

2023年度 沖縄大学  
学校推薦型選抜

「管理栄養学科小論文」  
問題用紙

2022年11月26日(土)  
9:00~10:00

次の文章は、安本教傳編『講座 人間と環境 第6巻 食の倫理を問うーからだと環境の調和』からの抜粋です。私たちは、自然からの恩恵を受けて食糧や食料を得ているが、一方で飽食と偏食による疾病の発生、食品ロス(本来はまだ食べられるのにもかかわらず捨てられる食品)による環境負荷の増大などをもたらしています。本文を参考に、食と健康および環境についてあなたの考えを600字～800字で述べなさい。

われわれが住んでいる身のまわりを見渡して考えてみると、もはや自然のままといえるものは、ほとんどない。食糧を得る場を考えると、農耕地、牧畜の地、またさまざまな水域、それに食品を製造加工する近代的な工場など、いずれもそうである。遠洋こそ自然のままだといいたところだが、いまや地球規模で広がる人類の生み出したさまざまな化学物質、いやそれとあまり意識せずに排出している物質類——エネルギー生産にともなう二酸化炭素、燃焼や自動車排気ガスによる窒素酸化物などをみれば、これまた「自然環境」とよぶことにはためらいがある。

だから、ここで食に負荷をもたらすものとして考えようとする「環境」は、こういった人類の何らかの文明活動といったものの影響を多かれ少なかれ受けているものとしてとらえるのが、むしろ当然であろう。まず、このことを念頭におく。

では、毎日われわれの食卓にあがってくる食品や食材について、どのような「負荷」が「環境」からもたらされているだろうか。

このところ、多くの人びとが、そのような「負荷」として関心を抱いているのは、人類が近代工業の生産物として作り出し、生活環境のなかへ送り出してきた膨大な種類の化学物質ではなかろうか。いうまでもなく、産業革命以来、物質の大量生産、大量消費がはじまった。現在、数万とも、あるいはその一桁以上ともいわれる種類の人工化学物質が地球上に広がり、われわれの身のまわりにある。食品のなかにも例外ではない。そして、これは日常、食事のたびに体内にとりこまれる。関心を抱くのは当然かもしれない。その流れのなかで、残留農薬への懸念に重きをおくと、「健康食品」「有機栽培農産物」「無農薬栽培食品」などと銘打った食品食材が市場に出回ることにもなる。ただ、食糧の十分な量の確保を確実なものとするための農業技術のひとつとして農薬利用もあることは、心にとどめておきたい。

近代から現代にかけて、人びとの食への欲求は、量に加えて美味・衛生的・高栄養という方向をめざしてきていると言えるであろう。このなかで「美味」の内容は人びとの「好み」につながり、これは民族・地域・国によってさまざまに異なっているであろう。

(出典：安本教傳編『講座 人間と環境 第6巻 食の倫理を問うーからだと環境の調和』 昭和堂、2000年、257～258頁より抜粋)