



海老原誠治 (えびはら せいじ)

いただきます.info事務局、三信化工株式会社、資源と環境と教育を考える会「エコが見える学校」、女子栄養大学短期大学部非常勤講師、元関東学院大学非常勤講師。和食器を用いた出前授業や、テレビ局の撮影クルーの経験を生かして動画作成の研修会の講師も務める。

横断的な食育で、 受験出題予想

3.11を契機に、防災備蓄食料の整備が進みましたが、現在ほど食品ロスの問題が重視されていなかったため、5年の賞味期限を迎えたところに大量廃棄が発生しました。それに対し、環境対策が主体である筆者らは、廃棄前のアルファ化米をリユースし、五平餅などを作りながらさまざまな防災備蓄食料を学ぶ授業を展開しました。

例えば、火を使わずに発熱剤で温めて食べられるレトルト食もあります。発熱剤には石灰を使用したものが思い浮かびますが、中にはテルミット反応（主に、アルミニウムと酸化金属を反応させ、高温で着火させる。電気を使わない溶接や、戦争で対象を焼き払う焼夷弾に使われる反応）を使用した過激なものもありました。

ある進学校の中学校の打ち合わせでは、担任の先生よりテルミット反応の紹介が望まれました。その年、進学校として名高い高校の入試で出題されたからです。学びの接点を探す高い感性に驚かされました。

筆者は短期大学で、フードスペシャリスト論という授業の食の歴史・文化の領域を受け持っています。この授業は資格取得の対策でもあるので、出題者の癖や世相が反映される高校・大学入試の過去問と、毎年の傾向を分析します。

コロナ以降では、「農業の普及により、

人口と密度が高まり、疫病や飢餓のリスクが高まったこと」、東京オリンピック前には多文化を意識し、世界の食事方法で「手食」の割合（調査時では40%）が取り上げられていました。このように試験問題はさまざまな時事問題を反映します。

さて横断的な学びが広く提唱されていますが、横断的な食育は、注意すればあらゆる試験問題で見かけます。大学入学共通テストに目を通すと、食関連の出題が多く驚きました。米の高騰や肥料など、直近の食料問題を反映した問題などさまざまです。

右表は、令和7年度の大学入学共通テストより、食関連の出題を教科ごとに抜き出し、要約したものです。興味があれば、該当の設問をのぞいてみてください。中には中学生でも解ける問題があります。「大学入試に出た食育だけど、みんな解けるかな？」などと廊下に掲示するのはいかがでしょうか。受験に絡む食育は、中学校受けが良いと聞いたこともあります。横断的な学びを「する」というとハードルが高いですが、探すだけであれば少し気が楽です。

ちなみに来年度の受験問題で筆者が張る山は、引き続き食料や自給率・貧困・肥料・入札や買い占め・流通の問題です。またユネスコ無形文化遺産に登録された酒造の文化関連も要注意です。

表 大学入学共通テスト（令和7年度 本試験の問題）より食関連の出題を教科ごとに抜き出したもの

教科	食育と横断した出題
国語	[第3問]「インフォームドコンセント」などの外来語をわかりやすく言い換える提案の読解
地理総合 地理探究	[第1問・問1] 世界の輸入依存度 [第1問・問2] 気候の特色と栽培される農作物と地図から、地域を特定 [第1問・問3] イギリス、イタリア、インドネシア、中国のコーヒー・茶の1人当たり消費量 [第1問・問4] 南・東南アジアとヨーロッパの、イモ類の生産～収穫～消費の食品ロスと、原因など [第2問・問3] 愛知県東三河地域で、1968年に開通した用水等によるキャベツ、米、サツマイモの生産量変化
歴史総合 日本史探究	[第2問] 菓子・砂糖に関し（平安期の芋粥〈五位の侍〉。中世の禪宗寺院の間食、砂糖饅頭や砂糖羊羹。室町時代まで使われた甘葛。古来の砂糖の輸入・消費。江戸時代、国内の砂糖生産・普及・和食の調味料。大正時代頃、洋菓子の普及。ミルクキャラメル） [第5問] 近世の百姓や村の運営について（掟、幕府領の村々の石高と年貢高の推移等）
歴史総合 世界史探究	[第1問・問7] クルアーンについて（食文化に限定されないが、多文化理解事例として紹介） [第5問・問1] 7～8世紀における朝鮮半島・唐・日本の穀物貸付と、返却時の利子 [第5問・問2] フィッシュ＝アンド＝チップスの背景。16世紀のイングランドは海軍強化のため、肉食禁止日を設け漁業を奨励し、また北米タラ漁場周辺のスペイン漁船を攻撃した。塩漬けタラを北米で生産し、イングランドの重要輸出品とした [第5問・問3] 北米の先住民は小麦を使用する文化がなかったが、こねてラードで揚げたフライブレッドが伝統料理とされる。背景に、19世紀に先住民は土地を追われ破壊された伝統と、白人のバッファロー乱獲による食料難、政府の安価で高カロリーな小麦粉・ラードの供給がある。先住民の貧困率は、今もなお高い [第5問・問4] 第一次世界大戦中のドイツでは軍隊や軍需産業の優先による農村の労働力の減少、イギリスの海上封鎖により、深刻な食料不足に陥いる。不十分な配給制、闇市の高騰は、労働者や兵士に反戦の気運を高め、ドイツ革命の一因となった
公共倫理	[第5問] 認知バイアス、クリティカルシンキング、二重盲検法、治験、プラセボ（医療・食の介入・栄養摂取の評価や論文等で使用されるため紹介）
公共政治・経済	[第6問・問6] 建設業・または食品製造業より、農業に新規参入した企業の参入の目的と課題
地理総合	『地理総合、地理探究』と同じ設問 [第3問・問3] 日本に多い地すべり地は、農地利用もあるが、地下水位の上昇による災害もある
歴史総合	[第1問・問7] 20世紀後半のイラン女性の装いと、『コーラン』・イラン＝イスラム革命の影響（食文化でないが、多文化理解の事例として紹介）
旧日本史 A	[第3問] 明治・大正期の日本と東アジアとの関係と、食文化の交流・影響 [第3問・問7] 中国料理に関する、知識、偏見、嗜好、評価、献立の工夫、普及
旧日本史 B	[第3問] 石臼の中世における普及と、献上品として用いられた小麦粉製品（麺・饅頭）や抹茶 [第4問] 江戸時代の災害や飢饉、西日本一帯での天候不順・虫害・凶作、大飢饉、米価高騰、江戸の米問屋に対する打ち壊し
旧地理 B	[第2問・問2] 菜種油とパーム油の生産量 [第4問・問4] ネパール各地域の気候と農産物（米、ジャガイモ、トウモロコシ）
旧倫理	[第1問・問6] は『歴史総合、世界史探究第1問・問7』と同じ [第2問] 食文化と食の思想（正月、お節、餅、神人共食、神道・安藤昌益の食の思想・茶道の思想、食事作法、仏教思想） [第2問・問3] 安藤昌益が著した食の思想の内容「食は、人間や動植物にとって親のようなもので（中略）人間や動植物は、全て食から生じ食を行う」
旧倫理 旧政治・経済	『旧倫理 第1問・問6、第2問』と同じ
化学基礎	[第1問・問9] ジャガイモの炭水化物（ $C_6H_{10}O_5$ ）の燃焼と、発生する二酸化炭素と水
化学	[第2問・問4] 肥料原料のアンモニア NH_3 の合成方法（ハーバー・ボッシュ法） [第3問・問4] 日本が主要生産国であるヨウ素の合成法、また昆布から抽出する場合の化学反応
生物	[第1問] 甘・うま・苦・塩・酸の味覚が、舌の味覚芽（味蕾）から感知される原理 [第5問・A] 明治時代初期の北海道では、コメが収穫できなかったが、「赤毛」品種を用いることで可能となり、「ゆめぴりか」などへ改良されるが、その発芽原理等 [第5問・B] ラッカセイが、受粉後に子房がついている柄部分が著しく伸長し、子房を土の中に潜り込ませる原理（正の重力屈性）

※「令和7年度 本試験の問題」（独立行政法人大学入試センター）Webサイトより筆者作成。
https://www.dnc.ac.jp/kyotsu/kakomondai/r7/r7_honshiken_mondai.html

