

# 第3回 京都フードマイスター検定試験

平成27年11月21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

問1 京都府における産地の特徴として、誤っているものを選びなさい。

1. 丹後地域の漁港では、多くの魚介類が水揚げされている。
2. 京都市内では、独自の色や形を持つ京野菜が栽培されている。
3. 山城地域は、日本有数の茶の産地である。
4. 南丹地域は、砂地を利用した果実栽培が盛んである。

問2 平成25年生産農業所得統計において、農業産出額の全国の順位を選びなさい。(平成25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. 17位
2. 27位
3. 37位
4. 47位

問3 平成25年生産農業所得統計による農産物品目別農業産出額において、京都府で2位、全国 27位の品目を選びなさい。(平成25年生産農業所得統計「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(生葉)
4. 生乳

問4 平成25年生産農業所得統計による農業産出額の総額の推移について、正しいものを選びなさい。(平成25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. 前年に比べ22億円減少
2. 前年に比べ22億円増加
3. 前年に比べ2億円減少
4. 前年に比べ2億円増加

問5 野菜の説明として誤っているものを選びなさい。

1. 京野菜の具体的な定義はない。
2. 京都市外で生産される野菜は「京野菜」とは呼ばない。
3. 京都府内で生産される野菜を「京野菜」と呼ぶ。
4. 京野菜には果物は含まれない。

問6 平成25年農産物品目別農業産出額において、全国1位を占める農作物を選びなさい。(平成25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. ほうれんそう
2. ねぎ
3. なす
4. たけのこ

問7 九条ねぎについて、葉の内側にゼリー状のあんが入り旨みが増す季節を選びなさい。

- 1.春 2.夏 3.秋 4.冬

問8 京都において、古くから千枚漬けに添えられている野菜を選びなさい。

- 1.壬生菜 2.みず菜 3.花菜 4.すぐき菜

問9 花菜の選び方について、誤っているものを選びなさい。

1. 緑が鮮やかで、みずみずしいもの  
2. 蕾が閉じているもの  
3. 花が咲いているもの  
4. 茎に張りがあり切り口が新しいもの

問10 かぶら蒸し・千枚漬けなど、冬の京料理に欠かせない野菜を選びなさい。

- 1.京こかぶ 2.聖護院かぶ 3.聖護院だいこん 4.郡だいこん

問11 秋の食材を組み合わせた、相性の良いの旬の料理（であいもん）を選びなさい。

- 1.若竹煮 2.はもきゅう 3.土瓶蒸し 4.鱒だいこん

問12 みず菜の栽培はもともと大株づくりが主流である。大株づくりの栽培時期について正しいものを選びなさい。

1. 春の終わりに種を巻き、夏に苗を植えて栽培する。  
2. 夏の終わりに種を巻き、秋に苗を植えて栽培する。  
3. 秋の終わりに種を巻き、冬に苗を植えて栽培する。  
4. 冬の終わりに種を巻き、春に苗を植えて栽培する。

問13 やまのいもが材料として用いられる和菓子を選びなさい。

1. わらび餅 2. 羊羹 3. くず餅 4. 薯蕷饅頭

問14 丹波黒大豆の栄養について、誤っているものを選びなさい。

1. タンパク質、カルシウムを豊富に含んでいる。
2. 胚芽部分にイソフラボンが含まれている。
3. 低カロリーである。
4. アントシアニンが黒豆の黒い色素を作り出している。

問15 京の伝統野菜以外の一般野菜として、初めてトレーザビリティ(情報開示システム)を導入した野菜は？

1. きゃべつ
2. ほうれんそう
3. こまつな
4. はくさい

問16 桂ウリの説明として、誤っているものを選びなさい。

1. 漬物やスイーツとして加工される。
2. 熟すとキュウリより大きくなる。
3. シロウリの一種で白い皮が特徴。
4. 現在は栽培農家が減少している。

問17 うどの栽培について、誤っているものを選びなさい。

1. 平安時代から栽培が行われていた。
2. 江戸時代から軟化栽培が行われるようになった。
3. 盛土栽培による、京うどが栽培されている。
4. 天然栽培による、丹波うどが栽培されている。

問18 七草がゆに用いられ、縁起物として親しまれる野菜を選びなさい。

1. 京せり
2. くわい
3. 花菜
4. うぐいす菜

問19 次の野菜のうち、春に出荷される野菜を選びなさい。

1. 柘野ささげ
2. くわい
3. 金時にんじん
4. 京うど

問20 だいこんの説明のうち、誤っているものを選びなさい。

1. 茎大根は別名鼠大根と言われ、尾が細長い形状をしている。
2. 時無し大根は、尖った円筒状の形状をしており、刺身のケン等に用いられる。
3. 辛味大根は北区鷹峯を原産とし、蕎麦の葉味などに用いられる。
4. 桃山大根は沢庵漬物等に用いられていたが、昭和17年頃絶滅したとされる。

問21 堀川ごぼうの選び方として、誤っているものを選びなさい。

1. できるだけ泥つきのもの。
2. ひび割れや黒ずんでいないもの。
3. ひげ根が少なく、太さが均一なもの。
4. 中に穴が空いていないもの。

問22 えびいもは何科に属するか選びなさい。

1. ナス科
2. サトイモ科
3. ジャガイモ科
4. ヤドカリ科

問23 次の野菜のうち、スミレ目ウリ科に属さないものを選びなさい。

1. 桂うり
2. きゅうり
3. 柊野ささげ
4. 鹿ヶ谷かぼちゃ

問24 京都府の漁港として、京丹後市にある漁港を選びなさい。

1. 栗田
2. 間人
3. 舞鶴
4. 伊根

問25 次の項目のうち、京都の旬が秋の魚を選びなさい。

1. めばる
2. とびうお
3. ささがれい
4. あんこう

問26 ぶりの料理法として最適ではないものを選びなさい。

1. ぶり大根
2. 照り焼き
3. ぶりしゃぶ
4. ばら寿司

問27 京都府においてズワイガニとともに、アジア初となるMSC漁業認証を取得した魚を選びなさい。

1. あんこう
2. アカガレイ
3. クルマエビ
4. おきぎす

問28 丹後の底曳き網漁業において、漁獲量トップクラスの魚を選びなさい。

1. ハタハタ
2. アキイカ
3. 丹後ぐじ
4. はも

問29 岩ガキの説明について、誤っているものを選びなさい。

1. 京都の旬は6月～8月である。
2. 真ガキと比べて、身が2～3倍も大きい。
3. 久美浜湾の名産品である。
4. ごつごつとした岩のように固い殻が特徴である。

問30 ズワイガニの説明について、正しいものを選びなさい。

1. 京都で獲れる雌のズワイガニは「松葉ガニ」というブランド名で流通している。
2. 間人港で水揚げされたカニは「舞鶴かに」として地域団体商標を取得している。
3. 京都の旬は11月から3月である。
4. おもに伊根湾のイケスで養殖されている。

問31 丹後グジの生産地として、誤っているものを選びなさい。

1. 伊根
2. 養老
3. 江尻
4. 間人

問32 舞鶴や宮津で水揚げされるイワシのうち、魚種別漁獲量が1位のものを選びなさい。

1. ウルメイワシ
2. カタクチイワシ
3. マイワシ
4. ニシイワシ

問33 京都府において2006年から3年連続で漁獲量日本一の魚を選びなさい。

1. サワラ
2. ブリ
3. アジ
4. マグロ

問34 丹後とり貝の説明について、誤っているものを選びなさい。

1. 長さや重さで「大・中・小」に分けて出荷される。
2. 普通のとり貝の2～3倍ほど大きい。
3. 大きいものより、小さい方が身がしまっていておいしい。
4. 京阪神の高級料理店、寿司店で高級食材として提供される。

問35 次の料理について、説明の適切ではないものを選びなさい。

1. 精進料理とは、唐の影響を受けた貴族の饗応料理である。
2. 有職料理とは、朝廷や宮中の節会等で食された御所風料理である。
3. 懐石料理とは、茶会の際に提供される軽い食事である。
4. おばんざいとは、一般家庭で作られてきた惣菜である。

問36 幕府推奨のもとに宇治に茶園が開かれたのはいつ頃か？

1. 鎌倉時代
2. 室町時代
3. 江戸時代初期
4. 江戸時代中期

問37 京菓子の説明として、誤っているものを選びなさい。

1. 京菓子の発展や洗練の背景として、茶の湯の影響が大きい。
2. 季節感が大切にされ、2週間おきに季節が変わるとも言われている。
3. 伝統や技術を大切に守り、新たな菓子を作らない。
4. 京菓子の代表的な存在となっているのは上菓子である。

問38 薯蕷饅頭の説明について、正しいものを選びなさい。

1. 寒梅粉に砂糖を入れ、木の型で型をとって仕上げる菓子
2. 白玉粉や餅粉などを練ってつくる菓子
3. ナガイモ、ヤマノイモを用いた蒸し菓子
4. 砂糖や蜜を加えて練った菓子

問39 豆腐の説明について、誤っているものを選びなさい。

1. 湯豆腐は、南禅寺の名物としてよく知られている。
2. 機械による大量生産ではなく、職人による手作りの豆腐屋が京都市内に多くある。
3. 精進料理として用いられ、修行僧たちの貴重な植物性タンパク源として重宝された。
4. 京都の豆腐がおいしいのは、京都の水が硬水のためと言われている。

問40 禅宗系の寺院で昔から作られてきたとされる有名な加工品を選びなさい。

- 1.大徳寺納豆
- 2.麩
- 3.ゆば
- 4.豆腐

問41 なめらかな食感の麩を作るのに、適した原料を選びなさい。

- 1.挽き割り小麦
- 2.精餅粉
- 3.精白小麦粉
- 4.薄力粉

問42 京都三大漬け物と言われる、すぐき漬けの産地を選びなさい。

1. 大原
2. 桃山
- 3.上賀茂
4. 亀岡

問43 鞍馬の佃煮である木の芽煮の材料を選びなさい。

1. 山椒
2. ちりめんじゃこ
- 3.よもぎ
- 4.ぜんまい

問44 白みそを使った京都の菓子として、正しいものを選びなさい。

1. かみっこ
2. 言問団子
3. 味噌松風
4. あわゆき

問45 日本の酒の二大産地と呼ばれる伏見の水質について、正しいものを選びなさい。

1. カリウム、カルシウムなどの成分をバランス良く含んだ中硬水。
2. マグネシウムやカリウムなどの成分が多く含まれる硬水。
3. カリウム、カルシウムなどの成分が微量に含まれる中軟水。
4. カリウム、カルシウムなどの成分がほとんど含まれない軟水。



問46 伏見の地名のかつての記し方として、正しいものを選びなさい。

1. 不清水
2. 不死水
3. 伏水
4. 伏浸

問47 京都の七味唐辛子の調味料配合について、特徴的なものを選びなさい。

1. 唐辛子で体を温める、漢方薬として用いる。
2. 辛味を抑え、香りで繊細な料理を引き立てる。
3. 赤唐辛子を入れず、伏見唐辛子を入れる。
4. 蕎麦に欠かせない、辛味のスパイスに用いる。

問48 古くは平安時代に醍醐天皇の好物だったという説もあり、茶道が盛んになった室町時代から、京都を中心に発展したと言われる、きなこを用いた菓子を選びなさい。

1. ぼたもち
2. 安倍川もち
3. わらび餅
4. きな粉棒

問49 納豆発祥の伝説がある地域を選びなさい。

1. 上鳥羽
2. 京北町
3. 紫野
4. 大原

問50 81歳の時に大徳寺住持となり、大徳寺納豆を伝えたと言われる僧を選びなさい。

1. 千利休
2. 夢窓疎石
3. 一休宗純
4. 栄西禅師