

令和 6 年 度

# 静岡県調理師試験問題

試験科目

- |         |         |        |
|---------|---------|--------|
| 1 食文化概論 | 2 公衆衛生学 | 3 栄養学  |
| 4 食品学   | 5 食品衛生学 | 6 調理理論 |

指示があるまで開いてはいけません。

## = 受験上の注意事項 =

- 1 問題は全部で 60 問、解答時間は午後 1 時から午後 3 時までです。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は 1 つです。2 つ以上記入した場合は無効とします。  
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 筆記用具は「HB 黒鉛筆」だけを使用してください。
- 5 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 6 解答用紙の記入方法  
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、受験番号は、各位の該当する数字を裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB 黒鉛筆」でマークしてください。  
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

### <マーク記入例>

良 い 例	悪 い 例
	 はみだし
	 短い
	 斜め
	 細い

\*忘れずに記入すること↓

受験番号	氏 名



# 1 食文化概論

問 1 次の食文化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 米は、狭い土地からの収量が多いが、連作は困難である。
- 2 小麦は、外皮がもろく内部の胚乳が堅いので、粒をこすり合わせるだけで外皮を除き、粒にできる。
- 3 魚は、死後硬直が緩やかで、硬直、熟成、軟化を経て食べ頃になるまでに数日はかかる。
- 4 素材の種類が比較的少ない肉の料理に個性を持たせるためには、加熱法、味付け、ソースの工夫等が必要である。

問 2 次の日本の食文化と料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 飛鳥時代から続く貴族式の大饗料理は、日本料理の原型となった。
- 2 明治期には、文明開化とともに肉食が開放され、牛なべあるいはすき焼きという調理形態が現れた。
- 3 安土桃山時代に南蛮料理として日本に入ってきた天ぷらやカステラは、日本の食べ物として変容し、定着した。
- 4 江戸時代の末期には、寿司やそば等の屋台が現れ、庶民に軽食を提供していた。

問 3 次の日本におけるエスニック料理の国と料理名の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 国 )		( 料理名 )
1	メキシコ	——	トルティーヤ
2	ブラジル	——	ドネルケバブ
3	タイ	——	ナシゴレン
4	ベトナム	——	ナン

問 4 次の伝統料理と郷土料理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 日本では、普段の日と特別な日をそれぞれケの日とハレの日といい、正月に食べる料理はケの日の食事である。
- 2 2013年、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録された。
- 3 いぶりがっこは、聖護院かぶの薄切りと昆布でつくる、甘みのある漬物である。
- 4 食習慣における東日本と西日本の差は、伝統的な年中行事の料理に現れることはほとんどない。

問 5 次の食料生産と消費に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本の食料自給率のうち、鶏卵の自給率は100%に近いが、飼料の大部分は輸入に頼っている。
- 2 一世帯当たりの年間食料費支出のうち、弁当を中心とする主食的調理食品の伸びが著しい。
- 3 食べられるのに捨てることとなった食品は、令和3年には約80%が家庭から排出されたものであった。
- 4 食事の総摂取エネルギー中に占める脂肪の比率が上昇しており、生活習慣病の要因となりやすいことが問題視されている。

## 2 公衆衛生学

問 6 次の世界の公衆衛生問題に関わる国際機関に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 世界保健機関（WHO）は、国際的な公衆衛生の中心機関である。
- 2 国連食糧農業機関（FAO）は、食料、農産物及び栄養水準等に関する問題を担当する機関である。
- 3 国際労働機関（ILO）は、労働者の労働条件と生活水準の改善を担当する機関である。
- 4 国連世界食糧計画（WFP）は、過不足なく食料を計画生産する機関である。

問 7 次の健康の概念に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 健康に対する考え方は、消極的健康から積極的健康を目指す方向へ向かっている。
- 2 WHO憲章では、健康の定義を「肉体的・精神的並びに経済的に完全に良好な状態である」こととしている。
- 3 プライマリー・ヘルス・ケアとは、「すべての人に健康を」を基本理念とした保健医療活動であり、アルマ・アタ宣言と呼ばれる。
- 4 ヘルスプロモーションの概念は、日本の健康づくり運動である「健康日本21」に反映されている。

問 8 次の健康と疾病の統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 5年ごとに実施される国勢調査は、人口静態統計である。
- 2 令和4年の全人口に対する65歳以上の老年人口の割合（高齢化率）は29.0%である。
- 3 人口動態統計は、出生届、死亡届、婚姻届、離婚届及び死産届を基にして作られる。
- 4 出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数である。

問 9 次の四大公害病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 新潟水俣病は、ヒ素が原因であり、神経系障害や言語障害等を生じる。
- 2 イタイイタイ病は、カドミウムが原因であり、腎障害や骨軟化症を生じる。
- 3 四日市ぜんそくは、光化学オキシダントが原因であり、慢性気管支炎を生じる。
- 4 水俣病は、銅が原因であり、神経系障害や言語障害等を生じる。

問 10 次の病原体と感染症の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | ( 病原体 ) |    | ( 感染症 ) |
|---------|----|---------|
| 1 ウイルス  | —— | ペスト     |
| 2 寄生虫   | —— | 日本脳炎    |
| 3 細菌    | —— | コレラ     |
| 4 原虫    | —— | アニサキス症  |

問 11 次の疾病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 令和4年における死亡数を死因順位別に比較すると、多い順に、脳血管疾患、悪性新生物（がん）、心疾患である。
- 2 心疾患（心臓病）の3大危険因子として、高LDLコレステロール血症、高血圧及び喫煙があげられる。
- 3 高血圧症の予防対策は、減塩、節酒及び肥満の防止等の一次予防を中心に実施されている。
- 4 糖尿病は、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患であり、血糖値やヘモグロビンA1c値等を基に総合的に判断される。

問 12 次の就業調理師の届出に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「飲食店等で調理の業務に従事する調理師は、A ごとに12月31日現在における氏名、住所等を翌年の1月15日までにB の都道府県知事に届け出なければならない。」

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 1年    | —— | 住所地   |
| 2 | 2年    | —— | 住所地   |
| 3 | 1年    | —— | 就業地   |
| 4 | 2年    | —— | 就業地   |

問 13 次の法律とその規定についての組合せのうち、正しいものはどれか。

- |   | ( 法 律 ) |    | ( 規 定 )        |
|---|---------|----|----------------|
| 1 | 食育基本法   | —— | 食文化継承のための活動支援  |
| 2 | 健康増進法   | —— | 飲食に起因する危害発生の防止 |
| 3 | 学校給食法   | —— | 調理技術の審査        |
| 4 | 食品衛生法   | —— | 受動喫煙の防止        |

### 3 栄 養 学

問 14 次の栄養と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生体は摂取した栄養素を材料として、生命維持のために必要な生体成分の合成と分解を絶えず繰り返しており、これを代謝という。
- 2 人体を構成する成分である脂質には、窒素は含まれていない。
- 3 健康の維持や増進は、栄養、運動及び休養のバランスの上に成り立っている。
- 4 食事バランスガイドは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品及び菓子の5つに区分される。

問 15 次の食物繊維に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食物繊維は、炭水化物の多糖類に分類され、エネルギー源として重要である。
- 2 エビやカニの殻の成分であるキチンは、不溶性の食物繊維である。
- 3 水溶性食物繊維の作用には、コレステロール低下、急激な血糖や血圧の上昇抑制等がある。
- 4 難消化性デキストリンは、水溶性食物繊維であり、消化酵素で分解できない。

問 16 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、1歳以上の全ての年齢での脂質の目標量は、総エネルギーの50%とされている。
- 2 食事摂取基準では、脂質はn-6系脂肪酸とn-3系脂肪酸という分類で示されており、全て非必須脂肪酸である。
- 3 脂質は、体内でエネルギー源となるときに必要なビタミンB<sub>1</sub>が糖質より少量である。
- 4 コレステロールは、食事から摂取するよりも膵臓で合成される方が多い。

問 17 次のビタミンと欠乏症に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

( ビタミン )		( 欠乏症 )
1 ビタミンK	——	夜盲症
2 ビタミンB <sub>1</sub>	——	脚気
3 ビタミンD	——	壊血病
4 ビタミンA	——	血液凝固不良

問 18 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 無機質は、人体を構成する主要元素である酸素、炭素、水素及び窒素以外の全ての元素をいう。
- 2 無機質は、体内で合成することができるため、食品から摂取する必要はない。
- 3 亜鉛は主に、肝臓や腎臓等に含まれ、多くの酵素の構成成分であり、代表的な欠乏症に味覚障害がある。
- 4 カリウムは、細胞内液の主要な陽イオンで、神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持等に重要な役割を担っている。

問 19 次のホルモンと主な作用に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

( ホルモン )		( 主な作用 )
1 ガストリン	——	膵液分泌促進
2 インスリン	——	血糖上昇作用
3 コレシストキニン	——	胆のうの収縮
4 グルカゴン	——	血糖低下作用

問 20 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 妊娠期に妊娠高血圧症候群(妊娠中毒症)、肥満、糖尿病等を予防するためには、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 幼児期には活動量が増加するが、3度の食事で十分な栄養を摂取することができる。
- 3 思春期に体重をコントロールする際は、高度な肥満等でない場合は、摂取エネルギーを制限するよりも、活動量を増やすことが望ましい。
- 4 高齢期には、食事摂取量が低下するため、体重低下に注意し、低栄養に気をつける。

問 21 次の日本人の食事摂取基準策定の目的に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

日本人の食事摂取基準は、 A  に基づき  B  が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギーおよび栄養素の量の基準を示すものである。

- |   | ( A ) |    | ( B )  |
|---|-------|----|--------|
| 1 | 食品衛生法 | —— | 消費者庁長官 |
| 2 | 健康増進法 | —— | 消費者庁長官 |
| 3 | 食品衛生法 | —— | 厚生労働大臣 |
| 4 | 健康増進法 | —— | 厚生労働大臣 |

## 4 食 品 学

問 22 次の食品の栄養価に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アミノ酸価（アミノ酸スコア）は、食品に含まれる全てのアミノ酸量を理想的な量と比較して評価するものである。
- 2 緑黄色野菜は、油と一緒に調理した方がカロテンの吸収率が良くなり、ビタミンAとしての効力が高まる。
- 3 食品成分表の各成分は、食品の可食部100g中に含まれる値を表している。
- 4 食品のエネルギー量やたんぱく質、脂質等の成分含量は、水分含量により大きく異なる。

問 23 次の穀類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 もち米に含まれるでんぷんは、アミロペクチンのみである。
- 2 米は、長期間貯蔵するとビタミンB<sub>1</sub>が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。
- 3 大麦のたんぱく質は、加水して練ると粘り気の強いグルテンを形成する。
- 4 大麦は、精白米よりビタミンB<sub>1</sub>を多く含む。

問 24 次の魚介類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 魚介類には旬があり、魚類では脂肪の多い時期、貝類は脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。
- 2 回遊魚は、高速で泳ぎ続けるため筋肉が多く、ミオグロビンを多く含むことから白身の魚であることが多い。
- 3 エビやカニ等の甲殻類を茹でたときに紅色になる現象は、たんぱく質と結合したアスタキサンチンが変化するためである。
- 4 塩辛は、イカやカツオ等の肉や内臓に食塩を加えて貯蔵したもので、貯蔵中に発酵及び熟成が進み、香りやうま味が増す。

問 25 次の穀類の加工品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 オートミールは、えん麦をひき割りにしたものをいう。
- 2 小麦粉は、たんぱく質の少ない順に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。
- 3 中華麺は、準強力粉に酸性のかん水を加えて製麺したものをいう。
- 4 無洗米は、蒸した又は炊いた米を熱風急速乾燥させたものをいう。

問 26 次の食品の貯蔵の方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 真空凍結乾燥法は、急速に水分を凍結させて乾燥するため、風味や色調、ビタミン、たんぱく質等の変化が大きい。
- 2 放射線照射法は、日本では、香辛料、野菜、冷凍魚介類の殺菌法として認められている。
- 3 砂糖漬け法は、砂糖の濃厚液の脱水作用により、微生物の繁殖を防いでいる。
- 4 燻煙法は、一度塩蔵した後に炭酸ガスで密閉し貯蔵する方法である。

問 27 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生鮮食品には、食品の表示基準が定められていない。
- 2 消費期限及び賞味期限は、保存方法に関係なく設けられている。
- 3 遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品が分別されていない場合、その旨の表示は不要である。
- 4 アレルギー物質の表示が義務付けられている特定原材料は、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目である。

## 5 食 品 衛 生 学

問 28 次の食品安全行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 牛の肝臓は、生食用として販売、提供することが禁止されている。
- 2 日本の食中毒統計において、寄生虫の項目ではアニサキス、クドア、サルコシスティス及びその他の寄生虫という4種を集計している。
- 3 豚肉を生食用として販売する際は、成分規格、加工基準及び保存基準を守る必要がある。
- 4 腸管出血性大腸菌O157等食中毒は、大規模な食中毒につながるため、衛生管理の指導を強化している。

問 29 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 LL牛乳は、低温保持殺菌法により加熱殺菌されたものである。
- 2 保存料は、腐敗細菌に対する殺菌力が弱い。
- 3 紫外線照射法は、じゃがいもの発芽防止の目的で使用される。
- 4 低温貯蔵法は、細菌の活動を弱め、死滅させることができる。

問 30 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カンピロバクター食中毒は、日本では毎年発生し、事件数も上位を占めている。
- 2 カンピロバクター食中毒は、菌数が少量であれば発症することはない。
- 3 カンピロバクターは、腸管内で増殖した菌がベロ毒素を産生し、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- 4 カンピロバクターによる食中毒の主な原因は、汚染されたカキ等の二枚貝を生あるいは加熱不十分で喫食することである。

問 31 次のウエルシュ菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ウエルシュ菌は、普通の調理では死滅しない耐熱性の芽胞を形成するものもある。
- 2 ウエルシュ菌食中毒の予防方法は、食品をかき混ぜて酸素を送り込むこと、加熱調理後に急速に冷却することである。
- 3 ウエルシュ菌による食中毒の原因食品は、カレーやシチュー等が多い。
- 4 ウエルシュ菌は、下痢、腹痛及び発熱等を引き起こし、潜伏期間は2～5日である。

問 32 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒用アルコールは、ノロウイルスの不活化に最も有効である。
- 2 ノロウイルスは、85～90℃で90秒間以上の加熱により不活化する。
- 3 ノロウイルス食中毒発症後、症状が消失すれば、糞便からノロウイルスが検出されることはない。
- 4 ノロウイルス食中毒は、6～9月頃にかけての夏期に多く見られる傾向がある。

問 33 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アブラボウズによる食中毒では、筋肉に含まれる多量のトリグリセリドにより、腹痛や下痢等が起こる。
- 2 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、通常の加熱調理で無毒となる。
- 3 イヌサフランによる食中毒では、種子をごま、根をごぼうと間違えて食べる例がある。
- 4 五色豆の毒成分は、ソラニンやチャコニンである。

問 34 食中毒が起きたときの対応に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 医師は、食中毒患者を診察した際には、24時間以内に保健所長に届け出る義務がある。
- 2 食中毒の原因と思われる食品等は保存し、速やかに保健所に提供する等の協力が大切である。
- 3 食品営業許可施設の営業者は、食中毒が起きた場合、軽症であれば保健所に知らせる必要がない。
- 4 食中毒を起こした営業者及び従業者は、保健所の食品衛生監視員の調査に積極的に協力しなくてはならない。

問 35 次の原因食品と寄生虫の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 原因食品 )		( 寄生虫 )
1 アユ	——	アニサキス
2 馬肉	——	クリプトスポリジウム
3 ホタルイカ	——	旋尾線虫
4 飲料水	——	サルコシステイス・フェアリー

問 36 食品中の汚染物質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アフラトキシンは、アレルギー様食中毒を発生させる。
- 2 PCBは、カネミ油症の原因物質である。
- 3 スズは、野菜類の硝酸塩の影響で溶出するため、缶詰内側のメッキ材としての使用が禁止された。
- 4 メチル水銀は、深海性魚介類のみに暫定規制値が設定されている。

問 37 次の食品添加物の種類と使用目的の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	( 種類 )		( 使用目的 )
1	乳化剤	——	互いに混和しない物を均一に乳化する
2	酸化防止剤	——	油脂等の酸化を防ぐ
3	増粘剤	——	食品の栄養素を強化する
4	調味料	——	食品にうま味を与える

問 38 次の食品の鮮度の簡易鑑別法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食肉は、腐敗が進行すると揮発性塩基窒素量が低下する。
- 2 *K*値は、魚肉の鮮度の指標であり、値が低いものほど鮮度が不良である。
- 3 卵は、割ったときに卵黄と卵白が広がるものは鮮度が良好である。
- 4 野菜類は、つやとほりがあり、みずみずしいものは鮮度が良好である。

問 39 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 逆性石けんは、殺菌力が弱い、洗浄力が強く、臭いや刺激性がある。
- 2 紫外線消毒は、光線が照射された表面だけに効果があり、陰の部分及び内部には効果がない。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、調理器具のほか、飲料水、生野菜等の食品の消毒殺菌に使用される。
- 4 オゾン水には、殺菌作用、脱臭作用及び酸化作用等がある。

問 40 次の器具、容器包装とその原材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ほうろう製品や陶磁器等は、鉛及びカドミウムの規格試験に合格しないものは使用できない。
- 2 アルミニウムは、他の金属に比べて毒性が低く、さびにくく軽い。
- 3 容器等に幅広く使用されているシリコーンは、低毒性であり、弾力性及び耐久性に優れている。
- 4 メラミン樹脂製の食器は、日本では食品衛生法に基づく規格基準が定められていない。

問 41 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7つの原則を含めた12の手順が必要である。
- 2 HACCPの実施には、一般衛生管理プログラムが整備され、実行されていることが必要である。
- 3 平成30年の食品衛生法の一部改正では、大規模な食品事業者のみがHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 4 HACCPは、食品の安全衛生に関する危害発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。

問 42 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理後の食品は、調理終了後から4時間以内に喫食することが望ましい。
- 2 調理従事者は、下痢や嘔吐、発熱等の症状があった時は、調理作業に従事しないこと。
- 3 フードカッターや野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄及び殺菌した後、乾燥させること。
- 4 原材料の納入では、生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

問 43 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 販売又は営業に使用する食品や添加物等を輸入する場合には、輸入届出書を農林水産大臣に提出しなければならない。
- 2 食品衛生責任者は、都道府県知事が行う講習会等を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知識の習得に努めなければならない。
- 3 食品衛生法の対象は、食品の他に添加物、医薬品、容器包装等が含まれる。
- 4 食品衛生法に規定する飲食店営業等32業種を営もうとする者は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない。

## 6 調理理論

問 44 調理の種類と特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 和式調理は、肉を主材料とし季節性が乏しい。
- 2 洋式調理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 3 病院食は、食事であると同時に治療の一部であり、嗜好を犠牲にすることもある。
- 4 乳幼児、妊産婦、高齢者等に対する食事についても、調理法は、一般的な成人と同じと考えれば良い。

問 45 次の食品の洗浄に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 洗浄は、食品表面に付着した汚れを水で除去する操作であり、調理の出発点となる。
- 2 根菜類のように表面が堅く、汚れの多いものは、ブラシを使用して洗浄する。
- 3 洗浄する際は、水量が多いほど、また、水温が高いほど洗浄効果は大きい。
- 4 フキやタケノコのようにあくの強い食品は、加熱前に洗浄するだけで良い。

問 46 次の浸漬の目的と具体例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 目的 )		( 具体例 )
1 味付け・防腐	——	酢漬け、しょうゆ漬け
2 食品中の成分の抽出	——	大豆の重曹水への浸漬
3 褐変防止	——	野菜・果物の水浸
4 吸水・膨潤・軟化	——	乾物の水戻し

問 47 次のゼラチン、寒天の凝固に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 寒天は0.5～1%以上、ゼラチンは2～3%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- 2 ゼラチンで2色ゼリーをつくる時、下層を完全に冷やし固めてから上層を入れると、うまく2層が接着する。
- 3 ゼラチンは、キウイフルーツの果汁のようにたんぱく質分解酵素を含むものを加えると固まりやすくなる。
- 4 寒天ゼリーは、時間が経つと、ゼリーから水が出てくる離漿という現象が生じる。

問 48 次の包丁の使い方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 イカの切り身の片面だけに、あらかじめ包丁を入れておくと、後で焼いたときの反り返りを防げる。
- 2 もちやのり巻きなどを切るときには、刃を湿らせて摩擦を少なくするとよく切れる。
- 3 やわらかく粘着力のあるチーズやようかんを切るときは、摩擦の小さな細い糸よりも鋭利な包丁の方がよく切れる。
- 4 野菜を切るときは「引き切り」、魚の切り身を切るときは「押し切り」にするとよい。

問 49 次の味の種類と主な呈味物質についての組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 味の種類 )		( 主な呈味物質 )
1	甘味	——	クエン酸
2	塩味	——	タンニン
3	苦味	——	ソルビトール
4	うま味	——	グルタミン酸

問 50 次の天然色素と色合い、それを豊富に含む食品についての組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 天然色素 )		( 色合い )		( 豊富に含む食品 )
1	クロロフィル系	——	赤	——	トマト
2	カロテノイド系	——	橙	——	かんきつ類
3	アントシアン系	——	緑	——	しそ
4	フラボノイド系	——	赤	——	赤身の魚

問 51 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 加熱調理は、乾式加熱と湿式加熱に大別され、マイクロ波やIH方式による加熱は、両者の中間的な特徴をもつ。
- 2 焼く調理操作における間接加熱の代表例として、石焼き、鉄板焼き及び包み焼きが挙げられる。
- 3 揚げ物は、120～150℃、特に140℃前後が適温とされる。
- 4 蒸し物は、材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するためには、最適な方法である。

問 52 次の油脂の酸化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 油脂は、空気中に放置するか、長時間加熱すると空気中の酸素によって酸化される。
- 2 油脂の劣化や変敗は、光による影響は受けない。
- 3 酸化による油脂の分解や重合を油脂の劣化という。
- 4 油脂の変敗とは、劣化が進んで食用に適さなくなる現象をいう。

問 53 次の調味料の使用時期に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酢やしょうゆは、揮発性香気成分を含むため、加熱の最初に加える。
- 2 調味料が浸透しにくいイモ等は、早くから調味液を加えて含め煮にする。
- 3 複数の調味料を別々に加える場合、分子量が大きく浸透の遅い砂糖は、食塩より先に加える。
- 4 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱後、十分に軟化してから調味料を加える。

問 54 次の大量調理の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 大量調理で炒め物を調理する際は、1回に炒める量を多くするほど仕上がりが良くなる。
- 2 大量調理は、予熱が大きいいため、加熱時間の短縮ができる。
- 3 加熱条件が、色、かたさ、テクスチャー、味および栄養成分の変化に影響を与えることはほとんどない。
- 4 大量調理は、加熱中の蒸発率が高いため、加える水の量が多い。

問 55 次の食品と食品中の主な香気成分の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 食 品 )		( 香気成分 )
1 にんにく	——	ジアリルジスルフィド
2 バナナ	——	酢酸イソアミル
3 大根	——	メチルメルカプタン
4 たまねぎ	——	$\beta$ -ヘキサナール

問 56 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 氷砂糖、上白糖、ざらめ、グラニュー糖の順に溶解速度が速い。
- 2 砂糖は、120℃前後で褐色のカaramelになる。
- 3 砂糖は、温度が低いほど溶解度が大きく、溶解速度も速い。
- 4 砂糖液を煮詰め、砂糖の濃度が50%を超えると沸点が急に上がる。

問 57 次の穀類の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米の炊飯には、「洗米と浸漬」、「加熱」、「蒸らし」の3つの段階がある。
- 2 もち米は、加水量が少ないので蒸した方がよい。
- 3 小麦粉に水を加えてこねた生地のうち、バターより流動性のある生地をドウという。
- 4 小麦粉は、とろみをつける働きがあるため、ルーやスープに使用される。

問 58 次の食酢に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食酢の成分は酢酸のみであり、食塩や砂糖と同様に、純粋物質である。
- 2 食酢の作用には、防腐及び殺菌作用や食品中の酵素作用の抑制がある。
- 3 ゆで卵や落とし卵の熱水中に酢を入れるのは、たんぱく質の熱凝固を促進するためである。
- 4 食酢を調味料として使用する場合、適度と感じる酢酸濃度は、0.3～0.5%である。

問 59 次の疾病と治療食において制限するものの組合せのうち、正しいものはどれか。

( 疾 病 )		( 制限するもの )
1 動脈硬化症	——	水分
2 腎臓病	——	食塩
3 糖尿病	——	ビタミン
4 肝臓病	——	炭水化物

問 60 次の調理施設設備の洗浄等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 直接食品と接触しない施設や設備については、洗浄の対象とならない。
- 2 施設の清掃は、食品が調理場内に残った状態で開始してよい。
- 3 調理台は、洗浄した後、乾燥させずに70%アルコールを噴霧し、水拭きを行う。
- 4 施設設備の清掃や洗浄は、日間、週間、月間の計画を立てて行い、実行されているかの点検が必要である。



# 〈解答用紙の記入例〉

氏 名 山田太郎  
 の場合  
 受験番号 0751

氏 名	山田太郎	調理師試験 解答用紙
-----	------	------------

- 記入上の注意事項**
- この解答用紙を折ったり、巻いたりしないこと。
  - マークは鉛筆(HB)で濃くはっきりとマークすること。  
 例
  - 解答をまちがえたときは、消しゴムで「あとかた」のないようきれいに消し、正しいと思うところにマークすること。
  - 正解は1問につき必ず1つなので絶対に2つ以上マークしないこと。
  - 最後に受験番号が正しくマークされているか受験票と対照して確認すること。

受 験 番 号																						
数 字 欄				マ ー ク 欄																		
千の位	百の位	十の位	一の位	千の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				百の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				十の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
				一の位	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(解答例)

問 1 静岡県庁の所在地として正しいものはどれか。

- 富士市
- 静岡市
- 浜松市
- 沼津市

正しい答えは「静岡市」なので、2のにマークしてください。

解 答 欄					
問題番号	解 答 番 号				
食文化概論	問1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>