

2022（令和4）年度 福岡女子大学 一般選抜個別学力検査

〔 後期日程試験問題 〕

食・健康学科

小論文

【 90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4ページから7ページにあります。問題は全部で**2題**です。
- 3 解答用紙には裏にも解答欄があります。
- 4 試験中に問題冊子の印刷不鮮明、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。**

問題Ⅰ 下記の文章を読み、問に答えなさい。

文章

高血圧は、喫煙と並んで、日本人の生活習慣病死亡に最も大きく影響する要因である。日本人の高血圧の最大の原因は、食塩のとりすぎであるとされている*^a。国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な事項を示した「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第二次）」*^bの中で、「栄養・食生活は、生活習慣病の予防のほか、社会生活機能の維持及び向上並びに生活の質の向上の観点から重要である。」とされており、具体的な目標項目の1つに「食塩摂取量の減少（1日8g）」を掲げている。

令和元年国民健康・栄養調査結果*^cでは、「食塩摂取量の平均値（20歳以上、性・年齢階級別）」が図1の通りに示されている。また、「食塩摂取量の状況別、食習慣改善の意思（20歳以上、男女別）」が図2の通りに示されている。

問1 図1～2から、読み取れる問題点を200字以内で述べよ。

問2 問1で述べた問題点を改善するための具体的な取り組みとして、どのようなことが考えられるか。あなたの考えを200字以内で述べよ。

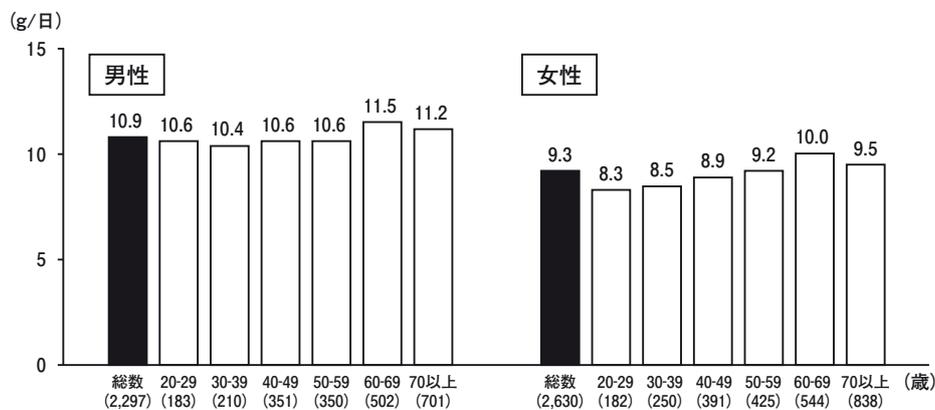


図1 食塩摂取量の平均値（20歳以上、性・年齢階級別）*^c

図中の（ ）内の数字は解析対象者数を示す。

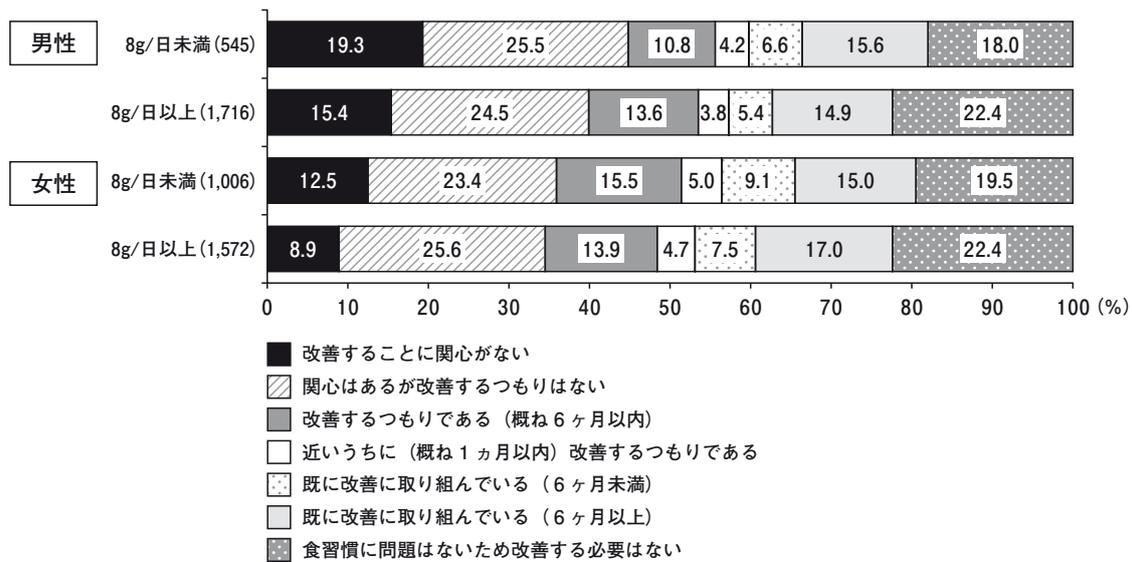


図2 食塩摂取量の状況別、食習慣改善の意思（20歳以上、男女別）*c

図中の（ ）内の数字は解析対象者数を示す。

出典

* a 厚生労働省「生活習慣病予防のための健康情報サイト e-ヘルスネット 生活習慣病予防 主な生活習慣病 高血圧」

<https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/metabolic/m-05-003.html>

2021年9月16日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

* b 厚生労働省「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」

https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/dl/kenkounippon21_01.pdf

2021年10月21日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

* c 厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査結果の概要」

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000687163.pdf>

2021年9月16日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

問題Ⅱ

日本では各地に郷土料理があり、一部は学校給食に取り入れられている*^a。あなたが学校給食に取り入れる郷土料理を提案するとしたら、どのような提案を行うか、述べなさい。

ただし、ここでは郷土料理とは「各地域の産物を上手に活用して、風土に合った食べ物として作られ、食べられてきたもの」*^aと考えなさい。

解答にあたっては、まず提案する対象を示すこと。この対象に対して、あなたが選んだ郷土料理を学校給食に取り入れるために提案する文章を300字以内にまとめて示しなさい。絵や図表の使用はできない。

提案する対象は、日本国内の小学校または中学校とし、1校だけでも複数でもよい。具体的な学校を想定する場合も固有名詞は示さず、A中学校などと示すこと。小学校または中学校の所在する場所については概要がわかるように示すこと。(示し方の例；福岡県のB小学校、福岡市の中学校全体)

提案する郷土料理は1品のみを挙げること。郷土料理を挙げる際には、自分の出身地や現在地にかかわらずに選んでよい。

なお、郷土料理の例として、福岡県の郷土料理の一部を以下の**資料**に示す。参考のため示すものであり、この中から選ぶ必要はない。

資料

ぬかみそ炊き*^b

ぬかみそ炊きは、青魚であるイワシやサバを醤油、みりん、砂糖などを加えた煮汁で煮て、さらにぬか床も入れて炊いたもの。

若鶏の水炊き*^b

若鶏の水炊きは、鶏肉を骨ごと煮こんだスープの中に、季節によってお好みの野菜を加えてポン酢で食べる鍋料理。

おきゅうと*^b

おきゅうとは、海藻であるエゴノリを干し、煮溶かして小判型に固めた食べ物で、食べる際に切り、タレをかけて食べる。

がめ煮*^c

がめ煮は、筑前煮ともいう博多の名物。いり鶏ともいう。鶏肉と季節の野菜の炒り煮。

出典

- * a 農林水産省「子供の食育 見てみよう！日本各地の郷土料理」
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/cuisine/
2021年8月30日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

- * b 農林水産省「うちの郷土料理 SEARCH&MENU 福岡県」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/fukuoka.html
2021年10月21日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

- * c 小原哲二郎、細谷憲政 監修「簡明食辞林第二版」第3刷、
2002年、樹村房、東京
問題作成のため抜粋、一部改編