

記入日： 2025 年 11 月 20 日

入試問題 出題の意図

入試制度：学士編入学選抜

科 目：生物

出題の意図：

本設問群は、清酒製造に関わる微生物の機能理解から、分子生化学および実験応用までを総合的に問うものである。問1では、麹菌・酵母・乳酸菌の特徴と役割を関連づけて説明させ、発酵における微生物の協働を理解しているかをみる。問2では、タンパク質分解酵素やアミノ酸、遺伝情報の関係を通して、生命現象の基礎原理を論理的に説明できるかを評価する。問3では、麹菌の突然変異株取得を題材に、実験手順の意図や変異の仕組み、育種上の課題を科学的に考察する力を確認する。全体として、基礎知識に基づき、発酵科学の現象を体系的に理解し応用できる力を評価することを意図している。