

# 適性検査Ⅰ

## 《注 意》

- 1 検査問題は **1** のみで、5ページにわたって印刷してあります。
- 2 検査時間は午前九時〇〇分から午前九時四十五分までの四十五分間です。
- 3 声を出して読むではいけません。
- 4 答えは全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 受検番号を解答用紙の決められたらんに記入しなさい。

令和二年度 国立音楽大学附属中学校

(問題は次のページから始まります。)

次の文章は、京都で日本料理店を営む中東久雄さんが書いたものです。これを読み、あとの問いに答えなさい。

山菜だけでなく、野菜にも季節の瞬間の味というものはありません。はしり、旬、なごり、という言葉はご存じかと思えます。

はしりは走りで、収穫期のいちばん最初、他に先駆けて収穫された野菜や果物です。はしりのいちごとか、はしりの筍とか、ようやくその季節がめぐってきたなということ、※珍重されま

す。値段は高いですが、まだ味や香りは淡い。

旬は作物の盛りです。味と香りは、この時期のものが最高です。その野菜なり果物なりの持ち味が、いちばん発揮される時期です。なごりは、名残。季節の終わり、もうそろそろ時期も終わり、来年まで食べられなくなるので、名残を惜しんで食べる味です。味も香りも、基本的には旬と比べれば落ちます。野菜やたらかたくなるし、まあイメージかもしれないが枯れた味わいです。けれどその枯れた味わいを好むお客さんも少なくありません。※侘び寂びを好む、日本的な味わいと言ってもいいかもしれません。なごりの鱧と旬の松茸のお椀とか、落ち鮎の飴煮とか、なごりを

楽しむ料理には事欠きません。

「はしり、旬、なごり」を使いこなし、季節感を繊細に表現するのは、日本の料理の優れた特長だと思えます。もちろん外国にだって、そういう料理はあるでしょう。イタリアのトスカーナには、秋の終わりの、しぼったばかりのオリーブオイルの新鮮な香

りを楽しむ料理がいくつもあると聞いたことがあります。

それはともかく、①ここで私が野菜の季節の瞬間の味といったのには、もう少し別の意味があります。今の人はあまり食べる習慣のない野菜の話です。

たとえばそれは、野菜の花です。野菜の花が食べられるということ、それぞれの花はそれぞれの野菜の香りと味がすることは、すでにこの本の中でもお話ししました。

えらそうに書いていますが、私だって最初から知っていたわけじゃなくて、野菜から教わりました。ある春の朝、※大原の畑を歩いていたら、蕪の花が咲いていました。

姿は菜の花にそっくりです。蕪も菜の花と同じアブラナ科ですから、似ているのはあたりまえなのですが。思わず摘んで、口に放りこんでみました。かすかに蕪の風味のする、なつかしい味でした。そういえば、母がおひたしにしたことがありました。

その昔、といってもそんなに遠い昔ではないのですが、農家が来年にまく野菜の種を自分たちで採るのがあたりまえだった時代は、野菜の花をよう食べたものです。昔は、蕪の花も、白菜の花も、壬生菜の花も、菜っ葉の花は、みんな菜の花でした。

今のようなスーパーにいろんな食材がならぶのがあたりまえの時代に比べれば、昔の家庭料理はかなり単調でした。大根の季節には大根が、茄子の季節には茄子が、毎日のように食卓に上がります。野菜の花を食べるのは、その単調な食卓にわずかも変化をつける工夫でもあったのでしよう。

(中略)

間引き菜も同じです。野菜を育てるには、種を多めにまいて競争させ、若菜が芽吹いたら元気のいい若菜を残して他を間引いてしまいます。この間引きを何回くりかえして、野菜を大きく育てるわけですが、間引いたほうも食べられるわけです。

間引き菜とかつまみ菜なんていって、これらは今もときどき八百屋さんで見かけることがあります。やはり最近を知る人ぞ知るであまり食べなくなりました。大根なんかだと、中抜き大根と言って、間引いたまだ小さい大根をわざわざ使った料理もあるわけですが、これも昨今はあまりメジャーではなくなりました。

農家の方でさえ、あまり食べない。多少は食べるのでしようけれど、間引き菜はたくさん出ますから食べきれずに、畑の間に※ほかしてあったりするのを見ると、なんだかかわいそうな気がします。

私にとっては、それこそ食材の宝庫です。そういう普通は食べない野菜は、畑の四季を伝えるまたとない食材ですから。

葱の季節はもう終わったけど、今ごろ畑では葱が花ざかりなんやなどか、もう畑では大根が芽を出したんかとか、想像しながら食べるとおいしさもひとしおです。

カイワレは今や野菜売場に一年中ならぶ定番野菜ですが、あれは大根の双葉です。野菜売場にあるパック詰めされたものはいわゆるスプラウトで、専門の生産施設で水耕栽培されています。

本来の大根のカイワレは、畑にまいた大根の種から土をおしのけて芽生えます。カイワレは貝割れで、二枚貝が開いた姿に似て

いるからそう呼ぶのでしようけれど、土をおしのけるためにこの双葉は小さいながら肉厚で、ぷちっと噛むと強い辛味と大根の香りが口の中に広がります。

旬の大根はもちろんおいしいですが、そういうカイワレや中抜きのように、私はむしろ季節の移ろいを感じます。

そういうわけで農家の方には、「その※蔓の立った白菜まだ倒さんといて」とか、「その中抜き取っといてな」とか、無理なお願いをして貴重な食材を手に入れる日々なのです。

ちなみに、白菜の花をお客さんにお出しするときの口上があります。

②「白菜が枯れて百歳になって朽ちたかなと思つたら、中から繊細な花を咲かせ、それを採って食べたら万歳する」

山菜や野菜の花や間引き菜を私が使うのは、日本画で言うならそれが私にとっての※顔料になるからです。それも季節の微妙な色を出してくれる、またとない貴重な絵の具です。露の蔓やヨモギのような強い味がするものはむしろ少数派ですから、それをただ皿の上にのせただけではお客さんに気づかれないおそれもあります。

そやから私はそれぞれの皿やお椀をお出しするときに、そこに一言そえることにしています。いえ、たいしたことをいうわけはありません。

たとえば皿の上ののっている野菜や野草がどういうものなのか、

それを今朝どこでどんな風にして採ってきたのか。そのとき、どんな風が吹いていたとか、畑はどんな風に見えたとか、山藤やまふじが咲き始めたとか、川で魚がはねるのを見たとか…。

言葉をそえて、大原の景色を想像したり、カイワレがかぶった土を出てくるところを想像したりすることによって、味や香りは何倍にもふくらみます。ただなんとなく食べるんじゃなくて、納得して食いべることこで、この味が※五臟六腑ごぞうろっぽにしみわたる。

ほんまはご一緒いっしょに野山に出かけ、畑を歩いたりして、自分の手で摘んで食べれば、その味も香りもようわかるんですが。それができない分を、私が言葉でおぎなう。言うなれば、それが私の「仕掛しかけ」です。

(中東久雄なつかひがしひさお

「おいしいとはどういうことか」による)

※出題の都合上、表記を一部あらためた

※珍重：…めずらしがられ、もてはやされること。

※侘び寂び：…質素なものや、古びたもの。簡素で落ち着いたものを良しとする日本の美意識。

※大原：…京都の地名。筆者は大原の農家から食材を仕入れている。

※ほかしてある：…「捨ててある」という意味の近畿きんき地方の方言。

※臺たいの立った：…野菜に花芽のついたくきが生えてきた状態のこと。育ちすぎて臺たいの立ってしまった白菜は、葉が固くなり、味が落ちるため、売り物にならない。

※顔料：…インク。

※五臟六腑ごぞうろっぽに：…ここでは「からだじゅうに」という意味。

〔問題1〕

傍線①

「ここで私が野菜の季節の瞬間の味といったのには、もう少し別の意味があります」について、筆者のいう「もう少し別の意味」とはどのようなものですか。左のようにまとめるとき、**A**に入れるのに適当な表現を二十五字以内で書きなさい。

筆者は、傍線①より前で、日本料理が常識的に使い分ける「はしり、旬、なごり」という「野菜の季節の瞬間の味」について説明したうえで、

傍線①より後では、**A** 野菜の味について説明しようとしている。

〔問題2〕

筆者は本文で、大根にもいろいろな食べられる段階があることを説明しています。本文の内容と、あとの【資料】を参考にしながら、次のA～Dを食べられる時期の早いものから順にならばなさい。

- A スーパーにならんでいる大根
- B カイワレ
- C 大根の花
- D 中抜き大根

【資料】

大根は、蕪や白菜と同じアブラナ科に属し、根はもちろん、葉もおいしく食べられる。成長すると、白・ピンク・むらさき色の花をつける。臺が立つころには、根にス（鬆）が入って味や歯ごたえが落ちることが多い。日本では「スズシロ」とも呼ばれ、春の七草のひとつに数えられる。

〔問題3〕 傍線②「白菜が枯れて百歳になって朽ちたかなと思っ  
たら、中から繊細な花を咲かせ、それを採って食べたら万歳す  
る」を読んだAさんとBさんが話し合っています。二人の会話  
を読み、 a と  b には二字の言葉を入れなさい。また、  
続く  c には適当な内容を、解答らんにあう長さの文で書  
きなさい。

Aさん この口上はおもしろいですね。筆者のお店に食事に来  
たお客さんも、これを聞いたら思わず笑顔になって、  
楽しい時間を過ごせそうです。

Bさん たしかに、これはすごいですね。まず、 a が枯れる  
ことと、およそ  b で朽ちる人間の寿命をかけあわせ  
ています。 a と  b の発音が似ているので、た  
くみな言葉遊びになっていますね。

Aさん そうですね。さらに、そのあと数字の遊びにつながって  
いくのが、またおもしろいところです。

Bさん つまり、 c ということですね。

Aさん そのとおりです。これは圧巻あつかんですね。

〔問題4〕 二重線「ただなんとなく食べるんじゃなくて、納得し  
て食べる」ことについて、本文で筆者は「納得して食べる」と  
はどういうことだと述べていますか。また、そのことについて、  
あなたはどう思いますか。見たこと、聞いたことなどの中から  
具体的な一例をあげて、あなたの考えを四百六十字以上五百字  
以内で書きなさい。

なお、次の【注意】にしたがって書きなさい。

【注意】

- 題名・氏名などは書かず、最初の行から書き始めます。
- 各段落の最初の字は一字下げて書きます。
- 段落をかえたときの残りのます目は字数として数えますが、最後の段落の最終行の残りのます目は字数に数えません。
- 、や。や「なども、それぞれ字数に数えます。

