

令和7年度
石川県立大学
私費外国人留学生特別選抜
入学者選抜学力検査
小論文問題冊子

令和7年2月1日（土）

10:00～11:00（60分間）

注 意 事 項

1. 試験開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。
2. この問題冊子は、表紙を入れて4ページあります。解答冊子は、表紙を入れて4ページあります。
3. 試験中に問題冊子や解答冊子の印刷不鮮明や汚れ、ページの乱丁・落丁などに気づいた場合は、手を挙げて監督者に知らせてください。
4. 解答は、必ず黒鉛筆またはシャープペンシルで、解答冊子のそれぞれの解答欄に記入してください。
5. 解答冊子は切り離さないでください。
6. 監督者の指示に従って、解答冊子の表紙に、受験番号、氏名を正しく記入してください。整理番号欄と得点欄には、何も記入しないでください。
7. 試験終了後、問題冊子は持ち帰ってください。ただし、問題をコピーし不特定多数に配布したり、インターネット上に公開したりなどの行為は著作権侵害になりますのでご注意ください。

問題

次の文章は山崎朗子氏の総説「野生動物を食べる“ジビエと食品衛生の課題”」から「日本におけるジビエ産業」と「国産ジビエの衛生管理法の展望」を抜粋したものである。この文章を読んで以下の問1～問3に答えなさい。

なお、本文中の下線を付した語句は、文末の注釈を参考にすること。

著作権の関係上、この部分は公開していません。

注)

ジビエ（じびえ）：野生動物由来の肉、日本では野生哺乳類を指すことが多い

と体（とたい）：動物の死後の体、死体

と畜場（とちくじょう）：家畜を殺し、その肉を食肉として処理する施設

喫食（きっしょく）：食べること

トリヒナ症：寄生虫による感染症の一種

住肉胞子虫（じゅうにくほうしちゅう）：寄生性の原生生物の一種

Free-ranging：人間の手が全くかかっていない

Farm-raised：農場で飼育された

HACCP（はさつぶ、Hazard Analysis and Critical Control Points）：食品の安全性を確保するための衛生管理手法

曖昧（あいまい）：はっきりしない、明確でないこと

問1 この文章を300字以内で要約しなさい。

問2 産業としてジビエ生産が確立されている米国と欧州ではジビエの衛生管理の方法は大きく異なっている。どのように異なっているか具体的に説明しなさい。
なお、米国ではFarm-raisedのシカなどの動物の肉もジビエに含まれるものとして答えなさい。

問3 日本のジビエの衛生管理方法に必要なことについて、米国や欧州の方法を参考に、あなたの考えを述べなさい。