

4 中・高	農業
----------	----

解答時間 90分

受験番号	
------	--

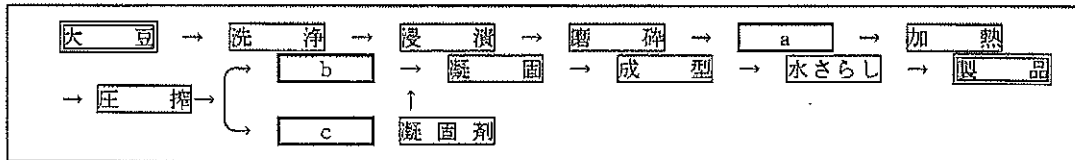
氏名	
----	--

全てマーク式解答用紙に答えなさい。

(8枚のうち No. 1)

1 食品製造の分野について、次の問いに答えなさい。

問 1 次の木綿豆腐製造工程の空欄 a～c に入る語句の組合せとして最も適当なものを、下の①～⑥から一つ選びなさい。 **ア**



- | | | |
|-----------|---------|---------|
| ① a : おから | b : 呉 | c : 豆乳 |
| ② a : おから | b : 豆乳 | c : 呉 |
| ③ a : 呉 | b : おから | c : 豆乳 |
| ④ a : 呉 | b : 豆乳 | c : おから |
| ⑤ a : 豆乳 | b : おから | c : 呉 |
| ⑥ a : 豆乳 | b : 呉 | c : おから |

問 2 次の特性を持つ豆腐の凝固剤として最も適当なものを、下の①～④から一つ選びなさい。 **イ**

豆乳の濃度や温度に幅広く対応し、凝固速度が遅いため、扱いやすく、保水性が強い。脱水せずに固める絹ごし豆腐の製造に適している。通称、すまし粉とよばれる。

- ① 塩化マグネシウム
- ② グルコノデルタラクトン
- ③ 塩化カルシウム
- ④ 硫酸カルシウム

問 3 次の製造方法で作られる豆腐の加工品として最も適当なものを、下の①～④から一つ選びなさい。 **ウ**

豆腐を強く圧搾して水分 50～60%にする。これを十分に練り、粘りが出てきたところで、すりおろしたヤマノイモなどのつなぎを加え、ニンジンなどを加えて形を整える。これをふた通りの温度の油で揚げてつくる。

- ① 油揚げ
- ② 厚揚げ
- ③ がんもどき
- ④ 焼き豆腐

問 4 ジャム製造におけるペクチンやゲルの説明として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 **エ**

- ① ペクチンと糖、有機酸をゼリー化の三要素とよぶ。
- ② ゲルの形成には 55%以上の糖度が必要である。
- ③ ペクチンは pH が 3.6 以上でゲル化し、pH 3.7～4.1 で良質なゲルが形成される。
- ④ ペクチンはデンプンやセルロースなどと同じ多糖類の一種である。

問 5 イチゴジャム製造における仕上がり点の確認において、ジャムを水に入れると、濃縮適度な状態といえるのはどれか、最も適当なものを、次の①～③から一つ選びなさい。 **オ**

- ① 水面で細かくくだける。
- ② 水面で 2～3 粒に分かれる。
- ③ 大きなかたまりで沈む。

4	農業
中・高	

全てマーク式解答用紙に答えなさい。

(8枚のうち No. 5)

問3 フードマイレージに関する記述として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 ウ

- ① 食料の輸送重量を輸送距離で割って表す数値で、単位は t/km である。
- ② フードマイレージに定められた係数値を掛けると、その食料の輸送中に消費されるエネルギーが推定できる。
- ③ フードマイレージの値が小さいほうが、環境への負荷が少ない。
- ④ 世界のなかで、日本は一人当たりのフードマイレージが大きい。

問4 学校農業クラブ活動に関する記述として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 エ

- ① 学校農業クラブ活動は高等学校学習指導要領の特別活動に位置付けられている。
- ② 学校農業クラブ活動の三大目標は「科学性」「社会性」「指導性」である。
- ③ 学校農業クラブには全国を9つに分けて組織されているブロック連盟がある。
- ④ 日本学校農業クラブ連盟の機関誌は「リーダーシップ」である。

問5 石川県がブランド化に取り組んでいる「のとてまり」のきのこの種類として最も適当なものを、次の①～④から一つ選びなさい。 オ

- ① エノキタケ ② シイタケ ③ マイタケ ④ ヒラタケ

問6 石川県オリジナル酒米品種「石川酒68号」の愛称はどれか、次の①～④から一つ選びなさい。 カ

- ① 雄山錦 ② さかほまれ ③ 百万石乃白 ④ 吟の精

5 作物について、次の問いに答えなさい。

問1 イネの収量構成要素として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 ア

- ① 平均1株穂数
- ② とう精歩どまり
- ③ 登熟歩合
- ④ 玄米1粒重

問2 イネ（玄米）の食味に関する記述として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 イ

- ① 良食味品種は、アミロース含量とタンパク質含量が多いことが重要である。
- ② 良食味品種では Mg/K 比が高いといわれている。
- ③ 食味を良質に保つため、貯蔵庫を $10 \sim 15^{\circ}C$ 、相対湿度を75%以下に保つことが望ましい。
- ④ 官能検査とは、人が炊飯米を食べて、味覚によっておいしいかを判定する方法である。

問3 イネの栽培に関する記述として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 ウ

- ① うるち米の塩水選を行う場合の溶液密度は $1.13 g/cm^3$ である。
- ② 温湯消毒とは約 $40^{\circ}C$ の湯に10分程種子をつけて行う消毒である。
- ③ 省力的な栽培方法として、不耕起移植栽培がある。
- ④ 中干しを行うことで、無効分げつの発生を抑える効果がある。

問4 トウモロコシに関する記述として誤っているものを、次の①～④から一つ選びなさい。 エ

- ① 絹糸は雄しべから発生し、花粉を飛散させている。
- ② 分げつは、養分を雌穂に送り、子実の肥大を促すため、近年は取り除かない栽培が主流である。
- ③ トウモロコシの代表的な害虫としてアワノメイガがある。
- ④ トウモロコシは $C4$ 植物であり、光合成の最適温度は $30 \sim 35^{\circ}C$ でイネなどの $C3$ 植物よりも高い。