

◇ 国 語

国 7－1～国 7－16 まで 16 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。

詩集を買ったことがない人はいても、詩を読んだことのない人は少ないのではないだろうか。私たちは気が付かないうちに、さまざまなどころで詩にふれています。

詩である意識しないで、詩を口ずさむこともあります。学校の校歌はその ア なのです。「詩」を広くとらえれば、歌手が歌うものも詩です。

二〇一六年、ノーベル文学賞を歌手のボブ・ディランが受賞しました。彼は今も現役の歌手ですが、その言葉は、曲とは別な翼をもつて世界を駆け巡り、時代に大きな影響を与えました。受賞にあたっては、そのことが評価されたということなのでしょう。

「詩」は、必ずしも詩人と名乗る人々によって生み出されているとは限りません。この本における「詩人」は、日ごろから詩を書いている人、あるいは詩集を出した人という意味だけではなく、広い意味での「詩」的作品を残している人々を指します。ですから、世にいう詩人以外の人たちが作った詩歌にもふれていきます。

考えてみれば当然なのですが、詩人によってのみ詩が作られるわけではありません。近代日本の歴史を見るだけでも、詩人として知られていない人々によって大変美しく、豊饒な詩の世界が切り拓かれています。

ノーベル賞を受賞した物理学者湯川秀樹（一九〇七～八二）は、たいへん優れた文章家ですが、和歌を詠む「詩人」でもありました。また、亡くなる数ヶ月前にフキユウの名作を遺した市井の人もいます。このような視野で、日々の生活と詩の交わりをめぐって、皆さんと考えていきたいと思っています。

詩の生命は「詩情」です。「詩人」とは、詩を書いた人であるよりも、詩情を心に宿した者である、といった方が精確なのだと思います。「詩情」が何であるかは、この本の全体を通じて考えていく大きなテーマですから、ここではゲンミツに定義することはしません。今とはならず、人間が接する、あるいは人間のうちに宿る、詩になることを求める「情」のはたらきとしておきましょう。

「情」は、「こころ」と読みます。それはもちろん心理学がいう意識や無意識を含みますが、個人の意識を超えたところまでを包含する、より広く深いものを示す言葉です。

深層心理学者のユング（一八七五～一九六二）は、人は、自らの個人的無意識を有するだけでなく、普遍的無意識によって、広く、また、深く他者とつながっていると考えました。だからこそ、私たちは時代や文化を超えた詩に出会っても、こころを動かされることがあるのではないだろうか。普遍的無意識は、詩のこころの源、詩情の淵源えんげんでもあります。

しかし、「詩」とは何か、「詩情」とは何かを考えすぎると、詩や詩情を感じづらくなってしまいます。もちろん定義は、ときにたいへん重要で、西洋の哲学は定義することによって始まり、その血脈は今も生きています。私たちもそれに助けられることが多々あります。しかしその反面で、言語化できるものに意味を限定しがちになる、という欠点もあります。

思想家の岡倉天心おかくらてんしん（一八六二～一九一三）が、定義の「ヘイガイ」をめぐって次のように述べています。

定義は制限である。一片の雲、一輪の花の美は、それが意識されないまま、たなびき、花開くところにある。それと同じように、それぞれの時代の「美術における」傑作に潜む沈黙の雄弁もまた、必然的に真理の半面を伝えるに過ぎないあらゆる概説の言葉 [epitome] よりも、よりよく自らの物語を語るに違いない。（『東洋の理想』筆者訳）

この一節がある『東洋の理想』は英語で書かれています。彼は生前、この本に加えて、『茶の本』『日本の目覚め』と三冊の著作を世に送り出しましたが、すべて英語です。「筆者訳」となっているのはそのためです。

彼は、東京美術学校（現在の東京藝術大学）の実質的な創立者のひとりでもあります。この本で天心は、古代から現代までの日本美術の歴史を語り、そこに生きている美のはたらき、美のちからをまざまざと描き出しています。

当時、西洋の人々は、東洋について書かれた西洋人のブンケンブンケンによって、東洋を理解しようとしていました。そこでは東洋思想、東洋の美が、さまざまなかたちで「定義」され、概念化されていました。天心はそこに本当の東洋は存在しない。そればかりか、西洋と東洋が真に出会うことはできない。東洋は西洋を、西洋は東洋を定義や概念を通じてではなく、直接的に知り、認識を深めなくてはならないと考えたのです。

一枚の絵、一体の仏像を見たときに、それに関する情報を手に入れ、それに基づいて見る。するとそのものに「ついて」詳しく

知ることにはできるが、そのもの自体「を」知ることにはできないというのです。

何かに「ついて」知ることと、何か「を」知ことは違います。さらにいえば、何かについての情報を知ることと、そのものの本質を感じ取ることはまったく異なる営みです。

このことの差は、自分が知られる側になってみるとよく分かります。

たとえば履歴書に書いてあることだけで自分が判断されたらどう感じるでしょうか。そこに記されているのはたしかに、自分をめぐる事実ですが、自分に「ついて」書かれたことで、自分の本質「を」めぐって記されたことではない。人生の大事は、履歴書に書くことのできないところにある。誰もがそう感じているのではないでしょうか。

詩は、そうした容易に言葉にすることのできないおもしろいをどうにか言葉で表現しようとする一つの挑みでもあります。むしろ、自分のなかに言葉になり得ない、イ、見過ごすことができない何かが宿るとき人は、内なる詩人をよみがえらせる、といった方がよいかもしれません。

「定義は制限である」と天心が語るの、人はしばしば何かに「ついて」知ること、相手との交わりの扉を閉じてしまうことがあるからです。甲、そう天心は警鐘を鳴らします。

同質のことは、天心が語った絵画や彫刻においてだけでなく、詩においてもいえます。詩は言葉の芸術にほかなりません。

この本では、詩や詩情、詩人について詳しくなるための時間ではなく、それらを身近に感じ、味わい、さらにはそれらとともに生きてみるという道行きを皆さんとともに探ってみたいと思います。

さきほど天心にふれましたので、晩年の彼が愛するインドの女性に贈った詩をご紹介します。彼にとって詩は、愛する者にもっとも率直に、そしてたしかに、己れのおもいを伝えようとするときにつむがれた言葉でした。

次に引くのは「海辺の思い」と題する詩です。

私は見る、星を—わがあを。

私は知る、わがいの目指す岸辺を。

ああ、舵は折れた、帆は裂けた。

私はひとり漂流する、暗い、黙した海。

夜の露か、はたまたわが涙か、

私の袖は重く濡れる。

おお、微風よ来たれ、高波よ、

私を導け、わが うへ、そしてそなたのもとへ！

（『宝石の声なる人に』大岡信編訳）

「わが小舟」とは、天心の肉体、「港」は女性を指しています。

このとき天心はすでに病んでいました。女性のことをどんなにおもっても、からだを自由に動かすことができない。しかし、インドからも眺めることのできる北極星を見るとき、別のところで同じ星を見ているだろうこの女性とつながることができる、というのです。

「微風」と「波」は、この世界をあらしめている根源的なはたらきです。

「人生の荒波」という表現があるように、生涯は、文化の差異をこえて海や波に喩えられます。また、さまざまな文化において「風」は、大いなるもののちからを示すものとして用いられました。そうした「海」、「波」、「風」に向かって、愛する者のもとへ導け、と天心は高らかに謳いあげています。

天心は、いわゆる詩集を残していません。先の言葉さえ、まったくのシンですから、彼はこうして後世の私たちに読まれることなど想像すらしていなかったと思います。彼は自らのおもいを愛する人のために書いただけです。

同質のことは私たちにもできます。世に詩人として知られている人々の言葉は、多くの人のところに届くかもしれません。しかし詩は、ウに向かって書かれたとき、世に広く放たれたときのそれとは別種のちからを宿すのです。

（若松英輔『詩と出会う詩と生きる』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 フキユウ

- ①ロウキユウ化した建物
- ③キユウジョウを訴える
- ⑤事態がキユウハクする

- ②携帯電話のフキユウ率
- ④キユウキョクの目的

1

B ゲンミツ

- ①ゲンカ償却費を計算する
- ③川のゲンリュウを訪ねる
- ⑤ヘンゲン自在に空を行く雲

- ②ストレスがゲンカイに達する
- ④規則をゲンシユする

2

C ヘイガイ

- ①無頓着な言動にヘイコウする
- ③多忙で心身がヒヘイする
- ⑤ヘイコウ感覚の乱れ

- ②カヘイ価値が下がる
- ④両論をヘイキする

3

D ブンケン

- ①ケンアンの問題
- ③ケントウの余地がある
- ⑤ケンチョな業績

- ②ケンブンを広める
- ④特産品をケンジョウする

4

E シシン

- ①会社のシシンに沿う
- ③ツウシン手段がない
- ⑤シンコウ係を務める

- ②シシンのない判断を行う
- ④シンチョウに行動する

5

問二 傍線部 (a)・(b) の読みとして最も適当なものを、次の各群の①～④の中からそれぞれ一つずつ選べ。

(a) 市井

①イチイ

②シセイ

③イチジヨウ

④シイ

6

(b) 率直

①リツチヨク

②スナオ

③ソツチヨク

④スチヨク

7

問三 空欄

ア

イ

ウ

に入る最も適当なものを、次の各群の①～④の中からそれぞれ一つずつ選べ。

ア

①典型的

②象徴的

③具体的

④抽象的

8

イ

①さらに

②そして

③しかし

④また

9

ウ

①女性

②一人の人

③詩人

④多くの人

10

問四 空欄

あ・い・う

に入る最も適当なものを、次の各群の①～⑥の中からそれぞれ一つずつ選べ。

あ

④海 ①波

⑤小舟 ②港

⑥風 ③北極星

11

い

④海 ①波

⑤小舟 ②港

⑥風 ③北極星

12

う

④海 ①波

⑤小舟 ②港

⑥風 ③北極星

13

問五

甲

に入る最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

14

①美にふれたいと願うなら、ものの本質を感じ取ることが大切で、何かに「について」の東洋と西洋の情報を手に入れ、それに基づいて認識を深めなければならない

②美にふれたいと願うなら、何か「を」知ることではなく、何かに「について」知ることの方を大切にしなければならない

③美にふれたいと願うなら、何かに「について」知ることと、何か「を」知ることの違いを認識しつつ、何かに「について」知ることを追求しなければならない

④美にふれたいと願うなら、何かに「について」の方法を取るのではなく、何か「を」知る、何かと直かにふれあう道を進まなくてはならない

⑤美にふれたいと願うなら、何か「を」知る方法を取るのではなく、何かに「について」直接的にふれあう道を選ばなければならない

問六 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。

- ①歌手のボブ・ディランが、ノーベル文学賞を受賞したことを受け入れることができない。
- ②人には、深層心理学者ユングのいう普遍的無意識があるため、時代や文化を超えた詩に出会えると戸惑いを覚える。
- ③本当の「詩」は詩人と名乗る人々によって生み出されたものである。
- ④物事を定義することは、理解の助けにはなるが、万全ではなく意味を限定しがちになることを認識すべきである。
- ⑤履歴書は自分に「ついて」書かれたものであり、自分の本質をよく表している。

第二問 次の文章を読んで、後の問いに答えよ。

ある人が、奥さんを亡くした友人に、「自分で料理するとよい、頭を使うから、ボケ防止にもなる」とすすめたところ、「この年になって料理なんか、できるものですか。頭を使う料理なんて聞いたこともありません」といいました。

その人は、「料理は面倒のようですが、頭を使うのだから、なかなかうまくいかないのはたしかです。しかし、バカにははいけません。料理という言葉は、もともとは〈理〉（あ）を〈料〉（い）というのであって、〈え〉が原義でした。わが国に渡来して食べ物や調理する意味になりました。〈調理〉だって〈え〉の意です。料理は決して小手先の仕事ではなくて、頭を使うというのが原型であるとすれば、料理なんか、と軽んじることはできなくなります。料理を自分でするようになって頭の働きが良くなったような気がするというお年寄りもいます」とこたえました。

「理を考えるとというのが料理の文字の意味であるということは、いままで知りませんでした。料理をバカにははいけませんね」「そうですよ。だから、一生の仕事にする料理人、コック、アなどがいるわけです。理を考えるのは、しいていえば男性的ですから、本来、男性に向いている仕事かもしれません。世界中、シェフやコックの多く、あるいは、ほとんどが男性であるのは偶然ではないでしょう。昔の人は誤った考えにとらわれていて、男子厨房二入ルベカラズ、なんていいましたが、これからの男子は進んで台所に立つべきだと考えるようになると期待されます。その先駆けとなるつもりでおいしいご馳走を作る勉強がしたいですね。かくいう私も、先年末、家人が動けなくなって食事を作ることができません。しかたなく私が毎日の食べものを作ります。作る人がなくなりましたから、いやおうなしです。やってみると、思ったほど面倒でも、ヤツカイでもありません。なんとなく頭の働きが良くなったようなサツカクを持つようになり、意外なほうびをもらったような気がします」

野菜、魚、肉など料理の材料は買い求めるわけですが、料理はそれをうまく調理するのです。材料を作るのが一般的な生産であるとするなら、それを切ったり、煮たり、焼いたりする加工は二次的製造ということになります。

三 新しいものをつくり出すのを「創造」というなら、料理は二次的創造ということになります。大昔、人類が火を手に入れたときから、料理という二次的創造は始まったと想像されます。

料理は、もともと古くからある二次的創造ということです。あまりに古くからあるので、人はそれが創造であるなどと考えなくなっていたのです。

料理そのものでなくても、頭を使う台所の仕事はいくつもある。たとえば、鍋で温めた牛乳をコップへ移すとき、どうしてもこぼれてしまう。これに苦労するのは日本人だけではないらしく、イギリスには "It is no use crying over spilt milk." (甲) ということわざまであるくらい。慣れないと、ミルクをコップに注ぐにしても初めからうまくいかない。だから、どうしてこぼれるか、を考えます。牛乳鍋のほうに問題があるらしい、とやがてわかります。初め、鍋のほうをこくわずにかしげ、ゆっくり角度をつけていけば、こぼれないということがわかります。考えるのです。考えなければ、いつまでもミルクはこぼれます。こんな小さなことにも工夫という二次的創造が宿っています。

三 ご飯が炊けていないのに、冷めてはまずい料理が先にできるのは面白くない。

① つまり、かつてより料理は面白くなっています。

② 昔のクッキングが単線運転の鉄道みたいであつたとすれば、いまは複線です。

③ どちらも同じ頃にできるようにならはじめ考えます。

④ それだけことは複雑になつてきましたが、頭にものをいわせることが容易になりました。

⑤ 昔は火口がひとつだったから、仕上げの時間を合わせるのは、一般家庭などでは困難でしたが、いまはガステーブルに火口がいくつもある。

米や野菜を栽培、シユウカクするのは一次的生産で、これを食卓にのせる食べものにするのが二次的創造です。たとえば材料がよくても、二次的創造に失敗すれば食べものになりません。逆に、粗末な素材でも腕ききの料理人の手にかかると、びっくりするほどの美味になります。料理というのは、イの一種であるといってもよいでしょう。あまりにも日常的になつてい

たため、そこが見落とされています。

(四) 食べるほうではグルメが現れて文化的にも向上しましたが、作る側の二次的創造に心を向ける人が少ないのは、食文化の未熟さを表すものでしょう。

ことに男性が料理を作るのをいやしいことのように考えるのは、まったくの考え違いです。イメージションが欠けているでしょう。そういうセンスでは、ビジネスや生産活動においても成果を上げることは難しいのではないのでしょうか。料理はきわめて高度な知的活動です。進んで、好んで、台所に立つ人がふえないといけません。

酒がいつ頃からあるのか、どうしてできるようになったのか、よくわかりません。かつて、サルが木の実をかんだものがハツコウ^{ハツコウ}しているのにヒントを得たということ聞いたような気がしますが、信用できません。人類はずいぶん古い時代にアルコールを造ることに成功したと思われます。料理のキゲン^{キゲン}もよくわからないのですが、酒造りもそれと同じくらい古くから行われてきたものと思われます。

米にしろ、麦にしろ、それを炊いて食べることができ。ブドウ、リンゴは、火を加えずそのまま食べられる。しかし、これを加工してアルコールを造ることを考え出したのは、大発見であつたはずで。できた酒を神に供えるのはその不思議な豊かさをたたえ、感謝するものであつたに違いない。

きわめて多くの植物の実をハツコウさせてアルコールにする醸造は、二次的創造にはかならない。醸造(brewing)という二次的創造のプロセスがはつきりすれば、新しい酒がいくらでも生まれるでしょう。

面白いのは、素材(一次産物)よりできた酒のほうが高い価値を持つていることです。リンゴよりリンゴ酒のほうがうまい、ブドウより ウ のほうがはつきり高い価値を持つています。素材より二次的創造、加工醸造が経たものが高い価値を持つのです。

(外山滋比古『考えるレッスン』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 ヤツカイ

- ①妖怪はイカイの住人である
- ②カイトウは宝石を盗んだ
- ③コウカイ後先に立たず
- ④蚊によってバイカイされる病氣
- ⑤仏教のカイリツを守る

16

B サツカク

- ①チカク変動が生態系に影響を及ぼす
- ②患者をカクリする
- ③昏睡状態からカクセイする
- ④情勢をテキカクにつかむ
- ⑤金メダルをカクトクする

17

C シュウカク

- ①高額なホウシュウを支払う
- ②熱狂的な応援をするカンシュウ
- ③ウンシュウみかんは甘くて美味しい
- ④資料をごサシュウ下さい
- ⑤学校で一番のシュウサイ

18

D ハツコウ

- ①期末コウサで高得点を取る
- ②ウンコウ状況は天氣に左右される
- ③コウボ菌の実験に成功する
- ④新法案をシコウする
- ⑤キツコウ模様は日本の伝統文様である

19

E キゲン

- ①ウンキが下がる
- ②キシユが落馬で怪我をする
- ③キシヨウ時間を守る
- ④ショウキを見出す
- ⑤キセキ的に助かった

20

問二 空欄 ア・イ・ウ に入る最も適当なものを、次の各群の①～④の中からそれぞれ一つずつ選べ。

ア ①バリスタ ②理容師 ③ソムリエ ④板前 2 1

イ ①運動 ②芸術 ③医療 ④翻訳 2 2

ウ ①ウイスキー ②ワイン ③ビール ④焼酎 2 3

問三 空欄 あ・い・う・え に入る組み合わせとして最も適当なものを、次の①～④の中から一つ選べ。

あ ー い ー う ー え 2 4

- ① 「ことわり」 「はかる、考える」 「事をはかり、おさめる」 「理をととのえしらべる」
- ② 「事をはかり、おさめる」 「ことわり」 「はかる、考える」 「理をととのえしらべる」
- ③ 「ことわり」 「はかる、考える」 「理をととのえしらべる」 「事をはかり、おさめる」
- ④ 「理をととのえしらべる」 「事をはかり、おさめる」 「はかる、考える」 「ことわり」

問四 空欄

甲

の中には、*"It is no use crying over spilt milk."*を意味する日本のことわざが入る。最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

- ①泣きつ面に蜂
- ②覆水盆に返らず
- ③紺屋の白袴
- ④商いは牛の涎
- ⑤喉元過ぎれば熱さを忘れる

25

問五 傍線部(二)「自分で料理するとよい、頭を使うから、ボケ防止にもなる」とあるが、「ある人」がそのように述べた理由

として最も適当なものを、次の①～⑤の中から一つ選べ。

- ①奥さんを亡くした友人が自炊をせず、健康に害を及ぼしているから。
- ②これからの男子は進んで台所に立つべきだと考えているから。
- ③料理は決して小手先の仕事ではなく、高度な知的活動であるから。
- ④バランスの良い食事は栄養価が高く、脳に良い影響を及ぼすから。

26

問六 傍線部（二）「新しいものをつくり出すのを「創造」というなら、料理は二次的創造ということになります」とあるが、作者が料理を「二次的創造」と表記した理由として間違っているものを、次の①～④の中から一つ選べ。

27

- ①料理を温かいうちに食べるために、効率の良い段取りで調理しなければならないから。
- ②粗末な食材を美味な料理に仕上げるため、切ったり、煮たり、焼いたりするなどの調理過程を工夫しなければならないから。

③見栄えよく料理を作るために、色合いや盛り付けなどを考える必要があるから。

④材料を作るところから携わることで、料理がいかに大掛かりな創造活動であるかを認識することができるから。

⑤料理を作るにあたり、栄養バランスや冷蔵庫の食材を腐らせないことにも、頭を使っていかなければならないから。

問七 傍線部（三）に続く①～⑤の文を内容に沿って並べ替えたとき、五番目に当たるものの番号を答えよ。

28

①つまり、かつてより料理は面白くなっています。

②昔のクッキングが単線運転の鉄道みたいであつたとすれば、いまは複線です。

③どちらも同じ頃にできるようにあらかじめ考えます。

④それだけことは複雑になってきましたが、頭にものをいわせることが容易になりました。

⑤昔は火口がひとつだったから、仕上げる時間を合わせるのは、一般家庭などでは困難でしたが、いまはガステーブルに火口がいくつもある。

問八 傍線部（四）「食べるほうではグルメが現れて文化的にも向上しましたが、作る側の二次的創造に心を向ける人が少ない

のは、食文化の未熟さを表すものでしょう」とあるが、このような状況を示した文を、次の①～④の中から一つ選べ。

29

①供給される量に対して消費量が少なく、本来は食べられるべき食品が大量に廃棄されるフードロスが社会問題となっている。

②産地偽造などの問題が多発しているため、農林水産省は食材の産地表示の規定を見直し、輸入品に関しては原産国名を記載することが義務付けられている。

③山形の「いも煮」や山梨の「ほうとう」などの郷土料理が、元となる食材の製造中止が原因で、近年ではあまり見られなくなっている。

④外食ばかりする人は、煮物を作る際には人参は乱切りにするなど、様々な料理の工夫を知らないままなので、自分で料理をする時に戸惑ってしまう。

問九 本文の内容と合致しないものを、次の①～⑤の中から二つ選べ。

30

31

①料理を作るのは女性の仕事であるという考えは古いものであり、男性も進んで台所に立つ必要がある。

②酒を神に供えるのは、醸造という不思議で豊かな大発見を、感謝するという行為から生まれた文化である。

③酒造りのキゲンは、サルが木の実をかねだものから着想を得たとはつきりとわかっているが、料理のキゲンは不明である。

④昔より今の方がガステーブルに火口が多いため、料理を段取りよく作ることに頭を使わずに済むようになった。

⑤料理という言葉のルーツは元々海外にあり、日本にもたらされてから、食べ物や調理するという意味になった。