

## 第46回 [2021.11.28]

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. 食生活を考える際、もっとも大切なことは、何を食べているかということであり、どのように食べているかについては優先順位が低い
2. 肥満を防止するためには、摂取エネルギーを抑えることが必要であることから、何よりも食事量の減少が重要なポイントとなる
3. 健康を維持するためには、できるだけ「自然」「天然」「有機」などといった表示のある食材や食品を摂取することが大切といえる
4. 栄養とは、体外から取り入れて活用する物質そのもののことであり、栄養素は、体外から取り入れた物質の状態のことを指す
5. 栄養素が豊富なものが健康によいとは限らず、逆に栄養価や栄養素の摂り過ぎは、生活習慣病などの病気を引き起こす可能性がある
6. 該当なし

2) 消化と吸収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. 食物に含まれている栄養素は、「機械的、化学的、物理的」な消化作用によって、体内において栄養として吸収される
2. 摂取した食物の成分が体内で吸収されやすいように、消化器官において最小の単位に分解することが「消化」である
3. 大腸では、小腸で吸収されなかった 50%程度の水分を吸収したり、便の運搬や、その貯蓄と排泄が主な働きである
4. 大腸では、ほとんどの栄養素が吸収されるとともに、腸の毛細血管やリンパ管を經由して栄養が全身に送られていく
5. 唾液には、「ペプシン」という消化酵素が含まれ、食物が唾液と混ぜ合わされることにより分解して胃に送られていく
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. 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、生命を維持するためになくってはならないものであり、体内において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った有機化合物といえる
5. 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
6. 該当なし

4) 食物繊維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. 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
2. 噛む回数を増やし、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
3. 食物繊維の中には、燃焼する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
4. 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
5. 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、糖尿病予防だけでなく病気の改善に役立つ
6. 該当なし

5) ビタミン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. 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った特性を持つ
2. 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
3. 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

4. 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
5. 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
6. 該当なし

**6) 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. 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ほか、ストレスを発散させる役割にもつながる
2. 運動する際のストレッチは、筋肉の収縮時間が短くなることから、筋肉や関節などの緊張が取り除かれる効果が期待できる
3. 運動後のクールダウンを行なうことで、筋肉中の代謝生成物の除去を抑制することが可能となるため、疲労回復の効果が期待できる
4. 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」であり、スクワットや腕立て伏せ、短距離走は代表的な運動といえる
5. 有酸素性運動には、生活習慣病などの予防や改善に効果があるほか、体脂肪を燃焼させる働きによってダイエット効果が期待できる
6. 該当なし

**7) 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. 肥満による合併症には、「高血圧症・脂質異常症・糖尿病」があり、肥満を含めてこの4つの疾病を「死の四重奏」と呼ぶことがある
2. 肥満は、様々な生活習慣病を引き起こす要因であるといわれているため、肥満を防ぐことで、生活習慣病予防につながるよう心掛ける
3. 肥満の測定に使用されている「BMI値」における数値では、「男性25%以上、女性30%以上」の場合に肥満と判定している
4. 内臓脂肪型肥満に「高血圧症・脂質異常症・糖尿病」の2つ以上が合併した状態をメタボリックシンドローム（代謝異常症候群）という
5. 肥満の型には、「内臓脂肪型」と「皮下脂肪型」があり、前者は「りんご型肥満」とも呼ばれ男性に多く、後者は「洋なし型肥満」といい女性に多くみられる
6. 該当なし

8) 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. 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
2. 脳卒中の予防では、エネルギー摂取量の制限をするとともに、塩分摂取量やコレステロールの多い食品の摂取には注意する
3. 糖尿病の予防では、標準体重や生活活動量を考慮し、適正なエネルギー量の摂取とともに、栄養のバランスを保つことを心掛ける
4. 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したり、アルコール類、カフェイン、炭酸飲料、香辛料の摂り過ぎには注意する
5. 高血圧症の予防では、塩分量が増えると血管は水分を取り込み、塩分濃度を調節することで血液量が増えて血圧が上昇するため、塩分摂取量には注意する
6. 該当なし

9) お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. 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
2. 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
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、健やかな成長を願い参詣する儀式である
4. 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
5. 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
6. 該当なし

10) 食にまつわる「○産○消」「○産○法」「○○不二」「○○同源」という四字熟語のうち、○の中に入る漢字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. 地
2. 土
3. 医
4. 食
5. 身
6. 該当なし

11) 味の相互作用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. 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「対比効果」である
2. 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「相乗効果」である
3. 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、後で口にした味が異なって感じる作用は「変調効果」である
4. 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覚が鈍る作用は「順応効果」である
5. 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「抑制効果」である
6. 該当なし

12) 注意しなければいけない箸使い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. 衣箸
2. 振り箸
3. 直箸
4. 逆さ箸
5. 空箸
6. 該当なし

13) 日本料理の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. 食材が市場に出回る時季を「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「時知らず」と呼んでいる
2. 日本料理は「季節感を重視し、味覚で楽しむ料理」といわれるように、調理法にこだわり、盛り付けにも「山水の法則」などの形式を重んじる
3. 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、懐石料理の特徴である
4. 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、黄、赤、青（緑）」の基本色（五色）がある
5. 日本料理で「奇数」は忌み嫌われることが多いことから、料理の品数については、偶数によって料理構成されることが一般的といえる
6. 該当なし

14) 郷土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. 調理方法については、地域を問わず一般的なものであるが、食材がその土地特有のものを使用した料理のこと
2. 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生活の知恵や工夫から生まれた料理のこと
3. 食材がその土地ならではの特産品であることはもちろん、その土地特有の方法によって調理された料理のこと
4. 食材や調理方法は一般的ではあるが、調理されたものを、その土地や地域のみにおいて飲食可能な料理のこと
5. 食材は、その土地における特産物というわけではないが、その土地特有の方法によって調理された料理のこと
6. 該当なし

15) 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. 会食は、主賓に楽しんでもらうことが目的であることから、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席を勧めることも必要である
2. コミュニケーションの場である食事のマナーでもっとも大切なことは、自分を含めた食卓を囲む人たちが楽しい時間を共有することである
3. レストランでは衛生的なナプキンを用意して、お客様をお迎えしているにも関わらず、口元が汚れたとき「ナプキンで拭くことは不衛生」と思うことは失礼である

4. 立食パーティーにおいて、大皿から料理を取るときや、一皿に複数の料理が盛りされている場合は、できるだけ料理の中央からとるように心掛ける
5. 着席するときは椅子の左側から入るようにするが、これを「右方上位」といい、自分の右側が上座になることから、右側は空けておくという教えである
6. 該当なし

**16) 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. アジやイワシのたたきは、「たたく」という加工処理工程があるものの、食品区分については、生鮮食品としての取り扱いとなる
2. 食品表示は、商品そのものにしなければいけないということはないため、商品に近接した壁やボードなどを活用して食品表示することでもよい
3. 貝の砂抜きなどをした加工処理施設がある所在地は、原産地表示とはまったく関係なく、その貝の漁獲された場所が原産地となる
4. 広範囲に回遊するような魚種でも、漁獲した水域名における表示は可能であることから、例えば「太平洋」といった原産地表示は認められる
5. ウナギの蒲焼を販売する場合は、原料となるウナギの原産地表示をするが、そのウナギが冷凍品であっても、「冷凍」の表示は必要としない
6. 該当なし

**17) 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. 牛を生体で輸入して、国内での飼養期間がもっとも長かった場合、原産地については必ず国産である旨の原産地表示をしなければいけない
2. 「黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種」と、これらの品種間の交配による交雑種の総称が「和牛」であるが、「和牛」だけでは原産地表示の代わりにならない
3. 黒豚とは本来、鹿児島県を原産とする黒毛豚のみを指すものであったが、現在では全国的な生産にともない、鹿児島県だけの原産とはいえなくなった
4. 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、原料の原産地表示についても必要となる
5. 国産品の原産地表示は原則、「国産」または「国内産」であるが、「都道府県名」「一般に知られている地名」「旧国名」などで表示することでも構わない
6. 該当なし



18) つぎ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. 黒マグロの赤身とトロの盛り合わせ
2. 比内地鶏と有機野菜の鍋物セット
3. 特選霜降り牛肉のたたき
4. 北海道産ホッケの開き
5. 戻りカツオのたたき
6. 該当なし

19) 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. 食品における容器や包装の総面積が小さなもの（30cm<sup>2</sup>以下）については、「表示内容の一部免除」によって、省略できることが認められている
2. 食品への添加物は原則としてすべて表示しなければならないが、複合原材料の原材料については、その条件により「その他」と表示することができる
3. 果汁を搾り、水分を蒸発させ、濃縮した果汁に再び水分を加えて希釈し元の濃度に戻して果汁100%としたものが「濃縮還元ジュース」である
4. 新しい原料原産地表示のスタートにより、一部の加工食品の原料原産地表示だけでなく、生鮮食品に近い22食品群の原料原産地表示を義務付けた
5. 納豆に「国産大豆使用」という表示のみがあった場合については、その納豆における大豆は「100%国産品」を使用していることを意味する
6. 該当なし

20) 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. 食品添加物の中には、自然界に存在する植物や海藻などから特定の成分を抽出し、食品に使用されている天然添加物がある
2. 食品そのものではなく、その食品の原料、あるいは食品製造の過程において使用された添加物が、ごく微量残存することを「キャリーオーバー」という
3. 食品添加物とは、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ものをいう
4. 食品添加物とは、化学的合成物（化学物質）や天然物だけでなく、香料なども含めた使用されるすべてが食品添加物である
5. 食品添加物の着色料には、「食品の黒ずみを防止する、おいしそうに見せる、鮮やかな色に変化させる」など品質を向上させる目的がある
6. 該当なし

21) 加工食品の期限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. 期限表示については、厚生労働省のガイドラインに基づき、食品メーカーの本店が所在する管轄の保健所において決定している
2. 賞味期限とは、定められた方法で保存した場合、食品の品質が十分に保たれていると認められた期限で、直ちに可食できなくなるという意味ではない
3. ケーキなどの生菓子を買ったときに貼られている「お早めにお召し上がりください」といったシールなどは、食品衛生法における食品表示規則である
4. 弁当やおにぎりなどの消費期限表示に該当する食品については、期限表示だけでなく「製造年月日表示」の併記が推奨されている
5. 牛乳や乳製品は、消費期限の対象商品が多く、菓子パンや調理パンについては、賞味期限表示のものが販売されていることが多い
6. 該当なし

22) 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. 生乳や牛乳などから水分を除去して粉末状にしたものが「全粉乳」で、乳脂肪分と水分を除去した粉末を「脱脂粉乳」という
2. 乳牛から搾った乳（生乳）の成分を調整することなく（無調整）、殺菌した生乳100%使用に限られたものを「牛乳」という
3. 超高温短時間殺菌により無菌状態で充填した牛乳で、冷蔵で約3ヶ月間保存可能なものを「ロングライフ（LL）牛乳」という
4. 生乳や乳製品を原料とした飲み物であり、果汁やコーヒーなどを加えることによって風味をつけたものを「乳飲料」という
5. 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を原料としたものを「加工乳」という
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、その容器包装などが原因によって引き起こす「急性の健康被害」である
2. 植物性自然毒のトリカブトは「アマトキシン」が毒素名であり、動物性自然毒の巻貝については「テトラミン」が毒素名といえる
3. 医師が食中毒と診断した場合は、その原因や内容を「食品衛生法」にしたがって、最寄りの保健所に届け出をしなくてはならない
4. 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 型肝炎などのウイルス性肝炎がある
5. 細菌性食中毒には、感染により体内で増殖した細菌が病原性を持つ「感染型食中毒」と、細菌の産生毒素の生理活性による「毒素型食中毒」がある
6. 該当なし

24) 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. 調理器具を清潔にしておくことはもちろん、食品についても真水で洗い流すことで、食中毒を予防することが可能となる
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、洗浄後に煮沸消毒などで衛生を保つ
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、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. 他の細菌に比べると、増殖速度は遅いものの、熱には強いという特徴があることから、十分な加熱が必要な食中毒菌である
5. 魚類や貝類などといった生鮮魚介類については、購入後速やかに持ち帰り、冷蔵庫によって保管することが必要となる
6. 該当なし

25) 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. 食中毒を引き起こす細菌によっては、たんぱく質の分解力が強すぎることで、臭いや外見上の変化を示さないケースがある
2. 調理された食品はできるだけ速やかに飲食し、残ってしま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したほうがよい
3. 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

4. 食品の中心温度を、最低 75℃以上かつ 1 分間以上の加熱で、食中毒菌を死滅させることはできるが、すべての食中毒菌が死滅するとは限らない
5. 食中毒菌が付着してしまった食品でも、細菌が食品中に増殖することがなければ、食中毒発生を抑制することが期待できる
6. 該当なし

26) 食品工場や調理場における「衛生管理の 7S 活動」とは、「衛生管理の 5S 活動」に、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. 洗浄・殺菌
2. 清潔・除菌
3. 消毒・洗浄
4. 殺菌・清潔
5. 除菌・消毒
6. 該当なし

27) 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. 食品中のたんぱく質が微生物の働きによって分解されることで、悪臭がしたり、刺激の強い味になる状態のこと
2. 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
3. 様々な外的環境の変化（温度、湿度、時間、条件など）により、食品のうま味や風味などが増した状態のこと
4. 微生物の作用によって、食品中の有機化合物が分解されることで、ほかの化合物に変化した状態のこと
5. 油脂の劣化によって異臭がしたり、粘り気がでたり、色や味が悪くなったために、食用には適さない状態のこと
6. 該当なし

28) 遺伝子組換え農産物が指摘（懸念）される問題点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に導入された遺伝子が微生物に移行したり、突然変異によって新たな微生物が発生するのではないか
2. 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って、生態系に変化が生じるのではないか
3. 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って農業支配が起こるのではないか
4. 遺伝子組換え農産物の持つ毒素が、標的とした害虫以外の生物にも悪影響や危険性を及ぼすのではないか
5. 遺伝子組換え農産物に導入された遺伝子が、その周辺の農産物や雑草などに進入するのではないか
6. 該当なし

29) 食品衛生管理の手法である HACCP システム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. 常時、「モニタリング」をして、記録を取り、問題点について予防をしていく手法は、HACCP システムの実践において重要といえる
2. HACCP システムが対象としている「危害」とは、「生物学的危害」「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
3. 日本では、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」が食品衛生法によって定められている
4. 最後に抜き取り検査を行なう衛生管理に対し、HACCP は「生産・流通・調理・提供・喫食」などすべての段階での衛生管理といえる
5. 日本においては現在、食品衛生法によって、原則すべての食品等事業者に対して「HACCP システム」の導入を義務付けている
6. 該当なし

30) 食マーケ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. 生産者と小売業者の間に複数の卸売業者が介在する場合は、小売業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
2. 間接流通には、卸売業者を経由するもの、卸売市場を経由するもの、産地直送などもあるが、これらは取引によってすべて流通経路が異なる
3. 近年、小売業の現場では、生活提案型の売り場作りを推進するようになったことで、メーカーの流通市場における支配力は以前より強くなった

4. 価格競争が激化するなかで、消費者のニーズやウオントに合わせた購買意欲を誘う高品質の商品を、高価格で提供できるかが大きな課題となる
5. 近年、小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見られるようになったため「小売の中抜き」が拡大した
6. 該当なし

**31) 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. 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といった「欠食」は、規則的な食生活ができない要因といえる
2. 「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とはいえない
3. 近年における単身者世帯の増加や、社会構造、生活スタイルの変化などの理由で、家族全員が一緒に食事をする機会が減少したといわれている
4. 「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」といった近年に多くなった食事のスタイルを「個食」や「孤食」と呼ぶことがある
5. 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を考える「食育」の重要性が叫ばれている
6. 該当なし

**32) 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「人的・時間的・空間的」、すなわち「人・時間・場所」のギャップを埋め合わせるパイプ役である
2. 日本の流通構造の問題点として、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などがあげられる
3. 流通を川の流れにたとえ、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については「川中」と呼ばれることがある
4. 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までもが含まれている
5. 生産と消費を結び付けるため、そのギャップを埋め合わせる役割として、「商流・物流・金融・情報」に関する4つの流通機能が存在する
6. 該当なし

33) 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. 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に考え、物流を戦略的にとらえて管理するシステムが「ロジスティックス」である
2. 材料調達、輸配送、廃棄、リサイクルまでをトータルに考えていく「静脈物流」ともいわれる物流システムが「グリーンロジスティックス」である
3. トヨタ自動車の「ムリ、ムダ、ムラ」を排除するために確立した物流方式を商品生産に応用したシステムが「ジャストインタイム」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て、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「サプライチェーンマネジメント」である
5. 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ことや、発注した商品が入荷されていない状態が「欠品」である
6. 該当なし

34) 小売業の店舗経営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. 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「コンテンポラリーチェーン」といい、本部と店舗の関係によって構成している
2. 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（イニシャルフィ）や、経営指導料（ロイヤリティ）などをフランチャイザーに支払う
3. 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のことを「レギュラーチェーン」という
4. 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「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、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「フランチャイズチェーン」である
6. 該当なし

35) 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. メニューメイキングにおける「ABC分析」とは、商品売上やその利益などの割合によるランク付けのことで、売上や利益が低いメニューの順番に割り当てる
2. 「損益分岐点」とは、目標とする利益を得るために、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
3. 経営効率の向上のためには、顧客の集中する時間帯に売り上げを伸ばすのではなく、顧客の少ない時間帯である「アイドルタイム」の顧客動員を優先させる

4. 「一店一帳合制」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をいう
5. 飲食業マネジメントのポイントとなる「QSC」とは、営業活動における3つの戦略のことで、「品質 (Quality)、奉仕 (Service)、費用 (Cost)」を意味する
6. 該当なし

36) 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. Package (包装)、Patent (特許)、Price (価格)、Perfection (完全)
2. Profession (専門性)、Price (価格)、Promotion (販売促進)、Profit (利益)
3. Portion (盛付け)、Politics (策略)、Product (商品)、Promotion (販売促進)
4. Profit (利益)、Principle (原則)、Pattern (基本形)、Performance (出来映え)
5. Performance (出来映え)、Patience (忍耐)、Philosophy (哲学)、Place (場所)
6. 該当なし

37) つぎの介護福祉の内容とその用語名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. 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 (インフォームドコンセント)
2. 自宅から施設等に通い、入浴・食事などの介護、機能訓練 (予防介護)、レクリエーションといった介護サービスを受けること (イブニングケア)
3. 末期癌 (がん) など、回復の見込みがない患者の苦痛を緩和して精神的に支え、生を全うできるように行なう介護や医療のこと (緩和ケア)
4. 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得ること (セカンドオピニオン)
5. 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日常的な保健・医療サービスのこと (プライマリケア)
6. 該当なし



38) 税金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. 以前は、「税込み価格表示」と「税抜き価格表示」が混在していたが、価格の比較がしづらいなどの理由から、現在は「税抜き表示方式」が採用されている
2. 性格上、消費税を課することがなじまない取引や、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
3. 税金は大別して「国税」(国)と「住民税」(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歳入のことを「収入」という
4. 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「確定申告」といい、その代表的なものに「還付申告」がある
5. 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いため、間接税見直しの一つとして消費税率の引き上げがある
6. 該当なし

39) 『企業における環境問題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の社会的側面も含め、企業活動が継続性を持つ』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. コンプライアンス
3. サステナビリティ
4. ナレッジマネジメント
5. コーポレートガバナンス
6. 該当なし

40) つぎの法律とその目的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. 「食品安全基本法」は、食品の安全性の確保に関し、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. 「製造物責任法」は、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. 「不当景品類及び不当表示防止法」は、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

4. 「食品衛生法」は、食品の安全性の確保のために、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
5. 「JAS法」は、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
6. 該当なし

**41) 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のことで、各段階において食品廃棄物にかかわるすべてが対象者となる
2. 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、その基準に従った取り組みを行なうことが一般家庭の目標達成値も含めて設定されている
3. 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」や「食べ残し」などを指している
4. 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、食品関連事業者に対する責務としては、「発生抑制」「再生利用」「減量」の項目があげられる
5. 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
6. 該当なし

**42) つぎのうち容器包装リサイクル法上、容器包装の対象と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. 衣類用のクリーニング袋
2. 景品を入れた紙袋や箱
3. 家庭で付した容器や包装
4. 宅配便で使った袋や箱
5. デパートの紙製容器包装
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○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『血圧が上昇するのは、○○○○が刺激されて、心拍出量が増加したり、血管の緊張が起こるためである』

B) 脳を包む「くも膜」とその下を走っている「脳動脈」が破れて出血する病気を何というか、6文字で答えなさい。

C) 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、ナデシコ、フジバカマ、キキョウ』

D) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『穀物を粉にせず、粒のまま調理(煮炊き)して食べることで、特に米をご飯として食べることを「○○」という』

E) つぎの○の中に入る用語を漢字で答えなさい。

『一般的に英語の頭文字である「JAS」と略したり、その規格のことを「JAS規格」と呼んでいるが、日本語では「○○○○○○」が正式名称となる』

F) アルコール度数が高く、揮発性の香気成分が出る「焼酎、ウィスキー、ジン、ウォッカ」などのアルコール飲料の種類(分類)を漢字3文字で答えなさい。

G) つぎの2つの特徴を持つ食中毒菌を6文字で答えなさい。

- ① 毒素が複数存在して、食品内毒素型の食中毒菌の中では潜伏期間が比較的長く、嫌気性食品が原因となる』
- ② 『頭痛や手足の痛みとともに、嘔吐や下痢を起こし、呼吸障害などを発症した場合は、生死に関わる重篤な症状（重症）を引き起こすことがある』

H) つぎの○の中に入る名称を8文字で答えなさい。

『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○の中に入る用語を漢字で答えなさい。

『スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどにおける受注と発注の業務を効率化するため、POSシステムと連携した企業間の「オンライン○○システム」を「EOS」という』

J) つぎの条件に基づいて粗利益率（%）を求めなさい。

※解答は小数点以下も正確に算出して「%（パーセント）」まで記入すること

〔条件〕

- 売上高 187,500 円
- 仕入高 120,900 円
- 販売管理費 15,600 円

K) 景気の低迷とデフレーション状態が複合した経済状況で、らせん状にデフレーションが進行していくことであるが、この「らせん状」を意味する言葉をカタカナ5文字で答えなさい。

L) つぎの○の中に入る法律名を漢字で答えなさい。

『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に、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としてルールを定めた法律が「○○○○○に関する法律」である』

M) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

「関税及び貿易に関する○○○○」と訳すことができ、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促進を目的としている国際的な経済協定を「GATT」という

A) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

「血圧が上昇するのは、○○○○が増え、心拍出量が増えたり、血管の抵抗が低くなるためである」

B) 図をみて「くも膜」と呼ぶアをさしている「図解図」が示している構造を漢字で答えなさい。

C) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

「動物を殺さず、骨の中身を除去して食べること。特に羊をこぶしで刺し殺して食べるところを「○○」という」

D) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

「動物を殺さず、骨の中身を除去して食べること。特に羊をこぶしで刺し殺して食べるところを「○○」という」

E) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

J-規格に英語の略文字である「JAS」と略したり、その規格のことを「JAS規格」として呼ぶ。この略文字は、日本農林規格（Japanese Agricultural Standards）の略である。

F) アルコール度数が高く、揮発性の香気成分が出る「焼酎、ウイスキー、ジン、リキュール」などのアルコール飲料の製造工程で、原料を蒸留する工程を「○○○○」と呼ぶ。

## 第46回 2級 解答

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

設問	解答
A.	交感神経
B.	くも膜下出血
C.	オミナエシ
D.	粒食
E.	日本農林規格
F.	蒸留酒
G.	ボツリヌス菌
H.	小型球形ウイルス
I.	受発注
J.	35.52%
K.	スパイラル
L.	特定商取引
M.	一般協定