

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

しょきゅうしけん まーくしーと
初級試験【マークシート】

☆ ペーパーテスト形式（マークシート）のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

ちゅういじこう
注意事項

- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ひっきようぐ 筆記用具	かくじ 各自	HB又はBの鉛筆、消しゴム

じゅけんばんごう まーくしーと じゅけんばんごう なまえ か かた
【受検番号】 マークシート受検番号と名前の書き方

じゅけん ばんごう Juken bangō									
1	-	2	3	-	0	1	3	5	7
0		0	0		0	0	0	0	0
1		1	1		1	1	1	1	1
2		2	2		2	2	2	2	2
3		3	3		3	3	3	3	3
4		4	4		4	4	4	4	4
5		5	5		5	5	5	5	5
6		6	6		6	6	6	6	6
7		7	7		7	7	7	7	7
8		8	8		8	8	8	8	8
9		9	9		9	9	9	9	9

☆ マークシート解答用紙のおもて面に
 じゅけんばんごう なまえ か
 受検番号と名前を書きます

なまえ Namae
TARO SUZUKI

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

しょきゅうがっかしけん
初級学科試験

がっかしけん (ペーパーテスト) マークシート
【学科試験 (ペーパーテスト)】マークシート

しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

☆ マークシート 解答用紙のおもて面 (魚 マーク面) に答えを書きます

☆ 試験時間は 60分間 で原則として 30分経過後途中退席ができます

☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります

じっさい しゅつだいすう もん
実際の出題数は20問です

こたえかた
Kotaekata

もんだいぶんの ないよう が ただしい もの は
Mondaibun no naiyō ga tadashii mono wa
かいとうようしの ○ を、まちがいは × を
kaitōyōshi no ○ o, machigai wa × o
ぬりつぶしなさい。
nuritsubusinasai.

【ぬりかたのれい】
Nurikata no rei

よい Yoi	
わるい Warui	   

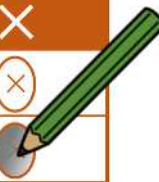
きょうつう もんだい Kyōtsū mondai

1	さかな は、たべることが、できる。 Sakana wa, taberukoto ga, dekiru .
---	--

2	えび は、たべることが、できない。 Ebi wa, taberukoto ga, dekinai.
---	---

がっか しけん Gakka shiken きょうつう もんだい Kyōtsū mondai

かいとうらん Kaitōran	ただしい Tadashii	まちがい Machigai
	○	×
1	☒	☐
2	☐	☒
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐



すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

しょきゅうじつぎしけん
初級実技試験

はんだんとうしけん (ペーパーテスト) マークシート
【判断等試験（ペーパーテスト）】マークシート

しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

☆ マークシート 解答用紙のうら面に答えを書きます

☆ ペーパーテスト形式（マークシート）のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

☆ 試験時間は 5分間 で原則として途中退席はできません

☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります

じっさい しゅつだいすう かくもんだい せつめいないよう とおり
実際の出題数は各問題の説明内容の通りです

ちゅういじこう
注意事項

- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ひっきようぐ 筆記用具	かくじ 各自	HB または B の鉛筆、消しゴム

もんだいⅠ. 原料魚介類の選定

いか・えび・さかな の写真番号 ①～③ から選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

げんりょうぎょかいのりを ①～② から えらび ぬりつぶしなさい。

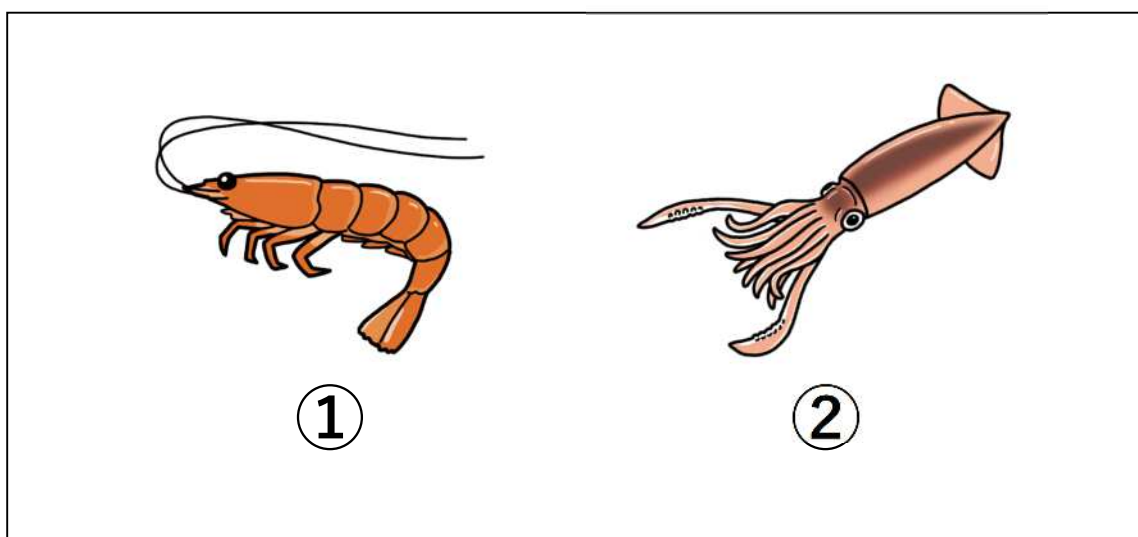
Genryōgyokairui o ①～② kara erabi nuritsubushinasai.

い か

Ika

え び

Ebi



もんだいⅠ Mon dāi I			
い か	①	②	③
え び	①	②	③

もんだいⅡ. 包丁の選定

おおでば・こでば・さしみ・なきり 包丁の写真を番号①～④から選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は4種類です。

ほうちょうを①～②からえらびぬりつぶしなさい。

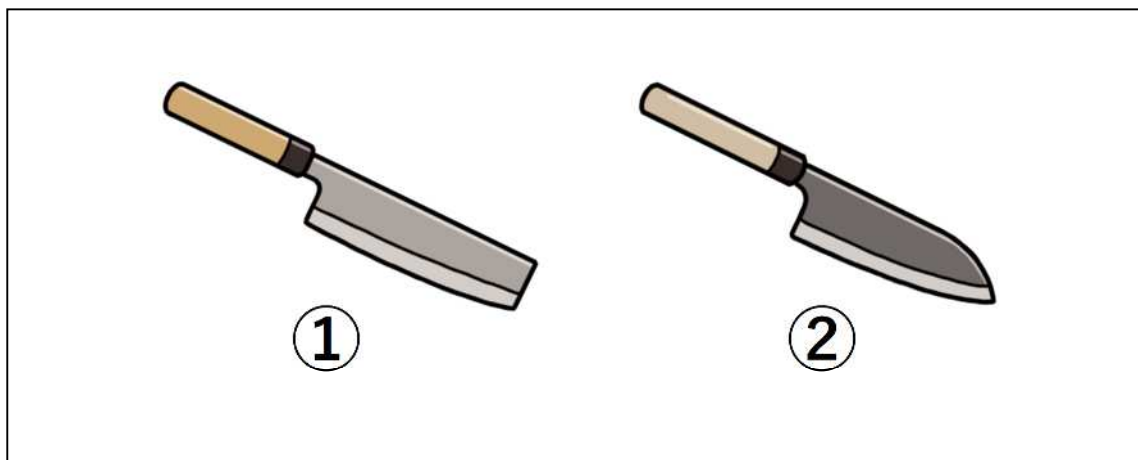
Hōchō o ①～② kara erabi nuritsubushinasai.

おおでば ほうちょう

Ōdeba hōchō

なきり ほうちょう

Nakiri hōchō



もんだいⅡ Mon dāi II				
おおでば	①	②	③	④
なきり	①	②	③	④

もんだいⅢ. 安全管理 あんぜんかんり

ほうちょう よ 包丁について良い、悪い取り扱 わる と い方の絵を番号①～②から選 あつか かた え び解 ばんごう 答 えら する かいとう

【例題】 れいだい

ほうちょう の つかいかた の よい・わるい を ①・② から えらび ぬり つぶし なさい。

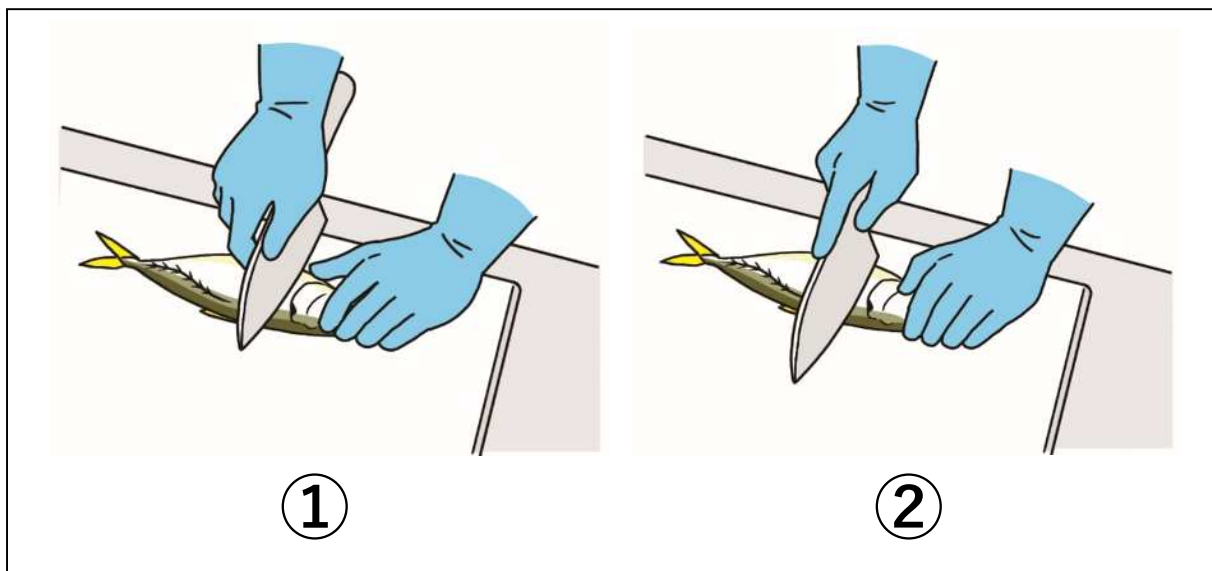
Hōchō no tsukaikata no **yoi**・**warui** o ①・② kara erabi nuritsubushinasai.

よ い

Yoi

わるい

Warui



もんだいⅢ Mon dāi III	
よい	① ☐
わるい	☒ ②

【製作等作業試験（作業試験）】

1. 共通問題

- ☆ 必要器具類に不備があった場合、その項目の採点ができませんので、必ず事前に確認してください（機械や器具の故障や破損を含む）
- ☆ 試験中に機械・器具等の貸し借りをすることは原則として禁止です（事前に指示された必要な数を用意すること）

1－1. 作業者の衛生管理

試験時間 標準時間 5分 打ち切り時間 7分

- * 打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする
- タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
作業着	各自	帽子（ヘアネットのみは不可）、マスクは必須
鏡	1	上半身が映るもの（姿見推奨）
粘着ローラー	1	背中全体まで届く大きさのもの
手洗い洗剤	1	液体石けん（泡タイプも可）
ペーパータオル	1	
ゴミ袋	1	粘着ローラー、ペーパータオルのゴミを捨てる

① 作業着を着用し、汚れなどをチェックする

※ 食品取り扱いに適した作業着を用意し着用すること

- ・ 鏡の前に立って作業着を正しく着ているか、汚れがないかを確認する



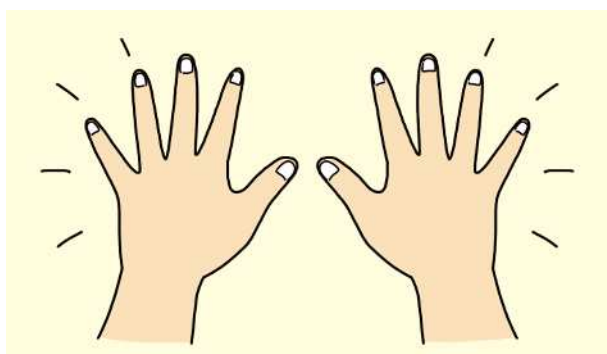
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(内部の衣類が出ていないこと、作業着は清潔であること)

◆ スカート、サンダル（クロックス含む）、ハイヒール等は着用しないこと

② 手のまわりと帽子のまわりをチェックする

- ・ 鏡を見ながら手と帽子の周りを確認する



◆ 手には指輪や腕時計等は付けないこと

(爪の先端の白い部分は1mm程度、マニキュアをつけないこと)

◆ 髪の毛は帽子からはみ出していないこと

◆ 鼻孔がマスクから出していないこと

③ 粘着ローラーで作業着に付着した異物等を除去する

- ・ 鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかける
(頭から足まで上から下へローラーをかける)



◆ 脇、内股、背中もローラーをかけること

④ 流水で手の汚れを洗い流す

- ・ 作業着の袖を肘まで上げ、流水で手の汚れを洗い流す



◆ 肘の近くまで洗い流すこと

⑤ ^{てあら}手洗 ^{せんざい}洗剤 ^{つか}を使って ^て手を洗 ^{あら}い、^{りゅうすい}流水 ^{あら}でよく洗 ^{なが}い流す

- ・ ^{てあら}手洗 ^{せんざい}洗剤 ^{つか}を使って ^て手を洗 ^{あら}う
- ・ ^{りゅうすい}流水 ^{あわ}で泡 ^{あら}をよく洗 ^{なが}い流す



◆ ^{ひじ}肘 ^{ちか}の近く ^{あら}まで洗うこと

◆ ^{あわ}泡 ^{すべ}は全て ^{あら}洗い ^{なが}流すこと

⑥ ^{ペーパータオル}で手 ^ふを拭く

- ・ ^{ペーパータオル}を使って ^{つか}手の ^て水気 ^{みずけ}を拭 ^ふき取 ^とる
- ・ ^{ごそで}その後袖 ^おを下ろす



◆ ^{さぎょうぎ}作業着 ^{など}等で拭 ^ふかないこと

◆ ^{てあら}手洗 ^ご後の衛生 ^{えいせいじょうたい}状態 ^てにある手 ^{しんく}でシンク ^{のこ}に残 ^{あわ}った泡 ^{すいてき}や水滴 ^{ペーパータオル}を ^{など}で拭 ^ふき取 ^とらないこと

⑦ ^{さぎょう}作業が^{しゅうりょう}終了したら、^{しけんかん}試験官に^{ほうこく}報告する

・^て手を^あ挙げて「できました」と^{ほうこく}報告する



◆ ^{しけんじかん}試験時間をはかっているの^おで終わったら^{ほうこく}すぐに報告すること

1－2. 器具の衛生管理

試験時間 標準時間 5 分 打ち切り時間 7 分

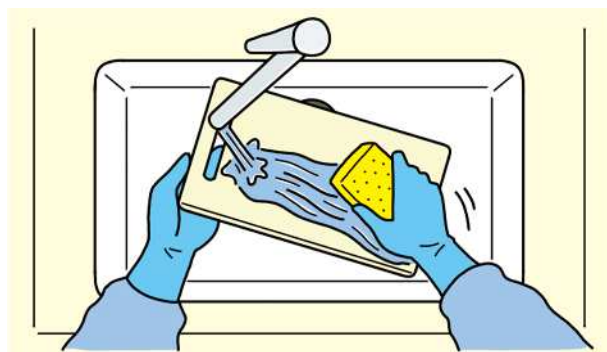
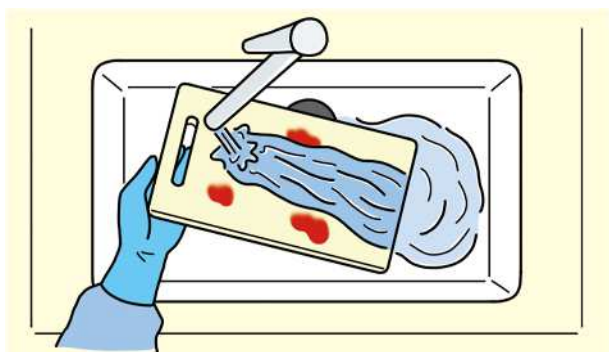
* 打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする
タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
包丁	1	専門作業で使わない場合は菜箸またはへらで代用
まな板	1	専門作業で使わない場合は鍋で代用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）

◆ 初級では手袋着用が必須ではありませんので、必要な方のみ着用してください
（ただし、生食用加工品製造を除く）

① まな板をスポンジで水洗いする

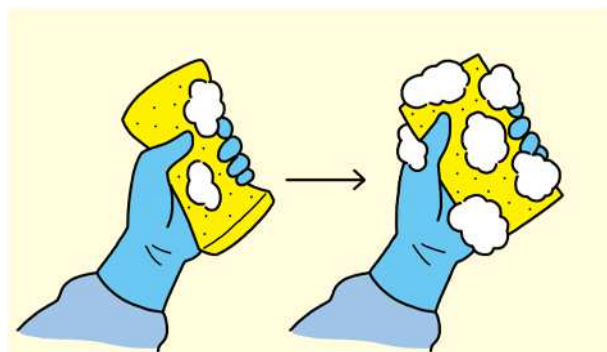
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ 手で直接こすらないこと

② スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、まな板を洗う

- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける
- ・ スポンジをよく泡立て、まな板を洗う



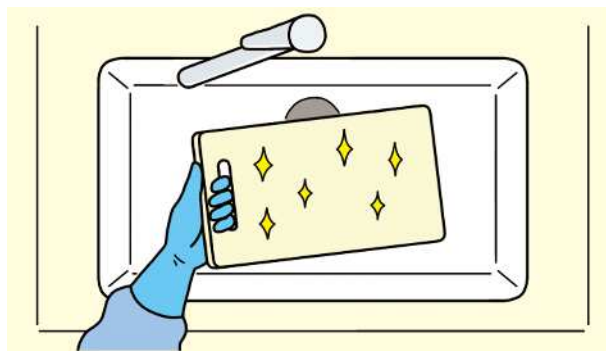


◆^{せんざいえき}洗剤液は^{すぽんじ}スポンジに^つ付けること

◆^{すぽんじ}スポンジでよく^{あわだ}泡立ててから^{あら}こすり洗いすること

③^{りゅうすい}流水で^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流す

・^{いた}まな板の^{あわ}泡を^{のこ}残さず^{あら}洗い^{なが}流す



◆^て手で^{あわ}こすって^{あら}泡を^{なが}洗い流さないこと

④ ふきんでまな板の水気を拭き取る

- ・ ふきんを使ってまな板の水気を残さず拭き取る



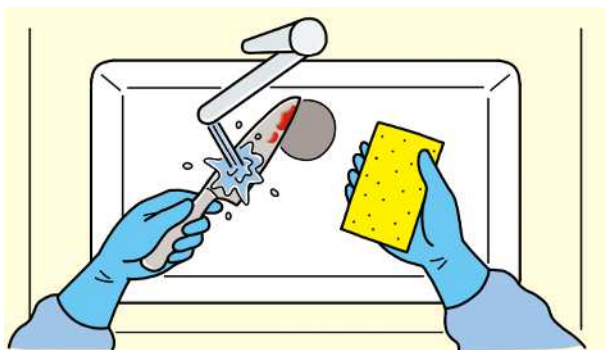
◆ 水気は残さないこと

◆ 水気を拭き取ったまな板は清潔な場所に置くこと

(置く場所が濡れていたり汚れていたりしたら事前に清潔にしておくこと)

⑤ 包丁をスポンジで水洗いする

- ・ 水で包丁の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ 包丁に水を流しながら、スポンジを使って洗う

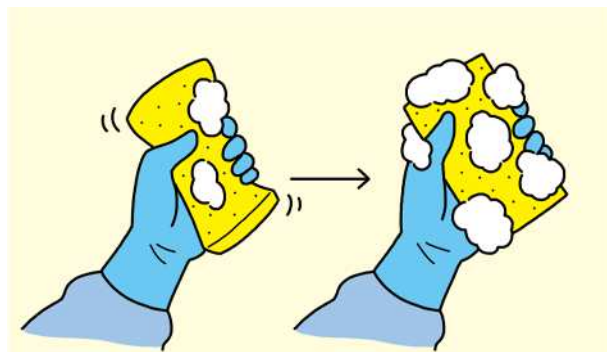
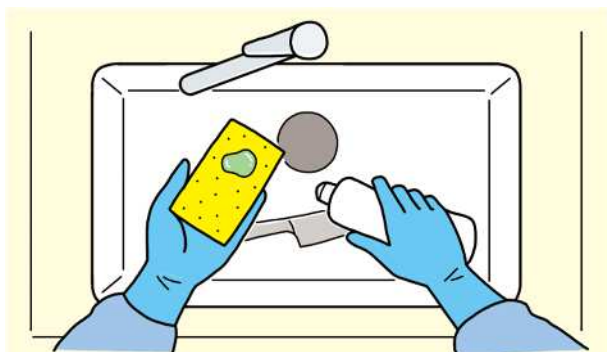


◆ 手で直接こすらないこと

◆ 包丁の刃は安全に扱うこと

⑥ スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、包丁の刃と柄を洗う

- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける
- ・ スポンジをよく泡立て包丁を洗う

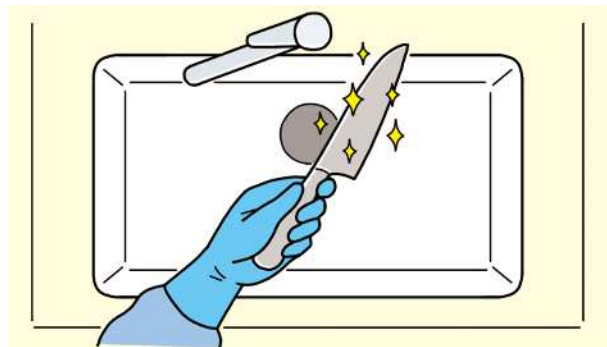
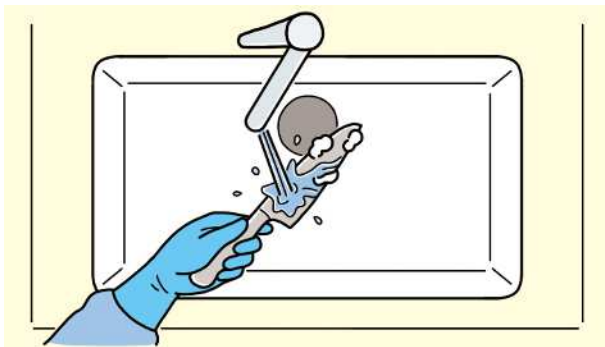


◆ 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ 包丁の刃は安全に扱うこと

⑦ ^{りゅうすい}流水で^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流す

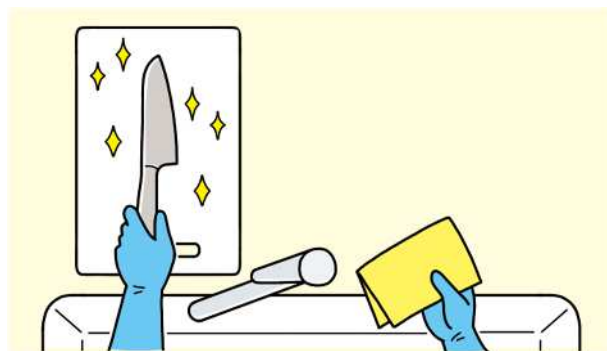
- ・^{ほうちょう}包丁の^{あわ}泡を残さず^{のこ}流水で^{りゅうすい}洗い^{あら}なが



- ◆^て手でこすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

⑧ ^{ほうちょう}包丁の^{みずけ}水気を^ふ拭き^と取る

- ・^{つか}ふきんを使って^{ほうちょう}包丁の^{みずけ}水気を^{のこ}残さず^ふ拭き^と取る



- ◆^{みずけ}水気は^{のこ}残さないこと

- ◆^{みずけ}水気を拭き取った^ふ包丁は^と清潔な^{ほうちょう}まな板^{せいけつ}の上に^{いた}置く^{うえ}こと

- ◆^{しん}シンク内の^く泡の^{ない}洗い^{あわ}流し^{あら}や^{なが}シンク周り^{しんくまわ}水滴^{すいできふ}拭き^と取りは^{しけんじかん}試験時間^{せいげん}に制限があるため、
ここでは^{おこな}行わず、^{さぎょうしけんしゅうりようご}作業試験終了後（試験時間外）に^{しけんじかんがい}行^{おこな}うこと

⑨ 作業が終了したら、試験官に報告する

・手を挙げて「できました」と報告する



◆試験時間を計っているので終わったらすぐに報告すること

1－3. 原料の解凍

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
れいとう い か 冷凍イカ	1	ば ら とう けつ <u>バラ凍結されたマイカ</u>
ば け つ バケツ	1	じ さん 持参した冷凍イカが入る大きさのもの

- ① れいとう ま い か ば け つ など
冷凍されたマイカをバケツ等に入れる
- ② ば け つ など みず い りゅうすい かいとう
バケツ等に水を入れて流水で解凍する
- ③ はんかいとうじょうたい て かくにん みず と
半解凍状態を手で確認したら水を止める
- ④ しけんかん しゅうりょう ほうこく
試験官に終了の報告をする



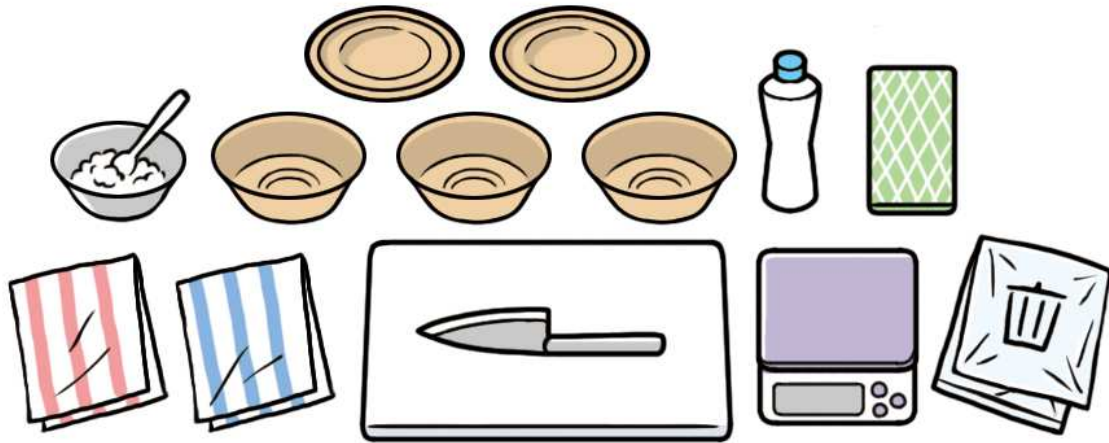
- ◆ はんかいとう めやす ほうちょう き ど れ す とうぶ ないぞうじょきよ
半解凍の目安は包丁で切れ、ドレス（頭部と内臓除去）にできる、
しん とうけつぶ かん かた
芯（凍結部）を感じる硬さであること

2. 専門問題【発酵食品製造作業】

●いか塩辛 赤づくり (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの（デジタル推奨）
ふかざら 深皿	3	計量で使用（紙皿推奨）
ひらざら 平皿	2	胴肉・足肉、肝臓を並べる（紙皿推奨）
すぽーん スプーン	1	塩の計量で使用
ほうちよう 包丁	1	使い慣れたもの
いた まな板	1	
ごみぶくろ ゴミ袋	1	生ゴミ用
しょっきようせんざい 食器用洗剤	1	
すぽんじ スポンジ	1	
しょっきよう 食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）
だい 台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）

必要材料	数量	備考
まいか マイカ (スルメイカ)	1杯	半解凍試験で半解凍したマイカ（スルメイカ） * 他の種類のイカは肝臓が小さいため、いか塩辛には不向きです
しょくえん せいせいえん 食塩（精製塩）	100 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい げんりょうしより 課題1. 原料処理

してい きぐ つか げんりょう しより
指定された器具を使い、原料を処理する

① い か つぎ とお しより にく かんぞう わ さら なら
イカを次の通りに処理し、肉・肝臓に分けて皿に並べる

・ りょうて い か どう あし ないぞう ひ はな
両手でイカの胴と足（内臓つき）を引き離す

あるいは、どうにく ほうちよう い き ひら ないぞう て ひ はな
あるいは、胴肉に包丁を入れて切り開き※1、内臓を手で引き離す

◆ どうにく かわつ しより かわ む
胴肉は皮付きのまま処理すること（皮は剥かなくてもよい）

・ どうにく ひ れ みみ えん べら き はな ひ れ い ご しよりたいしょうがい
胴肉からヒレ（耳：エンペラ）を切り離す（ヒレは以後の処理対象外とする）

・ ないぞう あし ほうちよう き はな がんきゅう なんこうなど ふくろ い
内臓と足を包丁で切り離す（眼球・くちばし・軟甲等は袋に入れる）

・ いた うえ あし きゅうばん ほうちよう せ かくしつかん と のぞ
まな板の上で足の吸盤を包丁の背でしごき角質環を取り除く

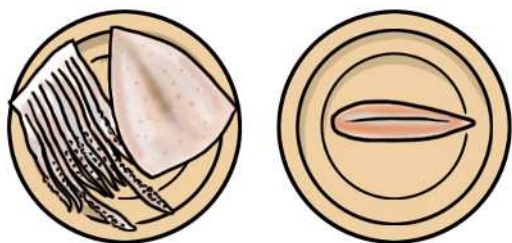
・ ないぞう かんぞう と だ すみぶくろ やぶ ちゅうい と わ
内臓から肝臓を取り出し、墨袋を破らないように注意して取り分ける
（すみぶくろ かんぞうい がい ないぞう ふくろ い
（墨袋と肝臓以外の内臓は袋に入れる）

・ かんぞう かわ さら なら
肝臓は皮がついたまま皿に並べる

・ どうにく なか ほうちよう は い き ひら
胴肉の中に包丁の刃を入れ切り開く※1

・ どうにく あし みず あら
胴肉、足を水で洗う

ちゅう こうてい さいしよ ちゅうかんこうてい おこな か
注）※1の工程は最初または中間工程どちらで行っても可とする



◆^{しょきゅう}初級では^{てぶくろ}手袋^{ちやくよう}着用が必須ではありません

^{ひつよう}必要な^{かた}方のみ^{ちやくよう}着用してください

^{すべ}滑りやすい^{げんりよう}原料などに^き気を付けてください

(ただし、^{なましょくよう}生食用^{かこう}加工品^{せいぞう}製造^{のぞ}を除く)

②^{しけんかん}試験官に^{しゅうりよう}終了の^{ほうこく}報告をする



課題2. ^{しょくえん}食塩の^{けいりよう}計量

^{してい}指定された^{きぐ}器具を使い、^{しょくえん}食塩を^{けいりよう}計量する

^{しょくえん}食塩の^{りよう}量は^{しじ}指示される

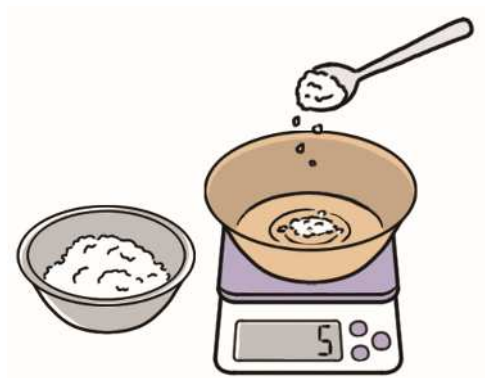
①^{かだい}課題1で^{しやり}処理した^{にく}肉の^{りよう}量をはかり、^{しけんかん}試験官に^{ほうこく}報告する。



◆^{ふうたい}風袋(皿等)の^{おも}重さを^ひ引いて0^{ちょうせい}調整すること

② 指示された量の食塩をはかる

(食塩の量は肉の量にあわせて、試験官から指示される)



◆風袋（皿等）の重さを引いて0調整すること

③ 試験官に終了の報告をする

