

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

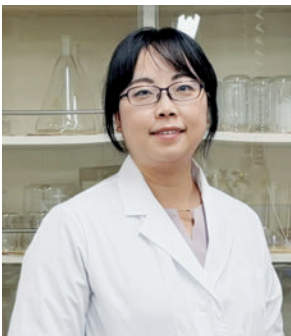
https://www.jafs.org E-mail: info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言	専門フードスペシャリスト取得者として	1
協会ニュース		2
令和5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 専門フードスペシャリスト取得者として



東京海洋大学学術研究院 食品生産科学部門 助教 **耿 婕婷**  
ヨウ ショウテイ

中国出身の私は、東京海洋大学食品加工学研究室の大迫一史先生の指導を受け、海洋科学の博士号を取得しました。その後、ケンコーマヨネーズ株式会社の商品開発部門で4年間働きました。その時に、専門フードスペシャリスト資格（食品開発）を取得しました。2020年には助教として母校の出身研究室に戻り、現在は毎日の食品加工に関連する研究や学生の教育に喜びを感じながら過ごしています。さらに、2023年からは共立女子大学で非常勤講師として、フードスペシャリストの教育にも携わっています。

ケンコーマヨネーズ株式会社での3年目には、新入社員とは異なり、食品開発者としての一定の現場経験を積みましたが、食品加工に関する知識だけでは不足だと感じ、食品微生物や食品栄養など、さまざまな食品分野の知識が必要であることを痛感しました。そのため、2018年12月には食品関連企業の従業員向けに行われた専門フードスペシャリスト（食品開発）の試

験を受験し、難関ながらも充実した準備を経て合格しました。この経験を通じて、自身の苦手な分野を中心に、食品分野における全般的な知識や技術を整理して、高度で総合的な知見が身につく、自分の考え方や視野が広がったと思います。そのため、現場での経験や知識の強化・補足の観点から、専門フードスペシャリスト資格の取得を目指すことをお勧めします。

現在、共立女子大学の非常勤講師として、フードスペシャリストに関連する授業を担当していますが、フードスペシャリスト協会が提供する教科書は、理解しやすく、食品人材の育成に必要な基礎的な知識や技術を網羅していることを深く感じています。学校を卒業する前にフードスペシャリストの資格を取得することは、食品産業において求められる専門知識を備えた人材として認められ、自己のキャリアを強化する絶好の機会となるでしょう。また、将来、食品関連企業に就職したい場合、在学中に専門フードスペシャリストの資格が取得できれば、学生たちは食品業界における実務に必要なスキルを身につけ、将来の職場での実践力を向上させることができるでしょう。

## 令和4年度フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート調査結果について

協会では、毎年、養成機関を卒業するフードスペシャリスト資格取得者を対象として、就職状況等に関するアンケート調査を実施しています。

アンケート調査の項目は、試験の難易度、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、就職先の産業及び職業、食品関連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。

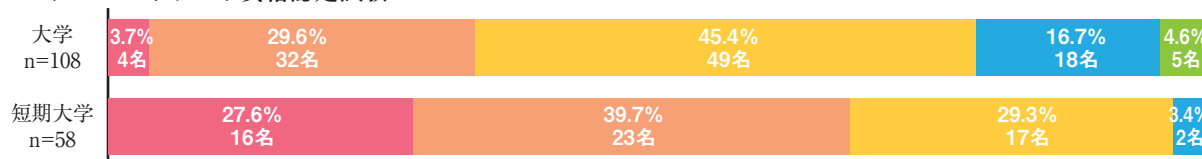
まず、試験の難易度についてです。フードスペシャリスト資格認定試験の難易度について、大学生は、普通（45.4%）、やや難しい（29.6%）、やや簡単（16.7%）の順となりましたが、短期大学生は、やや難しい（39.7%）、普通（29.3%）、難しい（27.6%）の順となり、後者の方が難しいと認識されていることが窺えます。

一方、専門フードスペシャリスト資格認定試験の難易度については、大学生は、難しい（48.5%）、やや難しい（39.4%）の合計で87.9%を占めるとともに、短期大学生は、難しい（55.6%）、やや難しい（44.4%）の合計で100%を占めており、双方とも難しいと認識されていることが窺えます。

### 資格認定試験の難易度

■ 難しい ■ やや難しい ■ 普通 ■ やや簡単 ■ 簡単

#### ● フードスペシャリスト資格認定試験

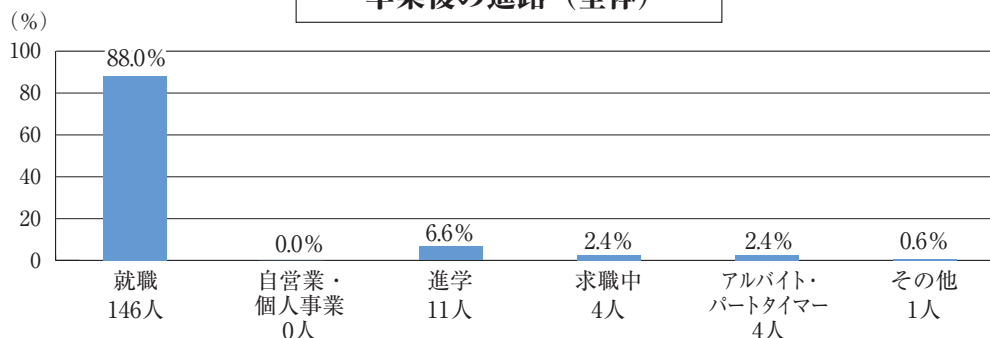


#### ● 専門フードスペシャリスト資格認定試験

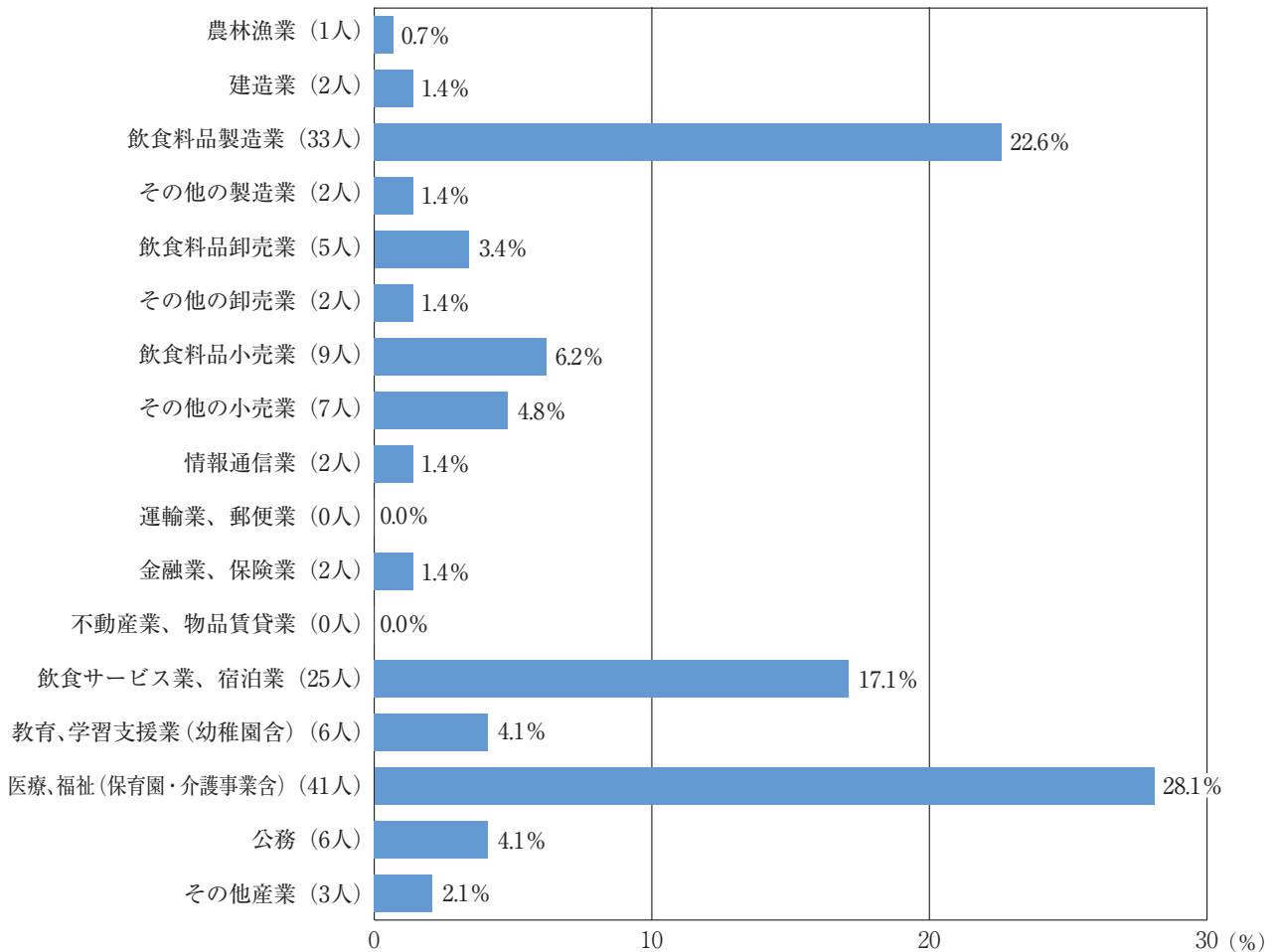


次に、卒業後の進路については、88.0%の方が就職されており、就職先の業種（全体）は、医療・福祉（28.1%）が最も多く、次いで飲食料品製造業（22.6%）、飲食サービス業・宿泊業（17.1%）、飲食料品小売業（6.2%）の順となっています。

### 卒業後の進路（全体）



### 就職先の業種（全体）



続いて、フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格について、大学生は、栄養士（83.7%）、管理栄養士（44.9%）、食品衛生管理者（32.7%）、食品衛生監視員（28.6%）、調理師（5.1%）の順となっています。また、短期大学生は、栄養士（90.6%）、調理師（11.3%）、食品衛生管理者（3.8%）、食品衛生監視員（1.9%）の順となっています。

### フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格（複数回答）

#### 【大学】

免許・資格の名称	人数	構成比
(回答者数)	98名	
栄養士	82名	83.7%
管理栄養士	44名	44.9%
食品衛生管理者	32名	32.7%
食品衛生監視員	28名	28.6%
調理師	5名	5.1%

#### 【短期大学】

免許・資格の名称	人数	構成比
(回答者数)	53名	
栄養士	48名	90.6%
食品衛生管理者	2名	3.8%
食品衛生監視員	1名	1.9%
調理師	6名	11.3%

紙面の都合上、アンケート調査結果の一部しかご紹介できませんでしたが、養成機関等への意見・要望を含めた調査結果の全体をホームページに掲載していますので、是非、ご覧ください。



## 2023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2）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2）年度には22名の方々が、第2回目となる2021（令和3）年度には17名の方々が、第3回目となる2022（令和4）年度には11名の方々が、それぞれ名誉フードスペシャリストの表彰状が授与されました。第4回目となる2023（令和5）年度は、昨年4月24日に開催された理事会において、下記の11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。

また、これら11名の方々のご意向を踏まえ、5月30日に開催された令和5年度通常総会に8名の方々（會田久仁子様、伊藤淳子様、小笠原莊一様、杉田尚様、藺田勝様、高戸良之様、土屋京子様、山田雄司様）をお招きし、当協会の青柳康夫会長から直接表彰状を授与する授与式が行われました。

名誉フードスペシャリストの称号を授与された皆様におかれましては、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、心から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。

### 2023（令和5）年度名誉フードスペシャリスト

氏名	所属・職名
會田 久仁子	郡山女子大学短期大学部 教授
伊藤 淳子	農と食女性協会 代表
小笠原 莊一	元日本チェーンストア協会 常務理事
杉田 尚	(株)日本食糧新聞社 代表取締役社長
藺田 勝	共立女子大学 名誉教授
高戸 良之	シダックス(株)総合研究所 所長
田辺 義貴	(一財)食品産業センター 専務理事
谷口 裕信	戸板女子短期大学 教授
土屋 京子	東京家政大学短期大学部 教授
三宅 正起	九州女子大学 教授
山田 雄司	山崎製パン(株)統括執行役員/中央研究所 所長



前列の左から、會田久仁子様、土屋京子様、伊藤淳子様。  
後列の左から、藺田勝様、青柳会長、小笠原莊一様、高戸良之様、杉田尚様、山田雄司様



## 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活動分野についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- 食品衛生の分野において、食品加工工場に立ち入り衛生管理状況について指導する。
- 食品開発の分野において、新商品開発のためのマーケティングなどの活動を行う。
- 販売の分野において、顧客を対象として食品の調理法や献立について助言を行う。
- 飲食の分野において、調理担当者に対し新しい調理システムの助言などを行う。
- 流通の分野において、食品の品質調査、需給調査、情報収集などを行う。

正 解：(1)

問題2 食品加工・保存技術史についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 人類は、食べ物をおいしくすることを主目的として食品の加工を始めた。
- 塩蔵は、乾燥よりも古い加工技術である。
- イミテーションフーズは、最近では栄養改善を目的にしたものもある。
- 酢は、酒が酢酸発酵したものだが、酒よりもずっと後につくられるようになった。
- 冷凍食品は米国で始まったが、一般に普及したのは1990年代以降である。

正 解：(3)

問題3 食作法や宗教との関係についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 食法は、主に料理や食事様式に関連しており、宗教的規範とはあまり関係しない。
- 箸食は中国で始まったが、日本は日常的に飯も汁も箸のみで食べる特有の箸食である。
- ヨーロッパでナイフ・フォークが一般に使用され始めたのは、10世紀頃である。
- 食の禁忌を戒律としているのは、極めて限られた宗教においてである。
- ハラールとはイスラム教の食物の認証で、豚肉不使用のみを示すものである。

正 解：(2)

問題4 日本で、庶民においても一日3回食が一般化するようになった時代として、正しいものを一つ選びなさい。

- 奈良時代
- 平安時代
- 鎌倉時代
- 江戸時代
- 明治時代

正 解：(4)

問題5 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。

- 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。
- 循環型社会の実現には、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。
- 家庭での食品ロスで多いのは、穀類である。
- 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の一つである。
- バーチャルウォーターとは、輸入食品を消費地で作った場合に必要の水の量である。

正 解：(3)

問題6 機能的表示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。

- 容器包装に入れられた生鮮食品も対象である。
- 事業者は、商品の販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報など必要な事項を消費者庁長官に届け出なければならない。
- 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではないことを表示しなければならない。
- 対象者には、未成年者、妊産婦、授乳婦も含まれる。
- 国による安全性と機能性の審査は行われない。

正 解：(4)

## 食品の官能評価・鑑別論

(設問数9)

問題7 官能評価室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。

- 官能評価は、集中できるように静かな部屋がよい。
- 官能評価室の室温は、20～23℃に保つ。
- 官能評価室の湿度は、50～60%が適している。
- 一般的な試料を比較する時の部屋の明るさは、200～400ルクスとする。
- ブース内は、部屋外の臭気が入らないように陰圧で換気する。

正 解：(5)

問題8 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。

- 順位法は、試料の好ましさを順位をつける方法である。
  - 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。
  - 2点識別試験法は、どちらが好ましいかを判断させる方法である。
  - 評点法は、試料間の差を相対的に比較する方法である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(1)

問題9 食品の保存についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- MA包装は、包装内の酸素濃度を上昇させる方法である。
- 温くんは、100～120℃で30分間くん煙する方法である。
- チルドは、-15℃付近の温度帯で食品を保存する方法である。
- 脱酸素剤は、好気性微生物の増殖抑制に有効な方法である。
- 紫外線照射は、ジャガイモの発芽抑制を目的に利用されている方法である。

正 解：(4)

問題10 麦類と食品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。

- 小麦の中力粉——うどん
- デュラム小麦——パスタ
- 大麦の二条種——ビール
- ライ麦——黒パン
- エンバク——ハルサメ

正 解：(5)

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。

- ニンジン、皮層部が厚く芯部が発達しているものがよい。
- キャベツは、小型のグリーンボウルの流通が多くなっている。
- ホウレンソウは、西洋種と東洋種がある。
- サラダ菜は、レタスの一種である。
- ズッキーニは、ペポ・カボチャの一種である。

正 解：(1)

問題12 魚介類の加工品についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- スルメは、煮干し品である。
  - イシルは、イカやマイワシを原料とする魚醬油である。
  - カズノコは、スケトウダラの卵を塩蔵したものである。
  - キャビアは、チョウザメの卵を塩蔵したものである。
- (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。誤っているものを一つ選びなさい。

- 馬肉は、馬刺しとして生食も行われる。
- ビーフジャーキーは、牛肉を塩漬後、乾燥したものである。
- プレスハムは、小さな肉片をまとめてつくられる。
- ベーコンは、豚塩漬肉を長時間乾燥・くん煙してつくられる。
- フランクフルトソーセージのケーシングには、主に牛腸が用いられる。

正 解：(5)

問題14 鶏卵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。

- 賞味期限の表示は、義務付けられている。
- 比重は、保存中に大きくなっていく。
- 卵黄の色は、カラーチャートなどで測定できる。
- 気室の増大は、透光検査でチェックできる。
- ハウユニットは、鮮度低下とともに低下する。

正 解：(2)

問題15 茶類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 緑茶は、半発酵茶である。
- (2) 紅茶の取引で使用される等級区分は、茶葉の色にもとづいている。
- (3) 玉露のカフェイン含量は、煎茶より多い。
- (4) ウーロン茶は、ビタミンCを多く含んでいる。
- (5) 番茶は、茶葉を微粉末に挽いて製造する。

正 解：(3)

### 食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 感染症法の四類感染症を起こす細菌である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コレラ菌
- (2) 赤痢菌
- (3) 腸管出血性大腸菌
- (4) ボツリヌス菌
- (5) チフス菌

正 解：(4)

問題17 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) 終宿主は、ヒトである。
- (2) ヒトでは、肝臓に寄生する。
- (3) 通常の加熱調理では、死滅しない。
- (4) 主な感染源は、淡水魚である。
- (5) -20℃で24時間以上の冷凍保存により、死滅する。

正 解：(5)

問題18 細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) 多くの食中毒起因菌は、pH2以下でよく増殖する。
- (2) 偏性嫌気性菌は、酸素を必要とする。
- (3) 独立栄養細菌は、栄養素として有機物を必要とする。
- (4) 水分は、結合水を利用してはいる。
- (5) 低温細菌は、7℃以下でも増殖する。

正 解：(5)

問題19 HACCPの7原則12手順である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 管理基準の設定
- (2) 危害要因の分析
- (3) 重要管理点の決定
- (4) 製造設備の衛生管理
- (5) モニタリング方法の設定

正 解：(4)

問題20 細菌と自然界における主な常在場所の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌 —— 土壌
- (2) 腸炎ビブリオ —— 哺乳動物の腸管内
- (3) カンピロバクター —— 哺乳動物の腸管内
- (4) 黄色ブドウ球菌 —— 海産魚介類
- (5) セレウス菌 —— ヒトの体表面

正 解：(3)

問題21 食品添加物の表示に関して、用途名併記が義務付けられているものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 香料
- (2) 酸味料
- (3) 着色料
- (4) 乳化剤
- (5) 膨張剤

正 解：(3)

問題22 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) フグの毒は、アミグダリンである。
- (2) イシナギの肝臓には、多量のビタミンEが含まれる。
- (3) スイセンには、サキシトキシンが含まれる。
- (4) 毒きのこは、採取場所や時期により有毒成分が異なる。
- (5) ジャガイモのソラニン、芽部と緑化した部分に多い。

正 解：(5)

問題23 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) 活魚は、他の食品への二次汚染を起こさない。
- (2) 鮮魚のパーソナルフリージングは、微生物の増殖を高める。
- (3) 果実から発生するエチレンガスは、野菜の日持ちをよくする。
- (4) 冷凍食品の油焼け防止には、フリーザーバッグに入れて空気を抜いて保存する。
- (5) 卵白に含まれるリゾチームは、細菌の毒素を無毒化する。

正 解：(4)

### 栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 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) 食欲は、摂食中枢の脂肪酸感受性ニューロン（空腹ニューロン）により引き起こされる。
- (2) 食欲は、摂食中枢のグルコース感受性ニューロン（満腹ニューロン）により抑制される。
- (3) 食欲は、胃や消化管で分泌されるグレリンにより抑制される。
- (4) 食欲は、脂肪細胞から分泌されるレプチンにより亢進される。
- (5) 食欲は、長期的に見て体脂肪量（エネルギー貯蔵量）の増減により調節されている。

正 解：(5)

問題25 たんぱく質の栄養価についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の栄養価は、体構成たんぱく質となる割合が高いものほど高い。
- (2) 生物価は、汎用的なたんぱく質栄養価評価法である。
- (3) 生物学的なたんぱく質の評価法には、プロテインスコアやアミノ酸価がある。
- (4) 生物価は、ヒトの必要な必須アミノ酸組成と比較して最も不足しているアミノ酸の割合で示される。
- (5) 正味たんぱく質利用率（NPU）は、吸収窒素量に対する体内保留窒素量の割合として示されている。

正 解：(1)

問題26 「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針」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) 若い女性において、低体重の割合が増加していることなどから「妊産婦のための食生活指針」が改定された。
- (2) 妊娠前から、健康なからだづくりを目指すものとして策定されている。
- (3) 「妊娠中の体重増加は、お母さんと赤ちゃんにとって望ましい量に」として、「妊娠中の体重増加指導の目安」が示されている。
- (4) 「主食」から、たんぱく質をしっかりとることを推奨している。
- (5) 「無理なくからだを動かしましょう」と、健康なからだづくりに重要な運動項目が追加されている。

正 解：(4)

問題27 健康の維持・増進についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 日内リズム（サーカディアンリズム）は、日中の活動時間内での生体リズムのことである。
- (2) 多様化した社会における「健康」の考えには、疾病がある状態は含まれない。
- (3) 「健康日本21（第三次）」の基本方針には、社会環境の整備・改善は含まれない。
- (4) 人体のホメオスタシスは、健康維持とは無関係である。
- (5) 平均余命とは、ある年齢の人々がその後何年生きられるかという期待値のことである。

正 解：(5)

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) 地域保健法をもとにして策定された。
- (2) 健康寿命を延ばすことを目的にしている。
- (3) 生活習慣に関する具体的な数値目標を設定している。
- (4) 生活習慣病の予防を目的にしている。
- (5) 社会全体による支援環境の整備を図ろうとするものである。

正 解：(1)

問題29 次の生化学検査の中で、肝臓疾患の評価指標となるものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 空腹時血糖値
- (2)  $\gamma$ -GTP（ $\gamma$ -グルタミルトランスペプチダーゼまたは $\gamma$ -グルタミナーゼ）
- (3) 総コレステロール
- (4) 尿素窒素
- (5) HDLコレステロール

正 解：(2)

問題30 生活習慣病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) 脂質異常症は、全ての血清脂質の値が基準値より高い状態をいう。
- (2) 血清ヘモグロビンA1c値は、検査日の血糖値と相関する。
- (3) 高血圧を防ぐには、カルシウムを摂取するとよい。
- (4) エネルギー収支バランスの判定には、食事調査を用いる。
- (5) 糖尿病は、放置すると様々な合併症を引き起こす。

正 解：(5)

**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) 年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な代表値として標準成分値が示されている。
- (2) 食品のエネルギー値は、アトウォーターの係数を用いて算出している。
- (3) 一般成分として示している脂質にはコレステロール含量は含まれていない。
- (4) でんぷん含量に1.10を乗じて、利用可能炭水化物量とする。
- (5) 食品群別収載食品数では、魚介類が一番多い。

正 解:(2)

**問題32** 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) 卵白部と卵黄部の重量割合は、ほぼ同じである。
- (2) 卵が原因の食中毒で、最も多いのはサルモネラ菌による食中毒である。
- (3) 卵を貯蔵すると卵白のpHは低下する。
- (4) 卵はLL、L、M、Sの4段階にグループ分けされている。
- (5) かたいゲルとなる加熱温度は、卵黄よりも卵白のほうが低い。

正 解:(2)

**問題33** 色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) 食肉では、ミオグロビンの含量が多いほど赤くなる。
- (2) アントシアニンは、酸性では赤色、塩基性では青色となる。
- (3) カロテノイドは、カロテン類とキサントフィル類に大別される。
- (4) クロロフィルに含まれる金属元素は、鉄である。
- (5) ハムやソーセージでは、発色剤として亜硝酸塩、硝酸塩が使われる。

正 解:(4)

**問題34** 糖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) マルトースは、麦芽水あめに顕著に含まれる。
- (2) スクロースは、サトウキビやテンサイから得られる。
- (3) ラフィノースは、大豆におけるオリゴ糖の主成分である。
- (4) ラクトースは、牛乳の糖質の約30%を占める。
- (5) トレハロースは、もちや団子の老化を防ぐ目的で利用される。

正 解:(4)

**問題35** 発酵調味料についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- (1) 味噌および醤油の製造に欠かせない原料として、大豆がある。
- (2) 食酢は、穀物や果実を原料にした醸造酒を乳酸菌で発酵させてつくられる。
- (3) 味噌や醤油の着色は、主としてメラノイジンの生成による。
- (4) 本みりんは、もち米に米麴を混ぜ、焼酎または醸造アルコールを加えて糖化・熟成させたものである。
- (5) 淡口醤油は、濃口醤油に比べて塩分濃度が高い。

正 解:(2)

**問題36** 食品加工法の操作と原理における作用の組合せである。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) 加水分解 ————— 物理的作用
- (2) 蒸留 ————— 化学的作用
- (3) 酵素処理 ————— 生物的作用
- (4) バイオリクター — 物理的作用
- (5) 加熱 ————— 化学的作用

正 解:(3)

**問題37** 米の成分特性と機能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) 米の一番多い成分組成は、たんぱく質である。
- (2) うるち米のでんぷんは、ほぼ100%アミロペクチンで構成されている。
- (3) 米たんぱく質の第一制限アミノ酸は、トリプトファンである。
- (4) 米の脂質の大部分は、胚乳部に含まれている。
- (5) 玄米は、白米よりもビタミンを多く含んでいる。

正 解:(5)

**問題38** 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) 食肉となる動物の筋肉は、平滑筋である。
- (2) 食肉の色に関係する主要なたんぱく質は、ヘモグロビンである。
- (3) 肉基質たんぱく質であるエラスチンを水中で加熱すると、ゼラチンになる。
- (4) 食肉脂質を構成している脂肪酸のなかで最も多く含まれるのは、オレイン酸である。
- (5) 鶏のほうが牛より最大死後硬直に至る時間が長い。

正 解:(4)

**問題39** 保健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) 栄養機能食品は、国の定めた基準に合えば、製造業者が自らの責任で表示することができる。
- (2) 機能性表示食品では、販売する企業がその根拠となる科学的根拠など必要事項を消費者庁に届ければ、機能性を表示することができる。
- (3) 特定保健用食品の疾病リスク低減表示は、カルシウムと葉酸のみ表示することができる。
- (4) 規格基準型の特定保健用食品で認められている関与成分は、食物繊維とオリゴ糖のみである。
- (5) 特定保健用食品では、保健の機能として「睡眠」に関する表示が可能である。

正 解:(5)

**調理学に関する科目****(設問数7)****問題40** 食品の浸漬についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) あずきは、水に5~6時間浸漬後煮る。
- (2) 野菜類は、食塩水につけるとパリッとする。
- (3) あさりは、真水につけて砂をはかせる。
- (4) 切り干し大根は、水に浸漬すると約10倍の重量になる。
- (5) 身欠きにしんは、米のとぎ汁につけて戻す。

正 解:(5)

**問題41** 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) 煮る操作では、煮汁の熱は食品の外側から内側へと放射により伝わる。
- (2) 揚げ操作は、湿式加熱である。
- (3) 加圧調理では、120℃前後の高温を利用する。
- (4) 真空調理では、54℃以下までの低温で調理する。
- (5) 過熱水蒸気加熱では、高温になるため酸化しやすい。

正 解:(3)

**問題42** 野菜・果物の調理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) 青菜の色は酸性下で、クロロフィルがクロロフィリンになって退色する。
- (2) ナスのぬか漬けでは、ミョウバンを使うと紫色が保たれる。
- (3) 野菜を牛乳中で煮ると、水煮よりもやわらかくなる。
- (4) パイナップルのパピンは、肉を軟化させる効果がある。
- (5) 高メトキシ(メトキシル)ペクチンは、カルシウムイオンでゲル化する。

正 解:(2)

**問題43** 食肉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) 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。
- (2) 食肉は、加熱前にマリネしておくとも保水性が高まる。
- (3) すね肉は、長時間煮込むとやわらかくなるので、煮込み料理に適している。
- (4) ポークカツは、肉の繊維に平行に切り目を入れて収縮を抑える。
- (5) ビーフシチューは、最初に食肉の表面を強火で加熱して、肉汁を保つようしてから煮込む。

正 解:(4)

**問題44** 卵の調理性についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- (1) 卵白と卵黄は、ともに乳化性をもっている。
- (2) 茶わん蒸しは、蒸し器内の温度が85~90℃以上にならないようにする。
- (3) 卵の鮮度が低下すると、泡立ちしやすくなる。
- (4) ポーチドエッグは、食酢を加えた沸とう水中では、卵白の凝固が遅くなる。
- (5) 卵液の熱凝固は、牛乳中のカルシウムにより促進する。

正 解:(4)

**問題45** 魚介類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) あらいには、マグロやカツオなどの赤身魚を用いることが多い。
- (2) しめさばでは、酢じめの後に塩じめをする。
- (3) 赤身魚は、薄味で短時間煮るのが向いている。
- (4) 蒸し物には、赤身魚が向いている。
- (5) テリヤキは、すり身に生クリームを混ぜて蒸したものである。

正 解:(5)

**問題46** 砂糖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) ビスケットやケーキの焼き色を良くする。





- (2) 180℃前後でキャラメルを形成する。
- (3) 寒天ゼリーの透明度を高める。
- (4) 高濃度の砂糖は、微生物の生育を促進する。
- (5) きんとんの粘りやつやを出す。

正 解：(4)

- (4) 集荷（品揃え）・分荷機能
- (5) 保管・配送機能

正 解：(5)

**食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)**

**問題47** 食料の安全・環境についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カーボンフットプリントは、「CO<sub>2</sub>の見える化」の例である。
- (2) バ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。
- (3) 過疎地域だけではなく、都市部においても買物難民が生じている。
- (4) 日本では、牛肉だけにトレーサビリティの義務がある。
- (5) フード・マイレージは、食料の輸送量×輸送距離で計算される。

正 解：(4)

**問題48** フードマーケティングの基礎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) 4Pは、1960年代に提唱された考え方である。
- (2) 4Cとは、顧客・買い手側視点の考え方である。
- (3) プロダクト・アウトは、顧客が望むもの、売れるものをつくり提供する考え方である。
- (4) プル戦略は、製造業者が消費者に直接、商品やサービスの魅力を訴える戦略である。
- (5) 製品（商品）のライフサイクル理論は、売上げが4つの段階を経て変化するという理論である。

正 解：(3)

**問題49** 近年における野菜・果物の消費・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) 野菜類の流通は、現在でも半分以上は卸売市場を経由している。
- (2) 果実類の流通は、7～8割が卸売市場を経由している。
- (3) リンゴのCA貯蔵は、甘さを増すための追熟を可能にする。
- (4) 野菜の摂取量は、年齢別みると60歳以上で非常に少なくなっている。
- (5) 青果物の選果工程での「階級」とは、形や色などの外観の品質から区分（秀、優、良など）される。

正 解：(1)

**問題50** 3つ（内・外・中食）の食事形態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、外食店で調理されたものを家庭内で食する食事形態である。
- (2) 外食とは、外食店内または外食店で食する食事形態である。
- (3) 中食は、イトイン商品などともいわれる。
- (4) 外食の消費税率が10%に対し、中食は軽減税率が適用され5%である。
- (5) 中食は、喫食の場所が購入者の任意に任されている。

正 解：(5)

**問題51** 食の外部化、食の外部化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) 食事に関する家事を外食のみに置き換えることを食の外部化という。
- (2) 食の外部化率は、外食支出÷食料支出で算出される。
- (3) 食の外部化率は、1990年から2018年の間、40%を上回っている。
- (4) 食の外部化率は、年齢が高まるにつれ高くなる傾向が見られる。
- (5) 食の外部化をもたらした要因として、内食市場規模の拡大があげられる。

正 解：(3)

**問題52** 食料消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) 米の消費の減少分は、パンの消費量の増加分で量として相殺できる。
- (2) 畜産物の消費増加は、間接的に飼料輸入の増加をもたらしてきた。
- (3) 米の消費の減少傾向の中で、弁当などの調理食品に含まれる米の消費も減少している。
- (4) 牛乳・乳製品の中では、飲用牛乳の消費が大幅に減少している。
- (5) 1人1日当たりの供給熱量は、1996年の2,670kcalをピークに近年までは横ばい傾向である。

正 解：(2) または (4)

**問題53** 「卸売市場の4つの機能」である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 情報発信機能
- (2) 代金決済機能
- (3) 価格形成機能

**フードコーディネーター論 (設問数7)**

**問題54** プロトコル（外交儀礼上のルール）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 席次は、原則として主催者を基準にして左側が最上席である。
- (2) プロトコルのルールや規則は、時代によって変わることはない。
- (3) プロトコルの基本要件の一つに、地域慣習の尊重がある。
- (4) 複合型のテーブルの設定は、自由な会食時に用いられる。
- (5) 式典では、社会的序列への配慮をしない。

正 解：(3)

**問題55** 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（food & labor cost）」は、売上げ高の60%以下に収めることが望ましい。
- (2) 「客席数」は、標準として、店舗面積（坪数）×3で計算できる。
- (3) 売上げに対する家賃（含む共益費）比率は、20%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3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×客席回転率×客単価」で計算することができる。

正 解：(1)

**問題56** 動物性食品を使用しない日本料理様式はどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 本膳料理
- (2) 懐石料理
- (3) 会席料理
- (4) 精進料理
- (5) 卓袱料理

正 解：(4)

**問題57** イタリア料理と食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) オリーブオイルとハーブを多用する料理である。
- (2) 前菜は、アンティパストという。
- (3) プリモ・ピアットでは、パスタやリゾットなどが出される。
- (4) フランス料理様式同様に、食事の最後にコーヒーが出される。
- (5) スローフード運動は、アメリカで起こり、イタリアでも全土に広がった。

正 解：(5)

**問題58** 行事食についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 節分には、煎り大豆や恵方巻を食べる習慣がある。
- (2) 上巳節供には、菱餅、雛あられ、桜餅を食べる習慣がある。
- (3) 冬至には、かぼちゃを食べる習慣がある。
- (4) 七五三には、おはぎを食べる習慣がある。
- (5) 還暦には、赤飯など赤色の食物を食べる習慣がある。

正 解：(4)

**問題59** HACCPにおける厨房エリアの汚染・非汚染作業区分としての組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 検品スペース —— 非汚染作業区域
- (2) 下処理スペース —— 非汚染作業区域
- (3) サービスステーション —— 汚染作業区域
- (4) 洗浄スペース —— 非汚染作業区域
- (5) 下膳スペース —— 汚染作業区域

正 解：(5)

**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) 「食企画のクライアント」は、宣伝方法やイベント等の考案、実行、調整を行う。
- (2) コーディネーターには、実行に移すためのリーダーシップが求められる。
- (3) コーディネーターは、6W3Hを把握し、企画に反映しなければならない。
- (4) コーディネーターは、それぞれの分野の専門家に業務を委託することができる。
- (5) コーディネーターには、食に関する幅広い知識が求められる。

正 解：(1)



# 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 世界各地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) ヨーロッパの食体系は、寒冷乾燥気候に適した「小麦+乳+乳加工品+肉」である。
- (2) 中南米は、多くの食材の原産地であり、紀元前より豊かな食生活を営んでいた。
- (3) 中東(西アジア)地域の食事は、畜肉と乳製品、スパイスを多用するが、穀類はあまり食べない。
- (4) 東南アジアは、中国の食文化の影響が大きいが、ココナッツミルクとハーブの利用が特徴である。
- (5) 西アフリカ地域は、アジアと並ぶ米の原産地であり、米を主食としている地域もある

正 解:(3)

問題2 日本の郷土料理とつくられている都道府県の組合せである。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) きりたんぼ——岩手県
- (2) 石狩鍋——北海道
- (3) 三輪そうめん——香川県
- (4) ふな寿司——熊本県
- (5) 京漬物——東京都

正 解:(2)

問題3 カロリーベース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) 日本では、米の自給率よりも小麦の自給率のほうが高い。
- (2) 日本の自給率は、35%を割っている。
- (3) 日本のカロリーベースの自給率は、生産額ベースの自給率よりも低い。
- (4) 都道府県別の自給率は、米産地の新潟県が最も高い。
- (5) ドイツは、農業大国であり自給率は100%を超えている。

正 解:(3)

問題4 食品の加工と付加価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) 美味性の例としては、菓子類や清涼飲料があげられる。
- (2) 利便性の例としては、精米、製糖、製油があげられる。
- (3) 変形性の例としては、味噌や醤油などの発酵食品があげられる。
- (4) 栄養性の例としては、保健機能食品があげられる。
- (5) 簡便性の例としては、乾物類や塩蔵品があげられる。

正 解:(5)

問題5 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) アレルゲン表示における特定原材料は、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目である。
- (2) 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原材料とした大豆油は、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」等と表示しなければならない。
- (3) 冷凍した水産物を解凍して販売する場合は、「冷凍品」と表示しなければならない。
- (4) 栄養成分表示が義務付けられているのは、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムである。
- (5) 食品添加物の原材料名表示は、食品の原材料と明確に区別し、添加物に占める重量割合の高い順に表示する。

正 解:(2) または (3)

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) 食品偽装が生じる原因の一つとして、消費者が鮮度、国産、有名ブランド、無添加などを過度に重視することがある。
- (2) 食品や栄養素の健康や病気へ与える影響を過大に評価することを、フードファディズムという。
- (3) 食品の生産から最終消費までの経路情報を記録したトレーサビリティシステムは、問題が生じた場合の原因究明に役立つ。
- (4) 消費者基本法では、消費者の権利の尊重に加えて、自ら情報を収集するなど消費者の自立も求めている。
- (5) 食品安全委員会は、科学的知見にもとづき客観的かつ公平にリスク評価を行う厚生労働省に所属する機関である。

正 解:(5)

## 食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 嗜好型パネルは、五感の感度が鋭敏であることが要求される。
- (2) 試料の提示順は、パネリスト全員に同じ順番で実施する。

- (3) 用いる容器は無地が望ましく、パネリスト全員に同じ容器で提供する。
- (4) 官能評価は少量の摂取量であるため、パネリストの空腹・満腹は影響しない。
- (5) 官能評価は人による評価であるため、再現性を高める配慮は必要としない。

正 解:(3)

問題8 官能評価の手法についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) パネルの能力は、客観的順位の明らかな試料を用いた識別テストで判定することができる。
- (2) パネルの判断のずれは、スピアマンの順位相関係数を用い、判定することができる。
- (3) 好みの一致度は、ケンドールの一致性の係数で計算できる。
- (4) 2点識別試験法と3点識別試験法は、どちらも2種の試料を識別する試験法である。
- (5) SD法は、試料の特性を評点で評価する方法である。

正 解:(5)

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) ゼル——水ようかん
- (2) W/O型エマルション——牛乳
- (3) 熱可逆性ゲル——こんにゃく
- (4) サスペンション——味噌汁
- (5) 固体泡——ホイップドクリーム

正 解:(4)

問題10 甘味料についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 甜菜糖の原料は、サトウキビである。
- (2) 和三盆糖の原料は、サトウダイコンである。
- (3) メープルシュガーの原料は、サトウカエデである。
- (4) ヤシ糖の原料は、リュウゼツランである。
- (5) 異性化糖の原料は、米である。

正 解:(3)

問題11 果実・野菜の低温障害の発生温度と症状の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) キュウリ——7~8℃——ビッチェング
- (2) サトイモ——3~5℃——内部変色
- (3) バナナ——12~14.5℃——果皮褐変
- (4) サツマイモ——15~16℃——ビッチェング
- (5) ピーマン——6~8℃——ビッチェング

正 解:(4)

問題12 牛肉の枝肉の格付けについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 枝肉の格付けは、もも肉断面において評価する。
- (2) 歩留まりは、屠体重、胸最長筋面積、皮下脂肪などから計算する。
- (3) 肉質は、脂肪交雑のみから判断し、等級をつける。
- (4) 脂肪交雑等級1とは、脂肪交雑が多く、きれいに入っている肉である。
- (5) 枝肉の種類別格付けの分布は、和牛の肉質等級5が最も多い。

正 解:(2)

問題13 乳と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) 成分調整牛乳は、乳成分の一部を除いた飲用乳である。
- (2) ゴルゴンゾーラチーズは、白カビを表面に生やした軟質チーズである。
- (3) バターは、油中水滴型のエマルションである。
- (4) 発酵乳は、牛乳や脱脂乳に乳酸菌や酵母を添加し発酵させたものである。
- (5) オーバーランは、アイスクリームへの空気混合割合をいう。

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) ナタネ油は、ドコサヘキサエン酸を多く含んでいる。
- (2) パーム油の飽和脂肪酸割合は、オリーブ油より高い。
- (3) アマニ油のヨウ素価は、落花生油のヨウ素価より小さい。
- (4) 白紋油は、サラダ油をウインタリング処理して製造される。
- (5) ファットスプレッドの油脂含量は、マーガリンより多い。

正 解:(2)

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) かりんとうは、保存中の油脂の酸化変敗に注意が必要である。
- (2) 半生菓子(水分10%以上30%以内)は、定められた方法で保存し



- 賞味期限を表示する。
- (3) 油脂を使用したスナック菓子は、酸価1.0以下を守らなければならない。
- (4) う歯予防効果のあるチューインガムは、糖アルコールを用いているものが多い。
- (5) 米菓のせんべいは、うるち米を原料としている。

正 解：(3)

### 食品の安全性に関する科目 (設問数8)

**問題16** 微生物とそれによって起こる食中毒についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵を原因とするものが多い。
- (2) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、発症するまでの潜伏時間が長い。
- (3) 腸炎ビブリオは、食塩存在下で発育する。
- (4) 牛レバーの生食は、禁止されている。
- (5) 蜂蜜は、乳児には与えてはいけない。

正 解：(2)

**問題17** 水道水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) 塩素消毒は、不可欠である。
- (2) 遊離残留塩素は、塩素消毒すると生成する。
- (3) 結合残留塩素は、アンモニアやアミノ酸が含まれていると生成する。
- (4) カルキ臭の原因は、クロラミンである。
- (5) 結合残留塩素は、殺菌力がない。

正 解：(5)

**問題18** ウエルシュ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、3~4日間である。
- (2) 100個以下の少量の菌数で、食中毒を起こす。
- (3) 好気性菌である。
- (4) 芽胞を形成する。
- (5) 通常の加熱調理で、死滅する。

正 解：(4)

**問題19** 食品の安全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) 1947 (昭和22)年に、食品安全基本法が成立した。
- (2) ハザードの特定は、リスク管理で行う。
- (3) 食品安全委員会は、リスク管理を行う。
- (4) 厚生労働省は、リスク評価を行う。
- (5) リスクコミュニケーションには、消費者も参加する。

正 解：(5)

**問題20** 腸管出血性大腸菌による食中毒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) 三類感染症に位置づけられている。
- (2) ペロ毒素を産生する。
- (3) 主な症状は、激しい腹痛と下痢である。
- (4) ギラン・バレー症候群に移行することがある。
- (5) 100個程度の感染で発症する。

正 解：(4)

**問題21** 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) 食肉の保存温度は、0~2℃が最も適温である。
- (2) 白身魚は、赤身魚よりも微生物に汚染されやすい。
- (3) 青果物の鮮度を保持するためには、室温より高温での保存がよい。
- (4) 鶏卵の保管は、室温がよい。
- (5) 無菌包装米飯は、3年間の常温保存が可能である。

正 解：(1)

**問題22** 遺伝子組換え食品と飼料についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 種を超えて組換えた作物は、飼料以外に用いてはならない。
- (2) 遺伝子組換え微生物が産生した食品添加物は、存在しない。
- (3) 安全を確保するために、作物の開発、栽培、食品、飼料について評価基準がある。
- (4) 分別生産流通管理された遺伝子組換え作物の表示は、任意表示である。
- (5) 主な原材料とは、全原材料に占める重量の割合が10%以上のものである。

正 解：(3)

**問題23** 環境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) ポリ塩化ビフェニルは、製造中止により食品への汚染がなくなった。
- (2) 日本人のダイオキシン類の摂取は、その9割が穀物類からである。
- (3) 内部被ばくとは、放射性物質の影響が皮膚を透過して体内に及ぶことである。

- (4) プラスチックに添加されている可塑剤は、食品を汚染しない。
- (5) ポリ塩化ビニリデンは、300℃以下の焼却時にダイオキシン類を発生しやすい。

正 解：(5)

### 栄養と健康に関する科目 (設問数7)

**問題24** 「健康づくりのための睡眠指針2014」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) 指針の視点は、心とからだの健康づくりに資する睡眠を目指すものとして策定されている。
- (2) 保健指導の観点から、ライフステージ・ライフサイクル別に示すなどの配慮がされている。
- (3) 良い睡眠のためには、寝つきや睡眠の深さに影響する環境づくりへの配慮も盛り込まれている。
- (4) 「朝は自然に目が覚めるよう、就寝時刻は遅らせない。」の指針では、スムーズな入眠を目指している。
- (5) 「適度な運動、しっかり朝食、ねむりとめざめのメリハリを。」の指針では、良い睡眠を目指している。

正 解：(4)

**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) 学童期の肥満は、二次性肥満が多い。
- (2) 推奨量は、集団の97~98%の人が目安量を満たす量である。
- (3) たんぱく質の過剰摂取は、尿素の分解量が増えるため、腎臓に負担を与える。
- (4) ビタミンDは、小腸粘膜で水酸化を受けて活性型となる。
- (5) ビタミンB<sub>1</sub>は、ビタミンB<sub>2</sub>とともに、エネルギーの生産に不可欠である。

正 解：(5)

**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) アディポネクチンは、インスリン抵抗性を上昇させる生理活性物質である。
- (2) フレイルは、低栄養とサルコペニアがその中核を占める。
- (3) 高齢期では、舌の味蕾数が減少して味覚の閾値が下がる。
- (4) ヘモグロビンA<sub>1c</sub>は、ヘモグロビンにスクロースが結合したものである。
- (5) 食事摂取基準において、高齢者は65~79歳と80歳以上の2区分としている。

正 解：(2)

**問題27** エネルギー消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) 基礎代謝量は、座位で測定する。
- (2) 安静時代謝量は、基礎代謝量の約1.2倍とみなされている。
- (3) 基礎代謝量は、気温が低いと低下し、高いと上昇する。
- (4) 18~29歳の日本人女子の平均的な基礎代謝量は、840kcal/日である。
- (5) 体重あたりの基礎代謝量は、体脂肪率に比例する。

正 解：(2)

**問題28** 酵素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ヒトの生命活動における同化反応では、エネルギーが放出される。
- (2) 除去付加酵素 (リアーゼ) は、基質に水を付加して分解する酵素である。
- (3) 水溶性のビタミン (B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、ナイアシン、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>など) は、酵素の機能を補助する因子という意味で補因子と呼ばれる。
- (4) アロステリック因子は、酵素の活性部位に結合することで酵素活性を調節する。
- (5) 特定の酵素活性の制御には、リン酸化修飾や脱リン酸化反応が関わる。

正 解：(5)

**問題29** 日本におけるメタボリックシンドロームの診断基準についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 男性のウエスト周囲径診断基準は、100cm以上である。
- (2) 女性のウエスト周囲径診断基準は、70cm以上である。
- (3) 収縮期 (最大) 血圧の診断基準は、180mmHg以上である。
- (4) 高トリグリセリド血症の診断基準は、200mg/dL以上である。
- (5) 空腹時血糖値の診断基準は、110mg/dL以上である。

正 解：(5)

**問題30** 糖尿病の発症および重症化予防とエネルギー・栄養素との関係についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物の摂取量は、50g/日以上を目安量とする。
- (2) 食物繊維を5g/日以上摂取することを推奨している。
- (3) たんぱく質エネルギー比は、50%以下とすることを目安としている。
- (4) 脂質エネルギー比は、35~40%とすることを目安としている。
- (5) 肥満を呈する者は、エネルギーを制限して肥満を改善する。

正 解：(5)

# 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。誤っているものを選びなさい。

- (1) AOAC. 2011. 25法による食物繊維総量には、「低分子量水溶性食物繊維」が含まれている。
- (2) エネルギー産生成分としてエネルギー換算係数が公開されている有機酸には、酢酸、乳酸、クエン酸、リンゴ酸などがある。
- (3) 一日の摂取量が概ね100mg以上の無機質は、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウムおよび鉄である。
- (4) レチノール活性当量は、レチノール量にβ-カロテン当量の12分の1を加算したものである。
- (5) ナイアシン当量は、ナイアシン量にトリプトファン量の60分の1を加算したものである。

正 解:(3)

**問題32** 水分活性についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 水溶液中の水分子は、溶質に束縛されているため、水溶液は純水よりも水分活性が高い。
- (2) 非酵素的褐変反応は、水分活性が0.7~0.8程度の時に最も反応しやすい。
- (3) 水分活性が0.65~0.85の食品は、そのまま食べることができ、冷蔵の必要もなく、長期間保存ができる。
- (4) 水分活性が0.60以下では、すべての微生物の生育が阻止される。
- (5) 脂質は、水分活性が0.30以下になると酸素や光によって酸化されやすくなる。

正 解:(1)

**問題33** 多糖類についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) ナタデココは、酢酸菌の生産する特異な物性のでんぷんである。
- (2) デキストランは、乳酸菌がショ糖を発酵してつくられる。
- (3) アルギン酸は、緑藻類が生産し、Na<sup>+</sup>イオンと反応してゲル化する。
- (4) カラゲナンは、褐藻類のモズクが生産し、不透明なゲルを形成する。
- (5) フコイダンは、L-ガラクトースを主体とする多糖類で、紅藻類に多い。

正 解:(2)

**問題34** 脂肪酸と油脂についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 脂肪酸組成が同じ固形油脂は、トリアシルグリセロール分子種の組成も同じとなり、性質も同一である。
- (2) 中鎖脂肪酸は、すぐにエネルギー源として利用されるため、摂取しても脂肪として蓄積されにくいといわれる。
- (3) エマルションには、水中油滴型と油中水滴型があるが、親油性の強い乳化剤では水中油滴型となる。
- (4) 油脂に水素を付加させると硬化油ができ、シス型脂肪酸が増加する。
- (5) エステル交換により脂肪酸組成の変換ができる。

正 解:(2)

**問題35** 食品加工に用いられる酵素についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 麦芽糖の製造には、β-アミラーゼが利用される。
- (2) 転化糖の製造には、インベルターゼが利用される。
- (3) 温州ミカン缶詰の白濁防止には、ヘスペリジナーゼが利用される。
- (4) 夏ミカン果汁の苦味除去には、リボキシゲナーゼが利用される。
- (5) リンゴ果汁の清澄化には、ペクチナーゼが利用される。

正 解:(4)

**問題36** 食品中の色素成分についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) ミオグロビンは、2価の鉄イオンを含んだヘム色素がたんぱく質に結合した構造である。
- (2) 肉を切り分けると、暗赤色のミオグロビンから、徐々に鮮赤色のオキシミオグロビンに変化する。
- (3) オキシミオグロビンのヘム色素には、酸素分子が結合している。
- (4) 鮮度の落ちたマグロや牛肉の色が暗褐色に変化するのには、ミオグロビンがメトミオクロモゲンに酸化されるからである。
- (5) 加熱加工したソーセージやハムの桃赤色は、ニトロソミオクロモゲンの色である。

正 解:(4)

**問題37** 褐変反応についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 塩漬けしたとき、ナスの皮が褐色に変化するのには、酵素的褐変反応による。
- (2) ジャガイモを剥皮し放置すると黒色に変化するのには、チロシンからメラニン様色素が生成するためである。
- (3) 鮮度の低下したえびが黒変するのは、酵素的にメラニンができるためである。
- (4) パンを焼くとき皮が褐色になるのは、アミノカルボニル反応によりメラノイジンができるためである。
- (5) 醤油の赤黒い色は、麹菌によって酵素的褐変反応が起こるためである。

正 解:(5)

**問題38** 食品の香りについての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 野菜類の青臭さは、有機酸やアルコールから酵素的に合成されるエステル類による。
- (2) 炊きたてのご飯やゆで卵のイオウ臭い香りは、含硫アミノ酸の分解により生じた二酸化硫黄の匂いである。
- (3) きこの類に特有のカビのような匂いは、脂質が分解して生成するノナジエノールによる。
- (4) 果実類の芳香は、成熟過程で脂質の分解により生成するアルデヒドやアルコールによる。
- (5) 糖類を160~200℃で加熱すると、アミノカルボニル反応により、甘くて香ばしい香氣成分が生成される。

正 解:(2)

**問題39** 食品の味成分についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) アスパルテーム、アセスルファムK、サッカリンは、人工甘味料である。
- (2) 味噌やチーズの味には、発酵により生成する苦味を持つオリゴペプチドや疎水性アミノ酸が大きく影響している。
- (3) アミノ酸系うま味成分グルタミン酸と核酸系うま味成分には、相乗効果がある。
- (4) ワサビや大根を搾りおろすと、ミロシナーゼの作用で辛味のあるカプサイシンが生成される。
- (5) ミラクルフルーツに含まれるミラクリンは、酸味を甘く感じさせる味覚変物質である。

正 解:(4)

**問題40** たんぱく質の変性と食品加工の関係についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) ヨーグルトは、カゼインの等電点沈殿を利用してつくられている。
- (2) ゼラチンは、コラーゲンが熱水加熱により変性して溶解したものであり、冷却するとゲル化する。
- (3) うどんは、食塩によるグルテンの形成を利用して製造する。
- (4) 豆腐は、熱変性した大豆たんぱく質を2価の陰イオンで凝固して製造される。
- (5) 湯葉は、熱変性した大豆たんぱく質が空気との界面で表面変性したものである。

正 解:(4)

**問題41** 食品の成分間相互作用についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 豆乳中の脂質は、豆腐製造時に遊離し、豆腐にはほとんど移行しない。
- (2) 手延べそうめん製造で、綿実油等の油脂を塗布し貯蔵する工程を「厄」と呼ぶ。
- (3) 飽和脂肪酸モノグリセリドは、パンの老化を抑制しやわらかさを保つ働きがある。
- (4) ソーセージ製造にでんぷんが添加されるのは、肉の結着性を増すためである。
- (5) 水洗したスケトウダラのすり身に、ショ糖やソルビトールと重合リン酸塩を加えて、冷凍すり身が製造される。

正 解:(1)

**問題42** 食品の機能性成分についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) CPP-ACP(乳たんぱく質分解物)には、お腹の調子を整えるはたらきがある。
- (2) 難消化性デキストリンには、カルシウムの吸収を促進するはたらきがある。
- (3) グルコシルセラミドには、血圧を下げるはたらきがある。
- (4) キシリトールには、コレステロールの吸収を抑えるはたらきがある。
- (5) 植物性ステロールには、コレステロールの吸収抑制作用がある。

正 解:(5)

**問題43** 食品加工法についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 液状食品をノズルから霧状に噴霧し、瞬時に水分を蒸発させ乾燥する方法を噴霧乾燥という。
- (2) 超臨界二酸化炭素は、穏やかな条件での食品成分の抽出が可能であり、抽出物からの除去も簡単である。
- (3) 膜分離に用いられる膜の種類には、孔径の大きい順に逆浸透膜、ナノ濾過膜、限外濾過膜、精密濾過膜などがある。
- (4) エクストルーダーとは、押し出し成形機のことであり、膨化スナックや肉様大豆たんぱく質の製造などに用いられている。
- (5) 蒸留は、液体の混合液や溶液を加熱し、それぞれの沸点の差を利用して、相互に分離したり濃縮する技術である。

正 解:(3)

**問題44** 米とその加工品についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 精白米の搗き減りは8~10%、七分搗き米の搗き減りは4~5%である。
- (2) 玄米の貯蔵中には、含まれる酵素類の作用により遊離脂肪酸や還元糖が増加する。
- (3) アミロース含量は、ジャポニカ種うるち米では0%、インディカ



もち米では15~25%である。

- (4) もち米の米粉のうち、白玉粉は糊化製品であり、道明寺粉は生粉製品である。
- (5) パーボイルド米は、もみ米を蒸してから乾燥、搗精したもので、通常の精白米より栄養価が低くなる。

正 解：(2)

**問題45** イモ類とその加工品についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) ヤマノイモは、そばのつなぎや和菓子のかるかんにも用いられている。
- (2) サトイモで、子イモを利用する品種としては、セレベスなどがある。
- (3) こんにゃくは、コンニャクイモを原料とし、酸性の水酸化カルシウムを加えて凝固させる。
- (4) ジャガイモの品種で、ホクホクとした食感の粉質イモとしてはメークインがある。
- (5) サツマイモは、加熱中も $\alpha$ -アミラーゼがでんぷんを分解するため甘味が増す。

正 解：(1)

**問題46** 大豆とその加工品についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 糸引き納豆の粘質物は、ポリグルタミン酸よりなる。
- (2) きな粉は、生大豆を粉碎したものである。
- (3) 豆腐の製造について、木綿豆腐の方が絹ごし豆腐よりも濃い豆乳を用いる。
- (4) 浜納豆では、蒸煮した大豆に納豆菌を加えて発酵させる。
- (5) 大豆を水に浸漬後、摩砕したものを豆乳という。

正 解：(1)

**問題47** 種実類とその加工品についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) ゴマ豆腐は、ゴマのたんぱく質を凝固させた加工品である。
- (2) ゴマ油には、焙煎ゴマ油と、焙煎しないゴマサラダ油がある。
- (3) クリは、ゴマ、くるみと同様に可食部の子葉の主成分が脂質である。
- (4) ゴマ油は、多価不飽和脂肪酸が多く、酸化されやすい。
- (5) ラッカセイは、くるみよりも脂質含量が多い。

正 解：(2)

**問題48** 野菜類とその加工品についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) カット野菜では、オゾン水や酸性電解水によって殺菌されることがある。
- (2) トマトピューレは、トマトペーストよりも濃縮されている。
- (3) 冷凍野菜では、ブランチングを行ったあと、凍結する。
- (4) シソやナスに含まれるアントシアニン色素は、その化学構造にフラボノイド骨格を有している。
- (5) 茎菜類には、アスパラガス、タケノコなどが属する。

正 解：(2)

**問題49** 果実類についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) ブドウには、主要な有機酸として酒石酸とクエン酸が合わせて5%程度含まれる。
- (2) 果実には、主な糖としてブドウ糖、果糖、ショ糖、乳糖が含まれる。
- (3) 果実の追熟(後熟)によって、果実中のでんぷんやペクチンの合成が進む。
- (4) 果実の成熟を人為的に促進させるためには、植物性ホルモンのジベレリンを用いる。
- (5) 果実の鮮度低下抑制方法として、高二酸化炭素状態にするCA法やMA法がある。

正 解：(5)

**問題50** 魚介類の加工品についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) はんべんは、魚のすり身にヤマノイモをすり混ぜ、油で揚げたものである。
- (2) すじこは、さけの卵巣をほぐし、粒状にしたものである。
- (3) 煮干しは、魚介類を適度な濃度の食塩水の中で煮熟したあとに、乾燥してつくられる。
- (4) 魚醤油は、原料魚から内臓を除去後、塩蔵させたものである。
- (5) かまぼこは、魚肉の筋繊維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。

正 解：(3)

**問題51** 食肉についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 筋原繊維たんぱく質の主成分は、コラーゲンである。
- (2) 筋繊維たんぱく質は、水溶性たんぱく質で、ミオシンやアクチンが含まれる。
- (3) 肉基質たんぱく質の主成分は、ミオグロビンやヘモグロビンなどである。
- (4) 動物脂の融点は、高い順に羊脂、牛脂、豚脂である。
- (5) 食肉の成熟中ATPの分解により5'-グアニル酸が生成する。

正 解：(4)

**問題52** 鶏卵についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) オボムチンは、泡の安定性に関与している。
- (2) 卵黄固形物の約65%が、高密度リポたんぱく質である。
- (3) 卵白たんぱく質の約54%が、熱凝固性のあるオボアルブミンである。

- (4) オボムコイドは、トリプシン阻害活性をもっている。
- (5) 卵黄は、65℃で粘度が上昇し、75℃でかたいゲルを形成する。

正 解：(2)

**問題53** 乳製品についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) バターの製造では、クリームを攪拌することにより脂肪球膜を破りバター粒を形成させる。
- (2) 発酵バターは、バター粒に乳酸菌を接種し発酵させたものである。
- (3) プロセスチーズは、加熱殺菌後密封されているので保存性が高い。
- (4) ナチュラルチーズには、カビが熟成に関与する半硬質や軟質チーズがある。
- (5) 無糖練乳は、加糖練乳に比較して開缶後の保存性が低い。

正 解：(2)

**問題54** 食品の異物除去と検査技術についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 異物検査において、エックス線が金属検出器に利用される。
- (2) 風力や振動コンベアを用いて、重量や比重の違いを利用した異物除去が行われる。
- (3) 非破壊評価技術で、可視光線が青果物の傷の検出や米粒の形状判定に利用される。
- (4) 非破壊評価技術で、超音波や打音を用いて果実の水分、糖度、酸度が評価される。
- (5) 非破壊評価技術で、紫外線照射により生じた蛍光を測定してナッツのアフラトキシン汚染を検出する。

正 解：(4)

**問題55** 甘味料についての記述である。正しいものの組合せを選びなさい。

- a. トレハロースの甘味度は、ショ糖の約600倍である。
- b. シクロデキストリンは、グルコースが環状に結合したオリゴ糖である。
- c. 三温糖は、分蜜糖である。
- d. スクラロースは、でんぷんを原料とする甘味料である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

正 解：(4)

## 調理学に関する科目

(設問数5)

**問題56** 誘電加熱・電磁誘導加熱についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 電子レンジ加熱では、誘電損失係数の小さい食品が発熱しやすい。
- (2) 野菜を電子レンジで加熱すると、ゆで加熱よりもビタミンCの損失が多くなる。
- (3) 塩をすり込んだ塊肉(ブロック肉)を電子レンジ加熱すると、中央部に熱が通りやすい。
- (4) 電磁誘導加熱は、鍋底に渦電流が生じて発熱する。
- (5) 電磁調理器は、熱効率が悪い。

正 解：(4)

**問題57** 高齢者向けの食事についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 生野菜は、咀嚼機能を補うために細かく刻むと食べやすい。
- (2) 豚肉は、ショウガ汁につけるとかたくなる。
- (3) 美味しさは、外観が重要なのでミキサー食が良い。
- (4) えんどう難者用食品は、特別用途食品に位置づけられている。
- (5) マッシュポテトにマヨネーズを加えると、かたくなる。

正 解：(4)

**問題58** 調理に関する変色防止やアク抜きについての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) リンゴは、1%程度の食塩水に浸漬する。
- (2) レンコンは、1~3%の酢水に浸漬する。
- (3) タケノコは、5~10%のぬか水に浸しゆでる。
- (4) ホウレンソウは、ゆでた後にゆで水を切って冷ます。
- (5) ワラビは、0.3~0.5%重曹水でゆでる。

正 解：(4)

**問題59** 小麦粉の膨化調理についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 発酵パンは、イーストにより膨化する。
- (2) シュー生地は、化学膨化剤により膨化する。
- (3) 蒸しパンは、化学膨化剤により膨化する。
- (4) パイは、生地中の蒸気圧により膨化する。
- (5) スポンジケーキは、卵白の気泡により膨化する。

正 解：(2)

**問題60** もち米の調理についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 蒸しこわ飯は、ふり水でかたさは調節できない。
- (2) もち米粉は、室温の水でこねる。
- (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) おいしいもちの組織は、全体が均一なペースト状である。
- (5) もち米の吸水率は、うるち米より低い。

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** 誘電加熱・電磁誘導加熱についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 電子レンジ加熱では、誘電損失係数の小さい食品が発熱しやすい。
- (2) 野菜を電子レンジで加熱すると、ゆで加熱よりもビタミンCの損失が多くなる。
- (3) 塩をすり込んだ塊肉(ブロック肉)を電子レンジ加熱すると、中央部に熱が通りやすい。
- (4) 電磁誘導加熱は、鍋底に渦電流が生じて発熱する。
- (5) 電磁調理器は、熱効率が悪い。

正 解:(4)

**問題32** 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) 生野菜は、咀嚼機能を補うために細かく刻むと食べやすい。
- (2) 豚肉は、ショウガ汁につけるとかたくなる。
- (3) 美味しさは、外観が重要なのでミキサー食が良い。
- (4) えん下困難者用食品は、特別用途食品に位置づけられている。
- (5) マッシュポテトにマヨネーズを加えると、かたくなる。

正 解:(4)

**問題33** 調理に関する変色防止やアク抜き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) リンゴは、1%程度の食塩水に浸漬する。
- (2) レンコンは、1~3%の酢水に浸漬する。
- (3) タケノコは、5~10%のぬか水に浸しゆでる。
- (4) ホウレンソウは、ゆでた後にゆで水を切って冷ます。
- (5) ワラビは、0.3~0.5%重曹水でゆでる。

正 解:(4)

**問題34** 小麦粉の膨化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) 発酵パンは、イーストにより膨化する。
- (2) シュー生地は、化学膨化剤により膨化する。
- (3) 蒸しパンは、化学膨化剤により膨化する。
- (4) パイは、生地中の蒸気圧により膨化する。
- (5) スポンジケーキは、卵白の気泡により膨化する。

正 解:(2)

**問題35** もち米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) 蒸しこわ飯は、ふり水でかたさは調節できない。
- (2) もち米粉は、室温の水でこねる。
- (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) おいしいもちの組織は、全体が均一なペースト状である。
- (5) もち米の吸水率は、うるち米より低い。

正 解:(2)

**問題36** 真空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) 肉類は、ドリップ量が少なく、ジューシーに仕上がる。
- (2) 新鮮な食材をそのまま調味液につけて調理することが可能である。
- (3) 素材の風味や栄養素の損失が少ない調理法である。
- (4) 葉物類は、低温調理に適している。
- (5) 調理操作の平準化により、効率化をはかることができる。

正 解:(4)

**問題37** 煮物についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆を煮る場合、1時間程度の吸水で加熱する。
- (2) 煮汁にでんぷんでとろみをつけると、冷めにくい。
- (3) 煮魚は、冷たい調味液から加熱するとうまみが溶出しにくい。
- (4) 煮しめは、たっぷりの煮汁で加熱する。
- (5) 含め煮には、落とし蓋を使用する。

正 解:(2)

**問題38** ゼリー状食品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゼラチンゼリーは、冷却時間が長いほどやわらかくなる。
- (2) 砂糖の添加は、寒天ゼリーの離漿を促進する。
- (3) 過度の加熱をしてつくったゼラチンゼリーは、かたくなる。
- (4) ゼラチンの二色ゼリーは、付着性を利用してつくる。
- (5) ゼラチンゼリーは、寒天ゼリーよりも融解温度が高い。

正 解:(4)

**問題39** 乾式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) 魚の直火焼きは、強火の遠火が適している。
- (2) ホイル焼きは、水分の蒸発が多い調理法である。
- (3) 香味野菜を同時に入れて焼くローストチキンは、通常のオーブン加熱よりかたく焼き上がる。

- (4) 内部がすでに加熱されているコロッケは、低温でじっくり揚げる。
- (5) 衣揚げは、唐揚げよりも吸油率が低い。

正 解:(1)

**問題40** でんぷん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) かき卵汁は、コーンスターチを用いる。
- (2) 溜菜(中国料理のあんかけ)は、じゃがいもでんぷんを用いる。
- (3) プラマンジュは、加熱時間が長いほどかたさを増す。
- (4) くず桜は、くずでんぷんを用いるので透明度が高い。
- (5) ごま豆腐は、弱火で長時間加熱すると弾力性が高くなる。

正 解:(1)

## 食品の流通・消費に関する科目 (設問数10)

**問題41** 食品廃棄物についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 発生量は、食品産業の中では、食品製造業が一番多い。
- (2) 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。
- (3) 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) 再生利用等実施率は、外食産業よりも食品小売業の方が高い。
- (5) 再生利用等実施率は、食品産業全体で95%である。

正 解:(5)

**問題42** 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) 食品ロスの約半分が、一般家庭から発生している。
- (3) 技術進歩により、レトルトカレーの賞味期限が半年から1年に延びている。
- (4) 一般家庭での1人当たり食品ロスは、年間で約100kgである。
- (5) フードバンクやフードシェアリングに寄付し利用された食品でも、食品ロスに含まれる。

正 解:(2)

**問題43** 近年における水産物の消費・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) 魚介類の生産は、生産量・生産額ともに漁業より養殖への依存が大きい。
- (2) 卸売市場経由率は、市場外流通の増加に伴い、40%以下である。
- (3) 国内で水揚げされた全ての漁獲物は、まずは消費地卸売市場に出荷する。
- (4) 中央卸売市場(鮮魚)のセリ・入札取引の割合は、40%以下である。
- (5) 魚介類の1人1日当たりの摂取量は、1990年代後半に肉類の摂取量を下回った。

正 解:(4)

**問題44** 我が国の外食産業の動向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) 1960年以降、高度経済成長とともに市場規模が拡大していった。
- (2) 生産年齢人口の増加や仕事を持つ主婦の増加が、外食市場拡大の要因となった。
- (3) 1980年は外食元年と呼ばれ、それ以降、チェーンレストランが次々に登場した。
- (4) チェーン化実現のために、本部(本社)と店舗の機能の分化が行われた。
- (5) モーターレーゼーションにより、チェーンレストランの郊外への拡大が進んだ。

正 解:(3)

**問題45** 我が国の中食と中食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) セブーンイレブンの1号店がオープンしたのは、1974年である。
- (2) 日本フードサービス協会が料理品としているのが、中食に当たる。
- (3) 米国のHMR、MSは、日本での中食に当たる。
- (4) 2020年惣菜白書によれば、2019年の惣菜市場規模は、10兆円を超えた。
- (5) 新型コロナウイルス感染症の拡大は、中食市場にはさほど影響を与えなかった。

正 解:(5)

**問題46** 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) 4Pは、買手(消費者)の視点でマーケティングを捉え、提唱された。
- (2) 製品(商品)ライフサイクル理論の衰退期には、宣伝広告費、営業活動費などが多額に必要である。
- (3) 製品(商品)ライフサイクル理論の成熟期には、価格競争が激化する。
- (4) プッシュ戦略の具体例として、広告があげられる。
- (5) ロジスティックとは、物流と同義語である。

正 解:(3)

**問題47** 食料品の国内価格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) 食料品の国内価格は、食料自給率が低いと、原料農産物の国際価格の変動の影響を受ける。
- (2) 食料品の国内価格は、円高になると上昇する傾向にある。
- (3) 食料品の国内価格は、外国における原料農産物の不作により、高くなる場合がある。
- (4) 米の国内価格は、備蓄制度により国内外の需給変動の影響を受けにくくなっている。
- (5) 食料品の国内価格は、外国での紛争により農産物の価格が高騰した結果、高くなる場合がある。

正 解：(2)

**問題48** 様々な小売業態についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ショッピングセンターは、小売店が多数集まった大規模な小売集積地であり、商店街も含まれる。
- (2) 八百屋、魚屋、肉屋など販売する商品による専門店の分類を業態という。
- (3) コンビニエンスストアは、売場面積250㎡以上で取扱商品の70%以上が食品であることと定義されている。
- (4) 食品スーパーマーケットは、消費者の週に一度のまとめ買いに対応した地域密着型の販売店である。
- (5) ドラッグストアは、1970年代に発展し、医療品、化粧品に加え、食品なども販売する店である。

正 解：(1)

**問題49** 食品の安全性の確保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) 食品アレルギーの表示では、容器包装された加工食品に特定原材料を使用した旨の表示が義務付けられている。
- (2) GAPとは、食品の安全性向上等を目的に継続的に、農業生産活動の正確な実施・記録・点検・評価を行う手法である。
- (3) HACCPは、製造・加工工程での危害分析により特定された重要管理点を連続的に監視することにより安全性を確保する方式である。
- (4) 残留農薬については、一部の規制すべき農薬だけに残留基準を設定している。
- (5) 食品事件発生後の原因究明と被害拡大防止等を行うため、食品の来歴をさかのぼることができることをトレーサビリティという。

正 解：(4)

**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) レトルト食品は、宇宙食として利用されたことがある。
- (2) 日本では1990年代には冷凍設備が普及していなかったため、冷凍食品はほとんど生産されていなかった。
- (3) 現在の日本の冷凍食品の生産量の多くを占めているのは、水産物である。
- (4) レトルト食品は、1950年代に日本の小さな食品メーカーによって開発された。
- (5) 現在の日本のレトルト食品の生産量のうち、約70%がカレーとなっている。

正 解：(1)

## フードコーディネーター論 (設問数10)

**問題51** 食器についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 和食器の小皿の径は、15cmである。
- (2) 陶器は、磁器よりも高温で焼成されるため、生地が焼きまわっている。
- (3) 磁器は、使い始める前に煮沸して使用する。
- (4) 金彩や銀彩の器は、電子レンジの使用に適している。
- (5) 漆器の素地には、木材、竹、金属、合成樹脂などが用いられる。

正 解：(5)

**問題52** 西洋料理の食卓のコーディネーター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) ナプキンの大きさの目安は、プロトコル（外交儀礼上のルール）では20～25cm四方である。
- (2) キャンドルは、ランチのテーブルに使う。
- (3) グラス類は、位置皿の正面に配置する。
- (4) パーソナルスペースは、椅子に座って無理なく手の届くスペースをいう。
- (5) シットティング・ブッフエでは、着席したままテーブル上の料理を各自が取り分ける。

正 解：(4)

**問題53** 下記飲食店の損益分岐点売上高を計算し、正しいものを一つ選びなさい。

経 費	変動費率	固定費
原材料費	25%	
人件費（社員）		365万円
人件費（パート・アルバイト）	10%	
諸経費（水道光熱費等）	15%	
家賃		100万円
減価償却費		35万円
支払い金利		30万円

正 解：(5)

- (1) 530万円
- (2) 1,060万円
- (3) 1,325万円
- (4) 1,590万円
- (5) 2,650万円

正 解：(2)

**問題54** 営業利益の算出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) 営業外収益から営業外費用を引いた利益のことである。
- (2) 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。
- (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) 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。
- (5) 税引き前当期純利益から法人税、住民税、事業税などの税金を引いた利益のことをいう。

正 解：(2)

**問題55** 外国の料理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) タイ料理は、ナンプラー、ライム、レモングラス、唐辛子を用いるものが多い。
- (2) 韓国料理は、ニンニク、唐辛子を多用し、ゴマ油を頻繁に使う。
- (3) スペイン料理は、ローストビーフに代表される。
- (4) ロシア料理は、肉、魚、野菜などの実だくさんのスープなど温かい料理が多い。
- (5) フランス料理は、各国の正餐（せいざん）に用いられる。

正 解：(3)

**問題56** 業務用キッチンのコーディネートについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 厨房の衛生化は、HACCPなどの衛生管理手法がとり入れられている。
- (2) キッチンのタイプは、オープンしたものとクローズしたものの2タイプに分けられる。
- (3) 厨房の作業の流れは、食材の検品から料理の提供、下膳・洗浄までの一方向の動線が基本となる。
- (4) 料理によって、厨房に揃える調理機器と調理器具は変わる。
- (5) 厨房の衛生管理は、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域に分けて行う。

正 解：(2)

**問題57** レストランの収支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) 客単価は、提供するメニュー内容によって変わる。
- (2) 売上げ高の予測は、見込まれる客数に客単価を掛けて計算する。
- (3) 客席数は、店舗面積によって決まり、狭い店では坪数の3倍程度を想定する。
- (4) 客席回転率は、ある一定時間帯に1つの席が何回利用されるかを表す指標である。
- (5) ランチタイムなど混み合う時間帯には、合い席にすると満席率があがる。

正 解：(3)

**問題58** 食企画に必要な基礎スキル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. 企画を立てるために把握すべき6W3Hに予算は含まない。
- b. 食企画には、定量的な調査データや定性的な情報の双方を盛り込むとよい。
- c. クライアントへの企画提案では、文書のみとし、口頭での説明は必要がない。
- d. クライアントとの対話を通して、事実情報と要望を探りだすことが求められる。

- (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59** 食空間のカラーコーディネー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) 赤の補色は紫である。
- (2) 明度では、光を反射しないのが黒である。
- (3) アクセントカラーは、配色のベースとなる色である。
- (4) 彩度の高い色がまわりにあると、本来の色より鮮やかに見える。
- (5) 2種類の色を交互に配色すると、対比現象がおきる。

正 解：(2)

**問題60** 店舗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) スケルトン物件とは、コンクリートむきだしの物件である。
- (2) スケルトン物件で「原状復帰」という条件が付いた場合は、店を閉鎖するときに、もとの状態にもどさなければならない。
- (3) 居抜物件とは、設備機器・内装などがそのまま残されている物件のことである。
- (4) 店舗物件の取得にかかわる費用は、基本的に賃貸料、敷金、礼金、保証金、管理費等があり、これに加えて店舗工事費用や、備品などにかかるその他費用がある。
- (5) 一般的にビル内の店舗の共益費は、占有率にかかわらず一律に費用が設定される。

正 解：(5)



## 令和5(2023)年度 資格認定試験結果

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69校、短期大学47校、併せて116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2,130名・短期大学651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323名・短期大学55名、就業者8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154名・短期大学28名、就業者1名となっています。

また、本年1月15日(月)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50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5年度	2,781	2,364	85.0
令和4年度	3,467	2,913	84.0
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

## 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5年度	386	82	21.2
令和4年度	453	50	11.0
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

## 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5年度	183	56	30.6
令和4年度	217	50	23.0
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

令和6年度通常総会日程  
—6月6日(木)開催—

令和6年度の通常総会は、6月6日(木)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5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6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、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、2023年度名誉フードスペシャリストを授与された山崎製パン(株)統括執行役員/中央研究所所長の山田 雄司様から「山崎製パンにおける研究開発活動について」(仮題)をテーマにお話をいただく予定です。

令和6年度フードスペシャリスト  
養成機関研修会の開催

令和6年度フードスペシャリスト養成機関研修会については、令和6年8月21日(水)に対面形式(会場は、「アルカディア市ヶ谷」)により実施する予定です。研修会のテーマは、「新しい「食品の官能評価・鑑別演習」」(仮題)とし、テキストの改訂を踏まえた講義を行う考えです。

なお、研修会の具体的内容や参加申し込み方法等については、会員校及び個人会員の皆様にはメールでご案内するとともに、6月末頃には当協会のホームページに掲載する予定です。

## 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、年内に実施される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。

令和5年度の申請校は、北海道文教大学人間科学部健康栄養学科と仁愛大学人間生活学部健康栄養学科、滋賀短期大学生活学科の3校となります。

## 令和6年度 啓発活動推進事業への助成

令和5（2023）年度の啓発活動推進事業は、6校（甲南女子大学、日本女子大学、愛国学園短期大学、日本大学、聖徳大学、函館短期大学）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、食の外部化が進展しています。

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、国民と「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、令和6年度啓発活動推進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。

## 編集後記

★昨年の夏は、とにかく暑かった。昨年9月1日、気象庁は、「2023年（令和5年）夏（6～8月）」の「日本の平均気温は1898年以降で夏として最も高く」なったと報道した。実に過去125年間で最高の平均気温偏差（+1.76℃）を記録した。東京都心でも、8月1か月が全て30℃以上の真夏日という観測史上初めての記録となった。その原因について、気象庁は、「本州付近への太平洋高気圧の張り出しが記録的に強まったこと」とともに、「南寄りの暖かく湿った空気が日本付近に流れ込み続け、それにフェーン現象の影響も加わったこと」にあるとしている。

★極端な高温は、日本のみならず世界各国で同時多発的に発生しており、国連のグテーレス事務総長は、昨年7月27日、ニューヨークの国連本部で記者会見を開き、「地球沸騰化の時代が到来した」と発言した。長期的トレンドで見ると、地球温暖化の水準は人類による二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）累計排出量に比例すると言われている。昨年8月22日に行われたフーデスベ  
シヤリスト養成機関研修会において、東京大学大学院教授の五十嵐圭日子先生は、「過去80万年の間のCO<sub>2</sub>濃度は、180～300ppmvの間で上下変動してきたが、2019年のCO<sub>2</sub>濃度は415ppmvという過去最大の水準となっている。」ことを指摘された。80万年前といえば、人類は原人（ホモ・エレクトス及びホモ・エルガステル）の時代である。地球は今、温暖化が一層進む可能性がある。★このような気候変動は、当然、農林水産業にも影響を及ぼし、日本各地で高温による生育障害や品質低下等の問題が発生している。また、食品関連産業においても原材料不足や調達コストの増加、結果的に商品の値上げや売上げの低下等の事態が生じている。食品の生産から流通、消費に至るプロセス全体にわたり、食についての幅広い知識と技術を有する「食の専門職」であるフードスペシャリストにとっても、地球環境の変化というグローバルな視点から、「食」を取り巻く情勢の変化を注視していく必要がある。

（折）

