

Q1. 次のうち発酵食品はどれか。

- ①ところてん
- ②もずく
- ③ナタデココ
- ④ゼリー

答え③ナタデココ

解説)

ナタデココはココナッツミルクに酢酸菌を加えて発酵させた発酵食品です。

Q2 .次のうちかつお節の発祥地はどこか。

- ①日本
- ②中国
- ③モルディブ共和国
- ④ベトナム

答え③モルディブ共和国

解説)

食生活にかつお節が根付いているのはモルディブと日本だけです。

Q3. 麴から作った甘酒の材料に当てはまらないものはどれか。

- ①麴
- ②砂糖
- ③水
- ④おかゆ

答え②砂糖

解説)

米麴のアミラーゼがごはんのデンプンを分解してぶどう糖を生成することから、砂糖を入れなくても甘い味になります。

Q4. 甘酒は俳句の季語でいつをさすか。

- ①春
- ②夏
- ③秋
- ④冬

答え②夏

解説)

江戸時代、栄養満点な甘酒は夏の飲み物として売られていました。