

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

Japan Association for Food Specialist

〒170-0004 東京都豊島区北大塚2-20-4
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言	専門フードスペシャリスト資格の 食品関連企業就業者への開放について……………	1
協会ニュース	……………	2
平成29年度 資格認定試験	フードスペシャリスト資格認定試験問題……………	5
	専門フードスペシャリスト資格認定試験問題 (食品開発)(食品流通・サービス)[共通30問]……………	8
	専門フードスペシャリスト資格認定試験問題 (食品開発)[選択30問]……………	11
	専門フードスペシャリスト資格認定試験問題 (食品流通・サービス)[選択30問]……………	13
事務局から	……………	15



巻頭言 専門フードスペシャリスト資格の 食品関連企業就業者への開放について

日本フードスペシャリスト協会 専門委員会委員長 青柳 康夫

平成30年度は日本フードスペシャリスト協会、なかんずくフードスペシャリスト資格にとって記念すべき年となります。ここ何年かにわたり、専門委員会、理事会ならびに総会において、たびたび検討の対象となってきた、専門フードスペシャリスト資格の食品関連企業就業者への開放が、いよいよ実現の運びとなるからです。平成29年度に行われた試行では、告知日から受験受付までの日程が短すぎたこともあり、20名程度の受験者ではありました。しかし、多くの方の関心をいただき、時代の要請でもあると判断されたため、本施行へと議論を進めることとなった次第です。

フードスペシャリスト資格の発足は、厳しい就職難の時代において、一つでも就職に益する資格を付与したいという、おもに栄養士養成などに関わる食品栄養系の大学や短大の主導で始められました。そのため取得しやすさが重視され、食品産業に従事するために必要な、基礎的素養の認定と保証という

ころに重点を置いたものでありました。これに対し、平成26年度に開始された専門フードスペシャリスト資格認定は、高い専門的な知識と技能を評価する資格として、かなり難関な認定試験が実施されてきました。

当初、専門フードスペシャリスト資格の食品関連企業就業者への開放は、この資格の食品企業における認知度の向上という視点のみで議論されてきました。しかしながら最近の時代の流れにおいて、この開放の利点はそれにとどまらないことが明らかになってきました。一つは、今後進展する少子化、人手不足による人材の質の低下に対し、食品関連企業従事者の基礎力の向上に有益であることです。また、この資格の正当な評価による、本資格制度の発展が、食品企業の今後の人材確保に有効であることを、食品企業自身に認知していただく、端緒となると予想されることです。

この開放が、資格取得者、養成機関、食品産業ならびに日本フードスペシャリスト協会のすべてに、明るい未来をもたらすことを願っております。



■平成29年度

食に関する一般向け啓発事業への助成

平成29年度の助成については、29年4月から実施が可能となるように、委員による審査会を平成29年3月15日に開催しました。

食や食生活をめぐっては、“日本食”の内外での高まり、食の安全性の確保、高齢化社会への対応等様々な分野で新しい動きが見られるようになってきました。他方、フードスペシャリストが企業の中や自ら起業して新しい分野に貢献する例がみられるようになってきました。

このため、食品、食生活、その他食に関する講演会、シンポジウム、講習会等の企画を広く募集するとともに、昨年度からは、フードスペシャリストの社会への認知に関与する取り組みに対し助成を強化するという方針で審査が行われています。

なお、事業の実施概要については、フードスペシャリスト・ネットワークに紹介していますのでご覧ください。

フードスペシャリスト・ネットワーク登録画面は当協会HP（トップページの左下）

<http://foodspecialist.jp/>



実施機関名	事業の名称
1 愛国学園短期大学	江戸川区特産「小松菜」を使った西洋料理講習会
2 愛知江南短期大学	食べて発見！聞いて納得！江南短発「食」の魅力
3 青森中央短期大学	青森中央短期大学高校生対象公開講座「簡単・かわいいデコもち」
4 香蘭女子短期大学	「地産地消」を生かした食育の推進事業
5 郡山女子大学短期大学部	ホームメイドキッズ～魚と野菜のクッキングライブ～
6 すこやか食生活協会	シニア食育講座
7 聖徳大学	聖徳大学“食”に関する講演会
8 東海学園大学	お菓子でめぐる日本と世界～口がほころび身体と心がよるこぶ
9 東京聖栄大学	日本の食品と食文化～どうなってる？～
10 新潟青陵大学短期大学部	夏休み特別企画「手作りアイスクリームに挑戦しよう！」
11 日本大学	食をプロデュースする人材を育てる～味わい教育の必要性～

12 函館短期大学	大人の食育講座 「いつもの食事を新たな視点でチェック！」
13 羽衣国際大学	フードスペシャリスト&製菓衛生師ダブルライセンスを取得して学士号を持ったアカデミックなパティシエになる！
14 文教大学	若者にも好まれる郷土料理の提案 第二弾
15 別府大学短期大学部	平成29年度 料理講習会
16 北陸学院大学短期大学部	「いいいい食育教室」
17 松本大学	バッククッキングで解決！ 食物アレルギー児の災害食
18 実践女子大学	平成29年度公開講座 —健康に過ごすための食事と運動の工夫—
19 純真短期大学	純真食育講座 こどもの輝く未来に！！
20 精華女子短期大学	クッキングセミナーⅡ「おもてなし料理」
21 日本女子大学	過去から未来につなぐ食文化を発信しよう
22 名古屋文理大学短期大学部	地域高齢者いきいき講座

■ファベックス2017への出展と学生研修

食の専門展ファベックス2017（主催：日本食糧新聞社）は、開催20周年目となり、4月12日（水）～14日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されました。同時開催されたデザート・スイーツ展なども含め600社程の食品企業が参加しました。

当協会は、例年どおり、出展企業や来場者に向けてフードスペシャリスト資格の紹介・PRなどを行うとともに、フードスペシャリスト養成機関に在籍の学生を対象にした研修を実施しました。

研修内容としては、学生が出展ブースを回り、食業界の方たちから話を伺ったり、質問をしたり、また食材の味見もさせていただいたりして、〈「私の提案」①～④〉というレポートを提出することなどです。

レポートは174部提出され、3人の評価委員からA評価を得た10名の学生に対し、会長賞として表彰いたしました。参加した養成校（10校）の中には授業の一環とした大学もありました。

この日本最大の食品産業展は、業務用食品を中心に食材・機器・容器と多岐にわたるもの



まさに、ファベックスは食の総合見本市と言えるものです。業界団体と連携した多彩な企画・イベントなどもあり、この研修に参加した学生には食業界を肌で感じられる良い機会だったことと思います。

【「私の提案」抜粋】

- ① 注目した食材とその理由…低温調理器
- ② 訪問したブースは？…株式会社〇〇〇
- ③ 説明・試食等での印象…ふちの角ばったお弁当箱とふちがまるくへこみのあるお弁当箱を使い比べてみて、ふちの丸い工夫のしてあるお弁当箱の方がスプーンですくいやすいことがわかった。
- ④ 私の提案…今後、スプーンでも食べやすい持つ折箱の必要性が高まる。なぜなら、2020年オリンピック・パラリンピックが日本で開催されるにあたり、海外からの観光客が大勢日本に来るからである。海外の方の中には箸で食事することに慣れていない方も大勢いる。そこで、このような折箱があれば、コンビニでお弁当を買ってもスプーンを付けてもらえば食べやすくなるからだ。私は、食品の容器を考え製造する業務に従事し、様々な方の食を支えるような仕事に就きたいです。

■平成29年度

フードスペシャリスト・シンポジウム&研修会

フードスペシャリスト養成においては、共通のカリキュラムに基づいて教育を展開することが、最大の特徴となっています。このため、養成機関としての知識の向上を図るとともに、参加者自身の教育の視点を広げかつ深めることを目的に、毎年研修会を実施してきています。

2050年には人口が1億人を下回るという見通しの下、高齢者人口の割合が増加していくという社会では、「医福食農」が連携した「健康長寿社会」に向けた取り組みが、大きな市場獲得のチャンスを生み出すと考えられています。この「医福食農」連携を深めていくためには、業種を異にする事業者間の結びつきが不可避であり、これらに関与していくべき人材の育成が急務となると思います。

平成29年度の研修会は、シンポジウムも兼ねて鹿児島県で9月4日(月)～6日(水)の3日間の開催と

なりました。鹿児島県が中心となり取り組んでいる「医福食農連携におけるチームかごしまコンソーシアム」の活動を学ぶとともに、その実践活動の視察を行いました。参加者の皆様からは「大変に充実した日程」との好評を得ました。

《1日目：シンポジウム》

「医福食農連携による食産業の展開方向と人材育成」～鹿児島県における「医福食農連携」の取り組み～

※挨拶

主催者挨拶 (公社)日本フードスペシャリスト協会
会長 岩元 陸夫氏

共催者挨拶 鹿児島女子短期大学
学長 幾留 秀一氏

来賓者挨拶 鹿児島県保健福祉部
健康増進課長 松岡 洋一郎氏

※講演

鹿児島県“あまみ長寿・子宝プロジェクト”の経験から

吉田 紀子氏 (社会福祉法人恩賜財団済生会
鹿児島県支部長、元鹿児島県保健福祉部長)

農林水産省地域戦略プロジェクト「医福食農連携」
におけるチームかごしまコンソーシアムの活動

西場 洋一氏

(鹿児島県大隅加工技術研究センター 研究参事)

新規米粉の開発とノングルテンスイーツ・パン
への利用

小城 年久氏 (小城製粉株式会社 取締役会長)

壺造り米黒酢の認知症予防効果

叶内 宏明氏

(鹿児島大学共同獣医学部 准教授)

畜水産物の生理機能成分とその効果

中野 隆之氏

(鹿児島純心女子大学看護栄養学部 教授)

機能性食事メニューの設計 —「アスリート食堂」
における実践活動—

長島 未央子氏 (鹿屋体育大学体育学部 講師)

※総合討論

ファシリテーター

侯 徳興氏 (鹿児島大学農学部 教授)



《2日～3日目：現地視察》

※本坊酒造株式会社 GALLERIA HONBO

甕壺倉見学



※垂水市漁業協同組合

カンパチ餌やり見学

※坂元醸造株式会社 情報館

館内見学・

黒酢壺畑見学



※鹿児島県大隅加工技術センター

視察・広報についての意見交換会

■平成28年度フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート集計結果

毎年、養成機関を卒業する有資格者を対象に、就職状況などについてアンケート調査を実施しています。アンケート項目は◎卒業後の進路・フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格 ◎就職先の業種 ◎就職先の職種 ◎食品企業を対象とする就職活動 ◎求人情報媒体の種類 ◎勤務先などです。残念ながら、回答者の数は必ずしも多くはないのですが、おおよその傾向はつかめるものとなっています。

卒業後の進路として、大学・短期大学合わせて、89.5%の卒業生が就職をしています。求人情報の入手手段としては、大学の場合は、インターネットより80.4%、大学より69.6%となっており、短期大学の場合は、インターネット60.5%、大学86.0%となる等、大学と短期大学では少し異なった状況となっています。

自由記述については、以下の様々な内容がみられます。

- ・この資格は、どういうときにアピールしたり、使って活躍したりできるのかがよくわからない

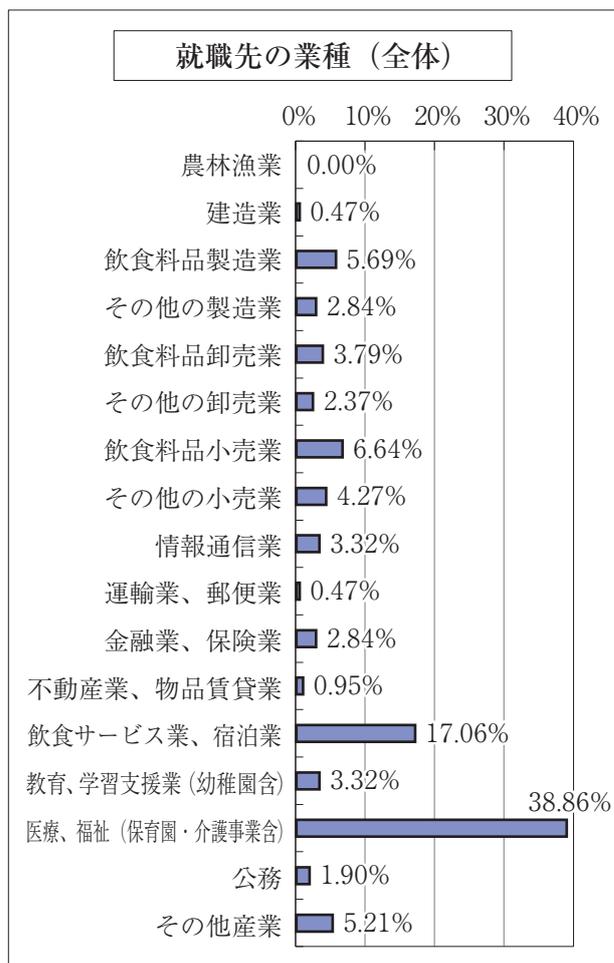
ので教えてほしいです。

- ・フードスペシャリストの資格を得るために、食の様々な分野に視野を広げて学べたことが良かったです。
- ・テストはとても簡単なもので、軽い資格なのかと少し不安になりました。
- ・関係機関の啓発活動事業だけではなく、第一線で活躍されているフードスペシャリスト間での交流会を開催し、活動の発展につなげる必要があるのではないかと感じました。
- ・フードスペシャリストの具体的な仕事や活かした方をもっと知る機会が欲しい。

これらの意見を受け、昨年度よりフードスペシャリスト・ネットワークの創設、食に関する一般向け啓発事業との連携、地方でのシンポジウム・セミナーの開催等の取組みを開始しています。食の現場に大勢のフードスペシャリストの登場を願うとともに、協会の活動への積極的な参加を期待しています。

なお、詳しくは協会ホームページを参照してください。

http://www.jafs.org/questionnaire_result.html



フードスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 フードスペシャリストの業務についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) レストランで、顧客に料理の選び方・飲み物をコーディネートする。
- (2) 公共施設で、栄養の知識をもとに栄養指導を行う。
- (3) 食品売場で、おいしさ・栄養価などの情報を提供する。
- (4) 食品工場で、出荷する製品の官能評価・成分検査などを行う。
- (5) 卸売市場で、食品の需給調査・情報収集を行う。

正 解：(2)

問題2 食料と人類史についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 約500万年前に出現した人類は、その後の歴史の約半分を狩猟採集に依存していた。
- (2) 火を用いた加熱調理は、人類が農耕を始めた以降に行うようになった。
- (3) 雑食性の人類の消化器が、肉食動物のようにコンパクトなのは加熱調理による。
- (4) 日本の縄文時代には、どんぐりやとちの実など堅果類を主食とし、農耕は行っていない。
- (5) 牧畜は、人類が定住・農耕を始める以前より行われていた。

正 解：(3)

問題3 日本の食物史についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. そば、うどんなどのめん類は、奈良時代に中国から伝来した。
 - b. 一日三食が普及したのは、平安時代以降である。
 - c. 江戸時代には米の精白がすすみ、脚気が多発した。
 - d. 北海道産の昆布は、江戸時代に沖繩まで運ばれていた。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(5)

問題4 環境と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) フードマイレージは、エネルギー消費と直結するため環境への負荷の指標となる。
- (2) 循環型社会は、リデュース、リユース、リサイクルの3つのRが大切である。
- (3) 家庭での食品ロスで多いのは、穀類である。
- (4) 農業体験ができるアグリツーリズムは、広義のスローフード運動である。
- (5) パーチャルウォーターとは、輸入食品を消費地でつくった場合に必要水の量である。

正 解：(3)

問題5 食品の表示についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生鮮食品は、加工食品および添加物以外の食品と定義される。
- (2) 複数の種類の魚を切断し、盛り合わせたものは生鮮食品に分類される。
- (3) 水産物の表示において、「天然」・「養殖」と表示することが義務付けられている。
- (4) 牛豚合いびき肉は、生鮮食品に分類される。
- (5) 精米は、精米した年月を表示しなければならない。

正 解：(1)

問題6 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、特定保健用食品と機能性表示食品だけである。
- (2) 栄養機能食品は、ミネラルやビタミン類について規格基準に適合したものである。
- (3) 機能性表示食品は、野菜などの生鮮食品も対象としている。
- (4) 規格基準型特定保健用食品は、規格基準に適合していれば食品安全委員会の個別審査を受けなくてもよい。
- (5) 機能性表示食品は、消費者庁に科学的根拠を届け出れば表示できる。

正 解：(1)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価の手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. SD法は、試料の特性を描写して記録する方法である。
- b. 円卓法は、パネリストが他人の影響を受けずに判断を下す方法である。
- c. 順位法は、ある刺激について客観的順位のついたABの2試料で

ちらが好ましいかを判断させる方法である。

d. 評点法は、試料の特性をパネリストが経験を通して培った自分自身の基準に従って採点する方法である。

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

正 解：(3)

問題8 官能評価における試料提供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) 試料提示にラテン方格を使用するのは、順序効果を避けるためである。
- (2) 試料が液体の場合、試料量は唾液の緩衝作用が維持できる量にする。
- (3) 試料提示用の容器は、パネリスト全員に同じものを使用する。
- (4) 試料の温度は、一般的には、実際にその試料を食べる温度に調整する。
- (5) 3個の試料を提供する場合、中央の試料がパネリストに選ばれる確率が高い。

正 解：(2)

問題9 食品のレオロジーとテクスチャ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. 弾性とは、流動に対する抵抗の大きさを示す。
- b. 曳糸性とは、糸引き性を示す。
- c. 凝集性とは、ゲル状食品の結合力に相当する性質である。
- d. 粘性とは、歯などの口腔内器官への食品のつきやすさを示す性質である。

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

正 解：(4)

問題10 麦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) 小麦粉のたんぱく質の主成分は、グリシニンである。
- (2) うどんは、カン水を加えてこねた生地を成形したものである。
- (3) 中華めんは、食塩のみを加えてこねた生地を成形したものである。
- (4) パスタは、デュラム小麦粉に水を加えてこねた生地を押し出し成形したものである。
- (5) 麩は、小麦粉から取り出したでんぷんを主成分とする食品である。

正 解：(4)

問題11 魚介類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) するめは、いかを漁獲後焼いて乾燥している。
- (2) キャビアは、ますの卵を塩蔵したものである。
- (3) なまり節は、かつおを焙乾、かび付けした製品である。
- (4) いしるは、はたはたを原料とする魚醤油である。
- (5) 冷凍すり身の主な原料は、すけとうだらである。

正 解：(5)

問題12 肉類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) ベーコンは、塩漬肉を燻煙、ボイルしてつくる。
- (2) ビーフジャーキーは、牛肉を高温高圧で処理しフレック状にしたものである。
- (3) 生ハムは、たんぱく質が加熱変性していないためやや透明な赤色をしている。
- (4) ウイナソーセージのケーシングでは、豚腸を使うことが多い。
- (5) ポンレスハムは、豚肩肉を用いたハムである。

正 解：(3)

問題13 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) 鶏卵は、保存中に気孔から二酸化炭素がとりこまれpHが下がる。
- (2) ハウユニットは、卵黄の高さと卵重から算出する。
- (3) 卵は、保存中に濃厚卵白が次第に水様卵白に変わっていく。
- (4) 卵黄には、リゾチームが含まれ抗菌作用を示す。
- (5) 鶏卵(殻つき)の保存方法は、冷凍が最も優れている。

正 解：(3)

問題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) 赤ワインは、ぶどうの果皮、種子、果肉、果汁を発酵させ、搾汁したものである。
- (2) ウオッカは、さとうきび糖蜜を原料とする蒸留酒である。
- (3) 梅酒は、リキュール的一种である。
- (4) 生ビールは、熱による殺菌処理をせず、ろ過により除菌したビールである。
- (5) 日本酒の純米酒は、米、米麴、水を原料としてつくる。

正 解：(2)



問題15 茶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) 緑茶は、茶葉の酸化酵素を失活させたのち乾燥したものである。
- (2) 玉露は、箆簀などで覆いをした茶樹の葉を材料としたものである。
- (3) ウーロン茶は、萎びさせた茶葉を少し発酵させた後乾燥してつくる。
- (4) 紅茶は、萎びさせた茶葉を強く損傷し完全に発酵させた後乾燥する。
- (5) 緑茶の加熱処理は、蒸す方法だけが行われる。

正 解：(5)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 我が国の食品中の放射性セシウムの基準値 (ベクレル/kg) が最も低いものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 一般食品
- (2) 飲料水
- (3) 食肉類
- (4) 牛乳
- (5) 乳児用食品

正 解：(2)

問題17 食中毒を起こすブドウ球菌についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 感染型食中毒の原因菌である。
- (2) 潜伏期間は、2～5日である。
- (3) ペロ毒素を産生する。
- (4) おもに土壤中に分布している。
- (5) 産生する毒素は、耐熱性である。

正 解：(5)

問題18 胃内で生成する発がん物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) サイカシン
- (2) ヘテロサイクリックアミン
- (3) アフラトキシンB₁
- (4) ステリグマトシスチン
- (5) ニトロソアミン

正 解：(5)

問題19 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) 揮発性塩基窒素 (VBN) は、たんぱく質の腐敗の指標となる。
- (2) 核酸関連化合物 (K値) は、値が大きいほど鮮度がよいことを示す。
- (3) コハク酸脱水素酵素活性は、油脂の酸化の指標となる。
- (4) 水素イオン指数 (pH) は、一般的に炭水化物を多く含む食品の腐敗・変敗で上がる。
- (5) 過酸化値 (POV) は、油脂が酸化すると低くなる。

正 解：(1)

問題20 寄生虫と感染源との組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 有鉤条虫 _____ さげ
- (2) 肺吸虫 _____ さわがに
- (3) アニサキス _____ さば
- (4) 回虫 _____ 野菜
- (5) クリプトスポリジウム _____ 水道水

正 解：(1)

問題21 自然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) ヒスタミンは、ヒスチジンの脱アミノ化により生じる。
- (2) ソラニン、さといもの芽部に多い。
- (3) いしなぎの肝臓中には、オキサゲ酸が含まれる。
- (4) きこの毒化は、土壌中の微生物による。
- (5) 二枚貝は、有毒プランクトンの摂取で毒化する。

正 解：(5)

問題22 環境汚染と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) 日本人のPCB汚染源は、主に肉類である。
- (2) 脂溶性で分解や排泄されにくい物質は、生物濃縮されやすい。
- (3) 収穫直前に使用する農薬を、ポストハーベスト農薬という。
- (4) 内分泌かく乱物質は、ポジティブリスト制度で規制されている。
- (5) 残留基準は、すべての農薬に設定されている。

正 解：(2)

問題23 家庭の衛生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) まないたの消毒は、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけ1分間放置する。
- (2) 冷蔵庫のチルド室は、0～-3℃で保存できる。

- (3) 電子レンジは、芽胞を1～2分で殺菌できる。
- (4) 陰イオン系界面活性剤は、消毒剤として使われる。
- (5) 過酸化水素系漂白剤は、酸と混ぜると有毒ガスを発生する。

正 解：(2)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 栄養状態の判定についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) BMI (Body Mass Index) は、エネルギー収支バランスの指標として用いられる。
- (2) 上腕筋量は、骨格筋量の評価に用いられ、たんぱく質の栄養状態を表す。
- (3) ヘモグロビンA1c (HbA1c) は、過去1～2か月の血糖コントロール状態を反映する。
- (4) 血清LDLコレステロールは、脂質の摂取量を反映し、低栄養状態の指標として用いられる。
- (5) ヘモグロビン (Hb) は、鉄欠乏などにより生じる貧血の有無の判定に用いられる。

正 解：(4)

問題25 体構成成分と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) 細胞外水分の量は、成人期に比べて高齢期で減少する。
- (2) 体たんぱく質は、常に分解と合成を繰り返している。
- (3) グルコースの吸収には、キロミクロンがかかる。
- (4) 鉄の欠乏症は、巨赤芽球性貧血である。
- (5) ビタミンAは、骨形成を促進する。

正 解：(2)

問題26 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) 不飽和脂肪酸は、アルキル基のすべての炭素に最大限の水素が結合した構造である。
- (2) 細胞膜を構成するリン脂質は、誘導脂質である。
- (3) トリアシルグリセロール (中性脂肪) は、単純脂質である。
- (4) 脂肪酸は、活性化されてα-酸化によりアセチルCoAに代謝される。
- (5) 脂質1グラムが体内で代謝されるときエネルギー量は、約4 kcalである。

正 解：(3)

問題27 第二次世界大戦以降の我が国の食生活の変遷についての記述である。年代順の正しいものを一つ選びなさい。

- a. 米類の摂取量が増加したが、肉類、卵類の摂取量は低い。
 - b. 米類の摂取量は減少し、肉類、卵類、乳類の摂取量が増加した。
 - c. 低栄養状態による栄養欠乏症や感染症が問題となった。
- (1) a→b→c (2) b→c→a (3) c→a→b (4) a→c→b (5) b→a→c

正 解：(3)

問題28 「健康日本21 (第二次)」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) 健康寿命を延ばすことをめざしている。
- (2) 生活習慣病の予防をめざしている。
- (3) 10年で達成することを目標にした数値を示している。
- (4) できるだけ多量の食物の摂取をめざしている。
- (5) 適正体重を維持している者の増加をめざしている。

正 解：(4)

問題29 自然免疫についての記述である。文中の空欄に適する語句の正しいものの組合せを一つ選びなさい。

唾液や粘膜の分泌液に含まれる [a] などは溶菌作用がある。また、[b] の一種の好中球やマクロファージは、侵入してきた病原菌などを貪食して破壊する。このように、自然免疫は [c] な免疫である。

- | a | b | c |
|-----------|-----|------|
| (1) ペプシン | 赤血球 | 特異的 |
| (2) リゾチーム | 赤血球 | 特異的 |
| (3) ペプシン | 赤血球 | 非特異的 |
| (4) リゾチーム | 白血球 | 非特異的 |
| (5) ペプシン | 白血球 | 特異的 |

正 解：(4)

問題30 ライフステージと栄養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) 妊娠前が「やせ」の妊婦の推奨体重増加量は、13～15 Kgである。
- (2) 妊娠貧血は、妊娠末期にみられる。
- (3) 初乳には、免疫グロブリンのうちIgAが多く含まれている。
- (4) 朝食の欠食は、学童期から増加している。
- (5) 骨粗鬆症は、女性に多い。

正 解：(1)



食物学に関する科目**(設問数9)****問題31** 日本食品標準成分表2015年版(七訂)についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1)炭水化物は、水分、たんぱく質、脂質および灰分の合計(g)を可食部100gから差し引いた値で示されている。
- (2)食塩相当量は、ナトリウム量に2.54を乗じて算出された値が示されている。
- (3)灰分は、直接灰化法(550℃)で恒量となるまで灰化して得られた残渣の量である。
- (4)成分値のTrは、測定結果が0であり成分が含まれていないことを意味する。
- (5)食物繊維は、水溶性食物繊維、不溶性食物繊維および両者の合計が総量として示されている。

正 解:(4)

問題32 食品中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)自由水は、食品中の水以外の成分と水素結合している。
- (2)結合水は、微生物の繁殖に利用される。
- (3)食品の水分活性は、自由水の割合が少なくなるほど低下する。
- (4)食品の水分活性は、塩漬けや砂糖漬けにより上昇する。
- (5)食品の水分活性は、最大で100、最小で0の値を示す。

正 解:(3)

問題33 次の炭水化物のうち、構成糖としてD-グルコースを含まないもの一つ選びなさい。

- (1)マルトース
- (2)アミロース
- (3)ペクチン
- (4)デキストリン
- (5)アミロペクチン

正 解:(3)

問題34 穀類および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)もち米は、うるち米よりアミロース含量が高い。
- (2)もち米の加工品には、上新粉や道明寺粉がある。
- (3)薄力粉は、強力粉よりグルテン含量が多い。
- (4)とうもろこしに含まれるでんぷんのほとんどが、胚乳に含まれる。
- (5)大麦の六条種は、主としてビールなどの醸造用原料として利用される。

正 解:(4)

問題35 果実類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)すべての果物は、収穫後に二酸化炭素呼出量が増える。
- (2)フルクトースの多い果物は、冷やして食べると甘味を強く感じる。
- (3)キウイフルーツの果肉には、プロメリンが含まれる。
- (4)過熟した果実には、プロトペクチンが多い。
- (5)うんしゅうみかんには、ナリンギンが多い。

正 解:(2)

問題36 魚介類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)煮魚の煮ごりは、エラスチンがゼラチンになったものである。
- (2)貝類のグリコーゲン含量は、魚類よりも少ない。
- (3)白身魚のミオグロビン量は、赤身魚よりも多い。
- (4)いかやたこには、血中コレステロール低下作用を示すタウリンが含まれる。
- (5)魚類の脂質には、n-6系多価不飽和脂肪酸が20~30%含まれる。

正 解:(4)

問題37 牛乳についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)牛乳のたんぱく質の約20%は、カゼインである。
- (2)カゼインホスホペプチドは、乳清たんぱく質よりつくられる。
- (3)牛乳に含まれるカルシウムは、小魚類のものよりも吸収されやすい。
- (4)牛乳の乳糖含量は、10%である。
- (5)牛乳のカゼイン量は、人乳より少ない。

正 解:(3)

問題38 醤油についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)淡口醤油は、濃口醤油より食塩含量が少ない。
- (2)たまり醤油は、大豆とほぼ同量の小麦を原料としている。
- (3)濃口醤油は、ほぼ等量の大豆と小麦を原料に醸造したものである。
- (4)減塩醤油は、食塩以外の成分も低減されている。
- (5)再仕込醤油は、濃口醤油よりも食塩含量が多い。

正 解:(3)

問題39 食品の保蔵についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)さつまいもの貯蔵は、冷蔵庫が適している。

- (2)最大氷結晶生成帯をゆっくり通過させた冷凍食品ほど、保蔵性が高い。
- (3)温くん法は、冷くん法に比べて保蔵性が高い。
- (4)MA貯蔵は、CA貯蔵に比べて設備投資が必要である。
- (5)じゃがいもの発芽抑制には、放射線照射が有効である。

正 解:(5)

調理学に関する科目**(設問数7)****問題40** 食事計画についての記述である。正しいものの組合せの一つ選びなさい。

- a. 朝食:昼食:夕食のおよその比率は、1:1.2:1.2にする。
 - b. 食事バランスガイドの最も多いSV(サービング)量は、主菜である。
 - c. 日常食の基本形は、主食と副食である。
 - d. 食品成分表の成分値は、食品100g当りの数値である。
- (1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)bとd

正 解:(2)

問題41 浸漬についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)あずきは、水に一晩つけて吸水させる。
- (2)もち米は、水に2時間浸漬すると約2倍の重量になる。
- (3)しじみは、3%食塩水につけて砂抜きする。
- (4)昆布は、水に浸漬して旨味成分を溶出する。
- (5)切ったれんこんは、褐変防止のため重曹水に浸漬する。

正 解:(4)

問題42 小麦粉の調理についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1)中華めんは、小麦粉のフラボノイド色素がアルカリ性で黄色を呈する。
- (2)パン生地の膨化は、イーストのアルコール発酵によるものである。
- (3)天ぷらの衣は、グルテンの形成を抑えるために低温で調製する。
- (4)茶褐色のルーは、白色ルーを用いたソースより粘りが強い。
- (5)バターとは、水分量の多い流動性のある生地をさす。

正 解:(4)

問題43 魚介類の煮物調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)旨味は、切り身を冷たい調味液から入れると溶出しにくい。
- (2)魚臭は、味噌や長ねぎを加えると抑えられる。
- (3)白身魚は、赤身魚より長めに煮ると魚臭が抑えられる。
- (4)あわびは、長時間調味液中で煮るとかたくなる。
- (5)いかは、長く煮るほどやわらかくなる。

正 解:(2)

問題44 乳類の調理についての記述である。正しいものの組合せの一つ選びなさい。

- a. 牛乳は、魚やレバーの生臭みを吸着する。
 - b. 牛乳は、40℃に加熱すると薄い皮膜が形成される。
 - c. 寒天ゼリーは、牛乳含量が多いほどかたくなる。
 - d. じゃがいもは、牛乳で煮ると水煮に比べてかたくなる。
- (1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd

正 解:(3)

問題45 砂糖の添加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)ゼラチンゼリーをかたくする。
- (2)卵の熱凝固温度を低くする。
- (3)だんごの老化を遅くする。
- (4)卵白メレンゲの安定性を増す。
- (5)パン生地中のイーストの栄養源となる。

正 解:(2)

問題46 湿式加熱についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)ほうれんそうは、酢水でゆでると鮮やかな緑色にゆで上がる。
- (2)真空調理は、100℃の加熱が必要である。
- (3)蒸す操作は、ゆでる操作に比べて栄養素の損失が大きい。
- (4)山菜は、重曹であく抜きをする。
- (5)圧力鍋は、加熱時間が1/5に短縮される。

正 解:(4)

食品の流通・消費に関する科目**(設問数7)****問題47** 自給率についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)2000年度の供給熱量ベースの食料自給率は、50%であった。
- (2)近年では、供給熱量ベースの食料自給率よりも穀物自給率の方が高い水準である。
- (3)近年では、供給熱量ベースの食料自給率よりも生産額ベース自給率の方が低い水準である。
- (4)米自給率は、2010年度には100%を超えていた。

(5) 2016年度の供給熱量ベースの食料自給率は、38%である。
正 解：(5)

問題48 食品ロス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) 食品ロスの約半分は、一般家庭から発生している。
- (2) この問題を受け、「食品リサイクル法」が制定された。
- (3) 期限が間近な食品や規格外品を有効利用するためのフードバンク活動が、実施されている。
- (4) 塩分が多い生ゴミは、たい肥にした場合、塩害の他、ダイオキシンを発生させやすい。
- (5) 近年の技術進歩や慣習の見直しにより、即席めんの賞味期限が2年から3年へ延びた。

正 解：(5)

問題49 卸売市場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) 卸売業者は、荷受のことである。
- (2) 相対取引の割合が、増加している。
- (3) セリ取引の割合が、増加している。
- (4) 売買参加者は、業務用実需者のことである。
- (5) 中央卸売市場は、農林水産大臣の認可により開設される。

正 解：(3)

問題50 我が国のチェーンレストランについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 1960年を起点に、チェーンレストランが次々に登場した。
- (2) 1980年に、日本初のファミリーレストラン「すかいらーく」が誕生した。
- (3) チェーンレストランのニーズに合わせた品ぞろえをし、納品するのは食品メーカーである。
- (4) チェーン化実現のために、本部（本社）と店舗の機能の統合化が行われた。
- (5) 調理システム推進のため、セントラルキッチンやカミサリーを導入する企業が多い。

正 解：(5)

問題51 食の外部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) 内食とは、家庭内で調理し家庭内で喫食することである。
- (2) 食の外部化とは、内食と外食を合わせたものである。
- (3) 中食市場は、主食的調理食品だけではなくその他の調理食品（惣菜類）にも支えられている。
- (4) 専業主婦の増加が、食の外部化を促進する要因となっている。
- (5) 単身世帯が減少したことによって、食の外部化率は高まってきた。

正 解：(3)

問題52 外食産業の分類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 国内線機内食は、給食主体部門の集団給食に分類される。
- (2) 社員食堂は、給食主体部門の営業給食に分類される。
- (3) 居酒屋は、給食主体部門の営業給食に分類される。
- (4) 宿泊施設は、給食主体部門の集団給食に分類される。
- (5) 料亭は、料飲主体部門に分類される。

正 解：(5)

問題53 商品のライフサイクル理論についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 売上がピークとなるのは、成長期である。
- (2) 競合他社の参加が増えてくるのは、成熟期である。
- (3) 販売促進活動に多額の資金が必要となるのは、成長期である。
- (4) 価格競争が激しくなるのは、成熟期である。
- (5) 1970年代以降、商品のライフサイクルは長くなる傾向にある。

正 解：(4)

フードコーディネーター論 (設問数7)

問題54 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) 器の蓋は、食後はあけたままにする。

- (2) 食べにくい料理は、箸で刺してもよい。
- (3) 食事の作法は、仏教や儒教、茶の湯から影響を受けている。
- (4) 会席料理の配膳方法は、喰い切り式配膳だけである。
- (5) 骨付き魚が箸で食べにくくても、手を使うことはマナー違反である。

正 解：(3)

問題55 パーティについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ブッフェ形式は、立食だけである。
- (2) カクテルパーティは、午前中に行われる。
- (3) アフタヌーンパーティは、お酒をメインに会話を楽しむパーティである。
- (4) デイナーパーティは、晚餐会で正餐ともいわれる。
- (5) ブレックファストパーティは、朝食と昼食をかねて打合せを行う会合である。

正 解：(4)

問題56 食卓の小物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) 生花は、対面の人の顔が見えない高さに生ける。
- (2) カスターセットは、「塩入れ」と「砂糖入れ」のことである。
- (3) ナブキンリングは、正式な場合にも使う。
- (4) ナイフ・フォークレストは、皿の左側に配置する。
- (5) クロスウエイトは、野外的場合に必要である。

正 解：(5)

問題57 フードサービス経営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) 「人件費」は、「労務費」ともいわれる。
- (2) 「減価償却費」は、「直接経費」に含まれる。
- (3) 「FLコスト」は、原材料費と労務費を合計した金額のことである。
- (4) 「家賃（含む共益費）」は、「固定費」の一つである。
- (5) 「営業利益」は、「売上げ総利益」から「販売費および一般管理費」を引いた利益のことである。

正 解：(2)

問題58 外食の分類とメニュープランニングについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) メニュープランニングの3つの軸は、快適性、安全性と利便性である。
- (2) 外食産業の給食主体部門は、営業給食と集団給食に分かれる。
- (3) 外食産業の料飲主体部門には、飲食店、特殊タイプ飲食、宿泊施設が含まれる。
- (4) TPOとは、時刻、場所、価格である。
- (5) 高級専門料理店では、メニューの価格は見込み算定方式で決める。

正 解：(2)

問題59 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) 一汁三菜の基本形式は、酒を伴う宴席においても変わらない。
- (2) ご飯が左、汁が右の配膳形式は、本膳料理から引き継がれた。
- (3) 茶事の前に出される簡素な食事を「会席料理」という。
- (4) 卓袱料理は、動物性食品を使わない。
- (5) 普茶料理の席では、豪華な料理を1卓2人で共食する。

正 解：(2)

問題60 食企画についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コーディネーターの基礎スキルには、調査力とその情報整理力が含まれる。
- (2) クライアントは、食品メーカーや農産物生産者に限定されず多種多様である。
- (3) コーディネーターは、最終的にクライアントと書面で契約をして業務受託を確定する。
- (4) 生産物消費拡大の企画の例として、生産者と連携した料理コンテストがある。
- (5) ファミリーレストランでの「親子イベントの企画」の実施時間は、ランチタイムが適している。

正 解：(5)

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

フードスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 世界の食事情についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 食法は、料理の形状、食事様式や宗教と深い関係がある。
- b. ヒンズー教では、豚を忌避して食べない習慣がある。

- a. 中南米では、移民の自国文化と地元の食文化が融合した独特の食文化をつくりあげた。
- d. 東南アジアの料理は、インド料理の影響を最も強く受けている。

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

正 解：(2)

問題2 日本の食の歴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) 縄文時代には、煮炊き用の多様な土器が製作され安定した食生活が営まれていた。
- (2) 味噌や醤油の原型である醤が使用されるようになったのは、江戸時代初期である。
- (3) 弥生時代には、稲作が本格化し日本独自の食生活の原型が形成された。
- (4) 奈良時代の木簡に記載されている「うりやなすの塩漬け・たまり漬け」が、漬物の最古の記録である。
- (5) 肉食禁止は、飛鳥時代(7世紀)に主に農耕の維持を目的として牛馬屠殺を禁じたのが始まりである。

正 解：(2)

問題3 食品の小売業と外食産業についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コンビニエンスストアは、1980年代になり誕生した。
- (2) ファミリーレストランは、1970年代に普及した。
- (3) 近年、外食産業では店舗のチェーン化がすすんでいる。
- (4) 近年、コンビニエンスストアの統合がすすんでいる。
- (5) ネットスーパーは、2000年代に入って増加した。

正 解：(1)

問題4 食品規格と食品表示についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) JAS法における農林物資には、酒類・医薬品は含まれない。
- (2) 特別用途食品は、健康増進法に規定されている。
- (3) アレルギー食品として表示が義務付けられているのは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生である。
- (4) 遺伝子組換え大豆が原材料中5%未満であれば、表示義務はない。
- (5) 栄養成分表示において、飽和脂肪酸は表示義務の対象である。

正 解：(5)

問題5 栄養機能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) 食品の機能性を表示できる保健機能食品に分類される。
- (2) 機能に関する表示ができる栄養成分は、ミネラル6種類、ビタミン13種類およびn-3系脂肪酸である。
- (3) 消費者庁長官による個別審査を受けていないことを、表示しなければならぬ。
- (4) 規格基準に準拠していることを、国へ届け出る必要がある。
- (5) 対象食品は、加工食品および鶏卵以外の生鮮食品である。

正 解：(4または5)

問題6 食情報と消費者保護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) フードファディズムとは、食品の機能や健康への影響などを過大に評価する考え方をいう。
- (2) 食品偽装の背景には、消費者の期限表示への意識やイメージによる商品選択がある。
- (3) 食品安全委員会は、食品のリスク評価を行う組織として内閣府に設置された。
- (4) リスクアナリシスにおいて、消費者庁、農林水産省、厚生労働省はリスク管理機関である。
- (5) 製造物責任法(PL法)が対象とする製造物には、加工されていない農林・畜・水産物も含まれる。

正 解：(5)

食品の官能評価・鑑別論

(設問数9)

問題7 官能評価の手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) 一対比較法は、t個の試料を2個ずつ組合せて提示し、ある特性の強弱を判断させる方法である。
- (2) 1・2点比較法は、試料Aを提示しそのあとで試料A、Bを提示して、どちらがAであるかを判断させる方法である。
- (3) 順位法は、複数個の試料の好ましさを刺激の強さなどについて順位を付ける方法である。
- (4) 3点比較法は、試料A、B、Cを同時に提示し、その中から好ましい試料を一つ選ばせる方法である。
- (5) プロフィール法は、試料の特性を描写して記録する方法である。

正 解：(4)

問題8 食品のレオロジ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) 応力緩和とは、食品に一定のひずみを与えた際に、食品内に生じる応力の緩和現象である。
- (2) チキソトロピーとは、混ぜているときは流動しにくく、静置すると流動しやすくなる現象である。
- (3) ダイラタンシーは、ゆっくり動かすと流動性を示すが、急激な力を与えると抵抗が一気に増大する現象である。

(4) クリーブとは、食品に一定の応力を与えたとき試料内に生じるひずみ(変形)の変化の現象である。

(5) 非ニュートン粘性は、ずり応力とずり速度が比例しない場合を示す。

正 解：(2)

問題9 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) 米の食味官能試験では、外観、味、香りの3項目で評価をする。
- (2) 米粉には、うるち米を原料とした白玉粉、もち米を原料としたみじん粉がある。
- (3) 等級の高い小麦粉は、灰分が多い。
- (4) 大麦を精白し、蒸気で加熱後、圧扁したものがオートミールである。
- (5) 乾めんのはそばは、日本農林規格ではそば粉40%以上がJAS標準となる。

正 解：(5)

問題10 いも類の品種についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) さつまいもには、食用種のベニアズマや加工用の黄金千貫などがある。
- (2) ジャガイもには、粉質の男爵や粘質のメークインなどがある。
- (3) さといもには、親いも用の筍イモや子いも用の石川早生などがある。
- (4) やまのいもには、粘質の強いツクネイモや粘質の弱いナガイモなどがある。
- (5) キャッサバには、毒性の強い甘味種と弱い苦味種がある。

正 解：(5)

問題11 果実とその加工品についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. りんご、もも、バナナ、キウイフルーツは、追熟可能な果実である。
 - b. かんきつ類の果皮が入っているジャムを、プレザープスタイルという。
 - c. 市田柿は、コロガキである。
 - d. 種なしぶどうは、交配によってつくられたぶどうの品種である
- (2) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

問題12 乳製品についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. ヨーグルトの成分規格では、乳酸菌または酵母の数は1000万個/mL以上である。
 - b. ジャージー種の乳は、ホルスタイン種に比べてたんぱく質や脂質が少ない。
 - c. モッツアレラチーズは、水牛乳や牛乳を原料とする非熟成チーズである。
 - d. 甘性バターは、発酵クリームを使うバターである。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

問題13 味噌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) 白味噌は、一般的に赤味噌よりも熟成期間が短いのが特徴である。
- (2) 乾燥味噌は、噴霧乾燥法や凍結乾燥法でつくられている。
- (3) 金山寺味噌は、なめ味噌の代表的なものである。
- (4) 豆味噌は、蒸煮大豆、大麦でつくった麴、食塩を原料とする味噌である。
- (5) 麴歩合の多い味噌は、甘味が強くなる。

正 解：(4)

問題14 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) 植物油脂では、ヨウ素価100以上を不乾性油という。
- (2) サラダ油は、ショートニング性に優れている。
- (3) とうもろこし油は、とうもろこしの胚乳部分から採油したものである。
- (4) ごまサラダ油は、ごまを炒った後、圧搾したものである。
- (5) パーム油は、ココヤシの果実から搾油したものである。

正 解：一(注)

問題15 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) 油脂使用のスナック菓子では、酸価3.0以下を守らなければならない。
- (2) 製造時水分含量20%以上の生菓子は、消費期限を表示する。
- (3) チョコレートのファットブローミングは、風味をいちじるしく損なう原因となる。
- (4) マロングラッセは、高濃度の砂糖を含むため保存性が高い。
- (5) 米からつくられるあられはもち米、せんべいはうるち米を原料とする。

正 解：(2)

(注) 問題14は、設問に不備があり正解なしとなり全員加点した。



食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 食品の生産から消費に至る過程とそれに起因する疾病例の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品自体—— ふぐ中毒
- (2) 生産・育成—— 農薬中毒
- (3) 貯蔵・配送過程—— かび毒中毒
- (4) 調理過程—— 化学性食中毒
- (5) 容器・器具類—— ボツリヌス中毒

正 解：(5)

問題17 食品添加物の用途名と物質名の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 甘味料—— イマザリル
- (2) 保存料—— ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)
- (3) 酸化防止剤—— エリソルビン酸
- (4) 防かび剤—— 過酸化水素
- (5) 発色剤—— 亜塩素酸ナトリウム

正 解：(3)

問題18 シガテラについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 有毒成分は、テトロドトキシンである。
- (2) 有毒成分は、魚自身が生成する。
- (3) 中毒症状には、ドライアイス感がある。
- (4) 代表的な毒魚は、アブラソコムツやバラムツである。
- (5) 有毒成分は、筋肉には含まれない。

正 解：(3)

問題19 カンピロバクターとその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) 好気性環境下で増殖する。
- (2) 家畜の腸管内に常在する。
- (3) 4℃以下でも増殖できる。
- (4) 感染が成立するためには10万個以上の菌量が必要である。
- (5) 潜伏期間は数時間である。

正 解：(2)

問題20 アニサキ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) 淡水魚類を中間宿主とする。
- (2) 中間宿主の神経に分布する。
- (3) 虫卵がヒトに感染する。
- (4) ヒトに感染すると成虫になるまで発育する。
- (5) -20℃、24時間以上の冷凍で死滅する。

正 解：(5)

問題21 食中毒統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) 食中毒の患者は、自らが保健所長に届け出なければならない。
- (2) コレラは、調査の対象ではない。
- (3) 細菌性食中毒は、冬季に発生が多い。
- (4) 細菌性食中毒の近年の事件数は、カンピロバクターによるものが最も多い。
- (5) 原因施設は、事件数では仕出し屋が最も多い。

正 解：(4)

問題22 食品の安全性の確保についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食肉製品の微生物規格には、大腸菌群の検査は含まれていない。
- (2) 食肉の理想的な保存温度は、5～10℃である。
- (3) 白身魚は、赤身魚よりも自己消化活性が高い。
- (4) 魚の干物製品の一部は、微生物が繁殖できる水分を含む。
- (5) エチレンは、野菜の日持ちをよくする。

正 解：(4)

問題23 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) リスクは、製造上の注意義務をいう。
- (2) ハザードは、危害によって生ずる健康被害の確率と影響の程度をいう。
- (3) リスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスク要因で構成される。
- (4) トレーサビリティは、生産や流通経路などをさかのぼって追跡できることをいう。
- (5) コンプライアンスは、社内規則を順守することをいう。

正 解：(4)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 たんぱく質の消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) 口腔内で唾液アミラーゼにより、大まかに分解される。
- (2) 胃でトリプシンにより、分子量の小さいポリペプチドに分解される。
- (3) 小腸で膵リパーゼにより、分子量の小さいペプチドに分解される。

- (4) 小腸でペプシンにより、分子量の小さいペプチドに分解される。
- (5) 小腸でカルボキシペプチダーゼやアミノペプチダーゼにより、アミノ酸やジペプチドに分解される。

正 解：(5)

問題25 食事バランスガイドについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 料理の組合せではなく、食品群の組合せで、望ましい食事のとり方と量を示している。
- (2) 形は、「コマ」をイメージし、食事のバランスが崩れると回らなくなることや一日の運動量も示している。
- (3) 炭水化物源、脂質源、たんぱく質源、ビタミン源、ミネラル源の5つの栄養素源区分に分類して、食品群の摂取すべき量を1日当りで示している。
- (4) 水分補給は重要であることを示すために、「水・お茶」をコマの軸で表している。
- (5) 食生活のなかの楽しみの要素である「休養・レジャー」については、適度にとるようというメッセージがコマを回す紐で示されている。

正 解：(4)

問題26 栄養と生理的特徴についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 脳相と腸相は胃液分泌を促進するが、胃相は胃液分泌を抑制する。
- (2) 腸内細菌は、ヒトのビタミンであるビオチンやKを産生する。
- (3) ヘモグロビンA1c (HbA1c) は、ヘモグロビンにフルクトースが結合したものである。
- (4) 朝食の欠食率は、男女ともに15～19歳で最も高い。
- (5) 本態性高血圧症は、高血圧症全体の約60%を占める。

正 解：(2)

問題27 たんぱく質の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) 食事におけるたんぱく質の栄養価は、摂取する食べ物の組合せで変化しない。
- (2) 食餌性たんぱく質の消化により生成されるアミノ酸は、大腸で吸収される。
- (3) 窒素平衡の状態とは、体内の窒素量が増加している状態である。
- (4) たんぱく質の栄養素としての唯一の働きは、エネルギー源である。
- (5) アミノ酸価は、食品たんぱく質中の必須アミノ酸量により決まる。

正 解：(5)

問題28 免疫についての記述である。文中の空欄に適する語句の正しいものの組合せを一つ選びなさい。

抗原に対する抗原抗体反応を起こす抗体の生産は、 により刺激を受けた が行う。また、侵入してきたウイルスなどに感染した細胞に対して特異的な攻撃を行うのは、 である。

- | | a | b | c |
|-----|---------|---------|---------|
| (1) | B細胞 | ヘルパーT細胞 | キラーT細胞 |
| (2) | B細胞 | キラーT細胞 | ヘルパーT細胞 |
| (3) | ヘルパーT細胞 | B細胞 | キラーT細胞 |
| (4) | ヘルパーT細胞 | キラーT細胞 | B細胞 |
| (5) | キラーT細胞 | ヘルパーT細胞 | B細胞 |

正 解：(3)

問題29 日本人の食事摂取基準 (2015年版) についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 推定平均必要量とは、ある母集団に属する75%の人が必要量を満たすと推定される1日の摂取量である。
- (2) 推奨量とは、ある母集団に属する50%の人が必要量を満たすと推定される1日の摂取量である。
- (3) 目安量とは、ある集団に属する人々の推定平均必要量および推奨量を算定するのに十分な科学的根拠が得られない場合に、ある集団の60%が栄養状態を維持するのに十分な1日の摂取量である。
- (4) 耐容上限量とは、ある集団に属する50%の人において健康障害をもたらす危険があるとみなされる習慣的な1日の摂取量の上限を与える量である。
- (5) 目標量とは、生活習慣病の予防を目的として、現在の日本人が当面の目標とすべき1日の摂取量である。

正 解：(5)

問題30 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) 疾病の要因としては、加齢、外部環境要因、生活習慣が関与するが遺伝的要因は関与しない。
- (2) LDLコレステロール値は、総コレステロール、HDLコレステロール、トリグリセリド値から算出できる。
- (3) インスリンは、膵臓α細胞から分泌され血糖値を下げる。
- (4) 脳梗塞は、高血圧が原因で脳の血管が切れて出血する疾患である。
- (5) がんは、プロモーターにより細胞が突然変異を起こし、イニシエーターが作用してがん細胞になる。

正 解：(2)

フードスペシャリスト(食品開発) 資格認定試験問題(選択30問)

食物学に関する科目

(設問数25)

問題31 たんぱく質の変性についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質溶液は、等電点で電荷によるたんぱく質の反発力が最小となり沈殿しやすくなる。
- (2) 肉団子をこねるとき食塩を加えると結着性がよくなるのは、塩溶効果のためである。
- (3) 酢を加えると魚の身が白くなるのは、たんぱく質が酸変性したためである。
- (4) 熱変性した大豆たんぱく質は、2価の金属イオンによりアミノ基が架橋されて凝固する。
- (5) ゼラチンは加熱溶解後冷却すると、熱可逆的なゲル化をする。

正 解：(4)

問題32 アミノカルボニル反応についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) アミノ酸ではリシンのほうが、アラニンに比べ褐変しやすい。
- (2) 還元糖では、ヘキソースのほうがペントースに比べ褐変しやすい。
- (3) 鉄イオンは、褐変反応を抑制する。
- (4) 水分活性を0.4以下にすると、褐変反応が進行する。
- (5) 亜硫酸塩は、褐変反応を促進する。

正 解：(1)

問題33 油脂の精製・加工についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 油脂は、水素添加すると融点が低下する。
- (2) 油脂は、水素添加するとヨウ素価が低下する。
- (3) 油脂は、水素添加するとトランス型脂肪酸が減少する。
- (4) ウインターリングは、てんぷら油の製造時に行う。
- (5) 油脂の脱臭工程では、リン脂質やたんぱく質が除去される。

正 解：(2)

問題34 食品成分の酵素反応についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) でんぷんを分解するβ-アミラーゼは、β-1,4結合を加水分解する酵素である。
- (2) キウイフルーツに含まれるアクチニジン^{アクトニジン}は、たんぱく質分解酵素である。
- (3) わさびをすりおろすと、ミロシナーゼの作用により辛味成分が生成する。
- (4) 果汁の清澄化には、ペクチナーゼが用いられる。
- (5) たまねぎの催涙成分は、CSリアーゼにより生成する。

正 解：(1)

問題35 酵素的褐変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) 食品を冷凍するとポリフェノールオキシターゼが失活するので、褐変は防止できる。
- (2) 冷凍えびの黒変は、酵素的褐変反応によりメラニン色素を生成するためである。
- (3) ブランチングでは、ポリフェノールオキシターゼが失活して、褐変が抑制される。
- (4) アスコルビン酸は、還元作用により褐変を防止する。
- (5) ポリフェノールオキシターゼは、pHを低くすると活性が低下する。

正 解：(1)

問題36 食品のクロロフィル色素についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 緑黄色野菜の色素であり、水によく溶ける。
- (2) a、b、c、などが知られており、aは青緑色、bは黄緑色をしている。
- (3) 弱アルカリで不安定で、マグネシウムがとれて黄褐色のフェオフィチンになる。
- (4) 含まれる銅がマグネシウムに置換すると、安定な緑色となる。
- (5) 強い酸で処理すると、水溶性のクロロフィリンになる。

正 解：(2)

問題37 味についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) だいごんの辛味は、ジンゲロンによる。
- (2) 辛味は、舌粘膜の収れんにより引き起こされる。
- (3) チーズの苦味は、ガゼインの酵素分解の際に生成する苦味ペプチドによる。
- (4) きゅうりの苦味は、ホモゲンチジン酸による。
- (5) ココアの苦味は、カフェインでアルカロイドの一種である。

正 解：(3)

問題38 食品の旨味成分についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) イノシン酸は、しいたけの旨味成分で、加熱調理するとRNAより生成する。
- (2) グアニル酸は、鰹節の旨味成分として発見され、肉や魚の旨味成分である。
- (3) グアニル酸は、と殺後ATPより酵素作用で生成するので、熟成した肉の旨味に重要である。
- (4) グルタミン酸とイノシン酸、グアニル酸は、相乗効果があり混合すると旨味が増加する。
- (5) コハク酸は、チーズの旨味成分である。

正 解：(4)

問題39 香りについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 乾しいたけを水戻しするときに生成する特異な香りは、レンチニン酸である。
- (3) 古米臭は、たんぱく質の分解によるアミノ酸の増加が主な原因である。
- (4) パナナの特徴的な香りは、ラクトン類である。
- (5) 青草臭は、不飽和脂肪酸にリパーゼが作用して生じる。

正 解：(1)

問題40 でんぷんの糊化と老化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) じゃがいもでんぷんは、米でんぷんよりも糊化しやすい。
- (2) 老化は、糊化でんぷんの水分含量を30～60%に保つことで抑制される。
- (3) 老化は、温度が0～5℃の範囲で起こりやすい。
- (4) 老化は、60℃以上の保温で抑制される。
- (5) 砂糖の添加は、糊化でんぷんの老化を遅延させる効果がある。

正 解：(2)

問題41 米と米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) 七分搗米とは、搗精歩留まりが約70%の白米をいう。
- (2) もち米は、アミロース含量が約17%である。
- (3) インド型米(インディカ種)には、もち種がない。
- (4) ビーフンは、もち米を原料としている。
- (5) 米粉パンは、グルテンを副原料にしているものが多い。

正 解：(5)

問題42 大豆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) 成熟大豆は、でんぷんをほとんど含まないが、枝豆には含まれる。
- (2) 豆乳は、浸漬した生大豆を摩砕し、次いでろ過して得られる。
- (3) 豆腐は、凝固剤としてにがり、すまし粉、グルコノデルタラクトンなどが使われる。
- (4) 凍り豆腐は、豆腐を凍結後乾燥したものである。
- (5) 湯葉は、高濃度の豆乳を加熱したときに表面にできる皮膜をすくい取ったものである。

正 解：(2)

問題43 いも類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 茹でたじゃがいもを剥皮して空气中に放置すると、酵素的褐変反応が起きる。
- (2) さつまいもはグルコースイソメラーゼ活性が強いため、加熱中にでんぷんが分解されて甘くなる。
- (3) さつまいもはキュアリング処理により、コルク層ができて貯蔵性がよくなる。
- (4) さといものぬめりは、シュウ酸カルシウムとたんぱく質が複合体を形成したものである。
- (5) キャッサバは、毒性のある青酸配糖体ソラニンを含んでいる。

正 解：(3)

問題44 農産加工原料についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 還元糖の多いじゃがいもは、ポテトチップスの原料に適している。
- (2) アミロース含量の高い米を原料とした炊飯米は、老化しにくい。
- (3) たんぱく質含量の高い小麦粉は、ソフトなケーキの作成に適している。
- (4) 大豆たんぱくは、エクストルーダーを用いて肉様食品素材に変換される。
- (5) たんぱく質含量の高い米は、清酒の原料として適している。

正 解：(4)

問題45 糖類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 黒糖のしよ糖含量は、グラニュー糖より多い。
- (2) はちみつは、果糖を含まない。
- (3) ソルビトールは、糖であるが甘味がない。

- (4) 上白糖のしよ糖含量は、グラニュー糖より多い。
 (5) メープルシロップは、含糖糖である。

正 解：(5)

問題46 甘味料についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) グリチルリチンは、グリシンを原料とする合成甘味料である。
 (2) ステビオシドは、しよ糖を原料とする合成甘味料である。
 (3) スクラロースは、でんぷんを原料とする甘味料である。
 (4) アスパルテームを使用した食品は、フェニルケトン尿症患者に対する注意喚起の表示義務がある。
 (5) カップリングシュガーの相対甘味度は、スクロースと同程度である。

正 解：(4)

問題47 野菜についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) キャベツ、ハクサイ、レタスは、アブラナ科の植物である
 (2) 完熟したピーマンの赤色素は、カプサイシンである。
 (3) れんこんは、はすの根が肥大化したものである。
 (4) スルフォラファンは、通常のブロッコリーに比べブロッコリースプラウトに多く含まれる。
 (5) たまねぎは、甘味種と辛味種があり、日本で流通しているものの多くは前者である。

正 解：(4)

問題48 海藻類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 海藻類は、体色により緑藻類、褐藻類、黄藻類に分類される。
 (2) のりの佃煮の原料となるのは、主にアサクサノリである。
 (3) 昆布には、旨味成分のグアニル酸が大量に含まれている。
 (4) ゲル化剤のカラギーナンは、てんぷさよりつくられる。
 (5) 褐藻類には、フコイダンやアルギン酸などの多糖類が含まれる。

正 解：(5)

問題49 魚介類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 血合い肉は白身魚に多く、赤身魚で少ない。
 (2) 魚の肉基質（筋基質）たんぱく質は、畜肉よりも多い。
 (3) 旬の時期の魚はたんぱく質が多く、脂質が少なくなる。
 (4) 魚肉の旨味成分のイノシン酸は、活き作りの魚よりも1、2日氷蔵したものに多い。
 (5) 海産魚の生臭さは、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である。

正 解：(4)

問題50 畜肉加工についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) プレスハムは、豚の塩漬けにした肉塊のみをプレスしたものである。
 (2) ラックスハムは、温くんしその後煮煮する。
 (3) 畜肉に食塩を加えると、保水性と結着性が増す。
 (4) 畜肉に食塩を加えると、水分活性が上昇する。
 (5) ニトロソミオグロビンの鉄は、3価である。

正 解：(3)

問題51 卵および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) リゾチームは、ピオチンの活性を失わせる。
 (2) 濃厚卵白の水様化には、オボアルブミンが大きく関係する。
 (3) 卵黄は、65℃からゲル化が始まり70～75℃でかたく固まる。
 (4) 卵黄たんぱく質で最も多いのは、高密度リポたんぱく質である。
 (5) マヨネーズ製造に用いる卵は、卵黄のみである。

正 解：(3)

問題52 乳と乳製品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 牛乳は、人乳よりも炭水化物含量が少ない。
 (2) LL牛乳は、高温短時間殺菌法により調製される。
 (3) クリームに物理的刺激を与えてバター粒を得る工程を、ワーキングという。
 (4) アイスクリームのオーバーランとは、フリージングの時に含有される乳脂肪の含量をいう。
 (5) ナチュラルチーズは、乳原料にラクターゼを作用させてカードをつくる。

正 解：(1)

問題53 青果物の貯蔵・加工についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) CA貯蔵では、二酸化炭素濃度を下げる。
 (2) MA包装では、酸素濃度を上げる。
 (3) 高メトキシペクチンは、カルシウムイオンを添加するとゲル化する。
 (4) トマトジュースの濃縮に、逆浸透膜を用いる。
 (5) エチレンは、キウイフルーツの成熟を抑制する。

正 解：(4)

問題54 食品の凍結および凍結乾燥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) 冷凍野菜のブランチングは、凍結前加熱とみなされる。
 (2) 脂質の多い食品の凍結保存では、冷凍やけを避けるためグレーズングが施される。
 (3) 凍結乾燥では、食品を急速凍結させたのち氷を水蒸気として除去する。
 (4) 脂質が含まれる食材の凍結乾燥では、乾燥食品の酸化に気をつける必要がある。
 (5) 冷凍すりみのスポンジ化を避けるため、糖など凍結変性防止剤が使われる。

正 解：(1)

問題55 特定保健用食品と機能性成分の組合せである。誤っているもの一つ選びなさい。

- | | |
|---------------------|----------|
| (1) おなかの調子を整える食品 | 大豆オリゴ糖 |
| (2) コレステロールが高めの方の食品 | 植物ステロール |
| (3) 血糖値が気になり始めた方の食品 | 中鎖脂肪酸 |
| (4) 骨の健康が気になる方の食品 | 大豆イソフラボン |
| (5) ミネラルの吸収を助ける食品 | CCM |

正 解：(3)

調理学に関する科目 (設問数5)

問題56 粉砕あるいは磨砕の効果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) ごまは、磨砕することにより消化がよくなる。
 (2) 肉肉は、磨砕することにより粘りがでる。
 (3) コーヒー豆は、粉砕により芳香性が高まる。
 (4) わさびは、磨砕することにより辛味が低下する。
 (5) やまのいもは、磨砕することにより粘りが高まる。

正 解：(4)

問題57 電磁調理器加熱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) 炎は、発生しない。
 (2) 鍋の材質は、電気抵抗の高い磁性体が適する。
 (3) 熱効率率は、ガスコンロよりも高い。
 (4) 発熱は、鍋全体で生じる。
 (5) 鍋底は、平らなものが適する。

正 解：(4)

問題58 野菜の調理についての記述である。正しいものの組合せの一つ選びなさい。

- a. なすの漬物は、ミョウバンをすり込むと安定した色が得られる。
 b. だいこんのぬか漬は、ぬか床からビタミンB₁が移行する。
 c. せん切りのキャベツは、塩水に漬けるとパリッとした歯ざわりになる。
 d. きゅうりのピクルスは、一週間後も色が変化しない。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(1)

問題59 食感改良剤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) キサンタンガムは、介護食のとろみ調整食品に多く利用される。
 (2) 高メトキシペクチンは、低カロリーゼリーとして利用される。
 (3) カラギーナゲルは、寒天ゲルとゼラチンゲルの中間的なテクスチャー特性を示す。
 (4) ゼラチンゼリーは、10℃程度で供卓される。
 (5) 低分子化させた寒天は、ペースト状料理に利用される。

正 解：(2)

問題60 高齢者向けの食事についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 野菜は、細かく刻むと飲み込みやすくなる。
 (2) きゅうりは、薄く切るほど食べやすい。
 (3) かたゆで卵の黄身は、ホクホクしていて食べやすい。
 (4) 豚肉は、重曹で処理するとやわらかくなる。
 (5) 誤えんの可能性がある高齢者は、直ちに経管栄養とする。

正 解：(4)

フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験問題(選択30問)

調理学に関する科目

(設問数10)

問題31 粉砕あるいは磨砕の効果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) ごまは、磨砕することにより消化がよくなる。
- (2) 魚肉は、磨砕することにより粘りがでる。
- (3) コーヒー豆は、粉砕により芳香性が高まる。
- (4) わさびは、磨砕することにより辛味が低下する。
- (5) やまのいもは、磨砕することにより粘りが高まる。

正 解：(4)

問題32 電磁調理器加熱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) 炎は、発生しない。
- (2) 鍋の材質は、電気抵抗の高い磁性体が適する。
- (3) 熱効率率は、ガスコンロよりも高い。
- (4) 発熱は、鍋全体で生じる。
- (5) 鍋底は、平らなものが適する。

正 解：(4)

問題33 野菜の調理についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. なすの漬物は、ミョウバンをすり込むと安定した色が得られる。
 - b. だいごんのぬか漬は、ぬか床からビタミンB₁が移行する。
 - c. せん切りのキャベツは、塩水に漬けるとパリッとした歯ざわりになる。
 - d. きゅうりのピクルスは、一週間後でも色が変化しない。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(1)

問題34 食感改良剤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) キサンタンガムは、介護食のどろみ調整食品に多く利用される。
- (2) ハイメチキペクチンは、低カロリーゼリーとして利用される。
- (3) カラギーナンゲルは、寒天ゲルとゼラチンゲルの中間的なテクスチャー特性を示す。
- (4) ゼラチンゼリーは、10℃程度で供卓される。
- (5) 低分子化させた寒天は、ペースト状料理に利用される。

正 解：(2)

問題35 高齢者向けの食事についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 野菜は、細かく刻むと飲み込みやすくなる。
- (2) きゅうりは、薄く切るほど食べやすい。
- (3) かたゆで卵の黄身は、ホクホクしていて食べやすい。
- (4) 豚肉は、重曹で処理するとやわらかくなる。
- (5) 誤えんの可能性がある高齢者は、直ちに経管栄養とする。

正 解：(4)

問題36 乾式加熱についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 魚介類は、強火の遠火で加熱する。
- (2) ホイル焼きは、水分蒸発が少ない調理法である。
- (3) オープン料理は、放射・伝導・対流の伝熱によって複合的に加熱される。
- (4) 魚介類の天ぷらは、180℃～190℃で1～2分揚げる。
- (5) 炒める食材は、フライパンの容量の3/4くらいが望ましい。

正 解：(5)

問題37 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) 食材は、薄く成型すると早く凍結する。
- (2) 豆腐は、冷凍しても解凍後元の状態に戻る。
- (3) 野菜は、さつとゆでしてから冷凍する。
- (4) 一般の家庭用冷凍庫は、急速凍結ができない。
- (5) 解凍時のドリップ量は、急速凍結より緩慢凍結のほうが多い。

正 解：(2)

問題38 調味操作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) 塩味は、炒め物では材料の3%が基準である。
- (2) みりんは、砂糖と同程度の甘味にするには3倍量を用いる。
- (3) 酢の物は、材料の10%の酢添加を基準にする。
- (4) 醤油は、食塩と同程度の塩味にするには6倍量を用いる。
- (5) 食酢は、食塩や砂糖などで酸味が緩和される。

正 解：(1)

問題39 米の調理についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 米でんぷんの糊化は、98℃以上で10分程度の加熱が必要である。
 - b. すし飯は、米重量の1.2～1.3倍の加水が適している。
 - c. ピラフは、油脂で炒めた米に冷たいスープストックを加えて炊き上げる。
 - d. 重湯は、三分がゆの飯粒を取り除いたものである。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(5)

問題40 固体状の油脂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) ショートニング性は、クッキーに歯もろさを与える。
- (2) 疎水性は、サンドイッチにおいて水分の移動を防止する。
- (3) クリーミング性は、バターケーキの膨化を高める。
- (4) 可塑性は、パンにバターが伸延するのを助ける。
- (5) クリーミング性は、折り込み式パイの層形成を助ける。

正 解：(5)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数10)

問題41 食料品へのアクセス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) 食の砂漠(フードデザート)ということばが、使われている。
- (2) 問題の深刻さの程度により、買い物弱者、買い物困難者、買い物難民と区分されている。
- (3) 過疎地域にとどまらず、都市部でも問題となっている。
- (4) 問題の解決手段として、コミュニティバスの運行が実施されているところがある。
- (5) 貧困や社会からの孤立などの社会的要因が、影響している。

正 解：(2)

問題42 食生活の変化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) 団塊の世代とは、1947年～1949年に誕生した人達をいう。
- (2) 20世紀前半までの家族生活は、大家族形態を基本としていた。
- (3) 冷凍庫など電化製品の普及は、家庭における個食化の基礎を提供した。
- (4) マスメディアからの新しい食の情報は、21世紀に入ってから伝達されるようになった。
- (5) 電子レンジは、1970年代に入り普及し始めた。

正 解：(4)

問題43 主要食品の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) 酒類は、酒税法で「アルコール分0.5度以上の飲料」と規定されている。
- (2) 近年の漬物国内生産量で最も多いのは、醤油漬類である。
- (3) 政府米は、現在でも米流通の主流を占める。
- (4) 生卵として流通する鶏卵は、飼料とともに高い自給率となっている。
- (5) 菓子は、水分含有量による保存性から和菓子と干菓子に分ける。

正 解：(2)

問題44 カスタマー・インサイトについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 購入の場で顧客ニーズを探る調査である。
- (2) POSデータと同じ顧客情報を得ることができる。
- (3) 4Pと同じ視点に立った考え方である。
- (4) 顧客ニーズをインターネットで探る調査である。
- (5) 企業の経営活動に関する調査である。

正 解：(1)

問題45 中食産業のマーチャングライジングについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 中食の業態には、総合スーパーマーケットが含まれる。
- (2) 日本惣菜協会では、サンドイッチを惣菜として分類している。
- (3) 「外食産業市場規模推計」において「料理品」とされているのは、中食に当たる。
- (4) 2003年～2013年の惣菜の市場規模伸び率が最も高いのは、食品スーパーマーケットであった。
- (5) 料理品小売市場の規模は、1997年～2014年では微減となった。

正 解：(5)

問題46 フード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) 4Cのうち顧客コスト(customer value)は、4Pのうちの製品(product)を買い手側からみたものである。
- (2) 商品のライフサイクル理論では、導入期には広告費に多額の支出が必要なので利益は出ない。

- (3) 作り手が、作り手の考えで良いと思うものを作る考え方をマーケット・インという。
- (4) 商品のライフサイクル理論では、成熟期には需要が飽和するので撤退も視野にいれる必要がある。
- (5) 食品製造業者が消費者に商品を買ってくれるように強力に働きかけることを、プッシュ戦略という。

正 解：(2)

問題47 温度帯別食品流通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. 従来、常温で流通していた食品も低温流通に移行するケースが増えている。
- b. 生鮮食料品は、すべて冷蔵流通である。
- c. 恒温流通は、冷蔵温度帯でも冷凍温度帯でもないが温度管理を必要とする食品の流通である。
- d. パーシャル・フリージングは、1960年代に普及した技術である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

問題48 食市場についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 高齢者の健康志向は著しく低いので、高齢化と健康食品市場との関係はほとんどない。
- (2) 「通信販売」「訪問販売」「自動販売機」などを、無店舗販売という。
- (3) 介護食品市場は、ほぼ在宅介護向けの市販食品市場といえる。
- (4) 近年の食品宅配市場の成長の中で、生協による宅配事業はほとんどみられなくなった。
- (5) 少子化がすすんでいるため、離乳食市場は近年も減少の一途をたどっている。

正 解：(2)

問題49 弾性値についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 価格弾性値とは、消費者の所得の変化に対してある商品の需要量を計測した数値である。
- (2) 価格弾性値が正の値をとるとき、その商品は正常財といわれる。
- (3) 所得弾性値が1より小さいとき、その商品は劣等財といわれる。
- (4) 価格と需要量が反対の動きを示す場合、需要の価格弾力性は正の値になる。
- (5) 食品の需要曲線は、弾性値が1より小さいことが多い。

正 解：(5)

問題50 食に関連する法律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) BSEや食品偽装問題を背景に、2003年に食品安全基本法が成立した。
- (2) 公害対策基本法を発展させ、1993年に環境基本法が制定された。
- (3) 環境への負荷が少ない製品を購入・調達することを、グリーン調達という。
- (4) 1999年に、農業基本法を廃止し、食料・農業・農村基本法が制定された。
- (5) 食品安全基本法では、農薬の残留基準について規定している。

正 解：(5)

フードコーディネータ論 (設問数10)

問題51 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) エチケットとは、個人として守るべき規範や儀礼のことである。
- (2) ホスピタリティーの精神は、招かれる側に必要である。
- (3) 食事マナーにおいて、服装は重要でない。
- (4) プロトコルは、日本特有の儀礼である。
- (5) 料理を食べ残すことは、マナー違反ではない。

正 解：(1)

問題52 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) テーブルにセットされているカトラリーは、セットされている内側から使用する。
- (2) 魚料理は、右側から一口ずつ食べる。
- (3) パンは、スープの前からデザートが終わるまでの間に食べる。
- (4) 飲み物のグラスは、テーブルに置いたままサービスを受ける。
- (5) 着席は、椅子の右側から入る。

正 解：(4)

問題53 日本の食器・食具の材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) 伊万里(焼)は、磁器である。
- (2) 漆器には、木材以外の素地も使われる。
- (3) 黒文字は、樹皮付きの楊枝である。
- (4) 江戸切子や薩摩切子は、日本のカットガラスの代表である。
- (5) 「曲げわっぱ」は、竹の代表的な器である。

正 解：(5)

問題54 下記飲食店の月間(営業30日間)売上高予測を計算し、正しいものを一つ選びなさい。

客席数	満席率	回転率	客単価
40席	80%	5.5	¥800

- (1) 140万8000円
 (2) 585万円
 (3) 1408万円
 (4) 422万4000円
 (5) 450万2000円

正 解：(4)

問題55 メニュー開発の条件についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ア・ラ・カルトとは、単品選択メニューのことである。
- (2) プリフィクスとは、定食の一部が選択方式になっているメニューのことである。
- (3) デギュスタシオンとは、おまかせメニューのことである。
- (4) グランドメニューとは、定番メニューのことである。
- (5) フェアメニューとは、定食メニューのことである。

正 解：(5)

問題56 中国料理および西洋料理の形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) 中国料理のコースで、熱い料理のうち最初に出されるものを頭菜という。
- (2) かにの炒飯は、点心である。
- (3) 西洋料理におけるワインと料理の組合せルールを、マリアージュという。
- (4) ボタージュリエとは「澄んだスープ」のことで、コンソメスープなどが該当する。
- (5) イタリア料理のプリモ・ピアットでは、パスタ、リゾット、ピッツァなどが出される。

正 解：(4)

問題57 特別な日の食事についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 特別な日の食事をケの食事、日常の食事をハレの食事という。
- (2) 還暦には、赤飯、紅白のもちなど赤い食物を食べる習慣がある。
- (3) 七五三には、粽を食べる習慣がある。
- (4) 土^{つち}節供には、おはぎを食べる習慣がある。
- (5) 端午^{たんご}節供には、菱もち、ひなあられなどを食べる習慣がある。

正 解：(2)

問題58 食事の文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) 東アジアや東南アジアは、米を主食にしている地域である。
- (2) フュージョンフードは、異なる伝統的な食文化が融合して創造される新しい料理のことである。
- (3) スローフード運動は、1980年代にイギリスで始まった食生活を見直す運動である。
- (4) 西洋料理とは、フランス料理など欧米諸国の料理の総称である。
- (5) ヌーベルキュイジーヌは、伝統的なフランス料理に新しい素材や調理法を取り入れた料理のことである。

正 解：(3)

問題59 食空間のコーディネータについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食空間の演出には、6W3Hの基本が深くかかっている。
- (2) 食空間のカラーコーディネータについて、光の3原色は、赤・黄・青紫である。
- (3) 食空間における従業員のオペレーション動線は、作業効率に関連しない。
- (4) 厨房施設コーディネータについて、検品するスペースは清潔エリアである。
- (5) 食空間の照明について、色温度が低くなると青みがかった涼しい印象となる。

正 解：(1)

問題60 食空間についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カラーコーディネータの際、色相環の対角線上の色を並べると同化する配色となる。
- (2) 食空間を構成する部位の素材は、モジュールと呼ばれる。
- (3) 厨房設備において、衛生管理手法としてHACCPなどが取り入れられている。
- (4) 料理やディスプレイを引き立てるには、拡散形の直接照明が適している。
- (5) 食品廃棄物の再資源化は、食品衛生法によって義務付けられている。

正 解：(3)

平成29年度資格認定試験終わる

昨年12月17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73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2,991名・短期大学1,498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437名・短期大学83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397名・短期大学60名でした。

本年1月12日（金）の専門委員会において、合否判定の検討会が行われ、フードスペシャリスト資格認定試験は46点以上、専門フードスペシャリスト資格認定試験はともに72点以上を合格とすることに決定しました。各試験の結果は以下のとおりです。

フードスペシャリスト資格認定試験

フードスペシャリスト	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
29年度	4,489	3,806	84.8
28年度	4,709	3,954	84.0
27年度	5,213	4,274	82.0
26年度	5,542	4,535	81.8
25年度	5,850	4,783	81.8
24年度	6,328	5,267	83.2
23年度	6,122	5,113	83.5
22年度	6,447	5,226	81.1
21年度	6,769	5,681	83.9
20年度	7,013	5,627	80.2

専門フードスペシャリスト資格認定試験

食品開発部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
29年度	520	96	18.5
28年度	659	134	20.3
27年度	810	147	18.1
26年度	956	255	26.7

食品流通・サービス部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
29年度	457	115	25.2
28年度	502	156	31.1
27年度	648	189	29.2
26年度	662	312	47.1

就業者向け試験の試行結果

昨年、専門委員会資格分科会を中心に、食品関連企業就業者向けの資格試験について検討が行われ、学生向け試験と同じ12月17日に、2会場で試験が実施されました。

対象とする試験区分

- ・専門フードスペシャリスト（食品開発）資格試験、
- ・専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格試験

試験実施場所

- （平成29年度フードスペシャリスト資格認定試験実施校を基本とし協会が調整）
- ・和洋女子大学
 - ・筑波大学東京キャンパス

受験資格

食品関連企業に在籍し、製造、営業、販売、マーケティング、バイヤー、営業計画、販売企画、研究・開発、生産管理、品質管理、設備管理、店舗開発、ホール担当、物流、広報に同等する職についている者

試験の結果は以下のとおりです。

	食品開発	食品流通・サービス	計
申請企業	5	1	5
受験者数	18	2	20
合格者数	11	1	12

（注）大和製罐株式会社、日清食品ホールディングス株式会社、ケンコーマヨネーズ株式会社、味の素AGF株式会社、山崎製パン株式会社の5社からの申請で、食品流通の1社もこの中に含まれる。

養成機関の動き

養成機関の新規認定においては、通常、フードスペシャリスト養成を開始する年度の前年度に申請が出され、11月の養成機関認定分科会と翌年1月の専門委員会で審査されることとなります。

平成29年度の申請校は、以下の2校となっています。

1. 人間総合科学大学
人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科
2. 岐阜女子大学
家政学部 健康栄養学科

平成30年度通常総会日程 — 6月7日（木）開催 —

平成30年度の通常総会は、6月7日（木）午後1時30分から東京都千代田区アルカディア市ヶ谷（私学会館）で開催予定です。平成29年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、食品関連企業就業者向け試験の実施の可否も重要な課題となっております。会員の皆さまには万章繰り合わせのうえ、ご出席いただきますようお願いいたします。

通常総会終了後はフードスペシャリスト養成に係りの深い分野の学識経験者をお招きして記念講演を実施しています。今回は、以下のように災害時の食についてお話しをいただくことを予定しています。

「病院・在宅の患者、要介護者など要配慮者を支える災害時の食（仮称）」

講師 ホリカフーズ株式会社取締役兼執行役員
経営戦略室長 別府 茂氏

1977年新潟大学農学部卒 同年より新潟県魚沼市にあるホリカフーズ(株)にて災害食、介護食の研究開発に従事。1995年阪神淡路大震災をきっかけに、災害時に役立つ食品の研究を開始した。1964年新潟地震、2004年新潟県中越地震で被災

し、その後、日本災害食学会理事・副会長、日本防災士会参与等を歴任

フードスペシャリスト養成機関研修会 及びシンポジウムの開催

平成30年8月静岡県での研修会及びシンポジウムを以下の日程等で開催予定です。

1. 開催日 平成30年8月20日（月）～21日（火）
2. 地方でのシンポジウム開催と研修会とを連動しての実施

- 8月20日（午後）静岡県沼津市内
シンポジウム「医福食農連携による食産業の展開方向と人材育成」
- 8月21日（9：00～15：00）現地視察
・アグリ・オープンイノベーション拠点 AOI-PARC
・食品関連工場2か所程度

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

〈訂正とお詫び〉

会報57号（平成29年2月3ページ右段に記載の誤りがありました。お詫び申し上げます。

誤）帝塚山大学 食物栄養学科 岩橋 朋子
正）帝塚山大学 食物栄養学科 岩橋 明子

★高齢社会を生きて、昨年105歳
ります。
(12)、120歳は大還暦の呼称があります。
なみに111歳は皇寿（白寿(99)と王
122歳というのまであります。ち
100歳だったのが、今では110歳・
れれます。以前は最高齢が99歳か
新しい手帳。そこに掲載されて
いる年齢早見表にも変化がみら
れます。100歳を過ぎたのが、今では110歳・
122歳というのまであります。ち
なみに111歳は皇寿（白寿(99)と王
(12)、120歳は大還暦の呼称があ
ります。

★年末から新年にかけて話題といえ
ば、一年を象徴する漢字、流行語、初詣の人出など。毎年
同じように繰り返されますが、
そこにも少しずつ変化があります。
す。フードビジネスの分野でも、
外食産業の店舗の元日の営業を
縮小する動きがあることが報じ
られていました。定食店チャー
ンの大戸屋ホールディング（東
京）が、大晦日と元日に直営店
146店のうち約80店を休みにする
と。三が日は店はすべて休みと
された時代から元日も営業、の
店が増えてきた流れの中で、人
出不足を理由にするこの動きは
注目されます。

★この時期、毎年手にするのが
新しい手帳。そこに掲載されて
いる年齢早見表にも変化がみら
れます。以前は最高齢が99歳か
100歳だったのが、今では110歳・
122歳というのまであります。ち
なみに111歳は皇寿（白寿(99)と王
(12)、120歳は大還暦の呼称があ
ります。

★この時期、毎年手にするのが
新しい手帳。そこに掲載されて
いる年齢早見表にも変化がみら
れます。以前は最高齢が99歳か
100歳だったのが、今では110歳・
122歳というのまであります。ち
なみに111歳は皇寿（白寿(99)と王
(12)、120歳は大還暦の呼称があ
ります。



・後記にかえて：



(沢)