

すいさんかこうしよ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もんだい  
**初級実技試験問題**

はんだんとうしけん (ぺーぱーてすと)  
**【判断等試験（ペーパーテスト）】**

もんだい こた かた  
**問題と答え方**

- ☆ この試験はすべての受検者が対象です。
- ☆ ペーパーテスト形式のためえんぴつと消しゴム等筆記用具が必要です。
- ☆ 試験時間は9分間で原則として途中退席はできません。

ちゅういじこう  
**注意事項**

- ① 試験は管理官の合図により開始すること。
- ② 作業終了の合図があったら、ただちに作業をやめ、管理官の指示に従うこと。
- ③ 作業中の私語は、禁止する。
- ④ 試験中、机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かないこと。
- ⑤ 試験中は、問題用紙以外の参考書や辞書等を参照することは禁止とする。
- ⑥ 試験中は、携帯電話等の使用を禁止する。電源を切るか付き添い者に預けること。

げんりょうぎょかいりい せんてい  
1. 原料魚介類の選定

ひらがなとローマ字で書かれた3種類の原料魚介類の名前から番号を選び、それぞれの原料魚介類の絵にある  の中に番号を記入し解答する。

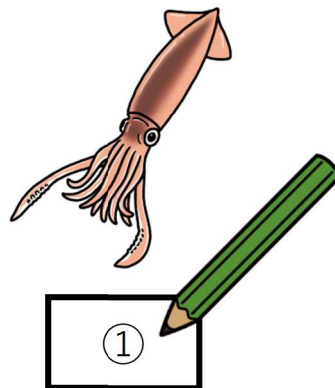
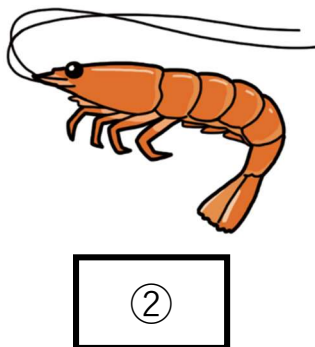
れいだい  
【例題】

げんりょうぎょかいりいのなまえを①～②からえらび  のなか  
にばんごうをかきなさい。

Genryōgyokairui no namae o ①～② kara erabi  no naka ni bangō  
o kakinasai.

① い か  
Ika

② え び  
Ebi



## 2. 包丁の選定

ひらがなとローマ字で書かれた4種類の包丁の名前から番号を選び、それぞれの包丁の絵にある  の中に番号を記入し解答する。

### 【例題】

ほうちょうのなまえを①～②からえらび  のなか  
ばんごうをかきなさい。

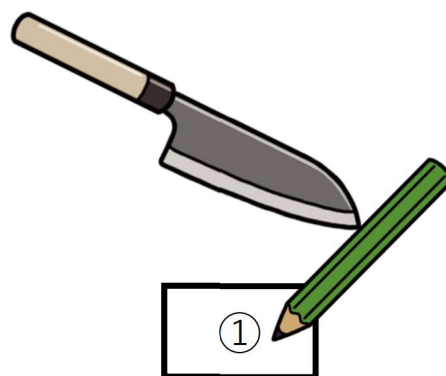
Hōchō no namae o ①～② kara erabi  no naka ni bangō o kakinasai.

① おおでば ほうちょう  
Ōdeba hōchō

② なきり ほうちょう  
Nakiri hōchō



②



①

### 3. 安全管理 あんぜんかんり

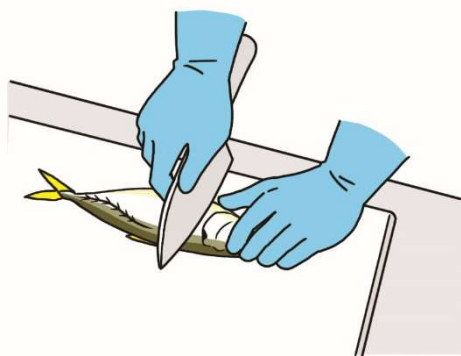
ほうちょう と あつか かた よ わる えら しゃしん 包丁の取り扱い方について良い、悪いを選び、それぞれの写真にある  の中に ばんごう きにゅう かいとう 番号を記入し解答する。

#### 【例題】 れいだい

ほうちょう の よい あつかいかた と わるい あつかいかた を えらび  の なか に ばんごう を かきなさい。

Hōchō no yoi atsukaikata to warui atsukaikata o erabi  no naka ni bangō o kakinasai.

① よ い  
Yoi



②

② わるい  
Warui



①

# 【製作等作業試験（作業試験）】

## 1. 共通問題

☆ すべての受検者が対象です。

### 1-1. 作業の安全・衛生管理

試験時間 標準時間5分 打ち切り時間7分

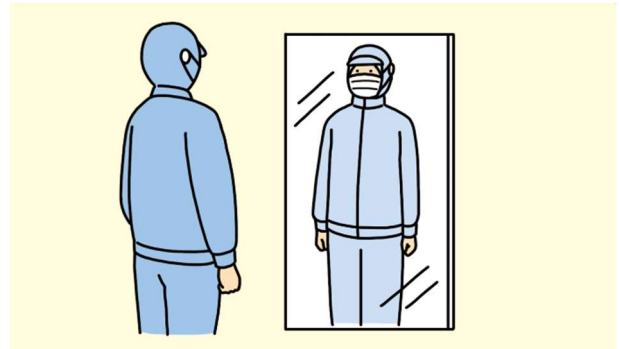
※打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする。

タイマーを設置するので確認しながら作業すること

① 作業衣を着用し、汚れなどをチェックする。

※食品取り扱いに適した白衣等作業衣を用意し着用すること

・鏡の前に立って作業衣を正しく着ているか、汚れがないかを確認する。

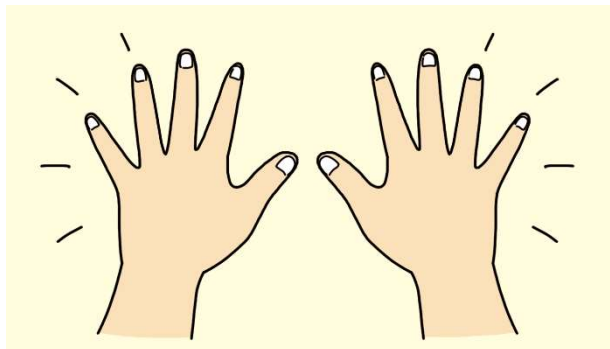


◆ 作業衣に乱れや汚れがないこと

(内部の衣類が出ていないこと、作業衣は清潔であること)

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

(爪先の白い部分は1 mm 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衣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 <sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>て</sup>手の<sup>よご</sup>汚れを<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す。

- ・ <sup>さぎょうい</sup>作業衣の<sup>すそ</sup>裾を<sup>ひじ</sup>肘まで<sup>あ</sup>上げ、<sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>て</sup>手の<sup>よご</sup>汚れを<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す。



◆ <sup>ひじ</sup>肘の<sup>ちか</sup>近くまで<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流すこと

⑤ <sup>せんじょうえき</sup>洗淨液を使って<sup>つか</sup>手を<sup>て</sup>洗い、<sup>あら</sup>流水でよく<sup>りゅうすい</sup>洗い<sup>あら</sup>流す。

- ・ <sup>せんじょうえき</sup>洗淨液を使って<sup>つか</sup>手を<sup>て</sup>洗い<sup>あら</sup>。

- ・ <sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>あわ</sup>泡をよく<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す。



◆ <sup>ひじ</sup>肘の<sup>ちか</sup>近くまで<sup>あら</sup>洗うこと

◆ <sup>あわ</sup>泡は<sup>すべ</sup>全て<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流すこと

⑥ ペーパータオルで手を拭く。

- ・ペーパータオルを使って手の水気を拭き取る。
- ・その後袖を下ろす。



◆作業衣等で拭かないこと

◆手洗い後の衛生状態にある手でシンクに残った泡や水滴をペーパータオル等で拭き取らないこと

⑦ 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 - 2. 器具の衛生管理

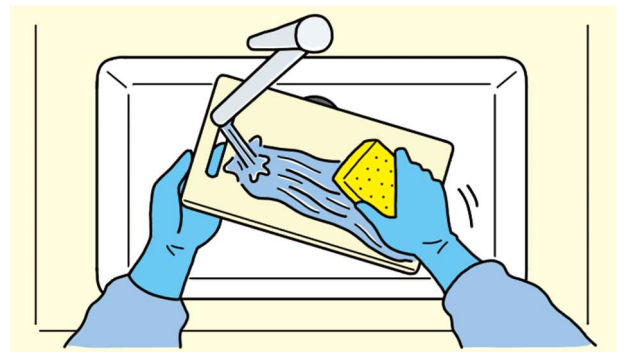
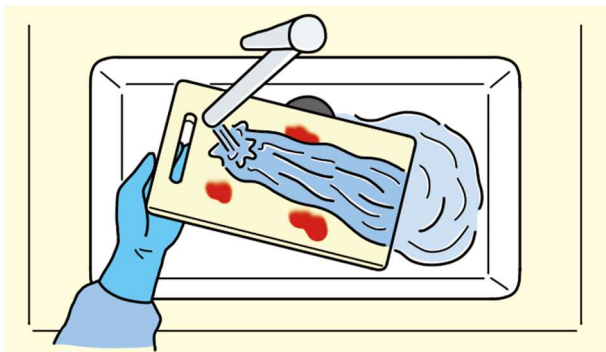
試験時間 標準時間 5 分 打ち切り時間 7 分

\* 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

① まな板をスポンジで水洗いする。

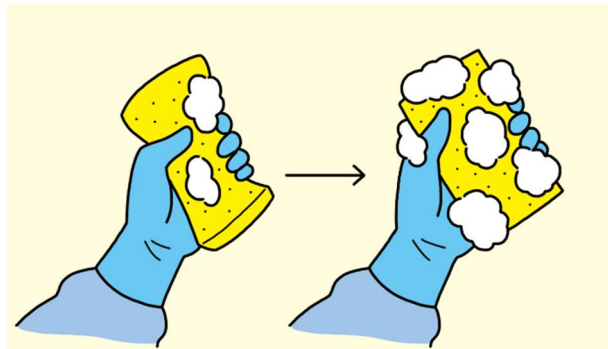
- ・ 水でまな板の汚れを流す。
- ・ スポンジに水を含ませる。
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う。



◆ 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。

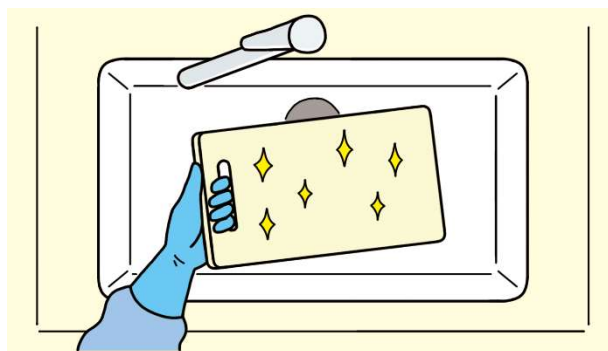


◆<sup>せんざいえき</sup>洗剤液は<sup>すぽんじ</sup>スポンジに<sup>つ</sup>付けること

◆<sup>すぽんじ</sup>スポンジでよく<sup>あわだ</sup>泡立ててから<sup>あら</sup>こすり洗いすること

③<sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>せんざい</sup>洗剤の<sup>あわ</sup>泡を<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す。

・<sup>いた</sup>まな板の<sup>あわ</sup>泡を<sup>のこ</sup>残さず<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す。



◆<sup>て</sup>手で<sup>あわ</sup>こすって<sup>あら</sup>泡を<sup>なが</sup>洗い流さないこと

④ ふきんでまな板の<sup>いた</sup>水気を<sup>みずけ</sup>拭き<sup>ふ</sup>取る。

- ・ ふきんを<sup>つか</sup>使ってまな板の<sup>いた</sup>水気を<sup>みずけ</sup>残さず<sup>のこ</sup>拭き<sup>ふ</sup>取る。



◆ <sup>みずけ</sup>水気は<sup>のこ</sup>残さないこと

◆ <sup>みずけ</sup>水気を拭き取ったまな板は<sup>いた</sup>清潔な<sup>せいけつ</sup>場所に<sup>お</sup>置くこと

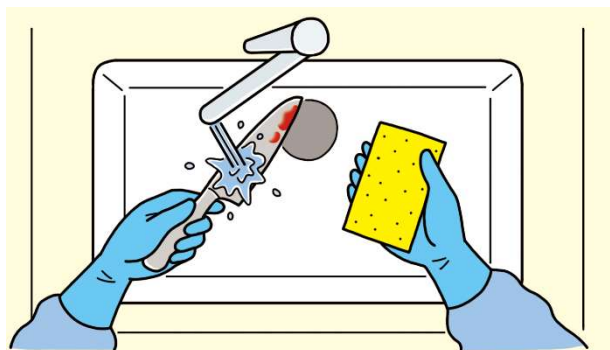
(置く場所が<sup>ぬ</sup>濡れていたり<sup>よご</sup>汚れていたりしたら<sup>じぜん</sup>事前に<sup>せいけつ</sup>清潔にしておくこと)

⑤ 包丁を<sup>ほうちよう</sup>スポンジで<sup>す</sup>水洗い<sup>みずあら</sup>する。

・ <sup>みず</sup>水で<sup>ほうちよう</sup>包丁の<sup>よご</sup>汚れを<sup>なが</sup>流す。

・ <sup>す</sup>スポンジに<sup>みず</sup>水を<sup>ふく</sup>含ませる。

・ <sup>ほうちよう</sup>包丁に<sup>みず</sup>水を<sup>なが</sup>流しながら、<sup>す</sup>スポンジを<sup>つか</sup>使って<sup>あら</sup>洗う。

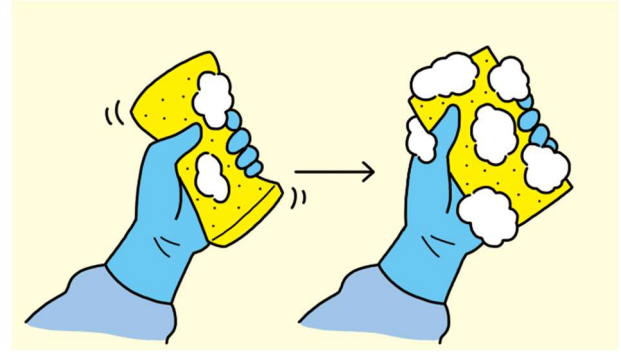
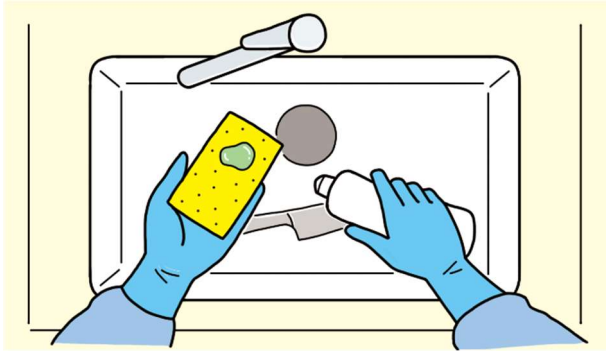


◆ <sup>て</sup>手で<sup>ちよくせつ</sup>直接こすらないこと

◆ <sup>ほうちよう</sup>包丁の刃は<sup>は</sup>安全に<sup>あんぜん</sup>扱<sup>あつか</sup>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。

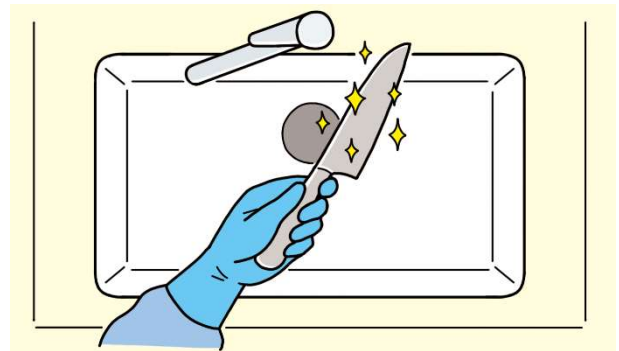
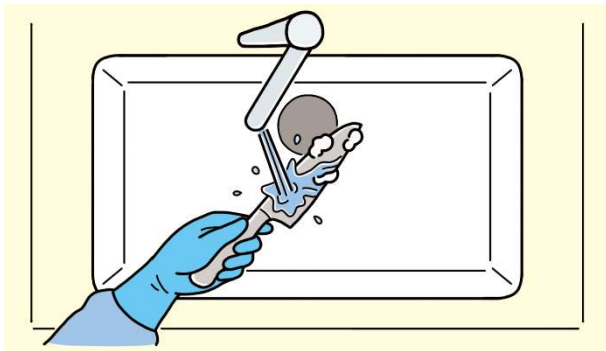


◆ 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ 包丁の刃は安全に扱うこと

⑦ 流水で洗剤の泡を洗い流す。

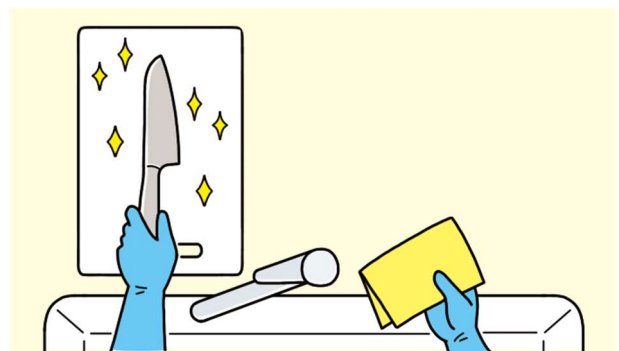
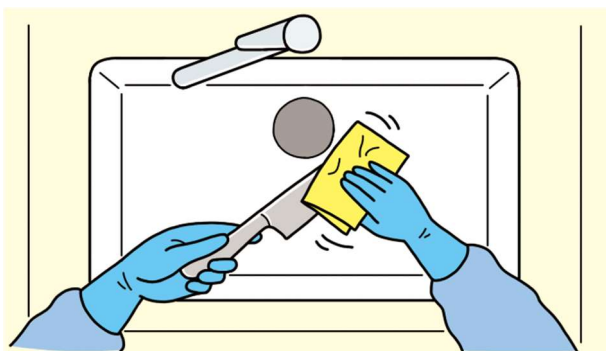
- ・ 包丁の泡を残さず流水で洗い流す。



◆手でこすって泡を洗い流さないこと

⑧ ふきんで包丁の水気を拭き取る。

・ふきんを使って包丁の水気を残さず拭き取る。



◆水気は残さないこと

◆水気を拭き取った包丁は清潔なまな板の上に置くこと

◆シンク内の泡の洗い流しやシンク周り水滴拭き取りは試験時間に制限があるため、  
ここでは行わず、作業試験終了後（試験時間外）に行うこと。

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だから終わったらすぐに報告すること

### 1-3. 原料の半解凍

- ① 冷凍された魚（アジ、サバ等）をバケツ等にに入れる
- ② バケツ等に水を入れて流水で解凍する
- ③ 半解凍状態を手で確認したら水を止める
- ④ 試験官に終了の報告をする

◆ 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、芯（凍結部）を感じる硬さであること。



## 2.専門問題

☆ 受検者の対象となる作業別に受検します。

### 2－1. 節類製造作業

#### ●さば節（例）

#### 課題1. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）
- ② 流水で洗浄する
- ③ まな板の上に置く
- ④ 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. ボイル魚の身割り

指定された材料と器具を使い、ボイル魚の身割りと骨抜きをする。

（あらかじめボイルした魚を用意すること）

- ① 手でボイルサバを身割りする  
（へらを使って身割りすることも可）
- ② 中骨を除去する
- ③ 骨抜きを使って骨をすべて除去する  
（除去した骨は皿に並べる）
- ④ 試験官に終了の報告をする

## 2 - 2. 加熱乾製品製造作業

### ●煮干しいわし（例）

#### 課題1. 食塩水の計量

指定された材料と器具を使い、食塩水を作る。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の水をはかる
- ② 指示された量の食塩をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ はかった水と食塩を鍋に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. 煮熟処理

指定された材料と器具を使い、原料を煮熟処理する。

材料の量と煮熟する時間は指示される。

- ① 鍋を火にかけて食塩水を沸騰させる
- ② 指示された量の原料魚を鍋に入れる
- ③ 火加減を調節しながら指示された時間で煮熟する
- ④ 煮あがったら火を止めザルにあげる
- ⑤ 皿の上に重ならないように並べて放冷する
- ⑥ 試験官に終了の報告をする



## 2 - 3. 調味加工品製造作業

### ● こうなご佃煮 (例)

#### 課題1. 原料魚と調味液の計量

指定された材料と器具を使い、原料魚と調味液を計量する。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の原料魚をはかる
- ② 指示された量の調味液をはかる  
(あらかじめ調合した調味液を用意すること)
- ③ 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. いりつけ煮

指定された材料と器具を使い、いりつけ煮を製造する。

- ① 鍋に調味液を入れ、火にかけて沸騰させる
- ② 計量した原料魚を鍋に入れる
- ③ 火加減を調節しながらいりつけ煮する
- ④ 煮あがったら火を止める
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

## 2-4. く<sup>せいひんせいぞうさぎょう</sup>ん製品製造作業

### ●さばく<sup>せい れい</sup>ん製 (例)

#### 課題1. 食<sup>しよくえんすい</sup>塩水の計<sup>けいりょう</sup>量

指定<sup>してい</sup>された材料<sup>ざいりょう</sup>と器具<sup>きぐ</sup>をつか<sup>つか</sup>い、食塩水<sup>しよくえんすい</sup>をつく。材料<sup>ざいりょう</sup>の量<sup>りょう</sup>は指示<sup>しじ</sup>される。

- ① 指示<sup>しじ</sup>された量<sup>りょう</sup>の水<sup>みず</sup>をはかる
- ② 指示<sup>しじ</sup>された量<sup>りょう</sup>の食塩<sup>しよくえん</sup>をはかる
- ③ 試験官<sup>しけんかん</sup>に終<sup>しゅうりょう</sup>了<sup>ほうこく</sup>の報告<sup>ほうこく</sup>をする
- ④ はかった水<sup>みず</sup>と食塩<sup>しよくえん</sup>をボウル<sup>ぼうる</sup>または洗面器<sup>せんめんきなど</sup>等<sup>い</sup>に入れて塩<sup>しお</sup>が溶<sup>と</sup>けるまでかき混<sup>ま</sup>ぜる
- ⑤ 試験官<sup>しけんかん</sup>に終<sup>しゅうりょう</sup>了<sup>ほうこく</sup>の報告<sup>ほうこく</sup>をする

#### 課題2. 原料<sup>げんりょうしより</sup>処理

指定<sup>してい</sup>された材料<sup>ざいりょう</sup>と器具<sup>きぐ</sup>をつか<sup>つか</sup>い、原料<sup>げんりょう</sup>を処理<sup>しより</sup>する。

- ① 原料<sup>げんりょうぎょ</sup>魚<sup>あたま</sup>の頭<sup>ないぞう</sup>と内臓<sup>ほうちよう</sup>を包丁<sup>じよきよ</sup>で除去<sup>どれす</sup>する (ドレス<sup>しより</sup>処理)
- ② 流水<sup>りゅうすい</sup>で洗<sup>せん</sup>浄<sup>じよう</sup>する
- ③ まな板<sup>いた</sup>の上<sup>うえ</sup>に置<sup>お</sup>く
- ④ 試験官<sup>しけんかん</sup>に終<sup>しゅうりょう</sup>了<sup>ほうこく</sup>の報告<sup>ほうこく</sup>をする

#### 課題3. 調味<sup>ちようみ</sup>

課題2で処理<sup>しより</sup>した原料<sup>げんりょう</sup>を調味<sup>ちようみ</sup>する。

- ① 洗<sup>せん</sup>浄<sup>じよう</sup>したドレス<sup>どれす</sup>を課題1で調<sup>かだい</sup>合<sup>ちようごう</sup>した食塩水<sup>しよくえんすい</sup>に漬<sup>つ</sup>け込<sup>こ</sup>む (調味)
- ② 試験官<sup>しけんかん</sup>に終<sup>しゅうりょう</sup>了<sup>ほうこく</sup>の報告<sup>ほうこく</sup>をする

#### 課題4. く<sup>ざい</sup>ん材<sup>せんてい</sup>の選<sup>せん</sup>定<sup>てい</sup>

3種類<sup>しゅるい</sup>の木<sup>もく</sup>材<sup>ざい</sup>の中<sup>なか</sup>からく<sup>えん</sup>ん煙<sup>しやう</sup>に使用<sup>ざい</sup>するく<sup>えん</sup>ん材<sup>えん</sup>を選<sup>えら</sup>ぶ

- ① 3種類<sup>しゅるい</sup>の木<sup>もく</sup>材<sup>ざい</sup>を見<sup>み</sup>て、く<sup>えん</sup>ん煙<sup>しやう</sup>に使用<sup>ざい</sup>するく<sup>えん</sup>ん材<sup>えん</sup>を選<sup>えら</sup>び、指<sup>ゆび</sup>を差<sup>さ</sup>す

## 2 - 5. 塩蔵品製造作業

### ● 塩蔵さば (例)

#### 課題1. 食塩水の計量

指定された材料と器具を使い、食塩水を作る。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の水をはかる
- ② 指示された量の食塩をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ はかった水と食塩をボウルまたは洗面器等に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する (ドレス処理)
- ② 流水で洗浄する
- ③ まな板の上に置く
- ④ 試験官に終了の報告をする

#### 課題3. 塩蔵処理

課題2で処理した原料を塩蔵処理する。

- ① 作成したドレスを課題1で調合した食塩水に漬け込む (たて塩漬)
- ② 試験官に終了の報告をする

## 2-6. 乾製品製造作業

### ●開き干しあじ（例）

#### 課題1. 食塩水の計量

指定された材料と器具を使い、食塩水を作る。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の水をはかる
- ② 指示された量の食塩をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ はかった水と食塩をボウルまたは洗面器等に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚を包丁で開く  
\* 開き方は腹開き・背開き・フィレ（三枚卸し）のいずれでも可
- ② 流水で洗浄する
- ③ まな板の上に置く
- ④ 試験官に終了の報告をする

#### 課題3. 漬け込み

課題2で処理した原料を漬け込む。

- ① 洗浄した開きを課題1で調合した食塩水に漬け込む（たて塩漬け）
- ② 試験官に終了の報告をする

## 2-7. 発酵食品製造作業

### ●いか塩辛（例）

#### 課題1. 原料処理

指定された器具を使い、原料を処理する。

- ① イカを下記の通り処理し、紙皿に肉・肝臓・非可食部に皿に分けて並べる
  - ・両手でイカの胴と足（内臓つき）を引き離す  
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  
※胴肉は皮付きのまま最後まで処理すること（皮は剥かなくてもよい）
  - ・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）
  - ・内臓と足を包丁で切り離したのち、眼球・くちばし・軟甲等を取り分ける
  - ・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取り分ける
  - ・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した後、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っても可とする
- ② 試験官に終了の報告をする

## 2－8. 調理加工品製造作業

### ●イワシフライ（例）

#### 課題1. 調味液の計量

指定された材料と器具を使い、調味液をはかる。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の調味液をはかる  
(あらかじめ調合したバター液を用意すること)
- ② 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）
- ② 流水で洗浄する
- ③ まな板の上に置く
- ④ 試験官に終了の報告をする

#### 課題3. 調味

課題2で処理した原料を調味する。

- ① 洗浄したドレスを課題1で計量したバター液に漬け込む
- ② 試験官に終了の報告をする

## 2-9. 生食用加工品製造作業

【事前準備】必ず行ってください。

- ・手袋をして、手袋の表面にアルコールスプレーをかけ消毒する。
- ・まな板の両面にアルコールスプレーをかけ消毒する。
- ・包丁にアルコールスプレーをかけ消毒する。

### ●サバスライス（例）

#### 課題1. 原料処理（鮮度確認を含む）

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）
- ② 流水で洗浄する
- ③ バットの上に置く

※この時点で魚体の中心が冷えた状態を維持できていること

- ④ 試験官に終了の報告をする

#### 課題2. 高度衛生管理

課題1で使用した器具を洗浄し衛生な状態に戻す。

- ① まな板と包丁をスポンジと洗剤を使って洗浄する  
（1-2. 器具の衛生管理 ①～⑧ 参照）
- ② 手袋を交換する
- ③ 手袋にアルコールスプレーを噴霧する
- ④ まな板と包丁にアルコールスプレーを噴霧する
- ⑤ 試験官に終了の報告をする