

2024（令和6）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10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 遺伝子組換え作物¹⁾に関する下記の**資料 1～2**を読み、**問**に答えなさい。

資料 1

DNA とゲノムと遺伝子^{*a}

全ての生物の細胞の中には DNA（デオキシリボ核酸）という物質があります。DNA は ACGT で表現される 4 つの物質がたくさんつながってできています。この DNA の全ての情報をゲノムと呼びます。ゲノムの中でも生物の性質を決める部分を遺伝子と呼びます。育種²⁾の過程では、遺伝子の変化によって生物の性質が変わります。

資料 2

遺伝子組換え技術^{*a}

遺伝子組換え作物は、ほかの生物から取り出した遺伝子をゲノムに組み込むことで作られます。その結果、その作物は新しい性質を持つようになります。特定の除草剤に強い作物や害虫に強い作物などがこの方法で開発され、海外では 1996 年から実用化されています。トウモロコシから取り出した遺伝子を組み込んで作られたイネ（ゴールデンライス）は、ビタミン A の素となる β -カロテンをコメに多く含みます。ゴールデンライスは、発展途上国で問題となっているビタミン A 欠乏症を解決するために開発されました。

問 1 あなたが新たな遺伝子組換え作物を開発するとしたら、どのような性質を持つ作物を作るか述べよ。ただし、実現可能性は問わないものとする。

（解答例）除草剤に強いイネ

問 2 **問 1** であなたが解答した遺伝子組換え作物は、何に対して、どのような利益をもたらすことが期待されるか、300 字以内で述べよ。

1)作物：田畑に植えて栽培する植物。農作物や園芸作物。（松村明・三省堂編修所編 大辞林 第三版、2006 年、三省堂、東京 問題作成のため抜粋、一部改編）

2)育種：生物のもつ遺伝的形質を利用して改良し、有益な品種を育成すること。（松村明監修 大辞泉 増補・新装版、1998 年、小学館、東京 問題作成のため抜粋、一部改編）

出典

- *a 厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課「新しいバイオテクノロジーで作られた食品について」
<https://www.mhlw.go.jp/content/000828324.pdf>
2023年8月22日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

問題Ⅱ 外食¹⁾ 及び持ち帰りの弁当・惣菜に関する下記の**文章**と**資料**を読み、**問**に答えなさい。

文章

健康的な食生活のために、主食²⁾・主菜³⁾・副菜⁴⁾を組み合わせ、栄養バランスをととのえた食事をとることが大切であり、外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を利用する際にも工夫が必要である。

下記の**資料**は、平成 27 年国民健康・栄養調査報告 結果の概要^{*a}の一部を示したものである。

資料

外食を週 1 回以上利用している者の割合は、男性 40.6 %、女性 25.1 %であり、若い世代ほどその割合が高い（**図 1**）。持ち帰りの弁当・惣菜を週 1 回以上利用している者の割合は、男性 41.1 %、女性 39.4 %であり、20 ～ 50 歳代ではその割合が高い（**図 2**）。

外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を定期的に利用している者^{*}の割合は、男性 41.3 %、女性 29.2 %であり、男女とも 20 歳代で最も高く、70 歳以上で最も低い（**表 1**）。

また、外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を定期的に利用している者はほとんど利用していない者^{*}より、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度が有意に低い傾向が見られた（**図 3**）。

※外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を「定期的に利用している者」とは、外食又は持ち帰りの弁当・惣菜のいずれかの利用頻度が週 2 回以上の者、「ほとんど利用していない者」とは、外食及び持ち帰りの弁当・惣菜のいずれの利用頻度も週 1 回以下の者である。

(%) 問：あなたは、外食（飲食店での食事）をどのくらい利用していますか。

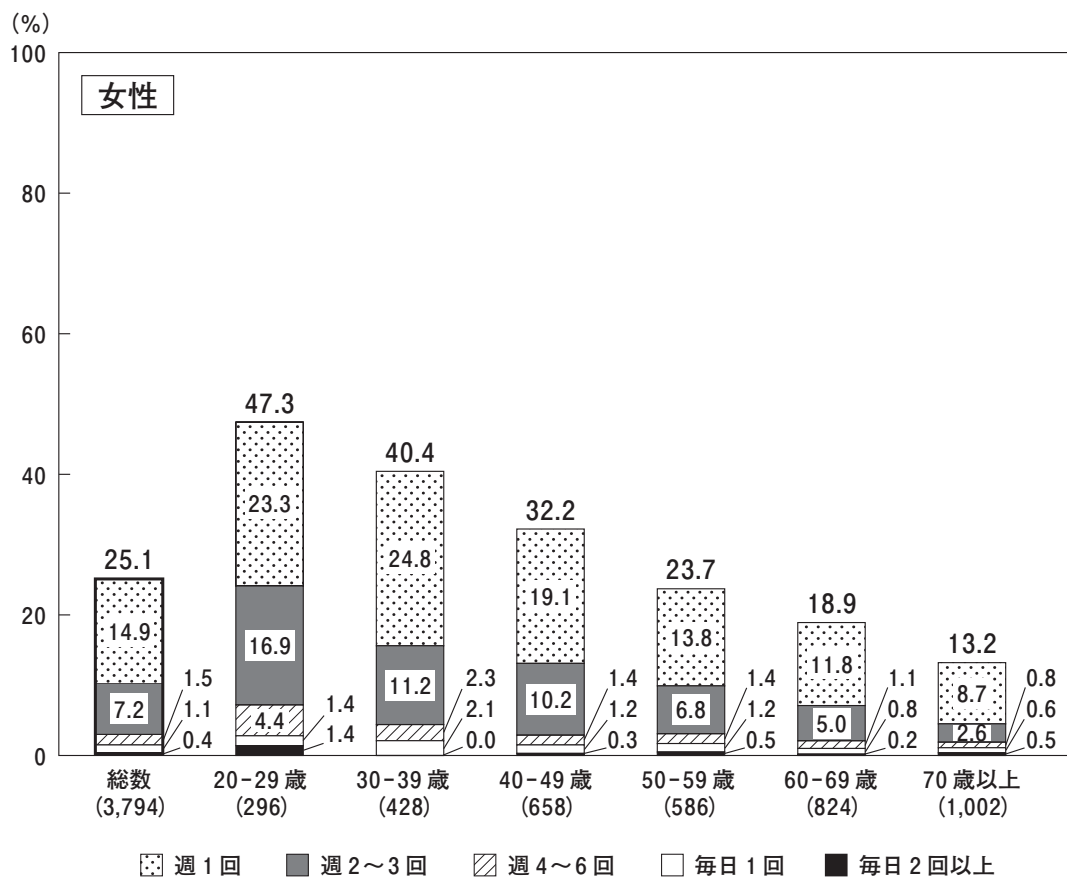
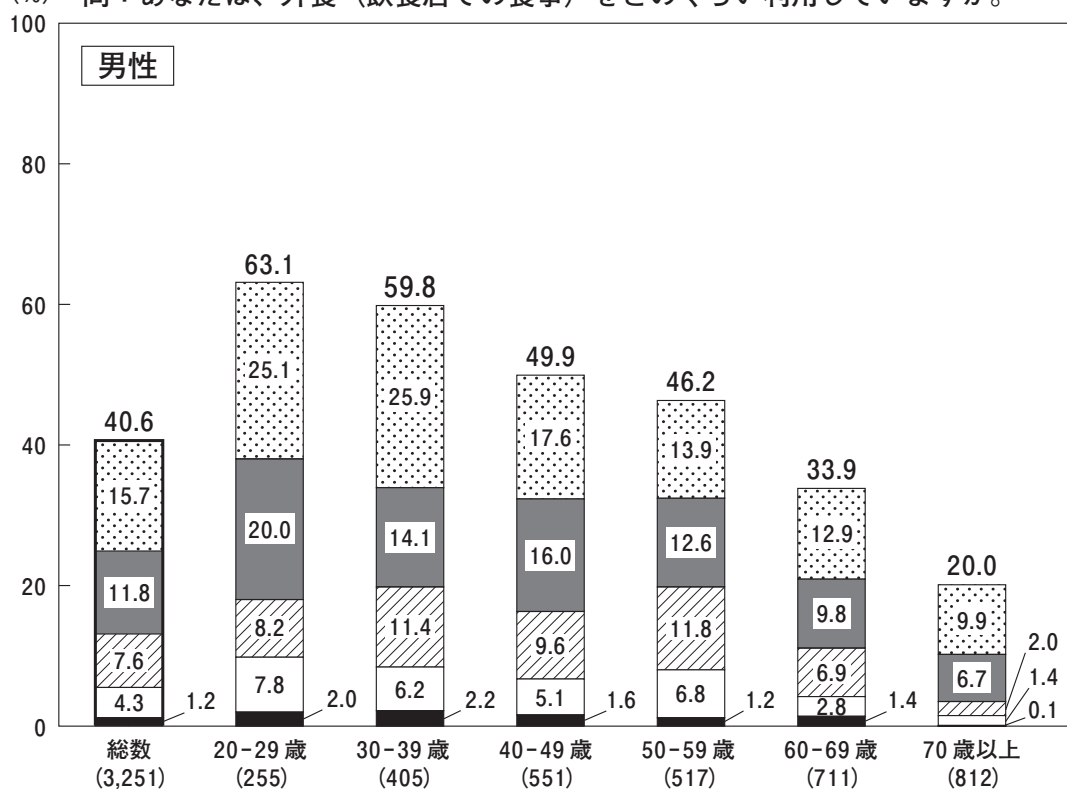


図1 外食を利用している頻度（20歳以上、性・年齢階級別）

図中の（ ）内の数字は解析対象者数を示す。

グラフの上部の数値は、週1回以上外食を利用している者の割合を示す。

(%) 問：あなたは、持ち帰りの弁当や惣菜をどのくらい利用していますか。

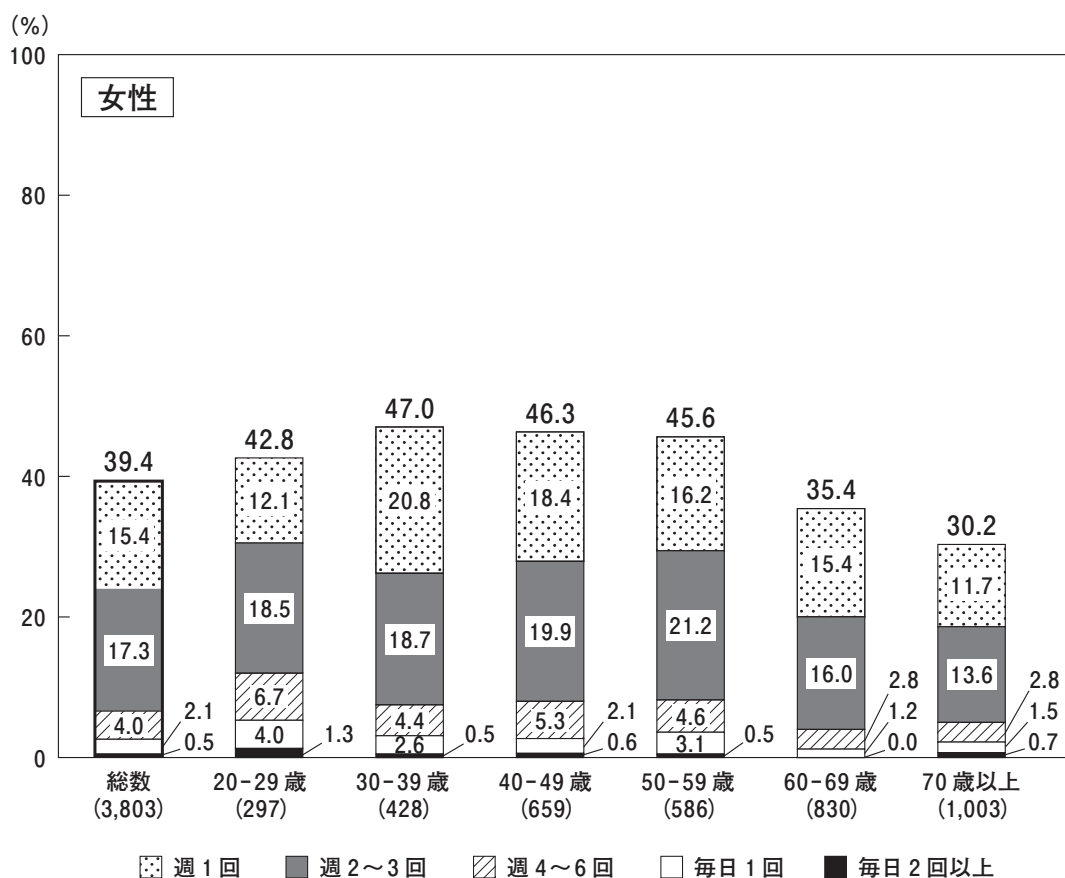
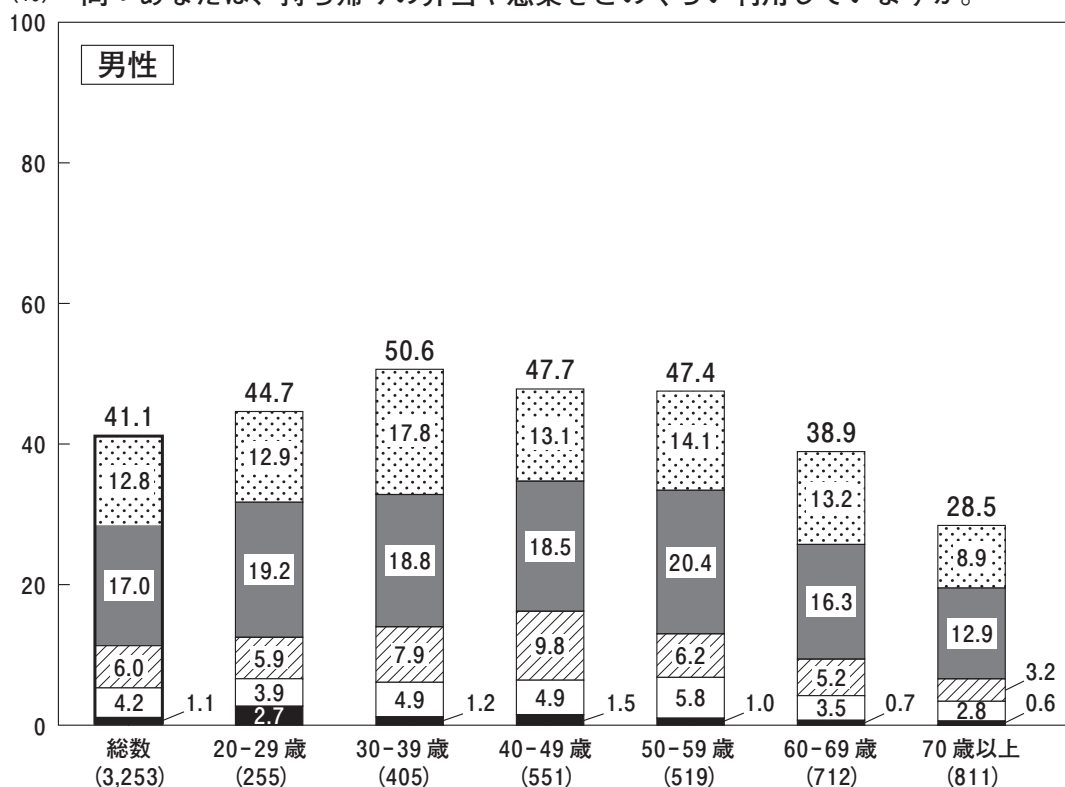


図2 持ち帰りの弁当・惣菜を利用している頻度（20歳以上、性・年齢階級別）

図中の（ ）内の数字は解析対象者数を示す。

グラフの上部の数値は、週1回以上持ち帰りの弁当や惣菜を利用している者の割合を示す。

表 1 外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を定期的に利用している者の割合
(20 歳以上、性・年齢階級別)

	総数		20～29 歳		30～39 歳		40～49 歳		50～59 歳		60～69 歳		70 歳以上	
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
男性	1,341	41.3	137	53.7	195	48.1	276	50.2	263	50.9	264	37.2	206	25.4
女性	1,106	29.2	126	42.6	143	33.4	227	34.5	193	32.9	201	24.4	216	21.6

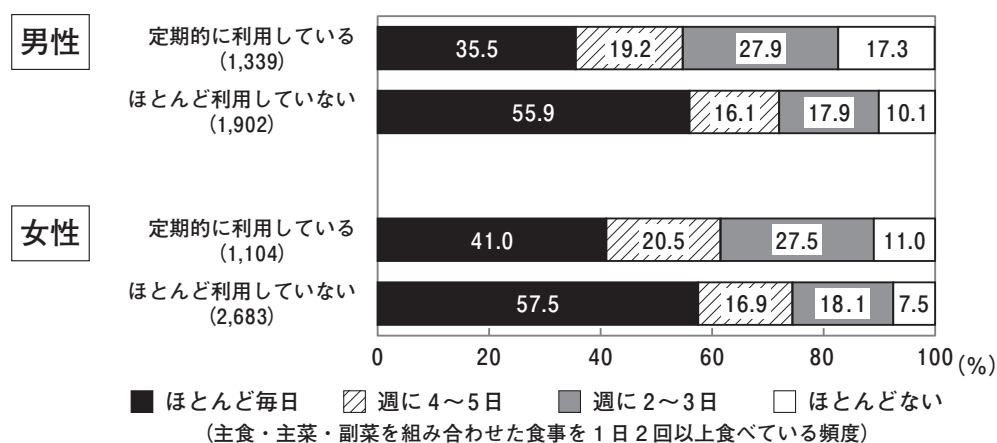


図 3 外食及び持ち帰りの弁当・惣菜の利用頻度別、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度 (20 歳以上、男女別)

図中の () 内の数字は解析対象者数を示す。

外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を「定期的に利用している者」とは、外食又は持ち帰り弁当・惣菜のいずれかの利用頻度が週 2 回以上の者、「ほとんど利用していない者」とは、外食及び持ち帰り弁当・惣菜のいずれの利用頻度も週 1 回以下の者である。

問 外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を利用する場合、健康を管理するためにはどのような工夫が考えられるか、**文章と資料**を参考に、あなたの考えを 400 字以内で述べよ。

- 1) 外食：飲食店での食事。
- 2) 主食：ごはん、パン、麺類などの料理。
- 3) 主菜：魚介類、肉類、卵類、大豆・大豆製品を主材料にした料理。
- 4) 副菜：野菜類、海藻類、きのこ類を主材料にした料理。

1)～4) 厚生労働省「平成 27 年国民健康・栄養調査報告 調査の概要」
<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyuu/dl/h27-houkoku-02.pdf>
2023 年 8 月 21 日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

出典

*a 厚生労働省「平成 27 年国民健康・栄養調査報告 結果の概要」
<https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/kekkgaiyou.pdf>
2023 年 8 月 21 日取得 問題作成のため抜粋、一部改編

