

第48回 [2022.11.27]

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. 栄養とは、発育させるという状態だけではなく、消化や吸収したり、カラダの組織をつくるために必要な物質を体内に摂り込むという意味を持つ
2. 健康になるための3本柱とは「栄養・運動・休養」であるとともに、生活全体における食や健康を考え、これらを実践することが重要といえる
3. 健康とは、「生理的・精神的・社会的」に良好であることを指し、単に病気や怪我がないことではなく、前向きに生きようと努力している状態をいう
4. 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ということよりも、いかに栄養のバランスがしっかりとれているかである
5. 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、疲労感があるときなどは、十分な摂取を心掛けるようにする
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. たんぱく質は、臓器や筋肉、血液、ホルモンなどの構成成分となるだけでなく、エネルギー源になるほか、カラダの調子を整えるといった役割を持つ
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 1 g 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. 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、欠乏症の代表的なものとしては、脱水症状や熱中症といった疾病がある
5. 水は栄養素ではないものの、体液の流動や消化・吸収などに極めて重要な成分であり、成人では体重のおよそ 60% を占めている
6. 該当なし

3) ビタミンの種類である「パントテン酸」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. 高い抗酸化作用があり、発がんを抑制する、老化を防止する、血管を強化するといった働きを持つ栄養素である
2. 代表的な欠乏症として「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
3. 善玉コレステロールを増やして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
4. 代表的な欠乏症は「頭蓋内出血」や「血が止まりにくくなる」で、血液を凝固させるといった働きを持つ栄養素である
5. 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
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. 加工食品や清涼飲料では、リンを使用しているケースが多いことから、現代人の食生活においては、リンが過剰気味であるといわれている
2. 日本人におけるカルシウム不足が問題に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
3. ミネラルの補給源としてサプリメントを使用する人が増えているが、摂取量によっては、過剰摂取による弊害を引き起こす可能性がある
4. 現代人は鉄不足が多くみられるが、鉄欠乏症は貧血を引き起こしやすくなるほか、集中力や思考力の低下につながるという可能性がある
5. 亜鉛が不足することで味細胞の減少にともない、味覚神経への伝達が停滞することにより、味覚異常（障害）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. 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となることから、肥満予防が生活習慣病の防止につながる
2. 脳卒中の危険因子として肥満があげられるが、このほか大量の飲酒や喫煙、精神的ストレスなどによっても病気を引き起こすといわれている
3. 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、病気になるらない生活習慣を心掛ける「予防」の考え方が重要となる

4. 心筋梗塞は、生活習慣病との関係が深い病気であるといわれ、心臓を取り巻く冠動脈が狭くなることで、血液量が一定に流れない状態となる
5. くも膜下出血とは、脳を包んでいる「くも膜」の下を走っている脳動脈が破れて出血することで、生命に危険な状態を引き起こす病気である
6. 該当なし

6) 糖尿病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. 糖尿病の合併症には、「神経障害・心不全・腎症」の3大合併症があり、カラダの組織や機能に障害を引き起こす
2. 糖尿病予防のためには、普段から糖質の摂取をできる限り控えた食生活を心掛け、継続した実践がとても重要となる
3. 糖尿病は、血糖値を上昇させる「インスリン」というホルモンが、作用しにくくなるなどの原因により引き起こされる
4. 糖尿病予防のポイントは、「カリウム、カルシウム、たんぱく質」を多く含む食品を積極的に摂るよう心掛けることである
5. 糖尿病は、以前まで成人病といわれていたように、加齢による成人特有の疾病であり、子どもの発症例はほとんど確認されていない
6. 該当なし

7) 運動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. 有酸素性運動は、生活習慣病など危険因子の予防や改善が期待でき、効率的な実践によって脂肪燃焼量を増やすことが可能となる
2. 無酸素性運動とは、体内での酸素を活用しないことから短時間の運動が対象となり、主に使用されるエネルギー源は「糖質」である
3. 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
4. 運動を行なう前は、ストレッチなどの準備運動を実践することで、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する効果が高まる
5. 運動は、皮膚、筋肉、骨などを活性化させたり、心臓や肺の機能が向上す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っている
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ため、疲労回復を促進することが期待できる
2. 運動後の軽い全身運動は、疲労回復を促進する有効な手段となることから、整理運動などを積極的に取り入れるようにする
3. 運動により、生成された物質が疲労の原因となるため、この物質（代謝生成物）の除去を早めることが疲労回復につながる
4. カルシウム、鉄分、塩分などを積極的に摂取するよう心掛けるとともに、ビタミン類についても摂取することが大切である
5. 休憩や睡眠で疲労を回復させることは、とても大切ではあるが、疲労回復を促進するもっとも有効な手段とは断定できない
6. 該当なし

9) 日本の食器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. 陶器は、「塗り物」とも呼ばれ、重箱、椀、膳、盆、茶たくななど多くに使われ、「輪島塗」「津軽塗」が代表的である
2. 竹細工には、皿、小鉢、箸置きなどがあり、安土桃山時代にその技術が伝えられたといわれ、「切子」とも呼んでいる
3. ガラス食器は、薄手で強度があり、たたくと金属音が出ることが特徴で、代表的な産地としては、「九谷」や「有田」がある
4. 漆器は、「ザル、籠、箸置き、しゃもじ」など清涼感を表現した食器として使用されているほか、伝統工芸品としても数多くある
5. 磁器とは、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き上げるが、陶器に比べると少し強度が低い
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. 昆布と鰹節でダシをとると、味に深みが増すというように、違う味を混合することで単独の味より、うま味を引き出すことを「対比効果」という
2. コーヒーに砂糖を加えることで苦味が緩和するというように、別の味を混合することで、一方の味が弱められることを「抑制効果」という
3. スイカに塩をかけると甘味が増すというように、別の味が加わることで、もう一方の味が更に強まることを「相乗効果」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ような現象のことを「変調効果」という
5. 濃厚な食塩水を味わった直後に水（真水）を飲むと、その水が甘く感じるような現象のことを「順応効果」という
6. 該当なし

11) 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. 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
2. 長寿の祝いである「古希」は、唐の詩人、杜甫の「曲江詩」の一節である「人生七十古来稀」が語源であるといわれている
3. 地域自給や域内消費は、流通という視点で考えると、「人的・空間的・時間的」なギャップを埋め合わせることが可能となる
4. 「節日（せちにち）」に食べる料理のことを「節句（せつく）」といい、このときに食べる料理は「郷土料理」の場合もある
5. 食文化とは、その土地の人々が長い年月、食生活で受け継いできた、その地域の気候や風土に合った食べ物や食習慣をいう
6. 該当なし

12) 食事のマナー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. 西洋料理において食事中に中座する場合は、ナイフとフォークを皿の上に「ハの字」の形になるよう置いて離席する
2. 日本間における席次で「床の間」がある場合は、床の間にもっとも近い、または床の間を背面とした席が上座となることが一般的である
3. 立食パーティーにおける飲み物のグラスについてくる紙ナプキンは、水滴が垂れるのを防ぐ役割があるため、外さず巻いたまま飲む
4. 中国料理の円卓の場合は、入口からもっとも遠い席が上座、続いて入口から見て、上座に座る人の左手前、右手前の順に続く席次とする
5. 立食パーティーの場合、料理を取り終えたら、料理がセットされているテーブルからは、速やかに離れるようにする
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」のことをいい、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. 「台引（だいびき）」とは、お土産用の膳で「引き物膳」とも呼ばれて、箸を付けずに折り詰めにして持ち帰る料理をいう
3. 「坪（つぼ）」とは、一の膳（本膳）につける「平」と区別して、二の膳の「煮物」を指し、蓋付きの器に盛り付けられる
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、この小さな器に和え物などが盛り付けられる
5. 「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」料理のことをいう
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. 経済状況、宗教、食習慣、食文化といった人口的环境
2. 食べ物の特性要因である味や香りといった化学的特性
3. 喜怒哀楽による感情や不安、緊張といった心理的特性
4. 環境要因である気候や地理的な環境といった自然環境
5. 年齢や空腹度、口腔や健康の状態といった生理的特性
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. 「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、たんぱく質の熱凝固、食材の彩りをよくする、汁物にうまみ成分を溶け出させるなどがある
2. 「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、オーブンなどによる伝導や対流熱の「間接焼き」がある
3. 調理の目的としては、衛生的なものにする、消化・吸収率の向上、食欲が出るようにおいしさをつくる、魅力的な食卓と団らんを演出するなどがある
4. 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り、安全でおいしく食べられるものに変えていくことである
5. 調理は、単に食材の加工だけに留まることなく、食事メニューの計画、食材の調達、料理を盛り付ける器や食卓演出まで広く関わっている
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. 「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
2. 原材料名は、原材料と食品添加物を区分して(原材料が先、食品添加物が後)、それぞれを重量の多い順に表示しなければならない
3. 納豆に「国産大豆使用」という表示だけがあった場合は、その納豆に使用されている大豆については「国産100%」ではないと考えられる
4. 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、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」と表示することができる
5. 以前は、生鮮食品に近い食品に対してのみ原料原産地表示を義務付けていたが、現在では、輸入品以外のすべての加工食品に原料原産地表示が必要となった
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」については、食品の長期保存を可能とした代表的な変質防止法といえる
2. 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あり、代表的な発酵食品として「パン、チーズ、納豆」などがある
3. 食品加工の目的は、「長期の保存を可能にする、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
4. ライフスタイルの変化にともない、「調理をする時間がない、経済的である」などの理由により、加工食品の需要はますます高まっている
5. 食品加工には、真空調理、含気調理などによる「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
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. 農産物は、その内容を記す「名称」と「原産地」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
2. 複数の原産地で同種の野菜を混合して販売する場合において、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
3. サラダミックスや炒め物ミックスなどといった野菜パックを仕入れた場合は、加工食品扱いであるが、店内でパック詰めする場合は生鮮食品扱いとなる
4. 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、生鮮食品扱いであるため原産地表示は必要となる
5. 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、加工食品扱いとなり原産地表示は不要となる
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. ウナギの蒲焼を販売する場合は、原料であるウナギの原料原産地表示は必要となるが、そのウナギが養殖品であっても「養殖」に関する表示は必要としない
2. 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、名称と原産地が表示対象となる
3. 国産品における原産地とは、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
4. 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、畜産物に分類するのではなく、水産物としての食品表示が適用される
5. 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、原則その貝類の輸出国を原産地として表示しなければいけない
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. 黒豚とは本来、鹿児島地方を原産地とする黒毛豚のみを指すものであったが、現在では、全国的な生産流通にともない、鹿児島地方ではなくなった
2. 日本で生まれた牛ならびに国産牛については、12桁の個体識別番号により管理を義務化しているため、食肉になるまで識別番号は伝達されている
3. 食肉を対面で販売する場合の「部位・用途・100g当たりの単価」などについては、食肉業界における統一的なルールによって表示している

4. 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でも、指定された種類である場合は「和牛」と食品表示できる
5. 「SPF豚」とは、病原菌を持っていないという、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表示である
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. 食品添加物とは、一般的に化学的合成物を指し、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の化学物質のことをいう
2. 食品の原料や生産過程で使用されたものの、微量で影響が起きないため、食品表示を免除される食品添加物を「キャリアオーバー」という
3. 食品添加物は、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である
4. 食品添加物の中には、栄養価を高める栄養強化のために使用しているものがあるが、その代表的なものに、アミノ酸類やビタミン類がある
5. 「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
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、一年のうちで初夏から初秋にかけて多く発生しているものの、ウイルス性食中毒のように12月～1月に多発するものがある
2. 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
3. 食品の製造・加工における過程だけでなく、流通形態や消費者のライフスタイルなど、さまざまな要因が食中毒発生に影響をおよぼしている
4. 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従って、各都道府県が設置する保健福祉局に届出をしなければいけない
5. 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原因で、潜伏期間が長いものが多く、加熱調理で死滅するという特徴を持つ
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、そのほかに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、人体にとってはマイナスに作用するもので、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」で、植物性のトリカブトは「アコニチン」である
6. 該当なし

25) 細菌性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. 調理された食品はできるだけ速やかに飲食し、残った食品について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することも必要である
2. 水分を多く含む食品を放置しておくと、時間の経過とともに、色・味・香りなどが失われ、外観や内容がもとの食品とは異なる状態となる
3. 食品中の細菌を増殖させない手段としては、低温で保存する方法が有効的で、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. 食中毒を引き起こす細菌でも、たんぱく質の分解が弱いと臭いや外見上の変化を示さないことから、気がつかないケースがある
5. 低温保存であっても細菌が死滅することはないが、加熱処理を行っても、すべての細菌を死滅できるとも限らない
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. 消毒とは、微生物（細菌）を死滅または減少させ、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
2. 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、様々な殺菌方法がある
3. アルコール消毒については、病原微生物、カビ、芽胞細菌などに対しては有効的であるが、ウイルスに対しては効果を示さない
4. 煮沸とは、火にかけて煮立てる殺菌方法で、耐熱性の調理器具や容器、布巾などを煮沸するため「煮沸消毒」ともいう
5. 殺菌の方法としては、加熱、煮沸、乾燥、紫外線、薬剤などで、薬剤の代表的なものには「逆性石けん」や「さらし粉」がある
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. 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
2. 油の長時間の加熱や、加熱しすぎると、アクリロレインなどの毒性物質による変質が発生することがあるため、調理中の温度管理には注意を払う
3. 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などがある
4. 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は有害であるが、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
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. 腸管出血性大腸菌の一種で、毒素によって出血性腸炎を引き起こす「腸管出血性大腸菌 O157」とは、O 抗原構造の 157 番目に番号が付与されたものである
2. 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、原因食品となる肉類の場合、保存や調理過程で他の食品を汚染することがある
3. 腸炎ビブリオなどの食中毒菌と同様、熱には弱く加熱により死滅するため、通常の食中毒予防対策を確実に実施することにより予防が可能となる
4. 潜伏期間が比較的短いことが特徴で、症状がひどくなると尿毒症や意識障害を引き起こし、発症から短期間で生命を奪ってしまうことがある
5. たんぱく質の毒素である「ベロ毒素」を出すとともに、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
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. 「トレース (生産流通)」+「アビリティ (履歴)」の言葉を組み合わせた造語が「トレーサビリティ」で、一般的には「生産流通履歴」と訳されている
2. トレーサビリティシステムは、限定された食品だけでなく、事業者や生産者など「顔が見える関係」の確保を目的に様々な食品に拡大している
3. 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」であり、食の安全や安心を確保するためのシステムといえる
4. その食品が「いつ、どこで、どのように生産や流通されたか」などについて知ることができるシステムが「トレーサビリティ」である
5. 高病原性鳥インフルエンザや A 型豚インフルエンザだけでなく、新型コロナウイルスは、人類における大きな脅威となっている
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. 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
2. 「中食」は、家庭の外でつくられた料理を家庭や職場などに持ち帰って食べる食事形態であることから、ピザなどの宅配についてもこれに分類する
3. コンビニエンスストアが 1980 年代から台頭して、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

4. 現代における食事区分の「内食」とは、「家内食事」を略した言葉であり、家庭内で調理された料理を、家庭内において食事するという形態である
5. 個食とは、ライフスタイルなどの違いによって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
6. 該当なし

31) 日本の商慣行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. 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、商品が販売し終わった時点において小売業者に代金を支払う制度が「委託販売」である
2. 小売店向けの販売促進として、注文の数量に上乘せして商品を納品することで、一般的に上乘せ分は無償サービスとしている制度が「商品添付制度」である
3. 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が「一店一帳合制」である
4. 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が「建値制度」である
5. メーカーが自社商品の売上高に応じ、取引のある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制度が「リベート」である
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. 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
2. 生活様式が多様化して、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るという社会問題に発展した結果、「食育基本法」が制定された
3. 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
4. 食品の生産・加工・物流におけるトレーサビリティなどが求められるようになり、その結果、食品製造に対する安全・安心への関心が向上したことなどを受けて「食品安全基本法」が制定された
5. 現在は「小売業起点型」の流通であるため、今後の流通における主導的地位は、小売業者から消費者へと移行していく可能性がある
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. 多様化するライフスタイルに対し、食材の提供が課題となるため、食材を売るための売り場構成から、食材を中心とした「調理提案型」へと変化している
2. 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
3. 近年の鉄道改札内では、さまざま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
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)」から生まれた言葉といわれる
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. 環境に配慮したうえで、材料調達、輸配送、廃棄、リサイクルまでをトータル的に考えた物流システムが「グリーンロジスティックス」で「動脈物流」とも呼ばれている
2. 「欲しいものを、欲しいときに、欲しい量だけ納品する」というしくみが「ジャストインタイム物流」であり、日本の大手電機メーカーの生産方式を物流に応用した
3. 物流とは「物的流通」の略で、メーカーから調達した商品を保管・小分けし、包装・加工したあと、需要に合わせて配送する物流が「多頻度小口物流」である
4. 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的に考えて、物流を戦略的にとらえるシステムとして「物流センター」がある
5. 仕入先、取引先も含め、供給連鎖全体をコントロールし、原料の調達、生産から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のことを「ロジスティックス」という
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. 売上高が大きいメニューを順番に並べて累計構成比を算出するもので、A部門とB部門以外はすべて「C部門」となる
2. ABC分析における累計構成比の算出方法である「A部門」では、売上高全体の上位「65%」前後のメニューが対象となる
3. 「C部門」については、売上高に対して大きな影響を与えないことから、この部門のメニューが新メニューとして変更の対象となる
4. 飲食店のメニューメイキングに用いられる手法の一つであり、メニューを売上高や利益などの割合によって「A、B、C」に割り当てる
5. 「B部門」とは、売上高が大きい順番に並べたとき、「A部門」の次に上位となる売上高の部門であり、その構成比は全体の「20%」である
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。※スペリング(英字のつづり)は、解答の対象としない

1. POS(Point Of Sales System)と連携できる「企業間のオンライン受発注システム」がEOS(Electronic Ordering System)で、的確な商品発注や在庫管理を可能にする
2. SPA(Specialty Store Retailer of Private Label Apparel)とは、「アパレル製造小売専門店」のことであり、自社で製造・販売を行なう製造小売業を意味する
3. FSP(Frequent Shopper Program)とは、メーカーが実践している販売管理のことであり、小売店への販売促進と、商品の生産性向上を目的としている
4. Eコマースとは、EC(Electronic Commerce)ともいう「電子商取引」のことであり、すべての情報交換をネットワーク上で行なう商取引である
5. バーコードは、JAN(Japan Article Number)コードのことであり、「国、メーカー、商品、チェックデジット」に関する情報が入っている
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. 食品添加物(キャリアオーバー)
2. 新型コロナウイルス(CODEX-19)
3. 危害分析重要管理点(モニタリング)
4. 残留農薬基準(ポジティブリスト制度)
5. 外因性内分泌かく乱化学物質(環境ホルモン)
6. 該当なし

38) リフューズ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. 環境にかかる負担や廃棄物など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とした再生利用の推進をすること
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すること
3. フリーマーケットやオークションなどによって、他人に物品を譲ることや、使用済みの製品や部品を回収して再使用すること
4. 必要なものだけを、必要な量だけ購入し、不必要なものや、ゴミの原因になりそうなものについては受け取りを拒否すること
5. 循環型社会の構築を目的に、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
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. 不当景品類及び不当表示防止法の特別法として、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た法律が「独占禁止法」である
2. 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
3. 生鮮食品における食品表示はすべての生鮮食品が対象であり、消費者へのディスクロージャー（情報開示）を目的として定めた法律が「JAS法」である
4. 法律的にも社会的にも、食品の生産・加工・物流など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た法律が「食品安全基本法」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、トラブルになりやすい取引を対象に定めた法律が「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. 国内生産量や輸入量などを、その食料の重さそのものを用いて計算した自給率が「重量ベース自給率」で、重量によってそれぞれの品目別に自給率を算出したものが「品目別自給率」である
2. 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、比較的低カロリーではあるものの、健康の維持・増進に重要な役割を果たす野菜や果物などの生産活動が的確に反映されている
3. 「食料自給率」とは、食料の国内における生産量と、その消費量の関係を数値化したものであり、国内の食料によって国民の食生活をどれだけまかなうことができるかを示した指標である
4. その食料に含まれている熱量を用いて計算した自給率のことを「カロリーベース自給率」といい、カロリーベース自給率では、畜産物におけるそれぞれの「飼料自給率」を反映し算出されている
5. 「食料・農業・農村基本計画」の策定によって、食料として国民に供給される熱量（エネルギー）の50%以上を国内生産でまかなう目標を打ち出したことで、食料自給率は上昇傾向にある
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. 「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）」を合わせた言葉である
2. 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
3. 市場に出回る商品の供給量が、消費者が買いたいと望んでいる需要量よりも多いことにより値崩れが起きてしまう現象のことである
4. 輸入により海外から安い商品が国内に入ることから、その対抗策として商品の価格を引き下げによって、インフレーションに拍車がかかる
5. 消費者の購買力が低下して、商品を買ひ控えするという、消費停滞の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
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. LOHAS (ロハス) とは、「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持続性を持って共存共栄できるようなライフスタイルのことである
2. フードマイレージとは、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とした概念で、「地産地消」の考え方を数値的に裏付けるといえる
3. スローフードの3つの運動とは、「①消えつつある郷土料理や質の高い食品を守っていく ②質の高い食材を提供してくれる小生産者を守っていく ③子どもたちを含めた消費者全体に味の教育を進めていく」ことである
4. サステナビリティとは、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の社会的側面を含め、企業活動の一環として継続性を持って実行することである
5. コンプライアンスとは、「法令遵守」を指し、「経営者に権限が集中することによる弊害を監視・阻止する、組織ぐるみの違法行為を監視・阻止する、企業理念を実現するために業務活動が方向づけられていることを監視する」などが主な目的である
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) 体温の維持や運動に使用するために、3大栄養素がエネルギー源として利用(活用)されるカラダの機能のことを何というか7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で答えなさい。
ミネラルの中でも「カルシウム、リン、カリウム、ナトリウム、マグネシウム、イオウ、塩素」の7種類は、他のミネラルに比べ多量に存在していることから「○○○○○」に分類される。
- C) 「時知らず」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ることから、旬を感じさせない言葉を何というか漢字2文字で答えなさい。
- D) 「ものの数え方」で、刺身用の長方形にさばいた魚のブロック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○の中に入る用語を漢字で答えなさい。
『FAO(○○○○農業機関)とWHO(世界保健機関)が共同で設置した「国際食品規格委員会」によって、世界的に食品規格の統一が進められている』
- F) 「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」を何というかカタカナ9文字で答えなさい。
- 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、洗浄、殺菌、躰』とあと一つ何か、漢字で答えなさい。

- H) 「①潜伏期間が比較的長い ②加熱調理で死滅する」という特徴を持つ、セレウス菌（下痢型）やウエルシュ菌が代表的といえ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) 「家庭の食事に代わるもの」または「家庭における食事の代行」が日本語訳となる言葉を何というかカタカナで答えなさい。
- J) 飲食店の損益に大きく影響する「FLコスト」の「F」は「食材」を指すが、「L」は何を指す言葉であるか、漢字3文字で答えなさい。
- K) 商品陳列で、カゴやワゴンに投げ込んだままの状態のように見せた陳列方法を「○○○○○陳列」という。この○の中に入る用語をカタカナで答えなさい。
- L) 輸入に関する用語で「先進国が途上国から輸入する場合にかぎり、一般の関税率よりも税率を低くする」ことを何というか漢字4文字で答えなさい。
- M) 「金融機関以外の一般企業、地方公共団体、個人が保有する通貨量」を示す経済指標を何というかカタカナ7文字で答えなさい。

2級 模範解答

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

2級 記述問題

設問	解答
A.	エネルギー代謝
B.	主要無機質
C.	無季
D.	柵
E.	国連食糧
F.	フードファディズム
G.	清潔
H.	生体内
I.	ホームミールリプレースメント
J.	従業員
K.	ジャンプル
L.	特恵関税
M.	マネーストック