

# 令和4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 一酸化炭素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 無色の気体で、刺激臭がある。
- ② 家庭の燃料用ガスなどの不完全燃焼が主な発生源である。
- ③ 一酸化炭素中毒は、頭痛やめまい、吐き気を伴い、死に至ることもある。
- ④ 一酸化炭素中毒は、記憶喪失や運動失調などの後遺症を残すことがある。

問2 公害とその原因に関する次の組合せのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 水俣病                      —     カドミウム
- ② イタイイタイ病         —     メチル水銀
- ③ 四日市ぜんそく         —     二酸化硫黄
- ④ 新潟水俣病             —     ヒ素

問3 公衆衛生に関わる統計に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 人口動態統計は、5年ごとの国勢調査によるものである。
- ② 合計特殊出生率とは、1人の女性が10年間に生む平均的な子供の数である。
- ③ 死亡率（粗死亡率）とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- ④ 国民生活基礎調査は、隔年で調査が行われる。

問4 公衆衛生の国際機関に関する次の記述について、(     ) 内に入る適切なものを1つ選びなさい。

「(     ) は、第二次世界大戦後に発足した国際連合の一機関で、1948年に成立し、各国の感染症情報や防疫対策の通報などを含む国際協力事業などを担当している。」

- ① FAO
- ② ILO
- ③ UNICEF
- ④ WHO

問5 保健・福祉制度に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 介護保険制度の保険者は、都道府県である。
- ② 母子健康手帳の交付は、市区町村が行う。
- ③ 3歳児健康診査は、都道府県が行う。
- ④ 要介護認定では、要支援は5段階、要介護は7段階に分かれている。

問6 次のうち、ウイルスを病原体とする感染症として適切なものを1つ選びなさい。

- ① 日本脳炎
- ② マラリア
- ③ コレラ
- ④ 腸チフス

問7 感染症とその感染経路に関する次の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- | 《感染症》           |   | 《主な感染経路》  |
|-----------------|---|-----------|
| ① 百日咳、インフルエンザ   | — | 飛沫感染      |
| ② HIV感染症、狂犬病    | — | 空気感染      |
| ③ トキソプラズマ症、オウム病 | — | 媒介昆虫による感染 |
| ④ 結核、赤痢         | — | 垂直感染      |

問8 調理師免許に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 調理師免許の申請書は、住所地の市町村長に提出する。
- ② 調理師免許証を紛失した場合は、30日以内に免許証の再交付を申請しなければならない。
- ③ 調理師は、名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- ④ 免許の取消処分を受けた調理師は、7日以内に免許証を返納しなければならない。

問9 生活習慣とその生活習慣との関係が深い疾病に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

《生活習慣》		《疾病》	
①	食塩の過剰摂取	—	痛風
②	運動不足	—	糖尿病
③	喫煙	—	がん
④	アルコールの過剰摂取	—	肝臓病

## 食 品 学

問10 穀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 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。
- ② もち米は、でんぷんの8割がアミロペクチンである。
- ③ 小麦粉の強力粉は、薄力粉に比べて粘りが強い。
- ④ えん麦は、オートミールの原料である。

問11 砂糖と甘味類に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖の主成分は、ブドウ糖が2つ結合したショ糖である。
- ② はちみつの主成分は、二糖類の麦芽糖である。
- ③ キシリトールは、抗う蝕性や整腸作用がある。
- ④ アスパルテームは甘味があるが、エネルギーは少なく、その他の栄養成分を多く含む。

問12 次のうち、緑黄色野菜でないものを1つ選びなさい。

- ① さやいんげん
- ② きゅうり
- ③ トマト
- ④ ピーマン

問 13 魚介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 貝類の旬は、脂肪とグリコーゲンの多い時期である。
- ② 魚油には、イコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸が含まれる。
- ③ 牡蠣（かき）は、グリコーゲンが多く含まれ栄養価が高いが、消化は悪い。
- ④ なまこの卵巣と腸管の塩辛は、「このわた」という。

問 14 次の記述について、( ) に入る適切なものを1つ選びなさい。

「( ) は、食品関連事業者の責任において、安全性及び機能性に関して一定の科学的根拠などの必要事項を、消費者庁長官に届け出ることによって表示できるものである。」

- ① 特定保健用食品
- ② 栄養機能食品
- ③ 特別用途食品
- ④ 機能性表示食品

問 15 次のうち、食品表示法により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誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦
- ② 落花生（ピーナッツ）
- ③ さば
- ④ かに

## 栄 養 学

問 16 炭水化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 炭水化物は、1g で4 kcal のエネルギーをもつ。
- ② ペクチンなどの難消化性炭水化物は、腸のぜん動運動を促進して便秘を予防する。
- ③ 日本人の食事摂取基準（2020年版）の食物繊維の摂取目標量を、18～64歳で男性21g/日以上、女性18g/日以上としている。
- ④ 炭水化物をエネルギーとして消費するために、ビタミンAが必要である。

問 17 次のうち、n-3系脂肪酸でないものを1つ選びなさい。

- ① エイコサペンタエン酸
- ②  $\alpha$ -リノレン酸
- ③ ドコサヘキサエン酸
- ④ リノール酸

問 18 たんぱく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 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 ヘモグロビンやミオグロビンは、金属を含むたんぱく質である。
- ③ たんぱく質は、筋肉、血液、皮膚、ペプチドホルモンなどの主成分である。
- ④ 肉類は、穀類などに不足するリシンやトレオニンを多く含むが、バリンやトリプトファンが少なく、補足効果が低い。

問 19 ビタミンとその主な欠乏症に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | 《ビタミン》             |   | 《主な欠乏症》 |
|---|--------------------|---|---------|
| ① | ナイアシン              | — | ペラグラ    |
| ② | ビタミンC              | — | 壊血病     |
| ③ | ビタミンD              | — | くる病     |
| ④ | ビタミンB <sub>2</sub> | — | 脚気      |

問 20 無機質とそれを多く含む食品に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | 《無機質》      |   | 《食品》 |
|---|------------|---|------|
| ① | カリウム (K)   | — | いも類  |
| ② | カルシウム (Ca) | — | 牛乳   |
| ③ | 亜鉛 (Zn)    | — | 肉類   |
| ④ | 鉄 (Fe)     | — | 穀類   |

問 21 次のうち、膵臓から分泌されるホルモンとして適切なものを1つ選びなさい。

- ① サイロキシン
- ② コルチゾール
- ③ グルカゴン
- ④ アドレナリン

問 22 栄養素の吸収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 中鎖脂肪酸（MCFA）は、小腸で吸収され、リンパ管を通過して肝臓に運ばれる。
- ② たんぱく質は、低分子のアミノ酸などに分解されて、小腸壁から吸収され、門脈を通過して肝臓に運ばれる。
- ③ 脂溶性ビタミンは、脂質とともに吸収される。
- ④ 鉄は、小腸で吸収されるが、3価鉄より2価鉄の方が吸収されやすい。

問 23 ライフステージと栄養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 乳児期（満1歳未満）は、ボツリヌス菌の食中毒の危険があることからはちみつを与えない。
- ② 幼児期は、成人より体が小さいため、体重当たりの食事摂取基準が成人より少なめに設定されている。
- ③ 高齢期のエネルギー摂取量は、青・壮年期に比べて少なめでよいが、高齢期はカルシウムや鉄が不足しやすい。
- ④ 妊娠期には、妊娠高血圧症候群になりやすいため、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を控える。

問 24 病態に対する基本的な食事療法に関する次の記述について、（ ）に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「（ ）の食事療法は、食塩を6g/日未満とし、適切なエネルギー量を摂取したうえで、低たんぱく質食とする。病態の状態により水分制限も行う。」

- ① 高血圧症
- ② 糖尿病
- ③ 動脈硬化症
- ④ 腎臓病

## 食品衛生学

問 25 食品への放射線照射に関する次の記述について、( ) 内に入る語句の組合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「食品への放射線の照射は、( A )線が利用されており、日本では、( B )の発芽防止の目的でのみ食品への照射が認められている。」

- |   | A        | — | B     |
|---|----------|---|-------|
| ① | $\alpha$ | — | たまねぎ  |
| ② | $\beta$  | — | にんにく  |
| ③ | $\gamma$ | — | じゃがいも |
| ④ | $\gamma$ | — | たまねぎ  |

問 26 次のうち、平成 30 年の食品衛生法の一部改正の内容として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設
- ② HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の制度化
- ③ 生食用食肉の規格基準の策定
- ④ 広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議協議会の設置

問 27 令和 2 年食中毒統計調査 (厚生労働省) に基づく食中毒に関する次の記述について、( ) 内に入る語句の組合せとして、適切なものを1つ選びなさい。

「病因物質別の発生状況では、( A )による食中毒が全体の 45%を占め、( B )発生している。」

- |   | A    | — | B        |
|---|------|---|----------|
| ① | 寄生虫  | — | 年間を通して   |
| ② | ウイルス | — | 年間を通して   |
| ③ | 細菌   | — | 主に 1～3月に |
| ④ | 化学物質 | — | 主に 1～3月に |

問 28 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 偏性嫌気性の芽胞形成菌である。
- ② 原因食品は、煮物やカレーなど前日調理したものが多い。
- ③ 大量調理する給食施設での発生が多い。
- ④ 下痢型と嘔吐型の2つのタイプに分類される。

問 29 自然毒による食中毒の原因植物とその有毒成分に関する次の組合せのうち、適  
切でないものを1つ選びなさい。

	《原因植物》		《有毒成分》
①	スイセン	—	アルカロイド
②	青 梅	—	アミグダリン
③	ドクゼリ	—	シニグリン
④	イヌサフラン	—	コルヒチン

問 30 貝毒に関する次の記述について、( ) 内に入る語句の組合せとして、適  
切なるものを1つ選びなさい。

「下痢性貝毒を引き起こす毒素は、( A ) であり、熱に ( B ) 。」

	A		B
①	オカダ酸	—	強い
②	サキトキシン	—	強い
③	ベネルピン	—	弱い
④	オカダ酸	—	弱い

問 31 寄生虫とその感染源となる食品例に関する次の組合せのうち、適切でないもの  
を1つ選びなさい。

	《寄生虫》		《食品例》
①	トキソプラズマ	—	豚 肉
②	アニサキス	—	ア ジ
③	クドア・セブテンpunkタータ	—	ヒラメ
④	サルコシステイス・フェアリー	—	鶏 肉

問 32 食品と食品中の放射性セシウムの基準値に関する次の組合せのうち、適切でないものを一つ選びなさい。

	《食品》		《基準値》
①	一般食品	—	100 Bq/kg
②	牛乳	—	50 Bq/kg
③	飲料水	—	50 Bq/kg
④	乳幼児用食品	—	50 Bq/kg

問 33 消毒方法に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 紫外線消毒は、波長 260nm の殺菌力が最も高い。
- ② オゾン水で野菜・果物等を殺菌した後は流水でよく洗い流す。
- ③ 逆性せっけん液は、洗浄力、殺菌力ともに強い。
- ④ クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスにも効果がある。

問 34 次のうち、食品表示法に規定されているものとして、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食品表示基準について
- ② 優良誤認表示について
- ③ 食品等の基準・規格について
- ④ 製造物責任について

問 35 腸管出血性大腸菌O157に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 細菌が細胞に侵入することで感染し、発病する感染侵入型に分類される。
- ② 魚介類及びその加工品が原因食品となることが多い。
- ③ 少量の菌（約 100 個）で発症するといわれている。
- ④ 先進国での発生はほとんど認められない。

問 36 食品安全行政の主な動向に関する次の記述について、( ) 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。

「寄生虫による食中毒については、( A ) に食中毒統計に「寄生虫」の項目が追加され、平成 29 年度以降は( B ) による食中毒が多く発生している。」

- |   | A       |   | B     |
|---|---------|---|-------|
| ① | 平成 9 年  | — | クドア   |
| ② | 平成 11 年 | — | アニサキス |
| ③ | 平成 11 年 | — | クドア   |
| ④ | 平成 25 年 | — | アニサキス |

問 37 ヒスタミンによる食中毒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 顔面などの紅潮、発疹などのアレルギー様症状を起こす。
- ② ヒスタミン産生菌が増殖すると、腐敗臭を発生する。
- ③ ヒスタミンは、赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンからモルガン菌などによって生成される。
- ④ ヒスタミンは、調理加熱で分解されない。

問 38 衛生管理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 食品衛生法で求められる HACCP に沿った衛生管理のうち、従業員数が 100 人以上の場合は、HACCP に基づく衛生管理が、100 人未満の場合は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が求められる。
- ② 厚生労働省（旧厚生省）が平成 9 年にまとめた「大量調理施設衛生管理マニュアル」は HACCP の概念に基づいている。
- ③ HACCP を実施するためには、一般衛生管理プログラムを整備し、実行する必要がある。
- ④ HACCP システムによる衛生管理を行うには、7 原則を含めた 12 手順に沿って進めていく。

問 39 食品添加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 食品添加物は、保存料、着色料など食品を製造・加工したり保存したりするときに使用されるものである。
- ② 指定添加物とは、厚生労働大臣により指定されたものである。
- ③ 食品衛生法で、すべての添加物に使用基準が設けられている。
- ④ 栄養強化目的で使用する添加物は、表示が免除されている。

## 調理理論

問 40 包丁による食品の切り方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 飾り切りは、むきものと呼ばれる。
- ② のり巻きを切るときには、刃を湿らせてから切ると良い。
- ③ 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。
- ④ 隠し包丁とは、硬いものを切るときにあらかじめ切り目を入れることをいう。

問 41 ゼラチン、寒天、カラギーナン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 ゼラチンは、寒天に比べて凝固温度が低い。
- ② 寒天ゼリーの離漿は、寒天濃度や砂糖濃度が高いほど起こりにくい。
- ③ カラギーナンは、動物の皮や腱、骨からとったものである。
- ④ カラギーナンは、牛乳を加えるとゲル化しやすくなる。

問 42 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 加熱調理操作は、水を直接の熱媒体としない乾式加熱と、水を主な熱媒体とする湿式加熱などがある。
- ② 食用油は、水に比べて比熱が大きく、温まりやすく冷めにくい。
- ③ 煮る操作は、水があるため温度管理が容易であるが、大量調理では加熱や調味が不均一になりやすい。
- ④ 電子レンジは、水や水分を含む食品を短時間で加熱でき、焦げ目につかず、色や香りの変化が少ないのが特徴である。

問 43 蒸す加熱法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 食品は焦げないため、長時間の加熱ができる。
- ② 加熱中の水分の増減が大きく、煮物と比べて栄養成分の損失も大きい。
- ③ もち米を蒸す場合は、途中で振り水をする必要がある。
- ④ 茶碗蒸しは、100℃で加熱すると、すが立ってしまうので、火かげんしながら加熱する。

問 44 ゆでものへの添加材料に関する次の記述について、( ) 内に入る語句の組合せとして、適切なものを1つ選びなさい。

「わらび、ぜんまいをゆでるときは、( A ) を加えると、繊維が軟化し、緑も鮮やかになる。たけのこをゆでるときは、( B ) を加えると味もよく、多少やわらかくなるといわれている。」

- |   | A   |   | B     |
|---|-----|---|-------|
| ① | 食 塩 | — | 米 糠   |
| ② | 食 塩 | — | みょうばん |
| ③ | 重 曹 | — | 米 糠   |
| ④ | 重 曹 | — | みょうばん |

問 45 食塩の味付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 たんぱく質の熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。
- ② 微生物の発育を抑える防腐作用がある。
- ③ 酸化酵素のはたらきをおさえ、果物の褐変を防止する。
- ④ 青菜をゆでる際に緑色を保持する。

問 46 ソースに関する次の組合せのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- |   | 《名称》      |   | 《内容》           |
|---|-----------|---|----------------|
| ① | ベシャメルソース  | — | 酢とサラダ油         |
| ② | ブルーテソース   | — | ブイヨンのソース       |
| ③ | ブラウンソース   | — | ブラウンシュガーと生クリーム |
| ④ | ビネグレットソース | — | 牛乳の白ソース        |

問 47 加熱調理器具に関する次の記述について、( ) に入る最も適切なものを一つ選びなさい。

「( ) の機器本体は、発熱しないため安全かつ清潔で、100℃以下から 300℃付近まで任意の温度に調節保持できる。」

- ① 電子レンジ
- ② スチームコンベクションオーブン
- ③ オーブン
- ④ I H調理器

問 48 香りに関する次の記述のうち、適切でないものを一つ選びなさい。

- ① 果実や野菜の香りは、時間が立つと強くなる。
- ② まつたけは、さっとあぶると香りが強まる。
- ③ ワインのテイスティングを行う場合は、グラスをゆらすことで香りをたちやすくする。
- ④ さばの味噌煮は、味噌のたんぱく質がさばの生臭みを吸収してくれる。

問 49 食品とその主な香気成分に関する次の組合せのうち、適切でないものを一つ選びなさい。

《食品》		《主な香気成分》
① まつたけ	—	桂皮酸メチル
② かんきつ類	—	トリメチルアミン
③ バ ナ ナ	—	酢酸イソアミル
④ しいたけ	—	レンチオニン

問 50 味とその主な呈味物質に関する次の組合せのうち、適切でないものを一つ選びなさい。

《味》		《呈味物質》
① 甘 味	—	アスパルテーム、サッカリン
② 酸 味	—	クエン酸、イノシン酸
③ 苦 味	—	カテキン、テオブロミン
④ うま味	—	グルタミン酸、コハク酸

問 51 食品と天然色素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 ごぼうを酢で煮るのは、ごぼうがフラボノイドによって色が変わるのを防ぐためである。
- ② 中華麺が黄色いのは、小麦粉のフラボノイドがアルカリ性のかん水により黄色くなるためである。
- ③ なすの漬物にみょうばんを入れると、アントシアンが金属イオンと反応して色が鮮やかとなる。
- ④ 肉や赤身の魚の色が、加熱により灰褐色に変わるのは、亜硝酸ナトリウムによるものである。

問 52 油脂に関する次の記述について、( ) に入る語句の組合せとして、適切なものを1つ選びなさい。

「油脂は空気中で放置するか、長時間加熱すると ( A ) され、不快なおいや粘りがでてきて泡立ちがおこる。このような現象を油脂の ( B ) という。」

- |   | A  |   | B  |
|---|----|---|----|
| ① | 還元 | — | 劣化 |
| ② | 還元 | — | 老化 |
| ③ | 酸化 | — | 劣化 |
| ④ | 酸化 | — | 老化 |

問 53 米の炊飯に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の3～4倍になる。
- ② 洗米後、すぐに加熱を始めると、炊きあがりの米飯にムラができる。
- ③ でんぷんの糊化が完了するには、80℃以上で10分間の加熱が必要である。
- ④ 加熱後の蒸らしは、炊飯後一旦軽くかきまぜてから行う。

問 54 肉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 肉の筋繊維は魚より短いので、あらかじめ短く切っておく必要はない。
- ② 塩、こしょうは焼く直前にふる。
- ③ 肉のたんぱく質は100℃付近で凝集・凝固が起こり、収縮して小さくなる。
- ④ ひき肉にすると脂質の酸化・劣化が遅くなり、長持ちする。

問 55 いも類の調理に関する次の記述について、( ) に入る語句の組合せとして、適切なものを1つ選びなさい。

「さつまいもは、ゆっくり加熱すると ( A ) が働き、でんぷんが分解されて、( B ) に変わり、( C ) が強くなる。」

- |   | A      |   | B    |   | C   |
|---|--------|---|------|---|-----|
| ① | アミラーゼ  | — | アミノ酸 | — | うま味 |
| ② | アミラーゼ  | — | 糖    | — | 甘味  |
| ③ | ミロシナーゼ | — | 糖    | — | 甘味  |
| ④ | ミロシナーゼ | — | アミノ酸 | — | うま味 |

問 56 卵に関する次の記述について、( ) に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「卵を長時間ゆでると、卵白のたんぱく質から発生したイオウ分（硫化水素）が卵黄中の ( A ) と結びつき、( B ) 変色する。」

- |   | A    |   | B   |
|---|------|---|-----|
| ① | 鉄分   | — | 茶色く |
| ② | 鉄分   | — | 青黒く |
| ③ | アミノ酸 | — | 青黒く |
| ④ | アミノ酸 | — | 茶色く |

問 57 調味料の調理特性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 砂糖の呈味成分はショ糖で、水に溶けやすく、温度が高いほど溶解度が大きく、溶解速度も速い。
- ② 砂糖液を煮詰め、砂糖の濃度が 50% 超えると沸点が上がる。
- ③ 食塩の呈味成分は、塩化ナトリウムで、純粋な塩味はほかの物質では代用できず、すべての調味料の基本となる。
- ④ 食酢の主成分は酢酸で、不揮発性成分が多く、加熱しても味、香りは変化しない。

## 食文化概論

問 58 日本の食文化と料理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 縄文時代は、縄模様のついた縄文式土器を用いて、焼く、煮るなどの加熱調理を行っていた。
- ② 弥生時代の後期、日本に水稻が伝わったといわれる。
- ③ 料理を形式化し、色、形、盛りつけの美しさを重視した平安貴族の大饗料理は、現代まで続く日本料理の原型となった。
- ④ 明治時代には、文明開化とともに肉食が開放され、公然と肉をたべられるようになった。

問 59 日本の郷土料理とその説明に関する次の組合せのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① いぶりがっこ — 福島県の郷土料理で、火であぶったわかめを細かくつぶしてご飯にかけた料理。
- ② ソーキそば — 沖縄県の郷土料理で、豚肉が入った麺料理。
- ③ うずみ — 愛媛県の郷土料理で、大根とさんまの漬け物。
- ④ ごどうふ — 新潟県の郷土料理で、小麦粉に水を加えて練り、一口大にしたものを入れた汁。

問 60 世界の食文化と料理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 紀元前1世紀ごろ、前漢の歴史家司馬遷は「史記」のなかで、「以食为天（食をもって天となす）」と述べている。
- ② 中世（14世紀）のフランスでは、ナイフ、スプーンはあったがフォークはなく、指を使って食べ、その指はテーブルクロスでふいたといわれている。
- ③ エスニック料理のエスニックとは、「民族の」という意味で、日本では主に東南アジアなどの料理の総称としていわれることが多い。
- ④ 西洋料理の範囲は広いが、共通の特色は鳥獣肉、乳製品、油脂、香辛料を多用し、米を常食することである。