

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	全てのことには理由(ワケ)がある	1
協会ニュース		2
令和6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 全てのことには理由(ワケ)がある



2020年度名誉フードスペシャリスト/食環境コンサルタント

能勢 美佐子

昨年の10月、服部幸應先生が他界された。黒い詰襟と優しい眼鏡姿の先生は、国民の認知度も高く、何よりも調理師専門学校校長として日本料理界を長年牽引し、2005年の食育基本法制定にもご尽力なされたことは多くの人が知るところである。

服部先生とは何度か面識があるが、最初は私がまだ30代の頃だった。ある専門誌で、こともあろうに若輩者の私が先生の著書「大人の食育」を書評することになった。まずご挨拶にと学校を訪れた時だ。「味覚のセンスはありますか？」という一文にズキュンと心を打たれたこと、そして教育機関で教鞭をとる身として、“全てのことには理由(ワケ)がある”ことを伝えていきたいと話をしたところ、先生は「その想いを忘れることなく食の大切さを伝えていって欲しい」と優しい眼差しと共に励まして下さったことを今でも覚えている。

私は「食環境コンサルタント」という肩書を持ち、テーブルコーディネーターがするような仕事も行っ

ている。とても華やかな仕事のように、生まれ持ってセンスが良い訳ではない。駆け出しでアシスタントの頃、「素敵に見えるのは何故か、何故そうでなければならないのかを説明できるのがプロでセンスは磨くもの」と教わり、知識と経験を積んできた。

「味覚にセンスがある」ことにも理由がある。母親の胎内にいる時から味覚があることを思うと、母親の食生活が少なからず影響を与え、幼少期までに舌の基礎が作られることを思うと、家庭での食生活がその後の人生の食生活を形成していくことは想像に難しくない。大人になり、本当の意味で食を楽しんでいる多くの人に出会ってきた。日本のみならず食材や調理法、食文化に詳しい教養高き人が実に多く、舌を鍛えてきた多くの食体験を伴っている。

フードスペシャリストという資格取得には、栄養学、食器の知識や環境問題に至るまで、多岐にわたり食分野を理解しなければならない。多くを学び、全てのことには理由(ワケ)があることを心得た多くの資格取得者によって、日本を支える多くの子供たちはもとより、多くの人々がより良い食生活を、人生を楽しめるよう導いていって欲しいと思う。



令和5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（53.3%）、やや難しい（29.3%）、やや簡単（7.6%）の順となりましたが、短期大学生は、難しい（43.2%）、やや難しい（29.7%）、普通（24.3%）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、やや難しい（55.2%）、難しい（37.9%）の合計で93.1%を占めるとともに、短期大学生は、難しい（50.0%）、やや難しい（40.0%）の合計で90.0%を占めており、双方ともに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

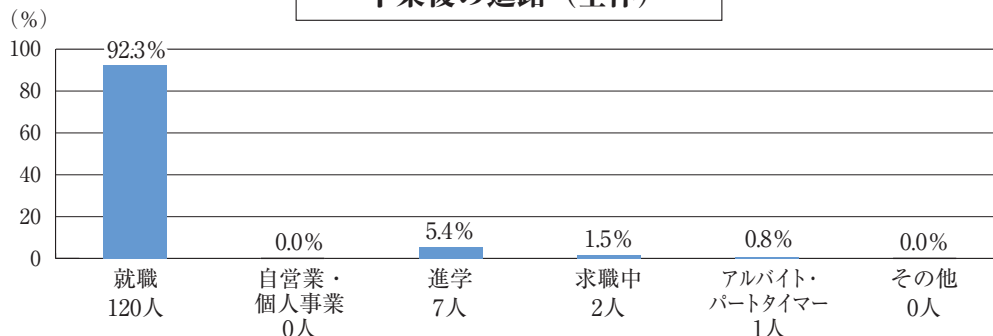


● 専門フードスペシャリスト資格認定試験

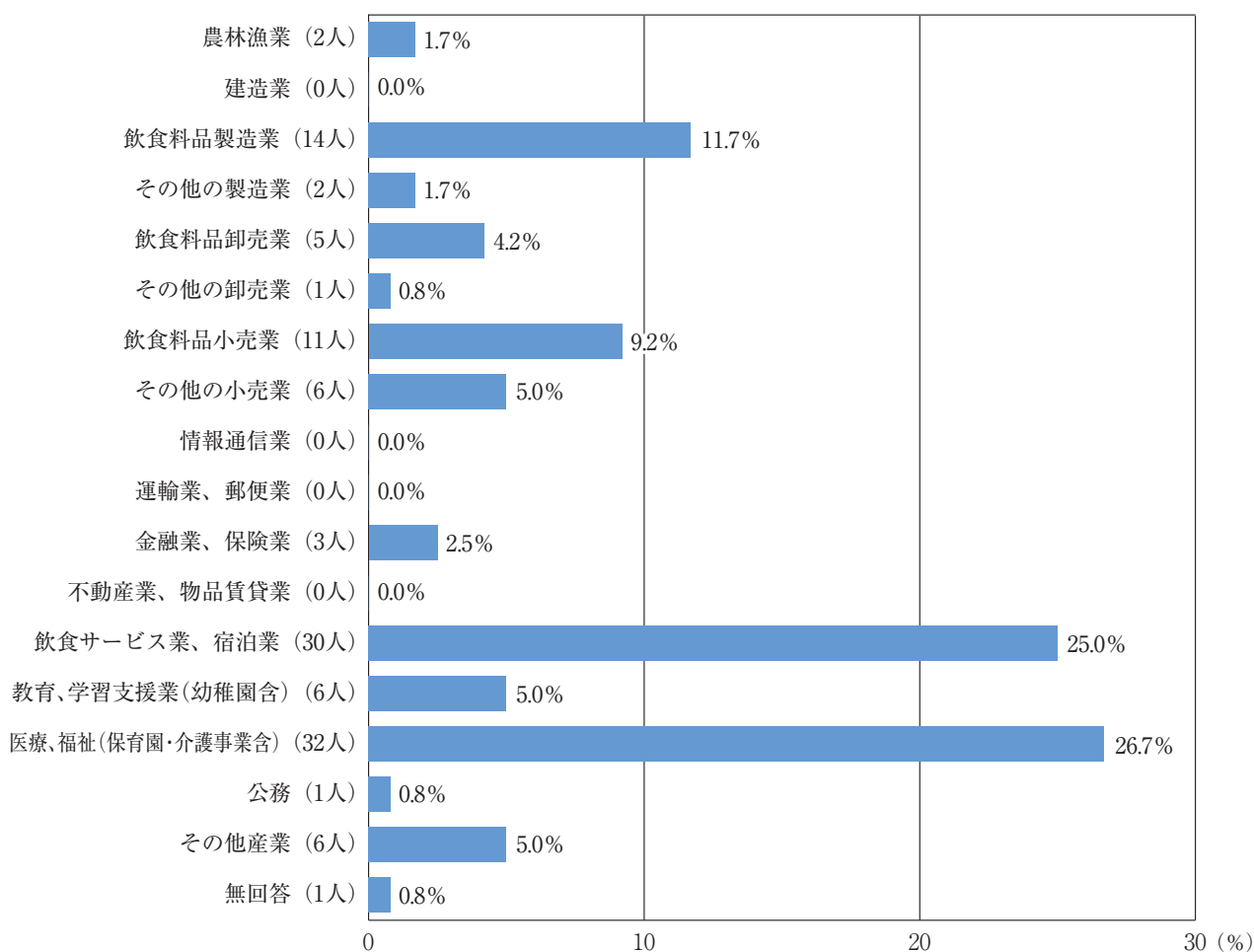


次に、卒業後の進路については、92.3%の方が就職されており、就職先の業種（全体）は、医療・福祉（26.7%）が最も多く、次いで飲食サービス業・宿泊業（25.0%）、飲食料品製造業（11.7%）、飲食料品小売業（9.2%）の順となっています。

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（69.9%）、管理栄養士（42.2%）、食品衛生管理者（33.7%）、食品衛生監視員（32.5%）、調理師（6.0%）の順となっています。また、短期大学生は、栄養士（91.7%）、調理師（11.1%）、食品衛生管理者（2.8%）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)	83名	
栄養士	58名	69.9%
管理栄養士	35名	42.2%
食品衛生管理者	28名	33.7%
食品衛生監視員	27名	32.5%
調理師	5名	6.0%

【短期大学】

免許・資格の名称	人数	構成比
(回答者数)	36名	
栄養士	33名	91.7%
食品衛生管理者	1名	2.8%
調理師	4名	11.1%

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。

2024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、第4回目となる2023（令和5）年度は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5回目となる2024（令和6）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5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5名の方々のご意向を踏まえ、6月6日に開催された令和6年度通常総会に2名の方々（筒井 知己様、眞下 利晴様）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。

2024（令和6）年度名誉フードスペシャリスト

氏名	所属・職名
島本 国一	ケンコーマヨネーズ株式会社 代表取締役社長
筒井 知己	東京聖栄大学 特任教授
寺原 典彦	学校法人 南九州学園 理事長
眞下 利晴	学校法人 大阪青山学園 理事長
柳原 尚之	近茶流宗家 柳原料理教室 主宰



左から、筒井知己様、青柳康夫会長、眞下利晴様

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業務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) 食品工場で、製品の成分分析や官能評価などの品質管理を行う。
- (2) 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。
- (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) 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。
- (5) スーパーマーケットで、食品の衛生管理や商品陳列のレイアウトの助言を行う。

正 解：(4)

問題2 人類の歩みと食物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. 人類史の約85%は、狩猟採集の時代である。
 - b. 加熱調理することが消化を助け、人類はコンパクトな消化器を持つようになったと考えられる。
 - c. 狩猟採集時代には、多品目の食物を食べており、微量栄養素欠乏症は少なかったと考えられる。
 - d. 人類は、農耕を始めたことで食料確保が安定し、飢餓がなくなった。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

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。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 特定の食物を日常的あるいはある時期に食べないと厳格に定めていることを、禁忌という。
- (2) 菜食主義(ベジタリアン)になる理由には、宗教のほか、健康や動物愛護、環境保護などがある。
- (3) ヨーロッパでナイフ・フォーク・スプーン食が一般に広まったのは、18世紀以降である。
- (4) 仏教による肉食を避ける禁忌により、日本の寺院では、肉や魚を使わない精進料理が発達した。
- (5) 人類の食の歴史では、手食が最も古い食法であるが、現在の手食の割合は、10%程度である。

正 解：(5)

問題4 日本の郷土料理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) いちご煮は、栃木県の郷土料理として知られている。
- (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、北前船によって輸送された昆布が重宝された。
- (4) 江戸料理では、押しずしや鱧料理が有名である。
- (5) 関西の雑煮は、白味噌で手早くつくることができる角餅が用いられている。

正 解：(3)

問題5 食品産業についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食品製造業は、製造業全体の40%を占める。
- (2) 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。
- (3) 生鮮食品は、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。
- (4) コンビニエンスストアの20歳代の利用率は、年齢別にみると20年間で最も大きく伸びている。
- (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：(2)

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選びなさい。

- (1) 保健機能食品に含まれる。
- (2) 生鮮食品は、対象にならない。
- (3) 販売日の60日前までに、消費者庁長官に届け出る必要がある。
- (4) 国による安全性と機能性の審査は行われない。
- (5) 一日あたりの摂取目安量を表示しなければならない。

正 解：(2)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価の実施条件についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 試料の容器は、基本的に白色で模様がなく、パネリスト全員が同じ容器を使うのがよい。

- (2) 試料温度は、その食べ物を実際に食べる温度で試食するのが望ましい。
- (3) 液体試料は、唾液による緩衝作用の影響を受けないためにわずかな量を摂取するのがよい。
- (4) テスト時間は、空腹でも満腹でもない午前10時または午後2時ごろがよい。
- (5) 試食の順序は、パネリストごとにラテン方格などを利用してバランスを取ることが必要である。

正 解：(3)

問題8 食品の品質変化についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 乾麺は、貯蔵中にめんがかたく、もろく、粘りがなくなる。
- (2) リッチなパンは、時間がたってもかたくなりにくい。
- (3) ヤマノイモは、すり下ろした時に褐変する。
- (4) ナッツ類は、酸化に対して安定である。
- (5) タマネギは、休眠期間を過ぎると発芽する。

正 解：(4)

問題9 分散系の分類と食品についての組合せである。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 泡 _____ ホイップドクリーム
- (2) 熱可逆性ゲル _____ コンニャク
- (3) エマルション _____ マヨネーズ
- (4) ゲル _____ 水ようかん
- (5) サスペンション _____ 味噌汁

正 解：(2)

問題10 イモ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) サツマイモの加工品には、焼きイモ、蒸しイモなどがある。
- (2) ジャガイモは、ポテトチップス、フライドポテトなどに使用される。
- (3) サトイモは、煮しめ、煮ころがしなどに使用される。
- (4) ヤマノイモは、じょうよまんじゅう、はんぺんなどに使用される。
- (5) キャッサバは、コンニャクに加工される。

正 解：(5)

問題11 豆類とその利用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) リョクトウは、はるさめの製造などに用いられる。
- (2) レンズマメは、カレー材料などに用いられる。
- (3) ダイズは、きな粉製造などに用いられる。
- (4) アズキは、あん材料などに用いられる。
- (5) エンドウは、豆腐製造などに用いられる。

正 解：(5)

問題12 肉類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 牛肉枝肉の格付けは、ばら肉の脂肪の入り具合で判定される。
- (2) ウィンナーソーセージのケーシングは羊の腸、フランクフルトのケーシングは牛の腸が使われる。
- (3) 食鶏規格では、3か月齢未満のものは若どり、3-4か月齢のものを親としている。
- (4) 1年未満の羊肉をラムといい、1年以上の羊肉はマトンという。
- (5) アイガモとは、家禽化したアヒル肉のことをいう。

正 解：(4)

問題13 乳製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) プロセスチーズは、ナチュラルチーズを粉砕し、乳化剤を加えて加熱溶融し、型詰めしたものである。
- (2) バターは、W/O(油中水滴)型のエマルションである。
- (3) 乳酸菌飲料は、牛乳や脱脂乳を乳酸菌や酵母で発酵させた飲料である。
- (4) カマンベールチーズは、青カビで熟成させたフランス原産のチーズである。
- (5) アイスクリームへの空気の混入割合をオーバーランという。

正 解：(4)

問題14 油脂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. パーム油は、アブラヤシ果実の中果皮から採油される。
 - b. ピュア・オリーブ油は、オリーブ油の最高級品である。
 - c. サフラワー油は、ひまわりの実からつくられる。
 - d. ラードは、豚の体脂から精製される。
- (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15 茶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) 不発酵茶は、釜炒り製と蒸し製がある。
- (2) 紅茶は、茶葉の酸化酵素を利用してつくられる。
- (3) ほうじ茶は、後発酵茶である。
- (4) ウーロン茶は、青茶の一つである。
- (5) 玉露は、被覆栽培した茶の新芽からつくられる。

正 解：(3)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 アニサキスについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 終宿主は、ヒトである。
- (2) 食中毒の症状は、食後すぐに起こるのが特徴である。
- (3) 激しい胃炎が起こり、発熱が起こる。
- (4) ヒトの消化管では成虫になれず、自然に死滅する。
- (5) 160℃ 60分の加熱でも死滅しない。

正 解：(4)

問題17 アレルギー様食中毒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) 化学性食中毒に分類される。
- (2) 原因食品にサンマ、アジ、イワシのみりん干しがある。
- (3) 主な原因物質は、ヒスタミンである。
- (4) 症状は、食物アレルギーと似ている。
- (5) 発症すると、致命率が高い。

正 解：(5)

問題18 食中毒細菌と食中毒の主な原因食品の組合せである。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌 —— 卵
- (2) 腸炎ビブリオ —— 淡水魚
- (3) 腸管出血性大腸菌 —— 牛肉
- (4) カンピロバクター —— 鶏肉
- (5) 黄色ブドウ球菌 —— にぎり飯

正 解：(2)

問題19 感染症法の三類感染症を起こす微生物である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 黄色ブドウ球菌
- (2) ウエルシュ菌
- (3) 腸炎ビブリオ
- (4) ボツリヌス菌
- (5) 腸管出血性大腸菌

正 解：(5)

問題20 食品添加物の酸化防止剤の役割についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食品の製造・加工に必要である。
- (2) 食品の変質・腐敗を防止する。
- (3) 食品の品質向上に必要である。
- (4) 食品の嗜好性を高める。
- (5) 栄養素の強化・補充をする。

正 解：(2)

問題21 食品中の発がん物質についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) アクリルアミドは、ワラビに含まれる。
- (2) ニトロソアミンは、ピーナッツから検出されることがある。
- (3) アフラトキシンは、カビが産生する。
- (4) ヘテロサイクリックアミンは、放射性物質である。
- (5) オクラトキシンは、細菌が産生する。

正 解：(3)

問題22 食品アレルギーについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食物アレルギーは、免疫反応が関わらない疾患である。
- (2) アレルギー疾患として、ギラン・バレー症候群を発症する場合がある。
- (3) アレルゲンは、主に十分に消化された低分子物質である。
- (4) 牛乳は、特定原材料である。
- (5) 乳児の食物アレルギーは、アトピー性皮膚炎と合併しない。

正 解：(4)

問題23 食品の腐敗・変敗の評価についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 一般細菌数は、糞便汚染を評価するためによく用いられる。
- (2) アンモニアは、でんぷん質系食品の主な変敗生成物である。
- (3) 魚肉の鮮度を表すK値は、値が小さいほど鮮度がよい。
- (4) 揮発性塩基窒素(VBN)は、油脂の変敗の程度を測定できる。

(5) たんぱく質を多く含む食品が腐敗すると、pHは低下する。

正 解：(3)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針」10項目の記載文である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 適度な飲酒でリラックスしましょう
- (2) 「主菜」を組み合わせてエネルギーを十分に
- (3) 妊娠中の体重増加量は、推奨体重増加量を目安に
- (4) 無理なくからだを動かしましょう
- (5) お母さんと赤ちゃんのからだと心のゆとりは、家族のあたたかいサポートから

正 解：(4)

問題25 「健康づくりのための睡眠指針2014～睡眠12箇条～」の記載文である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 睡眠による休養感は、こころの健康に重要です。
- (2) 適度な運動、しっかり朝食、ねむりとめがめのメリハリを。
- (3) 若年世代は夜更かし避けて、体内時計のリズムを保つ。
- (4) 勤労世代の疲労回復・能力アップに、毎日十分な睡眠を。
- (5) 寝床に入る時間を決めて、起きる時間を一定に。

正 解：(4) または (5)

問題26 栄養と健康についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 乳糖不耐症は、マルターゼの欠損に起因する。
- (2) 脂質の過剰摂取は、エネルギー摂取量が過剰となり、肥満になりやすい。
- (3) フレイルは、高齢者におけるたんぱく質過剰症である。
- (4) プロビタミンAは、ビタミンAとしての生理作用を有する。
- (5) ビタミンDは、紫外線によりプロビタミンDに変換される。

正 解：(2)

問題27 ヒトの細胞小器官についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ゴルジ体は、糖新生の場である。
- (2) リソゾームは、たんぱく質合成の場である。
- (3) サイトゾルは、クエン酸回路(TCAサイクル)の反応の場である。
- (4) ミトコンドリアは、ATP合成の場である。
- (5) 粗面小胞体は、遺伝情報複製の場である。

正 解：(4)

問題28 糖質と脂質についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) マルトースは、グルコースとフルクトースがグリコシド結合した二糖類である。
- (2) グルコースは、五炭糖である。
- (3) リン脂質は、複合脂質である。
- (4) リボースは、六炭糖である。
- (5) セルロースは、糖質である。

正 解：(3)

問題29 次の生化学検査の中で、糖尿病の診断基準(評価指標)となるものはどれか。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ヘモグロビン
- (2) 中性脂肪
- (3) 総コレステロール
- (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、または γ -グルタミンナーゼ)

正 解：(4)

問題30 生活習慣病についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病は、飲酒とは関係しない。
- (2) 糖尿病が進行すると、多食、多飲、多尿、体重減少が見られる。
- (3) 骨粗鬆症は、女性の方が多く、エストロゲンの分泌が増加するためである。
- (4) 悪性新生物(悪性腫瘍)の部位別死亡率は、男女で差がない。
- (5) 脂質異常症は、血清脂質成分の値が全て高い状態をいう。

正 解：(2)

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。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 動物体内に貯蔵される多糖類は、アミロペクチンである。
- (2) 未熟な果実に含まれる多糖類は、水溶性のプロトペクチンである。
- (3) 穀類に含まれる多糖類は、ホモグルカンである。
- (4) アミロースのヨウ素デンプン反応は、赤紫色を呈する。

(5) キク科植物の根に含まれる多糖類は、アルギン酸である。
正 解：(3)

(5) 疾病リスク低減表示が認められている成分は、カルシウムと葉酸である。
正 解：(2)

問題32 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) 酵素の本体は、炭水化物である。
 - (2) 特定の物質だけに作用する基質特異性を有する。
 - (3) 酵素反応を妨害する物質を妨害剤という。
 - (4) 酵素活性を失うことを変性という。
 - (5) アミラーゼは、たんぱく質に作用する。
- 正 解：(2)

問題33 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) 鉄などの金属は、脂質の酸化反応を促進する。
 - (2) 脂質の自動酸化反応では、ラジカルが関与している。
 - (3) 脂質の酸化反応は温度依存性ではない。
 - (4) 真空包装、ガス置換包装は、脂質の酸化を抑制する。
 - (5) 脂質の酸化は、光により促進される。
- 正 解：(3)

問題34 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) 異性化糖は、でんぷんを糖化したブドウ糖液に、酵素を作用させて製造する。
 - (2) アセスルファムKは、酢酸を原料に合成される酸味のある甘味料である。
 - (3) スクラロースは、ショ糖から製造され、ショ糖の半分程度の甘味度である。
 - (4) アスパルテームは、L-アスパラギン酸とL-フェニルアラニンが結合したトリペプチドである。
 - (5) サトウキビの茎の搾汁から精製されるものが、テンサイ糖である。
- 正 解：(1)

問題35 米および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) 米のリンの形態は、玄米では約80%がフィチン態となっている。
 - (2) 米粉の糊化製品に、道明寺粉がある。
 - (3) 無洗米は、白米の表面に付着している粘性の肌ぬかを除去した米である。
 - (4) 玄米は、精白米よりも貯蔵中の変化を受けやすい。
 - (5) 発芽玄米は、玄米よりもγ-アミノ酪酸を多く含む。
- 正 解：(4)

問題36 大豆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) 木綿豆腐は、凝固させたのち圧搾する工程がある。
 - (2) おからは、臭から豆乳を絞った後の残渣である。
 - (3) ゆばは、濃い豆乳を加熱し、表面に生じたたんぱく質の被膜をすくいあげたものである。
 - (4) 糸引き納豆は、蒸煮大豆に酵母菌を接種して発酵させたものである。
 - (5) 分離大豆たんぱく質は、ハンバーグや魚肉ソーセージなどにも用いられることがある。
- 正 解：(4)

問題37 イモ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) サツマイモ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) ジャガイモのでんぷん粒子は、サツマイモのでんぷん粒子より小型である。
 - (3) サトイモの特有の粘質物は、ガラクトタン、マンナンなどの多糖類である。
 - (4) ヤマノイモ類の粘質物は、加熱すると粘性が大きく低下する。
 - (5) サツマイモの皮における赤紫色の色素は、アントシアニンである。
- 正 解：(2)

問題38 茶類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 緑茶は、不発酵茶である。
 - (2) 茶類には、うま味を呈するイノシン酸が含まれる。
 - (3) テアフラビンやテアルビジンは、紅茶に含まれる紅色色素である。
 - (4) プール茶は、微生物を作用させた後発酵茶である。
 - (5) ウーロン茶は、半発酵茶である。
- 正 解：(2)

問題39 機能性食品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 特定保健用食品は、特別用途食品に含まれる。
- (2) 栄養機能食品は、消費者庁への届け出が必要である。
- (3) 機能性表示食品には、事業者の責任において保健機能が表示されている。
- (4) 特定保健用食品には、許可証票(マーク)が付されている。

調理学に関する科目 (設問数7)

問題40 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) 煮物では、放射によって熱が伝達される。
 - (2) 蒸し物では、水溶性成分の溶出が多い。
 - (3) まんじゅうは、表面に割れ目が入らないように85~90℃で蒸す。
 - (4) 衣揚げは、素揚げに比べて吸油率が高い。
 - (5) 電磁調理器加熱では、マイクロ波の放射によって食品自体が発熱する。
- 正 解：(4)

問題41 野菜の成分の調理による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) 野菜に含まれる無機質は、溶出しにくい。
 - (2) たけのこのアクは、木灰を利用して除く。
 - (3) アントシアニンは、pHが低いと青色になる。
 - (4) ぬか味噌漬の野菜は、ぬかのビタミンDが移行し増加する。
 - (5) きゅうりは、アスコルビン酸酸化酵素をもつ。
- 正 解：(5)

問題42 魚介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) 刺身では、肉質のやわらかいひらめは厚めに切る。
 - (2) 煮魚では、汁が沸騰してから魚肉を入れる。
 - (3) 蒸し物では、加熱中に調味ができないので、ソースやくずあんなどを用いる。
 - (4) つみれ汁は、魚肉のすり身をだんご状にまとめて、汁物にしたものである。
 - (5) いかの調理では、表皮の4層までの全てを除くのは難しい。
- 正 解：(1)

問題43 食塩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) 魚にふり塩をすると、魚の臭みが除かれる。
 - (2) ハンバーグでは、ひき肉に塩を加えると粘りが出る。
 - (3) パンでは、小麦粉に塩を加えるとグルテン形成が促進される。
 - (4) リンゴを塩水につけると、褐変が促進される。
 - (5) 野菜を塩もみすると、水分が引き出される。
- 正 解：(4)

問題44 冷凍と解凍についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 緩慢凍結では、肉などを薄く成型して、金属板を用いる。
 - (2) テクスチャーの変化は、冷凍保存によって起きにくい。
 - (3) 解凍時のドリップには、栄養成分や風味成分も含まれる。
 - (4) ブランチングを行うと、野菜の酵素的褐変が促進される。
 - (5) 冷凍した生鮮食品は、急速解凍がよい。
- 正 解：(3)

問題45 イモ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) サトイモの煮物は、ぬめりを取ってから煮るとよい。
 - (2) かるかんは、ヤマノイモをすりおろした後に泡立てして、膨化させる菓子である。
 - (3) サツマイモの電子レンジ加熱では、甘味が抑制される。
 - (4) 粉ふきイモは、粘質のジャガイモが適する。
 - (5) マッシュポテトは、イモが熱いうちに裏ごしする。
- 正 解：(4)

問題46 食感改良剤についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖の添加により、寒天ゲルのゲル化温度は低くなる。
 - (2) 高メトキシ(メトキシル)ペクチンは、低カロリージャムの食材として利用される。
 - (3) ゼラチンゲルは、寒天ゲルよりも離液が多い。
 - (4) でんぷんは、熱不可逆性ゲルを形成する。
 - (5) 調理に用いられる寒天の濃度は、5%前後である。
- 正 解：(4)

食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)

問題47 食料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) 日本では、米および米加工品のみトレサビリティが義務付けられている。
- (2) 農薬の使用基準は、農薬取締法により設定されている。



- (3) HACCPは、農業生産工程管理手法と訳される。
- (4) 現在、日本では、有機農産物や有機食品についての規格基準は、定義されていない。
- (5) 特定原材料のアレルギ表示は重要であるが、容器包装された加工食品への表示の有無は、製造業者に委ねている。

正 解：(2)

問題48 卸売市場についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 現在の卸売市場制度は、1971(昭和46)年に制定された中央卸売市場法にはじまる。
- (2) 近年、青果物の卸売市場経由率は、低下傾向で推移している。
- (3) 国内で水揚げされた全ての漁獲物は、原則として出荷業者が直接、消費地卸売市場に出荷する。
- (4) 売買参加者は、市場内で行われるセリ取引には参加できない。
- (5) 現在の卸売市場の取引では、セリや入札による取引の割合が増加している。

正 解：(2)

問題49 主要食品の流通についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 菓子は、水分含有量で和菓子と洋菓子に分けられる。
- (2) リングのCA貯蔵は、甘さを増すための追熟を可能にする。
- (3) 豆腐の原料大豆の約8割は、輸入大豆を使用している。
- (4) 青果物の選果工程での「階級」は、形や色などの外観の品質から区分(秀、優、良など)される。
- (5) 鶏卵は、GPセンターで洗卵・格付けをした後、卸売市場に出荷される。

正 解：(3)

問題50 外食産業の業種・業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) 業種とは、主に販売しているメニューによる区分を指す言葉である。
- (2) 業態とは、経営や運営の方法による区分を指す言葉である。
- (3) 商業統計の基準では、ファミリーレストランの席数は80席以上である。
- (4) カジュアルレストランのサービス方式は、テーブルサービスが一般的である。
- (5) 日本では、ディナーレストランを中心に、フランチャイズシステムの導入が全国に広がった。

正 解：(5)

問題51 日本の外食産業の動向についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 1970(昭和45)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) 1980(昭和55)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。
- (3) チェーン化実現のために、本部(本社)と店舗の機能の統合が行われた。
- (4) モーターゼーションにより、チェーンレストランの都心集中化が進んだ。
- (5) 生産年齢人口の増加、仕事を持つ主婦の増加が、外食市場拡大の要因となった。

正 解：(5)

問題52 製品のライフサイクル理論についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 導入期は、認知度を高めるために広告費、販売促進費、営業活動費に多額の資金が必要である。
- (2) 成長期は、売上げ高、利益ともにピークを迎える。
- (3) 成熟期は、価格競争が激しくなる。
- (4) 衰退期は、売上げ高と利益が減少し、市場撤退までを視野に入れる段階である。
- (5) 近年の製品戦略には、既存製品とは質的に異なる新製品の開発が求められている。

正 解：(2)

問題53 少子高齢化と食市場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) 健康食品市場では、特にサプリメント分野での伸びが大きい。
- (2) 健康食品には、保健機能食品が含まれる。
- (3) 介護食品市場は、施設向けと在宅向けに分けられる。
- (4) 施設向けの介護食品では、慢性的な人手不足から加工度が高まっている。
- (5) 食品宅配市場で最も普及している事業は、ネットスーパーである。

正 解：(5)

フードコーディネーター論

(設問数7)

問題54 日本の食文化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) 戦後、米国のガリオア資金の援助で、学校給食がおこなわれた。
- (2) 高度経済成長後、穀類の摂取量は減少した。
- (3) 中食は、1980年代に急増した。
- (4) 1990年代、残飯、廃棄食品の増加が問題となった。
- (5) ファミリーレストラン、ファストフード店などが開業し、外食の機会が増えたのは、2000年代以降である。

正 解：(5)

問題55 西洋料理のテーブルウェアについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) コンポートは、高脚付きの器のことで、サラダを盛りつける。
- (2) カービングナイフ・フォークは、魚料理専用ナイフとフォークである。
- (3) クリスタルガラスは、原料に鉛を加えることで水晶のように美しい質感を生み出す。
- (4) ボーンチャイナには、鶏の骨を焼いて細かく砕いたものが混ぜ込まれている。
- (5) クロスウエイトは、野外パーティに設営するテーブルクロス中央に置いて重しにする。

正 解：(3)

問題56 日本料理のマナーについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 会席料理では、末席から膳を下げる。
- (2) 骨付き魚は、箸で食べにくい場合でも手を使うことはマナー違反である。
- (3) 小鉢を手を持って食べるのは、マナー違反である。
- (4) 料理をいただく際、開けた器の蓋は、すべて左側に置く。
- (5) 迷い箸は、箸づかいのタブーとされている。

正 解：(5)

問題57 メニュー方式についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) ア・ラ・カルトは、単品選択方式のことである。
- (2) プリフィクス方式では、料理内容がすべて決められている。
- (3) メニューの記述方式では、複数ページあるものをメニューカードという。
- (4) デギュスタシオンは、フェアメニューとも呼ばれる。
- (5) グランドメニューは、季節限定の料理のことである。

正 解：(1)

問題58 食空間のコーディネーターの基礎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) 店舗レイアウトは、顧客の動線と従業員のオペレーション動線が交差するように計画する。
- (2) モジュールは、設計の際に人の大きさ、動きを考え決める寸法で、平均値でないことを考慮する。
- (3) 食空間のプランニングでは、陳腐化しないあきのこないイメージが望まれる。
- (4) 建物や空間をつくるマテリアルは、リユースやリサイクルといった環境への配慮が求められる。
- (5) ユニバーサルデザインは、年齢や性別などを問わず、誰もが利用しやすいデザインである。

正 解：(1)

問題59 レストラン起業における投資・収支計画についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 減価償却費とは、水道光熱費や消耗品費のことである。
- (2) 売上げ高は、「客席数×客単価」で計算する。
- (3) 店舗設計・デザイン費用と施工費の合計は、年間売上げ高の2分の1以下に抑えることが望ましい。
- (4) 月間売上げ高は、月の家賃(含む共益費)の6~9倍以上が必要である。
- (5) 支出(費用)計画において家賃(含む共益費)は、変動費として区分する。

正 解：(3)

問題60 食品衛生についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) レストランなど食事を提供する施設は、食品表示法に基づき営業許可が必要となる。
- (2) HACCPという衛生管理手法は、3つのステップから成り立つ。
- (3) 従業員の衛生管理として、洗面所やトイレに消毒液、薬用せっけん液などをセットし衛生を保つ。
- (4) トイレの清掃は1日1回とし、従業員に清掃記録をつけるように教育する。
- (5) 施設においてネズミや虫の侵入を防ぐためには、殺虫剤の使用が最も効果的である。

正 解：(3)

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)

フードスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 主要な農耕文化圏と作物の組合せである。正しいものを選びなさい。

- (1) 根菜農耕文化圏——じゃがいも
- (2) 新大陸農耕文化圏——米
- (3) 地中海農耕文化圏——ヤムいも
- (4) 長江農耕文化圏——小麦、えんどう
- (5) サバンナ農耕文化圏——ごま、ささげ

正 解：(5)

問題2 食の地域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) 香川県の高松市周辺では、雑煮に餡餅を用いる。
- (2) 兵庫県龍野は、淡口醤油の発祥地である。
- (3) 関東では、うなぎは背開きにする。
- (4) 長崎の郷土料理として、卓袱料理がある。
- (5) 関西のだしは、煮干しと昆布を併用したものが多く。

正 解：(5)

問題3 第二次世界大戦後の日本の食生活の変化についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 1945年には、米の配給制度が行われていた。
- (2) 1955年に日本住宅公団が発足し、ダイニングキッチンを取り入れた新たな住宅様式がスタートした。
- (3) 1958年に登場したインスタントラーメンは、インスタント時代という言葉を生み出した。
- (4) 1961年の小麦の輸入自由化は、日本の食卓に変化をもたらした。
- (5) 1965年には、冷蔵庫の普及率は50%を超えた。

正 解：(4)

問題4 食品産業についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) 食品製造業は、寡占市場の業種や中小企業が多数存在する業種がある。
- (2) スーパーマーケットなど大手小売店では、卸売市場を経由せず、農家等との直接取引が増えている。
- (3) POSシステムとは、各店舗の売上げや客層などを管理するシステムである。
- (4) 外食産業は、大別して給食主体部門と料飲主体部門から構成されている。
- (5) 食品産業があらゆる消費者ニーズに対応して売上げが急拡大する状態を、市場の成熟化という。

正 解：(5)

問題5 食品の表示についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) アレルギー表示では、特定原材料として、2023年から7品目の表示が義務付けられている。
- (2) 食塩相当量1gという表示は、ナトリウム量1,000mgであることを表している。
- (3) 賞味期限の日付は、包装容器を開封した後も適用される。
- (4) 食品添加物は、原材料と区別することなく、重量割合の高い順に表示する。
- (5) アスパルテームを含む食品では、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が義務付けられている。

正 解：(5)

問題6 食情報と消費者保護についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) フードファディズムとは、食品や栄養素が、健康に与える影響を、過大に評価することである。
- (2) 製造物責任法(PL法)は、加工されていない農林・畜・水産物などが対象となる。
- (3) トレーサビリティは、生産から最終消費までの流通過程を追跡可能にすることである。
- (4) リスクアナリシスは、リスク管理、リスク評価、リスクコミュニケーションで構成されている。
- (5) 農業生産工程管理(GAP)は、食品の安全性の向上に資するとともに、農業経営の効率化にもつながる。

正 解：(2)

食品の官能評価・鑑別論 (設問数9)

問題7 官能評価の手法についての記述である。正しいものの組合せを選びなさい。

- a. 評点法では、試料間の差を相対的にしか評価できない。
- b. 2点比較法は、2種類の試料の属性や嗜好の差を見出す方法である。

- c. SD法は、試料の特性を描写して記録する方法である。
- d. 3点識別試験法は、3種類の試料の属性や嗜好の差を見出す方法である。

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

正 解：(4)

問題8 食品の保存温度についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) マヨネーズは、0℃以下で保存すると分離する。
- (2) クリは、新鮮なものを冷蔵で30日以上保存すると甘くなる。
- (3) 生ゆばは、0~10℃の冷蔵で2~3日しか保存できない。
- (4) 刺身用冷凍マグロは、-18℃の冷凍保存で、長期間、鮮血色を保つことができる。
- (5) バナナは、冷蔵庫で長期間、保存しない。

正 解：(4)

問題9 食品のレオロジー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. クリプとは、食品に一定のひずみを与えたときに、食品内に生じる応力の緩和現象である。
- b. チキントロビーとは、混ぜているときは流動しやすいが、静置すると流動しにくくなる現象である。
- c. 非ニュートン流体は、ずり応力とずり速度が比例する。
- d. ダイラタンシーは、ゆっくり動かすと流動性を示すが、急激な力を与えると流動性が低下し、粘性が上がる現象である。

(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10 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) アルファ化米は、精米を無菌室内で炊飯し、無菌充填包装したものである。
- (2) 冷凍米飯は、調理加工した米飯類を急速冷凍した製品である。
- (3) 米粉パンの製造に、増粘多糖類は不可欠である。
- (4) ホシユタカは、低アミロース米である。
- (5) フォーは、もち米を原料として麺状にした製品である。

正 解：(2)

問題11 微生物を利用した食品についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) バルサミコ酢は、リンゴを原料とした酢である。
- (2) 寺納豆は、蒸煮大豆に納豆菌を接種し発酵させたものである。
- (3) 乳酸菌飲料は、牛乳や脱脂乳を乳酸菌や酵母で発酵させた飲み物である。
- (4) 白醤油は、大豆で味噌麹をつくり、醸造したものである。
- (5) 貴腐ワインは、フレーバードワインの一種である。

正 解：(3)

問題12 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) 卵白のpHは、卵の保存中に低下する。
- (2) 白玉と赤玉には、卵黄、卵白の栄養成分にほとんど違いは見られない。
- (3) 卵黄の色は、飼料中のカロテノイド色素の影響を受ける。
- (4) 殻の色は、鶏の品種により決まる。
- (5) ゆで卵の黄身の表面が、黒変するのは硫化第一鉄生成によるものである。

正 解：(1)

問題13 味噌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. 仙台味噌は、塩分濃度7~10%の甘口の米味噌である。
- b. 白味噌は、赤味噌に比べて熟成期間が短い。
- c. 八丁味噌は、調合味噌の代表的なものである。
- d. 麦味噌は、大麦麹と蒸煮した大豆、食塩でつくられる味噌である。

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

正 解：(4)

問題14 調味料についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) グルタミン酸は、カツオ節のうま味成分である。
- (2) 食塩は、現在も専売品として扱われていて日本専売公社が販売管理を行っている。
- (3) 精製糖は、結晶粒径によりザラメとくるま糖に分類され、くるま糖の方が粒径が大きい。
- (4) だしの素は、カツオ節などの風味原料にうま味調味料や食塩や砂糖を加えたものである。
- (5) ドレッシングは、食品衛生法の規格で半固体状、乳化液状または分離液状の調味料と定義されている。

正 解：(4)



問題15 甘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) テンサイ糖は、砂糖の約40%を占めている。
- (2) 和三盆糖の原料は、サトウキビである。
- (3) メープルシュガーの原料は、砂糖ヤシである。
- (4) 黒砂糖は、含蜜糖である。
- (5) 上白糖は、精製糖の約60%を占めている。

正 解：(3)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 有毒植物と形態が類似している食用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 ————— ダイウイキョウの実
- (2) バイケイソウ ————— ゴボウ
- (3) トリカブト ————— ニリンソウ
- (4) シキミ ————— オオバギボウシ
- (5) チョウセンアサガオ ————— ニラ

正 解：(3)

問題17 食品汚染物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) ポリ塩化ビフェニル(PCB)は、食物連鎖により生物濃縮する。
- (2) ダイオキシン類は、野菜類からの摂取量が最も多い。
- (3) メチル水銀は、胎児へ影響を及ぼす。
- (4) カドミウムは、玄米と精米に規格基準がある。
- (5) 鉛中毒では、一般的に貧血症状がみられる。

正 解：(2)

問題18 消毒薬についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) グルコン酸クロロヘキシジンは、芽胞の消毒に使用される。
- (2) 消毒用エタノールは、グラム陰性菌の消毒に使用されない。
- (3) 逆性石けんは、結核菌の消毒に使用される。
- (4) ポビドンヨードは、ウイルスの消毒に使用されない。
- (5) 次亜塩素酸ナトリウムは、ウイルスの消毒に使用される。

正 解：(5)

問題19 食物アレルギ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) アナフィラキシーショックでは、血圧が上昇する。
- (2) 全年齢における原因食物で最も多いのは、小麦である。
- (3) アニサキスは、アレルギーになる。
- (4) アレルゲンに特異的に反応するIgA抗体が、発症に関与する。
- (5) ヒスタミンは、脂肪細胞から分泌される。

正 解：(3)

問題20 食品添加物の1日摂取許容量(ADI)についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ヒトでの中毒事例を根拠として設定している。
- (2) ヒトが生涯にわたって毎日摂取し続けても安全な量である。
- (3) ヒトや実験動物における最小致死量に基づいて算出される。
- (4) 安全係数は、ヒトの個人差を通常100倍と見込んでいる。
- (5) 食品添加物の1日摂取量がADIと等しくなるように、使用基準を設定する。

正 解：(2)

問題21 冷凍食品の衛生管理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 冷凍食品とは、食品を急速に凍結して-60℃以下で保存したものである。
- (2) 生食用冷凍鮮魚類は、大腸菌群が100/g以下でなければならない。
- (3) 食品を冷凍することにより、微生物を死滅させることができる。
- (4) 生食用冷凍鮮魚類は、腸炎ピブリオが陰性でなければならない。
- (5) 食品衛生法による冷凍食品の成分規格が設定されている。

正 解：(5)

問題22 放射性物質についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ベクレル(Bq)は、放射線によるマウスへの影響の大きさを示す。
- (2) シーベルト(Sv)は、紫外線を出す能力の強さを示す。
- (3) 外部被ばくは、体内に取り込んだ放射性物質による被ばくである。
- (4) 飲料水の基準値は、「10ベクレル/kg」である。
- (5) 食物中の自然放射性物質の主なものは、ストロンチウム90である。

正 解：(4)

問題23 食中毒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) カンピロバクターは、7℃以下でも増殖する。
- (2) サルモネラ属菌は、63℃で30分の加熱では死滅しない。
- (3) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、潜伏期間が4~8日間である。
- (4) 腸炎ピブリオは、食塩濃度2~5%でよく発育する。
- (5) セレウス菌は、ペロ毒素により食中毒を起こす。

正 解：(4)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 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) 推定エネルギー必要量は、基礎代謝量にMets(運動強度)を乗じて求められる。
- (2) 身体活動量(エクササイズ)は、Mets(運動強度)に運動時間(hr)を乗じて求められる。
- (3) Mets(運動強度)は、基礎代謝量を1として、何倍の強度を示した値である。
- (4) 「健康づくりのための身体活動基準2013」では、18~64歳の身体活動基準を1週間当たり30エクササイズ(30メッツ・時)と定めている。
- (5) 「健康づくりのための身体活動基準2013」では、18~64歳の運動基準を1週間当たり10エクササイズ(10メッツ・時)と定めている。

正 解：(2)

問題25 生活習慣病と食事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) 糖尿病の食事は、低糖質食(糖質エネルギー比20%以下)とする。
- (2) 高血圧の食事は、食塩摂取量を減らす。
- (3) 脂質異常症の食事は、不飽和脂肪酸を含む植物油や魚油を摂るようにする。
- (4) 高尿酸血症の食事は、プリン体を多く含む食品の摂取を控える。
- (5) 骨粗鬆症予防の食事は、カルシウムやビタミンDの多い食品を摂取する。

正 解：(1)

問題26 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B₁₂は、グルコース代謝によるエネルギー産生に必要である。
- (2) ビタミンA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Cが欠乏すると、夜盲症のほかに粘膜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B₆は、アミノ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Dは、メチオニンの生成に必要である。

正 解：(4)

問題27 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) 酵素の反応速度は、基質(反応物)濃度の増加に伴い遅くなる。
- (2) アミノペプチダーゼは、アミノペプチンを分解する。
- (3) リパーゼは、脂肪酸を分解する。
- (4) アロステリック制御は、連続的な反応系のなかで最終生成物が最初の経路の酵素活性を調節することである。
- (5) ミカエリス定数(K_m値)は、酵素と基質との親和性を表す値である。

正 解：(5)

問題28 免疫についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 免疫機能を発揮するのに最も重要な栄養素は、糖質である。
- (2) バリアとして機能する皮膚は、獲得免疫の一部である。
- (3) ヘルパーT細胞により活性化されたキラーT細胞による作用は、獲得免疫の一部である。
- (4) B細胞により産生された抗体(IgG)は、細胞性免疫の一部である。
- (5) 好中球やマクロファージによる貪食は、細胞性免疫の一部である。

正 解：(3)

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

正 解：(4)

問題30 食事調査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) 自分で食べた量は多めに申告しがちであり、食事調査から得られるエネルギーや栄養素の摂取量と実際とは、20~25%の誤差が生じることがある。
- (2) 食事記録法は、対象者が毎回摂取した食事について、料理名、食品名、食品の量を記録する方法で、平均的な摂取量を把握するためには、3日間から1週間の調査が必要である。
- (3) 陰膳法は、対象者が摂取した食物と同じものを同量集め、化学分析して栄養素摂取量を計算する方法である。
- (4) 24時間思い出し法は、前日24時間に摂取したすべての食品を、フードモデルや写真を使って目安量を尋ね聞き取る方法である。
- (5) 食事記録法は、24時間思い出し法より対象者の負担が多い。

正 解：(1)

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)

食物学に関する科目

(設問数25)

問題31 水分制御についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 単分子層水分は、食品の酸化を促進する。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 水分活性の値は、0から100である。

正 解：(3)

問題32 多糖類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ペクチンは、D-マンノースとD-グルコースが多数結合した多糖類である。
- (2) アルギン酸は、D-ガラクトン酸を構成糖とする多糖類である。
- (3) セルロースは、D-ガラクトースからなる多糖類である。
- (4) 寒天は、D-フルクトースが多数結合した多糖類である。
- (5) キチンは、N-アセチル-D-グルコサミンを構成糖とする多糖類である。

正 解：(5)

問題33 たんぱく質の変性についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

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

正 解：(5)

問題34 食品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) ニンジンには、ビタミンC酸化酵素が含まれている。
- (2) 焼きいもの甘味には、 β -アミラーゼが関与している。
- (3) キウイフルーツには、たんぱく質を加水分解する酵素フィシンが含まれている。
- (4) リンゴ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。
- (5) 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。

正 解：(3)

問題35 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) ココアバターは、可塑性範囲が非常に狭い油脂である。
- (2) マーガリンは、可塑性範囲が広い油脂である。
- (3) 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。
- (4) 油脂の水素添加により、脂肪酸組成が変化する。
- (5) 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。

正 解：(5)

問題36 水溶性ビタミン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) ビタミンB₁は、アリシンと結合してアリチアミンになり、腸管での吸収がよくなる。
- (2) ビタミンB₂は、肉や魚などの動物性食品よりも、野菜や穀類などの植物性食品に多く含まれる。
- (3) ビタミンB₁₂は、分子中に1個のコバルト原子を含み、補酵素として働く。
- (4) パントテン酸は、補酵素A(コエンザイムA)の構成成分として存在する。
- (5) ビタミンCは、コラーゲンの生成に関係する。

正 解：(2)

問題37 食品中の色素成分についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アントシアニン類は、鉄やアルミニウムなどの金属とキレートを形成し、安定な赤色を示す。
- (2) マグロの切り身の鮮度が低下すると、ヘム色素に配位する鉄が酸化し、褐色のオキシミオグロビンが生じる。
- (3) カロテノイド色素は、熱に対して不安定で、変色や退色しやすい。
- (4) フラボノイド色素のヘスペリジンは、結晶化しやすく、みかん缶詰の白濁の原因となる。
- (5) クロロフィルに含まれる鉄がマグネシウムに置換されると、安定した緑色となる。

正 解：(4)

問題38 アミノカルボニル反応についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 水分活性0.65~0.85の範囲で最も褐変が起こりやすい。

- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。

正 解：(1)

問題39 食品の香りについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 果実類の芳香は、果実の成熟過程で酵素作用により多糖類が分解して生じる。
- (2) にんにくのにおいは、酵素作用により生成するイソチオシアネート類である。
- (3) 野菜特有の新鮮な青臭い香りは、脂肪酸から合成されるアルコール・アルデヒドなどによる。
- (4) アミノカルボニル反応で生成するアクリルアミドは、特有の焙炒香気を有する。
- (5) 海産魚の鮮度低下による生臭いにおいは、トリメチルアミンオキシドである。

正 解：(3)

問題40 食品の味についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カフェインは、ビールの主な苦味成分である。
- (2) ミラクリンは、甘味を抑制する味覚変革物質である。
- (3) ジンゲロールは、新鮮なダイコンの辛味成分である。
- (4) シュウ酸は、ホウレンソウに含まれるえぐ味成分である。
- (5) 柿の渋味は、不溶性タンニンによる。

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。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。

正 解：(2)

問題42 脂質の酸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) 豆類や穀類に含まれるリポキシゲナーゼは、一価不飽和脂肪酸を特異的に酸化する。
- (2) 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。
- (3) 緑色のオリーブオイルに含まれるクロロフィルは、光増感作用により過酸化脂質を生成する。
- (4) 熱酸化では、酸化の進行に伴い、過酸化脂質が蓄積する。
- (5) 油脂の酸化により、ヨウ素価は増加する。

正 解：(3)

問題43 発酵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) たまり醤油は、大豆を主原料として製造されるうま味の強い醤油である。
- (2) 醸造酢は、アルコールを含む原料に酢酸菌を加え発酵・熟成させたものである。
- (3) モルトウイスキーは、とうもろこしや小麦などの穀類を原料に糖化、発酵、蒸留したものである。
- (4) 米味噌は、米麹と食塩を蒸煮大豆に混ぜ発酵・熟成させたものである。
- (5) 本みりんは、蒸したもち米に米麹とアルコールを加え糖化熟成させたものである。

正 解：(3)

問題44 食品の粉碎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) 水を用いる湿式の粉碎を磨砕ともいう。
- (2) 米はかたいので乾式で粉碎することが多い。
- (3) 豆乳は水に浸漬した大豆を磨砕して製造される。
- (4) ロールミル、ボールミルなどは粉碎機の名称である。
- (5) 凍結粉碎は原材料を凍結して粉碎する方法である。

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) もち米の米粉のうち、白玉粉は糊化製品である。
- (2) アミロース含量は、ジャポニカ種うるち米では0%、インディカ種もち米では15~25%である。
- (3) 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。
- (4) 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。

- (5) 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。

正 解：(5)

問題46 ソバについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) ソバは、イネ科ソバ属の植物の種子である。
(2) ソバは、他の穀物に比べたんぱく質含量が少なく、アミノ酸スコアも低い。
(3) ソバに含まれるルチンは、フラボノイドの一種で、毛細血管強化作用があるとされる。
(4) 全粒粉を原料とするそばを更科そば、一番粉を原料としたそばを田舎そばという。
(5) そばがきは、果皮を除いたそば米を炊いたものである。

正 解：(3)

問題47 イモ類についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) サトイモの皮をむくと感じるもののあるかゆみは、塩化カルシウムという成分による。
(2) キャッサバには甘味種と苦味種があり、甘味種の方がリナリンを多く含む。
(3) 自然薯やツクネイモは、サトイモの品種である。
(4) コニャクイモは群馬県が主要な生産地であり、収穫まで3年ほどかかる。
(5) ジャガイモの発芽抑制には、紫外線が用いられる。

正 解：(4)

問題48 大豆および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) アメリカ産大豆は、日本産や中国産に比べ高脂質で、油の原料として使われる。
(2) 大豆の種皮の色は、黄色が最も多く、次いで黒色、青色が多い。
(3) 油揚げは、110～120℃の低温で一度揚げ、次に180～200℃の高温で二度揚げし、表面をからりとする。
(4) 糸引き納豆は、ビタミンB₂とビタミンK(メナキノン)を多く含んでいる。
(5) 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多く含まれている。

正 解：(5)

問題49 果実類および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) 缶詰製造では、ブランチングにより酵素を失活させ、褐変や酸化を防止する。
(2) キウイフルーツなどの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る。
(3) ジャム類のうち、果実の原形を保持するように加工したものをプレザーブスタイルという。
(4) 成熟にともなう果実類の軟化の主な原因は、ペクチナーゼによるペクチンの分解である。
(5) 渋柿を人工的に脱渋させるために、植物ホルモンのエチレンを用いる。

正 解：(5)

問題50 キノコ類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) 人工栽培できるキノコの大部分は、菌根菌である。
(2) キノコの栽培法には、原木栽培と菌床栽培がある。
(3) マッシュルーム、マツタケ、生シイタケのカビのような香りは、1-オクテン-3-オールである。
(4) 乾しシイタケを水戻したときに発生する香りは、レンチニン酸より生成するレンチオニンである。
(5) キノコ類の主要なうま味成分は、加熱調理したときにRNAより生成する5-グアニル酸である。

正 解：(1)

問題51 魚類についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) カツオやマグロは白身魚、タイやキンメダイは赤身魚である。
(2) 魚の脂質には多価不飽和脂肪酸が多いため、常温では固体のものが多く。
(3) カビ付けをしているカツオ節を「なまり節」と呼ぶ。
(4) 魚肉の死後変化により、筋肉のATPが分解されうま味成分のイノシン酸が生成する。
(5) サケマス等の筋肉やマダイの体表などの赤い色素は、フラボノイド色素のアントシアニンである。

正 解：(4)

問題52 食肉についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 筋原繊維たんぱく質の主要成分には、コラーゲンがある。
(2) 筋繊維たんぱく質の主成分には、アクチンとミオシンがある。
(3) 肉基質たんぱく質には、食肉の色に関係するミオグロビンがある。
(4) 和牛肉と輸入牛肉リブローズの脂肪酸組成を比べると、和牛肉にはステアリン酸が少ない。
(5) マトン、豚肉、鶏肉の脂肪酸組成を比べると、ステアリン酸は鶏肉で最も多く、マトンが最も少ない。

正 解：(4)

問題53 乳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) 生乳を遠心分離することで得られる上層の脂肪画分をクリームといい、油中水滴型(W/O)のエマルジョンである。
(2) チーズは、ホエーを凝乳酵素で凝固して製造される。
(3) アイスミルクは、ラクトアイスよりも乳脂肪分量が多く、乳固形分量には差が無い。
(4) 生乳にクリームや粉乳などを添加して製造した飲用乳は、加工乳である。
(5) クリームをワーキングすると、水中油滴型(O/W)のバターが完成する。

正 解：(4)

問題54 油脂類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) ゴマ油、オリーブ油、ココナツ油は、圧搾法により採油する。
(2) ラードや魚油は、原料を加熱して油脂を溶出させる融出法により採油する。
(3) 大豆油、綿実油、なたね油は、有機溶媒を用いた抽出法により採油する。
(4) 原油に含まれるリン脂質、リポたんぱく質などを除去する工程を脱ガムという。
(5) サラダ油の製造で用いられる低温で固まる成分を除去する工程をクーリングという。

正 解：(5)

問題55 食品の異物除去と検査技術についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 非破壊評価技術で、近赤外線照射により構成成分の評価が行われる。
(2) 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。
(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) 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。
(5) 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。

正 解：(2)

調理学に関する科目

(設問数5)

問題56 野菜と果物の加熱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) Na⁺やK⁺などの1価の陽イオンは、ペクチンの分解を抑制する。
(2) 牛乳中で野菜を煮ると、水煮よりかたくなる。
(3) 野菜の煮物では、調味料は浸透圧によって野菜の内部へ移動する。
(4) 果物に含まれる低メトキシ(メトキシル)ペクチンは、有機酸と砂糖の存在下でゲル化する。
(5) 乾しシイタケの主なうま味成分は、イノシン酸である。

正 解：(2)

問題57 調理の温度についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 圧力鍋の沸点は、120℃前後である。
(2) 過熱水蒸気加熱は、約150℃まで設定できる。
(3) 牛肉をウェルダグに焼くには、中心温度を60℃にする。
(4) 温泉卵は、80℃前後の湯に30分間浸してつくる。
(5) 白色ルーの炒め温度は、140～150℃である。

正 解：(1)

問題58 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) 過熱水蒸気加熱では、食品表面の油脂や塩分が残りやすい。
(2) レンコンをゆでるとき、白く仕上げるためには食塩を加える。
(3) 煮汁量は、含め煮よりも煮つけの方を多くする。
(4) 落とし蓋は、煮物の煮崩れを防ぐ。
(5) 加圧加熱では、調理時間が約5分の1に短縮される。

正 解：(4)

問題59 小麦粉の調理についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 薄力粉を用いるまんじゅうは、化学膨化剤から発生する炭酸ガスで膨化させる。
(2) イーストを用いるパンは、40～50℃で発酵させるとよい。
(3) ホワイトシチューは、薄力粉を油脂で炒めたルーを用いる。
(4) バッターとは、流動性のある生地のことである。
(5) 天ぷらの衣は、薄力粉を約15℃の卵水でつくとよい。

正 解：(2)

問題60 乳とその加工品の調理についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 牛乳は、焼き菓子に色をつける。
(2) 牛乳を軽く攪拌しながら加熱すると、皮膜が形成されにくい。
(3) 魚などを牛乳に浸しておくと、生臭みが薄らぐ。
(4) 融点の低いチーズは、グラタンなどに用いられる。
(5) 砂糖は、クリームのお泡立ちを促進する。

正 解：(5)

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)

調理学に関する科目

(設問数10)

問題31 野菜と果物の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) Na^+ や K^+ などの1価の陽イオンは、ペクチンの分解を抑制する。
- (2) 牛乳中で野菜を煮ると、水煮よりかたくなる。
- (3) 野菜の煮物では、調味料は浸透圧によって野菜の内部へ移動する。
- (4) 果物に含まれる低メトキシ(メトキシル)ペクチンは、有機酸と砂糖の存在下でゲル化する。
- (5) 乾しシイタケの主なうま味成分は、イノシン酸である。

正 解:(2)

問題32 調理の温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) 圧力鍋の沸点は、 120°C 前後である。
- (2) 過熱水蒸気加熱は、約 150°C まで設定できる。
- (3) 牛肉をウェルダンに焼くには、中心温度を 60°C にする。
- (4) 温泉卵は、 80°C 前後の湯に30分間浸してつくる。
- (5) 白色ルーの炒め温度は、 $140\sim 150^{\circ}\text{C}$ である。

正 解:(1)

問題33 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) 過熱水蒸気加熱では、食品表面の油脂や塩分が残りやすい。
- (2) レンコンをゆでるとき、白く仕上げるためには食塩を加える。
- (3) 煮汁量は、含め煮よりも煮つけの方を多くする。
- (4) 落し蓋は、煮物の煮崩れを防ぐ。
- (5) 加圧加熱では、調理時間が約5分の1に短縮される。

正 解:(4)

問題34 小麦粉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) 薄力粉を用いるまんじゅうは、化学膨化剤から発生する炭酸ガスで膨化させる。
- (2) イーストを用いるパンは、 $40\sim 50^{\circ}\text{C}$ で発酵させるとよい。
- (3) ホワイトシチューは、薄力粉を油脂で炒めたルーを用いる。
- (4) パッターとは、流動性のある生地のことである。
- (5) 天ぶらの衣は、薄力粉を約 15°C の卵水でつくとよい。

正 解:(2)

問題35 乳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) 牛乳は、焼き菓子に色をつける。
- (2) 牛乳を軽く攪拌しながら加熱すると、皮膜が形成されにくい。
- (3) 魚などを牛乳に浸しておくと、生臭みが薄らぐ。
- (4) 融点の低いチーズは、グラタンなどに用いられる。
- (5) 砂糖は、クリーム泡立ちを促進する。

正 解:(5)

問題36 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時間浸漬して煮る。
- (2) 乾しシイタケを水戻しすると、重量が約2倍になる。
- (3) 昆布の水だしは、室温で30~60分浸漬する。
- (4) しじみは、海水程度の食塩水に浸漬して砂出しする。
- (5) なすは、アクを除くために重曹水につける。

正 解:(3)

問題37 介護食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) とんかつは、薄切り肉を重ねる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よくなる。
- (3) ごぼうは、繊維を短くするように切ると食べやすくなる。
- (4) ゆで卵は、マヨネーズを加えると食べやすくなる。
- (5) 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。

正 解:(5)

問題38 大豆および大豆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) がんもどきは、絞った豆腐に野菜を加えて油で揚げたものである。
- (2) 大豆は、1%食塩水の浸漬液で加熱するとかたくなる。
- (3) 揚げ豆腐は、豆腐を軽い重石などで脱水して用いる。
- (4) 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。
- (5) 黒豆は、鉄鍋で煮ると美しい黒色になる。

正 解:(2)

問題39 油脂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) ラードは、融点が高く、口あたりが良い。
- (2) マヨネーズは、油脂のクリーミング性を利用する。
- (3) パウンドケーキの膨化には、油脂のショートニング性を利用する。
- (4) クッキーは、油脂の乳化性を利用する。

(5) パイは、油脂の可塑性を利用する。

正 解:(5)

問題40 食事の安全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) 高齢者の食事では、窒息を防ぐために一口量が分かる盛り付けとする。
- (2) 包丁やまな板などの取り扱い、食事アレルギーに対して注意しなければならない。
- (3) ゆで落花生は、ローストされた落花生よりもアレルギーが生じやすい。
- (4) 乳幼児の食事では、「食べる」意識が持てるように食べさせる。
- (5) 「ヒヤリハット」とは、大きな事故になってもおかしくない一歩手前の出来事という。

正 解:(3)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数10)

問題41 食料消費と環境問題についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 3Rとは、リデュース(発生抑制)、リユース(再利用)、リフューズ(拒否)の総称である。
- (2) 日本の人口1人当たりにおけるフード・マイレージは、G7諸国の中では低い値である。
- (3) バーチャルウォーターは、輸入距離が長くなればなるほど高い値になる。
- (4) 廃棄のために排出されたプラスチックの有効利用率は、日本では、約14%しかない。
- (5) 食品循環資源の再生利用等実施率を食品産業の業界別でみると、食品製造業がもっとも高い。

正 解:(5)

問題42 食料消費を取り巻く課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) 2001(平成13)年に、日本初のBSE(牛海綿状脳症)の牛が確認された。
- (2) 食育とは、生きる上での基本であって、法的には2005(平成17)年に食育基本法が施行された。
- (3) 特定の国や地域における食料貿易のルールの取り決めは、すべてWTO(世界貿易機関)で行われている。
- (4) バイオマス向けの農産物需要の増加が、国際的な食料需給に影響を与えている。
- (5) 近年の日本では、動物性たんぱく質の供給源が、水産物から畜産物に変化している。

正 解:(3)

問題43 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) 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。
- (2) セルフサービス方式は、主に店員が顧客の購入希望商品について説明する販売方式である。
- (3) 多頻度納品は、小売店舗における廃棄ロスの減少を可能にした。
- (4) 卸売業は流通システムの末端に位置し、消費者の購買行動にマッチした営業活動を行っている。
- (5) 通信販売は、店舗販売の一つである。

正 解:(3)

問題44 日本の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) 中食には、飲食店におけるテイクアウトや宅配も含まれる。
- (2) 日本フードサービス協会で料理品としているのが、中食に当たる。
- (3) 2020年版惣菜白書によれば、2003(平成15)~2019(令和元)年の惣菜市場で最も高い伸びを示したのは総合スーパーである。
- (4) 米国のHMR、MSは、日本での中食に当たる。
- (5) 外食産業市場規模が1997(平成9)年でピークを迎えたのに対し、料理品(中食)市場の規模はそれ以降も拡大傾向にある。

正 解:(3)

問題45 軽減税率対象の飲食料品である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) テイクアウト
- (2) 有料老人ホーム等で行う飲食料品の提供
- (3) 酒類
- (4) 宅配
- (5) 一体資産のうち、税抜価格が1万円以下で食品の価格の占める割合が3分の2以上のもの

正 解:(3)

問題46 嗜好飲料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) 野菜ジュースは、清涼飲料水に含まれる。
- (2) コーヒーの6割が、完成された製品として輸入されている。
- (3) 緑茶は、生葉の状態で茶商や農協に集荷される。
- (4) ミネラルウォーターは、コンビニエンスストアでの購入割合が高い。



- (5) 酒類は、酒税法で「アルコール分3度以上の飲料」と定義されている。
正 解：(1)

問題47 マーケティング戦略についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- 3C分析では、自社、顧客、社会のそれぞれの視点から、市場における自社の現状を分析する。
- アンゾフのマトリックスにおける市場浸透戦略は、新製品を既存市場に浸透させようとする戦略である。
- STP戦略は、自社の強みと弱みを識別し、外部環境の機会と脅威に適合させることで現在の経営戦略を分析する。
- プライベートブランド商品は、主として製造業者が単独で企画・商品開発を行い、製造・販売する商品である。
- カスタマー・インサイトとは、顧客視点に立ったマーケティング・リサーチである。

正 解：(5)

問題48 デジタル・マーケティングについての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- AISASモデルは、商品の購入後における経験を他人と共有するモデルである。
- AIDMAモデルは、インターネットが普及した現代の消費者の意思決定のモデルである。
- 企業が行う商品の評価にSNSが果たす役割が大きくなっている。
- デジタル社会では、企業は顧客とともに価値の創造を目指し、共創・協働活動を行う。
- デジタル・マーケティングの4Pでは、消費者間のコミュニケーションが強い影響を与える。

正 解：(2)

問題49 食品流通のグローバル化についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- グローバル化の下では、ヒト・モノ・カネ・情報が国境を越えて自由に移動する。
- 商社とは、卸売業のうちで海外との取引も行う卸売業を指す。
- グローバル化の下では、為替レートが国民の生活に影響を及ぼす。
- 自由貿易協定(FTA)には、貿易の自由化だけでなく知的財産の保護など幅広い内容を含む。
- 専門商社とは商社のうち、特定の商品分野に活動範囲を限定した会社である。

正 解：(4)

問題50 流通業の存在意義についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- 取引総数最小化の原理によれば、生産者の数が多いほど流通業者の存在意義は高まる。
- 取引総数最小化の原理によれば、消費者の数が多いほど流通業者の存在意義は高まる。
- 取引総数最小化の原理によれば、流通業者の数が多いほど取引総数の低下が大きい。
- 生産者の情報や消費者の情報は、流通業者による取引を通じて集められ、整理される。
- 小売業や生産者が不確実性に備えて保有する在庫は、卸売業が介在することにより少なくて済む。

正 解：(3)

フードコーディネーター論 (設問数10)

問題51 行事と行事食についての組合せである。正しいもの一つ選びなさい。

- 七草 —— 小豆粥
- 土巳節句 —— 団子、芋
- 土用 —— 蕎麦
- 彼岸の中日 —— 粽、柏餅
- 冬至 —— 南瓜

正 解：(5)

問題52 日本の食事の歴史についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- 平安時代から、カボチャ、白菜は、栽培され食べられていた。
- 本膳料理の形式は、室町時代に確立された。
- 鎌倉時代に、臨濟宗を伝えた栄西が中国から茶の種を持ち帰った。
- 安土・桃山時代に、千利休によって茶道が確立された。
- 江戸時代には、米の収穫量が増え、各地に特産品が生まれ、食生活は豊かになった。

正 解：(1)

問題53 食卓のコーディネートのスタイルについての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- ジャパネスクは、和と洋の感覚をミックスさせたものである。

- クラシックは、繊細で優雅で、気品あふれるフランス風のスタイルである。
- エスニックは、ヨーロッパ大陸から見た異文化をもつ東の国々をイメージしたスタイルである。
- カジュアルなスタイルでは、カラフルなナブキンやナブキンリングも使える。
- モダンスタイルでは、クロスに赤、青、緑などのアクセントカラーを用いることが多い。

正 解：(2)

問題54 西洋料理のサービスとマナーについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- 肉料理は、右側から一口大に切りながら食べる。
- パンは、デザートの後でも食べてよい。
- 複数セットしてあるカトラリーは、内側から使用する。
- 耳付きのスープ皿は、両側の取手を持って器を口に運んでよい。
- テーブル上のトラブルは、すべて喫食者がその処理を担う。

正 解：(4)

問題55 メニュープランニングについての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- メニューとは、献立または献立表のことである。
- メニュープランニングは、メニューを構成する料理内容の企画立案をいう。
- アペイラビリティとは、顧客側の選択の幅のことである。
- メニュープランニングの3つの軸とは、「快適性」「創造性」「サステナビリティ」である。
- メニューの価格は、積み上げ方式と見込み算定方式がある。

正 解：(4)

問題56 日本料理様式についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- 日本料理における「菜」の数は、奇数とするのが一般的慣習である。
- 膾は、懐石料理において「尚付」と呼ばれる。
- 煮物は、本膳様式では「平」、懐石では「椀盛」と呼ばれる。
- 茶の湯の席で出される料理は、「懷石」「茶懐石」と呼ばれる。
- 卓袱料理は、中国風精進料理のことである。

正 解：(5)

問題57 中国料理様式と西洋料理様式についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- 中国料理のコースでは、初めに点心が供される。
- 中国料理で湯菜は、スープのことである。
- 世界の公式行事の正餐は、イタリア料理である。
- フランス料理のアミューズは、デザート前の小品の料理のことである。
- イタリア料理でプリモ・ピアット(第一の皿)は、魚介や獣肉の料理が供される。

正 解：(2)

問題58 照明計画についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- 外観にカラーコルトンやネオンサインを用いると、視認性が高くなる。
- 天井からさげる照明器具のことを、シーリングライトという。
- 照明計画では、不快グレアの検討を行う。
- ショーケースの照度基準は、1000 lx(ルクス)である。
- 料理をひきたてるためには、集光形の直接照明が適する。

正 解：(2)

問題59 企業経営におけるマネジメントについての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- 日本では、1991年ごろからCS経営(顧客満足経営)という考え方を経営に導入する企業が増えている。
- CS(顧客満足)を評価するために、商品、サービスなどに対する顧客の満足度を定期的に測定する。
- 顧客満足だけでなく、従業員、利害関係者、会社、契約先の満足も含めて5つの満足に配慮する必要がある。
- OFF-JTとは、現場で仕事を通して行う教育・訓練のことである。
- ES(従業員満足)の評価を行い、職場の働きやすさ、給与、福利厚生、人事制度、教育の見直しなどに反映させる必要がある。

正 解：(4)

問題60 フードサービス経営の支出と利益についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- 旅費交通費は、人件費に含まれる。
- 減価償却費は、販売費および一般管理費に含まれる。
- FLコスト(food & labor cost)は、売上げ高の60%以下に取めることが望ましい。
- フードサービス経営では、営業利益率が10%を超えていれば、優良な経営といえる。
- 営業利益は、売上げ高から売上げ原価(原材料費)を引いた利益のことである。

正 解：(5)

令和6(2024)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分からの日程で一斉に実施されました。今回のフードスペシャリスト資格認定試験の受験実施校は、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2,051名・短期大学535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340名・短期大学56名、就業者7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148名・短期大学22名となっています。

また、本年1月10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48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6年度	2,586	2,382	92.1
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

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6年度	403	94	23.3
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

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6年度	170	41	24.1
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7年度通常総会日程 —6月5日(木)開催—

令和7年度の通常総会は、6月5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6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7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、2022年度名誉フードスペシャリストを授与された株式会社神宗 代表取締役社長の小山鐘平様から「関西のだし文化について」(仮題)をテーマにお話をいただく予定です。

令和7年度フードスペシャリスト 養成機関研修会の開催

令和7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7年8月20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「栄養と健康」」(仮題)とし、テキストの改訂を前提とし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月の専門委員会審査されることとなります。

令和7年度の申請校は、かなざわ食マネジメント専門職大学、西武学園医学技術専門学校、国際調理製菓専門学校、大妻女子大学短期大学部(専攻の追加)の4校となります。

計 報

● 本協会前監事の澤野 勉先生におかれましては、病氣療養中のところ、昨年2月7日にご逝去されました。享年91歳となります。

澤野先生のご葬儀は、生前の先生のご意向により、家族葬として執り行われました。

澤野先生は、長年にわたり本協会の専門委員会委員を務められるとともに、本協会の理事、監事を歴任され、フードスペシャリストの育成と発展に大きく貢献されました。

また、協会指定の教科書である「フードスペシャリスト論」の第8章（三訂）「食の情報とその活用」及び第5章（四訂）「現代日本の食生活」を執筆されるとともに、長年（No.29～No.63）にわたり、本協会の会報の巻末言（「でせーる」）を執筆していただきました。

澤野先生は、昭和7年4月生まれ。東京農工大学農学部農芸化学科をご卒業の後、東京栄養食糧学校非常勤講師、財団法人労働科学研究所研究員、東京文化短期大学の専任講師、助教授、教授を歴任されました。また、日本食生活学会理事や日本風俗史学会常任理事も務められました。

ここに、澤野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。

編集後記

◆昨年9月にテレビ朝日が放映した「Qさま!! 47都道府県の偉人ランキング」を見ていたところ、山形県の偉人の第4位に藤沢周平氏がランクされていた。私事で恐縮であるが、父親の故郷が山形県であり、自分も愛読者のため、とても嬉ばしく思えた。山形県鶴岡市出身の直木賞作家である藤沢周平氏は、江戸時代を舞台とする多くの時代小説作品を残した。その中に元禄時代（江戸時代中期）後半を舞台とした「用心棒日月抄」（四部作）という代表作がある。その第4作の中に、主人公の青江又八郎が同門の渋谷甚之丞の息子（雄之助）に晩飯を御馳走する次のような場面がある。「万蔵（注）召使い」が得意の煮魚と豆腐の味噌汁、里芋の煮つけ、国元の香りがぶんぶんする漬物という献立ての夜食を出す。雄之助は急に黙りこんで、又八郎のすすめの言葉もそこそこに飯にかぶりついた。副菜が1品足りないが、ほぼ一汁三菜の元禄時代の献立が表現されている。

◆一汁三菜は、室町時代に完成された武士階層の儀式料理の1つであるが、それを基盤とした料理が「和食」であり、時代によって内容は異なるものの、今日に至るまで和洋折衷の家庭料理として親しまれてきた。このような経緯を踏まえ、平成25年12月、『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た。登録に際して示された「和食」の4つの特徴の1つである「健康的な食生活を支える栄養バランス」には、「一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。」と記されている。

一方、「食文化」の定義については、これまで様々な考え方が提唱されているが、日本を代表する文化人類学者である石毛直道先生は、「食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。すなわち、人間が工夫を重ねて形成した食に関する生活様式」であるとしている。

◆和食を含む「日本食」は、海外においても「ヘルシー」、「美しい」、「安全・安心」、「高級・高品質」として高い評価を得ている。例えば、2015年からフランス外務省の主導で実施されている「ラ・リスト」は、世界中のレストランを点数評価して紹介するものであるが、「ラ・リスト2020」では、日本のレストランが最も多く選ばれ、そのうち約2/3が日本食レストランだった。

◆このような中、令和3年3月、文部科学省文化審議会は、我が国の食文化の保存・継承の課題とその解決に向けた基本方針を整理するため、「今後の食文化振興の在り方について（日本の魅力ある食文化を未来につなげるために）」と題する報告書を取りまとめた。「食」を学際的見地から把握しているフードスペシャリストは、我が国の「食文化」を内外に継承・伝達する者として、正に適任であるといえる。

（折）

