

## 第37回 [ 2017.7.9 ]

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<sup>®</sup> 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) たんぱく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. 肉類・魚類・乳製品など動物性食品のみならず、大豆や大豆の加工品などといった植物性食品においても良質なたんぱく質が多く含まれている
2. たんぱく質は、20種類のアミノ酸によって構成されており、そのうち一部のアミノ酸は体内では合成できないため、食物から摂取しなければならない
3. 内臓、筋肉、骨格、血液、毛髪、爪などカラダを構成する酵素の主成分であるほか、熱やエネルギー源となったり、カラダの調子を整える働きがある
4. たんぱく質が不足すると体力が低下し、感染に対する抵抗力が弱くなったり、赤血球中のヘモグロビンが不足して貧血を引き起こすことがある
5. たんぱく質は他の栄養素とは異なり、「炭素・水素・酸素」のほかに「窒素」が平均で約 16%含まれていることが大きな特徴といえる
6. 該当なし

2) 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. 食物繊維は、「人間の消化酵素では消化されない食品中の難消化性の成分」であり、英語では「ダイエタリーファイバー」という
2. 近年においては、3大栄養素やビタミン・ミネラルと並んで「第6番目の栄養素」といわれるほど、生活習慣病予防に期待が寄せられている
3. 水に溶けやすい「水溶性食物繊維」と、水に溶けにくい「不溶性食物繊維」の分類があり、これらは性質や働きがそれぞれ異なる
4. 食物繊維は、便のカサを増すことで排便を促進するほか、有害物質の力をやわらげる働きがあるため、大腸ガンの発症を抑える効果が期待できる
5. 食物繊維は、炭水化物の一部で、糖質とほぼ同じ値のエネルギー発生量が期待できる物質もあり、これらについてはエネルギー源に有効である
6. 該当なし

**3) ミネラル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. ミネラルは、体液中にリン、イオウ、マンガンなどのイオンとして存在し、血液のpH、浸透圧を調整することで、筋肉や神経に刺激を与える働きを持つ
2. ミネラルは、カラダを構成している元素のうち、水素 (H)、酸素 (O)、炭素 (C)、窒素 (N) を除いた成分そのもので「無機質」とも呼ばれる
3. リンは、動物性食品にも植物性食品にも含まれているほか、加工食品の添加物としても使われているため、摂取不足になることが少ない栄養素といえる
4. カリウムは、ナトリウムとともに細胞の浸透圧を維持する、血圧を正常に保つ、筋肉の働きをよくする、腎臓の老廃物の排泄を促すといった働きを持つ
5. ミネラルは、多くの食材に含まれているが、食品としての精製や加工などによっては、含有しているミネラル分が失われてしまうことがある
6. 該当なし

**4) 肥満とダイエ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. 痩せ願望から極端に食事の量を減らすと、基礎代謝量が下がり、エネルギー代謝の低いカラダとなるため、食べる量は少なくても脂肪に変わりやすい体質になる
2. 「隠れ肥満」とは、外見上スタイルがよくみえたり、体重が標準域内であっても、カラダに占める体脂肪率の割合が多い状態をいう
3. 肥満には、脂肪の付き方で「皮下脂肪型肥満」と「内臓脂肪型肥満」のタイプがあり、一般的には「内臓脂肪型」のほうが体脂肪を落としやすいといわれている
4. 摂取エネルギー量と、消費エネルギー量のバランスを意識した食生活を心掛け、これらを実践することがダイエットにおいて大切である
5. 食事を摂らなくても、酒（アルコール）の飲み過ぎは、糖質の過剰摂取につながり、その過剰した分の糖質は脂肪に変化する可能性がある
6. 該当なし

**5) 糖尿病における予防と療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. 糖尿病の食事予防は、特別な食事で病気を予防するのではなく、「適正なエネルギー量、栄養バランスを保つ、規則正しい時間に食事を摂る」がポイントである
2. 糖尿病の食事療法における適正な摂取量やその食事内容については、「年齢・性別・身長・体重・生活活動」などによってそれぞれ違いがある
3. 糖尿病においては、炭水化物の摂取が病状悪化に深く関連することから、炭水化物についてはできる限り摂取しない食事メニューが必要となる

4. 「食品交換表」を活用し、1日の指定されたエネルギー量の中で、どの食品をどれだけ食べればよいか、またどのように3食振り分けて食事するか決める
5. 細胞内に糖を摂り込むことで、血糖値を下げる作用のある「インスリン」というホルモンが不足するため、糖尿病の食事療法が必要となる
6. 該当なし

**6) 運動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. 運動には、短時間または瞬間的に行われるものと、長時間にわたって行われるものがあるが、前者を「無酸素性運動」、後者を「有酸素性運動」という
2. 体重と身長が同様であっても、「肥満体型」であるか、「筋肉質体型」であるかにより、健康だけでなく身体能力にも違いがあると考えられる
3. 脂肪の燃焼には、無酸素性運動よりも有酸素性運動のほうが効果的であり、有酸素性運動には、体内で酸素を活用するという意味がある
4. 運動は、骨や血管を丈夫にしたり、心臓や肺の機能を向上させる働きがあるばかりでなく、ストレスを発散させる役割にもつながる
5. 健康的なダイエットでは、摂取エネルギーの減少が効果的であることから、長期間の食事制限によるリバウンドしないカラダづくりが必要となる
6. 該当なし

**7) 運動後に行なう一般的な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. 特にビタミン類を多く摂り、カルシウムや鉄分、塩分などについても摂取するとよい
2. 質のよい長時間睡眠をとることが、疲労回復においてもっとも有効的な手段といえる
3. 運動後の温浴は、循環器機能を高めてくれるため、疲労回復の促進に役立つといえる
4. クールダウン（整理運動）の実践では、代謝生成物の除去を早める効果が期待できる
5. 「リラクゼーション」「マッサージ」などは、疲労回復の促進に有効的であるといえる
6. 該当なし

8) 中国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. カラダによい食材を日常的に食べて健康を保てば、特に薬など必要としないという、食べて健康を維持・増進するという考え方が根底にある
2. 円卓のテーブルでは8人掛けが正式であり、盛り付けられた料理をそれぞれが自分の皿に取り分けて食べるスタイルが一般的といえる
3. 油分を使用した加熱調理が多くあることで、食材そのものの食感や、栄養価などを破壊することのないように工夫が施されている
4. 広大な土地と長い歴史の中で、さまざまな民族や習慣、気候風土などといった背景から、形式にとらわれない合理的な調理方法である
5. 数人前の料理が盛り合わされている「大皿料理」は、人数に融通をきかせることが可能で、料理は皿の隅（端）から取り分けるようにする
6. 該当なし

9) 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. 同質の味を持つ2つの物質を混ぜ合わせたとき、それぞれの味よりも「うま味」を強く引き出す現象が「高揚効果」である
2. 味の異なる2つの物質を同時に、またはそれらを継続的に与えたときに、一方の味が強められる現象が「対比効果」である
3. 味は多種多様であるが、基本味である「甘味」と「塩味」をベースにした複雑な組み合わせによってさまざまな味覚が生じている
4. 料理のおいしさは、それぞれの食品が持つ味だけでなく、心理的な要因である食習慣や季節などによっても大きな影響を及ぼす
5. 料理は、味覚のほかに視覚や嗅覚が複雑に関与するが、聴覚については「おいしさ」の「マスキング効果」によって高められる
6. 該当なし

10) つぎの記述のうち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. 食文化とは、地域の人々が長い年月、食生活の中で受け継いできた、その地域の気候・風土に合った食べ物や食習慣をいう
2. 調理方法は地域を問わず一般的なものであっても、その土地特有の食材を用いて作った料理のことを「郷土料理」という
3. 地産地消や土産土法は、生産活動と消費活動をつなぐ「人的（人）・空間的（場所）・時間的（時間）」なギャップを埋めることができる
4. 民俗学や文化人類学において説明されている「ハレ」とは、「改まった特別な状態、公的な場面、めでたい状況」を意味している
5. 「節供」（せく）とは、食物を供する「節句」という意味を持つとともに、このときに食べる料理が「節供」（せちく）である
6. 該当なし

11) つぎの行事内容（通過儀礼）と行事名の組み合わせ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. 妊婦が腹帯を巻いて、胎児と妊婦を守り、出産の無事を祈願する儀式〔帯祝〕
2. 生後7日目のお祝いで、この日に命名するという習わしの日の儀式〔お七夜〕
3. 生後初めて産土神に出産の報告と健やかな成長を願う参詣の儀式〔初宮参り〕
4. 誕生した子どもに初めて食べ物を与える（食べる真似ごと）儀式〔食い初め〕
5. 干支が初めて巡る年（数え年13歳）に知恵と福寿を祈願する儀式〔菩薩参り〕
6. 該当なし

12) 「煮汁が少し残っているくらいに煮上げたもので、だし汁、醤油、砂糖、みりんなどで、じっくり味と色が染み込むまで時間をかけて煮る」調理法を何というか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. 煮ごごり
2. 煮つけ
3. 煮あげ
4. 煮しめ
5. 煮きり
6. 該当なし

13) 日本料理のマナー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. 割り箸は、両手で持って二本が平行に分かれるように割るが、箸にささくれのようなものが生じた場合は、割った箸同士をしごいて取るようにする
2. 床の間のある部屋での上座とは、座ったとき、「掛け軸」や「生け花」などが正面に見える場所で、床の間がない場合の上座とは、入口から一番遠い場所を指す
3. 右利きの場合の箸使いのマナーは、左手で箸の中央を持って取り上げ、右手で受けたあと、左手を回して持ち替えてから使用する
4. 日本料理では、「奇数」は忌み嫌われることから、料理の品数は「2品、4品、6品」というように、偶数で構成するのが一般的である
5. 「懐紙（かいし）」は、「ふところがみ」ともいい、茶器などのふちをぬぐう役割のほか、場合によって小皿の代わりに使用することがある
6. 該当なし

14) 旬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. 「旬」とは、食材が出回る最盛期のことであり、値段が安く、栄養価は高く、味も一番おいしいといわれる時季のことである
2. 「初物」とは、食材の出回り始めを指し、値段は高く、味も最盛期に比べると落ちるものの、昔から縁起物として珍重されている
3. 「時しらず」とは、一年中季節に関係なく、野菜類や魚介類などが入手できることから、旬が感じられないという意味を持つ
4. 旬の最盛期が過ぎた時季で、季節の移り変わりを感じさせることを「旬の名残」というが、ほかに「旬はずれ」ともいわれる
5. 旬の食材や食品は、生鮮食品だけではなく、加工食品においても「旬」を十分に感じることのできる食品が数多く存在する
6. 該当なし

15) 有機食品（有機農産物）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. 「有機」という表現や表示が、制度によって管理されていることで、消費者においては商品選択の判断基準として役立てることができる
2. 検査認定を受けた有機農産物や、有機農産物の加工食品については、認証機関名が明記された「有機 JAS マーク」をつけることができる
3. 表示にあまり依存しすぎると、「有機」＝「安全」という意識が過大になることで、表示のない商品が不利、または支障をきたす可能性がある

4. 有機の認定は、管轄する各都道府県による農林試験場で行ない、その後の手続きについては、農林水産大臣から許可を受けた第三者認証機関が実施する
5. 有機農産物とは、一定期間以上、禁止された農薬や化学肥料の使用を中止し、堆肥などで土作りした農地で、化学農薬や化学肥料を使用せず栽培した農産物をいう
6. 該当なし

**16) 生鮮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. 農産物では、「土佐」などの旧国名や、「信州」といった旧国名の異称、「房総」や「淡路島」など一般的に知られている地名を原産地として表示できる
2. 生産者は農業協同組合（農協）を経由した生産流通体制であっても、その生産者から出荷される時点での原産地表示が必要となる
3. 同種類で複数の原産地からなる生鮮食品を、一緒に混合して販売する場合は、重量の多い順にすべての原産地を表示しなければいけない
4. 法律においては、生鮮食品すべての品目を対象に、その食品における「名称」と「原産地」について表示することを義務付けている
5. 輸入した農産物や水産物における原産地表示については、原則、その生鮮食品の輸出国である「原産国名」で表示しなければいけない
6. 該当なし

**17) 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. ウナギの蒲焼き用として販売する際、その原料となるウナギが冷凍の場合は、必ず「冷凍品」である旨がわかる表示でなければいけない
2. 輸入した貝を国内で砂抜きして販売する場合の原産地は、日本で最終処理をしていることから、原則その処理をした都道府県名を表示する
3. アジのたたきは、「たたく」という加工工程があることから、一次加工食品とみなされるため、加工食品としての表示義務が発生する
4. 輸入品については、原則「原産国名」で表示しなければいけないが、養殖ものについては「養殖」と表示することで、原産国名を省略できる
5. 漁獲した水域名の記載は特段の定めがないことから、水域が厳密に特定できない場合に限り「遠洋」「近海」といった表示が認められている
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. 加工食品における食品表示では、容器包装の蓋の部分は表示箇所として適切であるが、見やすいところであれば容器包装の「裏面」でもよい
2. 総菜を店舗のバックヤードで作って対面販売する場合であっても、予め容器に入れるか、包装して販売する場合は、原材料表示の義務がある
3. おにぎりや弁当における内容量表示では、「一個」「一食」などといった食品表示を認めているが、サンドイッチなどの調理パンは認められない
4. 弁当の煮物については、「煮物」と表示すれば弁当全体に占める重量の少ないものは、複合原材料の原材料表示を省略することができる
5. 品質の劣化が極めて少ない「砂糖」や「食塩」などといった食品であっても、保存方法に関する内容については省略することができない
6. 該当なし

19) つぎのうち食品添加物の使用目的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. 食品を製造または加工するときに必要なもの
2. 食品の形作りや独特の食感を持たせるために必要なもの
3. 食品の色に関するもの（色をとったり、着けたりするもの）
4. 食品の味に関するもの（うま味、甘味、酸味などの味を付けるもの）
5. 食品の品質を保つことや、栄養成分を補うために必要なもの
6. 該当なし

20) 遺伝子組換え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. 遺伝子組換え農産物が、主な原材料（原材料の上位3位未満、かつ全重量の5%を超えない）でない場合は、遺伝子組換え表示を必要としない
2. 非遺伝子組換えについては、「遺伝子組換えでない」という表示の義務はないが、「遺伝子組換えではない」旨の表示をすることが認められている
3. 遺伝子組換えの表示対象となる安全性の審査を経た農産物とは、「大豆・トウモロコシ・ジャガイモ・ナタネ・綿実、テンサイ、パパイヤ」の7品目である
4. 大豆を使用した食品については、製造工程で遺伝子組換えのDNAをもたないことや、たんぱく質が残留しないことを理由に、非遺伝子組換え食品の扱いとなった
5. 飲食店などにおける外食では、調理してその場で提供（飲食）させることを理由に、原材料における遺伝子組換え表示について義務付けている
6. 該当なし

21) 食品表示上、加工食品扱いになるもの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. キャベツとニンジンのサラダミックス
2. 天日干しのアジの開き
3. 茹でて赤色したエビ
4. 牛と豚の合い挽き肉
5. 塩抜きした塩蔵ワカメ
6. 該当なし

22) 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. 肉類の保存や調理過程で、他の食材を汚染することがあり、また生体内毒素型に分類されるため、潜伏期間が長いという特徴を持つ
2. サルモネラ菌や腸炎ビブリオなどの食中毒菌とは異なり、加熱や消毒薬では死滅しないことから、嚴重な食中毒対策の実施が必要である
3. 食中毒の症状が重篤になった場合は、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落としてしまうことがある
4. 「ベロ毒素」というたんぱく質を産生し、この毒素の感染力は非常に強いことから、集団食中毒を引き起こしやすいという特徴を持つ
5. 腸管出血性大腸菌は、血便、下痢、激しい腹痛などを引き起こす場合があり、赤痢に似た症状を発症することから見分けがつかないことがある
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. 細菌性食中毒には、感染により体内で増殖した細菌が病原性を持つことで発症する「感染型食中毒」と、細菌の産生毒素による「毒素型食中毒」がある
2. 食中毒症状としては、「嘔吐、腹痛、下痢」などといった胃腸障害が一般的といえるが、発熱、倦怠感などといった風邪に似た症状を引き起こすことがある
3. 食中毒は原因物質によって、「微生物によるもの」「化学物質によるもの」「自然毒によるもの」「その他」に分類されることがある
4. ウイルスによる食中毒の中には、A型肝炎やE型肝炎などのウイルス性肝炎があり、これらは食品内で増殖後、体内に入ることによって発症する
5. 食中毒とは、原因となる細菌やウイルスなどが付着した飲食物や、その容器包装が原因によって引き起こす「急性の健康被害」をいう
6. 該当なし

24) 細菌性食中毒予防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. 細菌性食中毒予防のための3原則とは、細菌を「付けない」「増やさない」「殺す」で、この原則は、「清潔」「迅速」「加熱」と言い換えることができる
2. 細菌汚染を防止するためには、調理器具を清潔にしておくことはもちろん、調理器具の使い分けなどといった工夫が必要となる
3. 調理場や食品製造工場、食品倉庫、売り場などでは、食中毒事故予防のための「5S」と呼ばれる「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰」を実施している
4. 食中毒菌に汚染されていても、食品の外観や臭気などによる変化を示さない場合があることから、飲食の際は十分な注意が必要となる
5. ほとんどすべての食中毒菌は、一度食品中で増殖すると、たとえ加熱殺菌しても、産生された毒素によって食中毒を引き起こすといわれている
6. 該当なし

25) つぎの関連する内容の組み合わせとして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. 微生物の増殖を阻害、あるいは阻止すること（滅菌）
2. 微生物の発生、生育、増殖を抑制させること（除菌）
3. 微生物をろ過、洗浄などにより除去すること（抗菌）
4. 食中毒菌などの有害微生物を死滅させること（殺菌）
5. 微生物を死滅させ、ほぼ無菌状態にすること（静菌）
6. 該当なし

26) 衛生管理の手法である「HACCPシステム」に関する記述として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. 経営管理手法の一つで、食中毒事故を引き起こさないために、設備投資をして、その投資から得られる利益の向上を図る衛生管理システムである
2. 「ファイナルチェック方式」とも呼ばれ、食品生産において最終製品をサンプリングして、品質を検査判定する衛生管理システムである
3. NASA（アメリカ航空宇宙局）において宇宙食の開発のために生まれたもので、日本語では「総合衛生管理製造過程承認制度」を意味する
4. 「製造物責任」ともいわれ、製造物（食品）で消費者の財産や身体などに危害が及んだ場合は、その責任の所在を明らかにする衛生管理システムである
5. 食品衛生法では、大手食品メーカーに対し、「HACCPシステム」の導入を義務付けているとともに、他のメーカーに対しても導入を推奨している
6. 該当なし

27) 食品の化学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. 脂肪を含む食品が、貯蔵中に変化して悪臭がしたり、味が悪くなるという、主に脂肪の酸化と加水分解が原因となる現象が「脂肪変敗」である
2. 食品成分である色・味・香りなどを失い、食用として適さなくなった状態を「変質」といい、変質の原因には、化学作用、物理作用、微生物の繁殖によるものがある
3. リンゴの皮をむいてしばらくすると、表面が褐色に変化する現象が「褐変」であり、「褐変」とは、空気による酸化現象で有害物質の発生をともなう
4. 繰り返し使用した食用油を「空気、熱、光」にさらしているうちに「酸化型変敗」を引き起こすことで、食中毒事故の可能性が高まってしまう
5. 食品が本来の性質を失ってしまい、食用に適さなくなることを「変敗」というが、これは微生物によって食品中の糖質や脂質が酵素分解した現象である
6. 該当なし

28) 遺伝子組換え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. 遺伝子組換えした農産物は、人工的につくり出された生命体であり、その安全性についても確認されているため、問題が発生することは絶対ない
2. 低温や乾燥といった不良環境で育成する農産物による遺伝子組換え食品については、未開発であることから、今後の開発が期待されている
3. 除草剤に対して耐性を持たせることで、雑草だけを効果的に駆除できることから、農薬散布の回数や散布量を減少させることができる
4. 遺伝子組換えは、同種または近縁の農産物間での交配しかできないというデメリットはあるものの、育種改良における範囲が広がった
5. 遺伝子組換えした遺伝子は、すべての細胞内にあるため、これらを飲食した場合、その遺伝子情報が消化や吸収の過程で体内に伝わる可能性がある
6. 該当なし

29) ホームミールリプレースメン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. ホームミールリプレースメントとは、ホテルや百貨店、外食産業などにおける新しい販売戦略で、食品の品質向上とともに販売の拡大を目的としている
2. ホームミールリプレースメントの食品形態としては、盛り付けるだけ、加熱するだけ、下処理がされているなどで、いずれも調理の手間を省くことができる
3. もともと、米国のスーパーマーケット業界におけるミールソリューションの手法として位置付けられているが、ミールソリューションとは意味が異なる
4. 働く主婦の増加や、単身者の増加などといった社会的な環境変化の中で、食の業界が新しい食品供給の形態として打ち出したという背景がある
5. ホームミールリプレースメントとは、「家庭の食事に代わるもの」という意味を持ち、食品小売業などにおいては「中食市場」の拡大をもたらしている
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、「生産する人と消費する人、生産する場所と消費する場所、生産する時間と消費する時間」のギャップを埋め合わせる役割を持つ
2. 流通では、「生産→卸売→小売→消費」が一般的であることから、生産者と卸売業者を「川上」、小売業者を「川中」、消費者を「川下」と呼んでいる
3. 流通には、商品売買取引をする商流機能や、モノを運び保管する物流機能などといった役割のほか、金融や情報に関する役割や機能がある
4. 一般的に「流通業者」といった場合は、卸売業者や小売業者のことを指し、運輸業や倉庫業といった業者については「物流業者」と呼んでいる
5. 流通とは、生産者によって作られた商品やそのサービスが、消費者にわたるまでの一連の経済活動全般（仲介的な機能全般）を指している
6. 該当なし

31) つぎのうちオンラインショッピングの説明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. インターネット上で株式の売買を行なうことで、従来の証券会社における窓口取引と比べ、安い手数料で利用できるシステムである
2. 一般消費者同士が直接商品取引を行ない、商品を購入する際は、WEBサイト上に商品の希望購入価格を書き込み、一番高い値段を付けた人が落札できるシステムである
3. WEBサイト上に設定されたスーパーマーケットなどの小売店で、買い物カゴへ商品を入れるように選び、最後にまとめて商品代金を支払うシステムである

4. インターネット上の仮想店舗に掲載された商品を注文し、代金引換、クレジット決済、銀行振込、コンビニ決済などによって商品取引を行なうシステムである
5. 「eコマース (EC)」と呼ばれる電子商取引における商品代金の支払いを、インターネット上で実行 (決済) できるシステムである
6. 該当なし

32) 「①メーカーが卸売業者に対して販売先の小売業者を特定する ②小売業者に対して特定の卸売業者以外とは取引させない」といった日本の商慣行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. 押付販売
2. 一店一帳合制
3. 抱合わせ販売
4. 入札制度
5. 建値制度
6. 該当なし

33) 食を取り巻く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. モノが売れない、在庫過剰などといった状況に陥ることを防止するため、いかに大量販売できるかがマーケット市場の大きな課題である
2. 消費者の意識が高まり、加工食品の安全性に対する不安が増大したことにより、マーケット全体では加工食品の流通量が減少傾向にある
3. コンビニエンスストア業界では、出店が飽和状態になりつつあることから、チェーン店同士の淘汰や再編成といった対策がとられている
4. 各メーカーは、自社商品の販売ルートを確保するために、卸売や小売に対する企業としての系列化を進めるという傾向が強くなっている
5. 大手チェーン店が台頭し、中小規模の販売店が駆逐されることを受け、行政機関は中小規模の販売店を支援する「業界保護」を開始した
6. 該当なし

34) 飲食業における営業活動戦略である「QSC」とは、「Quality (品質)」「Service (奉仕)」ともう一つ何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. Cost (原価)
2. Cleanliness (清潔)
3. Communication (意思の疎通)
4. Careful (注意と配慮)
5. Courtesy (礼儀)
6. 該当なし

35) 流通とサービス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. 「Every Day Low Price」の略称で、毎日低価格で商品を提供する小売店などにおいて使われている用語が「EDLP」である
2. 配送によるコストやロスを解消するために、メーカー各社の商品を混載して、一緒に配送するシステムのこと「共同配送」という
3. 「窓口問屋制」とは、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集約するシステムをいう
4. 「ABC」分析とは、商品売上やその利益などの割合によってABCのランク付をするメニューメイキングにおける手法である
5. 製造から販売までのムダを取り除くことで、削減したコストを販売価格などによって消費者に還元していくことを「クイックレスポンス」という
6. 該当なし

36) 食品衛生法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. 食品衛生法では、乳幼児が接触することにより、健康を損なうおそれがあるとされる指定玩具についての基準を定めている
2. 食品衛生法では、医師が食中毒と診断した場合、その原因や内容を最寄りの保健所に届け出ることを義務付けている
3. 食品衛生法とは、食品添加物、残留農薬、容器包装などをチェックすることで安全な食品を確保するための重要な法律である
4. 食品衛生法とは、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的に制定されている
5. 食品衛生法では、安全性審査の手続きを経していない遺伝子組換え農産物やその加工品が、国内で流通することを禁止している
6. 該当なし

37) つぎの法律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. JAS法は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図ることによって一般消費者の選択に資し、もって農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする
2. 不当景品類及び不当表示防止法は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律の特例を定めることにより、公正な競争を確保することによって一般消費者の利益を保護することを目的とする
3. 健康増進法は、日本における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化にともない、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定め、国民保健の向上を図ることを目的とする
4. 容器包装リサイクル法は、食品循環資源の再生利用並びに食品廃棄物等の発生の抑制及び減量に関し基本的な事項を定めるもので、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用を促進するための措置を講ずることにより、食品に関わる資源の有効な利用の確保及び食品に関わる廃棄物の排出の抑制を図ることを目的とする
5. 食品安全基本法は、食品の安全性の確保に関し、基本理念及び施策の策定に関わる基本方針等を定め、国、地方公共団体および食品関連事業者の責務ならびに消費者の役割を明らかにすることにより、食品の安全性の確保を総合的に推進することを目的とする
6. 該当なし

38) 『買い物の際、必要なモノを必要な分だけ購入し、できるだけレジ袋を使用しないよう、買い物袋を持参（マイバッグ）して、不要なもの（ゴミになるもの）は拒否すること』に関連する環境用語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. リデュース
2. リターナブル
3. リペア
4. リフューズ
5. リユース
6. 該当なし



39) 福祉用語である「イブニングケア」に関する記述として適切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. ベッド（寝床）を整えたり、排泄や洗面などを済ませることにより、安らかな入眠を促すために必要な介助サービスのこと
2. 末期患者に対する高いQOLを実現することだけでなく、早期の患者に対しても治療とともに適用させるプログラムのこと
3. 自宅から通いながら、入浴・食事・各種介護・機能訓練・レクリエーションなどといった心身機能の回復を目的としたサービスのこと
4. 末期癌（ガン）など、回復の見込みのない患者の苦痛を緩和して精神的に支え、生を全うできるように行なう終末期の看護や医療のこと
5. 病院や診療所といった住民に身近な医療機関が行なう、健康相談や診療などにおける日常的な保健・医療サービスのこと
6. 該当なし

40) 『社会福祉サービスの利用者に対し、利用者が他の人と差別なく地域社会と密着した中で生活できるように援助すること、またはその問題解決にあたること』を何というか適切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. ユニバーサルデザイン
2. リハビリテーション
3. インテグレーション
4. バリアフリー
5. タウンモビリティ
6. 該当なし

41) デフレ（デフレーション）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. 物価の下落とともに、景気の減退を招いて、経済が悪循環に陥ることを「デフレスパイラル」といい、スパイラルとは「らせん」を意味する
2. モノの価値が下落して、同時にカネの価値も下がることから、住宅ローンなどといった債務については実質的な縮小となる
3. モノやサービスの価格が継続的に下落することによって、賃金を下げたり、雇用調整などを行なうといった可能性がある
4. 海外から安い商品を日本国内に輸入した場合の対抗策として、国産品の商品価格を更に下げざるを得なくなる可能性がある
5. 企業は売上が減少するため、低収益体質の企業においては大きな打撃を受けることにより、リストラクチャリングの可能性が発生する
6. 該当なし

42) 容器包装リサイクル法上、リサイクル製品（容器包装）の対象外にな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. ミネラルウォーター入りのペットボトル
2. 魚類をパックした発泡スチロールトレイ
3. コンパクトディスクが入っているケース
4. 醤油などの調味料が入っているガラス瓶
5. デパートで使用している紙製の容器包装
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) 一般的に「死の四重奏」といわれている生活習慣病は、「肥満症、高血圧症、糖尿病」とあと一つ何か漢字5文字で答えなさい。
- B) 「特定健診・特定保健指導」の実施では、生活習慣病をチェックする健康診断の通称を「メタボ健診」というが、「メタボ」は、「メタボリック」の省略、そしてこのあとに続く「シンドローム」を日本語では何というか漢字3文字で答えなさい。
- C) 茶の湯の際、主催者が来客をもてなす食事であり、形式としては「一汁三菜」を基本とした料理が「○○○」である。この○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
- D) 甘いケーキを続けて食べることにより、その甘味の感度が鈍るような味の相互作用のことを「○○効果」という。この○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
- E) 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で「みりん、リキュール」などのアルコール飲料を何というか漢字3文字で答えなさい。
- F) 「①エネルギー(熱量) ②たんぱく質 ③脂質 ④炭水化物 ⑤食塩相当量」の順番で表示される、一定のルールを持つ、現在、栄養成分表示を定めている法律を何というか漢字5文字で答えなさい。
- G) つぎの○の中に入る言葉をアルファベット(大文字)で答えなさい。  
『生物の細胞から有用な遺伝子を取り出し、他の生物の細胞に導入するDNA技術を利用して作り出された遺伝子組換え農産物(生物)のことを「○○○』という』
- H) 『微生物の作用によって食品中の有機化合物が分解し、他の化合物となる現象で、特にその作用がカラダにとって有益に働くこと』を何というか漢字2文字で答えなさい。

I) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『有害微生物の種類で、落花生、ピスタチオ、アーモンド、トウモロコシなどの食品に繁殖して蓄積するアフラトキシン（発がん性カビ毒）が属する菌（種類）を「○○菌」という』

J) 欠品や品切れ、品薄などの理由によって商品が店頭になく、販売側の都合で商品取引が成立しないことにともなう「売り損じ」を指す言葉を何というかカタカナで答えなさい。

K) 一定範囲の商品について「マーケティング・仕入・販売」などといった権限を持ち、商品を「最適な場所、時期、価格、数量」などにおいて、市場に提供するための計画や管理する人材（担当者）のことを何というかカタカナで答えなさい。

L) 直訳すると「炭素の足跡」という意味で、「どこ」で「どれだけ」CO<sub>2</sub>が排出されたかを「見える化」したもので、商品のライフサイクル全体を通して排出された温室効果ガスをCO<sub>2</sub>に換算し、消費者が商品を選択する際の指標とすることを目的とした下記のようなマークを「○○○○○○○○プリント」という。この○の中に入る言葉をカタカナで答えなさい。



M) 『経営者に権限が集中することによる弊害を監視し阻止する。組織ぐるみの違法行為を監視し阻止する。企業理念を実現するために業務活動を方向付ける』などを目的とした、日本語では「企業統治」と訳される言葉を何というかカタカナで答えなさい。

2級 模範解答

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

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

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

2級 記述問題

設問	解答
A.	脂質異常症
B.	症候群
C.	茶懐石
D.	順応
E.	混成酒
F.	食品表示法
G.	GMO
H.	発酵
I.	糸状
J.	チャンスロス
K.	マーチャンダイザー
L.	カーボンフット
M.	コーポレートガバナンス