

食の検定・食農2級第20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」、「なす」、「にんじん」、「きのこ」、「キャベツ」、「うめ」、「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）
- ・ 米の品種とその生産地（都道府県）
「ササニシキ」・「彩のかがやき」・「ひだほまれ」・「結びの神」・「夢つくし」
- ・ 白米と比べ、タンパク質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれる有色素米の品種

なす

- ・ なすの産出額上位3位の都道府県（平成25年度）
- ・ 熊本県の「熊本長なす」の果実形質を改良した品種
- ・ 京野菜のひとつである大型の丸なす
- ・ 果皮がやわらかく水分を多く含み、食味に優れる「泉州水なす」の産地
- ・ なすの品種とその生産地（都道府県）
「十全なす」・「小布施丸なす」・「民田なす」・「千両なす」

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

きのこ

- ・ 長野県で昭和50年頃から施設栽培が普及したきのこの種類
- ・ 「厚いにもほどがある」というキャッチコピーの通り大型、肉厚で、無農薬栽培、地下水の定期的など安全・安心な生産に心がけている「八色しいたけ」の生産地
- ・ 全国に先駆け、昭和32年から夏出ししいたけ生産に取り組むなどが評価され、原木しいたけの特徴が出た味、品質の良さにより根強い人気があり、千葉県で生産される品種
- ・ きのこの品種とその生産地（都道府県）
「あいべつきのこ」・「越前かんたけ」・「媛王」・「対馬どんこ」
- ・ きのこの各品種の特徴
「昇竜まいたけ」・「つなんちゃん」・「香茸」・「くろあわびたけ」

キャベツ

- ・ キャベツの産出額上位3道府県（平成25年度）
- ・ キャベツの全国産出額（平成25年度）
- ・ 夏の冷涼さ、昼夜の温度差と高原特有の朝露を利用したやわらかくて甘味のあるキャベツ

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

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」