

受験番号	
------	--

令和7年度入学者選抜試験問題

特別入試 小論文

【注 意 事 項】

1. 試験開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。
2. 表紙右上の受験番号欄に、必ず受験番号を記入してください。
3. 答えは、すべて別紙の原稿用紙に記入してください。
4. 問題冊子の余白は、適宜利用しても構いません。
5. 試験中に問題冊子の印刷不鮮明・落丁・乱丁、解答用紙の汚れなどに気づいた場合は、黙って手を挙げて監督者に知らせてください。
6. 時間内に解答し終わっても、退出することはできません。
7. 試験終了後、問題冊子は持ち帰らないでください。

次の文章を読んで、設問に答えなさい。

食品ロス 社会全体で削減を進めよう

本来は食べられるのに廃棄される「食品ロス」は貴重な資源の浪費だ。「作りすぎない」「買いすぎない」の意識を共有し、削減を進めたい。

売れ残りや返品、食べ残しなどによる食品ロスは、2020年度は推計522万トンで、前年度の570万トンから8%減った。12年度の推計開始以降、最少だった。食品メーカーや飲食店などの「事業系」が前年度比11%減の275万トン、個人が買いすぎた食材や食べ残しなどの「家庭系」は、5%減の247万トンだった。政府は2000年度の980万トンから、30年度には489万トンに半減させる目標を掲げている。

20年度の数字だけ見れば、削減は着実に進んでいるが、外食産業がコロナ禍で仕入れを控えるといった特殊要因があったことに留意する必要がある。これから社会生活がコロナ禍前に戻り、外食の需要が増えても、ロスの増加を最小限に抑え、目標達成につなげることが重要だ。

ロシアのウクライナ侵略の影響で、世界的な食糧危機が懸念されている。日本は食料自給率がカロリーベースで37%にとどまっている。社会全体で食品ロス削減の努力を続けねばならない。

食品業界の商慣習では、製造から賞味期限までの期間の3分の1を過ぎると、納品できないことが多い。これを2分の1に見直す動きや、賞味期限を年月日でなく、年月単位で表示することでより長くする試みが広がっている。

的確な需要予測に基づく生産体制も構築してもらいたい。

小売店では、製造から一定の時間を経た弁当の値引きや購入者へのポイント付与が普及しつつある。割引幅や対象となる商品を拡大してはどうか。恵方巻きやクリスマスケーキといった季節商品の予約販売も効果が大きい。

飲食店の場合は、食が細い人用の「小盛り」をメニューに加えることや、希望者に食べ残しの持ち帰りを認めることが、廃棄量削減につながるだろう。

家庭での食品ロスを減らすには、消費者自身が過度な「鮮度志向」を変えることも大事だ。賞味期限は「おいしく食べられる」目安で、傷みやすい生鮮食品の消費期限とは異なる。期限が来たからといって、ただちに捨てる必要はない。何より、買いすぎを防ぐための工夫が大切だ。家庭にある食材の品目や量をチェックし、必要なものにしぼる習慣が削減につながるのではないか。

(2022/06/17 読売新聞より)

社説：食品ロス 社会全体で削減を進めよう：読売新聞 (yomiuri.co.jp)

【設問】

筆者が伝えたいことを200字程度に要約した上で、あなたの考えを要約を含めて800字程度で述べなさい