

問1 ワカメの分類として正しいものを選びなさい。

- (1) ワカメ→ワカメ属→アイヌワカメ科→コンブ目→褐藻綱→褐藻植物門→植物界
- (2) ワカメ→ワカメ属→コンブ目→アイヌワカメ科→褐藻綱→褐藻植物門→植物界
- (3) ワカメ→ワカメ属→ワカメ目→アイヌワカメ科→褐藻綱→褐藻植物門→植物界
- (4) ワカメ→ワカメ属→アイヌワカメ科→ワカメ目→褐藻綱→褐藻植物門→植物界

問2 貝類の利用についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) マ ガ キ : 冬が旬で、生食、寄せ鍋、フライなどに料理されるほか水煮缶詰・くん製品・油漬缶詰に加工される。
- (2) ホタテガイ : さしみ・煮付け・焼き物・フライなどに料理される。また、貝柱は水煮缶詰・煮干し品・くん製品などに加工され、外とう膜はつくだ煮の原料とされる。
- (3) ア サ リ : 肉はさしみ・つば焼きとして食される。また、缶詰にも加工される。
- (4) ア ワ ビ : 生鮮物として消費されるほか、中華料理の材料として干しアワビに加工される。貝殻はボタンや貝殻細工などの工芸品の原料になる。

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) 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。
- (3) 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。
- (4) 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、くん製品、塩蔵品など用途は広い。

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。死後すぐに肉が軟化する。カニ味噌や卵巣が美味。

- (1) ガザミ (2) ケガニ (3) タラバガニ (4) ズワイガニ

問5 次の記述に該当する魚を選びなさい。

日本各地で漁獲され、体型は紡錘形。背部は黒い波目模様がある。自己消化が速く腐りやすい。「○○の生き腐れ」と言われるように鮮度低下が速い。刺身、煮物、焼き物、みそ煮などに利用される。

- (1) ブリ (2) サンマ (3) クロマグロ (4) マサバ

問6 次の記述に該当する魚を選びなさい。

「アジ科に属する魚で、成長にともなって呼び名が変わり、いろいろな方言がある。産卵期は春で旬は冬である。しかし、幼魚のイナダ・ワカシの旬は夏である。養殖も盛んで、ハマチとして周年市場に出荷されている。」

- (1) ムロアジ (2) サワラ (3) カンパチ (4) ブリ

問7 「目には青葉 山ほととぎす 初〇〇〇」(山口素堂)という俳句は、ある魚について詠んだものである。その魚を選びなさい。

- (1) カレイ (2) カツオ (3) サンマ (4) イワシ

問8 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) 精巢 (2) 卵巣 (3) 肉 (4) 皮膚

問9 次の記述に該当するものを選びなさい。

ホンダワラ科。ふくらんだ円柱状の短い枝を食用とする。ミネラルが豊富で特にカルシウムが多い。家庭料理としてさまざまな料理がある。

- (1) マクサ (2) スサビノリ (3) ヒジキ (4) モズク

問10 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) アオノリ, テングサ, フノリ
(3) アオサ, スサビノリ, マクサ
(4) ヒジキ, マコンブ, ワカメ

問11 「ニジマス」についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 温水性の魚であり、濁った湖・沼・川などのよどんだところを好む。
(2) 体色は虹を思わせるような特徴があり、味は淡白。
(3) 近年、海面養殖されたものはトラウトサーモンとして多く利用されている。
(4) アメリカからの移植種で、内水面での養殖生産量が多い。

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) 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。
(2) 底生魚類は回遊魚類より持続時間が短い。
(3) 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。
(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 自己消化についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 魚肉に食塩を飽和になるまで加えると自己消化は停止する。
(2) 自己消化はカツオ・サバなどの赤身魚類では遅く、タイ・スズキ・カレイなどの白身魚類では速い。
(3) 魚肉がやや酸性のときに自己消化は進みやすい。
(4) 魚肉を 50℃で 10 分間くらい加熱すると、酵素は不活性化し、自己消化は停止する。

問14 魚の腐敗速度についての記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 細菌が増殖し、ある菌数以上になると、魚肉は急速に分解し腐敗する。
(2) 腐敗を完全に防止するには、魚体の温度を－10℃以下にする。
(3) 一般に、白身の魚類は、赤身の魚類より腐敗が速い。
(4) 細菌の発育は、酸性付近が最も活発。中性でもアルカリ性でも発育は抑制される。

問 15 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) 一般的に、魚体がピンと張っているものは新鮮である。
- (2) 新鮮な魚のえらは、灰褐色である。
- (3) 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。
- (4) 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。

問 16 大型魚の魚体処理法で、ドレスしたのち三枚におろしたものを選びなさい。

- (1) ラウンド (2) フィレー (3) セミドレス (4) ステーキ

問 17 処理・加工法についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚介類を 10℃～－2℃の温度で凍結させずに貯蔵することを冷蔵という。
- (2) 調味の効果は、味付け以外に香気を良くする、消化吸収を増進する、保存性を高めるなどの効果がある。
- (3) 魚介類を食塩水の中に漬ける方法を立て塩漬けという。
- (4) 缶詰などの加熱殺菌は、100℃前後の蒸気または熱湯で行うのが一般的である。

問 18 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) 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。
- (3) 冷くん品の貯蔵性は温くん品より劣る。
- (4) 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。

問 19 次の記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) レトルト食品は 1960 年前後に缶に代わる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) 缶詰の原理は 1804 年にフランスで発明された。
- (3) 我が国は世界最大のレトルト食品の生産国になっている。
- (4) レトルト食品の本格的な商業生産が開始されたのは、1969年にアメリカで製造されたカレーである。

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) 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。
- (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 21 次の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) 低温輸送用車両 …… 冷凍車, 冷蔵
- (2) 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
- (3) -18°C 以下の低温流通 …… コールドチェーンシステム
- (4) 小売店での魚介類の陳列 …… 冷凍コンテナ車

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) 魚の味は, 季節によって異なることが多い。
- (2) 同じ種類の魚では, 年齢(大きさ)によって肉の味は変わらない。
- (3) 魚肉の味は, 魚の種類によって異なる。
- (4) 魚肉は新鮮なものほど肉に締まりがあり, 色調がよく, 不快臭が無く, 美味である。

問 23 魚介類の旬について誤っているものを選びなさい。

- (1) 旬の魚介類は, 良質の乾製品など, 加工原料用として適している。
- (2) 旬の魚介類は, 生鮮消費用としての価値が高い。
- (3) 多くの魚は脂がのり, 肥満したときが旬である。
- (4) 魚介類のほとんどは旬が決まっているが, なかには旬がはっきりしないものもある。

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) 押し切り (2) かくし切り (3) 引き切り (4) たたき切り

問 26 魚介類の主な成分についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 脂質は主として皮下脂肪であり, 皮下組織や内臓組織に分布している。
- (2) 魚介類には人間の成長に欠くことのできないアミノ酸(必須アミノ酸)が畜肉と同じように含まれており, 栄養価の高いタンパク質である。
- (3) 水分は魚肉の大部分を占め, 平均すると畜肉よりやや多い。
- (4) タンパク質は水分を除いた魚介類の主成分であり, 多数のアミノ酸からつくられている。

問 27 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

紅藻類のテングサやオゴノリ中に含まれる特殊な炭水化物を抽出して製品にしたものが()である。

- (1) 寒天 (2) ペクチン (3) アルギン酸 (4) カラゲナン

問 28 海藻中にほとんど含まれていない元素を選びなさい。

- (1) ヨウ素 (2) カルシウム (3) 鉛 (4) カリウム

問 29 エキス成分についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) タウリンは胆汁酸と結合して血液中のコレステロールを低下する作用がある。
- (2) タウリンは疲労回復・視力増強に良い作用がある。
- (3) コンブやワカメなどの褐藻類にはラミニンが多く含まれている。
- (4) ラミニンは血圧上昇作用がある。

問 30 水産物の栄養素についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 海藻類には炭水化物が多く含まれている。
- (2) 一般に魚介類は、良質のタンパク質や脂質を豊富に含んでいる。
- (3) 海藻類には無機質は含まれていない。
- (4) 骨や内臓も食べることが出来る小型の魚類や加工品は、無機質やビタミンの良い供給源である。

問 31 次の記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 海藻類や魚介類にはカルシウムが多く含まれている。
- (2) 海藻類は肥満防止に効果がある。
- (3) 魚介類にはビタミンA、D、B₂なども含まれている。
- (4) 海藻類にはEPAやDHAと呼ばれる脂肪酸が豊富に含まれている。

問 32 保健機能食品制度によって、食品がもつさまざまな機能を表示することが認められている。

次の説明文で正しいものを選びなさい。

- (1) 特定保健用食品は三次機能，すなわち身体の生理機能や生物学的活に関与する特定の成分を摂取することで，健康を維持し増進させることを目的とした食品である。
- (2) 栄養機能食品には，病者用食品，妊産婦・授乳婦用粉乳，乳幼児用粉乳及びえん下困難者用食品などがある。
- (3) 機能性表示食品は食品の一次機能，すなわち身体の健全な成長，発達，健康の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。
- (4) 特別用途食品とは，「おなかの調子を整える」などといった健康の維持及び増進に役立つ食品の機能性を表示することができる食品である。

問 33 次のうち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，乾燥させたものを選びなさい。

- (1) かつお節 (2) 寒 天 (3) ふかひれ (4) ごまめ

平成30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）