

第4回 京都フードマイスター検定試験

平成28年11月12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 平成26年の農業産出額の部門別割合について、多い順に並べたものを選びなさい。
(平成28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 野菜 畜産 果実
2. 野菜 米 畜産 果実
3. 畜産 米 野菜 果実
4. 果実 野菜 米 畜産

問2 農産物品目別農業産出額の全国順位が1位(平成25年)から2位(平成26年)になった農作物を選びなさい。
(平成28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. 茶
2. なす
3. たけのこ
4. ほうれんそう

問3 平成26年海面漁業漁獲量の割合について、漁業種類別漁獲量が1位のものを選びなさい。(平成28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. 小型底びき網
2. 小型定置網
3. 大型定置網
4. 採貝、採藻

問4 京料理の定義について、誤っているものを選びなさい。

1. 京都の伝統的な料理が「京料理」と呼ばれる。
2. 「有職料理」「精進料理」「懐石料理」「おぼんざい」などが融合したもの。
3. 野菜や乾物、大豆加工食品などを薄味に料理したもの。
4. 魚や肉を使わずに調理されたもの。

問5 相性の良い季節の食材を組み合わせた料理を京都では何と呼ぶか？

1. 縁起もの
2. 青もの
3. 出会いもの
4. 香のもの

問6 丹波黒大豆から作られる京都ブランド産品にも指定される枝豆の名称を選びなさい。

1. 京白丹波
2. 紫ずきん
3. 馬路大納言
4. 丹波黒

問7 京都の名物料理「いもぼう」で用いられる芋を選びなさい。

1. えびいも
2. やまのいも
3. じゃがいも
4. さといも

問8 堀川ごぼうの旬の季節を選びなさい。

1. 春
2. 夏
3. 秋
4. 冬

問9 賀茂茄子の栽培方法について、誤っているものを選びなさい。

1. 秋頃、湿度が原因のべト病にかからないようにする
2. 多くの水を必要とするため、水に恵まれた土地で栽培する
3. 風で葉が果実に触れないように注意する
4. 果実が葉っぱの影にならないように注意する

問10 ナス科の京の伝統野菜を選びなさい。

1. 京みょうが
2. 聖護院かぶ
3. 鹿ヶ谷かぼちゃ
4. 伏見とうがらし

問11 次の野菜うち、カルシウムの含有量が少ないものを選びなさい。

1. 聖護院だいこん 2. くわい 3. 花菜 4. 水菜

問12 水菜の呼び名として誤っているものを選びなさい。

1. 京菜 2. 千筋京みず菜 3. 水入菜 4. 毛吹菜

問13 聖護院かぶを原料とした「千枚漬け」を考案したとされる時代を選びなさい。

1. 平安時代 2. 江戸時代 3. 明治時代 4. 昭和時代

問14 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. 京うど 2. きゅうり 3. すいか 4. 桂うり

問15 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. くず餅 2. 薯蕷饅頭 3. わらび餅 4. 羊羹

問16 堀川ごぼうの栽培方法として誤っているものを選びなさい。

1. 独自の栽培方法には400年以上の歴史がある
2. 1年以上の手間と期間をかけて栽培する
3. 多くの水を必要とするので泥の中で栽培する
4. 一度栽培した土地は6～7年の休耕が必要になる

問17 はもを使った料理として適さないものを選びなさい。

1. はもきゅう 2. 土瓶蒸し 3. ハモ落とし 4. かぶら蒸し

問18 すぐき漬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. フェリカス菌 4. クレモリス菌

問19 次の野菜のうち、おせち料理に用いられないものを選びなさい。

1. くわい 2. 堀川ごぼう 3. 京うど 4. 金時にんじん

問20 京伏見区桃山地域において、盛土栽培される京の伝統野菜を選びなさい。

1. 京うど 2. 丹波うど 3. 京せり 4. 丹波せり

問21 丹波くりの説明について正しいものを選びなさい。

1. 粒が小さく、味が悪
2. 粒が大きく、味が良い
3. 粒が小さく、味が良い
4. 粒が大きく、味が悪い

問22 いちじくの主な産地を選びなさい。

1. 城陽市 2. 長岡京市 3. 亀岡市 4. 京田辺市

問23 京たんご梨の説明として誤っているものを選びなさい。

1. バラ目バラ科である
2. カリウムが豊富である
3. 京のブランド産品に指定されている
4. 平安時代より栽培されている

問24 丹波地域を中心に生産される銘柄豚の名称を選びなさい。

1. 京都ぽーく
2. 丹波は一ぶ豚
3. 丹波豚
4. 京三元豚

問25 京都府における牛肉の説明として誤っているものを選びなさい。

1. 調理法としてすき焼きが親しまれている
2. 戦前に生産量が全国1位になる
3. 亀岡市、京丹後市がおもな産地である
4. 京都肉の品種は黒毛和種である

問26 下の中から「かしわ」と呼ばれる肉を選びなさい。

1. 鶏肉
2. 牛肉
3. 豚肉
4. 猪肉

問27 丹後、中丹地域の海岸地形について、正しいものを選びなさい。

1. ダルマチア式海岸
2. フィヨルド
3. リアス式海岸
4. カルデラ

問28 次のうち丹後・旬の魚20選に入らないものを選びなさい。

1. マダイ
2. タチウオ
3. ササガレイ
4. クルマエビ

問29 平成28年において京都府でズワイガニ漁が解禁された月を選びなさい。

1. 1月
2. 9月
3. 10月
4. 11月

問30 京都で獲れる雄のズワイガニは何と呼ばれるか、正しいものを選びなさい。

1. 毛ガニ
2. マツバガニ
3. タラバガニ
4. エチゼンガニ

問31 「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32 2006年から3年連続で漁獲量日本一となった魚を選びなさい。

1. サワラ
2. マグロ
3. マダイ
4. ブリ

問33 サザエの説明として誤っているものを選びなさい。

1. おもに舞鶴の特産品である
2. 多くの稚貝を放流して栽培漁業化を進めている
3. 栄養面に優れており「海のミルク」と例えられている
4. 京都の夏の海を代表する魚として「丹後・旬の魚 20 選」に選ばれている

問34 丹後トリガイの説明として誤っているものを選びなさい。

1. 味が鶏肉に似ていると言われる
2. トゲのある殻が特徴的な巻貝である
3. 小さなものより大きいものの方が美味しい
4. 足先の形が鳥のくちばしに似ている

問35 丹後では主に秋に水揚げされ、一夜干しの高級品として流通している魚を選びなさい。

1. アジ
2. イワシ
2. シロイカ
4. ササガレイ

問36 丹後でアキイカと呼ばれるイカの正式名称を選びなさい。

1. ケンサキイカ
2. シロイカ
3. アオリイカ
4. クワイカ

問37 丹後・旬の魚20選として知られるメバルの旬の季節を選びなさい。

1. 春
2. 夏
3. 秋
4. 冬

問38 丹後の保存食へしこについて、材料となるイワシの加工法を選びなさい。

1. ぬか漬け
2. 一夜干し
3. 薫製
4. 練り製品

問39 ハモの説明として誤っているものを選びなさい。

1. 骨切りという技法で下処理をする
2. タンパク質、カルシウムが豊富である
3. おもに舞鶴湾で漁獲されている
4. 京都への入荷量は全国トップである

問40 次の料理のうち、夏が旬ではないものを選びなさい。

1. はもきゅう
2. なすと干しにしんの炊き合わせ
3. あごの団子汁
4. 射込みごぼう

問41 丹後・旬の魚20選に選ばれる貝類を選びなさい。

1. カキ
2. アワビ
3. アサリ
4. ホタテ

問42 きな粉の原料となる豆を選びなさい。

1. 白大豆
2. 小豆
3. 黒大豆
4. 紫ずきん

問43 おもに雑煮や西京漬に用いられ、京都が発祥の地とされる味噌を選びなさい。

1. 赤みそ
2. 白みそ
3. 八丁みそ
4. 豆みそ

問44 鞍馬の銘産品として知られる木の芽煮のおもな材料を選びなさい。

1. 山椒
2. わらび
3. 蕨
4. ぜんまい

問45 すぐき漬けに用いられるすぐきかぶらの収穫時期を選びなさい。

1. 3～4月
2. 6～7月
3. 11月～12月
4. 一年中

問46 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. 碾茶
2. 玉露
3. 抹茶
4. 煎茶

問47 茶の種子を宋から持ち帰った禅宗の僧侶を選びなさい。

1. 一休
2. 道元
3. 栄西
4. 日蓮

問48 京都弁で「ぶぶ」とは何か、正しいものを選びなさい。

1. お茶
2. お茶漬け
3. 漬け物
4. あられ

問49 京都で正月に飲む昆布と梅干が入ったお茶を何と呼ぶか選びなさい。

1. 新茶
2. 大福茶
3. 一番茶
4. お屠蘇

問50 寺納豆の説明として正しいものを選びなさい。

1. 豆を炒って皮をむき、挽いた粉である
2. 粘りの強い糸引き納豆である
3. 豆を砂糖漬けにした和菓子である
4. 粘りのない塩辛納豆である