6-03 · 6-2 먹거리와 농업
06 환경과 지속가능성 · 교재 p.152

2026년 3월 고2 학평 36번

2026년 3월 시행 · 전국연합학력평가

Archaeological evidence suggests that various crops were being ① cultivated as early as 9500 BC in the Levant. Over the millennia, continuous innovations have boosted agricultural productivity while ② reduced manual labor. However, the growing global population will always demand more food. It is ③ projected that by 2050, the world's population will increase to 9.7 billion, which will require global food production ④ to rise by at least 70% to meet demand. Despite this need, only a small portion of the Earth's surface is suitable for farming due to limitations such as climate, topography, soil quality, and technology. Political and economic factors, including land ownership patterns, environmental laws, and population density, also influence agricultural land use. In fact, the amount of land used for agriculture has been declining. In 2013, around 18.6 million square miles was used for food production, ⑤ compared to 19.5 million square miles in 1991.

1. 어법 윗글의 밑줄 친 부분 중, 어법상 틀린 것은?

① ② ③ ④ ⑤

2. 제목 윗글의 제목으로 가장 적절한 것은?

① Farmland Is Growing Rapidly
② Why Food Demand Will Fall
③ More Mouths, Less Farmland: The Food Challenge Ahead
④ Agriculture Began in 2050
⑤ Technology Ends Farming Limits

2025년 3월 고2 학평 29번

2025년 3월 시행 · 전국연합학력평가

The ① absence of the social dimension in food writing might suggest that the flavor of food is taking a back seat. I suspect that most people view flavor as of ② secondary importance in social settings where food is served. Although our social gatherings coalesce around food, the meaning of these gatherings does not seem to depend on flavor. Flavor assists with the ③ narrow purpose of filling the belly, and once that is accomplished it provides the backdrop for whatever social dynamics characterize the gathering. These can be understood ④ independently of the flavor of the food on offer, the appreciation of which is understood to be personal and subjective. According to this conventional wisdom, the ceremonies and rituals around food, the social events that supply food with its meaning, do not depend on the quality of sensations provided by the food. To focus excessively on flavor is to miss the ⑤ larger significance of these social relations.

1. 어휘 윗글의 밑줄 친 부분 중, 문맥상 낱말의 쓰임이 적절하지 않은 것은?

① ② ③ ④ ⑤

2. 요지 윗글의 요지로 가장 적절한 것은?

① 음식의 맛이 사회적 모임의 의미를 결정한다.
② 사람들은 모임에서 맛에 가장 집중한다.
③ 맛은 객관적으로 평가된다.
④ 음식에 관한 글은 사회적 측면을 다루지 않는다.
⑤ 통념에 따르면 음식을 둘러싼 사회적 모임의 의미는 맛과 무관하며, 맛은 부차적인 것으로 여겨진다.

2024년 9월 고2 학평 35번

2024년 9월 시행 · 전국연합학력평가

Minimal processing can be one of the best ways to keep original flavors and taste, without any need to add artificial flavoring or additives, or too much salt. ① This would also be the efficient way to keep most nutrients, especially the most sensitive ones such as many vitamins and anti-oxidants. ② Milling of cereals is one of the most harsh processes which dramatically affect nutrient content. ③ While grains are naturally very rich in micronutrients, anti-oxidants and fiber (i.e. in wholemeal flour or flakes), milling usually removes the vast majority of minerals, vitamins and fibers to raise white flour. ④ White bread became popular in Europe during the nineteenth century. ⑤ Such a spoilage of key nutrients and fiber is no longer acceptable in the context of a sustainable diet aiming at an optimal nutrient density and health protection. In contrast, fermentation of various foodstuffs or germination of grains are traditional, locally accessible, low-energy and highly nutritious processes of sounded interest.

1. 무관한 문장 윗글에서 전체 흐름과 관계 없는 문장은?

① ② ③ ④ ⑤

2. 주제 윗글의 주제로 가장 적절한 것은?

① why white flour is the most nutritious
② minimal processing to preserve flavor and nutrients in food
③ how to add artificial flavors
④ the high energy cost of fermentation
⑤ why vitamins are added after milling

2024년 3월 고2 학평 35번

2024년 3월 시행 · 전국연합학력평가

We are the only species that seasons its food, deliberately altering it with the highly flavored plant parts we call herbs and spices. (①) Many spices have antibacterial properties—in fact, common seasonings such as garlic, onion, and oregano inhibit the growth of almost every bacterium tested. (②) And the cultures that make the heaviest use of spices—think of the garlic and black pepper of Thai food, the ginger and coriander of India, the chili peppers of Mexico—come from warmer climates, where bacterial spoilage is a bigger issue. (③) In contrast, the most lightly spiced cuisines—those of Scandinavia and northern Europe—are from cooler climates. (④) Our uniquely human attention to flavor, in this case the flavor of spices, turns out to have arisen as a matter of life and death. (⑤)

1. 문장 삽입 글의 흐름으로 보아, 다음 문장이 들어가기에 가장 적절한 곳은?

It’s quite possible that our taste for spices has an evolutionary root.

① ② ③ ④ ⑤

2. 제목 윗글의 제목으로 가장 적절한 것은?

① Northern Europe Loves Spicy Food
② Spices Encourage Bacteria
③ Seasoning Is Purely a Matter of Taste
④ Spice for Survival: Why Warm Climates Love Seasoning
⑤ All Animals Season Their Food

정답 및 해설

6-03 **1.**② **2.**③ · 6-04 **1.**① **2.**⑤ · 6-05 **1.**④ **2.**② · 6-06 **1.**① **2.**④

6-03 · 2026년 3월 고2 학평 36번

1. ② while 뒤에 주어와 be동사가 생략된 능동의 분사구문이므로 reducing이 알맞다. ② reduced → reducing.

2. ③ 인구 증가로 2050년까지 식량 생산이 70% 늘어야 하지만 경작 가능한 땅은 제한되고 오히려 줄고 있다는 글이다.

6-04 · 2025년 3월 고2 학평 29번

1. ① 음식에 관한 글에서 사회적 측면이 '두드러지는' 것은 맛이 뒷전으로 밀리고 있음을 시사한다. ① absence → prominence.

2. ⑤ 통념상 음식 모임의 의미는 사회적 관계에 있고, 맛은 배를 채우는 배경일 뿐 부차적인 것으로 여겨진다는 것이 요지다.

6-05 · 2024년 9월 고2 학평 35번

1. ④ 글은 최소 가공으로 맛과 영양을 지켜야 한다는 내용이다. ④는 흰 빵이 유행한 시기 이야기로 흐름과 무관하다.

2. ② 최소 가공은 원래의 맛과 영양을 지키는 방법이며, 도정처럼 영양을 크게 잃는 가공 대신 발효나 발아가 바람직하다는 내용이다.

6-06 · 2024년 3월 고2 학평 35번

1. ① 인간만 음식에 양념을 한다는 문장 뒤에 향신료 취향에 진화적 뿌리가 있다는 가설이 오고, 이어 향신료의 항균성이라는 근거가 나온다.

2. ④ 향신료는 항균 효과가 있어, 음식이 쉽게 상하는 더운 지역일수록 향신료를 많이 쓰게 되었다는 글이다.