

## ◇ 国 語

国 2-1～国 2-17 まで 17 ページあります。

第一問 次の文章を読んで、後の問いに答えよ。

世界の料理人にとっては、和食との出会いからすでに五〇年以上がたっている。当初はフア―イーストのまるで馴染めない料理文化として映ったはずだが、徐々に技術的交流を重ねその料理文化の深みを知る中で、彼らにも、日本の料理文化ならではの良さがわかってきたのである。それは「引き算の美学」である。

料理技術でも食材の扱い方でも味付けの仕方でも、削って削って、削いで削いで。素材をまるで「土の中から生まれてきたもの」のように料理する日本人独特の美学、美意識。それを知ったことが、彼らにとってはものすごい発見だったはずだ。

父・静雄がグラン・シェフを連れてきた頃、彼らは日本の料理文化に対してある種の敬意は払っても、自分たちの料理にその技術や食材を取り込もうなどということはよもや考えもしなかった。最初は醤油を珍しがり、天ぷらという料理方法の食材の生かし方に驚きはしたけれど、醤油はソースの隠し味として使う程度だったし、生魚を使ってカルパッチョのような料理はつくっても、活けじめのような技術が導入されることは当時は考えられなかった。

ところが料理がグローバル化した今日、さまざまな西洋のシェフたちが自分たちの料理に日本の料理文化を同化させようとしている。そこに新しい料理の潮流をつくらうとしている。また、それを求めるお客様がいる。

この大きな潮流を知らないのは、むしろ日本人のほうなのかもしれない、という気がする。私が危機感を持つのは、この流れはあまりに大きな潮流なので、いつの日か日本国内の和食の流れの方が置いていかれてしまうかもしれない、という点である。日本人が ア 的な発想でちまちまと和食を考えている間に、世界では、もっと大きな「和食潮流」ができてしまっているかもしれない。

昨今では、世界的に見ると柔道というスポーツの中心地はフランスのパリになっていると聞く。日本人が武道としての柔道をあれこれ議論しているスキに、いつのまにか勝負の結果だけでなく精神的にも、柔道は西歐世界が中心になってしまっている。和食もそうなる可能性がある。本家だと思っっているのは日本人だけで、キョクタン<sup>A</sup>な話だが、外国資本の和食のレストラン・

チェーンが逆上陸するなどということはありえないだろうか。子どもの頃からの食習慣の変化で日本人全体の味覚がすっかりかわってしまったって、和食の老舗（しにせ）が衰退するということはありえないか。せっかくの日本の文化遺産であり、ソフトパワーのイチヨク（いちよく）を担えるはずのものが、日本のものではなくなくなってしまふ。そんな状況が来るかもしれない。杞憂（きゆう）かもしれないが、私はそんな危惧（きぐ）を抱いてしまふのだ。

幸い、頼もしいことに、日本人の料理人が異文化に出ていって、日本の人気の専門料理（寿司、天ぷら、ラーメン）や和菓子などを展開しようとするケースも数多く出てきている。古くは八〇年代から和菓子の老舗『虎屋』がパリやニューヨークに出店していたが、同店に限らず「発信」のケースでは「イ」の連続で、海外の人々に受け入れられるまでにかかりの時間を要したという。

いま、それら先達（せんた）の経験を踏まえて、前述したような和食ブームが起きている。（略）寿司、天ぷら、焼き鳥、居酒屋等々の専門料理（居酒屋もまた、世界的にみると専門料理の一ジャンル）の料理人たちが海を渡って、成功をおさめている。その成功の理由を探ってみると、「発信」の際に考えておかなければならない一つの「鉄則」が見えてくる。

和食が異文化で成功するために、絶対に必要なものは何か。

私はそれは「変換力」だと思っている。これがないと、いくら国内で人気の料理でも、この和食ブームにのって世界展開することはできない。どんなに国内で人気のメニューでも、異文化の厚い壁に阻まれてしまふ。そんなケースを数多く見てきた。

このことは、何も料理だけに限らない。料理で言う「変換力」とは、たとえば文学で言えば「翻訳」ということになるのだろう。

古くは安部公房（あべのこうぼう）、三島由紀夫（しみまゆきお）らに始まり、現代ではノーベル文学賞を受賞された大江健三郎、人気作家の吉本ばなな、村上春樹等、異文化でも人気を博す作家が多数登場してきた。そういう作家の多くは、言語ごとに信頼する翻訳家を持ち、日本の文章↓粗翻訳↓確認↓本翻訳↓確認といったプロセスを経て、やっとう英語やフランス語の「文学」に仕上げて出版していると聞く。

もとより文学は、その国古来の風土や習慣、人々の考え方や歴史に敏感に反応するものだから、英語に訳すときは「日本人の

習慣や風土、考え方や歴史を熟知したアメリカ人や英国人の翻訳家」が必要となる。ところがその人が翻訳した英語の文章が正しいかどうかを検証するためには、「アメリカ人や英国人の風土や習慣、考え方や歴史を熟知していて英語をネイティブに話せる（書ける）日本人翻訳家」の存在も不可欠となる。

幾重にも検証を重ね、何人もの翻訳家の手を経ながら文章を「翻訳⇨変換」していく。それが異文化に出て行こうとする文学が取るべき当然の流れである。

歌舞伎でも同じことが言える。二〇一二年に亡くなった中村勘三郎がニューヨークで『平成中村座』の公演を行った際（当時は勘九郎）には、日本と同じ脚本そのまま上演することをせずに、海外のお客様が理解できる「脚色」を施した。歌舞伎といえば、西洋の誇るシエークスピア劇にヒツキする古典芸能だが、舞台上にニューヨーク市警の警察官が登場するというシチュウまで盛り込んでいた。

これもまた、「変換力」のなせる業だ。それがなければ、いくら「立派な古典だ」と力んだところで異文化のお客様を喜ばせることはできない。勘三郎はそれがわかっていた。それが表現者としての彼の素晴らしい力量だったのである。

「変換力」を、食文化の面から見てみよう。

たとえばいま、<sup>(四)</sup>ニューヨークでは『一風堂』のラーメンが人気である。

(略)

『一風堂』は、シユツシヨク<sup>E</sup>の成功を遂げている。客席には現地のビジネスマンやウーマンが一杯で、日本人ビジネスマンや観光客の姿はむしろまばら。すっかり現地の味として、西洋人に支持されているのだ。

その理由を探っていくと、一つの結論に達した。

それが、「変換力」だ。この店では、日本国内で大人気の一風堂ラーメン（たとえば『赤丸新味』とか『白丸元味』とか）をそのままの味付けで用意しているが、それとは別に、国内の店舗とは違うニューヨークならではの工夫、つまりある「変換」を行っているのだ。

具体的には、ラーメン店での食事を、他のレストランのコースのようなものに変換しているということである。

この店は、ラーメンを食べる前に、カウンター席で「食前酒」を飲み「前菜」を食べるような店のつくり方になっている。つまり、ラーメン屋ではあっても、欧米人の食事に欠かせない「流れ」をつくっているのだ。お客様は、「食前酒」や「オードブル」をカウンターで食べて、それからメインディッシュであるラーメンに向かう。

言うまでもなく、日本においてラーメンはファストフードの一種である。中国料理のレストランでコース料理の中で麵を食べるならともかく、ほとんどのラーメン店には食前酒も前菜もない。ギョウザを頼むことはあるだろうが、あれはラーメンの「前菜」ではなく、共に食べるから「共菜」にあたる。

ところが欧米人（とくにビジネスマンやアツパークラスの人々）は、食事には（とくにダイナーの場合）、一連の流れを求める。ウェイティングルームで卓を囲む人と食前酒をゆつくり楽しみ、会話を弾ませ、前菜で胃袋を活発にして、それからメインディッシュを心置きなく楽しむ。これが彼らの「食文化」なのである。

いくら美味しいラーメンを出しても、この「食文化」を無視しては彼らは馴染めない。つまりラーメン単体で勝負しようとしたら、味が美味しいとか不味いとか、値段が安いとか高いとか以前に、「文化」として彼らに受け入れられないのである。

そのことがわかっていたからこそ、『一風堂』は工夫したのである。

（辻芳樹『和食の知られざる世界』による）

問一 傍線部A・B・C・D・Eと同じ漢字を含むものを、次の各群の①～⑤の中からそれぞれ一つずつ選べ。

A キョクタン

- ① 悪事にカタンする
- ② タンソクをもらす
- ③ タンジュンな仕事をする
- ④ タンテキに伝える
- ⑤ タンラク的な性格

1

B イチヨク

- ① 犯罪をヨクセイする
- ② イヨクに満ちた目
- ③ ジュラ紀に現れたヨクリユウ
- ④ カイスイヨクに出かける
- ⑤ ヨクジツの出来事

2

C ヒツテキ

- ① 予想がテキチュウする
- ② フテキな笑みを浮かべる
- ③ 新しい環境にテキオウする
- ④ 脱税をテキハツする
- ⑤ テンテキを受ける

3

D シュコウ

- ① シュザイに応じる
- ② トクシュな技能を持つ
- ③ イシュを晴らす
- ④ パーティをシュサイする
- ⑤ 各国のシュショウが集まる

4

E シュツシヨク

- ① イシヨク手術を行う
- ② 資本をゾウシヨクする
- ③ 因習をフツシヨクする
- ④ キヨシヨクに満ちた生活
- ⑤ ガンシヨクを失う

5

問一 傍線部 (a)・(b) の意味として最も適当なものを、次の各群の①～⑤の中からそれぞれ一つずつ選べ。

(a) 「杞憂」

- ① あらゆる物事を否定的に判断すること
- ② 印象に残った出来事をふと思い起こすこと
- ③ 根拠にもとづいて慎重に先を予測すること
- ④ 心配しなくてもよいことを気に病むこと
- ⑤ ぼんやりとしていて確信が持てないこと

6

(b) 「先達」

- ① 他の者に先んじてその分野に進み、そこでの経験をもとに他を導く人
- ② 先人の教えを忠実に守り、様々な経験を積んだ末に達人となる人
- ③ 行く先々で多くの経験を積みながらも、努力が報われなかった人
- ④ 過去の経験をしっかりと分析し、その結果をふまえて先見する人
- ⑤ 先の見通しが立たない中でも、他者に助けられて目標を達成する人

7

問三 空欄

ア

イ

に入る最も適当なものを、次の各群の①～⑤の中からそれぞれ一つずつ選べ。

ア

- ① 他山の石
- ② 井の中のかわず
- ④ 塞翁が馬
- ⑤ 言わぬが花

③ 風前の灯

8

イ

- ① 試行錯誤
- ④ 朝令暮改

- ② 一期一会
- ⑤ 主客転倒

③ 付和雷同

9

問四 傍線部(甲)「安部公房」、(乙)「三島由紀夫」の作品を、次の各群の①～⑤の中からそれぞれ一つずつ選べ。

(甲) 安部公房

① 雪国

② 走れメロス

③ 高瀬舟

10

④ 春琴抄

⑤ 砂の女

(乙) 三島由紀夫

① 浮雲

② たけくらべ

③ 金閣寺

11

④ 暗夜行路

⑤ 三四郎

問五 傍線部(一)「自分たちの料理にその技術や食材を取り込もうなどということはよもや考えもしなかった」とあるが、その理由として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

12

- ① 日本は欧米から遠く離れた国であり、その料理文化の神髄がどのようなものかを知る機会が少なかったため
- ② 日本の料理文化は欧米のそれとは全く異なっている上、尊重するに値する要素が全く見出せなかったため
- ③ 日本の料理は欧米人にとって斬新ではあったが、技術と食材に関しては既に見慣れたものばかりだったため
- ④ 日本は世界の中で料理文化のレベルが低く、その技術や食材は取るに足らないという確信があったため
- ⑤ 日本の料理人が持っている独特の美学を知り、その感性は自分たちには真似できないと諦めていたため



問六 傍線部(二)「私はそんな危惧を抱いてしまう」とあるが、その理由として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

13

- ①日本人が和食文化に対する誇りを持ち続けているのは裏腹に、国内の老舗日本料理屋のレベルが低下しつつあるから
- ②急成長を遂げた外国資本の和食レストラン・チェーンが逆上陸を果たし、日本において大きな存在感を示しつつあるから
- ③世界の料理人が和食に注目するようになり、自国の料理に和食の技術や食材を取り込んだ新たな文化を形成しつつあるから
- ④和食ブームが生じたことで日本の優秀な料理人が海外に出ていってしまい、和食の文化を継承する担い手が減りつつあるから
- ⑤外国において和食への関心が高まる一方、日本では食習慣が大きく変化し、和食に対する否定的な見方が広まりつつあるから

問七 傍線部(三)「英語やフランス語の『文学』に仕上げて」とはどういうことを言っているのか。その説明として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

14

- ①原作の文学的価値が損なわれないよう、一人の翻訳家が何度も確認を重ねて翻訳すること
- ②原作の話の筋はそのままに、欧米人の好みに合う設定を新たに盛り込んで翻訳すること
- ③原作の文章を何度も見直しながら、欧米人ならではの視点を生かして自由に翻訳すること
- ④原作の持ち味を忠実に再現しつつ、欧米人がそれをよりよく理解できる形に翻訳すること
- ⑤原作のニュアンスを正確に伝えられるよう、極力シンプルな表現を用いて翻訳すること

問八 傍線部(四)「ニューヨークでは『一風堂』のラーメンが人気である」とあるが、その理由として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

15

- ① 『一風堂』が欧米の食文化を把握した上で、日本とは違った副菜を添え、味のとり合わせを楽しめるようにしたため
- ② 『一風堂』が現地の食の嗜好を綿密に調査し、商品の味を徹底して欧米人向けにアレンジしたため
- ③ 『一風堂』が欧米ならではの食事形態に着目し、その様式を踏襲する形で商品を提供したため
- ④ 『一風堂』が日本の店とは違ったレストラン風の内装にこだわり、欧米人好みの雰囲気を出したため
- ⑤ 『一風堂』が商品の味付けはそのままに保ちつつも、調理方法を欧米風に置き換える努力をしたため

問九 本文の内容と合致するものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

16

- ① 中村勘三郎(勘九郎)は、日本の伝統芸能である歌舞伎の良さを海外の客に知ってもらうため、作品の要所を大胆に削除することをいとわなかった。
- ② 海外で成功している和食の店は、その国の文化的背景を理解した上で、現地の人々の感覚に見合った売り出し方を工夫している。
- ③ 文学は、風土、習慣、人々の考え方、歴史に敏感に反応するものであるため、日本人作家は自分の作品が海外で出版されることに不安を抱いている。
- ④ 和食ブームを契機として西洋では料理以外の日本文化にも注目が集まり、パリでは日本の伝統武芸である柔道が隆盛を極めるまでになった。
- ⑤ 余計なものを極力取り払うという和食の根本理念は、日本独特の美意識を反映したものととして知られ、一世紀以上前から外国で高く評価されてきた。

第二問 次の文章を読んで、後の問いに答えよ。

「人間は生きものであり、自然の中にある」。これから考えることの基盤はここにあります。

これは誰もがわかっていることであり、決して新しいシテキ<sup>↑</sup>ではありません。しかし、現代社会はこれを基盤にしてでき上ってはいません。そこに問題があると思ひ、改めてこのあたりまえの<sup>↑</sup>ことを確認するところから出発したいと思ひます。

まず、私たちの日常生活は、生きものであることを実感するものになっているでしょうか。朝氣持ちよくめざまめ、朝日を浴び、新鮮な空気を体内にとり込み、朝食をおいしくいただき……これが生きものの暮らしです。めざまし時計で起こされ、お日さまや空気を感ずることなどまったく腕の時計を眺めながら家をとび出す……実際はこんな朝を過ごすのが、現代社会の、とくに都会での生活です。ビルや地下街など、終日人工照明の中で暮らすのが現代人の日常です。これでは生きものであるという感覚は持てません。

生きものにとつては、眠ったり、食べたり、歩いたりといった「日常」が最も重要です。ですから、その日常のあり方を変革し、皆があたりまえに自然を感じられる社会を作ればよいのですが、ここまできた近代文明社会を一気に変換するのは難しいでしょう。

そこで、ここでのテイアン<sup>B</sup>は、まずは一人一人が「自分は生きものである」という感覚を持つことから始め、その視点から近代文明を転換する切り口を見つけ、少しずつ生き方を変え、社会を変えていきませんかということ。一人一人の氣持ちがかわらないまま、たとえばエネルギーだけを脱原発、自然再生エネルギーに転換と唱えても、今すぐの実現は難しいでしょう。しかもそれはあまり意味がありません。自然エネルギーを活用する「暮らし方」が大切なのであり、その基本が「生きものである」という感覚なのです。

近代文明をすべて否定するのではなく、生きものとしての感覚を持てるようにするところから転換をはかろうとするなら、

ア に大事な役割が果たせるはずと考えています。なぜなら私自身この分野で学んだがゆえに、とくに意識せずに「生

きものである」という感覚を身につけることができ、日常をそれで生きていけると実感するからです。簡単な例をあげるなら、購入した食べ物が、シヨウミ期限を越えてしまったような時でも、それだけで捨てることができませぬ。まだ食べられるかどうか、自分の鼻で、舌で、手で確認します。

鼻や舌などの「感覚」で判断するとはなんと **イ**、そんなことで大丈夫なのか、もつと「科学的」でなければいけないのではないかと言われそうです。科学的とは多くの場合数字で表わせるということです。具体的には冷蔵庫から取り出したかまぼこに書かれた日時をさすわけです。衛生的な場所で製造されたお店に出されていると信じ、 **ウ** の目安として書かれている期限を見て、その期限に食べているわけです。それを科学的と称しているけれど、これでよいのでしょうか。こうした判断のしかたは、私には、自分で考えず科学という言葉に任せているだけに思えます。「科学へのモウシン」で成り立っているように思います。

もちろん「感覚」だけではわからないことがたくさんあります。科学を通じて微生物によるフバイや毒物の生成などの危険性を知り、それに対処することは重要です。しかし、シヨウミ期限内であれば危険はなく、それを過ぎたら危険と、数字だけできまるものではありません。科学的な知識があつたとしても、毎日の生活の中で自分で病原菌や毒物を検出し、その食べ物が危険かどうかをチェックするわけではないのですから、科学による「保証」の限界を知ることが大事です。

食べ物を自らの手で作ったり、採ったりしていた時代には、安全性については自分で責任を持つしかありませんでした。科学・科学技術のおかげでより進歩した暮らしやすい生活ができるようになり、安全が保証された形で、食べ物が手に入るようになったのはありがたいことです。でも、そこに期限をきめる数字が印刷されるようになると、それに振り回され、それに従うことが正しい暮らし方ようになってしまいました。自分ではまったく科学に触れているわけではなく、時には科学的な考え方をするでもなく、ただ「科学が保証してくれているはず」という雰囲気の中で何も考えずに数字を **エ** してはいるのです。そうではなく、生きものであることを忘れずに、その力を生かすことが必要であると思うのです。

ネズミやイヌなど他の生きものに比べたら嗅覚などはかなり感度が悪くなっているとはいへ、私たちの五感はいいセンサー

です。もちろん、上手に使っていないと鈍くなるので、感度を保つためにも日常その力を生かすことは大事です。科学を知ったうえで、機械だけに頼らず生きものとしての自分の感覚をも活用するのが、私の考えている「人間は生きものである」ことを基本に置く生き方です。科学的とされる現代社会のありようは実は他人任せなので、これは「オ生き方」をしようというテイアンでもあります。

うっかり期限の過ぎたかまぼこをすぐには捨てずに鼻や舌を使うという小さなことですが、一事が万事、この感覚を生かすとかなり生活が変わり、そういう人が増えれば社会は変わるだろうと思うのです。常に自分で考え、自身の行動に責任を持ち、自律的な暮らし方をすることが、私の考える「生きものとして生きる」ということの第一歩です。

(中村桂子『科学者が人間であること』による)

問一 傍線部A・B・C・D・Eと同じ漢字を含むものを、次の各群の①～⑤の中からそれぞれ一つずつ選べ。

A シテキ

- ① テキセツな処理
- ② スイテキが落ちる
- ③ ケイテキを鳴らす

- ② 癌がんのテキシユツ手術
- ④ 隣国にテキタイする

17

B テイアン

- ① テイコウ勢力と戦う
- ③ シャテイ距離が短い
- ⑤ 業務をテイケイする

- ② 本のカイテイ版
- ④ テイネン退職する

18

C ショウミ

- ① 絵画をカンショウする
- ③ ショウサンが見込める試合
- ⑤ 他人をチュウショウする

- ② ショウサイな説明
- ④ ショウモウ品を買う

19

D モウシン

- ① 被害モウソウを抱く
- ③ モウレツなスピード
- ⑤ 権力のモウジャ

- ② モウテンを突く
- ④ 全てをモウラする

20

E フハイ

- ① 主君へのハイシン行為
- ③ 完全にハイボクする
- ⑤ ハイブツ利用の製品

- ② シュクハイをあげる
- ④ 株のハイトウ金

21

問二 空欄 ア・イ・ウ・エ・オ に入る最も適当なものを、次の各群の①～⑤の中

からそれぞれ一つずつ選ぶ。

ア

- ①食物学
- ④生物学

- ②物理学
- ⑤数学

- ③環境学

22

イ

- ①無神経な
- ④本能的な

- ②無責任な
- ⑤不作法な

- ③非科学的な

23

ウ

- ①永続性
- ④信憑性しんびょう

- ②安全性
- ⑤普遍性

- ③恒常性

24

エ

- ①確信
- ④不動に

- ②利用
- ⑤鵜呑みうのみに

- ③崇拜

25

オ

- ①積極的な
- ④受動的な

- ②自律的な
- ⑤精神的な

- ③本質的な

26

問三 傍線部(一)・(二)はどのようなことを述べているのか。その説明として最も適当なものを、次の各群の①～⑤の中からそれぞれ一つずつ選ぶ。

(一)「二人一人が「自分は生きものである」という感覚を持つこと」

27

- ① 現代社会では人間は自然の中で暮らしているとは言えないということ
- ② 近代文明の中で生きていても、生きものとしての自分を自覚すること
- ③ 生きものにとっては眠ったり、食べたり、歩いたりといった「日常」が最も重要であるということ
- ④ 人間らしく生きるためにエネルギーを脱原発、自然再生エネルギーに転換することが大切であるということ
- ⑤ これまでの近代文明を一気に変換することは難しいということ

(二)「科学による「保証」の限界を知ること」

28

- ① 科学とは多くの場合数字で表わすことが可能であること
- ② 科学の発展が安全性の向上に大きく貢献していること
- ③ 科学的な数字がすべて正しいとは限らないと考えること
- ④ 科学的な知識があっても、毎日の生活の中でそれを使用しなければ意味がないこと
- ⑤ 科学の発展がより進歩した暮らしやすい生活を保証していること



問四 傍線部(三)「感度を保つためにも日常その力を生かすことは大事です」の説明として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

29

- ① 嗅覚や味覚といった私たちの感覚は、いつも使っていないと衰えてしまう。
- ② 人間は他の動物に比べると嗅覚などは弱いのであまりそれに頼るべきではない。
- ③ 科学的とされる現代社会のありようは実は他人まかせである。
- ④ 人間の五感は他の生きものに比べてすぐれているのでその感覚を大切にすべきである。
- ⑤ 自分で考え、自身の行動に責任を持つことが大事である。

問五 この文章で筆者が主張したいことは何か。最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

30

- ① 現代文明の中で科学の産物に頼らず人間が生きることが困難である。
- ② 科学を信頼することは大事であるが、科学的な数字が必ずしも正しいとは言えない。
- ③ 食品のショウミ期限は期限内であれば危険はなく、それを過ぎたら危険と数字だけで決まるものではない。
- ④ 機械だけに頼らずに生きものとしての自分の感覚を活用し、自分の行動に責任を持つことが大事である。
- ⑤ 近代文明社会は進歩しすぎて自然を軽視してしまった。

問六 この文章に付ける題名として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

- ① 科学技術の進歩と人間
- ② 「生きものとして生きる」ことを忘れた人間
- ③ 現代社会のエネルギー政策について
- ④ 食品の安全性と保証について
- ⑤ 人間の感覚の退化について