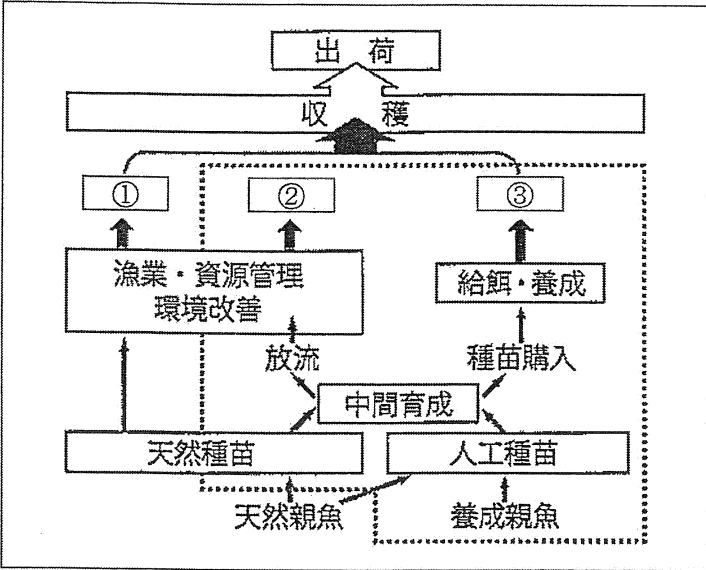


問3 次の図は、水産物収穫の手段を示している。図中の ① ～ ③ に入る語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

No. 3



	①	②	③
ア	育てる漁業	養殖	育成
イ	育てる漁業	増殖	養殖
ウ	とる漁業	増殖	育成
エ	とる漁業	増殖	養殖
オ	とる漁業	養殖	育成

問4 次の文は、漁獲物の鮮度を保持する方法について述べたものである。①～③の正誤の組合せとして、正しいものを選びなさい。

No. 4

- ① 漁獲後すぐに温度を下げ、微生物の増殖と自己消化酵素の働きを速くする。
- ② 自己消化を起こす酵素は内臓に多く含まれているので、内臓をできるだけ早く除去する。
- ③ 魚体表面の粘液を洗い流したり、内臓やえらを除去したりして、付着している細菌の数を少なくする。

	①	②	③
ア	正	正	正
イ	正	誤	正
ウ	誤	正	正
エ	誤	誤	正
オ	誤	誤	誤

問5 次の文は、高等学校学習指導要領解説（平成30年7月）「水産編」の科目「水産海洋基礎」の内容とその取扱いについて抜粋したものである。① ～ ③ に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

No. 5

この科目は、目標に示す資質・能力を身に付けることができるよう、(1)海のあらまし、(2)水産業と ① のあらまし、(3)基礎実習の三つの指導項目で、4単位程度履修されることを想定して内容を構成している。また、内容を取り扱う際の配慮事項は、次のように示されている。

ア 水産や海洋について広く生徒の興味・関心や目的意識を高め、学習する意義を理解できるようにするとともに、学ぶ意欲を喚起するよう工夫して指導すること。

イ ② における海の役割や重要性に着目するとともに、水産業や ① における課題について、具体的な事例を基に、水産物及び船の活用と関連付けて考察するよう工夫して指導すること。

ウ 地域の水産業や ① の見学及び実験・実習などの体験的な学習活動を通して課題を発見し、その解決に向けて ③ に計画したり、提案したりすることができるよう工夫して指導すること。

	①	②	③
ア	海洋関連産業	人間生活	主体的
イ	海洋関連産業	人間生活	客観的
ウ	船	人間生活	主体的
エ	船	地球環境	客観的
オ	船	地球環境	主体的

問6 高等学校学習指導要領（平成30年3月）の科目「水産海洋基礎」の指導項目である基礎実習の内容として、正しいものを選びなさい。

No. 6

- ア 流通実習
- イ 作品製作
- ウ 販売実践
- エ 食品管理実習
- オ 水産・海洋生物の採集

第4問 食品製造や食品管理に関して、問1～問5に答えなさい。

- 問1 食品に食中毒細菌が存在した場合、その食中毒細菌の増殖を停止する方法として、最も適当なものを選びなさい。 No.17
- ア pHを5.0以下にする。
- イ 温度を10℃以下に設定して冷蔵する。
- ウ 真空包装後に中心部の温度を120℃で4分間加熱し、常温保存する。
- エ 水分活性を0.60以下にする。
- オ 食塩濃度を4.0%以上にする。

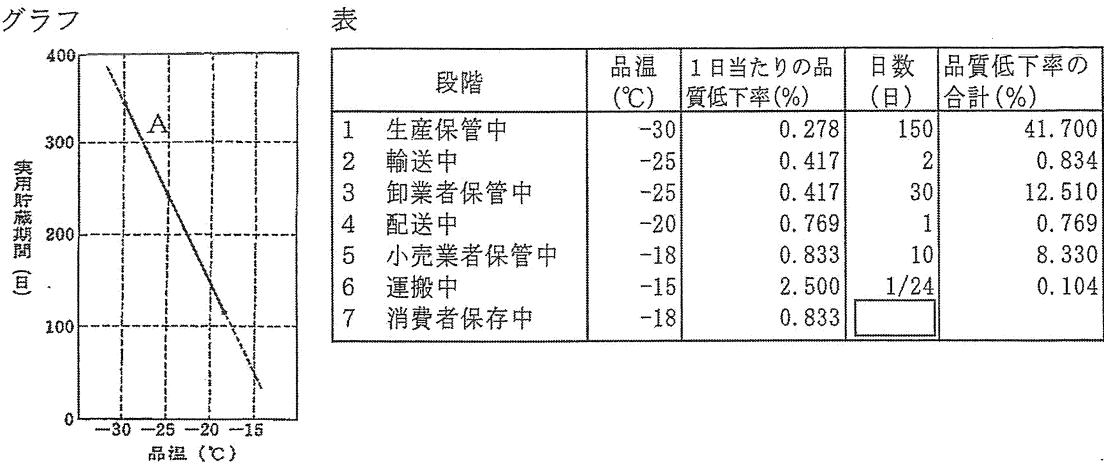
- 問2 魚介類の乾燥法に関する説明として、正しいものの組合せを選びなさい。 No.18
- ① 天日乾燥法とは、太陽の輻射熱により食品中の水の蒸発を促し、表面の湿った空気を風によって取り去る方法のこと。
- ② 熱風乾燥法とは、加熱した空気を食品に当てることにより、水の蒸発を促進すると同時に、食品のまわりの湿った空気を取り去る方法のこと。
- ③ 冷風乾燥法とは、除湿した冷風を食品に当てて、冷風の温度と食品の温度の差により、水分を蒸発させる方法のこと。
- ④ 真空凍結乾燥法とは、食品を凍結して高度の真空中に置いて、食品中にできた氷が増大することにより水分を低下させる方法のこと。
- ア ①② イ ①④ ウ ②③ エ ②④ オ ③④

問3 次の表は、主なビタミンの慣用名と代表的な欠乏症を示している。表のX、Yに当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。 No.19

慣用名	代表的な欠乏症
ビタミンA	夜盲症
ビタミンB ₁	X
ビタミンC	壊血病
ビタミンD	Y

	X	Y
ア	ペラグラ	くる病
イ	ペラグラ	血液凝固障害
ウ	ペラグラ	悪性貧血
エ	脚気	くる病
オ	脚気	悪性貧血

問4 次のグラフの線Aは、ある多脂肪魚のT-T T線図を示している。この多脂肪魚を表の1～7の段階で流通し、消費者が品質低下率70%以下の品質状態で食するためには、消費者保存日数を何日以内としなければならないか。表中の空欄に当てはまる保存日数の最大値として、最も適当なものを選びなさい。 No.20



ア 3 イ 4 ウ 5 エ 6 オ 7

問5 次の図は、缶詰を密封する二重巻締め機のロールの溝形を示している。このロールを使用して、缶詰を二重巻締めする場合、第1巻締めが完了した時の巻締め部の断面として、最も適当なものを選びなさい。 No.21

