

【1】次の文章をよく読んで、問1～問9に答えなさい。

ぼくは今日、麻布中学校の入試を受けている。今はちょうど昼休みだ。苦手な算数が思ったよりもよくできたので、少しほっとしながらお弁当を食べている。お母さんが作ってくれたお弁当の中身は、ア. シヤケと昆布のおにぎりが2つ。卵焼きにウインナー、イ. キユウリとワカメの酢の物、そして自家製のウ. ぬか漬け。どれもぼくの大好きなメニューばかりだ。本当は鶏の唐揚げも食べたかったけれど、あぶらっこいものを食べ過ぎると午後の社会の時間に眠くなってしまいそうなので、今日はあえて入れてもらわなかった。唐揚げは家に帰ってから夕食に家族といっしょに食べることになっている。今から楽しみで仕方がない。まったく食べもののことを考えている場合ではないというのに。

ぼくの家は都内の私鉄沿線の商店街にある。昭和30年代から続く商店街の一角にある魚屋で、お父さんとお母さんがお店を切り盛りしている。向かいにあるのは唐揚げ専門店で、ぼくはそこの特製唐揚げが大好きだ。その店は5年ほど前に開店した新しい店で、大分県の名物「中津唐揚げ」が食べられるという人気店だ。テレビのE. 「ご当地グルメ」の特集でも取り上げられたことがあり、夕食前の時間には行列ができていたこともある。商店街にはうちの店と同じく昭和からやっているお店が少なくないけれど、にぎわっているのはこの唐揚げ屋さんくらいで、それ以外のお店はお客さんが減ってきて困っている。最近、近所にとっても大きなスーパーができた。日本中で郊外に大型店ができてオ. 昔ながらの商店街はどんどん衰退し、「シャッター通り」になってしまったところもあると、学校の授業でも習った。魚屋を営むぼくの家にとって、それは教科書の中だけの絵空事ではない。

と言いつつ、ぼくの家もよくその大型スーパーを利用している。今日のお弁当のおかずのほとんどはそこで買ったものだ。商店街で買うより少し安いのだとお母さんが言っていた。聞けばカ. 「プライベートブランド」といって、スーパーが独自に契約して販売しているものも多く、そのぶん安く買えるのだという。

実は魚も、全国展開しているスーパーはけっこう安くておいしいらしい。うちは毎朝お父さんがキ. 豊洲市場まで行って魚を仲卸業者から仕入れているけれど、近所の大型スーパーは、契約した漁港から直接各地の店舗に運んでいる。だから朝にとれた魚を、その日の午後にはお店に並べることができるということだ。

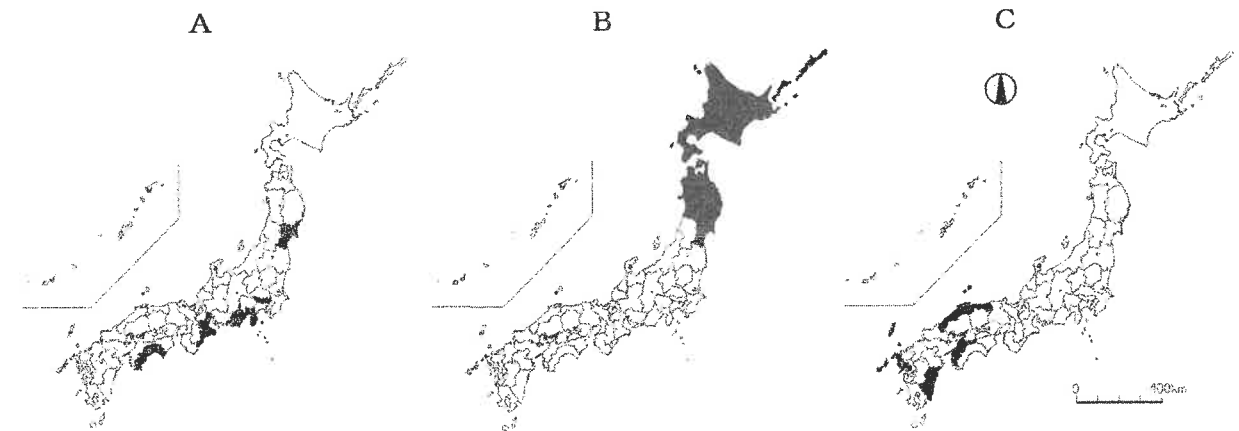
全国展開のスーパーでは、電話やインターネットで注文すると家まで商品を届けてくれるサービスも行っているそうだ。長年うちの店に魚を買いに来てくれたご老人が最近それを利用するようになったと聞いて、お父さんも魚の宅配を始めようと考えているらしい。超高齢社会という言葉をよく聞く。商店街のお客さんだけではなく、お店をやっている人にも高齢化がすすんでいる。商店街では世代交代も大きな課題だという。ぼくはお父さんから、「おまえはこの店を無理に継がなくても良いからな」と言われているけれど、将来どうしようか迷っているところだ。

ぼくは生まれた時から身近に魚があったから、魚や海がとても好きだ。麻布には生物部があって、珍しい生き物を採集したり、飼育したりすることがさかんだと、インターネットで読んだことがある。できればぼくは魚を研究する生物学者になりたいとも思っている。世界の人口はますます増加し続けているけれど、魚介類の消費量はそれを上回る勢いで増

加しているという。日本は昔から多くの魚をとってきた国だけど、最近は魚を世界中から輸入している国でもある。このまま世界中で魚をとり続けたら、アジやイワシといった庶民的な魚も、将来手に入らなくなる可能性があるらしい。逆にそういう魚の漁獲量を安定させていくことが、世界の飢餓や貧困の問題を解決する可能性があるという報道も見たことがある。今後はとる漁業よりク. 育てる漁業の重要性が増していくに違いない。最近では近畿大学が不可能とされてきたクロマグロの完全養殖に成功して、「近大マグロ」というブランドで売られるようになっていくし、ニホンウナギの完全養殖にも成功したらしい。マグロのお寿司やウナギの蒲焼きはケ. 日本の食文化だと思うし、これからもみんながおいしく魚を食べられるように、将来ぼくも何か貢献したいと思っている。

おっと、昼休みの終わりを告げるチャイムが鳴った。麻布の生物部に入るためにも、今はこの入試をがんばるしかない。

問1 下線部アについて。下の地図A～Cは、サケ類、カツオ類、アジ類の漁獲量が多い都道府県5位までを示したものです。それぞれの地図が示す魚の組み合わせとして正しいものを、下のあ～かから1つ選び、記号で答えなさい。

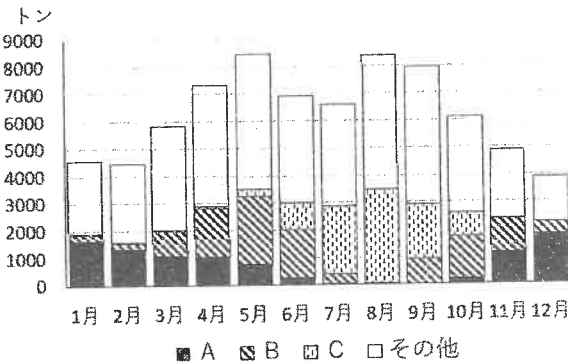


2017年漁業・養殖業生産統計より作成

- | | | | |
|---|--------|--------|--------|
| あ | A－カツオ類 | B－サケ類 | C－アジ類 |
| い | A－カツオ類 | B－アジ類 | C－サケ類 |
| う | A－サケ類 | B－カツオ類 | C－アジ類 |
| え | A－サケ類 | B－アジ類 | C－カツオ類 |
| お | A－アジ類 | B－カツオ類 | C－サケ類 |
| か | A－アジ類 | B－サケ類 | C－カツオ類 |

問2 下線部イについて。下の図は東京の市場に届くキュウリの月別・産地別の入荷実績を示したものです。図中のA～Cにあてはまる県名の組み合わせとして正しいものを、下のあ～かから1つ選び、記号で答えなさい。

キュウリの月別・産地別入荷実績（東京都中央卸売市場）



2019年東京都中央卸売市場年報より作成

- あ A—埼玉 B—宮崎 C—福島
い A—埼玉 B—福島 C—宮崎
う A—福島 B—宮崎 C—埼玉
え A—福島 B—埼玉 C—宮崎
お A—宮崎 B—埼玉 C—福島
か A—宮崎 B—福島 C—埼玉

問3 下線部ウについて。ぬか漬けとは、精米する時に出る「ぬか」を利用した日本の伝統的な発酵食品です。おもに米を利用した発酵食品ではないものを、下のあ～おから1つ選び、記号で答えなさい。

- あ みりん い 日本酒 う 酢 え しょうゆ お 甘酒

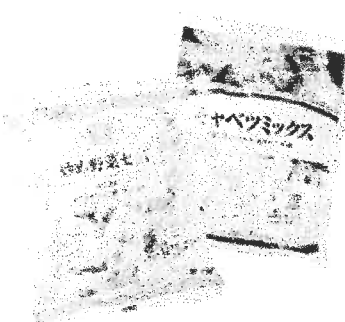
問4 下線部エについて。最近では、「ご当地グルメ」とよばれる地域の料理が数多くみられます。下の説明文は、「郷土料理」と「ご当地グルメ」の違いについて述べています。表を参考にして、説明文の□をうめて文を完成させなさい。

説明文 郷土料理がその地域で伝統的に食べられてきたものであるのに対し、ご当地グルメは□を目的として、地域で料理を新しく開発したり、昔からある料理を再発見したものである。

郷土料理の例	ご当地グルメの例
山形のいも煮 秋田のきりたんぽ鍋 下関のふぐの刺身	富士宮焼きそば 宇都宮の餃子 富山ブラックラーメン

問5 下線部オについて。地方都市では、駅前の密集した商店街や住宅地で「都市のスポンジ化」とよばれる現象が問題となっているところがあります。どのような現象でしょうか。答えなさい。

問6 下線部カについて。大型スーパーやコンビニのプライベートブランド商品として、袋入りの便利なカット野菜が増えてきたのはなぜですか。下の写真を参考にして、購入する消費者にとっての理由と、スーパーやコンビニと契約する農家にとっての理由を、それぞれ答えなさい。



袋入りのカット野菜



加工用のニンジン

問7 下線部キについて。東京には豊洲市場や大田市場といった大きな中央卸売市場があります。魚屋や八百屋の多くが、生産者から直接仕入れるのではなく、こうした卸売市場で仕入れを行うのはなぜでしょうか。その理由として誤っているものを下のあ～おから1つ選び、記号で答えなさい。

- あ 多種・大量の品物が集まり、小売店の必要な量で品物を購入できるため。
い 物流のしくみが整い、産地以外でも新鮮な品物を手に入れやすいため。
う 品物の質と価値を見極める仲卸業者の「目利き」を信頼しているため。
え 競りで仲卸業者が交渉するので、生産者から仕入れるより値段が安くなるため。
お デジタル化は遅れているものの、支払いや取引のしくみが整っているため。

問8 下線部クについて。右の認証ラベルは、環境に配慮した「責任ある養殖により生産された水産物」に付けられています。海で行われる「責任ある養殖」とはどのようなものですか。具体的に答えなさい。



※ASCは水産養殖管理協議会という国際的な非営利団体のことです。

- 問9 下線部ケについて。2011年に日本政府は「和食 日本人の伝統的な食文化」をユネスコ世界無形文化遺産として推薦し、その後登録されました。政府はどのような効果をねらっていたのでしょうか。国内向けのねらいと海外向けのねらいを、それぞれ答えなさい。



農林水産省のホームページより

- 【2】次の文章をよく読んで、問10～問16に答えなさい。

食べるとは、食べものとは何か

私たちにとって「食」とは何でしょうか。「食」という言葉には、「食べるもの」や「食べる行為」といった意味があります。君たちも、家庭では食事を家族と食べ、学校では給食をクラスの友達と食べることを繰り返しています。その時に、これはおいしい、まずい、あるいは好きだ、嫌いだ、と感じながら毎回食べていると思います。

「食」を考える時、おいしさの要因が目の前にある料理そのものにあるのか、仲間と楽しく食卓を囲んで料理を食べることにあるのかは人それぞれでしょう。食べることには、その人特有の思いがともないます。

食べることが不安定だった時代

人類は手で道具を作り、動物や木の実を狩猟・採集していた時代から、麦や米などを栽培する農耕や、家畜を飼う牧畜が広まった時代まで、たびたび飢えに悩まされてきました。望む食べものが手に入らない場合には、「代替食」を食べて、飢えをしのいで生活せざるをえませんでした。たとえば、オランダではチューリップの球根が食料となりましたし、日本ではアワやヒエといった雑穀だけでなく、雑草を食べたりもしていました。食べものが豊かでなかった時代には、人間は食べられるものなら何でもア. 工夫して食べてきたはずです。

ヨーロッパの人びとは、古くから料理に香辛料を使っていました。しかし胡椒などの香辛料はインドや東南アジアのごく限られた土地でしか生育していませんでした。イ. 大航海時代にヨーロッパの人びとが海外に進出したのは、この香辛料を手に入れるためでした。香辛料は当時「万能の薬」として、ヨーロッパの人びとの生活には大切なものでした。香辛料は今でもさまざまな料理に使われ続けています。

このように人類は長い時間をかけ、さまざまな味を試みたくえて、食べものを選び続けてきました。さらには調理をすることで、安全に美味しく食べられるような努力もしてきました。人類の長い歴史を考えれば、たくさんの食べものの中から自分の食べたいものを食べられるようになったのは、つい最近のことなのです。

同じ釜の飯を食う文化

家族や家族以外の人と一緒に食べることを「共食」といいますが、共食は昔から行われていました。

縄文・弥生時代に、ウ. 竪穴住居で暮らしていた人びとは、家族単位で食事をしていましたと考えられています。原始時代から現代に至るまで、私たちの社会は家族というまとまりで食事をしてきた歴史があります。

これに対して、家族以外の人と一緒に食べることに長い歴史があります。「同じ釜の飯を食う」という言葉がそのことを示しています。この表現は、家族以外の特に関係にある人との食事に使われます。平安時代には、藤原氏がお祝いの宴会に皇族や貴族を招待して、料理をみんなで食べていましたし、武士が支配するようになってからも、「椀飯」（今日の「大盤ぶるまい」の元となった言葉です）とよばれる、将軍が武士に食事をふる

もう宴会が開かれました。将軍と武士が酒や食べものを共食することで、主従関係や武士同士の結びつきを確認していました。また、自然とかかわり田畑を耕すことが中心であった農村では、神様に食べものを捧げて、神と村人が共食する儀式を行い、村人たちは結びつきを強めました。このように家族以外との共食は、人間相互の関係や仲間の団結を強くするために、非常に大きな役割を果たしてきました。

ところで、食べものの好みや食事のしかたは、場所や地域、エ.時代によっても変わってくることがあります。普段私たちが食事をする時は、あまりそのことを気にしません。「食」を意識するのは、いつもと違った場所で食事をしたり、初めて出会った人とテーブルを囲む時です。旅行で行った外国での食事や、友だちの家でごちそうになる食事、あるいは入院した病院での食事では、いつもと違う何かに気づくことがあるでしょう。

食べものによっては、「食べる」か「食べない」かが、地域によって違っていたりします。日本国内でも、納豆は「食べる」地域と「食べない」地域に分かれる食べものです。また梅干しは、外国の人は食べないかもしれません。正月に食べるオ.雑煮も、地域によって違いが見られる料理です。こうした「食」による境は、私たちに仲間とそうでない人との区別をもたらす場合があります。時には、同じものを食べる人たちが仲間としてまとまる一方で、そうでない人たちに違和感を持ってしまうこともあるのです。

昔は地域として結びつきを深めるために、祭りや行事の時だけでなく、普段から隣近所の住民同士が料理を分けあっていました。同じ料理を食べることで、さらに結びつきが強まりました。現在では、転勤による引っ越しが増えたり、祭りや行事が少なくなったりして、自分が住む地域の人びとと関わることも少なくなり、地域で共食する機会も減りました。また職場などでも、親睦を深めるための忘年会や新年会に参加するのを嫌がる人が多くなってきました。

食べることの未来

祭りや行事、あるいは仲間や親戚との宴会など、人びとが結びつきを強めるために続けられてきた共食文化は、これからどのように変化していくのでしょうか。今は、ひとり暮らし世帯が増えています。また、一緒に暮らしている家族でも、食卓を囲んで一緒に食べることをしない、あるいはできない生活が増えています。このような社会の変化の中で、共食の重要性は問われ続けています。夕食を満足にとれない子どもたちに食事を提供する力、「子ども食堂」が各地に見られるようになってきています。そこは、子どもたちに共食の体験をしてもらう場にもなっています。

少子高齢化がすすみ、人びとのつながりが弱まっている地域では、交流できる場所をNPO団体や市区町村の役所が支援することでしか、人びとのつながりが維持できなくなっています。キ.同じ場所で、同じものを一緒に食べる共食文化の未来は、どのようになっていくのでしょうか。みなさんも考えてみてください。

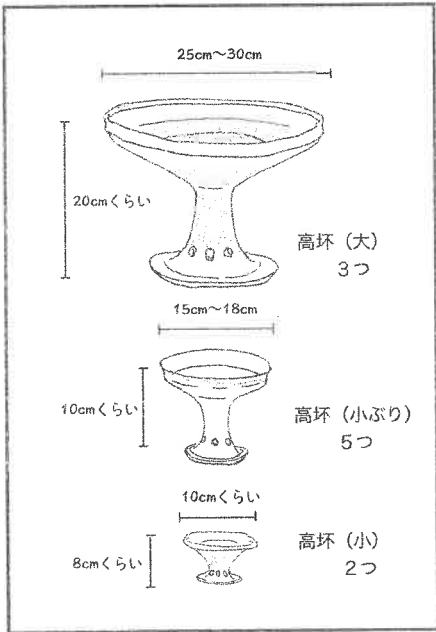
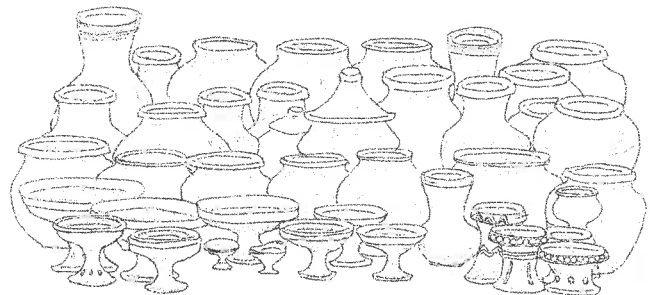
問10 下線部アについて。下の表は2012年にイギリスの王立協会が発表した「食の歴史において最も重要な発明トップ20」のうち、おもな発明を3つに分類したものです。それぞれどのようなことに役立った発明でしょうか。表の①と②にあてはまる文を答えなさい。

分類	発明
加熱して食べやすくする	オーブン、 ^{しよくざい} 食料を焼くこと、電子レンジ
①	冷蔵、 ^{さつじん} 殺菌・ ^{かんづめ} 減菌、缶詰
②	用水路などの設備、 ^{だつこくき} 脱穀機・コンバイン（自動収穫機）、品種改良、 ^{すき} 鋤

問11 下線部イについて。カステラ・こんぺいとう・天ぷらは、このころある国から日本に伝来した食べものです。どこの国から伝来したのでしょうか。国名を答えなさい。

問12 下線部ウについて。弥生時代後期の近畿地方の一軒の住居跡から、下の絵にあるような約40個の土器が発掘されました。出土した高坏の様子から、ここに住んでいたのは4～5人の家族と推定されています。この時代の人たちは、大きさの違う高坏をどのように使い、食事をしていたのでしょうか。右下の高坏の絵を参考にして、答えなさい。

【大阪府高槻市のある遺跡から出土した弥生土器】



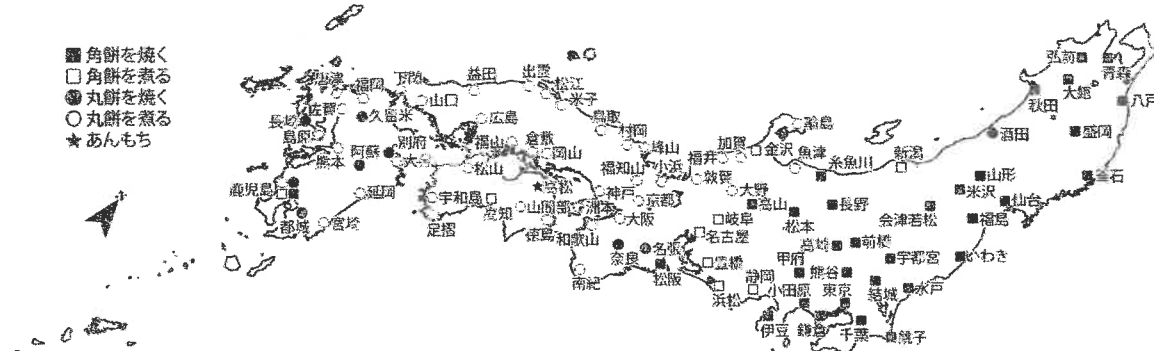
出土した高坏の数と大きさ

問13 下線部エについて。鎌倉時代から江戸時代のあいだに、人びとは、四つ足の動物の肉に下の表にあるような別名をつけて食べるようになりました。このような別名をつけて食べていたのはなぜでしょうか。理由を答えなさい。

動物	別名
猪	ぼたん
鹿	もみじ
馬	さくら

問14 下線部オについて。雑煮は、丸餅を食べる地域と角餅を食べる地域に分かれる料理です。東日本は角餅を食べる地域にもかかわらず、山形県酒田市は丸餅を食べる地域となっています。酒田の雑煮が丸餅になったことについて説明した下のあ～おの文から、最も適切なものを1つ選び、記号で答えなさい。

- あ 室町時代に京都から将軍がたびたび訪れた酒田では、その影響により京都文化が根付いたため。
- い 江戸時代に開発された西廻り航路により、京都・大坂との物資のやりとりが活発に行われ、その地域の文化の影響が大きかったため。
- う 天然の良港があったこの地は、江戸時代まで日本海交易の中心地だった。その影響で、中国から伝来した餅の形である丸餅を今でも受け継いでいるため。
- え 江戸時代に幕府の命令で長州藩が酒田に配置換えされたことにより、西国の食文化が根付いたため。
- お この地方は稲作の盛んな地域で、豪雪地帯でもある。このため餅は保存食として用いられており、一口大に丸めて蓄えることが広まっていたため。



※北海道と沖縄県は、古来よりの伝統的な雑煮文化がないため掲載していない。
農林水産省のホームページを参考にして作成

問15 下線部カについて。子ども食堂の一日は、下の表のようになっています。子ども食堂でこのような時間割が組まれているのは、子どもの成長にどのようなことが必要だと考えられているためでしょうか。お腹を満たすこと以外に2つ答えなさい。

ある子ども食堂の時間割	
14:00	開店（子どもたちが集まる）
14:00～15:00	宿題
15:00～15:30	おやつ
15:30～17:00	大学生ボランティアとの外遊び
17:00～18:00	夕食の調理と準備
18:00～19:00	夕食
19:00～19:30	後片付け
19:30～20:30	将棋教室、英語教室、紙芝居
21:00	閉店（子どもたちが帰る）

問16 下線部キについて。現代は共食が行われにくい社会になっていますが、多くの小学校では給食という共食が行われています。君は、学校給食にかかわる問題点にはどのようなものがあると考えますか。また、給食をどのように改善すれば、より意味のある共食となるのでしょうか。君が考える問題点とその改善策を80字以上120字以内で書きなさい。ただし句読点も1字分とします。

〈問題はここで終わりです〉

受験番号	
氏 名	

(2021年度)

社会解答用紙 (その1)

【 1 】

問 1

問 2

問 3

問 4 ご当地グルメは

を目的として

問 5

問 6 消費者

農 家

問 7

問 8

問 9 国 内

海 外

(整理番号)

小 計	
-----	--

