

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	「食に携わるすべての人へ—専門フードスペシャリスト資格取得の薦め」… 1
	協会ニュース	… 3
	2019年度 資格認定試験	フードスペシャリスト資格認定試験問題… 5
		専門フードスペシャリスト資格認定試験問題 (食品開発)(食品流通・サービス)[共通30問]… 9
		専門フードスペシャリスト資格認定試験問題 (食品開発)[選択30問]… 11
	専門フードスペシャリスト資格認定試験問題 (食品流通・サービス)[選択30問]… 13	
	事務局から	… 15



巻頭言

食に携わるすべての人へ— 専門フードスペシャリスト資格取得の薦め

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 会長 青柳 康夫

フードスペシャリスト資格を認定する日本フードスペシャリスト協会は、1996年に任意団体として設立され、1999年に第一回のフードスペシャリスト資格認定試験が実施されました。この当時すでに、食に関わる生産から消費に至る過程は多様化、複雑化が進んでいたことから、これらの全体を視野に入れた食の専門家が必要になるだろうとの予測により、フードスペシャリスト資格が立ち上げられたのです。

<食についてのマクロな視野で>

食の専門家と見なされる資格には管理栄養士や栄養士がありますが、これらは食の一部である栄養や健康機能に特化しているものです。また調理師は調理技術に特化しています。これに対しフードスペシャリストは食品の開発から流通消費に至る分野で、食品そのものを調査し、鑑別検査を行い、栄養の評価をし、食品製造業では新商品の開発に従事し、販売分野では販売者に食の情報を提供し、食空間の

コーディネートや食育活動もする、まさしくオールラウンダーな食の専門家を目指すものです。この当時はいわゆる平成不況のさ中であつたため、新たな資格を設けて、少しでも就活に役立たせたいとの思惑もありました。フードスペシャリスト認定試験の受験者は時代とともに増加し、毎年5千人以上の資格取得者が誕生することになりました。2007年4月には農林水産省所管の社団法人に認可され、さらに法人制度改革によって2012年10月には公益社団法人となり現在に至っています。

<厳格な受験資格条件>

フードスペシャリスト資格は、条件に厳しいものがあります。会員校である大学、短期大学で「フードスペシャリスト論、食品の官能評価・鑑別論や食物学に関する科目、食品の安全性に関する科目、調理学に関する科目、栄養と健康に関する科目、食品流通・消費に関する科目、フードコーディネート論」



を21単位以上取得し、卒業しなければなりません。それに加え、これらの科目についての資格認定試験に合格しなければならないのです。総合的で体系的な知識や技術を身につけ、それを認証された者だけに与えられるのがフードスペシャリスト資格なのです。

ところで、フードスペシャリスト資格が就活にあまり役に立たないのではと非られることがあり、社会での知名度が低いことがその原因と言われることがあります。よくテレビ等で著名なタレントや有名スポーツ選手の夫人が取得した、などの宣伝で知名度を上げている資格もあります。しかし、フードスペシャリスト資格ではそのようなことはありそうもないわけです。知名度は高いとはいえませんが、培われた知識や技能により実践の場で力を発揮できる、つまり就職してから真価を現すのがこの資格だといえます。

<専門フードスペシャリスト資格の役割>

フードスペシャリストが対応する分野は広範囲に及ぶため、必ずしもすべての分野で高い専門性の域に到達していないのではという指摘がなされてきました。また、それまでの試験問題数が現在よりも少なかったこともあり、高い専門性を有しているか判断するには不十分であるとの意見が高まったのです。このことに対処するには、専門科目の必修単位数を増加したカリキュラム改訂や、資格試験の一層の充実が必要とされました。しかし、この方法は大学、短大の授業時間数などの制限があることから、現実的には困難であります。そこで、専門性の方向を限定し、その専門に対し、より習熟度の高い知識と技能を認定する専門フードスペシャリスト資格の創設に至ったわけです。専門フードスペシャリストには<食品開発>資格と<食品流通・サービス>資格の二分野があり、最初の試験実施は2014年12月に行われ、それぞれ異なった問題による試験により、厳密な認定がされています。これらの両資格とも最近の認定試験では、合格率が20%に満たないものとなっており、非常に難関な試験となっています。この資格を取得された方は食品産業界で活躍できると、自信を持って推薦できると思っています。

<専門フードスペシャリスト資格の開放>

フードスペシャリスト資格制度の成立においては、平成不況時に学生の就職活動の一助とする一面があったのですが、近年日本の経済状態が安定するとともに、潜在的であった少子化による人材不足が顕在化し、就職状況もかなり好転してきています。これらのことからフードスペシャリスト資格の存在意義も時代に沿った見直しが必要と考えられました。食品産業界への優秀な人材の確保という当初目標は変わりませんが、この資格試験を食品産業に従事する人材能力の底上げに活用できないかということです。産業との綱引きにより、優秀な人材の確保は今後益々困難になると思われます。今現在いる人材の一層の活用は企業活動の振興に欠かせないものであり、その能力の維持向上にフードスペシャリスト資格認定試験は最高のツールになると考えられます。

食品産業就業者への専門フードスペシャリスト資格の開放は、このような理由によります。またこのことによる、食品産業界への認知度の向上も期待してのことです。専門フードスペシャリスト資格には上記したような二分野があり、勤務の業種や実態などにより<食品開発>資格と<食品流通・サービス>資格のどちらに適しているか、選択して認定試験を受験できます。

この試験の開放は、いわゆる食品会社の従業員にとどまるものではありません。飲食店の経営者や従業員、デパ地下の販売員から八百屋さん、お肉屋さんなどの食品販売業、市場の関係者から食品輸送業者など、食品と食物に関わるすべての職業に関わる人に開放されています。学歴とそれに見合う就業期間に合致すれば、受験が可能です。この試験の受験により、自らの基礎知識や技能の確認とさらなる努力目標の設定により、さらに高いキャリアを目指すことを期待します。

本協会は公益社団法人です。営利目的でない安価な受験料による、質の高い試験問題と公正厳密な採点・合否判定は、他の資格とは一線を画すものと自負しています。食品産業界並びにそこに就業する方がた、また将来そこに身を置こうと考えている若き学生諸君に、今後も明確な道標を提供する努力を続けていく所存です。

食品関連企業就業者向け専門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は、食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」にあることをしっかりと学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家です。このフードスペシャリスト資格制度に対する社会的信頼と認知度の向上をより一層促進するため、2018年度から企業就業者向けに次の試験を実施しています。

- ① 専門フードスペシャリスト（食品開発）資格
- ② 専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格

なお、食品関連企業とは、消費者に対し多種多様な食を提供するための産業を構成している事業者とし、かなり幅広い企業群となっています。

この食品関連企業に在籍し、①製造・調理・加工、②営業、③販売、④マーケティング、⑤バイヤー、⑥営業計画、⑦販売企画、⑧研究・開発、⑨生産管理、⑩品質管理、⑪設備管理、⑫店舗開発、⑬ホール担当、⑭物流、⑮広報に携わっていれば受験資格が得られます。なお、上記業務に係る勤務年数（累計）については、大学卒業者で2年以上、短期大学卒業者で4年以上、高等専門学校卒業者で4年以上、その他の場合は5年以上必要となります。

資格試験は毎年1回の実施です。6月末に日本フードスペシャリスト協会のホームページに実施要領を公表します。その後、受験申請（7月から9月末）、受験票の受領、資格試験の実施（12月の第3日曜日）、可否の判定結果受領（1月末）、認定証書の受領（3月）という日程で進みます。この受験に要する費用は、受験料の10,000円と通信費の500円のみです。

2019年度の資格認定試験は、2019年12月15日（日）に全国一斉に実施しました。受験会場は、フードスペシャリスト養成機関を設置している教育機関で、大学生と一緒に受験します。これまで実施した大学は、修紅短期大学、郡山女子大学短期大学部、和洋女子大学、聖徳大学、日本女子大学、東京家政学院大学、筑波大学東京キャンパス、相模女子大学、名古屋女子大学、大阪国際大学、甲子園大学、岡山学院大学の12校に及びます。

問題の出題範囲は、各試験とも原則として2014年3月策定の「フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム」（協会ホームページに掲載）に即したものとしますが、当分の間、協会指定テキストの記載事項に沿った内容を中心として実施しています。具体的な、出題科目と出題数は上記の通りとなります。

これまでの受験状況は、以下の通りです。

	専門フードスペシャリスト資格認定試験	
	食品開発	食品流通・サービス
2019	15	3 (人)
2018	14	2

(注) 参加企業名：ケンコーマヨネーズ株式会社、山崎製パン株式会社、日清食品ホールディングス株式会社、株式会社ウエノフードテクノ、農と食女性協会、長谷川香料株式会社、株式会社セントラルジャパン、池田食研株式会社、株式会社SASAE、ダンフーズ株式会社

〈各資格認定試験の出題科目と出題数〉

出題科目	専門フードスペシャリスト資格認定試験		
	食品開発	食品流通・サービス	
共通科目	フードスペシャリスト論	6	問
	食品の官能評価・鑑別論	9	
	食品の安全性に関する科目	8	
	栄養と健康に関する科目	7	
	小計	30	
専門選択科目	食物学に関する科目	25	—
	調理学に関する科目	5	10
	食品流通・消費に関する科目	—	10
	フードコーディネイト論	—	10
	小計	30	30
合計	60	60	
試験時間	80分 11:10 ~ 12:30		

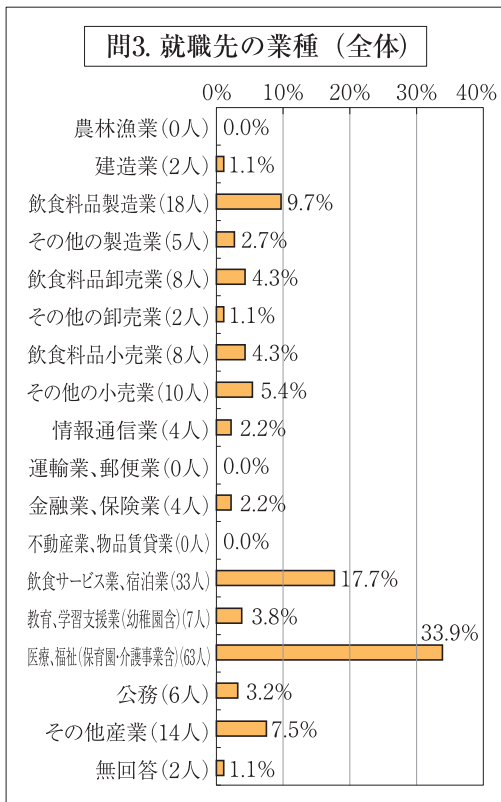
2018年度フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート結果

毎年、養成機関を卒業するフードスペシャリストを対象に、就職状況などをアンケート形式で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 ◎就職先の産業の種類 ◎就職先の職業の種類 ◎食品企業を対象とする就職活動 ◎求人情報媒体の種類 ◎勤務先となっています。

残念ながら、回答の数は必ずしも多くはないのですが、おおよその傾向は把握でき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、93.5%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80.6%、大学より76.5%となっており、短期大学の場合は、イン

ターネット51.8%、短期大学より87.5%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。

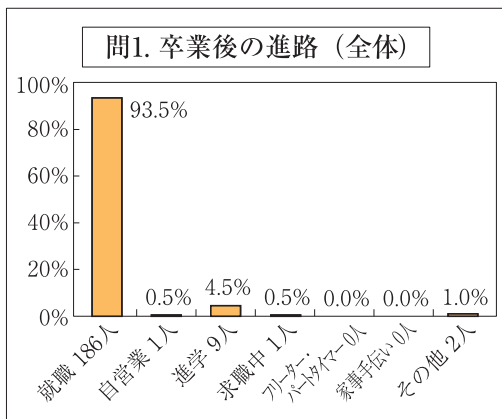
特に今回の特色としては、就職先として、飲食物品製造業の割合が10%を切ってしまったことです。従来も低い値でしたが、短期大学で4.4%となってしまいました。就職先としての食品企業の位置付けが低くなっていることは、今後のフードスペシャリストの養成に大きく影響してくるものと予想しており、引き続き注視していくこととしています。



また、自由記述において、今回もまた「フードスペシャリスト資格の認知度を上げることが期待する」旨の内容が多く寄せられています。日本フードスペシャリスト協会としても、これに応じていくことが最大の課題となっており、前述の通り、食品企業自らが専門フードスペシャリスト資格試験に挑戦するよう促してきています。これらの結果、この試験が有している幅の広さ、問題の難しさ、結果の有用性等の認識が進むものと期待しております。

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



大学	免許・資格の名称	人数	構成比
【大 学】	(回答者数)	108名	
	栄養士	101名	93.5%
	管理栄養士	71名	65.7%
	食品衛生管理者	38名	35.2%
	食品衛生監視員	34名	31.5%
	調理師	4名	3.7%
【短期大学】	(回答者数)	68名	
	栄養士	65名	95.5%
	食品衛生管理者	1名	1.5%
	調理師	8名	11.8%

資格試験のための勉強会 (2019年10月5日、26日、11月9日)

フードスペシャリスト資格の有効性を理解していただくために、食品企業の皆様に資格試験の受験を勧めてきています。ただ、企業を訪問して話す中で、「合格するための勉強をどう進めるか」という課題がよく出てきます。日本フードスペシャリスト協会は、受験のための支援活動を実施しておらず、いつもこれが大きな壁となります。このため、幾つかの団体等に対し、何らかの支援活動ができないかと相談してきました。

このような中、(一社)日本食品工学会のインダストリー委員会が、会員の食への知識向上と若手の食品研究・開発に携わる技術者の人材育成を目的として、右記の概要で試験的な取り組みの勉強会を開催いたしました。対象は、食品関連企業に勤務する日本食品工学会正会員および維持会員、団体会員、特別団体会員で、勉強会には22名が参加しました。

日程	時 間	授 業 科 目	内 容
1日目	10:15-12:00	フードスペシャリスト論	フードスペシャリストの概念、世界・日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、品質規格と表示 等
	13:00-14:00	食品の官能評価・鑑別論	官能評価法(統計処理を含む)、化学的評価法、物理的評価法、個別食品の鑑別 等
	14:00-18:00	食物学	食品の分類・成分・機能、食品加工・食品材料と加工品、貯蔵・流通技術、食品機能学 等
2日目	10:15-12:00 13:00-14:00	栄養と健康	食事と栄養、食事と健康、からだの仕組み、食生活指針、ライフステージと栄養 等
	14:00-18:00	調理学	おいしさの設計、調理操作、食品素材の調理特性、調理と食品開発 等
3日目	10:15-12:00	食品流通・消費	食市場の変化、食品の流通、外食・中食産業、主要食品の流通、フードマーケティング 等
	13:00-14:15	フードコーディネータ論	食事の文化、食卓や食空間のコーディネート、サービスとマナー、メニュープランニング 等
	14:15-18:00	食品の安全性	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物 等

フードスペシャリスト論

(設問数6)

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

- (1) 食品製造施設に立ち入り、施設や設備の衛生状況について監視や指導を行う。
- (2) 食品開発の分野で、新製品開発のための市場調査を行う。
- (3) 食品流通の分野で、成分検査や官能評価により品質管理を行う。
- (4) 食品スーパーで、顧客のニーズに合わせた食品の調理法について助言する。
- (5) 飲食店で、従業員に食材の栄養成分や食文化について情報提供する。

正 解：(1)

問題2 食料と人類史についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 約500万年前に出現した人類の歴史の約70%は、狩猟採集の時代である。
- b. 牧畜は、人類の定住や農耕の開始とほぼ同時期に始まったと考えられている。
- c. 火を用いた加熱調理は、人類が農耕を始めた以降に獲得したものである。
- d. 農耕牧畜以降、人口密度が増加し、狩猟採集時代に少なかった感染症蔓延や飢饉が本格化した。

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

正 解：(4)

問題3 日本の郷土料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) 精進料理は、ヨーロッパから伝わった。
- (2) カステラは、中国から伝わり独自に発展した。
- (3) 上方料理は、北前船のこんぶが重宝され、普茶料理へ発展した。
- (4) 江戸料理には、江戸前を利用した刺身や握りずしなどがある。
- (5) 関西の雑煮は、澄まし仕立てで角餅が用いられる。

正 解：(4)

問題4 現代日本の食生活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) 共食は、家族・近親者・地域集団などの人間関係の繋がりを強める機会となる。
- (2) 中食等の割合の増加に伴い、共食は減少傾向にある。
- (3) 子食とは、子どものように少ない量しか食べない状況をいう。
- (4) 個食とは、家族と食卓を囲むが、一人だけ、あるいは銘々が異なる料理を食べる状況をいう。
- (5) 孤食とは、一人暮らしで、あるいは家族が居ながら共食できずに一人で食べる状況をいう。

正 解：(3)

問題5 食品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) 人口が増加せず、消費量もこれ以上増加が見込めない状況を市場の老化という。
- (2) 食品製造業は、製造業全体の40%を占める。
- (3) 食品製造業は、農作物などの原料を加工し、貯蔵性などの付加価値をつけ、販売している。
- (4) 生鮮品は、卸売市場の存在により、市場に出荷される量が変化しても安定した価格を保てる。
- (5) 食料品の購入などに不便や苦勞を感じる買い物難民は、過疎地域のみで起きている問題である。

正 解：(3)

問題6 食品表示制度についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) JAS法は、JAS規格制度と品質表示基準制度の2つの制度からなる。
- (2) 特別用途食品制度は、健康増進法で定められている。
- (3) 食品表示基準は、食品表示法で定められている。
- (4) 食品添加物の定義は、食品衛生法で定められている。
- (5) 栄養強調表示の表示基準は、コーデックスガイドラインに準拠している。

正 解：(1)

食品の官能評価・鑑別論

(設問数9)

問題7 官能評価のパネルの選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) 身体だけでなく、精神的にも健康であること。
- (2) 集中力や協調性があり、慎重に行動し判断する性格であること。
- (3) 官能評価に対して意欲があること。
- (4) 評価対象の試料に対して公正、妥当な判断を下せること。

(5) 嗜好型パネルは、鋭敏な感度を持つこと。

正 解：(5)

問題8 官能評価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. 手法は、何を目的にするかにより慎重に選ぶ。
- b. 順位法は、訓練パネルで行う高度な方法である。
- c. 一対比較法は、対にした試料を比較する方法である。
- d. 評点法は、標準試料と比較して点数をつける方法である。

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

正 解：(2)

問題9 分散系の分類と食品についての組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゲル ————— ボターージュ
- (2) エマルション ————— マヨネーズ
- (3) サスペンション ————— 牛乳
- (4) 熱可逆性ゲル ————— こんにゃく
- (5) ゼル ————— 水ようかん

正 解：(2)

問題10 食品の品質変化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦粉は、吸湿すると品質が低下する。
- (2) ナッツ類は、脂質が酸化されると風味が低下する。
- (3) 果実類は、蒸散、呼吸により品質が低下する。
- (4) 魚は、鮮度が低下すると揮発性塩基窒素量が減少する。
- (5) 卵は、鮮度が低下すると卵黄膜が弱化する。

正 解：(4)

問題11 野菜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) トマトは、果肉が厚く空洞がないものがよい。
- (2) きゅうりは、白いぼきゅうりが主流である。
- (3) ズッキーニは、きゅうりの一種である。
- (4) スプラウトは、野菜などの種子を発芽させたものである。
- (5) キャベツは、小型のグリーンボールの流通が多い。

正 解：(3)

問題12 肉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. 馬肉のミオグロビン含量は、鶏肉に比べて低い。
- b. 和牛肉の90%以上が、黒毛和種である。
- c. 豚肉は、他の畜肉に比べて脂質やビタミンB1の含量が高い。
- d. 生後1年未満の羊肉を、マトンという。

- (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、赤玉のほうが白玉より栄養価が高い。
- (2) 卵黄係数は、卵黄の高さと卵重から算出する。
- (3) 水様卵白は、鮮度低下に伴いpHが下がる。
- (4) 卵黄の色は、飼料中のカロテノイド色素が移行したものである。
- (5) 鶏卵(殻つき)の保存方法として、最も優れているのは冷凍保存である。

正 解：(4)

問題14 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. ヨーグルトの製造には、乳酸菌が使われている。
- b. 脱脂粉乳は、生乳を濃縮乾燥したものである。
- c. パルメザンチーズは、超硬質タイプの熟成チーズである。
- d. アイスクリームの成分規格は、乳脂肪分3%以上、無脂乳固形分10%以上である。

- (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15 醸造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) 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。
- (2) 淡口醤油は、濃口醤油よりも塩分濃度が低い。
- (3) 米酢は、米を原料にアルコール発酵を行い、その後、乳酸発酵により製造したものである。
- (4) パルサミコ酢は、北イタリアで伝統的な手法で製造されているりんご酢の一種である。
- (5) 通常、赤味噌は、白味噌よりも製造の際の熟成期間が短いのが特徴である。

正 解：(1)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 食中毒の原因物質と分類についての組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌 ———— 毒素型の細菌性食中毒
- (2) クリプトスポリジウム ———— 動物性自然毒食中毒
- (3) ヒスタミン ———— 化学性食中毒
- (4) スコポラミン ———— 寄生虫による食中毒
- (5) サキシトキシン ———— 植物性自然毒食中毒

正 解：(3)

問題17 黄色ブドウ球菌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) 潜伏期間は、24～48時間である。
- (2) 主な症状は、手足のしびれである。
- (3) ペロ毒素を産生する。
- (4) 菌は、ヒトの体表面や粘膜に分布する。
- (5) 主な原因食品は、魚介類である。

正 解：(4)

問題18 動物性自然毒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. フグの毒は、フグの肝臓と卵巣に含まれている。
 - b. フグの毒量を表す単位として、MU（マウスユニット）がある。
 - c. 麻痺性貝毒は、フグ毒と同じ毒素である。
 - d. 下痢性貝毒は、貝柱に含まれる。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(1)

問題19 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・食肉加工品の理想的な保存温度は、10℃付近である。
- (2) 海産魚介類から二次汚染された野菜やその加工品の食中毒事例がある。
- (3) 最近の干物製品は水分活性が高く、常温流通が可能である。
- (4) カットされたキャベツよりも新鮮なキャベツの方が、エチレンの生成が多い。
- (5) 惣菜類は、腐敗・変敗しにくく消費期限が長い。

正 解：(2)

問題20 食品添加物の使用についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 微生物の増殖を抑え保存性が高められる。
- (2) 栄養素の強化が可能である。
- (3) 色や香りなどの嗜好性が高められる。
- (4) 製造過程での使用により、作業能率を上げることができる。
- (5) 合成の添加物のみが、規制の対象である。

正 解：(5)

問題21 輸入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) 2009年以降は輸入食品の届出件数が減少している。
- (2) 輸入の際には、検疫所が検査する。
- (3) 輸入の際には、行政検査を必ず受ける。
- (4) 輸入届出件数に対する食品衛生法違反件数の割合は、上昇している。
- (5) 食品または添加物の基準および規格にかかわる違反は少ない。

正 解：(2)

問題22 食品の安全管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. トレーサビリティは、食中毒等の問題があった際の食品の迅速な回収に役立つ。
 - b. 食育基本法は、食品の安全性確保が健全な食生活の基礎であるとされている。
 - c. HACCPでは、最終製品の抜き取り検査で安全を確保する。
 - d. ISO9001は、品質マネジメントシステムと食品安全リスク分析の手法を取り入れている。
- (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23 トレーサビリティが法律で義務づけられている食品である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 米
 - b. 大豆
 - c. 国産牛肉
 - d. とうもろこし
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(2)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題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) セルロースは、アミロースと構造が類似しているため、アミラーゼで消化される。
- (2) 糖新生は、貯蔵脂肪を分解してグルコースを産生する経路である。
- (3) 中鎖脂肪酸は、炭素数が14～16程度の脂肪酸のことである。
- (4) ナトリウムは、イオンとして細胞内液に多く存在している。
- (5) プロビタミンAは、そのままではビタミンAとしての生理作用を持っていない。

正 解：(5)

問題25 たんぱく質の消化酵素である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) リパーゼ
- (2) マルターゼ
- (3) アミラーゼ
- (4) スクラゼ
- (5) ペプシン

正 解：(5)

問題26 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) 獲得免疫は、抗原特異性がない。
- (2) 唾液に含まれるリゾチームによる溶菌作用は、獲得免疫の一種である。
- (3) B細胞は、獲得免疫に関与しない。
- (4) 免疫グロブリンE (IgE) は、食物アレルギーに関与する。
- (5) 低栄養状態では、免疫機能が強められる。

正 解：(4)

問題27 食生活指針（平成12年策定/平成28年一部改正）に記載された「食生活指針」である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食事をたのしみましょう。
- (2) 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- (3) 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- (4) ごはんなどの穀物による炭水化物の摂取は、なるべく少なく。
- (5) 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。

正 解：(4)

問題28 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) 料理の組み合わせで、望ましい食事のとり方と量を示した。
- (2) イラストの形は「バランス天秤」をイメージしている。
- (3) 主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の4つの料理区分に分類している。
- (4) 料理の単位は、kg単位で示されている。
- (5) 各料理区分の数値は、1食分が示されている。

正 解：(1)

問題29 生化学検査の中で貧血の指標となる検査項目である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ヘモグロビン
- (2) 中性脂肪
- (3) LDLコレステロール
- (4) 空腹時血糖値
- (5) γ -GTP (γ -グルタミルトランスペプチダーゼ)

正 解：(1)

問題30 乳幼児期についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生後6ヶ月から5歳くらいまでの栄養補給のための粉乳を、フォローアップミルクという。
- (2) 哺乳反射が消失すると離乳の終了となる。
- (3) 乳児期の発育の評価に、身長体重曲線とローレル指数を用いる。
- (4) 幼児の第一反抗期は、4～5歳で現れる。
- (5) 幼児期の偏食により、鉄欠乏性貧血になりやすい。

正 解：(5)

食物学に関する科目 (設問数9)

問題31 でんぷんについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) でんぷんは、直鎖状の分子のアミロースと枝分かれの多い分子のベクチンで構成される。
- (2) 急速冷凍は、糊化したでんぷんの老化防止に有効ではない。
- (3) でんぷんの糊化温度は、水分含量の多少によらず一定している。
- (4) 原料となる作物が異なっても、得られるでんぷんの特性は同じである。
- (5) 我が国で最も多く使用されているでんぷんの原料作物は、とうもろこしである。

正 解：(5)

問題32 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) コレステロールは、不ケン化物である。
- (2) レシチンは、乳化性を示す。
- (3) トリグリセリドは、グリセリンと脂肪酸のエステルである。

- (4) 油脂のケン化価は、構成脂肪酸の分子量が小さければ大きくなる。
 (5) ステアリン酸の融点は、リノール酸の融点よりも低い。

正 解：(5)

問題33 食品の機能および機能性食品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食品には、色、味、香り、物理的特性などの一次機能がある。
 (2) 機能性表示食品とは、事業者の責任において科学的根拠に基づく機能性を表示した保健機能食品のことである。
 (3) 機能性表示食品は、一般の食品とは違い疾病の予防や治療などの表示が許可されている。
 (4) 栄養機能食品には、許可マークがある。
 (5) 特別用途食品は、保健機能食品の一つである。

正 解：(2)

問題34 食品加工法とその原理（作用）の組合せである。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 油脂の硬化 —— 化学的作用
 (2) 蒸留 —— 物理的作用
 (3) 酵素 —— 生物的作用
 (4) 超高压利用 —— 物理的作用
 (5) 膜利用 —— 生物的作用

正 解：(5)

問題35 いも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) さつまいもを長期保存する際には、キュアリング処理が有効である。
 (2) きくいもに含まれる炭水化物の主成分は、イヌリンである。
 (3) こんにゃくいもに含まれるグルコマンナンは、難消化性である。
 (4) やまのいも類の粘質物は、加熱すると粘性が大きく低下する。
 (5) いわゆる片栗粉として流通しているでんぷんは、さつまいも由来のものが多い。

正 解：(5)

問題36 肉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) 魚類では、死後のATPの分解程度を指標とするK値が低いほど鮮度がよい。
 (2) 死後硬直の解除に必要な時間は、長い順に牛>豚>鳥である。
 (3) ハム・ソーセージは、亜硫酸ナトリウムの使用が許可されている。
 (4) 牛肉の肉質等級は1～5の5段階であり、最も良い等級は5である。
 (5) 食肉脂肪の融点は、牛>豚>鳥の順に高い。

正 解：(3)

問題37 野菜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) 可食部100g当りのカロテン含量が600μg未満でも、緑黄色野菜に分類する野菜がある。
 (2) にんにくに含まれるアリシンは、ビタミンB₁と結合するとビタミンB₁の吸収力を高める。
 (3) とうがらしの赤色素は、カプサンチンである。
 (4) にんじんは、アスコルビン酸オキシダーゼ活性が高い。
 (5) ほうれんそうには、カルシウムの吸収を阻害するフィチン酸が多く含まれる。

正 解：(5)

問題38 発酵調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) 果実酢の主成分は、クエン酸である。
 (2) 醤油の色は、発酵中に生成したメラニンによる。
 (3) 麦みそは、麴の主原料として小麦を使った味噌である。
 (4) 米味噌の塩分濃度は、淡口醤油の塩分濃度より低い。
 (5) 本みりんは、酒税法では酒類として取り扱っていない。

正 解：(4)

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) 一般に水分活性の高い食品は、保蔵性が高い。
 (2) 最大氷結晶生成帯を素早く通過させた食品は、解凍時のドリップが少ない。
 (3) CA貯蔵は、二酸化炭素の組成率を大気よりも下げて貯蔵性を向上させる技術である。
 (4) パーシャルフリージングの温度帯では、氷結晶ができにくい。
 (5) チルド食品は、加圧殺菌釜中で加熱殺菌したものである。

正 解：(2)

調理学に関する科目

(設問数7)

問題40 献立作成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) 食品群は、食品を栄養的役割によって分類したものである。
 (2) 食品成分表の成分値は、食品100g当りの数値である。

- (3) 食品構成表は、年齢別・性別の望ましい食品摂取量の目安が示されている。

- (4) 廃棄率は、食品を購入する際の購入量の概算に利用できる。
 (5) 主菜は副食の中心となる料理で、たんぱく質食品を主とする。

正 解：(2)

問題41 適切なホームフリージングについての記述である。正しいものの組合せ一つ選びなさい。

- a. 豆腐は、冷凍しても解凍後に元の状態に戻る。
 b. 食肉は、密閉して金属板を使用し凍結させる。
 c. 冷凍ぎょうざは、室温で解凍する。
 d. 野菜類は、ブランピングして冷凍する。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(5)

問題42 もち米の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) もち米粉は、熱湯でこねる。
 (2) もち米の吸水率は、うるち米より低い。
 (3) こわ飯の仕上がり重量は、もち米重量の2.2～2.4倍である。
 (4) 蒸しこわ飯は、ふり水で硬さが調節できる。
 (5) おいしいもちの組織は、全体が均一なペースト状である。

正 解：(4)

問題43 魚類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) 白ワインは、魚臭を弱める。
 (2) 味噌は、魚臭を弱める。
 (3) レモンは、魚臭を強める。
 (4) 食塩は、魚臭を弱める。
 (5) しょうがは、魚臭を弱める。

正 解：(3)

問題44 食肉の軟化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) すね肉は、水中で長時間加熱するとやわらかくなる。
 (2) すね肉は、ひき肉にするとやわらかくなる。
 (3) 食肉は、バインアップル果汁に浸漬すると肉の繊維がやわらかくなる。
 (4) 食肉は、香味野菜と食酢に漬け込む（マリネ）と肉質がやわらかくなる。
 (5) 食肉は、繊維に平行に切ると歯でかみ切りやすくなる。

正 解：(5)

問題45 油脂を用いた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) ピラフは、米を油脂で炒めてから炊き上げる。
 (2) プール・マニエは、小麦粉とバターを混合してつくる。
 (3) サンドイッチ用のパンにバターを塗るのは、油脂の疎水性を利用している。
 (4) マドレーヌは、油脂のショートニング性を利用している。
 (5) バウンドケーキは、油脂のクリーミング性を利用している。

正 解：(4)

問題46 介護食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) とんかつは、薄切り肉を重ねた肉を使うとかみ切りやすくなる。
 (2) ミキサー食は、ゼリー状にすると見た目がよくなる。
 (3) 生野菜は、咀嚼機能を補うために細かく刻むと食べやすくなる。
 (4) マッシュポテトは、マヨネーズを加えると食べやすくなる。
 (5) にんじんは、加熱後に冷凍するとやわらかく食べやすくなる。

正 解：(3)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数7)

問題47 食品流通についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食品の小売店は、「商業統計」では飲食料点小売業と呼称する。
 (2) 流通は、生産者から小売業者まで商品を届ける役割を果たしている。
 (3) 小売業の事業所数・従業者数は、卸売業に比べて格段に少ない。
 (4) 卸売業は、商品の「品揃え」と「小分け」の機能を果たしている。
 (5) 小売業は消費者の購買習慣により、「業種」と「業態」に分類できる。

正 解：(1)

問題48 近年の卸売市場についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 市場外取引商品の取引価格は、主に小売業者と消費者との取引価格を参考にしている。
 (2) 卸売市場法で規定されている中央卸売市場の卸売手数料は、全国一律である。
 (3) セリ・入札取引の割合は、低下している。



- (4) 荷受は、売買参加者とも呼ばれる。
 (5) 業務用実需者は、売買参加権を持たなくてもセリなどの市場内取引に参加できる。

正 解：(3)

問題49 我が国の外食産業についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 外食産業の市場規模は、1960年以降の日本の高度経済成長とともに拡大していった。
 (2) チェーンレストランは、1965年を起点に次々に登場した。
 (3) 米国大手のチェーン店が、第2次資本の自由化を機に我が国に進出した。
 (4) 日本初のファミリーレストランは、「すかいらく」である。
 (5) 1970年は、「外食元年」と呼ばれている。

正 解：(2)

問題50 惣業の定義・分類（日本惣業協会）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) 食事としてそのまま食べられる状態に調理され、販売される。
 (2) 家庭、職場、屋外などに持ち帰って、調理加熱することなく食べられる。
 (3) 弁当、サンドイッチは、惣業に含まれる。
 (4) お好み焼き、たこ焼きは、惣業には含まれない。
 (5) 惣業は、中食に含まれる。

正 解：(4)

問題51 酒類の流通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) 酒類は、酒税法で「アルコール分1度以上の飲料」と規定されている。
 (2) 酒類の国内総供給量（国産品＋輸入品）は、1990年代以降増加傾向である。
 (3) 1990年代中頃まで、清酒とビールが酒類の需要増加を牽引してきた。
 (4) 1990年代中頃以降は、焼酎、果実酒、リキュール、スピリッツなどに酒類の需要がシフトした。
 (5) 一般家庭による酒類の購入先は、2014年ではスーパーマーケットからの購入が全体の半分を占める。

正 解：(2)

問題52 近年の食品ロスについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品ロスの約半分は、食品製造業から発生している。
 (2) 一般家庭の1人当り食品ロスは、年間約1.5kgである。
 (3) 食品ロス問題は、小売業における納品期限緩和の取組みには関係しない。
 (4) 技術進歩や習慣の見直しにより、カップめんの賞味期限が2年から3年へ伸びた。
 (5) 食品廃棄物のうち食品ロスの割合は、2010年度で29～47%と推計される。

正 解：(5)

問題53 食料消費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. フード・マイレージの単位は、トンである。
 b. パーチャルウォーターの概念を初めて紹介したのは、イギリスの大学の研究者である。
 c. フード・マイルズ運動は、イタリアが起源である。
 d. カーボンフットプリントによって、CO₂排出量が把握できる。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(5)

フードコーディネーター論 (設問数7)

問題54 おいしささとフードコーディネーターについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) おいしさを決定する要因には、その食物を食べた記憶などが関与する。
 (2) 食べる人の健康状態が、おいしさに影響することはない。
 (3) 心のこもったもてなしには、ホスピタリティとアメニティが不可欠である。
 (4) ホスピタリティは、経済的な合理性よりも心情を大切にすること。
 (5) アメニティは、一般的に快適さ、美しさ、喜ばしさなどの意味である。

正 解：(2)

問題55 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) 食企画において、6W3Hを念頭において考えるようにする。
 (2) コーディネーターの基礎スキルには、コミュニケーション力や情報整理力などが含まれる。

- (3) ヒアリングシートにクライアントとの対話情報や、収集した情報を整理しておく。

- (4) 食企画のコーディネーターのことを、クライアントという。

- (5) 食材の販売促進のため、店頭においてのレシピ配付がある。

正 解：(4)

問題56 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) 七五三には、甘茶を点てる習慣がある。
 (2) 還暦には、千歳飴を食べる習慣がある。
 (3) 冬至には、うなぎを食べる習慣がある。
 (4) 土巳節句には、おはぎを食べる習慣がある。
 (5) 十五夜には、団子を食べる習慣がある。

正 解：(5)

問題57 中国料理の代表的な料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) 上海料理は、宮廷料理の影響を強く受けている。
 (2) 広東料理は、山椒や唐辛子を多用する香辛料を用いる特徴がある。
 (3) 四川料理は、食材の種類が豊富であり、魚やかにを多用する特徴がある。
 (4) 麻婆豆腐は、四川料理の代表的な料理である。
 (5) 酸辣湯は、北京料理の代表的な料理である。

正 解：(4)

問題58 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、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。
 (2) 「デギュスタシオン」とは、料理長のおまかせコースのことである。
 (3) 「メニューブック」は、複数ページにわたるメニューの形式である。
 (4) 定番のメニューは、「グランドメニュー」ともいう。
 (5) 嗜好度も喫食頻度も高い料理は、「選好度が高い」という。

正 解：(1)

問題59 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) フードサービス業や小売業は立地産業といわれている。
 (2) 接客用語として、「〇〇円からお預かりします」は誤った言いまわしである。
 (3) フードサービスビジネスは、比較的起業は難しいが、経営の継続は容易である。
 (4) 顧客コンセプトの作成は、起業時に行うコンセプト作成作業の一つである。
 (5) 商圈とは、商い（ビジネス）の対象となる地理的な範囲のことをいう。

正 解：(3)

問題60 FLコストについての記述である。A、B、Cに適する語句の正しいものの組合せを一つ選びなさい。

FLコストとは、(A)と(B)を合計した金額のことで、フードサービス経営では、FLコストを売上げ高の(C)以下に収めることが望ましい。

- | | A | B | C |
|-----|---------------|---------------|-----|
| (1) | fortune (財産費) | lawyer (弁護士費) | 50% |
| (2) | food (原材料費) | labor (労務費) | 60% |
| (3) | flour (小麦粉費) | laundry (洗濯費) | 60% |
| (4) | fortune (財産費) | loss (損失費) | 30% |
| (5) | fusion (融合費) | light (照明費) | 50% |

正 解：(2)

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

フードスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 人類史や食品加工についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 雑食性の人類が肉食動物のようなコンパクトな消化器官をもつのは、加熱調理を始めたからである。
- (2) 狩猟採集時代には、多種類の食物を食べていたため、微量栄養素の不足はほとんどなかった。
- (3) 燻製は、燻煙の抗菌物質を付着させることで保存性を高めた、近代に始められた加工法である。
- (4) 発酵乳は、紀元前1万～8千年のヒツジ、ヤギなどの家畜化が始まった頃からつくられていた。
- (5) イミテーションフーズは、コピー食品といわれるが、栄養改善に役立っているものもある。

正 解：(3)

問題2 世界の食事情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) 中南米原産の多くの食材は、植民地支配によりヨーロッパへ持ち込まれ、世界各地へ広まった。
- (2) ヨーロッパの食体系は、とうもろこし、乳製品、肉を主体としたものである。
- (3) 北米には、ヨーロッパ移民の食体系が持ち込まれ、先住民や新大陸の食材はほぼ用いられなかった。
- (4) 西アフリカ地域では、半数以上の人が米を主食にしている。
- (5) イスラム教徒は、豚・豚製品を食さない。

正 解：(2)

問題3 日本の食物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) 砂糖は、奈良時代にもたらされ、薬として利用された。
- (2) 味噌汁は、飛鳥時代に精進料理として始まった。
- (3) 肉食禁止令は江戸時代に消滅し、肉類が料理に用いられるようになった。
- (4) 焼酎がつくられるようになったのは、明治時代初期からである。
- (5) 日本におけるコーヒー飲用が始まったのは、昭和時代からである。

正 解：(1)

問題4 現代日本の食生活についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コンビニエンスストアは、内食産業の最も有力な業態である。
- (2) 高齢者向けの食材の宅配ビジネスが進展している。
- (3) 30歳代男性の朝食の欠食率は、最も多く約40%である。
- (4) 女性の社会進出に伴い、食の外部化率は、近年急激に増加している。
- (5) 家庭での食品ロスで最も多いのは、魚介類である。

正 解：(2)

問題5 食品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) 食品産業は、食品製造業と食品流通業、外食産業の3つの産業から構成されている。
- (2) 生産された農産物や食品が消費者に届くまでの流れをフードフローという。
- (3) 食品製造業は、全国展開している大規模食品企業が多数を占めている。
- (4) 外食産業には、全国展開している店舗は含まれない。
- (5) 食品流通業には、食品小売業は含まれない。

正 解：(1)

問題6 食品の表示についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示に関する規定が統合された。
- (2) 一般用食品の表示には、義務表示、推奨表示、任意表示がある。
- (3) 原材料名は、原材料を食品添加物とそれ以外の原材料に区分し、使用重量の多い順に記載する。
- (4) パッケージで袋詰めクッキーを販売する場合においては、食品表示基準の適用範囲とならない。
- (5) 包装の表示可能面積が30cm²以下の場合でも、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示は省略できない。

正 解：(4)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1・2点比較法は、標準試料としてAを示し、その後でAとBを提示してどちらがAか選ばせる方法である。
- (2) 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。
- (3) 3点識別試験法は、試料A、B、Cを同時に提示し、その中から好ましい試料の一つを選ばせる方法である。
- (4) 順位法は、複数個の試料の好ましさや刺激の強さなどについて順位をつける方法である。

(5) 個室法は、パネリストが他人の影響を受けないで判断を下す方法である。

正 解：(3)

問題8 エマルション(乳濁液)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. エマルションは、分散媒が液体で分散相は固体である。
- b. 油中水滴型のエマルションには、マヨネーズがある。
- c. クリームは本来水中油滴型であるが、泡立て方によっては転相する。
- d. 油中水滴型のエマルションの方が、水中油滴型より脂っこさを感じやすい。

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

正 解：(5)

問題9 食品の保存と水分活性(A_w)についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生鮮野菜の蒸散による「しおれ」は、重量が5%低下すると目立つようになる。
- (2) 脂質の酸化は、A_w0.3以上では水分活性が高いほど進行するが、以下ではほとんど進行しない。
- (3) 一般的な細菌、酵母、カビを比較すると、カビは最も低い水分活性で発育できる。
- (4) インスタントコーヒーは吸湿を防ぐため、湿度40%未満の乾燥した場所に保管する。
- (5) 食塩は、砂糖よりも単位重量当りの結合水量が多い。

正 解：(2)

問題10 米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) 無洗米の製造には、精白時に肌ぬかの粘性を利用して残存ぬかを除去する方法などがある。
- (2) 玄米は、精米に比べて脂質の酸化が進みやすい。
- (3) 米の食味ランキングは、外観、味、粘り、硬さ、香り、総合の6項目で評価される。
- (4) 精白米は、一般には92%程度の搗精度の米である。
- (5) 低アミロース米のミルクークイーンは、冷凍米飯に適している。

正 解：(2)

問題11 野菜・果実についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) エチレンガスで追熟したバナナは、タンニンによる渋味が強く生食できない。
- (2) 成熟期のうんしゅうみかんでは、果糖含量がショ糖含量よりも高い。
- (3) バインアップルの未熟果実を購入した場合は、りんごと一緒に保存し追熟させるとよい。
- (4) トマトに含まれるリコペン^{リコペン}は、抗変異原性を示すことが報告されている。
- (5) いちごは成熟に伴って、カロテノイド色素が増加し赤くなる。

正 解：(4)

問題12 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、身欠きにしん、たたみいわしなどは煮干し品である。
- (2) 魚介類の冷凍品の製造では、緩慢凍結が急速凍結より優れた品質が得られる。
- (3) かまぼこの弾力に富むテクスチャーは、筋原線維たんぱく質の変性によるものである。
- (4) 魚の塩蔵法では、^{干塩法}が立塩法^{立塩法}に比べて魚の油焼けが少ない。
- (5) くん製品の製造法で、冷くん法で製造されたものは長期保存に向かない。

正 解：(3)

問題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) 牛乳のUHT加熱殺菌の処理条件は、120～150℃、1～3秒である。
- (2) LL牛乳(long life milk)は、容器に充てん密封した牛乳を加熱殺菌したものである。
- (3) プロセスチーズは、ナチュラルチーズを加熱溶融し型詰めしたものである。
- (4) 発酵乳には、無脂乳固形分8.0%以上、乳酸菌または酵母が1ml当り1000万以上の規格がある。
- (5) 加塩バターは、W/O型のエマルションで、食塩を1.5～2%程度添加したものである。

正 解：(2)

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) ごま油の原料には、ごまの実を煎ったものが用いられ、生のままでは用いられない。
- (2) エクストラバージン・オリーブ油は、搾油後精製して酸価を1%以下にしたものである。
- (3) パーム油は、オレイン酸とパルミチン酸を多く含むため、常温で液体である。
- (4) ファットスプレッドは、JAS規格で油脂含有率が80%以上と定められている。



(5) キャノーラ種のなたね油の脂肪酸組成は、在来種に比べ、エルカ酸が少なくオレイン酸が多い。正 解：(5)

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) 茶類には、発酵させた紅茶、半発酵させたウーロン茶と発酵させない緑茶がある。
 - (2) 茶の渋味の主体はタンニン類であり、うま味成分はコハク酸である。
 - (3) 世界の三大紅茶といわれているのは、ダージリン、ウバ、キーンである。
 - (4) CTC製法は、機械を使用して主にティーバックの紅茶製造に利用される。
 - (5) 玉露は、日光を遮る栽培法によりカテキン生成を抑えた緑茶である。
- 正 解：(2)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 腐敗・変敗の防止についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 微生物は、水分活性0.15以下で増殖できる。
 - (2) 中温細菌は、25℃以下または40℃以上では増殖しない。
 - (3) 食中毒起因菌は、pH5以下では増殖しない。
 - (4) 窒素充填は、食品の油脂の酸化を防止する。
 - (5) 食品の塩分濃度を高くすると、水分活性は上昇する。
- 正 解：(4)

問題17 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) テトロドトキシンは、ムラサキイガイに含まれる動物性自然毒である。
 - (2) ノロウイルスは、オニカマスの筋肉で増殖する。
 - (3) カンピロバクターによる食中毒は、潜伏期間が1～6時間である。
 - (4) 赤身の魚類では、細菌の脱炭酸作用によって活性酸素を生じる。
 - (5) アレルギー様食中毒は、化学性食中毒である。
- 正 解：(5)

問題18 有毒植物と食用類似植物の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) スイセン ————— ニリンソウ
 - (2) バイケイソウ ————— ニラ
 - (3) トリカブト ————— オオバギボウシ
 - (4) シキミ ————— モミジガサ
 - (5) チョウセンアサガオ ———— ゴボウ
- 正 解：(5)

問題19 ウシ海綿状脳症 (BSE) についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 1986年、アメリカで発生した。
 - (2) BSEプリオンは、脳の中の正常な脂質が変化したものである。
 - (3) ヒトに感染すると、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病を発症する危険性がある。
 - (4) ウシの腎臓は、特定危険部位に指定されている。
 - (5) 日本では、BSE感染牛は確認されていない。
- 正 解：(3)

問題20 プラスチックについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ポリエチレンテレフタレートは、成型時に加える添加剤により強度を得ている。
 - (2) 高密度ポリエチレンは、耐熱温度が121℃と高い。
 - (3) ポリプロピレンは、熱湯をかけると変形する。
 - (4) 発泡スチロールは、ポリスチレンに二酸化炭素を吹き込んで加工したものである。
 - (5) ポリカーボネートは、衝撃に弱く耐熱性も劣る。
- 正 解：(2)

問題21 水の衛生についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 水道水は、水道法の水質基準項目の遵守が義務付けられている。
 - (2) 水道法の目標設定項目は、井戸水に適用される。
 - (3) 水道法の要検討項目は、下水再利用水に適用される。
 - (4) 水道水の遊離残留塩素の基準は、0.4mg/L以上である。
 - (5) ミネラルウォーター類の成分規格は、水道水に準じている。
- 正 解：(1)

問題22 酸化防止剤として使用される食品添加物である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 水溶性アサト
 - (2) 硝酸ナトリウム
 - (3) 過酸化水素
 - (4) 安息香酸ナトリウム
 - (5) エリソルビン酸
- 正 解：(5)

問題23 食品汚染についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 残留性有機汚染物質 (POPs) は、難分解性で生物濃縮して蓄積しやすい。
- (2) 我が国の主要食品のPCB濃度は、少しずつ増加してきている。

- (3) ダイオキシン類は、野菜類からの摂取が多い。
 - (4) すべての内分泌かく乱物質は、食品衛生法に基準が定められている。
 - (5) ポストハーベスト農薬とは、作物の収穫時に残留している農薬のことである。
- 正 解：(1)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 近年の死亡率の変化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. 悪性新生物の死亡率は、低下傾向にある。
 - b. 心血管疾患の死亡率は、増加傾向にある。
 - c. 脳血管疾患の死亡率は、低下傾向にある。
 - d. 結核の死亡率は、増加傾向にある。
- (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25 脂肪酸についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 脂肪酸は、その構造から飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、必須脂肪酸の3つに大別される。
 - (2) 飽和脂肪酸には、動物油脂に多いパルミチン酸やアラキドン酸などがある。
 - (3) 一価不飽和脂肪酸には、広く動植物油脂に含まれるリノール酸がある。
 - (4) n-3系脂肪酸には、植物油に含まれるα-リノレン酸や、魚油に含まれるEPA、DHAなどがある。
 - (5) n-6系脂肪酸には、植物油に多く含まれるリノール酸や、ステアリン酸などがある。
- 正 解：(4)

問題26 ヒトの栄養と健康についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) サルコペニア・オベシティとは、筋肉量と体脂肪量が共に減少した状態のことである。
 - (2) 外部環境とは、生体を構築している細胞を取り巻く環境のことである。
 - (3) 生体は、食物から取り込んだ栄養素を基にして成り立っている。
 - (4) 基礎代謝量には、男女間で違いがない。
 - (5) 空腹時に分泌されるグレリンは、胃内に放出される。
- 正 解：(3)

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は、摂取する食べ物の組合せで変化しない。
 - (2) 摂取した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) アミノ酸値 (スコア) 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 メタボリックシンドロームの診断基準 (日本) についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 空腹時血糖値は、診断基準の必須項目である。
 - (2) ウエスト周囲径の診断基準は、男性 ≥ 100 cm、女性 ≥ 70 cmである。
 - (3) 血中脂質量の診断基準は、高トリグリセリド血症： ≥ 150 mg/dL、かつ/または低HDLコレステロール血症： < 40 mg/dLである。
 - (4) 血圧の診断基準は、収縮期 (最大) 血圧： ≥ 150 mmHg、かつ/または収縮期 (最低) 血圧： ≥ 100 mmHgである。
 - (5) 空腹時血糖値は、 ≥ 140 mg/dLである。
- 正 解：(3)

問題29 生活習慣病の発症および重症化予防とエネルギー・栄養素との関連についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 高血圧症の発症、重症化を予防するためには、カルシウムを制限する。
 - (2) 高血圧症の発症、重症化を予防するためには、大豆たんぱく質を制限する。
 - (3) 脂質異常症の発症、重症化を予防するためには、n-3多価不飽和脂肪酸を制限する。
 - (4) 脂質異常症の発症、重症化を予防するためには、水溶性食物繊維を制限する。
 - (5) 糖尿病の発症、重症化を予防するためには、エネルギー比率が炭水化物50～60%、たんぱく質20%以下、総脂質15%以下となるよう推奨されている。
- 正 解：一 (注)

問題30 妊娠期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) 妊娠とは、受精卵の着床から始まり、胎芽または胎児および付属物の排出をもって終了するまでの状態をいう。
 - (2) 妊婦の推奨体重増加量は、BMIが18.5kg/m²未満の場合13～15kgである。
 - (3) 出生体重が、2,500～4,000g未満を正現出生体重児という。
 - (4) つわりの症状が重篤化したものが、妊娠悪阻である。
 - (5) 妊娠糖尿病により、巨大児の出生の頻度が高くなる。
- 正 解：(2)

専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験問題(選択30問)

食物学に関する科目

(設問数25)

問題31 日本食品標準成分表2015年版(七訂)についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) ナイアシンは、微生物学的方法で測定され、成分値はニコチン酸相当量で示されている。
- (2) 茶類のたんぱく質は、全窒素量から硝酸態窒素量を差し引いたものに「窒素-たんぱく質換算係数」を乗じたものである。
- (3) 灰分量は、直接灰化法(550℃)で食品を灰化した後の残渣の量である。
- (4) ビタミンB₁は、蛍光検出・高速液体クロマトグラフ法で分析され、成分値はチアミン塩酸塩相当量で示されている。
- (5) 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示されている。正 解:(2)

問題32 水分制御についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 中間水分食品は、保存性が高くアミノカルボニル反応も起こりにくい。
- (2) 糖蔵において保存性を高めるためには、糖濃度を上げるとよい。
- (3) 水分活性の値は、0から100である。
- (4) 単分子層水分は、食品の酸化を促進する。
- (5) 等温吸湿曲線は、縦軸を水分活性、横軸を時間で示した曲線である。正 解:(2)

問題33 炭水化物の性質および機能についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 麦芽糖を還元して得られるマルクトールのエネルギーは、4kcal/gである。
- (2) フルクトオリゴ糖は、難う蝕性である。
- (3) トレハロースは、グルコースが α -1,6結合した非還元糖である。
- (4) グルコマンナンは、熱水に溶け冷却するとゲル化する。
- (5) グリコーゲン、水に溶けにくい炭水化物である。正 解:(2)

問題34 無機質と食品の品質(変色など)についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 加熱によって肉が鮮赤色から灰色へ変化するの、ヘム鉄が三価から二価に変化するためである。
- (2) 緑黄色野菜を酢に浸けると、緑から黄褐色に変化するのクロロフィルのMgが酸化されるためである。
- (3) クロロフィルを含む食品を、銅製や鉄製の鍋でゆでても、クロロフィル中のMgがCuやFeに入れ替わることは無い。
- (4) なすの皮のアントシアニン、Feと反応して錯体を形成し赤色に変色する。
- (5) 白桃缶詰の桃が赤紫色に変化するの、缶材料のスズ(Sn)と桃のアントシアニンによってメタロアントシアニンを生じるためである。正 解:(5)

問題35 たんぱく質とペプチドについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 健康食品素材として流通するコラーゲンペプチドは、人工的に合成したペプチドである。
- (2) コラーゲンは、グリシン、プロリン、ヒドロキシプロリンを多く含んでいる。
- (3) グロブリンは、水、塩類溶液、酸、アルカリに可溶なたんぱく質である。
- (4) グルタチオンは天然ペプチドであり、甘味料として食品に添加されている。
- (5) アスパルテームは、アラニンとアスパラギン酸によって構成される人工甘味料である。正 解:(2)

問題36 油脂の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) ウィンタリングは、高温加熱により油脂を精製する。
- (2) 硬化油製造のための水素添加は、高温・高圧化でNiなどを触媒として行う。
- (3) 硬化油製造のための水素添加によって、油脂の不飽和度と融点が低下する。
- (4) 硬化油製造のための水素添加によって、油脂は硬化するが酸化に対して不安定になる。
- (5) 酵素による油脂のエステル交換で、トランス脂肪酸が著しく生成する。正 解:(2)

問題37 食品中の色素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) ウコンの根茎に含まれるクルクミンは、天然の赤色色素として食品に添加されている。
- (2) ビートに含まれるベタレインは、天然の青色色素として食品に添加されている。
- (3) 赤色の天然色素であるコチニールは、植物性の色素である。

- (4) 黒豆に含まれるクリサンテミンは、水溶性である。
- (5) クチナシの実に含まれるクロシンは、水溶性のフラボノイド色素である。正 解:(4)

問題38 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) くるま糖は、精製度が高く、ショ糖含量が100%である。
- (2) エリスリトールは、溶解時の吸熱量が大きく清涼感がある。
- (3) 水あめは、セルロースを酸または酵素により糖化して製造される。
- (4) 異性化糖は、ショ糖に異性化酵素を作用させて製造される。
- (5) アセスルファムカリウムは、ショ糖を原料とする合成甘味料である。正 解:(2)

問題39 野菜、きのこ類の香り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) 野菜類の青臭い緑の香りは、炭素数6や8のアルデヒド類やアルコール類による。
- (2) わさびなどのアブラナ科野菜の独特な香りは、からし油配糖体より生じるイソチオシアネート類による。
- (3) にんにくなどのネギ属野菜が発生する独特な香りは、テルペン類の化合物である。
- (4) きのこと類に特有のカビのような匂いは、1-オクテン-3-オールなどの炭素数8の化合物が主役である。
- (5) 乾いたけを戻したときに発生する匂いは、酵素的に発生するレンチオンである。正 解:(3)

問題40 アミノカルボニル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) リシンやアルギニンのような側鎖にアミノ基をもつ塩基性アミノ酸の反応性は高い。
- (2) pH5以下の酸性では反応性が低く、pHが高まるにつれて反応性は高くなる。
- (3) 食品中に鉄イオンや銅イオンが混入すると、反応は抑制される。
- (4) 水分活性0.65~0.85の範囲で最も褐変が起こりやすい。
- (5) 食品中の酸素を除去後に不活性ガスを充填すると、褐変反応は抑制される。正 解:(3)

問題41 ゲル化剤についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 豆腐製造におけるゲル化剤であるにがり、大豆たんぱく質をアルカリで凝固させる。
- (2) こんにゃく製造におけるゲル化剤は、硫酸カルシウムである。
- (3) 低糖度ジャム製造において、高メトキシペクチンがカルシウムイオンと反応してゲル化する。
- (4) ゼラチンを用いたゼリーは、冷却するとゲル化し温めるとゾル化する熱可逆性ゲルである。
- (5) ゼリー製造などに用いられるカラギーナンは、褐藻類を原料とする。正 解:(4)

問題42 食品加工における乾燥についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 加熱乾燥では、食品を凍結した後、減圧下に置き水を昇華させて乾燥する。
- (2) 皮膜乾燥では、卵白のように粘性が高い食品を泡沫化し、多孔質の乾燥板上に広げて乾燥する。
- (3) 泡沫乾燥では、ペースト状の食品などを加熱した回転ドラムの表面に薄く広げて乾燥する。
- (4) 噴霧乾燥は、液状食品をノズルより熱風中に霧状に噴霧し、瞬時に蒸発、粉末化させる。
- (5) 凍結乾燥は、熱風あるいは温風を用いた送風乾燥であり、棚式乾燥機やトンネル式乾燥機がある。正 解:(4)

問題43 食品加工法についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 高圧加工は、たんぱく質の変性を起こさずに食品の殺菌を行うことのできる技術である。
- (2) 超臨界二酸化炭素を用いると、コーヒー中のカフェインが分解される。
- (3) 異性化糖の製造には、バイオリアクターの技術が利用されている。
- (4) 電気透析により、低分子成分と高分子成分の分離ができる。
- (5) エクストルーダーとは攪拌機のことであり、パン生地をつくることなどに使われる。正 解:(3)

問題44 発酵食品製造に関する主な微生物についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) りんご酢の製造に関する微生物は、カビと酵母と酢酸菌である。
- (2) 米酢の製造に関する微生物は、カビと酵母と酢酸菌である。
- (3) ビールの製造に関する微生物は、カビと酵母である。
- (4) シャンパンの製造に関する微生物は、カビと酵母である。
- (5) 味噌の製造に関する微生物は、酵母と酢酸菌である。正 解:(2)

問題45 米とその加工品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 米は、含まれるたんぱく質の組成によってうるち米ともち米に分けられる。
- (2) 新粉は、糊化製品である。
- (3) 白玉粉は、精白したもち米を洗い乾燥した後、粉状にしたものである。
- (4) ピーファンは、もち米を原料につくられるめん状の食品である。
- (5) パーボイルドライス、籾米を蒸してから乾燥、搗精した白米で栄養価が高い。 **正 解：(5)**

問題46 小麦粉についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 強力粉はたんぱく質が多く、軟質小麦よりつくられる。
- (2) デュラムセモリナはたんぱく質が少なく、天ぷら粉に向いている。
- (3) 小麦粉に水を加えてこねると、小麦たんぱく質のグリアジンとグルテニンよりグルテンが形成される。
- (4) 小麦粉はアミノ酸スコアが約80で、第一制限アミノ酸はイソロイシンである。
- (5) 小麦粉の等級は灰分量で決まり、1等粉が最も灰分が多い **正 解：(3)**

問題47 小麦粉加工品の製造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) 製パン法の直捏法とは全ての配合原料を同時に混ぜて生地をつくり、発酵させる方法である。
- (2) 製パン法の中種法とは原料小麦粉の一部と酵母などに水を加えて中種をつくり発酵させた後、残りの原材料を加えて発酵させる方法である。
- (3) そうめん類は、小麦粉をこねた生地を引き延ばしてつくるめんが多い。
- (4) うどん類は、小麦粉をこねた生地を平板状に圧延しためん帯を細長く切るめんが多い。
- (5) パスタ類は、小麦粉をこねた生地を手延べ状に引き延ばしてつくられている。 **正 解：(5)**

問題48 いも類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) じゃがいもの品種には、男爵、メークイーンなどがある。
- (2) さつまいもの品種には、紅あずま、安納いもなどがある。
- (3) さといもの品種には、どたれ、やつがしらなどがある。
- (4) キャッサバよりナタデココが製造される。
- (5) やまのいも類には、自然薯やいちぢょういもなどがある。 **正 解：(4)**

問題49 大豆とその加工品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆たんぱく質の主なもの、グリシニンと β -コングリシニンである。
- (2) 大豆(国産 乾)に含まれるビタミンEは、 γ -トコフェロールが最も多い。
- (3) 大豆油の構成脂肪酸で最も含有率が高いのは、n-6系のリノール酸である。
- (4) 濃縮大豆たんぱく質は、分離大豆たんぱく質よりたんぱく質含量が高い。
- (5) 日本農林規格(JAS)では、豆乳類のうち大豆固形分が8%以上のものを豆乳という。 **正 解：(4)**

問題50 果実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) プレーザーペースタイルのジャムとは、果実組織の原形をとどめないように加工されたものである。
- (2) 成熟にともなう果実類の軟化は、ペクチン分解酵素類の働きによる。
- (3) 一般的な果実に存在するペクチンは、低メトキシペクチンである。
- (4) 渋柿を乾燥させると、カキタンニンが可溶性に脱渋する。
- (5) 果実や野菜類を加熱すると、ペクチンが β -脱離により重合し硬化する。 **正 解：(2)**

問題51 藻類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) のり佃煮の原料となるひとえぐさは、褐藻類に属する。
- (2) 生の褐藻類が褐色であるのは、たんぱく質と結合して赤色を帯びたフコキサンチンが緑色のクロロフィルと共存するからである。
- (3) 褐藻類のこんぶは、グアニル酸が多く上品な出汁が取れる。
- (4) はしりのり材料となるササビノリやアササキノリなどは、緑藻類に属する。
- (5) 紅藻類に属するてんぐさは、ゲル化性を有するアルギン酸の原料である。 **正 解：(2)**

問題52 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) 魚類は硬骨魚と軟骨魚に大別され、さめは軟骨魚である。
- (2) 血合いの少ない魚は赤身魚、多い魚は白身魚である。
- (3) かきは、軟体動物の巻き貝に属する。

(4) いか類やたこ類は、軟体動物の腹足類に属する。

(5) えび、かにの甲殻の主成分は、筋基質たんぱく質である。

正 解：(1)

問題53 食肉の加工品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ボンレスハムは豚のもも肉、ロースハムはロース肉を使用してつくられる。
- (2) ラックスハムは生ハムの一種であり、他のハムと異なり蒸煮されていない。
- (3) ペーコンは豚のもも肉を使用し、塩漬、乾燥燻煙後、蒸煮されている。
- (4) プレスハムは塩漬した肉片をひき肉やでんぷん、重合リン酸塩などで結着一体化して製造される。
- (5) ハムやペーコンの製造には、食塩のほか亜硝酸塩や硝酸塩が発色剤として用いられる。 **正 解：(3)**

問題54 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) 採油法のうち、圧抽法とは圧搾法と抽出法を併用するものである。
- (2) 大豆油精製の脱ガム工程で得られる油滓より、大豆レシチンが得られる。
- (3) オリーブ油は、オレイン酸に富む油脂である。
- (4) えごま油と亜麻仁油には、 α -リノレン酸が多い。
- (5) ココアバターは、可塑性範囲が広い油脂である。 **正 解：(5)**

問題55 特別用途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) 許可基準型の病者用食品には、低ナトリウム食品がある。
- (2) 無乳糖食品は、乳糖不耐症またはガラクトース血症の病者用食品である。
- (3) 総合栄養食品は、個別評価型の病者用食品である。
- (4) えん下困難者用食品は、栄養成分の基準が定められている。
- (5) カルシウムと食物繊維は、疾病リスク低減に資する旨の表示が認められている。 **正 解：(2)**

調理学に関する科目

(設問数5)

問題56 冷蔵・冷却の目的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) 微生物の繁殖を抑制して、腐敗を遅らせる。
- (2) サラダの嗜好性を高める。
- (3) 寒天やゼラチンの凝固を促進する。
- (4) 小麦粉生地のグルテン形成を促進する。
- (5) めん類のゆで伸びを防止する。 **正 解：(4)**

問題57 加熱調理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) 電磁誘導加熱は、マイクロ波が利用される。
- (2) 電子レンジ加熱は、食品の分子間摩擦熱が利用される。
- (3) オープン調理は、対流、伝導、放射が組合されて加熱を行う。
- (4) 真空調理は、真空包装により低温加熱が可能である。
- (5) 加圧調理は、沸点が120℃前後まで上昇するので調理時間が約1/3に短縮される。 **正 解：(1)**

問題58 小麦粉の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖は、グルテンの形成を促進する。
- (2) シューの膨化は、生地内部に発生した水蒸気の圧力による。
- (3) ドウは、混ねつを多くするほど伸長抵抗が減少する。
- (4) ルーは、160℃で加熱してもデキストリンは生じない。
- (5) 食塩は、ドウの粘弾性を弱める。 **正 解：(2)**

問題59 でんぷんの老化の抑制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) 飯は、60℃以上で保存する。
- (2) せんべいは、水分含量10～15%になるように焼く。
- (3) わらび餅は、砂糖を混合してつくる。
- (4) パンは、冷蔵庫で保存する。
- (5) おにぎりは、アミロース含量の少ない米を用いる。 **正 解：(4)**

問題60 摂食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) 高齢者は、咀嚼する速度が若年者に比べて早い傾向がある。
- (2) 焼きいもは、高齢者が飲み込みやすい食べ物である。
- (3) ユニバーサルデザインフードは、食べる機能を考慮した食事基準である。
- (4) えん下困難者用食品には、物性による基準がない。
- (5) えん下機能が衰えた場合は、食べ物を細かく刻むと飲み込みやすくなる。 **正 解：(3)**

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

調理学に関する科目

(設問数10)

問題31 冷蔵・冷却の目的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) 微生物の繁殖を抑制して、腐敗を遅らせる。
- (2) サラダの嗜好性を高める。
- (3) 寒天やゼラチンの凝固を促進する。
- (4) 小麦粉生地でのグルテン形成を促進する。
- (5) めん類のゆで伸びを防止する。

正 解：(4)

問題32 加熱調理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) 電磁誘導加熱は、マイクロ波が利用される。
- (2) 電子レンジ加熱は、食品の分子間摩擦熱が利用される。
- (3) オープン調理は、対流、伝導、放射が組合わされて加熱を行う。
- (4) 真空調理は、真空包装により低温加熱が可能である。
- (5) 加圧調理は、沸点が120℃前後まで上昇するので調理時間が約1/3に短縮される。

正 解：(1)

問題33 小麦粉の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖は、グルテンの形成を促進する。
- (2) シューの膨化は、生地内部に発生した水蒸気の圧力による。
- (3) ドウは、混ねつを多くするほど伸長抵抗が減少する。
- (4) ルーは、160℃で加熱してもデキストリンは生じない。
- (5) 食塩は、ドウの粘弾性を弱める。

正 解：(2)

問題34 でんぷんの老化の抑制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) 飯は、60℃以上で保存する。
- (2) せんべいは、水分含量10～15%になるように焼く。
- (3) わらび餅は、砂糖を混合してつくる。
- (4) パンは、冷蔵庫で保存する。
- (5) おにぎりは、アミロース含量の少ない米を用いる。

正 解：(4)

問題35 摂食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) 高齢者は、咀嚼する速度が若年者に比べて早い傾向がある。
- (2) 焼きいもは、高齢者が飲み込みやすい食べ物である。
- (3) ユニバーサルデザインフードは、食べる機能を考慮した食事基準である。
- (4) えん下困難者用食品には、物性による基準がない。
- (5) えん下機能が衰えた場合は、食べ物を細かく刻むと飲み込みやすくなる。

正 解：(3)

問題36 加熱調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 蒸す操作は、水蒸気の対流と水の気化熱を利用した調理法である。
- (2) 揚げ油の温度上昇速度は、水より遅い。
- (3) 過熱水蒸気調理器具は、庫内中央部の温度を250℃まで設定できる。
- (4) 煮る操作では、食品の外側から内部へ対流によって熱が移動する。
- (5) 魚介類を焼く操作は、最初から弱火でじっくり焼く。

正 解：(3)

問題37 蒸す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) 水溶性成分が溶出しやすい。
- (2) アクや不快臭を除くことができる。
- (3) さつまいもは、弱火で蒸し上げる。
- (4) 茶碗蒸しは、強火で蒸し上げる。
- (5) まんじゅうは、中火で蒸し上げる。

正 解：(5)

問題38 加熱器具についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 文化鍋は、魔法ピンの原理を用いた省エネルギーな鍋である。
- (2) タジン鍋は、薄手で熱伝導率の高い鍋である。
- (3) 保温鍋は、高圧で沸点が上昇するので、玄米や結合組織の多い肉などの調理に適している。
- (4) 圧力鍋は、蓋をしたまま空焚きすればオープン代わりになる。
- (5) 無水鍋は、気密性の高い鍋で煮込み料理にも利用できる。

正 解：(5)

問題39 食肉の調理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 冷製料理には、鶏肉が向いている。
- (2) レアのステーキの中心温度は、60℃程度である。

- (3) ひき肉に食塩を加えて十分に混ぜ合わせると粘着力が増す。
- (4) 牛肉をウエルダンに焼くと、十分な加熱状態となり肉汁は少なくなかたくなる。
- (5) 肉基質たんばく質の多い肉は、鉄板でさっと焼くとやわらかくなる。

正 解：(5)

問題40 茶についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 紅茶は、85℃の湯で浸出させる。
- (2) 玉露は、60℃の湯で浸出させる。
- (3) ほうじ茶は、70℃の湯でゆっくり浸出させる。
- (4) アイスティーのクリームダウンは、緩慢に冷却すると防ぐことができる。
- (5) ウーロン茶は、50℃の湯でゆっくり浸出させる。

正 解：(2)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数10)

問題41 食品消費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) 日本人の1人1日当りの供給熱量は、食生活の洋風化による影響から1996年以降一貫して増加している。
- (2) 経済発展に伴い穀類などのでんぷん質食品の消費が減少する傾向がみられるが、日本でも米類に加えて、パン類、めん類の摂取量が2000年以降激減している。
- (3) 経済発展に伴い畜産物など動物性食品の消費が増加する傾向がみられるが、日本では2000年以降も魚介類の摂取量が畜産物の摂取量を上回っている。
- (4) 牛乳・乳製品の中では、飲用牛乳の消費量が減少している。
- (5) 日本型食生活の影響であると考えられるが、1980年以降のPFC比率の変化の中でも脂質の増加はみられていない。

正 解：(4)

問題42 加工食品の普及についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 2000年代以降の飲食費の最終消費額における加工食品の支出割合をみると、60%を超えている。
- (2) 冷凍食品は、1980年代以降次第に普及した。
- (3) 冷凍食品は、2005年以降需要が減少している。
- (4) レトルト食品は、アメリカで開発された。
- (5) レトルト食品の生産量は、パスタソース製品のシェアが高い。

正 解：(4)

問題43 食品の所得弾性値、価格弾性値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) 所得弾性値が正の値をとるとき、その商品を上級財という。
- (2) 所得弾性値が負の値をとるとき、その商品を下級財あるいは劣等財という。
- (3) 価格弾性値は、ある商品の価格の変化に対して、その需要量の変化を計測した数値である。
- (4) 価格弾性値が1より大きい場合、価格を下げると売上金額が増える。
- (5) 食品の価格弾性値は、1より小さいことが多い。

正 解：(1)

問題44 フランチャイズシステムについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) フランチャイズ事業の主宰者は、「フランチャイジー」といわれる。
- (2) フランチャイズ事業の加盟店は、「フランチャイザー」といわれる。
- (3) フランチャイズシステムが日本に入ってきたのは、1960年代である。
- (4) フードビジネス業界で最初にフランチャイズシステムを導入したのは、吉野家といわれている。
- (5) 近年の日本フランチャイズチェーン協会加盟のフランチャイズ店売上高は、外食産業全体の約60%を占めている。

正 解：(3)

問題45 育児用食品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) 日本ベビーフード協議会の定義によると、ベビーフードとは育児用食品全般を指すとしている。
- (2) ベビーフードは、簡便さを重視する立場から月齢にかかわらず使用できるように開発されている。
- (3) ベビーフードには、穀類、いも類、野菜類、果物だけでなく、魚介類や肉類なども使われている。
- (4) 誤食を避けるためにそのまま与えられるウエットタイプのみが、ベビーフードとして販売されている。
- (5) 少子化の影響により、ここ数年ベビーフードのすべてで売上げが激減している。

正 解：(3)



問題46 食品の購入先別支出割合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) コーヒー飲料の購入先は、スーパーマーケット、コンビニエンスストアのほか自動販売機が多い。
- (2) おにぎりの購入先は、コンビニエンスストアよりもスーパーマーケットが多い。
- (3) 粉ミルクの購入先は、他の乳製品に比べてドラッグストアなどの量販専門店が多い。
- (4) 紅茶の購入先は、他の茶類に比べて百貨店が多い。
- (5) 弁当の購入先はスーパーマーケット、一般小売店、コンビニエンスストアに分散している。

正 解：(2)

問題47 商品特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) 植物油の原料は、ほぼ全量が国産原料で賄われている。
- (2) 果物の階級は、L、M、Sなどで表示される。
- (3) 生卵として流通する鶏卵の約30%が、輸入されたものである。
- (4) 供給量の最も多い植物油は、健康的なイメージの強いオリーブ油である。
- (5) 豆腐の原料大豆は、国産志向を背景として、およそ5割が国産大豆となっている。

正 解：(2)

問題48 マーケティング理論についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) マーチャンダイジングは、5つの適性を提供するための計画と管理である。
- (2) プル戦略とプッシュ戦略は、同時に実施する必要がある。
- (3) 商品開発の考え方は、1990年代に入りプロダクト・アウトからマーケット・インに転換した。
- (4) 商品のPLCは、1970年代に入り短くなっている。
- (5) 4Cは買い手側の視点、4Pは売り手側の視点を前提とした考え方である。

正 解：(3)

問題49 食品廃棄物（2013年度）についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品廃棄物の再生利用等実施率は、外食産業よりも食品製造業の方が高い。
- (2) 食品廃棄物の発生量は、外食産業よりも食品製造業の方が多い。
- (3) 食品廃棄物の再生利用等実施率は、食品小売業よりも食品卸売業の方が高い。
- (4) 食品廃棄物の再生利用等実施率は、食品産業全体で約50%である。
- (5) 食品廃棄物の発生量は、食品小売業よりも食品卸売業の方が少ない。

正 解：(4)

問題50 食料をめぐる環境問題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. フード・マイルージは、生産段階の環境負荷が考慮されていない。
- b. ライフサイクル・アセスメントでは、製品の廃棄での環境負荷が考慮されていない。
- c. 賞味期限間近の商品を回収し、福祉施設へ無料で提供する取組みをデザイナー・フードという。
- d. 環境負荷の少ない商品を購入することを、グリーン購入という。

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

正 解：(3)

フードコーディネーター論 (設問数10)

問題51 おいしさの本質についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. おいしさには、生理的な要因や心理的な要因などがかわる。
- b. ごはんのおいしさは、かたさや粘りなどのテクスチャーの影響が大きい。
- c. 食物のおいしさの評価は、価格や商品名などの情報の明示による影響は受けにくい。
- d. 食物には食べごろの温度があり、25～30℃付近とされる。

- (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52 日本の食事の文化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. 道元は、「典座教訓」において食事をとる者の心構えを説いた。
- b. 町人が料理屋において会席料理を楽しむようになったのは、江戸時代である。
- c. 懐石料理は、茶の湯の席（茶事）において出される料理である。
- d. 炊飯の方法が現在の炊干法になったのは、鎌倉時代である。

- (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53 食器・食具についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食事方法には、主に、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン

- 食の文化圏がある。
- (2) 和食器の汁椀は、男性用と女性用とがある。
- (3) 漆器類は、使用後はすぐに熱湯で洗う。
- (4) 西洋料理のサービス皿には、肉や魚料理を盛り付ける。
- (5) 中国料理では、料理を盛る平らな大皿を湯匙という。

正 解：(1)

問題54 世界の食器・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) リネン類は、素材、色、織りにより格付けがある。
- (2) 日本をはじめ、アジア、ヨーロッパの磁器のルーツは、中国である。
- (3) 陶器は、使い始める前に煮沸して焼き具合を締める。
- (4) ポーセリンは、牛や羊の骨を焼き、その粉末を混ぜ焼成したものである。
- (5) 漆器は、ジャパンという名称で世界に知られている。

正 解：(4)

問題55 日本料理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) 献立構成は、汁と飯と菜（おかず）の数で表す。
- (2) 宴席では、おかずに当たる「菜」は偶数が一般的慣習である。
- (3) 「本膳料理」は、貴族の儀式料理として完成した。
- (4) 今日一般的な宴会の献立形式は「会席」形式である。
- (5) 日本化された中国風精進料理を「卓袱料理」という。

正 解：(4)

問題56 西洋料理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) 公式行事の正餐がフランス料理様式をとる理由は、システムサービスの完成度が高いからである。
- (2) イギリス式朝食は、フランス式朝食より簡素である。
- (3) フランス料理で、ポタージュリエとはクリーム状のスープのことである。
- (4) フランス料理のメインの魚料理のことを「ボワソ」いう。
- (5) 前菜のことをフランスでは「オードブル」、イタリアでは「アンティパスト」という。

正 解：(2)

問題57 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) 「営業給食」には、飲食店・喫茶店・宿泊施設が含まれる。
- (2) 「料飲主体部門」には、事業所給食・料亭・バーなどが含まれる。
- (3) 中食事業には、「弁当給食」は含まれない。
- (4) 給食施設では、価格は「積み上げ方式」で決定する。
- (5) TPOとは、食べる時刻・場所・顧客層の3つである。

正 解：(3)

問題58 食空間についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食事空間の設計をするときに一番基本となるのは、動線を決めることである。
- (2) 料理やディスプレイをひきたてるには、集光型の直接照明が適している。
- (3) モデュールは物理的尺度を優先し、心理的尺度は必要ない。
- (4) ユニバーサルデザインは、高齢者だけに適用する設計である。
- (5) 厨房のレイアウトでは、食器の洗浄スペースは清潔作業区域である。

正 解：(2)

問題59 食空間のカラーコーディネータ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) 色の三原色は、赤・緑・青紫である。
- (2) 色調とは、明暗・濃淡・鮮やかさなどの色の調子のことである。
- (3) 全体を引き締めるために用いる小面積の色のことを、セパレーションカラーという。
- (4) 2種類の色を交互に配色すると、対比現象が起きる。
- (5) ドミナントカラーは、補色の色相でまとめトーンで変化をつける。

正 解：(2)

問題60 営業利益についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 経常利益に営業外収益を足し、さらに営業外費用を引いた利益のことをいう。
- (2) 税引き前当期利益から法人税、住民税、事業税などの税金を引いた利益のことをいう。
- (3) 特別利益に経常利益を足した利益のことをいう。
- (4) 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をいう。
- (5) 売上げ高から売上げ原価（原材料費）を引いた利益のことをいう。

正 解：(4)



2019年度 資格認定試験結果

昨年12月15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62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2,797名・短期大学1,115名、「専門フードスペシャリスト(食品開発)認定試験」大学474名・短期大学65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283名・短期大学37名となっています。

本年1月10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56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(%)
2019年度	3,912	3,419	87.4
30年度	4,126	3,611	87.5
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

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(%)
2019年度	539	84	15.6
30年度	492	77	15.7
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(%)
2019年度	320	51	15.9
30年度	344	57	16.6
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

2019年度
食に関する一般向け啓発事業への助成

2019年度の「食に関する一般向け啓発事業への助成」についての審査会は2019年3月19日(火)に開催されました。

この「食に関する一般向け啓発事業への助成」は食品、食生活その他食に関し、国民一般向け(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ではない)に行う講演会、シンポジウム等の取組に対し、協会が助成するものです。

食や食生活をめぐっては、“日本食”の内外での高まり、食の安全性の確保や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いきます。それに呼応する形で、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ています。審査にあたっては、フードスペシャリストの社会への認知に役立つものであるかどうかの判断が重視されます。

2019年度においては、羽衣国際大学、愛国学園短期大学、文教大学、別府大学、東海学院大学、日本大学、青森中央短期大学、純真短期大学、名古屋文理大学短期大学部、東京聖栄大学、北陸学院大学短期大学部、函館短期大学、精華女子短期大学、聖徳大学、愛知江南短期大学、新潟青陵大学短期大学部、昭和女子大学(開催日順)の17校で実施されました。

2019年度
フードスペシャリスト養成機関研修会

これまで、フードスペシャリスト養成機関研修会については、一般の人々が参加できるシンポジウムと組み合わせ、地方で実施してきましたが、必ずしもフードスペシャリストの認知度向上につながっていないことから、本年度については、フードスペシャリストの養成において最も重要となっている「食物学に関する科目」の解説を中心に、東京都内で開催しました。

講師の一人に、フードスペシャリストとして企業で活躍しているネスレ日本株式会社の荻原さんに来ていただき、資格への思い、会社での仕事の内容、食へのこだわり等について講演いただきました。ま

た、参加者については、大学でフードスペシャリストを育てる立場の人が中心ということ是不変なのですが、今回初めて、フードスペシャリストとして活躍している個人会員からの出席もいただきました。

2020年度の研修会についても、同様の日程・趣旨で実施することとしています。

主 題：食物学の目標

日 時：2019年8月24日（土）の午後半日

会 場：女子栄養大学駒込キャンパス
（4号館-3505教室）

.....【研修日程】.....

13:20～13:25 開会

13:35～14:20

講演1「FSのための食物学」
女子栄養大学 名誉教授 青柳 康夫 氏

14:20～15:05

講演2「食品の成分と機能」
東京聖栄大学 健康栄養学部 特任教授 筒井 知己 氏

15:15～16:00

講演3「食品材料と加工・貯蔵・流通技術」
聖徳大学 人間栄養学部 教授 林 徹 氏

16:00～16:45

講演4「現場で活躍するフードスペシャリスト」
ネスレ日本株式会社 荻原 裕子 氏

16:45～17:15 質疑応答

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。

2019度の申請校は、以下の2校となりました。

福島大学 食農学類食品科学コース

十文字学園女子大学 食品開発学科

2020年度 通常総会日程

2020年度の通常総会は、6月4日（木）午後1時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。2019年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、フードスペシャリストの認知度向上に向けた意見もお伺いしたいと思います。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。



★昨年、元号が変わって改めて『平成時代』の食の話題が雑誌などで取り上げられています。天皇の代替わりに関係なく、食の分野は時を経てめまぐるしく変わっていきます。先頃行われた日本食生活学会創立30周年記念大会のシンポジウムでは、現代の子供の食事の乱れ（ー）を、その親世代の成長の履歴と関連付けた調査の事例が話題とされました。外食や中食が増加している時代、食情報の大切さはいっそう大きくなっています。

★内閣府の『子供・若者白書（令和元年版）』は、「日本の若者意識の現状」国際比較からみえてくるもの」を特集としています。韓国、アメリカ、イギリス、ドイツ、フランス、スウェーデンの13～29歳の男女それぞれ約千名を対象に、異文化への理解力・対応力を比較した結果、「十分身につけている」と「ある程度身につけている」の割合は、他の国の50%以上に比べて、日本は29.4%と最も低い。外国への



・後記にかえて・・・



（沢）