

小論文 [生命産業創造学科] (その1)

受 番	験 号
--------	--------

(解答はすべて解答欄に記入せよ。)

「問題例 1」

次の文章を読んで、問一、問二に答えよ。

米が食べられていない、米価が下がっている、農地が余っているというニュースがいつも出てくる。米の消費量のピークは1962年で一人あたり年間118.3キロ。2006年には61キロになっている。総務省の2011年家計調査では、一世帯あたりのパンの支出額が28,321円、米の支出額が27,425円と、パンと米が逆転している。

2015年4月9日、旅行情報サイト「トリップアドバイザー」の「世界で一番おコメを食べているのはどこの国？」データランキングでは、1位はバングラデッシュ(1日あたり473グラム)、2位はラオス(445グラム)、3位カンボジア(436グラム)、4位ベトナム(398グラム)、5位インドネシア(364グラム)、6位ミャンマー(345グラム)、7位フィリピン(325グラム)、8位タイ(306グラム)、9位スリランカ(295グラム)、10位マダガスカル(283グラム)。

日本は50位で、119グラムだ。

よく、米は主食と言うが、実際には主食になっていないことがわかる。

米がいちばん販売されているところはスーパーだが、米売り場は奥に追いやられている。売り場のメインのいちばんいいところは、パンコーナーが圧倒的に多い。なかには、お洒落なベーカリーでカフェつきもある。ところが米は、どうか。売り方、食べ方の提案の場が少ない。レシピも少ない。本のコーナーに行くと、パスタ、パンなどの本はたくさん並んでいるが、お米のレシピが極端に少ない。

農業政策で減反や、余った米を米粉にとか、飼料にとか言っているが、肝心の食べ方の提案がない。食べる場づくりがない。レシピが狭い。イタリア料理も、ベトナム料理も、タイ料理も日本に入ってきている。よく見ると、イタリアもベトナムもタイも米料理がたくさんある。日本は提案がなさすぎだ。

(金丸 弘美、『里山産業論』より)

(注) 米 150グラム=1合

新潟県産コシヒカリ 10キログラム=4,280円

問一 傍線部の米の消費量が多い国々に共通する特徴を説明せよ。

いずれも東アジアモンスーン気候に属する国々である。この気候は、夏は高温・多湿で雨が多く、
かんがい施設さえ整えば稲作栽培に適している

小論文 [生命産業創造学科] (その1)

受験番号	
------	--

(解答はすべて解答欄に記入せよ。)

「問題例 2」

日本では食市場全体が伸び悩んでいる中、惣菜市場の規模が年々拡大している。下に示された図表を参照し、問一、問二に答えよ。ここでの惣菜の定義を次に示す。

市販の弁当や惣菜など、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校・屋外などに持ち帰ってすぐに（調理加熱することなく）食べられる、日持ちのしない調理済食品としている。したがって、調理冷凍食品やレトルト食品など、比較的保存性の高い食品は除いている。

米飯類 (弁当、おにぎり、寿司等)
 調理パン (サンドイッチ等)
 調理麺 (調理済やきそば、うどん、割りそば、スパゲティ等)
 一般惣菜 (和・洋・中華惣菜、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、和え物、酢の物、サラダ等)
 袋物惣菜 (ポテトサラダ等のサラダ、肉じゃが、鯖の味噌煮等)

表 「食」の市場規模と構成

	内食	中食(惣菜)	外食	食市場計
2005年	357,824 億円	75,804 億円	243,903 億円	677,531 億円
2014年	348,223 億円	92,605 億円	243,686 億円	684,514 億円
05-14年比	97.3%	122.2%	99.9%	101.0%

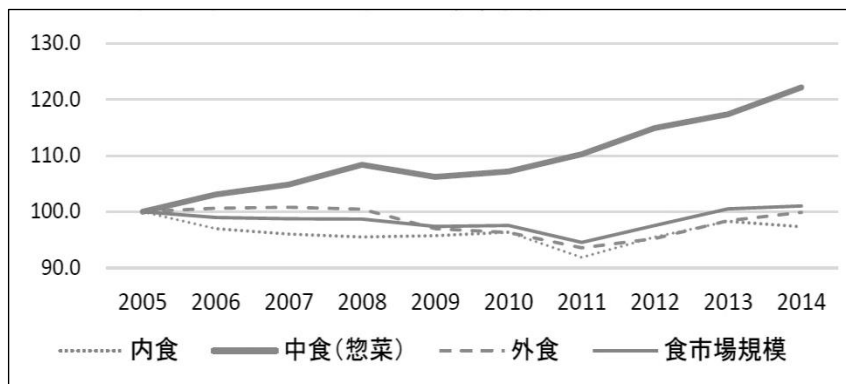


図1 内食、中食(惣菜)、外食の市場規模推移(05年比) 単位: %

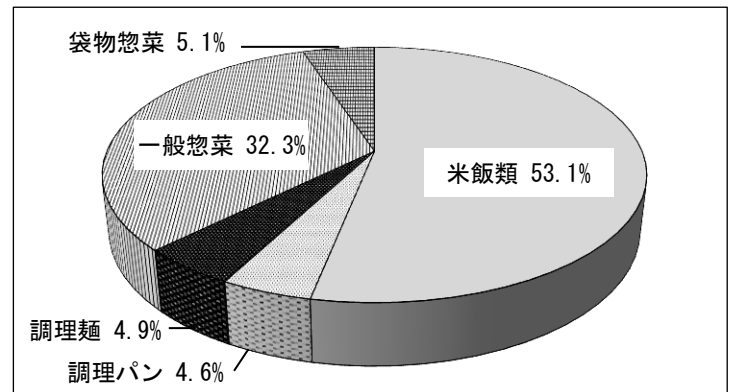


図2 中食(惣菜)カテゴリ別売り上げ構成比(2014年)

(一般社団法人日本惣菜協会、『2016年版惣菜白書』・『2016年版惣菜白書—ダイジェスト版—』より)

問一

① 惣菜市場の規模が拡大している原因を考え、簡潔に説明せよ。

図2で米飯類が大部分を占めていることから、一人暮らしのお年寄りの増加が原因と考える。

② 上記の図表以外に①で述べたことの根拠を示すためには、どんな調査結果を示す必要があるか、説明せよ。

2005年～2014年の一人暮らしの高齢者数の調査結果が必要だ。増加の推移が図1と重なれば根拠となるだろう。

