

北海道フードマイスター検定試験 解答用紙

札幌商工会議所

受験番号	
------	--

氏名	
----	--

性別	男・女
----	-----

生年月日	西暦 年 月 日
------	---

採点欄 (記入不要)	
---------------	--

問 題	解 答
問 1	
問 2	
問 3	
問 4	
問 5	
問 6	
問 7	
問 8	
問 9	

問 題	解 答
問 1 0	
問 1 1	
問 1 2	
問 1 3	
問 1 4	
問 1 5	
問 1 6	
問 1 7	

問 題	解 答
問 1 8	
問 1 9	
問 2 0	
問 2 1	
問 2 2	
問 2 3	
問 2 4	
問 2 5	

各問題文を読み、1から5の選択肢の中から最も適当な答えを1つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

なお、問題文中の各食品の成分含有量については、五訂増補日本食品標準成分表に基づくものである。

問1. 北海道の自然に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 北海道には三つの火山帯が分布する。
2. 北海道は日本列島の北端にあり、寒冷で積雪期間も長い。
3. 北海道は梅雨がなく、降水量も少ない。
4. 北海道は真夏でも蒸し暑くなく、さわやかである。
5. 北海道を囲む海流は、寒流に限られている。

問2. 米の品種に関する特性として、正しいものは次のうちどれか。

1. 「ななつぼし」は良食味の品種であり、「ササニシキ」を親として、薬培養法により育成された。
2. 「吟風」は、心白の発生も多く、白米白度がすこぶる良く、餅質も優れている。
3. 「大地の星」は、粘りの少ない性質から、チャーハン、ピラフ、冷凍米飯などの加工食品用品種である。
4. 「おぼろづき」はアミロース含有率が22%と高く、半糯(モチ)種に属し、すこぶる食味がよい。
5. 「あやひめ」は、米アレルギーの低減が期待される品種である。

問3. 大豆に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. 大豆は可食部100gあたり、たんぱく質が5.3g、カルシウム2.4mg含まれており優れた食材である。
2. 大豆の貯蔵は多湿、低温が良い。
3. 大豆のレシチンはビタミンAの吸収を妨害する。
4. 古代インドでは黒大豆を飲み薬として使っていた。
5. 大豆の消費はヨーロッパが多く、この殆どが納豆として食べられている。

問4. キャベツに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 平成17年産野菜生産出荷統計によると、北海道は全国第6位の生産量があり、夏秋期には全国各地に移出している。
2. キャベツの原産地は西欧の沿岸暖地と言われている。
3. キャベツは巻きが緩く、持って軽めのものを選ぶと良い。
4. 比較的貯蔵性が良く、夏期以外は丸のまま、新聞紙にくるみ冷暗所に保存できる。
5. キャベツには、可食部100g当たりビタミンCが41mgと豊富に含まれている。

問 5. 北海道における野菜作型に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 普通栽培とは、播種から収穫まで自然条件での栽培法である。
2. 早熟栽培とは、加温育苗後に露地(マルチ)あるいはトンネル被覆下に定植する栽培法である。
3. 促成栽培とは、冬から春までの低温期ほぼ全期間を保・加温する栽培法である。
4. 抑制裁培とは、普通栽培より遅い収穫を目的とする栽培法である。
5. 半促成栽培とは、秋に施設内に播種または定植し、その後、保・加温せず自然の気温とした栽培法である。

問 6. こまつなに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 石狩支庁札幌市は、こまつなの道内主要生産地のひとつである。
2. こまつなの品種としては、「河北」や「浜ちゃん」などが知られている。
3. こまつなは、緑黄色野菜で無機成分も豊富に含んでいる。
4. 発祥は、小松川村(現東京都江戸川区)といわれている。
5. 北海道での栽培は古く、道外移出野菜の主要品目である。

問 7. ジャガイモに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. ジャガイモはユリ科に属し、食用とする部位は塊茎である。
2. ジャガイモの日本への渡来は、北海道が最初で開拓使が札幌官園で試作したのが始まりである。
3. 北海道における栽培は機械化が進んでいるが、収穫はいもを痛めないため手堀りが行われている。
4. ゆでる場合は、ビタミンCの損失を防ぐため皮をむいてから行う。
5. ビタミンCを多く含み、主成分のでんぷん質が加熱によるビタミンCの破壊を防いでいる。

問 8. トマトに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 北海道における主な栽培期間は1月～11月であり、大部分がハウス栽培である。
2. トマトの原産地は南米の山岳地帯である。
3. トマトは緑黄色野菜であるが、その赤い色はリコペンによる。
4. 北海道のトマトの主要な生産地としては、日高支庁平取町が有名である。
5. トマトは、手に持って軽いものを選ぶと良い。

問 9. セロリーに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. セロリーはセリ科に属する。
2. セロリーは冷涼な気候を好み、乾燥には非常に弱い。
3. セロリーの品種には、コーネル619、トップセラーなどがある。
4. 北海道での主たる栽培時期は3月～11月で、ハウス栽培、露地栽培の両方が行われている。
5. セロリーの選び方では、葉柄基部が太くて、内側へ巻き込んでいなく平滑なものが良い。

問 10. ピーマン及びえだまめに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. ピーマンはナス科トウガラシ属の野菜で、完熟した果実を食用としている。
2. ピーマンはビタミン類が豊富で、特にビタミンCが多い。
3. えだまめは、マメ科ダイズ属の作物である。
4. えだまめは、未熟な種子を食用としている。
5. えだまめは、ビタミンCやB₁が多く、たんぱく質も豊富である。

問 1 1. ラズベリーに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. 可食部100g当たりのビタミンC含有量は、ハスカップより少ないが、りんごより多い。
2. ラズベリーと同じキイチゴ属の近縁種は、北海道内には自生していない。
3. 北海道内では生産量が多く、輸入はほとんどない。
4. 果樹として初めて導入されたのは、昭和初期である。
5. 北海道で栽培されるラズベリーの代表的品種には、「ランコカス」、「ウエイマウス」などがある。

問 1 2. ハスカップに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. ハスカップは、同一株内では花が一斉に咲き、果実が一斉に成熟する。
2. ハスカップは、和名をクロミノウゲイスカグラという、スイカズラ科に属する植物である。
3. 果実には、カリウム、リン、鉄などのミネラル類が多く含まれる。
4. 古くは野生の果実が採取・利用されていたが、開発などで自生地が狭められたため栽培されるようになった。
5. 深い青紫色をして白い果粉が多くついている果実は新鮮といえる。

問 1 3. 次の果実のうち、植物分類学上、他と異なる科に属するものはどれか。

1. ブルーベリー
2. ラズベリー
3. いちご
4. なし
5. さくらんぼ

問 1 4. 北海道におけるきのこの生産に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. ぶなしめじは、ほとんどが北海道外産である。
2. まいたけの生産は、原木栽培によるものが主で、菌床栽培は少ない。
3. えのきたけの生産は、ほとんどがビンによる菌床栽培によるものである。
4. ひらたけの生産は行われていない。
5. たもぎたけの生産は、原木栽培が多く、菌床栽培は少ない。

問 1 5. たもぎたけに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 北半球温帯地域、日本では主に北海道から東北地方に自生している。
2. 色は鮮黄色である。
3. 北海道における2005年(平成17年)の生産量は全国の8割以上を占めており、北海道でないと味わえない北海道らしいきのこである。
4. 空調施設を使った、ビン菌床栽培が一般的となっている。
5. 種菌接種から収穫にかかる期間が最も長いきのこである。

問 1 6 . コンプに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 平成17年北海道水産現勢によると、北海道でコンプの漁獲量の最も多い市町村は渡島支庁函館市である。
2. マコンプの養殖は道南地方を中心に普及しており、天然コンプ生産量を上回っている。
3. ミツイシコンプは日高地方が主産地で、葉は帯状で長さ2m～7m、幅は7cm～15cmになる。
4. コンプには魚のいやな臭いとして知られているトリメチルアミンは含まれていない。
5. 北海道はコンプの生産量が多いにもかかわらず、消費量が少ない地域である。

問 1 7 . イカに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. スルメイカの漁法の中心は、延縄漁業である。
2. ヤリイカは対馬海流や津軽暖流の影響を受ける地域だけでなく、道東海域でも生息する。
3. 日本は世界一のイカ消費国で、食用イカの約50%をヤリイカが占めている。
4. 皮膚の斑点(色素胞)が茶褐色で鮮やかなものは新鮮である。
5. イカには血中コレステロールを下げる働きのあるタウリンは含まれていない。

問 1 8 . ホタテガイに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 殻付のものは、貝をたたくと力強くすぐ閉じるものがよい。
2. 現在、北海道の漁業の中で漁業生産高の40%から50%を占め、第2位である。
3. サロマ湖や能取湖では水深2m程度の浅い海底でも生息している。
4. オホーツク海や根室海峡では「八尺」と呼ばれる桁網を船でひいて海底のホタテガイを漁獲している。
5. 平成17年度北海道水産現勢によると、北海道でホタテガイの漁獲高の最も多い地域は宗谷支庁猿払村である。

問 1 9 . メヌケ類に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 腹の部分を指で押し、ピンと弾力が感じられるものは新鮮である。
2. オオサガは成魚になるのに10年以上かかり、成長が遅くて長寿といわれている。
3. 北海道では「オオサガ」、「サンコウメヌケ」、「バラメヌケ」の3種類が漁獲され、このうち最も漁獲量が多いのは「サンコウメヌケ」である。
4. 赤魚の名前で切り身や味噌漬け、粕漬けなどに利用されているものの多くはベーリング海やアラスカ湾で漁獲し輸入されたアラスカメヌケである。
5. メヌケ類の中で最も小型で全長40cmほどにしかならないのはバラメヌケである。

問 2 0 . ハタハタに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. ハタハタは主に底びき網、定置網、刺し網で漁獲されている。
2. 平成17年北海道水産現勢によると、北海道でハタハタの漁獲高の最も多い市町村は根室支庁根室市である。
3. 産み付けられた卵はゴルフボールのような形状をしており、海水に触れた瞬間硬くなる。これをしょつつと呼ぶ。
4. ハタハタ(生)にはカルシウム、マグネシウムは多いが、ビタミンAやEは含まれていない。
5. 北海道での漁獲量は一定しているため、これまでに人工採卵や孵化への取り組みはなされていない。

問 2 1. サンマに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 生息地域は日本から北米沿岸に至る北太平洋の広い地域で、外洋の表層を季節により大きく回遊する。
2. 1947年頃からサンマが光に集まる習性を利用した「サンマ棒受網漁法」が普及し、漁獲量が増大した。
3. サンマはマイワシやマサバなどと同様にTAC(漁獲可能量)制度の対象種となっている。
4. 全体的に光沢がなく、下口先や尾の付け根が赤いものは新鮮である。
5. 平成17年北海道水産現勢によると、北海道におけるサンマの漁獲量の最も多い市町村は、根室支庁根室市である。

問 2 2. 食肉に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 牛の品種において、褐毛和種は短期肥育に向いているが、肉質は黒毛和種より劣る。
2. 自家消費するのであれば、と畜場以外の場所で動物を処理しても良い。
3. 枝肉の格付けは、まずその重量で分けられる。
4. 牛肉の格付けで重要視されるのは、ロース部の脂肪交雑である。
5. ハムやベーコンの製造において、塩漬は必須の工程である。

問 2 3. 豚肉に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. SPF豚は特殊な飼育法によって育てた地豚のことである。
2. パークシャー種は食味がよいが、比較的飼育期間が長く産肉量も少ない。
3. わが国の1世帯あたりの豚肉購入量が最も多いのは北海道である。
4. ヨークシャー種は黒毛の品種であり、黒豚と呼ばれる。
5. 豚肉の切り口は牛肉よりも鮮やかな赤色をしている。

問 2 4. 牛乳・乳製品に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

1. 北海道における2006年(平成18年)の牛乳生産量は国内生産量の46%を占めている。
2. 北海道で飼育されている乳用牛のほとんどはホルスタイン種である。
3. 牛乳を原料として作られた飲用乳はすべて牛乳と称される。
4. 乳脂肪を原料としてバターやアイスクリームが製造される。
5. 練乳とは濃縮乳のことであり、加糖練乳と無糖練乳がある。

問 2 5. 食品の成分に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. 栄養素のうち、調節素には脂質、無機質、ビタミンがある。
2. 動物性食品に含まれる色素には、アントシアニンやミオグロビンがある。
3. おなかの環境を健康な状態に保つ成分として、オリゴ糖類や食物繊維類が知られている。
4. 食物繊維は植物性食品にのみ存在し、種類としてペクチンやイヌリンなどの多糖類がある。
5. リコペン体内でビタミンAに変換されるカロテノイド(赤色色素)である。

北海道フードマイスター検定試験 解答用紙

札幌商工会議所

受験番号	
------	--

氏名	
----	--

性別	男・女
----	-----

生年月日	西暦 年 月 日
------	-------------------------------------

採点欄 (記入不要)	
---------------	--

問 題	解 答
問 1	5
問 2	3
問 3	4
問 4	3
問 5	5
問 6	5
問 7	5
問 8	5
問 9	5

問 題	解 答
問 1 0	1
問 1 1	1
問 1 2	1
問 1 3	1
問 1 4	3
問 1 5	5
問 1 6	4
問 1 7	4

問 題	解 答
問 1 8	2
問 1 9	3
問 2 0	1
問 2 1	4
問 2 2	2
問 2 3	2
問 2 4	3
問 2 5	3