

食の検定・食農3級第22回検定試験テーマ食材 補助資料

■ 食農3級検定試験の概要について

食農3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、80点以上となります。

■ 「食の検定・食農3級公式テキストブック」より90問

○第1章……15問 ○第2章……15問 ○第3章……20問 ○第4章……5問
○第5章……20問 ○第6章……5問 ○第7章……10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10問

○テーマ食材問題…10問

3品目：米・トマト・なし(梨)

※今年から地方問題ではなく、テーマ食材問題に変更されました

米

- ① コシヒカリの誕生した都道府県
- ② 宮城県で誕生した和食に合う代表的な品種、寿司職人からも評判
- ③ お米の全国産出額合計（平成25年度）
- ④ 各都道府県の代表的な品種
あきさかり（福井県）・森のくまさん（熊本県）・なすひかり（栃木県）・彩のかがやき（埼玉県）

トマト

- ⑤ 熊本県の八代海沿岸部の干拓地は、土壌塩分濃度が高い圃場があり『塩トマト』が栽培されている
- ⑥ 新潟十日町で栽培されるミディタイプのトマト、通常の大玉トマトに比べてカルシウムとビタミンが豊富に含まれていることから名付けられた
- ⑦ トマトの生産額全国1位と2位の都道府県（平成25年度）

なし(梨)

- ⑧ 栃木県で栽培されるなしで、果実は800～900gと大きく、糖度は12%程度で肉質がやわらかく、酸味が少ない品種
- ⑨ 長野県オリジナルの品種で、甘みの強さと日持ちの良さが特徴であり、親となる品種の「新水」の「水」にちなんで名づけられた品種
- ⑩ 西洋なしの品種ラ・フランスの生産地として知られる都道府県