

公益社団法人 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 | 「食の新しい仕事」…………… 1 |
| フードビジネスの窓 | フード産業を人気業種にするためのクックビズの新しい取り組み …… 2 |
| 味・お国自慢 | 小豆島の醤油・佃煮・素麺とオリーブ …………… 3 |
| ぶっくえんど | 『もしも、エリザベス女王のお茶会に招かれたら?』 …………… 4 |
| | 『くまもと食べる通信』～100年後に伝えたい食の風景～ …… 4 |
| 平成27年度 資格認定試験 | フードスペシャリスト資格認定試験問題 …………… 5 |
| | 専門フードスペシャリスト資格認定試験問題(食品開発)(食品流通・サービス) …… 9 |
| | 専門フードスペシャリスト資格認定試験問題(食品開発) …………… 11 |
| | 専門フードスペシャリスト資格認定試験問題(食品流通・サービス) …………… 13 |
| 事務局から | …………… 15 |



巻頭言 「食の新しい仕事」

株式会社フードマーケティング 代表取締役 玉木 茂子

今期から理事を務めさせて頂いておりますが、まだまだ「フードスペシャリスト」に関しては勉強中です。私が授業を担当させて頂いている学校では学生さんに人気で希望者の一番多い仕事は①「商品開発」です。「商品開発そのものの開発(調理器具、カトラリー、食の回りの小物)」「食品メーカーの新商品開発、リニューアルのための開発」、これには「官能評価」の勉強が大切です。自己実現できるのもこの分野です。自分が開発した商品が市場に出回ったりしますし、ヒット商品になれば喜びもひとしおです。「外食産業、中食のメニュー開発」も商品開発の中に入ります。これは教科書で学ぶだけではなく現場をよく見て歩く、新しいトレンド情報をテレビ、雑誌、ネットなどでキャッチする。

私は授業の中で「私の食べ歩き」「コンビニサラダ比べ」「デパ地下惣菜市場調査」などをレポートしてもらいます。学生さんの中には、今まで見過ごしていたが新しい発見があったと問題意識を持って調査し感想文を書いてくる人も多いです。市場調査を通じ「食品・食材の知識」「食品表示」「食の安全性」

「食品の流通」など、いろいろな方面の知識を学ぶことが出来ます。

②「イベント・メディア」。これは若い人達が、タレントさん、あるいは有名シェフと一緒に仕事が出来ると憧れる分野ですが、仕事自体は重労働です。無理難題を解決していかなくてはなりません。この仕事をするには人脈がいかに大切かを認識させられます。紙媒体の撮影もいかに美しく見せるか、食器の選定、盛り付け、スタイリングが大切です。教科書がないので現場で、「アシスタント」につきながら学んでいくのが一番です。いろいろな仕掛けにびっくりすることばかりです。

「東京ビッグサイト」「幕張メッセ」で行われる展示会の数々の舞台裏でも活躍しています。メニュー開発、展示、試食用の料理作りと、その「商品」をいかしたメニュー作りを出来るのかが勝負です。

優秀な人でも一人では仕事はできない、皆の力を借りて初めて完成することを学びます。

食の仕事は年齢・経験に関係なく、それぞれの立場の人がそれなりに自己実現できる仕事ではないでしょうか。



フード産業を人気業種にするための クックビズの新しい取り組み

クックビズ株式会社 メディア事業本部 本部長 齋藤 理

■クックビズについて

クックビズ株式会社は、2007年に創業した、「フード産業を人気業種にする」をビジョンに掲げる、カフェ、レストラン、居酒屋、バーといった飲食業界に特化した人材サービス企業です。



大手の人材企業とは異なり、「食」に特化することで、この業界に寄り添った、よりきめ細やかで価値の高い人材サービスを、企業・求職者の方々に提供しております。お陰様で、現在では東京・名古屋・大阪・高知オフィスを拠点に全国累計10万店舗以上の飲食店との取引をさせていただくことができました。

■飲食業界を取り巻く人材環境は厳しさを増す一方

飲食店のお知り合いがおられる方であれば、「店に人手が足りない」という声を聞かれることは多いのではないのでしょうか。実は、これは局所的な話ではなく、日本全国で起きている現象です。

総務省が毎月発表する有効求人倍率（求人数÷求職者数、つまり高いほど人手が足りない状況）を「飲食調理の職業」で見ると、2012年の11月は1.47ですが、2015年11月にはなんと2.73と、たった3年間で2倍近くに求人倍率が上昇しています。つまり、猛烈な勢いで、人手不足が進行しているのです。

加えて、昨今の外食企業に関する報道の影響もあり、飲食業を志望する若者の数も少なくなっているといえます。ある調査*によると、「2016年新卒学生が敬遠する業種」では、2位の「生命保険、損害保険」「倉庫・運輸」と4倍以上の差を付けて、「外食」が選ばれるという、不名誉な結果にも繋がっています。

■世界で高い評価を受ける、日本の飲食業界

一方、日本の飲食業界は世界の中でも、異質ともいえるほど高い競争力を持っています。多種多様な恵まれた食材、勤勉なスタッフの気質、細分化された高い専門性、オーバーストアな競争環境など、さまざまな要素が重なり合って、日本の飲食業界のレベルの高さが実現されています。実際に、ミシュランガイドによる三つ星の店舗数を国別で見ると、日本はフランスを押さえて世界一位となっています。

それに伴い、世界での日本の食に携わる人材への評価も上がってきています。たとえばフランスでは

既に「日本人スタッフがいなくて一流レストランの運営できない」、といわれるほど日本人の料理人が活躍しており、2015年には、実に21人もの日本人シェフが、星を保持しています。また、市場成長のめざましい東南アジアでも、日系の飲食店だけでなく、現地法人の飲食店からも、「日本人のスタッフが欲しい」という声が出てきています。日本の飲食業界で働く人々のレベルの高さを、現地の経営者も認めてきている証ではないでしょうか。

■飲食業を志す若者に向けた情報発信への取り組み

不人気業種、といわれる飲食業界ですが、転じて世界からの目線で見たとときに、実はこのような熱いまなざしで見つめられていることがわかります。こうした事実や、このような高い評価をもらって働いている方々の姿が、まだまだ、学生や飲食業界で働く若い方々には正しく伝わっていないのではないのでしょうか。

そこで、クックビズでは、こうしたことも積極的に発信していこうと考えております。これまで、食に興味のある人向けのサイト「クックビズ総研」(<http://cookbiz.jp/soken/>)などを通して、食の世界の動向を発信してまいりましたが、今後はより踏み込んだ取材を通して、一流といわれる料理人やサービスマンなどの「本当の姿」を取材し、若い方へ伝えていきます。例えば、三つ星を捨ててまで自分にしかできない料理の形を追求したシェフ、人生の終末を豊かにするための特別な懐石料理を追求する料理人など。

こうした、一流の仕事をしている方々が、どのようなキャリアを歩んできたのか。また、人材マネジメントをどのように考えているのか。料理人として地域や社会にどう貢献しようとしているのか。それを伝えることで、飲食業を志す若者を増やし、彼らのキャリア形成の一助になり、それが結果として、業界の発展や新たな食文化の醸成に繋がっていけば、と考えております。

このコンテンツなどを定期的に配信するweb・スマホサービスを、2016年の春頃に向けて準備しております。もちろん、学校などでキャリア教育の教材としても使っていただけるような内容かと思えますので、ご興味のある方や、サービス開発に協力していただけるという飲食関係者、学校関係者の方など、お問い合わせ頂ければ幸いです。
(電話 0120-50-9912 担当: 齋藤)



小豆島の 醤油・佃煮・素麺とオリーブ

小豆島町商工会 会長／小豆島醤油協同組合 専務理事／ヤマサン醤油 株式会社 代表取締役 塩田 洋介

●「小豆島」は神様が10番目に作った島として、そして日本書紀や古事記には「あづきじま」として登場する由緒ある島でございます。

瀬戸内海の島々の中で標高（山）が一番高いとされておりまして。

このことから耕作面積が狭小で、食料の自給が難しく、それを手に入れるための外貨獲得をすべく常に島の外に目を向け、進取の気風が育ちました。

面積約153km²、周囲約126km、標高約816m、人口30,000人弱で、産業として醤油、佃煮、素麺、オリーブ、石材等々と観光の島です。

●島ができた当初から「塩」の採取が行われていたといわれ、中世以前から製塩業が盛んでした。「島塩」と呼ばれ赤穂塩に次いで二番目に良い塩として需要が強く、また米や綿の相場の基準となっていました。しかし江戸時代後期になると瀬戸内海に製塩業が広まり（十州塩田：長門、周防、安芸、備前、備中、備後、播磨、伊予、讃岐、阿波）過剰生産の様相を呈してくるとともに、水分を飛ばすための燃料である近隣の火力の強い樹木（松の木）等が伐採のため枯渇し、遠方より仕入れるとコストがかさむなど採算が取れなくなってまいりました。

その頃、およそ400年前には豊臣大阪城築城の需要もあって、島から石材を切り出していました。それを管理統率する石切奉行たちが醤油、あるいはその原型になるものを島に持ち込んだと考えられています。

そもそも小豆島には醤油や味噌を使用する食文化がまだなかったと思われ醤油のみが伝わり、醤油のみが造られるようになったようです。ですからそのため味噌の製造はまったく行われておりません。

鎌倉時代に伝わったとされる紀州湯浅（そのルーツは隣の由良町ですが）の径山寺味噌から滲み出る液体が醤油のルーツといわれ、島に持ち込まれた醤油に興味を持ち、湯浅に行って学んできて醤油造りを始めたといわれています。

●小豆島は瀬戸内海の大動脈に位置し、海の大動脈の瀬戸内は勿論のこと、北廻船で日本中や中国・朝鮮沿岸にまで船を走らせ、日本津々浦々の情報が集まってまいりました。ある意味で今の東京のようにも思われます。

そのような中で江戸時代後期（寛政）ごろから商都堺を中心とした京阪神の大消費地に向け醤油の販売が盛んになってまいりました。そして以降、醤油

製造がより盛んになり、明治10年ごろには400軒余りの醤油屋があったといわれています。

ただその中で粗製濫造があったり品質的な問題が多く発生し、関東の最上醤油に劣ってはいけなさと奮起し、組合組織を立ち上げ製品の品質向上の必要性を認識させるべく動き、またマルキン醤油を立ち上げ、さらに組合立醸造試験場を設立し、のちに郡立、県立へと移管し今日も発酵食品研究所（香川県産業技術センター）として存続し品質を向上させました。今日では醤油のみならず、佃煮、素麺、オリーブ産業の進展・品質向上などにも貢献しています。

また、醤油業者が大同合併し今日の「マルキン醤油」を大きく発展させてまいりました。

1592～3年頃には奈良の三輪村（今の桜井市辺りか）から素麺の製造技術を学んできて素麺作りが始まり、農閑期農家の家内制手工業の仕事として副収入・臨時収入などとして島内に瞬く間に取り入れられ、往時は700軒近く素麺業者があったともいわれています。そして九州の島原素麺は、島原の乱のあと小豆島の素麺職人が移住して作り始めたものであります。

●戦中戦後の物資の不足する中始まったのが佃煮産業であり、美味しいお醤油が豊富にあったことにより、今日の発展がありました。

そして、日露戦争のさなかロシアのバルチック艦隊を破り、魚の豊富な北方海域を手にした日本が、魚の保存のための「油漬け」に必要なオリーブオイルを手に入れるため、時の明治政府が三重県、香川県、鹿児島県に対しオリーブの試験栽培を要請し、香川県の小豆島のみが成功し、日本のオリーブ発祥の地として今日に至っています。

しかし現在ここ小豆島では少子高齢化の中、すでに労働人口のマイナスを思わせる状況となってきています。醤油業、佃煮業、素麺製造業、オリーブ産業すべてに於いて労働力不足となってきています。ここ3年間ほどは小豆島へのIターン、Jターンの移住者が120～130人程あり、その中の約半数が40歳以下で定着率も50%ほどあるようです。が、まだまだ人手、人材の不足が深刻化しつつあります。

温暖で風光明媚で都会からも比較的近く、つつましかながらも産業があり、人と人との繋がりを感じられる、ローカルなある意味人間らしい「小豆島」の田舎暮らしを、是非志ある若人にお勧めいたします。もちろん若者だけではございませんが…。

もしも、エリザベス女王のお茶会に招かれたら？

藤枝 理子 著
清流出版 定価1600円+税

エリザベス女王のお茶会に招かれることは皆無だから別に読まなくても…と思わないでページを開いてください。本書は、英国流アフタヌーンティーを楽しむエレガントなマナーとおもてなし40のルールについて、著者が紅茶留学で得た英国流マナーを3つのChapterと複数のCOLUMNから構成されていますので、肩に余分な力を入れることなく読み進めることができます。

Chapter1の「女王陛下のお茶会でもOK!本当のティーマナーとは？」では、招待状が届いたら返事はいつまでに出すのか、ドレスコードや手土産、紅茶のいただき方やティーフードの食べる順番、絶対にしてはいけないことなどについて。Chapter2の「英国マダムに学ぶ正統派ティーパーティーの開き方」では、お茶会を開催するまでの手順、マダムとして招く側の“おもてなし術”などについて。Chapter3の「アフタヌーンティーを彩るテーブル」

では、ティーセット・ティースプーン・ティークナイフ…などのティータイムを華やかに彩るアイテムの種類や使用方法について。読み進めていくと、知っているマナーの他に、初めて知るマナーが沢山ありました。そして、イギリスでは階級によってマナーが異なるようです。そこで、本書では、エリザベス女王のお茶会に招かれても、楽しいひとときを過ごせる美しい所作について書かれています。また、ティーフーズのレシピやティーサービスセット・カトラリーだけではなく、食べる順番にセットされたシルバーの3段スタンドなどの写真も多数掲載されていて、華やかな雰囲気を感じることが出来ます。

西洋料理のテーブルマナーを学ぶ機会や本・文献については多くありますが、アフタヌーンティーのマナーについての本に関しては多くないので、本書をお薦めします。

長野女子短期大学 宮嶋 香奈子



「くまもと食べる通信」

～100年後に伝えたい食の風景～

合同会社E 熊本支社
冊子+食材/毎月3300円(税・送料込み)

2015年11月、創刊号の特集は「あか牛」、通信が阿蘇郡産山村のあか牛畜産農家である池山牧場の井俊介氏が育てた「あか牛」と共に手元に届きました。

地元の友人がSNSで紹介したことで、この通信を知り、SNSで活動を知りました。生産現場で実際に作業に携わり、現場の背景、食材の味を知る、初めての出会い、作業、家族、そしてその土地、仲間、繋がっていく様々を、編集部の方々が感じたことを伝えていきます。地元を離れている私にとっては魅力ある取組ですすぐに購読申込みをしました。

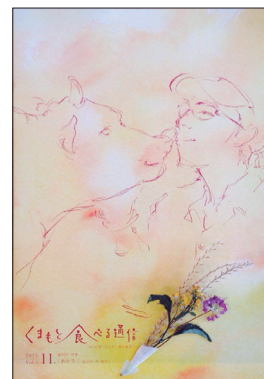
SNSと届いた通信はまた違います。文章でしっかりと、井氏が畜産農家になった背景、牛が育つまで、牧草・草花のこと、阿蘇の草原の役割、その土地の食材を守るために私たちができることが伝えられています。そして、生産者が丹精込めて育てられた食材を伝えたいと活動している宮本けんしん氏(レストランテ・ミヤモト オーナーシェフ)が特集食材

を使用した料理をわかりやすく紹介しているのも魅力のひとつです。感動の連続でした。

“世なおしは、食なおし”をコンセプトに、高橋博之氏が史上初の食べ物つき情報誌『東北食べる通信』編集長に就任し、2014年、一般社団法人「日本食べる通信リーグ」を創設。運営、編集者、発行回数も地域により異なりますが、食べる人と作る人をつなぐ「食べる通信」は約20の地域で刊行され全国に広がっています。ただ食材の存在や味を知るだけでなく、消費者の手元に届くまでの背景をタイムリーに感じられ、マーケットやミーティングなどで生産者と人を繋ぐ取組に参加することもできます。知っているつもりでも知らない食材のこと。再発見につながるのではないのでしょうか。

情報誌とともにご覧ください。「NIPPON TABERU TIMES」<http://taberutimes.com/>

奈良佐保短期大学 島村 知歩



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役割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) 新商品の開発のための食品市場の調査、マーケティング分野での活動を行う。
- (2) 食品の鮮度・熟度・官能評価・成分検査などにより、食品の品質判定を行う。
- (3) スーパーマーケットで、食品の陳列、顧客へのサービスについて助言を行う。
- (4) 食品工場で、生産性向上と製造管理についての指導を行う。
- (5) 食生活指針や食事バランスガイドなどに基づいて、食育活動を行う。

正 解：(4)

2. 世界の農耕の起源と特徴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. 中国大陸の農耕は、長江流域を起源とする稲の栽培を特徴とする。
 - b. 地中海農耕は、地中海気候に適する小麦、えんどうなどの栽培を特徴とする。
 - c. サバンナ農耕は、ヤムいも、さとうきびなどの栽培を特徴とする。
 - d. 新大陸農耕は、オセアニアを起源とし、とうもろこし、じゃがいもなどの栽培を特徴とする。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(1)

3. 食作法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. 宗教的価値観は、食作法に影響を与えていない。
 - b. 「箸食」は、世界の三大食法の一つである。
 - c. ヒンズー教の戒律による肉食禁忌の対象は、豚肉である。
 - d. ヨーロッパで食具としてのナイフ・フォークが庶民に広がったのは、200-300年前である。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(4)

4. 食生活の変遷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、1960年代から約50年でほぼ半減した。
- (2) インスタントラーメンは、1970年代に初めて発売された。
- (3) 寝食分離の住宅様式が進んだのは、1970年代である。
- (4) モータリゼーションがすすみ郊外型レストランが登場したのは、1980年代である。
- (5) スローフード運動は、1990年代にフランスで発足した。

正 解：(1)

5. 食品のリサイク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) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律は、通称「環境基本法」と呼ばれる。
- (2) 食品リサイクル法は、家庭ごみについてもリサイクル率アップの目標を定めている。
- (3) 廃棄された食品は、発酵処理によるメタンガス化などで活用されている。
- (4) Reduceとは、再利用のことである。
- (5) 1993(平成5)年に食品リサイクル法が制定された。

正 解：(3)

6. 食品産業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) 食品産業は、食品製造業、食品流通業で構成され、外食産業は含まれない。
- (2) 食品製造業は、製造業全体に対する市場規模から1割産業と呼ばれている。
- (3) 市場の成熟化とは、消費量の増加が見込めなく、消費量が飽和した状況をいう。
- (4) スーパーマーケットやコンビニエンスストアが増加し、専門小売店が減少している。
- (5) 食品製造業には、少数の大規模な企業と多数の小規模な企業が共存している。

正 解：(1)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

7. 官能評価のパネルの選定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) 身体的、精神的に健康であることが望ましい。
- (2) 意欲の有無は関係ない。

- (3) 対象とする食品に関する知識や経験のあることが望ましい。
- (4) 高齢者向けの食品については、高齢者に依頼するのがよい。
- (5) 分析型パネルは、鋭敏な感覚が必要となる。

正 解：(2)

8. 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) パネリストは、検査前30分は喫食・喫煙を避ける。
- (2) ある刺激が感覚的に反応を引き起こす最小刺激量を、弁別閾という。
- (3) 分析型パネルには、五感の感覚が鋭敏なパネリストが要求される。
- (4) 心理的な効果を排除するため、試食順序、用紙の番号表記、容器の色や形などにも注意を払う。
- (5) 手法は、何を目的にするかにより慎重に選ぶ。

正 解：(2)

9. 食品の分散系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) マヨネーズは、油中水滴型エマルジョンである。
- (2) 生クリームは、水中油滴型エマルジョンである。
- (3) バターは、油中水滴型エマルジョンである。
- (4) 寒天ゼリーは、熱可逆性ゲルである。
- (5) 味噌汁は、サスペンション(懸濁液)である。

正 解：(1)

10. 魚の鮮度とうま味についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) イノシンは、うま味物質である。
- (2) K値は、イノシン酸、イノシン、ヒポキサンチンのみから算出できる。
- (3) トリメチルアミン量の測定は、海産魚のみ適用される方法である。
- (4) ATPの脱リン酸化反応は、とくに魚においては緩慢である。
- (5) 魚の鮮度判定で、K値は5以下でないとしみに使用できない。

正 解：(3)

11. 米とその加工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. 低アミロース米は、冷凍米飯に適している。
 - b. 玄米は精米に比べて、脂質の酸化が進みやすい。
 - c. インド型米は、日本型米に比べてアミロペクチンの含量が高い。
 - d. 無洗米は、あらかじめ精米の表面の糠を取り除いてある。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(3)

12. 果実とその加工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. バナナの皮に、シュガースポットがあらわれると食用に適する。
 - b. 西洋なしは、非クライマクテリック型果実である。
 - c. あんぽがきは、水分含量50～60%の干しがきである。
 - d. バインアップルにはババインが含まれる。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

13. 乳製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) 加工乳の規格は、無脂乳固形分8.0%以上で、乳脂肪分3.0%以上と定められている。
- (2) LL牛乳は、HTST処理した牛乳を無菌的に充填したものである。
- (3) エバミルクは、牛乳に砂糖を加えて濃縮したものである。
- (4) 日本のバターの大部分は、加塩甘性バターである。
- (5) カマンベールチーズは、細菌を表面に生やした軟質チーズである。

正 解：(4)

14. アルコール飲料(酒類)についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) しょうちゅうは、醸造酒である。
- (2) シャンパンは、蒸留酒である。
- (3) 赤ワインは、黒系ぶどうの果汁のみを発酵させたものである。
- (4) ビールは、麦芽、ホップ、水に麴を加えて発酵させたものである。
- (5) リキュールは、混成酒である。

正 解：(5)

15. 発酵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) 甘味噌は、辛口味噌より塩分濃度が低い。
- (2) 味噌は、西京味噌、信州味噌、仙台味噌、八丁味噌など産地独自の銘柄がある。
- (3) 溜醬油は、小麦を主原料に醸造させたものである。



- (4) 醸造酢は、酢酸菌を用いた発酵により生産される。
 (5) 寺納豆には、大徳寺納豆や浜納豆がある。

正 解：(3)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

16. 食品添加物とその役割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) 食品の製造・加工に必要なもの ————— 豆腐用凝固剤
 (2) 食品の変質・腐敗を防止するもの ————— 着色料
 (3) 食品の品質向上に必要なもの ————— 乳化剤
 (4) 食品の嗜好性を高めるもの ————— 発色剤
 (5) 栄養素の強化・補充をするもの ————— ミネラル

正 解：(2)

17. 冷蔵庫・冷凍庫と微生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) 低温細菌は、冷蔵庫内でも増殖する。
 (2) 中温細菌は、冷蔵庫内でも増殖する。
 (3) 食品保存は、冷蔵庫内容積の90%程度とする。
 (4) 冷凍庫内で食品保存すると、微生物は死滅してしまう。
 (5) 冷凍庫内に保存した食品の解凍は、室温で時間をかけて行う。

正 解：(1)

18. 水道水の水質基準項目にあるものである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一般細菌
 (2) 大腸菌群
 (3) カドミウム及びその化合物
 (4) 水銀及びその化合物
 (5) セレン及びその化合物

正 解：(2)

19. 発がん物質とその生成についての記述の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ニトロソアミン ————— 成分として食品に本来含まれている。
 (2) アフラトキシンB₁ ————— 食品に付着したかびが作り出す。
 (3) ヘテロサイクリックアミン ——— 成分として食品に本来含まれている。
 (4) サイカシン ————— 焼き肉・焼き魚などの加熱調理で生じる。
 (5) ベンゾ(a)ピレン ————— 野菜と魚卵などの組合せで生じる。

正 解：(2)

20. 2004年以降の食中毒の発生状況についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒の発生は、7～9月に多い。
 (2) 食中毒の患者数は、腸炎ビブリオによる食中毒が最も多い。
 (3) 食中毒の原因施設で事件数が最も多いのは、飲食店である。
 (4) 貝毒による死亡は、毎年発生している。
 (5) 腸管出血性大腸菌による食中毒の事件数は、細菌性食中毒のなかで最も多い。

正 解：(3)

21. 自然毒食中毒の食品と原因物質の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ジャガイモ ————— アミグダリン
 (2) 青梅 ————— テトロドトキシン
 (3) いがい ————— サキシトキシン
 (4) とりかぶと ————— チャコニン
 (5) ふぐ ————— アコニチン

正 解：(3)

22. 食中毒原因菌についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 黄色ブドウ球菌は、耐熱性のペロ毒素を産生する毒素型食中毒菌である。
 (2) カンピロバクターは、酸素濃度3～15%でよく生育する。
 (3) サルモネラ属菌食中毒は、原因食品として魚肉が最も多い。
 (4) セレウス菌は、芽胞をつくらない。
 (5) 腸管出血性大腸菌は、体内で耐熱性毒素を産生する。

正 解：(2)

23. HACCP関連についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) HAは、製造された食品の安全性を評価することである。

(2) CCPは、原料の受入から出荷までの危害を分析するシステムである。

(3) HACCPは、最終製品のぬき取り検査を行うことである。

(4) 食品の危害因子は、生物学的、化学的、物理的の3つに分けられる。

(5) HACCPは、コーデックスが推奨している食品流通管理システムである。

正 解：(4)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

24. 消化と吸収についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物(糖質)は、二糖類として吸収される。
 (2) 胆汁は、消化酵素であるリパーゼを含む。
 (3) ペプシンは、たんぱく質の消化酵素である。
 (4) カルシウムの吸収は、食べ物の他の成分に影響されない。
 (5) 唾液は、消化酵素を含まない。

正 解：(3)

25. ビタミンの食事摂取基準(2015年版)についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) β-カロテンのレチノール当量は、レチノールの1/2である。
 (2) トリプトファンのナイアシン当量は、ナイアシンの1/60である。
 (3) 葉酸の耐容上限量は、策定されていない。
 (4) ビタミンDの耐容上限量は、策定されていない。
 (5) ビタミンKの耐容上限量は、成人男女ともに、200μg/日である。

正 解：(2)

26. 食事バランスガイド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) 単品の食品ではなく、料理の組み合わせで、望ましい食事のとり方と量を示したものである。
 (2) 形は「コマ」をイメージし、食事のバランスが崩れると回らなくなるが示されている。
 (3) 料理区分は、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品の4つの料理区分に分類されている。
 (4) 「コマ」の軸は水分であり、その補給は欠かせない。
 (5) 料理区分以外に、運動の重要性、水分補給の重要性、食事を楽しむことの重要性も示している。

正 解：(3)

27. 免疫とアレルギーについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 抗体は、主に自然免疫にかかわっている。
 (2) 粘膜に含まれるリゾチームは、主に獲得免疫にかかわっている。
 (3) 獲得免疫には、抗原特異性がない。
 (4) B細胞により抗体が、産生される。
 (5) アレルギーを引き起こす主要な食品の成分は、脂質である。

正 解：(4)

28. 次の生化学検査の中で、貧血の指標となる検査項目はどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 血糖
 (2) アルブミン
 (3) ヘモグロビン
 (4) 中性脂肪
 (5) アスパラギン酸トランスアミナーゼ(AST)

正 解：(3)

29. ライフステージと栄養についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 「授乳・離乳の支援ガイド」によれば、離乳開始後はほぼ1か月までの離乳食の目安は、1日2回である。
 (2) 幼児の発育状態の評価は、ローレル指数を用いる。
 (3) 更年期では、女性ホルモンの分泌が上昇し、自律神経の失調による不定愁訴が生じる。
 (4) 学校給食は、食育の視点も踏まえ、学校教育の一環として実施されている。
 (5) 高齢者のたんぱく質・エネルギー低栄養状態(PEM)は、血糖値で判断する。

正 解：(4)

30. 生活習慣病と栄養についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 糖尿病は、放置するとさまざまな合併症を引き起こす。
 (2) 脂質異常症は、すべての血清脂質の値が基準値より高い状態をいう。
 (3) 血清ヘモグロビンA_{1c}値は、検査日の血糖値と相関する。
 (4) 高血圧を防ぐには、カルシウムを摂取するとよい。
 (5) 摂取エネルギーと消費エネルギーのバランスがとれているかの判

断に、BMIは用いない。

正 解：(1)

食物学に関する科目

(設問数9)

31. 「日本食品標準成分表2010」についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 一般成分とは、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物の4成分である。
- (2) 魚介類、肉類及び卵類の炭水化物は、アンスロン-硫酸法での分析値である。
- (3) 炭水化物に食物繊維は含まれない。
- (4) 「(0)」の記号は、測定の結果、その成分が含まれていないことを示す。
- (5) 「Tr」の記号は、その成分の存在が不確かであることを示す。

正 解：(2)

32. 水分活性についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 生鮮食品は、乾燥食品より水分活性が高い。
- (2) 細菌は、微生物の中でも水分活性の低い条件に弱い。
- (3) 水分含量が同じでも、同じ水分活性を示すとは限らない。
- (4) 水分活性が0.68～0.85の食品は、水分を適度に保持しながらも、保存性の良好な食品である。
- (5) 食品に食塩またはしょ糖を同重量添加した場合、食塩を添加したほうが高い水分活性を示す。

正 解：(5)

33. 多糖類についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) でんぷんは、 α -グルコースを構成単位とする多糖類である。
- (2) セルロースは、 β -グルコースを構成単位とする多糖類である。
- (3) もち米のでんぷんは、アミロースを多く含む。
- (4) ペクチンは、ガラクトuron酸とそのメチルエステル化物で構成される多糖類である。
- (5) こんにゃくは、マンノースとグルコースで構成される多糖類を含む。

正 解：(3)

34. 農産加工品の原料についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ビーフンの原料は、うるち米である。
- (2) 白玉粉の原料は、うるち米である。
- (3) はるさめの原料は、うるち米である。
- (4) パンの原料は、薄力粉である。
- (5) ゆばの原料は、小麦たんぱく質である。

正 解：(1)

35. 次の脂肪酸の中から、不飽和度（二重結合の数）が最も高い脂肪酸を選びなさい。

- (1) オレイン酸
- (2) イコサペンタエン酸（エイコサペンタエン酸）
- (3) α -リノレン酸
- (4) ドコサヘキサエン酸
- (5) アラキドン酸

正 解：(4)

36. 色素についての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. 熟したトマトには、リコピンという名のアントシアニン色素が含まれる。
 - b. なすは、青紫色のカロテノイド色素で覆われている。
 - c. テアフラビンは、茶ポリフェノールの酸化により生じる着色成分である。
 - d. アミノ酸と還元糖を加熱すると、メイラード反応によりメラノイジンが生成される。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(5)

37. 穀物についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) もち種穀物のでんぷんは、ほぼ100%がアミロペクチンである。
- (2) 古くなった米の古米臭は、たんぱく質の分解によるアミノ酸の増加が主な原因である。
- (3) とうもろこしに多いたんぱく質は、オリゼニンである。
- (4) 焼麩や生麩は、小麦粉中のでんぷんを加工処理したものである。
- (5) 小麦グルテンは、グロビンとグリシニンからなる。

正 解：(1)

38. 牛乳と乳製品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 牛乳に最も多いたんぱく質は、ホエーたんぱく質である。
- (2) 牛乳に最も多い炭水化物は、でんぷんである。
- (3) レネットを作用させると乳たんぱく質が凝固し、チーズが作られる。
- (4) 牛乳は、油中水滴型エマルジョンである。
- (5) 発酵乳は、乳を酢酸菌で発酵したものである。

正 解：(3)

39. 嗜好飲料についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 緑茶は不発酵茶であり、呈味成分のテアニンが含まれる。
- (2) ウーロン茶は半発酵茶、紅茶は発酵茶である。
- (3) ココアの脂肪含量は、茶やコーヒーに比べて低い。
- (4) 天然果汁とは、JAS規格により、果汁100%のものをいう。
- (5) インスタントコーヒーは、コーヒーの抽出液を噴霧乾燥、または凍結乾燥したものである。

正 解：(3)

調理学に関する科目

(設問数7)

40. 献立作成についての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. 一汁三菜とは、主食、主菜と副菜3品、汁物の組合せをいう。
 - b. 食品構成表は、1食にどの食品群をどれだけ摂取すればよいかの目安である。
 - c. 献立を立てる場合、安全性、嗜好性、栄養性に加え経済性やエネルギーなども必要である。
 - d. 食事バランスガイドは、1日分の食事の摂取目安量を標準的な1つ(SV)の料理分量で表す。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(5)

41. ゆでる操作についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 山菜のあく抜きには、木灰を加える。
- (2) 野菜の青色を保つためには、食塩を加える。
- (3) たけのこのあくを除くためには、重曹を加える。
- (4) れんこんの褐変を防ぐためには、食酢を加える。
- (5) さといものぬめりをとるためには、食塩を加える。

正 解：(3)

42. 電子レンジについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 電子レンジに使用する食器は、金属製が適している。
- (2) 電子レンジでの加熱は、加熱むらができにくい。
- (3) 食品の誘電率が大きいほど、加熱に時間がかかる。
- (4) 電子レンジは、遠赤外線を照射する加熱機器である。
- (5) 電子レンジによる食品自体の発熱は、水分量に支配される。

正 解：(5)

43. 米の炊飯についての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. うるち米の吸水速度は、水温が低いほど速い。
 - b. もち米の吸水率は、うるち米の吸水率より低い。
 - c. うるち米の吸水率は、約2時間で平衡になる。
 - d. 炊き込みご飯の調理では、醤油は加熱直前に加える。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(5)

44. 魚の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) あらいには、赤身魚が適している。
- (2) 魚の酢じめは、食酢につけてから食塩で締める方法である。
- (3) 魚の直火焼きは、弱火が良い。
- (4) 魚を煮る場合は、煮汁を沸騰させてから入れる。
- (5) 白身魚のさしみは、厚めに切る。

正 解：(4)

45. 牛乳と乳製品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) レバーの下処理は、牛乳を使うと生臭みが増す。
- (2) 寒天ゼリーを作るとき、牛乳を加えるとゲルは硬くなる。
- (3) 焼き菓子には、牛乳を用いると焼き色がつき香気が付与できる。
- (4) 生クリームは、室温で泡立てると安定した泡が得られる。
- (5) ジャガイモを牛乳で煮ると、水煮に比べて軟らかくなる。

正 解：(3)

46. 油脂を用いた調理についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) マヨネーズは、卵黄とサラダ油、食酢を攪拌して作る。
- (2) クッキーは、バターを多く用いるほど硬くなる。



- (3) サンドイッチのパンにバターを塗ると、具材の水分がパンに移りにくい。
 (4) バターケーキは、バター中の気泡が多いほど膨化はよい。
 (5) 揚げ物は、油脂を熱媒体とする乾式加熱である。

正 解：(2)

- (2) 卸売流通における販売先は、小売業者に限られる。
 (3) 卸売流通は、中間流通ともいわれる。
 (4) 加工食品の卸売流通の再編には、大手総合商社が関与している。
 (5) 生鮮食料品の卸売流通には、卸売市場が介在しているものが多い。

正 解：(2)

食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)

47. グリーンマーケティング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) 環境汚染を防止する製品は、これまで取引のなかった国・地域でも需要があり、新規市場の開拓が可能である。
 (2) 同じ機能・同じ価格の製品があった場合、消費者は環境対応を行っている企業の製品を選択する。
 (3) 環境問題に真剣に取り組んでいる企業は、社員の勤労意欲を高める。
 (4) 環境ISOとは、国際規格ISO9000のことである。
 (5) リサイクルのために大きな環境負荷がかかる場合、企業はリサイクルする必要はない。

正 解：(4)

48. 製品のライフサイクル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) 導入期における目標は、認知度の向上である。
 (2) 成長期における利益は、増加傾向である。
 (3) 成熟期における競合は、急増する。
 (4) 衰退期における目標は、ブランド維持である。
 (5) 導入期における顧客は、革新者である。

正 解：(3)

49. 中食と中食産業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) 中食という言葉は、1990年代以降にフードビジネス業界で使われ始めた。
 (2) 駅弁、宅配ピザなどの宅配事業や飲食店の出前も、中食産業に含まれる。
 (3) コンビニエンスストアが1日3便体制を開始したのは、1988年である。
 (4) 中食需要に最もよく対応したチャネルは、百貨店であった。
 (5) コンビニエンスストアには、バンダーから中食商品が配送される。

正 解：(4)

50. 食の外部化をもたらす要因にもあげられる孤食、個食の食事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) 孤食とは、孤独な食事、すなわち1人で食事をする形態である。
 (2) 職場帰りに1人でする食事、塾帰りに子供が1人でする食事スタイルも孤食である。
 (3) 個食とは、家族それぞれの要望にこたえた別々のメニューの食事をすることである。
 (4) 個食化による食事は、一般に栄養バランスは非常に良い。
 (5) 惣菜の増加など中食の発展は、個食を容易にしている。

正 解：(4)

51. 主要な食品の1人1日当たりの摂取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) 畜産物の摂取量は、肉類が一番多い。
 (2) 野菜類の摂取量は、外食機会の多い年齢層ほど高い傾向を示す。
 (3) 畜産物のうち、卵類の摂取量は乳類よりも多い。
 (4) 果実の摂取量は、20歳代が60歳代を上回る。
 (5) 魚介類の摂取量は、1975年以降停滞し近年は減少傾向にある。

正 解：(5)

52. 小売流通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では、セルフサービス方式が行われるのはまれである。
 (2) コンビニエンスストアの弁当は、通常はナショナルブランド商品である。
 (3) 生協では、共同購入に加えて個配システムも導入されている。
 (4) 食料品購入先シェアでは、現在も一般小売店がスーパーマーケットを上回っている。
 (5) 百貨店で販売する食料品は、贈答品が中心で惣菜は取り扱われていない。

正 解：(3)

53. 卸売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) 金融機能は、卸売業にとって重要な機能の一つである。

フードコーディネーター論 (設問数7)

54. サービスとマナーの基本理念についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
 (1) エチケットとは、公的な場のルールをいう。
 (2) プロトコルとは、個人として守るべき規範や儀礼をいう。
 (3) マナーとは、国、地域の文化を背景に、社会習慣として成立したルールをいう。
 (4) ホスピタリティは、サービスされる側に必要である。
 (5) アメニティとは、サービスにより食事が堅苦しくなることをさす。

正 解：(3)

55. ブッフェスタイルのマナー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. 料理を皿に取り終えたら、直ちにその場を離れる。
 b. 料理は自分で食べられる目安量を取り、食べ残さない。
 c. サービススプーンやフォークは、必ず片手で取り扱う。
 d. 料理を取った皿の上にグラスを置き、移動してはいけない。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(1)

56. フードサービス起業における店舗選定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) 厨房設備・機器・内装などの造作が残されている物件は、「居抜物件」といわれている。
 (2) 「保証金」とは、入居時に支払い、撤退時に基本的に返却される費用のことである。
 (3) 「管理費」とは、家賃以外に支払う維持管理費用のことで「共益費」ともいわれる。
 (4) 「スケルトン物件」とは、造作・設備を新しくつくらなければいけない物件のことである。
 (5) 「賃貸料(家賃)」は、同じビルであれば何階であっても同じである。

正 解：(5)

57. メニュープランニングについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
 (1) メニュープランニングの3つの軸は、快適性、創造性、利便性である。
 (2) 外食産業のメニューは、給食産業部門と中食主体部門に分かれる。
 (3) 高級レストランでは、メニューの価格は積み上げ方式で決定する。
 (4) メニューミックスは、まず価格を決めてからメニューを決定する方式である。
 (5) 食事提供のTPOは、食べる時刻、場所、価格である。

正 解：(3)

58. 行事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) 正月元旦には、雑煮、お節料理を食べる習慣がある。
 (2) 上巳節句には、菱餅、雛あられ、白酒を飲食する習慣がある。
 (3) 端午節句には、粽、柏餅を食べる習慣がある。
 (4) 七夕には、素麺を食べる習慣がある。
 (5) 重陽節句には、桜酒、桜茶を飲む習慣がある。

正 解：(5)

59. 食事文化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. 日常の食事をハレの食事、特別な日の食事をケの食事という。
 b. フュージョンフードは、異なる伝統的な食事文化が融合した新しい料理のことである。
 c. スーベルクイジューズは、伝統的なフランス料理に新しい素材や調理法を取り入れた料理である。
 d. 世界各国の主食は、米か小麦のどちらかである。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(4)

60. 食企画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) 食企画とは、具体的には食のイベント、販売促進、広告を含む。
 (2) 食企画の提案には、食に関する社会状況、業界動向を的確にとらえる必要がある。
 (3) クライアントには、生産者は含まれない。
 (4) 食企画の立案では、6W3Hを企画に反映する。
 (5) 収集した情報は、ヒアリングシートに整理・記録することが重要である。

正 解：(3)



専門フードスペシャリスト(食品開発)(食品流通・サービス)資格認定試験問題(共通30問)

フードスペシャリスト論

(設問数6)

1. 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. フードスペシャリストは、人々に健康で快適な食生活を啓発する。
 b. 食育の必要性の背景には、生活習慣病の広がりが深刻化していることがある。
 c. 健康な食生活を実践することができる人間を育てることを目的に、健康増進法が定められた。
 d. 食育基本法は、1995(平成7)年に制定された。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd
 正 解：(1)
2. 食品表示についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
 (1) 加工食品に含まれる大豆は、アレルギー物質として表示が義務づけられている。
 (2) 原材料名の表示については、強調したいものから表示してもよい。
 (3) 酒類には、栄養成分表示はしなくてもよい。
 (4) 機能的表示食品は、特定保健用食品と同様に消費者庁長官の許可が必要である。
 (5) 食品表示法は、2015(平成27)年1月から施行された。
 正 解：(3)
3. わが国の食料自給率と食品の廃棄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) エネルギーベースの食料自給率は、現在およそ40%である。
 (2) 穀物自給率(飼料を含む)は、先進国の中で日本が高い。
 (3) 食品の製造から消費の各段階で発生する食品の廃棄を、食品ロスという。
 (4) 廃棄される食品の量は、家庭からのものももっとも多い。
 (5) 家庭からの食品ロス量で、もっとも多いのは野菜類である。
 正 解：(2)
4. 加工食品の発展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) 魚肉ソーセージは、1950年頃に開発された。
 (2) 即席めんは、日本の企業により世界で初めて開発された。
 (3) コールドチェーン勧告を契機に、食品の低温流通が普及した。
 (4) 1971年に、プラスチック樹脂製容器の中にめんを入れたカップめんが開発された。
 (5) 冷凍食品が一般に普及したのは、電子レンジの普及とともに1980年代以降である。
 正 解：(5)
5. 日本人の食生活とその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) 天武天皇時代(675年)から明治初期まで、肉食禁忌のしきたりが続いた。
 (2) 鎌倉時代以降で日本人の体位が最も低下した時代は、江戸時代である。
 (3) 日本人の平均寿命が男女そろって50歳を超えたのは、昭和初期である。
 (4) 水道水の塩素消毒により、腸チフスなどによる乳幼児死亡率が減少した。
 (5) 生活習慣病は、栄養バランスの崩れ(脂肪や食塩の過剰摂取など)による食事起因の疾病である。
 正 解：(3)
6. 日本を含む世界の食事情についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
 (1) アジアにおける小麦の調理法は、主として発酵パンである。
 (2) アフリカ地域では、いも類が主体である。
 (3) 日本の小麦の栽培は、飛鳥時代になってからである。
 (4) 近世(安土・桃山～江戸時代)になると、ヨーロッパとの交流によりさつまいもやとうもろこしが伝来した。
 (5) 中東地域を代表する料理は、世界三大料理のひとつといわれるアラビア料理である。
 正 解：(4)

食品の官能評価・鑑別論

(設問数9)

7. 下記の表はある官能評価の結果を分散分析表にまとめたものである。F表から $F(2, 10; 5\%) = 4.10$ 、 $F(5, 10; 5\%) = 3.33$ である。次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

— 分散分析表 —

| 要 因 | 平方和 | 自由度 | 分散 | 分散比 |
|--------|-------|-----|-------|------|
| 試 料 間 | 23.11 | 2 | 11.56 | 6.57 |
| パネ ル 間 | 4.94 | 5 | 0.99 | 0.56 |
| 誤 差 | 17.56 | 10 | 1.76 | |
| 全 体 | 45.61 | 17 | | |

- (1) 試料間、パネル間共に、5%危険率で有意差が認められた。
 (2) 試料間、パネル間共に、5%危険率で有意差が認められなかった。
 (3) 試料間には5%危険率で有意差が認められたが、パネル間には有意差が認められなかった。
 (4) パネル間には5%危険率で有意差が認められたが、試料間には有意差が認められなかった。
 (5) 試料間、パネル間共に、1%危険率で有意差が認められた。
 正 解：(3)

8. 分散系についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
 (1) コロイドとは、分子より小さな微粒子を示す。
 (2) 小麦粉は、分散媒が固体で分散相が気体である。
 (3) ゲルは、固体中に液体が分散し流動性のある状態を示す。
 (4) 液体の分散媒に固体の分散相が分散した状態のものを、サスペンションという。
 (5) パンは、分散媒が気体で分散相が固体である。
 正 解：(4)

9. 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) 破断測定によって得られる性質には、破断応力、破断ひずみ、破断エネルギーがある。
 (2) テクスチャー特性には、かたさ、凝集性、附着性などがある。
 (3) ずり速度とずり応力が比例関係を示すものに、水や油がある。
 (4) 混ぜているときは流動しやすいが、静置することによって流動しにくくなる現象をダイラタンシーという。
 (5) 凝集性が大きい食品には、ビーフステーキがある。
 正 解：(4)

10. 食品の品質評価法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) DNA鑑定では、食品原料に含まれる生物種を特定できる。
 (2) エライザ法は、ATP量を測定してたんぱく質を定量する方法である。
 (3) 屈折糖度計は、糖度の簡便な測定に用いる。
 (4) 揮発性塩基窒素の測定により、海産魚の鮮度を判別できる。
 (5) 油脂の酸価を測定することで、油脂の鮮度を判別できる。
 正 解：(2)

11. 穀類および穀類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. 米粉加工品の上新粉は、うるち米を原料として製粉されたものである。
 b. チャパティーは、発酵パンである。
 c. 麩は、大豆から取り出したグルテンを主成分とする食品である。
 d. そばは、つなぎとして小麦粉以外にやまのいも、卵白などを用いることがある。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd
 正 解：(3)

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) あらめは、アルギン酸の製造に利用される。
 (2) てんぐさは、寒天の原料として利用される。
 (3) ひとえぐさは、のり佃煮の原料として利用される。
 (4) 板のりは、色が黒く厚みのあるものが良品である。
 (5) こんぶ表面につく白い粉は、ソルビトールである。
 正 解：(5)

13. 魚介類の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) 練り製品の弾力には、魚肉に含まれる筋原繊維たんぱく質が関係している。
 (2) 枯れ節類は、魚肉を煮熟、焙乾、かびつけして乾燥させたものである。
 (3) 魚介類の冷くん品は、温くん品に比べて保存性が低い。
 (4) 水煮缶詰は、原料肉を缶に詰め、少量の食塩を加えて加熱殺菌したものである。
 (5) しょっつるや塩辛は、塩蔵型発酵食品である。
 正 解：(3)

14. 発酵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) 味噌や醤油の褐色は、非酵素的褐変で起こる。
 (2) 淡口醤油は、濃口醤油よりも塩分濃度が高いのが一般的である。
 (3) 再仕込醤油は、食塩水の代わりに生揚げ醤油を用いて醸造される。
 (4) 麦味噌は、蒸した小麦で麴をつくり米味噌と同様に製造される。
 (5) バルサミコ酢は、北イタリア地方で生産されているワインビネガーである。
 正 解：(4)

15. インスタント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。
- レトルトパウチ食品は、120℃、4分加熱相当以上の高圧殺菌をしたものである。
 - JAS法では、レトルトパウチ食品の包材には、気密性に加え遮光性が求められる。
 - JAS法では、即席めんのでんぷんは α 化されていなければならない。
 - 即席味噌汁は、味噌に調味料と具材を添加したものに熱湯を加えることで喫食できる。
 - 油揚げめんに含まれる油脂は、酸価3以下、過酸化価30以下でなければならない。
- 正 解：(3)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

16. 食中毒細菌の増殖条件である栄養素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- 無機質だけでは、増殖できない。
 - 塩類濃度は、増殖に影響しない。
 - 糖類などの炭素源は、エネルギー源になる。
 - 有機酸は、炭素源にならない。
 - 窒素源は、脂質の合成に必要である。
- 正 解：(1) または (3)
17. わが国の毒きのこの食中毒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。
- 一般に家庭内での発生が多いため、1事件当たりの患者数は少ない。
 - 東日本に多く西日本に少ない。
 - 発生例が多い一つに、クサウラボタケがある。
 - ドクツルタケによる死亡例は多い。
 - 派手な色や乳汁分泌などを有するものは、毒きのこである。
- 正 解：(5)
18. 数百個以下の少量摂取による食中毒事例である。誤っているものを一つ選びなさい。
- サルモネラ属菌
 - 腸管出血性大腸菌
 - カンピロバクター
 - ウェルシュ菌
 - ノロウイルス
- 正 解：(4)
19. プラスチックの略号と材質名の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。
- | | |
|----------|---------------|
| (1) PS | 高密度ポリエチレン |
| (2) PP | ポリスチレン |
| (3) PVC | ポリプロピレン |
| (4) PET | ポリエチレンテレフタレート |
| (5) HDPE | 塩化ビニル樹脂 |
- 正 解：(4)
20. 遺伝子組換えでないことを表示できない農産物はどれか。正しいものを一つ選びなさい。
- 大豆
 - 小麦
 - なたね
 - じゃがいも
 - とうもろこし
- 正 解：(2)
21. 食品の腐敗・変敗についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- 一般細菌数は、腐敗・変敗の目安となる。
 - 腐敗の生物学的要因の中には、かびは含まれない。
 - 変敗とは、食品の中でんぷんが光、熱、酸素などにより分解される過程をいう。
 - 一般的に、たんぱく質を多く含むものは、腐敗によりpHが低下する。
 - 腐敗・変敗した食品は、すべて食中毒を引き起こす。
- 正 解：(1)
22. 食品の安全管理とその解説の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。
- リスクコミュニケーション — リスクを科学的知見に基づき客観的かつ中立的に評価すること。
 - コンプライアンス — 社内規定やマニュアルを守ること。
 - リスクマネジメント — リスクアセスメントの結果に基づき関係組織が行うこと。
 - ISO9000シリーズ — 食品の品質を管理すること。
 - ISO22000システム — 容器包装の安全を管理すること。
- 正 解：(3)
23. 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。

- d α -トコフェロールは、栄養強化剤の目的で使用される。
 - 亜硫酸ナトリウムは、漂白剤の目的で使用される。
 - エリソルビン酸は、保存料の目的で使用される。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは、食品製造用の器具の殺菌・消毒に使用できない。
 - 亜硝酸ナトリウムは、発色剤として魚卵への添加は認められない。
- 正 解：(2)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

24. ライフステージと栄養についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- カウプ指数は、 $\frac{\text{体重 (kg)}}{\text{身長 (cm)}^3} \times 10$ で算定される。
 - ローレル指数判定基準において、160以上は肥満 (ふとり過ぎ) である。
 - BMI (Body Mass Index) において、18.5以上30未満は普通体重である。
 - 朝食の欠食率は、学童期が思春期よりも高い。
 - 高齢期 (70歳以上) の体重に占める細胞内水分の割合は、思春期とほぼ同じである。
- 正 解：(2)
25. 2型糖尿病についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- 2型糖尿病は、1型糖尿病と比較して遺伝性が高い。
 - 2型糖尿病は、肥満とは無関係である。
 - 血清ヘモグロビンA_{1c} 値は、低下する。
 - 2型糖尿病は、糖尿病全体の5%程度を占める。
 - 肥満により、インスリン感受性が亢進する。
- 正 解：(1)
26. 健康日本21 (第二次) の基本的な方向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。
- 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
 - 主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防
 - 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上
 - 健康を支え、守るための社会環境の整備
 - 二次予防の重要視
- 正 解：(5)
27. 糖質代謝についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- アセチルCoAは、糖新生の基質として利用される。
 - 乳酸は、クエン酸から産生される。
 - 骨格筋では、グリコーゲンからグルコース (ぶどう糖) が産生される。
 - インスリンは、骨格筋でグルコース輸送体の細胞膜への移行を促進する。
 - 解糖系は、グルコースをアセチルCoAまで分解する反応系である。
- 正 解：(4)
28. ビタミンについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- ビタミンDが欠乏すると、夜盲症のほかに感染症になりやすくなる。
 - ビタミンB₁は、グルコース代謝によるエネルギー産生に必要である。
 - ビタミンCは、メチオニンの生成に必要である。
 - ビタミンB₁₂は、重要な抗酸化分子として細胞膜を保護する。
 - ビタミンB₂は、アミノ基転移酵素の補酵素である。
- 正 解：(2)
29. 血液の生化学検査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。
- LDL-コレステロールは、動脈硬化性疾患の指標項目である。
 - レチノール結合たんぱく質 (RBP) は、たんぱく質栄養状態の指標項目である。
 - HDL-コレステロールは、貧血の指標項目である。
 - ヘモグロビンA_{1c} は、糖尿病の指標項目である。
 - γ -グルタミナーゼ (γ -GTP) は、肝炎の指標項目である。
- 正 解：(2) または (3) または (5)
30. 食事摂取基準についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- 推定平均必要量とは、ある母集団に属する80%の人が必要量を満たすと推定される1日の摂取量である。
 - 推奨量とは、ある母集団に属する50%の人が必要量を満たすと推定される1日の摂取量である。
 - 目安量とは、ある集団に属する人々の推定平均必要量および推奨量を算定するのに十分な科学的根拠が得られない場合に、ある一定の栄養状態を維持するのに十分な1日の摂取量である。
 - 耐容上限量とは、ある集団に属する50%の人において健康障害をもたらす危険があるとみなされる習慣的な1日の摂取量の上限を与える量である。
 - 目標量とは、生活習慣病の治癒を目的として、現在の日本人が当面の目標とすべき1日の摂取量である。
- 正 解：(3)

食物学に関する科目

（設問数25）

31. 「日本食品標準成分表2010」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) 収載食品数は、18食品群にわたる1878食品である。
- (2) 収載成分項目数は、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質などの50項目である。
- (3) アミノ酸組成によるたんぱく質量が収載されている食品数は、1878食品である。
- (4) かつおは旬があるので、春獲りと秋獲りの成分値が収載されている。
- (5) 灰分は、炭水化物量を算出するため分析する必要がある。

正 解：(3)

32. 水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) 水は、いくつかの水分子の間で水素結合を形成している。
- (2) 水分含量が同じ食品では、自由水が少ないほど保存性が高い。
- (3) 水分活性は、食品中の自由水の割合を示す指標である。
- (4) 微生物の増殖抑制には、水分活性を低下させることが有効である。
- (5) 水分活性が低いほど、脂質の酸化反応は起こりにくい。

正 解：(5)

33. 二糖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) ラクトースは、ガラクトースとグルコースが α -1,4結合したものである。
- (2) パラチノースは、グルコースとフルクトースが α -1,6結合したものである。
- (3) トレハロースは、グルコースとグルコースが α -1,4結合したものである。
- (4) イソマルトースは、グルコースとグルコースが α -1,4結合したものである。
- (5) セロビオースは、グルコースとグルコースが β -1,6結合したものである。

正 解：(2)

34. 食品の炭水化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) カラギーナンは、豆科植物の樹液に含まれている多糖類である。
- (2) ペクチンとコンニャクマンナンは、熱可逆性のゲルを形成する。
- (3) 非炭水化物系の食物繊維として、アルギン酸がある。
- (4) でんぷんにはアミロースとアミロペクチンがあり、一般に混在してでんぷん粒を形成している。
- (5) でんぷんを加熱すると、でんぷん粒が崩壊して老化が起こる。

正 解：(4)

35. 食品のたんぱく質についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の変性は、ペプチド結合が切断されて起こる。
- (2) たんぱく質は、加熱、凍結、乾燥などで沈澱や凝固、ゲル化などを起こすが、これを変性という。
- (3) たんぱく質の凝固温度は、溶液中のたんぱく質の濃度、pHなどが変化しても変わらない。
- (4) たんぱく質溶液は、等電点で電荷による反発力が最大となり、沈澱しにくくなる。
- (5) たんぱく質のグロブリンに少量の食塩を加えると溶ける現象を、塩析という。

正 解：(2)

36. 脂肪酸についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 自然界に存在する脂肪酸の多くは、トランス型である。
- (2) イコサペンタエン酸とオレイン酸では、自動酸化はオレイン酸の方が進みやすい。
- (3) 大豆油に含まれる不飽和脂肪酸は、オレイン酸が最も多い。
- (4) リノール酸や α -リノレン酸は、リポキシゲナーゼにより酸化される。
- (5) 動物の体内では、オレイン酸から α -リノレン酸が合成される。

正 解：(4)

37. 食品の脂質についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 固形脂を攪拌したとき空気を抱き込む性質を、ショートニング性という。
- (2) カカオバターは、融点の低い脂肪酸を多く含む。
- (3) 固形脂がクッキーなどに歯もろさ（サクサク感）をあたえる性質を、クリーミング性という。
- (4) 一度溶けたチョコレートがざらざらした食感となるのを、ファットブルームングという。
- (5) 固形脂には、 α -リノレン酸、リノール酸が多く含まれる。

正 解：(4)

38. 油脂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) 天ぷら油の製造過程には、ウインタリング操作がある。
- (2) コーン油は、オレイン酸を50%以上含む。
- (3) エクストラバージンオリーブ油は、良質の実から搾油後、精製した油である。
- (4) ラードは、ショートニング性に優れている。
- (5) 油を水素添加すると、融点が低下して固形脂となる。

正 解：(4)

39. 食品の香り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) 長ねぎにはミロシナーゼが含まれ、シニグリンからアリルイソチオシアネートが生成される。
- (2) 干しいたけを水戻しすると、酵素作用によりレンチニン酸からレンチオンが生成される。
- (3) 果実は、成熟期や追熟中にエステル類を生成して芳香を発生する。
- (4) にんにくを刻むと、アリナーゼの作用によりアリインからアリシンが生成される。
- (5) きゅうりの新鮮な香り成分は、ノナジエンールやノナジエンールである。

正 解：(1)

40. 酵素的褐変を防止する方法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) アスコルビン酸を加える。
- (2) 亜硝酸塩を加える。
- (3) 水に漬けて、酸素に触れないようにする。
- (4) 加熱して、酵素を失活させる。
- (5) 酢などを加えて、酵素反応を低下させる。

正 解：(2)

41. アミノカルボニル反応についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 反応の最終産物は、メラニンである。
- (2) 反応は、酸性で促進されアルカリ性で抑制される。
- (3) 反応は、ぶどう糖としょ糖では、しょ糖の方が激しくおこる。
- (4) 反応は、水分活性が低いほどおこりやすい。
- (5) 副反応のストレッカー分解は、食品の香りに強く関係する。

正 解：(5)

42. 食品加工に用いられる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) 柑橘類食品の苦味成分の除去には、ヘスペリジナーゼが用いられる。
- (2) みかん缶詰の白濁防止には、ナリンギナーゼが用いられる。
- (3) 麦芽糖の製造には、 β -アミラーゼが用いられる。
- (4) 異性化糖の製造には、インペルターゼが用いられる。
- (5) リンゴ果汁の清澄化には、リパーゼが用いられる。

正 解：(3)

43. 食品とミネラ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) 中華めんを製造する際に用いるかん水は、炭酸カルシウムを含む。
- (2) 低メトキシペクチンのゲル化には、カリウム塩が用いられる。
- (3) 豆乳の凝固剤であるがりは、マグネシウム塩を含む。
- (4) なす漬けや黒豆の色の安定化には、塩素イオンが必要である。
- (5) 硬水とは、鉄分の多い水のことである。

正 解：(3)

44. いも類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) 蒸し切干しいもの表面の白色粉末は、主に麦芽糖である。
- (2) こんにゃくしいもの主な難消化性多糖類は、ガラクトタンである。
- (3) さといもの特有な粘質物は、ムチンである。
- (4) きくいもの主成分は、デキストリンである。
- (5) ジャガイもは、塊根である。

正 解：(1)

45. 甘味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. 蜂蜜の主要な糖は、果糖とぶどう糖で、その他しょ糖や麦芽糖なども含まれる。
- b. メープルシロップの主要な甘味成分は、果糖である。
- c. 水あめは、でんぷんの加水分解物で、デキストリンとぶどう糖または麦芽糖が主成分である。
- d. ぶどう糖液にグルコースイソメラーゼを作用させると、ぶどう糖としょ糖の混合液が得られる。

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

正 解：(4)



46. 大豆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) 加熱変性した大豆グロブリンは、2価の陽イオンで凝固する。
- (2) 大豆の糖質は、多くがでんぷんである。
- (3) 大豆オリゴ糖には、ラフィノース、スタキオースなどがある。
- (4) 大豆のロキシゲナーゼは、大豆油のもどり臭の原因となる。
- (5) ゆばは、たんぱく質と脂質に富む食品である。

正 解：(2)

47. 野菜、果物の色についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ほうれんそうは、弱いアルカリで茹でるとクロロフィルが緑色に保たれる。
- (2) アスタキサンチンは、とうがらしに含まれる赤色の色素である。
- (3) 皮をむいたりんごが褐変するのは、カロテノイド系色素が酸化するためである。
- (4) トマトやすいかの赤色は、 β -カロテンである。
- (5) なすの漬け物は、アミノカルボニル反応で褐色となる。

正 解：(1)

48. 果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) 干し柿の中でころがき(粘着柿)は、水分が20~30%のものである。
- (2) 西洋なしは、追熟によりでんぷんが消失し、甘みと香りが増加する。
- (3) バナナは、10℃では低温障害を起こさず貯蔵できる。
- (4) キウイフルーツには、たんぱく質分解酵素のアクチニジンが含まれる。
- (5) クライマクテリック型果実は、追熟中にエチレングスを発生する。

正 解：(3)

49. 水産加工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) すけとうだらは、缶詰の原料にすることが多い。
- (2) シーチキンは、くろまぐろを原料とした油漬け加工食品である。
- (3) 数の子は、にしんの卵巣を塩蔵した加工食品である。
- (4) かにかまぼこは、かに肉を原料とした加工食品である。
- (5) かまぼこは、食塩濃度が高いほど弾力が強くなる。

正 解：(3)

50. 食肉についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 屠殺直後の筋肉は、かたく、保水性、結着性も低く、風味も乏しい。
- (2) 死後硬直の保持時間は、低温で牛が4~5日、豚が10~12日である。
- (3) 死後硬直は、アクトミオシンがミオシンとアクチンに解離することによる。
- (4) 食肉の解硬現象が進むにつれて、イノシン酸や遊離アミノ酸が生成される。
- (5) 屠殺後、筋肉のpHは上昇する。

正 解：(4)

51. 食肉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) ハムやソーセージ製造の発色剤には、亜硫酸塩が用いられる。
- (2) ドメスチックソーセージは、長期保存性にすぐれている。
- (3) 畜肉は、魚肉に比べて肉(筋)基質たんぱく質の割合が低い。
- (4) フランクフルトソーセージに用いられるケーシングは、牛腸である。
- (5) ミオグロビン含量の多い牛肉や馬肉は、豚肉や鶏肉と比べて肉色が濃い。

正 解：(5)

52. アルコール飲料(酒類)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) 甲類しょうちゅうは、連続式蒸留しょうちゅうでアルコール濃度36%未満に調製したものである。
- (2) モルトウイスキーは、原料に二条大麦麦芽のみを用いて製造する。
- (3) 純米大吟醸酒の精米歩合は、60%以下である。
- (4) 酒税法でアルコール飲料とは、アルコール分を1度以上含む飲料と定義されている。
- (5) 酒母には、乳酸を乳酸菌から得る生醗系酒母と乳酸を添加する速醗系酒母がある。

正 解：(3)

53. 食品包装材料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) 融点が高い低密度ポリエチレンは、ヒートシール材としてよく使用される。
- (2) 高密度ポリエチレンは、低温耐性があるので冷蔵・冷凍食品の包装に使用される。
- (3) 家庭用食品包装ラップとしてよく使用されるポリ塩化ビニリデンは、ガスバリア性が劣る。
- (4) ポリエチレンテレフタレートは、ペットボトルとして飲料容器に利用される。

(5) 透明な樹脂のポリスチレンは、発泡スチロールとしても利用される。

正 解：(3)

54. 食品の貯蔵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) エチレン除去剤は、青果物の品質保持に利用される。
- (2) 真空包装は、食品成分の酸化防止に利用される。
- (3) CA貯蔵は、環境中の酸素濃度を上げて、青果物の品質保持を行う技術である。
- (4) MA包装では、青果物の呼吸作用によって包装内の炭酸ガス濃度が増加する。
- (5) 無菌充填包装された食品は、包装後に加熱殺菌を行わない。

正 解：(3)

55. 特定保健用食品と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。

- (1) おなかの調子を整える食品 _____ γ -アミノ酪酸(GABA)
- (2) ミネラルの吸収を高める食品 _____ かつお節オリゴペプチド
- (3) 血糖値が気になり始めた方の食品 _____ キトサン
- (4) 血圧が高めの方の食品 _____ 難消化性デキストリン
- (5) 骨の健康が気になる方の食品 _____ MBP(乳塩基性たんぱく質)

正 解：(5)

調理学に関する科目

(設問数5)

56. 調理の温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) 過熱水蒸気加熱は、約150℃まで設定できる。
- (2) 白色ルーの炒め温度は、140~150℃である。
- (3) 温泉卵は、卵を80℃前後の湯に30分間浸すとできる。
- (4) さつまいもには、50~55℃が最適温度の β -アミラーゼが含まれている。
- (5) 牛肉をウェルダンに焼くには、中心温度を60℃にする。

正 解：(4)

57. 小麦粉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) 揚げ物の衣には、強力粉が適している。
- (2) 蒸しパンは、重曹を用いるので黄色に発色する。
- (3) シュー生地は膨化は、酵母の働きによる。
- (4) クレープ生地は、材料を混ぜ合わせてすぐに焼くとよい。
- (5) めん類を打つ際に食塩を加えると、こしが弱くなる。

正 解：(2)

58. 野菜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) 紅白なますのビタミンAは、にんじんのアスコルビン酸化酵素により酸化される。
- (2) じゃがいものビタミンCの含量は、電子レンジ加熱よりもゆで加熱の方が高い。
- (3) たまねぎを褐変するまで加熱すると、甘味が生成する。
- (4) ごぼうは、切碎後ホモゲンチジン酸除去のため、水に漬ける。
- (5) ごま油は、野菜の天ぷらに用いると抗酸化性は低下する。

正 解：(3)

59. 調理と摂食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) 義歯のかみ合わせがうまくいかない場合は、えん下機能が低下する。
- (2) 飲み物にとろみをつけると、誤えんの危険性が大きくなる。
- (3) ゆで卵の黄身は、飲み込みやすい食品である。
- (4) ユニバーサルデザインフードとは、厚生労働省が設定した高齢者用食品の区分である。
- (5) えん下困難者用食品の許可基準には、硬さ、付着性、凝集性がある。

正 解：(5)

60. 食品開発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. 高齢者用食品には、焼芋などのほくほくした食品は適していない。
 - b. 幼児用おやつには、ミニカップゼリーが適している。
 - c. レトルト食品には、品質保持のため増粘剤などを添加することがある。
 - d. 機能性食品は、特別用途食品に分類される。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験問題(選択30問)

調理学に関する科目

(設問数10)

31. 調理の温度についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 過熱水蒸気加熱は、約150℃まで設定できる。
- (2) 白色ルーの炒め温度は、140～150℃である。
- (3) 温泉卵は、卵を80℃前後の湯に30分間浸すとできる。
- (4) さつまいもには、50～55℃が最適温度のβ-アミラーゼが含まれている。
- (5) 牛肉をウェルダンに焼くには、中心温度を60℃にする。

正 解：(4)

32. 小麦粉の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 揚げ物の衣には、強力粉が適している。
- (2) 蒸しパンは、重曹を用いるので黄色に発色する。
- (3) シュー生地は膨化は、酵母の働きによる。
- (4) クレープ生地は、材料を混ぜ合わせてすぐに焼くとよい。
- (5) めん類を打つ際に食塩を加えると、こしが弱くなる。

正 解：(2)

33. 野菜の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 紅白なますのビタミンAは、にんじんのアスコルビン酸酸化酵素により酸化される。
- (2) ジャガイモのビタミンCの含量は、電子レンジ加熱よりもゆで加熱の方が高い。
- (3) たまねぎを褐変するまで加熱すると、甘味が生成する。
- (4) ごぼうは、切碎後ホモゲンチジン酸除去のため、水に漬ける。
- (5) ごま油は、野菜の天ぷらに用いると抗酸化性は低下する。

正 解：(3)

34. 調理と摂食機能についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 養菌のかみ合わせがうまくいかない場合は、えん下機能が低下する。
- (2) 飲み物にとろみをつけると、誤えんの危険性が大きくなる。
- (3) ゆで卵の黄身は、飲み込みやすい食品である。
- (4) ユニバーサルデザインフードとは、厚生労働省が設定した高齢者用食品の区分である。
- (5) えん下困難者用食品の許可基準には、硬さ、付着性、凝集性がある。

正 解：(5)

35. 食品開発についての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. 高齢者用食品には、焼芋などのほくほくした食品は適していない。
 - b. 幼児用おやつには、ミニカップゼリーが適している。
 - c. レトルト食品には、品質保持のため増粘剤などを添加することができる。
 - d. 機能的食品は、特別用途食品に分類される。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

36. 煮物についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) だいこんを煮るとき、しょうゆは組織を軟化させる作用がある。
- (2) 野菜の加熱中の調味は、浸透圧現象による。
- (3) 大豆を煮るとき、1%食塩水の方が、水よりも軟化しやすい。
- (4) 肉基質たんぱく質の多い獣鳥肉は、煮崩れしやすい。
- (5) 圧力鍋を用いると、加熱温度は140℃になる。

正 解：(3)

37. 野菜の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 緑色野菜は、味噌汁に入れて長時間加熱すると鮮やかな緑色になる。
- (2) 紫キャベツは、酢漬けにすると鮮やかな赤紫色になる。
- (3) きゅうりは、ピクルスの調味液に漬けると退色しにくい。
- (4) れんこんは、酢水でゆでると淡黄色になる。
- (5) にんじんグラッセは、加熱により退色する。

正 解：(2)

38. 米の調理についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 無洗米の最適加水量は、米重量の1.0倍である。
- (2) アミロペクチン含量の高い米ほど粘りが強く、冷めても硬くなりにくい。
- (3) おいしい白飯の水分含量は、約60%である。
- (4) だんごは、上新粉に熱湯を加えこねて作る。
- (5) 白飯の老化は、水分含量30～60%で最も進行する。

正 解：(1)

39. いも類の調理についての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. さつまいものきんとんは、加熱時に練るとつやがでる。
 - b. マッシュポテトは、じゃがいもが冷めてから裏ごしをして作る。
 - c. やまいもは、すりおろすと束糸性を示す。
 - d. 粘質のじゃがいもは、粉ふきいもに適する。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

40. 真空調理法についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 獣鳥肉類はドリップ量が少なく、ジューシーに仕上がる。
- (2) 新鮮な食材は、そのまま調味液につけて調理することが可能である。
- (3) 素材の風味や栄養素の損失が少ない。
- (4) 調理操作の効率化により、光熱費が削減できる。
- (5) 葉菜類は、根菜類よりも真空調理に向いている。

正 解：(5)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数10)

41. わが国の環境問題についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 「地球温暖化対策の推進に関する法律」は、温室効果ガス削減を進めるための法律である。
- (2) 2001年に制定された法律を受けて、特定フロンを使用した機器の製造が中止された。
- (3) 高度な浄化装置を持つ事業所では、浄化された水を「リユース水」と呼んでいる。
- (4) 環境への負荷が少ない製品を購入・調達することを、グリーン調達という。
- (5) 容器包装リサイクル法は、事業者、消費者、地方自治体の役割を明確にしている。

正 解：(2) または (3)

42. 輸入食品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 輸入食品が増加する要因には、食の洋風化、円安、農業の後継者不足などがあげられる。
- (2) パブル期(1986年～1991年)に輸入食品が急増し、魚介類輸入量が国内漁獲量を上回った。
- (3) 2006年には、生鮮野菜の輸入量が野菜加工品の輸入量を上回った。
- (4) 食品安全基本法では、農業の残留基準について規定されている。
- (5) 残留基準が決められていない農業に対しては、0.01ppmという一律基準が設けられている。

正 解：(5)

43. 食肉(牛豚)の流通についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) BSE感染牛は、国内では2001年に見つかった。
- (2) わが国の外食チェーンレストランがスタートしたのは、1980年である。
- (3) 食肉生産は、生鮮野菜などと違って日々の天候などの事情で大きく変動しない。
- (4) 食肉は、牛豚ごと全国的に統一された取引規格が定められている。
- (5) 食肉の流通全体に占める中央卸売市場経由率は、青果物や水産物に比べ低い。

正 解：(2)

44. 外食と外食産業についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 外食産業という言葉が一般的に使われるようになったのは、1990年代のことである。
- (2) わが国の外食チェーンレストランがスタートしたのは、1980年である。
- (3) 前処理を施した食材を食品メーカーに発注する方式は、セントラルキッチン方式といわれる。
- (4) フランチャイズチェーンシステムの本部経営体は、フランチャイザーといわれる。
- (5) 女性客や若者を対象にしたタイプの居酒屋チェーンが急成長したのは、1970年代半ば頃である。

正 解：(4)

45. 所得弾性値と価格弾性値についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 所得弾性値は、所得の増加率と購入量の増加率の関係を数値で表したものである。
- (2) 米の所得弾性値は、プラス値となる。
- (3) 価格が上昇すれば、通常、購入量は減少する。
- (4) 価格弾性値の値が小さいものは、いわゆる生活必需品である。
- (5) 所得弾性値と価格弾性値は、家計調査の結果から計算される。

正 解：(2)



46. 食品問屋の分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) 菓子問屋は、総合卸である。
- (2) 市販品卸問屋は、しばしば珍しい食品や特別高級な食品を扱う。
- (3) 2～3県の地理的な範囲をカバーしている問屋を、地域卸という。
- (4) 大手食品メーカーと直接取引している問屋を、2次卸と呼ぶ。
- (5) 21世紀に入って、食品問屋の合併などによる大規模化が進んでいる。

正 解：(5)

47. 食品小売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) 専門小売店の特徴として、ワン・ストップ・ショッピングがあげられる。
- (2) POSレジスターは、2000年頃から普及した。
- (3) バックヤードシステムは、スーパーマーケットの大躍進を支える原動力となった。
- (4) 一般的には、同一種類の商品であれば、PB品よりNB品の方が低価格である。
- (5) ドラッグストアで取り扱う食品は、特定保健用食品などを含む「いわゆる健康食品」のみである。

正 解：(3)

48. 食品加工技術の進歩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) 内食で加工食品利用が増えた要因の一つとして、インスタント食品の技術開発がある。
- (2) レトルトパウチの技術開発は、缶詰食品からレトルト食品に需要をシフトさせた。
- (3) めん類では、即席めんの開発、普及によって、伝統的な乾めんの利用はほとんどなくなった。
- (4) 自動販売機では、微生物の繁殖を防ぐ技術の進歩によって温かい飲料の販売を可能にした。
- (5) IQF (individual quick freezing) の技術開発により、米飯類が効果的に冷凍できるようになった。

正 解：(3)

49. 無店舗販売についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生活協同組合は、無店舗販売のみである。
- (2) 無店舗販売は、小売流通ではない。
- (3) 店舗販売と無店舗販売の違いは、最終消費者への販売の有無による。
- (4) 訪問販売は、無店舗販売に含まれない。
- (5) 21世紀に入るところから、「単品通販」という事業領域が隆盛してきた。

正解：(5)

50. 卸売市場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) 地方卸売市場の開設には、都道府県知事の認可が必要である。
- (2) 卸売市場では、セリ取引に対して相対取引の割合が増加している。
- (3) 卸売市場では、委託集荷が100%を占めている。
- (4) 水産物では、産地にも卸売市場が存在する。
- (5) 仲卸業者は、荷受けから購入した商品を小売店などに販売している。

正解：(3)

フードコーディネーター論 (設問数10)

51. 着席スタイ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) 日本料理の席次では、主人が出入り口近くの末席に座る。
- (2) 中国料理の席次では、主人が出入り口側、主客は主人の右隣となる。
- (3) 英米式の席次では、夫婦の席は隣り合わせにする。
- (4) フランス式の席次では、ホスト・ホステスがテーブルの両サイドに座る。
- (5) スタンディング・ブッフェで椅子が用意されている場合は、先着順に着席する。

正 解：(1)

52. 和の食器と食具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) 大皿は、宴会向けの皿である。
- (2) 黒文字は、楊枝の一種である。
- (3) 折敷は、脚の付いた膳のことである。
- (4) 藍胎は、竹細工に漆を塗ったものである。
- (5) 蕎麦のつけ汁容器は、蕎麦猪口と呼ぶ。

正 解：(3)

53. テーブルセッティングについての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. 和食のテーブルセッティングは、膳組みという。
- b. フランス式では、すべての食器・食具をあらかじめ食卓に並べて

おく。

- c. 和食の箸置は、正面手前の右側に配置する。
 - d. スタンディング・ブッフェでは、ナイフを配置しない。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(3)

54. スタイル別の食卓の演出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) ジャパネスクは、和と洋の感覚をミックスさせながら“洋”をイメージしたスタイルである。
- (2) モダンな、“都会的なクール”をイメージしたスタイルである。
- (3) エスニックは、ヨーロッパの国々からみて“異文化の国々”をイメージしたスタイルである。
- (4) カジュアルは、“気取らない”をイメージしたスタイルである。
- (5) クラシックは、“重厚で格調高い伝統”をイメージしたスタイルである。

正 解：(1)

55. マネジメントの基本についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 経営戦略上の意思決定を行う人々は、ミドルマネジメントという。
- (2) ドラッカー(経営学者)が挙げるマネジメントの役割の1つに、「社会貢献」がある。
- (3) マネジメントサイクルとは、消費者の購買行動の基本的な流れを示したものである。
- (4) 「OJT」とは、現場から離れて行う講義形式の教育・訓練のことである。
- (5) マネジメントの評価において、「顧客満足」は重要視されていない。

正 解：(2)

56. 食空間の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) デザインは、バリエーションにこだわることなく独創性が大切である。
- (2) インテリアにおける色の役割呼称としては、基調色、配合色、強調色、主張色がある。
- (3) 料理やディスプレイをひきたてるには、拡散形の直接照明が適している。
- (4) 厨房と客席が独立しているキッチンは、オープンキッチンと呼ばれる。
- (5) 厨房のレイアウトでは、食品の検品スペースは非汚染作業区域である。

正 解：(2)

57. 日本料理の様式についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 菜の数は、一汁三菜、二汁五菜のように奇数が一般的である。
- (2) 現代の食事メニューの基本形式は、懐石料理から引き継がれている。
- (3) 会席料理の酒宴の最後に、めん類が供されることはない。
- (4) 卓袱料理は、日本風に同化したオランダ料理である。
- (5) 普茶料理は、中国風会席料理である。

正 解：(1)

58. 西洋料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) 現代の世界の公式行事の正餐では、フランス料理様式メニューが用いられている。
- (2) 料理とワインの食味の組み合わせルールは、マリアージュという。
- (3) 朝食が簡素なのは、英国式よりフランス式である。
- (4) 前菜の前に出されるメニューにない小品料理は、アミューズという。
- (5) イタリア料理では、セコンドピアットにパスタやリゾットが出される。

正 解：(5)

59. 日本の食事の歴史についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 精進料理は、室町時代に確立された。
- (2) じゃがいもやかぼちゃは、平安時代に伝来した。
- (3) 会席料理は、茶道の普及とともに安土・桃山時代に広まった。
- (4) 本膳料理は、宴会の食事形式として室町時代に確立された。
- (5) 一日に朝昼夕の三食になったのは、江戸時代である。

正 解：(4)

60. 食企画についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コーディネーターは、リーダーとしての関与はしない。
- (2) 専門業務の受託者には、調理師や栄養士は含まない。
- (3) コーディネーターとしての基礎スキルは、決断力、調査力、企画提案力である。
- (4) 食企画の6W3Hの3Hは、「どのように」「どのくらいの期間」「どのくらいの予算」である。
- (5) 食企画の第1ステップは、プロジェクトチームの発足である。

正 解：(4)

平成27年度資格認定試験終わる

昨年12月20日(日)、各会員校を会場として「フードスペシャリスト資格認定試験」は午前9時30分から、「専門フードスペシャリスト資格認定試験」は午前11時10分からの日程で一斉に実施されました。今回の受験実施校は、大学74校、短期大学74校、併せて148校でした。受験者数は、「フードスペシャリスト資格認定試験」大学3,418名・短期大学1,795名、「専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験」大学696名・短期大学114名、「専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験」大学556名・短期大学92名でした。

本年1月13日(水)の専門委員会において、合否判定の検討が行われ、フードスペシャリスト資格認定試験は58点以上、専門フードスペシャリスト資格認定試験はともに72点以上を合格とすることに決定しました。各試験の結果は以下のとおりです。

| 平成27年度 | 受験者数 (人) | 合格者数 (人) | 合格率 (%) | 受験者平均 (点) |
|---|-------------|-------------|------------|--------------|
| フード スペシャリスト 資格認定試験 | 5,213 | 4,274 | 82.0 | 70.6 |
| 専門フード スペシャリスト (食品開発) 資格認定試験 | 810 | 147 | 18.1 | 58.4 |
| 専門フード スペシャリスト (食品流通・サービス) 資格認定試験 | 648 | 189 | 29.2 | 63.2 |

平成28年度 通常総会日程
— 5月16日(月)開催 —

平成28年度の通常総会が、5月16日(月)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)で開催予定です。総会では、平成27年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、2月の理事会で決定された平成28年度の事業計画及び収支予算についての報告等を予定しています。会員の皆様には万障繰り合わせのうえご出席いただきますようお願いいたします。

また、通常総会終了後、例年どおりフードスペシャリスト教育に係りの深い分野の学識経験者を

お招きして記念講演を予定しています。講師・演題については追って協会のホームページに掲載します。

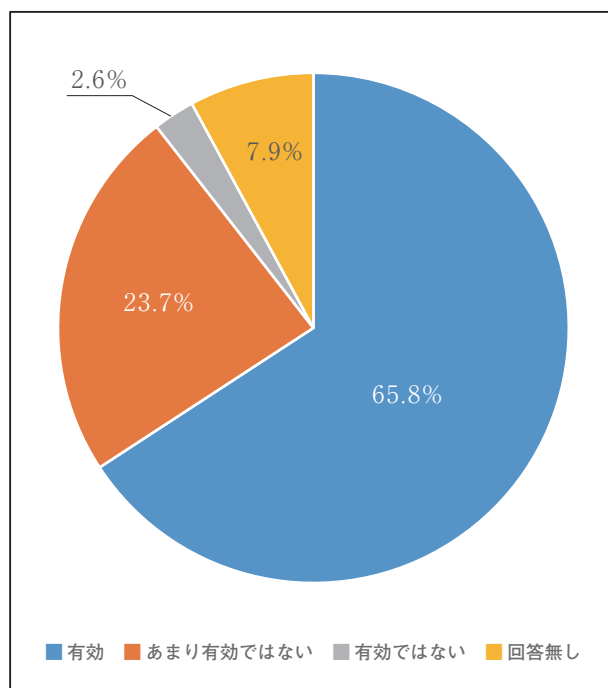
ファベックス関西2015
— アンケート集計結果 —

昨年10月にインテックス大阪で開催された「ファベックス関西2015」へ日本フードスペシャリスト協会として出展した際、出展された企業や来場された企業に対し、「企業の採用に関するアンケート」を実施しました。約50名からの回答があり、採用の際の面接においては、「性格・人柄」や「コミュニケーション能力」とともに「課題発見・解決力」を重視するという傾向がみられました。

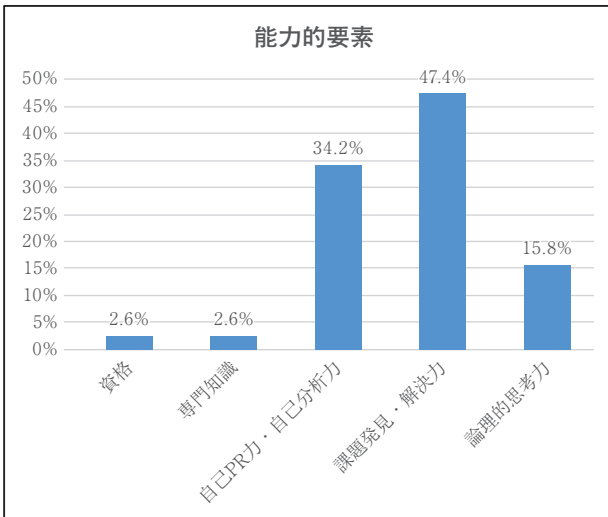
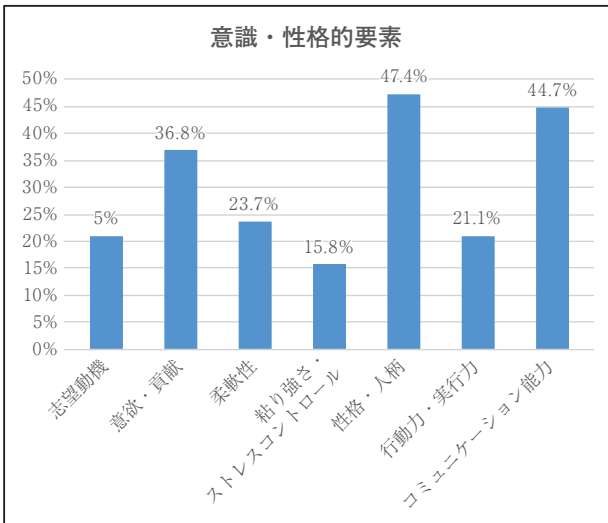
また、65%を超える人がそれらの能力を育成する上で学校教育が大変重要と考えている旨の回答があり、引き続き当協会としても養成機関と一体となり、フードスペシャリストとして能力と品格のある人材の育成を続けていくこととしています。

なお、食の資格についての質問において、「フードスペシャリスト」は「栄養士」や「管理栄養士」に対し半分程度の認知度となっており、この課題へのより一層の取組みの必要性が求められます。

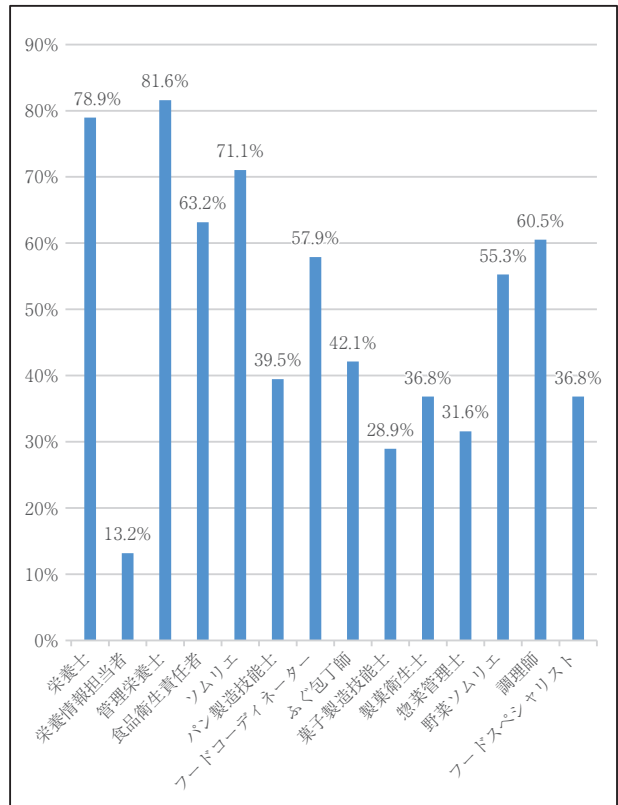
【能力的要素】を育成する上で学校教育は有効と考えますか



■採用において、面接段階ではどのような資質・能力を重視していますか (複数回答可)



■食の資格で知っているものに○印を付して下さい (複数回答可)



〈訂正とお詫び〉

会報55号(平成27年11月号)8ページ左段に記載の誤りましたこととお詫び申し上げます。

以下に訂正させていただきます。

誤) 国際学院埼玉短期大学 栄養学部二部 健康栄養学科 教授
アミール喜代子

正) 国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 教授
アミール喜代子

編集後記

★今年も年明けから食品関係の話題がジャーナリズムを賑わせました。外食産業のカレー専門店の廃棄物とされた食材が、スーパーやコンビニで市販されていたことが発覚――。フードスペシャリスト養成課程では、「フードスペシャリスト論」で食品ロスが取り上げられています。現実には流通関係の業者のモラルの問題であるとしても、今回のニュースで改めて廃棄される食品がいかに多いかが、世間に知れ渡ったことでしょう。年間642万トン、毎日一人がおにぎり一個半を捨てていることになると。食品教育の中でも大きなテーマです。

★今号は例年のように資格試験問題を掲載しました。昨年からは専門フードスペシャリスト資格試験の問題が増えたことで、活字が小さくなったこととはご容赦ください。今年も昨年に続いて食品開発部門の受験者が、食品流通・サービスマ部門を上回りました。第6次産業といわれるように、流通関係のウェイトが大きくなっていく時代、食品流通・サービスマ部門への受験も、今後期待したいところです。

★玉木茂子氏の巻頭言、フードビジネスの窓のクックビズの取り組みなど、ともに食のソフトの大切さが指摘されています。虚偽の表示や先の廃棄食品の横流しなどは別として、ハード面での食品の品質や保持は大きく向上している現在、これを消費者のニーズに合わせてどう提供していくか――これが現代の課題です。フードスペシャリストの教育も、ここに焦点を当てていくことが求められます。

★前号でお知らせしたように、ネット時代に対応して当協会の広報部門を、新たに設けるネットワークを中心に展開していく予定です。これにともない、活字媒体での会報は、現在の年四回から年一回に移行します。従来通りのフードビジネスの窓や特集、前号から設けたFSのページなどについては、ネット上での発信をお願いすることとなりますが、変わらぬご協力をお願いする次第です。

(沢)

