

第45回, 32回と類似.

第38回 [2017.11.26]

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ください。(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ください。

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) 食生活全般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. 生活習慣病の原因としては、エネルギー量の高い食品の過剰摂取や、交通手段の発達、さまざまな技術の進歩などにより、カラダを動かす機会の減少があげられる
2. 健康づくりに必要な要素として、「栄養・運動・休養」があげられるが、これらのバランスがとれた「食」と「生活」の見直しが重要といえる
3. 栄養素は、カラダの組織を形成し、体調を整えるという働きはあるが、栄養素を豊富に含む食品が常にカラダによいとは限らず、逆に病気を引き起こす場合がある
4. 「〇〇が血液をサラサラにする」「△△はダイエットに効果がある」などに過剰反応することで、食事の際のコミュニケーションや、楽しみが見過ごされる可能性がある
5. 「落ち着きがない」「キレやすい」などといった原因として、高エネルギーで低栄養素の食事が問題視されることがあるが、その因果関係については証明されていない
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. 食物繊維を多量に摂取すると下痢を引き起こすことがあり、これにより水分とともに体内のミネラル分も排出してしまうため、ミネラルの欠乏症を招く場合がある
2. 穀類、いも、豆、野菜、果実、海藻、きのこなどに多く含まれるほか、動物性たんぱく質にも多く含まれているため、積極的にこれらの食品を摂取する
3. 食物繊維は、水に溶けるタイプの「水溶性食物繊維」と、水に溶けにくいタイプの「不溶性食物繊維」という2つの種類に大別することができる
4. かつては、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、栄養学において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. 便の水分量やカサを増やし、便秘や痔疾を予防する働きのほか、高血圧を予防する、動脈硬化を予防するなどといった働きについても期待できる
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、多くの食品に含まれているが、精製や加工などによっては、その含有している成分が失われやすいという性質を持っている
2. 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ことから、現代人にとっては過剰摂取に気をつけなければいけない
3. ミネラルは、体液中にイオンとして存在し、血液や pH、浸透圧を調整することで、筋肉や神経に刺激を与えるといった働きがある
4. マグネシウムは、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がある
5. ミネラルは、カラダを構成している元素のうち、「水素、酸素、炭素、窒素」を除いた有機化合物ではない成分のため、「無機質」とも呼ばれている
6. 該当なし

4) 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. 高血圧における食事では、エネルギー量の制限によって体重を減らさなければいけないことがあるほか、脂質や糖質の摂取量についてもコントロールすることがある
2. 一般的に塩分が多いといわれている食品としては、塩干物、漬物、塩辛、たらこ、梅干などが代表的といえるが、インスタント食品にも注意を払う必要がある
3. 高血圧の予防では、様々な食品からビタミンを偏りなく適度に摂取することが大切で、不足すると脳卒中を引き起こしたり、高血圧を悪化させる可能性がある
4. 旬の食材は、素材自体の風味や持ち味が強く、栄養価的にも優れているため、その新鮮な食材の味を活かす調理により、ナトリウム摂取量を抑えることができる
5. 高血圧の原因には遺伝やストレスもあるが、塩分の摂り過ぎや食事の偏りによる影響が大きいことから、日常生活の中で減塩に努める心掛けが大切である
6. 該当なし

5) 肥満予防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. 栄養価のコントロールはもちろんのこと、カラダにできるだけ負荷のかかる運動を習慣的に実践することを心掛ける
2. 一日のうち、夜が一番エネルギー不足の状態に陥るため、朝食と昼食の摂取量を抑えても、明日への活力につなげる夕食は多めに摂ることを心掛ける
3. 菓子、清涼飲料、アルコール飲料などの嗜好品を摂ったときは、できるだけ食事を摂らないようにすることでエネルギー摂取量を調整する

4. 香辛料や調味料を使用することは、食欲を減退させる効果につながるため、量をあまり食べなくても満腹感を得ることが期待できる
5. 主食や副菜の摂取量を減らしても、主菜についてはできるだけ多く摂取するよう心掛けることで、肥満予防の対策に役立てることが望ましい
6. 該当なし

6) 食べ物の消化と吸収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. 食べ物は、調理法によって消化に大きな影響を与えるほか、その日の健康状態や食べ合わせなどによっても吸収率は変化するといえる
2. カラダに必要な栄養素が、消化管の粘膜を通過して血管やリンパ管に入り、体内に取り込まれるまでの一連の過程を「代謝」という
3. 栄養素の大部分は、小腸で吸収が行なわれており、大腸では小腸で吸収されなかった水分を吸収し、未消化物を発酵分解することで便が形成される
4. 消化は、「生物学的に行なわれるもの」「化学的に行なわれるもの」「機械的に行なわれるもの」という3つの消化作用に分類することができる
5. 口に入れて噛み砕くことを「咀嚼（そしゃく）」といい、この咀嚼が消化の第一歩であり、咀嚼後、食道に送り込むことが「嚥下（えんげ）」である
6. 該当なし

7) 疲労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. 疲労感による運動能力の低下は、大脳機能の低下によって起こることがある
2. 精神的な疲労を感じることで、ストレスを引き起こす原因になることがある
3. 疲労は溜め込むまえに、心身ともに回復させるようにしなければいけない
4. 疲労を感じるということは、生体防衛にとっても大切な反応であるといえる
5. 疲労が感じられない運動は、トレーニングの効果が期待できないといえる
6. 該当なし

8) 世界保健機関 (WHO) の憲章から健康の概念を引用した文章の () に入る言葉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。

『健康とは、肉体的、精神的及び () に良好の状態であり、単に疾病または病弱の存在しないことではない。』

1. 環境的
2. 社会的
3. 生理的
4. 栄養的
5. 客観的
6. 該当なし

9) 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. 着席してナプキンを首から下げるのは、昔ヨーロッパで勲章を汚さないために生まれた歴史的なマナーであることから、男性についてはナプキンを首から下げることが認められている
2. 日本間 (和室) での席次は、「床の間」に近い席が上座、「入口」に近い席が下座であることから、接待者側が下座の席次となる
3. 縦にセットされているシルバーウエアは、外側から順番に使い、上部にセットされているシルバーウエアは、向こう側から使うようにする
4. 食事中は席を立たないほうがよいが、トイレなどでやむを得ず立つ場合は、隣の人に一声かけて静かに離席するよう心掛ける
5. 食事マナーの基本は、不快になることをしないことであり、食事中のタバコについては、他人に不快感を与えるばかりでなく料理の香りや味も損ねる
6. 該当なし

10) 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. 調理とは、食材の加工にとどまらず、食事のメニュー計画、食材の調達、また、料理を盛り付ける器や食卓演出まで広く関わっている
2. 調理では、食材の中に含まれている毒性や付着している有害物質を加熱などにより取り除くことで、食中毒を予防できるというメリットがある
3. 食材への加熱や切断、粉碎などを行ない調理することにより、その食材が持つ栄養素の消化や吸収を助けてくれるという働きがある
4. 加熱調理は、食材の中にあるデンプンを糊化したり、たんぱく質を凝固することにより、料理のレパートリーを広げることができる

5. 調理された料理は、見た目や香り、味や歯ざわりなどといった感覚器官から脳に情報が伝わり、その料理に対する先入観なども含め、おいしさが判断される
6. 該当なし

11) つぎの食材や食品が、一般的には関与しない年中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。

食材や料理：『かぼちゃ、小豆、果物、だんご』

1. 小正月
2. 灌仏会
3. 盂蘭盆
4. 月見
5. 冬至
6. 該当なし

12) 食に関連する言葉である『なすべきことを何もしないで、遊び暮らす』という意味を持つ四字熟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. 縮衣節食
2. 食前方丈
3. 目食耳視
4. 不時不食
5. 無為徒食
6. 該当なし

13) 箸使いのタブー（嫌い箸）である「食事中に箸先をなめることや、なめながら食べ物を選ぶこと」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. さぐり箸
2. ねぶり箸
3. こみ箸
4. そら箸
5. かき箸
6. 該当なし

14) 『本膳料理において二の膳につける「煮物」のことで、海のもの・山のもの・里のものを数種類取り合わせて蓋付きの椀に盛る』に関連す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. 台引
2. 坪
3. 口取
4. 平
5. 猪口
6. 該当なし

15) 日本の食器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. 日本におけるガラス食器の歴史は、安土桃山時代にその技術が伝わったといわれ、「切子」と呼ばれる。「江戸切子」や「薩摩切子」が有名である
2. 磁器は、高温で焼くため薄手で強度があり、たたくと金属音が出るのが特徴である。代表的な磁器としては、「有田焼」や「益子焼」がある
3. 漆器は、「塗り物」とも呼ばれ、重箱や椀、膳、盆などに多く使われている。「輪島塗」「津軽塗」「会津塗」は、代表的な漆器といえる
4. 陶器は、その土地の土を使い、吸水性の素地に、うわぐすりを塗って焼上げたもの。磁器に比べると焼成温度が低いためやや強度が落ちる
5. 竹細工は、ザルや籠、箸置きなどの食器に使用されている。また、日本各地の伝統的工芸品としても数多く伝えられている
6. 該当なし

16) 『BSE（牛海綿状脳症）問題、添加物や香料の不正使用が社会問題化し、また遺伝子組換え食品が登場するなど、食を取巻く環境が激変する中、食品の安全性を守るために制定された法律』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. 食品安全基本法
2. 食品衛生法
3. 健康増進法
4. 景品表示法
5. JAS法
6. 該当なし

17) 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. ファストフード店などを含む外食・中食産業における「テイクアウト食品」については、食品表示をしなければいけない
2. 宅配のピザや寿司については、注文者が外見上でわかるように、その容器や包装にシールなどを活用して食品表示をしなければいけない
3. 総菜を店舗内のバックヤードで製造加工したものであっても、容器や包装して販売する場合は、食品表示をしなければいけない
4. 食品メーカーで製造加工した食品を仕入れ、スーパーマーケットなどの小売店が販売する場合は、食品表示をしなければいけない
5. 製造加工された天ぷらを仕入れ、「天ぷらそば」として提供する飲食店では、メニューなどを用いて食品表示をしなければいけない
6. 該当なし

18) 畜産物の食品表示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. 原産地表示で、「主たる飼養地」が2ヶ所以上となる場合は、飼養期間が一番長い飼養地を原産地として表示しなければいけない
2. 国産品の場合、原産地表示は、国産、または都道府県名に代えて、信州、甲州、上州といった一般的に知られている地名による表示が認められている
3. オーストラリア産を「オージー」、カナダ産は「カナディアン」というように、国名が特定できる場合でも、原産国名に代えて表示することを認めていない
4. 衣（ころも）をつけた豚カツ用の豚肉の表示は、加工食品ではあるものの、生鮮食品に近い加工食品であることから原料原産地表示が必要となる
5. 合い挽き肉は、生鮮食品に近い加工食品であることを理由に、加工食品の食品表示は もちろん、原料原産地表示についても義務付けている
6. 該当なし

19) 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. 原産地表示について、北太平洋で漁獲されて焼津港（静岡県）に水揚げされた場合は、「静岡県」でなく「北太平洋」と表示する
2. 魚介類と野菜を組み合わせた鍋セットは、水産物と農産物の異種混合となるが、魚介類のみを組み合わせた鍋セットについては、水産物同士の同種混合である
3. 単品の刺身にツマや大葉が添えられている場合、全体として一つの生鮮食品とみなされるため、主たる商品である刺身だけの名称および原産地表示が必要となる
4. 刺身の盛り合わせは、原料原産地表示を義務化していないが、塩ウニや筋子については原料原産地表示が必要な加工食品である
5. 水産物の名称および原産地表示は、容器または包装の見やすい箇所に表示しなければならないが、容器や包装されたパッケージの裏面（底になる面）に表示することでも構わない
6. 該当なし

20) 食物アレルギーを引き起こすおそれがあるという理由により、表示の義務はないものの、表示奨励品目（特定原材料に準ずる品目）は、18品目であったが、2品目が追加され、現在では20品目となった。その追加品目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. バナナ・パイナップル
2. エビ・カニ
3. カシューナッツ・ゴマ
4. オレンジ・リンゴ
5. ゼラチン・クルミ
6. 該当なし

21) 日本冷凍食品協会における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. 食品の前処理によって、食材や調味料を取り揃える必要がないことから、調理時間を節約できるというメリットがある
2. 食品の前処理を施してあるため、調理場汚染の元凶ともいえる生ゴミの排出量が少なく済むというメリットがある
3. 急速凍結であるため、食品組織の破損によって、品質が変わってしまうことが少ないというメリットがある
4. -15°C 以下で食品保存することによって、保存性を高めるための保存料の使用が必要ないというメリットがある

5. 貯蔵性、便宜性、安全性、品質の均一性、商品価格の安定性などといった商品特性を持つというメリットがある
6. 該当なし

22) 遺伝子組換え農産物が悪影響を及ぼす可能性が心配（懸念）され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. 害虫抵抗性（害虫に対する抵抗力の強化）の目的により、標的とした害虫以外の生物に危険を及ぼすのではないかと心配（懸念）
2. 遺伝子組換え農産物に導入した遺伝子が、遺伝子組換えされていない周辺の農産物に移行するのではないかと心配（懸念）
3. 遺伝子組換え農産物の遺伝子が、微生物に移行することにより、突然変異で新たな微生物をつくり出すのではないかと心配（懸念）
4. 特定の企業などによる遺伝子組換えの種子ビジネスや、その使用権などによる農業支配が起こるのではないかと心配（懸念）
5. 遺伝子組換えの種子が雑草などと交配し、その結果、昆虫などが減少して生態系に支障をきたすのではないかと心配（懸念）
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. ノロウイルスは、冬季を中心に、年間を通して発生しているが、感染経路については疫学的調査により、カキを含む二枚貝の関与が指摘されている
2. 細菌性の食中毒には、「感染型」「食品内毒素型」「生体内毒素型」があり、「感染型」は「食品内毒素型」に比べ、潜伏期間が長いものが多い
3. 食中毒とは、食中毒の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で起こる「急性の健康被害」のことである
4. 食中毒は、家庭における発生の場合、体調不良や風邪のほか、寝冷えなどと自己判断してしまい、食中毒の発症に気がつかないことがある
5. 食中毒の原因には、「細菌によるもの」「自然毒によるもの」「ウイルスによるもの」「カビ毒によるもの」「化学物質によるもの」などがある
6. 該当なし

24) つぎの物質の中で食中毒における「自然毒の毒素名」に分類され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. テトロドトキシン
2. アミグダリン
3. アマトキシン
4. ヒスタミン
5. アコニチン
6. 該当なし

25) カンピロバクターによる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. 乾燥に弱いことから、調理器具や調理場所など食品以外のものについては、できるだけ湿気を少なくするよう乾燥に努める
2. 少量の酸素という特殊な条件下で増殖する特徴を持ち、熱には非常に強いことから、十分に加熱しても細菌が死滅しないことがある
3. 家畜、家禽（かきん）、ペット、野生動物などあらゆる動物に分布し、特に鶏、豚、牛などの腸管に分布している可能性がある
4. 腸炎ビブリオと同様、細菌による感染型の食中毒であるが、腸炎ビブリオに比べると、少量の細菌で食中毒を引き起こすといわれている
5. 近年における細菌性食中毒では、黄色ブドウ球菌やサルモネラ菌よりも、カンピロバクターが原因となる食中毒発生件数のほうが多い
6. 該当なし

26) 「消毒」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. 有害微生物の「発生・生育・増殖」について、阻止または抑制状態にすること
2. 存在している微生物について、物理的に分別して取り除いた状態にすること
3. あらゆる微生物をほとんど死滅させることによって、ほぼ無菌状態にすること
4. 細菌をはじめとした微生物、特に有害な微生物を死滅させた状態にすること
5. 有害微生物を死滅または減少させて、感染力を持たない安全な状態にすること
6. 該当なし

27) 現在、日本において遺伝子組換えによる安全性審査の手続きを経た農産物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. 綿実
2. 菜種
3. テンサイ
4. マンゴー
5. アルファルファ
6. 該当なし

28) つぎのうち牛海綿状脳症における特定危険部位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. 脊柱
2. 扁桃
3. 脊髄
4. 眼球
5. 咽頭
6. 該当なし

29) つぎのうち「カビ毒」に関連す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. トウモロコシ
2. マイコトキシン
3. アフラトキシン
4. アーモンド
5. ピスタチオ
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、生産者によってつくられたモノ（商品、サービス、情報）が、消費者に渡るまでの仲介機能全般を指し、生産と消費を結びつけるためのパイプ役である
2. 流通の起点となる生産者とは、メーカー（製造業者）を指すだけでなく、「農業、林業、水産業、鉱業」などといった従事者についても生産者に含まれる
3. 流通の終点となる消費者とは、一般消費者のほかに、企業、官公庁、自治体、再生産のため原材料として購入するメーカーまでもが含まれる
4. 一般的に「流通業者」とは、生産者と消費者の中間にある卸売業者や小売業者を指すが、その中でも物流を担当する倉庫会社や輸送会社を「物流業者」と呼ぶ
5. 流通における卸売業者の代表的なものとして、食品問屋、酒類卸売業者、卸売市場の荷受会社、食品商社があり、これらは流通機能の一部を担っている
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. 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」店舗に配送していくかが物流の課題となる
2. インターネット上の仮想店舗において商品が購入できたり、食事の宅配サービスなどが普及したことにより、今後ますます食を取り巻く環境は変化することが予測される
3. 近年のデパートの食品売り場は、「青果、鮮魚、精肉」といった食材を中心とした販売よりも、総菜など加工食品の売り場を充実させ、その売り場面積が拡大傾向にある
4. 価格の決定権がこれまでメーカー側にあったものから、小売店側へと主導権が移行しているが、これは「消費者起点流通」におけるマーケットトレンドの変化といえる
5. ライフスタイルの変化により「八百屋、魚屋、肉屋」といった専門小売店が減少しつつあり、これらに替わりスーパーマーケットなど総合大型小売店が台頭している
6. 該当なし

32) 物流における「サプライチェーンマネジメント」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. 商品の企画から生産・販売までを一社で行ない、生産と販売の一貫体制を構築することで、在庫ロスの圧縮や物流の効率化を実現していくこと
2. 「兵站」を語源とし、顧客のニーズにもとづいて販売・生産・資材調達をはじめ、生産現場から、効率よく商品を継続的に供給していくこと
3. かんぱん方式とも呼ばれ、店舗の在庫を極力抑え、経営効率を向上させるための「多頻度小口物流」、すなわち「ジャストインタイム物流」のこと

4. 自社だけでなく、仕入先・取引先も含め、原材料の調達から生産・流通へと商品が消費者に至るまでの供給全体をコントロールすることで、コスト改善を図り、利益分配を実現していくこと
5. 各社の配送商品を共同で運ぶことにより、物流コストをできるだけ引き下げることが目的に、窓口となる卸売業者に荷物を集約して物流効率を高めていくこと
6. 該当なし

33) ボランタリー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. ボランタリーチェーンは、フランチャイズチェーンと比較すると、「チェーン本部」と「加盟店」における統制力や団結力が非常に強いといわれている
2. ボランタリーチェーンは、独立したそれぞれの中小小売店や中小卸売店などが合同で運営するという、同業者同士による組織が母体となっている
3. ボランタリーチェーンは、食の業界だけでなく「日用品店、衣料品店、寝具店、家具店、時計宝石店」などといった様ざまな業界に及んでいる
4. ボランタリーチェーンは、「仕入、販売促進、社員教育、商品開発」などを共同で行なうことによって、大手企業に対抗していこうという目的がある
5. ボランタリーチェーンは、加盟店自らが、その「チェーン本部」に参画し、組織運営の中心的な存在として携わることを可能とした組織体である
6. 該当なし

34) つぎのうち著作権保護の観点より、「定価販売」が義務付けられてい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. オープン価格制度
2. 建値制度
3. 再販売価格維持制度
4. メーカー希望小売価格制度
5. 二重価格制度
6. 該当なし

35) 現在、再編成が進む小売業界におけるグループ名称と、そ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. セブン&アイ・ホールディングス (セブンイレブン・イトーヨーカ堂)
2. エイチ・ツー・オーリテイリング (阪急百貨店・阪神百貨店)
3. 三越伊勢丹ホールディングス (三越・伊勢丹)
4. DM フロントリテイリング (大丸・松坂屋)
5. イオングループ (ダイエー・マルエツ)
6. 該当なし

36) 自社で製造・販売を行なう小売専門店の意味する「SPA」(Speciality Store of Private Label Apparel) におけるメリットとデ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. IT (情報技術) の活用により、売れ行きをチェックして早期に対応することができるというメリットがある
2. 自らが行なう企画・生産であるため、それにとまなうリスク (危険性) が大きいというデメリットがある
3. 生産と販売を直結させることで、中間マージンを省けるため低価格で製造できるというメリットがある
4. 顧客のリサーチから、その新しい企画を仕上げるまでの手間や時間がかかるというデメリットがある
5. 工程管理から店頭におけるオペレーションまでの幅広いノウハウは不要であるというメリットがある
6. 該当なし

37) 悪質商法である「SF 商法」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. 健康・仕事・家族などの悩み事相談に応じ、弱みを知ると「あなたの家には悪霊がとりついている」「放っておけばたたりがある」などといって高額な古美術品を売り付けたり、祈祷料を請求するというもの
2. 「無料で商品がもらえる」などと宣伝をして人を集め、最初のうちは一番早く挙手した人に商品を配るが、突然高額の商品が提示され、それまでの雰囲気思わず手を挙げてしまい商品を買わされるというもの
3. 電力会社の社員を装い、「漏電の検査にまいりました」などといって、室内に上がり込んだ後、ブレーカーやコンセントなどを点検し、その費用を請求するというもの
4. 「将来必ず値上がりします」などと偽り、ほとんど価値のない原野（土地）を時価の何十倍もの高値で売りつけるというもの
5. 布団やエアコンのフィルターのクリーニングなど、様々なクリーニングを勧められ、作業代金を請求されたり、高額な器具を買わされるというもの
6. 該当なし

38) つぎのうち消費税の非課税取引にはならない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. 死去にともなう火葬料
2. 居住のために使う家屋の家賃
3. 医師・助産師による妊娠検査や検診
4. 健康保険法に基づく医療費
5. 大学の入学金や授業料
6. 該当なし

39) つぎのうち環境に対応した「リペア」推進のための事例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. 買い物の際は、過剰包装してある商品の購入をできるだけ控えるように心掛けている
2. 壊れたものでも修理や修繕をすることで、できる限り使えるように心掛けている
3. 買い物の際は、できるだけレジ袋を使用せず買い物袋を持参するように心掛けている
4. 外出する際は、自分専用の「水筒」や「箸」などを持参するように心掛けている
5. 家にムダなものが増えないようにするため、レンタルやリースの活用を心掛けている
6. 該当なし

40) 日本の食料自給率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. 食料自給率の向上を目指して、食料・農業・農村基本計画を策定し、基本的には国民に供給される熱量の5割以上を国内生産でまかなうことを目標としている
2. 食品の重さそのものを用いて計算した自給率の値が「品目別自給率」で、それぞれ個別の品目をその重量によって算出したものが「重量ベース自給率」である
3. その食料に含まれるカロリー（熱量）を用いて計算した自給率の値を「カロリーベース自給率」といい、牛乳、卵、牛肉、豚肉、鶏肉などについては、それぞれの肥料自給率に関連している
4. カロリー（熱量）の代わりに、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が、健康を維持増進するうえで重要な役割を果たす穀物の生産に反映されている
5. 食料自給率は長期的な低下傾向にあるが、これは日本の農業構造の変化による耕地面積や農業人口の伸び悩み、地球温暖化などが関連している
6. 該当なし

41) 輸入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. ミニマムアクセスとは、いかなる貿易品目にも最低限の輸入枠を義務的に設定するという考え方で、最低限輸入義務のこと
2. 関税割当とは、開発途上国の輸出所得の増大、工業化と経済発展の促進を図るため、先進国が開発途上国から輸入する場合に限り、一般の関税率よりも低い税率を適用する制度のこと
3. セーフガードとは、特定品目の輸入が増大し、国内産業に重大な損害を与える、または与えるおそれがある場合、その品目について輸入制限をすることができる緊急輸入制限措置のこと
4. 輸入割当とは、輸入数量の増大によって国内産業が損害を被ることを防ぐために、特定品目について輸入数量を割り当てる制度のこと
5. 並行輸入とは、海外商品を輸入する際、商品製造会社の子会社や総代理店とは別の業者が、第三国にある同じメーカーの代理店から輸入すること
6. 該当なし

42) 食に関連することわざ（言葉）で『努力をしないで多くの利益をつかむこと。または、やすやすと金儲けをすること』を意味す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. われ鍋にとじ蓋
2. 魚心あれば水心
3. 棚から牡丹餅
4. 海老で鯛を釣る
5. 濡れ手で粟
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) ギリシャ語が語源で、『生命にとって第一のもの』という意味を持つ、カラダの筋肉や骨格、血液、毛髪、爪などを構成する物質を日本語で何というか答えなさい。

B) 摂取した食べ物を肺から吸った酸素で燃やすという生命代謝を営むことにより、一種の燃えカスが発生するが、これを何というか漢字4文字で答えなさい。

C) つぎの○の中に入る「本卦」の読み方をひらがなで答えなさい。

『長寿の祝いである「還暦」は、60年目に本卦(○○○)がえりといって、生まれたときの干支にかえることから、数え年61歳でお祝いをする風習が始まった』

D) 日本料理の正式な膳立てを「本膳料理」というが、この本膳料理を略式化した料理のことを何というか漢字4文字で答えなさい。

E) 「食品を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼などの粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状など、カラダにとって不利益な症状が起こる疾患の中で、もっとも激しいタイプ」を何ショックというかカタカナ8文字で答えなさい。

F) つぎの○の中に入る言葉を答えなさい。

『加工食品の副材料に含まれていて、それが最終製品になった時点で効果が発揮されない程度の量であるとき、加工食品にその「○○○○○」が残留していたとしても表示が免除される』

G) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『日本では、食品衛生法上、HACCP(危害分析重要管理点)の概念を取り入れた「総合○○○○○○○○承認制度」というしくみを定めている』

H) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『食品添加物は食品衛生法によって定義されており、「指定添加物」「○○○○○」「天然香料」「一般飲食物添加物」の4つに分類される』

I) 共同配送するため、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配するシステムを何というか漢字5文字で答えなさい。

J) デパートの地下食品売り場において買い物する目的の消費者が、そのデパートの上階でも買い物をする効果のことを何というか漢字4文字で答えなさい。

K) 商品陳列の方法で、同一の商品や関連する商品を、陳列棚の棚板に横に並べて陳列することを何というか漢字4文字で答えなさい。

L) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『従来の日本の年金である、掛け金の運用を国や金融機関に任せ、将来、決まった金額を受け取る年金のことを「○○○○○○○」という』

M) 国民一人1日あたりの供給食料、供給栄養量を示したもので「フードバランスシート」とも呼ぶ、農林水産省が毎年作成している指標を何というか漢字5文字で答えなさい。

2級 模範解答

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

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

設問	解答
31	6
32	4
33	1
34	3
35	4
36	5
37	2
38	6
39	2
40	1
41	2
42	5

2級 記述問題

設問	解答
A	たんぱく質 ※「タンパク質」「蛋白質」などといった解答も正解
B	活性酸素
C	ほんけ
D	襦袢料理
E	アナフィラキシー
F	食品添加物
G	衛生管理製造過程
H	既存添加物
I	窓口問屋制
J	噴水効果
K	水平陳列
L	確定給付年金
M	食料需給表