

食の検定・食農3級第23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・ほうれんそう

※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 米の産出額上位3道府県
- ② 全国一の早期水稻（超早場米）産地
- ③ <湘南そだち米> <伊賀米コシヒカリ> <晴るる> <梨北米> これらはどこの都道府県の代表品種
- ④ 米の全国産出額合計（平成25年度）

トマト

- ⑤ トマトの国内生産で、産出額が1位の都道府県（平成25年度）
- ⑥ <太陽の瞳> <夏美人> <長生トマト> <越のルビー> これらはどこの都道府県の特産ブランドトマト
- ⑦ 静岡県中部地域を中心に栽培されている高糖度トマト「アメーラ」の名前の由来

ほうれんそう

- ⑧ ほうれんそうの産出額上位3道府県（平成25年度）
- ⑨ 広島県の「こだわりの広島伝統野菜」の一つで、可部地区の特産品であるほうれんそうのブランド名
- ⑩ 山形県山形市を中心に生産される「山形赤根ほうれんそう」の特徴