

水産加工食品製造業技能評価試験【専門級実技試験概要】

判断等試験（ペーパーテスト）

判断等試験はペーパーテスト形式です。次の回答方法をよく確認の上受検してください。また、原則として実技試験のうち判断等試験は、学科試験の前後どちらかで実施いたします。

実技試験のみ受検する場合もえんぴつと消しゴム等筆記用具が必要ですので、ご注意ください。

1. 共通問題

1-1. 原料魚介類の選定

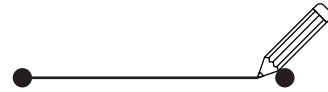
ひらがなで書かれた原料魚介の名前から番号を選び、それぞれの原料魚介の絵にある の中に番号を記入し回答する。

（7魚種出題）



1-2. 包丁の選定

3種類の包丁の写真と3種類の原料魚介の写真をそれぞれの点を線で結び回答する。



1-3. 原料の鮮度判別

魚の写真を見て、鮮度・品質の良い方、または悪い方の（ ）欄に ✓ を記入して回答する（2魚種出題）



1-4. 原料の半解凍

解凍方法別に解凍時間の早い方法、または遅い方法を選び（ ）欄に ✓ を記入して回答する（解凍3方法出題）



2. 専門問題（作業別に問題が異なります）

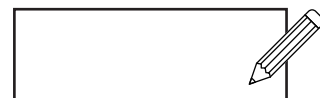
2-1. 機器の用途確認

機器の写真を見て、製造工程表の中で用いられる箇所の番号を選び の中に番号を記入し回答する。



2-2. 製品の判別

ひらがなで書かれた製品の名前から番号を選びそれぞれの製品の写真にある の中に番号を記入し回答する。（3種類出題）



製作等作業試験（実作業テスト）

1. 共通問題 I

1-1. 作業の安全・衛生管理（目安時間：5分）



①作業衣、帽子、マスクを着用する
※普段作業着を使用していない場合でも食品取り扱いに適した作業衣を用意し着用すること



②鏡を見ながら着衣の乱れや汚れを確認した後、粘着ローラーを使い作業着に付着した毛髪などを取り除く



③手洗い用洗剤液を使い肘まで洗い、爪の先、指の間を爪ブラシでこする



④流水で洗い流す



⑤逆性石けん液に手を浸しながら爪の先、指の間を爪ブラシでこする
（目安時間：30秒） ※試験時は逆性石けん液を水道水で代用することも可とします



⑥流水で洗い流す



⑦ペーパータオルで手を拭く



⑧手袋を装着した後、手袋の表面にアルコールを噴霧して消毒する



⑨長靴を殺菌する ※ 土足禁止の会場に配慮し、殺菌槽は殺菌液を使わず容器のみ、または新聞紙等を代用して行います。

注：「器具の衛生管理」試験につきましては、専門問題の最後に行います。

持ち込みいただく器具等は衛生的な状態でお持ちいただくか事前に洗浄をお願いいたします。

また、調理台も事前に衛生的濡れ布巾等拭いてください。

1-2. 原料の半解凍

- ①冷凍された魚（あじ、さば等）をバケツ等に入れ、流水で解凍する
- ②半解凍状態を手で確認したら水を止め、試験官に報告する

2. 専門問題

2-1. 塩蔵品製造作業

●塩蔵さば（例）

①食塩水を作る

- ・指示、または指定された量の食塩をはかる（秤使用）
- ・指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ等使用） ※計量カップは 1,000cc 推奨
- ・作業が終了したら、試験官に報告する
- ・はかった食塩と水を洗面器、またはボウル等に入れてかき混ぜる
- ・食塩が全て溶けたら、測定機器を用いて食塩水の塩分濃度をはかり、その数値を試験官に報告する

②魚体処理

- ・原料魚の頭と内臓を包丁で除去し、流水、または洗浄用水で洗浄する
- ・フィレー（三枚おろし）を作成し、流水、または洗浄用水で洗浄する
※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

③たて塩漬け

- ・洗浄したさばフィレーの 1 枚を①で調整した食塩水に漬け込む
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

④振り塩漬け

- ・洗浄したさばフィレーの 1 枚に適量の食塩を均等にまぶす
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-2. 乾製品製造作業

●開き干しあじ（例）

①食塩水を作る

- ・指示、または指定された濃度の量の食塩をはかる（秤使用）
- ・指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ等使用） ※計量カップは 1,000cc 推奨
- ・作業が終了したら、試験官に報告する
- ・はかった食塩と水を洗面器、またはボウル等に入れてかき混ぜる
- ・食塩が全て溶けたら、測定機器を用いて食塩水の塩分濃度をはかり、その数値を試験官に報告する

②魚体処理

- ・原料魚を包丁で開く ※開き方は腹開き・背開きのいずれでも可。
- ・えら・内臓を除去し流水、または洗浄用水で洗浄する ※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の塩水のこと
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

③たて塩漬け

- ・洗浄したあじを①で調整した食塩水に漬け込む
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-3. 発酵食品製造作業

●いか塩辛（例）

①魚体処理

- ・両手でいかの胴と足（内臓つき）をひきはなす あるいは、胴肉に包丁を入れて切り開き（※1）、内臓を手でひきはなす
- ・胴肉からひれ（耳・エンペラ）をひきはがす
- ・内臓と足を包丁で切り離れたのち、眼球・くちばし・軟甲等を除去する
足の吸盤をまな板の上で包丁の背でしごいて角質環を取り除く
- ・内臓から肝臓を取り出し、墨袋を破らないように注意して除去する
- ・胴肉の中に包丁の刃を入れ切り開く（※1）
- ・胴肉・足を水で洗う
- ・胴肉を幅3～5mm、長さ3～4cm程度に細切りする
- ・足を一本一本包丁で切り離れた後、長さ2～4cm程度に細切りする 注）※1の工程は最初または中間工程どちらで行なっても可とする
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

②計量

- ・細切りにした肉の重量をはかり、指定された濃度の食塩の量をはかる
- ・肝臓の中身の重量をはかり、指定された濃度の食塩の量をはかる
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

③攪拌処理

- ・胴肉と足肉と塩を混合する（※2）
- ・チョッパー、すり鉢などを使い肝臓をすりつぶし、食塩と混合する（※3）
- ・※2と※3を容器に入れ、攪拌する
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-4. 加熱乾製品製造作業

●煮干しいわし（例）

①食塩水を作る

- ・指示、または指定された量の食塩をはかる（秤使用）
- ・指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ等使用）
- ・作業が終了したら、試験官に報告する
- ・はかった食塩と水を洗面器、またはボウル等（鍋でも可）にいれ、塩を溶かす
- ・食塩が全て溶けたら、測定機器を用いて食塩水の塩分濃度をはかり、その数値を試験官に報告する

②魚体処理

- ・ガスコンロの火をつけ、調整した食塩水を沸騰させる
- ・新鮮な原料魚を10尾、または100g程度入れて茹でる
- ・煮あがったらざるにあけた後、きれいに皿の上に並べる
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-5. 調味加工品製造作業

●こうなご佃煮（例）

①計量並びに調合

- ・バットの上で原料魚を選別する（重量、サイズ、異物除去）
- ・指示、または指定された量の原料魚を紙皿にのせて秤ではかる ※原料魚は乾燥度合いが高いものであること
- ・指示、または指定された量の調味料等を計量カップと秤を用いてはかる
- ・はかった調味料を混合し水を加えて、指示または指定された量になるように調合する
- ・各作業が終了ごとに、試験官に報告する

②いりつけ煮

- ・鍋に調合した調味液を入れ、コンロで沸騰させる
- ・原料魚を鍋に入れていりつけ煮を行う
- ・火の調節を適宜行う
- ・作業が終了したら火をとめ、試験官に報告する

2-6. 節類製造作業

●さば節（例）

①魚体処理

- ・原料魚の頭と内臓を包丁で除去し、流水、または洗浄用水で洗浄する
- ・フィレー（三枚おろし）を作成し、流水、または洗浄用水で洗浄する
※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

②ボイル原料魚の処理（予めボイルした魚をご用意下さい）

- ・ヘラ等を用いボイル原料魚を身割する ※手で身割することも可
- ・中骨を除去する
- ・骨抜き等を用い、身割した半身の骨を除去する
- ・形を綺麗にする
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-7. くん製品製造作業

●さばくん製品（例）

①食塩水を作る

- ・指示、または指定された量の食塩をはかる（秤使用）
- ・指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ等使用）
- ・作業が終了したら、試験官に報告する
- ・はかった食塩と水を洗面器、またはボウル等に入れてかき混ぜる
- ・食塩が全て溶けたら、測定機器を用いて食塩水の塩分濃度をはかり、その数値を試験官に報告する

②魚体処理

- ・原料魚の頭と内臓を包丁で除去し、流水、または洗浄用水で洗浄する
- ・フィレー（三枚おろし）を作成し、流水、または洗浄用水で洗浄する
※洗浄用水とは？ ⇒ 適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

③くん煙に使用するくん材の選定 ※判断等試験にて行います。

④くん材の選定

ひらがなで書かれたくん材の名前から、くん煙に使用するのに適する。
または、適さないくん材の（ ）欄に を記入して回答する（くん材3種出題）



3. 共通問題 II

1-3. 器具の衛生管理



①指示された器具（まな板・包丁・鍋等）をスポンジで水洗いした後、食器用洗剤で洗い、流水で泡が消えるまで洗い流す



②洗った器具を殺菌液に一定時間（目安1分）浸ける

※殺菌液は、殺菌液と仮定した水を用意すること
※他とは区別できるようにしておくこと（洗浄した器具が浸かる大きさの容器に水を溜めておく）



③殺菌液から取り出し流水で洗い流す



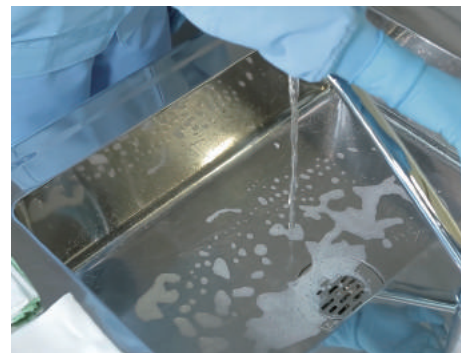
④布巾・タオル・ペーパータオル等で器具を拭く



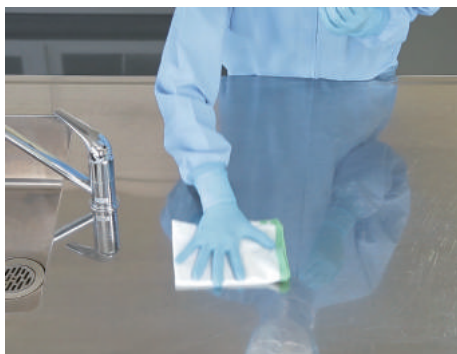
⑤作業が終了したら、試験官に報告する



⑥その他使用した器具を洗浄する



⑦流し台の洗剤の泡を洗い流す



⑧調理台を濡れ布巾で綺麗に拭く



⑨作業が終了したら、試験官に報告する

※試験会場の状況によって問題の順序を変更する場合がございます。

また、今後も食品に係る制度の改正や試験時間の短縮等改善のため、試験内容の変更が出てくる可能性がございます。随時 周知いたしますのでご協力のほどよろしくお願い申し上げます。