

第39回 [2018 . 7 . 8]

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21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. 健康づくりに必要なものとして、「栄養・運動・休養」の3つがあげられ、これらの要素を正しく実践することが大切である
2. 食事の摂り方が十分ではなく、栄養素が欠乏していると、免疫力が低下することで、風邪をはじめとした感染症にかかりやすくなる
3. 食生活においては、「いつ食べているか、何を食べているか、どのように食べているか」などを考え、これらを実践することが望ましい
4. 栄養とは、物質を体外から摂り入れ活用するといった状態のことであり、栄養素は体外から摂り入れた物質そのもののことを指す
5. 健康とは、単に病気や障がいがない状態ではなく、肉体的にも精神的にも、そして社会的にも良好な状態であると「WHO」では定義している
6. 該当なし

2) 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. 油脂に溶けやすい特性を持つビタミンを脂溶性ビタミンといい、その代表的な栄養素として「ビタミンB」や「ビタミンD」が存在する
2. ビタミンEは大別して、食品中においてビタミンEの形をした「レチノール」と、体内に摂取してからビタミンEに変わる「β - カロテン」がある
3. ビタミンCは、コラーゲンをつくる時に必要不可欠な栄養素であるほか、中性脂肪の値を引き下げるという特性を持つ
4. カラダにとってビタミンは、少量で役割を果たすことから「微量栄養素」とも呼ばれることがあり、そのほとんどは体内で合成される
5. ビタミンKは、血液凝固因子をすい臓でつくるときに必要となるが、欠乏すると血液を凝固できなくなるという特性を持つ
6. 該当なし

3) 脂質とコレステロー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. コレステロールの代表的な役割には、「細胞膜の材料となる、脂肪の消化に必要な胆汁酸の材料となる、カルシウムの吸収率を上げるビタミンDの材料となる」がある
2. 脂質の一つであるコレステロールは、誘導脂質の動物性脂肪であり、生命を維持するためになくってはならないもので、体内では毎日つくられている
3. 脂質は、肥満予防に大敵といわれることもあるが、成長期におけるダイエットで極端に偏った食事による脂質不足は、発育障害を招くおそれがある
4. 脂肪酸は、「飽和脂肪酸」と「不飽和脂肪酸」に大別されていて、前者は動物の脂に多く含まれ、後者は植物の油に多く含まれている
5. 脂質は油には溶けやすい物質であるが、「エーテル、クロロホルム」などといった有機溶媒には溶けにくい特性を持つ有機化合物である
6. 該当なし

4) 肥満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. 内臓脂肪型肥満に「高血圧症・脂質異常症・糖尿病」の1つが合併した状態がメタボリックシンドローム（代謝異常症候群）である
2. 肥満度の測定に使用する「体脂肪率による肥満度」は、この計算値が「男性 25% 以上、女性 30% 以上」の場合に肥満と判定している
3. 肥満の型は、大別して「内臓脂肪型」と「皮下脂肪型」があり、前者を「りんご型肥満」ともいい男性に多く、後者は「洋なし型肥満」といって女性に多くみられる
4. 肥満による合併症としては、「高血圧症・脂質異常症・糖尿病」などがあり、肥満を含めたこの4つの総称を「死の四重奏」ともいう
5. 肥満は、さまざまな生活習慣病を引き起こす要因であるといわれていることから、肥満を防ぐことが生活習慣病の予防につながる
6. 該当なし

5) 食物繊維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. 食物繊維の中には、燃焼するという特性を持つものもあり、これらについてはエネルギー源やカラダの構成成分としての役割が期待できる
2. 糖質の消化や吸収を完全に抑制できることから、血糖値を上昇させない特性によって、糖尿病の予防だけでなく病気の改善に役立つ
3. 食物繊維とは、体内の消化酵素で消化されやすい食物成分の総称で、英語では「ダイエタリーファイバー (Dietary Fiber)」という

4. 嘔む回数を増やし、インスリンの分泌を促進することにより、少量でも満腹感が得られやすいため、食べ過ぎの防止につながる
5. 便通をよくし、発がん性物質を消滅させる働きがあることから、大腸がんを含む生活習慣病の予防に効果があるといわれている
6. 該当なし

6) 食事と病気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. 脳卒中の予防では、コレステロールの多い食品を控えるとともに、いろいろな食品をバランスよく摂取することを心掛けるようにする
2. 高血圧症の予防では、塩分摂取量が増えると喉が渇き、水分を摂ることで血液量が増えて血圧が上昇するため、塩分の摂り過ぎには注意する
3. 糖尿病の予防では、標準体重や生活活動量を考慮し、栄養バランスを保つこと、適正なエネルギー量を摂取することが重要である
4. 胆石症の予防では、たんぱく質の多い食品を控えるようにしたり、アルコール類、カフェイン、炭酸飲料の摂り過ぎには注意する
5. 心疾患の予防では、いろいろな食品をバランスよく、規則正しく、ゆっくりと時間をかけて食べることを心掛けるようにする
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. 有酸素性運動は、体内で酸素を活用する運動であることから、長時間の継続が可能で、「脂肪」が主に使われるエネルギー源となる
2. 運動後のクールダウンは、筋肉中における代謝生成物の除去を早めてくれる効果が高まることにより、疲労回復の促進に役立つ
3. 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効果にもつながる
4. 運動前に、ストレッチを行なうことにより、筋肉の収縮時間が長くなるため、筋肉や関節をやわらかくしてくれる効果が高まる
5. 無酸素性運動は、体内で酸素を活用しない運動であることから、短時間の運動しかできず、「糖質」が主に使われるエネルギー源となる
6. 該当なし

8) 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. 消化とは、摂取した食物の成分が体内において吸収できるよう、消化器官において最小単位に分解することである
2. 食物に含まれている栄養素は、「機械的・化学的・生物学的」消化作用によって、体内で栄養として吸収される
3. 唾液に含まれる消化酵素が「アミラーゼ」であり、胃液に含まれるたんぱく質の分解酵素を「ペプシン」という
4. たんぱく質、脂質、炭水化物など栄養素の大部分は小腸で吸収するが、アルコール類については胃で吸収される
5. 大腸では、小腸で吸収されなかった約80%の水分を吸収したり、便の運搬とその貯蓄や排泄が主な働きといえる
6. 該当なし

9) 日本料理の特徴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. 日本料理は、「季節感を重視し、目で楽しむ料理」ともいわれ、食材や調理法にこだわりを持ち、盛り付けにも「山水の法則」などの形式を重んじる
2. 四季を織り込み、焼きもの・塗りもの・ガラス・竹細工などの「器」に、山の幸、海の幸といった旬の幸を盛り付けることが、日本料理の特徴といえる
3. 日本料理で「偶数」は忌み嫌われることが多いため、料理の品数については「3品、5品、7品」というように、奇数で構成されることが一般的である
4. 食材が市場に出回る時季のことを「旬の走り」といい、最盛期は「旬の盛り」、そして最盛期を過ぎた時季を「旬の名残」や「旬はずれ」と呼んでいる
5. 日本料理における「五味」である「甘味、塩味、苦味、酸味、うま味」の基本味のほか、「白、黒、緑、赤、青（紫）」の基本色（五色）がある
6. 該当なし

10) 食にまつわる「○産○法」「身○不○」「○○同源」「○産○消」という四字熟語のうち、○の中に使用されない漢字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. 土
2. 食
3. 地
4. 葉
5. 同
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. 口元が汚れたときは、レストランのナプキンで拭くと汚いため、自分のハンカチやティッシュペーパーをすぐ取り出せるようにしておく必要がある
2. 食卓の席次における上座とは、入り口からもっとも遠い場所に設置するのが一般的であるが、部屋のつくりや景色などによって異なる場合がある
3. コミュニケーションの場である食事のマナーにおいて大切なことは、自分を含めた食卓を囲む人たちが、どれだけ時を楽しく過ごせるかである
4. 着席するときは椅子の左側から入り座るようにするが、これは「右方上位」といって、自分の右側が上座になることの教えに沿ったものである
5. 会食は、主賓に楽しんでもらうことが目的であるため、上座だけにこだわるのではなく、相手の好みや状況に合わせてた席次にすることがある
6. 該当なし

12) 郷土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. その土地特有の生活習慣や条件のもとで、受け継がれてきた先人の知恵や工夫から生まれた料理のこと
2. 食材や調理方法は一般的ではあるが、調理されたものを、その土地や地域において飲食する料理のこと
3. 調理の方法については地域を問わず一般的であるが、その土地特有の食材が使用されている料理のこと
4. 食材は、その土地の特産品ではないものの、調理がその土地特有の方法によってつくられた料理のこと
5. 食材がその土地ならではの特産品であるとともに、その土地特有の方法によってつくられた料理のこと
6. 該当なし

13) 祝いごと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. 帯祝とは、妊娠5ヶ月目の「戌の日」に妊婦が腹帯を巻いて胎児を守り、妊婦の動きを助け、無事出産できるための祈願である
2. お七夜とは、生後7日目のお祝いのことで、この日の夜に子どもの名前を命名するという、習わし(習慣)の日である
3. 初宮参りとは、生後初めて産土神(うぶすながみ)に出産の報告と、健やかな成長を願って参詣する儀式である
4. お食い初めとは、生後100日目、または120日目の子どもに初めて料理を食べさせる(実際は真似事を行なう)儀式である
5. 十三参りとは、生まれてくる子どもの災いをはらい除き、知恵と福寿を授かるために菩薩に参詣する儀式である
6. 該当なし

14) 中国料理の特徴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. 中国料理の種類である「北京料理、上海料理、四川料理、広東料理、湖南料理」の5つを「中国5大料理」と呼んでいる
2. 大皿に盛り付けた料理を、それぞれが取り分けて食べるスタイルが一般的であり、盛り付け方についても特段の定めはない
3. ターンテーブルを回すときは、左回りを原則としているが、取りたい料理の位置やそのときの状況によっては逆に回すこともある

4. 広大な土地と長い歴史の中でさまざまな習慣、文化、風土といった背景から、形式にはとらわれず料理を楽しむことを大切にしている
5. 何種類かの料理を皿に取ったり、同じ皿を使用して料理を何度もよそうのではなく、その都度、取り皿は替えて食事をする
6. 該当なし

15) つぎの味の相互作用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. コーヒーに砂糖を加えて苦味を弱めたり、酢に塩と砂糖を加えて、寿司酢の酸味を弱めたりする作用は「対比効果」である
2. 甘いケーキを続けて食べたり、辛いカレーを食べ続けることによって、その甘さや辛さの感度が鈍る作用は「変調効果」である
3. 昆布と鰹節で出汁をとったり、昆布に椎茸を組み合わせることで出汁をとることで、単独のときより「うま味」を引き出す作用は「効用効果」である
4. 汁粉に塩を加えたり、スイカに塩をかけることで、その食べ物の甘味を強めるという、片方の味がもう片方の味を引き立ててくれる作用は「抑制効果」である
5. 濃厚な食塩水を味わった直後に真水を飲むと、その水が甘く感じるように、先に口にした味の影響で、後で口にする味が異なって感じる作用は「順応効果」である
6. 該当なし

16) 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. 食品添加物である発色剤は、「食品の黒ずみを防止する、おいしそうに見える、鮮やかな彩りにする」などといった品質向上の目的がある
2. 食品添加物とは、化学的合成物（化学物質）を指し、これらが最終的に残存するか否かにかかわらず、食品に使用されたすべての物質をいう
3. 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
4. 食品添加物の中には、栄養強化のために使用しているものがあり、その代表的なものに、アミノ酸類やビタミン類などがある
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物質である
6. 該当なし

17) 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. 種類別で「牛乳」と表示できるものは、搾ったままの乳（生乳）を成分無調整で殺菌した生乳 100%使用のものに限られている
2. 牛乳などの乳脂肪分を除去したもから、ほとんどすべての水分を除去して粉末状にしたものが「脱脂粉乳」である
3. 牛乳や乳製品をもとにつくった飲み物で、果汁やコーヒーなどによって風味をつけてつくられたものが「乳飲料」である
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、バターなどの乳製品でつくられたものが「加工乳」である
5. 高温長時間殺菌によって無菌状態で充填された牛乳で、室内温度で1ヶ月程度の保存が可能なものが「ロングライフ牛乳」である
6. 該当なし

18) 加工食品の期限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. 期限表示は、あくまで「期限日」のみを指しており、製造年月日や製造時間などの情報を表示するという法律や推奨は一切ない
2. 総菜などの加工日とは、食品をパック詰めした日付であることから、実際に食品製造した日付とは異なるというケースがある
3. 賞味期限と品質保持期限については、以前は同様の意味で使用していたものの、賞味期限に統一されたという食品表示の歴史がある
4. 賞味期限とは、食品の品質が十分保たれていると認められた期限のことで、期限を過ぎると直ちに可食できないということではない
5. サンドイッチなどの調理パンは消費期限表示の対象品であるが、プリンや牛乳は賞味期限表示の商品が販売されていることが多い
6. 該当なし

19) 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. 食品表示法の改正により、すべての加工食品に原産地表示するのではなく、生鮮食品に近い20食品群のみ、原料の原産地表示を義務付けた
2. 食品添加物の表示は、全重量に占める割合によって表示を省略できるものもあるが、複合原材料の原材料については表示の省略ができない
3. 納豆に「国産大豆使用」という表示のみがあった場合でも、その納豆に使用されている大豆が100%国産品であるという意味ではない
4. キャンディやチューインガムなどのように表示するスペースが小さなものであっても、表示は省略できないため、表示が読みにくい食品がある
5. 濃縮還元ジュースは、水分を蒸発させて濃縮した果汁を商品化するとき水で戻す製法であるため、「果汁100%」と表示することはできない
6. 該当なし

20) つぎの食品のうち加工食品になるものとして**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. 霜降り牛肉のたたき
2. 北海道産ホッケの開き
3. カルビとロースの牛スライス
4. 高知産カツオのたたき
5. 三陸産の塩蔵昆布
6. 該当なし

21) 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. 輸入した貝を国内で砂抜きして販売する場合は、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で原産地表示しなければいけない
2. 漁獲した水域名の表示については、日本海、三陸沖などといったほか、厳密に特定できない場合に限り、遠洋や近海という表示を認めている
3. ウナギの蒲焼を販売する際は、ウナギの原料原産地表示が必要となるが、そのウナギが冷凍品であっても、「冷凍」に関する表示は必要ない
4. 食品表示は、原則、商品そのものにしなければならないことから、商品近くの壁やボードなどへの表示については厳密には認められていない
5. アジやイワシのたたきなどについては、「たたき」という加工処理工程があることから、一般的な食品区分については、加工食品としての取り扱いとなる
6. 該当なし

22) 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. 成型肉のサイコロステーキは、異種混合した食肉であることから、加工食品扱いとして分類され、原料の原産地表示も必要となる
2. 神戸牛、松阪牛など地名を冠した銘柄名（ブランド名）が表示してある場合は、「国産」である旨の原産地表示を省略することができる
3. 和牛とは、「黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種」の4種の純系種に限られていることから、「和牛」が原産地表示の代わりとなる
4. 国産の場合の原産地名は原則、「国産」や「国内産」であるが、「一般に知られている地名」「旧国名」によって表示することでも構わない
5. 黒豚とは、「パークシャー種」同士を交配させた純粋種に限り表示することができるが、原産地とは一切関係のない豚の品種である
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. ウイルスによる食中毒としては、ノロウイルスが代表的であるが、そのほかにA型肝炎やE型肝炎といったウイルス性肝炎がある
2. 細菌性食中毒は、「感染型」と「毒素型」に大別され、毒素型はさらに「食品内毒素型」と「生体内毒素型」に分類することができる
3. 食中毒は、原因となる細菌やウイルス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、「嘔吐、腹痛、下痢、発熱」などが主な症状といえる
4. 医師が食中毒と診断した場合は、その原因や内容について「食品安全基本法」にしたがって、最寄りの保健所に届け出をしなければいけない
5. 動物性自然毒の巻貝は「テトラミン」、植物性自然毒のトリカブトについては「アコニチン」が、それぞれにおける組み合わせとってよい
6. 該当なし

24) 細菌性食中毒の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. 食中毒菌が付着してしまった食品や容器包装であっても、細菌が食品中に増殖しなければ、食中毒の発生を抑制することが可能である
2. 食品の表面温度の目安としては、最低でも75℃以上かつ1分間以上の加熱によって、細菌が死滅するよう食中毒発生の防止に努める
3. 食中毒を引き起こす細菌によっては、たんぱく質の分解力が弱いことで、臭いや外見上の変化を示さないというケースがある
4. 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
5. 細菌は、低温になると増殖が遅くなり、次第に増殖は止まるものの、低温保存によって細菌を死滅させることはできない
6. 該当なし

25) 腸炎ビブリオ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. 腸炎ビブリオは、増殖速度がとても速いものの、熱には弱いことから、加熱処理をしっかりとすることで食中毒予防が可能となる
2. 魚介類の調理では、表面や内臓を取り除くために使用したまな板や包丁については洗浄後、煮沸消毒などにより衛生を保つ
3. 魚介類を冷蔵庫で保管するときは、ラップなどをかけるか、または密閉性のある容器に入れ、他の食品を汚染しないようにする
4. 調理器具を清潔にしておくことはもちろんであるが、食品については真水で十分洗うことを心掛け、食中毒の予防に努める
5. 生魚や刺身などの温度管理が必要となる生鮮魚介類は、購入後速やかに持ち帰り、冷蔵庫で適切な保管をすることが必要である
6. 該当なし

26) 遺伝子組換え農産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. 低温や乾燥といった不良環境で育成する農産物の開発を行なうことで、生産性が向上するため、食料問題の解決が期待できる
2. 「特定の害虫を殺す農産物が、益虫など他の生物も殺してしまう」といった自然界の生態系への悪影響が懸念される
3. 遺伝子組換え農産物に導入された遺伝子が微生物に移行することで、突然変異による新しい微生物の誕生が期待できる
4. 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り、生態系に変化が生じるのではないかと懸念される
5. 遺伝子組換え技術は、農産物を除草剤に対して枯れにくくしたり、害虫に食われにくくするといった目的のために開発された
6. 該当なし

27) 食品衛生管理手法である HACCP システム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. 日本では相次ぐ企業不祥事を受け、現在では大手食品メーカーに対しては「HACCP システム」の導入を義務化している
2. HACCP には、「モニタリング」があり、これは特定の重要管理点が管轄基準から逸脱した際、とるべき措置をあらかじめ確立しておくための原則である
3. 「HACCP システム」が対象としている「危害」とは、「機械的危険・化学的危険・物理的危険」という食品衛生上3つの分類がある
4. 食品生産においては、最終製品をサンプリングして検査判定を行なう「ファイナルチェックシステム」が導入されている
5. 食品衛生法では、「HACCP システム」における衛生管理の概念を取り入れた「危害分析重要管理点制度」を定めている
6. 該当なし

28) 食品工場や調理場における「7S 活動」とは、「5S 活動」のほか、あと2つの項目（内容）が加わるが、そ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. 殺菌・清潔
2. 洗浄・殺菌
3. 死滅・消毒
4. 清潔・死滅
5. 消毒・洗浄
6. 該当なし

29) 食品の化学変化である「変敗」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、条件など）により、食品のうま味や風味が増加した状態のこと
2. 油脂が劣化して異臭がしたり、粘り気がでたり、色や味が悪くなったため、食用には適さなくなる状態のこと
3. 微生物の作用で、食品中の有機化合物が分解されることにより、ほかの化合物へと変化した状態のこと
4. 食品が乾燥したり、変色や変形したり、異臭がするなどといった外観や内容に変化が生じた状態のこと
5. 食品中のたんぱく質が微生物の働きで分解されることにより、悪臭がしたり、刺激の強い味になる状態のこと
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. 流通の起点となる生産者とは、メーカーだけではなく、農業・林業・水産業・鉱業従事者などのことも指している
2. 流通とは、生産者と消費者間における「商流・物流・金融・情報」に関するギャップを埋める仲介機能全般のことをいう
3. 流通の終点となる消費者とは、一般消費者のほかに、再生産のための原材料として購入するメーカーなども含まれている
4. 日本の流通構造の問題点としては、流通経路が多段階であることや、独特の取引形態による不透明な商慣行があげられる
5. 流通を川の流れたと見え、消費者への販売戦略を「川下戦略」と呼び、卸売業者や小売業者を「川中」ということがある
6. 該当なし

31) 小売業の店舗経営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. 資本や経営方法が同一で、鎖のようにつながっている小売店を「コンビニエンスストア」といい、本部と店舗によって構成されている
2. 中小の小売店などが、仕入、販売促進、商品開発、社員教育などを共同で行ない、大手に対抗力をつけるチェーン形態が「チェーンストア」である
3. フランチャイズチェーンにおけるフランチャイジーは、加盟料（ロイヤリティ）や、経営指導料（イニシャルフィ）などをフランチャイザーに支払う
4. セルフサービス形式による大手スーパーマーケットのように、単一の資本によって多店舗展開している小売店が「ボランタリーチェーン」である
5. 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、商品の供給や情報の提供を行なうチェーン形態が「レギュラーチェーン」である
6. 該当なし

32) 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. 近年、小売業の現場で生活提案型の売り場作りを推進することで、以前よりもメーカーの流通市場における支配力は強くなった
2. 生産者から消費者に商品を直接販売することが「直接流通」で、このような取引の道筋を流通経路、すなわち「流通チャンネル」という
3. 生産者と小売業者の間に複数の卸売業者が介在する場合は、生産者に近いほうから一次卸（一次問屋）、二次卸（二次問屋）と呼んでいる
4. 今後ますます価格競争が激化することが予想されるが、消費者のニーズに合った商品を、いかに安く提供できるかが課題といえる
5. 近年では、卸売業や商社の存在意義が問われ、生産者と消費者が直接取引を行なうルートが多くなったことで「卸の中抜」は拡大した
6. 該当なし

33) 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. 日本の大手家電メーカーの生産方式を物流に応用した「欲しいものを、欲しいときに、欲しい数だけ納品する」というしくみが「ジャストインタイム物流」である
2. 発注ミス、補充忘れなどといった理由により、商品が陳列棚にない、発注した商品が入荷していないといった状態が「多頻度小口物流」である
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て管理するシステムが「物流センター」である
4. 仕入先、取引先も含め、供給連鎖全体をコントロールし、原材料の調達、生産、流通、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. 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「静脈物流」ともいわれる物流システムが「サプライチェーンマネジメント」である
6. 該当なし

34) 食生活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. 単身者世帯の増加や、主婦の就労率の上昇などといった社会構造の変化によって、家族と一緒に食事をする機会が減少したといわれている
2. ココロとカラダの健康を支えている食生活の大切さ、食文化や食習慣、食品流通や食料自給率などにおける「徳育」の必要性が叫ばれている
3. 朝、時間がないから朝食を摂らない、ダイエットをしているから食事を抜くなどを「欠食」といい、規則的な食生活ができない一因といえる
4. 「間食」とは、エネルギーや栄養素の補給であることから、時間帯なども含めて過度でなければ「間食」自体が食生活の乱れを招くものとはいえない
5. 「テレビを見ながら、ゲームをしながら、マンガを読みながら」といった食事スタイルのことを「ながら食い」と呼んでいる
6. 該当なし

35) 商品やサービスを企画して市場に供給していく過程において、消費者のニーズを探り、市場競争を勝ち抜くための効率的な販売に必要な4つのP(4P)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. Place (場所)、Pattern (基本形)、Perfection (完全)、Principle (原則)
2. Portion (盛付け)、Profit (利益)、Product (商品)、Philosophy (哲学)
3. Promotion (販売促進)、Product (商品)、Price (価格)、Place (場所)
4. Profit (利益)、Principle (原則)、Promotion (販売促進)、Pattern (基本形)
5. Price (価格)、Philosophy (哲学)、Performance (出来映え)、Portion (盛付け)
6. 該当なし

36) 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. 「帳合商売」とは、企業間の恒常的な取引において、商品は単独でメーカーから小売店に届けられ、帳簿上で伝票を作成する方法のことである
2. 「アイドルタイム」とは、作業を行なう際、その作業に必要な情報や指示などがない手待時間で、一般的には来客数が少ない時間帯のことである
3. 「変動比率」とは、目標とする利益を得るため、売上をどれくらい上げればよいか、そしていくらの経費が投資できるかを数値化したものである
4. メニューメイキングにおける「ABC分析」とは、売上や利益が高いメニューを累計構成の順番にA・B・Cに割り当てることをいう
5. 飲食業マネジメントのポイントとなる営業活動戦略の「QSC」とは、「Quality (品質)」「Service (奉仕)」、「Cleanliness (清潔)」のことをいう
6. 該当なし

37) 税金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. 税金は大別して「国税」(国)と「地方税」(都道府県と市区町村)によって分けられている。また、国や地方公共団体における収入のことを「歳入」という
2. 現在は直接税に依存する税制であるといえるが、直接税だけに多くを頼ると国の財政がまかなえない。そこで間接税の見直しの一つに消費税率の引き上げがある
3. 以前は、「税抜き価格表示」と「税込み価格表示」が混在していた。しかし価格の比較がしづらいなどの理由から消費税を含んだ「総額表示方式」が採用された
4. 取引の性格が消費税を課することがなじまないものや、社会政策的な配慮から消費税を課さないものを「非課税取引」といい、限定列挙されている
5. 納税者が自ら、税務署に提出する納税申告書に記入して税金を納付することを「申告納税」といい、その代表的なものに「確定申告」がある
6. 該当なし

38) つぎの法律とその目的に関する記述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. 食品衛生法・・・食品の安全性の確保に関して、基本理念や施策の策定に係る基本方針等を定め、国や地方公共団体及び食品関連事業者の責務並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
2. JAS法・・・製造物の欠陥により人の生命・身体または財産に係る被害が生じた場合における製造業者等の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図り、国民生活の安定向上と国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする
3. 食品安全基本法・・・食品の安全性確保のため、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、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する
4. 景品表示法・・・農林物資の品質改善、生産の合理化、取引の公正化と、使用や消費の合理化を図るとともに、品質に関する適正な表示をすることにより、一般消費者の選択に資し、公共の福祉の増進に寄与することを目的とする
5. 製造物責任法・・・商品および役務の取引に関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、私的独占の禁止と、公正取引の確保に関する法律を定めることにより公正な競争を確保し、消費者の利益を保護することを目的とする
6. 該当なし

39) 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」ことを目的に食品リサイクル法が制定された
2. 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「調理くず、食べ残し」などのことを指している
3. 食品リサイクル法における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で、各段階において食品廃棄物にかかわるものすべてが対象者である
4. 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なうことが定められているものの、一般家庭における実施率の達成目標は設定していない
5. 再生利用等の実施率を向上させることが、食品関連事業者すべてに課せられた責務であり、食品関連事業者の責務の項目としては、「発生抑制」「再使用」「再生利用」があげられる
6. 該当なし

40) 容器包装リサイクル法上、容器包装の対象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. 楽器やカメラを入れるための専用ケース
2. 魚をパックするためのプラスチック容器
3. 音楽用 CD を入れるプラスチックケース
4. レンタルビデオ店の貸し出し用の専用袋
5. 日本人形を飾るための専用ガラスケース
6. 該当なし

41) 介護福祉用語である「イブニングケア」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. 医師が患者の病状や治療方法などについて理解できるように詳しく説明し、そのうえで治療の同意を受けること
2. 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の日常的な保健・医療サービスのこと
3. ベッド（寝床）を整え、排泄や洗面などを済ませて、安らかな入眠を促すようにするための介助サービスのこと
4. 自宅から施設に通い、入浴・食事・機能訓練・レクリエーションなど心身機能の回復を目的としたサービスのこと
5. 医師の診断や治療方法が適切であるかどうかを、患者が別の医師や専門的な知識を持った第三者に意見を求めること
6. 該当なし

42) 『食品の偽装表示など一連の企業不祥事が続いたことなどを受け、各企業が不祥事防止のために法律を守ることを目的とするという、広くは倫理や道德などの社会的規範を守って行動する』を意味する言葉として**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。

1. コアコンピタンス
2. コーポレートガバナンス
3. サステナビリティ
4. コンプライアンス
5. ナレッジマネジメント
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) 脳の血管が詰まって血液が流れなくなる結果、脳細胞が壊死する病気のことを何というか、漢字3文字で答えなさい。
- B) 心臓の収縮により、1回の拍動で送り出す血液の量を何というか、漢字4文字で答えなさい。
- C) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『米をひいて作った上質の粉のことで、料理や和菓子の材料として使うものを「○○○」という』
- D) つぎのうち「秋の七草」として記載されていないものを1つカタカナで答えなさい。
※下記の別名は解答としない。
『ハギ、オバナ、クズ、オミナエシ、フジバカマ、キキョウ』
- E) つぎの製造方法による酒類を何というか、漢字3文字で答えなさい。
『穀類や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としたもので「清酒、ビール、ワイン」などが代表的である』
- F) つぎの法律名の○の中に入る言葉を答えなさい。
『適正な食品表示、品質改善、生産の合理化、取引の適正化などによって消費者の商品選択を助けることを目的とした法律名の略称が「JAS法」で、正式名称については「○○○○○○○○に関する法律」という』
- G) つぎの特徴を持つ食中毒菌を漢字8文字で答えなさい。
『大腸菌の一種で、本来は家畜などの動物の腸内にいることから、生肉の汚染、農場からのし尿や排水を介して汚染が広がることが考えられる。少量の菌でも食中毒になるおそれがあり、この菌が人間の腸内において「ベロ毒素」という毒素を産生することで生命に危険がおよぶこともある』

H) つぎの○の中に入る言葉を答えなさい。

『かつては「○○○○○○○○○」 = 「SRSV」と呼ばれていたが、国際ウイルス学会において正式に「ノロウイルス」と命名された』

I) つぎの条件に基づいて粗利益率 (%) を求めなさい。

※解答は正確に算出して「% (パーセント)」まで記入すること

〔条件〕

- 売上高 125,000 円
- 仕入高 93,000 円
- 販売管理費 12,000 円

J) つぎの○の中に入る言葉を大文字のアルファベットで答えなさい。

『スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの受発注業務の効率化のためPOSシステムと連携した、企業間のオンライン受発注システムを「○○○」という』

K) つぎの内容を持つ法律名を漢字6文字で答えなさい。

『事業者による違反・悪質な勧誘行為などを防止し、消費者の利益を守るための法律で、訪問販売や通信販売といった消費者トラブルが起きやすいといわれる取引を対象にルールを定めている』

L) つぎの内容を持つ国際的な経済協定を何というか、大文字のアルファベット4文字で答えなさい。

『「関税および貿易に関する一般協定」と訳すことができる、貿易上の障害となる関税や輸出入規制などを排除し、自由かつ公平な国際貿易の推進を目的としている』

M) 「停滞」と「インフレーション」を併せた造語で、景気の低迷とインフレーション状態が

複合した経済状況を指す言葉を何というか、カタカナ9文字で答えなさい。

2級 模範解答

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

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

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

設問	解答
A.	脳梗塞
B.	心拍出量
C.	上新粉
D.	ナデシコ
E.	醸造酒
F.	農林物資の規格化等
G.	腸管出血性大腸菌
H.	小型球形ウイルス
I.	25.6%
J.	EOS
K.	特定商取引法
L.	GATT
M.	スタグフレーション