

## 平成 29 年度入学試験問題

### 一般選抜前期日程

# 小 論 文

#### 注 意

1. 指示があるまで、手を触れないこと。
2. 指示に従って、解答用紙に受験番号（算用数字）および氏名をはっきりと記入すること。
3. 解答は、解答用紙の指定された箇所に、横書きで記入すること。
4. 問題冊子は 8 ページ、解答用紙は 2 枚である。もし、問題冊子の落丁、乱丁および解答用紙の汚れなどがあれば、ただちに申し出ること。
5. 問題冊子は持ち帰ること。

## 問題 2 (150 点)

以下の図表をもとに、次の設問に答えなさい。

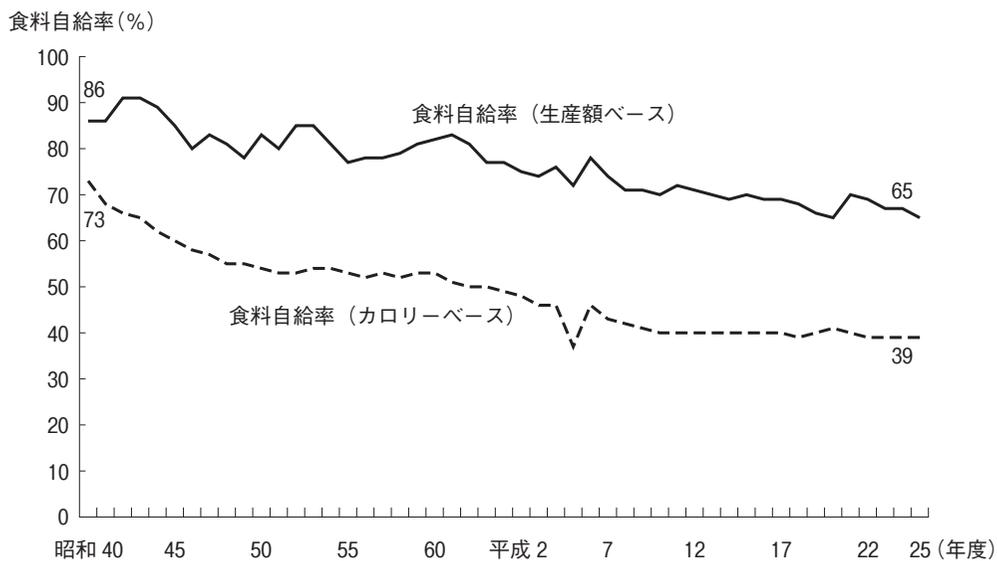
### 設問 1

図表 1～3 をもちいて、日本の食料自給率の特徴を、カロリーベースと生産額ベースの違いに着目して 250 字以内で説明しなさい。

### 設問 2

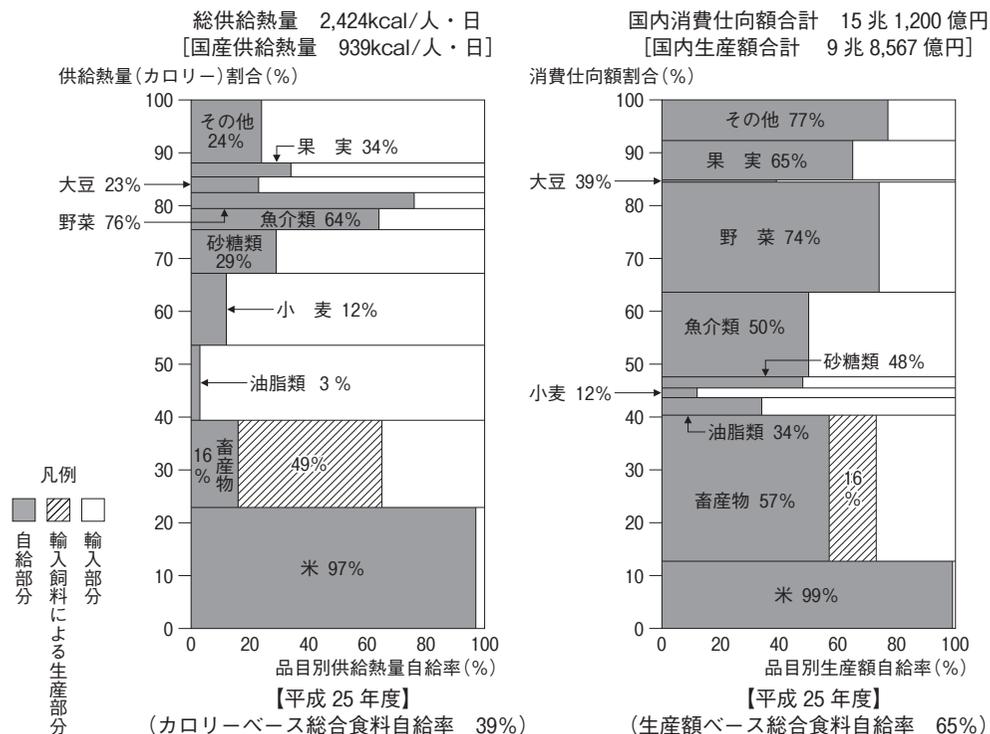
図表 1～6 をもちいて、日本の食料自給率が低下した理由と今後の対策について 400 字以内で論じなさい。

図表 1 昭和 40 年度以降の日本の食料自給率の推移



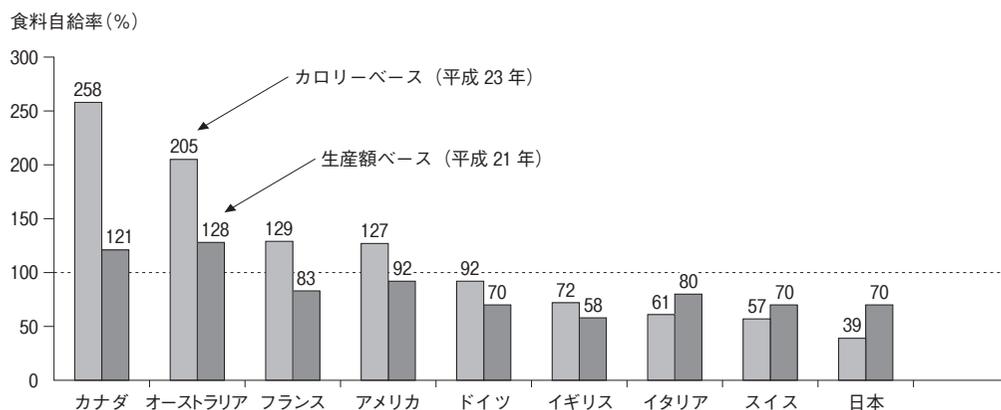
資料：農林水産省「食料需給表」

図表2 カロリーベースと生産額ベースの総合食料自給率（平成25年度）



資料：農林水産省「食料需給表」

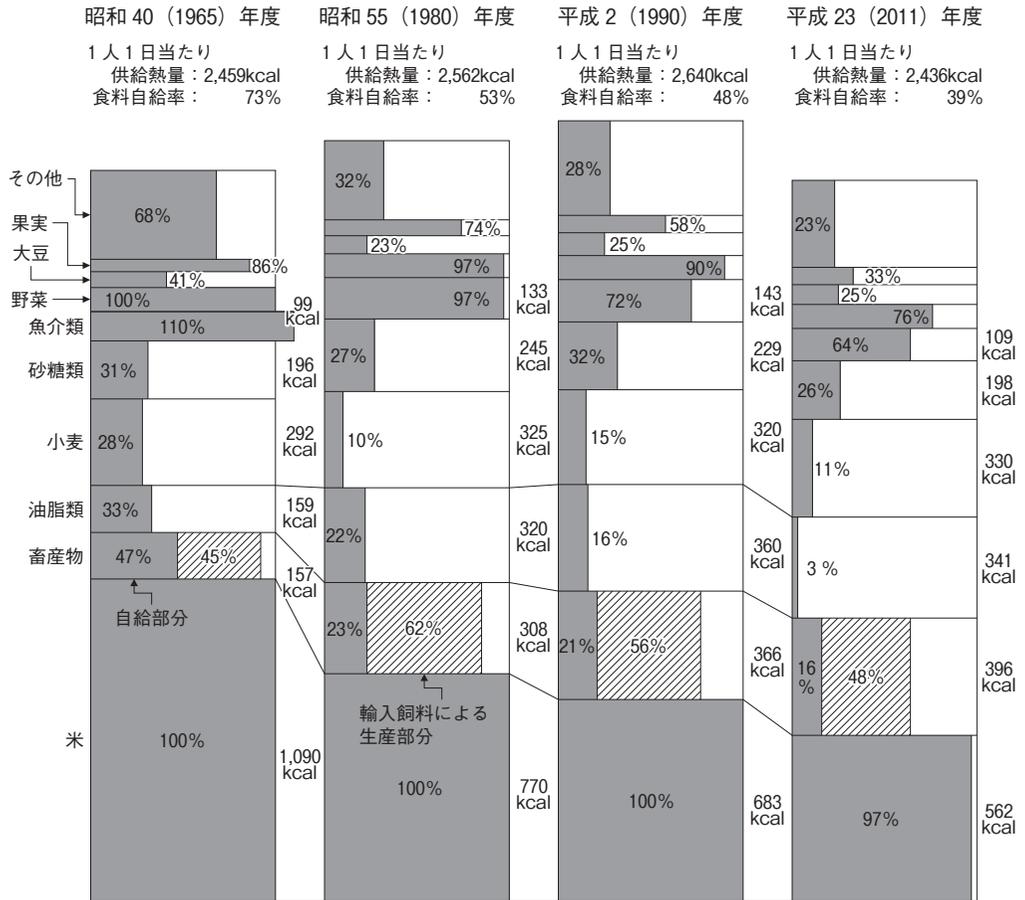
図表3 先進諸国の食料自給率の比較



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。(アルコール類等は含まない)

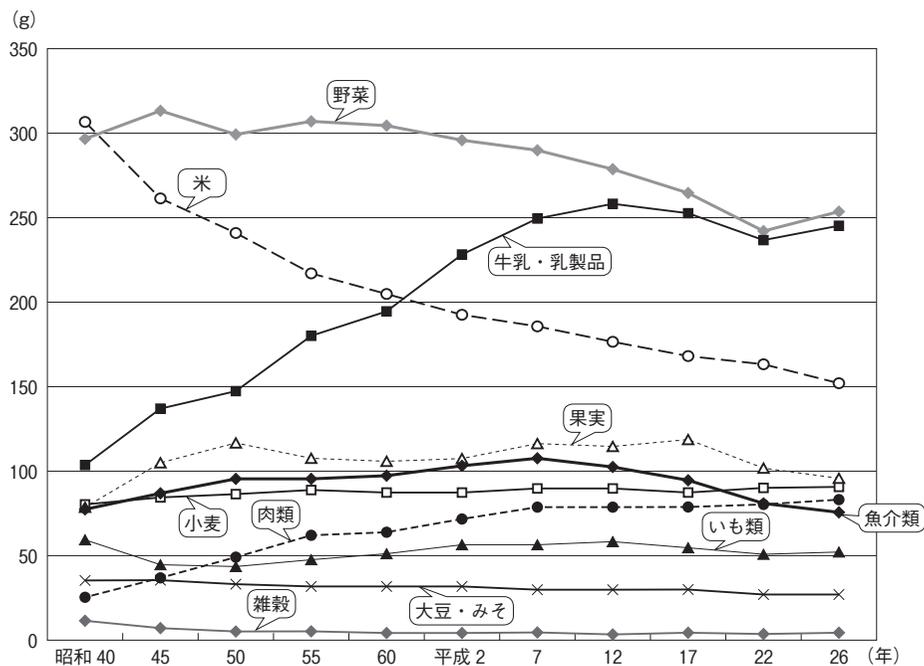
- (注) 1. 数値は暦年(日本は年度)。スイスのデータ、イギリスの生産額ベースについては、各政府の公表値を掲載。  
2. 生産額ベースの試算における、各品目の国産単価及び輸入単価については、FAO(国際連合食糧農業機関)のPrice STAT及びTrade STAT等により算出。  
3. 畜産物及び加工品については、輸入飼料・輸入原料を考慮。

図表4 食料自給率（カロリーベース）の品目ごとの推移



資料：農林水産省「食料需給表」

図表5 食料供給（＝消費）量の推移（1人1日当たり）



資料：農林水産省「食料需給表」

図表6 メニュー別の食料自給率

| メニュー           | カロリーベース | 生産額ベース |
|----------------|---------|--------|
| 食パン            | 14      | 16     |
| ハンバーグ          | 14      | 60     |
| ラーメン           | 15      | 52     |
| ナポリタン          | 16      | 61     |
| えび餃子（ギョウザ）     | 17      | 36     |
| 青椒肉絲（チンジャオロース） | 17      | 73     |
| ポテトサラダ         | 22      | 72     |
| 天ぷら（えび）うどん     | 23      | 28     |
| みそ汁（豆腐、油揚げ）    | 32      | 49     |
| ほたてのバター焼き      | 38      | 97     |
| カレーライス         | 56      | 73     |
| コールスローサラダ      | 91      | 95     |
| ごはん            | 98      | 99     |
| さんまの塩焼き        | 100     | 100    |

資料：農林水産省 ウェブサイト資料

クッキング自給率をもちいて算出  
数値はすべてパーセント（％）