

【出題意図】

和食文化を理解する上での日本の美意識の重要性にかんがみ、その美意識という観点から平安時代の随筆『枕草子』について論じられた文章を読ませ、著者の論旨を正確に理解し、的確にまとめる能力があるかを問う。文章の中における以下のような箇所を中心に論じることができているかどうか重要。

・清少納言の意識のありかたの中心には、中宮定子にたいする絶対の信頼と愛情と尊敬があつた。その上に、美に向かって洗練を極めようとする活力が与えられていた。

・『枕草子』は磨かれた感覚のかぎりをつくして美の所在を選りわけ、美を規準とする独自の価値体系をつくりあげようとする。そこには季節があり、歳事があり、風俗があり人事があり、機智があり言葉の遊びがあるが、それらのおおよそが中宮定子をめぐる宮廷の生活に向かって集約している。

・重い人生を軽い事物に託する手法。

・透明清澄な清少納言の美意識の裏側には、気味わるいもの、ぞっとするものへの徹底した拒絶があつた。皮肉で秀抜な対比。

また、文章全体の構成を考えて作文できているか、誤字や不適切な言葉の使い方はないか、という作文技術の能力も問う。

31 年度推薦入試（和食文化学科）

大問2の解答例

問1.

厄を払うという強い思いを込めて菖蒲を軒先につるし、菖蒲湯につかることに由来する。

問2.

「端午の節句」は平安時代には宮中行事であったが、武家社会になると、「菖蒲」の発音を「勝負」にかけて兜や鎧を飾るようになった。やがて男子のたくましい成長を祈る行事として定着して現在に至っている。

問3.

（和訳）一般的な粽はもち米、うるち米、米粉で作り、笹や茅葺の葉で巻いたものをいう。伝統的な粽は吉野葛と洛北の笹を材料に使い藺草（イグサ）でこれを巻く。

（製造方法）伝統的な粽は乾燥した笹を、釜の中で青々とよみがえらせ、吉野葛と上白糖を練り上げ、包んだ粽を藺草で美しく巻き上げた後、熱湯で湯がき余分な糖を除くことで味を磨く過程を経て製造される。

問4.

A: 1501, B: 1600, C: 100

問5.

（原因）吉野と洛北の森に野生動物の数が増え、イノシシが葛の根を好み、シカが笹の葉を好んで食べてしまうことを原因として伝統的な粽の材料の入手が困難となっている。

（理由）任意の回答3つ。独創的な発想とその根拠が論理的に説明されていれば可。