

立命館大学大学院  
2021年度実施 入学試験  
**博士課程前期課程**

**食マネジメント研究科**  
**食マネジメント専攻**

入試方式	実施月	論述	
		ページ	備考
一般入学試験	11月	P.1～	
	2月	P.12～	
社会人入学試験	11月	P.1～	
	2月	P.12～	
外国人留学生入学試験	11月	P.1～	
	2月	P.12～	
学内進学入学試験	7月	/	/
	11月	/	/
	2月	/	/
飛び級入学試験	2月	/	/

【表紙の見方】

×・・・入学試験の実施がなかった等の理由で入学試験問題の作成がなかったもの、または、問題を公開しないもの  
斜線・・・学科試験(筆記試験)を実施しないもの

立命館大学大学院  
2021年度実施 入学試験  
博士課程後期課程

食マネジメント研究科  
食マネジメント専攻

入試方式	実施月	筆記試験	
		ページ	備考
一般入学試験	11月		
	2月		

【表紙の見方】

×…入学試験の実施がなかった等の理由で入学試験問題の作成がなかったもの、または、問題を公開しないもの  
斜線…学科試験(筆記試験)を実施しないもの

受験番号	
氏名	

2022年度 立命館大学大学院  
食マネジメント研究科【博士課程前期課程】  
入学試験問題

## 筆記試験（論述）

試験時間
9：30～10：50（80分）

2021年11月6日（土）

《注意事項》

1. 配布された問題用紙、答案用紙等の所定欄に受験番号ならびに氏名を記入してください。
2. 解答は日本語を用い、答案用紙に横書きで記入してください。
3. 試験終了後、配布した問題用紙などはすべて回収します。

2021年11月6日(土)実施

2022年度 立命館大学大学院 食マネジメント研究科 博士課程前期課程 一般・社会人・外国人留学生 入学試験 試験問題	
科目名	筆記試験(論述) / 全4ページ
試験時間	9:30 ~ 10:50 / 80分

以下の問題Ⅰ～Ⅲの全てについて解答しなさい。

[解答上の注意]

解答は答案用紙を使用してください。

答案用紙の「受験科目名」の欄には何も記載しないでください。

「受験番号」「氏名」の欄は記載してください。

解答を記載する際、どの問題の解答か分かるよう、問題番号を記入のうえ解答を記載してください。

**問題 I**

資料の図 1 および図 2 に関する以下の文章を読み、質問(1) (2) に答えなさい。

図 1 は、農林水産省発表の資料に基づき 1965 年から 2019 年までの畜産物の品目別自給率の推移を示したもので、図 2 は、各品目の輸入飼料への自給率の依存度を表したものです。

肉類、鶏卵、乳及び乳製品のそれぞれの自給率は国内で生産された重量と消費された重量を用いた次式により算出しています。

$$\text{品目別自給率（\%：重量ベース）} = \text{国内生産量} \div \text{国内消費量} \times 100$$

なお、国産飼料で飼育された家畜により生産された畜産物の自給率を破線で示し、輸入飼料を含むすべての家畜用飼料を使用した生産分の自給率を実線で示しています。

(1) 図 1 の各品目の自給率には輸入飼料による生産分も含まれています。①各品目の自給率が輸入飼料にどの程度依存しているか、すなわち輸入飼料への自給率の依存度（%）を知るための計算式を示しなさい。ただし全ての家畜飼料によるある品目の自給率を A、国内飼料による同じ品目の自給率を B とします。②さらに、図 2 のグラフのそれぞれの結果 a～c が、図 1 のどの品目について輸入飼料への自給率依存度を示したもののか、品目名を答えなさい。

(2) 自給率を算出する際、加工過程や食べられずに廃棄された食料は消費量として扱います。我が国では食品関連事業者から一般家庭に至るあらゆる場面で、食品ロスを削減する取り組みが進められています。このことは自給率にどのように影響するでしょうか。あなたの考えを説明しなさい。（5 行程度）

## 問題Ⅱ

資料の図 3～8 に関する以下の文章を読み、質問(1) (2) に答えなさい。

図 3 は令和 2（2020）年におけるカロリーベースと生産額ベースの食料自給率を表しています（2 種類の自給率の定義については、下の注参照）。図 4 の表は世界の品目別自給率を示しています。図 5 のグラフは 1965 年から 2020 年までの日本の食料自給率の推移、図 6 は 2001 年から 2018 年までの世界の自給率の推移を示しています。

図 5 によれば、日本の自給率は 1965 年当時達成していた高いレベルから逡減し、カロリーベースでは 1965 年の半分まで低下しています。図 3・図 4 で品目別自給率が 100%に満たないものは、その差分を輸入で補っていることを意味します。

他方、図 7 は日本の食料輸出の推移を示しています。輸出総額は順調に増加しています。図 8 は 2019 年の品目別輸出額の表で、「対前年同期の増減率」欄の▲がついている数値は前年に比して減少率であり、そうでない数値は前年に比して増加率であることを示しています。

注) 自給率の定義

カロリーベース：1 人 1 日当たり国産供給熱量(918kcal)／1 人 1 日当たり供給熱量(2,426kcal)=37%（令和 2 年）

生産額ベース：食料の国内生産額(10.3 兆円)／食料の国内消費支出額(15.8 兆円)=67%（令和 2 年）

(1) 一般に、「仮説 A：国内生産余力が高い品目は輸出にまわる」と考えられがちですが、本当にそうでしょうか。図 7 と図 8 から農産物の輸出品目のうち輸出額の比重が高い品目を特定し、その品目の輸出額の伸びと、図 7 と図 8 から読み取れるその品目の自給率を比較し、仮説 A を検証しなさい。（5～10 行程度）

(2) カロリーベースでは令和 1 年の日本の総合食料自給率は 38%にとどまっています。図 5 が示すように政府は自給率の反転上昇を目標にしていますが、その達成は容易ではないと言われています。それにもかかわらず、日本の食料輸出は順調に増加しています(図 7)。図 4・図 6 からわかるように、自給率が 100%を切る国は日本の他にも多く存在し、それらの国も食料輸出を行っています。このことから、①他国との交易は自国の利益となるのか、②またある国が何を輸出して何を輸入すべきなのかについて、資料を参照しつつ、あなたの考えを論理的に述べなさい。

（①②を合わせて 10～15 行程度）

**問題Ⅲ**

資料の図 9～12 に関する以下の文章を読み、資料を参照しながら質問(1) (2) (3)に答えなさい。

食生活の変化は食料自給率に影響を与えます。食生活の欧米化によって、自給率の低い小麦・肉・油脂類の消費が増大すると、全体的な食料自給率も低下します。そこで、自給率の高い米を中心とした「日本型食生活」への回帰を訴える動きもあります。図 9～12 は、農林水産省東海農政局の作成資料「日本型食生活について（我が国の食生活の現状と食育の推進について）」の一部を抜粋したものです。

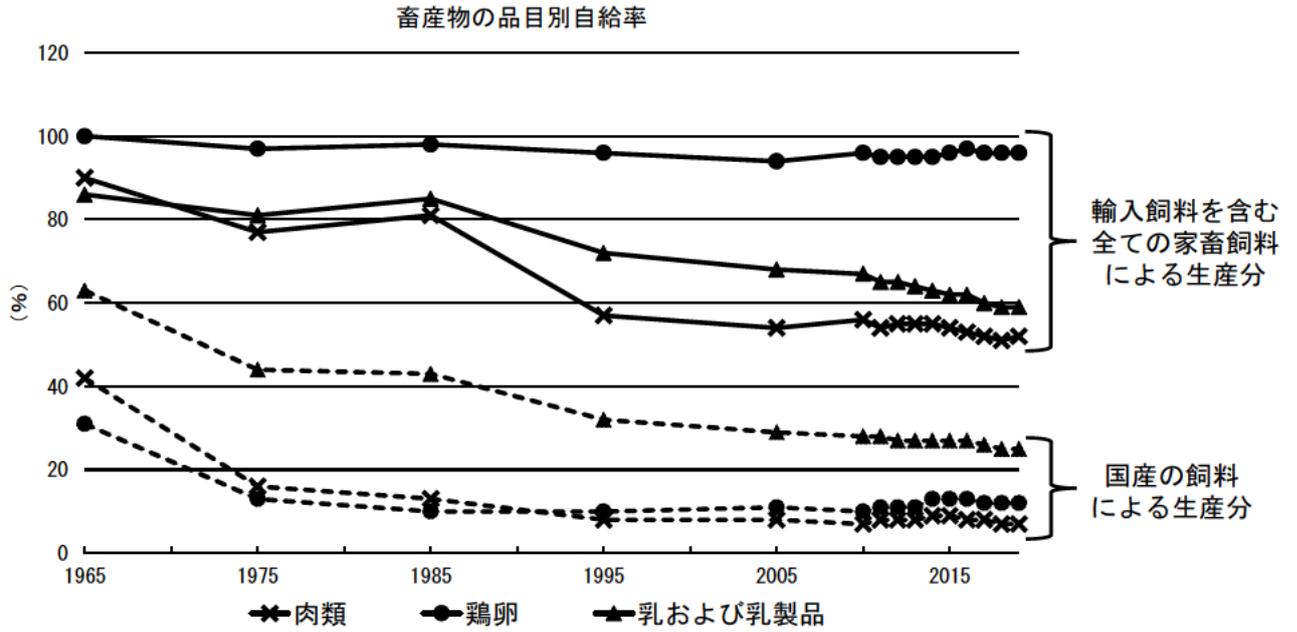
ただし、図 9 でも述べられているように、ここで「日本型食生活」と言われているものは、1970 年から 1980 年ごろという、ごく短いある一時期の食の形にすぎません。共働きの増加などその後の社会変化に伴うライフスタイルの変化や、保存・加工技術や知識の発展等を考えれば、日本の社会全体がこの時期の食生活に戻ることはあり得ないと言ってよいでしょう。

食生活のあり方も含め、文化とは、常にその時々政治・経済や社会状況の中で構築され続けているものです。この資料も、よく読むと 1970 年から 1980 年代の食生活そのものへ回帰することだけを推奨しているのではなく、それ以降の新しい食のスタイルが「日本型食生活」の中に取り入れられていることがわかります。

- (1) 過去の食生活への回帰を訴えるだけでは、どのような問題が生じうのでしょうか。（2～4 行程度）
- (2) 資料中で推奨されている「日本型食生活」のなかに、どのような新しい食のスタイルが含まれているのかを分析して記述してください。（2～4 行程度）
- (3) 現代のライフスタイルにあった新しい食べ方や商品で、食料自給率の向上につながると考えられるものを複数あげ、それがどのように食料自給率の向上につながるのか説明してください。既存のものでも架空のものでもかまいません。（2～5 行程度）

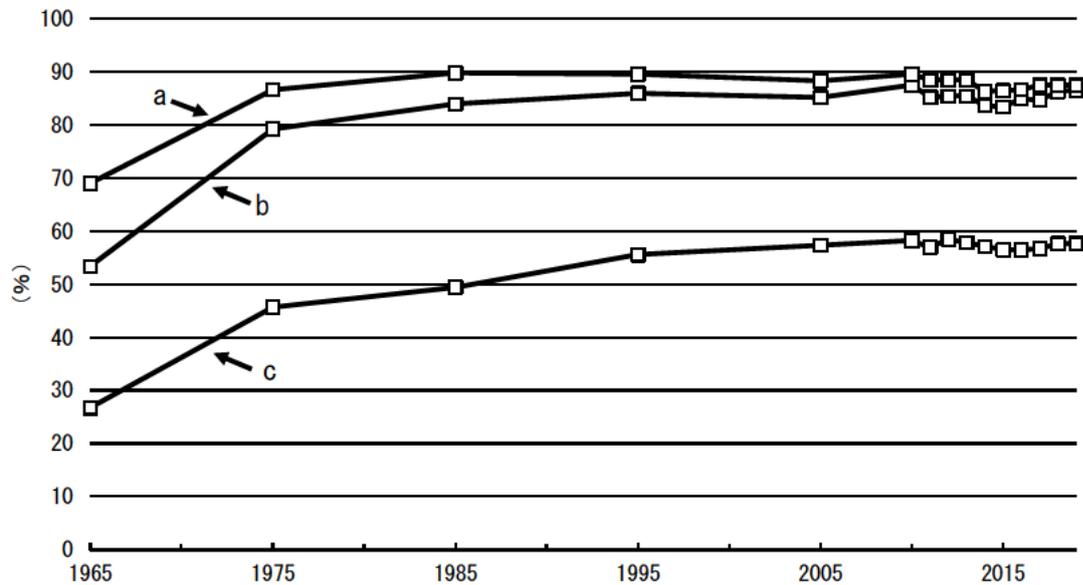
問題 I (図 1~2)

図1 1965年から2019年までの畜産物の品目別自給率の推移 (農水省資料を引用)



出典:「総合食料自給率(カロリー・生産額)、品目別自給率等」(農林水産省)  
([https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu\\_ritu/attach/pdf/012-17.pdf](https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/012-17.pdf))

図2 各品目の輸入飼料への自給率の依存度

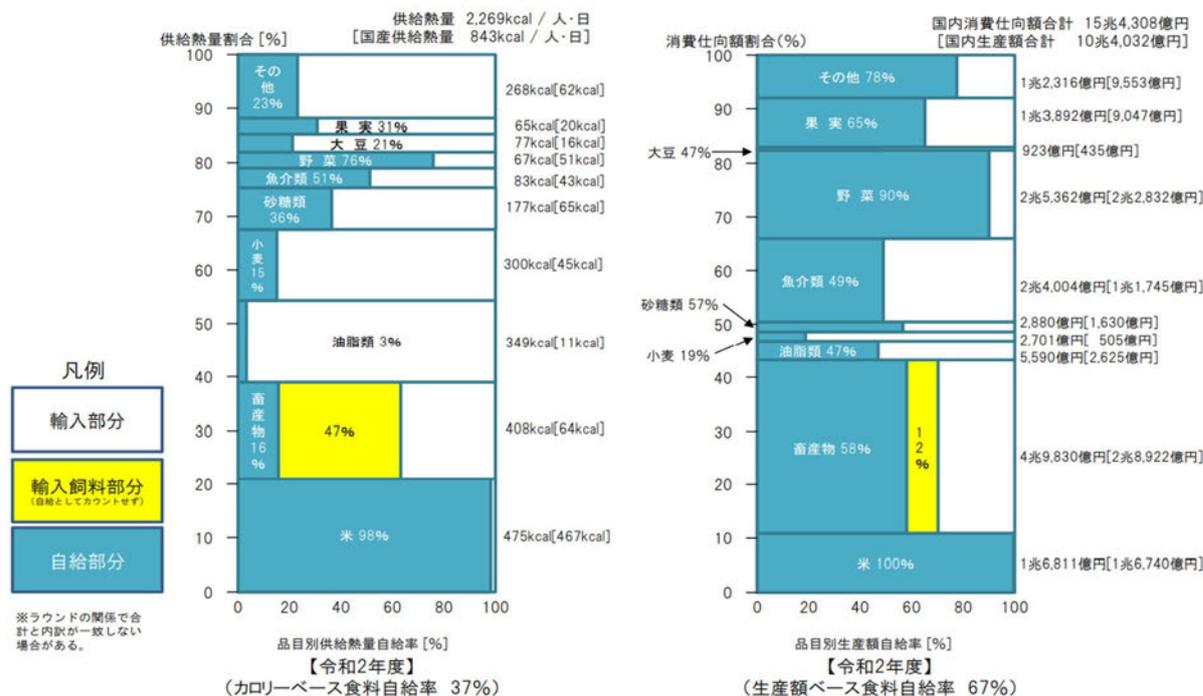


出典:「総合食料自給率(カロリー・生産額)、品目別自給率等」(農林水産省)  
([https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu\\_ritu/attach/pdf/012-17.pdf](https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/012-17.pdf))

問題II (図3~8)

図3：令和2(2020)年度の食料自給率 (農水省)

カロリーベースと生産額ベースの食料自給率 (令和2年度)



出典:「令和2年度食料自給率・食料自給力指標について」(農林水産省)  
 (https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/210825-6.pdf)

図4：品目別世界の食料自給率 (2018年)

③ 諸外国の品目別自給率 (2018年) (試算)

(単位：%)

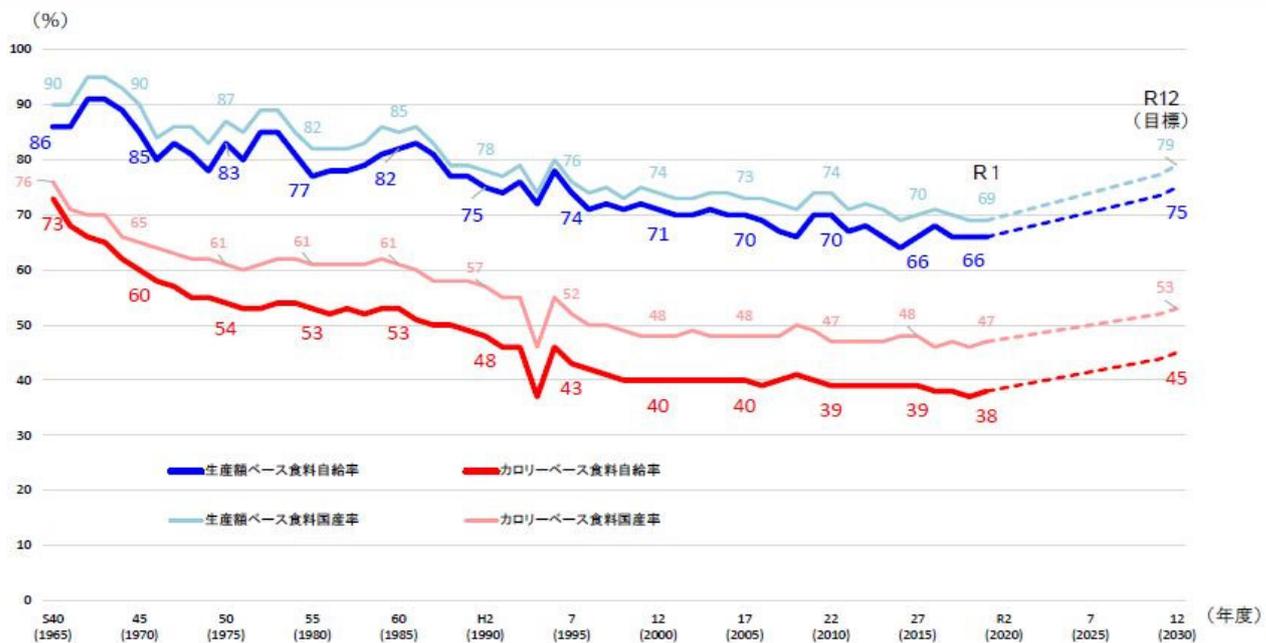
	年	穀類	穀類内訳			いも類	豆類	野菜類	果実類	肉類	卵類	牛乳・乳製品	魚介類	砂糖類	油脂類
			食用穀物	うち小麦	粗粒穀物										
アメリカ	2018	128	156	152	124	101	191	86	67	114	103	102	65	78	90
カナダ	2018	197	379	406	122	154	337	59	25	136	93	97	92	41	264
ドイツ	2018	101	115	124	83	134	11	42	37	122	71	106	27	118	93
スペイン	2018	71	81	78	65	62	15	210	129	152	113	89	59	34	79
フランス	2018	176	169	183	187	130	77	72	65	103	99	104	29	348	91
イタリア	2018	63	73	62	54	54	43	149	109	74	98	85	17	12	35
オランダ	2018	10	16	16	5	150	0	347	39	253	218	157	129	211	51
スウェーデン	2018	102	82	84	143	78	73	34	6	76	96	84	69	92	22
イギリス	2018	82	79	83	88	87	45	43	13	77	93	88	65	57	58
スイス	2018	45	42	45	51	94	36	52	42	88	64	101	2	58	39
オーストラリア	2018	239	232	240	251	91	274	92	102	164	100	109	33	375	93
日本	2018	28	60	12	1	73	7	78	38	51	96	59	55	34	13
	2019	28	62	16	1	73	7	79	38	52	96	59	53	34	13
	2020	28	63	15	1	73	8	80	38	53	97	61	55	36	13

(資料) 農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」を基に農林水産省で試算した。  
 (注) 1. 穀類のうち、米については玄米に換算している。  
 2. 食用穀物とは、小麦、ライ麦、米及びその他の食用穀物(日本はそばを含む)の合計である。  
 3. 粗粒穀物とは、大麦、オート麦、とうもろこし、ソルガム、ミレット及びその他の雑穀(日本は裸麦を含む)の合計である。  
 4. 牛乳・乳製品については、生乳換算によるものであり、バターを含んでいる。  
 5. 魚介類については、飼肥料も含む魚介類全体についての自給率である。

図 5：食料自給率の長期的推移

食料自給率 ⑦ 食料自給率の長期的推移

○ 食料自給率は、米の消費が減少する一方で、畜産物や油脂類の消費が増大する等の食生活の変化により、長期的には低下傾向が続いてきましたが、2000年代に入ってから概ね横ばい傾向で推移しています。



出典:「令和2年度食料自給率・食料自給力指標について」(農林水産省)  
 (https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/210825-6.pdf)

図 6：世界の食料自給率推移 (カロリーベース% ; 試算)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
	平成13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	令和元	2
アメリカ	122	119	128	122	123	120	124	134	130	135	127	126	130	133	129	138	131	132	—	—
カナダ	142	120	145	160	173	185	168	211	223	225	258	244	264	232	255	257	255	266	—	—
ドイツ	99	91	84	94	85	77	80	86	93	93	92	96	95	100	93	91	95	86	—	—
スペイン	94	90	89	90	73	81	82	83	80	92	96	73	93	80	83	89	83	100	—	—
フランス	121	130	122	135	129	121	111	114	121	130	129	134	127	124	132	119	130	125	—	—
イタリア	69	71	62	73	70	61	63	67	59	62	61	61	60	59	62	63	59	60	—	—
オランダ	67	67	58	67	62	78	75	77	65	68	66	68	69	72	64	64	70	65	—	—
スウェーデン	85	87	84	88	81	79	78	74	79	72	71	70	69	80	77	76	78	63	—	—
イギリス	61	74	70	69	69	69	65	69	65	69	72	67	63	74	71	65	68	65	—	—
スイス	54	56	53	58	57	53	53	55	56	52	56	55	50	55	51	48	52	51	—	—
オーストラリア	265	230	237	238	245	172	173	162	187	182	205	229	223	213	214	202	233	200	—	—
韓国	49	50	46	47	45	45	44	46	47	47	39	39	42	42	43	39	38	35	—	—
日本	40	40	40	40	40	39	40	41	40	39	39	39	39	39	39	38	38	37	38	37

(参考)

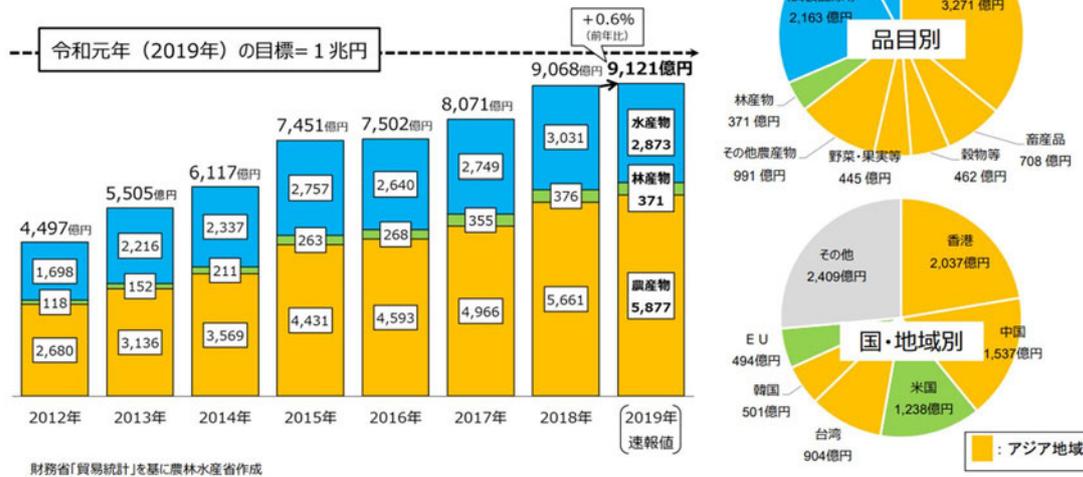
ノルウェー	50	46	50	52	52	53	52	53	48	46	48	43	48	47	50	49	50	45	—	—
台湾	35	36	34	32	30	32	30	32	32	31	34	33	33	34	31	31	32	35	—	—

- (資料) 農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算した(酒類等は含まない)。  
 スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」、  
 ノルウェーについてはノルウェー農業経済研究所公表資料、台湾については台湾行政院「糧食供需年報」による。  
 ノルウェーについては、輸入飼料と輸出を考慮していないため、台湾については、輸入飼料を考慮していないため、単純には比較できないが、参考として記載。  
 (注) 1. 日本は年度。それ以外は暦年。  
 2. 食料自給率(カロリーベース)は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合である。畜産物、加工食品については、輸入飼料、輸入原料を考慮している。  
 3. ドイツについては、統合前の東西ドイツを合わせた形で遡及している。  
 4. 日本及び上記諸外国以外は、データが不足しているため試算していない。  
 5. FAO「Food Balance Sheets」及び上記諸外国のデータは、過去に遡って修正されることがある。

出典:「諸外国・地域の食料自給率等について」(農林水産省)  
 (https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu\_ritu/attach/pdf/013-3.pdf)

図7：2019年の農林水産物・食品の輸出実績

2019年の輸出額は9,121億円、対前年同期比+0.6%増。  
7年連続過去最高を更新したものの、1兆円目標には至らなかった。



出典：「2019年の農林水産物・食品の輸出実績」(農林水産省)  
 ([http://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/yunyuukoku\\_kisei\\_kaigi/dai6/siryou1.pdf](http://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/yunyuukoku_kisei_kaigi/dai6/siryou1.pdf))

図8：2019年の農林水産物・食品の輸出額（品目別）

品目	金額 (百万円)	対前年同期増減率(%)	品目	金額 (百万円)	対前年同期増減率(%)
<b>加工食品</b>	<b>327,081</b>	<b>5.5</b>	<b>その他農産物</b>	<b>99,140</b>	<b>▲ 5.6</b>
アルコール飲料	66,083	6.9	たばこ	16,375	▲ 11.6
日本酒	23,412	5.3	緑茶	14,642	▲ 4.5
ソース混合調味料	33,657	3.4	花き	10,173	▲ 20.8
清涼飲料水	30,393	7.9	植木等	9,288	▲ 22.3
菓子 (米菓を除く)	20,156	▲ 1.0	切花	884	▲ 0.5
醤油	7,681	▲ 0.6	<b>林産物</b>	<b>37,082</b>	<b>▲ 1.4</b>
米菓 (あられ・せんべい)	4,306	▲ 2.7	丸太	14,759	▲ 0.3
味噌	3,825	8.7	合板	6,212	▲ 8.2
<b>畜産品</b>	<b>70,787</b>	<b>7.3</b>	製材	5,966	▲ 1.3
畜産物	53,406	19.8	<b>水産物 (調製品除く)</b>	<b>216,323</b>	<b>▲ 4.6</b>
牛肉	29,675	20.0	ホタテ貝 (生鮮・冷蔵・冷凍等)	44,672	▲ 6.3
牛乳・乳製品	18,445	20.5	真珠 (天然・養殖)	32,884	▲ 5.0
鶏卵	2,211	44.7	ぶり	22,920	45.4
鶏肉	1,941	▲ 1.9	さば	20,612	▲ 22.8
豚肉	1,134	8.7	かつお・まぐろ類	15,261	▲ 14.9
<b>穀物等</b>	<b>46,180</b>	<b>8.3</b>	いわし	8,009	▲ 3.6
米 (援助米除く)	4,620	23.0	さけ・ます	4,230	▲ 13.8
<b>野菜・果実等</b>	<b>44,504</b>	<b>5.2</b>	たい	3,536	▲ 24.0
青果物	29,658	2.0	すけとうたら	2,086	16.7
りんご	14,492	3.7	ほや	1,193	53.8
ぶどう	3,190	▲ 2.4	さんま	984	▲ 19.8
ながいも	2,268	4.5	<b>水産調製品</b>	<b>70,978</b>	<b>▲ 7.1</b>
いちご	2,107	▲ 16.7	なまこ (調製)	20,775	▲ 1.4
もも	1,897	6.6	練り製品	11,168	4.7
かんしょ	1,695	22.9	貝柱調製品	7,984	2.5
なし	774	▲ 22.6	ホタテ貝 (調製)	7,566	▲ 21.1
かんきつ	665	7.2			

出典：「2019年の農林水産物・食品の輸出実績」(農林水産省)  
 ([http://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/yunyuukoku\\_kisei\\_kaigi/dai6/siryou1.pdf](http://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/yunyuukoku_kisei_kaigi/dai6/siryou1.pdf))

問題III (図 9~12)

図9~12 日本型食生活について

出典:「日本型食生活について」(我が国の食生活の現状と食育の推進)(農林水産省)  
 (https://www.maff.go.jp/tokai/kikaku/renkei/pdf/kougi-nihongatasyokuseikatsu.pdf)より抜粋

図9

### 日本型食生活とは (1)

1. 日本の気候風土に適した米(ごはん)を中心に、魚や肉、野菜、海藻、豆類などの多様なおかずを組み合わせる食生活。



日本型食生活の例

2. 栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいるのが特徴。
3. 「日本型食生活」の実践は、食料自給率の向上や各地で古くから育まれてきた貴重な食文化の継承にもつながることが期待される。

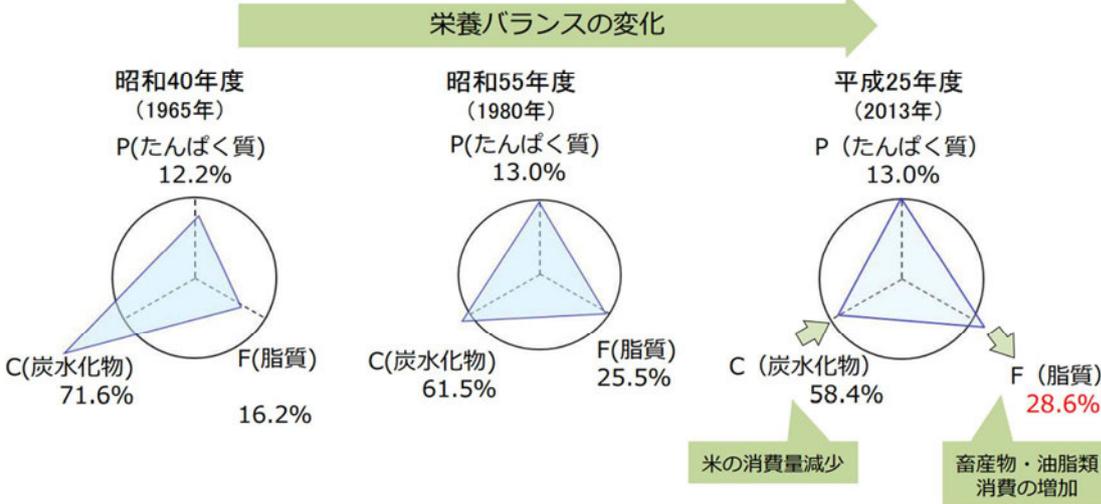
農林水産省ホームページより 3

図10

### 日本型食生活とは (2)

日本型食生活の食事パターンは、昭和45(1970)年から昭和55(1980)年の、国民にとってごく普通の平均的な食事パターンを指しており、この食事パターンが日本が世界一の長寿国になれたことと深く関係しているといわれている。

栄養バランスの変化



昭和40年度 (1965年)	昭和55年度 (1980年)	平成25年度 (2013年)
P(たんぱく質) 12.2%	P(たんぱく質) 13.0%	P(たんぱく質) 13.0%
C(炭水化物) 71.6%	C(炭水化物) 61.5%	C(炭水化物) 58.4%
F(脂質) 16.2%	F(脂質) 25.5%	F(脂質) 28.6%

米の消費量減少
畜産物・油脂類消費の増加

円は、たんぱく質13%、脂質27%、炭水化物60%で作成。  
 日本人の食事摂取基準(2015版)では、おおむねの栄養バランスの範囲は、1歳以上でP(たんぱく質)13~20%、F(脂質)20~30%、C(炭水化物)60%を目安・目標量としている。平成25年度数値は概算値 資料：農林水産省「食料需給表」

4

図11



図12

## 農林水産省における食育の推進

### - わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進 -

「日本型食生活」については食生活の現状を踏まえ、国民各層が理解しやすく、かつ、実行性が高いものとなるよう推進していく必要



**ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ**

ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活です。

① 「日本型食生活」を**一食、一日単位ではなくとも、数日から一週間の中で組み立てる。**

② 日本の気候風土に適した多様性のある食として、地域や日本各地で生産される豊かな食材も使い、健康的で栄養バランスにも優れている。

③ 「日本型食生活」の要素は、ごはんと汁にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言うべきものである。ごはんには麦や雑穀を加えてもよいし、汁にも様々な具を使うことが可能であり、おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能。



和食の基本：一汁三菜

④ **ごはん**と組み合わせる**主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能。**

(平成27年3月 今後の食育推進施策について(最終とりまとめ)より)

※食育基本法(平成17年法律第63号)に基づく、食育推進基本計画において、食生活の改善、生活習慣病の予防、国民の健康増進の観点から、「栄養バランスに優れた日本型食生活の実践を促進する」とされている。

36

B

受験番号	
氏名	

2022年度 立命館大学大学院  
食マネジメント研究科【博士課程前期課程】  
入学試験問題

## 筆記試験（論述）

試験時間
9：30～10：50（80分）

2022年2月5日（土）

《注意事項》

1. 配布された問題用紙、答案用紙等の所定欄に受験番号ならびに氏名を記入してください。
2. 解答は日本語を用い、答案用紙に横書きで記入してください。
3. 試験終了後、配布した問題用紙などはすべて回収します。

B

2022年2月5日(土)実施

2022年度 立命館大学大学院 食マネジメント研究科 博士課程前期課程 一般・社会人・外国人留学生 入学試験 試験問題	
科目名	筆記試験(論述)
試験時間	9:30 ~ 10:50 / 80分

以下の問題Ⅰ～Ⅲの全てについて解答しなさい。

[解答上の注意]

解答は答案用紙を使用してください。

答案用紙の「受験科目名」の欄には何も記載しないでください。

「受験番号」「氏名」の欄は記載してください。

解答を記載する際、どの問題の解答か分かるよう、問題番号を記入のうえ解答を記載してください。

B

## 問題 I

下の文章を読み、資料の図 1～3を参照しながら、以下の質問(1) (2)に答えなさい。

「和食」は、平成 25(2013)年 12 月 4 日に、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。文化庁によると、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「栄養バランスの優秀さ」、「季節感やそれを醸し出す部屋の調度品や器」、「伝統行事との密接な関わり」の 4 点が「和食」を特徴づけるとされています。

伝統行事に結びついた和食には、京野菜に代表されるような地域の伝統野菜を重視して使用する傾向があります。伝統野菜の中には栽培の難しさや収量の少なさのために絶滅の危惧にさらされているものもありますが、京野菜は平成元年(1989 年)から「ブランド化」戦略をとることで危機を乗り越えてきたと言えるでしょう(注 1)。ブランド化によって、一般農産物に比して割高でも安定的な販売量が確保できるようになり、地域農業の振興に資すると期待されます。例えば、京野菜の一種である万願寺とうがらしは、昭和 50 年代(1975～1984 年)までは地元でしか販売されていなかったにも関わらず、2000 年代に入ると首都圏においても流通するようになってきていることから(注 2)、ブランド化によって地域の伝統野菜の栽培や販売が地域を超えて広く流通しやすくなることがわかります。

ブランド化戦略には正と負の両側面が共存します。ブランド化による農業経営戦略は、栽培が困難で収量が少ない伝統野菜を守る一方で、ブランド化された伝統野菜の高価格化を招く可能性があります。経済学や経営学によれば、「ブランド化」戦略の本質は、ブランド化されていない同種の他の品と差別化し、質的な違いがさほどなくても、同種の他の品との競争を避け、ブランド化された品への消費者のロイヤルティを高めることで、高価格で安定した販売量を達成することにあります。経済学の余剰分析に基づいた言い方をすれば、ブランド化戦略は消費者の厚生を減らして、供給者の厚生を上げる手段であるということになります。

## 【参考】

松井 実「京野菜ブランド化戦略の新展開」(『フードシステム研究』第18巻2号, 2011年)

小野 浩「京野菜の生産と流通」(『日本調理科学会誌』第37 巻 3 号 p.316-319,2004年)

(1) 図 1 は勤労者世帯において「修正エンゲル係数」が低下傾向であることを示しています。修正エンゲル係数は物価変動分を考慮して数値を修正したものです。図 2 は消費者の食料支出額の内訳の経年変化を示しています。図 3 は 1 人当たりの平均可処分所得の推移を示しています。生活に必要な食料支出額は所得の高低にそれほど依存しないため、通常エンゲル係数は所得が低いほど高まるはずですが、図 1 と図 3 からは、1999 年以降、可処分所得が低下傾向にある中でもエンゲル係数が低下している様子が見て取れます。

図 1～3 から、①勤労者世帯の食の営みにどのような変化が起きていると考えられますか。そのような変化の中で、②和食を支える伝統野菜がブランド化傾向を強めることは、家庭で提供される和食の姿にどのような影響を及ぼすと考えられますか。①②の論点について、文化庁の定めた「和食」の特徴を適宜参照しながら、あなたの考えを述べなさい。(5～10 行程度)

(2) 図 1 と図 2 の内容を参照しつつ、家庭で供する「和食」、家庭の外で食する「和食」に分け、今後の「和食」文化及びそれに関わる経済活動の振興に向けて、どのような対策や留意点が必要か論じなさい。(10～15 行程度)

B

**問題Ⅱ**

以下の味の感知能力に関する文章を読んで、次の質問(1) (2)に答えなさい。

食べるという行為には様々な運動機能と、舌ざわり、歯ざわり、のど越し等の物理的特徴を捉える触覚や、色合いなど見た目の特徴をとらえる視覚、音の情報をとらえる聴覚、味覚、嗅覚といった複雑な感覚・認知機能が関わっています。このうち、嗅覚と味覚はそれぞれ刺激を感知すると、脳において情報が処理される過程で、互いに影響しながら発達することがわかっています。我々の感覚のバリエーションは全てが生まれながらに刷り込まれているものではなく、食からの刺激を受け続けるごとに、脳は膨大な嗅覚と味覚の情報をそれぞれ巧みに関連付け、複雑化された「味」のイメージを作り上げていくのです。そこに温度や硬さ、音、視覚などの情報が加わることで、より細やかな感覚として磨かれ記憶されることとなります。つまり、幼少期から様々な食の刺激を体験させることは、食べ物を味わう機能を発達させるためには生物学的に理にかなったやり方といえます。

(1) 例えば「お茶」を飲んだときの感じ方や伝え方として、幼少期の食体験が極めて乏しい人と、豊かな人で、どのような違いが生じると考えられますか。上の文章をふまえて記述しなさい（5～10行程度）。

(2) 問題Ⅰで紹介されている文化庁が定義した「和食」の特徴を踏まえると、日本ではどのような食習慣を幼少期に形成することが重要だと思われるか、あなたの考えを述べなさい。（5～10行程度）

B

**問題Ⅲ**

以下の文章を読んで次の質問(1) (2)に答えなさい。

日本発の食べ物は、世界各地で進出した先の食文化に応じてローカル化され、新しい形を生み続けている。東南アジアでは日本のしゃぶしゃぶ等をもとにタイで発達したタイスキが、日本料理として広く供されている。アメリカで 1960 年代に開発されたカリフォルニアロールは、世界にすしが普及するきっかけとなった。アボカドなどを裏巻きにしたことで、生魚や海苔を食べる習慣のない人びとも受け入れられたのである。この流れを受けて世界各地でそれぞれの食嗜好に合わせたフュージョン寿司が創作されている。

日本で長らく食べられてきた形を「正しい日本食」とし、それ以外を「まがい物」として取り締まろうという意見もある。2006 年、当時の農林水産大臣は、まさにそのような発想のもとに海外の日本食レストランの認証制度を作成することを発表した。海外メディアは「スシポリス」がやってくるなどと反発した。また有識者会議でも、客観的な認証基準作成の困難、文化的な嗜好の違いに合わせる必要性、排他的な制度を作ることでフュージョン料理も含めたさらなる発展を阻害することへの危惧などが指摘された。その結果、国際的な日本食推進の方向性は、日本食レストランの技術向上や日本食・日本食材の海外市場開拓をサポートする方向へと改められ、日本食を提供できる店を推奨する機関として、2007 年に NPO 法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）が設立された。（中略）

文化とは、常に新たに構築され続ける存在である。日本人は外来の食文化を取り入れ、大胆なアレンジで食文化の一部としてきた。室町時代にポルトガルから伝わったてんぷらは今や日本を代表する料理である。明治時代にもたらされたビーフシチューが肉じゃがになり、おふくろの味になったのも、アメリカからきたハンバーガー店で照り焼きバーガーが定番となったのも、みな日本の食文化である。また世界各地でアレンジされた日本食も、日本の食の発展型であり、同時に各地の食文化でもあると考えてもよいだろう。

（江原絢子編著 『日本食の文化 原始から現代に至る食のあゆみ』、アイ・ケイコーポレーション、2021 年、192-193 頁）

上記の文章の内容をふまえて、2006 年に発表されたものの大幅な方向修正を余儀なくされた海外の日本食レストランの認証制度案について、(1)その短期的な実現性に関する問題点、(2)長期的な予測として考え得る弊害について、具体的な例をあげながら説明しなさい。（各 3～5 行程度）

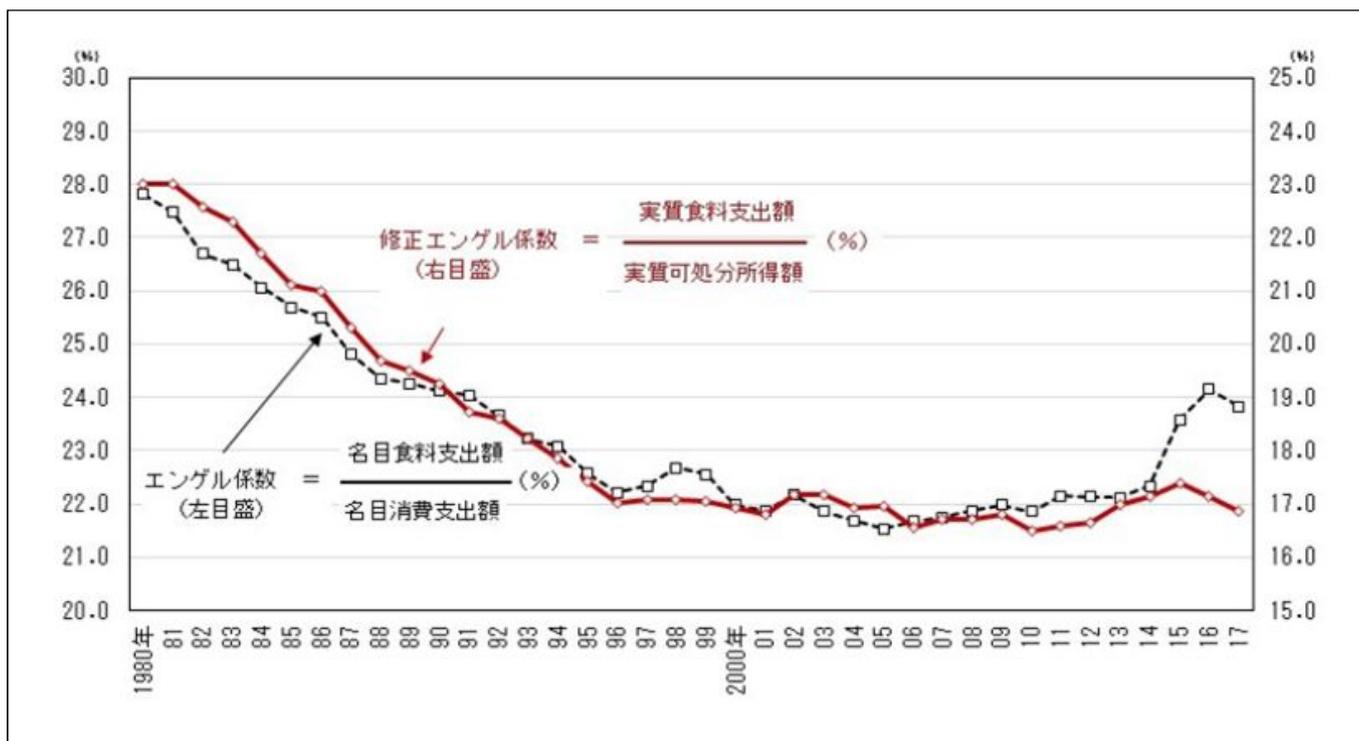
受験番号	
氏名	

2022年度 立命館大学大学院  
食マネジメント研究科【博士課程前期課程】  
入学試験問題

筆記試験（論述）

資料

図 1：エンゲル係数と修正エンゲル係数の推移（1980～2017）2人以上の世帯のうち勤労者世帯

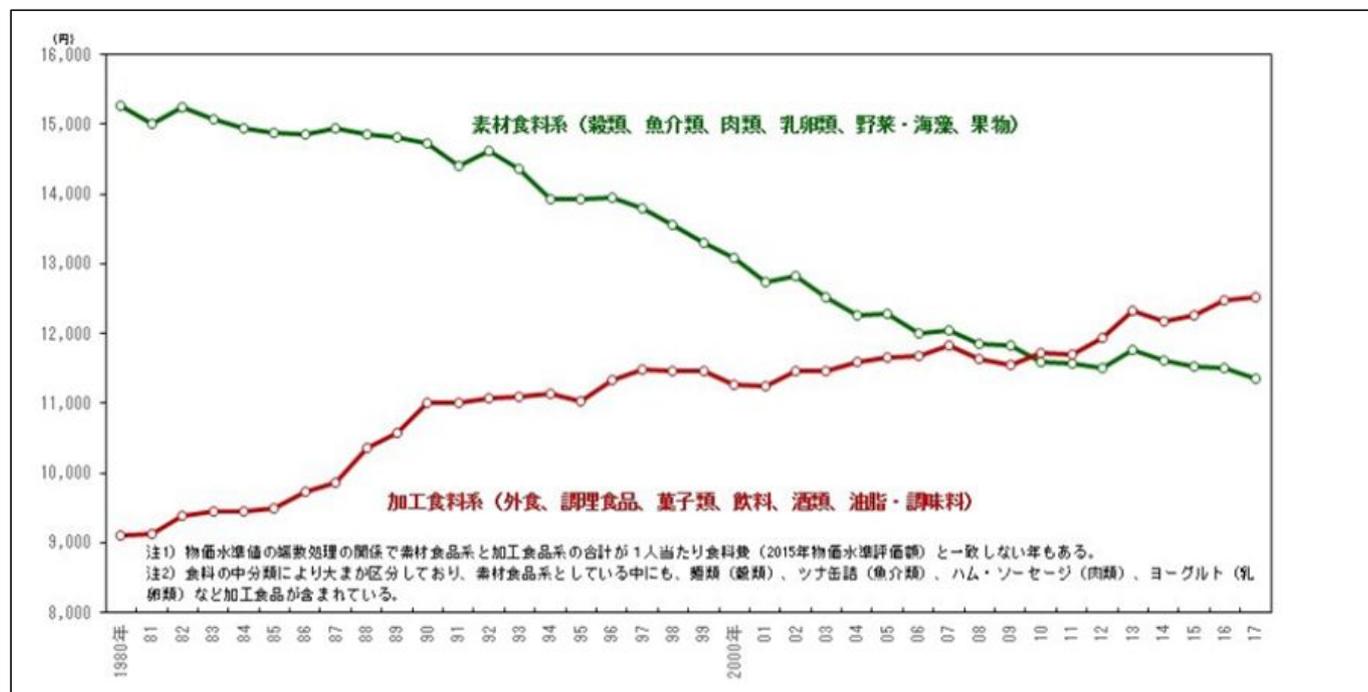


出典：家計調査（総務省統計局）

注）1. 1999年以前は農林漁家世帯を除く結果，2000年以前は農林漁家世帯を含む結果。

2. 修正エンゲル係数は，物価変動の影響を除去した実質額を消費者物価指数の「持ち家の帰属家賃を除く総合」及び「食料」を用いて2015年価格で求め，その結果を用いて算出している。

図 2：1人当たりの実質食料支出額の推移

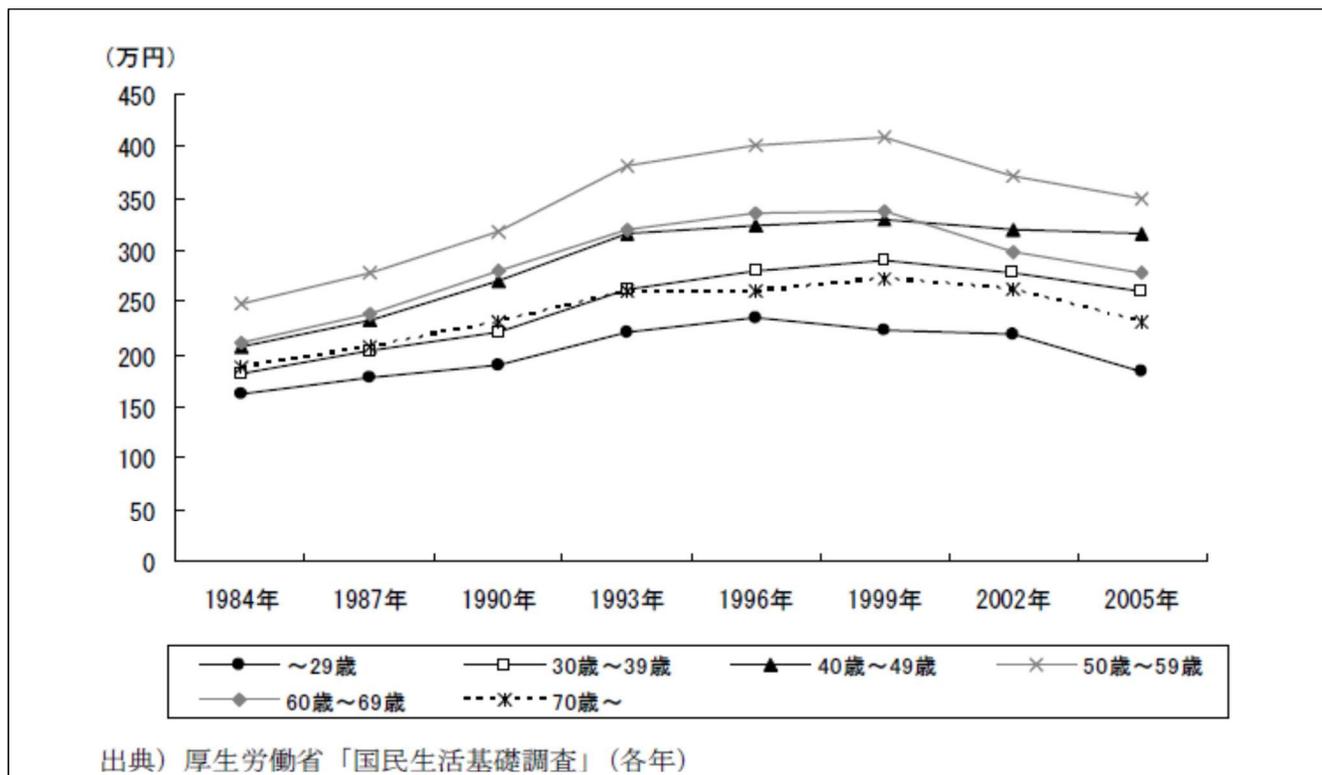


出典：家計調査（総務省統計局）

注）1. 1999年以前は農林漁家世帯を除く結果，2000年以前は農林漁家世帯を含む結果。

2. 食料中分類により大まかに区分しており，素材食品系としている中にも，麺類（穀類），ツナ缶詰（魚介類），ハム・ソーセージ（肉類），ヨーグルト（乳卵類）など加工食品が含まれている。

図3：世帯人員1人当たりの平均可処分所得の推移



注) 世帯人員1人当たりの平均可処分所得 = (1世帯当たりの平均可処分所得) /  $\sqrt{\text{世帯人員数}}$