

平成26年度入試【推薦入試Ⅰ】問題

## 小 論 文

(生物資源科学部 農林生産学科)

### 注 意

- 1 問題紙は指示があるまで開いてはいけない。
- 2 問題紙は3ページである。解答用紙は3枚、下書き用紙は3枚である。指示があってから確認し、解答用紙、下書き用紙の所定の欄に受験番号を記入すること。
- 3 答えはすべて解答用紙の所定のところに記入すること。
- 4 解答用紙及び下書き用紙は持ち帰ってはいけない。
- 5 試験終了後、問題紙は持ち帰ること。

問 1

日本の多くの山村が抱える問題を下記の言葉をすべて使って説明した上で、日本の山村を再生・活性化するための方法を一つ提案しなさい。(400～800 字)

過疎

高齢化

農林業

木材価格

鳥獣被害

## 問2

日本国内における年間の食品廃棄量は、食料消費全体の2割にあたる約1,800万トン。このうち、売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は500万トン～800万トンとされています。これは、我が国におけるコメの年間収穫量（平成24年約850万トン）に匹敵し、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量（平成23年で年間約390万トン）を大きく上回る量です。また、日本人1人当たりで換算すると、「おにぎり約1～2個分」が毎日捨てられている計算となります。

日本の食料自給率は現在39%（平成23年度）で、大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨てているという現実があるのです。食品ロスは、食品メーカーや卸、小売店、飲食店、家庭など、「食べる」ことに関係する様々な場所で発生しています。食品メーカーや卸、小売店では、いわゆる3分の1ルール<sup>1)</sup>などでメーカーなどに返品される食品や欠品を避けるために保有し期限の切れた在庫などが該当しますが、これらは品質上、まったく問題なく食べられるものです。また、レストランなどの飲食店でも、客が残した料理（特に野菜や穀類）などが食品ロスとなっています。

家庭においても食品ロス全体の約半数にあたる年間200万トン～400万トンが発生しています。食材別にみると最も多いのは野菜、次いで調理加工品、果実類、魚介類です。食品を食べずに捨てた理由として多いのは、「鮮度の低下、腐敗、カビの発生」、「消費期限・賞味期限が過ぎた」などが挙げられています。家庭から出される生ごみの中には、手つかずの食品が2割もあり、さらにそのうちの4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられているものです。そのほか、調理の際での、野菜の皮剥きや肉の脂身を取り除きなど、食べられる部分を過剰に捨てていることも食品ロスの原因となっています。

1) 小売店などが設定する、加工食品の製造日から賞味期限までの期間を3等分してメーカーからの納品期限や店頭での販売期限を設定する商慣習。例えば、賞味期限が6か月の加工食品の場合、製造から2か月以内に卸業者から小売業者に納品する必要がある。この「納品期限」を過ぎた商品は賞味期限前でもメーカーなどに返品され、多くが廃棄されているのが実態。

出典：政府公報オンライン「もったいない！食べられるのに捨てられる「食品ロス」を減らそう」平成25年3月25日より引用

### 【設問】

食品ロスを含めた食品廃棄物を削減することの意義について述べた上で、誰がどのような取り組みをすべきかなど、食品ロスを含めた食品廃棄物を削減するための具体的な方策について、あなたの考えを800字以内で述べなさい。

問3

ブラジル・アマゾン川流域では、伐採による熱帯林の分断化が生物におよぼす影響について、長期的な調査が行われている。ここでは分断化されて周囲との連続性を失った熱帯林を「断片化された森林」と呼ぶこととする。図1のグラフは断片化された森林に設けられた複数の調査区において、1年間に新たに生育した樹木の割合（年間新規加入率）と断片化された森林の面積および断片化された森林の周縁（林縁）部から林内への距離との関係について示したものである。なおグラフAの「対照区」とは、周辺に広がるひと続きの大きな森林の複数の調査区で得られた結果について示したものである。図からわかることを記述しなさい。

[400字程度]

(この部分につきましては、著作権の関係により、公開しません。)

(出典：丸善「保全生物学 生物多様性のための科学と実践」Andrew S. Pullin著、井田秀行・大塚久美子・倉本 宣・夏原由博 共訳を抜粋・一部改変)