

## 第 19 回介護福祉士 国家試験 問題・解説（やまだ塾）

### ＝⑧家政学概論＝（問題 49～問題 56）

（2007 年 5 月 16 日ホームページ掲載）

#### 【家政学概論】

問題49 次の記述のうち、適切なものに○、適切でないものに×をつけた場合、その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- A. 結婚を契機として自らがつくり出していく家族を、創設家族という。
- B. 家事労働の特色の一つとして、無償性を挙げることができる。
- C. 「ひとり親と未婚の子のみ」で構成する世帯は、「国民生活基礎調査」の世帯構造分類における核家族世帯の一つである。
- D. 平成16年の年金制度改革で、専業主婦である妻が離婚した場合、夫の年金を妻に分割することができなくなった。

（組み合わせ）

	A	B	C	D
1	○	○	○	×
2	○	×	○	○
3	○	×	×	○
4	×	○	○	×
5	×	○	×	○

問題 49: 正答 1○○○×

- A. ○創設家族は生殖家族ともいう。なお、自分が生まれて育った家族のことは定位家族という。
- B. ○家事労働の特色として、①無償性(アンペイド・ワーク)、②競争原理が働かない、③労働時間と休憩時間が不明確、④多様な労働内容、⑤評価が難しい、などがあげられる。
- C. ○核家族世帯とは、①夫婦のみの世帯(世帯主とその配偶者のみで構成する世帯)、②夫婦と未婚の子のみの世帯(夫婦と未婚の子のみで構成する世帯)、③ひとり親と未婚の子のみの世帯(父親または母親と未婚の子のみで構成する世帯)と定義されている。
- D. ×離婚時の厚生年金分割制度が創設された。その内容は、①2007 年 4 月以降に離婚した場合、離婚した夫婦の年金権を合意(公正証書など)のうえ分割できる制度の導入は2007年4月1日より実施する、②2008年4月より専業主婦(第3号被保険者)であれば両者の合意が必要なく、社会保険事務所に請求をすれば年金の1/2を受給することができる(分割されるのは2008年4月以降の婚姻期

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

間分だけなのでそれ以前については按分割合を定め社会保険事務所へ届出ることが必要となる), である。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題50 クーリング・オフ制度に関する次の記述のうち、適切なものに○、適切でないものに×をつけた場合、その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- A. 電話勧誘により消費者が商品購入契約をしたときには適用されない。
- B. 一定の要件を満たせば、消費者が自らの意思で店舗に行き購入契約した場合でも、クーリング・オフできる。
- C. 訪問販売に対して適用されるのは、法定の契約書面を受領した日から8日間である。
- D. クーリング・オフの手続きは、内容証明郵便による方法が確実である。

(組み合わせ)

	A	B	C	D
1	○	○	×	○
2	○	○	×	×
3	×	○	○	○
4	×	×	○	×
5	×	×	×	○

問題 50: 正答 3 × ○ ○ ○

●「クーリング・オフ制度」は、不意打ち的で熟慮できなかった取引に、冷静になって(cooling)、考え直すチャンス(off)を確保しようとするための制度である。その種類(期間: 交付または告知・締結日の初日を1日とした日数)は、①訪問販売(8日間)、②電話勧誘販売(8日間)、③マルチ商法などの連鎖販売取引(20日間)、④エステなどの特定継続的役務提供(8日間)、などであり、「通信販売」には不意打ち的でないことからクーリング・オフ制度はない。クーリング・オフをすれば、消費者は代金を支払う必要はなく、支払済みの代金なども全額返還してもらう権利がある。

A. × 上記解説の②に該当する。

B. ○ 連鎖販売取引、特定継続的役務提供、業務提供誘引販売取引、冠婚葬祭互助会契約、ゴルフ会員権契約、預託等取引契約、不動産共同投資契約、商品ファンド契約、投資顧問契約、小口債権販売契約については、「店舗契約を含む」とされている。

C. ○ 上記解説の①該当する。

D. ○ クーリング・オフの通知は、内容証明郵便の証拠力を利用して行うことが安全確実な方法である。なお、通知は発信したときに効果が生じ、消印がクーリング・オフの期間内であれば有効で、業者に届くのはその後でも構わない。効果が生じるために業者の同意は不要である。

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題51 加工食品の期限表示に関する次の記述のうち、正しいものに○、誤っているものに×をつけた場合、その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- A. 市販の加工食品には、必ず消費期限と賞味期限の両方が表示される。
- B. 消費期限は、惣菜や調理パンなど、定められた方法で保存した場合において、製造日を含めて概ね5日以内に品質が劣化する食品に表示される。
- C. 賞味期限とは、定められた方法で、保存した場合に、品質が保持できると認められる期限である。
- D. 賞味期限は、消費期限に比べ、劣化しにくい食品に表示される。

(組み合わせ)

	A	B	C	D
1	○	○	×	○
2	○	○	×	×
3	○	×	○	×
4	×	○	○	○
5	×	×	×	○

問題 51: 4 × ○ ○ ○

●法律上(食品衛生法、JAS 法)の定義は、①消費期限:定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう、②賞味期限:定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいうが、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。である。

●具体的には、①消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね 5 日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すもので、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などがある、②「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すもので、食品以外の食品であり、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品などがある、である。

●一般的に、傷みやすい食品には「消費期限」、比較的傷みにくい食品等には「賞味期限」を表示することができ、通常、いずれの期限表示とも、「年月日」まで表示するが、賞味期限を表示すべき食品のうち製造日から賞味期限までの期間が 3 か月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっている。

A. × 期限表示は、「両方」ではなく「消費期限または賞味期限」である。

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

B.○上記の解説を参照のこと。

C.○上記の解説を参照のこと。

D.○上記の解説を参照のこと。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題52 ジャガイモの調理に関する次の記述のうち、適切なものに○、適切でないものに×をつけた場合、その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- A. 切断面に空気が触れると褐変するので、防止のためには切つてすぐに水をつける。
- B. マッシュポテトを作るときには、ゆでたジャガイモを冷ましてから裏ごしする。
- C. メークインは男爵いもより煮崩れしにくい。
- D. 発芽部分や緑色の皮の部分には、有毒物質ソラニンが含まれているので、取り除く。

(組み合わせ)

	A	B	C	D
1	○	×	○	○
2	○	×	×	○
3	○	×	×	×
4	×	○	○	○
5	×	○	○	×

問題 52: 正答 1○×○○

A.○皮をむいたり切ったりした時は、すぐに水につけると褐変が防げるが、あまり長く水につけると、ビタミンがなくなってしまうので、さつとでんぷんを洗うくらいがよいといわれる。

B.×「冷ましてから」ではなく、茹で上がったらざるにとり、熱いうちにフードプロセッサーか裏ごし器で裏ごしする。

C.○メークインは、長丸い卵型でくぼみは少なく、粘りがあり、比較的煮崩れしにくいので、煮込み料理に適している。一方、男爵いもは、外観は丸くて白っぽく、くぼみが多いのが特徴で、粘りの少ない品種であり、粉ふきいもやコロッケに向いている。

D.○ソラニンは苦みがあり、多量に摂取すると有毒で、芽の部分に最も多く、次に周皮に多くある。発芽した緑色のいもを食用にする際には、特に気をつけて芽を取り除き、皮は緑の部分を厚く剥いて用いることが必要である。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題53 ビタミンB1に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

1. 多く含む食品として、りんごが挙げられる。
2. 主としてカルシウムの代謝に関与する。
3. 不足すると壊血病になる。
4. 過剰に摂取すると紫斑病になる。
5. 水溶性である。

問題 53: 正答 5 × × × × ○

●ビタミン B1 の働きは、糖質(ごはん、パン、砂糖など)を分解する酵素を助け、エネルギーにかえていくことで、ビタミンB1が不足すると、疲れやすくなったり、手足のしびれ、むくみ、動悸などとの症状が出る。また、糖質は身体だけではなく脳や神経のエネルギー源でもあるために、ビタミンB1 の不足で、集中力がなくなったり、イライラが起こったりする。

●缶コーヒー等甘いジュースの中には糖質がかなり多く含まれており、糖質を多く摂取するとその分ビタミン B1 が消費され、ビタミン不足を招く。ビタミンB1 は植物性のものより動物性(豚肉、うなぎなど)の食べ物に多く含まれている。

●ビタミンB1 は、水溶性ビタミンで熱に弱いため、調理をするとかなりの量が失われ、過剰に摂取しても体外に排出され、副作用などの心配はない。

1. × 上記の解説を参照のこと。なお、りんごのビタミン含有はあまり多くなく、ビタミン C はみかんの 1/8 に過ぎないが、ビタミン C を効率よく体内に取り込むのを助ける成分が含まれている。
2. × 上記の解説を参照のこと。ビタミン D は、カルシウムの代謝に不可欠で、体内で不足するとくる病や骨軟化症を予防する。
3. × 上記の解説を参照のこと。なお、壊血病とは、ビタミン C の不足によっておこる病気である。
4. × 上記の解説を参照のこと。紫斑病とは、皮膚や粘膜に斑状の内出血が起こり、赤紫色を呈する病気の総称で、血小板の減少や機能異常、血管の病的変化などで起こる。
5. ○ 上記の解説を参照のこと。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題54 布地に関する次の記述のうち、適切なものに○、適切でないものに×をつけた場合、その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- A. 平織は、摩擦に強く丈夫で幅広く利用されている。ガーゼや羽二重はその例である。
- B. 斜文織(綾織)は、摩擦に弱く布の強度も低い。サテンやドスキンはその例である。
- C. 不織布は、繊維を膜状に広げ固定化したもので裁ち目がほつれにくい。芯地やフィルターはその例である。
- D. 編物は、織物に比べると伸縮性、保湿性、通気性に富む。セーターや靴下はその例である。

(組み合わせ)

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

	A	B	C	D
1	○	○	○	×
2	○	×	○	○
3	○	×	○	×
4	×	○	×	○
5	×	×	×	○

問題 54: 2○×○○

●織物は、基本的にはタテ糸とヨコ糸が交差して組織したものであり、次の3つ(三原組織)に区別される。①平織:タテ糸に対してヨコ糸が一本おきに通っている織物をいい、最も単純で基本的なものである(例はタフタ、ポンジー、ポプリン、デシン、パレス、ジョーゼットなど)、②斜文織(綾織):タテ糸が決められた本数のヨコ糸をずらせて通っている織物をいい、裏、表の両面に斜めに線ができるので斜文織りともいう(例はツイル、サージ、ギャバジン、デニムなど)、③朱子織:タテ糸とヨコ糸が交差する点在最も少ない組織で、タテ糸またはヨコ糸が連続して浮いているため、艶やかで滑らかな織物になる(例はサテン、ドスキンなど)

A. ○羽二重とは、縦糸に撚りをかけない生糸を用い、平織りにした絹織物である。

B. ×「斜文織(綾織)」ではなく「朱子織」である。上記の解説を参照のこと。

C. ○不織布とは、織らない布であり、繊維を合成樹脂その他の接着剤で接合して布状(シート)にしたもので、弾力に富み、通気性にすぐれ、洋服の芯地などに用いる。

D. ○編物は、織物よりもかさがあり、ループが連なっているため伸縮性に富み、通気性・保温性が大きく、しわになりにくいという特徴があるが、型崩れしやすいという短所がある。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題55 家庭用品品質表示法に基づく「住宅用又は家庭用の洗剤」の表示事項として、適切なものに○、適切でないものに×をつけた場合、その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

A. 品名は、「浴室用洗剤」、「カビ取り用洗剤」、「換気扇・レンジ用洗剤」のように、その用途を適切に表現した用語で表示される。

B. 成分は、大きく分けて界面活性剤、洗剤補助剤及びその他の添加剤、酸又はアルカリ、酸化剤の4つに分類される。

C. 種類は、油性、乳化性、水性、水性(樹脂系)の4つの分類で表示される。

D. 塩素ガス発生試験で、規定以上のガスを発生する洗剤には「まぜるな 危険」等の特別注意事項が表示される。

(組み合わせ)

A B C D

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

- 1 ○ ○ ○ ×  
 2 ○ ○ × ○  
 3 ○ × ○ ×  
 4 × ○ × ○  
 5 × × ○ ○

正答 55: 正答 2○○×○

●家庭用品品質表示法は、4 商品部門(繊維製品, 合成樹脂加工品, 電気機械器具, 雑貨工業品), 90 品目について指定されている。雑貨工業品の対象品目は 30 品目であり, 設問は, そのうちの「合成洗剤, 洗濯用又は台所用の石けん, 住宅用又は家具用の洗淨剤」の品目に関するものである。「住宅用又は家具用の洗淨剤」の表示項目は, ①品名, ②成分, ③液性, ④用途, ⑤正味量, ⑥使用量の目安, である。

A. ○品名は, その用途を適切に表現した用語に「洗淨剤」の用語を付して表示する。

B. ○成分は, ①界面活性剤(含有率 3%以上のもは, 「界面活性剤」の用語と括弧書きでその種類の名称を表示), ②洗淨補助剤その他の添加剤(10%以上含有しているものについては, その成分の機能の名称と括弧書きで種類の名称を表示), ③酸・アルカリ(成分の含有率を括弧書きで表示), ④酸化剤(種類の名称を表示), に分類される。

C. ×「住宅用又は家庭用の洗淨剤」ではなく「住宅用又は家具用のワックス」の説明である。

D. ○特別注意事項の表示として, 塩素ガス発生試験で 1.0ppm 以上塩素ガスを発生する商品には, ①「まぜるな」「危険」, ②「酸性タイプ」「使用上の注意」, ③「塩素系」「危険」(塩素系の製品と一緒に使う(まぜる)と有害な塩素ガスが出て危険である旨), の表示が義務づけられている。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】

問題56 電磁調理器に関する次の記述のうち, 正しいものに○, 誤っているものに×をつけた場合, その組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- A. 電磁誘導により, 鍋底に発生した熱が食品に伝わることによって加熱される。  
 B. 使用できる鍋の材質が限られており, 鉄製の鍋は使用できない。  
 C. ガスコンロに比較して, 発熱や引火に対する安全性が高い。  
 D. ガスコンロや電気コンロに比較して, 熱効率が低い。

(組み合わせ)

- A B C D  
 1 ○ × ○ ○  
 2 ○ × × ×  
 3 × ○ ○ ×

<http://www.yamadajuku.com/>

やまだ塾

Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.

4 × ○ × ○

5 × × ○ ○

問題 56: 正答 1○×○○→C の設問は妥当性を欠くのではないか。事故も報告されており, IH は決して「安全」とは言い切れないので, 高齢者などに利用を勧めるときに「安全神話」をもたせることにつながる懸念がある。「安全」に関しては注意深い設問・正答が望まれる。「できのよくない問題」である。

A. ○IH 式とは, Induction Heating(電磁誘導加熱)の略である。電磁調理器は, トッププレートの下にある磁力線発生コイルに電流が流れると磁界線が発生し, この磁界線が金属製の鍋を通るとき鍋底にうず電流が生じ, 鍋そのものが発熱し, 水や料理が加熱されるものである。調理器そのものは発熱しない。

B. ×電磁誘導加熱のため鉄系の鍋(鉄鍋, ホーロー鍋, ステンレス鍋, 鉄系多層鍋など)が必要である。使えない鍋は, 材質では土鍋, アルミ, 銅, ガラスなどである。また, 鍋底が直径 12センチ以下, 26センチ以上のものは使えない。

C. ○全国の消費生活センターには, 天ぷらなどの揚げ物調理中の発煙・発火事例や, 家を全焼したという重大事故に至ったケースも報告されている。したがって, 国家試験問題に「安全性が高い」とする設問・正答が妥当かどうか疑問である。せめて, 「正しい取扱いをすれば」との一文を入れるべきではないか。高齢者にとっては「揚げ物キー」と「加熱キー」の判断が難しいこともある。

D. ○加熱温度は 300°Cまで上がって, 熱効率は 70~80%と電気・ガス(40~50%)よりもよい。また, 立ち上がりが速いので, 素早く加熱調理ができ, 燃費も少ない。

【Copyright(C) 2007 Shunsaku Yamada. All rights reserved.】