

第1問題（6点）

問1	A（1点）			
問2	C（1点）			
問3	基礎的な科目	農業と環境（2点）	総合的な科目	課題研究（2点）

第2問題（19点）

問 1	D（1点）							
問 2	木質バイオマスを活用した発電や熱の利用は、低炭素・省資源・自然共生の実現に加えて地域における雇用の創出も期待できるから。（4点）							
問 3	河川全体の自然の営みを視野に入れ、地域の暮らしや歴史・文化との調和にも配慮し、河川が本来有している生物の生息・生育・繁殖環境および多様な河川景観を保全・創出するため。（3点）							
問 4	B（1点）							
問 5	C（1点）							
問 6	C（1点）							
問 7	A（2点）							
問 8	ク	L（1点）	ケ	G（1点）	コ	C（1点）	サ	A（1点）
	シ	H（1点）	ス	D（1点）				

第3問題（5点）

問1	イネのたね粃やトウモロコシのたねは、種子の外側を果皮がおおっているから。（3点）		
問2	B（1点）	C（1点）	（順不同）

第4問題（13点）

問1	(1)	バター（2点）	(2)	ドウ（2点）
問2	ア	ガス抜き（1点）	イ	分割（1点）
	ウ	整形（1点）		
問3	エ	D（1点）	オ	C（1点）
	カ	B（1点）	キ	E（1点）
	ク	A（1点）		
問4		二酸化炭素（1点）		

第5問題（13点）

問1	α 化（2点）			
問2	製麴（1点）			
問3	子のう菌門（2点）			
問4	麴菌の繁殖に伴う発熱で焼け麴になるのを防ぐ（2点）			
問5	種水（2点）			
問6	ア	アミラーゼ（1点）	イ	タンパク質（1点）
	ウ	エタノール（1点）	エ	うま味（1点）

第6問題（12点）

問 1	塩蔵（2 点）			
問 2	細胞が脱水され原形質分離を起こすが、共存する有害微生物の細胞も脱水され活動が停止するため。 （2 点）			
問 3	食塩が褐変を起こす酵素（酸化酵素）の働きを阻害するため。（2 点）			
問 4	ア	C（1 点）	イ	A（1 点）
	ウ	B（1 点）		
問 5	C（1 点）			
問 6	解答…1.3g 計算過程… $500 \times (23.0 + 35.5) / 23.0 \div 1000 = 0.5 \times 2.54 = 1.27$ （2 点）			

第7問題（9点）

問1	安定性（1点）	
	安全性（1点）	
	効率性（1点）	
問2	消費者庁（1点）	
問3	卵、乳、小麦、落花生、エビ、ソバ、カニ、くるみ（2点）	
問4	C（1点）	
問5	定められた方法で保存した場合で、消費期限は、それを過ぎると衛生上の危害が生じる恐れが生じ、賞味期限は、それを越えても品質が保持される点が異なる。 （定められた方法で保存した場合で、消費期限は、おおむね5日以内で品質が劣化する食品に表示され、賞味期限は、劣化が比較的ゆるやかな食品に表示される点が異なる。）（2点）	

第8問題（17点）

問1	(1)	コニカルビーカー（1点）	(2)	ホールピペット（1点）
	(3)	ガイスラー型ビュレット（1点）		
問2	(1)	安全ピペッター（1点）	(2)	るつぼばさみ（1点）
	(3)	試験管ばさみ（1点）		
問3	(1)	火炎滅菌（1点）	(2)	乾熱滅菌（1点）
	(3)	湿熱殺菌（1点）		
問4	(1)	C（2点）	(2)	A（2点）
	(3)	D（2点）		
問5	スポット培養（2点）			

第9問題（6点）

問1	解答…6.25% 計算過程… $30 / (30 + 450) \times 100 = 6.25$ （2点）
問2	解答…3.75mol/L 計算過程… $150 / 40 = 3.75$ （2点）
問3	解答…50% 計算過程… $90 / 180 \times 100 = 50$ （2点）