

令和 5 年度

国 語

13 : 30 ~ 15 : 10

文 学 部

国 文 学 科

一般選抜(中期日程)

注 意 事 項

1. 合図があるまでこの冊子を開いてはいけません。
2. 合図があったら受験番号を解答用紙の指定の欄に記入しなさい。
3. 問題は1～11ページまであります。落丁、乱丁、印刷不鮮明、よごれの箇所を見いだした場合は、すみやかに申し出なさい。
4. 解答は必ず解答用紙の指定された解答欄に記入しなさい。
5. この冊子は持ち帰ってさしつかえありません。

問題は次のページ
から始まります。

(一) 次の文章を読んで後の問いに答えなさい。

相変わらずのグルメ・ブームというべきだろうか。雑誌を開けば必ず美味おいしいお店紹介といったような記事が目にとびこんでくるし、テレビはテレビで、どれもこれも似たような味覚探訪やら料理対決やらの番組が花盛りである。^⑦ 巷には食についての情報があふれている。ミシェル・セールは、その『五感』(一九八五、邦訳、法政大学出版社、一九九一)のなかで、味わう舌としゃべる舌とを対比してみせているが、昨今の状況は、しゃべる舌が味わう舌を、言語が味覚を、情報が食をはるかに凌駕⑧しているもののように見える。情報量の増大は選択眼の養成と選択肢の多様化という点で一概に否定されるべきではないが、そうした情報の海のなかでかえって味わう舌が抑圧されるという事態が起きているのではあるまいか。舌は、その二重Aの機能⑨を同時に十全に果たすことはできない。

ところで、さまざまな味覚の風景、いや味覚について語る風景を眺めていて、ひとつ気になることがある。それは、いつも何がうまいか、それがうまいかというかたちで問いが立てられているように見えることである。個別的にこれがうまいとかまずいとかばかりが問題になっているようなのだ。あの有名なウンチク漫画『美味おいしんぼ』(雁屋哲・作、花咲アキラ・画)を例にとろう。親子のインネン⑩のからだ「究極vs至高」の趣向もなかなかおもしろく、私もいまだについていけないうのだが、どのエピソードにおいても味覚がほとんどつねに一点個別主義のレヴェルで問題にされ、しかもそれが最終的に素材そのものの問題へと還元されてしまうという事実に関しては、いささか議論の余地があるといわなければならないだろう。この漫画にひとつの思想的な支えを提供し、また主要登場人物の海原雄山のモデルにもなっていると思われる北大路魯山人は、たしかに素材の持ち味を生かすことを強調し、美の源泉も美味の源泉も自然にあることを説いた。それはそのとおりであるにはちがいない。とはいえ、たとえば、くだんの漫画のなかに父親の海原雄山と息子の山岡士郎が「卵を使った前菜」で勝負し、山岡の「トリユフソースのゆで卵」に対して海原の「卵の黄身の味噌漬け」が勝利を収めるという話があるけれども、その勝利の「秘密」が味噌に使う大豆と自然養鶏の初卵という料理の素材そのものの純良さにあると種あかしされたとき、われわれはなにかはぐらかされたような気が

持ちにならないだろうか。こうした考えは、自然養鶏の初卵をそのまま飲むことの称揚へと論理的に帰着するほかはないように思われるからだ。しかも実は、自然養鶏は、養鶏であるかぎり、すでに自然ではない。素材が良いにこしたことはないだろう。しかし、ここで根拠となる自然がそもそも文化概念にほかならないことは忘れられるべきではあるまい。

料理とは、素材に手を加えるという意味で、すでにそれ自体自然からの距離化の営為であるといっている。距離化の産物である料理の品を、その素材のレヴェルに還元する、すなわち距離を無化することで評価しようとするのは、したがって料理そのものを内在的に否定することにもなりかねない。料理を味わうとは、しかし実はこの距離そのものを味わうことではないだろうか。微妙な距離のとり方にこそ、料理の醍醐味^㉑があるというべきではあるまいか。「素材の持ち味を生かす」とは、そういうことだろう。だからもし本^B当に勝負をしたいのなら、海原雄山も山岡士郎も同じ大豆と同じ卵を用いるところから始めるべきであつた。

料理がたんに素材の問題であるわけではないというのは、さらにそれが関係性の上に成立しているからである。「卵の黄身の味噌漬け」にしても、少なくとも卵の黄身と味噌という二つの素材の組み合わせから成る。つまり、哲学的にいえば、料理とは質料ではなく形式である。味覚はたしかになんらかの質料を舌の上で直接に経験する感覚であり、だからこそその直接性のゆえに、触覚や、触覚ほどではないにせよ対象との距離が比較的^㉒僅少な嗅覚とともに、西洋では古代から低級感覚として^㉓貶められてきた。そのことは、また低級感覚が美にあずからないという考え方につながっている。料理は、味覚のこの宿命的な直接性にかに形式を付与するかの工夫の表現だといっている。どんなに個別的な食物であっても、そこには必ず形式が付与されている。さもなければ、それは産地競争の対象でしなくなってしまうだろう。これがうまいとかまずいとかいうことばかりが問題になるのはおかしいといったのは、そういう意味においてである。

料理においては個々の品目自体がある種の関係性にイキ^㉔ョしているだけでなく、それらの盛り付け方、取り合わせ方に形式がある。そうした形式は、味覚の直接性を和らげ、自然を文化へと変換する不可欠の工夫なのだ。食器もまたそうした形式の本質的要素のひとつである。北大路魯山人は、いみじくも「食器は料理のきもの」だといっている。どんなに素材や自然を強調しよう

と、やはり彼はこの点をちゃんと押さえていた。しかるべき器に盛られた個々の品々が目の前に美しく並べられてあることが、レヴィ・ストロース流に言えば、料理の共時的な形式性であるとすれば、それらをどういう順序で出すかが料理の通時的な形式性ということになる。こうした形式性を無視して、たとえば日本料理における吸物とフランス料理におけるスープとの優劣を論じてみても始まるまい。料理を味わうとは、こうした形式性そのものを賞味することでもあろう。だから、たとえば世界料理コンクールなどという番組で、どこその料理が一位だとか二位だとか決めることがいかに愚劣な行ないであるかいうまでもない。それは、料理人の腕前に対してというよりは文化に対して、一義的な等級を無理やり押しつけることにほかならないからだ。

さらに大事なことがある。それは、料理が特定の場ないし文脈のなかに置かれた存在だということである。料理は、要するに、どこでいつ誰とどんなふう食べるかということと切り離しては考えられない。それは関係性のなかの存在なのである。たとえば風土とか気候だけをとってみても、料理を即自的にうまいとかまずいとかは決まることができないだろう。酷寒の土地でおいしいロシア料理も日本ではいまひとつピンとこないし、日本の上等な懐石料理もアフリカでは食べられたものではない。東南アジアの人間が日本にやって来て、食事がまずくて困ると愚痴をこぼしているのを耳にしたこともある。風俗習慣の問題もあるのだ。また、おでん屋で気軽に食べておいしいおでんも、気取ったレストランでは遠慮したくなるうというものである。エスニック料理という不思議な表現がある。それが、日本料理でも中国料理でもフランス料理でもない、南の「発展途上国」の料理を指しているのだとすれば、これはあからさまな差別用語である。料理が特定の場ないし文脈、具体的には国や風土のなかに置かれた関係的存在だとすれば、あらゆる料理はエスニック料理である。違いは、ただどれだけ人口に膾炙^④しているかということでしかない。

食事の作法^{マナー}も、また距離化の問題である。ゲオルク・ジンメルは、その「食事の社会学」(一九一〇)という論文において、食事の社会形式が直接的欲望からの距離化としての様式化の産物であることを見事に語っている。食器自体がすでに距離の導入であるが、背筋を伸ばして、食器のほうに口を近づけないマナーというものも距離化のひとつである。これは、それぞれの食事の社

会形式によっていろいろな差異があるだろうが、たとえば箸を下のほうで持つてはならないというわが国の作法も、これに關係しよう。欲望の充足に対して距離をとろうとしないとき、それは「下品」な行為となる。食事作法におけるこうした「高貴」と「低俗」、「上品」と「下品」の「區別」の問題は、ノルベルト・エリアスの『文明化の過程』（一九三九、邦訳、法政大学出版社、一九七七）のなかで、さらに広汎な視点から理論化されている。そこで彼は、食欲の満足というものが増大してゆく社会的制約にいか
に左右されるようになってきたかを説得的に論証している。

料理にせよ、料理をとるマナーにせよ、いずれも味覚という人間の生存と欲望とに密接にかかわる感覚の直接性に対して距離をとり、あるいは距離をとったふりを装い、そこにいかに形式性を付与するかという工夫の表現にほかならない。そしてそれはさまざまな距離と形式とからなる複雑なアミメ^②のなかの關係性の存在である。そうした關係性の尊重を抜きにして味覚の問題をあげつらうことは一面的である。個別的にあれがおいしいとかまずいとか文脈抜きで語ることが滑稽なのはそのためである。

^Dすべてが、味覚の直接性を包圍しているといつてもいいほどである。味覚自体は、しかしあくまでも直接的であり続けるのだらうか。味わうためには、なにはともあれ物を直接に口のなかに入れなければならない。これは動かせない事実である。だからこそ味覚は、主体にとってその物の摂取が行なわれていいか否かを判別する高度のサイテイ^④機関でもあるわけで、その「判別」の能力ゆえにそれは「味覚＝趣味」として美の領域に入りこむことになった。直接性ゆえに低級として貶められ、美の領域から排除されてきた感覚が、その直接性と不即不離の關係にある判別能力ゆえに美の領域に君臨する。この逆説を考える上で見逃してはならないテクストがある。ブリア＝サヴァランの『美味礼讃』（岩波文庫）すなわち『味覚の生理学』（一八二五）の次の一節がそれである。味覚は三種の感覚を生じさせるというのだ。

直接感覚とは、味わいうる物体がまだ舌の前部に残っている間に、口腔内の諸器官がすぐに活動を開始することから生まれる第一の印象である。

完全感覚とは、以上の第一の印象と、食物が最初の位置を捨てて咽頭に移り、その味わいにおいてで全器官を打つ場合に生

じる印象とが、一つになった感覚である。

反省感覚とは、器官から渡されたもろもろの印象に靈魂が加える判断のことである。

(関根秀雄・戸部松実訳)

たとえば水蜜桃を食べる場合には、こんな具合になる。

……水蜜桃を食べる人は、まず第一にそれから発する快い香りに打たれる。それからかれは、桃を口のなかに入れる。そしてすがすがしい酸味を感じて、ますます良い気持になる。けれどもほんとうに香気が感じられるのは、かれが飲みこもうとするとき、口中のものがちょうど鼻腔の真下に来るときで、ここにいたって初めて一個の桃が生じさせる感覚が完成されるのである。そして、飲みこんでしまってから初めてかれは、そのいま感じたことを判断して、「これはうまい」とつぶやくのである。

味覚自体への距離の導入である。「直接感覚」から「完全感覚」を経て「反省感覚」へと移行することによって、「靈魂」は「判断」することが可能になる。この操作は、『判断力批判』(二七九〇)における「反省的趣味」をめぐるカントの議論とほぼ^①ルイヒ的であるといっている。カントが靈魂ならぬ構想力や悟性をもち出してくるにしてもである。

こうしてわれわれは味覚についてひとつの円環を描くことになる。味わう舌は、距離の導入によって、しゃべる舌になることができる。この円環は、しかしそのなかにあらゆる逆説をはらんだ円環である。味覚について語ることは、美について語ること^Eのいわば雛型である。しゃべる舌は、大いなる逆説を引き受けなければならない。

(谷川渥『イコノクリティック―審美涉猟』による)

問一 傍線部㉠㉡の漢字に読みがなをつけ、カタカナは漢字に直しなさい。

問二 傍線部A「二重の機能」とは何か。本文中の表現を用いて端的に記しなさい。

問三 傍線部B「もし本当に勝負をしたいのなら、海原雄山も山岡士郎も同じ大豆と同じ卵を用いるところから始めるべきであった」とあるが、なぜか。筆者がそのように考える理由を六〇字程度で説明しなさい。

問四 傍線部C「エスニック料理という不思議な表現がある」とあるが、ここに込められた筆者の意図を八〇字程度で説明しなさい。

問五 傍線部D「すべてが、味覚の直接性を包圍している」とあるが、どういうことか。本文に即して具体的に八〇字程度で説明しなさい。

問六 傍線部E「しゃべる舌は、大いなる逆説を引き受けなければならない」とあるが、どういうことか。一〇〇字程度で説明しなさい。

(二) 次の文章は、平清盛の怒りをかけて鬼界ヶ島に流されていた少将成経と康頼入道が、許されて都へ帰った時のことを記したものである。よく読んで、後の問いに答えなさい。

少将はしうと平宰相の宿所へ立ち入り給ふ。少将の母うへは、靈山におはしけるが、昨日より宰相の宿所におはしてまたれけり。少将の立ち入り給ふ姿を、一目みて、「命あればとばかりのたまひて、引きかづいてぞ臥し給ふ。宰相の内の女房、侍ども、さしつどひて、みな悦び泣きどもしけり。まして少将の北の方、めのとの六条が心のうち、さこそはうれしかりけめ。六条は尽きせぬ物思ひに、黒かりし髪も、みな白くなり、北の方さしも花やかにうつくしうおはせしかども、いつしかやせ衰へて、その人ともみえ給はず。ながされ給ひし時、三歳にて別れしをさなき人、おとなしうなつて、髪結ふ程なり。またそのそばに、三つばかりなるをさなき人のおはしけるを、少将、「あれはいかに」とのたまへば、六条、「これこそとばかり申して、袖をかほにおしあてて涙をながしけるにこそ、さては下りし時、心苦しげなる有様を見おきしが、事ゆゑなくそだちけるよと、思ひ出でてもかなしかりけり。少将はもとのごとく院に召しつかはれて、宰相中将にありがり給ふ。康頼入道は、東山双林寺に、わが山庄のありければ、それに落ちついて、先づ思ひつづけけり。

(3) ふる里の軒のいたまに苔むして思ひしほどはもらぬ月かな

(b) やがてそこに籠居して、うかりし昔を思ひつづけ、宝物集といふ物語を書きけるとぞ聞えし。

(『平家物語』による)

問一 二重傍線部(x)「のたまひ」、(y)「給は」、(z)「申し」は誰に対する敬意を表すものか、次の語群から選んでそれぞれ答えなさい。

【語群】 少将 平宰相 母うへ 北の方 六条 院 康頼入道

問二 傍線部(1)「さこそはうれしかりけめ」を現代語訳しなさい。

問三 傍線部(a)「おとなしう」、(b)「やがて」、(c)「うかりし」を現代語訳しなさい。

問四 傍線部(2)「心苦しげなる有様を見おきしが、事ゆゑなくそだちけるよと、思ひ出でもかなしかりけり」について、「かなしかりけり」と感じた理由を具体的に説明しなさい。

問五 傍線部(3)「ふる里の軒のいたまに苔むして思ひしほどはもらぬ月かな」について、

① 例にならつて、助動詞をすべて抜き出し、それぞれの活用形とここでの意味を記しなさい。なお、意味は後の語群から選んで答えること。

【解答例】 「抜き出し」む (活用形)終止形 (意味)意志

【語群】 打消 尊敬 受身 完了 過去 推量 断定

② 内容がよく分かるように言葉を補って現代語訳しなさい。

(三)

次の漢文を読んで後の問いに答えなさい。ただし、設問の都合上送り仮名を省略した箇所があります。

東周欲^ス為^レ稲。西周不^レ下^サ水。東周患^レ之。蘇子謂^ニ東周君^ニ曰、臣請^フ

使^ニ西周下水、可^ナ乎。乃^ハ往^キ見^ニ西周之君^ニ曰、君之謀過^ア矣。今不^ル下^サ

水、所以^ニ富^{マシムル}東周^一也。今其民皆種^レ麥。無^ニ他種^一矣。君若^シ欲^{セバ}害^{セント}之、不^レ

若^シ一^{タビ}為^ニ下^シ水、以^テ病^{マシメ}ニ^ハ其^ノ所^ヲ種^ウ。下^サ水、東周必復^タ種^{エン}稻。種^ウ稻而復^タ

奪^ハ之。若^シ是^{カク}則^ハ東周之民、可^{シト}令^ム一^{イツ}仰^ニ西周^一、而受^ケ命^ヲ於^ニ君^上矣。西周君

曰、善。遂^ニ下^ス水。

(『戦国策』による)

問一 傍線部 A・B・C の読みを、平仮名で答えなさい。送り仮名のつく語はつけて答えなさい。

問二 傍線部①は「西周をして水を下さしめん」と読みます。この読み方にしたがって、解答欄の白文に返り点をつけなさい。
(送り仮名不要)

問三 西周の君主はなぜ水を流すことにしたのか。二十五字以上三十五字以内で答えなさい。