

令和2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13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。

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

[記入例]

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15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(札幌市にあつ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 次の憲法第25条に関する記述の（ ）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。

「すべての国民は健康で（ア）な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、（イ）、社会保障および（ウ）の向上および増進に努めなければならない。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|------|------|
| (1) | 組織的 | 社会福祉 | 地域保健 |
| (2) | 文化的 | 社会生活 | 地域保健 |
| (3) | 文化的 | 社会福祉 | 公衆衛生 |
| (4) | 組織的 | 社会生活 | 公衆衛生 |

問2 次の公衆衛生の国際機関に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-----|--------|------|----------|
| (1) | WHO | ———— | 世界保健機関 |
| (2) | UNICEF | ———— | 国連児童基金 |
| (3) | FAO | ———— | 国連食糧農業機関 |
| (4) | ILO | ———— | 国連環境計画 |

問3 次の健康と疾病の統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計の代表的なものとして、5年ごとの国勢調査がある。
- (2) 合計特殊出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- (3) 近年、日常生活の動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を平均寿命とする新しい指標が提言されている。
- (4) 国民健康・栄養調査は、健康増進法に基づき、身体状況、栄養素等摂取状況、生活習慣状況について、3年ごとに厚生労働省が実施している。

問4 次の環境と健康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) 住宅建材や家具から発生するホルムアルデヒドやトルエンなどの化学物質等によっておきる健康障害を総称して、シックハウス症候群という。
- (2) 水道法に基づく水道水の水質要件の1つとして、大腸菌が検出されないことがある。
- (3) わが国における四大公害病とは、水俣病、イタイイタイ病、四日市ぜんそく、新潟水俣病である。
- (4) 廃棄物処理は、循環型社会の形成に関する施策の一環として進められており、その基本は、廃棄物の再利用（Reuse）、再資源化（Recycle）を柱とするもので、2R政策といわれている。

問5 次の感染症に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 無症状病原体保有者（いわゆる保菌者）とは、病気の症状を示しているものの、病原体の保有を確認できない者をいう。
- (2) 感染症が発生するには、感染源、感染経路および感受性の3つの条件が必要である。
- (3) 母親の胎盤や産道、あるいは授乳を通して子どもへ感染する伝播様式を接触感染という。
- (4) 2類感染症である結核は、コロナウイルスによって引き起こされる慢性感染症の1つである。

問6 次の喫煙に関する記述の（ ）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。

「タバコの煙に含まれる成分のうち、健康上最も有害な成分は（ア）、（イ）および（ウ）と考えられている。（イ）には発がん性はないが、依存性がある。一方、（ウ）には発がん性があるが、依存性はない。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-------|------|------|
| (1) | 一酸化炭素 | タール | ニコチン |
| (2) | 二酸化炭素 | ニコチン | タール |
| (3) | 一酸化炭素 | ニコチン | タール |
| (4) | 二酸化炭素 | タール | ニコチン |

問7 次のわが国の健康づくり施策に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-----|-------------|-------|---------------|
| (1) | 食育推進基本計画 | ————— | ストレスチェック |
| (2) | 健康増進法 | ————— | 受動喫煙の防止 |
| (3) | 健康日本21 | ————— | 健康寿命延伸と健康格差縮小 |
| (4) | 特定健診・特定保健指導 | ————— | 動機付け支援 |

問8 次の主な疾患に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 脳血管疾患は、脳の血管が破裂する脳出血やくも膜下出血と、動脈硬化などにより脳血管が詰まって起こる脂質異常症に大別される。
- (2) 糖尿病は、肝臓のランゲルハンス島から分泌されるインスリンというホルモンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値が低い状態が続く代謝異常疾患である。
- (3) 腎臓病のなかでも最近わが国では、糖尿病の合併症である糖尿病性腎症による急性腎不全が増えている。
- (4) 高血圧症の危険因子には、ナトリウムの過剰摂取、カリウム、カルシウムの摂取不足、肥満、運動不足、アルコールの過剰摂取等があげられる。

- 問9 次の母子保健と学校保健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) 学校保健安全法において、「定期健康診断」は毎学年12月31日までに実施することとされている。
 - (2) 妊娠した者はすみやかに妊娠の届出をすることになっており、それによって市区町村から母子健康手帳が交付される。
 - (3) 平成30年度の学校保健統計によると、小学生において、最も被患率（有病率）の高い疾病・異常は、虫歯である。
 - (4) 学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校給食の普及と食育の推進を図ることを目的とする、学校給食法の規定に基づいて実施されている。

問10 次の調理師の責務に関する記述の（ ）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。

「調理師の資格は、（ア）の独占ではなく、（イ）の独占なので、調理現場で調理師以外の方が業務に従事しても差し支えない。また、調理師以外の方が調理師と名乗ることは（ウ）。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----|--------|
| (1) | 業務 | 名称 | 差し支えない |
| (2) | 業務 | 名称 | 許されない |
| (3) | 名称 | 業務 | 許されない |
| (4) | 名称 | 業務 | 差し支えない |

食 品 学

問11 次の豆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) 豆類は、植物性食品の中でも栄養価が低い。
- (2) えだまめには、無機質やビタミンCが含まれている。
- (3) ゆばやきな粉は生の大豆より消化が良い。
- (4) そら豆は豆板醤の原料豆である。

問12 次のアレルギー表示対象品目に関する語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 特定原材料 — 推奨表示 — そば
- (2) 特定原材料 — 義務表示 — ごま
- (3) 準特定原材料 — 義務表示 — やまいも
- (4) 準特定原材料 — 推奨表示 — いくら

問13 次の日本食品標準成分表2015年版(七訂)に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養成分の似ている食品群は18群に分類されており、収載数は500食品である。
- (2) ビタミンB₁の単位はマイクログラム(μg)で表される。
- (3) 栄養成分表示の義務化にも対応した調理後食品(とりのから揚げ、とんかつなど)も取り上げられている。
- (4) 分析値は、可食部10g中の数値で示されている。

問14 次の食品の加工に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (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) こんにゃくは、こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤させ、石灰乳などを加えて固める。
- (3) 練乳のうち、砂糖を加えたものをエバミルクという。
- (4) 大麦をつぶして押し麦にすることで、消化が良くなり、縦溝にビタミンB₁が残存する。

問15 次の食品の流通に関する記述の()に入る語句のうち、正しいものを1つ選びなさい。

「食品が生産、加工、輸送、販売を経て、消費者に届くまでの流通過程を記録し、食品の移動ルートを把握できるようにすることを()という。この仕組みにより、食品事故等の問題が発生した際、原因究明や商品回収を円滑に行うことができる。」

- (1) コールドチェーン
- (2) トレーサビリティ
- (3) フードチェーン
- (4) フード・マイレージ

栄 養 学

問16 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、エネルギー産生栄養素バランスとして、総エネルギーの70～75%が炭水化物の目標量と示されている。
- (2) エネルギーとして消費するためには、ビタミンB₁が必要である。
- (3) 食物繊維は易消化性炭水化物と呼ばれ、腸のぜん動運動を抑制する。
- (4) エネルギー源として重要であり、1gで9kcalとして使われる。

問17 次のホルモンと作用に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (ホルモン) | (作用) |
|-------------|------------------|
| (1) アルドステロン | ————— 新陳代謝を活発にする |
| (2) ガストリン | ————— 胃酸分泌促進 |
| (3) インスリン | ————— 血糖を低下させる |
| (4) アドレナリン | ————— 血圧を上昇させる |

問18 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）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) 使用期間は令和2（2020）年度から令和6（2024）年度までの5年間である。
- (2) 策定目的に、生活習慣病の発症予防及び重症化予防のほか、高齢者の低栄養予防やフレイル予防が加えられた。
- (3) ナトリウム（食塩相当量）について、15歳以上男性で7.5g未満/日、12歳以上女性で6.5g未満/日と、2015年版よりもさらに低い目標が設定された。
- (4) 栄養素の指標のうち、推定平均必要量はほとんどの人が充足している量である。

問19 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 葉酸は、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させるなどの重要な働きがある。
- (2) ビタミンCは、ヒトを含む多くの動物が合成できる。
- (3) β-カロテンの吸収を高めるためには、油脂を用いた調理は避けた方が良い。
- (4) ビタミンDは、カルシウムの吸収を阻害する。

問20 次の高齢期の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) 消化・吸収能力が落ち、体重や食欲が減少しやすいため、良質のたんぱく質を少しずつ毎日摂取するのがよい。
- (2) カルシウムや鉄が不足しやすいので、牛乳・乳製品や小魚、緑黄色野菜を十分に摂るとよい。
- (3) 口渇感が鈍くなり、脱水症状を起こしやすいため、水分を十分に補給する。
- (4) 食欲が低下しやすいため、薄味を心がける必要はない。

問21 次の栄養素に関する記述の（ ）に入る語句のうち、正しいものを1つ選びなさい。

「（ ）は細胞内液の主要な陽イオンで、神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持、体液の酸塩基平衡の維持など重要な役割を担っている。」

- (1) カルシウム
- (2) カリウム
- (3) 亜鉛
- (4) 鉄

問22 次の食事バランスガイド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) 日本では「コマ」がイメージされており、バランスが悪いと倒れることを示している。
- (2) 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに区分されている。
- (3) コマを回す「ヒモ」は運動を表している。
- (4) 水・お茶といった水分は軸として、食事の中で欠かせないものである。

問23 次の食物アレルギー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) 原因となる物質を抗原（アレルゲン）という。
- (2) ほとんどは食事摂取後1～2時間以内、特に15分以内で多くの症状が現れる即時型反応である。
- (3) 原因物質を食べた後に激しい運動をしてもアレルギーが誘発されることはない。
- (4) 治療・管理は正しい診断に基づいた必要最小限の原因物質の除去が基本となる。

問24 次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) 口腔内では、食べ物が咀嚼により食塊となることで嚥下が容易になる。
- (2) 胃では、食道から入ってくる食塊は貯められることなく十二指腸へ送られる。
- (3) 小腸では、主に水分と電解質の吸収が行われる。
- (4) 大腸では、絨毛じゅうもうにより表面積が広がり栄養素のほとんどが吸収される。

問25 次の妊娠期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 妊娠期は食塩の必要量が増加するため、多く摂ることが望ましい。
- (2) 妊娠中はカルシウムの吸収率が低下する。
- (3) 貧血になりやすいが、鉄分を十分とり、そのほかの食事のバランスに留意する必要はない。
- (4) つわりの期間は妊娠2週～2ヶ月くらいで、その間は食べたいものを食べたいときに食べるとよい。

食 品 衛 生 学

問26 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 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。
- (2) すべての飲食物が対象であり、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も含まれる。
- (3) 食品添加物を指定するのは、都道府県知事である。
- (4) すべての食品の製造または加工を行う営業者は、食品衛生管理者を設置しなくてはならない。

問27 次の平成30年に全国で発生した食中毒事件において、事件数の最も多かった原因物質のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ウイルス
- (2) 寄生虫
- (3) 細菌
- (4) 植物性自然毒

問28 次の平成30年に全国で発生した食中毒事件において、事件数の最も多かった原因施設のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 家庭
- (2) 製造所
- (3) 病院
- (4) 飲食店

問29 次の食中毒の原因物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カンピロバクターは偏性嫌気性の芽胞形成菌で、食中毒の原因となる芽胞は大部分が易熱性であり、普通の調理で死滅する。
- (2) ボツリヌス菌が原因の乳児ボツリヌス症では、ハチミツが原因食品となることが多い。
- (3) ノロウイルスは、潜伏期間が長く、感染から発症まで2～6週間かかるとされている。
- (4) 黄色ブドウ球菌の主な原因食品は海産の魚介類およびその加工品であり、予防方法は魚介類を調理する際に水道水などの飲用適の流水でよく洗うこと、低温（5℃以下）で保存すること、加熱処理することである。

問30 次の細菌性食中毒を引き起こす原因物質のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) サイクロスポラ
- (2) ザルコシスティス・フェアリー
- (3) エルシニア・エンテロコリチカ
- (4) サキシトキシン

問31 次の化学性食中毒の原因物質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) ヒスタミンは、赤身の魚に多く含まれているヒスチジン（アミノ酸の一種）からヒスタミン生成菌により生成される。
- (2) スズは、スズめっき飲料缶を開缶し、放置することで飲料に溶け出すことがある。
- (3) 農作物に使用する農薬は、一定量以上を摂取すると健康被害につながることから、食品中の残留農薬基準が設定されている。
- (4) トキソプラズマは、いがい、あさり、まがきなどの二枚貝に含まれ、食後30分～3時間で末梢神経麻痺を起こす。

問32 次の自然毒による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) シガテラ中毒を引き起こすシガトキシンは、オニカマスなどに含まれる。
- (2) フグの種類に関らず、フグの毒成分であるテトロドトキシンは、フグの魚体全体に含まれていることはなく、内臓にのみ含まれる。
- (3) 食品に付着したかびが産生する毒による中毒がある。
- (4) フグの毒成分であるテトロドトキシンは、熱に強く、煮沸しても無毒にならない。

問33 次のじゃがいもの芽に含まれる有毒成分のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) チャコニン
- (2) アミグダリン
- (3) コルヒチン
- (4) ムスカリン

問34 次の寄生虫病感染源食品と原因となる寄生虫に関す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。

- | (感染源食品) | (寄生虫) |
|------------|-----------------------|
| (1) 牛乳・乳製品 | _____ アニサキス |
| (2) サケ・マス | _____ クリプトスポリジウム |
| (3) クジラ | _____ エキノコックス |
| (4) ヒラメ | _____ クドア・セプテンpunkタータ |

問35 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 調味料の用途として使用されるものにL-グルタミン酸ナトリウムがある。
- (2) 着色料は外観をよくするものであり、すべての食品に使用することができる。
- (3) 日本では、保存料として、安息香酸の使用が認められていない。
- (4) 発色剤として使用される亜硝酸ナトリウムは、主に焼き菓子に使用されている。

問36 次の調理器具と容器の消毒方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) 塩素剤による消毒方法は、金属に使用する場合、腐食することがあるので、避ける。
- (2) 焼却消毒とは、消毒するべきものをすべて焼き捨てる方法で、最も確実な消毒方法である。
- (3) 紫外線消毒とは、直射日光を当てる方法で、天気の良い日に衣類などを3時間以上日光にさらすと結核菌などには効果があるが、消化器系感染症にはあまり効果がない。
- (4) 熱湯消毒とは、85℃以上の熱湯中で5分間以上煮る方法で、調理器具の消毒に勧められる。

問37 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品添加物を添加することで保存性を高める場合、使用量に制限はない。
- (2) 密閉した食品を無酸素状態にすることにより、すべての食中毒菌の増殖を抑えられる。
- (3) 日本では、紫外線照射法は、じゃがいもの発芽防止目的においてのみ、食品への照射が認められている。
- (4) 塩漬け、砂糖漬け法は、塩、砂糖の濃度を高くし、水分活性を低くすることを利用して、微生物の増殖を抑える方法である。

問38 次の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) HACCPの基本概念は、1960年代、アメリカのNASAで考案された。
- (2) HACCPは食品の安全衛生に関する危害発生を事後的に分析することを目的としている。
- (3) HACCPの「HA」とは、「危害分析」を指す。
- (4) HACCPの「CCP」とは、「重要管理点」を指す。

問39 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高度な衛生管理手法であり、手洗い方法などの一般的衛生管理プログラムを定める必要はない。
- (2) 調理場内の衛生管理手段であり、調理場外の便所や休憩所・更衣室の管理は必要ない。
- (3) すべての衛生管理が重要であり、特定の1つの衛生管理を集中管理してはならない。
- (4) 製品や作業工程に問題が生じた時の対処方法を設定しなければならない。

問40 次の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) 施設で調理した食品およびその食品原材料は、検食として、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。
- (2) 施設で使用する水は、市町村で管理されている水道水を使用することとしており、自己管理する井戸水を使用してはならない。
- (3) 施設で使用する原材料は、冷凍された食品に限られ、生鮮食品を生食用として提供することはできない。
- (4) 調理室は一貫した衛生管理が求められ、原材料の納入口や加熱調理作業場所、盛り付け作業場所などを仕切ってはならない。

調理理論

問41 次の調理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 各種の食品材料に加熱処理のみをほどこし、摂取可能な「食物」につくり変えることである。
- (2) 食品の栄養効率を高め、安全性や嗜好性を向上させる。
- (3) 調理に先立って、ある食品から次の段階の食品へと調製することを製造という。
- (4) 調理された食物は、最終段階で必ず加工を必要とする。

問42 次の洋式調理（西洋料理）の特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- (2) 鮮度と季節性を大切に素材中心の料理。
- (3) 海産物の乾燥品の水戻しと煮物の技術を中心に、味付けを重視する料理。
- (4) スープにはじまり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。

問43 次の洗浄方法と主な食品に関す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。

- | (洗浄方法) | | (主な食品) |
|----------------|------|---------------|
| (1) 塩を使い洗う | ———— | 切り身の魚、肉 など |
| (2) 水だけで洗う | ———— | ふき、たけのこ など |
| (3) ブラシなどを使い洗う | ———— | いも、根菜類 など |
| (4) 加熱後に洗う | ———— | 切った野菜、練り製品 など |

問44 次の食品の冷凍と解凍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) 刺身のような生食する冷凍魚介類は、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- (2) 野菜や果実の多くは、冷凍により新鮮な歯ざわりを失う。
- (3) 青菜類は一切加熱せずに、そのまま冷凍することが適している。
- (4) 電子レンジは、解凍中の食品の変化を最小限にとどめる。

問45 次の加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 加熱調理操作の目的は、食中毒予防のみを実現することにある。
- (2) 乾式加熱は、煮る、ゆでる、蒸すが該当する。
- (3) 湿式加熱は、焼く、炒める、揚げるが該当する。
- (4) マイクロ波による加熱は、乾式加熱と湿式加熱の中間的特徴をもつ。

問46 次の揚げ物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 揚げ物の温度は200～250℃、特に230℃が適温とされる。
- (2) 天ぷらの衣は、薄力粉を低温の水で粘りが出るまでよく攪拌して作る。
- (3) 揚げ油の表面に持続性の泡立ちが生じるのは、油の酸化とは関係ない。
- (4) 揚げ物の衣は、食材の水分の蒸発を防ぐ役割を果たす。

問47 次の食塩の作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 魚を骨まで食べられるよう、やわらかくする。
- (2) 青菜の緑色を保持する。
- (3) でんぷんの老化を防ぐ。
- (4) 卵白の泡を安定させる。

問48 次の調理器具と主な用途に関す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。

- | (調理器具) | | (主な用途) |
|---------------|------|---------------------------|
| (1) のし棒、肉たたき | ———— | <small>あつさく</small> 圧搾 |
| (2) 泡立て器、へら | ———— | ろ過 |
| (3) おろしがね、すり鉢 | ———— | <small>せつさい</small> 切碎・成形 |
| (4) 包丁、細切り器 | ———— | <small>まささい</small> 磨砕 |

問49 次の味の種類の性質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) 酸味は甘味を引き立て、塩味をおだやかにする効果をもつ。
- (2) 塩味は高い温度よりも、低い温度で強く感じる。
- (3) うま味は塩味、苦味などをおだやかにする効果をもつ。
- (4) 甘味の主な呈味物質にはカフェインがある。

問50 次の動物性たんぱく質の熱凝固に関与する調味料の作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 砂糖は、熱凝固を遅らせ、凝固物をやわらかくする
- (2) 食酢は、砂糖と併用すると、熱凝固を促進する。
- (3) 食塩は、熱凝固を速め、凝固物をやわらかくする。
- (4) 料理酒は、熱凝固を抑制する。

問51 次の炊飯の水加減に関する記述の()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。

「水加減は、重量で米の(ア)倍で、炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の(イ)倍になる。」

- | | (ア) | | (イ) |
|-----|---------|------|---------|
| (1) | 1.4~1.5 | ———— | 3.0~3.2 |
| (2) | 2.5~2.8 | ———— | 2.1~2.3 |
| (3) | 1.4~1.5 | ———— | 2.1~2.3 |
| (4) | 2.5~2.8 | ———— | 3.0~3.2 |

問52 次の豆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) 豆には表皮があるので、吸水に時間がかかる。
- (2) 煮豆に調味料を一度に加えると、しわが寄りにくい。
- (3) 煮豆に重曹を加えると、表皮の繊維が軟化しやわらかくなる。
- (4) 黒豆の色は、古釘を入れると鮮やかになる。

問53 次の魚の調理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 焼き魚は、焼く直前に食塩をまぶす。
- (2) 煮魚は、煮汁を少なくし、煮立ってから魚を入れる。
- (3) 焼き魚は、弱火の近火で焼く。
- (4) 煮魚は、蓋をしないで煮ると味がムラなくつく。

問54 次の野菜の調理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐに水で冷やす。
- (2) れんこん、ごぼうを煮るときに酢を加えると褐変する。
- (3) 生野菜を冷水に漬けると、しんなりしてくる。
- (4) 大根おろしやミキサーで砕いた野菜のビタミンCは酸化されにくい。

問55 次の大量調理の特徴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) 余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。
- (2) 煮物では、加熱ムラや調味の不均一が起こりやすい。
- (3) 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。
- (4) 炒め物は、1回に炒める量を多くすると仕上がりがよい。

食文化概論

問56 次の日本の食文化の成り立ち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) 弥生時代となつてから、煮る・焼くなどの加熱調理が行われるようになった。
- (2) 安土桃山時代に、南蛮料理として天ぷら、ビスケットや金平糖などが日本へ入ってきた。
- (3) 江戸時代には、濃口しょうゆ・砂糖・みりんなどの調味料が発達し、つくだ煮などの多様な食べ物が生み出された。
- (4) 明治時代には、公式にはタブーとされていた肉食が開放され、公然と肉を食べられるようになった。

問57 次の日本の行事と行事食例に関す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。

- | (行事) | (行事食例) |
|---------|--------|
| (1) 正月 | 千歳飴 |
| (2) 春分 | 花見団子 |
| (3) 花祭り | 恵方巻き |
| (4) 秋分 | おはぎ |

問58 次の中国料理の4つの系統に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 北京料理は、黄河流域地帯の北方系の料理で、飲茶点心が有名である。
- (2) 四川料理は、揚子江上流地帯の西方系の料理で、麻婆豆腐が有名である。
- (3) 上海料理は、揚子江下流地帯の東方系の料理で、酢豚が有名である。
- (4) 広東料理は、亜熱帯海岸地帯の南方系の料理で、餃子が有名である。

問59 次の世界の食事様式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) 箸は、古代中国に起源があり、現在、日常の食事に箸を使用するのは、中国、朝鮮半島、日本、ベトナムなどである。
- (2) 旧石器時代には、人間はすべて手食をしていた。
- (3) イスラム教圏やヒンズー教圏では、食事に使うのは左手のみで、右手は不浄なものとしてされている。
- (4) ヨーロッパ、スラブ圏、アメリカではナイフ、フォーク、スプーンの3種類が食事の必需品となっている。

問60 次の日本の主な郷土料理に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (都道府県) | (主な郷土料理) |
|--------|----------|
| (1) 富山 | ふな寿司 |
| (2) 山梨 | ほうとう |
| (3) 秋田 | きりたんぼ |
| (4) 岩手 | わんこそば |