

生活デザイン専攻 <令和 4 年度一般選抜 >

【出題意図】

課題文は、普段誰しもが身に付けている衣服を題材にして、ジェンダーという視点から日常生活を見つめなおす内容のものである。

問 1 では主に「理解力」「表現力」を評価する。課題文の内容を正確に理解しつつ的確に表現することを求める。

問 2 では「理解力」「思考力」「論理性」「表現力」を評価する。課題文の説明を理解した上で、自分自身の日常に視点を向け、その中から自分の考えを説明する論拠を明示し、正確な表現で説明を展開することを求める。

【回答例】

問 1

社会に呈示されている「女／男らしさ」、すなわち「ジェンダー・ディスプレイ」をもとに、女／男らしさを装い、その場にふさわしい女／男を演じること (70 字)

問 2

本文では、私たちは成長の過程で、身のこなしや話し方で女／男らしさを調整し、女／男になるのであり、そのために、社会に呈示された女／男らしさを演じあいながら生活しているのだと述べている。女／男らしさとはどういうものなのか、また本当に必要なものなのか、述べてみたい。

確かに、私たちの社会には、女／男らしさを示す服装やふるまいがありふれている。例えば、私が所属する高校では、女子学生はスカート、男子学生はズボンをはいている。また、面接でお辞儀をするときには、女子は手を前に、男子は手を横にする。このように男女間で明らかに異なる装いやしぐさが存在している。

しかし、その一方で女子の制服でもズボン型を選ぶことが出来る学校もある。また近年では、ハイヒールを履いて仕事をするスタイルに異議を唱える働く女性が注目されるなど、女／男らしさの境界があいまいになってきているといえる。

以上のことを踏まえて、私は現代社会における女／男らしさは、残すべきものと廃止されるべきものの二つに分けられると考える。まず、残すべきものとしては、自己表現としての女らしさである。例えば、ハイヒールスタイルで勤務する女性がいることはファッションという自己表現として残されてもよいと考える。しかし疲労感により仕事を妨げる職場においては不要であり、廃止されるべきものに分類できる。よって、現代における女／男らしさという行為は、選択の自由のなかにあり、求められるがままにする行為でもなければ、決して強要されるべきものでもないとは私は考える。(645 字)

盛岡短期大学部 <令和4年度 一般選抜 生活科学科食物栄養学専攻>

【出題意図】

問1

- ・ 出題意図を理解しているか。
- ・ 正確な栄養に関する知識をもって、課題文を読むことができるか。
- ・ 表現が適切・正確であるか。(誤字、脱字、てにをは、なども含む)
- ・ 文章にまとまりがあり、分かりやすく書かれているか。

問2

- ・ 出題意図を理解しているか。
- ・ 正確な知識・学問常識を有しているか。
- ・ 自分の考えを理論的に説明し、明確な結論が導き出されているか。
- ・ 独善的でなく、客観性、柔軟性のある理論展開ができているか。
- ・ 表現が適切・正確であるか。
- ・ 文章にまとまりがあり、分かりやすく書かれているか。

【採点基準】

問1

- ・ 噛み切れない、家族といっしょ、肉料理、栄養失調、お年寄りが元気に生きていくなどの類似表現に触れながら、本文の要約ができているか。

問2

- ・ 自分の考えを理論的に説明し、明確な結論が導き出されているか。
- ・ 自分の考えを客観的に、柔軟性をもって理論展開ができているか。
- ・ 表現が適切・正確であるか。
- ・ 文章にまとまりがあり、分かりやすく書かれているか。

【解答例】

問 1

84歳のBさんは家族といっしょに夕食をとってはいたが、肉料理が噛み切れずおかずを食べていなかった。半年後Bさんはめまいと頭痛を起し病院を受診した。医師は栄養失調、即ちたんぱく質の慢性的不足と貧血と診断し、動物性たんぱく質をとることを勧めた。Bさんの食事は家族と同じ食材・味付けが良いが、調理形態を食べやすいものに変更すべきであった。お年寄りの食事は、その人が元気になるようなものであるべきだ。

(197文字)

問 2

お年寄りが元気で生きていくためには、身体の健康を維持するのに必要な栄養素を含んだ食品を、分量食べなければならない。さらにお年寄りは食欲が衰えがちなので、食欲が湧くような工夫も必要だ。

お年寄りは他の年代よりも少ない栄養素で健康を維持できるわけではないので、食事を整える人は食品の選択に際しては、たんぱく質、脂質、無機質、ビタミンなどの栄養素が十分摂取できることを考慮すべきである。他の年代と同じ料理でも良いが、歯の状態など食べる機能に見合った硬さや口触りであることに注意が必要だ。咀嚼して嚥下しなければ、食品の栄養素を身体に取り込むことができないからだ。

更に食べてみたい、おいしい、懐かしい、楽しいなどの食欲が湧く条件を整えることが必要だ。料理の彩りを良くすると食べてみたいと思ってもらえるだろう。食べる機能に配慮するあまり、見た目が良くない料理にしてしまうことは要注意だ。高血圧などの病気が無いのに必要以上に減塩にしてしまうことは、料理のおいしさを損なってしまうので適塩に留めるべきである。調理を担当する人は、お年寄りの食の思い出に耳を傾けたりいっしょに調理をしたりすることによって、お年寄りの懐かしい味を掘り起こし、食事の楽しさを増すことができるかもしれない。一人で食べることは食事の楽しさを奪うので、なるべく家族や友人と食卓を囲む機会を増やすべきで、そのためにはお互いの時間調整も必要だ。

以上のように栄養素に配慮した食事を食べる機能に合わせて調整し、食欲が湧く工夫をしながら食事を整えることが、お年寄りが元気で生きていくことにつながる。

(672文字)