

平成28年度 第2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 マイワシの分類として正しいものを選びなさい。

- (1) マイワシ→ニシン属→ニシン目→ニシン科→硬骨魚綱→せきつい動物門→動物界
- (2) マイワシ→ニシン属→ニシン科→ニシン目→硬骨魚綱→せきつい動物門→動物界
- (3) マイワシ→ニシン属→ニシン科→ニシン目→軟骨魚綱→せきつい動物門→動物界
- (4) マイワシ→ニシン属→ニシン目→ニシン科→軟骨魚綱→せきつい動物門→動物界

問2 軟体動物に属する貝類は貝殻で体を保護しているが、次に示す貝のうち巻き貝を選びなさい。

- (1) ハマグリ (2) ホタテガイ (3) カキ (4) アワビ

問3 水産動物の分類について、正しいものを選びなさい。

- (1) 節足動物 {エビ, カニ, フジツボ, ホヤ}
- (2) 軟体動物 {ハマグリ, サザエ, ナマコ, タコ, イカ}
- (3) きょく皮動物 {ヒトデ, ウニ, カシパン, ナマコ}
- (4) せきつい動物 {カツオ, サメ, ウナギ, ナメクジウオ}

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

問5 次の中で食用となるクラゲを選びなさい。

- (1) ビゼンクラゲ (2) ツノクラゲ (3) エビクラゲ (4) ミズクラゲ

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

- (1) 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。
- (2) 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いて塩焼きなどにして食される。
- (3) 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。
- (4) 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。

問7 「ブリ」の説明として誤っているものを選びなさい。

- (1) 養殖はむずかしく、最近ほとんど出回っていない。
- (2) イナダ・ワカシなど、成長にともなって呼び名が変わる。
- (3) 旬は冬で、鮮魚として消費されることが多い。
- (4) アジ科に属する魚である。

問8 かまぼこの原料魚としてあまり利用されていないものを選びなさい。

- (1) カツオ (2) ヨシキリザメ (3) エソ (4) ハモ

- (1) 紅藻類である。
- (2) 北海道から東北三陸沿岸に生育している。
- (3) アルギン酸が製造される。
- (4) 産業的に重要なものは、マコンブ、リシリコンブ、ミツイシコンブなどである。

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

- (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) 資源の管理や海洋汚染防止の義務を負う。
- (3) 我が国の排他的経済水域の面積は、447 万 km^2 で世界第 6 位である。
- (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。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 一般に水産物は畜産物に比べて変質、腐敗しやすい。

- (1) えらは鮮紅色で、においも少ない。
- (2) 目はくぼみ、青く澄んでいる。
- (3) 一般的に魚体がピンと張っている。
- (4) うろこにつやがあり、しっかりついている。

(1) 乾燥歩留り (2) 圧搾歩留り (3) 調理歩留り (4) 製造歩留り

(1) 食塩水の中に漬ける塩蔵方法	・・・立て塩漬け
(2) 大型魚の腹部を切り開き、えらと内臓を除く処理法	・・・フィレー
(3) 太陽光線を用いた乾燥方法	・・・天日乾燥法
(4) 魚体に砕氷を直に接触させる氷蔵法	・・・揚げ氷法

(1) 素干し品 . . . 寒 天
(2) 煮干し品 . . . するめ
(3) 塩干し品 . . . からすみ
(4) 凍 乾 品 . . . ごまめ

問 17 次の水産食品についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 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。
- (2) くん製品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) 凍乾品とは煮熟した魚肉を、堅木を燃やした煙の中で繰り返し乾燥させた後、天日乾燥を行い、整形後カビ付けをして製造する。
- (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 18 次のア)～エ)を並べて缶詰の一般的な製造法になっているものを選びなさい。

- ア) レトルトを用いて加熱殺菌する。
- イ) 食品を缶に詰める。
- ウ) 真空巻締機を使用して真空中でふたをする。
- エ) 冷却して箱詰をする。

- (1) ア→イ→ウ→エ
- (2) ア→ウ→イ→エ
- (3) イ→ア→ウ→エ
- (4) イ→ウ→ア→エ

問 19 次の製法にあてはまるねり製品を選びなさい。

冷凍すり身→解凍→細切り→肉ひき→らいかい→ケーシング詰→結さつ→加熱殺菌→冷却

- (1) さつまあげ (2) 魚肉ソーセージ (3) ちくわ (4) はんぺん

問 20 微生物性食中毒についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 腸炎ビブリオによる食中毒は感染型である。
- (2) ボツリヌス菌による食中毒は毒素型で、この毒素は食中毒細菌の毒素の中で最も恐ろしいものであり、死亡率が極めて高い。
- (3) サルモネラによる食中毒は毒素型で、食品などを十分加熱すれば安全である。
- (4) 黄色ブドウ球菌による食中毒は毒素型で、この毒素は比較的熱に強く、加熱しても毒素が残り食中毒を起こすことがある。

問 21 次の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) -18℃以下の低温流通・・・コールドチェーンシステム
- (2) 小売店での魚介類の陳列・・・冷凍コンテナ
- (3) 多種類・大量の水産加工食品や生鮮魚介類の仕分け作業
・・・食品流通センターまたは生鮮加工センター
- (4) 低温輸送用車両・・・冷凍車、冷蔵車

問 22 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) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。

問 23 「サンマ」の旬(しゅん)を選びなさい。

- (1) 春 (2) 夏 (3) 秋 (4) 冬

問 24 魚介類の基本的な料理法の説明で誤っているものを選びなさい。

- (1) ゆでる：調味料を加えた液の中で煮込んで作る。
(煮物、鍋料理、吸い物、つくだ煮)
- (2) 焼く：ガス、電気、炭火などの熱を直接的、間接的にあてて作る。
(素焼き、塩焼き、グラタン)
- (3) 生食：生のまま、酢締め、湯通しなどで作る。
(さしみ、寿司、サラダ、しめさば)
- (4) 揚げる：熱した植物油や動物油で揚げる。
(てんぷら、フライ、から揚げ)

問 25 魚の調理上の留意点のうち、誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚を煮るときは、煮汁が煮立ってから魚を鍋に入れる。
- (2) 切り身にした後の洗浄は無理なので、はじめによく水洗いする。
- (3) 焼き魚は「強火の遠火」の直焼きが良い。
- (4) 魚介類の表面に付着した汚れを水で除去する場合は、酢を使うとぬめりなどが落ちやすい。

問 26 魚肉についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) イワシやサバは赤身の魚である。
- (2) 魚肉は、暗赤色の血合肉と色の淡い普通肉に分けられる。
- (3) 血合肉はカレイやマダイなどの白身の魚に多い。
- (4) 魚介類の成分は主に水分、タンパク質、脂質からなっている。

問 27 次の文章で誤っているものはいくつありますか。

- ア 血合肉は赤身魚に比べて白身魚には少ない。
 - イ 脂質含量は白身魚に比べて赤身魚には少ない。
 - ウ タンパク質含量は赤身魚、白身魚ともに大きな差はない。
 - エ 炭水化物含量は赤身魚、白身魚ともに非常に少ない。
- (1) 4つ (2) 3つ (3) 2つ (4) 1つ

問 28 魚介類の成分についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 魚の背部は一般に脂が多く、特有のうま味がある。
- (3) 魚の味は魚の種類により異なっている。
- (4) 一般に魚油は陸上動物油に比べ酸化しやすい。

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) カラゲナン (2) アルギン酸 (3) ペクチン (4) 寒天

問 30 魚介類の栄養価値について誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚介類にはカルシウムが豊富に含まれ、特に小魚（しらす・桜エビ・丸干しいわし）は良い供給源である。
- (2) 魚介類には必須アミノ酸が畜肉と同じように含まれ、栄養価の高いタンパク質である。
- (3) 脂質は主として中性脂肪であり、液状である。
- (4) 魚介類には、ビタミンCが豊富に含まれる。

問 31 次の食品のうち食物繊維の最も多いものを選びなさい。

- (1) シイタケ（乾） (2) ヒジキ（乾） (3) 角寒天 (4) コンブ（乾）

問 32 食物繊維となる次の多糖類のうち、おもに海藻類から得られるものを選びなさい。

- (1) ペクチン (2) セルロース (3) アルギン酸 (4) マンナン

問 33 ふぐ毒の名称を選びなさい。

- (1) エンテロトキシン (2) サキシトキシン
(3) ゴニオトキシン (4) テトロドトキシン