

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	「名誉フードスペシャリストとしてできること」	1
	協会ニュース		2
	2020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 名誉フードスペシャリストとしてできること

名誉フードスペシャリスト／実践女子大学名誉教授 田島 眞

この度、第1回の名誉フードスペシャリストに推薦いただきました。第1回の推薦は22名に上りましたが、いずれもご業績のある方ばかりです。

実は、名誉フードスペシャリストの誕生までには、かなりの時間を要しました。理事会の議論では、その位置づけ、推薦方法、はては名称そのものにも議論が及び、なかなか意思統一が行われませんでした。新会長になって急速に議論が進み、新年度になり今回の推薦に至りました。

そもそも名誉フードスペシャリストは、フードスペシャリストの知名度を上げるために制度化されたものです。これからこの肩書きを活かして活動を行っていきたくて思っておりますが、名誉フードスペシャリストとして、どんなことができるかを考えてみました。その結果、3つが考えられます。①広報大使のような役割、②後進の指導、③啓発事業への協力。

まず①の広報大使のような役割ですが、各種メディアに登場するとき、肩書を名誉フードスペシャリストとすることです。書籍を刊行するとき、雑誌

に記事を寄稿するとき、テレビ・ラジオに出演するとき、名誉フードスペシャリストとして露出することによって、世間にフードスペシャリストの知名度を上げることを目指します。②の後進の指導では、出身の大学に留まらず、広く養成機関において学生に対して、フードスペシャリストの意義・重要度を講義したいと思います。③の啓発事業では、一般消費者などに食の知識を伝授する際に、フードスペシャリストの存在をアピールしたいと考えます。このような活動を通じて、世間におけるフードスペシャリストの認知度を上げるべく尽力するつもりです。

と同時に、今回、名誉フードスペシャリストとして推薦された方、全員にフードスペシャリスト認知度向上にお力添えをいただきたいと思っております。大学出身の方は、後進の指導を、一流料理人の方は、メディアにおける露出の際には、名誉フードスペシャリストを肩書に是非、使用していただきたいと思っております。養成機関にお願いしたいことは、推薦した名誉フードスペシャリストを是非、ご活用していただ

きたいことです。カリキュラムの開始に当たっての学生への説明会の折、認定試験前の説明会の折、また、養成機関が主催する一般向け啓発事業での活用、いろいろ考えられることはあると思います。

現在は、コロナ禍で、対面での催しは開催が難しいと思いますが、オンラインでの開催を試みるのも

考えて下さい。

協会では、来年度も名誉フードスペシャリストの推薦が予定されていますので、養成機関にあっては、名誉フードスペシャリストにふさわしい方をご推薦いただき、その利活用に励んでいただきたいと思いますと考えております。

協会ニュース

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

フードスペシャリストは、食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」にあることをしっかりと学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家です。このフードスペシャリスト資格制度に対する社会的信頼と認知度の向上をより一層促進するため、2018年度から企業就業者向けに次の試験を実施しています。

- ① 専門フードスペシャリスト（食品開発）資格
- ② 専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格

なお、食品関連企業とは、消費者に対し多種多様な食を提供するための産業を構成している事業体とし、かなり幅広い企業群となっています。

この食品関連企業に在籍し、①製造・調理・加工、②営業、③販売、④マーケティング、⑤バイヤー、⑥営業計画、⑦販売企画、⑧研究・開発、⑨生産管理、⑩品質管理、⑪設備管理、⑫店舗開発、⑬ホール担当、⑭物流、⑮広報に携わっていれば受験資格が得られます。なお、上記業務に係る勤務年数（累計）については、大学卒業者で2年以上、短期大学卒業者で4年以上、高等専門学校卒業者で4年以上、その他の場合は5年以上必要となります。

資格試験は毎年1回の実施です。6月末に日本フードスペシャリスト協会のホームページに実施要領を公表します。その後、受験申請（7月から9月末）、受験票の受領、資格試験の実施（12月の第3日曜日）、可否の判定結果受領（1月末）、認定証書の受領（3月）という日程が進みます。この受験に要する費用は、受験料の10,000円と通信費の500円のみです。

受験会場は、フードスペシャリスト養成機関を設置している教育機関で、大学生と一緒に受験します。これまで実施した大学は、修紅短期大学、郡山女子大学短期大学部、和洋女子大学、聖徳大学、日本女子大学、東京家政学院大学、筑波大学東京キャンパス、東京聖栄大学、帝京平成大学、帝京短期大学、相模女子大学、名古屋女子大学、大阪国際大学、甲子園大学、岡山学院大学の15校に及びます。

問題の出題範囲は、各試験とも原則として2014年3月策定の「フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム」（協会ホームページに掲載）に即したものとしますが、当分の間、協会指定テキストの記載事項に沿った内容を中心として実施しています。具体的な、出題科目と出題数は上記の通りとなります。

〈各資格認定試験の出題科目と出題数〉

出題科目	専門フードスペシャリスト資格認定試験		
	食品開発	食品流通・サービス	
共通科目	フードスペシャリスト論	6	問
	食品の官能評価・鑑別論	9	
	食品の安全性に関する科目	8	
	栄養と健康に関する科目	7	
	小 計	30	
専門選択科目	食物学に関する科目	25	—
	調理学に関する科目	5	10
	食品流通・消費に関する科目	—	10
	フードコーディネート論	—	10
	小 計	30	30
合 計	60	60	
試験時間	80分 11:10 ~ 12:30		

名誉フードスペシャリスト表彰制度の新設

日本フードスペシャリスト協会は、2020年度の新規の取組として、食に関する専門的、総合的知識と技術を有し、食についての確かな情報を提供することにおいて顕著な実績をあげられた方々を、名誉フードスペシャリストとして表彰する仕組みを設けました。

具体的には、①食に関する深いあるいは幅広い知識、②食品産業の発展への貢献、③食に関する情報発信による市民の食生活向上への貢献、④フードスペシャリストに対する理解、⑤協会の活動に対する貢献、のいずれかを充たすことを要件とし、できるだけ多くの方を対象とすることとしています。

決定に当たっては、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（教育機関からの推薦枠は各年1名）に基づき、4月に開催する理事会において検討となります。

そして、毎年6月に開催する総会において名誉フードスペシャリストとして表彰いたします。第1回目となる2020年度



〈田中健一郎 帝国ホテル特別料理顧問への表彰状授与（聖徳大学）〉

においては、残念ながら新型コロナウイルス感染予防の観点から、表彰式が開催できませんでしたが、上記の22名の方に名誉フードスペシャリストの表彰状を授与しました。

なお、名誉フードスペシャリストが何らかの対外的な活動を行う場合あるいは養成機関が名誉フードスペシャリストを招請して何らかのイベントを行う際には、啓発活動推進事業の予算の枠内で一定の経費について支援することとしています。

【2020年度名誉フードスペシャリスト】

氏名	所属	等
澤辺 桃子	函館短期大学	教授
佐藤 生一	名古屋文理大学短期大学部	教授
竹原 良記	岡山学院大学	教授
次田 隆志	岡山学院大学	教授
青木 敦子	料理研究家	
下坂 智恵	大妻女子大学短期大学部	教授
大越 ひろ	日本女子大学	名誉教授
田島 眞	実践女子大学	元 学長
宮尾 茂雄	東京家政大学	教授
小西 洋太郎	畿央大学特任	教授
太田 英明	中村学園大学	名誉教授
今野 正義	株式会社日本食糧新聞社	代表取締役会長 CEO
石原 三妃	松本大学	准教授
渡邊 敏明	大阪青山大学	特任教授
能勢 美佐子	食環境コンサルタント	
原 知子	滋賀短期大学	教授
林 俊郎	目白大学	名誉教授
福永 淑子	文教大学	教授
中島 滋	文教大学	教授
秋山 久美子	昭和女子大学大学院	教授
田中 健一郎	聖徳大学	客員教授
大山 栄蔵	聖徳大学	客員教授

2019年度フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート結果

毎年、養成機関を卒業するフードスペシャリストを対象に、就職状況などをアンケート形式で調査を実施しています。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。

残念ながら、回答の数は必ずしも多くはないのですが、おおよその傾向は把握できるものと考えています。

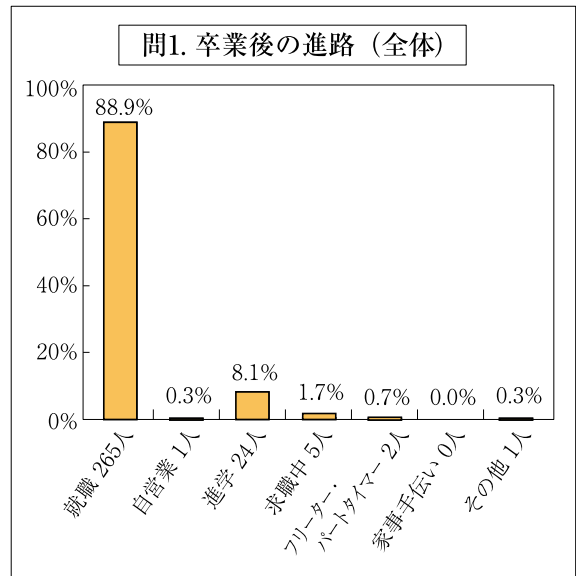
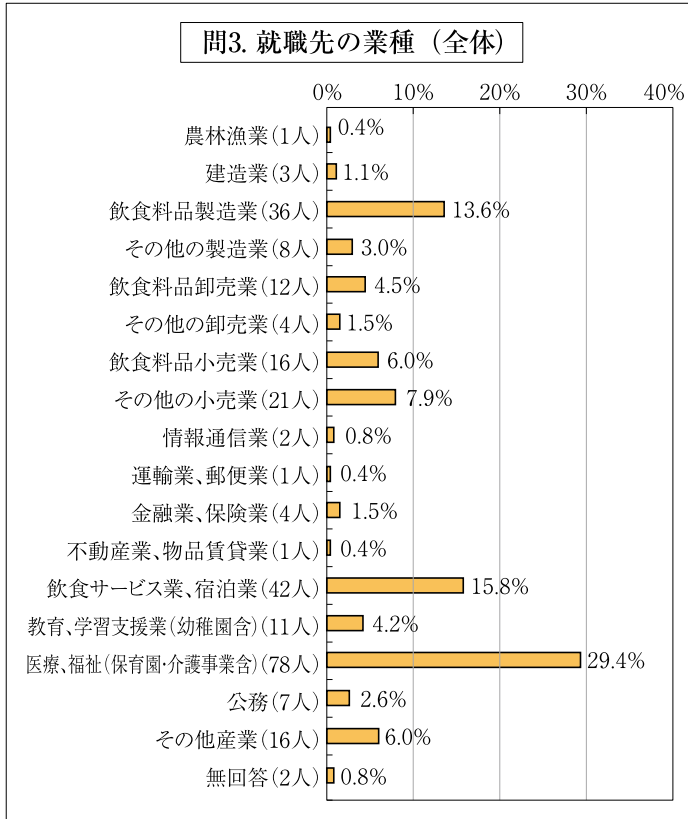
卒業後の進路として、大学・短期大学合わせて、88.9%の卒業生が就職をしています。2018年度より少し低くなっています。これは、主として短期大学の卒業生に多いのですが、進学する人の数が多くなったことによります。四年制大学も含め、より高い教養を求めて勉学を続けるという意欲が強くなってきたように感じます。今年度はコロナ禍ということもあり、就職を巡る状況はより一層変化していくかもしれません。また、就職先としては、飲食料製造業が再び増加に転じたことにも注目しました。

今回の特色として、従来から、栄養士とフードスペシャリストの両方の資格を持って卒業するという人が多

いのですが、2019年度は9割を切るものとなりました。就職先として飲食物品製造業の割合が増加したことも併せて考えると、フードビジネスにより特化してフードスペシャリストをとらえる傾向がますます強まるものと思われます。

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



問2. 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)		172名	
	栄養士	148名	86.0%
	管理栄養士	104名	60.5%
	食品衛生管理者	67名	39.0%
	食品衛生監視員	61名	35.5%
	調理師	8名	4.7%

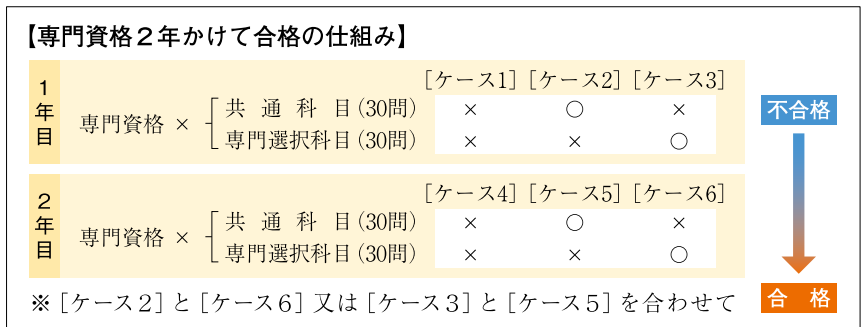
【短期大学】	免許・資格の名称	人数	構成比
(回答者数)		76名	
	栄養士	75名	98.7%
	調理師	3名	3.9%

分野合格の仕組みの導入

専門フードスペシャリスト資格認定試験は、①フードスペシャリスト論 ②食品の官能評価・鑑別論 ③食品の安全性に関する科目 ④栄養と健康に関する科目で構成される共通科目と、専門選択科目(「食品開発」では ①食物学に関する科目 ②調理学に関する科目、「食品流通・サービス」では ①調理学に関する科目 ②食品の流通・消費に関する科目 ③フードコーディネイト論)で構成されています。

これまではこの両者を総合して評価してきましたが、今回、これに加えて、共通科目と専門選択科目に分けても得点を評価します。例えば、総合評価では不合格となっても、共通科目で一定の水準に達しているような場合には、1年後の再試験の機会を付与します。再試験の結果、共通科目でどのような得点であっても、前年度不合格であった専門選択科目で一定の水準に達していれば、合格と認めます。これを図示すると以下の通りです。

本措置はできるだけ多くの方に専門フードスペシャリスト資格試験に臨んでもらいたいことから、2年目に係る受験に際しては受験料を免除しています。2020年度においては、社会人も含め、98名が受験しました。



フーズスペシャリスト資格認定試験問題(60問)

フーズスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 フーズ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) 食品開発の分野では、新しい加工食品の原材料や加工法を考案する。
- (2) 食品製造の分野では、製品の成分検査や官能評価による品質管理を行う。
- (3) 販売の分野では、食品の衛生管理や商品陳列のレイアウトの助言を行う。
- (4) 飲食提供の分野では、調理担当者に新しいメニューなどを提案する。
- (5) 食育の分野では、生活習慣病の予防や回復のための栄養指導を行う。

正 解：(5)

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。

- a. 約500万年前に出現して以来の人類の歴史の約85%は、狩猟採集の時代である。
- b. 狩猟採集時代には、栄養的な偏りもあり、感染症が頻発していた。
- c. 火を用いた調理を行うことにより、雑食性の人類の消化器官が比較的短くなった。
- d. 牧畜は、人類の定住や農耕の開始とはほぼ同じ頃に起こったと考えられている。

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

正 解：(5)

問題3 世界の食法や食事情についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食の禁忌(タブー)は、屠殺・肉食に関することが多いが、野菜や飲料に関するものもある。
- (2) 現代の各国の食事情において、各地域の主要な農耕文化の影響は、もはや全く見られなくなっている。
- (3) 中東地域は、イスラム教徒が多いため、豚肉を中心とした食事を行っている。
- (4) 食具の導入は、主に食材や料理の形状などに起因し、宗教や精神文化とはあまり関係しない。
- (5) 手食の基本は、左手のみを使うことである。

正 解：(1)

問題4 食の地域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) 大阪の伝統野菜には、加茂なす、聖護院だいこんがある。
- (2) 九州や四国、中国の一部では、豆味噌が普及している。
- (3) 愛知県碧南は、淡口醤油の発祥地である。
- (4) 関西では、うなぎは背開きにする。
- (5) 東京の郷土料理として、深川飯やくさやがある。

正 解：(5)

問題5 カロリーベースの食料自給率についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 都道府県別の食料自給率は、沖縄がもっとも低い。
- (2) 小麦やとうもろこしなどの穀類の生産量の多い国は、食料自給率が高い。
- (3) ドイツの食料自給率は、フランスよりも高い。
- (4) 日本の食料自給率は、50%を超えている。
- (5) 日本では、小麦の自給率は高いが、米の自給率は低い。

正 解：(2)

問題6 食品の表示制度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. 食品表示には、義務表示、推奨表示、任意表示がある。
- b. 疾病リスク低減表示ができる特定保健用食品の成分は、カルシウムだけである。
- c. 食品表示法の表示に関する規定は、食品衛生法とJAS法の2つで定められていた規定を統合したものである。
- d. 食品表示法における食品表示基準の構成は、「加工食品」、「生鮮食品」、「食品添加物」の3区分である。

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

正 解：(3)

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。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) パネリストごとに、試食順のバランスを取ることが必要である。
- (2) 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。
- (3) 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。

(4) 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。

(5) 試料温度は、その食べ物を実際に食べる時の温度で試食するのが望ましい。

正 解：(2)

問題8 官能評価室についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 官能評価室の適切な湿度は、80%を上限にする。
- (2) 室内をブースで仕切り他人の影響を受けない環境で評価することを、オープンパネル法という。
- (3) 色を比較する評価の場合、検査台の明るさを100ルクスに調整する。
- (4) 換気扇は騒音の原因となるので、使用しない。
- (5) 室温は、10～30℃の範囲で季節によって調整する。

正 解：(3)

問題9 レオロジーと食品についての組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 凝集性が大きい ————— ビーフステーキ
- (2) ニュートン流体 ————— 酒、シロップ、水
- (3) 付着性が大きい ————— 餅
- (4) チキソトロピー ————— サラダ油
- (5) 曳糸性がある ————— すりおろした山芋

正 解：(4)

問題10 小麦粉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) デュラム小麦は、マカロニやスパゲッティの原料として利用される。
- (2) 小麦粉のたんぱく質含量は、強力粉、中力粉、薄力粉の順で少なくなる。
- (3) 品質等級の高い小麦粉は、灰分量が多い。
- (4) 小麦粉の吸水率は、強力粉>中力粉>薄力粉の順である。
- (5) 麩は、小麦粉のグルテンを取り出し、種々の副材料をまぜあわせて蒸しあげたものである。

正 解：(3)

問題11 豆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. 納豆には糸引き納豆と寺納豆があるが、いずれも発酵食品である。
- b. 豆乳は、日本農林規格では、調整豆乳・豆乳飲料の2種に分類されている。
- c. あずき(小豆)には、粒が小さい大納言あずきと、中粒の普通あずきがある。
- d. 赤色のさざげは赤飯に用いられるほかに、あんの原料にも用いられている。

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

正 解：(2)

問題12 果実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) 渋柿は、脱渋するか、干し柿にして利用する。
- (2) マンゴーは、低温(7～8℃)では、低温障害を起こす。
- (3) 輸入されたバナナは、エチレンガスで追熟されている。
- (4) すいかの規格は、果形、熟度適正、空洞の有無等により格付けしている。
- (5) アボカドは、他の果実と比較して脂質含量が低い。

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。

- a. 馬肉はほとんどが、国内産である。
- b. 牛肉には、生産情報公表JASがある。
- c. SPF豚は、特定の疾病に汚染されていない豚である。
- d. 地鳥は、在来種由来の血を25%受け継いだ鶏である。

- (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 鶏卵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) 特殊卵は、飼料中に強化したビタミンやミネラルが、卵白や卵黄に移行したものである。
- (2) 鶏卵を貯蔵すると、二酸化炭素が放出され、卵白のpHが上昇する。
- (3) 卵白は、60℃から固まり始め、80℃以上でかたくなる。
- (4) サイズがMS、Sのような小さい卵は、産卵初めの若鳥によるものが多い。
- (5) 鶏卵の鮮度判定に使われるハウユニットは、卵黄の高さと卵重から計算する。

正 解：(5)

- 問題15** 茶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) 紅茶は、半発酵茶である。
 - (2) 玉露茶は、被覆して栽培した生葉を蒸熱して加工された不発酵茶の一つである。
 - (3) 茶のうま味は、テアニンが主体である。
 - (4) 煎茶を飲用する際は、70～90℃でいれるのが一般的である。
 - (5) ほうじ茶は、番茶や茎茶を強火で炒って製造したものである。

正 解：(1)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

- 問題16** 食中毒の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) 動物性自然毒や化学物質による食中毒の発生には、季節性は認められない。
 - (2) 細菌性食中毒のうち、件数ではブドウ球菌が最も多い。
 - (3) 食中毒の原因食品としては、複合調理食品が最も少ない。
 - (4) 過去5年の食中毒による死者数は、毎年100人以上である。
 - (5) 食中毒の事件数が最も多い原因施設は、幼稚園である。

正 解：(1)

- 問題17** 手洗いと消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) 次亜塩素酸ナトリウムは、ウイルスの消毒に有効である。
 - (2) ヒトの手指は、重要な汚染源になりうる。
 - (3) エタノールは、ウイルスの消毒に無効である。
 - (4) 調理する際の手洗いは、二次汚染防止の点からも重要である。
 - (5) 逆性石けんは、ウイルスの消毒に無効である。

正 解：(3) または (5)

- 問題18** 食中毒を起こす細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) 腸炎ビブリオは、増殖に食塩が必要である。
 - (2) カンピロバクターは、75℃以上、1分間以上の加熱により死滅する。
 - (3) セレウス菌の食中毒は、発症機序により嘔吐型と下痢型がある。
 - (4) ウエルシュ菌は、芽胞をつくる。
 - (5) ボツリヌス菌は、酸素があっても無くても増殖する。

正 解：(5)

- 問題19** 有害金属の生体への影響についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) イタイイタイ病の主な原因食品は、海産魚介類である。
 - (2) カドミウムは、まず脳や神経細胞へ障害を及ぼす。
 - (3) 水俣病の原因物質は、カドミウムである。
 - (4) 母体に摂取されたメチル水銀は、胎盤を通過し胎児へ影響を及ぼす。
 - (5) 水俣病の症状は、ギラン・バレー症候群と呼ばれる。

正 解：(4)

- 問題20** 細菌についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 多くの中温細菌は、5℃以下でも増殖できる。
 - (2) 通性嫌気性菌は、酸素の有無に関係なく増殖できる。
 - (3) 細菌が利用できる水分は、結合水である。
 - (4) 多くの食中毒起因菌は、pH1でも増殖できる。
 - (5) 独立栄養菌は、増殖に有機物を必要とする。

正 解：(2)

- 問題21** 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)は、腐敗の進行を評価するために用いられる。
 - (2) 魚肉の鮮度を表すK値は、値が大きいくほど鮮度が良い。
 - (3) 過酸化物質(POV)は、たんぱく質の過酸化物質の量を表す。
 - (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) でんぷん質系食品の主な腐敗生成物に、アンモニアがある。

正 解：(1)

- 問題22** 食品添加物についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 亜硝酸ナトリウムは、油脂の酸化防止のために使用される。
 - (2) イマザリルは、かんきつ類のカビの発生防止に用いられる。
 - (3) エリソルビン酸は、食品中の色素を脱色して嗜好性を高める。
 - (4) D-ソルビトールは、食品に粘りや滑らかさを与えるために使用する。
 - (5) 安息香酸ナトリウムは、食品に甘みを付与し砂糖の代替品として利用される。

正 解：(2)

- 問題23** 哺乳類を中間宿主とする寄生虫である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) トキソプラズマ
 - (2) 回虫
 - (3) アニサキス
 - (4) 肝吸虫

- (5) クリプトスポリジウム

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の評価には、そのたんぱく質を構成する必須アミノ酸組成による化学的な評価法のみが用いられる。
 - (2) たんぱく質の栄養価の評価には、窒素出納法を基本とする生物価(BV)や正味たんぱく質利用率(NPU)などの生物学的な評価法のみが用いられている。
 - (3) 化学的な評価法で用いられる基準アミノ酸パターンの違いによって、プロテインスコアやアミノ酸価などと呼ばれる。
 - (4) 生物学的な評価法一つである生物価(BV)は、消化吸収率を考慮した指標である。
 - (5) 生物学的な評価法の一つである正味たんぱく質利用率(NPU)は、消化吸収率が考慮されていない指標である。

正 解：(3)

- 問題25** バランスのとれた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) 「日本人の食事摂取基準」におけるPFC比率は、P25～30%、F20～25%、C35～45%が適切とされている。
 - (2) 食品の組合せのバランスは、20品目以上とるように心がけるとよい。
 - (3) 野菜にはたんぱく質の多い食品、副菜、副副菜には、野菜や果物、乳・乳製品、海藻類などを取り入れるとよい。
 - (4) 料理の組合せのバランスは、個人の嗜好に合わせておいしそうと感じる料理を考えるとよい。
 - (5) 毎食事のバランスは、1日3食を基本として、朝食少なめ、夕食多めを心がけるとよい。

正 解：(3)

- 問題26** 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) ラクトースは、グルコースとマンノースが結合した二糖類である。
 - (2) グルコースが代謝分解される過程で、高エネルギー物質(ATP)が生成される。
 - (3) オレイン酸は、炭素数16の飽和脂肪酸である。
 - (4) ナトリウムイオンは、細胞外液より細胞内液に多く存在する。
 - (5) ビタミンCは、酸化されにくいため、抗酸化作用を示す。

正 解：(2)

- 問題27** 健康と栄養についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 「健康」と「健康でない」状態は、はっきり二分できる。
 - (2) 平均余命は、0歳児の平均寿命のことである。
 - (3) 健康に関する社会環境の改善は、「健康日本21」のなかで提案されていない。
 - (4) 食事摂取は、生体リズムとは無関係である。
 - (5) 慢性疾患と上手につきあひながら生き甲斐をもって生活することは、「健康」の定義に近い。

正 解：(5)

- 問題28** 細胞内小器官についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 細胞膜は、リン脂質の4重層膜から構成される。
 - (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(細胞質基質)は、クエン酸回路(TCA回路)の反応の場である。
 - (4) リボゾームは、加水分解酵素による細胞内外物質の分解の場である。
 - (5) ミトコンドリアは、エネルギー(ATP)合成の場である。

正 解：(5)

- 問題29** 体脂肪についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 体脂肪は、エネルギーの貯蔵場所である。
 - (2) 皮下脂肪厚の推奨測定部位は、腹部皮下脂肪厚である。
 - (3) 皮下脂肪型肥満は、リンゴ型肥満ともいう。
 - (4) 内臓脂肪型肥満は、洋ナシ型肥満ともいう。
 - (5) 皮下脂肪が増加して発症する病態を、メタボリックシンドロームという。

正 解：(1)

- 問題30** ライフステージと栄養についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。
- (1) 欠食回数が多い子どもは、不定愁訴を訴える割合が多い。
 - (2) 幼児の発育状態の評価には、ローレル指数を用いる。
 - (3) 思春期スパートは、女子では11～14歳にみられる。
 - (4) 女性の骨量は、閉経直前に急激に減少する。
 - (5) 加齢により味覚の閾値は低下する。

正 解：(1)

食物学に関する科目**(設問数9)****問題31** 果物に存在するプロテアーゼである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フィシン
- (2) アクチニジン
- (3) プロメライン
- (4) パパイン
- (5) キモシン

正 解：(5)

問題32 日本食品標準成分表2015年度版（七訂）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) 一般成分とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分およびビタミンのことである。
- (2) 食物繊維は、水溶性食物繊維、不溶性食物繊維およびそれらの総量が記載されている。
- (3) 食塩相当量が記載されている。
- (4) たんぱく質は、基準窒素量から求めたもの、およびアミノ酸組成から求めたものが記載されている。
- (5) 各成分が未測定の場合は、「-」と記載されている。

正 解：(1)

問題33 二糖類の還元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) ショ糖（スクロース）は非還元糖である。
- (2) セロビオースは、還元糖である。
- (3) トレハロースは、非還元糖である。
- (4) 乳糖（ラクトース）は、還元糖である。
- (5) 麦芽糖（マルトース）は、非還元糖である。

正 解：(5)

問題34 乳化系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) マヨネーズは、O/W型エマルジョンの食品である。
- (2) マーガリンは、W/O型エマルジョンの食品である。
- (3) 牛乳は、O/W型エマルジョンの食品である。
- (4) アイスクリームは、W/O型エマルジョンの食品である。
- (5) バターは、W/O型エマルジョンの食品である。

正 解：(4)

問題35 甘味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) カンショ糖は、サトウキビの茎の搾汁（糖液）から精製される。
- (2) 含蜜糖は、遠心分離などの工程により砂糖の結晶から糖蜜を除いたものである。
- (3) ざらめ（双目）糖は、くるま（車）糖より結晶粒径が細かい。
- (4) 異性化糖は、ブドウ糖と乳糖の混合液糖である。
- (5) 上白糖には、着色防止のために転化糖が加えられている。

正 解：(1)

問題36 食肉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) 日本の市場に出回っている和牛の多くは、褐毛和種である。
- (2) 死後硬直は、筋肉中のアクチンとミオシンがアクトミオシンを形成して起こる。
- (3) 生後1年未満の羊肉をラム、1年以上の羊肉をマトンという。
- (4) 熟成に要する期間は、豚肉よりも牛肉のほうが長い。
- (5) ペーコンは、塩漬けた豚のバラ肉を燻製して製造される。

正 解：(1)

問題37 アルコール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) アルコール分2%以上の飲料が、酒類に規定されている。
- (2) 赤ワインは、赤色または黒色系のぶどうの果皮を取り除き発酵、熟成したものである。
- (3) ビールは、麦芽、ホップ、水を主原料として単発酵したものである。
- (4) リキュールは、醸造酒、蒸留酒に糖類、果実、香料などを加えて製造したものである。
- (5) 蒸留酒には、清酒、ワイン、ビールなどがある。

正 解：(4)

問題38 食品成分の変化についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 高分子の鎖状化合物を水に分散させた粘性の流動性コロイドを、ゲルという。
- (2) 糊化したでんぷんの老化は、冷蔵により抑制される。
- (3) 熟成による軟化過程で、果物のペクチンは分解される。
- (4) 脂質の自動酸化に、酸素分子は関与しない。
- (5) たんぱく質を熱変性させても、一次構造はほとんど変化しない。

正 解：(5)

問題39 食品の温度制御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) 水分の多い食品は、チルド温度帯での保存に適している。
- (2) 氷温貯蔵により保存期間を延長できるが、うま味や食感の向上にはつながらない。
- (3) パーシャルフリージングは、食品を半凍結状態あるいは微凍結状態で保存する方法である。
- (4) パーシャルフリージングの温度帯では、氷結晶が生じやすい。
- (5) 最大氷結晶生成帯の通過時間が長くなると、氷結晶が大きくなる。

正 解：(2)

調理学に関する科目**(設問数7)****問題40** 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) たけのこのえく味を除去するために、重曹を入れてゆでる。
- (2) 根菜類をゆでる時は、5倍量の水でゆでるとよい。
- (3) 煮物の伝熱は、調味液の伝導による。
- (4) 落し蓋を用いると、少ない煮汁でも調味料が全体にゆきわたる。
- (5) 含め煮の煮汁は、煮つけの煮汁より少ない。

正 解：(4)

問題41 炊飯についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炊飯の過程は、洗米、浸漬、加水そして加熱の順である。
- (2) 炊飯の加水量は、米重量の1.2倍、米容量の1.5倍が標準である。
- (3) 米の吸水速度は水温により異なるので、夏場は約30分、冬場は約60分浸漬する。
- (4) 炊飯の加熱過程は、沸騰期、温度上昇期、蒸し煮期そして蒸らし期の順の4段階である。
- (5) 洗米は、アクを取るために行う。

正 解：(3)

問題42 食事における減塩の工夫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) 新鮮な素材を使い、そのものの持ち味を大切にす。
- (2) だしのうま味をきかせて調味する。
- (3) 食卓での醤油は、淡口醤油を使う。
- (4) 塩味の代わりにゆず、レモンや食酢の酸味を利用する。
- (5) しょうがやしそなどの香味野菜、香辛料などで味にアクセントをつける。

正 解：(3)

問題43 卵白の泡立てについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 卵白の温度が低いと、泡立ちやすい。
- (2) 新鮮卵の卵白は、泡立ちにくい。
- (3) 少量のレモン汁を加えると、泡立たなくなる。
- (4) 砂糖を加えてから攪拌すると、泡立ちやすい。
- (5) 卵白のみよりも、全卵の方が泡立ちやすい。

正 解：(2)

問題44 ゼラチンゲルについての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 夏場の室温に放置すると、ゲルは融解する。
- b. 果汁の酸性が強いほど、ゲルはかたくなる。
- c. 生のパパイヤを用いたゲルは、かたくなる。
- d. 砂糖を添加したゲルは、かたくなる。

(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45 小麦粉のグルテ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) グルテンは、小麦粉に含まれるグルテニンとグリアジンというたんぱく質からできている。
- (2) 水を加えるとグルテニンはかたいゴムのように弾力性をもち、グリアジンは流動性と粘性を生じる。
- (3) 小麦粉に約50%の水を加えてこねると、弾力性のあるドウとなる。
- (4) グルテンの形成には、たんぱく質が変性しない程度の高い水温が適している。
- (5) 食塩はグルテンの網目構造を粗くし、生地のコシを弱くする。

正 解：(5)

問題46 豆類の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) あんは、でんぷんの多い豆を用い、沸騰したらびっくり水を加えて煮えむらを防止する。
- (2) 洗切りとは、豆に含まれる栄養成分を取り除く操作である。
- (3) 乾燥豆の吸水速度は、すべての種類の豆で同じである。
- (4) あんに80～90%の砂糖を加えて加熱したものを、「練りあん」という。
- (5) 煮豆をそのままつぶしたものを、「こしあん」という。

正 解：(1)



食品の流通・消費に関する科目

(設問数7)

問題47 食品産業の技術開発についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 個別包装技術の進歩は、食品の製品開発とは一線を画していた。
- (2) コールドチェーンは、2000年代から冷蔵・冷凍技術の進歩とともに整備されはじめた。
- (3) コールドチェーンが高度化する中で、2000年代からはチルド食品の流通が普及した。
- (4) フリーズドライ製法の開発は、インスタントコーヒーの普及に役立った。
- (5) 異性化糖は、砂糖に比べ価格が高く、一部の高級菓子に使用されている。

正 解：(4)

問題48 加工食品についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 2005年の飲食料の最終消費額における加工食品の支出割合は、50%を超えていた。
- (2) レトルト食品は、世界で初めて日本が技術開発した製品である。
- (3) 家庭内食での加工食品の利用が増える一因は、調理時間の短縮である。
- (4) 調理の手間の軽減というニーズは、レトルト食品の需要を大きく伸ばした。
- (5) 冷凍食品の国内生産量は、2005年頃までに急速に増加した。

正 解：(2)

問題49 我が国のチェーンレストラン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) 1970年を起点にチェーンレストランが次々に登場した。
- (2) 1971年にマクドナルド第1号店がオープンした。
- (3) モーターゼーションに支えられ、チェーンレストランは全国に広がった。
- (4) チェーン化実現のために、本部(本社)と店舗の機能の統合化が行われた。
- (5) 標準化とシステム化を図るため、マニュアルが導入された。

正 解：(4)

問題50 我が国の中食産業についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 中食産業の業態には、宅配専門店が含まれない。
- (2) 日本惣業協会では、お好み焼き、たこ焼きを惣業として分類している。
- (3) 中食産業の業種としては、ファストフード、ファミリーレストラン、カフェなどがある。
- (4) 2003～2013年の惣業の市場規模伸び率が最も高い伸びを示したのは、総合スーパーマーケットであった。
- (5) 料理品小売業市場の規模は、1997～2014年では微減となった。

正 解：(2)

問題51 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) 菓子の国内生産量のうち、最も多いのはビスケットである。
- (2) 味噌、醤油などの伝統的調味料の消費は減少している。
- (3) 食品産業動態調査によると、漬物の国内生産量のうち、最も多いのは梅干しなどの塩漬類である。
- (4) 豆腐の原料大豆にはたんぱく質含量が高いことが求められるため、ほぼ国産原料が用いられる。
- (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：(2)

問題52 製品のライフサイクルについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (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、商品の開発や既存商品の改良に力を入れる。
- (5) 2000年代において、商品が発売後5年を超えて生き残る率は50%程度である。

正 解：(3)

問題53 食品廃棄物についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 食品リサイクル法は、プラ・紙・PET・瓶・缶のリサイクルについて定められた。
- (3) 食品廃棄物の年間発生量は、食品卸売業より食品小売業のほうが多い。
- (4) 食品ロス率は、食品使用量÷廃棄重量で求められる。
- (5) 食品廃棄物の飼料化を促進する活動を「スローフード運動」という。

正 解：(3)

フードコーディネート論

(設問数7)

問題54 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を選びなさい。

- (1) 江戸時代に、煎茶を飲む習慣が民間へ広がった。
- (2) 明治時代に、文明開化により西洋料理とともに肉食が普及した。
- (3) 昭和時代に、食事様式が変化しちゃぶ台が普及した。
- (4) 第二次世界大戦敗戦直後、米国のガリオア資金の援助で学校給食が行われた。
- (5) 高度経済成長後、穀類の摂取量が減少し、魚、肉、牛乳、卵の摂取量が増え、飽食へと変化した。

正 解：(3)

問題55 外国の料理についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 中国料理は油を使う加熱料理が多く、数少ない器具で合理的に調理する特徴がある。
- (2) フランス料理は、西洋料理を代表し、各国の正餐^{メゼール}になっている。
- (3) スペイン料理は、魚、豆、にんにく、オリーブ油が多用されている。
- (4) 韓国料理は、魚醤のナンプラー、レモングラス、ライム、ウイキョウが多用されている。
- (5) インド料理の代表的なものは「カレー」であり、多くの家庭に香味野菜や香辛料をすり合わせる器具がある。

正 解：(4)

問題56 食空間のコーディネートについての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) コーディネートでは、コンセプトを具現化することがポイントとなる。
- (2) 誰でも使いやすいデザインのことを、バリアフリーという。
- (3) 食空間は、人間・時間・空間の3要素から成り立つ。
- (4) 店舗レイアウトでは、客の動線とオペレーション動線の効率性を考慮する。
- (5) 店舗のスペースや条件によって、モジュールは変化する。

正 解：(2)

問題57 西洋料理のテーブルセッティングについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) デイナーテーブルセッティングは、フランス式で行う。
- (2) カジュアルなティースタイルの場合、テーブルにクロスはかけない。
- (3) 位置皿を中心にナイフは左側、フォークは右側にそれぞれ使う順に外側から配置する。
- (4) ティーパーティでは、銀器は使わない。
- (5) スタンディングブッフェの場合、ナイフは配置しなくてもよい。

正 解：(5)

問題58 キッチンコーディネートの記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) クローズドキッチンには、厨房と客席に仕切りがないため空間が開放的にみえる。
- (2) 流しや調理台などが一列に並んでいるキッチンのレイアウトは、I型である。
- (3) 厨房の衛生管理には、HACCPを取り入れる。
- (4) 厨房のレイアウトをする場合、サービス形態やメニューなども検討する。
- (5) 新調理法や厨房機器の進化により、省スペースや人員の削減が可能である。

正 解：(1)

問題59 フードサービスの起業についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 居抜物件は、造作や設備を新しく作る必要がある。
- (2) 家賃(含む共益費)は、売上げに対して、20～30%程度が望ましい。
- (3) 直接経費とは、水道光熱費、消耗品費などをいう。
- (4) 営業利益は、売上げ高から売上げ原価を引いた利益のことである。
- (5) 現場で働く人の人件費は、「販売費および一般管理費」に含まれる。

正 解：(3)

問題60 下記飲食店の月間(営業25日間)売上げ高を計算し、正しいもの一つを選びなさい。

*客席数：30席

	満席率	回転率	客単価
ダイナー	60%	1.0	¥4,000

- (1) 108万円 (2) 144万円 (3) 180万円 (4) 270万円 (5) 432万円

正 解：(3)

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

フードスペシャリスト論 (設問数6)

問題1 世界各地の食事情についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 中南米は、とうもろこしやじゃがいも、とうがらし、トマトなど多くの食材の原産地である。
- (2) ヨーロッパの食体系は、乾燥気候に適した穀類と畜産による「小麦+乳・乳加工品+肉」である。
- (3) ポリネシアなどの島国では、いも類が主食で、魚とともに蒸し焼きにするウム料理が有名である。
- (4) アフリカでは、原産の雑穀類や小麦を食しており、米食はほとんど行われていない。
- (5) 東南アジアの食文化は中国の影響を色濃く受けているが、ココナッツミルクとハーブの利用に特徴がある。 正 解：(4)

問題2 奈良時代の日本の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) 奈良時代の文献には、味噌の原型と思われる「未醬」の記載がある。
- (2) 奈良時代に伝わった唐菓子の一つである菓餅は、せんべいの原型といわれている。
- (3) 鑑真和上によって日本にもたらされた砂糖は、薬として使用されていたといわれている。
- (4) 食事は、朝菜・夕菜の一日2回食であった。
- (5) 寺院では、大豆食品の塩納豆がつくられていた。 正 解：(2)

問題3 現代日本の食生活についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 現在の米の消費量は、米粉の利用が増加し、年間1人当りでは120kgを超える。
- (2) 大豆の貿易自由化が行われたのは、1980年代に入ってからである。
- (3) 近年、高齢者向けの食事や食材の宅配ビジネスが進展している。
- (4) コンビニエンスストアでの主力商品は、生鮮食品である。
- (5) インスタントラーメンは、第二次世界大戦直後に商品化された。 正 解：(3)

問題4 食の外部化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. 食の外部化比率とは、全国の食料・飲料支出額に占める外食産業市場規模の比率のことである。
 - b. 食の外部化は、女性の社会進出や単身世帯の増加、高齢者の増加、生活様式の多様化などの影響が大きい。
 - c. 近年の食の外部化比率の上昇には、外食の消費の伸びが最も大きく影響している。
 - d. 食の外部化とは、家庭内で行われていた調理や食事を家庭外に依存する状況のことをいう。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd 正 解：(4)

問題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) 機能性表示食品は、安全性および機能性に関する科学的根拠があれば消費者庁長官への届出だけで表示できる。
- (2) 保健機能食品は、特定保健用食品、栄養機能食品および機能性表示食品に分類される。
- (3) 栄養機能食品は、栄養成分が規格基準に準拠していれば、国への届出は不要である。
- (4) 特定保健用食品では、疾病リスクを低減できる旨の表示は認められていない。
- (5) 特別用途食品には、病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製乳、えん下困難者用食品および特定保健用食品がある。 正 解：(4)

問題6 食品の情報管理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品トレーサビリティは、生産から最終消費あるいは廃棄までの流通過程を追跡可能にすることである。
- (2) 日本商品コード(JANコード)は、JAS規格化されている。
- (3) 機能性表示食品の安全性・機能性に関する情報は、消費者庁のホームページで公開される。
- (4) POS(point of sales)システムとは、販売時点での情報を管理するシステムのことである。
- (5) 日本商品コード(JANコード)のチェックデジットは、バーコードの正確性を保つためにつけられている。 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) 閾値とは、ある刺激が感覚的に反応を引き起こすときの最小刺激量をいう。
- (2) 弁別閾とは、味の強さの変化が検知できる最小の濃度差をいう。
- (3) 認知閾とは、刺激の特性が認知できる最小の刺激量をいう。
- (4) MSG(グルタミン酸ナトリウム)は、二重呈味性を示す。
- (5) 疲労効果を避けるには、1回に提示する試料数を制限する。 正 解：(4)

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

- (1) 1・2点比較法は、パネリストの選定や訓練などに使われる。
- (2) 一対比較法には、シェッフエの方法、ブラッドレーの方法、サーストンの方法などがある。
- (3) 2点嗜好試験法は、試料の客観的順位を判断することができる。
- (4) 順位法は、客観的に順位がついた試料を、パネリストが識別できる能力があるかどうかを検定することができる。
- (5) 記述法は、試料の特性を記述する方法である。 正 解：(3)

問題9 非破壊検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) X線は、むき身のあさりの残殻の検出に用いる。
- (2) ナッツ類のアフラトキシンの検出には、紫外線照射を用いる。
- (3) ももの熟度は、インピーダンス法によって測定できる。
- (4) 米の食味計は、超音波の反射を利用している。
- (5) すいかの空洞果や熟度は、打音法で判別できる。 正 解：(4)

問題10 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。

- (1) 白玉粉は、うるち米を水洗いし乾燥後、粉砕し篩別したものである。
- (2) ビーフンは、もち米を水挽きして蒸煮したものを、押し出し機で麺状に加熱乾燥したものである。
- (3) レトルト米飯は、積層プラスチック包材に米等の原料を入れて、中心温度120℃で4分間高温殺菌したものである。
- (4) 米の食味ランキングは、米の化学成分を分析することにより決定している。
- (5) 近年つや姫や森のくまさんなど新品種が増産され、コシヒカリの収穫量は第3位となっている。 正 解：(3)

問題11 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。

- (1) 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。
- (2) とうもろこしの胚乳部を挽き割りしたものを、コーンスターチという。
- (3) パーボンウイスキーは、原料としてとうもろこしを51%以上用いている。
- (4) 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。
- (5) ポップコーンは、ワキシ種を原料としている。 正 解：(3)

問題12 きのこと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) トリュフは、でこぼことした球形で地中に発生する。
- (2) なめこは、原木栽培でのみ栽培できる。
- (3) まつたけは、人工栽培ができない。
- (4) しいたけは、原木栽培でも菌床栽培でも栽培できる。
- (5) ポルチーニ(ヤマドリタケ)は、人工栽培ができない。 正 解：(2)

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) イベリコ豚は、イベリア種の豚で、スペイン政府が認証したものである。
- (2) コラーゲンは、水を加えて加熱すると、ゼラチンになる。
- (3) ポローニアソーセージには、豚腸が使われる。
- (4) 馬肉は、さくら肉ともいわれる。
- (5) 羊肉は脂の融点が高いので、冷食に適さない。 正 解：(3)

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。

- a. 甘性バターには、発酵クリームが使われている。
 - b. ホイップ用のクリームの乳脂肪含量は、35～50%程度である。
 - c. エメンタルチーズには、酪酸菌が発生するガス穴がある。
 - d. ラクトアイスの成分規格は、乳固形分3%以上である。
- (1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd (5) cとd 正 解：(4)

問題15 コーヒ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) コーヒー豆は、果実の種子の内果皮を除き焙煎したものである。

- (2) コーヒー生産量の約70%が、アラビカ種である。
 (3) インスタントコーヒーは、コーヒー原液を噴霧乾燥またはフリーズドライしたものである。
 (4) アメリカンは、浅煎りしたコーヒー豆をブレンドし、標準量の約2倍の熱湯で入れたものである。
 (5) 深煎りのコーヒーは、浅煎りのコーヒーよりカフェインの含量が高い。
 正 解：(5)

食品の安全性に関する科目 (設問数8)

問題16 ミネラルウォーター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) ミネラルウォーターの硬度は、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+} の量を CaCO_3 に換算して mg/L で表す。
 (2) 国産のミネラルウォーターの硬度は、水道水とほぼ同じである。
 (3) ミネラルウォーターの国内生産量と輸入量の合計は、10年間で約6倍に増加した。
 (4) 我が国では、一般に硬度が 200mg/L 未満の水を軟水という。
 (5) ミネラルウォーター類には、清涼飲料水の成分規格が適用される。
 正 解：(4)

問題17 アニサキスについての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ヒトが、終宿主である。
 (2) ヒトでの主な寄生部位は、肝臓である。
 (3) 食中毒の主な原因食品は、フナやコイなどの淡水魚である。
 (4) 食品の加熱は、食中毒予防にならない。
 (5) -20°C で24時間以上の冷凍で死滅する。
 正 解：(5)

問題18 食品添加物の使用基準についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 食品添加物そのものの保存について、とくに注意を要するものに定められている。
 (2) 食品安全委員会が定める。
 (3) すべての食品添加物に定められている。
 (4) 食品添加物が使用できる食品を制限している。
 (5) 食品添加物の1日摂取量が1日摂取許容量 (ADI) と等しくなるように、使用量を設定している。
 正 解：(4)

問題19 環境汚染物質とヒトにおける主な健康影響についての組合せである。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) ヒ素 ————— ハンター・ラッセル症候群
 (2) トリブチルスズ ————— 発がん性
 (3) 鉛 ————— 貧血
 (4) カドミウム ————— 色素沈着
 (5) メチル水銀 ————— 骨軟化症
 正 解：(3)

問題20 ある複合調理食品を摂取したグループの半数で、吐き気、嘔吐、腹痛の症状が12時間後にみられた。食中毒の原因物質として最も考えられるのはどれか。一つ選びなさい。

- (1) カンピロバクター
 (2) ノロウイルス
 (3) 腸管出血性大腸菌
 (4) ウエルシュ菌
 (5) ヒスタミン
 正 解：(4)

問題21 食品の安全保持についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 冷凍食品中の微生物は、凍結により死滅している。
 (2) 生食野菜による食中毒事故は、発生したことがない。
 (3) 消費期限内にある弁当は、食中毒菌が検出されない。
 (4) 包装した油脂を多く含む食品の酸化防止には、活性炭が有効である。
 (5) 生体の筋肉組織には、腐敗細菌や病原性細菌がほとんどいない。
 正 解：(5)

問題22 遺伝子組換え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) 遺伝子組換え飼料は、食品衛生法と食品安全基本法に基づき評価を受ける。
 (2) 主な原材料とは、全原材料中、重量の割合が上位5位以内かつ5%以上のものをいう。
 (3) 分別生産流通管理は、農産物を生産と流通段階で組換えと非組換えを区分けした管理方法である。
 (4) 遺伝子組換え食品添加物は、遺伝子組換え微生物の遺伝子を含む。
 (5) 遺伝子組換え大豆を原料とした醤油は、「遺伝子組換え」の表示が不要である。
 正 解：(5)

問題23 安全管理についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 消費者は、リスクコミュニケーションで規格や基準を設定する。
 (2) ステークホルダーは、ハザードの健康への影響を科学的に評価する。
 (3) コンプライアンス経営では、法令遵守のみが求められる。
 (4) コンプライアンスの確立が、リスクコミュニケーションの推進には不可欠である。

- (5) ISO9001は、HACCPにマネジメントシステムを加味した規格である。
 正 解：(4)

栄養と健康に関する科目 (設問数7)

問題24 栄養状態の判定についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) BMI (Body Mass Index) は、エネルギーの摂取過剰を評価するためのみの指標である。
 (2) 上腕筋筋 (AMC) は、筋たんぱく質の貯蔵とエネルギーの貯蔵を評価する指標である。
 (3) ウエスト周囲径、ウエスト・ヒップ比は、肥満および皮下脂肪型肥満の判定に用いられる。
 (4) 平均赤血球容積 (MCV)、平均赤血球ヘモグロビン量 (MCH)、平均赤血球ヘモグロビン濃度 (MCHC) は、貧血の種類に用いられる。
 (5) 血液中のトランスフェリン、プレアルブミン、レチノール結合たんぱく質量により、長期間の低栄養状態を評価することができる。
 正 解：(4)

問題25 消化と吸収についての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の消化には、胃ではペプシン、十二指腸ではトリプシンやキモトリプシンが主に働く。
 (2) 食事性脂肪は、十二指腸内で胆汁酸塩による乳化を経て膵リパーゼの作用を受ける。
 (3) 健常者の血糖値は、食後30分～1時間で $120 \sim 150\text{mg/dL}$ 程度に上昇する。
 (4) 胆汁は、消化酵素を含まない。
 (5) 膵液中の α -アミラーゼは、でんぷんに作用してグルコース (ブドウ糖) まで分解する。
 正 解：(5)

問題26 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) 酵素は、その触媒機能の種類により8種類に分類される。
 (2) 酵素は、その局在により大きく4種類に分類される。
 (3) ミカエリス定数 (K_m 値) は、その値が高いほど酵素と基質が結合しやすいことを示す。
 (4) アロステリック因子は、酵素の活性部位に結合することで酵素活性を調節する。
 (5) 特定の酵素活性は、リン酸化修飾や脱リン酸化反応により調節される。
 正 解：(5)

問題27 新型コロナウイルス感染症 (COVID19) に関連する記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (1) 抗原検査とは、検査対象者が過去の一時期に感染していたことを確認する検査である。
 (2) 抗体検査とは、検査対象者の体内に存在するウイルスを直接確認する検査である。
 (3) PCR検査とは、ウイルスの遺伝子を対象とした検査である。
 (4) コロナウイルスのコロナとは、コロナ列島という地名から来ている。
 (5) 感染経路は、主に蚊による媒介とされている。
 正 解：(3)

問題28 食事調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) 食事調査は、栄養ケア計画作成の重要な指標となる。
 (2) 食事調査方法には、食事記録法、食物摂取頻度調査法などがある。
 (3) 食事記録法には、秤量調査法と目分量記録法がある。
 (4) 食事調査から得られるエネルギーや栄養素摂取量と実際との間で、誤差が生じることはない。
 (5) 秤量調査法の短所は、対象者の負担が多いことである。
 正 解：(4)

問題29 健康とダイエットについての記述である。誤っているもの一つ選びなさい。

- (1) 食事摂取基準 (2020年版) における総エネルギー摂取量に対する脂肪エネルギー比率の下限は、20%である。
 (2) 脂肪組織には、脂肪が約80%、水分が約20%含まれている。
 (3) 夕食が夜食化すると、中性脂肪としてエネルギーを蓄える傾向になる。
 (4) サルコペニアでは、生活習慣病のリスクは高くなる。
 (5) 肥満解消のためには、エネルギー摂取量は基礎代謝量を下回るように設定する。
 正 解：(5)

問題30 生活習慣病と栄養についての記述である。正しいもの一つ選びなさい。

- (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) 本態性高血圧症は、高血圧全体の7割を占める。
 (4) 骨粗鬆症は女性に多いが、これはエストロゲンの分泌が増加するためである。
 (5) 食事を改善して生活習慣病を予防することを二次予防という。
 正 解：(1)

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。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物の成分値には、食物繊維、酢酸を除く有機酸も含まれている。
- (2) 食品中のビタミンCの成分値は、L-アスコルビン酸とL-デヒドロアスコルビン酸の合計値で示されている。
- (3) 酢酸を多く含む食品については、酢酸のエネルギー換算係数として3.5kcal/gを適用して記載されている。
- (4) ビタミンKの成分値には、フィロキノンとメナキノン類がそれぞれ示されている。
- (5) 脂質の項には、有機溶媒可溶性脂質とトリアシルグリセロール含量が記載されている。

正 解：(4)

問題32 食品と水分との関係についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 一般に、酵母、細菌、カビのうち、最も乾燥していても生育できるのは、細菌である。
- (2) 中間水分食品は、復水しないと食べることができない。
- (3) 中間水分食品は、アミノカルボニル反応を起こしやすい。
- (4) 食品は、水分活性が低いほど脂質酸化が抑制される。
- (5) ショ糖の添加の方が、食塩の添加よりも少ない量で水分活性を下げることができる。

正 解：(3)

問題33 多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) でんぷんを構成する糖は、D-ガラクトースである。
- (2) アルギン酸を構成する糖は、グルコン酸である。
- (3) ペクチンを構成する糖は、D-ガラクトuron酸である。
- (4) グルコマンナンを構成する糖は、マルトースである。
- (5) セルロースを構成する糖は、D-キシロースである。

正 解：(3)

問題34 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) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。

正 解：(2)

問題35 脂質の酸化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 油脂の自動酸化は、主に不飽和脂肪酸で起こり、二重結合が多いほど起こりやすい。
- (2) 熱酸化では、酸化の進行に伴い、過酸化脂質が蓄積する。
- (3) 牛乳に含まれるリポフラビンは光増感物質で、光により活性化され過酸化脂質を生成する。
- (4) 油脂中に微量に含まれる鉄、銅などの金属は、油脂の酸化を促進する。
- (5) 豆類や穀類に多く含まれるリポキシゲナーゼは、多価不飽和脂肪酸を特異的に酸化する。

正 解：(2)

問題36 食品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) ヘスペリジナーゼは、ヘスペレチンを分解する。
- (2) ペクチナーゼは、でんぷんを分解する。
- (3) スクラナーゼは、セルロースを分解する。
- (4) β -ガラクトシダーゼは、ラクトースを分解する。
- (5) ナリンギナーゼは、ナリンゲニンを分解する。

正 解：(4)

問題37 色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) ペラルゴニンジンは、アントシアニンである。
- (2) ルチンは、カロテノイドである。
- (3) カプサンチンは、糖質である。
- (4) クルクミンは、たんぱく質である。
- (5) アスタキサンチンは、フラボノイドである。

正 解：(1)

問題38 食品のアミノカルボニル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) 非還元糖のショ糖や糖アルコールでは起こりづらい。
- (2) 酸性側で速く、アルカリ側で遅い。
- (3) 水分活性が0.4以下や0.8以上で起こりやすい。
- (4) 一般的に食品の栄養価を向上させる。
- (5) 生成する褐色色素はメラニンである。

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) 海産魚の鮮度低下による生臭いにおいては、トリメチルアミンオキシドである。
- (2) 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。
- (3) にんにくにおいては、酵素作用により生成するジスルフィド類である。
- (4) 野菜特有の新鮮な青臭い香りは、有機酸やアルコールから合成されるエステル類による。
- (5) 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。

正 解：(3)

問題40 食品加工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) 超臨界二酸化炭素による抽出は、液体抽出に比べ条件が過酷である。
- (2) 超高压処理は、加熱することなくでんぷんの糊化やたんぱく質の変性、殺菌や殺虫が可能である。
- (3) 逆浸透膜は、水は通すが溶けている成分は通さないで、ジュースの濃縮などに用いられる。
- (4) 電気透析膜は、陽イオンのみまたは陰イオンのみを透過させる膜であり、海水からの食塩の製造などに用いられる。
- (5) エクストルーダーとは押し出し成形機のことであり、一軸型と二軸型エクストルーダーがある。

正 解：(1)

問題41 食品の物理的作用による加工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) 選別には、大きさと重さなどを基準とした階級選別と、形状や外観、成分などを基準とした等級選別がある。
- (2) 食品の洗浄には、水を用いた湿式洗浄法と用いない乾式洗浄法がある。
- (3) 粉砕操作のうち、乾式の場合は粉砕、湿式の場合は摩砕という。
- (4) 水溶性の液体と脂溶性の液体を混ぜる操作を乳化という。
- (5) 加熱の方法には、ゆでる、煮る、揚げるなどの湿式加熱、焼く、炒るなどの乾式加熱がある。

正 解：(5)

問題42 包装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) CA貯蔵では、青果物周囲のガス組成を大気より低酸素、高二酸化炭素濃度に強制的に変えて貯蔵性を高める。
- (2) MA貯蔵では、包装材を工夫して被包装された青果物の呼吸により、低酸素、高二酸化炭素の環境にして貯蔵性を高める。
- (3) アルミ缶は、ビールや炭酸飲料の容器に用いられる。
- (4) ポリエチレンテレフタレート (PET) は、飲料容器に用いられる。
- (5) ラミネートフィルムは、通気性、遮光性に優れた生鮮果物の包装材となる。

正 解：(5)

問題43 穀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) 大麦を精白した丸麦を蒸気で加熱後圧偏したものが、押し麦である。
- (2) そば粉は、グルテンを形成するので、食塩を加えてこねてそば切りをつくる。
- (3) とうもろこしの品種のうち、生食に適しているのはスイート種である。
- (4) えんばくはオート麦またはカラス麦と呼ばれ、精白後炒って挽き割りにしたものがオートミールである。
- (5) ライ麦は北欧諸国では黒パン、ロシアではウオッカの原料に用いられる。

正 解：(2)

問題44 大豆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) 濃縮大豆たんぱく質は、分離大豆たんぱく質よりもたんぱく質濃度が高い。
- (2) 脱脂大豆粉は、分離大豆たんぱく質よりもたんぱく質濃度が高い。
- (3) 絹ごし豆腐が木綿豆腐に比べて口ざわりが滑らかなのは、薄めの豆乳をかためているためである。
- (4) 豆腐製造時に使用されるグルコノデルタラク톤は、にがりと同様にアルカリ性である。
- (5) 充填豆腐は、冷やした豆乳に凝固剤を加え、密閉容器に入れ、加熱して凝固殺菌したものである。

正 解：(5)

問題45 野菜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) 冷凍野菜の製造では、通常、野菜を洗浄整形した後、すぐに急速凍結する。
- (2) 低温障害とは、氷結点以上、約15℃以下の温度域において、生理的变化の原因とする品質変化である。
- (3) ほうれんそうに多いシュウ酸は、カルシウムの吸収を促進する。
- (4) なすの色素は、鉄が存在すると、キレートを形成して褐変する。
- (5) かんぴょうや切干し大根などの乾燥食品は、風味やテクスチャーが乾燥前とほとんど変わらない。

正 解：(2)

問題46 果実類の呈味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) 果実類の主な甘味物質はブドウ糖、果糖、ショ糖などである。
- (2) 果糖を多く含むぶどうやすいかなどは、冷やして食べると甘味が増す。
- (3) 果実類の主な有機酸はリンゴ酸とクエン酸であるが、ぶどうはリンゴ酸とシュウ酸が多い。
- (4) 果実の味覚に影響する糖酸比とは、糖濃度を酸濃度で除したものである。
- (5) 柑橘類の苦味成分として、ナリンギンやリモネンがある。

正 解：(3)

問題47 藻類の加工品とその製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) カラギーナンは、カリウムイオンの存在で熱可逆性のゲルを形成する。
- (2) 素干しわかめは、通常、原藻を海水で洗浄して縄や竿にかけて天日乾燥させてつくられる。
- (3) とろろこんぶは、肉厚の干しこんぶを酢に漬けて乾燥後、表面を薄く削ったものである。
- (4) 天然寒天の原料には、主にてんぐさが用いられる。
- (5) のりの佃煮の原料には、主にあおりのりが用いられる。

正 解：(3)

問題48 魚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) 魚肉は、畜肉に比べ筋基質たんぱく質含量が少なく、筋原線維たんぱく質が多いのでやわらかい。
- (2) 魚肉のK値の変動は、生息時の生息環境や漁獲・屠殺方法によって変化する。
- (3) このわたは、なまこの腸管の塩辛である。
- (4) 血合肉には、ミオグロビンが多く含まれる。
- (5) かつおのなまり節や荒節は、カビ付けされている。

正 解：(5)

問題49 肉類の色についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食肉の色を表すたんぱく質のミオグロピンは、筋原線維たんぱく質である。
- (2) 牛肉や馬肉が鶏肉や豚肉よりも赤いのは、ミオグロピン含量が高いからである。
- (3) 空気に触れた肉の表面が鮮赤色に変化するのには、ミオグロピンがオキシミオグロピンに変化するためである。
- (4) 鮮度の落ちた肉が褐色になるのは、ミオグロピンのヘム鉄が酸化され、メトミオグロピンになるからである。
- (5) 肉が加熱されるとミオグロピンのたんぱく質部分が変性し、メトミオクロモゲンとなり、灰褐色となる。

正 解：(1)

問題50 卵類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) マヨネーズの製造は、卵黄のリポたんぱく質やレシチンの起泡性を利用している。
- (2) メレンゲの泡立ちには、卵白のオボグロブリンやオボムチンの乳化性を利用している。
- (3) 乾燥卵の製造では、褐変を防止するためポリフェノールを除去する。
- (4) ロングエッグとは、卵白を凝固させてつくった筒に卵黄を充填して、加熱凝固させたものである。
- (5) ピータンは、殻付きあひる卵に酸性のペーストを塗って製造される。

正 解：(4)

問題51 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) 乳のたんぱく質カゼインは、重曹などのアルカリを加えると沈殿する。
- (2) ホルスタイン種の牛乳は、ジャージー種の牛乳に比べ脂質が多い。
- (3) 乳の脂肪は、炭素数20や22の長鎖脂肪酸を多く含むのが特徴である。
- (4) 乳の主な炭水化物である乳糖は、牛乳が人乳に比べ多い。
- (5) 牛乳の無機質で一番多いのはカリウム、次にカルシウムである。

正 解：(5)

問題52 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) サフラワー油では、オレイン酸の多いハイオレリックな品種が開発されている。
- (2) 品種改良されたエルカ酸の少ない大豆の油は、キャノーラ油である。
- (3) オリーブ油は、オレイン酸を多く含む。
- (4) カカオ脂は、可塑性範囲が非常に狭くチョコレートの材料である。
- (5) 亜麻仁油、 α -リノレン酸を多く含む。

正 解：(2)

問題53 味噌と醤油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) 米味噌は、蒸煮した大豆と米麹、食塩よりつくられる。
- (2) 麦味噌は、蒸煮した大豆と大麦麹、食塩よりつくられる。

- (3) 豆味噌は、蒸煮した大豆に麹菌を植菌した味噌玉麹と、食塩よりつくられる。
- (4) 濃口醤油は、蒸煮した大豆と炒って割砕した大麦よりつくる醤油麹と食塩水よりつくられる。
- (5) 淡口醤油は濃口醤油に比べ、塩分を多くするなどして着色を抑制している。

正 解：(4)

問題54 うま味調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) グルタミン酸は、こんぶに特徴的なうま味成分で、野菜などにはほとんど存在しない。
- (2) イノシン酸は、かつお節に特徴的なうま味成分で、他の動物性食品にはほとんど存在しない。
- (3) グアニル酸は、乾しいたけに特徴的なうま味成分で、他のきのこにはほとんど存在しない。
- (4) グルタミン酸はイノシン酸との間にはうま味の相乗効果があるが、グアニル酸とはその効果がない。
- (5) 家庭用うま味調味料には、グルタミン酸ナトリウムに1.5～2.5%の核酸系うま味調味料が配合されている。

正 解：(5)

問題55 食品の機能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) フラクトオリゴ糖は、おなかの調子を整える食品成分である。
- (2) カゼインドデカペプチドは、血圧が高めの方の食品成分である。
- (3) カゼインホスホペプチドは、コレステロールが高めの方の食品成分である。
- (4) 茶カテキンは、血中中性脂肪や体脂肪が気になる方の食品成分である。
- (5) キシリトールは、虫歯の原因となりにくい食品成分である。

正 解：(3)

調理学に関する科目

(設問数5)

問題56 乳類および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、65℃以上に加熱すると液面に薄い皮膜が形成される。
- (2) 砂糖は、クリームの泡立ちを安定化させる。
- (3) 牛乳は、魚臭を低減させる効果がある。
- (4) カスタードプディングを調理する際には、卵の5倍量の牛乳で希釈する。
- (5) 野菜に含まれる有機酸は、牛乳中のたんぱく質を凝集する作用がある。

正 解：(4)

問題57 うるち米粉だんごの調理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) もち米粉を添加すると、やわらかくなる。
- (2) こね回数を多くすると、やわらかくなる。
- (3) 氷水を添加してこねると、やわらかくなる。
- (4) 砂糖を添加すると、弾力がでる。
- (5) 粒度の細かい米粉は吸水量が増して、やわらかくなる。

正 解：(3)

問題58 油脂を使う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) 油脂は、食品を高温で加熱できる。
- (2) 油脂は、加熱中に食品成分と反応して好ましい風味やテクスチャーを与える。
- (3) ゆで卵の黄身は、油脂を添加することで飲み込みやすくなる。
- (4) 栄養素の損失は、水と比較して油脂による加熱では多い。
- (5) 油脂の品質は、加熱後の保存中に低下する。

正 解：(4)

問題59 ゲル化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) 高メトキシルベクチンは、牛乳を加えて攪拌するとムース状のゲルになる。
- (2) 低分子化させた寒天は、ペースト状料理に利用される。
- (3) でんぷんゲルは、熱可逆性ゲルである。
- (4) カラギーナンによるゲル化は、金属イオンの影響を受けにくい。
- (5) ゼラチンゲルは、十分に咀嚼しても誤嚥の危険性はない。

正 解：(2)

問題60 増粘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) 介護食やろみ調整食品の材料としては、主として小麦粉が利用される。
- (2) 加工(化工)でんぷんは、レトルト処理で粘度が低下する。
- (3) 家庭でつくるあんかけには、増粘剤のキサントガムが多く利用される。
- (4) 増粘剤は、食物になめらかさや粘りを与える。
- (5) きざみ食は、あんかけにすると食べにくくなる。

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 乳類および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、65℃以上に加熱すると液面に薄い皮膜が形成される。
- (2) 砂糖は、クリーム泡立ちを安定化させる。
- (3) 牛乳は、魚臭を低減させる効果がある。
- (4) カスタードプディングを調理する際には、卵の5倍量の牛乳で希釈する。
- (5) 野菜に含まれる有機酸は、牛乳中のたんぱく質を凝集する作用がある。

正 解：(4)

問題32 うち米粉だんごの調理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) もち米粉を添加すると、やわらかくなる。
- (2) こね回数を多くすると、やわらかくなる。
- (3) 氷水を添加してこねると、やわらかくなる。
- (4) 砂糖を添加すると、弾力がでる。
- (5) 粒度の細かい米粉は吸水容量が増して、やわらかくなる。

正 解：(3)

問題33 油脂を使う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) 油脂は、食品を高温で加熱できる。
- (2) 油脂は、加熱中に食品成分と反応して好ましい風味やテクチャーを与える。
- (3) ゆで卵の黄身は、油脂を添加することで飲み込みやすくなる。
- (4) 栄養素の損失は、水と比較して油脂による加熱では多い。
- (5) 油脂の品質は、加熱後の保存中に低下する。

正 解：(4)

問題34 ゲル化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) 高メトキシルベクテンは、牛乳を加えて攪拌するとムース状のゲルになる。
- (2) 低分子化させた寒天は、ペースト状料理に利用される。
- (3) でんぷんゲルは、熱可逆性ゲルである。
- (4) カラギーナンによるゲル化は、金属イオンの影響を受けにくい。
- (5) ゼラチンゲルは、十分に咀嚼しても誤嚥の危険性はない。

正 解：(2)

問題35 増粘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) 介護食用とろみ調整食品の材料としては、主として小麦粉が利用される。
- (2) 加工(化工)でんぷんは、レトルト処理で粘度が低下する。
- (3) 家庭でつくるあんかけには、増粘剤のキサントガムが多く利用される。
- (4) 増粘剤は、食物になめらかさや粘りを与える。
- (5) きざみ食は、あんかけにすると食べにくくなる。

正 解：(4)

問題36 果物と藻類の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) なしやかきは、ベクテンが多いためジャムに適する。
- (2) 切ったりんごを食塩水に浸すのは、ポリフェノールオキシダーゼの作用を抑制するためである。
- (3) パイナップルは、たんぱく質分解酵素パインを含む。
- (4) 昆布は、表面の汚れをとるためによく洗ってから使う。
- (5) 乾燥わかめを水で戻すと、約3倍に増える。

正 解：(2)

問題37 高齢者向けの食事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. 豚肉はしょうが汁につけると、やわらかくなる。
 - b. ごぼうは、繊維に沿って切断すると食べやすくなる。
 - c. おいしさは、外観が重要なので、ミキサー食をゲル化剤でゼリー食にする。
 - d. 食事のおいしさの評価は、若年者と同様である。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) bとd

正 解：(2)

問題38 たんぱく質の調理による変化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食肉は、マリネ処理するとpHが低下してやわらかくなる。
- (2) 卵白を攪拌すると、オボグロブリンなどが変性して起泡する。
- (3) ひき肉料理では、食塩を加えて混ねつるとアクチンとミオシンが可溶化する。
- (4) さばは、塩じめした後に食酢に浸すとたんぱく質が凝集して白くなる。
- (5) 牛肉(すね)は、筋形質(筋漿)たんぱく質の割合が高いので、

煮込み料理に向いている。

正 解：(5)

問題39 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) さつまいもは、弱火で蒸す。
- (2) 煮汁にとろみをつけると、冷めにくい。
- (3) 蒸す操作は、煮る操作にくらべて型くずれしやすい。
- (4) 煮物調理では、煮汁の量は出来上がりに影響しない。
- (5) 圧力鍋を用いると、加熱時間が1/5に短縮される。

正 解：(2)

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) 砂糖は、でんぷん中の水分を奪い、でんぷんの膨潤を抑制する。
- (2) 食塩の糊化に及ぼす影響は、でんぷんの種類により異なる。
- (3) 砂糖は、10%添加では糊化ででんぷんの粘度や透明度を増加させる。
- (4) でんぷん懸濁液は、食酢の添加によりpH3.5以下になると、非加熱でも粘度が低下する。
- (5) 油脂は、でんぷんが水と接触するのを防ぐので、膨潤を抑制する。

正 解：(4)

食品の流通・消費に関する科目

(設問数10)

問題41 食市場についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 私たちの食生活は、外食と中食の2つの食事形態によって構成される。
- (2) 狭義の外食産業は、給食主体部門と料飲主体部門で構成される。
- (3) 家計の食料支出額に占める割合では、主食的調理食品がその他の調理食品よりも多い。
- (4) 健康食品と呼称されるものには、保健機能食品以外の食品は含まれない。
- (5) 介護食品市場では、市販向けの介護食品が中心となっている。

正 解：(2)

問題42 食品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) インフラストラクチャーとは、産業や社会生活の基盤となる公共施設のことである。
- (2) カスタマー・インサイトとは、顧客視点に立った調査のことである。
- (3) 機会ロスとは、品揃えていれば売れたはずの損失のことである。
- (4) ロジスティクスとは、単に物を運ぶ物流という言葉と区別して使われる。
- (5) 農林水産物などを販売する「道の駅」は、農林水産省によって登録された道路施設である。

正 解：(5)

問題43 外食産業における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) フランチャイズ事業の主宰者をフランチャイジーという。
- (2) フランチャイズ事業の加盟店をフランチャイザーという。
- (3) フランチャイザーがフランチャイジーに支払う対価をロイヤリティという。
- (4) 1960年代、外資系フランチャイズシステム店の日本進出が相次いだ。
- (5) 各店舗で使う食材を一括して下処理や調理加工するセントラルキッチンを持っている場合がある。

正 解：(5)

問題44 温度帯別食品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) 常温流通は、加工食品のみが対象である。
- (2) 恒温流通に適する食品としては、コンビニ弁当、焼き立てパンなどがある。
- (3) 冷蔵食品の温度帯に法的な規制があり、通常0～3℃の温度帯で流通している。
- (4) 冷凍流通は、生産から販売までの各段階で-28℃以下に保つように管理されている。
- (5) パーシャルフリージングは、-10℃付近に温度を保持し、半凍結あるいは微凍結状態で貯蔵する。

正 解：(2)

問題45 主要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) 調味料支出額は、食料費支出額の低迷とともに、減少傾向を示している。
- (2) 食品産業動態調査では、キムチは醤油漬類に分類される。
- (3) 食糧管理法(1942年公布)は、終戦(1945年)とともに廃止された。
- (4) 牛は体重を1kg増やすのに、3～4kgの飼料が必要である。
- (5) 豆腐は、長期保存のできない生鮮食品に含まれる。

正 解：(2)

問題46 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. マーケット・インは、顧客が望む製品をつくり、提供するという考え方である。

- b. プル戦略は、製品を広告や販売促進によって、小売店の店頭まで押し出すことである。
 c. 4Cは、1960年代の高度経済成長期に提唱されたものである。
 d. チームマーケティングは、小売業がリードする商品開発である。
 (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47 食品ロスについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 食品ロスとは、賞味期限切れの食品のことである。
 (2) 一般家庭の1人当り食品ロスは、年間約30kgである。
 (3) 近年の技術進歩や習慣の見直しにより、レトルトカレーの賞味期限が2年から3年へ延びた。
 (4) 近年の技術進歩や習慣の見直しにより、袋麺の賞味期限が5か月から6か月へ延びた。
 (5) 近年の技術進歩や習慣の見直しにより、カップめん賞味期限が6か月から8か月へ延びた。

正 解：(3)

問題48 食料消費と環境についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) カーボンフットプリントとは「C(炭素)の見える化」の代表例である。
 (2) 環境報告書は、売上げ高が低い企業ほど作成企業の割合が高い。
 (3) ライフサイクル・アセスメントとは、原料の受け入れから最終製品までの工程でそれぞれの危害の防止につながる重要な管理点を設定し、監視・改善・記録する管理システムである。
 (4) バーチャルウォーターとは、食料の輸入国が仮にその輸入食料を生産した場合、必要となる水量を推定したものである。
 (5) フードマイレージは、食料の輸送手段によるCO₂排出量を考慮している。

正 解：(4)

問題49 外食産業の業種・業態についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 業種とは、経営や運営の方法による区分を表す言葉である。
 (2) 業態とは、主に販売しているメニューの種類による区分を表す言葉である。
 (3) ファミリーレストランは、業種分類の一つである。
 (4) 焼肉店は、業態分類の一つである。
 (5) 客単価の高い業態ほど、国産食材の利用率が高い傾向にある。

正 解：(5)

問題50 食料自給率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) 米の消費減少など食生活の変化が、食料自給率低下の大きな要因の一つである。
 (2) 金額ベースの食料自給率には、日本で野菜生産が盛んなことが反映されていない。
 (3) カロリーベースの食料自給率が低い理由の一つは、飼料の多くを輸入に依存していることによる。
 (4) 果実の自給率は、果汁等の加工品やバナナ等の果実の輸入が多いため5割よりも低い。
 (5) カロリーベースの食料自給率は4割弱であるが、金額ベースの食料自給率は6割を超えている。

正 解：(2)

フードコーディネーター論 (設問数10)

問題51 日本の食事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) 道元は「五観の偈」において、食事をとる者の心構えを説いた。
 (2) 現在の宴会の形式は、江戸時代に町人を中心に普及した会席料理に由来する。
 (3) 日常の食事を「ケの食事」、特別な日の食事を「ハレの食事」という。
 (4) 中食が急増したのは、1960年代からである。
 (5) 和洋折衷の献立は、明治・大正時代に成立した。

正 解：(4)

問題52 メニュープランニングの要件についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) 「デギュスタシオン」というメニュー方式は、単品選択方式のことである。
 (2) ファミリーレストランのメニュー価格は、積み上げ方式で決める。
 (3) 「プリフィクス」というメニュー方式は、定食の一部が選択方式になっている。
 (4) 季節限定、イベント限定などのメニューは、「グランドメニュー」という。
 (5) 出産や結婚などの慶事には、白小豆の入った強飯を出すことがある。

正 解：(3)

問題53 日本料理様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) 膾は、懐石料理では向付と呼ばれる。

- (2) 煮物は、本膳様式では椀盛、懐石料理では平とと呼ばれる。
 (3) 本膳料理は、室町時代に貴族の儀式料理として完成した。
 (4) 茶懐石献立の特徴は、最初に強着を出すことである。
 (5) 動物性食品を使わない日本風中国料理を草葺料理という。

正 解：(1)

問題54 中国料理様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) 献立構成の基本は、前菜⇒大菜⇒点心⇒湯菜⇒甜菜の順となっている。
 (2) メニューは、2枚折以上のものを菜单とよぶ。
 (3) 大菜は、作り置きできる冷菜であることが多い。
 (4) 炸菜とは、あんかけ料理のことである。
 (5) 飲茶のときは茶といっしょに点心類を食べる。

正 解：(5)

問題55 西洋料理様式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) ワインと料理の食味の組合せルールをマリアージュという。
 (2) フランス式朝食は、世界のホテル朝食の基本パターンとなっている。
 (3) コースの前菜の前に出てくる小品をアミューズという。
 (4) イタリア料理のコースでは、前菜のあとにパスタやリゾットなどのプリモ・ビアットが出される。
 (5) イタリア料理のコースでは、メイン料理をセコンド・ビアットという。

正 解：(2)

問題56 食空間のコーディネートについての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) ドミナントカラーとは、全体を引き締めるために用いる小面積の色のことである。
 (2) 色温度が低くなれば、青みがかり涼しい印象を与える。
 (3) 演色性がよいランプを使うと、室内でも自然光と同様な色に見えることができる。
 (4) 空間の明るさは、床面を重点的に照明する水平面照度で決まる。
 (5) 同じトーンのもので色相を変化させることを、トーンオントーン配色という。

正 解：(3)

問題57 マネジメントの基本についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) マネジメントの評価として、「CS経営」という考え方を導入する企業が増えている。
 (2) ドラッカー(経営学者)が挙げるマネジメントの役割の一つに、「SNSの満足度向上」がある。
 (3) 「OFF-JT」とは、現場から離れて行う、講義形式の教育・訓練のことである。
 (4) 社長など経営戦略上の意思決定を行う人々のことを、「トップマネジメント」という。
 (5) マネジメント・サイクルは、「PDCAサイクル」と呼ばれている。

正 解：(2)

問題58 フードサービスビジネスの収支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) 「人件費」には旅費交通費、退職金の積立金、食事の補助金などが含まれる。
 (2) 「減価償却費」は、「販売費および一般管理費」に含まれる。
 (3) 「FLコスト」は、原材料費と労務費を合計した金額のことである。
 (4) 「変動費」の一つに、「支払い金利」がある。
 (5) 「売上げ総利益」は売上げ高から売上げ原価を引いた利益のことである。

正 解：(4)

問題59 下記飲食店の損益分岐点売上げ高を計算し、正しいもの一つを選びなさい。

費 目	金 額	比 率
売上げ高	4,500,000円	100%
固定費	1,350,000円	30%
変動費	2,475,000円	55%

- (1) 247万5000円 (2) 300万円 (3) 315万円 (4) 382万5000円
 (5) 585万円

正 解：(2)

問題60 食企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) クライアントには企画力、発想力、行動力が必要である。
 (2) 6W3Hの一つであるWhomとは、クライアントのことである。
 (3) クライアントは、依頼先の選定のためにオリエンテーションを行う。
 (4) 守秘義務契約(NDA)は、契約項目になくてもよい。
 (5) クライアントは、プロジェクトチームを発足する。

正 解：(3)

2020年度 資格認定試験結果

昨年12月20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72校、短期大学61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2,921名・短期大学1,107名、「専門フードスペシャリスト（食品開発）認定試験」大学633名・短期大学86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297名・短期大学26名となっています。各試験とも受験者数は昨年度を上回るものとなりました。

合否判定については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点以上を合格となります。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(%)
2020年度	4,032	3,553	88.1
2019年度	3,912	3,419	87.4
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

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(%)
2020年度	719	51	7.1
2019年度	539	84	15.6
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

食品流通・サービス部門	受験者(名)	合格者(名)	合格率(%)
2020年度	323	43	13.3
2019年度	320	51	15.9
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

2020年度
啓発活動推進事業への助成

2020年度は、名誉フードスペシャリストとの連携を目的としたこと、新型コロナウイルス下での開催となることから、申請数が大きく減少し、最終的に4校（文教大学、聖徳大学、愛国学園短期大学、函館短期大学）での開催となりました。

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可能性が高まってきており、引き続き名誉フードスペシャリストの活動と連携する形で、本事業を推進していくこととしています。

食品を選択するという行為には多くの背景と動機が存在しており、フードスペシャリストに必要な知識や技能は多岐に亘っています。消費の側から、食品の生産、流通、消費という川の流りに例えられるシステムを、いわば川を遡行する形で観察、研究していくことで、新しい流れが見えてくることが多いようです。是非、本事業を活用して、より豊かな食生活の探求を進めていただきたいと思います。



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。

2020年度の申請校は、宇都宮文星短期大学地域総合文化学科の1校となります。

新型コロナウイルス感染予防への対応

昨年4月に出された新型コロナウイルス感染予防のための「緊急事態宣言」などに応じて、協会においても以下のような対応を行いました。

- (1) 総会 6月4日（木）に人数を絞って、アルカディア市ヶ谷にて開催。
- (2) 理事会 第1回理事会及び第2回理事会をメール会議方式にて開催。
- (3) 専門委員会 第1回専門委員会をメール会議方式にて開催。
第2回専門委員会をZoom会議方式にて開催。
- (4) 養成機関研修会 中止
- (5) 地方出前研究集会 中止
- (6) 名誉フードスペシャリスト表彰式
1年間の延期
- (7) 執務体制
 - ①夏季休暇の前倒し使用
国からの要請に基づき、夏季休暇を前倒しすることで以下対応。
 - ・3月2～11日（8日間）2時間の時間短縮業務（10時から17時）
 - ・3月27日・30日（2日間）事務所休業

- ・8月14日（夏季休暇）通常5日間のところ1日だけで対応
- ②緊急事態宣言下
2回の緊急事態宣言の発令期間においては、事務所での勤務とテレワークを組み合わせることにより、出勤減7割を努力。
- ③緊急事態宣言解除後
通勤混雑を避けるため、フレックスタイム制を導入。
（コアタイムは11：00～16：00）
- ④業務継続計画の作成
コロナ感染があっても業務中断が生じないよう業務継続計画を作成。

2020年度通常総会日程

2021年度の通常総会は、6月3日（木）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。2020年度の事業報告及び決算の承認をいただくほか、2年に一度の役員改選を行います。会員の皆さま及び個人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。

★世相を反映した昨年の言葉の流行語大賞の年間大賞は「3密」。人と人との接触はなるべく少なくするのをよしとする風潮は加速しています。「鯛も一人はうまからず」で、ご馳走も食事時の会話があってこそ味わえるもの。食べることはコミュニケーションの手段として大切なことです。鍋料理の魅力も、何人かで鍋を囲むという「密」があることによります。外食産業で「密」を避ける傾向が広がっていく中で、このところ食事の形態が一部変わってきたことは確かです。

★そこで危惧されるのは、この風潮が広まっていった先に、コミュニケーションの欠如が増大しないかということ。食の周辺によろずの事態に目を配らなければならぬ立場のフードスペシャリストの教育の場でも、この人間不信につながる社会病理現象とでもいえる傾向に注目していかねばならないのではないでしょう。新しい「賢い食べ方」が今後の課題となってきました。

★巷にはマスク姿の人が溢れています。今からおよそ百年前の大正時代、一九一八年から翌年にかけて、インフルエンザによるスペイン風邪が流行しました。世界中の患者六億人、死者は二千万人、日本でも三十万人の死者が出ました。当時、陸軍の兵士が出発時にマスクをつけたのがきっかけで、日本ではマスクが普及したとされます。警視庁も八千人の警察官にマスクをつけさせ、以後、学生や市民に広まっていきました。マスクという用語もこの時から使われました。

★スペイン風邪から数年経った一九二三年に関東大震災が起こります。大震災を契機に東京の飲食店は様変わり。江戸前寿司の職人の一部は地方へ移住、地方での寿司の普及が始まります。蕎麦屋のメニューにカレーライスが登場するのもこの時代です。今回のコロナ禍は関東大震災にも似た食環境の変化のエポックとなるかもしれません。

★今年度の資格試験の受験者は、ここ数年続いた減少に歯止めがかかり、若干増加しました。変化の時代、これを契機にこの資格がいつそう注目されていくことを期待したいと思います。

（沢）



・後記にかえて・・・

