

# 1 公衆衛生学

問1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 憲法では、すべての国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有することを規定している。
- (2) 世界保健機関（WHO）は、国際連合における保健衛生の専門機関として設置された。
- (3) わが国の公衆衛生は、第二次世界大戦後に大きく発展した。
- (4) 平成6年に地域保健法が保健所法に改正された。

問2 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 環境省 ————— 公害規制行政
- (2) 厚生労働省 ————— 保健衛生行政
- (3) 法務省 ————— 労働安全衛生行政
- (4) 文部科学省 ————— 学校保健行政

問3 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 紫外線は細菌を殺す作用があるが、過度に当たると皮膚がんの要因となる。
- (2) 水道水は、常時、給水管から5.0mg/L以上の遊離残留塩素ゆうりざんりゆうえんそが検出されなければならない。
- (3) 成人の人体は50～60%が水で、急に20%以上失うと生命が危険になる。
- (4) 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は検出されてはならないと規定されている。

問4 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 建築物環境衛生管理基準では、1年に1回、空気環境測定を行うことが定められている。
- (2) 日常生活から出るごみ、し尿、動物の死体は、一般廃棄物である。
- (3) 公害病には、水俣病みなまたびょうやイタイイタイ病などがある。
- (4) BOD（生物化学的酸素要求量）は、水質汚染の指標である。

問5 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 赤痢や食中毒の予防のために予防接種が行われている。
- (2) 感染症発生の3つの条件とは、感染源、感染経路及び感受性を持つ人間がいることである。
- (3) 滅菌とは、病原菌、非病原菌の区別なくすべての微生物を殺滅又は除去することである。
- (4) 予防接種には、ワクチン、トキソイドなどが利用される。

問6 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 狂 犬 病 ————— ウイルス
- (2) トキソプラズマ病 ————— 原虫
- (3) つ っ が 虫 病 ————— 細菌
- (4) オ ウ ム 病 ————— クラミジア

問7 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 虚血性心疾患の原因には、動物性脂質の摂取過多、過度の喫煙や飲酒などがあげられる。
- (2) 高血圧症は、若年期からの生活習慣が影響すると考えられている。
- (3) 糖尿病は、腎臓でつくられるインスリンの分泌不足でおこる。
- (4) メタボリックシンドロームの予防には、食生活の改善、運動習慣の徹底といった取り組みが重要である。

問8 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カ ————— デング熱
- (2) ノ ミ ————— 発疹熱
- (3) ネズミ ————— ペスト
- (4) ダ ニ ————— マラリア

問9 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 学校保健安全法は、学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることを目的としている。
- (2) 健康づくりには、栄養、運動、休養の3つの生活要素の調和が重要である。
- (3) 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じた母子の一貫した健康記録である。
- (4) 受動喫煙とは、室内又はこれに準ずる環境において、他人の煙草の煙を吸わされることをいう。

## 2 食 品 学

問10 うま味成分について次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 昆 布 ————— クエン酸
- (2) し いた け ————— グアニル酸
- (3) 貝 類 ————— コハク酸
- (4) かつおぶし ————— イノシン酸

問11 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 漬物の中には、乳酸菌や酵母などにより発酵させたものがある。
- (2) みそは、大豆、米、麦を麴かびや酵母などにより発酵させたものである。
- (3) しょうゆは、大豆と小麦を麴かびやしょうゆ酵母などにより発酵させたものである。
- (4) 穀物酢は、麦、米、とうもろこしなどを主原料とし、乳酸菌により発酵させたものである。

問12 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の水分には、結合水と自由水の2種類がある。
- (2) 食品に含まれるタンパク質は、エネルギー源としてのみ利用される。
- (3) カルシウムや亜鉛などの無機質は、体成分を構成するほか、神経の伝達、浸透圧の調整など重要な生理作用も持っている。
- (4) 食品には、カロテノイドや葉緑素などの色素が含まれており、その色により食欲が影響される。

問13 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 魚油には、多価不飽和脂肪酸たかふほうわしぼうさんが多く含まれる。
- (2) 硬化油は、魚油または植物油を原料とし、高温・高圧下で窒素添加ちっそてんかすることにより製造される。
- (3) 大豆には、リノール酸、オレイン酸、リノレン酸などが含まれる。
- (4) ショートニングは、白色・無味・無臭で、製菓や製パンなどに使用される。

問14 貯蔵法と原理について次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 塩 蔵 法 ————— p Hの低下
- (2) 乾 燥 法 ————— 水分活性の低下
- (3) 冷蔵・冷凍法 ————— 細菌の増殖防止
- (4) 燻<sup>くん</sup>煙<sup>えん</sup>法 ————— 抗酸化性・抗菌作用

問15 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 穀類は、炭水化物、特にデンプンに富み、主なエネルギーの供給源である。
- (2) 野菜・果実類は、ビタミンや無機質（特にカリウム）の供給源である。
- (3) 植物性食品は、豆類を除き、タンパク質や脂質に乏しい。
- (4) 野菜類に多く含まれる食物繊維は、人の消化酵素でよく消化されるため、<sup>せいちょう</sup>整腸作用に役立つ。

### 3 栄 養 学

問16 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 脂質は、リパーゼの作用により分解される。
- (2) 脂肪酸は、ほうわしぼうさん飽和脂肪酸とふほうわしぼうさん不飽和脂肪酸に分けられる。
- (3) 動物性脂質は、コレステロールがたまるのを防ぐ。
- (4) 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を助ける。

問17 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ナトリウムの主な摂取源は、食事の食塩である。
- (2) 体内のカルシウムの99%は、骨と歯に含まれる。
- (3) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を悪くする。
- (4) 体内の鉄の約70%は、肝臓に存在する。

問18 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) クロウン病の患者には、高残渣食ざんさを与える。
- (2) 鉄欠乏性貧血の治療では、動物性タンパク質を十分に与える。
- (3) 痛風の患者は、アルコールを控えた方がよい。
- (4) 肥満症の治療では、欠食をさける。

問19 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1日に必要な水分量は、2～3リットルである。
- (2) 体内水分が正常値の10%以上減少すると、水中毒を起こす。
- (3) 水は、体内の環境を一定に維持する。
- (4) 水は、いろいろな物質を溶かす性質を持つため、各栄養素、酵素、老廃物の運搬に役立つ。

問20 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) エネルギー代謝とは、生体内で行われる物質代謝をいう。
- (2) 甲状腺機能亢進は、基礎代謝を増進させる。
- (3) 食事誘発性体熱生産とは、食物を食べた後にエネルギー消費量が増えることをいう。
- (4) 基礎代謝は、生涯のうち高齢期に最も高くなる。

問21 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 思春期の栄養では、急激な成長がみられることから、特にタンパク質、カルシウム、鉄が多く必要とされる。
- (2) 妊娠期にはカルシウムの吸収率が低くなるので、食事にカルシウムを付加する必要がある。
- (3) 成人期の食生活では、動物性脂肪やコレステロールの摂り過ぎを防ぐなど、生活習慣病の発症を予防することが重要である。
- (4) 高齢者の総エネルギー量は、老化の程度や日常生活の内容に個人差があるため、その人に応じた栄養を考える必要がある。

問22 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) n-6系脂肪酸 ————— DHA (ドコサヘキサエン酸)
- (2) 色素タンパク質 ————— ミオグロビン
- (3) 必須アミノ酸 ————— メチオニン
- (4) リン脂質 ————— レシチン

問23 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本人は、1日のエネルギーの50~60%を炭水化物から摂っている。
- (2) 不溶性食物繊維には、整腸作用や有害物質の排泄・排便促進作用などがある。
- (3) 生のデンプンを $\alpha$ デンプン、糊化した状態のデンプンを $\beta$ デンプンという。
- (4) もち米は、アミロペクチンだけでできている。

問24 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乳児期の栄養法には、母乳栄養、混合栄養、人工栄養があるが、なかでも混合栄養が最良である。
- (2) 離乳食とは、乳汁栄養から固形栄養に移行するまでの、慣らしのための食事である。
- (3) はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため満1歳までは与えない。
- (4) 幼児期は、体の大きさに比べて大人より多くのタンパク質を必要とする。

## 4 食品衛生学

問25 次のうち、食中毒に関する文として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌性食中毒の発症の仕方には、感染型と毒素型がある。
- (2) 従来、患者数の多くを細菌性食中毒が占めていたが、最近はウイルス性食中毒による患者数が多くなっている。
- (3) 食中毒による死者の多くは、ウイルス性食中毒によるものである。
- (4) ウイルス性食中毒のうち、患者数が一番多いのはノロウイルスである。

問26 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌性食中毒 ————— サルモネラ属菌
- (2) ウイルス性食中毒 ————— サイクロスポラ
- (3) 自然毒食中毒 ————— フグ
- (4) 寄生虫による食中毒 ————— クトア

問27 次のうち、化学性食中毒の原因物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) メタノール
- (2) カドミウム
- (3) クリプトスポリジウム
- (4) パラチオン

問28 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 強い発がん物質であるアフラトキシンは、穀類やとうもろこしで産生されやすい。
- (2) フグによる食中毒の病因物質は、アコニチンである。
- (3) ヒスタミン食中毒は、サバ、カツオ、マグロなどの魚が原因となることが多い。
- (4) じゃがいもによる食中毒の病因物質は、ソラニンである。

問29 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラによる食中毒は、肉や卵、それらを加工したものが原因食品となることが多い。
- (2) 腸炎ビブリオによる食中毒は、魚介類が原因食品となることが多い。
- (3) カンピロバクターによる食中毒は、肉類、特に鶏肉が原因食品となることが多い。
- (4) 黄色ぶどう球菌による食中毒は、イブシが原因食品となることが多い。

問30 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ウエルシュ菌による食中毒を予防するには、調理した食品を素早く冷却することが大切である。
- (2) 腸管出血性大腸菌による食中毒を予防するには、食品を75℃で1分間以上、加熱調理することが大切である。
- (3) セレウス菌による食中毒を予防するには、手指に化膿性の傷がある人に調理させないことが大切である。
- (4) 腸炎ビブリオによる食中毒を予防するには、食材を真水でよく洗うことが大切である。

問31 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスは、食中毒として発症する場合と、食事によらない感染症として発症する場合とがある。
- (2) ノロウイルスによる食中毒の潜伏期間は、一般的に1～6時間である。
- (3) ノロウイルスは、回復後1週間過ぎた者の便から検出されることがある。
- (4) ノロウイルスは、主に冬から春にかけての寒い季節に発生している。

問32 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アニサキスを媒介する食品は、イカ・タラ・アジ・サバなどの魚介類である。
- (2) アニサキスが人体に寄生する部位は、胃壁や小腸粘膜である。
- (3) アニサキスによる食中毒の主な症状は、頭痛や発熱である。
- (4) アニサキスの幼虫は、高温と低温に弱いため、加熱または冷凍により予防する。

問33 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 逆性石けんは、普通の石けんと同時に使用すると殺菌力が減少する。
- (2) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が50%以下のものが最も効果的である。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルス対策の消毒剤として有効である。
- (4) 過酸化水素は、食品衛生法により合成殺菌料に指定されている。

問34 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 加熱は、食品中の微生物を殺菌し、酵素を活性化させることで保存性を高める方法である。
- (2) 冷凍または冷蔵は、食品中の微生物の増殖<sup>ぞうしょく</sup>を阻止またはその活動を弱めることで保存性を高める方法である。
- (3) 乾燥または脱水は、食品中の水分含量を微生物の増殖に適さない程度にまで下げることによって保存性を高める方法である。
- (4) 発酵は、食品中で発酵微生物が生成する有機酸によって保存性を高める方法である。

問35 次の異物混入防止策のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 原料選別の徹底
- (2) 防虫・防そ
- (3) 塵埃<sup>じんあい</sup>の放置
- (4) 包装の密封状態<sup>みつふう</sup>の確認

問36 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |       |       |                              |
|-----|-------|-------|------------------------------|
| (1) | 漂 白 剤 | ————— | 亜硝酸ナトリウム                     |
| (2) | 着 色 料 | ————— | $\beta$ -カロテン <sup>ベータ</sup> |
| (3) | 着 香 料 | ————— | バニリン                         |
| (4) | 品質保持剤 | ————— | プロピレングリコール                   |

問37 次の食品群と放射性セシウムの我が国における基準値の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |       |       |              |
|-----|-------|-------|--------------|
| (1) | 一般食品  | ————— | 10 B q / k g |
| (2) | 乳児用食品 | ————— | 50 B q / k g |
| (3) | 牛乳    | ————— | 50 B q / k g |
| (4) | 飲料水   | ————— | 10 B q / k g |

問38 次のうち、表示の必要なアレルギー物質を含む食品（特定原材料）として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) そば
- (2) くるみ
- (3) 落花生
- (4) えび

問39 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、しんじゆん浸潤その他の方法によって使用するものをいう。
- (2) 容器包装とは、食品または添加物を入れ、または包んでいるもので、食品または添加物を授受する場合に、そのまま引き渡すものをいう。
- (3) 天然香料とは、動植物から得られたものまたはその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- (4) 食品とは、そのまま飲食できるものや加工、調理することにより飲食できるものすべてをいい、医薬品や医薬部外品も含まれる。

## 5 調理理論

問40 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 甘味、塩味、酸味、旨味、苦味を5原味という。
- (2) 辛味は、5原味とは異なり、味蓄では感じない。
- (3) 味覚の相乗効果とは、異なる味のものを少し加えると、もとの味が強く感じられることをいう。
- (4) 味には、温度の変化で強く感じる時と弱く感じる時がある。

問41 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理場は、整理、整頓、掃除しやすく簡単な構造の方が使いやすい。
- (2) 調理室内は、衛生上、ウエットシステム化が望ましい。
- (3) 厨房は、湿度80%以下、温度25℃以下に保たれていることが望ましい。
- (4) 流しは、魚、肉、野菜など食材ごとに使い分けることが望ましい。

問42 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖は、卵白の泡を安定させる。
- (2) 食酢は、アントシアニンに作用して色を赤くする。
- (3) 食塩は、すり身の粘着力を増す。
- (4) こい口しょうゆは、うす口しょうゆに比べ、色が濃く、塩分量が多い。

問43 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) あずきは、大豆に比べてタンパク質が多く炭水化物が少ない。
- (2) 大豆タンパク質は、アルカリ性でよく溶ける。
- (3) 大豆は、うすい食塩水に浸してから煮ると、水に浸したものより柔らかく煮える。
- (4) あずきは、他の豆と比較して、長時間水に浸漬すると胴割れを起こしやすい。

問44 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 魚の切り方には、筒切りやはね切りがある。
- (2) 野菜の切り方には、くし形切りやかつらむきがある。
- (3) 叩き切りとは、固い物や大きい物を切るときの切り方である。
- (4) 押し切りとは、主に刺身を切るときの切り方である。

問45 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肉に含まれるミオグロビン<sup>はいかつしよく</sup>は、空気に長時間触れると灰褐色のメトミオグロビンとなる。
- (2) ほうれんそう、こまつななどの緑黄色野菜を油で短時間加熱をすると、鮮やかな緑色になる。
- (3) トマトの赤色は、リコピンといいビタミンAとしての働きがある。
- (4) アミノ・カルボニル反応（メイラード反応）は、非酵素的褐変<sup>かつべん</sup>である。

問46 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛 刀 ————— 和包丁
- (2) 三徳包丁 ————— 和包丁
- (3) ペティナイフ ————— 洋包丁
- (4) 刀（ダオ） ————— 中華包丁

問47 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳のタンパク質の大部分は、カゼインである。
- (2) 牛乳を40℃以上に加熱すると、熱変性により表面に皮膜<sup>ひまく</sup>ができる。
- (3) 牛乳には、魚介類やレバーなどの臭みを除く調理特性がある。
- (4) 牛乳中のカルシウムは、卵混合液のタンパク質の凝固<sup>ぎょうこ</sup>を抑制する。

問48 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食事バランスガイドは、食事の望ましい組み合わせなどをイラストで示したものである。
- (2) 特定給食施設とは、特定多数人に、継続的に1回20食以上、1日50食以上の食事を提供する施設のことである。
- (3) 栄養価計算の純使用量（可食量）とは、実際に食べる量のことである。
- (4) 献立作成とは、食品の合理的配合と数量を決め、調理の方法を示した食事の計画書を作成することである。

問49 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 懐石料理 ————— 八寸
- (2) 中国料理 ————— 甜点心
- (3) フランス料理 ————— ポアッソン（魚料理）
- (4) イギリス料理 ————— アンチョビー

問50 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 油脂は、水よりも比重が大きい。
- (2) 調理による食品の成分変化が最も大きいのは、ビタミンである。
- (3) 生クリームを泡立てすぎるとバター粒を形成し、液体が分離する。
- (4) タンパク質に酢を加えると、固まりやすくなる。

問51 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 魚のブイオンは、濁りやすいので、あくを何度も丁寧<sup>ていねい</sup>に取るのがよい。
- (2) ソースの基本材料は、フォン、ルー、リエゾンである。
- (3) 鶏のブイオンは、牛のブイオンに比べて濃厚である。
- (4) 白色ルーは、褐色ルーよりソースに加えたとき濃度がつき易い<sup>やす</sup>。

問52 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) おこわ御飯は炊飯<sup>すいはん</sup>の場合、一般的に水加減は容積比でもち米1：水2程度で炊き上げる。
- (2) 米の水分は、約15～16%で、炊飯により吸水、膨潤<sup>ぼうじゅん</sup>して、飯になると約60%になる。
- (3) 炊飯した米（飯）のおい<sup>い</sup>しさは、品質の他に、水加減や火加減で決まる。
- (4) 炊飯の火加減は、沸騰までの時間が短くなるよう調節する。

問53 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) まったけ ————— 桂皮酸<sup>けいひさん</sup>メチル
- (2) りんご ————— 酢酸<sup>さくさん</sup>イソアミル
- (3) かんきつ類 ————— リモネン
- (4) にんにく ————— ギ酸エチル

問54 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 魚を煮るときは、煮立てた煮汁（調味液）の中に入れることで、うま味が煮汁に溶け出すのを防ぐ。
- (2) 調理法には、生物（なまもの）、煮物、蒸し物、焼き物、揚げ物の5つの基本的な手法がある。
- (3) 茹<sup>ゆ</sup>でる作業は、調味が目的である。
- (4) あくには、不快な味の成分や物質だけでなく、好ましくない色、においなども含まれる。

問55 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肉を加熱するとタンパク質が熱変性し、収縮する。
- (2) 獣鳥肉は、と殺後、死後硬直<sup>こうちよく</sup>、熟成を経て、食べごろになる。
- (3) 合いびき肉は、原料肉の混合割合が少ない順に表示することとされている。
- (4) 豚の脂肪の融解<sup>ゆうかい</sup>温度は33～46℃で、口中で融<sup>と</sup>ける。

問56 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大量調理の煮物は、煮くずれに注意する必要がある。
- (2) 大量調理の特色は、蒸発率が低く、加熱時間が短いことである。
- (3) 大量調理では、焼き物の焼き加減を同じにすることが難しい。
- (4) 大量調理のあえものは、新鮮な材料を衛生的に処理するほか、器具や手指を清潔にすることも大切である。

問57 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) テフロン加工鍋は、化学薬品への耐性が強い。
- (2) アルミニウムの鍋は、軽くて熱伝導率が大きい。
- (3) 電子レンジ加熱は、焦げ目がつかず、食品の色や味、香りが保たれる。
- (4) IHヒーターの熱効率は、ガス・電気コンロよりも悪い。

## 6 食文化概論

問58 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 安土・桃山時代には茶の湯が流行し、懐石料理が起こった。
- (2) 江戸時代には牛鍋が登場し、牛肉が日常的に食べられるようになった。
- (3) とんかつ、コロッケ、カレーライスは、明治の3大洋食と呼ばれた。
- (4) 3回食は、鎌倉時代に発生し始め、室町時代に定着していった。

問59 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ロシア料理 ————— ボルシチ
- (2) 韓国料理 ————— トッポギ
- (3) メキシコ料理 ————— トルティーヤ
- (4) スペイン料理 ————— トムヤンクン

問60 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本食の特色は、米を中心に魚と野菜が使用されていることにある。
- (2) 日本の箸食の文化は、弥生時代に中国から伝わり、奈良時代になって現在のよ  
うな2本箸となった。
- (3) 日本で好んで食べられる米の種類は、粘りの強いインディカ種である。
- (4) 懐石料理とは、お茶をたててもてなす前に提供する、お腹を温める程度の軽い  
食事のことである。