

## 第42回 [2019.11.24]

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20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. 栄養素には、カラダの組織を形成し、体調を整えるという働きがあるが、栄養素が豊富に含まれる食品が常にからだによいとは限らず、逆に病気を引き起こすことがある
2. 健康や安全を考えることは、食生活上必要ではあるが、「〇〇が血液をサラサラにする」「△△は××に効果がある」など過剰反応し過ぎると、食事を通じたコミュニケーションや食事の楽しみを見過ごしてしまう可能性がある
3. ファストフードやスナック菓子など「ジャンクフード」の影響によって、「キレやすい」「我慢できない」などといった現象が増加する傾向にある
4. 健康づくりに必要な要素としては「栄養・運動・休養」があげられるが、これらのバランスをとりながら、日常的に実践することが大切である
5. 生活習慣病は、食生活の内容、運動不足、ストレスなどさまざまな要因があるが、社会的な環境の変化も踏まえて総合的に考えなければいけない
6. 該当なし

2) 脂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. 脂質は、細胞膜などの構成成分や血液成分となったり、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンKの吸収率を向上させる働きがある
2. 脂質は水に溶けず、エーテルやクロロホルムなどの有機媒体に溶ける有機化合物であり、体内において燃えやすいという性質を持つ
3. 脂から分解される脂肪酸を飽和脂肪酸といい、動物の脂に多く含まれる動物性脂肪であり、分子内に二重結合をもっていない
4. 脂質は1g当たりのエネルギー量が9kcalあることから、三大栄養素においてはもっともエネルギーが高い栄養素といえる
5. コレステロールは、誘導脂質の1つで、動脈硬化により心筋梗塞などを引き起こすという弊害はあるものの、生命の維持には必要な物質である
6. 該当なし

3) 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. ビタミンは、カラダの「潤滑油」にたとえられることがあり、他の栄養素の吸収率を抑えたり、カラダの調子を整える重要な栄養素である
2. ビタミンEは、粘膜の健康を保ち、感染を防いだり、視力を正常に保つ働きを持ち、必要量以外は尿として排泄されるため過剰症の心配がない
3. 少量で役割を果たすため「微量栄養素」ともいわれ、そのほとんどは体内で合成されるが、合成されない一部については食べ物から補給しなければいけない
4. ビタミンAは大きく分けて、初めからビタミンAの形をした「レチノール」と、体内に入ってからビタミンAに変化する「 $\beta$ -カロテン」がある
5. 油脂に溶けやすい性質を持つビタミンを「脂溶性ビタミン」といい、その代表的なものは「ビタミンB群」と「ビタミンC」に大別される
6. 該当なし

4) マンガンの働きや特徴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. 加工食品に含まれることが多いため、現代人は摂り過ぎといわれ、働きとしては、骨や歯の形成などがあるものの、過剰に摂取すると骨粗しょう症の原因となる
2. 小魚類、牛乳、乳製品などの動物性食品や、海藻などの植物性食品にも多く含まれており、骨や歯の健康維持のほかに、神経の興奮を抑えるといった働きがある
3. ビタミンCとともにコラーゲンを合成するという働きを持ち、不足すると味覚や嗅覚の異常、脱毛、性機能障害などといった欠乏症を引き起こす可能性がある
4. 皮膚・爪・髪などを形成する、たんぱく質（アミノ酸）の構成要素となるが、欠乏症としては、皮膚炎を引き起こしたり、爪がもろくなることなどがあげられる
5. 骨の形成に必須で、疲労を回復させる働きを持ち、玄米、大豆、アーモンドが多く含む食品で、欠乏症としては、疲れやすい、平衡感覚の低下などがあげられる
6. 該当なし

5) 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. たんぱく質には血管を強化する働きがあることから、普段の食生活から魚、肉、大豆製品、卵、乳製品などといったたんぱく質を偏りなく適度に摂るよう心掛ける
2. 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、糖質や脂質の摂取量をコントロールすることがある
3. カリウムには、摂り過ぎた塩分を体外に排出するという働きがあることから、カリウムを多く含む野菜や果物、海藻類などの食品を積極的に摂るよう心掛ける
4. 高血圧の原因には、遺伝やストレスなどがあるものの、塩分の摂り過ぎによる影響が大きいことから、食生活の中で普段から減塩に努めることが大切といえる
5. カルシウムが不足すると、活性型ビタミン B<sub>12</sub> や副甲状腺ホルモンといった、カルシウムの調整の働きをするホルモン類の機能が低下することで血圧が高くなる
6. 該当なし

6) 肥満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. 肥満とは、体脂肪率が多いカラダの状態で、かつ身長に対して体重が標準値を上回ることであるため、標準体重であれば肥満とはいえない
2. 肥満の原因は、すべて食べ過ぎ（過剰摂取）によるものであることから、食事内容のバランスと食事量をコントロールすることが必要となる
3. 肥満の種類には、「内臓脂肪型」と「皮下脂肪型」があるが、一般的には「内臓脂肪型肥満」のほうが体脂肪を落としやすいといわれている
4. 肥満を解消するための有効かつ健康的なダイエットの方法としては、食事の量を調整するとともに食事の回数についても減らすよう心掛ける
5. 現役のスポーツ選手は、身長に対して体重が多いことがあるが、これは筋肉の発達とともに体脂肪も多くなるため、肥満の注意が必要となる
6. 該当なし

7) 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. カラダの構成成分やエネルギー源として期待できないことから、かつては栄養学的に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
2. 食物繊維は、水に溶けやすいタイプの「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」の大きく2つに分類することができる
3. 便の水分量とカサを増やすことで便秘を予防するほか、高血圧を予防する、コレステロール値を下げ、動脈硬化を予防するなどが期待できる
4. 食物繊維の多い玄米や麦などを使用した「玄米入りご飯」や「ライ麦パン」「全粒粉パン」にすることで、食物繊維の摂取量を増やすことができる
5. 食物繊維の多量摂取で下痢を引き起こした場合は、水分とともに体内のミネラル分も排出されることで、ミネラルの欠乏症を招くことがある
6. 該当なし

8) つぎのうち「消化液中の酵素によって吸収しやすい物質に分解する」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. 機械的消化
2. 蠕動運動
3. 化学的消化
4. 新陳代謝
5. 生物学的消化
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. 旬の食材を取り入れ、色や形にこだわり、盛り付け方にも工夫を凝らしているため、「目で食べる料理」「目で楽しむ料理」などといわれている
2. 「焼き物、煮物、蒸し物、揚げ物、切る（生もの）」などといった調理方法が豊富にあり、そのなかでもこの5つを「調理の五法」と呼んでいる
3. 料理を盛り付ける技術が高く、空間を大切にするという立体的な盛り付け方は、見て楽しめるといった精神的な満足感が得られやすい
4. 日本料理の基本味である五味とは、「甘味、塩味、苦味、酸味、うま味」を指すが、そのほかの味として「渋味」や「辛味」がある
5. 日本料理は「米食」が中心であり、四季折々の旬の食材を使用し、食材本来の味を活かしつつ、味付けは濃厚で繊細な感覚を大切にしている
6. 該当なし

10) 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. 小さい頃から好きで食べ慣れたものはおいしく感じ、嫌いなものや、食べ慣れないものは抵抗感があるように、過去の食体験はおいしさに大きな影響を持つ
2. おいしさの特性要因とは、環境要因を指すことが一般的であり、なかでも「社会環境、自然環境、人工的環境」が、おいしさに影響を与えている
3. 食品添加物を使用した食品と、自然の食材の使用により安心して食べられる無添加食品を比べると、一般的には無添加食品のほうがおいしいものが多い
4. おいしさは味覚を中心に感じるほか、視覚、聴覚、嗅覚による影響は大きいものの、触覚によっておいしさを感じることはほとんどない
5. 食べ物のおいしさは、味だけでなく、喜怒哀楽といった感情的要因によって大きな影響を受けるが、空腹感による生理的要因はおいしさには関連しない
6. 該当なし

11) 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. ナイフやフォークなどがあらかじめセッティングされている場合は、料理用は外側から、デザート用は上方から使用するのが一般的といえる
2. ナイフやフォークなどの銀製品のことを「シルバーウエア」といい、シルバーウエアなどを床に落としたときは自分では拾わず、店の係の人に交換してもらう
3. 食事のマナーで大切なことは、同席者や周りの席の人に不快感を与えないということだけではなく、楽しい食事の雰囲気づくりを自らが心掛けることである
4. 着席は、男女問わず基本的に椅子の左側からで、食事が運ばれてくる前にナプキンは膝の上に置き、席を中座する場合は、イスの上に置くようにする
5. 一般的には、部屋の入り口から見て一番遠い位置が上座となるものの、夜景などがきれいな部屋では、一番きれいに見える位置を上座とする場合がある
6. 該当なし

12) 『煮汁が少し残っているくらいに煮たもので、だし汁、醤油、砂糖、みりんなどにより、じっくり色と味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. 煮つけ
2. 煮あげ
3. 煮しめ
4. 煮きり
5. 煮ごり
6. 該当なし

13) 「旬」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. 「初物」は、縁起がよいと昔から珍重されているが、「旬の走り」にも同様な意味があるとともに、食材の出回り始めを指している
2. 食材が、もっとも出回っている頃で、食材本来のうま味が一番味わえる時季が「旬の盛り」であり、この時季を「旬」ともいう
3. 「旬のなごり（旬の名残）」とは、「旬の最盛期を過ぎた時季のこと」すなわち「旬が終わろうとしている時季のこと」を指している
4. 輸送手段や保存方法などの発達によって四季の区別がなくなり、いつでも食べたいものが食べられる状態が「旬はずれ」である
5. 野菜や果実、魚介類などといった生鮮食品だけでなく、その食材を用いた加工食品についても「旬」を十分感じることができる
6. 該当なし

14) つぎの「ものの数え方」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. 御箸（膳）
2. 鱧子（腹）
3. 海苔（帖）
4. 烏賊（盃）
5. 茶碗（客）
6. 該当なし

15) つぎの食材や料理に関連が深い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・料理：『野菜、果物・精進料理』

1. 新嘗祭
2. 小正月
3. 盂蘭盆
4. 鏡開き
5. 灌仏会
6. 該当なし

16) 遺伝子組換え食品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. 「遺伝子組換え農産物（生物）」のことは、「GMO」ともいい、日本で流通している遺伝子組換え農産物についてはすべて輸入したものであるとあってよい
2. 遺伝子組換え表示は、製造業者などに義務付けており、対象となる食品は、遺伝子やたんぱく質を検出し、遺伝子組換え農産物かどうかを検証できるものである
3. 遺伝子組換えに関する食品表示は、法律によって定められているが、「遺伝子組換えをしていない食品」については、遺伝子組換え表示の義務が発生しない
4. 遺伝子組換え表示については、消費者に対して、あくまで商品を選択する際の参考にしようという趣旨であり、安全性について表示したものではない
5. 遺伝子組換え表示の対象となる食品とは、原材料に占める重量の割合が、上位3位以内、かつ全体に占める重量の割合が5%以上のものに限定されている
6. 該当なし

17) 飲料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. 穀類、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にしたものを「蒸留酒」という
2. 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やバターなどといった乳製品でつくられた飲料を「加工乳」という
3. 牛乳や乳製品をもとにつくられた飲み物で、ここに果汁やコーヒーなどによって風味をつけた飲料を「乳飲料」という
4. 生乳や牛乳、乳製品を、乳酸菌または酵母によって発酵させたものを主原料として製品にしたものを「乳酸飲料」という
5. 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が「混成酒」で、「みりん」や「リキュール」が代表的である
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. 食料品を別の場所で加工したものを仕入れて、単に販売するだけの商品の場合は、食品表示を必要としない
2. 弁当や総菜など、その店舗のバックヤードで製造加工したものであっても販売にあたっては、食品表示を必要とする
3. デリバリー（出前）でのピザや、宅配による寿司などにおける販売形態については、食品表示を必要とする
4. 食料品を別の場所で加工したものを仕入れて、その場所で飲食をさせる販売形態については、食品表示を必要とする
5. 食料品を別の場所で加工したものを仕入れて、量り売り（分量をはかる）する商品の場合は、食品表示を必要としない
6. 該当なし

19) 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. 同じ種類であって、複数の原産地の食肉を混合して販売する場合は、重量の割合の多いものから順に原産地名をすべて表示しなければいけない
2. 国産品における原産地表示は原則、「国産」または「国内産」であるが、「旧国名」や「一般に知られている地名」による表示が認められている
3. 生体で輸入して、日本国内における飼養期間が一番長かった場合については、輸入先国名を原産地として表示することは認められていない
4. 「高級」や「特選」などといった表示については、特段のルールや基準があるわけではなく、小売店などの販売者側が明記している表示といえる
5. 神戸牛、山形牛などといった「市町村名と都道府県名」における原産地に限り、「国産品」である旨の表示を省略することが認められている
6. 該当なし

20) 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. 食品表示事項は、「名称」「原産地」に加え、「解凍」または「天然」の表示は必要となるが、「冷凍」についての食品表示は必要としない
2. 太平洋で漁獲されて、静岡県焼津港に水揚げした場合は、「太平洋」ではなく、「焼津港（静岡）」などといった水揚げ場所が原産地となる
3. 塩蔵ワカメを塩抜きした場合については、食品として最低限の加工を施しただけであることから、生鮮食品としての食品表示が必要となる
4. 食品表示では、容器や包装のパッケージ面の見やすい箇所への表示が基本であるが、商品の裏面（底の部分）における表示を認めている
5. マグロのような回遊魚については、水域の特定が難しいことがあるため、特定が困難な場合に限り、原産地表示を省略することができる
6. 該当なし

21) つぎ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. カタログに掲載される商品の場合、カタログに食品表示を行っていたとしても、実際の食品が入った容器や包装に、必ず表示をしなければいけない
2. 食物アレルギーを引き起こす食品が原因で、健康を害することを防ぐために、加工食品にはアレルギー物質を含む特定原材料の表示を義務付けている
3. 栄養成分表示について現在の法律では、表示の義務化はしていないものの、表示をする場合は、法律の規定により、表示内容とルールを定めている
4. 登録認定機関の審査に合格し、その食品に有機 JAS マークを記載することによって、「有機食品」である旨を正式に証明することができる
5. 容器包装やパック詰めされた玄米・精米は、名称と原料玄米などの表示のほか、「内容量、精米年月日、販売者」といった表示が必要となる
6. 該当なし

22) 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. 冷凍食品は、急速冷凍することで、食品の多くは組織が壊れにくいいため、品質が変わることなく新鮮であるというメリットがある
2. 低温管理によって、微生物の活動を抑えることで、長期間の保存ができることから、食中毒防止につながるというメリットがある
3. 冷凍食品は温度管理により保存性が高いことから、食品添加物を使用しないで、品質を保つことができるというメリットがある
4. 冷凍食品は下処理がされていることから、調理場汚染の元凶ともいえる生ゴミ量の排出が、少なくて済むというメリットがある
5. 冷凍食品は調理されているものが多いため、多種類の材料を取り揃えることの軽減や、調理時間を短縮できるというメリットがある
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. 食中毒菌に汚染されていても、その食品が外観や臭いなどに変化を示さないことがあるため、気づかないというケースがある
2. 調理場や食品製造工場、食品倉庫、食品売場などにおける食中毒事故防止のための「5S」とは、「整理・整頓・洗淨・清掃・躰」である
3. 食中毒は、家庭での発生の場合、軽い症状であったり、集団発生ではないことから、単なる体調不良や風邪などと勘違いすることがある
4. 食品中に混入した細菌は、「温度・湿度・栄養素」を中心に、一定の条件や環境が整うことによって爆発的に増殖することがある
5. 食材は、分けけて専用容器で保管することが望ましく、更には細菌汚染を防ぐため、調理器具の使い分けといった工夫が必要となる
6. 該当なし

24) つぎのうち細菌性食中毒の感染型に分類され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. サルモネラ菌
2. 黄色ブドウ球菌
3. セレウス菌
4. 腸管出血性大腸菌
5. ウエルシュ菌
6. 該当なし

25) ノロウイルス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. 腹痛、下痢、発熱、嘔吐など風邪と似ている症状で、予防方法としては、中心温度85℃～90℃、かつ90秒以上の加熱が目安となる
2. 生ガキ、ホタテ、アサリなどといった二枚貝（不十分な加熱）が原因食品となることが多く、人の体内での増殖により発症する
3. 以前(かつて)は、「小型球形ウイルス(SRSV)」と呼ばれていたが、国際ウイルス学会が、正式に「ノロウイルス」と命名した
4. 食中毒の件数からみると冬季に多発しており、動物を介して人間に感染するウイルス性食中毒であるため、予防対策が必要となる
5. 乳幼児や、免疫力の低下した高齢者に感染すると重篤な被害（症状）となるため、場合によっては死に至ってしまうことがある
6. 該当なし

26) 遺伝子組換え農産物が指摘される問題点(デメリット)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. 低温や乾燥などの不良環境で育成できる遺伝子組換え農産物の開発を行なうことにより、生産に変化をもたらすのではないか
2. 遺伝子組換え農産物に導入された遺伝子が、微生物の移行や突然変異などによって、新たな微生物を誕生させるのではないか
3. 遺伝子組換え農産物に導入された遺伝子そのものが、その周辺で栽培されている農産物などにも侵入してしまうのではないか
4. 遺伝子組換え農産物を持つ毒素が、標的とした害虫以外の生物などにおいても悪影響や危険性を及ぼしてしまうのではないか
5. 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、自然界の生態系に変化をもたらすのではないか
6. 該当なし

27) 食品管理の手法である 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. 「HACCP システム」が対象としている衛生管理のための「危害」は、「機械的危険・化学的危険・物理的危険」の3分類で構成されている
2. 相次ぐ企業不祥事を受け、その防止策の徹底を図るため、大手食品メーカーに対しては、すでに「HACCP システム」を義務化している
3. 食品生産において衛生と品質の管理を完全なものにする観点から、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」を導入している
4. 日本では食品衛生法上、「HACCP システム」における衛生管理の概念として、「総合衛生管理製造過程承認制度」のしくみについて定めている
5. HACCP は、「HA」と「CCP」の大きく2つの段階に分かれており、「HA」＝「危害分析」、「CCP」＝「責任管理点」を意味している
6. 該当なし

28) つぎの関連する内容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. 微生物をほとんど死滅させて、ほぼ無菌の状態にすること（滅菌）
2. 伝染病原菌や食中毒菌などの有害微生物を死滅させること（殺菌）
3. 有害微生物の活動を抑えて、繁殖させないようにすること（静菌）
4. 有害微生物をろ過、沈殿、洗浄などによって除去すること（除菌）
5. 有害微生物の発生・生育・増殖を阻止または抑制すること（抗菌）
6. 該当なし

29) 食品の化学変化における「酸敗」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. 温度、湿度、または時間や条件などといった外的環境の変化によって、食品のうま味や風味が増加した状態のこと
2. 食品のたんぱく質が、微生物に分解されることで、悪臭や味が刺激的なものとなり、食用には適さなくなる状態のこと
3. 微生物のさまざまな作用によって食品中の有機化合物が分解されることで、他の化合物に変わってしまう現象のこと
4. 微生物によって、食品中の糖質や脂質が酵素分解されたものや、油脂が劣化して食用には適さなくなる状態のこと
5. 食品の鮮度が失われ、乾いたり、湿ったり、変色したり、風味が悪くなることにより、食用には適さなくなる状態のこと
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. 流通とは、生産者と消費者間における「人・時間・場所」の3つのギャップをつなぎ、モノなどが消費者に渡るまでの経済活動全般のことである
2. 流通でいう消費者とは、一般消費者のほか、一般企業、官公庁、自治体、再生産の原材料を使用した商品を売買する卸売業までが含まれている
3. 流通の機能においては、商品の包装や仕分けなどを含む物流での作業全般のことを指すとともに、その商品に対するサービス業務についても含まれる
4. 流通には、一般的に「商流機能、物流機能、金融機能、情報機能」といった4つの機能が存在することで、生産と消費が結び付いている
5. 日本の流通構造の問題点は、流通経路が多段階であること、卸売・小売ともに小規模が多いこと、独特の取引形態による不透明な商慣行などがあげられる
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. 廃棄物処理問題は、環境問題も含めた対応が求められていることから、ゴミの発生を抑制し、再使用や再資源化に対する取り組みを実践している
2. 凶作や輸入途絶などといった不測の事態も想定し、食材や食品が消費者へ確実に安定供給できる流通経路の確保が物流における課題といえる
3. コンビニエンスストアは、商品の在庫スペースが十分でないことから、「必要なものを、必要なときに、必要なだけ」店舗に配送するかが重要となる
4. 近年、デパートの食品売り場では、生鮮食品（青果、鮮魚、精肉）を中心とした売り場から、総菜などの加工食品売り場を充実させる傾向にある
5. 商品の販売形態においては、「どのような売り方をするか」ということから、「どんな商品売るか」といった業種から業態に変化している
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. 認められていない食品添加物の使用や、原産地を偽装するなど、輸入食品に対する信頼度の低下により、食品の輸入量は減少していくことが予測される
2. 流通においては、新商品に関する「生産」の役割が重要視されているため、このような意味においても卸売業者の存在価値は、ますます期待されている
3. 情報技術の進歩により、何が売れて、何が売れ残っているかがわかることで、商品に対する消費者の反応がメーカー（生産者）にも正確に伝わっている
4. トレーサビリティシステムとは、すべての食品における生産者とその生産状況、流通経路やその流通方法などが、各業者間においてわかるしくみである
5. 輸入食品の安全性を確保することを目的とした、検疫を強化するという国の動きにともない、全国の都道府県では「食の安全・安心条例」が制定された
6. 該当なし

33) フランチャイズ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. 本部は加盟店に対し、商品やサービスの情報提供を行なうことで、商品売上に応じた「ロイヤリティ」（経営指導料）のほか、「イニシャルフィ」（加盟料）などを受け取るシステムとなっている
2. フランチャイズチェーンとは、フランチャイズ本部が、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て、商権をあたえる小売形態である
3. コンビニエンスストアは、フランチャイズ展開が主流となっており、メリットとしては、未経験者であっても本部からの指導や助言、ノウハウの提供などによって新規出店ができることである
4. 加盟店と本部とは、資本的には独立しているものの、統一の店舗運営を行なうため本部の統制下にあるが、店舗設備、品揃えなどについては店舗の裁量により異なる
5. フランチャイズチェーンは、コンビニエンスストアやファストフードなど食品小売業や外食産業を始め、フィットネスクラブや学習塾、不動産販売などといった、様々な業界に広がっている
6. 該当なし

34) つぎの流通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. 「ジャンブル陳列」とは、目玉商品、季節商品、催事商品などを店舗内の通路の中央部分に商品台（平台）などを使い陳列する方法である
2. 「窓口問屋制」とは、共同配送するために、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もそこで集約するシステムである
3. 「バーチカル陳列」とは、垂直陳列ともいい、同一商品や関連する商品を、 Gondola（商品棚）の上段から下段まで縦に陳列する方法である
4. 「クイックレスポンス」とは、製造から販売までの無駄なコストを削減し、削減したコストを販売価格の引き下げなどによって消費者に還元していくことである
5. 「日配品」とは、豆腐や納豆、牛乳や乳飲料などといった温度管理（低温管理）が必要であり、一般的に毎日配送される商品のことである
6. 該当なし

35) 「卸売業者や小売業者に対して設定した「制度価格」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設定した価格制度」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. 建値制度
2. 商品添付制度
3. 一店一帳合制度
4. 再販売価格維持制度
5. メーカー希望小売価格制度
6. 該当なし

36) つぎのアルファベット表記とその関連する内容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. ISO（国際標準化機構）
2. EOS（オンライン受発注システム）
3. SPA（アパレル製造小売専門店）
4. POP（購買時点広告）
5. FSP（販売促進制度）
6. 該当なし



**37) 容器包装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. 書籍のカバー、カメラや楽器のケース、日本人形のガラスケース、CDのケースなどは、中身の商品と分離した際に不要ではないことから、この法律の対象製品にはならない
2. クリーニングした衣類を入れた袋、宅配便で使用了容器や包装、レンタルビデオを入れた袋などについては、商品ではなくサービスの提供に使用されることから、この法律の対象製品となる
3. 容器包装廃棄物の減量化やリサイクル推進のため、「容器包装リサイクル法」が制定されたが、この法律のポイントは「使う人、売る人、作る人」それぞれすべてが明確な役割を担うことである
4. 容器包装リサイクル法におけるリサイクル対象製品としては、「ガラスびん、PETボトル、紙製容器包装、プラスチック製容器包装」が代表的な例であるといえる
5. 手紙やダイレクトメールを入れた封筒、景品を入れた紙袋や箱、家庭で使った容器や包装は、中身が「商品」ではないことから、この法律の対象製品にはならない
6. 該当なし

**38) 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. 食品関連事業者の責務としては、国の基本方針による再生利用等の実施率を達成するにあたり、その基準に従った取り組みを行なうことが定められている
2. 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、その項目としては「減量」「再使用」「再生利用」があげられる
3. 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法律が制定された
4. 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「調理屑、食べ残し」などがある
5. 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のことであり、一般消費者は対象外となる
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. 食料自給率では、食料の重さ（重量）そのものを用いているものがあり、この重量によってそれぞれの品目別に算出した自給率が「品目別自給率」である
2. 生産額ベース食料自給率は、比較的低カロリーではあるものの、カラダに重要な役割を果たす野菜や果実などにおける健康の維持増進が的確に把握できる
3. 食料自給率とは、食料における「国内での生産量」と、その生産量に対する「国内での消費量」の関係を数値化して、食生活が国内の食料でどれだけ賄うことができるかを示す指標である
4. 生鮮食品である「米、大豆、小麦、肉類、魚介類」における品目のうち、現在、もっとも食料自給率が低い食品は「大豆」であり、つぎに「小麦」が続く
5. 日本の食料自給率は、低迷傾向にあるが、この要因の1つとして、農業従事者の就業人口の減少や高齢率の上昇（就業人口における高齢者率）があげられる
6. 該当なし

40) 「国内外で使用されている農薬のほとんどすべてについて基準が設定されており、その基準値を超えた食品について流通を禁止できる制度のこと」を何とつ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. セーフガード
2. ミニマムアクセス
3. フードファディズム
4. ポジティブリスト
5. ポストハーベスト
6. 該当なし

41) 循環型社会の構築に関する記述とその内容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. 循環型社会システムの構築を目的に、各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、廃棄物削減に取り組むこと（デポジット）
2. 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（再資源化）を推進すること（リデュース）
3. 植物などの農産廃棄物を活用したり、下水泥を原料に発酵処理によって堆肥化することにより、循環型社会の実現を目指すこと（コンポスト）
4. 循環型社会システムの構築を目的に、商品の寿命を極力延ばすことや、商品全部ではなく、部分的な交換によって廃棄物を減らすこと（リユース）
5. 容器再利用のための回収を目的に、あらかじめ販売価格に容器代を上乗せしておき、飲食後その容器が戻ってきたときに容器代金を返却すること（リターナブル）
6. 該当なし

42) 税金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. 税金は、国に納める「国税」と、都道府県や市区町村に納める「地方税」に大別され、国や地方公共団体における税金などによる収入を「歳入」という
2. 現在の消費税は「税込み価格表示」と「税抜き価格表示」が混在しているが、これは消費税増税にともなう特別措置として認められているからである
3. 「酒税、たばこ税、印紙税、入湯税」については、すべて間接税に分類されているが、そのほか「消費税」や「関税」も代表的な間接税であるといえる
4. 現在は、間接税に依存する税制であるといえるが、間接税だけに多くを頼ると国の財政が賄えなくなるため、間接税と直接税の見直しが検討されている
5. 無形のサービスは、そのサービス価格に消費税を加算しているが、無形の商品である「旅行」代金についても、消費税等諸費税はすべて含まれている
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) つぎの特徴を持つ栄養素は何か、3文字で答えなさい。

『成長を促進する、甲状腺ホルモンをつくるのが主な特性であり、不足すると甲状腺腫や、機敏さがなくなる、疲れやすくなるといった欠乏症を引き起こす場合がある』

B) つぎの○の中に入る言葉は何か、ひらがなで答えなさい。

『食べ物を噛み砕くことを「○○○○」といい、その食べ物を咽頭から食道へと送り込むことが「嚥下」である』

C) 数え年80歳で行なう長寿の祝いのことを何というか漢字2文字で答えなさい。

D) 『人間のカラダは、住んでいる風土と切り離すことはできず、地元の自然に適した作物を育てて食べることにより、健康が維持できる』という意味をもつ食にまつわる四字熟語を答えなさい。

E) つぎの加工食品における食品表示の中で「複合原材料」を答えなさい。

名 称：寿司(マヨネーズ巻)

原材料名：酢飯、鶏唐揚げ(鶏肉、卵白、小麦粉、植物油、しょうゆ、食塩、砂糖、こしょう)、マヨネーズ、海苔/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、膨張剤、大豆多糖類、酸化防止剤(V・E)、パプリカ色素、(原材料の一部に小麦・乳を含む)

内容量：3巻

消費期限：2019. 11. 24 午後3時

保存方法：10℃以下で保存してください

製造者：FLAフーズ株式会社

東京都新宿区西新宿○-△-□ 0120-xxx-xxxx

F) つぎの文章の○の中に入る用語を漢字で答えなさい。

『国（消費者庁長官）が個別に許可した「特定保健用食品」と、国の基準に適合した「栄養機能食品」、そして機能性をわかりやすく表示した商品の選択肢を増やすことで、正しい情報を得て商品選択ができる「○○○○○○○」制度がある』

G) つぎの文章の○の中に入る共通する言葉を漢字で答えなさい。

『細菌性食中毒における食品内○○○は、潜伏期間が比較的短いものが多く、生体内○○○は、潜伏期間が比較的長いものが多いという特徴を持つ』

H) つぎの文章の○の中に入る言葉をカタカナで答えなさい。

『低温長時間殺菌による牛乳は、「○○○○○○○」と呼ばれ、熱処理による成分の変性が少ないため、期限表示には消費期限が表示されている』

I) 『(売上－売上原価) ÷ 売上 × 100』の計算式によって算出されるものを何というか漢字4文字で答えなさい。

J) 『企業・団体・個人によって提供され、経済行為がともない、調理と飲食する場所や時間などにおいて切り離せない食事形態のこと』を何というか漢字2文字で答えなさい。

K) 『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で、企業間同志の恒常的な取引（商売）を行なっていること』を何というか漢字4文字で答えなさい。

L) 福祉に関する用語で、『社会福祉サービスの利用者が、差別なく地域社会と密着して生活できるように援助することや、その問題解決にあたること』を何というかカタカナ9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。

『企業における環境問題、取引関係、雇用、社会貢献活動などに対して、継続性をもって貢献できることを目指す「サステナビリティ」とは、「○○○○○」を意味する』

## 2級 模範解答

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

## 2級 記述問題

設問	解答
A.	ヨウ素 (ようそ、ヨウソ、よう素)
B.	そしゃく
C.	傘寿
D.	身土不二
E.	鶏唐揚げ
F.	機能性表示食品
G.	毒素型
H.	パスチャライズ
I.	粗利益率
J.	外食
K.	帳合商売 (帳合取引)
L.	インテグレーション
M.	持続可能性

※ ( ) カッコ内の解答も正解である