

早稲田大学 高等学院
2023 年度 入試問題の訂正内容

＜高等学院 一般入試＞

【国語】

●問題冊子 4 ページ：設問^一 問一

—a「キンシガン」、—c「ケズる」

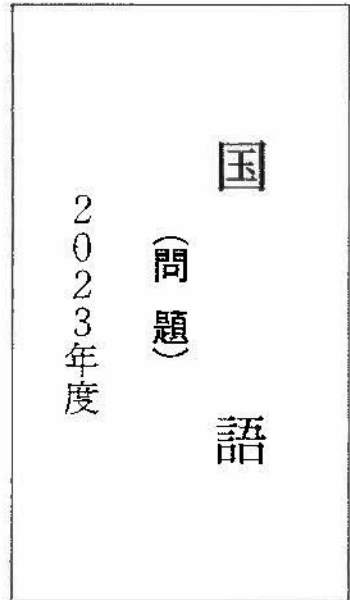
当該箇所の設問につきましては、解答の有無・内容にかかわらず、受験生全員に得点を与えることといたします。

●問題冊子 4 ページ：設問^一 問四 選択肢才

(誤)・・・確立されてから。

(正)・・・確立されているから。

以上

早稲田大学 高等学院
2023年度 一般入試

<R05172061>

注意事項

- 1 試験開始の指示があるまで、問題冊子および解答用紙には手を触れないこと。
- 2 問題は2～9ページに記載されている。試験中に問題冊子の印刷不鮮明、ページの落丁・乱丁及び解答用紙の汚損等に気付いた場合は、手を挙げて監督員に知らせること。
- 3 解答はすべて、HBの黒鉛筆またはHBのシャープペンシルで記入すること。
- 4 記述解答用紙記入上の注意
 - (1) 記述解答用紙の所定欄(2カ所)に、氏名および受験番号を正確に丁寧に記入すること。
 - (2) 所定の欄以外に受験番号・氏名を記入した解答用紙は採点の対象外となる場合がある。
 - (3) 受験番号は右詰めで記入し、余白が生じる場合でも受験番号の前に「0」を記入しないこと。
 - (4) 解答用紙は折り線のところで山折りにしてから解答すること。
 - (5) 字数指定のある問いに答える場合は、句読点などの記号も字数に含めるものとする。
 - (6) 字はすべて丁寧に書くこと。
- 5 解答はすべて所定の解答欄に記入すること。
- 6 問題冊子の余白等は適宜利用してよいが、どのページも切り離さないこと。
- 7 試験終了の指示が出たら、すぐに解答をやめ、筆記用具を置き解答用紙を裏返しにすること。
- 8 いかなる場合でも、解答用紙は必ず提出すること。
- 9 この問題冊子は持ち帰ること。

次の文章を読んで、後の問いに答えよ。

「¹今だけ、金だけ、自分だけ」は、最近の世相をよく反映している。目先の自分の利益と保身しか目に入らない人々が多すぎる。しかも、国民の幸せではなく、目先の自分の利益しか見えない政治家や、人の命よりも儲けを優先する企業の経営陣が国の方向性を決める傾向が強まっている。

食料をめぐる問題にも、生産者、生産者組織、メーカー、流通業、小売店、消費者、経済界、政治、行政、研究者など様々な立場があるが、それぞれのキンシガンの^aな利害を超えて、将来の社会全体の長期的繁栄を総合的に考えた議論が行われているとは、とても思えない。

貿易自由化を含め、国の内外を問わず叫ばれる²「規制緩和を徹底すれば全てうまくいく」という主張も、経済学の初歩的な論理を「今だけ、金だけ、自分だけ」の人々とそれに付随した人々の利益のために「悪用」しているように思われる。

とりわけ、こうした動向の中で、いま食の安全に関わる様々な不安がある。TPP（環太平洋経済連携協定）をはじめとする貿易自由化や規制緩和の徹底は、食の価格競争を激化させる。食を極端な価格競争に巻き込むのは危険だろう。食の安全が脅かされることは避けなければならない。食材に農薬や窒素がどれだけ入っているかが、安ければよいということになったら、これは販売戦略以前の問題である。端的に言えば、人の命、子供たち、我々の子孫の健康を蝕^{くさ}んでまでして儲けて何になるか、ということになる。

また、食料問題には、食料の質の安全性の問題と同時に、量の確保の観点からの食料の国家安全保障上の重要性がある。この点に関して、アメリカがいかに戦略的かということ物語るエピソードがある。アメリカの食料戦略の一番の標的は、日本だとも言われてきた。アメリカのウイスコンシン大学の教授が農業経済学の授業で、「食料は軍事的武器と同じ『武器』であり、直接食べる食料だけでなく、畜産物のエサが重要である。まず、日本に対して、日本で畜産が行われているように見えても、エサをすべてアメリカから供給すれば、完全にコントロールできる。これを世界に広げていくのがアメリカの食料戦略だ。そのために、諸君も頑張れ」という趣旨の話をしていたことが、留学していた日本の方の著書に紹介されている。これがアメリカにとつての食料政策の立ち位置なのだということを我々は認識しなくてはならない。

我々は原発事故でも思い知らされたはずだ。目先のコストを惜しんで、いざというときに備えて準備しなかったら、あとでとんでもない取り返しのでないコストを払うことになる。食料についても、まさに同じ構造で捉えられるのではないか。

確かに国内で農作物を作るとなれば、アメリカやオーストラリアに比べてコストは高くつく。しかし、高いからといって、全てを安い輸入品に任せておけばいいとなったら、いざというときにどうなるか。

結局、自由貿易の利益について議論する際には、長期的なコスト意識が含まれていないのである。食料自給を放棄して他国に委ねれば、食料の確保が危うくなりかねない。食料は人々の命に直結する^bヒツジュ財なのである。だからこそ、少々コストが高くつくように見えても、国産をしっかり支えてこそ、実は長期的なコストは安くなるという認識を持たなければならない。

また、消費者にも、食の本物の価値をしっかりと認識して、それに正当な対価を支払うことが当然だという価値観を持つてもらうことが大事だということは繰り返し述べておきたい。生産コストの安さがすべてではないという認識が消費者にも共有されている国として、日本にとつても良いモデルとなる国にスイスがある。

筆者が二〇〇八年九月にスイス国民経済省農業局を訪問した際、スイス国民経済省農業局からは、スイスの消費者は「スイスの農産物は決して高いわけではない。安全安心、環境に優しい農業は当たり前であって、我々は多少高いお金を払っても、こういう農産物を支えるのだ」と納得しているとの説明があった。環境にも、人にも、動物にも、その他の生き物にも、景観にも優しく作られた農畜産物は、自然で安全で品質がよく、本物であるという感覚だ。

それは、こんなエピソードにも表れている。スイスで小学生ぐらいの女の子が一個八〇円もする国産の卵を買っていたので、なぜ輸入品よりはるかに高い卵を買うのかと聞いた人がいた。すると、その子は「これを買うことで、農家の皆さんの生活が支えられる。そのおかげで私たちの生活が成り立つのだから当たり前でしょ」と、いとも簡単に答えたという（元NHKの倉石久壽氏談）。

食料に安さだけを追求することは命をケズることと同じである。また、次の世代に負担を強いることになる。そのような覚悟があるのかどうか、ぜひ考えてほしい。

人々が安全な食料を安定的に得られることは人間の生存に不可欠であり、国家として守るべき義務があるはずだが、むしろ、社会の相互扶助のルールを壊し、競争を徹底することで、それが崩されつつある。いま進んでいる事態は、安さを求める激しい競争の中で、安全性への配慮や安全基準がおろそかにされ、食料生産そのものや食ビジネスの利益が一部の国や企業に偏って、世界の人々への安全な食料の安定的な供給の確保が脅かされているという事態だ。

食だけではない。これ以上、一部の強い者の利益さえ伸びれば、あとは知らないという政治が強化されたら、日本が伝統的に大切にしてきた助け合い、支え合う安全・安心な社会は、さらに崩壊していく。競争は大事だが、あまりにも競争に明け暮れる日々は人身も蝕み、人々は心身共に疲れ果てる。多数の人々が幸せに暮らせることなくして、本当の意味での効率を追求したことにはならない。買い手もいなくなってしまうたら、残った人々も結局は長期的には持続できないだろう。

ビジネスの基本は「売り手よし、買い手よし、世間よし」の「三方よし」でなくては持続できないことが忘れられている。「今だけ、金だけ、自分だけ」はその対極だ。大企業の経営陣も、「今だけ、金だけ、自分だけ」で、自らの目の利益だけを追求していて、そんな生き方は本当に楽しいのだろうか。多くの人々の生活が苦しくなったら、自分たちも結局立ちゆかなくなることが、なぜわからないのだろうか。

大学の研究室の秘書さんから『逝きし世の面影』（渡辺京二著）という本の興味深い内容を紹介された。以下に引用させていただく。

ヒュースケン（一八三二―一八六二）は有能な通訳として、ハリスに形影のごとくつき従った人であるが、江戸で幕府と通商条約をめぐって交渉が続く一八五七（安政四）年十二月七日の日記に、次のように記した。「いまや私がいとしさを覚えはじめている国よ。この進歩はほんとうにお前のための文明なのか。この国の人々の質樸な習俗とともに、その飾りけのなさを私は賛美する。この国土のゆたかさを見、いたるところに満ちている子供たちの愉しい笑い声を聞き、そしてどこにも悲惨なものを見いだすことができなかった私は、おお、神よ、この幸福な情景がいまや終わりを迎えようとしており、西洋の人々が彼らの重大な悪徳をもちこもうとしているように思われてならない。」

江戸時代を必要以上に称えるつもりはないが、ここで踏みとどまって **A** を問い直すときが来ていることは間違いない。幕末に日本にきた西洋人が、質素ながらも地域の人々が支え合いながら暮らす日本社会に **A** を感じたように、もともと我々は、貧富を問わず、またハンディのある人も、分け隔てなく共存して助け合って暮らしている地域社会を目指してきた。いまこそ、踏みとどまって、大震災においても見直された「絆」を大事にする日本人の本来の生き方を取り戻さないと、取り返しのないことになる。

徹底的な規制緩和を断行し、市場に委ねれば、世界の経済的利益は最大化されるという論理は、単純明快だが、極めて原始的で幼稚である。突き詰めれば、政策はいらないのであるから、市場原理の徹底を主張する政治経済学者は、自分もいらないと言っているようなものである。それを徹底すれば、ルールなき競争の結果、一部の人々が巨額の富を得て、大多数が食料も医療も十分に受けられないような生活に陥る格差社会が生まれる。

もう一度問いたい。日本では、自己や組織の目先の利益、保身、責任逃れが「行動原理」のキーワードにみえることが多いが、それは日本全体が泥船に乗って沈んでいくことなのだというのを、いま一度肝にメイじるときである。農産物を安く買いたたいて儲かっていると思っている企業や **B** がいたら、これも間違いである。それによって、国民の食料を生産してくれる産業が疲弊し、縮小してしまつたら、結局、みんなが成り立たなくなる。

⁵ アメリカの攻撃的な食戦略は、「食」がいかに国民にとつての命綱であり、国家戦略の中樞を占める問題なのかということの重みを教えてくれる。人々の生に直結する命綱をどう確保すべきなのか、世界各国の戦略をにらみながら、今こそ真摯に考えなければならないだろう。

問一 傍線部 a～e のカタカナを漢字に直し、漢字はその読みをひらがなで答えよ。

問二 傍線部 1「今だけ」とはどういうことか。次のように説明するとして、その空欄に入る最も適切な言葉を本文中から七字で抜き出して答えよ。

□ を考慮しないということ。

問三 傍線部 2 のように言えるのはなぜか。その説明として適切でないものを次の中から一つ選び、その記号を答えよ。

ア 民主的に決められる国家の政策は不要だという主張であるから。

イ 企業によるルールのない利益追求が認められることになるから。

ウ 市場原理について研究する経済学者が存在価値を失ってしまうから。

エ 食の安全性や国家の安全保障の問題を議論に含めようとしないうから。

オ 一部の人々に富が集中することで生じる格差社会が是認されるから。

問四 傍線部 3 に関して、スイスが日本の「良いモデル」になると言えるのはなぜか。その理由として本文の内容と合致しないものを次の中から一つ選び、その記号を答えよ。

ア スイスでは、食料生産や食ビジネスにおいて「三方よし」の理念が実践されているとみなせるから。

イ スイスでは、本物の食のために正当なコストを負担するのは当然だという考えが定着しているから。

ウ スイスでは、社会の相互扶助のルールが小学生の子どもにいたるまで国民の中に根づいているから。

エ スイスでは、助け合い、支え合う安全で安心な社会を大切にする古来の伝統が受け継がれているから。

オ スイスでは、人間だけでなく動物や自然環境も含めて共存していくべきだという価値観が確立されてから。

問五 傍線部 4「彼らの重大な悪徳」が意味するものは何か。本文中の筆者の主張を踏まえて、最も適切な二字の言葉を本文中から抜き出して答えよ。

問六 二箇所ある空欄 A に入る最も適切な一語を本文中から抜き出して答えよ。

問七 空欄 B に入る最も適切な一語を本文中から抜き出して答えよ。

問八 傍線部 5 で筆者が読者に伝えたいのはどういうことか。次のように端的に説明するとして、その空欄に入る適切な言葉を本文中から七字で抜き出して答えよ。

日本は □ してはならないということ。

問九 次の中で本文の内容と合致しないものを一つ選び、その記号を答えよ。

ア 現在の日本の食料問題は、目先のコストを惜しむという点で、福島第一原発事故と同じ構図で捉えられる。

イ 今の日本では、一部の強い者の利益さえ伸びればよく、国民の幸せなど知らないという政治が行われている。

ウ 効率を追求していくことは多数の人々の幸せな暮らしと両立せず、日本の社会が行きづまる結果を生み出す。

エ 「今だけ、金だけ、自分だけ」という行動原理に従っている人々が、日本の将来を決める傾向が強まっている。

オ 安全保障の面から日本の食料問題を検討する場合には、食料だけでなく、畜産の飼料も含めて考える必要がある。

次の文章を読んで、後の問いに答えよ。

多くのものがいちどきに食卓にだされ、各自が思うままに食べていくというのが、現在の日本のごく普通の食事様式である。

すでに平安時代から日本人はめいめいに同時にだされたご飯と汁と（おかずである）^{さき}菜を食べており、こうした食べ方をもとに、室町時代ごろにはばいまいのような食事様式が確立されたと考えられている。めいめい膳がすたれ、明治後期から昭和にかけてチャブ台が、さらに戦後になってダイニングテーブルが登場し、また場合によっては個人用のめいめい皿ではなく大皿で料理が供されても、ご飯や味噌汁とともにいくつかのおかずが同時に食卓にだされ、個人が思うままに食べていくという日本の食事様式は、おおもとのところではあまり変わっていない。

いちどきにいろいろな料理がだされて、各自が適当に食べていくというのが、日本の通常の食事様式だとすると、鍋というひとつの容器にすべてを入れて調理していく鍋料理¹は、まさに日本的な食べ方を集約した料理だといえそうだ。

あくまで時系列にそって、食前酒にはじまり、前菜、主菜、デザートとつづき、さらにコーヒ―、食後酒と展開されるフランス料理に代表される西洋風の食事の対極にあるのが、鍋料理なのだ。

フランス料理では、比較的軽いものからより濃厚なものへと進む不可逆的な流れがあり、そこにはメインディッシュという食事の中心が明確に刻まれているが、鍋料理には後戻りできない時間の流れも、明確な中心も存在しない。ある材料がなくなればそれを継ぎ足せばいいし、かならずあるものをあるときに食べるべきだという規則もない。いつはじめてもいいし、いつ終わってもいい。お腹が空いていればつづけることもできるし、満たされればいつでもやめられる。この自在さが鍋料理の特徴であり、わたしたち日本人にとっての大きなミリョク^aでもある。

しかし、フランス料理ではそうはいかない。²はじまりと終わりが決まっているうえに、料理の順番の入れ替えも難しい。甘い濃厚なデザート^bのあとに肉料理を食べることはできないし、ソースのかかった重いメインのあとに、比較的軽い前菜を食べることはかなりのクギョウ^bだろう。少なくともフランス人にとっては。

日本の宴会では「適当にはじめておいて」といつて遅れて行ってもなんとかなるが、フランス料理ではそれはできない。日本風の食べ方では食事がおこなわれる空間が重要であるが、フランス風の食事では空間よりもそこで流れる時間の共有が必要不可欠なのだ。フランス式の食卓が時間を共有するための場であるとすれば、日本式の食事では、空間のなかでこそ時間の共有がおこなわれる。

鍋^cというかざられた空間の共有を強制する鍋料理ほど、場所の限定性が重視される料理はほかにはみられない。鍋料理の醸^cしだす親密さは、こうした場所の限定性から生まれるのである。

日本料理を鍋料理に象徴される「中心のない食事」とみなすとすると、おそらく日本料理の洗練のひとつの極と考えられる懐石料理³はそうではないという反論があるかもしれない。

一皿ずつ料理ができて、フランス料理のような時間軸での展開があるからだ。いまでも、こうした食事様式の伝統は、多少の変化をこうむりながらも、京懐石をはじめとして、高級な日本料理店ではしっかりと受けつがれている。

ところで、⁴室町時代にはじまり安土桃山時代に千利休によって完成される茶道にともなうて発展した懐石料理は、本膳料理^{ぜん}を簡素にして、時系列にそってだすようになったものである。

本膳料理とは、平安時代の貴族の宴会料理である大饗料理^{たいきょう}の伝統を受けつぎながら室町時代に完成された武家の正式料理である。本膳、二の膳、三の膳がだされ、それぞれの膳に一汁三菜や一汁五菜、二汁七菜といった複数の料理が盛られた豪華な正餐^{せいさん}で、これがさらに五の膳以上におよぶこともあった。

このように膳の数が増えられ、各膳が順番にだされていたように思われるかもしれないが、実際の給仕では基本としては本膳を中心に左右に二の膳と三の膳が、さらに多いときにはその向こうに与（四の意味）の膳以下が並べられた。つまり、それぞれの膳が時間にそって順番にだされていたわけではなく、同時にだされるか、あるいは順にだされた場合も前の膳はそのまま残されていたのである。

この本膳料理の在り方は意外と重要な意味をもっている。それは日本では食事の豪華さとは基本的に皿の数が増えるということを示しているとわかるからだ。本膳料理では、豪華になると膳の数が増える。料理の内容ではない。質ではなく量が増えるのである。もちろんときには内容の変化もあるが、それよりも重要なのは料理の数なのである。これは、いまでもより高価な松定食とそれより安い梅定食の違いが、内容の違いではなく、皿数の違いにあるというかた

ちで根強く生き残っている。

いずれにしろ、本膳料理とは空間展開型の食事作法であることはまちがいない。いまの日本の同時展開型の食卓と同じで、各人がいくつもの膳のなかに振り分けられた料理を各自の好みにしたがって食べていくのが本膳料理の食べ方だった。

献立においても、膳のなかの複数の料理の組み合わせが、さらに膳同士との組み合わせである膳組ぜんぐみが重要視されたことに、空間の重視という考え方が表れている。

茶の湯の料理は、この視覚中心の豪華さを追求した本膳料理の膳組という空間を解体し、膳のなかの料理をひとつひとつ時間軸にそって、ゆるやかなかたちで順番に供するようになったものである。それは、調理したてのものをもっともいい状態で食べる、わかりやすくいえば、温かいものは温かいうちに、生魚であれば酸化しない美味しいうちに、適量食べることを目的とした、きわめて近代的な発想の料理だった。日本料理の「ヌーヴェル・キュイジーヌ」(フランス語で「新しい料理」の意)だったといってもいいかもしれない。

ただし、それでも茶の湯の料理の場合、一品一品完全に独立してだされるのではなく、飯に汁と菜という基本の組み合わせは残っている。あくまで膳組のゆるやかな解体であり、飯と汁と菜という膳の空間は維持されていることを忘れてはいけない。

多くの論者が指摘するように、懷石料理という呼称は、江戸時代になってからのものであり、それ以前は「会席」「献立」「仕立」などと呼ばれていた。それらは本膳料理の簡素な形式のものであり、その名称からも、これが本膳料理から発したものであることがわかる。

このような懷石料理が、なぜ室町時代から織豊時代むくも、とくに戦国期に発展したかについては、慎重な議論が必要ではあるが、もっとも重要な点だけをやや単純化しておさえるなら、茶の湯とそれにとまなう料理は、当時の武士たちの置かれたいつ死ぬかわからない状況のなかで、抑制されたコミュニケーションを「**A** 一会」として演出し、飲食そのものを死への準備とみなす思想的基盤をもっており、それが当時京都の文化にふれてインテリ化していた一部の武家階級を中心にこの料理が受け入れられ、広まっていた理由であると思う。ふたたび会えるとはかぎらない状況で、出合いを崇高化し、過度な豪華さを主眼として欲望の展開を誇示する当時の本膳料理に対して、死を予感するがゆえに静かに高揚する生の象徴としての限定された時空間を導入することで、飲食をある種の**B** 的で儀式的な行為としたのである。

懷石料理は日本料理のひとつの極にはちがいないものの、それは典型ではなく特権的な形態であると考えてさしつかえないように思われる。時間軸に重きをおいた食事様式は、茶道でおこなわれる本式の懷石料理をひとつの頂点にして、たしかに日本でもみられるが、しかしそれはハレの食事様式として残り、定着しているというのが実情である。茶の湯がけつして日本人のお茶の飲み方の日常のかたちではないように、懷石料理も日常のものではありえない。時系列によって組織化された食事は、日本ではあくまで貴重な出合いを演出するさいのものにかざられている。

同時に多くのものがだされる食事があくまでケの食事であり、そうした食事との対比をとおして、懷石に代表される特権的な時間としての食事がハレのものとして意識されているのである。

これに対して、フランスでは、十九世紀中葉以降になって庶民にまで定着した時間展開型の食事様式がハレにおいてもケにおいても基本パターンになっている。これはやはり大きな違いであるといわざるをえない。そして、一方にこのような茶懷石の儀式化したコミュニケーションがあるからこそ、作り方や食べ方にうるさくない鍋料理のうちとけた親密さも際立つのである。

(福田育弘『ともに食べるということ』より・一部改)

問一 傍線部 a～c のカタカナを漢字に直し、漢字はその読みをひらがなで答えよ。

問二 傍線部 1 「鍋料理」の説明として適切でないものを次の中から一つ選び、その記号を答えよ。

- ア 鍋料理では、食事をする空間の共有が強制されるため時間の共有は行われない。
- イ 鍋料理では、時系列に沿った展開がなく、各自が適当に食べていくことになる。
- ウ 鍋料理では、食事をする場所が狭く限定されていることがとりわけ重視される。
- エ 鍋料理では、始まりも終わりもあらかじめ決まっておらず、自在に展開できる。
- オ 鍋料理では、鍋という限られた空間が共有されるため、親密さが生み出される。

問三 傍線部 2 のように言えるのはなぜか。次のように説明するとして、その空欄に入る最も適切な言葉を本文中から十五字で探し、その始めの五字を答えよ。

フランス料理は であるから。

問四 傍線部 3 「懷石料理」の説明として適切でないものを次の中から一つ選び、その記号を答えよ。

- ア 時間軸に重きをおいた懷石料理の食事様式はあくまでも特別な形態であり、日常のかたちとは言えない。
- イ 時間展開型の食事様式である懷石料理は、飯と汁と菜という膳の空間をゆるやかに解体したものである。
- ウ 懷石料理は、調理したてのものを最もいい状態で食べるという、きわめて近代的な発想の料理であった。
- エ フランス料理のような時間軸での展開がある懷石料理は、日本料理の一つの頂点であることは確かである。
- オ 懷石料理は、本膳料理が重視した膳組を解消し、料理を時間軸にそって一つ一つ順番に供するものである。

問五 傍線部 4 とあるが、懷石料理が安土桃山時代に発展したのはなぜか。次のように答えるとして、その空欄に入る最も適切な言葉を本文中から十六字で探し、その始めの五字を答えよ。

当時の武家階級には という考えがあったから。

問六 傍線部 5 「視覚中心の豪華さ」とはどのようなものか。次のように答えるとして、その空欄に入る最も適切な言葉を本文中から十字で抜き出して答えよ。

 ことで成り立つ豪華さ。

問七 空欄 A に入る漢字一字を答えよ。

問八 空欄 B に入る言葉として最も適切なものを次の中から選び、その記号を答えよ。

- ア 観念 イ 芸術 ウ 宗教 エ 禁欲 オ 理想

問九 傍線部 6 「ケ」と同じ意味を表している最も適切な言葉を本文中から一語で抜き出して答えよ。

問十 次の中で本文の内容と合致しないものを一つ選び、その記号を答えよ。

- ア フランス料理では時間の共有が必要不可欠であるため、食事の席に途中から参加することは難しい。
- イ 鍋料理は懷石料理と比べてより自由な食べ方が許されている点で、親密さを感じさせるものである。
- ウ 日本料理は明確な食事の中心を持っていないという点で、フランス料理よりも洗練度が劣っている。
- エ 現代の日本で一般的な同時展開型の食事様式は、その起源を平安時代までさかのぼることができる。
- オ フランス料理に見られる時間軸を重視する食事様式は、特権的な時間の演出を目的とはしていない。

次の文章を読んで、後の問いに答えよ。

あるやむごとなき人のおはしましけり。^{*A}文の道このみ給ふとか聞こえしが、^{*}もろこしぶりをのみものし給ひてけり。
ある日、鷹狩りに出で給ふが、道ふみたがへて深き山に入り給ひたれば、いと静かなる谷川に、釣り垂れてゐし翁^Bのありけり。「かならず今にても、かしこき人、世をさけて隠れ棲む者あるべしと思ひしを、³これなむそれよ」と、うれしく思ひ給ひて、⁴一こと二こと問ひ給へば、⁵答へしこともいとをかし。もののことはり言ひ給へば、⁶くらからぬ答へなり。いといたうよろこび給ひて、「かの獣にあらで狩りに得しとかやいふこともあれば」と、まづ連れて帰り給ふ。
もとより賤しき者にて、山にのみ年へぬれば、させることも知らねど、この翁、幼き時、寺のわらはなりければ、もの^Dのはしばしは今に覚えゐてけり。されば、何くれと尋ねれば、そのうちのことなど出だし引いて答ふ。み山にてはめづらしけれど、里の子となりては、^E常さまのいささか愚かなる人なりけり。「用なき翁連れ来給へり」と、たれたれも言ひし。

(『花月草紙』より)

語注

*やむごとなき人 高貴な人。貴人。

*文の道 学問。特に、古典の研究。

*もろこしぶり 中国の古典、あるいは、中国風の古典。

*寺のわらは 寺院で使われている子どもの召し使い。

問一 傍線部1「の」と同じ用法で使われている「の」を、二重傍線部AからEの中から一つ選び、その記号を答えよ。

問二 傍線部2「かしこき人」、5「をかし」、6「くらからぬ答へ」の意味として最も適切なものを次の中からそれぞれ選び、その記号を答えよ。

2 かしこき人

ア 趣のある人

イ 恐ろしい人

ウ 位の高い人

エ 傑出した人

5 をかし

ア こっけいである

イ 感心すべきである

ウ 浮き世離れしている

エ しみじみとして趣深い

6 くらからぬ答へ

ア 含蓄のある応答

イ 屈託のない応答

ウ 道理を弁えた応答

エ はきはきした応答

問三 傍線部3「これ」、4「それ」が指し示すものは何か。本文中より六字以上十字以内でそれぞれ抜き出して答えよ。

問四 傍線部7「かの獣にあらで狩りに得しとかやいふこと」の解釈として最も適切なものを次の中から選び、その記号を答えよ。

ア 狩りの機会に、獲物として、鳥獣ではなく、有用な人物を獲得したという中国の故事。

イ 狩りの機会に、鳥獣を捕獲したばかりか、有用な人物をも獲得したという中国の故事。

ウ 狩りの機会に、獲物の鳥獣は得られなかったが、優れた教訓を得たという中国の故事。

エ 狩りの機会に、獲物の鳥獣を得たばかりか、優れた教訓までも得たという中国の故事。

問五 本文の内容と合致しないものを次の中から一つ選び、その記号を答えよ。

- ア 鷹狩りに出かけた貴人は、中国かおれの人であった。
- イ 山から連れてこられた翁は、実は凡庸な人であった。
- ウ この貴人は、中国の故事のまねごとをして失敗した。
- エ この翁は、耳学問により仏道を極めた人物であった。
- オ 貴人の周囲には彼の見識を高く評価しない者もいた。

〔以下余白〕

(注意)
受験番号・氏名は下の二つの欄に記入すること。
解答は右に指定された欄に書くこと。

受験番号	万	千	百	十	一
氏名					

受験番号	万	千	百	十	一
氏名					

採点欄
国語

折
り
線しだす[illegible]

問一	問二	問三	問三 (4)	問四・五

問九・十	問七・八	問六	問五	問四	問二・三	問一

問九	問八	問六・七	問五	問三・四	問二	問一 de	問一 abc