

# 小 論 文

## 水 産 学 部

### 注 意 事 項

1. 「解答始め」の合図があるまでこの冊子は開かないこと。
2. この冊子は、表紙を除いて2ページである。
3. 「解答始め」の合図があったら、まず、掲示又は板書してある問題冊子ページ数・解答用紙枚数・下書き用紙枚数が、自分に配付された数と合っているか確認し、もし数が合わない場合は手を高く挙げ申し出ること。次に、受験番号・氏名を必ず解答用紙の指定された箇所に記入してから、解答を始めること。
4. 解答は、必ず解答用紙の指定された箇所に横書きで記入すること。

## 問

主食、主菜、副菜の3つを組み合わせた食事は栄養バランスに優れており、私たちが健康的な生活を送るうえで重要な役割を果たしています。しかしながら、近年ではこうした食事の実現が困難になっています。

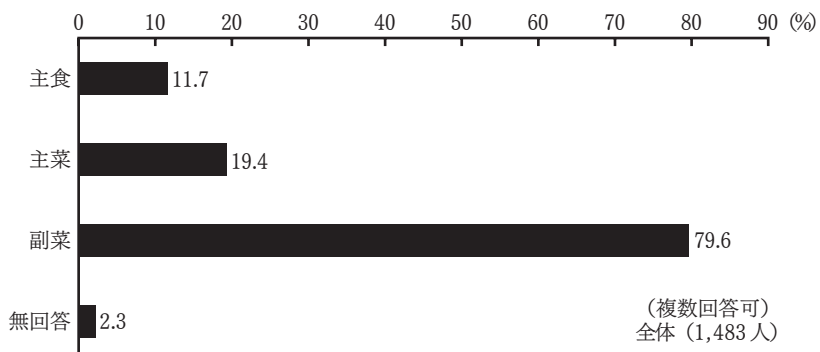
農林水産省が2025年3月に公表した「食育に関する意識調査報告書」では、現在の食生活に関する様々な調査結果が報告されています。それによると、主食、主菜、副菜を3つとも組み合わせた食事を2回以上摂る日が週に何日あるかを聞いた調査の結果、「ほぼ毎日」と回答した人の割合は36.8%に留まることが示されています。一方、同じく「週に4～5日」、「週に2～3日」、「ほとんどない」と回答した人の割合は合計62.7%にもなっています。

図1は、この「3つとも組み合わせた食事を2回以上摂る日が週に5日以下」のグループに対し、3つのうち組み合わせて食べられていないことがあるものはどれかを聞いた結果を表しています。また、図2は、同じくこのグループに対し、3つを組み合わせた食事を増やすために何が必要かを聞いた結果を表しています。

今後、国民の多くが主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を実践していくためには、誰によるどのような取り組みが必要でしょうか。図1及び図2で示された結果を踏まえ、あなたの考えを簡潔に述べなさい（600字以内）。

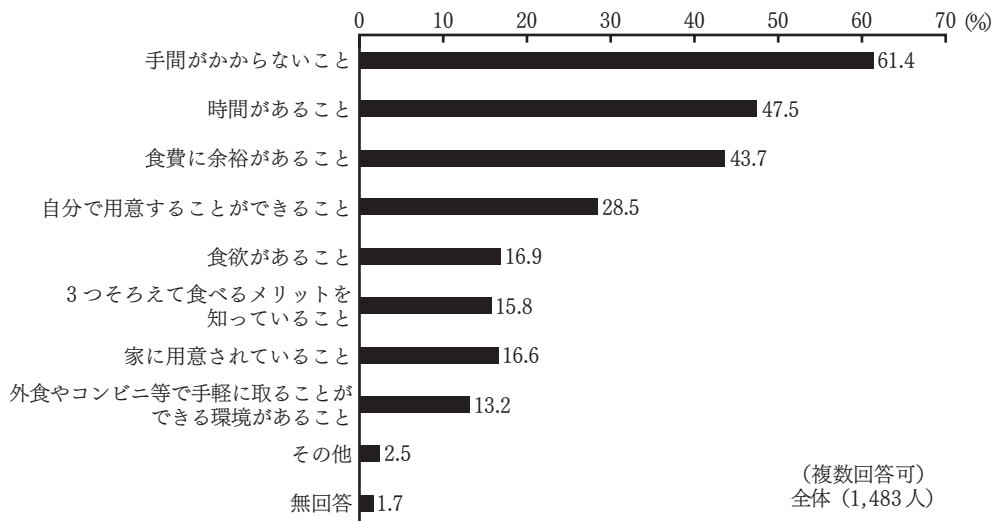
注：農林水産省によると、主食とは炭水化物の供給源であるごはん、パン、めん、パスタなどを主たる原材料とする料理、主菜とはたんぱく質の供給源となる肉、魚、卵、大豆および大豆製品などを主たる原材料とする料理、副菜とは各種ビタミン、ミネラルおよび食物繊維の供給源となる野菜、いも、豆類（大豆を除く）、きのこ、海藻などを主たる原材料とする料理とそれぞれ定義されている。

図1. 主食、主菜、副菜のうち、組み合わせて食べられていないことがあるもの



(資料：農林水産省、消費・安全局「食育に関する意識調査報告書」令和7年3月、  
p20、図2-3を改編)

図2. 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を増やすために必要なこと



(資料：農林水産省、消費・安全局「食育に関する意識調査報告書」令和7年3月、  
p22、図2-4を改編)

