

令和3年度

調理師試験問題

令和3年8月31日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 4 解答の記入には、鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 5 問題は、6科目で60問あります。
 - 6 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」(カタカナで記入、濁点はひとマスを使用、姓と名はひとマスあける)を忘れずに記入してください。
-

公衆衛生学

1 次の国際機関とおもな事業の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

| 国際機関 | おもな事業 |
|-------------------|---------------|
| 1 国連食糧農業機関 (FAO) | 労働保健に関する事業 |
| 2 世界保健機関 (WHO) | 医療、公衆衛生に関する事業 |
| 3 国際労働機関 (ILO) | 母子保健や児童に関する事業 |
| 4 国連児童基金 (UNICEF) | 食料や農産物に関する事業 |

2 次のうち、厚生労働省「人口動態統計」において、昭和56(1981)年以降連続して、死因別死亡率で第1位となっている疾病を選びなさい。

- 1 心疾患
- 2 悪性新生物(がん)
- 3 肝疾患
- 4 脳血管疾患

3 次の昭和61(1986)年に提唱されたヘルスプロモーションに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 オタワ憲章において提唱されたものである。
- 2 人々が自らの健康をコントロールし、改善できるようになるプロセスのことである。
- 3 活動施策には、健康を支援する環境づくりがある。
- 4 基本理念は、「ある特定の人に健康を」としている。

4 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 感染症法では、感染力や危険度の高さなどに基づき1～5類に感染症が分類され、そのうち感染性が極めて高い感染症は5類感染症である。
- 2 無症状病原体保有者は、病気の症状は示さないが、体のなかに病原体を持っているため、危険な感染源とされる。
- 3 腸管出血性大腸菌感染症は、乳幼児や高齢者等の抵抗力が弱い者が感染した場合、重症化することがある。
- 4 予防接種は感染症の予防に有効な手段である。

5 次のうち、地域における公衆衛生を取り扱う保健所の設置を規定している法律として、正しいものを選びなさい。

- 1 健康増進法
- 2 国民健康保険法
- 3 食品衛生法
- 4 地域保健法

6 次のうち、原因となる病原体がウイルスである感染症を選びなさい。

- 1 コレラ
- 2 麻しん
- 3 結核
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

7 次のうち、「使用者は、労働時間が6時間を超える場合には少なくとも45分、8時間を超える場合には少なくとも1時間の休憩時間を労働時間の途中に与えなければならない。」と定めている法律を選びなさい。

- 1 調理師法
- 2 労働基準法
- 3 労働安全衛生法
- 4 食育基本法

8 次の職業病と関係する職業の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

| 職業病 | | 職業 |
|-----------|----|----------|
| 1 脊椎・関節障害 | —— | 荷役作業 |
| 2 じん肺 | —— | 鉱山・炭鉱採掘夫 |
| 3 熱中症 | —— | 冷凍・冷蔵業 |
| 4 騒音障害 | —— | 鉄鋼業 |

9 次のうち、環境ホルモン（外因性内分泌かく乱化学物質）でないものを選びなさい。

- 1 メチル水銀
- 2 ダイオキシン
- 3 PCB（ポリ塩化ビフェニル）
- 4 ビスフェノールA

食 品 学

10 次のうち、栄養成分表示の義務表示でないものを選びなさい。

- 1 エネルギー
- 2 脂質
- 3 糖質
- 4 たんぱく質

11 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 一般に冷蔵保存とは、0～10℃程度の貯蔵をさす。
- 2 食品中の水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法を乾燥法という。
- 3 食品をびんや缶のなかに密閉した後、加熱殺菌すれば長く保存できる。
- 4 ガス貯蔵法は、酸素を多くし、二酸化炭素の量を少なくして貯蔵する方法である。

12 次の食品加工に利用する微生物と加工品の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

| | 微生物 | | 加工品 |
|---|-------|----|-------|
| 1 | かびと細菌 | —— | 清 酒 |
| 2 | 細 菌 | —— | 納 豆 |
| 3 | 酵 母 | —— | かつおぶし |
| 4 | か び | —— | 漬 物 |

13 次のいも類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 さつまいもは、短時間で加熱した方が甘味が増す。
- 2 こんにゃくいもは、グルコマンナンが主成分であり、栄養価はほとんどないが、整腸作用がある。
- 3 じゃがいもやさつまいもは、アルコールの原料としても利用される。
- 4 やまのいもは、生のまますりおろすと特有のねばりがでる。

14 次の魚介類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 魚介類は、消化が悪く、肉類に比べて水分含有量が少ない。
- 2 骨ごと食べられる小魚からは、カルシウムをとることができる。
- 3 魚油には、多価不飽和脂肪酸のI P A（E P Aともいう）やD H Aが含まれるのが特長である。
- 4 貝類の旬は、脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。

15 次の動物性食品の栄養成分に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 豚肉は、ビタミンB₁が豊富である。
- 2 鶏卵は、アミノ酸価が優れ、栄養価の高い食品であるが、カルシウムは含まれない。
- 3 牛乳は、ほとんどの栄養成分が含まれているが、鉄とビタミンCはごく微量である。
- 4 貝類は、一般にビタミンB₂やB₁₂、タウリンが多い

栄 養 学

16 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 無機質は、人体を構成する主要元素である酸素、炭素、水素、窒素以外のすべての元素をいう。
- 2 鉄が欠乏すると、貧血、食欲不振、集中力の低下を起こす。
- 3 無機質は、体内でつくることができるので、食品から摂取しなくてもよい。
- 4 カルシウムは、骨や歯の構成成分である。

17 次の炭水化物に関する記述で、 ~ にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

炭水化物は、エネルギー源として重要であり、 で約 のエネルギーをもち、体内では、 やグルコースなどとして存在している。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|----|--------|----|--------|
| 1 | 100 g | —— | 4 kcal | —— | グリコーゲン |
| 2 | 1 g | —— | 9 kcal | —— | アミノ酸 |
| 3 | 1 g | —— | 4 kcal | —— | グリコーゲン |
| 4 | 100 g | —— | 9 kcal | —— | アミノ酸 |

18 次の消化吸収率に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ある期間に摂取した栄養成分が、体内にどれだけ吸収されたかを求めたものをいう。
- 2 食品の種類や組合せ、加工法や調理法により異なり、咀嚼^{そしやく}によっても変わる。
- 3 糖質、動物性たんぱく質、脂質、植物性たんぱく質の順に消化吸収率は高い。
- 4 消化吸収率は、食物繊維の影響を受けない。

19 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）に関する記述で、、 にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

健康の保持・増進と生活習慣病の発症予防と のために必要なエネルギー量および各種の栄養素の摂取量を、 あたりの数値で定めている。

- | | A | | B |
|---|-------|----|----|
| 1 | 重症化予防 | —— | 1日 |
| 2 | 再発予防 | —— | 1日 |
| 3 | 重症化予防 | —— | 1食 |
| 4 | 再発予防 | —— | 1食 |

20 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 脂質 1 g あたりのエネルギー量は、約 9 kcal である。
- 2 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を妨げる作用がある。
- 3 脂質は、胃内の停滞時間が長く、腹もちがよい。
- 4 脂質はその働きや構造により、単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類される。

21 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 たんぱく質は、9 種類のアミノ酸で構成されている。
- 2 必須アミノ酸は、バリン、ロイシン、リジンの 3 種類のみである。
- 3 たんぱく質は、動物性食品にのみ含まれている。
- 4 たんぱく質は、筋肉、血液、皮膚、毛髪など生体の構成成分である。

22 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食事の望ましい組合せやおおよその量をコマに見たてて、わかりやすくイラストで示している。
- 2 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の 5 つに区分し、1 日にそれぞれをどれだけ食べればよいかが示されている。
- 3 水・お茶といった水分は、食事の中でかかせないものであるため、コマの軸として示されている。
- 4 菓子・嗜好飲料は、食事の楽しみであるが、コマには示されていない。

23 次のビタミンのおもな欠乏症と含有食品の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミン A —— 夜盲症 —— レバー
- 2 ビタミン C —— くる病 —— 納豆
- 3 ビタミン D —— 口角炎 —— いちご
- 4 ビタミン K —— 脚^{かつ}気^け —— ぶり

24 次の消化吸収に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 食物は、アミノ酸や単糖類などの低分子物質に分解されてはじめて吸収される。
- 2 消化された物質が、腸粘膜（主に小腸）を経て、血液やリンパ液に取り込まれることを代謝という。
- 3 物理的（機械的）消化とは、消化液による栄養素の加水分解をさす。
- 4 摂取した食物を消化管内で吸収できる状態まで分解することを変質という。

食 品 衛 生 学

25 次の食中毒とおもな原因の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 E型肝炎食中毒 —— シカ肉の生食
- 2 ヒスタミン食中毒 —— 温度管理不良のイワシ
- 3 セレウス菌食中毒 —— 長期間常温保管した米飯
- 4 ソラニン食中毒 —— 採取したばかりの青梅

26 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ食中毒の原因食品は、近海産の魚介類が多い。
- 2 腸炎ビブリオは、3%前後の食塩が存在する環境でよく発育する。
- 3 腸炎ビブリオは、熱に強く、加熱しても死滅しない。
- 4 腸炎ビブリオは、分裂・増殖する速度が速い。

27 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 衛生管理の記録類は、安全性の証拠書類として残しておく。
- 2 大規模事業者、と畜場や食鳥処理場では、HACCPに基づく衛生管理を行う。
- 3 最終製品が安全であれば、製造工程における危害分析は必要ない。
- 4 一般飲食店における衛生管理計画は、一般衛生管理のポイントと重要管理のポイントの両方から構成される。

28 次の食中毒予防に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 細菌性食中毒予防の三原則は、「つけない・増やさない・やっつける」である。
- 2 調理した食品は、そのまま放置せず、できるだけ早く食べるほうがよい。
- 3 調理場は、ネズミや害虫の駆除を定期的に行うことが必要である。
- 4 食材を冷蔵・冷凍しておくこと、細菌はすべて死滅する。

29 次の食品添加物と用途名の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 食品添加物 | 用途名 |
|-------|-----|
|-------|-----|

30 次のサルモネラ属菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌は、グラム陰性の桿菌である。
- 2 サルモネラ属菌は、芽胞をつくる。
- 3 肉類や卵・卵加工品が、食中毒の原因食品となることが多い。
- 4 食品を十分に加熱することが、食中毒予防法の1つである。

31 次の有毒成分とその毒素をもつ魚介類に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 有毒成分 | | 魚介類 |
|-----------|----|--------|
| 1 アフラトキシン | —— | フグ |
| 2 シガトキシン | —— | バラフエダイ |
| 3 サキシトキシン | —— | ホタテガイ |
| 4 パリトキシン | —— | アオブダイ |

32 次のアニサキスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 令和元年に、全国で発生した食中毒事件のうち、アニサキスを原因とした事件数が最も多い。
- 2 アニサキスは、熱に弱く、60℃で1分間加熱すると死滅する。
- 3 わさびや酢には、アニサキスを死滅させる効果がある。
- 4 人の体内に入った幼虫が胃壁に頭部を入れる際、上腹部痛や悪心、嘔吐おうとの症状をおこすこともある。

33 次の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 わが国の食品安全行政は、食品衛生法と食品安全基本法に基づき、運営されている。
- 2 食品衛生法は、食品だけでなく、器具、容器包装の規格基準も規定している。
- 3 食品営業施設の衛生監視や指導は、各自治体の食品衛生監視員が担当している。
- 4 厚生労働省は、食品表示法に基づく食品表示を担当している。

34 次の消毒方法とその説明の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | | |
|---------|----|-----------------------|
| 1 煮沸消毒 | —— | 沸騰状態のお湯の中で5分間以上煮る方法 |
| 2 紫外線消毒 | —— | 殺菌灯で包丁・まな板に紫外線を照射する方法 |
| 3 化学的消毒 | —— | 次亜塩素酸ナトリウムを希釈し浸す方法 |
| 4 熱湯消毒 | —— | 50℃のお湯をかける方法 |

35 次の腸管出血性大腸菌O157の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌O157は、ベロ毒素をヒトの腸管内で産生する。
- 2 溶血性尿毒症症候群をおこし、死に至ることもある。
- 3 腸管出血性大腸菌O157の保菌者でも、無症状であれば調理業務に従事してよい。
- 4 2011年には、焼き肉チェーン店でユッケを原因とした集団食中毒事件がおきた。

36 次の寄生虫と食中毒原因食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

| | 寄生虫 | | 原因食品 |
|---|----------------|----|------|
| 1 | クドア・セプトエンピクタータ | —— | ブタ肉 |
| 2 | 旋毛虫（トリヒナ） | —— | クマの肉 |
| 3 | サルコシステイス | —— | ウマの肉 |
| 4 | クリプトスポリジウム | —— | 水 |

37 次の食物アレルギーの記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食物アレルギーには、即時型と遅延型がある。
- 2 アナフィラキシーショックでは、命に関わる重篤な状態に陥ることがある。
- 3 アレルギー表示義務のある特定原材料は、現在15品目ある。
- 4 食物アレルギーとは、摂取した食物を免疫機能が異物として認識し、過剰な反応をおこすことをいう。

38 次の食中毒に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

| | 分類 | | 原因菌 | | おもな原因食品 |
|---|-----|----|------------|----|----------|
| 1 | 毒素型 | —— | ボツリヌス菌 | —— | はちみつ |
| 2 | 毒素型 | —— | カンピロバクター | —— | おにぎり |
| 3 | 感染型 | —— | 黄色ブドウ球菌 | —— | やきそば |
| 4 | 感染型 | —— | セレウス菌（嘔吐型） | —— | 加熱不十分な鶏肉 |

39 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、人の腸管で増殖する。
- 2 塩素系消毒薬は、ノロウイルスの不活化に効果がない。
- 3 ノロウイルスに感染した人の嘔吐物や下痢便には多くのウイルスが含まれる。
- 4 ノロウイルスは感染力が強く、10～100個程度でも発病する。

調理理論

40 次の和式調理（日本料理）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 魚介類や季節の野菜を主材料としている。
- 2 こんぶやかつおのだし汁を用いて素材のうま味を引き出す料理である。
- 3 汁と菜を基本に、1人分ずつ食膳を構成している。
- 4 加熱道具のフライパンは、和式調理のシンボルである。

41 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 じゃがいもでんぷんは、水に溶き、とろみづけによく用いられる。
- 2 キャッサバでんぷんは、キャッサバの塊根からとれるでんぷんで、タピオカという。
- 3 コーンスターチは、さつまいもからとれるでんぷんである。
- 4 でんぷんに水を入れて加熱すると、やがて粘りが出て透明な状態になる。この現象をでんぷんの糊化という。

42 次の記述で、 A ~ D にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

香辛料や香味野菜には、色の作用を持つ A やターメリックがあり、香りの作用を持つ B やローリエがある。また、鼻に抜けるような辛味の作用を持つからしや C があり、同じ辛味でも焼けるような辛味の作用をもつ山椒さんしょうや D がある。

- | | A | | B | | C | | D |
|---|------|----|------|----|------|----|------|
| 1 | 唐辛子 | —— | パプリカ | —— | ニンニク | —— | シナモン |
| 2 | サフラン | —— | バニラ | —— | わさび | —— | 唐辛子 |
| 3 | ねぎ | —— | サフラン | —— | ミント | —— | バジル |
| 4 | パプリカ | —— | ナツメグ | —— | パプリカ | —— | パセリ |

43 次の切り方の種類とそのおもな材料の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | | 切り方の種類 | | おもな材料 |
|---|--------|----|-------|
| 1 | 蛇腹切り | —— | たまねぎ |
| 2 | 菊花切り | —— | れんこん |
| 3 | かつらむき | —— | はくさい |
| 4 | たづな切り | —— | こんにゃく |

44 次の果実類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 果実は、ビタミンやミネラルを多く含み、甘味と酸味を有している。
- 2 パイナップルなどに含まれているたんぱく質分解酵素は、肉をかたくする働きをもつ。
- 3 果実に含まれる芳香成分は、100種類以上あり、それぞれの果実独特の香りを構成している。
- 4 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。

45 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 スチームコンベクションオーブンは、オーブンとスチームによる蒸し器の機能をあわせもち、庫内の蒸気量を調整しながら加熱ができる機器である。
- 2 電子レンジは、マイクロ波のエネルギーが食品中で熱に変わる原理を利用する機器である。
- 3 フードプロセッサーは、包丁やおろし金などの代わりに食品をみじん切りにしたり、すり混ぜたりすることができる。
- 4 加熱容器の材質は、熱伝導率と比熱の小さいことが望ましい。

46 次の味の性質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 塩味は、各種の有機酸のもつ味で、古くなった食品への警告信号であるといわれる。
- 2 甘味は、主に炭水化物中の単糖類、二糖類やその誘導体の示す味である。
- 3 渋味は、タンニンなどの成分によって口の中に引き起こされる収れん性のある味である。
- 4 辛味は、香辛料の刺激成分によるもので、口中に熱さと痛さが複合された刺激を与える。

47 次のビタミン類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品中のビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすく、加熱により酸化は促進される。
- 2 ビタミンAは、空気にふれなければ熱や酸などに対して安定である。
- 3 ナイアシンは、化学的に極めて安定で、調理による変化はほとんどみられない。
- 4 ビタミンB₁は、水溶性のビタミンで、アルカリに強い。

48 次の食酢の作用に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ゆで卵や落とし卵の熱水中に酢を入れるのは、たんぱく質の熱凝固を促進するためである。
- 2 魚の生臭さは食酢により中和されるため、におい成分が揮発^{きはつ}するのを抑える。
- 3 微生物の多くは、酸性で繁殖が抑えられるため、魚介類や野菜類を酢漬^{すく}けし、保存食品をつくることができる。
- 4 ポリフェノール類の酵素的^{かつべん}褐変は、食酢によって抑えられない。

49 次の天然色素とそれを含む食品に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

| 天然色素 | | 食品 |
|-----------|----|---------|
| 1 カロテノイド | —— | 人参、かぼちゃ |
| 2 クロロフィル | —— | 肉、赤身の魚 |
| 3 アントシアニン | —— | なす、しそ |
| 4 フラボノイド | —— | 大豆、レンコン |

50 次の魚介類の調理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 魚は、死後硬直後、直ちに軟化が始まるので鮮度低下に注意し、調理を行う。
- 2 魚を焼く20～30分前に適量の食塩をまぶすと、焼いたときの表面の熱凝固を助ける。
- 3 いかは、加熱による収縮が強いため、表面に切り目を入れる。
- 4 煮魚は、少ない煮汁で味をムラなくつけるため、落とし蓋はしない。

51 次の野菜の変色に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 野菜をゆでる時は、熱効率を考慮して蓋をした方がよい。
- 2 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐに水で冷やす。
- 3 汁物に青菜を入れるのは、火からおろす直前にする。
- 4 れんこんやごぼうは、空気中の酸素で褐変しやすいので、切った後すぐに水につけるとよい。

52 次の卵の凝固性に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵黄は、65℃前後から凝固し始め、75℃以上で完全に凝固する。
- 2 ナトリウムイオンなどの塩類は、卵のたんぱく質の凝固を促進する。
- 3 砂糖は、卵のたんぱく質の凝固を促進する。
- 4 卵白は、卵黄より低い温度で凝固し始める。

53 次の調味料に関する記述で、 ~ にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

複数の調味料を別々に加える場合、分子量が大きく浸透の 砂糖は、食塩より に加える。酢、しょうゆ、みそは、揮発性香気成分を含むため、加熱の に加える。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|---|----|----|
| 1 | 遅い | —— | 先 | —— | 最後 |
| 2 | 遅い | —— | 後 | —— | 前 |
| 3 | 早い | —— | 先 | —— | 前 |
| 4 | 早い | —— | 後 | —— | 最後 |

54 次の給食に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。
- 2 不特定の人や、大宴会のような1回限りの人を対象に食事を提供する場合は給食という。
- 3 調理所要時間が厳しく制約される。
- 4 調理従事者は、幅広い分野の調理に精通していることが求められる。

55 次の卵の起泡性に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵白の泡立ちは、たんぱく質が激しい攪拌によって一種の変性を起こしたものである。
- 2 卵黄は、卵白に比べて泡立ちにくい。
- 3 砂糖は、卵白の持つ起泡性を阻害するため、メレンゲをつくる際は途中から加えた方がよい。
- 4 卵白は、レモン汁など酸性のものを少量加えると泡立ちにくくなる。

56 次の調理操作に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 洗浄とは、食品に付着した有害物や不純物の汚れを水や食塩水などで除去する操作で、調理の出発点である。
- 2 混合・攪拌とは、混ぜる、こねる、練る、泡立てるなど、食品をかき混ぜて均一な状態にすることである。
- 3 ろ過とは、食品に圧力を加えて、汁を分ける操作である。
- 4 浸漬とは、調理の目的に合った液体に食品を浸すことである。

57 次の味の相互作用に関する記述で、 ~ にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味をおさえ、緩和する現象を という。苦味や酸味は によって緩和され、 はうま味によって緩和される。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|----|----|----|
| 1 | 抑制効果 | —— | 甘味 | —— | 塩味 |
| 2 | 対比効果 | —— | 塩味 | —— | 甘味 |
| 3 | 抑制効果 | —— | 辛味 | —— | 甘味 |
| 4 | 相乗効果 | —— | 塩味 | —— | 苦味 |

食文化概論

58 次の郷土料理と都道府県の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 きりたんぽ ―― 秋田県
- 2 治部煮 ―― 静岡県
- 3 からしれんこん ―― 福島県
- 4 柿の葉寿司 ―― 宮崎県

59 次の日本の料理様式に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 精進料理は、動物性の食材のみを用いてつくられる料理である。
- 2 懐石料理は、茶会の主催者が客をもてなす料理である。
- 3 卓袱料理は、長崎で起こったもので、中国の食事様式が取り入れられている。
- 4 会席料理は、酒を楽しむための料理として発展した。

60 次の世界の食に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 どうもろこしは、メキシコなどでトルティーヤにして食べられている。
- 2 タイの代表的な料理には、酸味があって辛味の強いトムヤムクンがある。
- 3 じゃがいもは、ヨーロッパ原産である。
- 4 イスラム教徒は、豚肉を食べない。