

第41回 [2019.7.14]

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) 食生活と健康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. 栄養価の豊富なものは常にカラダによいことから、病気をしたり体調を崩したり疲労感があるときは、十分な摂取を心掛ける
2. 食生活を見直すときに一番大切なことは、どのような生活をしているかではなく、いかに栄養バランスがとれているかである
3. 世界保健機関（WHO）の憲章における「健康」とは、「単に身体的に疾病や障害がなく、病弱ではない状態である」と定義している
4. 健康になるための3本柱は「栄養・運動・休養」であるが、生活全体で食や健康を考え、これらを実践することが重要といえる
5. 栄養とは、発育させるといった状態を指し、消化・吸収や、カラダの組織をつくるために必要なものを体内に摂り入れることではない
6. 該当なし

2) 栄養素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. ナトリウムの過剰症として代表的なものに高血圧症があるが、欠乏症としては、脱水症状、熱中症、血圧の低下といった疾病があげられる
2. 脂質は、重要な高エネルギー源で、「炭素（C）、水素（H）、酸素（O）」の元素によって構成される脂肪酸とコレステロールが結合した物質である
3. 糖質に食物繊維を合わせたものが「炭水化物」で、糖質は1g当たり4kcalのエネルギー量を持つが、食物繊維はエネルギー源として期待できない
4. 水は栄養素ではないが、体液の流動や、消化・吸収など極めて重要な成分であり、成人では体重のおよそ60%程度を占めている
5. たんぱく質は、臓器や筋肉、酵素、ホルモンなどの構成成分として重要な役割があるほか、カラダの調子を整えるといった働きを持つ
6. 該当なし

3) ビタミンの種類である「葉酸」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. 血液を凝固させる働きがあり、不足すると頭蓋内出血や、血が止まりにくくなるといった欠乏症を持つ栄養素である
2. 高い抗酸化作用があることにより、発がんを抑制したり、老化を遅らせたり、血管を強化する働きを持つ栄養素である
3. 代表的な欠乏症としては「悪性貧血」があり、貧血を予防する、赤血球の生成を助けるといった働きを持つ栄養素である
4. 貧血を予防する、皮膚の健康を保つ、病気に対する抵抗力をつける、造血するといった働きを持つ栄養素である
5. 善玉コレステロールを増やし、免疫力を強化する働きがあるが、不足すると血圧低下や成長障害といった欠乏症を持つ栄養素である
6. 該当なし

4) ミネラル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. 日本人におけるカルシウム不足が問題となっていることから、骨粗しょう症予防のためにもカルシウムを意識的に摂取するよう心掛ける
2. 加工食品や清涼飲料にはリンが含まれていることが多いことから、現代人の食生活ではリンが過剰摂取気味であるといわれている
3. 鉄不足が現代人にみられるが、不足すると鉄欠乏症によって貧血を引き起こしたり、思考力や集中力の低下につながる可能性がある
4. 亜鉛が不足すると味細胞の減少にともない、嗅覚神経への伝達が異常に活発化することにより、味覚障害を引き起こす可能性がある
5. ミネラルの補給源としてサプリメントを使う人が増えているが、摂取のしかたによっては、過剰摂取による弊害を引き起こす可能性がある
6. 該当なし

5) 生活習慣病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. 心筋梗塞は、生活習慣病との関係が深い病気といわれ、心臓を取り巻く冠動脈が狭くなることにより、血液が一定に流れない状態となる
2. 脳卒中の危険因子として肥満があげられるが、そのほか大量の飲酒や喫煙、精神的ストレスなどが病気を引き起こすといわれている
3. 脳梗塞は、脳卒中の1つであり、脳の血管が詰まり、血液が流れなくなることによって、脳細胞が壊死してしまうという疾病である

4. 肥満は、高血圧症、糖尿病、脂質異常症などさまざまな生活習慣病を引き起こす原因になることから、肥満予防が生活習慣病防止につながる
5. 生活習慣病の早期発見・早期治療はもちろんのこと、日常生活の中で自己管理し、病気になる生活習慣を心掛ける「予防」が重要である
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. 糖尿病の合併症としては、「神経障害・網膜症・腎症」などといった疾病があり、カラダの組織や機能に障害を引き起こす
2. 糖尿病予防では、普段の食生活から糖質をできるだけ摂取しないのではなく、栄養バランスを考えた食生活の実践が重要となる
3. 「カリウム、カルシウム、たんぱく質」を多く含む食品の積極的な摂取を心掛けることは、糖尿病における予防ポイントといえる
4. 近年では大人だけでなく、小学生を含む未成年の発症例が多くなったことから、成人病から生活習慣病へと名称が変更された
5. 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンという血糖値を下げる作用のあるホルモンが作用しにくくなるなどが原因となる
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、生活習慣病などの危険因子の予防や改善が期待でき、効率的に行なうことで、脂肪燃焼量を増やすことが可能となる
2. 一般的に運動の効果は、運動後 72 時間程度しか持たないことから、いったん運動の効果が失われると、0 (ゼロ) からの出発といわれる
3. 無酸素性運動において主に使われるエネルギー源は「糖質」で、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が対象となる
4. 運動を行なう前はストレッチングをすることによって、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. 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
6. 該当なし

8) 運動後の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. 入浴、ストレッチ、リラクゼーションは、カラダの内臓機能を高める効果があるほか、疲労回復を促進することが期待できる
2. 特にビタミン類を積極的に摂り、カルシウム、鉄分、塩分などといったミネラル分についても摂取するよう心掛ける
3. 休憩や睡眠によって疲労を回復させることは大切であるが、疲労回復を促進するもっとも有効的な手段とはいえない
4. 運動後の軽い全身運動は、疲労回復に有効なため、積極的に取り入れることにより、疲労回復を促進することができる
5. 運動後のクールダウンは、疲労に関連する物質（代謝生成物質）の除去を早めることで、疲労回復を促進することが期待できる
6. 該当なし

9) 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. 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、代表的な磁器として「瀬戸焼」「有田焼」がある
2. 漆器は、「塗り物」とも呼ばれ、重箱、椀、膳、盆などに多く使われている。代表的な漆器として「会津塗」「津軽塗」がある
3. 竹細工は、ザルや籠、箸置きなどの食器に清涼感を表現するために使用されているほか、伝統工芸品としても数多くある
4. 陶器は、粘土を原料とした焼き物で土を使い吸水性の素地に、うわぐすりを塗って焼く。磁器に比べると焼成温度は低いといえる
5. 日本におけるガラス食器を「切子」といい、鎌倉時代にその技術が伝えられ、「江戸切子」や「薩摩切子」が代表的といえる
6. 該当なし

10) 食べ物の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. 汁粉に少量の塩を加えると甘味が増すように、別の味が加わることで、一方の味が更に強まることを「対比効果」という
2. 濃厚な食塩水を味わった直後に水（真水）を飲むと、その水が甘く感じてしまう現象のことを「抑制効果」という
3. 昆布と鰹節でダシをとると味に深みが増すように、違う味が混合することで単独の味より、うま味を引き出すことを「順応効果」という

4. 甘いケーキを続けて食べることによって、その甘味に対する感度が鈍ってしまう現象のことを「変調効果」という
5. コーヒーに砂糖を加えたり、酢に塩と砂糖を加え、すし酢にすることで苦味や酸味が弱まることを「相乗効果」という
6. 該当なし

11) 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、その地域の人々が長い年月、食生活の中で受け継いできた、その地域の気候や風土に合った食べ物や食習慣をいう
2. 地域自給や域内消費は、流通という視点では「地産地消・土産土法・身土不二」などのギャップを埋め合わせることが可能となる
3. 調理方法は、地域を問わず一般的なものであっても、その土地特有な食材を用いて作った料理のことを「郷土料理」という
4. 節句とは、「節日」(せちにち)に食べ物を供するという意味で、このときに食べる料理のことを「節供」(せちく)という
5. 長寿のお祝いの「古希」については、唐の詩人である杜甫の「曲江詩」の一節、「人生七十古来稀」が語源といわれている
6. 該当なし

12) 食事のマナー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. 立食パーティーでは、ほかの人に迷惑をかけるばかりでなく非衛生的であるため、料理テーブルの周りでの飲食や立ち話は慎む
2. 中国料理の円卓における席次では、入口からもっとも遠い席が上座、続いて入口から見て上座に座る人の右手前、左手前の順に続く
3. 着席してナプキンを取るタイミングとしては、料理が運ばれてくる前に膝の上に置くが、和服の場合は胸元から下げてもよい
4. 西洋料理において食事中に中座する場合のナイフとフォークの取り扱いは、皿に「ハの字」の形になるように置いて離席する
5. 立食パーティーにおける飲み物のグラスを包んでいる紙ナプキンは、水滴が垂れるのを防ぐ役割があるため巻いたまま飲む
6. 該当なし

13) 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. 「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、蓋付きの平たい器に盛り付けられる
2. 「なます」とは、「鱈」「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
3. 「台引（だいびき）」とは、土産用の膳のことで「引き物膳」とも呼ばれ、箸を付けずに折り詰めとして持ち帰る
4. 「猪口（ちよく）」とは、イノシシの口に似ていることから、「猪口」と書き、「酢の物」や「和え物」が盛り付けられる
5. 「坪（つぼ）」とは、本膳につける「平」とは異なる二の膳の「煮物」のことで、蓋付きの深い器に盛り付けられる
6. 該当なし

14) 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. 喜怒哀楽での感情や不安、緊張といった物理的特性
2. 環境要因である気候や地理的環境といった自然環境
3. 年齢や空腹度、口腔や健康状態といった生理的特性
4. 経済状況、宗教、食習慣、食文化といった社会環境
5. 食物の特性要因である味や香りといった化学的特性
6. 該当なし

15) 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、そのままでは食べられないものや、食べにくい食材に手を加えることによって、おいしく食べられるものに変えることである
2. 調理は、食材の加工だけにとどまることなく、食事メニューの計画、食材の調達、盛り付ける器や食卓の演出まで幅広く関わっている
3. 調理の目的としては、衛生上安全なものにする、消化・吸収率の向上、食欲が出るようにおいしくつくる、魅力的な食卓と団らんを演出するなどがある
4. 「ゆでる」目的としては、消毒や殺菌、アク抜き、水分の少ない食材に吸水、脂質の熱凝固、食材の彩りをよくする、うまみ成分を溶出させないなどがある
5. 「焼く」方法には、串焼きや網焼きのように放射熱で直接加熱する「直火焼き」と、フライパンや鉄板、オーブンなどを用いて伝導や対流熱による「間接焼き」がある
6. 該当なし

16) 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. 加工食品における原材料の表示では、原材料に占める重量の多い順に原材料と食品添加物を区分して表示しなければならない
2. 加工食品の原料原産地表示は、22食品群以外にも以前から表示が義務付けられている食品として、ウナギ加工品、野菜冷凍食品などがある
3. 「果汁100%」という食品表示があったとしても、果実を搾ったそのままのジュース(ストレートジュース)であるとは限らない
4. 複合原材料の原材料が複数ある場合、その複合原材料の重量順で3位以下かつ、複合原材料に占める割合が5%未満のものは「その他」と表示できる
5. 納豆に「国産大豆使用」という表示だけがあった場合は、その納豆に使用している大豆は「国産100%」ではないと考えてよい
6. 該当なし

17) 食品と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. 「乾燥法、塩蔵法、燻煙法、低温法、空気遮断法」などについては、食品の長期保存を可能にした代表的な「変質防止法」といえる
2. 食品加工には、真空調理、含気調理などの「化学的加工」や、粉碎、混合、成形などによって加工する「物理的加工」といった種類がある
3. 発酵とは、食品に微生物が作用して、他の化合物になることで、代表的な発酵食品として「パン、チーズ、納豆、ヨーグルト」などがある
4. 食品加工の目的としては、「安定した供給を可能にする、食べやすくする、嗜好性を高める、安全性を高める」などといったことがあげられる
5. 「調理をする時間が短くて済むため便利である、経済的である」などといった様々な理由により、近年における加工食品の需要は非常に高い
6. 該当なし

18) 農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. 単品の野菜をカットしパック詰めして販売する場合は、カットして容器に入れるという作業が加わることから、加工食品扱いとなるため、原産地表示は不要である
2. サラダミックスや炒め物ミックスといった野菜パックを仕入れた場合は、加工食品扱いとなるが、店内でパック詰めする場合は、生鮮食品扱いとなる
3. 野菜を販売する前に殺菌洗浄処理をした場合でも、野菜そのものには実質的な変化を与えないことから、生鮮食品扱いとなるため、原産地表示は必要である
4. 複数の原産地で同種の野菜を混合して販売する場合の、全重量に占める割合が5%未満の原産地については「その他」と表示することができる
5. 農産物は、その内容を示す「名称」と「原産地名」の2つが食品表示の項目であるが、原産地表示は袋や箱などに包装されたものが対象となる
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. 輸入した貝類を日本国内において「砂抜き」処理した場合でも、その貝類の輸出国を必ず原産地として表示しなければいけない
2. 国産品の場合の原産地とは、原則「水揚げした港名」または、その「港が属する都道府県名」を指すが、その他の原産地表示についても認めている
3. 魚介類や海藻などのほか、「水産ほ乳類」である「鯨」についても、畜産物ではなく、水産物としての食品表示が適用されている
4. マグロ単品の刺身にツマが添えられている場合、全体を一つの生鮮食品としてみなし、主たる食品であるマグロのみ、名称と原産地の表示を必要とする
5. ウナギの加工品を販売する場合は、原料であるウナギの原料原産地表示が必要となるが、そのウナギが養殖品でも「養殖」に関する表示は必要としない
6. 該当なし

20) 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. 和牛とは、「黒毛和種」「褐毛和種」などを指すが、海外で育てられた牛の場合は、指定された種類であっても「和牛」とはいえない
2. 食肉を対面で販売する場合の「部位・用途・100gあたりの単価」などについては、食の業界における自主的ルールにより表示している
3. 日本で生まれた牛や国産牛については、個体識別番号（10桁）の記載により管理されており、食肉になるまでその番号が伝達される

4. 黒豚とは、「パークシャー種」同士を交配させた純系のみが表示できる豚の品種であることから、原産地については一切関係ない
5. 「SPF豚」とは、特定の病原菌を持っていないということではなく、完全で安心な無菌豚であることが証明されたことを指している
6. 該当なし

21) 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. 微量であるため、食品に対して効果を発揮することがない程度であれば、食品添加物としての食品表示は免除される
2. 「ADI」とは、毎日、生涯にわたって食品添加物を摂り続けたとしても、健康には問題のない「食品添加物の1日摂取許容量」のことである
3. 保存料は、腐敗などの原因となる微生物の増殖を抑制して保存性を高める役割であるため、微生物を殺す目的の殺菌剤とは異なる
4. 食品添加物の中には、栄養価を高めるために使用されるものがあるが、栄養強化剤として代表的なのが、アミノ酸類やビタミン類である
5. 食品添加物とは、化学的合成物だけではなく、天然物や香料なども含めて最終的に残存するか否かにかかわらず、食品に使用されるすべてを指す
6. 該当なし

22) つぎの加工食品のうち遺伝子組換え食品の表示をしなくてもよいものはどれ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. コーンスナック
2. 味噌
3. ポップコーン
4. 豆腐
5. コーンスターチ
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. 食中毒は、原因となる物質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、重篤な症状を引き起こすことがある
2. 日本における食中毒は、高温多湿という気候に関係があるほか、冬でも住環境や空調設備、食環境などによって一年中発生しているといえる
3. 細菌性食中毒の感染型は、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、その多くは潜伏期間が短く、加熱に弱いという特徴を持つ
4. 原因物質が判明した食中毒は、その多くが細菌とウイルスによるもので、食中毒発生全体における多数の割合を占めているといえる
5. 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衛生法に従い、所轄する最寄りの保健所への届出が義務付けられている
6. 該当なし

24) 食中毒の原因物質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. 化学物質による食中毒の原因としては、マイコトキシンやヒスタミンなどといった物質のほか、ヒ素やシアン化合物が代表的である
2. ウイルスによる食中毒としてノロウイルスが代表的であるが、そのほかA型肝炎やE型肝炎といったウイルス性肝炎がある
3. 一般的に呼ばれている「食あたり」は、食中毒の一つとして注意が必要となるが、「水あたり」については特段の注意事項がない
4. 細菌とは、人体にとってマイナスに作用するものであり、食中毒を引き起こす、または引き起こす可能性がある「微生物」を指す
5. 自然毒とその毒素名の組み合わせとしては、動物性の巻貝が「アマトキシン」、植物性のトリカブトが「アコニチン」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. 毒素型の食中毒菌は、一度食品中に増殖すると、加熱殺菌したと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えることがある
2. 原材料からの細菌汚染を防止するためには、食材はそれぞれ区分して専用容器などで保管し、調理器具は清潔にしておくことが必要である
3. 食品中の細菌を増殖させない手段としては、低温保存する方法が有効的であり、一定温度以下で保存することにより増殖しにくくなる

4. 冷蔵または冷凍で低温保存しても、細菌を死滅させることはできないが、加熱処理を行っても、すべての細菌が死滅するとは限らない
5. 食中毒菌に汚染されていても、食品の外見や臭気などによる変化を示さないケースがあることから、食中毒の発生は常に注意が必要である
6. 該当なし

26) 殺菌と消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. 殺菌の方法には、加熱、煮沸、乾燥、紫外線、薬剤などがあり、薬剤の代表的なものとしては「逆性石けん」や「さらし粉」がある
2. アルコール消毒については、有害微生物、カビ、ウイルスなどに対しては有効とはいえないが、芽胞細菌に対しては効果を示す
3. 殺菌とは、食中毒菌やウイルス、伝染病菌などといった有害微生物を死滅させることであり、その殺菌にはさまざまな方法がある
4. 消毒とは、有害微生物だけを死滅または減少させて、感染力のない安全な状態にすることで、アルコールや日光による消毒がある
5. 殺菌とは、細菌をはじめとした微生物、特に病原微生物を死滅させることであるが、広い意味では消毒も殺菌方法の一つである
6. 該当なし

27) 食品の変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. 水分を多く含む食品を放置しておく、時間の経過とともに色・味・香りなどが失われ、外見や内容がもとの食品とは異なる状態になる
2. 食品が変質する原因である「物理作用」には、光線や水分などが関わっていて、光線による変色や酸化、水分による変色やカビの発生がある
3. 微生物の繁殖による食品の変質は、脂質の分解による腐敗が有害となるが、たんぱく質が分解してアルコールや有機酸の生成による発酵は有益となる
4. 化学作用による食品の変質は、食品に含まれる酵素と大気中の酸素が関わっていて、肉や魚などの変質については油脂の酸化が原因となる
5. 食品変質の防止法には、「加熱で微生物を死滅させる、酵素を不活性化させる、紫外線で殺菌する、木材の不完全燃焼によって発生した煙で燻す」などがある
6. 該当なし

28) 食中毒菌である「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. 肉類や飲料水なども原因となることがあり、症状として尿毒症や意識障害を引き起こすため、発病してから短期間で生命が奪われてしまうことがある
2. 腸管出血性大腸菌の一種で、毒素により出血性腸炎を引き起こす「腸管出血性大腸菌 O157」は、O 抗原構造の 157 番目に番号が付与された
3. たんぱく質の毒素である「ベロ毒素」を出すのが特徴で、この毒素の感染力は非常に強く、集団食中毒を引き起こしやすいという特徴を持つ
4. 腸炎ビブリオなどの食中毒菌と同様、加熱により死滅することから、通常の食中毒対策を確実にこなうことで食中毒予防が可能となる
5. 激しい腹痛、下痢、血便など赤痢に似た症状で強い感染力と毒性を持ち、原因食品が肉類の場合は、保存や調理過程で他の食品を汚染することがある
6. 該当なし

29) 食の安全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. その食品が「いつ、どこで、どのように生産や流通されたか」について、消費者がいつでも追跡できるしくみが「トレーサビリティ」である
2. トレーサビリティの意義は、「食品流通の保険機能」と「食品の安全性の証明」であることから、食の安全や安心を確保するシステムといえる
3. 「高病原性鳥インフルエンザ」や「A 型豚インフルエンザ」などといった新型インフルエンザについては、人類の大きな脅威となっている
4. 「トレース (追跡)」+「アビリティ (可能・できる)」の言葉を組み合わせた造語が「トレーサビリティ」で、「追跡可能」と訳されている
5. トレーサビリティ法は、現在「牛肉」のみに限定しているが、他の食品についても生産者など事業者の「顔が見える関係」が拡大している
6. 該当なし

30) 食生活の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. 個食とは、ライフスタイルなどの違いで家族そろっての食事ができず、個別に食べることや、家族一緒に食事をしていても食事内容が異なることをいう
2. 日本の経済高度成長期である 1970 年代まで食生活の基本は「内食」であったが、1970 年代後半以降に外食産業が発展し、食事の形態に「外食」が加わった
3. 「中食」とは、家庭の外でつくられた料理を、家や職場などに持ち帰って食べる食事形態で、ピザや寿司といった宅配についてもこれに分類する

4. コンビニエンスストアが1980年代から台頭し、弁当、おにぎり、サンドイッチなどといった食品が消費者に受け入れられ、その結果「内食」でも「外食」でもない中間的な意味合いの「中食」という言葉が使われるようになった
5. 食事の区分である内食とは、「家庭内食」が略されてできた言葉であり、家庭内で調理した食事を家庭内において食べる形態のことを指している
6. 該当なし

31) 日本的商慣行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. メーカーが一定の取引数量について、商品の販売価格を決め、その価格を基準に卸売業者や小売業者の仕入価格を決める制度を「一店一帳合制度」という
2. メーカーや卸売業者などが商品を小売業者に渡して販売してもらう方法で、小売業者への代金は商品が販売し終わった時点で支払う制度を「払い戻し制度」という
3. メーカーが自社商品の売上高に応じて卸売業者や小売業者に対して、正当な販売価格の差益以外に支払う金銭を「分配金制度」という
4. 売れ行きの悪い商品を売れ行きのよい商品につけて販売するもので、両方を買わないと販売しない押し付け的な制度を「商品添付制度」という
5. ブランド力のあるメーカーが、小売業者に対して、特定の卸売業者以外からは商品を仕入れることができないようにする制度を「建値制度」という
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. 国内産業における国際競争力の拡大などの理由により、海外からの加工食品における輸入量は今後、減少していくことが予測される
2. 食品の生産・加工・物流でのトレーサビリティなどが求められるようになり、食品製造に対する消費者の安全・安心への関心が高くなったことを受けて「食品安全基本法」が法制化された
3. 「小売業起点型」の流通になりつつあることから、流通における主導的地位は生産者から小売業者、そして消費者へと移行しつつある
4. 生活様式が多様化し、消費者の意識が変化するなか、過度な鮮度志向や見た目などといった追求により、大量の食品が廃棄されているという社会問題を受けて「食育基本法」が導入された
5. よい商品を、いかに安く販売できるかが優先課題であることから、食品関連事業者では大量生産・大量販売が経営戦略の基本となる
6. 該当なし

33) 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. 近年の鉄道改札内では、様々な売り場が見られるようになり、これらの店舗が駅改札口の内側にあることから「エキナカ」と呼ばれている
2. 多様化するライフスタイルに対して、どのような対応を提供できるかが課題となるため、食材を売るという売り場構成によって「調理提案型」へと変化している
3. デパートの地下食品売り場のことを「デパチカ」といい、このデパチカで買い物をする目的の消費者が上階でも買い物する効果を「噴水効果」という
4. 西洋風総菜を中心に販売する「デリカテッセン」とは、ドイツ語の「delikat(おいしい)」と「essen(食べる)」から生まれた言葉である
5. 「何を売るか」という「業種」を指す店舗が減少しつつある反面、「何をどう売るか」といった「業態」を示す店舗展開の傾向にある
6. 該当なし

34) 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. 顧客サービスを中心とした「在庫計画、仕入、調達、輸配送、物流センター」をトータルに考え、物流を戦略的にとらえるシステムが「多頻度小口物流」である
2. 物流によって環境に問題が起こる可能性があるため、それを配慮したうえで原材料の「調達、輸配送、廃棄、リサイクル」までをトータルに考えたシステムが「サプライチェーンマネジメント」である
3. 在庫を最小限に減らし、「欲しいものを、欲しいときに、欲しい数量だけ納品してもらおう」というしくみが求められており、これを実現した物流が「POSシステム」である
4. 仕入先、取引先を含め、原材料の調達、生産から商品が最終的に消費者に渡るまでの供給連鎖全体をコントロールすることでコスト改善を図り、利益分配を実現化していくシステムを「静脈物流」という
5. 物流とは「物的流通」の略で、メーカーから大量に調達した商品を保管して小口に分け、包装・加工したものを「一括配送」することが求められる
6. 該当なし

35) メニューメイキングにおける「ABC分析」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. 売上が少ないメニューから並べて構成比率の低い順番に「A、B、C」を割り当てる
2. 全体の売上における構成比率が上位「5%」を占めるメニューを「A部門」とする
3. 全体の売上における構成比率が中位「25%」を占めるメニューを「B部門」とする
4. 全体の売上における構成比率が下位「70%」を占めるメニューを「C部門」とする
5. 全体の売上における構成比率が低いA部門のメニューについては変更の対象となる
6. 該当なし

36) 消費生活とIT社会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。※スプリング（英字のつづり）は、解答の対象としない

1. バーコードは、JAN（Japanese Article Number）コードとも呼ばれ、「国コード、メーカーコード、商品コード、チェックデジット」に関する情報が入っている
2. POS（Point Of Sales system）には、常備されているEOS（Electronic Ordering System）によって、迅速かつ正確な商品発注や在庫管理が可能となる
3. SPA（Speciality Store of Private Label Apparel）とは、自社製造・販売のことで、自社のコンセプトに基づき、商品の企画・開発・生産・販売を行なうシステムである
4. Eコマースとは、EC（Electronic Commerce）とも呼ばれる「電子商取引」のことで、すべての情報交換をネットワーク上で行なう商取引をいう
5. FSP（Frequent Shopper Program）とは、ポイント制度のことで、消費者が買い物をするとときにポイントが発生し、そのポイントに応じたサービスが実施される
6. 該当なし

37) つぎの関連する用語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. 高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）
2. 危害分析重要管理点（モニタリング）
3. 内因性外分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）
4. 食品添加物（キャリーオーバー）
5. 残留農薬基準（ポジティブリスト制度）
6. 該当なし

38) リユース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. 植物などの農産廃棄物を活用したり、下水泥を原料とした発酵処理によって堆肥化することで循環型社会の実現を目指すこと
2. 製品の寿命を極力延ばすことや、製品全部ではなく部分的な交換をすることによって継続して使用できるようにつくること
3. 循環型社会の構築を目的に、あらゆる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をなくすこと
4. 環境にかかる負担や廃棄物の発生を抑制するため、ムダをできるだけなくすことを目的に再生利用の推進を図ること
5. フリーマーケットやオークションなどによって再使用することや、生産者が使用済みの製品や部品を回収して再使用すること
6. 該当なし

39) 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. 容器や包装の廃棄物における減量化の推進において、作る人・売る人・使う人などすべてが明確な役割を担う法律が「食品リサイクル法」である
2. 不当景品類及び不当表示防止法の特例法として、公正な競争の確保、一般消費者の利益の保護を目的に定められた法律が「独占禁止法」である
3. 生鮮食品における表示基準はすべての生鮮食品が対象で、消費者へのディスクロージャー（情報開示）を目的に定めた法律が「食品表示法」である
4. 法律的にも社会的にも、食品の生産・加工・物流に対する消費者の安全・安心への関心が高まったことを受けて定められた法律が「食品衛生法」である
5. 事業者による違法行為や悪質な勧誘行為などを防止し、消費者の利益を守るためにトラブルになりやすい取引を対象に定められた法律が「クーリングオフ制度」である
6. 該当なし

40) 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. 食料に含まれる熱量を用いて計算した食料自給率の値が「カロリーベース自給率」で、一般的にはこの数値を食料自給率ということが多い
2. 商品価格を用いて計算した自給率の値が「生産額ベース食料自給率」で、野菜や果物などの生産活動が的確に反映されるという特徴がある
3. 日本の食料自給率の向上を目指し、国民に供給される熱量の50%以上は国内生産でまかなうことを目標とした「食料・農業・農村基本計画」が策定されている
4. 供給熱量自給率において、牛肉、豚肉、鶏肉などといった畜産物については、それぞれ

- れの「品目別自給率」を掛けて算出されている
5. 食料需給表は「フードバランスシート」とも呼ばれ、国民一人1日あたりの供給食料、供給栄養量を示した食料自給率算出の基礎となっている
 6. 該当なし

41) インフレーショ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. 輸入により海外から安い商品が国内に入るため、その対抗策として、商品価格を引き下げることでインフレーションに拍車がかかる
2. 市場に出回っている商品の数量が、消費者が買いたいと望んでいる数量よりも多いことによって値崩れが起きる現象である
3. 消費者の購買力が低下して、商品を買ひ控えるといった経済状況が、インフレーションを引き起こす最大の要因といえる
4. 「スタグフレーション」とは、「スタグネーション（経済の停滞）」と「インフレーション（物価上昇の現象）」における合成語である
5. インフレーションの経済下では、モノの価値が下がり、相対的にカネの価値が上がることから、住宅ローンなどの債務は実質的に減少する
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. 企業における環境問題などに対する取り組みに加え、取引関係や雇用などの経済的側面、従業員に対する取り組みや社会貢献活動など社会的側面を含め、企業活動の一環として継続性を持って実行することが「サステナビリティ」である
2. 「企業統治」とも呼ばれる、企業を健全に運営するためのしくみで、具体的には「取締役会に社外メンバーを入れる」「取締役の職務執行の適法性を監査する」などは「コーポレートガバナンス」の主な目的である
3. 生産地から食卓までの距離が短い食料を食べたほうが輸送にともなう環境への負荷が少ないであろう、という仮説を前提に提唱されている概念で、「地産地消」の考え方を数値的に裏付けることができるのが「フードマイレージ」である
4. 地元の食材と食にまつわる文化を大切にすることを概念とした、「①郷土料理や質の高い食品を守る ②質の高い食材を提供してくれる小生産者を守る ③消費者全体に味の教育を進めていく」を柱とした取り組みが「スローフード運動」である
5. 「Lifestyles of Health and Sustainability」の略で、地球の環境保護と健康的な生き方を優先して、人類と地球環境が持続性をもって共存共栄できるようなライフスタイルが「LOHAS（ロハス）」である
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) 体内に摂り込まれた栄養素が「分解、消化、吸収」され、老廃物が排泄されるという、体内での物質変化のことを何というか漢字2文字で答えなさい。
- B) つぎの文章の○の中に入る用語を漢字5文字で答えなさい。
ミネラルの中でも「鉄、亜鉛、マンガン、ヨウ素」などのように存在量が少ないミネラルは、「○○○○○」に分類される。
- C) 「無季」と同様の意味を持ち、一年中どの季節でも食べることができ、旬を感じさせない言葉を何というか4文字で答えなさい。
- D) 「ものの数え方」で、羊かんなどの細長い菓子に使われる単位を何というか漢字1文字で答えなさい。
- E) つぎの文章の○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。
『○○○(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)が共同で設置した食品規格委員会で食品の規格統一が進められており、日本でも有機食品については委員会のガイドラインに従った認証システムを導入している』
- F) つぎの文章の○の中に入る言葉をカタカナで答えなさい。
『特定の食品や栄養素について健康への有用性や有害性が、主にマスメディアによって過大に評価されることを「フード○○○○○○○」という』
- G) 食品製造工場などで実践している衛生管理の7S活動とは、『整理、整頓、清掃、殺菌、躰、清潔』とあと一つ何か、漢字2文字で答えなさい。

H) 『①潜伏期間が比較的短い ②耐熱毒素は加熱調理では死滅しない』という特徴を持つ、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌が代表的である細菌性食中毒菌の分類を『○○○毒素型』という。この○の中に入る用語を漢字で答えなさい。

I) 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の略称を大文字のアルファベット3文字で答えなさい。

J) つぎの文章の○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。
『飲食店の損益に大きく影響する食材原価と人件費の合計である「食材」と「従業員」を指して『○○コスト』という』

K) つぎの文章の○の中に入る言葉を答えなさい。
『商品陳列で、カゴやワゴンなどを使用した「ジャンブル陳列」とも呼ばれる方法で、日本語では『○○○○陳列』という』

L) 『一定の数量の枠内に限り、無税または税率を低くすることで、輸入品を安価で供給できるようにする。一方、この枠を超える輸入分については、税率を高くすることにより、国内生産者の保護を図る』ことを何とよいか漢字4文字で答えなさい。

M) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『『○○○○』以外の一般企業、地方公共団体、個人が保有する通貨量を指す経済指標を「マネーストック」という』

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

設問	解答
A.	代謝
B.	微量無機質
C.	時知らず(時しらず)
D.	棹
E.	FAO
F.	ファディズム
G.	洗浄
H.	食品内
I.	HMR
J.	FL
K.	投げ込み(投げこみ)(なげ込み) (なげこみ)
L.	関税割当
M.	金融機関

※ () カッコ内の解答も正解である