

第47回 [2022 . 6 . 26]

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18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. 食生活における健康づくりに必要な三本柱として「栄養・運動・休養」があげられるが、このほか食生活はライフスタイルとも深く関係する
2. 「血液をサラサラにする」といわれる食品については、カラダにおける効用や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
3. 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、正確には適切であるといえない
4. 栄養とは、健全で健康な生活を営むために、物質を体外から取り入れて利用し、成長や発育して生命を維持するなどといった状態のことである
5. 世界保健機関 (WHO) による「健康」とは、単に病気や障害がない状態ではなく、「肉体的」「精神的」「社会的」に良好な状態だと定義している
6. 該当なし

2) 栄養素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. 水は栄養素ではないが、生きていくうえで欠かせない物質で、体液の流動や消化・吸収など極めて重要であり、成人の場合は、体重の約 60% を占めている
2. 必須アミノ酸は、人間の生命維持に必要なものであるが、体内では合成できないことから、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. 脂質は、高エネルギー源として重要で、吸収された脂質は体内で再合成され、カラダのエネルギーとして蓄えたり、体温の維持などに役立てられる
4. 飽和脂肪酸は、コレステロールを増加させるといわれているが、コレステロール値については高すぎても、逆に低すぎてもよくないといえる
5. 糖質に食物繊維を合わせたものが炭水化物で、この名称は、「炭素 (C)・水素 (H)・酸素 (O)」からなる物質であるという意味を持つ
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. たんぱく質は、炭素、水素、酸素のほかに平均で約16%の窒素を含んでいるのが特徴であるが、エネルギー補給を第一の目的としたものではない
2. たんぱく質は英語で「プロテイン」といい、カラダの筋肉、毛髪、皮膚、爪などを構成する細胞の主成分で「生命にとって第一のもの」という意味を持つ
3. たんぱく質を多く含む動物性食品としては、肉類、魚類、卵、牛乳・乳製品などがあり、植物性食品では、大豆や大豆の加工品が代表的といえる
4. たんぱく質を構成するものがアミノ酸であるが、その構成によって「単純たんぱく質・複合たんぱく質・誘導たんぱく質」が存在し、それぞれの特徴を持つ
5. たんぱく質は、「カラダの構成成分になる」「熱やエネルギーになる」といった2つの働きはあるが、「カラダの調子を整える」という役割はない
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. 水溶性ビタミンは、過剰症について特段の心配はないものの、脂溶性ビタミンは体内に蓄積するため、サプリメントでの摂取については注意を払う
2. ビタミンは、熱やエネルギーや、カラダの構成成分にはならないものの、吸収された他の栄養素の効率を高めたり、体調を整えるという役割を持つ
3. ビタミンは「微量栄養素」ともいわれ、健康の維持・増進のうえでは重要な栄養素ではないものの、不足することで欠乏症を引き起こす場合がある
4. ビタミンB₂やビタミンB₆の共通する特性としては、「皮膚炎」や「口内炎」などといった皮膚の健康や、粘膜の保護に関連している栄養素といえる
5. ビタミンB群とは、「ナイアシン・パントテン酸・葉酸・ビオチン」などのことを指すが、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
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. 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
2. 亜鉛には、情緒の安定・抜け毛予防・味覚を正常に保つといった働きがあるほか、ビタミンCとともにコラーゲンの合成にも関わっている
3. カルシウムは、小魚類、牛乳・乳製品、小松菜、ひじき、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

4. マグネシウムには、精神を安定させる、体温や血圧を調整する、心臓の筋肉の動きをよくする働きがあり、代表的な食品として「アーモンド」がある
5. リンは、加工食品に含まれていることが多いことから、過剰摂取気味といわれ、歯や骨の硬組織を作るものの、摂り過ぎると骨粗しょう症の原因となる
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」である
2. 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」を参考にするとよい
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」という腎臓の細胞から分泌するホルモン不足が主な原因となる
5. 糖尿病の初期段階では、自覚症状がないという特徴があり、ある程度病気が進行すると「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
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. 肥満とは、体重が身長割合に比べ多いだけでなく、体脂肪率が高い場合も該当することから、体格的には「痩せ」でも、体脂肪率が高ければ「肥満」といえる
2. 体脂肪が蓄積する場所によって肥満の型が異なり、内臓に溜まるタイプが「内臓脂肪型肥満」で、皮下に多く付くタイプを「皮下脂肪型肥満」と呼んでいる
3. 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」で算出されるほか、標準体重 (理想的な体重) を算出することもできる
4. 肥満は、さまざまな生活習慣病を引き起こす原因であり、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「死の四重奏」ともいう
5. 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くなることで収支バランスが崩れる
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、見た目などの化学的特性
2. 年齢、健康状態、空腹度、口腔状態などの肉体的特性
3. 経済状況、宗教、食文化、食習慣などの精神的環境
4. 食事の食卓、食器、照明、室内装飾などの物理的環境
5. 喜怒哀楽の感情、不安、緊張状態などの生理的特性
6. 該当なし

9) つぎのうち「勤労感謝の日」と深く関連する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. 小正月
2. 盂蘭盆
3. 灌仏会
4. 新嘗祭
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. 「平(ひら)」とは、「坪」と同様「煮物」のことで、海・山・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られる
2. 「猪口(ちよく)」とは、小さな器の名称で、イノシシの口に似ているところから、「猪口」と書き、和え物などが盛り付けられる
3. 「なます」とは、「鱈」「膾」「生酢」という漢字を充てることのできる、魚や貝、野菜などを刻んで生のまま酢で和えた「酢の物」である
4. 「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、箸をつけないで、折り詰めにして持ち帰る料理である
5. 「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
6. 該当なし

11) つぎの日本の代表的な麺類とその産地（郷土）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. わんこそば（山形）
2. 割子そば（島根）
3. ほうとう（長野）
4. ううめん（福島）
5. 讃岐うどん（徳島）
6. 該当なし

12) 食に関する四字熟語で『他人を思いやり厚い恩恵を施す』という意味を持つ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. 酒池肉林
2. 衣食礼節
3. 目食耳視
4. 解衣推食
5. 伴食宰相
6. 該当なし

13) つぎのうち各国の代表的な料理の組み合わせ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. ロシア・・・ピロシキ・ボルシチ・ビーフストロガノフ
2. スペイン・・・パエリア・ガスパチョ・ポトフ
3. インド・・・チャパティ・マサラチー・ラッシー
4. ドイツ・・・ジャーマンポテト・ソーセージ・ザワークラウト
5. イタリア・・・リゾット・ジェラート・パスタ
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. 日本料理の基本となるのが「一汁三菜」であり、「一汁三菜」とは、「汁物、主菜、副菜2品」によって構成されている
2. 「焼き物、煮物、蒸し物、揚げ物、生もの」といった調理方法が豊富にあり、特にこの5つを「調理の五法」と呼んでいる
3. 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ことから「目で楽しむ料理」ともいわれている
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「辛味、渋味」などといった味がある
5. 料理を盛り付ける技術が高く、空間を活用した立体的な盛り付け方は、見て楽しめるといった精神的な充足感や満足感が得られやすい
6. 該当なし

15) 「地産地消」とは、『「〇〇生産」と「〇〇消費」』の略語であるが、この「〇〇」に共通する用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. 地域
2. 自給
3. 地場
4. 自家
5. 土地
6. 該当なし

16) 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、「貯蔵性、便宜性（利便性）、安全性、品質の均一性、価格の安定性」などの商品特性を持つといったメリットがある
2. 急速冷凍をすることにより、食品の多くは組織が壊れにくいため、品質が変化することなく鮮度を保てるといったメリットがある
3. 冷凍食品は保存性が非常に高いため、 -18°C 以下で食品管理することにより、保存料なしで品質を保てるといったメリットがある
4. 低温管理することで微生物の活動を抑えることが可能なため、長期間の保存でも食中毒発生を防止できるといったメリットがある
5. 冷凍食品は下処理がされていることにより、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ったメリットがある
6. 該当なし

17) 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. 「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ことから、加工食品の需要は非常に高いといえる
2. 食品加工の技術には、加水分解・中和・酸化など「化学的加工」によってつくるもの、そして裁断・攪拌・成形といった「物理的加工」などがある
3. 食品加工には、「栄養価を高める」「嗜好性や娯楽性を高める」などといったほかに、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
4. 食べられない部分や有毒なものを、安全で安心して可食できるようにするといった、衛生管理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

18) 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. 販売のために、店内で野菜をオゾン水や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も、生鮮食品としての原産地表示が必要となる
2. 小売業者が表示を行なう場合は、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って表示することでも構わない
3. 店舗で果物をカットし、その場で飲食用として提供するような販売形態の場合については、表示義務の対象とはならないことから、食品表示が不要となる
4. 卸売業者が小売店に農産物を卸す場合、農産物そのもの、包装あるいは容器の見やすいところ、送り状、納品書などに表示すれば表示義務は果たしたことになる
5. 輸入品の場合も国産品と同様、フロリダ産オレンジなどといった一般的によく知られている地名（産地）であれば、原産国名に代えて表示することができる
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. 生鮮食品に近い加工食品については、加工食品の表示をするとともに、原料原産地表示についても表示の規定に従った食品表示が義務付けられている
2. 原産地表示において、「主たる飼養地」が2カ所以上になる場合は、飼養期間がもっとも長い飼養地を原産地として表示することが義務付けられている
3. アメリカ産を「アメリカンビーフ」、カナダ産を「カナディアンビーフ」などといった国名が特定できる場合に限り、原産国名に代えて表示することが認められている
4. 国産品の原産地表示は、国産（国内産）に代えて「信州、甲州、上州」などといった一般的に知られている地名や旧国名などによる表示を認めている
5. 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順に原産地名をすべて表示しなければいけない
6. 該当なし

20) 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. ミナミマグロ（インドマグロ）解凍 焼津産
2. 養殖 生カキ（生食用）広島県
3. 生サンマ 気仙沼産 宮城県
4. 新巻き鮭 北海道 網走産
5. 天然 寒ブリ 玄界灘
6. 該当なし

21) 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、商品名とは異なるものでもよく、その食品の内容物を表す「一般的な名称」や「種類や種類別名称」などにより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（区分して）、重量の多い順にすべて表示しなければならない
3. 内容量については、重量や体積、数量などで表示されているものもあるが、商品の外見上で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種類あり、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

22) 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. 表示の対象となるものは、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
2. 「なたね油」や「大豆油」などのような食用油については、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によって生じたたんぱく質が残留しないことを理由に非遺伝子組換え食品扱いとなっている
4. 現在「遺伝子組換えでない」場合、表示義務はないが、原材料が流通段階で遺伝子組換えの食品と分別されていない場合は、「不分別」という表示が必要となる
5. 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となり、対面販売でなくとも容器包装の総面積が30cm²以下の場合は、表示を省略することができる
6. 該当なし

23) 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. 植物性自然毒(アマトキシン)
2. 生体内毒素型(ボツリヌス菌)
3. 感染型食中毒(カンピロバクター)
4. 食品内毒素型(黄色ブドウ球菌)
5. 動物性自然毒(テトラミン)
6. 該当なし

24) 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. 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、体内や食品に入った細菌が毒素をつくり出す
2. 食中毒の原因物質では、細菌性の食中毒が多いものの、食中毒の患者数については、ウイルス性によるノロウイルスがもっとも多い
3. 食中毒菌が付着すると「変色する、感触が変わる、臭いがする」などの確認が必ずできるため、それらをしっかり管理することで、食中毒事故の防止が可能となる
4. 細菌とは、健康障害を引き起こすなどといった人間の生活にとっては、マイナス(負の作用)に働く微生物全体のことを指している
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(期間)であり、一般的に食品内毒素型は潜伏期間が長い
6. 該当なし

25) セレウス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. 鶏・豚・牛などの腸管内に存在して、少量の酸素という特殊な条件のもとで増殖をする。特に鶏肉の加熱不足が原因となることが多い
2. 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
3. 土壌、水中、ほこりなどに芽胞の形で存在して、農産物など広く汚染する。特に残りご飯の使用には注意して、室温では放置しないようにする
4. 鶏・豚・牛などの食肉、卵が主な原因食品で、近年においては鶏卵による汚染があり、卵内にも菌が認められることがあるため注意が必要となる
5. 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つくられた煮物などを大きな容器のまま室温で保存していることが原因となる
6. 該当なし

26) 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. 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
2. 毒素型においては、加熱することで細菌は死滅しても、残った毒素によって食中毒事故につながるため注意が必要となる
3. 調理する場所を清潔に保つ、調理前には手洗いを励行するなどのほか、新鮮な食品を使用するという事は、食中毒予防にとって大切である
4. 細菌性食中毒増殖の三原則とは、「清潔」「迅速」「加熱」で、これを順番に言い換えると「付けない」「増やさない」「殺す」となる
5. 細菌は条件（温度・湿度・栄養素など）が整えば、爆発的に食中毒菌が増える可能性があるため、食品を長時間放置しないようにする
6. 該当なし

27) 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

28) 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. ヨーグルト（細菌）
2. パン（酵母）
3. 納豆（細菌）
4. 鰹節（青カビ）
5. 果実酒（酵母）
6. 該当なし

29) 「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. 加熱処理して粉末状にした「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 感染ルートの一つであるといわれる
5. 危険部位が使用されている可能性があり、BSE の感染が疑われる食品として、「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

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. 生産者から消費者へ商品が渡るまでを取り結ぶ、輸送、保管、仕分け、商取引など一連の経済的活動を示す用語が「物的流通」である
2. 一般的に、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を「物流業者」と呼ぶ
3. 生産者から消費者に直接販売することを「直接流通」といい、卸売業や小売業などが関与する取引形態については「間接流通」という
4. 物流の対象となるモノとは、有形物のことを指すが、流通においては無形の商品、サービス、情報についても対象として含まれている
5. 生産者と消費者間における「人的・時間的・空間的」という3つのギャップを埋めるための機能に「商流・物流・金融・情報」がある
6. 該当なし

31) 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. 日本におけるコンビニエンスストアについては、必ずフランチャイズチェーンを組織するいずれかに加盟している
2. 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「経営指導料」が「イニシャルフィ」で、「加盟料」を「ロイヤリティ」という
3. 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「ボランタリーチェーン」という
4. 各専門店やスーパーマーケットなどが、同一敷地内に店舗を構えた大型ショッピングセンターの営業形態を「ハイパーマーケット」という
5. レギュラーチェーンとは、単一の資本により、全国的な規模で店舗展開している大手チェーンストアのことをいう
6. 該当なし

32) ジャストインタイム物流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. 日本のトヨタ自動車が、部品調達の効率化を図るために開発した「かんばん方式」というしくみを物流に応用したものである
2. 「必要なときに、必要なものを、必要な量だけ」商品供給する物流管理システムであることから「多頻度小口物流」とも呼ばれている
3. ジャストインタイム物流では、一括物流（大量一括配送）を併用して、品薄や売り切れなどをできる限り減少させることも目的の一つである
4. 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「ジャストインタイム物流」を取り入れている
5. 小売業者側では、在庫負担の減少や新鮮な商品が納品されるメリットはあるが、納品業者側は在庫コストを押し付けられるデメリットにつながる可能性がある
6. 該当なし

33) 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納品ミスなどで、本来の注文どおりに商品が小売店に入荷しない状態のことを「機会損失」という
2. 小売店などにおいて来店客数が増加することにより、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. 「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ことから、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をいう

4. 作業効率を向上させるために、商品の陳列やレジ業務にかかる時間などの作業分析を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. 「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で行なう企業間同士の恒常的な取引のことをいう
6. 該当なし

34) 商品の「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. 同じカテゴリー（分野）の商品群の中でも、もっとも安い商品価格のこと
2. 通常価格よりも安いことから、割安を感じることができる価格設定のこと
3. 商品価格が品質や機能に照らし合せ、妥当であると多くの支持を得ること
4. 一見すると非常に高価な商品であるため、値段の予想が難しい状況のこと
5. これが最安値であるという、商品価格における「底値」を感じさせること
6. 該当なし

35) 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. 「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
2. 「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
3. 「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
4. 「リベート」とは、メーカーから卸売業者などに対して、取引価格とは別に売上高や契約率などを基準として支払われる謝礼金のこと
5. 「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
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. 特恵関税とは、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図る制度のことである
2. 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による方法で、別のルートから商品輸入することである
3. 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」のことである
4. ミニマムアクセスとは、米（コメ）以外の貿易品目における輸入枠を義務的に設定した、GATTのウルグアイ・ラウンドに基づく最低輸入枠のことである
5. 輸入割当とは、輸入制限措置の一つの方法で、輸入数量の増加によって国内産業が損害を被ることを防ぐために、特定品目の輸入数量を割り当てることである
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. 書籍
2. 雑誌
3. 新聞
4. レコード
5. CD
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. 外国為替業務にかかる役務の提供
2. 住民票や戸籍抄本の行政手数料
3. 予備校の授業料や入学検定料
4. 土地の譲渡および貸付け
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. 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もつ野菜や果物などの生産が的確に反映される特徴がある
2. 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
3. 日本の食料自給率について供給熱量食料自給率をみると、1965年には73%あったものの、その後下落を続け、現在では40%程度の横ばい状態が続いている
4. 食料に含まれる熱量を用いた食料自給率のことを「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. 「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6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

40) 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. 円高とは、外貨に対し円が強くなった経済状況で、輸入物価は下がるものの、日本経済にとって必ずしも有利に働くとは限らない
2. 円を外貨に換える動きが活発化することによって円高傾向が強まるため、その結果、輸入企業においては売上高の増加につながる
3. 円高・円安の変化が急激すぎると判断された場合は、その変化の流れを緩和させるために、政府が為替相場へ介入することがある
4. 円安になると輸入品の価格が高くなることを受けて、国産品についても便乗値上げを行なうことにより物価が上昇することがある
5. 円安時における輸出企業は、取引先の輸入国において、価格競争の面では有利な立場になるため、売上や利益の向上が期待できる
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. 米飯
2. 団子
3. 米菓
4. 味噌
5. 清酒
6. 該当なし

42) 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. 容器包装リサイクル法における対象製品には、「スチール缶、アルミ缶、牛乳紙パック」などがあるが、これらは法律の制定によってリサイクル品となった
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を「リターナブル」という
3. 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「ゼロエミッション」といい、これらの堆肥は有機質肥料となる
4. 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「デポジット」が強く求められている
5. 工場などにおいて推進している、廃棄物の排出ゼロを目標に掲げた環境問題への取り組みを「コンポスト」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) つぎの○の中に入る用語を大文字のアルファベットで答えなさい。
『血管の内壁に付着して、動脈硬化を引き起こす「悪玉」といわれるものが「○○○コレステロール」である』
- C) つぎの内容を持つ日本料理の形式を何というか漢字3文字で答えなさい。
『空腹を一時的にしのご程度の簡素な料理であり、茶会や茶事の席で出される軽食』
- D) 「塗り物」とも呼ばれ、重箱や椀、膳、盆などに多く使われ、代表的なものに「輪島塗」や「津軽塗」などがある食器を何というか漢字2文字で答えなさい
- E) つぎの○の中に入る共通の用語を漢字で答えなさい。
『健康食品と呼ばれているもののうち、一定の条件を満たすものは、「○○○○○○」として販売することが認められている。この制度を「○○○○○○制度」といい、食品の目的や機能の違いにより3つに分かれている』
- F) つぎの○の中に入る用語を漢字で答えなさい。
『牛乳や乳製品をもとにつくられたもので、果汁やコーヒーなどで風味をつけた非アルコール飲料のことを「○○○」という』
- G) 『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の分析や、その確認をして、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』の関連用語である「危害分析」を意味する言葉をアルファベット2文字で答えなさい。【※英字は大文字を使用すること】

H) つぎの○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。

『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○○○○○○」のことを「ADI」という』

I) 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「Every Day Low Price」つまり、「毎日低価格」を実現する小売店を何というかカタカナ10文字で答えなさい。

J) 消費者のニーズやウオントを的確につかんで、商品計画を立て、もっとも有利な販売経路を選び、販売促進努力によって、新たな市場開発をはかる活動を何というかカタカナ7文字で答えなさい。

K) つぎの数値条件を基にした「商品原価率」を算出しなさい。

※解答は正確な数字とともに「%」も記入

●商品仕入数 120個 ●商品仕入単価 30円

●商品売れ残り数 35個 ●商品売上高 4,000円

L) 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「○○○○○○○」からもう一步進めて、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が「ユニバーサルデザイン」である』

M) つぎの○の中に入る用語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桁の個体識別番号を付けて、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あり、「トレーサビリティ」は、正確には「○○○○○○情報把握システム」という』

2級 模範解答

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

2級 記述問題

| 設問 | 解答 |
|----|------------|
| A. | 偏食 |
| B. | LDL |
| C. | 茶燻石 |
| D. | 漆器 |
| E. | 保健機能食品 |
| F. | 乳飲料 |
| G. | HA |
| H. | 摂取許容量 |
| I. | ディスカウントストア |
| J. | マーケティング |
| K. | 63.75% |
| L. | バリアフリー |
| M. | 生産流通履歴 |