

平成 2 9 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 5 0 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 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

同じ生物でも国や地方によって呼び名が違うので、日本国内では（ ）を定めて、地方で使う方言や俗名と区別している。

- (1) 学名 (2) 和名 (3) 種名 (4) 属名

問2 次の記述に該当する貝を選びなさい。

大型の二枚貝で、成長すると長さ 30cm にもなる。大きいものでは全体が黒っぽく貝柱を食用としている。

- (1) タイラギ (タイラガイ)
(2) バ イ
(3) アサリ
(4) カ キ

問3 タコの特徴として誤っているものを選びなさい。

- (1) 8本の腕 (足) をもつ。
(2) マダコはタコの仲間では最大である。
(3) タコは軟体動物である。
(4) 周囲の環境や状態に応じて体色を変える。

問4 次の記述に該当するものを選びなさい。

トラバエビ科に属し、アマエビ・ナンバンエビともいう。背面の棘が特徴であり、すしだねとして人気が高い。

- (1) イセエビ
(2) クルマエビ
(3) ウシエビ
(4) ホッコクアカエビ

問5 きょく皮動物についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) キンコ : 体中にいぼ状の突起物が付着している。俗に「海のパイナップル」といわれている。
(2) ムラサキウニ : 全身に棘があり長く、体表、棘の色共に濃紫色。
生殖巣を食べる。
(3) バフンウニ : 全身に棘があるが短い。馬糞に似ているからこの名がある。棘は細く短く暗緑色。
(4) マナマコ : 北方のものほどいぼ足が大きい。体は円筒状で一端が口、反対側が排泄口となる。
口の周りに触手がある。

問6 次の記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) きょく皮動物・・・クラゲやイソギンチャク、サンゴの仲間、ビゼンクラゲは塩蔵品として日本料理や中華料理の原料とされる。
(2) 軟体動物・・・貝類、イカ、タコなど食用となる生物が多く、貝殻で体を保護している貝類や、イカ、タコのように進化した種類もいる。
(3) せきつい動物・・・動物界の中では最も高等な門であり、そのうち魚類は全世界で2～3万種類もいる。
(4) 節足動物・・・エビ、カニなどの仲間、名前の通り各足には節が7つある。

問7 マサバに該当するものを選びなさい。

- (1) 黒潮に乗って回遊し体形は紡錘形。死後体側に数本の縦じまが出る。旬は夏でさしみ、たたき、節類、塩辛などに利用される。
- (2) 体は細長く下顎が上顎より出た受け口。旬は秋で刀のような魚というのが名前の由来。棒受け網で漁獲される。
- (3) 体形は紡錘形。背部は黒い波目模様があり、自己消化が速く、腐りやすい。旬は秋で煮物、缶詰、塩蔵品などに利用される。
- (4) 体側に黒色の斑点が6～7個1列に並んでいる。旬は秋、巻き網で漁獲され塩干し、缶詰等利用されるが、近年急激に漁獲量が減少している。

問8 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) ホッケ : アイナメ科に属する魚で、東北・北海道沿岸で多獲され、冷凍すり身の原料としてかなり利用されている。
- (2) マダラ : 寒海性の魚で、肝臓は肝油の原料とされる。
- (3) カツオ : サバ科に属し、回遊海域の広い魚で、さしみ・たたき・塩焼き・煮付けなどにして消費されるほか、かつお節・つくだ煮・塩辛など用途が多い。
- (4) シシヤモ : アジ科に属する魚で、成長にともなって呼び名が変わり、色々な方言がある。

問9 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) 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。
- (2) バショウカジキ : 背びれに特徴があり、長大で肉色はメカジキより濃い。
- (3) 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。
- (4) 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。

問10 淡水魚類についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) ニジマス : 体色は虹を思わせるような特徴があり味は淡泊、アメリカからの移植種である。くん製品などにして食べる。
- (2) アユ : 形、味そして何より香りがよい魚として有名であり、香魚とも書く。内蔵の塩辛はうるかとして知られる。
- (3) ドジョウ : 形は細長く、胸ビレはあるが腹ビレはない。背、尾、尻ビレがつながっている。
- (4) コイ : 生命力は強く、濁った水、淀んだ所を好む。ヒゲのある魚。洗い、コイこくにして食べる。

問11 「マクサ」についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) アルギン酸が製造される。
- (2) 紅藻類である。
- (3) 寒天製造の原料に用いる。
- (4) 北海道から九州まで広く分布する。

問 12 水産物の特性についての記述で正しいものを選びなさい。

- (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、漁獲量が一定である。
- (4) 一般に水産物は畜産物に比べて変質、腐敗しにくい。

問 13 魚類の死後硬直の持続時間についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 底生魚類は回遊魚類より持続時間が長い。
- (2) 一本釣などで漁獲してただちに殺した魚は、底引き網などで漁獲し網の中で疲労した、または死んだ魚より持続時間が長い。
- (3) 頭部及び内臓を除いた魚は除かない魚より持続時間が長い。
- (4) 魚体の小さいものは大きいものより持続時間が長い。

問 14 新鮮な魚についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 新鮮な魚の目は、血が混じって赤くなっている。
- (2) 新鮮な魚のえらは、鮮紅色である。
- (3) 新鮮な魚のうろこは、簡単に取れる。
- (4) 新鮮な魚の切り身では、血合肉と普通肉の境界が不鮮明である。

問 15 水産物の処理・加工方法と用語との組み合わせで関連のないものを選びなさい。

- (1) 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
- (2) 食塩水の中に漬ける塩蔵方法・・・立て塩漬け
- (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

問 16 次に示す乾製品の分類で正しいものを選びなさい。

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

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) 松田雅典
- (2) ピーター・デュラン
- (3) ニコラ・アペール
- (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) ボツリヌス菌食中毒・・・毒素型
- (2) 腸炎ビブリオ食中毒・・・感染型
- (3) サルモネラ食中毒・・・感染型
- (4) 黄色ブドウ球菌食中毒・・・感染型

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°C 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 次の食品包装（内装）についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 密封して殺菌する食品の包装は食品を充てん後、完全に密封殺菌し、食品を微生物の汚染から守るための技術であり、缶詰、瓶詰、レトルト食品の製造に利用されている。
- (2) 油脂の化学変化は光が食品に当たったときに一段と進むので、光を通さないプラスチックフィルムをサンドイッチ状にはさんだ複合フィルムなどが用いられることがある。
- (3) 水分含有量の少ない乾燥食品は、貯蔵中に空気中の水分を吸収して品質が変化する。このため、水分を通しにくいポリエチレンや塩化ビニリデンなどの防湿包装材で包装される。
- (4) アジ、イワシ、サンマのような小型魚は魚体そのままあるいは切り身で、マグロ、イカ、ハマチなどのさしみは固まりまたは切り身の状態でプラスチック容器に入れ、塩化ビニリデンなどの包装材でパックされて販売される。

問 23 魚肉の味は、その種類・大きさ・季節・鮮度などの条件でうま味が違ってくるが、次の記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 一般的に産卵直後の魚は、生殖腺も発達し、産卵行動をするため味が良くなる。
- (2) マダイやスズキなどの白身の魚は、一般的に味が濃厚で美味である。
- (3) 幼魚は成魚よりも結合組織や脂質が多く、肉質も軟らかいため味も良い。
- (4) マグロなどの大型魚は、一般的に漁獲直後より低温でしばらく貯蔵したものが美味となる。

問 24 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) 洗剤を使う。
- (2) 水だけで洗う。
- (3) 塩を使う。
- (4) ブラシなどを使う。

問 25 食品の調理法として誤っているものを選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 魚や肉を煮るときは、煮汁が煮だってから入れると良い。
- (4) 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する。

問 26 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) トリプトファン | フェニルアラニン | メチオニン |
| (2) アラニン | バリン | ロイシン |
| (3) アルギニン | ヒスチジン | リシン |
| (4) イソロイシン | グリシン | スレオニン |

問 27 魚介類の成分についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 血合肉はイワシやサバなどの白身の魚には少ない。
- (2) 血合肉はカレイやマダイなどの白身の魚に多い。
- (3) 血合肉はカレイやマダイなどの赤身の魚には少ない。
- (4) 血合肉はイワシやサバなどの赤身の魚に多い。

問 28 海藻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) 海藻中に含まれる無機質にはヨウ素、マグネシウム、マンガンなどがある。
- (2) 海藻は食用、薬用、肥料など幅広く私たちの生活に役立っている。
- (3) 干しのり中にはタンパク質が豊富に含まれている。
- (4) 海藻類には脂質が多く含まれる。

問 29 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) ラミニンは血圧を低下させる作用がある。
- (2) タウリンは血圧を正常に保つ。
- (3) ラミニンはコンブに多く含まれている。
- (4) タウリンは魚介類に含まれるグリコゲンである。

問 30 食物繊維についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 満腹感を与え、エネルギーの過剰摂取を防ぐ働きがある。
- (2) 消化吸収されないためにエネルギー源にはならない。
- (3) 海藻類、魚介類に多く含まれている。
- (4) 腸のぜん動運動を高め、便通を良くする働きがある

問 31 魚介類に含まれるビタミンについての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚介類にはビタミンCが豊富に含まれている。
- (2) 魚介類にはビタミンAが豊富に含まれている。
- (3) 魚介類にはビタミンDが豊富に含まれている。
- (4) 魚介類にはビタミンB₂が豊富に含まれている。

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に関係ないものを選びなさい。

- (1) pH (2) 酸素 (3) 不活性ガス (4) 金属イオン

問 33 「ブリ」の旬（しゅん）を選びなさい。

- (1) 春 (2) 夏 (3) 秋 (4) 冬