

社団法人 日本フードスペシャリスト協会  
Japan Association for Food Specialist

〒 170-0004 東京都豊島区北大塚 1-16-6  
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389  
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org



CONTENTS

巻頭言	若い人に求めたいもの	1
フードビジネスの窓	「安心・安全」な食事と感謝と真心のサービス“マザーフード”	2
特別企画	出前授業について「食」の現場の話を聞こう! 見学しよう!! 体験しよう!!!	4
味・お国自慢	米どころ秋田の郷土料理	7
	三大銘醸地 広島西条の美酒鍋	8
認定試験	平成21年度資格認定試験終る/問題及び正解	9
ぶっくえんど	『健康不安社会を生きる』	19
	『だしの秘密 -みえてきた日本人の嗜好の原点-』	19
事務局から		20



巻頭言

若い人に求めたいもの

正栄食品工業株式会社 取締役会長 本多 栄二

挑戦する気迫を

他人の力を借り、他人の援助を求め、社会は、国は面倒を見るのが当然であるかのような底流があるのは否めませんが、私が若い人に求めたいのは、「自分のことは自分で解決する」という気構えと、「自ら挑戦する」という気迫をもつことです。

そして、自分のことは自分で解決できるように仕向けるのが「教育」ではないでしょうか。

「企業は人なり」企業では、こうした人材の育成が望まれます。

たとえば、日本の農業を考えてみますと、海外に比べて人件費が何倍か高いといわれる日本では、農産物の生産を海外に依存してしまっていますが、農業は先端技術のかたまりでもあります。先端技術をもって、人件費の倍率以上に効率性を高めることで、国内の産業を振興することができないか。

日本の若者には、農業の効率性を高めるための課題を自ら見だし、そしてそれに挑戦する気迫をもってもらいたいものです。

夢を持ってない失業者

1945年、日本の敗戦により海外から引上げ、職を失った帰還兵は400万人にのぼります。しかし、失職者の大部分は 農業・水産業関連の第一次産業に吸収されました。その後、日本は軽工業化の道を歩み、10年後には日本再建・復興を果たすこととなりました。

昨秋、世界経済を急変させた“リーマンショック”のあおりを受け、日本でも失業者が急増しました。しかし、その数は1945年の敗戦時ほど多くはありません。現在の状況は、敗戦時に比べれば農地も余るほどあり、住宅事情もはるかに恵まれ、収容力は充分に存在しています。

一方、世界経済は自由化が進み、保護政策は撤廃を余儀なくされています。

“帰農”から復興・再建の夢をもって挑戦する気迫が望まれます。

## 「安心・安全」な食事と感謝と真心のサービス“マザーフード”

シダックス株式会社 代表取締役社長 志太 勤一

### ■シダックスの歩み

シダックスは、1960年に社員食堂を運営する給食会社として(当時、富士食品工業株式会社)フードサービス事業をスタートさせました。その後、店舗数や事業領域を拡大し、現在では保育園、学校、社員食堂、病院、介護施設などでの食事提供をはじめ、国内外で展開するスペシャリティレストラン、レストランカラオケ、スイーツブティックなど、約3,200の店舗・施設で一日平均60万食の食事を提供しています。

フードサービスに加えて、2007年には施設内売店運営のシダックスアイ、車両運行管理をはじめ自治体業務を一括受託するなどトータルアウトソーシングサービスを展開する大新東をグループに迎え、シダックスグループは人生のあらゆる場面でサービスを提供する「総合サービス企業グループ」へと進化してまいりました。

### ■企業理念“マザーフード”の考え方

シダックスグループはこのように多岐にわたる事業を展開しておりますが、“マザーフード”という企業理念を、グループ全体で共有しています。“マザーフード”という言葉には「母なる地球が育んだ豊かな大地と海の恵みを、すべてのお客様に母親のように真心を込めてお届けする」という意味が込められています。美味しく「安心・安全」な食事を提供することはもちろんのこと、母親が子どもに愛情を注ぐのと同じようにお客様と接し、サービスを提供するよう心がけ、実践しています。“マザーフード”は、食にとどまらず、すべてのサービスの場において、また、あらゆる業務において「真心」と「感謝」を提供するという、私たちのベースとなる考え方なのです。

### ■「安心・安全」の追求

近年、事故米事件、冷凍餃子事件など、食の「安心・安全」を揺るがすさまざまな事件が起きました。食品業界は販売中止など対応に追われ、消費者は食に対して不信感を持つなど、大きな打撃を受け

たことは記憶に新しいことです。

シダックスグループはお客様に「安心・安全」な食事を提供することが最重要であると考え、10年以上前から、「安心・安全」が保証できる食材を調達する仕組みづくりに取り組んでまいりました。その成果の一つがシダックスグループ内で使用する食材の一括購買、一元物流を行う「エスロジックス」という仕組みです。エスロジックスでは食材の生産工場や畑などへの現地調査を行い、本当に信頼できる会社の信頼できる商品だけを仕入れています。取り扱うすべての食材で品質保証書を保持し、原産地、成分表、アレルギーなどの情報を把握できる食材のみを使用しています。

さらに調理工程においては、HACCPをもとにシダックス独自に定めた衛生基準(給食HACCAP)に基づいて調理するなど、衛生面にも常に気を配っています。

これらは食を提供する企業としては当たり前の取り組みですが、すべて母親のような愛情と真心でサービスを提供する“マザーフード”の考え方に基づき、お客様により健康になっていただきたいという想いで推進しているものです。これらの仕組みのおかげで、シダックスではお客様に大きな混乱をもたらすことなく、「安心・安全」な食事を提供し続けることができました。

### ■“マザーフード”メニューフェア

日本の古きよき食文化を伝え続ける。これもシダックスの考える“マザーフード”の一つです。中でも、身体を作る大切な栄養を豊富に含んでいる「旬」を頂くことは、昔からの日本人の食生活の源として、健康を保つ知恵として受け継がれてきた食文化です。しかし現代は食材の栽培・加工技術、食品の冷凍技術の発達により、季節を問わずあらゆる食材が手に入るようになりました。その結果、ある意味では食の豊かさを得た一方で、旬を味わうことを含め、引継がれるべき食文化は薄れつつあります。シダックスでは、食材には旬があるという原点に立ち返り、豊かな恵みに感謝し、食文化を再認識する目的で、“マザーフード”メニューフェアを定期的実施しています。

フェアではその時々季節を感じていただける「安心・安全」な食材を選び、グループ内の全業態の店舗・施設において、統一食材を使用した特別メニューを期間限定で提供しています。

これまで、じゃがいも（北海道今金町産）、キャベツ（神奈川県三浦半島初声地区産）、さつまいも（茨城県大洗地区産）、玉ねぎ（佐賀県白石町産）、さんま（北海道根室市花咲港等）といったフェアを開催してまいりました。いずれも特定の地域からとれ、生産者の顔や物流の過程まで見える国産の食材を選



んでいます。さらに、これらの情報をまとめたポスター・チラシを掲示・配布し、旬の食材や地域の知識などもお伝えしています。

2010年春には食材に「たけのこ」を選び、フェアを開催する予定です。

### ■真心のサービス

「食」を一つの切り口に、シダックスの“マザーフード”について紹介してまいりましたが、私たちが真に豊かな食生活を送るために大切なのは食材や仕組み以上に、母親同様お客様をわが子のように想う「真心」と「愛情」だと考えています。

フードサービスを営む事業者として、「安心・安全」な食材を選び、衛生的な環境で調理し、美味しい食事を提供するという仕組みを構築するのは大前提です。その上で調理や接客をする一人ひとりがお客様に対して愛情を注ぎサービスを提供することによって、お客様に食事を楽しんでいただくことができ、食事によって力を得ていただき、食事を通して幸せな気持ちになっていただけるのだと私たちは考えています。

シダックスはこれからも“マザーフード”の考え方に基づいた、仕組みづくり、フェアやイベントの実施、真心のサービスによって、フードサービス事業のみならず、すべてのサービス領域において、お客様の幸せな生活のお手伝いをさせていただきたいと願っています。

## 会社案内

シダックスグループは、約3,200の店舗・施設で、一日平均60万食を提供するフードサービスを中心に、車両運行管理業務、各種施設の運営業務を一括受託するトータルアウトソーシングを行う総合サービス企業です。



社名	シダックス株式会社
代表取締役社長	志太 勤一
設立	2001年（持ち株会社として。フードサービスとしては1959年創業）
事業内容	子会社を通じて以下の事業を展開：エスロジックス事業、コントラクトフードサービス事業、メディカルフードサービス事業、レストランカラオケ事業、コンビニエンス中食事業、スペシャリティーレストラン事業、トータルアウトソーシング事業
資本金	10,781百万円
従業員数	約42,000人
売上高	218,480百万円（2009年3月期）
本社所在地	〒150-0041東京都渋谷区神南1-12-13 渋谷シダックスビレッジ

2009年12月末現在

## 出前授業について 「食」の現場の話を聞こう！ 見学しよう！！ 体験しよう!!!

和洋女子大学家政学群生活環境学類 大須賀 彰子

### 「食」の現場に結びつける取り組みを

本学類において、「食」に対して興味を持つ学生に対して、フードスペシャリスト受験資格を取得できるようにカリキュラムを編成しており、資格試験を受ける学生も7割近くに及びます。フードスペシャリスト資格を取得するには、「フードスペシャリスト論」「食品の官能評価・鑑別論」「食物学に関する科目」「食品の安全性に関する科目」「調理学に関する科目」「栄養と健康に関する科目」「食品流通・消費に関する科目」「フードコーディネイト論」の所定の単位を修得し、フードスペシャリスト資格認定試験に合格し、かつ卒業することが必要です。

フードスペシャリスト資格認定試験を受けるために、所定の単位を修得しなくてはなりません。そのための授業は教科書や参考書を使用することが多く、体験的に行う授業実験や実習、演習の科目が少ないのが現状です。教科書や参考書は基礎知識を身につける手段として必要ですが、調理学実習や食品学実験、食品官能評価・鑑別演習などは、学生自身が得られた基礎知識をもとに実践し、知識を血肉にして身につけることができる手段として効果的であると考えます。

本学類では、フードスペシャリストの科目をはじめとして体験的に学ぶ科目が多くあります。その中でも「食分野」については、実際の現場の方の話を伺う、工場などに見学に行くなど様々な取り組みを行っています。また、特色ある授業の一つとして「日本茶アドバイザー」の受験資格を取得するための授業を開設しています。

今回は「食の現場の話を聞こう！見学しよう！！体験しよう!!!」をテーマに、過去5年間の本学類における実践をいくつか紹介します。

### 1. 食品企業の出張講座と工場見学の実施

#### (1) 東洋精米機製作所の出張講座

東洋精米機製作所の出張講座「環境からみる日本

人の主食—お米—」をテーマに依頼しました。最初にBG無洗米とは何か、無洗米が環境に優しい原因、おいしく炊くコツなどについて、講義がありました。講義の後、実際に触って無洗米と精白米の違い、包装袋からの無洗米の種類を確認し、米のとぎ汁からでるヌカや米の中の異物を取り除く機械についての説明を受けました。実際に無洗米と精白米を試食し、日本人の主食である米について、講師の先生と学生が意見を交換し、最後にまとめたものをポスター発表しました。この出張講座により、「米」について、より強い興味と理解が得られ、学生の見ていた角度が、今までよりも一つ増えました。



米を実際に触ってみる



米ぬかの実験



発表会の様子

## (2) 千葉ヤクルト工場の見学

千葉ヤクルト工場の見学「身体によい乳酸菌飲料を知る」をテーマに実施しました。最初にヤクルトについての歴史、ヤクルトができるまで、ヤクルトの環境への取り組みなどの講義がありました。講義の後、千葉ヤクルト工場内の見学、試飲があり、ヤクルトが身体によい理由、環境への取り組みについて、現場の方と学生が意見交換をしました。この工場見学により、「身体によい乳酸菌飲料（ヤクルト）」について、より強い興味と理解が得られ、学生の見ていた角度が今までよりも一つ増えました。



最初に説明があります



工場内の見学

## (3) Switch! Station浦安のオール電化住宅の見学

Switch! Station浦安の見学では、「オール電化住宅を知ろう」をテーマに、IHクッキングヒーターやエコキュートなどのオール電化を体験しました。最初にオール電化のエコライフについての講義がありました。講義の後に、実際に太陽光や大気熱を上手に活用した優れた環境性と経済性を両立させるオール電化住宅の見学とIHクッキングヒーターを用いた「エコクッキング」についての実習がありました。この見学により、住むことや食べることなど生活をする上で環境に対して、学生の見ていた角度が今までよりも増えました。



IHクッキングヒーターの説明



炒飯のデモンストレーション

## (4) 味の素の出張講座

味の素の出張講座では、「おいしさや味を感じる仕組みを知ろう」をテーマに、おいしさや味を感じる仕組み、うま味についての講義がありました。講義のあと、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の五味識別試験、うま味の相乗効果を体験しました。学生は2つの体験から、味覚について、より深い興味と理解が深められ、また新たな扉が開かれました。

## (5) その他授業内における工場見学

食品の流通・消費に関する科目の中でも、食品企業の工場見学を実施しています。実施した中の一部

を紹介します。

味の素KK株式会社川崎工場では最初に会社概要、グルタミン酸ナトリウムができるまでの説明があり、その後に「ほんだし」、「CookDo」工場を見学しました。雪印乳業株式会社横浜チーズ工場チーズハウスでは、最初に、会社概要とチーズの製造工程についての説明があり、その後チーズ工場の見学がありました。見学後にチーズの試食をしました。崎陽軒横浜工場では「シウマイ」ができるまでの過程、原材料を混ぜ合わせるところから、箱に詰められるまでを説明を聞きながら、工場内を見学しました。見学後、できたてのシウマイを試食しました。

いずれの工場見学においても、学生が最後に現場の方と意見交換をすることにより、より深い興味と理解が得られ、また新たな扉を開くことができました。

## 2. 特色ある授業：「生活と日本茶」

### （日本茶アドバイザー受験資格取得）

本学類では、特色ある授業の一つとして、昨年度より「日本茶アドバイザー受験資格」を取得できる授業を開講しています。日本茶アドバイザーとは、日本茶に対する関心が高く、茶全般の知識及び技術の程度が消費者の指導・助言やインストラクターのアシスタントとしての適格性を備えた初級指導者です。なぜ日本茶か…今、多くの場面で「日本茶」が注目されています。日本茶をテーマにしたテレビ番組や雑誌、書籍は反響を呼び、各地に「日本茶カフェ」がオープンするなど、日本茶のもつ健康効果や味わい、くつろぎのイメージが見直されています。しかし、「日本茶」に関する専門的な知識や技術を持っている人は少なく、そうしたスペシャリストへのニーズは高まっています（日本茶インストラクター協会HPより）。また、私たちも食事をするとき飲み物は欠かせないものであると思い、飲み物に注目し、日本茶から進めているところです。このように、本学類では、フードスペシャリスト資格だけでなく、希望者を対象に日本茶アドバイザーを取得させることにより、「食」に対する様々な角度から専門的な知識を深め、実践につなげていくことを目指しています。日本茶アドバイザーの授業の中では、日本茶インストラクター協会の講師が茶の鑑定審査実習やインストラクション実習を担当し、現場での知識や経験をもとにデモン

ストレーションをし、その後、学生が実習を行います。

さらに、本学の佐倉にあるセミナーハウスの敷地内に茶畑がありますので、そこで、学生は実際に茶畑を見て茶摘みをし、日本茶を作り、茶を淹れて味わう経験ができます。

授業だけでなく、実際に茶が育つ様子から加工して味わうまでの工程を体験し、学生のより強い興味と理解につながっていると考え、今後も続けていきたいと思っています。



茶摘みの様子



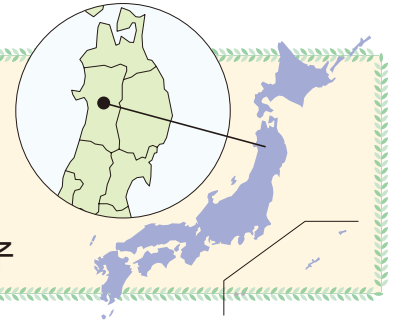
日本茶の完成

### 最後に

本学では、体験的授業として実際の現場の方の話を伺う、工場などに見学に行くなど様々な取り組みを行っています。また、特色ある授業の一つとして「日本茶アドバイザー」の受験資格を取得するための授業を開講しています。今回はその一部を紹介していきました。授業内では教科書や参考書を用いて、知識として備えるべきことも多くありますが、少し趣向を変えて、いろいろな角度から知識を身につけ、新たな扉を開かせることにより、より学生の強い興味を引き、理解を深められる効果があることを実感しています。今後も、いろいろな体験的授業を積極的に取り組んでいきたいと思っています。

## 米どころ秋田の郷土料理

聖霊女子短期大学 生活文化科 大野 智子



### 秋田県をご存知ですか？

秋田県は、東北地方の北西部に位置し、山々に囲まれ、日本海に注ぐ河川のある自然豊かな風土に恵まれている。また、東側に連なる奥羽山脈が冷風のヤマセを遮り、昼夜の温度差が生じることによって、稲の生育に適した環境を生み出している。

今回は、米どころ秋田県の郷土料理に注目し、ほんの一部ではあるが皆様にご紹介したい。

### 「だまこ鍋」「こざきねり」～昔ながらの米料理～

2007年度水稻の収穫量は、全国で870万5,000tであり、うち秋田県は54万9,500tと都道府県別では第3位となっている。また、県内の農業産出額に占める米の割合は59.0%であり、農業の中心は米の生産となっていることが分かる。そのうち、生産量の約8割はあきたこまちが占めている。光沢があり粘りの強い全国的にも有名なあきたこまちは、1984年にコシヒカリと奥羽292号をかけあわせて誕生したもので、秋田生まれの美女といわれる小野小町にちなんで名づけられた。

現在、米消費量は減少傾向にあるが、地産地消の推進や生活習慣病予防の観点からも米料理は注目されている。

秋田県の郷土料理といえば、「きりたんぼ」が全国的にも知られているが、「だまこもち」は、きりたんぼよりも手軽に家庭で調理することができる。新米を固めに炊いて半搗きにしたものを、直径2cm程度に丸めて団子状にしたものを「だまこもち」と呼んでいる。「だまこ」とはお手玉を表した方言である。「だまこもち」を鍋仕立てにしたものが「だまこ鍋」と呼ばれ、米の収穫時の行事食として主に南秋田郡の農家で食べられていた。

また、米粉を使用した「こざきねり」は田植え仲間のごちそうとして昔は決まって出されていた。弱火で練り上げ、塩や砂糖、酢で味付けをしてきゅうりや果物で彩り豊かに仕上げる。「こざき」とは砕け米を指しており節米の役目も果たしていた。

### おわりに

食の多様化により、古くから食されていた郷土料理の伝承が困難な時代ではあるが、若い世代にも秋田県の地域性を理解した上で、地元の米料理を受け継いでいってもらえるよう努めていきたい。

### 参考文献

「秋田魁年鑑2010年版」、秋田魁新報社、2009  
「東北・北海道の郷土料理」、ナカニシヤ出版、1994



だまこ鍋

比内地鶏、まいたけ、ごぼう、せり等が具材として用いられる。鶏ガラだしにしょうゆ、みりん、酒で味を整える。写真ではきりたんぼも入れている。

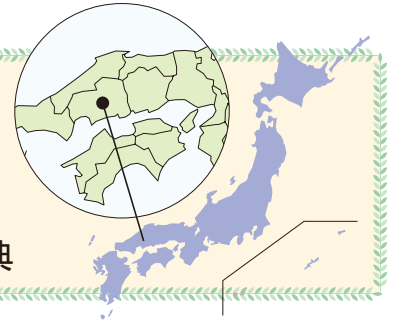


こざきねり

別名「あさづけ」、「粉ねり」ともいわれている。甘酸っぱい味が特徴である。

## 三大銘醸地 広島西条の美酒鍋

広島大学 教育学部 松原 主典



広島大学のメインキャンパスがある東広島市の西条は、灘、伏見と並ぶ日本酒の日本三大名醸地として知られています。海拔200mの西条盆地は米どころとして栄え、冬の厳しい寒さは日本酒の発酵、熟成、貯蔵に最適な風土であり、名水といわれる西条独特の中硬水にも恵まれ、これらが日本酒作りに大きく貢献しています。古くは江戸時代創業のところもあり、明治から大正、昭和にかけて井戸のある場所に次々と蔵が建ち、酒の都として隆盛を極めました。



酒の都として発展した西条

そして、西条の地に日本酒に関連する食文化が発達しました。なかでも有名なのは、西条の郷土料理である美酒鍋です。美酒鍋は鶏肉、豚肉、白菜、ねぎ、こんにゃくなどの具材を日本酒で煮込み、塩・コショウで味付けをしたシンプルな鍋料理です。通常の鍋料理ではだしをとりますが、美酒鍋は日本酒で煮込むだけでだしを使いません。また、日本酒に含まれるアルコール分が気になるお酒に弱い人や子どもでも、アルコール分は煮込んでいるうちに揮発するので問題なく楽しめます。この料理が発達した背景ですが、かつて、西条の酒蔵で働いていた杜氏や蔵人たちは冬場の酒の仕込みに備え、秋に収穫した野菜

や米を蔵に持ち寄っていました。もともとの美酒鍋はそれらの野菜を使い、酒造りの合間に冷え切った酒蔵の作業場で手早く食べられる、男の豪快な賄い料理でした。また、杜氏や蔵人たちの利き酒に影響がでないように、味付けをあっさりとした塩・コショウとしたそうです。美酒鍋はびしょ鍋とも言われ、「びしょ」とは杜氏や蔵人のことで、作業中に水にぬれたり、汗をかいたりして、作業服がびしょびしょになるからだといわれています。これにいつの頃からか「美酒」という語呂の良い字が当てられるようになったそうです。

美酒鍋の作り方は鉄鍋で肉と薄切りニンニクを十分炒め、日本酒を加えます。そして、下味程度に塩・コショウで味をつけ、野菜などの材料をすべて加え軽く混ぜ材料が半分くらいになるまで焦げつかないように日本酒をそそぎながら、炒り込むように煮つけます。野菜がしんなりしてきたら塩・コショウで味を整えて出来上がりです。アルコール分は抜け、酒の甘みと野菜の甘みが適度に混ざり合って、あっさりとした味になります。学会等で西条（東広島）にお越しの際は、ぜひ一度お試しください。



さっぱりとした味つけで



## 平成21年度資格認定試験終る

－受験者6,769名中5,681名合格－

昨年12月20日（日）、平成21年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領に基づき、各認定校を会場として午前10時30分から午後0時10分まで1時間40分に亘って一斉に実施されました。今回の受験実施校は大学66校、短期大学91校、併せて157校にのぼり、受験者数は大学3,497名（うち3年次受験1,918名）、短期大学3,272名、併せて6,769名が受験しました。

本年1月18日（月）に開催の専門委員会において、設問毎の正解率、科目別の正解率及び各年度の平均

正解率などを判定材料として、合格ラインと合格点をどのようにするか慎重に検討が行われました。その結果、受験者の80%程度を合格ラインとし、合格点を50点（1問につき2点、110点満点）とすることに決定されました。

この結果、合格者は受験者総数6,769名のうち83.9%の5,681名となり、不合格者は1,088名ということになりました。また、受験者の全設問に対する平均正解率は57.8%（前回53.8%）でした。

## 平成21年度認定試験の問題及び正解

## フードスペシャリスト論

**問題1** フードスペシャリストの活躍分野についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品開発の分野では、新製品の開発のための調査やマーケティングを行う。
- (2) 食品流通の分野では、食品の品質調査、すなわち鮮度・熟度検査、官能評価、成分検査を行う。
- (3) 販売の分野では、顧客を対象に食品の種類・品質の選定助言と、栄養・安全性について説明する。
- (4) 外食産業の分野では、卓越した技術のもとに調理に専念する。
- (5) 食育活動の分野では、人々に健康で快適な食生活を啓発する。

正解：(4)

**問題2** 食品に関係した法律についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一般の食べ物を取り扱う飲食店などは、食品衛生責任者の資格を有する者を必ず設置しなければならない。
- (2) 食べ物がもとで食中毒が起こったり、思わぬ

疾病にかかったりする被害を防止するために設けられているのが製造物責任法である。

- (3) JAS制度は「JAS規格制度」と「品質表示基準制度」の二つからなっている。
- (4) JAS規格でいう農林物資とは、飲食料品・農産物・林産物・畜産物・水産物と定義されている。
- (5) 特定保健用食品とは、体調を整える作用のある成分を含有する加工食品で消費者庁（平成21年8月末までは厚生労働省）の許可を受けたものである。

正解：(2)

**問題3** おいしさについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) おいしさは、食物を食べるときに五感を通して知覚されるもので、過去の食体験は関係しない。
- (2) 食べ物の味を識別する感覚は、触覚であり舌にある味蕾が担っている。
- (3) 食欲は本能的な空腹感と同義語である。
- (4) おいしさは絶対的なものであり、天候、温度、昼夜、室内装飾などの影響は受けない。
- (5) 離乳期の食体験は味覚形成の出発点として重要である。

正解：(5)

**問題4** 食生活に関連する用語についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) トレーサビリティとは、生産・流通情報を明確に証明できるシステムである。
- (2) フュージョンフードとは、各国、各地域の食品が融合して生じる新しい料理の形態である。
- (3) POSシステムとは、小売店での商品販売の情報をリアルタイムで集計して販売に役立てる管理システムである。
- (4) デイゼロ商品とは、スーパーマーケットやコンビニエンスストアで、一日にまったく買手のない商品をいう。
- (5) ミールソリューションとは、食品流通業界が十分な食材を提供して、消費者の食生活を支えるための食事解決策をいう。

正解：(4)

**問題5** 環境問題への対応についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 世帯食における食品ロス量で最も多いのは、野菜類である。
- (2) 食品リサイクル法では、廃棄物の排出抑制と再資源化を目標にしている。
- (3) 容器包装リサイクル法では、段ボールは分別の対象にならない。
- (4) 食品メーカーは、指定法人の容器包装リサイクル協会に委託料を支払う義務が容器包装リサイクル法で定められている。
- (5) 廃棄物リサイクル関連の施策は、循環型社会形成推進基本法により基本方向が示されている。

正解：(3)

**問題6** 第二次世界大戦以降の日本の食生活の変遷や関連施策についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 戦後の混乱期に食品衛生法など食品関連の法律が相次いで整備された。
- (2) 1954年に学校給食法が制定された。
- (3) 高度経済成長（1960年代）を起点に食生活の洋風化が進み、米の消費が減少した。
- (4) 米の自給が達成されたのは1950年代後半である。
- (5) 戦後の飢餓状態は1960年代末まで続いた。

正解：(5)

**問題7** 官能評価についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人間の感覚器官を測定器として品物の特性や差を識別する検査を、分析型官能評価という。
- (2) フェニルチオ尿素は酸味を示す化合物である。
- (3) 嗜好型パネルは感度の鋭敏さより、消費者の嗜好を正しく代表するように人選することが大切である。
- (4) 嗜好調査パネルのほうが、差の検出パネルより大勢の人数が必要である。
- (5) ある刺激が感覚的に反応を引き起こすときの最小刺激量を、閾値という。

正解：(2)

**問題8** 官能評価の手法についての記述である。誤っているものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 1・2点比較法は、まず試料Aを提示し、その後で試料A、Bを提示して、どちらがAであるかを判断させる方法である。
- b. 3点識別試験法は、試料A、B、Cを同時に提示し、その中から最も刺激が強い試料を選ばせる方法である。
- c. 順位法は、n個の試料の好ましさや刺激の強さなどについて順位をつける方法である。
- d. 評点法は、提示した試料を2個ずつ比較して良いほうに1点、悪いほうに0点をつける方法である。
- e. SD法は、試料の特性を表す相反する対象語を尺度の両端に配置して、その程度を評定する方法である。

- (1) aとb (2) aとd (3) bとd (4) bとe  
(5) cとe

正解：(3)

**問題9** ゼル・ゲルについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゼルは分散相が液体で、分散媒が固体のコロイド溶液である。
- (2) ゲルは流動性を持ち、ゼルに変化することで流動性が低下する。
- (3) 熱不可逆性のゼルには、ゼラチンゼリーや寒天ゼリーが含まれる。
- (4) 熱可逆性のゼルは、温度状態によってゾル・ゲルが双方に変化する。

- (5) ゲルの代表食品として、みそ汁、ジュースが挙げられる。

正解：(4)

**問題10** 米とその加工品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 七分搗<sup>つき</sup>米は、精白米に比べてビタミンB<sub>1</sub>の含有量が高い。  
(2) 日本型米は、インド型米に比べてアミロペクチンの含量が低い。  
(3) 米タンパク質のアミノ酸価は、小麦タンパク質のアミノ酸価よりも低い。  
(4) タンパク質含量の高い米ほど、食味がよい。  
(5) 高アミロース米は、粘りが強く食味もよい。

正解：(1)

**問題11** 野菜類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ニンジン<sup>ニンジン</sup>は、皮層部が厚く芯部が発達していないものがよい。  
(2) 太すぎるゴボウは、す<sup>す</sup>入りしていることがあり風味も悪く不良品である。  
(3) ホウレンソウには、冬に収穫される東洋種と初夏に収穫される西洋種がある。  
(4) レタスには結球レタスと半結球レタスがあり、半結球レタスはサラダ菜と呼ばれている。  
(5) 現在一番多く出まわっているダイコンは、辛味の強い青首ダイコンである。

正解：(5)

**問題12** 藻類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コンプは、旨味成分<sup>うまみ</sup>のグルタミン酸を含んでいる。  
(2) テングサの煮出し液を冷却しゲル化させたものがところてん、それを凍結・乾燥したものが寒天である。  
(3) アラメは、コンプに似た大型海藻でアルギン酸製造の原料である。  
(4) 同じ濃度では、カラギーナンは寒天より硬いゲルをつくる。  
(5) ワカメは、褐藻類に分類される。

正解：(4)

**問題13** 鶏卵についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 産卵直後から、卵白のpHは低くなる。

- (2) 卵黄に含まれる脂質の約30%はリン脂質である。  
(3) 卵白のタンパク質含量は約10%である。  
(4) オボトランスフェリンは、卵白中の鉄結合タンパク質である。  
(5) 卵黄中の脂質は、リポタンパク質の構成成分となっている。

正解：(1)

**問題14** 魚類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 血合肉には、ミオグロビン、鉄、ビタミンB<sub>1</sub>などの成分が、普通肉に比べて多く含まれる。  
(2) 魚類の死後硬直は、食肉類に比べて早く始まり、その持続時間も短い。  
(3) K値は「活きの良さ」の指標として用いられ、K値が高いほど鮮度がよい。  
(4) 魚類では、n-3系の高度不飽和脂肪酸であるイコサペンタエン酸とドコサヘキサエン酸の含量が高い。  
(5) 赤身魚より白身魚のほうが、冷凍貯蔵時に脂質の変化がおこりにくい。

正解：(3)

#### 食物学に関する科目

**問題15** 小麦粉についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 強力粉はタンパク質含量が高く、水とこねたとき粘着性と弾性が強い。  
(2) デュラム小麦の主な用途は、スパゲティ、マカロニなどである。  
(3) 強力粉は食パン、中力粉はうどん、薄力粉は天ぷらの衣に用いる。  
(4) 小麦粉から分離したグルテンを蒸したものを生麩<sup>なまこ</sup>、焼いたものを焼麩<sup>やまこ</sup>という。  
(5) 小麦粒は外皮部と胚乳部が容易に剥がれ、小麦粉になりやすい。

正解：(5)

**問題16** 食肉についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛や豚の「畜肉」は熟成を必要とするが、魚介類は熟成を必要としない。  
(2) 豚肉は牛肉よりビタミンB<sub>1</sub>が多く含まれる。  
(3) マトンは脂肪の融点が低いので、冷しゃぶに適している。  
(4) 食肉の緩慢冷凍処理は、氷の結晶を大きくし

肉の細胞組織を破壊する。

- (5) 食肉の主要なタンパク質であるミオシンとアクチンは、死後硬直に関係する。

正解：(3)

**問題17** 乳および乳製品についての記述である。  
誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ヨーグルトは、カゼインの等電点沈殿を応用してつくられている。  
(2) チーズやヨーグルトは、乳糖不耐症の人は一般的に摂取できない。  
(3) 牛乳のカルシウムの消化吸収率は、小魚類よりも高い。  
(4) LL牛乳は、2～3ヶ月間室温で保存できる。  
(5) バターの風味には、脂肪の加水分解で生成する短鎖脂肪酸が関係している。

正解：(2)

**問題18** 醸造食品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 米味噌は、米だけを原料に作った白味噌である。  
(2) 豆味噌は、蒸した大豆を丸めて味噌玉麴を作り、食塩と混合して仕込んで作られる。  
(3) 濃口醤油は、ほぼ等量の蒸した大豆と炒った小麦より作られる。  
(4) 淡口醤油は、色が薄くなるように工夫して作られるが、塩分濃度は濃口醤油よりも高い。  
(5) 米酢は、米を原料に日本酒と同じようにアルコール発酵を行い、次いで酢酸発酵して製造される。

正解：(1)

**問題19** デンプンについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 糊化デンプンは、ミセル（微結晶）構造をしている。  
(2) デンプンの構成成分には、アミロースとアミロペクチンがある。  
(3) アミロペクチンとグリコーゲンは、分岐状の構造とその分岐点が $\alpha$ -1,6結合であることが似ている。  
(4)  $\alpha$ -デンプンを急速冷凍すると老化しにくい。  
(5) 生デンプンに水を加えて加熱すると糊化デンプンになる。

正解：(1)

**問題20** 食品の香気成分についての記述である。

誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 野菜や果実の新鮮な緑の香りは、不飽和脂肪酸から生成する。  
(2) 果実類の香りは、エステル類が主要成分であることが多い。  
(3) ニンニクなどのネギ属植物は、酵素作用によりリンを含んだ香気成分を生成する。  
(4) 鮮度低下した海産魚の生ぐさい臭いは、トリメチルアミノオキシドなどより生成する揮発性窒素化合物による。  
(5) 褐変反応のアミノ・カルボニル反応は、調理や加工時の香気成分生成に重要な役割がある。

正解：(3)

**問題21** 食品中の呈味成分についての記述である。  
誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 甘草抽出物の甘味成分は、テルペン系配糖体のグリチルリチンである。  
(2) かつお節、煮干の旨味成分は、5'-グアニル酸である。  
(3) 純粋な塩味成分は、ナトリウムイオンと塩素イオンの組合せによって生じる。  
(4) 果実果汁の主な酸味成分は、柑橘類果汁がクエン酸、ぶどう果汁が酒石酸である。  
(5) 緑茶、紅茶、コーヒーの苦味成分の一つは、カフェインである。

正解：(2)

**問題22** 製品差別化とブランド戦略についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製品差別化は、価格競争をしないで売れるようにすることである。  
(2) ブランド化戦略は、重要な差別化戦略の一つである。  
(3) ホスピタリティは製品差別化にとって重要である。  
(4) ブランド・ネームの条件として短く簡潔なネーミングが効果的である。  
(5) 製品の機能や品質などの付加価値をつけるより、低価格に設定するほうが重要である。

正解：(5)

#### 食品の安全性に関する科目

**問題23** 微生物とその増殖条件についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 微生物が増殖に利用できる水分のことを結合

水という。

- (2) カビは細菌に比べて、増殖に必要な水分活性の最低値が高い。
- (3) ヒトの体温あたりを好んで増殖する微生物を中温菌という。
- (4) 酸素があるところで増殖できない微生物を通性嫌気性菌という。
- (5) 食中毒起因菌は、一般にpH4以下の酸性条件下を好んで増殖する。

正解：(3)

**問題24** 食品添加物についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の製造・加工に使用するものに膨張剤がある。
- (2) 食品の変質・腐敗を防止するものに乳化剤がある。
- (3) 食品の品質向上に使用するものに保存料がある。
- (4) 食品の嗜好性を高めるものに酸化防止剤がある。
- (5) 栄養素の強化・補充をするものに安定剤がある。

正解：(1)

**問題25** 水道水の水質基準項目についての組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 六価クロム化合物——無機物・重金属
- (2) プロモホルム——消毒副生成物
- (3) アルミニウム及びその化合物——着色
- (4) ジェオスミン——発泡
- (5) ナトリウム及びその化合物——味

正解：(4)

**問題26** 遺伝子組換えの表示義務のあるものは次のうちどれか。一つ選びなさい。

- (1) 分別生産流通管理された遺伝子組換えでないトウモロコシ
- (2) 遺伝子組換えナタネから作ったナタネ油
- (3) 全原材料に占める大豆粉の割合が5位のスナック菓子
- (4) 分別生産流通管理されていない大豆
- (5) 遺伝子組換えトウモロコシから作ったコーンフレーク

正解：(4)

**問題27** 保健機能食品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 特定保健用食品は、規格基準に基づき自己で認証する。

- (2) 栄養機能食品は、個別に審査して許可する。
- (3) 保健機能食品以外の健康食品は、表示の許可、認証、届出が必要である。
- (4) 栄養機能食品は、疾病リスク低減表示ができる。
- (5) 栄養機能食品は、指定された栄養成分について栄養機能表示ができる。

正解：(5)

**問題28** 食品の安全管理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の安全性におけるリスクとは、そこに存在する危害要因が健康に悪影響を及ぼす確率とその程度をいう。
- (2) リスクアナリシスとは、危害要因の摂取による悪影響の発生を防止または抑制するための科学的手法である。
- (3) 食品のリスクを低減するためのリスクマネジメントは、食品安全委員会が実施する。
- (4) HACCPシステムでは、各工程の危害を分析して重要管理点を決定し、管理基準からの逸脱をチェックする。
- (5) 総合衛生管理製造過程承認制度の中に、HACCPシステムに基づく衛生管理方式が取り入れられている。

正解：(3)

**問題29** 食品の安全性の確保についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 殻つき鶏卵の期限表示は、賞味期限、消費期限のどちらでも良い。
- (2) にぎり飯や弁当の黄色ブドウ球菌汚染は、加熱不足による。
- (3) 弁当や惣菜には、原料から製品の販売までにいたる規格基準がある。
- (4)  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下に保存した冷凍食品中の微生物は、死滅する。
- (5) 魚の干物は、不飽和脂肪酸が多く、脱炭酸されアレルギーの原因となる。

正解：(1)

#### 調理学に関する科目

**問題30** 食肉の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食肉をマリネすると、pHが低下するので、保水性が低下し肉質は硬くなる。
- (2) ステーキには、ヒレやロースなど結合組織の

多い食肉を用いる。

- (3) 生姜やパパイアには、タンパク質分解酵素が含まれており食肉を硬くする。
- (4) 食肉を軟らかくするには、筋を切る、挽肉にするなどの機械的方法がある。
- (5) 食肉の脂肪の融解温度は、豚脂は40～50℃と高いが、牛脂は30～35℃である。

正解：(4)

**問題31** 味の化学的要因についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 旨味は、グリシンやリシン（リジン）などのアミノ酸の組合せによって生じる。
- (2) ゼリーの味の強さは、硬さが増すと弱くなる。
- (3) 苦味は、唐辛子に含まれるカプサイシンなどの刺激によって生じる。
- (4) ブドウ糖の甘味は、ショ糖の1.3倍である。
- (5) 酸味は、水素イオン濃度が低いほど強い。

正解：(2)

**問題32** 加熱用器具についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 電子レンジは、マイクロ波による水分子の摩擦熱で加熱する機器である。
- (2) 圧力鍋で調理すると、加熱時間は約半分に短縮される。
- (3) ステンレス製の鍋は、アルミニウム製の鍋より熱伝導度は大きい。
- (4) 強制対流式ガスオーブンは、伝熱効率が悪いので温度上昇が遅い。
- (5) 電磁調理器の熱効率は、電気コンロに比べて低い。

正解：(1)

**問題33** 乳および乳製品の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生クリームは、油中水滴型（W/O型）のエマルジョンである。
- (2) 生クリームを泡立て過ぎることをオーバーランという。
- (3) ジャガイモを牛乳中で煮ると硬くなるのは、牛乳中の脂質の作用である。
- (4) 卵液に牛乳を加えたものの加熱ゲルは、同量のだし汁を加えたものより硬い。
- (5) 白菜を煮るときに牛乳を加えて長時間加熱すると、なめらかに仕上がる。

正解：(4)

**問題34** 米の炊飯における浸漬時の吸水についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 米の吸水速度は、水温が高いほど速い。
- (2) もち米の吸水率は、うるち米の吸水率より高い。
- (3) 米の吸水率は、浸漬後2時間は同じ速度で増加する。
- (4) 醤油は米の吸水を阻害するので、炊き込みご飯の調理では醤油は加熱直前に加える。
- (5) 浸漬時間が長すぎると、米飯の口ざわりは悪くなる。

正解：(3)

**問題35** ゆで物についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カリフラワーやレンコンをゆでるときに酢を加えるのは、色を白く仕上げるためである。
- (2) 栗のゆで水にミョウバンを加えるのは、軟らかくするためである。
- (3) 大豆は水よりも塩水に浸漬させてからゆでたほうが、軟らかくなる。
- (4) 一般にゆで物は水溶性ビタミンの損失が、炒め物よりも多い。
- (5) ジャガイモを60～70℃で長くゆでると、その後100℃で加熱しても軟らかくならない。

正解：(2)

#### 栄養と健康に関する科目

**問題36** 次の文章に示された数値のうち誤っているものはどれか。一つ選びなさい。

- (1) 血液中のブドウ糖濃度は、食後の一時期を除き70～100mg/dlで保たれている。
- (2) 乳、乳製品のカルシウムの消化吸収率は、およそ50%である。
- (3) 食品の鉄の消化吸収率は、平均15%である。
- (4) 食事摂取基準に示された食塩相当量は、目安量として成人男女ともに12g未満である。
- (5) 「健康日本21」では、維持すべき適正体重をBMI=22としている。

正解：(4)

**問題37** 食物繊維についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食物繊維には、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維とがある。
- (2) 一般に食物繊維の摂取は、消化管内容物の移

動速度を速くする。

- (3) 食物繊維の摂取により、血液中のコレステロール量が低下することが期待される。
- (4) 食物繊維の摂取は糞便量を増加させる。
- (5) 食物繊維は腸内細菌により分解されることはない。

正解：(5)

**問題38** 食品と、その食品に含まれる代表的な機能性成分の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

セサミン ルチン タンニン アントシアニン イソフラボン

- (1) ゴマ そば お茶 赤ワイン 大豆
- (2) 柿 大豆 リンゴ 紅いも そば
- (3) エビ 赤ワイン そば カニ ゴマ
- (4) 柿 プルーン ゴマ リンゴ 玉ねぎ
- (5) 大豆 玉ねぎ バナナ シソ 柿

正解：(1)

**問題39** 生活習慣に関連が深い疾病についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 悪性新生物（がんおよび肉腫）の発症部位別にみた死亡率は、男女とも同じである。
- (2) 痛風は、血液中の尿素濃度が高くなることにより発症する。
- (3) わが国では1型の糖尿病より2型の糖尿病が多い。
- (4) 皮下脂肪型肥満のほうが、内臓脂肪型肥満より生活習慣病に対するリスクが高い。
- (5) 高血圧の判定は、収縮期血圧のみで判定する。

正解：(3)

**問題40** 栄養と健康についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 男性における欠食率は、20歳代のほうが40歳代よりも高い。
- (2) 女性における高コレステロール血症の人の割合は、20歳代より40歳代以降で低い。
- (3) 女性では、閉経後の骨量は増加する。
- (4) 日本人の平均的な閉経年齢は、65歳である。
- (5) 成人期の身体的機能は、加齢により変化しない。

正解：(1)

**問題41** 食事バランスガイド（コマ）のイラストの解説についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一段目のグループは、主食で体温の維持や身体を動かすためのエネルギー源となる。

- (2) 二段目のグループは、副菜でビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源として位置づけられている。
- (3) 三段目のグループは、主菜で身体の血や肉を作ったり、エネルギー源となったりする。
- (4) 四段目左のグループは、牛乳、乳製品でタンパク質の供給源として位置づけられている。
- (5) 四段目右のグループは、果物でビタミンC、カリウムなどの供給源として位置づけられている。

正解：(4)

### 食品流通・消費に関する科目

**問題42** 内食、外食、中食についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 内食では、食事行為が家庭内構成員の労働で営まれている点が、中食、外食と根本的に異なる。
- (2) 中食、外食は、併せて食の外部化と表現されることもある。
- (3) 中食の興隆には、コンビニエンスストアの拡大が深く関わっている。
- (4) 現在の内食の原型は、高度経済成長期の1960年代を通じて形成された。
- (5) ファストフード店におけるイートイン（店内飲食）は、中食にあたる。

正解：(5)

**問題43** 食生活の変化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 外食や中食の利用が増加した理由のひとつに、有配偶者の女性の有職業者の増加がある。
- (2) 兼業主婦が夕食の支度にかかる時間は、専業主婦よりも短い。
- (3) 一人で食事をする「個食」や、家族ばらばらの食事をする「孤食」が増加している。
- (4) 食料品の購入先として、一般小売店が減少し、量販店が増加するにしたがい、加工食品の使用量が増加してきた。
- (5) 家庭用フリーザーの普及が加工食品依存を増加させている。

正解：(3)

**問題44** スーパーマーケットについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) スーパーマーケットは、幅広い品ぞろえをして、消費者のワンストップショッピングを実現

現しようとするのが特徴である。

- (2) スーパーマーケットの販売方式は、通常セルフサービス方式と相対方式をとっている。
- (3) 食品スーパーのことをGMSといたりするが、これはゼネラル・マーチャндаイジング・ストアの略称である。
- (4) スーパーマーケットは、チェーンストアとして経営されることはまれである。
- (5) スーパーマーケットとコンビニエンスストアの違いは、店舗の規模と営業時間の違いである。

正解：(1)

**問題45** 食品の消費と流通についての記述である。  
誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大手メーカーのブランド商品をナショナル・ブランドという。
- (2) スーパーマーケット独自のブランド商品をセルフ・ブランドという。
- (3) 生鮮食料品の品ぞろえを確保するため、スーパーマーケットはバックヤードシステムを設けている。
- (4) フランチャイズチェーンシステムには本部機構と店舗機構とがある。
- (5) 長時間営業、店舗業務の客観化、短時間就業はスーパーマーケットの特徴である。

正解：(2)

**問題46** わが国の外食産業についての記述である。  
正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 外食チェーンレストランがスタートしたのは、1950年代である。
- (2) 室町時代前期には、振り売り（移動販売）の外食が広く普及していた。
- (3) 日本マクドナルドの1号店のオープンは、1955年である。
- (4) 食材調達方式として、セントラルキッチン方式と仕様書発注方式がある。
- (5) 1960年代半ばごろから居酒屋チェーンが急成長した。

正解：(4)

**問題47** わが国のコンビニエンスストア（CVS）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) わが国にCVSが登場したのは、1968年に北海道であった。
- (2) CVSの最初のかなめは、「長時間営業」にあった。

- (3) セブンイレブンが「1日3便体制」を開始したのは、1970年である。
- (4) 中食商品は、CVSチェーンのNB（ナショナル・ブランド）商品といえる。
- (5) CVSの各店舗に商品を配送する業者を「トランスポーター」という。

正解：(2)

**問題48** 廃棄物問題についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品産業、中食産業、外食産業から排出される廃棄物の種類や量は似ている。
- (2) 3つのR（3R）とは、リデュース、リユース、リサイクルのことをいう。
- (3) フード関連産業で発生する廃棄物のうち最も多いのは、一般的に生ごみである。
- (4) リターナブル容器を利用する取組みは、3つのRのうちリユースにあたる。
- (5) 包装を簡素化することは、廃棄物削減に有効な取組みのひとつである。

正解：(1)

#### フードコーディネーター論

**問題49** ファストフードサービスについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ファストフードサービスでの献立内容は、魚料理を中心とする。
- (2) ファストフードサービスでは、料理の豪華さが重点であった。
- (3) ファストフードサービスでは、和食が提供されない。
- (4) ファストフードサービスは、ヘルシーさを目指して創造された。
- (5) ファストフードサービスは、客に料理を提供するまでの時間が短い。

正解：(5)

**問題50** メニュープランニングについての記述である。誤っているものの組合せを一つ選びなさい。

- a. メニューとは、料理の材料や作り方を書き記したものである。
- b. メニュープランニングとは、献立の計画を立てることである。
- c. 最近では、「食事から情景を求める時代」といわれ、楽しめる食事の演出が必要になってきている。



- d. 日常食を提供する飲食店では、客の嗜好や経済、栄養などを中心に料理を考えるようにする。
- e. 惣菜店は、健康、安全を第一に考え、家庭では食べなれていない料理を工夫するようにする。
- (1) aとc (2) aとe (3) bとd (4) bとe  
(5) cとd

正解：(2)

**問題51** 食器についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 有田焼は、17世紀には積み出し港の名をとって「伊万里」とも呼ばれ、美しい絵付けが施された磁器である。
- b. 漆器は、漆の樹液を素地に塗ってつくられるが木材以外の素地は用いられない。
- c. ボーンチャイナは、牛や羊の骨の焼き粉末を混合した骨灰磁器でフランスで開発された。
- d. 英語で中国を意味する「チャイナ」は、磁器の代名詞であり景德鎮が世界的に有名である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc  
(5) cとd

正解：(3)

**問題52** フードビジネスでの食空間についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) オープンキッチン、厨房の能率化と簡略化のための食空間である。
- (2) クローズドキッチンは、厨房と客室が独立している食空間である。
- (3) 食材搬入時の検品スペースは、厨房の汚染区域に区分される。
- (4) 食材の下処理スペースは、厨房の準汚染区域に区分される。
- (5) 厨房の効率性は、最短距離で一方向のオペレーション動線となるほうがよい。

正解：(1)

**問題53** レストランビジネスのコンセプトを実現するのに必要な条件についての記述である。誤っているものの組合せを一つ選びなさい。

- a. ディナーレストランは、閑静な住宅地などが有効な立地条件の一つになる。
- b. ファストフード店は、駅近くで駐車場の確保できる立地条件が必須である。
- c. ファストフード店は、内装を豪華にすることがコンセプトの中心となる。
- d. 出店地域の条件として、周辺居住人口のほか、交通事情、後背地の事業所数などを広範に調査する必要がある。
- (1) aとb (2) aとd (3) bとc (4) cとd  
(5) aとc

正解：(3)

**問題54** 食料費支出と家計費支出の関係についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 収入が増えると家計費支出に占める食料費支出の割合は低下の傾向を示す。
- (2) 収入が増えると食料費支出に占める穀類などの支出の割合が減り、肉類や乳製品の割合が増える。
- (3) 発展途上国では、家計費支出に占める食料費支出の割合が50%以上にも達している。
- (4) 社会経済が発展すると食料費支出の割合は低下するが、外食費支出は増える。
- (5) わが国の家計費支出に占める食料費の割合は、平均40%である。

正解：(5)

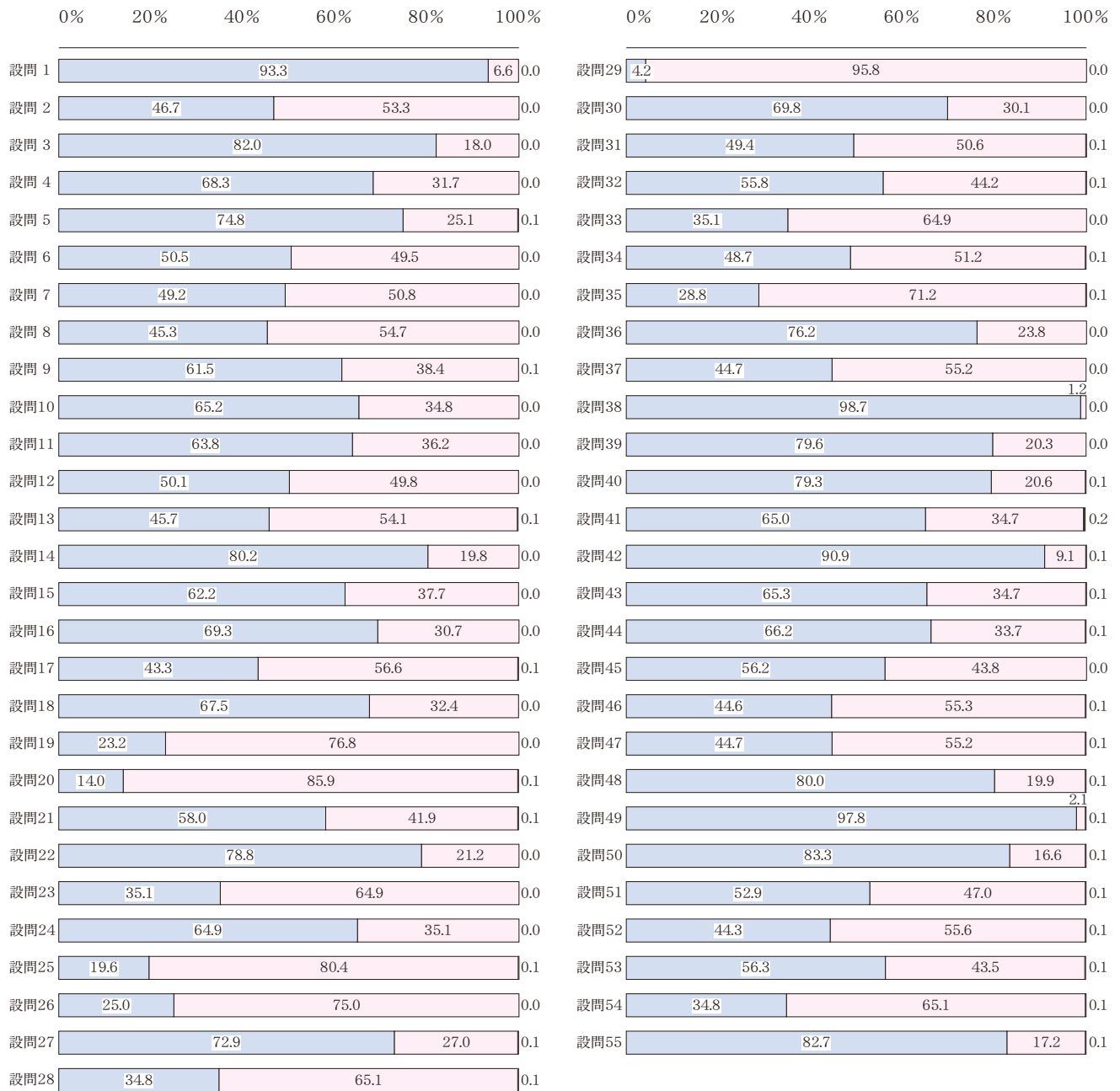
**問題55** 食育についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 2005年に「食育基本法」が制定された。
- b. 「食育」は学校で行われる「食教育」のことである。
- c. 食育は国民的課題として位置づけられている。
- d. 食育は日本の国内のことなのだから、外国の食育の現状は学ぶ必要はない。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc  
(5) cとd

正解：(2)

# 正解率一覽

受験者数：6,769名    ■：正解    ■：誤答    ■：無解答



## 健康不安社会を生きる

飯島 裕一 編著  
岩波書店 定価735円

効率化や利便性を求め慌しく動く現代社会においては、手っ取り早く健康を手に入れる方法の数々に関心が集まり、健康をお金で買うような風潮が強くなり、過度の健康志向が蔓延する社会現象を招いている。そのような中、本書は長野県の信濃毎日新聞「暮らし」面に「けんこうブーム考」として2009年4月まで39回にわたる連載をまとめたものである。健康・医療問題、食生活、社会保障、整形外科などの専門分野で活躍する研究者、教育関係者や医師ら11名へのインタビューをもとに3章構成で、I章「健康不安社会」、II章「健康情報とつきあう」、III章「健康づくりの光と影」の題目がつけられている。そして、第I章では「からだへの不安」「健康は個人の責任か」「健康権とは何か」のタイトルで、健康不安の背景にある現代の健康観・健康権について述べられている。第II章では「フードファデズム」「情報にどう向き

合うか」「二セ科学への対応」「健康言説の世界」を表題に、食の現状と問題点、二セ科学や擬似科学に対処する科学リテラシーの育成の必要性、実体のない健康を定義することの困難さが述べられている。第III章では、「民間療法の社会学」「メタボへの疑問」「運動器の痛みとつきあう」「運動とのかかわり」をテーマに、民間療法の危うさ、自己責任に向かうメタボ対策、ひざ、腰、肩などの運動器の慢性的な痛みとの共存法、健康のための脅迫的な運動について警鐘を鳴らしている。編者らは、健康ブームは現代疲労社会の「負や影の部分」を映す鏡ととらえており、本書が健康とは何かを問い直す「よすが」として、食の分野において健康をバックアップするフードスペシャリストを目指す学生にとっても、ぜひ読んで欲しい一冊である。  
桜の聖母短期大学 小泉康宏

だしの秘密  
—みえてきた日本人の嗜好の原点—  
(クッカーサイエンス2)日本調理科学会監修・河野一世 著  
建帛社 定価1,890円

本書は、日本調理科学会40周年企画として、高校生・大学生・一般向けにわかりやすく調理科学の研究成果がまとめられたシリーズの1冊である。第1弾の「加熱上手はお料理上手—なぜ?に答える科学の目—」に続く第2弾として2009年9月に発行された。食を学び始める大学生にもコンパクトでわかりやすく、また、食の専門家にも新たな発見が期待できる本である。

本書は、だしの歴史や世界のだし文化という幅広い視点から、現在の日本のだしについて論じられている。また、日本各地のだし素材とその特徴に加えて、だしのとり方とその科学も盛り込まれている。「『だし』へのアプローチ」「世界の代表的なだし文化の比較」「だしのうま味成分の不思議」「昆布だし」「かつお節だし」「その他のだし」「日本人の食の嗜好」「『だし』の未来への提言」の章から構成されている。

「世界の代表的なだし文化の比較」の章では、硬度の異なる水へのフランス料理のだし別遊離アミノ酸量の測定結果、日本料理の各だし素材の使用量推移の図に興味を引かれた。また、「昆布だし」の章では、古代から近世まで

の文献にみられる昆布に関する記載内容表が興味深かった。さらに、「かつお節だし」の章では、モルディブとスリランカのかつお節とその食べ方の記述がユニークであった。「その他のだし」の章では、煮干し・焼干しだし、風味調味料について簡潔にまとめられている。

最終章では、資源の確保と加工技術の伝承、幼少期からだし文化に親しませ、調理の楽しさと食の大切さを知る機会をつくるのが「『だし』の未来への提言」として締めくくられている。

安田女子大学 鳥井葉子



## 事務局から

### 22年度 通常総会日程決まる — 5月27日(木) 開催 —

平成22年度の通常総会が、5月27日(木)午後1時半から東京都豊島区南大塚のホテルベルクラシック東京で開催されることになりました。

また、総会終了後、例年どおり記念講演を予定しています。講師は、国際食問題アナリストとして活躍されている松延洋平氏です。グローバル化が急速に進む中で、食の安全を一国だけで守ることは難しくなっています。そのような中で、食ビジネスは食の安全を守るためにどのように変貌し、産官連携のもとにどう対応しているのかなど、米国の例も紹介しながらお話しいただけるものと思います。

### 平成22年度 食に関する一般向け啓発事業 — 優れた企画を募集、3月25日締切 —

当協会では、公益法人として社団法人になったことを契機に、公益事業の拡充に積極的に取り組むこととし、平成19年度から標記事業を実施しています。

これは、食品、食生活その他食に関する国民一般向けの啓発を目的とした企画 — 例えば、講演会、シンポジウム、公開講座など — を会員校から募集し、その中から審査会で選ばれた優秀な企画について、協会が助成するというものです。

この募集は、これまで新年度に入って4月に行っ

ていましたが、今回は例年より2カ月早く募集を始め、締切りを3月25日としました。これは、会員校からの要望も踏まえ、本事業に新年度になったらすぐに取り組めるよう配慮したものです。募集要綱やこれまでの事業結果の概要は、当協会のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

予算枠も十分確保されておりますので、会員校の皆様には奮ってご応募いただくようお願いいたします。

### ファベックス2010に出展 — 招待券(入場無料)を希望会員に —

惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界の業務用専門展であるファベックス2010が、平成22年4月7日(水)～9日(金)の3日間、東京ビックサイトで開催され、当協会もフードスペシャリスト資格のPRと食品産業界の情報収集を兼ねて出展することになりました。

当展は、日本食糧新聞社の主催で、デザート・スイーツ&ドリンク展ほか2展も同時開催され、500社の出展、6万人を超える来場者(中食・外食・流通小売バイヤー等)が見込まれています。当協会の会員にとりましても、食品に対する消費者のニーズや食品業界の動きを五感で感じられるいい機会ではないかと思えます。

この招待券(無料)を当協会の会員(会員校及び賛助会員)に送付しますので、ご希望の会員は事務局まで申し出下さい。詳しくは、ホームページに掲載いたします。

## 編集後記

☆かつて“農本立国”ということが言われました。農業の態様は変わってきていますが、食を支えるのは農業です。現在、40万ヘクタールもの耕作放棄地という、元農地で農業には関係のない土地があります。巻頭言の本多栄二氏の提言は、今にして新鮮な響きをもつ言葉と受けとめることができます。

☆先頃、TVのNHKスペシャルで、「無縁社会」という番組が放映されました。「絆」が急速に失われていく社会——。「地縁」「血縁」「社縁」(雇用を前提とした会社との縁)が現代では希薄になっているというのです。その意味から、和洋女子大学の出前授業についての実践は、地元での食の体験に結びつくという点で、インパクトの強いものといえます。本誌の目玉ともいえる「味・お国自慢」は、その名のおり“地縁”そのものを紹介していただいているページです。今号では西は広島、東は秋田の味をご紹介します。

☆この季節、例年のようにフードスペシャリスト資格認定試験の問題と解答を掲載しました。今年も新たに5,681名のフードスペシャリストを送り出すことになります。前途に幸あれ——という思いと同時に、懸案のフードスペシャリストという資格の知名度・認知度と高める努力を、いっそう進めなければとの思いにかられます。(沢)