

## 食の検定・食農3級第28回検定試験テーマ食材 補助資料

### ■ 食農3級検定試験の概要について

食農3級は、全100問、四者択一・マークシート方式の検定試験です。  
範囲は以下をご参照ください。合格点は、80点以上となります。

### ■ 「食の検定・食農3級公式テキストブック」より85問

○第1章……15問   ○第2章……15問   ○第3章……20問   ○第4章……5問  
○第5章……20問   ○第6章……5問   ○第7章……5問

※一部変更する場合があります

### ■ 新コンテンツ《eat right=正しく食べる》補助資料より5問

### ■ 「日本の地域食材2015年版」より10問

○テーマ食材問題…10問

3品目：「米」、「ほうれんそう」、「なし」

## 米

- ・米の産出額合計（平成25年度）
- ・作付面積全国第1位の米（平成25年度）
- ・米の産出額上位3道府県（平成25年度）
- ・白米と比べ、タンパク質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれる有色米の品種

## ほうれんそう

- ・ほうれんそう産出額上位3都道府県（平成25年度）
- ・広島県の「こだわりの広島伝統野菜」の一つで、可部地区の特産品であるほうれんそうのブランド名（平成25年度）
- ・山形市を中心に生産される「山形赤根ほうれんそう」の特徴

## なし

- ・栃木県農業試験場で育成したオリジナル品種のなしで、果実は800～900gと大きく、糖度は12%で肉質がやわらかく、酸味が少ない品種（平成25年度）
- ・長野県オリジナルの品種で、甘みの強さと日持ちの良さが特徴。  
「新水」の「水」にちなんでネーミングされたなし
- ・西洋なし「ラ・フランス」の日本における生産地として有名な都道府県（平成25年度）