㉗その「食」が、今^{すさ}凄まじいまでに安くなっている。ハンバーガーもカップラーメンも200円でお釣りが^㉘iv。牛井^{ぎゅうでん}だつて200円台で食べられる。食べものは安ければ安いほどいいという風潮があるが、マルクスに言わせるとそれは大きな間違い。

「職」(労働力)を安くするために「食」(商品)を安くする――。それが、マルクスが解き明かした資本主義の^㉙コウツウなのだ。

農産物の輸入も、「食」を安くするひとつの方法だ。タイムリーなところでは、TPP(環太平洋パートナーシップ協定)に参加すれば農産物価格が今よりも安くなる、米と牛肉の関税が撤廃^{てつぱい}されれば牛井は200円を^㉚v、などという話があるが、この手の話は、何も今になって始まったことではない。マルクスは、当時の資本家(経営者)が、農産物の輸入自

由化についてどんなふうを考えていたか、その^㉛ホネネを引用して紹介^{しょうかい}している。

「産業の利益は、穀物およびすべての食糧^{しよくりよう}品ができるだけ安いことを要求する。というのは、それらを高くするものがないであろうと、それは、労働をも高くするに違いないからである。(略)食糧品の価格は、労働の価格に影響を与えるに違いない。生活必需品^{ひつじふ}の価格が安くなれば、労働の価格は、つねに引き下げられるであろう」(『資本論』第1巻)

消費者目線で考えてみても、「商品」が安ければ安いほど、ありがたく感じられる。もちろん「商品」の売り手目線でも、安くしたほうが売れる、という思いはついて回る。けれどもそれが巡^{めぐ}り巡って、労働者の首を絞める。マルクスは、そのことを教えてくれる。

イーストを使って誰でも簡単にパンがつかれるようになると、パンの値段が安くなり、パン屋の労働者は安くこき使われ続ける。そして、工房での労働は単純化され、パン屋本来の技術は、いつまで経^たっても身につかない。

その悪循環^{あくじゆんかん}から抜けだすために――。厳選した食材を使い、手間暇^{ひま}をかけて、しっかりとパンをつくる。そしてその対価として真つ当な価格をつける。パン職人の技術を活かしたパンをつくり続けられるように、しっかりと休む。「タルマリー」ではそんなパンづくりを目指し、実践^{じっせん}しつつある。

(渡邊格『田舎のパン屋が見つけた「腐る経済」――一部改変――による)

⑨ マルクス……経済学者

「タルマリー」……筆者が開いたパン屋の名前

問一 〰線ア・㊦の片仮名を漢字に直しなさい。

問二 i v にあてはまる語として適当なものを次の語群ことぐんからそれぞれ一つずつ選び、必要があれば適当な形に変えて答えなさい。

語群 取る 来る 切る 占める 浮く 割く

問三 【a】〔e〕に入る言葉として適当なものを次のア・オの中からそれぞれ一つずつ選び、記号で答えなさい。

ア だから イ 要するに ウ それよりも エ たしかに オ あるいは

問四 線ア「力説し」・㊦「腕」・㊣「秘伝」・㊤「太刀打ち」・㊥「心もとない」の意味として適当なものをそれぞれ次のア・オの中から一つずつ選び、記号で答えなさい。

㊦力説する

ア 自分の意見を通そうとして、力を抑えて述べること
イ 思いを知らせようとして、感情を込めて述べること
ウ 相手を納得させようとして、力を込めて述べること
エ 自分の気持ちを伝えようとして、冷静に述べること
オ 相手にわかってもらおうとして、丁寧に述べること

㊦腕

ア 個性
イ 根性
ウ 能力
エ 発想
オ 年季

㊣秘伝

ア 秘密にして、誰にも伝えてはならない事柄
イ 秘密ではあるが、実はみんなが知っている事柄
ウ 秘密にして、伝わらないままになっている事柄
エ 秘密であっても、誰もが知ることのできる事柄
オ 秘密にして、特別な人にだけ伝授する事柄

⑤ 太刀打ち

- ア まともに張り合って競争すること
- イ 真剣^{しんけん}で相手を切りつけること
- ウ 攻撃を受け止めて身を守ること
- エ 相手を打ち倒^{たお}して懲^こらしめること
- オ しつかりと叩^{たた}いて形を直すこと

⑥ 心もとない

- ア 心がこもっていない
- イ 配慮^{はいりょ}をとまなっている
- ウ 心配しようがない
- エ 頼^{たの}りなく不安である
- オ 不完全で物足りない

問五

——線X「『イースト』と『天然酵母』の違いだった」とありますが、次のア～オについて、「イースト」にあてはまるものはA、「天然酵母」にあてはまるものはBとして、それぞれ記号で答えなさい。

- ア 個性があり、複雑な味わいのパンができる。
- イ 培養の仕方に問題がある可能性がある。
- ウ 発酵の管理が難しく、扱^{あつか}いづらい。
- エ 効率よくパンを発酵させることができる。
- オ パンを腐らせてしまうこともある。

問六

——線①「製パンに適した酵母を工業的に純粹培養したもの」とありますが、その言い換^かえとなる表現を本文中より五十字以内で探し、最初と最後の五字をそれぞれぬき出して、答えなさい。

問七 — 線②「顔だけをこちらに向けて話しはじめた」とありますが、Tさんはどのような人物であると考えられますか。

その説明として適当なものを次のア～カの中から二つ選び、記号で答えなさい。

- ア 効率よく仕事をするために無駄を嫌う合理的な人物
- イ 仕事に追われて余裕もなく、人を遠ざけようとする人物
- ウ 人と真つ直ぐに向き合うことができない屈折した人物
- エ 仕事に慣れており、パンについて豊富な知識をもった人物
- オ 仕事をしながらも、相手の質問に答えようとする誠実な人物
- カ 自分の知識をひけらかすことに喜びを感じる博学な人物

問八 — 線③「そんなに悪いことには思えない」とありますが、そのようにいえるのは、どのような観点を重視している

からですか。その観点として適当なものを次のア～オの中から一つ選び、記号で答えなさい。

- ア 安全
- イ 平等
- ウ 選抜
- エ 能率
- オ 個性

問九 — 線④「イーストは、パン屋の経営や労働のかたちを大きく変えた」とありますが、「イースト」がもたらした変

化の説明として適当ではないものを次のア～オの中から二つ選び、記号で答えなさい。

- ア 特別な技術が必要とされなくなり、親方と弟子といった職人的なつながりがなくなった。
- イ 誰でもパンが簡単につくれるようになって、パンを気軽に入手できるようになっていった。
- ウ 技術を習得するための修業がいらなくなり、忍耐力が足りない若者が増えてしまった。
- エ 労働者が増えたために生産性があり、労働者は豊かな生活ができるようになった。
- オ 雇う人と雇われる人とに分けられ、パンの生産に関わる人の数が次第に増えていった。

問十——線⑤「パン屋で修業していた僕の仕事の過酷さは、なぜマルクスが生きた150年前と変わらないのか？」とありますが、これについて次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) なぜ生活は改善されないのですか。その理由として適当なものを次のア・オの中から一つ選び、記号で答えなさい。
- ア 時間的なゆとりを得ることができなくなってしまったうえに、以前と変わらない技術を使って働かされているため。

イ 技術革新が進むと他のパン屋よりも多くのパンがつくれるようになり、資本家が多く利潤を得られるようになったため。

ウ 他のパン屋に先んじて技術が発達すると生産に関わる費用が下がり、今までと同額で売ってもその差によって利益が生じるため。

エ 資本家同士の競争によって技術革新が進んで利潤が上がったとしても、すぐに他のパン屋に追いつかれてしまうため。

オ 技術革新によって多くの利潤を得ても他との競争にのみ込まれてしまい、資本家の思惑もあって、働き手にゆとりが生じないため。

- (2) このような発言をする筆者の心情として適当なものを次のア・オの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア 日々の生活に疲れきってしまい、厳しい労働環境を分析してはいるものの、それ以外のことには気が向かないほど気が滅入っている。

イ パンづくりの中で抱いた疑問を冷静に分析し、以前と変わらないままの労働環境を改善させようと新しい技術開発に意欲を燃やしている。

ウ 自分が経験してきたことの実感に基づき、改善のみられない厳しい労働環境に疑問を抱くとともに憤りを感じている。

エ マルクスの分析を理解したうえで、それが現在の過酷な労働環境にもあてはまることに驚き、改めて問題解決に取り組もうとしている。

オ パンづくりについて歴史的な観点から眺めることで得た発見を喜びながらも、それを労働環境の問題として語ることに苦痛を抱いている。

問十一 〓線Y「技術革新」とありますが、それに伴う事柄を考えるにあたって、パンの生産販売に関する一日あたりの収支を示すデータを次に挙げました。このⅠ・Ⅱのデータを参照して次の(1)・(2)の問いに答えなさい。なお、データはわかりやすくするために単純化しています。解答の際に記入する数字に関しては、参照データの表記の仕方に従うものとします。

Ⅰ

❖支払った費用…労働力6000円
❖パンの売り上げ…100円×80個＝8000円
❖得られる「利潤」…8000円(売り上げ)－6000円(費用)＝2000円

Ⅱ

❖支払った費用…労働力6000円
❖パンの売り上げ…100円×160個＝1万6000円
❖得られる「利潤」…1万6000円(売り上げ)－6000円(費用)＝1万円

(1) Ⅰのデータを参考にして、次の文章の A F に入る適当な数字をそれぞれ答えなさい。

「労働力」の「交換価値」(給料)は、1日あたり A 円で、これがパンの生産に関わる費用とみなされる。パン1個の値段は B 円なので、1時間の労働でパン10個をつくれとすれば、そのとき生み出した「交換価値」は C 円となる。データⅠではパンを80個つくっているので、このときの労働時間は D 時間であり、資本家が労働者に支払う給料分の元をとるために必要な労働時間よりも E 時間多くなっている。この差によって生じる儲けが F 円であり、1日あたりの給料が固定されている場合、労働時間を増やすほど、利潤は大きくなっていく。

(2) ⅠとⅡのデータを比べて「技術革新」と利潤の関係について、数値を具体的に挙げながら説明しなさい。なお、ⅠもⅡも労働時間は同じものとして考えること。

問十二 —— 線⑥「結局、最後に笑うのは、労働者ではなく資本家なのだ」とありますが、なぜ「資本家」が「最後に笑う」ことになるのですか。その理由として適当なものを次のア～オの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア 労働者に支払う給料が安くなるとそれにつれて、商品の価格も下がるので、生産にかかる費用を少なくすることができ、結果として資本家がより利益を得ることができるから。

イ 商品の価格が下がると労働者が必要とするお金が少なくて済むようになり、資本家は労働者に支払う給料の額を減らすことができるので、結果的に得をすることができるから。

ウ 商品の価格が低下すれば、消費者としての労働者の生活も楽になり、資本家に対する不満も減少するため、何もしなくても資本家は感謝されるようになるから。

エ 労働力の対価として支払う費用が抑えられるようになれば、その分を事業の拡大の費用に当てることができるから、結果、資本家と労働者の両方が満足することができるから。

オ 価格低下の競争は資本家のものではなく、労働者によって行われるものであるため、給料に関する問題は最終的には資本家の問題になってしまうから。

問十三 —— 線⑦「替えがきく」とありますが、このような発想を具体的に表している部分を——線⑦より後の本文中より三十字以内で探し、最初と最後の五字をそれぞれぬき出して、答えなさい。

問十四 —— 線⑧「人間が機械を使っていたつもりが、いつしか人間が機械に追い回されることになる」とありますが、これと同じような例として適当なものを次のア～オの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア 最初はスマートフォンを持っていなかったが、実際に使ってみると便利だったので今となっては手放せなくなってしまった。

イ 最初は元気に犬を散歩させていたが、途中で疲れてしまい、最後には犬に引っ張っていつてもらう形でようやく家にたどり着いた。

ウ 最初は暇つぶし程度にゲーム機で遊んでいたが、今ではゲームのことがいつも気になり、遊びが義務のように感じられ苦痛となってしまった。

エ 最初は無理やりに参加させられたスポーツではあったが、やっているうちに楽しくなり自分から習いに行くようになって、充実感^{じゅうじつ}を得られた。

オ 最初は個人的なやりとりのためにメールを使っていたが、だんだん馴^なれてきたので仕事でも使うようになり、効率よく仕事を行えるようになった。

問十五 —— 線⑨「労働が単純化された」とありますが、そのために従来のパン職人はどのような存在に変わってしまいましたか。パン職人における「労働」の「単純化」とはどのようなことを明らかにしつつ、九十字以内で説明しなさい。

問十六 〓線Z〓その『食』が、今凄まじいまでに安くなっている」とありますが、マルクスの発言に注目すると「食」は最終的には何と結びつくものだと思いますか。適当なものを次のア～オの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア 労働の価格 イ 関税 ウ 生活必需品 エ 輸入 オ 本来の技術

問十七 この本文が収められている書籍しよせきのタイトルは『田舎のパン屋が見つけた「腐る経済」』となっています。このタイトルをふまえ、筆者の考えをまとめた次の文章の [A] [D] に入る適語を指定の字数に合わせて補い、文章を完成させなさい。

発酵に際して「[A (二字)]」可能性を含むパンは天然酵母を使用したもので、職人の高い [B (二字)] がなければ商品にはならない。それに対して、「腐らない」パンは [C (四字)] を使用した誰にでもつくることができるものだといえる。腐らないものでできている資本主義においては、マルクスが言うように [D (三字)] は代替可能なものとして取り扱われる。それに抵抗する手段として、「[A (二字)]」という当たり前の現象を前提にパンづくりに取り組み、 [B (二字)] に見合う対価が払われるようすることで [D (三字)] を保護して、単純化された労働から解放し、商品価格の低下に伴い労働力が安く買い叩かれるという悪循環を断つことで本来の労働のあり方を取り戻すべきだと筆者は考えている。

問十八 本文に関する説明として適当なものを次のア～オの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア 筆者は、チャップリンの映画によって技術革新が人々に幸福をもたらした状況じょうきょうを説明しようとしている。

イ 筆者は、マルクスが資本主義を嫌悪けんおして、現状を打開する方法を具体的に提示したと述べている。

ウ 筆者は、イーストの使用に関する問題は天然酵母との配合を考えることで、改善の余地があることを伝えようとしている。

エ 筆者は、食品が安くなることによって経済が活性化し、それに合わせて労働者をめぐる問題も少しずつ解決されると考えている。

オ 筆者は、パンづくりを通して学んだことを経済における現代社会の問題と結びつけ、問題解決のために具体的に取り組もうとしている。

得 点
点

[illegible]