

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会
Japan Association for Food Specialist

〒170-0004 東京都豊島区北大塚2-20-4
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org

CONTENTS	巻頭言	専門フードスペシャリスト資格を考える	1
	協会ニュース		2
	平成30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資格を考える

京都光華女子大学 健康科学部 健康栄養学科 稲熊 隆博

平成26年度に通常のフードスペシャリスト資格に加えて、食品開発と食品流通・サービスの2つの専門フードスペシャリスト資格が導入された。そして、昨年度から試験的ではあるが、食品企業の技術者も実務経験の年数により専門フードスペシャリスト資格の受験ができるようになった。合格率は、学生で1～2割、食品企業の技術者でも6割程度である。実際に難しい資格試験となっている。

導入理由はいろいろとあるが、食品の理解に重点を置いたことだ。栄養系の大学では食品学関係の科目が少なくなり、農学系でも食品についてあまり研究されなくなっているのが現状である。また、食品企業の技術者の中には大学時代に食品を扱ったことがない方も多く、入社してから戸惑われているようだ。通常、入社してからは先輩の指導の下、食品開発や食品製造の現場で経験をつんで一人前になる。

食品企業を志望する学生の多くは、希望職種として食品開発をあげる。食品開発であれば、すぐにで

もできると考えているようで、食品を簡単に見ている気がする。ドラマではあるが、「医者とは、人の命を預かるから大変な仕事だ。」というセリフを聞いた。確かにそうだろうが、どの職業も人の命を預かっている。食品もそうだ。問題が起これば、多くの方が被害を受けるし、起こした企業は潰れる。問題が起こってからでは遅い。どうして問題が起こる前に手が打てなかったのか、言い換えれば、日常的に問題提起型での対応ができていなかった、ということになる。

モノづくりの神様とされた本田宗一郎が現役を引退し、工場を行脚したそうだ。ある工場でみんなと握手しようとした時、走り去ろうとした工具がいた。理由は油で手が汚れていたから。彼は、「立派な手じゃないか」といって、握手をした。彼は現場に足を運び、現物に触れ、現実を把握し、問題を解決したそうだが、若い時には大学の聴講生となり、知識の習得に努めた。食品企業の技術者の中には、大学で食品を学んだ方もおられるが、現状を考慮すると食品を基礎から勉強することは重要だ。特に、食品志望の学生や勤めている若い方は。食品のモノづくりを知り、見直すチャンスである





■2018年度

食に関する一般向け啓発事業への助成

2018年度の「食に関する一般向け啓発事業への助成」についての審査会は2018年3月13日開催いたしました。

この「食に関する一般向け啓発事業への助成」は食品、食生活その他食に関し、国民一般向け（聴衆の主体が大学教員や大学院生・学生で占められるような学術的色彩の濃い事業、あるいは専ら医療上の視点から栄養問題を取り上げる事業ではない）に行う講演会、シンポジウム等の取組に対し、協会が助成するものです。これにより、食に対する正しい理解を深め、健康で豊かな食生活の確保に寄与できることを期待しています。

食や食生活をめぐっては、“日本食”の内外での高まり、食の安全性の確保や高齢化社会への対応等様々な分野で新しい動きが見られるようになっていきます。それに呼応する形で、フードスペシャリストが企業の中や自ら起業して新しい分野に貢献する例がみられるようになってきています。審査にあたっては、フードスペシャリストの社会への認知に役立つものであるかどうかの判断に重点がおかれています。引続き、2019年度の審査でも社会的な活躍を開始したフードスペシャリストの認知度向上につなげられるような内容を重視していきたいと思えます。

なお、実施事業情報などは実施校よりフードスペシャリスト・ネットワークに随時投稿されていますのでご覧ください。フードスペシャリスト・ネットワーク画面は当協会HP（トップページの左下）にあります。フードスペシャリストの認定を受け社会で活躍中の方、またフードスペシャリスト養成機関等の関係者の方から、ご意見や日ごろお考えのことなどをご投稿をいただきたいと願っています（SNSですので、無記名もしくはネックネームでよいです）。

まずは個人登録し、今までのご投稿など是非ご覧ください。



<http://foodspecialist.jp/>

	実施機関名	事業の名称
1	愛国学園短期大学	愛国学園短期大学公開講演会 江戸時代の食材の効能と歴史～江戸川区特産小松菜の知識を深める～
2	愛知江南短期大学	おいしくてためになる！楽しい食生活のすすめ
3	香蘭女子短期大学	「地産地消」を生かした食育の推進事業 “福岡の海産物を知ろう”
4	郡山女子大学	happy♥dining 福ふくごはん～おだしの学校～
5	純真短期大学	純真食育講座 こどもの輝く未来に!!
6	昭和女子大学	昭和女子大学 輝け☆健康「美」プロジェクト「美カフェ」
7	精華女子短期大学	あなたもお料理1年生
8	聖徳大学	聖徳大学 “食” に関する講演会
9	東海学園大学	お米の魅力、お米のパワー、再発見！～世界の主食を知ろう～
10	東京聖栄大学	日本で食べる外国の食べもの～本場のものと比べる～
11	名古屋文理大学 短期大学部	地域高齢者いきいき講座
12	日本大学	食をプロデュースする人材を育てる～官能評価を体験しよう～
13	新潟青陵大学 短期大学部	平成30年度後期公開講座「手軽に実践！手作りおぼろ豆腐・木綿豆腐」
14	羽衣国際大学	フードスペシャリスト&製菓衛生師ダブルライセンスを取得して学士号を持ったアカデミックな菓子職人になる！～ローリングストック非常食品の製菓への活用～
15	函館短期大学	大人の食育講座「みんなに御縁（ごえん）があります、誤嚥（ごえん）」
16	福岡女子短期大学	季節を感じる食体験をしよう。～サマー、クリスマス、バレンタイン大作戦～
17	文教大学	若者にも好まれる郷土料理の提案 第三弾 地場農畜産物の活用
18	別府大学	ジュニアスポーツ選手育成のための食育
19	北陸学院大学 短期大学部	「いいじい食育教室」

■2018年度

フードスペシャリスト・シンポジウム&研修会

フードスペシャリスト養成においては、共通のカリキュラムに基づいて教育を展開することが最大の特徴となっており、養成機関としての知識の向上を図るとともに、参加者自身の教育の視点を広げかつ深めることを目的に、毎年研修会を実施してきています。

2050年には人口が1億人を下回るという見通しの下、高齢者人口の割合が増加していくという社会で

は、「医福食農」が連携した「健康長寿社会」に向けた取組みが、大きな市場獲得のチャンスを生み出すと考えられています。この「医福食農」連携を深めていくためには、業種を異にする事業者間の結びつきが不可欠であり、これらに参与していくべき人材の育成が急務となるのではないのでしょうか。

2018年度のシンポジウム&研修会は8月20(月)～21日(火)の2日間の開催となりました。今回は、静岡県が中心となり取り組んでいる農・食・健連携、農・商・工連携の活動を学ぶとともに、その実践活動を視察する内容となりました。2019年度については、内容が確定しだい協会ホームページやフードスペシャリストのネットワーク(SNS)にてお知らせする予定です。



1日目 8月20日(月) シンポジウム

「医福食農連携による食産業の展開方向と人材育成」
～静岡県における「医福食農連携」の取り組み～

※会場

沼津商工会議所 会議室(4階)
静岡県沼津市米山町6-5

※挨拶

公益社団法人日本フードスペシャリスト協会
副会長 青柳 康夫氏
一般社団法人アグロメディカルフーズ研究機構
理事長 吉川 敏一氏

※基調講演

前京都大学特命教授 日本植物油協会専務理事
齊藤 昭氏
「健康関係を中心とした植物油をめぐる最近の動向」

※一般講演

静岡県経済産業部 農林水産戦略監
芦川 敏洋氏
「静岡県の農業版オープンイノベーションの取組」
静岡県立大学 食品栄養科学部 教授
市川 陽子氏
「静岡型健康長寿モデル構築のためのレシピ開発等」

株式会社マルハチ村松 開発本部 本部長
橋詰 昌幸氏

「最近の介護食動向」

一般社団法人アグロメディカルフーズ研究機構 理事
石原 清史氏

「最近のアグロメディカルフーズの動向」

※総合討論

ファシリテーター：
日本フードスペシャリスト協会 岩本専務理事

※交流会

講演終了後、交流会を開催

2日目 8月21日(火) 現地視察

※羽野シーフーズ株式会社

◎無添加製品、銘茶干し、減塩干しなど時代の流れにあった商品開発が行われていました。

※AOI-PARC (Agri Open Innovation-Practical and Applied Research Center)

◎地域経済の発展のため、企業・研究機関・技術・アイデアなど複数の主体を組み合わせた事業を行っており、その手法などお伺いしました。

※ヤクルト本社富士裾野工場

◎富士山に見える最高のロケーション！抜群の自然環境のなかで乳製品がつくられていました。

■2017年度 フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート集計結果

今回のアンケート調査では「資格取得者として認知度を上げる活動をしたい」と頼もしい前向きな記載もありました。認知度向上に向け協会は一層の努力をしていますが、養成機関関係者また資格取得者の皆様の活動も大変重要かと思えます。期待しております。

毎年、養成機関を卒業する有資格者を対象に、就職状況などについてアンケート調査実施しています。アンケート項目は◎卒業後の進路 ◎フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格 ◎就職先の産業の種類 ◎就職先の職業の種類 ◎食品企業を対象とする就職活動 ◎求人情報媒体の種類などです。

残念ながら、回答の数は必ずしも多くはないのですが、おおよその傾向はつかめるものとなっています。卒業後の進路として、大学・短期大学合わせて、88.1%の卒業生が就職をしています。求人情報の入

手手段としては、大学の場合は、インターネットより82.3%、大学より67.7%となっており、短期大学の場合は、インターネット54.4%、短期大学より87.7%となる等、大学と短期大学では少し異なった状況となっています。

自由記述については、以下の様々な内容がみられます。

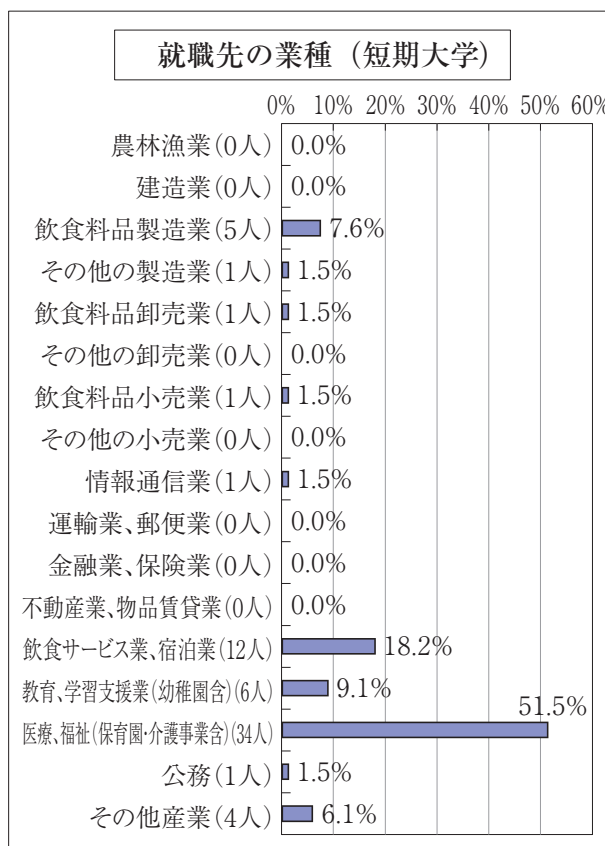
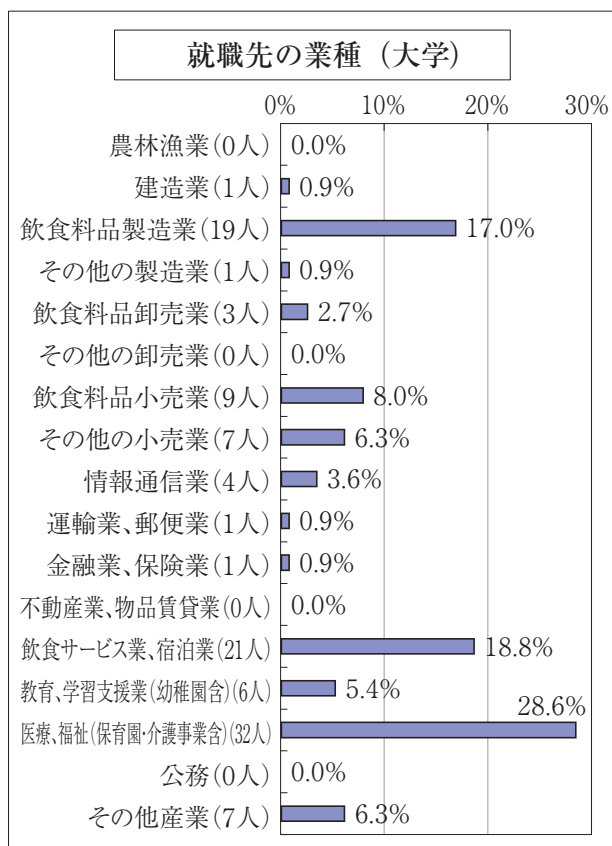
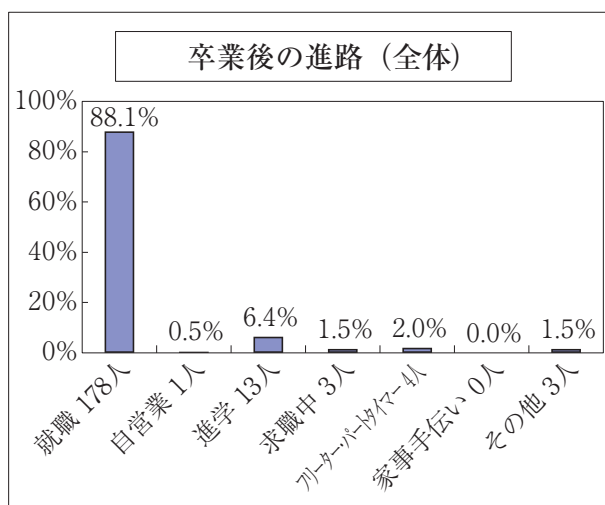
- ・就職活動で食品関係の企業では資格が役に立ったと感じましたが、面接で「栄養士は献立を考え、食品衛生管理者は食品店に必要ですが、フードスペシャリストの資格を持っていて意味があるのですか」と聞かれたときは慌ててしまい、その答え方も教えてくださいました。
- ・就職活動中、食品メーカーでも資格欄の「フードスペシャリスト」がどのようなものか知らず、よく尋ねられました。管理栄養士、栄養士のように名の知られる資格になることを期待しています。
- ・フードスペシャリストの資格を直接活かせるような職業が確立されると嬉しいです。もっとフードスペシャリストの詳しい定義があると就職活動にも活かせると思いました。
- ・就職活動を通して、フードスペシャリストという資格の知名度がまだまだ低いと感じました。資格取得者として、これからも協会と共に世間の認知度を上げる活動をしたいと思っています。

・フードスペシャリストとして活躍している方との交流やセミナーを通して、認知度の向上と活動の場を広げるような機会があれば是非参加したいです。

当協会ではフードスペシャリスト・ネットワークへの登録、食に関する一般向け啓発事業との連携等を実施しており、食の現場に大勢のフードスペシャリストの登場を期待するとともに、協会の活動への積極的な参加を期待しています。

なお、詳しくは協会ホームページを参照してください。

http://www.jafs.org/questionnaire_result.html



フードスペシャリスト論 (設問数6)

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

- (1) 食品製造工場で、食品の成分検査や官能評価などを行う。
- (2) 新製品の開発のために、食品市場の需給調査や情報収集を行う。
- (3) 食生活指針や食事バランスガイドなどに基づいて、健康的な食生活の普及や啓発を行う。
- (4) スーパーマーケットで、食品の衛生管理や食品の陳列について助言する。
- (5) 小学校で、食物アレルギー、肥満、偏食などの児童生徒に食に関する個別指導を行う。

正 解：(5)

問題2 世界の食作法や食のタブ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) 人類はもとも手食であるが、現在の手食の割合は10%程度である。
- (2) 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。
- (3) 特定の食べ物を日常的あるいはある時期食べないと厳格に定めていることを、禁忌という。
- (4) 菜食主義(ベジタリアン)の理由には、宗教のほか、健康や動物愛護、環境保護などもある。
- (5) 食習慣のなかで栄養が補われており、食のタブーが原因で栄養失調になった事実は知られていない。

正 解：(1)

問題3 日本の食物史についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 飛鳥時代には、姫飯と呼ばれる固粥(飯)が一般化していた。
- (2) 奈良時代には、乳製品の始まりといわれている蘇が渡来した。
- (3) 鎌倉時代には、精白米の利用が進み脚気患者が多く発生した。
- (4) 室町時代には、米を原料とした酒がつくられるようになった。
- (5) 江戸時代には、そば粉につなぎを入れたそば切りが普及した。

正 解：(5)

問題4 現代日本の食生活についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 農業技術や水産物の養殖技術などの発達により、食材の周年化が起きている。
 - b. 食料消費支出に占める食の外部化率は、2010(平成22)年以降減少傾向である。
 - c. 外食の原型は、室町時代に出現した飯屋といわれている。
 - d. 米の消費量は、50年前に比べてほぼ半減している。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(3)

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。

- (1) フードバンクは、食料をその地域で自給することを示す言葉として使用されている。
- (2) 過度な鮮度志向は、食品ロスを増やす要因となっている。
- (3) パーチャルウォーターは、輸入食品を消費地で作った場合の水の必要量を表している。
- (4) スローフードには、伝統的な食文化の継承といった要素も含まれている。
- (5) 高温多湿の日本の風土は、コウジカビを利用した発酵食品の製造に適している。

正 解：(1)

問題6 加工食品の表示についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 消費期限または賞味期限は、義務表示である。
- (2) 輸入品には、原産国の表示が義務付けられている。
- (3) アスパルテームを含む食品には、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が推奨されている。
- (4) 大豆(遺伝子組換えでない)の表示は、任意表示である。
- (5) アレルギー表示における特定原材料は、えび、かに、卵、乳、小麦、そば、らっかせいの7品目である。

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) 個室法は、パネリストが他人の影響を受けないで判断を下す方法である。
- (2) 3点識別試験法では、位置効果によって中央に置かれた試料が選

ばれやすい。

- (3) 実施に用いる容器は、パネリスト全員が同じ容器を用いることが必要である。
- (4) 提示順は、順序効果を避けるためパネリストごとに試食順のバランスをとることが必要である。
- (5) 液体の試食量は、唾液による影響を受けないために舌全面に広がらない程度の少量が望ましい。

正 解：(5)

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) 一対比較法は、t個の試料を2個ずつ組合せて提示し、ある特性の強弱を判断させる方法である。
- (2) 1・2点比較法は、試料Aを提示しそのあとで試料A、Bを提示して、どちらがAであるかを判断させる方法である。
- (3) 順位法は、複数個の試料の好ましさや刺激の強さなどについて順位をつける方法である。
- (4) 評点法は、試料A、B、Cを同時に提示し、そのなかから好ましい試料を一つ選ばせる方法である。
- (5) SD法は、試料の特性を描写して記録する方法である。

正 解：(4)

問題9 食品のレオロジーについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 粘性とは、流動に対する抵抗の大きさを示す。
- (2) ずり応力とは、液体が横方向に動くときの速度を示す。
- (3) 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を示す。
- (4) テクチャーには、食感や口触りなどの口のなかでの食物感覚も含まれる。
- (5) 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場合を示す。

正 解：(2)

問題10 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。

- (1) CA貯蔵は、二酸化炭素濃度を空気中より低くして行う。
- (2) エチレンガス吸収剤は、野菜の老化を防ぐ。
- (3) パーシャルフリージングは、食品を-10℃で保存する方法である。
- (4) 脱酸素剤は、細菌による腐敗を完全に防止できる。
- (5) 冷凍食品のグレースは、脂質の酸化を促進する。

正 解：(2)

問題11 いも類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) こんにやくいもの主成分は、グルコマンナンである。
- (2) やまのいもの粘質物は、イヌリンである。
- (3) キャッサバは、タピオカパールの原料である。
- (4) ジャガイモの発芽抑制には、ガンマ線照射が利用されている。
- (5) さつまいもの切り口から出る乳汁は、ヤラピンである。

正 解：(2)

問題12 大豆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) 充填豆腐は、豆乳に凝固剤を加えプラスチックの容器に充填し、密封後に加熱して固めたものである。
- (2) 糸引き納豆は、蒸煮大豆を納豆菌で発酵させたものである。
- (3) 生ゆばは、豆乳を加熱した際に表面に生じる皮膜をすくい取ったものである。
- (4) 豆乳の脂質は、飽和脂肪酸に富んでいる。
- (5) きな粉は、大豆を炒ったあと、細かく粉砕したものである。

正 解：(4)

問題13 野菜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) 加工用のトマトは、果肉中のリコペン含量が多い。
- (2) 青首だいこんは、辛味の多い品種である。
- (3) 日本で出まわっているほうれんそうは、春まきも秋まきも同一品種である。
- (4) にんじんは、皮層部が厚く芯部が発達しているものがよい。
- (5) ホワイトアスパラガスは、グリーンアスパラガスよりも栄養価が高い。

正 解：(1)

問題14 牛肉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. 牛肉が豚肉に比べて赤いのは、ミオグロビン含量が高いからである。
- b. 肉質等級は、1が最も品質が高い。
- c. コンビーフは、牛肉を塩漬、乾燥したものである。

- d. コラーゲンは、水中で加熱するとゼリー化する。
 (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 酒類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 赤ワインは、黒系ぶどうの果皮、種子、果肉、果汁を発酵させ、搾汁したものである。
 (2) ウオッカは、さとうきび、糖蜜を原料とする酒類である。
 (3) 梅酒は、リキュール的一种である。
 (4) ビールの主原料は、麦芽、ホップ、水である。
 (5) 日本酒の生酒は、醸造した清酒を火入れなしで過後、ビン詰めしたものである。

正 解：(2)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 食中毒細菌で毒素を産生するものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カンピロバクター
 (2) リステリア・モノサイトゲネス
 (3) サルモネラ属菌
 (4) セレウス菌
 (5) エルシニア・エンテロコロリチカ

正 解：(4)

問題17 腸管出血性大腸菌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) 志賀赤痢菌が産生する毒素と似た毒素を産生する。
 (2) 10個以下の少量菌でも発症する。
 (3) 牛は感染源となる。
 (4) 食中毒の主な症状は、ギラン・バレー症候群である。
 (5) 米国でビーフバーガーから発見された。

正 解：(4)

問題18 食品添加物で一括名表示できるものはどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 甘味料
 (2) 酸化防止剤
 (3) 豆腐用凝固剤
 (4) 発色剤
 (5) 着色料

正 解：(3)

問題19 2007年以降の食中毒発生状況についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 死者数が最も多いのは、寄生虫である。
 (2) 原因施設で事件数が最も多いのは、学校である。
 (3) 自然毒食中毒は、夏季に多発する。
 (4) ボツリヌス菌による食中毒は、毎年発生している。
 (5) 患者数が最も多いのは、ノロウイルスである。

正 解：(5)

問題20 消毒薬の消毒効果についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 消毒用エタノールは、芽胞に有効である。
 (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、ウイルスに有効である。
 (3) グルコン酸クロルヘキシジンは、ウイルスに有効である。
 (4) 逆性石けんは、真菌に無効である。
 (5) ポビドンヨードは、グラム陰性菌に無効である。

正 解：(2)

問題21 主に野菜類に付着してヒトに感染する寄生虫はどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 無鉤糸虫
 (2) 肺吸虫
 (3) アニサキス
 (4) 回虫
 (5) トキソプラズマ

正 解：(4)

問題22 寄生虫・原虫の感染予防についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アニサキスは、 -20°C 、24時間以上で死滅する。
 (2) クドア・セブテンブクタータは、氷温で死滅する。
 (3) サルコシステイス・フェアリーは、 -20°C で瞬時に死滅する。
 (4) クリプトスポリジウムは、水道水質基準の残留塩素で死滅する。
 (5) ホタルイカに寄生する旋尾線虫は、煮沸では死滅しない。

正 解：(1)

問題23 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) 下痢性貝毒は、有毒渦鞭毛藻類の食物連鎖により毒化する。
 (3) きのこと毒による死亡例はない。
 (4) キャッサバには、アミグダリンが含まれる。
 (5) ビタミンAによる食中毒例はない。

正 解：(2)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 栄養と人体構成についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 異化とは、食事により体内に取り込んだ栄養素から体成分を合成することである。
 (2) 水分は、人体構成成分の25～30%を占める。
 (3) 人体の水分の割合は、加齢とともに高くなる。
 (4) 男性の水分構成は、女性に比べて低い。
 (5) ホメオスタシスとは、外部環境の変化に応じて人体の内部環境の状態を一定に保つことである。

正 解：(5)

問題25 栄養素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 中性脂肪は、脂肪酸とグリセロールがペプチド結合したものである。
 (2) アミロペクチンは、グルコースが直鎖状に結合したものである。
 (3) 核酸の構成成分に、リンがある。
 (4) 活性型ビタミンDは、副甲状腺で水酸化を受けたものである。
 (5) β -カロテンは、ビタミンAが12分子結合したものである。

正 解：(3)

問題26 アミノ酸や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) たんぱく質は、多くのアミノ酸がグリコシド結合した高分子化合物である。
 (2) グルタミン酸は、塩基性アミノ酸の一つである。
 (3) バリンは、分枝鎖アミノ酸の一つである。
 (4) 栄養価の高いたんぱく質とは、体構成たんぱく質となる割合が低いものを指す。
 (5) 古い体たんぱく質が分解されて生じるアミノ酸は、アミノ酸プールに加わることはない。

正 解：(3)

問題27 次の生化学検査のなかで、痛風の指標となる検査項目はどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ヘモグロビンA1c
 (2) クレアチニン
 (3) 総コレステロール
 (4) 尿酸
 (5) γ -GTP (γ -グルタミルトランスペプチダーゼ、または γ -グルタミナーゼ)

正 解：(4)

問題28 エネルギーの栄養素別摂取比率についての記述である。文中の空欄に適する語句の正しいものの組合せを一つ選びなさい。

摂取した全エネルギー量をどの栄養素から摂取したかを割合(%)で示したものが、エネルギーの栄養素別摂取比率である。国民健康・栄養調査による2012年のエネルギーの栄養素別摂取比率(%) (1歳以上総数)で、最も高いものは(a)であり、その比率は約(b)%である。

- | | a | b |
|-----------|----|---|
| (1) 炭水化物 | 80 | |
| (2) 炭水化物 | 60 | |
| (3) 脂質 | 60 | |
| (4) 脂質 | 40 | |
| (5) たんぱく質 | 50 | |

正 解：(2)

問題29 免疫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) 自然免疫は、非特異的な免疫作用である。
 (2) 唾液中に含まれるリゾチームは、溶菌作用がある。
 (3) 抗体による免疫作用を、体液性免疫という。
 (4) 進入してきた病原菌などの異物は、抗原になる。
 (5) 経口免疫寛容により、食物アレルギーは起こりやすくなる。

正 解：(5)

問題30 ウェイトコントロ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) 消費エネルギー量は、基礎代謝と身体活動代謝と特異的代謝作用の合計である。
 (2) 基礎代謝量は、同体重であれば男性に比べて女性のほうが高い。
 (3) ウエスト周囲長(径)は、皮下脂肪量の指標として用いられる。



- (4) 満腹中枢が働くと、食欲が維持される。
 (5) 脂肪細胞から分泌されるレプチンは、摂食亢進とエネルギー消費の抑制に関与する。

正 解：(1)

- (4) 糸引き納豆と寺納豆の製造には、同じ納豆菌の働きが必要である。
 (5) 果実酢の製造には、麹菌の働きが必要である。

正 解：(3)

食物学に関する科目 (設問数9)

問題31 食品の水分活性についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 水分活性が0.65～0.85の食品は、中間水分食品と呼ばれる。
 (2) 油脂の酸化は、水分活性が低いほど抑制される。
 (3) 生育に必要な最低水分活性は、カビ > 酵母 > 細菌の順である。
 (4) 食塩としょ糖を等重量添加した場合、しょ糖のほうが水分活性が低い。
 (5) 食品を乾燥すると、結合水の量が減少し水分活性が低下する。

正 解：(1)

問題32 ビタミン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) わらびには、ビタミンB1分解酵素チアマナーゼが含まれる。
 (2) 食品中のトリプトファン60mgから、ナイアシン1mgが生体内で合成される。
 (3) きゅうりには、アスコルビン酸オキシダーゼが含まれる。
 (4) きくらげには、ビタミンD₃(コレカルシフェロール)が含まれる。
 (5) ブロccoliには、葉酸が含まれる。

正 解：(4)

問題33 甘味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) 甘酒には、グルコースが多く含まれる。
 (2) 水あめには、マルトースが多く含まれる。
 (3) 牛乳は、ラクトースを含み淡い甘味を呈する。
 (4) テンサイから抽出される主な糖分は、スクロースである。
 (5) 異性化糖は、グルコースとマンノースの混合液糖である。

正 解：(5)

問題34 穀類および加工品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) うるち米よりもち米のほうが、アミロース含量が高い。
 (2) 白玉粉は、うるち米を用いて製造される。
 (3) 強力粉より薄力粉のほうが、グルテン含量が高い。
 (4) うどんは、主として中力粉を用いて製造される。
 (5) 大麦の六条種は、主としてビールなどの醸造用原料として利用される。

正 解：(4)

問題35 豆類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 大豆は、たんぱく質30%、脂質20%程度を含む。
 (2) 一般に、アメリカ産大豆は日本産や中国産に比べて低脂肪である。
 (3) 小豆は、たんぱく質20%程度、脂質60%程度を含む。
 (4) 豆乳は、アルブミンを多く含む。
 (5) いんげん豆のでんぷんをめん状にしたものが、普通はるさめである。

正 解：(1)

問題36 魚介類についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 魚のたんぱく質は、畜肉に比べて肉基質たんぱく質が多い。
 (2) 魚の脂質は、普通肉よりも血合肉に多い。
 (3) 海水魚の生臭いにおいは、主にトリメチルアミンによる。
 (4) えび・かになどの甲殻類の殻には、アスタキサンチンが含まれている。
 (5) 魚の旨味成分であるイノシン酸は、ATPの分解により生じる。

正 解：(1)

問題37 乳類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. バターは、水中油滴型(O/W)エマルションを形成している。
 b. ナチュラルチーズは、いくつかの原料チーズをブレンドしたものである。
 c. 牛乳の殺菌方法の一つとして、LTLT法がある。
 d. クリームは、牛乳を遠心分離したとき上層に浮上する脂肪を主とする画分である。

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

正 解：(5)

問題38 発酵食品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ぶどう酒、りんご酒など果実発酵酒は、複発酵法により製造される。
 (2) ウイスキーやブランデーは、醸造酒である。
 (3) 味噌や醤油の製造には、麹菌、酵母、乳酸菌の働きが必要である。

問題39 保健機能食品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. 食物繊維とオリゴ糖は、規格基準型の特定保健用食品に認められている関与成分である。
 b. カルシウムと葉酸は、疾病リスク低減表示ができる特定保健用食品の関与成分である。
 c. 栄養機能食品の表示対象となる栄養成分は、ミネラル6種類とビタミン13種類のみである。
 d. 生鮮食品や農産物は、機能的表示食品とすることができない。

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

正 解：(1)

調理学に関する科目 (設問数7)

問題40 献立作成についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 献立を立てるには、初めに主食を決める。
 (2) 食事バランスガイドは、年齢・活動量をもとにして摂取量の目安としている。
 (3) 日本人の食事摂取基準は、献立を立てる際の栄養上の指標となる。
 (4) 食品群は、食品を栄養的役割によっていくつかのグループに分けたものである。
 (5) 食品構成表は、1日の各食品群の摂取目安量を示すものである。

正 解：(2)

問題41 計量についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 秤量は、はかりで正確にはかれる最小の重量のことをいう。
 (2) 米1合は、200mLのカップ1杯を目安とする。
 (3) アルコール温度計は、-50～630℃付近までの広い範囲で使用可能である。
 (4) 放射温度計は、センサーを食品に差し込み測定する。
 (5) 乾湿計は、温度と湿度を同時にはかることができる。

正 解：(5)

問題42 揚げ物についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

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

正 解：(4)

問題43 加熱調理器具についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ステンレス鍋は、鉄鍋よりも熱伝導率がよい。
 (2) 自然対流式オーブンは、対流による伝熱のみで加熱する。
 (3) 土鍋は、電磁調理器でも使用することができる。
 (4) 圧力鍋は、加熱時間を短縮することができる。
 (5) 無水鍋では、蒸し料理はできない。

正 解：(4)

問題44 豆腐の調理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. 揚げ豆腐は、豆腐を軽い重石などで脱水して用いる。
 b. 豆腐は、ゆで水に0.5～1%の食塩を加えるとすだちやすい。
 c. 凍り豆腐は、酢水で20分もどし、調味液で煮る。
 d. がんもどきは、絞豆腐に野菜を加えて油で揚げたものである。

- (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45 卵の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 落し卵は、ゆで汁に3%の食酢を加えると凝固しにくい。
 (2) 牛乳中のカルシウムは、卵液の熱凝固を抑制する。
 (3) 卵白の完全凝固温度は、80℃以上である。
 (4) 濃厚卵白は、水様卵白に比べて泡立ちやすい。
 (5) 卵白の乳化性は、卵黄よりも大である。

正 解：(3)

問題46 魚介類の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 生の白身魚は、赤身魚に比べて肉質がやわらかい。
 (2) 魚肉は、すり潰すと粘弾性のあるすり身になる。
 (3) 白身魚の煮付けは、赤身魚より濃い味付けが適している。
 (4) 筋形質たんぱく質の多い魚は、でんぷりに適する。
 (5) いかは、開いて加熱すると内臓側に収縮する。

正 解：(2)



食品の流通・消費に関する科目 (設問数7)

問題47 近年の卸売市場取引（花きを除く）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 卸売市場経由率が最も低い品目は、牛肉である。
- (2) 食肉卸売市場では、相対取引が実施されている。
- (3) 水産物卸売市場では、市場外流通が増加している。
- (4) セリ・入札の比率が最も低い品目は、果実である。
- (5) 食肉卸売市場では、部分肉のセリ取引が実施されている。

正 解：(3)

問題48 商品特性についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 漬物は製造方法の違いにより、2種類に大別される。
- (2) 佃煮は他の食品と比較し、百貨店からの購入比率が高い食品である。
- (3) GPセンターは、割卵のための施設である。
- (4) 国内産小麦は、その品質上通常パンに加工される。
- (5) 政府米は、食糧法改正により米流通の主要な位置づけに変更された。

正 解：(2)

問題49 食品流通の役割についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 流通は、生産者から小売業者まで商品を届ける役割を果たしている。
- (2) 卸売業は、商品の「集荷・分荷」と「需給調整」を担っている。
- (3) 小売業は、「品揃え」と「小分け」を担っている。
- (4) 卸売市場は、価格形成を担っている。
- (5) 卸売市場は、情報発信を担っている。

正 解：(1)

問題50 近年の野菜・果物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) 野菜の自給率（重量ベース）は、9割を超えている。
- (2) 果物の自給率（重量ベース）は、5割を下回っている。
- (3) 輸入果物の生鮮品の過半を占めているのは、オレンジである。
- (4) 野菜・果物の等級とは、大きさの区分（L・M・Sなど）である。
- (5) 果実・野菜ジュースの購入先は、コンビニエンスストアの割合が最も高い。

正 解：(2)

問題51 マーケティング基礎理論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. 4Pは、1960年代の高度経済成長期に提唱された理論である。
 - b. 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という考え方である。
 - c. 商品のライフサイクル理論における「成長期」には、売上がピークを迎える。
 - d. 商品のライフサイクル理論における「成熟期」には、価格競争が激しくなる。
- (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52 我が国の外食産業についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) チェーンレストランがスタートしたのは、1980年である。
- (2) 1990年代半ばごろから、新しいタイプの居酒屋チェーン店が急成長した。
- (3) 2000年に牛肉輸入が自由化され、焼肉チェーン店が急成長した。
- (4) 外食産業分類方法として、業種と業態による方法がある。
- (5) モータリゼーションにより、チェーンレストランの全国展開がとどこおった。

正 解：(4)

問題53 中食と外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) 中食という言葉は1970年代以降、フードビジネス業界で使われ始めた。
- (2) 内食、中食、外食は、食生活を食材に占める国内産の割合で分類したものである。
- (3) レトルト食品は、中食に含まれる。
- (4) コンビニエンスストアの移動販売は、中食の業態に含まれる。
- (5) 中食に対して、外食を食の外部位と定義している。

正 解：(4)

フードコーディネータ論 (設問数7)

問題54 パーティについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ブッフェ形式のパーティでは、立食で料理を食さなければならない。
- (2) デイナーパーティは、立食式で料理を食する。
- (3) アフタヌーンパーティは、お酒をメインに会話を楽しむ。

- (4) カクテルパーティは、22時以降に開かれるパーティである。
- (5) アフターディナーパーティは、ディナー後に舞踏会などの目的をもって行われる。

正 解：(5)

問題55 レストラン起業についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 管理費は、固定費の一つで共益費ともいわれている。
 - b. 居抜物件とは、厨房設備や内装などの造作が一切残されていない物件のことである。
 - c. 「業種を決める」とは、主力商品の販売・運営方法を定めることである。
 - d. 物件契約時に支払う保証金は、撤去時に返却される。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(3)

問題56 下記飲食店の月間（営業25日間）売上げ高予測を計算し、正しいものを一つ選びなさい。

	満席率	回転率	客単価
ランチ	80%	2	1,000円
ディナー	70%	1	5,000円

*客席数：30席

- (1) 161万7,000円
- (2) 251万7,000円
- (3) 382万5,000円
- (4) 858万円
- (5) 900万円

正 解：(3)

問題57 メニュ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) ア・ラ・カルトとは、定食の一部が選択できるメニュー方式のことである。
- (2) コースとは、定食のことである。
- (3) デギュスタシオンとは、料理長おまかせのコースのことである。
- (4) 定番メニューとは、常時提供される料理のことである。
- (5) フェアメニューとは、季節やイベントなどに合わせた限定メニューのことである。

正 解：(1)

問題58 フランス料理様式についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 公式行事の正餐にフランス料理様式が選択されるのは、システムサービスの完成度が高いからである。
- (2) フランス式朝食は、コンチネンタルブレックファストと呼ばれる。
- (3) ポタージュリエとは、クリーム状のスープのことである。
- (4) 正餐では、獣鳥肉料理（アントレ）のあとに、獣鳥肉の蒸し焼き（ロティ）が出される。
- (5) コースの最後には、通常カップの2倍の大きさのデミタスカップでコーヒーが出される。

正 解：(5)

問題59 日本の行事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) 1月7日には、七草粥を食べる習慣がある。
- (2) 節分には、雛あられ、白酒を飲用する習慣がある。
- (3) 土用には、おはぎを食べる習慣がある。
- (4) 七夕には、甘茶を飲む習慣がある。
- (5) 大晦日には、恵方巻を食べる習慣がある。

正 解：(1)

問題60 食空間のコーディネート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. レイアウトにおいて、人の動きから決まる寸法は、マテリアルと呼ばれる。
 - b. 顧客の動線と従業員のオペレーション動線の交差は、特に問題にしない。
 - c. カラーコーディネートに関して、補色関係にある色を並べると鮮やかになる。
 - d. 色には心理的効果があり、空間を構成する重要な要素となる。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとd (5) cとd

正 解：(5)

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

フードスペシャリスト論

(設問数6)

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

- (1) 1万年以上前の石器時代には、魚や獣鳥肉の乾燥を行っていた。
- (2) 農耕の発達により、人口が増加し都市が形成されるようになった。
- (3) 狩猟採集時代は食物の種類が偏っていたため、微量栄養素欠乏症などが発生していた。
- (4) 発酵と腐敗はともに微生物の作用であるが、発酵食品には保存性が付与される場合もある。
- (5) 現代のイミテーションフーズには、栄養改善を目的としたものがある。

正 解：(3)

問題2 世界各地の食事情についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 東南アジアの食体系は「米+魚+豆」といわれ、インドの食文化の影響を強く受けている。
- (2) 北米の食体系は、先住民の食文化とヨーロッパ移民のパン・肉・乳製品食が融合したものである。
- (3) 極北地域で暮らす民族は、伝統的に野生動植物を食しており現在でもその食文化を守っている。
- (4) 中南米では、先住民の伝統食と植民地化後の移民の食文化が融合した独自の食文化をつくり上げてきた。
- (5) 中東地域は乾燥地が多いため牧畜だけに依存した食体系であり、穀類をほとんど食さない。

正 解：(4)

問題3 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) 家庭における食品ロス率は、過剰除去が最も高く、次いで食べ残し、直接廃棄の順である。
- (2) 食品ロス量は、賞味期限切れにより食べられなかった食品の総量である。
- (3) 食品リサイクル法は、食品循環資源の再生利用を低減することを目的としている。
- (4) 日本のフードマイレージは、世界で最も小さな数値となっている。
- (5) 食料の地産地消は、環境負荷を増大させる。

正 解：(1)

問題4 食品小売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. 国内のコンビニエンスストアの店舗数は、3万店を超えている。
 - b. コンビニエンスストアの年代別利用者は、10代と20代を合わせると70%を超える。
 - c. スーパーやコンビニが販売するPB商品の市場規模は、減少している。
 - d. ネットスーパーや通販の利用は、増加している。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(3)

問題5 健康や栄養に関する表示制度についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 保健機能食品は、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品である。
- (2) 特定保健用食品では、全ての食品において疾病リスク低減表示は認められていない。
- (3) 栄養機能食品は、栄養成分が規格基準を満たしていれば国への届出は不要である。
- (4) 機能性表示食品は、機能性に関する科学的根拠があれば国への届出だけで表示できる。
- (5) 特別用途食品には、病者用、妊産婦用、乳児用、えん下困難者用の食品が含まれる。

正 解：(2)

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) 製造物責任法(PL法)において、栽培された農作物は製造物とみなされない。
- (2) 日本商品(JAN)コードは、POSシステムや在庫管理のためのデータベースシステムに利用できる。
- (3) 消費者委員会は、食品のリスク評価を行う組織として内閣府に設置されている。
- (4) 消費生活センターは、消費者安全法に基づき都道府県の機関として設置されている。
- (5) リスクアナリシスは、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションで構成される。

正 解：(3)

食品の官能評価・鑑別論

(設問数9)

問題7 官能評価のパネルの選定についての記述である。正しいものを

一つ選びなさい。

- (1) 高齢者は、高齢者向け食品のパネルに向かない。
- (2) パネルの官能評価に対する意欲は、評価結果に影響しない。
- (3) 分析型パネルは、嗜好型パネルより多くの人数が必要である。
- (4) 分析型パネルは、感度の維持向上のための訓練も必要である。
- (5) パネルを選定するために、表現能力検査が行われる。

正 解：(4)

問題8 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) 2点試験法は2種の試料を、3点試験法は3種の試料を用意する必要がある。
- (2) 順位法では、ピアソンの相関係数を用いて検定を行う。
- (3) 評点法は、パラメトリックなデータとして分散分析を行える。
- (4) ケンドールの一致性の検定は、誤差変動を比較する方法である。
- (5) SD法とは、尺度法のことを指す。

正 解：(3)

問題9 食品のコロイドについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦粉は、分散媒が気体で分散相が固体である。
- (2) マヨネーズは、分散媒が液体で分散相も液体である。
- (3) パンは、分散媒が固体で分散相も固体である。
- (4) 味噌汁は、分散媒が液体で分散相が固体である。
- (5) ホイップドクリームは、分散媒が液体で分散相が気体である。

正 解：(3)

問題10 化学的品質評価についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 屈折糖度計は、溶液の屈折率が濃度変化に関係することを利用している。
- (2) 畜肉の腐敗の判定には、トリメチルアミン量の測定が利用される。
- (3) K値は、値が小さいほど鮮度がよい。
- (4) 過酸化物質は、油脂の初期変敗の指標となる。
- (5) PCR法(ポリメラーゼ連鎖反応)は、米品種の鑑定に利用されている。

正 解：(2)

問題11 鮮度保持についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) たまねぎは、収穫後の十分な乾燥と低温貯蔵によって、発芽による品質劣化を防ぐ。
- (2) 青果類の呼吸量は、品温が10℃下がると1/2~1/3に抑制される。
- (3) 野菜の水分蒸発と呼吸作用は、包材を適切に選択することによってともに抑制できる。
- (4) さつまいもを低温処理すると、微生物汚染の防止と耐寒性の向上が期待される。
- (5) 真空冷却は、野菜の水分の蒸発潜熱を利用して野菜の予冷に用いられる。

正 解：(4)

問題12 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) アルファ化米は、調理加工した米飯を無菌充填包装したものである。
- (2) 高アミロース米は、冷凍米飯の素材として適している。
- (3) 精米の加工歩留まりは、通常98%である。
- (4) 上新粉は、アミロペクチン100%である。
- (5) ビーフンは、うるち米を原料として製造する。

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。

- (1) SPF豚は、特定の病原体に汚染されていない豚である。
- (2) 肉用和牛の90%以上は、黒毛和種である。
- (3) 肥育鶏とは、食鶏取引規格で生後3~5か月のものをいう。
- (4) ラム肉とは、生後1年未満の羊肉である。
- (5) イベリコ豚とは、純粋のイベリア種のみが表示できる。

正 解：(5)

問題14 乳製品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カッテージチーズは、熟成させた軟質チーズである。
- (2) エバミルクは、牛乳に砂糖を加えて濃縮したものである。
- (3) スキムミルクは、生乳を濃縮乾燥したものである。
- (4) アイスミルクは、乳固形分10.0%以上、乳脂肪分3.0%以上と規定されている。
- (5) LL牛乳は、HTST処理した牛乳を無菌的に充填したものである。

正 解：(4)

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) チューインガムは、ガムベースに糖類、香料を加えてつくられる。
- (2) 生菓子で製造直後、水分含量40%以上のものは、消費期限を表示する。
- (3) チョコレートは、発酵したカカオ豆よりつくられる。

- (4) 干菓子は、水分含量10%以上、30%未満の菓子である。
 (5) あられ、おかきは、もち米を原料とした米菓である。

正 解：(4)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 食品添加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) 加工助剤は、表示が免除される。
 (2) 新規の食品添加物は天然由来であっても、国に申請しなければならない。
 (3) 毒性に関わるADI(1日摂取許容量)は、動物実験から算出される。
 (4) 保存について特に注意を必要とするものには、使用基準がある。
 (5) 安全性の評価方法や安全性評価は、JECFAの勧告に準じて国が決めている。

正 解：(4)

問題17 遺伝子組換え農産物を主な原材料とする食品で、遺伝子組換えの表示をしなくてもよい食品はどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コーンスターチ
 (2) コーンスナック菓子
 (3) コーンフラワー
 (4) コーンフレーク
 (5) ポップコーン

正 解：(4)

問題18 セレウス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) 偏性嫌気性菌である。
 (2) 芽胞を形成しない。
 (3) セリウリドは、嘔吐を起こす。
 (4) 食中毒は、日本では下痢を主徴とするものが多い。
 (5) 哺乳動物の腸管内の常在菌である。

正 解：(3)

問題19 ノロウイルス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、6～10時間である。
 (2) 主な症状は、手足のしびれである。
 (3) 食材の加熱処理は、感染の予防にはならない。
 (4) 野菜が食中毒の原因となった事例はない。
 (5) 感染者から食品への汚染がみられる。

正 解：(5)

問題20 器具および容器包装についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 器具、容器包装とは、食品安全基本法で定められたものである。
 (2) 現在、食品包装の原材料にゴム製品は使用されていない。
 (3) プラスチックは、その種類ごとの異なる性質から材質識別マークをもつ。
 (4) ポリエチレンテレフタレート(PET)は、食品用の袋、紙などの包装材料に使用される。
 (5) セロファンは、透明性があり、熱、油、酸などに強い包装材料である。

正 解：(3)

問題21 食品の加熱殺菌条件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) 68.3℃・15秒 ————— ノロウイルスの不活化
 (2) 75℃・1分以上 ————— 加工食品の中心温度
 (3) 85～90℃・90秒以上 ———— すべての微生物を殺滅
 (4) 121℃・15～20分 ————— 牛乳の殺菌
 (5) 63℃・30分 ————— ミートパテの中心温度

正 解：(2)

問題22 環境汚染物質等についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ヒトが取り込む経路には、農畜水産物の汚染がある。
 (2) 環境中に放出されるとほとんどが、土壌に取り込まれる。
 (3) 脂溶性で分解されにくいものは、生物濃縮されにくい。
 (4) ダイオキシン類は、生物濃縮されにくい。
 (5) 我が国では、ポストハーベスト農薬が広く使われている。

正 解：(1)

問題23 HACCPについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) HACCPは、食品衛生管理全般を監視するシステムである。
 (2) HACCPは、食品従事者の教育を含む。
 (3) HACCPは、製造工程の異常内容を詳しく記録して改善に活かすシステムである。
 (4) HACCPは、最終製品の抜き取り検査と比べて同等の安全性をもつ。
 (5) 食品事業者は、HACCP実施にあたり一般的衛生管理プログラムによる衛生管理を行う。

正 解：(5)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 ヒトの栄養と健康についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 平均寿命は、20歳健康成人における平均余命のことである。
 (2) 健康成人を構成する糖質の割合は、体重の約10%である。
 (3) サークアディアンリズムは、約24時間を単位として繰り返される生体リズムである。
 (4) 食塊が胃内に入ると、胃の内分泌細胞からセクレチンが血液中に分泌される。
 (5) 空腹時に摂食中枢が食欲を感じると、レプチンが分泌される。

正 解：(3)

問題25 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) キモトリプシノーゲンは、ペプチド鎖の部分的な切断により活性化される。
 (2) 酵素は、触媒する化学反応の活性化エネルギーを上昇させる。
 (3) 同一の酵素たんぱく質が2種類以上の反応を触媒する場合、その酵素をアイソザイムという。
 (4) 基質分子のなかで、酵素の反応を受ける部位を活性部位という。
 (5) 全ての酵素は、一つの基質に作用し、一つの生成物を産生する。

正 解：(1)

問題26 リポ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) キロミクロンは、肝臓で合成されたコレステロールを末梢組織に運搬する。
 (2) HDLは、トリアシルグリセロールを多く含む。
 (3) LDLは、食事由来の脂質を運搬する。
 (4) VLDLは、肝臓で合成されたトリアシルグリセロールを運搬する。
 (5) VLDLは、トリアシルグリセロールに比べてコレステロールエステルを多く含む。

正 解：(4)

問題27 ミネラルについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小腸での鉄の吸収は、腸粘膜細胞内のフェリチン鉄が不足しているときに亢進する。
 (2) 亜鉛は、多くの酵素やホルモンの構成成分であり、不足すると味障害になる。
 (3) カリウムは主に細胞内液に存在し、外液に多いナトリウムとともに浸透圧や膜電位を調節する。
 (4) ミネラルは、人体を構成する元素のうち炭素、水素、酸素、窒素の4元素を除いたものである。
 (5) カルシトニン骨吸収を促進し、パロトルモンは骨形成を促進する。

正 解：(5)

問題28 エネルギー産生栄養素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食事誘発性体熱産生は、脂質が最も高い。
 (2) 糖質の摂取が不足してエネルギー不足になると、体たんぱく質の分解が亢進し、アミノ酸もエネルギー源として利用される。
 (3) 食事からの糖質、脂質、たんぱく質の摂取量がわかれば、消費エネルギー量が概算できる。
 (4) たんぱく質の摂取量が増えると、ビタミンB₁やB₂の必要性が高まる。
 (5) 摂取エネルギー量が不足すると、摂取する窒素量に比べて排出する窒素量が少なくなる。

正 解：(2)

問題29 身体活動レベ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) 身体活動レベルは、低い(I)、ふつう(II)、高い(III)、特に高い(IV)の4つのレベルに分けて策定された。
 (2) 身体活動レベル低い(I)は、生活の大部分が座位で、静的な活動が中心の場合である。
 (3) 身体活動レベルふつう(II)は、移動や立位の多い仕事への従事者、スポーツ等の余暇における活発な運動習慣を持っている場合である。
 (4) 身体活動レベル特に高い(IV)は、長時間の激しい労働やスポーツを行っている場合である。
 (5) 身体活動レベルI、II、III、IVの指数はそれぞれ、1.8、2.0、2.5、3.0である。

正 解：(2)

問題30 国民健康・栄養調査(2012年)についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 果物類の年代別摂取量で最も多いのは、30～39歳である。
 (2) 野菜類の年代別摂取量で最も少ないのは、60～69歳である。
 (3) 男女とも朝食の欠食率が最も高いのは、20～29歳である。
 (4) やせ(BMI 18.5未満)の割合は、女性のほうが男性より低い。
 (5) 肥満(BMI 25以上)の割合は、男性では40～49歳が最も低い。

正 解：(3)

専門フードスペシャリスト(食品開発) 資格認定試験問題(選択30問)

食物学に関する科目

(設問数25)

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

- (1) キロカロリー(kcal)とキロジュール(kJ)の単位の換算には、 $1\text{kcal}=4.184\text{kJ}$ 式が用いられている。
- (2) 炭水化物の成分値には、食物繊維および酢酸が含まれている。
- (3) 食物繊維の成分値は、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維およびそれらの総量が示されている。
- (4) アミノ酸組成によるたんぱく質量は、 $\{ \text{可食部}100\text{g当りの各アミノ酸量} \times (\text{そのアミノ酸の分子量} - \text{水の分子量}) / \text{そのアミノ酸の分子量} \}$ の総量で算出されている。
- (5) 食塩相当量は、ナトリウム量に2.54を乗じて算出した値で示されている。

正 解:(2)

問題32 難消化性成分についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) ラフィノースは、四糖類である。
- (2) 難消化性オリゴ糖は、便秘の解消や腸内環境を整える。
- (3) フルクトオリゴ糖の熱量は、砂糖の半分程度である。
- (4) 食物繊維は、ヒトの消化酵素で消化されない食物中の難消化性成分の総体と定義される。
- (5) 水溶性食物繊維には、水中で高い粘性を示し血糖値の急激な上昇を抑えるものがある。

正 解:(1)

問題33 たんぱく質についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質が加熱変性すると、分子内部に存在していた親水性アミノ酸残基が露出する。
- (2) たんぱく質の加熱変性では、ペプチド結合の大部分は加水分解されない。
- (3) 小麦粉ドウでは、グリアジンとグルテニンよりグルテンが形成される。
- (4) 塩が存在するとたんぱく質の溶解性が高まることを、塩溶という。
- (5) 冷凍すり身の製造では、たんぱく質が変性しないように糖類などを添加する。

正 解:(1)

問題34 油脂の化学的性質・物理的性質についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ケン化価は、油脂を構成する脂肪酸の平均分子量が大きくなると大きい値になる。
- (2) ヨウ素価は、油脂を構成する脂肪酸の不飽和度が高くなるほど低くなる。
- (3) 酸価は、新しい油脂よりも古い油脂のほうが低い。
- (4) カルボニル価は、自動酸化初期の指標となる。
- (5) 自動酸化において、二重結合ではさまれたメチレン基は酸化されやすい。

正 解:(5)

問題35 ビタミン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) レチノール活性当量(μgRAE)は、レチノール(μg) $+1/12\beta$ -カロテン当量(μg)で計算される。
- (2) デヒドロアスコルビン酸は体内でアスコルビン酸に変換されることから、ビタミンCとしての効力に差はない。
- (3) ビタミンEには、複数のトコフェロール類が含まれる。
- (4) 納豆と原料大豆のビタミンK含量は、納豆のほうが少ない。
- (5) ビタミンB₁含量は、七分つき米より半つき米のほうが高い。

正 解:(4)

問題36 食品酵素についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) アクチニジンは、いちじくにあるたんぱく質分解酵素である。
- (2) ヘスベリジナーゼは、夏みかん果汁の苦味除去に用いられる。
- (3) パパインは、パイナップルに含まれるたんぱく質分解酵素である。
- (4) キモシンは、チーズの製造に用いられる。
- (5) AMPデアミナーゼは、肉や魚で旨味成分のグルタミン酸を生成する。

正 解:(4)

問題37 食品に含まれる色素成分についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) クロロフィルから生じるフェオフォルバイドは、光増感作用がある。
- (2) ミオグロビンは、長時間空気に触れているとポルフィリン環の鉄が還元されてメト化する。
- (3) カロテノイドは、光に対して比較的安定である。

- (4) アントシアニンは、リポキシゲナーゼによって褐変する。
- (5) テアニンは、紅茶の紅色色素である。

正 解:(1)

問題38 食品の香りについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) わさびをすりおろすと、アリイナーゼ的作用によりイソチオシアネート類が生成する。
- (2) 加工食品の香気の多くは、アミノカルボニル反応によるエステル類である。
- (3) 炊きたてのご飯やゆで卵の香りは、1-オクテン-3-オールの匂いである。
- (4) カラメル化反応では、マルトールやシクロテンなどの甘くて香ばしい香りをもつ成分が生成する。
- (5) バターなどの乳製品の香りは、乳脂肪が分解して生じる長鎖脂肪酸による。

正 解:(4)

問題39 アミノカルボニル反応についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) アミノカルボニル反応で生成する褐色色素は、メラノイジンである。
- (2) アミノカルボニル反応は、還元糖で激しく起こり非還元糖のしょ糖ではあまり起こらない。
- (3) アミノカルボニル反応は、酸性側で遅くアルカリ側で速い。
- (4) アミノカルボニル反応は、食品の色・香りに影響を与えるが栄養価には影響を与えない。
- (5) ストレッカー分解では、芳香を有するアルデヒド類やピラジン類が生成する。

正 解:(4)

問題40 米および米の加工品についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 上新粉は、精白したうるち米を粉碎したものである。
- (2) 米の脂質に最も多い脂肪酸は、オレイン酸である。
- (3) 道明寺粉は、蒸したもち米を乾燥し粗く砕いたものである。
- (4) 無菌米飯(無菌包装米飯)は、容器に詰めたあと殺菌したものである。
- (5) ライスペーパーは、米粉を水中で砕いたものをざるなどの上に薄く広げて蒸したものである。

正 解:(4)

問題41 小麦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) 小麦には、普通小麦、デュラム小麦、クラブ小麦などがある。
- (2) 軟質小麦は、小麦粒の切断面が半透明でガラス質のものである。
- (3) デュラム小麦はたんぱく質含量が多く、パスタの材料となるセモリナがつくられる。
- (4) 冬小麦は秋にまいて夏に収穫、春小麦は春にまいて秋に収穫する。
- (5) 小麦を製粉したときに残る外皮と胚芽の部分を、ふすまという。

正 解:(2)

問題42 穀類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 大麦、とうもろこし、ソバ、ライ麦などの穀類は、すべてイネ科に属する。
- (2) とうもろこしの主要なたんぱく質は、オリゼニンである。
- (3) ソバ、アマランサス、キヌアのたんぱく質は、アミノ酸スコアが高く良質である。
- (4) ソバに含まれるルチンは、アミノ酸の一種である。
- (5) パンの材料となるライ麦は、グルテン形成能がある。

正 解:(3)

問題43 いも類についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) じゃがいもの緑色化した部位には、有毒のソラニンが多く含まれる。
- (2) さつまいもは、加熱調理により α -アマラーゼが働き甘くなる。
- (3) さといもには、たけのこいも、土垂れ、やつがしらなどの品種がある。
- (4) キャッサバには、青酸配糖体リナマリンの少ない甘味種と多い苦味種がある。
- (5) こんにゃくは、こんにゃく精粉に水を加えてこね消石灰を加えてつくられる。

正 解:(2)

問題44 豆類、種実類とそれらの加工品についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) あんは、凝固したたんぱく質が豆のでんぷん粒子を被い、でんぷんが糊化しても溶出しにくい構造になっている。
- (2) あんができる豆には、小豆、いんげん豆、えんどう豆、そらまめなどがある。
- (3) 豆乳は、生大豆より調製した呉を加熱し過ぎたものである。
- (4) らっかせいは種実であるが、日本食品標準成分表では豆類に分類されている。

(5)ごま油には焙煎ごま油とごまサラダ油があるが、どちらも酸化安定性が高い。

正 解：(4)

問題45 果実類についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)果実類の主要な甘味物質は、ぶどう糖、麦芽糖である。
- (2)ぶどうの主要な有機酸は、酢酸とシユウ酸である。
- (3)りんごや桃はクライマクテリック型果実であり、後熟現象がある。
- (4)果実を低酸素、高二酸化炭素下に置き、呼吸作用を抑制して貯蔵する技術をMA貯蔵という。
- (5)柑橘類や柿では成熟するにつれてクロロフィルが低下し、アントシアニン色素が増加する。

正 解：(3)

問題46 魚介類の加工についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)魚介類を塩蔵するとき、高い位置から塩を振りかける方法を立塩法という。
- (2)かつお節は煮熟したかつお肉を焙乾、カビ付けを繰り返して乾燥したものである。
- (3)塩辛は魚介類の筋肉と内臓に食塩を加え、腐敗と自己消化を抑制しながら製造される。
- (4)温くん法で製造された魚のくん製品は、長期保存が可能である。
- (5)かまぼこは加熱したすり身に食塩を加え、すり潰して製造される。

正 解：(2)

問題47 鶏卵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)卵黄たんぱく質の大部分は、リンたんぱく質である。
- (2)卵白たんぱく質で最も多いものは、オボアルブミンである。
- (3)鮮度低下に伴い、卵黄係数は低くなる。
- (4)卵白のオボグロブリンやオボトランスフェリンは、起泡性に優れている。
- (5)卵を-6℃以下に凍結すると、解凍後卵黄がゲル化する。

正 解：(1)

問題48 乳および乳の加工品についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)牛乳たんぱく質の主成分のカゼインは、全牛乳たんぱく質の約50%を占める。
- (2)バターはクリームをエージング後、チャーニングして製造される。
- (3)凝乳酵素は、乳の乳糖を分解してカードを形成する。
- (4)牛乳には、人乳よりも難消化性オリゴ糖が多い。
- (5)アイスクリーム製造のオーバーランとは、混入した乳脂肪の割合のことである。

正 解：(2)

問題49 微生物を利用した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)納豆の粘質物には、ポリグルタミン酸が含まれる。
- (2)米味噌は、米麴と食塩を煮蒸大豆に混ぜ発酵・熟成させたものである。
- (3)発酵乳(ヨーグルト)は、牛乳に乳酸菌を接種し発酵させたものである。
- (4)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。
- (5)本みりんは、蒸し米に酵母と焼酎を加え発酵・熟成させたものである。

正 解：(5)

問題50 油脂についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)白絞油製造の際には、ウインタリングが必要である。
- (2)世界で最も多く生産されている油脂は、大豆油である。
- (3)マーガリンとファットスプレッドでは、ファットスプレッドのほうが油脂含量が高い。
- (4)ショートニングは、クッキーやビスケットに、もろさを与えるラードの代用品として生まれた。
- (5)マーガリンとチョコレートでは、チョコレートのほうが可塑性範囲が広い。

正 解：(4)

問題51 甘味料についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)砂糖は、ビートの葉を原料として製造される。
- (2)グリチルリチンは、カンゾウの葉を用いて製造される。
- (3)アスパルテムは、フェニルアラニンとアスパラギンからなるジペプチドである。
- (4)フルクトースは、温度の上昇とともに甘味度が低下する。
- (5)ソルビトールは、グルコースを酸化した糖アルコールである。

正 解：(4)

問題52 食品の加工についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1)ジュースの濃縮には、限外濾過膜を用いる。

(2)超臨界ガス抽出には、窒素を用いる。

(3)超高压処理では、たんぱく質は変性しない。

(4)エクストルーダーは、大豆たんぱく質を肉様に組織化することができる。

(5)たんぱく質は加熱変性すると、消化しにくくなる。

正 解：(4)

問題53 食品包装材料についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

(1)代表的なポリエステル樹脂は、ポリプロピレンである。

(2)低密度ポリエチレンは、耐熱性が低い。

(3)ポリ塩化ビニリデンのフィルムは、ガスバリアー性が低い。

(4)TFS缶には、アルミニウムが使われる。

(5)ソーセージの可食性ケーシングには、豚や羊の腸が使われる。

正 解：(2または5)

問題54 食品の検査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)食品の異物検査には、遠赤外線が用いられる。

(2)紫外線照射による蛍光により、アフラトキシン汚染を検出できる。

(3)非破壊評価技術は、ほとんどが物理的計測を利用したものである。

(4)非破壊評価技術は、青果物の糖度による選別に利用されている。

(5)近赤外線評価技術は、食品の成分分析に利用できる。

正 解：(1)

問題55 特定保健用食品の表示内容と保健機能成分との組合せである。正しいもの一つ選びなさい。

(1)おなかの調子を整える —— 茶カテキン

(2)血圧が高めの方に —— 大豆オリゴ糖

(3)コレステロールが高めの方に —— ラクトリペプチド

(4)血糖値が気になり始めた方に —— 難消化性デキストリン

(5)体脂肪が気になる方に —— キトサン

正 解：(4)

調理学に関する科目

(設問数5)

問題56 食べ物と温度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)食べ物の温度は、一般には体温±25~30℃でおいしく感じられる。

(2)果物は、冷やすと甘味が強く感じられる。

(3)ポタージュスープは、冷めるととろみが弱く感じられる。

(4)調味料の食材内への拡散速度は、温度が高いほど速い。

(5)鶏脂の融点は低いので、冷たい料理に向く。

正 解：(3)

問題57 調理と摂食機能についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

(1)しっかり噛む習慣は、幼児期から形成させる。

(2)食塊は、食べ物がだ液と混合された状態である。

(3)ウェハースは、高齢者が飲み込みにくい食べ物である。

(4)高齢者は、咀嚼する速度が若年者に比べて早くなる。

(5)食べる機能を考慮した食事基準として、ユニバーサルデザインフードがある。

正 解：(4)

問題58 たんぱく質の調理による変化についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

(1)生クリームは、湯煎にかけると安定した泡ができる。

(2)卵は、砂糖を添加すると熱凝固が早まる。

(3)卵白は、泡立てによりたんぱく質が表面変性し気泡が形成される。

(4)豚肉は、しょうが汁に漬けて加熱するとかたくなる。

(5)鯖は、塩じめ後に食酢に浸すとやわらかくなる。

正 解：(3)

問題59 ゲル化剤の調理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

(1)低分子化した寒天でも、90℃以上の加熱をしないと溶けない。

(2)寒天ゲルは、室温に放置しても融解しない。

(3)ゼラチンは、牛乳を加えるとかたいゲルになる。

(4)ゼラチンゲルは、砂糖の添加により透明度が低下する。

(5)カラギーナンは、熱不可逆性ゲルを形成する。

正 解：(2または3)

問題60 高齢者向けの食事についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

(1)食事のおいしさの評価は、若年者と同様である。

(2)高齢者は慎重なので、食事のヒヤリハットは生じない。

(3)生のだいこんは、できるだけ薄く切ると食べやすい。

(4)焼き芋は、のどにつまりやすい食べ物である。

(5)食事のおいしさは、安全性よりも優先される。

正 解：(4)

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 食べ物と温度についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食べ物の温度は、一般には体温±25～30℃でおいしく感じられる。
- (2) 果物は、冷やすと甘味が強く感じられる。
- (3) ボタージュスープは、冷めるととろみが弱く感じられる。
- (4) 調味料の食材内への拡散速度は、温度が高いほど速い。
- (5) 鶏脂の融点は低いので、冷たい料理に向く。

正 解：(3)

問題32 調理と摂食機能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) しっかり噛む習慣は、幼児期から形成させる。
- (2) 食塊は、食べ物のだ液と混合された状態である。
- (3) ウェハースは、高齢者が飲み込みにくい食べ物である。
- (4) 高齢者は、咀嚼する速度が若年者に比べて早くなる。
- (5) 食べる機能を考慮した食事基準として、ユニバーサルデザインフードがある。

正 解：(4)

問題33 たんぱく質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) 生クリームは、湯煎にかけると安定した泡ができる。
- (2) 卵は、砂糖を添加すると熱凝固が早まる。
- (3) 卵白は、泡立てによりたんぱく質が表面変性し気泡が形成される。
- (4) 豚肉は、しょうが汁に漬けて加熱するとかたくなる。
- (5) 鯖は、塩じめ後に食酢に浸すとやわらかくなる。

正 解：(3)

問題34 ゲル化剤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) 低分子化した寒天でも、90℃以上の加熱をしないと溶けない。
- (2) 寒天ゲルは、室温に放置しても融解しない。
- (3) ゼラチンは、牛乳を加えるとかたいゲルになる。
- (4) ゼラチンゲルは、砂糖の添加により透明度が低下する。
- (5) カラギーナンは、熱不可逆性ゲルを形成する。

正 解：(2または3)

問題35 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) 食事のおいしさの評価は、若年者と同様である。
- (2) 高齢者は慎重なので、食事のヒヤリハットは生じない。
- (3) 生のだいこんは、できるだけ薄く切ると食べやすい。
- (4) 焼き芋は、のどにつまりやすい食べ物である。
- (5) 食事のおいしさは、安全性よりも優先される。

正 解：(4)

問題36 焼く操作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) 直火焼きは、主に放射による伝熱である。
- (2) 間接焼きは、主に伝導と放射による伝熱である。
- (3) 炭火焼きは、赤外線を利用した調理法である。
- (4) ホイル焼きは、水分蒸発の多い調理法である。
- (5) オープン焼きは、間接焼きといえる。

正 解：(4)

問題37 電子レンジについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 温度上昇は、食品の表面からおきる。
- (2) 使用する食器は、金属製が適している。
- (3) 食品に塩を多めにすり込むと、表面付近の温度が特に上昇する。
- (4) ビタミン類は、他の加熱調理に比べて損失しやすい。
- (5) 食品の発熱は、遠赤外線の照射で生じる。

正 解：(3)

問題38 うち米の調理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 白飯は、米重量の1.5倍の水を加えて炊く。
- (2) 炊き込み飯は、米重量の1.8倍の水を加えて炊く。
- (3) すし飯は、米重量の1.2～1.3倍の水を加えて炊く。
- (4) ピラフは、米重量の1.3倍のスープストックを加えて炊く。
- (5) 三分がゆは、米容量の20倍の水を加えて炊く。

正 解：(2)

問題39 小麦粉の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ドウは、粉と同重量の水を加えた生地である。
- (2) グルテンの形成は、低温でより促進する。

- (3) パンは、酵母の発生する二酸化炭素(CO₂)により膨化する。
- (4) パスタは、塩水でこねてめん生地をつくる。
- (5) 白色ルーは、粉を油脂とともに140～150℃で加熱したものである。

正 解：(3)

問題40 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) ほうれんそうは、ゆで操作でクロロゲン酸を除くことができる。
- (2) こまつなのクロロフィルは、加熱に対して安定である。
- (3) にんじんのカロチノイドは、加熱に対して安定である。
- (4) なすは、切碎するとアスコルビン酸酸化酵素が活性化され褐変する。
- (5) きゅうりは、ふり塩をすると浸透圧作用により吸水現象が生じる。

正 解：(3)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数10)

問題41 食品業界における技術革新の歴史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) チルド食品の開発・普及は、1980年代に入ってからである。
- (2) 缶入り飲料の発売開始は、1970年代のことである。
- (3) レジスターにPOSシステムがはじめて導入されたのは、1980年代のことである。
- (4) コールドチェーンの整備は、1960年代に入ってからすすんだ。
- (5) セントラルキッチンが開発されたのは、1970年代である。

正 解：(2)

問題42 フードマーケティングについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) マーケット・インは、顧客のウォンツとニーズを優先し商品の企画・開発を行うことである。
- (2) フードビジネスは、広義には農畜水産業も含まれる。
- (3) 4Pは、企業の視点から市場動向を分析し、企業が意思決定し操作することである。
- (4) プル戦略は、食品製造業者が自社製品を流通業者に対し販売を促進する戦略のことである。
- (5) ロジスティクスは、市場・顧客の要求に適合することを目的とした供給システムである。

正 解：(4)

問題43 外食産業における食材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) 外食産業における売上げ高食材費比率は、約35%である。
- (2) 国産食材の利用率が最も高いのは、野菜である。
- (3) 国産食材の利用率が最も高い業態は、ファミリーレストランである。
- (4) 輸入食材の利用が拡大したのは、1980年代半ばごろからである。
- (5) 2008年に起きた中国製ギョーザによる食中毒事件などを契機に、国産志向が高まった。

正 解：(3)

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

- (1) フランチャイズ店舗の売上高は、2014年時点で外食産業全体の約60%を占めている。
- (2) フランチャイズシステムの導入は、外食から始まった。
- (3) 外資系の外食フランチャイズシステムの日本進出が相次いだのは、1980年代である。
- (4) フランチャイズ本部側経営体を、フランチャイザーという。
- (5) 加盟店が本部に支払う対価は、マネジメントフィーと呼ばれる。

正 解：(4)

問題45 内食・中食・外食の区別についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 宅配のピザを家庭で食べるのは、外食である。
- (2) スーパーマーケットで惣菜を買って家庭で食べるのは、内食である。
- (3) スーパーマーケットで食材を買って家で調理して食べるのは、中食である。
- (4) 肉屋でコロッケを買って公園で食べるのは、中食である。
- (5) コンビニエンスストアで弁当を購入して職場や学校で食べるのは、外食である。

正 解：(4)

問題46 食品廃棄物(平成25年度)についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品廃棄物の再生利用等実施率が最も高いのは、食品製造業である。
- (2) 食品廃棄物の発生量が最も多いのは、食べ残しなどを含む外食産業である。



- (3)食品廃棄物の再生利用等実施率は、食品卸売業の方が食品小売業よりも高い。
 (4)食品廃棄物の再生利用等実施率が最も低いのは、外食産業である。
 (5)食品廃棄物の発生量が最も少ないのは、食品卸売業である。

正 解：(2)

問題47 食料消費についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1)「食品リサイクル法」は2000年に制定され、2001年に施行された。
 (2)都市部において高齢者を中心に、買物難民が生じつつある。
 (3)買物難民の解決のため、中小都市でコミュニティバスの運行が行われている。
 (4)フードマイルズ運動は、イタリアが起源である。
 (5)フードマイレージの単位は、トンkmである。

正 解：(4)

問題48 食料消費を把握するための統計についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1)食料需給表の品目別の国内消費仕向量は、その品目の国内全体の消費量としてとらえることができる。
 (2)家計調査の調査結果は、毎月公表されている。
 (3)国民健康・栄養調査では、世帯収入の状況に応じた食品や栄養素の摂取状況が把握できる。
 (4)食料需給表では、コンビニエンスストアで販売される弁当に含まれる米は米の消費量に含まれる。
 (5)家計調査では、多くの品目について支出金額、購入数量、購入価格が把握できる。

正 解：(3)

問題49 食市場とそ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)女性の社会進出は食の外部位化の原因といわれているが、平成23年社会生活基本調査では女性の有職者と無業者の間で家事時間はほとんど同じであった。
 (2)家計調査での主食の調理食品の支出割合の伸びは著しく、その他の調理食品との差が拡大している。
 (3)外食産業統計資料集の料飲主体部門は、中食産業に該当する。
 (4)惣菜白書では、スーパーマーケットを総合スーパーと食品スーパーに業態を分けている。
 (5)全国消費実態調査の食料品の購入先では、2000年代に入ると通信販売（インターネット）が約1割を占めるようになってきている。

正 解：(4)

問題50 加工食品についての記述である。正しいものの組合せを選びなさい。

- a. 異性化糖は、砂糖に比べ価格が高い。
 b. フリーズドライ製法は、即席めん具材の野菜の長期保存方法を革新した。
 c. 冷凍食品は、2000年代に入ってから普及した。
 d. レトルト食品は、米国が技術開発し世界に普及した。
 (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(5)

フードコーディネーター論 (設問数10)

問題51 焼き物の種類とその特徴についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1)磁器には、釉薬がかけられている。
 (2)磁器は、1000℃以下の低温で焼成される焼き物である。
 (3)陶器の原料は、石（磁土）である。
 (4)陶器の代表的な焼き物は、有田焼、九谷焼、砥部焼である。
 (5)磁器は、吸水性が高く汁や油がしみこみやすい。

正 解：(1)

問題52 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。正しいものを選びなさい。

- (1)支出（費用）計画において家賃は、変動費として区分する。
 (2)売上げ高は、客席数×客単価で計算することができる。
 (3)減価償却費とは、水道光熱費や消耗品費のことである。
 (4)月間売上げ高は、月の家賃の10～14倍以上が必要である。
 (5)店舗工事費用は、年間売上げ高の60%以下に抑えることが望ましい。

正 解：(4)

問題53 下記飲食店の損益分岐点売上げ高を計算し、正しいものを選びなさい。

費目	金額	比率
売上げ高	380万円	100%
固定費	114万円	30%
変動費	190万円	50%

- (1)190万円
 (2)228万円
 (3)237万円
 (4)266万円
 (5)304万円

正 解：(2)

問題54 マネジメントについての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1)SS（利害関係者満足）は、マネジメント評価軸の一つである。
 (2)マネジメントの基本的な流れPDCAサイクルの「P」はPresentationの頭文字である。
 (3)ローママネジメントは、現場業務上の意思決定を行う人々のことである。
 (4)「社会貢献」は、P.F.ドラッカーがあげるマネジメントの役割の一つである。
 (5)OJTとは、現場で仕事を通して行う教育・訓練のことである。

正 解：(2)

問題55 外国の料理についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1)ローストビーフは、イギリス料理である。
 (2)トムヤムクンは、インドネシア料理である。
 (3)タンドリーチキンは、タイ料理である。
 (4)ナシゴレンは、インド料理である。
 (5)ブルゴギは、ベトナム料理である。

正 解：(1)

問題56 日本料理様式についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1)献立構成で、「菜」の数は偶数とするのが一般的慣習である。
 (2)煮物は、本膳様式では平、懐石では向付と呼ばれる。
 (3)刺身や酢の物のルーツは、膾である。
 (4)本膳料理は、室町時代に貴族の儀式料理として完成した。
 (5)茶事に出される料理は、会席料理という。

正 解：(3)

問題57 中国料理様式についての記述である。正しいものを選びなさい。

- (1)中国料理では、2枚折以上のメニューブックのことを「菜單」という。
 (2)献立構成の基本は、前菜⇒湯菜⇒大菜⇒点心⇒甜菜の順である。
 (3)前菜は、熱い料理が主である。
 (4)頭菜は、宴席のイメージとランクを決定する。
 (5)湯菜は、めん類を指す。

正 解：(4)

問題58 食事文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)じゃがいもを主食にしている国は、米、小麦を主食にしている国より多い。
 (2)ヌーヴェル・キュイジーヌとは、伝統的な料理にとらわれない新しいフランス料理のことをいう。
 (3)スローフード運動は、イタリアで始まった。
 (4)フュージョンフードは、異なる伝統的な食文化が融合してできた新しい料理をいう。
 (5)いわゆるエスニック料理は、1980年代に日本で急速に普及した。

正 解：(1)

問題59 食空間の照明計画についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1)高輝度のランプによる不快グレア（まぶしさ）の検討を行う。
 (2)空間の明るさは、水平面照度だけでなく鉛直面照度も加味する。
 (3)全体照明には、拡散形の照明器具を使用する。
 (4)照明器具のうち、壁に設置するのはシーリングライトである。
 (5)色温度は、低くなると赤みがかかり暖かい印象となる。

正 解：(4)

問題60 食企画についての記述である。誤っているものを選びなさい。

- (1)企画のコンセプトを決定したあと、専門業務の受託者を集めてプロジェクトチームを発足する。
 (2)生産者や食品流通業者と連携した企画運営には、料理コンテストは含まれない。
 (3)スーパーマーケットにおけるレシピ提案は、販売促進につながる。
 (4)レストランなどでは、来店頻度の向上、リピーターの確保を目的とする。
 (5)チャリティ芋煮会のように地域振興などの社会的活動にも活用される。

正 解：(2)

2018年度資格認定試験終わる

昨年12月16日(日)、各会員校を会場として、「フードスペシャリスト資格認定試験」は午前9時30分から、「専門フードスペシャリスト資格認定試験」は午前11時10分から一斉に実施されました。

今回の受験実施校は、大学73校、短期大学66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2,835名・短期大学1,291名、「専門フードスペシャリスト(食品開発)認定試験」大学391名・短期大学101名、「専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験」大学293名・短期大学51名でした。

本年1月11日(金)の専門委員会において、合否判定の検討会が行われ、フードスペシャリスト資格認定試験は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点以上を合格とすることに決定しました。各試験の結果は以下のとおりです。

フードスペシャリスト資格認定試験

フードスペシャリスト	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
30年度	4,126	3,611	87.5
29年度	4,489	3,806	84.8
28年度	4,709	3,954	84.0
27年度	5,213	4,274	82.0
26年度	5,542	4,535	81.8
25年度	5,850	4,783	81.8
24年度	6,328	5,267	83.2
23年度	6,122	5,113	83.5
22年度	6,447	5,226	81.1
21年度	6,769	5,681	83.9
20年度	7,013	5,627	80.2

専門フードスペシャリスト資格認定試験

食品開発部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
30年度	492	77	15.7
29年度	520	96	18.5
28年度	659	134	20.3
27年度	810	147	18.1
26年度	956	255	26.7

食品流通・サービス部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
30年度	344	57	16.6
29年度	457	115	25.2
28年度	502	156	31.1
27年度	648	189	29.2
26年度	662	312	47.1

食品関連企業就業者向け
専門フードスペシャリスト資格認定試験

専門委員会資格分科会を中心に検討が行われ試行された食品関連企業就業者向けの資格試験については、本年度より「食品関連企業就業者向け専門フードスペシャリスト資格認定試験」とし、学生向け試験と同じ12月16日(日)に6会場で開催されました。

この新しい資格試験の実施により、フードスペシャリスト資格の企業での認知度が高まることを期待しています。

試験実施場所

- ・和洋女子大学・甲子園大学・相模女子大学
- ・郡山女子大学短期大学部・東京家政学院大学
- ・筑波大学東京キャンパス

試験の種類

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

受験資格

食品関連企業に在籍し、食品関連企業において、以下の職種に同等する業務を行っている方です。

〔製造・調理・加工、営業、販売、マーケティング、バイヤー、営業計画、販売企画、研究・開発、生産管理、品質管理、設備管理、店舗開発、ホール担当、物流、広報〕

なお、上記業務にかかる勤務年数(累計)については、以下のとおりとなります

〔大学卒業者 2年以上、短期大学卒業者 4年以上、高等専門学校卒業者 4年以上、その他5年以上〕

食品関連企業就業者向け専門フードスペシャリスト資格認定試験の受験者数は以下のとおりです。

(人)

	専門フードスペシャリスト (食品開発)	専門フードスペシャリスト (食品流通・サービス)
30年度	14	3
(試行) 29年度	18	2

(注) 参加企業名：ケンコーマヨネーズ株式会社、山崎製パン株式会社、日清食品ホールディングス株式会社、株式会社ウエノフードテクノ、農と食女性協会

養成機関の動き

養成機関の新規認定においては、通常、フードスペシャリスト養成を開始する年度の前年度に申請が出され、11月の養成機関認定分科会と翌年1月の専門委員会で審査されることとなります。

2018年度の申請校は、以下の1校となりました。
宇都宮短期大学 食物栄養学科

2019年度通常総会日程

2019年度の通常総会は、5月28日（火）午後1時から東京都千代田区アルカディア市ヶ谷（私学会館）で開催予定です。2018年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、役員改選についての議案事項やフードスペシャリストの認知度向上に向けた意見もお伺いしたいと思います。会員の皆さまには万章繰り合わせのうえ、ご出席いただきますようお願いいたします。

2019年度フードスペシャリスト養成機関研修会の開催

開催日・場所・参加申込の締め切りや具体的な内容については、専門委員会で検討の上、会員校にはメールでご案内をいたします。6月末頃には

当協会ホームページに掲載を予定しています。フードスペシャリストのネットワーク（SNS）でもお知らせします。

2019年度日本植物油協会の連携事業について

2018年度より、当協会と一般社団法人日本植物油協会とが連携し、人材育成事業としてのセミナーの開催が始まりました。

13校の応募の中、審査の結果、会津大学短期大学部食物栄養学科、大阪城南女子短期大学現代生活学科、羽衣国際大学人間生活学科、日本大学短期大学食物栄養学科、鹿児島女子短期大学生活科学科（実施順）の5校となり、7月と11月にそれぞれの大学で実施されました。

初めて実施することから、どのような費用が生じるかは必ずしも明確ではなく、開催費用に対し当協会から使用項目の制限を設けない10万円を支給というのが特徴となっています。

終了後に集められたアンケートでは、フードスペシャリストを目指す学生にとっては大変勉強になる時間でしたという記載が沢山ありました。2019年度についても“植物油に対する正しい知識、植物油の消費増進、JAS製品の普及促進”等のテーマのもと、日本植物油協会と調整を行う予定です。

★巻頭言にもあるように、専門フードスペシャリストの資格試験に、新たに食品企業の関係者の受験資格が拡大されました。専門フードスペシャリストは食品開発と食品流通・サービスの2部門がありますが、例年、流通・サービス部門の受験者は、開発部門の受験者よりも少なくなっています。めまぐるしく変わる食品流通分野にも、新しい活躍の舞台を期待したいと思えます。

★平成の時代もやがて終わり、東京オリンピックに続く大阪万博も日程のほつてきました。半世紀前1964年の東京オリンピックのあと70年の万博へと、日本の社会が大きく動いた時代でした。技術革新がすすみ、モータリゼーションが進行して食環境も変わった時代。未来はバラ色に描かれていました。大阪万博の年、1970年刊行の『現代用語の基礎知識』（自由国民社）には、「未来学」の項目があります。「学問の分野として独立してあるわけではないが、未来をさまざまな角度から研究推論する学問の総称」と。

（沢）



・後記にかえて・・・

