

## 第21回食生活プランナー2級検定試験問題 食生活の基本

**問題1. 次の(1)～(5)は5大栄養素について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 5大栄養素とは、糖質、脂質、タンパク質、ミネラル、ビタミンである。
- (2) 5大栄養素の大きな働きは、体温や活動のエネルギー源、体を構成する働き、体調を整える働きの3つである。
- (3) 糖質に食物繊維が含まれたものを炭水化物という。炭水化物1g当たり、9kcalのエネルギーを生み出す。
- (4) 肉類や魚類、大豆製品などに含まれるタンパク質はアミノ酸が重合した物質である。アミノ酸は全部で9種類ある。
- (5) ミネラルは炭素、窒素、酸素、水素以外の体内でつくられない必須元素で、有機質とも呼ばれている身体の構成成分である。

**問題2. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

ビタミンが不足すると夜盲症(ビタミンA不足)や脚気(ビタミンB1不足)など特有の欠乏症を起こすことが知られている。ビタミンは、微量で(①)の働きを助けるほかにもさまざまな働きがあることが分かってきた。ほとんどの場合、人の体内で(②)することができないので、食物として適量を取ることが必要である。サプリメントなどでビタミン不足を補うこともできるが、取り過ぎると(③)を引き起こすものもあるので注意が必要である。

ビタミンは、その化学的性質の違いから(④)性ビタミンと(⑤)性ビタミンに分けられている。(④)性ビタミンには、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ナイアシン、葉酸、パントテン酸があり、(⑤)性ビタミンには、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンKがある。

**問題3. 次の(1)～(5)は生活習慣病について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 近年増加の一途をたどる糖尿病や脂質異常症などは、生活習慣病と呼ばれている。病気の発症、進行に食事、運動、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣が深く関係していることからこのように呼ばれるようになった。
- (2) 糖尿病を放っておくと糖尿病神経障害、糖尿病網膜症、糖尿病肝炎の3大合併症を引き起こす。2型糖尿病は、食べ過ぎや運動不足などの生活習慣に大きく起因するといわれている。
- (3) 脂質異常症を改善するには、食事から取るコレステロール量を減らすことが重要である。コレステロールを下げる働きのある食品として、EPA（エイコサペンタエン酸）を含むアジやイワシ、サバなどの青魚、アルギン酸を含むワカメ、レンチンを含む大豆などがある。
- (4) 生活習慣病の一つである虚血性心疾患とは、冠動脈硬化が原因で脳に血液がいかなくなる病気で、狭心症や心筋梗塞などがある。冠動脈硬化の4つの危険因子として、高血圧症、脂質異常症、喫煙、高血糖が挙げられる。
- (5) くも膜下出血は、脳を覆う3層の膜のうち、くも膜と内膜の間に出来た動脈瘤が破れて、膜の間にあふれた血液が脳を圧迫する病気である。

**問題4. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

健康の維持や増進などのために、( ① ) や栄養成分が1日にどれくらい必要かという( ② ) の目安として「日本人の食事( ③ )」が厚生労働省から発表されている。これは、現在の食生活で問題となっている( ① ) や脂肪分の過剰摂取、栄養バランスを欠いた食事による( ④ ) を予防することを重視したものである。健康の維持・増進と欠乏症予防のために、「推定平均必要量」と「( ⑤ )」の2つの値を設定し、この2指標を設定することができない栄養素については、「目安量」を設定している。そのため、目標量だけが目指すべき( ② ) ではない。

カルシウムは「目安量」「目標量」から「( ⑤ )」を目指すことに変更され、11種類のビタミンやミネラルなどの栄養素については「目標量」が示された。目標量とは、( ④ ) の一次予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき( ② ) または、その範囲とされている。

<語群>

- |           |          |         |          |          |
|-----------|----------|---------|----------|----------|
| ア. カルシウム  | イ. 適正量   | ウ. 栄養基準 | エ. 推奨量   | オ. 平均    |
| カ. 虚血性心疾患 | キ. エネルギー | ク. 脂質   | ケ. 生活習慣病 | コ. ナトリウム |
| サ. 摂取量    | シ. 基準量   | ス. 摂取基準 | セ. 糖尿病   | ソ. カロリー  |

**問題5. 次の(1)～(5)は運動と休養について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) エネルギー必要量よりも過剰にエネルギーを摂取すると、消費されないエネルギーは中性脂肪として体に蓄積される。短期的には体重の増加と体脂肪率の増加をもたらし、さらに長期的には肥満として現れる。
- (2) 各人に合った適度な運動は、過剰な摂取エネルギーを消費して肥満を防ぎ、生活習慣の予防に効果がある。
- (3) 体調を良好に保ち、体力を増加させかつ安全である健康づくりのための運動は、強度が強く、長い時間行う有酸素運動がより効果的である。
- (4) 基礎代謝とは、目覚めている状態で生命を維持する(心臓、呼吸、腎臓の働き、体温や筋緊張の維持など)のために必要な最低限のエネルギー消費のことをいう。その量を基礎代謝量といい、運動している状態で代謝される、生命活動を維持するために必要な最低限のエネルギー量のことである。
- (5) 正しい食生活、適度な運動習慣のほか、健康維持で忘れてはならないのが休養である。十分な睡眠時間は、健康を支える要素として欠かせないものである。また、スポーツや趣味などを楽しむことは日常のストレスを減らし、心と体の健康に効果がある。

**問題6. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

1日当たりのエネルギー消費量(総エネルギー消費量)は、( ① )、( ② )に伴うエネルギーおよび食事による産熱(食事誘発性体熱産生)で構成される。それに加えて、成長期の小児・乳児では、成長に必要な( ③ )増加分に相当するエネルギー(エネルギー蓄積量)と、その形成のためのエネルギーが必要である。( ③ )形成のためのエネルギーは総エネルギー消費量に含まれるが、エネルギー蓄積量は総エネルギー消費量に含まれない。そのため、エネルギー必要量を決めるには、総エネルギー消費量にエネルギー蓄積量を加える必要がある。

( ② )レベルとは、日常生活の( ④ )な活動の強度を表したもので、1日の総エネルギー消費量が( ① )の何倍になるかを示した( ⑤ )である。

<語群>

- |        |        |          |         |         |
|--------|--------|----------|---------|---------|
| ア. 体重  | イ. 身長  | ウ. 組織    | エ. 平均的  | オ. 最大   |
| カ. 最少  | キ. 確率  | ク. 割合    | ケ. 値    | コ. 身体活動 |
| サ. 代謝量 | シ. 運動量 | ス. 基礎代謝量 | セ. 日常活動 | ソ. 消費量  |

**問題7. 次の文章で誤っているものの組み合わせを下記より選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 農林水産省の調査によると、結果樹面積は年々減少傾向にあるが、それに伴って収穫量も年々減少しているわけではなく、その年の天候、病虫害の発生度合いや栽培方法の改良などにもよる。
- (2) 食品に含まれる脂質の主な構成成分を脂肪酸といい、その構造の違いにより飽和脂肪酸と一価飽和脂肪酸がある。
- (3) 現在は、安全性はもとより、より味の良いもののニーズも非常に高くなっている。また「夕張メロン」などのように、地域の有名ブランドとしてその地位を確立し、地域としての魅力を上げイメージアップを図る施策の一環として、各都道府県など自治体を挙げて取り組む例も見られる。
- (4) 日本において安全性が確認され、販売・流通が認められている遺伝子組み換え農産物は、10作物ある。
- (5) だしは、食品のうまみ成分を水中に溶け出させたもので、調理においては、汁物や煮物などに幅広く使われる。

- ア. (1)、(2)      イ. (1)、(3)      ウ. (1)、(4)      エ. (1)、(5)
- オ. (2)、(3)      カ. (2)、(4)      キ. (2)、(5)      ク. (3)、(4)
- ケ. (3)、(5)      コ. (4)、(5)

**問題8. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

高級牛肉のブランドとしては松坂牛、米沢牛、近江牛などが古くからあり、肉を柔らかく、また霜降り状にするために、その地域で独特な飼料や（①）で肥育されている。豚でも独自のブランドがあり、薩摩黒豚（鹿児島県）や（②）（岩手県）、三元豚（山形県）などが有名である。品種の交配や水、飼料の与え方、（①）など独特であり、地域ブランドとして育成し普及させることにより、地域の畜産業の活性化に大きく貢献している。畜産のイメージとは程遠い東京都でもTOKYO-Xブランドを育成している。

鶏のブランドとしては（③）県の比内地鶏が有名である。ブロイラーはふ化後（④）以内の肉用鶏だが、銘柄鶏・地鶏はふ化後（④）を超え、放し飼いにしよく運動させ、肉質に締りがあり旨味やコクのある味が特徴である。他に名古屋コーチンや薩摩鶏、軍鶏（各地）などがある。

（⑤）や品質、味などを常に一定に保ち、安定供給できる体制を整え、地域ブランドとして育成する取り組みが各地で行われている。

<語群>

- ア. 2カ月      イ. 3カ月      ウ. 6カ月      エ. 飼育方法      オ. 出荷管理
- カ. 秋田      キ. 愛知      ク. 神奈川      ケ. 香川      コ. 金華豚
- サ. 白金豚      シ. アグー豚      ス. 安全性      セ. 品種      ソ. 価格

**問題9. 次の(1)～(5)は水産業について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 健康志向により魚の人気は高まっており、特にイワシやサバなどの青魚にはEPAやDHAなどのアミノ酸が多く含まれ、マスコミでもよく取り上げられている。
- (2) わが国の漁業・養殖業生産量は、1984年をピークに1995年ころにかけて急速に減少し、その後も急激な減少傾向が続いている。
- (3) 最近の食品スーパーでは、地元で取れた魚介類の品揃えが増え、新鮮さや親しみやすさが売り物となっている。しかし、マグロなどのように主に遠洋でしか取れない魚や一定地域でしか水揚げされない魚については、大きな漁港から全国へ配送されている。
- (4) 養殖業は、外海からの波浪を避けるため、一般的に内湾等の静穏海域で営まれているが、このような海域では餌料の過剰投与などにより、海底に有機物や硫化物が蓄積しやすいが、環境の悪化を防止する必要はない。
- (5) 水産資源の回復・確保のために、つくり育てる漁業への期待が高まる中、養殖とともに大きな役割を果たすのが栽培漁業である。これは稚魚まで育てば成魚になる確率が高いということから、産卵しふ化した稚魚を一定の体長(5mmから50mm程度)になった時点で放流するというものである。

**問題10. 次の(1)～(5)に最も関連の深い事柄を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限
- (2) 農林物資の規格化等に関する法律
- (3) アレルギーの発症件数が多いものや症状が重いものについて表示が義務化された7品目
- (4) 生産地から食卓に届くまでの食品の生産、加工、流通の履歴を追跡できるシステム
- (5) 食べ物をつくったり、加工したり、保存するときに使う調味料、保存料、着色料などの1つで、天然添加物として使用実績が認められ、品目が確定しているもの

<語群>

- ア. 原材料      イ. 特定原材料      ウ. アレルゲン食品      エ. 指定添加物      オ. 既存添加物  
カ. オーガニック食品      キ. 賞味期限      ク. 販売期限      ケ. 消費期限      コ. PL法  
サ. 食品衛生法      シ. JAS法      ス. トレーサビリティ      セ. ハサップ      ソ. ハードライン

**問題11. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

化学的に合成された( ① )および( ② )の使用を避けることを基本として、播種または植え付け前2年以上(多年生作物においては最初の収穫前3年以上)の間、堆肥などによる土づくりを行ったほ場において生産された農作物が( ③ )であり、それを用いて作られたものが( ③ )使用加工食品である。

また、( ③ )使用加工食品は、食塩および水の重量を除いた原材料のうち、( ③ )および( ③ )使用加工食品以外の原材料の占める割合が5%以下であって、食品添加物の使用が必要最低限のものをいう。

いずれも（④）大臣が認定した登録認定機関（第三者機関）による調査、認定が必要とされている。そして、各種の認定団体（国家や民間機関）により、その基準を満たしていることを認定されたものだけが（⑤）食品と呼ばれ、認定マークが与えられる。

（③）、（③）使用加工食品は、農薬を使わないため体に安心なだけでなく、農薬を使わないことは環境にやさしいということからも注目されている。

**問題12. 次の文章で誤っているものの組み合わせを下記より選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) ホーム・ミール・リプレースメントとは、直訳すると「家庭内料理の代用」ということである。
- (2) かつらむきとは、大根、キュウリ、ニンジンなど、丸くて長いものを5～8cm程度に輪切りし、皮をむくようにできるだけ薄く、長く、くるくる回しながらむいていく方法。
- (3) 糖質は、主食の米や芋類、甘い菓子、果物に多く含まれ、体の中で短時間にエネルギーに代わる成分で、摂取しすぎても体内に脂肪として蓄えられない。
- (4) 飾り包丁とは、火の通りや味の染み込みをよくし、また食べやすくするために、材料の目立たないところに包丁で切り込みを入れること。
- (5) 食料自給率には、重量ベース、生産額ベース、カロリーベースなどがある。カロリーベースの食料自給率の低さは、飼料自給率の低さが大きく影響している。

- ア. (1)、(2)    イ. (1)、(3)    ウ. (1)、(4)    エ. (1)、(5)  
オ. (2)、(3)    カ. (2)、(4)    キ. (2)、(5)    ク. (3)、(4)  
ケ. (3)、(5)    コ. (4)、(5)

**問題13. 次の(1)～(5)に最も当てはまる調理器具を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) マイクロ波を食品に照射し、食品の分子間の摩擦による熱で食品を温める。
- (2) コンロと同様の機能だが、最大の特徴は火を使わずに、電気と磁力で鍋を直接発熱させる点である。
- (3) 熱源の代表で、ガスで熱エネルギーを出し加熱調理する。
- (4) 基本的な機能はみじん切りとおろしだが、目的に応じて刃を替え、薄切りやせん切り、粉碎することもできる。
- (5) 内蔵された熱源により調理面のプレートが熱せられ、食材が加熱される仕組みになっている。プレートを取り替えて、煮物や鍋料理などにも使用できるものもある。

<語群>

- ア. ガスコンロ    イ. IHクッキングヒーター    ウ. オープン    エ. トースター    オ. 七輪  
カ. ホットプレート    キ. 電子レンジ    ク. フードプロセッサ    ケ. ミキサー    コ. 土鍋  
サ. フライパン    シ. せいろ    ス. 中華鍋    セ. 雪平鍋    ソ. 天ぷら鍋

**問題 1 4. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

日本料理の基本的な献立は、飯、汁、菜、香の物の4つからなっている。菜は（ ① ）と煮物が基本で、これに（ ② ）（生の魚介類や野菜と魚介を酢で合わせたもの）をつけて三菜とし、汁を加えて一汁三菜となり、基本形式となる。

日本料理の正式な膳立てが本膳料理である。本膳に始まり、二の膳、三の膳、与の膳、五の膳と続く。汁や菜の数も増え、一汁三菜から二汁五菜、三汁七菜となる。酒やデザートとしての菓子も付く。

懐石料理は茶懐石とも言われ、茶席で出される軽い料理のことである。食材の持ち味を生かし、季節感を大切に料理で、魚や肉などの（ ③ ）性の食材を使用するところが（ ④ ）料理と異なる。

字は違うが、同じ呼び方の（ ⑤ ）料理は、懐石料理とはかなり異なる。（ ⑤ ）とは多数の人が会合する席のことで、その代表的なものと言えば結婚披露宴ということになるだろう。つまり酒の入る宴席で出される料理、酒を楽しむための料理のことである。

（ ④ ）料理の特徴は、豆腐、湯葉、生麩をよく使い、自然の味を生かすことにある。これが家庭料理の基となり、和え物や（ ④ ）揚げ、豆腐、湯葉、麩、漬物など独特の京料理として発展してきた。

**問題 1 5. 次の料理の特徴について、日本料理であれば1、西洋料理であれば2、中華料理であれば3を、解答欄に記入しなさい。**

- (1) 保存食品や乾燥食品が多く、生食が少ない。かたくり粉をよく使う。大皿に盛りつけた料理を各自が小皿や椀に取り分けて食べる。
- (2) 食材の色や形、盛り付け方や器により、見た目の美しさを重視する。器の種類が多く、漆器は独特である。昆布やカツオ節などのだしを重視し、酒、塩、しょうゆ、砂糖、味噌が主な調味料である。
- (3) 肉類を多く使い、スパイスを効かせる。香り野菜も多い。肉汁など各種のソースを重視し、ワインもよく使う。各種の皿に盛り付け、料理により何種類ものナイフやフォーク、スプーンを使う。
- (4) 素材の持ち味を生かすため淡白な味つけが多い。煮る、茹でる、蒸す方法が多く、油を使うことが少ない。生食（魚介類）も多い。また、包丁の種類が多く、調理には主に鍋を使う。
- (5) 肉類が多いため、フライパンやオーブンで焼くことが多い。野菜は生食が多い。いろいろなソースの味を重視し、濃厚な味が多い。

## 第21回食生活プランナー2級検定試験問題 食品販売プランニング技術

**問題1. 次の(1)～(5)は食品に関連する小売り形態について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) スーパーマーケットとは、食品を主力に日常生活に必要とされる商品群を総合的に扱う業態のことである。
- (2) ドラッグストアとはアメリカで発達した業態で、医薬品や化粧品だけを置いた店のことである。
- (3) コンビニエンスストアは、利便性の提供をテーマとした業態のこと、その特徴は、年中無休、長時間営業、住宅地に近い立地、使用緊急度の高い必需品に絞った品揃えなどである。また、フランチャイズ方式による店舗展開が多く、加盟店に対する様々な支援が高度にシステム化されている。
- (4) ゼネラルマーチャндаイズストア (GMS) とは、ソフトライン (衣料品) の実用品を大量に販売する大型店のことである。
- (5) ショッピングセンター (SC) とは、その建物 (ビル) のオーナーが計画的に小売業やフードサービス業、サービス業などを集めてつくった商業施設のこと。都市の主要な駅の周辺につくられた駅ビルや専門店ビル、ファッションビル、地下街などもそうである。

**問題2. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

( ① ) とは、生産者 (メーカー、農林水産畜産業者など) から ( ⑤ ) にもの (商品、サービスなど) を渡すまでの活動全般をいう。直接 ( ⑤ ) にものを売るのが ( ② ) 業者で、百貨店やスーパーマーケット、個人商店、専門店などがある。また、生産者からものを仕入れて ( ② ) 業者に販売するのが ( ③ ) 業者 (食品問屋、( ③ ) 市場、商社など) である。この ( ② ) 業者と ( ③ ) 業者を合わせて ( ① ) 業者と呼んでいる。

従って、もの (商品) は通常、生産者→ ( ③ ) 業者→ ( ② ) 業者→ ( ⑤ ) へと ( ① ) していくことになる。特に食品など日常生活に欠かせない生活必需品を扱う店舗は、経済社会のなかで非常に重要な役割を果たしていることになるだろう。

また、百貨店やスーパーマーケットが ( ④ ) という形で直接生産者から仕入れたり、( ③ ) 業者が店舗を構え ( ② ) をしたり、さらにはインターネットの発達により ( ⑤ ) がメーカーなど生産者から直接購入するというような、さまざまな購買や販売の形態が現れてきている。



**問題3. 次の(1)～(5)は物価等について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) インフレーションとは物価の持続的な上昇のことであり、デフレーションとはインフレーションの逆で物価の持続的な下落のことである。
- (2) インフレによって持続的に物価が下がると、今まで100円で買えたものが110円や120円でないと買えないということになる。
- (3) 外国からの輸入品については、円高や円安などの為替相場の変動によっても大きく影響を受けることがある。
- (4) 景気を判断する経済指標は、鉱工業生産指数と大口電力使用量だけである。
- (5) 税金には直接税と間接税がある。税金を負担する人と納める人が同じ場合が直接税、異なる場合が間接税である。

**問題4. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

I Tの進歩によって私たちの生活環境や生活様式は大きく変化している。スーパーマーケットや小売業にかかわらず、多くの産業においてはI Tを活用した業務の改革が進められている。

現在では多くの店で( ① ) (販売時点情報管理) システムが導入され、いつ、どのような商品が、幾らで、どれくらい売れたかというデータが瞬時にとれるようになり、販売(購買)促進や品揃え、商品の( ② ) に活かされるようになった。最近ではお客様が操作する無人の( ① ) レジを設置する店舗もある。

( ① ) システムの導入が進んだ大きな要因の一つが、( ③ ) コードの普及である。( ③ ) コードは世界約100カ国において同一規格で使用されている共通の規格で、国際的にはE A N (European Article Number) コードとも呼ばれている。アメリカやカナダのU P C (Universal Product Code) とも整合性がある。

( ④ ) とは電子( ② ) システムのことで、店にある( ② ) 端末と本部や物流センターのコンピュータを( ⑤ ) で結び、( ② ) データを送信すれば自動的に( ② ) ができるようにした仕組みである。

それぞれの担当が売場のプライスカードについているバーコード(( ③ ) コード) を( ② ) 端末器でスキャンし、そのデータを送信する。( ② ) の正確性や作業の効率化に大きなメリットがあり、( ① ) システムとの連動で効果を発揮している。

<語群>

- |          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| ア. J I S | イ. J A N | ウ. I T   | エ. E O S | オ. P O S |
| カ. 受発注   | キ. 発注    | ク. 受注    | ケ. 管理    | コ. 自動発注  |
| サ. 通信回線  | シ. G P S | ス. J A S | セ. メーカー  | ソ. アイテム  |

**問題5. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

( ① ) 法においては、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、( ② ) の向上および増進に寄与すること」が目的となっている。対象となる食品は「全ての飲食物」とされ、表示に関することだけでなく、添加物を含む販売用の食品の取扱原則（清潔で衛生的であること）が定められている。

また、食品だけでなく、営業上使用する器具および( ③ ) の取り扱いについても同様の原則がある。従って、有害食品などの販売は禁止されており、これらに違反した場合には営業停止などの罰則がある。

景品表示法の正式名称は「不当景品類及び不当表示防止法」といい、消費者庁の管轄である。( ④ ) 法を補完する法律として定められた。

( ⑤ ) の方法として、チラシなどによる広告宣伝とともに景品類の提供が広く盛んに行われている。過大な景品付き販売や虚偽・誇大な表示、広告などがエスカレートすると、お客様の購買動機や商品選択を誤らせるばかりでなく、小売業者間の公正な競争が阻害され、結局は商品の品質低下につながり、その結果お客様に不利益をもたらすことになる。これを防ぐため、景品表示法により景品の提供及び表示に一定の制限が設けられている。

**問題6. 次の(1)～(5)はクーリングオフ制度について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) クーリングオフ制度とは、消費者側から一方的に契約を解除できる制度である。法律で定められた商品やサービスで一定金額以上、一定期間内でなければならないため、マルチ商法についても法定契約書面交付の日から8日間以内でなければ契約解除できない。
- (2) 業者は、すでに消費者に引き渡した商品がある場合には、それを引き上げる義務がある。
- (3) 業者が商品を引き取るための費用は、消費者が負担することになっている。
- (4) サービスなどの契約に関しては、すでにサービスを消費者に提供して終了している場合はクーリングオフできない。
- (5) 訪問販売、電話勧誘販売は、3,000円未満の現金での取引はクーリングオフできない。

**問題7. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

( ① ) とは、売場や商品の単なる清潔さ (( ② )) を意味するのではなく、( ③ ) のあらゆる面において、高いレベルで清潔さが維持されている状態にあることをいう。

商品の ( ④ ) はもちろんのこと、売場の什器や備品、また店舗の内装や外装もきれいに磨き上げられていなければならない。店舗の設計自体も清掃がしやすい、汚れが付きにくいような設計が考慮されている、また清掃用具なども工夫され、新たに開発されることも必要である。そして清掃作業も効率的に実施されるように計画され、それがマニュアル化され、ルールがきちんと決められ、それらに沿って教育訓練がなされている必要がある。これは売場だけでなく、バックルームにおいても同様である。

さらに従業員の制服を私服化している企業や店、部門もあるが、いずれにせよ ( ⑤ ) に携わる者としてふさわしい身だしなみになっていることも大切なポイントである。

このように売場、バックルーム、商品、従業員、店舗の内外装など ( ③ ) のすべてにおいて清潔さを維持する取り組みがなされていなければ、大きな事故や事件につながる恐れがある。

<語群>

- ア. 保存    イ. 維持    ウ. 停止    エ. クレンリネス    オ. クリーンネス  
カ. クリーン    キ. 品質管理    ク. 温度管理    ケ. 衛生管理    コ. 食品販売  
サ. 対面販売    シ. 直接販売    ス. 店舗運営    セ. 業務推進    ソ. 店舗営業

**問題8. 次の文章で誤っているものの組み合わせを下記より選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 固定資産税とは、土地や家屋及び事業に使う機械などの償却資産にかかる税金のことをいい、国税に含まれる。
- (2) PL法は「製造物責任法」といい、製造物に欠陥があり消費者が損害を被った場合、小売店などを飛び超えて直接メーカーに対し損害賠償責任を追及できるものである。
- (3) HACCPシステムで管理、分析しようとしている危害原因物質は、食中毒を引き起こす細菌だけではなく、カビ毒やフグ毒、毒キノコ、また残留農薬や環境汚染物質、ガラス片や金属片などの異物も対象となる。
- (4) 食品の保存方法にはさまざまなものがあり、食品の脱水によって、腐敗を進める細菌の発達を抑える塩蔵法以外に、砂糖や酢、粕などを使った方法もある。
- (5) 日本には長寿の祝いを賀寿といい、数え年で77歳を古希という。

- ア. (1)、(2)    イ. (1)、(3)    ウ. (1)、(4)    エ. (1)、(5)  
オ. (2)、(3)    カ. (2)、(4)    キ. (2)、(5)    ク. (3)、(4)  
ケ. (3)、(5)    コ. (4)、(5)

**問題9. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

旬には、「走り」「( ① )」「( ② )」がある。「走り」は食材の出始めを指し、初物ともいう。季節感を感じさせるが、価格は一般的に( ③ )傾向にある。「( ① )」は、最も数多く出回っている時期をいう。食材本来の味が最も味わえる時期である。「( ② )」は、出回り時期の終わりごろをいい、旬の食材の移り変わりを感ぜさせる。

近年では、野菜や果実の育成を早めるビニールハウスなどを利用した( ④ )栽培や、逆に育成を遅らせ出荷を遅らせる抑制栽培、また魚介類の養殖などの発達により、本来の旬が分からない人が増え、季節感も薄れてきている。

わが国には四季があり、特にそれぞれの移り変わり料理は深くかかわりがある。それぞれの四季においては祝い事や行・催事があり、こうした生活と料理は深くかかわっている。

さらに、地域ならではの料理は( ⑤ )料理と呼ばれ、その地域特有の生活習慣や文化の中から生まれた料理もあり、長く伝統的に受け継がれているものも多くある。また、同じ料理でも地域により材料が異なる場合もある。

<語群>

- |        |       |        |        |       |
|--------|-------|--------|--------|-------|
| ア. 出始め | イ. 盛り | ウ. 食べ頃 | エ. 出盛り | オ. 名残 |
| カ. 終わり | キ. 安い | ク. 値ごろ | ケ. 高い  | コ. 平均 |
| サ. 有機  | シ. 特別 | ス. 促成  | セ. 郷土  | ソ. 地方 |

**問題10. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

腎臓疾患等の方むけの低( ① )食品、および( ② )用、妊産婦、授乳婦用、えん下困難者用、病者用などの特別の用途に適するという表示を( ③ )が許可した食品を( ④ )食品という。

また、体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えたりするのに役立つ、などの特定の保健の用途に資する旨を表示するものを( ⑤ )食品という。保健用途や効果の表示を国が許可した食品であり、健康維持、増進および特定の保健のために用いられている。

<語群>

- |           |           |           |         |          |
|-----------|-----------|-----------|---------|----------|
| ア. 栄養機能   | イ. 介護用    | ウ. 健康補助   | エ. 特別用途 | オ. 特定保健用 |
| カ. ユニバーサル | キ. 厚生労働大臣 | ク. 消費者庁長官 | ケ. 乳児   | コ. 成人    |
| サ. タンパク質  | シ. 糖質     | ス. 脂質     | セ. カロリー | ソ. ミネラル  |

**問題 1 1. 次の文章で誤っているものの組み合わせを下記より選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) POPは、従業員に代わって、お客様が商品を選択する際に知りたい役立つ情報を、文字やイラストなどで提案するものである。
- (2) 販売計画とは、店および部門の売上高予算や荒利益高予算など販売の目標値を設定し、それを達成するための取扱商品や販売方法などを決めた計画である。
- (3) POPはお客様の購買行動と密接な関係があるので、お客様が見やすいようにPOPの種類を1種類に統一すべきである。
- (4) コーナー表示板は各コーナーの頭上などに設置し、コーナーの存在位置を表すとともに売場への意識を高めることを目的としている。
- (5) 一定の条件を満たせば栄養機能食品として広告宣伝ができるようになったものは、12種類のビタミンのみである。

- ア. (1)、(2)      イ. (1)、(3)      ウ. (1)、(4)      エ. (1)、(5)
- オ. (2)、(3)      カ. (2)、(4)      キ. (2)、(5)      ク. (3)、(4)
- ケ. (3)、(5)      コ. (4)、(5)

**問題 1 2. 次の(1)～(5)に最も関連の深い事柄を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) プライスカード
- (2) フロアPOP
- (3) プッシュアウトPOP
- (4) ローPOP
- (5) ピラーPOP

<語群>

- ア. メーカー情報      イ. 低位置設置      ウ. 天井から吊るす      エ. 入口に設置
- オ. 通路側に突き出して設置      カ. 冷蔵ケース      キ. ゴンドラエンド      ク. 棚板に取り付ける
- ケ. 床面設置      コ. 価格を表示する      サ. 出口に設置

**問題 1 3. 次の文章の空欄に当てはまる最も適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

( ① ) 売場 (コーナー) とは、その名の通り、お客様を引きつける役割を持つものであり、周囲と比べて格段に際立たせた売場 (コーナー) のことである。

高購入率商品による ( ① ) 売場を各所に設けることによって、お客様が店内をくまなく回遊するように誘導し、お客様の ( ② ) 率を高めようとするものである。

( ③ ) 商品は、NBメーカー商品など、商品の認知度が高く、また買上率が高い商品を提案したものである。

( ④ ) とは、 Gondola が並ぶ列の両端のサイドスペースをいう。( ④ ) は第 3 ( ① ) と呼ばれ、視認率、立寄り率、買上率を高めるための一つの手法として、お客様をくまなく売場へ誘導し、お客様の気を引く魅力のある商品を、周囲に比べて格段に際立たせた ( ⑤ ) 的な売場である。

**問題 1 4. 次の (1) ~ (5) は陳列について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 陳列はいずれも危険性を感じさせるものであってはならず、安定性が高ければ、商品が取りにくくてもよい。
- (2) 前進立体陳列は一般的にフェースアップと呼ばれ、売場のボリューム感を飛躍的に高める、陳列の最も基本的な技術である。
- (3) インクリネーション陳列とは、商品を陳列台に対して斜めに陳列する方法である。
- (4) サンプル陳列の効果は、商品の中身やメニューを見せることで、鮮度やおいしさ、料理情報などの強調したい商品特性をダイレクトに打ち出すことができる点である。
- (5) パイルアップ陳列は、平台、ショッピングカートなどに商品をランダムに投げ込んだイメージで陳列する方法である。

**問題 1 5. 次の (1) ~ (5) は商品配置技術について説明している。正しいものには○、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 価格別配置法は、価格帯別に集合陳列し、選びやすさと買いやすさをアピールした配置である。  
ギフトコーナーにおけるこの配置法は、買いやすさをアピールでき、訴求力を高めることができる。
- (2) 品種別配置法は最も一般的な分類方法である。品種別に配置することによって、お客様の商品選択の時間を短縮させることができる。
- (3) 売れ筋の商品だけをまとめて配置する手法が関連式配置法である。
- (4) 量目別配置法とは、商品の品種ごとに陳列し、さまざまな量目を混在させた配置法である。
- (5) メニュー別配置法は、鍋物など季節・行事をタイムリーにとらえたメニュー、さらに新メニューの提案や関連商品訴求の場合に効果的な配置法である。