

# 目 次

## 水産資源分野

I 食料資源としての水産生物	
1 生物の系統樹	1
2 分類の段階について	1
3 和名と学名と地方名	2
4 食料資源としての水産生物	2
(1) 軟体動物	2
(2) 節足動物	10
(3) きょく皮動物	14
(4) 刺胞動物	16
(5) 原索動物	16
(6) せきつい動物(魚類)	17
(7) ほ乳類(鯨類)	35
(8) 主な水産植物について	36
5 我が国の水産資源確保に関する現状と環境	40
(1) 輸入水産物の動向	
(2) 資源保護・管理の動向	
(3) 栽培漁業の動向	

## 水産食品分野

I 水産物の加工と流通	
1 水産物の特性について	42
(1) 種類が多いこと	
(2) 漁獲量が不安定なこと	
(3) 変質・腐敗しやすいこと	
2 魚介類の鮮度とその変化について	43
(1) 死後硬直	
(2) 自己消化	
(3) 腐敗	
3 魚介類の鮮度保持について	45
4 魚介類の鮮度の見分け方について	46
(1) 官能的方法	
(2) 化学的方法	
5 処理・加工の目的について	47
(1) 貯蔵性を高める	
(2) 付加価値を高める	
(3) 運搬や調理を容易にする	

(4) 有効利用を図る	
6 処理・加工法について	48
(1) 洗浄	
(2) 魚体処理と歩留り	
(3) 塩蔵	
(4) 乾燥	
(5) 冷蔵・冷凍	
(6) 調味	
(7) 密封・包装	
(8) 加熱殺菌	
II 主な水産加工食品	
1 主な水産食品について	51
(1) 冷蔵品・冷凍品	
(2) 乾製品	
(3) 塩蔵品	
(4) ねり製品	
(5) 缶詰・レトルト食品	
(6) その他の食品	
2 代表的な個々の水産加工品の製法など	58
III 水産物と食品衛生	
1 食中毒	68
(1) 微生物性食中毒	
(2) 自然毒食中毒	
(3) 化学性食中毒	
IV 低温流通技術	
1 漁船における低温輸送	71
2 陸上における低温輸送	71
3 市場における低温保管	71
4 冷凍食品の流通	72
5 食品流通センター・生鮮加工センター	72
6 小売店での低温保管	72
V 包装技術	
1 食品の包装（内装）	73
2 製品の包装（外装）	74

## 調理・栄養分野

I 調理上の水産物の性状についての基礎的な知識	
1 魚介類の味	75
(1) うま味の構成	

2	魚介類の調理法	76
	(1) 一般的な魚の調理法	
	(2) 身開き	
3	魚介類の基本的な料理法	78
	(1) 料理法	
	(2) 調理(料理)上の留意点	
II	食品の栄養価値についての基礎的な知識	
1	栄養素の栄養価値	80
	(1) タンパク質の栄養価値	
	(2) 脂質の栄養価値	
	(3) 炭水化物の栄養価値	
	(4) 無機質の栄養価値	
	(5) ビタミン類の栄養価値	
III	水産物に含まれる成分とその栄養面についての基礎的な知識	
1	水産物の成分	83
	(1) 魚介類の主な成分	
	(2) 魚介類の主な成分の特徴	
	(3) 海藻類の主な成分	
	(4) 水産物の栄養価値	
2	食生活と水産物	86
	(1) 現代の食生活と水産物の関係について	
	(2) 健康への水産物の役割について	
IV	食品中の栄養素の保存と強化についての基礎的な知識	
1	栄養素の損失と回収	88
2	栄養素の損失防止	88
3	特別用途食品	89
	水産資源分野練習問題	90
	水産食品分野練習問題	104
	調理・栄養分野練習問題	118
	実技例題1「水産資源(魚, 貝, 藻類)の識別」	129
	実技例題2「魚介類の官能的な鮮度判定」	130
	実技例題3「水産加工品の識別」	132
	実技例題4「魚のおろし方」	133
	実技例題5「イカのさばき方」	135
	実技例題6「魚介類の料理法(生食)」	137
	実技例題7「魚介類の料理法(焼く)」	139
	実技例題8「魚介類の料理法(煮る)」	142
	実技例題9「魚介類の料理法(揚げる)」	145