

28,34回と類似

第40回 [2018.11.25]

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. エネルギーや栄養価が豊富なものは、常にカラダによいことから、特に疲れたときや体調が優れないときなどは有効的といえる
2. 健康を維持・増進するためには、栄養価の豊富なものをバランスよく、できるだけ摂取するように心掛けることが重要といえる
3. 栄養素とは、健全な生活を営むために、栄養を体外から摂り入れて利用し、成長や発育して生命を維持するといった状態を指す
4. 「血液をサラサラにする」といわれる食品については、カラダにとっての薬効が期待できることから、できるだけ摂取するように心掛ける
5. カロリーとは、熱量を示す単位であるため「カロリーオーバー」や「カロリー不足」という表現については、正確には適切といえない
6. 該当なし

2) 栄養素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. 糖質は、重要な高エネルギー源であるとともに、吸収された糖質については、腸内で再合成されることにより、カラダのエネルギーとして蓄えられる
2. 必須アミノ酸は、人間の生命維持に必要なもので、体内での合成が不足するような場合は、サプリメントなどを含めた食品から摂取しなければならない
3. 糖質とは、炭水化物から食物繊維を取り除いたもので、その成分を「糖類」とも呼び、脂質に比べると燃焼スピードが速いことが大きな特徴といえる
4. 脂肪酸の種類である不飽和脂肪酸は、悪玉コレステロールを増加させるといわれていることから、摂取については十分な注意が必要となる
5. 水は栄養素ではないものの、体液の流動や消化・吸収などに関連する極めて重要な成分であり、成人の場合は、体重の約 60%を占めている
6. 該当なし

3) 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. たんぱく質を英語では「プロテイン」といい、カラダの筋肉、骨格、血液、頭髪、爪などを構成する重要な物質で、「生命にとって第一のもの」という意味を持つ
2. たんぱく質には、「カラダの構成成分になる、熱やエネルギーになる、カラダの調子を整える」といった3つの働きがあることが特徴といえる
3. 肉類、魚類、卵、牛乳や乳製品などにおける「動物性たんぱく質」のほか、豆類や大豆の加工品である豆腐や納豆といった「植物性たんぱく質」がある
4. たんぱく質を構成するものがアミノ酸であるが、その構成により「単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質」の3つに分けることができる
5. たんぱく質は、カラダを構成している細胞の主成分で、「炭素・水素・酸素」のほかに「窒素」を平均で約16%含んでおり、1g当たり4kcalのエネルギーを持つ
6. 該当なし

4) ビタミ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. ビタミンは「微量栄養素」ともいわれ、健康の維持・増進のうえで重要な栄養素ではないが、不足すると欠乏症を引き起こす場合がある
2. ビタミンB₂やビタミンB₆が、共通する特性としては、「皮膚炎」や「口内炎」といった皮膚の健康や粘膜の保護に関係している
3. ビタミンB群とは、ナイアシン、パントテン酸、葉酸などのことを指し、これらの栄養素はすべて水溶性ビタミンに分類されている
4. 水溶性ビタミンは、過剰症の心配は少ないが、脂溶性ビタミンについては、摂取量によっては体内に蓄積するため過剰症に注意を払う
5. ビタミンは、熱やエネルギー、カラダの構成成分にはならないが、吸収された他の栄養素の効率を高めたり、体調を整える役割を持つ
6. 該当なし

5) 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. リンは、加工食品に含まれていることが多いため、現代人は摂り過ぎているといわれ、過剰に摂取することで骨粗しょう症の原因となる
2. ナトリウムは、カラダの体液のバランス（浸透圧）を調節するうえで重要なミネラルといえるが、摂り過ぎると高血圧症を引き起こす可能性がある
3. マグネシウムは、ビタミンCとともに、コラーゲンの合成に関わっているが、不足すると味覚異常、脱毛、情緒不安定などを引き起こす可能性がある
4. カルシウムは、小魚類、牛乳、乳製品、小松菜、ヒジキ、ナッツ類に多く含まれ、骨や歯の健康維持や神経の興奮を抑えるといった働きを持つ
5. カリウムは、心臓機能を調節する、血圧を正常に保つ、筋肉の動きをよくする、腎臓の老廃物の排泄を促すなどといった働きを持つ
6. 該当なし

6) 糖尿病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. 糖尿病の食事療法では、実際に何をどのくらい食べればよいかについては、「糖尿病食事療法のための食品交換表」などを参考にするとよい
2. 糖尿病の初期段階では、自覚症状が出ないことが特徴で、病気が進行すると「眠い、だるい、疲れやすい」のほか、視力低下などの症状が出る
3. 糖尿病の合併症としては、「神経障害、網膜症、腎症」などを引き起こすが、特にこれらの疾病を、糖尿病における「三大合併症」と呼んでいる
4. 糖尿病における食事療法の基本は、「適正なエネルギー量の摂取」「栄養のバランスを保つ」「毎日規則正しい時間に食事を摂る」ことである
5. 糖尿病は、細胞内に糖を摂り込んだ後、血糖値を下げる作用がある「インスリン」という腎臓から分泌するホルモン不足が主な原因となる
6. 該当なし

7) 生活習慣病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. 肥満は、様々な生活習慣病を引き起こす原因となるが、この肥満から発症する「肥満症、高血圧症、糖尿病、脂質異常症」を総称して「死の四重奏」という
2. 肥満の原因は様ざまであるが、運動不足や過食などにより、消費エネルギーよりも摂取エネルギーのほうが多いことで、エネルギー量の収支バランスが崩れる
3. 心疾患は、「高血圧、運動不足、肥満、糖尿病、過労、喫煙、飲酒」などといったほかに、過度なストレスも病気を引き起こす原因となる
4. 肥満の判定法である「BMI」の体格指数判定法では、「身長 (cm) ÷ 体重 (kg)²」によって算出されるほか、標準体重 (理想的な体重) を算出することもできる
5. 脳卒中には、脳の血管が詰まって脳細胞が壊死する「脳梗塞」や、脳を包むくも膜と、その下を走る脳動脈が破れて出血する「くも膜下出血」などがある
6. 該当なし

8) 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. 温度、音、テクスチャー、外観などの物理的特性
2. 経済状態、宗教、食文化、食習慣、食情報などの社会環境
3. 喜怒哀楽といった感情、不安、緊張状態などの心理的特性
4. 食事をする食卓、食器、照明、室内装飾などの人工的環境
5. 年齢、健康状態、空腹度、口腔状態などの生理的特性
6. 該当なし

9) つぎのうち「甘茶」に深く関連する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。

1. 新嘗祭
2. 春彼岸
3. 盂蘭盆
4. 灌仏会
5. 秋彼岸
6. 該当なし

10) 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」と区別した、一の膳 (本膳) の「煮物」のことで、蓋付きの深い器に盛り付けられる
2. 「台引 (だいびき)」とは、引き物用の膳のことで、「土産膳」とも呼ばれ、箸をつけないで折り詰めにして持ち帰る
3. 「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、この小さな器に和え物などの料理が盛り付けられる
4. 「なます」とは、「鱸」「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」のことである
5. 「平 (ひら)」とは、「煮物」のことで、海・山・里のものを数種類組み合わせて蓋付きの平たい器に盛り付けられる
6. 該当なし

11) つぎの郷土料理とその産地 (郷土) 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. 腹子めし (宮城)
2. あんこう鍋 (岩手)
3. 棒だら煮 (福島)
4. しょつつる (秋田)
5. 納豆汁 (山形)
6. 該当なし

12) 食べ物にまつわる四字熟語で『見栄を張るために外見を飾る』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. 鯨飲馬食
2. 食前方丈
3. 目食耳視
4. 酒池肉林
5. 解衣推食
6. 該当なし

13) つぎの各国の代表的な料理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. イタリア料理・・・リゾット、ジェラート、ピザ
2. スペイン料理・・・パエリア・ガスパチョ・サングリア
3. ロシア料理・・・ポトフ・ボルシチ・ビーフストロガノフ
4. ドイツ料理・・・ザワークラウト・ソーセージ・ジャーマンポテト
5. インド料理・・・チャパティ・マサラティール・ラッシー
6. 該当なし

14) 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. 季節に合った食材を重視した料理であるため、食べる側もその料理の中に季節を感じることによって、精神的な満足感が得られやすい
2. 食材が持つ味を、いかに引き出すかということに、調理の力点がおかれているとともに、その食材に合わせた工夫が料理に施されている
3. 食器類の形状や種類が数多くあり、その食器に盛り付けられた料理との調和が重視されることから、「目で楽しみ、目で食する」料理といえる
4. 「煮る、蒸す、焼く、揚げる、和える、漬ける、生もの（切る）」など調理方法の幅が広く、その一つひとつに高度な技術が伝承されている
5. 料理を盛り付ける技術が非常に高く、空間を大切にしたり器の余白を十分に活かす平面的な盛り付け方は、充足感が得られやすいといえる
6. 該当なし

15) 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. 冷凍食品のメリットは、貯蔵性、安全性、便宜性、価格の安定性、品質の均一性などといった商品特性を持つことである
2. 冷凍食品のメリットは、低温管理で微生物を死滅させることによって、長期間の保存でも食中毒発生を防止できることである
3. 冷凍食品のメリットは、包装することによって、汚染や品傷みを防ぐとともに、包装には必ず食品表示がしてあることである
4. 冷凍食品のメリットは、下処理が施されていることによって、捨てる部分や無駄がなく、調理に手間がかからないことである
5. 冷凍食品のメリットは、急速凍結をすることによって、食品組織の破損が少なく、解凍すると、ほぼ元の状態に戻ることである
6. 該当なし

16) 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. 食品加工の技術には、加水分解・中和・酸化など「物理的加工」によってつくるもの、そして裁断・攪拌・成形といった「化学的加工」などがある
2. 食品加工には、「栄養価を高める」「嗜好性や娯楽性を高める」などのほかに、商品価格の下落を防ぐといった営業面からの目的がある
3. 「調理の時間がない」「簡単で便利である」「経済的である」などといったさまざまな理由やニーズがあるため、加工食品の需要は非常に高いといえる
4. 食べられない部分や有毒なものを取り除いて、安全に食べられるようにするという、衛生や安全性の向上を確保するための目的がある
5. 乾燥法（スルメ、干物）、塩蔵法（ワカメ、塩辛）、燻煙法（ベーコン、サラミ）などについては、代表的な食品の保存方法といえる
6. 該当なし

17) 農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. 長野県産と青森県産のリンゴを混合して一緒に販売するような場合の原産地表示は、重量の多い順に、必ず両県とも表示しなければいけない
2. 卸売業者が小売店に農産物を卸す場合、農産物そのもの、包装や容器の見やすいところ、送り状、納品書などに表示があっても表示義務を果たしたとはいえない
3. 輸入品の場合でも、フロリダ産オレンジなどというように一般的によく知られている地名であれば、原産国名に代えて表示することでも構わない
4. 小売業者が表示を行なう場合、容器もしくは包装の見やすい箇所、あるいは商品に近接した見やすい場所に掲示などの方法により表示することでも構わない
5. 販売のため、店内において次亜塩素酸ナトリウム水溶液などによって殺菌洗浄処理した場合であっても、生鮮食品としての表示が必要となる
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. 国産品の場合、原産地名は原則、「国産」または「国内産」と表示するが、ほかに「都道府県名」や「旧国名」などによる表示が認められている
2. 同じ種類の食肉であって、複数の原産地のものを混合して販売する場合は、重量の割合の多いものから原産地名をすべて表示しなければいけない
3. 生鮮食品に近い加工食品については、加工食品の食品表示をするとともに、原料原産地表示についても規定にしたがった表示が義務付けられている
4. 畜産物を生体で輸入して、日本国内における飼養期間がもっとも長かった場合は、輸入した国を原産地として表示することはできない
5. 輸入品の畜産物は、原産地を国名に限定していることから、一般的に知られている地名や原産国が特定できるような表示であっても一切認めていない
6. 該当なし

19) つぎのうち生鮮食品の食品表示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. 本マグロ（黒マグロ） 津軽海峡
2. 養殖 生カキ（生食用） 三重県
3. 生サンマ 釧路沖
4. 高級 生ホタテ サロマ湖
5. 天然ヒラメ 隠岐産
6. 該当なし

20) 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. 名称については、商品名と異なってもよく、その食品の内容物を表す「一般的な名称」や「種類別名称」によって表示することができる
2. 原材料名については、原材料、複合原材料、食品添加物のそれぞれがわかるように区切り（区分）、各重量の多い順にすべて表示することが原則である
3. 内容量については、重量や体積、数量などによって表示されているものもあるが、商品の外見上でその個数が確認できるものは内容量表示を省略することができる
4. 期限表示には「消費期限」「賞味期限」の2つあるが、品質の劣化が極めて少ない食品（砂糖、食塩など）については、期限表示を省略することができる
5. 製造者等については、製造者のみならず加工者や販売者などでもよく、表示義務項目は、「氏名（法人の場合は法人名）」と「所在地（住所）」である
6. 該当なし

21) 遺伝子組換え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. 遺伝子組換え食品であっても対面販売の場合は、表示の対象外であり、対面販売でなくとも、容器包装の面積が30cm²以下のものは表示が省略できる
2. 「なたね油」や「大豆油」などの植物油については、遺伝子組換え農産物が使用されていても、遺伝子組換え食品としての表示対象とはならない
3. 醤油については、組換え遺伝子(DNA)や、そのDNAによって生じた異常たんぱく質が残留しない場合に限り、非遺伝子組換え食品扱いとなる
4. 加工食品では、遺伝子組換えの原材料が全重量の上位3位以内かつ、5%以上のものに限り、遺伝子組換え食品としての表示対象となっている
5. 「遺伝子組換え不分別」は、農産物の生産・流通・加工の各段階で「遺伝子組換え」と「非遺伝子組換え」が混合しない管理が不十分な場合でも表示される
6. 該当なし

22) 食中毒の分類に関連する原因物質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. 感染型(腸炎ビブリオ)
2. 生体内毒素型(腸管出血性大腸菌)
3. 植物性自然毒(アマトキシン)
4. 動物性自然毒(アミグダリン)
5. 食品内毒素型(黄色ブドウ球菌)
6. 該当なし

23) 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. 食中毒菌が付着することによって「変色する、感触が変わる、臭いがする」などといった何らかの兆候が確認できるとは限らない
2. 食中毒の原因は、食品の製造や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さまざまな要因が食中毒発生に影響を与える
3. 食中毒菌の感染型は、食品とともに体内に入った細菌が病原性を持つことが原因で、毒素型の食中毒菌は、体内に入った細菌が毒素をつくり出す
4. 細菌は、健康障害を引き起こすなどといった人間生活にとって、マイナス(負の作用)に働くものだけでなく、プラス(正の作用)に働くものがある
5. 食中毒における「潜伏期間」とは、病原菌が体内に侵入してから食中毒を発症するまでの時間のことで、一般的に食品内毒素型は潜伏期間が長い
6. 該当なし

24) ウエルシュ菌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. 学校などの集団給食施設における食中毒が多く、食べる前日に大量に作られた煮物などを大きな容器のまま室温で保存することが原因となる
2. 牛・豚・鶏などの腸管内に分布し、少量の酸素という特殊な条件下で増殖する。特に鶏肉の加熱不足が原因になることが多い
3. 土壌、水中、ほこりなどに芽胞の形で存在し、農産物などを広く汚染する。特に残りご飯の使用には注意し、室温で放置しないようにする
4. 細菌性食中毒の毒素型に分類され、ハムやソーセージ、肉類の缶詰の中で増殖する。逆に酸素のあるところでは増殖しないという特徴を持つ
5. 牛・豚・鶏などの食肉、卵などが主な原因食品で、近年では鶏卵の汚染率が増加し、卵内にも菌が認められることがあるため注意が必要である
6. 該当なし

25) 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. 「細菌を付けない」「細菌を増やさない」「細菌を殺す」という内容は、食中毒菌における「細菌が増殖する三原則」といえる
2. 食品製造工場、食品倉庫、売り場などにおける食中毒事故防止のための「7S」とは、「整理・整頓・清潔・清掃・躰・洗浄・殺菌」である
3. 細菌は条件（温度・湿度・栄養素など）さえ整えば、爆発的に食中毒菌が増えることから、食品を長時間放置しないように注意する
4. 保存の温度帯を低く（低温帯）食品管理したとしても、細菌を死滅させることは難しいが、細菌の増殖を防ぐことは期待できる
5. 加熱調理した食品や生食する食品については、細菌汚染を防ぐために調理器具の使い分けをするなどといった工夫が必要となる
6. 該当なし

26) つぎの内容に関連する（ ）内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. 微生物をろ過、沈殿、洗浄などによって取り除くこと（滅菌）
2. 微生物の活動を抑え、それ以上の繁殖をさせないこと（抗菌）
3. 微生物の発生・生育・増殖を阻止または抑制すること（静菌）
4. 微生物の中でも、特に有害な微生物を死滅させること（除菌）
5. あらゆる微生物を死滅させ、ほぼ無菌状態にすること（殺菌）
6. 該当なし

27) つぎの食品とその食品に関連する微生物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. ワイン (酵母)
2. 納豆 (細菌)
3. パン (酵母)
4. 鰹節 (細菌)
5. ヨーグルト (細菌)
6. 該当なし

28) 「BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy)」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. たんぱく質の一種であるプリオンの異常化が原因といわれ、「脳、眼球、脊髄・脊柱、回腸、扁桃」といった部位は BSE 感染の危険性が高い
2. BSE とは、牛の脳の中に空洞ができ、スポンジ状となる「牛海綿状脳症」のことであり、以前は「狂牛病」とも呼ばれていた
3. WHO (世界保健機関) における検証や確認によって、牛乳やチーズなどといった乳製品については安全が確認されている
4. 加熱処理して粉末にした「遺伝子組換えのトウモロコシ」を牛の飼料としたことが、BSE 感染ルートの一つといわれている
5. 危険部位が使用されている可能性があると思われる食品としては、「牛エキス、牛ブイヨン、牛脂、ゼラチン」などがあげられる
6. 該当なし

29) 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. 流通の対象となるモノとは、有形の商品だけでなく無形の商品やサービスなども含まれ、流通の経路には「直接流通」と「間接流通」がある
2. 一般的には、商取引の活動を行なう卸売業と小売業などを総称して「流通業者」と呼び、その中でも輸送業や倉庫業のことは「物流業者」と呼んでいる
3. 流通には、商品取引を行なう商流機能や物流機能のほかに、商品やマーケットなどに関する情報機能、商品代金に関する立替機能がある
4. 流通とは、生産者から消費者にモノがわたるまでの仲介機能で、具体的には輸送、保管、仕分け、商取引などといった一連の経済的活動をいう
5. 流通は、生産者と消費者間における「人的・時間的・空間的」な3つのギャップを埋めるためのパイプ役として流通機能が存在する
6. 該当なし

30) 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. 単一の資本で経営方法などが同一の、全国的な規模で店舗展開しており、その中でも特に大きな組織体のことを「チェーンストア」という
2. 複数のディスカウントストアなどが同一の敷地内に店舗を構え、大型のショッピングセンターを形成する営業形態を「ハイパーマーケット」という
3. フランチャイズチェーンにおいて、加盟店が本部に支払う「加盟料」のことは「ロイヤリティ」、「経営指導料」を「イニシャルフィ」という
4. 日本におけるコンビニエンスストアについては、フランチャイズチェーンのいずれかに加盟しており、加盟店のことを「フランチャイジー」という
5. 独立した中小の小売業者などが、仕入、販売促進、商品開発などを共同で行なうことにより、大手に対抗していく組織形態を「レギュラーチェーン」という
6. 該当なし

31) ジャストインタイム物流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. ジャストインタイム物流は、共同配送や一括物流なども併用しながら、できる限りコスト削減を図ることを実現させるための物流システムといえる
2. 有力な小売業者が、納入業者にジャストインタイム物流を要請することにより、在庫コストを押し付けるなどといったことにつながる可能性がある
3. 食品業界では、主にコンビニエンスストアなどにおけるフランチャイズチェーンと納入業者との間では、この「ジャストインタイム物流」を取り入れている
4. 「必要なときに、必要なものを、必要な量だけ」供給するという物流システムであることから、「ムリ・ムダ・ムラ」に対する排除が期待できる
5. トヨタ自動車が部品調達の効率化を図るうえで開発した生産管理のための「かんぱん方式」というしくみを物流に応用したシステムである
6. 該当なし

32) つぎの用語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. 発注漏れや発注ミス、あるいは納品業者側のミスなどにより、本来の注文どおりに商品が小売店に入らない状態のことを「機会損失」という
2. 小売店などにおいて来店客数が増えることにより、売上高がもっとも多くなる商品販売に貢献できる時間帯のことを「リードタイム」という
3. 「帳合商売」とは、商品は単独でメーカーから小売店に届けられ、伝票は帳簿上で作成する方法によって行なう企業間同士の恒常的な取引のこと
4. 作業効率を早めるために、商品の陳列やレジ業務にどのくらい時間がかかるかなど、作業分析して無駄を排除することを「クイックレスポンス」という
5. 「死に筋商品」とは、生産を中止した商品が、まだ在庫としてあるため、特売品などとして販売しなければならなくなった商品のこと
6. 該当なし

33) 商品における「値ごろ感」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. 商品価格が品質や機能などと照らし合せ、妥当であると多くの支持を得ること
2. 最安値のことであり、すなわち一般的にいう「底値」であることを感じる事
3. 一見、非常に高価に感じたことから、価格を予想することが難しい商品のこと
4. 通常の価格よりも安価なことから、割安感をもたらしてくれる商品価格のこと
5. 同様の商品や、一定のカテゴリーにおいて、もっとも低価格である商品のこと
6. 該当なし

34) つぎの日本の商慣行（禁止されている行為を含む）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. 「リベート」とは、メーカーから卸売業者に対して、取引価格とは別に販売高や契約率などを基準に支払われる謝礼金のこと
2. 「一店一帳合制」とは、商品を仕入れるときに、メーカーから指定された卸売業者以外とは商取引ができないこと
3. 「制度価格」とは、商品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、卸売業者や小売業者に設定した仕入価格のこと
4. 「派遣店員」とは、商品販売活動（販売促進）のためにメーカーが自社費用で百貨店や大型専門店で店員を派遣すること
5. 「抱き合わせ販売」とは、売れない商品を売れ筋商品に組み合わせて販売するもので、両方買わないと販売しないということ
6. 該当なし

35) つぎの数値条件を基にした「商品原価率」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。

- | | | | |
|----------|------|---------|---------|
| ●商品仕入数 | 75 個 | ●商品仕入単価 | 30 円 |
| ●商品売れ残り数 | 15 個 | ●商品売上高 | 3,000 円 |

1. 70%
2. 60%
3. 40%
4. 30%
5. 20%
6. 該当なし

36) 輸入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. セーフガードとは、世界貿易機関（WTO）の「セーフガードに関する協定」という明文化された国際協定による「緊急輸入制限措置」のこと
2. ミニマムアクセスとは、米についても GATT のウルグアイ・ラウンドにおいて最低輸入枠がある貿易品目としての輸入枠を義務的に設定すること
3. 特惠関税とは、関税に対する国際的な制度の一つで、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はかるための制度のこと
4. 並行輸入とは、違法な輸入ではなく、正規の商品を第三国の代理店を経由するなどの方法によって別のルートから輸入すること
5. 輸入割当とは、セーフガードにおける輸入措置の一つの方法で、輸入により国内産業が損害を被ることを防ぐために特定品目の輸入を割り当てること
6. 該当なし

37) メーカーが流通業者に対し、卸売価格や小売価格を定めてその価格を守らせるという「再販売価格維持制度」に関する品目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. レコード
2. CD
3. 医薬
4. 新聞
5. 雑誌
6. 該当なし

38) つぎのうち消費税の非課税取引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. 土地の譲渡および貸付け
2. 外国為替業務にかかる役務の提供
3. 住民票や戸籍抄本の行政手数料
4. 予備校の授業料や入学検定料
5. 国債や株券の譲渡
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. 食品の重さそのものを用いて計算した自給率の値を「重量ベース自給率」といい、その重量によって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
2. 価格を用いて計算した自給率の値が「生産額ベース自給率」で、健康を維持・増進するうえで重要な役割を果たす野菜や果物などの生産が的確に反映される特徴がある
3. 「食料・農業・農村基本計画」では、食料として国民に供給しているエネルギー（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
4. 食料に含まれる熱量を用いた自給率のことを「カロリーベース自給率」といい、牛乳、卵、肉などについては飼料（飼料自給率）が関連している
5. 日本の食料自給率をみると、供給熱量食料自給率は、1965年には80%あったものの、その後下落を続け、現在では半分の40%程度で横ばい状態が続いている
6. 該当なし

40) 「円高・円安」が及ぼす経済状況への影響に関する事例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. 円安時における輸出企業は、取引先の輸入国において、価格競争の面では不利な立場になることから、売上や利益の減少が考えられる
2. 外国通貨の価値に比べて円の価値が高くなることを「円高」といい、逆に円の価値が外国通貨の価値に比べ低くなるのが「円安」である
3. 円高時においては、国内で生産するコストが高くなることから、その対策として海外に生産拠点を移す企業が多くなる可能性がある
4. 円を外貨に換える動きが活発化することにより「円安」になることから、輸出企業にとっては売上高の増加につながることを期待できる
5. 円高では輸入品が安くなり、物価を下げる効果はあるものの、円高の状態が続く場合は、輸出企業の経営状況が悪化するといえる
6. 該当なし

41) つぎのうち米トレーサビリティ法の対象となる食品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. 米菓
2. 清酒
3. 団子
4. 米飯
5. みりん
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. 廃棄物のゴミ処分場における処理能力に限界があることから、廃棄物自体を減量させるという「リデュース」が強く求められている
2. ビールや牛乳の販売時には容器である瓶の代金を上乗せし、後で容器が返却されたときに、容器代金を返還する預り金のことを「リターナブル」という
3. 容器包装リサイクル法における対象外製品には、「スチール缶、アルミ缶、牛乳紙パック」などがあるが、これらは従来からリサイクルが行われていた
4. 生ゴミを発酵させて堆肥化することや、またはその装置自体のことを「コンポスト」といい、これらの堆肥は有機質の肥料となる
5. あらゆる産業から出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、廃棄物をゼロにすることを目指した取り組みのことを「ゼロエミッション」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) 特定の食品を嫌って食べない、あるいは限られた食品ばかりを好んで食べるような食事のことを何というか漢字2文字で答えなさい。
- B) 体内で不要になったコレステロールや、血管の内壁に付着したコレステロールを除去するといわれるものが「○○○コレステロール」である。この○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。
- C) 「地産地消」や「域内消費」などと類似した意味を持つ言葉で、「地元の自然に適した作物を育て食べることにより健康が維持できるという考え方」の内容を持つ四字熟語を「土」の文字を用いて答えなさい。
- D) 伝統的な日本料理を会合や宴会など酒宴向きに簡素化して、あまり厳格な作法などを持たない「饗応料理」を何というか漢字4文字で答えなさい。
- E) 「唐津焼」や「備前焼」などが有名で、粘土を原料とした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くのが特徴である焼き物を何というか漢字2文字で答えなさい。
- F) 生乳や牛乳、および生乳や牛乳を原料として製造された乳製品でつくられた非アルコール飲料のことを何というか漢字3文字で答えなさい。
- G) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
「通常の食生活を行なうことが難しく、1日に必要な栄養成分を摂れない場合、栄養成分の補給・補完のために利用する保健機能食品として販売が認められている食品を「○○○
○○○」といい、国が設定した基準を満たせば表示が可能となる」

H) 『食品の生産・加工・製造ならびに最終消費に至るまで、食品の生産段階における潜在的な危害について分析や確認をし、存在するおそれのある危害について評価を行ない、それらを制御するための防除手段を明確にする』に関連する用語の「重要管理点」を意味する言葉をアルファベット3文字で答えなさい。

※英字は大文字を使用すること

I) 毎日、生涯にわたって摂り続けたとしても健康に問題のない「食品添加物の1日摂取許容量」をアルファベット3文字で何というか答えなさい。

※英字は大文字を使用すること

J) もともとは、米国のスーパーマーケット業界で提唱された手法であり、「消費者が抱える食事の問題に解決策を提案する」ことにより、商品やサービスを販売していくマーケティング手法を何というかカタカナで答えなさい。

個人が持つ様々な食に関する問題について解決策を考え、提案することは「食生活アドバイザー[®]」にとって重要な役割であることから、「食生活アドバイザー[®]」検定試験では20年間とても大切にしてきた言葉である。

K) 『ディスカウントストアとは、低コスト経営にこだわりを持ち、他店より低価格販売するといった「毎日低価格」、つまり「○○○○」を実現する小売店である』

この「毎日低価格」を意味する○の中に入る言葉をアルファベット(大文字)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。

『牛肉トレーサビリティ法とは、牛に10桁の「○○○○○○○○」を付けて、食肉になるまで、その番号を伝達することを義務付けた法律で、「トレーサビリティ」は、正確には「生産流通履歴情報把握システム」という』

M) つぎの○の中に入る言葉をカタカナで答えなさい。

『製品や環境などについて、バリアフリーからもう一歩進めて、障がいのある人だけでなく、年齢、性別、身体的状況、国籍、言語、知識、経験などの違いを超えて、すべての人が使いこなせるデザインやそのようなデザインを目指す概念を「○○○○○○○○○○○」という』

第40回

間

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

- A 偏食
- B HDL
- C 土産土法
- D 会席料理
- E 陶器
- F 加工乳
- G 栄養機能食品
- H CCP
- I ADI
- J ミールソリューション
- K EDLP
- L 個体識別番号
- M ユニバーサルデザイン

合格基準について

合計点数の60%以上の得点を有することで合格となります。

- I 栄養と健康（栄養・病気予防・ダイエット・運動・休養など）
- II 食文化と食習慣（行事食・旬・マナー・献立・調理・配膳など）
- III 食品学（食材・加工食品・有機食品・食品表示・安全性・環境問題など）
- IV 衛生管理（食中毒・衛生管理・衛生予防・食品化学など）
- V 食マーケット（流通・物流・外食・メニューメイキング・食品販売など）
- VI 社会生活（消費経済・生活環境・消費者問題・IT社会・関連法規など）

合否通知・合格証の発行

合否通知

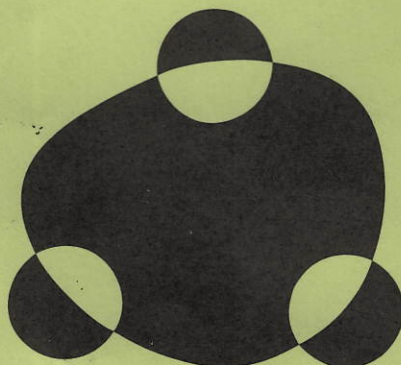
合否通知の到着日は2018年12月21日（金）を予定
※受験した個人または団体に通知します。

合格証の発行

合格者には通知時に「合格証」を発行します。

お願い

検定試験終了後、ご住所が変更になる場合は、至急、検定事務局に
電話にてご連絡下さいますようお願いいたします。



食生活アドバイザー®

食生活アドバイザーは「食べる」を「生活」の視点で考えます