

# 令和4年度 調理師試験問題

山 口 県  
(令和4年8月21日)

指示があるまで開かないでください。

## 注 意 事 項

- 1 試験問題と解答用紙は別々です。
- 2 解答用紙には、所定の欄に受験番号(4けた)・氏名を正確に記入してください。

<記入例>

受 験 番 号			
0	0	0	1

4けた記入すること。

氏 名	
山 口	太 郎

ていねいに記入すること。

- 3 解答は、該当するものを一つだけ選んで、解答用紙にその番号を算用数字で記入してください。(二つ以上記入した場合は無効となります。)
- 4 解答は黒鉛筆で記入してください。間違っして記入した場合には、きれいに消してから書き直してください。
- 5 誤字や落丁等があったら、黙って手を挙げてください。
- 6 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 7 受験票は机の受験番号札の横に置き、退場する際は忘れずに持ち帰ってください。
- 8 試験問題は持ち帰って構いません。

<解答例>

問1 次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 山口県の県庁所在地は、防府市である。
- 2 山口県の県庁所在地は、宇部市である。
- 3 山口県の県庁所在地は、山口市である。
- 4 山口県の県庁所在地は、下関市である。

正しい答えは「3」ですから次のように解答用紙に記入してください。

解答用紙

問1

3
---

問2

--

問3

--

## 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ウィンスローは「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である」と定義づけている。
- 2 日本国憲法第25条では「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」と明記されている。
- 3 国際的な公衆衛生の中心機関であるWHO（世界保健機関）は、国際連合の保健専門機関として第2次世界大戦以前に発足したが、日本は加盟していない。
- 4 ヘルスプロモーションは「人々が自らの健康（とその決定要因）をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と定義されている。

問2 公衆衛生行政に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 保健所は市町村が設置することになっている。
- 2 保健所の事業内容は地域保健法により規定されている。
- 3 市町村保健センターでは主に、ごみ処理などの対物保健分野を扱っている。
- 4 公衆衛生行政は主に文部科学省が所管している。

問3 衛生統計に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人口静態統計とは、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計であり、この統計の代表的なものとして、5年ごとの国勢調査がある。
- 2 平均寿命とは、0歳の平均余命（これから先の生存年数）のことである。
- 3 出生率とは、人口10万人に対する年間の出生数のことで、この30年間は増加傾向が続いている。
- 4 国民生活基礎調査は、疾病統計調査の一つとして挙げられ、毎年実施されている。

問4 水道法第4条の規定に基づく「水質基準に関する省令」に規定されている次の水質基準の項目のうち、水道水から「検出されないこと。」と規定されているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 残留塩素
- 3 銅
- 4 フッ素

問5 四大公害病に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

	公害病		原因
1	四日市ぜんそく	—	鉱山排水による水質汚濁
2	水俣病	—	工場排水による水質汚濁
3	イタイイタイ病	—	工場からの騒音
4	新潟水俣病	—	石油コンビナートによる大気汚染

問6 感染症に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

	感染経路		病原体		感染症
1	飛沫感染	—	ウイルス	—	インフルエンザ
2	空気感染	—	細菌	—	結核
3	経口感染	—	ウイルス	—	マラリア
4	接触感染	—	細菌	—	破傷風

問7 感染症予防対策に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 感染源対策として、病原体が国外から持ち込まれても早期発見できるよう、空港や港などで「検疫法」に基づく検疫が行われている。
- 2 手指には容易に病原体が付着し、次々と伝播し、感染を引き起こす可能性があるため、手洗いの励行は、標準予防対策の基本である。
- 3 感染症に対する個人の感受性を低下（抵抗力を向上）させる方法はない。
- 4 感染症を広げないためには、病原体で汚染されたものを徹底的に消毒することが重要である。

問 8 がんに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 我が国の令和 2 年の死因別死亡順位では、悪性新生物（がん）は第 2 位となっている。
- 2 がんを予防するために、「たばこは吸わない」、「他人のたばこの煙をできるだけ避ける」ことが推奨されている。
- 3 がんの年齢調整死亡率をみると、近年では、男女ともに胃がんが増加している。
- 4 がん発生の原因として食事内容は全く関連しない。

問 9 生活習慣病に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）とは、内臓脂肪型肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖など複数の危険因子が組み合わさっている病態のことである。
- 2 高血圧症は、心疾患や脳血管疾患の大きな要因となる疾患である。
- 3 糖尿病の初期には自覚症状がないが、発見の遅れや長期に患うことで腎障害（慢性腎不全）を併発することがある。
- 4 一次予防とは、健康診断等により病気の早期発見・早期治療を行うことである。

## 食品学

問 10 食品の用途に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品は有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが第一であり、その上で栄養性に富むものでなければならない。
- 2 食品の第一次機能は、食物機能と呼ばれ、加熱等で加工、調理することにより、風味がよく、かつ消化しやすい形になる特徴をいう。
- 3 食品の第二次機能は、嗜好機能と呼ばれ、色・味・香り・食感・形状を通じておいしさを感じさせ、満足感を与える働きである。
- 4 食品の第三次機能は、生体調節機能と呼ばれ、血糖値や血圧の調整や免疫力の向上、ホルモンの代替作用など、栄養素として以外の機能も備わっていることが知られている。

問 11 次の記述は食品の栄養価について示したものです。( )に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

食品の栄養価は、調理、加工の方法によって、著しく変化することがある。ビタミンについてみると、( A )は( B )よりたんぱく質、脂質、ビタミンB<sub>1</sub>などが多いが、消化吸収率はおとっている。また、米を炊く前にとぎ洗いをすると、( C )は水に溶け出て減少してしまう。大根は、生のときは( D )が多いが、たくあん漬けにするとそれは失われ、糠みそ漬けにすると糠のビタミンB<sub>1</sub>が移行してB<sub>1</sub>が増える。

	A	B	C	D
1	玄米	白米	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンC
2	玄米	白米	ビタミンD	ナトリウム
3	白米	玄米	ビタミンB <sub>1</sub>	ナトリウム
4	白米	玄米	ビタミンD	ビタミンC

問 12 食用部位による野菜の分類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 「アーティチョーク」と「ブロッコリー」は、花菜類に大別される。
- 2 「キャベツ」と「ほうれん草」は、葉菜類に大別される。
- 3 「たまねぎ」と「たけのこ」は、根菜類に大別される。
- 4 「かぼちゃ」と「きゅうり」は、果菜類に大別させる。

問 13 乳類・油脂類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 バターは、牛乳を遠心分離して得られたクリームを、チャーンという機械にかけて、攪拌と衝撃を与え（チャーニング）、粒状になった脂肪球を塊状にした後に、練り合わせて（ワーキング）形成したものである。
- 2 あまに油、えごま油などの乾性油は、オリーブ油などの不乾性油よりも、脂肪酸中の二重結合が少なく（ヨウ素価が低く）、加熱で酸化しにくいので、生食より加熱料理に適している。
- 3 マーガリンは、動物油脂や大豆油、やし油などの植物油を原料として脱脂乳、カロテンなどとともに入化剤を添加して、急冷して練り合わせてバター様にしたものである。
- 4 ショートニングは、主に植物油脂や硬化油からつくられた、クリーム状の油脂。水分はほとんど含まず、無味無臭で、製菓に用いることが多い。

問 14 次の記述は食品の貯蔵の方法について示したものです。（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

低温貯蔵法（冷蔵・冷凍法）は、低温により微生物の（ A ）方法で、貯蔵効果が高い。一般に冷蔵保存とは（ B ）℃程度の貯蔵を指す。また、冷凍は（ C ）℃以下という食品衛生法での保存基準があるが、日本冷凍食品協会ではコーデックスに準拠して、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下という自主的取扱基準を設けている。

	A	B	C
1	活動を抑える	$10\sim 0$	$-15$
2	活動を抑える	$10\sim 15$	$-10$
3	活動を活発化する	$10\sim 0$	$-15$
4	活動を活発化する	$10\sim 15$	$-10$

問 15 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料（7品目）として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、そば、大豆、落花生（ピーナッツ）、えび
- 2 卵、乳、小麦、そば、大豆、えび、かに
- 3 卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに
- 4 卵、乳、小麦、大豆、落花生（ピーナッツ）、えび、かに

## 栄養学

問 16 人体を構成する成分に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 人体を構成する成分の割合は、年齢により変化しない。
- 2 人体を構成する成分の割合は、炭水化物（糖質）より脂質の方が高い。
- 3 人体を構成する成分のうち、たんぱく質の割合は約50%である。
- 4 人体を構成する成分に、無機質（ミネラル）は含まれない。

問 17 次の栄養素のうち、生体内で調整素（体機能の維持・調整）の役割を果たさないものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミン
- 2 無機質（ミネラル）
- 3 糖質
- 4 たんぱく質

問 18 栄養素が体内で発生するエネルギー量に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- |           |   |            |
|-----------|---|------------|
| 1 たんぱく質   | — | 4 kcal / g |
| 2 脂肪      | — | 7 kcal / g |
| 3 コレステロール | — | 9 kcal / g |
| 4 ビタミン    | — | 4 kcal / g |

問 19 次の炭水化物のうち、二糖類として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 果糖（フルクトース）
- 2 麦芽糖（マルトース）
- 3 ブドウ糖（グルコース）
- 4 でん粉

問 20 脂質に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 コレステロールは、細胞膜やステロイドホルモン、胆汁酸、ビタミンCの材料として大切な成分である。
- 2 リン脂質は、複合脂質である。
- 3 中性脂肪を分解すると、脂肪酸とグリセロールになる。
- 4 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロール上昇作用がある。

問 21 脂溶性ビタミンとその欠乏症に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

ビタミン		欠乏症
1 ビタミンA	—	新生児メレナ
2 ビタミンD	—	くる病
3 ビタミンE	—	夜盲症
4 ビタミンK	—	巨赤芽球性貧血

問 22 次の無機質（ミネラル）のうち、多量元素として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 亜鉛（Zn）
- 2 ヨウ素（I）
- 3 マンガン（Mn）
- 4 カルシウム（Ca）

問 23 次の文章の（ ）に入るホルモンとして、正しいものを一つ選びなさい。

（ ）は膵臓のランゲルハンス島のB（β）細胞から分泌されるペプチドホルモンで、血糖を低下させる唯一のホルモンである。

- 1 グルカゴン
- 2 ソマトスタチン
- 3 インスリン
- 4 コルチゾール

問 24 骨粗鬆症の予防に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カルシウムを十分に摂取する。
- 2 適度に日光（紫外線）に当たる。
- 3 適度に運動をする。
- 4 ビタミンDの摂取を制限する。

## 食品衛生学

問 25 食中毒の分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 細菌性（感染型） — カンピロバクター
- 2 細菌性（毒素型） — 黄色ブドウ球菌
- 3 植物性自然毒 — リステリア
- 4 動物性自然毒 — テトロドトキシン

問 26 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 このウイルスは、人の小腸のみで増殖する。
- 2 このウイルスに感染した従業員による食品汚染を原因とする食中毒がある。
- 3 このウイルスによる食中毒は、通常、発症後 3 日以内で治り、予後は良好である。
- 4 このウイルスの不活化には、エタノールが最も有効である。

問 27 黄色ブドウ球菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌は、人の鼻腔内や化膿巣に存在している。
- 2 この菌は、食品に付着して、増殖しながら毒素を産生する。
- 3 この菌が産生する毒素は、熱に対して弱く、十分な加熱により無害となる。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐<sup>おうと</sup>、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。

問 28 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌による食中毒の主な症状は、目まい、頭痛などの神経症状である。
- 2 この菌は、熱に弱いため、食品を十分加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品等が多い。
- 4 この菌による食中毒は、ネズミやゴキブリが食品を汚染することによって発生することがある。

問 29 カンピロバクターに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 過去10年間に発生した細菌を原因とする食中毒では、この菌による食中毒の発件数が最も多い。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏期間が1日程度と短く、発熱を伴うことは少ない。
- 3 鶏はこの菌の保菌率が高く、鶏肉が食中毒の原因となることが多い。
- 4 この菌による食中毒の予防には、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問 30 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フグ毒は、加熱調理により無毒になる。
- 2 ジャガイモの毒成分は、芽や緑色に変色した部分に多く含まれる。
- 3 貝の内臓が食中毒の原因となることがある。
- 4 食品に付着したカビにより、食中毒を起こすことがある。

問 31 次の文は、ヒスタミンによる食中毒について述べたものです。( )に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

この食中毒は、( A )の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、細菌によってヒスタミンに変化し、そのヒスタミンが増加した魚肉やその加工品を食することで発生する。食後、( B )程度で、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹の症状が生じる。予防方法として、( C )が重要である。

- |   | A  | B   | C         |
|---|----|-----|-----------|
| 1 | 白身 | 30分 | 一貫した低温管理  |
| 2 | 赤身 | 1日  | 速やかな内臓の除去 |
| 3 | 白身 | 1日  | 速やかな内臓の除去 |
| 4 | 赤身 | 30分 | 一貫した低温管理  |

問 32 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品を製造、加工したり保存するときに用いられる甘味料、保存料、着色料などを食品添加物という。
- 2 食品添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた指定添加物、天然由来の既存添加物、一般に食品として使われる添加物、天然香料の4種類からなる。
- 3 すべての食品添加物は、使用してよい食品の種類、使用量、使用目的、食品中の残存量等が決められている。
- 4 保存料は、カビや微生物などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させるために用いられる。

問 33 HACCP（ハサップ；危害分析重要管理点）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害発生を未然に防止するための衛生管理システムである。
- 2 平成30年、食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 3 HACCPに沿った衛生管理は、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に区分される。
- 4 小規模事業者を対象とするHACCPに基づく衛生管理では、業界団体が作成した手引書を利用して衛生管理計画書を作成する。

問 34 衛生的な手洗いに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 時計や指輪をはずす。
- 2 石けんを泡立て、両手の指、二の腕までよく洗う。
- 3 流水ですすいだ後、手を乾かす前に、速やかに消毒用アルコールで消毒する。
- 4 手を拭く際は、布タオルの供用を避け、ペーパータオルの使用が望ましい。

問 35 衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品取扱者は、常に爪を短く切って手洗いや消毒に努めなければならない。
- 2 病原微生物を「増やさない」ために、できるだけ手早く調理し、速やかに供食すること。それができない場合は、食品を10℃以下又は65℃以上で管理すること。
- 3 器具や容器包装は、原材料の材質別規格、用途別規格などが定められており、適合しないものを使用することはできない。
- 4 食品取扱者が、サルモネラ属菌や病原性大腸菌に感染していたとしても、症状がなければ、食品を取り扱う作業をしても食品の安全性に影響はない。

問 36 寄生虫と感染源食品に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| 1 アニサキス          | — | イカ  |
| 2 クドア・セプトンクタータ   | — | ヒラメ |
| 3 サルコシスティス・フェアリー | — | カツオ |
| 4 回虫             | — | 野菜類 |

問 37 食品衛生法に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 この法律は、食品の信頼性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、食品に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 容器包装の製造者は、食品等事業者に含まれる。
- 3 食品衛生法で定める食品とは、医薬品・医薬部外品を含むすべての飲食物と規定している。
- 4 乳製品の製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生監視員を置く必要があるが、営業者が自ら食品衛生監視員となって管理する施設については、この限りでない。

問 38 食品安全基本法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。
- 3 この法律では、行政と食品関連事業者の責務を規定しているが、消費者の役割は規定していない。
- 4 内閣府に、食品安全委員会を置く。

問 39 食品表示法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合（一元化）したものである。
- 2 国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。
- 3 食品表示法の表示対象について、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡は含まない。
- 4 内閣総理大臣又は農林水産大臣は、食品表示基準を遵守しない食品関連事業者に対し、遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

## 調理理論

問 40 調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させることにある。
- 2 調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変えることである。
- 3 対象別の調理の種類には、普通食(常食)調理と特別食調理(治療食、携帯食、行事食、供応食など)がある。
- 4 調理操作は、非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作の3つに大きく分類される。

問 41 肉の調理に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 肉を焼くときは、初めに弱火で両面を焼いて凝固させ、内部のうま味の流出を防ぐ。
- 2 スープストックや煮込み料理のように、水中で長く加熱するときは、ロースやヒレ肉を用いるとよい。
- 3 融点の低い脂肪を含む牛肉や羊肉は、加熱して熱いうちに食べる調理に適している。
- 4 肉の筋線維は魚より長いので、あらかじめ繊維に対して直角方向に切って短くしておく。

問 42 米の炊飯に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の2.1～2.3倍になる。
- 2 普通の硬さに炊く場合の水加減は、米の重量の1.1～1.2倍(新米では同量程度)である。
- 3 蒸らしは、一度ふたを取って水蒸気を逃がしてから行う。
- 4 洗米の初めの1～2回は、たっぷりの水を加え、米粒表面の糠をとるために時間をかけて研いでから水を捨てる。

問 43 味の相互作用のうち、抑制効果に関する組合せとして誤っているものを一つ選びなさい。

味		例
1 塩味とうま味	—	塩辛中の塩とうま味
2 甘味と塩味	—	餡に塩
3 酸味と甘味	—	果汁と砂糖
4 苦味と甘味	—	コーヒーと砂糖

問 44 いもの調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 マッシュポテトや粉吹きいもをつくる際には、新じゃがいもを用いるとよい。
- 2 生のじゃがいもは、空気に触れると褐変する。
- 3 さといも、やまのいもは粘質物を含むため、ぬめりがある。
- 4 電子レンジで急速に加熱したさつまいもは、アミラーゼの作用時間が短く、ゆっくり焼いた普通の焼きいもより甘みが少ない。

問 45 揚げ物の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 揚げ物は高温の液状油脂の対流により食品を加熱する操作で、加熱中に食品および衣の脱水・吸油が行われる。
- 2 食用油は水に比べて比熱が大きく、温まりやすく冷めやすいので、適温を保つのはかなり難しい。
- 3 揚げ物のコツは温度管理にあり、原則として厚手の揚げ鍋とたっぷりの油を用意し、少しずつタネを入れるようにして温度の急変を防ぐ。
- 4 油の適温は、衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みで判断することができる。鍋の下まで沈み、ゆっくり浮き上がるのは約160℃である。

問 46 和式調理（日本料理）の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 魚を主材料とし、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。
- 2 視覚的要素が重視され、「包丁さばき」が料理のポイントになる。
- 3 海産物の乾燥品や塩蔵品を使い、調味を中心とした味付けを重視する料理である。
- 4 汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして1人分ずつの食膳を構成する。

問 47 食品の冷凍・解凍に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 刺身のように、生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- 2 青菜類の冷凍をする場合は、色を保持するため、ごく短時間に50℃以下の熱を加え（ブランチング）、酵素を失活させなければならない。
- 3 グリンピース、コーン、ポテト、かぼちゃなど、加熱して食べるものは容易に冷凍でき、使用するときは、解凍せずにそのまま加熱する。
- 4 野菜や果実は、冷凍により、多くは新鮮な歯ざわりを失う。

問 48 食品の切り方に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 シャトー — 西洋料理の切り方の一つ。細いせん切りのこと。
- 2 絲（スウ） — 中国料理の切り方の一つ。ぶつ切りにすること。
- 3 短冊切り — 材料を正方形に薄く切る切り方。
- 4 面取り — 煮くずれを防ぐため、輪切りや角切りにした野菜の角を削ること。

問 49 食塩に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 適度と感じる食塩濃度は0.8～1.2%であるが、加工食品中には保存性をよくするため、より多くの食塩が含まれている。
- 2 肉、魚などに塩を加えると、筋肉たんぱく質が可溶化して嗜好性が向上し、同時に、加熱した時の熱凝固も速まる。
- 3 生鮮食品に塩を加えると、浸透圧の関係で細胞内の水分が細胞外に浸出する。
- 4 呈味成分は塩化カリウムで、純粋な塩味はほかの物質では代用できず、すべての調味料の基本となる。

問 50 だしのとり方に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 日本料理のかつおだしは、かつお節を薄く削って水に入れ、加熱をして沸とうさせる。火を止めてかつお節が沈んだらこす。
- 2 中国料理のだしは、湯（タン）といい、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。
- 3 日本料理のこんぶだしは、こんぶを水に浸漬して30～60分間置くか、水から浸漬し、静かに加熱して汁が沸とうしないうちに取り出す。
- 4 西洋料理のだしは、スープストック（ブイヨン）といい、骨やすね肉などを何時間もかけて水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。

問 51 電磁調理器（IH 調理器）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 発熱はすみやかで、しかも100℃以下から300℃付近まで任意の温度に調節、保持できる。
- 2 コンロ本体は、発熱しないため安全かつ清潔で、室内空気の汚染もない。
- 3 マグネトロンから発生するマイクロ波（極超短波）を利用したものである。
- 4 使用できる鍋に制限があり、鍋底が平らで電気抵抗の大きい鉄、ホーロー、ステンレス製などが適する。

問 52 香りに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 香りは、加熱により一時的に揮発するので、のり、まつたけなどはさつとあぶると香りが強まる。
- 2 液体中の香気成分は、振動により発散しやすくなり、ゆり動かすと香りが高まる。
- 3 食品のにおいを消したいときや隠したいときは、より強い香りを使う。
- 4 香りのごく微量の揮発しやすい物質によるもので、1つの食品の香りには特有の香気物質1種類が対応する。

問 53 献立作成に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 小学校から中学校、高校にかけての献立は、成長が急速なので、特に動物性のたんぱく質を十分に摂取させるようにする。
- 2 行事食や供応食の献立は、毎日続く食事ではないので、栄養より嗜好的価値が重視される。
- 3 小児の献立は、この時期の食物への体験が成人後の嗜好を大きく支配するので、なるべくいろいろな食品を取り入れ、大人と同じ味付けとする。
- 4 家庭の食事は、宴会や行事の食事と異なり、連続性と一貫性をもった献立作成が求められる。

問 54 ルウに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ルウは小麦粉をバターで炒めたもので、粉の1つ1つの粒の周りを油が取り囲んだ状態になっている。
- 2 よく炒めたルウは粘りが強くなる。
- 3 色の白いものがホワイトルウ、褐色になるまで炒めたものをブラウンルウという。
- 4 粉いきなり汁を加えると、粒同士が付着してダマができる。

問 55 野菜・果実の調理に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中のペクチンが砂糖・酸と反応してゼリー状になる。
- 2 れんこん、ごぼうなど、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、煮るときに重曹を加えると、褐変が止まるだけでなくフラボノイドが無色になるので白く煮上がる。
- 3 野菜を煮ると、細胞膜の成分であるコラーゲンが溶けて組織がくずれ、やわらかくなる。
- 4 青菜をゆでるときは、ふたをすると有機酸により色よく仕上がる。

問 56 大量調理の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理量が大量であるため、調理する量によって、調理過程の食品および料理の重量変化が異なる。
- 2 加熱条件が、色、かたさ、テクスチャー、味および栄養成分の変化に顕著に影響する。
- 3 余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。
- 4 水を媒体とする加熱調理操作では、少量調理と比べて温度上昇速度が急激である。

問 57 加熱調理法の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 「焼き物」には、串焼き、包み焼き、鉄板焼きなどがある。
- 2 「炒め物」は加熱中に味付けが可能であり、高温で時間をかけて加熱を行うのがコツである。
- 3 「煮物」は液体の水の対流を利用して食品を加熱する操作で、温度管理が容易で自由に好みの味をつくり出せる。
- 4 「蒸し物」は材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するためには最適な方法で、沸とうした水から発生する水蒸気の潜熱で食品を加熱する。

## 食文化概論

問 58 宗教と食物禁忌に関する次の記述うち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ユダヤ教は、肉と乳製品を一緒に食べることを禁じている。
- 2 ヒンズー教は、乳製品を食べることを禁じている。
- 3 イスラム教は、非教徒が殺した動物を食べることを禁じている。
- 4 ユダヤ教は、豚肉を食べることを禁じている。

問 59 日本の主な郷土料理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 山形県の「だし」とは、きゅうり・なす・みょうがなどを細かく切って、昆布・調味料を合わせたものである。
- 2 栃木県の「しもつかれ」とは、塩さけの頭や大豆、大根おろし、にんじん、昆布などの煮込みである。
- 3 広島県の「うずみ」とは、塩と酢でしめた魚とおからでつくるにぎり寿司である。
- 4 佐賀県の「ごどうふ」とは、豆乳と片栗粉などを練り合わせた寄せ物である。

問 60 次の記述は、食料生産と消費のバランスについて示したものです。( )に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

現代の食生活は飽食の時代と呼ばれているが、同時に、家庭・外食の残食や食料品店の店頭廃棄などの( A )(食べられるのに捨ててしまう食品)も問題視されている。

また、米の摂取量は昭和35年(1960年)をピークに( B )を続けており、代わって、油脂類や動物性食品、特に肉類、牛乳・乳製品の摂取量の伸びが著しくなっていることで、食事の総摂取エネルギー中に占める( C )の比率が年々減少して、その分、( D )のエネルギー摂取比率が上昇しており、生活習慣病の要因となりやすいことが問題視されている。

	A	B	C	D
1	フードマイレージ	増加	脂肪	炭水化物
2	フードマイレージ	減少	炭水化物	脂肪
3	食品ロス	増加	脂肪	炭水化物
4	食品ロス	減少	炭水化物	脂肪

# 令和4年度 調理師試験解答用紙

山口県  
(令和4年8月21日)

修正 コード	受 験 番 号			氏 名	
1	2			5	

## 公衆衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9
6 3	7 2	8 3	9 1	10 2	11 3	12 3	13 2	14 4

## 食品学

問 10	問 11	問 12	問 13	問 14	問 15
15 2	16 1	17 3	18 2	19 1	20 3

## 栄養学

問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24
21 2	22 3	23 1	24 2	25 1	26 2	27 4	28 3	29 4

## 食品衛生学

問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30	問 31	問 32	問 33
30 3	31 4	32 3	33 1	34 2	35 1	36 4	37 3	38 4
問 34	問 35	問 36	問 37	問 38	問 39			
39 3	40 4	41 3	42 2	43 3	44 3			

## 調理理論

問 40	問 41	問 42	問 43	問 44	問 45	問 46	問 47	問 48
45 3	46 4	47 1	48 2	49 1	50 2	51 3	52 2	53 4
問 49	問 50	問 51	問 52	問 53	問 54	問 55	問 56	問 57
54 4	55 1	56 3	57 4	58 3	59 2	60 1	61 4	62 2

## 食文化概論

問 58	問 59	問 60
63 2	64 3	65 4