

# 令和6年度 北海道調理師試験問題

○試験係員の指示があるまで開かないでください。

## 【 注意事項 】

- 1 試験問題は、全部で12ページ、60問で一連の番号を付してあります。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後4時までの2時間30分です。
- 3 解答は、別に配付した「調理師試験解答用紙」に記入してください。
- 4 **解答の記入方法**は、次のとおりです。
  - (1) **各問題には、正しい答えは1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、次の例にならって解答用紙にマークしてください。**

(例) 問1 次のうち、北海道庁の所在地はどこか。

[ 記入例 ]

- (1) 札幌市
- (2) 函館市
- (3) 旭川市
- (4) 釧路市

問1	1	2	3	4
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- (2) **マークは、HBの鉛筆を用い、間違ったときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。**
  - (3) **1問に2つ以上マークすると、得点になりません。**
  - (4) **マークもれのないようにしてください。**
  - (5) **解答用紙は、折り曲げたり、メモやチェックなどで汚したりしないように注意してください。**
- 5 問題についての質問はできません。印刷不鮮明で字が読めないときは、手をあげてから、試験係員にはっきりと質問してください。
  - 6 退場するときは、試験係員の指示に従い、**解答用紙を提出してください。**  
試験問題は持ち帰ることができます。
  - 7 試験中は、試験係員の指示に従ってください。
  - 8 合格者の発表は、**10月11日午前9時**から、受験者の住所地を所管する保健所及び支所(札幌市にあっては各区保健センターを含む。)において**受験番号**により行います。  
あわせて、合格者には合格証書を送付します。

北 海 道



# 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 公衆衛生活動は一般に、一次予防（早期発見）、二次予防（健康増進）、三次予防（機能回復）の3段階に分けて行われている。
- (2) 日本国憲法第25条には、公衆衛生の向上及び増進に努めることが規定されている。
- (3) 市町村保健センターは、感染症の流行などの健康危機管理の拠点としての機能を持つ。
- (4) 保健所の設置主体は、市町村である。

問2 衛生統計に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- (2) 人口1,000人に対する年間の出生数は、増加傾向にある。
- (3) 主要死因別にみた死亡率は、心疾患（高血圧症を除く）が最も高い。
- (4) わが国の平均寿命は男女とも80歳を超えている。

問3 上水道に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「上水道は、（ A ）、湖、井戸などの水源の水を、沈殿、（ B ）、消毒を行い、衛生的に安全な水として家庭、事業所などに供給する施設の総体である。水道水は、次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素剤による消毒が行われ、常時給水管から（ C ）mg/L以上の遊離残留塩素が検出されなくてはならない。」

- |     | （ A ） | （ B ） | （ C ） |
|-----|-------|-------|-------|
| (1) | 海     | ろ過    | 200   |
| (2) | 河川    | 曝気    | 0.1   |
| (3) | 海     | 曝気    | 200   |
| (4) | 河川    | ろ過    | 0.1   |

問4 「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」（感染症法）で規定される感染症のうち、就業制限が適用されないものを1つ選びなさい。

- (1) コレラ
- (2) 後天性免疫不全症候群（AIDS）
- (3) 結核
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症

問5 衣服の衛生的条件に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 夏は外温を防ぎ、冬は体温の放熱を防ぐなどの温度調整のよいもの。
- (2) 皮膚を清潔に保ち、洗濯しやすいもの。
- (3) 形や重量が活動に適し、危険に対し防護的なもの。
- (4) 体温調節を補助し、皮膚を刺激するもの。



# 食 品 学

- 問11 食品の意義と用途に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 香辛料は、栄養素としての効用は少ないため食品とはいえない。
  - (2) 玄米は、白米より栄養素を多く含むが、消化吸収率は劣っている。
  - (3) 植物性食品は動物性食品に比べ、ビタミンはA、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、Dなどに富むものが多い。
  - (4) 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、水である。
- 問12 野菜類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 抗酸化性や抗がん性などの高い生理機能を有する成分を総称して、フィトケミカルと呼ぶ。
  - (2) 可食部100g当たりカロテンを600 $\mu$ g以上含む野菜を緑黄色野菜という。
  - (3) だいこん、ごぼう、にんにく、たまねぎは、根菜類に分類される。
  - (4) 淡色野菜は緑黄色野菜に比べると、ビタミンCやカリウムが多く含まれる。
- 問13 香辛料類とその用途の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- | (香辛料類)        | (用途)                                  |
|---------------|---------------------------------------|
| (1) わさび       | － 矯臭性。食欲増進、味の引き立て、におい消しなどに            |
| (2) サフラン      | － 着色性。色と香味を利用。魚の煮込み料理やブイヤベースへの色と香りづけに |
| (3) とうがらし     | － 辛味性。南蛮焼き、そばなど、和、中国料理に               |
| (4) シナモン (肉桂) | － 芳香性。クッキー、焼きりんごなどの菓子類に               |
- 問14 食品の加工に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 蒸したり、ゆでたりすることで、野菜に含まれる酵素を失活させることをブランチング処理という。
  - (2) 塩蔵品には食塩水のなかに魚を漬け込む撒塩法と、魚に直接食塩を振りかける立塩法の2種類がある。
  - (3) 練乳のうち、砂糖を加えたものをコンデンスミルクという。
  - (4) 納豆菌の作用で大豆の消化が非常に良くなり、その過程でビタミンB<sub>2</sub>が増加する。
- 問15 食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法、食品安全基本法の3法の食品の表示に係る規定を一元化した法律である。
  - (2) アレルギー物質として、表示が義務づけられている特定原材料は、卵、乳、小麦そば、落花生、えび、ごま、大豆の8品目である。
  - (3) 栄養成分表示における義務表示項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、飽和脂肪酸である。
  - (4) 保健機能食品は、機能性の表示ができ、特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品の3種類がある。

# 栄 養 学

問16 食事バランスガイドについて、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 「主食」「副菜」「汁物」「牛乳・乳製品」の4つに区分されている。
- (2) 菓子・嗜好飲料については、コマの「軸」として示されている。
- (3) 1日にとる料理の量を、「つ」または「サービングサイズ (SV)」の単位で示している。
- (4) 1食を、「いつ」、「どれだけ」食べたら良いか目安を示すものである。

問17 脂質に関する記述の ( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「1 gで (ア) kcalのエネルギーを持ち、日本人の食事摂取基準 (2020年版) では、総エネルギーの (イ) が目標量である。また、動物性脂肪に多いのは (ウ) である。」

(ア) (イ) (ウ)

- (1) 9 — 50~65% — 飽和脂肪酸
- (2) 9 — 20~30% — 飽和脂肪酸
- (3) 4 — 13~20% — 不飽和脂肪酸
- (4) 4 — 20~30% — 不飽和脂肪酸

問18 ビタミンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 微量で栄養機能を発揮し、体内の代謝を調節する成分である。
- (2) 小腸からのカルシウム、リンの吸収を促進するものがある。
- (3) ビタミンCは、熱に弱く、酸化しやすい。
- (4) 水溶性ビタミンは、排泄されにくく過剰症につながりやすい。

問19 無機質と主な欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(無機質) (欠乏症)

- (1) 亜鉛 — 皮膚炎
- (2) ヨウ素 — 甲状腺機能亢進症
- (3) ナトリウム — 血圧上昇
- (4) リン — 貧血

問20 炭水化物の消化吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食物中のでん粉は、唾液アミラーゼ、ペプシンにより麦芽糖に分解される。
- (2) ショ糖 (砂糖) は、スクラーゼにより、ガラクトースと果糖になる。
- (3) 乳糖は、マルターゼによって、2分子のブドウ糖に分解される。
- (4) 余剰分の血糖は、グリコーゲンとして肝臓と筋肉に蓄えられる。

問21 ホルモンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アドレナリンは、膵臓から分泌される。
- (2) コルチゾールは、血糖値を上昇させる。
- (3) サイロキシンが不足した状態を糖尿病という。
- (4) 成長ホルモンが過剰だと、下垂体性小人症になる。

問22 病態と食事療法の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(病態)

(食事療法)

- (1) 高血圧症            — カリウムの摂取は、6 g/日未満
- (2) 腎臓病             — 低たんぱく質食とし、病態により水分を制限
- (3) 潰瘍性大腸炎     — 低残渣食、低脂肪食
- (4) 鉄欠乏性貧血     — 動物性たんぱく質を十分に摂取

問23 ライフステージと栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 幼児期に良い食習慣を育てることは、一生の健康の基礎となるため、多様な食品を使ったバランスの良い献立をうす味で与える。
- (2) 学童期は摂取エネルギーが増加するため、エネルギー代謝に関連するビタミンB群の必要量も増える。
- (3) 成人期は不規則かつ多忙な生活から栄養バランスが大きく崩れるなど、生活習慣病のリスクが高くなる時期である。
- (4) 高齢期には、咀嚼力・歯の機能が低下するので、水分はなるべく制限し、飲み込みやすく、消化の良いものを工夫し与える。

問24 運動に関する記述の( )に入る語句について、正しいものを1つ選びなさい。

「作業の機械化・自動化、自動車の普及などにより、軽い労働の人が圧倒的に多くなり、運動不足による筋力低下は( )と呼ばれ、問題となっている。」

- (1) メタボリックシンドローム
- (2) アナフィラキシーショック
- (3) ロコモティブシンドローム
- (4) カシオコア (クワシオルコル)

問25 BMI (体格指数)に関する記述の( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「体重77kg、身長160cm (1.6m)の成人のBMIは(ア) kg/m<sup>2</sup>であり、(イ)と判断される。」

(ア)                   (イ)

- (1) 30 — 低体重 (やせ)
- (2) 30 — 肥満
- (3) 40 — 低体重 (やせ)
- (4) 40 — 肥満

# 食 品 衛 生 学

- 問26 食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに都道府県知事に届け出なければならない。
  - (2) 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
  - (3) この法律で営業許可を受けなければならないとされている業種は32業種である。
  - (4) 医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は対象とならない。
- 問27 食品安全行政に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 保健所は農林水産省の附属機関である。
  - (2) 食品衛生法と食品安全基本法に基づいて運営されている。
  - (3) リスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3つの要素で構成される。
  - (4) 平成30年に食品衛生法が一部改正され、原則すべての食品事業者に対してHACCPに沿った衛生管理が義務づけられた。
- 問28 令和4年に全国で発生した食中毒事件において、患者数の最も多かった病因物質として、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 赤痢菌
  - (2) 植物性自然毒
  - (3) アニサキス
  - (4) ノロウイルス
- 問29 ボツリヌス菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 土壌に存在し、酸素がある環境で著しく増殖する。
  - (2) 芽胞を形成する。
  - (3) 幼児ボツリヌス症の原因食品の多くは、はちみつである。
  - (4) 毒素はA～Gの7型に分類される。
- 問30 腸炎ビブリオ食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 潜伏期間は3～5日である。
  - (2) 塩水でよく洗うことが予防方法の1つである。
  - (3) 主な症状は、頭痛、めまい、視力障害である。
  - (4) 原因食品は主に、生鮮および加熱不十分な海産の魚介類及びその加工品である。
- 問31 ノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 食中毒の発生時期は夏場が最も多い。
  - (2) 人の鼻腔内や、特に化膿巣には濃厚に存在している。
  - (3) HUS（溶血性尿毒症症候群）を引き起こす。
  - (4) 食品、河川水、海水中などで増殖することはない。



問32 植物と有毒成分に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (植物)       | (有毒成分)   |
|------------|----------|
| (1) スイセン   | — アルカロイド |
| (2) ギンナン   | — アミグダリン |
| (3) イヌサフラン | — コルヒチン  |
| (4) トリカブト  | — アコニチン  |

問33 食品の鮮度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 鮮度の良い卵は、振ると音がする。
- (2) 鮮度の悪い魚類は、水に浮かぶ。
- (3) 肉類は鮮度が低下するとpHは初期にいったん上がり、その後低くなる。
- (4) 魚肉中に含まれる拡散関連物質（K値）は、鮮度低下とともに低下する。

問34 食品添加物とその種類（用途名）に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (食品添加物)        | (種類（用途名）) |
|----------------|-----------|
| (1) サッカリンナトリウム | — 発色剤     |
| (2) 炭酸水素ナトリウム  | — 防かび剤    |
| (3) アマランス      | — 甘味料     |
| (4) 亜塩素酸ナトリウム  | — 漂白剤     |

問35 衛生微生物（病原微生物）の分類のうち、大きさが最も小さいものを1つ選びなさい。

- (1) 真菌類（かび、酵母）
- (2) ウイルス
- (3) 原虫類
- (4) 細菌

問36 食品の取扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 加熱しないで喫食する野菜・果物は、消毒しないほうがよい。
- (2) 冷凍肉の解凍は時間に余裕をもって始め、冷蔵庫内で行う。
- (3) 肉に調味液（たれ）をつけて加熱するときは、加熱前や加熱中につけるたれと、加熱済みのものにつけるたれを区別する。
- (4) 殻つき卵を使用する際は、生食用と加熱加工用の別、賞味期限を確認する。

問37 容器包装とその原材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) レトルト食品の容器包装に用いられるポリエチレンテレフタレートの耐熱温度は、70～100℃である。
- (2) アルミニウムは、他の金属に比べて毒性が高く、さびやすい。
- (3) ほうろう製品は、鉛、カドミウムの規格試験に合格しなければ使用できない。
- (4) わが国では、現在、メラミンによる健康被害が多く発生している。

問38 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 原材料は、納入業者が必ず厨房内に持ち込み検収する。
- (2) 食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、1回で使い切る量を調理1週間前までに仕入れるようにすること。
- (3) 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- (4) 加熱調理食品のうち、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部が75℃で1分以上まで加熱されていることを確認すること。

問39 HACCPに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 衛生上の危害を、物理的危険、化学的危険および生物的危険に分類して分析する。
- (2) 実施記録を残す必要がない管理方法である。
- (3) 飲食店やスーパーなどの食品販売業者も、HACCPに沿った衛生管理を行う。
- (4) HACCPのCCPとは、食品の安全を完全に保持する条件のことである。

問40 食品表示法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としている。
- (2) 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の販売をしてはいけない。
- (3) 消費者が生産者や加工者から直接購入できる場合は、表示の義務はない。
- (4) 添加物は食品ではないため、表示の義務はない。

## 調理理論

問41 調理の種類と特徴のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 和式調理は、汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- (2) 洋式調理は、スープに始まり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。
- (3) 中国式調理は、牛、豚、鶏、羊など、種類が比較的限られた肉を主材料とし、季節性も乏しいため、部位、加熱法とスパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。
- (4) 中国式調理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。

問42 調理操作の分類に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (調理操作)      | (分類)     |
|-------------|----------|
| (1) 調味操作    | － 切る、むく  |
| (2) 非加熱調理操作 | － 煮る、蒸す  |
| (3) 加熱調理操作  | － 砕く、つぶす |
| (4) 加熱調理操作  | － 焼く、揚げる |

問43 浸漬の目的と具体例の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (浸漬の目的)       | (具体例)    |
|---------------|----------|
| (1) 褐変防止      | － 乾物の水戻し |
| (2) 物理性の改善・向上 | － 野菜の水浸  |
| (3) 食品中の成分の抽出 | － 魚の塩出し  |
| (4) 味付け・防腐    | － 酢漬け    |

問44 包丁による切り方に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 主な切り方には、押し切り、引き切り、飾り切りがある。
- (2) 日本料理の飾り切りはむき物と呼ばれる。
- (3) やわらかく粘着力のある食材は、切り口と刃の面の摩擦が小さいので非常に切りやすい。
- (4) もち、のり巻き、ケーキなどを切るときには、刃を乾燥させて摩擦を多くする。

問45 ルウに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉をバターで炒めたもので、粉の1つ1つの粒の周りを水分が取り囲んだ状態になっている。
- (2) 粉いきなり汁を加えると、粒同士が付着してダマができるが、よく炒めたルウではさらりと分散する。
- (3) 小麦粉のでん粉は、150℃の高温によって一部分解しているので風味が悪く、粘りもある。
- (4) 色の白いものがブラウンルウ、褐色になるまで炒めたものをホワイトルウという。

- 問46 蒸し物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 自由に味付けすることは簡単であり、素材のもち味本位の料理には向かない。
  - (2) 油脂の多い食品は、多量の水分を必要とし、途中で何度も振り水をしなければならない。
  - (3) 蒸す操作を行うときは、水が沸騰する前の冷たいうちに材料を入れる。
  - (4) 材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するのに最適な方法である。
- 問47 食塩の役割に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 卵白の泡を安定させる。
  - (2) 小麦粉生地の弾力を増す。
  - (3) 辛味成分を安定に保つ。
  - (4) 金属への付着を防ぐ。
- 問48 調理用熱源に求められる条件に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 発熱量が小さいこと
  - (2) 火力調節が困難なこと
  - (3) 一定温度を保持できること
  - (4) 高価であること
- 問49 香りに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 食品の香り、味、色などのように、嗜好性、すなわちおいしさを支配する成分を嗜好成分という。
  - (2) 香りは、冷却により一時的に揮発するので、のり、まつたけなどはさつとあぶると香りが弱まる。
  - (3) みそやしょうゆは、長く煮るほど香りが強まる。
  - (4) さばのみそ煮やムニエルでは、みそや牛乳の脂質が生臭みの成分を吸収してくれる。
- 問50 たんぱく質に関する記述の( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
- 「たんぱく質は、すべての動植物性食品に含まれ、小麦粉の(ア)、動物の皮、すじ(筋)、骨などに含まれる(イ)、牛乳中の(ウ)などが調理と関係が深い。」
- |           |         |         |
|-----------|---------|---------|
| (ア)       | (イ)     | (ウ)     |
| (1) コラーゲン | － グルテン  | － カゼイン  |
| (2) グルテン  | － カゼイン  | － コラーゲン |
| (3) カゼイン  | － コラーゲン | － グルテン  |
| (4) グルテン  | － コラーゲン | － カゼイン  |
- 問51 ビタミンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) ビタミンAは、空気(酸素)にふれなければ、熱、酸などに対して安定である。
  - (2) ビタミンB<sub>1</sub>は、脂溶性のビタミンなので、調理損失は少ない。
  - (3) ビタミンB<sub>2</sub>は、アルカリに弱く、さらに光、特に紫外線に弱い。
  - (4) ナイアシンは、化学的にきわめて安定なビタミンで、調理による変化はほとんどみられない。

問52 いも類の調理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) やまのいもやさといもは、粘質物を含むため、ぬめりがある。
- (2) さつまいもは、ゆっくり加熱するとアミラーゼが働き、でん粉が分解されて糖に変わり、甘味が強くなる。
- (3) マッシュポテトや粉吹きいもは、成熟した粉質のじゃがいも（男爵など）を沸騰した湯でゆで、冷めてから手早く組織を壊し、細胞をバラバラに離す。
- (4) やつがしらやさつまいもの含め煮では、みょうばんを加えると、煮くずれを防ぐことができる。

問53 肉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 肉を焼くときは、初めに強火で両面を焼いて、内部のうま味の流出を防ぐ。
- (2) 焼く20～30分前に、肉の1～2%程度の食塩をまぶす。
- (3) スープストックや煮込み料理のように、水中で長く加熱するときは、すじの少ない、やわらかい部分を使ったほうが、普通の肉と比べてやわらかくなる。
- (4) ひき肉にすると脂質の酸化・劣化が遅く、旨味が溶出しにくい。

問54 調味料の調理特性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食酢は、揮発性成分が多く、加熱すると味や香りが変化する。
- (2) 砂糖は、温度が高いほど溶解度が大きく、溶解速度も速い。
- (3) 食塩は、たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- (4) みりん風味調味料は、みりんと製造方法が異なり、アルコール度数は1%未満である。

問55 給食と新調理システムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) クックフリーズシステムは、食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却（90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管する。
- (2) クックサーブは、クックチルシステムの急速冷却の工程から、さらに冷却を続け、最終的な品温を-18℃以下としたものである。
- (3) クックチルシステムは、従来の調理方式（当日調理、当日喫食）である。
- (4) 真空調理法は、食材を生、あるいは表面に軽く焦げ色をつけるなどの処理をした後に、調味液と一緒に専用の袋に詰めて真空包装し、低温（58～95℃）で一定時間加熱する。

## 食文化概論

- 問56 食文化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 衣食住など、人間の生活行動に関する技術や意識の文化を日常文化という。
  - (2) 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の使用、食物の味付けの3つである。
  - (3) 食事のおいしさに関与する形成要因の一つに、気候や温度の刺激をもつ化学的要因がある。
  - (4) 食物の基本的な条件は、安全性、栄養性、経済性の3つである
- 問57 農耕文化とその栽培作物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。
- | (農耕文化)       | (栽培作物)               |
|--------------|----------------------|
| (1) サバンナ農耕文化 | — さとうきび、バナナ、タロイモ     |
| (2) 地中海農耕文化  | — ササゲ、大豆、ごま          |
| (3) 新大陸農耕文化  | — とうもろこし、じゃがいも、いんげん豆 |
| (4) 根栽農耕文化   | — 大麦、小麦、ビート          |
- 問58 調理師と食文化に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 大正期には、大量調理技術の重要性が認識され、戦後の外食産業や食品企業における大量加工調理技術の発展に貢献した。
  - (2) 江戸時代に入ると、調理によって収入を得る料理人が誕生した。
  - (3) 明治時代に、国内各地の有名なレストランやホテルの厨房にコックが置かれるようになった。
  - (4) 調理師法が制定されたのは、1958（昭和33）年である。
- 問59 日本料理様式に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 懐石料理は、自由で気楽に楽しむ酒宴形式の料理である。
  - (2) 普茶料理は、中国風精進料理で、式正料理と同様に大皿から取り分けて食べる。
  - (3) 精進料理は、仏教の教義に従って、植物性食品とごくん（にんにく、ねぎなどの薬味）を禁じ、動物性食品のみを食材としている。
  - (4) 本膳料理は、室町時代に公家の様式を武家を取り入れ、武家社会の饗応食として確立した。
- 問60 明治期の食文化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 南蛮貿易が始まり、とうもろこしなどの食品や、カステラなどの洋菓子が伝来した。
  - (2) 乳製品やパンなどの生産が始まり、文明開化当初より庶民の食生活は大きく変化した。
  - (3) 明治初年に、日本人のための西洋料理店が開店した。
  - (4) ライスカレー、とんカツ、ハンバーグは明治時代の三大洋食と呼ばれ、人々に親しまれた。