

第一問 次の問いの語句の意味としてもっとも適切なものを、後の①～③の中からそれぞれ一つ選び、その番号をマークしなさい。

〔問一〕 一読三嘆

1

- ① つまらない詩文に対する否定的な評価のこと。
- ② 素晴らしい詩文に強く感銘を受けること。
- ③ 詩文に軽く目を通したただけで、過剰な評価を行うこと。

〔問二〕 右往左往

2

- ① 結論を先送りして時間を浪費している様子。
- ② 多くの要件を手際よく処理する様子。
- ③ 秩序なく、混乱している様子。

〔問三〕 選んで粕をつかむ

3

- ① 不要に思われる無価値なものを有効活用すること。
- ② 選り好みしすぎて、かえってつまらないものを選んでしまうこと。
- ③ 特に気に留めていたことが、後に無益なものと気づくこと。

〔問四〕 確信犯

4

- ① 自身の理念、信念を正しいと信じて行われた犯罪。
- ② 罪に問われる悪事と知りながら行われた犯罪。
- ③ 自身に嫌疑が及ばないように周到に計画実行された犯罪。

〔問五〕

浮き足たつ

5

- ① 不安や恐怖で落ち着かない様子。
- ② うれしいことや楽しいことを考えてそわそわする様子。
- ③ 集中力が続かず、他のことを考えてしまう様子。

〔問六〕

おもむろに

6

- ① 穏やかに。
- ② 突然、急に。
- ③ ゆっくりりと。

〔問七〕

世を忍ぶ

7

- ① 人目につかないように、世間から隠れていること。
- ② 世間に愛想をつかし、何ら関わりをもたないこと。
- ③ 世間の争いごとを、心の中で強く悲しみ憂うこと。

〔問八〕

琴線に触れる

8

- ① 素晴らしいものに触れて感銘を受けること。
- ② 人の怒りや不評を買ってしまうこと。
- ③ 人の心に微妙な愛情を芽生えさせること。

〔問九〕 パラレルワーク

9

- ① 複数の仕事を同時に手がける働き方。
- ② 職場以外の場所でのリモートワークを奨励する勤務体系。
- ③ 業務チーム内において、複数の業務を期限内に完了するために優先順位と担当を定め処理していくこと。

〔問十〕 ストイック

10

- ① 消極的で内心をさらけ出さないさま。
- ② 排他的で自身の求めるものに執着するさま。
- ③ 禁欲的で感情に動かされないさま。

第二問 次の問いに答えなさい。

〔問一〕 次の文の傍線部について、日本語の表現として不適切な部分を含むものを、①～③の中から一つ選び番号をマークしなさい。ただし、いずれも不適切な部分を含まない場合は、④をマークしなさい。

(1) 宴会も終了①しましたので後片付けをお願いします。膳は五段まで重ねられます。椀は十客ずつまとめてください。② ③

(2) 昨日も今日も遅刻するなんて、彼の行動はチームの士気に影響する。もう甘やかせることはできない。① ② ③

(3) この計画は危うく頓挫するところだったが、君の的を得た助言に助けられた。新人ではあるが、頼もしい限りだ。① ② ③

〔問二〕 次の①～⑥の漢字の組み合わせについて、対義語の関係にあるものを一つ選び番号をマークしなさい。

- ① 解脱—和解 ② 進退—去就 ③ 感情—論理 ④ 興隆—衰亡 ⑤ 甚大—委細

〔問三〕 次の①～⑥の下線部の漢字について、適切に使われているものを一つ選び番号をマークしなさい。

- ① 今日、友人に合う。 ② 堅い岩石。 ③ 合理化を図る。
④ 寿命が伸びる。 ⑤ 人に遅れを取る。 ⑥ 目的地を差して進む。

第三問 次の文章を読み、後の問いに答えなさい。

有機や自然を標榜^{ひょうぼう}するシェフたちの料理は、イメージを大きく変え、ファッショナブルでおいしく、さらには健康や自然環境にも優しいものとして人気を集めていった。

大企業によって大量生産された加工食品ではない、より自然な食品・食生活を求める運動の中で、茶系色の食べ物が対抗文化の象徴として用いられた。中でも、豆類、ブラウンライス、ブラウンブレッド(全粒粉や胚芽を原料としたパン)は、健康的で自然な食品として対抗文化運動の支持者らを中心に食されるようになったのである。

∴【①】

例えばブラウンブレッドは、それまで一般的に売られていた白い食パンとの比較で、茶色は自然、白は人工的というイメージを強く押し出すことになった。アメリカでは、十九世紀後半から二〇世紀にかけて白い食パンのイメージが大きく変化してきた。一九世紀には、全粒粉パン(茶色いパン)の栄養的価値を提⁽¹⁾シヨウした食生活改善家らがいたものの、パン屋や小麦業者、栄養学者らの多くは、小麦を精製して作った真っ白いパンの方が健康的だと考えていた。特に精製技術が発達する以前は、小麦を白くすることが難しく、白いパンは技術の進歩と近代的イメージを象徴するものでもあった。

だが一九五〇年代以降、小麦の精製や漂白によって作られる白いパンは、他の加工食品とともに、人工的な食品の「A」ともなっていた。白い食パンは、透明のビニールの包装袋に入れて売られていることが多かった。当時、プラスチックは、物質主義を促す地球環境に悪いものとしてアメリカでは使用削減を求める声が高まっていた。そのため、白い食パンは「プラスチックフード」などと揶揄^{やっ}されるようになり、「アメリカの悪い部分を全て⁽²⁾ギョウシユクした」ようなイメージを持つ食品となったのである。

茶色いパンの中には、精製小麦を使った白いパンに着色料で茶色く色づけされたものもあり、必ずしも色の違いが栄養価の違いを表すものではなかった。だが、白い食パンが大量消費文化の弊害を象徴するようになったことで、実際の栄養価にかかわらず、白は味気なさや人工的操作、大衆迎^a合的な風潮を、茶は自然や本物を象徴するような色としてイメージが確立していった。

自然の象徴として茶色い食品が対抗文化運動の中で広まりを見せる一方、必ずしも消費者は茶色い食べ物ばかりを望んだわけではない。やは

り多彩な食卓は重要であり、全ての加工食品を手バナすわけにもいかなかった。そこで需要が高まったのが「自然(天然)由来」の材料を用いた食品である。一九五〇年代以降、合成着色料による健康被害が社会問題となり連邦政府が規制を強めるようになった。そのため着色料および食品メーカーは、かつて用いられていたような、植物由来のいわゆる天然着色料の開発に乗り出したのである。より「安全」でより「自然」な着色料への関心は、消費者および食品業界の中で二〇世紀半ばより徐々に高まりを見せ始めていた。

・・・【②】

天然着色料の中で、当時最も多く利用されていたもの一つは、アナトーと呼ばれる色素で、中南米原産の樹木の実からとれる。黄色またはオレンジ色に着色することができ、バターやチーズには古くから用いられ、加工食品産業が発達した一九世紀末以降、マーガリンをはじめ様々な食品に利用されるようになった。「B」、黄色やオレンジ色の食品には、カロテノイドと呼ばれる色素も広く食品業界で用いられていた。カロテノイドとは複数の色素の総称で、例えばパプリカに含まれるカプサンチンと呼ばれる色素や、ニンジンのベータカロテン、トマトのリコピンなどがある。

・・・【③】

天然着色料への関心が高まる一方で、その商品化には多くの経済的・技術的問題が存在した。概して天然着色料は値段が高く、大量生産で作られる安価な食品には不向きであった。また、熱や光、酸素に弱く、強い光に当たったり、長時間空気に晒されたりすると褪色してしまうため、長期保存や長距離輸送が困難であった。

・・・【④】

天然着色料の商品化がなかなか進まなかった理由には、着色料そのものの特徴に加え、アメリカ政府による規制も関係していた。着色料改正法が制定された一九六〇年までは、新規に開発された着色料の安全性検査を政府機関が行っていた。だが、多大な費用がかかるため、改正法は、合成・天然によらず安全性の検査を着色料メーカーに義務づけたのである。そのため、各メーカーは、安全性を保証する技術と科学的知見が求められ、また当時、七五万ドルから一〇〇万ドルといわれた検査費用も企業が負担することになった。さらに、安全性検査を無事クリアし、販売できるようになっても、その着色料が売れるかどうかは確実ではなかった。一旦市場に出ると、他の企業が技術的・金銭的負担を被ることなく、その着色料を使用する可能性があり、着色料メーカーの間では、新しい着色料を開発し市場を開拓するインセンティブが低かったのである。

天然着色料の使用や開発の難しさから、野菜や果物の絞り汁を着色料の代わりに用いる食品企業も少なくなかった。野菜や果物から抽出され

た汁は、「原材料」として扱われるため、添加物よりも規制が厳しくなかったからである。商品化された着色料は、植物由来の着色料であったも、野菜など植物から単純に絞り取った色素ではなく、少なからず人工的な加工が施されていた。そのため果汁は、着色料のように明確な色が出なかったり褪色しやすかったりするなど機能的に劣るものでもあった。だが、食品によっては、政府の煩雑な認可プロセスを経て着色料を利用するよりも、絞り汁の方が技術的・経済的に理に「C」いたのである。

天然着色料の技術的弱点を解決すべく開発されたのが、化学合成によって「天然」着色料を生成する方法である。連邦食品規制では、物質の分子構造が同じであれば、それが自然由来であっても化学合成によって作られたものであっても同一のものと見做していた。化学合成によって作られた最初の「天然」着色料が、一九五〇年に開発されたベータカロテンと呼ばれる色素である。これは、カボチャやニンジンなど緑黄色野菜に多く含まれている。

化学合成によって作られた着色料は、自然由来のものよりも値段が安く、褪色しづらいなどの理由から徐々にその需要が高まり、中でもベータカロテンは最も多く利用される着色料の一つとなった。例えば、クッキーやスポンジケーキなどに茶色っぽい焼き色をつけるため着色料が使われることが多かったのだが、合成ベータカロテンを使う場合、自然由来の着色料に比べて色味が強いため使用量を五〇パーセント近く減らすことができ、経済的な材料として広く用いられた。

当時、着色料メーカーは、食品企業に対する自社商品の広告の中で、合成か否かによらず「天然」もしくは「自然」を想起させないような宣伝を行っていた。色素としての性能や安全性、経済性をアピールしていた。また、「色とフレーバーを最大限コントロール」することができ、「いつでも同じ結果を出せるように標準化された」商品であると宣伝した。

着色料メーカーや食品企業の天然着色料への対応が示すように、「天然」や「自然」は、常に同じ意味や重要性を持っていたわけではない。

「D」、自然であることは、プラスにもマイナスにもなりえたわけである。何が自然であるかや、自然であることの意味は、これらの概念を具現化する物、またそれを取り巻く社会的・政治的環境によって変化してきた。

合成添加物より安全だという理由から自然食や天然素材への関心が高まったことは事実であるが、必ずしも「自然」な食品・材料が安全だとは限らない。自然由来の色素の中にも、人によってアレルギー反応を起こすものがある。

(中略)

トマトの色素を用いたイチゴ味の飲料や海藻を餌にした鶏肉の色は、「自然」と「人工」の線引きの難しさとともに、自然や自然性に対する認識が文化的・社会的・政治的な産物であることも「E」している。本来、野菜や果物、肉や魚の色は、動植物の生体的特徴や環境によって出現するものである。だが、着色料の開発や技術的發展により、食品生産者らは、生育環境や気候の変化などの要因によらず常に一定の色の食品を提供するため、色を単なる外的特徴として操作するようになった。塩や胡椒をひとふりして味つけするように、着色料を混ぜれば、消費者が「正しい」「自然」だと思いう色を簡単に作り出せるようになったのである。

一九五〇年代以降拡大した健康被害や六〇年代の対抗文化のように、新たな食生活やライフスタイルを求める社会運動の影響で、「自然」なモノへの関心が、アメリカ、そして日本を含め他国でも高まりを見せるようになった。自然食品や有機食品などが見直され、それまでは一部のものだと考えられていたこれらの食品は、より広い消費者層に受け入れられるようになったのである。

同時に、「自然」や「有機」は、ビジネス界からも注目を集めるようになった。特に二〇〇〇年代以降、スーパーの店内に自然食品コーナーを設けたり、有機食品の開発を進めたりしている。中には、「自然」とは程遠い、例えば加工食品を中心に販売していた企業なども自然食ビジネスに参入するようになり、自然食品や有機食品と銘打った加工食品が大量にスーパーに並んでいたりする。これにより、「自然」や「有機」といった概念が、政府規制では定義が決められてはいるものの、一般的には曖昧な意味を持って広まるようになった。「自然」という概念は、「健康」「F」「(倫理的)」「サステナブル(持続可能)」であるというイメージと結びつくとともに、儲かるビジネスとなったのである。

完璧な見た目ではないことを売りにするビジネスも改めて注目されている。色が掠かすれていたり、形が凹くぼんだり曲がったりした、通常は政府や農協などが定める品質規定から外れるような農産物を主に販売するもので、「自然の恵み」を無駄にしないビジネスモデルを標榜する近年の動きは、同時に、色・見た目以外の価値が生産者および消費者の間で認識されるようになったことを示すものかもしれない。これは、「おいしいうに見える」のではなく、見た目に關係なく「おいしい」食べ物を提供しようとする動きともいえるだろう。

(久野愛『視覚化する味覚―食を彩る資本主義』)

〔問二〕 傍線部(1)～(3)のカタカナを漢字で書いたとき、後の①～④の傍線部に同じ漢字を含むものをそれぞれ一つ選び、その番号をマークしなさい。

(1) ショウ ① 時期シヨウ早 ② データとシヨウ合する ③ 16

③ 復シヨウして覚える ④ 水シヨウで占う

(2) ギョウシユク ① ギョウギョウしい ② 対象をギョウシユクする ③ 17

③ シユクハイをあげる ④ セイシユクに

(3) バナ ① 樽バナシを信じる ② ハナバナしい経歴 ③ 18

③ 順風マンパン ④ 自由ホンポウ

〔問二〕 本文中の空欄「A」～「F」にあてはまるもつとも適切な言葉を後の①～④の中からそれぞれ一つ選び、その番号をマークしなさい。

「A」 ① 試金石 ② 代名詞 ③ 常套句じょうとうぐ ④ 感嘆符

「B」 ① また ② だから ③ たとえば ④ ところが ③ 20

「C」 ① かまけて ② かさなつて ③ かぶれて ④ かなつて ④ 21

「D」 ① さらに ② しかし ③ ところで ④ つまり ④ 22

「E」 ① 批判 ② 提案 ③ 示唆 ④ 隠秘 ④ 23

「F」 ① エシカル ② ロジカル ③ サブカル ④ テクニカル ④ 24

〔問三〕

次の(1)・(2)の文は、本文中の【①】～【⑧】のいずれかの段落内から抜き出したものだが、元に戻す段落としてもっとも適切な箇所を一つ選び、その番号をマークしなさい。

(1) さらに天然着色料は、その色味が合成材料に比べて薄く、鮮やかな色を出したり、思うような色の再現性を実現することができなかつた。

25

(2) 日本でも「訳あり」野菜や果物など、少し傷がついているものや色づきが基準以下であるものなどが安く売られているのを見かけるが、アメリカで「アグリーフードムーブメント」(アグリーとは「醜い」という意味)と呼ばれる動きもその一つである。

26

〔問四〕

傍線部 a 「大衆迎合的」が示すこととしてもっとも適当なものを次の①～④の中から一つ選び、その番号をマークしなさい。

27

- ① 消費者は無力であり、製作者側が与えてくれるものをありがたく受け止めるべきだということ。
- ② 商品を製作する企業の努力とは裏腹に、消費者の希望は無責任に移り変わるものだということ。
- ③ 支持を得るために、一般の人の嗜好にすり寄ろうとする雰囲気を感じ取れて鼻につくということ。
- ④ 企業が消費者の希望する商品を全力で再現しているが、少しずれているのが惜しいということ。

〔問五〕 消費者がブラウンブレッドを求める理由としてもっとも適切なものを次の①～④の中から一つ選び、その番号をマークしなさい。

28

- ① 栄養価を加えて茶色くしたパンの方が、精製小麦や漂白された一般的なパンよりも健康を増進してくれるから。
- ② 工場で加工された白いパンよりも、茶色いパンの方が自然のまま健康的でファッショナブルで印象が良いから。
- ③ ビニール製の包装袋や漂白小麦など地球環境に悪いものを使う企業を避け、個人販売店のパンを購入したいから。
- ④ 着色されたバターやチーズを食べるので、せめてパンは着色料を使わない自然なものを購入したいと考えるから。

〔問六〕

十九世紀から二〇世紀半ばの食品加工に関する内容について、本文の内容に合うものを後のA～Fの中から選んだ場合、その組み合わせとしてもっとも適切なものを次の①～⑧の中から一つ選び、その番号をマークしなさい。

29

- A 着色料の中で特にアナトールは、低価格でありながら安全性が高い点が支持され、多くの食品業界で用いられていた。
- B 消費者が持つ「自然な商品」のイメージに近づけるために、わざわざ着色料で加工をして販売する商品も存在した。
- C 着色料の人工的な操作が社会問題となり加工食品の規制が強まったため、一九五〇年代以降一時期、姿を消していた。
- D 一九世紀中頃までは、技術を駆使して作られた商品が近代的なイメージで生産者や流通業者や栄養学者に支持されていた。
- E 化学合成の着色料は、検査が義務づけられており研究費がかかるため価格は高いが、安定した鮮やかな色が出せた。
- F 着色を目的に野菜や果物の絞り汁を用いる場合、人工的な加工を施していても添加物として扱われなかった。

- ① A・C・D
- ② B・C・E
- ③ B・E・F
- ④ C・E・F
- ⑤ A・B・F
- ⑥ B・D・F
- ⑦ C・D・E
- ⑧ D・E・F

〔問七〕

傍線部 b 「天然着色料」とあるが、この商品化の実現に時間がかかった理由としてあてはまらないものを、次の①～④の中から一つ選び、その番号をマークしなさい。

30

- ① 思うような色の再現性を実現するのが困難な上、長期保存や長距離輸送にも耐えられなかったから。
- ② 人々の関心や需要は高いが、高価であったため安価な食品に使用しても採算が取れなかったから。
- ③ 開発する企業は、確実に売れる見込みもない中で安全性を保証する技術と科学的知見と検査費用が求められたから。
- ④ 褪色しやすい性質のため、酸化防止や褪色・変色防止のアスコルビン酸(ビタミンC)も同時に添加する必要があったから。

〔問八〕

傍線部 c 「新たな食生活」とあるが、この説明としてもっとも適切なものを、次の①～④の中から一つ選び、その番号をマークしなさい。

31

- ① 少量であれば問題のない添加物を含む食品(塩・胡椒など)も適度に採り入れた目にも舌にもおいしい食生活。
- ② イメージや視覚による主観的基準ではなく、食材本来の特徴を理解してその味や栄養素を中心に食を考える生活。
- ③ 食を単なる生活の一部としてではなく、「健康」「エシカル」「サステナブル」といった概念や思想として捉える生活。
- ④ 企業や生産農家だけでなく社会全体で自然界のアレルギー物質や毒性の知識を共有し、食の安全を確保する生活。

〔問九〕

次の(1)～(4)について、本文と異なる内容が含まれている場合には、その箇所を①～④の中から一つ選んでマークしなさい。①～

④のすべてが本文の内容と合う場合には「⑤」をマークしなさい。

(1) 現在、「自然」のものと「人工」のものとの区別が難しくなっている。① 自然由来の色素にもアレルギー反応を起こす人もいるように常に安全であるとは限らないし、② 各国の政府は厳しい罰則を設けて規制している。③ しかし、④ 消費者が「自然」だと思ふ「自然な色」を人工的に作り出して商品化する企業は後を絶たない。

32

(2) メーカーは、① 天然の分子構造と同じものを化学合成で生成した着色料を作った。② この着色料を関係企業に宣伝する際、安全で経済的で人工的に最大限コントロールが可能であることを重要視した。③ 安定した品質と価格を標準化して提供したい企業側にとっては④ 消費者の求める「天然」らしさを実現する「技術」が商品価値となっていた。

33

(3) ① 本来の動植物の色は、それぞれの生体的特徴や環境により出現する。② 当然、③ 個体差や気候の変化等で同一の色というわけではない。④ しかし、常に一定の色に操作して食品を提供している企業も多く存在している。⑤ それは、人々の社会的・政治的環境に影響された自然に対する認識に合わせて商品開発をしているからである。

34

(4) ① 近年では、少し傷ついた野菜や色づきが浅い果物に自然らしい姿という価値を見出し、② ビジネスに結びつける風潮もある。「自然」や「有機」といった概念は政府規制では定義が決められてはいるものの、③ 一般的には曖昧な意味で広まっている。④ ますますこの風潮は広がり、⑤ 今後は添加物や着色料を使わない企業だけが消費者から強く支持されていくと予想される。

35

2025 国語 短大 一般選抜A日程

100

番号	正解	配点
1	2	2
2	3	2
3	2	2
4	1	2
5	1	2
6	3	2
7	1	2
8	1	2
9	1	2
10	3	2
11	4	3
12	3	3
13	2	3
14	4	3
15	3	3
16	3	3
17	2	3
18	4	3
19	2	3
20	1	3

計 50

番号	正解	配点
21	4	3
22	4	3
23	3	3
24	1	3
25	4	3
26	8	3
27	3	3
28	2	4
29	6	5
30	4	4
31	2	4
32	3	3
33	5	3
34	5	3
35	4	3
36		
37		
38		
39		
40		

計 50

一般選抜 A 日程 解 説
短 大 国 語

第一問

- 〔問一〕 一読三嘆 素晴らしい詩文に強く感銘を受けること。 正解②
- 〔問二〕 右往左往 秩序なく、混乱している様子。 正解③
- 〔問三〕 選んで粕をつかむ 選り好みしすぎて、かえってつまらないものを選んでしまうこと。 正解②
- 〔問四〕 確信犯 自身の理念、信念を正しいと信じて行われた犯罪。 正解①
- 〔問五〕 浮き足たつ 不安や恐怖で落ち着かない様子。逃げ腰になること。 正解①
- 〔問六〕 おもむろに ゆっくりと。動作が静かでゆっくりしている様子。 正解③
- 〔問七〕 世を忍ぶ 人目につかないように、世間から隠れていること。 正解①
- 〔問八〕 琴線に触れる 素晴らしいものに触れて感銘を受けること。琴線（きんせん）と読む。打楽器の「木琴（もっきん）」「鉄琴（てっきん）」がある。 正解①
- 〔問九〕 パラレルワーク 複数の仕事を同時に手掛ける働き方。特に本業を複数持つ場合を指すので、副業（軸である本業の収入を補う）とはイメージが異なる。 正解①
- 〔問十〕 ストイック 禁欲的で感情に動かされないさま。 正解③

第二問

- 〔問一〕
- (1) 宴会の後片付けや膳や椀の扱いに関する指示で、表現として不適切な部分はない。 正解④
- (2) もう甘やかせることはできない → もう甘やかすことはできない。 正解③
- 「甘やかせる」は動詞「甘やかす」の使役形であり、「(他人に)甘やかさせる」の意になる。自分が主語となる文であるので「甘やかすことはできない」がただしい。「～せる」は他の人にやらせる意味になるので、自分がすることを言う場合は使わない。
- (3) 君の的を得た助言 → 君の的を射た助言 正解②
- 〔問二〕 対義語の関係にあるものは、「興隆—衰亡」 正解④
- 〔問三〕 適切なものは、合理化を図る。 正解③
- ① 今日、友人に合う → 今日、友人に会う
- ② 堅い岩石 → 硬い岩石
- ④ 寿命が伸びる → 寿命が延びる
- ⑤ 人に遅れを取る → 人に後れをとる
- ⑥ 目的地を差して進む → 目的地を指して進む

第三問

- 〔問一〕 (1) 唱 ① 尚早 ② 照合 ③ 復唱 ④ 水晶 正解③
(2) 凝縮 ① 仰々 ② 凝視 ③ 祝杯 ④ 静肅 正解②
(3) 放 ① 話 ② 華々 ③ 満帆 ④ 奔放 正解④

- 〔問二〕 [A] 代名詞 正解② [B] また 正解①
[C] かなって 正解④ [D] つまり 正解④
[E] 示唆 正解③ [F] エシカル 正解①

〔問三〕

- (1) 「さらに」とあることから、この一文の内容と似た内容がこの前にあることがわかる。「天然着色料」の難点について書かれている段落を答える。【④】の位置が適切となる。 正解④
(2) 「訳あり」の野菜や果物が売られている話を書いてある段落を探す。「完璧な見た目ではないことを売りにするビジネス」について述べた段落である【⑧】を選ぶ。 正解⑧

〔問四〕「迎合」とは、「支持を得るために、人の嗜好にすり寄ろうとすること」。この語句の意味から判断できる。 正解③

〔問五〕6 ページ前半の内容から判断する。「有機や自然…ファッションナブルでおいしく、さらには健康や自然環境にも優しいものとして人気を集めていった」、「より自然な食品・食生活を求める運動の中で、茶系色の食べ物が対抗文化の象徴として用いられた」、「中でも…ブラウンブレッドは、健康的で自然な食品として…支持者らを中心に食されるようになったのである」とある。 正解②

〔問六〕

- A…【③】・【④】の部分に「アナトー」についての説明があるが「概して天然着色料は値段が高く」とある。不適切。
B…6 ページの後半「精製小麦を使った白いパンに着色料で茶色く色づけされたものもあり」、7 ページ【③】「黄色またはオレンジ色に着色することができ、バターやチーズには古くから用いられ」とある。適切。
C…7 ページの前半「一九五〇年代以降、合成着色料による健康被害が社会問題となり…規制を強めるようになった。…植物由来のいわゆる天然着色料の開発に乗り出したのである。より『安全』でより『自然』な着色料への関心は、消費者および食品業界の中で二〇世紀半ばより徐々に高まりを見せ始めていた」、8 ページ【⑤】「化学合成によって作られた最初の『天然』着色料が、一九五〇年に開発されたベータカロテンと呼ばれる色素である。…化学合成によって作られた着色料は…徐々にその需要が高まり…ベータカロテンは最も多く利用される着色料の一つとなった」とある。9 ページにも「色を単なる外的特徴として操作するようになった」とあって、「一時期、姿を消していた」というのは不適切。

D… 6 ページ「パン屋や小麦業者、栄養学者らの多くは、小麦を精製して作った真っ白いパンの方が健康的だと考えていた。特に精製技術が発達する以前は、小麦を白くすることが難しく、白いパンは技術の進歩と近代的イメージを象徴するものでもあった」とある。この例の話と一致する内容である。適切。

E… 8 ページに「化学合成によって作られた着色料は、自然由来のものよりも値段が安く」とある。不適切。

F… 7 ページの最終行「野菜や果物から抽出された汁は、『原材料』として扱われるため、添加物よりも規制が厳しくなかった」とある。適切。

以上から、B・D・Fの組み合わせであるものを選ぶ。 正解⑥

[問七] 天然着色料の商品化に至るまでの困難については、7ページの中盤「天然着色料への関心が高まる一方で、その商品化には多くの経済的・技術的問題が存在した」という部分から説明されている。「熱や光、酸素に弱く、強い光に当たったり、長時間空気に晒されたりすると褪色してしまうため、長期保存や長距離輸送が困難」とある。この褪色に関して、8ページ「解決すべく開発されたのが、化学合成によって『天然』着色料を生成する方法である」とあるが「アスコルビン酸」を同時に添加するという説明は本文にはない。不適切。 正解④

[問八] 本文の内容から、見た目にとらわれすぎている消費者への批判を読み取ろう。 正解②

[問九]

(1) 本文内で、政府が定義を決めて規制をする説明はあったが、罰則についての記述はない。

正解③

(2) 本文内の説明と①～④のすべてが一致している。

正解⑤

(3) 本文内の説明と①～④のすべてが一致している。

正解⑤

(4) 本文内で、消費者の嗜好に合うように加工する企業の例がいくつも挙げられていた。白いパンを茶色くする話、求める「正しい」「自然」を操作し作り出す話などの他、9ページ「中には、『自然』とは程遠い、例えば加工食品を中心に販売していた企業なども自然食ビジネスに参入するようになり、自然食品や有機食品と銘打った加工食品が大量にスーパーに並んでいたりする」とある。「完璧ではない形」が好まれるようになれば、「完璧ではない形」を人工的に作るビジネスも生まれると考えられる。 正解④