

# 平成 27 年度岩手県調理師試験問題

- 科目：食文化概論・衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・調理理論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

## 【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル（HB 以上の濃いめのもの）で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内（11 時 00 分まで）と終了前の 10 分間（11 時 50 分以降）は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。  
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙（右上）には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

# 食文化概論

問1 次のうち、日本料理の特徴について正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 精進料理 インドから江戸時代に伝わり、山伏たちが修行の際にとる粗食だった。
2. 懐石料理 酒を楽しむ料理として江戸時代に発達した。現代宴席の主流である。
3. 本膳料理 日本料理の基本的形式で武家社会の饗応料理として発達した。
4. 会席料理 茶道の発達にともない、濃い抹茶をおいしく飲むために考え出された。

問2 次のうち、中国料理の味の特徴と料理名について誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 北京料理 濃い味 北京ダック
2. 広東料理 甘い味 羊肉のしゃぶしゃぶ
3. 四川料理 辛い味 麻婆豆腐
4. 上海料理 酸味 豚の角煮

問3 次のうち、日本の行事食について誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 節分 ひしもち
2. 夏の土用 うなぎ
3. 冬至 かぼちゃ
4. 春の彼岸 ぼたもち

問4 次のうち、作物の主な産地と食べ方について誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 米 東南アジア、日本 飯、粒がゆ
2. 小麦 ヨーロッパ、インド パン、ナン
3. トウモロコシ メキシコ トルティーヤ あらびきがゆ
4. 大麦 フィリピン 石焼き、石蒸し

問5 次のうち、食物の流通について誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 産地直送は、作り手が不明確なので流通量が大幅に減ってきている。
2. 食の安全・安心への関心は、ますます高まっている。
3. 食品の偽装表示や残留農薬問題を受けて、トレーサビリティ制度が導入された。
4. 自給自足の時代は、食材が生産者から消費者へ直接手渡されていた。

# 衛生法規

問1 次の調理師に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 飲食店営業の施設において、2年以上調理の業務に従事することによって調理師試験の受験資格が与えられる。
2. 文部科学省が指定する調理師養成施設を卒業した者の申請に基づいて都道府県知事が調理師免許を与える。
3. 飲食店関係営業施設などにおいては、調理師を置くように努めなければならない。
4. 調理の業務に関し、食中毒や衛生上重大な事故を発生させたときには、調理師免許が取り消されることがある。

問2 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. そばは、遺伝子組替え食品の使用表示義務がある。
2. 期限表示には、賞味期限と品質保持期限がある。
3. 大豆は、アレルギー物質含有表示が義務付けられている。
4. ナトリウムは、栄養成分表示の義務付け対象成分である。

問3 次の業種のうち、「食品衛生法」に基づく営業許可を必要としないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食肉販売業
2. 魚介類販売業
3. 生鮮食品販売業
4. 乳類販売業

問4 次の健康増進法に関する記述のうち、( )の中に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

健康増進法は、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の( A )の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民( B )の向上を図ることを目的とする。

- |    | A   |     | B   |
|----|-----|-----|-----|
| 1. | 衛 生 | ——— | 保 健 |
| 2. | 健 康 | ——— | 衛 生 |
| 3. | 栄 養 | ——— | 保 健 |
| 4. | 保 健 | ——— | 衛 生 |

問5 次のうち、専門調理師としての技術技能審査が行われていないものを一つ選び、その番号を  
解答欄に記入しなさい。

1. めん料理
2. 給食用特殊料理
3. 日本料理
4. エスニック料理

# 公衆衛生学

問1 ~~次の世界保健機関（WHO）についての説明のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。~~

- ~~1. 国際連合の専門機関である。~~
- ~~2. 第二次世界大戦前に設置された。~~
- ~~3. 日本は南東アジア地域のグループに属している。~~
- ~~4. 国際的な健康水準の向上を目的としている。~~

問2 次の国勢調査についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 毎年実施されている。
2. わが国に住んでいるすべての世帯を対象としている。
3. 統計法に基づき実施される。
4. 日本国内の人口・世帯の実態を把握することを目的とする。

問3 一般家庭の日常生活から出るごみの一人1日あたりの排出量（平成25年）は次のいずれか。正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 1,162 g
2. 1,098 g
3. 1,033 g
4. 958 g

問4 次のうち、（衛生害虫の）蚊が媒介する感染症でないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. マラリア
2. コレラ
3. 日本脳炎
4. デング熱

問5 次のうち、男性の部位別にみた、悪性新生物の年齢調整死亡率で第1位はどれか。正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 胃がん
2. 大腸がん
3. 肺がん
4. 肝がん

問6 「新健康フロンティア戦略」の「女性を応援する健康プログラム：女性の健康力」では、女性に特有の乳がん対策を推進し、乳がん検診について受診率の向上を図るとし、数値目標を設定している。その数値目標として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 20%
2. 30%
3. 40%
4. 50%

問7 母子保健にかかわる各種指標は、その国の衛生水準全般をあらわし、公衆衛生上、重要な指標が多い。次の指標のうち、2.07を下回ると将来的に人口が減少するといわれている指標はどれか。正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生率
2. 合計特殊出生率（再生産率）
3. 総再生産率
4. 純再生産率

問8 次のうち、学校保健安全法で規定されていない事項を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 感染症に罹患した学童および罹患した疑いのある学童の出席停止
2. 就学時健康診断
3. 学校給食の実施
4. 学校環境衛生

問9 次の労働災害に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. わが国の労働災害による被災者数は増加している。
2. 死亡災害は減少している。
3. 労働災害の発生の多い職種は建設業である。
4. 近年、「過労死」や「過労自殺」が問題になっている。

# 栄養学

問1 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物、たんぱく質、脂質を3大栄養素という。
2. 炭水化物は、エネルギー源として重要であり、1 gで9 kcalのエネルギーをもつ。
3. ビタミンは体の調子を整える役割がある。
4. n-3系脂肪酸には、EPA、DHAがある。

問2 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 妊娠中は胎児の発育を順調に進めるために多くの栄養が必要なため、食事の制限はしない。
2. 母乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなども含まれている。
3. 成人期には、食塩の1日の摂取量を男性12g未満、女性10g未満にする。
4. 高齢期は、塩味の閾値が上がり、薄味を好むようになる。

問3 次の炭水化物についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物は、消化酵素の働きを受けて、最終的に単糖類として消化吸収される。
2. ペクチンは、水溶性食物繊維に分類される。
3.  $\alpha$ デンプンと $\beta$ デンプンでは、 $\alpha$ デンプンの方が消化しやすい。
4. 炭水化物は、エネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンAが必要となる。

問4 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 高血圧症の治療には、食塩摂取量は1日6g未満に制限する。
2. 脂質異常症の食事は、動物性脂質（魚油を除く）は制限しない。
3. 肥満症の治療は、食事療法のみ行うのが原則である。
4. 食物アレルギーがある人でも、バランス食を重視し、除去食は行わない。

問5 次の無機質（ミネラル）についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 体内のカルシウムの50%は、骨と歯に含まれる。
2. 亜鉛の欠乏症には、貧血がある。
3. 鉄の吸収を高めるには、ビタミンCを摂取すると良い。
4. ヨウ素の欠乏は、味覚障害の原因になる。

問6 次の脂質についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 脂質は、胃の中にとどまる時間が長く、腹持ちがよい。
2. 脂質は、水溶性ビタミンの吸収を助ける。
3. 脂質は、主に膵液中のリパーゼの作用により分解され、大腸内で消化、吸収される。
4. 油と脂の違いは、油は室温で液体であり飽和脂肪酸が多い脂質、脂は室温で固体であり不飽和脂肪酸が多い脂質である。

問7 次の消化液に含まれる酵素の作用に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(消化液)		(酵素)		(作用)
1. 唾液	－	プチアリン	－	デンプンを麦芽糖に分解
2. 胃液	－	ペプシン	－	たんぱく質をペプトンに分解
3. 膵液	－	ステアプシン	－	脂質を脂肪酸とグリセリンに分解
4. 腸液	－	シュクラーゼ	－	ペプトンをアミノ酸に分解

問8 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物、脂質、たんぱく質は、生体内において活動のエネルギー源である。
2. 成人の体重の 50～60%は、水分が占めている。
3. ビタミンの多くは体内で合成できるので、食物から摂取しなくても健康は保つことができる。
4. 無機質（ミネラル）は、血液、体液の成分として pH の調整、細胞膜の浸透圧を正常に保つ機能を持つ。

問9 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 痛風の場合は、プリン体を多く含む食品を制限する。
2. 糖尿病は、インスリンの分泌過剰により発症する。
3. 急性腎不全では、一般的にたんぱく質、食塩、水分、カリウムの制限を行う。
4. 肝硬変では、酒類は厳禁とし、腹水がある時は食塩も制限する。

# 食品学

問1 次の組合せのうち、酸味を示す成分の組合せとして最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 酢酸、乳酸
2. クエン酸、イノシン酸
3. 酢酸、コハク酸
4. グアニル酸、リンゴ酸

問2 次のコメに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ジャポニカ米やインディカ米がある。
2. 上新粉は、もち米から製造される。
3. 玄米と白米の栄養価を比較すると、玄米の方が高い。
4. 米を長期間貯蔵する形態は、一般的に玄米である。

問3 次の食品の組合せのうち、植物性食品の組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. リンゴ、ジャガイモ
2. わかめ、小麦
3. ミョウバン、柿
4. キャベツ、大豆

問4 次の大豆に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 大豆に含まれている炭水化物の主成分は、デンプンである。
2. 湯葉は、豆乳を加熱した際に表面にできる薄い膜をすくい上げて作る。
3. 豆類の中で比較すると、大豆はたんぱく質に富んでいる。
4. がんもどきは、豆腐の加工品である。

問5 次の食品の貯蔵法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 冷凍食品は、包装されている凍結した食品で、 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下で保存することが必要である。
2. レトルト食品は、調理済み食品を袋に詰め封じ、高圧釜で殺菌した食品である。
3. CA貯蔵は、青果物の呼吸作用を抑えるために、貯蔵庫内の酸素濃度を下げるとともに炭酸ガス濃度を上げ、低温で貯蔵する方法である。
4. 酢漬け食品は、酢酸によって微生物を死滅させることにより貯蔵性を向上させた食品である。

問6 次の特定保健用食品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保健の効果を表示することが許可された食品である。
2. 「お腹の調子を整える」や「血圧が高めの方に適する」などの表示がなされた食品がある。
3. 栄養成分の表示がなされている。
4. 一日の摂取目安量が表示され、一般の薬と同様に特定の販売店でのみ取り扱われている。

# 食品衛生学

問1 次の食品衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生法の目的は、飲食物を安全なものにし、人の健康を保護することである。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. 細菌が増える条件には、温度、栄養、水分等がある。
4. リスク管理を行う食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足し、農林水産省に設置されている。

問2 次の食中毒の分類に関する組合せで、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌性食中毒（感染型） — ノロウイルス
2. 細菌性食中毒（毒素型） — 黄色ブドウ球菌
3. 自然毒食中毒 — 水銀
4. ウイルス性食中毒 — サルモネラ

問3 次の自然毒食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 毒きのこによる食中毒の病因物質は、ムスカリン、アマニチン、ファリンなどである。
2. 麻痺性貝毒による食中毒は、有毒プランクトンを捕食した貝の中腸腺に貝毒が偏在し、これを摂取することによっておこるものである。
3. ジャガイモの芽や緑色の部分には、チクトキシシ（けいれん毒）が大量に含まれる。
4. フグによる食中毒には、有効な治療薬がない。

問4 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生するが、特に冬場に多く発生する。
2. ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
3. 次亜塩素酸ナトリウムでは消毒効果が期待できないので、消毒用アルコールで器具などを消毒する。
4. 潜伏期間は、通常 24 から 48 時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱が主な症状である。

問5 次の寄生虫に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. エキノコックス — 感染動物の糞便で汚染された食品等の摂取による経口感染
2. トキソプラズマ — 犬及び犬科動物が終宿主
3. 広節裂頭条虫 — 最も大型の寄生虫
4. 有棘顎口虫 — 皮ふは行症

問6 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 化学的消毒法とは、消毒剤を用いる方法のほか、紫外線殺菌灯による紫外線消毒も含まれる。
2. 低温保持殺菌法とは、63℃から65℃で30分間温度を保つことによる殺菌法で、全ての病原体を死滅させることができる。
3. 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないため、金属類の消毒に用いられることが多い。
4. 紫外線殺菌法は、調理室内の空気、水又はまな板の表面の殺菌によい。

問7 次の食品の劣化に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 腐敗とは、微生物により、主として食品中のたんぱく質が分解し、悪臭を発生し、有害物質などを生成することをいう。
2. 変敗とは、微生物により、主として食品中の炭水化物や脂質が分解し、食用になりにくいものとなることをいう。
3. 水分が60%以下の食品は、腐敗・変敗しやすい。
4. 水分活性は、微生物が利用できる食品中の自由水を示す数値である。

問8 次の食品の異物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を回答欄に記入しなさい。

1. 異物の混入しやすい食品としては、小麦粉、でんぷん、だんご粉等があげられる。
2. 昆虫が、異物混入のトップである。
3. 動物性異物は、ダニ、昆虫、動物の排泄物等のことで、ヒトの毛髪は含まれない。
4. 異物混入の防止策としては、そ族・昆虫の侵入防止、調理台の清潔保持、従業員の衛生教育と帽子又は頭巾の着用等があげられる。

問9 次の食品添加物に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 酸化防止剤 — ジブチルヒドロキシトルエン
2. 着香料 — ソルビン酸
3. 発色剤 — 亜硝酸ナトリウム
4. 甘味料 — サッカリン

問10 次の食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (食品群) | (基準値) |
|-------|-------|
|-------|-------|

問11 次のうち、アレルギー物質を含む「特定原材料の表示」の義務のある食品で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. くるみ
2. 大豆
3. 落花生
4. やまいも

問12 次の食品衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品取扱者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスク等を着用する。
2. 食品倉庫は、原料と製品、乾燥食品と生鮮食品などを区別して保管する。
3. まな板、包丁、ふきんは、使用目的が異なっても共用とする。
4. 冷蔵庫内は、原材料とでき上がり食品とを区別し、10℃以下に保持する。

## 調理理論

問1 次の調理操作についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 調理操作には、味、色、香りなどを調整することで食欲を増進させるはたらきがある。
2. いらぬものを除き、食べやすくすることは調理操作の目的のひとつである。
3. 調理操作では、食べ物の消化をよくして栄養価を高めることはできない。
4. 調理操作には、加熱などで食品の保存性を高めるはたらきがある。

問2 次の乾物とその基本的なもどし方、および、もどしたときのおおよその重量倍率の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 凍り豆腐 — 60℃の湯に浸して25分おき、水にとってから水気を押し絞る — 6倍
2. きくらげ — 水に20分浸す — 7倍
3. 大豆 — 水洗いし、水に一晩浸す — 2倍
4. ひじき — 水に20分浸す — 15倍

問3 次の落とし蓋と鍋蓋についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 湯を沸かすときに鍋蓋をしておくとは速く沸く。
2. 煮崩れしやすい材料を煮るときに鍋蓋をすると、蓋をしないときより煮崩れしにくくなる。
3. 落とし蓋は、煮汁が少ないときでも味を均一に付けるのに役立つ。
4. 落とし蓋には、木や金属のほか、紙やアルミホイルも使われる。

問4 次の揚げ物の油についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 油に残った揚げカスはきれいに漉し取ってから保管する。
2. 劣化を防ぐため、できるだけ温度が低く紫外線のあたらない場所に保管する。
3. 200℃までは加熱しても変化しないので、常に200℃以下で揚げていれば油は加熱劣化しない。
4. 口の広い容器より狭い容器に保管したほうが劣化しにくい。

問5 次の電子レンジ加熱に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 電子レンジの熱効率 は 90%以上である。
2. 加熱時間は食品の水分に関係し、量は無関係である。
3. 水分の蒸発割合が大きい。
4. 焦げ目が見つからない。

問6 次のだし汁に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 煮干しだし汁をとるとき、煮干しを縦半分に裂いておくと、だしがよく出る。
2. 混合出し汁がおいしいのは、異なるだしの材料から得られる異なるうま味成分の相乗効果による。
3. 一度だし汁をとった昆布を二番だし汁に使っても、うま味成分の流出は期待できない。
4. 削り節には、かつお以外の魚も用いられる。

問7 次の米の調理についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白飯のおいしさには、米の品質のほか、炊くときの水加減、火加減も影響する。
2. 通常、全粥を米から炊く時間は、白飯を炊く時間より短くてよい。
3. 塩味の飯を炊く場合、塩は米を水に浸す前に加えておくとふっくらと炊きあがる。
4. 飯に合わせ酢を混ぜてすし飯とする場合、飯は通常より軟らかめに炊いておく。

問8 次の小麦粉のルーに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白色ルーは、ソースに加えた時、褐色ルーよりとろみがつきやすい。
2. ルーの仕上げ温度は、褐色ルーより白色ルーのほうが低い。
3. ルーは小麦粉を空煎りしたものである。
4. ルーは、ソースのほかにもスープのつなぎとしてもつかわれる。

問9 次の魚介類の調理に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 魚の切り身を加熱する際には、よく水洗いし、水気を拭き取ってから加熱する。
2. 魚のすり身に食塩を2～3%加えて捏ねると粘度が低下し、加熱後に歯切れのよいかまぼこになる。
3. 魚肉を酢でしめる際には予め塩を振っておくとよくしまる。
4. タラのような身割れしやすい魚は、そばろ（でんぶ）をつくりにくい。

問 10 次のしょうゆに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 濃い口しょうゆは薄口しょうゆより色が濃い。
2. 濃い口しょうゆは薄口しょうゆより食塩の濃度が高い。
3. 一般に、濃い口しょうゆは薄口しょうゆより旨味が強い。
4. しょうゆの pH は 5 程度でやや酸性である。

問 11 次の砂糖のはたらきに関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、高濃度の砂糖添加は、食品の保存性を高める。 イ、砂糖を糊化でん粉へ添加すると、でん粉の老化が促進される。 ウ、リンゴジャムを作るときに加えられる砂糖は、ペクチンのゲル化を助ける。 エ、カラメルソースの香りと色は砂糖とアミノ酸が加熱されることで生じる。
--

1. ア、エ
2. イ、ウ
3. ア、ウ
4. イ、エ

問 12 次の食品の色に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ホウレンソウの緑の色素にはビタミン A 作用がある。
2. ニンジンの橙色の色素は酸にもアルカリにも安定である。
3. ナスの紫色の色素は鉄イオンやアルミニウムイオンと結合して安定化する。
4. トマトの赤色とニンジンの橙色は、同じ色素の種類に属す色である。

問 13 次のひき肉と、ひき肉料理に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ひき肉に予め食塩を添加して捏ねてからネギなどの副材料を加えるより、食塩と同時に副材料を加えて捏ねたほうが、肉の粘りが出てまとめ易い。
2. 「牛・豚ひき肉」の表示のあるひき肉の混合割合は、牛肉より豚肉のほうが高い。
3. 旨味成分は、塊肉よりひき肉のほうが、粘りがあるため溶出しにくい。
4. ひき肉は塊肉より表面積が大きくなるため劣化しやすい。

問 14 次のゼラチンと寒天に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア ゼラチンの主成分はたんぱく質であり、寒天の主成分は食物繊維である。
- イ 寒天溶液に生パイナップルのジュースを加えると固まらなくなる。
- ウ 一般的な使用濃度での溶解温度はゼラチンより寒天の方が高い。
- エ 一般的な使用濃度でのゲル化温度はゼラチンより寒天の方が低い。

- 1. ア、イ
- 2. イ、ウ
- 3. ア、ウ
- 4. イ、エ

問 15 次のあく抜きについての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. ごぼうは水に浸すことによりあくが流出し、煮たときの黒ずみを抑えることができる。
- 2. 食材の風味を活かすためには、えぐ味や苦味のある野菜は常に、ゆでた後それらが完全になくなるまで水さらしする必要がある。
- 3. 筍のあくはホモゲンチジン酸である。
- 4. わらびはアルカリ溶液で加熱すると繊維が軟化し、あくが出やすくなる。

問 16 次のでん粉に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア ジャがいもでん粉の調理における性質は、コーンスターチより、くずでん粉と似ている。
- イ ジャがいもでん粉でつくったあんは、コーンスターチでつくったあんより透明度が低い。
- ウ もち米の粉にでん粉を混ぜて団子をつくると、手に付着して扱いにくくなる。
- エ でん粉の糊化開始温度はおおよそ 60℃である。

- 1. ア、イ
- 2. イ、ウ
- 3. ウ、エ
- 4. ア、エ

問 17 次の「食事バランスガイド」についての説明のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 食事の望ましい組合せやおおよその量をわかりやすいイラストで示している。
- 2. 日本型食生活を進める上で役に立つ。
- 3. ピラミッドをイメージしたイラストで示してある。
- 4. 主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の5つに料理を区分してある。

問 18 次の大量調理で用いられる機器の名称と用途の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    |                 |   |       |
|----|-----------------|---|-------|
| 1. | ミートチョッパー        | — | 攪拌、混捏 |
| 2. | スチームコンベクションオーブン | — | 焼く、蒸す |
| 3. | ライスボイラー         | — | 炊飯    |
| 4. | ピーラー            | — | 皮剥き   |