

# 令和6年度 第2回 調理師試験問題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

## ( 注意事項 )

- 1 この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配っておりますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 記入は、すべてB又はHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。その他のものでマークする(番号を塗りつぶす)と、その問題は得点になりません。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、受験番号のマークも忘れずに行ってください。
- 4 それぞれの問題には、正解は1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、下の記入例にならって、解答用紙にマークしてください。  
1問に2つ以上マークすると、その問題は得点になりません。
- 5 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。

## 【記入例】

| 受 験 番 号 |     |     |     |
|---------|-----|-----|-----|
| 2       | 0   | 2   | 4   |
| (1)     | (1) | (1) | (1) |
| ●       | (2) | ●   | (2) |
| (3)     | (3) | (3) | (3) |
| (4)     | (4) | (4) | ●   |
| (5)     | (5) | (5) | (5) |
| (6)     | (6) | (6) | (6) |
| (7)     | (7) | (7) | (7) |
| (8)     | (8) | (8) | (8) |
| (9)     | (9) | (9) | (9) |
| (0)     | ●   | (0) | (0) |

- 1 次のうち、神奈川県の県庁所在地として  
正しいものを1つ選びなさい。

1 川崎市    2 相模原市    3 横浜市    4 藤沢市

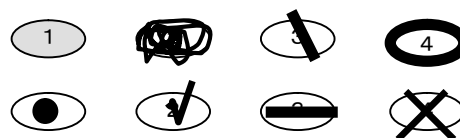
## 【 解答欄 】

### (良い例)

問 1    (1)    (2)    ●    (4)

### (悪い例)

次のようなマークでは、得点になりません。





# 公衆衛生学

1 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

WHO（世界保健機関）憲章の前文に記載されている健康の定義は、「健康とは□A、□B及び□Cに完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」とされている。

- |   | □A  |    | □B  |    | □C  |
|---|-----|----|-----|----|-----|
| 1 | 衛生的 | —— | 精神的 | —— | 経済的 |
| 2 | 肉体的 | —— | 精神的 | —— | 社会的 |
| 3 | 衛生的 | —— | 文化的 | —— | 社会的 |
| 4 | 肉体的 | —— | 文化的 | —— | 経済的 |

2 次のうち、疾病予防の段階とその具体的な対策の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |   |      |    |           |
|---|------|----|-----------|
| 1 | 一次予防 | —— | 予防接種      |
| 2 | 二次予防 | —— | 後遺症の予防    |
| 3 | 三次予防 | —— | 人間ドックの受診  |
| 4 | 一次予防 | —— | リハビリテーション |

3 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「令和4年（2022）人口動態統計（確定数）」において、死因簡単分類別にみた死亡率の第1位は悪性新生物（腫瘍）、第2位は□A、第3位は□Bである。

- |   | □A           |    | □B           |
|---|--------------|----|--------------|
| 1 | 脳血管疾患        | —— | 老衰           |
| 2 | 脳血管疾患        | —— | 心疾患（高血圧性を除く） |
| 3 | 心疾患（高血圧性を除く） | —— | 老衰           |
| 4 | 心疾患（高血圧性を除く） | —— | 脳血管疾患        |

4 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「二十一世紀における第三次国民健康づくり運動（健康日本 21（第三次）」では、生活習慣の改善の目標において、野菜摂取量の平均値を（ ）gと設定している。

- 1 200
- 2 250
- 3 300
- 4 350

5 次のうち、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務及び接客業その他の多数の者に接触する業務の従事における就業制限を規定している法律として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 学校給食法
- 2 食品衛生法
- 3 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律
- 4 調理師法

6 次のうち、公害病である「イタイイタイ病」の原因物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 二酸化硫黄
- 2 カドミウム
- 3 ポリ塩化ビフェニル（PCB）
- 4 メチル水銀

7 次のうち、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する「五類感染症」として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 結核
- 2 腸管出血性大腸菌感染症
- 3 A型肝炎
- 4 インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く。）

8 次のうち、厚生労働統計における用語とその説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- |   |         |     |                      |
|---|---------|-----|----------------------|
| 1 | 出生率     | ——— | 人口 1,000 人に対する年間の出生数 |
| 2 | 合計特殊出生率 | ——— | 人工授精など不妊治療による年間の出生率  |
| 3 | 年少人口    | ——— | 15 歳以上の人口            |
| 4 | 平均寿命    | ——— | その年の死亡者の平均年齢         |

9 次の記述の  に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

調理師法施行令第11条では、調理師は、調理師名簿の登録事項（本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）、氏名、生年月日及び性別）に変更を生じたときは、 A 以内に、 B 都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならないと規定されている。

- |   | <input type="text"/> A |     | <input type="text"/> B |
|---|------------------------|-----|------------------------|
| 1 | 5 日                    | ——— | 住所地の                   |
| 2 | 5 日                    | ——— | 免許を与えた                 |
| 3 | 30 日                   | ——— | 住所地の                   |
| 4 | 30 日                   | ——— | 免許を与えた                 |

## 食 品 学

10 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）とは、低酸素、高二酸化炭素状態に調節することにより、貯蔵した青果物の呼吸を抑制し、貯蔵中の品質劣化を低減するための貯蔵法である。

- 1 コールドチェーン
- 2 ブランチング
- 3 れいくん 冷燻法
- 4 CA貯蔵

11 次の記述の  に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

うるち米は、 A と  B というでんぷんが、2 : 8 程度の割合で含まれている。

- |   | <input type="text"/> A |     | <input type="text"/> B |
|---|------------------------|-----|------------------------|
| 1 | ガラクトサン                 | ——— | マンナン                   |
| 2 | アミロース                  | ——— | マンナン                   |
| 3 | ガラクトサン                 | ——— | アミロペクチン                |
| 4 | アミロース                  | ——— | アミロペクチン                |

12 次のうち、農林水産省による作物統計調査における野菜とその分類の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| 1 | キャベツ   | ——— | 葉茎菜類  |
| 2 | だいこん   | ——— | 根菜類   |
| 3 | トマト    | ——— | 果実的野菜 |
| 4 | さやいんげん | ——— | 果菜類   |

13 次のうち、食品表示法で規定する食品表示基準において、栄養成分として表示が義務付けられているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質
- 2 糖質
- 3 熱量
- 4 たんぱく質

14 次の記述の (        ) に入る数字として、正しいものを1つ選びなさい。

日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）において鶏卵（全卵生）の廃棄率は（        ） % である。

- 1 80
- 2 55
- 3 14
- 4 2

15 次のうち、豆類とその加工品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   |     |     |      |
|---|-----|-----|------|
| 1 | 大豆  | ——— | ゆば   |
| 2 | 小豆  | ——— | ようかん |
| 3 | 緑豆  | ——— | ビーフン |
| 4 | そら豆 | ——— | 豆板醤  |

## 栄 養 学

16 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

人体を構成する元素に□A、□B、水素、窒素、カルシウム、リンなどがある。このうち最も含有率が高いものは□A、2番目に高いものが□Bである。

- |   | □A |     | □B |
|---|----|-----|----|
| 1 | 鉄  | ——— | 炭素 |
| 2 | 炭素 | ——— | 酸素 |
| 3 | 酸素 | ——— | 鉄  |
| 4 | 酸素 | ——— | 炭素 |

17 次のうち、体内では、生体を構成する栄養素として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質
- 2 無機質（ミネラル）
- 3 ビタミン
- 4 たんぱく質

18 次のうち、消化管ホルモンの種類として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ガストリン
- 2 セクレチン
- 3 コレシストキニン
- 4 アドレナリン

19 食事バランスガイドに関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を示したものである。
- 2 主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物（牛乳・乳製品と果物は並列）の順で上から配置した、回転する「コマ」をイメージしたイラストで示している。
- 3 菓子・嗜好飲料について、イラストではコマを回す「ヒモ」として示されている。
- 4 副菜は主として各種ビタミン、ミネラルおよび食物繊維の供給源となる野菜類である。

20 鉄に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 生体内にある鉄は、すべて赤血球のヘモグロビン（血色素）に存在し、他の組織などに存在しない。
- 2 非ヘム鉄は、ビタミンCとともに摂取すると吸収率が低下する。
- 3 赤身肉などに含まれるヘム鉄は、非ヘム鉄と比較して、吸収されやすい。
- 4 主な欠乏症として、甲状腺腫がある。

21 次のうち、炭水化物とそれに作用する消化酵素、その酵素による分解後の物質の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

| 炭水化物   |     | 消化酵素  |     | 分解後の物質      |
|--------|-----|-------|-----|-------------|
| 1 麦芽糖  | ——— | リパーゼ  | ——— | ブドウ糖＋ガラクトース |
| 2 ショ糖  | ——— | スクラーゼ | ——— | ブドウ糖＋果糖     |
| 3 乳糖   | ——— | マルターゼ | ——— | 果糖＋ガラクトース   |
| 4 でんぷん | ——— | ラクターゼ | ——— | ブドウ糖＋ブドウ糖   |

22 脂質に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 バターには、飽和脂肪酸が多く含まれている。
- 2 必須脂肪酸は、飽和脂肪酸に分類される。
- 3 コレステロールは、体内で合成できない。
- 4 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を阻害する。

23 たんぱく質、アミノ酸に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質のエネルギー換算係数は、おおよそ9 kcal/g である。
- 2 骨を構成するたんぱく質として、セルロースがある。
- 3 小麦粉には、たんぱく質が含まれない。
- 4 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は、9種類である。

24 次のうち、ビタミンとその主な欠乏症の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   |                     |     |                   |
|---|---------------------|-----|-------------------|
| 1 | ビタミン B <sub>1</sub> | ——— | こつそしょうしょう<br>骨粗鬆症 |
| 2 | ナイアシン               | ——— | ペラグラ              |
| 3 | ビタミン C              | ——— | 壊血病               |
| 4 | ビタミン A              | ——— | 夜盲症               |

## 食 品 衛 生 学

25 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

□Aは、食品事業者自らが、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。

□Bでは、□Aの概念に基づき、調理過程における重要管理事項が示されている。

- |   | □A       | □B  |                       |
|---|----------|-----|-----------------------|
| 1 | トレーサビリティ | ——— | 食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」 |
| 2 | トレーサビリティ | ——— | 大量調理施設衛生管理マニュアル       |
| 3 | HACCP    | ——— | 食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」 |
| 4 | HACCP    | ——— | 大量調理施設衛生管理マニュアル       |

26 我が国で食品に用いられる添加物に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 防かび剤としてバナナに用いられる添加物に、イマザリルがある。
- 2 発色剤として食肉製品に用いられる添加物に、<sup>あしやうさん</sup>亜硝酸ナトリウムがある。
- 3 保存料は、加工食品の表示において、物質名を表示すれば用途名は併記しなくてもよい。
- 4 酸化防止剤は、加工食品の表示において、物質名の表示の他に、用途名を併記する必要がある。

27 食品衛生法に規定されている事項に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。
- 2 営業上使用する器具は、清潔で衛生的でなければならない。
- 3 飲食店営業等、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 4 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

28 次のうち、食品表示法に規定されている食品表示基準において、一般用加工食品の義務表示事項として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 名称
- 2 製造年月日
- 3 保存の方法
- 4 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

29 次のうち、食品表示法に規定されている食品表示基準において、特定原材料として表示が義務付けられている食品として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
- 2 えび、かに、ごま、小麦、そば、卵、乳、落花生
- 3 いか、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
- 4 えび、かに、くるみ、小麦、さば、卵、乳、落花生

30 食品衛生法に規定されている食鳥卵の規格基準に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 殺菌液卵は、腸炎ビブリオが検体 25 g につき陰性でなければならない。
- 2 鶏の液卵の製造に使用する鶏の殻付き卵は、食用不適卵であってはならない。
- 3 鶏の液卵は、8℃以下（鶏の液卵を冷凍したものにあっては、－15℃以下）で保存しなければならない。
- 4 鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあっては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。

31 次の記述の  に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法第1条では、「この法律は、食品の  A のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の  B を図ることを目的とする。」と規定されている。

- |   | <input type="text"/> A |     | <input type="text"/> B |
|---|------------------------|-----|------------------------|
| 1 | 安全性の確保                 | ——— | 増進                     |
| 2 | 安全性の確保                 | ——— | 保護                     |
| 3 | 機能性の向上                 | ——— | 増進                     |
| 4 | 機能性の向上                 | ——— | 保護                     |

32 次の記述の (        ) に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法では、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する (        ) 制度が導入されている。

- 1 キャリーオーバー
- 2 ポストハーベスト
- 3 マーケットバスケット
- 4 ポジティブリスト

33 次のうち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」別添の「器具等の洗浄・殺菌マニュアル」で示されている器具等とその殺菌方法の組合せで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- |   |         |     |                           |
|---|---------|-----|---------------------------|
| 1 | 調理機械の部品 | ——— | 80℃で5分間以上の加熱              |
| 2 | 調理台     | ——— | 50%アルコール噴霧 <sup>ふんむ</sup> |
| 3 | まな板     | ——— | 80℃で5分間以上の加熱              |
| 4 | ふきん     | ——— | 100℃で5分間以上の煮沸             |

34 食品の保存に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 冷凍による保存法は、保存温度を低くすることで、食品中のすべての細菌を死滅させる方法である。
- 2 乾燥による保存法は、食品を乾燥させることで、食品中の水分活性を低下させ、微生物の増殖を抑える方法である。
- 3 塩漬けによる保存法は、塩の濃度を高くすることで、食品中の水分活性を低下させ、微生物の増殖を抑える方法である。
- 4 酢漬けによる保存法は、食品のpHを低下させることで、食品中の微生物の増殖を抑える方法である。

35 厚生労働省による「令和5年食中毒統計」に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 食中毒による死亡者はいなかった。
- 2 食中毒は、年間を通して発生している。
- 3 病因物質が判明した食中毒事例のうち、件数が最も多いのは、細菌性食中毒である。
- 4 原因施設が判明した食中毒事例のうち、件数が最も多いのは、家庭における食中毒である。

36 次のうち、食中毒を引き起こす寄生虫とその宿主の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- |   |                          |     |       |
|---|--------------------------|-----|-------|
| 1 | アニサキス                    | ——— | サバ    |
| 2 | ウエステルマン（ウェステルマン）肺吸虫      | ——— | モクズガニ |
| 3 | サルコシスティス（ザルコシスティス）・フェアリー | ——— | イワシ   |
| 4 | クドア・セプテンブクタータ            | ——— | ヒラメ   |

37 カンピロバクターとその食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カンピロバクターは、芽胞を形成し、耐熱性がある。
- 2 カンピロバクターは、出荷される鶏が保菌している場合がある。
- 3 カンピロバクターによる食中毒として、欧米では生乳が原因食品となった事例がある。
- 4 カンピロバクターによる食中毒は、菌を数百個程度、摂取することにより感染することがある。

38 黄色ブドウ球菌とその食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌による食中毒は、腸管内で増殖した菌が産生するペロ毒素により、激しい腹痛や下痢を発症する。
- 2 黄色ブドウ球菌の産生する毒素は、75℃で1分間以上加熱することで無毒化される。
- 3 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は、通常2日程度である。
- 4 黄色ブドウ球菌は、人の手指などにある化膿巣に濃厚に存在し、そこから食品を汚染することがある。

39 動物性自然毒に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アオブダイに含まれる毒性成分に、テトラミンがある。
- 2 エゾボラモドキ（ツブ貝）に含まれる毒性成分に、シガトキシンがある。
- 3 バラハタに含まれる毒性成分に、パリトキシンがある。
- 4 フグに含まれる毒性成分に、テトロドトキシンがある。

## 調 理 理 論

40 料理と温度に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 温度は、食べ物のおいしさを形成する物理的要因の1つである。
- 2 酸味は、温度の影響を受けやすい。
- 3 甘味は、30℃～40℃付近で強く感じる。
- 4 汁物やスープは、冷めると塩味を強く感じる。

41 次のうち、エマルションの種類とその原理を利用している食品の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 油中水滴型 ——— マヨネーズ
- 2 水中油滴型 ——— バター
- 3 水中油滴型 ——— 生クリーム
- 4 油中水滴型 ——— 牛乳

42 煮るまたはゆでる調理操作に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 煮魚は、煮汁を沸騰させてから魚肉を入れることで、魚肉の表面のたんぱく質を短時間で凝固させて、うま味の溶出を防ぐ効果がある。
- 2 わらびやぜんまいは、ゆでるときにみょうばんを加えると繊維が軟化し、色鮮やかになる。
- 3 やつがしらは、重曹を加えてゆでると煮崩れを防げる。
- 4 大豆は、小豆に比べ吸水速度が遅いため、浸漬せずにゆでることが多い。

43 一般的な鍋に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ステンレス鍋は、熱伝導率が高く焦げにくい。
- 2 土鍋は、温まりにくく冷めやすい。
- 3 銅鍋は、鉄鍋に比べ熱伝導率が高い。
- 4 ほうろう鍋は、衝撃に強い。

44 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

□ A □は野菜に含まれる緑色の□ B □色素で、光や長時間の加熱、□ C □により黄褐色に変化する。

- |   | □ A □  |     | □ B □ |     | □ C □ |
|---|--------|-----|-------|-----|-------|
| 1 | クロロフィル | ——— | 脂溶性   | ——— | 酸     |
| 2 | ミオグロビン | ——— | 脂溶性   | ——— | 酸     |
| 3 | クロロフィル | ——— | 水溶性   | ——— | アルカリ  |
| 4 | ミオグロビン | ——— | 水溶性   | ——— | アルカリ  |

45 調理操作の分類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 計量は、非加熱調理である。
- 2 洗浄は、非加熱調理である。
- 3 揚げるは、加熱調理のうち湿式加熱である。
- 4 焼くは、加熱調理のうち乾式加熱である。

46 調味料に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食塩は、小麦粉生地弾力性を弱める。
- 2 砂糖は、でんぷんの老化を促進する。
- 3 食酢は、卵の熱凝固を抑制する。
- 4 味噌は、魚の肉や魚の肉質をやわらかくする。

47 電子レンジに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 電子レンジは、食品にマイクロ波を照射することで食品自体が発熱する原理を利用している。
- 2 マイクロ波は、金属に当たると吸収される。
- 3 電子レンジによる加熱では、食品全体の温度上昇が均一なため、加熱むらが起きない。
- 4 食品の量が増えても加熱時間はほとんど変わらない。

48 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

□ A □は、強い粘性を持ち、糊の透明度が高く、あんかけやくず汁などの料理に使用される。一方、□ B □のゲルは不透明でもろくかたく、カスタードクリームやブラン・マンジェ（ブラマンジェ）などに使用される。

- | □ A □       | ———— | □ B □    |
|-------------|------|----------|
| 1 ジャガイもでんぷん | ———— | コーンスターチ  |
| 2 米でんぷん     | ———— | タピオカでんぷん |
| 3 ジャガイもでんぷん | ———— | タピオカでんぷん |
| 4 米でんぷん     | ———— | コーンスターチ  |

49 食品の色調に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 なすの漬物は、みょうばんを入れると紫色が安定する。
- 2 紫キャベツは、食酢に漬けると鮮やかな赤色になる。
- 3 <sup>あしろうさん</sup>亜硝酸ナトリウムを加えたハムやソーセージは、加熱すると灰褐色になる。
- 4 カリフラワーは、食酢の入った湯でゆでると色が白くなる。

50 ゲル化材料に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 凝固した寒天ゼリーは、加熱して溶かし、再び冷却して固めることができる。
- 2 寒天ゼリーの<sup>りしろう</sup>離漿は、砂糖濃度が高いほど起こりやすい。
- 3 ゼラチンは、紅藻類が原料となる。
- 4 カラギーナンは、牛乳を加えるとゲル形成が抑制される。

51 次のうち、食品とその食品が含む主な苦味成分の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |          |     |                 |
|----------|-----|-----------------|
| 1 こしょう   | ——— | チャビシン           |
| 2 チョコレート | ——— | テオブロミン          |
| 3 抹茶     | ——— | ステビオサイト（ステビオシド） |
| 4 シジミ    | ——— | コハク酸            |

52 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

卵を長時間ゆでると、卵黄が青黒く変色する。これは卵黄と卵白に含まれる成分が反応し、（ ）が生成されるためである。

- 1 塩化マグネシウム
- 2 硫酸マグネシウム
- 3 硫化第一鉄
- 4 塩化ナトリウム

53 次のうち、ビーフステーキの焼き加減を示す語句とその内部温度の組合せとして、**最も適当なもの**を1つ選びなさい。

- |   |          |      |         |
|---|----------|------|---------|
| 1 | レア       | ———— | 55℃～65℃ |
| 2 | ウェルダン    | ———— | 65℃～70℃ |
| 3 | ベリーウェルダン | ———— | 70℃～85℃ |
| 4 | ミディアム    | ———— | 85℃～90℃ |

54 次の記述の（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

（ ）は、すずきなどの魚をそぎ切りにして、氷水などに浸して身を引き締めることで、弾力が生じ、コリコリとした歯ざわりになる調理法である。

- 1 塩締め
- 2 あらい
- 3 酢締め
- 4 皮霜づくり

55 次のうち、肉をやわらかく仕上げる方法として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 加熱前にマリネ液に漬ける
- 2 ひき肉にする
- 3 加熱前にしょうが汁につける
- 4 高温で長時間焼く

56 次のうち、食材を急速に冷却するために使用される機器として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 エアシャワー
- 2 ブラストチラー
- 3 サラマNDER
- 4 ティルティングパン

## 食文化概論

57 次のうち、行事とその行事食の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   |                                |     |      |
|---|--------------------------------|-----|------|
| 1 | 小正月（1月）                        | ——— | うなぎ  |
| 2 | 春の彼岸（3月）                       | ——— | ぼた餅  |
| 3 | 七夕（7月）                         | ——— | そうめん |
| 4 | <small>ちょうよう</small> 重陽の節句（9月） | ——— | 菊酒   |

58 日本の食文化史に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平安時代に食べられていた飯に、米を蒸した<sup>こわいい</sup>強飯があった。
- 2 鎌倉時代の禅宗の振興に伴い、懷石料理が広まった。
- 3 江戸時代は、麵状のそばであるそば切りが食べられていた。
- 4 明治時代の庶民の間で、牛乳が飲まれていた。

59 次のうち、国名とその代表的な料理の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |   |       |     |                 |
|---|-------|-----|-----------------|
| 1 | ロシア   | ——— | トルティーヤ（トルティージャ） |
| 2 | ベトナム  | ——— | ムサカ             |
| 3 | ポルトガル | ——— | サムゲタン           |
| 4 | イギリス  | ——— | フィッシュアンドチップス    |

60 日本の食料生産に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 米の1人当たりの消費量は、1962年度をピークに減少傾向にある。
- 2 国民1人当たりの食品ロスの量は、2016年度以降、増加し続けている。
- 3 日本の食料需給表は、毎年総務省から発表されている。
- 4 日本の食料自給率は、カロリーベースで1965年度の73%から2022年度まで横ばいである。