

平成30年度調理師試験問題

公衆衛生学 食品学 栄養学
食品衛生学 調理理論 食文化概論

試験時間 13:30～15:30 (120分)

指示があるまでは開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 答案用紙の所定の欄に氏名・フリガナ及び受験番号を記入してください。
なお、受験番号については、別紙の記入例を参照してください。
- 2 解答の記入方法は、次のとおりです。
 - (1) 解答は、答案用紙に記入してください。
該当する問題番号の解答欄の①から④までのマーク枠のうち正答と思う番号を解答例により鉛筆で正確にぬりつぶしてください。

[解答例]

問1 愛媛県の県庁所在地は次のうちどれか。

- ① 今治市
- ② 松山市
- ③ 西条市
- ④ 宇和島市

問題	解答欄
1	① ● ③ ④ ⑤
2	(省略)

- (2) 1問につき、2つ以上ぬりつぶすと無効になるので注意してください。
 - (3) ⑤は選択肢にないので、ぬりつぶさないでください。
 - (4) 解答の誤りを訂正する場合は、消しゴムで完全に消し、改めてぬりつぶしてください。
 - (5) 問題番号と解答欄を間違えないように注意してください。
- 3 試験開始後35分を経過し、指示があるまでは、退場できません。
 - 4 退場するときは、答案用紙を裏返して机の上に置いてください。
 - 5 答案用紙は持ち帰ってはいけません。
 - 6 問題用紙の持ち帰りは差し支えありません。

愛媛県

公衆衛生学

問1 次の日本国憲法第25条に関する文章のうち、() 内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「すべて国民は、健康で (A) な最低限度の生活を営む権利を有する。
国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び (B) の向上
及び増進に努めなければならない。」

(A) (B)

- ① 文化的 — 社会保険
- ② 文化的 — 公衆衛生
- ③ 社会的 — 社会保険
- ④ 社会的 — 公衆衛生

問2 次の健康に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 単に長生きすることが健康の証ではなく、生活の質 (QOL) を高めることも重要視されている。
- ② WHO憲章では、健康の定義を「単に疾病や虚弱ではないということではなく、肉体的、精神的並びに社会的に完全に良好な状態である」としている。
- ③ 一般的に疾病の発生に影響を与える要因は、環境的要因、生活習慣及び遺伝的要因に分けられ、これらが複雑に作用し合うことで健康障害を引き起こす。
- ④ プライマリー・ヘルス・ケア (オタワ憲章、1986年) とは、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」とし、生活の質の向上を最終的な目的として、より積極的な健康を求めるものである。

問3 次の公衆衛生に係る統計についての組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 出生率 — 1人の女性が一生の間に産む平均的な子供の数
- ② 老年人口指数 — 100人の労働者が支える高齢者の数
- ③ 死亡率 — 人口1,000人に対する年間の死亡数
- ④ 乳児死亡率 — 年間の出生数1,000人に対する生後1年未満の死亡数

問4 次の水道水に関する文章のうち、() 内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「水道法による水質基準には、(A)は検出されないことと規定されており、また、衛生上必要な措置として、給水栓（蛇口）における水が遊離残留塩素濃度を(B)以上保持するよう定められている。」

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|--------------|
| ① | 一般細菌 | — | 0. 1 m g / L |
| ② | 一般細菌 | — | 0. 5 m g / L |
| ③ | 大腸菌 | — | 0. 1 m g / L |
| ④ | 大腸菌 | — | 0. 5 m g / L |

問5 次の環境衛生に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 燃料用ガスや自動車の排ガスなどの不完全燃焼が主な発生源である一酸化炭素は、無色、無味、無臭の気体であり、中毒により死にいたることもある。
- ② 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)により、食品廃棄物の発生抑制と減量化などが促進されている。
- ③ 四大公害病のひとつである水俣病は、カドミウムの慢性中毒によるものである。
- ④ 労働安全衛生規則により、作業の区分に応じた作業場の照度の基準が定められている。

問6 次の感染症の発生と予防に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 不顕性感染とは、病原体に感染したにも関わらず、病気の症状は示さない状態のことをいい、しばしば保菌者となり、無自覚に病原体を排出して、感染源となる場合がある。
- ② 感染症の直接伝播には、接触感染、胎内（垂直）感染、昆虫等による媒介感染などがある。
- ③ 予防対策のひとつである感染経路対策には、手洗い及び汚れた器具、便所等の消毒と清潔保持、媒介昆虫等の駆除が含まれる。
- ④ 感染症が発生するには、感染源、感染経路、感受性の3条件が必要である。

問7 次の疾病とその主な原因別分類の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | (疾 病) | | (原因別分類) |
|-----------|---|------------|
| ① 血友病 | — | 病原微生物によるもの |
| ② 高血圧 | — | 食生活によるもの |
| ③ 四日市ぜんそく | — | 公害によるもの |
| ④ 全色盲 | — | 遺伝によるもの |

問8 次の学校給食法第1条に関する文章のうち、() 内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の(A) 及び学校における(B) の推進を図ることを目的とする。」

- | (A) | | (B) |
|--------|---|-------|
| ① 普及維持 | — | 食育 |
| ② 普及維持 | — | 食品衛生 |
| ③ 普及充実 | — | 食育 |
| ④ 普及充実 | — | 食品衛生 |

問9 次の調理師に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- ② 多数人に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業の設置者又は営業者は、施設ごとに調理師を置かなければならない。
- ③ 調理師免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換交付を申請することができる。
- ④ 多数人に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業で厚生労働省令の定めるものにおいて調理の業務に従事する調理師は、厚生労働省令で定める2年ごとの年の12月31日現在における氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年1月15日までに、その就業地の都道府県知事に届けなければならない。

食 品 学

問 10 次の日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）に関する文章のうち、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

- ① 可食部 100 g 当たりの成分値を示す。
- ② アトウォーター係数は、たんぱく質 4 kcal/g、炭水化物 4 kcal/g、脂質 9 kcal/g である。
- ③ 炭水化物には食物繊維は含まれない。
- ④ 13 種類のビタミンが記載されている。

問 11 次の食品とその原料豆の組み合わせのうち、適切でないものを 1 つ 選びなさい。

(食 品)		(原料豆)
① 納豆	—	大豆
② 豆苗	—	えんどう豆
③ 豆板 <small>じゃん</small> 醬	—	小豆
④ はるさめ	—	緑豆

問 12 次の食用部位による野菜の分類の組み合わせのうち、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

(分 類)		(野 菜)
① 葉菜類	—	キャベツ
② 茎菜類	—	みつば
③ 根菜類	—	だいこん
④ 花菜類	—	ブロッコリー

問 13 次の食品の貯蔵に関する文章のうち、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

- ① 真空凍結乾燥した食品は、ビタミン、たんぱく質などの変化が少ない。
- ② チルド食品は、凍結しないことで解凍時の品質低下を防ぎ、風味や食感を維持できる。
- ③ 酸貯蔵は、食品の pH を低下させ、有害微生物の増殖を抑制することができる。
- ④ CA 貯蔵は、酸素を多くし、炭酸ガスなどを少なくした人工空気のなかで密閉して貯蔵する方法である。

問 14 次のうち、食用微生物を複数利用して作られる加工食品として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ヨーグルト
- ② かつお節
- ③ しょうゆ
- ④ パン

問 15 次の期限表示に関する文章のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 消費期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限をいう。
- ② 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化にともない、安全性を欠くことがないと認められる期限をいう。
- ③ 定められた方法により保存することを前提とするので、一部の例外を除き、期限表示にあわせて保存方法を表示しなくてはならない。
- ④ 開封しても期限内であれば食品の品質は保たれる。

栄 養 学

問 16 次の脂質の生理作用に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 脂質は体内でエネルギー源となるときに、ビタミンB1が必要である。
- ② 脂溶性ビタミンの吸収を助ける作用がある。
- ③ 必須脂肪酸であるリノール酸は、人の体内では合成できない。
- ④ 魚油に多いエイコサペンタエン酸（EPA）には、血中LDLコレステロールの低下作用がある。

問 17 次のビタミンのうち、水溶性ビタミンを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA
- ② ビタミンC
- ③ ビタミンD
- ④ ビタミンE

問 18 次の無機質と欠乏症の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (無機質) | | (欠乏症) |
|---------|---|--------|
| ① カルシウム | — | 骨粗しょう症 |
| ② 鉄 | — | 鉄欠乏性貧血 |
| ③ 亜鉛 | — | 味覚障害 |
| ④ リン | — | クレチン病 |

問 19 次の^{すい}膵臓から分泌される主なホルモンに関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (分泌細胞) | | (ホルモン) | | (作用) |
|---------------|---|--------|---|------|
| ① α 細胞 | — | グルカゴン | — | 血糖低下 |
| ② α 細胞 | — | インスリン | — | 血糖上昇 |
| ③ β 細胞 | — | グルカゴン | — | 血糖上昇 |
| ④ β 細胞 | — | インスリン | — | 血糖低下 |

問 20 次の基礎代謝に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 一般的に女性よりも男性の方が基礎代謝が高い。
- ② 基礎代謝は骨格筋や内臓器官などの除脂肪体重に正比例する。
- ③ 病気などにより体温が上昇すると基礎代謝は高くなる。
- ④ 低栄養状態では、基礎代謝は高くなる。

問 21 次のたんぱく質に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質やアミノ酸を特徴付けているアミノ基には必ず窒素が含まれる。
- ② 体内で合成可能なアミノ酸のことを必須アミノ酸といい、9種類ある。
- ③ アミノ酸だけで作られるたんぱく質を単純たんぱく質という。
- ④ 誘導たんぱく質であるゼラチンは、コラーゲンを長時間煮出してできたものである。

問 22 次の疾病と食事療法に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 糖尿病の食事は、決められたエネルギーのなかで、たんぱく質、脂質、炭水化物のバランスを整える。
- ② 脂質異常症の食事は、エネルギーの過剰摂取を避け、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質を控える。
- ③ 痛風の食事は、プリン体を多く含むレバーやマイワシなどを控える。
- ④ 腎臓病の食事は、高たんぱく質食とする。

問 23 次の消化・吸収に関する文章のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 物理的（機械的）消化とは、腸内細菌による発酵をいう。
- ② 消化管ホルモンであるガストリンは、胃酸の分泌を促進する。
- ③ ショ糖は、マルターゼによって2分子のブドウ糖に分解される。
- ④ 栄養素の吸収のほとんどは、大腸で行われる。

問 24 次のライフステージと栄養に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 妊娠期は、貧血になりやすいため、貧血の予防に良質のたんぱく質、鉄、ビタミンを十分にとり、食事全体のバランスに留意する。
- ② 幼児期は、消化器官が小さく、機能が不十分であり、3度の食事が必要量を満たすことは難しいため、不足分は適切な間食で補うことが必要である。
- ③ 成人期は、1日3食、規則正しく、過不足なく摂取し、加齢に伴う身体活動や基礎代謝の低下などを考慮したエネルギー摂取を考える。
- ④ 高齢期は、消化・吸収能力が落ち食欲が減少しやすいので、たんぱく質は質より量を重視する。

食品衛生学

問 25 次の食品に関する法律と関連する内容の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | | |
|------------------|-------------------------|
| ① 食品衛生法 | — 飲食に起因する衛生上の危害の発生防止 |
| ② 製造物責任法 | — 製造物の欠陥による被害に対する被害者の救済 |
| ③ 不当景品類及び不当表示防止法 | — アレルギー物質に起因する危害の発生防止 |
| ④ J A S 法 | — 消費者の選択に資するための一定の規格 |

問 26 次の食品の腐敗、変敗と保存に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 食品の糖質や脂質が分解して、風味が悪くなり食用に適さなくなることを食品の変敗という。
- ② 食品添加物（保存料）は、腐敗細菌の繁殖を防止するが殺菌力は非常に弱い。
- ③ 主に食品のたんぱく質が分解していくことを食品の腐敗という。
- ④ 無酸素状態であれば細菌は増殖しない。

問 27 次の食中毒に関する組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 細菌性食中毒 — アニサキス — 血便、黄疸^{おうだん}
- ② 細菌性食中毒 — カンピロバクター — 下痢、腹痛
- ③ ウイルス性食中毒 — ノロウイルス — 神経性視力障害
- ④ 寄生虫食中毒 — クドア・セプテンpunkタータ — 腸閉塞

問 28 次の食中毒に関する文章のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 厚生労働省による平成28年の全国における食中毒の発生状況（事件数）では、6月から8月の夏期には細菌によるものが多く、12月から3月の冬期にはウイルスによるものが多い。
- ② 嘔吐^{おうと}を主な症状とする黄色ブドウ球菌による食中毒は、熱で分解されやすいエンテロトキシンという毒素が原因である。
- ③ カンピロバクターによる食中毒は、加熱不十分な鶏肉が原因食品であり、牛の内臓が原因食品となることはない。
- ④ ノロウイルスは二枚貝中で増殖するため、その食中毒予防には食材の低温保管と十分な加熱調理が有効である。

問 29 次のサルモネラ属菌による食中毒に関する文章のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ属菌はグラム陽性の球菌であり、食品中で毒素を産生し、主に嘔吐症状を引き起こす。
- ② サルモネラ属菌による食中毒は、厚生労働省による平成28年の全国病因物質別発生状況（事件数）において、細菌の中で1番多く発生した。
- ③ 症状は一過性で、1日から2日以内に回復する。
- ④ 原因食品には、畜産物が多く、加熱不十分な卵や食肉などが該当する。

問 30 次の寄生虫と感染源となる食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 旋尾線虫幼虫 — ホタルイカ
- ② 肝蛭^{かんてつ} — 牛の肝臓
- ③ 日本海裂頭条虫 — サケ・マス
- ④ 旋毛虫 — カツオ

問 31 次の過去に健康被害を起こした物質とその食品の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① カドミウム — 豆類
- ② PCB — 玄米
- ③ メチル水銀 — 食用油
- ④ ヒ素 — 乳児用調整粉乳

問 32 次の食品添加物に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甘味料 — リンゴ酸
- ② 保存料 — ソルビン酸
- ③ 凝固剤 — 塩化カルシウム
- ④ 乳化剤 — レシチン

※ 問 33 次の食品の衛生管理等に関する文章のうち、適切でないなものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒菌の多くは、20℃から50℃の温度帯で増殖する。
- ② 食中毒菌を加熱殺菌するには、一般的に中心温度が75℃で1分間以上となるように行う。
- ③ 加熱調理後に食品を冷却する場合は、加熱した容器のまま、室温で十分な時間をかけて冷やす。
- ④ 食材の前処理中であっても、食材の品温を上昇させないように工夫する。

問 34 次の食品の衛生上の危害に関する文章のうち、() 内に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「食品衛生上の危害を3つに分類すると(A)による胃腸炎症状は(B)に分類され、有害金属等による危害は(C)、食品に混入した金属片によるものは物理的的危害に分類される。」

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|----------|-------|-------|
| ① | カンピロバクター | 化学的危険 | 生物的危険 |
| ② | ノロウイルス | 生物的危険 | 化学的危険 |
| ③ | 残留農薬 | 生物的危険 | 化学的危険 |
| ④ | 次亜塩素酸液 | 化学的危険 | 生物的危険 |

問 35 次の消毒剤とその使用に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 塩素剤 — 食器やまな板等金属以外の消毒に用いられる。
- ② エタノール — 100%のものに比べ70%溶液の消毒力は弱い。
- ③ オゾン水 — カット野菜などの殺菌に用いられる。
- ④ 逆性せっけん — 手指の消毒薬として用いられる。

問 36 次の器具・容器に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 合成樹脂性の食品容器には、規格基準として溶出試験が規定されている。
- ② プラスチック製容器は、150℃以上のオーブンでの加熱には適さない。
- ③ 陶磁器にカドミウム等を含む顔料を多く使用して絵づけを行った場合、1,500℃の高温で焼かれたものは、1,000℃の低温で焼かれたものに比べ溶出のおそれが高くなる。
- ④ 木製の器具・容器包装には、蛍光増白剤の使用規制がある。

問 37 次の食品安全に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 厚生労働省は、食品に関するリスクの管理を担当している。
- ② 食品安全委員会は、内閣府に設置されており、農産物等に関するリスクの管理を担当している。
- ③ 都道府県等の食品衛生監視員は、食品衛生関係営業施設への立ち入りを行い、衛生状況の監視指導を行っている。
- ④ アレルギー物質を含む食品には、食品表示上の規制がある。

問 38 次のHACCPによる衛生管理に関する文章のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 衛生管理に関する責任者が1人で監視する。
- ② 製造工程ごとに、危害を起こす要因を分析し、特に注意が必要な工程を連続的に管理する。
- ③ 食品への意図的な異物混入を防御する。
- ④ 原材料の原産地を管理する。

問 39 次の大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 床面からのはね水による汚染を防止するため、床面から調理台を60センチ以上の高さにする。
- ② 下痢、嘔吐、発熱などの症状がある場合は、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましい。
- ③ ごみ箱のふたは、ごみを廃棄しやすいよう使用しない。
- ④ 食中毒等の原因菌を調理室に持ち込む可能性があるため、仕事着や帽子を着用したまま調理室から出たり、便所には行かない。

調理理論

問 40 次の洋式調理の特徴に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 調理の性格 — 加熱中心
- ② 重視点 — 香り
- ③ 味付け — 淡白、もち味本位
- ④ 供食法 — 個人別盛り付け、食べる順番に提供

問 41 次の浸漬の目的に関する文章のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ごぼうを浸漬する目的は、軟化させることである。
- ② 乾物を浸漬する目的は、水分を吸収させ、やわらかく戻すことである。
- ③ 皮をむいたじゃがいもを浸漬する目的は、乾燥防止のためである。
- ④ 大豆を浸漬する目的は、褐変防止のためである。

問 42 次の乾物の吸水と膨潤に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 吸水は食品の組成、組織状態、表皮の有無によって異なり、表面が広いものほど吸収が早い。
- ② 小豆は浸漬せずに、小豆の4～5倍の水量でゆでる。
- ③ 大豆は1時間の吸水時間で、約3倍に増える。
- ④ 同一食品では、水の温度が高いほど吸水速度は速い。

問 43 次の寒天、ゼラチンの凝固・融解に関する文章のうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

- 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 果汁を加えた寒天液を長時間煮ると、果汁中の有機酸の作用により、凝固しやすくなる。
- ③ 寒天ゼリーの離漿^{りしょう}は、寒天濃度が高いほど起こりにくい。
- ④ ゼラチンは、キウイフルーツなどのたんぱく質分解酵素を含むものを加えると分解し、固まらなくなる。

問 44 次の加熱調理操作の分類と特徴に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

	(調理操作)		(温度調節)		(加熱中の味付け)
①	炒める	—	困難	—	容易
②	揚げる	—	困難	—	困難
③	煮る	—	容易	—	容易
④	蒸す	—	容易	—	困難

問 45 次のうち、「やつがしら」に加えてゆでると煮くずれを防ぐことができる添加材料として、最も適切なものを1つ 選びなさい。

- ① 食塩
- ② 米糠^{ぬか}
- ③ 重曹
- ④ みょうばん

問 46 次のうち、甘味を呈する物質として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① ブドウ糖
- ② アスパルテーム
- ③ ソルビトール
- ④ グルタミン酸ナトリウム

問 47 次のソースに関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(名 称)		(内 容)
① ベシヤメルソース	—	トマトピューレ
② ブラウンソース	—	ブラウンルウのソース
③ ビネグレットソース	—	酢とサラダ油
④ マヨネーズソース	—	酢とサラダ油と卵黄

問 48 次の食酢の味付け以外の役割に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 微生物の発育をおさえる。
- ② フラボノイドに作用し、色を赤くする。
- ③ 酸化酵素の働きをおさえ、褐変を防ぐ。
- ④ 魚の生臭みを除く。

問 49 次の鍋の材質のうち、熱伝導率が高く、同形状で最も温まりやすい材質を1つ選びなさい。

- ① 陶器
- ② アルミニウム
- ③ 鉄
- ④ 銅

問 50 次の味覚に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 味は、口腔内に存在する味蕾^{みらい}の味細胞が刺激され、その刺激が脳に伝わって認識される。
- ② 塩味は高温で強く、温度が下がると弱く感じる。
- ③ 酸味は甘味を引き立て、塩味を穏やかにする。
- ④ うま味は食事の塩味を強調して、減塩効果を高めるとも言われる。

問 51 次の味の相互作用に関する文章のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① あんに塩を入れると甘味が強まるのは「抑制効果」による。
- ② こんぶとかつお節の両方でだしをとると、うま味が強くなるのは「相乗効果」による。
- ③ コーヒーに砂糖を入れると苦味が弱まるのは「対比効果」による。
- ④ レモンの酸味が砂糖によって弱まるのは「対比効果」による。

問 52 次の天然色素のうち、肉や赤身の魚に含まれる赤色の色素として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① クロロフィル
- ② カロテノイド
- ③ アントシアニン
- ④ ミオグロビン

問 53 次の調理による食品成分の変化に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質のアルブミン、グロブリンは、加熱すると凝固する。
- ② 小麦粉に水を加えてこねるとグルテンが生成され、粘りと弾力がでる。
- ③ 油脂の酸化を防ぐには、密閉して冷暗所での保存が大切である。
- ④ 生のでん粉に水を加え、60～65℃以上の温度で温めると透明な糊^{のり}の状態になる現象を、でん粉の老化という。

問 54 次の卵の調理に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 80～85℃の湯のなかで20～30分保つと卵黄はほぼ固まり、卵白が半熟状態のいわゆる「温泉卵」ができる。
- ② 茶わん蒸しや卵豆腐の「すだち」を防ぐには85～90℃になるように火力を調整する。
- ③ 砂糖は卵白の起泡性を阻害するが、気泡の安定性を高める。
- ④ マヨネーズは卵黄に含まれるレシチンによる、水と油を結びつける乳化作用を利用している。

※ 問 55 次の食塩の調理特性に関する文章のうち、() 内に入る数値の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「適度と感じる食塩濃度は (A) % であるが、加工食品の中には保存性をよくするため、より多くの食塩が含まれているものがある。一般細菌は5%程度の食塩で生育が抑制され、(B) % ではカビを含めほとんどすべての微生物が生育できない。」

- | | (A) | | (B) |
|---|---------|---|-------|
| ① | 0.6～0.8 | — | 10 |
| ② | 0.6～0.8 | — | 20 |
| ③ | 0.8～1.2 | — | 10 |
| ④ | 0.8～1.2 | — | 20 |

問 56 次の文章はどの調理方式について述べたものか、最も適切なものを1つ選びなさい。

「食材を加熱調理後、冷水又は冷風による急速冷却を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管し、提供時に再加熱する。」

- ① クックサーブ
- ② クックチル
- ③ クックフリーズ
- ④ 真空調理法

問 57 次の焼く操作の分類に関する組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----------------|---|------|
| ① | オーブンでローストチキンを焼く | — | 直接加熱 |
| ② | 鉄板でステーキを焼く | — | 直接加熱 |
| ③ | 焼き網でもちを焼く | — | 間接加熱 |
| ④ | 鍋で石焼き芋を焼く | — | 間接加熱 |

食文化概論

問 58 次の文章の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「江戸時代に入ると、白米食が進み江戸^{わづら}患いと呼ばれる（ ）が多く発生するようになった。」

- ① 糖尿病
- ② 脚気^{かっけ}
- ③ 骨粗しょう症
- ④ 壊血病

問 59 次の文章の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「人間の食事には、日常の食事と行事などの特別な日の食事があり、民俗学では、それぞれ（ A ）の日と（ B ）の日に区別している。（ B ）の食事は、集落、村落など社会集団が仕事の節目に祝ったり、祈願したりするためのもので、（ C ）という思想から始まっており、（ A ）の食事より豪華である。」

- | | （ A ） | — | （ B ） | — | （ C ） |
|---|-------|---|-------|---|-----------------------------------|
| ① | ハレ | — | ケ | — | 典座教訓
<small>てんぞきょうくん</small> |
| ② | ハレ | — | ケ | — | 折衷
<small>せつちゅう</small> |
| ③ | ケ | — | ハレ | — | 神人共食
<small>しんじんきょうしょく</small> |
| ④ | ケ | — | ハレ | — | 直会
<small>なおらい</small> |

問 60 次の文章のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 人の食事に求められる機能のうち、食物の基本的条件には、安全性、栄養性、嗜好性がある。
- ② イスラム教では殺生によらない牛肉は禁忌とされている。
- ③ 倭名類聚抄は、中国に現存する世界最古の農業書の1種である。
- ④ 五平もちは、飯を粗くつぶして、串にちくわ状につけて焼いた秋田県の郷土料理である。

※ 問 33 については、問題文の一部に誤りがあった。

誤：適切でないなもの 正：適切でないもの

※ 問 55 については、正解以外の解答について、必ずしも不正解であるとは言いきれないことから、「解なし」とした。