

第36回 [2016.11.27]

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19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. エネルギー(熱量)や栄養価が豊富な食品は常にカラダによいことから、疲れたときや体調が悪いときは、栄養価の高い食品を摂取すると有効的である
2. 食生活を栄養素でとらえることは、食材や食品の成分だけに注目し、食べる人の状態やそのときの条件などについて考慮されない危険性がある
3. スローフード運動とは、食事にゆとりを持ち、ゆっくり時間をかけて食べることで消化や吸収率を向上させるという、健康の維持増進を目的とした運動をいう
4. 一般的に「血液をサラサラにする」といわれる食品については、できる限り摂取するよう心掛け、健康の維持や増進に役立てることが望ましい
5. ファストフードやスナック菓子など「ジャンクフード」の影響によって、「キレやすい」「我慢できない」などといった人が増加している傾向にある
6. 該当なし

2) 脂質に関する記述として**不适当なもの**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. バター、ラード、バラ肉、鶏皮などといった「動物性脂肪」を多く含む食品については、「飽和脂肪酸」が多く含まれている
2. 脂質は 1g 当たりのエネルギー量が 9kcal あることから、三大栄養素においてもっともエネルギー量が高い栄養素といえる
3. コレステロールは、動脈硬化による心筋梗塞などを引き起こすという弊害だけではなく、生命を維持するためにはなくてはならないものである
4. 脂質は、細胞膜や血液、ホルモンなどの原料となったり、ビタミン A、ビタミン D、ビタミン E、ビタミン K の吸収率を向上させる働きがある
5. 脂質は、水に溶けずエーテルやクロロホルムなどの有機媒体に溶ける有機化合物であり、体内で燃えにくいという性質がある
6. 該当なし

3) ビタミ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. 油脂に溶けやすい性質を持っているビタミンを「脂溶性ビタミン」といい、その代表的なものは「ビタミンB群」と「ビタミンC」に大別できる
2. ビタミンは、「微量栄養素」ともいわれ、そのほとんどは体内で合成されるが、体内で合成できないものについては、食べ物から摂取しなければならない
3. ビタミンEは大別して、初めからビタミンEの形をした「レチノール」と、体内でビタミンEに変化する「 β -カロテン」の2種類がある
4. 摂取による過剰症についての心配はないことから、ビタミン不足の場合はサプリメントやビタミンドリンクなどで補給するとよい
5. 喫煙や、度を過ぎた飲酒、ストレスが溜まる日常生活を送ることにより、ビタミンが吸収されなくなったり、吸収され過ぎてしまうことがある
6. 該当なし

4) イオウの働きや特徴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. 不足した場合は、味覚異常、髪が抜けやすくなる、情緒不安定などといった欠乏症により、カラダに弊害を引き起こすという可能性がある
2. 皮膚・爪・髪などを形成する、たんぱく質（アミノ酸）の構成要素となる。欠乏症としては、皮膚炎を引き起こしたり、爪がもろくなることがあげられる
3. 骨の形成には不可欠で、疲労を回復させる働きがあり、玄米や大豆、アーモンドなどに多く含まれる。欠乏症としては、疲れやすい、平衡感覚の低下があげられる
4. 加工食品に多く含まれているため、現代人は摂り過ぎの傾向にある。歯や骨などの硬組織を作る働きがあるが、過剰に摂取すると骨粗しょう症の原因となる
5. 小魚類、牛乳、乳製品のほか、植物性食品である海藻にも多く含まれており、骨や歯の健康維持、神経の興奮を抑えるなどといった働きがある
6. 該当なし

5) 高血圧と食事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. カリウムには、摂り過ぎた塩分を体外に排出する働きがあることから、カリウムを多く含む野菜や果物、海藻類などの食品を積極的に摂るよう心掛ける
2. 高血圧の原因は、遺伝やストレスもあるが、塩分の摂り過ぎによる影響が大きいことから、食生活の中で普段から減塩に努めることが大切といえる
3. たんぱく質には血管を強化する働きがあるが、不足すると脳卒中を引き起こしたり、高血圧になる可能性があるため、普段から魚、肉、大豆製品、卵、乳製品などのたん

ばく質を偏りなく適度に摂るようにする

4. 減塩のため、できるだけ控えるように心掛けたい食品としては、塩干物、佃煮、漬物、塩辛、梅干などがあるが、そのほかインスタント食品があげられる
5. カルシウムが不足すると、活性型ビタミン B₁₂ や副甲状腺ホルモンといったカルシウムを調整するホルモン類の機能が低下することで、血圧が高くなるといわれている
6. 該当なし

6) 肥満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. スポーツ選手の場合、身長に対し体重が重いというケースがあるが、これは筋肉だけでなく脂肪量も多いことから、肥満についての注意が必要となる
2. 肥満を解消するための有効かつ健康的なダイエット方法としては、食事の量を減少させるとともに食事の回数についても減らすようにする
3. 肥満とは、一般的に皮下脂肪がついた状態を指し、身長に対して体重が標準値を上回ることであるため、体重が標準値以下であれば肥満とはいえない
4. 肥満の原因は、食べ過ぎ（過剰摂取）によるものであるため、食事内容のバランスとその食事量をコントロールすることにより肥満はすべて解消できる
5. 肥満の種類には、「内臓脂肪型」と「皮下脂肪型」があるが、一般的には「皮下脂肪型肥満」のほうが体脂肪量を落としやすいといわれている
6. 該当なし

7) 食物繊維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. 便の水分量とカサを増やすことで便秘予防のほか、血圧上昇の防止やコレステロール値を下げて動脈硬化を予防することが期待できる
2. 食物繊維をあまり多量に摂取すると下痢を引き起こし、このとき水分とともに体内のミネラル分も排出することで、ミネラルの欠乏症を招くことがある
3. 外皮や殻をもつ食品には食物繊維が多いという特徴があることから、穀類、いも、豆類、野菜、果物などは代表的な食品であるといえる
4. 食物繊維はかつて、カラダの構成成分やエネルギー源にはならないことから、栄養学的にはあまり役に立たない存在として扱われていたことがある
5. 食物繊維には、水に溶けやすいタイプの水溶性食物繊維と、脂に溶けにくいタイプの不溶性食物繊維の2つに大別することができる
6. 該当なし

8) 口腔内における咀嚼により、細かく砕いたり、飲み込んだり、または消化器官の働きによって「混和・かく拌・運搬する作用」のことを何という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. 生物学的消化
2. 新陳代謝
3. 化学的消化
4. 機械的消化
5. ぜん動運動
6. 該当なし

9) 日本料理の特徴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. 基本味である五味とは、「甘味、塩味、苦味、酸味、うま味」を指すが、「うま味」のほかに「渋味」を入れて「五味」とする場合がある
2. 日本料理は「米食」が中心で、四季折々の旬の食材を使用し、食材本来の味を活かしつつ、濃厚な味付けにより繊細な感覚を大切にしている
3. 旬の食材を取り入れ、色や形にこだわり、盛り付け方にも工夫を凝らしていることから、「感性を楽しむ料理」といわれている
4. 料理を盛り付ける技術が高く、余白を大切にするという空間的な盛り付け方は、見て楽しめる精神的な満足感が得られやすい
5. 「焼き物、煮物、蒸し物、炒め物、生もの」などといった調理の方法が豊富にあるが、特にこの五種類のことを「調理の五法」という
6. 該当なし

10) つぎの記述のうち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. おいしさは、味覚のみならず、視覚・嗅覚・聴覚・触覚を合わせ「五感」すべてで感じ、更には過去の経験や学習などが加わり、おいしさが形成される
2. 食品添加物を使用した食品と、自然の食材を使い安心して食べられる食品を比べると、自然の食材を使用した食品のほうが一般的にはおいしいといえる
3. おいしさの特性要因とは、「環境要因」を指すことにより、「社会環境、自然環境、人工的環境」が、食べ物のおいしさに影響を与える
4. 食べ物は、それぞれが持つ味だけでなく、喜怒哀楽の感情的要因によって大きな影響を与えるが、空腹による生理的要因はおいしさに直接的には関与しない
5. 好きで食べ慣れたものはおいしく感じ、嫌いなものや、食べ慣れないものには抵抗を感じるが、過去の食体験が直接おいしさに影響力を及ぼすことはない
6. 該当なし

11) 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. ナイフやフォークなどの銀製品を「シルバーウェア」といい、このシルバーウェアを床に落としたときでも自分では拾わず、店の係の人に交換してもらう
2. 食事の席は、コミュニケーションの場であるため、もっとも大切なことは、自分を含めた食卓を囲む人たちが楽しい時間を一緒に過ごすことである
3. 着席は、男女問わず基本的には椅子の右側からで、食事が運ばれてくる前にナプキンは膝の上に置き、席を中座する場合はイスの上に置くようにする
4. 食卓の席次における上座は、一般的に入り口からもっとも遠い席に設置するが、部屋づくりや景色などによっては異なることがある
5. ナイフやフォークなどがあらかじめセッティングされている場合は、料理用は外側から、デザート用は上方から使用するのが一般的といえる
6. 該当なし

12) 『多めの煮汁といっしょに弱火でじっくり煮ながら、材料の中まで味を十分にしみ込ませる。また、火を止めてからも煮汁につけたままにして、そのまま冷ますと更に味がしみ込みおいしく仕上がる』という調理を何という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. 煮あげる
2. 煮つける
3. 煮ふくめる
4. 煮しめる
5. 煮こごり
6. 該当なし

13) 「旬」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. 「旬のなごり」とは、その食材が旬ではない時季であることから、「季節外れ」である野菜や果物、魚介類のことをいう
2. 「初物」とは、旬の走りと同じような意味で、出回り始めの食材を指すとともに、縁起が良いと昔から珍重されている
3. 「時しらず」とは、一年中季節に関係なく、食材が入手できることから、その食べ物の旬が感じられないことをいう
4. 「旬はずれ」とは、旬の最盛期を過ぎた頃を指すことから、季節の移り変わりが感じられる時季のことをいう
5. 「旬」とは、食材が出回る最盛期のことで、値段が安く、栄養価は高く、味も一番おいしいといわれる「旬の盛り」のことをいう
6. 該当なし

14) つぎの「ものの数え方」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. 海苔（帖）
2. 茶碗（客）
3. タラコ（腹）
4. イカ（胚）
5. バナナ（房）
6. 該当なし

15) つぎの食材や料理に関連が深い行事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。

食材・料理：『きぬかつぎ（里芋の子芋）、団子』

1. 鏡開き
2. 彼岸
3. 新嘗祭
4. 盂蘭盆
5. 月見
6. 該当なし

16) 遺伝子組換え食品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. 遺伝子組換え表示は、遺伝子やたんぱく質を検出して、遺伝子組換え農産物かどうかを検証できるものだけに限られている
2. 表示の対象となる食品は、農産物とその加工品に限られていることから、クローン牛などといったものについては対象としていない
3. 「遺伝子組換えでない」もしくは「遺伝子組換えである」という表示は、消費者に対する食の安全性を意図した食品表示（食品情報）といえる
4. 「GMO」とは、「遺伝子組換え農産物（生物）」のことを指すが、日本に流通している遺伝子組換え農産物はすべて輸入されたものである
5. 遺伝子を組換えた農産物は、人工的につくり出された生命体であるなどといった理由から、安全性について指摘されることがある
6. 該当なし

17) 飲料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. 醸造酒や蒸留酒に香料、甘味料、着色料、調味料などを加えたものが「混成酒」で、醸造酒を蒸留したものを「蒸留酒」という
2. 牛乳や乳製品をもとにつくられた飲み物で、ここに果汁やコーヒーなどによって風味がつけられたものを「乳飲料」という
3. 生乳や牛乳、乳製品を乳酸菌または酵母によって発酵させて、これらを主原料として製品化したものを「乳酸飲料」という
4. 生乳や牛乳、および生乳や牛乳を原料として製造されたクリームやバターなどといった乳製品でつくられたものを「加工乳」という
5. 穀類、果実などの糖質原料をアルコール発酵させ、発酵液をそのまま、あるいは濾過して製品化したものを「醸造酒」という
6. 該当なし

18) 加工食品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. 別の場所において製造・加工された食品を商品として仕入れて販売する場合は、食品表示をする義務がある
2. 店舗のバックヤードで製造・加工された総菜などを販売する場合は、販売時まで食品表示をする義務がある
3. 飲食店やファストフード店などにおいてテイクアウト用の商品を販売する場合は、食品表示をする義務がある
4. 宅配のピザや寿司などのように容器に入った商品をデリバリーで販売する場合は、食品表示をする義務がある
5. 別の場所で食品加工したものを仕入れ、その場での飲食によって販売する場合は、食品表示をする義務がある
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. 「高級」や「特選」などといった表示については、特段のルールや基準があるわけではなく、小売店など販売者側が明記した表示である
2. 生体で輸入して、日本での飼養期間が一番長かった場合は、必ず日本における原産地であることがわかる表示でなければいけない
3. 国産品の場合の原産地表示は原則、「国産」または「国内産」であるが、「都道府県名」や「一般に知られている地名」などによる表示でも構わない
4. 同じ種類ではあるものの、複数の原産地の食肉を混合して販売する場合は、重量の割合の多い順に原産地名をすべて表示しなければいけない
5. 神戸牛、山形牛などといった市町村名や都道府県名の表示に限り、「国産品」である旨の表示を省略することが認められている
6. 該当なし

20) 水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. マグロのような回遊魚については、水域の特定が難しいことがあるため、特定が困難な場合に限り、原産地表示を省略することができる
2. 食品表示では、容器や包装のパッケージ面の見やすい箇所への表示が基本であるが、商品の裏面（底の部分）での表示も認められている
3. 食品表示事項は、「名称」「原産地」に加え、「解凍」または「天然」の表示は必要となるが、「冷凍」についての食品表示は必要としない

4. 塩蔵ワカメを塩抜きしたものは、食品として最低限の加工であることから、生鮮品扱いとなり、生鮮食品としての食品表示が必要となる
5. 太平洋で漁獲されて、静岡県焼津港に水揚げした場合は、「太平洋」ではなく、「静岡県」または「焼津港（静岡）」と水揚げした場所が原産地となる
6. 該当なし

21) つぎ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. 食物アレルギーを引き起こす物質を含む食品が原因で、健康を害することを防ぐため、加工食品にはアレルギー原因物質を含む特定原材料の表示を義務付けている
2. 農林水産大臣の認可を受けた認証機関の審査に合格し、その食品に有機 JAS マークをつけることにより、「有機表示」していることが確認できる
3. 小売販売されている加工食品における栄養の成分や熱量に関する表現を含む文言を表示する「栄養成分表示」については、新基準により表示が義務付けられた
4. 容器包装やパック詰めされた玄米・精米は、生鮮食品に区分されるが、名称と原料玄米などのほか、「内容量、賞味期限、販売者」に関する表示が必要となる
5. 法律によって遺伝子組換え食品の表示が定められており、「遺伝子組換え」と「遺伝子組換え不分別」については表示が義務化されている
6. 該当なし

22) 冷凍食品のメリット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. 冷凍食品は、あらかじめ下処理がされているため、調理場汚染の元凶となる生ゴミ量の排出が少なく済むというメリットがある
2. 冷凍食品は保存性が非常に高いため、殺菌剤などといった保存料に関する食品添加物については使用していないというメリットがある
3. 冷凍食品は調理されているものが多いことから、多種類の材料を取り揃える必要がなく、調理時間を短縮できるというメリットがある
4. 低温管理によって微生物の活動が抑えられ、長期間にわたる保存が可能であることから、食中毒防止につながるというメリットがある
5. 冷凍食品は、急速冷凍であることから、食品の多くは組織が壊れにくいため、品質が変わらず新鮮であるというメリットがある
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. 原材料は、区分して専用容器に保管することが望ましく、更には細菌汚染を防ぐために、調理器具を使い分けるなどの工夫が必要となる
2. 食品中に混入した細菌は、「温度・湿度・栄養素」を中心に、一定の条件や環境が整えさえすれば爆発的に増殖するといわれている
3. 食中毒菌に汚染されている場合は、その食品の外観や臭いなど、何かしらの変化が確認できることによって食中毒予防の実践が可能となる
4. 家庭での食中毒発生の場合、症状が軽かったり、発症する人数が少ないことなどから、体調不良や風邪、寝冷えなどと勘違いする場合がある
5. 衛生管理の5S活動とは、「整理、整頓、清潔、清掃、躰」で、これに「洗浄」と「殺菌」を加えることで「7S活動」となる
6. 該当なし

24) つぎの細菌性食中毒菌のうち感染型に分類されるもの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. セレウス菌
2. ウエルシュ菌
3. 腸管出血性大腸菌
4. 黄色ブドウ球菌
5. ボツリヌス菌
6. 該当なし

25) ノロウイルス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. かつては、「小型球形ウイルス (SRSV)」と呼ばれていたが、国際ウイルス学会が正式に「ノロウイルス」と命名した
2. 生ガキ、ホタテ、アサリなどといった二枚貝が原因食品となることが多く、人の体内で増殖することによって発症する
3. 乳幼児や、免疫力の低下した高齢者に感染すると重篤な被害となるため、場合によっては死に至ることがある
4. 食中毒症状は、腹痛、下痢、発熱、嘔吐など風邪に似た症状で、予防対策としては、中心温度75℃以上で1分以上の加熱が目安となる
5. 食中毒の件数からみると冬季に多く、人間のみが感染するウイルス性食中毒であるため、人から人への感染に注意しなければいけない
6. 該当なし

26) 遺伝子組換え農産物が指摘される問題点(デメリット)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に導入された遺伝子が、その周辺で栽培している農産物などにも進入してしまうのではないか
2. 遺伝子組換え農産物が雑草と交配した結果、昆虫などが減少することによって、生態系に変化が生じてしまうのではないか
3. 遺伝子組換え農産物が持つ毒素が、標的とした害虫以外の生物にも悪影響や危険性を及ぼしてしまうのではないか
4. 遺伝子組換え農産物に導入された遺伝子が、微生物の移行や突然変異によって、新たな微生物が誕生するのではないか
5. 低温や乾燥などの不良環境で育成する農産物の開発を行なうことによって、生産性が向上してしまうのではないか
6. 該当なし

27) 衛生管理の手法である HACCP システム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. 従来の衛生管理は、最後に抜き取りを行なう検査や検品であるが、HACCP は「生産・流通・調理・喫食」すべての段階における衛生管理である
2. 日本では、食品安全基本法において、HACCP の概念を取り入れた「総合衛生管理製造過程承認制度」のしくみについて定めている
3. 常時、モニタリングして、記録をとり、問題について予防していくことが、HACCP システムの実践における重要なポイントといえる
4. HACCP システムが対象としている衛生管理のための「危害」とは、「生物学的危害」、「化学的危険」、「物理的危険」という3つの危害がある
5. HACCP は、「HA」と「CCP」の大きく2つの段階に分かれ、「HA」=「危害分析」で、「CCP」=「重要管理点」を意味している
6. 該当なし

28) つぎの関連する内容の組み合わせ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. 有害微生物の発生・生育・増殖を阻止または抑制すること(滅菌)
2. 有害微生物の活動を抑えて、繁殖させないようにすること(静菌)
3. あらゆる微生物を死滅させ、完全な無菌状態にすること(除菌)
4. 有害微生物をろ過、沈殿、洗浄などによって除去すること(殺菌)
5. 伝染病菌や食中毒菌などの有害微生物を死滅させること(抗菌)
6. 該当なし

29) 食品の化学変化における「発酵」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. さまざまな外的環境（温度、湿度、時間など）の変化によって、食品におけるうま味や風味が増した現象のこと
2. 食品の鮮度が失われ、乾いたり、湿ったり、変色したり、風味が悪くなったりして食用には適さなくなる状態のこと
3. 食品中の糖質や脂質が、微生物の作用で酵素分解することや直射日光が当たることによって起こる劣化現象のこと
4. 食品中のたんぱく質が微生物の作用で分解することで、悪臭や味が刺激的になり食用には適さなくなる状態のこと
5. 微生物のさまざまな作用によって、食品中の有機化合物が分解されることで、他の化合物になってしまう現象のこと
6. 該当なし

30) 流通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. 流通とは、商品の包装や仕分けなどを含む物流における作業全般を指すほか、その商品に対するサービス業務についても含まれる
2. 流通には一般的に、「商流機能、物流機能、金融機能、情報機能」といった4つの機能が存在し、これらが生産と消費を結び付けている
3. 流通でいう消費者とは、一般消費者のほかに再生産のための原材料を購入するメーカーを除く、一般企業、官公庁、自治体などが含まれる
4. 流通構造の問題点は、流通経路が多段階であること、卸売・小売ともに小規模が多いこと、そして独特の取引形態による不透明な商慣行があげられる
5. 流通とは、生産者と消費者間における「時間、場所、人の隔たり」をつなぐことで、モノなどが消費者に渡るまでの一連の経済活動である
6. 該当なし

31) 近年の食マーケット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. 商品の販売形態においては、「どんな商品を売るか」ということから、「どのような売り方をするか」といった業種から業態に変化しつつある
2. 廃棄物処理問題では、環境問題を含めた対応が求められているため、ゴミの発生を抑制し、再利用や再生利用に対する取り組みを実践している
3. 凶作や輸入途絶などといった不測の事態を想定し、食材や食品が消費者へ確実に安定供給できる流通経路の確保が課題となっている

4. コンビニエンスストアは、商品の在庫スペースが十分にとれないことから、「必要なものを、必要なときに、必要なだけ」配送していくかが物流における課題となる
5. 近年、デパートの食品売り場では、「青果、鮮魚、精肉」といった生鮮食品を中心とした売り場よりも、総菜などの加工食品売り場を充実させる傾向にある
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. 現在の情報技術では「今、何が売れて何が売れ残っているかがわかりにくい」ため、商品に対する消費者の反応がメーカー（生産者）側に情報として伝達しづらい
2. トレーサビリティシステムとは、その食品が、「いつ・どこで・どのような生産や流通をしたか」について消費者が追跡することを可能にしたしくみである
3. 国が使用を認めていない食品添加物が使用されていたり、輸入品を国産品と偽装するなど、輸入食品に対する信頼度が低下していることから、食品の輸入量は今後減少していくと予測される
4. 輸入食品の安全性を確保するために検疫を強化するなどといった、国の働きかけ（推奨）によって「食の安全・安心条例」の制定が全国的に広まっている
5. 食品流通では、新商品に関する「生産」の役割を重要視していることから、このような意味から卸売業者の存在価値がますます期待されている
6. 該当なし

33) フランチャイズチェーン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. コンビニエンスストア業界は、フランチャイズ展開が主流であり、未経験者でも本部からの指導やノウハウの提供によって、新規出店できることがメリットといえる
2. 本部を「フランチャイザー」、加盟店を「フランチャイジー」と呼び、加盟店は本部に対して商品売上に応じた「イニシャルフィ」や「ロイヤリティ」を支払う契約を結んでいる
3. フランチャイズチェーンは、コンビニエンスストアや、ファストフードをはじめとした外食産業のほか、近年ではフィットネスクラブや学習塾、不動産販売などといったさまざまなサービス業に波及している
4. 加盟店と本部は、資本的には独立しているものの、統一の店舗運営を行なうことを目的に、店舗設備、品揃え、価格などについては本部の統制下にある
5. フランチャイズチェーンとは、フランチャイズ本部が、加盟店を募集して、その加盟店に一定地域内での商標や商号の使用を認めて、商権をあたえる小売形態である
6. 該当なし

34) つぎの流通用語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. 「クイックレスポンス」とは、製造から販売までの無駄なコストを削減して、削減したコストを値引きなどによって消費者に還元していくことである
2. 「水平陳列」とは、「垂直陳列」ともいい、同一商品や関連商品を陳列棚の上段から下段まで縦に陳列することである
3. 「日配品」とは、豆腐や牛乳などのように日持ちせず低温管理が必要な、一般的には毎日配送される商品のことである
4. 「窓口問屋制」とは、共同配送するために、一定地域ごとに指定の卸売業者を決めて、ほかの卸売業者の納入商品についてもそこで集約するシステムである
5. 「先入れ先出し」とは、在庫管理において商品の鮮度維持と回転率を高めるために、先に入荷した商品から先に売れるよう陳列していくことである
6. 該当なし

35) 『メーカーが卸売業者や小売業者に対してあらかじめ設定した「制度価格」の安定化を図るために、メーカーが一定の取引数量に対して適正価格を設定する制度』を何という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. 押付制度
2. 建値制度
3. 再販価格制度
4. 一店一帳合制度
5. メーカー希望小売価格制度
6. 該当なし

36) つぎのアルファベット表記とその内容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. POP (購買時点広告)
2. VAN (付加価値通信網)
3. EOS (オンライン受発注システム)
4. IOS (国際標準化機構)
5. SPA (アパレル製造小売専門店)
6. 該当なし

37) 容器包装リサイクル法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. スチール缶、アルミ缶、紙パック、段ボールについては従来からリサイクルが行なわれていたという理由により、法律の対象品からは除外されている
2. 容器包装を利用する商品（中身）の製造業者については、再商品化を促進するという、特定事業者としての義務がある
3. クリーニングの袋や、宅配便で使用された包装材などは「役務の提供」にはあたらないことから、この法律の対象外となる
4. 容器包装リサイクル法における対象製品には、ガラスびん、PET ボトル、紙製容器包装、プラスチック製容器包装などがある
5. この法律のポイントは、使う人、売る人、作る人すべてが明確な役割を担うことにより、効率のよいリサイクルシステムを創り出すことである
6. 該当なし

38) 食品リサイクル法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. 食品関連事業者が国の基本方針に定められた再生利用等の実施率を達成するにあたっては、基準に従った取り組みを行わなければならない
2. 食品関連事業者とは、食品の製造・加工業者、食品の卸売・小売業者、飲食店及び食事の提供をともなう事業者と一般消費者である
3. 再生利用等の実施率の向上が、食品関連事業者すべてに課せられた責務であり、その項目として「減量」「発生抑制」「再生利用」があげられる
4. 食品廃棄物とは、製造段階（食品製造）で生じる「動植物性残さ」、流通段階（食品流通）で生じる「売れ残り、廃棄食品」、消費段階（外食、家庭など）で生じる「調理屑、食べ残し」などをいう
5. 食品廃棄物の発生を抑制するとともに、食品循環資源の有効利用を促進することで、環境への負荷を軽減しながら持続的な発展ができる循環型社会の構築を目指すために制定された
6. 該当なし

39) 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. 食料における「国内での生産量」と、その生産量に対する「国内での消費量」の関係を数値化して示す指標が食料自給率である
2. 食料自給率では、食料の重さ（重量）そのものを用いているものがあり、この重量ベースによって算出されたものに「品目別自給率」がある
3. 日本の食料自給率は、長年にわたり低迷傾向にあるが、この最大の原因としては、農業従事者の高齢化とともに農地面積（耕作面積）の減少があげられる
4. カロリー（熱量）の代わりに、価格を用いて自給率を計算したものを「生産額ベース食料自給率」といい、自給率としての目標値を設定している
5. 生鮮食品である「米、大豆、小麦、肉類、魚介類」の中で、現在、もっとも食料自給率が低い食品は「大豆」で、そのつぎが「小麦」である
6. 該当なし

40) 「ある輸入品の輸入量が急増し、自国の競合産業に重大な被害を及ぼすか、あるいはそのおそれがある場合、国内市場の混乱を防止するため当該輸入品に対して輸入制限を行なうことができる緊急措置のこと」を何と云う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. セーフガード
2. フードファディズム
3. エコファーマー
4. ポジティブリスト
5. ミニマムアクセス
6. 該当なし

41) 「循環型社会システムの構築を目的に、各産業から排出されるすべての廃棄物を、他の分野の材料として活用することで、廃棄物削減に取り組むこと」を何と云う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. コンポスト
2. リサイクル
3. ゼロエミッション
4. リデュース
5. デポジット
6. 該当なし

42) 税金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. 現在は、間接税に依存する税制であるといえるが、間接税だけに多くを頼ると国の財政が賄えなくなるため、間接税と直接税の見直しが検討されている
2. 現在の消費税は「税込み価格表示」と「税抜き価格表示」が混在しているが、これは消費税増税にともなう特別措置として認められている
3. 消費税は、モノ（有形）の販売価格に対する消費税分を販売事業者が税金として納める制度で、サービス（無形）に関しては事業税の取り扱いとなる
4. 郵便切手や収入印紙については間接税に分類するが、間接税に分類される代表的な税金としては「消費税」や「関税」がある
5. 税金は、国に納める「国税」と、都道府県や市区町村に納める「住民税」に大別され、国や地方公共団体における税金などによる収入は「歳入」という
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) つぎの特徴を持つ栄養素は何か、カタカナで答えなさい。
『精神を安定させる、体温や血圧を調整する、心臓の筋肉の働きをよくするなどの特徴があり、不足することで不整脈や心臓発作といった欠乏症を引き起こすことがある』
- B) 『食べ物を咀嚼した後、咽頭から食道へと送り込むこと』を何というか漢字2文字で答えなさい。
- C) 『数え年70歳で行なう長寿の祝いのこと』を何というか漢字2文字で答えなさい。
- D) 『カラダによい食材を日常的に食べて健康を保てば、特に薬などは必要としない』という内容が含まれた食にまつわる四字熟語を答えなさい。
- E) 『高齢化やライフスタイルの変化などが背景となった食品で、通常の食生活を行なうことが難しく、一日に必要な栄養成分を摂れない場合に、栄養成分の補助・補完のために利用するもので、表示にあたっての許可申請や届出は必要とせず、国が設定した基準を満たせば表示可能な食品』を何というか漢字6文字で答えなさい。
- F) コンビニエンスストアなどで売られている「幕の内弁当」における食品表示の原材料名で、おかずとして入っている「煮物」の後に(じゃがいも、にんじん、しいたけ、いんげん、糸こんにゃく、その他)と表示されていた。この()カッコ書きの部分の材料のことを何というか9文字で答えなさい。
- G) つぎの文章の○の中に入る共通する言葉を漢字で答えなさい。
『細菌性食中毒における食品内毒素型は「○○○○」は比較的短い、生体内毒素型は「○○○○」が比較的長いという特徴を持つ』

H) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『「○○○○○殺菌」による牛乳は、「パスチャライズ」と呼ばれ、熱処理による成分の変性が少ないため、期限表示は消費期限が表示されている』

I) つぎの条件に基づいた損益分岐点となる売上高を求めなさい。

※「万円」を省略した数字のみで解答すること

【条件】

●固定費 120万円

(人件費90万円、家賃18万円、減価償却7万円、支払利息5万円)

●変動費 48万円

(材料費42万円、水道光熱費6万円)

●変動比率 40%

(材料費35%、水道光熱費5%)

J) 家庭で調理するのではなく、総菜や弁当を購入したり、飲食店の商品をテイクアウトし、家庭や職場などで喫食する食事形態のことを何というか漢字2文字で答えなさい。

K) 本来は、家庭で作られている食事を簡単に調理するだけ、あるいは盛り付けるだけの手間で食卓に出すことができる「家庭の食事に代わる商品」を丸ごと提供しようという手法を何というかカタカナで答えなさい。

L) 福祉に関する用語で、『病院や診療所といった身近な医療機関が行なう健康相談や診療などの日常的な保健・医療サービスのこと』を何というかカタカナ7文字で答えなさい。

M) 『環境問題、取引関係、雇用、社会貢献活動などへの配慮により実現を目指す「企業活動の継続性」のこと』を何というかカタカナ8文字で答えなさい。

2級 模範解答

設問	解答
1	2
2	6
3	6
4	2
5	5
6	6
7	5
8	4
9	6
10	1
11	3
12	3
13	1
14	4
15	5

設問	解答
16	3
17	6
18	1
19	5
20	2
21	4
22	2
23	3
24	6
25	4
26	5
27	2
28	2
29	5
30	3

設問	解答
31	6
32	2
33	2
34	2
35	2
36	4
37	6
38	2
39	3
40	1
41	3
42	2

2級 記述問題

設問	解答
A.	マグネシウム
B.	嚥下
C.	古希
D.	薬食同源
E.	栄養機能食品
F.	複合原材料の原材料
G.	潜伏期間
H.	低温長時間
I.	200
J.	中食
K.	ホームミールリプレースメント
L.	プライマリケア
M.	サステナビリティ