

設問番号	(1)
解答又は 解答例	日本の職人文化と中国の商人文化の違いは、それぞれの社会における職業観や経済活動の歴史的発展と深く関係している。もちろん、日本にも商人文化があり、中国にも優れた職人文化が存在するため、両者を単純に対立させることはできない。しかし、社会的に形成された価値観の違いとして比較することは可能である。 日本の職人文化の形成には、中世から近世にかけて発達した専門的な職能集団と、江戸時代の比較的安定した社会環境が大きく関係している。中世には寺社や武家の需要を背景として様々な職人集団が形成され、近世になると都市の発達に伴って、大工、鍛冶、染物、陶工など多様な職業が発展した。そこでは親方と弟子の関係を通して技術を継承する徒弟的な仕組みが重要であり、長期間の修業によって一つの技術を磨くことが重視された。こうした環境から、製品の完成度だけでなく、仕事そのものに誇りを持ち、細部まで手を抜かないという「職人氣質」が形成されたと考えられる。 また、江戸時代には職業や家業が世代を超えて継承される傾向が強く、同じ仕事を長期間続けることが社会的信用にもつながった。明治以降の工業化においても、このような熟練技術や品質を重視する考え方は一定程度受け継がれ、日本の製造業を支える文化的基盤の一つとなった。 これに対して、中国では古くから広大な国土を背景に地域間交易が発達し、商人が各地を移動して商品を流通させる活動が盛んであった。特に明清時代には商品経済が大きく発展し、徽商や晋商など、出身地域や血縁・地縁を基盤とする商人集団が全国的に活動した。彼らにとって重要だったのは、特定の土地や一つの技術に固定されることよりも、各地の市場情報を把握し、人間関係や信用のネットワークを築きながら商機を見いだすことであった。そのため、中国の商人文化では、信用を意味する「信」や人間関係を重視するとともに、状況の変化に柔軟に対応する能力が発達した。 ただし、中国では儒教的な価値観のもとで商業や利益追求が必ずしも高く評価されたわけではない。「士農工商」という言葉自体も中国古典に由来するが、本来は四つの職業を指す概念であり、単純な身分序列ではなかった。それでも伝統社会では「士」が文化的権威を持ったため、成功した商人は教育を重視し、土地を購入したり子弟を科挙に参加させたりして、商業的成功を社会的地位へ転換しようとする傾向も見られた。 このように、日本の職人文化が「一つの仕事を深く究め、技術と品質を継承する」という方向に特色を示したのに対し、中国の商人文化は「広い市場を動き、人間関係と情報を利用して商機をつかむ」という方向に特色を示したといえる。その背景には、日本の比較的固定的な職業・家業構造と、中国の広域的な市場経済や人的ネットワークの発達という歴史的条件の違いがあったのである。
出題の意図	本問は、日本の職人文化と中国の商人文化という対照的な文化現象を手がかりとして、その背景にある日中両社会の歴史的・社会的特徴を比較考察する能力を問うものである。単に「日本人は職人氣質である」「中国人は商売に長けている」といった一般

論】

	的なイメージを述べるのではなく、それぞれの文化がどのような歴史的条件のもとで形成されてきたのかを具体的に説明することを求める。 日本については、職能集団や徒弟的な技術継承、家業意識、近世都市社会の発展など、中国については、広域的な商品流通、明清期の商業発展、地縁・血縁を基盤とする商人ネットワークなどが考察の手がかりとなる。こうした歴史的背景を踏まえながら、両者の相違を一面的な民族性に還元せず、社会構造や経済活動、価値観との関係から論理的に比較・説明できるかを評価することを目的とする。
--	--

設問番号	(2)
解答又は 解答例	日本と中国はともに米を主食とする地域を含み、箸を使用するなど、食文化に多くの共通点を持っている。しかし、食材の選択、調理方法、食事の形式や食事に対する考え方にはさまざまな違いがあり、それらは日常生活や人間関係にも影響を与えている。 まず、日本の食文化では、素材そのものの味や季節感を重視する傾向が強い。刺身や寿司に代表されるように、生の食材を利用する料理が発達し、出汁を用いて素材の味を生かす調理も多い。また、「旬」という考え方が重視され、季節ごとの魚介類や野菜を食卓に取り入れる習慣がある。盛り付けや器にも季節を表現することがあり、食事は単なる栄養摂取ではなく、自然の変化を感じる機会にもなっている。 これに対して中国では、加熱調理を基本とし、炒める、煮る、蒸す、揚げるなど多様な調理方法が発達してきた。また、中国は国土が広いため、気候や産物の違いによって地域ごとに異なる食文化が形成されている。例えば、南方では米、北方では小麦を使った麺類や饅頭などが重要な主食となっている。四川料理の辛味、広東料理の素材を生かした調理などに見られるように、地域性の豊かさは中国の食文化の大きな特徴である。 こうした違いは、食事をめぐる人間関係にも表れている。日本では、一人一人に飯椀、汁椀、皿などを配膳する形式が一般的であり、それぞれが自分に配された料理を食べることが多い。これに対して、中国では複数の料理を食卓の中央に置き、それを参加者が取り分けて食べる形式が広く見られる。そのため、中国の食事は家族や友人、仕事上の関係者などとの交流の場として重要な意味を持つ。宴席では料理を豊富に用意して客をもてなすことが重視され、食事を通じて人間関係を形成・維持するという側面も強い。 さらに、食文化は日常の生活習慣にも影響する。日本では弁当や定食のように、一人分の料理を一定の構成にまとめる形式が発達しており、学校や職場における昼食にも広く定着している。一方、中国では家族や複数の人が料理を共有する食事形態が伝統的に重視されてきた。外食においても円卓を囲み、多数の料理を注文して分け合うことが、人々の交流を促す役割を果たしている。 また、食と健康との関係にも特徴がある。日本には栄養のバランスや季節の食材を重

論】

	視する考え方があり、中国にも「医食同源」に近い発想や、食材の性質と身体の状態との調和を重視する伝統的な食養生の考え方がある。食べ物は空腹を満たすものだけではなく、健康な生活を維持するものとして理解されてきたのである。 以上のように、日本と中国の食文化の違いは料理そのものだけに存在するのではない。それぞれの自然環境、地域性、歴史、家族関係や社会関係と結びつきながら形成され、現代の日常生活にも影響を与えている。ただし、現在では外食産業の発達や国際化、生活様式の変化によって両国の食生活も多様化している。したがって、両者を固定的に捉えるのではなく、共通点と相違点、さらに伝統と現代の変化を合わせて考えることが重要である。
出題の意図	本問は、日本と中国の食文化の相違を具体的に捉え、それが人々の日常生活や社会関係にどのような影響を与えているかを比較・考察する能力を問うものである。単に日本料理と中国料理の食材や味付け、調理法の違いを列挙するのではなく、食事の形式、食材や季節に対する意識、地域性、家族や集団での食事のあり方などにも着目し、それらが生活習慣や人間関係、健康観などとどのように結びついているかを論理的に説明することを求める。 また、こうした相違が両国の自然環境、歴史、社会的慣習などを背景として形成されてきたことを理解しているかも評価の対象とする。同時に、「日本人はこうである」「中国人はこうである」と固定的に捉えるのではなく、両国の内部に存在する地域差や個人差、さらに現代社会における食生活の変化や相互影響にも留意しながら、多面的に日中の食文化を比較する力を評価することを目的とする。