

平成 2 9 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 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 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) 科 (3) 門 (4) 綱

問2 ア～エに該当する貝の名称の組み合わせを選びなさい。

ア. 北海道, 東北地方の内湾の砂泥地に生息し, 近年養殖も盛んに行われている。

イ. 旬は冬で, 肉にグリコーゲンが多く極めて美味である。生食, フライ, 鍋などに利用され, 各地の内湾で養殖も行われている。

ウ. 岩礁地帯に生息する棘のある巻き貝で, 内湾ではないものもある。さしみやつぼ焼きに利用されている。

エ. 巻き貝の中でも高級品で, さしみなどで生食される他, 中華料理の材料としても加工されている。

- | | | | |
|--------------|---------|--------|--------|
| (1) ア. カキ | イ. ハマグリ | ウ. サザエ | エ. シジミ |
| (2) ア. ホタテガイ | イ. カキ | ウ. サザエ | エ. アワビ |
| (3) ア. ホタテガイ | イ. カキ | ウ. アサリ | エ. アワビ |
| (4) ア. カキ | イ. ハマグリ | ウ. アサリ | エ. シジミ |

問3 次の水産生物の中で, 軟体動物は何種類あるか選びなさい。

- ①カ キ ②サザエ ③アサリ ④クラゲ ⑤タ コ ⑥ウナギ ⑦ナマコ

- (1) 2 (2) 3 (3) 4 (4) 5

問4 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

() はヒトデ, ウニ, カシパン, ナマコの仲間では食用になる生物が多い。いずれも体の構造は5放射相称をしている。ナマコは体が軟らかいので軟体動物と間違えやすいが, 体の中には微小な骨片が多数集まっている。

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

問5 次のせきつい動物のうち, 種類の一番多いものを選びなさい。

- (1) 魚類 (2) 鳥類 (3) は虫類 (4) ほ乳類

問6 「マイワシ」の説明として誤っているものを選びなさい。

- (1) うの花漬け, つみれ汁, 目刺し, 煮干しなどが良く知られている。
(2) サバ科に属する。
(3) 小骨が多く, 包丁を使わず手開きで調理すること多い。
(4) 近海性回遊魚類である。

問7 次の記述に該当する魚を選びなさい。

サバ科に属し, 胸びれが著しく長い。トンボなどと呼ばれる。肉質が鶏肉に似ており, 白くて軟らかくホワイトミートといわれる。

- (1) ビンナガ
(2) クロマグロ
(3) メバチ
(4) ミナミマグロ

問 8 次の魚類について誤っているものを選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) ストウダラ：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。

問 9 干しのり（板のり）として利用されていないものを選びなさい。

- (1) フノリ
- (2) スサビノリ
- (3) アサクサノリ
- (4) ヒトエグサ

問 10 海藻類についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) アオノリ・・・緑藻類
- (2) ヒジキ・・・褐藻類
- (3) アサクサノリ・・・紅藻類
- (4) ワカメ・・・紅藻類

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) 魚介類の体の表面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 魚類の死後硬直の持続時間についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 底生魚類は回遊魚類より持続時間が短い。
- (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短い。
- (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 13 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) 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。
- (2) 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。
- (3) 一般的に、魚体がピンと張っているものは新鮮である。
- (4) 新鮮な魚のえらは、灰褐色である。

問 14 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

水産物を処理・加工する目的は、微生物の作用から食品を守り（ア）を高めたり、そのままではあまり美味ではないものを調理・加工して、おいしくなるようにして（イ）を高めたり、深海魚などの未利用資源の（ウ）を図ったり、（エ）や調理を容易にすることである。

- (1) ア. 有効利用 イ. 付加価値 ウ. 運 搬 エ. 貯蔵性
- (2) ア. 運 搬 イ. 有効利用 ウ. 貯蔵性 エ. 付加価値
- (3) ア. 貯蔵性 イ. 付加価値 ウ. 有効利用 エ. 運 搬
- (4) ア. 付加価値 イ. 貯蔵性 ウ. 運 搬 エ. 有効利用

問 15 次の記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 調味くん製品は原料を砂糖，食塩，グルタミン酸ナトリウムなどで調味した温くん品である。
- (2) 冷くん品の貯蔵性は温くん品より劣る。
- (3) 冷くん品は風味付けを主目的として 70～80℃で短時間処理したものである。
- (4) 温くん品は貯蔵性を与えることを主目的として室温付近で長時間処理したものである。

問 16 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 17 次の水産加工食品のうち、発酵食品の組み合わせを選びなさい。

- (1) イカの塩辛 魚しょうゆ なれずし
- (2) う る か た ら こ つくだ煮
- (3) で ん ぶ はんぺん ふかひれ
- (4) 温くん品 かす漬け 寒 天

問 18 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) はんぺん
- (2) 魚肉ソーセージ
- (3) さつまあげ
- (4) ちくわ

問 19 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) 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。
- (2) 腸炎ビブリオによる食中毒は感染型である。
- (3) サルモネラは沿岸域の海水に生息し、主に魚介類の表面に付着しているので、魚介類を生食する習慣のあるわが国では、この食中毒の発生が多い。
- (4) ノロウイルス食中毒は少量のウイルスで感染し発症率が高い。原因食品として貝類がよく知られ、カキによるものが多い。

問 20 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) ノロウイルス食中毒・・・カキ
- (2) シガテラ毒・・・オニカマス
- (3) まひ性貝毒・・・ホタテガイ
- (4) アレルギー様食中毒・・・ベニザケ

問 21 食品を包装する目的として誤っているものを選びなさい。

- (1) 品質保持
- (2) 流通の合理化
- (3) 食生活の変化に応じた新製品の開発
- (4) 食品の栄養強化

問 22 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) 成熟前の魚は成熟した魚より肉量が少ない。
- (2) 季節によって肉量が変わることはない。
- (3) 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。
- (4) 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。

問 23 次の魚介類のうち、冬に旬を持つものはいくつあるか選びなさい。

マガキ ・ サンマ ・ ブリ ・ マイワシ ・ カツオ

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問 24 小型魚の魚体処理法について、正しいものを選びなさい。

- (1) つば抜き：頭部を切断したのち、腹部を軽く押して切断面から内臓を引き出す方法。
- (2) 手開き：頭を落とさず、背側を手で裂いて開き、中骨を指先でしごきとる方法。
- (3) 腹開き：魚の背側からせきつい骨にそって包丁を入れ、腹肉を薄く残しながら魚体を切り開くとともに、内臓を除去する方法。
- (4) 背開き：魚の腹部を切り、内臓を除いたのち、せきつい骨にそって包丁を入れ、背肉を薄く残しながら魚体を切り開く方法。

問 25 魚を塩焼きする場合の適当な火加減を選びなさい。

- (1) 弱火の近火
- (2) 弱火の遠火
- (3) 強火の近火
- (4) 強火の遠火

問 26 アミノ酸についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) アミノ酸をバランス良く含むタンパク質は栄養価が高い。
- (2) 体を維持し正常な成長、活動するためには約 30 種類のアミノ酸が必要である。
- (3) 体内で合成できず、食物から摂取しなければならないアミノ酸を必須アミノ酸という。
- (4) 必須アミノ酸にはバリン、ロイシン、リジン、トリプトファンなど 9 種類ある。

問 27 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) セルロース、マンナン、ペクチン、ガラクトンの多糖類は体内で単糖類に分解され消化吸収される。
- (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) 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。
- (4) 成人はラクトースを分解する酵素作用が弱いため、エネルギー源としての効果は他の二糖類に比べ低い。

問 28 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) 魚介類の成分は主に水分、タンパク質、脂質からなっている。
- (3) 血合肉はカレイやマダイなどの白身の魚に多い。
- (4) 魚肉は、暗赤色の血合肉と色の淡い普通肉に分けられる。

問 29 タウリンの説明として誤っているものを選びなさい。

- (1) タウリンは胆汁酸と結合して体内のコレステロール値を低下させる。
- (2) タウリンは硫黄を含む特殊なアミノ酸である。
- (3) タウリンはエキス成分として魚介類では特にイカ、タコ、エビ、貝類に多く含まれる。
- (4) タウリンは魚類では血合肉より普通肉に多く含まれている。

問 30 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) ゴボウ
- (2) ホウレンソウ
- (3) コンニャク
- (4) 寒天

問 31 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) セルロース
- (2) ペクチン
- (3) アルギン酸
- (4) マンナン

問 32 体内における食物繊維の役割について誤っているものを選びなさい。

- (1) 血糖を上昇させ、脳の活動を活発化させる。
- (2) 有用な腸内細菌を増殖させる。
- (3) 腸のぜん動運動を高め便通を良くする。
- (4) 胆汁液の分泌を促し、血中のコレステロール濃度の上昇を抑制する。

問 33 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) 排他的経済水域（E E Z）
- (2) 地域漁業管理機関
- (3) 漁獲可能量（T A C）
- (4) 国連海洋法条約