

模範解答

問 1

豆腐を食べるときに絶対に欠かせないものは醤油である。豆腐を手軽に切り、醤油を少し加えるだけで、シンプルで美味しい付け合わせができる。醤油は豆腐の理想的な相性かもしれない。豆腐とともに、醤油は江戸時代中期(1603-1867年)以降、日本の庶民の間で広く使われるようになった。

問 2

江戸中期の末 1782 年に出版された、100 種類の豆腐料理を紹介した本。本で紹介されている 100 種類の料理のうち、しょうゆを味つけに使った料理が 44 品もある。その次に多いのが味噌を使った料理で、18 品ある。

問 3

味噌と醤油はどちらも日本料理で必須の調味料であり、どちらも大豆由来である。しかし、豆腐との相性に関しては、味噌は醤油と比べて劣る。

問 4

冷や奴と湯豆腐は、同じしょうゆを使うおかずだが、冷や奴には生醤油、湯豆腐にはかつおのだし汁を加えたしょうゆと、それぞれ使いわけるといったこだわりがあること。

問 5

江戸時代には武士階級の財政難を救うため、三度にわたって倹約令が発令された。その内容は主に綿と豆腐に焦点を当てており、綿製品への切り替えや、豆腐を安価な栄養源として利用することが奨励された。このような政策の影響で、豆腐は醤油とともに江戸時代に暮らす人々の食生活に欠かせない食品となっていき、広く普及する中で数多くの豆腐料理が考案されていったと考えられる。

出題意図

- ・ 英文を正確な読解し、それを日本語で適切に表現することができるか。
- ・ 日本における豆腐の食文化の変遷と現代の食生活との結びつきに関心を持ちながら内容を理解することができるか。