

令和 6 年度入学 盛岡短期大学部 学校推薦型選抜（一般、特別） / 社会人選抜
生活科学科 試験問題の出典

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	柏木 博	デザインの教科書	2011 年 P 18・21 より 一部改変	講談社
	食物栄養学	土井 善晴	くらしのための料理学	2021 年 P 100・102 より 一部改変	NHK 出版

令和6年度 学校推薦型選抜（一般）
学校推薦型選抜（特別）
社会人選抜

盛岡短期大学部

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	1～2
生活科学科 食物栄養学専攻	3～4
国際文化学科	5～7

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・専攻により問題と解答用紙が異なるので注意しなさい。
- 3 この問題冊子は7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つた場合には手を挙げて試験監督員に知らせなさい。
- 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（各学科・専攻別）には、氏名及び受験票と同じ受験番号を忘れずに記入しなさい。
- 7 解答は、必ず解答用紙の指定された箇所に記入しなさい。
- 8 下書きの必要があれば、下書き用紙を利用してかまいません。
- 9 試験終了後、問題冊子と下書き用紙は持ち帰りなさい。

次の文章を読み、あとの問いに答えなさい。

この部分の問題は、著作権の関係により公開できません。

この部分の問題は、著作権の関係により公開できません。

(柏木博『デザインの教科書』, 講談社, 2011 年, pp.18-21 より, 一部改変)

注 表象：考えなどを形に現わすこと、象徴

問 本文では、「デザインとは何か」について 4 つの視点を示し、視点 1 として「心地良さ」を要因に挙げている。本文の内容を踏まえて、興味がある対象物を挙げて、その対象物をデザインする際の「心地良さ」とは何か、あなたの考えを 700 字以上 800 字以内で述べなさい。なお、記述する対象物は 1 つでも複数でもよい。

次の文章を読み、あとの問いに答えなさい。

作る人は料理をしながら野菜や魚などの食材に触れて、自然を感じとっています。きれいだとか、柔らかいなどかと思うことは、すでに食材と対話しているのです。包丁を持って食べやすく切るのは、食べる人のことを思うからです。

作る人は料理をするとおのずから、食材という自然と、食べる人という他人を思うことになります。家族に食べさせたいと思う、小さい子供だから小さく切る、疲れているから柔らかく煮る。そういった、人の思いによって、切り方、煮方、味加減を変えているのです。料理に慣れた人なら無意識のうちにやっていることだと思います。

一方で、食べる人は、季節の移ろいにある変化と、人の気持ちによる変化を、見つけて、気づき、気づいた喜びをことほぎ^{※1}（言葉にして）心を重ねます。そのためには日常の料理に大きな変化は必要ありません。いつも同じでいいのです。同じであるところに、無限の工夫と無限の気づきがあるのです。

たとえば、お茶（道）では、このように亭主と客が心を重ね合うことを、「^{ひんしゅごかん}賓主互換」と言います。お茶のような高尚な世界でなくとも、実際に料理する人と食べる人の間に、そういうものがいつもあるのです。

食べる人が作る人に心を重ねる方法はいくつもあります。ちょっと台所に立って手伝って一緒に作る。食事に集中して食べる。きちんと食べる。おいしく食べる。ご機嫌で食べる。または食事をぞんざいにしない。そうすることで、料理を作る人に心を重ねることができます。

それぞれの方法でいいのです。大切なことは、食べる人が作る人の気持ちを知ることです。

料理をする人だけが一方的に負担を感じ、不満を募らせることはいけません。一人というのは厳しいものです。ある意味、苦しみを伴います。みんなのことを思って頑張っている仕事でも、してあたりまえと受け取られると、自分の存在が否定されたような気になります。だからこそ、そこに食べる人が重なり合うことが重要なのです。

一人暮らしでは、一人の人間が、作る人と食べる人という一人二役をすることになります。これはこれで、とてもすばらしい世界だと思います。料理するとは、自分を大切にすることであり、それが、生きていく自信になり、自立することにつながるからです。

自立するためには、料理は必須なのです。それで、^{じぶんどき}時分時^{※2}に客がいれば、さっと料理してもてなす。それは茶人のようでもあります。格好いいですね。

自分で作った料理を自分だけが食べるのは、気楽で、プレッシャーはありません。ところが、人に食べさせるとなると、とたんにスイッチが入って、喜ばせてあげたいとか、これでは足りないんじゃないかとか、感じてしまいます。

それは、「やりがい」にもなるのですが、慣れないうちは大変です。ですので、よし頑張ろうと無理

をしないで少しずつ慣れていけばいいと思います。家族は自分です。自分は家族です。変なことさえしなければ、料理に失敗はありません。

食べる人はお料理を作る人に、プレッシャーをかけてはいけません。料理を作る人は、家のリーダーとして「文句があるなら手伝え」と言ってください。

(土井善晴『くらしのための料理学』, NHK 出版, 2021 年, pp.100-102 より, 一部改変)

注 1 ことほぐ：何かを祝って喜びの言葉をいう。

注 2 時分時：食事の時間のこと。

問 1 作者が下線部のように述べている理由を 175 字以上 200 字以内で説明しなさい。

問 2 問 1 を踏まえて、食べる人が作る人に心を重ねることについて、本文中の言葉やあなたの実体験をもとに、あなたの考えを 650 字以上 700 字以内で述べなさい。