

2020 年度

農検 2 級

日本農業検定 2 級試験問題

全 70 問

試験時間 70 分

注意事項

※監督者の指示があるまで、この問題を開いてはいけません。

※問題冊子の持ち帰りはできません。

空白ページ

問 1 穀物栽培の広がりについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①現在栽培されているイネは南米ブラジルの野生イネに由来している、というのが定説となっている。
 - ②穀物は人間にとっては栄養価も高く、好きなときに加工して食べることができるという利点があったので、世界各地に広がっていった。
 - ③人類は山菜や木の実の採集時代を得て、穀物の栽培を身につけ、その後、野生鳥獣の狩猟によって、動物性タンパク質を食料とするようになった。
 - ④現在、世界で生産量の多い小麦・米・大豆は、世界の三大穀物と呼ばれている。
-

問 2 農業の基本についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①長野県の九条ネギなど、地域にはその地域の自然と人間とのかかわりでもたらされてきた伝統的な食材が受け継がれている。
 - ②地域によって気候や土地条件が変わってくるが、その地域で栽培しやすい作物を育てることを「適地適作」という。
 - ③田畑には害虫や益虫、天敵昆虫などがいるが、環境を守りながら、農作物を健全に育て、その能力を発揮させる栽培管理が大切である。
 - ④「地産地消」は、地域の生産物をその地域で消費することをいい、生産者と消費者の結びつきを強める取り組みでもある。
-

問 3 食料自給率についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①カロリーベース総合食料自給率は 1965(昭和 40)年には 73%であったが、ここ数年は 50%前半が続いている。
 - ②生産額ベース総合食料自給率は、食料の重量を金額に換算して、国内で消費されている金額のうち、国内で生産されている金額の割合である。
 - ③食料の品目別自給率は、金額ベースで算出され、各品目の国内消費仕向け金額のうち国内で生産された金額の割合である。
 - ④飼料自給率を考慮した 2018(平成 30)年度の畜産物の品目別自給率で、一番低いのは牛乳・乳製品である。
-

問4 新規就農者についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①新規自営農業就農者とは、家族経営体の世帯員で生活の状態が学生又は雇われ勤務が主だった者が「自営農業への従事が主」となった者をいう。
 - ②新規参入者とは、土地や資金を独自に調達し、新たに農業経営を開始した経営の責任者及び共同経営者をいう。
 - ③新規雇用就農者とは、新たに法人などに年間7か月以上常雇いされ、農業に従事することになった者をいう。
 - ④2018(平成30)年の新規就農者のなかでは、「新規雇用就農者」の人数が最も多く、次いで「新規自営農業就農者」となっている。
-

問5 耕作放棄地についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①耕作放棄地とは、過去2年以上作物を耕作せず、今後も耕作に使う意思のない土地である。
 - ②2015(平成27)年の全国の耕作放棄地面積は15年前の2000(平成12)年に比べると、2万ha減少している。
 - ③2015(平成27)年の耕作放棄地面積は、耕作する意思のない「土地持ち非農家」の土地がおよそ半分を占めている。
 - ④耕作放棄地解消のために農地の売り買いを仲立ちする公的機関として「農地集積バンク」が各市町村に設置されている。
-

問6 野菜の生産と消費の動向についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①2017(平成29)年の野菜の供給量は、4割が国内生産で、6割が輸入となっている。
 - ②2017(平成29)年の国内生産量(重量)が多いのは、1位:タマネギ、2位:ダイコン、3位:キャベツの順である。
 - ③2015(平成27)年の野菜の国内需要は、家計消費が6割、加工・業務用が4割となっている。
 - ④2017(平成29)年の輸入量では生鮮野菜のうち4割弱がタマネギで、タマネギの9割は中国から輸入されている。
-

問7 果実の生産と消費の動向についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①果実の栽培面積や生産量は、2000(平成12)年以来減少傾向にあり、果実の産出額も2011(平成23)年から減少が続いている。
 - ②ここ数年の国内需要量(重量)は、国産品が約6割、輸入品が約4割の状態が続いている。
 - ③2017(平成29)年の果実の産出額上位3品目は、1位:ブドウ、2位:リンゴ、3位:温州ミカンの順である。
 - ④2017(平成29)年に輸入された生鮮果実は、バナナが5割を占め、輸入バナナの8割はフィリッピン(フィリピン)産である。
-

問8 畜産物の生産動向についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①すべての畜種で飼養戸数、1戸当たりの飼養頭羽数ともに増加を続けている。
 - ②2018(平成30)年の生乳の仕向別では、全体の60%が乳製品向けで、40%が牛乳等向けである。
 - ③豚肉生産量は近年大幅に減少を続け、2018(平成30)年の生産量は部分肉ベースで70万トンを切った。
 - ④2018(平成30)年の鶏肉の生産量は骨付き肉ベースで160万トンで過去最高となり、健康志向の高まりから消費も好調である。
-

問9 農業の環境保全機能についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①田の水面からの水分の蒸発や作物の蒸散作用は、空気を冷やし、暑さをやわらげる働きをしている。
 - ②作物は、光合成の仕組みの中で大気中の二酸化炭素を減らすとともに酸素を増やし、大気を浄化している。
 - ③田畑は人が継続的に手入れをしているので、多様な生物が生息し、豊かな1次的自然が守られている。
 - ④水田1枚1枚は、小さな治水ダムとして、洪水防止の役割を果たしている。
-

問 1 0 都市農業の役割についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①都市とその周辺で営まれている「都市農業」は、小規模の経営が多いが、都市住民に新鮮で安全な地元農産物を供給している。
 - ②都市周辺の体験農園では、農家の指導によって栽培のコツが学べるだけでなく、農業への理解が深まる場ともなっている。
 - ③農業体験の農園主と経験豊かな利用者、新しい利用者の交流により、地域のコミュニティづくりの場になっている。
 - ④都市農業の全ての農地は、各自治体が災害発生時の避難場所(防災空間)として指定している。
-

問 1 1 2018(平成 30)年の身近な食材の自給率についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①日本人の主食としての米の自給率は、ほぼ 100%である。
 - ②納豆、みそ、豆腐の原料である大豆の自給率は約 30%になっている。
 - ③パンやうどんなどの原料の小麦の自給率は約 50%と米の半分程度である。
 - ④飼料や肥料に用いる魚を除いた、食用の魚の自給率は 80%台を維持している。
-

問 1 2 生態系の物質循環についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①植物は呼吸作用によって炭水化物を作り出し、光合成作用によって酸素を放出している。
 - ②動植物の死骸や動物の排せつ物は、土壌中の微生物や小動物の工サとなり、無機物に分解される。
 - ③植物は根から吸収した土壌中の有機物を使って、光合成作用を行ない、生命活動に必要なエネルギーを取り出している。
 - ④植物が光合成で利用する二酸化炭素の大部分は、土壌微生物が放出する二酸化炭素である。
-

問 1 3 食物連鎖についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①「食物連鎖」と生態系の「物質循環」とは同じ内容を表す言葉である。
 - ②食物連鎖の関係を下位のものから順番に並べると、下位のものほど個体の種類、数とも多く、上位のものほど種類、数とも少なくなる。
 - ③食物連鎖の一次消費者には、シマウマなどの草食動物を餌にしているライオンなどの大型肉食動物が含まれている。
 - ④ミミズやダンゴムシは落ち葉などを食べる動物なので消費者になるが、落ち葉を肥料分に変えるので生産者としての役割もある。
-

問 1 4 農業生態系についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①農業が行われることによって維持されている生態系を農業生態系、天然自然の森林や草原などの生態系を自然生態系と呼ぶ。
 - ②農業生態系の中には、作物の生育を阻害する雑草、アブラムシ類を捕食するナナホシテントウなど多様な動植物が存在している。
 - ③農業生態系では、人が「施肥」「収穫」などを通して物質循環に手を加えているので、生態系は安定している。
 - ④特定の作物を連続して栽培していると、その作物を好む病原菌や害虫が増え、生態系のバランスが崩れ、収穫量が低下しやすくなる。
-

問 1 5 地球温暖化による影響についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①1901～2018(明治 34～平成 30)年の間に日本では温暖化の影響で大雨の頻度が増え、さらに弱い降水も含めた降水の日数も増加している。
 - ②IPCC の報告書では地球の平均気温の上昇幅が 3℃を超えて上昇すれば、世界の潜在的食料生産量は減収に転じるとされている。
 - ③白未熟粒は米の高温障害で、もみが形成され成長する過程で気温が高すぎると発生する。
 - ④日本では年平均気温が約 3℃上昇した場合、北海道の米の単収は 13%増加する一方で東北以南では 8～15%の減収が予想されている
-

問 1 6 地球温暖化の原因と対策についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①気象庁によると、2010(平成 22)年の人為起源の温室効果ガスのなかで排出量が多かったのは、二酸化炭素とフロン類で共に約 35%を占めている。
- ②1994(平成 6)年に発効した「気候変動に関する国際連合枠組条約」では、途上国の温室効果ガス削減のために、先進国が資金援助を行うことが義務付けられた。
- ③2016(平成 28)年の世界の二酸化炭素排出量は合計 323 億 t で、日本は中国に次いで二番目に多く 48 億 t であった。
- ④第 21 回気候変動枠組条約締約国会議で採択されたパリ協定では、先進国には温室効果ガスの削減目標の提出を定めたが、途上国には提出を定めなかった。

問 1 7 生物多様性の保全についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①ラムサール条約は生物多様性に富んだ重要な湿地を世界各国が保全し、湿地の恵みを賢明に利用していくこと目的とする条約である。
- ②ワシントン条約は野生動物の種が不法に輸出入されないよう保護することを目的とした条約である。
- ③生物多様性条約では、「多様な生物を生息環境とともに保全する」ことその他、2 点の目的が決められた。
- ④ラムサール条約、ワシントン条約、生物多様性条約、これらの条約はすべて世界的機運が高まった 1980(昭和 55)年以降に締結された。

問 1 8 農業が環境に及ぼす負の影響についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①農業で使われているプラスチック資材は野焼きしても環境に影響をあたえないように、有害物質を発生しない資材で作られている。
- ②きれいな水に、自然の浄化作用を越えて農薬などの汚濁物質が流れ込んだ状態を水質汚濁という。
- ③作物に吸収されずに残った窒素やリン酸が、川や海などに流れ込み、それらが自然の状態より多くなりすぎた状態を富栄養化という。
- ④人の体内に入った硝酸態窒素は、血液中で酸素を運搬する働きをしているヘモグロビンを、酸素を運ぶ能力のないメトヘモグロビンに変える。

問 1 9 フード・マイレージについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①フランスのフードマイルズ運動を参考に日本の通産省が開発した食料輸送にともなう1次エネルギー消費量を示したものである。
 - ②食料の輸送量(ton)×生産地から消費地までの輸送距離(km)で計算し、単位はトン・キロメートルである。
 - ③食料の輸送量(ton)×生産地から消費地までの輸送時間(hour)で計算し、単位はトン・アワーである。
 - ④2001(平成13)年1年間の日本のフード・マイレージは約5000億単位とアメリカの約半分で、先進国の中ではフード・マイレージが小さい方である。
-

問 2 0 BMIについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①BMIは肥満度を表す指標で、目標とする値は18歳～69歳までは男女・年齢にかかわらず同じ値になっている。
 - ②BMI = 体重(kg) ÷ [身長(m) × 身長(m)] × 100 で計算される。
 - ③BMI = 体重(kg) ÷ [身長(m) × 身長(m)] で計算される。
 - ④BMI = 体重(kg) ÷ [身長(cm) × 身長(cm)] × 100 で計算される。
-

問 2 1 6つの基礎食品群についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①6つの基礎食品群は、「体の組織をつくる」「体の調子を整える」「エネルギー源になる」という3つのグループにまとめることができる。
 - ②1群は、おもにタンパク質を多く含む食品で、バター、ラード、ごま油などが含まれている。
 - ③3群は、おもにビタミンCを多く含む食品で緑黄色野菜や果実類が含まれている。
 - ④5群は、無機質を多く含む食品で、米、パン、麺などが含まれている。
-

問 2 2 栄養素についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①「炭水化物」「脂質」「タンパク質」を三大栄養素と呼び、それに「無機質」と「ビタミン」を加えたものを五大栄養素と呼ぶ。
- ②炭水化物のうち糖質はエネルギー源となり、食物繊維は腸の調子を整える作用などを持ち6番目の栄養素と呼ばれる。
- ③タンパク質はアミノ酸で構成され、筋肉や臓器、血液などの構成成分になるとともに、エネルギー源にもなる。
- ④無機質はエネルギー源になるとともに、おもに骨や歯をつくったり、体の調子を整えたりする働きをする。

問 2 3 機能性を表示できる食品についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①機能性の表示ができる食品には、「特定保健用食品（通称：トクホ）」、「機能性表示商品」「栄養機能食品」「総合機能食品」の4つがある。
- ②「特定保健用食品」は、その機能性の表示が許可されている食品で、健康増進法に基づいて審査が行われ、消費者庁長官が許可する。
- ③「機能性表示食品」は事業者の責任で、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、消費者庁長官に届け出ればその旨表示できる。
- ④「栄養機能食品」は、栄養成分の補給補完に利用される食品で、対象となる栄養成分の含有量が定められた範囲内であれば届け出ずに表示できる。

問 2 4 主食（米飯）が持つ価値についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①稲作が日本の風土に適していたこと、連作ができたこと、米がエネルギー源として有効だったことなどにより、米が日本人の主食になった。
- ②玄米の表面は栄養素が含まれていない「ぬか層」に覆われており、消化も悪いので「もみすり」によってぬか層を取り除き白米にする必要がある。
- ③イネ、米、飯と複数の呼び名があり、食事の行為そのものを「ごはん」と呼んできたことから、日本人の米への思いが読み取れる。
- ④ごはん(米飯)は控えめな甘さで、おかずや汁物と交互に食べながら口中調味し、味も栄養もバランス良くいただくことができる。

問 2 5 食材の旬について、すべてが正しいものは次のうちどれですか。

- ①春=筍、きぬさや、新キャベツ、新タマネギ、アスパラガス、ネギ、根みつば
- ②夏=トマト、キュウリ、えだまめ、ナス、スイカ、とうもろこし、グリーンピース
- ③秋=サツマイモ、チンゲンサイ、かぶ、ぶどう、柿、栗、まつたけ
- ④冬=ホウレンソウ、白菜、山いも、大根、ごぼう、うど、温州みかん

問 2 6 発酵食品についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①日本は世界でも有数の発酵大国で、味噌、醤油、酒など独自の発酵食品があり、味噌や醤油の製造に用いられる麹は、麹菌ともよばれている。
- ②麹菌はデンプンを糖に、さらに糖をアルコールと二酸化炭素に変えるとともに、タンパク質をアミノ酸に分解する働きもある。
- ③滋賀県の郷土料理のふなずしは、乳酸菌がタンパク質を分解して乳酸を産生する働きを利用したものである。
- ④納豆は稲わらなどに存在する枯草菌の一種の納豆菌を利用した発酵食品で、ポリグルタミン酸など納豆ならではの成分をつくりだす。

問 2 7 加工食品の表示についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①「名称」「原材料名」「添加物」「内容量」「賞味期限（消費期限）」「保存方法」「栄養成分」「表示内容に責任を持つ者」「所在地」の9項目を表示しなければならない。
- ②栄養成分表示については、熱量／タンパク質／脂質／炭水化物／ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の5項目を表示しなければならない。
- ③アレルギー被害を防ぐために、危険度の高い6品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳）を含む加工食品には、表示が義務づけられている。
- ④遺伝子組換え農作物を使った加工食品は表示義務があり、対象農作物は大豆、とうもろこし、ばれいしょ（ジャガイモ）、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤの8種類である。

問 2 8 食品の安全にかかわる制度についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①2017(平成 29)年に JAS 法(日本農林規格等に関する法律)が改正され、JAS(JAS 規格)の対象範囲が品質だけでなく、生産方法、取り扱い方法などにも拡大された。
- ②農産物がどこで誰によってどのように生産され、どのような経路で消費者に届いたのかを追跡できるようにしたシステムがトレーサビリティである。
- ③生体で輸入された牛を除き、国内で生まれたすべての牛には、1頭ごとに個体識別番号が表示され、生産履歴が管理されている。
- ④下図のマークがついている食品は、インターネットや FAX、店頭表示などで生産情報を確認することができる。



問 2 9 食品ロスについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①「JA 全中ファクトブック 2015」によると、日本の年間食料廃棄量のうち、まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」は、約半分の 350 万 t に達している。
- ②日本の 1 年間の「食品ロス」の量は、日本の米の年間収穫量の 2 割に近づいている。
- ③食品ロス対策として 2019(令和元)年 10 月には「食品ロス活用法」(通称)が施行され、食品ロスの活用について国の責務が示された。
- ④品質上は問題ないが通常流通には乗せられない食品を、各地のフードバンクに寄付して利用しようという動きが広まりつつある。

問30 だしについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①和食の基本は「だし」で、料理にだし（うま味）を利かせることで、健康を守る減塩にもつながっている。
 - ②かつおだしの、おもなうま味成分はイノシン酸で、沸騰したお湯の火を止めて削りかつおを入れ、1～2分たったらザルや布でこす。
 - ③昆布だしの、おもなうま味成分はグルタミン酸で、昆布を水に30分～1時間浸してから中火にかけ、沸騰直前に取り出す。
 - ④椎茸だしの、おもなうま味成分はイノシン酸で、干し椎茸を1～2時間水に入れておき、柔らかくなったら、だしがとれている。
-

問31 食中毒とその予防についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①食中毒を起こす原因には、腸管出血性大腸菌やアニサキスなどの細菌と、ノロウイルスなどのウイルスなどがある。
 - ②買ってきた肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁が付着しないようにする。
 - ③肉や魚を扱った包丁やまな板は、熱湯消毒してから野菜などの調理に使うようにする。
 - ④肉や魚は、特に寄生虫や微生物による食中毒予防のために十分に加熱し、中心部を75℃で1分間以上加熱するのが目安となる。
-

問32 食品の保存温度についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①「冷凍」とは-18℃以下、「冷蔵」とは約0～10℃、「冷暗所」とは暗くて涼しい場所、「常温」とは平常の温度である。
 - ②缶詰、瓶詰、レトルト食品など特別な包装がされている食品を除き、調理済み食品や肉、魚、牛乳、乳製品は「冷蔵」保存するのが一般的である。
 - ③肉や魚などは冷凍保存が望ましく、0℃前後のチルド室での保存は避ける。
 - ④いも類やナスなど、低温になると変色したり変質したりするものは、暗くて涼しい「冷暗所」での保存が適している。
-

問 3 3 肥満についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①「摂取エネルギー」が「消費エネルギー」より多くなると、余ったエネルギーが脂肪となって体内に蓄えられ肥満となる。
 - ②適正な体重を維持するためには、適度な運動とバランスの良い食事に心がけることが大切である。
 - ③夜間は消化器官が活発に動いてエネルギーを消費するので、夜遅い時間の食事は肥満になりにくい。
 - ④肥満は、突然死の原因ともなる睡眠時無呼吸症候群にも大きな影響を及ぼす。
-

問 3 4 種子のつくり（構造）についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①種皮は種子の表面を包み、胚と胚乳を保護する。
 - ②有胚乳種子が発芽するときは、子葉が胚乳の栄養分を吸収しながら育つ。
 - ③無胚乳種子が発芽するときは、子葉に蓄えられた栄養分を吸収しながら育っていく。
 - ④カボチャやダイコンの種子は有胚乳種子、トウモロコシやトマトの種子は無胚乳種子である。
-

問 3 5 種子の発芽についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①発芽に必要な3要素は、光・水・空気（酸素）である。
 - ②発芽を始めた種子は、呼吸のために多くの酸素を必要とするので、通気性の良い土壌が必要である。
 - ③発芽適温は野菜によって異なり、レタスは25～30℃の比較的高温で、キュウリは15～20℃の冷涼な気温で発芽しやすい。
 - ④カブの種子は、光が当たると発芽しにくい嫌光性種子である。
-

問 3 6 光合成作用についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①光合成作用は葉の細胞中の葉緑体で行なわれ、糖やデンプンなどの炭水化物をつくりだしている。
 - ②光合成作用には光が欠かせないため、植物は暗い夜には光合成作用ができない。
 - ③光合成能力の高低には、植えた作物の受光態勢の良し悪しも大きく影響する。
 - ④光合成作用は一般的に気温の上昇とともに活発になり、葉温が 30～32℃になった頃に光合成量が最も多くなる。
-

問 3 7 気孔についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①気孔が開くと、二酸化炭素の吸収が多くなり、光合成作用が盛んになる。
 - ②気孔が開くと、葉からの蒸散が盛んになり、それに応じて根からの水分や養分の吸収が活発になる。
 - ③ほとんどの植物では、葉の表側と裏側にほぼ同数の気孔が分布している。
 - ④植物体内の水分が少なくなると、蒸散量を抑えるために気孔を閉じる。
-

問 3 8 花のつくりについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①植物の花には、ひとつの花に雄しべと雌しべをもつ両性花と、雄しべだけをもつ雄花と雌しべだけをもつ雌花が別々に咲く単性花がある。
 - ②両性花は、花の中心に雄しべがあり、そこから外に向かって雌しべ、花弁、がくが付いている。
 - ③カボチャやキュウリの花は、ひとつの花に雄しべと雌しべをもつ両性花である。
 - ④トマトやイチゴの花は、雄花と雌花が別々に咲く単性花である。
-

問39 気候と気候を生かした作物栽培についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①気候は、ある地域の気象の長年にわたる特有な傾向のことをいい、日本では地域によって、いろいろな気候が形成されている。
 - ②日本は南北に細長く、標高差もあるので、地域ごとの気候を生かした適地適作が行われている。
 - ③地域による年間の降水量の違いによって、カンキツの産地とリンゴの産地が「地域分け」されている。
 - ④標高の高い高原地帯の高冷地園芸では、夏の涼しさや昼夜の温度差を活かして、高品質の農産物が栽培されている。
-

問40 プラスチックフィルムでできている各種のマルチ資材すべてが持っている効果についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①土の水分を保持する。
 - ②土のやわらかさを保持する。
 - ③雨による肥料の流亡を防ぐ。
 - ④雑草の発生を防ぐ。
-

問41 作物の病原体の一つであるウイルスについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①ウイルスは細菌よりも大きく、細胞がないので生物とはみなされていないが、他の生物に侵入して増殖し病原体となる。
 - ②ウイルスの多くは、感染した植物を吸汁した昆虫などによって媒介される。
 - ③ウイルスによるモザイク病は、高温で乾燥した時期に発生し、葉にうどん粉状の白いカビが生え、やがて葉は枯れてしまう病気である。
 - ④ウイルス病を防除するためには、ウイルスに有効な農薬を散布するとともに、媒介昆虫の駆除が大切である。
-

問 4 2 害虫防除についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①害虫防除は、害虫の卵や若齢幼虫の早期発見が大切で、葉の裏側を重点的に観察する必要がある。
 - ②畑の周囲の雑草をこまめに除草することによって、雑草を住みかとしているアブラムシやダニなどの増殖を抑えることができる。
 - ③畝に黒色マルチを張ることによって、害虫の飛来を防止することができる。
 - ④センチュウの防除には同じ作物の連作を避け、寄生しにくい作物との輪作や、マリーゴールドなどとの混植で生息密度を下げる方法がある。
-

問 4 3 耕種的防除法についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①果樹や野菜では、病気を予防するために、その病気に抵抗性のある台木に接ぎ木して育てる方法がある。
 - ②土壌センチュウや土壌病原菌の密度を下げるために行われる太陽熱土壌消毒は耕種的防除法の一つである。
 - ③科の違う作物を輪作することは、病虫害の密度を減らすうえで大きな効果がある。
 - ④収穫残渣・病害株の処理などの圃場衛生管理は、耕種的防除法の一つである。
-

問 4 4 作物と土壌のpHについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①野菜に適する土壌の好適pHは、野菜の種類により違いがあるが、多くの野菜はpHが7～7.5の土壌を好む。
 - ②土壌pHを調整する石灰資材のうち、消石灰は緩効性でpH調整効果が最も低い。
 - ③土壌のpHが低下すると土中のアルミニウムが水に溶けてリンと結びつき、施したリン酸肥料が作物に吸収されにくくなる。
 - ④鉄やマンガンは、土壌の酸性が強まると急に水に溶けにくくなり、作物が吸収できずに欠乏症状が起こる。
-

問 4 5 化学肥料についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①速効性で肥効が高く、成分量がはっきりしていて施肥量の調節がしやすい。
 - ②有機質肥料より、成分量当たりの値段が安い。
 - ③水溶性で速効性のものが多いので、過剰施肥で濃度障害を起こしやすい。
 - ④N・P・Kの3要素のうち、1成分だけを含む肥料を単肥といい、2成分以上を含み化学的操作を加えて造粒・成形した肥料を配合肥料という。
-

問 4 6 有機質肥料についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①魚かすは、魚を煮て脂肪を抜き乾燥させたものだが、果実の味が悪くなるので、果菜類には使わない方がよい。
 - ②骨粉は、リン酸が豊富な基肥用の緩効性肥料である。
 - ③ナタネ油カスは、有機質肥料のなかではカリウムの含有量が多い速効性の肥料である。
 - ④植物油カス類は微生物による分解が速いので、畑に入れた後すぐに播種ができる。
-

問 4 7 野菜の連作障害についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①連作障害とは、毎年同じ畑で同じ作物を続けて栽培することによって、土壌の状態に偏りができ、その結果生育不良になることをいう。
 - ②エンドウやゴボウは連作障害が出にくい野菜である。
 - ③サツマイモやカボチャは連作障害が出やすいので、休栽期間を長くとる必要がある。
 - ④トマト→ジャガイモ→ナスのように同じ科の野菜でも、異なる種類の野菜を輪作することによって連作障害を防ぐことができる。
-

問48 うね立てについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①播種や苗の定植のために、少し盛り上げた場所をつくることをうね立てという。
 - ②排水の悪い畑では、うねが過湿にならないように、うねの高さを15cm以上に高くするのが良い。
 - ③排水性がよく、表土が乾きやすい畑では、うねの乾燥を防ぐために、うねの高さを5~10cm程度に低くするのが良い。
 - ④うねの方向を作付けの季節で考えると、太陽が高い夏場(春作)は東西うねに、太陽が低い冬場(秋作)は南北うねにした方が作物の生育が良くなる。
-

問49 覆土と鎮圧についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①種を播いた後に土をかける作業を覆土といい、根菜類では覆土を厚めにし、葉菜類では覆土を薄くかけると発芽しやすくなる。
 - ②播いた種にかける覆土の厚さは、種子の厚さの5~6倍が標準である。
 - ③鎮圧は、覆土した土を手のひらやクワの背面などで押さえる作業で、種子と土を密着させるために行う。
 - ④鎮圧には、土壌中の過剰な水分を蒸発させる効果がある。
-

問50 果菜類の摘しん作業についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①成長する高さを抑えるために、茎の先端の新しい芽を摘む作業のことである。
 - ②トマトなどで、茎と本葉の間から伸びてくる芽を取り除く作業のことである。
 - ③枯れた葉や、茂りすぎた葉を取り除き、通風、日当たりをよくする作業のことである。
 - ④形や生育が不良の実(花)や、多すぎる実(花)を取り除く作業のことである。
-

問5 1 3つの野菜すべてが日本原産の野菜になっているものは、次のうちどれですか。

- ①ダイコン、ニンジン、アシタバ
 - ②シュンギク、ウド、ネギ
 - ③ミズナ、サトイモ、シソ
 - ④ミツバ、ミョウガ、フキ
-

問5 2 イネの水管理についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①イネを栽培する田んぼの水量は常に一定に保つのではなく、イネの成長に合わせて変えていく。
 - ②田んぼに入れる水は、新鮮な水温 20～30℃の水が望ましい。
 - ③イネが特に水を必要とするのは田植え後の根が活着するまでの時期で、その後は収穫直前まで水の出し入れを繰り返す間断灌漑（かんだんかんがい）を行う。
 - ④中干しは、幼穂ができる前に、いったん水を抜いて田んぼを乾かし、土の中に酸素を補給する管理である。
-

問5 3 サツマイモの品種についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①サツマイモには、青果用のほかに加工用、デンプン用、醸造用など、さまざまな用途に適した品種がある。
 - ②青果用には、甘みがあり、粉質でホクホクした食感の品種と、甘みが強く粘質でしっとり、ねっとりした食感の品種がある。
 - ③焼き芋として人気の高い「安納いも」は、茨城県で昔から栽培されてきた在来品種である。
 - ④果肉の色が黄色だったこれまでの品種に加え、近年は紫色やオレンジ色など、様々な品種が栽培されている。
-

問54 サツマイモの収穫と保存についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ① 収穫の適期は、全ての葉が完全に枯れあがった時である。
 - ② 霜にあたると甘みが増すので、初霜が降りてから収穫すると良い。
 - ③ サツマイモは収穫直後より、収穫して2～3週間後のほうが糖度が増しておいしくなる。
 - ④ 収穫後は空気に触れると傷みやすくなるので、ビニール袋に入れて密閉し、日が当たらない場所で保存すると良い。
-

問55 ジャガイモについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ① ジャガイモは、青果用、加工用、デンプン原料用それぞれに適した品種がある。
 - ② 種イモの植え付け後に出てきた芽のうち、元気な芽を1株1～3本残して、他はかきとると、大きくそろったイモが収穫できる。
 - ③ 株元に「土寄せ」をする目的は、イモの肥大促進とイモの緑化防止のためである。
 - ④ ジャガイモはアルカリ性の土壌を好み、酸性の土壌で栽培すると、そうか病が出やすくなる。
-

問56 ジャガイモの種イモについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ① 種イモは、病気の拡大を防ぐため、必ず検査に合格しているものを購入して使用する。
 - ② 種イモを植え付ける適期は、ジャガイモの芽が休眠している状態の時期である。
 - ③ 大きな種イモは、ひとつが40～50gになるように頂芽を上にして切り分けて利用できる。
 - ④ 種イモは、植え付け前に3週間ほど太陽の光に当てる「浴光育芽」を行うと萌芽（ほうが）を早め、芽の徒長を防ぐことができる。
-

問57 ダイコンの栽培についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①耐寒性があり、冷涼な気候が栽培に適しているが、耐暑性に対しては弱い。
 - ②ダイコンの種子は、光によって発芽が促進される「好光性種子」なので、種まき後の覆土は薄くする。
 - ③ダイコンには多くの害虫が付くので、防虫網をかぶせてセルトレイで育苗し、本葉が6～7枚の頃に畑に定植すると良い。
 - ④ダイコンは害虫の被害が少ないため、種まきは1カ所1粒とし、間引きの労力を少なくする方法が一般的である。
-

問58 ニンジンについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①現在多く栽培されている15～20cmほどの円錐形の五寸ニンジンは、江戸時代に中国から導入された東洋ニンジンである。
 - ②ニンジンの食用部位(根部)は輪切りにすると、その大部分は木部にあたるので、木部肥大型と呼ばれている。
 - ③ニンジンは色のバリエーションの多い野菜で、赤色やオレンジ色だけでなく、白・黒・紫・黄色などのニンジンも栽培されている。
 - ④西洋ニンジンはオレンジ色のリコペンを多く含み、東洋ニンジンは赤色をしたカロテンを多く含んでいる。
-

問59 ニンジンの栽培についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①ニンジンの種子の発芽率は野菜の中では高い方なので薄まきにし、種まき後の灌水を控えめにすると発芽がそろい、後の生育が良くなる。
 - ②ニンジンの種子は、光が当たると発芽しやすくなるので、播種後の覆土は薄くすると良い。
 - ③収穫期が冬季の場合には、食用部位の根首部を凍霜害から守るために、根首部に土寄せを行う。
 - ④根に割れ目が生じる生理障害を裂根(れっこん)といい、土が乾燥した後の降雨や収穫が遅れて過熟になったときに発生しやすい。
-

問 6 0 ネギの基本的特性についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①栽培に適した土は、耕土が深く、通気性の良い壤土・砂壤土である。
 - ②生育の限界温度は下が 15℃、上が 25℃と耐寒性、耐暑性ともに低い野菜である。
 - ③光の弱い冬季の栽培や、密植栽培が可能な野菜である。
 - ④生育にあわせ、葉鞘部と葉身部の境まで何回かに分けて土寄せをすると、葉鞘部が軟白化した根深ネギができる。
-

問 6 1 ハクサイの栽培についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①生育前半の適温は 18～20℃だが、結球期の適温は 25℃以上である。
 - ②地際部に病斑ができ、やがて軟化・腐敗し悪臭を放つ軟腐病は、低温・乾燥時に傷口から細菌が侵入して発症する病気である。
 - ③酸性土壌で病気が発生しやすくなるので、pH が 6.5～7.5 になるように苦土石灰を施しておく。
 - ④他の野菜に比べて、根に肥料が当たっても根が傷みにくいので、追肥は肥料成分をすぐに吸収できるように、できるだけ株元の近くに施すと良い。
-

問 6 2 ブロッコリーについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①茎の頭の部分にできた大きな花蕾（からい）を収穫するタイプのブロッコリーを、頂花蕾型と呼んでいる。
 - ②花蕾の形成・発育には冷涼な気候が適し、中・晩生品種では 10～15℃が適温である。
 - ③根は浅いが吸水力が強く、乾燥に対しては比較的強い野菜である。
 - ④花蕾の間に小さな葉ができるリーフイーヘッドは、花蕾の発育中に連続して 15℃以下の低温にあうと起きる発育障害である。
-

問 6 3 ホウレンソウの基本的特性についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①ホウレンソウには、葉が丸みを帯びた西洋種と、葉に切れ込みがある東洋種とがある。
 - ②西洋種は日長に敏感なので、春まき栽培に適している。
 - ③短日条件で花芽分化し、とう立ちする性質がある。
 - ④栽培には、アルカリ性土壌より酸性土壌に適している。
-

問 6 4 カボチャについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①カボチャには「日本カボチャ」「西洋カボチャ」「ペポカボチャ」があり、現在最も多く栽培されているのは西洋カボチャである。
 - ②カボチャの花粉は寿命が長いので、前日開花した花の雄しべを翌日の受粉にも使うことができる。
 - ③果実の形を整えて表面を均一に着色させるために、収穫 1 週間くらい前から果実をまっすぐに置き直す作業を「玉直し」という。
 - ④収穫適期は、ヘタの部分が茶色っぽく縦にヒビ割れし、コルク化してきた頃である。
-

問 6 5 キュウリについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①根は浅く広がり、乾燥には弱く、生育最盛期には1日に2Lの水分を必要とする。
 - ②現在、日本で流通している品種の大半が、皮が薄く歯切れがよい黒イボキュウリである。
 - ③果皮に白い粉がついていない「ブルームレスキュウリ」は、他家受粉によって生み出された新しい品種である。
 - ④キュウリの花は両性花であるが、単為結果性をもつので、受精しなくても果実が肥大する。
-

問 6 6 スイカについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①スイカは、ウリ科野菜の中で最も強い光を必要とする野菜である。
 - ②生育適温は 25～32℃と高温を好み、夜温も 25℃を下回らないほうが充実した雌花がつく。
 - ③スイカには雌花、雄花、両性花があり、その割合は品種や栽培環境で異なっている。
 - ④スイカの接ぎ木には、ユウガオを台木に使用することで、ツル割れ病などを防止することができる。
-

問 6 7 スイートコーンについての説明で、正しいものは次のうちどれですか

- ①播種の際、種子のとんがりを上向きにして土に差し込むと、幼芽の出る位置が上に、幼根が下に向くので、発芽が早く、根が深く伸びる。
 - ②受粉を確実にするために、同じ品種を 2 条以上まとめて隣接させて植えると良い。
 - ③株元に出てくる分けつは、光合成作用を行わないので、早目に取り除いた方が良い。
 - ④スイートコーンの代表的な害虫であるアワノメイガは、雌穂に卵を産み付け、孵化（ふか）した幼虫が実を食害する。
-

問 6 8 トマトについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①日当たりを好み、果菜類の中では強い光を好む野菜である。
 - ②定植は、苗の最初の蕾が開きかけ、遅霜の心配がなくなった頃に行うと良い。
 - ③トマトは同じ向きに花をつけるので、定植するときには、蕾を通路側に向けて植えると収穫が楽になる。
 - ④「フルーツトマト」とは、甘味を極限まで高めたトマトの新しい品種である。
-

問69 ピーマンについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①ピーマンはナス科の野菜で、トウガラシやシシトウと同じ仲間であるが、ピーマンとシシトウは甘味種、トウガラシは辛味種である。
 - ②深くて広い根張りをつくるので、乾燥にも多湿にも強い。
 - ③一番花が開き始めた苗を、遅霜の心配がなくなったころ定植するのが良い。
 - ④「パプリカ」はピーマンの厚肉大型種のひとつで、ベル系（型）と呼ばれるタイプの完熟果である。
-

問70 イチゴについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①イチゴはシソ科の野菜で、一季成りイチゴと二季成りイチゴの2つのタイプがある。
 - ②新しく苗を増やすには、親株の株元から伸びるランナーに発生する子株のうち、株元に一番近い子株を育てると生育がよい。
 - ③一つの花に沢山の雌しべがついており、それぞれの雌しべが受粉すると、それぞれの子房が肥大しながら結合し、一つのイチゴの実となる。
 - ④イチゴは9～10月に、10～17℃ほどの低温と12時間以下の日長にあうことで、クラウンにある芽が花芽分化する。
-

空白ページ

日本農業検定