

フードスペシャリスト資格認定試験(「フードコーディネイト論」) における出題傾向と解答根拠分析

海 津 夕希子

A Trend of Questions and an Analysis of Answers on Food Specialist Qualifying Examination

Yukiko Kaizu

1. 緒 言

本学人間総合学科は、2000年度から公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会認定フードスペシャリスト資格課程養成を開始した。フードスペシャリスト資格の取得条件は、養成校における指定科目単位修得および卒業に加え、2年次(大学は3年次または4年次)12月に実施されるフードスペシャリスト資格認定試験(以下、認定試験)の合格が課されている。認定試験は、養成カリキュラムにおける必修8科目から満遍なく出題されるため、食分野科目の総合的な習得状況を知る良い指標となっている。

筆者は本学研究報告第46号¹⁾で、2005年度から2014年度の過去10年間における本学の認定試験結果と全国養成校の比較を行うとともに、科目別の出題項目頻度、出題項目別正解率分析を行った。この結果を受けて、実施可能なものに関しては次のように改善を図った。

全国平均を下回る年度が多い「フードスペシャリスト論」については、事前に自身でテキストを確認したうえで受講する習慣をつけるため、テキスト2~8章²⁾において穴埋め問題を作成し、予習課題として実施した。合格者と比較して不合格者の正解率が特に低い「調理学に関する科目」については、実習授業による実体験で得た知識が認定試験に反映されるよう、2年次の調理実習において、実習の合間に講義を4回設け、過去問題を解答する課題を実施した。また、「栄養と健康についての科目」、「食品の官能評価・鑑別論」、「食物学についての科目」についても関連授業内で過去問題に沿った課題をWEB上に適時解答する方法で対策を行っている。

しかし表1に示すように、ここ3年間は連続して不合格者を出す結果となっており、フードスペシャリスト資格養成内容および認定試験対策について、再検証する必要性が出てきた。そこで本稿では、合格者と不合格者の理解度の特徴を明らかにするため、2016-2018年度の認定試験における合格者、不合格者の各科目別平均正解率及び較差、2018年度認定試験における不正解問題の解答傾向および解答理由、「フードコーディネイト論」の認定試験出題傾向を分析し、認定試験の対策法を検討した。

表1 本学におけるフードスペシャリスト資格認定試験結果の推移(2014-2018年度)

実施年度	本学				全国						
	合格者数 (人)	受験者数 (人)	合格率 (%)	平均 正解率 (%)	平均 正解率 (%)	問題数	合格基準 正解数	合格基準 正解率 (%)	受験者数 (人)	合格者数 (人)	合格率 (%)
2014年度	6	6	100.0	61.9	53.0	60	26	43.3	5,542	4,535	81.8
2015年度	8	8	100.0	63.3	58.8	60	29	48.3	5,213	4,274	82.0
2016年度	10	11	90.9	60.2	54.3	60	25	41.7	4,709	3,954	84.0
2017年度	9	10	90.0	64.2	50.6	60	23	38.3	4,489	3,806	84.8
2018年度	7	8	87.5	62.5	52.4	60	24	40.0	4,126	3,611	87.5

2. 方 法

(1) 対 象 者：2016-2019年度本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者39人

(19～20歳女性39人)

(2) 調査時期：2016年-2019年度

(3) 方 法

1) 不合格者が見られた2016、2017、2018年度の認定試験平均値を科目ごとに、合格者と不合格者を比較した。併せて合格者と不合格者の正解率の差も示した。

2) 2018年度認定試験終了後、受験者に不正解問題について解答理由(自由記述)と第2候補としていた番号を調査した。第2解答候補数を正解と不正解別に分類し、解答者の認定試験平均正解率を比較した。さらに、不正解問題の解答理由を根拠の有無別に分類し、解答者の認定試験平均正解率を比較した。根拠の有無は下記のように判断した。

〈根拠なし〉

勘、なんとなく、間違っ覚えていた、わからなかった等、具体的記述がない。

〈根拠あり〉

問題文の内容を指摘した具体的な記述がある。

具体的ではないが、解答が2択まで絞れていた旨の記述がある。

3) 2017、2018年度ともに認定試験で合格者の平均値が最も高い科目は「フードコーディネート論」であるが、両年ともに不合格者との平均値較差が大きく、「フードコーディネート論」の得点が合否を左右している可能性が高い。よって、本稿ではフードコーディネート論に焦点を置くこととした。まずは、過去7年間の認定試験過去問題(「フードコーディネート論」)をフードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム³⁾にあてはめ、出題傾向をまとめた。また、2013-2019年度の認定試験(「フードコーディネート論」)の類似問題まとめ、出題頻度を調べた。

4) 2018年度認定試験(「フードコーディネート論」)不正解者の選択番号および解答理由をまとめ、出題頻度との関係を分析した。

5) 2019年度フードスペシャリスト資格認定試験結果を本学と全国で比較した。

3. 結果と考察

(1) フードスペシャリスト資格認定試験における合格者、不合格者の各科目別平均正解率および較差 (2016-2018年度)

認定試験の合格者、不合格者の正解傾向を調べるため、不合格者を出している直近3年間の合格者、不合格者の各科目別平均正解率比較を行った(表2)。ほとんどの科目で不合格者は合格者よりも正解率が低かったが、平均的に大きな差が見られたのは「食品の官能評価・鑑別論」であった。また、「フードコーディネイト論」は、2016年度では差が見られないが、2017、2018年度では合格者の正解率が約80%であるのに対し、不合格者は50%を切っており、大きな差がついている。これは、「フードコーディネイト論」の得点が合否を分けるキーとなっている可能性を示唆している。

表2 フードスペシャリスト資格認定試験における合格者、不合格者の各科目別平均正解率および較差 (2016-2018年度)

正解率(%)	FS*論	食品の 官能評価 ・鑑別論	食品の 安全性	栄養と 健康	食物学	調理学	食品流通・ 消費	FC*論
《2016年度》								
合格者(n=10)	76.7	67.8	66.3	41.4	62.2	67.1	60.0	57.1
不合格者(n=1)	33.3	33.3	37.5	28.6	22.2	71.4	28.6	57.1
正解率較差(合一不)	43.3	34.4	28.8	12.9	40.0	-4.3	31.4	0.0
《2017年度》								
合格者(n=9)	83.3	71.6	75.0	57.1	58.0	55.6	63.5	77.8
不合格者(n=1)	66.7	22.2	37.5	28.6	44.4	28.6	42.9	28.6
正解率較差(合一不)	16.7	49.4	37.5	28.6	13.6	27.0	20.6	49.2
《2018年度》								
合格者(n=7)	85.7	63.5	71.4	46.9	57.1	65.3	63.3	81.6
不合格者(n=1)	83.3	33.3	75.0	28.6	11.1	0.0	28.6	42.9
正解率較差(合一不)	2.4	30.2	-3.6	18.4	46.0	65.3	34.7	38.8
正解率較差平均	20.8	38.0	20.9	19.9	33.2	29.3	28.9	29.3

* FS:フードスペシャリスト、FC:フードコーディネイト

(2) 2018年度フードスペシャリスト資格認定試験不正解問題における、第2解答候補の正誤別認定試験平均正解率比較

認定試験受験者がどのような経緯や根拠で解答を選択しているのかを調べるため、2018年度資格認定試験受験者を対象に、不正解問題について解答番号を選択した理由および第2解答候補としていた番号を調査した。

第2解答候補で正解した解答者の認定試験平均正解率と、不正解であった解答者の正解率の比較を表3に示した。第2解答候補も不正解であった解答者の認定試験正解率は55.0%であり、正解者平均値(60.6%)よりも有意に低値であった($p < 0.01$)。これは、認定試験上位者は不正解した問題でも、ある程度正解候補を絞っており、最後の2択で選択を誤った問題が多いのに対し、下位者は正解の目星がついていない問題が多いことを示している。

次に、不正解問題の解答理由を根拠有無に分け、第2解答候補「正解」問題と第2解答候補「不正解」問題で解答者の認定試験平均正解率を比較した(表4)。第2解答候補「正解」問題においては、根拠がない解答理由を述べた群の認定試験平均正解率は54.0%であり、根拠ありの正解率(64.8%)に対し、

表3 2018年度フードスペシャリスト資格認定試験不正解問題における、第2解答候補の正誤別認定試験平均正解率比較

第2解答候補「正解」問題における 解答者の認定試験平均正解率(%) (n=79)	第2解答候補「不正解」問題における 解答者の認定試験平均正解率(%) (n=96)
60.6±13.2	55.0±14.9*
t=2.611 *: $p < 0.01$	

表4 2018年度フードスペシャリスト資格認定試験不正解問題における、解答根拠の有無別認定試験平均正解率比較

第2解答候補「正解」問題	
根拠あり解答者の 認定試験平均正解率(%) (n=48)	根拠なし解答者の 認定試験平均正解率(%) (n=31)
64.8±10.7	54.0±14.1**
t=1.664 **: $p < 0.001$	
第2解答候補「不正解」問題	
根拠あり解答者の 認定試験平均正解率(%) (n=41)	根拠なし解答者の 認定試験平均正解率(%) (n=55)
56.8±14.0	53.6±15.5
t=1.060 NS: $p < 0.291$	

有意に低値であった ($p < 0.001$)。これは、認定試験上位者は第2解答候補「正解」問題は根拠を持って番号を選択しているのに対し、下位者は第2解答候補で正解番号は選択しているものの、理由が明確でないものが多いことを示している。第2解答候補「不正解」問題においても同様の比較を行ったが、根拠の有無で認定試験平均正解率の有意差は見られなかった(根拠あり: 56.8%、根拠なし: 53.6%)。これは、第2解答候補「不正解」問題については、上位者も解答理由に根拠がないものが多かったためであり、いわゆるお手上げ問題だったことがわかる。これらの結果から、不正解問題においても上位者と下位者では情報量・理解度に格差があり、実際の得点以上に解答力に差がある可能性が考えられる。

五者択一問題試験では、「2択にまでは絞ることができるが、正解の方を選ぶのが難しい」といった感想をよく耳にする。二者択一課題について、問題文で提示された対象がなじみ深い(familiar)場合、参加者はよりfamiliarな選択肢を選びやすいという、推論パターンが観察されたという報告がある⁴⁾。本試験においても、2択で迷った場合に正解確率を上げる推論パターンを分析するような、解答テクニックについて考えることも今後の検討課題である。

(3) フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラムにあてはめた、過去7年間のフードスペシャリスト認定試験過去問題(「フードコーディネート論」)の出題傾向

前述したように、認定試験に合格するためには「フードコーディネート論」の正解率がキーとなると思われる。よって、まずは認定試験(「フードコーディネート論」)出題傾向を分析するため、過去7年間分(2013-2019年度)をフードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム³⁾にあてはめ、出題傾向をまとめた(表5)。

表5 フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラムにあてはめた、過去7年間のフードスペシャリスト認定試験問題(フードコーディネイト論)の出題傾向

フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
A. フードコーディネートの基本理念 1. フードコーディネートの基本理念 ①もてなしの意味 a. もてなしの意味 ②ホスピタリティ a. ホスピタリティ ③アメニティ a. アメニティ 2. おいしさの本質 ①生理的なおいしさ a. 温度 ②心理的なおいしさ a. 情報の影響 ③おいしさの本質 a. おいしさの本質				問題 54b ★問題 54c 問題 54d ★問題 54a			問題 54(3) 問題 54(4) 問題 54(5) 問題 54(1) ★問題 54(2)
B. 食事の文化 3. 日本の食事の成立 b. 奈良時代 b. 室町時代 b. 江戸時代 b. 明治・大正時代 4. 特別な日の食事 ①行事食の意味 a. 行事食の意味 ②年中行事、通過儀礼の食物 a. 年中行事、通過儀礼の食物 5. 外国の食事 ①外国の主食 c. 外国の主食 ②外国の料理 a. 中国料理 ②外国の料理 a. 西洋料理 ②外国の料理 a. エスニック料理 6. 食事の現状 ①フュージョンフード a. フュージョンフード ②スローフード運動 a. スローフード運動	問題 55(4) ★問題 55(1) 55(3) 55(2)	問題 58(5)	問題 59a 問題 58(1) 問題 58(2) 問題 58(3) 問題 58(4) ★問題 58(5) 問題 59d	問題 59(1) ★問題 59c 問題 59(2) ★問題 59(3) 問題 59(4) 問題 59(5)		★問題 59(1) 問題 59(2) 問題 59(3) 問題 59(4) 問題 59(5)	問題 56(1) 問題 56(2) 問題 56(3) 問題 56(4) ★問題 56(5) 問題 57(1) 問題 57(2) 問題 57(3) ★問題 57(4) 問題 57(5)
C. 食卓のコーディネート 2. 日本料理の食卓のコーディネート ①食器・食具 a. 和食器の材質 4. 西洋料理の食卓のコーディネート ①食器・食具 a. 西洋食器・食具の材質 ①食器・食具 a. 小物類 ②食卓のセッティング a. ブッフェのテーブルセッティング	問題 49(1) 問題 49(2) 問題 49(3) 問題 49(4) ★問題 49(5) ★問題 50(2) 問題 50(3) 問題 50(4) 問題 50(1) 問題 50(5)					問題 56(1) 問題 56(2) 問題 56(3) 問題 56(4) ★問題 56(5)	★問題 55a 問題 55b 問題 55c ★問題 55d
D. 食卓のサービスとマナー 1. サービスとマナーの基本 ②食卓のルール a. エチケット ②食卓のルール a. マナー ②食卓のルール b. プロトコル ③サービスの基本 a. サービスとは 2. 日本料理のサービスとマナー ①会席料理宴会 a. 会席料理のサービス ①会席料理宴会 a. 会席料理のマナー ①会席料理宴会 a. 席次の決め方 ②箸の作法 a. 箸の作法 ③食事作法の伝承と将来 a. これまでの食事作法 4. 西洋料理のサービスとマナー ①ディナースタイル a. ディナーのサービス ①ディナースタイル a. ディナーのマナー ②ブッフェスタイル a. ブッフェのサービス ②ブッフェスタイル a. ブッフェのマナー 5. パーティー ①パーティーの種類 a. パーティーの種類	問題 51(1) 問題 51(2) 問題 51(4) ★問題 51(3) 問題 51(5)	問題 54(1) 問題 54(5) 問題 54(3) ★問題 54(2) 問題 54(4)	問題 54(1) ★問題 54(3) 問題 54(2) 問題 54(5) 問題 54(4)	問題 55(1) 問題 55(5) 問題 55(2) ★問題 55(3) 問題 55(4) ★問題 55a ★問題 55b 問題 55c 問題 55d	問題 54(4) 問題 54(1) 問題 54(5) 問題 54(2) ★問題 54(3)	問題 54(2)	問題 54(3) 問題 54(4) 問題 54(5) ★問題 54(5)

フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
E. メニュープランニング 1. メニュープランニングの要件 ①メニュープランニングの3つの軸 a. メニュープランニングの3つの軸 ②メニューを必要とする市場 a. メニューを必要とする市場 ③顧客とTPO a. 顧客とTPO ④メニュー開発の条件 a. メニュー方式と記述 ④メニュー開発の条件 a. メニューの種類 ④メニュー開発の条件 a. メニューと料理の選好度 ④メニュー開発の条件 a. 健康・年齢層別対応 ④メニュー開発の条件 a. 文化・行事・食のタブーへの対応 2. 料理様式とメニュー開発の基礎 ①日本料理様式 a. 献立の基本構成 ①日本料理様式 a. 日本料理様式の献立形式 (本膳 茶懐石・懐石 会席 精進 卓袱と普茶) ③西洋料理様式 a. フランス料理様式の基本構成		問題 57(2) 問題 57(4) ★問題 57(1)	問題 57(1) 問題 57(2) ★問題 57(3) 問題 57(4) 問題 57(5)	問題 60(1) 問題 60(2) 問題 60(3) 問題 60(4) 問題 60(5)	問題 58(1) ★問題 58(2) 問題 58(3) 問題 58(5) 問題 58(4)	★問題 57(1) 問題 57(2) 問題 57(3) 問題 57(4) 問題 57(5)	★問題 58(1) 問題 58(2) 問題 58(3) 問題 58(4) 問題 58(5)
F. 食空間のコーディネート 1. 食空間のコーディネートの基礎 ①食空間のレイアウト a. 食空間の分類 1. 食空間のコーディネートの基礎 ①食空間のレイアウト a. プランニング 1. 食空間のコーディネートの基礎 ②食空間のインテリア a. カラーコーディネート	問題 52(1) 問題 52(2) ★問題 52(3) 問題 52(4) 問題 52(5)	問題 60(1) 問題 60(2) 問題 60(3) ★問題 60(4) 問題 60(5)				問題 60b 問題 60a ★問題 60c ★問題 60d	
G. フードサービスマネジメント 1. フードサービスビジネスの動向と特性 ①フードサービスビジネス経営の動向 a. フードサービスビジネス経営の動向 3. フードサービス(レストラン)の起業 ①コンセプトの作成 a. 基本コンセプト ①コンセプトの作成 a. サービスコンセプト ②立地選定 a. 立地選定 ③店舗設定 a. 居抜物件 ③店舗設定 a. スケルトン物件 ③店舗設定 a. 家賃その他費用 4. 投資計画の作成 ①開業に必要な費用 a. 店舗物件取得に関わる費用 ③投資計画の作成 a. 投資計画の作成 5. 収支計画の作成 ①売上(収入)計画 a. 客席数 ②支出(費用)計画 a. 原価 ②支出(費用)計画 a. 販売費及び一般管理費 ②支出(費用)計画 a. FLコスト 5. 収支計画の作成 ②支出(費用)計画 a. 固定費と変動費 ③利益 a. 利益	問題 53(1) 問題 53(2) 問題 53(3) ★問題 53(4) 問題 53(5)	問題 60(1) 問題 60(2) 問題 60(3) ★問題 60(4) 問題 60(5)	問題 56(1) 問題 56(2) ★問題 56(3)	問題 56(1) 問題 56(4) 問題 56(2) 問題 56(3) ★問題 56(5)	問題 55c 問題 55b ★問題 55a ★問題 55d 問題 56(1) 問題 56(2) ★問題 56(3) 問題 56(4) 問題 56(5)	問題 60(1) ★問題 60(2) 問題 60(3) 問題 60(4) 問題 60(5)	★問題 59(3) 問題 59(4) 問題 59(2) 問題 59(1) 問題 59(5)
H. 食の企画の実践コーディネート 1. 食の企画の流れ ①食企画の構成と役割 a. クライアント ①食企画の構成と役割 a. 食企画のコーディネーター 2. 食の企画に必要な基礎スキル ①コミュニケーション力 a. ヒアリングシート ①コミュニケーション力 a. 6W3H ②リサーチ力と情報整理力 a. 情報ソースと利用方法 ③企画提案力 a. 企画提案書の構成 ②実践現場の食企画 a. 食企画の実践事例	問題 59(1) 問題 59(2) ★問題 59(5)	問題 59(4) 問題 59(3)	問題 60(1) ★問題 60(3) 問題 60(2) 問題 60(5) 問題 60(4)		問題 60(2) 問題 60(3) 問題 60(1) 問題 60(4) ★問題 60(5)	★問題 55(4) 問題 55(3) 問題 55(1) 問題 55(2)	問題 55(5)

★: 正解問題

「フードコーディネイト論」のコアカリキュラムは、ほぼ協会編集テキストに沿っているため、現在の改定テキスト⁵⁾が発刊された2012年の次年度から現在までを調査した。2016-2018年度ではコアカリキュラムの大項目E.メニュープランニングから2問、2019年度にも1問出題されており、2018、2019年度ではG.フードサービスマネジメントから2問出題されているため、この2項目が重要視されていることがわかった。しかし、それ以外では明確な規則性は見られなかった。

次に2013-2019年度に出題されたフードスペシャリスト資格認定試験(「フードコーディネイト論」)の類似問題を示した(表6)。2013-2019年度に出題された「フードコーディネイト論」の問題文の数は239あり、そのうち明らかな類似文の数は65であった。この数字で計算すると、過去問題の再出題率は27.1%となり、高くはない。それでもフードコーディネイト論の正解率が高い理由は、食関連の一般常識が問われる問題が多いためと思われる。

(4) 2018年度フードスペシャリスト資格認定試験(「フードコーディネイト論」)不正解問題の解答傾向とつまずきのポイント

2018年度フードスペシャリスト論(「フードコーディネイト論」)不正解問題の過去問題類似文章の有無、解答理由、つまずきのポイントをまとめた(表7)。

2018年度の「フードコーディネイト論」は、問題54、55、57、60は少なくとも過去問題の情報を吸収していれば、正解できる内容であった。本学では、「フードコーディネイト論」の認定試験の対策として、過去問題は各自で解答してから、2年後期のフードスペシャリスト論授業内で解説を行っている。しかし、問題数の多さと五者択一問題の性質上、正解の文章しか印象に残らないといった理由で、各問題文一つひとつを覚えるまでに至っていないものと思われる。

問題58の正解文は「(5)コースの最後には、通常カップの2倍の大きさのデミタスカップでコーヒーが出される」であった。この記述は過去問題では見られないが、デミタスカップを知らなかったとしても、コース料理の最後に通常カップの2倍の大きさのカップでコーヒーが出されるという光景を思い浮かべれば、違和感に気づくのは容易であるが、勉強と身近な実生活と結びつけて考えられない想像力の弱さが関係しているように思われる。また、そもそも問題文自体をよく読み込まずに解答している可能性もある。同タイプの問題は他にもいくつか出題されている。2013年度「問題49(5)江戸切子は、ガラスの内側にカット模様をつけたものである。」は、切子の内側にカット模様があるという不自然さを見抜く問題であるが、正解率は本学41.2%、全校42.8%と50%を切っていた。2018年度「問題60 b. 顧客の動線と従業員のオペレーション動線の交差は、特に問題にしない。」においては、文末だけで誤りに気づく問題である。

高校生の読解におけるつまずきは読書量の低下、語彙力不足、意欲にあることを示した報告がある⁶⁾。意欲については、その背景として、授業や社会に対する関心を持ってないことなどが挙げられている⁷⁾。本学においても、認定試験下位者は実験の考察・感想等で、見当違いな記述や否定的な意見が見られることがあり、自身を取り巻く食環境に関心が薄い傾向がみられる。根本的な解決は難しいが、認定試験解答にあたっては、想像力を鍛えるトレーニングを積むことで改善される可能性は考えられるため、実施方法を検討したい。

問題56で出題された計算問題はそれほど難易度が高いものではない。しかし、本学の正解率は全校の75.6%を大きく下回る50%であり、不正解者は計算ミスというより、計算式をたてることができなかつた旨の理由を述べている。認定試験で計算問題が出題されることは稀であるが、数字に関わる問題は軒並み全校平均を下回ることが多く、頭を悩ませるところである。実験授業内においても計算のみならず、

表6 2013-2019年度に出題された、フードスペシャリスト資格認定試験(「フードコーディネーター論」)の類似問題

フードスペシャリスト養成コアカリキュラム 【フードコーディネーター論】	問題文		正誤	
	★: 正解問題			
A. フードコーディネーターの基本理念	2016	問題 54	b. ホスピタリティは、心情よりも経済的な合理性を大切にすること。	×
②ホスピタリティ a. ホスピタリティ	2019	問題 54	(4) ホスピタリティは、経済的な合理性よりも心情を大切にすること。	○
1. フードコーディネーターの基本理念	★ 2016	問題 54	c. アメニティとは、一般に快適さ、美しさ、喜ばしさなどの意味である。	○
③アメニティ a. アメニティ	2019	問題 54	(5) アメニティは、一般的に快適さ、美しさ、喜ばしさなどの意味である。	○
B. 食事の文化 4. 特別な日の食事	2015	問題 58	(2) 上日節句には、菱餅、雛あられ、白酒を飲食する習慣がある。	○
②年中行事、通過儀礼の食物	2019	問題 56	(4) 上日節句には、おはぎを食べる習慣がある。	×
4. 特別な日の食事	2015	問題 58	(4) 七夕には、素麺を食べる習慣がある。	○
②年中行事、通過儀礼の食物	2018	問題 59	(4) 七夕には、甘茶を飲む習慣がある。	×
6. 食事の現状	2013	問題 54	(1) 異なる伝統的な食事文化が融合して創造される新しい料理を、フュージョンフードという。	○
①フュージョンフード a. フュージョンフード	★ 2015	問題 59	b. フュージョンフードは、異なる伝統的な食事文化が融合した新しい料理のことである。	○
D. 食卓のサービスとマナー	2013	問題 51	(4) 骨付きの魚を食べる際手を使うことはマナーに反する。	×
2. 日本料理のサービスとマナー	2014	問題 54	(1) 骨付き魚は、箸で食べにくい場合でも手を使うことはマナー違反である。	×
①会席料理 a. 会席料理のマナー	2016	問題 55	(4) 骨付き魚は、箸で食べにくい場合でも手を使ってはいけない。	×
	2017	問題 54	(5) 骨付き魚が箸で食べにくくても、手を使うことはマナー違反である。	×
①会席料理宴会	2013	問題 51	(2) 食事をする際に開けた器の蓋は、すべて右側に置く。	×
a. 会席料理のサービス	2014	問題 54	(5) 料理をいただく際、開けた器の蓋は、すべて左側に置く。	×
①会席料理宴会	★ 2013	問題 51	(3) 上席とは、床の間の前、入口や廊下から遠い場所である。	○
a. 席次の決め方	2014	問題 54	(3) 上席とは、出入口の近くの席である。	×
③食事作法の伝承と将来	2014	問題 54	(4) 食事作法は、仏教や儒教の影響を受けていない。	○
a. これまでの食事作法	★ 2017	問題 54	(3) 食事の作法は、仏教や儒教、茶の湯から影響を受けている。	×
4. 西洋料理のサービスとマナー	2016	問題 57	(4) ブッフェ形式によるパーティは、すべて立食式である。	×
②ブッフェスタイル	2017	問題 55	(1) ブッフェ形式は、立食だけである。	×
a. ブッフェのサービス	2018	問題 54	(1) ブッフェ形式のパーティでは、立食で料理を食さなければならない。	×
5. パーティー	2016	問題 57	(3) アフタヌーンパーティとは、12時以降に行われるパーティの総称である。	×
①パーティーの種類	2017	問題 55	(3) アフタヌーンパーティは、お酒をメインに会話を楽しむパーティである。	×
a. パーティーの種類	2018	問題 54	(3) アフタヌーンパーティは、お酒をメインに会話を楽しむ。	×
5. パーティー	2016	問題 57	(2) カクテルパーティは、正餐である。	×
①パーティーの種類	2017	問題 55	(2) カクテルパーティは、午前中に行われる。	×
a. パーティーの種類	2018	問題 54	(4) カクテルパーティは、22時以降に開かれるパーティである。	×
E. メニュープランニング				
1. メニュープランニングの要件	2015	問題 57	(1) メニュープランニングの3つの軸は、快適性、創造性、利便性である。	×
①メニュープランニングの3つの軸	2017	問題 58	(1) メニュープランニングの3つの軸は、快適性、安全性と利便性である。	×
②メニューを必要とする市場	2015	問題 57	(2) 外食産業のメニューは、給食産業部門と中食主体部門に分かれる。	×
a. メニューを必要とする市場	★ 2017	問題 58	(2) 外食産業の給食主体部門は、営業給食と集団給食に分かれる。	○
②メニューを必要とする市場	2014	問題 57	(2) 見込み算定方式では、先に価格を決定して採算がとれるようメニューを設定する。	○
a. メニューを必要とする市場	2017	問題 58	(5) 高級専門料理店では、メニューの価格は見込み算定方式で決める。	×
②メニューを必要とする市場	2014	問題 57	(4) 高級店では、積み上げ方式でメニュー価格を決定することが多い。	○
a. メニューを必要とする市場	★ 2015	問題 57	(3) 高級レストランでは、メニューの価格は積み上げ方式で決定する。	○
③顧客とTPO	2015	問題 57	(5) 食事提供のTPOは、食べる時刻、場所、価格である。	×
a. 顧客とTPO	2017	問題 58	(4) TPOとは、時刻、場所、価格である。	×
④メニュー開発の条件	★ 2016	問題 60	(1) 単品を選択する形式のメニューは、「ア・ラ・カルト」という。	○
a. メニュー方式と記述	★ 2018	問題 57	(1) ア・ラ・カルトとは、定食の一部が選択できるメニュー方式のことである。	×
	★ 2019	問題 58	(1) 「ア・ラ・カルト」とは、定食の一部が選択方式になっているメニューのことである。	×
④メニュー開発の条件	2016	問題 60	(2) 定食の一部が選択方式になっているメニューは、「デギュスタシオン」という。	×
a. メニュー方式と記述	2018	問題 57	(3) デギュスタシオンとは、料理長おまかせのコースのことである。	○
	2019	問題 58	(2) 「デギュスタシオン」とは、料理長のおまかせコースのことである。	○
2. 料理様式とメニュー開発の基礎				
①日本料理様式 a. 日本料理様式の献立形式(本膳 茶懐石・懐石 会席 精進 卓袱と普茶)	★ 2017	問題 59	(2) ご飯が左、汁が右の配膳形式は、本膳料理から引き継がれた。	○
F. 食空間のコーディネート				
1. 食空間のコーディネートの基礎	2013	問題 53	(2) 補色関係にある色を並べた配色は、くすんで見える。	×
②食空間のインテリア a. カラーコーディネート	★ 2018	問題 60	c. カラーコーディネートに関して、補色関係にある色を並べると鮮やかになる。	○
G. フードサービスマネジメント	2014	問題 56	(1) 居抜物件とは、基本的に造作や設備がない物件である。	×
3. フードサービス(レストラン)の起業	2015	問題 56	(1) 厨房設備・機器・内装などの造作が残されている物件は、「居抜物件」といわれている。	○
③店舗設定 a. 居抜物件	2018	問題 55	b. 居抜物件とは、厨房設備や内装などの造作が一切残されていない物件のことである。	×
3. フードサービス(レストラン)の起業	2014	問題 56	(2) スケルトン物件とは、以前に営業が行われていた物件で、造作が残されている物件である。	×
③店舗設定 a. スケルトン物件	2015	問題 56	(4) 「スケルトン物件」とは、造作・設備を新しくつくらなければならない物件のことである。	○
3. フードサービス(レストラン)の起業	2015	問題 56	(2) 「保証金」とは、入居時に支払い、撤退時に基本的に返却される費用のことである。	○
③店舗設定 a. 家賃その他費用	★ 2018	問題 55	d. 物件契約時に支払う保証金は、撤退時に返却される。	○
5. 収支計画の作成	2017	問題 57	(3) 「FLコスト」は、原材料費と労務費を合計した金額のことである。	○
②支出(費用)計画 a. FLコスト	★ 2019	問題 60	(2) food(原材料費) labor(労務費) 60%	○
1. 食の企画の流れ	★ 2015	問題 60	(3) クライアントには、生産者は含まれない。	×
①食企画の構成と役割 a. クライアント	2017	問題 60	(2) クライアントは、食品メーカーや農産物生産者に限定されず多種多様である。	○
	★ 2019	問題 55	(4) 食企画のコーディネーターのことを、クライアントという。	×
2. 食の企画に必要な基礎スキル	2015	問題 60	(5) 収集した情報は、ヒアリングシートに整理・記録することが重要である。	○
①コミュニケーション力 a. ヒアリングシート	2019	問題 55	(3) ヒアリングシートにクライアントとの対話情報や、収集した情報を整理しておく。	○
2. 食の企画に必要な基礎スキル	2015	問題 60	(4) 食企画の立案では、6W3Hを企画に反映する。	○
①コミュニケーション力 a. 6W3H	2019	問題 55	(1) 食企画において、6W3Hを念頭において考えるようにする。	○

表7 2018年度フードスペシャリスト資格認定試験(「フードコーディネイト論」)不正解問題の解答傾向とつまずきのポイント

問題番号	受験者解答	過去問題類似文章	正解	過去問題類似文章	解答理由	つまずきのポイント												
問題 54 正解率 本学 87.5% 全校 73.6%	(1)buffet形式のパーティでは、立食で料理を食さなければならない。	2017 問題 55(1) 2016 問題 57(4)	(5)アフターディナーパーティは、ディナー後に舞踏会などの目的をもって行われる。		・よく考えずに答えた。	・buffet形式≠立食の記述は、過去に2回類似問題が出題されているにも関わらず、情報を吸収できていない。 →情報吸収力不足												
問題 55 正解率 本学 62.5% 全校 56.6%	(1)aとb a. 管理費は、固定費の一つで共益費ともいわれている。 b. 居抜物件とは、厨房設備や内装などの造作が一切残されていない物件のことである。	2015 問題 56(1) 2014 問題 56(1)	(3)aとd a. 管理費は、固定費の一つで共益費ともいわれている。 d. 物件契約時に支払う保証金は、撤去時に返却される。	2015 問題 56(2)	・勘で答えた。 ・一切残っていない物件だから、居抜物件であると思っていた。	・居抜き物件に関しての記述は、過去に2回類似問題が出題されているにも関わらず、情報を吸収できていない。 →情報吸収力不足												
	(5)bとd b. 居抜物件とは、厨房設備や内装などの造作が一切残されていない物件のことである。 d. 物件契約時に支払う保証金は、撤去時に返却される。	2015 問題 56(1) 2014 問題 56(1) 2015 問題 56(2)			・わからず勘で答えた。	・保証金に関しての記述は過去に1回類似問題が出題されているにも関わらず、情報を吸収できていない。 →情報吸収力不足												
問題 56 正解率 本学 50.0% 全校 75.6%	(2)251万7,000円		(3)382万5,000円		・計算が苦手わからなかった。 ・計算の仕方を間違った。 ・ $1000 \times 160 + 5000 \times 70$ ・ $0.8 \times 25 \times 1000$	・100分率の計算方法を理解していない。 この問題は、全国平均正解率が75.6%に対して、本学は50%である。計算問題が弱点であることが露呈した問題である。 →一般常識計算力不足												
	下記飲食店の月間(営業25日間)売上げ高予測を計算し、正しいものを選びなさい。 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>満席率</th> <th>回転率</th> <th>客単価</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ランチ</td> <td>80%</td> <td>2</td> <td>1000円</td> </tr> <tr> <td>ディナー</td> <td>70%</td> <td>1</td> <td>5000円</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">*客席数:30席</p>		満席率	回転率	客単価	ランチ	80%	2	1000円	ディナー	70%	1	5000円					
	満席率	回転率	客単価															
ランチ	80%	2	1000円															
ディナー	70%	1	5000円															
問題 57 正解率 本学 62.5% 全校 42.6%	(3)デギュスタシオンとは、料理長おまかせのコースのことである。	2016 問題 60(2)	(1)ア・ラ・カルトとは、定食の一部が選択できるメニュー方式のことである。	★2016 問題 60(1)	・デギュスタシオンが一番覚えている言葉だった ・料理長おまかせではなく、店長おまかせだと思ってしまう。 ・よくフェアメニューという言葉を知ったため、勘違いしてしまった。	・デギュスタシオンおよび正解文の「ア・ラ・カルト」についての記述は過去に1回類似問題が出題されているにも関わらず、情報を吸収できていない。 →情報吸収力不足												
問題 58 正解率 本学 87.5% 全校 68.7%	(4)正餐では、獣鳥肉料理(アントレ)のあとに、獣鳥肉の蒸し焼き(ロティ)が出される。		(5)コースの最後には、通常カップの2倍の大きさのデミタスカップでコーヒーが出される。		・正餐では、獣鳥肉料理(アントレ)が最後にくると思っていた。	・正解文のデミタスカップが通常の2倍の大きさであるという内容の違和感に気づかず、他の文章に気を取られてしまっている。 →文章読解力・想像力不足												
問題 60 正解率 本学 87.5% 全校 80.2%	(4)bとd b. 顧客の動線と従業員のオペレーション動線の交差は、特に問題にしない。 d. 色には心理的効果があり、空間を構成する重要な要素となる。		(5)cとd c. カラーコーディネイトに関して、補色関係にある色を並べると鮮やかになる。 d. 色には心理的効果があり、空間を構成する重要な要素となる。	2013 問題 53(2)	・わからず勘で答えた。	・補色関係⇒鮮やかなの記述は過去に1回出題されているにも関わらず、情報を吸収できていない。 →情報吸収力不足 ・「顧客の動線と従業員のオペレーション動線の交差は、特に問題にしない。」という明らかに違和感がある文章を正しい文章として選んでいる。 →文章読解力不足												

数字の読み取り方を誤ることが多く、数字自体を不得手にしている様子が見られる。数字に対する苦手意識を取り除く取組も考えなければならない。

(5) 2019年度認定試験に向けての試み

以上の結果を受け、2019年度認定試験対策として、授業内で記憶力トレーニングを実施することとした。学生に課した各科目の過去問題課題はフードスペシャリスト論授業内で全て正解を提示し、誤った文章を訂正しながら解説を行っている。それを授業外で覚えることが従来の試験対策方法であったが、自主性に任せた従来のやり方は、個人差が大きくなる。認定試験下位者は、対策に充てる時間が少なく、問題文の一つひとつをじっくり読み込むことをしない、もしくは読んでいても頭に入っていないことが考えられる。よって今年度は解説終了後、問題文をランダムに抽出し、正誤をWEB上に解答する課題を実施した。この課題の正解率は想定より低かったが、自身が先程まで眺めていた文章をいかに覚えていないか実感した様子があり、試験対策には何が必要かを植え付けることには繋がったと思われる。

(6) 2019年度認定試験結果

2019年度認定試験結果を表8に示した。最高点と最低点で15問（25%）の差がついたが、平均点は過去最高となり（70.2%）、全員が合格した。今年度の認定試験結果だけで記憶力トレーニングの有効性を判断することは難しいが、危機感を触発する効果は見られたため、結果データを分析し方法を精査したうえで、次年度も継続する予定である。

表8 2019年度フードスペシャリスト資格認定試験結果

実施年度	本学				全国						
	合格者数 (人)	受験者数 (人)	合格率 (%)	平均 正解率 (%)	平均 正解率 (%)	問題数	合格基準 正解数	合格基準 正解率 (%)	受験者数 (人)	合格者数 (人)	合格率 (%)
2019年度	10	10	100.0	70.2	60.7	60	28	46.7	3,912	3,419	87.4

4. 要 約

- (1) 認定試験の科目別正解率を調べるため、不合格者が出ている直近3年間の合格者、不合格者の各科目別平均正解率の比較を行った（表2）。不合格者の「フードコーディネート論」正解率は、2017、2018年度で50%を下回っており、合格者と大差がついていた。
- (2) 認定試験の解答経緯や根拠を調べるため、2018年度資格認定試験受験者を対象に、不正解問題について、解答番号を選択した理由および第2解答候補番号を調査した（表3）。第2候補も不正解であった解答者の認定試験正解率は、正解者平均値よりも有意に低値であった（ $P<0.01$ ）。
- (3) 不正解問題の解答理由を根拠有無に分け、第2解答候補「正解」問題と第2解答候補「不正解」問題で解答者の認定試験平均正解率を比較した（表4）。第2解答候補「正解」問題においては、根拠がない解答理由を述べた群の認定試験平均正解率は根拠ありに対し、有意に低値であった（ $P<0.001$ ）。
- (4) 2018年度認定試験（フードコーディネート論）不正解問題の解答傾向とつまずきのポイントを表7に示した。不正解問題のつまずきのポイントは、情報吸収力不足、文章読解力・想像力不足、一般常識計算力不足が考えられた。
- (5) 2019年度認定試験対策として、ランダムに抽出した問題文の正誤を解答する記憶力トレーニングを

授業内で実施した。この課題の正解率は想定より低かったが、認定試験の平均点は過去最高となり(70.2%)、全員が合格した。今年度の認定試験結果だけでこの課題の有効性を判断することは難しいが、危機感を触発する効果は見られたため、結果データを分析し方法を精査したうえで、次年度も継続する予定である。

参考文献

- 1) 本学における過去10年間のフードスペシャリスト資格認定試験結果分析と就職状況：海津 夕希子，新潟青陵大学短期大学部研究報告，46，2016，pp11-23
- 2) 四訂 フードスペシャリスト論（第5版）：日本フードスペシャリスト協会 編，建帛社，2019
- 3) 社団法人 日本フードスペシャリスト協会，フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム，2013，pp.36-40
- 4) なじみ深さのマッチング：認知プロセスと生態学的合理性の実験的検討，白砂 大，松香 敏彦，本田 秀仁，植田 一博，認知科学，2017，24(3)，pp.328-343
- 5) 三訂 フードコーディネイト論：日本フードスペシャリスト協会 編，建帛社，2012
- 6) 高校生の文章読解における課題について：日本語能力の観点から，澤口 真理，瀬戸 美奈子，三重大学教育学部研究紀要，66，2015，pp.165-170
- 7) 学ぶ意欲をどう掘り起こし、高め、評価するか（特集 意欲をはぐくむ授業と評価）：小野瀬 雅人，教育展望，49(8)，2003，pp34-41