

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2-20-4
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言	フードスペシャリスト資格をより実りあるものにするために、 フードスペシャリスト×ネットワークの活用を	1
協会ニュース		2
平成28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)[共通30問]	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)[選択30問]	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)[選択30問]	13
事務局から		15



巻頭言

フードスペシャリスト資格をより実りあるものにするために、 フードスペシャリスト×ネットワークの活用を

東京聖栄大学 教授 筒井 知己

日本フードスペシャリスト協会がフードスペシャリストの養成を始めてから17年が経過し、約7万4千人のフードスペシャリストが食の専門家として社会に送り出されています。私たちは、その活躍の様子を日本食糧新聞などで見ることができます。さらに平成26年からは食品開発や食品流通・サービスにより深い知識をもつ専門フードスペシャリストも養成され、活躍の範囲はさらに広まろうとしています。

従来フードスペシャリストに関する情報は、協会のホームページや会報で報告されてきました。その内容は、社会のフードスペシャリストへの要望、養成校のカリキュラムの特徴や教育内容、指導する先生方の教育論、味のお国自慢、ブックエンド等、協会から発信する情報が中心でした。しかし、すでに報告されましたように会報は年1回に集約され、その内容は協会の活動状況と資格認定試験問題の内容と解説等を中心にまとめられることになりました。

そこで今回、今までの情報媒体の代わりとして、

フードスペシャリスト×ネットワークが立ち上げられました。フードスペシャリストやフードスペシャリスト養成校の教員はそのメンバーとしてネットワークに登録することで、食に関する種々の情報について生涯にわたって手に入れることができるようになりました。各自の活動状況を発表したり、会員相互の情報交換も可能です。

その手始めとして、今回ネットワークに新たな企画、「フードスペシャリストの声」が載せられました。フードスペシャリストが多様なフードビジネスの分野でどのような活躍をしているのかがまとめられています。また大学からも食育活動や食文化の研究成果が報告されています。食の分野は長い時間を経て現在の形が確立されてきました。さらに今後ますます進展していくことが予想されます。この分野は奥が深く、常に変化していくことから一生が勉強です。フードスペシャリストネットワークがその手助けになれば幸いです。





■「フードスペシャリスト×ネットワーク」のスタート

平成28年度通常総会では広報活動を一層強化することが承認され、新たな取り組みが開始されています。

そのひとつは「フードスペシャリスト×ネットワーク」の創設です。

インターネット上に社会で活躍するフードスペシャリストや養成校の先生方からの投稿を載せ、また事務局からの情報発信もすることとしました。フードスペシャリストの認知度を高める一助となることを願い、「フードスペシャリスト×ネットワーク」にはできるだけ簡単に迅速な掲載を目指します。

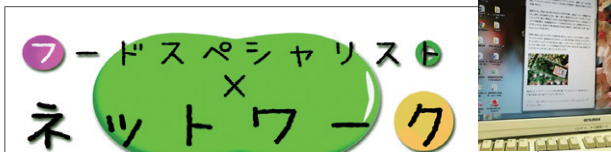
協会のホームページから簡単に登録できますので、フードスペシャリストやフードスペシャリストをめざす学生また先生方に、是非このネットワークに入っていいただければ幸いです。

函館短期大学からの啓発事業についての投稿です。



平成28年度 食に関する一般向け啓発事業

	実施機関名	事業の名称
1	愛国学園短期大学	江戸川区特産「小松菜」を使った中華料理講習会
2	愛知江南短期大学	楽しく&おいしく「食」を学ぼう!
3	宇部フロンティア大学短期大学部	食と健康からみた野菜のチカラ再発見
4	岡山学院大学	親子でうどん作りに挑戦 —うどんの科学・歴史・文化を学ぼう—
5	関西福祉科学大学	平成28年「福科大の食育」 ～ライフステージに応じた食育～
6	香蘭女子短期大学	親子クッキングdeカラフルピンチョス
7	郡山女子大学短期大学部	キッズ・イン・ザ・キッチン ～野菜でXmastライ～
8	実践女子大学	平成28年度公開講座 ースパイス・ハーブを使って食生活を豊かにー
9	純真短期大学	純真食育講座 こどもの輝く未来に!!
10	昭和女子大学	昭和女子 輝け☆健康「美」プロジェクト「美カフェ」
11	精華女子短期大学	公開講座「親子食育講座」
12	聖徳大学	聖徳大学“食”に関する講演会 (フードスペシャリストの活躍)
13	東海学園大学	もっと野菜を食べよう～食卓にプラス1皿!
14	東京聖栄大学	見直そう東京食材・東京の食文化
15	日本災害食学会	災害食セッション：中食・外食から考える災害食のあり方
16	日本女子大学	食を通じて、世界を・日本をもっと知ろう!
17	日本大学	プロデュースする人材を育てる ～官能評価を学ぶ～
18	函館短期大学	おいしく、楽しく、健康寿命を延ばそう!
19	羽衣国際大学	フードスペシャリスト&管理栄養士ダブルライセンスで活躍する卒業生～夢が現実～
20	福岡女子短期大学	はじめてのパンづくり
21	文教大学	若者にも好まれる郷土料理のメニューの提案
22	別府大学	スポーツ栄養学に基づく「ジュニア期スポーツ選手育成のための食育」
23	北陸学院大学短期大学部	こどもの感性を養う「いいじい食育教室」



<http://foodspecialist.jp/>

■平成28年度 食に関する一般向け啓発事業への助成

平成28年度の助成については、28年4月から実施が可能となるように、専門委員会による審査会を平成28年3月22日に開催しました。本年度からは、フードスペシャリストの社会への認知に関与する事業に対し助成を強化するという方針で審査が行われました。この方針は今後とも継続していくことになり、詳細については平成29年度啓発活動助成事業推進要綱を参照してください。

事業の実施概要については、フードスペシャリスト・ネットワークで紹介していくこととします。

■ファベックス2016への出展と学生研修

食の専門展ファベックス2016（主催：日本食糧新聞社）が、平成28年4月13日（水）～4月15日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されました。

当協会ブースでは、はじめての取り組みとしてフードスペシャリスト養成機関に在籍の学生を対象に研修を実施しました。学生が出展ブースを回り食品業界の方たちから話を伺ったり、質問をしたり、また食材の味見もさせていただいたりして、「私の提案」(①～④)というレポートを提出することが研修内容です。

レポートは188部提出され、4人の評価委員からA評価を得た10名の学生には会長賞として表彰いたしました。参加した養成校（10校程）の中には授業の一環とした大学もありました。そのひとつの提出レポートの要旨を紹介します。

【「私の提案」(①～④)】

- ① 訪問したブースは？…ケンコーマヨネーズ
- ② 注目した食材は？…おマヨ (omayo) (ホット、スイート)
- ③ 説明・試食などでの印象は？…ハラール認証を取得、インドネシアで製造したマヨネーズタイプで辛みも甘みも強い
- ④ 私の提案とは？…多くの国と食でつながる。スイートタイプとケーキサレを組合すことができる。野菜も取れるようになる

また、例年どおり出展企業や来場者に向けてフードスペシャリスト資格の紹介・PRなどをし、食品産業界の情報収集を行いました。同時開催されたデザート・スイーツ展なども含め500社を超える食品企業が参加する日本最大の食品産業展は、業務用食品を中心に食材・機器・容器と多岐にわたるものとなっており、まさに、ファベックスは食の総合見本市といえます。

この研修に参加した学生には、食品業界を肌で感じる良い機会だったことと思います。今年のファベックスにも出展予定です。



■平成28年度研修会 —「産官学の食育への取り組み」をテーマに

平成28年度は新たに策定された「第3次食育推進計画」の初年度となることから、本年度のフードス

ペシャリスト養成機関研修会は、「産官学の食育への取り組み」をテーマとして、平成28年8月23日・24日の2日間、奈良市において開催しました。

今回は、東京を離れ地方でイベントを多く開催していくという方針のもとでの第1回目の企画となります。

〈1日目〉



初日は帝塚山大学のキャンパスをお借りして、産官学の多方面の方々から報告をいただきました。

【講演】

- 1 キューピー株式会社 池田 律子氏
「キューピーが取り込む食育活動について」
- 2 市民生活協同組合ならコープ 森 宏之氏
「『食べる・たいせつ』の目指すもの～誰もが安心して健康な食生活をおくることができる環境づくり～」
- 3 奈良県健康づくり推進課 石川 睦子氏
「奈良県の食育推進について～健康づくり対策を中心に～」
- 4 帝塚山大学 食物栄養学科 岩橋 明子氏
「帝塚山大学における地域と連携した食育の取り組み」

学生には食育を知識として伝授することが最低限必要ですが、食育を実体験させることも求められています。意見交換では養成機関のその責務などについて意見が出されました。

〈2日目〉



9:00—帝塚山大学に集合し、バス移動、現地視察

*JAならけんまほろばキッチン

*ならコープ コープみみなし店

15:00—JR／近鉄奈良駅で解散

産直施設や生協大型店舗の裏事情をいろいろ教えていただきました。



■シンポジウム

「地方創生とフードスペシャリスト」の開催

平成28年9月17日(土) 仙台市で、石巻専修大学・尚絅学院大学・仙台白百合女子大学との共催で、協会はじめての地方シンポジウムを開催しました。

宮城県内の会員校の学生や一般の方の参加が60名程度あり、民間企業の代表者から普段聞くことのない本音の話を聞くことができました。

食の本質である「おいしさ」「楽しさ」「おもてなし」、調理における食品の科学や食文化等について様々な意見が出され、6次産業化やブランド戦略におけるヒントを得たいという目的は達成されたと考えています。

パネリストとして登場いただいたのは・・・

- 株式会社プロジェクト地域活性
代表取締役社長 望月 孝氏
- 一般社団法人JC総研 協同組合研究部
副主任研究員 阿高 あや氏
- 株式会社FMS総合研究所
代表取締役社長 三輪 宏子氏
- 仙台白百合女子大学
人間学部健康栄養学科 准教授
高澤 まき子氏

の4名の方で活発な議論が展開されました。

■平成27年度フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート集計結果

協会では、毎年、養成機関を卒業する有資格者を対象に、就職状況などについてアンケート調査を実施しています。アンケート項目は◎卒業後の進路・フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格 ◎就職先の業種 ◎就職先の職種 ◎食品企業を対象とする就職活動 ◎求人情報媒体の種類 ◎勤務先などです。

回答者の数は必ずしも多くはないのですが、卒業後の進路として、大学・短期大学合わせて86.7%の卒業生が就職しています。求人情報の入手手段としては、大学の場合が、インターネットから87.0% 大学側75.6%となっており、インターネットからの情報入手が多いようです。

自由記述については、以下の様々な内容がみられます。

- ・「20年来デザインを業としてきましたがこの資格や知識は、スプーン1つ、器1つを提案するにも十分役立つものと考えています」
- ・「私は介護の仕事をしています。その時、食事介助をしたり、おやつを一緒に食べます。旬や行事食を話題にすると高齢者の人達が興味をもってくれます。食を通じてつながりできることを期待

します」

という意見がある一方で、

- ・「正直、今のところ役に立つとは思っていません」
- ・「栄養士や管理栄養士として働く上でサポートになります」

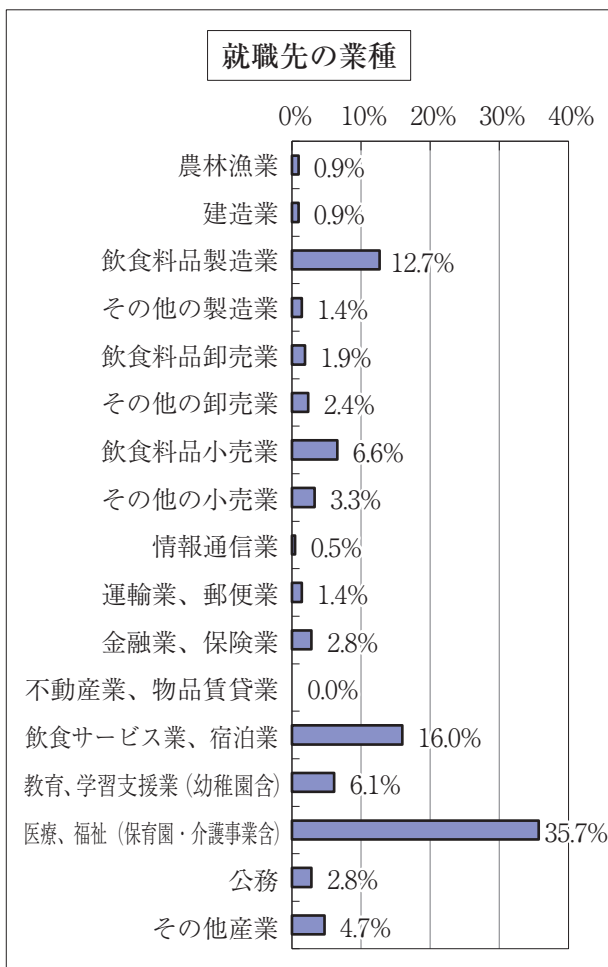
というような消極的な意見もあります。

そして、資格に対する積極的な意見・消極的な意見を持っている両者から、

- ・「フードスペシャリストとはどのような事を学び、どのような仕事に就けるのかがほとんどの人は知らないと思うので、それをもっと広めたほうが良いと思います」
- ・「社会において資格を取得する意味が薄い。資格が認知され意味が高まる活動をお願いしたい」

というような厳しい意見が出されています。

協会では本年度より①フードスペシャリスト・ネットワークの創設 ②ファベックスでの学生研修 ③食に関する一般向け啓発事業との連携 ④地方でのシンポジウム・セミナーの開催等の取組みを開始しました。食の現場に大勢のフードスペシャリストの登場を願うとともに、その広報に今後とも努めていきます。



フードスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 フードスペシャリストの業務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を行う。
- (2) 流通の分野では、食品の需給調査、官能評価、成分検査などを行う。
- (3) 販売の分野では、食品の衛生管理や商品の陳列について助言する。
- (4) 飲食の分野では、来客に料理の選定を助言し調理をして提供する。
- (5) 食育の分野では、健康で快適な食生活の啓発と食育の普及を行う。

正 解：(4)

問題2 食料と人類史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. 人類が約500万年前に出現して以来、その歴史の約99%以上は狩猟採集の時代である。
 - b. 牧畜は、人類の定住や農耕の開始のはるか以前に起こった。
 - c. 火を用いた加熱調理は、人類が農耕を始めた以降に獲得したものである。
 - d. 農耕牧畜以降、人口密度が増加し、狩猟採集時代に少なかった感染症蔓延が本格化した。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) aとd

正 解：(5)

問題3 日本の食物史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) 平安時代には、乳製品の蘇や大豆製品の醬が大陸から伝来した。
- (2) 安土桃山時代には、かぼちゃやじゃがいもなどの作物が伝来した。
- (3) 江戸時代には、北前船が北海道や東北の物産を大阪に運んだ。
- (4) 江戸時代には、精白米の需要が増え上流階級を中心に脚気が増加した。
- (5) 明治時代には、結球はくさい、たまねぎ、オクラなどの野菜が伝来した。

正 解：(1)

問題4 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) 食品製造業、食品卸・小売業、外食産業の就業者数では、食品卸・小売業が最も多い。
- (2) 中食産業は成熟段階に達し、その市場規模は縮小している。
- (3) 「買物難民」増加の背景には、小売店の減少、大型商業施設の郊外化があげられる。
- (4) コンビニエンスストアでは、POSシステムによって売上げや客層を把握して仕入れを行っている。
- (5) スーパーマーケットやコンビニエンスストアでは、高齢者の利用者比率が増加している。

正 解：(2)

問題5 世界の食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、魚、豆の食材をよく使う食体系をもつ地域は、アフリカ地域である。
- (2) 調理バナナやキャッサバを主食としている地域は、地中海地域や西アジアである。
- (3) とうもろこしやじゃがいもを主食としている地域は、ヨーロッパである。
- (4) 小麦や大麦と牧畜を組み合わせた食体系をもつ地域は、東南アジアである。
- (5) デーツ(なつめやしの実)、ヨーグルト、ギーなどを特徴的な食材としている地域は、中東である。

正 解：(5)

問題6 食品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) 食品表示については、コーデックス委員会が定める規格が国際規格として認識されている。
- (2) 特定保健用食品の表示には、科学的根拠に関する審査に合格し消費者庁長官の許可が必要である。
- (3) アレルギー表示の特定原材料は、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目である。
- (4) 輸入加工品には、輸入者および原産国名を表示しなければならない。
- (5) 栄養成分の義務表示の対象は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物の4項目のみである。

正 解：(5)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 先に味わった試料の影響を受けて次試料の評価が変化することを、対比効果という。
- (2) 試料につける記号は、官能評価の判断に影響を与えることはない。
- (3) 5点の試料を提示した場合、位置効果により中央の試料が選ばれやすい。
- (4) ある刺激を継続的に与えると身体的、精神的に疲労して正常な判断ができなくなる現象を、疲労効果という。
- (5) 試料を提供する順序は、全員同じとしなければならない。

正 解：(4)

問題8 官能評価についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 嗜好型パネルには、五感の感度が鋭敏なパネリストが要求される。
- (2) 互いに意見を交換しながら評価をまとめるには、円卓法がよい。
- (3) 官能評価を行うために選ばれた人の集まりをパネリストといい、その一人一人はパネルと呼ぶ。
- (4) パネルの選定と、意欲や健康であることは関係ない。
- (5) 分析型パネルは、嗜好型パネルより多くの人数が必要である。

正 解：(2)

問題9 食品コロイドについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天ゲルは、熱不可逆性ゲルである。
- (2) ゼラチンゲルは、熱可逆性ゲルである。
- (3) でんぷんゲルは、熱可逆性ゲルである。
- (4) ゾルは、固体中に液体が分散したものである。
- (5) ゼリーは、固体を分散相とするゾルである。

正 解：(2)

問題10 麦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. マカロニ、スパゲッティは、デュラム小麦を原料にしたものである。
 - b. うどんは、小麦粉にかん水を加えて線状に成形したものである。
 - c. 六条大麦は、ビールやウイスキーの原料として用いられる。
 - d. オートミールは、えんばくを原料として製造する。
- (1) aとb (2) aとd (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(2)

問題11 豆類とそ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) 糸引納豆は、保存温度が高いと変質しアンモニア臭が増加する。
- (2) 豆腐は、大豆から調製した豆乳を凝固剤でゲル状に固めたものである。
- (3) さらにあんは、豆を煮てすりつぶしたもので水分を60～65%含む。
- (4) 湯葉は、たんぱく質と脂質に富み消化性もすぐれている。
- (5) きな粉は、大豆を煎って粉碎したものである。

正 解：(3)

問題12 海藻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) ところてんの原料は、原藻を乾燥させたひとえぐさである。
- (2) こんぶ表面の白い粉は、アミノ酸の一種グルタミン酸である。
- (3) 褐藻類には、粘質多糖類の一種アラビアガムが多く含まれる。
- (4) 褐藻類には、クロロフィルとカロテノイド色素が共通して含まれる。
- (5) おごりりは、熱湯に通すと鮮やかな紅色となり、刺身のつまに利用される。

正 解：(4)

問題13 肉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) 鶏肉は、豚肉に比べて熟成期間が長い。
- (2) 豚肉は、牛肉に比べてビタミンB1含量が高い。
- (3) 羊肉は、豚肉に比べて脂肪の融点が高い。
- (4) 牛肉は、豚肉に比べてミオグロビンが少ない。
- (5) 合鴨肉とは、あひる肉のことをいう。

正 解：(2)

問題14 卵とそ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) 特殊卵は、ビタミン、ミネラルなどを強化した卵である。
- (2) ビータンは、卵を食酢につけこみゲル化したものである。
- (3) マヨネーズは、O/W型のエマルションである。
- (4) ゆで卵は加熱しすぎると、鉄と硫化水素が反応して黒くなる。
- (5) 市販鶏卵は、61gを平均として、6gごとのグループに分けられている。

正 解：(2)



- 問題15** 茶についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 半発酵茶には、ウーロン茶、紅茶、プーアル茶などが含まれる。
 - (2) 玉露茶は、被覆して栽培した生葉を蒸熱して加工された発酵茶の一種である。
 - (3) 茶の旨味は、カフェインやテオブロミンが主体である。
 - (4) 煎茶を飲用する際は、熱湯で入れるのが一般的である。
 - (5) ほうじ茶は、番茶や茎茶を強火で炒って製造したものである。
- 正 解：(5)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

- 問題16** 食品添加物とその用途との組合せである。正しいものを一つ選びなさい。
- | | |
|------------------|-------|
| (1) サッカリン | 酸化防止剤 |
| (2) β-カロテン | 着色料 |
| (3) dl-α-トコフェロール | 保存料 |
| (4) ジフェニル | 殺菌剤 |
| (5) 安息香酸 | 漂白剤 |
- 正 解：(2)

- 問題17** 細菌の増殖についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 有機物は、栄養素として必ず必要である。
 - (2) 水分は、結合水を利用してはならない。
 - (3) 温度は、7℃以下でも増殖する。
 - (4) 酸素は、必ず必要である。
 - (5) pHは、4以下で最も増殖しやすい。
- 正 解：(3)

- 問題18** 細菌性食中毒についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) サルモネラ属菌による食中毒は、十分な加熱で予防できない。
 - (2) 腸炎ビブリオは、真水中で最も増殖する。
 - (3) 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生する。
 - (4) カンピロバクターは、芽胞をつくる。
 - (5) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、潜伏期間が2～5日と長い。
- 正 解：(3)

- 問題19** 食品の安全管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) リスクとは、ヒトの健康に悪影響を与える可能性がある食品中の物質である。
 - (2) ハザードとは、リスクがヒトの健康に悪影響を与える確率とその程度である。
 - (3) リスクアセスメントは、政策的観点で実施する。
 - (4) ハザードの評価は、リスクアセスメントで実施する。
 - (5) リスクアセスメントの構成要素に、リスクコミュニケーションがある。
- 正 解：(4)

- 問題20** 経口的寄生虫疾患についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) アニサキスは、牛、豚などの筋肉に寄生する。
 - (2) アニサキスは加熱に弱く、60℃では1分程度で死滅する。
 - (3) 無鉤条虫は、さけ、ますなどの魚介類に寄生する。
 - (4) 肺吸虫は、野菜などに虫卵が付着することによって感染する。
 - (5) わが国で患者数の多いのは、トキソプラズマによるものである。
- 正 解：(2)

- 問題21** 食中毒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) 微生物性食中毒は、細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分類される。
 - (2) 毒きのこによる食中毒は、細菌性食中毒に含まれる。
 - (3) ウイルス性食中毒には、ジカ熱による食中毒も含まれる。
 - (4) 有害な金属による食中毒は、その他の食中毒として分類される。
 - (5) 有毒な貝類による食中毒は、化学性食中毒に含まれる。
- 正 解：(1)

- 問題22** 食品安全の取組みについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) トレーサビリティは、食品の生産のみに関わる記録をいう。
 - (2) WHOの食品衛生には、栄養学的な確信も含めている。
 - (3) コーデックス委員会が定める国際基準は、各国が遵守しなければならない。
 - (4) HACCPを経て製造する施設は、厚生労働大臣の承認が必要である。
 - (5) 食の安心は、客観的な事実に基づく科学的評価である。
- 正 解：(2)

- 問題23** 食品の腐敗・変敗に関する記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ガス置換による食品保存には、バリア性の高い包装材が用いられる。
 - (2) 水分活性は、食品中の含水量で示される。
 - (3) 凍結変性防止には、食塩を添加する。
 - (4) 紫外線を遮へいすると、油脂が還元される。
 - (5) 滅菌するには、中心温度75℃で1分以上加熱する。
- 正 解：(1)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

- 問題24** 栄養と生理的特徴についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 離乳食を1日3回にするのは、生後4か月頃からである。
 - (2) 乳汁のラクトース合成は、プロラクチンにより促進される。
 - (3) 日本人の食事摂取基準(2015年版)では、目標BMIが思春期に対して策定されている。
 - (4) 日本人の食事摂取基準(2015年版)の推奨量は、生活習慣病の予防を目的としている。
 - (5) レプチンは、摂食亢進作用とともにエネルギー消費亢進作用をもつ。
- 正 解：(2)

- 問題25** 食事に含まれる脂肪酸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) アラキドン酸は、食物から摂取しなければならない必須脂肪酸である。
 - (2) イコサペンタエン酸は、魚油に多く含まれるn-3系の必須脂肪酸である。
 - (3) オレイン酸は、オリーブ油に多く含まれる必須脂肪酸である。
 - (4) リノール酸は、大豆油に多く含まれるn-6系の必須脂肪酸である。
 - (5) α-リノレン酸は、えごま油に多く含まれるn-3系の必須脂肪酸である。
- 正 解：(3)

- 問題26** 消化吸収率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) 消化吸収率とは、食べたものの栄養素のうち、体内で消化・吸収された栄養素の割合を示す。
 - (2) 見かけの消化吸収率は、糞便中に排泄された栄養素量をすべて体内で吸収されなかった成分量とみなして計算される。
 - (3) 糞便中に排泄された栄養素量には、腸内細菌の代謝産物や消化液、剥離した消化管上皮細胞などに由来する成分も含まれている。
 - (4) 真の消化吸収率は、糞便中の排泄栄養素量から内因性損失量を補正して計算したものである。
 - (5) 真の消化吸収率は、見かけの消化吸収率よりも低い。
- 正 解：(5)

- 問題27** 生体エネ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) 酸化的リン酸化によるATPの合成は、細胞質ゾルで進行する。
 - (2) ヒトが生存・活動するために活用するエネルギーは、熱エネルギーである。
 - (3) 電子の受容は、酸化と呼ばれる。
 - (4) 電子伝達系で運ばれる電子は、最終的に酸素に渡され水の産生に使われる。
 - (5) TCAサイクルには、酸素分子と基質が反応する過程がある。
- 正 解：(4)

- 問題28** 身体計測についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) BMI (body mass index) の算出式は、BMI=体重kg÷(身長m)²である。
 - (2) BMI22.0未満は、やせと判定される。
 - (3) 生体インピーダンス法は、筋肉など脂肪以外の組織が電気を通しにくいことを利用した測定法である。
 - (4) 内臓脂肪(蓄積)型肥満は、皮下に脂肪が蓄積する肥満である。
 - (5) 皮下脂肪量は、メタボリックシンドロームの指標となる。
- 正 解：(1)

- 問題29** 生化学検査で糖尿病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) LDLコレステロール
 - (5) アラニンアミノトランスフェラーゼ (ALT)
- 正 解：(1)

- 問題30** 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) わが国では1型糖尿病より、2型糖尿病が多い。
 - (2) 痛風を発症すると、血液中の尿酸濃度が高くなる。



- (3) 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。
 (4) 皮下脂肪型肥満のほうが、内臓型肥満より生活習慣病に対するリスクが高い。
 (5) 高血圧は、収縮期血圧のみで判定する。

正 解：(1)

食物学に関する科目

(設問数9)

問題31 日本食品標準成分表2015年版(七訂)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) 成分値は、可食部100g当りで表示されている。
 (2) 灰分の成分値は、直接灰化法(550℃)で恒量となるまで灰化して得られた残渣の量である。
 (3) 炭水化物の成分値には、食物繊維の量ならびに酢酸を除く有機酸の量も含まれる。
 (4) 食塩相当量は、ナトリウム量に2.54を乗じて算出された値がg単位で表示されている。
 (5) 水分量は、100gから炭水化物、たんぱく質、脂質および灰分の合計を差し引いた値で示される。

正 解：(5)

問題32 水分活性についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品を乾燥すると、水分活性が高くなる。
 (2) 細菌は微生物の中で、最も水分活性の低い条件で増殖できる。
 (3) 水分含量が同じならば、食品は同じ水分活性を示す。
 (4) 脂質の酸化は、水分活性が極めて低い場合に起こりやすい。
 (5) ジャム、ようかん、つくだ煮などの中間水分食品の、水分活性は1である。

正 解：(4)

問題33 大豆たんぱく質および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. 豆乳は、アルブミンを多く含む。
 b. 豆乳にナトリウム塩を加えると、たんぱく質が凝固して豆腐が得られる。
 c. 湯葉は、豆乳を加熱した際の被膜をすくい取ったものである。
 d. 豆腐を凍結し乾燥させると、凍り豆腐になる。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(5)

問題34 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) アミノカルボニル反応は、酵素的褐変反応である。
 (2) アミノカルボニル反応でできる褐色色素は、メラニン色素である。
 (3) アミノカルボニル反応の副反応であるストレッカー分解により、調理香が発生する。
 (4) アミノカルボニル反応は、アミノ酸としょ糖で激しく起こる。
 (5) アミノカルボニル反応は、酸性で激しく起こる。

正 解：(3)

問題35 食品の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) 渋味は、有機酸から生成する水素イオンによってもたらされる感覚である。
 (2) 辛味は、基本味のひとつである。
 (3) こんぶに含まれる主な旨味成分は、グアニル酸である。
 (4) 苦味の閾値は、基本味の中で最も低い。
 (5) コーヒーに砂糖を入れると飲みやすくなるのは、対比効果である。

正 解：(4)

問題36 米についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質含量の高い米ほど、食味がよい。
 (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) 米たんぱく質のアミノ酸価は、小麦たんぱく質のアミノ酸価よりも低い。
 (4) 七分搗米は、精白米に比べてビタミンB₁の含有量が多い。
 (5) 高アミロース米は、粘りが強く赤飯に適している。

正 解：(4)

問題37 糖類に関する記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) グルコースは、アルドヘキソースの一種である。
 (2) ガラクトースは、牛乳の甘味成分である。
 (3) フルクトースは、ケトヘキソースの一種である。
 (4) キシロースは、五炭糖である。
 (5) スクロースは、二糖類である。

正 解：(2)

問題38 きこの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) きこの類には、ビタミンB群のナイアシンが多く含まれる。

- (2) きこの類には、ほとんどビタミンA、Cは含まれない。
 (3) きこの類には、プロビタミンD₂のエルゴステロールが多く含まれる。
 (4) きこの類に含まれる食物繊維は、不溶性にくらべ水溶性が多い。
 (5) きこの類の呈味成分として、5'-グアニル酸やグルタミン酸が知られている。

正 解：(4)

問題39 青果物の鮮度保持・貯蔵についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 貯蔵温度を10℃下げると、呼吸量は1/10になる。
 (2) エチレンは、青果物の成熟を抑制する。
 (3) CA貯蔵では、倉庫内の二酸化炭素濃度を上げて酸素濃度を下げる。
 (4) ジャガイモを低温貯蔵すると、還元糖が減少する。
 (5) さつまいもは、5℃で冷蔵すると長持ちする。

正 解：(3)

調理学に関する科目

(設問数7)

問題40 献立作成上の重要な留意点である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 安全への配慮
 (2) 経済への配慮
 (3) おいしさへの配慮
 (4) 流行への配慮
 (5) 能率への配慮

正 解：(4)

問題41 湿式加熱についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) れんこんをゆでるときは、白く仕上げるために食塩を加える。
 (2) 煮汁量は、含め煮よりも煮つけの方を多くする。
 (3) 落し蓋は、煮物の煮崩れを防ぐ。
 (4) まんじゅうは、約80℃で蒸す。
 (5) 過熱水蒸気加熱においては、最高150℃まで加熱できる。

正 解：(3)

問題42 調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) 食酢は、紫キャベツを赤色に変化させる。
 (2) 食塩は、だし汁のうま味を低下させる。
 (3) 醤油は、食塩よりもじゃがいもの煮物をやわらかくする。
 (4) 味噌は、長時間加熱すると風味が増す。
 (5) レモン汁は、塩鮭の塩味を強める。

正 解：(1)

問題43 いも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) マッシュポテトは、熱いうちに裏ごしをする。
 (2) さつまいもは、一般に、蒸し加熱よりも電子レンジ加熱の方が甘味が強くなる。
 (3) きんとんは、さつまいもを焼きみょうばんで下処理すると黄色が固定される。
 (4) さといもは、食塩水で下処理するとふきこぼれしにくい。
 (5) ジャガイモは、食酢液中で煮るとサクサクした食感になる。

正 解：(2)

問題44 豆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) 黒豆は、鉄鍋で煮ると安定した黒色になる。
 (2) 大豆は、タンニンを除くために渋きりする。
 (3) 大豆は、0.3%程度の重曹を加えて加熱するとやわらかくなる。
 (4) 白いんげんは、十分に吸水させて加熱する。
 (5) あずきは、沸騰したらびっくり水(差し水)を加える。

正 解：(2)

問題45 食肉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) シチューには、すね肉やばら肉を用いる。
 (2) ハンバーグでは、挽き肉に食塩を加え粘性を出す。
 (3) 食肉は、食酢を入れたマリネ液に漬けるとかたくなる。
 (4) ポークカツでは、豚肉の繊維に直角に切り目を入れて収縮を抑える。
 (5) しょうが焼きは、酵素作用により肉がやわらかくなる。

正 解：(3)

問題46 卵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) カスタードプディングは、卵の2~3倍の牛乳で希釈して加熱する。
 (2) 卵豆腐は、卵の1~2倍のだし汁で希釈して加熱する。
 (3) ポーチドエッグは、3%程度の食酢を加えた沸騰水中で加熱する。
 (4) 茶わん蒸しは、卵の3~4倍のだし汁で希釈して加熱する。



(5)メレンゲは、卵白に砂糖を添加後泡立てる。
正 解：(5)

(4)生産情報公表JASマークの付いた製品は、インターネットを通じて製造履歴を確認できる。
(5)生産情報公表JASマークには、必ず認定機関名が記されている。
正 解：(2)

食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)

問題47 食料消費についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1)日本のフード・マイレージは、諸外国に比べて低い水準になっている。
- (2)「買物難民」が生じている地域は、過疎地域に限られている。
- (3)東日本大震災による風評被害対策として、食育基本法が制定された。
- (4)魚介類の輸入量は増加傾向となっているが、国内漁獲量の1/2にとどまっている。
- (5)食品ロス(食べられるのに廃棄される食品)の約半分は、一般家庭から発生している。

正 解：(5)

問題48 食品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)卸売市場では、相対取引の割合が減少し、セリ・入札取引の割合が増加してきている。
- (2)コンビニエンスストアでは、弁当類の高温物流システムが整備されている。
- (3)スーパーマーケットでは、セルフサービス方式が導入されている。
- (4)食料品の購入先としては、コンビニエンスストアがもっとも大きなシェアを持っている。
- (5)日本冷凍食品協会では、0℃以下で保管することを冷凍食品の条件としている。

正 解：(3)

問題49 外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)「外食産業」という言葉が一般的に使用されるようになったのは、1960年代である。
- (2)米国の外食企業がわが国に進出する契機となったのは、第2次資本の自由化である。
- (3)わが国で外食チェーンレストランがスタートしたのは、1970年である。
- (4)セントラルキッチンとは、各店舗で使用する食材を集中調理する加工場のことである。
- (5)大阪万博でロイヤルが導入したセントラルキッチン方式が、わが国の外食産業近代化の切り札となった。

正 解：(1)

問題50 わが国の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)専門小売店は、「業種」別分類の一つである。
- (2)19世紀半ば過ぎ頃には、徐々に食品スーパーが増店していった。
- (3)食品の小売店は、「商業統計」では飲食料点小売業と呼称する。
- (4)コンビニエンスストアの販売方式は、相対方式を基本とする。
- (5)スーパーマーケットでは、家庭の買物機能を代行するような商品政策を明確にしている。

正 解：(3)

問題51 生協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)生協には、地域生協、職域生協、学校・大学生協などがある。
- (2)職域生協は、同じ企業・職場で働いている人々で組織化されている。
- (3)生協とは、事業者生活協同組合のことである。
- (4)生協の法制的基盤は、1948年に制定された。
- (5)地域生協とは、地域の住民らによって組織化されている。

正 解：(3)

問題52 マーケティングの基礎理論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. 4Pとは、Product、Price、Place、Promotionを意味する。
- b. プロダクト・アウトとは、顧客視点で商品の企画・開発を行い、提供していくことである。
- c. 商品のライフサイクル理論では、ライフサイクルを4つの段階に分けている。
- d. プッシュ戦略とは、広告や販売促進を行い消費者を店頭まで引きつけ購買を促進する戦略である。

- (1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd

正 解：(2)

問題53 トレーサビリティ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)「追跡可能」と訳される。
- (2)法律で義務づけられている食品はない。
- (3)生産情報公表JASマークは、任意規格である。

フードコーディネーター論 (設問数7)

問題54 おいしさと食事の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. おいしさの本質には、生理的な要因と心理的な要因がかかわる。
- b. ホスピタリティは、心情よりも経済的な合理性を大切にしている。
- c. アメニティとは、一般に快適さ、美しさ、喜ばしさなどの意味である。
- d. 食べごろの温度は、体温±15℃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)

問題55 日本料理のサービスとマナ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)会席料理では、末席から膳を下げる。
- (2)食べ終えた際に器の蓋は、もとに戻さずあげたままでよい。
- (3)手のひらに収まる大きさの小鉢は、手で持ち箸でとり分けて食す。
- (4)骨付き魚は、箸で食べにくい場合でも手を使ってはいけない。
- (5)平面式配膳とは、一品ずつ料理を供する酒宴向きの配膳である。

正 解：(3)

問題56 伝統的な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)「飯+汁+菜」の菜は、四菜・六菜など偶数にするのが一般的である。
- (2)懐石料理の煮物は、「椀盛」と呼ばれる。
- (3)茶懐石献立の特徴は、最初に向付と焼き物を出すことである。
- (4)精進料理は、植物性食品を使わない。
- (5)中国風精進料理は、草蓐料理といわれる。

正 解：(2)

問題57 パーティについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1)ディナーパーティでは、アルコール類は出さない。
- (2)カクテルパーティは、正餐である。
- (3)アフタヌーンパーティとは、12時以降に行われるパーティの総称である。
- (4)ブッフェ形式によるパーティは、すべて立食式である。
- (5)ディナー形式の場合は、料理は一品ずつコースに従って供される。

正 解：(5)

問題58 西洋料理のサービスとマナ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)テーブルにセットしてあるカトラリーには、使用する順序はない。
- (2)テーブル上のトラブルは、すべて喫食者がその処理を担う。
- (3)肉料理は、右側から一口大に切りながら食べる。
- (4)耳付きのスープ皿は、最初の一口と浮き実を食べるとき以外は、両側の取手を持って器を口に運んでよい。
- (5)パンは、デザート後まで食べてよい。

正 解：(4)

問題59 外国の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)中国料理は、北京、上海、四川、広東など地域によって料理に特徴がある。
- (2)イタリア料理は、パスタ、魚、トマト、オリーブを多用した素朴な料理が多い。
- (3)イギリス料理は、各国の正餐に用いられ、濃厚な味わいと美しい彩りをもつソースに特徴がある。
- (4)ロシア料理は、寒さが厳しいために、肉、魚、野菜などの実だくさんのスープなど温かい料理が多い。
- (5)タイ料理は、トムヤムクンに代表され、ナンプラー、ライム、レモングラス、とうがらしを用いるものが多い。

正 解：(3)

問題60 メニュープランニングの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)単品を選択する形式のメニューは、「ア・ラ・カルト」という。
- (2)定食の一部が選択方式になっているメニューは、「デギュスタシオン」という。
- (3)メニューの記述方式で複数ページを持つものは、「メニューカード」という。
- (4)季節限定、イベント限定などのメニューは、「グランドメニュー」という。
- (5)メニューの呼び方は、時間帯が変わっても変わらない。

正 解：(1)

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)

問題1 世界の食法や食事情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。

- 食の禁忌(タブー)は、屠殺肉食に関するものが多いが、野菜や飲料に関するものもある。
 - 現代の各国の食事情において、各地域の主要な農耕文化の影響はもはや全く見られなくなっている。
 - ヨーロッパの食は、寒冷乾燥気候に適した小麦や大麦を中心に牧畜と組み合わせたものである。
 - 世界の三大食法のうち、箸食の割合が最も多い。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd

正 解：(2)

問題2 日本の食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。

- 縄文時代は、狩猟採集生活が中心で人々はまだ定住していなかった。
- 味噌や醤油の原形である醤が使用されるようになったのは、江戸時代初期である。
- 弥生時代は稲作が本格化し、米を蒸したり煮炊きする調理が行われるようになった。
- 禅寺から発達した日本料理は、懐石料理である。
- 一日3回の食事が庶民にも広がったのは、明治時代に入ってからである。

正 解：(3)

問題3 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。

- 1950年に、食品流通改善のため科学技術庁からコールドチェーン勧告が出された。
- 1960年代に、小麦の輸入が増加し国産小麦の自給率が低下した。
- 1970年に、農業基本法が公布されて以降畜産物や果実の生産が増加した。
- 1970年に、日本住宅公団(現・都市再生機構)が発足しDK形式の住宅様式が広まった。
- 1990年代に、食の外食化率が高まり50%を超えた。

正 解：(2)

問題4 食料自給率についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 日本のカロリーベースの食料自給率は、現在およそ45%である。
- 日本のカロリーベースの食料自給率は、生産額ベースの食料自給率より高い。
- 都道府県別にみた食料自給率では、北海道・東北地方が高い。
- 日本では米の生産が多いので、穀物自給率は68%と高い。
- イギリス、ドイツなどの先進国では、食料自給率は100%を超えている。

正 解：(3)

問題5 外食産業の特徴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。

- 大別して給食主体部門と料飲主体部門から構成される。
- 1990年代は、回転寿司やコーヒーのチェーン店が本格化した。
- 共通のメニューやマニュアル化されたサービスが、提供されている。
- 多くの企業は、セントラルキッチン方式を導入している。
- 市場規模は、現在も飛躍的な成長を続けている。

正 解：(5)

問題6 遺伝子組換え食品の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。

- 表示の対象となる農産物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、トマト、綿実、アルファルファ、テンサイ、パパイヤである。
- 高オレイン酸遺伝子組換え大豆から生産した大豆油は、表示義務がある。
- 組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が検出できない加工食品でも、表示義務がある。
- 非遺伝子組換え農産物を原料とした加工食品は、「遺伝子組換えでないものを分別」等の表示義務がある。
- 遺伝子組換えとうもろこしで製造したコーンスターチは、表示義務がない。

正 解：(2)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価についての記述と用語の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- 塩分濃度の識別 ————— スピアマンの順位相関係数
- 特性を記述する方法 ————— フリードマン検定
- ある刺激が感覚的に反応を引き起こす時の最小刺激量 — 閾値
- 他人の影響をうけないで判断を下す ————— 個室法(クローズドパネル法)

(5) 順序効果を避ける ————— ラテン方格
正 解：(2)

問題8 食品と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。

- ある物質Aに物質Bが分散している時、Aを分散相、Bを分散媒と呼ぶ。
- コロイドとは、分子より小さな微粒子を示す。
- 乳濁液とは、液体の分散媒に液体の分散相が分散した状態である。
- 油中水滴型エマルションは、油が水に分散した系である。
- ゲルは、液体中に固体が分散したもので流動性のある状態を示す。

正 解：(3)

問題9 食品とその物性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。

- クッキー ————— 凝集性が大きい。
- 水溶きかたくり粉 ————— ニュートン流体
- もち ————— 付着性が小さい。
- 酒 ————— チキソトロピー
- すりおろしたやまいも ————— 曳索性

正 解：(5)

問題10 穀類とそ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。

- ミルククイーンは、低アミロース米で冷凍米飯や調理用米に適している。
- 更科そばは、全層粉を用いた色が濃いそばである。
- 麩は、小麦粉から取り出したグルテンを主成分とする食品である。
- 中華めんは、小麦粉(準強力粉)に水を加えてこねた生地を線状に成形したものである。
- 道明寺粉は、もち米を浸水し水切り後蒸し、乾燥させてあら挽きし篩別したものである。

正 解：(2)

問題11 いも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。

- さつまいもは、 α -アミラーゼの活性が強く加熱中にマルトースが生成し甘味が増す。
- じゃがいもの発芽部と緑色部には、有毒のアルカロイドのソラニンを含む。
- 生のさといもにはシュウ酸カルシウムを含むため、皮膚に触れるとかゆみを感じる。
- こんにゃくいもの主成分は、多糖類のグルコマンナンである。
- やまのいもの粘性物質は、糖たんぱく質のムチンである。

正 解：(1)

問題12 肉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。

- 国内産牛肉には、乳用牛は含まれない。
- 脂肪交雑とは、ばら肉のことである。
- 枝肉格付け等級の1とは、肉質が最も上質なものをいう。
- 黒豚とは、純粋パークシャー種のみが表示できる。
- 若どりとは、食鶏取引規格によれば、1年未満のものをいう。

正 解：(4)

問題13 魚介類の加工についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 塩辛は、魚介類を煮熟してから塩漬けたものである。
- 燻製品は、煙中のフェノール類やアルデヒド類により抗菌性を高めている。
- 立塩法は、直接魚に塩を振りかける塩漬法である。
- 水産練り製品の弾力は、主に肉基質たんぱく質によるものである。
- 水煮缶詰は、缶に原料肉を詰め、スープ、植物油を加えて加熱殺菌したものである。

正 解：(2)

問題14 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。

- 穀物を原料とする酒は、でんぷんを糖化後アルコール発酵でつくられる。
- テキーラは、リュウゼツランを原料とする蒸留酒である。
- ブランデーは、果実酒を蒸留した酒である。
- 日本のビールの大部分は、下面発酵のピルスナータイプの淡色ビールである。
- 日本酒は、米、麦芽、水を原料としてつくられる。

正 解：(5)

問題15 食品の格付け・品質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。

- 脂肪交雑は、牛肉の肉質等級の決定に重要である。



- (2) 日本酒の利き酒には、底に紺色の蛇の目が描かれた白磁が用いられる。
 (3) 日本穀物検定協会の米の食味ランキングは、食味計の測定結果により決定される。
 (4) ワインの保存は、室温が14～16℃、湿度が75～80%で寝かせて保存するのが最適とされる。
 (5) 上級小麦粉は、色が白や淡黄色で灰分も少ない。

正 解：(3)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 細菌性食中毒でヒトの腸管内に毒素を産生するものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌
 (2) ブドウ球菌
 (3) エルシニア・エンテロコロリチカ
 (4) リステリア・モノサイトゲネス
 (5) 腸管出血性大腸菌

正 解：(5)

問題17 アレルギー様食中毒についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 自然毒食中毒に分類される。
 (2) 原因食品は、ふぐによるものが多い。
 (3) 関係する細菌は、ピブリオ属である。
 (4) 原因物質は、細菌が産生するヒスタミンが多数を占める。
 (5) 症状は、食後24時間経過してから起きる。

正 解：(4)

問題18 食品の腐敗・変敗判定法についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 揮発性塩基窒素 (VBN) は、糞便汚染を判定する。
 (2) K値は、油脂の変敗を判定する。
 (3) 酸価 (AV) は、「生きのよさ」を判定する。
 (4) 一般細菌数は、35℃で発育する中温微生物の汚染状況を判定する。
 (5) 大腸菌群数は、たんぱく質を多く含む食品の腐敗を判定する。

正 解：(4)

問題19 ノロウイル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) 食中毒統計の病因(原因)物質別発生状況では、死者数が最も多い。
 (2) ヒトの手を介した伝播がある。
 (3) かきなどの二枚貝で、増殖する。
 (4) 食中毒は、夏期に多く発生している。
 (5) 少量のウイルスでは、感染・発病しない。

正 解：(2)

問題20 2012年に厚生労働省が定めた食品中の放射性セシウムの基準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) 食品からの被ばく線量の上限は、年間5ミリシーベルトである。
 (2) 基準は、放射性核種をセシウムに限定して設定している。
 (3) 基準は、すべての年齢のヒトを対象にしている。
 (4) 食品区分は、一般食品と飲料水の2つである。
 (5) 食品区分ごとの基準値は、一般食品が最も低い。

正 解：(3)

問題21 リスクアナリシ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) リスクアナリシスは、行政主導の食品安全確保のためのシステムである。
 (2) リスクアセスメントは、危害要因特定、危害要因判定、暴露評価、リスク判定を含む。
 (3) 機能的に分離しているリスクアセスメントとリスクマネジメントに、相互作用はない。
 (4) リスクマネジメントでは、科学的に許容摂取量や規格・基準を設定する。
 (5) リスクコミュニケーションにおける消費者の役割は、事業者に見解を述べることである。

正 解：(2)

問題22 食品添加物とその役割についての組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 亜硝酸ナトリウム — 食品に甘みを付与する。
 (2) アスパルテーム — 食品の微生物による変質を防止し、保存性を高める。
 (3) エリソルビン酸 — 食品の褐変防止、酸化防止に使用される。
 (4) イマザリル — 食肉の色素を安定化させる。
 (5) ソルビン酸カリウム — 食品中の色素を脱色・漂白して嗜好性を高める。

正 解：(3)

問題23 水の衛生についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ミネラルウォーターは、塩素消毒が義務づけられている。
 (2) 清涼飲料水の成分規格に、ミネラルウォーターは含まれない。
 (3) 殺菌用オゾンには、トリハロメタンを生成させるため残留規制がある。
 (4) 水道水は、大腸菌群が検出されないことと規定されている。

- (5) 食品製造用水には、水道水の使用も認められている。

正 解：(5)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 栄養と生理的特徴についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 見かけの消化吸収率は、真の消化吸収率よりも高い値を示す。
 (2) たんぱく質の生物価は、体内保留窒素量に対する吸収窒素量の比率である。
 (3) 尿中尿素窒素の量は、高たんぱく質食摂取でも変動しない。
 (4) 成人期の食物繊維摂取の目標量は、20g/日以上(男性)、18g/日以上(女性)である。
 (5) 思春期の食事の脂肪エネルギー比率は、男女ともに20～40%が適当である。

正 解：(4)

問題25 ウェイトコントロールの基礎的理解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) 摂取したエネルギー量が過剰な場合は、糖質とたんぱく質からも脂肪を合成し脂肪細胞に蓄えられる。
 (2) 肥満者が適正な減量をする場合、体脂肪量を減らすために体脂肪を燃焼させなければならない。
 (3) 脂肪組織には、水分は含まれない。
 (4) 体脂肪1kgを燃やすと、7,200kcalものエネルギーが発生する。
 (5) エネルギー過剰摂取状態が継続し脂肪細胞が肥大化すると、インスリン抵抗性が増加する。

正 解：(3)

問題26 エネルギー消費についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生活活動エネルギー消費量は、身体活動エネルギー増加分から基礎代謝量を差し引いた値である。
 (2) ゆっくりした歩行やストレッチングは、中強度の活動となる。
 (3) 基礎代謝量は、気温が低いと低下し高いと上昇する。
 (4) 18～29歳の日本人女子の平均的な基礎代謝量は、600kcal/日である。
 (5) 一般に、男子の基礎代謝量は女子の基礎代謝量より高い。

正 解：(5)

問題27 食事バランスガイドで示されている料理区分と1日当りの標準的な量の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 主食 ————— 8～9つ (SV)
 (2) 副菜 ————— 3～5つ (SV)
 (3) 主菜 ————— 5～6つ (SV)
 (4) 牛乳・乳製品 ——— 4つ (SV)
 (5) 果物 ————— 2つ (SV)

正 解：(5)

問題28 免疫に関する記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 唾液に含まれるリゾチームは、自然免疫系の一つである。
 (2) 自然免疫系は、非特異的な免疫システムである。
 (3) 獲得免疫には、体液性免疫と細胞性免疫がある。
 (4) 体液性免疫に関する免疫グロブリンは、抗体ではなく抗原として働く。
 (5) アレルギーを引き起こす物質を、アレルゲンという。

正 解：(4)

問題29 食事摂取基準(2015年版)に関する記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 推定平均必要量とは、ある母集団に属する90%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。
 (2) 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。
 (3) 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。
 (4) 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。
 (5) 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)

問題30 生活習慣病の判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) 肥満の判定にはBMIを用いるが、判定の基準は男女で異なる。
 (2) LDLコレステロール値は、総およびHDLコレステロール値、トリグリセリド値から計算できる。
 (3) 高血圧症には、本態性高血圧症がほとんどを占める。
 (4) 糖尿病の判定には、空腹時血糖値、グルコース負荷テスト、ヘモグロビンA1c値を用いる。
 (5) 骨粗鬆症の判定には、二重エネルギーX線吸収測定法(DEXA法)を用いる。

正 解：(1)

専門フードスペシャリスト(食品開発) 資格認定試験問題(選択30問)

食物学に関する科目

(設問数25)

問題31 日本食品標準成分表2015年版(七訂)についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アミノ酸組成によるたんぱく質は、食品のたんぱく質構成アミノ酸量を単に合計して算出する。
- (2) トリアシルグリセロール当量は、全脂肪酸の合計量である。
- (3) すべての食品の炭水化物は、差し引きによる炭水化物である。
- (4) 利用可能炭水化物(単糖当量)は、ぶどう糖、果糖など食品中の単糖の合計量である。
- (5) 日本食品標準成分表2010のレチノール当量は、レチノール活性当量に変更された。

正 解：(5)

問題32 次の炭水化物のうち、構成糖としてフルクトースを含むものを一つ選びなさい。

- (1) ラクトース
- (2) ラフィノース
- (3) キチン
- (4) グルコマンナン
- (5) シクロデキストリン

正 解：(2)

問題33 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) たんぱく質の加熱、凍結、乾燥などによる変性では、ペプチド結合も切断される。
- (2) たんぱく質の凝固温度は、溶液中のたんぱく質の濃度、pH、塩類濃度によっては変わらない。
- (3) 牛乳や豆乳を加熱したときの表面にできる膜の生成は、表面変性による。
- (4) たんぱく質溶液は等電点で、電荷によるたんぱく質の反発力が最大となり、沈澱しにくくなる。
- (5) 卵白に水を加えるとグロブリンが溶けないため白く濁るが、これに少量の食塩を加えると溶けることを塩析という。

正 解：(3)

問題34 脂肪酸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) α -リノレン酸は、リノール酸より融点が高い。
- (2) 飽和脂肪酸は、炭素鎖が長くなるほど融点が高い。
- (3) n-9系のオレイン酸は、動物の体内では合成されない。
- (4) パーム油は、中鎖飽和脂肪酸を多く含むため室温で固体である。
- (5) シス型の二重結合をもつ脂肪酸は、彎曲した構造である。

正 解：(3)

問題35 食品の変色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) 冷凍してもポリフェノールオキシダーゼは失活しないので、酵素的褐変は防止できない。
- (2) 生わかめのフコキサンチンはたんぱく質と結合して赤色であり、生わかめは褐色をしている。
- (3) 亜硫酸塩は、野菜や果物の酵素的褐変を防止するために用いられる。
- (4) 果実の成熟に伴いカロテノイド色素やアントシアニン色素が減少し、色は薄くなる。
- (5) みかん砂囊の剥皮では、カロテノイド色素がアルカリによりカルコンとなり黄色となる。

正 解：(4) または (5)

問題36 食品に含まれる色素成分に関する記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カロテノイドは、加熱に対して比較的安定な水溶性成分である。
- (2) アントシアニンは、pHが変わっても色調はほとんど変化しない。
- (3) β -カロテンは、青緑色付近の光を吸収するので橙色に見える。
- (4) クロロフィルは、クロロフィラーゼにより黄褐色のフェオフィチンとなる。
- (5) 中華めんではかん水により、小麦のカロテノイドが黄色化している。

正 解：(3)

問題37 食品の褐変についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 紅茶の色(褐色)は、メイラード反応によって生じた色素である。
- (2) 酵素的褐変と非酵素的褐変は、ともに低温下で生じ易い。
- (3) メイラード反応やカラメル反応は、香気成分は生じない。
- (4) りんごの果肉部分を空気に触れるように放置すると、カラメル色素が生成される。

(5) 還元糖は、メイラード反応の原因物質の一つになる。

正 解：(5)

問題38 旨味成分についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) グルタミン酸ナトリウムにイノシン酸やグアニル酸を混合すると、単独のときより強い旨味を感じる。
- (2) グルタミン酸はかつお節の旨味成分として発見され、肉や魚の旨味成分である。
- (3) イノシン酸は、きのこ類の旨味として知られている。
- (4) グアニル酸は、こんぶの旨味成分である。
- (5) 食肉の熟成により、旨味のある脂肪やたんぱく質類が増加する。

正 解：(1)

問題39 でんぷんについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 糊化したでんぷんを β -でんぷん、生でんぷんを α -でんぷんという。
- (2) 生でんぷんは酸性で糊化しやすく、アルカリ性では糊化しない。
- (3) 一般に、水分含量が少ないとでんぷんの糊化温度は低下する。
- (4) アミロペクチンの多いでんぷんは、老化しにくい。
- (5) 糊化でんぷんを高温で乾燥したり、急速冷凍すると老化しやすい。

正 解：(4)

問題40 膜技術についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ミネラルウォーターのごみや微生物の除去には、限外ろ過膜を用いる。
- (2) 大豆たんぱく質の濃縮には、精密ろ過膜を用いる。
- (3) ジュースの濃縮には、逆浸透膜を用いる。
- (4) ホエー中のたんぱく質と乳糖の分離には、イオン交換膜を用いる。
- (5) 海水の淡水化には、透析膜を用いる。

正 解：(3)

問題41 穀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) 精白米の加工歩留まりは、通常92%である。
- (2) 二条大麦は、麦芽に活性の高いアマラーゼが含まれるのでビールやウイスキーの製造に適している。
- (3) ライ麦は、小麦のようにグルテンを含むので乳酸菌発酵してパンが作られる。
- (4) そばには、高血圧予防効果が期待されるルチンが含まれている。
- (5) 米・小麦・とうもろこしは、生産量が多く三大穀物といわれている。

正 解：(3)

問題42 いも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) さつまいもの保存条件は、温度12~15℃がよい。
- (2) キュアリング処理により、さつまいも表面の傷はコルク層となり貯蔵性が高まる。
- (3) ジャガイモは、0~8℃で保存すると低温障害を起こす。
- (4) 日本では、ジャガイモの発芽防止のための γ 線照射が許可されている。
- (5) マークインは、代表的な粘質系のジャガイモである。

正 解：(3)

問題43 甘味料についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) はちみつの主成分は、しよ糖である。
- (2) スクラロースは、アミノ酸を原料とする合成甘味料である。
- (3) オリゴ糖の甘味度は、一般にしよ糖よりも高い。
- (4) 異性化糖は、低温ほど甘味を強く感じる。
- (5) グラニュー糖は、含蜜糖である。

正 解：(4)

問題44 果実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) いちじくには、たんぱく質を分解する酵素アクチニジンがある。
- (2) レモンは、クライマクテリック型の果実である。
- (3) MA貯蔵は、果物をポリエチレンなどの袋で包装し、簡易貯蔵する方法である。
- (4) うめの種子には、ステロイド配糖体であるアミグダリンが含まれる。
- (5) パナナの未熟果には、でんぷんが約3%存在する。

正 解：(3)

問題45 魚介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) 旬の魚介類は、一般に魚類では脂質、貝類ではグリコーゲンが多くなる。
- (2) 魚介類のたんぱく質含量は、一般に周年変化が大きい。
- (3) さけ・ます類には、ヘム色素のアスタキサンチンが含まれる。



- (4) 水産練り製品の「足」の形成に重要な役割を果たすのは、筋形質たんぱく質である。
 (5) 呈味に深い関わりをもつエキス成分に、有機酸類は含まれない。
- 正 解：(1)

- 問題46** 肉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) 最大死後硬直にいたる時間は、0～4℃で、牛24時間、豚12時間、鶏2時間程度である。
 (2) 解硬に要する時間は、1℃で牛5日、豚2日、鶏1日程度である。
 (3) 肉の筋原線維たんぱく質には、コラーゲンやエラスチンが含まれる。
 (4) 肉の熟成過程では、アクチンとミオシンが結合しアクトミオシンが形成される。
 (5) 肉の熟成過程でATPが分解され、旨味成分であるグアニル酸が蓄積する。
- 正 解：(1)

- 問題47** 食肉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) 生ハムは、製造工程において燻煙を行わない。
 (2) 牛腸をケーシングに使用したものを、フランクフルトソーセージと呼ぶ。
 (3) ソーセージに使用される亜硝酸塩は、肉の結着性を向上させる。
 (4) ローストビーフは、「特定加熱食肉製品」である。
 (5) 生ハムは、「乾燥食肉製品」である。
- 正 解：(4)

- 問題48** 食肉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) 食肉のミオグロビンがメト化すると、ヘム鉄は3価から2価に還元される。
 (2) 肉と酸素との接触時間が長くなり肉色が褐赤色になることを、ブルーミングという。
 (3) 食肉中のミオグロビン含量は、老動物の方が若動物よりも少ない。
 (4) 食肉中のミオグロビン含量は、動物種により異なるが、馬肉には少ない。
 (5) ハムの桃赤色は、ニトロソミオクロモゲンの生成による。
- 正 解：(5)

- 問題49** 鶏卵についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 鉄含量は、卵黄より卵白のほうが高い。
 (2) 卵白のオボムチンは、泡沫安定性に寄与する。
 (3) 卵白のオボムコイドは、ゆで加熱により凝固しやすい。
 (4) 卵黄の色素の主成分は、フラボノイド色素である。
 (5) 卵黄は、卵白よりもアレルギーを起こしやすい。
- 正 解：(2)

- 問題50** 牛乳・乳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. 普通牛乳で5大成分のうち最も多い成分は、水を除くとたんぱく質である。
 b. 牛乳の殺菌は、63℃、30分の保持殺菌か、それと同等以上の処理が義務付けられている。
 c. 成分調整牛乳の無脂乳固形分は、8.0%以上でなければならない。
 d. 生乳にビタミンDを強化した飲用乳は、加工乳である。
- (1) aとb (2) bとc (3) cとd (4) aとc (5) bとd
- 正 解：(2)

- 問題51** 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) 卵黄に多く含まれるレシチンは、乳化性を示す。
 (2) ココナッツオイルのケン化価は、まいわしよりも大きい。
 (3) ラードのヨウ素価は、大豆油よりも大きい。
 (4) 硬化油の製造過程では、水素添加によりトランス型脂肪酸の生じることがある。
 (5) ごま油は、ヘットよりも不飽和脂肪酸を多く含むので融点が低い。
- 正 解：(3)

- 問題52** 食用油脂の特性と加工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) 一つの油脂にエステル交換を行った場合、得られる製品の脂肪酸組成は変わらない。
 (2) 水素添加により、油脂の融点は上昇する。
 (3) てんぷら油の製造では、ウインタリングが必須の工程である。
 (4) 乳脂肪には、必ずトランス脂肪酸が含まれる。
 (5) ケン化価の高い油脂は、低い油脂に比べ短鎖の脂肪酸が多い。
- 正 解：(3)

- 問題53** 嗜好飲料についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) ココアの苦味成分は、テアニンである。
 (2) ブランデーは、単行複発酵酒である。

- (3) 果実ジュースは、濃縮還元果汁を含まない。
 (4) 茶は、ツバキ科の常緑樹の葉が原料となる。
 (5) 果実・野菜ミックスジュースでは、果汁の割合は50%未満である。
- 正 解：(4)

- 問題54** 食品の保蔵についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 一般に水分活性の高い食品ほど、保蔵性が高い。
 (2) 高品質の冷凍品製造では、最大水結晶生成帯の通過に十分時間をかける必要がある。
 (3) 温くん法は、冷くん法に比べて保蔵性が高い。
 (4) MA貯蔵は、CA貯蔵に比べて設備投資が必要である。
 (5) 野菜類の冷凍では、一般的に、前処理としてブランチングが行われる。
- 正 解：(5)

- 問題55** 食品の機能性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) γ -アミノ酪酸には、血圧の上昇を抑える作用がある。
 (2) キトサンには、血中コレステロールの低下作用がある。
 (3) カゼインホスホペプチドには、血圧の上昇を抑える作用がある。
 (4) 低分子化アルギン酸ナトリウムには、コレステロールの吸収を阻害する作用がある。
 (5) フルクトオリゴ糖には、カルシウムの吸収を促進する作用がある。
- 正 解：(3)

調理学に関する科目 (設問数5)

- 問題56** 切碎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) 隠し包丁は、食材の火の通りをよくし、調味料の浸透を遅らせる。
 (2) 面取りの操作は、加熱中の煮崩れを防ぐ。
 (3) 根菜類は、繊維と直角に切ることで歯ごたえが増す。
 (4) 拍子木切りとは、にんじんなどを薄く斜めに切る方法である。
 (5) 乱切りとは、たまねぎなどを0.5cm以下に細かく切る方法である。
- 正 解：(2)

- 問題57** 過熱水蒸気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) 調理に利用される過熱水蒸気の熱量は、オープン加熱の約5倍である。
 (2) 食品中のビタミンCの残存率は、オープン加熱より低い。
 (3) 加熱は、高酸素状態で行われる。
 (4) 食材の油脂や塩分は、加熱中に流し落とされる。
 (5) 加熱に蒸気を用いるため、食材は水っぽくなる。
- 正 解：(4)

- 問題58** 新調理システムについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) クックチルシステムは、PL法への対応が困難である。
 (2) クックチルシステムで調理保存した食品は、再加熱後5時間以内であれば供食可能である。
 (3) タンブルチラー方式は、空気の強制対流により料理を急冷する方式である。
 (4) 真空調理は、食材と調味液を真空包装した後、超高温加熱する方法である。
 (5) 真空調理は、調味料が少量ですむことも利点の一つである。
- 正 解：(5)

- 問題59** だんぷんの調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. だんぷん糊液の粘度は、食酢を添加すると上昇する。
 b. だんぷん粒の膨潤は、50%以上の砂糖の添加により妨げられる。
 c. くずだんぷんのゲルは、透明度が高く歯切れが良い。
 d. くずあんは、0.3～0.6%のだんぷんを含む。
- (1) aとb (2) bとc (3) cとd (4) aとc (5) bとd
- 正 解：(2)

- 問題60** ハイドロコロイドの介護食品への利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) ゼラチンゼリーは、融解すると誤えんの危険性がある。
 (2) 寒天は、低分子化して介護食品に利用される。
 (3) 高メトキシルベクタンは、牛乳を加えるとムース状のゲルを形成する。
 (4) キサンタンガムは、とろみ調整食品に多く用いられる。
 (5) グルコマンナンゼリーは、弾力性に富み窒息の危険性がある。
- 正 解：(3)



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)

問題31 切碎操作についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 隠し包丁は、食材の火の通りをよくし、調味料の浸透を遅らせる。
- (2) 面取りの操作は、加熱中の煮崩れを防ぐ。
- (3) 根菜類は、繊維と直角に切ることで歯ごたえが増す。
- (4) 拍子木切りとは、にんじんなどを薄く斜めに切る方法である。
- (5) 乱切りとは、たまねぎなどを0.5cm以下に細かく切る方法である。

正 解:(2)

問題32 過熱水蒸気調理についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 調理に利用される過熱水蒸気の熱量は、オープン加熱の約5倍である。
- (2) 食品中のビタミンCの残存率は、オープン加熱より低い。
- (3) 加熱は、高酸素状態で行われる。
- (4) 食材の油脂や塩分は、加熱中に流し落とされる。
- (5) 加熱に蒸気を用いるため、食材は水っぽくなる。

正 解:(4)

問題33 新調理システムについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) クックチルシステムは、PL法への対応が困難である。
- (2) クックチルシステムで調理保存した食品は、再加熱後5時間以内であれば供食可能である。
- (3) タンプルチラー方式は、空気の強制対流により料理を急冷する方式である。
- (4) 真空調理は、食材と調味液を真空包装した後、超高温加熱する方法である。
- (5) 真空調理は、調味料が少量ですむことも利点の一つである。

正 解:(5)

問題34 だんごの調理についての記述である。正しいものの組合せ一つを選びなさい。

- a. だんご糊液の粘度は、食酢を添加すると上昇する。
- b. だんご粒の膨潤は、50%以上の砂糖の添加により妨げられる。
- c. くずでだんごのゲルは、透明度が高く歯切れがよい。
- d. くずあんは、0.3~0.6%のくずを含む。

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

正 解:(2)

問題35 ハイドロコロイドの介護食品への利用についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) ゼラチンゼリーは、融解すると誤えんの危険性がある。
- (2) 寒天は、低分子化して介護食品に利用される。
- (3) 高メトキシルペクチンは、牛乳を加えるとムース状のゲルを形成する。
- (4) キサンタンガムは、とろみ調整食品に多く用いられる。
- (5) グルコマンナンゼリーは、弾力性に富み窒息の危険性がある。

正 解:(3)

問題36 加熱調理についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) ゆで加熱では、ゆで水からの放射により食品を加熱する。
- (2) 電子レンジ加熱では、加熱時間は食品の水分量に依存しない。
- (3) 蒸し加熱では、水蒸気の凝縮熱を利用して食品を加熱する。
- (4) 伝導伝熱による加熱では、高温の物体から放出される赤外線を食品が吸収する。
- (5) 電磁調理加熱では、食品自体を発熱させる。

正 解:(3)

問題37 和風だしについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 混合だしは、かつお節と干しいたけを用いて作る。
- (2) こんぶだしは、沸騰後15分間煮だす。
- (3) かつお節だしは、加熱時間が長いほどおいしくなる。
- (4) 煮干しだしは、イノシン酸が主な旨味成分である。
- (5) 精進だしは、こんぶ、干しいたけ、煮干しを材料とする。

正 解:(4)

問題38 米の調理についての記述である。正しいものの組合せ一つを選びなさい。

- a. 全がゆの加水量は、米重量の10倍である。
- b. すし飯の加水量は、米重量の1.2~1.3倍である。
- c. 炊き込み飯の塩分量は、加水量の5%が目安である。
- d. もち米は、うるち米に比べ吸水量が多い。

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

正 解:(3)

問題39 野菜の調理についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) カリフラワーは、酢を加えて加熱すると白くなる。
- (2) ふり塩は、浸透圧作用により吸水現象が生じる。
- (3) ビタミンCは、切碎することによりアスコルビン酸酸化酵素の作用で減少する。
- (4) ごぼうやなすは、切碎するとポリフェノール酸化酵素の作用により褐変する。
- (5) ブランチングは、酵素の失活に有効である。

正 解:(2)

問題40 魚介類の調理についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) あらいとは、魚に塩を振って酢に漬けることをいう。
- (2) すり身は、魚肉に砂糖を加えると粘りがでる。
- (3) 赤身魚のさしみは、肉質が硬いので薄作りにする。
- (4) 煮魚は、魚を煮汁に入れてから加熱する。
- (5) でんぶは、筋原線維たんぱく質の多い白身魚が適している。

正 解:(5)

食品の流通・消費に関する科目 (設問数10)

問題41 食品の消費についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 穀類の購入量では、パン類、めん類は2000年以降わずかに増加したのち停滞している。
- (2) 魚介類の1人1日当り摂取量は、2002年以降減少傾向が鮮明になっている。
- (3) 肉類の1人1日当り摂取量は、2009年以降魚介類を上回るようになっている。
- (4) 嗜好飲料は、食品全般の消費が減少する中で数少ない消費量の増加分野になっている。
- (5) 果実は、20歳代、30歳代の若い層で高い摂取量を示している。

正 解:(5)

問題42 食生活についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 女性の社会進出は、内食を促進する要因となっている。
- (2) 単身世帯の増加は、内食を促進する要因となっている。
- (3) 外食産業におけるテイクアウトや宅配は、内食に含まれる。
- (4) 内食、中食に対し、外食は食の外部化と定義される。
- (5) 個食の増加と食の外部化は、相互に関係している。

正 解:(5)

問題43 単身世帯の食料支出についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 単身世帯数は若齢世代だけでなく、高齢世代でも増加している。
- (2) 60歳以上の女性単身世帯では、家庭内食が重視されている。
- (3) 60歳以上の男性単身世帯では、女性単身世帯に比べ食の外部化比率が高い傾向を示している。
- (4) 34歳以下の単身世帯では、他の年代に比べ男女とも外食比率が非常に高い。
- (5) 34歳以下の単身世帯では、他の年代に比べ男女とも嗜好食品の比率が非常に高い。

正 解:(5)

問題44 高齢社会の進展による食市場の変化についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 高齢化に伴う身体機能の低下に対応した食事として、治療食、介護食の需要が増えている。
- (2) 介護食品には、流動食、やわらか食、栄養補給食、水分補給食等が含まれる。
- (3) 日常生活で食料品の購入に不便や苦勞を感じる高齢者が、増加してきている。
- (4) 高齢者の食志向の特徴として、安全性志向が高いといわれている。
- (5) 酒類の支出は、20歳代に比べ60歳代で減る傾向にある。

正 解:(5)

問題45 主要食品の流通についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 青果物の卸売流通では、産地市場が大きな役割を果たしてきた。
- (2) 国内で流通する牛肉のほとんどが、卸売市場を経由している。
- (3) りんごでは、長期間の出荷を可能とするためにC A貯蔵が行われている。
- (4) 食肉と同様に、鶏卵も卸売市場でセリ取引されている。
- (5) 生鮮食品だけではなく、米も卸売市場でセリ取引されている。

正 解:(3)

問題46 小売流通についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。



- (1) 自動販売機は、店舗販売に分類される。
- (2) セルフサービス方式は、1970年代以降に多くの小売店で採用されるようになった。
- (3) 食品スーパーマーケットは、商業統計表で取扱商品の90%以上が食品であることとされている。
- (4) 商店街も、ショッピングセンターの一種である。
- (5) 生協は、地域生協、大学生協の2種類のみである。

正 解：(4)

問題47 中食産業のマーチャンダイジ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) 日本惣業協会では、中食の業態を5つに分類している。
- (2) 日本惣業協会では、お好み焼き、たこ焼きを惣業として分類している。
- (3) 「外食産業市場規模推計」において「料理品」とされているのが、中食に当たる。
- (4) コンビニエンスストアでの惣業の市場規模は、縮小してきている。
- (5) 料理品小売業の市場規模は、近年高い伸びを示している。

正 解：(4)

問題48 マーケティ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) プライベートブランドとは、大手メーカーが特別に企画した商品のことであり、作り手・売り手主体の考え方はとらない。
- (2) 4Pでは、作り手・売り手主体の考え方はとらない。
- (3) 4Pのplaceとは、立地、流通を意味している。
- (4) 商品のライフサイクル理論では、4つの段階を通じて売上は一定である。
- (5) 商品のライフサイクル理論に、当てはまらない商品は存在しない。

正 解：(3)

問題49 食品産業における技術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) 食品流通における品質保持能力は、新しい包装技術の開発と温度管理技術の進歩によって向上している。
- (2) 個別包装技術の進歩は、多品種少量配送を可能にしたほかレトルト食品など新食品の開発を可能にしている。
- (3) コールドチェーンとは、食品を生産地から消費地まで冷凍のまま流通させる仕組みである。
- (4) 冷凍技術の進歩によって、素材食品から調理品、米飯類まで多様な冷凍食品が開発されている。
- (5) 食品工場では、産業用ロボットの食品加工・製造工程への応用も進んでいる。

正 解：(3)

問題50 残留農薬についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 輸入食品は、税関で残留農薬の検査をしている。
- (2) 収穫前の農産物に散布される農薬を、ポストハーベスト農薬という。
- (3) 農林水産省は、農薬取締法により農薬の使用基準を設定している。
- (4) 食品安全基本法では、ポジティブリスト制度とよばれる残留基準が設けられている。
- (5) 日本で非承認の農薬を使用した輸入食品を、取り締まる法律は存在しない。

正 解：(3)

フードコーディネーター論 (設問数10)

問題51 食卓のコーディネーター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) 格式を重んじる場合は、食器・食具などの材質にも配慮する。
- (2) 格式を重んじる場合は、必ず西洋料理にする。
- (3) 中国料理では、必ずしもターンテーブルを使う必要はない。
- (4) TPOに配慮し、西洋料理に箸を添えることもある。
- (5) 年中行事の食事には、その日にちなんだ食卓をコーディネートする。

正 解：(2)

問題52 グラス類に使われているガラスの材質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. ソーダガラスは、色彩や絵付けの技法を施すのに適している。
 - b. カリガラスは、安価で丈夫なため日用品としてもっとも多く使われる。
 - c. クリスタルガラスは、水晶のように美しい最高級のガラスである。
 - d. ホウ珪酸ガラスは、耐熱ガラスと呼ばれている。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(5)

問題53 ブッフェのテーブルセッティングについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) スタンディング・ブッフェでは、一般的に食食用テーブルを配置しない。
- (2) 料理用テーブルには、必ずナイフを配置する。
- (3) シッティング・ブッフェでは、すべてセルフサービスにする。

- (4) オンテーブル・ブッフェでは、着席用テーブルに料理や取り皿などを配置する。
- (5) 料理用テーブルの形は、長方形あるいは正方形のいずれかが用いられる。

正 解：(4)

問題54 レストランの起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) 支出(費用)計画において、家賃は「変動費」として区分する。
- (2) フードサービス業において、「立地」はそれほど大切ではない。
- (3) 「減価償却費」とは、水道光熱費や消耗品費のことを指す。
- (4) 月間売上げ高の目標は、月家賃の3~4倍である。
- (5) 「売上げ総利益」とは、売上げ高から売上げ原価(原材料費)を引いた利益のことである。

正 解：(5)

問題55 マネジメントの基本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) マネジメントサイクルは、「PDCAサイクル」と呼ばれている。
- (2) 「OFF-JT」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。
- (3) 支配人、店長など現場での意思決定を行う人々のことを、「ローママネジメント」という。
- (4) マネジメントの評価として、「SNS経営」という考え方を導入する企業が増えている。
- (5) ドラッカーが挙げるマネジメントの役割の1つに、「従業員の満足度向上」がある。

正 解：(4)

問題56 各国の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) 中国料理の前菜には、作り置きできる冷菜が多く出される。
- (2) フランス式朝食は、コンチネンタルブレックファストと呼ばれる簡素なものである。
- (3) イタリア料理のセコンドピアットは、メイン料理である。
- (4) クッパ、トッポギ、冷めんなどは、韓国の主食の代表的料理である。
- (5) タイ料理のトムヤムクンは、辛味・酸味のある炒めご飯である。

正 解：(5)

問題57 日本の食文化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) 高度経済成長後、穀類の摂取量は減少し、肉、牛乳、卵などの摂取量は増えた。
- (2) 店で調理されたものを家庭に持ち帰って食べる食事形態は、1980年代に急増した。
- (3) 1990年代から、残飯、廃棄食品の増加が問題となっている。
- (4) ファミリーレストランなどの外食は、2000年代に急増した。
- (5) 現在の食は、グルメ志向がいくぶん減速し健康志向になってきている。

正 解：(4)

問題58 食空間についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食空間のイメージには、インテリアとともに外装や看板も重要な要素である。
- (2) 色の3属性とは、色相、明度、色彩である。
- (3) 照度は、光を受ける面の明るさの度合いを示しケルビン(K)で表す。
- (4) 食空間のレイアウトは、バリアフリーにこだわることなくデザインの独創性が大切である。
- (5) 厨房の設備は、HACCPという真空調理システムが取り入れられている。

正 解：(1)

問題59 食空間のコーディネーター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) オペレーション動線は、最短の距離を心がける。
- (2) 厨房のレイアウトでは、下処理のスペースは準汚染区域とする。
- (3) 照明では、環境に配慮し省エネルギーに優れたLED電球が普及している。
- (4) 色温度は、高くなれば赤みがかった暖かい印象となる。
- (5) モジュールは、ある程度の余裕を持って決める。

正 解：(4)

問題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) 食企画には、販売促進や広告は含まれない。
- (2) クライアントとは、イベントを考案したり、実行に移す調整を行う者をいう。
- (3) コーディネーターは、店舗等のニーズを満たすために資金を投じる者をいう。
- (4) 専門業務の受託者には、カメラマンやコピーライターは含まれない。
- (5) 立案には、6W3Hを把握し企画に反映させる。

正 解：(5)

平成28年度資格認定試験終わる

昨年12月18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73校、短期大学73校、併せて146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3,108名・短期大学1,601名、「専門フードスペシャリスト(食品開発)認定試験」大学549名・短期大学110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442名・短期大学60名でした。

本年1月13日(火)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50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。

フードスペシャリスト資格認定試験

フードスペシャリスト	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
28年度	4,709	3,954	84.0
27年度	5,213	4,274	82.0
26年度	5,542	4,535	81.8
25年度	5,850	4,783	81.8
24年度	6,328	5,267	83.2
23年度	6,122	5,113	83.5
22年度	6,447	5,226	81.1
21年度	6,769	5,681	83.9
20年度	7,013	5,627	80.2

専門フードスペシャリスト資格認定試験

食品開発部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
28年度	659	134	20.3
27年度	810	147	18.1
26年度	956	255	26.7

食品流通・サービス部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
28年度	502	156	31.1
27年度	648	189	29.2
26年度	662	312	47.1

養成機関の動き

平成29年3月31日現在の養成機関の数は大学80校・短期大学74校、合計154校となっています。養成機関の新規認定においては、通常、フードスペシャリスト養成を開始する年度の前年度に申請が出され、11月の養成機関認定分科会と翌年1月の専門委員会で審査されることとなります。

最近の申請としては、フードスペシャリストに求められる素養が文系・理系の両者にまたがっているという特徴を踏まえてのコース開設が多くなっています。

〈平成29年度 申請校〉

1. 東京農業大学
国際食料情報学部 国際食農科学科
2. 中村学園大学
栄養科学部 フード・マネジメント学科
3. 日本女子大学
家政学部 通信教育課程 食物学科
4. 羽衣国際大学
人間生活学部 人間生活学科 食クリエイティブコース

平成29年度通常総会日程
— 6月1日(木)開催 —

平成29年度の通常総会は、6月1日(木)午後1時30分から東京都千代田区アルカディア市ヶ谷(私学会館)で開催予定です。平成28年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、役員改選期の為、新しい理事及び監事候補選定の議論が予定されています。フードスペシャリストの広報強化も重大な課題となっております。会員の皆さまには万章繰り合わせのうえ、ご出席いただきますようお願いいたします。

通常総会終了後はフードスペシャリスト養成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。今回は、デザイナーフーズ株式会社の丹羽真清社長から、「頭で食べる」現在において、食ビジネスに必要なもの・こと」についてお話しをいただく予定です。

フードスペシャリスト養成機関研修会 及びシンポジウムの開催

平成29年9月4日(月)～6日(水)に鹿児島県で以下のシンポジウム及び研修会を開催することとしています。今後も地方でのイベントを多く開催していきたいと思っておりますので、各地からのご提案を期待しています。

〈1日目〉

「医福食農連携」による食産業の展開方向と人材育成」をテーマとして、一般の参加者も含めたシンポジウムを行います。パネリストは「医福食農連携」チームかごしまコンソーシアム関係者及び民間企業・関係者を予定しています。

〈2日目〉

養成機関の関係者が県内の関連企業を右の地図のようなルートで視察をします。最終日は鹿屋市にある大隈加工技術研究センターで、広報強化に関する意見交換の実施を予定をしています。

なお、参加申込の締め切りや具体的な内容については、会員校にはメールでご案内をし、6月末頃には当協会のホームページに掲載します。



★フードスペシャリスト教育、広くは食の分野の教育で、大事なことは何より食べる事への興味を育てることです。興味の対象はモノ——食材・料理と情報。テレビやネットの情報の占める割合は大きなものがあります。テレビ番組では、文字通り食の話題は食傷気味ですが、対面販売が常だった築地市場の水産物の仲買でも、ネットによる販売が始まっているというテレビの報道がありました。流通の新しい分野にも注目です。

★ここ一年、社会的に食の話題とされたのが、本会の研修会のテーマにも取り上げられた表示。「太平洋産マグロ」など、原産地については、あいまいだとの指摘もありました。加工食品の原産地表示が消費者庁と農林水産省共催の会議で検討され、今後内閣府令の食品表示基準が改正される見通しです。

★外食産業も様変わりしています。三訂『フードスペシャリスト論』の索引には「居酒屋型献立



・後記にかえて……………



の用語がありました。最近では焼き鳥屋チェーンにも、最近では焼き鳥や串カツなどに特化した店への展開が目立っています。一方で大手回転寿司店のメニューには、牛丼やラーメン、カレーパンなど多彩なメニューが登場して、回転寿司ならぬ回転レストランの様相も。居酒屋チェーン店で、キッズメニューを揃えているところもあり、居酒屋のファミレス化も進行しています。目まぐるしく変わっていく食の形態に対応して、食教育も忙しくなってきました。

★巻頭言にもあるように、フードスペシャリストネットワークがスタートして一年となります。一言でも結構、職場の話題、おすすめグルメ情報、ご意見などをお寄せください。

でせる (dessert) はフランス語でデザート。食事のおいしさ、後味を味わいながら、新たな年度のご活躍を——。(沢)