

二〇二二年度

入学試験問題

(二月四日午後)

国語

- 一 開始の合図があるまで問題用紙・解答用紙にふれないでください。
- 二 開始の合図があったら、最初に問題用紙七ページ、**解答用紙二枚**を確認してください。
- 三 解答用紙に受験番号と氏名を記入してから始めてください。
- 四 問題についての質問は受け付けません。印刷のはっきりしないところや用事があるときは、声を出さずに手をあげてください。
- 五 字数が指定されている問題は、記号・句読点も一字として数えてください。
- 六 問題用紙は回収しません。
- 七 筆記用具の貸し借りはしないでください。
- 八 試験時間は五十分です。終了五分前になったら知らせます。
- 九 答案を書き終わっても座席からはなれないでください。

一 次の文章を読んで、あとの問いに答えなさい。(なお、作問の都合上、省略した部分があります。)

嗅覚は、表現するうえで大切な感覚でありながら、日本人に限らず現代人にとって、①五感のなかで置き去りにされた感覚なのではないでしょうか。嗅覚は人間の五感のなかで普段一番意識されていないと思われる感覚です。

動物に比べて確実に退化している感覚と言っているでしょう。動物にとって五感とは、自分の身の安全を守ることに即、結びつくからです。動物はそのなかでも嗅覚によって、敵の襲来から逃げたり、自分の縄張りを確認したり、目の前の餌が安全かどうかをチェックします。もちろん人間も原始時代には動物とまったく同じだったはずです。つねに五感を働かせることで、身の危険を避け、日々を暮らしていたはずで、ところが文明の発達により、嗅覚で危険を察知するという場面が少なくなり、次第に衰えていったといっているでしょう。

ということとは、(あ)、もともと人間には自分の命を守るための鋭い嗅覚が、視覚や聴覚と同様に備わっていたということですから、嗅覚を研ぎ澄ます努力をすることにより、その能力が蘇り、最大限その能力を発揮できるのです。

日本人の嗅覚を退化させている数多い要因のひとつに、賞味期限や消費期限の表示があります。社会が便利になればなるほど、人間の能力が退化していくひとつの象徴的な例ではないでしょうか。

以前は、製造年月日の記載義務だけで、賞味期限の表示などはありませんでしたから、自分の感覚だけを頼りにして、安全かどうか、食べていいのか否かを判断していました。原始人は動物と同じですべて五感で判断していたでしょうし、そこまでさかのぼらなくても明治・大正・昭和と基本的にはほぼ同様だったはずで、ですから、ときにバクテリアが繁殖したものを口にして命を落とした人もいたでしょう。たとえばフグのキモや毒キノコにしても、その毒性が一般に広く知られたる前は、自分の勘と感覚だけで取捨選択して、口にしていたのではないのでしょうか。

今のような賞味期限表示がされるようになる以前は製造年月日の表示のみでした。ですから料理のできる主婦はその製造年月日の表示を見て、なおかつ自分の感覚と経験で食べられるか、食べられないか、を決めていたはずで、

つまり、その際の判断するうえで最も重要な感覚は嗅覚、つまり鼻に直接、近づけて匂いを嗅いで確認することです。その点から考えると、そのころ主婦たちのほうが今よりも嗅覚を日常的に使わざるをえなかった分、嗅覚が優れていたと言っているかもしれません。今は、賞味期限の表示があることで、自分の嗅覚の力を頼りにする人が少なくなり、②不精になったことで、感覚がしだいに衰えていったと言っているでしょう。

ですから、ひとつひとつ香りを嗅いで確かめることなく、賞味期限が過ぎたからといって、すぐに捨ててしまいます。若い主婦は、醤油や味噌、酢まで捨てると聞きました。

昔、僕の家では、味噌は大きな容器に入ったものを使っていたが、しばらくおいておくと表面にカビがはえてきます。しかし、その部分だけをすくって除いてから使っていました。醤油も味噌も、もともとカビを使っている発酵食品であり、問題ありません。ましてや酢など変化はしても、そう容易に劣化するとは考えられません。醤油も味噌も酢も、日にちがたつと品質が落ちて食べられなくなるというよりも、風味が変わるだけで、それで命を落とすというようなことはまずありません。

規定では、賞味期限をうたわなければいけないことになっていますが、皮肉なことに、それにより嗅覚がどんどん退化しているのです。ですから、^③「そういうところにつけいり、「偽装」をして儲けよう」という輩も現われます。消費者にも非があります。自分の感覚よりも、賞味期限に書かれている数字や文字で書かれた産地だけを信じて食べたり、捨てたりしているのも悪いと思います。その結果、多量の食品が廃棄されているのです。

ア 一方、日本では肉や魚、たとえば刺身には消費期限が書かれてあります。

イ たとえばフランスでも表示されてはいますが、肉や魚にはそういった表示をあまり見かけたことがありません。

ウ しかしながら、刺身として食べられなくなれば、煮たり、焼いたり、佃煮にしたりすればいいわけですが、捨ててしまふというから驚きます。

エ もちろんほかの国でもこうした賞味期限あるいは消費期限を表示するという自主規制があるようで、

これは自分の感覚を使わない証拠です。今こそ、自分の嗅覚を使うことで、自分の感覚をとりもどし、人が決めた賞味期限よりも、自分の感覚を信じるべきです。

もちろん人間は、嗅覚をまったく使っていないかというところではありません。たとえば、異臭に対しては瞬時に気づくはずですがその根本にあるのは、安全を確認する、自分の命を守るという、原始時代から人間に刻み込まれたDNAのなせる業だと思えます。こういう場合は「香り」というより、「におい」がより適切かもしれません。「におい」という表現には、多くの場合、需要ではなく拒絶する意味合いが含まれているように思います。

ですから、「におい」に対しての嗅覚は自分の身を守るために使っているものの、「香り」を嗅ぐという意味での嗅覚をほとんど使っていないということです。もっと日常的に「香り」を嗅ぐことを意識していれば、^④前述したように、俳句や短歌、あるいは小説などの文学にも、嗅覚からもたらされる表現がもつと登場しているかと思ふのです。

このように、嗅覚の能力は、だれにも備わっているながら、現在は眠っていると言っているわけですから、この本をきっかけに、長い眠りから覚ましてあげてください。嗅覚を磨くことによりはじめて

五感がフル稼働できる条件が整うと言えます。

※[※]冒頭に書いたように、実際に（い）人がいるのです。食べ物^⑤の味わいを味覚や嗅覚で語らずに、歯ごたえや舌ざわりなどの触感^⑤だけで済ませていることが多いように感じます。これも、日頃より触感に頼りきりになることで、味覚や嗅覚のセンサーが衰えてしまっているのです。

意外に思われるかもしれませんが、人間の五感のなかで唯一、鍛えやすい感覚が嗅覚だと思います。それは、使っていない分、キャパシティもあると考えていいのではないのでしょうか。

たとえば、視覚を鍛えるといつても、トレーニングにより視力一〇を一・五にするとか、老眼を治すとかいうようなことはなかなか難しいでしょう。ある程度、日常的に使っている感覚の能力を、ある時点から急激に引き上げるといえるのは、とても難しいのではないのでしょうか。聴覚も同様です。

味覚についても実際には難しいかもしれません。というのは、味覚のセンサーとして存在する味蕾は、毎日激しく増減を繰り返していますが、成人になつてから、全体の量が著しく増えることはほとんどありません。

その点、嗅覚に関しては、鍛えられる可能性が高いと思うのです。それには、意識をして嗅ぐことが大事です。その場合、（う）を嗅ぐのではなく、（え）を嗅ぐことを——嗅覚で、いいイメージを感じingることを習慣づけましょう。

そのためには、嗅覚を普段の暮らしから意識することをおすすめ

します。

（中略）

そのなかで最も五感をフルに活用できるチャンスが、食事をしてるときや料理を作っているときなのです。とくに食事は、^⑤だれにでも平等に与えられた五感磨きのチャンスです。これを使わない手はありません。なかでも味覚を使えるチャンスは、物を食べ、飲むときくらいしかありません。

日本人は、食事において、主に視覚と触覚を使って感じていると書きましたが、実際には、コリコリ、サクサク、プリプリなど聴覚で感じた噛んだときの音もあり、そして、甘味、塩味、酸味、苦味、旨味の五つを区分けし、またそれらのバランスを認識することのできる味覚も持っています。また嗅覚も、これを感じなければ食べた物の判別がつかないはずなので（^{※注}小学校六年生の実験を思い出してください）、これも実際には感じているのです。

得られているはずなのに感じない感覚があるのは、それが意識の外側にあつて、言葉に置き換えられていないからです。したがって、正しく言語化していくことが、食の愉しみを演出する近道となります。

日常生活において、ある意味、食事の時間のみが五感のすべてを同時にトレーニングすることができる機会とも言えるでしょう。

（田崎真也「言葉にして伝える技術—ソムリエの表現力」より）

※注1 「前述したように」：筆者は自身が俳句に親しむうちに、日本の俳句のほとんどが、「視覚」と「聴覚」（ときに触覚）で感じたことを中心によんでいるものが多いことに気づいた、と述べている。

※注2 「冒頭に書いたように」：筆者は冒頭で、「おいしい」を伝えようとする多くの表現は、五感を活用して感じた実際の食べ物のおいしさを伝えていないことが多い、と批判している。

※注3 「小学校六年生の実験」：筆者はあるテレビ番組で小学生向けに授業を行い、目に見えない野菜を嗅覚・味覚・触覚によって判断する実験では、嗅覚が一番の決め手になるとを証明した。

問一 文中の の中のア～エを正しく並べ替えなさい。

問二 ———線部①「五感のなかで置き去りにされた」とありますが、なぜですか。次の（ ）にあてはまるように、本文中から十二字で抜き出して答えなさい。

（ ）をするようになったから。

問三 本文中の（ ）にあてはまる言葉としてふさわしいものを、次のア～エの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア しかしながら

イ ひよつとすると

ウ 逆に言うと

エ 結果として

問四 ———線部②「不精になった」とはどういうことですか。次の一文の（ア）、（イ）にあてはまるように、それぞれ十五字以内で答えなさい。

（ア）について、（イ）にしなくなった、ということ。

問五

——線部③「そういうところにつけいり、『偽装』をして儲けよう」とありますが、その例としてあてはまらないものを、次のア～エの中から一つ選び、記号で答えなさい。

- ア 仕入れの発注ミスにより、牛乳ではなく豆乳がとどいてしまったが、焼き菓子に少し混ぜるだけであれば風味は変わらなかったため、メニュー表示はそのままに客に提供することにした。
- イ ある生魚が売れ残り、安全に食べられる日は過ぎてしまったが、廃棄処分を減らすために、別の食材と一緒に調理し直しておかずコーナーに並べ、翌日から再び販売することにした。
- ウ 貿易情勢の急変により、ある国からの牛肉の輸入量が大幅に減少してしまったため、ラベルは変えずに近くの別の国から輸入した牛肉を混ぜて販売し、供給量を安定させるように努めた。
- エ 冷害により、例年通りの色や形の基準を満たす野菜を作ることができなかったので、二〇パーセントに割り引いた価格で、「訳あり商品」としていつものスーパーで野菜を売ることにした。

問六

——線部④「嗅覚からもたらされる表現がもっと登場していてもいい」とありますが、次のア～エの短歌の中から「嗅覚からもたらされる表現」が登場しているものを一つ選び、記号で答えなさい。

- ア 窓をあけ胸いっぱい深呼吸鼻歌まじりの春のそよ風
- イ マスク越しキンモクセイが風に乗り姿は見えない秋のおとずれ
- ウ 夕焼けに照らされ歩く帰り道ドアを開ければお腹が鳴きだす
- エ 暑い日に頭がキンとしみるのはこんもり盛られたメロンの氷

問七 本文中の（ い ）にあてはまる言葉としてふさわしいものを、次のア～エの中から一つ選び、記号で答えなさい。

ア 肉を食べて、「やわらかいから、おいしい」という表現をする

イ 焼き魚を食べて、「香ばしいから、おいしい」という表現をする

ウ カレーを食べて、「からいから、おいしい」という表現をする

エ 焼き芋^{いも}を食べて、「あまいから、おいしい」という表現をする

問八 本文中の（ う ）（ え ）にあてはまる言葉を、本文中からそれぞれ抜き出して答えなさい。

問九 — 線部⑤「だれにでも平等に与えられた五感磨きのチャンス」とありますが、どういうことですか。自分で考えて説明しなさい。

問十 あなたにとって印象的な食べ物について、感じたことを、「視覚」、「聴覚」、「味覚」、「嗅覚」、「触覚」の中からいずれか二つ以上を使って、二百字以内で具体的に表現しなさい。

二

次のカタカナの文章を読んで、漢字とひらがなと読点を正しく用いて書き直しなさい。

ヒガシニホンダイシンサイノトキニハコウツウキカ
ンガマヒシテオオクノキタクコンナンシャデホドウ
ガアフレマシタ。トウキヨウトデハコンランヲサケ
ルタメモリニイドウシナイデトヨビカケテイマス。
ボウサイノタメノジュンビトシテコウキヨウノタテ
モノヤガツコウナドコウツウキカンガカイフクスル
マデイチジテキニタイキスルバシヨヲカンガエテオ
クコトモタイセツデス。

三

次の(1)～(5)の——線部の漢字をひらがなに、(6)～(10)の——線分のカタカナを漢字に改めなさい。

- (1) 読経して心をしずめる。
- (2) 十円玉が炭化して黒くなる。
- (3) 私は芸術家の血筋である。
- (4) 河川の水質調査をする。
- (5) 開会式で旗手を務める。
- (6) ユウソウにかかる費用を算出する。
- (7) ソウカン号に作品を発表する。
- (8) コクイツコクと期限がせまる。
- (9) テンシユカクを中から見学する。
- (10) 友達をミチツれにする。

四

次の(1)～(5)の——線部を敬語に改めなさい。

- (1) 市長から、賞状をもらう。
- (2) 先生が私に言う。
- (3) 先生のお宅に行く。
- (4) お客様が私たちの劇を見る。
- (5) お客様が食事を食べる。

