

1 (1)(4)各2点×7 (2)(3)各3点×2

(1)	(ウ)	(2)	学校運営協議会(制度) (コミュニティ・スクール)		(3)	(オ)
(4)	(ア)	見方・考え方	(イ)	持続的	(ウ)	職業人
	(エ)	創造的	(オ)	豊かな人間性	(カ)	主体的

1  
20点

2 各3点×11

(1)	日本食品標準成分表					
(2)	水を加えて加熱すると生の米に含まれるβデンプンはαデンプンになり消化しやすくなる。しかし冷めると老化してβデンプンに近い状態になり、食べるとぼろぼろしておいしくなくなる。					
(3)	胚芽	(4)	上新粉	(5)	星空舞	
(6)	グルテン	(7)	小麦粉：砂糖：鶏卵＝			1 : 1 : 1
(8)	グアニル酸	(9)	カゼイン			
(10)	①	酵母				
	②	$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_6H_5OH + 2CO_2$				

2  
33点

3 (1)各2点×6 (①②③各4点) (5)各2点×2 その他各3点×8

(1)	①	リンゴ	ナシ	②	ウメ	モモ
	③	クルミ	クリ			
(2)	自家不和合性のため。					
(3)	①	芽かき	②	摘果	③	赤星病
	①	ジベレリン処理	②	整房	③	摘粒
(4)	④	葉への日当たりをよくし、 新梢の勢力をそろえるため。				
(5)	貯蔵技術の進歩			施設栽培の増加(輸入量の増大)		

3  
40点

4 (1)各2点×6 (5)各2点×6 その他各3点×3

(1)	①	モチノキ, スタジイ		②	ユリノキ, (イチョウ)				
	③	イヌマキ		④	イチョウ, カラマツ				
(2)	コウヤマキ			(3)	アトシアン(アトシアニン)	(4)	山陰海岸国立公園		
(5)	①	(イ)	(オ)	②	(ウ)	(エ)	③	(ア)	(カ)

4  
33点

5 各3点×13

(1)	①	雌雄異花	②	他家受精	③	キセニア	④	雑種強勢
	⑤	絹糸の先端が茶色から黒色に変色する頃						
⑥	デントコーン		フリントコーン		ポップコーン			
	ワキシーコーン		スイートコーン					
(2)	①	バンカープランツ (おとり植物)	②	コンパニオンプランツ (共栄作物)	③	対抗植物		

5  
39点

6 (2)は4点、その他は各3点×10

(1)	①	空洞果	②	舌形果	③	すじ腐れ果		
	④	裂果	⑤	しり腐れ果				
(2)	高温や低温、日照不足、ホルモン剤の散布時期が早すぎたり、高濃度でも発生する。のうち2つ解答で正解							
(3)	①	トレーサビリティ	②	GAP (農業生産工程管理) (適正農業規範)	③	ポジティブリスト制度		
	④	総合的病害管理技術	⑤	サプライチェーン				

6  
34点

7 各3点×8 (IPM)

(1)	①	(エ)	②	(ア)	③	(オ)	④	(イ)	⑤	(ウ)
(2)	①	山上げ栽培	②	電照栽培	③	シェード栽培 (遮光栽培)				

7  
24点

8 (2)③各1点×2、(2)④4点、その他は3点

(1)	①	ランドレス種	②	バークシャー種	③	デュロック種		
	④	大ヨークシャー種	⑤	ハンプシャー種				
(2)	①	反すう	動物	②	ルーメン	③	盲腸	結腸
	④	筋胃とよばれる胃袋にはフリット(小石)や砂をたくわえていて、食べた飼料を強い力ですりつぶして消化をうながす。						

8  
27点

受験番号	得点 その2	124点	得点計	250点
------	-----------	------	-----	------