

「フードアナリスト検定教本2級」 正誤表

この度は「フードアナリスト検定教本2級」をお買い上げいただき誠にありがとうございました。  
掲載内容について、下記の通り訂正させていただきます。ご不便・ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

<上刊>	ページ	訂正箇所	誤	正
第1章	12	中国料理の歴史	殷・周時代(紀元前1700年~300年)	殷・周時代(紀元前1700年代~200年代)
	13	中国料理の歴史	三国・南北朝時代(西暦300年~600年)	三国・南北朝時代(西暦220年~500年)
	13	中国料理の歴史	隋・唐時代(西暦700年~1000年)	隋・唐時代(西暦500年~900年)
	13	中国料理の歴史	宋時代(西暦1000年~1400年)	宋時代(西暦900年代~1200年代)
	13	中国料理の歴史	元・明時代(西暦1400年~1600年)	元・明時代(西暦1200年代~1600年代)
	13	元・明時代・3行目	「本草項目(ほんぞうこうもく)」	「本草綱目(ほんぞうこうもく)」
	14	中国料理の歴史	清代(西暦1700年~1900年)	清代(西暦1600年代~1900年代)
	14	中国料理の歴史	現代(西暦1900年~2000年)	現代(西暦1900年代~2000年代)
	22	中国語の調理法	揚げてから煮込む	しっかり蓋をして煮込む
	24	肉料理・1段目	カルピクイ(갈비찜)	カルピクイ(갈비구이)
	24	肉料理・2段目	カルピチム(갈비구이)	カルピチム(갈비찜)
	27	タイ料理の特徴・12行目	アンチョビなどの魚を…	イワシなどの魚を…
第2章	45	トマト	蕃茄	蕃茄
	50	◎調理法◎	炊く	しっかり蓋をして煮込む
第3章	57	○器の各部の呼び方○	銅	銅
	60	伊賀焼き その他の文章内	六古窯の一つ	文章削除
第4章	66	⑥元・明・清	⑥元・明・清	⑥元
	88	漢方の基礎	二原論	二元論
	94	漢方の基礎	③水と気の働き	③水の働き
	98	②涼性……陰性体質の改善、	②涼性……陰性体質の改善、	②涼性……陽性体質の改善、
	98	④熱証	熱証	熱証
	98	◎食物の性味一覧◎	生薬、平性食物=菊花	削除
	98	◎食物の性味一覧◎	生薬、涼寒性食物=はと麦	削除
	100	◎春に適した食べ物・2行目	香葉、キャベツ、ほうれん草、鴨肉、蕎麦、トマト……	キャベツ、ほうれん草、鴨肉、トマト……
	100	◎春に適した食べ物・3行目	粟	粟
	101	●秋・2行目	寒い冬に入るこの次期は収穫の…	寒い冬に入るこの時期は収穫の…
	101	●冬・1行目	夏至	冬至
	第5章	105	●風邪・5行目	辛温解
113		表内・1段目	香瀉葉 (アロエ)	香瀉葉 (センナ)
113		表内・2段目	芦荟 (センナ)	芦荟 (アロエ)
125		ハルサミコ酢	トレビアート種	トレビアーノ種
131		醤油の旨味の部分の3行目	この主成分は、アミノ酸、グルタミン酸、アスパラギン酸…	この主成分は、アミノ酸(グルタミン酸、アスパラギン酸)…
150		ローズマリーのカテゴリ	6. 花がベースのスパイス	4. 葉がベースのスパイス&ハーブ
第6章	164	④和菓子の成立の最後の文	その集大成としては『古今新製菓大全』	その集大成としては『古今新製菓子大全』
	164,165,169	○饅頭・1行目	菓類饅頭(じょうまんじゅう)	薯類饅頭(じょうまんじゅう)
第7章	171	③厄除け・3行目	やぼつめ 八重豆	やぼつめ 八重豆
	174	サブタイトル2行目	アナリストとして	アナリストとして、
	187	●羽二重濾し・3行目	付近濾しと同じ…	布巾濾しと同じ…
	187	●盤台	盤台	飯台
	192	●振り洗い	振り洗い	振り塩
194	●ねじ梅	ねじ梅	ねじり梅	

<下刊>	ページ	訂正箇所	誤	正
第8章	17	●房総ボークC(千葉県)・2行目	海藻粉末・ビタミンE・動物性原料など…	海藻粉末・ビタミンE・植物性原料など…
	17	●ヨツバボーク(新潟県)・2行目	獣臭が <b>少なくない</b> のが	獣臭が <b>少ない</b> のが
	18	●美濃ヘルシーボーク(滋賀県)	(滋賀県)	(岐阜県)
	36	京都	山梨茄子	山科茄子
	37	山口	もずく蟹	もくず蟹
第9章	41	◎お茶の種類◎ ⇒発酵茶⇒中国紅茶	きーむんこうちゃ 祁門紅茶	きーまんこうちゃ 祁門紅茶
	56	●白毫銀針の読み方	はくもうぎんしん	はくこうぎんしん
	58	●東方美人・1行目	しゃくびんうーろん、ほうふうちゃ 白毫烏龍や香檳烏龍、膨風茶など…	しゃんびんうーろん、ほうふうちゃ 白毫烏龍や香檳烏龍、膨風茶など…
	59	●祁門紅茶(産地:安徽省祁門県)	きいもんこうちゃ 祁門紅茶	きーまんこうちゃ 祁門紅茶
	60	●普洱茶・2行目	びんちゃ ぜんちゃ 餅茶(円盤型)、磚茶(煉瓦型)	びんちゃ たんちゃ 餅茶(円盤型)、磚茶(煉瓦型)
第10章	61	3行目	重要なのは湯温で、 <b>一はிரிkt般的</b> に…	重要なのは湯温で、 <b>一般的</b> に…
	63	●ダーズリン・8行目	オータムナムル	オータムナル
	73	1行目	菩提山西曆寺	菩提山正曆寺
	74	◎日本酒の分類◎純米大吟醸酒	50%	50%以下
	74	◎日本酒の分類◎大吟醸酒	50%	50%以下
	82	◎製造工程表◎ ⇒右上枠	糖	糠
	84	◎主な銘酒と産地◎	いたかね錦	たかね錦
第11章	93	◎製造工程表◎	単式蒸	単式蒸留
	95	◎焼酎・泡盛の産地と銘柄◎福島県	源粒	吟粒
	112	18行目	好まれていませんでした。	好まれていませんでした。