

令和4年度入学 学校推薦型選抜(一般)、社会人選抜 試験問題の出典

盛岡短期大学部 生活科学科

種別	大問番号	著者名	著作物名	書名等	版元
小論文	生活デザイン 専攻	岩手県	いわての伝統工芸 匠の技	岩手県, 2016年, pp.2-3より, 一部改変	岩手県
	食物栄養学 専攻	青豆 佳美	岐阜県・給食で評判 のよい行事食	「季刊栄養教諭」 第63号, 日本文教出版, 2021年, pp. 62-63より, 一部改変	日本文教 出版

令和4年度 学校推薦型選抜（一般）  
学校推薦型選抜（特別）

## 短期大学部

### 小 論 文 (90分)

学科・専攻名	ページ
生活科学科 生活デザイン専攻	1～3
生活科学科 食物栄養学専攻	4～5
国際文化学科	6～8

### 注 意 事 項

- 1 試験開始の合図があるまでは、この問題冊子の中を見てはいけません。
- 2 志望する学科・専攻により問題並びに解答用紙が異なるので注意ください。
- 3 この問題冊子は8ページあります。なお、下書き用紙が1枚あります。
- 4 試験中に問題冊子及び解答用紙の印刷不鮮明、ページの脱落などがあった場合には手を挙げて試験監督員に知らせください。
- 5 解答は、必ず**黒鉛筆**（シャープペンシルも可）で記入し、ボールペン・万年筆などを使用してはいけません。
- 6 解答用紙には、氏名及び受験票と同じ受験番号を忘れずに記入ください。
- 7 解答は、必ず解答用紙の指定された箇所に記入ください。
- 8 下書きの必要があれば、下書き用紙を利用ください。
- 9 試験終了後、問題冊子と下書き用紙は持ち帰りください。

次の文章を読み、あとの問いに答えなさい。

### 岩手県の伝統工芸産業

岩手県は伝統工芸品づくりが盛んですが、厳しい環境下にもあります。現状や対応策を見てみましょう。

#### ■伝統工芸とは

一般的に、長年にわたり受け継がれている技術や技が用いられた工芸品を指しますが、その中でも次の5つの要件を全て満たしたものを経済産業大臣が「伝統的工芸品産業の振興に関する法律」に基づいて「伝統的工芸品」として指定しています。

1. 主として日常生活で使用する工芸品であること。
2. 製造工程のうち、製品の持ち味に大きな影響を与える部分は、手作業が中心であること。
3. 100年以上の歴史を有し、今日まで継続している伝統的な技術・技法により製造されるものであること。
4. 主たる原材料が原則として100年以上継続的に使用されていること。
5. 一定の地域で当該工芸品を製造する事業者がある程度の規模を保ち、地域産業として成立していること。

岩手県では、「南部鉄器」「岩谷堂筆筒」「浄法寺塗」「秀衡塗」の4つが指定されています。

- ・ 南部鉄器（盛岡市，奥州市）：「質実剛健」「丈夫で長持ち」が特徴の鋳物です。炭火の中に鉄瓶を入れて焼く「金気止め」は、さびを防ぐ南部鉄器特有の技術です。1975（昭和50）年2月に指定されました。
- ・ 岩谷堂筆筒（盛岡市，奥州市）：主にキリ，ケヤキ，クリを材料とした和筆筒で，美しい木目，重厚な漆塗り，華麗で豪快な手彫りの金具が特徴です。1982（昭和57）年3月に指定されました。
- ・ 浄法寺塗（二戸市，八幡平市，他）：地元産の「浄法寺漆」を用い，原料から製品まで地域でつくる，全国でもまれな漆器です。実用性重視のシンプルなデザインが特徴です。1985（昭和60）年5月に指定されました。
- ・ 秀衡塗（一関市，平泉町，他）：トチ，ケヤキなどの木地を生漆で固め，数回の塗をへて，雲形の文様と菱形を組み合わせた「有職菱文様」を描いて完成させます。1985（昭和60）年5月に指定されました。

〔岩手県内の主な伝統工芸品〕（経済産業大臣が指定する上記「伝統的工芸品」以外のもの）

安比塗（八幡平市），南部古代型染・紫根染（盛岡市），ホームспан（盛岡市，花巻市），南部裂織（盛岡市，他），大野木工（洋野町），小久慈焼（久慈市），台焼（花巻市），竹細工（一戸町），あけびづる

細工（西和賀町）、こけし（盛岡市、花巻市、西和賀町）、花巻人形（花巻市）、久慈琥珀（久慈市）、マリンローズ（野田村）、東山和紙（一関市）、成島和紙（花巻市）、南部帯（九戸村）、紫雲石硯（大船渡市、一関市）、大漁旗（大船渡市）、太鼓（大船渡市、他）、木工品（遠野市、他）

#### ■伝統工芸産業の現状

経済産業大臣指定の伝統的工芸品について見てみると、生産額は約 5,237 億円だった 1984（昭和 59）年をピークに下降を続け、2009（平成 21）年には約 1,281 億円と約 4 分の 1 になっています。つくっている企業や従業員の数も約 1 万 5,100 社／約 7 万 9,000 人と減少に歯止めがかかっていません。

経済産業省では、伝統的工芸品産業が直面する課題として、

1. 需要の低迷……人口の減少、ライフスタイルの変化、大量生産の安価な生活用品の普及、輸入品の増加などにより、伝統的工芸品を使う人が減った。
2. 量産化ができない……手間と時間をかけた丁寧な仕上げを必要とし、原材料・技術も特別なものが多い。さらに生産体制も小規模なため大量生産ができない。
3. 人材・後継者の不足……つくっている人の数が 1980（昭和 55）年の約 26 万 1,000 人から 2009（平成 21）年約 7 万 9,000 人と約 3 分の 1 に減り、しかもそのうち約 64% が 50 歳以上となっている。
4. 生産基盤（原材料や生産用具など）の減衰……原材料が主に自然素材で再生産には制約があり、使用できるようになるまでに長い時間が必要。さらに生産用具、用具の材料の採取、用具の製作・修理などを担う人材も廃業を余儀なくされている。
5. 生活者のライフスタイル・価値観の変化と情報不足……生活で利便性・機能性が重視され、伝統的工芸品が使われる機会が減少。さらに伝統的工芸品の「本物のよさ」や、日常生活における使用・活用・メンテナンス方法などの情報・理解が不足している。

の 5 つをあげています。

#### ■伝統工芸を取り巻く環境の変化

こうした伝統工芸産業の現状に対して、国では伝統的工芸品の産地の組合などが行う商品開発・展示会や後継者育成の費用を補助したり、（一財）伝統的工芸品産業振興協会を通して人材確保、技術・技法等の継承、産地指導、普及促進、需要開拓などの事業を行っています。国が進める「クール・ジャパン戦略」でも「伝統的工芸品を含む地域産品」は重要な柱となりました。

岩手県でも様々な取り組みを進めています。例えば、岩手県工業技術センターでは、フィンランドの見本市の視察や現地デザイナーのアドバイスにより、外国の人々のニーズに沿った家具や漆器・鉄器などの開発を促し、伝統工芸品の欧州への輸出支援を行っています。

（岩手県『いわての伝統工芸 匠の技』、2016 年、pp.2-3 より、一部改変）

問 本文では、伝統工芸産業の現状と課題、そして対応策が示されています。それらを踏まえた上で、伝統工芸品のうちの1つを事例として挙げ、どのようにすれば課題を解決できるか、あなたの考えを700字以上800字以内で述べなさい。なお、挙げる事例は、経済産業大臣が指定する「伝統的工芸品」でもそれ以外のものでも、いずれでもかまわない。また、他県の伝統工芸品など、本文に示されていないものを事例として挙げてよい。

以下は、岐阜県の小学校に勤務する栄養教諭<sup>注1</sup>が学校給食に提供した献立の内容と子どもたちからの反応を報告したものである。この文章を読み、あとの問いに答えなさい。

岐阜県は、日本のほぼ中央に位置する県で、面積は全国で第7位の広さを誇り、7つの県に囲まれた数少ない内陸県の1つです。岐阜県北部の飛騨地方は、御嶽山、乗鞍岳、奥穂高岳などを越える山々が連なっています。一方、南部の美濃地方は濃尾平野に木曾三川（木曾川、長良川、揖斐川）が流れ、特に長良川中流域は「日本の名水百選」に選ばれるほど美しい清流です。このように、自然に恵まれている岐阜県は、古くから「飛騨の山、美濃の水」という意味で、「飛山濃水」の地と呼ばれてきました。

今回は、北部に位置する飛騨地方（飛騨高山、日本三名泉の1つ下呂温泉、世界遺産の白川郷などの観光地として知られている）の行事食について紹介します。

(中 略)

□天ぷらまんじゅう・こも豆腐<sup>注2</sup>のふくめ煮（祭り・正月・仏事）

飛騨の祭りには、「よびひき」といって親戚や友人知人を招いて「ふるまい」をします。おもてなしのごつつお（ごちそう）は、山菜やこも豆腐のふくめ煮、野菜の煮物、川魚の刺身や焼き物などで、精いっぱいのおもてなしをしました。天ぷらまんじゅうは、昔は油や砂糖が貴重で、人が集まる時になければ食べられないごちそうでした。

○材料 天ぷらまんじゅう（4人分）

天ぷら用まんじゅう	8個
薄力粉	40g
水	80g
食塩	少々
揚げ油	適量

○作り方

- ①小麦粉に水を入れて、とき衣を作る。
- ②まんじゅうに衣をつける。
- ③きつね色になるまで揚げる。

子どもたちの反応

最近では、祭りの「よびひき」をしない家庭が多くなっています。天ぷらまんじゅうを給食でしか食べない子どもたちも、よろこんで食べています。

(中 略)

○材料 こも豆腐のふくめ煮（4人分）

こも豆腐	160g
うすくちしょうゆ	18g
清酒	10g
みりん	8g
かつお 削り節	8g
水	160g

○作り方

- ①たっぷりの水の中にこも豆腐を入れ10分ほど煮る。
- ②削り節でだしをとり、調味料を合わせ、①のこも豆腐を入れ、煮含める。

子どもたちの反応

最近の「ごっつお」には、登場することが少なくなり、苦手だと感じる子どももいます。飛驒の行事食を絶やさないうよう、伝えていきたいと思います。

（青豆佳美「岐阜県・給食で評判のよい行事食」『季刊栄養教諭』第63号，日本文教出版，2021年，pp.62-63より，一部改変）

注1 栄養教諭：管理栄養士又は栄養士の資格を有する教諭。主に，学校における食に関する指導，学校給食の管理を担う。

注2 こも豆腐：飛驒地方に古くから伝わる豆腐。薫や巻きすで豆腐を包み，ゆでたもの。

問1 作者は，行事食をよろこんで食べる子どもと苦手だと感じる子どもがいることを報告し，その上で下線部のように考えている。作者がこのように考える理由を，本文の内容を踏まえ，100字以内でまとめなさい。

問2 本文は，小学校に勤務する栄養教諭が子どもに提供した給食の一部である。これから栄養士を目指す上で，あなたはどのような相手にどのような食事を提供していこうと考えるか，700字以内で述べなさい。