

2021 年度 生活科学科生活デザイン専攻 一般入試 出題意図・採点基準

【出題意図】

課題文では、県内の学校での防災教育についての調査結果が示され、最後の段落で文科省担当者の「改めて防災意識を高める必要がある」という意見を示している。これらの内容を踏まえて、これからの時代に、どのように防災教育を実施すべきかについて論じてもらうことを意図している。

また、その際に、自分のこれまでの学校での経験に触れて論じるように求めている。受験生の多くは、東日本大震災の発生時には小学校 2 年生であった。自身の震災の記憶はあるものの、まだ「子ども」の段階での出来事である。これまで、学校で積極的な防災教育を受けた経験のある受験生は、その経験をもとに論じればよい。一方、あまり防災教育を受けてこなかった受験生は、「そのことにどのような問題があるか」という視点で論じることになる。

多くの受験生が「今後、防災教育を充実させるべき」という意見を示すと思われる。その目的として「防災意識の向上」を示した場合は、5 段落目の「学校で震災の話を書く頻度と家庭の防災意識との関係」を論拠として挙げてもらう必要がある。加えて、豪雨災害など近年の自然災害の増加を背景としてもよい。あとは、高校生としての一般的な知識や経験の中から考えられることを挙げてもらう必要がある。

「防災教育を特に充実させる必要はない」という意見を示す受験生はほとんどいないと思われるが、その場合には、代替案と適切な論拠が示されていることが必要となる。

【採点基準】 100 点

理解力、論理力、思考力、表現力を中心として総合的に評価します。

特に、2021 年度の問題では、以下の点を採点の際のポイントとします。

- ・ 課題文の内容を読み取り、理解できているか。
- ・ 自分のこれまでの学校での経験に触れながら、自分の論を展開できているか。
- ・ 適切な論拠が挙げられているか。

(以下は一般的な項目)

- ・ 理路のとった文章になっているか。
- ・ 序論・本論・結論という構成の文章になっているか。
- ・ 文字数は要求範囲内か。(700～800 字)
- ・ 誤字脱字はないか。

【作題意図】

課題文では、古典を引用して、生活習慣が私たちにもたらす影響について述べている。

問1では、課題文を要約させ、①文章を適切に抽出しているか、②字数制限を守っているか、③誤字・脱字がないか、をみる。

問2では、①解答対象である、「受験生自身の食生活習慣の内容」、「日常的に取り組んでいること」、「その取り組みによって受験生自身にどのような影響がもたらされたのか」、について述べさせるとともに、②まとまりをもって、わかりやすく述べられているか。③字数制限を守っているか、④誤字・脱字がないか、をみる。

問1

【採点基準と配点】 (配点：80点/200点)

- | | |
|------------------|------------------------|
| ① 文章を適切に抽出しているか。 | (思考力・判断力・表現力) (配点 60点) |
| ② 字数制限を守っているか。 | (思考力・判断力・表現力) (配点 10点) |
| ③ 誤字・脱字がないか。 | (思考力・判断力・表現力) (配点 10点) |

【解答例】

まず、平安末期に作られた絵巻『病草紙』に掲載されている「肥満の女」で、高利貸しとして成功したが、食べ過ぎや飲み過ぎ、運動不足のため、日常生活にも差し支えるほどの肥満になってしまった女を紹介し、平安時代にも肥満症のような生活習慣に起因する病気に侵される者がいたことを挙げている。また、貝原益軒の『養生訓』では、用心して良い習慣をつければ病気にならないが、自制しないで悪い習慣に慣れてしまうと「くるしみつきぬ」ことになってしまうと述べている。病気を例に挙げ、「習い性となる」ことについて述べている。

(248字)

問2

【採点基準と配点】(配点：120点/200点)

- ① 解答対象である、「受験生自身の食生活習慣の内容」、「日常的に取り組んでいること」、「その取り組みによって受験生自身にどのような影響がもたらされたのか」、について述べられているか。
(思考力・判断力・表現力) (配点 15点)
- ② ①について、まとまりをもって、わかりやすく述べられているか。
(知識・技能, 思考力・判断力・表現力) (配点 75点)
- ③ 字数制限を守っているか。
(思考力・判断力・表現力) (配点 15点)
- ④ 誤字・脱字がないか。
(思考力・判断力・表現力) (配点 15点)

【解答例】

私は、高校生活の3年間、昼食の弁当を週に1日以上自分で作ってきた。弁当作りにあたって、自分自身の中で決めたことがある。それは、栄養バランスを整えることと、自分の家で作った食材を取り入れることである。

弁当での栄養バランスの整え方を調べたところ、赤・黄・緑の3色食品群に従って食材をそろえ、弁当箱に対して、主食：主菜：副菜が3：1：2の配分になるように献立を立てると良いということを知った。弁当では、主菜を多く、副菜を少なく入れてしまう傾向にあるため、緑群の食材を務めて取り入れ、このような配分にすることによって、副菜を意識して栄養バランスの良い献立を立てることができた。また、おかずが揚げ物ばかりだと、エネルギー量が多くなりすぎてしまうので、主菜が揚げ物なら副菜はお浸しにするといった工夫をした。

私の家では、米をはじめとして、いろいろな野菜を栽培している。主食をご飯にして、家で収穫した季節ごとの野菜を積極的に主菜・副菜に取り入れた。そうすることによって、年間を通して旬の食材を活かしたおかずを作ることができた。

弁当作りを続けてきたことによって、弁当作りのコツはもとより、食材のもつ特性や栄養についての知識や理解をより深めることができたものとする。

(545字)