

## 第25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)はビタミン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) ビタミンB<sub>2</sub>は日光を浴びることで、体内でもある程度つくり出すことができる。カルシウムとリンの吸収を促進し、骨を丈夫にする働きがある。
- (2) ビタミンAは胃腸や気管支などの粘膜を正常に保ち、皮膚の状態を整える働きがある。不足すると夜盲症（とり目）などの視力障害を起こすことがある。
- (3) 葉酸は貧血防止や脳の発育、タンパク質の代謝を助ける働きがある。妊娠を計画している女性に対し、一定量の摂取が推奨されている。
- (4) ビタミンB<sub>12</sub>は糖質のエネルギー代謝に関係し、疲労回復に効果があるといわれる。不足すると<sup>かっけ</sup>脚気を発症し、手足のしびれや皮膚感覚の異常を起こすことがある。
- (5) ビタミンEには風邪予防の働きや美肌効果があり、不足するとウイルスや細菌に対する抵抗力が低下し、肌荒れや皮下出血を起こすことがある。

**問題2. 次の文章はアレルギー表示について説明している。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。**

近年、特定の食物が原因でアトピー性皮膚炎やじんましん、ぜんそく、呼吸困難、血圧低下などのアレルギー症状を起こす人が増え、社会問題にまでになっている。アレルギー患者たちは、アレルギー症状を引き起こす物質が、自分の食べる食品に含まれているかどうかの情報を強く求めている。

こうした背景から、2002年4月より改正（①）法が施行され、アレルギーの誘発例が多く、症状が重篤である、乳、（②）、（③）、そば、落花生を特定原材料として表示を義務化し、2008年6月にはエビ、カニの表示も義務付けられた。またアワビやイカ、（④）、（⑤）などの20品目が特定原材料に準ずるものとして表示が推奨されている。

**問題3. 次の(1)~(5)は農林水産省の「御当地人気料理特選」に選ばれた料理である。最も関係の深い都道府県を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) チキン南蛮      (2) やきとん      (3) スープカレー      (4) 太平燕（タイピーエン）
- (5) 焼きまんじゅう

<語群>

- |        |        |         |        |        |
|--------|--------|---------|--------|--------|
| ア. 長野県 | イ. 熊本県 | ウ. 栃木県  | エ. 埼玉県 | オ. 高知県 |
| カ. 群馬県 | キ. 長崎県 | ク. 神奈川県 | ケ. 宮城県 | コ. 北海道 |
| サ. 東京都 | シ. 宮崎県 | ス. 鹿児島県 | セ. 福岡県 | ソ. 茨城県 |

**問題4. 次の(1)~(5)は料理の種類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) 本膳料理は、中国僧の隠元禅師が始めたもので、法要や仏事の後で修行僧に出す料理のこと。季節の野菜を多く取り入れ、油や葛をよく使う。日本料理と異なり、何人かで一卓を囲み、大皿に盛り付けられた料理を小皿に取り分けて食べる。
- (2) 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。
- (3) 会席料理は、主に茶席に出される軽い料理のことで、空腹を一時的に満たすものである。食材の持ち味を生かし、季節感を大切にして、魚や肉などの動物性の食材も使用する。
- (4) 精進料理は、仏教の殺生戒律の教えにより、肉や魚を使わず、野菜や豆腐、湯葉などをよく使う。素食を常とし美食を戒める意味をもつ。
- (5) 卓袱料理は長崎の名物料理で、一つの卓を囲み、大皿に盛り付けられた料理を、取り分けて食べる。主に野菜や豆類を使い、肉や魚をほとんど使わない料理である。

**問題5. 次の文章は5大栄養素について説明している。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。**

5大栄養素には、「体温や活動のエネルギーの源となる」「体を構成する」「体調を整える」という3つの働きがある。

体温や活動のエネルギーの源となるのは、( ① )、( ② )、( ③ )である。

体を構成するのは、( ① )、( ② )、( ④ )である。

体調を整える働きをするのは、( ① )、( ④ )、( ⑤ )である。

**問題6. 次の文章は生活習慣病について説明している。空欄に当てはまる最も適切な語句を下記の語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

脳卒中は、脳の血管が詰まる（①）や血管が破れる脳出血、くも膜下出血、一過性脳虚血発作などに分類できる。特に脳卒中による死亡の60%以上を占める（①）は、（②）や糖尿病の人がかかりやすく、脳出血は高血圧症の人が起こしやすいといわれている。

（②）とは、血液中の中性脂肪と（③）-コレステロールのいずれかが高い状態、または（④）-コレステロールの低い状態のことをいう。特に（③）-コレステロールが多過ぎると、血管の壁にくっついて血管が厚く硬くなり、動脈硬化を招きやすくなるため、食事から摂るコレステロールの量を減らすことなどが重要である。卵黄や鶏レバー、魚卵、子持ちシシャモ、イカなどを控え、コレステロールを下げる働きのある（⑤）を含むアジやイワシ、サバなどの青魚、またアルギン酸を含むワカメ、レシチンを含む大豆などを摂るとよい。

<語群>

- |        |         |          |        |        |
|--------|---------|----------|--------|--------|
| ア. GOT | イ. 心筋梗塞 | ウ. アミノ酸  | エ. 肝臓病 | オ. HDL |
| カ. 腎臓病 | キ. LDL  | ク. 食物繊維  | ケ. ADL | コ. 脳梗塞 |
| サ. EPA | シ. 脳溢血  | ス. 脂質異常症 | セ. TDL | ソ. GPT |

**問題7. 次の(1)~(5)は野菜の切り方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) くし形切りは、トマトやレモンなど丸いものを、上下(へたなど)を少し切って座りを良くし、縦に二つに切り、さらに中心から放射状に均等に切る方法である。
- (2) ぶつ切りは、キュウリやニンジンなど細長いものを、手前に回しながら、斜めに包丁を入れて切る方法である。形が不ぞろいで不恰好だが、切り口が多く味がしみ込みやすいため、煮物などに適している。
- (3) 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切り込みを入れる方法である。
- (4) いちょう切りは、大根やニンジンなどの材料を縦に四つ切りにし、端から切っていく方法である。
- (5) 白糸ねぎとは、ねぎの軟白部を開き、繊維に沿って、細くせん切りにする方法である。

**問題8. 次の文章について、正しいものの組み合わせを下記のア～コより選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) ローカーボ（ロカボ）とは、生活習慣病の予防のために適正な糖質量を摂取しようという考え方である。
- (2) 箸づかいは気をつけなければいけない食事マナーの一つである。箸で器を引き寄せる「寄せ箸」や箸を手で握って持つ「握り箸」、箸で突き刺して食べる「突き箸」などは好ましくない。
- (3) 主にお茶に含まれるミネラルの一種であるカテキンは、お茶に特有の苦渋味成分のもととなる物質で、抗菌・殺菌作用がある。
- (4) 炭水化物は糖質と食物繊維を合わせたものである。食物繊維は消化されにくいがおなかの調子を整える働きがある。
- (5) メタボリックシンドロームとは、運動器官の障害のために移動機能が低下した状態のことで、症状が進行すると介護が必要になる。1日3回の食事から5大栄養素をバランスよく摂ることが大切である。

- |            |            |            |            |
|------------|------------|------------|------------|
| 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9. 次の文章は有機農産物などについて説明している。空欄に当てはまる最も適切な語句を、下記の語群から選びその記号を記入しなさい。**

有機農産物とは、播種または植付け前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、禁止された農薬や化学肥料を使用せず、（ ① ）などによる土づくりを行った農場で生産された農産物のことである。遺伝子組換え技術の使用も認められていない。

また、有機農産物使用加工食品は、塩分及び（ ② ）の重量を除いた原材料のうち、有機農産物及び有機農産物使用加工食品以外の原材料の占める割合が（ ③ ）%以下であって、食品添加物の使用が必要最小限のものをいう。

（ ④ ）大臣が登録する登録認定機関（第三者機関）から認定を受けた有機農産物の生産農家や加工食品の製造業者（認定事業者）は、生産・製造過程の記録等に基づいて自ら生産・製造した食品を格付し、（ ⑤ ）マークを貼付して市場に供給する。

<語群>

- |         |           |       |          |          |
|---------|-----------|-------|----------|----------|
| ア. 石灰   | イ. オーガニック | ウ. 糖分 | エ. 有機JAS | オ. 経済産業  |
| カ. 農林水産 | キ. 3      | ク. 堆肥 | ケ. 脂質    | コ. 10    |
| サ. 有機食品 | シ. 水分     | ス. 5  | セ. 厚生労働  | ソ. 無機質肥料 |

**問題10. 次の(1)~(5)の説明文で正しいものには「○」、誤っているものには「×」を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 地域と食材には健康面や栄養面で深いかかわりがあるとされている。地域で作られた食材をその地域で消費するというを「地産地消」という。
- (2) アスタキサンチンは青紫色をした野菜や果物に含まれる色素成分で、ブルーベリーや赤ワインなどに多く含まれている。目の健康に関与し、抗酸化作用がある。
- (3) ミネラルは、体内で作られない炭素、窒素、酸素、水素以外の必須元素で、無機質とも呼ばれている。
- (4) 三徳包丁は日本で開発された万能包丁で、野菜を切ったり、魚をおろすなどさまざまな用途に使われる。硬い食材の切断にも適している。
- (5) 食生活、運動、喫煙、飲酒などの生活習慣により発症、進行する、生活に密着した病気のことを成人病という。中高年の多くが何らかの病状を持っているといわれている。

**問題11. 次の文章について、正しいものの組み合わせを下記のア~コより選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 糖質は1 g 当たり 9 kcalのエネルギーになる。
- (2) 特別栽培農産物は、節減対象の農薬の使用回数と化学肥料の窒素成分量の両方について、その農産物が生産された地域の慣行レベルの50%以下で栽培された農産物のことである。
- (3) 焼きミョウバンはケーキなどをふっくらさせる食品添加物である。
- (4) 卒寿は、数え年90歳の賀寿で、魔除けの色とされる赤色の身に着けるものが贈られる。
- (5) 春の七草の一つであるスズシロはカブのことである。

- |            |            |            |            |
|------------|------------|------------|------------|
| 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12. 次の(1)~(5)の説明文で正しいものには「○」、誤っているものには「×」を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 「蒸す」という調理方法は、食品を柔らかくしたり、あく抜きや殺菌を目的に、食材に適した温度のお湯の中で加熱する方法である。目的に応じて塩や酢、重曹、米ぬかなどを加えることがある。
- (2) 食品添加物は、安全性が確認されたものに限って使用が認められている。食品衛生法では、「食品の製造過程、または食品の加工や保存の目的で、食品に添加、混和などの方法によって使用されるもの」と定義されている。
- (3) サプリメントは薬ではないが、いろいろな有効成分が凝縮された食品であるので、使い方を誤ると過剰症などを引き起こす危険がある。
- (4) 体調を良好に保ち、体力を増進させ、かつ安全な健康づくりのためには、強度が強く、長い時間をかけて行う有酸素運動がより効果的である。
- (5) 基礎代謝とは、寝ている時を含めて、生命を維持するために必要な最低限のエネルギー消費のことである。その量を基礎代謝量という。

**問題13. 次の文章は食品のブランドについて説明している。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。**

農産物について、安全性はもとより、味の良いものに対するニーズが高まっている。そのため、各産地で新しい品種の開発が盛んに行われており、( ① ) もその一つである。栃木県の( ② ) や佐賀県の「さちのか」、熊本県の「ひのしずく」などがある。生産者や産地は、単に作物を生産するだけでなく、商品開発から生産、販売までのプロセスを戦略的に考えることが重要になってきている。

水産業でもブランド化への熱心な取り組みが行われている。下関のフグや高知のカツオ、明石の( ③ ) の他、味の良さで成功している大分県の「関サバ」などがある。また、水産資源の回復・確保のために、作り育てる漁業への期待が高まっている。( ④ ) 漁業とともに大きな役割を期待されているのが( ⑤ ) 漁業で、稚魚まで育てば成魚になる確率が高いことから、産卵・ふ化した稚魚を一定の体長になった時点で放流するものである。

**問題14. 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。**

脂質は、コーン油やゴマ油などの常温で液体の「( ① )」や、バターやラードなどの常温で固体の「( ② )」の他、卵、牛乳などに含まれている。体内ではエネルギーの供給源や細胞膜の構成成分として重要で、体の中で作ることのできない( ③ )脂肪酸が不足すると、皮膚炎や発育障害を起こすこともあるといわれている。

食品に含まれる脂質の主な構成成分である脂肪酸は、その構造の違いにより( ④ )脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、( ⑤ )不飽和脂肪酸がある。

( ④ )脂肪酸は肉や乳製品の動物性の脂質に多く含まれ、摂り過ぎると悪玉コレステロールや中性脂肪を増やし、動脈硬化の一因となる。一価不飽和脂肪酸はナタネ油やオリーブ油に多く含有されるオレイン酸に代表され、動脈硬化や心疾患を招きにくいとされている。( ⑤ )不飽和脂肪酸は、青魚に多く含まれ、脳の発達や機能に関わり、血液をサラサラにするDHAやEPA、植物油に含まれるリノール酸、リノレン酸などがある。

<語群>

- |       |         |        |       |       |
|-------|---------|--------|-------|-------|
| ア. 必要 | イ. 飽和   | ウ. 必須  | エ. 油  | オ. 長鎖 |
| カ. 脂  | キ. トランス | ク. 肪   | ケ. 脂肪 | コ. 油脂 |
| サ. 多価 | シ. 二価   | ス. 要摂取 | セ. 三価 | ソ. 短鎖 |

**問題15. 次の(1)~(5)は世界の料理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) スペインはヨーロッパの米の主産地であり、刺激の強い料理が多い。代表的なものにブイヤベースなどがある。
- (2) ロシア料理は栄養価の高い実用的な料理で、代表的なものにボルシチやピロシキなどがある。
- (3) 中華料理の一つの四川料理は、外国との交流が盛んで西洋料理の影響を受けている。フカフレやツバメの巣などの高級食材も多い。
- (4) フランス料理は宮廷料理として発達し、ソースの体系が高度に発達しているのが特徴。代表的な料理にパエリアやガスパチョなどがある。
- (5) 伝統的に世界三大料理の一つともいわれるトルコ料理は、東西の食文化を融合させた多彩な食材、味、調理法を特徴としている。羊肉やヨーグルト、ナッツなどがよく使われる。

## 第25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)は陳列手法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) 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最も基本的な陳列技術である。
- (2) シャワー陳列は、ワイヤーバスケットや籐かご、平台などに、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。
- (3) プッシュアウト陳列は、商品が崩れにくいように、中心線をずらしながら、高く積み上げる陳列方法である。缶詰に適しているが、筒状の商品や箱物にも利用できる。
- (4) 段ボールカット（ボールカット）陳列とは、入荷した段ボールに付いているカットテープやカッターなどで一定の深さにカットし、荷姿のまま陳列する方法である。
- (5) ライン陳列は箱物、缶詰などを段状に積み上げる陳列をいう。

**問題2. 次の文章は法律について説明している。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 ）法では、顧客の情報を収集する際には、利用目的を明確にし、通知・公表をしなければならない。また、目的以外で利用する場合には本人の同意を得なければならない。

（ ② ）法は、ペットボトルやトレーなどの廃棄物の減量化や再利用を促進するために制定された。作る人、使う人、売る人の全ての人がそれぞれの役割を担うことで、効率の良いシステムとすることがこの法律の基本理念である。

（ ③ ）法では、製造物の欠陥によって消費者が損害を被った場合、消費者が直接、メーカーに対して損害賠償責任を追及できる。

（ ④ ）法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することである。全ての飲食物が対象とされ、添加物を含めて、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。

（ ⑤ ）法は、食品廃棄物の発生を抑制し、食品資源の有効利用を促進することで、環境への負荷を軽減し、循環型社会の構築を目指して制定された。



**問題3. 次の文章は食中毒について説明している。空欄に当てはまる最も適切な語句を、下記の語群から選びその記号を解答欄に記入しなさい。**

( ① ) は、( ② ) やニキビ、ふけ、頭髮、ほこりなどから感染する。不衛生な状況で作られた食品内で菌が毒素を産出し、これを食べることで食中毒を引き起こす。

( ③ ) は、汚染されたカキなどの二枚貝や、感染した人の便や嘔吐物などを介して感染し、急性胃腸炎を引き起こす。感染を防ぐには、食品の十分な ( ④ ) や調理器具の消毒、手洗いを励行する。

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は「つけない」「増やさない」「やっつける」が、ウイルスの場合は「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」が原則である。

食品に「つけない」ためには、手指や器具類の ( ⑤ ) をていねいに行うことが重要である。また食品を区分けして管理し、調理器具を用途別に使い分けることなどが必要となる。

〈語群〉

- |           |            |        |           |           |
|-----------|------------|--------|-----------|-----------|
| ア. 冷却     | イ. ボツリヌス菌  | ウ. 鶏卵  | エ. 加熱     | オ. 缶詰     |
| カ. 腸炎ビブリオ | キ. サルモネラ菌  | ク. 切り傷 | ケ. 清掃     | コ. ノロウイルス |
| サ. 洗浄     | シ. 黄色ブドウ球菌 | ス. 管理  | セ. ウェルシュ菌 | ソ. 冷凍     |

**問題4. 次の(1)～(5)の説明で、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) ホームセンターは、薬や化粧品など健康と美容に関連する商品を中心に、日用雑貨品を含めて品揃えした店のことをいう。最近では、食品を強化した店舗もある。
- (2) 税金には直接税と間接税がある。負担する人と納める人が同じ税金が直接税、異なる税金が間接税である。
- (3) 消費税は、商品の販売、物品の貸し付け、サービスの提供などの取引の他、輸入される貨物に対しても課税される。
- (4) クレンリネスとは、単に売場や商品の清潔さ（クリーンネス）を意味するのではなく、店舗運営のあらゆる面において清潔さが高いレベルで維持されている状態にあることをいう。売場の衛生管理、安全管理に取り組むときに重要である。
- (5) 国民の祝日として平成28年に施行された「山の日」は、8月10日である。

**問題5. 次の文章は小売業の分類と特徴について説明している。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。**

小売業の分類で、販売方法や店舗の運営方法などで分類したものを（ ① ）といい、それぞれの（ ① ）によって品揃えや（ ② ）設定、店舗面積、接客方法、営業時間などに特徴がある。

一つの企業が同一ブランドの複数店舗を運営する（ ③ ）ストアには次のような特徴がある。

- ・本部と店の（ ④ ）・・・本部は店づくりや仕入、販売方法、人員配置などの面で店を管理し、店は販売に専念する。
- ・標準化や（ ⑤ ）により業務を効率化・・・店づくりや品揃え、（ ② ）、販売方法、作業、販売員の教育・訓練などを標準化・（ ⑤ ）し効率を図る。

<語群>

- |          |        |         |         |           |
|----------|--------|---------|---------|-----------|
| ア. ナショナル | イ. 売場  | ウ. 連携   | エ. チェーン | オ. 業容     |
| カ. 分業    | キ. 専門化 | ク. アイテム | ケ. 業態   | コ. リージョナル |
| サ. 業種    | シ. 価格  | ス. 大規模化 | セ. 役割   | ソ. 単純化    |

**問題6. 次の文章は売場について説明している。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。**

店内における売場は、大きく定番売場と（ ① ）売場に分類される。定番売場は（ ② ）が品揃えの中心であり、お客さまが毎日安定した生活を送るために欠かせない商品を提案する役割がある。店側からみれば、コンスタントに一定の売上げと利益の確保が期待できることから、売上げのベースを作る売場といえる。（ ① ）売場には、アイランド、平台、冷蔵ケースの最下段、（ ③ ）などがある。

マグネット売場（コーナー）は、その名の通り、お客様を引き付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。

第1マグネットは、（ ④ ）率の高い主通路沿いに位置することから、買上頻度の高い生鮮三品、日配、惣菜、ベーカリーなどの商品を主に提案する。

第2マグネットは、（ ⑤ ）率の高い主通路沿いや突き当りに位置することから、特に買上率の高い旬の野菜や果物、鮮魚、パン、季節感のある惣菜などの商品を、メニュー提案やコーナー訴求、価格訴求によって提案する。

<語群>

- |        |       |            |        |       |
|--------|-------|------------|--------|-------|
| ア. 買上  | イ. 視認 | ウ. パワーコーナー | エ. 嗜好品 | オ. 集客 |
| カ. 最寄品 | キ. 磁石 | ク. 立ち寄り    | ケ. 誘導  | コ. 量販 |
| サ. 回遊  | シ. 通行 | ス. ゴンドラエンド | セ. 必需品 | ソ. 特売 |

**問題7. 次の文章で正しいものの組み合わせを下記のア～コより選び、その記号を解答欄に記入しなさい。**

- (1) 注文していない商品を一方的に送り付け、勘違いと思わせたり、「しょうがない」と諦めさせて代金を支払わせる商法を「現物まがい商法」という。
- (2) 出店に関する法律に「大規模小売店舗立地法」がある。これは店舗面積が1500㎡を超える大型店が出店する場合の法律である。
- (3) HACCPで管理する「危害原因物質」とは、食中毒を引き起こす細菌やカビ毒、フグ毒、毒キノコ、また残留農薬や環境汚染物質のことであり、ガラス片や金属片などの異物は含まれない。
- (4) 農薬やプラスチック、発泡スチロールに含まれている化学物質などが空気中や土壤に放出され、何らかの経路で人体に入り、体内で分泌される物質と同様の働きをしたりその働きを阻害する内分泌かく乱物質のことを「環境ホルモン」という。
- (5) 病原性大腸菌（O-157）は比較的熱に弱いため、殺菌の目安として、中心部を75℃・1分以上の加熱をすれば死滅するとされている。

- |            |            |            |            |
|------------|------------|------------|------------|
| 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8. 次の文章は食品の保存方法について説明している。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。**

低温法は、冷蔵や冷凍によって食品を保存する方法で、有害微生物の活動を鈍らせることができる。冷凍食品は、関連団体の自主的取扱基準では、( ① )℃以下で保存することとしている。

燻煙法は、腐敗を防ぐ作用のある煙を食品に染み込ませることによって、微生物の活動を抑え保存する方法で、代表的な食品に( ② )がある。

塩蔵法は、食品の脱水によって、腐敗を進める細菌の繁殖を抑える保存方法で、塩の他に( ③ )、酢、粕、みそなどを使った方法もある。

( ④ )とは、酵母や細菌などの微生物が有機化合物を分解し、アルコール類や有機酸類を生成する過程で、結果として他の有用な物質を生む現象をいう。代表的な食品に( ⑤ )がある。

<語群>

- |        |        |       |        |             |
|--------|--------|-------|--------|-------------|
| ア. 麦   | イ. -16 | ウ. 米  | エ. -18 | オ. サラミソーセージ |
| カ. -14 | キ. 砂糖  | ク. 豆腐 | ケ. 発酵  | コ. ローストビーフ  |
| サ. 変敗  | シ. ハム  | ス. 腐敗 | セ. 納豆  | ソ. 佃煮       |

**問題9. 次の(1)～(5)は季節行事など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) おせち料理の一つであるカズノコはサケの魚卵である。
- (2) 二十四節気の大暑の日には夏バテ予防でウナギを食べる習慣がある。
- (3) 彼岸とは春分の日と秋分の日のことで、行事食の一つにぼたもちやおはぎがある。
- (4) 冬至に食べる習慣があるカボチャは緑黄色野菜である。
- (5) 2月7日には春の七草を使った七草粥を食べる習慣がある。

**問題10. 次の(1)～(5)の説明で、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) 中食<sup>なかしょく</sup>とは、家庭の中で調理したものを、家庭の中で食べる形態の食事のことである。
- (2) 商品には1品1品に顔(フェース)があり、最も認知されやすい部分でもある。この顔(フェース)をできる限り正しく見てもらうことが陳列の大原則である。
- (3) 商品やサービスの価格は需要と供給のバランスに影響を受けることが多い。気候などの影響で農作物が不作になった時には需要が供給を上回り価格は上がる。
- (4) 茶摘みの時期に当たる八十八夜や、台風などの季節とされる二百十日などは、春分の日から数えた日数のことである。
- (5) 部門や品種を横断した商品分類の一つに集中して品揃えを行う店舗をカテゴリーキラーといい、深い品揃えと破壊的な低価格が特徴である。

**問題11. 次の(1)～(5)は経済一般について説明している。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) ( ① ) とは、景気を判断する上で必要となる幾つかの指標について、それぞれが前月との比較でよい方向(プラス)か、悪い方向(マイナス)かによって総合的に判断するものである。
- (2) 物価に関する指標には( ② )と企業物価指数がある。前者は小売店などでの商品の購入価格による指標、後者は企業間における取引価格による指標である。
- (3) 税金には国税と( ③ )がある。所得税は国税であるが、固定資産税は( ③ )である。
- (4) 商品の価格は為替相場の変動によっても大きく影響を受ける。海外からの輸入品を安く仕入れることができるのは( ④ )の時である。
- (5) 物価の持続的な下落のことを( ⑤ )という。

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

- (1) ユニバーサルデザインフードとは、日常の食事から介護食まで幅広く使える、食べやすさに配慮した食品のことをいう。
- (2) 寄生虫の一種のアニサキスによる食中毒は、幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して引き起こされる。
- (3) 品種別配置法は最も一般的な分類方法であるが、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は長くなる。
- (4) トレードオフ制度は、消費者の被害救済を目的とし、契約後に、相手の意向に関係なく、消費者が一方的に契約解除できる制度である。
- (5) ショートニングとは、ベーカリー用油脂として用いられるバターやラードの代用品として開発された油脂のことである。

- 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13. 次の文章は小売業のシステムについて説明している。空欄に当てはまる最も適切な語句を、下記の語群から選びその記号を解答欄に記入しなさい。**

( ① ) 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。

現在では、多くの店で ( ② ) (販売時点情報管理) システムが導入され、精算時にレジスターでバーコードをスキャンすると、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を瞬時に取れるようになり、販売(購買)促進や品揃え、商品の発注に活用されている。

( ② ) 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。これは世界約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 ) とは電子発注システムのことで、店にある発注端末と本部や物流センターのコンピュータを通信回線で結び、発注データを送信すると自動的に発注できる仕組みである。

また、( ⑤ ) の普及により、小売業界においてもW e bサイトに食品や日用雑貨などの商品情報を掲載し、サイト内で注文から支払いまで一連の購入手続きができる通信販売が行われるようになっていく。

<語群>

- ア. J E N      イ. E O S      ウ. フェイスブック      エ. I S      オ. J A M  
カ. P O P      キ. P O S      ク. T O S      ケ. O P S      コ. I N  
サ. J A N      シ. O E S      ス. インターネット      セ. I T      ソ. スマートフォン

**問題14. 次の文章は健康に関連した食品について説明している。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 ) 食品は、事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、( ② ) に届け出られた食品である。

( ③ ) 食品は、健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品である。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに ( ② ) が許可している。

( ④ ) 食品は、すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

( ⑤ ) 食品は、高血圧症や腎臓疾患の人のためにナトリウムを低減させた食品や乳児用、妊産婦用、高齢者用など、特別の用途に適するという表示を ( ② ) が許可した食品である。

**問題15. 次の(1)~(5)はPOP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) スポッターは形状が矢印であるため、商品の存在を明確に示すことができ、売場や商品への接近を促すことができる。
- (2) ピラーPOPは Gondola や冷蔵ケースの最上段や頭上の空間に使われる販促物で、板状のものや立体感のあるものがある。
- (3) ラインPOPは細長い帯状のPOPで、売場への導入を促すことができる。製法や産地などにこだわった商品、均一セールなどの価格、メニュー・品種などをテーマにしたコーナーを目立たせる場合に使われる。
- (4) ラウンドシートは「腰巻き」などともいわれ、主に Gondola エンドや平台の足元に巻き付け、売場への注目度を高めるものである。あまり華美でなく、目立ちすぎず、商品が引き立つ色にするとよい。
- (5) プライスカードとは、主に棚板に取り付ける売価と商品名および発注用バーコードを表示したPOPのことで、販売促進の基本的ツールである。