

第 1 回 京都フードマイスター検定試験

施行日 平成 2 5 年 2 月 1 6 日

問 題

* 検定試験の注意事項

- 1、答案用紙の記入に際し、HBまたはBの鉛筆または、シャープペンシルを使用してください。
- 2、答案用紙の受験番号と氏名の各欄に必ず正しく記入してください。
- 3、答案用紙は試験委員に必ず提出してください。
- 4、問題は試験委員の合図があるまでは開かないでください。
- 5、検定試験の制限時間は90分です。
- 6、解答終了後は、開始時間から60分経過以降であれば答案用紙を試験委員に提出してから会場からすみやかに退出しても結構です。

各問題文を読み、1から4の選択肢の中から最も適切な答えを1つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

問1 京都府の農林水産物について、次の記述の中から誤っているものを選びなさい。

- 1、政治経済の中心であったため、全国から野菜が持ち込まれ多種多様な品種改良につながった。
- 2、中心部が内陸に位置したため、水産加工品が発達した。
- 3、産地間の競争が激しく、歴史に磨かれた伝統野菜などの特徴ある農産物は少ない。
- 4、府内で生産される優れた品質の農林水産物をブランド産品として取り組んでいる。

問2 京都府の農業・畜産について、次の記述の中から誤っているものを選びなさい。

- 1、農業産出額（平成21年）上位5品目は米、生茶、鶏卵、生乳、荒茶である。
- 2、近年では品質・流通量ともに低下したため野菜の産出額が減っている。
- 3、畜産産出額は、野菜、米に次ぐ基幹的地位を占めている。
- 4、耕地面積の約8割は水田で、この内62%が稲作、38%が野菜、豆類の作付けである。

問3 京都府のお茶の栽培面積と農業産出額（生葉・荒茶）の説明について、次の記述の中から正しいものを選びなさい。（平成18年 農林水産省調べ）

- 1、栽培面積、農業産出額ともに全国1位である。
- 2、栽培面積は全国4位、農業産出額は全国1位と面積に比べて産出額は高い。
- 3、栽培面積は全国7位、農業産出額は全国4位と面積に比べて産出額は高い。
- 4、栽培面積は全国3位、農業産出額は全国8位と面積に比べて産出額は低い。

問4 京の伝統野菜について、次の記述の中から誤っているものを選びなさい。

- 1、古くから品種改良が行なわれ、伝統的に生産され続けているものが認定されている。
- 2、栽培または保存されている物及び絶滅した品目も含む。
- 3、たけのこは含まない。
- 4、キノコ類、シダ類を除く。

問5 どの時代より前に栽培が開始されていることが、京の伝統野菜として認定される条件の1つとなっているか、次の中から選びなさい。

- 1、平安時代 2、江戸時代 3、明治時代 4、昭和時代

問6 次の野菜の中で、京の伝統野菜ではないグループを選びなさい。

- 1、時無しだいこん、佐波賀かぶ、みず菜
2、聖護院だいこん、舞鶴かぶ、畑菜
3、賀茂なす、桂うり、万願寺とうがらし
4、秦荘やまいも、万木かぶ、日野菜

問7 コカブのように小さく、蕎麦の薬味にも用いられる京の伝統野菜を選びなさい。

- 1、郡だいこん 2、桃山だいこん 3、青味だいこん 4、辛味だいこん

問8 京の伝統野菜である堀川ごぼうは、堀のゴミ捨て場に埋まって巨大に生育していたのを見た付近の農民が栽培を始めたと言われています。どこの堀で発見されたのか選びなさい。

- 1、大阪城 2、聚楽第 3、福知山城 4、平等院

問9 ナス科の京の伝統野菜を選びなさい。

- 1、伏見とうがらし 2、九条ねぎ 3、東寺かぶ 4、京みょうが

問10 金時にんじんの年間生産量が全国一位の都道府県を選びなさい。

- 1、北海道 2、京都府 3、香川県 4、茨城県

問 1 1 新撰組ゆかりの地でみず菜の自然交雑により発祥した京の伝統野菜を選びなさい。

- 1、すぐき菜 2、千筋みずな 3、花菜 4、壬生菜

問 1 2 かぶの品種は大きく分けて、ヨーロッパ系とアジア系の種があります。聖護院かぶはアジア系の代表的なものですが、この聖護院かぶの種が京都府に入って来たのはどの地域からなのかを選びなさい。

- 1、浪速（大阪府） 2、尾張（愛知県） 3、近江（滋賀県） 4、加賀（石川県）

問 1 3 稻荷神社建立の際に、浪速（大阪府）由来の原種の栽培が始まったと言われ、京都府南区あたりの産地名から名前の由来となった、冬が旬の京の伝統野菜を選びなさい。

- 1、えびいも 2、聖護院きゅうり 3、九条ねぎ 4、万願寺とうがらし

問 1 4 京野菜として人気が高い「賀茂なす」は、古くは京都南部、下鳥羽で栽培されていました。栽培の歴史も古いため、かつての呼び名がありました。このかつての品種名の由来となる地名を選びなさい。

- 1、竹田 2、芹川 3、中島 4、九条

問 1 5 昭和頃より栽培地が南下して、淀地区での栽培が盛んになったことから「淀だいこん」としても出荷されている京の伝統野菜の正式名称を選びなさい。

- 1、佐波賀だいこん 2、聖護院だいこん 3、時無しだいこん 4、青味だいこん

問 1 6 鹿ヶ谷かぼちゃは栗田村の農夫である玉屋藤四郎が奥州津軽から持ち帰ったものが起源とされています。栽培するうちに現在の形になりましたが、初めの頃の実の形を選びなさい。

- 1、菊座形 2、ひょうたん形 3、丸形 4、円錐形

問 17 紫ずきんは何の豆を改良して生産されたものか選びなさい。

- 1、黒大豆 2、白大豆 3、小豆 4、いんげん

問 18 京の伝統野菜「えびいも」の説明について誤っているものを選びなさい。

- 1、サトイモ科の根菜で、京の伝統野菜に認定されている。
- 2、葉の形が田畑を耕す農具に似ていることから名付けられた。
- 3、細工料理に向き、京都の料亭では海老やマツタケの形に細工して料理される。
- 4、棒鱈を炊き合わせた「芋棒」やお雑煮、おでんに欠かせない食材である。

問 19 すぐき菜は上賀茂で栽培され、京都の代表的な漬物の材料として使われています。独特の酸味がある「すぐき漬」は乳酸発酵させたものですが、その中に含まれている乳酸菌を選びなさい。

- 1、ラブレ菌 2、ビフィズス菌 3、ヤクルト菌 4、クレモリス菌

問 20 京たけのこは何科に属するか選びなさい。

- 1、ナス科 2、イネ科 3、マメ科 4、ネギ科

問 21 江戸時代には公家役人らの専用料理として愛用され、現在は高級料亭等で調理されている京の伝統野菜であり、早生コカブに属し、お正月の遊び用具に似ている形をし、早春の菜として収穫される野菜を選びなさい。

- 1、うぐいす菜 2、くわい 3、くり 4、壬生菜

問 22 沼や池に自生する水生植物で、寒天状の幕に包まれた若芽を採集して、食用されている野菜を選びなさい。

- 1、はすの葉 2、すいれん 3、じゅんさい 4、せり

問23 京都の柘野地域特有のささげとして京の伝統野菜に認定されている「柘野ささげ」について適切な記述を選びなさい。

- 1、二尺ささげと呼ばれ、3～6月に旬を迎え、サヤの中に豆が16個ある。
- 2、三尺ささげと呼ばれ、6～9月に旬を迎え、お盆の季節に店頭に並びます。
- 3、五尺ささげと呼ばれ、3～6月に旬を迎え、甘納豆の原料に使われます。
- 4、六尺ささげと呼ばれ、6～9月に旬を迎え、お盆の季節に店頭に並びます。

問24 アフリカや西アジアが原産で古事記や日本書紀にも登場するなど、古くからなじみのあるしろうりの一種で、大型で緑白色の皮をした伝統野菜でもあり、主に奈良漬けなどの漬け物に使われるものを選びなさい。

- 1、隼人うり
- 2、冬瓜
- 3、桂うり
- 4、マクワウリ

問25 京都の「三大漬け物」について不適切な記述を選びなさい。

- 1、「しば漬け」は、茄子、胡瓜、茗荷などを大原の名産として知られる赤紫蘇の葉とともに塩漬けした物である。
- 2、「すぐき漬け」は、上賀茂の特産品で、すぐき菜を塩漬けにし、乳酸発酵を経てすぐき漬けとなる。
- 3、「千枚漬け」は、伝統野菜の聖護院かぶを薄く切った漬け物である。
- 4、「三大漬け物」である、しば漬け、すぐき漬け、千枚漬けは伝統的に京都府全域で作られ、地域限定ではない。

問26 京野菜と料理の組み合わせの記述で、適切ではないものを選びなさい。

- 1、金時にんじんは、深紅色のため煮しめ、紅白なます、京料理の彩りには欠かせない。
- 2、京たけのこは、煮物、天ぷら、酢の物など多彩で、わかめと煮た若竹煮は代表的。
- 3、鹿ヶ谷かぼちゃは、鍋やすき焼き等の肉料理には欠かせない。鴨肉との相性も良い。
- 4、京山科なすは、甘味があり煮物、焼きなす、漬物に適し、なすとにしんの炊き合わせには欠かせない。

問27 以下の各料理のグループの中で、京都の郷土料理や家庭料理であるものを選びなさい。

- 1、飛鳥汁、ならづけ、柿の葉寿司
- 2、ほうとう、馬肉、鮑の煮貝
- 3、ひつまぶし、きしめん、味噌煮込み
- 4、湯豆腐、おぼんざい、にしん蕎麦

問28 明治時代に丹後半島で栽培が始まり、「ゴールド二十世紀」の糖度が11.5度以上ある優れた品質のものだけが、京のブランド産品として出荷される果実を選びなさい。

- 1、ぶどう
- 2、もも
- 3、なし
- 4、くり

問29 京赤地どり、京地どりなどの地鶏が生産されていますが、この中でも丹波・但馬地域の地鶏として有名な「地鶏丹波黒どり」の説明として最も適しているものを選びなさい。

- 1、フランス地鶏とロードアイランドレッド（日本在来地鶏系）を掛け合わせて生まれた地鶏で、飼育期間が90日から110日と長期肥育で育てられる。特定地鶏JAS認定を取得している。
- 2、在来種の純系または在来種の素びなの生産の両親か片親に使ったもので在来種由来の血液百分率が50%以上で出生証明が出来る品種。
- 3、国内に流通する鶏肉の90%以上を占めており、食肉専用種で生後8週間で2.5Kg程度に飼育され出荷される。
- 4、肉食専用種である両親が地鶏に比べて増体が優れており、素びなの羽色が褐色系の赤どりとブロイラー系のものがあります。

問30 京都府における海面漁業・養殖業で直近の年間生産量を次の中から選びなさい。

- 1、 1,000トン ～ 5,000トン
- 2、 10,000トン ～ 15,000トン
- 3、 50,000トン ～ 70,000トン
- 4、 100,000トン ～ 120,000トン

問3 1 京都で「松葉ガニ」というブランド名で流通しているカニを次の中から選びなさい。

- 1、タラバガニ 2、ズワイガニ 3、ケガニ 4、ハナサキガニ

問3 2 次の魚のうち、冬が旬ではない魚を選びなさい。

- 1、ひらめ 2、あんこう 3、ぶり 4、たちうお

問3 3 さより、いさざ（しろうお）、わかめ、まだいの他にもう一つ丹後で採れる「春の訪れを告げる魚」と呼ばれるものを選びなさい。

- 1、たちうお 2、はたはた 3、めばる 4、さざえ

問3 4 京のブランド産品「丹後とり貝」の旬を選びなさい。

- 1、 3月 ～ 8月 2、 5月 ～ 7月
3、 8月 ～ 10月 4、 12月 ～ 翌年2月

問3 5 アカアマダイは浅い海から水深 300mくらいまでの砂泥底に巣穴を掘って生息する体長 20～60cm ほどの魚です。最近京のブランド産品に認定され、秋の「旬のさかな」にもなった、アカアマダイの京都独自の呼び名を選びなさい。

- 1、ぐじ 2、あご 3、くずな 4、もろこ

問3 6 出世魚である「ぶり」の丹後地方における呼び名の順番で正しいものを選びなさい。

- 1、もじゃこ → わかな → つばす → はまち → めじろ → ぶり
2、ぶり → いなだ → わかし → はまち → つばす → もじゃこ
3、つばす → ぶり → つばす → わかな → もじゃこ → はまち
4、はまち → めじろ → もじゃこ → つばす → わかな → ぶり

問37 丹後地方で①「シロイカ」、②「アキイカ」と呼ばれているイカそれぞれの標準和名として正しいものを選びなさい。

- 1、①「マイカ」 ②「文甲イカ」
- 2、①「スルメイカ」 ②「ブドウイカ」
- 3、①「ケンサキイカ」 ②「アオリイカ」
- 4、①「ヤリイカ」 ②「アカイカ」

問38 「ひらめ」と「かれい」の一般的な見分け方を選びなさい。

- 1、口の大きさと歯の大きさを比べ「口が大きくて歯の小さい」ものが「ひらめ」で「口が小さくて歯の大きい」ものが「かれい」です。
- 2、口の大きさと歯の大きさを比べ「口が小さくて歯の大きい」ものが「ひらめ」で「口が大きくて歯の小さい」ものが「かれい」です。
- 3、それぞれのお腹を自分の方に向けて左に目のあるものが「かれい」、右に目のあるものが「ひらめ」です。
- 4、それぞれのお腹を自分の方に向けて左に目のあるものが「ひらめ」、右に目のあるものが「かれい」です。

問39 アンコウの保存方法又は調理法として誤っているものを選びなさい。

- 1、調理法として鍋や天ぷらが一般的である。
- 2、口と歯と骨以外はすべて食べられると言われている。
- 3、切り身の場合、冷蔵で30日程度の保存が可能である。
- 4、切り身の場合、冷凍で数ヶ月の保存が可能である。

問40 宇治茶（緑茶）の種類は煎茶・玉露・碾茶・抹茶・雁金に分けることができます。玉露や高級な煎茶の茶葉から作られた茎茶（おもに茎の部分を集めたお茶）の種類を選びなさい。

- 1、煎茶 2、抹茶 3、碾茶 4、雁金

問4 1 茶道に多く使われ、高度な技術と洗練された感性によって高級和菓子として全国的に有名な「京菓子」の特徴について正しいものを選びなさい。

- 1、「やきぐり」「せんべい」「麩の焼き」「焼き昆布」など簡素なものである。
- 2、東京の和菓子に比べ、写實的に自然や風景を表している。
- 3、人間の感覚である五感で味わう「五感の芸術」といわれている。
- 4、室町時代に仏教の発展とともに発展してきたもの。

問4 2 おかきの説明として正しいものを選びなさい。

- 1、農家が余った餅米でつくった保存食であった。
- 2、神仏にお供えした餅のおさがりであった。
- 3、禅宗の影響で肉食が禁止の寺院の主食であった。
- 4、千利休の茶会に出される菓子であった。

問4 3 京都の「ゆば」の製法について正しいものを選びなさい。

- 1、豆乳ににがりや凝固剤を使用して大豆たんぱく質を凝固させたもの。
- 2、豆乳ににがりや凝固剤を使用して大豆イソフラボンを凝固させたもの。
- 3、豆乳に凝固剤は使用せず、加熱だけで製造したもの。
- 4、豆乳に凝固剤を使用して、冷却して製造したもの。

問4 4 大徳寺納豆を製造する際に用いるものを選びなさい。

- 1、酵母菌 2、麹菌 3、納豆菌 4、乳酸菌

問4 5 グルテンから生麩を作るときの製法として正しいものを選びなさい。

- 1、グルテンを非加熱のまま固める。
- 2、グルテンに酵母エキスなどで味つけをして肉状に加工する。
- 3、グルテンに餅粉などを混ぜて整形して蒸したり、茹でたりする。
- 4、グルテンにさらに小麦粉を加えて練り、焼く。

問46 鞍馬の名産品として、もっともよく知られる佃煮を次の中から選びなさい。

- 1、ちりめん山椒 2、塩昆布 3、木の芽煮 4、鮎の甘露煮

問47 白みその説明として誤っているものを選びなさい。

- 1、白みそは赤みそよりも塩分濃度が低い。
2、白みそは「西京味噌」とも呼ばれている。
3、白みそは赤みそよりも熟成期間が短い。
4、白みそは東北地方が発祥の地である。

問48 七味唐辛子の配合に適さないものを選びなさい。

- 1、わさび 2、黒ごま 3、しそ 4、山椒

問49 かつては伏水と記して「ふしみ」と呼ばれていた伏見は、日本を代表する日本酒の産地です。次の記述の中で適切ではないものを選びなさい。

- 1、仕込む水に含まれる鉄、マンガン、カリウム、カルシウムのバランスで味は変わる。
2、俗に辛口の酒のことを「男酒」、口当たりの柔らかな酒のことを「女酒」と言う。
3、伏見の酒が「男酒」と呼ばれるのに対して、灘の酒は「女酒」と呼ばれる。
4、伏見の酒が「女酒」と呼ばれるのに対して、灘の酒は「男酒」と呼ばれる。

問50 京都において加工品が発達してきた歴史的背景として、適切ではないものを選びなさい。

- 1、中心部が海から遠く新鮮な魚介類を入手するのが困難であったため。
2、硬度が低く鉄分が少ない地下水を利用して豆腐・湯葉・酒・茶の湯の文化などが発達したため。
3、古くから都として栄え、あらゆる階級の人々が集う大量の消費があったため。
4、高度成長期に全国的な大工場による画一的な加工品が大量に生産されたため。