

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	食品関連企業就業者専門フードスペシャリスト1期生として	1
協会ニュース		2
2021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

## 食品関連企業就業者専門フードスペシャリスト1期生として



ケンコーマヨネーズ株式会社 商品開発本部 野菜・サラダ研究所 部長 西田 毅

2017年に試行的に食品関連企業就業者に対し専門フードスペシャリストの受験を認められ早速申し込みました。サラダや野菜の研究開発に長く従事しており幸い合格しましたが、万遍無く広い知識を必要とされる試験でした。企業就業者でも残念ながら半分程度の合格率になっております。

食品企業の研究開発に配属されるのは、大きく分けて農水産、生物科学と生活科学、栄養学の出身かと思えます。

前者では、専門の細分化が進み、農学部であっても食品を直接扱わない場合も多いようです。当然就業後に知識を身に付けていくわけですが、OJTによる場合も多い為、特定の知識に偏りがちです。専門フードスペシャリストのように体系だった知識は、すでに活躍している人材の客観的な、食の力量評価のための有効なツールとなると考えられます。日本フードスペシャリスト協会より専門の先生方による教科書が準備され

ており、自分の苦手な分野の学びなおしに最適です。

後者では、在学中に資格取得している場合が多いと思います。実際の食品の研究開発では、様々な分野の技術や知識が必要です。食品開発には、企画力、調整力、折衝力など様々な能力が求められます。商品化には、料理と異なる工学的な発想、知見が必要です。かなりの難関かと思いますが、在学中に専門フードスペシャリストの取得を目指せば、知識の幅が広く、バランスの良い創造力が期待されます。将来食品関連企業に就業する場合、必ずバックボーンになるものと思えます。

食品衛生法の改正に伴い給食や飲食店でも工学的なHACCPの考え方の導入が必要になります。メディアでは、食に関する情報が氾濫しています。フードフェディズムに陥る危険もあります。これらの対応には、フードスペシャリストの正しい知識と情報が有効です。資格取得するだけでは、意味がありません。フードスペシャリストが就業後も研鑽をはかり、資格をベースに知識技能を向上させて活躍すれば、就業者の受験の拡大にもつながり相互に刺激をうけていきます。その結果、食に必要な資格としての認知されていくことを期待しております。

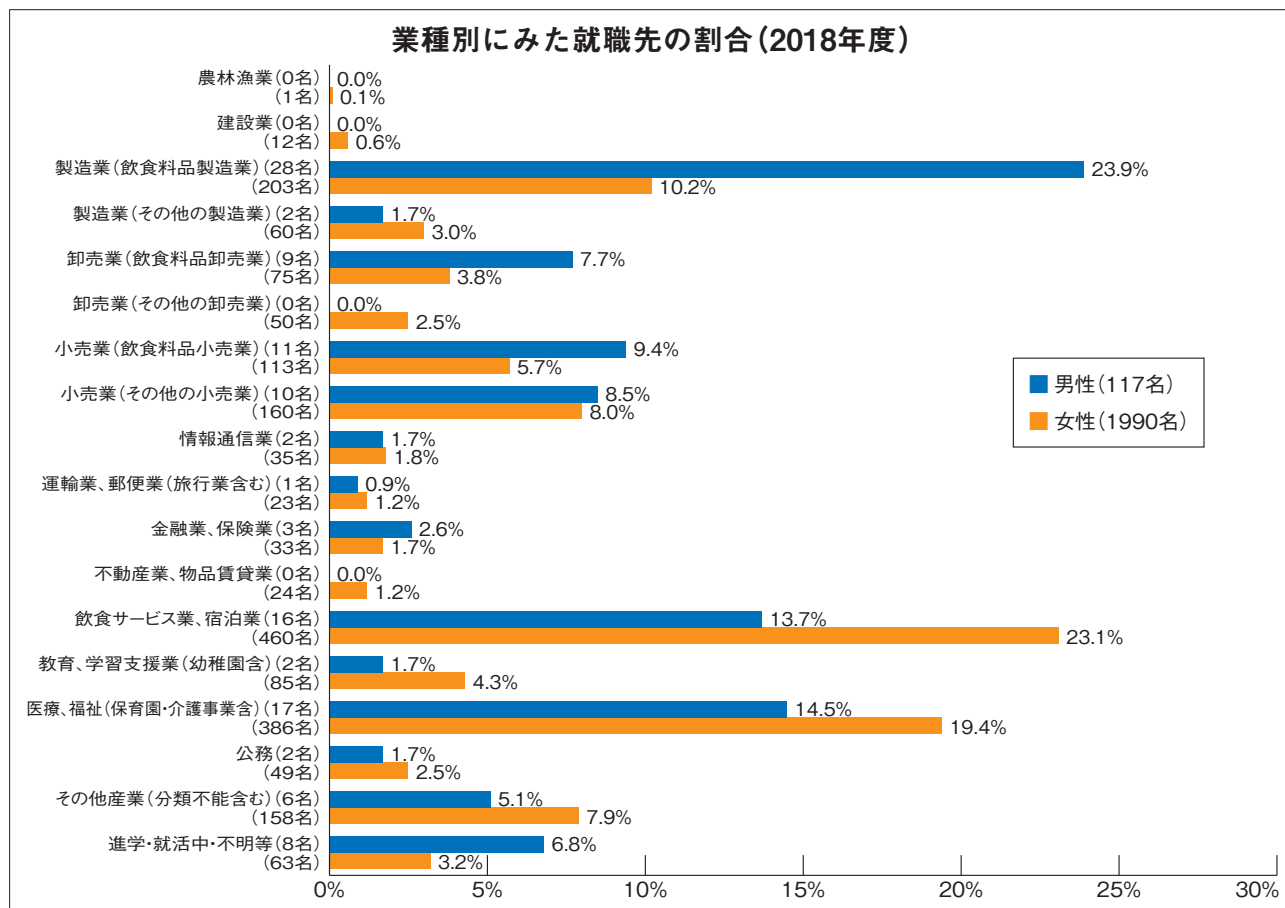


## フードスペシャリスト資格取得者の就職実態調査結果について

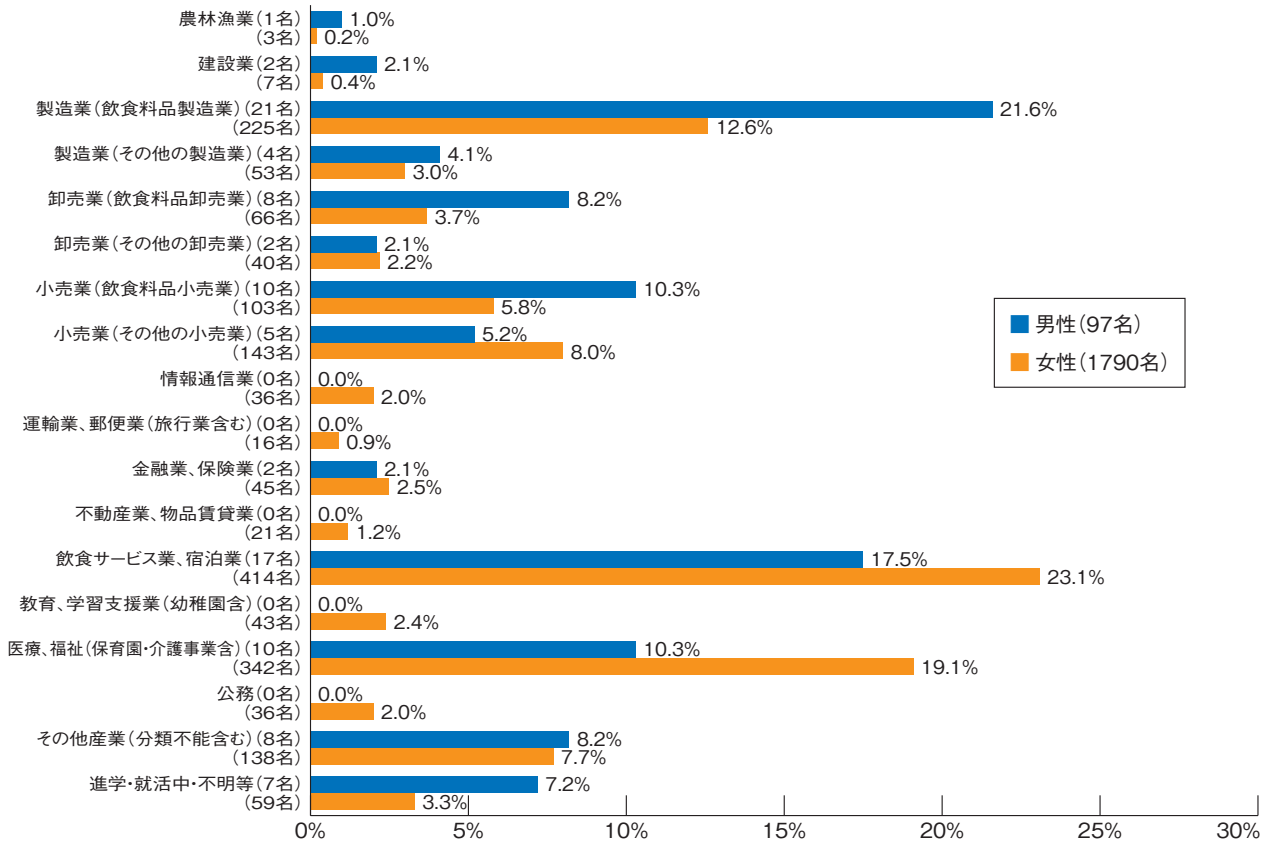
当協会は、複数の養成機関の担当教員からの要請を踏まえ、昨年7月から9月にかけて、各養成機関の協力の下、フードスペシャリストの資格取得者が具体的にどのような企業等に就職しているのかについての実態調査を行いました。具体的には、調査対象年度を平成30（2018）年度から令和2（2020）年度の3年度分とし、フードスペシャリストの資格取得者の男女別に、就職先の産業の業態別種類と就職先の企業名の把握を行いました。調査対象者数は、以下のとおりです。

調査対象年度	調査対象者数	
	うち 女性	うち 男性
平成30（2018）年度	2,107名	117名
令和元（2019）年度	1,887名	97名
令和2（2020）年度	2,033名	136名
計	6,027名	350名

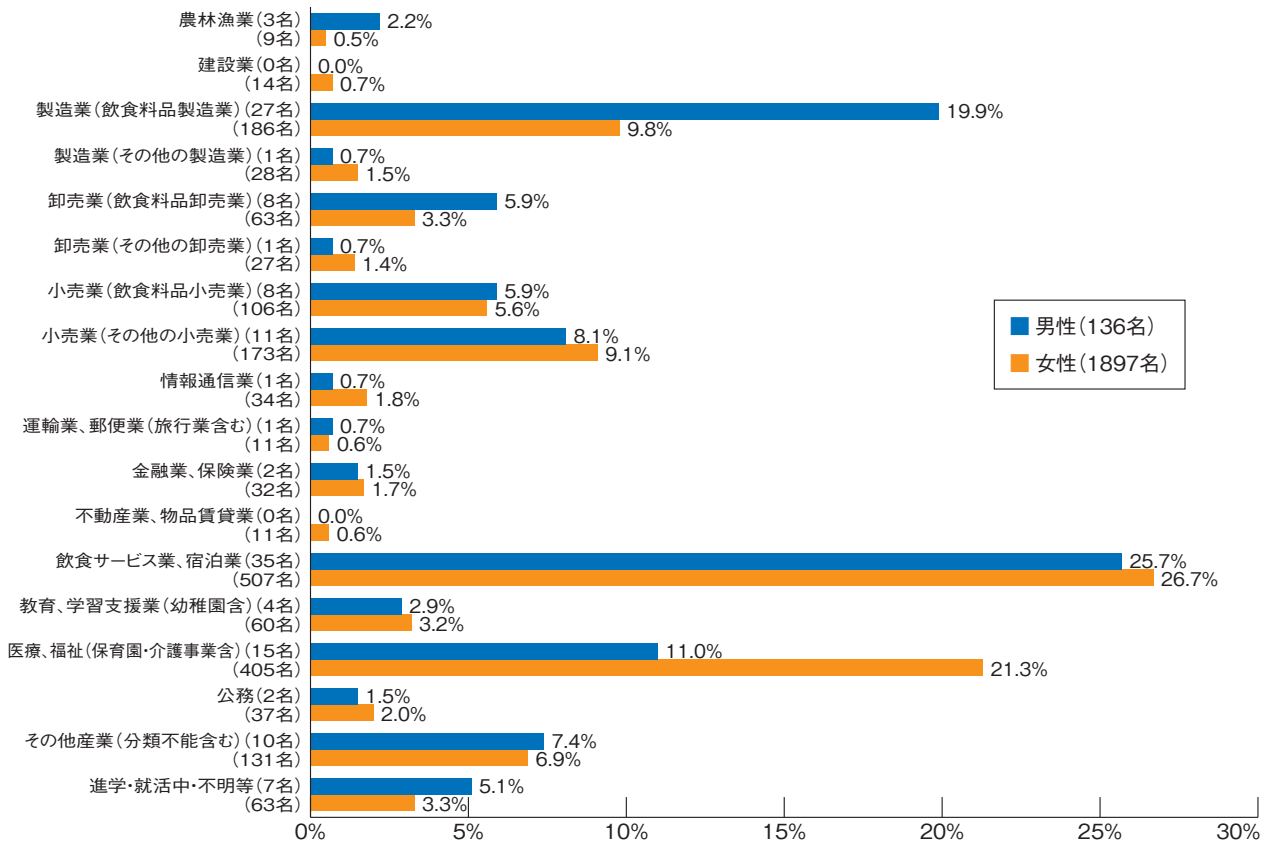
この調査結果をもとに「業態別にみた就職先の割合」を下記資料として整理しました。この資料から、就職先の業態は、女性と男性で異なるという特徴が見出されます。女性の就職先の割合は、調査対象とした3か年度を通じて、「飲食サービス・宿泊業」が最も多く、次いで、「医療・福祉」、「飲食料品製造業」、「その他の小売業」、「飲食料品小売業」の順となっています。一方、男性の就職先の割合は、それぞれの年度で順位が異なります。2018年度では、「飲食料品製造業」が最も多く、次いで、「医療・福祉」、「飲食サービス業・宿泊業」、「飲食料品小売業」、「その他の小売業」、「飲食料品卸売業」の順となっています。2019年度では、「飲食料品製造業」が最も多く、次いで、「飲食サービス業・宿泊業」、「飲食料品小売業」及び「医療・福祉」、「飲食料品卸売業」、「その他の小売業」の順となっています。2020年度では、「飲食サービス業・宿泊業」が最も多く、次いで、「飲食料品製造業」、「医療・福祉」、「その他の小売業」、「飲食料品卸売業」及び「飲食料品小売業」の順となっています。また、男性の就職先の割合を3か年度のトレンドとしてみた場合、「飲食料品製造業」の割合が漸減傾向（23.9%⇒21.6%⇒19.6%）にあるのに対して、「飲食サービス業・宿泊業」の割合は増加傾向（13.7%⇒17.5%⇒25.7%）にあります。



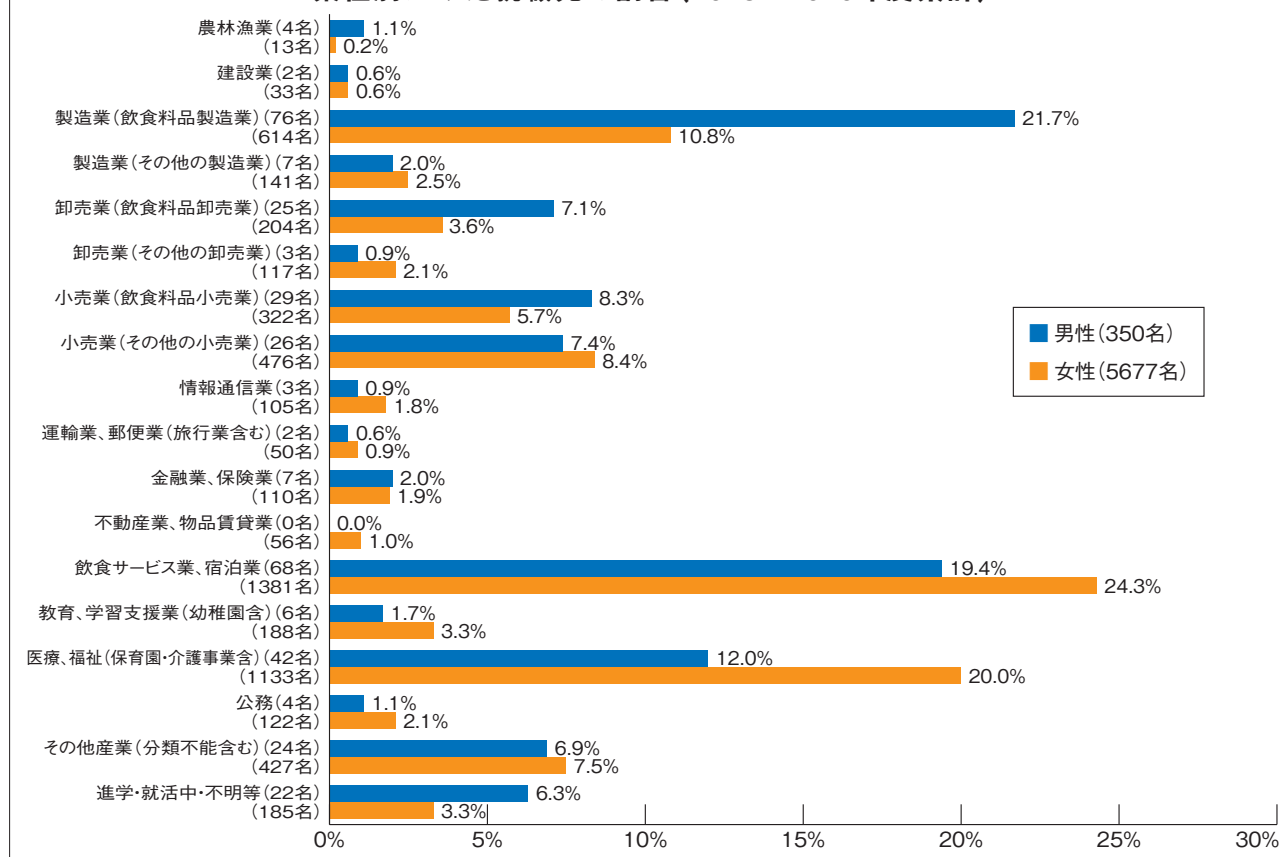
### 業種別にみた就職先の割合 (2019年度)



### 業種別にみた就職先の割合 (2020年度)



## 業種別にみた就職先の割合(2018~2020年度累計)



## 2021年度名誉フードスペシャリストについて

日本フードスペシャリスト協会は、2020（令和元）年度から、フードスペシャリストが目指す目標像となる「食に関する専門的、総合的知識と技術を有し、食品産業に貢献した方」、「食についての明確な情報を広範に提供することにより、国民の食生活の向上に顕著な功績をあげた方」に対して、「名誉フードスペシャリスト」の称号を顕彰、表彰する取組を行っています。

具体的には、名誉フードスペシャリストは、①食に関する深い又は幅広い知識を有する者、②食品産業の発展に貢献した者、③食に関する情報発信を通じて市民の食生活の向上に貢献した者、④フードスペシャリストに対する深い理解を有する者、⑤協会の活動に対する貢献が大きい者のいずれかに該当する者であって、養成機関を有する教育機関の代表者、協会の理事及び専門委員からの推薦に基づき、協会の理事会で決定された方々です。

第1回目となる2020（令和元）年度には、22名の方々が名誉フードスペシャリストの表彰状が授与されましたが、第2回目となる2021（令和2）年度は、昨年7月2日に開催された理事会において、右記の17名の方々が名誉フードスペシャリストとして決定されました。

これらの方々におかれましては、一層の精進により益々のご活躍を祈念いたしますとともに、フードスペシャリストの普及と育成、啓発にもお力を賜りますよう、お願い申し上げます。

なお、これらの名誉フードスペシャリストの方々のプロフィール等については、協会のホームページのコーナーとして掲載しておりますので、是非、ご覧ください。

### 2021（令和2）年度名誉フードスペシャリスト

氏名	所属・職名
青山 佐喜子	大阪夕陽丘学園短期大学 名誉教授
秋田 修	実践女子大学 名誉教授
飯田 文子	日本女子大学 教授
小口 悦子	東京家政学院大学 名誉教授
木島 実	元日本大学 教授
佐々木 弘子	聖徳大学 教授
高野 克巳	東京農業大学 名誉教授
高橋 ユリア	大妻女子短期大学部 教授
西田 毅	ケンコーマヨネーズ株式会社 野菜・サラダ研究所 部長
西村 公雄	同志社女子大学 特任教授
長谷川 弓子	聖徳大学短期大学部 准教授
平尾 和子	愛国学園短期大学 学長
細川 裕子	目白大学短期大学部 教授
前川 隆嗣	マエカワテイスト株式会社 代表取締役社長
宮下 朋子	会津大学短期大学部 教授
村田 吉弘	「菊乃井」三代目主人
山口 浩	神戸北野ホテル総支配人・総料理長



## 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。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) スーパーマーケットで、食品に対する購買者からのクレームに対処する。
- (2) 小学校で、生徒に肥満防止のための食生活について栄養指導を行う。
- (3) 市民センターで、住民に食事バランスガイドに基づいたメニューを紹介する。
- (4) 食品工場で、製品の成分分析や官能評価などにより出荷管理を行う。
- (5) レストランで、調理師に新しい食材やその利用法について提案する。

正 解：(2)

**問題2** 食料と人類史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) 新大陸農耕文化は、中南米で始まったとうもろこしやジャガイモを栽培する農耕文化である。
- (2) 人類が雑食性であるにもかかわらず肉食動物のようなコンパクトな消化器をもつのは、加熱調理をするようになったからとされる。
- (3) 食用作物を栽培する農耕が始まったことで、人口が飛躍的に増大した。
- (4) 牧畜は、人類の定住化や農耕よりもはるか以前に始まった。
- (5) 狩猟採集時代には、感染症の大規模な蔓延もなく、微量栄養素の欠乏症ほとんど発生しなかったとされる。

正 解：(4)

**問題3** 世界の食作法や食の禁忌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. 食作法とは、用いる食具や食べ方をいい、料理の形状や食事様式、宗教などと深い関係がある。
  - b. 欧州でナイフ・フォーク食が一般に広まったのは、ルネッサンス期の15世紀といわれる。
  - c. 宗教により特定の食物を食べてはいけないとする禁忌があるが、キリスト教には、宗派によらず禁忌とされる食物はない。
  - d. 動物性食品を避ける菜食主義には、宗教上の理由のほかに、健康維持や環境保護、動物愛護などの理由もある。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(3)

**問題4** 日本の雑煮文化圏についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 東日本では、主に白味噌仕立てである。
- (2) 西日本では、主に丸餅が用いられる。
- (3) 東北地方では、主に餡餅が用いられる。
- (4) 関西地方では、主に澄まし仕立てである。
- (5) 角餅は、家族円満という縁起をかついで用いられる。

正 解：(2)

**問題5** 食料需給と環境問題についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 食料需給表は、毎年、厚生労働省が公表している。
- (2) 日本の近年の穀物自給率では、米と小麦の自給率が高い。
- (3) 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して用いられる。
- (4) パーチャルウォーターとは、農業におけるパーチャル技術を駆使した農業用水のことである。
- (5) 循環型社会におけるリデュース (Reduce) とは、再利用のことを表す。

正 解：(3)

**問題6** 機能性表示食品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) 安全性および機能性に関する科学的根拠があれば、届出だけで表示できる。
- (2) 特定保健用食品、栄養機能食品とともに、保健機能食品に分類される。
- (3) 容器包装に入れられた加工食品が対象で、生鮮食品は対象外である。
- (4) 1日当たりの摂取目安量を表示しなければならない。
- (5) アルコール飲料や栄養素の過剰摂取につながる食品には適用できない。

正 解：(3)

## 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。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 評価者には、1回のテストで多くの試料を提供する。
- (2) 評価用紙には、試料に関する情報をできるだけ多く記載しておく。
- (3) 液体試料は、唾液による緩衝作用を受けられる量を口に入れてもらう。
- (4) 濃度差をみるテストの試料は、認知閾以上の濃度で、弁別閾以上の濃度差をつける。
- (5) 試料間で口中をあらためるには、水などの液体を用い、固形物は使用してはいけない。

正 解：(4)

**問題8** 官能評価の手法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) 3点識別試験法は、試料A、Bが区別できるかを知りたいときに使われる。
- (2) 一対比較法は、t個の試料を2個ずつ組み合わせ提示し、特性の強弱を判断させる方法である。
- (3) 2点嗜好試験法では、試料の客観的順位は存在しない。
- (4) 順位法では、試料間の差を判定することはできない。
- (5) 記述法は、相反する対象語を尺度の両端に配置して、試料の特性を記述する方法である。

正 解：(4)

**問題9** 食品の状態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) 牛乳は、分散媒が水、分散相が油の水中油滴型エマルションである。
- (2) マーガリンは、分散媒が油、分散相が水の油中水滴型エマルションである。
- (3) マヨネーズは、分散媒が油、分散相が水の油中水滴型エマルションである。
- (4) 味噌汁は、分散媒が液体、分散相が固体のサスペンションである。
- (5) ソフトクリームは、分散媒が液体、分散相が気体の泡である。

正 解：(3)

**問題10** 米粉加工品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) 上新粉は、うるち米を水洗い乾燥後、粉砕して製造した米粉である。
- (2) 白玉粉は、もち米を水に浸漬し、水挽きしたものを乾燥した米粉である。
- (3) 道明寺粉は、うるち米を水に浸漬後、水切りしてから蒸し、乾燥後、製粉したものである。
- (4) ビーフンは、インディカ米を水挽きし蒸煮したものを押し出し機でめん状に成形したものである。
- (5) せんべいは、主にうるち米を原料として製造される米菓の一種である。

正 解：(3)

**問題11** 豆類とその加工品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) エダマメは、大豆種子が未熟で緑色のうちに収穫したものである。
- (2) 充填豆腐は、豆乳に凝固剤を加えてつくった凝固物を圧搾成形したものである。
- (3) 生餡は、豆を煮てすりつぶし、水でさらしたものである。
- (4) 緑豆は、はるさめの製造に用いられる。
- (5) フライビーンズは、主にソラマメを用いて製造される。

正 解：(2)

**問題12** 果実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) 西洋ナシは、収穫後1週間程度の追熟が必要である。
- (2) 早生ミカンは、皮が薄く、酸の抜けも早い。
- (3) バナナは、非クライマクテリック型果実である。
- (4) マスクメロンは、ネットメロンの一種である。
- (5) マンゴーは、ウルシ科の植物で、過敏な人はかぶれる恐れがある。

正 解：(3)

**問題13** 肉類とその加工品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) ボンレスハムは、ばら肉を塩漬後、くん煙、ボイルしてつくられる。
- (2) コラーゲンは、水を加えて長く加熱すると、ゼラチンになる。
- (3) フランクフルトソーセージには、豚腸が使われる。
- (4) 馬肉は、馬刺しとして生食も行われる。
- (5) 羊肉は、脂肪の融点が高いので冷食には適さない。

正 解：(1)

**問題14** 乳と乳製品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 加工乳、乳飲料には、牛乳という名称が使われる。
- (2) LL牛乳は、HTST処理した牛乳を無菌的に充填したものである。
- (3) ロックフォールチーズは、羊乳を青かびで熟成させたチーズである。
- (4) エバミルクは、コンデンスミルクより保存性がよい。
- (5) 全脂粉乳は、脱脂粉乳より保存性がよい。

正 解：(3)

**問題15** 油脂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. サラダ油は、ウィンタリング処理で析出する成分を除去してつくられる。
  - b. ラードは、牛の体脂を精製してつくられる。
  - c. ナタネ油は、主にエルカ酸含量の少ないキャノーラ種からつくられる。
  - d. ファットスプレッドは、硬化油に窒素ガスを練り込んでつくられる。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(2)

## 食品の安全性に関する科目 (設問数8)

**問題16** 発酵・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) 肉や魚などのたんぱく質が微生物によって分解される過程は、変敗である。
- (2) 油脂が光や熱や酸素など物理・化学的要因によって分解される変質など悪変の過程は、変敗である。
- (3) 微生物によるでんぷんなどの分解により、食用不適な状態になるのは発酵である。
- (4) 発酵や腐敗・変敗は、食品衛生法で明確に定義されている。
- (5) 味噌・醤油・酒などは、変敗を利用した食品である。

正 解：(2)

**問題17** 胃の中で生じる発がん物質はどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) マイコトキシン
- (2) ニトロソアミン
- (3) アフラトキシン
- (4) サイカシン
- (5) ヘテロサイクリックアミン

正 解：(2)

**問題18** 食中毒菌と主な原因食品の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌 —— 海産魚介類
- (2) 黄色ブドウ球菌 —— 鶏肉
- (3) カンピロバクター —— 缶詰
- (4) 病原大腸菌 —— サラダ類
- (5) 腸炎ビブリオ —— にぎり飯

正 解：(4)

**問題19** 寄生虫と原因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) アニサキス —— 野菜
- (2) 有鉤条虫 —— 豚肉
- (3) クドア —— 牛肉
- (4) 顎口虫 —— サバ
- (5) 回虫 —— ドジョウ

正 解：(2)

**問題20** 有毒成分とその毒を持つものの組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ムスカリン —— フグ
- (2) アミグダリン —— ホタテガイ
- (3) テトロドトキシン —— クサウラボニタケ
- (4) ソラニン —— じゃがいも
- (5) サキシトキシン —— 青梅

正 解：(4)

**問題21** 冷蔵庫・冷凍庫と微生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) 食品保存は、食品の種類ごとに分ける必要はない。
- (2) 食品の解凍は、室温で時間をかけて行う。
- (3) 冷凍庫内で食品を保存しても、微生物は死滅しない。
- (4) 4℃に設定した冷蔵庫内では、中温細菌の増殖が抑制されない。
- (5) 4℃に設定された冷蔵庫内では、低温細菌の増殖が抑制される。

正 解：(3)

**問題22** 食品添加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) 最終食品に残留しなければ、食品添加物とみなされない。
- (2) 食品に漂白剤を使うことは、禁止されている。
- (3) 栄養強化を目的とする食品添加物はない。
- (4) 収穫後に防かび剤を使用した農産物は、輸入を禁止している。
- (5) 使用基準のない食品添加物がある。

正 解：(5)

**問題23** 容器包装についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品と接触する容器包装は、食品安全基本法により規定されている。
- (2) プラスチック製容器包装には、PEなどの材質略号の表示が義務化されている。
- (3) ポリエチレンテレフタレート (PET) は、成型時に可塑剤などの添加物を必要とする。
- (4) プラスチックに添加されている可塑剤は、食品や環境を汚染するおそれがある。
- (5) 熱硬化性プラスチックには、ポリエチレンがある。

正 解：(4)

## 栄養と健康に関する科目 (設問数7)

**問題24** 骨量についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 老年期の加齢により骨量は増加する。
- (2) 女性は、閉経後に急激に骨量が増加する。
- (3) 体重の重い人は、骨密度が低い。
- (4) 運動している人は、していない人と比べて骨密度が低い。
- (5) 不適切なダイエットは、骨粗鬆症のリスクが高くなる。

正 解：(5)

**問題25** 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) 乳糖不耐症は、ラクターゼの過剰産生に起因する。
- (2) 脂質の過剰摂取は、摂取エネルギー量が増加するため、肥満になりやすい。
- (3) クワシオロコールは、乳幼児におけるたんぱく質過剰症である。
- (4) 活性型ビタミンDは、カリウムの吸収を促進する。
- (5) ビタミンB<sub>1</sub>は、過剰に摂取しても尿中に排泄されない。

正 解：(2)

**問題26** 国民健康・栄養調査とその結果についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 調査は、5年に1度行われている。
- (2) 調査は、健康増進法によって規定されている。
- (3) 調査項目には、生活習慣病に関するものがない。
- (4) 20歳から29歳における肥満者の割合は、女性よりも男性の方が低い。
- (5) 成人の食塩摂取量は、約1g/日である。

正 解：(2)

**問題27** 食生活指針の内容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) 食事を楽しみましょう。
- (2) 主食・主菜・副菜を基本に、食事のバランスを。
- (3) エネルギー源は、余裕を持って多めに摂取しましょう。
- (4) 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
- (5) 「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

正 解：(3)

**問題28** 新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ワクチンは、免疫反応を通じて、体内の抗原量を増やす作用がある。
- (2) 抗体は、B細胞より産生される。
- (3) PCR検査は、体内の抗体の量を測定する。
- (4) 主な感染経路は、感染者との皮膚接触による。
- (5) ワクチンは、主に自然免疫を強化する。

正 解：(2)

**問題29** 体格指数についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 体格指数は、身長と体重を組み合わせて算出するものである。
- (2) BMI (Body mass index) は、学童期に用いる体格指数である。
- (3) カウレル指数は、成人に用いる体格指数である。
- (4) ローレル指数は、乳幼児に用いる体格指数である。
- (5) BMIでは、20以上を肥満と判定する。

正 解：(1)

**問題30** 高齢者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) エネルギー摂取量が低下した場合、筋肉量は減るが、免疫力は低下しない。
- (2) 低栄養状態は、嚥下障害がその原因の一つである。

- (3) 塩味に比べて甘味の識別能力が低下する。
- (4) 血清アルブミンは、短期間の栄養状態の指標として有用である。
- (5) ウエスト周囲径は、骨格筋量の評価に用いられる。

正 解：(2)

- (2) アルギン酸は、紅藻類に含まれる多糖類である。
- (3) 褐藻類には、カロテノイド色素のフコキサンチンが多く含まれる。
- (4) アオサは、藍藻類である。
- (5) アサクサノリは、緑藻類である。

正 解：(3)

## 食物学に関する科目 (設問数9)

**問題31** 炭水化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) トレハロースは、きのこ類に含まれる糖アルコールである。
- (2) スタキオースは、大豆に含まれる単糖である。
- (3) グルコマンナンは、アルカリ性の塩類を加えると、ゲルを生成する。
- (4) キチンは、窒素を含む水溶性の食物繊維である。
- (5) ソルビトールは、マルトースを還元したものである。

正 解：(3)

**問題32** 食品と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) パイナップルには、たんぱく質分解酵素パパインが含まれる。
- (2) チーズの製造には、レンネット（キモシン）が使われる。
- (3) 異性化糖の製造には、グルコースイソメラーゼが使われる。
- (4) 果汁の清澄化には、ペクチナーゼが使われる。
- (5) 大豆の青臭みは、リボキシゲナーゼの作用による。

正 解：(1)

**問題33** 日本食品標準成分表2020年版（八訂）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) 液体食品の成分値は、100mL当たりの数値で示されている。
- (2) 成分値において、「-」は、未測定であることを示している。
- (3) 成分値において、「(Tr)」は、微量に含まれていると推定されることを示す。
- (4) 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。
- (5) 新しい成分項目として、有機酸が設定された。

正 解：(1)

**問題34** 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) 水への溶解度は、長鎖脂肪酸>中鎖脂肪酸>短鎖脂肪酸の順である。
- (2) 飽和脂肪酸は、不飽和脂肪酸に比べて酸化されやすい。
- (3) α-リノレン酸は、n-6系脂肪酸である。
- (4) 不飽和脂肪酸における二重結合の立体配置は、一般にトランス型である。
- (5) 脂肪酸は、トリグリセリド（トリアシルグリセロール）の構成成分である。

正 解：(5)

**問題35** 発酵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) 味噌や醤油の醸造には、麹菌、酵母、酢酸菌が用いられる。
- (2) 糸引き納豆の製造には、麹菌が用いられる。
- (3) ワインは、単発酵による果実酒である。
- (4) ビールの製造では、発芽させた大麦のプロテアーゼにより麦芽汁をつくる。
- (5) 清酒は、単行複発酵酒である。

正 解：(3)

**問題36** 機能性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) 保健機能食品には、特定保健用食品、栄養機能食品、特別用途食品がある。
- (2) 特定保健用食品には、個別許可型、規格基準型、疾病リスク低減表示、条件付きの区別がある。
- (3) 栄養機能食品において表示対象となる栄養成分は、ビタミンとミネラルのみである。
- (4) 特別用途食品は、食品衛生法に基づき消費者庁長官により許可された食品である。
- (5) 機能性表示食品には、許可マークがある。

正 解：(2)

**問題37** 冷蔵・冷凍保存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) 冷凍食品は、ブラッシングや調理など、前処理が施された後、殺菌される。
- (2) 冷凍食品は、急速冷凍後、包装し-18℃以下で保存される。
- (3) 液体式凍結では、低温の液体として食塩水やアルコールなどが使用される。
- (4) 氷温とは、0℃から食品が凍る直前までの温度帯をいう。
- (5) パーシャルフリージングとは、食品を冷凍ではなく、半凍結・微凍結状態で貯蔵する方法である。

正 解：(1)

**問題38** 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) 干し昆布の表面の白い粉の主成分は、マンノースである。

**問題39** 生鮮野菜の貯蔵についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 収穫後貯蔵中の呼吸量は、根菜類が最も大きい。
- (2) エチレン生成を促進することが、野菜の鮮度保持につながる。
- (3) キュウリやナスの貯蔵温度は、5℃以下にするのが望ましい。
- (4) MA包装では、袋の中が低酸素・高二氧化碳状態に保たれる。
- (5) CA貯蔵は、貯蔵倉庫内を低温・高酸素状態にする貯蔵法である。

正 解：(4)

## 調理学に関する科目 (設問数7)

**問題40** 非加熱調理操作についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の洗浄の際に、薄い洗剤溶液を使用することはない。
- (2) 干しわかめの吸水率は、約5倍である。
- (3) あさりは、0.3%の食塩水に浸漬して砂出しする。
- (4) ごぼうは、薄い重曹水に浸漬してアクを抜く。
- (5) 昆布の水だし法では、30~60分間水に浸してだしをとる。

正 解：(5)

**問題41** 切碎および包丁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) 隠し包丁をすると、食材への火の通りや調味料の浸透を速めることができる。
- (2) 面取りをすると、煮崩れを防ぐことができる。
- (3) 肉の繊維や野菜の繊維に平行に切ると、やわらかい口当たりとなる。
- (4) 文化包丁は、刃先が鋭利で、野菜、肉や魚に使え、万能である。
- (5) ステンレス製の包丁は、錆びにくく、研ぎにくい。

正 解：(3)

**問題42** 揚げ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) ポテトチップスは、約180℃の油でさっと揚げる。
- (2) 油の比熱は、水の約2倍である。
- (3) 揚げ物の伝熱は、主として油の対流による。
- (4) 中国料理の油通しは、約180℃の高温の油にさっと通す。
- (5) パン粉揚げの吸油率は、素揚げに比べて少ない。

正 解：(3)

**問題43** もち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) もち米粉は、室温の水でこねる。
- (2) もち米の吸水率は、うるち米より高い。
- (3) こわ飯の仕上がりがり重量は、もち米重量の1.6~1.9倍である。
- (4) 蒸しこわ飯のかたさは、ふり水で調整できない。
- (5) おいしい餅は、ペースト状の糊化したでんぷんともち米の微細な粒組織が、平均して混在している。

正 解：(4)

**問題44** 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) 中華めんは、小麦粉のフラボノイド色素が酸性で黄色を呈する。
- (2) 蒸しパンの膨化は、酵母の発酵によるものである。
- (3) てんぷらの衣は、グルテン形成を促すために低温でつくる。
- (4) 茶褐色のルーに加熱した牛乳を加えたペーストの粘度は、白色ルーを用いた場合よりも低い。
- (5) バッターとは、水分量の少ない流動性のある生地のことである。

正 解：(4)

**問題45** 豆類とその加工品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) 大豆は、1%食塩水で浸漬・煮熟すると、やわらかくなる。
- (2) 黒豆は、鉄鍋で煮ると、美しい黒色になる。
- (3) 湯豆腐は、ゆで水に0.5~1%の食塩を加えると、すだちが起きにくい。
- (4) 揚げ豆腐は、豆腐を脱水して片栗粉をまぶして油で揚げたものである。
- (5) 凍り豆腐は、沸騰水中に戻してから調味液で煮る。

正 解：(5)

**問題46** 砂糖添加による特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) ジェムでは、微生物の生育を抑制する。
- (2) 求肥では、でんぷんの老化を抑制する。
- (3) きんとんでは、粘りやつやを付与する。





- (4) バターケーキでは、油脂の酸化を促進する。
- (5) ビスケットでは、きれいな焦げ色がつく。

正 解：(4)

**食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)**

**問題47** 我が国の食料自給率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年度の供給熱量ベースの食料自給率は、79%である。
- (2) 供給熱量ベースの食料自給率は、2000年度以降、70%前後で推移している。
- (3) 生産額ベースの食料自給率は、2010年度以降、40%前後で推移している。
- (4) 穀物自給率は、供給熱量ベースの食料自給率より、高い値である。
- (5) 生産額ベースの食料自給率は、長期的にみて、増加傾向にある。

正 解：(1)

**問題48** 2013年度の食品循環資源についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 外食産業の再生利用等実施率は、45%である。
- (2) 食品卸売業の再生利用等実施率は、25%である。
- (3) 食品小売業の再生利用等実施率は、95%である。
- (4) 食品製造業の再生利用等実施率は、58%である。
- (5) 食品産業合計の再生利用等実施率は、85%である。

正 解：(5)

**問題49** 食品流通の安全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) GAP (農業生産工程管理)は、good agricultural processの略である。
- (2) トレーサビリティは、食品の生産から消費までの移動を把握するものである。
- (3) 日本産冷凍ホウレンソウは、2002年に使用基準を上回る残留農薬が検出され社会問題となった。
- (4) 消費者庁は、容器包装された加工食品へのアレルギー表示を推奨している。
- (5) 法令遵守のみが、企業の社会的責任である。

正 解：(2)

**問題50** 中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) 日本惣菜協会は、中食の業態を「専門店・他」、「百貨店」、「総合スーパー」、「食品スーパーマーケット」、「コンビニエンスストア」の5つに分類している。
- (2) 中食には、外食産業におけるテイクアウトや宅配も含まれる。
- (3) 日本フードサービス協会の「外食産業市場規模推計」では、料理品が中食に当たる。
- (4) 「2015年版惣菜白書」では、2003～2013年の惣菜市場で最も高い伸びを示したのが百貨店である。
- (5) 中食の市場規模は、外食産業の市場規模が既にピークを迎えているのに対し、拡大傾向にある。

正 解：(4)

**問題51** 食品問屋 (卸売業者) 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) 食品問屋 (卸売業者) は、取扱品目の違いにより、総合卸と専門卸に区分される。
- (2) 食品問屋 (卸売業者) は、取扱品目の仕向け先により、市販品卸と業務用卸に区分される。
- (3) 二次卸とは、地方などできめ細かい流通経路を構築している小規模な卸売業者のことである。
- (4) 近年、総合商社は、コンビニエンスストアなどの川下産業との取引関係を強化している。
- (5) リードタイム (発注から納品までの時間) は、EOSを導入することで短縮された。

正 解：(3)

**問題52** 食品の価格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) 商品の需要量は、一般的に価格が上昇すると減少する。
- (2) 均衡価格とは、需要量と供給量が調整され一致する点での価格をいう。
- (3) 所得弾性値が正の値をとる商品は、正常財と呼ばれる。
- (4) 劣等財とは、所得が増えることで需要が減少する商品をいう。
- (5) 価格弾性値が1より小さい場合、弾性力が大きいあるいは弾力的であるという。

正 解：(5)

**問題53** 品目別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) 米の消費量は、長期的に減少傾向にあるが、穀類全体では一貫して増加傾向となっている。

- (2) 野菜の摂取量は、年齢別にみると60歳以上で非常に少なくなっている。
- (3) 魚介類の摂取量は、年齢が高いほど少なくなる。
- (4) 卵類の摂取量は、全年齢層で増加傾向にある。
- (5) 魚介類の摂取量は、1990年代には肉類の摂取量を上回っていた。

正 解：(5)

**フードコーディネータ論 (設問数7)**

**問題54** 食卓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) ディナーの着席は、椅子の右側から入る。
- (2) 中国料理の大皿盛りスタイルでは、食器はすべてテーブルに置いたまま食べる。
- (3) ナプキンは、中座する際、食卓の上に置く。
- (4) ワインのサービスは、グラスを右手で持ち上げて受ける。
- (5) 会席料理では、右側にある器の蓋は右側に置く。

正 解：(5)

**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) パーティは、目的や種類によりサービス、マナーに格付けがある。
- (2) アフタヌーンパーティは、ワインをメインに会話を楽しむ。
- (3) ディナーパーティは、カジュアルな着席スタイルで行う。
- (4) ブッフェ形式は、料理がコースに従ってウエイターから一品ずつ供される。
- (5) カクテルパーティは、22時以降に開催する。

正 解：(1)

**問題56** レストラン起業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. 「業態を決める」とは、主力商品の販売・運営方法を定めることである。
- b. フランチャイズシステムにおいて「フランチャイジー」とは、「本部」のことを指す。
- c. 店舗選定での「居抜物件」とは、厨房設備や内装などの造作が残されていない物件のことである。
- d. 物件契約時に支払う「礼金」は、入居時、物件の所有者に支払う費用のことである。

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

正 解：(2)

**問題57** ユニバーサルなメニュー方式とメニューの種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) ア・ラ・カルトとは、コースの一部が選択できる方式のことである。
- (2) プリフィクスとは、単品を選択していく方式である。
- (3) グランドメニューには、季節限定や個数限定のメニューが含まれる。
- (4) フェアメニューは、定番メニューのことである。
- (5) メニューは、営業時間帯により呼び名が変わる。

正 解：(5)

**問題58** 行事と行事食についての組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 端午節供 ———— 粽、柏餅
- (2) 上巳節供 ———— 菱餅、雛あられ
- (3) 正月元旦 ———— 雑煮
- (4) 七夕 ———— 蕎麦
- (5) 重陽節供 ———— 菊酒、菊花

正 解：(4)

**問題59** 外国の料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. フランス料理は、パスタ、魚、トマトやオリーブを多用し、家庭的な料理が多い。
- b. イタリア料理は、西洋料理を代表するもので、各国の正統に用いられている。
- c. イギリス料理は、ローストビーフに代表されるように、調理法や調味が素朴な料理が多い。
- d. アメリカ料理は、各国の料理が混じりあった手の込んでいないボリューム感のある料理が多い。

- (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60** 食空間の設備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) 換気設備には、自然換気と機械換気の主に2つの方式がある。
- (2) 設備計画では、防災・防犯への対策も必要である。
- (3) 厨房機器IT化により、在庫管理等食材の可視化が難しくなった。
- (4) 厨房には、ガス漏れ警報器の設置が義務づけられている。
- (5) 食空間にとって、音も重要な要素である。

正 解：(3)





# 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** 食品加工技術の歴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) 食材を乾燥させる技術が始まったのは、古代エジプト時代である。
- (2) 紀元前5世紀に、ヨーロッパで利用されていたバターをオレオマーガリンという。
- (3) パンの始まりは、小麦などの穀物をひいた粉を水で練って焼いた無発酵パンである。
- (4) 燻製の始まりは、食材を塩漬けしたのち天日で乾燥させたものである。
- (5) 世界で最も古くからつくられていた醸造酒は、ビールであると考えられている。

正 解：(3)

**問題2** 世界の農耕文化や食事情についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 世界各地の食体系は、他地域の農耕文化の影響を受けることなく独自に発展したものである。
- (2) 極北地域は、農耕に適さず、先住民のほとんどが野生動物を狩猟し食す、伝統的で健康的な食生活を行っている。
- (3) 東南アジアの国々の料理は、インド料理の影響を最も強く受けている。
- (4) 中南米では、植民地時代の移住者の影響により先住民族の伝統的な食文化は失われている。
- (5) メソポタミアを中心とした中東地域では、1万年前頃には発酵乳をつくっていたと考えられている。

正 解：(5)

**問題3** 日本の食と研究・開発者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) 青木昆陽が、さつまいもの栽培法を広め、飢饉の被害の軽減に貢献した。
- (2) 江川太郎左衛門が、軍事用備蓄パンをつくったことが、日本のパン文化の始まりとなった。
- (3) 木村安兵衛が、酒種を利用して発酵させたあんパンを開発した。
- (4) 池田菊苗が、かつお節のうま味がイノシン酸ナトリウムであることを解明した。
- (5) 安藤百福が、即席めんを世界で初めて開発した。

正 解：(4)

**問題4** 食品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) 食品製造業は、原料を加工し、貯蔵性、栄養性などの付加価値をつけて販売する。
- (2) 流通の機能には、輸送機能、保管機能、所有権移転機能、情報伝達機能がある。
- (3) コンビニエンスストアで取扱われている商品は、1店舗当たり約1,000品目である。
- (4) 外食産業は、大別して給食主体部門と料飲主体部門で構成される。
- (5) 自社商品が他社の同等商品と比べて消費者に違いがあると認識させることを差別化という。

正 解：(3)

**問題5** 健康や栄養に関する表示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) 食物繊維を対象食品と比較して基準値以上含んでいれば、強化された旨の表示ができる。
- (2) 加工食品の栄養表示では、「トランス脂肪酸の量」、「飽和脂肪酸の量」、「食物繊維の量」の表示が奨励されている。
- (3) 栄養機能食品は、健康維持に必要な栄養成分の補給効果について、国への届出が必要である。
- (4) 栄養機能食品で表示できる栄養成分は、ミネラル6種類、ビタミン13種類、n-3系脂肪酸である。
- (5) 特定保健用食品には、病者用、妊産婦用、乳児用、嚥下困難者用の食品が含まれる。

正 解：(4)

**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) 公的機関が発信しているインターネット上の食情報は、信頼性が高いと考えてよい。
- (2) 食品の健康効果を過度に強調するのは、フードファディズムである。
- (3) 製造物責任法(PL法)では、未加工の農林畜水産物も法律適用の対象となる。
- (4) 消費生活センターは、都道府県に設置され、苦情相談の受理や被害の未然防止を行っている。
- (5) GAP(農業生産工程管理)は、食品安全性の向上にも有効とされる。

正 解：(3)

## 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。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 2点比較法は、客観的順位のついた2試料を比較する方法である。
- (2) 順位法の順位データの検定には、ピアソンの相関係数を用いる。
- (3) 評点法では、一度に多数の試料を提示する。
- (4) 一対比較法は、厳密な判断ができるので、パネルの人数は少数でよい。
- (5) SD法は、評価の標準偏差の特性を記述する方法である。

正 解：(1)

**問題8** 清涼飲料についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) アイソトニック飲料は、その浸透圧が体液と等しくなるように調節してある。
- (2) 豆乳類は、JAS規格では、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料の3つに分けられる。
- (3) 海洋深層水を原水としたミネラルウォーターも、流通している。
- (4) 緑茶飲料は、緑茶がドリンク飲料の形に加工されたものである。
- (5) 二酸化炭素を封入した果汁飲料は、JAS規格では、炭酸飲料に含まれる。

正 解：(5)

**問題9** 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) ニュートン流体とは、ずり応力とずり速度が比例関係にある液体である。
- (2) チキソトロピーとは、混ぜているときは流動しやすいが、静置することによって流動しにくくなる現象である。
- (3) クリープとは、食品に一定の応力を与えたととき、試料内に生じるひずみ(変形)の変化現象である。
- (4) 応力緩和とは、ゆっくり動かすと流動性を示すが、急激な力を与えると流動性が低下する現象である。
- (5) 弾性とは、外力を加えると変形するが、その外力を取り除くと、元に戻る性質である。

正 解：(4)

**問題10** め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) 乾めんの賞味期間は、そうめんよりうどんの方が短い。
- (2) 油あげめんは、食品衛生法規格基準で、含有油脂の酸価とケン化価が定められている。
- (3) 「やぶそば」は、一般には、全層粉のそば粉が用いられたそばである。
- (4) 管状のバスタは、日本農林規格では、すべてマカロニである。
- (5) 中華めんは、小麦粉にカン水を用いて製めんしたもので、食塩水は含まない。

正 解：(1)

**問題11** 野菜の鮮度保持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) 真空冷却は、野菜から水の蒸発潜熱を奪うことにより冷却している。
- (2) ブロッコリーでは、細かい碎水を野菜の上のせて予冷する方法が使われている。
- (3) 青果物の温度を10℃上げると、呼吸量は10倍に増加する。
- (4) さつまいもは、キュアリング処理で、貯蔵性が向上する。
- (5) 一定の温度以下で、低温障害を起こす野菜もある。

正 解：(3)

**問題12** 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) 旬の時期は、魚類では脂肪、貝類ではグリコーゲンの含量が多くなる。
- (2) スルメは、塩干し品である。
- (3) 魚の塩蔵法では、撒塩法が立塩法に比べて魚の油焼けが少ない。
- (4) 枯れ節とは、焙乾乾燥を行い水分26%以下にしたものをいう。
- (5) 魚介の缶詰で、缶内に生じるストラバイトは、カルシウムが固まったものである。

正 解：(1)

**問題13** 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) 日本では、牛肉となる肉用和牛の60%が黒毛和種である。
- (2) 牛肉の等級Aの肉とは、歩留まりの高い肉のことである。
- (3) 切断した直後の牛肉の色は、鮮赤色である。
- (4) 豚肉の格付け等級も牛肉と同じく5段階で評価される。
- (5) 若どりとは、生後3~5ヶ月の鶏である。

正 解：(2)

**問題14** 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) あられは、もち米を原料とする米菓である。
- (2) 干菓子(水分含量10%未満のもの)は、定められた方法で保存し、賞味期限を表示する。
- (3) ドロップの煮詰め温度は、キャラメルより高い。
- (4) チューインガムの天然ガムベースは、主にチクルである。
- (5) マロングラッセは、高濃度の糖が含まれるため、水分活性が高い。

正 解：(5)



**問題15** アルコール飲料（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) 白ワインは、白系ブドウの果汁のみを発酵させた酒である。
- (2) 生酒は、醸造した清酒を火入れしないで、ろ過し瓶詰めしたものである。
- (3) 焼酎のうち、単式蒸留機により製造されたものを甲類という。
- (4) ビールは、酒税法では、副原料が麦芽の50%を超えないものと定義されている。
- (5) パーボンウイスキーは、とうもろこしを原料の51%以上用いた酒である。

正 解：(3)

### 食品の安全性に関する科目 (設問数8)

**問題16** 弁当、にぎり飯、米飯、調理パンの衛生管理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 弁当の主食と副食は、それぞれ別の容器に入れるのが望ましい。
- (2) にぎり飯は、素手で直接にぎることは避ける。
- (3) 炊飯後の米飯は、すべての菌が死滅しているので、長期保存ができる。
- (4) レトルト殺菌された加工米飯は、微生物を完全に死滅させているので、常温で3か月の長期保存ができる。
- (5) 調理パンに具を挟み込む際に使用するヘラなどは、洗浄・殺菌したものをを用いる。

正 解：(3)

**問題17** 食品添加物の表示についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 加工助剤は、表示が免除される。
- (2) キャリーオーバーは、表示が免除される。
- (3) 添加した物質は、簡略名で表示ができる。
- (4) 着色料は、一括名で表示ができる。
- (5) 酸化防止剤は、物質名と用途名を併記する。

正 解：(4)

**問題18** シチューなどの肉類の煮込み料理をつくり置きする際、加熱調理後の急冷が不完全であった場合に起こりやすい食中毒の原因となるものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルス
- (2) 腸管出血性大腸菌
- (3) ウエルシュ菌
- (4) カンピロバクター・ジェジュネ
- (5) 腸炎ビブリオ

正 解：(3)

**問題19** 腸炎ビブリオ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) グラム陽性菌である。
- (2) 2~5%食塩存在下でよく生育する。
- (3) 潜伏期間は、摂取後4~8日である。
- (4) 主な症状は、頭痛である。
- (5) 酸性環境でよく増殖する。

正 解：(2)

**問題20** 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) 腐敗した食品を喫食すると、必ず食中毒になる。
- (2) ウイルスによる経口感染事例には、食中毒事例も含まれる。
- (3) 発酵食品には、食中毒菌は生存できない。
- (4) 食品が媒介して起こる寄生虫の経口感染は、食中毒に含まれない。
- (5) きのご類による食中毒が原因の死亡事例は、発生していない。

正 解：(2)

**問題21** 洗浄剤とその特徴の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 高級脂肪酸塩 —— 耐硬水性を示す。
- (2) アニオン系界面活性剤 —— 殺菌剤として使用される。
- (3) 非イオン系界面活性剤 —— 食品添加物に指定されたものがある。
- (4) カチオン系界面活性剤 —— 台所洗剤として使用される。
- (5) 両性界面活性剤 —— 通常の石鹼である。

正 解：(3)

**問題22** ウイルス性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) ノロウイルスは、少量のウイルス量で感染・発症する。
- (2) ノロウイルスによる食中毒は、1~2週間の潜伏後に発症する。
- (3) ノロウイルスは、ヒトの腸管やカキなどの二枚貝で増殖する。
- (4) ロタウイルスは、乳幼児の感染が少ない。
- (5) A型肝炎ウイルスは、食中毒の原因にならない。

正 解：(1)

**問題23** 芽胞形成食中毒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) サルモネラ属菌は、芽胞形成食中毒菌である。
- (2) 芽胞は、加熱や乾燥に対して強い抵抗性をもつ。

- (3) 蜂蜜は、3歳未満の幼児には与えてはならない。
- (4) セレウス菌の嘔吐型毒素は、腸管内で産生される。
- (5) ボツリヌス菌は、通性嫌気性菌である。

正 解：(2)

### 栄養と健康に関する科目 (設問数7)

**問題24** 栄養素の生体影響についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物の摂取量が過剰になると、クエン酸から中性脂肪が合成され、体脂肪が増加する。
- (2) 脂質の摂取量が増加すると、エネルギーの過剰摂取となり肥満になりやすく、乳がんのリスクが増加する。
- (3) 多価不飽和脂肪酸の摂取量が増加すると、血中の中性脂肪量やコレステロール量が増加する。
- (4) 食品から摂取するコレステロール量は、体内で合成されるコレステロール量より多く、血中コレステロールレベルに大きく影響する。
- (5) たんぱく質の過剰摂取は、尿酸の排泄のために腎臓に負担を与える。

正 解：(2)

**問題25** 食欲の調節についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 摂食中枢は、食欲中枢と満腹中枢の両者を指す。
- (2) 満腹中枢は、視床下部外側野にあり、空腹感を感じ食欲が高まる。
- (3) 満腹中枢は、血液中のグルコース濃度を感知して食欲をコントロールする。
- (4) 胃の中が空になると、胃や消化管で産生されるレプチンが、摂食中枢を活性化させる。
- (5) 脂肪細胞から分泌されるグレリンは、摂食中枢を抑制し、満腹中枢を活性化させ食欲を抑える。

正 解：(3)

**問題26** 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) 同化反応は、エネルギーを必要とする代謝である。
- (2) 1型糖尿病は、2型糖尿病に比べ栄養との関連が深い糖尿病である。
- (3) 食物アレルギーを引き起こす物質は、免疫グロブリンと呼ばれる。
- (4) 窒素含有率は、脂肪酸の栄養価を示している。
- (5) 食事摂取基準における推奨量は、集団の50%の人が必要量を満たす量である。

正 解：(1)

**問題27** ビタミ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) ビタミンB<sub>1</sub>は、グルコース代謝によるエネルギー生産に必要である。
- (2) ビタミンB<sub>12</sub>は、重要な抗酸化分子として細胞膜を保護する。
- (3) ビタミンDが欠乏すると、夜盲症のほかに粘膜炎抵抗性の減少により細菌感染症になりやすくなる。
- (4) ビタミンB<sub>6</sub>は、カルボキシ基転移反応を含むアミノ酸代謝に必要である。
- (5) ビタミンCは、メチオニンの生成に必要である。

正 解：(1)

**問題28** 生化学検査における糖質代謝関連項目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) 空腹時血糖値は、糖尿病の診断に用いられる。
- (2) 空腹時血糖値の基準値は、70~109mg/dLである。
- (3) 空腹時血糖値による糖尿病診断基準は、160mg/dL以上である。
- (4) ヘモグロビンA<sub>1c</sub> (HbA<sub>1c</sub>) は、ヘモグロビンとグルコースが結合したものである。
- (5) ヘモグロビンA<sub>1c</sub> (HbA<sub>1c</sub>) は、採血日より過去1~2か月の血糖コントロール状態を反映している。

正 解：(3)

**問題29** ダイエッ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) サルコペニアは、身体組成のうち筋肉量が少なくなっている状態をいう。
- (2) 身体活動代謝は、消費エネルギーの内訳で最も多く占めている。
- (3) 骨粗鬆症は、栄養素のバランスが悪い食事により引き起こされ、特に男性でリスクが高い。
- (4) アディポネクチンは、大型脂肪細胞から分泌され、糖尿病のリスクを軽減する。
- (5) 適正体重の算出には、身長とBMIを用いる。

正 解：(1)

**問題30** ライフステージにおける生理的特徴と栄養ケア・マネジメン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) 妊婦・授乳婦のすべての食事摂取基準は、非妊娠時・非授乳期と同じである。
- (2) 母乳の分泌には、プロラクチンとオキシトシンが関与している。
- (3) 幼児の貧血は、ほとんどが葉酸欠乏性貧血である。
- (4) ローレル指数は、男女で判定基準が異なる。
- (5) 2型糖尿病は、インスリンの分泌低下やインスリン抵抗性など遺伝的要因のみが関与している。

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2020年版(八訂)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) たんぱく質の項目には、「アミノ酸組成によるたんぱく質」と「たんぱく質」がある。
- (2) 脂質の項目には、「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」、「コレステロール」、「脂質」がある。
- (3) 炭水化物の項目には、「利用可能炭水化物」、「食物繊維総量」、「糖アルコール」、「炭水化物」がある。
- (4) 「利用可能炭水化物」には、「利用可能炭水化物(単糖当量)」、「利用可能炭水化物(質量計)」、「差し引き法による利用可能炭水化物」がある。
- (5) 食物繊維総量のエネルギーは、消化吸収されないもので、換算係数は0kcal/gである。

正 解:(5)

**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) 水が凍結すると密な結晶状となり、体積が減少する。
- (2) 1分子の水は、最大2分子の水と水素結合している。
- (3) 水は、静電引力や水素結合で分子間力が大きいので、同じような分子量の物質の中では沸点が低い。
- (4) 食品中の成分に強く束縛された結合水の氷結点は、0℃以上に上昇する。
- (5) 水分活性は、食品を入れた密閉容器内の水蒸気圧と、その温度における純水の水蒸気圧の比である。

正 解:(5)

**問題33** 炭水化物についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 水溶液中のグルコースは、環状構造よりも鎖状構造で存在している割合が高い。
- (2) イヌリンは、食物繊維であるフルクタン的一种である。
- (3) 高メトキシペクチンは、構成ガラクトuron酸の1%以上がメチルエステル化されている。
- (4) シクロデキストリンは、フルクトースを構成糖とする環状多糖類である。
- (5) キシリトールは、ガラクトースを構成糖とする非還元糖である。

正 解:(2)

**問題34** 多糖についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) でんぷんを水と共に加熱するとり状になるが、この変化を老化という。
- (2) ベクチンに多量のショ糖と酸を加えて加熱すると、ゲル化する。
- (3) 寒天に水を加えて加熱するとゲル化し、それを冷却するとゾル化する。
- (4) グリコーゲン、水に不溶で、食物繊維の一つである。
- (5) カラゲナン(カラギーナン)は、褐藻類に存在する多糖類である。

正 解:(2)

**問題35** 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) しめさばは、酢の酸により魚肉たんぱく質が凝固している。
- (2) 豆腐は、熱変成した豆乳大豆たんぱく質が、にがりなどで凝固したものである。
- (3) 湯葉は、豆乳を加熱したときに、表面変性でできる膜をすくい上げたものである。
- (4) 加熱によるたんぱく質の凝固では、立体構造の内部の親水性部分外部に露出し、凝固する。
- (5) グルテンの形成は、塩により促進されるので、うどんの製造では数%の食塩が使われる。

正 解:(4)

**問題36** 食品酵素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) りんごの酵素的褐変反応には、ポリフェノールオキシダーゼが関与している。
- (2) ニンジンには、ビタミンC酸化酵素が含まれている。
- (3) 焼きいもの甘味には、 $\beta$ -アミラーゼが関与している。
- (4) ワサビをすりおろすと、ミロシナーゼの作用により辛味成分が生成する。
- (5) キウイフルーツには、たんぱく質加水分解酵素フィシンが含まれている。

正 解:(5)

**問題37** 油脂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) 硬化油の製造では、水素添加によりトランス型脂肪酸が増加する。
- (2) 油脂の水素添加により、脂肪酸組成が変化する。
- (3) 植物性油脂は、動物性油脂に比べて飽和脂肪酸を豊富に含む。
- (4) ココアバターは、可塑性範囲が非常に狭い油脂である。
- (5) マーガリンは、可塑性範囲が広い油脂である。

正 解:(3)

**問題38** 無機質と食品加工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) ナスの皮の色素ナスニンは、鉄と反応して錯体を形成し、安定した紫色になる。

- (2) アルギン酸ナトリウムは、カルシウムイオンを添加すると、架橋しゲル化する。
- (3) キュウリをビクルスにすると、クロロフィル中のマグネシウムが銅と置き換わり、緑褐色になる。
- (4) 中華めんの製造に用いられるかん水には、カリウム塩やナトリウム塩などが含まれ、めん特有の物性と色沢を与える。
- (5) 肉の色素ミオグロビンは、ヘム鉄が酸化されて褐色のメトミオグロビンとなる。

正 解:(3)

**問題39** アミノカルボニル反応による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) アミノ基をもつアミノ酸などと、カルボニル基をもつ単糖類などが、反応する褐変反応である。
- (2) 生成する褐色色素は、メラノイジンである。
- (3) ショ糖などの非還元糖で激しく起こり、還元糖では起こらない。
- (4) アミノカルボニル反応は、酸性で遅く、アルカリ性で激しくすすむ。
- (5) 副反応であるストレッカー分解で、アルデヒド類やピラジン類の香気成分が生成する。

正 解:(3)

**問題40** 食品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) 果実類の芳香は、成熟過程で有機酸やアルコールから酵素的に合成される。
- (2) 脂質の酸化により生成するヒドロペルオキシドの分解物は、油脂の酸化臭の原因となる。
- (3) 糖類を160~200℃で加熱すると、カラメル化反応により、甘くて香ばしい香気成分が生成する。
- (4) ニンニクの香りは、含硫アミノ酸のアルキルシステインスルホキシド類に、アリイナーゼが作用して生成する。
- (5) ツクリタケ(マッシュルーム)のかび臭いような香りは、レンチオニンが主成分である。

正 解:(5)

**問題41** 食品の味についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ジンゲロールは、新鮮なダイコンの辛味成分である。
- (2) カキの渋味は、不溶性タンニンによる。
- (3) ミラクリンは、甘味を抑制する味覚変革物質である。
- (4) アセスルファムカリウムは、苦味成分である。
- (5) シュウ酸は、ホウレンソウに含まれるえぐみ成分である。

正 解:(5)

**問題42** 食品の機能性成分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) グルコシルセラミドには、血圧の上昇を抑制する働きがある。
- (2) CPP-ACP(乳タンパク質分解物)には、歯の再石灰化を促進する働きがある。
- (3) 大豆オリゴ糖には、プレバイオティクスとしてお腹の調子を整える働きがある。
- (4) DHAには、血液中の中性脂肪を低下させる働きがある。
- (5) ポリグルタミン酸には、腸管でのカルシウムの吸収を助ける働きがある。

正 解:(1)

**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) エクストルーダー加工では、たんぱく質は変性しない。
- (2) 超高压処理は、二酸化炭素を圧力媒体として食品を処理する技術である。
- (3) 超臨界ガス抽出法は、香料、天然色素などの抽出に利用されている。
- (4) 限外ろ過法では、逆浸透法よりも高い圧力を加えて操作される。
- (5) 精密ろ過法は、ジュースの濃縮などに利用されている。

正 解:(3)

**問題44** 食品の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) 液状またはペースト状の食品を、加熱した回転ドラムの表面に薄く広げて乾燥する方法を、泡沫乾燥という。
- (2) 液状食品を熱風中に霧状に噴出させ、瞬時に水分を蒸発、粉末化する技術を、噴霧乾燥という。
- (3) 食品を凍結した後、減圧下で水を昇華させて乾燥する方法を、凍結乾燥という。
- (4) 米などの水分の少ない食品を、高温高压にし、急速に常圧に戻し膨化して乾燥する方法を、加圧乾燥という。
- (5) めんを油で揚げて乾燥状態にする技術を、油熱乾燥という。

正 解:(1)

**問題45** 小麦粉とその加工品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) 硬質小麦から薄力粉、軟質小麦から強力粉がつくられる。
- (2) 小麦粉のたんぱく質は、グリアジンとグルテニンで大部分を占め、水でこねるとグルテンが形成される。
- (3) バゲットなどはリーンなパン、クロワッサン、プリオッシュなどはリッチなパンである。



- (4) 高温で焼成されたパンの皮の色はメイラード反応、香りはストレッカー分解により生成される。
- (5) 日本農林規格では、うどん、ひやむぎ、そうめんの違いは太さだけである。
- 正 解：(1)

**問題46** 穀類加工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) 大麦は、白醤油の製造に大豆とともに用いられる。

(2) 韃靼そばには、ルチンというカロテノイド類が多く含まれている。

(3) オートミールは、ハト麦を炒ってひき割りにしたものである。

(4) ライ麦パンの製造では、酵母の他、乳酸菌も用いられる。

(5) コーン油は、とうもろこしの胚乳部を搾油して製造する。

正 解：(4)

**問題47** 大豆加工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) テンペは、麹菌を接種後、塩水に漬け込んで製造される。

(2) 糸引き納豆の粘質物は、ガラクトサンである。

(3) 濃縮大豆たんぱく質のたんぱく質濃度は、分離大豆たんぱく質よりも高い。

(4) 凍り豆腐は、木綿豆腐の二次加工品である。

(5) 沖縄豆腐とは、落花生を原料に混ぜた豆腐である。

正 解：(4)

**問題48** 豆類の餡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) 餡は、脂質がでんぷん粒子を覆い、糊化したでんぷんが流出しない構造となっている。

(2) あずき、インゲンマメ、ソラマメなど、でんぷんが多く脂質が少ない豆は餡ができる。

(3) 大豆は、でんぷんが少なく餡ができないが、エダマメからは、ずんだ餡ができる。

(4) 落花生は、でんぷんが少なく餡ができない。

(5) 練り餡は、生餡や乾燥餡に砂糖を加えて、練り上げたものである。

正 解：(1)

**問題49** 果実類とその加工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) 後熟現象を起こす果実は、クライマクテリック型果実と呼ばれ、パパイヤが該当する。

(2) ウメは、果実類の分類では仁果類に分類される。

(3) ブドウは、酒石酸とリンゴ酸を多く含む果実である。

(4) ジャム類とは、果実などを糖類とともにゼリー化するまで煮詰めたものをいう。

(5) 乾燥果実は、果実に含まれる水分を減少させて保存性を高め、独特の風味を生み出した食品である。

正 解：(2)

**問題50** 魚介類の加工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) 煮干しは、魚介類を適度な濃度の食塩水の中で煮熟した後に、乾燥してつくられる。

(2) かまぼこは、魚肉の筋形質たんぱく質が食塩水に溶解するという性質を利用したものである。

(3) すり身の冷凍変性防止は、一般的に砂糖、ソルビトール、リン酸塩などを加えて行われる。

(4) 佃煮は、ハゼ、あさりなどを原料に濃厚調味料とともに、長時間煮熟して製造される。

(5) 塩辛は、魚介類の筋肉、内臓などに食塩を加えて、自己消化酵素および微生物の作用によりつくられる。

正 解：(2)

**問題51** 肉類とその加工品についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

(1) 牛肉や馬肉は、豚肉や鶏肉よりもミオグロビン含量が高い。

(2) 店頭に並べられた食肉が赤いのは、ニトロソミオグロビンによる。

(3) 死後硬直は、アクトミオシンのアクチンとミオシンへの分解により起こる。

(4) ベーコン製造においては、くん煙後に加熱処理を行う。

(5) コラーゲンの主要構成アミノ酸は、チロシン、グルタミン酸、フェニルアラニンである。

正 解：(1)

**問題52** 乳の加工品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) 牛乳を遠心分離し、上層に位置する脂肪を主とする画分をクリームといい、水中油滴型のエマルションである。

(2) クリームをチャーニングして、油中水滴型のバターができる。

(3) チャーニングによりできたバター粒が、乳酸発酵して発酵バターができる。

(4) アイスクリームは、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイスに分類される。

(5) プロセスチーズは、ナチュラルチーズに水、香辛料、乳化剤などを加えて溶融し、製造される。

正 解：(3)

**問題53** 卵とその加工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) 卵の鮮度判定に用いられるハウユニットは、卵黄の高さと卵白の重量から求められる。

(2) 卵黄の乳化性に関わるのは、アルブミンなどである。

(3) 卵は、栄養バランスに優れ、すべてのビタミンを含んでいる。

(4) ピータンは、アヒルの卵を酸により凝固させたものである。

(5) 産卵直後の卵白のpHは、中性近辺である。

正 解：(5)

**問題54** 発酵食品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) ヨーグルトは、牛乳の糖に乳酸菌が作用し、乳酸が生成することによって生産される。

(2) 濃口醤油は、蒸した大豆と炒った小麦でつくった醤油麹に食塩水を加えてつくられる。

(3) 米味噌は、米麹に、蒸した大豆と食塩を加えてつくられる。

(4) 日本酒は、米麹がでんぷんを分解して生成するブドウ糖に、酵母が作用してアルコール発酵したものである。

(5) 食酢は、穀物に麹菌が作用して生成する糖類や果実の糖類に、酢酸菌を作用させて製造される。

正 解：(5)

**問題55** 嗜好飲料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) 紅茶の紅色は、茶葉のカテキン類が酸化重合した成分による。

(2) プーアル茶は、半発酵茶である。

(3) カフェインレスコーヒーの製造過程での脱カフェイン法には、超臨界ガス抽出法がある。

(4) 緑茶の主なうま味成分は、テアニンである。

(5) 果汁100%ジュースのうち、果実搾汁をそのまま用いたものをストレートと表示する。

正 解：(2)

## 調理学に関する科目 (設問数5)

**問題56** 湿式加熱についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

(1) 煮込み料理では、肉基質たんぱく質の多い獣鳥肉は、すぐにやわらかくなる。

(2) 含め煮では、煮汁の量は出来上がりに影響しない。

(3) たけのこのえぐ味の除去には、重曹を入れてゆでる。

(4) 煮汁にでんぷんでとろみをつけると、冷めにくい。

(5) あずきは、吸水に時間がかかるので、一晚浸漬して加熱する。

正 解：(4)

**問題57** 野菜の調理についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

(1) 野菜の加熱調理では、浸透圧により調味される。

(2) 緑色色素は、酢水でゆでると緑色が鮮やかになる。

(3) 赤かぶは、pHが高いと赤色が鮮やかになる。

(4) 野菜に含まれる無機質は、ゆで水には溶出しにくい。

(5) 大根は、2%食塩水で煮ると、水煮よりもやわらかくなる。

正 解：(5)

**問題58** 油脂の調理性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) マヨネーズは、油脂の乳化性の利用である。

(2) バターケーキは、油脂のクリーミング性の利用である。

(3) クッキーは、油脂のショートニング性の利用である。

(4) 折り込み式パイは、油脂のクリーミング性の利用である。

(5) サンドイッチに塗られるバターは、油脂の疎水性の利用である。

正 解：(4)

**問題59** 咀嚼・嚥下困難者の食べ物についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

(1) 寒天を加えたペースト状食品は、寒天の易溶性を利用してつくられる。

(2) 高メトキシ (メトキシル) ベクチンは、牛乳で喉ごしの良いムース状のゲルを形成する。

(3) おいしさは、外観が重要なので、ミキサー食をゲル化剤でゼリー食とする。

(4) 低分子量の寒天は、主にゲル状食品を調理するのに用いられる。

(5) 小麦粉は、とろみ調整食品に多用される。

正 解：(3)

**問題60** 食品開発についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

(1) ゆで卵の黄身はやわらかいので、高齢者用食品に適している。

(2) 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。

(3) 高齢者用食品の官能評価パネルは、若年者が適している。

(4) 幼児用おやつには、ミニカップゼリーが適している。

(5) きざみ食は、きざんだまの状態で咀嚼・嚥下機能の低下した高齢者に最も適した食形態である。

正 解：(2)

# 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** 湿式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) 煮込み料理では、肉基質たんぱく質の多い獣鳥肉は、すぐにやわらかくなる。
- (2) 含め煮では、煮汁の量は出来上がりに影響しない。
- (3) たけのこのえぐ味の除去には、重曹を入れてゆでる。
- (4) 煮汁にでんぷんでとろをつけると、冷めにくい。
- (5) あずきは、吸水に時間がかかるので、一晚浸漬して加熱する。

正 解：(4)

**問題32** 野菜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) 野菜の加熱調理では、浸透圧により調味される。
- (2) 緑色色素は、酢水でゆでると緑色が鮮やかになる。
- (3) 赤かぶは、pHが高いと赤色が鮮やかになる。
- (4) 野菜に含まれる無機質は、ゆで水には溶出しにくい。
- (5) 大根は、2%食塩水で煮ると、水煮よりもやわらかくなる。

正 解：(5)

**問題33** 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) マヨネーズは、油脂の乳化性の利用である。
- (2) バターケーキは、油脂のクリーミング性の利用である。
- (3) クッキーは、油脂のショートニング性の利用である。
- (4) 折り込み式パイは、油脂のクリーミング性の利用である。
- (5) サンドイッチに塗られるバターは、油脂の疎水性の利用である。

正 解：(4)

**問題34** 咀嚼・嚥下困難者の食べ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) 寒天を加えたペースト状食品は、寒天の易溶性を利用してつくられる。
- (2) 高メトキシ(メトキシル)ペクチンは、牛乳で喉ごしの良いムース状のゲルを形成する。
- (3) おいしさは、外観が重要なので、ミキサー食をゲル化剤でゼリー食とする。
- (4) 低分子量の寒天は、主にゲル状食品を調理するのに用いられる。
- (5) 小麦粉は、とろみ調整食品に多用される。

正 解：(3)

**問題35** 食品開発についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゆで卵の黄身はやわらかいので、高齢者用食品に適している。
- (2) 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。
- (3) 高齢者用食品の官能評価パネルは、若年者が適している。
- (4) 幼児用おやつには、ミニカップゼリーが適している。
- (5) きざみ食は、きざんだままの状態が咀嚼・嚥下機能の低下した高齢者に最も適した食形態である。

正 解：(2)

**問題36** 加熱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) ゆで加熱は、ゆで水の伝導により加熱される。
- (2) 過熱水蒸気調理は、250℃の高温加熱ができる。
- (3) 炒め物は、湿式加熱である。
- (4) 誘電加熱は、磁力線により鍋全体を加熱させる。
- (5) 蒸し物は、水溶性成分の損失が多い。

正 解：(2)

**問題37** 真空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) 野菜では、葉物類に適している。
- (2) 肉類や魚類では、75℃以上の加熱が必要である。
- (3) 少量の調味料で、味付けができる。
- (4) 食品素材の風味が、低減する。
- (5) 人件費や光熱費が増加する。

正 解：(3)

**問題38** 魚類の生食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) しめさばは、酢じめ後に塩じめをする。
- (2) すずきのあらいは、死後硬直中の魚肉をそぎ切りにする。
- (3) ひらめの刺身は、角造りにする。
- (4) いかの刺身は、厚めの平造りにする。
- (5) まぐろの刺身は、そぎ切りにする。

正 解：(2)

**問題39** 乳類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) 牛乳は、寒天ゼリーをかたくする。
- (2) 牛乳は、レバーの生臭みを吸着する。
- (3) 牛乳は、焼き菓みに焼き色をつける。
- (4) クリームを低温で泡立てると、泡立ちがよい。
- (5) 砂糖は、クリーム泡沫の安定性をよくする。

正 解：(1)

**問題40** 茶やコーヒ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) 粗挽きコーヒーは、ドリップ式が適する。
- (2) 玉露は、60℃前後の低い温度で浸出する。
- (3) ウーロン茶は、70~80℃で浸出する。
- (4) アイスティーのクリームダウンは、緩慢に冷却させることで防止できる。
- (5) 紅茶のジャンピング現象は、75℃前後の湯中で生じる。

正 解：(2)

## 食品の流通・消費に関する科目 (設問数10)

**問題41** 我が国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) 食品ロスには、不可食部が含まれる。
- (2) 食品ロスの約半分は、外食産業から発生している。
- (3) カップめん賞味期限は、近年、半年から1年に伸びている。
- (4) 一般家庭からの食品ロス発生量は、年間約200万~400万トンと推計されている。
- (5) 食品ロスには、飼料や肥料などに回った食品は含まれない。

正 解：(4)

**問題42** 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) 主食である米の流通は、現在も政府の管理下にある。
- (2) 定温(恒温)流通とは、コールドチェーンのことである。
- (3) 佃煮は、百貨店からの購入比率が最も高い。
- (4) りんごは、CA貯蔵によって長期の保存・出荷が可能である。
- (5) 食肉の卸売市場経由率は、水産物に比べて高い。

正 解：(4)

**問題43** マーケティングの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) 製品のライフサイクル理論は、売上げ高と利益の変化を5つの段階に分けている。
- (2) 4Cの考え方は、1960年代に入り提唱された。
- (3) プロダクト・アウトの考え方は、顧客視点やニーズを重視している。
- (4) プル戦略とプッシュ戦略は、同時に実施してはならない。
- (5) マーケット・インの考え方は、1990年代に入って登場した。

正 解：(5)

**問題44** 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) チェーンレストランは、1960年を起点に次々と登場した。
- (2) チェーン化は、マニュアルとPOSシステムの導入によって図られた。
- (3) チェーンレストランの都心集中化は、モータリゼーションによって進んだ。
- (4) チェーン化は、本部(本社)と店舗の機能を分化することによって実現した。
- (5) 調理システムの改革は、大規模キッチンを導入した店舗を増やした。

正 解：(4)

**問題45** 惣菜の定義・分類(日本惣菜協会)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) 惣菜は、家で調理して食べられる状態に半加工されて販売される。
- (2) 惣菜は、中食に分類される。
- (3) 弁当・サンドイッチは、惣菜に含まれる。
- (4) お好み焼き・たこ焼きは、惣菜に含まれる。
- (5) 精肉店は、中食の業態に含まれる。

正 解：(1)

**問題46** 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) 料亭は、給食主体部門の営業給食に分類される。
- (2) 喫茶店は、料飲主体部門に分類される。
- (3) 国内線の機内食は、給食主体部門の集団給食に分類される。



- (4) 宿泊施設は、給食主体部門の集団給食に分類される。
- (5) 社員食堂は、給食主体部門の営業給食に分類される。

正 解：(2)

**問題47** 食料消費と環境問題についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 3Rとは、Reduce、Recycle、Repairの3つの単語の頭文字をとったものである。
- (2) 2007年の改正食品リサイクル法には、リサイクル・ループ構築などの仕組みが盛り込まれた。
- (3) 一部の食品で賞味期限が伸びている理由の一つは、食品業界の慣習見直しが行われている。
- (4) カーボンフットプリントの取組みは、2006年にイギリスで始まった。
- (5) フード・マイレージは、輸入食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標である。

正 解：(1)

**問題48** 飲食物の最終消費額（飲食費）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 外食への支出は、飲食物の最終消費額の中で生鮮食品や加工食品への支出よりも多い。
- (2) 近年、飲食物の最終消費額に占める生鮮品等の比率は、2割以下である。
- (3) 食品製造業の原料は、国内生鮮品よりも輸入生鮮品が多く使われている。
- (4) 食用農水産物の生産額と飲食物の最終消費額は、同額である。
- (5) 国産の農水産物は、食品製造業（加工）向けよりも最終消費向けが多い。

正 解：(2)

**問題49** 消費税の軽減税率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) 酒類は、軽減税率の対象である。
- (2) 外食は、軽減税率の対象外である。
- (3) 宅配のピザは、軽減税率の対象外である。
- (4) 軽減税率対象品目の税率は、現在5%である。
- (5) 料理品のテイクアウトは、軽減税率の対象外である。

正 解：(2)

**問題50** 加工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) 即席めんは、冷凍食品の技術が利用されている。
- (2) 異性化糖の使用は、価格が高いことから一部の高級商品のみに使われている。
- (3) 家庭内食での加工食品の利用が増える一因は、調理に手間をかけたい人が増加したことによる。
- (4) レトルト食品の生産量は、カレー製品の生産シェアが高い。
- (5) 冷凍食品の生産量の増加は、調理冷凍食品の生産量から影響を受けていない。

正 解：(4)

**フードコーディネーター論 (設問数10)**

**問題51** レストラン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) FLコストは、売上げ高の50%以下に収めることが望ましい。
- (2) 客席数は、標準としては「店舗面積（坪数）×2」である。
- (3) 売上げに対する家賃（含む共益費）比率は、15%程度に抑えることが望ましい。
- (4) 店舗工事費用は、年間売上げ高の2分の1以下に抑えることが望ましい。
- (5) 売上げ高は、「客席数×満席率×客単価」で計算することができる。

正 解：(4)

**問題52** 下記飲食店の損益分岐点売上げ高を計算し、正しいものを一つ選びなさい。

費目	金額
売上げ高	500万円
固定費	180万円
変動費	200万円

- (1) 216万円 (2) 252万円 (3) 300万円 (4) 384万円 (5) 540万円

正 解：(3)

**問題53** 売上げ総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) 税引き前当期純利益から法人税、事業税などの税金を引いた利益のことをいう。
- (2) 営業利益に営業外収益を足し、営業外費用を引いた利益のことをいう。
- (3) 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。

- (4) 売上げ高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) 経常利益に特別利益を足し、特別損失を引いた利益のことをいう。

正 解：(3)

**問題54** 日本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) 菜（おかず）の数は、奇数が一般的慣習である。
- (2) 懐石料理では、膳のことを向付と呼ぶ。
- (3) 茶事の前に出される料理を会席と呼ぶ。
- (4) 卓袱料理は、日本風に同化された中国料理である。
- (5) 本膳料理では、煮物のことを平という。

正 解：(3)

**問題55** 中国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) 2枚折以上あるメニューのことを「菜譜」という。
- (2) 熱い料理「熱菜」の最初のを「湯菜」と呼ぶ。
- (3) 「点心」は、手の込んだつくり置きできる「冷菜」が多い。
- (4) 「甜菜」は、フカヒレなど高級食材が使われるメイン料理のことである。
- (5) 「飲茶」では、冷菜と茶を一緒に供する。

正 解：(1)

**問題56** 西洋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) 英国式朝食をコンチネンタルブレックファストと呼ぶ。
- (2) フランス料理では、前菜のことをポワソンという。
- (3) フランス料理では、前菜の前に出る小品料理をポタージュクレールという。
- (4) イタリア料理では、前菜のことをアンティパストという。
- (5) イタリア料理のプリモ・ピアットとは、獣鳥肉類のメイン料理のことである。

正 解：(4)

**問題57** 日本の食事の歴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) 平安時代に禅宗が伝来し、精進料理、喫茶の習慣が定着した。
- (2) 鎌倉時代に本膳料理の形式が確立された。
- (3) 室町時代に懐石料理が確立された。
- (4) 安土・桃山時代に現代の宴会の形式である会席料理が広まった。
- (5) 江戸時代に黄檗宗寺院から精進の中国料理である普茶料理が広まった。

正 解：(5)

**問題58** 食空間の照明計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) 面光源は、光沢と影がなくなり、平面的で単調に見える。
- (2) シーリングライトは、天井に直付けする照明器具である。
- (3) LED電球は、長寿命で省エネルギーに優れている。
- (4) ハロゲン電球は、涼しい印象を与える。
- (5) 演色性とは、光源によって色の見え方に影響を及ぼす光の性質をいう。

正 解：(4)

**問題59** 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) 伝統野菜などを使用した食イベントは、地域貢献・地域振興につながる。
- (2) 生産者と連携した料理コンテストには、食材の宣伝効果はない。
- (3) ファミリーレストランの場合、クライアントが企画演出を行うケースも多い。
- (4) 食関連企業が行うレシピコンテストは、生鮮食品や加工食品の販売促進につながる。
- (5) 店頭での試食販売は、事前に検証・検討をしておくことが大切である。

正 解：(2)

**問題60** 西洋料理の食卓の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) カトラリーの中で、銅92.5%、銀7.5%を使用しているものをスターリング・シルバーという。
- (2) ステンレス製の食器は、使用しているうちに酸化して黒ずむのでメンテナンスが必要である。
- (3) テーブルクロスは、レースの素材は格調が高く、無地のものはカジュアルになる。
- (4) テーブルクロスの垂れ下がりには、フォーマルで50cm、カジュアルは20~30cmが目安である。
- (5) ランチョンマットは、略式スタイルなので、フォーマルで用いられることはない。

正 解：(4)





# 事務局から

## 令和3(2021)年度 資格認定試験結果

昨年12月19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62校、併せて134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2,980名・短期大学981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439名・短期大学53名、就業者14名、「専門フードスペシャリスト(消費流通・サービス)資格認定試験」大学223名・短期大学38名となっています。

本年1月14日(金)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認定資格試験

	受験者数	合格者数	合格率(%)
令和3年度	3,961	3,463	87.4
令和2年度	4,032	3,553	88.1
令和元年度	3,912	3,419	87.4
平成30年度	4,126	3,611	87.5
平成29年度	4,489	3,806	84.8

### 専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験

	受験者数	合格者数	合格率(%)
令和3年度	506	80	15.8
令和2年度	719	51	7.1
令和元年度	539	84	15.6
平成30年度	492	77	15.7
平成29年度	520	96	18.5

### 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

	受験者数	合格者数	合格率(%)
令和3年度	261	54	20.7
令和2年度	323	43	13.3
令和元年度	320	51	15.9
平成30年度	344	57	16.6
平成29年度	457	115	25.2

## 令和4年度通常総会日程 —5月31日(火)開催—

令和4年度の通常総会は、5月31日(火)午後1時30分から東京千代田区のアルカディア市ヶ谷(私学会館)で開催する予定です。総会では、令和3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令和4年度の事業計画及び収支予算についての報告等を予定しています。会員の皆様には、万障お繰り合わせの上、ご出席いただきますよう、お願いいたします。

また、過去2年間については、新型コロナウイルス感染症の影響により実施できませんでしたが、通常総会終了後に、フードスペシャリストの養成に関わりの深い分野の関係者をお招きして、記念講演会を行うことを予定しています。

具体的には、2021年度名誉フードスペシャリストを授与された「菊乃井」三代目主人の村田 吉弘氏から、「日本料理とは何か」(仮題)をテーマにお話をいただく予定です。

## 養成機関の動き

養成機関の新規認定については、通常、フードスペシャリストの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。

令和3年度の申請校は、新渡戸文化短期大学食物栄養学科の1校となります。

## 令和4年度 啓発活動推進事業への助成

令和3(2021)年度の啓発活動推進事業については、新型コロナウイルス感染症の影響を受けたため、申請数が減少し、最終的には4校(聖徳大学、函館短期大学、愛国学園短期大学、日本女子大学)での開催となりました。

我が国の「食」を巡る情勢をみると、人口減少や高齢化に伴い、国内の食市場が量的に縮小すると見込まれる一方、消費者ニーズは多様化、個別化し、

食の外部化が進呈しています。

このような中、平成25（2013）年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるとともに、令和3（2021）年3月に「第4次食育推進基本計画」が決定されたことに加え、食品ロスの削減をはじめとする環境問題への対応の意識の高まりといった、国民と「食」とのつながりがこれまで以上に深まってきている状況にあります。

「フードスペシャリスト」は、消費者サイドの視点から、食品の生産、加工、流通、販売のプロセス全体を把握し、それをより良く改善するための総合的な知識と技術を身につけた「食の専門家」です。また、「名誉フードスペシャリスト」は、フードスペシャリストが目指す目標像として、「食に関する専門的、総合的知識と技術を有し、食品産業に貢献した者」、「食についての明確な情報を広範に提供することにより、国民の食生活の向上に顕著な功績をあげた者」に当協会が顕彰、表彰した方々です。

啓発活動推進事業の目的は、「食」に関する国民一般向けの講演会等の実施を通じ、国民の「食」に対する正しい理解を深めることにありますが、引き続き、名誉フードスペシャリストの活動と連携する形で、本事業を進めていきたいと考えていますので、各養成機関の皆様には、是非、本事業の活用をお願いする次第です。

## 訃報

本協会顧問の林淳三先生（元副会長）におかれましては、病氣療養中のところ、昨年6月8日にご逝去されました。享年98歳となります。

林先生のご葬儀は、生前の先生のご意向により、家族葬として6月10日に執り行われました。

林先生は、学校法人東京聖徳学園前理事長の川並弘昭先生とともに、日本フードスペシャリスト協会の礎を築かれた方です。協会指定の教科書である「フードスペシャリスト論」の第1章「フードスペシャリストとは」を執筆されているように、フードスペシャリストの概念や哲学は、まさに林先生によって考え出されたものです。

また、本協会の初代副会長や初代専門委員会委員長として、フードスペシャリストの資格の構築と発展にご尽力されました。

このように、林先生は、当協会の発展を主導されるとともに、今日に至るまで、暖かく見守ってられました。

林先生は、大正12年4月生まれ。東京農業教育専門学校農芸化学科をご卒業後、共立女子大学助教授、聖徳栄養短期大学教授、関東学院女子短期大学教授、関東学院女子短期大学学長、学校法人彰栄学園理事長を歴任されました。

また、この間、厚生省や文部省の各種審議会の委員や私立短期大学協会理事、日本清涼飲料研究会理事、日本食生活学会会長等を歴任され、このようなご功績により、平成8年には、「勲三等瑞宝章」の受章の栄に浴されました。

ここに、林先生の在りし日のお姿を偲び、謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

## でせらる

### ・後記にかえて



☆コロナ禍の世相も二年を超えようとしています。新しいウィルスの呼称にギリシャ文字が使われていて、スペイン風邪や日本脳炎のように国名や地名が使われていないのは、せめてもの救いか。ギリシャ文字の次は星座名が予定されているとのこと。星座もオリオンやペガサスとサソリとでは受け止め方も変わるのでは。閑話休題、昨年の流行語には前年の3密に続いて食の関係では黙食があがっています。学校給食の指導も変わってきました。

☆フードスペシャリストの活動分野、食品業界も大きく様変わりしています。養成機関のテキスト「フードスペシャリスト論」は、時代に即したフードスペシャリストの対応をテーマの主題としていますが、現行の四訂版以前の最初、初版が刊行されたのが1998年。キーワードを示す索引項目に、中食はありません。

20数年経った現在、外食産業はテイクアウトを全面に押し出して、新しい流通様式が發展しています。今や中食は食形態の大きな変化の中で、新たな地位を占めてきているといっています。

☆中食の語が新語として登場するのが90年代の終わり。『Lundashi』（集英社・今は廃刊）2000年号には、新語として「なかしよく」と読むと紹介。弁当類や調理済みの副食類などで用意された家庭での食事、と定義されています。当時、すでに実態は進んでいたと思われませんが、スーパーの食品売場やデパ地下の様相を見ると、この現象の進展は実感するところでは。

☆今号の巻頭言には、フードスペシャリスト試験の新しい制度、食品関連企業者対象の試験合格者の西田氏の寄稿。幅広い知識の必要な現場からの提案です。

（沢）