

平成 27 年度 福岡女子大学 外国人留学生入試

〔 試験問題 〕

国際教養学科

小論文

【 60 分 】

注意事項

- 1 試験開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。
- 2 問題は 2 ページから 3 ページにあります。問題は全部で **1 題**です。
- 3 解答用紙には裏にも解答欄があります。
- 4 試験中に問題用紙の印刷不鮮明、ページの落丁・乱丁および解答用紙の汚れ等に気づいた場合は、手を挙げて監督者に知らせてください。
- 5 試験開始と同時に解答用紙の**受験番号欄に受験番号**を記入してください。
- 6 試験終了後、**問題冊子は持ち帰ってください**。

問 次の文を読んで、後の問に答えなさい。

日々の食行動は、人間の生存に不可欠であるため、食の生産・加工・調理・飲食というサイクルが、際限なく繰り返されてきた。そうした努力の結果として、今日、和食という体系つまり日本料理が成立をみた。その意味で、和食さらには日本料理という世界的にも質の高い食事の文化体系を、われわれは持つに至ったのであり、それこそが日本の歴史的な所産だったのである。

ところで人間の食行動における最大の特色は、共食と料理にある。共食は、家族もしくは集団単位で、一緒に食事をする行為を指す。これは動物的身体能力としては劣る人間が、言語を媒介とした共同作業で、食物を獲得したり、分業によって生活を営むことで、自らの生存を維持する集団的・社会的動物であることに由来する。

それゆえ人間は、一人では生きられない社会的存在であるからこそ、しばしば帰属する集団単位で食事をし、そこで共同意識を再確認するのである。孤食あるいは個食といった概念は、つい最近のもので、歴史的には極めて新しい。もちろん例外的には存在したが、現代における食のシステムは、膨大な分業体系に裏打ちされており、眼には見えにくい。そして個人もまた、そうした社会的分業の担い手となっているところから、集団の食事から遠ざかりつつあるが、それは食の原型からの逸脱を意味する。

また料理は、もともと腐敗および細菌・寄生虫などの侵入を防ぐ熱処理に原型があるが、人間の頭脳に付随する味覚が、その発達を促したと考えられる。さらにいつ、どのようにして食べるか、という問題と関連して、さまざまな儀礼が生まれるが、それらは古い時代にあって、生命維持に必要な食に関わるが多かった。そうしたなかで、より高度な味覚を求めて、さまざまな料理が工夫されてきたものと思われる。

この場合、食物獲得の方法や、その加工・保存の技術、さらには調理すなわち料理のシステムも、すべて情報つまり文化として蓄積されることから、それら自体の入手の過程も含めて、交易・交流という問題が大きな役割を果たしてきた。それは地域を超えて、やがて言語の異なる人々との間でも頻繁に行われるようになった。つまり国際化のなかで、食と文化の技術や情報がやりとりされることになる。

歴史的に振り返ってみても、食や文化といった事柄は、幅広い国際的な交流のなかで、さまざまな融合・変容を繰り返しつつ、それぞれの国々ごとに独自の展開を遂げてきた。それが固有の食や文化を創り上げるのであり、そうしたものとして和食という料理文化が、時代の変遷を受けつつも、海外との文化交流の結果として、一定のスタイルとして結実した。その際に、日本という島国は、閉ざされているようにも見え

るが、実は海を通じた開かれた空間として、さまざまな文物や料理文化を受け容れてきたのである。

(原田信男 2005『和食と日本文化』小学館 pp.230-232 より、一部改変)

問1 日本の食文化は、どのようなかたちで築かれてきたと筆者は考えているか。

問2 あなたの国の「食」を例としてとりあげ、あなたの国の食文化がどのように形成されたのかを、自由に論じなさい。