

食の検定・食農2級第17回検定試験テーマ食材 補助資料

■ 食農2級検定試験の概要について

食農2級は、全100問、四者択一・マークシート方式の検定試験です。出題範囲は以下をご参照ください。合格点は、70点以上となります。

■ 「食の検定・食農2級公式テキストブック」より70問

○第1章……15問 ○第2章……18問 ○第3章……35問 ○第5章……2問

※一部変更する場合があります

■ 「日本の地域食材2015年版」より30問

○テーマ食材問題……30問

7品目：「米」、「かぼちゃ」、「にんじん」、「なし」、「うめ」、「そば」、「鶏」

米

- ・ 米の全国産出額合計（平成25年度）
- ・ 米の産出額上位3都道府県（平成25年度）
- ・ 埼玉県のブランド米
- ・ 福岡県のブランド米

かぼちゃ

- ・ かぼちゃの産出額上位3都道府県（平成25年度）
- ・ 京都府の京のブランド産品である「鹿ヶ谷かぼちゃ」の特徴
- ・ 栃木県那須烏山市で土づくりと完熟収穫に徹底して栽培されるかぼちゃ
- ・ かぼちゃの銘柄とその生産地（都道府県）の組み合わせ
江戸崎かぼちゃ・宿儺かぼちゃ・打木赤皮甘栗かぼちゃ・勝間なんきん
- ・ 「鈴マロン」の代表的な生産地

にんじん

- ・ にんじんの産出額1位の都道府県（平成25年度）
- ・ にんじんの全国産出額合計（平成25年度）
- ・ にんじんの銘柄とその生産地（都道府県）の組み合わせ
ふかうら雪人参・国分にんじん・御津のにんじん・金時人参
- ・ 大塚にんじんの生産地
- ・ 沖縄在来の「黄色い大根」を意味する名称のにんじん名

なし

- ・ なしの産出額1位の都道府県（平成25年度）
- ・ 各都道府県の代表的な品種
新興・にっこり・稲城・南水
- ・ 「京のブランド産品」で光センサーで糖度を測るなしのブランド名
- ・ とろけるような食感と華やかな香りが特徴であり17世紀の園芸家の名前にちなんで名づけられた銘柄
- ・ 日本なしは、果皮の色から2つ種類に分けられる。1つは「幸水」「豊水」などの品種、もう一方は「二十世紀」などの品種が代表的である

うめ

- ・ うめの産出額1位の都道府県（平成25年度）
- ・ 和歌山県の代表的なブランド（粒が大きく、肉厚で果皮が薄い）
- ・ 愛媛県伊予郡砥部町で90年以上の歴史を誇る小梅のブランド名

そば

- ・ 北海道雨竜郡の昼夜の寒暖差を利用して生産されるそばのブランド名
- ・ 兵庫県美方郡で古くから焼き畑などで栽培され、現在では転作田なども利用して作られるそばのブランド名
- ・ そばの産地と都道府県名の組み合わせ
新得そば・常陸秋そば・荒神の里 笠そば・祖谷そば

鶏

- ・ 鶏（ブロイラー）の産出額合計（平成25年度）
- ・ 鶏（ブロイラー）の産出額上位3都道府県（平成25年度）
- ・ 比内地鶏の特徴
- ・ 香川県の「讃岐三畜」について
- ・ 鶏のブランド名とその生産地（都道府県）の組み合わせ
南部かしわ・川俣シャモ・豊のしゃも・天草大王