

第16回食育鮮魚士検定試験問題 食生活と鮮魚の基礎知識

問題1. 次のア～オは、魚介類に含まれている機能性成分と主な機能について述べている。正しいものには○、誤っているものには×を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

- ア 小魚には、赤血球(ヘモグロビン)の主成分であり、全身組織の機能を維持する鉄が多く含まれる。
- イ 魚介類の脂質に含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)は、飽和脂肪酸である。
- ウ 魚介類は、単なる栄養供給源としてだけでなく、動脈硬化、認知症、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)などの予防や老化防止の観点から注目されている。
- エ DHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)は、マグロ、カツオ、真ダイ、青魚などに多く含まれる。
- オ タウリンはワリ、ヒジキ、ハマグリに多く含まれる。

【解答】

ア.× イ.× ウ.○ エ.○ オ.×

問題2. 次の文章は魚のうま味成分について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

魚介類のエキス分には、大きく分けて、アミノ酸と〔ア〕がある。アミノ酸には、必須アミノ酸だけでも約〔イ〕種類あり、味の素で有名な〔ウ〕やヒスチジンなどがある。〔ア〕にはイの一番で有名な〔エ〕と〔オ〕がある。

1. 15	2. グルタミン酸
3. コハク酸	4. ATP
5. 20	6. ヌクレオチド関連物
7. DHA	8. イノシン酸
9. EPA	10. 8

【解答】

ア. 6 イ. 5 ウ. 2 エ. 8 オ. 3 (エ・オ 順不同)

問題3. 次の文章は売場ケース、冷蔵・冷凍庫、作業場などの温度管理について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

オープン（多段）ケースの吹き出し口から吸い込み口までの空気の流れを〔ア〕という。平ケースは、ケース内に示してある〔イ〕よりも上部に商品を陳列すると、冷却効率が落ちる。

作業場の室温は〔ウ〕に設定している企業が多く、作業場内の冷蔵庫を〔エ〕、冷凍庫を〔オ〕以下で設定している場合が多い。

1. 1～4℃	2. ボトムライン
3. 18℃	4. ロードライン
5. -2～0℃	6. エアカーテン
7. -40℃	8. チルドカーテン
9. -18℃	10. 22℃

【解答】

ア. 6 イ. 4 ウ. 3 エ. 5 オ. 9

問題4. 次の文章は水産物の特性について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

水産生物の中には、種類の多い魚類などの〔ア〕動物、カキ、ホタテガイなどの貝類、タコ、イカなどの〔イ〕動物、カニ、エビなどの〔ウ〕動物、ウニ、ナマコなどの〔エ〕動物、ワカメなどの〔オ〕がある。

1. 軟体	2. 海藻
3. ほ乳	4. 節足
5. 両性	6. 脊椎
7. 多足	8. 昆布類
9. 無脊椎	10. 棘皮

【解答】

ア. 6 イ. 1 ウ. 4 エ. 10 オ. 2

問題5. 次の文章は水産物の変質・腐敗しやすい理由について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

底引き網、〔ア〕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〔イ〕やえらをつけたまま、水揚げ、輸送されることも多い。

また、魚介類に付着している〔ウ〕の多くは、低温でも発育・増殖するため、低温貯蔵の効果が上がりにくい。魚介類は〔エ〕が多く、〔ウ〕の影響を受けやすい。畜肉に比べ、死後の肉質の変化が〔オ〕。

1. 遅い	2. 塩分
3. 刺網	4. ウロコ
5. 延縄	6. 内臓
7. 寄生虫	8. 速い
9. 微生物	10. 水分

【解答】

ア. 3 イ. 6 ウ. 9 エ. 10 オ. 8

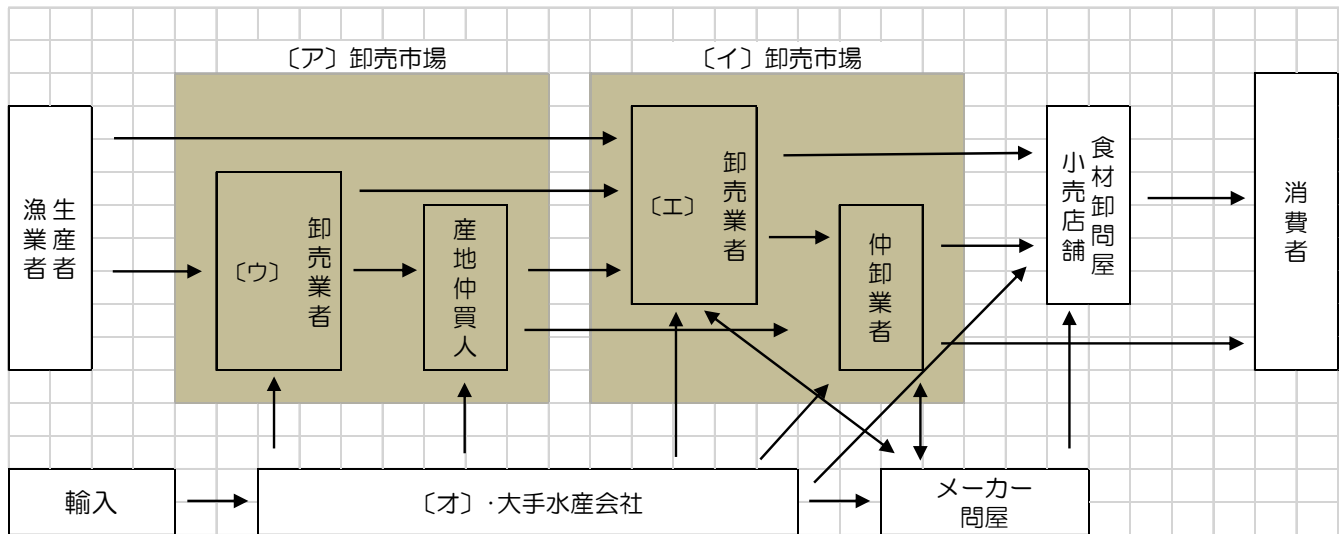
問題6. 次の文章は鮮魚の漁獲後の経時変化について述べている。文中の〔 〕の部分に適当な語句を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

一般に魚は、死後1～7時間経過すると硬くなる。これを〔ア〕という。この状態を過ぎると軟らかくなり(解硬)、最後に〔イ〕する。〔ウ〕酵素作用による分解とは、筋肉中に含まれるたんぱく質がアミノ酸に変化することで、〔エ〕ともいう。〔オ〕酵素作用による分解とは、細菌が様々な経路で筋肉に侵入し、魚肉の分解を促進することをいう。

【解答】

ア. 死後硬直 イ. 腐敗 ウ. 内因性 エ. 自己消化 オ. 外因性

問題7. 次の図は、魚が消費者に届くまでの流通経路を示している。図の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。



- | | |
|---------|----------|
| 1. 消費地 | 2. 地方 |
| 3. 中央 | 4. 荷受 |
| 5. 産地 | 6. セリ人 |
| 7. 仲買人 | 8. 商社 |
| 9. 産地漁協 | 10. 公設市場 |

【解答】

ア. 5 イ. 1 ウ. 9 エ. 4 オ. 8

問題8. 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) 「K値」は、その値が低いほど、鮮度が良い。
- (2) プリは、スズキ目サバ科プリ属の回遊魚である。
- (3) 売場生産性とは、坪当りの荒利益高のことである。
- (4) スルメイカはツツイカ目ジンドウイカ科である。
- (5) $-1^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$ の温度帯を「最大氷結晶生成帯」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)

【解答】

カ

問題9. 次の文章はカツオについて述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

カツオは、〔ア〕目〔イ〕科の魚である。カツオには、真カツオ(本カツオとも呼ばれる)の他に〔ウ〕、ソウダカツオ、スマなどがある。

5月の“はしり”のものを〔エ〕カツオ、秋にかけて南下するものを〔オ〕カツオあるいは下りカツオという。

- | | |
|----------|----------|
| 1. 東沖カツオ | 2. ゴリカツオ |
| 3. サバ | 4. 戻り |
| 5. ハカツオ | 6. マグロ |
| 7. 初 | 8. スズキ |
| 9. 上り | 10. カツオ |

【解答】

ア. 8 イ. 3 ウ. 5 エ. 7 オ. 4

問題10. 次の文章はサバについて述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

サバには、〔ア〕サバ、ゴマサバ、〔イ〕サバの3つの種類がある。〔ア〕サバの旬が〔ウ〕であるのに対し、ゴマサバの旬は〔エ〕である。〔イ〕サバは、日本では主に〔オ〕などから輸入されている。

- | | |
|-----------|----------|
| 1. 秋から冬 | 2. 春 |
| 3. 真 | 4. ロシア |
| 5. アイスランド | 6. 台湾 |
| 7. 大西洋 | 8. ノルウェー |
| 9. 夏 | 10. 太平洋 |

【解答】

ア. 3 イ. 7 ウ. 1 エ. 9 オ. 8

問題 11. 次の文章はサケについて述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

サケ科にはサケ属、〔ア〕属、イワナ属、イトウ属の4属がある。サケ属には白サケ、紅サケ、〔イ〕、〔ウ〕、マス類がある。

白サケは秋に遡上するため、一般的に秋サケや〔エ〕と呼ばれている。東北や北海道沿岸を春から夏に回遊する白サケは〔オ〕と呼ばれている。

1. アキアジ	2. マスノスケ
3. ヤマメ	4. 時サケ (トキシラズ)
5. ニジマス	6. 新巻サケ
7. 大西洋サケ	8. カラフトマス
9. 日本海マス	10. 銀サケ

【解答】

ア. 5 イ. 10 ウ. 2 エ. 1 オ. 4 (イ・ウ 順不同)

問題 12. 次の数式の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

$$\text{歩留率 (\%)} = \frac{\text{〔ア〕}}{\text{調理前の重量}} \times 100$$

$$\text{仕入売価(単位当り)} = \frac{\text{仕入原価(単位当り)}}{\text{歩留率}} \div (1 - \text{〔イ〕})$$

$$\text{荒利益率 (\%)} = \frac{\text{売上高} - \text{〔ウ〕}}{\text{売上高}} \times 100$$

$$\text{売上高} = \text{〔エ〕} \times \text{客数}$$

$$\text{〔オ〕 PI値} = \frac{\text{販売金額}}{\text{客数(レジ通過客数)}} \times 1000$$

1. 値入率	2. 数量
3. 金額	4. 一品単価
5. 仕入原価	6. 値入高
7. 売上原価	8. 歩留り原価
9. 調理後の重量	10. 客単価

【解答】

ア. 9 イ. 1 ウ. 7 エ. 10 オ. 3

問題 13. 次の数式の〔 〕の部分に適切な語句を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

$$\text{〔ア〕} = \frac{\text{〔エ〕}}{\text{平均売価在庫高}}$$

$$\text{〔イ〕} = \frac{\text{〔エ〕}}{\text{売場面積(坪)}}$$

$$\text{〔ウ〕} = \frac{\text{〔オ〕}}{\text{総労働時間}}$$

$$\text{人件費率} = \frac{\text{人件費}}{\text{〔エ〕}} \times 100$$

$$\text{労働分配率} = \frac{\text{人件費}}{\text{〔オ〕}} \times 100$$

【解答】

ア. 商品回転率(回) イ. 坪効率 ウ. 人時生産性 エ. 売上高 オ. 荒利益高

問題 14. 写真の刺身盛合せ(4点盛り)の商品原価を、次の問いに従って計算しなさい。



①次の具材原価計算表の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

材料名	原価		歩留率	歩留後原価		1山重量	1山原価
	kg	〔ア〕円		kg	〔ウ〕円		
養殖真ダイ(原体)	Kg	〔ア〕円	34%	Kg	3200円	56 g	〔イ〕円
養殖インドマグロ中トロ(抄)	Kg	5400円	90%	Kg	〔ウ〕円	56 g	〔エ〕円
生アトラン(トリムE)	Kg	2640円	85%	Kg	〔オ〕円	60 g	〔カ〕円
殻付きアワビ	個	750円	—	—	—	—	750円
(具材原価 合計)							〔キ〕円

1. 1792	2. 6000	3. 272
4. 135	5. 179	6. 9412
7. 3106	8. 186	9. 1088
10. 4860	11. 336	12. 2244
13. 1451	14. 1336	

【解答】

ア. 9 イ. 5 ウ. 2 エ. 11 オ. 7 カ. 8 キ. 13

②消耗品・包材原価表の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

材料	原価		量	1パック当たり原価
大葉	枚	5円	4枚	20円
ダイコンツマ	Kg	380円	160g	〔ク〕円
ニンジンツマ	Kg	650円	4g	〔ケ〕円
海藻	Kg	1400円	3g	〔コ〕円
パセリ	—	—	—	5円
ワサビ	個	4円	2個	8円
生ギク	個	10円	1個	10円
トレー（ふた込み）	—	—	—	45円
（消耗品・包材原価 合計）				〔サ〕円

1. 26	2. 156	3. 42
4. 3	5. 61	6. 4
7. 217	8. 6	

【解答】

ク. 5 ケ. 4 コ. 6 サ. 2

③次の問いの〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

- ・この刺身の原価合計（具材原価と消耗品・包材原価の合計）はいくらになりますか 〔シ〕 円
- ・値入率を40%とした場合の売価はいくらになりますか。小数点第1位を四捨五入し整数で答えなさい。〔ス〕 円
- ・売価2800円で販売したときの値入率はいくらになりますか。小数点第2位を四捨五入し第1位まで求めなさい。〔セ〕 %
- ・2980円で販売したときの値入率はいくらになりますか。小数点第2位を四捨五入し第1位まで求めなさい。〔ソ〕 %

- | | | |
|---------|---------|---------|
| 1. 1607 | 2. 1668 | 3. 42.6 |
| 4. 44.0 | 5. 2678 | 6. 2780 |
| 7. 40.4 | 8. 46.1 | |

【解答】

シ. 1 ス. 5 セ. 3 ソ. 8

問題15. 次の文章は砥石・包丁について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

砥石には、〔ア〕砥石、中砥石、仕上げ砥石がある。包丁の種類には、〔イ〕包丁、刺身を切る際に使う〔ウ〕包丁、蛸引き包丁、牛刀などがある。

包丁の〔エ〕とは、切先から刃元までの角度のついた面全体のことをいう。〔オ〕は、骨などを切るときに、包丁を持つ手と反対の手の腹でたたく部分をいう。

- | | |
|---------|--------|
| 1. 鎚 | 2. 刃元 |
| 3. 出刃 | 4. 筋引き |
| 5. 荒 | 6. 口金 |
| 7. 峰 | 8. 洋 |
| 9. 柳(刃) | 10. 和 |

【解答】

ア. 5 イ. 3 ウ. 9 エ. 1 オ. 7

第16回食育鮮魚士検定試験問題 鮮魚部門の知識と技術

問題1. 次のア～オは、魚の調理の技術について述べている。正しいものには○、誤っているものには×を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

- ア 上身とは、頭を左、腹を上にした状態で上（表側）の身のことをいう。
- イ 内引きとは、刃先を上に向けた状態で包丁を進める切り方のことをいう。
- ウ 血合い骨とは、魚を3枚卸しにしたとき、背身と腹身の境目にある血合い部分にある骨のことをいう。
- エ 中落ちとは、魚の内臓を取ったとき、内臓の背骨部分に付着している血だまりのことをいう。
- オ 腹開きとは、魚の開き方の一つで、魚の腹から包丁を入れて切り開くことをいう。

【解答】

ア.× イ.× ウ.○ エ.× オ.○

問題2. 次の文章は魚の調理の技術について述べている。文中の〔 〕の部分に適当な語句を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

- 〔ア〕とは、柳刃包丁を立て気味にし、身の向こうから手前に引いて切ることをいう。
- 〔イ〕とは、魚の背骨にそって頭の方から尾まで縦に切り目を入れ、その切り目から背びれ、腹びれに向けて包丁を入れて卸す方法のことをいう。
- 〔ウ〕とは、エビなどの背の部分にある黒い筋のように見える腸管のことをいう。
- 〔エ〕とは、サク取りした魚を薄くそぎ切りにすることをいう。身が締まって硬い商材や白身魚、身の薄い魚に用いられる。
- 〔オ〕とは、火の通りを良くしたり、味をしみ込みやすくするために、素材、原料の裏面や見えない部分に切り込みを入れることをいう。

【解答】

ア.引き造り イ.5枚卸し ウ.背わた エ.薄造り オ.隠し包丁

問題3. 次の文章はクレーム処理について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

商品に関するクレームの原因は、商品の鮮度劣化（〔ア〕・変色・腐敗）、異物混入（〔イ〕・輪ゴム・ビニール・虫など）、商品違い、目切れ、不当表示、品切れなどがある。クレームに対する心構えは、お客さまのクレームを〔ウ〕、忠告としてとらえ、積極的に受けることである。〔エ〕やごまかしをせずに、〔オ〕かつ正確に処理を行う。

- | | |
|-----------|--------|
| 1. 正当性の主張 | 2. 不満 |
| 3. 変形 | 4. 髪の毛 |
| 5. 慎重 | 6. 言い訳 |
| 7. 変質 | 8. 人の歯 |
| 9. 迅速 | 10. 助言 |

【解答】

ア. 7 イ. 4 ウ. 10 エ. 6 オ. 9

問題4. 次の文章は食品衛生の基本について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

〔ア〕とは視覚的に磨かれて清潔な状態が維持されていること、〔イ〕とは衛生的な清潔さを保ち、殺菌・滅菌を行うことである。衛生管理の基本である「5S」は、衛生管理だけでなく、〔ウ〕の向上に欠かせないものであり、事故防止、〔エ〕のためにも必要である。5Sについては、とくに整理と〔オ〕が重要である。

- | | |
|-----------|--------------|
| 1. クリンリネス | 2. コミュニケーション |
| 3. チームワーク | 4. 品質向上 |
| 5. クリーンネス | 6. サニテーション |
| 7. 作業能率 | 8. 清掃 |
| 9. 3S | 10. 整頓 |

【解答】

ア. 1 イ. 6 ウ. 7 エ. 4 オ. 10

問題5. 次の文章は食中毒について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

食中毒の中で、私たちが最も注意すべきものは、〔ア〕食中毒である。〔ア〕食中毒には〔イ〕型、生体内毒素型、食品内毒素型の3つがある。

カキなどが主な原因とされる〔ウ〕食中毒は、〔エ〕にかけて多発する。〔ウ〕食中毒は、いずれも〔オ〕ウイルスによるものであり、糞口感染により伝搬する。

- | | |
|-----------|----------|
| 1. 夏 | 2. 腸管系 |
| 3. 腸炎ビブリオ | 4. ブドウ球菌 |
| 5. 細菌性 | 6. 内臓系 |
| 7. 寄生虫 | 8. 冬 |
| 9. ウィルス性 | 10. 感染 |

【解答】

ア. 5 イ. 10 ウ. 9 エ. 8 オ. 2

問題6. 次の文章は寄生虫について述べている。文中の〔 〕の部分に適切な語句を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

魚介類を生で食べる場合は寄生虫に注意する必要がある。特に〔ア〕には寄生虫が多く、生食によって感染することが多い。また、イカ類やサケ、タラなどに寄生する白色半透明の〔イ〕も、激しい腹痛などの症状を伴う場合があるため、注意が必要である。最近、〔ウ〕に寄生するクドアセプトンククタータによる感染も増えている。

人体には害が及ばないものの、クレームにつながりやすい寄生虫として、カツオ、サバに寄生する乳白色で米粒大の〔エ〕、天然ブリやハマチに寄生する細長い〔オ〕がある。

【解答】

ア. 淡水魚 イ. アニサキス ウ. 養殖ヒラメ エ. テンタクラリア オ. ぶり糸状虫

問題7. 次の文章は水産物の表示について述べている。文中の〔 〕の部分に適切な語句を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

食品表示について一般的なルールを定めている法律には、〔ア〕法、〔イ〕法、健康増進法があったが、平成27年4月1日に、この3つの法律の食品表示に関する規定を統合した〔ウ〕法が施行された。この法律により、大量のフードロスや資源の無駄が発生しないように、生鮮食品では〔エ〕、加工食品では〔オ〕の間、従前の制度に基づく表示を認める経過措置が設けられた。

【解答】

ア. 食品衛生 イ. JAS ウ. 食品表示 エ. 1年6ヶ月 オ. 5年

問題8. 次のア～オは、今後の水産部門のあり方について述べている。正しいものには○、誤っているものには×を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

ア 売る側と買う側で共有されたブランド商品をいくつ持てるかが競合店との差別化につながる。そのためには、関サバ、関アジ、氷見の寒ブリなどの有名ブランドをどれだけ扱えるかが重要である。

イ 簡便化の流れの中でも問われるのは素材の鮮度である。簡便化が進んでも、鮮度への信頼がない店はお客さまに支持されない。

ウ 魚売場から魚料理売場への転換が叫ばれる中で、水産売場に必要なのはメニュー提案の強化である。

エ 魚を調理する小道具や便利グッズなどをお客さまに提案することは、効果がないため行わない方が良い。

オ 主婦を対象としたアンケート調査で、「料理の献立を考える」「料理をする」「後片付けをする」のうち、最も大変であると感じている項目を選んでもらったところ、「後片付け」を挙げた人が最も多かった。

【解答】

ア.× イ.○ ウ.○ エ.× オ.×

問題9. 次の文章は、最近の子供たちの食事の傾向について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

最近の子供たちの食事について、誤った五つの食事＝五食が問題視されている。五食とは、一人で食べる〔ア〕食、食べる量が少ない〔イ〕食、おのおの勝手に食べる〔ウ〕食、粉を主食として食べる〔エ〕食、好きなものだけを食べる〔オ〕食、のことである。

- | | |
|------|-------|
| 1. 箇 | 2. 孤 |
| 3. 粉 | 4. 古 |
| 5. 子 | 6. 湖 |
| 7. 個 | 8. 固 |
| 9. 小 | 10. 児 |

【解答】

ア. 2 イ. 9 ウ. 7 エ. 3 オ. 8

問題10. 次の文章は魚の保存方法について述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

2、3日の短期保存なら〔ア〕保存、それ以上の長期保存なら〔イ〕保存を行う。〔ウ〕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、におい移りも防げる。

〔エ〕を繰り返すと魚のうま味がドリップし、味が落ちてしまう。解凍商品を保存する場合は、味付けや〔オ〕などの処理をしてから〔イ〕するとよい。

- | | |
|-------|---------|
| 1. 加熱 | 2. 冷凍 |
| 3. 氷温 | 4. 常温 |
| 5. 軟化 | 6. 再凍結 |
| 7. 冷蔵 | 8. 乾燥 |
| 9. 熟成 | 10. 昆布ヅ |

【解答】

ア. 7 イ. 2 ウ. 8 エ. 6 オ. 1

問題 11. 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) 粘液胞子虫類は、白色で、マグロ、カジキ、カレイに多く見られる。
- (2) まな板の除菌については、洗剤で洗浄した後、次亜塩素酸ソーダなどに浸したペーパータオルで覆う方法もある。
- (3) レディ・ツー・ヒート商品とは、フライパンなどで炒めたり、焼いたりして食べる商品のことである。
- (4) ボツリヌス菌の感染源は、人や動物の傷口（特に化膿巣）、のど、鼻孔などに生息する。
- (5) 訂正伝票とは、仕入れ伝票の記載に不備があった場合に、その間違っただ箇所を訂正する伝票である。

- 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)

【解答】

ク

問題 12. 次の表は平成 26 年度の月別原因物質別食中毒の発生件数（全国）を示したものである。

表の〔 〕の部分に適当な語句を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

月別原因物質別食中毒発生件数（平成26年度・全国）													
原因物質	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総数
〔ア〕（総数）	9	12	25	34	40	59	64	57	52	39	29	20	440
〔イ〕（総数）	94	40	58	23	7	2	3	4	1	2	18	49	301
〔ウ〕（総数）	7	6	7	10	6	8	3	12	17	23	9	14	122
〔エ〕（総数）	1	0	3	0	0	0	1	3	0	0	1	1	10
〔オ〕（総数）	2	5	5	11	5	2	7	11	4	15	5	7	79

* 農林水産省ホームページより

【解答】

ア. 細菌 イ. ウィルス ウ. 寄生虫 エ. 科学物質 オ. 自然毒

問題 13. 次のア～オは、魚の食べ方の基本的なマナーについて述べている。正しいものには○、誤っているものには×を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

- ア カレイの尾頭付きは、左に頭がくるように盛り付ける。
- イ フグ刺しの大皿は、中心部から食べる。
- ウ タイのかぶと煮は、裏返して食べてもよい。
- エ にぎり寿司は、しょう油をシャリにつけて食べる。
- オ 江戸前ちらし寿司は、しょう油を全体にかけて食べる。

【解答】

ア.× イ.○ ウ.○ エ.× オ.×

問題 14. 次の文章は水産の売場づくりについて述べている。文中の〔 〕の部分に最も適当なものを、下記の語群から選び、答案用紙の所定欄にその番号を記入しなさい。

〔ア〕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。最近、季節の魚やイベントの展開に適した〔イ〕の重要性が増している。

〔ウ〕とは、一定の決まりのもとで、同一商品群をある大きさにまとめた売場のことであり、原則として〔エ〕が基本である。〔エ〕の売場は、お客さまにとって、見やすく、〔オ〕、買いやすい売場である。

- | | |
|----------|-------------|
| 1. 関連販売 | 2. ロス率 |
| 3. 買上率 | 4. トップアイランド |
| 5. 横割り | 6. クラス |
| 7. 選びやすく | 8. 近づきやすく |
| 9. コーナー | 10. 縦割り |

【解答】

ア. 3 イ. 4 ウ. 9 エ. 10 オ. 7

問題 15. 次のア～オは、水産の売場づくりについて述べている。正しいものには○、誤っているものには×を、答案用紙の所定欄に記入しなさい。

ア 基本品揃えを決めるのは、春夏と秋冬の年2回である。頻繁な品揃えの変更は、現場を混乱させ、お客さまに迷惑をかけることになる。

イ コーナーの分類は、時代を反映したものであり、時代に合わせて変化させる必要がある。

ウ コーナーの分類の方法は、品種・品群別が重要である。料理用途など他の方法による分類は、売場を煩雑な状態にし、作業も複雑にしてしまう。

エ 料理用途別の売場では、需要が伸びている天ぷら・フライを強化すべきである。

オ 水産の売場でも、需要が大きく伸びているフライパンメニューを強化すべきである。

【解答】

ア.× イ.○ ウ.× エ.× オ.○