

令和 4 年 度  
調 理 師 試 験 問 題

日 時／令和 4 年 11 月 15 日 (火) 午後 1 時 30 分～午後 3 時 30 分  
科 目／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

係員の指示があるまで開いてはいけません

注 意 事 項

- 1 問題は、全部で 60 問で、試験時間は、2 時間です。
- 2 筆記用具は、鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。
- 3 答案用紙に受験番号及び氏名を記入してください。
- 4 答えは、各問題(1)～(4)の選択肢から誤っているものを一つだけ選び、次の例にならい、答案用紙にその番号を記入してください。  
二つ以上記入した場合は、無効となります。

問 1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 福島県の県庁所在地は、福島市である。
- (2) 山形県の県庁所在地は、米沢市である。 ←(2)が正解となります
- (3) 岩手県の県庁所在地は、盛岡市である。
- (4) 秋田県の県庁所在地は、秋田市である。

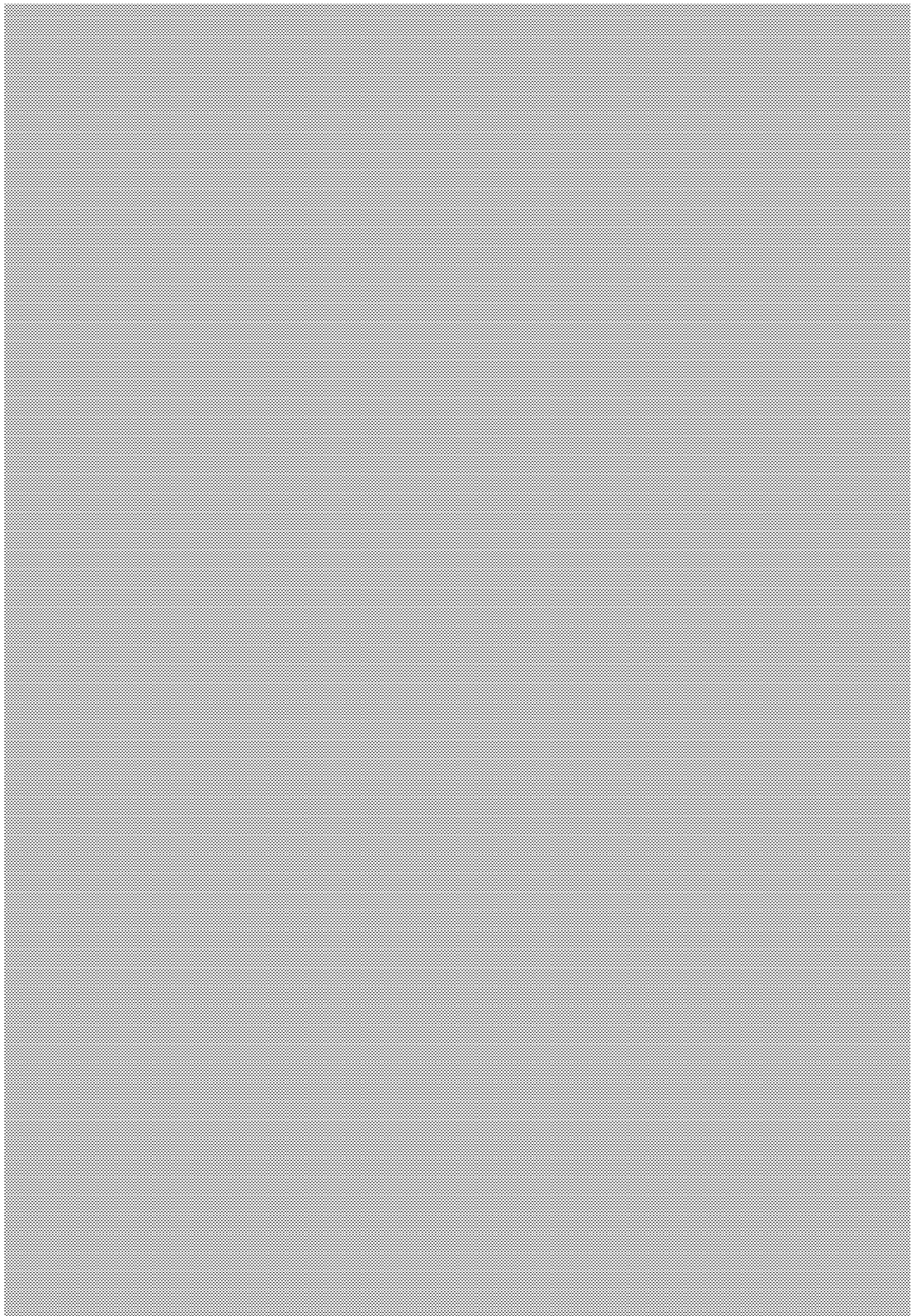
問 2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせとして誤っているものを一つ  
選びなさい。

- (1) 卓 球 ————— チキータ
- (2) 野 球 ————— ホームラン
- (3) サッカー ————— サーブ ←(3)が正解となります
- (4) ゴ ル フ ————— ホールインワン

※答案用紙への記入方法は、右のとおりとなります →

問 1	問 2
2	3

福 島 県



# 1 公衆衛生学

問1 次の文のうち、わが国の公衆衛生の発展に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 明治時代初期に海外から公衆衛生の概念が取り込まれた。
- (2) 大正時代に結核、母子衛生などの問題が取り上げられるようになった。
- (3) 平成6年に地域保健法が保健所法に改正された。
- (4) 平成に入り、健康増進法や介護保健法が成立した。

問2 次の文のうち、令和3年人口動態統計（厚生労働省）に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 令和3年におけるわが国の出生率は6.6であり、国際的にも高水準にある。
- (2) わが国の令和3年の合計特殊出生率は、令和2年に比べ減少している。
- (3) 地域の公衆衛生状態などを知る指標として、乳児死亡率が挙げられる。
- (4) 妊娠満22週以降の死産と、生後1週未満の新生児死亡を合わせたものを周産期死亡という。

問3 次の文のうち、令和3年食中毒発生状況（厚生労働省）に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 令和3年に全国で発生した食中毒事件数は、令和2年よりも減少した。
- (2) 令和3年に全国で発生した食中毒事件の月別発生状況では、7～8月にかけて最も多く発生している。
- (3) 令和3年に全国で発生した食中毒事件の原因施設別発生状況では、飲食店の割合が最も多い。
- (4) 令和3年に全国で発生した食中毒事件の病因物質別発生状況では、アニサキスによる食中毒が最も多く発生している。

# 1 公衆衛生学

問4 次の文のうち、感染症予防対策に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 検便により保菌者を特定することは、感染源対策である。
- (2) 病原性微生物を媒介する動物を駆除することは、感染源対策である。
- (3) 手指の洗浄や消毒を行うことは、感染経路対策である。
- (4) 栄養状態をよくし、過労をさけることは、感受性対策である。

問5 次のうち、細菌を病原体とする感染症として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コレラ
- (2) 腸チフス
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症
- (4) インフルエンザ

問6 次の文のうち、生活習慣病に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 悪性新生物（がん）、心臓疾患、脳血管疾患（脳卒中）を三大生活習慣病という。
- (2) 生活習慣病の発症リスクが高く、生活習慣の改善による生活習慣病の予防効果が多く期待できる方に対して、特定保健指導が行われる。
- (3) 糖尿病は、肝臓ホルモンのインスリン分泌不足でおこる。
- (4) 高血圧症の要因には、食塩やアルコールの過剰摂取、肥満、運動不足などがあげられる。

問7 次の文のうち、受動喫煙対策に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 望まない受動喫煙防止のため、平成30年に健康増進法の一部改正が行われた。
- (2) 国及び地方自治体は、望まない受動喫煙が生じないように受動喫煙を防止するための措置を総合的かつ効果的に推進するよう努めなければならない。
- (3) 病院・診療所等の医療機関では、受動喫煙を防止するために必要な措置がとられた場合に限り、屋内に喫煙所を設置することができる。
- (4) 施設などの管理権限者などは、喫煙が禁止された場所に喫煙器具・設備（灰皿など）を設置してはならない。

# 1 公衆衛生学

問8 次の文のうち、職業病リスト（労働基準法施行規則別表第1の2）に掲げる疾病に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 粉じん<sup>たんぼく</sup>にさらされる業務により、じん肺症などを引き起こすことがある。
- (2) 蛋白分解酵素にさらされる業務により、皮膚炎や呼吸器疾患などを引き起こすことがある。
- (3) 業務に伴う騒音に長時間さらされることにより、難聴を引き起こすことがある。
- (4) ベンゼンにさらされる業務により、中皮腫<sup>ちゅうひしゅ</sup>を引き起こすことがある。

問9 次の文のうち、熱中症対策に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 高温多湿となる製造現場では、熱中症になりやすい。
- (2) 熱中症対策として、室内での衣服は、冷房や通風が完全であれば一般の薄着でよい。
- (3) 汗を吸収し、通気性が良い繊維として、天然の麻が優れていると言われている。
- (4) 日常生活における熱中症予防指針 Ver. 4（2022年 日本生気象学会）では、WBGT（暑さ指数）25℃未満を“警戒”とし、激しい運動時には、熱中症の危険性があるとしている。

## 2 食 品 学

問10 次の文のうち、食品成分に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質は、多くのアミノ酸が結合した高分子化合物である。
- (2) 食品中の脂質は、中性脂肪が主であり、水に溶けやすい性質を持つ。
- (3) ビタミンKは、納豆や緑黄色野菜に豊富に含まれ、血液凝固や骨を形成するカルシウムの吸収に関与している。
- (4) 無機質は、体成分を構成するほか、神経の伝達など重要な生理作用を持っている。

問11 野菜の食用別分類とし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) ようさい葉菜類 ————— キャベツ
- (2) こんさい根菜類 ————— アスパラガス
- (3) かさい花菜類 ————— ブロッコリー
- (4) やそう野草類 ————— ぜんまい

問12 次のうち、保健機能食品の区分として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 医薬部外品
- (2) 栄養機能食品
- (3) 特定保健用食品
- (4) 機能性表示食品

問13 次の文のうち、獣鳥肉類に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ラード（豚脂）は、ヘット（牛脂）に比べ融点が高い。
- (2) コラーゲンは、熱変性することで、ゼラチンとなる。
- (3) 食肉の熟成には、やわらかさとうま味を増す効果がある。
- (4) 生の肉の赤色は、ミオグロビンなどに由来する。

## 2 食 品 学

問14 次の文のうち、食品の貯蔵に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乾燥法は、食品から微生物の生育に必要な水分を少なくすることで、微生物の発育を防ぐ方法である。
- (2) 燻煙法は、食品を煙で燻すことにより保存性を高める方法である。
- (3) ガス貯蔵法（CA貯蔵）は、青果物の呼吸作用などを抑え、品質保持効果を高める貯蔵法である。
- (4) 放射線貯蔵法は、食品に放射線を当てることで、微生物を殺菌又は発芽を抑制する手法だが、日本では使用が認められていない。

問15 次のうち、カビを加工に利用する食品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) かつお節
- (2) 日本酒
- (3) ヨーグルト
- (4) ブルーチーズ

### 3 栄 養 学

問16 次の文のうち、人体の構成成分に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 成人の平均値として、水分は約60%である。
- (2) 成人の平均値として、たんぱく質は約18%である。
- (3) 成人の平均値として、無機質は約10%である。
- (4) 人体を構成する元素は約30種ある。

問17 次の文のうち、脂質に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 脂肪酸は、いずれも奇数個の炭素からなる。
- (2) 多価不飽和脂肪酸は、 $n-3$ 系脂肪酸と $n-6$ 系脂肪酸に分類される。
- (3) 脂質を含むたんぱく質をリポたんぱく質という。
- (4) トランス脂肪酸の過剰摂取は、冠状動脈疾患の発生を増加させる危険因子の一つである。

問18 次の文のうち、たんぱく質に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 精白米や小麦粉など穀類に含まれるたんぱく質には、リジンが多い。
- (2) 生体活動に必要な量を体内で合成できるアミノ酸を非必須アミノ酸という。
- (3) 単純たんぱく質などが熱や酵素によって変性したものを誘導たんぱく質という。
- (4) 必須アミノ酸の一つであるトリプトファンは、体内でナイアシンに合成される。

問19 次の文のうち、無機質（ミネラル）に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を促進する。
- (2) 人体の元素組成で最も多い無機質は、カルシウムである。
- (3) 非ヘム鉄は、野菜や穀物などに含まれる鉄分である。
- (4) コバルトは、ビタミンB<sub>12</sub>の構成成分である。



### 3 栄 養 学

問20 次の文のうち、ビタミンに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンB<sub>1</sub>は、水溶性ビタミンである。
- (2) 水溶性ビタミンは、過剰摂取により健康障害を引き起こす。
- (3) ビタミンB<sub>2</sub>は、細胞の再生や成長を促進する働きを持つ。
- (4) ビタミンDの欠乏により、骨軟化症<sup>こつなんかしょう</sup>やくる病<sup>くるびょう</sup>を引き起こす。

問21 次の文のうち、消化器官の働きに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 唾液中のアミラーゼは、でんぷん<sup>でんぷん</sup>を加水分解する。
- (2) 胃では、トリプシンによるたんぱく質<sup>たんぱく質</sup>の消化が行われる。
- (3) ほとんどの栄養素は、小腸から吸収される。
- (4) 膵臓<sup>すいぞう</sup>には、消化液を分泌する外分泌機能<sup>がいぶんびつ</sup>と、ホルモンを分泌する内分泌機能<sup>ないぶんびつ</sup>がある。

問22 次の文のうち、高齢期の栄養に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一般的に、味を感じる味蕾細胞<sup>みらい</sup>は、歳をとっても味の識別能力が衰えることはない。
- (2) そしゃく力、歯の機能が低下するので、飲み込みやすく、消化の良いものを工夫して摂取する。
- (3) 食事摂取量が低下するので、体重低下に注意し、低栄養に気をつける。
- (4) 水分摂取量の減少などにより脱水症を起こしやすいため、十分な水分補給が必要である。

問23 次の文のうち、それぞれの疾患に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 狭心症は、冠状動脈の動脈硬化などが原因で、40歳以上の男性に多い。
- (2) 心筋梗塞は、冠状動脈がふさがって血液が通らないために起こる。
- (3) 肝硬変は、肝臓が硬くなる病気で、主な原因として、ウイルス感染などが挙げられる。
- (4) 脂質異常症とは、血液中の糖が増加し、正常範囲を超えた状態である。

### 3 栄 養 学

問24 次の文のうち、食物アレルギーに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食物アレルギーは、アレルゲン（抗原）により起こるため、個人の体質による影響はない。
- (2) 令和3年に実施された「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」によると、即時型食物アレルギーの発生原因となったアレルゲンとして、鶏卵、牛乳、木の実類が上位3位を占めている。
- (3) 食物アレルギーは、即時型と遅延型に分類される。
- (4) 「アナフィラキシーショック」は、血圧低下や意識障害を伴い、生命に危険をもたらす。

## 4 食品衛生学

問25 次の文のうち、細菌の増殖に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 黄色ブドウ球菌は、0℃で最も良く増殖する。
- (2) 一般的に、細菌の増殖には栄養分が必要である。
- (3) 増殖に酸素を必要としない細菌が存在する。
- (4) ウエルシュ菌などが形成する芽胞は熱に強いため、通常の加熱調理では食品中に残存する可能性がある。

問26 微生物の種類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) 真 菌 ————— 大腸菌
- (2) 細 菌 ————— 腸炎ビブリオ
- (3) ウイルス ————— ノロウイルス
- (4) 原 虫 ————— クリプトスポリジウム

問27 食中毒菌とその代表的な原因食品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) 腸 炎 ビ ブ リ オ ————— 牛肉
- (2) カンピロバクター ————— 鶏肉
- (3) セレウス菌（嘔吐型） ————— 焼きめし、ピラフ
- (4) サルモネラ属菌 ————— 卵類・肉類とそれらの加工品

## 4 食品衛生学

問28 食中毒の分類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) 化学性食中毒 ————— ヒ素
- (2) 自然毒食中毒 ————— フグ
- (3) 細菌性食中毒 ————— E型肝炎ウイルス
- (4) 寄生虫による食中毒 ————— アニサキス

問29 次の文のうち、加熱殺菌・消毒に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) レトルト殺菌は、中心温度120℃で4分間又はこれと同等以上の加熱をする殺菌方法である。
- (2) 超高温（瞬間）殺菌法は、主に120～130℃で2～3秒間の加熱をする殺菌方法である。
- (3) 消毒とは、全ての微生物を殺菌することである。
- (4) 低温殺菌法は、<sup>じょうぞう</sup>醸造、発酵工業、乳処理業などにおいて広く利用されている。

問30 次の文のうち、殺菌・消毒剤に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) オゾン水中のオゾンは、30分間程度で酸素に変化する。
- (2) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が90%以上のものが最も強い殺菌効果を持つ。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水の消毒に使用されている。
- (4) 逆性石けんは、石けんや陰イオン界面活性剤と同時に使用すると殺菌効果が低下する。

## 4 食品衛生学

問31 次の文のうち、腐敗・変敗に影響する条件に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 温度20～40℃程度で、多くの細菌が増殖しやすい。
- (2) 水素イオン濃度（pH）7.0～8.0程度で、多くの細菌が増殖しやすい。
- (3) 水分含有率60%以上の食品は、腐敗・変敗しにくい。
- (4) 腐敗を抑える方法の一つとして、砂糖を加えて自由水を減らし、水分活性を下げる方法がある。

問32 次の文のうち、食品添加物に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1日摂取許容量は、動物実験により食品添加物の無毒性量が求められると、それに安全率（安全係数）を掛けて算出される。
- (2) 指定添加物は、消費者庁長官が指定する。
- (3) 栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類及びアミノ酸類は、表示が免除される。
- (4) 食品添加物には、使用基準が定められているものがあり、その使用基準の範囲において使用が認められている。

問33 食品添加物の種類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) 保存料 ————— ソルビン酸
- (2) 酸化防止剤 ————— L-アスコルビン酸
- (3) 漂白剤 ————— 亜硝酸ナトリウム
- (4) 甘味料 ————— スクラロース

## 4 食品衛生学

問34 食品添加物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) 酸化防止剤 ——— 食品の酸化による品質の低下を防止する
- (2) 着色料 ——— 食品中の成分と反応して食品の色調を安定させる
- (3) 調味料 ——— 食品にうま味などを与える
- (4) 防ばい剤 ——— かんきつ類、バナナなどのカビの発生を防止する

問35 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 残留基準が定められていない農薬などには、一律0.1 ppmの基準値が適用される。
- (2) 環境汚染物質の代表的なものには、ダイオキシン類やメチル水銀がある。
- (3) 食品中の放射性セシウムの基準値は、年間の被ばく線量が1 mSv（ミリシーベルト）を超えないように設定されている。
- (4) 遺伝子組換え食品は、食品衛生法に基づき安全性審査が義務づけられている。

問36 次のうち、容器包装された加工食品で、表示が義務づけられているアレルギー物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乳
- (2) そば
- (3) えび
- (4) サバ

問37 次の文のうち、調理従事者の衛生管理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理場に入室するときは、調理場専用の作業衣や履物に交換する。
- (2) 従事者の手指に傷や化膿したところがあると、食中毒の原因となる場合がある。
- (3) 従事者の体調に問題が無ければ、定期的な検便や手洗いを実施する必要はない。
- (4) 従事者を対象とした衛生教育は、食品の事故を未然に防止する上で重要である。

## 4 食品衛生学

問38 次の文のうち、食品営業施設に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 手洗い設備は、自動給水方式にすることで洗浄後の手指の再汚染リスクを減らすことができる。
- (2) 床面をドライ状態に保つことで湿度が低くなり、施設内の細菌の増殖を抑える効果が期待できる。
- (3) 床から1 mまでの内壁の部分を不浸透性材料<sup>ふしんとうせい</sup>とすることで、清掃が容易となる。
- (4) 冷蔵庫の冷蔵室内の温度は、庫内にできるだけ隙間なく食品を入れた方が低い温度で安定する。

問39 次の文のうち、HACCPシステムに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) HACCPシステムを効果的に機能させるためには、一般的衛生管理プログラムが実施されていることが前提となる。
- (2) HACCPシステムは、1960年代にアメリカで安全かつ衛生的な食品を製造するための管理手法として考案された。
- (3) HACCPシステムを一度導入してしまえば、その後HACCPシステムの検証や見直しを行う必要はない。
- (4) 平成30年の食品衛生法の改正により、原則として、食品を取り扱うすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた。

## 5 調理理論

問40 次の文のうち、食品の切断に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の食べられない部分を除き、食べやすい形に整える。
- (2) 切断により表面積は狭くなり、熱の伝導が良くなる。
- (3) 角ばった部分を薄く切り落とす方法を、「面取り」という。
- (4) 見えないように切目を入れる方法を、「かくし包丁」という。

問41 調理器具とその用途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) すり鉢 ————— 混合・<sup>かくはん</sup>攪拌
- (2) 包丁 ————— <sup>せつさい</sup>切碎
- (3) ストレナー ————— 形成
- (4) 裏ごし器 ————— ろ過

問42 次の文のうち、煮物の調理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 浸透しにくい調味料から先に加える。
- (2) 数種類の材料を合わせて煮るときは、固いものを先に煮る。
- (3) 魚を煮るときは、加熱していない調味液の中に魚を入れてから加熱する。
- (4) おとし蓋を材料の上に直接のせて煮ることにより、材料を均一に調味することができる。

問43 野菜・山菜のあく抜き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) ワラビ・ぜんまい ————— 重曹・わら灰
- (2) たけのこ ————— <sup>こめぬか</sup>米糠・米のとぎ汁
- (3) ほうれんそう ————— 塩・重曹
- (4) ごぼう ————— 砂糖



## 5 調理理論

問44 次の文のうち、米の調理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 炊飯前の米の水分含有率は約15～16%で、炊飯後は約60%に増加する。
- (2) 加熱開始から沸騰（100℃）までの時間は、短い方がよい。
- (3) 沸騰後、釜の内部温度を20分間以上、100℃に保つことで、でんぷんがβ化する。
- (4) おこわは、一般的に蒸して作られる。

問45 次の文のうち、ソースに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フォン・ド・ヴォーは、仔牛肉の煮出し汁である。
- (2) フォン・ド・ポアッソンは、魚の煮出し汁である。
- (3) フォン・ド・ジビエは、鶏肉の煮出し汁である。
- (4) ソースの基本材料は、フォン（だし汁）、ルー（炒め粉）、リエゾン（ソースのつなぎ）である。

問46 次の文のうち、砂糖の調理的特色に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) でんぷんの老化を防ぐ。
- (2) 加熱によりカラメル化し、良い色と香りを与える。
- (3) イーストの発酵を助ける。
- (4) たんぱく質の熱凝固を促進する。

問47 次の文のうち、醤油の特徴に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 濃口醤油は、主に関東地方で発達し、香り、うま味が強い。
- (2) 薄口醤油は、関西地方で発達し、素材の持ち味を生かし、食器との調和を考えて作られた。
- (3) 一般的に、濃口醤油より薄口醤油の方が塩分濃度が低い。
- (4) 醤油の水素イオン濃度（pH）は、一般的に酸性域である。

## 5 調理理論

問48 次の文のうち、食酢の調理的特色に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の熱凝固を遅らせ、柔らかくする。
- (2) 微生物の生育を抑え、防腐作用がある。
- (3) アントシアニン系色素を赤くする。
- (4) フラボノイド系色素を白くする。

問49 次の文のうち、味と食品の温度の関係に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 塩味は、低温域で強く感じ、温度が上昇すると弱く感じる。
- (2) 甘味は、10℃以下で最も強く感じる。
- (3) 酸味は、酸の種類によって、温度差による強弱の感じ方が異なる。
- (4) 苦味は、高温域よりも低温域で強く感じる。

問50 味の抑制効果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) コーヒー ———— 砂糖
- (2) レモン ———— 砂糖
- (3) 焼き魚 ———— カボス果汁
- (4) スイカ ———— 食塩

問51 色素とそれを含む食品について、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) クロロフィル系色素 ———— 赤かぶ
- (2) カロテノイド色素 ———— かぼちゃ
- (3) アントシアニン系色素 ———— ブルーベリー
- (4) フラボノイド系色素 ———— 豆類

## 5 調理理論

問52 次の文のうち、小麦粉の種類とその用途に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 強力粉は、餃子の皮の製造に適している。
- (2) 中力粉は、うどんの製造に適している。
- (3) 薄力粉は、パンの製造に適している。
- (4) デュラム粉は、スパゲッティの製造に適している。

問53 次の文のうち、芋類の調理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 新じゃが芋は、粉ふき芋やマッシュポテトには適さない。
- (2) マッシュポテトを調理する際、裏ごしは、冷めてから行う。
- (3) さつまいもは、緩やかに加熱することで、でんぷんを分解する酵素が働く時間が長くなり、甘味が増す。
- (4) さつまいもは、みょうばんを加えて煮ることで、煮くずれを防ぐことができる。

問54 次の文のうち、鶏卵の調理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵白は、80℃程度での加熱により、完全に凝固する。
- (2) 卵を長時間茹でることにより卵黄の周りが暗緑色になる現象は、新しい卵ほど起こりやすい。
- (3) 卵白に含まれるたんぱく質は、起泡性がある。
- (4) 塩、カルシウムは、加熱凝固を促進する。

問55 次の文のうち、ゼラチンの特徴に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ゼラチン液は、一般に5～10℃程度でゲル化する。
- (2) ゼラチン液は、非加熱のパイナップル果汁を加えると分解し固まらなくなる。
- (3) ゼラチン液は、砂糖を加えると固まりやすくなる。
- (4) ゼラチン液は、水素イオン濃度（pH）が低下するほど固まりやすくなる。

## 5 調理理論

問56 次の文のうち、食事バランスガイド（平成17年6月厚生労働省・農林水産省決定）に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1日に何をどれだけ食べたらよいかの目安を、回転するコマのイラストで表現している。
- (2) 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つの料理グループから構成されている。
- (3) 水、お茶は、コマの軸となっており、食事の中で欠かせないものであることを表現している。
- (4) 食べる目安量の単位として、Bq（ベクレル）が用いられる。

問57 次の文のうち、豆の調理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 黒豆は、鉄釘<sup>くぎ</sup>とともに煮ることで仕上がりの色合いが良くなる。
- (2) 大豆は、酢を加えて煮汁を酸性にすることで、柔らかく仕上げることができる。
- (3) 小豆は、皮が硬いため、長時間の浸水により内部が膨潤<sup>ぼうじゆん</sup>し、胴割れをおこすことがある。
- (4) 煮豆は、しわを防ぐため、柔らかく煮えてから調味料を加える。

## 6 食文化概論

問58 飲食物のタブー（禁忌）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) ヒンズー教徒 ——— 獣肉（特に牛肉）
- (2) イスラム教徒 ——— うろこのない魚（えび、いか、うなぎなど）
- (3) ユダヤ教徒 ——— 豚肉
- (4) イスラム教徒 ——— アルコール

問59 次の文のうち、世界の料理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 2013年（平成25年）に「和食・日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録された。
- (2) フランス料理において、ワインは食卓酒や調理用として欠かすことができない。
- (3) イタリア料理の代表料理には、ボルシチなどのシチュー類がある。
- (4) ドイツ料理には、キャベツの漬物（ザウアークラウト）、塩漬けの豚の足先（アイスパイン）など、保存性の高い料理が多い。

問60 郷土料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) 福島県 ——— <sup>さごはち</sup>三五八漬け
- (2) 秋田県 ——— いぶしたくあん
- (3) 熊本県 ——— からし蓮根
- (4) 石川県 ——— 千枚漬け