

## 『野菜検定公式テキスト』誤植のお詫びと訂正

第1回野菜検定公式テキストにつきまして、誤植と、掲載イラストに誤りがございました。お詫びの上、下記の通り修正いたします。

※下記問題につきましては試験には出題致しません。

- ・ p11 キャベツの主な種類 プチヴェール  
 (誤) 高配  
 (正) 交配
- ・ p12 ハクサイ  
 (誤) イオンドール  
 (正) インドール
- ・ p13 ハクサイ おいしいハナシ  
 (誤) 舌ごしらえ  
 (正) 下ごしらえ
- ・ p14 ホウレンソウ  
 (誤) アガサ科  
 (正) アカザ科
- ・ p17 トレビス  
 (誤) キク科ニガナ属  
 (正) キク科キクニガナ属
- ・ p35 タケノコ おいしいハナシ  
 (誤) 実に到達しない程度にタテ1本切り込みを入れます。  
 (正) 中身に到達しない程度にタテ1本切り込みを入れます。
- ・ p36 タマネギ 保存方法  
 (誤) ネットに入れて陽のあたらない室温につるしておきます。  
 (正) ネットに入れて陽のあたらない室内につるしておきます。
- ・ p37 タマネギ タマネギの主な種類  
 エシャロット  
 (誤) 臭イモ甘味も  
 (正) 匂いも甘味も

- p40 ニンニク 分類  
(誤) ユリ科ネギ属  
(正) **ヒガンバナ**科ネギ属
  
- p40 ニンニク ニンニクにまつわるエトセトラ  
(誤) 団地系  
(正) **暖地**系
  
- P40 ニンニク  
(誤) アリシチアミン  
(正) アリ**チ**アミン
  
- P41 その他の茎菜類 ザーサイ  
(誤) カラシナな変種  
(正) カラシナ**の**変種
  
- p41 ウド 分類  
(誤) ウコギ科タラノキ族  
(正) ウコギ科タラノキ**属**
  
- p46 ズッキーニ タイトル文  
(誤) ヘポカボチャの仲間  
(正) **ペポ**カボチャの仲間
  
- P48 トウガン 産地  
(誤) 愛知家  
(正) 愛知**県**
  
- p49 カボチャ 選び方  
(誤) カットものは肉厚で穂が大きく色鮮やかなもの。  
(正) カットものは肉厚で**種**が大きく色鮮やかなもの。
  
- p52 トマト 分類  
(誤) ナス科ナス  
(正) ナス科ナス**属**
  
- p53 トマト 黒トマト  
(誤) 荷崩れ

- (正) 煮崩れ
- ・ p59 バナナ  
(誤) レディ・フォンガー  
(正) レディ・フィンガー
- ・ P60 イチゴ リード文  
(誤) アントシアン  
(正) アントシアニン
- ・ p63 アボカド タイトル文  
(誤) 不飽和脂肪酸が主体なので健康的です。  
(正) 不飽和脂肪酸が主体なので健康的です。
- ・ p65 ブドウ 原産地  
(誤) ※表記漏れ  
(正) 中近東
- ・ p68 ブロッコリー おいしいハナシ  
(誤) 栄養方法  
(正) 栄養豊富
- ・ p77 ニンジン ニンジンの主な種類  
(誤) 日本では西洋系の「玉寸ニンジン」が主流。  
(正) 日本では西洋系の「五寸ニンジン」が主流。
- ・ p78 ダイコンの「旬」  
(誤) 聖議院ダイコン  
(正) 聖護院ダイコン
- ・ p85 ジャガイモ ジャガイモの主な種類  
(誤) 2000 種類以下  
(正) 2000 種類以上
- ・ p86 サトイモ リード文  
誤解を招く表現でしたので、以下のとおり取り下げ、訂正をいたします。  
(誤) 土が落ちた乾いたものは日持ちし、  
湿り気のあるものはしっかりと乾かしてから保存しましょう。

(正) 便通をよくしてくれる効果があります。

・ p86 サトイモ

(誤) 皮 泥つきで少し湿り気のあるかたいもの

(正) 皮 泥つきで湿り気のないもの

・ p87 サトイモ サトイモにまつわるエトセトラ

(誤) サトイモ族

(正) サトイモ属

・ p89 トウミョウ

(誤) ツタンカーメン央

(正) ツタンカーメン王

・ p97 インゲンマメ 分類

(誤) マメ科インゲン属

(正) マメ科インゲンマメ属

・ p98 アズキ 分類

(誤) マメ科マメ目

(正) マメ科ササゲ属

・ p98 アズキ リード文

因果関係に誤解を招く表現だったため、以下のように訂正をいたします。

(誤) 便秘気味の方は意識的に摂取するといいいでしょう。

(正) 排便をスムーズにするはたらきがあるので、便秘気味の方は適度に摂取するといいいでしょう。

・ p99 エンドウマメ 産地

(誤) 愛知県県

(正) 愛知県

・ p99 エダマメ 分類

(誤) マメ科ダイズ族

(正) マメ科ダイズ属

・ p102 シイタケ 分類

混乱を招く表現だったため、統一をいたします。

(誤) キシメジ科、ヒラタケ科、ホウライタケ科またはツキヨタケ科

(正) キシメジ科

・ p103 エノキタケ エノキタケにまつわるエトセトラ

(誤) 天然の色に**つけた**ブラウン系

(正) 天然の色に**近づけた**ブラウン系

・ p105 マッシュルーム

(誤) 「シャンピニオン」

(正) 「シャンピニオン・ド・パリ」

・ p105 マッシュルーム

(誤) マイタケの生産量は 45,453 トン、輸入量は 45,453 トン。エノキタケの生産量は 133.647 トン、輸入量は 133.647 だった。

(正) **マイタケの生産量は 45,453 トン、エノキタケの生産量は 133.647 トンだった。**

**※マイタケとエノキタケの輸入量に関して、客観的に信頼できるデータはありませんでした。**

・ p107 ブナシメジ、ナメコ

(誤) ブナシメジの生産量は 117,363 トン、輸入量は 117,363 トン。ナメコの生産量は 23,383 トン、輸入量は 23,383 トンだった。

(正) **ブナシメジの生産量は 117,363 トン、ナメコの生産量は 23,383 トンだった。**

**※マイタケとエノキタケの輸入量に関して、客観的に信頼できるデータはありませんでした。**

・ p107 シメジ 野菜の特徴

本文の記述に誤りがございました。

(誤) **天然のシメジ (本シメジ) は、まだ人工栽培に成功していません。**

**2000 年代より天然のシメジ (本シメジ) の人工栽培は行なわれており、市場に流通しております。**

・ p112 緑色の栄養素

(誤) 体内に吸収される細胞を活性化

(正) 体内に吸収されると、細胞を活性化

・ p114 赤のスムージー つくり方 1

(誤) 一口大に切るす。

(正) 一口大に**切る**。

・ p122 ドレッシング

各ドレッシングと画像の組み合わせが誤っておりました。

**※クリーミードレッシング ⇒ フレンチドレッシングの画像が使用されています。**

- ※フレンチドレッシング ⇒ 中華ドレッシングの画像が使用されています。
- ※中華ドレッシング ⇒ シーザードレッシングの画像が使用されています。
- ※シーザードレッシング ⇒ クリーミードレッシングの画像が使用されています。

正しくは以下となります。

・ p122 イタリアンドレッシング

材料、作り方に誤りがございます。

- (誤) <材料> マヨネーズ…大さじ4 牛乳…大さじ1  
 <作り方> マヨネーズと牛乳を混ぜ合わせる

### ドレッシング

◎ クリーミードレッシング シャキシャキ野菜にとろりとからむ

<材料>  
マヨネーズ…大さじ4 牛乳…大さじ1

<作り方>  
マヨネーズと牛乳を混ぜ合わせる

---

◎ フレンチドレッシング 野菜をシンプルに味わいたいときに

<材料>  
サラダ油…1カップ 白ワインビネガー…1/2カップ 塩…小さじ1  
胡椒…小さじ1/4

<作り方>  
1.すべての材料をボウルで混ぜ合わせる  
2.泡だて器で塩を溶かしながら混ぜる

---

◎ 中華ドレッシング 春雨や白ゴマとの相性◎

<材料>  
米酢…大さじ2 しょうゆ…大さじ2 白炒りゴマ…大さじ1/2  
ごま油…1/4カップ サラダ油…1/4カップ

<作り方>  
1.酢、しょうゆ、ゴマを混ぜ合わせる  
2.ごま油とサラダ油を、糸をたらすように加えて混ぜ合わせる

---

◎ イタリアンドレッシング イタリアンの付け合せのサラダに

<材料>  
オリーブオイル…大さじ2 白ワインビネガー…大さじ2 砂糖…小さじ1/2  
塩…少々 こしょう…少々 乾燥バジル(パセリ)…少々

<作り方>  
1.オリーブオイル以外の材料を混ぜ合わせる  
2.最後にオリーブオイルを入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる

◎ シーザードレッシング 女性に人気の爽やかな味わい

<材料>  
マヨネーズ…大さじ3 白ワインビネガー…大さじ1  
オリーブオイル…小さじ1 黒胡椒…少々 牛乳…大さじ1/2  
パルメザンチーズ…大さじ1と1/2

<作り方>  
すべての材料を混ぜ合わせる

---

◎ その他のドレッシング

	<材料>	<作り方>
和風ドレッシング	酢…大さじ2 しょうゆ…大さじ1 塩…少々 こしょう…少々 砂糖…小さじ1/3 サラダ油…大さじ4	すべての材料を混ぜ合わせる
ゴマドレッシング	酢…小さじ1 砂糖…小さじ2 しょうゆ…小さじ1 すりゴマ…大さじ1 マヨネーズ…大さじ1	すべての材料を混ぜ合わせる
味噌ドレッシング	酢…大さじ1 味噌…大さじ1 砂糖…小さじ1/2 サラダ油…大さじ1 ゴマ油…小さじ1	すべての材料を混ぜ合わせる
しょうゆドレッシング	酢…大さじ2 しょうゆ…大さじ2 サラダ油…大さじ4 ゴマ油…小さじ1	すべての材料を混ぜ合わせる
レモンマヨネーズドレッシング	マヨネーズ…大さじ3 レモン汁…大さじ2 粒マスタード…小さじ2 砂糖…小さじ1/2 塩…小さじ1/2 サラダ油…大さじ1	すべての材料を混ぜ合わせる
サウザンアイランドドレッシング	ケチャップ…大さじ1 マヨネーズ…大さじ1 酢…小さじ1 砂糖…小さじ1 塩…適量 こしょう…適量	すべての材料を混ぜ合わせる

122

123

参考資料

(正) <材料> オリーブオイル…大さじ2  
 白ワインビネガー…大さじ2  
 砂糖…小さじ1/2  
 塩…少々  
 こしょう…少々  
 乾燥バジル(パセリ)…少々

<作り方> 1. オリーブオイル以外の材料を混ぜ合わせる  
 2. 最後にオリーブオイルを入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる

- ・ p146 江戸東京野菜 来歴  
 (誤) 「江戸東急野菜コンシェルジュ」  
 (正) 「江戸**東京**野菜コンシェルジュ」
- ・ p149 加賀野菜 金時草  
 (誤) 歯の裏  
 (正) **葉**の裏
- ・ p150 信州の伝統野菜 代表的な信州の伝統野菜  
 (誤) 王滝ナス  
 (正) 王滝**カブ**

・ p152 野菜の気になるギモン 10 Q.4

「無農薬野菜」「低農薬野菜」に関する記述を全文、取り下げさせていただきます。

(経緯の説明)

平成 15 年 5 月の農林水産省の「特別農産物に係る表示ガイドライン」から、農産物に「無農薬」「減農薬」「無化学肥料」「減化学肥料」の語の表示を付すことが禁止されております。

このガイドラインに法的拘束力はないものの、テキストの性質に鑑みて、「無農薬野菜」「低農薬野菜」について解説をすることは、不適切であるという判断に至りました。

読者の皆様の混乱を招きましたこと、深くお詫びを申し上げます。

・ p153 Q.9 の A

- (誤) カプサイシン
- (正) カプサ**ン**チン

・ p162 ベーシック (3 級) 解答と解説

問 13 答え

- (誤) ③
- (正) ④

・ p163 ベーシック (3 級) 解答と解説

問 22 答え

- (誤) ①
- (正) ②

・ p168 プロフェッショナル (2 級) 模擬問題

問 28

解答は③トウモロコシ×ゼアキサンチンとしておりますが、②ホウレンソウ×ルテインも正解といたし

ます。

・ p168 プロフェッショナル（2級）模擬問題

問 30

（誤）②約2兆5000億円

（正）②約2兆2500億円

・ p170 プロフェッショナル（2級）解答と解説

問 11 答え

（誤）②

（正）①

・ p171 プロフェッショナル（2級）解答と解説

問 24 答え

（誤）④

（正）③

・ p171 プロフェッショナル(2級)解答と解説

（誤）かゆみが軽減できま

（正）かゆみが軽減できます。

・ p172 プロフェッショナル(2級)解答と解説

問 30

（誤）2兆5000億円

（正）2兆2500億円

◆ 用語「硫化アリル」「アリシン」について

「アリシン」は「硫化アリル」の一つですが、テキスト内には両方が混在しており、読者の皆様の混乱を招きかねない表現でした。本テキストでは「アリシン」に統一するよう、訂正をいたします。

・ p36 タマネギ

※リード文、「相性のいい食材」の2カ所

（誤）硫化アリル

（正）アリシン

・ p37 タマネギ おいしいハナシ 調理法

（誤）硫化アリル



(正) アリシン

・ p38 ネギ 相性のいい食材

※1行目と2行目の2カ所

(誤) 硫化アリル

(正) アリシン

・ p113 白色の栄養素

※タイトル、本文2行目、右囲み内の3カ所

(誤) 硫化アリル

(正) アリシン

・ p165 プロフェッショナル(2級) 模擬問題 問6

※②アリシン が正答であるとは一見してわかるように、訂正いたします。

(誤) ①硫化アリル

(正) ①カプサイシン

---