

## 第6回 食育鮮魚士検定試験

# 食生活の基本と鮮魚の基礎知識 問題

主催：(財) 食料農商交流協会

問題 1. 次の文章の①～⑤に下の A～J の語群から適切な語句を解答欄に記入しなさい。

1. 生鮮魚介類の 1 人 1 年あたりの供給量は、長期的にみれば総じて ( ① )。
2. 生鮮魚介類の 1 人 1 年あたりの購入量は、長期的にみれば総じて ( ② )。
3. 中食のシェアが伸びている理由としては、( ③ )・2人世帯の増加と女性の社会進出があげられる。
4. 中食には、外食のように時間や場所の制約を受けることなく近所のスーパーマーケットやコンビニエンスストアでいつでも手軽に買える ( ④ ) と接客サービスや飲食場所の提供が不要であるため概ね外食より安いという ( ⑤ ) がある。

(語群)

- A. 高齢者世帯    B. 独自性    C. 経済性    D. 社会進出    E. 増えている  
F. 単身世帯    G. 地域性    H. 子育て休暇    I. 利便性    J. 減っている

問題 2. 水産物が変質・腐敗しやすい理由について述べた次の文章の①～⑤に、適切な語句を記入しなさい。

- ・ 底引き網、( ① ) などの漁法で漁獲された魚介類は、魚体の内外に傷みを生じやすい。
- ・ 漁獲後すぐに解体処理されず腐敗しやすい ( ② ) や ( ③ ) を付けたままで水揚げされ、輸送されることが多い。
- ・ 魚介類の体の表面は ( ④ ) で覆われていて多数の微生物が付着している。
- ・ 畜肉に比べて、( ⑤ ) をはじめ死後における肉質の変化が速い。

問題 3. 次の①～⑤の文章で正しいものには○、間違っているものには×を付けなさい。

- ①一般に魚は、死後 1～7 週間経過すると硬くなる。これを死後硬直という。
- ②活魚と“イキ”の状態までを一般的には「イキが良い」といい、それ以降の状態を「イキが悪い」という。
- ③外因性酵素作用による分解のことを自己消化ともいう。
- ④魚肉の旨み成分は、グルタミン酸とイノシン酸である。
- ⑤鮮度の基準を示す K 値は、その数値が高いほど鮮度が良いことを示す。

問題4. 次の①～⑤の文章で正しいものには○、間違っているものには×を付けなさい。

- ①「食育月間」は、毎年6月と決められている。
- ②「食育の日」は、毎月6日と決められている。
- ③キッズキッチン協会とは、アメリカで生まれた運動で「低脂肪・高食物繊維として、1日に5～9サービングの野菜と果物を食べよう」という運動である。
- ④5 A DAY(ファイブ・ア・デー)は、料理を通して子どもの五感（視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚）を最大限に発達させることなどを目的としたものである。
- ⑤「食」をめぐる現状の変化に伴うさまざまな問題に対処し、その解決を目指した取り組みが「食育」である。

問題5. 5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）について述べた次の文章の①～⑤に適切な語句を記入しなさい。

- ・（ ① ）とは、要るものを決められた場所に置くこと（定位置管理）。誰が見ても、すぐ分かるようにする。
- ・（ ② ）とは、要るものと要らないものを区別して、要らないものを捨てること。
- ・（ ③ ）とは、「見た目」のきれいさだけでなく微生物（細菌やカビなど）で汚染されていない状態のこと。
- ・（ ④ ）とは、必要なものや場所をきれいに掃除してごみを無くし、汚れがないようにすること。
- ・（ ⑤ ）とは、決められたことをいつも正しく守る習慣をつけること。マニュアルに沿った洗浄・消毒、正しい服装や手洗いの励行など。

問題6. 次の文章の①～⑤に下の語群から適切な語句を選び、解答欄に記入しなさい。

- ・中央卸売市場が果たしている役割の中で、国内外から大量、多種類の品物を集める機能を（ ① ）といい、多数の小売業者などへ迅速に販売し荷を捌く機能を（ ② ）という。
- ・EOSとは、（ ③ ）のことであり、企業間のオンライン受発注システムのことである。
- ・訂正伝票は、価格・数量の訂正に使う伝票であるが、（ ④ ）伝票は店間、部門間の商品の異動の際に使う伝票である。
- ・（ ⑤ ）とは、マイナス1℃～マイナス5℃の温度帯のことである。

〈語群〉

- A. 自動発注    B. 転換    C. 最大氷結晶生成帯    D. 分荷    E. 移動  
F. 振替    G. 電子発注システム    H. 氷結温度    I. 集荷    J. パーシャル凍結帯

問題7. 次の文章の①～⑩に適切な語句を記入しなさい。

1. 水産物の特性として ( ① ) が多いこと、( ② ) が不安定であること、( ③ ) に乏しいこと、( ④ ) ・( ⑤ ) しやすことがあげられる。
2. 水産生物の中で利用されているものには、種類の多い魚類などの ( ⑥ ) 、カキ・ホタテ貝などの ( ⑦ ) 、タコ・イカなどの ( ⑧ ) 、カニ・エビなどの ( ⑨ ) 、ウニ・ナマコなどの棘皮動物、ワカメなどの ( ⑩ ) がある。

問題8. 次の文章の①～⑤に適切な語句を、下の語群から選び答えなさい。

- ・まな板の除菌については洗剤で洗浄した後、( ① ) などに浸したペーパータオルで覆う方法がある。
- ・( ② ) とは、衛生的な清潔さ、殺菌・減菌を行うことである。
- ・食中毒は、( ③ ) 、ウィルス性食中毒、自然毒素中毒、科学性食中毒の4種類に分類される。
- ・( ④ ) は、化膿巣、鼻腔、唾液、毛髪などが感染源と考えられる。
- ・ノロウィルスなどウィルス性食中毒の原因として考えられるウィルスは、いずれも ( ⑤ ) であり、糞口感染により伝播する。

- |             |             |              |            |
|-------------|-------------|--------------|------------|
| A. クリーンリネス  | B. アルコール    | C. O-157     | D. 病原大腸菌   |
| E. ウィルス性食中毒 | F. 次亜鉛素酸ソーダ | G. アレルギー性食中毒 | H. 腸管系ウィルス |
| I. 腸炎ビブリオ   | J. ブドウ球菌    | K. サニテーション   | L. 細菌性食中毒  |

問題9. 次の文章の①～⑤に適切な語句を記入しなさい。

- ・魚介類の脂質に含まれる高度不飽和脂肪酸である DHA、( ① ) は、生活習慣病の予防や脳の発育などに効果がある。
- ・魚や海藻類は、日本人に不足しがちな ( ② ) 、鉄分なども豊富に含まれている。
- ・( ③ ) は、血圧の調整、コレステロールの排出、肝機能の改善、視力の維持などの効能がある。
- ・魚介類のエキス分には、大きく分けてアミノ酸とヌクレオチド関連物があり、そのアミノ酸には味の素の原料となった昆布や骨のない魚介類に多く含まれる ( ④ ) がある。
- ・魚介類は、栄養特性に優れているだけでなく、動脈硬化、認知症、( ⑤ ) といった病気の予防と老化防止の観点からも注目されている。

問題 10. 次の文章の①～⑩に適切な語句を記入しなさい。

- ( ① ) は、全長 3 m に達する世界最大のタコ。腕も太く長く、皮膚は緩く腕の間の膜も広い。
- ( ② ) は、ツツイカ目ジンドウイカ科。胴の長さは雄で 40 cm、雌で 30 cm 程度。触腕が短く弱く、吸盤も極めて小さい。
- エビ目クルマエビ科のエビは、体色によってホワイト系・ブラウン系・( ③ ) 系の 3 系統に分けられる。
- タラ科の魚としては真ダラ、スケトウダラ、( ④ ) がある。
- 通常売られているウナギ蒲焼は、( ⑤ ) 目ウナギ科ウナギ属である。
- アユは、( ⑥ ) 目アユ科である。
- サンマは、タンパク質よりも ( ⑦ ) が多いという珍しい魚である。
- イワシは、( ⑧ ) 目ニシン科の魚である。
- ブリは、( ⑨ ) 目アジ科の魚である。
- カツオは、スズキ目 ( ⑩ ) 科の魚である。

問題 11. 生魚丸物の品揃え拡大についての次の 2 つの方法について説明しなさい。

①魚種の拡大

②SKUの拡大

## 第6回 食育鮮魚士検定試験

# 鮮魚部門の基礎知識と基本技術 問題

主催：(財) 食料農商交流協会

問題1. 売場づくりについて述べた次の文章の①～⑤に適切な語句を入れなさい。

- ・ コーナー割りで決まった各コーナーを、どのような商品・規格で、どの位置に何フェース陳列するかを決めることを（ ① ）という。
- ・ （ ② ）の高い商品は、目立つ売場（マグネット売場）に配置するのが基本である。
- ・ 売場は、お客様にとって（ ③ ）、選びやすく、商品を取りやすく、買いやすいことが重要である。
- ・ （ ④ ）とは、利益管理のために金額ベースで在庫がどのくらいあるか調べることである。
- ・ （ ⑤ ）は、棚割表や陳列台帳に基づいて商品と連動して棚板に取り付けるカードのことであり、お客様にも管理する売側にとっても重要なツールである。

問題2. 魚をおいしく食べていただくための「魚の上手な保存の仕方」について述べた①～⑤の文章で正しいものには○、間違っているものには×をつけなさい。

- ①新鮮な生魚や活貝は、冷凍をしないで生の状態で調理、料理して食べるのが最もおいしくおすすめなので、材料が余った時や鮮度のいい商材が大量に入った時は、さわらないで、そのまま冷蔵保存するのが結果として一番良い。
- ②2～3日の短期保存なら冷蔵保存（家庭の冷蔵庫のチルド室かパーシャル室）、それ以上の長期保存なら冷凍保存。冷蔵保存の場合は消費期限を守る。
- ③魚は、内臓をつけたままの保存がベストだが保存する前にきれいに水洗いをし、水分をペーパータオルなどでよくふき取ってから保存する。
- ④イカは解凍物が多く再凍結すると味が落ち、においもきつくなる。解凍物はゆでて保存するのがおすすめ。
- ⑤乾燥や酸化を防ぐため、ラップに包んでからジッパー付き保存バッグに入れるとにおい移りを防ぐことができる。

問題3. 次の①～⑤の文章で正しいものには○、間違っているものには×をつけなさい。

- ①食品スーパーは、商品を消費者にお渡しする橋渡し役であると同時に「食」の最前線にいることを自覚し、「食育」について真剣に取り組む責任がある。
- ②日本の食生活はアメリカと違い、がんなどの生活習慣病も大きな問題とならず、2000年に日本の文部省・厚生省・農林水産省（現在の文部科学省・厚生労働省・農林水産省）が発表した『食生活指針』の中でも問題視されていない。
- ③「食育」とっては普段の食事こそが大切であり、日常的でない鍋パーティ、ギョーザパーティ、バーベキューパーティ、手巻き寿司パーティといった家庭にとっての記念日、「ハレの日」など家族そろっての食事場面に向けた仕掛けには、「食育」的意味はない。
- ④食育についての水産部門としての課題は、大きく3つあり、1つは魚売場から魚料理売場にどうシフトするのか、2つ目は簡便化に向けて商品企画、売場展開をどうするのか、3つ目は本来の魚を理解していただくためにどのような対処をしていくべきかである。
- ⑤最近では「調理承りボード」や「調理承りカウンター」を設置する企業が増えてきたが、生魚丸物の原体と調理済みの両方が売場に陳列してあれば無用であり、作業効率的にも突発的な調理依頼などをどう少なくするかを考えるべきである。

問題4. 今後の鮮魚部門あり方①～⑤に結びつく文章をA～Jから選び、答えなさい。

- ①「骨なし」魚の追求と調理技術の進化
- ②お客様と共有できるブランドづくり
- ③産地・漁港・市場・加工場からの情報発信
- ④気楽に調理講習
- ⑤魚売場から魚料理（メニュー）売場への発想の転換

《選択欄》

- A. 近海魚や地産地消商品は、調理方法や料理方法についてお客様の方で既に熟知しており、新たに提案したり啓蒙したりする必要がないのが一番のメリットである。
- B. 日本の主婦は、料理を作ることよりも献立を考えるのが苦痛といわれる。主婦の献立の解決のために何ができるか、料理メニューの提案強化をする必要がある。
- C. 関アジ、関サバのようなブランド商品を扱い、支持を得る。当然ながら価格は高いがブランドとしての価値があり、お客様の評価は高い。
- D. 子どもたちや洋食メニューには「骨なし」であることが必須。骨なしであれば「肉」とも同じ土俵で競える。調理技術も進化しており、より効率の良い調理技術にシフトすべき。
- E. 「簡便化」の時代であっても素材鮮度への信頼を得ることが大事。タレメーカーとの“コラボ”も大切である。
- F. お魚の料理提案の場合、「〇〇で食べてください」と限定すると用途が限られ、売れない。何の料理で食べるかはお客様が決めることであり、販売側は料理用途をできるだけ幅広く伝えるべきである。
- G. お客様はどこで獲れたのか、どんな加工場で加工されているのか知りたがっている。できるだけ産地・漁港・市場・加工場からの情報発信をする。
- H. 主力商品（輸入魚・養殖魚）の状況が悪化する中で、これまで入荷や相場が不安定で扱いにくく敬遠されてきた近海魚や地魚を積極的に拡販すべき時代となりつつある。地域独特の調理方法や料理方法についても知る必要がある。
- I. 定期的に、ちょっとした魚の卸し方や扱い方を気楽にミニ講習できると喜ばれるのでは…水産部門独自の課題というより店舗全体で考えるべき問題でもある。
- J. 「〇〇スーパーの〇〇は旨い！」とお客様に指名買いしていただける商品を、いくつお客様と共有できるかが大切。ポイントは、価値のある商品をブレないで売り続ける努力である。

問題5. 次の文章・数式の①～⑤にあてはまる適切な語句を解答欄に記入しなさい。

- 1. 商品構成グラフによる分析で単品ごとのそれぞれの価格を（ ① ）といい、その中で最も力を入れている（あるいは量販する）価格を（ ② ）という。
- 2. （ ③ ）分析は、パレート分析ともいわれる。
- 3. （ ④ ）とは、ある一定期間の従業員1人・1時間あたりの荒利益高を表している。
- 4. 労働分配率 =  $\frac{\text{（ ⑤ ）}}{\text{荒利益高}} \times 100$

問題6. 次の文章の①～⑩にあてはまる適切な語句を入れなさい。

- 魚の丸（原体）の状態をラウンドといい、エラ・内臓を除去した形態を（ ① ）、頭をカットし内臓を除去した形態を（ ② ）、3枚卸しにした形態を（ ③ ）、それを四つ割にした形態を（ ④ ）という。
- （ ⑤ ）包丁は、イカ造りなど切先を使う調理には向かないが、生カツオの皮引きなどには最適な包丁。
- 出刃包丁の（ ⑥ ）は、魚の骨をたたき切るときなどに使う部位である。
- （ ⑦ ）とは、翌日のために手間のかかる加工を前日の内に行う作業のこと。（ ⑧ ）とは、当日の品切れ防止と作業の平準化のために行う作業のこと。
- マイナス1℃～マイナス5℃の温度帯を早く通過するために、（ ⑨ ）も（ ⑩ ）も急速に行うことが必要になる。

問題7. 生サンマの色々な商品作りをしました。次の表の①～⑤の数値を算出なさい。少数点第2位を四捨五入し第1位まで答えなさい。

	具材原価	副材・包材原価	原価合計	売価	値入率
バラ売り	1尾 80円	0円	80円	100円	（ ① ）%
蒲焼用開き	1.5尾分 120円	15円	135円	250円	（ ② ）%
刺身用サク	2尾分 160円	15円	175円	298円	（ ③ ）%
造り	1.5尾分 120円	60円	180円	398円	（ ④ ）%
塩焼き	2尾分 160円	10円	170円	398円	（ ⑤ ）%

問題8. 生サンマのSKU作りをしました。次の表の①～⑤の数値を算出なさい。少数点第2位を四捨五入し第1位まで答えなさい。

	値入率 (%)	販売構成比 (%)	相乗積
バラ売り	20	40	8.00
切身	25	（ ① ）	5.00
蒲焼用開き	35	10	3.50
刺身用サク	35	15	（ ② ）
造り	（ ③ ）	（ ④ ）	6.00
塩焼き	60	5	3.00
（合計）	—	100	（ ⑤ ）

問題 9. 次の原価計算表に従って①～⑩の数値を算出下さい。それぞれの数値の算出時に小数点第 1 位を切り上げ、整数で答え下さい。

材料名	原価 (円)		歩留率 (%)	歩留後原価 (円)		1 切重量 (g)	1 山 4 切当り 原価 (円)
養殖真ダイ (原体)	kg	1,000	35	kg	(①)	10	(⑥)
マグロ赤身 (サク)	kg	2,500	90	kg	(②)	12	(⑦)
ブリ (フィレ)	kg	1,800	78	kg	(③)	12	(⑧)
刺身サーモン(トリムE)	kg	1,350	90	kg	(④)	12	(⑨)
真ダコ	kg	1,400	75	kg	(⑤)	10	(⑩)

問題 10. 昨日、生サンマのバラ売りが 4 時に品切れしました。4 時までの販売数は 345 尾でした。4 時までの客数は 1120 人で 4 時から閉店までの客数は 980 人でした。閉店まで品切れしないために 4 時までの数量 PI 値をあてはめて考えると、あと何尾あったら良かったでしょうか？ 小数点第 1 位を切り上げて整数で答え下さい。

問題 11. 下の表は 12 月の棚卸し結果です。次の表の空欄①～⑤に当てはまる数値を計算し入れ下さい。ただし解答が割り切れない場合は、小数点第 2 位を四捨五入して第 1 位まで求め下さい。

1 1 月 3 1 日	閉店後の棚卸在庫高	585 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	累計売上高	( ① ) 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	累計仕入高	15,872 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	差益高	4,282 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	差益率	( ② ) %
1 2 月 3 1 日	閉店後の棚卸在庫高	( ③ ) 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	売上原価	14,637 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	荒利益高	( ④ ) 千円
1 2 月 1 日～3 1 日	荒利益率	( ⑤ ) %

問題 12. 次の調理に関する基礎用語について説明しなさい。

① 上身

② 隠し包丁

③ 血合い骨

④ たたき

⑤ 中落ち