

2026年度 一般入試前期日程試験問題 (2月5日)

国語

注意事項

- 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ません。
- 試験中に問題冊子の印刷不鮮明、ページの落丁・乱丁及び解答用紙の汚れ等に気付いた場合は、手を挙げて監督者に知らせなさい。
- 解答用紙には、解答欄以外に次の記入欄があるので、監督者の指示に従って、それぞれ正しく記入し、マークしなさい。
 - 受験番号欄
受験番号(英字及び数字)を記入し、さらにその下のマーク欄にマークしなさい。
正しくマークされていない場合は、採点できないことがあります。
 - 氏名欄
氏名を記入しなさい。
 - 解答科目欄
解答する科目を1つ選び、科目の下の○にマークしなさい。マークされていない場合は複数の科目にマークされている場合は、0点となります。
- 解答は、解答用紙の解答欄に1つマークしなさい。例えば、

5

と表示のある問いに対して①と解答する場合は、次の(例)のように解答番号5の解答欄の⑤にマークしなさい。

(例)

解答番号	解 答 欄									
5	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

- 試験終了後、問題冊子は持ち帰りなさい。

国語

(解答番号

1

43)

問題文の中の「*」の記号は、原文にあったその直後の文が省略されていることを示しています。解答にあたって考慮する必要はありません。

【甲】の文章を読んで、あとの問いに答えよ。これらの文章は、スウェーデン人ジャーナリスト、イェンヌ・ダムベリの著作(二〇一九年)を翻訳したものである。なお、出題の都合により、一部改変、省略した箇所がある。

【甲】 昨今、人間の腸内フローラが研究分野としても注目を集めている。その正確なメカニズムは明らかになっていないが、微生物や細菌が大量に腸内にあることが健康のA証(しるし)なののはつきりしている。腸内フローラを多様にするために大事なものは何を食べるかだけではない。(イ)原材料の出どころも大事だ。パンに塗るバター、テール上のチーズ、エッグカップの中の茹で卵はどこから来ているはずなのだから。ランチのサーモンやディナーのミートボールもそうだ。そもそも私たちが食べる動物、乳や卵を得ている動物たちはIののだろうか。

スウェーデンでは草を食べる家畜は一年のうちの決まった時期に外に出る権利があるが、伝統的な畜産の牛は栄養の大部分を干し草やサイレージといった粗飼料から得ている。スウェーデンのサイレージは主に牧草を塊にしたものだが、アメリカではトウモロコシが一般的だ。その上濃厚飼料も与えられる。濃厚飼料の主な材料は穀物、菜種(菜種油)のように形成したもののや大豆だが、人間の食品業界では使えないものも入っている。製糖の際に出る廃糖蜜やビール醸造所(醸造)で出る濃^①乳製品製造所のホエー^②などだ。

豚や鶏^③は屋内で一生を過ごし、ほとんどの場合同じような種類の作物ばかりを食えられる。そういう意味では養殖の鮭も同じだ。養殖された原料で養殖されている。均一化(ばらばら)されて、②鶏がトウモロコシ、豚が菜種ペースの餌をもらうとそれがセイルスポイントになるほどだが、トウモロコシも菜種も私たち人間はすでに充分すぎるほど摂取してしまっている。

ここで今の③スウェーデンでどんな脂肪が口にされているのかを詳しく見てみよう。

一九六〇年代以来、食事に含まれる脂肪の割合は数%減った。

II。逆に私たちは何もかも以前よりもっと食べていて、脂肪も例外ではないということだ。脂肪の種類で最も多いのは一九六〇年にも二〇一〇年にも食用油脂、パンに塗った調理に使ったりする。次いで肉と肉製品だ。④脂肪酸レベルまで分析すると最も多いのが二〇一〇年にはオレイン酸で、

次いでパルミチン酸、リノール酸だった。オレイン酸は動物にも植物にも存在し、パルミチン酸はバームオイル、乳製品や肉に、リノール酸は種子、ナッツ、植物油に含まれている。最も少なかったのがアラキドン酸、エICOSAPENTAENOIC ACID (EPA)、ドコサヘキサエン酸(DH A)、ドコサペンタエン酸(DP A)およびアラキジン酸だった。アラキジン酸は動物脂肪に、EPAとDH Aは魚の油に、DPAは肉と魚に、アラキジン酸は食用油に含まれる。EPAとDPAはどちらも必須脂肪酸のオメガ3脂肪酸で、もつと摂取したほうがよく言われる。デンマークのガストロフィジックスの教授オーレ・G・モーリツェンがEPAとDPAは人間という種が今のような複雑な神経系と大きな脳を発達させることができた決定的な要因だったと述べているほどだ。

二〇一〇年の時点でスウェーデン人は平均して一日に三グラムしかオメガ3を摂取しておらず、オメガ6脂肪酸はその三・五倍だった。この二種類の必須脂肪酸はそれ自身が興味深い存在だけでなく、ライフスタイル、食料の生産そして国民の健康の複雑な相互作用を絶妙に象徴している。

人間の身体は自分でオメガ3やオメガ6を生成することができないので、食事から摂らなければならない。身体が簡単に摂取できるオメガ3の優れた供給源になるのが脂の多い魚、つまり鮭やニシン、ウナギだ。魚たちも自分ではオメガ3をつくれず、微細藻類を食べることで吸収している。その脂肪酸が魚の脂肪に蓄積され、低い水温の中でも身体の動きを維持するのを助けている。

オメガ3もオメガ6も命に関わるほど大事な存在だ。オメガ3は炎症を抑え、オメガ6は炎症を起こす——つまり侵入者を排除するための身体プロセスを起動する。それらもあってオメガ6は恒常的な低度の炎症を引き起こす種々の病気の原因であるとしてやみ玉にも「a」。喘息、湿疹、アレルギー、糖尿病などの自己免疫疾患がオメガ6のカジヨウ摂取のせいだとされたが、食品庁によればそれが事実であるという証拠はない。

オメガ3とオメガ6は同じ食品に様々な度合いで含まれている。どちらも身体が細胞をつくったり修復したりするのに必要で、血圧や腎機能、免疫系(炎症のプロセスを引き継ぐ)に影響を与える。オメガ3は血液の凝固能力を低下させるため、血栓のリスクも軽減してくれる。

何千年もの間、人間はその両方をほぼ同量摂取してきた。しかし今の平均的なスウェーデン人はオメガ6をオメガ3の三・五倍多く摂取しているというのだ。

「ア」がこれほど一般的になったのは自分たちが食べるもののせいだけではなく、私たちが食べる動物が食べたもののせいでもある。野生の動物の肉はオメガ3とオメガ6の比率がほぼ一対一で、放牧された牛や羊も同様だ。しかし家畜が穀物ベースの濃厚飼料を食べたとたんにそのバランスが崩れてしまい、なんと一対三十と計測されたこともある。植物の緑の部分は「イ」を多く含み、穀物、トウモロコシ、大豆ベースの濃厚飼料には主に「ウ」が含まれる。

スウェーデン農業大学分子科学研究所の教授「ヤイナ・ピコヴァ」は長年脂肪とその組成を研究してきた。そして畜産も科学の世界もオメガ6の摂取増加にあまりにも無関心だと警鐘を「β」。ピコヴァ自身はなるべくバリエーションをけて食べること、そして可能な限り「γ」は食べないことを「B」ポリシにしている。肉を食べるなら放牧されたもの、できれば「羊」か野生の動物。そのほうがオメガ3とオメガ6のバランスが良いからだ。健康の観点から見ると「エ」をたくさん摂取すればいいというよりは、「オ」を減らす努力をしたほうがいいという。大豆油、トウモロコシ油、ヒマワリ油はどれも畜産、食肉産業そしてレストラン産業において多用される油で、特に「カ」を高レベルで含んでいる。

「脂肪の総摂取量を減らせば、必然的に良くない脂肪を減らすことができます。現在有効な国の推奨を守れば、つまり脂肪からのエネルギー摂取を全体の三分の一に留めておけば、試った食事になるリスクはありません。そうすれば悪い加工食品を避けることになるから。たとえばポテトチップスはヒマワリ油で揚げられている。それは食べてはいけない」

「いいえ。私はあれこれ食べたほうが良いと思う。できるかぎり多様性ね。人間がどの大陸にも存在するのは何でも食べることができた。色々なものを食べるほど、間違った食生活のリスクを分散できる。今の私たちにはそれを実現できるだけの機会が与えられているわけだから。[6]リソースが限られている人たちは本当に大変です」

6 (2.5 J)

5 (2.5 J)

ベジタリアンの場合は亜麻仁油、菜種油、緑の葉野菜、クルミ、藻類「b」チユウシツ物などがオメガ3の供給源になる。魚を食べる人なら養殖ではない魚——つまりコウ「c」カク類を食べている魚。そのコウカク類が藻類を食べると効率の良いオメガ3の源になる。しかし問題は魚が「7」他の点でも効率が良いことだ。脂肪が蓄えるのは身体にいい成分だけでなく毒素も「C」然りて、子供や若者や生殖可能な女性にはバルト海、ヴェッテルン湖、ヴェーネ湖で獲れる脂の多い魚を年に数回以上は食べないよう推奨されている。ダイオキシンやPCBを大量に含んでいるからだ。

養殖のサーモンにはその心配はないが、養殖だと脂肪酸の組成がまったく違ってくる。養殖の規模が大きくなるにつれ小魚や魚粉を与えていては「d」サイサンが合わなくなった。今では植物性の餌を与えるようになり、それは海の生物の再成長には良いことだが、養殖のノルウェー産サーモンに含まれるオメガ3は「e」ハンゲンにしてしまった。

問一 二重傍線部「a」のカタカナを漢字になおした場合にもっとも適当なものを、次の中からそれぞれ一つ選べ。

a	カジウ	01	上	02	錠	03	畳	04	刺	05	常
b	チユウシツ	01	抽	02	注	03	鋤	04	酎	05	虫
c	コウカク	01	角	02	覚	03	殺	04	格	05	革
d	サイサン	01	才	02	債	03	載	04	濟	05	採
e	ハンゲン	01	反	02	半	03	頒	04	凡	05	範

問二 破線部「C」の意味としてもっとも適当なものを、次の中からそれぞれ一つ選べ。

A 証	01 改善のための方略	02 支えとなる基礎	03 確かなしるし
B ポリシー	01 決まり文句	02 座右の銘	03 方針
C 然り	01 当たり前である	02 そうである	03 なおさらである
	04 約束事	05 理想	
	04 豊富である	05 わずかである	

問三 傍線部「1」原材料の出どころも「事だ」と述べる理由としてもっとも適当なものを、次の中から一つ選べ。

01 バターなどの加工食品には人間用の食品に適さない原材料が使われている場合があるから。	9
02 人間の脳に不可欠なEPAとDPAを含む土壌で育った食材を摂取したほうが健康に良いから。	8
03 原材料の脂肪組成は生産地によって異なり、アメリカで育った牛では腸内フローラを多様にしていないから。	7
04 原材料となる動物がどのように成長したのかによって、そこに含まれる成分の種類や量は異なるから。	6
05 人間の身体が必要な脂肪酸を生成するために、人間用の食品では使えないものが添加される場合もあるから。	

8 (2.5 J)

7 (2.5 J)

問四 空欄 I・II に入るものも適当なものを、次の中からそれぞれ一つ選べ。

I ① いっ食用となる

② どこで生まれた ③ どの国で育てられた

④ どの程度微生物や細菌を含んでいる

⑤ 何を食べている

II ① 次第に健康志向が高まっているのだ

② しかし食べる脂肪が減ったというわけではない

③ ではその分何を食べているのだろうか

④ なぜそのようなことが起きているのか

⑤ それにより摂取する脂肪の種類は増えている

問五 傍線部(2)「鶏がトウモロコシ、豚が菜種ベースの餌をもらう」とそれがセールスポイントになる」とはどういうことか。その説明としてもっとも適当なものを、次の中から一つ選べ。

① 多くの鶏や豚など異なる餌を食べている点が良さと消費者に強調される、ということ

② 人間用に栽培された作物を鶏や豚が食べている点が特別であると消費者に評価される、ということ

③ 本来は牛に与える餌を鶏や豚に食べさせているという点が評判で商品の売れ行きがよくなる、ということ

④ 何を食べて育った鶏や豚の何が分かるよう餌を一種に限定している点が売り上げ向上につながる、ということ

⑤ 濃厚飼料を食べさせることで他の鶏や豚より良質な脂肪を蓄えている点が市場での商品価値を高める、ということ

問六 傍線部(3)「スウェーデン」における脂肪の摂取に関する本文中の記述に合致しないものを、次の中から一つ選べ。

① 一九六〇年代以来、食事に含まれる脂肪の割合は減っている。

② 摂取する脂肪の種類は、一九六〇年、二〇一〇年ともに食用油脂が最も多い。

③ 二〇一〇年には、脂肪酸レベルで見るとオレイン酸を最も多く摂取している。

④ 一九六〇年以降、脳を発達させるためにEPAとDPAの摂取が奨励されている。

⑤ 二〇一〇年には、平均して一日にオメガ6脂肪酸を十・五グラム摂取している。

問七 傍線部(4)「脂肪酸」に関する本文中の説明に合致するものを次の中から一つ選べ。なお、解答の順は問わない。

① オレイン酸は動物には存在するが、植物には存在しない。

② アラキドン酸は植物油のバームオイルに含まれている。

③ エイコサペンタエン酸とドコサヘキサエン酸は魚の油脂に含まれる。

④ ドコサペンタエン酸はオメガ6脂肪酸である。

⑤ 人間は、オメガ6は生成できてもオメガ3は生成できないことから、もっとオメガ3を摂取した方がいいと言われる。

⑥ 魚が蓄えているオメガ3脂肪酸は微細藻類に由来している。

⑦ 魚が低い水温の中でも活動できるのはオメガ3とオメガ6の比率がほぼ同じだからである。

⑧ オメガ3とオメガ6をバランスよく摂取するには、肉よりも魚を食べるほうが良い。

問八 空欄 a・b に入る語句としてもっとも適当なものを、次の中からそれぞれ一つ選べ。

a ① 挙げられる

② 当たる ③ 驚かされる ④ 乗せられる ⑤ ぶつかる

b ① 叩く

② 流す ③ 鳴らす ④ 振る ⑤ 揺らす

問九 空欄 ア・イ・カ には「オメガ3」または「オメガ6」のいずれが入る。そのうち「オメガ3」が入る箇所として適当なものを、次の中から一つ選べ。

ア

イ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

ウ

エ

オ

カ

〔8〕トシユテン、ラックスウィークは食肉加工品を製造する地方活性化活動家である。自分の〔9〕理想郷を「ブロードバンドや
かま村」と名づけ、近隣の村をデジタルとインターネット、そして強い絆でつながったコミュニティにするのが夢だ。そんな
持続可能な未来を見据えている。二〇〇一年には牛の飼育を始めた。

「ファクス川でいかに昔ながらの景観を復元できないかと話し合っていたんですが、家畜がいけないことには実現できない。ただし
農業は儲からないので、普通の畜産農家やめるのとは違ひのことで話してみようと思った。」〔10〕循環型農業から生まれるリレーショナ
ルフード（生産者と消費者が直接関係をもち、ということ）というやつです」

十軒ほどの畜産農家が（ルベータ）〔北の放牧地〕に参加しているが、循環型農業のリレーショナルフードも生活していける
ほど稼げるものではない。畜産で稼げる額は月に五千クローネ程度、約七千五百円だ。

「結局、講座や講演で生計を立てています。食べ物やどうやって生み出せばいいかを一時間話すほうが、一カ月かけて食べ物や
生み出すよりもお金をもたえることが多い」

数年前からは地方活性化に取り組みつつ、〈フナスラクト〉という食肉屋畜場を営み、エステルスンドの加工肉店「スラク
ター」でも働いている。

〈スラクターン〉では加工用に仕入れる肉に二十の品質基準を設けている。スウェーデンで一般的なオメガ3脂肪酸より大
幅に高い基準で、単にオメガ3脂肪酸である以上のことが求められる。（ルベータ）の方針は百五十年前にファクス川でい
行われていた畜産がモデルだ。第一の要件は草、ハーブ、葉といった自然のものだけを食べさせていること。そして畜産農家は生物
多様性に貢献するために広い放牧用の野原を擁しなければいけない。それが表土となり、土壌の栄養素を空っぽにするのではな
くて肥沃にする循環型農業となる。家畜は一年じゅう外に出られて、雨が降った時に身を寄せられる屋根つきのスペースもなく
てはいけな。放牧は森、牧草地その他の休耕地で行われる。一頭一頭を認識できる数以上の牛を飼ってはいけないし、抗生物質も
使ってはけない。細菌と牛が健全な関係を築き、互いに「エキ」にならなければいけないんです」

この基準は家畜の脂肪にも影響してくる。たとえば充分に成長させてから屠畜するというのも要件の一つだ。具体的には三放

牧シズン（約三十カ月）なのでしっかりと脂肪がつく。もう一つは冬の間、干し草ではなくサイレージを食べさせること。干
し草の脂肪酸は劣化するからだ。そして不必要にストレスを与えないために、農夫自身が屠畜場へ輸送しなければならぬ。

解体後、肉はしばらく吊るして熟成させる。臀部の一部、肩ロースおよびサーロインは十七日にてから切り分けるが、
これは従来の屠場よりも大幅に長い時間だ。こうしてなるべく肉から湿気を放出させることでフライパンで焼く時にも水っぽ
くならない。なお、長い期間熟成させるためには充分に太っていることが前提だ。表面の脂肪が微生物の繁殖を防ぎ、霜降りの
柔らかさ、ジュエシーさ、そして風味を際立たせる。このような条件で生じられた牛の脂肪は秋の紅葉のような色になる。

レストランには一頭ないし半頭単位で、X卸す。シェフに牛の全身を調理する技能がなければ他のレストランを探せばいい。

主にシェフを想定して、ラックスウィークは〔2〕目で肉を選ばないという文章を書いた。

「きれいに霜の降った肉をいくつも見ても、その牛が大量のトウモロコシで短期間で育てられたかどうかは見えてこない。だ
から肉は目で買ってはいけない。頭と心で買うんだ」

しかしこれだけ目の誘惑に負けるなど語っておきながらも、「美しく脂の入った肉を見ると子供みたいに嬉しくなってしまう」
と書く。

「今ちょうど四頭のフィヤルコー種の肉を熟成させているけれど、やはり素晴らしい。ジャーギー系の牛であれば鮮やかな
色の脂肪は見たことがない。サフランのように赤味がかった黄色なんだ。」〔Y〕餌を食べて育ったことがわかる。牛の口は
まるでレターみたいで、何を必要としているか本能的にわかるんです。シダやヤナギなど、自分の林に必要なものをね。しか
しそのためには自然の中に出られなくてはけない。殺物で素早く育てるといふ脂肪になる。」

どの脂肪にも個性がある——キッチンの中でも身体内であっても。バターの味をとってみても「種類ではなく、攪拌し
たての時から甘さと塩辛さ、そして酸っぱさが混ざり合っている。コールドプレスの油は圧搾されそうに、〔S〕キョウレツな味——
植物の命とパワーが宿ったY滴なのだ。生きた緑のすべてが瓶に詰まっている。ローストした骨髄の美味しさは言うまでもな
い。豚の脂身を溶したラードは味こそあまりしないものの、焼いたり、揚げたり、パイ生地のようにさくさくするベーキングに

- 12 -

14 (2.5 J)

- 11 -

13 (2.5 J)

使えば、〔h〕ヒライなき才能を発揮する。

脂肪を使うと嬉しい副作用もある。豚は脂が多い、そういう肉だ。しかし現在では脂ではなく肉自体を測って商品価値が決ま
る。だからラードの需要が高まれば養豚農家も生計を立てやすくなる。少なくとも、もっと多くの豚が今より良い生活を送れる
ようになる。

ストレスを受けた動物の脂肪は悪くなる。緩くなり、味も酸っぱくなってしまふ。大豆、トウモロコシ、小麦を食べて育った
養豚の豚は、脂肪酸の組成が（〔13〕飼）にしている豚の牛乳と、屋内でサイレージと濃厚飼料だけを反芻している牛の牛乳も同じ状況だ。森で
放牧された牛の脂肪酸組成は家畜小屋で人生を過ごした同種の牛よりもむしろ野生の豚に似ている。家畜が良い生活を送れるよ
うになるとオン・イレイを受けるのは彼らだけではないのだ。

バームオイルは二〇一〇年代に油として最悪の評判を立てられた。ではバームオイルは絶対に避けるべきなのか？ どうだろ
う？ アブラシを栽培する国ではオレジンがかったその油が昔から主にでんぷんから成る食事に風味を与え、エネルギーの源
になってきた。コールドプレスのバームオイルにはその色に近い風味——つまりニンジンのようなニオイと刺激がある。プ
ラジルのアカラジエ（生エビと乾燥エビが入った黒豆の揚げ物）のような料理はバームオイルで揚げたてその色と味になる。
一方で西洋諸国のビスケットやケーキのほとんどが高度精製されたバームオイルをベースにしていることは良いとは思えない。
問題なのは油ではなく、栽培するために熱帯雨林が破壊されていること、できるだけ安全に生産するために食品添加物が極端な精
製していることだ。

これは原材料に関係なく起きている問題だ。その中どれかが、その時によって買ったたり食べたりしてはいけない患者にされ
てしまふが、これは〔14〕わかりやすいヴィーガン（素食）が一人けいする単純な物語ではない。いちばんの問題は世界の農業と食品
業界が「ゲッター」していることだ。それに対抗するのは簡単なことではないが、個人でできることがあるとすれば自分のキッチ
ンにもっと脂肪を招き入れること。使うのを減らすのではなく、増やす。そのほうが美味いし、パリエーションもつく——味

の面でも栄養の面でも。
私がティーンエイジャーだった一九九〇年代、脂肪は危険なものとされていた。牛肉や豚肉からは目に見える脂を切り取り、
学校の食堂には「アルラ」のミニミルクという脂肪はゼロの牛乳のポスターが貼られていた。
その後、低脂肪という方向性はLCBなどの脂肪系ジタイプダイエットに攻撃されることになった。ある意味何もかも決着
がついたのだ。今や諸悪の根源は脂肪ではなく炭水化物——しかし味に関してはコナツツの風味をレモンでこまかく、もと
も脂の多い豚のステーキに冷えたバターのスライスを添えるのだしたら、〔15〕私たちがいったい何を奪ったのだろうか。
ではどのように考えればいいのか？ 牛のように——なんてどうだろうか。ラックスウィークは牛の口は林が何を求めているか
を察知するレターだと教えた。では私たちが牧場の牛のようにやってみようではないか。味、食感、満腹感を重視する
ばまだ無限に発見があるはずだ。

どの脂肪にも独自の個性がある。見方によってそのどれもが役割を果たす。ベーキングではバターを使うとパンがクワッサ
ン系の層になった柔らかい生地になるし、さくさくのクッキーはコーヒーマーベリー濃縮ジュースを飲みながらさくさく。コショウの
ような刺激のオリーブオイル、濃厚な酸味のバター、滑らかなクリム、緑色にきらめく薬油は草を感じさせる。そして塩味
の〔Z〕利いた濃厚な油脂はそれ自身が味覚のセンサーだ。ちやうど焼いた肉の脂身がとろける様と一緒——。そこ
こへアルネズソースを添えよう。卵の黄身と信じられないほどの量のバターを混ぜるのだ。シェフの間では〔D〕常套句だが、
それでもやはり真実なのが「脂肪を〔16〕使った料理を簡単に美味しくする方法はない」のだから。
（イェンヌ・ダムベリ著、久山雅子訳「脂肪と人類」による）

- 14 -

16 (2.5 J)

- 13 -

15 (2.5 J)

一般入試 前期日程

【国語】
2月5日

問十二 二重傍線部 f「j」のカカナを漢字になおした場合には同じ漢字を含むものを、次の中からそれぞれ一つ選べ。

f エキ ① エキガク調査 ② シエウエキをあげる ③ フェキ流行 ④ エキベンを買う ⑤ ゲンエキ世代

g キョウレツ ① メイキョウ止水 ② ソツキョウ曲 ③ ヒキョウの旅 ④ キョウジエンの意 ⑤ キョウイの助詞

h ヒルイ ① ヒヨク連理 ② 是々ヒヒ ③ ヒロウ困憊 ④ 男尊ヨビ ⑤ ヒキ交々

i オンケイ ① 自己ケイハツ ② ゴケイ関係 ③ ケイセイ清氏 ④ ケイキョ変動 ⑤ ケイメイ狗盗

j ケツタク ① ケツトウ値を測る ② ケツベキ症 ③ ケツサクを残す ④ ケツカン商品 ⑤ ケツコン指輪

問十四 二重傍線部 x「卸す」、y「滴」、z「利いた」の読みの最初の「文字」はなにか。次の中からそれぞれ一つ選べ。

x 27 y 28 z 29 ① お ② き ③ ぎ ④ し ⑤ す ⑥ つ ⑦ り ⑧ わ

問十五 傍線部⑧「トシユテン・ラツクスウィーク」に関する記述として適当でないものを、次の中から一つ選べ。

① 地方活性化の取り組みを行っている。 ② 「ロードバンドやましまし村」という新しい村を用意に完成させた。 ③ 講座や講演で生計を立てている。 ④ 「ラフストラクト」を営んでいる。 ⑤ 牛の肉を二頭ないし半頭単位でレストランに売り渡す店でも働いている。

問十六 傍線部⑨「理想郷」を言い換えた語を、次の中から一つ選べ。

① エデン ② テーマパーク ③ テリトリ ④ メタパース ⑤ ユートピア

問十七 傍線部⑩「循環型農業」について述べた文としても適当なものを、次の中から一つ選べ。

① 普通の畜産農家とは逆のやり方をするので、普通の農家よりも儲かる仕組みをもつ。 ② 家畜を川などに放牧して畜産に従事するだけではなく、昔ながらの景観もよみがえらせる。 ③ 生産者が消費者と直接つながり、生産者の手で消費者に食肉を売って対価を得ることで、利益を中抜きされない。 ④ 畜産業に従事しながら、そこで得た知識や経験をもとに講座や講演などの副業をすることで生計を成り立たせる。 ⑤ 土地の養分で育った植物が放牧された家畜の餌となる一方、その家畜によって土地が再び養分を蓄えることができる。

問十八 傍線部⑪「加工用に仕入れる肉」の条件として求められていることが含まれないものを、次の中から一つ選べ。なお、解答の順は問わない。

① ファックス川で育てられている。 ② 自然のものだけを食べる。 ③ 雨をよける屋根つきのスペースが用意されている。 ④ 抗生物質が用いられていない。 ⑤ 他の個体と識別され、状態が把握できている。 ⑥ 冬にはし草ではなくサイレージを食べている。 ⑦ 約三十日の放牧で身が引き締まり脂肪が少ない。 ⑧ 農夫自身が屠畜場へ輸送する。

問十九 傍線部⑫「目で肉を選ぶ」 という文章」によってラツクスウィークが伝えようとしたことがらとしても最も適当なものを、次の中から一つ選べ。

① 視覚だけではなく、味覚、嗅覚といった五感を研ぎ澄ますことでいい肉を選べる、ということ ② 牛の全身を調理するだけの技能があれば、肉の良し悪しを見極めることはできない、ということ ③ 肉の熟成具合の良し悪しは素人の目ではよく分からず、加工業者に確認した方がよい、ということ ④ 見た目にはきれいな霜降り肉でも、実際に食べてみるとその良し悪しは判別できない、ということ ⑤ 家畜の生育方法やその背景にある畜産農家の考えを知らずに、いい肉を手に入れることはできない、ということ

問二十 空欄 Y・δ に入る語句としても最も適当なものを、次の中からそれぞれ一つ選べ。

δ Y ① 栄養価の高い ② 黄色い ③ 多量の ④ 多様な ⑤ 柔らかい ① 敢え無く ② 覚束なく ③ 惜しみなく ④ 所在なく ⑤ 本意なく

問二十一 傍線部⑬「餌にしている」と同じ意味の「てい」を含む文を、次の中から一つ選べ。

① 彼は学生時代に留学している。 ② 5年前に大学を卒業している。 ③ 明日の朝には雨はあがっているだろう。 ④ いつもこの店で買い物をしている。 ⑤ 一度委員長に立候補している。

問二十二 傍線部⑭「わかりやすいヴィラン」(悪党)にされた例として本文中で挙げられているものとして最も適当なものを、次の中から一つ選べ。

① アブラヤシを栽培する国 ② 西洋諸国のビスケットやケーキ ③ パームオイル ④ 破壊された熱帯雨林 ⑤ 食品業界

問二十三 傍線部⑮「私たちはいったい何を勝ち得たのだろうか」はどのような状況に対して発せられているか。最も適当なものを次の中から一つ選べ。

① 脂肪を危険視していた時代があったにもかかわらず、今や患者が炭水化物に変わっている状況 ② 低脂肪さえあれば健康だとされていたが、むしろ脂肪を積極的に摂取することが健康だとされている状況 ③ かつては諸悪の根源とされた脂肪の摂取がダイエットに効果的とされるに至ったが、味は二の次にされている状況 ④ 脂肪は健康によいという考えに転換した反面、炭水化物の摂取を悪とするように常に患者探しが続けられている状況 ⑤ 高脂肪がダイエットによいと皆が信じ、脂肪の多い豚にさらにバターを添えるような不健康な食事が推奨されている状況

問二十四 破線部 D の意味としても最も適当なものを、次の中から一つ選べ。

D 常套句 ① 同じような場合に決まって用いられる語句 ② ある集団でだけ通じる語句 ③ 同意を求めるために呼びかける語句 ④ 主義・主張を端的に表す語句 ⑤ 同時、あるいは交互に言い合う語句

- 問二十五
- 甲

乙
- ① 腸内フローラの正確なメカニズムが明らかにされ、それを多様にするための食事が注目されている。
- ② 自己免疫疾患を引き起こすオメガ6の摂取を控えるために、スウェーデンでは国を挙げた取り組みがなされている。
- ③ 健康のためには、何を食うかだけでなく、食する動物がどう育ったのか考慮することも大切である。
- ④ 自然と健康に留意した農作物の栽培を推進するためには、世界の農業と食品業界の強固な結びつきが欠かせない。
- ⑤ スウェーデンでは循環型農業を行う畜産農家の経済的な安定のために、積極的な支援が行われている。
- ⑥ 諸悪の根源である炭水化物の摂取を避け、脂肪を中心とした食生活を送ることがポジティブな思考を生む。
- ⑦ 脂肪も含めて色々な食材を食べることが、誤った食事になるリスクを回避することにつながる。
- ⑧ LCHFは、脂肪それぞれの個性を見極めて美味しく食す方法を示してくれる。

42

43

入試	日程	科目	大問	執筆者名	書名	発行所	クレジット
公募	1/19	国語		佐倉 統	科学とはなにか 新しい科学論、いま必要な三つの視点	講談社	
公募	1/20	国語		小堀 謙一郎	死を生ける 訪問診療医がみた709人の生老病死	朝日新聞出版	
公募	12/13	国語	甲乙	立川 昭二	病気の社会史	岩波書店	
一般	前期 1/26	国語	甲乙丙	廣野 由美子	シンデレラはどこへ行ったのか 少女小説と『ジェイン・エア』	岩波書店	
一般	前期 1/26	日本史	I-D	一瀬上人	『新撰日本史』所収 一遍上人聖絵「福圓の市」	浜島書店	清浄光寺(遊行寺)蔵
一般	前期 1/26	日本史	I-F ①	葛飾 北斎	『浮城二十七年書』山下白画	山川出版社	山口県立萩美術館・浦上記念館 所蔵
一般	前期 1/26	日本史	I-F ②	歌川 広重	『詳説日本史』所収 「名所江戸百景 亀戸屋敷」	山川出版社	出典: ColBase (https://colbase.nich.go.jp/)
一般	前期 1/26	日本史	I-F ③	歌川 国芳	『詳説日本史』所収 「船中若小入 巻五」	山川出版社	たばこと塩の博物館所蔵
一般	前期 1/26	日本史	I-F ④	菱川 師宣	『詳説日本史』所収 「見渡り美人図」	山川出版社	出典: ColBase (https://colbase.nich.go.jp/)
一般	前期 1/26	世界史	I	古田 元夫	世界史リブレット42 アジアのナショナリズム	山川出版社	
一般	前期 1/26	政治 経済	Ⅲ	青木 真兵	『西洋史の扉をひらく』(上)田耕造・入江幸二・比佐篤 編 著	晃洋書房	
一般	前期 1/27	国語	甲乙	今井 むつみ	学力喪失 認知科学による回復への道筋	岩波書店	
一般	前期 1/27	日本史	I-L	渡辺 崋山	『詳説日本史』所収 「産皇石像」	山川出版社	出典: ColBase (https://colbase.nich.go.jp/)
一般	前期 1/27	世界史	I	木谷 勤	世界史リブレット40 帝国主義と世界の一体化	山川出版社	
一般	前期 1/27	政治 経済	I-問5		朝日新聞 2025年5月3日 (天声人語)「個人」の重さ	朝日新聞社	朝日新聞 2025年5月3日 天声人語「個人」の重さ 朝日新聞社に無断で転載することを禁じる。 承諾番号:28-0898
一般	前期 1/27	政治 経済	Ⅲ		日本経済新聞 2025年1月6日 社説 多様な生き方へ社会の幅を広げよ	日本経済新聞社	日本経済新聞 2025年1月6日 社説 多様な生き方へ社会の幅を広げよ 利用許諾番号:No.002374
一般	前期 1/28	国語	甲乙丙	松永 伸司	雑誌「広告」Vol.417所収 「まじめな遊び、ふざけた遊び」	博報堂	
一般	前期 2/5	国語	甲乙	イェンヌ・ダムベリノ著 久山葉子ノ訳	脂肪と人類 渴望と嫌悪の歴史	新潮社	Fett : En historia om smak, skräk och starka begär by Jenny Damberg. © Jenny Damberg 2019. Reproduced with permission of Ordfront förlag.
一般	前期 2/5	日本史	I-C		『詳説日本史図録』所収 本朝(皇朝)十二銭	山川出版社	日本銀行金融研究所貨幣博物館
一般	前期 2/5	日本史	I-C		『詳説日本史』所収 寛永銭	山川出版社	出典: ColBase (https://colbase.nich.go.jp/)
一般	前期 2/5	日本史	I-F		『詳説日本史』所収 「南蛮屏風」	山川出版社	「南蛮屏風」神戸市立博物館所蔵 o神戸市立博物館イメージ・ガイド/DNPart.com 許可なく複製することを禁止する。
一般	前期 2/5	世界史	I	山本 文彦	神聖ローマ帝国 「強国なる大國」の牽役	中央公論新社	
一般	前期 2/5	世界史	Ⅱ	三浦 徹	アジア人物史 第7巻近世の帝国の繁栄とヨーロッパ 巻頭言	集英社	
一般	前期 2/5	政治 経済	I		日本経済新聞 2025年1月1日 社説 変革に挑み次世代に希望をつなごう	日本経済新聞社	日本経済新聞 2025年1月1日 社説 変革に挑み次世代に希望をつなごう 利用許諾番号:No.002374
一般	前期 2/5	政治 経済	Ⅲ	平野 克己	経済大陸アフリカ 資源・食糧問題から開発政策まで	中央公論新社	
一般	前期 2/6	国語	甲乙	溝井 裕一	動物園の文化史 ひとと動物の5000年	勉誠社	
一般	後期 3/3	国語	甲乙	山極 壽一	共感革命 社交する人類の進化と未来	河出書房新社	
公募	11/19	英語	I	Élia Borrás	The Guardian Thu 6 Feb 2025 ‘We water, rest, water’: the green belt of vegetable plots cooling a city	Guardian News & Media	Copyright Guardian News & Media Ltd 2026
公募	11/20	英語	I	Albert Stumm	VOA Learning English November 26, 2024 Group Helos People Exercise Outdoors	VOA News →Associated Press	
公募	12/13	英語	I	JoNel Aleccia	VOA Learning English December 23, 2024 New US Food Guidelines: Eat Less Meat, More Beans	VOA News →Associated Press	
一般	前期 1/26	英語	Ⅱ	CHIKA YAMAMOTO	The Asahi Shimbun December 11, 2024 Japan again ranks at or near top of survey on adult skills	朝日新聞社	The Asahi Shimbun December 11, 2024 Japan again ranks at or near top of survey on adult skills 朝日新聞社に無断で転載することを禁じる。 承諾番号:28-0898
					Japan Forward, Dec 19, 2024 OECD Survey: Finland, Japan Top Global Standing in Adult Competency	産経新聞社 Japan Forward	Japan Forward, Dec 19, 2024 OECD Survey: Finland, Japan Top Global Standing in Adult Competency 無断転載・複製不可
一般	前期 1/27	英語	Ⅱ	Ayuko Kato	The Japan Times Oct 19, 2024 Supporting women’s participation in economics and	The Japan Times	The Japan Times, Oct 19, 2024
一般	前期 1/28	英語	I	GAVIN BLAIR	The new Japan Times: reborn at 120	Foreign Correspondents’ Club of Japan	The new Japan Times: reborn at 120 by Gavin Blair. Reproduced with permission of the author.
一般	前期 1/28	英語	Ⅱ	Alexa St. John Jennifer McDermott	VOA Learning English October 22, 2024 Big Tech Companies Aim to Develop Small Nuclear Reactors	VOA News →Associated Press	
一般	前期 2/5	英語	I	IEEE Computer Society	University World News 15 November 2024 How research can support cyber and data security and privacy	University World News	How research can support cyber and data security and data security and privacy by IEEE Computer Society from University world news, Nov 15, 2024.
一般	前期 2/6	英語	I	Angela Symons	Euronews 20/03/2024 Only seven countries in the world breathe safe air. Three of them are in Europe	Euronews	Only seven countries in the world breathe safe air. Three of them are in Europe by Angela Symons from Euronews, Mar 20, 2024. Reproduced with permission of Euronews.
一般	前期 2/6	英語	Ⅱ	Vincent Moleveld	Online Gallery 30 September – 2024 The Nintendo Uji Ogura Plant: From Factory to Museum of Nostalgia	Online Gallery	The Nintendo Uji Ogura Plant: From Factory to Museum of Nostalgia by Vincent Moleveld, Online Gallery, Sep 30, 2024. Reproduced with permission of the author.
一般	後期 3/3	英語	I	El Hunt	The Guardian Thu 6 Feb 2025 The long black: will this soon be the UK’s favourite coffee order?	Guardian News & Media	Copyright Guardian News & Media Ltd 2026
一般	後期 3/3	英語	Ⅱ	Didi Tang	The Asahi Shimbun March 12, 2025 China’s shipbuilding dominance poses economic and national security risks for the U.S., a report says	朝日新聞社 →Associated Press	
一般	最終日程 英・国総合型	英語	I	Ayaka Kaji Kensuke Fukushima	The Japan News December 4, 2025 World’s Top Fashion Brands Make Strides in Sustainability; Paris Fashion Week Provides Competition for Eco-Fashion	読売新聞社	2025年12月4日 The Japan Newsより改変