

第2回 京都フードマイスター検定試験

平成26年11月15日

問題

※検定試験の注意項目

1. 答案用紙の記入に際し、HBもしくは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覧に正しく記入してください。
3. 答案用紙は試験委員に提出してください。
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. 試験の制限時間は90分です。
6. 解答終了後は、一定時間を経過し試験委員の合図があった後であれば、答案用紙を試験委員に提出して会場からすみやかに退出しても結構です。

京都フードマイスター検定協会

各問題文を読み、1から4の選択技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 京都府の農業が発展した背景として、誤っているものを選びなさい。

1. 昼夜の温度差が大きく、四季の移り変わりが明瞭である。
2. 京都府は4613平方メートルと47都道府県において面積が広い。
3. 都として長い歴史があり、あらゆる階級の人々の食を支える需要があった。
4. 地下水が豊富に蓄えられ、名水の地といわれている。

問2 京都府の農作物で産出額の最も大きい品目を選びなさい。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. 米
2. 鶏卵
3. 茶 (荒茶)
4. ほうれんそう

問3 京都府内の耕地面積のうち、水田が占める割合はおよそ何%か。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. 90%
2. 80%
3. 40%
4. 30%

問4 京都府の耕地面積について正しいものを選びなさい。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. 平成25年までの過去53年間で5%増加した。
2. 平成25年までの過去53年間で25%増加した。
3. 平成25年までの過去53年間で45%減少した。
4. 平成25年までの過去53年間で25%減少した。

問5 下の中から、全国収穫量に占める割合がもっとも高い京都府産の野菜を選びなさい。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. みずな
2. だいこん
3. トマト
4. しいたけ

問6 平成24年の農業産出額は全国で何位か。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. 5位 2. 12位 3. 37位 4. 46位

問7 平成24年産の野菜の全国収穫量に占める割合の高い品目にみずながある。全国で生産される<みずな>のうち、京都府産の占める割合は何%か。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. 1% 2. 6% 3. 48% 4. 63%

問8 九条ねぎの原種の由来はどの地域か選びなさい。

1. 浪速 (大阪府) 2. 尾張 (愛知県) 3. 江戸 (東京都) 4. 加賀 (石川県)

問9 唐辛子は何科に属する野菜か選びなさい。

1. 唐辛子科 2. ナス科 3. ピーマン科 4. マメ科

問10 水菜について誤っているものを選びなさい。

1. カルシウム含有量は100gあたり210mgと野菜の中でも多い。
2. 防虫ネットや夏場の太陽熱消毒、粒剤散布などの防虫対策をしている。
3. 畑の畦間に水を引き込んで栽培したことから「水入菜」と呼ばれていた。
4. 栄西禅師が宋から持ち帰った種子を、梅尾に播いたのが始まりと言われている。

問11 聖護院かぶの種はどの地方から京都に入ってきたか選びなさい。

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12 賀茂なすのかつての呼び名となる品種名の地名を選びなさい。

1. 竹田
2. 九条
3. 中島
4. 芹川

問13 鹿ヶ谷かぼちゃの実の形はどれか選びなさい。

1. 菊座形
2. ひょうたん形
3. 丸形
4. 円錐形

問14 堀川ごぼうの料理方法として最適でないものを選びなさい。

1. 先端の細い部分を刻んできんぴらごぼうに。
2. 太い部分は中心にある穴の部分にひき肉やすり身をつめて煮物に。
3. 豊作を願うたたきごぼうとしてお正月料理に。
4. 皮を厚めにむいて、こまかく刻んで漬け物に。

問15 紫ずきんのマメの種類について、正しいものを選びなさい。

1. 黒大豆
2. 白大豆
3. 小豆
4. いんげん

問16 次の中で京都府内で生産された京野菜を選びなさい。

1. 泰荘やまいも
2. 万木かぶ
3. 日野菜
4. 佐波賀だいこん

問17 「淀だいこん」としても出荷される京の伝統野菜を選びなさい。

1. 宮重だいこん
2. 時無しだいこん
3. 聖護院だいこん
4. 桃山だいこん

問18 えびいもの調理例として適切でないものを選びなさい。

1. いもぼう
2. 雑煮
3. おでん
4. かぶら蒸し

問19 すぐき漬け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 次の野菜のうち、京都の旬が冬のものを選びなさい。

1. 賀茂なす 2. 花菜 3. 聖護院だいこん 4. 万願寺とうがらし

問22 京都府の漁業について、誤っているものを選びなさい。

1. 丹後、中丹地域の海岸線はリアス式海岸で、漁港が整備されている。
2. 京都府の生産量のうち海面漁業が96%を占める。
3. 日本海に入る対馬暖流により、暖流性の魚が漁獲されている。
4. 日本海固有水の影響により、冷水性の魚は漁獲されていない。

問23 海面漁業漁獲量の割合で第1位(75%)を占める種別を選びなさい。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. 採貝・採藻 2. 小型底引き網 3. 小型定置網 4. 大型定置網

問24 京都府内の漁獲量で、日本第1位のものを選びなさい。※養殖を除く。(平成24年 近畿農政局統計部「統計から見る京都府農林水産業の概要」より)

1. ぶり類 2. さわら類 3. あじ類 4. いわし類

問25 丹後とりがいの特徴として、誤っているものを選びなさい。

1. 高級品として、寿司、料亭で用いられている。
2. 丹後では元々大ぶりで厚みのある天然トリガイが収穫されていた。
3. 小ぶりで色が黒い方が、身がしまって美味しいと言われる。
4. 全国で始めて稚貝の生産・育成に成功した。

問26 約1cmサイズの稚貝で開始する「丹後とり貝」の養殖にかかる期間を選びなさい。

1. 約1ヶ月 2. 約3ヶ月 3. 約6ヶ月 4. 約1年

問27 丹後とり貝の旬の時期を選びなさい。

1. 1月-3月 2. 5月-7月 3. 9月-12月 4. 通年

問28 丹後とり貝の生産場所として誤っているものを選びなさい。

1. 舞鶴湾 2. 宮津湾 3. 伊根湾 4. 栗田湾

問29 「グジ」の呼び名で知られる、京料理に欠かせない魚を選びなさい。

1. オキツダイ 2. クズナ 3. スナゴ 4. アカアマダイ

問30 「松葉ガニ」というブランド名で流通している丹後半島で穫れるカニの種類を選びなさい。

1. ケガニ 2. ズワイガニ 3. ハナサキガニ 4. ワタリガニ

問31 ハモの説明として誤っているものを選びなさい。

1. 海から遠くはなれた京都では、生命力の強いハモが珍重されてきた。
2. スーパーで販売されているハモのほとんどは韓国産である。
3. 細かい小骨が多いため、「骨切り」という下処理が必要となる。
4. 京都中央卸売市場の1日の出荷量が多くなるのは、祇園祭宵山の前後である。

問32 ハモの科目は何か。下の中から選びなさい。

1. スズキ目ハモ科 2. ニシン目ハモ科 3. ウナギ目ハモ科 4. ダツ目ハモ科

問33 春の訪れを告げる魚を選びなさい。

1. メバル
2. カニ
3. ブリ
4. ヒラメ

問34 京都府の漁業の取り組みについて、誤っているものを選びなさい。

1. 担い手育成のため、府内海洋高校で漁業体験学習などを実施している。
2. 漁師の高齢化による人材不足を補うため、外国人が多く就業している。
3. アジア初となるMSC認証を取得するなど、海の環境保護を推進している。
4. 小中学生にも漁業を知ってもらうため、府や漁業士による水産教室が開催している。

問35 懐石料理とは何か?適切ではない項目を選びなさい。

1. 一汁三菜の軽い食事。
2. 素材を活かした質素な味付け、季節感を大切にした料理。
3. 茶会のときに亭主が客へ「薄茶」「濃茶」を喫した後に提供される料理。
4. 安土桃山時代に千利休が提唱した「侘びの精神」の影響を受けて発展した。

問36 緑茶の種類として、煎茶、玉露、茶、抹茶、かりがねがある。

このうち、新茶を摘み、すぐに蒸して揉んで作られるお茶を選びなさい。

1. 煎茶
2. 玉露
3. 抹茶
4. かりがね

問37 宇治で茶園を開くのを庇護し、栽培を推奨した将軍は誰か?

1. 源頼朝
2. 足利義満、義政
3. 豊臣秀吉
4. 織田信長

問38 代表的な京菓子ではないものを選びなさい。

1. 打物
2. 薯蕷饅頭
3. 求肥
4. 残月

問39 おかきの説明として最適なものを選びなさい。

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40 「麩」が京都で発展した背景として、最適ではない項目を選びなさい。

1. 肉食が禁じられていた修行僧たちの貴重なたんぱく源として重宝された。
2. 寒暖の差が激しい京都の保存食として、庶民に広く普及した。
3. 茶の湯の発展によって、懐石料理の汁の具材等に用いられるようになった。
4. 京料理に彩りをそえるために、用いられるようになった。

問41 ゆばは豆乳を加熱した際に、液面にできる膜を串で引き上げたものです。
製造方法として誤っているものを選びなさい。

1. にがりを使用して、大豆のタンパク質を凝固させる。
2. 膜の端に串を入れて引き上げる。
3. 凝固剤は使用せず、加熱だけで製造する。
4. 膜が張りかけの、まだ串で上げることの出来ない薄いうちに、すくい取る。

問42 千枚漬けの原材料はどれか？

1. 聖護院かぶ 2. 京こかぶ 3. 聖護院だいこん 4. 赤かぶ

問43 しば漬けに用いられる赤紫蘇の名産地を選びなさい。

1. 醍醐 2. 亀岡 3. 嵐山 4. 大原

問44 木の芽煮のの説明について誤っているものを選びなさい。

1. 京都の山間部には山椒が多く自生している。
2. 平安時代末期に武蔵坊弁慶の好物として知られている。
3. 昆布の佃煮をおよそ2ミリ角に刻んだもの
4. 木の芽煮（きのめだき）と読む。

問45 ぜんざい、しるこなど、甘い食べ物の付け合わせに添えられる佃煮を選びなさい。

1. 木の芽煮 ちりめん山椒 3. 塩昆布 4. 白寿

問46 白みその特徴として誤っているものを選びなさい。

1. 大豆を発酵、熟成させたものである。
2. 味にほんのりと甘みがある。
3. 長期保存が難しいため、かつては贅沢品であった。
4. 京都では正月の雑煮は白みそで作られる。

問47 白みそが白黄色い色をしている理由を選びなさい。

1. おもに塩分濃度に由来する。
2. おもに大豆の品種に由来する。
3. おもに熟成期間に由来する。
4. おもに原材料に由来する。

問48 伏見の酒づくりの起源と言われている時代を選びなさい。

1. 弥生時代 2. 平安時代 3. 安土桃山時代 4. 江戸時代

問49 寺納豆について正しくないものを選びなさい

1. こうじ菌で醗酵させる、粘り気のない納豆。
2. 一休和尚が製法を伝授し、京都紫野付近の人々に伝えたといわれている。
3. 粘りの強い糸引き納豆の方が起源は古いといわれている。
4. 禅宗系の寺院で保存食として作られてきた。

問50 京都で加工品が発達した背景として適切なものを選びなさい。

1. 食材の新鮮さよりも、独自加工された味付を求める市民の嗜好性があった。
2. 生産地から遠い地理的条件から、食材を加工し保存食にする技術が発展した。
3. 歴史的に平和が長く続いたことにより、加工品を楽しむ贅沢が浸透したため。
4. 近代化された工場による大量生産が推奨された。