

社団法人 日本フードスペシャリスト協会

Japan Association for Food Specialist

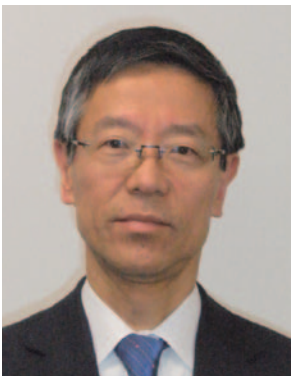
〒170-0004 東京都豊島区北大塚 1-16-6

TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389

http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言	放射性物質と食品の安全について…………… 1
資格認定試験	平成23年度資格認定試験終わる —受験者6,122名中5,113名合格— …………… 2
味・お国自慢	岩手県一関地域の餅料理の数々…………… 12 津山の食肉文化 …………… 13
ぶっくえんど	『家族の勝手でしょ! 写真274枚で見る食卓の喜劇』/ 『おいしさの科学』創刊号 …………… 14
事務局から	…………… 15



## 巻頭言 放射性物質と食品の安全について

財団法人 食品産業センター 専務理事 花澤 達夫

食品の安全については、各種データと食生活の実態を踏まえ総合的に考え、理解していくことが大切

です。

食品の安全に関して現在最も関心の高い問題は、食品中の放射性物質の問題でしょう。福島第一原子力発電所事故の直後に食品衛生法上の暫定規制値が示され、これを上回る食品は食用に供されないことになっています。現在、厚生労働省において、食品安全委員会の食品健康影響評価に基づき、新たな基準値の策定を進めており、本年4月から施行する予定です。

厚生労働省は、放射線セシウムについて食品から許容することのできる線量の総量を、暫定規制値の年間5ミリシーベルトから1ミリシーベルトに引き下げる方向で検討していますが、この問題を理解していく上で重要な事実を述べておきたいと思います。

日本人は、今回の原発事故が起きる以前から、食品中の放射性カリウム等、大気中のラドン・トロン、

大地中のウラン等及び宇宙線により被ばくしており、年間1.5ミリシーベルトの自然放射線を受けています（世界平均では2.4ミリシーベルト）。このほかに、エックス線検査等による医療被ばくも受けています。このうち、食品中の天然の放射性物質を摂取することによる内部被ばく量は、0.41ミリシーベルトです。

さて、今回の原発事故による食品からの追加的な被ばく量はどれくらいなのでしょう。厚生労働省の推計によれば、年間5ミリシーベルトを許容量として定めた暫定規制値の下で年間およそ0.1ミリシーベルトとされています。

また、原発事故により被害を受けた都県を対象にしたこれまでのモニタリング検査においても、暫定規制値を超過した割合は、事故直後の平成23年3～6月に、福島県9.9%、その他都県2.1%であったものが、10～11月には、それぞれ1.8%、0.5%と減少しています。

これらのデータからすると、暫定規制値に基づく食品の管理がうまくいっていると評価してよいと考えます。

## 平成23年度資格認定試験終わる —受験者6,122名中5,113名合格—

昨年12月18日（日）、平成23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68校、短期大学86校、併せて154校にのぼり、受験者数は大学3,545名（うち3年次受験2,056名）、短期大学2,577名、併せて6,122名が受験しました。

本年1月16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56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6,122名のうち83.5%の5,113名となり、不合格者は1,009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61.3%（前回52.6%）でした。

### 平成23年度資格認定試験の問題および正解

#### フードスペシャリスト論（設問数6）

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、新製品開発のためのマーケティングなどの活動を行う。
- (2) 流通の分野では、品質管理、商品管理、商品情報管理などを行う。
- (3) 販売の分野では、顧客を対象として食品の種類、品質の選定助言などを行う。
- (4) 健康管理の分野では、糖尿病患者の栄養指導を行う。
- (5) 飲食の分野では、調理担当者に対し新しい調理システムやメニュープランニングの助言などを行う。

正 解：(4)

2. おいしさの心理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. 食べ物のおいしさは、喜怒哀楽の感情や精神の緊張度によって左右される。
- b. 口に入れてしまうと同じなので、食べ物の外観はおいしさに影響を与えない。
- c. 食べ物のおいしさは絶対的なものであり、食文化や食経験、宗教などの影響を受けない。
- d. 食べ物のおいしさは、室内装飾や温度など食

空間の影響を受ける。

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

正 解：(3)

3. 品の販売形態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) 通称デパ地下やエキナカなどの販売形態は、中食市場を増大させた。
- (2) スケールメリットとは、商品の一括大量仕入れにより安価に販売できる効果をいう。
- (3) 全国のコンビニエンスストアの数は、スーパーマーケット数とほぼ同じである。
- (4) 食品販売の専門店は、この十数年で減少している。
- (5) 新しい販売方法の形態として、無店舗販売が増加している。

正 解：(3)

4. 食品の表示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) 生鮮食品には、名称と原産地ならびに消費期限を表示しなければならない。
- (2) 加工食品には、名称、原材料名、内容量、消費期限または賞味期限、保存方法などを表示しなければならない。

- (3) 有機食品には、有機農産物、有機畜産物および有機加工食品があり、水産物は対象外である。
- (4) 遺伝子組換え農産物が混入しているおそれがあるものには、「遺伝子組換え不分別」と表示しなければならない。
- (5) 特定保健用食品には、消費者庁指定のマークがある。

正 解：(1)

**5. 情報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) 情報の本質は、知識の伝達を前提としている。
- (2) 情報伝達手段は、近年ますます多様化している。
- (3) 人間は、情報のおよそ80%を視覚から取り入れているといわれる。
- (4) 検索に便利なインターネットの情報は、すべて信頼度が高い。
- (5) フードファディズムとは、食品の機能や健康への影響などを過大に評価する考え方をいう。

正 解：(4)

**6. 人類と火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) 火を使うことの出来る動物は、人類だけである。
- (2) 火の使用は、人類が利用できる食物の範囲の拡大をもたらした。
- (3) 加熱した食物を摂らない動物は、でんぷんや繊維の消化を主に腸内細菌に依存している。
- (4) 火の使用は、でんぷんを消化しやすい糊化でんぷん（ $\alpha$ -でんぷん）に変える。
- (5) 火の使用は、肉類の栄養価を著しく高める。

正 解：(5)

戻らずに、へこんだ形がそのまま残る性質である。

- (5) クッキーは、菌もろくて崩れやすく、凝集性が小さい。

正 解：(3)

**8. 官能評価に及ぼす影響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) 対比効果とは、片方の刺激が他方の刺激を強める現象である。
- (2) 記号効果とは、A、B、Cや1、2、3のように試料につけた記号が判断に影響することである。
- (3) 疲労効果とは、刺激を継続的に与えた際、正常な判断ができなくなる現象である。
- (4) 順序効果とは、先に味わった試料の影響を受けて次の試料の評価が変化することである。
- (5) 期待効果とは、訓練によってパネリストの判断が変化することである。

正 解：(5)

**9. 食品中の水についての問題である。誤っているものを一つ選びなさい。**

- (1) 他の成分と結合し、自由な運動性が束縛された水を、結合水という。
- (2) 水分活性が低いと、一般に食品の保存性が増す。
- (3) 自由水が極端に少なくなると、食品中の脂質の酸化は促進される。
- (4) 純水を入れた密封容器中の相対湿度は、1%である。
- (5) 水分活性とは、その食品の水蒸気圧と純水の飽和水蒸気圧の比である。

正 解：(4)

**食品の官能評価・鑑別論 (設問数8)**

**7. 食品の物性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) 外力を取り除くと元に戻る性質を、弾性とよぶ。
- (2) 粘弾性は、粘性と弾性が合わさった物性である。
- (3) ずり速度とずり応力が比例関係にないものを、ニュートン流体とよぶ。
- (4) 可塑性とは、外力を取り去った後、元の形に

**10. 食品の色と鮮度についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。**

- (1) 緑色野菜の鮮度が低下したとき葉が黄化するの、カロテノイド色素が増加するためである。
- (2) マグロの赤身は鮮度低下によりミオグロビンがオキシミオグロビンとなり、色が褐色になる。
- (3) 牛肉ではメトミオグロビンが増えると、色が鮮やかな赤色となる。



- (4) 長期保存した味噌の色が濃くなるのは、酵素的褐変反応が起こるからである。
- (5) シイタケのひだは鮮度が低下すると、酵素的褐変反応により黒色や褐色に変化する。

正 解：(5)

11. 食品の化学的品質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) 糖度の簡便な測定法には、屈折糖度計がある。
- (2) 酸度とは、滴定酸度のことを指している。
- (3) 魚の腐敗の判定には、生菌数、揮発性塩基窒素量などの測定を行う。
- (4) K値は、全ATP関連物質に対するイノシンとヒポキサンチンの合計量の比である。
- (5) 酸価は、油脂試料 1 g中に含まれている遊離脂肪酸を中和するのに要する水酸化ナトリウムのミリグラム数である。

正 解：(5)

12. 小麦粉および小麦粉製品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. マカロニやスパゲッティの原料には、おもにデュラム小麦が使われる。
- b. てんぷらの衣には、中力粉が使われる。
- c. 小麦粉は中に含まれる灰分量により、特等粉、1等粉、2等粉、3等粉、末粉に分類される。
- d. 小麦粉のたんぱく質の主成分は、グリアジンとグリシニンである。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
- (5) cとd

正 解：(2)

13. 油脂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) 植物油脂は、ヨウ素価が高い順に不乾性油、半乾性油、乾性油に分類される。
- (2) サラダ油は、てんぷら油をウィンタリングして析出する成分を除去したものである。
- (3) 大豆油に水素添加したものが、マーガリンやファットスプレッドなどにも使用されている。
- (4) オリーブ油は、オレイン酸に富む植物油である。
- (5) ラードは、豚の体脂より精製された固形脂で

ある。

正 解：(1)

14. 醸造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) 濃口醤油は、淡口醤油よりも食塩濃度が高いのが一般的である。
- (2) 白醤油は、少量の麦に多量の大豆を加えて醸造したものである。
- (3) 蒸留酒には、焼酎、ウイスキー、シャンパン、黒ビールなどがある。
- (4) 赤ワインは、黒系ブドウの果皮、種子、果肉、果汁を一緒に発酵させ、搾汁したものである。
- (5) イタリア産のバルサミコ酢は、リンゴ酢の一つである。

正 解：(4)

## 食物学に関する科目

(設問数8)

15. 米および米加工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) 玄米にはビタミンB1が多く含まれるが、精白米にすると大部分失われる。
- (2) 米たんぱく質は小麦たんぱく質より、必須アミノ酸のリシン（リジン）が少ない。
- (3) インド型米は日本型米に比べ、でんぷんを構成しているアミロースの割合が多い。
- (4) 白玉粉や道明寺粉はもち米、上新粉はうるち米からそれぞれつくられる。
- (5) 胚芽米は糠の除去を行うが、胚芽を残すように搗精した米をいう。

正 解：(2)

16. ビタミ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) ビタミンは、生体内で合成できず、食物から摂取しなければならない栄養素である。
- (2) ビタミンAやDは、脂溶性ビタミンである。
- (3) ビタミンCやEは、抗酸化作用をもつ。
- (4) 玄米より精白米のほうが、ビタミンB群が多い。
- (5) 冷凍野菜は、ブランチング処理をしないとビタミンCなどが分解される。

正 解：(4)

17. 食品の色素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) ゆでたワカメ（褐藻類）の緑色は、クロロフィル色素である。
- (2) サフラン（花柱）やクチナシ（実）の橙黄色は、フラボノイド色素である。
- (3) ヘム色素は、酸素が結合すると鮮やかな赤色になる。
- (4) クルクミンは、ウコンの根茎から得られる黄色色素である。
- (5) トマトやスイカに含まれるリコペンは、カロテノイド色素である。

正 解：(2)

18. 食品加工と酵素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ビールは、麦芽のアミラーゼを利用してでんぷんを糖化して製造される。
- (2) 柑橘類の苦味除去には、ヘスペリジナーゼが用いられる。
- (3) 転化糖の製造には、異性化酵素が用いられる。
- (4) 食肉の軟化には、パパインなどのリパーゼが用いられる。
- (5) ワサビやカラシは、酸化酵素により辛味成分を生成する。

正 解：(1)

19. 大豆および大豆加工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) 大豆は脂肪が多いが、でんぷんをほとんど含まない。
- (2) 大豆のたんぱく質の大部分は、グロブリン系のグリシニンである。
- (3) 大豆のリン脂質は、レシチンで乳化作用がある。
- (4) 大豆油の構成脂肪酸は、 $\alpha$ -リノレン酸が最も多い。
- (5) 大豆には、オリゴ糖のラフィノースやスタキオースが含まれる。

正 解：(4)

20. 鶏卵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. 鮮度が落ちると、濃厚卵白が水様化する。
  - b. 卵白の加熱凝固性は、オボムコイドによる。
  - c. 卵の泡立ち性は、卵黄レシチンのはたらきによる。
  - d. 卵黄の脂質は、大部分がたんぱく質と結合している。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc  
(5) cとd

正 解：(3)

21. 魚介類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. 魚類の脂質は、高度不飽和脂肪酸が多いので、常温で液体である。
  - b. 血合肉には、ミオグロビンやヘモクロビンなどの色素が多い。
  - c. 魚介類の鮮度は、K値が高いほどよい。
  - d. 魚介類のうま味として、グアニル酸がある。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc  
(5) cとd

正 解：(1)

22. 食商品学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) 女性の高学歴化は、食生活を変えるイノベーション（新しいことへの挑戦）を進めた。
- (2) 製品ライフサイクルの成熟期には、売上高および利益率が最も上昇する。
- (3) 単身世帯の増加や個食化の進展は、中食市場の成長要因となった。
- (4) 食品事業者は、製品の利点以外に注意点情報を消費者に流す必要がある。
- (5) トレーサビリティとは、食品の生産から販売に至るまでの過程が追跡できるシステムである。

正 解：(2)

## 食品の安全性に関する科目（設問数7）

23. 細菌の増殖と酸素の有無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) 通性嫌気性菌は、酸素がないと発酵、酸素があると呼吸で増殖する。
- (2) 通性嫌気性菌は、酸素の有無に関係なく増殖できる。
- (3) 偏性好気性菌は、酸素が存在しなければ増殖できない菌である。
- (4) 偏性嫌気性菌は、酸素が有害に作用し、増殖できない菌である。
- (5) 微好気性菌は、酸素濃度が20%以上で増殖できる。

正 解：(5)

24. 細菌の芽胞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) 加熱に対して抵抗性がある。
- (2) 消毒用エタノールで殺菌できる。
- (3) 主に*Bacillus*属と*Clostridium*属の細菌が形成する。
- (4) 乾燥に対して抵抗性がある。
- (5) 栄養不良に対して抵抗性がある。

正 解：(2)

25. 加熱調理後、急冷が不完全であった場合に食中毒を起こすものはどれか。一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルス
- (2) 腸管出血性大腸菌
- (3) ウェルシュ菌
- (4) カンピロバクター
- (5) コレラ菌

正 解：(3)

26. 自然毒食中毒の食品と原因物質の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フグ ————— テトロドトキシン
- (2) ホタテガイ ——— オカダ酸
- (3) イシナギの肝臓 ——— ビタミンA
- (4) ジャガイモ ——— アミグダリン
- (5) トリカブト ——— アコニチン

正 解：(4)

27. 寄生虫と主な感染源の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肺吸虫 ————— フナ・コイ
- (2) アニサキス ——— サバ・スルメイカ
- (3) 広節裂頭条虫 ——— サケ・マス  
こうせつれつとう
- (4) 有鉤条虫 ————— ブタ  
ゆうこう
- (5) 無鉤条虫 ————— ウシ  
むこう

正 解：(1)

28. 水道水についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 水道水の水質基準は、食品衛生法に基づく。
- (2) 水道水は、水質管理目標設定項目に適合しなければならない。
- (3) 水道水には、大腸菌が検出されてはならない。
- (4) 水道水に含まれる消毒副生成物に、トルエンがある。
- (5) 水質基準項目には、毒性が不明なものも対象として含まれている。

正 解：(3)

29. 食品添加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) 成分規格は、添加物に有害物や不純物の混入を防ぐために設けられている。
- (2) 使用基準が設定された食品添加物は、すべての食品に使用できる。
- (3) 食品添加物の安全性評価は、動物実験の成績をもとにしている。
- (4) 1日摂取許容量（ADI）は、ヒトが生涯にわたって摂取し続けても安全な量である。
- (5) 使用基準の算定には、食品の1日摂取量が必要となる。

正 解：(2)

## 調理学に関する問題

(設問数6)

30. 日常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) 主菜は、たんぱく質の供給源を主材料とする料理である。
- (2) 献立をたてるときは、対象者の嗜好を尊重することが大切である。
- (3) 副菜は、主菜に不足する栄養成分を補うため

の料理である。

- (4) 献立作成のためには、総務省で作成した「食事バランスガイド」を活用するとよい。
- (5) 献立は、和、洋、中の手法を組み合わせる変化あるものとする。

正 解：(4)

31. 食塩の調理機能についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 酢に少量の食塩を加えると、酸味が強調される。
- (2) 食塩の代わりに醤油を使う場合には、約4倍量必要である。
- (3) 魚に食塩を加えてすりつぶすと、弾力性がなくなる。
- (4) 食塩は、保水性に富むためでんぷんの老化を遅らせる。
- (5) 食塩は、貝類のぬめりをとる効果がある。

正 解：(5)

32. ゆでる操作についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゆで水の量が多いほど、食材投入後の温度変化は少ない。
- (2) カリフラワーを白くゆで上げるためには、重曹を用いる。
- (3) 野菜の組織を軟化するためには、食酢を用いる。
- (4) タケノコのえぐみを除くためには、木灰もくばいを用いる。
- (5) ジャガイモは、ゆで水が沸騰してから入れる。

正 解：(1)

33. 調理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) 電磁調理器には、銅鍋が適している。
- (2) 圧力鍋を用いると、加熱時間が短縮される。
- (3) 刺身は、包丁を垂直に押して切る。
- (4) 陶器の鍋は、熱伝導が良いため保温性に優れている。
- (5) 電子レンジに利用する食器は、金属製が適している。

正 解：(2)

34. 肉の調理性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) 肉を長時間加熱すると、結合組織が軟化し、ほぐれやすくなる。
- (2) 肉を酢やワインに漬けてから加熱すると、肉は軟らかくなる。
- (3) 豚肉の料理では、中心温度が60℃で3分間の加熱が必要である。
- (4) シラタキと肉を共に加熱すると、肉が硬くなることもある。
- (5) ショウガのしぼり汁を肉にかけてしばらく置いてから加熱すると、肉は軟らかくなる。

正 解：(3)

35. 魚類の調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) 魚肉そぼろを作るのに適した魚は、筋原繊維たんぱく質の多いタラなどである。
- (2) 魚肉中のうま味成分は、イノシン酸である。
- (3) ムニエルを作るとき、魚を牛乳に浸してから使うと魚臭が抑えられる。
- (4) エビを加熱すると、アスタキサンチンが遊離し赤くなる。
- (5) イカを加熱すると、アクトミオシンの変成により収縮する。

正 解：(5)

## 栄養と健康に関する科目

(設問数6)

36. ビタミンの生理作用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)  $\beta$ -カロテンの生理的効力は、レチノールの1/6である。
- (2) ビタミンAは、感染症に対する抵抗力を高める。
- (3) ビタミンKは、血液凝固に関与している。
- (4) ビタミンB<sub>1</sub>は、糖質の代謝に関与している。
- (5) ビタミンCは、コラーゲンの生成に必要である。

正 解：(1)

37. 基礎代謝量についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 基礎代謝量の測定条件には、安静座位がある。



- (2) 基礎代謝量は、気温が高いと低下し、低いと上昇する。
- (3) 基礎代謝量は、体脂肪率の高い人ほど高い。
- (4) 18歳女子の平均的な基礎代謝量は、約800kcalである。
- (5) 日本人の基礎代謝量で最も高いのは、10～11歳である。

正 解：(2)

38. 抗酸化物質とそれが多く含まれる食品の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カテキン ————— 緑茶
- (2) アントシアニン —— ブルーベリー
- (3) イソフラボン —— 大豆
- (4) カロテン ————— サバ
- (5) アスタキサンチン —— べにざけ 紅鮭

正 解：(4)

39. 肥満・体脂肪についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 一般に体脂肪率は、男性の方が女性より高い。
- (2) レプチンは、脂肪組織から分泌され、食欲を亢進するホルモンである。
- (3) 「健康日本21」では、男女ともBMI 22を標準体重の目標としている。
- (4) 過激な減量をして、リバウンドが起きることはない。
- (5) 早食いは、体脂肪率を減らす食べ方である。

正 解：(3)

40. 生活習慣病と栄養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. 高血圧を防ぐには、ナトリウムを多く含む食品をとるとよい。
  - b. 骨粗しょう症の予防に最も有効なビタミンは、ビタミンEである。
  - c. 糖尿病の治療には、食事療法と運動療法が有効である。
  - d. 歯周病は、生活習慣病の一つである。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc  
(5) cとd

正 解：(5)

41. 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) 有酸素運動とは、筋肉に最大限の負荷をかける運動である。
- (2) 栄養・運動・休養のバランスが良いと、健康の維持・増進に効果がある。
- (3) 消費エネルギー量より摂取エネルギー量を多くすることが、生活習慣病の予防に有効である。
- (4) 基礎代謝量とは、生活活動強度「ふつう(Ⅱ)」の人が消費する全エネルギー量である。
- (5) 食事摂取基準(2010年版)では、身体活動レベルを5段階に分けて示している。

正 解：(2)

### 食品流通・消費に関する科目 (設問数7)

42. 卸売市場の機能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) セントラルキッチン機能
- (2) 代金決済機能
- (3) 価格形成機能
- (4) 情報処理機能
- (5) 集荷分荷機能

正 解：(1)

43. 食に関する統計資料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. 家計調査は、全国の消費世帯を対象にしている。
  - b. 食品製造業の事業所数は、商業統計調査で知ることができる。
  - c. 事業所統計調査では、飲食店の実態を知ることとはできない。
  - d. 工業統計調査は、従業員4人以上のすべての工場が対象である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc  
(5) cとd

正 解：(3)

44. 近年の主な食品の消費量についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 米の消費は減少し、パンと麺類の消費が増加している。



- (2) 外食の機会が多い人ほど、野菜の摂取が少ない。
- (3) 20歳代は60歳代の2倍以上、果物を摂取している。
- (4) 魚介類の消費は、増加を続けている。
- (5) 肉類の消費は、1965年から一貫して伸び続けている。

正 解：(2)

45. 所得弾性値と価格弾性値についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 所得弾性値とは、商品価格の増加率に対する購入量の変化である。
- (2) 多くの商品の所得弾性値はプラス値であり、米も例外ではない。
- (3) 所得弾性値は、国民健康・栄養調査の結果から計算される。
- (4) 価格弾性値は、いわゆる贅沢品ほど、マイナス値が大きくなる。
- (5) 牛肉の価格弾性値は、米の価格弾性値よりもマイナス値が小さい。

正 解：(4)

46. 食料費に占める調理食品比率の増加の要因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) コンビニエンスストアが増加した。
- (2) 家族が別々のメニューをとる個食が増加した。
- (3) 食品加工技術が進歩した。
- (4) 「単身世帯」が増加した。
- (5) 第I種兼業主婦が増加した。

正 解：(5)

47. 環境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) 外食産業の廃棄物は、食品製造業に比べ多品種少量でリサイクルしにくい。
- (2) 拠点方式などの効率的な配送システムは、省エネルギー推進に効果がある。
- (3) 廃油の回収は、河川などの水質汚濁を防ぐ有効な手段である。
- (4) グリーン調達とは、環境負荷が大きい製品を購入・調達することをいう。

- (5) 環境ISOとは、国際規格であるISO14000シリーズのことである。

正 解：(4)

48. リスク分析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. 内閣府の食品安全委員会は、リスク評価のために設けられた組織である。
  - b. 食品安全基本法では、リスクの評価と管理を同一組織で行うよう定めている。
  - c. リスク管理は、リスク評価の結果を踏まえて実施される。
  - d. リスクコミュニケーションは、専門家の情報交換によって成り立つ。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd  
(5) cとd

正 解：(2)

## フードコーディネータ論

(設問数7)

49. 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. 食生活指針は、食育に大切な「自分の健康は自分で守るための基本」を10項目に示している。
- b. 食事バランスガイドのコマの軸は、主食として中心にしたい「ごはんなどの穀類」を表現している。
- c. 食事バランスガイドのヒモの部分は、「果物・野菜」を表現している。
- d. 食事バランスガイドは、食生活指針を具体化するため一日に何をどれだけ食べたらいいかを示す。

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

正 解：(3)

50. フードマネジメン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) フードマネジメントとは、第三者に対する食の提供を事業として遂行することである。
- (2) フードサービスビジネスの具体化には、経営資源の調達は必要としない。

- (3) フードサービスビジネスは、宿泊施設での料理飲食提供は含まない。
- (4) チェーン店の店長は、事業全体の責任者である。
- (5) 事業の具体化とは、事業コンセプトを案出することである。

正 解：(1)

51. パーティーの形式と種類についての記述である。  
正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ブッフェ形式とは、料理を立ったまま食す形式である。
- (2) アフタヌーンパーティーには、紅茶をメインにくつろいで会話を楽しむ目的がある。
- (3) カクテルパーティーの開催時間は、14時から16時である。
- (4) アフターディナーパーティーでは、料理が一品ずつコースに従って供される。
- (5) ランチョンパーティーとは、朝食を兼ねて打ち合わせなどを行う会合である。

正 解：(2)

52. 食空間のカラーコーディネー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) 配色のベースとなる色を、ドミナントカラーという。
- (2) 全体を引き締めるために用いる小面積の色を、配合色という。
- (3) 彩度は、色の鮮やかさの度合を表わす。
- (4) 補色関係にある色を並べた配色は、くすんで見える。
- (5) セパレーション配色は、同じ色相で色調を変化させる手法である。

正 解：(3)

53. 食環境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. 一般家庭のゴミである家庭系一般廃棄物は、食品リサイクル法の対象である。
- b. 食品リサイクルの方法として、メタン発酵菌利用のバイオガス化プラント技術がある。
- c. 食品安全委員会は、リスク評価を行い厚労省・農水省などの管理機関に勧告する権限がある。

- d. フードマイレージの上昇は、環境負荷の削減にもつながる。

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

正 解：(4)

54. 食事文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) 医食同源は、食により健康を維持しようとする考え方である。
- (2) フランスの新しい料理として、ヌーヴェル・キュイジーヌが起こった。
- (3) 日本のカレー料理は、西洋料理を経由して広まり、愛好されている。
- (4) 日本では、明治期に肉を使った洋風料理が受け入れられた。
- (5) ファストフード・サービスは、イタリアではじまった。

正 解：(5)

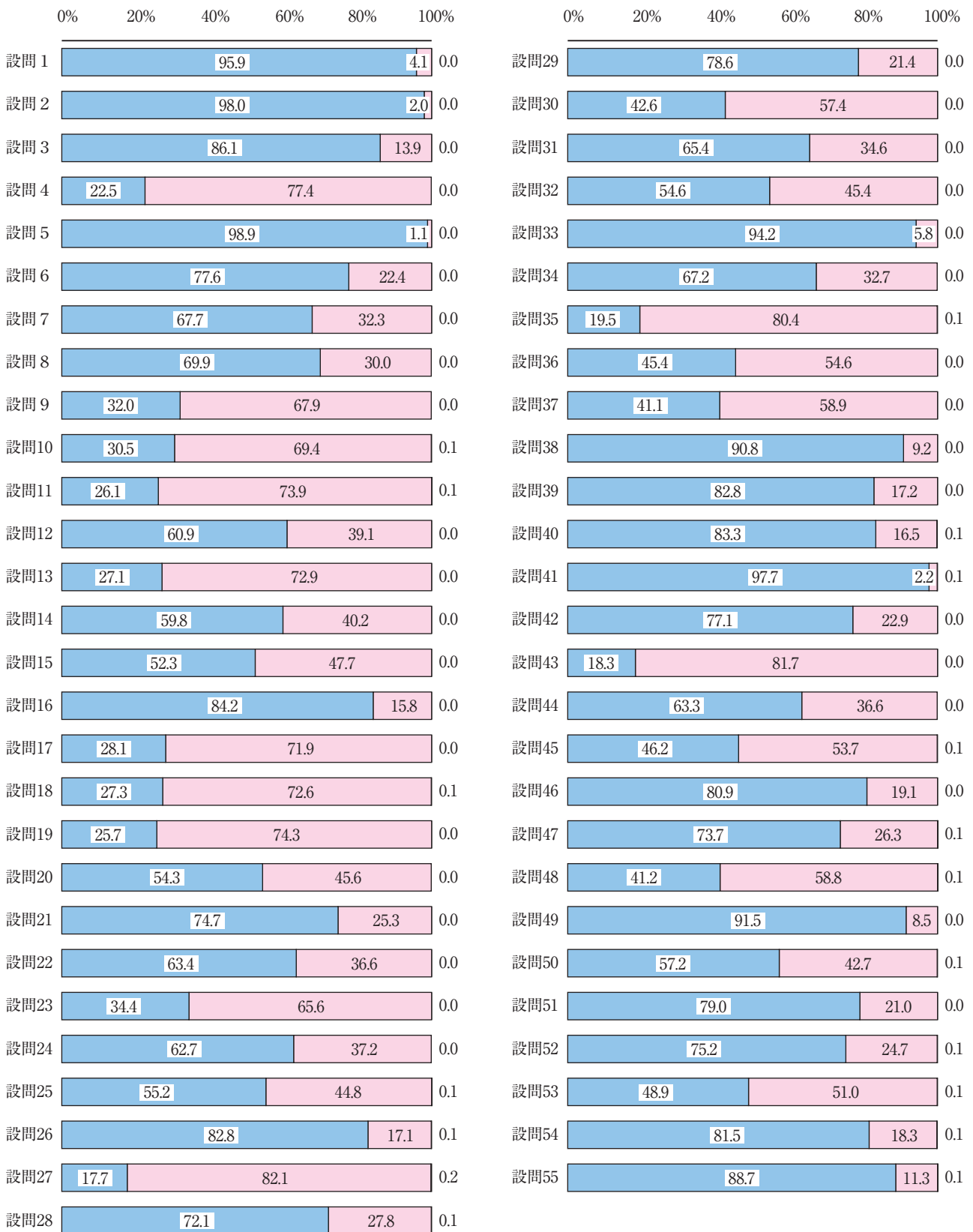
55. フードコーディネートについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 老人福祉施設での食事提供および栄養指導
- (2) ネットコンテンツへの料理写真提供
- (3) 食品メーカーの販売促進活動の企画
- (4) 配食サービス企業へのメニュー提供
- (5) キッチンウエアの商品開発

正 解：(1)

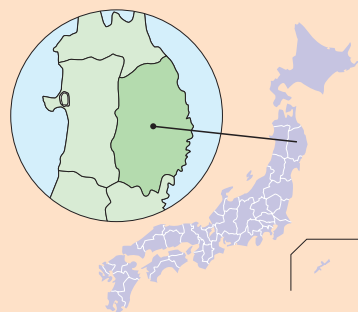
# 正解率一覽

受験者数：6,122名    ■：正解    ■：誤答    ■：無解答



## 岩手県一関地域の餅料理の数々

修紅短期大学 食物栄養学科 准教授 高橋 秀子



一関地域は岩手県の最南端に位置し、江戸時代は伊達藩に属していました。藩政時代から餅料理は作られていたということです。現在でも、多彩な餅料理があります。

一関地域では、季節の年中行事に、農作業の区切りに、お客様のもてなしに、ご祝儀に、餅をついて食べてきました。また、このような行事でなくとも、食べたい（喰いでえ）ときにつくる「喰いでえ餅」、ご近所に不幸があったので、気落ちするだろうお年寄りを気遣って、事前に心の準備をさせて元気づけるための「耳ふたぎ餅」などがあります。耳ふたぎとは、耳をふさぐという意味です。このように、なにかにつけて餅を食べていました。ご馳走といったら餅を意味し、餅料理がだされれば、最高のもてなしであるとされました。

特に、結婚式のようなご祝儀には、餅本膳料理とよばれるものがふるまわれました。現在は、結婚式は自宅で執り行なわれることが減ったため、「餅本膳料理」が供されることは少なくなりました。それでも、結婚式といったら餅料理はつきものとされています。餅本膳料理は、結婚式にご遠方よりお越しいただいたお客様たちに、まず、餅で腹ごしらえをしていただくために出されるものです。「あんこ餅」、「雑煮餅」、「くるみ餅」、なます（だいこんおろし）とたくあんがお膳につきます。地域によっては、「くるみ餅」が、「納豆餅」になる場合もあります。また、

たくあんを四角形の薄切りにする地域もあります。丁寧にかつ贅沢に作っているという心意気を示しているといわれています。

現在、お正月に食べる餅は、「雑煮餅」、「餡餅」、「えび餅」、「しょうが餅」、「納豆餅」などです。「雑煮餅」は鶏のだしで、大根、人参およびごぼうのひきな（せん切り）、干し椎茸、しみ豆腐やずいきなどの具材をいれ、醤油味で汁をつくります。切り餅を焼くなどしてやわらかくし汁に入れ、椀によそったら三つ葉やなるとなどのうわもりをのせます。「餡餅」は地域や家庭によってはきな粉餅とも呼ばれています。麦芽を糖化した餡が使われています。切り餅を焼き、湯にくぐしてやわらかくし、ほどよくゆるめた餡に入れます。器にもったらきな粉をかけます。「えび餅」もよく作られます。近隣の沼でとれる沼えびを砂糖、醤油、酒などを加え、汁がなくなるまで炒りつけます。それにやわらかい餅を入れてえびをまぶします。餅のまわりにえびがついて、えびの食感と甘辛味を楽しむことができます。「しょうが餅」は、しいたけの千切りの入った、とろみのある醤油味の餅で、しょうがの絞り汁をたっぷり加えます。「納豆餅」は餅に納豆をからめます。これらの正月の餅料理は、地域によって作られるものが異なることがあります。さらには各家庭によっても少しずつ作り方が違うことがあります。それでも、多くの家庭でそれぞれの餅料理が伝承されています。



しょうが餅(左)と納豆餅(右)

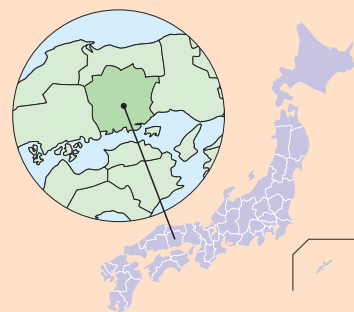


餡餅(左)とえび餅(右)



## 津山の食肉文化

美作大学短期大学部 栄養学科 准教授 桑守 正範



最近よく耳にするB-1グランプリというイベントをご存じでしょうか。私も食べるのが大好きで、このような地方の食生活を披露しあうイベントは非常に好奇心をそそられます。昨年、同イベントで堂々の2位を獲得した津山のホルモンうどんは実に立派でした。ホルモンうどんとは、生牛ホルモンをメインの具材に、タマネギ、青ネギを加えて焼きうどんをつくり、仕上げにみそベースの焼き肉のたれで仕上げる、といった食べ物で、昔から津山の鉄板焼き屋で供されてきた津山市民にとってはなじみの深い食べ物です。

津山は昔から肉牛の飼育が盛んであり、牛の食べ方に関しては様々な工夫をしてきました。先に紹介したホルモンうどんも、腐りやすい内臓を地元で消費しようという工夫から生まれたものですし、他にも津山ならではの食肉文化が数多く存在します。

ヨメナカセ、という食材を知ったのは津山に来て初めての歓迎会の席でした。聞けば津山では普通に食べられている食材と言います。食べてみますと鳥軟骨とも違う、独特な食感と淡泊な味わいが印象的なものでした。後日スーパーで食肉コーナーを覗いてみると、当たり前のようにこのヨメナカセが並んでいるのを見て、食文化の違いにびっくりしたものです。小生の出身地富山では、ヨメナカセなんてい

うものは見たことも聞いたこともないものでした。ヨメナカセとは津山ならではの食材で、牛の大動脈のことを指します。いわゆる枝肉以外の部位は非常に腐りやすいため、長期の保存には向かず、どうしても地元での消費が主になります。ヨメナカセもホルモンうどんと同様、他の地域では見られない食文化です。

また、もっとも衝撃を受けた牛肉加工品に「煮ごり」があります。「煮ごり」といえば通常白身魚を煮付けた際、煮汁が冷えて固まったものを指します。ところがスーパーで初めて煮ごりを見たとき、あることに気づきました。その煮ごりは海産物コーナーではなく、食肉コーナーにあったのです。帰宅後早速食べてみたところ、謎はすぐに解明されました。津山の煮ごりは牛テールやアキレス腱の煮汁が固まったものでした。中には牛テールのほぐれた身がたっぷり入っています。炊きたてのご飯に乗せて、煮ごりを溶かしながら食べるのが一般的な食べ方だそうです。

津山には他にも干し肉（一夜干し）やそずり鍋（骨からの剥き身鍋）といった牛肉料理がたくさんあります。皆さんも津山にお越しの際には、ぜひ紹介したような津山ならではの牛肉料理を召し上がってみてください。



ホルモンうどん



ヨメナカセ

## 家族の勝手にしょ！ 写真274枚で見る食卓の喜劇

アサツディ・ケイ 200Xファミリーデザイン室 岩村 暢子 著  
新潮社 定価1,500円＋税

「食」に関するいろいろなケースの教育や取り組みが「食育」という言葉の元に繰り広げられている。健康の維持増進を含め、人々の食に関する意識が高まることは重要なことである。

が一方で、この本に描かれている食卓の情景は、現代日本の家族や社会を映し出す「映し鏡」のようだ。と著者が「はじめに」に書いているように、現実の姿を捉えることができる。『食DRIVE』調査は、1960年以降に生まれ、首都圏に在住する子供を持つ主婦を対象とした、家庭の食卓調査である。その目的は、いわゆる「食事調査」ではなく、現代家庭のあり方や家族の関係を明らかにすることである。調査方法は、第一に質問紙法による食事作りや、食生活に関する意識や実態について尋ねる。第二に、決められた1週間の1日3食について日記と写真で記録する。第三に、第一の質問紙法の回答と第二の記録を突き合わせて分析・検討後、その矛盾点や疑問点の理由を問う個別インタビューを行なう。これによ

り、アンケートへの回答と実態との大きなギャップやその真相・背景まで明らかにされる。本書は、2003年より2008年に実施された4098食卓の274枚にのぼる写真の記録である。ここには、現実の家庭の食事風景が如実に映し出されている。

家族団らんや親子の会話といったコミュニケーションとしての食事とは想像しがたい、また成長期の子供がいる家庭の食事とは考えられない光景が並んでいる。包丁やまな板が無い家庭でも、食事がきちんとそろえられるような便利な社会になった今、食の世界に影響を与えている社会的背景にも目を向ける必要性に、気がつく1冊である。食を学ぶ者に、考える必要のある問題を提示していると思う。

昭和女子大学 横塚 昌子



## おいしさの科学 創刊号

監修：山野善正  
定価2,500円＋税

「おいしさの科学」は生理学、食品材料学、食環境、測定、評価の技術、調理の可能性、そして食文化などの科学に文化を加えた視点で、食のおいしさを総合的に追究していく季刊誌である。

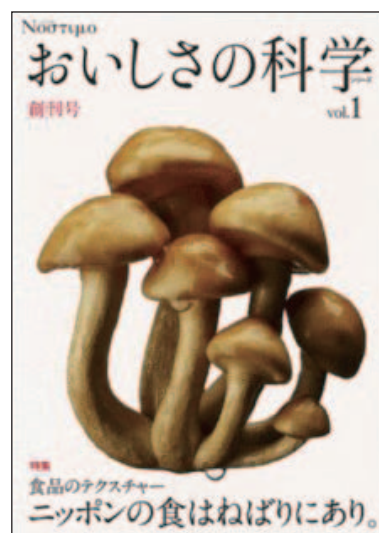
創刊号は「食品のテクスチャー」を特集として組み、ニッポンの食の原点はねばりにありということに着目している。「ご飯のおいしさの7割はねばりと硬さにあり」とし、米のテクスチャーについてわかりやすく解説している。さらには、里芋のねばり、餅のねばりなども取り上げて、その科学的根拠を実証していく内容になっている。

テーマに沿った研究の第一人者が執筆した論考に加え、テーマに相応しい「食」の現場での取材を踏まえ、まとめられた記事で構成されている。内容の信頼性は高く、豊富な写真は読者の関心が深まるよ

う工夫されている。とくに、教科書では得られない最新の話題についても掲載されているので、フードスペシャリストとして将来の活躍が期待されている学生には必読の書ともいえるよう。

食べ物のおいしさに関連する特集として、昨年12月22日発行のVol.2では、「熟成 豊かなスローフードの世界」が組まれており、さらに「トウガラシ 辛み香辛料のちから」(Vol.3)、「だし」を極める」(Vol.4)、「調理 道具と手順」(Vol.5)が予定されているという。さまざまな特集の研究エッセイが読める間近な日を楽しみにしている。

日本女子大学 大越 ひろ



## 事務局から

### 平成24年度 通常総会日程決まる — 6月1日（金）開催 —

平成24年度の通常総会が、6月1日（金）午後1時半から東京都千代田区のアルカディア市ヶ谷（私学会館）で開催されることになりました。今度の総会は、平成23年度事業報告・決算、平成24年度事業計画・予算のほか、公益法人制度改革に伴い移行する新法人を決定する重要な会議となります。会員の皆様のご出席をお願いします。

また、通常総会終了後、例年どおり記念講演を予定しています。講師は東北大学大学院薬学研究科教授 山添 康氏にお願いしています。薬物代謝に詳しい研究者である山添教授は食品安全委員会の新開発食品専門調査会の座長や、消費者委員会の新開発食品調査部会の委員を09年12月から務められるとともに、原発事故後に設置された食品安全委員会「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」の座長に就任され、評価書案のとりまとめにあたられました。皆様の関心が高い問題について、たいへん有意義なお話をお聞かせいただけるものと思います。

### 平成24年度 食に関する一般向け啓発事業 — 優れた企画を募集 3月末日締切 —

当協会では、社団法人になったことを契機に、公益的な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事業、例えば、講演会、シンポジウム、公開講座、料理教室などの企画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。

会員校の要望も踏まえ、本事業は新年度に入ったからできる限り早く取り組めるよう配慮し、締切りを3月末日としています。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。

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。

### 認定試験の上位合格者を特別表彰

当特別表彰は「表彰状授与規程」に基づきフードスペシャリスト資格認定試験において特に優秀な成績で合格した者を特別に表彰するものです。今年度から始まった事業で、資格認定試験の合否判定を行う専門委員会の推薦により、今年度は上位合格の13人の方が特別表彰を受けられることになりました。

#### 〈最優秀賞〉

田中 順子 大阪成蹊短期大学

#### 〈優秀賞〉

相原 真弓 京都光華女子大学

内田 悠香 新潟医療福祉大学

小田原 咲 相模女子大学

佐藤 真由美 関東学院大学

須田 洋代 東京農業大学

高橋 友里 東京農業大学

立野 愛華 大阪成蹊短期大学

松原 遥香 日本女子大学

皆川 麻紀 大妻女子大学短期大学部

山浦 歩 関東学院大学

山本 まゆみ 東京農業大学

吉野 佐和子 東京農業大学

(50音順)

### アグリビジネス創出フェア2011 — 出展報告 —

「日本の力、創造」をテーマに、平成23年11月30日（水）～12月2日（金）までの3日間、千葉・幕張メッセで技術交流展示会「アグリビジネス創出フェア2011」が開催されました。

本年度は特に東日本大震災からの復興・復旧に向けた技術の貢献について集中展示が行われました。主催は農林水産省、出展者は農業・食品関係の大学、研究機関、企業など179機関でした。最新の技術の展示や講演、セミナーがあり、約2万6千人の参加がありました。当協会も出展し、多数の来場者に資格のPR、説明を行うとともに交流を深めました。



食品業界トップ紙の日本食糧新聞社が主催し、食産業に特化した日本で初めての求人情報サイトである「食活.net」が本格稼働（平成23年12月1日より）しました。「食活.net」は、学生あるいは食産業への就職希望者にむけて、食品関連業界の求人情報（新卒、転職）、インターンシップ情報、「食」関連の資格情報など、食に関するあらゆる情報をワンストップで提供するウェブサイトです。当協会では、フードスペシャリスト資格取得者や取得をめざす学生が就職活動を円滑に行えるよう、会員校に“食活.net登録カード”を送付し、学生の登録をよびかけました。

また、日本食糧新聞社の新卒採用支援事業の一環として、大学・短期大学の就職担当者と食品関連企業の採用担当者との情報交流会が、昨年10月27日と11月24日の2回にわたり、東京池袋サンシャインシティ文化会館で開催され、多くの会員校や食品関係企業が参加しました。当協会は資格提供団体として参加し関係者へのPRと情報交換を行いました。

なお、25年3月卒業生向けの食の就職ガイダンス（食品産業合同会社説明会）が、2月14日（火）と3月14日（水）に日本食糧新聞社の主催で開催されます。会場はいずれもアクセスのよい新宿NSビルです。詳しくは「食活.net」のホームページに掲載されていますので是非ご覧下さい。

「食の安全・食の感動を創造する技術と味の提案!!」をテーマにファベックス2012が本年4月4日（水）～6日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されます。

「デザート・スイーツ&ドリンク展」、「米粉産業展」、「食肉産業展」、「ワイン&グルメ2012」、「麺産業展」も同時開催され、約400社・団体の出展と、約7万人の来場者（食品産業関係者等）が見込まれています。

当展は、日本食糧新聞社の主催で“中食・外食のメニュー開発”と“注目のデザート開発”に的を絞った国内最大級の「食」の業務用専門展です。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。

当協会はフードスペシャリスト資格のPRのため、食品産業界の情報収集も兼ねて昨年に引き続き出展します。昨年は多くの会員校の先生や学生それに個人会員の方々が来場され、出展企業の社員として参加されている資格取得者との出会いもありました。

この招待券（無料）を当協会の会員（会員校及び個人会員）に送付しますので、ご希望の会員は当協会事務局まで3月9日（金）までにご連絡下さい。また、詳しくは協会ホームページにも掲載いたします。



## 編集後記

☆今号は資格認定試験を中心とした紙面となりました。今年度の認定試験の結果の特徴として、従来よりも大学と短期大学の平均点の差が小さくなっていることがあげられます。全体として平均点も例年より高くなっています。試験に向けての各養成校の対応の成果といえるでしょう。養成課程の定員よりも受験者が少ないケースが散見されることは、今後の課題でもあります。

☆巻頭言で取上げられた食品中の放射性物質の安全性については、現在大きな関心が寄せられています。食品添加物や農薬のように、実体のあるモノと違って、放射能は理解しにくいものです。セシウムと違って、温泉などに含まれる天然のもののほか、放射性同位体としてセシウム137やセシウム134などがあり、半減期もそれぞれ30年と2年と違うなど、ともかくわかりにくいことばかり。現在の食事情を理解するためには、幅広い知識・情報が求められます。☆「味・お国自慢」は岩手と岡山。津山の料理として紹介されたホルモンうどん。ホルモンの名は、生理学の用語とは別に、ホルモン焼きの例のように、腸を中心とした内臓と活力をイメージするものとして呼んだものです。岩手・一関のいくつもの餅料理は、日本の多彩な餅文化を残す貴重な味でしょう。☆二月に東京・有明で開催された第46回「スーパーマーケット・トレードショー2012」では、業界初のビッグイベントとして第一回となるスーパーマーケットお弁当・お惣菜大賞の選定が行われました。全国から三万六〇〇〇を超える応募があったとのこと。食品のマーケットの広さを実感します。弁当、惣菜、サラダ、丼、おにぎり、寿司などの各分野から、それぞれ大賞・準大賞が選ばれました。食品産業の現場の新しい息吹に関心が寄せられていました。（沢）