

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

Japan Association for Food Specialist

〒170-0004 東京都豊島区北大塚 1-16-6
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org



CONTENTS

巻頭言	専門フードスペシャリストの誕生	1
資格認定試験	平成26年度資格認定試験終わる	2
	フードスペシャリスト資格認定試験問題	2
	専門フードスペシャリスト資格認定試験問題	9
味・お国自慢	米粉の先進地・新潟	21
	北九州八幡と「くろがね堅パン」	22
ぶっくえんど	『価値創造の思考法』/『化学で「透明人間」になりますか？ 人類の夢をかなえる最新研究15』	23
事務局から		24



巻頭言 専門フードスペシャリストの誕生

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 副会長 青柳 康夫

に始まりました。この資格が、取得される若い学生諸君の将来の糧となるばかりでなく、会員校や食産業のこれからの発展に貢献できることを心より願う次第です。

昨年末に行われた平成26年度資格認定試験では、フードスペシャリスト資格5542人、専門フードスペシャリスト（食品開発）956人、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）662人の受験者がありました。新年になり開かれた合否判定の専門委員会におきまして、フードスペシャリスト資格4535人、専門フードスペシャリスト食品開発部門255人、食品流通・サービス部門は312人が合格とされました。ここに初めての専門フードスペシャリストの誕生が決定したことになります。特に専門フードスペシャリストの食品開発部門は合格率26.7%、食品流通・サービス部門は47.1%と厳しい選考となりました。合格者の皆さんには心よりおめでとうと申し上げます。

フードスペシャリスト資格が食品産業に従事す

るために必要な、基本的素養の認定と保証というところに重点を置いたものであるのに対し、専門フードスペシャリストは高い専門的な知識と技能を具備していることを認定するものであり、このような厳しい選考結果となったものです。合格者の皆さんは自信を持って今後の活動展開に進んでいただきたいと思います。また、残念ながら今回の認定試験で不合格となった皆さんには、一層勉学を深められ、次回に再チャレンジされることを希望します。

フードスペシャリスト資格は認知度が低く、就職活動にはあまり役に立たないとの声が聞こえたりします。このことに対しまして、協会は今後とも努力を重ねる所存であります。しかしながら、この資格を取るために皆さんが重ねられた努力は、確実に身についたものとなっていると思います。それがどんなに重要なことか、皆さんはそのうち必ず理解する時がきます。どんな職場であれ、今の実力にさらに努力を怠らなければ、結果は後から付いてきます。その時には、専門フードスペシャリストの資格が社会より注目されるものとなっているはずで、資格が人を生かすのではなく、人が資格を生きたものにするのです。

平成26年度資格認定試験終わる

昨年12月14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72校、短期大学76校、併せて148校でした。受験者数は、「フードスペシャリスト資格認定試験」大学3,470名・短期大学2,072名、「専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験」大学802名・短期大学154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565名・短期大学97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52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。

	受験者数(人)	合格者数(人)	合格率(%)	受験者平均(点)
フードスペシャリスト資格認定試験	5,542	4,535	81.8	63.6
専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験	956	255	26.7	62.4
専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験	662	312	47.1	70.0

フードスペシャリスト資格認定試験問題(60問)

フードスペシャリスト論 (設問数6)

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

- (1) 食品開発の分野では、新しい加工食品の開発や品質管理を行う。
- (2) 食品流通の分野では、食品の衛生管理を行い保管方法の助言を行う。
- (3) 販売の分野では、顧客に食品選定や献立・調理法などについて助言する。
- (4) 飲食提供の分野では、調理担当者に新しいメニュープランニングなどを助言する。
- (5) 食育活動の分野では、生活習慣病の予防のための栄養指導・教育を行う。

正 解：(5)

2. 食料と人類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) 世界には、根菜農耕文化、サバンナ農耕文化、地中海農耕文化、新大陸農耕文化などがある。
- (2) 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。
- (3) サルからヒトへの進化には、雑食性の獲得も深くかかわっている。
- (4) 牧畜は、人類の定住化や農耕とほぼ同じ時期に起こった。
- (5) 日本では縄文時代に定住が進み、堅果類の栽培が始まった。

正 解：(2)

3. 宗教と食環境についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肉食が宗教的に禁忌(タブー)とされる要因には、生態環境保全とのかかわりがある。
- (2) ヒンズー教徒は、牛を崇拝し牛肉を食用としない。
- (3) ユダヤ教は、牛肉食を禁じている。
- (4) イスラム教(回教)は、豚肉食を禁じている。
- (5) 日本で「肉食禁止令」以降続いた肉食禁忌の背景には、仏教の輪廻思想があった。

正 解：(3)

4. 食品産業に関する事項についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) チェーン店とは、同一の店舗名で多数の店舗を展開する経営方式をいう。
- (2) POSシステムとは、売場の位置(position)を固定して売上げを増進する方式をいう。
- (3) デイゼロ商品とは、店頭でその日の販売数がゼロの商品をいう。
- (4) PB商品とは、コンビニチェーンなどが自社仕様の商品を自社製造して販売する商品をいう。
- (5) ベンダーとは、食材を自社工場調理加工して、直接消費者に販売する業者をいう。

正 解：(1)

5. 食品の品質表示基準制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) 全ての解凍された生鮮魚介類には、名称と原産地のみを表示すればよい。
- (2) 加工食品の原材料名は、「あいうえお」順に示されなくてはならない。
- (3) 単一原料米の品質表示には、収穫年月日が表示される。
- (4) 容器包装されたあじの開きには、期限表示をしなくてはならない。

- (5) 遺伝子組換え種苗を使用した場合でも、条件を満たせば有機JASマークが認証される。

正 解：(4)

6. 消費者問題についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 製造物責任法（PL法）は、加工されていない農畜水産物も対象とする。
(2) 消費者保護基本法は、平成16（2004）年に消費者の権利の尊重と自立支援を目的に制定された。
(3) 国民生活センターは、消費者問題の中核機関として地方自治体に設置されている。
(4) 消費生活センターは、全国の消費者問題の情報を収集し分析する国の機関である。
(5) コーデックス委員会は、消費者の健康保護と公正な食品貿易の確保を主な目的としている。

正 解：(5)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

7. 官能評価についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 試食順序は、順序効果を避けるためパネリストごとにランダムにする必要がある。
(2) 評価時間は、空腹でも満腹でもない午前10時あるいは午後2時頃がよいとされる。
(3) 容器は、白色で大きさは同じでなくてもよい。
(4) 試料は、その食べ物を食べるときの温度が望ましい。
(5) うがいは、水を使うことが多いが、白湯を使うこともある。

正 解：(3)

8. 食品のレオロジーについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ニュートン流体では、ずり応力とずり速度が比例している。
(2) 水、牛乳は、非ニュートン流体である。
(3) チキソトロピーとは、水溶き片栗粉を激しく混ぜた時のように抵抗が増大することをいう。
(4) ダイラタント流動は、びん入りトマトケチャップを放置した際に見られる。
(5) 弾性とは、食品に力を加え押し付けた際の変形率をいう。

正 解：(1)

9. 食品の化学的品質評価についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) エライザ法は、糖度の簡便な測定法である。
(2) 滴定酸度は、試料抽出液の一定量に指示薬を加え、酸で中和滴定し求める。
(3) 酸価は、油脂の精製度や鮮度あるいは劣化度の目安になる。
(4) 揮発性塩基窒素やトリメチルアミンは、油脂の初期変敗のよい指標となる。
(5) K値は、卵の腐敗の判定に用いられる。

正 解：(3)

10. 食品の水についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) カビは、 A_w （水分活性）が0.90以上でないと発

育できない。

- (2) 全ての食品の水分活性は、 $0 \leq A_w \leq 1$ の範囲にある。
(3) 水分活性が低いとは、自由水の割合が高く結合水が少ないことを示している。
(4) 自由水が多いと、食品の保存性が増す。
(5) 自由水は、凍結しない。

正 解：(2)

11. 食品の色についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食品で生じる酵素的褐変には、アミノカルボニル反応がある。
(2) アントシアニンは脂溶性の色素であり、赤色や紫色を呈する。
(3) ヘム色素には、マグネシウムイオンを含有したミオグロビンがある。
(4) キュウリをピクルスにすると、クロロフィルがフェオフィチンに変化する。
(5) 加熱したハムの赤色は、亜硝酸塩によって生成されたメトミオグロビンである。

正 解：(4)

12. 米・米粉加工品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) アルファ化米は、でんぷんを α 化した状態で熱風乾燥させたものである。
(2) 冷凍米飯は、 -20°C で緩慢冷凍し、 -20°C 以下で保存したものである。
(3) 米粉には、うるち米を原料とする白玉粉、道明寺粉などがある。
(4) ビーフンは、もち米を原料として麺状にした食品である。
(5) ミルキークイーンは、高アミロース米である。

正 解：(1)

13. 肉類とその加工品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ラックスハムは、燻製処理を施さない生ハムである。
(2) ビタミン B_1 の含有量は、牛肉のほうが豚肉よりも多い。
(3) フランクフルトソーセージのケーシングには、主に羊腸が使われる。
(4) ベーコンは、豚肉の塩漬肉を長時間乾燥・くん煙した後、ボイルして作られる。
(5) 生後1年未満の羊の肉をラム、1年以上のものをマトンという。

正 解：(5)

14. 魚介類についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 魚介類の塩蔵品を作るときの立塩法とは、食塩濃度15~20%の塩水に浸漬する方法である。
(2) 塩辛は、水産発酵食品である。
(3) ショッツルは、ハタハタを原料とする魚醤油である。
(4) 水産練り製品は、すり身に調味料などを加え成形加熱したものである。
(5) 旬の時期には、魚類では脂肪、貝類ではグリコーゲンなどの含量が少なくなる。

正 解：(5)

15. 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) ゆで卵は、新鮮な卵ほど殻がむきやすい。
- (2) 鶏卵の卵黄は、色の濃いほど栄養価が高いといえる。
- (3) 鶏卵は、鮮度が低下すると卵黄係数が高くなる。
- (4) 生食用の鶏卵は、賞味期限の表示が義務づけられている。
- (5) 鶏卵は、水分が放出されると、気室が大きくなり比重が大となる。

正 解：(4)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

16. 微生物の増殖と酸素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 微好気性菌は、通常の大気条件でも増殖できる。
- (2) 通性嫌気性菌は、発酵は行わない。
- (3) 通性嫌気性菌は、酸素があると増殖できない。
- (4) 偏性好気性菌は、酸素がないと増殖できない。
- (5) 偏性嫌気性菌は、微量(5%)の酸素で増殖できる。

正 解：(4)

17. 自然界における微生物についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 土壌には、芽胞形成細菌が多く存在する。
- (2) 河川には、低温細菌が多く存在する。
- (3) 海水には、好塩細菌が多く存在する。
- (4) ヒトや動物の皮膚には、偏性嫌気性細菌が多く存在する。
- (5) 空中には、カビの胞子や芽胞が多く存在する。

正 解：(4)

18. 有害汚染物質と有害金属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) ライスオイル中毒(油症)事件の原因物質は、ヒ素である。
- (2) 水俣病は、有機水銀による中枢神経障害が主症状である。
- (3) イタイイタイ病は、カドミウムが原因の骨軟化症や腎障害である。
- (4) 鉛中毒では、貧血症状がみられる。
- (5) 有機スズは、内分泌かく乱物質として問題とされている。

正 解：(1)

19. 細菌性食中毒の予防対策についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策には、生食用殻つき卵の低温管理がある。
- (2) カンピロバクター食中毒の予防対策には、捕獲から消費までの魚介類の低温管理がある。
- (3) ノロウイルス食中毒の予防対策には、牛レバーの生食禁止がある。
- (4) ウェルシュ菌食中毒の予防対策には、加熱調理後に急冷する低温管理がある。
- (5) 腸炎ピブリオ食中毒の予防対策には、魚介類の海水洗浄がある。

正 解：(4)

20. 食品の腐敗・変敗についての記述である。正しい

ものを一つ選びなさい。

- (1) 食品のたんぱく質が微生物によって分解する過程は、変敗である。
- (2) 腐敗が進行すると、食品中の揮発性塩基窒素が減少する。
- (3) 腐敗が進行すると、食品中のATPは減少する。
- (4) 腐敗が進行すると、食品のK値が低くなる。
- (5) 生鮮食品の油脂には、過酸化値(POV)について食品衛生法の成分規格がある。

正 解：(3)

21. 動物性自然毒における動物と有毒成分の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フグ _____ テトロドトキシン
- (2) オニカマス _____ シガトキシン
- (3) イシナギ _____ ビタミンE
- (4) ムラサキイガイ _____ オカダ酸
- (5) ホタテガイ _____ サキシトキシン

正 解：(3)

22. 魚介類を中間宿主とする寄生虫である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 回虫
- (2) トキソプラズマ
- (3) 有鉤条虫
- (4) クリプトスポリジウム
- (5) アニサキス

正 解：(5)

23. 殺菌・消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) 芽胞は、加熱調理によって死滅する。
- (2) 微生物は、湿熱状態で加圧・加熱を行い、121℃、15~20分で死滅する。
- (3) 二酸化炭素によるガス置換は、殺菌法の一つである。
- (4) 牛乳の殺菌は、120~150℃で1~3秒加熱しなければならない。
- (5) 逆性石けんによる消毒は、ウイルスに対して有効である。

正 解：(2)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

24. 栄養素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 人体内に吸収された栄養素は、体構成成分になることはない。
- (2) ビタミンは、人体内では合成されない有機化合物である。
- (3) ビタミンAの摂取が不足すると、壊血(病が引き起こされる)。
- (4) 鉄の摂取が不足すると、脚気(病が引き起こされる)。
- (5) カルシウムの大量摂取は、健康維持の上で望ましい。

正 解：(2)

25. 脂質についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) DHA(ドコサヘキサエン酸)は、血栓症を防止する作用がある。
- (2) リノール酸は、n-3系多価不飽和脂肪酸である。

- (3) グリセロールは、1個の水酸基をもっている。
- (4) 中性脂肪は、1個の脂肪酸に3個のグリセロールが結合したものである。
- (5) ステロイド骨格をもつ物質を総称して、コレステロールとよぶ。

正 解：(1)

26. 食物アレルギーについての記述である。A, Bに適する語句の正しい組合せを一つ選びなさい。

食物中に存在し食物アレルギーを引き起こす物質を、(A)という。Aの主な成分は、未消化の(B)である。

A	B
(1) 抗体	たんぱく質
(2) 抗原	アミノ酸
(3) アレルゲン	たんぱく質
(4) アレルゲン	IgG(免疫グロブリンG)
(5) 抗体	脂質

正 解：(3)

27. 「六つの基礎食品」の食品の類別と主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。

食品の類別	主な供給栄養素
(1) 魚、肉、卵、大豆	脂質
(2) 牛乳、乳製品、小魚	ビタミンC
(3) 緑黄色野菜	たんぱく質
(4) その他の野菜	ビタミンA (カロテン)
(5) 米、パン、めん、いも	糖質

正 解：(5)

28. BMI (Body mass index) 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は、次式で算出する。BMI = 体重kg / (身長m)³
- (2) やせの判定基準は、BMI 15.0未満である。
- (3) BMI 15.0以上~25.0未満は、普通と判定される。
- (4) BMI 25.0以上は、肥満と判定される。
- (5) BMI と体脂肪率は、負の相関をする。

正 解：(4)

29. ウェイトコントロールについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 身体の臓器のうち、エネルギー消費量が一番多いのは脳である。
- (2) 脂肪組織から分泌されるレプチンは、摂食亢進とエネルギー代謝の抑制をもたらす。
- (3) BMIによるやせのものは、40歳代の男性に多い。
- (4) 短期間にやせると、体はもとの状態に戻ろうとする。これはホメオスタシスがあるためである。
- (5) 摂取エネルギー量より消費エネルギー量が少ない場合は、体重が減少する。

正 解：(4)

30. 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) 一般的な出生時の体重は、約10 kg、身長は約50cmである。
- (2) 産褥期とは、妊娠、分娩による母体の変化が妊娠前の状態に戻るまでの産後3~4週をいう。

- (3) 離乳期の1日の食事回数は、全期間を通じて同じである。
- (4) 学齢期のたんぱく質の食事摂取基準量は、成人期よりも少ない。
- (5) 一般に、高齢者の身体中の脂質成分の割合は、若年者に比べて多い。

正 解：(5)

食物学に関する科目

(設問数9)

31. 「日本食品標準成分表2010」についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物の成分値は、食物繊維を含む。
- (2) 海藻のエネルギー値は、Atwaterの係数を適用して求めた値に0.5を乗じて算出される。
- (3) 食塩相当量は、ナトリウム量に2.54を乗じて算出した値である。
- (4) ビタミンEは、 α -トコフェロール当量 (mg) として示されている。
- (5) 脂肪酸は、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸および多価不飽和脂肪酸の別に示されている。

正 解：(4)

32. でんぷん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) うるち米のでんぷんは、約17%がアミロースである。
- (2) グリコーゲン、アミロペクチンとよく似た構造をもつ。
- (3) でんぷんをアミラーゼ処理すると、ショ糖が生じる。
- (4) 生でんぷんは、ミセル(微結晶)構造を有する。
- (5) アミロペクチンは、ヨウ素デンプン反応により赤紫色を呈する。

正 解：(3)

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) 小麦のグリアジンは、プロラミンに分類される。
- (2) 食肉のミオシンは、水によく溶けるたんぱく質である。
- (3) 大豆のグリシニン、グルテリンに分類される。
- (4) 米のオリゼニンは、グロブリンの一種である。
- (5) コラーゲンは、酸やアルカリによく溶けるたんぱく質である。

正 解：(1)

34. 酵素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) でんぷんは、 β -アミラーゼによってD-グルコースになる。
- (2) トマトペーストは、ペクチンエステラーゼやポリガラクトナーゼによって粘度が低下する。
- (3) 大豆臭は、プロテアーゼによって発生する。
- (4) D-グルコースは、インペルターゼによってD-フルクトースになる。
- (5) ゴボウをすりおろすと、リポキシゲナーゼによって褐変する。

正 解：(2)

35. 小麦についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。



- (1) 強力粉・中力粉・薄力粉は、同じ種類の小麦から製粉される。
- (2) 麩は、小麦のでんぷんよりつくられる。
- (3) 小麦の外皮は糠とよばれ、漬物の糠床に使用される。
- (4) 小麦は、グルテンを形成するたんぱく質をでんぷんよりも多く含む。
- (5) デュラム小麦のセモリナとは、デュラム小麦の荒挽きした粉である。

正 解：(5)

36. 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) パインアップルには、たんぱく質を分解する酵素パパインがある。
- (2) パパイアの乳液には、たんぱく質を分解する酵素プロメリンがある。
- (3) MA貯蔵とは、果実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) バナナは未熟な状態で輸入され、二酸化炭素で追熟させて市場に出される。
- (5) グレープフルーツは、クライマクテリック型の果実である。

正 解：(3)

37. きのことについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) きのこと類には、 β -カロテンが多く含まれている。
- (2) きのこと類の人工栽培は、全て原木栽培である。
- (3) きのこと類を天日乾燥すると、ビタミンEが生成する。
- (4) レンチオニンは、干しシイタケを水戻しすると生じる香気成分である。
- (5) 干しシイタケのうま味成分は、イノシン酸である。

正 解：(4)

38. 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、大豆、米、塩を原料に作られる。
- (2) 麦味噌は、大豆、小麦、塩を原料に作られる。
- (3) 濃い口醤油は、大豆、小麦、塩を原料に作られる。
- (4) 薄口醤油は、大豆、小麦、米、塩を原料に作られる。
- (5) たまり醤油は、大豆、塩を原料に作られる。

正 解：(2)

39. 食用油脂についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆油は、パルミチン酸が多く酸化されにくい。
- (2) ゴマ油には、トコフェロールやセサミン類が含まれるため酸化されにくい。
- (3) カカオ脂は、リノール酸と α -リノレン酸が主成分である。
- (4) オリーブ油やナタネ油には、短鎖脂肪酸が多く含まれている。
- (5) ラードは、酸化されやすく揚げ油には不適である。

正 解：(2)

調理学に関する科目

(設問数7)

40. 食べ物の嗜好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) せんべいやたくあんなどの咀嚼音は、おいしさに

影響を与えない。

- (2) 果実は、冷やすと果糖の α 型が増えるので、甘くなる。
- (3) 塩味の強さは、温度の影響をほとんど受けない。
- (4) 甘味は、少量の塩味で強まる。
- (5) 甘味の強さは、液状・ゲル状にかかわらず砂糖濃度と一致する。

正 解：(4)

41. 浸漬操作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. うるち米は、水に2時間浸漬すると約2倍の重量になる。
- b. 塩蔵品の塩出しでは、1.0~1.5%の塩水に浸すことがある。
- c. 切ったれんこんは、褐変防止のために1%砂糖水に浸漬する。
- d. せん切りキャベツは、水に浸漬すると浸透圧により吸水する。

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

正 解：(5)

42. 揚げ物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. 揚げ物では、食品中の水分が蒸発し、代わりに油が吸収される。
- b. 素揚げは、衣揚げよりかたく仕上がる。
- c. 揚げ物の油の温度は、一般的に200~280℃である。
- d. 天ぷらの衣は、材料をよく混ぜて使用する。

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

正 解：(1)

43. 鍋についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 銅製の鍋は、熱伝導性が高い。
- (2) ステンレス鍋は、食材がこびりつきにくい。
- (3) 土鍋は、温度上昇が速い。
- (4) ほうろ鍋は、電磁調理器に使用できない。
- (5) ほうろ鍋は、衝撃に強い。

正 解：(1)

44. 米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) すし飯は、炊飯時の加水量を合わせ酢分だけ減じて炊く。
- (2) 炊き込み飯は、米を調味料を加えた水に浸漬してから炊く。
- (3) 炒飯は、炊いた飯を油脂で炒めたものである。
- (4) ピラフは、米を油脂で炒めてから炊いたものである。
- (5) 茶飯は、茶浸出成分を含むため、加熱時間を長くする。

正 解：(2)

45. ペクチンの調理性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. マッシュポテトは、ペクチンの流動性が高いうちに裏ごしする。
- b. 新じゃがいもは、粉ふきいもに適する。

- c. イチゴジャムを作るには、砂糖が必要である。
 d. 高メトキシルペクチンは、金属イオンがあればゲル化することができる。
- (1) aとb (2) bとc (3) cとd
 (4) aとc (5) bとd

正 解：(4)

46. 卵白の泡立てについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 濃厚卵白は、水様卵白に比べて泡立ちやすい。
 (2) 少量のレモン汁を加えると、全く泡立たなくなる。
 (3) 砂糖を加えてから泡立ると、泡立ちにくい。
 (4) 少量の油脂を加えると、泡立ちやすい。
 (5) 卵白は、卵黄が混ざっていても、泡立ちには影響しない。

正 解：(3)

食品流通・消費に関する科目 (設問数7)

47. 製品のライフサイクルについての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 導入期の製品価格は、一般的に低価格を設定して需要を誘うことができない。
 (2) 成長期の販売チャネルは、メジャーな販売チャネルが望まれる。
 (3) 多角期の回収資金は、別の市場を開拓する試みにも向けられる。
 (4) 成熟期のアフターサービスは、顧客をつなぎとめる重要な要素である。
 (5) 衰退期の収益は、償却済みの残存設備で対応すれば、高くなる可能性もある。

正 解：(3)

48. 卸売業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) 卸売業は、商品の厳格な見立て(目利き)をしなければならない。
 (2) 卸売業は、販売先小売店などへの資金ぐりを助ける機能も求められる。
 (3) 卸売業は、小分け、保管、輸送という機能も求められる。
 (4) 卸売業は、消費者に対して商品を商品情報とともに提供する社会的役割を担っている。
 (5) 卸売業は、再販売価格に対する見通しをもたなければならない。

正 解：(4)

49. 外食産業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) 「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) 外食の歴史は、貨幣経済の発展と都市の形成と同様に古い。
 (3) ロイヤルが大阪万博で導入したセントラルキッチン方式は、外食産業近代化の切り札となった。
 (4) 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(昭和45)年である。
 (5) マクドナルドが日本で1号店をオープンしたのは、1971(昭和46)年である。

正 解：(1)

50. わが国のスーパーマーケット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. スーパーマーケットのバックヤードシステムは、加工食品の品ぞろえを確保するために設けられた。
 b. スーパーマーケットの中継基地は、集配センター、物流センターなどと呼ばれる。
 c. スーパーマーケットの販売方式は、「相対方式」が基本である。
 d. スーパーマーケットは、20世紀後半の半ば過ぎから、徐々に増店していった。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd
 (4) bとd (5) cとd

正 解：(4)

51. 一般家庭における食品の購入先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) 食品の購入先は、スーパーマーケットの割合が上昇し一般小売店が減少している。
 (2) 食品の購入先は、コンビニエンスストアとスーパーマーケットでは、ほぼ同じ割合である。
 (3) 食品の購入先は、店舗販売のほか、インターネットによる無店舗販売など多様化している。
 (4) スーパーマーケットなどの商品代金の清算は、レジ清算の方式が特徴である。
 (5) コンビニエンスストアなどのレジ清算方式では、商品に品質の均一性が求められる。

正 解：(2)

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

正 解：(2)

53. 食品消費と環境問題についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 企業の社会的責任は、ISOと呼ばれる。
 (2) 3つのRとは、オゾン層保護のための対策の基本である。
 (3) グリストラップとは、排水の生ごみや油脂を直接下水道に流すための設備である。
 (4) 京都議定書は、酸素などの温室効果ガスの排出削減義務を定めた。
 (5) 外食産業から排出される廃棄物は、多品目少量のためリサイクルしにくい。

正 解：(5)

フードコーディネーター論 (設問7)

54. 日本料理の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) 骨付き魚は、箸で食べにくい場合でも手を使うこ

とはマナー違反である。

- (2) ねぶり箸は、箸づかいのタブーとされている。
- (3) 上席とは、出入口の近くの席である。
- (4) 食事作法は、仏教や儒教の影響を受けていない。
- (5) 料理をいただく際、開けた器の蓋は、すべて左側に置く。

正 解：(2)

55. 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。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 料理用テーブルの形は、長方形やコの字形が一般的である。
 - b. スタンディング・ブッフェの皿やカトラリー類は、人数の2.5倍以上準備する。
 - c. シットイング・ブッフェの皿やカトラリー類は、食卓用テーブルにセットするのが「きまり」である。
 - d. オンテーブル・ブッフェの皿やカトラリー類は、食卓用テーブルにセットするのが一般的である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd
(4) bとc (5) bとd

正 解：(3)

56. フードサービス（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) 居抜物件とは、基本的に造作や設備がついていない物件である。
- (2) スケルトン物件とは、以前に営業が行われていた物件で、造作が残されている物件である。
- (3) 売上げに対する家賃（含む共益費）比率は、10%以下が望ましい。
- (4) 客席数は、店舗面積（坪数）× 2.5が標準である。
- (5) 原価は、「原材料費」、「人件費」、「変動費」の3つに区分できる。

正 解：(3)

57. 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) メニューとは、アラカルト料理の一覧表である。
- (2) 見込み算定方式では、先に価格を決定して採算がとれるようメニューを設定する。
- (3) 現代は健康志向が強く、それに対応したメニュープランニングが求められる。
- (4) 高級店では、積み上げ方式でメニュー価格を決定することが多い。
- (5) イスラム教徒など、宗教や慣習の違いで食に関する忌避がある場合、配慮が必要である。

正 解：(1)

58. 各国の代表的な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) パエリアは、スペインの米料理である。
- (2) ビビンバは、韓国の肉料理である。
- (3) トムヤムクンは、タイの辛味や酸味が特徴のスープである。
- (4) ライスペーパーで食品を巻いて食べる生春巻きは、ロシアの料理である。
- (5) マーボドーフは、中国の豆腐料理である。

正 解：(2) または (4)

59. 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) 食企画におけるコーディネートは、一般消費者のニーズを満たすために行われる。
- (2) 食企画は、食に関わるイベントのことをいい、広告や販売促進を含めない。
- (3) 食企画におけるプレゼンテーションは、文章を中心に行うのがよい。
- (4) 食に関する情報収集は、IT活用によってすべてのものを得ることができる。
- (5) フードスペシャリストは、食企画のための専門業務の受託者としても期待されている。

正 解：(5)

60. 食空間のインテリアと照明計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) 照度を表す単位は、ケルビン（K）が用いられる。
- (2) 明るさの必要度は、厨房全体より通路のほうが大きい。
- (3) 天井に直付するライトは、ブラケットと呼ぶ。
- (4) 演色性とは、料理などの色の見え方に影響する光の性質をいう。
- (5) 暖かい食卓の感じをだすには、色温度の高い光源が適する。

正 解：(4)

フードスペシャリスト論

(設問6)

1. 食育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) フードスペシャリストは、人々に健康で快適な食生活を啓発する食育活動を担う。
- (2) 食事と栄養についての食育では、食事バランスガイドが利用される。
- (3) 消費者基本法には、国民運動として食育の推進に取り組むことが記されている。
- (4) 食育が重要となった背景には、栄養の偏りが原因とされる生活習慣病の広がりがある。
- (5) 食育を行うには、資源問題、環境問題、エネルギー問題などの知識も必要である。

正 解：(3)

2. 食法や食の禁忌^{きんき}についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 世界の食法は、箸食かナイフ・フォーク食かの二つである。
- (2) 食法に違いが生まれた要因は、食物の違いに由来し、精神文化とは関連はない。
- (3) ナイフ・フォーク食は、最も古い食法である。
- (4) 食物の禁忌^{きんき}は、多くの場合迷信であり、正しい知識によって矯正すべきものである。
- (5) 特定の食物を食べることを禁じている宗教は多く、肉類に関連することが多い。

正 解：(5)

3. 現代の食事情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) 調理された食品を持ち帰って食べる食事は、中食である。
- (2) コンビニエンスストアの売り上げで、もっとも多いのは飲料品である。
- (3) ケの食事とは、ハレの食事に対して日常の食事をいう。
- (4) 生産・流通技術の進歩により、食品の旬^{しゅん}の概念は希薄となっている。
- (5) コンビニエンスストアでは、高齢者の利用が減少している。

正 解：(5)

4. 食品ロスについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) ホテルでの結婚披露宴よりも、レストランでの食事のほうが食品ロス率は高い。

- (2) 消費者の食品期限表示に対する正しい理解は、食品ロスを低減する。
- (3) 食品ロス量は、食べ残しと調理での過剰除去の合計で表す。
- (4) 食品ロス量は、家庭より外食産業のほうが多い。
- (5) 食品の中で食品ロス率が最も高いのは、魚介類である。

正 解：(2)

5. 食品の表示についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 有機JASマークがなくても、「オーガニック」の表示ができる。
- (2) 果実の有機JAS規格では、苗木の植付前5年以上化学合成資材を使用してはいけない。
- (3) 有機加工食品の製造では、化学的に合成された食品添加物の使用は一切認められていない。
- (4) アレルギーマークの表示が義務づけられている特定原材料は、えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生の7品目である。
- (5) 遺伝子組換え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、なたね、綿実の5作物である。

正 解：(4)

6. 食情報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. メーカーの食情報には、健康への効果・効能を印象付ける傾向がある。
 - b. 食品偽装は、刑法の詐欺罪には抵触しない。
 - c. フードファディズムは、食生活を総合的に捉える考え方である。
 - d. マスメディアが発信する食情報には、消費者に拡大解釈されるものもある。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd
(4) bとc (5) cとd

正 解：(3)

食品の官能評価・鑑別論

(設問9)

7. 官能評価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) スピアマンの順位相関係数は、客観的順位のついた試料をパネリストが識別できるかどうかを検定する方法である。
- (2) 危険率とは、正しい帰無仮説を棄却してしまう確率をいう。

- (3) ケンドールの一致性の係数は、試料につけた順位がパネル全体として一致しているかを検定する方法である。
- (4) S D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する方法である。
- (5) 自由度とは、F分布、t分布などを定める母数のことである。

正 解：(4)

8. 食品の物性についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) クリープとは、食品に一定の応力を与えたとき、試料内に生じるひずみの変化現象である。
- (2) オストワルドの粘度計は、粘性の測定に用いられる。
- (3) レオロジーとは、物質の変形と流動の科学のことである。
- (4) 分散系とは、分散相が分散媒に分散している状態のことである。
- (5) 付着性とは、糸を引く性質のことである。

正 解：(5)

9. 非破壊検査法についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 青果物の糖度の測定には、近赤外線分光分析法が用いられる。
 - b. バナナの熟度の判定には、X線分析が用いられる。
 - c. 肉用牛の皮下脂肪厚の測定には、超音波が用いられる。
 - d. 白米と玄米との選別には、打音法が用いられる。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd
(4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

10. 食品の保存中の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) 缶詰は、貯蔵中にフラットサワーが起こり、品質が向上する。
- (2) 古米臭は、たんぱく質の分解によるアミノ酸の増加が原因である。
- (3) ファットブルーミングが起こると、チョコレートは口どけが悪くなり品質が低下する。
- (4) 鮮度が低下した緑の野菜の外葉が黄化するのは、クロロフィルがクロロフィリンに変化するためである。
- (5) 鮮度低下によりしいたけのひだが褐変するのは、非酵素的褐変反応による。

正 解：(3)

11. 穀類およびその加工品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) スパゲッティは、1.2mm以上の太さの棒または2.5mm未満の太さの管状に成形したものである。
- (2) 食パンは、リーンなパンの代表的なものである。
- (3) うどんは、強力粉を原料としてつくられる。
- (4) うどんやひやむぎは、厄やくにより風味や食味がよくなる。
- (5) 小麦粉は、灰分が多いほうから、特等粉、1等粉、2等粉、3等粉、末粉に分類される。

正 解：(1)

12. そば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) そばは、つなぎとして小麦粉、卵、ヤマイモ、フノリなどを使用する。
- (2) 津軽そばは、そば粉に大豆粉をねり込んで製造する。
- (3) 生めんの保存性がよいのは、そば粉の生菌数が少ないからである。
- (4) そば製品の多くは、生めん、ゆでめん、乾めん、冷凍めんの形態で流通されている。
- (5) 出雲そばは、そばの種皮まで引き込んだ粉を使用し、色が黒く香りが強い。

正 解：(3)

13. 乳および乳製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) コンデンスミルクは、牛乳に砂糖を加えて約1/3に濃縮したものである。
- (2) LL牛乳 (Long Life Milk) の製造には、低温殺菌法が用いられる。
- (3) プロセスチーズは、ナチュラルチーズに添加物を加え加熱溶解し、型詰めしたものである。
- (4) 発酵乳は、乳酸菌飲料と比べて無脂乳固形分含量が高い。
- (5) バターは、日本では食塩を1.5~2%程度添加した加塩バターが一般的である。

正 解：(2)

14. 酒類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 純米酒は、米と米麴、水だけで醸造したものである。
- (2) 日本のビールの多くは、下面発酵の淡色ビールである。
- (3) シャンパンは、ビン発酵法により製造される。
- (4) 醸造酒には、ラム、テキーラ、パイチュー白酒などがある。
- (5) 酒税法で焼酎は、焼酎甲類と焼酎乙類に区分されている。

正 解：(4)

15. 調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) 砂糖には、サトウキビ由来のテンサイ糖とサトウダイコン由来のカンショ糖がある。
- (2) 高級和菓子に用いられる和三盆糖は、含蜜糖である。
- (3) 食卓塩、精製塩は、原塩を溶解し再製加工したものである。
- (4) バルサミコ酢は、リンゴ酢の一つである。
- (5) 八丁味噌は、大豆と米で麴を作り、食塩を加えて仕込んだものである。

正 解：(3)

食品の安全性に関する科目 (設問8)

16. ある複合調理食品を摂取したところ、3時間後に吐き気、嘔吐、腹痛の症状が出た。考えられるものはどれか。一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒
- (2) カンピロバクターによる食中毒
- (3) 腸管出血性大腸菌による食中毒
- (4) 腸炎ピブリオによる食中毒
- (5) 黄色ブドウ球菌による食中毒

正 解：(5)

17. 水の衛生についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) わが国の現在の上下水道普及率は、約60%である。
- (2) 水道水の水質基準では、一定基準以下の一般細菌は検出されてもよい。
- (3) トリクロロエチレンは、水質基準項目から削除された。
- (4) 水道水の水質基準は、食品安全基本法に基づく。
- (5) 水道水の塩素消毒で生じるトリハロメタンは、ホルムアルデヒドが最も多い。

正 解：(2)

18. 食品添加物の表示についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 酸化防止剤は、物質名と用途名を併記する。
- (2) アスコルビン酸ナトリウムは、V.Cと表示してはいけない。
- (3) 発色剤は、一括名による表示をすることになっている。
- (4) pH調整剤は、物質名をすべて表示することになっている。
- (5) 加工助剤は、表示することになっている。

正 解：(1)

19. 食中毒の原因となる感染症法で分類される三類感染症である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) コレラ
- (2) 細菌性赤痢

- (3) リステリア
- (4) 腸チフス
- (5) パラチフス

正 解：(3)

20. 寄生虫と主な感染源の組合せである。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 肝吸虫 _____ フナ・コイ
- (2) 肺吸虫 _____ ドジョウ・ライギョ
- (3) 有鉤条虫 _____ サバ・ニシン
- (4) 無鉤条虫 _____ サケ・マス
- (5) 広節裂頭条虫 _____ モクズガニ・サワガニ

正 解：(1)

21. 食品添加物とその用途の組合せである。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) サッカリンナトリウム _____ 保存料
- (2) ソルビン酸カリウム _____ 栄養強化剤
- (3) dl- α -トコフェロール _____ 甘味料
- (4) 亜硝酸ナトリウム _____ 発色剤
- (5) イマザリル _____ 酸味料

正 解：(4)

22. 輸入食品についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 輸出国の基準を満たした食品は、日本で販売できる。
- (2) 届出があった輸入食品の成分規格のすべてが、検査されている。
- (3) 届出があった輸入食品のなかで、違反件数の割合は年々高まっている。
- (4) 違反事例で最も多いのは、衛生証明書の不添付や不備である。
- (5) 検疫所の食品衛生監視員が、輸入食品の監視にあたる。

正 解：(5)

23. 食品の安全管理手法についての記述である。正しいものの組合せの一つを選びなさい。

- a. リスクアナリシスは、リスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーションで構成される。
- b. コンプライアンスは、社会で決められた食品の安全基準のことである。
- c. ISO9000シリーズは、食品のための衛生管理方法である。
- d. トレーサビリティは、食品の生産流通に関する情報の追跡、追及システムである。

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

正 解：(3)

24. 栄養と健康についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) ローレル指数は、 $\{ \text{体重g} / (\text{身長cm})^2 \} \times 10$ で算定される。
- (2) 1～2歳の基礎代謝基準値は、15～17歳より低い。
- (3) 乳児の体重当たりの水分量は、成人より少ない。
- (4) 血清ビタミンC値は、ストレス反応により上昇する。
- (5) 内臓脂肪は、皮下脂肪より分解されやすい。

正 解：(5)

25. 脂質代謝についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 胆汁酸は、大腸で吸収され再利用される。
- (2) コレステロールは、小腸では合成されない。
- (3) 食事直後において、キロミクロン内のコレステロールは脂肪細胞に運ばれる。
- (4) 低比重リポたんぱく質(LDL)は、肝臓から末梢組織にコレステロールを輸送する。
- (5) 高比重リポたんぱく質(HDL)は、肝臓から末梢組織に中性脂肪を輸送する。

正 解：(4)

26. 無機質(ミネラル)についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 亜鉛が欠乏すると、味覚の感受性が上がる。
- (2) リンの過剰摂取は、カルシウムの小腸粘膜での吸収率を低下させる。
- (3) カルシウムの腸管吸収は、年齢による影響を受けない。
- (4) 貯蔵鉄は、トランスフェリンと結合して肝臓や脾臓に存在する。
- (5) 分解された赤血球内の鉄のほとんどは、尿中に排出され再利用されない。

正 解：(2)

27. 免疫についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 好酸球やマクロファージは、侵入してきた病原菌などに対抗する。
- (2) 唾液のリゾチームは、自然免疫として働かない。
- (3) 自然免疫は、特異的な免疫作用である。
- (4) 抗体とは、体外から侵入してきた微生物などのことである。
- (5) 栄養状態が良くても悪くても、免疫能力は変化しない。

正 解：(1)

28. 特定保健用食品についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 特定保健用食品は、都道府県が食品の機能性を認可した食品である。
- (2) 特定保健用食品は、栄養機能食品とともに、保健機能食品に含まれている。
- (3) ラクトトリペプチドは、アンジオテンシン変換酵素を活性化する。
- (4) ポリデキストロースは、通便の改善、血圧が高めの方に役立つ食品の成分である。
- (5) キトサンは、ミネラルの吸収を高める食品の成分である。

正 解：(2)

29. ライフステージと栄養についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 若年女性の貧血の要因は、主に亜鉛の欠乏による。
- (2) 欠食習慣がある者の割合は、男女共に50～59歳が最も高い。
- (3) 骨粗鬆症の予防には、適度な運動とカルシウム、たんぱく質の摂取が重要である。
- (4) 加齢に伴い味覚の感受性の低下が起こるが、特に塩味の閾値が低くなる。
- (5) 3歳児と5歳児のカウプ指数の判断基準は、同じである。

正 解：(3)

30. 生活習慣病についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 疾病の早期発見を、一次予防という。
- (2) 内臓型肥満の判定に用いる腹囲の基準値は、男性のほうが女性より大きい。
- (3) 高血圧の状態が長く続くと、心疾患、脳卒中などの合併症を引き起こす。
- (4) LDLコレステロール量は、総コレステロール量からトリグリセリド量を引いたものである。
- (5) 糖尿病の判定には、6か月前の血糖値を反映するHbA1c量も用いる。

正 解：(3)

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25)

31. 日本食品標準成分表2010における成分分析法とその算定についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) トリアシルグリセロール当量は、脂肪酸成分表の各脂肪酸量の合計である。
- (2) 大豆の脂質は、ジエチルエーテルによるソックスレー抽出により求めている。
- (3) 野菜類のたんぱく質分析では、硝酸態窒素量を求める必要がある。
- (4) アミノ酸組成によるたんぱく質は、アミノ酸成分表の各アミノ酸量の合計である。
- (5) 魚介類の炭水化物は、差し引き法で求めている。

正 解：(3)

32. 食品と水についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品を砂糖漬にすると、結合水の割合が減少する。
- (2) 酵素活性や脂質の酸化は、水分活性が低いほど抑制される。
- (3) 微生物は、結合水を利用して増殖する。
- (4) 細菌、酵母、カビのうち、最も水分活性の低い食品で増殖できるのがカビである。
- (5) 中間水分食品では、非酵素的褐変が起こりにくい。

正 解：(4)

33. 食品中の酵素についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) プロテアーゼは、食肉中のたんぱく質を分解し、食肉を軟化させる。
- (2) ポリフェノールオキシダーゼは、野菜や果物の酵素的褐変反応に関与する。
- (3) アリイナーゼは、ダイコンなどのアブラナ科植物のにおい生成に関与する。
- (4) キモシン(レンニン)は、チーズの製造に利用される。
- (5) 酵素は、変性により活性が失われる。

正 解：(3)

34. たんぱく質の変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) 加熱変性は、水や塩溶液に可溶なアルブミンやグロブリンに起きやすい。
- (2) たんぱく質を高温(200℃)で加熱すると、D-アミノ酸の一部がラセミ化してL-アミノ酸に変

化する。

- (3) たんぱく質の凍結変性は、緩慢凍結よりも急速凍結の場合に起こりやすい。
- (4) たんぱく質は、等電点よりも酸性側では静電的反発を生じて凝固が起こる。
- (5) 塩類によるコラーゲンの変性の結果、魚の身がしまる。

正 解：(1)

35. でんぷんの老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) アミロペクチンの多い糊化でんぷんのほうが、アミロースの多いものより老化しやすい。
- (2) 糊化したでんぷんの水分を30~60%にすると、老化が防止できる。
- (3) 糊化したでんぷんを3℃程度に保持すると、老化が起きにくい。
- (4) 糊化したでんぷんを60℃以上で保温すると、老化しやすい。
- (5) 即席麺では、糊化したでんぷんを高温で急速に乾燥して老化を防止している。

正 解：(5)

36. 食品の多糖類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ペクチンは、熱可逆性のゲルを形成する。
- (2) カラギーナンは、豆科植物の樹液に含まれている多糖類である。
- (3) セルロースは、D-グルコースが α -1,6結合で重合した多糖類である。
- (4) キチンは、ウロン酸よりなるポリウロニドであり、エビやカニの殻に含まれる。
- (5) グリコーゲン、動物に存在する多糖類で水によく溶ける。

正 解：(5)

37. 食品のにおいについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 青草臭の揮発性成分は、炭素数6個や9個の脂肪酸である。
- (2) パンを焼いたときの香りは、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生成する。
- (3) 乳脂肪が分解してできる長鎖脂肪酸は、ヨーグルトの特徴的な香り成分である。
- (4) ニンニクにおいては、シニグリンより生成するア

リルイソチオシアネートである。

- (5) 海水魚の生臭さは、トリメチルアミンより生成するトリメチルアミンオキシドによる。

正 解：(2)

38. 色素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) カテキン類は、緑色であるが、酵素により酸化されると褐変する。
(2) ミオグロビンは、亜硫酸塩を作用させると、鮮やかな赤色のオキシミオグロビンとなる。
(3) クロロフィルは、分子中のコバルトを銅で置換すると緑色の安定した化合物となる。
(4) カロテノイド色素は、光に対して安定である。
(5) アントシアニンは、鉄やアルミニウムなどの金属とキレートを形成し、安定な青色を呈する。

正 解：(5)

39. 食品の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) アミノ酸のグリシンとL-アラニン、苦味がある。
(2) アセスルファムカリウムとスクラロースは、天然甘味料である。
(3) イノシン酸とグアニル酸は、相乗的に旨味を増強する。
(4) 疎水性アミノ酸を含むオリゴペプチドは、苦味を有する。
(5) ピペリンは、トウガラシの辛味成分である。

正 解：(4)

40. 米とその加工品についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 米には、長粒米のインディカ型と短粒米のジャポニカ型がある。
b. 高アミロース米は、粘りが弱くおにぎりの素材に適している。
c. 上新粉、道明寺粉、白玉粉の中で、でんぷんがa化しているものは上新粉である。
d. 精米の加工歩留まりは、通常92%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)

41. 穀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) トウモロコシのたんぱく質は、トリプトファンを多く含む。
(2) 小麦粉にはたんぱく質のグルテンがあり、水を入れてこねるとでんぷんと反応して粘性をもつ。

- (3) そばのたんぱく質は栄養価が低いので、小麦粉を入れて改善している。

- (4) 大麦を精白し、蒸気で加熱後、^{あっぺん}圧扁したものが押し麦である。

- (5) ビールの原料になる麦は、硬質小麦である。

正 解：(4)

42. 大豆についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆イソフラボン、骨粗鬆症の予防効果をもつ。
(2) 大豆に含まれるホスファチジルコリンは、低エネルギー甘味料である。
(3) 大豆たんぱく質は、ナトリウム塩により凝固して豆腐になる。
(4) 完熟大豆の炭水化物は、でんぷんが多く次いでオリゴ糖に富んでいる。
(5) 大豆オリゴ糖の主成分は、フラクトオリゴ糖である。

正 解：(1)

43. 野菜、果実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) ダイコンの辛味物質は、ミロシナーゼの作用で生成するイソチオシアネートである。
(2) 黄ニラは、クロロフィル色素の少ないニラの一品種である。
(3) 野菜類が鮮度低下すると、外側の葉より黄化する。
(4) 果物は、一般に成熟するとカロテン類やアントシアニン類が増加し、クロロフィルは減少する。
(5) エチレングスは、一般に果物の鮮度低下を引き起こす。

正 解：(2)

44. 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) 肉基質たんぱく質のコラーゲンは、水を加えて加熱すると可溶性のゼラチンに変化する。
(2) 牛肉の脂肪を構成する脂肪酸は、豚肉と比較してリノール酸含量が高い。
(3) 食肉の色は、色素たんぱく質のヘモグロビンと血色素のミオグロビンによる。
(4) 褐色のニトロソミオクロモゲン、生肉を加熱することによって生じる。
(5) 生肉を加熱すると硬くなるのは、アクトミオシンが分解するためである。

正 解：(1)

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) 活け締めした魚は、死に到るまでのATP消費量

が多いため、鮮度を長く保てる。

- (2) 養殖魚は、一般に天然魚に比べ脂質が少ない。
- (3) 魚肉は、畜肉に比べ筋形質（筋しょう）たんぱく質が少ないので軟らかい。
- (4) 貝類の旨味成分には、コハク酸がある。
- (5) 冷凍すり身は、食塩を多く加えて変性を防止している。

正 解：(4)

46. 乳および乳製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) 加工乳、乳飲料には、牛乳という名称は使えない。
- (2) ジャージー種の乳は、ホルスタイン種に比較したたんぱく質が多い。
- (3) ラクターゼ活性が低い人は、乳糖不耐症を起しやす。
- (4) チーズは、チャーニングにより乳のたんぱく質を凝固して製造される。
- (5) アイスクリームは、空気を混入させて口当たりをよくしている。

正 解：(4)

47. 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) 産卵直後から、卵白・卵黄ともにpHが上昇する。
- (2) 卵黄のアビジンは、ビオチンを結合する。
- (3) 卵の泡立ち性は、卵黄レシチンによる。
- (4) 卵白アルブミンは、加熱安定性が高い。
- (5) フォスビチンは、卵黄中のリンたんぱく質である。

正 解：(5)

48. 食用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) サラダ油は、精製油をウィンタリングしたものである。
- (2) 大豆油の構成脂肪酸は、 α -リノレン酸が最も多い。
- (3) イワシ油のケン化価は、牛乳脂のケン化価よりも低い。
- (4) 水素添加すると、油脂中に残った二重結合にトランス型が増加する。
- (5) 中鎖脂肪酸を多く含む油脂には、一般の油脂よりも体脂肪がつきにくいことが期待される。

正 解：(2)

49. 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) コーヒーの特有な香りは、クロロゲン酸である。
- (2) 紅茶には、色素成分のテオブロミンが含まれている。
- (3) 緑茶には、旨味成分としてテアニンが含まれている。

- (4) ココアには、苦味成分のテアフラビンが含まれている。
- (5) 煎茶は、生葉を^{いちよう}萎凋し^{じゅうわん}揉捻を行って発酵させたものである。

正 解：(3)

50. 特定保健用食品関与成分のアンジオテンシン変換酵素（ACE）阻害成分である。

正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 難消化性デキストリン
- (2) グロビンペプチド（グロビンたんぱく分解物）
- (3) 大豆イソフラボン
- (4) サーディンペプチド（バリルチロシン）
- (5) カゼインホスホペプチド

正 解：(4)

51. 食品加工とたんぱく質の変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) 豆腐の製造では、大豆たんぱく質の加熱変性を利用している。
- (2) ヨーグルトの製造では、カゼインの酸変性を利用している。
- (3) ピータンの製造では、卵たんぱく質のアルカリ変性を利用している。
- (4) ゆばの製造では、大豆たんぱく質の酸変性を利用している。
- (5) 中華めんの製造では、粘弾性の向上にグルテンのアルカリ変性を利用している。

正 解：(4)

52. 食品微生物と酵素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 製パン用酵母は、嫌気条件下で糖を水と二酸化炭素に分解する。
- (2) ナリンギナーゼは、みかん缶詰の白濁を防止する。
- (3) トランスグルタミナーゼは、ソーセージの食感の改善に用いられる。
- (4) 本枯れ節は、酵母により香味が豊かになっている。
- (5) 野菜のビタミンCは、アスコルビン酸オキシダーゼにより増加する。

正 解：(3)

53. 食品貯蔵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) 乾燥・塩蔵・糖蔵は、いずれも食品の水分活性を高くすることで腐敗を防ぐ。
- (2) 酢漬は、pHの低下により酢酸菌の増殖を促進する。
- (3) 氷温貯蔵は、氷結して貯蔵する方法である。
- (4) くん煙の防腐作用は、二酸化炭素の殺菌効果によ

るものである。

- (5) C A貯蔵は、貯蔵庫内の気体組成、湿度、温度を制御して果実等の鮮度を保持する。

正 解：(5)

54. 乾燥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) 鳴門ワカメは、灰をまぶして乾燥したワカメであり、もどしたときの色が良い。
(2) 乾燥コンブの表面の白色粉は、マンニトールの結晶である。
(3) 棒寒天は、ところてんを凍結乾燥して作られる。
(4) 高野豆腐は、固く絞った豆腐を熱風乾燥して作られる。
(5) 干し柿は、渋柿を乾燥して水溶性タンニンを不溶化し、脱渋したものである。

正 解：(4)

55. 農産物の貯蔵・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) 青果物の予冷処理は、低温障害を回避するために行う。
(2) りんごは、貯蔵期間を延長するためにエチレンで処理する。
(3) さといもは、5℃前後の低温貯蔵が適している。
(4) ジャガイモは、冷蔵することにより還元糖の蓄積が抑制される。
(5) さつまいものキュアリング処理は、温度30～35℃、湿度90～95%で行われる。

正 解：(5) (実際の試験では設問に誤植があり正解なしとなったため全員加点した)

調理学に関する科目

(設問5)

56. 食べ物の冷蔵・凍結についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食べ物に含まれる水は、0℃で凍結する。
(2) 急速凍結すると、ドリップが多い。
(3) 緩慢に凍結するためには、薄型にして、金属板に密着させるとよい。
(4) 生魚は、冷蔵室よりも氷温室での保存が適する。
(5) 水1gを凍らせるために放出されるエネルギーは、4.19Jである。

正 解：(4)

57. 卵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) 希釈卵液に食塩を加えて加熱すると、ゲルは硬くなる。

- (2) 希釈卵液の温度上昇速度を緩慢にすると、なめらかなゲルとなる。
(3) マヨネーズは、卵黄を用いた水中油滴型エマルションである。
(4) 卵白はたんぱく質のコロイド溶液であり、表面張力が大きく泡立ちやすい。
(5) 希釈卵液に添加する砂糖濃度が高くなると、加熱ゲルの硬さは低下する。

正 解：(4)

58. 食品開発と品質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) 延性的な破断を示す食品には、クッキーやせんべいなどがある。
(2) 赤かぶは、酢の物にするとハンター表色系の a^* が低下する。
(3) 小麦粉の性質を測定するために、ファリノグラフを用いる。
(4) ところみ調整食品には、ペクチンを用いたものが多い。
(5) でんぷんが糊化すると、偏光十字が認められる。

正 解：(3)

59. 高齢者向けの食事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. きゅうりはできるだけ薄く切ると、食べやすい。
b. 豚肉はショウガ汁につけると、軟らかく食べやすくなる。
c. 美味しさは外観が重要なので、ミキサー食よりゼリー食にする。
d. 誤えんの可能性がわずかでも考えられる場合には、直ちに経管栄養とする。
(1) aとb (2) aとc (3) aとd
(4) bとc (5) cとd

正 解：(4)

60. 介護食品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) かたゆで卵の黄身は、ほくほくしているので介護食品として適する。
(2) 誤えんを防ぐために、ところみ調整食品を用いる場合が多い。
(3) 酢のものは、食欲が増すため、介護食品として適する。
(4) 高齢者用食品の基準は、特別用途食品の一つである。
(5) もちは軟らかいため、えん下機能の衰えた高齢者に適する。

正 解：(2)

調理学に関する科目

(設問10)

正 解：(2)

31. 献立作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. 献立作成においては、第一に副菜の種類を決定する。
- b. 食品構成表は、栄養摂取量の目安を示したものである。
- c. 可食部とは、食品全体から廃棄部を除いたものである。
- d. 食事バランスガイドは、1日分の摂取目安量をサービングサイズで表している。

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

正 解：(3)

32. 食べ物の冷蔵・凍結についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食べ物に含まれる水は、0℃で凍結する。
- (2) 急速凍結すると、ドリップが多い。
- (3) 緩慢に凍結するためには、薄型にして、金属板に密着させるとよい。
- (4) 生魚は、冷蔵室よりも氷温室での保存が適する。
- (5) 水1gを凍らせるために放出されるエネルギーは、4.19Jである。

正 解：(4)

33. 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) 電子レンジは、どんな容器でも使用できる。
- (2) 乾式加熱には、油で揚げる加熱方法は含まれない。
- (3) フライパンでハンバーグを焼く方法は、直接焼きと呼ばれる。
- (4) 電磁調理器のエネルギー効率^レは、ガスコンロよりも低い。
- (5) 蒸し物は、煮物に比べてビタミンの損失が少ない。

正 解：(5)

34. 煮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) 大豆を煮る場合、1時間程度の吸水で加熱する。
- (2) 煮汁にでんぷんでとろみをつけると、冷めにくい。
- (3) 煮魚は、調味液につけてから加熱すると煮崩れしにくい。
- (4) 含め煮では、煮汁の量はできあがりに影響しない。
- (5) 圧力鍋を用いると、加熱温度は通常140℃に上昇する。

35. 食肉の軟化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. 肉基質の多い部位は、湿熱長時間加熱するとコラーゲンが可溶化する。
- b. 食肉を酢に浸すと、pHが下がり保水性が減少する。
- c. 食肉は、しらたきと共に加熱すると硬くなる。
- d. 食肉の繊維に平行に切り目をいれると、噛み切りやすくなる。

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

正 解：(2)

36. 卵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) 希釈卵液に食塩を加えて加熱すると、ゲルは硬くなる。
- (2) 希釈卵液の温度上昇速度を緩慢にすると、なめらかなゲルとなる。
- (3) マヨネーズは、卵黄を用いた水中油滴型エマルションである。
- (4) 卵白はたんぱく質のコロイド溶液であり、表面張力が大きく泡立ちやすい。
- (5) 希釈卵液に添加する砂糖濃度が高くなると、加熱ゲルの硬さは低下する。

正 解：(4)

37. ゲル状食品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生のパイナップルを寒天^{りしゅう}ゼルに入れると、ゲル化しない。
- (2) 砂糖の添加は、寒天ゼルの離漿^{りしゅう}を促進する。
- (3) 高メトキシルペクチンは、カルシウムでゲル化する。
- (4) ゼラチンゼルは、寒天ゼルよりも融解温度が高い。
- (5) コンニャクマンナンは、熱不可逆性のゲルを形成する。

正 解：(5) (実際の試験では設問に誤植があり正解なしとなったため全員加点した)

38. 食品開発と品質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) 延性的な破断を示す食品には、クッキーやせんべいなどがある。
- (2) 赤かぶは、酢の物にするとハンター表色系のa*が低下する。

- (3) 小麦粉の性質を測定するために、ファリノグラフを用いる。
- (4) とろみ調整食品には、ペクチンを用いたものが多い。
- (5) でんぷんが糊化すると、偏光十字が認められる。

正 解：(3)

39. 高齢者向けの食事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. きゅうりはできるだけ薄く切ると、食べやすい。
 - b. 豚肉はショウガ汁につけると、軟らかく食べやすくなる。
 - c. 美味しさは外観が重要なので、ミキサー食よりゼリー食にする。
 - d. 誤えんの可能性がわずかでも考えられる場合には、直ちに経管栄養とする。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd
(4) bとc (5) cとd

正 解：(4)

40. 介護食品についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) かたゆで卵の黄身は、ほくほくしているので介護食品として適する。
- (2) 誤えんを防ぐために、とろみ調整食品を用いる場合が多い。
- (3) 酢のものは、食欲が増すため、介護食品として適する。
- (4) 高齢者用食品の基準は、特別用途食品の一つである。
- (5) もちは軟らかいため、えん下機能の衰えた高齢者に適する。

正 解：(2)

食品流通・消費に関する科目 (設問10)

41. わが国の「通信販売」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) 通信販売の専業小売業者が比較的大規模に事業を開始したのは、1970年代以降である。
- (2) 総合カタログ通販は、1980年代に入り盛んになった。
- (3) 20世紀末ごろから21世紀にかけて、宅配便などの一般消費者向け物流サービスが充実した。
- (4) 1980年代に入り、TV通販の専用チャンネルが活性化した。
- (5) 21世紀に入るところには、健康食品など特定分野の商品を扱う単品通販が盛んになった。

正 解：(4)

42. 食生活多様化の社会的要因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) 海外投資を伴う開発輸入
- (2) 家族形態の多様化
- (3) 食の供給形態の多様化
- (4) 食情報の氾濫
- (5) 食に関する技術革新の展開

正 解：(1)

43. 主要な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) 野菜類の1日1人当たり摂取量は、60～69歳で最も多い。
- (2) 果実類の摂取量は、60歳代が20歳代の2倍以上である。
- (3) 卵類の摂取量は、1995年以降やや減少を続けている。
- (4) 魚介類の摂取量は、近年、増加傾向にある。
- (5) 高度経済成長期以降の食品消費の特徴は、豊食の時代を経て、飽食の時代に移行している。

正 解：(4)

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

- (1) 所得弾性値は、所得の変化率に対する購入量の変化率のことである。
- (2) うるち米の価格弾性値はほぼゼロであり、生活必需品であることがわかる。
- (3) 経済の豊かさとコメの消費量の間には、正比例の関係がみられる。
- (4) 価格弾性値とは、商品価格の変化率に対する購入量の変化率を示す。
- (5) 嗜好品では、価格が上昇すると買い控えが増える。

正 解：(3)

45. 食品の流通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) 流通とは、商品を生産者から消費者に届ける経路をいう。
- (2) 流通は、「小売流通」と「卸売流通」に区分できる。
- (3) 小売業には、「店舗販売」と「無店舗販売」がある。
- (4) 食品販売の方法として、最近ではインターネットを利用した通信販売が増加している。
- (5) 生協の無店舗販売事業は、現在でも班単位での「共同購入」システムが主流である。

正 解：(5)

46. 食品の消費と安全についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 農薬の残留基準は、農薬取締法に設けられている。
- (2) 遺伝子組換え大豆から製造された油には、その旨の表示義務がある。

- (3) 加工・流通している食品は、農林水産省が所管する食品衛生法で管理されている。
- (4) 食品安全基本法は、BSE問題を発端として2003(平成15)年に成立した。
- (5) 鳥肉には、トレーサビリティが義務付けられている。

正 解：(4)

47. HACCP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) 重要管理点に、管理基準あるいは許容基準値を設ける。
- (2) 全ての記録の維持・管理法を、あらかじめ設定し実行する。
- (3) HACCPは、日本で開発された手法である。
- (4) HACCPの最初のCは、Criticalの略である。
- (5) HACCPは、食品の衛生管理を行う手法である。

正 解：(3)

48. 食品の卸売流通についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 中央卸売市場は、卸売市場法に基づいて設立される唯一の卸売市場である。
- (2) 中央卸売市場の荷受は、販売手数料を受け取することを禁じられている。
- (3) セリ・入札以外の取引は、近年の卸売市場の中では行われていない。
- (4) 総合商社は、一貫して食料品の開発輸入には消極的であった。
- (5) 大手総合商社は、近年の食品卸売業者の再編成に関与している。

正 解：(5)

49. 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) マーケティング・ミックスは、マーケティング・マネジメントとは異なる概念である。
- (2) マーケティングでいう場所(place)は、加工施設という言葉に置き換えられる。
- (3) パブリシティ活動は、マーケティングでいう販売促進(promotion)の中には含まれない。
- (4) 「4P」は、いずれも企業の主体が自らの意思で決定している。
- (5) すべての食品は、製品のライフサイクル論の成熟期にある。

正 解：(4)

50. 中食と中食産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) 温度を25℃に固定して物流することを、「恒温物流」

または「定温物流」という。

- (2) セブン-イレブンが1日3便体制を開始したのは、1970(昭和45)年である。
- (3) 宅配ピザなどの宅配事業や飲食店の出前も、中食に含まれる。
- (4) 中食需要に最もよく対応したチャネルは、食品スーパーであった。
- (5) コンビニエンスストアの中食商品は、ディーラーと呼ばれる専用食品工場から配送される。

正 解：(3)

フードコーディネーター論

(設問10)

51. 西洋料理の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) 着席は、椅子の右側から入る。
- (2) テーブルにセットされているカトラリーには、用いる順序はない。
- (3) 料理は、右手前からナイフを入れ、一口大に切りながら食べる。
- (4) ブッフェでは、温かい料理と冷たい料理を一つの皿と一緒に盛らない。
- (5) ワインは、肉料理を食べ終わってからは飲まない。

正 解：(4)

52. 食卓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) プロトコルとは、個人として守るべき儀礼をいう。
- (2) エチケットとは、国際儀礼としてのルールをいう。
- (3) 国際社会では、欧米のマナーが主流となっている。
- (4) マナーとは、国際儀礼としてのルールで、公的な場のエチケットをいう。
- (5) 食卓のサービスは、いかなる場合もルールに準じて行う必要がある。

正 解：(3)

53. 中国料理の様式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) メニューの用紙は、1枚のものを菜单という。
- (2) 前菜は、手のこんだ冷たいものを盛り合わせた冷菜であることが多い。
- (3) 熱菜は、前菜に続いて出される料理である。
- (4) 湯菜は、スープのことである。
- (5) 点心には、フカヒレの煮物も含まれる。

正 解：(5)

54. テーブルウェア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

- b. 正式なテーブルクロスの下垂れ下がりの目安は、50cmである。
- c. 正式なナプキンの色・素材は、好みで選択してよい。
- d. ランチョンマットは、日本の折敷に相当する。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd
(4) bとc (5) bとd

正 解：(5)

55. 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) 一汁三菜は、和食の基本である。
- (2) 本膳料理は、冠婚葬祭の正式料理として江戸時代に完成した形式である。
- (3) 懐石料理は、抹茶を味わった後にとる食事である。
- (4) 精進料理は、だしにかつおの削り節を使ってよい。
- (5) 普茶料理とは、日本化された精進韓国料理のことである。

正 解：(1)

56. 西洋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) イタリア料理のプリモピアットは、第二の皿という意味である。
- (2) 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。
- (3) 料理を食べる際の食中酒は、飲まないことが多い。
- (4) フランス料理では、肉料理のことを「ポワソン」という。
- (5) フランス料理では、チーズはデザートの後に出すことが多い。

正 解：(2)

57. 「もてなし」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) 「もてなし」と「サービス」は同じ意味である。
- (2) 「ホスピタリティ」とは、代償を求めない心を込めたもてなしのことである。
- (3) 「アメニティ」とは、精神的安らぎを根底とする快適な環境のことである。
- (4) 日本の「もてなしの心」が、世界的に求められるようになっている。
- (5) 「もてなし」には、「ホスピタリティ」と「アメニティ」が内包される。

正 解：(1)

58. 日本の食文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) 仏教伝来以降、古代神道の影響もあって肉食が推奨された。

- (2) 「ご飯、味噌汁、鮭塩焼き、筑前煮、香の物」は、一汁三菜の献立である。
- (3) 季節感があって見た目にも美しい京料理が、ユネスコの無形文化遺産として登録された。
- (4) ご飯は左、汁は右に配膳するのは、精進料理の配膳の形式が基になっている。
- (5) 食べ物のおいしさは、擬音語、擬態語で表現されることが多い。

正 解：(5)

59. 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) 食企画のコーディネーターは、企画に必要な業務をすべて自ら行うことが大切である。
- (2) 食企画は、クライアントのニーズを満たせば予算やスケジュールの制約はない。
- (3) クライアントとの対話や収集した情報は、整理して記録したり文書化しておくのがよい。
- (4) 予算の金額が小さい場合、特に契約を交わす必要はない。
- (5) 食企画の評価として、自己の反省事項を列挙しておけば十分といえる。

正 解：(3)

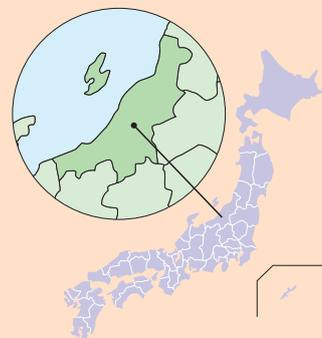
60. 食空間のレイアウトと設計についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 台所の流し台・調理台・加熱台がまっすぐに並ぶレイアウトを、I型とよぶ。
- (2) 店舗計画では、レジやディスプレイなどのエリアをバックヤードスペースとよぶ。
- (3) 店舗の空間計画では、顧客の動線と従業員の動線が交差することが効率を生む。
- (4) 設計の基準となるモジュールは、人体計測値の平均から決まる固定の寸法である。
- (5) 車いすなど身体の障害に対応するための設計を、ユニバーサルデザインとよぶ。

正 解：(1)

米粉の先進地・新潟

新潟薬科大学 応用生命科学部 食品科学科 助教 永塚 貴弘



新潟は食材の宝庫であり、山海の幸、野菜や果物に至るまで、豊かな自然が多くの恵みを我々にもたらしています。その中でも米は新潟を代表する食材として全国的に有名です。新潟の米の産出額は全国1位で、その加工品である米菓、切り餅、酒の出荷額も全国の上位を占めています。

一方、日本の食料自給率は先進国の中で最低水準であり、年々減少傾向にあります。さらに、米の消費量も一貫して低下しています。その原因のひとつが食の欧米化で、小麦粉を加工したパン・麺・洋菓子が好まれて消費されているのが現状です。そのため、米余りの状態にあり、ご飯を食べよう呼びかけても食が多様化する今、この状況を改善するのは困難です。そこで、小麦粉の代わりに米粉を使って現在の食生活を変えずに食料自給率を向上するための方策「R10プロジェクト」を平成20年に開始し、新潟から全国に向けて発信しています。このR10はRice flour 10%の略で、輸入小麦の10%以上を国産米粉に置き換えることを目標としています。

新潟では積極的にこのプロジェクトを推進する応援企業を募集しており、県内を中心に約80の企業がこれに認定されています。例えば、応援企業の中にはコンビニエンスストアも含まれ、米粉入りパスタやフォカッチャなどが過去に開発され店頭に並んでいます。また、米粉のPRキャラクター「コメパンマン」も存在しています（作者はアンパンマンでお馴染みの

やなせたかし氏）。さらに、米粉パンの学校給食への導入、米粉料理レシピ集の作成、料理講習会の実施などを通して米粉利用拡大に向けた一般消費者への普及を図っています。

米粉には小麦粉と比較して優れた点が多くあります。実際に米粉を使って料理をすると、パンやケーキでは「ふんわり」「もちもち」の食感となり、焼き菓子は「しっとり」に仕上がるため小麦粉を使った場合と比べて歯にくっつきにくい特徴があります。このような食感は、米粉の水分含量が小麦粉よりも多いことに起因します。また、米粉は油を吸収しにくいいため、天ぷらや唐揚げが「さっぱり」した味になり、冷めても「サクサク」感が長く続きます。アミノ酸スコアが小麦粉よりも高いため、高い栄養価を有することも利点のひとつです。さらに、小麦アレルギーを持つ方に対応した食品の提供も可能となります。

近年、スーパーや洋菓子店で米粉製品を目にするようになり、全国的な普及が伺えます。しかし、原料や製粉にかかるコストの違いから一般に米粉は小麦粉に比べて割高であるため、価格面での課題を克服する必要があります。今後は、一般消費者の米粉加工食品の認知度を高め、リピーター層を確保することで需要の拡大を図るとともに、高品質な米粉とその製品を低価格で安定的に供給する体制の構築が極めて重要と考えられます。



スーパーで販売されている米粉製品



米粉を使ったロールケーキとタルト(新潟市内の洋菓子店)

北九州八幡と「くろがね堅パン」

西南女学院大学短期大学部 生活創造学科 講師 木村 久江



西洋の家庭で、親子で作るクリスマスの定番、お菓子の家（ジンジャーブレッドハウス）の作製をゼミの課題としています。堅焼きクッキーで作ったお菓子の家です。このクッキーは、未精製の小麦粉に蜂蜜や干果実やスパイスを入れて焼き固めるローマ時代のレシピが、十字軍の頃に、ヨーロッパ北部に伝わったものを基本に作られており、現代では砂糖の甘味が増えたものの、クッキー単品としては、口で割るには堅すぎるものです。西欧の伝統的なこの堅く素朴なクッキーによく似た食品が福岡県北九州、八幡の地にあります。それが「くろがね堅パン」です。

「くろがね」とは鉄を意味する言葉で、大正11年、この地を発祥とする当時の官営八幡製鉄所で生まれたお菓子です。厳しい環境で働く従業員の栄養補給補助食として開発され、職場で常に携帯できるように、ポケット入る大きさと硬さに工夫されています。古くは製鉄所内の精米工場から出る胚芽を活用し、小麦粉、砂糖と少量の練乳と膨張剤で作った堅焼き菓子です。大量に作って長く保存できるように、油脂類などは使わず、極力水分を減らした生地で作ったものですが、菓子としての甘味は十分備えたものです。クッキーやビスケットでも、乾パンでもない独特の食べ物です。

その食感は「堅パン」のとおり、極めて堅く、その宣伝コピーに「子供のアゴの発育に」との文句が使われているくらいです。水分が少ないので、同じ保

存食の乾パンとよく比較されますが、口の中で、唾液で溶かしながら楽しんで食べられるところが、この「堅パン」の特徴です。従来から胚芽入り堅パンや胚芽なし堅パンがあり、最近では、ココア味やハウレンソウ味などの意匠性に富むものも開発されています。

見学した「くろがね堅パン」の製法は、材料の仕込みから焼成まで、どこか製鉄所の鋼板製造に似ていました。こねた材料を30℃以上で半日程度ねかし、生地を圧延機に似た上下2つのローラーで板状に伸ばします。さらに成型機で、均一に焼成できるように表面に孔をあけ、1枚ずつ所定の厚みと大きさに切り出します。200℃のオーブンで20分程度焼成し、扇風機で空冷します。焼成直後は、この堅パンも極めて柔らかく、空冷中に急速に硬化するのが驚きでした。

食品としての「堅パン」の特徴は、その保存性と栄養価です。水分含量は5%程度、水分活性は0.3以下であり、1年半程度の保存が可能です。また、1枚の厚さ9mm、名刺サイズの大きさで、110kcal程度と高い栄養価があります。

その栄養価と経済的な価格から、長く鉄鋼従事者の補助食品として愛用されましたが、近年では、保存食としての位置づけを獲得し、阪神・淡路大震災の頃からは救援物資として使われ始めています。近代製鉄発祥の地、北九州にふさわしい歴史ある食品「堅パン」を是非ご体験ください。



いろいろな堅パン



スピナ堅パン缶

価値創造の思考法

小坂裕司 著
東洋経済新報社 定価1,600円+税

「幸せを連れてくる鍋」をご存じだろうか。今いちばん売れている商品は「心を豊かにする商品」だそうである。平成23年の内閣府の国民生活に関する世論調査結果をみれば一目瞭然である。「これからは心の豊かさか、まだ物の豊かさか」の問いに対して、調査対象の61.4%が心の豊かさを支持しているのである。自分の行動に置き換えると、この靴を履くだけでワクワクするとか、ゆったりくつろぎたい時にはこの銘柄のコーヒーにこのカップをあわせるなど、無意識に心が豊かになる商品を誰もが持っているはずだ。

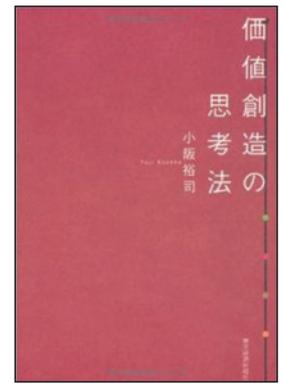
本書の魅力は何より、自分の「買いたい」スイッチが何であるか、どんな言葉であるかを考えさせてくれることである。人間の消費行動には必ず情動が関わっている。今、自分がなぜこの商品を買うのか、買うとどんな気持ちになるのかなど、一消費者としての視点を持つことができる。また、売れる商品はどう創られ

ているのか、商品を世に出すまでの苦労話や心温まるエピソードが随所に散りばめられ、楽しく一気に読み進めることができる。

本書は、たんにマーケティングや商品開発などの商品を売るためや買うための説明だけではない。購買行動モデルや価値要素採掘マップなどを図式化することにより、分かりやすく明記されている。提示されたツールを使用するだけで、目の前の課題解決に向けての思考をも指南してくれるのである。以上のツールはマーケティングのみならず、日々の営業活動や自分の価値を高めることへの知恵も備わっていると感じる書籍である。

価値創造の思考法を活かして、フードスペシャリストの活躍できる場を自ら開拓してくれることを期待して、お薦めしたい一冊である。

宇都宮短期大学 大出 理香



化学で「透明人間」になれますか？ 人類の夢をかなえる最新研究15

佐藤健太郎 著
光文社 定価820円+税

「化学」についてどのような印象を受けるか人に聞くと「わかったら面白いのかもしれないけれど、原子とか分子とか化学反応式とかでてきて難しそう」という返事が返ってくることが多い。フードスペシャリストにとって食品成分の構造や性質の理解は必須であるが、化学に密接に関連しているため、養成施設の学生の中でも苦手な者が多いようである。

さて、本書は化学の「面白さ」「凄さ」を多くの著書で紹介しているサイエンスライター佐藤健太郎氏の新作である。本書では花粉症を治せるか、透明人間になれないか、不老不死になれないかなど、身近なことから壮大なことまでの人類の夢について科学技術はどこまで追っているのか、夢はどこまで叶うのかを「化学」の視点から考えている。中には化学というより生物学、機械工学の内容のものもあるが、著者は「分子」を創り出し、使いこなす学問分

野が「化学」だと考え、広い意味での「化学」と捉えている。

本書は「『ドラえもん』の道具が欲しい！」など15の話から構成され、「佐藤博士」とその妻「ショウコさん」の会話形式で進められている。専門用語が所々出てくるものの分かりやすい説明がされており、専門外の人にと

っても興味深く読みやすい内容となっている。専門家にとっては少々物足りなく感じるかもしれないが、分野が「医療」「食品」「環境」など多岐にわたるため、科学技術の雑学情報という感覚で楽しめる。理科離れが進んでいるといわれる昨今、学生はもちろんのこと、中学生・高校生にも薦めたい一冊である。

新潟医療福祉大学 山崎 貴子



平成27年度 通常総会日程 —6月4日（木）開催—

平成27年度の通常総会が、6月4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）で開催予定です。総会では、平成26年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、2月の理事会で決定された平成27年度の事業計画及び収支予算についての報告、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。会員の皆様には万障繰り合わせのうえご出席いただきますようお願いいたします。

また、通常総会終了後、例年どおりフードスペシャリスト教育に係りの深い分野の学識経験者をお招きして記念講演を予定しています。講師・演題については追って協会のホームページに掲載します。

平成27年度 食に関する一般向け啓発事業 —企画を募集 4月10日締切り予定—

当協会は社団法人として発足以来、公益的な事業の拡充に積極的に取り組むこととし、広く国民一般を対象とした食に関する啓発活動の推進に努めております。平成27年度におきましても、「平成27年度啓発活動助成事業推進要綱」を定め、これに基づき、食品、食生活、その他食に関する国民一般向けの啓発を目的とする講演会、シンポジウム、講習会等の事業企画を広く募集することといたしました。応募された企画の中から審査会で選考の上、優秀な企画について協会が助成し、共催することにしております。

応募は会員校、養成機関に限らず、食に係る教育機関をはじめ、本事業を適正に実施できる団体

であれば自由に応募いただけます。関係各位におかれましては、以下の要綱をご参照の上、奮ってご応募いただきますようお願いいたします。

なお、詳しい募集要綱及び申請書フォームは、当協会のホームページに掲載いたします。

《平成27年度啓発活動助成事業推進要綱》

- 1 対象事業 食品、食生活その他、食に関する国民一般向けの啓発を目的として行う地域に開かれた講演会、シンポジウム、講習会等の事業であって、平成27年度中に実施するもの。聴衆の主体が大学教員や大学院生・学生で占められるような学術的色彩の濃い事業、あるいは専ら医療上の視点から栄養問題を取り上げる事業は対象としない。
- 2 助成件数 予算の範囲内で、応募企画の成熟度を勘案して採択する。
- 3 助成額 20万円を上限とし、必要経費（事業費）の1/2を助成する。
- 4 助成範囲 広報費、講師謝金、旅費、資料印刷費、会場費、材料費等
- 5 応募資格 食に係る教育機関・団体をはじめ本事業を適正に実施できる者
- 6 応募数 応募は1組織（教育機関・団体等）あたり1事業とする。事業の性質上実施日数が複数にまたがる場合などは1つの事業としてまとめること。
- 7 応募期限 平成27年4月10日（金）まで

編集後記

☆未年の今年！。日本では食材としてはマイナーな羊肉ですが、世界では家畜としては豚の4億7千万頭を超えて10億9千万頭と、羊毛の需要とともに、羊肉は貴重な食材です。「羊頭狗肉」は犬の肉に対して羊肉の価値の高いことを表しています。「羊頭馬脯」は狗肉が馬肉に替わった言葉。羊頭狗肉のような食品の偽装は以前ほど聞かれなくなりましたが、食品をめぐるトラブルの話は今も事欠きません。☆昨年来、ニュースとなった食品への異物混入です。この風潮の中で語られるキーワードがソーシヤルメディア。従来はテレビや新聞での報道が先立っていたのが、最近はネットでの情報の流通のウエイトが大きくなりました。ツイッターやフェイスブック、ユーチューブで食品のトラブルを瞬時に伝えて、それが増幅されていく時代に！。

☆過去の食品・栄養教育では取りあげることの少なかった「食情報」を大切なテーマとして位置付けた養成課程の指定科目の「フードスペシヤリスト論」の役割が、改めて注目される時代です。ともするとソーシヤルメディアの中で肥大化した情報が拡大する中で、適切な情報リテラシーを体得して対処していくことが、フードスペシヤリスト教育に、いっそう強く求められてきました。

☆この季節、例年のように資格認定試験の問題を掲載しました。新たに専門フードスペシヤリストの問題が加わったので大幅のページ増となりました。専門の二つの分野の受験者数や個別の合格率など、今後の課題とされることもあります。ともあれ新しい資格がスタートしました。次回へ向けたいご意見をどうぞお寄せいただければ幸いです。

☆「味・お国自慢」の米粉とくるがね堅パン、ともに地域に根差した力強いメッセージが感じられます。

(沢)