

# 平成28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) 科                    (2) 目                    (3) 綱                    (4) 門

問2 貝類についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) アサリ            : 殻はつるつるし、東北地方から九州まで太平洋・日本海沿岸に分布する。  
(2) ホタテガイ        : イタヤガイ科に属し、北海道・東北地方の波の静かな内海で、水深 30m くらいのところまでの泥砂に生息する。近年養殖が盛んに行われている。  
(3) アワビ            : ミミガイ科に属し、本州・四国・九州でとれる暖海性のものと、北海道西岸・サハリン・千島でとれる寒海性のものがある。  
(4) カキ              : 本州・四国・九州各地に広く分布し、外形は円形と長三角形のものがある。各地で養殖されるが、松島湾・伊勢湾・広島湾・有明海が有名である。

問3 イカ類についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) ケンサキイカ      : ヤリイカに似て体型は細長い。このイカを原料としたするめは一番するめといわれ特に味がよい。  
(2) アカイカ          : ムラサキイカとも呼ばれ、本州近海および南方の沖合で、漁獲される。スルメイカより大型で表皮は黒紫色、肉質は柔軟でおもにさきいか、珍味加工品となる。  
(3) スルメイカ        : 我が国の周辺海域に広く分布しており、漁獲量はイカ類の中で最も多く、さしみや煮付け、するめ、塩辛、くん製、塩蔵品など用途は広い。  
(4) ホタルイカ        : アフリカ大西洋岸から地中海、アラビア海、バルト海にかけて広く分布する大型のイカで、冷凍品としてわが国に持ち込まれる。おもにさしみやすしだねとして用いられる。

問4 次の記述に該当するものを選びなさい。

甲羅が著しく左右に張り出し、その先端が尖っている。おもに、湯通しして食すが、大昔から人気のあるカニである。

- (1) ズワイガニ                    (2) ケガニ                    (3) タラバガニ                    (4) ガザミ

問5 ウニの説明として誤っているものを選びなさい。

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

問6 ア～エに該当する生物名の組み合わせを選びなさい。

- ア エビ、カニ、フジツボなどの仲間で昆虫類もこれに属している。  
イ 魚類、鳥類、ほ乳類などで動物界の中では最も高等な門である。  
ウ カキ、ハマグリ、タコ、イカなど食用となる生物が多く含まれている。  
エ ヒトデ、ウニ、ナマコの仲間で体の構造は、5放射相称をしている。
- (1) ア 節足動物    イ せきつい動物    ウ 原索動物    エ 軟体動物  
(2) ア 節足動物    イ せきつい動物    ウ 軟体動物    エ きょく皮動物  
(3) ア きょく皮動物    イ せきつい動物    ウ 軟体動物    エ 原索動物  
(4) ア きょく皮動物    イ 軟体動物    ウ 節足動物    エ せきつい動物

問7 「マアジ」についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 遠洋性の回遊魚である。  
(2) 乾製品、ねり製品などに加工される。  
(3) 体側にはゼイゴ（ゼンゴ）がある。  
(4) 食べ方はたたき、塩焼き、煮物、フライなど種類が多い。

問8 クロマグロについての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) マグロ類中では最も大型で、体長3m、350kgにもなる。  
(2) 肉質はマグロ類中最高で、さしみ、すしねたに利用される。  
(3) 紡錘形で胸びれが著しく長いのが特徴である。  
(4) サバ科でホンマグロ、クロシビとも言われる。

問9 次の海藻類について、褐藻類に分類されるもののみの組み合わせを選びなさい。

- (1) アサクサノリ、ヒトエグサ、モズク  
(2) ヒジキ、マコンブ、ワカメ  
(3) アオノリ、テングサ、フノリ  
(4) アオサ、スサビノリ、マクサ

問10 次の空欄に入る適切な語句を選びなさい。

水産資源を持続的に利用可能とするためには、獲りすぎを防止し、未成魚や産卵親魚を保護する等の「資源管理」を行うことが重要である。我が国では、平成9年以降、特定の魚種ごとに捕獲できる総量を定めた（ ）制度が導入された。

- (1) 漁獲可能量（TAC）  
(2) 国連海洋法条約  
(3) 地域漁業管理機関  
(4) 排他的経済水域（EEZ）

問11 一般に水産物は畜産物に比べて変質・腐敗しやすい。その理由として誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚介類の体表は粘液で覆われていて、多数の微生物が付着している。  
(2) 魚介類に付着している海洋微生物の大部分は、低温では発育増殖できないため、低温貯蔵の効果があがりやすい。  
(3) 魚介類は水分を多く含み、表皮や筋肉組織が軟弱であるため、微生物の影響を受けやすい。  
(4) 畜肉に比べて、自己消化をはじめ死後における肉質の変化が速い。

問 12 五感による魚の鮮度の判定についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 鮮度低下した魚の目は、濁ったり、血が混じって赤くなったり、くぼんだりしている。
- (2) 一般的に、魚体がピンと張っているものは新鮮である。
- (3) 新鮮な魚のえらは、灰褐色である。
- (4) 新鮮な魚の切り身では、血合肉と普通肉の境界が鮮明である。

問 13 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) ステーキ：腹部を切り開き、えらと内臓を除いたもの。
- (3) ドレス：調理をしない原型のままのもので、丸ともいう。
- (4) フィレー：ドレスしたのち、三枚におろしたものの。

問 14 次の処理・加工法の名称で誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚介類に食塩を振り付ける方法 …… 立て塩漬
- (2) 太陽光線を用いた乾燥法 …… 天日乾燥法
- (3) 魚体に砕氷を直接接触させる氷蔵法 …… 揚げ氷法
- (4) 魚介類の食味を良くするために味付けをすること …… 調味

問 15 次の水産食品についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 素干し品とは原料をそのまま、または簡単に調理した後、乾燥したものである。
- (2) 凍乾品とは天然または人工の冷気で原料を凍結させ、日中の暖気で水分を融解脱水させる処理を繰り返して水分を除き乾燥させたものである。
- (3) レトルト食品は缶の代わりにプラスチック容器がアメリカで開発されたことが契機になり発達した。
- (4) 冷蔵品とは凍結状態で長期間貯蔵するために処理した魚介類や水産加工品である。

問 16 空欄に入る適切な語句の組み合わせを選びなさい。

節類は煮熟した魚肉を、堅木を燃やした煙の中で繰り返し（ア）させた後、（イ）を行い、（ウ）後（エ）をして製造する。

- (1) ア. ばい乾    イ. 整形    ウ. 天日乾燥    エ. カビ付け
- (2) ア. ばい乾    イ. カビ付け    ウ. 整形    エ. 天日乾燥
- (3) ア. ばい乾    イ. 天日乾燥    ウ. 整形    エ. カビ付け
- (4) ア. カビ付け    イ. 天日乾燥    ウ. 整形    エ. ばい乾

問 17 次の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) スケトウダラ …… たらこ
- (2) ニシン …… 塩かずのこ
- (3) チョウザメ …… キャビア
- (4) ボラ …… すじこ

問 18 空欄に入る適切な数値を選びなさい。

ねり製品は魚肉に約（ ）%の食塩を加え、らいかいする。

- (1) 1                      (2) 3                      (3) 10                      (4) 20

問 19 缶詰の原理を発明した人を選びなさい。

- (1) ピーター・デュラン                      (2) ニコラ・アペール
- (3) 松田雅典                                  (4) ナポレオン

問 20 次の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) 腸炎ビブリオ食中毒                      ・・・・感染型
- (2) サルモネラ食中毒                        ・・・・感染型
- (3) 黄色ブドウ球菌食中毒                    ・・・・感染型
- (4) ボツリヌス菌食中毒                      ・・・・毒素型

問 21 次にあげる食中毒と魚介類の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) アレルギー様食中毒                      ・・・・ベニザケ
- (2) ノロウイルス食中毒                      ・・・・カキ
- (3) シガテラ毒                                ・・・・オニカマス
- (4) まひ性貝毒                                ・・・・ホタテガイ

問 22 魚の味についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 一般に魚介類の旬は産卵期後の時期をいう。
- (2) 魚の味は魚の種類により、また同じ魚種では雌雄、部位、季節によって異なっている。
- (3) 魚の背部は一般に脂肪が少ないが、腹部には脂が多く、特有のうま味がある。
- (4) 魚介類の味の最もよい時期を「旬（しゅん）」という。

問 23 同種の魚でも肉量の異なる場合がある。その説明として誤っているものを選びなさい。

- (1) 餌料の豊富な漁場の魚は胃の内容物が多いために内臓の占める割合が大きくなったりする。
- (2) 産卵期になると、生殖腺が急速に発達して肉量の占める割合が減る。
- (3) 成熟前の魚は成熟した魚より肉量が少ない。
- (4) 季節によって肉量が変わることはない。

問 24 次の旬の季節と魚介類の種類で誤っているものを選びなさい。

- (1) 春・・・マダイ・サワラ・サヨリ
- (2) 夏・・・カツオ・ブリ・マアジ
- (3) 秋・・・サンマ・サケ・マサバ
- (4) 冬・・・ヒラメ・マガキ・トラフグ

問 25 さしみの切り方として最も適しているものを選びなさい。

- (1) かくし切り                      (2) 引き切り                      (3) 押し切り                      (4) たたき切り

問 26 炭水化物の栄養価について誤っているものを選びなさい。

- (1) 成人はラクトースを分解する酵素作用が弱いので、エネルギー源としての効果は他の二糖類に比べ低い。
- (2) 単糖類まで分解され、さらに複雑な過程を経てエネルギー源としての効果が出る。
- (3) セルロース、マンナン、ペクチンなどの多糖類は体内で単糖類に分解され消化吸収される。
- (4) グリコーゲン、デキストリンの多糖類は体内で単糖類に分解され、消化吸収される。

問 27 魚油についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 酸化した魚油は、他の食用油と同様の栄養価がある。
- (2) 一般に魚油は陸上動物油に比べ、酸化しにくい。
- (3) 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。
- (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 28 エキス成分であるタウリンとラミニンについての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) タウリンは魚介類に含まれるグリコーゲンである。
- (2) ラミニンは血圧を低下させる作用がある。
- (3) タウリンは血圧を正常に保つ。
- (4) ラミニンはコンブに多く含まれている。

問 29 魚介類の脂質についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 脂肪酸の EPA や DHA 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 魚介類の脂質は、EPA や DHA などの脂肪酸を多く含む。

問 30 次の記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 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。
- (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) 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。
- (4) 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。

問 31 海藻類に含まれている特殊な炭水化物は、食物繊維を供給する。この食物繊維の働きとして誤っているものを選びなさい。

- (1) 骨や歯の形成に効果がある。
- (2) 満腹感を与える。
- (3) 食べ過ぎを防ぐ。
- (4) 便秘を整える。

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) 熱           (2) 酸素           (3) 抗酸化剤           (4) 光線

問 33 トラフグについて、毒をもち、一般に食用とされない部位を選びなさい。

- (1) 肉           (2) 皮膚           (3) 精巣           (4) 卵巣