

二〇二三年度入学試験 B T

# 京都先端科学大学附属中学校

## 国語的内容

### 注意

- 問題は全部で八ページあります。
- 「試験開始」の合図があるまで問題を開いてはいけません。
- 解答は、すべて解答用紙に記入してください。
- 質問がある場合は、静かに手をあげ、教員が来るのを待ってください。
- 「試験終了」の合図があったらすみやかに解答をやめ、以後は教員の指示にしたがってください。

□ 次の文章を読んで、あとの問に答えなさい。作問の都合上本文を変えたところがあります。

「毎日の食事をきちんとしてほしい」と思っている人は大勢います。私もその一人です。それは、私たちが「食べる」ということの大切さを心のどこかで感じ、無意識の身体で知っているからでしょう。

私たちは日頃、ご飯を食べることを「食事する」と簡単に言いますが、そもそも「食べる」ことは「食事」という営みの中にあることで、単に食べることだけが「食事」ではありません。食べるとなれば、家族のだからが買物をして材料を用意する。野菜を洗って下ごしらえをする。ご飯を炊いて、菜を煮て汁を作り、魚を焼いて盛る。そして食卓にその皿を並べるのです。

このように、ものを食べるとなると、必ず一定の行動がともないます。その食べるための行為のすべてを「食事」と言います。生きるためには身体を動かし、立ち上がり、手を働かせ、肉体を使って食べなければならぬ。ゆえに、「生きることの原点となる食事的行動には、様々な知能や技能を養う学習機能が組み込まれている」のです。それは、人間の根源的な生きる力となるものです。このことを知っている身体は直感的に感じ、「毎日の食事をきちんとしてほしい」と(自我に)伝えているのだと思います。

食べ終われば、後片付けをして掃除する。ほっと一息ついて、他の用事を済ませてしばらくすれば、また次のご飯の準備がはじまる。また料理して、食べる。そして片付ける。翌朝起きれば、また朝ご飯を作って、食べる。この毎日の繰り返しだが「人間の暮らし」であり、その意味は、やがてそれぞれ美しいかたちとなって、家族である人間のそれぞれに現れてくるものと信じます。

人生とは、食べるために人と関わり、働き、料理して、食べさせ、伝え(教育)、家族を育て、命をつなぐことです。

料理することは人間として生きるためには欠かせないものですが、<sup>2</sup> 今、私たちのいる現代の日本では、必ずしも料理をしなくてもよくなりました。

となると、人間は食べるために **A** であった行動(働き)を、捨てることになります。「行動(働き)」と「食べる」の連動性がなくなれば、生きるための **B** を失うことになり、行動して食べることが心を育て

ると考えれば、大いに心の発達やバランスを崩すことになってしまいます。

同時に、現代社会では、料理したくても時間が取れないという問題や、働いても満足に食べられないという貧困の問題が起こっています。これはもう社会システムのほうに問題があるのではと疑ってしまいます。それを企業家は「資本主義の競争の原理による必然」と説明するのですが、そのような社会の状態を、数学者であり、日本人の心の働きや文化に関わる著作も多い岡潔は、「生存競争」と言って憂えています。生存競争とは生きるために殺し合いをすることです。けれど、人間の努力は人間の幸福に向かっていなければならぬのです。

すべての人に分配できるだけの豊かな資源があった私たちの世代までは、「生存競争」もある意味では正しいことだったかもしれないかもしれませんが、これから先はどうだろうかと考えます。人口の一つかみほどしかないお金持ちにとっては良いことでも、そこにはいない、ほとんどの人々にとってはどうでしょうか。私たちの子どもたちの世代にとってはどうでしょうか。

そのような大きな大きな問題を、日常の小さな小さなことで解決できるなんて思っています。料理することは正しいから、必ずどんなときでも料理しろと言うのでもありません。ただ、食事の根源的な意味を考えようとしているのです。一人ひとりすべての人の命を作るものだからです。そして、その最低限のことをおこなうことが、一人ひとりの幸福のための行動だと信じているのです。

少なくとも、人間にとって人生の大切な時期に手作りの良い食事と関わることが重要です。新しい家庭を築くはじまりに、また、子どもが大人になるまでのあいだの食事が特に大切だと思います。そして自分自身を大切にしたいと思うなら、丁寧<sup>ていねい</sup>に生きることで、一人暮らしでも食事をきちんとして欲しいと思います。そうすることで、自分の暮らしに戒<sup>いまし</sup>めを与<sup>あた</sup>え、良き習慣という秩序<sup>ちつじよ</sup>がついてくるのです。

どうぞ踏<sup>ふ</sup>ん張<sup>は</sup>って下さい。なぜならば、料理<sup>3</sup>することのない人生は、岡潔が「生存競争とは無<sup>む</sup>明<sup>みやう</sup>」でしかない」とすることに、重なるのかもしれませんが。無明とは、仏教でいうところの人間の醜<sup>しゆう</sup>悪<sup>あく</sup>にして恐<sup>おそ</sup>ろしい一面です。

(土井善晴『一汁一菜でよいという提案』)

問一 ―― 部 ―― 「一定の行動」とありますが、それは何ですか。次の図の(①)～(④)にあてはまる本文中の言葉を入れなさい。

(①) をする

←

(②) をする

←

(③) をする

←

食べる

←

(④) をする

問二 ―― 部 2 ―― 「今、私たちのいる現代の日本では、必ずしも料理をしなくてもよくなりました」とありますが、その具体例を考えて答えなさい。

問三 A にあてはまる言葉を、本文中から漢字二字でぬき出さない。

問四 B にあてはまる言葉を本文中から四字でぬき出さない。

問五 — 部3 「料理することのない人生は、岡潔が『生存競争とは『無明』でしかない』とすることにも、重なるのかもしれない」とありますが、筆者がそう考えるのはなぜですか。説明しなさい。

問六 本文を通して筆者が言いたいことを一文で述べなさい。

〔三〕 次の文章を読んで、あとの問に答えなさい。

食事を一汁一菜にすることで、食事作りにストレスはなくなります。それだけで精神的にも随分とらくになるはずですが、その上で、自由にのびのびできる余暇という時間を作ることです。それによって楽しみができて、心に余裕が生まれてきます。

こういった考えは、家事をらくしようとしてできたものではありません。一汁一菜は決して手抜きではないのです。手抜きしたなんて思うと、自分がいちばんいやな気持ちになるものでしょう。なによりも自分の気持ちに納得できることが大事ですから、そのためには一汁一菜をよく理解していただきたいのです。

「料理はやっぱリッピと手間」ですよね」とはよく聞かれる言葉ですが、それは労力を褒めているのであって、必ずしもおいしさにつながるものではありません。そんな言い方をするのは、一般的に手を掛けることが愛情を掛ける、思いを込めることにつながると思っっているからです。しかし、日常の料理では手を掛ける必要はありません。家庭料理は手を掛けないもの。それがおいしさにつながるのです（和食は「手を掛けるもの、手を掛けないもの」という二面性を持ちますが、それは次で説明します）。

素材を生かすには、シンプルに料理することがいちばんです。ところがこの頃は先述のように、手を掛けないとはいけない、手を掛けたものこそが料理だと思っっている人が多い。SNSの投稿などを見ていると、一汁二菜をお膳に正しく並べた画像に「X」と言葉を添えてつぶやいています。和食は簡

単、普段はもう少し手を掛けてみると、少し自慢もしているのではなかろうか。そんなつもりはなくても、手の掛からない、単純なものを下に見る風潮がお料理する人自身のハードルを上げ、苦しめることになっているのです。

2 そのプレッシャーをまともに受け取った忙しい人たちは、加工食品を使って、別の食材と混ぜ合わせるとか、できあがったものにトッピングしたりして、複雑にすることでなんとかできると思うようになり、それがまた「手を掛けること」お料理すること」という誤解を助長させています。けれども、私にはそちらのほうが手抜き料理に見えます。

食材同士を組み合わせることで別の味を作ることや、いろいろな香辛料や調味料で味を重ねて美味を作るという考え方は、そもそも日本的な考え方ではありません。それは西洋の考え方です。日本には今、様々な哲学や思想の切れ端のような言葉が生活の中に都合よく紛れ込んでいます。

かつてサッカーの日本代表監督を務めたザッケローニ氏が、退任後に長年付き添った通訳の方とラジオに出られていました。彼は日本でわさびの味を覚えて、とても好きになったと言います。それも辛味の強いチューブのわさびがよいという。トークは楽しく盛り上がったのですが、アナウンサーの男性が「面倒くさいわさびはダメなんだ。やっぱりチューブですよね」と、何かに迎合するようなコメントをしました。本物を「面倒なもの」と規定して（決めつけて）、否定する文化破壊……と【 A 】つまりはありませんが、こうした何でも日常の一言に影響を受けてしまう人が多いのです。

基本的な基準や考えをしっかりと持つことで、正しい判断ができるようになります。和食の背景には「自然」があり、西洋の食の背景には「人間の哲学」があります。両者は全く違う人間を作ります。日本人ならば、日本語を話すように、日本らしくお料理するのが基本です。そこに合理性があります。現代の私たちは、それぞれの背景にあるものを認識した上で、日本の食文化と外国の食文化の両方を楽しむことができればよいと思います。

変化を拒むのではありませんが、思いつきの仕事から食文化は生まれません。和食は絶滅危惧種だと言

われているように、日本の家庭料理は失われる傾向にあります。食文化は日本人の心を作るもので、それはアイデンティティとなり、自信や信頼を生みます。文化は大切にすべきもので、変化には慎重であるべきでしょう。和食として寿司や懐石が残ったとしても、家庭料理を失った食文化は、薄っぺらいものです。家庭料理は人間の力です。

話を戻して、お料理のひと手間の話です。

調理の基本である下ごしらえを手間とは言いません。泥を落とさずに生のまま大根をかじることはできませんから、泥を洗い、食べやすく切って、火を入れる。この基本的な流れにあるものは手間ではありません。当たり前前の調理です。

家庭料理、日常の料理は、こうした当たり前前の調理以上にはそもそも手を掛ける必要はない、というのが本当です。手を掛けることは手数を増やすことでもあって、食材に触れば必ずその分だけ傷み、鮮度が落ちます。ですから、見た目を良くしようと思いついて手数を増やせば、素材はまずくなります。それは、場違いなひと手間です。毎日の料理は食材に手を掛けないで、素材をそのままだけばよいのです。

(土井善晴『一汁一菜でよいという提案』)

問一 ―― 部 ―― 「シンプルに料理する」とありますが、このことを筆者はどのように考えていますか。簡潔に説明しなさい。

問二 X にふさわしい表現を本文の内容から考え、答えなさい。

問三 ―― 部 2 「そのプレッシャー」とありますが、それはどのような考え方から生まれたのですか。解答欄に合う形で説明しなさい。

問四 「 A 」にあてはまる慣用表現を次から選び、記号で答えなさい。

- ア 目を見張る
- イ 白い目で見る
- ウ 目くじらを立てる
- エ 目を光らせる

問五 ―― 部 3 「日本の食文化と外国の食文化」とありますが、それぞれに対する筆者の考えを簡潔に説明しなさい。

〔三〕と〔二〕の問題文を読み、あなたが考えたことを百字〜百五十字で書きなさい。ただし、題名を必ずつけること。

〈問題はこれで終わりです〉





## 国語

### 【計41点】

問一 ① 買い物 ② 下ごしらえ ③ 料理 ④ 後片付け (3点×4)

問二 飲食店が増え、外食をする機会が増えた。など (6点)

問三 必然 (5点)

問四 学習機能 (5点)

問五 料理をしないことは、人の命を作るという幸福のために必要な行動が取れていないことを意味するから。 (7点)

問六 料理は一人ひとりの幸福のために必要な行動である。 (6点)

### 【計39点】

問一 手数を減らすことで、痛みや鮮度が落ちるのを防ぐので、素材を生かしたおいしい料理になる。 (7点)

問二 今日手抜きしちゃった など (7点)

問三 (すばらしい料理とは)手を掛けたものであり、そうすることが愛情を掛ける、思いを込めることになるという考え方。 (7点)

問四 ウ (4点)

問五 日本 必要以上に手を掛けずに素材を生かす。

問六 外国 食材同士を組み合わせたり味を重ねたりして美味を作る。 (7点×2)

### 【計20点】

題名 省略 (5点)

論述 省略 (15点)