

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	食を学び、伝える人へーフードスペシャリストという視点ー	1
協会ニュース	2
令和7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 食を学び、伝える人へーフードスペシャリストという視点ー



2024年度名誉フードスペシャリスト／近茶流宗家 柳原料理教室主宰 柳原 尚之

食を学び、伝える仕事に携わるなかで、『フードスペシャリスト』の理念と重なる場面に数多く出会ってきました。この資格をより多くの方に理解していただくには、まず「フードスペシャリスト」とは単なる料理人でも栄養士でもなく、栄養、調理、文化、衛生、経営など食を総合的に学び、社会に還元する“食の知識人”であることを伝えていく必要があります。

数年前、アメリカのニューヨーク州にある世界的な料理学校、CIA (Culinary Institute of America) で日本料理の講義を行った際、学生たちから多くの質問を受けました。「昆布と鰹の合わせ出汁は、なぜこんなに深い味わいになるのか」「なぜ日本では季節感をこれほど大切にするのか」など、彼らの関心は単に技術だけではなく、その背景にある文化や思想に及んでいました。その時、食の学びが単一の技術ではなく、歴史や科学、社会背景と結びついて

初めて生きるものだと強く実感しました。まさにこれは、フードスペシャリストの理念と重なる部分です。

現代の食を取り巻く課題は多岐にわたります。高齢化と健康寿命、子どもの食育、地球環境の変化など。そのどれもが食と深くつながっています。フードスペシャリストは、こうした課題に体系的知識をもって取り組み、現場に落とし込む力を持つ存在ではないでしょうか。

この資格を広めるには、取得者が自らの現場で積極的に発信していくことが不可欠です。教育の場や地域の活動、出版やSNSなどを通じて、「食にまつわる新しい視点」を社会に示していく。その積み重ねによって、自然と理解が広がっていくのだと思います。

私は日本料理の研究と教育を通じて、フードスペシャリストが肩書き以上に「食の未来を創る力」であることを示していきたいと考えています。その意義が広く理解されれば、私たちの食卓はさらに豊かで健やかなものへと発展していくと信じています。



令和6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。

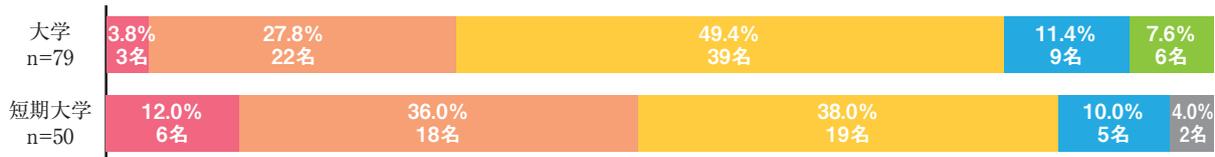
まず、試験の難易度についてです。フードスペシャリスト資格認定試験の難易度について、大学生は、普通（49.4%）、やや難しい（27.8%）、やや簡単（11.4%）の順となりましたが、短期大学生は、普通（38.0%）、やや難しい（36.0%）、難しい（12.0%）の順となり、後者の方が難しいと認識されていることが窺えます。

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（54.5%）、難しい（31.8%）の合計で86.3%を占めるとともに、短期大学生は、難しい（60.0%）、やや難しい（30.0%）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。

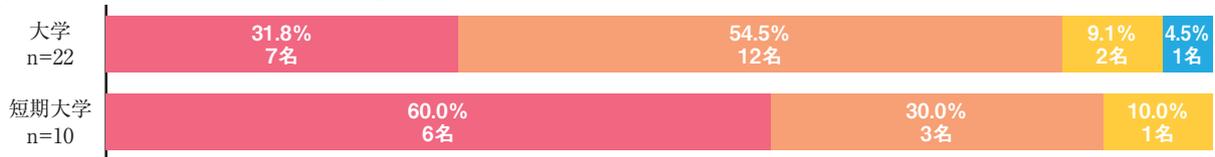
資格認定試験の難易度

■ 難しい ■ やや難しい ■ 普通 ■ やや簡単 ■ 簡単 ■ 無回答

● フードスペシャリスト資格認定試験

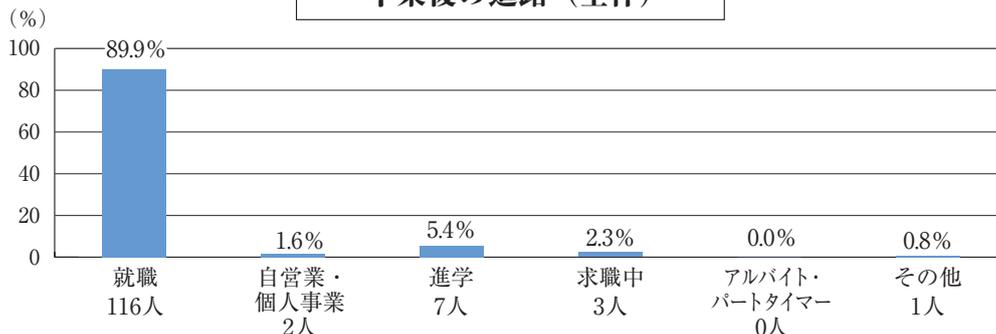


● 専門フードスペシャリスト資格認定試験

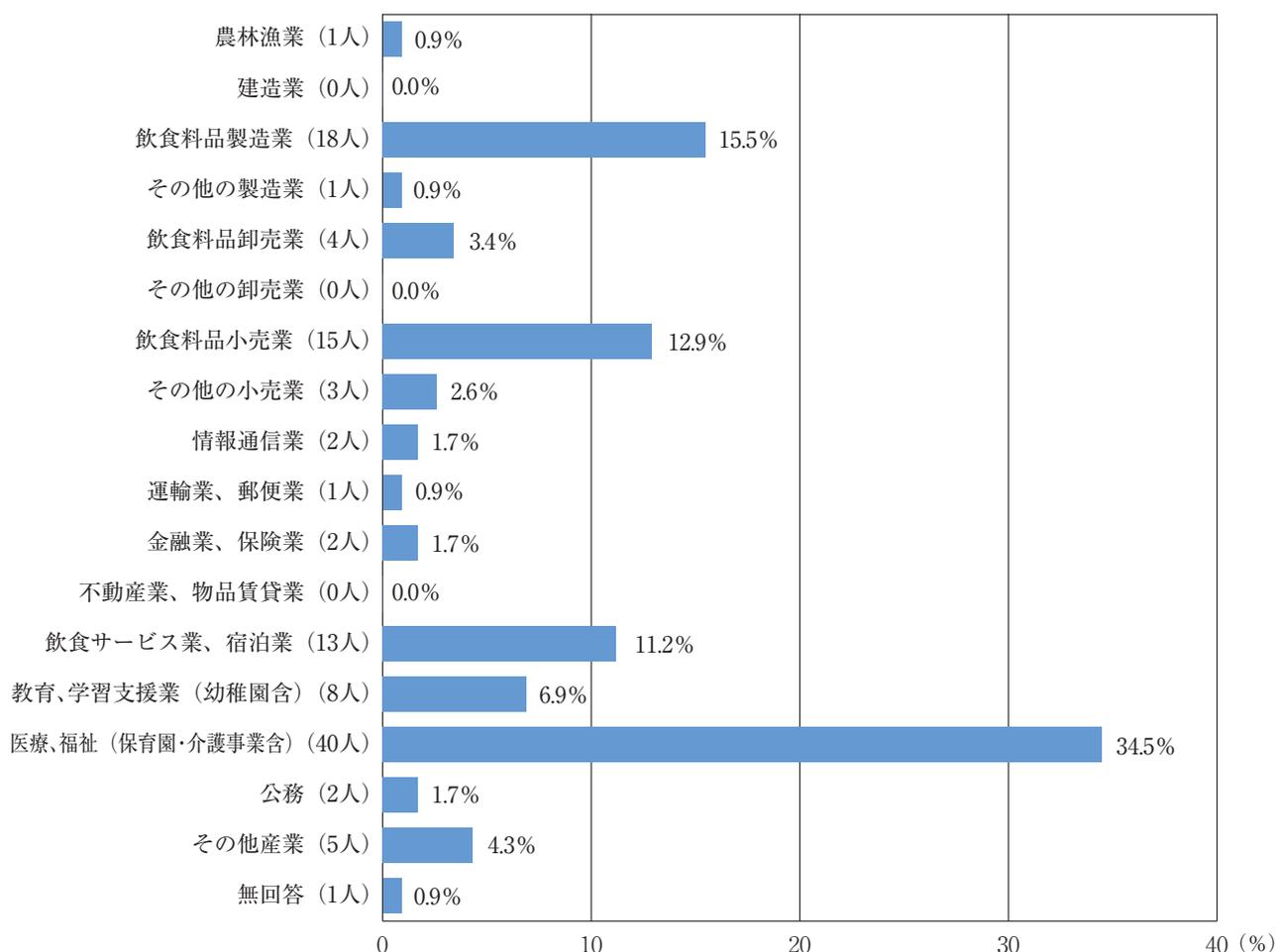


次に、卒業後の進路については、89.9%の方が就職されており、就職先の業種（全体）は、医療・福祉（34.5%）が最も多く、次いで飲食料品製造業（15.5%）、飲食料品小売業（12.9%）、飲食サービス業・宿泊業（11.2%）、の順となっています。

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（65.8%）、管理栄養士（36.7%）、食品衛生管理者（20.3%）、食品衛生監視員（19.0%）、調理師（3.8%）の順となっています。また、短期大学生は、栄養士（86.0%）、調理師（8.0%）、食品衛生管理者（2.0%）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)	79名	
栄養士	52名	65.8%
管理栄養士	29名	36.7%
食品衛生管理者	16名	20.3%
食品衛生監視員	15名	19.0%
調理師	3名	3.8%

【短期大学】

免許・資格の名称	人数	構成比
(回答者数)	50名	
栄養士	43名	86.0%
食品衛生管理者	1名	2.0%
調理師	4名	8.0%

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。

2025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、第5回目となる2024（令和6）年度は5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6回目となる2025（令和7）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8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8名の方々のご意向を踏まえ、6月5日に開催された令和7年度通常総会に3名の方々（齋藤 昌義様、翠川 美穂様、三成 由美様）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。

2025（令和7）年度名誉フードスペシャリスト

氏名	所属・職名
数野千恵子	実践女子大学 教授
齋藤 昌義	聖徳大学 教授
鍋谷 浩志	東京家政大学 教授
翠川 美穂	聖徳大学 専任講師
三成 由美	中村学園大学 名誉教授
八木 千鶴	千里金蘭大学 准教授
薬師寺哲郎	元 中村学園大学 教授
安田 敬子	元 神戸女子大学 准教授



左から、齋藤昌義様、青柳康夫会長、翠川美穂様、三成由美様

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が備えるべき能力や期待される役割についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 食品廃棄物の低減や食料自給率の向上に関心を持つことまでは、求められていない。
- 食育推進の多くの分野で、指導的役割を担える能力を備えていることが求められる。
- 倫理的な配慮よりも、従事する食産業の発展に寄与することを最優先する。
- 健康的な食生活の普及・啓発は、栄養士の業務であるので、関与することはない。

正 解：(2)

問題2 人類史と食料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。

- 雑食性である人類が肉食動物のようなコンパクトな消化器官をもつのは、加熱調理をするようになったからとされる。
 - 牧畜は、人類が農耕を始めるよりもはるか以前に始まった。
 - 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。
 - 狩猟採集時代には、微量栄養素の欠乏症や感染症が多く起きていた。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) cとd

正 解：(2)

問題3 日本の米の歴史と変遷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。

- 日本に米が伝播してきた時期は、縄文時代の後半である。
- 第二次世界大戦中や終結後も食料不足であり、しばらくの間、配給制度が続いた。
- 年間1人当たりの米の消費量は、1960年代にはおよそ120kgであった。
- 米の消費量は、50年前に比べて若干上昇している。

正 解：(4)

問題4 カロリーベースの食料自給率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。

- 小麦やとうもろこしなどの穀類の生産が多い国は、食料自給率が高い。
- 農業大国のイギリスは、ヨーロッパのなかで最も食料自給率が高い。
- 日本の食料自給率は、米が高く、小麦が低い。
- 都道府県別にみた食料自給率では、農産物の生産量と人口の多少も関係する。

正 解：(2)

問題5 遺伝子組換え食品の義務表示の対象となる農産物である。誤っているものを一つ選びなさい。

- 大豆
- くるみ
- なたね
- とうもろこし

正 解：(2)

問題6 特別用途食品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 疾病の予防を目的としている。
- 健康増進法に規定されている。
- 販売には、国の許可は不要である。
- 許可証票(マーク)は定められていない。

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。

- 2点識別法は、2種類の試料の差を認識できるかどうかを確認する方法である。
 - 採点法は、経験に基づく絶対評価である。
 - 3点試験法は、3種類の試料の属性や嗜好の差を見出す方法である。
 - 一対比較法は、t個の試料を2グループに分けて比較を行う手法である。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd

正 解：(1)

問題8 食品のレオロジー・テクスチャ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。

- 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、もとに戻る性質である。
- ニュートン流体は、ずり応力とずり速度が比例関係にある。
- 粘性は、圧縮に対する抵抗の大きさを示すものである。
- 食品のテクスチャーは、主として口腔内での食感として感じられる。

正 解：(3)

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。

- りんごは、MA包装の方が、CA貯蔵よりも貯蔵期間が長い。
- トマトは、追熟に伴い、エチレンの生成がみられる。
- LL牛乳は、必ず冷蔵庫で保存しなければならない。
- いちごは、常温貯蔵のほうが低温貯蔵よりも品質の低下が少ない。

正 解：(2)

問題10 米とその加工品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- あられは、うるち米を原料とする米菓である。
- 強化米は、精米にビタミンB₁やB₂などを補った米である。
- フォーは、もち米を原料として製造する。
- 冷凍米飯は、調理加工した米飯類を緩慢凍結して製造される。

正 解：(2)

問題11 小麦粉とその加工品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- 小麦粉のたんばく質含量は、強力粉、中力粉、薄力粉の順で少なくなる。
- 品質等級の高い小麦粉は、品質等級が低い小麦粉と比べ灰分量が多い。
- うどんは、中力粉に食塩水を加えてこねた生地を線状に成形したものである。
- 中華めんは、強力粉または準強力粉にかん水などを加えた生地を線状に成形したものである。

正 解：(2)

問題12 いも類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- さつまいもは、β-アミラーゼ活性が強く、加熱中に甘味が増加する。
- じゃがいもの芽は、有毒なアルカロイドを含む。
- やまのいもは、生で食することができない。
- キャッサバは、有毒な青酸配糖体を含み、食中毒を発生することがある。

正 解：(3)

問題13 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。

- たまねぎは、収穫後十分に乾燥させることで保存性が高まる。
- 低温貯蔵では、野菜の呼吸作用が抑制される。
- ピーマンの貯蔵温度は、5℃以下にするのが望ましい。
- 未完熟のトマトは、追熟させるとリコピンの合成が進む。

正 解：(3)

問題14 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。

- ビーフジャーキーは、牛肉を塩せき、乾燥したものである。
- ラックスハムは、非加熱製品の種類である。
- ベーコンは、豚肉を塩せき後、くん煙、ボイルしてつくられる。
- ウインナソーセージのケーシングには、主に羊腸が用いられる。

正 解：(3)

問題15 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。

- 赤玉と白玉で、栄養成分に差は認められない。
- MS、Sサイズの卵は、産卵し始めの若どりのものが多い。
- 卵の賞味期限は、生で食べられる期間である。
- 卵は、保存中に空気中の二酸化炭素を吸収する。

正 解：(4)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 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) 一般細菌数(生菌数)が 10^3 CFU/g程度で、初期腐敗とみなす。
- (2) 揮発性塩基窒素(VBN)は、油脂の変敗の程度を評価する。
- (3) 魚肉の鮮度をあらわすK値は、値が小さいほど鮮度が良い。
- (4) 過酸化物質は、たんぱく質の腐敗の程度を評価する。

正 解：(3)

問題17 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) L-アスコルビン酸は、食品の甘味を増強する。
- (2) アスパルテームは、加工肉を鮮やかな桃色に発色させる。
- (3) 亜硝酸ナトリウムは、食品が酸化して劣化するのを抑制する。
- (4) ソルビン酸カリウムは、食品中の細菌類が増殖するのを抑制する。

正 解：(4)

問題18 芽胞形成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) 加熱や乾燥などの環境変化に対して強い抵抗性を有する。
- (2) セレウス菌は、偏性嫌気性菌である。
- (3) ウエルシュ菌は、好気性菌である。
- (4) 乳児ボツリヌス症は、乳児用調製粉乳が原因となる。

正 解：(1)

問題19 腸炎ビブリオについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) グラム陽性桿菌である。
- (2) 2~5%食塩存在下で容易に死滅する。
- (3) 至適発育温度は、30~37℃である。
- (4) 煮沸では容易に死滅しない。

正 解：(3)

問題20 食品添加物の表示で、一括名表示が認められているのはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 乳化剤
- (2) 酸化防止剤
- (3) 着色料
- (4) 発色剤

正 解：(1)

問題21 自然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) ふぐの毒素は、テトロドトキシンである。
- (2) じゃがいもの芽部や緑化した部分には、リコリンが含まれる。
- (3) シガテラ毒の主な中毒症状は、ドライアイスセンサーションである。
- (4) キャッサバには、青酸配糖体のリナマリンが含まれる。

正 解：(2)

問題22 細菌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) カンピロバクター食中毒は、海産魚介類の生食から感染する。
- (2) 腸炎ビブリオ食中毒は、食肉の生食から感染する。
- (3) サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵などの畜産食品から感染する。
- (4) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、缶詰から感染する。

正 解：(3)

問題23 寄生虫と感染源との組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 有鉤条虫 ————— さげ
- (2) 肺吸虫 ————— サワガニ
- (3) クリプトスポリジウム — 水道水
- (4) アニサキス ————— さば

正 解：(1)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 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、可欠アミノ酸組成で評価される。
- (2) アミノ酸スコア(アミノ酸価)は、ヒトの体構成たんぱく質の材料として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。
- (3) アミノ酸スコア(アミノ酸価)は、生物学的なたんぱく質評価法である。
- (4) 正味たんぱく質利用率(NPU)は、化学的なたんぱく質評価法である。

正 解：(2)

問題25 高齢期の栄養ケア・マネジメン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) 高齢期は、食欲不振、咀嚼・嚥下機能の低下などにより、たんぱく質・エネルギー低栄養状態(PEM)を生じやすい。
- (2) たんぱく質・エネルギー低栄養状態(PEM)になると、筋肉量の減少による筋力低下と身体機能の低下等により、サルコペニアを生じやすい。
- (3) たんぱく質・エネルギー低栄養状態(PEM)とサルコペニアの状態に陥った場合には、フレイル(虚弱な状態)を生じやすい。
- (4) 身体的なフレイルの予防は、適度な運動を習慣化するだけで達成される。

正 解：(4)

問題26 脂質についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 飽和脂肪酸は、炭素鎖に二重結合を有している。
- (2) 中性脂肪は、水溶性である。
- (3) α -リノレン酸は、ヒトが体内で合成できる脂肪酸である。
- (4) コレステロールは、誘導脂質である。

正 解：(4)

問題27 糖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) スクロースは、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) リボースは、六炭糖である。
- (4) セルロースは、糖質である。

正 解：(1)

問題28 食事バランスガイドについての記述である。空欄に対応する正しいものを一つ選びなさい。

食事バランスガイドでコマの軸で表されているのは□である。

- (1) 主食
- (2) 牛乳・乳製品
- (3) 水・お茶
- (4) 主菜

正 解：(3)

問題29 身体計測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。
- (2) カウプ指数は、学童期に用いる体格指数である。
- (3) ローレル指数は、成人に用いる体格指数である。
- (4) 標準体重の算出に用いるBMI(body mass index)の数値は、25である。

正 解：(1)

問題30 健康とダイエッ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) 消費エネルギーの内訳は、基礎代謝と身体活動代謝のみである。
- (2) 短時間で過激な減量を行えば、リバウンドが生じることが多い。
- (3) 脂肪細胞は、エネルギー過剰状態が継続すると、大型脂肪細胞になる。
- (4) 摂食調節には、摂食中枢と満腹中枢が関与する。

正 解：(1)

食物学に関する科目 (設問数9)

問題31 日本食品標準成分表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) 食塩相当量は、ナトリウムイオン量から算出する。
- (2) 調味料に含まれるエチルアルコールの量が記載されている。
- (3) 炭水化物は、細分化されてエネルギー計算されている。
- (4) たんぱく質は、アミノ酸組成に基づくもののみが記載されている。

正 解：(4)

問題32 炭水化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) サトウキビに含まれる主な糖類は、ショ糖(スクロース)である。
- (2) 牛乳に含まれる主な糖類は、乳糖(ラクトース)である。
- (3) でんぷんの構成糖は、果糖(フルクトース)である。
- (4) 大豆には、スタキオースなどのオリゴ糖が含まれる。

正 解：(3)

問題33 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) 豚脂や牛脂には、オレイン酸やパルミチン酸が多く含まれる。
- (2) 赤身魚には、エイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸が含まれる。
- (3) 牛乳の脂肪酸組成は、低級脂肪酸を10%ほど含む。



(4) オリーブ油には、リノール酸が最も多く含まれる。
正 解：(4)

問題34 色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) カロテン類は、炭素・水素・酸素から構成されている。
(2) リコペンは、カロテン類である。
(3) 動物性食品に含まれるカロテノイド色素は、えさに由来する。
(4) フラボノイド類は、配糖体の形で存在する。
正 解：(1)

問題35 大豆についての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) 塩化カリウムは、豆腐の凝固剤として使われている。
(2) 納豆の粘質物は、グルコースが直鎖状に結合した高分子である。
(3) 大豆の脂質含量は、10%未満である。
(4) 大豆たんぱく質から肉のようなテクスチャーを有するものができる。
正 解：(4)

問題36 食肉およびその加工品についての記述である。誤っているものを選びなさい。
(1) 和牛には、黒毛和種などがある。
(2) 死後硬直では、筋肉中のアクチンとミオシンが結合し、アクトミオシンを形成する。
(3) 生後1年未満の羊肉をマトン、生後1年以上の羊肉をラムという。
(4) ソーセージは、水分含量による保存性からドメスティックソーセージとドライソーセージに分類される。
正 解：(3)

問題37 食品加工についての記述である。誤っているものを選びなさい。
(1) 納豆菌は、大豆中のたんぱく質をペプチドやアミノ酸に分解する。
(2) 乳酸菌は、牛乳中の乳糖や添加した糖分から乳酸を生成する。
(3) 同じトリグリセリド分子の中で脂肪酸を交換することが、分子間エステル交換である。
(4) パンの製造では、サッカロミセス・セレビシエとよばれる酵母を利用している。
正 解：(3)

問題38 水産物についての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) こんぶやわかめは、緑藻類である。
(2) あまのりは、寒天の原料となる。
(3) 魚類の死後硬直は、畜肉に比べて早く起こる。
(4) えび・かにの脂質含量は、赤身魚に比べて高い。
正 解：(3)

問題39 食品の品質保持技術についての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) 水分活性は、食品中の全水分における結合水の割合と定義されている。
(2) 食品を冷凍する際、最大氷結晶生成帯に長時間保つことが品質保持につながる。
(3) 青果物の貯蔵時に、周囲ガス組成を大気より高い酸素濃度とすることによって貯蔵性が高まる。
(4) プラスチック容器は、ガラス瓶や金属缶と比べて、ガス、水蒸気バリア性に劣る。
正 解：(4)

調理学に関する科目 (設問数7)

問題40 果物の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) パナナの褐変防止のために、レモン汁をふりかける。
(2) 果物に含まれる高メトキシペクチンは、有機酸と砂糖の存在下でゲル化する。
(3) プリザーブ(プレザープ)タイプのジャムには、果実の原形が残っていない。
(4) パイナップルは、たんぱく質分解酵素を含んでいる。
正 解：(3)

問題41 煮物についての記述である。誤っているものを選びなさい。
(1) 煮魚は、落し蓋をすると煮崩れしにくい。
(2) 圧力鍋を用いると、加熱温度は100℃以上に上昇する。
(3) 煮物の伝熱は、調味液の伝導による。
(4) 含め煮は、煮つけよりも多い煮汁で加熱する。
正 解：(3)

問題42 調理における変色の防止と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) れんこんは、薄い酢水に浸す。
(2) りんごの褐変防止には、薄い食塩水を用いる。
(3) ほうれんそうは、ゆでた後に水でさらす。
(4) たけのこは、酢水でゆでる。
正 解：(4)

問題43 砂糖の調理特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) 高糖度のジャムでは、微生物の生育を抑制する。
(2) 求肥では、でんぶんの老化を促進する。
(3) きんとんでは、つやをつける。
(4) ビスケットでは、きれいな焦げ色がつく。
正 解：(2)

問題44 日本の年中行事と食べ物との関係についての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) 入学式などのお祝いの通過儀礼では、おはぎを食べることが多い。
(2) 端午の節句(5月5日)には、ひなあられを食べることが多い。
(3) 正月には、おせち料理を食べることが多い。
(4) 桃の節句(3月3日)には、かしわ餅を食べることが多い。
正 解：(3)

問題45 いも類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) マッシュポテトは、冷めてから裏ごしをする。
(2) さつまいもの甘味は、蒸し加熱より500W以上の電子レンジ加熱の方が強くなる。
(3) さつまいもをゆでるとき、みょうばんを加えると黄色く仕上がる。
(4) さといもは、食塩水でゆでるとふきこぼれやすい。
正 解：(3)

問題46 豆類の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) 黒豆は、鉄鍋で煮ると安定した黒色になる。
(2) 大豆では、アク成分を除くために渋切りをする。
(3) 白いんげんは、十分に吸水させてから加熱する。
(4) あずきでは、沸騰後にびっくり水を加える。
正 解：(2)

食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)

問題47 食品流通の役割についての記述である。誤っているものを選びなさい。
(1) 一般に、直接流通の取引総数量は、間接流通の取引総数量より少なくなる。
(2) 卸売市場は、情報発信機能を担っている。
(3) 流通は、生産者から消費者まで商品を届ける役割を担っている。
(4) 卸売市場は、価格形成機能を担っている。
正 解：(1)

問題48 製品のライフサイクルについての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) 導入期には、生産設備を増強する。
(2) 成長期には、売上げがピークに達する。
(3) 成熟期には、価格競争が激しくなる。
(4) 衰退期には、その製品の開発や改良に力を入れる。
正 解：(3)

問題49 日本の外食産業の動向についての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) 1972年以降の高度経済成長とともに、市場規模が拡大していった。
(2) 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。
(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) 生産年齢人口の増加、仕事を持つ主婦の増加が、1970～80年代の外食市場拡大の要因となった。
正 解：(4)

問題50 主要食品の消費の変化についての記述である。正しいものを選びなさい。
(1) 米類、めん類が減少傾向にあるため、穀類全体の消費量が減少傾向にある。
(2) 野菜の摂取量は、近年、増加している。
(3) 肉類の摂取量が魚介類の摂取量を上回ったのは、1990年代である。



- る。
- (4) 卵類の摂取量は、1975年から2018年にかけて安定的に推移している。

正 解：(4)

問題51 中食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。
- (2) 移動販売による惣菜は、中食に含まれない。
- (3) 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。
- (4) 中食産業の業態には、宅配専門店が含まれない。

正 解：(3)

問題52 食料をめぐる環境問題についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 食品ロスの約半分は、一般家庭から発生する家庭系食品ロスである。
- (3) 食品廃棄物のリサイクル率は、食品流通の川下にいくほど高い。
- (4) ライフサイクル・アセスメントでは、製造における環境への影響が評価されていない。

正 解：(2)

問題53 魚介類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) 魚介類の生産の大半は養殖であり、流通しやすいように消費地近郊で生産されている。
- (2) 魚介類の流通では、産地に市場があるのが特徴である。
- (3) 魚介類は、卸売市場でのセリ取引の割合が90%以上と現在も高い。
- (4) 魚介類の購入先別消費支出割合では、一般小売店の方がスーパーマーケットよりも高い。

正 解：(2)

フードコーディネータ論 (設問数7)

問題54 中国料理の特徴と代表的な料理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 広東料理は、山椒や唐辛子など香辛料を多用する特徴がある。
- (2) 上海料理は、宮廷料理の影響を強く受けている。
- (3) 酸辣湯は、北京料理の代表的な料理である。
- (4) 麻婆豆腐は、四川料理の代表的な料理である。

正 解：(4)

問題55 「もてなし」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) 「もてなし」と「サービス」は同じ意味である。
- (2) 「ホスピタリティ」は、経済的な合理性よりも心情を大切にすること。
- (3) 「アメニティ」は、一般的に快適さ、美しさ、喜ばしさの意味で使われる。
- (4) 日本の「もてなしの心」が、世界的に求められるようになっている。

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. 「業種を決める」とは、主力商品の販売・運営方法を決めることである。
- b. フランチャイズシステムにおいてフランチャイザーとは、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る物件のことである。
- d. 店舗入居時に支払う敷金は、撤退時に返却されることはない。
- (1) aとc (2) aとd (3) bとc (4) cとd

正 解：(3)

問題57 飲食店経営における支出についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 原材料費とは、食材および包材などの資材を含む費用である。
- (2) 人件費の対象は現場(店舗)で働く人員以外に、経営者、事務職員なども含まれる。
- (3) 直接経費には、事務所家賃や広告宣伝費が含まれる。
- (4) 販売費および一般管理費には、水道光熱費や消耗品費が含まれる。

正 解：(1)

問題58 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) 世界の公式行事の正餐(ディナー)には、イタリア料理様式のメ

- ニューが用いられる。
- (2) フランス料理では、前菜のことをオードブルという。
- (3) イタリア料理では、セコンド・ビヤットとしてパスタやリゾットが出される。
- (4) フランス料理でアミューズとは、デザートのことである。

正 解：(2)

問題59 洋食器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) カービングナイフ・フォークは、ロースト肉を切り分ける専用の給仕用具である。
- (2) オーバル(プラター)とは、サンドイッチやケーキ、冷製料理などを盛る皿である。
- (3) カトラリーは、銀製が最上質とされる。
- (4) スープチューリンは、スープを注ぐための専用のレードルのことである。

正 解：(4)

問題60 食卓のサービス・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) 魚料理は、右側から一口分ずつ切りながら食べる。
- (2) ナプキンは、中座する際には食卓の上に置く。
- (3) プッフェで料理をとるときは、温かい料理と冷たい料理を一つの皿に一緒に盛らない。
- (4) プッフェスタイルでは、メインテーブルの料理の並べ方には、決まりはない。

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 食品加工や保存技術史についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- イミテーションチーズには、本物が高価なものや希少なものの、栄養改善を目的としたものなどがある。
- 紀元前8,000年頃には、牛乳から発酵乳やチーズがつくられていたが、羊やヤギの乳は使用されなかった。
- 冷凍食品は、軍用食として開発され、その後、家庭での冷凍冷蔵庫の普及により生産量が増加した。
- 味噌やしょうゆは、麴を原料とする日本の伝統的発酵調味料であるが、その起源は中国である。

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

正 解:(3)

問題2 世界の宗教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。

- イスラム教では、儀式に則ってイスラム教徒が屠殺した肉しか食べてはいけないとされている。
- ユダヤ教が豚肉を禁止しているのは、反芻しない動物だからである。
- 厳格なジャイナ教徒は、肉や魚だけでなく根菜類も食べない。
- ヴィーガンは、厳格に動物性食品を避けるが、バターや乳製品は食べてよいとされる。
- キリスト教にも、肉食主義の宗派やアルコールを禁じる宗派がある。

正 解:(4)

問題3 食の研究・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。

- ルイ・パスツールは、発酵が微生物によるものであることを科学的に実証した。
- ニコラ・アペールは、食品保存の方法としてびん詰を発明した。
- 木村安兵衛は、酒種を利用して発酵させたあんパンを開発した。
- 池田菊苗は、昆布のうま味成分がグルタミン酸ナトリウムであることを発見した。
- 安藤百福は、インスタントコーヒーを世界で初めて開発した。

正 解:(5)

問題4 「食糧管理法」と「食糧法」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。

- 「食糧管理法」は、第二次世界大戦下の食糧不足を背景として、1942年につくられた。
- 「食糧管理法」は、米の流通を完全に政府の統制下においたものであった。
- 「食糧管理法」が廃止され、その年に「食糧法」が施行された。
- 「食糧法」は、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律のことである。
- 2004年に「食糧法」が改正されたが、米の販売の自由化は進展しなかった。

正 解:(5)

問題5 食品の表示についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 輸入品には、原産国名の表示が義務付けられている。
- 消費期限は、年月表示が認められている。
- 一般用加工食品では、食物繊維量の表示が義務付けられている。
- 単一原料米の品質表示には、収穫年月日が表示される。
- 有機JASマークの代わりに「オーガニック」という表示ができる。

正 解:(1)

問題6 日本商品コード(JANコード)の役割についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 食品の栄養成分を評価する。
- 商品の価格を管理する。
- 商品の流通管理を効率化する。
- 製造年月日を表示する。
- 消費期限を管理する。

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。

- 官能評価に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。
- 円卓法は、他人の影響を受けずに評価できる方法である。
- 清浄な空気を取り入れて、臭気やにおいを排除する同時給排換気とする。

正 解:(4)

問題8 食品コロイドについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- エマルションは、気体の分散媒に液体の分散相が分散した状態を示す。
- 水中油滴型エマルションには、バターやマーガリンが含まれる。
- 熱可逆性ゲルには、豆腐やこんにやくが含まれる。
- ゲルは、流動性のあるゾルが流動性を失った状態を示す。
- サスペンションは、エマルションに比べて安定である。

正 解:(4)

問題9 米類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 米の貯蔵条件は、水分含量と貯蔵温度が重要であり、常温貯蔵が最も適している。
- 米は、玄米を精米され精白米として使用されるが、その歩留りは70~75%である。
- 玄米は、品質規格を食品衛生法に基づき検査を受けて等級付けを行ったうえで出荷される。
- 米の食味ランキングは、食味官能試験に基づき毎年全国規模の産地品種について実施される。
- 米の包装には、農産物検査法に基づき名称・原料玄米・内容量・精米時期を表示している。

正 解:(4)

問題10 とうもろこしについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- ポップコーンは、ワキシ種を原料としている。
- バーボンウイスキーは、原料としてとうもろこしを用いている。
- コーングリッツは、とうもろこし胚芽から搾油された油に含まれる油脂成分である。
- コーンスターチは、とうもろこしを乾燥して挽き割りしたものである。
- コーンフレークは、コーンフラワーを加熱加圧後、薄片状につぶし乾燥、焙焼したものである。

正 解:(2)

問題11 青果物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。

- 野菜などの鮮度を保つために、出荷前に低温処理することを予冷と呼ぶ。
- 一定の温度以下で貯蔵すると、低温障害を起こす野菜もある。
- 青果物の貯蔵温度を10℃上げると、呼吸量は10倍に増加する。
- MA貯蔵とは、包装材を工夫し、貯蔵する青果物の品質に適した周囲ガス組成に誘導する貯蔵方式である。
- CA貯蔵とは、貯蔵する青果物の周囲ガス組成を大気と異なる低酸素・高二氧化碳炭素に強制的に変え、貯蔵性を高める方法である。

正 解:(3)

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。

- 身欠きにしんは、塩干し品である。
- いしるは、いかなどを原料とする魚醤油である。
- かずのこは、ほらの卵を塩蔵したものである。
- ちくわは、すり身に調味料等を加え、整形、加熱したものである。

- (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。

- 馬肉はほとんどが、国内産である。
- 牛枝肉の格付けは、歩留りと肉質それぞれについて行われる。
- SPF豚は、特定の病原菌に汚染されていない豚である。
- 若どりとは、生後3~5か月の鶏である。

- (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14 乳製品についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- コンデンスミルクは、牛乳に砂糖を加え、濃縮したものである。
- 低温殺菌処理牛乳は、滅菌された牛乳である。
- エメンタルチーズは、熟成の際に、プロピオン酸菌が関与するチーズである。
- 発酵バターは、原料のクリームを酪酸菌で発酵させている。

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

正 解:(2)

問題15 緑茶についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- 茶は、バラ科に属する樹の芽葉を加工し、乾燥したものである。
- 緑茶では、品種銘柄の表示が義務付けられている。
- 新茶は、元旦から数えて八十八日目後に摘まれたものを指す。
- 碾茶は、新芽が出た後、3週間程度覆をかけた後に摘んだ茶葉を製茶する。
- 玉緑茶は、生葉を蒸さずに釜炒りで加熱してつくられたものである。

正 解:(4)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 加熱不十分な鶏肉を食べたグループの半数で、2~3日後に腹痛と下痢の症状がみられた。患者は、数日後には自力で回復した。食中毒の原因物質として**最も考えられるもの**はどれか。一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌
- (2) ウェルシュ菌
- (3) ボツリヌス菌
- (4) カンピロバクター
- (5) 腸管出血性大腸菌

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) 最終宿主は、ヒトである。
- (2) 幼虫移行症である。
- (3) 食中毒の主な原因食品は、あゆとうなぎである。
- (4) 食品を酢でしめることで、不活化することができる。
- (5) 煮沸しても芽胞を形成して耐える。

正 解: (2)

問題18 野菜・果実類の鮮度保持および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) 可食性の被膜剤は、カット野菜を被膜で覆うことで香氣成分と水分の蒸発を促進する働きがある。
- (2) CA貯蔵とは、酸素90~96%で低温管理する鮮度保持法である。
- (3) 野菜に付着している一般細菌数は、通常、 $10^7 \sim 10^8$ CFU/gである。
- (4) 生鮮野菜の切断によりエチレンが生成され、呼吸量が減少する。
- (5) 無処理のレタスに付着している一般細菌数は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液処理によって消毒効果が得られる。

正 解: (5)

問題19 食品の表示についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) 栄養成分表示が義務付けられている項目は、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、熱量である。
- (2) 賞味期限は、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠く恐れがないと認められる期限である。
- (3) アレルギー物質の特定原材料の中に、大豆が含まれている。
- (4) 一般用生鮮食品は、名称と原産地を表示することとされている。
- (5) 遺伝子組換え表示基準の食品の中に、小麦が含まれている。

正 解: (4)

問題20 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) 無毒性量は、ヒトでの実験結果に基づいて設定される。
- (2) 1日摂取許容量とは、生涯を通じて月に1日摂取しても健康に影響が出ない量をいう。
- (3) 天然香料とは、食品の着香の目的で使用される添加物である。
- (4) 指定添加物は、すべて化学的合成品である。
- (5) キャリーオーバーとは、製造過程で使用されるが、最終製品に残存しないものをいう。

正 解: (3)

問題21 自然毒についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) テトロドトキシンは、ふぐ固有の毒素である。
- (2) 麻痺性貝毒による食中毒の主な毒素に、サキシトキシンがある。
- (3) わが国で、きのこの中で最も中毒の多いツキヨタケの有毒成分は、ムスカリンである。
- (4) アオウメには、ソラニンが含まれている。
- (5) トリカブトには、コルヒチンが含まれている。

正 解: (2)

問題22 腐敗・変敗の防止についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) 微生物は、水分活性0.15以下で増殖できる。
- (2) 中温細菌の至適増殖温度は、40℃以上である。
- (3) 食中毒起因菌は、pH6以下では増殖しない。
- (4) 窒素充填は、食品の油脂の酸化を防止する。
- (5) 食品中の塩分濃度を高くすると、水分活性は上昇する。

正 解: (4)

問題23 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) セレウス菌は、ペロ毒素による嘔吐を主徴とした食中毒を起こす。
- (2) カンピロバクターは、微好気性で、10℃以下でも発育する。
- (3) 腸炎ピロリは、2~5%食塩存在下でよく発育する。
- (4) 黄色ブドウ球菌は、人の体内でエンテロトキシンという毒素を産生する。
- (5) リステリアは、10℃以下では発育しない。

正 解: (3)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 脂質の栄養についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) オレイン酸は飽和脂肪酸で、血清コレステロール値を上昇させる作用がある。
- (2) リノール酸はn-3系脂肪酸で、血清コレステロール値を上昇させる作用がある。
- (3) α -リノレン酸はn-3系脂肪酸で、血清コレステロール値を低下させる作用がある。
- (4) エイコサペンタエン酸(EPA)はn-6系脂肪酸で、血清コレステロール値を上昇させる作用がある。
- (5) ドコサヘキサエン酸(DHA)はn-6系脂肪酸で、血清コレステロール値を上昇させる作用がある。

正 解: (3)

問題25 「日本人の食事摂取基準」についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

- (1) 最新の「日本人の食事摂取基準」は、2020年版である。
- (2) 最新の「日本人の食事摂取基準」では、疾患との関連について生活習慣病(高血圧、脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病(CKD))の4疾患のみが取り上げられている。
- (3) 最新の「日本人の食事摂取基準」では、エネルギーの指標はBMI、各種栄養素の指標は5種類(推定平均必要量(EAR)、推奨量(RDA)、目安量(AI)、耐容上限量(UL)、目標量(DG))が設定されている。
- (4) 最新の「日本人の食事摂取基準」では、過剰摂取による健康障害の回避を目的として推定平均必要量(EAR)、推奨量(RDA)、目安量(AI)が策定されている。
- (5) 最新の「日本人の食事摂取基準」では、生活習慣病の重症化予防のための指標として目標量(DG)が設定されている。

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) アディポネクチンは、インスリン抵抗性を増加させるホルモンである。
- (2) 高齢期では、舌の味蕾数が減少するため、味覚の閾値が下がる。
- (3) サルコペニアは、筋肉量減少に加え、筋力または身体機能が低下した状態である。
- (4) 学童期の肥満は、単純性肥満が少ない。
- (5) ヘモグロビンA1cは、ヘモグロビンにフルクトースが結合したものである。

正 解: (3)

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D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。
- (2) ビタミンCは、メチオニンの生成に必要である。
- (3) ビタミンB₁は、グルコース代謝によるエネルギー産生に必要である。
- (4) ビタミンB₆は、カルボキシ(カルボキシル)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B₁₂は、重要な抗酸化分子として細胞膜を保護する。

正 解: (3)

問題28 食事摂取基準の活用の際に用いるPDCAサイクルの流れである。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- (1) 最初に、食事調査結果(食事状況のアセスメント)より、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを評価する。
- (2) 食事評価に基づき、エネルギー・栄養素摂取量のめざすべき値を決定し、計画を立案する。
- (3) 計画を実施する。
- (4) エネルギー・栄養素摂取量が計画どおりの値になっているか、その値が妥当か、評価、検証する。
- (5) 検証結果を報告する。

正 解: (5)

問題29 生活習慣病と栄養についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- (1) 内臓脂肪面積は、CTスキャンで測定して得られる。
- (2) 高血圧を防ぐには、カリウムの多い食品を避けるようにする。
- (3) 糖尿病は、放置するとさまざまな合併症を併発する病気である。
- (4) 骨粗鬆症は、女性に多い。
- (5) 食事を改善して生活習慣病を予防することを一次予防という。

正 解: (2)

問題30 ライフステージと栄養についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- (1) 妊娠糖尿病により、巨大児の出生頻度が高くなる。
- (2) フォローアップミルクは、母乳代替食品ではない。
- (3) 幼児期の偏食により鉄が不足しがちになる。
- (4) 外食率は、男女とも高齢者が高い。
- (5) 高齢者は、ロコモティブシンドロームが生じやすい。

正 解: (4)



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) 食品の水分活性が低下すると、その食品中の水分量も比例して少なくなる。
- (2) 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蒸気圧の比である。
- (3) 分子間の結びつきが弱いと、水の沸点は他の同じような大きさの分子と比べて低い。
- (4) 結合水の割合が増えると、水分活性は高くなる。
- (5) 水が凍結すると密な結晶状態となり、体積が減少する。

正 解：(2)

問題32 麦芽糖、ショ糖、乳糖、トレハロース、ラフィノース、フルクトオリゴ糖についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 非還元糖は、4種である。
- (2) 難消化性なのは、3種である。
- (3) ショ糖以外でショ糖の構造の一部を持つものは、1種である。
- (4) 加水分解すると果糖が生ずるものは、4種である。
- (5) 加水分解するとブドウ糖のみを生ずるものは、3種である。

正 解：(1)

問題33 たんぱく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) 卵白に含まれる主要なたんぱく質は、グルテンである。
- (2) 小麦に含まれる主要なたんぱく質は、カゼインである。
- (3) 豆乳に含まれる主要なたんぱく質は、グリシニンである。
- (4) 牛乳に含まれる主要なたんぱく質は、グリアジンである。
- (5) 大麦に含まれる主要なたんぱく質は、ツェインである。

正 解：(3)

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) 炭素数4と6の脂肪酸は、短鎖脂肪酸と呼ばれ、匂いは無臭である。
- (2) 炭素数8と10の脂肪酸は、中鎖脂肪酸と呼ばれ、摂取した場合に体脂肪の蓄積がされにくい。
- (3) ステアリン酸、オレイン酸、リノール酸、 α -リノレン酸は、この順に融点が高くなる。
- (4) リノール酸とアラキドン酸は $n-3$ 系、 α -リノレン酸、DHAは $n-6$ 系である。
- (5) リノール酸、アラキドン酸の2重結合はシス型、 α -リノレン酸、IPA (EPA) の2重結合はトランス型である。

正 解：(2)

問題35 ビタミン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) 玄米を搗精して精白米にすると、ビタミンB₁やB₂が減少する。
- (2) 果実は、剥皮によりビタミンCが減少する。
- (3) 大豆を納豆に加工すると、フィロキノンが増加する。
- (4) 野菜をぬかみそ漬にすると、ビタミンB₁が増加する。
- (5) アスコルビン酸の分解物は、食品の非酵素的褐変の原因となる。

正 解：(3)

問題36 無機質と食品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) カルシウムイオンは、低メトキシペクチンをゲル化するので、低糖度ジャムの製造に利用される。
- (2) マグネシウムイオンは、加熱変性した大豆たんぱく質をゲル化するので、豆腐製造に利用される。
- (3) 中華めんの製造に用いられるかん水の主要成分は、炭酸ナトリウム、炭酸カリウム、リン酸二ナトリウムなどである。
- (4) 野菜類を酸性下で加熱すると、クロロフィルのマグネシウムが水素イオンと置き換わりフェオフィチンとなる。
- (5) まぐろ肉の鮮度が低下すると、ミオグロビン色素の2価鉄が酸化されオキシミオグロビンとなり褐色化する。

正 解：(5)

問題37 食品の味に関係す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) でんぷん材料に麦芽の β -アミラーゼを作用させて、甘味のある麦芽糖とし、水飴ができる。
- (2) 味噌の苦味には、麹菌プロテアーゼの作用で大豆たんぱく質より生成した苦味のあるアミノ酸やペプチドが関与している。
- (3) かつお節や肉類などの旨味成分である5'-イノシン酸は、ATP代謝物のAMPに、AMPデアミナーゼが作用して生成する。
- (4) しいたけなどきのこ類の旨味成分である5'-グアニル酸は、調理加熱中にRNAよりリボヌクレアーゼの作用で生成する。
- (5) すりおろしたわさびや大根の辛味は、からし油配糖体類にリボキシゲナーゼが働いて生成するアルデヒド類による。

正 解：(5)

問題38 食品の色素成分カロテノイドについての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) カロテノイド色素は、ポリフェノールの一種であり、C₆-C₃-C₆の炭素骨格を持っている。
- (2) カロテノイド色素は、共役二重結合をもち、酸化されやすく光に対して不安定であるが、熱には比較的安定である。
- (3) カロテノイド色素は、炭化水素のカロテン類と、ヒドロキシ基やカルボニル基を持つキサントフィル類に分類される。
- (4) カロテン類には、リコペンやプロビタミンAである β -カロテンが存在する。
- (5) キサントフィル類には、トウガラシの色素であるカプサンチンなどがある。

正 解：(1)

問題39 食品の褐変反応についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) りんごなどでは、含まれる単糖類がグルコースオキシダーゼにより酸化され、褐色の重合物が生成する。
- (2) ジャガイモやえびなどでは、含まれるメチオニンがポリフェノールオキシダーゼにより酸化され、黒色の重合物カラメルが生成する。
- (3) 味噌の色は、アミノ酸などのアミノ基を持つ化合物と単糖類のようにカルボニル基を持つ化合物より、アミノカルボニル反応で生成したメラノイジン色素である。
- (4) アミノカルボニル反応では、中間生成物のポリフェノール類がストレッカー分解を起こして焙焼香気を生ずる。
- (5) 単糖類やショ糖などを100~200°Cで加熱すると、甘い香気成分とともにメラニンと呼ばれる褐色色素を生成する。

正 解：(3)

問題40 甘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) ステビオシドは、合成配糖体甘味料で、150ほどの甘味度を示す。
- (2) ソウマチンは、西アフリカ原産の果実由来のたんぱく質系天然甘味料である。
- (3) アスパルテームは、L-アスパラギン酸とL-フェニルアラニンを構成成分とする、合成ペプチド甘味料である。
- (4) アセスルファムカリウムは、複素環を持ち、若干苦味と渋みを伴う合成甘味料である。
- (5) スクラロースは、スクロースの水酸基を選択的に塩素原子に置換して製造される、味質のよい安定性に優れた合成甘味料である。

正 解：(1)

問題41 食品の香りについての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) フラネオールは、いちごの特徴的な完全香を示す。
- (2) 酢酸イソamil(イソamilアセテート)は、きゅうりの特徴的な香りを示す。
- (3) 1-オクテン-3-オールとケイ皮酸メチルは、まつたけの独特な香りの主成分である。
- (4) プロパンチアル-S-オキシドは、たまねぎを切ったときの催涙成分である。
- (5) テルペン類のシトラールは、柑橘類の香り成分である。

正 解：(2)

問題42 でんぷんの糊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) でんぷんの糊化温度は、一般に水分含量が少ないと上昇し、水分含量が多いと低下する。
- (2) でんぷんをアルカリ溶液に漬けておくと、室温でも完全に糊化する。
- (3) でんぷん溶液は、加熱をしなくても、室温で数時間超高压を加えるだけで糊化する。
- (4) 85%メタノールで脱脂したでんぷんは、糊化開始温度が低下し、糊液の粘度も上昇する。
- (5) ジャガイモでんぷんは、でんぷん粒の結晶化度が高く糊化しやすい。

正 解：(5)

問題43 物理的加工法についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1) 粉碎の操作の際、水を用いない乾式ものを磨砕という。
- (2) 食品を高温で減圧下におき、急速に常圧に戻し、膨化と乾燥を起こす方法が減圧乾燥である。
- (3) 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、連続的に加熱し水分蒸発を行う方法が皮膜乾燥である。
- (4) 食品を凍結し、高圧下で水分を昇華させて乾燥する方法が凍結乾燥である。
- (5) 加熱に頼らない濃縮方法に、限外濾過膜を使った膜濃縮がある。

正 解：(3)

問題44 米とその加工品についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1) もち米の性状は、乳白色をしており、うるち米は、半透明のガラス状でもち米より角張っている。
- (2) ジャポニカ種は、短粒形で断面は丸みを帯びているが、インディカ種は、細長く断面はやや扁平である。
- (3) 玄米の貯蔵中には、米粒内の酵素作用によりビタミンB₁や遊離アミノ酸が増加し、遊離脂肪酸や還元糖が減少する。
- (4) もち米の糊化製品には、微塵粉と道明寺粉があり、和菓子の原料に用いられる。
- (5) ライスパーパーは、米粉を水につけ、砕いてドロドロにしたものを、ざるなどに薄く広げて蒸したものである。

正 解：(3)



問題45 豆類のあん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) 練りあんは、生あんや乾燥あんに砂糖を加えて、練り上げたものである。
- (2) 大豆は、でんぷんが少なくあんができないが、えだめからは、ずんだあんができる。
- (3) あん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。
- (4) あずき、いんげんまめ、そらまめなど、でんぷんが多く脂質が少ない豆はあんができる。
- (5) 落花生は、でんぷんが少なくあんができない。

正 解：(3)

問題46 野菜の成分や加工についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 野菜のうち、可食部100gあたりに含まれるビタミンAの含量が600mg以上のものを緑黄色野菜という。
- (2) 多くの野菜において、70%程度が水分であり、30%程度が固形分である。
- (3) 野菜の苦味成分の一つにアリルイソチオシアネートがあり、きゅうりやにがうりに含まれている。
- (4) トマトピューレは、無塩可溶性固形分が24%以上である。
- (5) 漬物は、野菜を塩などに漬けたもので、浸透圧により脱水が起き、水分活性が低下し、保存性が向上する。

正 解：(5)

問題47 水産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) 海水魚の死後、組織中に臭気成分であるトリメチルアミンが生成される。
- (2) えび、かに類の体の表面は、キチン質の外骨格に覆われている。
- (3) アスタキサンチンは、さけ、ますの筋肉の赤い色素である。
- (4) 魚類筋肉中に含まれるATPは、死後変化によりヒスタミンに分解される。
- (5) いか、たこ類は、魚肉と比較してコレステロールとタウリンを多く含む。

正 解：(4)

問題48 魚介類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) 素干しは、原料魚を乾燥することで水分活性を低下させ、保存性を高めたものである。
- (2) 温くん法は、魚介類を高温で長期間燻乾する方法で、水分量が低いため長期の保存が可能である。
- (3) かまぼこは、水さらした魚肉に食塩を加えてすりつぶし、それを成形後80℃以上に加熱して製造される。
- (4) 冷凍すり身は、冷凍変性を防止するため、砂糖、ソルビトールおよびリン酸塩などを加えて冷凍保存される。
- (5) 魚肉ソーセージは、魚肉に豚脂、大豆たんぱく質、食塩、香辛料などを加え練り合わせ、ケーシングフィルムに詰め高压加熱殺菌したものである。

正 解：(2)

問題49 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) 卵黄たんぱく質で最も多いのは、高密度リポたんぱく質である。
- (2) 卵白たんぱく質で最も多いのは、熱凝固性のあるオボグロブリンである。
- (3) 卵白たんぱく質のリゾチームは、グラム陽性菌に対し溶菌活性を示す。
- (4) 卵白は、約65℃で粘度が上昇し、約75℃でかたいゲルを形成する。
- (5) 卵殻の主成分は、リン酸カルシウムである。

正 解：(3)

問題50 飲用乳についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳の成分は、乳等命令(乳等省令)により無脂乳固形分は8.0%以上、乳脂肪分は5.0%以上と定められている。
- (2) 成分調整牛乳とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいい、無脂乳固形分は、5.0%以上でなければならない。
- (3) 牛乳は、生乳をろ過、冷却後清澄化し、次いでホモジナイザーにより脂肪球をクリーム化している。
- (4) コーヒー乳飲料のような乳飲料は、乳等命令(乳等省令)では乳固形分8.0%以上と規定されている。
- (5) 牛乳の殺菌は、低温保持殺菌(LTLT法)や超高温殺菌法(UHT法)などがあるが、ロングライフミルクはUHT法により生産される。

正 解：(5)

問題51 油脂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) パーム油は、圧搾法により製造される。
- (2) マーガリン類のうち、油脂含有率が80%未満のものがファットスプレッドに分類される。
- (3) 乾性油は、薄層にして空気中に放置すると酸化されて乾燥した膜となる。
- (4) テンパリングは、チョコレートをつくる工程で、温度調整をしてカカオバターの結晶を安定させる操作である。
- (5) 脱ガムは、採油された油脂に含まれるカロテノイドやクロロフィルを除去する工程である。

正 解：(5)

問題52 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) 麦味噌は、大麦の麴と蒸した大豆および塩でつくられる。
- (2) 濃口醤油は、蒸した大豆と炒った大麦で醤油麴をつくり、塩を加えてつくられる。
- (3) 果実酢は、果汁を酵母でアルコール発酵させ、次いで酢酸菌により酢酸発酵してつくられる。
- (4) ウスターソースは、野菜や果実の煮汁に香辛料や調味料を配合

し、熟成してつくられる。

- (5) マヨネーズは、食用植物油、醸造酢、鶏卵を主原料とし、調味料などを加えて混合攪拌してつくられる。

正 解：(2)

問題53 嗜好飲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) 紅茶は、茶の生葉を蒸煮後、揉捻し発酵させたものである。
- (2) 玉露は、遮光条件下で栽培した茶葉を原料とする。
- (3) ウーロン茶のテアフラビン量は、紅茶の約10倍である。
- (4) インスタントコーヒーは、カカオ豆を微粉末化したものである。
- (5) ココアは、カカオマスにカカオバターを加え焙煎したものである。

正 解：(2)

問題54 アルコール飲料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) 清酒は、米のでんぷんを糖化させた後、アルコール発酵を行う単行複発酵式で製造される。
- (2) ワインは、発酵前の果汁に雑菌の繁殖防止と酸化防止のために酒石酸を添加することが多い。
- (3) 本みりんは、醸造酒を蒸留してアルコール濃度を高めた蒸留酒である。
- (4) 焼酎は、穀類やいも類などを原料とし、糖化、アルコール発酵したもろみを蒸留して製造する。
- (5) ラムは、甘蔗汁または甘蔗汁から砂糖を分離した残液を原料とする醸造酒である。

正 解：(4)

問題55 特定保健用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、特別用途食品の一つである。
- (2) 規格基準型特保は、科学的根拠が蓄積されている関与成分について規格基準を定め、消費者委員会の個別審査なく、消費者庁において審査し許可する。
- (3) 疾病リスク低減表示特保は、現在、骨粗鬆症低減効果についてのカルシウム製品のみが認可されている。
- (4) 再許可等特保は、既に許可を受けている食品について、商品名や風味等の軽微な変更等をしたものである。
- (5) 条件付き特保は、科学的根拠のレベルは特保の基準には届かない、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として許可される。

正 解：(3)

調理学に関する科目

(設問数5)

問題56 調味料を用いた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) しょうゆは、緑色野菜とともに加熱すると、クロロフィルを退色させる。
- (2) 味噌は、魚の生臭みを吸着する。
- (3) 食酢は、殺菌作用があり、腐敗を抑制する。
- (4) 食塩は、小麦粉のグルテン形成を抑制する。
- (5) みりんは、料理に甘味・照り・つや・焼き色をつける。

正 解：(4)

問題57 食酢を用いた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) ベクチンの分解を遅らせる。
- (2) 魚臭を抑制する。
- (3) 酵素活性を抑制して、褐変を防止する。
- (4) たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- (5) さといもの粘質物を除去する。

正 解：(4)

問題58 ゼラチン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) 生のパイナップル果汁を加えてゲル化すると、ゲルはかたくなる。
- (2) 砂糖を加えてゲル化すると、ゲルはやわらかくなる。
- (3) 35℃以上の室内で長時間放置すると、ゲルは融解する。
- (4) ゼラチンは、寒天よりも低濃度でゲルを形成する。
- (5) 高温で煮溶かしてからゲル化すると、ゲルはかたくなる。

正 解：(3)

問題59 高齢者向け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) 野菜は、細かく刻むと咀嚼しやすく飲み込みやすくなる。
- (2) マッシュポテトは、マヨネーズを加えると食べやすくなる。
- (3) とんかつは、薄切り肉を重ねて使うと噛み切りやすくなる。
- (4) ミキサー食は、ゲル化剤でゼリー状にすると見た目がおおいそくなる。
- (5) にんじんは、加熱後に冷凍するとやわらかく、食べやすくなる。

正 解：(1)

問題60 米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) もち米の粉は白玉粉、うるち米の粉は上新粉という。
- (2) だんごは、うるち米粉にもち米粉を添加するとやわらかくなる。
- (3) 上新粉は、白玉粉よりも吸水率が低い。
- (4) 米粉は、グルテンフリーパンの材料としても利用される。
- (5) だんごをつくる際、砂糖を添加すると弾力が低下する。

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 調味料を用いた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) しょうゆは、緑色野菜とともに加熱すると、クロロフィルを退色させる。
- (2) 味噌は、魚の生臭みを吸着する。
- (3) 食酢は、殺菌作用があり、腐敗を抑制する。
- (4) 食塩は、小麦粉のグルテン形成を抑制する。
- (5) みりんは、料理に甘味・照り・つや・焼き色をつける。

正 解：(4)

問題32 食酢を用いた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) ベクチンの分解を遅らせる。
- (2) 魚臭を抑制する。
- (3) 酵素活性を抑制して、褐変を防止する。
- (4) たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- (5) さといもの粘質物を除去する。

正 解：(4)

問題33 ゼラチン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) 生のパイナップル果汁を加えてゲル化すると、ゲルはかたくなる。
- (2) 砂糖を加えてゲル化すると、ゲルはやわらかくなる。
- (3) 35℃以上の室内で長時間放置すると、ゲルは融解する。
- (4) ゼラチンは、寒天よりも低濃度でゲルを形成する。
- (5) 高温で煮溶かしてからゲル化すると、ゲルはかたくなる。

正 解：(3)

問題34 高齢者向け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) 野菜は、細かく刻むと咀嚼しやすく飲み込みやすくなる。
- (2) マッシュポテトは、マヨネーズを加えると食べやすくなる。
- (3) とんかつは、薄切り肉を重ねて使うと噛み切りやすくなる。
- (4) ミキサー食は、ゲル化剤でゼリー状にすると見た目がおもしろくなる。
- (5) にんじんは、加熱後に冷凍するとやわらかく、食べやすくなる。

正 解：(1)

問題35 米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) もち米の粉は白玉粉、うるち米の粉は上新粉という。
- (2) だんごは、うるち米粉にもち米粉を添加するとやわらかくなる。
- (3) 上新粉は、白玉粉よりも吸水率が低い。
- (4) 米粉は、グルテンフリーパンの材料としても利用される。
- (5) だんごをつくる際、砂糖を添加すると弾力が低下する。

正 解：(5)

問題36 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) にんじんは、油を用いるとカロテンの吸収率が低下する。
- (2) 紫キャベツは、酢水に漬けると青色になる。
- (3) きゅうりは、高濃度の塩水に漬けると吸水が進む。
- (4) 大根をゆでる際には、水から加熱する。
- (5) 野菜の無機質は、洗いやゆでに溶出しにくい。

正 解：(4)

問題37 加熱調理機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) ガスコンロの熱効率率は、加熱調理機器の中で最も高い。
- (2) オールメタル対応電磁調理器は、セラミックス製鍋も使用可能である。
- (3) スチームコンベクションオーブンは、オープン機能に過熱水蒸気の噴射機能を追加した複合調理器である。
- (4) 自然対流式オーブンは、強制対流式より調理時間を短縮できる。
- (5) 電子レンジは、遠赤外線を利用した加熱調理器である。

正 解：(3)

問題38 たんぱく質を多く含む食品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) 食肉は、マリネ処理するとpHが上昇してかたくなる。
- (2) 卵白は、攪拌するとオボグロブリンなどが変性して起泡する。
- (3) ひき肉は、食塩を加えて混ねつるとアクチンとミオシンが不溶化する。
- (4) さばは、塩じめした後に食酢に浸すと肉質がやわらかくなる。
- (5) ヒレ肉は、肉基質たんぱく質の割合が高いため、煮込み料理に適している。

正 解：(2)

問題39 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) 中華めんは、小麦粉のフラボノイド色素がアルカリ性で黄色を呈する。
- (2) パン生地の膨化は、一般にイーストのアルコール発酵によるものである。
- (3) 天ぷらの衣は、グルテンの形成を抑えるために低温で調製する。
- (4) 茶褐色のルーは、白色のルーを用いたソースより粘りが強い。
- (5) バッターとは、水分量の多い流動性のある生地を指す。

正 解：(4)

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) かき卵汁には、一般的にコーンスターチを用いる。
- (2) 溜菜(中国料理のあんかけ)には、じゃがいもでんぷんを用いる。
- (3) 薄くず汁では、具材の分散がよい。
- (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) 現在、日本では、有機農産物や有機食品は、有機JAS規格の基準に適合する必要がある。
- (2) ポストハーベスト農薬の残留基準は、農林水産省によってのみ定められている。
- (3) 日本では2030年に、食品衛生法の改正により全ての事業者に対してHACCP完全導入が義務付けられることになった。
- (4) 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。
- (5) GAPは、危害要因分析に基づく必須管理点方式と訳される。

正 解：(1)

問題42 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) バーチャルウォーターの概念を初めて紹介したのは、アメリカの大学の研究者である。
- (2) 買物難民は、過疎地域だけの特有の問題である。
- (3) 日本では、牛肉だけにトレーサビリティの義務がある。
- (4) フード・マイレージは、食料の輸送手段による二酸化炭素の排出量の違いまでは考慮されていない。
- (5) 総合スーパーマーケットが地域食材を取り入れた商品を加工して売る場合も、6次産業化という。

正 解：(4)

問題43 食品小売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) 大手スーパーマーケットは、プライベートブランド(PB)商品の開発や販売を充実させている。
- (2) 八百屋、魚屋、肉屋など販売商品による専門店の分類は、業種分類である。
- (3) 食品スーパーマーケットは、商業統計調査で取扱商品の70%以上が食品であることとしている。
- (4) 商店街は、ショッピングセンターに含まれない。
- (5) 専門店は、商業統計調査で専門取扱商品の比率が90%以上であることとしている。

正 解：(4)

問題44 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) 4Cは、1960年代の大量生産・大量消費を前提とした考え方である。
- (2) ロジスティクスは、特にモノの流通に重点を置いた物流のことである。
- (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) マーケティングは、19世紀初頭にイギリスで生まれた市場創造に関する考え方・技術である。
- (5) プル戦略は、消費者が指名買いをするように仕向ける戦略である。

正 解：(5)

問題45 中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) 日本フードサービス協会が料理品としているのが中食である。
- (2) 朝食と夕食の中間的な食事形態を中食と呼ぶ。
- (3) 米国のHMR(Home Meal Replacement)、MS(Meal Solution)は、日本での中食に当たる。
- (4) 日本惣菜協会の定義によると、冷凍食品は中食に含まれない。
- (5) 中食には、軽減税率が適用されている。

正 解：(2)



問題46 外食産業の業種・業態についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (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) ディナーレストランは、郊外に立地する高級専門店である。

正 解：(5)

問題47 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) 食料における最終消費額において、近年、外食が占める割合が加工食品より多い。
- (2) 冷凍食品は、1970年代以降2005年ごろまでは微増であったが、その後急速に増加している。
- (3) レトルト食品は、アポロ計画で宇宙食として開発されたのが始まりである。
- (4) レトルト食品は、日本が世界最大の生産、流通国となっている。
- (5) 即席めん^{ソウメン}の具材に利用されるフリーズドライ製法は、その後、医薬品類に利用された。

正 解：(4)

問題48 食料品価格上昇の要因についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食料品の需要の増加は、食料品価格上昇の要因となる。
- (2) 食料品の生産の減少は、食料品価格上昇の要因となる。
- (3) 原料農産物の豊作は、食料品価格上昇の要因となる。
- (4) 円安は、輸入食料品の価格上昇の要因となる。
- (5) 輸送費の上昇は、食料品価格上昇の要因となる。

正 解：(3)

問題49 主要食品の流通についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆加工品の原料となる大豆の大半は、国産である。
- (2) 伝統的な保存食である漬物の購入先では、一般小売店がスーパーマーケットよりも消費支出割合が高い。
- (3) 調味料は、製造メーカーからスーパーマーケットに直接出荷されることが多い。
- (4) 油脂は、原料を輸入して国内で搾油する以外に、種子によっては原産国で搾油されてから輸入されているものもある。
- (5) 青果物では、収穫後温度を一時高くすることで、流通時の高温への耐性をつけている。

正 解：(4)

問題50 嗜好食品の流通についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 保存期間の長い菓子^{クッキー}は、流通菓子と呼ばれている。
- (2) 日持ちがしない生菓子^{生菓子}でも、冷蔵・冷凍技術の発達により、広域流通は可能な商品もある。
- (3) 小売段階の市場規模では、緑茶リーフが、緑茶ドリンクを上回っている。
- (4) 清涼飲料水では、ペットボトル飲料の割合が高い。
- (5) 酒類の販売を行うためには、酒税法上の免許が必要である。

正 解：(3)

フードコーディネーター論 (設問数10)

問題51 年中行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) 初午^{はつひる}には、稲荷^{いなごり}ずし、しみつかれ(しもつかれ)を食べる習慣がある。
- (2) 冬至には、南瓜^{かぼちゃ}を食べる習慣がある。
- (3) 七夕には、素麺^{そうめん}を食べる習慣がある。
- (4) 十五夜には、団子、芋を食べる習慣がある。
- (5) 重陽節^{ちゅうやうせつ}には、牡丹餅^{ぼたんもち}を食べる習慣がある。

正 解：(5)

問題52 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) 縄文時代の遺跡から、個人名を記した属人器^{じゆじんぎ}が出土している。
- (2) 奈良時代に箸^{はし}が広く使われるようになった。
- (3) 平安時代に精進料理^{しやうじんりょうり}が広まった。
- (4) 鎌倉時代に普茶料理^{ふぢりょうり}が広まった。
- (5) 江戸時代に会席料理^{かいせかりょうり}が広まった。

正 解：(5)

問題53 レストラン起業および経営についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 客席数は、標準として、店舗面積(坪数)×3で計算する。
- (2) 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。

- (3) 店舗工事費用は、年間売上げ高の70%以下にすることが望ましい。
- (4) 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。
- (5) 売上げ高は、「客席数×客席回転率×客単価」で計算する。

正 解：(4)

問題54 フードサービスビジネスのメリッ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) フードサービスビジネスは、不況下でもニーズが途絶えることはない。
- (2) 店舗の雰囲気、メニュー、サービスなどで差別化をはかりやすい。
- (3) フードサービスビジネスは参入しにくく、競争者は少ない。
- (4) 特別な資格がなくても良いため、誰にでも起業のチャンスがある。
- (5) 1店舗が成功すれば、多店舗化や店舗の拡張も可能である。

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) 菜單とは、2枚以上にわたるメニューブックの形式のものである。
- (2) 中国料理のコースでは、初めに点心^{チンシン}が出される。
- (3) 中国料理の前菜^{ぜんさい}は、作り置きできる冷菜^{れいさい}であることが多い。
- (4) 中国料理で湯菜^{とうさい}とは、煮物のことを指す。
- (5) 料理一皿の単位量は、小皿で供する伝統型から8~10名分の大皿料理^{だいしんりょうり}に変わってきている。

正 解：(3)

問題56 西洋の食卓に使う小物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) 果物・生花アレンジメントは、対面の人の顔が見える高さ25cm程度に生ける。
- (2) ナイフ・フォークレストは、フォーマルな場所に相応しい。
- (3) グラスメーカーは、立食のパーティなどで自分のグラスにつける目印となる。
- (4) カスターセットは、塩入れと胡椒入れのことで、テーブルの上に置いて使う。
- (5) キャンドルは、夕食以降のテーブルにだけ使う。

正 解：(2)

問題57 食空間についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 照明は、食空間に影響を与えることはない。
- (2) モジュールは、人の大きさ、動きから決まる寸法であるが、平均値ではない。
- (3) 食空間においてBGMは、不快なため使用しない。
- (4) 壁や床の色は、季節に応じて変えるとよい。
- (5) 誰でも使いやすいバリアフリーが一般化している。

正 解：(2)

問題58 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) 対象者を具体的に絞り込むことで、コンセプトや販売促進方法が明確になりやすい。
- (2) リサーチでは、市場調査やトレンド調査のほか、対象者の嗜好^{しこう}や購買行動^{かひこう}を把握する。
- (3) コンセプトは、「誰に、何を、どのように」提供するかを明確にするものである。
- (4) クライアント自らが、食企画のコーディネーター役になることはない。
- (5) 企画書には、目的、ターゲット、内容、予算、スケジュールなどが盛り込まれる。

正 解：(4)

問題59 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) 膳^{たね}は、懐石料理^{わいせかりょうり}において「向付^{むかひ}」と呼ばれる。
- (2) 本膳料理^{ほんたねりょうり}は、室町時代に武士の儀式料理として完成した。
- (3) 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。
- (4) 碗盛^{わんせい}は、懐石料理^{わいせかりょうり}において汁物^{じゅうぶつ}を指す。
- (5) 卓袱料理^{ちゃくぷかりょうり}は、日本風に同化された中国料理である。

正 解：(4)

問題60 日本料理の食卓のマナ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) 汁碗^{じゅうわん}は、左手で器をささえ、右手で蓋の糸底をつまんで取る。
- (2) 骨付きの魚は、箸で食べにくいときは手を使ってもマナー違反ではない。
- (3) 会席料理では、全ての器の蓋は左側に揃えて置く。
- (4) 箸先から汁をたらすことを涙箸^{なみはし}といい、きらい箸の一つである。
- (5) 会席料理では、乾杯は一度だけ行い、酒盃^{さかづき}やビールのグラス類は手に持って受ける。

正 解：(3)

令和7(2025)年度 資格認定試験結果

昨年12月21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46校、専門学校1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」が大学1,865名・短期大学441名・専門学校2名、「専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験」が大学414名・短期大学37名・就業者4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」が大学155名・短期大学112名・就業者2名となっています。

また、本年1月14日(水)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54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7年度	2,308	2,128	92.2
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

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7年度	455	130	28.6
令和6年度	403	94	23.3
令和5年度	394	88	22.3
令和4年度	462	55	11.9
令和3年度	506	80	15.8

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

	受験者数	合格者数	合格率(%)
令和7年度	169	79	46.7
令和6年度	170	41	24.1
令和5年度	184	57	31.0
令和4年度	218	51	23.4
令和3年度	261	54	20.7

令和8年度通常総会日程
—6月4日(木)開催—

令和8年度の通常総会は、6月4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7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8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、(公益財団法人)アジア成長研究所特別教授で東京大学名誉教授の本間 正義様から「日本の農林水産物・食品輸出の現状と課題」(仮題)をテーマにお話をいただく予定です。

令和8年度フードスペシャリスト
養成機関研修会の開催

令和8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8年8月19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「食品の流通と消費」」(仮題)とし、テキストの改訂を踏まえた講義を行う予定です。

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月の専門委員会では審査されることとなります。

令和8年度の申請校は、名古屋葵大学（専攻の追加）、鎌倉女子大学（専攻の追加）の2校となります。

令和8年度 啓発活動推進事業への助成

令和7（2025）年度の啓発活動推進事業は、5校（函館短期大学、甲南女子大学、日本女子大学、聖徳大学、愛国学園短期大学）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、現在、「第5次食育推進基本計画」（計画期間は、令和8年度から5年間）の作成が進められていることに加え、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8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11月に公表された帝国データバンクの「食品主要195社」価格改訂動向調査結果によると、令和7年に値上げした食品の累計品目数は、令和5年以来2年ぶりに2万品目を超えた。値上げの主要因は、原材料価格の高騰や物流費の上昇にあるとしているが、特に主要食糧である「米」の販売価格の高騰と流通量の激減には驚かされた。ちなみに米の相対取引価格は、令和5年産米の15,315円/60kgから令和6年産米の24,751円/60kgと対前年比で1.6倍もの高騰となった。

◆平成5年の「平成の米騒動」は、天候不順による米の収穫量の激減（作況指数74の「著しい不良」）によるものであったが、この「令和の米騒動」は、作況指数100の「平年並み」の下で生じており、凶作が原因ではない。農林水産省は、米の価格高騰の要因を次のように分析している。毎年7月頃に公表する「主食用米の需給見通し」において「主食用米の需給見通し」において「供給面の要因」として、高温障害等により精米歩留まり（精米前の玄米の重量に対する精米後の白米の重量の割合）が低下したため、玄米ベースでの必要量が増加したこと。また、「需要面の要因」として、インバウンド需要や家計購入量の増加など米の一人当たり消費量が増加したこと。さらに、民間在庫の減少に伴い、流通段階での米不測の不安から競争が発生し、比較的高い価格の米を調達する状況となったこと。加えて、政府備蓄米についても、不作時に備蓄米を放出するというルールの下、放出時期が遅延したこと。

◆要すれば、「主食用米の需給見通し」を見誤っていたことが主要原因

となるが、このことを看過することはできない。米政策の基本は、需要に応じた生産にあり、この「主食用米の需給見通し」等を踏まえ、都道府県農業再生協議会は、「水田収益力強化ビジョン」（地域の水田における作物ごとの取組方針・作付予定面積、産地交付金の活用方法等を明示したものを）を検討し、地域農業再生協議会の傘下の認定方針作成者は、農業者に「水田収益力強化ビジョン」等を提示し、各農業者は、経営戦略に基づく作付計画である「水稲生産実施計画書」を作成し、認定方針作成者等に提出する。この「水稲生産実施計画書」実行のメリット措置として、農業者は、経営安定所得対策（畑作物の直接支払交付金、収入減少影響緩和交付金）と水田活用直接支払交付金が活用できることとなる。正に「主食用米の需給見通し」は、米政策の中核的位置づけにある。

◆このような中、「食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律」が昨年6月18日に公布された。本法は、米、野菜等の指定品目についてのコスト指標（生産・流通段階のコストの実態）の作成等を通じ、合理的な費用を考慮した価格形成の実現を図るとともに、持続的な食料システムの確立を通じ、食品の付加価値向上等の取組を促進しようとするものである。

「令和の米騒動」の背景には、生産・流通・消費の各段階における事情が複合的に重なっている。食品の生産から流通、消費に至る横断的知識を有するフードスペシャリストの慧眼が期待されている。（折）

