

令和3年度 東京都立新宿高等学校

推薦すいせんに基づく選抜

小論文

注 意

- 1 問題は□1と□2で、4ページにわたって印刷してあります。
- 2 検査時間は50分で、終わりは午前11時20分です。
- 3 声を出して読むではいけません。
- 4 受検番号を解答用紙の決められた欄らんに記入しなさい。
- 5 答えはすべて解答用紙に明確に記入し、**解答用紙だけを提出しなさい。**
- 6 答えを直すときは、きれいに消してから、新しい答えを書きなさい。
- 7 論述は、指定された解答欄に指示に従って書くこと。
マス目がある場合は最初のマスから書き始め、段落分けはしないこと。
- 8 マス目がある場合は、、 や 。 や 「」などもそれぞれ1字と数えなさい。
最後のマスも同様とすること。
- 9 マス目がある場合に、数字や記号を書く時は、下記の(例)のように記入しなさい。
数字は2つで1マス使うこと。

(例)

1 2	分
-----	---

4 5	.	6	%
-----	---	---	---

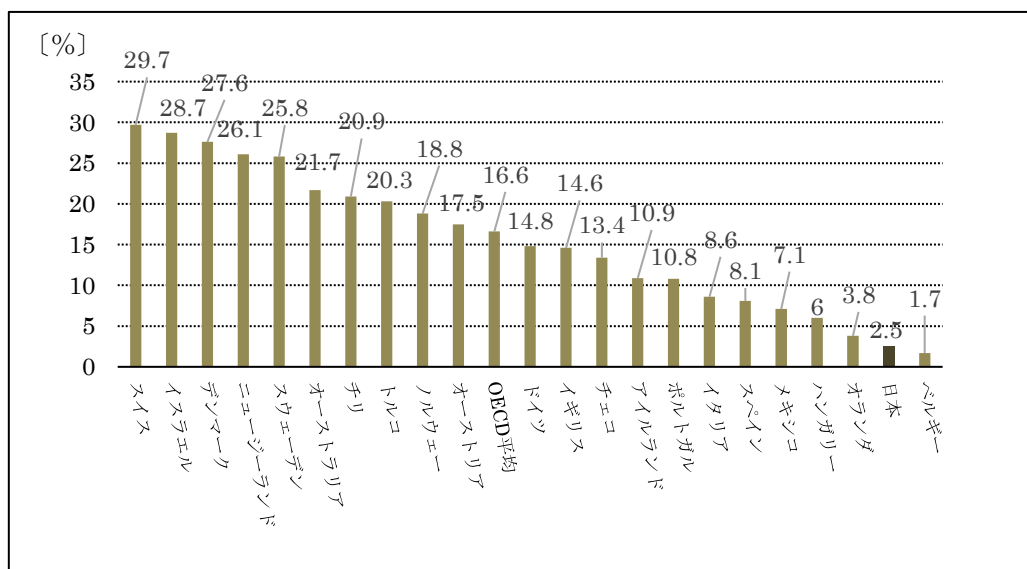
1 近年の働き方改革の議論や感染症対策で推進されるテレワークの実施などで、企業による雇用のあり方も変化している。これまで日本は「メンバーシップ型」の雇用が多かったが、欧米に多くみられる「ジョブ型」を採用する動きが増加している。両者を比較する次の表と資料1、資料2をみて、あとの間に答えなさい。

表

	メンバーシップ型 (日本の大企業の正社員に多い)	ジョブ型 (欧米諸国や日本の非正社員に多い)
仕事の内容	入社時には決まっていない。 人事異動で異なる職務(仕事の内容)も経験する。	会社に入る段階で決まっている。 職務が固定している。
賃金(給料)	仕事の遂行能力で決まる職能給が多い。 年功序列型が多く、一般的には正社員か非正社員かで差がある。	職務によって決まるため、勤務年数や正社員、非正社員かは関係ない。
採用	卒業時に一括して採用する。定期採用。	欠員が出た時に採用する。不定期採用。
勤務地	異動、関連企業への出向あり。	固定される。
雇用保障	経営が悪化しても簡単に解雇されない。	職務が無くなれば解雇される。
社内教育	研修など社内教育が多い。	社内教育は少ない。

※ 一般的に、正社員とは期間を定めずに雇用されている、いわゆる終身雇用の社員を、非正社員とは期間を定めた雇用契約が結ばれている社員を示す。

資料1 学士課程入学者における25歳以上入学者の割合の国際比較(2015年)

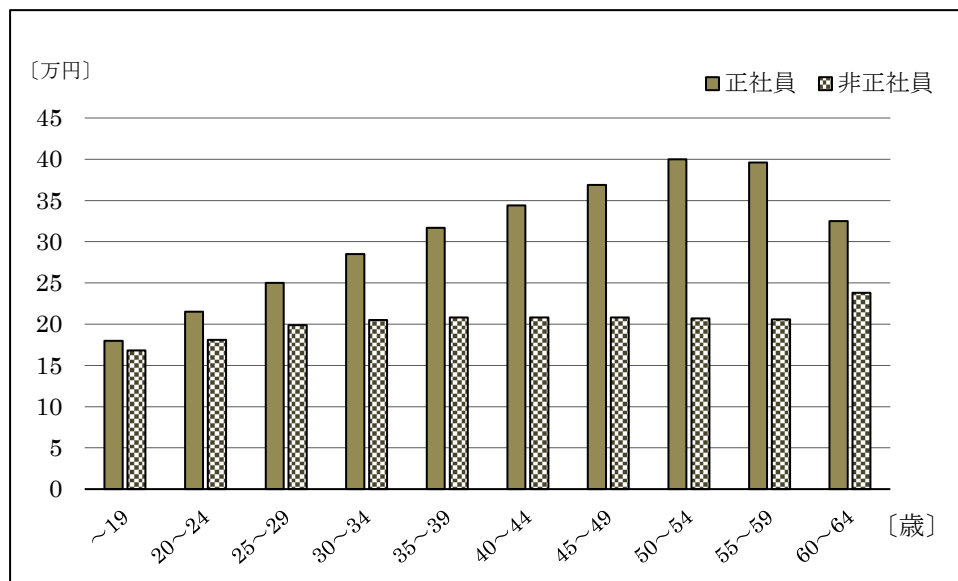


文部科学省 「高等教育の将来構想に関する参考資料」より作成

※ 学士課程とは、大学の学部における4年間(医学・歯学・薬学の一部などは6年間)の課程のこと

※ OECD(経済協力開発機構)は、国際経済全般について協議する先進国37か国による国際機関のこと

資料2 雇用形態別賃金



厚生労働省こうせいろうどうしょう 「賃金構造基本統計調査（2019年）」より作成

※ 縦軸は正社員と非正社員の平均賃金を示す。

問 あなたは、メンバーシップ型とジョブ型のどちらが好ましい働き方だと考えるか。表で示したそれぞれの特徴から、その根拠を二つ以上指摘しながら220字以上240字以内で論じなさい。なおその際、自分が選んだ型が抱える社会的な課題に関連する資料を資料1か資料2の二つから一つ選び、その課題に触れるとともに、課題の解決方法も指摘すること。

- 2 日本には和食という独特な食文化があり、古来より様々な調理法や礼法が伝えられてきた。近年、その独自性などが日本国内だけでなく、国際的にも評価されており、注目を集めている。次の**資料1**、**資料2**を読み、あとの間に答えなさい。

資料1

2013年、「和食:日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは、「和食」が料理それだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の精神に基づいた文化として、世界に広く認められたということ。

と同時に日本にとっては、人類共通の財産となった「和食」を、その母国として、長く将来にわたり保護・継承していくことが求められています。

農林水産省 「和食を未来へ。」より作成

資料2

米を炊いた「ご飯」。昆布や鰹節などでとっただしを味噌や塩などで味付けした具入りの「汁」。塩漬^{しおづけ}けやぬか漬^{かすづけ}けや粕漬^{かすづけ}けなどの「香^{こう}の物^{もの}」。そして焼き物や煮物や和え物などの「菜」。その4つの要素で構成される「一汁三菜^{いちじゅうさんさい}」という組み合わせがある。

基本的には汁が一種で菜が三種の構造を「一汁三菜」と呼ぶ。食事中に口の中をさっぱりと保ってくれる「香の物」と、ご飯はいつも必ずついていて、その数も変わらないからあえて数えない。

農林水産省 「和食 WASHOKU 日本人の伝統的な食文化」より作成

- 問1 **資料1**で述べられているように、和食は単に料理そのものだけでなく「自然を尊ぶ」という点が、国際的に高く評価をされている。その中の一つに**資料2**の文中下線部にある「香の物」が挙げられる。食物を塩漬^{しおづけ}けにした漬物^{つけもの}は、和食における「香の物」としてだけではなく、保存食としても広く一般に普及している。塩漬^{しおづけ}けにされた食品が腐りにくく保存ができる理由を75字以上90字以内で説明しなさい。

- 問2 Aさんは学校が休みの日曜日、家庭科の授業の成果を発揮するために、4ページの表の中から献立^{こんだて}を選び、以下の条件をもとに家族5人分の夕飯を作ろうと計画した。あなたがAさんならば、どのような献立にするか。解答用紙の問2-(1)には作成する各献立名を記入し、問2-(2)には5つの献立を選んだ過程を150字以上180字以内で説明しなさい。

表

位置付け	献立名	調理手順(5人分の所要時間)		
		1	2	3
主食	ご飯(白米)	とぐ(10分)	水につける(20分)	炊く(30分)
主菜	豚肉の生姜焼き <small>ぶたにく しょうがや</small>	下ごしらえをする(20分)	焼く(10分)	
主菜	ハンバーグ	下ごしらえをする(15分)	こねて成型する(10分)	焼く(20分)
主菜	焼き餃子 <small>ぎょうざ</small>	下ごしらえをする(10分)	具を皮で包む(20分)	焼く(10分)
主菜	鮭のムニエル <small>さけ</small>	下ごしらえをする(20分)	焼く(15分)	
主菜	肉じゃが	下ごしらえをする(15分)	いためる(10分)	煮る(20分)
副菜	粉ふきいも <small>こ</small>	下ごしらえをする(10分)	ゆでる(15分)	
副菜	いりどり	下ごしらえをする(10分)	いためる(5分)	煮る(15分)
副々菜	青菜のごまあえ	ゆでる(10分)	ごまをすってあえる(10分)	
副々菜	野菜の浅漬け	下ごしらえをする(5分)	漬ける(10分)	
汁物	キャベツとベーコンのスープ	下ごしらえをする(10分)	煮る(15分)	
汁物	ワカメと豆腐の味噌汁 <small>とうふ</small>	下ごしらえをする(5分)	だし汁を作る(10分)	煮る(5分)
汁物	豚汁 <small>とんじる</small>	下ごしらえをする(15分)	煮る(15分)	

ただし、以下の①～⑧の条件をもとに調理する。

条件

- ① 「一汁三菜」の概念に沿って、主食、主菜、副菜、副々菜、汁物を作ることにする。
- ② 誰かに手伝ってもらうことなく、1人で作るものとする。
- ③ 調理時間は合計で1時間以内にする。ただし盛り付けにかかる時間は調理時間の中に含まない。
- ④ ガスコンロは2口である。
- ⑤ 手作業が必要な作業は、2種類以上を同時に行うことはできない。この手作業とは「下ごしらえをする」「とぐ」「こねて成型する」「具を皮で包む」「ごまをすってあえる」のことを指す。
- ⑥ ガスコンロを使う作業において、「いためる」作業は手作業が必要なため、条件⑤に挙げた作業と同時にできないが、「煮る」「焼く」「ゆでる」「だし汁を作る」の作業は放置ができるので、他の作業と同時にできるものとする。
- ⑦ 1つの料理の作業と作業の間に時間を置いたり、別な料理の作業を挟むことは可能であるが、作業順序を変えることはできない。
- ⑧ ご飯(白米)を炊くのは炊飯器であり、ガスコンロは使わない。