

【B日程】WEB予選問題回答 第15回全国高校生食育王選手権大会			
問題	選択肢	回答	
1 農林水産省の施策「和食文化の保護・継承」の取組について、最も貢献するSDG sの目標を次のうちから一つ選んでください。	① ジェンダー平等を実現しよう	②	
	② 質の高い教育をみんなに		
	③ 気候変動に具体的な対策を		
	④ 貧困をなくそう		
2 戦前の日本の農芸化学者で、米ぬか中に脚気を予防する新規成分（後のビタミンB1）が存在することを示した世界最初の論文を発表した人物は誰でしょう、次のうちから一つ選んでください。	① 高木兼寛	③	
	② 佐伯矩		
	③ 鈴木梅太郎		
	④ 森鷗外		
3 以下の食材とその食材に豊富に含まれるうまみ成分の組み合わせのうち、正しいものを次のうちから一つ選んでください。 A アサリ…コハク酸 B 昆布…イノシン酸 C 干しシイタケ…グアニル酸 D まぐろ…グルタミン酸	① AとB	②	
	② AとC		
	③ BとD		
	④ CとD		
4 食育と新型コロナウイルス感染症の感染拡大に関する次の記述のうち、最も適切なものを一つ選んでください。	① 令和2年度に農林水産省が実施した調査によると、家族と食事を食べる回数について、増えたと回答した割合は全体で4割程度である	④	
	② 令和2年度に農林水産省が実施した調査によると食生活は新型コロナウイルス感染症の拡大前に比べて変わったかという質問に対し、自宅で食事を食べる回数が増えたと回答した割合は全体の8割を占める		
	③ 令和2年度に内閣府が実施した調査によると新型コロナウイルスの感染症の影響下において、本格的な趣味(芸術、料理等)に新たに挑戦したと回答している割合は約3割程度である。		
	④ 令和2年度に内閣府が実施した調査によると、「新しい生活様式」の実践をした上で、国が推進すべき共食の内容として、約5割が「屋外での共食」を挙げている。		
5 日本の食文化に欠かすことのできない食材として味噌があげられるが、以下の味噌に関する記述のうち正しいものの組み合わせを次のうちから一つ選んでください。 A：味噌は原料による分類で米味噌、麦味噌、豆味噌の三種類に分けられ、数種類の味噌を調合したものは調合味噌と呼ばれる。 B：味噌の色の違いや濃淡に差が出るのは、発酵熟成中に起こるメイラード反応が原因である。 C：味噌は味による分類で淡口味噌、甘口味噌、辛口味噌に分けられる。 D：米味噌は日本で生産されている味噌の約5割を占め、北から南まで幅広い地域で作られている。	① AとB	①	
	② AとC		
	③ BとD		
	④ CとD		
6 第4次食育推進基本計画に掲げている重点事項として適切でないものを次のうちから一つ選んでください。	① 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進	②	
	② 若い世代を中心とした食育の推進		
	③ 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進		
	④ 持続可能な食を支える食育の推進		
7 環境や食の循環に配慮した食育の推進に係る次の記述のうち、誤っているものを一つ選んでください。	① 環境省では、学校給食における再生利用等の取組を促進するとともに、食育・環境教育を推進するため、学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業を平成27年から実施している。	④	
	② 平成30年の推計では食べられるにもかかわらず廃棄されている食品は600万トン発生しており、事業系のほうが家庭系で排出されている量より大きい。		
	③ 毎年10月は「食ロス削減月間」としており、特に10月30日を「食ロス削減の日」としている。		
	④ 国民運動として食ロスの削減を推進するため、「食品リサイクル法」が令和元年に成立した。		
8 以下の食品とその鮮度の良い食品の見分け方の記述のうち、最も適切な組み合わせを次のうちから一つ選んでください。 A：魚－目が澄んでいるもの B：きのこ－かさが良くひらいているもの C：豚肉－脂肪は白く肉と境目がはっきりしているもの D：貝類－殻がしっかりひらいているもの	① AとB	②	
	② AとC		
	③ CとD		
	④ BとD		
9 和食に関する記述のうち正しいものはどれか、次のうちから一つ選んでください。	① 和食は一汁三菜を基本とするが、これは一つの汁物の中に3種類以上の具を使うという意味である。	④	
	② ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴は「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、「栄養バランスに優れた健康的な食生活」、「彩り豊かな食材の活用」があげられる。		
	③ 食に関するユネスコの無形文化遺産として和食は世界で初めて登録された。		
	④ ユネスコに無形文化遺産登録申請した「和食」とは、「無形」である「日本人の伝統的な食文化」を指している。		
10 ※予選大会で出題された問題文・選択肢に誤りがありました。回答者全員を正解扱いとし、採点しました。			
11 次の食品のPFCバランスで、もっとも近いものを次のうちから一つ選んでください。 総エネルギー量 780kcal タンパク質…35g、脂質…21.6g、炭水化物…111.3g	① PFC比 P…18% F…11% C…71%	③	
	② PFC比 P…40% F…11% C…49%		
	③ PFC比 P…18% F…25% C…57%		
	④ PFC比 P…40% F…25% C…35%		
12 炭水化物に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選んでください	① 炭水化物ははたらきのうえから、エネルギー源となる糖質と人の消化酵素で分解されない食物繊維に分けられる。	④	
	② 糖質の単糖類には主にぶどう糖、果糖、ガラクトースがあげられる。		
	③ 糖質は体内に吸収されやすいエネルギー源で、1gあたり約4kcalのエネルギーを発生する。		
	④ 炭水化物からエネルギーを得るのに主にビタミンA群が重要な働きをする。		
13 全国で一般的に市場に流通しているたけのこは何という竹のたけのこでしょうか、次のうちから1つ選んでください。	① マダケ	④	
	② ハチク		
	③ チシマザサ		
	④ モウソウチク		
14 生乳の説明に関する記述のうち、正しいものを一つ選んでください。	① 生クリームを加えた牛乳のこと	③	
	② 熱処理を加えた牛乳のこと		
	③ 牛やぎなどから搾っただけの乳のこと		
	④ 成分を調整していない牛乳のこと		

問題	選択肢	回答
15 脂質についての説明で、誤っているものを次のうちから1つ選んでください。	① 1gあたり9kcalのエネルギーを産生する ② 筋肉や臓器などの主成分として働く ③ 体温を調節する ④ 脂溶性ビタミンの吸収を促進する	②
16 「お腹の調子を整えることや、血圧やコレステロールが高めの人に適するなど、からだの生理学的機能に影響を与える保健機能成分を含み、摂取により、その保健の目的が期待され、国の許可または承認を受けた食品」という説明は、次のうちどの食品について説明しているか、1つ選んでください。	① 特定保健用食品 ② 特別用途食品 ③ 栄養機能食品 ④ 機能性表示食品	①
17 たんぱく質は約20種類のアミノ酸からできており、このうち体内で他のアミノ酸から変化してつくることができる9種類のアミノ酸を必須アミノ酸というが、次のうちから必須アミノ酸でないものを1つ選んでください。	① チロシン ② イソロイシン ③ メチオニン ④ ヒステジン	①
18 脂肪酸は、飽和脂肪酸・一価不飽和脂肪酸・多価不飽和脂肪酸に分けられるが、脂肪酸の種類を組み合わせて、誤っているものは次のうちどれか1つ選んでください。	① 飽和脂肪酸—パルチミン酸 ② 飽和脂肪酸—リノール酸 ③ 一価不飽和脂肪酸—オレイン酸 ④ 多価不飽和脂肪酸—アラキドン酸	②
19 鶏卵に含まれない栄養素は次のうちどれか1つ選んでください。	① たんぱく質 ② カルシウム ③ ビタミンC ④ 鉄	③
20 福井県は六条大麦の生産量日本一ですが、近年、「糖質の吸収を抑える」、「血中コレステロールが高めの人の中コレステロールを低下させる」、「おなかの調子を整える」機能があることが報告されている「もち麦」の注目成分として正しいものを1つ選んでください。	① 大麦β-クリプトキサンチン ② 大麦イソフラボン ③ 大麦β-グルカン ④ 大麦γ-アミノ酪酸	③
21 「米」という字は「八十八」という文字から作られたといわれていますが、「八十八」の意味について正しいものを1つ選んでください。	① 1つの穂に実る粒数 ② 田植えから収穫までの日数 ③ 稲の草丈 ④ 実るまでの作業数	④
22 小麦粉の全粒粉でできた「チャパティ」はどこの国の食べ物か一つ選んでください。	① ラオス ② メキシコ ③ インド ④ ブラジル	③
23 主にかんきつ類やりんごなどの果皮に含まれるある多糖類は、砂糖と酸を加えて煮詰めるとゲルになって固まる性質を持つ。この多糖類は次のうちどれか。正しいものを一つ選んでください。	① ガラクタン ② アルギン酸 ③ グルコマンナン ④ ペクチン	④
24 魚や食肉に含まれる、赤い色素の名称を一つ選んでください。	① クロロフィル ② ミオグロビン ③ アスタシン ④ ポリフェノール	②
25 次のうちから中国料理に使われる豆板醤の原料となる一般的な豆を一つ選んでください。	① そら豆 ② 小豆 ③ いんげん豆 ④ 大豆	①
26 日本料理に使われる「木の芽」は一般的に何の植物の若芽（葉）でしょうか？ 次のうちから一つ選んでください。	① くこ ② たらきのき ③ さんしょう ④ えのき	③
27 中国料理の特殊食材「バオユイ」がさす食材名を次のうちから一つ選んでください。	① あわび ② ふかひれ ③ つばめの巣 ④ なまこ	①

問題	選択肢	回答
28 ゴーヤなどウリ科野菜に含まれる苦み成分は何でしょうか、次のうちから一つ選んでください。	① ククルビタシン ② カテキン ③ イソフムロン ④ カフェイン	①
29 サトイモの可食部（イモ部分）は、何と呼ばれる部分でしょうか、次のうちから一つ選んでください。	① 塊茎 ② 塊根 ③ 鱗茎 ④ 担根体	①
30 福井県小浜市の特産品である小鯛のささ漬けの原料となる「レンコダイ」は地方名です。標準和名として正しいものを次のうちから一つ選んでください。	① アカアマダイ ② チダイ ③ キダイ ④ マダイ	②
31 魚を扱う業界で「血合い」とは、赤色や赤褐色をした筋肉（血合い筋）の他に、ある臓器のことを指すことがあります。その臓器を次の内から一つ選んでください。	① 心臓 ② 脾臓 ③ 肝臓 ④ 腎臓	④
32 食事と疾病予防の関係について、正しいものを1つ選んでください。	① 飽和脂肪酸には、血清コレステロール低下作用がある ② 食物繊維には、血糖低下作用がある ③ カルシウムには、酸化を防ぐ働きがある ④ ステアリン酸や α -リノレン酸は、飽和脂肪酸で循環器疾患予防効果がある	②
33 ビタミンについて、正しいものを1つ選んでください。	① ビタミンAの欠乏は夜盲症を招く ② ビタミンB2の欠乏は脚気病を招く ③ ビタミンCの欠乏はペラグラを招く ④ ビタミンDの欠乏は味覚障害を招く	①
34 食品の保存温度について、正しいものを1つ選んでください。	① 冷凍食品はマイナス18℃以下で保存・流通することが食品衛生法で定められている。 ② 食品低温流通推進協議会では-5～5℃の温度帯で流通する食品をチルド食品とした。 ③ 冷蔵は0℃以下での保存をいう ④ 常温保存とは食品衛生法で一元的に25℃がめやすであると定められている。	②
35 食品の期限表示について、正しいものを1つ選んでください。	① 賞味期限は変質しやすい食品を対象に表示される ② 消費期限は長期保存できる食品を対象に表示される。 ③ 期限表示は消費者庁が設定したものである ④ 期限表示は保存条件を守り、開封前のみ有効である	④
36 食品の保存について、正しいものを1つ選んでください。	① 冷凍保存により細菌は死滅する ② 真空包装により細菌は増殖しない ③ すべてのカビの生育には水分活性0.8以上が必要である ④ 細菌は食品中の自由水により増殖する	④
37 有害化学物質について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① カドミウムは主に魚介から摂取され、イタイタイ病の原因となった。 ② 有機水銀は主に飲料水から摂取され、水俣病の原因となった。 ③ ダイオキシンは主にゴミ焼却炉から排出され、環境ホルモンとして生殖異常が懸念されている。 ④ 六価クロムは残留農薬であり、発がん性が懸念される。	③
38 芋類の調理について、正しいものを1つ選んでください。	① いも類のビタミンCは熱に比較的安定である ② さつまいもを電子レンジでできるだけ高い温度になるよう加熱すると甘くなる ③ じゃがいもの新しいものは煮崩れしやすい ④ マッシュポテトやポテトサラダを作る時は、冷ましてからだつぷすしやすい	①
39 野菜の色素について、正しいものを1つ選んでください。	① ナスの主要な紫色素は水に溶けやすい ② ニンジンの主要なオレンジ色素は水に溶けやすい ③ トマトの主要な赤色素は水に溶けやすい ④ ほうれんそうの主要な緑色素は水に溶けやすい	①
40 「春の七草」に該当する植物を、次のうちから1つ選んでください。	① キキョウ ② ヤマハギ ③ なずな ④ くず	③