

第45回 [2021.7.11]

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) 食生活全般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. 食生活では、安全面において気を付け、食品を選ぶ際はできるだけ、「自然」「天然」「無添加」といったものを選ぶことが健康維持には欠かせない
2. 食生活の改善では、「何をどれだけ食べたか」という側面からチェックし、摂取栄養素とその量、そして栄養価バランスの確認を何よりも優先させる
3. 栄養素には、カラダの組織を構成し、体調を整えるといった働きがあることから、できる限り栄養素が多く含まれる食品を摂取することを心掛けるとよい
4. 「落ち着きがない」「キレやすい」などの原因として、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
5. 「○○はダイエットに効果がある」「△△は血液をサラサラにする」などは、食品に含まれる栄養素の働きであるため、積極的に摂取することでその効能が表れる
6. 該当なし

2) 食物繊維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. 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、栄養学的に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
2. 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
3. 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」といった働きがあるといわれている
4. 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、外皮や殻などを含む食品や精製された食品に多く含まれている
5. 食物繊維を多量に摂取することで下痢を引き起こすことがあるが、その際、水分とともにミネラル分が排出してしまうとミネラルの欠乏症につながる
6. 該当なし

3) 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、肥満予防に大敵のようであるが、成長や正常な生理機能維持のために一定量を摂取することが必要となる
2. コレステロールは、生命を維持するためにはなくてはならないものであるが、その数値は高すぎても低すぎてもよくない
3. 脂肪酸は、「飽和脂肪酸」と「不飽和脂肪酸」に分類され、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
4. 成長期におけるダイエットにおいて、極端に偏った食事をしていると、脂質不足による発育障害を招くことがある
5. 脂質は水には溶けず、エーテル、クロロホルムなどの有機溶媒に溶ける有機化合物で、体内では燃えにくい性質を持つ
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. 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、梅干などのほかに、インスタント食品なども注意を払う必要がある
2. 高血圧の予防では、さまざま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
3. 旬の食材は、風味や持ち味が強く、栄養価的にも優れており、その新鮮な食材の味を活かす調理をすることで、食塩摂取量を抑えることも可能となる
4. 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にともない、脂質や糖質の摂取量をコントロールすることがある
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、食生活の中で普段から減塩に努めることを心掛ける
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. エネルギー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ようにする
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ようにする
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して、エネルギー摂取量を調整するとよい
4. 香辛料や調味料を多く使用することにより、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. 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は「嚥下（えんげ）」という
2. 食べ物は、調理法によっても消化に大きな影響を与えるが、その日の健康状態や食べ合わせなどによるカラダへの吸収率についての変化はない
3. 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」の3つの消化作用によって分類されている
4. カラダに必要な栄養素が、消化管の粘膜を通して血管やリンパ管に入り、体内に摂り込まれるまでの過程のことを「吸収」と呼んでいる
5. 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
6. 該当なし

7) 食事と病気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. 貧血の予防では、鉄の摂取量を増やし、良質なたんぱく質を多く摂るほか、ビタミンB₁₂とパントテン酸を積極的に摂取するよう心掛ける
2. 胆石症の予防では、脂肪やコレステロールの多い食品を控えるようにすることはもちろん、アルコール類や炭酸飲料の摂り過ぎに注意する
3. 脳卒中の予防では、エネルギー摂取量の制限とともに、塩分量やコレステロールの多い食品の摂取に注意を払うようにする
4. 骨粗しょう症の予防では、カルシウムはもちろん、たんぱく質やビタミンDを適度に摂取することを心掛けるようにする
5. 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となる
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。

『健康とは、肉体的、（ ）及び社会的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. 栄養的
2. 文化的
3. 生理的
4. 環境的
5. 心理的
6. 該当なし

9) 日本料理の特徴に関する記述として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. 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、「うま味」ではなく「渋味」を入れて「五味」とする場合がある
2. 日本料理は「米食」が中心で、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、濃厚な味付けにより繊細な感覚を大切にしている
3. そのときの旬な食材を取り入れ、色や形にこだわり、盛り付け方にも工夫を凝らしていることから、「感性を楽しむ料理」といわれている
4. 料理を盛り付ける技術が高く、余白を大切にするという空間的な盛り付け方は、見て楽しむことで精神的な満足感が得られやすい

5. 「焼き物、煮物、蒸し物、炒め物、生もの」などといった調理の方法が豊富にあるが、特にこの五種類のことを「調理の五法」と呼ぶ
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. おいしさの特性要因とは、環境要因のことを指しているが、そのなかでも「社会環境、自然環境、人工的環境」の3要素が、おいしさに大きな影響を与える
2. 添加物を使用した食品と、自然の食材を使い安心して食べられる無添加食品を比べると、自然の食材を使用した食品のほうが、一般的においしいといわれる
3. おいしさは、味覚のみならず、視覚・嗅覚・聴覚・触覚を合わせた「五感」すべてで感じ、更には過去の経験や学習などが加わり、おいしさが形成される
4. 食べ物は、それぞれの味だけでなく、喜怒哀楽の感情的要因によっても大きな影響を与えるが、空腹による生理的要因は、直接的にはおいしさに関与しない
5. 好きで食べ慣れたものはおいしく感じ、嫌いなものや、食べ慣れないものには抵抗を感じるが、過去の食体験が直接おいしさに影響を及ぼすことは少ない
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. 冬至
2. 月見
3. 盂蘭盆
4. 灌仏会
5. 小正月
6. 該当なし

12) 食に関連する言葉で『生活が豊かになると、道徳心が高まる』に関係する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「こみ箸」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. 箸を持ったまま、その手に汁椀などを共に持って飲食すること
2. 汁物などの中をかき混ぜて、中身が何であるかを確認すること
3. いったん食べ物に箸をつけたあと、その箸を引いてしまうこと
4. 食器の縁に口をあてがい、箸で食べ物を口の中にかき込むこと
5. 食事中に箸の先をなめることや、なめながら食べ物を選ぶこと
6. 該当なし

14) 本膳料理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. 「平 (ひら)」とは、「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、蓋付きの平たい器に盛り付ける
2. 「猪口 (ちよく)」とは、器の名称で、イノシシの口に似ているところから、「猪口」と書き、酢の物や和え物など小さな器に盛る料理を指すほか、飲酒用の杯「猪口 (ちよこ)」や、付け醤油の容器のことである
3. 「なます」とは、「鱈」「膾」「生酢」と書くことができる、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
4. 「台引 (だいびき)」とは、箸をつけないで折り詰めにして持ち帰る、現代における結婚披露宴の「引出物」につながっている
5. 「坪 (つぼ)」とは、一の膳 (本膳) につける「平」と区別した二の膳の「煮物」のことで、蓋付きの深い器に盛り付ける
6. 該当なし

15) 日本の食器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. 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で、磁器に比べると焼成温度が低いためやや強度が落ちる
2. 竹細工は、ザルや籠、箸置きなどの食器に使用されている。そのほか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
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」や「津軽塗」は代表的な漆器といえる
4. 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「信楽焼」や「備前焼」がある

5. 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。代表的なものに「江戸切子」や「薩摩切子」がある
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. JAS法
2. 食品衛生法
3. 健康増進法
4. 製造物責任法
5. 食品安全基本法
6. 該当なし

17) 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. 遺伝子組換え表示は、遺伝子やたんぱく質を検出して、遺伝子組換え農産物であるかどうかを検証できるものだけに限られている
2. 表示対象となる食品は、遺伝子を組換えた農産物とその加工品に限られていることから、品種改良などといったものは対象とはならない
3. 「遺伝子組換えでない」もしくは「遺伝子組換えである」といった表示は、消費者に対する食の安全性を意図した食品情報といえる
4. 「GMO」とは、「遺伝子組換え農産物（生物）」のことを指すが、日本で流通している遺伝子組換え農産物はすべて輸入されたものである
5. 遺伝子を組換えた農産物は、人工的につくり出された生命体であるなどといった理由から、安全性について指摘されることがある
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」などによる表示を認めている
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でも「国産」である旨の表示を省略することはできない
3. 同じ種類であって、複数の原産地のものを混合して販売する場合は、重量の割合の多い順に原産地名をすべて表示しなければいけない
4. 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
5. 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、輸出国を原産地として表示することができない
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. 水域名による原産地表示が困難な場合は、水産物を水揚げした港、またはその港が属する都道府県名をもって原産地表示に代えることができる
2. マグロ単品の刺身にツマが添えられている場合、全体として一つの生鮮食品としてみなされることから、マグロのみについての食品表示となる
3. 容器または包装の見やすい箇所に表示する、あるいはその商品に近接した見やすい箇所に立て札などの掲示によって食品表示することでもよい
4. 刺身の盛り合わせについては、原料原産地表示を義務化しているものの、単品の「塩水ウニ」や「塩イクラ」は原料原産地表示が不要となる
5. 魚介類と野菜を組み合わせた鍋セットだけではなく、魚介類のみを組み合わせた水産物同士の鍋セットの場合でも、「異種混合」に種別される
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、表示奨励品目（特定原材料に準ずる品目）が20品目から21品目となったが、その追加された品目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. オレンジ
2. クルミ
3. カシューナッツ
4. マツタケ

5. アーモンド
6. 該当なし

21) 冷凍食品の条件や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て済むというメリットがある
3. 急速凍結することで、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ができる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り、保存性を高めるための保存料の使用がほとんど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のではないかと心配（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. 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という心配
2. 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という心配
3. 遺伝子組換え農産物が、遺伝子組換えされていない農産物に比べると生産性が向上してしまうのではないかとという心配
4. 特定の企業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という心配
5. 害虫抵抗性における目的によって、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という心配
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. 食中毒の発生は、「微生物によるもの、自然毒によるもの、化学物質によるもの、カビ毒によるもの」などで、原因が判明したものでは微生物がもっとも多い
2. 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
3. 細菌性食中毒には、「感染型」「食品内毒素型」「生体内毒素型」があり、「感染型」の多くは「食品内毒素型」に比べて潜伏期間が短いものが多い
4. 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
5. 農薬や殺虫剤などによる誤飲や、食品の誤用によって健康被害を引き起こしてしまった場合については、事故や事件としての取り扱いとなる
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. アミグダリン
2. テトラミン
3. テトロドトキシン
4. ヒスタミン
5. アマトキシン
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. 家畜、ペット、野生動物などの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ことから、食肉から汚染する可能性がある
2. 細菌性食中毒においては、黄色ブドウ球菌やサルモネラ菌と同様、カンピロバクターが原因となる食中毒は「感染型」に分類されている
3. 腸炎ビブリオと同様、細菌による感染型の食中毒ではあるが、腸炎ビブリオに比べると、少数の細菌で食中毒を引き起こすといわれる
4. 少量の酸素という特殊な条件下で増殖する特徴を持つが、熱には弱いことから、十分な加熱による調理が食中毒予防につながる
5. 乾燥には弱いことから、調理器具や調理場所など食品以外については、できるかぎり湿気を少なくするための乾燥に努める
6. 該当なし

26) 「抗菌」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. 微生物の「発生・生育・増殖」において、阻止や抑制をした状態にすること
2. 有害な微生物を死滅または減少させ、感染の危険性を除いた状態にすること
3. 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
4. 細菌をはじめとする微生物、特に有害な微生物を死滅させた状態にすること
5. あらゆる微生物のほとんどを死滅させることで、ほぼ無菌の状態にすること
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. ナタネ
2. マンゴー
3. ジャガイモ
4. トウモロコシ
5. アルファルファ
6. 該当なし

28) 食品の化学変化である「発酵」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
2. さまざまな外的な環境（温度、湿度、時間、条件など）により、食品のうま味や風味が増した状態のこと
3. 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
4. 人に対して有益で、食品中の有機化合物が分解することによって、ほかの化合物に変化した状態のこと
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

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. ピスタチオ
2. 香辛料
3. トウモロコシ
4. 落花生
5. アフラトキシン
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、商品の包装や仕分けなどを含む物流における作業全般を指すほか、その商品に対するサービス業務についても含まれる
2. 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つの機能が存在し、これらが生産と消費を結び付けている
3. 流通でいう消費者とは、一般消費者のほかに再生産のための原材料を購入するメーカーを除く、一般企業、官公庁、自治体などが含まれる
4. 流通とは、生産者と消費者間における「時間、場所、人」の隔たりをつなぐことにより、モノなどが消費者に渡るまでの一連の経済活動である
5. 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、卸売・小売ともに小規模が多いこと、そして取引形態による不透明な商慣行があげられる
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. 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」配送していくかが物流における課題となる
2. 近年、デパートの食品売り場では、「青果、鮮魚、精肉」といった生鮮食品を中心とした売り場よりも、総菜などの加工食品売り場を充実させる傾向にある
3. 廃棄物処理問題では、環境問題を含めた対応が求められているため、ゴミの発生を抑制し、再利用や再生利用に対する取り組みを実践している
4. 商品の販売形態においては、「どんな商品を売るか」ということから、「どのような売り方をするか」といった業種から業態に変化している
5. 凶作や輸入途絶などといった不測の事態を想定し、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課題といえる
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. 「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こうというもの
2. 無駄な在庫を持たないトヨタ自動車を取り入れた、「かんばん方式」といわれる生産管理システムから派生した「ジャストインタイム物流」システムを推進していこうというもの
3. 荷主企業が、調達から配送までの全般的な物流を第三者に委託する物流形態のことで、これにより「多品種・小口・多頻度」に適應できる物流システムを確立していこうというもの
4. 販売先や仕入先である多数の取引先を選別して、できるだけ窓口となる卸売業者に荷物を集約することにより、物流の効率を強化していこうというもの
5. 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により、コスト改善を図り、利益分配を実現していこうというもの
6. 該当なし

33) 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. 「先入れ先出し」とは、在庫管理において、商品の鮮度維持と回転率を高めるために、先に入荷した商品から先に売れるよう陳列することである
2. 「アイランド陳列」とは、「島陳列」ともいい、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陳列する商品のことである
3. 「日配品」とは、豆腐や納豆、牛乳や乳飲料などのように日持ちせず温度管理が必要な食品で、一般的には毎日配送される商品のことである
4. 「リードタイム」とは、生産現場においては、製造の指示が出てから商品が完成するまでの時間、すなわち所要時間や調達時間のことである
5. 「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て、その削減したコストによって、売上利益を拡大していくことである
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) つぎのうち現在、業界再編成による百貨店同士のグループ化という形態をとっていない
百貨店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. 阪急
2. 三越
3. 大丸
4. 伊勢丹
5. 松坂屋
6. 該当なし

36) 自社で製造・販売を行なう小売専門店を意味する「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. 生産と販売を直結させることにより、中間マージンが余計にかかり、販売価格が高くなるというデメリットがある
2. 工程管理から店頭でのオペレーションまでの幅広いノウハウが必要なため、情報や知識の統一の徹底が難しいというデメリットがある
3. 自らが企画・生産(自社製造)であることから、それにとまなうリスクが小さい(低い)というメリットがある
4. IT(情報技術)の活用により、売れ行きをチェックしても早期に対応することがむずかしいというデメリットがある
5. 顧客から情報を収集して分析するというリサーチから、企画を仕上げるまでの手間や時間があまりかからないというメリットがある
6. 該当なし

37) 悪質商法である「ネガティブオプション」に関する記述として適切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. 街頭で声をかけて、喫茶店や営業所に連れて行き、化粧品や絵画など高価な商品の購入をしつこく勧誘し契約させようとするもの
2. 制服らしきものを着用するなどして身分を偽り、公的な機関から来たかのように勘違いさせ、商品を売りつけようとするもの
3. 「新製品のご案内をしております」などといって会場に誘い込み、大勢の人がいる会場の異様な熱気の中で、早く買わなければ損をするという雰囲気させることで、高価な商品を売りつけようとするもの
4. 祈禱をして「先祖の霊が成仏していない。ご家族に病人がいるのではないか」などと言って不安を落とし入れ、大理石の壺や印鑑セットなどを契約させようとするもの
5. ある日突然、自宅に注文もしていない商品が届いてその中に請求書が入っていたり、あるいは代金引換郵便で商品代金を支払わせようとするもの
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切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・助産師による妊娠検査や検診
2. 居住のために使用する家屋の家賃
3. 大学における入学金や授業料
4. 健康保険法に基づく医療費
5. 死去にともなう火葬料
6. 該当なし

39) つぎのうち環境に対応した「リデュース」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. 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
2. 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
3. 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
4. ゴミの発生源になりそうな、必要のないものの受取りは拒否するように心掛けている
5. 製品の寿命を延ばすことによって、継続して使えるようにつくることを心掛けている
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. 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が関連している
2. 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の減少や農業従事者人口の伸び悩みのほか、地球温暖化などが関連している
3. 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low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
4. 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
5. 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、基本計画では、国民に供給される熱量の7割以上を国内生産でまかなうことを目標としている
6. 該当なし

41) 輸入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. 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
2. 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正規の契約を結んだ代理店が輸入するのではなく、別の輸入業者が、第三国にある同じメーカーの代理店から輸入すること
3. 関税割当とは、一定の輸入量に限り無税にすることで、輸入品を安価で供給できるようにするが、一定枠を超えた輸入については一切認めないことで、国内生産者の保護を図る制度のこと
4. 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は、その品目についての輸入制限することができる緊急輸入制限措置のこと
5. 特恵関税とは、開発途上国の輸出所得の増大と、工業化と経済発展の促進を図るために、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
6. 該当なし

42) 食に関連することわざ(言葉)で「思いがけない好運を得ること」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. 棚から牡丹餅
2. 暖簾に腕押し
3. 沖のハマチ
4. 濡れ手で粟
5. 糠に釘
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』を英語で何というかカタカナ5文字で答えなさい。
- 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○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『長寿の祝いである「還暦」は、60年目に本卦(ほんげ)がえりといって、生まれたときの「○○」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』を何料理というか漢字2文字で答えなさい。
- E) 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、加工食品にその食品添加物が残留していたとしても表示が免除されることを何というかカタカナ8文字で答えなさい。
- F) 『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、鼻炎・眼の充血などの粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状といったカラダにとって不利益な症状が起こるアレルギー反応のうち、もっとも激烈なもの』を何というかカタカナ12文字で答えなさい。
- G) アメリカ航空宇宙局(NASA)が宇宙食の衛生管理と安全確保のために考案した手法で、最終的な検査だけでなく、食品の製造過程において食中毒の危険性をあらかじめ調査するとともに、プロセスチェックして食中毒を未然に防ぐシステムである「HACCP」を日本語では何というか漢字9文字で答えなさい。

H) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

食品衛生法によって定義されている食品添加物には、「指定添加物」「既存添加物」「一般飲食物添加物」「○○○○」の4分類がある。

I) つぎの文章の○の中に入る用語を漢字で答えなさい。

『「○○○○」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窓口問屋制という』

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』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、陳列棚の上段から下段まで縦に並べて陳列する』ことを何というか漢字4文字で答えなさい。

L) つぎの文章に関連する用語をカタカナ5文字で答えなさい。

『この疾患は発展途上国においてしばしば発生することがある特に小児にみられるエネルギー摂取不足による栄養失調症の一つで、極度にやせ細った状態となる』

M) つぎの文章に関連する用語を大文字のアルファベット5文字で答えなさい。

『地球環境の問題や、農業汚染の問題に危機感をもち、健康と地球の持続可能性を志向するスタイル』

2級 模範解答

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

2級 記述問題

設問	解答
A.	プロテイン
B.	活性酸素
C.	干支
D.	袱紗
E.	キャリアオーバー
F.	アナフィラキシーショック
G.	危害分析重要管理点
H.	天然香料
I.	共同記送
J.	噴水効果
K.	垂直陳列
L.	マラスムス
M.	LOHAS