

2024 年度

# 農検 3 級

## 日本農業検定 3 級試験問題

全 50 問

試験時間 50 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** 農業についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①農業は作物を栽培したり、家畜を育てる産業である。
  - ②農業は、農産物だけでなく、衣料素材や、住居素材などの生産にも関わっている。
  - ③家畜排せつ物や森林間伐材などを利用したエネルギー生産は、農業には含まれない。
  - ④農業の基本的な役割は、人々の命を支える食料生産である。
- 

**問 2** 基幹的農業従事者についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①企業などに雇用されて農業を行う農業者のことである。
  - ②2000年から2022年の間で倍増した。
  - ③徐々に高齢化が進んでいる。
- 

**問 3** 農産物直売所についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①消費者の反応もわかるので、農家のやりがいに繋がっている。
  - ②販売される農産物の値段は、農家ではなく直売所が決めている。
  - ③農家によっては、市場出荷よりも収入が多くなる場合がある。
  - ④少量の農産物の出荷が可能である。
- 

**問 4** 日本の食料自給率(カロリーベース)についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①日本の2021年度の食料自給率は、38%で主要先進国の中で最も高い。
  - ②日本人の主食である米の自給率は、ほぼ100%である。
  - ③味噌、豆腐、納豆などの原料である大豆の自給率は、非常に高い。
-

**問5 荒廃農地についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①荒廃農地が発生する原因は、労働力不足による離農が最も多い。
  - ②「農地バンク」とは、耕作する意思のない農地を県の農地中間管理機構が希望する農家に貸し付ける仕組みである。
  - ③野生鳥獣による被害で営農意欲が減退することも、荒廃農地が生まれる原因の一つである。
  - ④2008年以降毎年28万ha前後で推移していたが、2021年には26万haになった。
- 

**問6 地球温暖化についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①大気中に温室効果ガスが増えると、多くの赤外線を吸収し、地球の温度が高くなる。
  - ②地球規模で気温や海水温が、短期間に急上昇することを地球温暖化という。
  - ③世界の温室効果ガス全体の中で二酸化炭素が66%を占めている。
  - ④石油や天然ガスなど一次エネルギーの消費量は、1990年から2022年の間に約1.8倍に増えた。
- 

**問7 パリ協定についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①パリ協定は「2030年以降の温室効果ガスを削減するための国際的な取り決め」である。
  - ②世界の平均気温の上昇を産業革命以前に比べて、5℃未満、できれば3.5℃に抑える努力をすることが定められた。
  - ③できるだけ早く先進国の温室効果ガスの排出量増加を止めることが求められている。
  - ④21世紀後半には、温室効果ガス排出量と森林などによる吸収量を差し引きゼロにする。
- 

**問8 生物多様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生態系の多様性とは、自然環境のなかでいろいろな動植物がかかわり合っている状態をいう。
  - ②種の多様性とは、いろいろな種類の動植物が数多くいる状態をいう。
  - ③遺伝子の多様性とは、同じ種で遺伝子が均一であっても個々の性質や形に違いが出ることをいう。
-

**問 9** フード・マイル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フード・マイルージは、イギリスで開発された食料輸送にともなう環境負荷の指標である。
  - ②フード・マイルージの計算方法は、「食料の輸送量 (ton) × 「食物を食べる消費者の数 (人)」で算出される。
  - ③フード・マイルージの数値が大きければ大きいほど、環境に負荷をかけていないとされる。
  - ④2001 年のデータでは、日本のフード・マイルージはアメリカの約 3 倍である。
- 

**問 1 0** 都市農業の役割についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①市街化区域内農地は、全国の農地の約 10%を占め、販売金額では全体の 7%を占めている。
  - ②都市と農業を結びつける上で大きな役割を果たしている農産物直売所は、2021 年のデータでは全国に 1 万 2680 カ所ある。
  - ③都市にある農地は、災害時の防災空間の確保という役割も果たしている。
- 

**問 1 1** 生活習慣病についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①肥満と 1 つの生活習慣病が重なった状態をメタボリックシンドロームと呼ぶ。
  - ②メタボリックシンドロームの状態では、心筋梗塞や脳梗塞などが引き起こされる危険性が高まる。
  - ③メタボリックシンドロームに関わる生活習慣病は、痛風、脂肪肝、睡眠時無呼吸症候群である。
- 

**問 1 2** 肥満の原因と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食べ物からとった「摂取エネルギー」が、運動や活動で消費される「消費エネルギー」よりも多くなると、肥満につながる。
  - ②食べすぎや食事時間が不規則になると肥満につながる。
  - ③基礎代謝量とは、通常の活動において必要となるエネルギー量のことである。
  - ④基礎代謝量は、成人期以降は加齢とともに減少する。
-

**問 1 3 五大栄養素のはたらきについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①炭水化物は糖質と食物繊維に大別され、食物繊維は主にエネルギー源となる。
  - ②脂質はエネルギー源とともに細胞膜やホルモンの材料となる。
  - ③タンパク質はエネルギー源とはならないが、筋肉、臓器、血液の材料となる。
  - ④ビタミンは骨や歯を作る材料となる。
- 

**問 1 4 だし汁の特徴についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①にぼしだしの主たるうま味成分はイノシン酸で、煮物、味噌汁などの料理に向いている。
  - ②こんぶだしの主たるうま味成分はグルタミン酸で、すし飯、精進料理などに向いている。
  - ③合わせだしは2回分のこんぶだしを合わせ濃縮したもので、主たるうま味成分はグルタミン酸で、吸い物、煮物に向いている。
  - ④しいたけだしの主たるうま味成分はグアニル酸で、煮物、炊き込みご飯に向いている。
- 

**問 1 5 和食の基本についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①一汁三菜とは、主食に汁物、主菜、副菜、副々菜を組み合わせた献立のことである。
  - ②和食の献立における漬物は、主菜、副菜、副々菜のうち副々菜に当たる。
  - ③日本人の伝統的な食文化は、2013年に日本の無形文化遺産に登録された。
- 

**問 1 6 食材の旬についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①旬とは、その食材が最も多く出回る時期のことである。
  - ②旬の食材は、味は良いが、一般に栄養価は低い。
  - ③筍、フキ、うどは、春が旬の食材である。
  - ④さつまいも、まつたけ、しいたけは、秋が旬の食材である。
-

**問 1 7** 発酵食品に関わるおもな微生物についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①醤油の製造には、おもに酵母菌、酢酸菌が関わる。
  - ②味噌の製造には、おもに麹菌、乳酸菌が関わる。
  - ③納豆の製造には、おもに酵母菌が関わる。
  - ④日本酒の製造には、おもに麹菌、酵母菌が関わる。
- 

**問 1 8** 生鮮食品の選び方に関する説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①野菜・果物は、みずみずしく色鮮やかでつやがあり、つぶれていないものを選ぶ。
  - ②豚肉は灰色がかかった色、牛肉は赤身が黒ずんでいるものは選ばない。
  - ③魚は、身に張りや弾力があり、エラの色が暗い小豆色のものを選ぶ。
  - ④切り身の魚は、身に透明感とつやのある液汁の出ているものを選ぶ。
- 

**問 1 9** 消費期限・賞味期限についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①消費期限とは、その食品が安全に食べられる期限のことを言う。
  - ②食品の包装を開封した後も、消費期限までは安全に食べることができる。
  - ③賞味期限とは、その商品の品質が保たれると同時に安全に食べられる期限のことを言う。
  - ④賞味期限を過ぎた後は、その食品を安全に食べることはできない。
- 

**問 2 0** 箸に関する説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①箸は中国から日本に伝わり、徐々に一般の人々に広まった。
  - ②鎌倉時代の武士が使った竹箸が割り箸の起源と言われている。
  - ③箸は「はさむ」ことに特化した道具で、「切る」、「ほぐす」などの用途には向かない。
-

**問 2 1 食中毒の予防についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①冷蔵庫で食材を低温保存するために、庫内は隙間なく食材を詰めるようにする。
  - ②食品を低温に保つことで、微生物を死滅させることができる。
  - ③食事の前には手を洗い、料理を室温で長時間放置しない。
  - ④細菌による食中毒予防の原則は、食中毒の原因となる細菌をつけない、増やさないの2点である。
- 

**問 2 2 食中毒の原因となる細菌や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食品に食中毒を引き起こす細菌が増殖すると、必ず味やにおいの変化がおこる。
  - ②一部の魚貝やキノコには有毒成分（自然毒）が含まれているが、十分に加熱することで食中毒を予防することができる。
  - ③ウイルス性食中毒の原因には、ノロウイルスなどがある。
  - ④アニサキス、クドアなどの寄生虫による食中毒は、細菌性食中毒に含まれる。
- 

**問 2 3 種子の発芽に必要な3要素についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①空気（酸素）、水、温度（適温）
  - ②二酸化炭素、水、温度（適温）
  - ③空気（酸素）、肥料、温度（適温）
  - ④空気（酸素）、水、光
- 

**問 2 4 好光性種子と嫌光性種子についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①ミツバは好光性種子である。
  - ②カボチャは嫌光性種子である。
  - ③カブは好光性種子である。
  - ④ニンジン嫌光性種子である。
-

**問 2 5 野菜と日照についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①イチゴやシュンギクは、日当たりを好む陽生植物である。
  - ②ミョウガやフキは、半日陰から日陰を好む陰生植物である。
  - ③キュウリやオクラは、日照不足でも生育にあまり影響がない半陰生植物である。
- 

**問 2 6 気孔の働きについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①光合成作用を行うときの酸素の取り入れ口と、二酸化炭素の放出口となる。
  - ②呼吸作用を行うときの二酸化炭素の取り入れ口と、酸素の放出口となる。
  - ③蒸散作用を行うときの水分の蒸発口となる。
- 

**問 2 7 植物の呼吸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植物は、呼吸作用からデンプンや糖を生み出している。
  - ②呼吸作用は、体の維持と成長に必要な生命活動エネルギーを作り出す作用である。
  - ③植物は、昼夜を問わず呼吸作用を行なっている。
  - ④昼間は呼吸作用より光合成作用の方が活発に行われる。
- 

**問 2 8 「肥料の3要素」についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①窒素は、根や茎を強くする。
  - ②リン酸は、新根の発育を促進する。
  - ③カリウムは、葉や茎の生育を促進する。
-

**問 2 9** 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化学的に処理(合成)された無機質肥料を「化学肥料」と呼ぶ。
  - ②肥料の3要素のうち、1種類の成分しか含まない化学肥料を「単肥」と呼ぶ。
  - ③肥料の3要素のうち、2種類以上を含む化学肥料を「複合肥料」と呼ぶ。
  - ④肥料の3要素の成分含有率の合計が、40%以上ある化学肥料を「高度化成肥料」と呼ぶ。
- 

**問 3 0** 作物の生育に適した土についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①水はけ(排水性)の良い土
  - ②水もち(保水性)の良い土
  - ③肥もち(保肥力)の良い土
  - ④土壌粒子間にすきまのない単粒構造と呼ばれる土
- 

**問 3 1** 野菜の病気に関する説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①うどんこ病は、葉にうどん粉のようなカビが生じる病気である。
  - ②腐敗病(軟腐病)は、植物体の傷口などから細菌が侵入し、被害箇所を腐敗させる病気である。
  - ③灰色カビ病は、花・果実・茎葉に灰色のカビが生え、腐敗する病気である。
  - ④モザイク病は、葉に黄色の病斑が発生し、黄化して枯れる病気である。
- 

**問 3 2** 耕種的防除についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①害虫の天敵を活用し、害虫の生育密度を減らす防除方法。
  - ②防虫ネットやシルバーマルチを使用し、害虫の飛来を防止する防除方法。
  - ③輪作や混植、病害抵抗性品種を利用し、害虫の被害を抑える防除方法。
-

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

- ①植物は、光合成で作られた炭水化物を利用して成長する。
  - ②光合成は、植物の葉の細胞内にある葉緑体で行われる。
  - ③光合成は、酸素と水を原料にデンプンなどの炭水化物を作る。
  - ④光合成は、光のエネルギーを利用して行われる。
- 

**問 3 4** プランター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苗を植え付ける場合の元肥は、植え付ける苗の根の真下に施すと効果が速い。
  - ②栽培に適する用土は、有機質を多く含んだ土が良い。
  - ③標準的なプランター（土の容量 15L）は、根菜類の栽培に適している。
- 

**問 3 5** イネの発芽に必要なエネルギーとして、種もみの中に蓄えられているものについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①デンプン
  - ②タンパク質
  - ③脂肪
- 

**問 3 6** イネの芽出しに必要なと言われている積算水温の値についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①70℃以上
  - ②100℃以上
  - ③120℃以上
  - ④150℃以上
-

**問37 コマツナについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①病虫害を気にせずに、年間を通して栽培することができる野菜である。
  - ②発芽後の生育はゆっくりである。
  - ③本葉が3枚程度までの生育初期に、害虫の被害を防ぐことが大切である。
  - ④生育には十分な光を必要とする。
- 

**問38 コマツナの間引きについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①1回目の間引きは、本葉が1～2枚のときに行なうとよい。
  - ②間引きは手ではなく、ハサミで根元から切り取るとよい。
  - ③間引き後に追肥と土寄せをする場合は、同時に行わない方がよい。
- 

**問39 レタスについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①レタスはキク科の野菜である。
  - ②レタスの和名は「乳草」を略して、「チシャ」と呼ばれる。
  - ③プランター栽培では、葉レタスより結球するレタスが栽培しやすい。
  - ④結球するレタスは、結球時に光が不足すると結球が緩くなる。
- 

**問40 レタスの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種子は、光が当たると発芽しにくい嫌光性種子である。
  - ②種子は、冷蔵庫に2日ほど入れて低温に合わせると発芽しやすい。
  - ③15℃以下の低温に反応して、花芽分化する。
  - ④結球レタスは、生育が進むにつれて内側の葉（内葉）が発達する。
-

**問 4 1 シソについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①緑色のシソの葉は、「大葉」と呼ばれる。
  - ②「赤ジソ」は、梅干しや漬物の色づけなどに利用される。
  - ③「穂ジソ」は、刺身のつまや天ぷらに使われる。
- 

**問 4 2 シソの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種子は、発芽に光が必要な好光性種子である。
  - ②日陰で栽培すると葉が硬く、苦みやえぐ味がでる。
  - ③乾燥に強い野菜で、一度乾燥させてしまっても株は弱らない。
  - ④食用の穂ジソとして収穫する適期は、花軸のつぼみが 30～50%開花した頃である。
- 

**問 4 3 カブについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①ナス科の野菜である。
  - ②日照を好むが、半日陰でも栽培することができる。
  - ③砂が多めの土で栽培すると、カブの肌がきれいにできる。
  - ④乾燥に弱い野菜である。
- 

**問 4 4 カブの裂根(れっこん)についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①食用部となるカブの葉が出ている部分に亀裂(きれつ)が入る障害である。
  - ②裂根は、土の中の水分が急激に変化すると起きやすい。
  - ③暖かい時期から低温期に変わっていく時期に起きやすい。
-

**問 4 5 ジャガイモ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酸性の土で栽培すると、そうか病が発生しやすい。
  - ②ジャガイモは、植え付ける時期により、春作、夏作、秋作の年3回の栽培ができる。
  - ③栽培時期に気温が下がる秋作には、植えてから芽が早く出る品種が適している。
  - ④1個40～70gの種イモは芽が残るよう2つ切り、80～120gなら3～4つ切り、それ以上は30g程度に5～6分割する。
- 

**問 4 6 ジャガイモの芽かきについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①地上部に出てきた茎の中から生育の良い茎を残してかきとり、イモにしっかり栄養を行き渡せるための作業である。
  - ②芽かきの作業は、地上部が8～10cm伸びた頃に、4～5本の茎を残すようにする。
  - ③芽かきは片手で残す茎の株元を押さえて、もう一方の手でかきとる芽を横に引き抜くようにするとよい。
- 

**問 4 7 ジャガイモに含まれる有害物質についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①有害物質として知られているのは、ソラニンやチャコニンと呼ばれる毒素である。
  - ②有害物質は、太陽に当たるとジャガイモの芽や緑化した部分に増える。
  - ③有害物質を多く含むジャガイモを食べると、湿疹やかぶれ、発熱などの症状がでることがある。
  - ④有害物質を増やさないためには、しっかりと土寄せして、ジャガイモの緑化を防ぐことである。
- 

**問 4 8 エダマメについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①エダマメは、未成熟の大豆を収穫して食用とする野菜である。
  - ②エダマメは、土の中の根粒菌と共生しながら生育している。
  - ③甘みが増すように、収穫後2～3日間追熟させてから食べるとよい。
-

**問49 エダマメの品種についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。**

- ①一般に流通しているエダマメは、白毛系とよばれている種類である。
  - ②関東地方を中心に栽培されているのが「茶豆」で、香りがよく甘みが強い。
  - ③「茶豆」の代表品種には、群馬県の特産「だだちゃ豆」がある。
- 

**問50 イチゴについての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。**

- ①品種には、春に収穫する一季成りイチゴと、1年を通じて収穫できる四季成りイチゴがある。
  - ②根が深く乾燥に強い。
  - ③株のつけ根の短い茎の部分をクラウンという。
  - ④イチゴの果実は、雌しべの下にある花床（かしょう）が肥大したものである。
-

# 日本農業検定