

令和8年度学校推薦型選抜

一般推薦

専門高校・総合学科推薦

小論文

農学部 フロンティア食品科学科

令和7年11月29日（土）実施

10時00分～11時30分

開始前に以下の注意事項をよく読んでおくこと。

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ない。
2. 「受験番号」は、解答用紙及び下書き用紙の受験番号欄に忘れずに記入すること。
3. この問題冊子には、問題用紙、解答用紙および下書き用紙が含まれている。
乱丁、落丁、印刷不鮮明の箇所があった場合には、申し出ること。
4. 解答は、必ず解答用紙の所定の解答欄に記入すること。
所定の欄以外に記入したものは、無効である。

問題 以下の文は、農林水産省が中心となり立ち上げられた官民協働の国民運動である「ニッポンフードシフト」について説明したものである。この文を読み、問1および問2に答えよ。

我が国では①食の外部化・簡便化が進む一方、食と農との距離が遠くなり、農業や農村に対する国民の意識・関心は薄くなっています。こうした状況を踏まえ、日本の食の未来を守るために、消費者と生産者が一体となって自分たちの課題と捉え、国産の農林水産物を積極的に選択するといった行動変容につなげていく必要があります。そのため、②「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」をスローガンとする国民運動を展開し、Z世代と呼ばれる未来を担う若者たちを重点的なターゲットとして、食と環境を支える農林水産業・農山漁村への国民の理解醸成を図るための情報発信等に官民協働で取り組んでいます。

農林水産省 <https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/nfs/nfs.html> より引用, 一部改変

問1

下線部①にあるように、食の外部化・簡便化が進み、例えば、外食、市販の総菜、カップ麺、冷凍食品、レトルト食品などの利用が拡大している。これらの食の外部化・簡便化にはさまざまな食品加工技術が関わっている。食品を製造する際に用いられている加工技術を2つ挙げ、それぞれについて、どのような技術であるか、その技術によってどのような特性が付与されるのかを、これまでに学んだ科学的な知識を用いて、300字程度で説明せよ。

問2

下線部②にある「ニッポンフードシフト」運動では、これからの日本にふさわしい「食」のあり方を国民一人ひとりが考えていくことを提案している。これからの「食」はどうあるべきか、これからの日本にふさわしい「食」のあり方について、あなたの考えを300字程度で記述せよ。

出題の意図

フロンティア食品科学科の学校推薦型選抜試験【小論文】では、アドミッションポリシーに記載されているように、食品科学分野の諸問題の解決に取り組む力を養う上で必要となる基礎学力、思考力、判断力、表現力を評価する。

令和8年度フロンティア食品科学科の学校推薦型選抜試験【小論文】問1では、食品加工技術について、これまでに学んだ科学的な知識を用いて説明する問いである。日常生活の中で食べている食品の製造過程で用いられる、例えば、加熱、乾燥、発酵などの食品加工技術の原理について、これまでに学んだ知識を生かしてわかりやすく説明できているか（基礎学力）を評価する。

令和8年度フロンティア食品科学科の学校推薦型選抜試験【小論文】問2では、日本の「食」のあり方について考えを述べる問いである。日本社会が大きく変化する中で、これからの日本の「食」がどうあるべきかについて、現状を的確に判断・認識した上で今後について考える能力（判断力・思考力）を評価する。興味深い独創的な発想を期待する。

問1、問2ともに、読み手にわかりやすく伝わる文章の組み立てや表現（表現力）を評価する。