

食品ロスについての次の記事を読んで、下記の問いに答えなさい。

この部分は著作権の都合上、公表できません。

この部分は著作権の都合上、公表できません。

出典：“Food Loss and Waste: Accelerate Efforts to Cut Down on Discarded Food,” *The Japan News*, July 13, 2024. (Web 版)

問1 上の英文の内容を 100 字以上 200 字以内の日本語で要約しなさい。ただし、句読点も字数に数えます。

問2 スーパー等での食品陳列では、賞味期限までの期間がより長いものほど棚の奥にある傾向にあります。すぐに使う食品は、手前の商品から購入すべきだと思いませんか。あなたの意見とその根拠を、100 字以上 200 字以内の日本語で述べなさい。ただし、句読点も字数に数えます。

2025 年度宮城学院女子大学 学校推薦型選抜

学芸学部英文学科 小論文

出題意図

英文解釈と自分の考えを表現する力を問う

解答例

問1

食品ロス対策として、食品加工の工夫により賞味期限を延ばす試み、賞味期限が近い時期に値引きをする小売店の試み、学校給食に規格外の野菜など売れない食品を活用する試み等がなされている。消費者側にも、賞味期限までに食べきれなかったり作りすぎたりすることによる廃棄を避けるための理解が求められる。家庭で十分な食事をとれない子供たちのための食品寄付も、ロス削減につながる。安心して寄付できる仕組みの構築も必要だ。(200 文字)

問2

購入時に賞味期限までの期間がより長いものを買おうと、棚の奥から商品を取ることもあるが、賞味期限が近いものほど残ることになり、廃棄などの食品ロスにつながる。従って、すぐに使うものは手前から購入すべきであり、食品ロスを削減することになる。いまや大手スーパー等では「てまえどり」という言葉を用い、商品を手前から購入することを推奨する動きがあるように、やがてそれが「常識」になる時代が来るであろう。(196 字)