

# 第18回全国高校生食育王選手権大会 WEB予選【A日程】問題解答

問題	選択肢	解答
1 「ビーガン」の説明として正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 甘味を食べない人 ② 肉を食べない人 ③ 動物由来の食品を食べない人 ④ 野菜を食べない人	③
2 日本の伝統的な本膳料理について、二の膳までである場合、本膳に並べるものとして正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 猪口 ② 焼き物 ③ 坪 ④ 小付	③
3 ブドウ糖は、肝臓や各組織でピルビン酸にまで分解され、その後、酸素が存在するときは、ある代謝経路に入って二酸化炭素と水に分解されエネルギーとなります。この代謝経路について正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① TCAサイクル ② カルビンサイクル ③ 尿素回路 ④ TOB回路	①
4 次のうち、脂肪を消化する酵素として正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ペプシン ② リパーゼ ③ アミラーゼ ④ ラクターゼ	②
5 発酵食品として誤っているものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ナタデココ ② チョコレート ③ 梅干し ④ ビクルス	③
6 次のユネスコ無形文化遺産に登録されている「和食」の4つの特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 健康的な食生活を支える栄養バランス ② 色彩豊かな食材を用いた調理 ③ 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 ④ 正月などの年中行事との密接な関わり	②
7 近年の日本の食料自給率について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① カロリーベースの食料自給率は、先進国の中では高い。 ② カロリーベースの食料自給率は、50%を切っている。 ③ 大豆の重量ベースの食料自給率は、野菜より高い。 ④ 米の重量ベースの食料自給率は、50%を下回っている。	②
8 国が進めている「21世紀における第三次国民健康づくり運動(健康日本21(第三次))」で目標に掲げている国民の食塩摂取量の減少について、1日当たりの食塩摂取量(20歳以上)の目標値はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 10g ② 8g ③ 7g ④ 5g	③
9 令和3(2021)年度の畜産業における飼料自給率について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 76% ② 69% ③ 47% ④ 25%	④
10 近年の日本における主要な肥料原料の状況について、以下のA~Cのうち、正しいものがすべて含まれる選択肢を次のうちから1つ選んでください。 A: 尿素を約80%輸入に依存している。 B: リン酸アンモニウムは約30%国内自給している。 C: 塩化カリウムはほぼ全量国内自給している。	① A・B ② A・C ③ B・C ④ 正しいものはない	④

問 題		選 択 肢	解 答
11	令和4(2022)年度「食育に関する意識調査」(農林水産省調査)で示された「デジタル技術を活用した食育についての国民の実践状況」について、各年代でみた中で「デジタル技術を活用した食育を利用したことがある」と回答した人の割合が最も多い年代はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 20歳代 ② 30歳代 ③ 50歳代 ④ 60歳代	④
12	令和3(2021)年度の日本の食料自給率(生産額ベース)の数値として、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 63% ② 38% ③ 47% ④ 25%	①
13	令和4(2022)年度時点における都道府県および市町村の食育推進計画の作成割合について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 都道府県…90.5%—市町村…87.5% ② 都道府県…90.5%—市町村…90.5% ③ 都道府県…100%—市町村…87.5% ④ 都道府県…100%—市町村…90.5%	④
14	国が定める「第4次食育推進基本計画」の基本的な方針として定めている3つの重点事項に該当しないものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進 ② 持続可能な食を支える食育の推進 ③ 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進 ④ 若い世代を中心とした食育の推進	④
15	大豆製品について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① もめん豆腐は、絹ごし豆腐より濃厚な豆乳で作る。 ② 高野豆腐は、豆乳を静かに加熱して表面にできた膜をすくい取って乾燥させたものである。 ③ 乾燥ゆばは、豆腐を凍らせてから水分を除いて乾燥をさせたものである。 ④ 豆腐は、90℃以上で長時間加熱するとかたくなる。	④
16	野菜のいため物を作るとき、いためる順番について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 火が通りやすいものからいためる ② 色の濃いものからいためる ③ 細いものからいためる ④ かたいものからいためる	④
17	野菜を酢につけたときの色の変化について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① にんじんは、赤紫色になる。 ② カリフラワーは、白色になる。 ③ 紫キャベツは、青色になる。 ④ ほうれん草は、鮮やかな緑色になる。	②
18	かんてん糖の特性について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 原料は骨、牛皮、豚皮である。 ② 使用濃度は、液体に対して2~3%が適している ③ 室温でかたまる。 ④ 水にとける温度は、40~50℃である。	③
19	米について、誤ったものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 上新粉の原料は、うるち米である。 ② 日本の米の多くは水稻の短粒種である。 ③ 玄米のビタミンB1は胚芽とぬか層に多い。 ④ うるち米のでんぷんはアミロペクチン100%である。	④
20	果物について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 果物に含まれる果糖は冷やすと甘味を感じにくくなる。 ② 果実は成熟するにつれ、有機酸が増える。 ③ パイナップルやイチジクはたんぱく質分解酵素を含んでいる。 ④ 果物は、ビタミンDの主な供給源になる。	③

問 題		選 択 肢	解 答
21	ブリなどは、大きさによって呼び名が変わり、また、各地域で呼び方が様々です。このような魚の呼び方として正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 進化魚 ② 出世魚 ③ 変化魚 ④ 昇進魚	②
22	淡白で上品な味わいの小鯛（レンコダイ）を3枚におろし、酢と塩で軽く調味して杉樽に詰め、うま味を凝縮する短期熟成で仕上げた、伝統的な若狭（福井県）を代表する名産品はなんというのでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 小鯛の樽漬け ② 小鯛の熟成漬け ③ 小鯛のうま味漬け ④ 小鯛のささ漬け	④
23	お正月のおせちなどでよく目にする「数の子」は、子孫繁栄や子宝の象徴と言われ、親しまれています。そんな数の子は、何の魚の卵でしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① いわし ② さば ③ にしん ④ さんま	③
24	西アフリカ原産で、食べた後少しの間、酸っぱいものを甘く感じさせる効果がある果物はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① スターフルーツ ② ミラクルフルーツ ③ サンフルーツ ④ マジックフルーツ	②
25	イチゴの花芽分化の条件として、適切なものを次のうちから1つ選んでください。	① 長日 ② 高温 ③ 短日・低温 ④ 長日・高温	③
26	脂肪が少なく、肉質に優れた最高級の牛ステーキに使用される「シャトーブリアン」はどの部位の一部でしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ロース ② ヒレ ③ ランプ ④ リブロース	②
27	肉の「こまぎれ」と「切り落とし」の意味の違いはなんでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 不特定部位の切れ端か特定部位の切れ端かの違い ② 切れ端の大きさが大きい小さいかの違い ③ 細かく切っているかスライスしてあるかの違い ④ 牛の切れ端か豚の切れ端かの違い	①
28	主に干しシイタケ等きのこ類に多く含まれるうま味成分は次のうちどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① イソ吉草酸 ② グアニル酸 ③ クレゾール ④ ベンゼンチオール	②
29	糖質と食物繊維からなる栄養素として、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① たんぱく質 ② 脂質 ③ 炭水化物 ④ ミネラル	③
30	野菜の摂取量は、成人1日あたり何グラム以上が望ましいとされているのでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 200 g ② 250 g ③ 300 g ④ 350 g	④

問 題		選 択 肢	解 答
31	抗酸化物質として働くポリフェノールは、老化や一部の生活習慣病の発生や進行に関わる生体成分の酸化を抑える作用があります。ウコンに多く含まれるポリフェノールとして正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① クルクミン ② フラボノール ③ イソフラボン ④ アントシアン	①
32	15~17世紀の大航海時代に、航海が長くなると多くの乗組員が壊血病により命を落としました。この病気は、あるビタミンが不足することから引き起こされますが、その原因として適切なものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ビタミンK ② ビタミンA ③ ビタミンE ④ ビタミンC	④
33	人の体を構成する成分として、最も多く占めるものは、どれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 水分 ② たんぱく質 ③ 脂質 ④ 炭水化物	①
34	脂肪酸の分類と名称の組み合わせのうち、誤っているものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 飽和脂肪酸—パルミチン酸 ② 一価不飽和脂肪酸—オレイン酸 ③ 多価不飽和脂肪酸—リノール酸 ④ 多価不飽和脂肪酸—ステアリン酸	④
35	食品に含まれる成分とその特性について、誤っているものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① もち米に含まれるでんぷんは、アミロペクチンで構成されよく粘る ② そば粉に含まれるたんぱく質は、グルテンを形成する ③ 卵黄に含まれるレシチンは、油を乳化させる ④ 果実によく含まれるペクチンは、酸と糖と一緒に加熱するとゼリー状になる	②
36	次の4つの食品群に関する記述のうち、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 第1群は、さまざまな栄養素をバランスよく含む食品群である。 ② 第2群は、エネルギー源となる食品群である。 ③ 第3群は、血や肉をつくる食品群である。 ④ 第4群は、体の調子をよくする食品群である。	①
37	細菌性食中毒の原因となる病因物質として、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 腸炎ピブリオ ② ノロウイルス ③ アニサキス ④ アコニチン	①
38	食品の表示について、正しいものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 賞味期限は、品質が変質しやすい食品に使われる。 ② 消費期限は、保存期限が3か月以上ある食品に表示される。 ③ 消費期限は、年月日で表される。 ④ 期限表示は、開封後も有効である。	③
39	加工食品の原材料名や産地の表記について、以下のA~Dのうち、正しいものがすべて含まれる選択肢を次のうちから1つ選んでください。 A：主に、使用した原材料に占める重量の高いものから順に記載する。 B：主たる原材料が農産物の場合、都道府県名や一般に知られている地名を記載する。 C：主たる原材料が水産物の場合、最も長く養殖されていた場所が属する都道府県名や一般に知られている地名を記載する。 D：主たる原材料が畜産物の場合、最も長く飼養されていた場所が属する都道府県名や一般に知られている地名を記載する。	① A ② A・B・C・D ③ A・D ④ B・C・D	②
40	令和5（2023）年3月に、新たな食物アレルギー義務表示対象品目として追加されたものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 小麦 ② くるみ ③ かに ④ きくらげ	②