会報

JAFS NEWS LETTER

No.63
令和5年2月

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	食の仕事に関わる喜びと情報発信の重要性	1
協会ニュース		2
令和4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　食の仕事に関わる喜びと情報発信の重要性

名誉フードスペシャリスト／料理研究家　**青木　敦子**

食と言う字は人を良くすると書き、食は心躍らせる楽しみの１つでもあり、豊かな気持ちにもしてくれます。また『医食同源』と言われるように人間にとって食べる事がいかに大切で重要であるかという事が、この言葉からも伝わってきます。そのようなとても大切な食に関わる仕事を長年続けてきて、仕事をする上で、私自身、テレビ局や出版社などの担当者の方達のご要望にいかに応えられるか、テーマにそった料理を提供し、満足、納得、そして喜んで頂けるかを念頭に置いています。そしてその先に視聴者や読者の方達が、作って美味しかったと喜んで笑顔になって頂けたらと言う思いが、自分の仕事をやる上でのモチベーションになっています。そのためには、自分自身の経験の数や引き出しの多さがいかに大切かという事を実感しており、食の仕事をする上で、食に関する専門的・総合的な技術と多方面に渡る基礎知識が必要で、正しい情報を幅広く学べる状況や分からない事を聞くことが出来る環境がとても大切だと思っています。食に関するあいまいな情報が氾濫している昨今、自分の発信する言葉に責任を持たなくてはいけないと思い、一念発起して大学院に５年間通いました。新たな知識を身につける事の大切さと得た知識を仕事に活かす事、正確に伝える事の必要性を今は強く感じています。

美味しい物を食べた時、顔がほころび、笑顔になると思います。人が喜ぶ笑顔は何物にもかえがたく、そんな笑顔や幸せを提供することが出来る仕事は世の中にそう多くはないと思います。食に関わる仕事は多方面に渡り、技術や知識を提供する事ができ、力を発揮する事が出来ると思いますし、総合的・体格的な幅広い知識や技術を身につけた先には、学んだ知識を生かせる喜びと笑顔や幸せが待っていると思います。フードスペシャリストの資格は、短期間で簡単に習得できる資格ではないからこそ、確固たる実力として、自信を持って仕事に活かせるのではないかと思いますし、今後、多方面に渡って必要とされる場所が増え、テレビやSNSでの発信も増えて、これから増々期待される資格だと思っています。

協会ニュース

令和３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

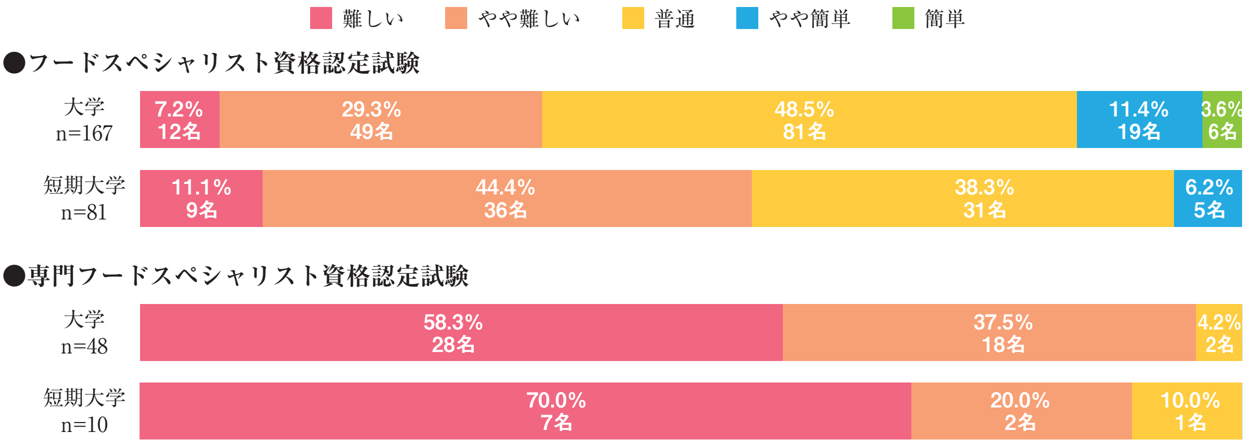
協会では、毎年、養成機関を卒業するフードスペシャリスト資格取得者を対象として、就職状況等に関するアンケート調査を実施しています。

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、今年度から初めて実施した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（48.5%）、やや難しい（29.3%）、やや簡単（11.4%）の順となりましたが、短期大学生は、やや難しい（44.4%）、普通（38.3%）、難しい（11.1%）の順となり、後者の方が難しいと認識されていることが窺えます。

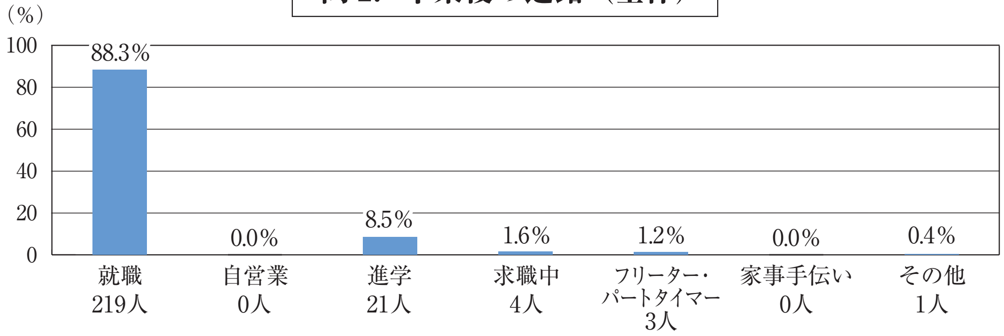
一方、専門フードスペシャリスト資格認定試験の難易度については、大学生は、難しい（58.3%）、やや難しい（37.5%）の合計で95.8%を占めるとともに、短期大学生は、難しい（70%）、やや難しい（20%）の合計で90%を占めており、双方とも難しいと認識されていることが窺えます。

問 1.　資格認定試験の難易度

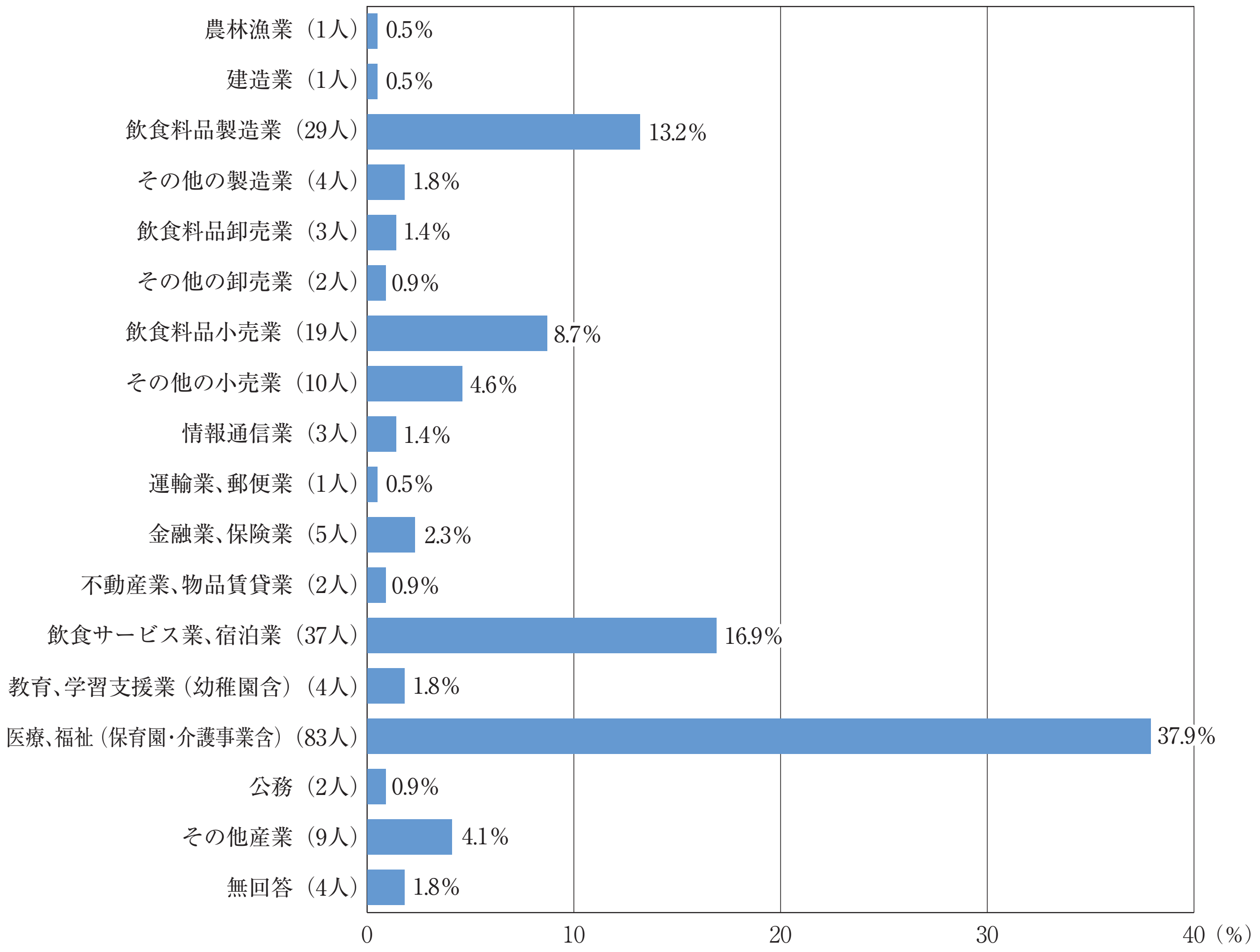


次に、卒業後の進路については、88.3%の方が就職されており、就職先の業種（全体）は、医療・福祉（37.9%）が最も多く、次いで飲食サービス業・宿泊業（16.9%）、飲食料品製造業（13.2%）、飲食料品小売業（8.7%）の順となっています。

問 2.　卒業後の進路（全体）



問 3．就職先の業種（全体）



続いて、フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格について、大学生は、栄養士（83.7%）、管理栄養士（61%）、食品衛生管理者（33.3%）、食品衛生監視員（25.5%）、調理師（4.3%）の順となっています。また、短期大学生は、栄養士（92.2%）、調理師（7.8%）、食品衛生管理者（3.9%）、食品衛生監視員（1.3%）の順となっています。

問４．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）	141名	
栄　養　士	118名	83.7%
管理栄養士	86名	61.0%
食品衛生管理者	47名	33.3%
食品衛生監視員	36名	25.5%
調　理　師	6名	4.3%

【短期大学】

免許・資格の名称	人　数	構成比
（回答者数）	77名	
栄　養　士	71名	92.2%
食品衛生管理者	3名	3.9%
食品衛生監視員	1名	1.3%
調　理　師	6名	7.8%

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。

2022(令和4)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、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３回目となる2022（令和４）年度は、昨年４月26日に開催された理事会において、下記の11名の方々が名誉フードスペシャリストとして決定されました。

また、これら11名の方々のご意向を踏まえ、５月31日に開催された令和４年度通常総会に５名の方々（小山鐘平様、齋尾恭子様、坂根康秀様、濱口郁枝様、森髙初惠様）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。

2022（令和４）年度名誉フードスペシャリスト

氏　名	所属・職名
稲熊　隆博	信州大学　特任教授
井部　明広	実践女子大学　名誉教授
小山　鐘平	株式会社神宗　代表取締役社長
齋尾　恭子	愛国学園短期大学　特任教授
坂根　康秀	香蘭短期大学学長　学校法人山内学園理事長
濱口　郁枝	甲南女子大学　教授
藤井　康弘	別府大学　教授
堀田　久子	神戸女子大学　教授
真部 真里子	同志社女子大学　教授
森髙　初惠	昭和女子大学　名誉教授
山﨑　歌織	鹿児島女子短期大学　教授

前列の左から、齋尾恭子様、青柳会長、濱口郁枝様。
後列の左から、小山鐘平様、森髙初惠様、坂根康秀様。

フードスペシャリスト資格認定試験問題〔60問〕

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。
(1) 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。
(2) 食品関連の法令や表示制度は難解であるので、概要を理解できていればよい。
(3) 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。
(4) 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。
(5) 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。

正　解：(3)

問題2　人類と食物獲得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) 人類史の大部分は、狩猟採集の時代である。
(2) 地球温暖化による海面上昇で平野部が縮小して食物が不足したことが、農耕を始める契機となったとされる。
(3) 牧畜は、人類が農耕を始めるとほぼ同時に起こったとされる。
(4) 中国大陸の長江流域で水稲栽培が始まり、その後、焼き畑による陸稲栽培も行われるようになった。
(5) 飢饉や飢餓は、人類が1万年前に農耕を始めてから本格化した。

正　解：(4)

問題3　世界の食文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) 手食は、食中毒の原因になるなど衛生的に問題があるためほとんど行われなくなった。
(2) 箸（はし）と匙（さじ）はそのどちらかを使うことが多く、日常的に併用されることはない。
(3) ナイフ・フォーク・スプーンはセットで使用されることが多いが、それぞれの食具としての歴史は大きく異なっている。
(4) 菜食主義（ベジタリアン）とは、宗教上の理由による場合に限って使用される呼称である。
(5) 仏教による肉食を避ける禁忌により、日本の寺院では肉や魚を使わない懐石料理が発達した。

正　解：(3)

問題4　内食（ないしょく）・中食（なかしょく）・外食（がいしょく）についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 市販の弁当を購入して、学校で食べるのは外食である。
(2) 寿司をテイクアウトして、家で食べるのは内食である。
(3) レストランで、ピザを食べるのは中食である。
(4) 自宅で調理した弁当を、公園で食べるのは外食である。
(5) コーヒーショップで購入したサンドイッチを、職場で食べるのは中食である。

正　解：(5)

問題5　食品産業の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。
(1) 戦後から1960年代ごろまでは、主に内食産業が中心であった。
(2) 持ち帰り弁当チェーン店の展開が1980年代に本格化し、現在の中食産業のもととなった。
(3) 外食産業の市場規模は、1990年代でピークとなりその後は伸びが鈍化し成熟段階にある。
(4) 食料品を専門に扱うスーパーマーケットは、2000年代に台頭した。
(5) 近年、ネットスーパーやインターネット宅配による食品販売への需要が高まっている。

正　解：(4)

問題6　特定保健用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) 特定保健用食品は、特別用途食品に含まれる。
(2) 特定保健用食品許可マークは一つである。
(3) 規格基準型の特定保健用食品でも、消費者庁の個別審査を受けなければならない。
(4) 疾病リスク低減表示として許可されているのは、カルシウムと骨の健康のみである。
(5) 1日当たりの摂取目安量は個人差があるので、表示すべき事項となっていない。

正　解：(1)

食品の官能評価・鑑別論　（設問数9）

問題7　官能評価の外部的条件についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 液体は、唾液による緩衝作用の影響を受けるように少量を提示する。
(2) 円卓法は、室内をブースと呼ぶ小部屋に仕切る方法である。
(3) 官能評価室は、室温20～23℃、湿度50～60%が望ましい。
(4) 官能評価室では、音の配慮は必要ない。
(5) オープンパネル法は、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。

正　解：(3)

問題8　官能評価の手法についての記述である。**正しいものの組合せ**を一つ選びなさい。
a．2点比較法は、2種類の試料の属性や嗜好の差を見出す方法である。
b．SD法は、試料の特性を描写して記録する方法である。
c．3点識別試験法は、3種類の試料の属性や嗜好の差を見出す方法である。
d．評点法では、試料間の差を相対的にしか評価できない。
（1）aとb　（2）aとc　（3）aとd　（4）bとc　（5）cとd

正　解：(1)

問題9　分散系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) マーガリンは、油中水滴型エマルションである。
(2) 抹茶は、サスペンションである。
(3) でんぷんは、代表的なゲル化剤の一つである。
(4) 寒天ゲルは、熱可逆性のゲルである。
(5) ゾルは、流動性を失った状態である。

正　解：(5)

問題10　米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) 食味ランキングは、6項目で評価される。
(2) 食味計でおいしさを決定する成分は、とくにアミロース、たんぱく質含量である。
(3) 籾貯蔵より精米貯蔵は、品質保持貯蔵性が劣る。
(4) 低温貯蔵は、温度10～15℃、相対湿度70～80％で一般的に行われている。
(5) 冷凍貯蔵（－40～－60℃）は、品質を損なう。

正　解：(5)

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) さつまいもは、緩慢（かんまん）な加熱中に甘味が増加する。
(2) じゃがいもは、発芽抑制のためにガンマ線照射の利用が認められている。
(3) さといもの石川早生は、子いも用の品種である。
(4) こんにゃくいもの主成分は、酸によりゲル化する。
(5) キャッサバは、タピオカパールの原料に用いられる。

正　解：(4)

問題12　豆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) ポークビーンズは、いんげんまめなどを用いて製造される。
(2) あんは、あずき、いんげんまめ、えんどう、そらまめなどを用いて製造される。
(3) 豆乳は、大豆を用いて製造される。
(4) 甘納豆は、主にりょくとうを用いて製造される。
(5) フライビーンズは、そらまめ、えんどうなどを用いて製造される。

正　解：(4)

問題13　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。
a．くさやは、素干し品である。
b．しょっつるは、はたはたを原料とする魚しょうゆである。
c．すじこは、にしんの卵を塩蔵したものである。
d．かつお節は、かつおを煮熟、焙乾（ばいかん）後、カビづけした製品である。
（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14　鶏卵の鮮度についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 保存中に水分が放出されると、比重が重くなる。
(2) 保存中に二酸化炭素が放出されると、卵白のpHが下がる。
(3) 時間の経過とともに濃厚卵白の高さが低下する。
(4) 鮮度が低下すると、卵黄係数が高くなる。
(5) 賞味期限の表示が義務づけられていない。

正　解：(3)

※字が小さく見づらい人は、協会ホームページに同内容を記載しますので、そちらも活用して下さい。

問題15　醸造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) 濃口(こいくち)しょうゆは、ほぼ等量の大豆と小麦を原料に醸造したものである。
(2) 淡口(うすくち)しょうゆは、濃口しょうゆよりも塩分濃度が低い。
(3) 醸造酢は、酢酸菌を用いた発酵により製造される。
(4) 豆味噌は、大豆だけでつくられる味噌で代表的なものに八丁味噌がある。
(5) 赤味噌は、白味噌よりも熟成期間が長いのが一般的である。

正　解：(2)

食品の安全性に関する科目　（設問数8）

問題16　アレルギー様食中毒についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) アレルギー様食中毒は、化学性食中毒である。
(2) アレルギー様食中毒の原因食品は、タイ、ヒラメなどの白身の魚が多い。
(3) アレルギー様食中毒の原因物質は、ヒスタミンである。
(4) 食物アレルギーとアレルギー様食中毒の症状は、似ている。
(5) 抗ヒスタミン剤が、治療には有効である。

正　解：(2)

問題17　洗浄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) 台所用合成洗剤は、アルカリ性洗浄剤といわれている。
(2) 衣料用合成洗剤は、酸性洗浄剤を配合している。
(3) 石けんは、アニオン（陰イオン）系界面活性剤である。
(4) アニオン（陰イオン）系界面活性剤は、短鎖アルキル基でできている。
(5) カチオン（陽イオン）系界面活性剤は、中性洗剤と呼ばれている。

正　解：(3)

問題18　食中毒に関連した症状とその原因の組合せである。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 溶血性尿毒症症候群（HUS）―― シガテラ毒
(2) ハンター・ラッセル症候群 ―― 腸管出血性大腸菌
(3) ギラン・バレー症候群 ―― カンピロバクター
(4) ドライアイスセンセーション ―― カドミウム
(5) 骨軟化症・腎障害 ―― メチル水銀

正　解：(3)

問題19　日本の食品安全行政において、リスク評価（リスクアセスメント）を行う機関はどれか。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 環境省
(2) 農林水産省
(3) 消費者庁
(4) 厚生労働省
(5) 食品安全委員会

正　解：(5)

問題20　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) チフス菌は、赤痢菌属に分類されている。
(2) 腸炎ビブリオは、好塩性である。
(3) 腸管出血性大腸菌感染症は、感染症法で二類感染症に指定されている。
(4) カンピロバクターは、嫌気性環境下で発育する。
(5) 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは、通常の加熱調理で失活する。

正　解：(2)

問題21　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) 指定添加物は、食品安全委員会が指定する。
(2) 食品添加物は、簡略名または類別名で表示するのが基本である。
(3) 保存料は、表示が免除される。
(4) 香料は、一括して表示してよい。
(5) 栄養強化の目的で使用されるビタミン類は、必ず物質名と用途名を併記して表示する。

正　解：(4)

問題22　ウイルスによる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) ノロウイルスによる食中毒の潜伏期間は、平均3～4日である。
(2) ノロウイルスは、きわめて少数のウイルスで感染する。
(3) ノロウイルスは、ヒトとヒトとの間では感染しない。
(4) ロタウイルスは、野生のシカ肉を生食することで感染する。
(5) ロタウイルスによる食中毒の潜伏期間は、平均30日間である。

正　解：(2)

問題23　環境汚染による事件と原因物質の組合せである。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) カネミ油症事件 ―― ポリ塩化ビフェニル（PCB）
(2) 水俣病 ―― 有機水銀
(3) イタイイタイ病 ―― カドミウム
(4) 森永ミルク中毒事件 ―― スズ
(5) チェルノブイリ原発事故 ―― 放射性物質

正　解：(4)

栄養と健康に関する科目　（設問数7）

問題24　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) スクロースは、グルコースとガラクトースが結合した二糖類である。
(2) 解糖系は、酸素を必要とする代謝経路である。
(3) パルミチン酸は、炭素数16の不飽和脂肪酸である。
(4) ナトリウムイオンは、カリウムイオンとは反対に細胞内液に多く存在する。
(5) ビタミンCは、結合組織であるコラーゲンの合成に必要である。

正　解：(5)

問題25　栄養と健康についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 筋肉は、エネルギー源として優先的に脂肪を利用する。
(2) フレイルは、筋肉量の減少のほか身体機能の低下などがその要因である。
(3) 高齢期の細胞内水分量は、成人期のその量と同等である。
(4) 血清アルブミンは、急速代謝回転たんぱく質として栄養状態の指標に用いられる。
(5) カウプ指数は、学童期の骨格筋量の評価に用いられる。

正　解：(2)

問題26　ホメオスタシス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) ホメオスタシスの構成要素の一つである遠心性経路とは、調節中枢（脳や脊髄）から効果器（筋肉や分泌腺など）への情報の伝達のことである。
(2) ホメオスタシスは、適切なヒトの体液環境を一定の範囲に保とうとする。
(3) ホメオスタシスは、神経系を介して調節される。
(4) ホメオスタシスは、健康維持に影響を及ぼさない。
(5) 内部環境のホメオスタシスには、外部環境との物質交換が必要である。

正　解：(4)

問題27　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) アラキドン酸は、体内で合成されるので必須脂肪酸ではない。
(2) リノール酸は、n-3系不飽和脂肪酸である。
(3) 脂肪酸は、解糖系を経てアセチルCoAに代謝される。
(4) 中性脂肪は、1個の脂肪酸に3個のグリセロールが結合したものである。
(5) 食べ物から摂るコレステロール量は、体内（肝臓や小腸）での合成量より少ない。

正　解：(5)

問題28　食事バランスガイドについての記述である。空欄A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、上から三段目に示されているサービングサイズ（SV）が3-5の料理区分は［　A　］である。
(1) 主菜
(2) 主食
(3) 副菜
(4) 果物
(5) 牛乳・乳製品

正　解：(1)

問題29　免疫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) 抗原は、B細胞から産生される。
(2) 抗体は、糖質と脂質が主成分である。
(3) ほとんどの獲得免疫（適応免疫）は、生まれた時から備わっている。
(4) 免疫機能は、栄養状態に左右されない。
(5) 食物アレルギーは、免疫反応の一種である。

正　解：(5)

問題30　次の生化学検査の中で、糖尿病の診断基準（評価指標）となるものはどれか。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 中性脂肪
(2) 空腹時血糖値
(3) 総コレステロール
(4) 血清アルブミン
(5) LDL コレステロール

正　解：(2)

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。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 収載食品数は、1,878食品である。
(2) 食品のエネルギー値は、原則としてアトウォーター係数を用いている。
(3) しょうゆなどの液体では、100mL当たりの成分値を収載している。
(4) でんぷんの単糖当量は、成分値に0.9を乗じて換算している。
(5) 食物繊維について、本表には総量のみが収載されている。
正　解：(5)

問題32　食品中の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) アリチアミンは、ニンニクのにおい物質のレンチオニンがビタミンB_1と結合したものである。
(2) 牛乳を日光にさらすと、ビタミンAの光増感作用により着香する。
(3) 葉酸を多く含む食品には、疾病リスク低減表示のできる機能性表示食品になるものがある。
(4) ビタミンB_{12}は、植物性食品に多く含まれる。
(5) ビタミンKは、カルシウムの吸収を促進するため、骨粗鬆症の予防効果がある。
正　解：(5)

問題33　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) 卵殻の主成分は、炭酸カルシウムである。
(2) 鶏卵には、ほぼ同量の卵白と卵黄が含まれる。
(3) 卵黄は、脂質よりもたんぱく質を多く含む。
(4) かたいゲルを形成する温度は、卵白よりも卵黄の方が高い。
(5) 卵を貯蔵すると、ハウユニットが上昇する。
正　解：(1)

問題34　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) 変性したたんぱく質は、たんぱく質分解酵素の作用を受けにくくなる。
(2) 糊化したでんぷんは、消化されやすくなる。
(3) アミロペクチンは、アミロースに比べて、老化しやすい。
(4) 飽和脂肪酸は、不飽和脂肪酸に比べて、酸化しやすい。
(5) アミノカルボニル反応は、酵素が関与する反応である。
正　解：(2)

問題35　豆腐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) 絹ごし豆腐の製造には、木綿豆腐よりも濃度の高い豆乳を使用する。
(2) 湯葉（ゆば）は、濃い豆乳を40℃程度で加熱し、表面に生じたたんぱく質の薄い皮膜をすくい上げたものである。
(3) アメリカ産大豆は、日本産大豆に比べて脂質含量が高く、食用油の原料とされる。
(4) 分離大豆たんぱく質のたんぱく質含量は、脱脂大豆粉のたんぱく質含量より高い。
(5) 糸引き納豆の粘質物は、ポリグルタミン酸である。
正　解：(2)

問題36　牛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) 初乳は、常乳に比べてたんぱく質やビタミンAの含量が高い。
(2) カゼインの等電点は、pH5.5である。
(3) ビタミン含量は、乳牛の品種、飼料により変動するが、季節による変動はない。
(4) 人乳に比べて、たんぱく質、炭水化物、無機質の含量が高い。
(5) 乳脂肪を構成する主な脂肪酸は、酪酸である。
正　解：(1)

問題37　魚介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) 春に獲れる初がつおは、秋に獲れる戻りがつおよりも脂質含量が高い。
(2) 魚介類のエキス成分には、たんぱく質や脂質が含まれる。
(3) 魚油は、n-6系の多価不飽和脂肪酸を多く含む。
(4) イカスミの成分は、メラニンである。
(5) 海産魚の生臭さは、ピペリジン系化合物による。
正　解：(4)

問題38　嗜好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) ウーロン茶は、後発酵茶である。
(2) 日本緑茶のほとんどは、生葉をすぐ釜で炒って酵素を不活性化させた釜炒り製である。
(3) 紅茶の水色は、アミノカルボニル反応による。
(4) コーヒー豆の焙煎時間は、フレンチローストがイタリアンローストよりも長い。
(5) ココアは、カカオマスからココアバターを取り除いて製造される。
正　解：(5)

問題39　食用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) エゴマ油には、α-リノレン酸が60%程度含まれる。
(2) キャノーラ油には、エルカ酸（エルシン酸）が40%程度含まれる。
(3) ラードは、酸化されにくいため揚げ油に多用される。
(4) オリーブ油には、オレイン酸が70%程度含まれる。
(5) ヤシ油は、飽和脂肪酸を主要構成脂肪酸とする。
正　解：(2)

調理学に関する科目　　（設問数7）

問題40　野菜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) 野菜を2%食塩水に浸漬すると、脱水する。
(2) 野菜を加熱調理すると、浸透圧により調味される。
(3) 赤カブを酢漬けにすると、赤色を呈する。
(4) ワラビをアク抜きするには、重曹などを用いる。
(5) 大根を2%食塩水で煮ると、水煮よりもやわらかくなる。
正　解：(2)

問題41　煮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) 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120℃前後に上昇する。
(3) 煮汁の対流によって、調味される。
(4) いんげんまめは、吸水させずに加熱することができる。
(5) 含め煮では、煮汁の量は十分に必要である。
正　解：(4)

問題42　加熱機器・器具についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) ステンレスの熱伝導率は、アルミニウムより高い。
(2) 電子レンジは、磁力線を利用した機器である。
(3) 都市ガスは、プロパンガスよりも発熱量が大きい。
(4) 電磁調理器は、熱効率が高い。
(5) 強制対流式オーブンは、自然対流式オーブンよりも調理時間がかかる。
正　解：(4)

問題43　小麦粉のグルテン形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) 砂糖を添加すると、促進される。
(2) 油脂を添加すると、促進される。
(3) 食塩を添加すると、抑制される。
(4) 70℃以上の水の添加は、促進する。
(5) 加水後の適度な混ねつは、促進する
正　解：(5)

問題44　減塩調理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) だしのうま味を強めて調味する。
(2) 塩味の代わりに、食酢の酸味を利用する。
(3) 食卓でのしょうゆは、白しょうゆを使う。
(4) しそなどの香りの強い野菜で、味にアクセントをつける。
(5) 揚げ物などは、油の風味で、塩味のものたりなさを補う。
正　解：(3)

問題45　食肉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) すき焼きの肉は、こんにゃくのカルシウムでかたくなる。
(2) ひき肉には、もも・すねなどの結合組織の少ない肉を利用する。
(3) 食肉をマリネにすると、肉質がかたくなる。
(4) ウェルダンのステーキの中心部の色は、淡赤色である。
(5) 肉を煮込む前に炒めることで、肉のエキス分が溶け出しやすくなる。
正　解：(1)

問題46　米の吸水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．しょうゆは、うるち米の吸水を妨げる。
b．もち米の吸水率は、うるち米の吸水率より低い。
c．うるち米の吸水率は、約2時間で平衡になる。
d．うるち米の吸水速度は、水温が低いほど速い。
（1）aとb　（2）aとc　（3）bとc　（4）bとd　（5）cとd
正　解：(2)

食品の流通・消費に関する科目　　（設問数7）

問題47　我が国のトレーサビリティ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．牛海綿状脳症発症を契機に、2003年に牛トレーサビリティ法がつくられた。
b．高病原性鳥インフルエンザ流行を契機に、2004年に鳥トレーサビリティ法がつくられた。
c．事故米不正転売を契機に、2009年に米トレーサビリティ法がつくられた。
d．豚コレラ発症を契機に、2018年に豚トレーサビリティ法がつくられた。
（1）aとb　（2）aとc　（3）aとd　（4）bとc　（5）cとd
正　解：(2)

問題48　食料消費と環境問題についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) リデュースとは、廃棄物の発生を抑制し省資源化を進めることである。
(2) フード・マイレージは、輸入食料の輸送量に輸送距離を乗じたものである。
(3) CFP（Carbon Footprint of Products）は、2006年にイギリスから始まった。
(4) バーチャルウォーターとは、輸入国で対象の牛が直接飲んだ水の量を推定したものである。
(5) 廃棄される食品は、飼料や肥料などに回った食品を含め、すべて食品ロスである。
正　解：(4) または (5)

問題49　近年の卸売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) 野菜類の流通は、6～7割が卸売市場を経由している。
(2) 鶏卵の流通は、農協などが生産者から集荷した後、卸売市場に出荷される。
(3) 果実類の流通は、2～3割が卸売市場を経由している。
(4) 国内で水揚げされた漁獲物は、一般的に、出荷業者によって直接、消費地卸売市場に出荷される。
(5) 卸売市場の取引は、依然として、セリや入札による取引の割合が高い。
正　解：(1)

問題50　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) 近年は、プッシュ戦略よりもプル戦略が優先される。
(2) カスタマー・インサイトの目的は、インターネットで顧客のニーズや心理を探ることである。
(3) PB（Private Brand）商品は、主として食品製造業者が企画・開発した商品である。
(4) ロジスティクスとは、物の流れに重点をおいた物流のことである。
(5) マーケティングとは、20世紀初頭にアメリカで生まれた市場創造に関する考え方・技術である。
正　解：(5)

問題51　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) 総合商社は、近年、バリューチェーンを強化し、川下産業にも進出している。
(2) 市場外流通は、卸売市場流通を補完する流通システムで、一定の存在意義がある。
(3) 流通は、生産者と消費者を結びつける一連の活動である。
(4) 産地直送は、6次産業化にもつながる流通システムである。
(5) 大手スーパーマーケットでは、PB（Private Brand）商品の開発や販売を充実させている。
正　解：(4)

問題52　中食（なかしょく）の業態、惣菜の定義（日本惣菜協会）についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 中食の業態は、「専門店・他」「百貨店」「総合スーパー」「食品スーパー」「コンビニエンスストア」の5つに分類される。
(2) 料理品は、中食に分類される。
(3) 移動販売による惣菜は、中食に含まれない。
(4) 惣菜には、弁当、サンドイッチ、お好み焼き、たこ焼きが含まれる。
(5) 精肉店は、中食の業態にも含まれる。
正　解：(3)

問題53　高齢化と少子化社会における食市場についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 健康食品市場は、高齢者の健康維持・健康長寿への関心の高まりにともない拡大している。
(2) 介護食品市場は、高齢者人口の増加を背景に拡大している。
(3) ベビーフード（離乳食）市場は、働く女性の増加、少子化が進むなかで縮小しつつある。
(4) 健康食品には、法律上の定義はない。
(5) 食品宅配市場は、高齢者世帯の増加を背景に拡大している。
正　解：(3)

フードコーディネート論　（設問数7）

問題54　食卓のコーディネートについての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 膳組みとは、日本料理の献立のことである。
(2) アンダークロスとは、ランチョンマットのことである。
(3) 位置皿左側にセッティングするフォークは3本を超えては並べない。
(4) ナイフ・フォークレストは、フォーマルな場合にだけ使う。
(5) 中国料理では、装飾価値の高い食器を使うため、テーブルクロスを必ず使用する。
正　解：(3)

問題55　西洋料理のサービスとマナーについての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 料理は、右手側前からナイフを入れて、一口大に切りながら食べる。
(2) フィンガーボールで指先を洗った後、指先はナプキンでふく。
(3) ホスト側がテーブルの中心に座るのは、英米式着席スタイルである。
(4) 一般に、料理やスープ、飲み物を供するサービスは、すべて客の右側から行う。
(5) ブ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：(2)

問題56　レストラン起業における店舗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) 居抜（いぬき）物件とは、店舗の造作物・設備等を取り払った状態の物件のことである。
(2) 礼金とは、入居時に物件の所有者に支払うもので、撤退時には返却される。
(3) 賃貸料は、地域、立地によって差があるが、同じビルであれば1階、2階の家賃は同じである。
(4) 管理費は、「共益費（きょうえきひ）」ともいわれ、月額固定で支払う維持管理費用のことである。
(5) 保証金は、家賃の3か月、6か月など物件によりさまざまであるが、必ず設定されている費用である。
正　解：(4)

問題57　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（せいさん）（ディナー）は、イタリア料理様式のメニューが用いられる。
(2) フランス式朝食は、パンとコーヒーだけの簡素な内容である。
(3) フランス料理のクリーム状のスープのことを、ポタージュクレールという。
(4) イタリア料理では、セコンド・ピアットとしてパスタ、リゾットなどが出される。
(5) イタリア料理では、前菜のことをオードブルという。
正　解：(2)

問題58　エスニック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) 韓国料理の代表的なものに、生春巻がある。
(2) タイ料理の代表的なものに、タンドリーチキンがある。
(3) ベトナム料理は、ごま油を多用する。
(4) インド料理は、ナンプラー、レモングラス、ライム、とうがらしなどを多用する。
(5) インドネシア料理の代表的なものに、ナシゴレンがある。
正　解：(5)

問題59　食物を提供するための食空間のレイアウ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) 食空間は、人間・食・空間の3要素から成り立つ。
(2) 宅配食では、配送用の駐車スペースを配置する。
(3) 1人が荷物を持って通るには、80cmほどのスペースが必要である。
(4) 消防法では、客席面積による通路の幅が規制されている。
(5) 人の大きさと人の動きから決まる寸法のことを、モジュールという。
正　解：(1)

問題60　メニュー方式とメニューの種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) ア・ラ・カルトとは、料理長おまかせコースのことである。
(2) プリフィクスとは、料理内容がすべて決められている。
(3) メニューの記述方法には、複数ページを持つメニューカードがある。
(4) グランドメニューは、定番メニューのことである。
(5) 営業時間によって変わるメニューを、フェアメニューという。
正　解：(4)

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　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。

a．味噌やしょうゆは、麹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。
b．紀元前8000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。
c．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。
d．イミテーションフーズは、本物が高価なものや希少なものが対象であったが、栄養面での効果を目的とするものも開発されるようになった。

（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) 東南アジア地域の食体系は、米・魚・豆といわれる。
(2) 北アメリカ地域では、とうもろこしやじゃがいもを主食としている。
(3) ヨーロッパ地域は、小麦や大麦と牧畜を組み合わせた食体系をもつ。
(4) 中東（西アジア）地域での特徴的な食材は、デーツ（なつめやしの実）、スパイス類、ヨーグルト、ギーなどである。
(5) オセアニアの島嶼（とうしょ）部やアフリカの一部では、調理バナナやキャッサバを主食としている。

正　解：(2)

問題3　現代日本の食生活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) 安藤百福が開発した即席めんが発端となり、インスタント時代という言葉の流行を生んだ。
(2) 1970年代の冷蔵庫の普及率は、50％を超えていた。
(3) 郊外型ファミリーレストランが発達したのは、1980年代以降である。
(4) 年間1人当たりの米の消費量は、1960年代をピークに減少傾向にある。
(5) コールドチェーン勧告は、生鮮物を中心に低温流通体系整備の必要性を周知させることにあった。

正　解：(3)

問題4　食品産業についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

(1) 小売業者は流通の末端にあり、消費者と直接接する立場にある。
(2) 食品産業は、食品製造業と外食産業の2つの産業から構成されている。
(3) 生産された農作物や食品が消費者に届くまでの流れをフードシステムという。
(4) 食品製造業は、製造業全体の1割産業と呼ばれている。
(5) 外食産業は、大別して給食主体部門と料飲主体部門から構成されている。

正　解：(2)

問題5　食品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) 原材料に遺伝子組換えでないトマトを使用したので、「トマト（遺伝子組換えでない）」と表示した。
(2) 食品100g当たりの糖類が0.5gだったので「糖類ゼロ」と表示した。
(3) 化学肥料および農薬を使用せずに栽培したホウレンソウに、有機JASマークに変えて「オーガニック」と表示した。
(4) アスパルテームを使用した食品に「L-アスパラギン酸化合物を含む」旨を表示した。
(5) 原材料にチーズと表記した加工食品に、アレルギー表示の「乳成分を含む」旨の表示をしなかった。

正　解：(5)

問題6　食情報と消費者保護についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1) 食品偽装には、飲食店における食べ残しの再利用も該当する。
(2) 牛トレーサビリティーとは、輸入牛肉の情報を消費者に提供するシステムのことである。
(3) 日本商品コード（JANコード）とは、店舗での購入者の情報を記録するものである。
(4) リスクアナリシスとは、有害化学物質や有害微生物を分析することを指す。
(5) 製造物責任法は、JAS法ともいう。

正　解：(1)

食品の官能評価・鑑別論　（設問数9）

問題7　官能評価についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1) 2つの刺激を継続して与えた結果、片方の刺激が他方の刺激に影響することを相乗効果と呼ぶ。
(2) パネリストへの試料の提示順は、順序効果を考慮して全員同じとする。
(3) 5個の試料を提示した場合、位置効果により両端の試料は選ばれにくい。
(4) 好き嫌いのある数字は、記号効果があるため試料番号に用いないようにする。
(5) 試料の濃度差を評価させる場合は、認知閾以上の濃度差をつける。

正　解：(4)

問題8　食品の分散系についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1) ある物質Aがある物質Bに分散しているとき、Aを分散媒、Bを分散相と呼ぶ。
(2) ミセルコロイドは、単独粒子が分散している。
(3) 乳化剤は、水と親和性のある親水基を持たない。
(4) サスペンションは、エマルションに比較して、安定である。
(5) O/W型の生クリームを過度に泡立てると、物理的な刺激によってW/O型のバター状に変化することがある。

正　解：(5)

問題9　食品の力学的性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) 破断特性は、大変形領域の食品特性である。
(2) 弾性は、外力を取り除いた時に、もとに戻ろうとする性質である。
(3) 曳糸（えいし）性は、粘性と弾性とが重なり合って起きる現象である。
(4) 凝集性は、食品内の結合力に相当する性質である。
(5) 粘性は、歯などの口腔内器官への食品のつきやすさを示す性質である。

正　解：(5)

問題10　食品の非破壊検査法についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1) 紫外線を食品に照射すると、リンゴの蜜入りの有無を判定することができる。
(2) 可視光線を食品に照射すると、微生物汚染を判定することができる。
(3) 近赤外線を食品に照射すると、ミネラルウォーターの鑑別ができる。
(4) 超音波を食品に照射すると、米の食味を判断することができる。
(5) X線を食品に照射すると、農作物の残留農薬の検出ができる。

正　解：(3)

問題11　果実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) 日本ナシには、青ナシ系や赤ナシ系があり、どれも追熟が必要である。
(2) メロン類には、網目模様のあるプリンスメロンや網目のないマスクメロンなどがある。
(3) モモは、果肉の色から肉質がやわらかい白肉種と肉質のかたい赤肉種がある。
(4) バナナは、14℃以下に保存すると低温障害を起こし黒変する。
(5) 果実類は、保存性がよいので常温貯蔵が一般的である。

正　解：(4)

問題12　魚介類の加工と保存についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。

(1) ソルビトールは、すり身の冷凍変性を防止する。
(2) 撒塩（まきじお）法は、立塩（たてじお）法に比較して油焼けが少ない。
(3) エビ・カニ凍結時のグレーズ処理は、食品成分の酸化を防ぐ。
(4) パーシャルフリージング保存は、大きな細胞破壊を防ぐ。
(5) くん製品は、くん煙中のアルデヒド類やフェノール類により酸化が抑制される。

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) ロースハムは、豚ロース肉を塩漬後、くん煙、ボイルしてつくられる。
(2) コンビーフは、牛肉を塩漬後、乾燥したものである。
(3) ラックスハムは、ボイルを行わない生ハムである。
(4) ベーコンは、豚肉を塩漬後、くん煙してつくられる。
(5) ボローニアソーセージのケーシングには、牛腸が用いられる。

正　解：(2)

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．エバミルクは、牛乳をそのまま約1／2.5に濃縮したものである。
b．LL牛乳は、低温殺菌した牛乳である。
c．エメンタールチーズは、熟成の際に、プロピオン酸菌が関与するチーズである。
d．日本のバターは、加塩発酵バターが大部分である

（1）aとb　（2）aとc　（3）bとc　（4）bとd　（5）cとd

正　解：(2)

問題15　アルコール飲料（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、黒系ブドウの果皮、種子、果肉、果汁を一緒に発酵させた酒である。

(2) 清酒の生一本とは、単一の醸造所でつくった純米酒のことである。
(3) ジンは、サトウキビ糖蜜を発酵させ蒸留した酒である。
(4) ラガービールとは、貯蔵して熟成させたビールである。
(5) ブランデーは、果実酒を蒸留した酒である。

正　解：(3)

食品の安全性に関する科目　(設問数8)

問題16　牛乳の低温殺菌法の温度と時間である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 120～150℃・1～3秒
(2) 中心部85～90℃・90秒以上
(3) 中心部75℃・1分以上
(4) 63℃・30分
(5) －20℃・24時間以上

正　解：(4)

問題17　食品添加物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) 使用基準が設定されていない甘味料のD-ソルビトールは、表示が免除される。
(2) 製造過程で使用されたが最終製品に残らなかった殺菌料は、表示が免除される。
(3) ばら売り商品に使用された甘味料のサッカリンは、表示が免除される。
(4) 原材料で使用されていたが最終製品で色が分かる着色料は、表示が免除される。
(5) 量り売り商品に使用された防かび剤のイマザリルは、表示が免除される。

正　解：(2)

問題18　水の衛生についての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 水道水の水質基準では、一般細菌は検出されてはならない。
(2) ミネラルウォーターの硬度は、Ca^{2+}とK^{+}の量をmg/Lで表したものである。
(3) 我が国の水道普及率は、100%に達している。
(4) 水道水の水質基準項目に、「味」は含まれていない。
(5) ミネラルウォーター類は、大腸菌群が陰性であることが定められている。

正　解：(5)

問題19　保存料として使用される食品添加物である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 安息香酸ナトリウム
(2) エリソルビン酸
(3) 亜硝酸ナトリウム
(4) オルトフェニルフェノール
(5) サッカリン

正　解：(1)

問題20　即時型食物アレルギーについての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 症状は、呼吸器症状が最も多い。
(2) 食品によるアナフィラキシーは、重症にならない。
(3) 即時型食物アレルギーは、Ⅱ型アレルギー反応である。
(4) 全年齢における三大原因食品に鶏卵がある。
(5) 乳幼児期の即時型食物アレルギーは、加齢にともなう耐性獲得はわずかである。

正　解：(4)

問題21　食品の容器包装材についての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 鉄製缶詰容器は、内部のさび止めに亜鉛メッキが必要である。
(2) ポリ塩化ビニールには、未反応単体や添加剤が含まれていない。
(3) ガラス容器には、材質規格における溶出試験の規定がある。
(4) 熱可塑性プラスチックは、加熱で変形するが冷却すると形が元にもどる。
(5) レトルトパウチは食品の長期保存に適さない。

正　解：(3)

問題22　環境汚染についての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 難分解性汚染物質は、脂溶性より水溶性のほうが生物濃縮されやすい。
(2) ダイオキシン類は、大気から多く摂取される。
(3) ポストハーベスト農薬は、日本では輸入食品への使用が認められていない。
(4) プラスチックの原料の可塑剤などの添加剤には、油に溶けやすいものが多い。
(5) 内部被ばくとは、体外の放射性物質の放射線を体内にまで受けることである。

正　解：(4)

問題23　食中毒原因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) エルシニアは、芽胞形成菌である。
(2) リステリアは、低温発育性菌である。
(3) ウエルシュ菌は、少ない感染菌量で発症する菌である。
(4) 黄色ブドウ球菌は、水分活性0.80で発育する。
(5) 腸管出血性大腸菌は、食品中で毒素を産生する細菌である。

正　解：(2)

栄養と健康に関する科目　(設問数7)

問題24　リポたんぱく質と疾患との関連についての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) 小腸で吸収された脂質や脂溶性の物質は、キロミクロンの成分となって血中に入って肝臓に運ばれる。
(2) 体内で合成された脂質は、リポたんぱく質の成分として血液中を移動する。
(3) 比重が高いVLDLとLDLは、脂質の輸送効率は高いが血流に乗りにくく、LDLは血管壁に付着しやすいので、動脈硬化の原因になりやすい。
(4) 比重の低いHDLは、血流に乗りやすく、血管壁に付着したリポたんぱく質を除去する働きを有する。
(5) リポたんぱく質の比重は、脂質の種類により変化しない。

正　解：(2)

問題25　高血圧症と食事との関連についての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) カリウム摂取量の増加は、高血圧を進行させる。
(2) カルシウム摂取量の増加は、高血圧の進行を防止することができる。
(3) 飲酒習慣（長期のアルコール摂取）は、高血圧の進行を防止することができる。
(4) 野菜・果物・海藻の摂取不足は、高血圧を進行させる。
(5) たんぱく質過剰摂取により生じた肥満は、高血圧の進行に影響しない。

正　解：(4)

問題26　免疫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) 体内に侵入してきたウイルスなどに感染して、抗原提示を受けて侵入した異物（非自己）の違いに対応した特異的な免疫作用を自然免疫という。
(2) 好中球などの貪食作用に代表されるような異物（非自己）に広く対応する非特異的な免疫作用を獲得免疫という。
(3) 獲得免疫は、抗体産生が関与する体液性免疫と、キラーT細胞やマクロファージが病原菌などに感染された細胞を直接攻撃する細胞性免疫に大別される。
(4) 免疫が正常に機能するためには、良好な栄養状態を保つことが必要で、とりわけ飽和脂肪酸は最重要栄養素である。
(5) 免疫が正常に機能するためには、エネルギー量の摂取不足は問題とならない。

正　解：(3)

問題27　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) 同化反応は、複雑な分子からより単純な分子へ分解する反応である。
(2) 1型糖尿病は、生活習慣などと関連が深い糖尿病である。
(3) アレルゲンは、アレルギーを引き起こす物質である。
(4) 生物価は、摂取水と排泄水の比から算出される。
(5) 食事摂取基準における目安量は、生活習慣病の発症予防を目的としている。

正　解：(3)

問題28　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) 乳糖不耐症は、ジペプチダーゼの欠損に起因する。
(2) 脂質の過剰摂取は、エネルギー摂取量が増大となり健康増進に寄与する。
(3) マラスムスは、乳幼児におけるたんぱく質過剰症である。
(4) ビタミンAは、肝臓と腎臓で水酸化を受けて活性型となる。
(5) ビタミンB_2は、過剰に摂取すると尿中に排泄される。

正　解：(5)

問題29　糖質代謝についての記述である。**正しいものを一つ選びなさい。**
(1) インスリンは、骨格筋細胞内への血中グルコースの取り込みを促進する。
(2) アセチルCoAは、糖新生の基質として利用される。
(3) 乳酸は、クエン酸から産生される。
(4) 骨格筋では、グリコーゲンからグルコース（ブドウ糖）が産生される。
(5) 解糖系は、グルコースをアセチルCoAまで分解する反応系である。

正　解：(1)

問題30　食事改善のための食事摂取基準を活用したPDCAサイク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) Pは、計画の実施である。
(2) Dは、結果の検証である。
(3) Cは、計画の再検討である。
(4) Aは、検証結果に基づく改善である。
(5) 血液検査結果に基づき、食事改善計画を立案する。

正　解：(4)

専門フードスペシャリスト（食品開発）資格認定試験問題〔選択30問〕

食物学に関する科目　（設問数25）

問題31　日本食品標準成分表2020年版（八訂）についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 利用可能炭水化物（単糖当量）のエネルギー換算係数は、4kcal/gである。
(2) 食塩相当量は、ナトリウム量に6.25を乗じて算出した値で示されている。
(3) ビタミンEは、4種類のトコフェロールの合計値がトコフェロール当量として収載されている。
(4) 食物繊維のエネルギーは、AOAC.2011.25法による食物繊維総量(g)にエネルギー換算係数を乗じて算出する。
(5) 有機酸は、酢酸についてのみ、エネルギー産生成分と位置づけ、その量（g）にエネルギー換算係数を乗じて算出する。

正　解：(4)

問題32　食品の水分活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) ショ糖と食塩を食品に等量添加した場合、食塩の方が水分活性は高くなる。
(2) 食品を冷凍すると、自由水の割合が減少し水分活性は低下する。
(3) 非酵素的褐変反応は、水分活性が0.7～0.8程度の時に最も反応しやすく、褐変は進行する。
(4) 単分子層吸着水は、多層吸着水よりも強く束縛されている。
(5) 水分活性が0.3以下になると、脂質は酸素や光によって酸化されやすくなる。

正　解：(1)

問題33　多糖類についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) イヌリンは、アミノ糖が多数結合したもので、アルカリ性で糖と加熱するとゲル化する。
(2) ペクチンの主要構造は、D-ガラクツロン酸がα-1,4結合した高分子で、カルボキシ基は部分的にメチルエステル化している。
(3) コンニャクマンナンは、熱可逆性のゲルを形成する。
(4) キチンは、ウロン酸よりなる酸性多糖であり、ゴボウなどに存在する。
(5) アルギン酸は、紅藻類に存在し、酸性で糖と加熱するとゲル化する。

正　解：(2)

問題34　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) 卵白に水を加えるとグロブリンが溶けないため白く濁るが、これに少量の食塩を加えると塩析を起こし沈殿する。
(2) 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、沈澱しやすくなる。
(3) たんぱく質は加熱、凍結、乾燥などで沈澱や凝固、ゲル化などを起こすが、これはペプチド結合が切断されるためである。
(4) たんぱく質の凝固温度は、溶液中のたんぱく質の濃度、pH、塩類濃度によっては変化しない。
(5) 熱変性した大豆たんぱく質を凝固させるのに2価イオンのCa^{2+}やMg^{2+}を加えるのは、それぞれのポリペプチド鎖のアミノ基どうしを結びつけるためである。

正　解：(2)

問題35　固形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) バターやマーガリンのように一定以上の力により変形し、もとの形に戻らないような性質を不可逆性という。
(2) ある油脂が所定の温度で固体脂と液体油をどのような割合で含むかを、固体脂の割合で表した値を固体脂指数という。
(3) 固体脂は、固化の条件、温度処理などによって複数の結晶構造を示すが、これを油脂結晶の多形という。
(4) 固形脂を空気と一緒に攪拌したとき、空気を細かい泡として包み込む性質をクリーミング性という。
(5) 固形脂がビスケットやクッキーにもろさや砕けやすさを与える性質をショートニング性という。

正　解：(1)

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) グルコースイソメラーゼは、D-グルコースをショ糖に変換し甘味料の製造に用いられる。
(2) 乳脂肪にリパーゼを作用させるとバター様フレーバーが生成する。
(3) リポキシゲナーゼは、飽和脂肪酸を酸化する酵素である。
(4) かつお節の熟成中にプロテアーゼの作用で、5'-イノシン酸がつくられる。
(5) ラクターゼは、乳糖を加水分解しD-グルコースとD-フルクトースにする酵素である。

正　解：(2)

問題37　アミノカルボニル反応ついての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 生成する褐色色素は、メラニンである。
(2) 食品製造時に混入した鉄や銅などの金属は、反応の進行を抑制する。
(3) アスパラギン酸やグルタミン酸などの酸性アミノ酸の反応性は高い。
(4) 水分活性0.4以下や0.8以上で、反応は起こりやすい。
(5) パンを焼いたときの香りは、主に副反応であるストレッカー分解により生成する。

正　解：(5)

問題38　食品中の色素成分についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) サフランのめしべに含まれる黄色色素のクルクミンは、水溶性のカロテノイド色素である。
(2) イチゴジャムの退色は、クリサンテミンが加熱によって自動酸化し、褐変するために起こる。
(3) 冷凍野菜では、色の保持のために冷凍前にブランチングを行う。
(4) 紅茶の赤色色素のテアニンは、カテキン類がポリフェノールオキシダーゼにより酸化されて生成する。
(5) ミオグロビンは、長時間空気に触れると、ポルフィリン環の鉄が酸化され灰褐色のメトミオクロモーゲンになる。

正　解：(3)

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) ワサビをすりおろすと、アリイナーゼの作用によりイソチオシアネート類が生成する。
(2) 乾しいたけを水戻しすると、酵素反応により桂皮酸メチルが生成する。
(3) 野菜類の新鮮な緑の香りは、たんぱく質が分解して生成するアルデヒド類やアルコール類による。
(4) ネギ属植物では、C-Sリアーゼの作用でスルフィドやジスルフィドなどの含硫揮発成分が発生する。
(5) 淡水魚の鮮度が低下すると、トリメチルアミンにより生臭いにおいが強くなる。

正　解：(4)

問題40　食品の味成分についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 果糖水溶液は冷却するとフラノース型が増え、甘味が低下する。
(2) オリゴ糖は、すべて甘味があり難消化性である。
(3) グアニル酸（GMP）は、キノコ類の旨味として知られている。
(4) とうがらしの辛味は、カプサンチンである。
(5) ビールの苦味は、ホップに由来するポリフェノールである。

正　解：(3)

問題41　油脂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) 自動酸化は、飽和脂肪酸に生じたラジカルに酸素が反応して、ヒドロペルオキシドが生じて進行する。
(2) 光増感酸化は、光増感剤が活性酸素を生成し脂質を酸化して、ヒドロペルオキシドを生じて進行する。
(3) 大豆などに存在するリポキシゲナーゼは、油脂に作用してヒドロペルオキシドを生じる。
(4) 油脂ヒドロペルオキシドは、分解してアルデヒドやケトンなどを生じ、油脂の不快臭の原因となる。
(5) 天然抗酸化剤には、トコフェロールやセサモールなどがある。

正　解：(1)

問題42　食品の成分間相互作用についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 豆腐に含まれる脂質は、たんぱく質と結合しており加熱しても遊離しない。
(2) かまぼこ製造にでんぷんが添加されるのは、弾力を小さくするためである。
(3) 脂質と複合体を形成したアミロースは、糊化しやすくなる。
(4) 手延そうめん製造で、重曹を塗布し貯蔵する工程を"厄"と呼ぶ。
(5) 増粘多糖類は、乳化物を不安定化させる。

正　解：(1)

問題43　食品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) 活性酸素とは、エネルギーの高い酸素および酸素誘導体のことで、反応性が高い。
(2) カルシウムの吸収を助けるものには、カゼインホスホペプチドやクエン酸リンゴ酸カルシウムなどがある。
(3) イコサノイドとは、イコサポリエン酸より生成する生理活性物質である。
(4) グリセミックインデックスとは、食後血圧の上昇度を示す指数のことである。
(5) アンジオテンシンⅠ変換酵素の阻害作用を持つペプチドは、血圧の高めの方に適する成分である。

正　解：(4)

問題44　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) 逆浸透膜を用いた濃縮は、加熱による濃縮より品質の劣化が少ない。
(2) 精留は、蒸留して成分をある温度範囲ごとに分ける蒸留方法である。
(3) 電気透析は、分離する物質の分子の大きさに基づいて分離する技術である。
(4) 食物油脂の抽出に用いられるヘキサンは、抽出後に蒸留により除去される。
(5) 天日乾燥は、品質が自然条件に左右されるという欠点がある。

正　解：(3)

問題45　米とその加工品についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1) うるち米の性状は、乳白色をしており、もち米は、半透明のガラス状でうるち米より角張っている。
(2) ジャポニカ種は、細長く断面はやや扁平であるが、インディカ種は、短粒径で断面は丸みを帯びている。
(3) もみ米を搗精して精白米とする。
(4) うるち米を製粉したものが白玉粉、もち米からのものは新粉、上新粉である。
(5) ビーフンは、うるち米を水挽き、糊化後押し出し機によりめん線状に押しだし、加熱乾燥してつくる。

正　　解：(5)

問題46　小麦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) ガラス質小麦と粉状質小麦では、粉状質小麦の方がたんぱく質含量が高い。
(2) パスタ類は、中力粉を主な原料とする押し出しめんである。
(3) 小麦加工において重要な役割を果たすグルテンは、小麦たんぱく質であるグリアジンとグリシニンから形成される。
(4) 生麩は、グルテンを主原料としてもち粉などを加えて製造される。
(5) 製パン法において、あらかじめ液体中にイースト発酵生成物をつくり、小麦などを後から加えて混ねつして生地をつくる方法を中種法という。

正　　解：(4)

問題47　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) 分離大豆たんぱく質から、エクストルーダーにより、繊維状の大豆たんぱく質ができる。
(2) 高野豆腐は、豆腐の冷凍変性によってできる。
(3) あんは、糊化したでんぷん粒が変性したたんぱく質に囲われた、あん粒子よりできている。
(4) 練りあんとは、生あんやさらしあんに砂糖を加え練り上げたものである。
(5) 普通はるさめは、りょくとうよりつくられたものをいう。

正　　解：(5)

問題48　海藻からの食物繊維の製造についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 寒天は、アマノリなどの緑藻類を原料として生成される。
(2) カラギーナンは、褐藻類のテングサを原料として生成される。
(3) アルギン酸は、紅藻類から酸性下で加熱抽出される水溶性の食物繊維である。
(4) 寒天は、海藻から製造したところてんを凍結・融解脱水することで製造される。
(5) カラギーナンは、たんぱく質分解酵素の影響を受けるため、果実のゼリー原料には使用されない。

正　　解：(4)

問題49　果実類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) プレーザーブスタイルのジャムとは、果実組織の原形をとどめないように加工されたものである。
(2) 成熟にともなう果実類の軟化は、ペクチン分解酵素類の働きによる。
(3) 一般的な果実に存在するペクチンは、低メトキシペクチンである。
(4) 渋柿を乾燥させると、カキタンニンが可溶化し脱渋する。
(5) 果実や野菜類を加熱すると、ペクチンがβ-脱離により重合し硬化する。

正　　解：(2)

問題50　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) 死後硬直が始まり、最もかたくなる最大死後硬直に至る時間は、0℃～4℃下、牛で24時間、豚で12時間前後である。
(2) 死後硬直した肉が徐々に軟化することを解硬という。
(3) 解硬の原因は、カルパインなどにより、Z線などの構造やそれを構成するたんぱく質が切断、分解されるからである。
(4) と殺後の肉を0～4℃で貯蔵すると熟成するが、それに要する時間は牛では3～5日、豚では10日前後である。
(5) 食肉の熟成中には、たんぱく質の分解が進み、アミノ酸やペプチドが増えて風味が増す。

正　　解：(4)

問題51　鶏卵についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 卵白のオボムコイドは、ゆで加熱により凝固しやすい。
(2) 卵黄は、卵白よりもアレルギーを起こしやすい。
(3) 鉄含量は、卵黄より卵白のほうが高い。
(4) 卵白のオボムチンは、泡沫安定性に寄与する。
(5) 卵黄の色素の主成分は、フラボノイド色素である。

正　　解：(4)

問題52　甘味料についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 砂糖の原料のほとんどは、サトウキビの茎の搾汁より精製される。
(2) 砂糖には含蜜糖と分蜜糖があり、それぞれグラニュー糖と黒砂糖が代表的である。
(3) 水あめは、でんぷん糖の一種である。
(4) 上白糖には、固結防止と湿潤性を出すためにブドウ糖が加えられている。
(5) 異性化糖は、ブドウ糖と果糖の混合物で、結晶化しやすいので粉糖として流通する。

正　　解：(3)

問題53　しょうゆについての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 発酵・熟成が終わったもろみを搾ると、生揚げしょうゆ（生しょうゆ）が得られる。
(2) 市販されているしょうゆの約8割は、伝統的な本醸造方式により製造されている。
(3) 日本農林規格（JAS）では、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、たまりしょうゆ、再仕込みしょうゆ、白の5種類に分類されている。
(4) しょうゆの着色は、火入れによって淡くなる。
(5) 魚しょうゆは、魚介類を原料とするしょうゆ状の発酵調味料で、いしる、ニョクマムなどがある。

正　　解：(4)

問題54　青果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) 出荷前に鮮度保持のため低温処理をすることを、保冷という。
(2) ハクサイは、低温で保存すると低温障害を起こす。
(3) 植物ホルモンの一種アセチレンガスは、果実の追熟や鮮度低下に大きな影響がある。
(4) 追熟中に果物の呼吸量が急激に減少する現象を、クライマクテリックライズという。
(5) CA貯蔵は、貯蔵する青果物の周囲のガス組成を強制的に変化させて、貯蔵性を高める方法である。

正　　解：(5)

問題55　食品の包装と貯蔵についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) プラスチック容器は、ガラスビンや金属缶に比較してガス・水蒸気バリア性にまさる。
(2) ティンフリースチールは、鋼板にスズメッキしたブリキより価格が安い。
(3) エタノール蒸散剤は、アルコールがでんぷんの老化を促進させる。
(4) アルミは、食塩が多く含まれるトマトジュースの缶に利用される。
(5) レトルト食品は、食品を耐熱性の包装材に密封し熱湯中で加熱殺菌したものである。

正　　解：(2)

調理学に関する科目　　（設問数5）

問題56　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) マッシュポテトに、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いしそうになる。
(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57　食感改良剤についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) ジェランガムは、介護食のとろみ調整食品に多く利用される。
(2) 高メトキシ（メトキシル）ペクチンは、低カロリージャムとして利用される。
(3) カラギーナンゲルは、寒天ゲルとゼラチンゲルの中間的なテクスチャー特性を示す。
(4) ゼラチンゼリーは、生のパイナップル果汁を添加するとかたくなる。
(5) 低分子化した寒天は、ゼリー状の料理に利用される。

正　　解：(3)

問題58　魚介類の調理についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 煮魚をつくるときは、煮汁が沸騰してから魚肉を入れる。
(2) 魚を焼くときは、比較的安定な放射熱が得られる炭火が適している。
(3) ムニエルをつくるときは、魚を牛乳につけることで焼き色がよくなる。
(4) 白身魚の煮付けには、赤身魚より濃い味付けが適している。
(5) あらいをつくるときは、死後硬直中の魚肉を用いる。

正　　解：(4)

問題59　でんぷんを含む食品の老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．水分16％以下の食品は、老化しやすい。
b．糊化の程度が低いほど、老化しやすい。
c．0～5℃の冷蔵庫で食品を保存すると、老化しやすい。
d．砂糖を添加した食品は、老化しやすい。
（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60　砂糖の調理に対する影響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) バターケーキでは、脂肪の酸化を抑制する。
(2) 卵白を泡立てる前に砂糖を加えると、きめの細かい泡のメレンゲとなる。
(3) きんとんでは、粘りやつやを出す。
(4) 寒天ゾルでは、ゲル化温度が高まる。
(5) カスタードプディングでは、すだちを起こりにくくする。

正　　解：(2)

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

調理学に関する科目　（設問数10）

問題31　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) マッシュポテトに、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いしそうになる。
(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32　食感改良剤についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) ジェランガムは、介護食のとろみ調整食品に多く利用される。
(2) 高メトキシ（メトキシル）ペクチンは、低カロリージャムとして利用される。
(3) カラギーナンゲルは、寒天ゲルとゼラチンゲルの中間的なテクスチャー特性を示す。
(4) ゼラチンゼリーは、生のパイナップル果汁を添加するとかたくなる。
(5) 低分子化した寒天は、ゼリー状の料理に利用される。
正　解：(3)

問題33　魚介類の調理についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 煮魚をつくるときは、煮汁が沸騰してから魚肉を入れる。
(2) 魚を焼くときは、比較的安定な放射熱が得られる炭火が適している。
(3) ムニエルをつくるときは、魚を牛乳につけることで焼き色がよくなる。
(4) 白身魚の煮付けには、赤身魚より濃い味付けが適している。
(5) あらいをつくるときは、死後硬直中の魚肉を用いる。
正　解：(4)

問題34　でんぷんを含む食品の老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．水分16％以下の食品は、老化しやすい。
b．糊化の程度が低いほど、老化しやすい。
c．0～5℃の冷蔵庫で食品を保存すると、老化しやすい。
d．砂糖を添加した食品は、老化しやすい。
（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35　砂糖の調理に対する影響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) バターケーキでは、脂肪の酸化を抑制する。
(2) 卵白を泡立てる前に砂糖を加えると、きめの細かい泡のメレンゲとなる。
(3) きんとんでは、粘りやつやを出す。
(4) 寒天ゾルでは、ゲル化温度が高まる。
(5) カスタードプディングでは、すだちを起こりにくくする。
正　解：(2)

問題36　卵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) 温泉卵は、卵の中心を約70℃に30分間保つ。
(2) ゆで卵を古い卵でつくると、卵黄のまわりが暗緑色になりやすい。
(3) ポーチドエッグを古い卵でつくると、卵白の凝固がはやい。
(4) 新鮮な卵白は泡立ちにくいが、泡の安定性はよい。
(5) 卵白に少量のレモン汁を加えると、泡立ちやすくなる。
正　解：(3)

問題37　煮豆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) あずきは、加熱前に十分に吸水させるとよい。
(2) 豆に約0.3％の重曹を加えて煮ると、軟化がはやい。
(3) 渋切りは、あずきやささげのアク成分を除く作業である。
(4) 黒豆は、鉄鍋で煮ると安定した黒色になる。
(5) 圧力鍋で煮た豆は、ねっとり感がある。
正　解：(1)

問題38　牛乳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) 魚を牛乳に浸しておくと、生臭みが薄らぐ。
(2) 寒天ゼリーでは、牛乳含量が多いほどかたさが減少する。
(3) 65℃以上に加熱すると、液面に皮膜が形成される。
(4) カスタードプディングのゲル強度は、牛乳と卵の相互作用により増加する。
(5) じゃがいもは、牛乳中で煮ると、水煮に比べてやわらかくなる。
正　解：(5)

問題39　いも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) マッシュポテトは、冷めてから裏ごしする。
(2) きんとんは、さつまいもをみょうばんで下処理すると、黄色が固定される。
(3) さつまいもは、蒸し加熱より電子レンジ加熱の方が甘味が強くなる。
(4) じゃがいもは、食酢液中で煮ると、ホクホクした食感になる。
(5) さといもは、食塩水で下処理すると、ふきこぼれやすくなる。
正　解：(2)

問題40　うるち米の炊飯過程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) 洗米では、米重量の約10％の水を吸収する。
(2) 加水量は、米重量に対して約1.5倍を目安とする。
(3) 冬場の浸漬時間は、約30分間である。
(4) 米を十分糊化するための加熱時間は、沸騰してから20分必要である。
(5) 蒸らしは、消火後ふたを開けずに10～15分間放置する。
正　解：(3)

食品の流通・消費に関する科目　（設問数10）

問題41　食品ロス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) 我が国の食品ロスの発生量は、年間500万～800万トンと推定される。
(2) 袋めんの賞味期限は、6か月から8か月に延長した。
(3) カップめんの賞味期限は、5か月から6か月に延長した。
(4) レトルトカレーの賞味期限は、2年から3年に延長した。
(5) 店舗への納品期限は、賞味期限の2分の1以上から3分の1以上に緩和した。
正　解：(5)

問題42　食品流通の安全確保についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) CFP（Carbon Footprint of Products）とは、「CO_2の見える化」の代表的取り組みである。
(2) GAP（Good Agricultural Practice）とは、原料の受入から最終製品までの工程における管理システムのことである。
(3) 容器包装された加工食品には、特定原材料を使用した旨の表示が義務づけられている。
(4) 企業の社会的責任は、法令遵守だけではない。
(5) 厚生労働省は、原則すべての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について残留基準を設定している。
正　解：(2)

問題43　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) 食用油脂は、植物油脂と動物油脂の2つに区分される。
(2) 納豆の主原料である納豆適性の高い大豆は、約8～9割が国産品である。
(3) 選果の等級区分は、形や色などの外観的品質や糖度などで区分される。
(4) 米の食料自給率は、消費量の長期的減少傾向により低下している。
(5) 定温（恒温）流通とは、コールドチェーンのことである。
正　解：(3)

問題44　外食産業の業種・業態についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 業態とは、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) 業種とは、経営や運営の方法による区分を指す言葉である。
(3) ファストフードの客単価は、800円～1,000円が目安である。
(4) 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。
(5) カジュアルレストランのサービス方式は、セルフサービスが一般的である。
正　解：(4)

問題45　消費者の食品消費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) パン類、めん類の年間1世帯当たりの消費量は、2000年以降、増加傾向にある。
(2) 卵類の摂取量は、1975年以降、安定している。
(3) 飲食料の最終消費額に占める加工食品の支出割合は、2000年以降、約8割である。
(4) 戦後のPFC比率は、たんぱく質の割合が増加している。
(5) 野菜の摂取量は、近年、健康志向のなかですべての年齢層で増加している。
正　解：(2)

問題46　食品の小売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) 商店街は、ショッピングセンターの一種である。
(2) 食品スーパーマーケットは、商業統計調査で取扱商品の80％以上が食品であることとしている。
(3) 専門店は、商業統計調査である専門取扱商品の比率が80％以上を占める業態としている。
(4) コンビニエンスストアの営業時間は、商業統計調査で1日16時間以上としている。
(5) 生協（CO-OP）は、総合スーパーマーケットの一種である。

正　　解：(1)

問題47　マーケティングの理論についての記述である。**誤っているものを**一つ選びなさい。
(1) 4Pは、1960年代の大量生産・大量消費を前提とした考え方である。
(2) 4CにおけるCustomer Costは、4PのPlaceを顧客視点から捉えたものである。
(3) プロダクト・アウトは、現在でもマーケット・インとともに重要な考え方である。
(4) プッシュ戦略は、食品製造業者が流通業者に対し積極的な販売促進を促す戦略である。
(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：(2)

問題48　食料品アクセス問題についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 食料品アクセス問題は、買物難民、買物弱者問題ともいわれる。
(2) 食料品アクセス問題の大きな要因の一つは、食料品店の減少である。
(3) 食料品アクセス問題は、食料品店の少ない農村部での問題であり、都市部では特に問題ない。
(4) 宅配サービスは、食料品アクセス問題の解決に向けて盛んに行われるようになった。
(5) コミュニティバスの運行を食料品アクセス問題の解決手段として活用している市町村もある。

正　　解：(3)

問題49　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) 食の外部化とは、輸入食品が増加することをという。
(2) 食市場の変遷は、内食市場、中食市場、外食市場の順に登場してきた。
(3) 嗜好食品とは、栄養摂取を目的に味覚や嗅覚などを楽しむ食品である。
(4) 我が国のPFC比率は、1980年頃、適正な栄養バランスを崩していた。
(5) 冷凍食品は、1970年代以降、一般家庭にも浸透するようになった。

正　　解：(5)

問題50　食品の価格理論についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 需要曲線は、右に行くほど下がる。
(2) 供給曲線は、右に行くほど上がる。
(3) 需要曲線と供給曲線が一致（交差）するときの価格が、生産者価格である。
(4) 所得弾性値は、負の値をとることもある。
(5) 弾力性が大きい（弾力的）とは、需要量が変化しやすいということである。

正　　解：(3)

フードコーディネート論　（設問数10）

問題51　和食器についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 砥部は、六古窯の一つである。
(2) 曲げわっぱは、ガラスの器として代表的なものである。
(3) 漆器は、ジャパンという名称で知られている。
(4) 使いやすい箸の重さは、50g前後である。
(5) 瀬戸焼は、柿右衛門様式が有名である。

正　　解：(3)

問題52　ワインサービスとマナーについての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 食前酒は、ポートワインなどがサービスされる。
(2) 魚料理には常温の赤ワイン、肉料理には冷やした赤ワインが用いられる。
(3) ワインのテイスティングとは、開栓前に行うラベルの確認作業のことである。
(4) ワインは、コースの最後のコーヒーが出るまで飲んでよい。
(5) グラスに注ぐワインの量は、グラスの1/5量を目安とする。

正　　解：(4)

問題53　マネジメント評価の5つの満足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) CS：Customer Satisfaction：顧客満足
(2) CS：Client Satisfaction：契約先満足
(3) CS：CEO（Chief Executive Officer）Satisfaction：最高経営責任者満足
(4) ES：Employee Satisfaction：従業員満足
(5) SS：Stakeholder Satisfaction：利害関係者満足

正　　解：(3)

問題54　フードサービスにおける支出費用についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 原価とは、店舗造作、設備にかかった費用のことである。
(2) 人件費には、旅費交通費や健康保険料は含まれない。
(3) 販売費および一般管理費には、支払い金利や減価償却費は含まれない。
(4) 直接経費とは、原材料費のことである。
(5) 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。

正　　解：(5)

問題55　日本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) 日本料理のおかず（菜）の数は、奇数が一般的慣習である。
(2) 膾は、会席料理において「平」と呼ばれる。
(3) 茶懐石料理は、最後に飯・汁・向付を出すことが特徴である。
(4) 今日の一般的な宴会の献立形式は、普茶料理の形式である。
(5) 精進料理では、だしに昆布、かつお節、煮干しなどを使う。

正　　解：(1)

問題56　主食の分布地域についての記述である。**正しいもの**を一つ選びなさい。
(1) 小麦、大麦、とうもろこし、ライ麦など ―― 熱帯地域
(2) 雑穀 ―― 東南アジア、日本
(3) 米 ―― 南北アメリカ、ヨーロッパ、中国
(4) さつまいも、ヤムイモ、タロイモ ―― インド、南アメリカ
(5) じゃがいもと麦類の複合 ―― 亜寒帯のヨーロッパ

正　　解：(5)

問題57　食事文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．日常の食事をハレの食事、特別な日の食事をケの食事という。
b．スローフード運動は、フランスで始まった。
c．ヌーベルキュイジーヌは、伝統的なフランス料理に新しい素材や調理法を取り入れた料理である。
d．エスニック料理は、「民族料理」という意味である。
（1）aとb　（2）aとc　（3）aとd　（4）bとc　（5）cとd

正　　解：(5)

問題58　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) 懐石料理は、茶道の普及に伴い鎌倉時代に確立された。
(2) 会席料理は、町人の寄り合いの料理屋で明治時代に広まった。
(3) 本膳料理は、日本料理の供応形式の原型となり、室町時代に確立された。
(4) 南蛮料理は、スペイン人により飛鳥時代に伝来した。
(5) 精進料理は、仏教が伝来した安土・桃山時代に確立された。

正　　解：(3)

問題59　食事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**を一つ選びなさい。
(1) ファストフードでは、回転数を高めるために、椅子は長時間座りにくいものを選定する。
(2) 天井や壁は明度の低い暗い色、床は明度の高い明るい色が、落ち着き好まれる。
(3) 料理やディスプレイをひきたてるには、集光形の直接照明が適する。
(4) プラン作成には、イメージスケールにあわせて写真や絵などを利用するとよい。
(5) 店舗の看板は、集客を高める大事な要素である。

正　　解：(2)

問題60　食企画についての記述である。**誤っているもの**を一つ選びなさい。
(1) 食企画のクライアントは、食品メーカー、食品流通業、外食産業などの業務者や生産業者が多い。
(2) 食企画のコーディネーターには、依頼者（クライアント）や、連携する専門家とのコミュニケーション能力が不可欠である。
(3) 食企画のコーディネーターは、5W（who）（when）（where）（what）（why）、1H（how）を迅速に把握しなければならない。
(4) 食企画のコーディネーターがクライアントに企画提案する際には、プレゼンテーション能力が求められる。
(5) 食企画のコーディネーターがクライアントの情報を的確に収集するために、ヒアリングシートなどが用いられる。

正　　解：(3)

事務局から

令和４年度　資格認定試験結果

　昨年12月18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験」は午前11時10分からの日程で一斉に実施されました。今回の受験実施校は、大学71校、短期大学57校、併せて128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2,673名・短期大学794名、「専門フードスペシャリスト（食品開発）資格認定試験」大学379名・短期大学65名、就業者９名、「専門フードスペシャリスト（消費流通・サービス）資格認定試験」大学203名・短期大学13名、就業者１名となっています。

　また、本年１月12日（木）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46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４年度	3,467	2,913	84.0
令和３年度	3,961	3,463	87.4
令和２年度	4,032	3,553	88.1
令和元年度	3,912	3,419	87.4
平成30年度	4,126	3,611	87.5

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４年度	453	50	11.0
令和３年度	506	80	15.8
令和２年度	719	51	7.1
令和元年度	539	84	15.6
平成30年度	492	77	15.7

専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格認定試験

	受験者数	合格者数	合格率（%）
令和４年度	217	50	23.0
令和３年度	261	54	20.7
令和２年度	323	43	13.3
令和元年度	320	51	15.9
平成30年度	344	57	16.6

令和５年度通常総会日程
―５月30日（火）開催―

　令和５年度の通常総会は、５月30日（火）午後１時30分から東京都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４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５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、2021年度名誉フードスペシャリストを授与されたマエカワテイスト株式会社 代表取締役社長の前川 隆嗣様から、「天然だしの開発と未来」（仮題）をテーマにお話をいただく予定です。

令和５年度フードスペシャリスト
養成機関研修会の開催

　令和５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５年８月22日（火）に対面（会場は、「アルカディア市ヶ谷」）とオンライン（ズーム方式）を併用したハイブリッド型により実施する予定です。

　研修会のテーマは、「フードスペシャリストにおけるSDGs」（仮題）とし、SDGsの視点から、食と生活、食育、調理・食品加工、企業活動を捉えた講義を行う考えです。

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

養成機関の動き

　養成機関の新規認定については、通常、フードスペシャリストの養成を開始する年度の前年度に申

請が出され、年内に実施される養成機関認定分科会と翌年１月の専門委員会で審査されることとなります。

令和４年度の申請校は、柴田学園大学生活創生学部フードマネジメント学科の１校となります。

令和５年度
啓発活動推進事業への助成

令和４（2022）年度の啓発活動推進事業は、６校（甲南女子大学、日本大学、聖徳大学、愛国学園短期大学、大阪青山大学、函館短期大学）での開催となりました。

我が国の「食」を巡る情勢をみると、人口減少や高齢化に伴い、国内の食市場が量的に縮小すると見込まれる一方、消費者ニーズは多様化、個別化し、食の外部化が進展しています。

このような中、平成25（2013）年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるとともに、令和３（2021）年３月に「第４次食育推進基本計画」が決定されたことに加え、食品ロスの削減をはじめとする環境問題への対応の意識の高まりといった、国民と「食」とのつながりがこれまで以上に深まってきている状況にあります。

「フードスペシャリスト」は、消費者サイドの視点から、食品の生産、加工、流通、販売のプロセス全体を把握し、それをより良く改善するための総合的な知識と技術を身につけた「食の専門家」です。また、「名誉フードスペシャリスト」は、フードスペシャリストが目指す目標像として、「食に関する専門的、総合的知識と技術を有し、食品産業に貢献した者」、「食についての明確な情報を広範に提供することにより、国民の食生活の向上に顕著な功績をあげた者」に当協会が顕彰、表彰した方々です。

啓発活動推進事業の目的は、「食」に関する国民一般向けの講演会等の実施を通じ、国民と「食」に対する正しい理解を深めることにありますが、引き続き、名誉フードスペシャリストの活動と連携する形で、本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。

でせ～る・後記にかえて

☆一年前のこの欄で、流行語として黙食が登場したことを取り上げましたが、この言葉はかなり定着してきました。自治体が管理する文化センターで、飲食が自由なロビーに「黙食をお願いします」という大きな張紙がありました。学校給食でも指導に取入れられていたものの、先頃、文部科学省が感染防止策を施せば会話はＯＫと、教育委員会に通知したということが話題になりました。新型コロナの感染者は依然として減少しない状況のもと、食教育の課題への対応は続きます。

☆昨年来、物価が大きく値上がりしています。野菜、魚肉などの生鮮食品も軒並みに高くなった中で、比較的安いのが萌やし。今でこそ家庭料理にも日常的に使われる萌やしですが、日本の食卓への普及は、さほど古いことではありません。手許の業界発行の小冊子『豆萌（ママ）の由来と将来』（昭五〇）によると、関東大震災（大一二）後の頃、東京都内の八百屋に懇願して萌やしを置いてもらったところ、売行きはかんばしくなく、「買手は皆、中国人か半島人じゃないか、うちは日本人相手の店だ。もうこんなもの持ってくるな。」と、断られたことも再々あったと（註・当時はこんな蔑視用語がつかわれていた）。

☆その朝鮮由来のキムチ。１９６３年改訂の三訂食品成分表までは、キムチは《朝鮮漬》と記載されていました。《にんにく臭い》と半ば敬遠されていたキムチが何と現在では、スーパーの漬物売場で別格の扱いです。それだけ日本の食卓は変化してきたということでしょう。50年の大きな変化です。

☆フードスペシャリスト養成教育の中で、「フードスペシャリスト論」や「フードコーディネート論」では、食事情の歩みとその背景への理解は欠かせないテーマです。

（沢）