

令和5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。

公衆衛生学

問1 アメリカのエール大学の教授であったウインスローが定義した公衆衛生に関する次の記述について、()に入る組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を(A)し、生命を(B)し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる(C)であり、技術である。」

	(A)		(B)		(C)
①	予防	—	向上	—	知識
②	根絶	—	延長	—	知識
③	予防	—	延長	—	科学
④	根絶	—	向上	—	科学

問2 ヘルスプロモーションに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 人々が自らの健康をコントロールし、改善できるようにするプロセスである。
- ② アルマ・アタ宣言によって提唱された。
- ③ プライマリーヘルスケアと相反する理念である。
- ④ 2015年9月の国連サミットにおいて全会一致で採択された。

問3 人口動態統計に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 代表的なものとして、3年ごとに行われる国勢調査がある。
- ② 出生届、死亡届、婚姻届、離婚届及び死産届をもとにして作られている。
- ③ 人々がどのような病気にどれだけかかっているか、疾病の発生やまん延の実態を正しく把握するための統計である。
- ④ 健康増進法に基づき、身体状況、栄養素等摂取状況、生活習慣状況について、農林水産省が実施している調査である。

問4 廃棄物に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 一般廃棄物には、日常生活のごみや動物の死体は含まれない。
- ② 産業廃棄物とは、事業活動に伴って生じる特定の廃棄物のことである。
- ③ 産業廃棄物は、都道府県が処理しなければならない。
- ④ すべての産業廃棄物は、循環的利用(リサイクル)が可能である。

問5 次の感染症のうち、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に定める一類感染症として正しいものを1つ選びなさい。

- ① エボラ出血熱
- ② 狂犬病
- ③ 結核
- ④ 腸管出血性大腸菌感染症

問6 「21世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第二次）」に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 健康日本21（第二次）の計画期間は、30～50年間である。
- ② 基本方針の一つとして健康寿命の延伸と健康格差の縮小を掲げている。
- ③ 20歳以上の者の喫煙率をゼロにすることを目標としている。
- ④ 糖尿病有病者数を増やすことを目標としている。

問7 次の疾病予防対策に関する組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 三次予防 — 食生活の改善
- ② 一次予防 — 予防接種
- ③ 一次予防 — 人間ドック
- ④ 二次予防 — リハビリテーション

問8 次の生活習慣病と要因の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | 《生活習慣病》 | | 《要因》 |
|----------|---|------------|
| ① 肝臓病 | — | アルコールの過剰摂取 |
| ② 骨粗しょう症 | — | カルシウムの摂取不足 |
| ③ 胃がん | — | 食塩の過剰摂取 |
| ④ くも膜下出血 | — | 低血圧 |

問9 調理師免許に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 住所の変更があった場合は、厚生労働省に届出をしなければならない。
- ② 免許証を紛失した者は、再交付されるまで業務を停止しなければならない。
- ③ 調理師免許の相対的欠格事由には、罰金以上の刑に処せられた者がある。
- ④ 免許証は、勤務先を管轄する市町村長から交付される。

食 品 学

問 10 いも類に関する次の組み合わせのうち、関連のないものを1つ選びなさい。

- ① キャサバ (キャッサバ) — タピオカ
- ② こんにゃくいも — グルコマンナン
- ③ さつまいも — ソラニン
- ④ やまのいも — とろろ

問 11 野菜に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① かぼちゃ、にんじん、しゅんぎくは、緑黄色野菜に分類される。
- ② たまねぎは、根菜類に分類される。
- ③ ほうれんそうの西洋種は、東洋種に比べてアクが少なく甘みがある。
- ④ ブロッコリー、さやえんどう、せりは、淡色野菜に分類される。

問 12 乳類に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① チーズは、牛乳に凝乳酵素を加え、カゼインを凝固させたものである。
- ② ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を乳酸発酵させたものである。
- ③ 脱脂粉乳は、牛乳から乳脂肪を分離した残りを乾燥させたものである。
- ④ LL牛乳 (ロングライフミルク) は、超低温滅菌し、容器に無菌充填しているが、常温での長期保存はできない。

問 13 食品表示の期限表示に関する次の記述について、() 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。

「(A) 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示す年月日をいう。
(B) 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示す年月日をいう。」

- | (A) | (B) |
|---------|---------|
| ① 消費期限 | — 製造年月日 |
| ② 賞味期限 | — 消費期限 |
| ③ 製造年月日 | — 賞味期限 |
| ④ 消費期限 | — 賞味期限 |

問 14 次の穀類とその加工品の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

《穀類》		《加工品》	
①	うるち米	—	上新粉
②	えん麦	—	オートミール
③	小麦	—	道明寺粉
④	もち米	—	白玉粉

問 15 次のうち、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① アーモンド
- ② 大豆
- ③ さば
- ④ 小麦

栄 養 学

問 16 平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省から示され、「国民の健康づくり」、「生活習慣病の予防」、「食料自給率の向上」をねらいとし、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかの目安を示しているものを何というか、次のうちから正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食生活指針
- ② 6つの基礎食品
- ③ 食事バランスガイド
- ④ 食品群別摂取量

問 17 食物繊維に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、成人の食物繊維の摂取目標量を1g/日以下としている。
- ② ヒトの消化酵素では分解することができない。
- ③ 難消化性デキストリンは、整腸・血糖調整効果が認められている。
- ④ 野菜や豆類に多いセルロースは、不溶性食物繊維である。

問 18 脂質に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 脂質はエネルギー源として優れており、1 g で9 kcal のエネルギーをもつ。
- ② 脂溶性ビタミンの吸収を促進する作用がある。
- ③ 日本人の食事摂取基準（2020 年版）では、脂質の摂取目標量を、1 歳以上すべての年齢で総エネルギーの20～30%としている。
- ④ バターに多く含まれるエイコサペンタエン酸（EPA）とドコサヘキサエン酸（DHA）は、血中のLDLコレステロールを上昇させる作用がある。

問 19 基礎代謝に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 同年齢では女性より男性のほうが基礎代謝が大きい。
- ② 冬のほうが夏よりも基礎代謝が低くなりやすい。
- ③ 体温が上昇すると基礎代謝は低下しやすい。
- ④ 加齢にともない基礎代謝は上昇していく。

問 20 たんぱく質に関する次の記述について、（ ）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。

「たんぱく質は、卵、乳、魚、肉類に多く含まれ、穀類、野菜類などには比較的少ない。しかし、（ A ）はたんぱく質含量が多く、（ B ）が肉や魚に近く良質のたんぱく質源である。」

- | （ A ） | | （ B ） | |
|-------|----|-------|---------|
| ① | ごま | — | 血清アルブミン |
| ② | 小豆 | — | 食品群 |
| ③ | 大豆 | — | アミノ酸組成 |
| ④ | 小麦 | — | アレルゲン |

問 21 ビタミンとそれを多く含む食品の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | 《ビタミン名》 | | 《食品》 | |
|---------|-------|------|-------|
| ① | ビタミンA | — | うなぎ |
| ② | ビタミンC | — | 生しいたけ |
| ③ | ビタミンE | — | アーモンド |
| ④ | ビタミンK | — | 納豆 |

問 22 食物が消化される過程において通過する身体の部位の順番のうち、() 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。

口腔 → 咽頭 → 食道 → (A) → 小腸 → (B) → 肛門

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|------------------------|
| ① | 十二指腸 | — | 胃 |
| ② | 空腸 | — | 膵臓 <small>すいぞう</small> |
| ③ | 毛細血管 | — | 肝臓 |
| ④ | 胃 | — | 大腸 |

問 23 妊娠期の健康に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 妊娠時に必要な栄養素摂取量は、非妊娠時と変わらない。
- ② 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、妊娠時はカルシウムの必要量が増加するため、非妊娠時の3倍の量を摂取しなければならないとしている。
- ③ 妊娠時には、肥満や糖尿病になりにくい。
- ④ 妊娠時には、貧血になりやすいため、良質なたんぱく質、鉄、ビタミンを十分に摂取し、栄養バランスに留意する必要がある。

問 24 食物アレルギーに関する次の記述について、() に入る語句の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

「本来、身体にとって栄養になるはずの食物に対して過剰な(A)が起こり、じんましんや(B)ショック、嘔吐、下痢、湿疹しっしんなどの症状が起こることを食物アレルギーといい、原因となる物質を(C)という。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|--------|---|----------|---|----------|
| ① | 酸化還元反応 | — | アレルゲン | — | アナフィラキシー |
| ② | 酸化還元反応 | — | アナフィラキシー | — | アシドーシス |
| ③ | 免疫反応 | — | アシドーシス | — | アナフィラキシー |
| ④ | 免疫反応 | — | アナフィラキシー | — | アレルゲン |

食品衛生学

問 25 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 法律の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することである。
- ② 輸入した食品は、食品衛生法の対象である。
- ③ 食品とは、医薬品及び医薬部外品を含むすべての飲食物である。
- ④ 食品等事業者は、販売食品等の安全性を確保するため、知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保に努めなければならない。

問 26 次の細菌性食中毒のうち、食品内毒素型に分類される原因菌として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 赤痢菌
- ② 腸管出血性大腸菌
- ③ 黄色ブドウ球菌
- ④ サルモネラ属菌

問 27 HACCPに関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 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。
- ② 「HACCPに沿った衛生管理」は、その事業規模等を考慮し、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分けられる。
- ③ 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び生物的危険がある。
- ④ 最終製品の安全性を確認する手法であり、記録は必要ない。

問 28 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 主な症状は、下痢・腹痛・発熱である。
- ② 主な原因食品は、鶏肉をはじめとする生や加熱不足の食肉である。
- ③ 数百個程度の菌でも発症することがある。
- ④ 潜伏期間は比較的短く、1～2時間である。

問 29 ノロウイルスに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 消毒には、次亜塩素酸ナトリウムよりもアルコールが効果的である。
- ② 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- ③ ノロウイルスは二枚貝中でのみ増殖する。
- ④ ノロウイルスによる胃腸炎の症状が回復した後は、患者からノロウイルスが検出されることはない。

問 30 ウェルシュ菌による食中毒に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 主な症状は、下痢と腹痛である。
- ② ウェルシュ菌は、芽胞を作る菌である。
- ③ ウェルシュ菌は、偏性好気性（酸素がある状態でのみ発育する）の菌である。
- ④ 原因食品は、加熱調理した後そのまま室温に放置された食品が多い。

問 31 次の食品添加物のうち、食品表示法の食品表示基準に基づき、物質名に加えて用途名を併記する必要があるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 増粘剤
- ② 保存料
- ③ 甘味料
- ④ 乳化剤

問 32 次の自然毒食中毒を起こす植物とその有毒物質の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- | | 《植物》 | | 《有毒物質》 |
|---|--------|---|--------|
| ① | イヌサフラン | — | コルヒチン |
| ② | じゃがいも | — | アミグダリン |
| ③ | 青梅 | — | アルカロイド |
| ④ | スイセン | — | アコニチン |

問 33 次の寄生虫と感染源となる食品の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

《寄生虫》		《感染源》
① トキソプラズマ	—	豚肉
② クドア・セプトエンクタータ	—	牛肉
③ アニサキス	—	イカ・サバ
④ サルコシスティス	—	馬肉

問 34 サルモネラ属菌による食中毒に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ベロ毒素により、激しい腹痛と溶血性尿毒症症候群を起こす。
- ② 原因食品には、畜産物が多く、加熱不十分な卵や食肉が該当する。
- ③ サルモネラ属菌はグラム陽性の球菌であり、生体内で毒素を産生する。
- ④ 症状は一過性で、多くの場合は1日以内に回復する。

問 35 洗浄と消毒に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 100%エタノールは、70%エタノールより消毒力が強い。
- ② 逆性せっけんは、殺菌力はほとんどないが、洗浄力が非常に強い。
- ③ 塩素剤は、食器やまな板、ふきんを消毒するのに用い、特に金属製の器具の消毒に適している。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定されている。

問 36 食中毒の原因となる細菌の増殖に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒菌は、水分活性が低くなると増殖が阻害される。
- ② 食中毒菌の多くは、20℃から50℃の温度帯で増殖する。
- ③ 食中毒菌は、最低発育温度以下になると休眠状態となり、死滅する。
- ④ 一般に食中毒菌は、気温や湿度が高いと増殖しやすくなる。

問 37 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）における二次汚染の防止に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 下処理は、非汚染作業区域で行う。
- ② 食品を取り扱う場合は、原則、床面から60cm以上の場所で行う。
- ③ 器具や容器などは、流水で洗浄後に、70℃で3分間、加熱を行う。
- ④ フードカッターなどの調理機械は、1週間に1回、分解して洗浄・殺菌する。

問 38 食品用器具・容器包装に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法に基づく規格基準が定められている。
- 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 ポリエチレンテレフタレート（PET）は、飲料ボトルに用いられていない。
- ④ アルミニウムは、ほかの金属に比べて毒性が低く、さびにくく軽い。

問 39 食品汚染物質に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 食物の生産に使用された農薬は、残留農薬として農産物等に蓄積され、健康被害を起こすことがある。
- ② アフラトキシンは、通常の殺菌工程では分解されない。
- ③ カネミ油症事件は、PCB（ポリ塩化ビフェニル）が混入した食用油によって発生した。
- ④ 水俣病の原因物質は、カドミウムである。

調理理論

問 40 日本の食事の特徴に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 現代では、主食に豆・いもを取り入れた献立が一般的である。
- ② 日常献立には、和、洋、インド3様式の調理技術が対等に取り込まれている。
- ③ 和式調理（日本料理）は、肉を主材料にし、大皿で自由に取り分けるスタイルが一般的である。
- ④ 明治以降、日本独自の和洋折衷料理や、和風化された中国料理が次々に生まれた。

問 41 次のうち、日本料理の大切な要素である「五味」に含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 甘味
- ② 渋味
- ③ 酸味
- ④ 塩味

問 42 非加熱調理操作に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 浸漬によって防腐や食品中の成分の抽出をすることはできない。
- ② 乳化や凝固は、化学的調理操作に分類される。
- ③ 隠し包丁とは、大型の食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させるために、包丁で切れ目を入れることをいう。
- ④ 冷却とは、食品の温度を下げるための処理をいい、冷却によって水分が氷結する場合は凍結と呼ぶ。

問 43 水を中間体として用いる湿式加熱の性質に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 上下左右から一様に加熱できる。
- ② 食品が焦げないので、長時間の加熱ができる。
- ③ 熱効率がよく、熱源の種類が自由に選べる。
- ④ 食品の内部は100℃を超えるため、中心部まで一気に加熱できる。

問 44 調味料に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 「うすくちしょうゆ」は「こいくちしょうゆ」より食塩量が多い。
- ② しょうゆやみそは、揮発性香気成分を含むため、加熱の最後に加える。
- ③ 加える順番として伝えられている「さしすせそ」の「し」は、しょうゆのことを指す。
- ④ 味を内部まで浸透させたいが、長い加熱を避けたい焼き物は、あらかじめ調味液に浸漬させて下味をつけておく。

問 45 調理器具に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 中華鍋は、1つで汁物、煮物、揚げ物、炒め物にまで使うことができる。
- ② 土鍋は熱伝導率が低いので、温まりにくい、いったん温まると冷めにくい。
- ③ オーブンは熱源からの熱と内部に入れた食品から出る水蒸気を利用して食品を蒸し焼きにする器具である。
- ④ 電磁調理器（IH調理器）は、コンロ本体が発熱するため、使用できる鍋に制限はない。

問 46 揚げ物に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 原則として厚手の鍋とたっぷりの油を用意し、タネは少しずつ入れて温度の急変を防ぐ。
- ② フライは、衣のつけ置きや冷凍も可能で大量調理に向いている。
- ③ 天ぷらの衣には、強力粉を常温の水で溶いてよく攪拌したものを^{かきはん}用いる。
- ④ 油の温度は、衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みからある程度判断することができる。

問 47 次の日本料理でよく使われる「だし」の材料のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 煮干し
- ② 子牛肉
- ③ 昆布
- ④ かつお節

問 48 電子レンジ調理に関する次の記述について、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 水や水分を含む食品を短時間で加熱できる。
- ② 赤外線を発生させることで食品の加熱を行っている。
- ③ 加熱による栄養損失や色・香りの変化が少ない。
- ④ 加熱しても表面に焦げ目がつきにくい。

問 49 次の油脂の劣化を防ぐ方法のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 長時間加熱する。
- ② 空気になるべくさらさない。
- ③ 直射日光に当てない。
- ④ 不純物を混ぜない。

問 50 味の相互作用に関する次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 対比効果 — 餡あんに塩
- ② 相殺効果 — 刺身にわさび
- ③ 抑制効果 — コーヒーと砂糖
- ④ 相乗効果 — グルタミン酸とイノシン酸

問 51 砂糖の味つけ以外の役割に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① つやや粘りを出す。
- ② アントシアニンに作用し色を赤くする。
- ③ 卵白の泡を安定させる。
- ④ でん粉の老化を防ぐ。

問 52 野菜、果物、いもなどの「褐変」を防ぐ方法に関する次の記述について、() に入る語句の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

「褐変を防ぐには、(A) を遮断するか (B) を抑えるとよい。例えば、できるだけ食べる直前に切り、すぐに水または食塩水に漬けたり、短時間加熱するとよい。」

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 酸素 | — | 酵素作用 |
| ② | 酸素 | — | 炎色反応 |
| ③ | 二酸化炭素 | — | 炎色反応 |
| ④ | 二酸化炭素 | — | 酵素作用 |

問 53 食品成分に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質に砂糖を加えると熱凝固を遅らせ、凝固物をやわらかくする。
- ② 動物性の脂質は常温で液体であり、ラード（豚脂）はヘット（牛脂）より融点が高い。
- ③ 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、加熱すると溶けてゼラチンになる。
- ④ ナイアシンは化学的に極めて安定なビタミンである。

問 54 新調理システムに関する次の記述について、() 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。

「食材を加熱調理後、(A) による (B) 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調理方式を (C) システムという。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|--------|---|-------|---|---------|
| ① | 冷水又は冷風 | — | 急速冷却 | — | クックチル |
| ② | 熱湯又は熱風 | — | 急速加熱 | — | クックフリーズ |
| ③ | 真空 | — | 膨張 | — | 真空調理 |
| ④ | 冷水又は冷風 | — | 乾燥 | — | クックドライ |

問 55 でん粉に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 生のでん粉は、冷水に溶けるため、主に生食に用いられる。
- ② 糊化^{ミカ}したでん粉は、α (アルファ) - でん粉と呼ばれている。
- ③ 水分を含んだ生のでん粉を放置し、糊化させることを老化という。
- ④ コーンスターチとは、じゃがいものでん粉である。

問 56 小麦粉に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉は、でん粉含量の多い順に薄力粉・中力粉・強力粉に分けられる。
- ② スープやルウに小麦粉を加えることでとろみをつけることができる。
- ③ 水を加えると小麦粉中の炭水化物が水分を吸収して、弾力性のあるグルテンを形成する。
- ④ 小麦粉に水を加えてこねた生地をバターといい、バターよりゆるい生地をドウという。

問 57 次の天然色素と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。

- | | 《色素》 | | 《食品》 |
|---|---------|---|-----------------------|
| ① | アントシアン系 | — | 緑色野菜、未熟な豆、海藻 |
| ② | アスタシン | — | かんきつ類、にんじん、とうがらし、かぼちゃ |
| ③ | カロテノイド系 | — | 果物、しそ、なす、黒豆 |
| ④ | ミオグロビン | — | 肉、赤身の魚 |

食文化概論

問 58 次の西洋料理名と食材・料理の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

《料理名》		《食材・料理》
① フランス料理	—	エスカルゴ、キッシュ
② イギリス料理	—	プディング、紅茶とビスケット
③ ドイツ料理	—	じゃがいも、ソーセージ類
④ アメリカ料理	—	パエリア、ガスパチョ

問 59 食料生産と消費のバランスに関する次の記述について、() に入る語句の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

「食料の国内消費に対する国内生産の割合を表したものを食料自給率というが、日本の食料自給率は世界的水準からみても極めて (A)、(B) を除くほとんどの食品を輸入に頼っている。」

(A)		(B)
① 低く	—	米
② 低く	—	小麦
③ 高く	—	米
④ 高く	—	小麦

問 60 日本の食の歴史に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 民俗学でいう「ケ」の食事とは、日常の食事であり、身近で手に入る穀類、野菜類、魚介類などから構成され、庶民の生活文化の実態を反映している。
- ② 16世紀半ばからの南蛮貿易を契機に、天ぷら、南蛮漬けなどの南蛮料理のほかカステラなどの菓子が入ってきた。
- ③ 江戸中期から後期にかけて、長崎に開業した西洋料理店のオランダ料理が、唐料理と折衷して長崎名物の普茶料理ふちやとなった。
- ④ 明治時代に入り、肉食が文明開化とともに公に解禁され、牛なべやすき焼きのような肉料理が食べられるようになった。