

表は、4種類の果樹の生理障害とその要因について示したものである。表中のア～エに入るものがいずれも妥当なのはどれか。

果樹名	生理障害	要因
<input type="text" value="ア"/>	浮き皮	秋の高温
ブドウ	<input type="text" value="イ"/>	耐凍性の低下による凍害
リンゴ	ビターピット	<input type="text" value="ウ"/> の局所的欠乏
<input type="text" value="エ"/>	いや地	前作樹体由来の青酸配糖体が分解されること

	ア	イ	ウ	エ
1. ナシ		花振るい	カルシウム	カキ
2. ナシ		眠り病	ホウ素	モモ
3. ウンシュウミカン		花振るい	ホウ素	カキ
4. ウンシュウミカン		眠り病	カルシウム	カキ
5. ウンシュウミカン		眠り病	カルシウム	モモ

(正答 5)

次の文章は「令和2年度食料・農業・農村白書」に基づく、我が国の肉用牛の生産基盤の強化に関する記述である。文章中の空欄 a～c に入るものの組合せとして正しいのはどれか。

農林水産省は、肉用牛の生産基盤の強化を図るため、等の支援組織の機能強化を支援し、生産性の向上と省力化を推進している。また、地域ぐるみで高収益型の畜産を実現するためのにより経営の体質強化を進め、さらに輸出の拡大に向けて和牛の生産拡大を進めるため、繁殖雌牛を対象としたの交付等を行っている。

a	b	c
1. コントラクター	畜産環境対策総合支援事業	日本型直接支払
2. コントラクター	畜産クラスター事業	増頭奨励金
3. GP センター	畜産環境対策総合支援事業	日本型直接支払
4. GP センター	畜産クラスター事業	増頭奨励金
5. GP センター	畜産クラスター事業	日本型直接支払

(正答 2)

食品の製造工程に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. インスタントコーヒーの製造において、コーヒー抽出液を濃縮する際、蒸発濃縮より凍結濃縮の方が、香気成分の損失を抑えることができる。
2. パンの製造において、発酵時に麹菌の作用により炭酸ガスが生地中に生成する。
3. 魚肉ソーセージは、豚脂、香辛料などを加えた魚肉すり身に、さらに寒天を加え、そのゲル化能を利用して、ケーシング内で固めたものである。
4. 冷凍うどんは、茹で麺を緩慢凍結することで、茹で上げ直後の状態を維持したまま、冷凍保存できる。
5. マーガリンは、油脂とその他の原料を乳化した後、冷却して製造する。冷却完了後には、固形脂の粒子が水からなる連続相に分散した状態になる。

(正答 1)