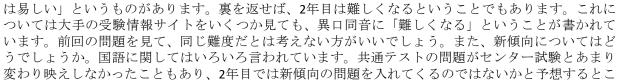
2022年度一般入試動向

2021年度入試は、新型コロナウィルスの影響下で実施されたことや、入試改革 (高大接続改革)の中でも大きなものである大学入学共通テスト実施元年というこ ともあって、例年にないものとなりました。では2022年度入試はどうなるのでしょ うか。

まず、共通テスト導入の影響を考える必要があります。2020、2021年度入試で は、共通テストによってどうなるかわからない受験生や家庭がリスクの高いチャレ ンジを避けたことから、浪人生が減少したのです。2022年度入試は浪人生が少ない 中で行われるということを念頭に入れる必要があります。もう一つ、「元年の問題



ろもありますが、それならば1年目から新傾向を入れてきてもよさそう なものなので、何とも言えないところではあります。英語は

リーディングとリスニングを100点満点で分けた初年度から 大きく変わることは考えにくいと言えます。いずれにして も、難度は上がるとは思われますが、出題傾向に大きく手を 入れてくることは予想しにくい、というあたりに落ち着くの 🔽 ではないでしょうか。

私大の方は、2021年度入試ではコロナ前と比較して各大学 で合格者数が増えました(これには理由があるのですが、こ こでは控えます)。この傾向は2022年度入試でも続く可能性 があると考えられます。また、私大上位校(早稲田、上智、 青山)で大きな入試改革が行われました。なぜここで 大きな入試改革を行ってきたのかは紙面の都合上割 愛しますが、これによって生じた影響は、2022年度

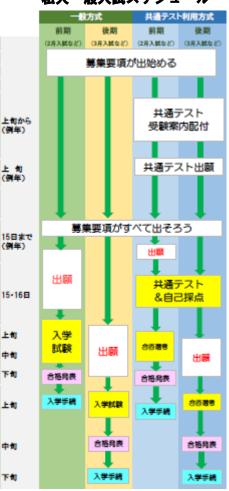
の私大入試にも同様に残ると考えられます。

分野別にみると、2021年度はコロナ禍の影響で医療系は敬 遠されると思われていたものが堅調を維持しました。これは 2022年度もそのまま続くと考えた方がよさそうです。一方、 すぐに留学できないなどの影響からか、外国語、国際系は人 気が落ちました。リスクはあるかもしれませんが、コロナの 後を見据えてそちらを狙うという受験生も少なからず存在し ます。今だけを考えて志望分野を変えるのは得策ではないと いうことでしょうか。

全国的な動向を見ると、チャレンジする受験生が増えてい るようです。またコロナ対策が進んできたこともあって、大 学入試の環境が2021年度に比べて整ってきていることもあり ますので、そうしたことも受験生を後押ししているのかもし れません。もちろん、この後の受験期に感染拡大が起こらな いことを祈るばかりですが……。



私大一般入試スケジュール



大学を知る

「大学を知る」の第4回は、武蔵野市にある日本獣医生命科学大学 応用生命科学部食品科学科の奈良井先生にお話しを伺いました。

――日本獣医生命科学大学について教えてください。

本学は1881年に日本初の私立獣医学校として誕生し、1949年に 日本獣医畜産大学、2006年に現校名へ変わりましたが140年の伝統 があります。現在は獣医学部(獣医師を育成する獣医学科と愛玩動 物看護師やペット栄養管理士を目指す獣医保健看護学科で構成)と 応用生命科学部(産業動物の育種・繁殖・飼育の分野を担う動物科 学科と動物・農産資源から得られる人間の食料を有効活用する分野 を担う食品科学科で構成)から成る大学です。

――御校の教育の特色と大学の雰囲気を教えていただけますで しょうか。

「愛と科学の心を有する質の高い獣医師と専門職及び研究者の育 成」を教育理念とし、いのちと向き合う専門知識や技術を習得する 講義と実習を重視しています。2学部4学科のコンパクトな大学 で、学生に対する教員数が多いため、教員と学生との距離が近く、 学生はきめ細やかな指導やサポートを受けられる雰囲気です。

——コロナ禍での対応にご苦労があったかと思いますが、御校σ コロナ対応はどのように行われているのでしょうか。

実習を重視しているがゆえに、コロナ禍の最初は本当に大変でし た。技術習得をおこなう実習は遠隔で、というわけにはいきませ ん。そこで、分散実施計画を立てたり予復習動画を新たに作成する

写真上から、キャンパス中庭の風景、 ンターでの実習、分子生物学の実習

等の対応により、かなり早い時期に実習を再開しました。講義は対面と遠隔がおよそ半々で、皆が感染 防止対策には注意を払いながら過ごしています。

――ところで、先生のご専門をお伺いしてもよろしいでしょうか。

私の専門は食品成分化学(食品成分化学は食品のおいしさや栄養、健康效 果に及ぼす成分の特定、分析と加工)、食品酵素学(食品内外由来の酵素に よる食品成分の変化の解析やその制御)、食品機能学(健康維持・増進効果 を有する食品成分の作用メカニズムと有効活用についての解析) 在、主に対象としている食品は青果物(野菜・果物)と茶飲料です。動物の 印象が強い大学の中では奇妙に見えるかもしれませんが、動物の飼料と も植物資源は不可欠で、SDGsの観点からも我々人間の食を支える植物資源は 注目されています。植物にしかない特性を無駄なく上手に活用するための方 策を、科学的根拠を揃えて提案していきたいと考えています。



奈良井朝子先生





――私たちも生徒を指導する上で食品科学と栄養学の違いに困ることがあるのですが、その違いを教え ていただけますでしょうか。

食品科学について高校訪問で説明して いると、「大学で食品を学ぶ」イコール 「管理栄養士を目指す」と考えている方 ◆研究開発 に時々出会います。確かに管理栄養士の 資格が取得できる類似名称の学科は他大 学にありますが、食品科学という学問は 栄養士の学びも含めたもっと広い分野で

管理栄養士を目指す場合は、食品科学 に含まれる食品学、栄養学、調理学のほ か、医学的な知識も多く学びます。年齢 や健康状態に応じた栄養指導をおこな

◆加工食品製造の現場

- ◆安全衛生管理 ・有害成分の生体への影響 ·検査法、分析技術 ·品質保証
- - ・商品開発にむける消費者ニーズの調査 ・栄養成分、保健機能成分の生体への影響 ·おいしさ、物性、品質の改善
- - ·製造加工·調理技術 ·食材の安定供給·有効活用





食品科学科の学びは、キッチンレベルの栄養・調理分野に 加えて加工食品製造分野に及ぶ。加工食品は食提供者 から消費者までの距離が遠く、時間が長くなるため、 安全衛生と品質保証の重要性が高い。

う、病院や学校、保育園の厨房で調理できる献立の作成をおこなうといった能力が必要だからです。 一方、食品メーカーが製造する加工食品やスーパーのお惣菜はどうでしょう?年中、同品質の商品を 提供するために原材料を調達し、衛生管理が行き届いた場所で大量生産し、消費者の手に届くまで適切 な条件で流通・保存されています。そこでは、様々な食材の加工・保存工程で生じる成分変化を知り、 品質に関わる主要成分を分析して(有害な微生物や成分の検査も含みます)、品質を管理する技術が求 められます。さらに、様々なメーカーでは健康寿命の延伸につながる疾病予防効果のある食品、あるい は災害時の心的ストレスを軽減する非常食など、消費者や社会のニーズに応える商品の開発をおこなっ ています。このような食品の加工・保存の技術革新に欠かせない学びの領域を食品科学では扱います (イラスト参照)。そのため、本学食品科学科の卒業生のほとんどは食品関連産業に就職し活躍してい ます。

――最後に、本校の生徒へのメッセージをお願いします。

本学食品科学科は、教育研究の成果を 実際のものづくりに活かす活動もおこ なっています(オリジナル商品の写 真:写真左から、発酵バター入りコー ンビーフ、特殊な技術で殺菌した日本 酒、世界初の麹チーズ)。食べる、つ くる、研究が好きな方、ぜひ、武蔵境 キャンパスでお会いしましょう!







1年生対象秋の進路研究会・報告

本校では例年1学期末に、全学年を対象として「大学入試相談会」を 実施していましたが、新型コロナウィルスの感染拡大を予防する観点で 開催の見送りが続いています。各大学のオープンキャンパスや説明会も 多くは開催されず、全国の高校生が、直接に情報を収集する機会を得ら れないことに苦慮していることでしょう。そこで、まだ進学に関連する 知識に乏しい高校1年生が、少しでも進路学習の参考になる話題に触れ る場を設けるため、学習・進学指導部が企画した進路学習行事が「1年 生対象/秋の進路研究会」でした。趣旨に賛同してくださったのは私大 の雄、中央大学です。



講師を務めてくださったのは中央大学入学センター事務部入試課の神田航先生。小教室を会場に、代 表生徒6名を前にした講演をお願いしました。その様子を校内テレビ放送で中継し、同時に、会場のプ



ロジェクター画面に映し出された資料映像を各教室の電子黒板(あるいは 生徒個人のiPad)に配信するという形式をとりました。

中央大学は創立135年の名門であり、文・理両学部を設置している総合 大学です。講演内容は、大学の理念や伝統、各界で活躍する著名な卒業生 やキャンパスの紹介と多岐に渡りました。俗に云う「キャンパスライフ」 に憧れを抱きませんでしたか? 本校を巣立った先輩たちも、多くはこの ような機会に抱いた憧れを、その努力の原動力として成功を収めたので す。また、学部の特性に合わせて設計された各キャンパス、充実した研究

設備、難関資格取得試験の合格実績を裏付けるキャリアサポート、等々、まさしく中央大学の魅力を見 せつけられましたが、少し見方を変えると、「大学生が4年間どのように生活して、どのように自分を 成長させて、どのように夢をつかむのか」が、最も端的に表れた話でした。イメージの鮮明化も、皆さ んが今後の生活をより有意義なものとするために大いに役立つのですよ。

今回の「秋の進路研究会」を一つの材料に、自分の進路について深く考え、高校での諸活動を一層充 実させてくれることを願っています。 (学習<u>進学指導部·吉田)</u>

トピックス

勝負筆記具はある?

3年生は現在志望理由書などを書くのに忙しい人がたくさんいますが、みなさんは「勝負筆記具」を 持っていますか? 就職活動でもエントリーシートというものを書きますが、その際もやはり「書き やすさ」だけでなく、「験を担ぐ」意味でもそれなりの筆記具を使う人が多いようです。また不動産 取引の重要書類も決して100円ボールペンは使わないのだそうですが、さて、みなさんは自分の重要な 准路を決める書類、何で書きますか?

一般入試のオンライン入試?

とある大学で、一般入試にオンライン方式を取り入れたところがあります(「「在**宅CBT」というの** だそうです)。コロナ禍のために導入されたものだそうですが、いよいよそこまできたか、という感 じです。ところで、アメリカの司法試験はオンライン試験だそうです。「オンライン試験」と聞くと いろいろとその公平性などについても考えてしまいがちですが、ひょっとすると日本が後れを取って いるだけなのかもしれません。もっとも、公平性については試験のことだけを考えるわけにはいかな いかもしれません。そもそもアメリカの大学の定期試験では、なんと「試験監督がいない」のだそう ですから……。

日本人の英語の発音はとかくいろいろと言われています。日本語訛、つまりカタカナ式発音の英語 は"Jangulish"と言われて悪く言われることもあるそうです。では日本人は昔から英語の発音がそうだっ たのでしょうか。

明治時代からしばらくの間日本人はアメリカ人のことを「メリケンさん」と言っていたわけです が、"American"の"A "がそもそも弱音であるためにあまり聞こえず、その結果「メリケン」(「一カ ン」も「一ケン」というのがミソですけれど)になったわけです。でもこの方が「アメリカン」という よりも実際の発音に近いわけですね。気になってちょっと調べてみたら、有名なジョン万次郎が日本人 に英語を教える際にカタカナにしたのがカタカナ英語の始まりのようなのですが、明治時代のカタカナ の方が実際の英語の発音に近くて驚きました。例えば"Chicken"は「チッキン」、"water"は「ワラ」で す。どうせカタカナにするならリアルさを追求すべきなのかもしれません。とはいえ、"What time is it now?"を「ホッタイモイジルナ(掘った芋いじるな)」としたのもジョン万次郎だという俗説もありま すが、これはちょっとやりすぎのような気も……。