

二〇二四年度 桐朋女子中学校入学試験

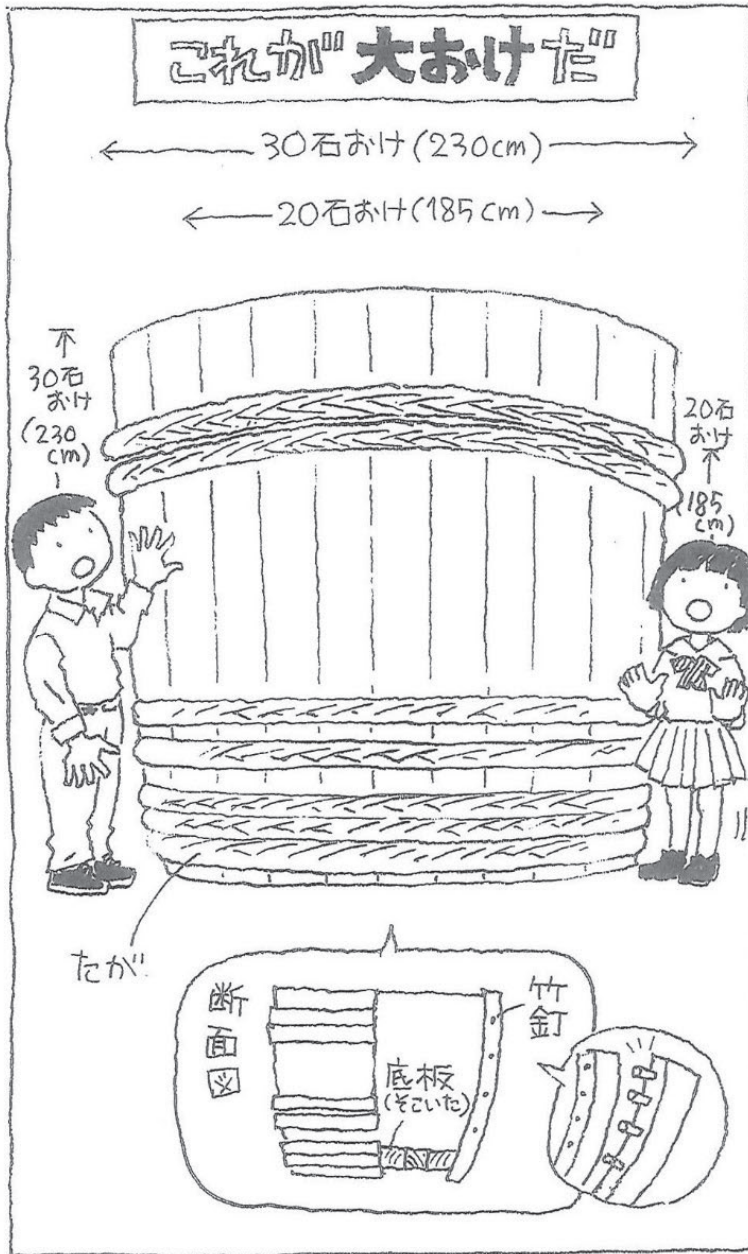
論理的思考力&発想力入試 言語分野

受 験 番 号

氏 名

【注意】

- 一、問題冊子が配られても、開いてはいけません。
- 二、問題冊子は1ページから14ページまであります。
- 三、「はじめてください」と言われたら、まず、問題冊子の表紙と解答用紙二枚とメモ用紙に、それぞれ受験番号と氏名を書きなさい。
- 四、答えはすべて解答用紙に書きなさい。
- 五、問題冊子に書きこみをしてかまいません。
- 六、「やめてください」と言われたら、すぐに筆記用具をおき、解答用紙も問題冊子も表を上にして、机の上におきなさい。
- 七、試験時間は五十分間です。



「30石」の「石」は「こく」と読み、体積の単位です。1石は180.39リットル。

次の文章は、かつて私たちの暮らしを支え産業と密接な関係があったのですが、今ではあまり使われなくなつた「桶<sup>おけ</sup>」について書かれています。「桶」は江戸時代から昭和の初期までは日本を支える「モノ」でした。この「桶」を、次の世代につなげていこうと考える「木桶職人復活プロジェクト」について書かれた文章です。よく読んで後の問題に答えなさい。字数制限のある問いに答える場合には、「、」や「。」、「カギカッコ」も一字と数えます。

## 一 「木桶」の現状

ところで、いま、日本で生産されている醤油しょうゆのうち、木桶でつくられている醤油の割合はどのくらいだと思いますか？

答えは、たったの一パーセント。九九パーセントの醤油は、ステンレス製、あるいはF R Pエフアールピー（強化繊維入りせんいのプラスチック）やコンクリート、ホーローなどのタンクでつくられています。

今使われている木桶は、江戸時代から戦前にかけてつくられたものです。

木桶の板は多孔質たこうしつで、目に見えない小さな穴がたくさんあいています。その小さな穴に、「蔵付き」といわれる、その蔵独自の微生物びせいぶつがたくさんすみついています。酵母こうぼや乳酸菌にゅうさんきんといった微生物は、何十年、何百年と時を重ねるうちに、独自の進化をしていきます。

結果、その蔵、その木桶の中だけの生態系せいたいけいができ、そこにしかない酵母や菌が生まれます。その独自の微生物が作りだす味や香りの成分が、蔵独特の醤油や味噌みその風味の決め手になります。

逆に、木桶は手入れをおこたると、良くない菌が繁殖はんしよくする危険性もあります。一度生態系がくずれて変なクセがついてしまうと、立て直すのが難しいのです。

その点、ホーローやステンレス、F R Pのタンクは、表面がツルツルなので洗浄せんじょうしやすく、管理が簡単です。温度管理をしたり、機械で空気を送って攪拌かくはんしたりすることもできるため、熟成の期間を早めること（速醸そくじょうといえます）が可能で、三か月から長くて半年ほどで出荷することができます。

（中略）

現在、国内に残っている木桶は四五〇〇〇〜四七〇〇〇本といわれていますが、そのうち一一〇〇〇本が小豆島しょうどしまに集中しています。昔ながらのつくり方の醤油蔵が多く残っている、ちょっとめずらしい地域です。

木桶が今日までこんなにたくさん残った理由は、

「木桶の価値を意識しながら近代化したから」

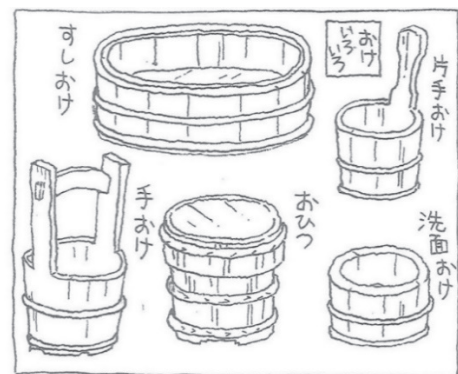
戦後、日本の醸造業じょうぞうぎょうが設備を近代化し、どんどん変わっていく中で、小豆島の蔵元は、木桶を捨てませんでしたが。大規模生産を目指した蔵元は、木桶をたくさん集めて工場にずらりと並べるといって、ちょっとユニークな近代化の道をたどりしました。

近年、木桶の良さが見直されてきています。一九八〇年代から、こだわりの商品を置く自然食品店や、生活協同組合、会員制宅配の会社などで、蔵元ごとの個性を感じることができて、時間をかけて伝統的な製法でつくる木桶仕込み醤油を選んで買う消費者が増えてきたのです。

近代的な設備でつくられた醤油は、クセがなく、品質のブレもなく、均一にレベルが保たれる反面、個性にとぼしいという面があります。

「こんなふうに、木桶仕込みの醤油に付加価値がつく時代が来るとわかっていたら、あるとき蔵や木桶をつぶすんじゃないかなあ。一度壊こわしてしまったら、もう二度とつukれないもんなあ」と後悔こうかいする蔵元もいます。

そもそも、なぜ木桶はこんなに減ってしまったのでしょうか？



## 二 人々の生活に密着していた桶

桶を締めるたが、については、今でも使われている慣用句がたくさんあります。

箍がはずれる 緊張がとけてハメをはずしてしまふこと。それまでの秩序がなくなること。

箍がゆるむ 秩序がなくなること。緊張がゆるんだり、年をとって鈍くなったりすること。

箍をしめる ゆるんだ秩序や決まり、気持ちを引きしめること。

たが、がはずれたりゆるんだりすると、たちまち桶や樽がばらばらになってしまいますが、昔の人は人間の規律や秩序をこれになぞらえたわけで、なんともいいセンスですね。

さて、この頃の木桶の一生には、大きなサイクルがありました。江戸時代、数ある職業の中で、かせぎが良かったのは酒蔵でした。大桶づくりにはお金がかかりますが、まず、お金を持っている酒蔵が新桶を注文します。ここが木桶のサイクルのスタートです。

酒蔵が新しい桶でお酒を醸しているうちに、二〇年から三〇年たつと木桶からお酒がしみ出すようになってきます。

そうになったら、大桶を一度解体し、ばらした板を削って組み直し、次は醤油屋に引き取られます。醤油には塩分があるので、塩の効果で木桶は腐りにくく、塩分が固まって隙間をうめるためにもれづらくなり、技術の高い桶職人がつくった桶であれば、さらに一〇〇年近く使うことができます。

場合によっては醤油屋で使われた後に、味噌屋に行くこともあります。もちろん、醤油屋から味噌屋に行かないパターンや、醤油屋が新しい桶をつくるパターンもあります。

木桶に逆風が吹き始めたのは、時代が昭和に入ってからのことです。大桶を使うサイクルが狂い始めたのです。

### 三 酒蔵が木桶を使わなくなった

まず、スタートの鍵かぎをにぎる酒蔵が、新桶をつくらなくなりました。

第二次世界大戦中、そして戦後と、酒蔵は厳しい状況に置かれていました。食べるものがなくて餓死うにする人がたくさんいた時代、米を発酵はっこうさせてアルコールにするお酒が超ぜちよういたく品だったことは間違まちがいなく、つくる量を極端きょくたんに制限しなければなりません。なんとか酒蔵を絶やさないために、数軒すうけんの酒蔵を合併がっぺいしてほそぼそと製造を続けたところも少なくありません。

戦争が終わり、G H Qジーエイチキュー（連合軍最高司令官総司令部）の統治が始まりますが、アメリカからみた日本の醸造発酵の世界というのは、ひとことというなら「クレイジー」だったようです。

たとえば醤油なら、原料を仕込んでから一年以上経たなければ商品（醤油）ができないという悠長ゆうちようさ。仕込んだ大豆や小麦のうち、四〇パーセントがしぼりかすになってしまう効率の悪さ。さらに、木桶は「不潔」であるとして、極力使わないように、と保健所が指導してまわりました。

それでもっとも影響が大きかったのは、酒づくりで起こる欠減けっげんの問題でした。

欠減というのは、酒を仕込んで完成するまでの間に蒸発して減ってしまう分のことです（樽で仕込むウイスキーやワインの世界ではこれを「天使の分け前（エンジェルズシェア）」と呼び、お酒がおいしくなるために天使にあげる分、ととらえます）。

「桶が酒を飲む」といわれるくらい、木桶は木の肌はだで酒を吸います。また、樽と違って密閉されていないため、蒸発して減ってしまう分も加わって、ホーローやステンレスなどのタンクと比べて、欠減が大きくなります。つまり、木桶でつくと酒蔵が損をするというわけです。

不潔だのなんだのと言われたうえに損をするんじゃない……、酒蔵が一斉いっせいに木桶からホーロータンクに切りかえていきました。当然、酒の味はがらっと変わります。

(中略)

藤井製桶所の上芝雄史さんによると、こういった蔵元が抱えていた事情以外にも、当時、戦争で失った家を再建したい人が多く、木材が高騰したことも、木桶の減少に影響したといえます。

木材の高騰と逆に、軍需産業がなくなったことで、鉄が余って安くなりました。こうして戦時中に軍艦をつくられていた会社が、次の活路としてホーロータンクをつくるようになったのです(ホーローは、鉄などの金属のまわりをガラスでコーティングしてつくられます)。このホーロータンクも戦後のいつとき多くつくられましたが、現在では一社しか製造するところが残っていません。

生活の道具として使われてきた小さい木桶は、プラスチックが登場してから取って代われ、生産量がガクンと減りました。

(中略)

#### 四 藤井製桶所はなぜ生き残ったのか

藤井製桶所が「最後の桶師」になったのは今から三〇年ほど前のことです。最後の一軒になってからも、新桶をつくる機会はほとんどなく、(中略)職人さんの仕事をつなぐために死にもものぐるいで今日までやってきたのでした。

(中略)

#### 五 「技術」と「技能」は違う！

上芝さんは「とにかく職人さんを食べさせていくことに必死で、特別、なにか熱い思いや高い志で桶屋の仕事に臨んでいたわけではなかった」と言いますが、職人さんの仕事をつくるために、お父さんとふたりで一緒に古

い木桶を引き取り、つぶしにいく日々の中で、感じることはありません。

中古の桶を組み直す作業をしながら、上芝さんのお父さんが、

「ここの桶は、こうやな」

「この桶は……」

と解説してくれました。昔の桶屋さんは数が多く、自然と腕勝負になるので、技術のみが、あ、あ、あ、がありました。皆、競争しながらいいものをつくってきたのでした。

「そういう人たちの仕事を解説するのは、これはなかなか難しいもんやけど、その奥深さに気がつくっていか。知識や技術は人に伝えられるけど、「技能」は伝えられない、そういうことやね」

木桶づくりには、知識や技術だけではない、理屈では説明のつかないことがついてまわるといいます。では、人に教えることができない「技能」とは何なのでしょう？ 上芝さんは、それは「センス（感性）」だといいます。

「材木を絶えずいろんな角度からよく見ていると、いろんなことが聞こえてくるんです。その、もの言わん木が発する声を聴く耳を持っているか。聴くことができるか。聴こうとする姿勢があるか」

その人が木とどう対峙するの、一枚一枚の板からのメッセージをどう受け取れるか、姿勢が問われるということもいいかもしれません。

「木い見とると、これはきれいわーとか、これはいけずやとか。きかん気やなーとか、見えてくる。それをどう組み合わせると一〇〇年もつようにするか考える。仲ようしいや、って。子どもと一緒にやな」

ただマニュアル通りに決められた作業をする人は、どんなに手先が器用であっても桶師にはなれない、と上芝さんは言います。

(中略)



六 この技術を絶やしてもええんか？

(中略)

二メートルの長さの板と板を竹釘たけくぎでとめて、竹で編んだたがで締める。鉄の釘や接着剤せっちゃやくざいは使いません。これだけで中の液体をもらさず、一〇〇年以上もたせるのです。それには、板のひと削りひと削り、底にする「底板」の組み方、たがの編み方、たがの入れ方、すべての工程に細心の注意と工夫、技術が必要です。

もともとは、たが屋というたがを専門につくる職人がいました。しかし、桶がつくられなくなって、たが屋も成り立たなくなり、一九九六年、日本で最後のたが職人が廃業はいぎょうし、いなくなりました。

藤井製桶所の上芝さんたちは、たが職人がいなくなってからは、桶づくりとたがづくりの両方にを担になってきました。彼らが桶づくりをやめたら、もう、その技術を受けつぐ人は誰もいません。

(こんな大きな木桶は、日本にしか存在せん。その日本人が、木桶を捨てるんか？)

(中略)

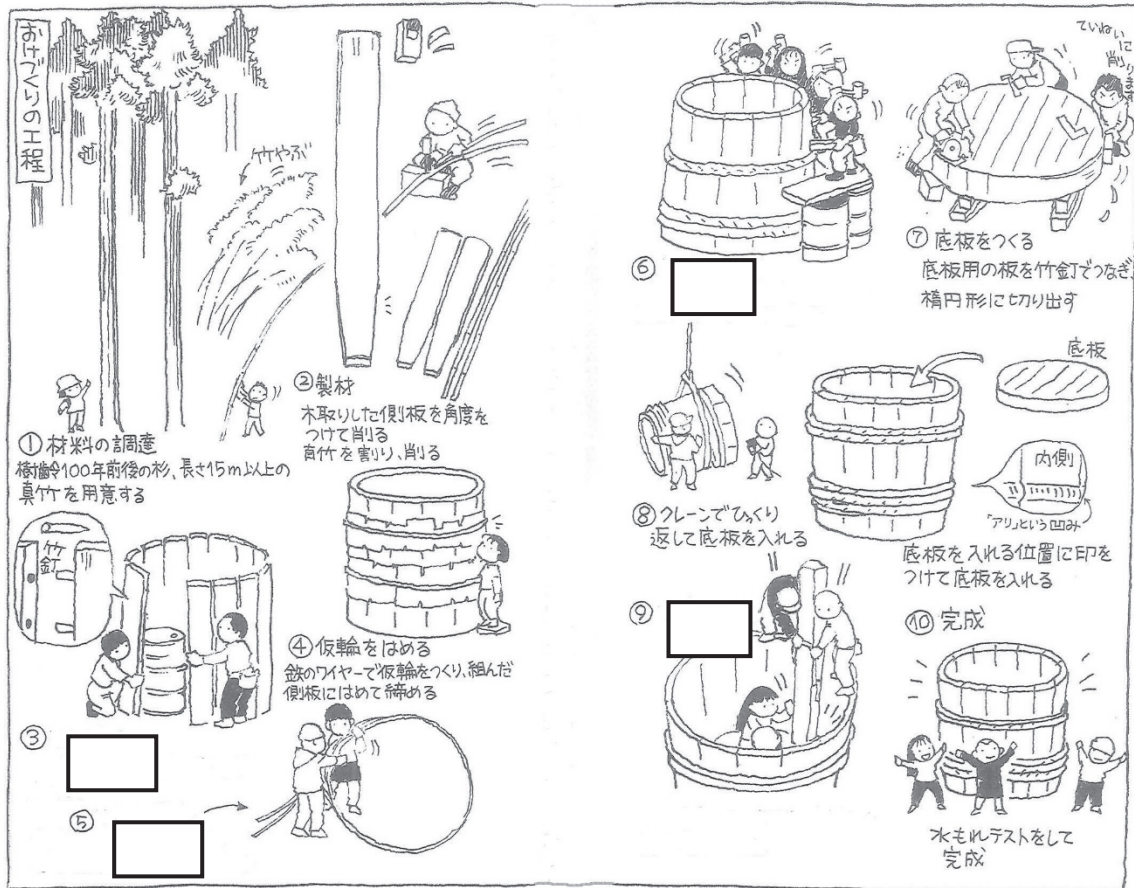
木桶は、樹齡一〇〇年以上の杉でつくります。

木は、二度生きる、といわれます。一度目の生は、この世に生を受け、成長し、成熟するまで。二度目の生は、伐りたおされた後。樹齡と同じ長さか、それ以上の年月を木材として生きることができず。もちろんそれは、木材を加工する人に大きく左右されるので、木を伐る木挽こびきさんや製材屋さん、そして桶師の腕にもよります。腕とは、技術はもちろんですが、どれほど木に敬意をはらい、託たくされた木の命を活いかそうと心をくだき、全力を尽くすか、ということでもあります。

木のたおし方、水分の抜き方、乾かし方、製材の仕方。どの作業ひとつをとっても手を抜いていいものはなく、結果として桶の寿命じゅみょうに関わってきます。

（竹内早希子『巨大おけを絶やすな！』）

日本の食文化を未来へつなぐ』岩波ジュニア新書）



桶づくりの工程図

〔問題一〕文章一について。「現在、国内に残っている木桶は四五〇〇〜四七〇〇本といわれていますが、」とありますが、醤油づくりにおいて、木桶の良いところと良くないところはどのような点があげられますか。それぞれ答えなさい。

〔問題二〕文章二では、桶の箍（たが）という部分が慣用句の中に用いられ、日常的に使われていたことがわかります。そのように生活に密着していた桶の作り方を示しているのが、9ページの「桶づくりの工程図」です。工程図の中の①〜⑩の番号は、木桶の製造工程の順番を示しています。③、⑤、⑥、⑨の工程にあてはまる説明を、次のア〜エからそれぞれ選び、記号で答えなさい。

- ア、胴突（どうつき）．．．胴突を落とし、決めた位置まで底板をはめこむ
- イ、たがを入れる．．．逆さまにしたおけにたがをはめ、ハンマーでたたいて落とす
- ウ、組み立て．．．削った側板を竹釘でつなぎ合わせる
- エ、たがを編む．．．竹を2本使って編み始め、途中とちゅうで2本足して4本で編む

〔問題三〕文章三について。戦後、酒づくりにおいて木桶を使わなくなった理由を、四点に分けて書きなさい。

〔問題四〕文章五・六について。

i 五において、「技能」は、「技術」とはどのような点が違うといっていますか。五の文中から三十字以内で抜き出なさい。

ii 「技能」を持つ人は、どのように木と向き合える人なのか、五の文中から、文末が「〜人」となるように、二〇字前後で抜き出なさい。

iii 次のページの新聞記事には、桶づくりとは異なった分野の職人ともいえる熟練の技術者に、桐朋女子の卒業生である文筆家の寺尾紗穂てらおさほさんがインタビュئرした時の内容が紹介しょうかいされています。みなさんと同じように、本文を読んだサツキさんとメイコさんが、この新聞記事を読みました。そのあと二人は、次のような会話をしています。会話の空らん《①》から《③》には、あてはまる適切な表現を、本文または記事の緑の線で囲まれた部分から抜き出し、空らん《④》には自分で考えて補い、会話を完成させなさい。ただし、字数制限のある場合はその字数で答えること。

サツキ「この新聞記事は、桶づくりとは全く違う分野のことだけれど、文章五・六と共通することが書かれています。例えは、記事に、『パソコンのはじきだす数値が唯一ゆいいつの正解とされるなら』という表現があるけれど、『パソコンのはじきだす数値』を『唯一の正解』と考える人って、文章五の《①十九字》と同じような考え方をする人だと思っわ。」

メイコ「なるほど。私は、技能についても書かれていると思うの。文章六では、『②一字』という語が、技能という言葉の言いかえになっていると感じるわ。記事では、元原発労働者の方の『③十二字』という言葉に、その技能をもつ人の姿勢が表れているのではないかしら。《④》の力をかりなければできないことがある、ということがこの記事からわかるわ。」

サツキ「そうね。記事の見出しに『何を軽視しているか』とあるのは、その大事な《④》の力を軽視しがちだからそうならないように、という意味がこめられているのね。」

メイコ「私たち、良い記事にめぐり合ったわね。」

# くらし ナビ

北海道の奈井江町のホールでライブがあった。響きを第一に設計されたと思われる空間で、非のつとどころのないパーゼンドルファーのピアノで歌わせてもらった。昼間はホールの近くの古道具屋の隣にマルシェが並び、その出店者さんたちも夜のライブを聞きに来てくれた。

そのうちの一人と打ち上げの席で隣になったところ、ステーションを沢山のホールが飛んでいました。ホテルなのか、何か精霊の光なのかわかりませんが、とにかく綺麗でした。と小さな声で教えてくれた。見えないものたちの世界がどうやら音楽とつながっていることは、各地のライブでこの

## プロムナード 寺尾 紗穂

よちに伝えられる「想像する世の中にはまの見えることばかりではない。それは音楽の話でもない。森崎和江「はは幻想婚」に収録



### 何を軽視しているか

技術から、機械や数値に基づいたものに明け渡され始めていた。

思い出すのは、元原発労働者として22年間働いてきたTさんから聞いた話だ。2000年代の原発では、若い人パソコンで現場を管理しはじめ、熟練の技術者たちの意見との衝突が目立ったという。

「パソコン上で出す数値と実際の研磨とは、全然違うんです。肌で感じて目で感じるわけです（中略）。人が機械でボルトあけたものは、コンピュータであけたのよりピタッといくんです」

また同世代の原発労働者Mさんは、タービン建屋でのボルトの手入れについて、きつ

思い出すのは、元原発労働者として22年間働いてきたTさんから聞いた話だ。2000年代の原発では、若い人がパソコンで現場を管理しはじめ、熟練の技術者たちの意見との衝突が目立ったという。

「パソコン上で出す数値と実際の研磨とは、全然違うんです。肌で感じて目で感じるわけです（中略）。人が機械でボルトあけたものは、コンピュータであけたのよりピタッといくんです」

また同世代の原発労働者Mさんは、タービン建屋でのボルトの手入れについて、きつ

く締めすぎたボルトは機械では緩まず、焼いて打つ力が必要だったと言った。トネル崩落でも劣化が話題になった接着系アンカーを原発でも使ったが、鉄筋が入り難い原発では、接着系アンカー

く締めすぎたボルトは機械では緩まず、焼いて打つ力の作業が必要だったと言った。

「どうしてもできないときはベテランの人を呼ばってきて焼かなきゃだめだ。聞きながらやってましたね。ベテランの人が減ってるのが現状です。だからトラブル起きたりしてるんじゃないですか」

パソコンのはじきだす数値が唯一の正解とされるなら、熟練者を育てる意識は消える。しかし現場はそれで無事に回るのか。安全のために必要な作業が完遂されるのだろうか。

日本経済新聞 2023年(令和5年)6月9日夕刊掲載

〔問題五〕次の資料「新聞の書評」は、本文を引用した本についての書評です。

聞きたい!

## 醤油造りと林業 意外な縁

高さも直径も約2呎。醤油や味噌の醸造に使われてきた巨大な木桶を作る技術を、自分たちの手で残そうとした醤油蔵元の奮闘を追う『巨大おけを絶やすな!』（岩波ジュニア新書）を書き上げた。「こだわりのある醤油屋さんが、100年から150年も持つ木



ノンフィクション作家

竹内 早希子 さん



桶で昔ながらの仕込みを続けてきた。その時間の流れ方にひかれたのかもしれない

小豆島の蔵元の5代目

が、150年使い続けた木桶が寿命で壊れたのをきっかけに友人の大手らと2012年、「木桶職人復活プロジェクト」を始める。当

時、日本で唯一残っていた醸造用大桶の製桶所で一から学んだり、たがになる長い真竹を探し求め天国の祖父が残した竹林に巡りあったり……行動力で桶作りに成功し、復活の動きは各地に広がっていく。

室町から江戸時代に大桶の普及で醤油や味噌の大量生産が可能になり、現在の和食の原形ができたこと。桶の材料の吉野杉が世代を超えた山守によって育まれていること。そうした歴史や背景から、桶と人と自然が一つの文化を成していることも見えてくる。「日本の食文化である発酵食品が、林業ともつながっていたりするのが桶の面白いところ」。

竹内さんは大学卒業後、有機農産物の宅配会社で品質管理を担当し、「生産者に話を聞くのが好きになった」。東日本大震災で津波被害を受けた岩手県の醤油蔵の再生劇『奇跡の醬』で16年にデビュー。会社勤務や子育ての傍ら執筆し「幼い子供たちを連れて取材にいったりしました」。4作目の本作も20年前の20

「これからも「今、この時代の出来事を書き留め、若い世代に手渡してゆきたい」という。(佐藤憲一)

最初に示した本文からわかるように、今や、「木桶」は生活必需品にはならないばかりか、消滅の危機にあり、絶やさないうに努力する必要があるものとなっています。この書評を読むと、本文がその消滅寸前の「木桶」を何とか次世代につながるとうとする「木桶職人復活プロジェクト」の様子が書かれている本からの引用であることがわかります。本文とこの書評に関する次の問いに答えなさい。

i この記事の見出しに「意外な縁<sup>えん</sup>」とありますが、なぜ「意外な」と書かれているのか、記事の赤い囲みの部分からわかることをまとめなさい。

ii さて、この問題は、あなたの考えを表現する問題です。

あなたは今、日本の文化と伝統を担う次のアゝカのものが消滅の危機にあるという仮定のもとで、それを復活させるために、様々な分野の人と協力してプロジェクトチームを作ろうと考えています。後のアゝカの中からプロジェクトの対象にしたいものの一つを選び、次の二つの視点で解答らんにごうように、自分の考えを書きなさい。

- ① その対象となるものの魅力<sup>みりょく</sup>を、自分の生活の中から具体的な体験とともに紹介する（一八〇〜二〇〇字）
- ② 自分がどのような立場になって、どのような分野の人々とチームを作って、その対象となるものを消滅の危機から救い、将来につなげていこうと考えるか（一八〇〜二〇〇字）

ア、着物	イ、筆	ウ、襖 <sup>ふすま</sup> や障子 <sup>しょうじ</sup>	エ、畳 <sup>たたみ</sup>	オ、蜂蜜 <sup>はちみつ</sup>	カ、海苔 <sup>のり</sup>
------	-----	--	--------------------	----------------------	--------------------

