

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鉛筆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

☆ 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

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	えんぴつ け ゴム 鉛筆、消しゴム

げんりょうぎょかいりい せんてい
1. 原料魚介類の選定

3種類^{しゅるい}の原料魚介類^{げんりょうぎょかいりい}の名前^{なまえ}から番号^{ばんごう}を選び、それぞれの原料魚介類^{げんりょうぎょかいりい}の絵^えにある

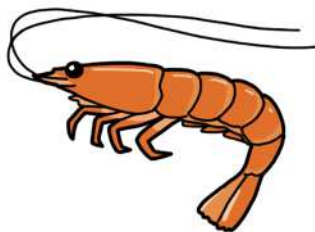
^{なか} ^{ばんごう} ^{きにゅう} ^{かいとう}
の中に番号を記入し解答する

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。

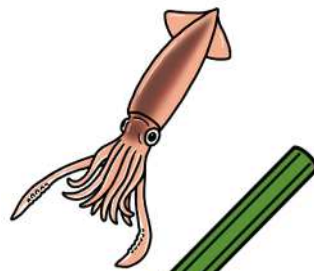
Genryōgyokairui no namae o ①～② kara erabi no naka ni
bangō o kakinasai.

① い か
Ika



②

② え び
Ebi



①

2. 包丁の選定

4種類^{しゅるい}の包丁^{ほうちょう}の名前^{なまえ}から番号^{ばんごう}を選び、それぞれの包丁^{ほうちょう}の絵^えにある の中^{なか}に番号^{ばんごう}を記入^{きにゅう}し解答^{かいとう}する

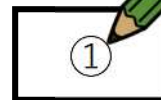
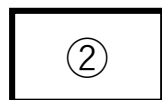
【例題】

ほうちょうのなまえを①～②からえらび のなかにばんごうをかきなさい。

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



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 へ なか
包丁の取り扱い方について良い、悪いを選び、それぞれの絵にある の中に
ばんごう きにゆう かいとう
番号を記入し解答する

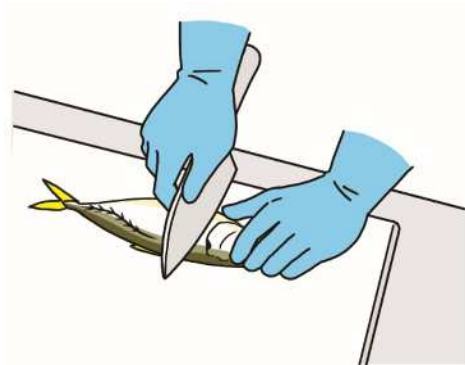
【例題】

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

☆ この試験はすべての受検者が対象です

☆ 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の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



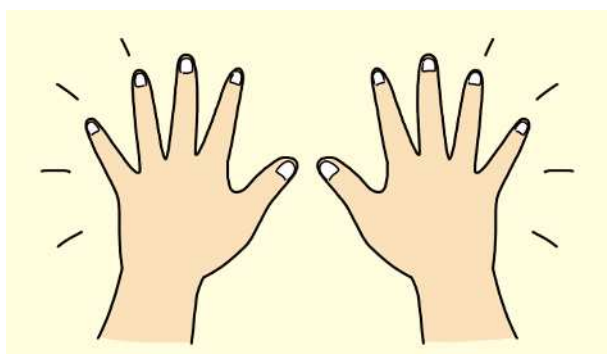
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(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} ^{せんざい} ^{つか} ^て ^{あら} ^{りゅうすい} ^{あら} ^{なが}
手洗い洗剤を使って手を洗い、流水でよく洗い流す

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



◆ ^{ひじ} ^{ちか} ^{あら}
肘の近くまで洗うこと

◆ ^{あわ} ^{すべ} ^{あら} ^{なが}
泡は全て洗い流すこと

⑥ ^{ペーパータオル} ^で ^手 ^を ^拭 ^く
ペーパータオルで手を拭く

- ・ ^{ペーパータオル} ^{をつか} ^て ^{みずけ} ^ふ ^と
ペーパータオルを使って手の水気を拭き取る
- ・ ^{ごそで} ^お
その後袖を下ろす



◆ ^{さぎょうぎ} ^{など} ^ふ
作業着等で拭かないこと

◆ ^{てあら} ^ご ^{えいせいじょうたい} ^て ^{しんく} ^{のこ} ^{あわ} ^{すいてき} ^{ペーパータオル} ^{など} ^ふ ^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 ^{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

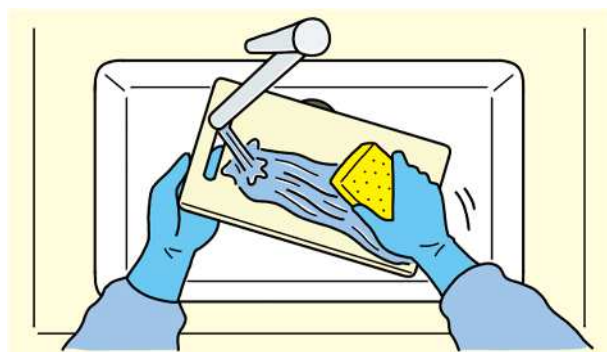
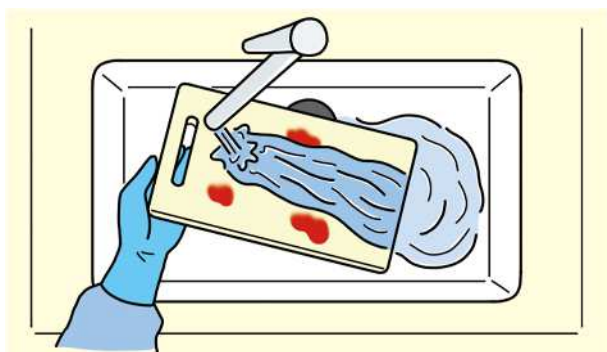
タイマーを設置するので確認しながら作業すること

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

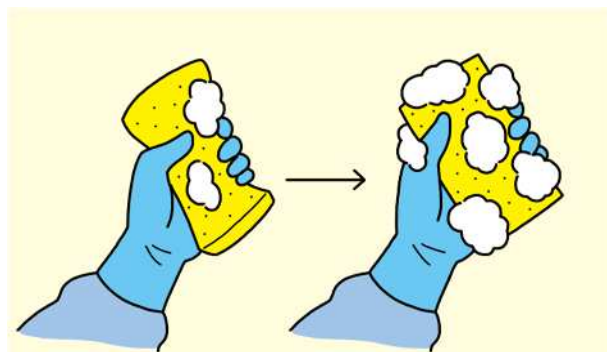
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ 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



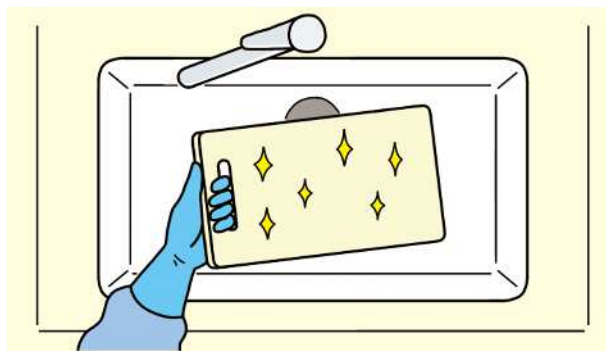


◆^{せんざいえき}洗剤液は^{すぽんじ}スポンジに^つ付けること

◆^{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

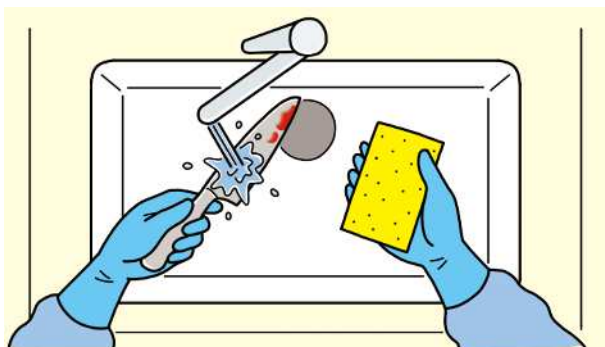
(置く場所が濡れていたり汚れていたりしたら事前に清潔にしておくこと)

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

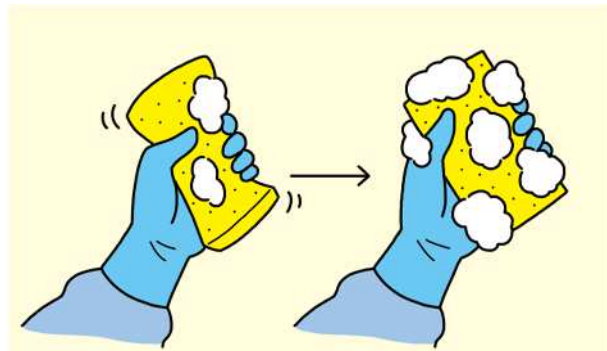
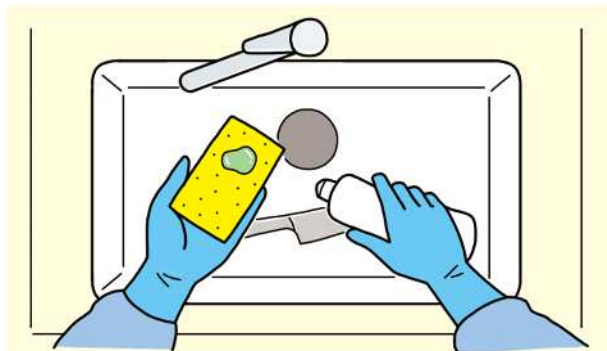


◆ 手で直接こすらないこと

◆ 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

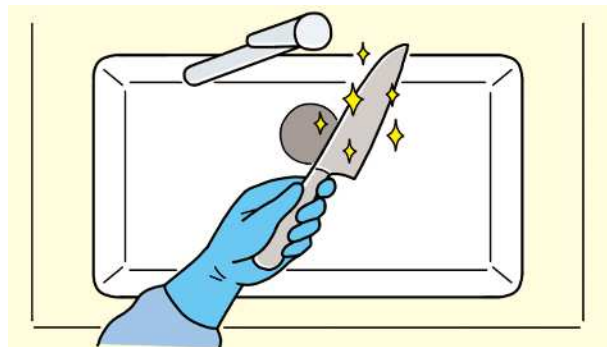
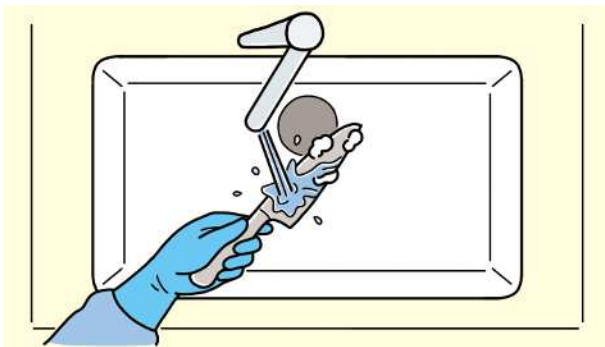


◆ 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ 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

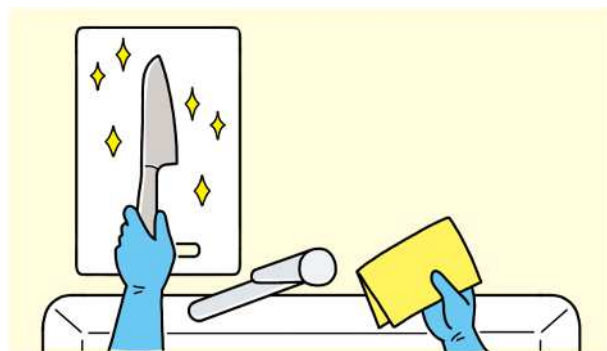
- ・^{ほうちょう}包丁の^{あわ}泡を残さず^{りゅうすい}流水で^{あら}洗い^{なが}流す



- ◆^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}まな板の^{せいけつ}上に^{いた}置く^{うえ}こと

- ◆^{しんく}シンク内の^{ない}泡の^{あわ}洗い^{あら}流しや^{なが}シンク周り^{しんくまわ}水滴^{すいできふ}拭き取りは^と試験時間^{しけんじかん}に^{せいげん}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ょうご}作業試験終了後（^{しけんじかんがい}試験時間外）に^{おこな}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で終わったらすぐに報告すること

1-3. 原料の解凍

必要器具	数量	備考
冷凍魚	1	バラ凍結された丸のままの魚（ラウンド） サバ・アジ・サンマ等でサイズは20cm程度推奨 発酵食品はマイカ必須、調理加工品はマイワシ推奨
バケツ	1	持参した冷凍魚が入る大きさのもの

- ① 冷凍された魚（アジ、サバ等）をバケツ等に入れる
- 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 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

【ふしるいせいぞうさぎょう 節類製造作業】

● ぶし さば節 (例) れい

ひつよう き ぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ほうちよう 包丁	1	つか 使い慣れたもの
まな 板	1	
へら へら	1	み わ 身割りで使用 (手で割ってもよい)
ほねぬ 骨抜き	1	み わ 身割りした さかな 魚の骨を抜くときに使用
さら 皿	1	じょきよ 除去した骨を並べる (紙皿推奨)
ば っ と バット	1	ひかしょくぶ 非可食部を除去したボイルサバを並べる
ご み ぶくろ ゴミ袋	1	なま ご みよう 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	だい 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	しょっきよう 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)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
げんりようぎょ 原料魚	び 1 尾	はんかいとう し けん 半解凍試験で半解凍した原料魚
ぼい る ぎょ ボイル魚	び 1 尾	さ ば サバのドレスをボイルしたもの、 み わ 身割りの試験で使用

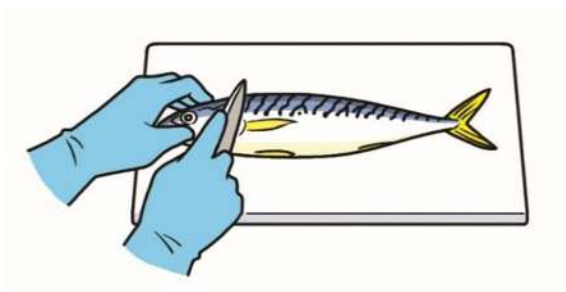


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい げんりょうしより 課題 1. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきよ どれ すしより 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）



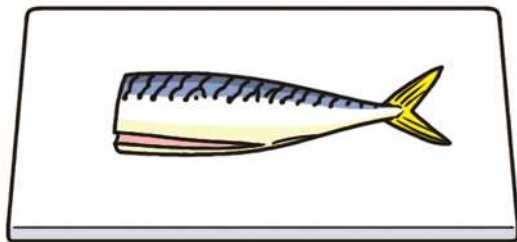
◆ しよきゅう てぶくろちやくよう ひつす
初級では手袋着用が必須ではありません
ひつよう かた ちやくよう
必要な方のみ着用してください
すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください
(ただし、なましよくようかこうひんせいぞう のぞ
生食用加工品製造を除く)

② りゅうすい せんじょう 流水で洗浄する



◆ じんぞう (めふん) もできるだけ取り除くこと
と のぞ

③ まな^{いた}板^{うえ}の上に^お置く



④ 試験官^{しけんかん}に終^{しゅうりょう}了^{ほうこく}の報告をする



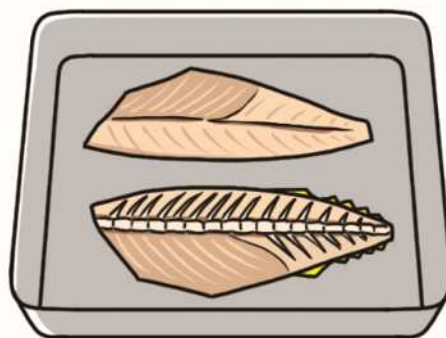
課題^{かだい}2. ボイル魚^{ぼいるぎょ}の身割^{みわり}り

指定^{してい}された材料^{ざいりょう}と器具^{きぐ}をつか^{つか}い、ボイル魚^{ぼいるぎょ}の身割^{みわり}りと骨拔^{ほねぬ}きをする

(あらかじめボイル^{ぼいる}した魚^{さかな}を^{ようい}用意すること)

① て^てでボイルサバ^{ぼいるさば}を身割^{みわり}りする

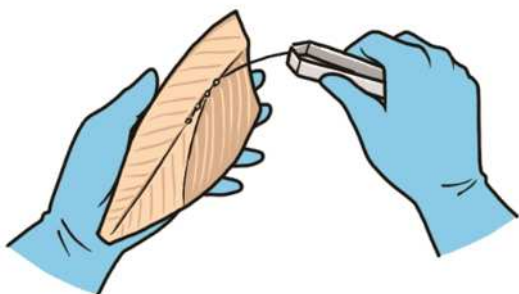
(へら^{つか}を使って身割^{みわり}りすることも可^か)



② ^{なかほね}中骨を^{じょきよ}除去する



③ ^{ほね}骨^ぬ抜きを使って^{つか}骨を^{ほね}すべて^{じょきよ}除去する
(^{じょきよ}除去した^{ほね}骨は^{ざら}皿に^{なら}並べる)



④ ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりょう}終了の^{ほうこく}報告をする



2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

【加熱乾製品製造作業】 かねつかんせいひんせいぞうさぎょう

● にぼ 煮干しいわし (例)

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
さら 皿	2	けいりょう 計量で使用 (紙皿推奨)
けいりょう 計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
けいりょう 計量カップ	1	ちょうせいよう 調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
りょうてなべ 両手鍋	1	3ℓ 入る大きさのもの
すぶーん スプーン	1	しお 塩の計量、 かきまぜ 攪拌で使用
さいばし 菜箸	1	
ざる ザル	1	たいねつせい 耐熱性のもの
さら 皿	1	しゃじゅく 煮熟した原料を並べられる大きさのもの (小さい紙皿の場合は複数枚用意)
ばつと バット	1	げんりょう 原料の選別で使用
ごみぶくろ ゴミ袋	1	なまごみ 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	だい 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	しょっきよう 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)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
げんりょうぎょ 原料魚	12尾 (120 g)	かたくちいわし カタクチイワシ、 きびなご キビナゴ、 ゆうとうえび 有頭エビ等の生の原料 (原料が 7 cm～10 cm の場合12尾、7 cm 以下の場合120g)
しょくえん 食塩 (精製塩)	100 g	げんえん 減塩タイプ、 がんえん 岩塩、 あらじお 粗塩は使用しないこと



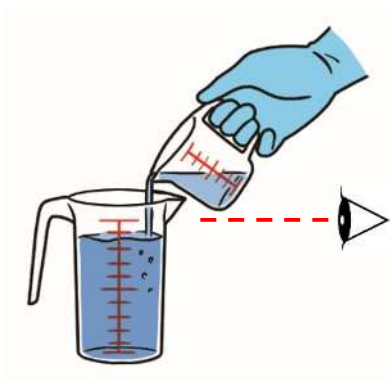
しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 課題1. しょくえんすい けいりょう 食塩水の計量

してい ざいりょう きぐ つか しょくえんすい つく
指定された材料と器具を使い、食塩水を作る

ざいりょう りょう し じ
材料の量は指示される

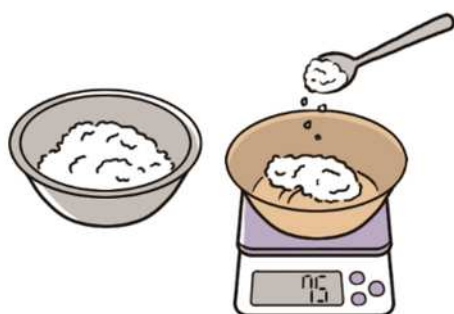
① し じ りょう みず 指示された量の水をはかる



- ◆ しよきゅう てぶくろちゃくよう ひっす 初級では手袋着用が必須ではありません
ひつよう かた ちゃくよう 必要な方のみ着用してください
すべ げんりょう き つ 滑りやすい原料などに気を付けてください
(ただし、なましよくようかこうひんせいぞう のぞ 生食用加工品製造を除く)

- ◆ すいへい めせん 水平な目線ではかること

② し じ りょう しょくえん 指示された量の食塩をはかる



- ◆ ふうたい さらなど おも ひ ちょうせい 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



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

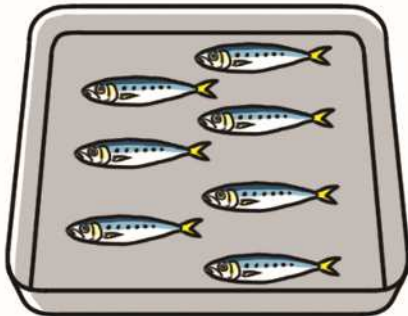
指定された材料と器具を使い、原料を煮熟処理する

材料の量と煮熟する時間は指示される

① ^{なべ}鍋を火にかけて^{しょくえんすい}食塩水を^{ふつとう}沸騰させる



② ^{しじ}指示された^{りょう}量の^{げんりょうぎょ}原料魚を^{せんべつ}選別（または^{けいりょう}計量）する



◆^{ふうたい}風袋（^{さらなど}皿等）の^{おも}重さを引いて0^ひ調整すること

③ ^{せんべつ}選別（または^{けいりょう}計量）した^{げんりょうぎょ}原料魚を^{ざる}ザルに入れたまま^{なべ}鍋に入れる



◆^{げんりょうぎょ}原料魚を^{ざる}ザルに入れず^{なべ}鍋に直接入れてもよい

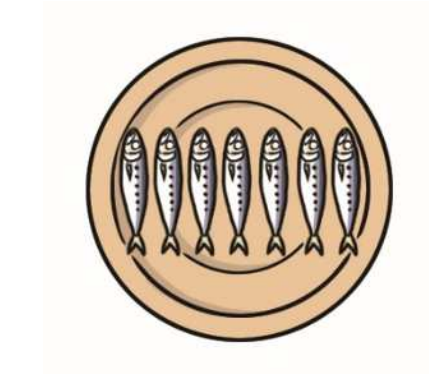
- ④ ひ か げ ん ち ょ う せ つ し じ じ か ん に し ゃ じ ゅ く
火加減を調節しながら指示された時間で煮る（煮熟する）



- ⑤ に 煮 あ が っ た ら ひ を と め ザ ル を あ げ る （ ま た は ザ ル に あ げ る ）
煮あがったら火を止めザルをあげる（またはザルにあげる）



- ⑥ さ ら う え か き な ら な い よ う に 並 べ て 放 冷 す る
皿の上に重ならないように並べて放冷する



- ⑦ し け ん か ん し ゅ う り ょ う 報 告
試験官に終了の報告をする



2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

【調味加工品製造作業】 ちょうみかこうひんせいぞうさぎょう

● つくだに こうなご佃煮 (例)

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	200 mlはかれるもの (透明で目盛りが見えるもの)
かたてなべ 片手鍋	1	雪平鍋推奨
菜箸またはへら	1	いりつけ煮で使用
割り箸	1	製造したものをチェックする際に使用
持ち帰り容器	1	試験で製造したものをいれる
ゴミ袋	1	生ゴミ用
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)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
原料魚	150 g	干し魚介類 (コウナゴ、ちりめん、干しえび等よく乾いたもの)
調味液	適量	例：醤油50 ml、みりん 20 ml、砂糖60 g に水を加えて 170 mlに混ぜたもの



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 げんりょうぎょ ちょうみえき けいりょう 課題1. 原料魚と調味液の計量

してい ざいりょう きぐ つか げんりょうぎょ ちょうみえき けいりょう
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

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

しじ りょう げんりょうぎょ ① 指示された量の原料魚をはかる



しょきゅう てぶくろちやくよう ひつす
◆ 初級では手袋着用が必須ではありません

ひつよう かた ちやくよう
必要な方のみ着用してください

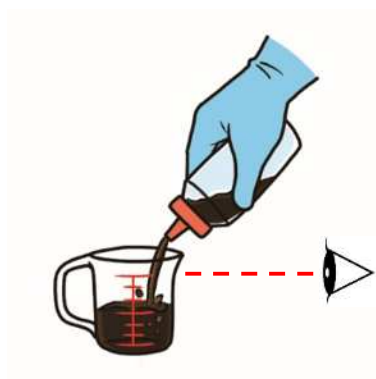
すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください

(ただし、なましよくようかこうひんせいぞう のぞ
生食用加工品製造を除く)

ふうたい さらなど おも ひ ちょうせい
◆ 風袋(皿等)の重さを引いて0調整すること

しじ りょう ちょうみえき ② 指示された量の調味液をはかる

(あらかじめ ちょうごう ちょうみえき ようい
あらかじめ調合した調味液を用意すること)



すいへい めせん
◆ 水平な目線ではかること

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 沸騰したら試験官に報告をする



③ 計^{けいりょう}量した原^{げんりょうぎょ}料^{なべ}魚^いを鍋に入れる



④ 火^ひ加^か減^{げん}を調^{ちようせつ}節しながらい^にりつけ煮^にする



- ◆ 調^{ちようみえき}味^{えき}液^{えき}がなくなるまでい^にりつけ煮^にすること
- ◆ 焦^こがさなさいこと

⑤ 煮^にあがったら火^ひを止^とめる



⑥ 試^{しけんかん}験^{しゅうりよう}官^{ほうこく}に終^{しゅうりよう}了^{ほうこく}の報^{ほうこく}告^{ほうこく}をす^{ほうこく}る



2. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【くん製品製造作業】

● さばくん製 (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)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
ボウル	1	2ℓ 以上入る大きさのもの (洗面器等で代用可)
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
ゴミ袋	1	生ゴミ用
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)

必要材料	数量	備考
原料魚	1 尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
食塩 (精製塩)	220 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



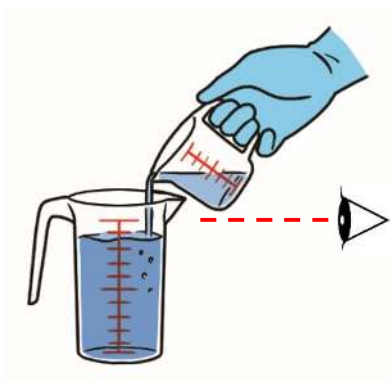
しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 課題1. つけ込み液の計量

してい 指定された材料と器具を使い、つけ込み液を作る

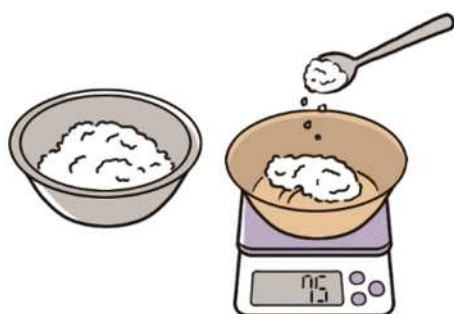
ざいりょう りょう し じ
材料の量は指示される

① し じ 指示された量の水をはかる



- ◆ しよきゅう てぶくろちゃくよう ひつす
初級では手袋着用が必須ではありません
ひつよう かた ちゃくよう
必要な方のみ着用してください
すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください
(ただし、なましよくようかこうひんせいぞう のぞ
生食用加工品製造を除く)
- ◆ すいへい めせん
水平な目線ではかること

② し じ 指示された量の食塩をはかる



- ◆ ふうたい さらなど おも ひ ちょうせい
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



④ はかった水と食塩をボウルに入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



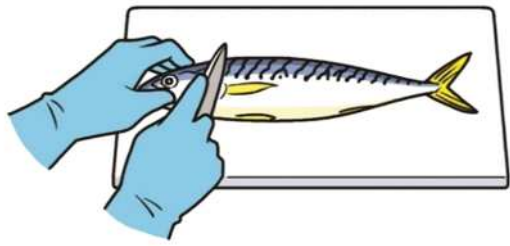
⑤ 試験官に終了の報告をする



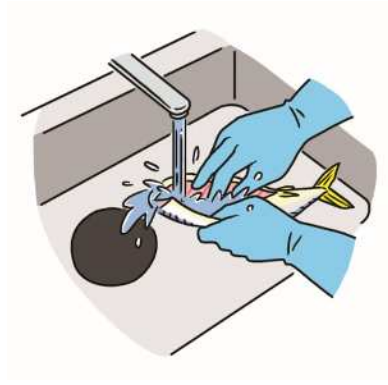
課題2. 原料処理

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）

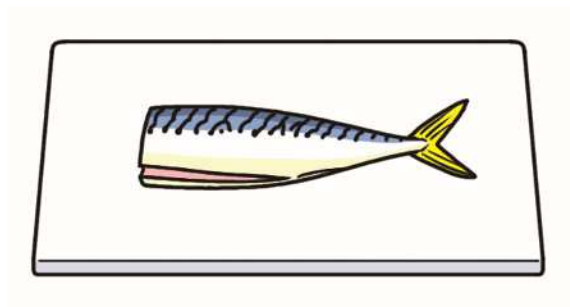


② 流水で洗浄する



◆ 腎臓（めふん）もできるだけ取り除くこと

③ まな板の上に置く



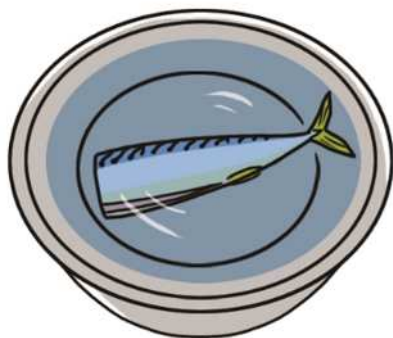
④ 試験官に終了の報告をする



かだい ちょうみ かえん
課題3. 調味（加塩）

かだい しょうり げんりょう ちょうみ かえん
課題2で処理した原料を調味（加塩）する

- ① せんじょう どれ す かだい つ こ えき つ
洗浄したドレスを課題1の漬け込み液に漬ける



- ② 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



かだい ざい せんてい
課題4. くん材の選定

しゅるい もくざい なか えん しょう ざい えら
3種類の木材の中からくん煙に使用するくん材を選ぶ

- ① しゅるい もくざい み えん しょう ざい えら ゆび さ
3種類の木材を見て、くん煙に使用するくん材を選び、指を差す



2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

【えんぞうひんせいぞうさぎょう 塩蔵品製造作業】

● えんぞう 塩蔵さば (例)

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
はかり	1	たんい 1g単位ではかれるもの (でじたるすいしょう デジタル推奨)
さら 皿	2	けいりょう しょう かみざらすいしょう 計量で使用 (紙皿推奨)
けいりょう かっぶ 計量カップ	1	すいしょう さいてい 1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 mlはかれること (とうめい めもみ 透明で目盛りが見えるもの)
けいりょう かっぶ 計量カップ	1	ちょうせいよう ちい 調整用の小さいもの (こっぶなど だいようか コップ等で代用可)
ぼうる ボウル	1	いじょうはい おお 2ℓ 以上入る大きさのもの (せんめんきなど だいようか 洗面器等で代用可)
すぶーん スプーン	1	しお けいりょう かくはん しょう 塩の計量、攪拌で使用
ほうちよう 包丁	1	つか な 使い慣れたもの
いた まな板	1	
ごみぶくろ ゴミ袋	1	なま ごみよう 生ゴミ用
しょっきようせんざい 食器用洗剤	1	
すぼんじ スポンジ	1	
しょっきよう 食器用ふきん	1	だい 台ふきんと くべつ 区別できること (ぺーぱーたおる だいようか ペーパータオルで代用可)
だい 台ふきん	1	しょっきよう 食器用ふきんと くべつ 区別できること (ぺーぱーたおる だいようか ペーパータオルで代用可)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
げんりようぎょ 原料魚	び 1尾	はんかいとうしけん はんかいとう げんりようぎょ 半解凍試験で半解凍した原料魚
しょくえん せいせいえん 食塩 (精製塩)	220 g	げんえん たいぶ がんえん あらじお しょう 減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



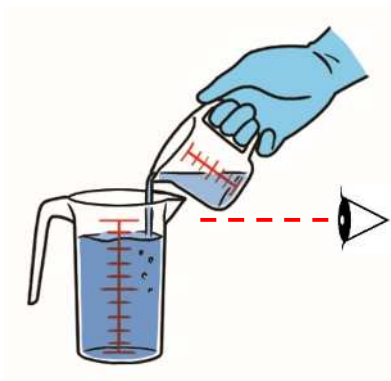
しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 課題 1. しょくえんすい けいりょう 食塩水の計量

してい ざいりょう きぐ つか しょくえんすい つく
指定された材料と器具を使い、食塩水を作る

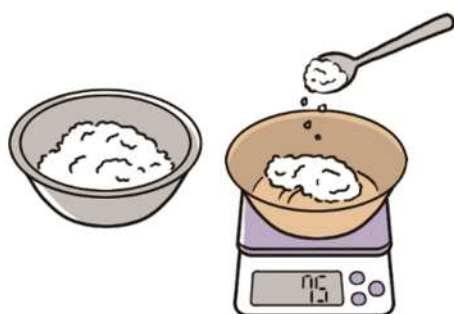
ざいりょう りょう し じ
材料の量は指示される

① し じ りょう みず 指示された量の水をはかる



- ◆ しよきゅう てぶくろちゃくよう ひつす 初級では手袋着用が必須ではありません
ひつよう かた ちゃくよう 必要な方のみ着用してください
すべ げんりょう き つ 滑りやすい原料などに気を付けてください
(ただし、なましょくようかこうひんせいぞう のぞ 生食用加工品製造を除く)
◆ すいへい めせん 水平な目線ではかること

② し じ りょう しょくえん 指示された量の食塩をはかる



- ◆ ふうたい さらなど おも ひ ちょうせい 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



④ はかった水と食塩をボウルに入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



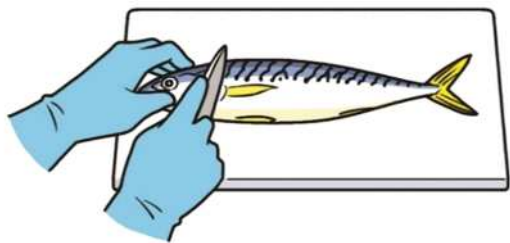
⑤ 試験官に終了の報告をする



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）
げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきょ ど れ す しょり

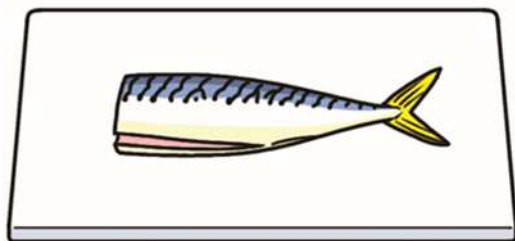


② 流水で洗浄する
りゅうすい せんじょう



◆ 腎臓（めふん）もできるだけ取り除くこと
じんぞう

③ まな板の上に置く
いた うえ おく



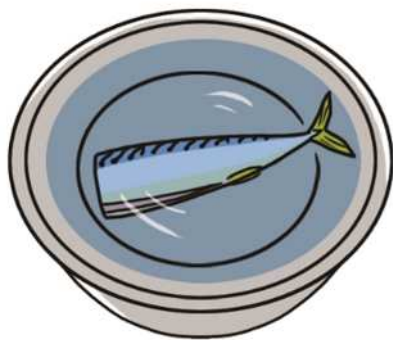
④ 試験官に終了の報告をする
しけんかん しゅうりょう ほうこく



かだい えんぞうしょり
課題3. 塩蔵処理

かだい しょり げんりょう えんぞうしょり
課題2で処理した原料を塩蔵処理する

① せんじょう どれす かだい しょくえんすい つこ しおづ
洗浄したドレスを課題1の食塩水に漬け込む（たて塩漬け）



② 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



2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

【乾製品製造作業】 かんせいひんせいぞうさぎょう

● ひら 開き ぼ 干し れい あじ (例)

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
ボウル	1	2ℓ 以上入る大きさのもの (洗面器等で代用可)
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
ゴミ袋	1	生ゴミ用
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)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
原料魚	1 尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
食塩 (精製塩)	220 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



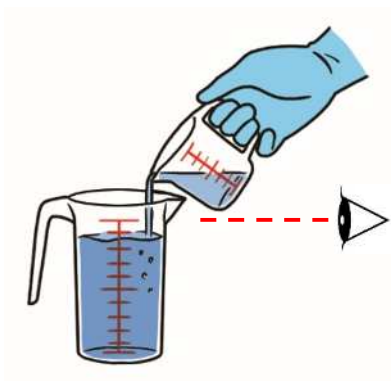
しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 課題1. しょくえんすい けいりょう 食塩水の計量

してい ざいりょう きぐ つか しょくえんすい つく
指定された材料と器具を使い、食塩水を作る

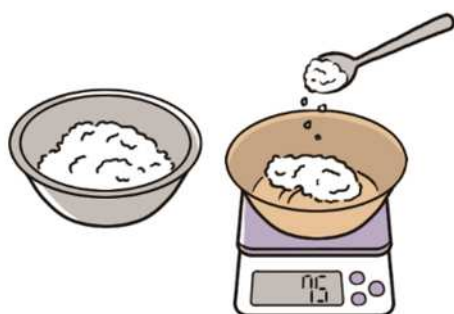
ざいりょう りょう し じ
材料の量は指示される

① し じ りょう みず 指示された量の水をはかる



- ◆ しょきゅう てぶくろちゃくよう ひつす
初級では手袋着用が必須ではありません
- ひつよう かた ちゃくよう
必要な方のみ着用してください
- すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください
- (ただし、なましょくようかこうひんせいぞう のぞ
生食用加工品製造を除く)
- ◆ すいへい めせん
水平な目線ではかること

② し じ りょう しょくえん 指示された量の食塩をはかる



- ◆ ふうたい さらなど おも ひ ちょうせい
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



④ はかった水と食塩をボウルに入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



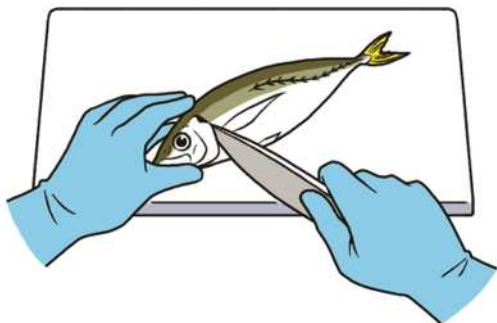
⑤ 試験官に終了の報告をする



課題2. 原料処理

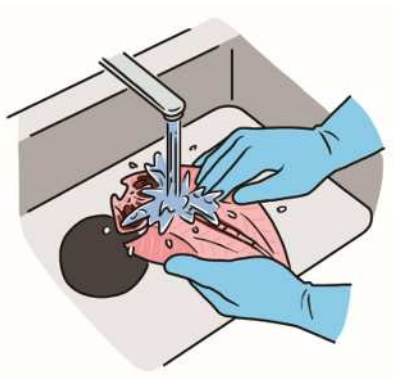
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

① げんりょうぎょ ほうちよう ひら
原料魚を包丁で開く



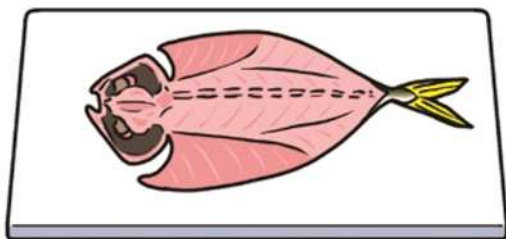
◆ ひら かた はらびら せびら か
開き方は腹開き・背開きのどちらも可
(* どれ す しょり も か
ドレス処理も可)

② りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する



◆ じんぞう (めふん) もできるだけと のぞ
腎臓 (めふん) もできるだけ取り除くこと

③ いた うえ お
まな板の上に置く



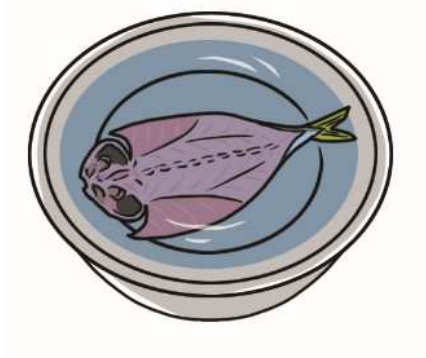
④ しけんかん しゅうりよう ほうこく
試験官に終了の報告をする



課題^{かだい}3. 漬^つけ込^こみ

課題^{かだい}2で処理^{しゅり}した原^{げん}料^{りょう}を漬^つけ込^こむ

- ① 洗^{せん}浄^{じょう}した開^{ひら}きを課題^{かだい}1の食^{しょく}塩^{えん}水^{すい}に漬^つけ込^こむ



- ② 試^し験^{けん}官^{かん}に終^{しゅう}了^{りょう}の報^{ほう}告^{こく}をする



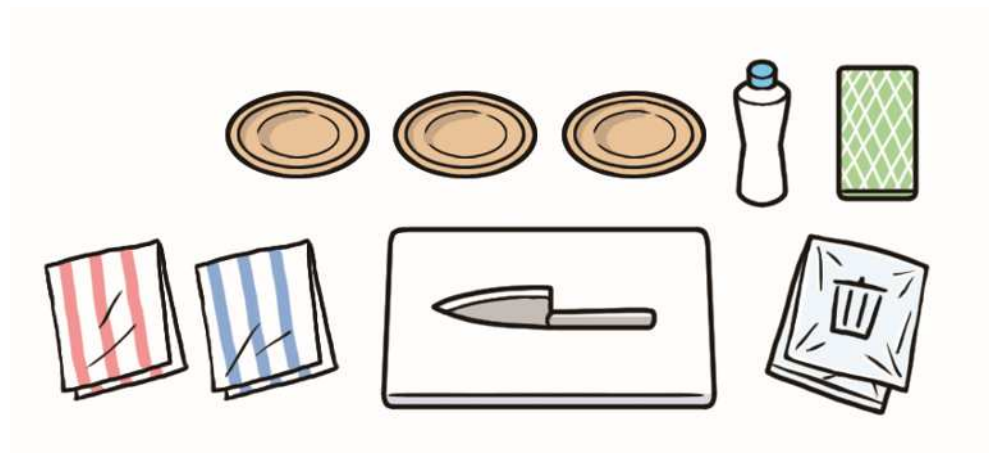
2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

【発酵食品製造作業】 はっこうしょくひんせいぞうさぎょう

● しおから いか塩辛 れい（例）

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数 量	びこう 備考
さら 皿	3	どうにく あしにく かんぞう ひかしょくぶ わ 胴肉・足肉、肝臓、非可食部に分ける かみざらすいしょう （紙皿推奨）
ほうちょう 包丁	1	つか な 使い慣れたもの
いた まな板	1	
ごみぶくろ ゴミ袋	1	なま ご み よう 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	だい くべつ 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	しょっきよう くべつ 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）

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数 量	びこう 備考
まい か マイカ	ばい 1 杯	はんかいとう し けん はんかいとう まい か 半解凍試験で半解凍したマイカ ほか い か かんぞう ちい * 他のイカは肝臓が小さいため、 しおから ふ む いか塩辛には不向きです

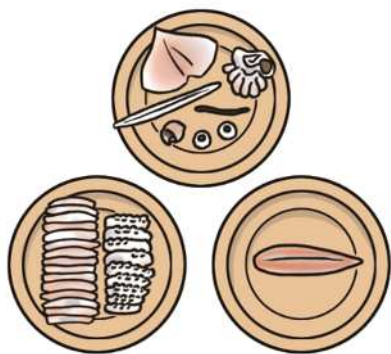


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

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 か き とお しより にく かんぞう ひかしよくぶ わ さら なら
イカを下記の通り処理し、肉・肝臓・非可食部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 ほうちょう 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 えんぺら 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 ほうちょう き はな がんきゅう なんこうなど と わ
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
 - ・ あし きゅうばん いた うえ ほうちょう せ かくしつかん と のぞ
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
 - ・ 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
 - ・ 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 ほうちょう 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
 - ・ どうにく はば なが ていど ほそぎ
胴肉を幅3～5mm、長さ3～4cm程度に細切りする
 - ・ あし いっぱんいっぱんほうちょう き はな のち なが ていど ほそぎ
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
- 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



◆初級では手袋着用が必須ではありません

必要な方のみ着用してください

滑りやすい原料などに気を付けてください

(ただし、生食用加工品製造を除く)

②試験官に終了の報告をする



2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

ちょうりかこうひんせいぞうさぎょう 【調理加工品製造作業】

● いわしふらい (例)

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
けいりょう か っ ぶ 計 量 カ ッ プ	1	200 mlはかれるもの (とうめい め も み 透明で目盛りが見えるもの)
ぼ う る ボウル	1	いじょうはい おお 2ℓ以上入る大きさのもの (せんめんきなど だいようか 洗面器等で代用可)
ほうちょう 包 丁	1	つか な 使い慣れたもの
まな板 いた	1	
ご み ぶくろ ゴミ 袋	1	なま ご み よう 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	だい 台ふきんと区別できること (ぺー ぱー た お る だいよう か ペーパータオルで代用可)
だい 台ふきん	1	しょっきよう 食器用ふきんと区別できること (ぺー ぱー た お る だいよう か ペーパータオルで代用可)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
げんりょうぎょ 原 料 魚	1 尾	はんかいとう し けん はんかいとう げんりょうぎょ 半解凍試験で半解凍した原 料 魚
ば っ た ー えき バ ッ タ ー 液	てきりょう 適 量	れい こ む ぎ こ みず 例：小麦粉100 g と水200 mlを混ぜたもの



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

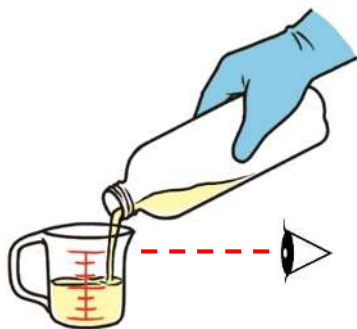
かだい ちょうみえきなど けいりょう
課題1. 調味液等の計量

してい ざいりょう きぐ つか ばったーえき
指定された材料と器具を使い、バター液をはかる

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

しじ りょう ばったーえき
① 指示された量のバター液をはかる

ちょうごう ばったーえき ようい
(あらかじめ調合したバター液を用意すること)



◆しょきゅう てぶくろちやくよう ひつす
初級では手袋着用が必須ではありません

ひつよう かた ちやくよう
必要な方のみ着用してください

すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください

(ただし、なましょくようかこうひんせいぞう のぞ
生食用加工品製造を除く)

◆すいへい めせん
水平な目線ではかること

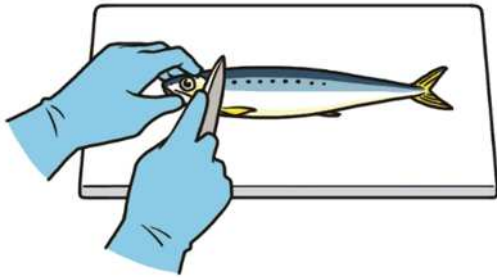
しけんかん しゅうりょう ほうこく
② 試験官に終了の報告をする



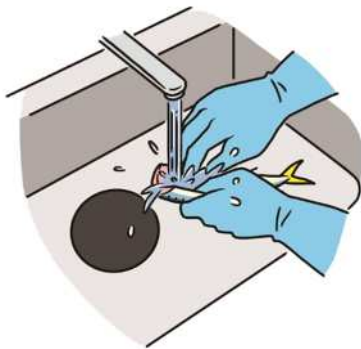
か だい
課題 2. 原料処理

してい ざいりょう き ぐ つか げんりょう しょり
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

- ① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきよ ど れ す しょり
原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）

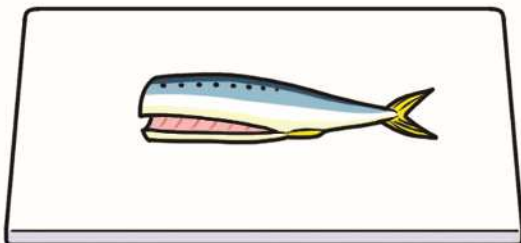


- ② りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する



◆ じんぞう (めふん) もできるだけ取り除くこと

- ③ いた うえ お
まな板の上に置く



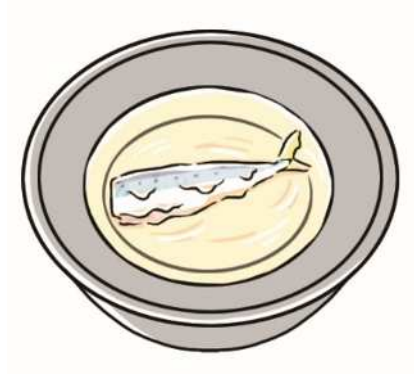
④ ^{しけんかん}試験官に ^{しゅうりょう}終了の ^{ほうこく}報告をする



^{かだい}**課題3.** ^{ちょうみ}調味

^{かだい}課題2で ^{しやり}処理した ^{げんりょう}原料を ^{ちょうみ}調味する

① ^{かだい}課題1で ^{けいりょう}計量した ^{ばったーえき}バター液を ^{せんじょう}洗浄した ^{どれすぜんたい}ドレス全体に付ける



② ^{しけんかん}試験官に ^{しゅうりょう}終了の ^{ほうこく}報告をする

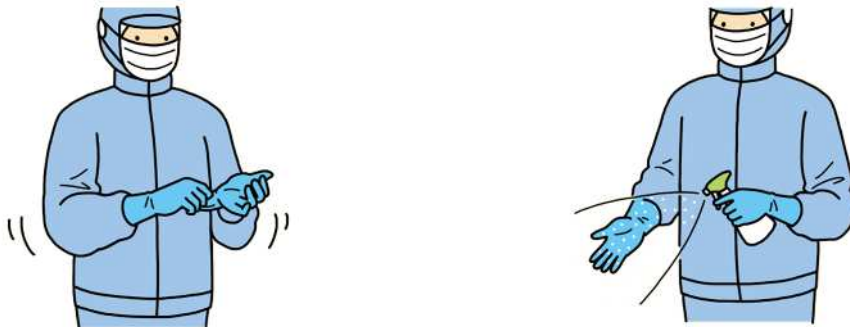


2. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ 受検者の たいしょう 対象となる さぎょうべつ 作業別に じゅけん 受検します

なましょくようかこうひんせいぞうさぎょう 【生食用加工品製造作業】

じぜんじゅんび 【事前準備】 かなら 必ず おこな 行ってください

- ① てぶくろ 手袋をして、てぶくろ 手袋の ひょうめん 表面に あるこーるすぶれー アルコールスプレーを しょうどく かけ消毒する



- ② いた まな板の りょうめんぜんたい 両面全体に あるこーるすぶれー アルコールスプレーを しょうどく かけ消毒する



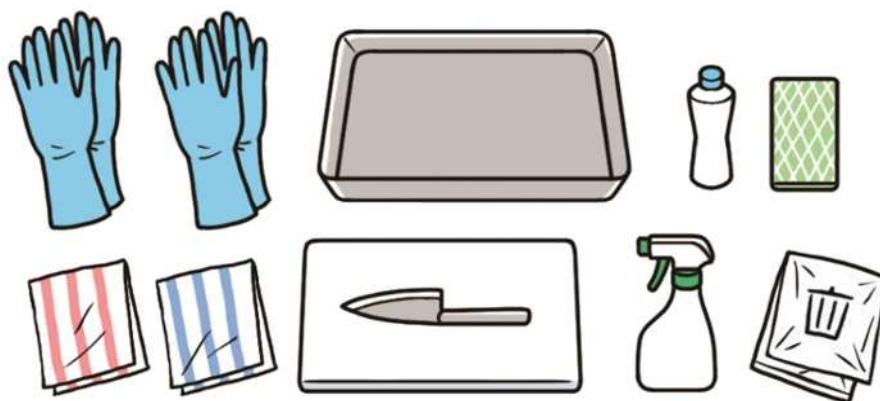
- ③ ほうちょうぜんたい 包丁全体に あるこーるすぶれー アルコールスプレーを しょうどく かけ消毒する



● い な だ す ら い す れい
イナダスライス (例)

ひつよう きぐ 必要器具	すうりょう 数 量	びこう 備考
てぶくろ 手袋	3 セット	ご む てぶくろ に と り る てぶくろ ゴム手袋 (ニトリル手袋)
しょうどくよう ある こーる 消毒用アルコール	1	す ぶ れ ー た い ぶ スプレータイプ
ば っ と バット	1	しょり さかな の 処理した 魚 を乗せるためのもの
ほうちょう 包丁	1	つか な 使い慣れたもの
まな いた まな板	1	
ご み ぶくろ ゴミ 袋	1	なま ご み ょう 生ゴミ用
しょっきようせんざい 食器用洗剤	1	
す ぼ ん じ スポンジ	1	
しょっきよう 食器用ふきん	1	だい 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	しょっきよう 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)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数 量	びこう 備考
げんりょうぎょ 原料魚	1 尾	はんかいとう し けん はんかいとう げんりょうぎょ 半解凍試験で半解凍した原料魚 げんりょう し ょ り ご ぎょたい ちゅうしん とうけつ のこ かいとうじょうたい * 原料処理後も魚体の中心に凍結が残る解凍状態のもの

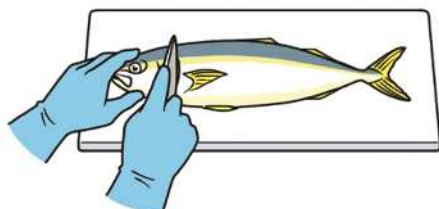


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

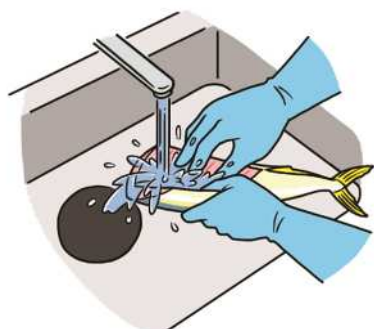
かだい げんりょうしより せん どかくにん ふく
課題 1. 原料処理（鮮度確認を含む）

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちょう じょきよ どれ す しより
① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）

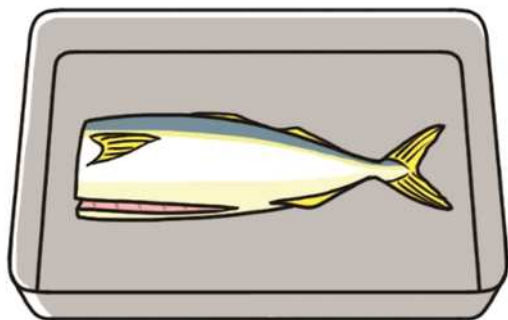


りゅうすい せんじょう
② 流水で洗浄する



◆ なましよくようかこうひんせいぞう どれ す た
生食用加工品製造ではドレスのまま食べる
ことがなく、しより すす あいだ じんぞう
処理が進む間に腎臓（めふん）
がじょきよ じんぞう せんじょう
除去できるので腎臓（めふん）の洗浄は
ひつす
必須ではありません

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 ^{てぶくろ}手袋に^{あるこーるすぶれー}アルコールスプレーを^{ふんむ}噴霧する



④ ^{いたりょうめん}まな板両面と^{ほうちょうぜんたい}包丁全体に^{あるこーるすぶれー}アルコールスプレーを^{ふんむ}噴霧する



⑤ ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりょう}終了の^{ほうこく}報告をする

