

【出題意図】

課題文では、岩手の伝統工芸、伝統工芸産業の現状、伝統工芸を取り巻く環境の変化の3つの事項が示されている。これらの内容を踏まえて、自分なりに事例を挙げて、その事例について課題への対応策を論じてもらうことを意図している。

論じるにあたって適切な事例を挙げることを条件としており、自分の周囲の生活環境を、どれだけ興味を持ってみているかが鍵となる。

多くの受験生が「今後も伝統工芸を継続、発展させるべき」という意見を示すと思われる。そのため対応策としては、課題文で示されている5つの課題のうちのどれかに対する内容となっている必要がある。

「伝統工芸はなくなってもよい」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・配点】

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、令和4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。
- ・ 適切な事例が挙げられているか。
- ・ 適切な論拠に基づいて自分の論を展開できているか。

(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。

(key words)

ライフスタイル 大量生産 利便性 機能性 情報 商品開発 需要開拓 普及 輸出

生活科学科食物栄養学専攻 <令和4年度学校推薦型選抜・社会人選抜>

【出題意図】

行事食を通じて地域の風土や伝統を理解する課題文について、食や栄養を志す受験生の「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」を問う。(選抜方法と学力の3要素との対応)

これまでの学校教育において、文部科学省の「学校給食を中心とした食に関する指導」(「家庭科」「社会科」「総合的な学習の時間」)を受けてきた受験生には、課題文に対する理解は十分可能であると判断する。かつ、本課題文に対する理解は本専攻を志す上で、必要な資質と考える。

問1 提示された課題文における行事食の意義を適切に理解し、文書で簡潔にまとめられる読解力と表現力を評価する。(理解力, 読解力, 表現力)

問2 提示された課題文をもとに、栄養士を志す者として、自分の考えを示す技能および思考力を評価する。さらに、誤字、脱字等に留意し、丁寧にわかりやすく伝えられる表現力を評価する。(技能, 思考力・表現力)

【採点基準】

問1.

- ①内容を適切に理解し、文章で的確に表現されているか。(15点)
- ②字数制限を守っているか。(5点)
- ③誤字脱字がないか。(5点)

問2.

- ①自分の考えが明確に表現されているか。(20点)
- ②論述に、誰に、どのような食事を提供するかが明確になっているか。(15点)
- ③字数制限を守っているか。(9割以上)(10点)
- ④誤字脱字がないか。(5点)

【解答例】

問1 (100字)

行事食は地域の伝統や風土と深く結び付き、昔から伝わる料理や行事にちなんだ料理である。栄養教諭が学校給食に行事食を取り入れることで、子どもは自分が住む地域の食文化や農林水産物を理解することができるため。

問2 (696字)

私は、将来病院の管理栄養士として、患者さんに寄り添った食事を提供していきたい。理由は、私の父ががんで入院した時、父に食事を提供する管理栄養士の姿に心を打たれたからである。

これまで病院食は味が薄い、おいしくないという印象が強く、管理栄養士は栄養バランスばかりを重視して食事を提供していると思っていた。しかし、父の前に運ばれる食事には、抗がん剤投与による食欲不振に悩む父のために、特別な配慮がされていた。体格のいい父は、摂取しなければならない食事量が多かった。しかし、父は量が多いと食事に手を付ける気が失せると伝えていたため、まずは完食できるように食事の量を減らしてくれていた。また、主食のご飯は喉のとおりが悪いと訴えていた父に、主食は喉越しの良い麺に変更してくれていた。この管理栄養士による配慮のおかげで、父はこれまで憂うつだった食事の時間を、前向きな気持ちで迎えられるようになった。

父が入院していた病院は、1,000床を超える大きな病院である。管理栄養士が患者さん一人一人の要望に応えることは難しいと思っていたため、父の食事に対する配慮に感銘を受けた。また、父と同じように食事でも悩む患者さんのために、選択食を毎夕取り入れていた。献立作成や食材管理が煩雑になり、仕事が大変そうに感じたが、患者さんを想う熱い情熱、専門職としての使命感が伝わってきた。

このことから、私も父に対応して下さった管理栄養士のように、栄養バランスだけでなく、患者さんの気持ちを大切にしながら食事を提供していきたい。