

社団法人 日本フードスペシャリスト協会

〒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 平成19年度資格認定試験を振り返って
- エッセイ アレルギーと食事 (Ⅲ)
- 書評 『食のことわざ 春夏秋冬』
- 調査報告 平成18年度フードスペシャリスト資格取得者の就職に関するアンケート集計結果
- 認定試験 第9回認定試験の問題及び正解
- アグリビジネス創出フェア フードスペシャリスト売込み大作戦 アグリビジネス創出フェアでのセールストーク

### 巻頭言

## 平成19年度資格認定試験を振り返って

(社) 日本フードスペシャリスト協会 専門委員 田島 眞

平成19年度フードスペシャリスト資格認定試験が終了し、5526人が合格となった。合格率は例年とほぼ同じ79.7%であった。合格率を約80%にする根拠はよく承知していないが、管理栄養士国家試験の合格率が、養成施設卒業者では平均約80%であること、栄養士や衛生管理者任用資格では卒業資格のみで取得できることなどから、妥当な数字となっていると思う。ただ、4年制大学と短期大学とではかなりの差があることは、以前より指摘されているが、ここでは触れない。ここでは、その他の問題点について触れてみたい。

第1は、出題による正答率のばらつきである。90%以上の正答がある一方、10%台という正答率の出題もかなりある。理想的には60%程度の率であることが望ましい。このばらつきの原因を少し推測してみたい。

まず出題分野別の正答率を見ると、フードスペシャリスト論43.7%、官能評価・鑑別論65.5%、食物学65.1%、食品の安全性55.6%、調理学52.2%、

栄養と健康76.4%、食品の流通と消費41.8%、フードコーディネイト論56.4%となっている。最も高い分野は栄養と健康、最も低い分野は食品の流通と消費の41.8%である。また、フードスペシャリスト論、フードコーディネイト論が低い。つまり、フードスペシャリスト養成カリキュラムとして特化している分野が低いのである。これらの科目は、従来の栄養士養成カリキュラムには無く、フードスペシャリスト養成カリキュラムとして新たに設けたものである。逆に正答率が高いのが栄養と健康分野と食物学分野という従来の栄養士養成カリキュラムにあった科目である。このことは何を意味しているのか。一つの見方は、残念ながらフードスペシャリスト養成カリキュラムが各養成校で定着していないと判断できる。つまり、各養成校は依然として旧来の栄養士養成カリ



キュラムに重きをおいた教育をしており、フードスペシャリストカリキュラムに未だ重点が置かれていないことである。教員の問題もあろう。正答率が低い食品の流通と消費分野には協会指定の教科書はあるが、果たして内容を十分に咀嚼して学生に教授しているかである。正答率が高い食物学や栄養と健康分野では、それぞれのエキスパートの教員が用意されていると考えられる。養成校として認定する際には、科目担当教員の資質について協会が審査をしているが果たして充分であるか、場合によっては担当教員に研修を義務付けることがあっても良いかも知れない。

第2は、合格率が極端に低い認定校が存在することである。フードスペシャリストの質を保証するためには、認定校の学力差が少ないことが望まれる。認定校として認定する際には、協会としてカリキュラムと担当教員について認定条件と合致しているかどうかは審査しているが、実際の教育分野に立ち入ることはしていない。問題がある認定校について、立入り調査を行うことも必要であろう。

第3は、フードスペシャリストとして求める能力を試験する出題内容となっているかである。現在の

出題範囲は、認定カリキュラムからまんべんなく出題されている。管理栄養士国家試験と同様である。フードスペシャリストの職務を管理栄養士と同じように広くとらえれば当然のように思える。しかし、フードスペシャリスト資格が誕生してからかなりの期間を過ぎているが、フードスペシャリストの企業における認知度は低い。その理由の一つがフードスペシャリストの中身が分かりにくいことにある。栄養士とどう違うの？ 一体何ができるの？ と聞かれたとき、スムーズに答えられるのは協会の役員くらいかも知れない。認定試験の内容をある分野に特化することも議論になって良いと思う。

フードスペシャリスト協会は昨年設立10周年を迎えた。待望の法人化もなされ社会的は一人前と認められた。また、何よりも心強いのは、今年10校近い大学・短期大学が新たな認定校となっていることである。さらに従来は家政系の大学・短大が主であったが、最近では、国立大学法人の申請が見受けられる。それだけ期待されているのであるから、認定試験のあり方についても不断の自己点検評価が求められるであろう。

## 書評

本書は春、夏、秋、冬に分け、それぞれの季節に使われる食材とその食生活を、“ことわざ”まじえて、わかりやすく解説されている。また、項目によってはイソップ物語をはじめ外国の“ことわざ”も含まれているので興味ぶかい。そして、それぞれの食品には“食のミニ事典”が付けられていて、これには英名、学名のもとで食品が説明されている。たとえば、「一桃腐りて百桃損ず」項目には、桃の成熟促進にはエチレンが関係するが、成熟が進みすぎると多くの桃を腐らす。同様なことがイ

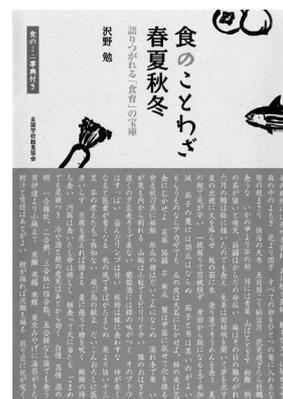
ギリスのリンゴの“ことわざ”にも見られるが述べられ、さらにミニ事典でリンゴの食品としての解説がなされている。なお、番外編として四季の食品・食生活のほか、箸、スプーンなどの食器や調味料などの項目にも及んでいる。

これらの記述から、著者が単なる食品科学者でなく食文化にも造詣が深いことがうかがわれる。したがって、本書は食材・食文化の知識から食育に結びつく読み物として多くの人々に読まれるのではなかろうか。全国学校給食協会発行（林 淳三）

## 『食のことわざ 春夏秋冬』

語りつがれる「食育」の宝庫

沢野 勉 著



## アレルギーと食事（Ⅲ） “アトピー性皮膚炎”

医療法人社団尾形病院 院長・理事長 尾形 昭彦

今回で最終回となります。皆様、よくぞお付き合いくださいました。第Ⅰ稿で私が幼少時に重症のアトピー性皮膚炎と喘息だったことは述べました。当時「チンク油」を全身に塗らたてられて「歌舞伎役者」のようになっていたと書きましたが、その影響で今でも私の皮膚は浅黒く、ざらざらとしてきれいとは程遠い様相です。幸い学童期・青年期はほとんど症状がなかったのですが、一昨年、40年ぶりに喘息の発作が出ました（症状としては軽症でしたが）。このとき私は愚かにもどうしても海老天そばを食べたいのを我慢できず海老天を一本食べてしまい（海老アレルギーありなのに！）、その後、実家でくつろいでいるとき猫と戯れた（猫アレルギーありなのに！）のです。その頃3人目の子供が生まれて0歳、2歳、5歳の幼子3人を抱え家庭内も忙しく、さらに受け持ちの重症患者が重なって仕事上も疲労・睡眠不足が溜まっており、そのようなストレスから「どうしても海老天が食べたい」という気持ちを抑制できなかったのです。さらに実家で気持ちが緩んでしまい、すり寄ってくる猫を遠ざけることも怠ってしまいました（猫は私によくついており仲良しです）。このように、アレルギーの人はさまざま要素が重なったとき不幸が起きるのです。くれぐれも御用心ください。なお、それ以降「海老」に関するものは（出汁でさえも）一切食していません。勉強会や会議の際お弁当を注文しますが、必ず「海老・蟹なしで」と、珍しい頼み方をします。すると、先方は「尾形病院の先生のところですね」と言ってくるそうです。また、妻は猫の毛一本みても神経質に取り除き、猫を毛嫌いしています。

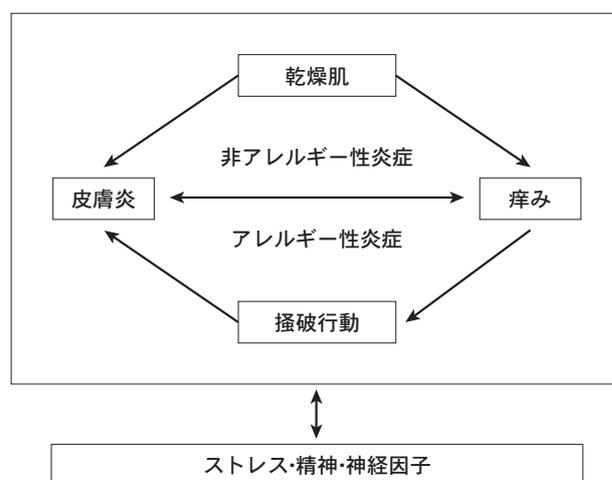
### 〈アトピー性皮膚炎とは？〉

皆様おなじみかとは思いますが、まず概念を御紹介しましょう。アトピー性皮膚炎は「像悪・寛解を繰り返す、掻痒の湿疹を主体とする疾患であり、患者の多くはアトピー素因を持つ」とされます。診断

基準から重要な点をピックアップしますと、①痒い、②湿疹、③家族歴およびアレルギー性疾患の既往歴がある、④IgE抗体高値、となります。この③と④が前述の「アトピー素因」となります。しかし近年ではアトピー性皮膚炎の発症にはこのアトピー素因としての遺伝的背景に加え、皮膚や気道の過敏性という生理的な異常や、精神・神経因子も関わっていることが明かにされてきました。



### アトピー性皮膚炎と Itch scratch cycle



関与しているアレルギー反応はⅠ型アレルギー（IgE抗体が関与しているもの、第一項に記述あります）とⅣ型アレルギー（抗体の関与がないもの）との両方とされています。Ⅳ型アレルギーの例として造影剤に対するヨードアレルギーがあります。アトピー性皮膚炎のアレルゲンとして多いのは、1位）ハウスダスト、2位）ダニ、3位）卵、4位）牛乳です。

### 〈どれだけの患者さんがいるの？症状は？〉

001年と2002年の調査では、小学生の約11%に

アトピー性皮膚炎がみられました。中等度以上が24%、軽症が74%でした。新入生では毎年7~8%にみられています。私と妻は地元の高校と小学校の学校医をしており毎年健康診断をしています、年々増加傾向にあること、重症例が増えていることを実感しています。

皮疹については年齢的特徴があります。乳幼児では頭や顔に始まり体幹や四肢に下降します。幼小児期では頸部と四肢屈曲部に多いです。思春期・成人期では上半身に多いです。

子供の合併症で特に気をつけたいのが眼症状です。顔面の重症例では痒くて痒くて掻いたり叩いたりしてしまいます。すると、網膜剥離や白内障を引き起こしてしまうのです。それとステロイドなどの免疫抑制作用のあるものを使用していると感染症に注意が必要です。ブドウ球菌による伝染性膿痂疹や体部白癬(=いわゆる水虫です)、カポジ水痘様発疹症(単純ヘルペスによる感染です)、伝染性軟属腫(ウィルスがプールで感染することが多い)などがあります。

#### 〈「アトピー」との付き合い方—総論〉

アトピー性皮膚炎は乳児期から発生します。まだ皮膚のバリア機能が構築されていないことが問題となります。思い出してください、アレルギーは免疫反応が過敏な状態でしたね。ですから過敏な状態になりにくくするためにバリアー機能をアップすることです。ということは皮膚のバリアである「角質層」をいかにして良い状態に保つかということになります。(今回は薬物療法については割愛いたします。)

#### 〈「アトピー」との付き合い方—その1〉

痒いとき掻かないように工夫する。掻いてしまうと角質が剥がれ落ちて症状が悪化します。まずは「冷やす」ことです。クール宅急便などに入っている保冷剤をタオルにまいて患部に当てるといいでしょう。しかし痒ければ掻きたくなるのが世の常です。つめを切って短くしましょう。寝ているときに掻いてしまう場合は寝巻きに手袋を縫い付けるという手もあります。爪の間には常在菌がたくさんいます。先ほども出てきた「黄色ブドウ球菌」も潜んでいます。爪を汚くして掻いてしまうとこれらの菌がバリア内へ侵入し症状を悪化させます。

#### 〈「アトピー」との付き合い方—その2〉

ここではスキンケアについてお話しします。

- ①入浴は毎日する:細菌やアレルギーを除去します。汗は痒みの原因にもなります。
- ②シャワーを浴びて最後は冷水をかける:お風呂の水は細菌が存在する可能性が高いので必ずシャワーで細菌やアレルギーを除去します。温めると「痒み」が増し、症状が悪化することが多いのです。
- ③石鹸は必要最低限で:石鹸をつけてごしごしこすったら皮脂・角質層が剥がれてしまいます。特に小児では皮脂を作る機構が未発達なので注意が必要です。0歳までは皮脂はほとんどありません。また高級石鹸に含まれる香料も悪化の原因になる可能性が高いです。
- ④乾燥肌を防ぐ:特に冬場は乾燥するので要注意です。部屋の湿度をある程度保ち、そのためにあまり室温を上げすぎないことです。また入浴後10分以内に保湿剤をぬって水分を保つことも重要です。10分過ぎると水分の乾燥が進み、効果は半減します。
- ⑤洗剤や柔軟剤にも原因の可能性あり:クリーニング屋さんでの「のり」もそうです。もし症状が悪化が見られたら別なものに変えてみるとか、使用を止めてみましょう。新調した下着は一度洗濯してから使用しましょう。
- ⑥ダニを排除する:原因の多くにダニの関与があります。布団に掃除機をかけてダニを吸い取りましょう。1㎡当たり30秒から1分間かけましょう。日干するとダニは死にますが、死骸が第一の原因となるのです。

#### 〈「アトピー」の人のたんぱく質は?〉

前回第Ⅱ稿「アレルギーと食物」でお話したことの補足になります。食べ物のアレルギーでは、牛乳や卵など「動物性たんぱく質」に引っかかる人が多いことはお話ししました。

アトピー性皮膚炎を防ぐためには、これらを除去したり量を減らしたりする必要があることも述べました。すると、成長期の子供への栄養の心配が出てきますね。しかし、四方を海に囲まれた日本では、良質なたんぱく質をもつ魚が豊富に存在します。いわゆる「背の青い魚」(=イワシ、アジ、サバ、サンマ、ニシン)などにはアトピーに有効なEPA(エ

イコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)がたくさん含まれていることは皆様の方が御存知のことでしょう。EPAやDHAは不飽和脂肪酸で、中性脂肪やコレステロールの値を下げて、血液をサラサラにする働きをすることはよく知られていますが、アレルギーにもよい作用があることが分かってきました。動物性食品に含まれる「アラキドン酸(生理活性物質)」に対抗する作用があること、抗炎症作用があることで、皮膚炎の症状を改善する効果が期待されています。アラキドン酸が過多になると喘息やアトピー性皮膚炎などの症状が起こりやすくなります。

ところで、昔からサバを食べると蕁麻疹になりやすいという話があります。これはサバに「ヒスタミン」という痒みを含む物質が含まれているからと考えられていましたが、最近では、サバに寄生する「アニサキス(寄生虫です)」の方が真犯人ではないかと疑われています。

アニサキスはイカやサバについている寄生虫です。イカの皮膚と身の間にくるくる丸まっている白い糸状の虫を見たことはありませんか。人間が食べると胃壁にもぐりこんでしまい、ものすごい胃痛を引き起こします。胃内視鏡でつまんで除去します。小腸へ落ちると粘膜内でアレルギー反応を起こし腸閉塞になることもあります。

#### 〈仮性アレルギーって?〉

最後に仮性アレルギーについて少し触れておきましょう。とろろイモを食べたり触ったりすると口の周りや手が痒くなったことはありませんか。これはその食物自体に含まれている「ヒスタミン」などの物質が引き起こす反応です。ヒスタミンは生体内にも存在する化学伝達物質で免疫反応の担い手です。

生体内ではアレルギーの侵入があり免疫反応がおけると肥満細胞などからヒスタミンなどの物質が遊離され、それが標的臓器に伝達されて痒みなどの症状を引き起こすというわけです。

このように直接的なアレルギーではないのに、含まれている物質が痒みなどを引き起こす食べ物を仮性アレルギーといいます。痒みを引き起こす物質として、ほうれん草に含まれるヒスタミン、トマトのコリン・セロトニンなどが知られています。その他にもキウイフルーツ、パイナップル、たけのこ、鮮度の落ちた魚など意外に多く存在します。ただし、本物のアレルギーとなっている場合もありますので注意が必要です。また「仮性」アレルギーの痒みであっても、搔いてしまえばアトピー性皮膚炎の悪化のきっかけになるので安心はできません。

#### 〈最後に〉

食べ物のアレルギーは第Ⅱ稿でお話したようにたくさんあります。食事を制限された子供はストレスが溜まります。栄養不足と発育不全を心配しながら、少ない材料で料理を作り、掃除などの環境にも気を使い神経をすり減らして疲れてしまう母親……。除去食事療法だけで十分な効果が得られない場合や、多種類の食品に強く反応するアレルギーを持つ方には、抗アレルギー薬などのクスリを使います。投与することでアレルギーとなる食品を食べてもアレルギー反応をある程度抑えることができます。これにより子供も母親もストレスが軽減されるのではないのでしょうか。一概にクスリを毛嫌いせずに主治医と相談してみてください。

では、私のお話はこれにて終了いたします。1年間お付き合いいただき有難うございました。

(完)

# 平成18年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果

社団法人 日本フードスペシャリスト協会 平成19年7月24日

## はじめに

協会では、毎年、新規資格取得者に就職状況について次の質問でアンケートをとっています。

- 問1 卒業後の進路
- 問2 フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格（会報では省略）
- 問3 就職先の業種
- 問4 就職先の職種
- 問5-1 食品企業を対象とする就職活動
- 問5-2 求人情報の入手手段
- 問5-3 フードスペシャリストの知識は役立ったか
- 問6 勤務先
- 問7 協会や養成機関への意見

本誌会報26号ではこのアンケートの集計結果の抜粋を掲載し、集計結果全体はホームページに掲載してあります。

また、資格取得者からの「生の声」を掲載するという趣旨から「問7 協会や養成機関への意見」は、紙面の許すかぎり記述されたものをそのまま記載してあります。

なお、平成18年度のフードスペシャリスト資格取得者には、全員にこのアンケートを配布していません。回収率は約10%でしたが、回収数は約700件と前回より約200件増えています。今後も3月の資格証書の配布時に合わせてアンケート用紙を配布します。

## 調査の概要

### 1. 調査の目的

平成18年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況の把握を目的とする。

### 2. 調査方法

#### 1) 調査対象

平成18年度フードスペシャリスト資格取得者 5703名

#### 2) 調査方法

郵送による配布・回収

#### 3) 調査期間

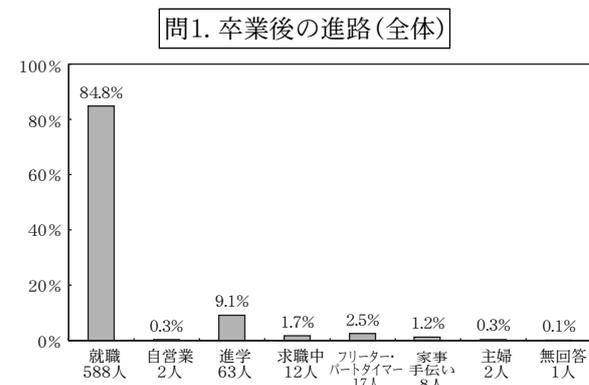
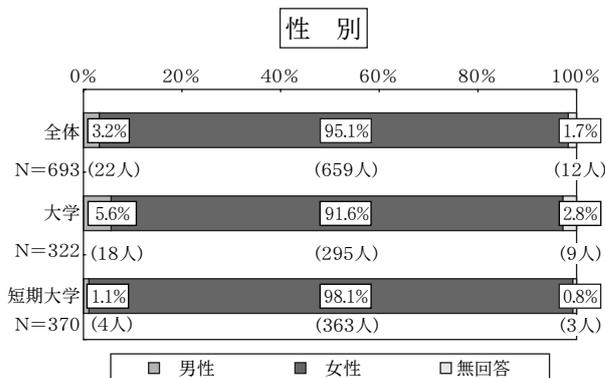
平成19年3月1日～6月30日

#### 4) 回収状況

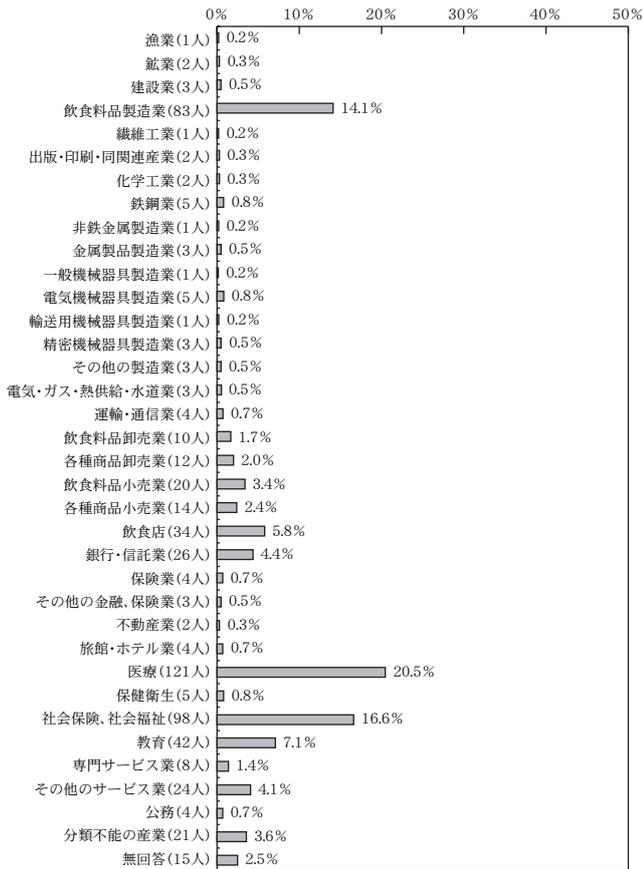
##### ①

	標本数	回答者数	回答率
大学生	1836	322	17.5%
短大生	3867	370	9.6%
合計	5703	693	12.2%

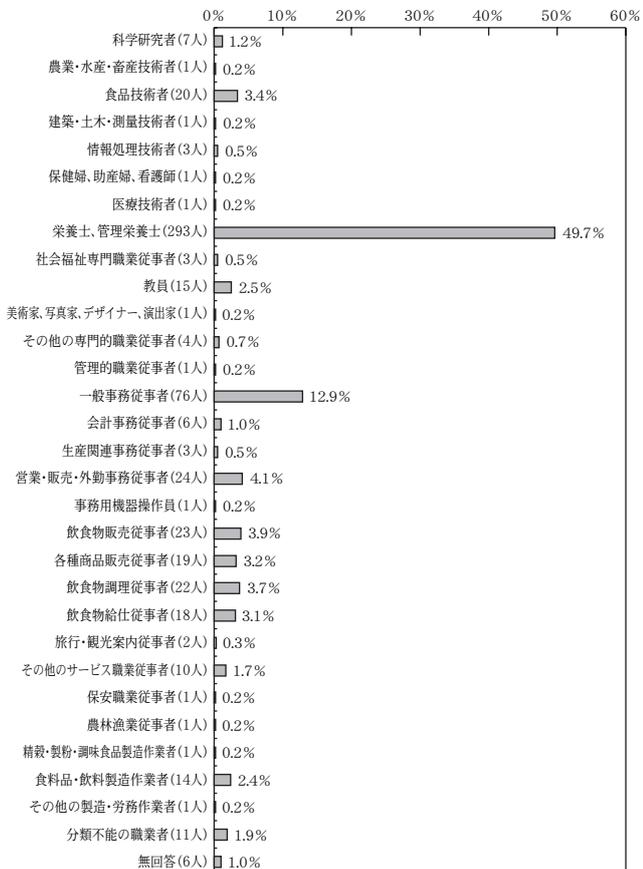
\*出身校不明の1標本を含む



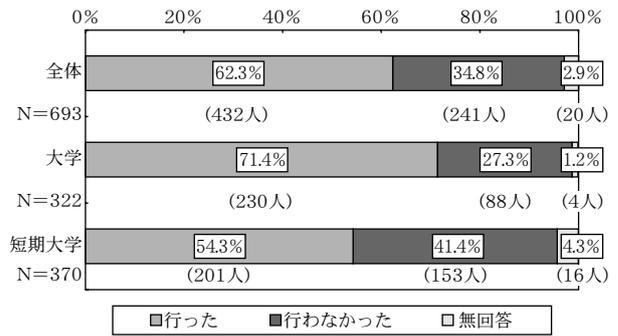
問3. 就職先の業種(全体)



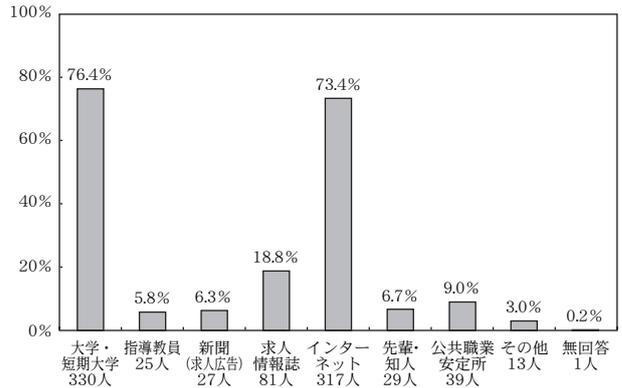
問4. 就職先の職種(全体)



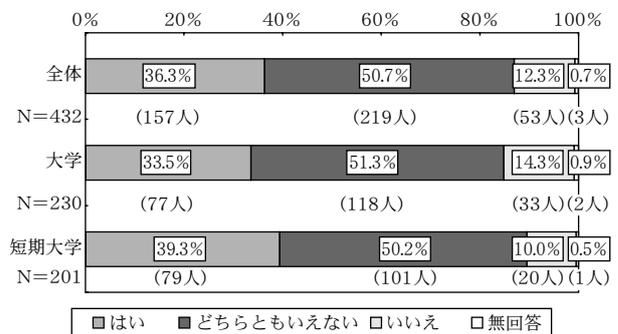
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



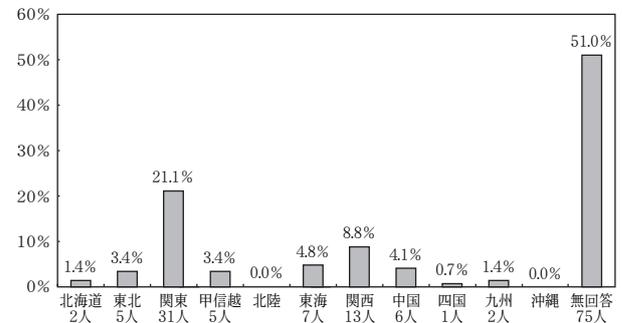
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



問5-3. 就職活動において知識は役に立ちましたか



問6. 勤務先所在地・地域別(全体)



都道府県の分類方法

北海道 (北海道)

東北 (青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)

関東 (茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県)  
 甲信越 (新潟県、長野県、山梨県)  
 北陸 (富山県、石川県、福井県)  
 東海 (岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)  
 関西 (滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)  
 中国 (鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県)  
 四国 (徳島県、香川県、愛媛県、高知県)  
 九州 (福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)  
 沖縄 (沖縄県)

問6. 勤務先(都道府県別)飲食品関係者(製造業、卸売業、小売業、飲食店)(大学・短大)

【大学】

宮城県 (株)大地フーズ (株)カルラ  
 (株)サトー商会  
 茨城県 トモエ乳業(株)  
 埼玉県 (株)若菜 中野食品(株)  
 (株)エームサービス  
 (株)ロックフィールド  
 千葉県 日本食研(株)  
 東京都 (株)中島董商店 キーコーヒー(株)  
 (株)メリーチョコレートカムパニー  
 ニチレイフーズ 味の素(株)(2名)  
 キューピー(株)(2名) (株)レバスト  
 COLD STONE CREAMERY  
 (株)ビッグボーイジャパン  
 PAS MAL RESTAURANT  
 神奈川県 (株)サンジェルマン 横浜冷凍(株)  
 新潟県 (株)ブルボン  
 静岡県 オリエンタルフーズ  
 愛知県 スガキコシステムズ(株)(2名)  
 スガキヤ  
 京都府 日本ルナ(株) (株)錦味  
 大阪府 小倉屋昆布食品(株) 丸玉フーズ  
 キューピー(株)  
 兵庫県 (株)グルメサービス  
 (株)ケーニヒスクローネ  
 岡山県 (株)おかやま工房  
 広島県 福留ハム  
 香川県 (株)丸亀給食センター

【短期大学】

北海道 シダックスフードサービス(株)  
 福山醸造(株)  
 岩手県 (株)ABCフーズ  
 秋田県 国際教養大学カフェテリアレストランSUNSUN  
 埼玉県 日清医療食品(株) (株)サンフレッセ  
 千葉県 (株)ユーハイム ラ・クレマンティーンズ  
 東京都 東洋水産(株) (株)大庄  
 栄養食(株)  
 神奈川県 ハーベスト(株)  
 山梨県 (株)桔梗屋 (株)シャトレゼ(2名)  
 長野県 (株)ツルヤ  
 岐阜県 羽島顆粒工業(株)  
 愛知県 トモ愛知  
 大阪府 (株)アレルギーヘルスケア  
 兵庫県 エスフーズ(株) (株)エーデルワイス  
 フジッコ(株)  
 広島県 池田糖化工業(株) 芸南食品(株)  
 山口県 (株)ほんぼ(2名)  
 福岡県 フジデリカ 新宮工場 一番食品(株)

問7. 日本フードスペシャリスト協会や各養成機関に対する意見・希望。(自由記述)(全体)

- ・フードスペシャリストは、就職に関してまだ有利な資格ではないと就職活動をして感じました。食品企業の面接においても「フードスペシャリストは何か」と、ほぼ全部の会社で質問を受け、世間に広まっていないことを実感しました。(同意見他6件)
- ・どのような仕事で役立つのか、具体的に示してほしいと思います。(同意見他13件)
- ・フードの資格を生かせるような仕事(こと)を情報として提供してほしい。勉強会などでも。
- ・この資格は取得するのが容易でした。多くの人が取得できるというのはこの資格の知名度を上げるといった面では良いのかもしれません。しかし、もう少し専門性を深めた方が優秀な人材がそろい、豊かで重みのある資格になると思います。(同意見他10件)
- ・さらに多くの学校でフードスペシャリストの養成がなされればよいと思います。
- ・もっと実習や鑑別の時間を増やしてほしいです。食品の鑑別は実物を用いたり、フードコーディネーターは実際にやってみたりした方が覚えると思います。
- ・社会的な知名度がまだまだで、食品会社以外では全

く相手にされませんでした。テレビなどでフードコーディネイトはよく見るようになってきましたが、スペシャリストもTVなどで少しずつ知名度をあげてみてはどうでしょうか。(同意見他5件)

- ・いまだ未知でどういう風に活用して良い資格かは働いてみないと分かりません。が、“フードスペシャリスト”という資格を世間に広められるよう努めたい

です。(同意見他1件)

- ・証書が立派であるのはいいが、会費や受験料が少々高いと感ずる。民間資格から国家資格への移行を希望する。
- ・もっと色々な分野とのネットワークを広げてほしい。

## 平成19年度認定試験の問題及び正解

### フードスペシャリスト論

**問題1** フードスペシャリストの活動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) 新しい加工食品の開発を行う。
- (2) 食育は、栄養士、管理栄養士の分野であり、フードスペシャリストには関係ない。
- (3) 食品商品に対する顧客からのクレームの処理も仕事である。
- (4) 食品市場における流通情報、品質調査は、重要な業務である。
- (5) コンビニエンスストアの販売促進のため、食品の陳列助言を行う。

正解：(2)

**問題2** 人類の雑食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) 雑食性は、身体が必要とする栄養素を補完するうえで効果的である。
- (2) 雑食性は、生存域を拡大させるうえで効果的であった。
- (3) 雑食性は、歯の形からも裏づけることができる。
- (4) 食性が多様になるに従って、学習に依存する割合が大きくなる。
- (5) 雑食性は、本能的に定型化したものである。

正解：(5)

**問題3** 味覚と食の嗜好についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食欲に関係する摂食中枢と満腹中枢は、脳の視床にある。
- (2) 人間の嗜好の要因を規制するものは、個人的生活環境に限定される。
- (3) 乳幼児の味覚体験は、鳥類の観察から動物学者が提唱した“すり込み現象”に類似しているとされる。
- (4) 食習慣は、学童期に入る前に完成している。
- (5) 高齢期には味蕾の減少と萎縮がおこるが、味の識別能力は低下しない。

正解：(3)

**問題4** 日本の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) 第二次大戦直後の食料不足によって、子どもの体位は、江戸末期に逆行するまでに低下した。
- (2) 1960年代半ばに都市化が進展し、中食市場が大きく発達した。
- (3) “食寝分離”の生活様式が導入されたのは、家電品の普及がすすんだ1970年代である。
- (4) 1990年代には、モータリゼーションの普及とともに郊外型レストランが発達し、外食産業の再編が行われた。
- (5) 無店舗販売の中心であった生協の共同購入は、1990年代以降困難を抱えている。

正解：(5)

**問題5** 食品に関係した法律についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の定義は、食品衛生法だけに示されている。
- (2) 日本農林規格（JAS規格）の対象とされる食品には、国外で生産されたものも含まれる。
- (3) 栄養機能食品の規格基準が定められているのは、ミネラルではカルシウムのみである。
- (4) 食品衛生法は、1960年代の消費者運動の高揚を背景に制定された。
- (5) 食品リサイクル法では、食品廃棄物が年間1000トン以上の事業者<sup>に</sup>再資源化を義務づけている。

正解：(2)

**問題6** 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(JAS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) JASの格付けは、登録認定機関が認定した製造業者等によって行われる。
- (2) 遺伝子組換え農産物が混入している可能性があるものは、すべて「遺伝子組換え」と表示することが義務付けられている。
- (3) 水産物についての有機JAS規格は、定められていない。
- (4) 熟成ハム類や熟成ベーコン類などには、特別な生産・製造方法の基準を内容とする規格があり、特定JASマークを付けることになっている。
- (5) 生鮮食品のすべての商品に「名称」と「原産地」の2点を表示しなければならない。

正解：(2)

### 食品の官能評価・鑑別論

**問題7** 食品の鮮度についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一般に、野菜の鮮度が低下するとビタミンC含量は低下する。
- (2) 鮮度低下によりホウレンソウなどの緑色野菜の外葉が黄化するの<sup>は</sup>、カロテノイド色素が増加するからである。
- (3) 鮮度が低下すると、バナナの皮やシイタケのひだは、酵素的褐変反応により黒色や褐色に変化する。

- (4) 鮮度が低下すると、マグロの赤身や牛肉は、ミオグロビンがメト化して褐色となる。
- (5) 開封後古くなった味噌では、非酵素的褐変反応により表面が黒っぽく変色する。

正解：(2)

**問題8** 食品の貯蔵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) せんべいや焼海苔<sup>やきのり</sup>などの湿気防止は、密閉包装に乾燥剤のシリカゲルを用いることが多い。
- (2) 揚げせんべいなどの油の多い食品では、酸化防止のため脱酸素剤が用いられることが多い。
- (3) サツマイモの貯蔵には、発芽防止のため、ガンマ線照射が認められている。
- (4) リンゴは、CA貯蔵により、ほぼ年間を通して流通している。
- (5) 青果物の低温保存では、品温を10℃下げると、呼吸量が1/2～1/3に低下する。

正解：(3)

**問題9** 卵についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 新鮮卵白には濃厚卵白が約60%含まれるが、鮮度が低下すると減少し水様化する。
- (2) 卵黄のレシチンやタンパク質は乳化力が強い<sup>ため</sup>、卵黄からマヨネーズが作られる。
- (3) 卵白の脂質含量は卵黄に比べて多い。
- (4) 産卵後日数が経過してくると卵白のpHは上昇する。
- (5) 卵の鈍端部にある気室高は、産卵直後2mm程度だが、古くなると水分が蒸発して増大する。

正解：(3)

**問題10** 飲用乳と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) 牛乳の主な炭水化物は、ガラクトースである。
- (2) 加工乳は、無脂乳固形分が8%以下である。
- (3) 牛乳の殺菌方法の一つにUHT殺菌がある。この殺菌を高温短時間殺菌という。
- (4) アイスクリーム類を乳脂肪分の高い順に並べると、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイスとなる。

- (5) 生乳を均質化処理すると、クリーム層が分離しやすくなる。

正解：(4)

問題11 鶏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) JAS規格で地鶏とは、在来種の血を25%以上受けついだ鶏をいう。  
(2) 食鶏取引規格では、生後4～6ヶ月齢の鶏を「若どり」という。  
(3) 鶏肉は、牛肉や豚肉に比べて長い熟成期間を必要とする。  
(4) わが国の鶏肉自給率（カロリーベース）は、100%である。  
(5) 鶏肉脂質の融点は、牛肉脂質の融点にくらべて低い値である。

正解：(5)

問題12 食品の分散系についての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 溶液とは、液体の分散媒に分子レベルの物質が均一に混合してできたものである。  
b. エマルションは液体の分散媒に固体の分散相が分散した状態である。  
c. 水中油滴型エマルションには、バターなどがある。  
d. 懸濁液は、固体の分散媒に液体が分散した状態であり、みそ汁が代表的である。  
e. ゲルは、ゾルが流動性を失った状態で、寒天やゼラチンは、熱可逆的なゲルである。  
(1) aとc (2) aとe (3) bとd (4) bとe  
(5) cとe

正解：(2)

問題13 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) 記号に対する好みや先入観によって評価が影響を受けることを記号効果という。  
(2) 試料を提示する位置によって評価が影響を受けることを位置効果という。  
(3) 2個の試料を比較するとき、先に味わった試料を過大に評価することを正の順序効果とい

う。

- (4) 試料に対して何らかの情報が与えられたとき、それによって判断が左右されることを期待効果という。  
(5) 訓練によって判断の精度が向上することを相乗効果という。

正解：(5)

問題14 官能評価のパネ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) 官能評価の内容から分析型パネルと嗜好型パネルに大別される。  
(2) 嗜好型パネルを選定するには、他の諸条件より味覚感度の成績を重視する。  
(3) パネルを選定する場合、スピアマンの順位相関の手法を使うのも一つの方法である。  
(4) 分析型パネルは、感度を維持するために、訓練が必要である。  
(5) パネリストが意見を交換しながら評価をまとめていく方法を円卓法という。

正解：(2)

#### 食物学に関する科目

問題15 醸造食品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 米味噌は、米麴、蒸煮した大豆および食塩より作られる。  
(2) 八丁味噌などの豆味噌は、蒸煮した大豆と食塩より作られる。  
(3) 濃口醤油は、ほぼ等量の蒸煮した大豆と炒った小麦で麴を作り、食塩水を加えて発酵・熟成したものである。  
(4) 淡口醤油は、濃口醤油と材料は同じであるが、塩分を少なくして発酵・熟成したものである。  
(5) 食酢には醸造酢と合成酢があるが、大部分は、酢酸菌を用いた発酵により製造される醸造酢である。

正解：(4)

問題16 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、小豆に比べ脂肪が多いが、デンプンも多い。
- (2) 大豆のタンパク質の大部分は、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、リノール酸が最も多く、半乾性油である。
- (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：(1)

**問題17** 食品中のタンパク質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) タンパク質は、それぞれに固有な立体構造をもっているが、この構造が変化することをタンパク質の変性という。
- (2) タンパク質の変性の物理的原因としては、加熱、加圧、乾燥、凍結などの作用がある。
- (3) タンパク質の変性の化学的原因としては、紫外線照射などの作用がある。
- (4) 豆腐やチーズは、タンパク質の変性を利用して作った食品である。
- (5) プロテアーゼ（タンパク質分解酵素）は、味噌や醤油の製造過程において、旨味成分を増大させる働きがある。

正解：(3)

**問題18** 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。

- (1) 米には、長粒米のインディカタイプと短粒米のジャポニカタイプがある。
- (2) 小麦は、穀粒の形で食用にすることは少なく、製粉して小麦粉にした後、パン、めん類、製菓原料などに用いる。
- (3) もち米のデンプンは、ほぼ100%がアミロースである。
- (4) 小麦粉のタンパク質含量は、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉の順に少なくなる。
- (5) うるち米の加工品に上新粉、ビーフンが、もち米の加工品に白玉粉、道明寺粉がある。

正解：(3)

**問題19** 野菜・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) カリフラワーは、茎菜類である。
- (2) 西洋カボチャ（生）の炭水化物含量は、約50%である。
- (3) 現在多く流通しているダイコンは、辛味の強い青首ダイコンである。
- (4) ジャム類のうち果実の原形を残したものをプリーザーブという。
- (5) 渋柿の脱渋の原理は、タンニンの水溶化である。

正解：(4)

**問題20** 食品中のミネラ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) マグネシウムは、大豆タンパク質や一部の多糖類と結合してゲルを形成する。
- (2) 食品中にフィチン酸が共存すると、カルシウムの吸収を阻害する。
- (3) ナトリウムは、調味料として用いられる食塩から最も多く摂取されている。
- (4) ナスの色素は、鉄が存在すると、キレートを形成して安定な青紫色となる。
- (5) ホウレンソウに多いシュウ酸は、カルシウムの吸収を促進する。

正解：(5)

**問題21** 食品中の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) 緑茶は、紅茶に比べてビタミンC含量が高い。
- (2) 食品中のビタミンB<sub>2</sub>は、光にさらすと分解される。
- (3) 天日乾燥したシイタケは、生のものに比べてビタミンD含量が低い。
- (4) むか漬けた野菜には、米ぬか中のビタミンB群が移行している。
- (5) 納豆は、原料の大豆に比べてビタミンB<sub>2</sub>やビタミンKの含量が高い。

正解：(3)

**問題22** 中食商品作りの基本についての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 家庭料理以上の味、素材の確かさに基づいた安心・安全が必要である。
  - b. 弁当類などでは味が重要で、栄養バランスは問題としない。
  - c. 一人で食べることが多いので、楽しい食卓の演出に貢献できるかは問われない。
  - d. 郷土料理など地域食材・食文化による食卓の演出も必要である。
- (1) aとb (2) aとd (3) bとc (4) bとd  
(5) cとd

正解：(2)

### 食品の安全性に関する科目

問題23 鶏卵の安全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) 健康な鶏から産卵された卵殻は、無菌である。
- (2) 卵殻の表面には、クチクラという薄い膜がある。
- (3) 卵白中には、リゾチームと呼ばれる溶菌酵素がある。
- (4) 卵白はアルカリ性であり、そのpHは約9.6である。
- (5) 生食用の殻つき卵には、賞味期限の表示が義務づけられている。

正解：(1)

問題24 食品の安全管理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品安全委員会は、リスクアセスメントを行う。
- (2) リスクコミュニケーションは、消費者や食品関連業者などの情報や意見交換をいう。
- (3) コンプライアンスは、企業が、単なる法令順守にとどまらず、消費者の期待にこたえることをいっている。
- (4) HACCPは、危害分析・重要管理点方式のことをいっている。
- (5) 食品安全基本法は、個別の食品の安全基準を定めている。

正解：(5)

問題25 食品の冷蔵についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳は、常温保存可能品を除き、10℃以下の保存・流通が義務づけられている。
- (2) 食肉の理想的な保存温度は、0～2℃である。
- (3) パック詰めされた鶏卵は、10℃以下に保存し、賞味期限を過ぎたら生食を避ける。
- (4) ノロウイルスは、4℃以下の食品中でも増殖するので、注意を要する。
- (5) 低温細菌は、増殖の適温とは関係なく、7℃以下で増殖可能な菌群で、腐敗の原因となる。

正解：(4)

問題26 食品添加物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) 添加物は、物質名表示が原則であるが、簡略名や類別名で表示してもよいことになっている。
- (2) 加工助剤は、表示が免除される。
- (3) キャリーオーバーは、表示が免除される。
- (4) 用途名併記による表示では、用途名と物質名を併記する。
- (5) 一括名表示でよいものには、甘味料、着色料、保存料などがある。

正解：(5)

問題27 環境汚染物質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) 環境中の物質が生物体内で高濃度に蓄積される現象を生物濃縮という。
- (2) カドミウムが主な原因でイタイイタイ病が発生した。
- (3) 現在指定されている残留性有機汚染物質(POPs)は、アルドリンなどの有機塩素系化合物である。
- (4) ダイオキシン類の摂取は、日本人の場合、肉・卵によるものが大半を占める。
- (5) メチル水銀が原因で水俣病が発生した。

正解：(4)

問題28 食品の安全についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 国際標準化機構は、製品の品質保証の標準ISO 9000シリーズを2005年度に制定した。

- (2) FAO/WHO・国際食品規格委員会がHACCPのガイドラインを定めた。
- (3) 我が国ではISOの取得は公的機関のみである。
- (4) 食品衛生法上の総合衛生管理製造過程は、ISO 9000に基づいている。
- (5) HACCPシステムとISO 9000シリーズの品質管理の評価法は、同じである。

正解：(2)

**問題29** 食品の腐敗・変敗による生成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) タンパク質系食品からの主な生成物は、乳酸、酪酸、炭酸ガスである。
- (2) デンプン系食品の腐敗の指標に揮発性塩基窒素化合物がある。
- (3) タンパク質系食品は腐敗によってpHが下がる傾向を示す。
- (4) 油脂の酸化による過酸化物の生成は、光や金属、熱で促進される。
- (5) 油脂の過酸化物は、ヨウ化カリウムと反応して、脂肪酸を遊離する。

正解：(4)

### 調理学に関する科目

**問題30** 献立作成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) 献立とは、料理の種類、組み合わせ、その順序を定めたものである。
- (2) 特別栄養食、特定給食施設食の献立では、栄養的配慮が優先する。
- (3) 供応食、行事食の献立では、地域の伝統や食文化が尊重される。
- (4) 日常食では、主菜、副菜が中心となって構成され、主食は省略してもよい。
- (5) 献立内容では、食事の時間帯とテクスチャーの受容性を考慮する必要がある。

正解：(4)

**問題31** 有機酸の特徴とその所在の組み合わせである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) クエン酸——おだやかで爽やかな酸味——うめ

- (2) 酒石酸——やや渋味のある酸味——ぶどう
- (3) コハク酸——こくのあるうまい酸味——貝類
- (4) 乳酸——やや渋味のある温和な酸味——ヨーグルト
- (5) 酢酸——まるみのあるやわらかい酸味——トマト

正解：(5)

**問題32** 調理器具についての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 電気コンロ（シーズヒーター）は、電気抵抗を利用した加熱機器である。
  - b. IHヒーターは、電磁誘導方式を利用した加熱機器である。
  - c. ガスコンロは、最も熱効率の高い加熱機器である。
  - d. 電子レンジは、誘導加熱方式を利用した加熱機器である。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd  
(5) cとd

正解：(1)

**問題33** 湿式加熱についての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 煮る操作は、食材の加熱と同時に調味を行うことができる。
  - b. 圧力鍋を用いると、加熱時間は約1/6に短縮される。
  - c. ゆでる操作は、大量のゆで水で食材を加熱する方法である。
  - d. 蒸す操作は、水の気化熱を利用した調理方法である。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd  
(5) cとd

正解：(2)

**問題34** 小麦粉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) 食塩は、グルテン形成を助けて小麦粉ドウの粘弾性を高め、伸展性を増加させる。
- (2) 油脂は、グルテン形成を阻害するが、時間の経過とともに、ドウの安定性や伸展性を増加

させる。

- (3) 折りパイ生地は、練りパイ生地より層状構造が劣る製品となる。
- (4) てんぶらの衣の調製にあたっては、過度のグルテン形成を抑制することが必要である。
- (5) ルウは、炒め温度により色調や風味が異なり、炒め温度120～130℃のルウをホワイトルウとよぶ。

正解：(3)

問題35 魚類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) カツオのような筋形質タンパク質の含量が多い魚肉は、加熱後の形状が安定し硬くなるので、角煮の調理に適している。
- (2) タラ、タイのような筋形質タンパク質の含量が少ない魚肉は、加熱後ほぐしやすく、でんぷ、そばろなどの調理に適している。
- (3) カレイ、ヒラメ類は、水を加えて加熱すると、ゼラチンが変性し、コラーゲンになって溶出してくる。
- (4) 魚を高温の油中で短時間加熱する揚げものでは、脱水と吸油が同時に起こり、香ばしく、魚の臭みも少ない。
- (5) 新鮮な白身魚は、沸騰させた薄味の煮汁で短時間煮るようにする。

正解：(3)

### 栄養と健康に関する科目

問題36 タンパク質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) タンパク質は、アミノ酸が多数ペプチド結合した高分子化合物である。
- (2) タンパク質は、酵素を構成している物質である。
- (3) タンパク質は、調理、加工の過程で変性する。
- (4) ヒトにおける必須アミノ酸は、20種類である。
- (5) タンパク質の補足効果とは、ある食品だけでは不足する必須アミノ酸があった場合、このアミノ酸を多く含む他の食品を組み合わせ、栄養価を高めることをいう。

正解：(4)

問題37 エネルギ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) 生体内では、解糖系、TCAサイクルなどを経て、ATPが生産される。
- (2) 消費エネルギーの間接測定法には、生活時間研究法などがある。
- (3) 体表面積あたりの基礎代謝量は、成長期には低く、年齢とともに高くなる。
- (4) 日本人の食事摂取基準では、睡眠時のエネルギー代謝量は基礎代謝量と等しいとみなしている。
- (5) 熱量素1gから得られるエネルギー量は、およそ糖質4kcal、脂質9kcal、たんぱく質4kcalである。

正解：(3)

問題38 特定保健用食品とそ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) 特定保健用食品は、機能性成分が含まれているが、医薬品ではない。
- (2) 食品の機能性成分の一つであるジアシルグリセロールは、体脂肪になりにくい。
- (3) 便通の改善に役立つ機能性成分の一つである乳酸菌は、腸内環境を良好にする。
- (4) 食品の機能性成分の一つであるオリゴ糖は、保水性などの増加により便量を増加させる。
- (5) 保健機能食品には、特定保健用食品と栄養機能食品がある。

正解：(4)

問題39 食事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) BMIが18.5以上の人を肥満と判定する。
- (2) 上半身肥満は皮下脂肪蓄積型肥満といい、下半身肥満は内臓脂肪蓄積型肥満という。
- (3) 体密度法、皮脂厚計法、生体インピーダンス法は、体たんぱく質量の測定法である。
- (4) 食事摂取基準におけるエネルギー必要量は、身体活動レベルを3段階に分けて示してある。
- (5) 食事摂取基準における上限量とは、その量以上を摂取すべき量のことである。

正解：(4)

問題40 生活習慣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) 生活習慣病に関連する疾病にガンは含まれない。
- (2) 血液中のヘモグロビンA1c値で検査日当日の血糖のコントロール状態がわかる。
- (3) 動脈硬化は、心疾患や脳血管障害の原因となる。
- (4) 骨粗鬆症の患者は、女性より男性の方が多い。
- (5) 喫煙は、生活習慣病のリスクファクターにはならない。

正解：(3)

問題41 免疫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) 免疫反応は、食事の成分に対して起こることはない。
- (2) 抗体とは、外から侵入してきた病原菌などの異物のことである。
- (3) 免疫に一番関係が深い栄養素は、炭水化物である。
- (4) アレルギーを引き起こす物質をアレルゲンという。
- (5) 免疫反応には、免疫アルブミンが働く。

正解：(4)

### 食品流通・消費に関する科目

問題42 中食及び外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) 中食は、「ちゅうしょく」と読む。
- (2) 家庭で調理した弁当を家庭外で食するのは、中食である。
- (3) ファーストフード店のテイクアウト（持帰り）を家庭で食するのは、外食である。
- (4) 百貨店の食品売場の惣菜を家庭でそのまま食するのは、中食である。
- (5) 単身者の外食比率は、1980年代以降、増加を続けている。

正解：(4)

問題43 食料費に占める調理食品比率の増加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) 「1人世帯」が増加した。
- (2) 第I種兼業主婦が増加した。
- (3) 家族が別々のメニューをとる個食が増加した。
- (4) 食品加工技術が進歩した。
- (5) コンビニエンスストアが増加した。

正解：(2)

問題44 「食品小売業」の動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。

- (1) 飲食料点小売店の店舗数が、ここ20年以上減少している原因の一つは、後継者難である。
- (2) スーパーマーケットの商品販売方式の特徴は、「セルフサービス方式」を採っていることである。
- (3) 食料品、衣料品、日用雑貨、住関連品など日常生活に必要な商品やサービスを幅広く品揃えするスーパーマーケットは、一般に総合スーパーと呼ばれる。
- (4) スーパーマーケットが消費者に受け入れられてきたのは、幅広い品揃えによって「ワンストップショッピング」の機能を実現してきたことが大きな要因である。
- (5) スーパーマーケットは、フランチャイズチェーン方式を採用して、店舗数を拡大するという経営的な特徴がある。

正解：(5)

問題45 コンビニエンスストア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わが国に登場した頃は、スーパーマーケットの機能を補完する業態として位置づけられていた。
- (2) コンビニエンスストアで販売される弁当や惣菜類の品揃えが増えて、品質も向上した背景には、店舗への1日の配送回数を3回に増やしたことがある。
- (3) コンビニエンスストアで販売される弁当など主食やそれに近い基幹商品は、改良を繰り返して、常に上質化を目指すことが基本である。
- (4) コンビニエンスストアの本質的な機能は、「即

時消費性」の高い、今すぐに必要なものやサービスを提供することである。

- (5) コンビニエンスストアでは、常に新規開発商品を投入しており、売上全体に占めるその割合も圧倒的に高い。

正解：(5)

**問題46** 清涼飲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) 清涼飲料は、種類ごとに独自の流通チャンネルが多くある。  
(2) 清涼飲料の流通チャンネルは、外資系メーカーでは短い。  
(3) 清涼飲料の生産量は、ペットボトル入りの方が缶入りより多い。  
(4) 清涼飲料市場では、茶系飲料の伸びが著しい。  
(5) 清涼飲料の販売では、自動販売機の役割が大きい。

正解：(1)

**問題47** 肉についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛肉、豚肉、鶏肉などを総称して食肉という。  
(2) わが国では、食肉の一人当たり年間消費量は、約30kgである。  
(3) わが国では、豚肉の消費量が最も多い。  
(4) 乳牛肉は、牛乳生産の目的で飼育している和牛の肉をいう。  
(5) 牛肉1kg生産するには、約10～11kgの飼料を必要とする。

正解：(4)

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

- (1) 資源の使用を削減することは、3つのRの中のリデュースにあたる。  
(2) 通い箱を利用することは、3つのRの中のリユースにあたる。  
(3) リターナブル容器を利用することは、3つのRの中のリサイクルにあたる。  
(4) 塩分を含む生ごみは、たい肥などにリサイクルしにくい。

(5) 一般に、外食産業に比べて、食品産業のほうが生ごみのリサイクルをしやすい。

正解：(3)

### フードコーディネーター論

**問題49** 和食の供応食の名称である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 懐石料理  
(2) 袱紗（ふくさ）料理  
(3) 四川料理  
(4) 精進料理  
(5) 会席料理

正解：(3)

**問題50** 各種料理様式の献立の一部である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 向付 — 小鯛の昆布じめ 防風 わさび 加減酢  
(2) ポアソン — ビーフステーキ レモンバター  
(3) アントルメ — プラムプディング  
(4) 点心 — 蟹粉炒飯（かにの炒飯）  
(5) 強肴 — 焼き松茸 すだち

正解：(2)

**問題51** 食器と食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) 漆器の素地には、木材以外の竹や合成樹脂なども使われる。  
(2) ナイフ、フォーク、スプーン、グラスなどをカトラリーという。  
(3) ボーンチャイナは、フランスで開発された骨灰磁器である。  
(4) 中国の食器と食具は、すべて共用である。  
(5) バターナイフは、フィッシュナイフの代わりに使うことがある。

正解：(1)

**問題52** 食事空間の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) 照明は、色温度が低いと青みがかって涼しい

印象を与える。

- (2) 料理やディスプレイをきわ立たせるときは、集光形の直接照明が適する。
- (3) カラーコーディネートで部屋の広さの感じ方が変わる。
- (4) カラーコーディネートで屋内の温度の感じ方が変わる。
- (5) 会話や雰囲気妨げにならない音響は、食事を楽しませる。

正解：(1)

問題53 フードマネジメン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) フードマネジメントが対象とするのは、主としてフードサービスビジネスである。
- (2) フードサービスビジネスの「事業の具体化」には、立地開発や店舗開発が必要になる。
- (3) 食の提供とは、料理・飲料の提供だけでなく、食事空間の提供も含む。
- (4) 食品リサイクル法の施行以降、料理の提供には、食品廃棄物の再資源化の視点が欠かせない。
- (5) フードサービスビジネスの事業客体とは、事業主のことをいう。

正解：(5)

問題54 最近の食環境についての記述である。正し

いものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 日本の食料はコメ・鶏卵・野菜の自給度は高いが、食肉・魚介類は5割前後である。
- b. 食の外部化における中食のウェイトが増加している。
- c. 食品廃棄物のリサイクル率は高く、50%が再利用されている。
- d. 食品のトレーサビリティシステムとは、製造工程の安全管理である。

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

正解：(1)

問題55 食育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) 食育とは、体に必要な食べ物を選択できる能力を育てることである。
- (2) 子どものときに味覚学習をしておけば、バランスのよい食事ができる能力が育まれる。
- (3) 地産地消を生かした食事から、食文化や食の安全・安心、食材の知識が学べる。
- (4) 食文化を背景にした教養ある食べ方は、さまざまな食体験によって身に付く。
- (5) 食事の準備や後片付けは、親の役目であるから、子どもに体験させる必要はない。

正解：(5)

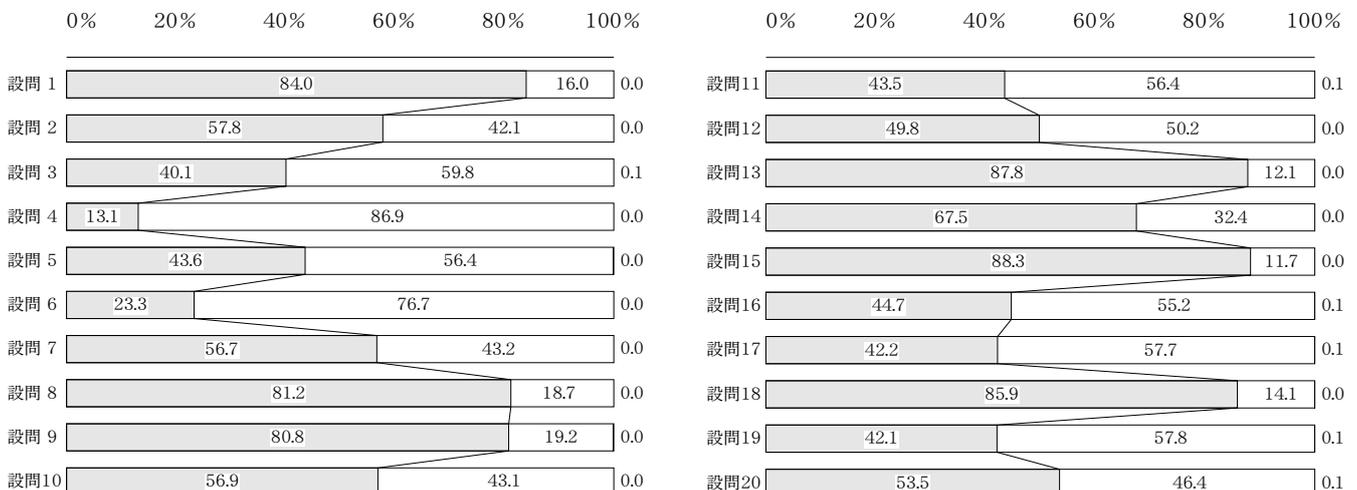
## 正解率一覧

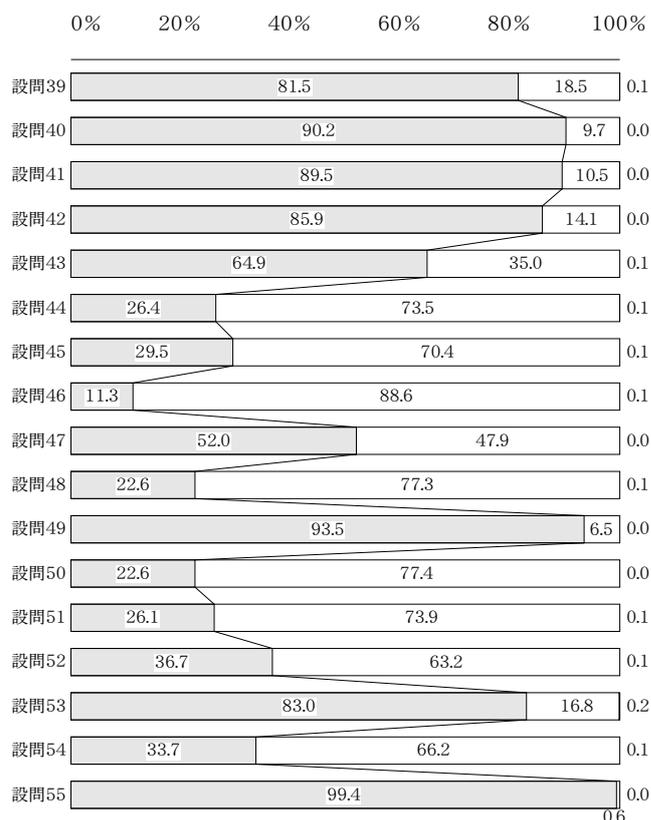
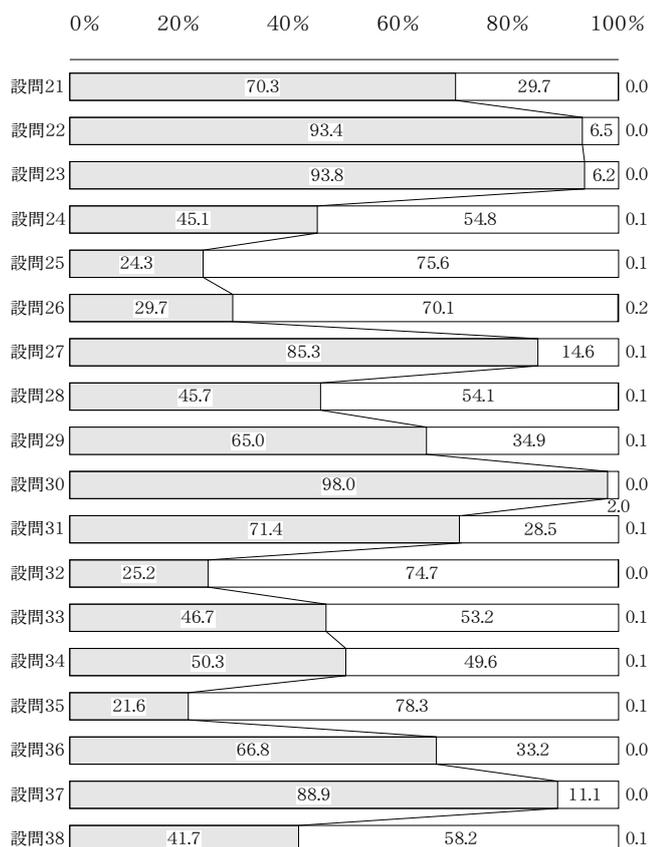
受験者数：6,931名

■：正解

□：誤答

■：マーク無し





## アグリビジネス創出フェア

# フードスペシャリスト売込み大作戦

## アグリビジネス創出フェアでのセールストーク

(社)日本フードスペシャリスト協会 専務理事 土屋 正

協会は、フードスペシャリストの知名度向上をめざし、昨年11月27・28日に東京国際フォーラムで開かれた「アグリビジネス創出フェア2007」に出展しました。新しい技術を求めてくる人が大半ですから、協会の名前を見て素通りする人もいます。これはあきらめるしかありません。ちょっとでも足を止めてくれたらチャンスです。すぐ駆け寄ってパンフレットを渡し、説明を始めます。結局、用意した300部のパンフレットはほとんど無くなりました。どのようにフードスペシャリストを売り込んだのか、よく出された質問とともにご紹介しましょう。

Q 最近「食」関係の資格が沢山あるけど、フードスペシャリストはどんな資格なの？

食関係の資格は沢山あります。私たちがいちいち

覚えていられないほどです。ただ、新しい資格の多くは、数週間（極端な場合は2-3日）の研修を受けた人に資格を与えることが多いようです。フードスペシャリストはそんな**インスタント資格ではありません**。大学や短大の当協会の認定した学科で食について2~4年間じっくり学んで初めて得られる資格です。

フードスペシャリストになるためには3つのハードルを越える必要があります。①大学や短大の当協会の認定した学科を卒業すること、②その学科でフードスペシャリスト論等の必修科目21単位を必ず修めること、③当協会が行う認定試験に合格することです。

Q 大学で得られる資格という、栄養士や管理栄養士とはどう違うの？

栄養士や管理栄養士のカリキュラムでは、健康維持に必要な栄養素供給源として食べ物を位置付けているように思えます。これに対してフードスペシャリストのカリキュラムでは、**食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」「もてなし」にあることをしっかり学び**（フードスペシャリスト論、フードコーディネーター論）、それを支える官能評価・鑑別論、調理学、食物理学などの教育に力を入れています。食品産業の大きな役割が「おいしい食」「楽しい食卓」の提案にあるとすると、それを正面から受け止められるような教育を受けているのがフードスペシャリストです。

Q フードスペシャリストは何ができるの？

フードスペシャリストのセールスポイントは、**食に関する知識・経験の間口の広さ**です。フードスペシャリストの必修単位は21単位ですが、これでは卒業できません。短大卒業には約60単位、大学卒業には120単位必要です。食に関する幅広い勉強を求めています。

食品産業の現場では、食に関する幅広い知識、技能が求められるのではないのでしょうか。例えば、食品製造業の品質管理部門に配属されたとして、毎日



検査室で試験管やフラスコを振っているだけでは仕事ならず、加工担当者、原料農産物生産者、小売店の方、時には、役所の人とも話をする必要があります。そんな時、フードスペシャリストの食に関する知識・経験の間口の広さ、話題の引き出しの多さが役に立ちます。正直に言うと、フードスペシャリストというよりも「フードジェネラリスト」の方が実態を表しているかもしれません。ただジェネラリストでは資格の名前にならないので…。

職業人としては、間口の広さの他に、本当の得意分野を持つことが求められると思います。協会は食に関する幅広い可能性をもった人材を送り出しますので、専門性は、企業の人事政策の中で育てていただければと思います。

(写真は『日本食糧新聞』(2007年12月17日)より)

## 編集後記

社団法人日本フードスペシャリスト協会は3月29日で1歳の誕生日を迎えます。思えば、昨年2月13日、総会を開催して既存の協会を解散し、社団法人を設立しました。そして、3月29日、農林水産省から許可をいただきました。「フードスペシャリスト資格取得者が食品産業界で活躍できるように」という気持ちが一瞬になった瞬間でした。

あれから1年が経ちます。会報の編集会議の「読みやすいものを、ためになるものを」という方針から1つの原稿を原稿用紙5枚程度にし、ページ数を20ページ前後にしました。また、各関係団体からも原稿をいただけるようになり、少しずつではありますが体裁が整ってきました。

第26号では資料としてフードスペシャリスト資格取得者の就職状況アンケートの集計結果と平成19年度の認定試験問題を掲載しています。

就職状況アンケートの集計結果は平成17年以降集計結果を全部記載していましたが、今回からはホームページに集計結果を全部記載し、会報には抜粋を掲載しました。試験問題は、例年通り全問と解答の正解率のグラフを掲載しました。

(事務局・森田)