

問題01

写真はかつおぶし。イノシン酸ナトリウムといううま味成分を多く含んでいる。

グアニル酸ナトリウムはシイタケなどのキノコ類に多く含まれている。

コハク酸ナトリウムはアサリなどの貝類に多く含まれている。

正解はB。

問題02

Aはサルモネラ菌という細菌。

Bはノロウイルスでウイルス性の食中毒を引き起こす。

Cはカンピロバクターという細菌。

正解はB。

問題03

Aはソバ、Bは米、Cはトウモロコシ。

アレルギー成分を含んでいる食品をアレルゲンという。

5大アレルゲン：乳成分、卵、小麦、ソバ、落花生（ピーナッツ）。食品のアレルゲン表示が義務付けられている。

7大アレルゲン：5大アレルゲン＋エビ、カニ。食品のアレルゲン表示が義務付けられている。

アレルゲン28種：7大アレルゲン＋アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン。義務ではないが、食品のアレルゲン表示が望ましいとされている。

正解はA。

問題04

写真は月桂樹（クスノキ科常緑樹）の葉が乾燥したもの。

料理で、肉や魚の持つ独特な臭みを取るとされている。

もっとも多く含まれる香り成分はシネオールで、消化促進効果が期待される。

正解はローリエ（月桂樹）。

問題05

写真はミカンの花。

Aのネクターは桃から作られる。

Bのレーズンはブドウから作られる。

Cのマーマレードはポルトガル語のマルメロ（ミカンの皮と果汁に砂糖を加えて煮詰めたもの）を意味する。

正解はC。

問題06

Aはゼリー、Bはフルーツみつ豆、Cはプリン。

カラメル色素は砂糖を加熱して形成されたメラノイジンを多く含むので濃い茶色になる。

プリンの茶色い部分をカラメルと言い、カラメル色素を特に多く含む。

正解はC。

問題07

Aはりんご、Bはイチゴ、Cは温州ミカン。

ペクチンとは、植物細胞の細胞壁に含まれる細胞1個1個をくっつける役割のある、食物繊維の一種で、ジャムやトマトケチャップのとろみの形成に役立つ。

ペクチンはリンゴ全体に特に多く含まれる。

ペクチンが乏しいイチゴやブルーベリーでジャムを作るときは、リンゴから取り出したペクチンを加えることが少なくない。夏みかん類の皮の白い部分にはペクチンが豊富に含まれているので、マーマレードを作るときは、夏みかん類の皮の白い部分だけ別にして取り出したペクチンを、皮のオレンジ色の部分と果汁を混ぜたものに加えて、苦みの少ないものを作ることがある。

温州ミカンは皮の白い部分が少ないのでペクチンも少ない。

正解はA。

問題08

Aは黄色ブドウ球菌。Bはサルモネラ菌、Cはカンピロバクター。

どれも細菌で、細菌性食中毒を引き起こす。

どれもエンテロトキシンという毒素を作る。

正解はエンテロトキシン。

問題09

写真はフランスパン。

パンは基本的には強力粉で作られるが、食パンやロールパンや菓子パンを作る際は、柔らかさを出すために、薄力粉を加える場合もある。

フランスパンのように硬質のパンは、強力粉で作られる。

正解はC。

問題10

Aはエメンタルチーズ。細菌類で発酵させる。

Bはブルーチーズ。青かびで発酵させる。

Cはウォッシュタイプチーズ。細菌類で発酵させる。

カビで発酵させるチーズとして、白カビで発酵させるカマンベールチーズなどがある。

正解はB。

問題11

写真はソバの植物体。

Aのこんにゃく粉はコンニャクイモから作られる。

Cのきな粉は大豆から作られる。

正解はB。

問題12

写真は小麦。

小麦粉にはグルテンというたんぱく質を多く含む。

グルテンアレルギーのある人もいる。

正解はグルテン。

問題 1 3

写真はコーラ。

コーラは水に砂糖を加えて炭酸ガスを溶かしたものに、砂糖を加熱して形成したメラノイジンという濃い茶色をしたカラメル色素で着色したものである。

正解はカラメル色素。

問題 1 4

写真はパクチー。シャンツァイ、コリアンダーとも言われる。

リナロール、グラニオールという香り成分が含まれ、独特な香りがする。これらの成分には、食欲増進や消化器官を活性化させる効果が期待される。

生の葉は東南アジアの料理に加えられる。

種子を乾燥させて粉にしたものを特にコリアンダーということがある。世界最古のスパイスとも言われる。

タンパク質との相性がよく、大豆、卵、肉などの料理に用いられることが多い。

正解は A。

問題 1 5

化学性食中毒を起こす、写真のような常温で液体の金属といえば水銀である。

水銀は、新潟水俣病の原因にもなっている神経毒として有名である。

正解は H g。

問題 1 6

牛でも豚でも、おなかの部分の肉を「バラ」と言い、脂が多いことが特徴である。

特に牛バラ肉を「カルビ」ということがある。

豚バラ肉はベーコンの原料として有名である。

正解は C。

問題 1 7

A はノロウイルス、B はサルモネラ（細菌類）、C は黒カビ（菌類）。

そもそも B と C はウイルスではない。

正解は A。

問題 1 8

A は板ゼラチン。牛や豚が原料。

B は湯葉。大豆が原料。

C は寒天。天草が原料。

正解は C。

問題 1 9

写真はトラフグ。

トラフグは成長するにしたがって、餌に含まれる成分をもとに、卵巣や肝臓や皮にテトロドトキシンという猛毒を蓄積させる。

ちなみに、フグの仲間であるハリセンボンには、毒があるかどうかははっきりとしたことが分かっていない。
正解はテトロドトキシン。

問題 2 0

A はエンドウ、B は大豆、C はインゲン。

油揚げは大豆からできた豆腐の水分を出して、薄く切ったものを油で揚げたものである。

正解は B。

問題 2 1

写真はターメリック（ウコン）。

A のジンジャーと同じショウガ科であるが、ジンジャーはこんなに黄色くない。

正解は C。

問題 2 2

写真はきな粉。

作り方は様々だが、きな粉は水を吸わせた大豆をカラカラになるまで火で煎り、乾燥したものを粉にしてできる。

正解は B。

問題 2 3

A は昆布。グルタミン酸ナトリウムといううま味成分を特に多く含む。

B はかつおぶし。イノシン酸ナトリウムといううま味成分を特に多く含む。

C はシイタケ。グアニル酸ナトリウムといううま味成分を特に多く含む。

正解は A。

問題 2 4

写真はライスカレー。

A は菓子の香り付けに使われることが多い。

B は味を調える際に使われることが多い。

C は一般的に黄色く着色するために使われることも少なくない。草木染に使われることもある。

正解は C。

問題 2 5

A はイチゴ。バラ科。

B はハッサク。ミカン科。

C はモモ。バラ科。

正解は B。

問題 2 6

西洋の漬物を総称してピクルスという。

キャベツを乳酸発酵させたザワークラフトなども含む。

ただ、最近では、主にキュウリなどを酢・砂糖・塩・香辛料などでできたピクルス液に漬けた物をピクルスと呼ぶことが多い。

正解はピクルス。

問題 27

A はシュークリーム。特に発酵はさせない。シュー皮を作るときは水蒸気が上昇する力で膨らませるのが一般的である。

B は油揚げ。特に発酵はさせない。

C はチーズ。酸凝固させた乳成分を発酵させて作る。

正解は C。

問題 28

写真は大豆。

A はもち米から作られる。

C はサトウキビから作られる。

正解は B。

問題 29

写真はトルティーヤ。

トルティーヤはトウモロコシの粉から作られる。

米から作られるライスペーパーはもっと透き通っている。

正解は C。

問題 30

A はカルダモン。

B はオールスパイス。

C はクローブ。

正解は A。

問題 31

A はワイン。ブドウを酵母で発酵させてできた酒である。

B は梅干し。青梅を塩漬けにして、赤しそで着色させて、干して水分濃度を下げたものである。発酵はさせていない。

C はぬか漬。乳酸菌や酵母のいるぬか床に野菜をつけることにより、これらが発酵させてできた香りや味が野菜に移る。

正解は B。

問題 32

写真はこんにゃく。

原料はコンニャクイモ（サトイモ科）である。

こぶし大の種いもを収穫できるくらいに育てるのに3～5年かかると言われる。

こんにゃくにはグルコマンナンという食物繊維を多く含んでいる。

正解は C。

問題 3 3

A はハッカ。ハッカ飴がスースーするのはハッカのメントールが多く含まれるからである。

B はヨモギ。

C はイネ。

正解は A。

問題 3 4

正解はナツメグ（ニクズク）。

問題 3 5

写真はバニラの花。

小さなバニラの種子が、長いさやの中に無数に入っているものが香料のバニラビーンズとして市販されている。

B はおもにニッキ（肉桂）という木の内樹皮。

C はウコンという植物の地下茎。

正解は A。

問題 3 6

A はヨーグルト。牛乳を乳酸発酵させたものである。

B はキムチ。白菜の塩漬けに、唐辛子・ニンニク・ショウガ・魚介類などでできた薬味に漬けて乳酸発酵させたものである。

C はお酢。主に穀物など糖質を含むものから、酢酸菌による酢酸発酵で作られたものである。

正解は C。

問題 3 7

写真はヤギ。

ヤギの乳でできたチーズのことをシェーブルとかシェーブルタイプとかシェーブルチーズとか言う。

正解はシェーブル（シェーブルタイプ、シェーブルチーズ）。