

# 令和元年度 第1回食品技能検定

## 第1類 筆記試験

### 注意事項

1. 試験時間は50分です。
2. 試験監督の指示があるまで、問題用紙を開いてはいけません。
3. 解答は全て解答用紙に記号（1～4）で記入してください。
4. 試験終了後、問題用紙・解答用紙とも試験監督に提出してください。

全国水産高等学校長協会  
教科「水産」研究委員会（食品部会）

問1 生物の分類について、(ウ)に入る適切な語句を選びなさい。

「種」が最初にあり、それをまとめて「属」とする。さらに「属」をまとめて「(ア)」とする。「(ア)」の上には「(イ)」, その上に「(ウ)」, 「(エ)」と続き、最後に動物と植物の二つの「界」に分類する。

- (1) 目 (2) 綱 (3) 門 (4) 科

問2 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

カキ、ハマグリ、サザエ、タコ、イカなど食用になる生物が多く含まれる( )は体が軟らかいのでサザエやアサリのように貝殻で体を保護している生物等が多いが、イカ、タコのように進化して貝殻を捨てた種類もいる。

- (1) せきつい動物 (2) 節足動物 (3) 軟体動物 (4) きょく皮動物

問3 次の記述に該当するものを選びなさい。

汽水性(海水と淡水の混ざり合う水域にすむ)あるいは淡水性の二枚貝で、ビタミンB<sub>12</sub>が多量に含まれる。

- (1) シジミ (2) アカガイ (3) アワビ (4) サザエ

問4 次の空欄に入る適切な語句を選びなさい。

エビ、カニ、フジツボなどの仲間昆虫類もこれに属し、100万に近い種類がある。( )という名前の通り各足には節が7つある。カニやエビは十脚目といって5対で10脚の足がある。北洋に生息するタラバガニの足は4対で8脚しかない。

- (1) きょく皮動物 (2) せきつい動物 (3) 軟体動物 (4) 節足動物

問5 ウニの説明として誤っているものを選びなさい。

- (1) 節足動物である。 (2) 棘がある。  
(3) 内臓(卵巣)を食用とする。 (4) 5放射相称をしている。

問6 我が国で漁獲されているおもな魚についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) サンマ : 8月はじめ頃から、北海道・千島付近に現れはじめ、秋が深まるにつれ、房州沖まで南下してくる。低水温の海でとったものはたっぷり脂がのって塩焼きなどにして食される。  
(2) サバ : 我が国で漁獲されるサバにはマサバとゴマサバの2種類がある。ゴマサバはマサバより魚体が大きく、マサバは腹部一面に小さい黒点がある。マサバの方がゴマサバより味は劣る。  
(3) アジ : 我が国の近海で漁獲されるおもなアジは、マアジとムロアジである。マアジは北海道から九州にいたるまで広く分布し、ムロアジは暖海性で、本州中部以南から南方海域に分布している。マアジは鮮魚・乾製品、ムロアジは塩干し品として食される。  
(4) イワシ : ニシンの仲間属し、我が国で漁獲量の多いものはマイワシ、ウルメイワシ、およびカタクチイワシである。

問7 マグロ・カジキ類についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) ビンナガ : ホンマグロ・マグロ・クロシビなどと呼ばれ、世界の温帯・熱帯水域に広く分布する。マグロ類の中では最も大型で、肉質もマグロの中では最高である。  
(2) キハダ : 第2背びれとしりびれが黄色をしていて、ほかのマグロより長い。南方海域に分布し、肉は美しい桃色をしている。  
(3) バショウカジキ : 背びれに特徴があり、長大で肉色はマカジキより濃い。  
(4) メカジキ : 世界中の暖帯海域に分布するが、関東近海でも多少漁獲される。体にうろこがなく、腹びれのないのが特徴で、体色は茶褐色である。

問8 次の魚類について誤っているものを選びなさい。

- (1) ヒラメ : 養殖も盛んな高級魚で、目は体側の左側にあり、背びれ、尻びれに接した部分を縁側といい美味である。
- (2) トラフグ : フグ類の中で最高級で、体側の大きな斑紋が特徴。卵巣や肝臓にテトロドトキシンという毒を持つ。
- (3) スケトウダラ : 寒海に分布しマダラより体の幅が細い。鮮度が落ちやすく、冷凍すり身の原料とされ、卵巣はたらこに加工される。
- (4) スズキ : 海魚の王とも言われ養殖も盛んに行われている高級魚。体色は品の良いピンク色で小さい青い斑紋がある。

問9 海藻類にはその色から褐藻類、緑藻類、紅藻類と分類される。次のうち、紅藻類でないものを選びなさい。

- (1) アサクサノリ      (2) ワカメ      (3) マクサ      (4) スサビノリ

問10 排他的経済水域(E E Z)についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 国連海洋法条約に基づいて設定される経済的な主権がおよぶ水域。
- (2) 我が国の排他的経済水域の面積は、447万km<sup>2</sup>で世界第6位である。
- (3) 資源の管理や海洋汚染防止の義務を負う。
- (4) 自国の沿岸から300海里の範囲内の水産資源および鉱物資源などの非生物資源の探査と開発に関する権利が得られる。

問11 淡水魚類についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) アユ : アユ科。香りがよい魚として有名で、香魚とも称される。体側に黒色の斑点が6~7個1列に並んでいる。
- (2) ニジマス : サケ科。アメリカからの移植種で、内水面での養殖生産量が多い。海面養殖のものは近年、トラウトサーモンとして利用されている。
- (3) ワカサギ : ワカサギ科。もともとは海水に生息するが、淡水でも繁殖するため、各地の湖沼に移植されている。
- (4) ドジョウ : ドジョウ科。形は細長く、胸びれはあるが腹びれはない。背びれ尾びれ、尻びれはつながっている。

問12 水産物の特性についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 農産物や畜産物に比べ、水産物は栽培漁業、養殖業を除き計画生産が難しい。
- (2) 漁期、漁場、漁獲量が一定でなく、しかも予測することが難しい。
- (3) 一般に水産物は畜産物に比べて変質、腐敗しやすい。
- (4) 食用などとして利用されている有用な水産生物の種類は極めて少ない。

問13 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

死後硬直がしばらく続くと筋肉は軟らかくなる。これは筋肉の主成分であるタンパク質、脂質及びグリコーゲンが筋肉や内臓中に存在する( )の働きなどによって分解され、筋肉組織に変化が生じるためである。

- (1) 酵素      (2) 酸素      (3) 酵母      (4) 細菌

問14 大型魚の魚体処理法についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) ラウンド : ドレスまたはフィレーを一定の寸法の切り身にしたもの。チャンクともいう。
- (2) ドレス : 調理をしない原型のままのもので、丸ともいう。
- (3) フィレー : ドレスしたのち、三枚におろしたもの。
- (4) ステーキ : 腹部を切り開き、えらと内臓を除いたもの。



問 23 魚肉の味についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 鮮度による味の違い・・・一般に新鮮なものほど肉に締まりがあり，美味である。
- (2) 年齢による味の違い・・・成魚は幼魚よりも味が淡白で肉が軟らかい。
- (3) 季節による味の違い・・・産卵前後では味は著しく違い，産卵後は味が良くない。
- (4) 魚種による味の違い・・・一般的に赤身魚は味が濃厚で，白身魚は味が淡白である。

問 24 「マガキ」の旬（しゅん）を選びなさい。

- (1) 春                      (2) 夏                      (3) 秋                      (4) 冬

問 25 魚介類（切り身の魚肉は除く）を洗うとき，ぬめりをとる方法として正しいものを選びなさい。

- (1) 塩を使う。
- (2) 水だけで洗う。
- (3) 洗剤を使う。
- (4) ブラシなどを使う。

問 26 食品の調理法として誤っているものを選びなさい

- (1) 魚や肉を煮るときは，煮汁が煮だってから入れると良い。
- (2) 皮や骨のある魚は，長時間煮るとコラーゲンがゼラチンに変化して汁に溶け，冷えると煮こごりとなることがある。
- (3) 身欠きニシンや煮干しホタテは米のとぎ汁や水に浸し柔らかくしてから利用する。
- (4) 焼き魚は，焦がさないようにするため弱火でゆっくりと焼くと良い。

問 27 私たちの体内で合成することができず，食物から摂取しなければならない必須アミノ酸の組み合わせを選びなさい。

- (1) アラニン                      バリン                      ロイシン
- (2) イソロイシン                      グリシン                      スレオニン
- (3) トリプトファン                      フェニルアラニン                      メチオニン
- (4) アルギニン                      ヒスチジン                      リシン

問 28 魚油についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 一般に魚油は陸上動物油に比べ，酸化しにくい。
- (2) 一般に魚油は陸上動物油に比べ，酸化しやすさは変わらない。
- (3) 酸化した魚油は，他の食用油と同様の栄養価がある。
- (4) 酸化していない魚油は，他の食用油と同様の栄養価がある。

問 29 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

ゼリー菓子にはスギノリ（紅藻類）から抽出される（    ）という炭水化物が利用されている。

- (1) アルギン酸
- (2) 寒 天
- (3) カラゲナン
- (4) ペクチン

問 30 魚介類の脂質の記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚介類の脂質は，E P AやD H Aなどの脂肪酸を多く含む。
- (2) 血液中のコレステロールを下げるタウリンも脂肪酸である。
- (3) 生活習慣病によいとされる脂肪酸の割合は畜肉よりも魚肉に多い。
- (4) 脂肪酸のE P AやD H Aは，動脈硬化の予防をはじめ，さまざまな生活習慣病予防に有効であることがわかってきた。

問 31 次の記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 海藻類はカルシウム、鉄分などの無機質の供給源となっている。
- (2) 魚介類は良質の動物性タンパク質を供給し、成長と健康維持に役立っている。
- (3) 魚類には食物繊維として、健康維持に役立つ特殊な炭水化物が含まれている。
- (4) EPAやDHAとよばれる脂肪酸は、心臓病等の生活習慣病予防に効果があり、魚介類に多く含まれる。

問 32 食品の加工処理により、ある程度の栄養素の分解や損失は避けられない。次のうち栄養素の損失を防ぐ働きをするものを選びなさい。

- (1) 酸素
- (2) 熱
- (3) 光線
- (4) 抗酸化剤

問 33 保健機能食品制度についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 栄養機能食品は身体の健全な発達や健康維持に必要な栄養成分の補給・補足を目的とした食品である。
- (2) 機能性表示食品として販売するためには、機能の有効性や安全性について製品ごとに審査を受け、国の許可を受ける必要がある。
- (3) 特別用途食品は、病者用食品、乳幼児用粉乳、えん下困難者用食品など特定の用途に向けた食品である。
- (4) 特定保健用食品は、身体の生理機能や生物学的活動に関わる特定の成分を摂取することで、健康を維持・増進させることをねらった食品である。