

平成30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→軟骨魚綱→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→ニシン目→ニシン科→硬骨魚綱→せきつい動物門→動物界
- (4) マイワシ→ニシン属→ニシン科→ニシン目→軟骨魚綱→せきつい動物門→動物界

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。
- (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) 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。
- (4) 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。

問3 次の動物の中で、軟体動物に属するものはどれか。

- (1) マナマコ (2) マボヤ (3) サザエ (4) キンコ

問4 カニといえば5対10脚の足があるが、次の中でそうでないものを選びなさい。

- (1) ブワイガニ (2) タラバガニ (3) ガザミ (4) ケガニ

問5 空欄に入る適切な語句を選びなさい。

() は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。しかし、魚類のうち人類が食用などに利用しているのはその10%にも満たない。

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

問6 サバのおもな加工品としてあまり見られないものを選びなさい。

- (1) 塩蔵品 (2) ねり製品 (3) 節 (4) 水煮・味付け缶詰

問7 「ブリ」の説明として誤っているものを選びなさい。

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

問8 ア～エに該当する魚の名称の組み合わせを選びなさい。

ア 胸びれが著しく長大、海面付近を群れて回遊し、ときに海上を20～500mくらい飛ぶ。

イ 体は極端に長く、帯のように平たく尾びれはない。砂泥地に生息し夜間に浮上する。

ウ 内湾、汽水域に生息し時には川にも上る。水面上をよく飛び跳ねる。卵巣はからすみに加工される。

エ 岩礁や砂れき底の場所に生息し、夏場には川にも上る。成長とともに名前が変わる出世魚で、ほとんどが生鮮向け。

- (1) ア. ボ ラ イ. タチウオ ウ. トビウオ エ. スズキ
- (2) ア. ボ ラ イ. ウナギ ウ. トビウオ エ. カワハギ
- (3) ア. トビウオ イ. タチウオ ウ. ボ ラ エ. スズキ
- (4) ア. トビウオ イ. ウナギ ウ. ボ ラ エ. カワハギ

問9 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) ヒジキ : モズク科に属し、北海道南部から九州南部までの外洋に面する岩の上に生育する。加工品には煮干し品・塩干し品がある。
- (2) マコンブ : 北海道が主産地で、褐藻類に属し、干しコンブとして、だしをとるのに用いたり、つくだ煮・珍味加工品・ねり製品などに使われる。
- (3) マクサ : 北海道から九州まで広く分布し、寒天製造の原料に用いる。
- (4) スサビノリ : アマノリ属の海藻で、全国各地の内湾で養殖されている。干しノリの原料とされる。

問10 空欄に入る適切な語句を選びなさい。(新問)

鯨は(ア)類と(イ)類に分けられる。鯨の肉は食用に、皮下脂肪層や内臓は食用のほか骨とともに(ウ)の原料に、骨からは各種の薬品や工芸品なども製造された。かつては皮は皮革の原料に、また各種の結締組織や骨は(エ)の原料に利用された。近年、鯨は国際的に保護される傾向にある。

- (1) ア. コク鯨類 イ. ヒゲ鯨類 ウ. 鯨油 エ. ゼラチン
- (2) ア. ヒゲ鯨類 イ. 歯鯨類 ウ. 鯨油 エ. ゼラチン
- (3) ア. ヒレ鯨類 イ. コク鯨類 ウ. 鯨油 エ. 寒天
- (4) ア. 歯鯨類 イ. ヒゲ鯨類 ウ. ゼラチン エ. 鯨油

問11 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) 漁期、漁場、漁獲量が一定である。
- (3) 一般に水産物は畜産物に比べて変質、腐敗しにくい。
- (4) 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。

問12 自己消化についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚肉がややアルカリ性のときに自己消化は進みやすい。
- (2) 魚肉を85℃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。
- (3) 自己消化はカツオ・サバなどの赤身魚類では速く、タイ・スズキ・カレイなどの白身魚類では遅い。
- (4) 自己消化の適温は、海産魚では40～50℃、淡水魚では23～30℃といわれている。

問13 魚介類の鮮度保持についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 魚体表面の粘液を洗い流す。
- (2) 内臓をできるだけ早く除去する。
- (3) 死後硬直の始まる時間をできるだけ早くする。
- (4) 漁獲後すぐに殺し、温度を下げる。

問14 次の示す魚の部位で、漁獲後、細菌の繁殖が一番遅い部位を選びなさい。

- (1) えら (2) 皮膚 (3) 筋肉 (4) 消化管

問15 次の記述で正しいものを選びなさい。

- (1) 産卵期の魚は肉量が多い。
- (2) 魚体に比べて内臓の大きい魚は肉量が多い。
- (3) 紡錘形の魚は一般に肉量が多い。
- (4) 頭部の大きい魚は肉量が多い。

問16 食品の加工にあたって、原料の必要量を決めるのに前もって推定しておく歩留りは何か。正しいものを選びなさい。

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

問 17 調味の効果についての記述で誤っているものを選びなさい。

- (1) 味を良くする。
- (2) 殺菌をする。
- (3) 香気を良くする。
- (4) 消化吸収を増進する。

問 18 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) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。

問 19 次の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) く さ や ・ ・ ・ 発酵食品
- (2) だて巻き ・ ・ ・ ねり製品
- (3) からすみ ・ ・ ・ 塩 蔵 品
- (4) かつお節 ・ ・ ・ 乾 製 品

問 20 次の水産加工食品のうち、ねり製品ではないものはいくつあるか。

「いしる、このわた、さつまあげ、だて巻き、ちくわ、でんぶ、はんぺん」

- (1) 2つ (2) 3つ (3) 4つ (4) 5つ

問 21 次の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- (1) シガテラ毒 ・ ・ ・ オニカマス ・ ・ ・ シガトキシン
- (2) アレルギー様食中毒 ・ ・ ・ 赤身魚 ・ ・ ・ ヒスタミン
- (3) まひ性貝毒 ・ ・ ・ ホタテガイ ・ ・ ・ ゴニオトキシン
- (4) 卵 巣 ・ ・ ・ フ グ ・ ・ ・ エンテロトキシン

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 「マサバ」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) 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)
- (2) 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)
- (3) 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、ステーキ)
- (4) 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)

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 脂質の栄養価の説明として誤っているものを選びなさい。

- (1) 体内で分解されると、同じ量の糖質やタンパク質の約2倍のエネルギーを発生する。
- (2) EPA、DHAなどの高度不飽和脂肪酸の供給源となる。
- (3) EPA、DHAといった n-3 系脂肪酸は、血中中性脂肪値の低下や血栓生成防止など生活習慣病の予防に効果がある。
- (4) 不飽和脂肪酸を多く含む油脂は、空気中の酸素による酸化を受けにくい。

問 27 魚介類の成分比率（成分として含まれる割合）の組み合わせとして誤っているものを選びなさい。

- | | |
|-----------|----------|
| (1) 無機質 | 0.5～2.0% |
| (2) 脂 質 | 0.5～25% |
| (3) タンパク質 | 60～75% |
| (4) 水 分 | 60～90% |

問 28 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) コンブにはタウリンが多く含まれ、血圧降下の作用がある。
- (2) スギノリやヤハズツノマタから抽出されるカラゲナンはゼリーに利用されている。
- (3) テングサやオゴノリ中に含まれるアガロースやアガロペクチンを抽出して製品にしたものが寒天である。
- (4) カジメやアラメからはアルギン酸が作られアイスクリームなどに利用されている。

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

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、ビタミンCが豊富に含まれる。
- (3) 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。
- (4) 脂質は主として中性脂肪であり、液状である。

問 31 日本型食生活の特徴として誤っているものを選びなさい。

- (1) 脂質の摂取量は欧米先進国並みに多い。
- (2) タンパク質源としての魚介類をはじめ肉類、大豆製品、鶏卵、乳製品など多くのタンパク質食品を食べている。
- (3) 主食に米を食べているので炭水化物の摂取量が多い。
- (4) 欧米先進国に比べ日本人の健康状態は良好である。

問 32 栄養素（無機質・ビタミン類）の損失防止の対策として誤っているものを選びなさい。

- （１）不活性ガスや抗酸化剤を使う。
- （２）比較的低温で短時間の殺菌処理をする。
- （３）加熱時間を短縮する。
- （４）洗浄回数を多くする。

問 33 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。