

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

じょうきゅうじつぎしけんもんだい 上級実技試験事問題

はんだんとうしけん (ペーパーテスト) 【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

- ☆ 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45分間程度で原則として途中退席はできません。
 - ・ 動画試験 2問20分程度 (1問10分程度)
 - ・ その他の試験 11問25分
- ☆ 1-3以降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とおりです。

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。

1. 共通問題 ☆ 共通問題はすべての受検者が対象です。

1-1. 作業の安全・衛生管理

2分間で下記①～⑩のチェック項目を黙読確認する。

動画を見ながら、画面内で作業する人がチェック項目通り正しく作業できていたら、解答欄の○の欄に✓を、間違った作業をしていたら、×の欄に✓を記入し解答する。ただし、間違っている作業は3つあります。

【例題】

これから流れる動画を見て、正しいと思う項目には、解答欄の○の欄に✓(チェック)を、間違いと思う項目には、×の欄に✓(チェック)を書きなさい。

ただし、間違いは3つです。

	チェック項目	解答欄	
		○	×
①	体調チェック表(健康管理表)を記入する。		
②	作業衣を着用し、汚れなどをチェックする。		
③	顔のまわりをチェックする。		
④	粘着ローラーで作業衣に付着した異物等を除去する。		
⑤	流水で手の汚れを洗い流す。		
⑥	洗浄液と爪ブラシを使って手を洗い、流水でよく洗い流す。		
⑦	逆性石けん液に手を浸して爪の先に爪ブラシをかけ(30秒以上)、流水でよく洗う。		
⑧	ペーパータオルで手を拭く。		
⑨	手袋をして表面にアルコールを噴霧し、消毒する。		
⑩	長靴を殺菌する。		

動画の内容が正しい

かいとうらん 解答欄	
○	×
✓	

動画の内容が間違い

かいとうらん 解答欄	
○	×
	✓

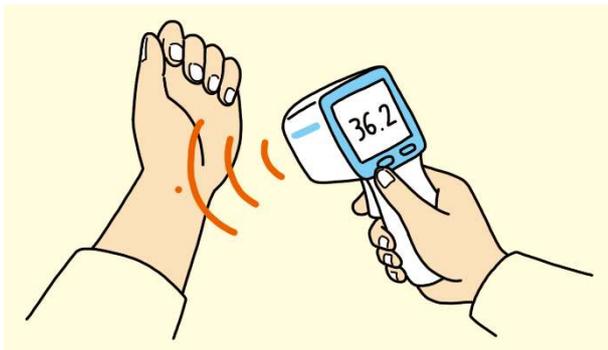
★各チェック項目の詳細（動画の内容）

① 体調チェック表（健康管理表）を記入する。

- ・ 体温を測って熱がないか確認します。
- ・ その他にも体調に問題がなければ体調チェック表に○を書きます。

（発熱やだるさがない、下痢や嘔吐がない、手に傷や肌荒れがない、その他体調不良がない）

* 上記の症状がある場合は、必ず上司に報告すること



◆嘘を書かないこと

（発熱・ケガ・体調不良があるのに体調チェック表に○を書いて工場に入らないこと）

② 作業衣を着用し、汚れなどをチェックする。

- ・ 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します。



◆ 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)

③ 顔のまわりをチェックする。

- ・ 鏡をみながら顔の周りを確認します。



◆ 手には指輪や腕時計等は付けないこと (爪にマニキュアを付けないこと)

◆ 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

④ ねんちやくろーらー きぎょうい ふちやく いぶつなど じよきよ
粘着ローラーで作業衣に付着した異物等を除去する。

- かがみ み ねんちやくろーらー ぜんしん
・鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかけます。
(あたま からあし までうへ からした へろーらー をかけます)



◆ わき うちまた せなか ろーらー をかけること
脇、内股、背中もローラーをかけること

◆ つか お ろーらー はごみ のついた部分 を捨て元の位置に戻すこと
使い終わったローラーはゴミのついた部分を捨て元の位置に戻すこと

⑤ りゅうすい て よご あら なが
流水で手の汚れを洗い流す。

- さぎょうい すそ ひじ あ りゅうすい て よご あら なが
・作業衣の裾を肘まで上げ、流水で手の汚れを洗い流します。



◆ てくび までではなく、ひじ した まで あら なが
手首までではなく、肘の下まで洗い流すこと

⑥ 洗剤液と爪ブラシを使って手を洗い、流水でよく洗い流す。

- ・ 洗剤液を使って手を洗います。
- ・ 爪ブラシを使って爪と指の間を洗います。
- ・ 流水で泡をよく洗い流します。



- ◆ 手首までではなく、肘の下まで洗うこと
- ◆ 爪ブラシは爪先だけに使うこと
- ◆ 泡は全て洗い流すこと

⑦ 逆性石けん液に手を浸して爪の先に爪ブラシをかけ（30秒以上）、流水でよく洗う。

- ・ 逆性石けん液に手を浸します。（タイマーで30秒計ります）
- ・ 爪ブラシを爪先にかけます。
- ・ 30秒たったら、流水で逆性石けん液を洗います。



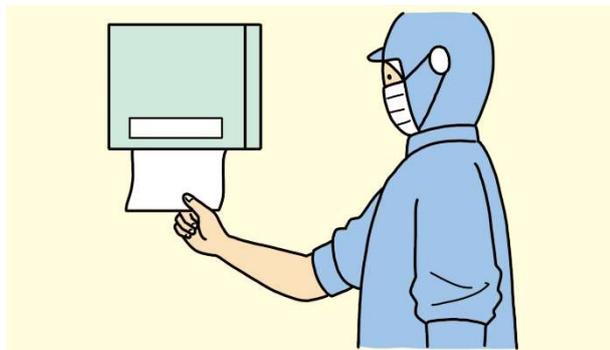
◆30秒以上逆性石けん液に浸すこと（浸す時間が短すぎないこと）

◆爪ブラシを忘れずに使うこと

◆逆性石けん液を流水で洗い忘れないこと

⑧ 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ります。
- ・その後裾を下ろします。



◆作業衣等で拭かないこと

⑨ 手袋をして表面にアルコールを噴霧し、消毒する。

- ・手袋をつけます。
- ・アルコールスプレーをして、よく揉みこみます。



◆^{てぶくろ}手袋は素早く^{すばや}つけること

◆^{てぶくろ}手袋が破れてしまったら^{あたら}新しいものと^{こうかん}交換すること

⑩^{ながぐつ}長靴を^{さっきん}殺菌する。

・^{ながぐつ}長靴用^{さっきん}殺菌槽^{なか}の中で、^{ながぐつ}長靴を^{さっきん}殺菌します。



◆^{ながぐつ}長靴用^{さっきん}殺菌槽^{なか}の中で^{りょうあし}両足を^{さっきん}殺菌すること

1 - 2. 器具の衛生管理

2分間で下記①～⑩のチェック項目を確認する。

動画を見ながら、画面内で作業する人がチェック項目通り正しく作業できていたら、解答欄の○の欄に✓を、間違っただ作業をしていたら×の欄に✓を記入し解答する。ただし、間違っている作業は3つあります。

【例題】

これから流れる動画を見て、正しいと思う項目には、解答欄の○の欄に✓(チェック)を、間違っている項目には、×の欄に✓(チェック)を書きなさい。

ただし、間違いは3つです。

	チェック項目	解答欄	
		○	×
①	調理台の汚れや水を拭き取る。		
②	まな板をスポンジで水洗いする。		
③	スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、まな板を洗う。		
④	流水で洗剤の泡を洗い流す。		
⑤	包丁をスポンジで水洗いする。		
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。		
⑦	流水で洗剤の泡を洗い流す。		
⑧	洗った器具を殺菌液に一定時間(約1分)浸ける。		
⑨	流水で殺菌液を洗い、水分を拭き取る。		
⑩	流し(シンク)の洗剤の泡を洗い流し、周りの水気を拭きと取る。		

動画の内容が正しい

かいとうらん 解答欄	
○	×
✓	

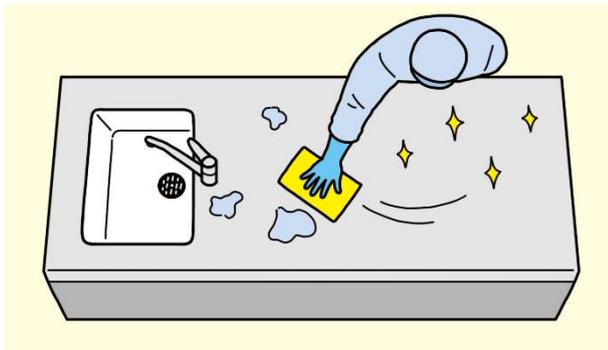
動画の内容が間違い

かいとうらん 解答欄	
○	×
	✓

★各チェック項目の詳細 (動画の内容)

① 調理台の汚れや水を拭き取る。

- ・調理台を衛生的な布巾やペーパータオルを使って拭きます。

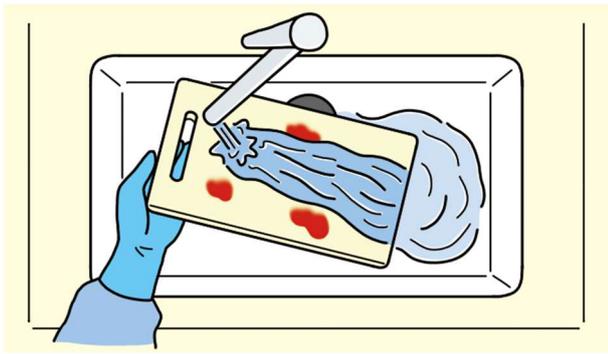


◆調理台は拭き残しの無いように拭くこと

*流し台の中は作業が終わってから拭くこと

② まな板をスポンジで水洗いする。

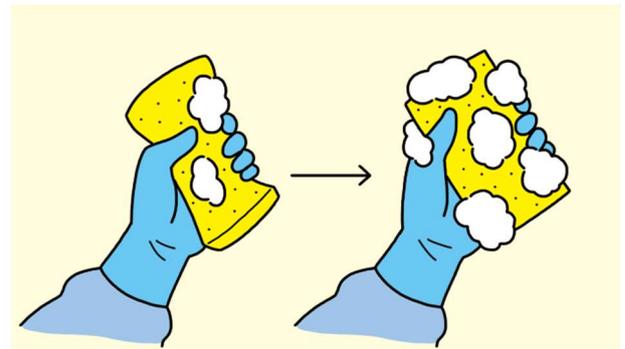
- ・水でまな板の汚れを流します。
- ・スポンジに水を含ませます。
- ・まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗います。



◆^て手で直接^{ちよくせつ}こすらないこと

③ ^{すぼんじ}スポンジに^{しょうりょう}少量の^{せんざいえき}洗剤液を^つ付けて^{あわだ}泡立て、^{いた}まな板を^{あら}洗う。

- ^{すぼんじ}スポンジに^{みず}水を^{ふく}含ませて、^{しょうりょう}少量の^{せんざいえき}洗剤液を^つ付けます。
- ^{すぼんじ}スポンジをよく^{あわだ}泡立て、^{いた}まな板を^{あら}洗います。

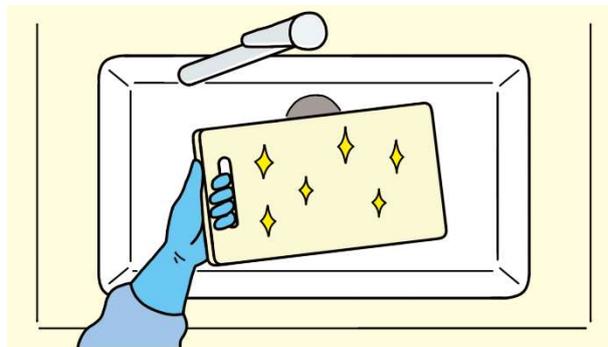


◆^{せんざいえき}洗剤液は^{すぼんじ}スポンジに^つ付けること (^{いた}まな板に^{ちよくせつ}直接^{ちよくせつ}かけないこと)

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

④ ^{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。

・まな板^{いた}の^{あわ}泡を^{のこ}残さず^{あら}洗います。



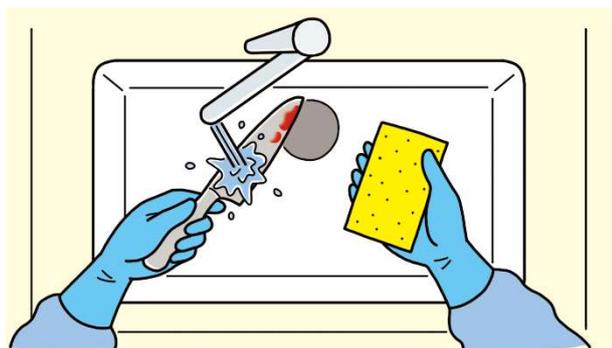
◆ ^て手で^{こす}こすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

⑤ ^{ほうちよう}包丁を^{すぽんじ}スポンジで^{みず}水洗いする。

・^{みず}水で^{ほうちよう}包丁の^{よご}汚れを^{なが}流します。

・^{すぽんじ}スポンジに^{みず}水を^{ふく}含ませます。

・^{ほうちよう}包丁に^{みず}水を^{なが}流しながら、^{すぽんじ}スポンジを^{つか}使って^{あら}洗います。

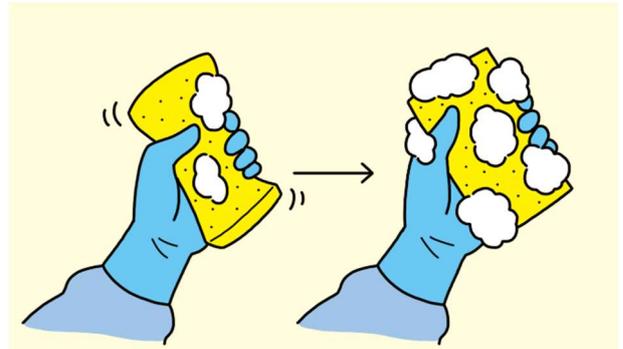
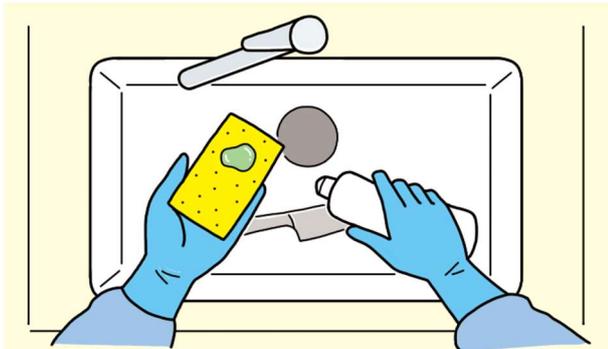


◆ ^て手で^{ちよくせつ}直接こすらないこと

◆ ^{ほうちよう}包丁の^は刃は^{あんぜん}安全に^{あつか}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ます。
- ・ スポンジをよく泡立て包丁を洗います。

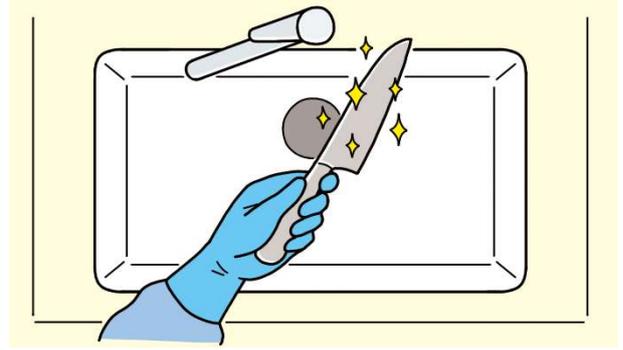
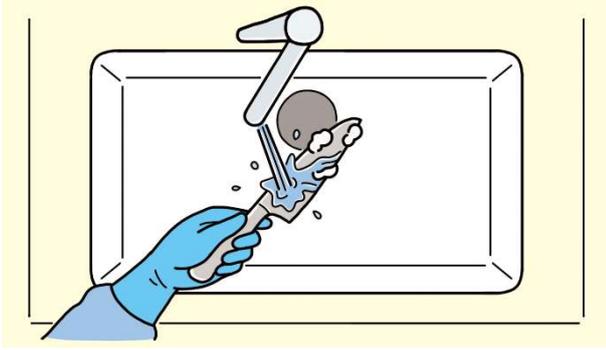


◆ 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ 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。

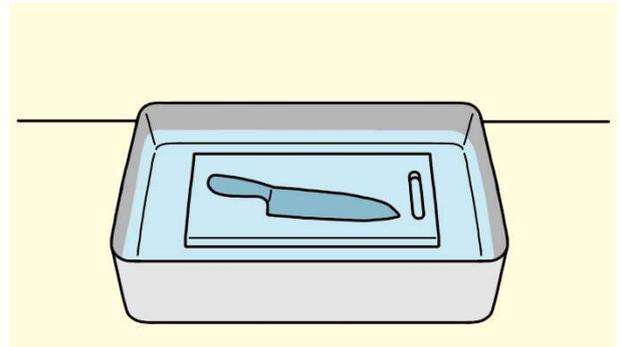
- ・ 包丁の泡を残さず流水で洗います。



◆^て手でこすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

⑧ ^{あら}洗った^{きぐ}器具を^{さっきんえき}殺菌液に^{いっていじかん}一定時間（^{やく}約^{ぶん}1分）^つ浸ける。

- ・^{あら}洗い終わった^{きぐ}器具（^{いた}まな板・^{ほうちよう}包丁）を^{さっきんえきそう}殺菌液槽に^つ浸けます。
- ・^{たいまー}タイマーをかけて^{ぶんかんさっきん}1分間殺菌します。

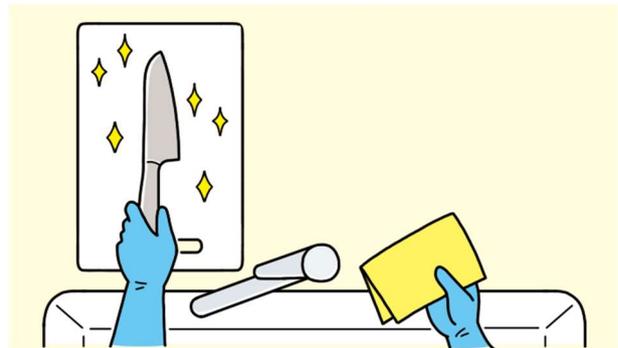
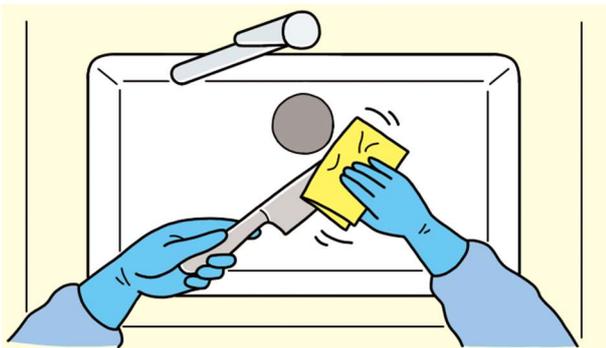
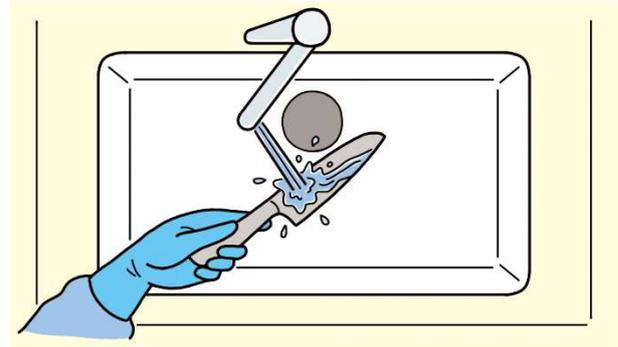
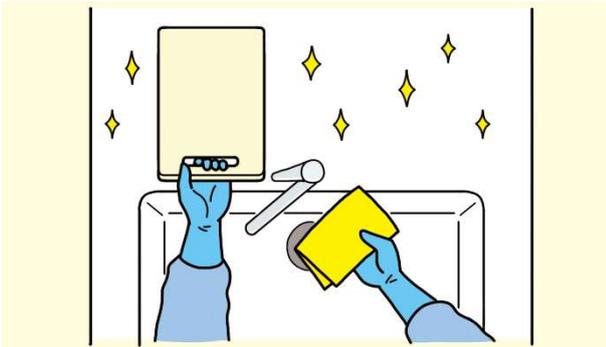


◆^{ほうちよう}包丁と^{いた}まな板は^{さっきんえき}殺菌液からは^だみ出さないこと

◆^つ浸ける^{じかん}時間は^{いっていじかん}一定時間より^{みじか}短くならないこと

⑨ ^{りゅうすい}流水で^{さっきんえき}殺菌液を^{あら}洗い、^{みずけ}水気を^ふ拭き^と取る。

- ・^{さっきんえき}殺菌液から^と取り出した^だ器具をし、^{りゅうすい}流水で^{あら}洗います。
- ・^{ふきん}布巾や^{ペーパー}ペーパー^{タオル}タオルで^{みずけ}水気を^ふ拭き^と取ります。
- ・^ふ拭き終わった^{きぐ}器具は^{えいせいでき}衛生的な^{ばしょ}場所に^お置きます。



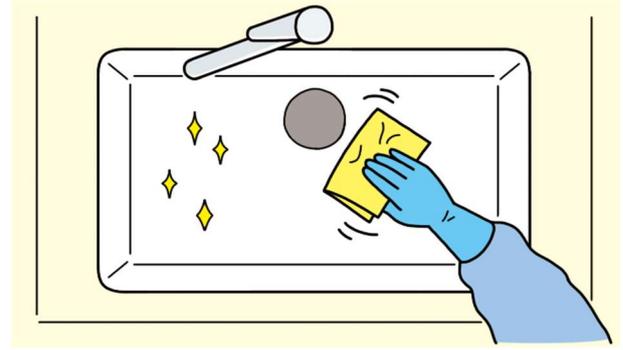
◆ さっきんえき なが わす
殺菌液を流し忘れないこと

◆ みずけ のこ
水気を残さないこと

⑩ なが しんく せんざい あわ あら なが まわ みずけ ふ
流し（シンク）の洗剤の泡を洗い流し、周りの水気を拭きとる。

・ なが しんく のこ あわ あら なが
流し（シンク）に残った泡を洗い流します。

・ ふきん ペーパータオル つか なが しんく まわ みずけ ふ
布巾やペーパータオルを使って流し（シンク）の周りの水気を拭きとります。



◆^{あわ}泡を^{なが}流し^{わす}忘れないこと。

◆^{なが}流し（シンク）の^{まわ}周りの^{みずけ}水気を^{のこ}残さないこと。

1 - 3. 原料魚介類の選定

10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

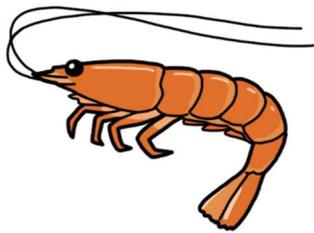
の中に記入し解答する。

【例題】

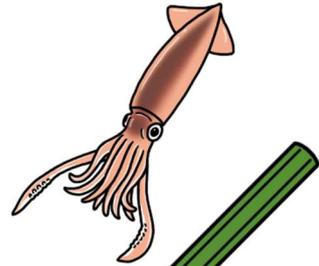
魚介類の名前を①～②から選ぶ の中に番号を書きなさい。

① い か

② え び



②



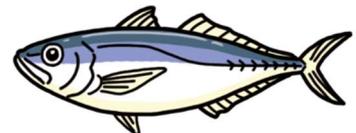
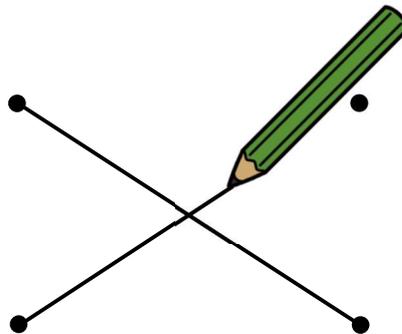
①

1 - 4. 包丁と原料魚種のマッチング

4種類の包丁と原料魚介類の写真のそれぞれの点を線で結び解答する。

【例題】

次の包丁はどの原料に使用するのに適しているかそれぞれの点を線で結びなさい。



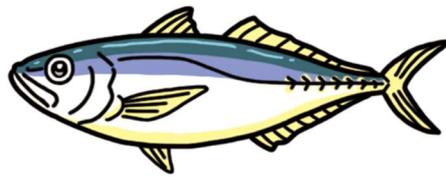
1-5. 原料魚の鮮度・品質判定

鮮度・品質の異なる3枚の写真を良い、または悪い順に () 欄に番号(1~3)を記入して解答する。(3魚種出題)

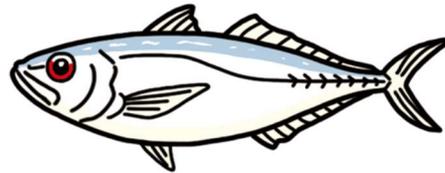
【例題】

次の種類の魚について、鮮度・品質の悪いものから順に () の中に1、2と番号をつけなさい。

(2)



(1)



1-6. 原料解凍

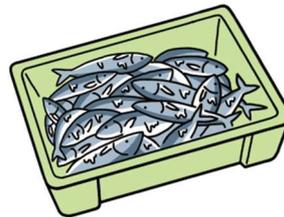
4種類の解凍方法を解凍時間の早い、または遅い順に () 欄に番号(1~4)を記入して解答する。(解凍4方法出題)

【例題】

次の解凍方法のうち、解凍時間が早い順に () の中に1、2と番号をつけなさい。

自然解凍

(2)



流水解凍

(1)



1-7. 安全管理 あんぜんかんり

次にあげる3つの事故が起きる場所を下の絵の番号から選び、 の中に記入し
解答する。(3つの事故出題) かいとう

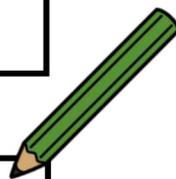
【例題】 れいだい

次の事故が起きるのはどの場所か、下の絵の①～③の中から選び、 の中に番号
を書きなさい。 なかにばんごう

おちる (落下) らっか

 ①

すべる (転倒) てんとう

 ③

2. 専門問題 (作業別に問題が異なります)

2-1-1. 製造工程表の作成

製造工程表の虫食い部分 (A) ~ (E) に該当する工程 (あ) ~ (お) を選び、記入し解答する。

【例題】

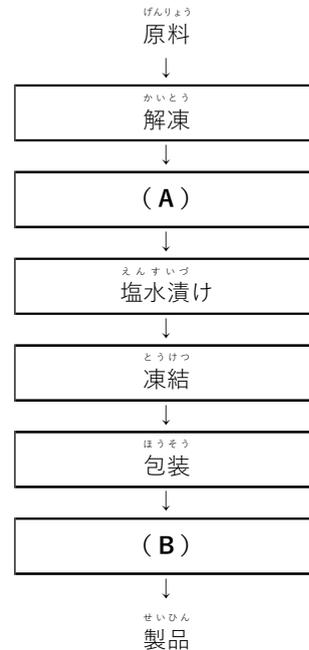
工程表の (A) ~ (B) に当てはまる工程を下の

(あ) ~ (い) から選びなさい。

(あ) 異物検査

(い) 三枚卸し

(A)	い	(B)	あ
-----	---	-----	---



2-1-2. 機器の用途確認

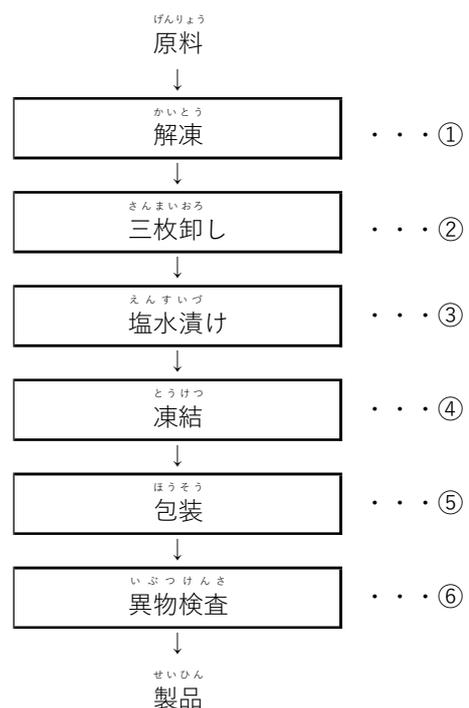
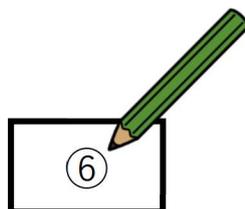
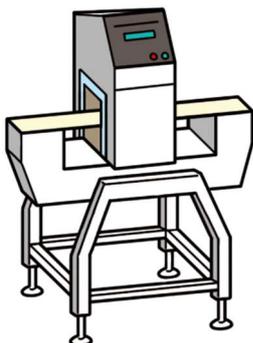
機器の写真を見て、製造工程表の中で用いられる箇所番号を選び の中に番号を記入し解答する。(機械4種出題)

【例題】

下の機械は工程表のどの工程で使うか①~⑥から

選び の中に番号を書きなさい。

金属探知機



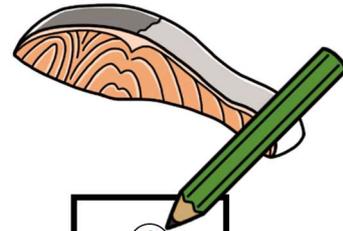
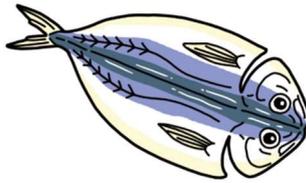
2-2. 製品の判別

5種類の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 の中に記入し解答する。

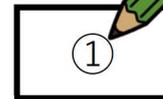
【例題】

製品の名前を①～②から選び、 の中に番号を書きなさい。

① 塩さけ



② あじ開き干し



2-3. 作業の説明

作業の説明について、正しい番号を選び、 の中に番号を記入し解答する。

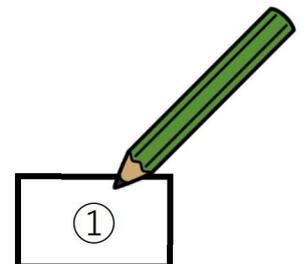
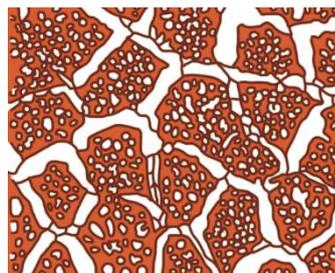
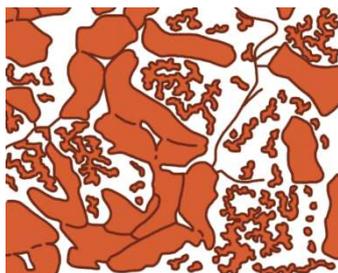
【例題】

次の文章は、●●加工品の製造に関する説明です。文章中にある () に当てはまるものを、それぞれ①～③から選び、 の中に番号を書きなさい。

問題 魚を緩慢凍結すると、魚肉組織内に () 氷結晶ができ、品質が低下しやすくなる。

① 大きな

② 小さな



【製作等作業試験（実作業テスト）】

専門問題

☆ 受検者の対象となる作業別に受検します。

製作等作業試験は指示文書を配布し、試験時間内に指示どおり作業を実施します。

※作業開始後は質問を受け付けませんので質問のある方は開始前までにすること。

1. 試験時間 標準時間25分 打ち切り時間30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。

2. 注意事項

- ① 作業台の上の材料の品名、数量等が材料一覧表の通りであることを確認すること。
- ② 作業台の上の材料等に異常がある場合は、申し出ること。
- ③ 試験開始後は、原則として材料等の再支給はしない。
- ④ 使用器具は、「使用器具一覧表」で指定した以外のものは使用しないこと。
- ⑤ 作業中は、原則として使用器具等の貸し借りを禁止する。
- ⑥ 作業は管理官の合図により開始すること。
- ⑦ 作業が終了した場合は、その旨を管理官または試験官に申し出ること。
- ⑧ 作業終了の合図があった場合には、ただちに作業をやめ、管理官の指示に従うこと。
- ⑨ 作業中の私語は、禁止する。
- ⑩ 作業時の服装は、作業に適したものであること。
- ⑪ この問題には、事前に書き込みをしないこと。
- ⑫ 試験中には、試験問題以外のメモをしたものや参考書等を参照することは禁止とする。
- ⑬ 試験中は、携帯電話等の使用を禁止する。
- ⑭ なお、この問題用紙は試験終了後に回収する。

3. 受検準備

* 1 : 上級試験では製作等作業試験の中で作業の安全・衛生管理の試験を
行いません。したがって、事前に作業に適した服装に着替え、手洗いやローラー掛けも済ませ
て衛生的な状態でお待ちください。

* 2 : 上級試験では製作等作業試験の中で器具の衛生管理の試験を行いません。したが
って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な濡れ布巾等で拭いてくださ
い。

* 3 : 上級試験では製作等作業試験の中で原料解凍の試験を行いません。したがって
持ち込みいただく原料魚介類は完全凍結した状態でお持ちいただき、作業
試験前までに受検者の判断で原料処理できる状態まで解凍してください。解凍前
は管理官もしくは試験官に指定された場所へ保管してください。

* 4 : 塩分計（塩分濃度計）を使用する作業の方は、試験前までに計測器の0調整を済ま
せてください。「塩分計別の0調整方法」は43ページ以降を参考資料にしてくだ
さい。また、実際の塩分計測方法は「専門級実技試験問題」の38ページ以降の
参考資料を確認してください。

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。

(使用する原料がサバの場合でも、カツオに見立て同じ作業をしてください)

* 課題1 を始める前に持参した冷凍魚を半解凍にする (試験時間には含まない)

【指示内容】

- ① 原料魚3尾を三枚卸しにして、フィレを6枚作りなさい。
- ② 作ったフィレを合断しなさい。
- ③ 合断した後、バットにかご立てしなさい。

【手順】 (例)

- (1) 半解凍にした原料魚3尾を三枚卸しにしてフィレを6枚作る
- (2) フィレを合断する
- (3) 合断した原料魚をバットにかご立てする
- (4) 試験官に終了の報告をする

課題2. ボイル魚の身割り

(あらかじめボイルした魚をご用意ください)

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。

【指示内容】

- ① ボイル魚3尾を手またはへらを使って身割りしなさい。
- ② 身割りしたボイル魚から手または骨抜きを使って骨を取り除きなさい。
(取り除いた骨は皿の上に並べること)

【手順】 (例)

- (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) 中骨を除去した後、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
- (3) 試験官に終了の報告をする

かねつかんせいひんせいぞうさぎょう
2. 加熱乾製品製造作業

● 煮干しいわし (例)

かだい しよくえんすい ちょうせい
課題1. 食塩水の調製

してい ざいりょう きぐ つか しよくえんすい ちょうせい
指定された材料と器具を使い、食塩水を調製する。

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される。

しじないよう
【指示内容】

① みず ●●● ml 程度を使って、ボウルの中に塩分濃度 ● % の食塩水を作りなさい。

② つく しよくえんすい ●●● ml はかりなさい。

てじゆん れい
【手順】 (例)

(1) ペットボトルの水をはかり、ボウルに移す

(2) 塩の量を計算し、はかりで計量してボウルの中に入れ、塩が溶けるまで混ぜる

(3) 塩分濃度計を使って食塩水の濃度をはかる

(4) 指示された塩分濃度になるように、水または塩を足して調製する

(使用できる材料の上限が決まっているので使う量に気を付けること)

(5) 指示された塩分濃度になったら指定された量をはかる

(6) 試験官に終了の報告をする

かだい しゃじゆくしより
課題2. 煮熟処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょうぎよ しゃじゆく
指定された材料と器具を使い、原料魚を煮熟する。

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される。

* 課題2を始める前に課題1で調製した食塩水を鍋で沸騰させる (試験時間には含まない)

【指示内容】

- ① 原料を選別して●●● g はかりなさい。
(7 cm ~15 cm の場合は選別して●尾とする。)
- ② 課題1で作成した食塩水で、原料を煮熟しなさい。
- ③ 煮熟が終わったら、ザルを使って皿に並べ、放冷しなさい。

【手順】 (例)

- (1) 原料魚を選別し、異物を除去する
- (2) 指示された量の原料魚をはかる
- (3) はかった原料魚を鍋に入れる
- (4) 火加減を調節しながら煮熟する
- (5) 煮あがったら火を止めザルにあげる
- (6) 皿の上に重ならないように並べて放冷する
- (7) 試験官に終了の報告をする

3. 調味加工品製造作業

● こうなご佃煮 (例)

課題1. 調味液の調製

指定された材料と器具を使い、調味液を調製する。

材料の量は指示される。

【指示内容】

- ① しょうゆ●● ml、みりん●● ml、砂糖●● g と水を使って調味液を作りなさい。
水の量は原料に合わせて調製しなさい。
- ② 原料を選別して●● g 計量しなさい。

【手順】 (例)

- (1) 指定された量のしょうゆ、みりん、砂糖をそれぞれはかる
- (2) はかったしょうゆ、みりん、砂糖を一つの容器に移し、水を加えて混ぜ合わせる
(水の量は原料の状態を確認して自分で決めること)
- (3) 原料魚をバットの上で選別し、指示された量をはかる
(異物は取り除き、皿の上にまとめておくこと)
- (4) 試験官に終了の報告をする

課題2. 調味加熱処理

指定された材料と器具を使い、原料魚をいりつけ煮する。

製造したいりつけ煮を指定された量で計量する。

【指示内容】

- ① 調製した調味液を使い、原料をいりつけ煮しなさい。
- ② 完成したいりつけ煮を小分け皿に●● g ずつ計量し、●つに分けなさい。

【手順】 (例)

- (1) 鍋^{なべ}に調味液^{ちょうみえき}を入れ火^いにかけ、沸騰^{ふっとう}したら原料魚^{げんりょうぎょ}を入れる
- (2) 火力^{かりよく}を調整^{ちょうせい}しながらいりつけ煮^にする
- (3) 完成^{かんせい}したら火^ひを止^とめる
- (4) いりつけ煮^にを指定^{してい}された量^{りょう}はかり、小分け皿^{こわけざら}に指定^{してい}された数^{かず}に分ける
(余^{あま}ったいりつけ煮^には鍋^{なべ}に残^{のこ}したままにすること)
- (5) 試験官^{しけんかん}に終^{しゅうりょう}了^{ほうこく}の報告^{ほうこく}をする

4. くん製品製造作業

●さばくん製 (例)

課題1. 食塩水の調製

指定された材料と器具を使い、食塩水を調製する。

材料の量は指示される。

【指示内容】

① 水 ●●● ml 程度を使って、ボウルの中に塩分濃度 ● % の食塩水を作りなさい。

② 作った食塩水を ●●● ml はかりなさい。

【手順】 (例)

(1) ペットボトルの水をはかり、ボウルに移す

(2) 塩の量を計算し、はかりで計量してボウルの中に入れ、塩が溶けるまで混ぜる

(3) 塩分濃度計を使って食塩水の濃度をはかる

(4) 指示された塩分濃度になるように、水または塩を足して調製する

(使用できる材料の上限が決まっているので使う量に気を付けること)

(5) 指示された塩分濃度になったら指定された量をはかる

(6) 試験官に終了の報告をする

課題2. 調味処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理し、調味する。

材料の量は指示される。

*課題2を始める前に持参した冷凍魚を半解凍にする (試験時間には含まない)

【指示内容】

① 原料魚 3尾を三枚卸しにして、フィレを6枚作りなさい。

② 課題1で作成した食塩水を使い、●枚のフィレを調味しなさい。

【手順】 (例)

(1) 半解凍にした原料魚3尾を三枚卸しにしてフィレを6枚作る

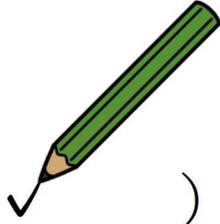
(2) 指定された枚数のフィレを課題1で調製した食塩水を入れたボウルに入れて調味する

(3) 試験官に終了の報告をする

課題3. くん材の選定 (この試験は筆記用具が必要です。)

5種類のくん材の名前から、水産加工品のくん煙に使用するのに適したくん材を3種類選
び、() 欄に ✓ を記入して解答する。

【答え方】

() さくら
() すぎ

5. 塩蔵品製造作業

● 塩蔵さば (例)

課題1. 食塩水の調製

指定された材料と器具を使い、食塩水を調製する。

材料の量は指示される。

【指示内容】

- ① 水 ●●● ml 程度を使って、ボウルの中に塩分濃度 ● % の食塩水を作りなさい。
- ② 作った食塩水を ●●● ml はかりなさい。

【手順】 (例)

- (1) ペットボトルの水をはかり、ボウルに移す
- (2) 塩の量を計算し、はかりで計量してボウルの中に入れ、塩が溶けるまで混ぜる
- (3) 塩分濃度計を使って食塩水の濃度をはかる
- (4) 指示された塩分濃度になるように、水または塩を足して調製する
(使用できる材料の上限が決まっているので使う量に気を付けること)
- (5) 指示された塩分濃度になったら指定された量をはかる
- (6) 試験官に終了の報告をする

課題2. 塩蔵処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理し、塩蔵処理する。

材料の量は指示される。

* 課題2を始める前に持参した冷凍魚を半解凍にする (試験時間には含まない)

【指示内容】

- ① 原料魚 3尾を三枚卸しにして、フィレを 6枚作りなさい。
- ② 課題 1 で作成した食塩水を使い、●枚のフィレをたて塩漬けしなさい。
- ③ ●枚のフィレをバットの上で振り塩漬けしなさい。

【手順】 (例)

- (1) 半解凍にした原料魚 3尾を三枚卸しにしてフィレを 6枚作る
- (2) 指定された枚数のフィレを課題 1 で調製した食塩水を入れたボウルに入れて立て塩漬けする
- (3) 指定された枚数のフィレをバットの上に並べて振り塩漬けする
- (4) 試験官に終了の報告をする

6. 乾製品製造作業

● あじ開き干し (例)

課題1. 食塩水の調製

指定された材料と器具を使い、食塩水を調製する。

材料の量は指示される。

【指示内容】

- ① 水 ●●● ml 程度を使って、ボウルの中に塩分濃度 ● % の食塩水を作りなさい。
- ② 作った食塩水を ●●● ml はかりなさい。

【手順】 (例)

- (1) ペットボトルの水をはかり、ボウルに移す
- (2) 塩の量を計算し、はかりで計量してボウルの中に入れ、塩が溶けるまで混ぜる
- (3) 塩分濃度計を使って食塩水の濃度をはかる
- (4) 指示された塩分濃度になるように、水または塩を足して調製する
(使用できる材料の上限が決まっているので使う量に気を付けること)
- (5) 指示された塩分濃度になったら指定された量をはかる
- (6) 試験官に終了の報告をする

課題2. 調味処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理し、調味処理する。

材料の量は指示される。

* 課題2を始める前に持参した冷凍魚を半解凍にする (試験時間には含まない)

【指示内容】

- ① 原料魚3尾を開きにしなさい。

② 課題1で作成した食塩水を使い、●枚の開きを立て塩漬けしなさい。

【手順】 (例)

(1) 半解凍にした原料魚3尾を開く

(2) 指定された枚数のフィレを課題1で調製した食塩水を入れたボウルに入れて立て塩漬けする

(3) 試験官に終了の報告をする

はっこうしょくひんせいぞうさぎょう
7. 発酵食品製造作業

●いか塩辛(例)

かだい げんりょうしょり
課題1. 原料処理

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

*課題1を始める前に持参した冷凍イカを半解凍にする(試験時間には含まない)

しじないよう
【指示内容】

① イカ2杯を各部位ごとに分けて処理しなさい。

(胴肉・耳・脚・肝臓・墨袋・眼球・くちばし・軟甲)

② 胴肉は幅●～● mm、長さ●～● cm程度に、脚肉は長さ●～● cm程度に

ほそぎ
細切りにしなさい。

③ イカの皮は剥かずに処理しなさい。

てじゆん れい
【手順】(例)

(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

・胴肉からヒレ(耳・エンペラ)を引きはがす(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

・肝臓は皮がついたまま皿に並べる

・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3～5 mm、長さ3～4 cm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2～4 cm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

課題2. 調味食塩の調製

指定された材料と器具を使い、調味食塩を計量する。

【指示内容】

- ① 肉の量を計量し、記録用紙に記入しなさい。
- ② 肉用の塩の量を計算し、記録用紙に記入した後、計量しなさい。
(塩の量は肉の重量の●%とする)
- ③ 肝臓の量を計量し、記録用紙に記入しなさい。
(肝臓は中身をボウルに出して計量すること)
- ④ 肝臓用の塩の量を計算し、記録用紙に記入した後、計量しなさい。
(塩の量は肝臓の重量の●%とする)

【手順】 (例)

- (1) ボウルの中に細切りにした肉を入れ、重量をはかり、記録用紙に記入する
(1g単位で計量すること)
- (2) 記録用紙に「塩の量は使用する肉の重量の●%とする。」と記載があるので指定された食塩の重量を計算し記入する
(0.1g単位で計算すること) *計算で電卓を使用可
- (3) もう一つのボウルの中に皮をはがした肝臓の中身を入れ、重量をはかり、記録用紙に記入する
(1g単位で計量すること)
- (4) 記録用紙に「塩の量は使用する肝臓の重量の●%とする。」と記載があるので指定された食塩の重量を計算し記入する
(0.1g単位で計算すること) *計算で電卓を使用可
- (5) 肉用の塩、肝臓用の塩をそれぞれ計量する
- (6) 試験官に終了の報告をする

かだい こんごう かくはんしより
課題3. 混合・攪拌処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょうい か しお こんごう かくはん
指定された材料と器具を使い、原料イカと塩を混合・攪拌する。

しじないよう
【指示内容】

- ① ほそぎ にく にくよう しお こんごう かくはん
細切りした肉と肉用の塩を混合し、攪拌しなさい。
- ② かんぞう かんぞうよう しお こんごう かくはん
肝臓をすりつぶしながら肝臓用の塩を混合し、攪拌しなさい。
- ③ ①と②を こんごう
混合しなさい。

てじゆん れい
【手順】 (例)

- (1) にくよう けいりょう しお にく こんごう ※2
肉用に計量した塩と肉を混合する※2
- (2) かんぞうよう けいりょう しお かんぞう こんごう
肝臓用に計量した塩と肝臓を混合する
かんぞう すぶーン つか こんごう
肝臓はスプーンを使ってつぶしながら混合する※3
- (3) ※2を※3にいれすぶーン つか かくはん
※2を※3に入れスプーンを使って攪拌する
- (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

ちょうりかこうひんせいぞうさぎょう
8. 調理加工品製造作業

● さば^{ふらい}フライ (例)

かだい げんりょうしょり
課題1. 原料処理

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

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される。

* 課題2を始める前に持参した冷凍魚を半解凍にする (試験時間には含まない)

しじないよう
【指示内容】

- ① げんりょうぎょ まいおろ
原料魚の3枚卸しにきなさい。
- ② ひかしょくぶ ほね ひれとう じよきよ
非可食部 (骨、ヒレ等) を除去しなさい。
- ③ ふいれ はんぶん き わ きみ まい き み おな おも
フィレを半分に切って切り身 (4枚の切り身を同じくらいの重さになるように切る)
をつく
を作りなさい。

てじゆん れい
【手順】 (例)

- (1) はんかいとう げんりょうぎょ まいおろ せんじょう
半解凍した原料魚を3枚卸して洗浄する。
- (2) はらほね びんぼーん ひれなど ひかしょくぶ と のぞ
腹骨、ピンボーン、ヒレ等の非可食部を取り除く。
- (3) ふいれ はんぶん き わ まい き み つく
フィレを半分に切り分けて、4枚の切り身を作る。
- (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

かだい ばったーえき ちょうせい
課題2. バッター液の調製

してい ざいりょう きぐ つか ばったーえき ちょうせい
指定された材料と器具を使い、バター液を調製する。

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される。

しじないよう
【指示内容】

- ① ざいりょう あ こむぎこ みず けいりょう
材料に合わせて小麦粉と水を計量しなさい。
- ② こむぎこ みず くわ ばったーえき つく
小麦粉に水を加えバター液を作りなさい。

【手順】 (例)

- (1) 材料の重さの半量程度の小麦粉を量り取る。
- (2) 小麦粉と同量の水を計り取る。
- (3) 小麦粉に水を少量ずつ加え混ぜ合わせる。
- (4) 試験官に終了の報告をする

課題3. 調理処理

指定された材料と器具を使い、調理処理する。

材料の量は指示される。

【指示内容】

- ① 切り身4枚にバター液を付けなさい。
- ② バター液を付けた切り身にパン粉を付けなさい。
- ③ フライ製品を計量してサイズ分けしなさい。

【手順】 (例)

- (1) 切り身にバター液が付きやすいように打ち粉(小麦粉)をする。余分な打ち粉は落としておく。
- (2) バターを付けた後、パン粉を万遍なく付ける。
- (3) できたフライ製品を計量して大⇒小に順番に紙皿に並べる。
- (4) 試験官に終了の報告をする

なましよくようかこうひんせいぞうさぎょう
9. 生食用加工品製造作業

● さば刺身 (例)

かだい げんりょうしょり
課題1. 原料処理

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

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される。

* 課題2を始める前に持参した冷凍魚を半解凍にする (試験時間には含まない)

しじないよう
【指示内容】

- ① げんりょうぎょ じゅうりょう けいりょう ぶどまりけいさんようし きにゅう
原料魚の重量を計量し、歩留計算用紙に記入しなさい。
- ② げんりょうぎょ あたま ないぞう と のぞ どれ す しょり
原料魚の頭と内臓を取り除きドレス処理しなさい。
- ③ しょり げんりょうぎょ せんじょう ばつと うえ お
処理した原料魚を洗浄し、バットの上に置きなさい。

てじゆん れい
【手順】 (例)

- (1) はんかいとう げんりょうぎょ じゅうりょう けいりょう ぶどまりけいさんようし きにゅう
半解凍した原料魚の重量を計量し歩留計算用紙に記入する。
- (2) げんりょうぎょ あたま き と ふくぶ さ ないぞう と だ
原料魚の頭を切り取り、腹部を割いて内臓を取り出す。
- (3) ぎょたい せんじょう のこ ないぞう あら なが ばつと お
魚体を洗浄して残った内臓を洗い流しバットに置く。
- (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

かだい こうどえいせいしょり
課題2. 高度衛生処理

してい きぐ こうどえいせいしょり
指定された器具を高度衛生処理する。

しょり きぐ しじ
処理する器具は指示される。

しじないよう
【指示内容】

- ① ほうちょう いた せんじょう みずけ ちょうりだい うえ お
包丁とまな板を洗浄し、水気を取り、調理台の上に置きなさい。
- ② てぶくろ こうかん てぶくろ ひょうめん しょうどく
手袋を交換し、手袋の表面を消毒しなさい。
- ③ せんじょう ほうちょう いた しょうどく
洗浄した包丁とまな板を消毒しなさい。

【手順】 (例)

- (1) 包丁とまな板をスポンジと洗剤を使い洗淨し、水気を拭き取り調理台に置く。
- (2) 手袋を交換して、手袋の表面にアルコールを噴霧し全体に行き渡らせる。
- (3) まな板の両面にアルコールを噴霧する。
- (4) 包丁全体にアルコール噴霧する。
- (5) 試験官に終了の報告をする

課題3. 生食用処理 (生食用鮮度管理のため、この作業は15分以内とする)

指定された材料と器具を使い、生食用処理する。

処理する器具は指示される。

【指示内容】

- ① 課題1で処理した原料魚を三枚卸ししなさい。
- ② 非可食部 (腹骨、ヒレ、皮、ピンボーン等) を除去しなさい。
- ③ 10 mm ~ 20 mm 幅でスライスしなさい。
- ④ 製品の重量を計量し、用紙に記入し、歩留を計算しなさい。

【手順】 (例)

- (1) 課題1で処理したドレスを三枚に卸す。
- (2) 腹骨、ヒレ、皮、ピンボーン等の非可食部を取り除く。ピンボーンは骨抜き、または5枚卸し、V字カット等で除去する。
- (3) 10 ~ 20 mm 幅で等間隔にスライスする。
- (4) スライスした製品を紙皿に移して計量し、歩留計算用紙に記入する。
- (5) 歩留を計算する。
- (6) 試験官に終了の報告をする

さんこうしりょう
☆参考資料

えんぶんけいべつ ちょうせつ
【塩分計別の0調節】

くっせつけい
1. 屈折計



ちゆう えんぶんくっせつけい ばーせんと はか
注) 塩分屈折計には 10 % までしか測れないものや、%
(パーセント:百分率)ではなく‰(パーミル:千分率)のものもあ
ります。また、糖分を図るBrix計などがありますのでよくご
かくにん 確認ください。

ここでは 28 ばーせんと はか えるぶんくっせつけい せつめい
ここでは 28 % まで測ることができる塩分屈折計で説明
しています。

この屈折計は 食塩水の水温が 20℃基準となっています
が、試験では水温調整が難しいため問いません。



ふたいた あ ぶりず むめん すいどう
蓋板を開けてプリズム面に水道
すい 水を1~2滴ほど滴下して蓋板を
と 閉じます。



てきか まえ いろ
滴下する前はこの色です。



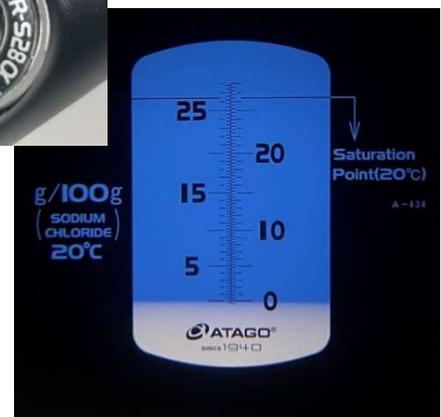
てきかご いろ
滴下後はこの色になってい
ることを確認しましょう。



あか ほうこう む せつがんきょう
明るい方向を向いて接眼鏡
のを 覗きます。



み 見えにくいときは
しょうてん ちようせい
焦点を調整しま
す。



まいなすどらいばーなど つか ちようせつ あお しろ
マイナスドライバー等を使い調節して青と白の
きょうかいせん めもり あ
境界線を0目盛に合わせます。

2. ボーメ比重計 (浮ひょう) 上縁視程確認



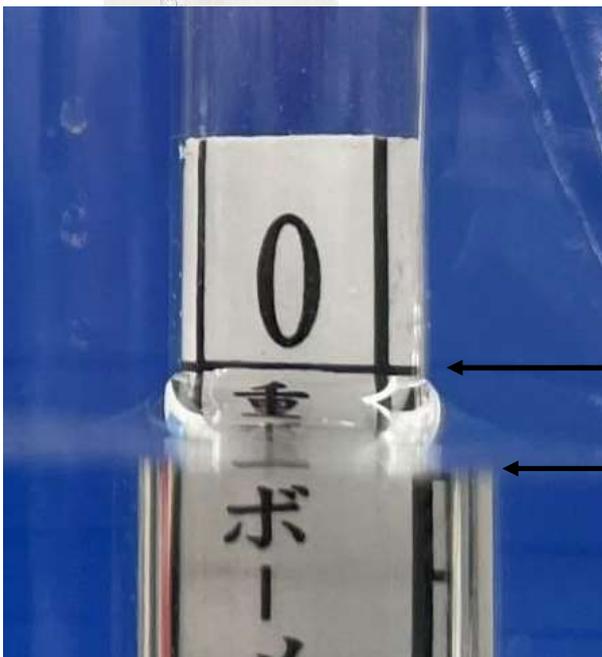
注) ボーメ比重計には重ボーメ度と軽ボーメ度があり、水より重い食塩水は重ボーメ度で計測します。

通常のボーメ比重計は上縁視程となっています。まれに水平面視程の物ありますのでご確認ください。ここでは上縁視程のボーメ比重計で説明しています。

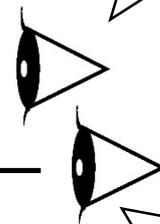
また、ボーメ比重計は食塩水の水温が15℃基準となっていますが、試験では水温調整が難しいため問いません。



透明な筒状の入れ物(メスシリンダーなど)に水道水をボーメ比重計が浮く程度に注ぎ、ボーメ比重計を浮かべます。



通常のボーメ比重計は上縁視程ですのでこの線を読み取ります。
上縁が0の目盛になっていることを確認します。



上縁視程のため水平面は1.0Bhになっています。

3. デジタル塩分計 (屈折計)

- ・ 滴下タイプ



サンプルステージ

注) デジタル塩分計には味噌汁スープ用などの5%程度までしか測定できない物や10%限界の物、糖度計などがあります。当試験では10%以上測定できるものをご確認の上、受検してください。

左の濃度計画像は食塩水計測用ですが、

下の使用方法の濃度計はBrixタイプのため使い方のみ参考にご覧ください。



サンプルステージのメタル部分(銀色部分)が埋まるくらいに水道水を滴下します。

STARTボタンを押します。

数値が表示されるので0.0%になっていることを確認しましょう。

- ・ ペンタイプ



先端のセンサー部分を水道水に浸けます。

水道水に浸けたままSTARTボタンを押します。

数値が表示されるので読0.0%になっていることを確認しましょう。