

# 令和 4 (2022) 年度 調理師試験問題

指示があるまで開けてはいけません

試験問題は、表紙を含め 10 枚です。最終ページは、16 ページです。  
試験開始後、試験問題の枚数とページ数をまず確認してください。

## 【注意事項】

- 1 この試験問題は、問 1 から問60までの60問です。
- 2 解答用紙に受験番号（数字）の記入及びマークを忘れずにしてください。
- 3 各問題に対する正解は1つです。問題1問につき、正解1つのみを解答用紙にマークしてください。2か所以上をマークすると点数になりません。
- 4 マークは、鉛筆ではっきりと塗りつぶしてください。
- 5 マークする箇所を間違えたときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。あとが残っていると、正しく採点されない場合があります。
- 6 試験開始後1時間を経過した11時から11時50分までは、途中退室を認めません。途中退室を希望する方は、手を挙げて監督員の指示に従ってください。指示があるまでは、退室できません。
- 7 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 8 合格者の発表は、令和4(2022)年9月7日(水)午前11時から、栃木県庁本館正面道路東側屋外掲示場、各健康福祉センター、宇都宮市保健所及び栃木県公式ホームページで合格者の受験番号の掲示により行います。  
なお、掲示期間は、令和4(2022)年10月6日(木)までです。

栃 木 県

# 公衆衛生学

問1 次の公衆衛生の国際機関に関する語句の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- ア WHO — 世界保健機関
- イ FAO — 国連環境計画
- ウ ILO — 国際労働機関
- エ UNICEF — 国連児童基金

問2 次の人口動態統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 乳児死亡率とは、年間の出生数1,000に対する3歳未満の者の死亡数の割合のことである。
- イ 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数のことである。
- ウ 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数のことである。
- エ 死亡率（粗死亡率）とは、人口100人に対する年間の死亡数のことである。

問3 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 空気（大気）は、酸素78%、二酸化炭素21%及びその他の少量の気体でできている。
- イ 一酸化炭素は、無色、無味、無臭の猛毒の気体である。
- ウ ダイオキシン類は、環境中で分解されやすく、体内に蓄積することはない。
- エ PM2.5とは、大気中に浮遊している直径 $2.5\mu\text{m}$ （マイクロメートル）よりも大きい粒子状の物質のことである。

問4 次の公害病とその発生源及び原因物質に関する語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (公害病)     | (発生源)      | (原因物質)      |
|-----------|------------|-------------|
| ア 水俣病     | — 工場排水     | — 二酸化硫黄     |
| イ イタイイタイ病 | — 鉱山排水     | — カドミウム     |
| ウ 四日市ぜんそく | — 石油コンビナート | — ダイオキシン類   |
| エ 新潟水俣病   | — 工場煤煙     | — メチル（有機）水銀 |

問5 次の「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」に基づく感染症の分類に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- ア コレラ ー 1類感染症
- イ 細菌性赤痢 ー 2類感染症
- ウ 腸管出血性大腸菌感染症 ー 3類感染症
- エ 腸チフス ー 4類感染症

問6 次の感染症のうち、感染経路が空気感染であるものはどれか。

- ア 麻しん
- イ 破傷風
- ウ B型肝炎
- エ 日本脳炎

問7 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 令和2(2020)年の死因別死亡数は、心疾患が悪性新生物（がん）よりも多い。
- イ 「健康増進」や「特異的予防」は、疾病予防対策における三次予防である。
- ウ メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪症候群のことである。
- エ 糖尿病の判定は、血糖値の検査結果のみで判断される。

問8 次の調理師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 調理師は、氏名に変更を生じたときは、90日以内に調理師免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- イ 調理師が死亡したときは、<sup>こせき</sup>戸籍法による死亡の届出義務者は、60日以内に免許を与えた都道府県知事に名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- ウ 調理師は、調理師免許証を失くし、その後当該免許証の再交付を受けた後、失くした免許証を発見したときは、30日以内に、これを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- エ 調理師が、その責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させ、調理師免許の取消処分を受けた場合、処分後1年を経過しないと免許申請しても免許は与えられない。

問9 次の法律のうち、国民が生涯にわたって健全な心身を<sup>つちか</sup>培い、豊かな人間性をはぐくむため、基本理念や基本施策等を定め、健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的としているものはどれか。

- ア 食育基本法
- イ 食品表示法
- ウ 学校給食法
- エ 健康増進法

# 食 品 学

問 1 0 次の穀類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア もち米に含まれるでん粉は、アミロペクチンのみである。
- イ 米は、長期間貯蔵するとビタミンB<sub>1</sub>が増加し、脂質が酸化して味が良くなる。
- ウ 小麦粉の中でもグルテンの多い強力粉は、パンの原料としては不適である。
- エ 中華麺は、準強力粉に酸性のかん水を加えて製麺したものである。

問 1 1 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア さといもの発芽時の芽、緑変した皮には、ソラニン、チャコニンというアルカロイド配糖体の毒素がある。
- イ こんにゃくいもの主成分は、グルコマンナンという糖質であり、栄養価がほとんどない。
- ウ さつまいもには炭水化物や脂質が多く含まれるが、ビタミンCはほとんど含まれない。
- エ 生のやまのいもをすりおろすと、アラビノガラクトンという糖質が炭水化物と結合して特有のねばりがでる。

問 1 2 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 砂糖類は、白く精製するほどカルシウムの含量が多くなる。
- イ サッカリンやアスパルテームなどの甘味料は、エネルギーが多く、その他の栄養成分も豊富に含まれる。
- ウ はちみつの主成分は、主にブドウ糖であり、果糖は含まれていない。
- エ 砂糖の主成分は、ブドウ糖と果糖が1分子ずつ結合したショ糖である。

問 1 3 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア バターは、飽和脂肪酸を多く含む。
- イ 魚油は、多価不飽和脂肪酸を多く含む。
- ウ ごま油やなたね油は、ビタミンAを多く含む。
- エ オリーブ油は、オレイン酸を多く含む。

問 1 4 次の調味料に関する記述のA～Cにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

調味料は、味で区別すると酸味料、塩味料、うま味物質などに分けられる。

代表的なうま味物質（うま味成分）には、海藻に多い **A**、魚介に多い **B**、貝類に多いコハク酸、しいたけの **C** などがある。

	A		B		C
ア	イノシン酸	－	グアニル酸	－	グルタミン酸
イ	イノシン酸	－	グルタミン酸	－	グアニル酸
ウ	グルタミン酸	－	グアニル酸	－	イノシン酸
エ	グルタミン酸	－	イノシン酸	－	グアニル酸

問 1 5 次のうち、食品表示法に基づくアレルギー表示対象品目の特定原材料として、正しいものはどれか。

- ア アーモンド
- イ ごま
- ウ 小麦
- エ 大豆

# 栄 養 学

問 1 6 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 五大栄養素は、いずれも熱量素（活動のエネルギー源）となる。
- イ 糖質は、血や肉・骨などの体組織の成長と補充に関わる構成素である。
- ウ ビタミンは、体機能を維持・調整する調整素である。
- エ 無機質とは、人体を構成する主要元素である酸素、炭素、水素、窒素をいう。

問 1 7 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア グリコーゲン、肝臓や筋肉中に存在する。
- イ 1gで9kcalのエネルギーを産生する。
- ウ エネルギーとして消費するには、ビタミンAが必要である。
- エ 水溶性食物繊維には、急激に血糖や血圧を上昇させる作用がある。

問 1 8 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水に溶けず、有機溶剤に溶け、加水分解によって脂肪酸を生じる。
- イ 胃内の停滞時間が短く、消化・吸収が速い。
- ウ 必須脂肪酸であるリノール酸は、体内で合成される。
- エ 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロールを低下させる作用がある。

問 1 9 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ビタミンA、ビタミンDは、水に溶けやすい。
- イ ビタミンCは、熱に強い。
- ウ ビタミンA、ビタミンCは、酸化しにくい。
- エ ビタミンE、ビタミンKは、光に弱い。

問 2 0 次のビタミンの主な欠乏症と主な含有食品に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(ビタミン)	(主な欠乏症)	(含有食品)
ア	ビタミンA	— 壊血病	— 果実類、いも類、緑黄色野菜
イ	ビタミンB <sub>1</sub>	— 脚気	— 豚肉、豆類、米・小麦の胚芽
ウ	ビタミンC	— 夜盲症	— 肝油、魚介類、きのこ類
エ	ビタミンK	— くる病	— 植物油、魚介類、胚芽米

問 2 1 次のナトリウムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 細胞外液の主要な陰イオンで、体内の約10%が細胞外液に存在する。
- イ 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、15歳以上の男性における1日当たりの食塩摂取の目標量を12.5gとしている。
- ウ 摂取源は主に食事の食塩であるが、過剰摂取は高血圧、胃がんなどのリスクになる。
- エ 極度の減塩は、味覚への影響から食欲増進の効果がある。

問 2 2 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 膵臓ホルモンの一つであるインスリンの分泌量又は作用が不足した状態を糖尿病という。
- イ 甲状腺ホルモンの分泌量が不足すると、バセドウ病になる。
- ウ 副甲状腺ホルモンが増加すると、血清カルシウムが減少する。
- エ 副腎髄質ホルモンであるアルドステロンは、塩類と水分代謝に関係している。

問 2 3 次の消化器官に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食塊が咽頭の粘膜に触れると、<sup>えんげ</sup>嚥下運動が反射的に起こる。
- イ 胃の内容物が十二指腸に送られると、腸-胃反射が起こり、胃の運動が促進される。
- ウ 栄養素の吸収のほとんどは、小腸で行われる。
- エ 大腸では、水分と電解質の吸収、糞便の形成が行われる。

問 2 4 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 乳児期の満1歳までは、栄養素のバランスを考え、はちみつを与えるとよい。
- イ 幼児期における体重当たりの食事摂取基準は、成人より少なめに設定されている。
- ウ 思春期では、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。
- エ 高齢期でのたんぱく質の摂取は、消化・吸収能力が落ちるため、質より量を重視する。

# 食 品 衛 生 学

問 2 5 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 令和 2 (2020)年の食中毒の月別の発生件数では、8月が最も多い。
- イ カキなどの貝類や海水中で増殖する。
- ウ 感染力は強く、10～100個程度で発病する。
- エ 消毒用アルコールによる消毒効果が期待できる。

問 2 6 次のウェルシュ菌及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 腸管内で増殖し、芽胞形成時に産生された毒素によって発病する。
- イ 潜伏期間は、3～6日で、主な症状は、吐き気、嘔吐、発熱である。
- ウ ウェルシュ菌が形成する芽胞には、100℃で6時間の加熱でも死滅しないものがある。
- エ 一度に大量調理する給食施設で発生することが多いため、注意が必要である。

問 2 7 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア アユなどの淡水魚に寄生することが多い。
- イ わさびや酢には、アニサキスを死滅させる効果がある。
- ウ 5℃で24時間以上の冷蔵で死滅する。
- エ 口から人の体内に入った幼虫が、胃腸壁に刺入する。

問 2 8 次の食中毒の原因となる細菌とその代表的な原因食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (食中毒の原因となる細菌)  | (代表的な原因食品)            |
|----------------|-----------------------|
| ア カンピロバクター     | － アジ、イカ、タコのような近海産の魚介類 |
| イ サルモネラ属菌      | － 加熱不十分な卵・肉料理         |
| ウ 腸炎ビブリオ       | － 生や加熱不十分な鶏肉          |
| エ 腸管出血性大腸菌O157 | － あさり、はまぐりなどの二枚貝      |

問 2 9 次の有毒植物とその有毒物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

(有毒植物)	(有毒物質)
ア イヌサフラン	ー コルヒチン
イ 青梅	ー アコニチン
ウ スイセン	ー アミグダリン
エ トリカブトの葉	ー チクトキシン

問 3 0 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 漂白剤は、すべて使用基準が定められており、保存料や酸化防止剤として使用することはできない。
- イ 保存料は、殺菌力が非常に強いので腐敗細菌の増殖を防止する。
- ウ 発色剤の硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウムは、保存料としてボツリヌス菌による食中毒の予防にも役立っている。
- エ 防かび剤は、バナナのみで使用が認められている。

問 3 1 次の化学的消毒法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食作用があるので金属製調理器具への使用は避けた方がよい。
- イ オゾン水は、殺菌性があるが残留性が高いので、すすぎを十分にしてもカット野菜には使用できない。
- ウ 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、普通せっけんと混合使用すると殺菌効果が更に強くなる。
- エ クレゾールせっけん液は、芽胞やウイルスの消毒に非常に効果がある。

問 3 2 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 低温貯蔵法とは、食品を低温で保存し、微生物を死滅させる方法である。
- イ 乾燥法とは、食品を乾燥させて水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- ウ 放射線照射法は、国外ではコバルト60からの $\gamma$ （ガンマ）線が利用されているが、国内では安全面を理由に食品衛生法で使用が認められていない。
- エ 無酸素状態による保存法は、食品を無酸素状態にして、品質の劣化やボツリヌス菌などの嫌気性菌の増殖を抑えて、保存性を高める方法である。

問33 次の牛乳の殺菌法に関する記述のA、Bにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

牛乳の殺菌法のうち、Aは、75℃で15秒間殺菌する方法である。なお、国内では、牛乳の殺菌のほとんどがBで行われている。

- | A         | B          |
|-----------|------------|
| ア 低温保持殺菌法 | ー 低温保持殺菌法  |
| イ 低温保持殺菌法 | ー 超高温瞬間殺菌法 |
| ウ 高温短時間法  | ー 低温保持殺菌法  |
| エ 高温短時間法  | ー 超高温瞬間殺菌法 |

問34 次のフグ毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 神経毒で成分はシガトキシンである。
- イ 一般的に筋肉に最も多く含まれている。
- ウ 熱に強く、煮沸しても無毒にならない。
- エ 溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすことが多い。

問35 次の農薬の規制に関する記述のA～Cにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

食品に残留する農薬について、一定の量（人の健康を損なうおそれのない量を一律基準A ppmとして設定）を超えて、農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するBリスト制度が、平成18（2006）年5月から施行された。この制度の導入により、残留基準が設定されていないCについても、一律基準を超えて、食品に残留していることが明らかになった場合などには、流通を原則禁止できるようになった。

- | A      | B       | C       |
|--------|---------|---------|
| ア 0.01 | ー ポジティブ | ー 無登録農薬 |
| イ 0.1  | ー ネガティブ | ー 特定農薬  |
| ウ 0.01 | ー ネガティブ | ー 特定農薬  |
| エ 0.1  | ー ポジティブ | ー 無登録農薬 |

問36 次の食品汚染物質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 昭和43(1968)年、DDT（ジクロロジフェニルトリクロロエタン）が混入した食用油による「カネミ油症」食中毒事件が発生し、多くの健康被害者が確認された。
- イ ヒ素は、微量であるが多くの食品に含まれているので、食品衛生法に基づく基準値は定められていない。
- ウ かび毒のアフラトキシンは、85～90℃、90秒の加熱でほとんどが分解される。
- エ 放射性セシウムは、平成24（2012）年4月に食品衛生法に基づく基準値が設けられた。

問37 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品等事業者の利益の確保を図ることを目的としている。
- イ そうざい製造業を営もうとする者は、都道府県知事（保健所を設置する市又は特別区にあっては、市長又は区長）の許可を受けなければならない。
- ウ 食中毒患者を診断した医師は、1週間以内に最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- エ 飲食店営業者は、その施設ごとに専任の食品衛生管理者を設置しなければならない。

問38 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 同一メニューを1回30食以上又は1日75食以上を提供する調理施設に適用される。
- イ 二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれがある食品を加熱調理する場合、その中心部が75℃で60秒間加熱されていることを確認し、記録する。
- ウ 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存する。
- エ 加熱調理後、食品を冷却する場合には、2時間以内に中心温度を20℃付近まで下げよう工夫する。

問39 次のHACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

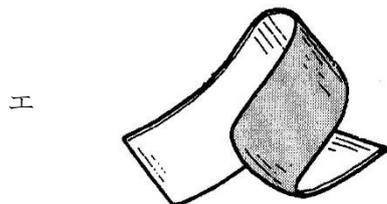
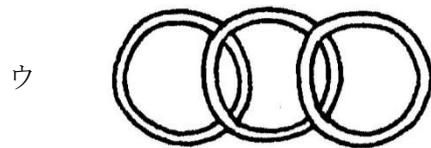
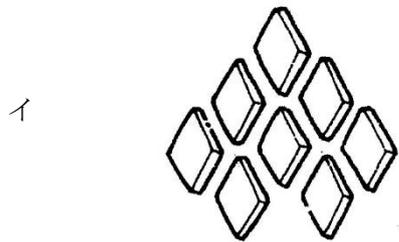
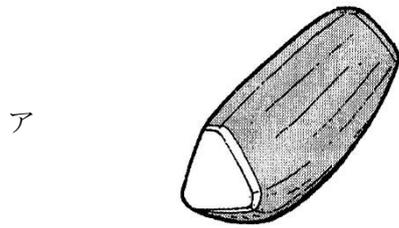
- ア 食品の安全衛生に関する危害発生を最終製品の検査のみにより防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- イ 平成30（2018）年6月の食品衛生法改正により、原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられた。
- ウ HACCPの12手順の最初（手順1）は、「証拠文書作成規定の設定」である。
- エ HACCPに沿った衛生管理を実施することにより、一般衛生管理を実行する必要はない。

# 調理理論

問40 次の調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 2枚おろしとは、包丁を中骨に添わせて、上身と下身（中骨つき）におろし、その下身から中骨をとる魚のおろし方である。
- イ ブランチングとは、食品に圧力を加えず自然の重力で液を分けることである。
- ウ 浸漬とは、固形の食品を水やその他の液体（調味料、酒類、油など）に漬けることである。
- エ 圧搾とは、固形の食品に力を加えて、粉状、パルプ状、ペースト状に変形させることである。

問41 次の食品の切り方のうち、シャトーとして、正しいものはどれか。



問4 2 次のうち、食塩の味付け以外の役割とその調理、加工の例の組合せとして、正しいものはどれか。

	(役割)	(調理、加工の例)
ア	物理性の改善（ゲル（ゼリー状態）を強くする）	－ 寒天、ゼラチンゼリー
イ	たんぱく質への作用（熱凝固を促進する）	－ 卵、肉、魚料理一般
ウ	組織への作用（骨まで食べられるようやわらかくする）	－ 小魚のマリネ
エ	酵素への作用（ミロシナーゼを抑え辛味を防ぐ）	－ 大根おろし

問4 3 次の調味料の使用に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱前に調味料を加える。
- イ ジャムづくりでは、大量の砂糖を一気に加え急速な脱水を防ぐ。
- ウ 複数の調味料を別々に加える場合、砂糖は、分子量が大きく浸透が遅いので食塩より先に加える。
- エ しょうゆは、揮発性<sup>きはつ</sup>香気成分を含むため、加熱直前に加える。

問4 4 次の合わせ調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 三杯酢は、しょうゆ、食酢、みそを合わせたものである。
- イ ぽん酢は、しょうゆに、ゆず、すだちなど、かんきつ類の汁を合わせたものである。
- ウ 吉野酢は、三杯酢に少量の小麦粉を溶き入れて加熱したものである。
- エ 二杯酢は、しょうゆ、食酢、砂糖を合わせたものである。

問4 5 次のうち、両刃の包丁として、正しいものはどれか。

- ア 薄刃（鎌包丁・関西）
- イ 刺し身包丁（やなぎ刃）
- ウ 出刃包丁
- エ 三徳包丁

問4 6 次の電子レンジによる加熱の特性に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食品の表面に焦げめがつかない。
- イ 温度上昇が極めて速く、加熱時間が短い。
- ウ 小きざみな温度調節がしやすい。
- エ 食品の量や質で加熱時間が変わる。

問47 次のスチームコンベクションオーブンの温度設定と調理例の組合せのうち、正しいものはどれか。

(温度設定)		(調理例)	
ア	スチームモード (30~99℃)	－	肉じゃが、煮魚などの煮物
イ	熱風モード (80~120℃)	－	肉類のローストでの低温加熱
ウ	熱風モード (200~300℃)	－	通常の蒸し物、冷凍食品の加熱
エ	コンビモード (100~300℃)	－	茶碗蒸し、プリン

問48 次の食品と含有されている主な香気成分の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食品)		(香気成分)	
ア	まつたけ	－	メチルメルカプタン
イ	にんにく	－	ジアリルジスルフィド、アリシン
ウ	かんきつ類	－	メントール
エ	はっか	－	リモネン、シトラール

問49 次の味の相互作用の組合せのうち、正しいものはどれか。

ア	レモン果汁と砂糖	－	相乗効果
イ	餡に塩	－	抑制効果
ウ	コーヒーと砂糖	－	対比効果
エ	だし汁に塩	－	対比効果

問50 次の魚介類及び獣鳥肉類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 魚は、焼く20~30分前に、魚の重量比10%程度の食塩をまぶす。
- イ 獣鳥肉のひき肉は、食塩を加えると粘性を失う。
- ウ 獣鳥肉のたんぱく質は、60℃付近で凝集・凝固を起こす。
- エ ビーフステーキの焼き加減で、ウェルダン（十分に）の場合、肉の中心温度は55~65℃である。

問51 次のうるち米の炊飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水加減は、重量で1.4~1.5倍、容量で1.1~1.2倍が適当である。
- イ 新米は、古米に比べて水加減で加水量を多くした方がよい。
- ウ 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の3.5~3.8倍になる。
- エ ちょうどよい炊き込み飯の塩分濃度は、飯のでき上がり重量の1.5%である。

問5 2 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア さつまいもは、ゆっくり焼いたものより急速に加熱したものの方が甘味が強い。
- イ マッシュポテトは、水からゆでたじゃがいもを十分に冷ましてからつぶすとよい。
- ウ 生のいもは、切った後、長時間水にさらすことで煮えやすくなる。
- エ やつがしらの含め煮では、煮くずれを防ぐためみょうばんを加えるとよい。

問5 3 次の卵の加熱に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 卵白は、47℃で凝固し始める。
- イ 卵白は、65℃ではまだ流動性がある。
- ウ 卵白は、70℃で完全に凝固する。
- エ 卵黄は、55℃でほとんど凝固する。

問5 4 次の野菜類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐに水で冷やすと緑色が保持される。
- イ れんこんに酢を加えて煮ると褐変が進む。
- ウ 大根おろしに含有されているビタミンCは酸化されにくい。
- エ 生野菜を冷水に漬けると、しんなりしてくる。

問5 5 次の香辛料、香味野菜とその主な作用の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (香辛料、香味野菜)    | (主な作用)     |
|---------------|------------|
| ア からし、わさび     | － 香り       |
| イ とうがらし、さんしょう | － 焼けるような辛味 |
| ウ パプリカ、サフラン   | － 鼻へ抜ける辛味  |
| エ バニラ、シナモン    | － 色        |

問5 6 次の調味料の調理特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 氷砂糖は、グラニュー糖より溶解速度が速い。
- イ 砂糖は、100～120℃で分解し、褐色のカaramelになる。
- ウ 食酢は、揮発性成分が少なく、加熱で香りが変化することはない。
- エ 落とし卵の熱水中に食酢を入れると、たんぱく質の熱凝固を促進する。

問57 次の真空調理法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 生、あるいは表面に軽く焦げ色をつけた食材を調味料と一緒に耐熱性フィルムの袋に詰めて真空包装し、高温（120℃以上）で一定時間加熱する方法である。
- イ 衛生的に処理ができるため、再加熱では食材の中心温度の確認は不要である。
- ウ 高温加熱のため、食材の重量減少が大きく、かための仕上がりになり、調味料の浸透も不均一となるので注意が必要である。
- エ 加熱温度が料理のテクスチャーを特徴づけるため、加熱温度に対する加熱時間の厳密な管理が品質管理の要点である。

# 食文化概論

問58 次の食品のうち、ユダヤ教の食物禁忌<sup>きんき</sup>（タブー）として、正しいものはどれか。

- ア 牛肉
- イ 羊肉
- ウ 鹿肉
- エ 豚肉

問59 次の西洋料理とその特徴のある料理・食材に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (西洋料理)   | (特徴のある料理・食材)    |
|----------|-----------------|
| ア ロシア料理  | － エスカルゴ、フォアグラ   |
| イ イギリス料理 | － ボルシチ、ピロシキ     |
| ウ フランス料理 | － ローストビーフ、プディング |
| エ スペイン料理 | － ガスパチョ、パエリア    |

問60 次の日本の郷土料理と受け継がれてきた地域及びその内容に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (郷土料理)   | (地域)  | (内容)                                  |
|----------|-------|---------------------------------------|
| ア ほうとう   | － 埼玉県 | － さといもでとろみをつける季節の煮込み料理                |
| イ おっ切りこみ | － 山形県 | － きゅうり・なす・みょうがなどを細かく切って、昆布・調味料を合わせたもの |
| ウ ごさい漬   | － 茨城県 | － 大根とさんまの漬け物                          |
| エ ずんだ餅   | － 宮崎県 | － さつまいもと餅を練ったきな粉餅菓子                   |