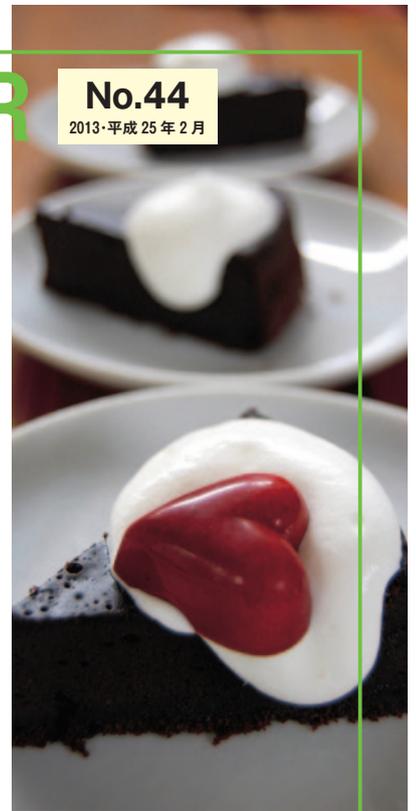


社団法人 日本フードスペシャリスト協会
Japan Association for Food Specialist

〒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	フードスペシャリストの活躍の場としての小売業…………… 1
資格認定試験	平成24年度資格認定試験終わる —受験者6,328名中5,267名合格—…………… 2
味・お国自慢	鳥取のとうふちくわとあごのつみれ汁…………… 12 房総の郷土料理「太巻き祭りずし」…………… 13
ぶっくえんど	『食の街道を行く』 『発酵食品学』…………… 14
事務局から	…………… 15



巻頭言 フードスペシャリストの活躍の場としての小売業

前 日本チェーンストア協会常務理事 小笠原 荘一

「平成23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」によると、私がこれまで係ってきた小売業には7.1%しか就職しておりません。第3次産業の小売業は従事者数の多い産業なので、もっと高い割合であってよいはず。この数値に留まっている要因は小売企業側にもあるかもしれませんが、求職者側が小売業をよくご理解いただいている面もあるのではないかと思います。

例えば、スーパーマーケットは、個々の店は大きくはないのですが、チェーン展開を行っているので、企業全体では大きな売り上げ規模となっております。その仕組みは、チェーンの本部が何をどのように販売するかの方針を決めて、個々の店は販売に専念するというものです。したがって、個店で安全な商品を消費者に提供するためには多くの人が係っています。すなわち、個店が販売する数万アイテムの商品の仕入れ、配送、品質管理、表示のチェックを経て、個店で商品が陳列・販売されます。

最近、消費者のニーズを日々迅速に把握できる立場にあることを活用して、小売業が独自の商品（プライベートブランド）を開発して販売するケースが増加しております。安全な商品の提供は小売業の基本的使命です。食中毒を起こすことのないように、また、有害な物質が含まれることのないように、厳格な品質管理を行い、安全性の確保には万全を期さなければなりません。食品の表示については、表示事項について、JAS法、食品衛生法、健康増進法などで規定されているので、これに的確に対応する必要があります。さらに、食育が推進されておりますが、食に携わる企業の社会的責任として、バランスのよい食事の啓発や店舗を活用した小学生の食育体験教室の開催など食育の普及にも努めています。

このように小売業には、食に関する専門的・総合的な知識を有するフードスペシャリストの資格を有する者の活躍が期待される分野が数多くあります。これらの分野で活躍する人が増えればフードスペシャリストが広く認知されるようになり、資格の価値も高まるものと考えております。

平成24年度資格認定試験終わる —受験者6,328名中5,267名合格—

昨年12月16日（日）、平成24年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領に基づき、各認定校を会場として午前10時30分から午後0時10分まで1時間40分に亘って一斉に実施されました。今回の受験実施校は大学69校、短期大学81校、併せて150校にのぼり、受験者数は大学3,800名（うち3年次受験2,283名）、短期大学2,528名、併せて6,328名が受験しました。

本年1月15日（火）に開催の専門委員会において、設問毎の正解率、科目別の正解率及び各年度の平均

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

この結果、合格者は受験者総数6,328名のうち83.2%の5,267名となり、不合格者は1,061名ということになりました。また、受験者の全設問に対する平均正解率は56.9%（前回61.3%）でした。

平成24年度資格認定試験の問題および正解

フードスペシャリスト論（設問数6）

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

- (1) 新製品の開発のための調査、マーケティング分野での活動を行う。
- (2) 食品の衛生管理を行い、保管方法などの助言を行う。
- (3) 栄養の知識をもとに栄養指導や給食管理を行う。
- (4) 販売の分野で、食品の種類・品質の選定助言を行う。
- (5) レストランにおいて、テーブル・食器の選定、食空間・食環境の整備を行う。

正 解：(3)

2. 食品製造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。

- (1) 原料の多くが生命体由来である。
- (2) 原料は季節に限定されたものが多い。
- (3) 製品の保存期間が限定されているものが多い。
- (4) 企業数において、大企業がほとんどを占める。
- (5) 古来からの技術を伝承したものと新規の技術によるものがある。

正 解：(4)

3. 食品の安全性と消費者の保護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. 消費者基本法は、消費者に対する、国・地方公共団体及び事業者の責務について定めている。
- b. 消費者基本法は、消費者の権利の尊重と自立の支援を定めている。
- c. 食品安全委員会は、厚生労働大臣が任命する委員で構成される。
- d. 食品安全基本法は、食品のリスク分析だけを定めている。

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

正 解：(1)

4. 食の情報についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フードスペシャリストには、食の情報の収集や活用能力が求められる。
- (2) 情報の収集にあたっては、情報の質の良否を理解しておくことが必要である。
- (3) 食の情報は限定した領域に存在するので、収集は容易である。
- (4) 情報収集能力は、実践的な演習を繰り返すことにより向上させることができる。
- (5) 公的な機関より発信される情報は、一般に信

頼性や利用度が高いものである。

正 解：(3)

5. 家庭内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) 「衣食住」の家庭内作業の外部化は、各分野ともほぼ同時に起こった。
- (2) 現代は調理の外部化が急速に進展している。
- (3) 調理の外部化は、新しい調理システムの登場などによっても促された。
- (4) 調理の外部化は、一部に伝統的な食文化の崩壊をもたらしている。
- (5) ミール・ソリューションという用語は、働く女性への支援を根拠として生まれた。

正 解：(1)

6. 食料自給率（供給熱量ベース）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 日本の食料自給率は、1960年頃にはすでに40%程度に低下していた。
- (2) 我が国の食料自給率は、主要先進国のなかでは高いほうである。
- (3) 米は生産が減少し、100%自給可能ではなくなった。
- (4) 飼料の自給率の向上は、食料自給率の向上には影響しない。
- (5) 地産地消の推進は、食料自給率の向上に寄与する。

正 解：(5)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数8)

7. 官能評価の手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) 3点識別試験法は、3種類の試料を比較させ、どれが最も良い評価かを判断させる手法である。
- (2) 一対比較法は、2試料をAAB、ABBのように異なる1個を判断させる手法である。
- (3) 評点法は、試料の品質特性をパネリストが自分自身の基準に従って採点させる方法である。
- (4) SD法は、試料の特性の順位をつけさせる手

法である。

- (5) 2点嗜好試験法は、刺激の量的な違いについて客観的に順位を判断させる手法である。

正 解：(3)

8. コロイド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. 牛乳やマヨネーズは、分散媒が液体で分散相も液体の乳濁液である。
- b. コロイドとは、分子より小さな微粒子を示す。
- c.ゼリーや水ようかんは、分散媒が液体で分散相が固体のゾルである。
- d. 懸濁液は、液体の分散媒に固体が分散相として分散している状態である。

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

正 解：(3)

9. 肉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) ブロイラーは、食肉専用大量飼育された若どりのことをいう。
- (2) SPF豚は、特定の病原菌に汚染されていない。
- (3) 鶏肉は、牛肉や豚肉に比べて熟成期間が短い。
- (4) 羊肉は脂肪の融点が低いので、冷食に適している。
- (5) 牛肉は豚肉に比べてミオグロビンが多く含まれ、肉色が濃い。

正 解：(4)

10. 卵の鮮度の判別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) 全卵の比重測定により判別する。
- (2) 気室の大きさにより判別する。
- (3) 卵白のpHを測定する。
- (4) 卵黄の高さをその直径で除して卵黄係数を計算する。
- (5) 卵黄の高さと卵重からハウユニットを計算する。

正 解：(5)

11. 茶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) 緑茶は発酵茶、紅茶は不発酵茶である。
- (2) 茶の苦味物質であるカフェインは、抹茶や玉露に多い。
- (3) 茶の渋味物質はタンニン、うま味物質はコハク酸である。
- (4) ウーロン茶と紅茶には、ビタミンCが多く含まれている。
- (5) 紅茶の色は、茶葉中の酸化酵素を失活させると生成する。

正 解：(2)

12. 菓子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) 焼菓子の焼色は、カラメル生成とメラノイジン生成が主なものである。
- (2) 洋干菓子のビスケット、クラッカーなどは、水分が10%以下で貯蔵性がよい。
- (3) 米菓類には、うるち米でできたせんべい類と、もち米のあられ・おかき類がある。
- (4) 油菓子類は、油脂の変敗に伴う衛生上の対策から指導要領が定められている。
- (5) 菓子類には、消費期限表示の義務がない。

正 解：(5)

13. 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) 糖類を加熱した時に生じる色素は、酵素的褐変によるものである。
- (2) アミノ-カルボニル反応とは、カルボニル化合物と脂肪酸とによる反応である。
- (3) 酵素的褐変の防止には、褐変に関与する酵素の活性を促進させることが有効である。
- (4) ポリフェノール類は、酵素的褐変により重合して褐色や黒色を呈する。
- (5) アスコルビン酸は、リンゴ果汁などの褐変を促進する。

正 解：(4)

14. 機能性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) 保健機能食品は、特定保健用食品と栄養機能

食品に分けられる。

- (2) 栄養機能食品には、規格基準がない。
- (3) 特定保健用食品には、疾病リスク低減表示が認められたものもある。
- (4) 特定保健用食品は、健康の維持・増進などの特定の保健用途のために利用する。
- (5) 食品には、一次機能、二次機能、三次機能がある。

正 解：(2)

食物学に関する科目

(設問数8)

15. 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) うるち米には、アミロペクチンとアミロースが2対8の割合で含まれる。
- (2) 玄米の脂質、たんぱく質、灰分、ビタミンは、胚乳に局在している。
- (3) 米たんぱく質のアミノ酸スコアは、小麦粉たんぱく質のアミノ酸スコアよりも低い。
- (4) 精白米の水分は、約15%である。
- (5) 白玉粉の原料はうるち米、上新粉の原料はもち米である。

正 解：(4)

16. でんぷん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. でんぷんは、セルロースと同じくホモグリカン(均一多糖)の1つである。
 - b. アミロペクチンの多い米は粘りが弱い。
 - c. アミロースの多いでんぷんほど老化しやすい。
 - d. でんぷんが老化すると、生でんぷんと同じでんぷん粒の状態に戻る。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) cとd

正 解：(2)

17. イモ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) サツマイモにはアミラーゼが多いので、蒸すとスクロースが生成される。
- (2) ジャガイモにはソラニン配糖体が含まれ、特

に芽の部分に多い。

- (3) キャッサバはでんぷんが多く、タピオカでんぷんの原料となる。
- (4) サトイモの粘質物は、糖たんぱく質の一種であるといわれている。
- (5) コンニャクイモの主成分はグルコマンナンで、アルカリ反応で凝固する。

正 解：(1)

18. 脂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) 油脂を分解すると、グルセロールと脂肪酸が生じる。
- (2) 食品に含まれる油脂は、トリグリセリド（トリアシルグルセロール）である。
- (3) 脂肪酸の融点は、二重結合が多いほど低くなる。
- (4) 短鎖脂肪酸は、炭素数4～6の脂肪酸をさし、乳脂に多い。
- (5) シス型の二重結合は、水素添加などの油脂加工中に生ずる。

正 解：(5)

19. 甘味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) カップリングシュガーは、低う蝕性のオリゴ糖である。
- (2) フラクトオリゴ糖は、ビフィズス菌の生育を促進させる。
- (3) ステビアは、非う蝕性の甘味料である。
- (4) アスパルテームは、アミノ酸系合成甘味料である。
- (5) 含蜜糖である黒砂糖は、分蜜糖に比べてミネラルが少ない。

正 解：(5)

20. 食品の加工・調理および保蔵中の色素変化についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) エビ、カニを茹でたときの発色は、アスタキサンチンによるものである。
- (2) 新鮮な緑色野菜は、貯蔵中にリポキシゲナー

ゼの作用により退色する。

- (3) 食肉の変色を防止するため、硫酸塩、亜硫酸塩などの発色剤を用いる。
- (4) シソを用いた梅干しなどの赤色は、クロロゲン酸の酸性色である。
- (5) ゆで小豆の缶詰を製造する際は、鉄イオンの多い水を使用したほうが良い。

正 解：(1)

21. 乳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. 生乳を静置した際、上部に生じる黄白色の脂肪層をクリームという。
 - b. 無脂乳固形分の割合は、ヨーグルトよりも乳酸菌飲料のほうが高い。
 - c. チーズは、牛乳、その他の乳を、酸処理あるいはレンネット処理してつくられる。
 - d. バターは、水中油滴型（O/W）型の食品である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) cとd

正 解：(2)

22. プロダクト・ライフサイクル（製品寿命）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) 各製品に対して、最適のマーケティング戦略を構築するための基本的な情報となる。
- (2) 導入期は販売数が伸びてゆくが、利益は無いことが多い。
- (3) 成長期は製品が市場で受け入れられ、大幅に利益が得られる期間である。
- (4) 成熟期は安定的な利益が得られて減少することはない。
- (5) 衰退期は製品の売上、利益ともに減少する。

正 解：(4)

食品の安全性に関する科目 (設問数7)

23. 食中毒を起こす腸炎ビブリオについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食塩無添加のペプトン水で、増殖できる。

- (2) 加熱にはきわめて強い。
- (3) 最適発育条件での増殖速度は、サルモネラより早い。
- (4) 食中毒の発生は、冬期に多い。
- (5) 潜伏期間は、1週間と長い。

正 解：(3)

24. 動物性自然毒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) フグが保有している毒素は、加熱に弱い。
- (2) フグ中毒は、食後約8時間で症状があらわれる。
- (3) フグの毒素は、シガトキシンである。
- (4) シガテラ魚による食中毒の症状は、ドライアイスセンセーションが知られている。
- (5) イシナギによる食中毒は、肝臓中に含まれるビタミンEの過剰摂取である。

正 解：(4)

25. 食品の腐敗・変敗の防止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) 食塩や砂糖の濃度を高くするほど、結合水が少なくなり保存性が良くなる。
- (2) 微生物の活動や増殖を低下させるため、食品の保存は通常5℃以下が推奨されている。
- (3) 食品の冷凍により細菌の一部は死滅するが、多くは生き残っている。
- (4) 食品を密封し、121℃、20分以上の加圧加熱をすると、長期保存が可能となる。
- (5) 適した包装材を用い、窒素や二酸化炭素を充填すると、油脂の酸化を防止できる。

正 解：(1)

26. 各種消毒薬と微生物の関係についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 消毒用エタノールは、芽胞に対して有効である。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、ウイルスに対して有効である。
- (3) クレゾール石けんは、芽胞に対して有効である。
- (4) 逆性石けんは、結核菌に対して有効である。
- (5) ポピドンヨードは、全ての微生物に対して有効である。

効である。

正 解：(2)

27. 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 ————— 発色剤
- (2) 安息香酸 ————— 酸化防止剤
- (3) dl- α -トコフェロール — 強化剤
- (4) 二酸化硫黄 ————— 甘味料
- (5) イマザリル ————— 防かび剤

正 解：(5)

28. 食品の鮮度についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 水分活性が低い食品は、腐敗・変敗しやすい。
- (2) 死後硬直中の魚は、鮮度が悪い。
- (3) 白身魚は、赤身魚より短時間で筋肉が軟化しやすい。
- (4) 野菜は、呼吸作用により鮮度が低下する。
- (5) K値が高いほど鮮度がよい。

正 解：(4)

29. 環境汚染物質の身体等への取込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) 生物が水や土壌中の物質を代謝して有害物質を産生する現象を、生物濃縮という。
- (2) 食物連鎖の頂点にあるヒトは、環境汚染物質を蓄積しやすい。
- (3) 有機塩素化合物は、容易に分解され吸収されやすい。
- (4) ダイオキシン類は、その95%が呼吸とともに摂取される。
- (5) 内分泌攪乱作用が疑われている物質は、多くが食品添加物に含まれる。

正 解：(2)

調理学に関する問題

(設問数6)

30. 非加熱調理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) きゅうりの千切りを2%食塩水に浸すと、パリッとしたテクスチャーになる。

- (2) 生ワサビは、辛みが増すように、目の細かいおろし器でおろす。
- (3) ごぼうは、褐変するのを防ぐために1%砂糖水につける。
- (4) 乾燥ヒジキを水で戻すと、重量は約2倍になる。
- (5) 和え物は、材料を和えてから放置して味をなじませる。

正 解：(2)

- b. ショ糖の甘味に対する感度は、体温付近の温度で最も強く感じる。
 - c. 濃口醤油（食塩15%）で調味する場合は、食塩重量の約6倍必要である。
 - d. 食品内部への調味料の拡散は、食塩より砂糖が早い。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) cとd

正 解：(4)

31. 調理システム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. スチームコンベクションオーブンは、100℃以上の蒸気による加熱が可能である。
- b. クックチルシステムは、加熱調理後すぐに供する調理システムである。
- c. タンプルチャーは、調理品を空冷するシステムである。
- d. 真空調理システムでは、食材と調味液を耐熱性の袋に入れて真空包装する。

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

正 解：(3)

32. デザートゼリ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. 寒天がゲル化する場合、室温（25℃）では固まらない。
- b. 淡雪かんは、卵白メレンゲと寒天液を攪拌しながら25℃で型に流して作る。
- c. 寒天ゼリーは、牛乳よりも水で作ったほうがかたい。
- d. 寒天液に果汁を加えると、やわらかいゼリーになる。

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

正 解：(5)

33. 調味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. 麦味噌（食塩12%）で食塩1g分の調味をするには、10g必要である。

34. 小麦粉の調理機能についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食塩は、ドウの伸展性や粘弾性を促進させる。
- (2) 油脂は、グルテンの形成を促進させる。
- (3) 小麦粉に氷水を加えると、グルテンの形成は促進される。
- (4) 砂糖は、グルテンの形成を促進させる。
- (5) 重そうを加えてドウを作ると、仕上がりが白くなる。

正 解：(1)

35. ホームフリー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) 豆腐を冷凍すると、解凍後は組織が変化する。
- (2) 乾燥を防ぐために、食品は包装材で密封する。
- (3) 野菜は酵素作用による変質を防ぐため、さつとゆでてから冷凍する。
- (4) 家庭用冷凍庫は、庫内温度が約-20℃なので急速凍結ができる。
- (5) 食品はできるだけ薄型にし、金属板に密着させて凍結するのが望ましい。

正 解：(4)

栄養と健康に関する科目

(設問数6)

36. たんぱく質の消化と吸収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) たんぱく質は、胃で胃液中のペプシンにより消化される。
- (2) たんぱく質は、十二指腸で膵液中のトリプシンによりさらに消化される。
- (3) たんぱく質の最終段階の消化は、小腸粘膜上

でアミラーゼによりアミノ酸に分解される。

正 解：(1)

- (4) 吸収されたアミノ酸は、門脈を経て肝臓に送られる。
- (5) アミノ酸の分解で生じたアンモニアは、尿素サイクルを経て尿中に排泄される。

正 解：(3)

37. 多価不飽和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) 多価不飽和脂肪酸は、二重結合を2つ以上含む脂肪酸である。
- (2) リノール酸は、n-3系多価不飽和脂肪酸である。
- (3) アラキドン酸は、生理活性物質（エイコサノイド）合成の出発物質である。
- (4) EPA（エイコサペンタエン酸）には、血栓防止作用がある。
- (5) 食事摂取基準の目標量では、EPAおよびDHA（ドコサヘキサエン酸）を一日1g以上摂取することが望ましい。

正 解：(2)

38. エネルギー代謝と体組成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. 消費エネルギーには、基礎代謝が含まれる。
- b. 基礎代謝量は、筋肉量が多い人ほど低い。
- c. 生体インピーダンス法により、体脂肪量が測定できる。
- d. 満腹中枢が働くと、食欲が増進する。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) cとd

正 解：(2)

39. 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) 通常、新生児の体重は約3kgで身長は約50cmである。
- (2) 母乳（成熟乳）の乳糖は、牛乳より少ない。
- (3) 小児肥満は、成人肥満に移行しない。
- (4) 閉経後に骨粗鬆症こつそしょうしょうが多くなるのは、女性ホルモンの分泌が多くなるためである。
- (5) 加齢に伴い、塩味に対する味覚の感受性が高まる。

40. 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) 抗体は、糖質でできている。
- (2) 抗体を直接つくる細胞は、T細胞である。
- (3) 経口摂取したたんぱく質が、アミノ酸まで分解された場合は抗原とならない。
- (4) 自然免疫系には、抗原特異性がある。
- (5) 下痢は、免疫能力を高める。

正 解：(3)

41. 6つの基礎食品の類別と、最も主要な供給栄養素の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 第1類「魚、肉、卵、大豆」…… 脂 肪
- (2) 第2類「牛乳、乳製品、小魚」… ビタミンD
- (3) 第3類「緑黄色野菜」…… ビタミンC
- (4) 第4類「その他の野菜、果物」…… カルシウム
- (5) 第5類「米、パン、めん、いも」… 糖 質

正 解：(5)

食品流通・消費に関する科目 (設問数7)

42. 総務省が行う家計調査についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 家計調査は、大都市圏の消費世帯を対象にしている。
- b. 家計調査の支出項目は、10項目に分類されている。
- c. 家計調査は、3カ月単位で集計されている。
- d. 家計調査の食料支出の内訳は、12に分類されている。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとd
(5) cとd

正 解：(4)

43. コメおよび穀類加工品の消費量についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 近年、コメに代って麺類の消費が伸びている。
- (2) コメの消費量の減少は、国民1人あたりより世帯あたりのほうが大きい。

- (3) 2010年のコメの世帯あたりの年間消費量は、150kg程度である。
- (4) GDP（国内総生産）が増加すると、コメの消費量も増加する。
- (5) パンの消費量は、2000年代になって1980年代からほぼ倍増した。

正 解：(2)

44. ナショナル・ブランド（NB）品とプライベート・ブランド（PB）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) 小規模メーカーが独自に開発したブランド品を、NB品という。
- (2) 特定地域だけで販売されるブランド品を、PB品という。
- (3) 通例、同一種類の商品であれば、NB品のほうがPB品より価格が低い。
- (4) NB品は、PB品と違って大規模な宣伝をしない。
- (5) PB品は、大手メーカーや中堅メーカーに委託生産される。

正 解：(5)

45. コンビニエンスストアについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) わが国にコンビニエンスストアが登場したのは、1970年代である。
- (2) コンビニエンスストアの売上の約1/4は、飲食物品である。
- (3) 温度を10℃で固定して物流させることを、恒温（定温）物流という。
- (4) 1990年は、「中食元年」と呼ばれる。
- (5) コンビニエンスストアの粗利益率は、ナショナル・ブランド（NB）品のほうがプライベート・ブランド（PB）品よりも高い。

正 解：(1)

46. スーパーマーケッ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) 特徴の1つとして、ワン・ストップ・ショッピングがあげられる。
- (2) 販売方式は、相対方式を基本としている。
- (3) チェーンストアの中継基地では、加工センタ

ーを併設することもある。

- (4) POSレジスターが普及することにより、商品管理水準が向上した。
- (5) 短時間就業の労働力を必要とする。

正 解：(2)

47. HACCP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. HACCPのHは、Hazardの頭文字である。
 - b. HACCPは、日本で開発された手法である。
 - c. HACCPとは、最終製品の抜き取り検査を行う手法である。
 - d. HACCPでは、管理基準値が許容範囲を超えるときに対策をあらかじめ設定している。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) cとd

正 解：(3)

48. 環境問題についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フードマイレージとは、グリストラップを浄化する施設のことである。
- (2) ISO14000シリーズは、環境問題への取り組みを個別に規格化したものである。
- (3) 3つのRは、リデュース（Reduce）、リユース（Reuse）、リサイクル（Recycle）を意味する。
- (4) 特定フロンの大気中への放出は、オゾン層の破壊と深く関係している。
- (5) リサイクルの際は、リサイクルによる環境負荷やリサイクル品の需要にも留意すべきである。

正 解：(1)

フードコーディネーター論

（設問数7）

49. 食卓用リネン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. リネンは、テーブルクロスやナプキンの総称である。
- b. アンダークロスは、テーブルクロスの下に敷く薄地の布である。

- c. ナプキンの折り方は、複雑なほど格式が高い。
 d. ランチョンマットは、テーブルに直に敷く。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
 (5) cとd

正 解：(3)

50. 和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) 平鉢は、皿に近い浅めの鉢である。
 (2) 黒文字は、楊枝の一種である。
 (3) 江戸切子や薩摩切子は、日本のカットガラスの代表的なものである。
 (4) 籃胎は、竹で編んだ素地に漆を塗ったものである。
 (5) 折敷は、脚のついた膳である。

正 解：(5)

51. 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) 会席料理のサービスは、すべて主客（主賓）席から行う。
 (2) 会席料理のサービスでは、日本茶は食前に供する。
 (3) 客が互いに酒を注ぎ合うことはしない。
 (4) 器の蓋は、すべて右側に置く。
 (5) 床の間の前の席は、末席である。

正 解：(1)

52. 食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) 食空間は、人間・時間・空間という三要素から成り立ち、相互作用している。
 (2) 内食・外食・中食には、それぞれ適した食空間がある。
 (3) 食空間を設計するときが一番基本となるのは、色である。
 (4) 食空間設計に用いる寸法を、モジュールという。
 (5) 近年の食空間は、誰にでも使いやすいユニバーサルデザインの導入が一般化している。

正 解：(3)

53. 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) 冬至には、かぼちゃを食べる習慣がある。
 (2) 節分には、煎り大豆やいわしを食べる習慣がある。
 (3) お盆（盂蘭盆会）には、精進料理を食べる習慣がある。
 (4) 七五三には、おはぎを食べる習慣がある。
 (5) 還暦には、赤飯など赤色の食物を食べる習慣がある。

正 解：(4)

54. 世界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、北京料理、四川料理、広東料理、上海料理に大別される。
 (2) フランスでは、20世紀に入るとヌーベルキュイジーヌの考えが広がった。
 (3) イタリアでは、1980年代に、伝統の食事文化を守るためにスローフード運動がおこった。
 (4) 日本料理は、食材や器で季節感を表す。
 (5) インド料理の特徴は、ヨーグルトなどの乳製品を多用し、香辛料はほとんど使わない。

正 解：(5)

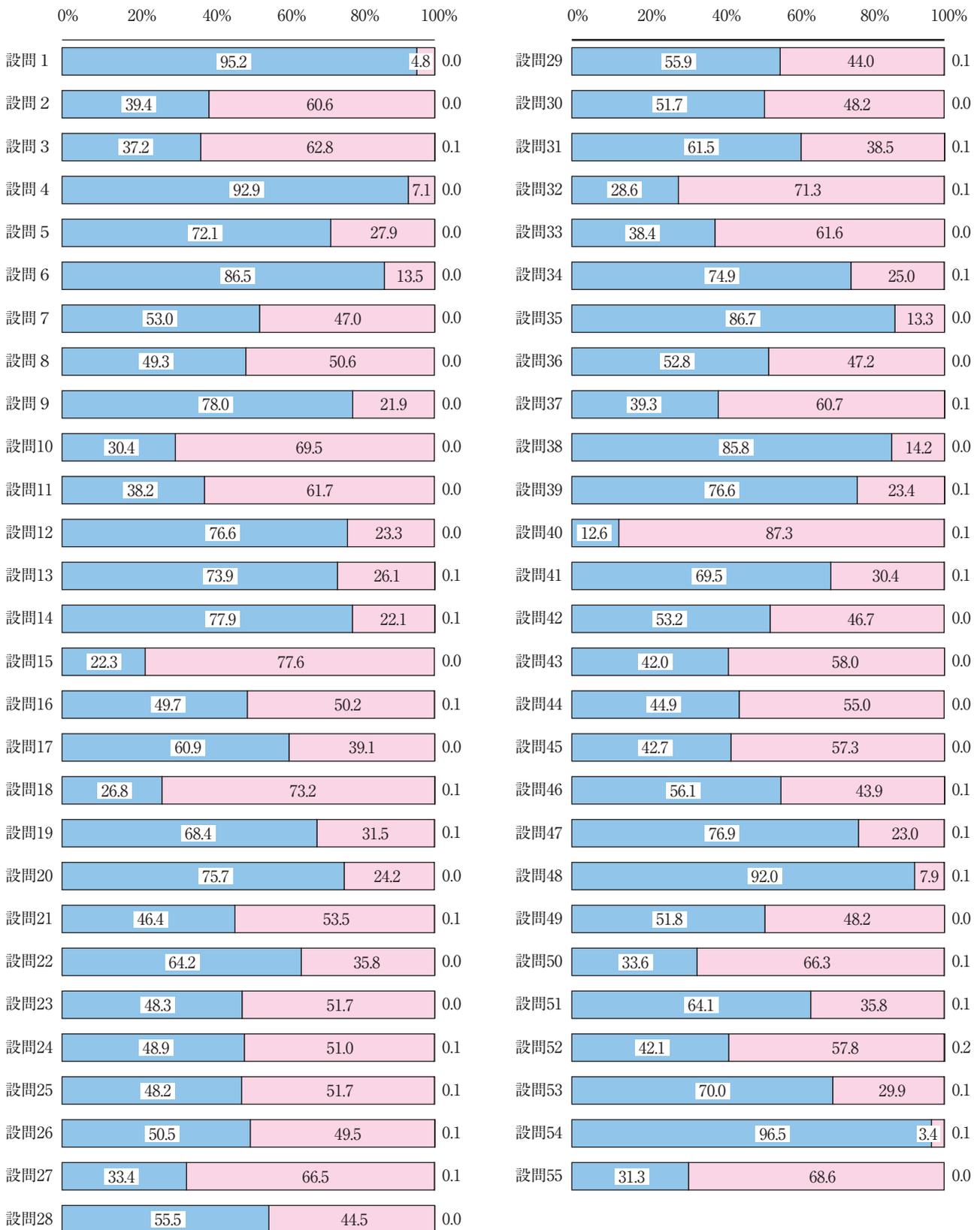
55. メニュープランニングについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 中国料理メニューにおいて、粥は湯菜に分類される。
 (2) イタリア料理のプリモピアットは、パスタやリゾットなどから構成される。
 (3) フランス料理の正餐メニューでは、獣鳥肉類の蒸し焼きが加わる。
 (4) ブッフエメニューでは、一般に和・洋・中折衷で供することが多い。
 (5) メニュー価格の決定に使われる積み上げ方式は、高級店で用いる。

正 解：(1)

正解率一覧

受験者数：6,328名 ■：正解 ■：誤答 ■：無解答



鳥取のとうふちくわと あごのつみれ汁

鳥取短期大学 生活学科 助教 細見 亮太



鳥取県は山陰地方の中央に位置し、観光名所として鳥取砂丘やハワイ（羽合）が有名です。ちなみに日本で人口が一番少ない県です。最近、某TV番組やTVCMで“田舎っぶり”を取り上げてもらったおかげで、出張先では「どのような県なのか？」と注目されることがありました。このような県ですが、北は日本海、南は中国山地に挟まれ、豊かな自然環境で育った多彩な食材、それらを活かした料理が魅力の一つです。

県の食文化を紹介するにあたり、一風変わったもので全国一位を記録しているものがあります。それが「ちくわの消費量」が全国一位です。このルーツとなるのは、一般的な魚のすり身から作られるちくわにあるのではなく、木綿豆腐で作る「とうふちくわ」にあります。

全国有数の漁港である境港を代表に、県には数多くの漁港があります。しかし、江戸時代の頃は、他県に比べ漁港の開発が遅れていたために、日常的に魚を食べることができなかったようです。そこで鳥取藩の藩主であった池田光仲公が、魚の代わりに豆腐を食べるように奨励したことで生まれたのが「とうふちくわ」です。食感がとても柔らかいのが特徴で、しょうが醤油やわさび醤油で食べるのが一般的です。ぜひ一度は包丁を入れずにそのまま食べていただき、他では味わえない、ほのかな香りと淡泊な

味を感じてください。今では伝統的な蒸しや焼きちくわ以外にも豊富な品揃えがあり、和牛やカレー味なども販売されています。

また、柔らかな食感が特徴であるとうふちくわがある一方、わが県にはしっかりとした歯ごたえが特徴の「あごちくわ」も有名です。山陰地方ではトビウオのことを「あご」と呼んでおり、一説には顎（あご）が落ちるほど美味しいことに由来していると言われています。あごは家庭料理にもよく用いられる食材で、親しまれているのが「あごのつみれ汁」です。この料理は、あごのすり身で団子を作り、タマネギのせん切りなどを煮た汁の中に落として、最後に味噌で味をつけるものです。地産地消のメニューとして学校給食にも登場しています。あごは漁期が夏の3ヶ月間と短く、夏の風物詩でしたが、すり身の冷凍保存ができるようになったので、年中食べることができるようになりました。最近では、あごをアレンジした「あごかつバーガー」がご当地バーガーとして誕生し、魚とは思えない身の弾力が売りとなっています。

鳥取県には、今回紹介できなかった食味豊かな農林水産物・美味しい料理がまだまだ沢山あります。ぜひ、鳥取に足を運んでいただき、食べてごしなれ（方言で「食べてください」の意味）。



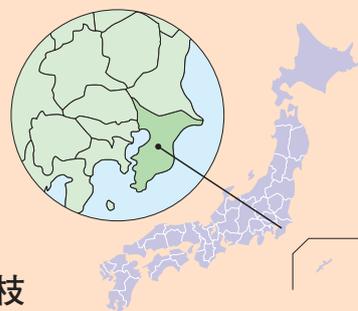
とうふちくわ(焼き、蒸し)とあごちくわ(手前右)



あごのつみれ汁

房総の郷土料理 「太巻き祭りずし」

聖徳大学短期大学部 総合文化学科 准教授 佐藤 七枝



かつての日本では、行事があるご馳走（ハレの日）を食し、普段は質素な食生活（ケの日）を送っていました。最近では、お正月のお節料理を用意する家庭が減少傾向にあることがいわれています。

また、子どもたちにとってのハレの日である運動会や遠足などの行事でも、以前は、のり巻きやいなり寿司を持参しましたが、今やおにぎりやキャラ弁と変化してきています。「巻きす」がない家庭も多く、「巻きす」を知らない子どももいます。

ハレの日という考え方がなくなりつつある今、日本の食文化を伝承し、普及することが必要となってきたのです。

千葉県の郷土料理に「房総巻き」「房総太巻き寿司」「飾巻き寿司」「花寿司」「祭りずし」とも呼ばれる「太巻き祭りずし」があります。

房総半島の農漁村で祭りや祝いの席に欠かせない伝統的な郷土料理で、各家庭に独自の味が伝えられていました。もともとは男性が作る料理でしたが、戦後は主婦が作るようになり、文様が主婦の手により変化して「その家の味」が生まれてきました。

昭和30年から県内各地の農民から技術を習得、収集してきた龍崎英子氏により昭和57年に千葉伝統郷土料理研究会が設立されました。

この農民の手から生まれた独特の技法による「太巻き祭りずし」、伝統的レシピの収集とともに、新しいレシピ作りや「太巻き祭りずし」を通じた食育

などを、各地で講習会や親子の体験教室を行ない、食文化、伝統を次世代に伝えていくために、日本に留まらず、海外でも「伝える」ことを続けています。

「太巻き祭りずし」は様々な色の食材で、切り口に花や魚介、動物、乗り物、文字などの模様のある、見た目も美しい巻きずしです。

「お米」と「海苔」、この日本的な伝統的食材を活用し、創造する楽しさ、切ってから現われる文字、模様・絵の楽しさ・オドロキが味わえるのです。

子どもたちもこの楽しさを知って、地域の産物を利用し模様を想像して創ることから、「食べる」ことを大切に、心の栄養、心の健康を得てほしいと思います。

日本ほど食文化が歴史的に激しく変化した国は世界を見てもあまりないだろうといわれています。外食や中食（なかしょく）の多様さから見ても…です。目先の新しい食べ物に狂奔して、今までの食習慣をあっさりやめてしまっている。だからこそ、伝統の料理を次世代に伝えていくことが必要となってきているのではないのでしょうか。

平成24年9月には日本の食文化が、世界無形文化遺産登録に向け提案されました。

家庭や地域の行事食や郷土の料理を、豊かな食生活と食を通じて人間性を育む役割を担うことができればと願うのです。



海苔あればこそこの業



「巻きす」のコツがポイント



文字も自在に…

食の街道を行く

向笠千恵子 著
平凡社新書 定価820円+税

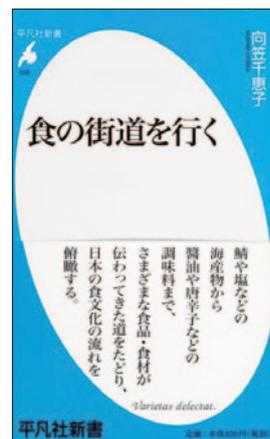
食べ物が運ばれてきた道は、単に荷物が移動した経路というだけではなく、その街道沿いの人々の生活を支え、食文化を形成してきた。著者曰く、俯瞰食文化学を実践すべく、食べ物の道を辿り、食べ物が作られてから人の口に入るまでの流れを考察したのが本書である。山を越えて、あるいは海を渡って食べ物が運ばれたルートは、現代では宅配便を利用すれば1日で届く距離ではあるが、その道程は私達の想像力を掻き立て、旅情も食欲も湧いてくる。本書は移動中に食べ物の中で起こる化学反応についても解説し、食べ物がおいしくなる過程をも解き明かしている。

若狭湾から京に至る鯖街道は広く知られたルートであるが、他にもぶり街道、昆布の道、海外からつながる砂糖街道など、時を超えて往時の様子を窺い知ることができる。山梨県の土産物店に何故鮑が並

んでいるのか?という、私の長年の疑問も本書によって解き明かされた。特に興味深いのはお茶壺道中。子どものころに歌った唄にある茶壺だが、将軍に献上するお茶を入れた茶壺を籠に乗せて京都の宇治から江戸まで運んだという。壮大な行列が目浮かぶ。

多くの街道沿いに往時の食文化が今に伝わっているが、一方では、寂しい現実を知ることにもなる。若狭湾では乱獲と潮流の変化による資源の減少で鯖の水揚げ量が激減し、今この地で加工される「へしこ」と呼ばれる郷土料理の原料は、玄界灘や韓国、ノルウェーから仕入れているとか。ともあれ、この冬は氷見のブリづくしを食べるか、春には花見がてら京都の鯖寿司を食べようかと思ってしまう一冊である。

昭和学院短期大学 前田文字



発酵食品学

小泉武夫 編著
講談社 定価3,800円+税

世界のさまざまな地域に目を向けると、ワイン、チーズ、パン、味噌や納豆に至るまで多種多様な発酵食品が存在し、人々の食生活を豊かにし、彩りをあたえてくれていることがわかる。「…発酵食品がなかったら、食事はまったく味気のないものになってしまう」これは、本書の冒頭に書かれている一節であるが、執筆者の発酵食品に対する素直な気持ちであり、多くの人がうなずくことができるのではないだろうか。

編著者の小泉氏は、著書を数多く執筆されるとともにテレビ等でも精力的に活躍されている醸造学、発酵学の第一人者である。個人的にも酒席をご一緒したことがあるが、著書やマスメディアでお見かけするままの軽妙な語り口で、楽しい時間を過ごさせていただいたことが懐かしい。

本書は、小泉氏が編著者となり各分野の専門家18名による発酵食品の体系的な解説書となっている。

I部では、「発酵食品と食文化」について、その歴史、地域、文化的背景をたどりながら、さまざまな発酵食品がていねいに紹介されており読み物としてもおもしろい。特に、非放牧圏の東南アジアと東アジアが、発酵によって生産されるグルタミン酸のうま味を重視する「うま味の文化圏」を形成しているとの記述は興味深かった。II部では、発酵食品の原料や製造方法などが各論的に詳しく解説されている。貴重な写真や挿絵、図表が効果的に配置されており、専門的な内容にもかかわらず理解しやすい。また、製造方法の解説は細かなノウハウも盛り込まれており、製造現場の臨場感を感じる秀逸なものとなっている。

発酵学や食品学を学ぶ大学生のみならず、各分野の専門家や製造現場でご活躍の方にもお薦めしたい一冊である。

西南女学院大学 水間智哉



事務局から

平成25年度 通常総会日程決まる — 5月30日（木）開催 —

平成25年度の通常総会が、5月30日（木）午後1時半から東京都千代田区のアルカディア市ヶ谷（私学会館）で開催されることになりました。総会では、平成24年度の事業報告・決算の承認をいただくほか、4月の理事会で決定された平成25年度の事業計画・予算の報告、今後2年間の新たな理事・監事を選任する役員改選があります。昨年の通常総会では公益法人制度改革に伴い移行すべき新法人として公益社団法人への移行が決定されました。10月に内閣府公益認定等委員会に申請しましたが、3月早々には答申がある見込みです。認定されれば、当協会は、新年度の4月1日から公益社団法人日本フードスペシャリスト協会として新たなスタートを切ることになります。そのような意味でも、今年の通常総会は記念すべき重要な会議となります。会員の皆様のご出席をお願いします。

また、通常総会終了後、例年どおり記念講演を予定しています。講師には、農林水産省 食料産業局 審議官の櫻庭英悦氏にお願いしております。櫻庭氏は、当協会が任意団体から社団法人になった平成19年当時、食品産業振興課長としてご指導・ご支援いただいた方です。演題は、未定ですが、食品産業政策の現状や課題、当協会への期待についてお話いただけるものと思います。

認定試験の上位合格者を特別表彰

特別表彰は、「表彰状授与規程」に基づきフードスペシャリスト資格認定試験において、特に優秀な成績で合格した方を特別に表彰するものです。昨年度の平成23年度から始まった事業で、資格認定試験の可否判定を行う専門委員会の推薦により、今年度は上位合格の次の方が特別表彰を受けられました。

〈最優秀賞〉

萩原 優子 大阪成蹊短期大学

〈優秀賞〉

板井 真紗美 千里金蘭大学

川口 満溶	園田学園女子大学短期大学部
黒岩 由佳子	東京農業大学
小阪 夏未	神戸女子大学
鈴木 七瀬	東京農業大学
田辺 聖子	東京農業大学
畑中 さやか	大阪成蹊短期大学
原田 里穂	大阪成蹊短期大学
古野 希	大阪成蹊短期大学
山口 智子	大阪成蹊短期大学
山本 智未	東京農業大学

(50音順)

アグリビジネス創出フェア2012 — 出展報告 —

「技術が生み出す 日本の未来」をテーマに、平成24年11月14日（水）～16日（金）までの3日間、東京ビッグサイトで技術交流展示会「アグリビジネス創出フェア2012」が開催されました。

本年度は、最新の研究成果や技術が展示され、専門性と地域性を備えたコーディネーターが会場に常駐し、展示内容を紹介する技術・研究プレゼンテーションがありました。また、全国の食品・農学系学部のパンフレットが一堂に展示・配布され、会場内の見どころを回るマッチングサポートツアーも毎日開催されました。農林水産省の主催により、出展者は大学、民間企業、都道府県の試験場、国の独立行政法人の研究機関等の全国189機関で、過去最高の約3万3千人の参加者（入場者数+出展関係者数）がありました。当協会も出展し、多数の来場者に資格のPR、説明を行うとともに交流を深めました。

Orge(オルジュ)の魅力を会員に — CDはご希望の個人会員に —

Orge(オルジュ)はフランス語で大麦のことです。前号の会報(昨年11月発行)の「フードビジネスの窓」で紹介された冊子「Orge(オルジュ)」のCD版を全ての会員校とご希望の個人会員に贈呈します。ご希望の個人会員は、住所、氏名、電話番号を書いて、4月末までに当協会にご連絡下さい。

全国精麦工業協同組合連合会(略称:全麦連)か

らの提供です。

また、全麦連より会員校には、実験や実習等で大麦を利用される場合は5kgを、大学食堂で大麦を利用される場合は50kgを試食用として、それぞれ無償提供されます。ただし、大学食堂への無償提供は10校限りです。ご希望の会員校は6月末までに当協会までご連絡下さい。

平成25年度 食に関する一般向け啓発事業 — 優れた企画を募集 4月末日締切り —

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

これは、食品、食生活その他食に関する国民一般向けの啓発事業、例えば、講演会、シンポジウム、公開講座、料理教室などの企画を募集し、その中から審査会で選ばれた優秀な企画について、協会が助成するというものです。

平成25年度は当協会が公益社団法人に移行予定であることもあり、事業の一層の拡充を行いたいと考えています。応募は会員校、養成機関に限らず自由です。応募要綱は、当協会のホームページに3月中旬頃に掲載しますが、応募締切りは4月末日を予定しております。

会員校の皆様には奮ってご応募いただくようお願いいたします。

ファベックス2013に出展 — 招待券(入場無料)を希望会員に —

「日本の“食”を革新する、味と技術の連携！」をテーマにファベックス2013が本年4月3日(水)～5日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催されます。

「デザート・スイーツ&ドリンク展」、「麺産業展」、「食肉産業展」、「ワイン&グルメ2013」も同時開催され、約700社・団体の出展と、7万5千人を超える来場者(食品産業関係者等)が見込まれます。

当展は、日本食糧新聞社の主催で“中食・外食のメニュー開発”と“注目のデザート開発”に的を絞った国内最大級の「食」の業務用専門展です。当協会の会員にとりましても、食品に対する消費者のニーズや食品業界の動きを五感で感じられるいい機会ではないかと思えます。

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

一般の方の入場料は3000円ですが、この招待券(無料)を当協会の会員(会員校及び個人会員)に送付しますので、ご希望の会員は当協会事務局まで3月7日までにご連絡下さい。また、詳しくは協会ホームページにも掲載いたします。

編集後記

☆立春を過ぎても寒さ厳しい時節。二月の陰暦の異称は梅見月、梅津月、恵風、橘如と三十余りもありますが、雪消月、春半ば、春を待ちわびる思いを表しています。ネコヤナギの芽のふくらみに春の胎動を感じる季節です。毎年、この時期には、フードスペシャリスト資格認定試験の問題と試験結果をお知らせすることになっていきます。昨年この欄で触れましたが、大学と短期大学の得点の差が小さくなる傾向がみられます。当協会では、昨年から成績上位者を表彰していますが、昨年に引きつづき今年も最高得点は短期大学の受験者となりました。次年度へ向けて、大学・短期大学、それぞれ奮起一番、合格率の向上を期待したいと思えます。

☆先頃、総務省の労働力調査が公表されました。製造業の従事者が半世紀ぶりに一千万人を下回ったとのこと。大手企業の海外への生産基盤の移転などで国内の製造業のウェイトが減少する傾向にあります。一方、就職情報専門機関の調査での就職人気企業についての国公立93校、私立校20校の大学の7395名のアンケートでは、理系女子ではトップの10位中9社が食品関係となっています。先の労働力調査では、製造業で働く人の人口が減少している反面、卸売り・小売業での就職人口は増加しています。巻頭言の小笠原氏の提言は、まことに時宜を得たもので、今後のフードスペシャリストの進出分野への心強いアドバイスです。

☆味・お国自慢は鳥取と千葉。日本海、冬の味覚といえ、北陸でエチゼンガニ、山陰でマツバガニと呼ばれるズワイガニですが、隠れたお国自慢の「とうふちくわ」と「あご」。海の幸の広がりを実感します。千葉の祭りずしも、いまでは全国区となって知られています。地域に根づいた独自の料理、まだまだあることでしょう。これからも楽しみな味が登場します。(沢)