

第41回と類似

第35回 [2016.7.10]

一般財団法人生涯学習開発財団後援

食生活アドバイザー[®]検定試験

2 級

注 意

1. この問題用紙のページ数は20ページです。問題用紙のほかに答案用紙1枚があります。もし不足や違いがあるときは、申し出て下さい。
2. 試験問題は選択問題と記述問題です。
3. 試験時間は1時間30分です。

〈答案用紙の記入のしかた〉

1. 「受験者氏名」の太枠内の空欄に氏名を漢字とカタカナでご記入下さい。
2. 「受験級」における「2級」の下欄箇所を塗りつぶして下さい。
3. 「受験番号」に数字を記入し、記入された数字と同じ数字の下欄該当箇所を塗りつぶして下さい。
4. 「選択問題」1～42は、一設問につき二つ以上塗りつぶすと不正解となりますのでご注意下さい。(答案用紙の43～50は絶対に使用しないで下さい)
5. 「記述問題」A～Mについても、二つ以上解答すると不正解となります。また、「記述問題」では正確な解答と判断できない場合、不正解となりますので正確な文字をご使用下さい。(略字、略称なども不正解となります)
6. 「答案用紙」のマーク記入は「記入方法」の〈良い例〉のように、HBの黒鉛筆またはシャープペンシルで正確に塗りつぶして下さい。

※指定の筆記用具以外を使用した場合は、不正解となりますのでご注意下さい。

一般社団法人

FLAネットワーク協会

【選択問題】(答案用紙の設問 1～42 に解答すること)

1) 食生活と健康に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 健康とは、「肉体的・精神的・社会的」に良好であることを指し、単に病気や障害がないことではなく、少しでも前向きに生きようと努力している状態をいう
2. 食と生活をアドバイスするときに、もっとも大切なことは、何よりも栄養バランスが最優先されていることと、栄養素の薬効を信じることである
3. 健康になるための3本柱として「栄養・運動・休養」があり、生活全体の中で健康を考え、これらを実践することが大切といえる
4. 栄養価の豊富なものが常にカラダによいとは限らず、特定の栄養素を過剰摂取することで、健康のバランスを崩して健康障害を引き起こす可能性がある
5. 栄養とは、健全な生活を営むために物質を体外から摂り入れて、消化・吸収したり、カラダの組織をつくったり、発育させるといった状態をいう
6. 該当なし

2) 栄養素に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. たんぱく質は、臓器や筋肉、血液、ホルモンなどの構成成分となるだけでなく、エネルギー源になるほか、カラダの調子を整えるという役割を持つ
2. 水は、栄養素ではないものの、体液の流動、消化や吸収などに極めて重要な成分であり、成人の場合は体重のおよそ3分の1程度を占めている
3. 脂質は、重要な高エネルギー源で、「炭素 (C)、水素 (H)、酸素 (O)」の元素によって構成される脂肪酸とグリセリンが結合した物質である
4. ナトリウムの過剰症として代表的なものに高血圧症があり、欠乏症の代表的なものとして、脱水症状や日射病といった疾病がある
5. 糖質に食物繊維を合わせたものが炭水化物であり、糖質は1g当たり4kcalのエネルギー量を持つが、食物繊維のエネルギーは期待できない
6. 該当なし

3) ビタミンの種類である「パントテン酸」に関する記述として**適当なものを選びなさい**。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 貧血を予防する、皮膚の健康を保つ、病気に対する抵抗力をつける、造血するといった働きを持つ栄養素である
2. 代表的な欠乏症は「悪性貧血」で、貧血を予防する、赤血球の生成を助けるといった働きを持つ栄養素である
3. 善玉コレステロールを増やす、免疫力を強化する、糖質や脂質を分解するといった働きを持つ栄養素である
4. 高い抗酸化作用があり、発がんの抑制、老化を防止する、血管を強化するといった働きを持つ栄養素である
5. 代表的な欠乏症は「頭蓋内出血や血が止まりにくくなる」で、血液を凝固させるといった働きを持つ栄養素である
6. 該当なし

4) ミネラルに関する記述として**不適當なものを選びなさい**。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 垂鉛が不足すると味細胞の減少にともない、味覚神経への伝達が停滞することにより、味覚異常（障害）を引き起こす可能性がある
2. 日本人におけるカルシウム不足が問題になっていることから、骨粗しょう症予防のためにもカルシウムを意識的に摂取するよう心掛ける
3. ミネラルの補給源としてサプリメントを使用する人が増えているが、摂取量によっては、過剰摂取による弊害を引き起こす可能性がある
4. 鉄不足が現代人にみられ、不足すると鉄欠乏症によって貧血を引き起こしやすくなるほか、集中力や思考力の低下につながる可能性がある
5. 加工食品や清涼飲料にはリンを使用していることが多いことから、現代人の食生活ではリンが過剰摂取気味であるといわれている
6. 該当なし

5) 生活習慣病に関する記述として**不適當なものを選びなさい**。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 肥満は、高血圧症、糖尿病、脂質異常症などさまざまな生活習慣病を引き起こす原因となることから、肥満予防が生活習慣病の防止につながる
2. 生活習慣病の早期発見・早期治療はもちろんであるが、日常生活の中で自己管理し、病気にならない生活習慣を心掛ける「予防」の考え方が重要となる
3. 脳卒中の危険因子として肥満があげられるが、ほかに大量の飲酒や喫煙、精神的ストレスなどによって病気を引き起こすといわれている

4. 狭心症は生活習慣病との関係が深い病気といわれ、心臓を取り巻く冠動脈が狭くなったり、詰まったりすることで、血液が十分に流れない状態となる
5. 脳梗塞とは、脳を包んでいる「くも膜」の下を走っている脳動脈が破れて出血することで、生命に危険な状態を引き起こす病気である
6. 該当なし

6) 糖尿病に関する記述として**適当なもの**を選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 糖尿病予防のポイントは、「カリウム、カルシウム、たんぱく質」を多く含む食品を積極的に摂るよう心掛けることである
2. 糖尿病は、血糖値を常に安定化させる作用のある「インスリン」が細胞に作用しにくくなるなどの原因によって引き起こされる
3. 糖尿病は以前、成人病といわれていたように加齢による成人特有の疾病で、子供の発症例についてはほとんど確認されていない
4. 糖尿病は、血液中に含まれるブドウ糖が異常に多くなることで、神経や目、肝臓などの組織や機能に障害を引き起こす病気である
5. 糖尿病予防のためには、普段から糖質の摂取をできる限り控えた食生活を実践することが重要な予防ポイントとなる
6. 該当なし

7) 運動に関する記述として**不適当なもの**を選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 一般的に運動の効果は、運動後72時間程度しか持たないため、いったんその効果が失われると、0（ゼロ）からの出発だといわれている
2. 運動する際、ストレッチを行なうことによって体温が上昇し、筋肉の収縮時間が長くなることで、筋肉や関節などの緊張が取り除かれる
3. 有酸素性運動は、生活習慣病など危険因子の予防や改善に効果があり、効率的に行なうことによって脂肪燃焼量を増やすことが期待できる
4. 無酸素性運動において、主に使われるエネルギー源は「糖」で、運動の継続時間は2～3分が限度で、代表的な運動としては筋肉トレーニングがある
5. 有酸素性運動は、体内の酸素が活用されることで、長時間継続した運動を可能にするが、ここで主に使われるエネルギー源は「脂肪」である
6. 該当なし

8) 運動後の疲労回復に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 入浴、リラクゼーション、ストレッチは、カラダの循環機能を高めてくれることから、疲労回復を早めることが期待できる
2. 運動後の軽い全身運動は、疲労回復を促進する有効な手段となることから、整理運動などを積極的に取り入れるようにする
3. 運動により生成された物質が疲労の原因となることから、この物質（代謝生成物）の除去を早めることが疲労回復につながる
4. カルシウム、鉄分、塩分などを積極的に摂取するよう心掛けるとともに、ビタミン類についても摂取することが大切である
5. 休憩や睡眠によって疲労回復を促進することはとても大切であるが、回復するためのもっとも有効的な手段とはいえない
6. 該当なし

9) 日本の食器に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 陶器は、「塗り物」とも呼ばれ、重箱、椀、膳、盆などに多く使われている「輪島塗り」や「津軽塗り」は代表的といえる
2. 竹細工には、皿、小鉢、箸置きなどがあり、安土桃山時代にその技術が伝えられたといわれ、「切子」とも呼ばれている
3. 漆器は、薄手で強度があり、たたくと金属音が出ることが特徴で、代表的な産地としては、「九谷」や「有田」がある
4. ガラス食器は、ザルや籠、箸置きなど清涼感のある食器として使用されているほか、伝統工芸品としても数多くある
5. 磁器とは、粘土を原料とした焼き物で、土を使い吸水性の素地にうわぐすりを塗って焼くが、陶器に比べると少し強度が低い
6. 該当なし

10) 食べ物の味に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 濃厚な食塩水を味わった直後に水（真水）を飲むと、その水が甘く感じてしまうような現象のことを「順応効果」という
2. コーヒーに砂糖を加えると苦味が緩和するというように、別の味を混合することで、一方の味が弱められることを「相殺効果」という
3. 昆布と鰹節でダシをとると、味に深みが増すというように、違う味が混合することで単独の味より、うま味を引き出すことを「抑制効果」という

4. 甘いケーキを続けて食べることによって、その甘味に対する感度が鈍ってしまうような現象のことを「変調効果」という
5. スイカに塩をかけると甘味が増すというように、別の味が加わることで、一方の味がさらに強まることを「相乗効果」という
6. 該当なし

11) つぎの記述のうち不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 調理方法は、地域を問わず一般的なものであっても、その土地特有な食材を用いて作った料理のことを「郷土料理」という
2. 地域自給や域内消費は、流通という視点から考えると「人的・空間的・時間的」のギャップを埋め合わせることが可能となる
3. 長寿のお祝いの「古希」は、唐の詩人、杜甫の「曲江詩」の一節である「人生七十古来稀」が語源であるといわれている
4. 「節日（せちにち）」に食べる料理のことを「節句（せつく）」といい、このときに食べる料理は「郷土料理」の場合がある
5. 食文化とは、その土地の人々が長い年月、食生活の中で受け継いできた、その地域の気候や風土に合った食べ物や食習慣をいう
6. 該当なし

12) 食事のマナーに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 西洋料理において食事中に中座する場合は、ナイフとフォークを皿の上に「ハの字」の形になるよう置いて離席する
2. 日本間における席次で「床の間」がある場合は、床の間にもっとも近い、または床の間を背面とした席が上座となることが一般的である
3. 立食パーティーにおける飲み物のグラスについてくる紙ナプキンは、水滴が垂れるのを防ぐ役割があるため、外さず巻いたまま飲む
4. 中国料理の円卓の場合は、入口からもっとも遠い席が上座、続いて入口から見て、上座に座る人の左手前、右手前の順に続く席次とする
5. 立食パーティーの場合、料理を取り終えたら、料理がセットされているテーブルからは、速やかに離れるようにする
6. 該当なし

13) 本膳料理に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「坪(つぼ)」とは、二の膳につける「平」と区別して、一の膳(本膳)の「煮物」を指し、蓋付きの器に盛り付けられる
2. 「猪口(ちよく)」とは、イノシシの口に似ているところから、「猪口」と書き、この小さな器に酢の物や和え物が盛り付けられる
3. 「なます」とは、「鱈」「膾」「生酢」と書き、魚や貝、野菜などを刻んで生のまま酢で和えた「酢の物」のことをいう
4. 「台引(だいびき)」とは、持ち帰り用の膳で「折り詰め膳」とも呼ばれ、箸を付けずにお土産として持ち帰る料理のことをいう
5. 「平(ひら)」とは、「煮物」のことをいい、海・山・里のものを数種類組み合わせ、蓋付きの平たい器に盛り付けられる
6. 該当なし

14) 食べ物のおいしさに影響を与える要因として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 年齢や空腹度、口腔や健康の状態といった生理的特性
2. 食べ物の特性要因である味や香りといった化学的特性
3. 喜怒哀楽による感情や不安、緊張といった心理的特性
4. 環境要因である気候や地理的な環境といった自然環境
5. 経済状況、宗教、食習慣、食文化といった人工的環境
6. 該当なし

15) 調理に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「焼く」方法には、串焼きや網焼きのように放射熱で直接加熱する「直火焼き」と、フライパンや鉄板、オーブンなどを用いた伝導や対流熱による「間接焼き」がある
2. 「ゆでる」目的としては、消毒や殺菌、アク抜き、水分の少ない食材に吸水、たんぱく質の熱凝固、食材の彩りをよくする、うまみ成分を溶け出させるなどがある
3. 調理は、単に食材の加工だけにとどまることなく、食事メニューの計画、食材の調達、料理を盛り付ける器や食卓演出まで広く関わっている
4. 調理とは、そのままでは食べられないものや、食べにくい食材に手を加えることにより、安全でおいしく食べられるものに変えていくことである
5. 調理の目的としては、衛生的なものにする、消化・吸収率の向上、食欲が出るようにおいしさをつくる、魅力的な食卓と団らんを演出するなどがある
6. 該当なし

16) 加工食品の食品表示に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 納豆に「国産大豆使用」という表示だけがあった場合は、その納豆に使用している大豆は100%国産品であることを意味している
2. 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、重量順で3位以下かつ、複合原材料に占める割合が5%未満のものは、「その他」と表示することができる
3. 原材料名は、原材料と食品添加物を区分し（原材料が先、食品添加物が後）、それぞれを重量の多い順に表示しなければならない
4. 「果汁100%」という食品表示があったとしても、果実を搾ったそのままのジュース（ストレートジュース）であるとは限らない
5. 生鮮食品に近い22食品群については、主な原料の原産地表示を義務付けているが、その他の加工食品には原料原産地表示の義務はない
6. 該当なし

17) 食品と食品加工に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 発酵とは、食品に微生物が作用し他の化合物になることで、代表的な発酵食品としては「パン、チーズ、納豆、ヨーグルト」などがある
2. 食品加工には、「安定した供給を可能にする、食べやすくする、嗜好性を高める、安全性を高める」などといった内容が目的としてあげられる
3. 「調理をする時間が短くて済むため便利である、経済的である」などといったさまざまな理由により、近年における加工食品の需要は非常に高い
4. 「乾燥法、塩蔵法、燻煙法、低温法、空気遮断法」などについては、食品の長期保存を可能にした代表的な「変質防止法」といえる
5. 食品加工には、真空調理、含気調理などの「化学的加工」や、粉碎、混合、成形などによって加工する「物理的加工」といった種類がある
6. 該当なし

18) 農産物の食品表示に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 農産物は、その内容を示す「名称」と「原産地」の2項目が食品表示の対象となるが、原産地表示は袋や箱などに包装されたものが対象となる
2. 単品の野菜をカットしパック詰めして販売する場合は、カットして容器に入れるという作業が加わることから、加工食品扱いとなるため、原産地表示が不要となる
3. 複数の原産地で同種の野菜をいっしょに販売する場合、全重量に占める割合が5%未満の原産地については「その他」と表示することが可能となる
4. 野菜を販売する前に殺菌洗浄処理をした場合でも、野菜そのものには実質的な変化を与えないことから、生鮮食品扱いとなるため、原産地表示が必要となる
5. サラダミックスや炒め物ミックスといった野菜パックを仕入れた場合は、加工食品扱いとなるが、店内でパック詰めする場合は、生鮮食品となる
6. 該当なし

19) 畜産物の食品表示に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 黒豚とは、「バークシャー種」同士を交配させた純系のみが表示できる豚の品種であることから、原産地については一切関係ない
2. 食肉を対面で販売する場合の「部位・用途・100gあたりの単価」などについては、食の業界における自主的ルールにより表示している
3. 日本で生まれた牛および国産牛で、個体識別番号（10桁）の記載によって管理されている牛は、食肉になるまでその番号を伝達している
4. 「SPF豚」とは、特定の病原菌を持っていないということではなく、完全な無菌豚であることが証明された豚のみを指している
5. 和牛とは、「黒毛和種」「褐毛和種」などを指すため、海外で育てられた牛であっても指定された種類であれば「和牛」となる
6. 該当なし

20) 水産物の食品表示に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. ウナギの加工品を販売する場合は、原料となるウナギの原料原産地表示が必要となるが、そのウナギが養殖品でも「養殖」に関する表示は必要としない
2. マグロ単品の刺身にツマが添えられている場合は、全体が一つの生鮮食品としてみなされ、主たる商品であるマグロのみ、名称と原産地の表示が必要となる
3. 国産品の場合の原産地とは、原則「水揚げした港名」または、その「港が属する都道府県名」を指すが、その他の原産地表示についても認めている
4. 魚介類や海藻などのほか、「水産ほ乳類」である「鯨」についても、畜産物ではなく、水産物としての食品表示が適用されている
5. 輸入した貝類を日本国内において「砂抜き」処理した場合でも、その貝類の輸出国を必ず原産地として表示しなければいけない
6. 該当なし

21) 食品添加物に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食品そのものではなく、その食品の原料や生産過程において使用された食品添加物が、ごく微量残存することを「キャリーオーバー」という
2. 食品添加物とは、化学的合成物を指し、最終的に残存するか否かにかかわらず、食品に使用されるすべての化学物質のことをいう
3. 食品添加物の中には、栄養価を高める栄養強化のために使用されているものがあり、その代表的なものにアミノ酸類やビタミン類がある
4. 「ADI」とは、毎日、生涯にわたって食品添加物を摂り続けたとしても、健康には問題のない「食品添加物の1日摂取許容量」のことである
5. 食品添加物は、食品製造の過程において、または食品加工もしくは保存の目的において、食品に添加や混和などをして使用するものである
6. 該当なし

22) つぎの加工食品のうち遺伝子組換え食品の表示をしなくてもよいものはどれか適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 味噌
2. コーンスターチ
3. 納豆
4. ポップコーン
5. 豆腐
6. 該当なし

23) 食中毒に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 細菌性食中毒の感染型は、食品とともに体内に入った細菌が原因で、その多くは潜伏期間が長く、加熱調理に弱いという特徴を持つ
2. 食品の製造、加工の過程だけでなく、流通形態や消費者のライフスタイルなど、様々な要因が食中毒発生に影響をおよぼしている
3. 食中毒は、一年のうち初夏から初秋にかけて多く発生するが、ウイルス性の食中毒については、12月～1月に多発しているものがある
4. 医師が食中毒と診断した場合は、その原因や内容を食品衛生法に従って、各都道府県が設置する保健福祉局に届出をしなければいけない
5. 食中毒は、原因となる物質が付着した飲食物や、その容器包装が原因で起こる「急性の健康被害」で重篤な症状を引き起こすことがある
6. 該当なし

24) 食中毒の原因物質に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 自然毒とその毒素名の組み合わせとしては、動物性の巻貝が「アマトキシン」、植物性のトリカブトが「アコニチン」である
2. ウイルスによる食中毒としてノロウイルスが代表的であるが、そのほかA型肝炎やE型肝炎といったウイルス性肝炎がある
3. 細菌とは、人体にとってマイナスに作用する物質で、食中毒を引き起こす、または引き起こす可能性がある微生物をいう
4. 化学性食中毒の原因としては、マイコトキシンやヒスタミンなどといった物質のほか、ヒ素やシアン化合物が代表的である
5. 一般的に呼ばれている「食あたり」は、食中毒の一つとして注意が必要となるが、「水あたり」については特段の注意事項がない
6. 該当なし

25) 細菌性の食中毒予防に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食品中の細菌を増殖させない手段としては、低温で保存する方法が有効的で、一定温度以下で保存することにより増殖しにくくなる
2. 低温保存であっても細菌が死滅することはないが、加熱処理を行なったとしても、すべての細菌を死滅させられるとは限らない
3. 調理された食品はできるだけ速やかに飲食し、残った食品は冷蔵庫で保管する、もしくは時間が経ち過ぎた場合は処分することが必要である
4. 食中毒を引き起こす細菌でも、たんぱく質の分解が弱いと臭いや外見上の変化を示さないことから、気がつかないケースがある
5. 水分を多く含む食品を放置しておく、時間の経過とともに、色・味・香りなどが失われ、外観や内容がもとの食品とは異なる状態となる
6. 該当なし

26) 殺菌と消毒に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 殺菌とは、細菌をはじめとした微生物、特に病原微生物を死滅させることをいい、広い意味では消毒も殺菌方法の一つといえる。
2. 殺菌とは、食中毒菌やウイルス、伝染病菌などといった病原微生物を死滅させることであり、様々な殺菌方法がある
3. アルコール消毒については、病原微生物、カビ、芽胞細菌などに有効的であるが、ウイルスに対しては効果を示さない
4. 消毒とは、病原微生物だけを死滅、または減少させ、感染力のない安全な状態にすることで、日光による方法もその一つである
5. 殺菌の方法としては、加熱、煮沸、乾燥、紫外線、薬剤などで、薬剤の代表的なものには「逆性石けん」や「さらし粉」がある
6. 該当なし

27) 食品の変質に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食品変質の防止法には、「食品を加熱して微生物を死滅させる、酵素を不活性化させる、紫外線で殺菌する、木材の不完全燃焼によって発生した煙で燻す」などがある
2. 化学作用による食品の変質は、食品に含まれる酵素と大気中の酸素が関わっており、肉や魚などの変質については油脂の酸化が原因となる
3. 微生物の繁殖をとまなう食品の変質では、たんぱく質が発酵することで有益となるが、炭水化物が分解してアルコールや有機酸を生成すると腐敗するため有害となる
4. 食品を放置することで、乾燥、変色、変形したり、異臭がするようになるが、このような現象は、賞味期限が大幅に過ぎた食品にも見受けられる
5. 食品が変質する原因である「物理作用」には、光線や水分などが関わっており、光線による変色や酸化、水分による変色やカビの発生などがある
6. 該当なし

28) 食中毒菌である「腸管出血性大腸菌」に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 腸管出血性大腸菌の一種で、毒素によって出血性腸炎を引き起こす「腸管出血性大腸菌 O157」とは、O 抗原構造の 157 番目に番号が付与された種類である
2. 腸炎ビブリオなどの食中毒菌と同様、熱には弱いため加熱により死滅する。したがって通常の食中毒対策を確実に実施することで予防が可能となる
3. たんぱく質の毒素である「ベロ毒素」を出す。そしてこの毒素の感染力は非常に強く、集団食中毒を引き起こしやすいという特徴を持つ
4. 潜伏期間が比較的短く、症状がひどくなると尿毒症や意識障害を引き起こし、発症してから短期間で生命を奪ってしまうことがある
5. 激しい腹痛、下痢、血便など赤痢に似た症状で強い感染力と毒性を持ち、原因食品となる肉類の場合、保存や調理課程で他の食品を汚染することがある
6. 該当なし

29) 食の安全に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「トレース(生産流通)」+「アビリティ(履歴)」の言葉を組み合わせた造語が「トレーサビリティ」で、一般的には「生産流通履歴」と訳されている
2. トレーサビリティの意義は、「食品流通の保険機能」と「食品の安全性の証明」であり、食の安全や安心を確保するためのシステムといえる
3. その食品が「いつ、どこで、どのように生産や流通されたか」などについて知ることができるシステムが「トレーサビリティ」である

4. 高病原性鳥インフルエンザや、A型豚インフルエンザなどといった「新型インフルエンザ」については、人類の大きな脅威となっている
5. トレーサビリティシステムは、限定された食品だけでなく、事業者や生産者などの「顔が見える関係」の確保を目的にさまざまな食品に拡大している
6. 該当なし

30) 食生活の変化に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 日本の経済高度成長期である1970年代まで食生活の基本は「肉食」であったが、1970年代後半以降に外食産業が発展し、食事の様式に「外食」が加わった
2. コンビニエンスストアが1980年代から台頭し、弁当、おにぎり、サンドイッチなどといった食品が消費者に受け入れられ、その結果「肉食」でも「外食」でもない中間的な意味合いの「中食」という言葉が使われるようになった
3. 「中食」は、家庭の外でつくられた料理を家庭や職場などに持ち帰って食べる食事形式であることから、ピザなどの宅配もこれらに分類する
4. 現代における食事区分の肉食とは、「家内食事」が略された言葉であり、家庭内で調理された食事を家庭内において食べる様式のことをいう
5. 個食とは、ライフスタイルなどの違いで家族そろっての食事ができず、個別に食事をすることや、家族一緒に食事をしていても食事内容が異なることをいう
6. 該当なし

31) 日本的商慣行に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. メーカーが自社商品の売上高に応じて卸売業者や小売業者に、正当な販売価格の差益以外に支払う金銭を「分配金制度」という
2. ブランド力のあるメーカーが、小売業者に対して、特定の卸売業者以外からは商品を仕入れることができないようにする制度を「建値制度」という
3. メーカーが一定の取引数量について、商品の販売価格を決め、その価格を基準に卸売業者や小売業者の仕入価格を決める制度を「一店一帳合制」という
4. メーカーや卸売業者などが商品を小売業者に渡して販売してもらう方法で、小売業者への代金は商品が販売し終わった時点で支払われる制度を「返品制度」という
5. 売れ行きの悪い商品を売れ行きのよい商品につけて販売するもので、両方を買わないと販売しない押し付け的な制度を「商品添付制度」という
6. 該当なし

32) 食を取り巻く環境に関する記述として**適当なもの**を選びなさい。該当するものがない場合は、**6**を選びなさい。

1. 国内産業における国際競争力の拡大などの理由により、海外からの加工食品の輸入が今後は減少していくことが予測される
2. 食品の生産・加工・物流においてトレーサビリティなどが求められ、食品製造に対する消費者の安全・安心への関心が高くなったことを受けて「食品表示法」が法制化された
3. 「小売業起点型」の流通になりつつあることから、流通における主導的地位は生産者から小売業者、そして消費者へと移行している
4. 生活様式が多様化し、消費者意識も大きく変わるなか、過度の鮮度志向や見た目の美しさなどの追求により、生産・流通段階で大量の食品が廃棄されているという社会問題を受けて「食育基本法」が導入された
5. よい商品を、いかに安く販売できるかが優先課題になることから、食品メーカーでは大量生産・大量販売が経営戦略の基軸となることが多い
6. 該当なし

33) 食マーケットに関する記述として**適当なもの**を選びなさい。該当するものがない場合は、**6**を選びなさい。

1. 近年の鉄道改札内では、様々な店が見られるようになり、これらの店舗が駅改札口の内側にあることから「エチカ」と呼ばれている
2. コンビニエンスストアなどで販売されている総菜などの加工食品を持ち帰り、食事をする形態は「孤食化」につながるといわれている
3. デパートの地下食品売り場のことを「デパチカ」といい、このデパチカで買い物をする目的の消費者が上階でも買い物をする効果が「噴水効果」である
4. サンドイッチなど持ち帰り用の西洋風総菜を中心とした飲食店を「デリカテッセン」といい、ドイツ語では「総菜」のことを意味する
5. 「何を売るか」という「業態」を指す店舗が減少しつつある反面、「何をどう売るか」といった「業種」を示す店舗展開の傾向にある
6. 該当なし

34) 物流に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「欲しいものを、欲しいときに、欲しい数だけ納品する」というしくみを「ジャストインタイム物流」といい、日本の大手電機メーカーの生産方式を物流に応用した
2. 物流とは「物的流通」の略で、メーカーから調達した商品を保管・小分けし、包装・加工したあと、需要に合わせて細かく配送することを「多頻度小口物流」という
3. 顧客サービスを中心とした在庫計画、仕入、調達、輸配送などをトータルの考え、物流を戦略的にとらえるシステムとして「物流センター」がある
4. 仕入先、取引先も含め、供給連鎖全体をコントロールし、原料の調達、生産から消費者に商品が届くまでのコスト改善や利益分配の実現化を目的とした物流システムが「ロジスティックス」である
5. 環境に配慮したうえで、材料調達、輸配送、廃棄、リサイクルまでをトータルの考えた物流システムが「グリーンロジスティックス」で「動脈物流」とも呼ばれている
6. 該当なし

35) メニューメイキングにおける「ABC分析」に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 飲食店のメニューメイキングに用いられる手法の一つで、メニューを売上高や利益などの割合によって「A、B、C」に割り当てる
2. 売上高が大きいメニューを順番に並べて累計構成比を算出するもので、A部門とB部門以外はすべて「C部門」となる
3. 「C部門」については、売上高に大きな影響を与えないことから、この部門のメニューが新メニューとして変更される対象となる
4. 「B部門」は、売上高が大きい順番に並べたとき、「A部門」の次に上位となる売上高の部門で、累計構成比率は全体の「20%」である
5. ABC分析における累計構成比の算出方法では、「A部門」は売上高全体の上位「70%」を占めているメニューが対象となる
6. 該当なし

36) 消費生活と IT 社会に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。※スペリング(英字のつづり)は、解答の対象としない

1. EC (Electronic Commerce) とは、「電子商取引」のことで、すべての情報交換をネットワーク上で行なう商取引である
2. SPA (Speciality Store of Private Label Apparel) とは、自社製造・販売のことで、衣料メーカーなどが自社独自のコンセプトに基づき、企画・開発・生産・販売を行なっているシステムである
3. FSP (Frequent Shopper Program) とは、メーカーが行なう販売管理のことで、小売店における販売促進とともに、商品の生産性向上を目的としている
4. バーコードは、JAN (Japan Article Number) コードとも呼ばれ、「国コード、メーカーコード、商品コード、チェックデジット」の情報が入っている
5. POS (Point Of Sales) システムと連携できる「企業間のオンライン受発注システム」が EOS (Electronic Ordering System) で、的確な商品発注や在庫管理を可能にする
6. 該当なし

37) つぎの関連する用語の組み合わせとして不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 遺伝子組換え農産物 (パパイヤ)
2. 食物アレルギー (アナフィラキシーショック)
3. 危害分析重要管理点 (モニタリング)
4. 残留農薬 (ポジティブリスト)
5. 高病原性鳥インフルエンザ (H1N1)
6. 該当なし

38) リデュースに関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. フリーマーケットやオークションなどで他の人に譲ったり、使用済みの製品や部品を回収して再使用すること
2. 環境にかかる負担や廃棄物の発生を抑制するため、ムダをできるだけなくすことを目的に再生利用の推進をすること
3. 製品の寿命を極力延ばすことや、製品全部ではなく、部分的な交換をすることによって継続して使用できるようにすること
4. 循環型社会の構築を目的に、産業から排出されたすべての廃棄物を他の分野の材料として活用することで廃棄物をなくすこと
5. 植物などの農産廃棄物を活用したり、下水泥を原料とした発酵処理によって堆肥化することで循環型社会の実現を目指すこと
6. 該当なし

39) つぎの記述のうち不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 生鮮食品の表示基準はすべての生鮮食品が対象で、消費者へのディスクロージャー（情報開示）を目的に定めた法律が「JAS法」と「食品衛生法」である
2. 事業者による違法行為や悪質な勧誘行為などを防止し、消費者の利益を守るためにトラブルになりやすい取引を対象にルールを定めた法律が「特定商取引法」である
3. 独占禁止法の特例法として、公正な競争の確保、一般消費者の利益の保護を目的に定めた法律が「不当景品類及び不当表示防止法」である
4. 「紙箱・紙袋・包装紙・ビニール袋・プラスチック製容器包装」などが対象品で、特定事業者について再商品化を定めた法律が「容器包装リサイクル法」である
5. 法律的にも社会的にも、食品の生産・加工・物流に対する消費者の安全・安心への関心が高まったことを受けて定めた法律が「食品安全基本法」である
6. 該当なし

40) 日本の食料自給率に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「食料・農業・農村基本計画」では、食料として国民に供給される熱量の50%以上を国内生産でまかなうことを目標としたことで、食料自給率が上昇している傾向にある
2. 価格を用いて計算した自給率の値を「生産額ベース自給率」といい、比較的低カロリーではあるものの、健康の維持・増進に重要な役割を果たす野菜や果物などの生産活動が的確に反映されている
3. 「食料自給率」とは、食料の国内における生産量と、その消費量の関係を数値化したもので、国内の食料によって国民の食生活をどれだけまかなうことができるかを示した指標である
4. 国内生産量や輸入量など、その食品の重さそのものを用いて計算した自給率が「重量ベース自給率」で、重量によりそれぞれの品目ごとに算出したものが「品目別自給率」である
5. その食料に含まれる熱量を用いて計算した自給率のことを「カロリーベース自給率」といい、カロリーベース自給率の場合、畜産物についてはそれぞれの「飼料自給率」を掛けて算出している
6. 該当なし

41) インフレーションに関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 景気が停滞している経済状況下において、同時にインフレーションが起こる現象のことを「スタグフレーション」という
2. 輸入により海外から安い商品が国内に入るため、その対抗策として、商品価格を引き下げることでインフレーションに拍車がかかる
3. インフレーションの経済下では、モノの価値が下がり、相対的にカネの価値が上がることから、ローンなどの債務は実質的に減少する
4. 市場に出回っている商品の数量が、消費者が買いたいと望んでいる数量よりも多いことによって値崩れが起きる現象である
5. 消費者の購買力が低下して、商品を買ひ控えるといった経済状況が、インフレーションを引き起こす最大の要因といえる
6. 該当なし

42) つぎの記述のうち不~~適~~当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. LOHAS (ロハス) とは、「Lifestyles of Health and Sustainability」の略で、地球の環境保護と健康的な生き方を優先して人類と地球持続性を持って共存共栄できるようなライフスタイルを指す
2. スローフードの3つの運動とは、「①消えつつある郷土料理や質の高い食品を守っていく ②質の高い食材を提供してくれる小生産者を守っていく ③子どもたちを含めた消費者全体に味の教育を進めていく」である
3. コンプライアンスとは、「法令遵守」を指し、「経営者に権限が集中することによる弊害を監視・阻止する、組織ぐるみの違法行為を監視・阻止する、企業理念を実現するために業務活動が方向づけられていることを監視する」などが主な目的となる
4. フードマイレージとは、生産地から食卓までの距離が短い食料を食べたほうが輸送にともなう環境への負荷が少ないであろうという仮説を前提とした概念で、「地産地消」の考え方を数値的に裏付けるといえる
5. サステナビリティとは、企業における環境問題などに対する取り組みに加え、取引関係や雇用などの経済的側面、従業員に対する取り組みや社会貢献活動などの社会的側面を含め、企業活動の一環として継続性を持って実行することである
6. 該当なし

【記述問題】(A～M欄に解答すること)

※解答は指定された解答欄の枠内に記入すること

※答案用紙のA～M欄の右側にある○×には記入しないこと

- A) 体温の維持や運動などの生命活動に、3大栄養素がエネルギー源として利用されるカラダの機能を何というか7文字で答えなさい。
- B) つぎの文章の○の中に入る用語を漢字で答えなさい。
ミネラルの中でも「カルシウム、リン、カリウム、ナトリウム、マグネシウム、イオウ、塩素」の7種類は、他のミネラルに比べ多量に存在していることから「○○○○○」に分類される。
- C) 「時知らず」と同様の意味を持つ言葉で、一年中どの季節でも食べることができ、旬を感じさせないことを何というか漢字2文字で答えなさい。
- D) 「ものの数え方」で、刺身用の長方形にさばいた魚のブロックに使われる単位を何というか漢字1文字で答えなさい。
- E) 「特定の食品や栄養素について健康への有用性や有害性が、主にマスメディアによって過大に評価されること」を何というかカタカナ9文字で答えなさい。
- F) つぎの文章中の○の中に入る用語を漢字で答えなさい。
「FAO(国連食糧○○○○)とWHO(世界保健機関)が共同で設置した国際食品規格委員会によって、世界的に食品規格の統一が進められている」
- G) 「①潜伏期間が比較的長い ②加熱調理で死滅する」という特徴を持つ、セレウス菌(下痢型)、ウエルシュ菌が代表的である細菌性食中毒菌の分類を「○○○毒素型」という。この○の中に入る用語を漢字で答えなさい。

- H) 食品製造工場などで実践している衛生管理の7S活動とは、『整理、整頓、清掃、殺菌、躰、清潔』とあと一つ何か、漢字2文字で答えなさい。
- I) 「家庭の食事に代わるもの」または「家庭における食事の代行」が日本語訳となるアメリカで生まれた『○ome ○eal ○eplacement』の○の中に入るアルファベットを大文字3文字で答えなさい。
- J) 飲食店の損益に大きく影響する「FLコスト」の「F」は「食材」を指すが、「L」は何を指すか漢字3文字で答えなさい。
- K) 商品陳列で、カゴやワゴンに投げ込んだままの状態のように見せた陳列方法を「○○○○○陳列」という。この○の中の入る用語をカタカナで答えなさい。
- L) 輸入に関する用語で「先進国が途上国から輸入する場合にかぎり、一般の関税率よりも税率を低くする」ことを何というか漢字4文字で答えなさい。
- M) 「金融機関以外の一般企業、地方公共団体、個人が保有する通貨量」を指す経済指標を何というかカタカナ7文字で答えなさい。

2級 模範解答

設問	解答	設問	解答	設問	解答
1	2	16	5	31	6
2	2	17	5	32	6
3	3	18	4	33	3
4	6	19	4	34	2
5	5	20	3	35	5
6	6	21	2	36	3
7	2	22	6	37	5
8	6	23	4	38	3
9	6	24	2	39	1
10	6	25	6	40	1
11	4	26	3	41	1
12	4	27	3	42	3
13	4	28	4		
14	5	29	1		
15	6	30	4		

2級 記述問題

- A. エネルギー代謝
- B. 主要無機質
- C. 無季
- D. 柵
- E. フードファディズム
- F. 農業機関
- G. 生体内
- H. 洗浄
- I. HMR
- J. 従業員
- K. ジャンブル
- L. 特恵関税
- M. マネーストック