

令和 2 年 度
調 理 師 試 験 問 題

日 時／令和 2 年 12 月 10 日 (木) 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 (マークシート) に受験番号を記入し、その番号をぬりつぶしてください。
- 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、次の例にならない、答案用紙の該当する番号をぬりつぶしてください。
二つ以上ぬりつぶ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。

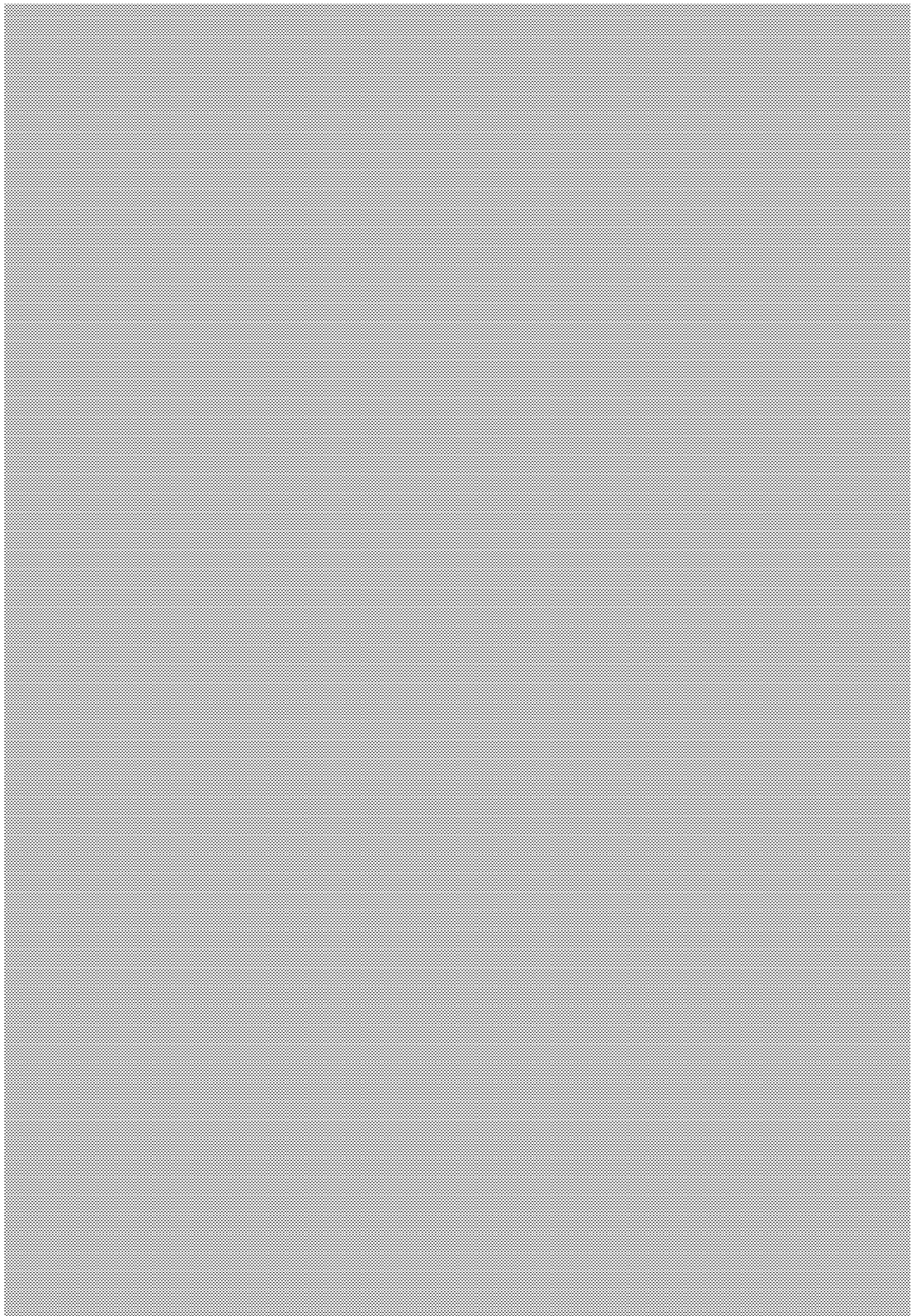
問2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせとして 誤っているもの を一つ
選びなさい。

- (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	②	③
解	①	①	①
答	●	②	②
欄	③	●	③
	④	④	④

福 島 県



1 公衆衛生学

問1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計は、じんこうどうたいとうけい戸籍法などの出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにこせきほうしてつくられる。
- (2) 出生率とは、人口1,000人に対する出生数の割合をいう。しゅっしやうりつ
- (3) 平均寿命とは、その年の死亡者の平均年齢をいう。
- (4) 健康寿命とは、日常生活に介護を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。

問2 次のうち、公衆衛生活動として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 感染症対策
- (2) 早期発見・早期治療
- (3) 健康増進
- (4) 生活保護

問3 次の文のうち、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5年に文部省に医務課が設けられ、公衆衛生活動がはじめられた。
- (2) 大正時代に伝染病予防法が制定された。
- (3) 昭和21年に日本国憲法が制定され、保健所が公衆衛生の第一線機関として拡充強化された。
- (4) 平成6年に保健所法が地域保健法に改正された。

問4 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) ビタミンD欠乏 | ————— | くる病 |
| (2) ホルムアルデヒド | ————— | シックハウス症候群 |
| (3) 硬水 | ————— | 石けんの泡立ちが良い |
| (4) 水道水中の遊離残留塩素濃度 | ————— | 0.1mg/L以上 |

1 公衆衛生学

問5 次のうち、大気汚染の原因物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 亜硫酸ガスありゅうさん
- (2) 一酸化炭素
- (3) 微小粒子状物質 (PM_{2.5})びしょうりゅうじじょうぶつしつ
- (4) 水素

問6 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) 感染経路対策 ————— 食器・器具を消毒する
- (2) 感染経路対策 ————— マスクを着用する
- (3) 感受性対策 ————— 飲用水を消毒する
- (4) 感受性対策 ————— 予防接種を行う

問7 次のうち、生活習慣病として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 高血圧症
- (2) メタボリックシンドローム
- (3) 結核
- (4) 高尿酸血症

問8 次のうち、健康日本21（第2次）の主な目標として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 合計特殊出生率の上昇ごうけいとくしゅしゅつしょうりつ
- (2) COPD（慢性閉塞性肺疾患）の認知度の向上まんせいへいそくせいはいしつかん
- (3) 健康寿命の延伸
- (4) 高血圧の改善（収縮期血圧の平均値の低下）しゅうしゅくきけつあつ

1 公衆衛生学

問9 次の文のうち、第3次食育推進基本計画の目標として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 朝食を欠食する子どもの割合を4.4%から5%に増やす。
- (2) 学校給食における国産食材の使用率を80%以上に増やす。
- (3) 食品ロスのためになんらかの行動をしている国民の割合を67.4%から80%以上に増やす。
- (4) 食育の推進に関わるボランティアの数を37万人以上に増やす。

2 食 品 学

問10 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) やまのいもは、でん粉が主成分で、アミラーゼを多く含む。
- (2) 大豆は、小豆よりでん粉を多く含む。
- (3) ジャガイモの緑色の皮部分や芽には、中毒成分であるソラニンが含まれる。
- (4) キャッサバは、タピオカでん粉の原料である。

問11 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆に含まれるトリプシンインヒビターは、加熱すると有毒作用はなくなる。
- (2) 魚油に含まれる不飽和脂肪酸ふほうわしほうさんは、酸化されやすい。
- (3) 米を長期貯蔵すると、ビタミンB₁が増加する。
- (4) CA貯蔵とは、気体組成を人工的に換え、品質保持効果を高める貯蔵法である。

問12 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ブランチングにより、野菜の変色が防止できる。
- (2) 食品の水分活性が高いほど、貯蔵性が高い。
- (3) ジャガイモの切り口が褐色かつしよくになるのは、ポリフェノール類が酵素によって酸化するためである。
- (4) さつまいもは、貯蔵により主成分のでん粉が分解され、甘みを増す。

問13 次のうち、大豆の加工品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 豆腐
- (2) みそ
- (3) ゆば
- (4) 麩ふ

2 食 品 学

問14 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) MA包装は、野菜や果実類をプラスチックで包装し、二酸化炭素濃度を高めることで鮮度を保持する方法である。
- (2) 酢漬法すづけほうは、食品を強いアルカリ性にして腐敗を防ぐ方法である。
- (3) 燻煙法くんえんほうは、食品を煙いぶで燻すことにより保存性を高める方法である。
- (4) 塩蔵法は、食塩により微生物に原形質分離げんけいしつぶんりを起こさせることで、微生物の発育を防ぐ方法である。

問15 次のうち、日本における遺伝子組換え表示の対象となる農産物として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆
- (2) 米
- (3) とうもろこし
- (4) ばれいしょ

3 栄 養 学

問16 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 栄養素とは、健康な日常生活を送るために体外から取り入れる物質のことである。
- (2) 三大栄養素とは、炭水化物、脂質、たんぱく質をいう。
- (3) 炭水化物 1 g あたりのエネルギーは、4 kcalである。
- (4) 炭水化物は、骨や歯などの硬組織の主要な構成成分である。

問17 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンの多くは体内で合成できないので、食物から摂取することが大切である。
- (2) ビタミンは脂溶性と水溶性に分類される。
- (3) ビタミンはエネルギーの供給源にはならない。
- (4) 水溶性ビタミンは、脂溶性ビタミンに比べ、体内に蓄積されやすく過剰症になりやすい。

問18 次のうち、無機質（ミネラル）と欠乏症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) | カルシウム | ————— | 高血圧 |
| (2) | 鉄 | ————— | 貧血 |
| (3) | 亜鉛 | ————— | 味覚障害 |
| (4) | ヨウ素 | ————— | 甲状腺肥大 <small>こうじょうせんひだい</small> |

問19 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1日に必要な水分量は、2～3 Lである。
- (2) 成人体重のうち、水が占める割合は、約30%である。
- (3) 水は、体温の調節に重要である。
- (4) 水は、いろいろな物質を溶かす性質を持つため、各栄養素、酵素、老廃物ろうはいぶつの運搬に役立つ。

3 栄 養 学

問20 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 基礎代謝量は、^{たいしや}安静な状態で代謝される最小のエネルギー代謝量である。
- (2) 基礎代謝量は、生涯のうち高齢期に最も高くなる。
- (3) 脂質の1 g当たりのエネルギーは、炭水化物よりも大きい。
- (4) 食事誘発性体熱生産とは、食物を食べた後にエネルギー消費量が増えることをいう。

問21 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) でん粉分解酵素 ————— アミラーゼ
- (2) たんぱく質分解酵素 ————— ペプシン
- (3) ショ糖分解酵素 ————— リパーゼ
- (4) 脂質分解酵素 ————— ステアプシン

問22 次の文のうち、食物繊維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) 水溶性と不溶性に分類される。
- (2) 生理作用として、整腸作用がある。
- (3) 植物性食品のみに含まれる。
- (4) ヒトの消化酵素で消化されにくい食物中の難消化性成分の総称である。

問23 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肥満症の治療では、望ましい食習慣を身につけさせ、欠食はさける。
- (2) 胆石症^{たんせきしょう}の治療では、たんぱく質を少なめにし、ビタミンを豊富に与える。
- (3) 鉄欠乏性貧血の治療では、動物性たんぱく質を十分に与える。
- (4) 痛風の治療では、プリン体を多く含む食品を与える。

3 栄 養 学

問24 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本の糖尿病患者の90%以上は、1型糖尿病である。
- (2) 乳幼児期における食物アレルギーの原因となる三大食品は、鶏卵、牛乳、小麦である。
- (3) 脂質異常症は、きょうしんしょう狭心症、こうそく心筋梗塞を引き起こすおそれがある。
- (4) 急性肝炎の主な原因として、ウイルス感染や化学物質による中毒がある。

4 食品衛生学

問25 次の文のうち、食品衛生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) 食品衛生の目的は、飲食物の安全性を保つことである。
- (2) 黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオは、食中毒の原因となりうる。
- (3) 好気性菌は、酸素があると増殖できない。
- (4) 腐敗微生物とは、食品の腐敗・変敗の原因となる微生物の総称である。

問26 次の文のうち、食中毒の病因物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) ノロウイルスによる食中毒は、主に7月から9月にかけて発生する。
- (2) 腸炎ビブリオは、好塩性のため、食塩濃度3%前後で最も増殖する。
- (3) ウエルシュ菌は、芽胞を形成し、熱に強い。
- (4) 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生する。

問27 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ウエルシュ菌による食中毒を予防するには、加熱調理した食品を素早く冷却することが大切である。
- (2) 腸管出血性大腸菌による食中毒を予防するには、食品の中心部を75℃で1分間以上、加熱調理することが大切である。
- (3) セレウス菌による食中毒を予防するには、手指に化膿性^{かのうせい}の傷がある人に調理させないことが大切である。
- (4) ノロウイルスによる食中毒を予防するには、食品の中心部を85～90℃で90秒間以上、加熱調理することが大切である。

4 食品衛生学

問28 次の文のうち、化学性食中毒について誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ライスオイル事件は、ライスオイルに有機水銀が混入したことが原因である。
- (2) ヒスタミンによる食中毒は、サバなどヒスチジンを多く含む魚類でヒスタミンが生成されることが原因である。
- (3) フグによる食中毒は、フグの生殖器^{せいしよくき}や肝臓、皮ふに含まれるテトロドトキシンが原因である。
- (4) 器具・容器から溶出する金属類が、食品に溶出することで食中毒の原因となりうる。

問29 次のうち、食品の区分と放射性セシウムの基準値の関係として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛 乳 ————— 50 ベクレル/kg
- (2) 飲 用 水 ————— 100 ベクレル/kg
- (3) 一 般 食 品 ————— 100 ベクレル/kg
- (4) 乳児用食品 ————— 50 ベクレル/kg

問30 次の文のうち、食品の劣化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) 鮮度が低下した牛乳は、酸度が上昇するため、加熱すると凝固^{ぎょうこ}する。
- (2) 新鮮で劣化の少ない鮮魚類は、魚特有の色を保ち、みずみずしい光沢がある。
- (3) 温度0～10℃では、多くの微生物が増殖しやすい。
- (4) 練り製品^ねの劣化が進むと、異臭や粘りが生じる場合がある。

問31 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 発酵微生物が生成する乳酸等の有機酸は、食品の保存性を高める。
- (2) 食品を乾燥・脱水すると、食品中の水分含量が低下して食品の保存性が高まる。
- (3) 加熱は、食品中の微生物を殺菌し、酵素を失活させることで保存性を高める。
- (4) 食品を冷凍すると、食品中の微生物が殺菌されるため、食品の保存性が高まる。

4 食品衛生学

問32 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) | <small>ありゅうさん</small>
亜硫酸ナトリウム | ————— | 漂白剤 |
| (2) | <small>あししょうさん</small>
亜硝酸ナトリウム | ————— | <small>ぼうちようざい</small>
膨張剤 |
| (3) | サ ッ カ リ ン | ————— | 甘味料 |
| (4) | イ マ ザ リ ル | ————— | 防カビ剤 |

問33 次の文のうち、食品中の残留農薬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) 残留農薬とは、農作物の病虫害防除などのために使用された農薬が、農・畜産物などに残留したものをいう。
- (2) 基準が定められていない農薬等について、一律基準（0.01 ppm）を超えて含まれる食品の流通を原則禁止している。
- (3) 天敵農薬・特定農薬も、ポジティブリスト制度の対象となっている。
- (4) 国民の農薬摂取調査の結果、実際の農薬摂取量は許容1日摂取量に比べて大幅に低い。

問34 次の文のうち、環境汚染物質に関して誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 厚生労働省は、食品中に残留するPCBの暫定的規制値を定め、規制値を超えた食品の流通防止を図っている。
- (2) 厚生労働省は、魚介類の水銀の暫定的規制値を定め、規制値を超えた魚介類の流通防止を図っている。
- (3) ダイオキシン類特別措置法では、大気などの環境基準の他に、食品ごとの残留基準が定められている。
- (4) ダイオキシンには発がん性がある。

4 食品衛生学

問35 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 平成30年6月の食品衛生法改正により、原則、全ての食品等事業者の取組として、HACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化された。
- (2) 大量調理施設衛生管理マニュアルは、平成9年3月に当時の厚生省がHACCPの概念に基づき作成した。
- (3) 大量調理施設衛生管理マニュアルは、同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設に適用される。
- (4) 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理後の食品は、調理終了後から4時間以内に喫食することが望ましいとされている。

問36 次の文のうち、食品衛生法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) 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (2) 食品衛生法上の食品には、医薬品医療機器等法に規定する医薬品、医薬部外品も含まれる。
- (3) 食品衛生法上の食品衛生とは、食品のみならず添加物、器具および容器包装も対象となる。
- (4) 飲食店を営もうとする者は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。

問37 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生監視員は、主に保健所に配置されている。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者がその任にあたらなければならない。
- (3) 食品衛生指導員は、公益社団法人日本食品衛生協会が認定する資格である。
- (4) 食肉製品や魚肉ハムを製造する施設には、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

4 食品衛生学

問38 次の文のうち、加工食品の表示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) 食品表示法は、平成27年4月1日から施行されている。
- (2) アレルゲン（アレルギー物質）のうち7品目の特定原材料は、必ず表示しなければならない。
- (3) 賞味期限は、品質状態が急激に劣化する食品で表示される。
- (4) 食品中のナトリウムの量は、食塩相当量で表示する。

問39 次のうち、環境汚染物質の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 重金属 ————— ダイオキシン
- (2) 化学物質 ————— PCB
- (3) 残留農薬 ————— DDT
- (4) 化学物質 ————— 有機水銀

5 調理理論

問40 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) 物理的調理操作 ————— 計量、切断
- (2) 化学的調理操作 ————— 漂白、着色
- (3) 加熱調理操作 ————— ゆでる、煮る
- (4) 美的調理操作 ————— 発酵、凝固

問41 次の文のうち、食材の切断方法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) 野菜の切り方には、いちよう切りやみじん切りがある。
- (2) 野菜の面取りは、角ばった部分をうすく切りおとし、煮くずれを防ぐために行う。
- (3) 魚を三枚におろしたものは、上身、中落ち、下身にわかれる。
- (4) 刺身をつくる時は、刃先を魚の上におき、まな板に向かい斜め前方に押し切るように包丁を扱う。

問42 次のうち、食材とあくの取り方の関係について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大 根 ————— 米のとぎ汁
- (2) 小 豆 ————— みょうばん
- (3) ほうれんそう ————— 茹でる
- (4) たけのこ ————— 米糠

問43 次の文のうち、炒め物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) 加熱中混ぜながら調味できる。
- (2) 高温の油の熱が伝わり、加熱時間が短い。
- (3) 食品の周囲に油の膜ができるので、味がなじみやすい。
- (4) 脂溶性ビタミンの吸収が良くなる。

5 調理理論

問44 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 電磁調理加熱（IHヒーター）は、ガスや電気コンロに比べて熱効率が良い。
- (2) アルミニウムや銅の鍋は、電磁調理加熱に使用できないものがある。
- (3) 電子レンジ加熱では、食品中の水分量が増えるとそれに比例して加熱時間が増加する。
- (4) 電子レンジ加熱では、水分の蒸発量が少ない。

問45 次の文のうち、鍋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) 銅鍋では、^{ろくしょう}緑青が生じやすいのでスズが塗られている。
- (2) テフロン加工鍋は、化学薬品への耐性が低い。
- (3) アルミニウム鍋は、軽くて熱伝導率が高い。
- (4) フッ素樹脂鍋は、油なしで加熱しても焦げ付きにくい。

問46 次の文のうち、砂糖の効果として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ゼリー強度を高める。
- (2) でん粉の老化を促進させる。
- (3) 卵白の泡を安定させる。
- (4) 粘りやつやを出す。

問47 次の文のうち、食塩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) 微生物の生育を抑え、防腐効果がある。
- (2) たんぱく質の^{ねつきょうこ}熱凝固を促進する。
- (3) すり身の粘着力を弱める。
- (4) 魚類、いも類のぬめりを除く。

5 調理理論

問48 次の文のうち、食品の色素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) えびやかには、加熱すると鮮やかな赤色になる。
- (2) 緑黄色野菜に含まれるクロロフィル系色素は、油で短時間加熱をすると、鮮やかな緑色になる。
- (3) なすの漬物で漬物床に重曹つけものどこを入れると、紫色が安定する。
- (4) カリフラワーを茹でるときに酢を加えると、色を白く保つことができる。

問49 次の文のうち、膨化ぼうか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) イースト（酵母）による膨化は、攪拌かくはんにより抱きこまれた空気泡の核と水蒸気による。
- (2) 化学膨張剤ぼうちようによる膨化は、重曹などの膨張剤が水とともに加熱されて発生する炭酸ガスによる。
- (3) スポンジケーキの膨化は、卵の気泡性を利用して生地内部に取り込んだ空気が加熱されて膨張することによる。
- (4) パイ生地の膨化は、包み込み、折りたたみこまれた空気の加熱による膨張と水蒸気による。

問50 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天濃度が高いほどゼリー強度は大きい。
- (2) 寒天液に砂糖を加えると、分解し固まらなくなる。
- (3) ゼラチンは、動物の骨や皮等に含まれるたんぱく質（コラーゲン）から作られる。
- (4) カラギーナンを用いたゼリーは、室温では溶けない。

問51 次の文のうち、油脂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) 食品に風味を与える。
- (2) 100℃以上の高温になる。
- (3) 乳化作用がある。
- (4) 水より比重が重い。

5 調理理論

問52 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 新調理法には、真空調理（真空パック）やクックチル方式などがある。
- (2) タンブルチラーとは、冷却水が循環するタンクにパック詰めした料理を入れ、タンクを回転させながら急速に冷却する装置をいう。
- (3) 真空調理とは、食材を真空包装して一次加熱で食品の内部温度を120℃以上に上昇させる調理法をいう。
- (4) ブラストチラーは、冷風で急速冷却する装置である。

問53 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) 懐石料理 | ————— | はっすん
八寸 |
| (2) 中国料理 | ————— | ティエンティエンシン
甜点心 |
| (3) フランス料理 | ————— | ポアッソン |
| (4) イギリス料理 | ————— | シュウマイ |

問54 次の文のうち、調理設備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) 調理室は、ドライシステムよりウェットシステムのほうが衛生上望ましい。
- (2) 調理室には、調理による熱、湿気などを除くための動力による人工換気が必要である。
- (3) 調理室の天井は、配管、ダクトを露出させないことが望ましい。
- (4) 調理室の壁は、吸湿性がなく不浸透性で、直接水をかけても傷まないものがよい。

問55 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 検食用の保存食は、食中毒等の衛生上の事故に備えて、食品ごとに50g程度清潔な容器に入れて密封し、-20℃以下で2週間以上保存する。
- (2) 食材の洗浄等の下処理は、清潔作業区域で行うことが衛生上重要である。
- (3) 手指に傷のある者、下痢をしている者は、直接調理・配膳にたずさわらない。
- (4) 手洗い後は、共用のタオルではなく、ペーパータオル等で手をふく。

5 調理理論

問56 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フォンは、小麦粉と油脂を混ぜ加熱したもので、ソースの濃度つけに用いられる。
- (2) 魚のあらと野菜から取るブイヨン^{だじり}は、主に魚料理に使用される。
- (3) 一番出し汁は、かつお削り節を入れたら煮立たせずに火を止める。
- (4) みそ汁は、特有の風味を生かすため加熱しすぎないほうがよい。

問57 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) サ | ラ | マ | ン | ド | ル | ————— | 蒸気炊飯 | | | | | | | | | |
| (2) テ | ィ | ル | テ | ィ | ン | グ | パ | ン | ————— | 揚げ物・炒め物 | | | | | | |
| (3) ス | チ | ー | ム | コ | ン | ベ | ク | シ | ョ | ン | オ | ー | ブ | ン | ————— | 蒸気加熱 |
| (4) フ | ー | ド | ミ | キ | サー | ————— | 攪拌 ^{かくはん} ・粉砕 ^{ふんさい} | | | | | | | | | |

6 食文化概論

問58 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理の起源は、火の利用から始まったといわれている。
- (2) 食器を用いて食べるルールやマナーを持っていることは、人類が築き上げてきた独自の文化である。
- (3) 調理師が調理法を学び、技術を磨き、改良を重ねて伝えていくことは、文化的な業務ではない。
- (4) 地理的に四季の変化と山や海の幸に恵まれていたことが、日本の食文化を作り上げてきた。

問59 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フランス料理の特色は、各種のスパイスと数多いソース、ワインにある。
- (2) ロシア民族料理として有名なものには、ボルシチを代表するシチュー類がある。
- (3) メキシコ料理には、唐辛子で風味付けした辛いものが多い。
- (4) スウェーデン料理の特色は、米を中心としていることにある。

問60 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) 山形県 ————— いも煮
- (2) 長野県 ————— 皿うどん
- (3) 富山県 ————— ますずし
- (4) 沖縄県 ————— ゴーヤチャンプルー