

# 令和6年度 調理師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

**指示があるまで開けてはいけません**

## － 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**公衆衛生学（9問）、食品学（6問）、栄養学（9問）、食品衛生学（15問）、調理理論（18問）、食文化概論（3問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。  
6科目の試験時間は、2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する数字を忘れずにマークしてください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に鉛筆で明りょうにマークしてください。  
**※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。**
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら再入場できません。途中退場した場合は、問題用紙を持ち帰ることができませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15 : 30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

## I. 公衆衛生学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の衛生行政の分類と対象項目の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

分類	対象項目
1 公衆衛生行政	— 職場の生活を対象とし厚生労働省が所管する。
2 学校保健行政	— 学校生活を対象とし文部科学省が所管する。
3 労働衛生行政	— 家庭や地域社会の生活を対象とし環境省が所管する。
4 環境衛生行政	— 環境を対象とし文部科学省が所管する。

問2. 次のうち、予防接種法で定期予防接種を行う疾病として、誤っているものはどれか。

- 1 ジフテリア
- 2 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）
- 3 麻しん（はしか）
- 4 日本脳炎

問3. 次の語句のうち、感染症が発生する3条件として、誤っているものはどれか。

- 1 感受性のある宿主
- 2 感染力
- 3 感染源
- 4 感染経路

問4. 次の上水道に関する記述の□ア～□イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

水道は、水道法によって「水を□アの飲用に適する水として供給する施設の□イ」と定義されている。

- |   | ア  |   | イ  |
|---|----|---|----|
| 1 | 生物 | — | 柱  |
| 2 | 人  | — | 総体 |
| 3 | 生物 | — | 総体 |
| 4 | 人  | — | 柱  |

問5. 次の水道法に基づく水道水（飲料水）の水質要件に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大腸菌は検出されないこと、一般細菌は基準を超えないこと。
- 2 銅、鉄、フッ素、フェノールを含まないこと。
- 3 pH値が5.8以上8.6以下であり、異常を呈しないこと。
- 4 異常な臭味がないこと。

問6. 次の公衆衛生にかかわる統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人口静態統計では、出生、死亡、死産、婚姻、離婚が常時集計され、地域における人口の動きが把握できる。
- 2 人口動態統計は、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る。
- 3 出生率とは人口1000人に対する1,000日間の出生数のことである。
- 4 死亡率とは人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。

問7. 次の疾病と危険因子の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	疾病		危険因子
1	がん	—	生活習慣
2	高血圧	—	食生活
3	エイズ	—	病原微生物
4	糖尿病	—	公害

問8. 次の四大公害病とその原因の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	公害病		原因
1	イタイイタイ病	—	メチル水銀
2	水俣病	—	カドミウム
3	四日市ぜんそく	—	二酸化硫黄
4	新潟水俣病	—	大腸菌

問9. 次の国際機関名と略語の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	機関名		略語
1	世界保健機関	—	W T O
2	国際労働機関	—	I L O
3	国連児童基金	—	U N I C E F
4	国連食糧農業機関	—	F A O

## Ⅱ. 食品学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の食品の意義と用途に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 動物性食品は、一般に炭水化物、ビタミン、無機質（ミネラル）に富み、たんぱく質や脂質は少ない。
- 2 植物性食品は、一般にたんぱく質と脂質が多く、炭水化物はきわめて少ない。
- 3 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」は、厚生労働省から公表されている。
- 4 食物は、人が必要とする栄養素を含み、風味がよく、かつ衛生上安全なものでなければならない。

問2. 次の食用微生物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 こうじかびは、ブルーチーズの熟成に利用する。
- 2 青かびは、アルコール製造法の一つであるアミロ法に用いる。
- 3 納豆菌は、大豆のたんぱく質をうま味成分であるアミノ酸に分解する。
- 4 食用微生物とは、かび類、酵母類、細菌類、ウイルス類の4つをいう。

問3. 次の食品の特性や加工に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 豆腐は、大豆からつくったおからに水酸化カルシウムを加え、型に流し入れて固める。
- 2 白玉粉は、もち米を原料とし、上新粉は、うるち米を原料としている。
- 3 鶏卵は、栄養価の高い食品であり、ビタミンA、B<sub>2</sub>を含む。
- 4 やまのいもを摺りおろすと生じる特有の粘りは、マンナン（糖質）とたんぱく質が結合したものによる。

問4. 次の食品の分類に関する記述の  ～  に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

日本食品標準成分表2020年版（八訂）では、食品を  群に分類しており、コーヒーやアルコール飲料などは、  類に分類される。

	ア		イ
1	2, 4 7 8	—	調理済み流通食品
2	1 8	—	嗜好飲料 <small>しこう</small>
3	1 8	—	調理済み流通食品
4	2, 4 7 8	—	嗜好飲料 <small>しこう</small>

問5. 次の語句のうち、流通経路のなかで卸売市場の機能として、誤っているものはどれか。

- 1 価格形成
- 2 決算
- 3 生産
- 4 情報集約

問6. 次の食品の貯蔵・保存方法とそれを利用した主な加工食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	方法		加工食品
1	CA貯蔵法	—	乾麺
2	乾燥法	—	切り干し大根
3	くん煙法	—	ジャム
4	放射線照射法	—	清涼飲料水

### Ⅲ. 栄養学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人体を構成する主要な元素は、約20種であり、酸素、炭素、水素、窒素が大部分を占めている。
- 2 栄養素とは、生物が成長や健康の維持・増進など、正常な生理機能を営むために摂取しなければならない化学物質である。
- 3 水は、体内での物質輸送、化学変化に必要な物質であり、五大栄養素に含まれる。
- 4 栄養素は働きによって、熱量素（エネルギー源になる）、構成素（体の構成成分になる）、調整素（代謝を調節する）の3つに大別できる。

問2. 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 たんぱく質には、窒素が含まれている。
- 2 たんぱく質の栄養価を示す指標の1つとして、アミノ酸価（アミノ酸スコア）がある。
- 3 エネルギーを発生することができ、1gあたり9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 イソロイシンは、必須アミノ酸である。

問3. 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンCは、水に溶けない脂溶性ビタミンである。
- 2 ナイアシンは、欠乏するとペラグラを引き起こす。
- 3 ビタミンAの代表的な欠乏症として、子どものくる病がある。
- 4 ビタミンB<sub>1</sub>の欠乏により生じる貧血を悪性貧血という。

問4. 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）に関する記述の ア ~ ウ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素の指標は、摂取不足の回避を目的として ア、過剰摂取による健康障害の回避を目的として イ、生活習慣病の発症予防を目的として ウ が設定されている。

	ア	イ	ウ
1	推定平均必要量	— 推奨量	— 目標量
2	推奨量	— 耐受上限量	— 推定平均必要量
3	推奨量	— 目標量	— 耐受上限量
4	推定平均必要量	— 耐受上限量	— 目標量

問5. 次のホルモンとその作用に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	ホルモン	作用
1	アドレナリン	— 血圧を上昇させる
2	グルカゴン	— 血糖を上昇させる
3	甲状腺ホルモン	— <small>しんちんたいしゃ</small> 新陳代謝を活発にする
4	インスリン	— 血糖を上昇させる

問6. 次の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 消化された物質が腸粘膜を経て、血液やリンパ液に取り込まれることを吸収という。
- 2 麦芽糖は、スクラーゼによってブドウ糖と果糖になる。
- 3 たんぱく質は、分解されると小腸壁の毛細血管から門脈に入り肝臓に送られる。
- 4 消化液（消化酵素）により栄養素が分解されることを化学的消化という。



問7. 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）、肥満、糖尿病などになりやすいため、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 幼児期は、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とし、生涯にわたる身体づくりの土台となる時期である。
- 3 学童期・思春期における、脂質由来のエネルギーは、60～70%とする。
- 4 高齢期は、食欲や体重が増加しやすいので、たんぱく質は質より量を重視する。

問8. 次の病態と栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 腎臓病では、食塩は6g／日未満を基本とし、水分は病態によって制限する。
- 2 食物アレルギーの治療・管理は、正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去が基本になる。
- 3 高齢になってからカルシウムを十分摂取しても、<sup>こつそしょうしょう</sup>骨粗鬆症の進行は抑制できない。
- 4 クロウン病では、低残渣・低脂肪食が求められる。

問9. 次の人体を構成する無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カリウムは、細胞内液の主要な陽イオンである。
- 2 体内カルシウムの約99%が骨と歯に存在する。
- 3 生体内には、約25gのマグネシウムが存在し、その約60%は骨に存在する。
- 4 生体内のリンの約60～70%が赤血球中のヘモグロビンに存在する。

## IV. 食品衛生学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本語では、「危害分析重要管理点」と訳される。
- 2 HACCPシステムの7原則・12手順には、各重要管理点に対する管理基準の設定が含まれる。
- 3 HACCPシステムは、日本独自の衛生管理手法である。
- 4 食品の安全衛生に関する危害発生を、事前に防止することを目的とした、自主的な衛生管理システムである。

問2. 次の自然毒と原因食品の組合せとして、誤っているものはどれか。

自然毒	原因食品
1 多量のビタミンA	— イシナギの肝臓
2 ムスカリン	— クサウラベニタケ
3 多量のワックス	— バラムツ
4 テトロドトキシン	— ホタテガイ

問3. 次のうち、ヒスタミン食中毒の原因になりやすい食品として、正しいものはどれか。

- 1 洋生菓子
- 2 カレー
- 3 米飯
- 4 マグロの刺身

問4. 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌自体は、煮沸により死滅するが、产生された毒素は熱に強く、無毒とならない。
- 2 黄色ブドウ球菌が产生する毒素は、エンテロトキシンという。
- 3 主症状は、吐き気、おう吐、発熱で、発病までの時間は比較的長く、3～5日である。
- 4 黄色ブドウ球菌は、人の鼻腔内や、特に化膿巣<sup>かのうそう</sup>には濃厚に存在している。

問5. 次の食品異物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品中の異物は、食品衛生法に規定がないため、食品衛生法の取り締まりの対象となることはない。
- 2 食品中の異物は、一般に動物性異物と植物性異物の2種類に分けられる。
- 3 異物混入の防止対策として、調理場の窓には網戸をつけず、常に風通しを良くしておく。
- 4 動物性異物には、昆虫の破片、動物の毛、動物の排泄物などがある。

問6. 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 塩素剤、逆性せっけん、アルコールを用いた消毒は、物理的消毒法である。
- 2 乾熱消毒は、高熱の乾燥した空気による消毒で、ガラス、陶器などの消毒に適している。
- 3 アルコールは、手指や器具の消毒に用い、100%のものより74～82%に薄めたほうが消毒力が強い。
- 4 中性洗剤は、せっけんより洗浄力が強く、器具類の汚れや野菜・果物などに付着する農薬を洗い落とすことができる。

問7. 次の消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 蒸気消毒には、流通蒸気を用いる方法と、高圧水蒸気を用いる方法がある。
- 2 紫外線消毒は、紫外線殺菌灯など紫外線を人工的に発生させる装置により照射する方法で、その効果は光線が照射された表面だけである。
- 3 焼却消毒は、病原微生物に汚染されたものを焼き捨てる方法で、最も確実な消毒方法である。
- 4 日光消毒は、直射日光（太陽光線）に15～30分間当てる方法で、紫外線殺菌灯よりも強い殺菌効果が得られる。

問8. 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 平成24年4月から食品中の放射性セシウムの基準値が設けられ、一般食品（牛乳、飲料水および乳児用食品以外）の基準値は100ベクレル/kgである。
- 2 かび毒のアフラトキシンは、肺に対して強烈的な発がん性がある。
- 3 ダイオキシン類は、発がん性があるといわれている。
- 4 食品に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品について、平成18年5月からポジティブリスト制度が施行されている。

問9. 次の食品添加物の種類と物質名の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

種類	物質名
1 酸味料	— クエン酸
2 殺菌料	— サッカリンナトリウム
3 乳化剤	— シリコーン樹脂
4 甘味料	— バニリン

問10. 次の食中毒の病因物質に関する語句のうち、細菌性食中毒の食品内毒素型に分類されるものとして、正しいものはどれか。

- 1 ウエルシュ菌
- 2 ヒスタミン
- 3 ボツリヌス菌
- 4 サルモネラ属菌

問11. 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品取扱者は、専用の衣服（仕事着）を着用し、作業内容によりマスクを着用する。
- 2 水道事業により供給される水（水道水）以外の水を調理に使用する場合は、5年に1回水質検査を実施する。
- 3 食肉や生食用かきは、10℃以下で保存する。
- 4 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別および食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用する。

問12. 次の食品添加物に関する記述の□ア～□イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

日本で使用が認められている食品添加物には、指定添加物、既存添加物、□ア、一般に食品として飲食に供されているもので添加物として使用されるもの（以下「一般飲食物添加物」という。）がある。食品衛生法では、□アおよび一般飲食物添加物を除き、□イが「人の健康を損なうおそれのない場合」として定める場合以外は添加物として販売、製造、輸入、使用等を禁止している。

- | ア       |   | イ       |  |
|---------|---|---------|--|
| 1 天然着色料 | — | 食品安全委員会 |  |
| 2 天然香料  | — | 食品安全委員会 |  |
| 3 天然香料  | — | 厚生労働大臣  |  |
| 4 天然着色料 | — | 厚生労働大臣  |  |

問13. 次のうち、食品衛生法施行令第35条の規定により都道府県知事の許可を受けなければならない営業として、誤っているものはどれか。

- 1 野菜果物販売業
- 2 清涼飲料水製造業
- 3 飲食店営業
- 4 菓子製造業

問14. 次の食品表示法の目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 国民の健康の保護及び増進に寄与する。
- 2 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する。
- 3 食品衛生法、健康増進法、食品安全基本法の表示基準の一元化を図る。
- 4 一般消費者の利益の増進を図る。

問15. 次のうち、食品安全基本法に規定される事項として、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生責任者の設置
- 2 営業許可の取消し
- 3 食品衛生監視員による監視指導
- 4 食品健康影響評価の実施

## V. 調理理論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理という仕事は、人の食物摂取行動の最終段階を受けもつ。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率を高めることにあり、安全性や嗜好性しこうせいについては考えない。
- 3 調理理論を学ぶ目的は、調理という仕事を科学の目でながめ、昔からの技術やコツを調べて、調理技術の発展や進歩を図ることである。
- 4 生活習慣病を予防するには、正しい食生活による健康の維持・増進が必要不可欠である。

問2. 次の調理の種類と特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 和式調理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 2 行事食、供応食は、目的や意思が食卓に反映されることが第一で、視覚しこく、嗜好中心になる。
- 3 病院食は、食事であると同時に、治療としての性格をもあわせもっている。
- 4 洋式調理は、スープに始まり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。

問3. 次の調理操作の分類に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 非加熱調理操作 — 洗浄
- 2 非加熱調理操作 — 粉碎ふんさい・磨碎まさい
- 3 加熱調理操作 — 圧搾あっさく・ろ過
- 4 調味操作 — うま味成分抽出

問4. 次の洗い方と主な食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

洗い方	主な食品
1 ブラシなどを使う	— 切り身の魚、肉
2 ブラシなどを使う	— 米、こんにゃく
3 加熱後に洗う	— 練り製品、かぼちゃ
4 加熱後に洗う	— ふき、たけのこ

問5. 次の切<sup>せつさい</sup>碎に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 やわらかく粘着力のある材料は、切り口と刃の面の<sup>まさつ</sup>摩擦が小さいので非常に切りやすい。
- 2 隠し包丁とは、食品の形を保ちながら内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させるために、見えない部分に包丁で切り目を入れることをいう。
- 3 魚（刺身など）、肉などは押し切り、野菜などは引き切り、魚の頭、骨などはたたき切りにする。
- 4 背開きとは、腹から包丁を入れ、中骨に沿って尾びれまで切り開く魚のおろし方をいう。

問6. 次のゆで物への添加材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 やつがしらは、みょうばんを加えてゆでると煮くずれやすくなる。
- 2 わらび、ぜんまいなどをゆでるときには、0.2～0.3%の重曹を加えると繊維が軟化すると同時に緑も鮮やかになる。
- 3 たけのこのようにえぐ味の強いものは、<sup>こめぬか</sup>米糠を加えてゆでると味もよく多少やわらかくなるといわれている。
- 4 青菜をゆでるときには、ゆで汁の2%の食塩を加えると、色がきれいに仕上がる。



問7. 次の調味料の浸透速度に関する記述の  ～  に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

浸透速度は、温度が 、食品内外の濃度差が 、食品の表面積が  ほど速く、食塩の場合、砂糖の約  倍の速度で吸収される。

- |   | ア  |   | イ   |   | ウ  |   | エ   |
|---|----|---|-----|---|----|---|-----|
| 1 | 低く | — | 大きく | — | 狭い | — | 4   |
| 2 | 低く | — | 小さく | — | 広い | — | 400 |
| 3 | 高く | — | 大きく | — | 広い | — | 4   |
| 4 | 高く | — | 小さく | — | 狭い | — | 400 |

問8. 次の語句のうち、うま味の呈味物質として、誤っているものはどれか。

- 1 グルタミン酸
- 2 クロロゲン酸
- 3 イノシン酸
- 4 コハク酸

問9. 次の天然色素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 中華めんが黄色いのは、小麦粉のカロテノイドが酸性のかん水で黄色くなるからである。
- 2 アントシアニンは、脂溶性色素で、アルカリ性になると赤くなる性質をもっている。
- 3 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色になる。
- 4 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の水溶性色素で、アルカリ性では色があせる。

問10. 次のうち、食品取り扱い設備に求められる基本的条件に関する語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 安全面 — 衛生面 — 機能面
- 2 文化面 — 栄養面 — 機能面
- 3 安全面 — 栄養面 — 経済面
- 4 文化面 — 衛生面 — 経済面

問11. 次のだしのとり方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 スープストック（ブイヨン）は、骨やすね肉などを短時間で加熱し、渋味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。
- 2 煮干しは、水に浸漬なら約10分、<sup>ふっとう</sup>沸騰させると約1時間でチャビシンが十分に抽出できる。
- 3 こんぶは、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<sup>ふっとう</sup>沸騰しないうちに取り出す。
- 4 かつお節は、常温の水でうま味成分であるカテキンが溶け出す。

問12. 次の獣鳥肉の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 肉のたんぱく質は、60℃付近で凝集・凝固が起こる。
- 2 ひき肉の脂質は、酸化しにくく、劣化の進みが遅い。
- 3 すねやばらは、シチューや角煮の材料に適している。
- 4 肉の筋線維は、あらかじめ直角方向に切って短くしておく。

問13. 次の味の相互作用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 コーヒーに砂糖を加え、コーヒーの苦味を抑えることを抑制効果という。
- 2 レモン果汁に砂糖を加え、相互に味を強め合うことを相乗効果という。
- 3 だし汁に塩を加え、だし汁のうま味を引き立てることを対比効果という。
- 4 餡あんに塩を加え、餡あんの甘味を引き立てることを対比効果という。

問14. 次の大量調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大量調理は、1つの料理の調理量が多く、調理操作の時間が長くなる。
- 2 大量調理は、加熱機器の性能および熱容量と加熱する分量との関係によって、加熱の所要時間が変わることはない。
- 3 煮物は、煮くずれを防ぐため、八分通り煮えたところで消火するなど、余熱を考慮した加熱条件にする。
- 4 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。

問15. 次の焼き方のうち、正しいものはどれか。

- 1 鉄板焼き
- 2 蒸し焼き
- 3 網焼き
- 4 包み焼き

問16. 次の調味料と香辛料の調理特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖は、170～190℃で分解し、褐色のカaramelになる。
- 2 食塩は、たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- 3 食酢は、たんぱく質の変性を防ぐ。
- 4 香辛料は、動物性食品の臭気を引き出す。

問17. 次の食品別調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 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 さつまいもは、ゆっくり加熱するとアミラーゼが働き、でん粉が分解されて糖に変わり、甘味が強くなる。
- 3 煮豆に調味料を一度に加えると、急激な脱水のため、しわが寄りやすい。
- 4 卵黄中のセサミンには、水分と油を結びつける乳化作用がある。

問18. 次の調理と香りに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 のり、まつたけなどは、さっとあぶると香りが強まる。
- 2 カクテルは、ゆり動かすと香りが高まる。
- 3 みそやしょうゆは、長く煮るほど香りが強まる。
- 4 みそや牛乳のたんぱく質は、魚の生臭みの成分を吸収する。

## VI. 食文化概論

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の記述のうち、和食の特徴として、誤っているものはどれか。

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 健康的な食生活を支える栄養バランス
- 3 多様なソースを用い、乳製品は間接加熱が多い
- 4 正月などの年中行事との密接な関わり

問2. 次の世界の食文化と料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 西洋料理に共通の特徴としては、油脂と短時間加熱、多様な発酵食品の利用などがある。
- 2 中国料理の共通の特徴としては、薬食一如<sup>いちじょ</sup>の思想、調理器具の種類が少なく合理的などがある。
- 3 エスニック料理とは、移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店にその起源があり、移民料理ともいえる。
- 4 和食の特徴の一つは、自然の美しさや季節の移ろいの表現である。

問3. 次の米と小麦の特性に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 米 — 高温多湿の地域、連作可能  
小麦 — 冷涼乾燥<sup>れいりょう</sup>の地域、連作困難
- 2 米 — 外皮がもろく胚乳部<sup>はいにゅう</sup>がかたい  
小麦 — 外皮がかたく胚乳部<sup>はいにゅう</sup>がもろい
- 3 米 — 製粉して胚乳<sup>はいにゅう</sup>を採取、粉食  
小麦 — 精白して外皮を除去、粒食
- 4 米 — でんぷんによる粘弾性  
小麦 — たんぱく質グルテンの粘弾性

# 令和6年度 調理師試験解答

## I. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9
問題	2	2	2	2	2	4	4	3	1

## II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	4	3	1	2	3	2

## III. 栄養学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	3	3	2	4	4	2	1	3	4

## IV. 食品衛生学 配点 150点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	3	4	4	3	4	1	4	2	1	3

問題	11	12	13	14	15
解答	2	3	1	3	4

## V. 調理理論 配点 180点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	2	1	3	4	2	1	3	2	3	1

問題	11	12	13	14	15	16	17	18
解答	3	2	2	2	3	1	4	3

## VI. 食文化概論 配点 30点(各10点)

解答	1	2	3
問題	3	1	3