

高等学校【水産（食品）】正解・解答例

1

- (1) ①、②、④
(2) ① ICT ② 個別化 ③ 個性化
(3) ① 技術 ② 倫理観 ③ 創造的
④ 人間性 ⑤ 社会貢献 ⑥ 協働的

配点：(1) 2点、(2) 2点×3、(3) 各2点×6

20点

2

- (1) 1.852 (2) 12 (3) 排他的経済水域
(4) サンマ スケトウダラ マアジ マイワシ
ズワイガニ スルメイカ クロマグロ
(5) TAE
アカガレイ イカナゴ サメガレイ サワラ
トラフグ マガレイ マコガレイ ヤナギムシガレイ
ヤリイカ
(6) ① 引網 ② 巻網 ③ 定置網 ④ 延縄
(7) ① エッチュウバイ ② トビウオ ③ ケンサキイカ ④ クロマグロ
⑤ ハタハタ ⑥ ベニズワイガニ ⑦ スルメイカ ⑧ ズワイガニ
⑨ タナカゲンゲ ⑩ アカムツ
(8) 乗艇前と上陸後の人員を確認する。
実習帽や救命胴衣（ライフジャケット）を着用させる。
炎天下の実習における熱中症防止のため飲料水を搭載する。
離岸・着岸時など、不用意に手や足などを艇外に出させない。
係留用ロープやワイヤーロープなどを不用意に踏ませない、またがせない。
天気予報を確認し適切な判断をする。

配点：(1) 2点、(2) 2点、(3) 2点、(4) 各1点×7

(5) 制度名は2点、他各1点×9

(6) 各2点×4、(7) 各1点×10、(8) 各3点×4

54点

3

- (1) イソロイシン ロイシン リシン
メチオニン フェニルアラニン スレオニン
トリプトファン バリン ヒスチジン
(2) メト化

- (3) ① (ウ) ② (ア) ③ (イ)
- (4) ① (イ) ② (ウ) ③ (ア)
- (5) 食塩水に生原料を漬け、表層部の可溶性タンパク質の一部を溶出させる。
肉の表面を速く熱凝固させる。
肉詰に際して空隙を少なくする。
- (6) ① マグロ ② ビンナガ ③ キハダ ④ サバ
⑤ マイワシ ⑥ アカガイ

配点：(1) 各1点×9、(2) 3点、(3) 各1点×3、(4) 各1点×3
(5) 各3点×3、(6) 各2点×6

39点

4

- (1) えび かに 小麦 そば
卵 乳 落花生
- (2) あわび いか いくら さけ
さば
- (3) テトロドトキシン
- (4) 食中毒名 アレルギー様食中毒 原因物質名 ヒスタミン
- (5) ① (ア) ② (イ) ③ (ウ) ④ (エ)
- (6) K値
- (7) ① アデノシン三リン酸 ② アデノシン二リン酸
③ アデノシン一リン酸 ④ イノシン酸
⑤ イノシン ⑥ ヒポキサンチン
- (8) 最大氷結晶生成帯

配点：(1) 各2点×7、(2) 各2点×5、(3) 2点、(4) 各1点×2
(5) 各1点×4、(6) 2点、(7) 各1点×6、(8) 2点

42点

5

- (1) ① せり ② 入札 ③ 相対取引
- (2) 最寄り当用買い
- (3) サプライチェーン・マネジメント
- (4) トレーサビリティ
- (5) POSシステム
- (6) 45 49

配点：(1) 各3点×3、(2) 3点、(3) 3点、(4) 3点、(5) 3点
(6) 各2点×2

25点