

令和5年度
前期日程

小論文

社会システム経営学環

問題冊子

注意事項

1. 試験開始の合図があるまで、問題冊子を開いてはいけません。
2. 本冊子は大問 **I**・**II** の 2 問題および各問題の後に付した下書き用紙の合計 10 ページです。
3. 試験中に、落丁、乱丁、印刷不鮮明、汚れなどに気がつき、解答にさしさわると思った場合には、直ちに試験監督者に申し出ること。
4. 受験番号は、5枚の解答用紙のそれぞれの指定された場所に、必ず記入すること。
5. 解答は、解答用紙の指定箇所に、正確な、読みやすい字で記入すること。
6. 解答用紙は、必ず提出すること。
7. 問題冊子は、持ち帰ること。
8. 大問ごとに、満点に対する配点の比率 (%) が表示してあります。

社会システム経営学環 一般選抜前期日程
「小論文」以下の訂正

問題冊子 3 ページ

大問 I 問2. (1)

(誤) …「生き生きとした」とはどういふことか…

(正) …「生き生きとした」とはどういふことか…

- I 以下の文章は、玉村豊男『里山ビジネス』（集英社、2008年、一部改変）の一部です。文章を読んで、との問い合わせに答えなさい。（配点比率50%）

生活観光の時代

カフェで出す料理の材料は、できるだけ地元のものを使うようにしています。

野菜は、夏から秋にかけてはほとんど自家農園で供給できますが、新緑から初夏の時期は露地栽培が間に合わないので、厨房の料理人たちが毎朝山に入って野草や山菜を探ってきたり、近くの知り合いの農家から買ったりします。また、スタッフの実家が農業をやっているケースも多いので、出勤するときに畠から採ってきてくれたりもします。

肉や魚は、業務用のルートで仕入れなければなりません。魚はおもに地元の川魚を使うことにしており、近くにある千曲川の養魚場からイワナや信州サーモンを運んでもらいますが、肉の場合は業者に、信州産を、といって注文します。その場合は、生産者が明らかなものもありますが、ある程度は業者を信頼してまかせるしかありません。

実は、素材の出自や由来を厳密にトレースすることに、私はそれほどこだわっていないのです。また、信州の店なのだからすべて信州産の材料を使わなければ、と頑なに考えているわけでもありません。

最近は、食品の産地がブランド化して、土地の名前を冠した有名ブランド素材を追い求める風潮が強いようです。新幹線でお弁当を買っても、肉はどこそこ、魚はあちら、イモがあそこでコメがここ……というように、ひとつひとつの素材に出身地が記してあって、弁当に添えられている解説書を読んでいるうちに目的地に着いてしまいます。

それが本当に本当かどうか、食べているほうには確認のしようがありませんし、たとえ本当であっても、産地の名前がおいしさを保証するわけではありません。

長野県にも全国に知られた食品ブランドはたくさんあって、どれも素晴らしいものですが、有名なものは、日本中どこでも手に入れることができます。いまはインターネットで注文すればすぐに宅配便で届く時代ですから、東京のレストランでも京都の割烹でも大阪の居酒屋でも、同じ長野県の名産品がメニューに記されているのです。

それならば、私の店がその産地そのものにあるのでない限り、いくら長野県にあるからといって、使う意味はあまりないのではないかでしょうか。

もちろんそれでも同じ信州人として、県産の食品をプロモーションしたい気持ちがありますから、できれば使いたいとは思います。が、長野県内の産地から送ってもらっても、他の都道府県から送ってもらうのと運賃はたいして変わらないのです。県産の食品なら、近い分だけ安く買えなければ意味がありません。

地産地消といいますが、私はその地産を、自分の畠でつくっているもの、軽トラックで取りに行

くかもってきでもらうか、直接に運搬できる範囲でつくられているもの、と考えています。

直接その生産者を知っている場合は、宅配便しか使えないものでもギリギリ地産の範囲に入れますが、ネットで注文するブランド品は枠外です。それなら、毎日の生活でお世話になっている近所のスーパーで買ってきたものを使います。つまり、その地域に住んでいる人がふつうに手に入れる事のできる、ふつうの食材。遠くの産地にブランドを求めるより、そのほうが毎日の実際の生活のありかたに近いからです。

産地のブランド化は、どの地域も目標としています。また、地域ならではの特産品をつくりたい、という希望も共通しています。農村では元気な女性たちが、郷土に古くから伝わる産物を生かして新しい料理や食品を考え出そうと努力しています。

しかし、それで地域を売り出せるような、全国に知られるようなヒット商品をつくりだすのは難しいものです。

伝統と断絶したアイデア商品は面白いようでも長続きしませんし、かといって昔からあるものを現代風に……といつても、日本ではどの地域にも同じような食べものがあるのです。山菜、キノコ、川魚。山の幸は限られています。海の魚は豊富ですが、よいものは築地に直送されて地元に残りません。ここでも、情報と流通の発達が地方から富を収奪しているのです。

そこでしかできないもの。

そこへ行かなければ食べられないもの。

同じものでも、そこで食べるからこそおいしいもの。

本当はそういうものがほしいのです。

そういうものを見つけて、それを遠くに送ってブランド品として売るのではなく、その場所で食べてもらう。

第一次産業の生産地は、そこへ人が来てさえくれれば魅力的な観光地に変身します。

そうすれば鮮度も落ちず、輸送費もかからず、中間マージンも取られず、包装代も節約でき、しかも産地の人や風景といっしょに楽しんでもらえるのです。

私は、これからは生活観光の時代だと思います。

観光は平時最大の産業です。戦争になつたらひとたまりもありませんが、平和が続く時代なら、これに勝る産業はありません。

観光産業というと、由緒や歴史のある土地か、なにか特別な建造物か、よほど珍しい風景や動植物でもなければ成り立たないと思っている人が多いようです。

が、たとえ世界遺産はなくとも、2)そこに生き生きとした本物の生活があれば、それだけで小さな観光は成り立つのです。

問1. 下線部1)のように著者が考える理由について、本文の語句を用いて要約しなさい。

(120字以内)

問2. 次の設間に解答しなさい。

(1)下線部2)の「生き生きとした」とはどういこうとか、本文を踏まえ、あなたの考えを述べなさい。(60字以内)

(2)(1)の解答を踏まえ、あなたがこれまでに生活してきた環境で成り立つ小さな観光について述べなさい。(240字以内)

(社会システム経営学環・前期日程)

下書用紙（1）

問 1.

(120字以内)

(社会システム経営学環・前期日程)

下書用紙（2）

I 問2. (1)

(60字以内)

(社会システム経営学環・前期日程)

下書用紙（3）

[I]. 問2. (2)

(240字以内)

- II 以下の文章は、木下斎『まちで闘う方法論　自己成長なくして、地域再生なし』（学芸出版社、2016年、一部改変）の一部です。文章を読んで、あとの問い合わせに答えなさい。（配点比率 50%）

この部分につきましては、著作権許諾の都合により公開しません。

問1. 下線部1)の [] を示す理由について、筆者の考えを要約しなさい。
(100字以内)

問2. 下線部2)を踏まえ、あなたが大学進学後に目指すビジョンを示したうえで、その「意義性」と
「実現可能性」について記述しなさい。(280字以内)

(社会システム経営学環・前期日程)

下書用紙（4）

III 問 1.

(100字以内)

(社会システム経営学環・前期日程)

下書用紙（5）

III

問2.

(280字以内)