

フードアナリスト検定

4級技能実技試験

フードリテラシー技能実技が加わりリニューアル



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

NEW

フードアナリスト 4 級検定試験

概要

2023 年 5 月 22 日よりフードアナリスト 4 級検定試験については以下の 2 課目を課すものとする。4 級については、課目別合格（学科試験・技能実技試験）は認めていません。

2つの試験（学科筆記試験と技能実技試験）ともに 70%以上のスコアが必要となります

試験 1 フードアナリスト検定試験（学科筆記試験） 60分

試験 2 フードアナリスト技能実技試験（技能実技試験）60分

※移行期間中の措置

現行（2023 年 5 月 21 日）以降 4 級対策講座については、検定試験委員会が認定している「4 級公認技能実技研修」を受講することで技能実技試験は免除されます。通信教育については 2024 年 3 月末まで移行期間につき随時変更となります。

教科書

フードアナリスト検定 4 級の教科書は次の 2 冊です。



フードアナリスト
検定教本 4 級



「食」情報インフル
エンサーの教科書

4 級技能実技試験について

4 級技能実技試験は「**フードリテラシー技能実技試験**」です。

実際に販売されている食品もしくは飲料について
手に取って試食をしながら

- ① 食品表示ラベル
- ② 商品内容説明書
- ③ 企業パンフレット（当該食品の HP コピーの場合あり）

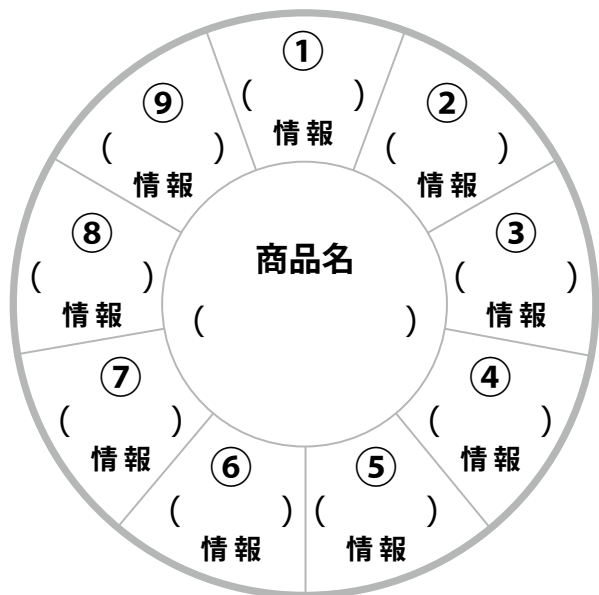
を確認し読み解いて、2つの表と3つのレーダーチャートを完成させる、という実技試験です。



9つの「食の情報」

9つの「食の情報」の表を完成させます。

9つの「食の情報」

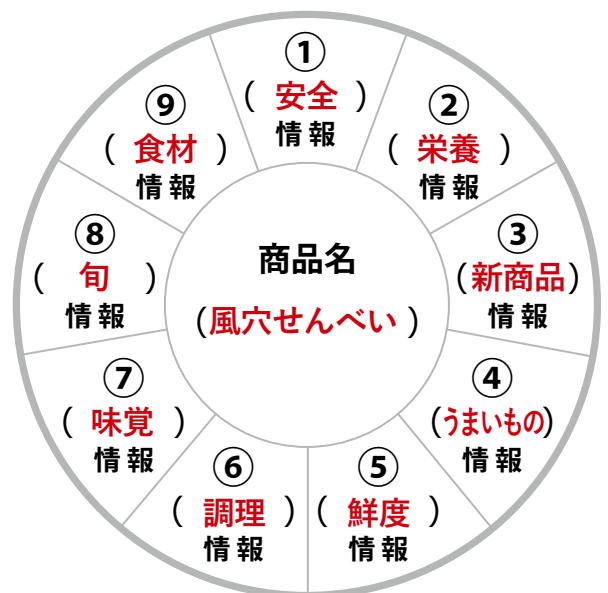


① () 情報
② () 情報
③ () 情報
④ () 情報
⑤ () 情報
⑥ () 情報
⑦ () 情報
⑧ () 情報
⑨ () 情報

手順 1 左側の表に記述

中央の商品名のところに商品名を記述します。
食の情報には9つあります。9つの食情報を表に記述します。

4級教本「食情報インフルエンサーの教科書」(徳間書店刊)のP64～P66に詳しく書かれていますが、4級フードリテラシー技能実技試験では、9つの食情報を、左側の表の空欄に記述し、左側の「9つの食の情報の表」を完成させます。



(記入イメージ)

① 食品表示ラベル ② 商品内容説明書 ③ 企業パンフレット ④ 実際に試食

(当該食品の HP コピーの場合あり)

の 4 点を中心に読み解いて、右側の「9つの食の情報の内容表」を作成していきます。
その際、自分の想像や希望的観測は一切記述しません。(特に安全情報や栄養情報、鮮度情報などについて) 資料に書いてある通りの内容を記述します。

(記入イメージ)

① (安全) 情報

本製品を製造した東京工場において ISO14001 認証を取得 (2000 年)
東京工場 ISO9001 認証取得 (2005 年)
東京工場において食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC2200 認証を取得
当該食品に対して「有機 JAS」マーク付与 (2020 年)
アレルギー表記: 小麦・卵・乳・大豆
※栄養表示も安全情報の 1 つだが「9つの食情報」においては安全情報ではなく「栄養情報」に記述します。

② (栄養) 情報

100g 当たり: エネルギー 379g、タンパク質 7.3g、脂質 1.0g、炭水化物 85.3g

③ (新商品) 情報

今年 2023 年 5 月 21 日に発売になったばかりの新商品。

④ (うまいもの) 情報

鳥取県●●市の●●町近辺に江戸時代中期からあった煎餅に、地元特産の特製醤油をたっぷり使った古くて新しい煎餅。地元では、日本酒に浸して食べる。

⑤ (鮮度) 情報

賞味期限は 3 カ月で、当該食品の賞味期限は 2023 年 8 月 20 日と表示されています。

⑥ (調理) 情報

厳選した地元産のうるち米を使用。甘味の強い地元の醤油壺に何度も何度も漬け焼きをすることで味の沁み込んだせんべいとなる。1 枚 1 枚職人の手によって丁寧に焼かれる。心のコもったせんべい。(風穴せんべい HP より抜粋)

⑦ (味覚) 情報

少し硬めだが硬すぎずザクザクとした歯触りが心地よい。
甘さの勝った醤油だれを用いており懐かしくも王道の醤油せんべい。
醤油の塩味は抑えめで上品な味付けである。
ほのかに胡麻の匂いや、うるち米本来の優しい香りが立ち食欲をそそる。

⑧ (旬) 情報

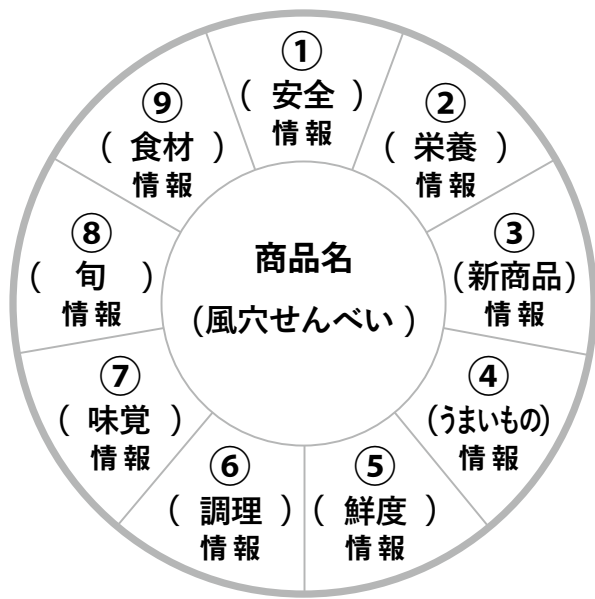
加工食品なので旬の食材を使っているということはありませんが、会社の方針で「風味と歯ざわりが違う」ということで直近の秋に取れる新米を使って製造しています。

⑨ (食材) 情報

うるち米 (鳥取県産)、植物油、ごま油、しょうゆ、砂糖、水あめ、みりん、のり、酵母エキス / 加工でん粉、増粘剤 (加工でん粉、プルラン)、調味料 (アミノ酸)、乳化剤、(一部に小麦、大豆を含む)

第1課題 解答例

9つの「食の情報」



① 安全情報

本製品を製造した東京工場において ISO14001 認証を取得 (2000 年)
東京工場 ISO9001 認証取得 (2005 年)
東京工場において食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC2200 認証
を取得
当該食品に対して「有機 JAS」マーク付与 (2020 年)
アレルギー表記: 小麦・卵・乳・大豆
※栄養表示も安全情報の 1 つだが「9 つの食情報」においては安全情報ではなく「栄養情報」に記述します。

② 栄養情報

100g 当たり: エネルギー 379g、タンパク質 7.3g、脂質 1.0g、炭水化物 85.3g

③ 新商品情報

今年 2023 年 5 月 21 日に発売になったばかりの新商品。

④ うまいもの情報

鳥取県●●市の●●町近辺に江戸時代中期からあった煎餅に、地元特産の特
製醤油をたっぷり使った古くて新しい煎餅。地元では、日本酒に浸して食べる。

⑤ 鮮度情報

賞味期限は 3 カ月で、当該食品の賞味期限は 2023 年 8 月 20 日と表示されて
います。

⑥ 調理情報

厳選した地元産のうるち米を使用。甘味の強い地元の醤油壺に何度も何度も漬
け焼きをすることで味の沁み込んだせんべいとなる。1 枚 1 枚職人の手によっ
て丁寧に焼かれる。心のこもったせんべい。(風穴せんべい HP より抜粋)

⑦ 味覚情報

少し硬めだが硬すぎずザクザクとした歯触りが心地よい。
甘さの勝った醤油だれを用いており懐かしくも王道の醤油せんべい。
醤油の塩味は抑えめで上品な味付けである。
ほのかに胡麻の匂いや、うるち米本来の優しい香りが立ち食欲をそそる。

⑧ 旬情報

加工食品なので旬の食材を使っているということはありませんが、会社の方針
で「風味と歯ざわりが違う」ということで直近の秋に取れる新米を使って製造
しています。

⑨ 食材情報

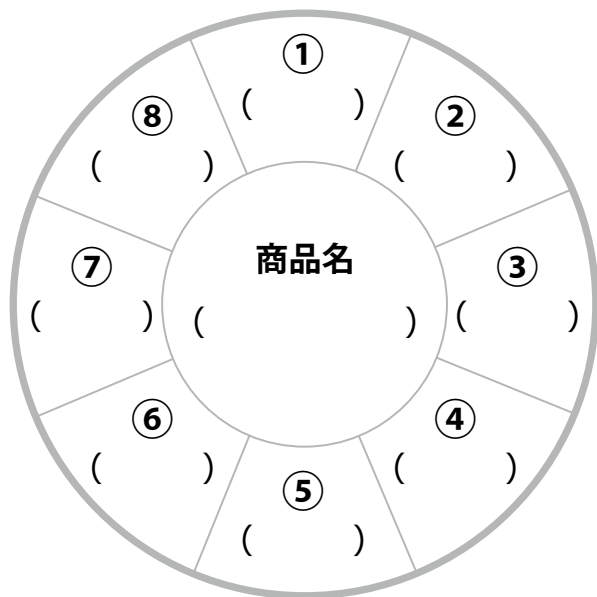
うるち米 (鳥取県産)、植物油脂、ごま油、しょうゆ、砂糖、水あめ、みりん、のり、
酵母エキス / 加工でん粉、増粘剤 (加工でん粉、プルラン)、調味料 (アミノ酸)、
乳化剤、(一部に小麦、大豆を含む)



8つのニュース性

8つのニュース性の表を完成させます。

8つのニュース性



① ()
② ()
③ ()
④ ()
⑤ ()
⑥ ()
⑦ ()
⑧ ()

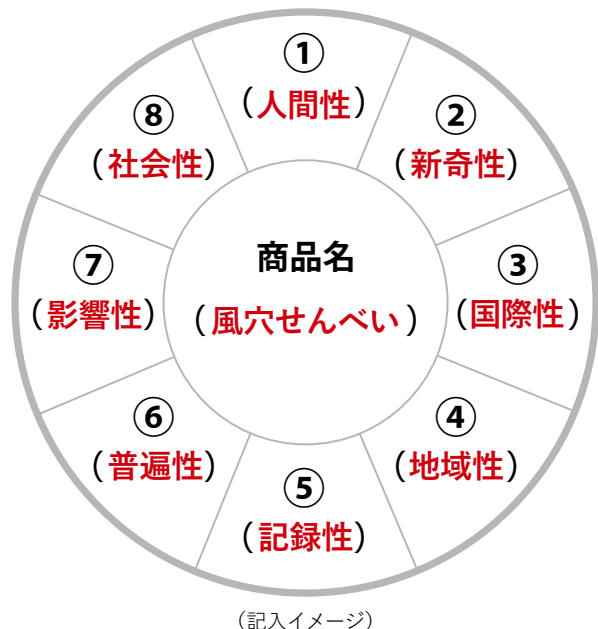
8つのニュース性については、教本「食情報インフルエンサーの教科書」(徳間書店)第5章のニュースとなる8つの要素(P100～P103)に詳しく書かれています。情報の中でニュース性のある情報は8種類あります。8つのニュース性について読み解く技能が問われます。

手順 1

左側の表に記述

表の中央に商品名を記述します。

左の表には「8つのニュース性」を記述し表を完成させます。



手順 2

ニュース性を具体的に記入する

(記入イメージ)

① (人間性)

創業 1923 年の老舗せんべい屋さんが満を持して古くて新しい「醤油煎餅」をリニューアル新発売。創業時よりあった醤油煎餅を、素材を徹底的に地元産にこだわって、行程も全て創業以来の手作りに戻し、今の時代において最高の醤油煎餅を開発。パッケージも一新。職人さんの暖かい手の温もりまで味わえる一品。

② (新奇性)

地元で 250 年の歴史を持つ横井醤油醸造株式会社と、醤油煎餅に一番合う甘口の醤油を開発。地域住民 300 人に試作品をアンケート調査して、もっとも風穴せんべいに合う甘味の強い醤油を使用。醤油煎餅のために醤油を開発して使用する例は全国でも初めて。

③ (国際性)

インバウンドの特に欧米やオセアニアの訪日外国人に「健康的・低カロリー・腹持ちが良い・日本茶との相性が良い」と人気。リニューアルされる前の醤油煎餅は「香港日本フードフェア 2014 年」に出展し好評。

④ (地域性)

地元鳥取県●●市で採れたうるち米はもちろん、醤油、ごま油、みりんなどできる限り、地元の食材を作って製造しています。

⑤ (記録性)

第 63 回ジャパン・フード・セレクションにおいて銀賞受賞。
創業 75 年の歴史。山陰地方において煎餅専業としては最も古い老舗です。

⑥ (普遍性)

地元鳥取県●●市●●町では、結婚式などのお祝いがあった時は、醤油煎餅を日本酒に浸して食べる習慣があります。地元ではこの「風穴せんべい」が一番人気で最も日本酒に合う煎餅として親しまれています。

⑦ (影響性)

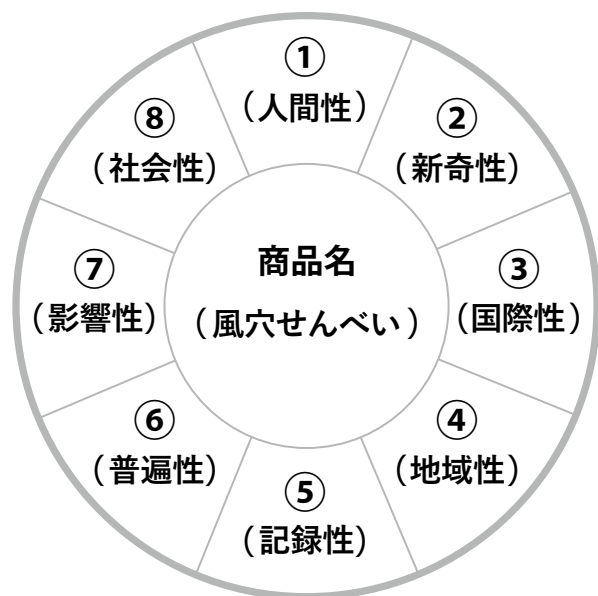
NHK 総合テレビ「ふるさと●●●」という番組で山陰うまいもの特集の中でタレントの●●さんに紹介していただきました。(2023 年 4 月 3 日放送)
フジテレビ「●●●●」の中でタレント●●さんに絶品グルメとして紹介していただきました。
他多くのメディアで紹介されています。

⑧ (社会性)

製造販売元である風穴食品株式会社は 2001 年より「せんべい食文化セミナー」を地元の小学校を中心に開催。せんべい食文化の発信をしている。

第2 課題 解答例

8つのニュース性



① 人間性

創業 1923 年の老舗せんべい屋さんが満を持して古くて新しい「醤油煎餅」をリニューアル新発売。創業時よりあった醤油煎餅を、素材を徹底的に地元産にこだわって、行程も全て創業以来の手作りに戻し、今の時代において最高の醤油煎餅を開発。パッケージも一新。職人さんの暖かい手の温もりまで味わえる一品。

② 新奇性

地元で 250 年の歴史を持つ横井醤油醸造株式会社と、醤油煎餅に一番合う甘口の醤油を開発。地域住民 300 人に試作品をアンケート調査して、もっとも風穴せんべいに合う甘味の強い醤油を使用。醤油煎餅のために醤油を開発して使用する例は全国でも初めて。

③ 国際性

インバウンドの特に欧米やオセアニアの訪日外国人に「健康的・低カロリー・腹持ちが良い・日本茶との相性が良い」と人気。リニューアルされる前の醤油煎餅は「香港日本フードフェア 2014 年」に出展し好評。

④ 地域性

地元鳥取県●●市で採れたうるち米はもちろん、醤油、ごま油、みりんなどできる限り、地元の食材を作って製造しています。

⑤ 記録性

第 63 回ジャパン・フード・セレクションにおいて銀賞受賞。
創業 75 年の歴史。山陰地方において煎餅専業としては最も古い老舗です。

⑥ 普遍性

地元鳥取県●●市●●町では、結婚式などのお祝いがあった時は、醤油煎餅を日本酒に浸して食べる習慣があります。地元ではこの「風穴せんべい」が一番人気で最も日本酒に合う煎餅として親しまれています。

⑦ 影響性

NHK 総合テレビ「ふるさと●●●」という番組で山陰うまいもの特集の中でタレントの●●さんに紹介していただきました。(2023 年 4 月 3 日放送)
フジテレビ「●●●●」の中でタレント●●さんに絶品グルメとして紹介していただきました。
他多くのメディアで紹介されています。

⑧ 社会性

製造販売元である風穴食品株式会社は 2001 年より「せんべい食文化セミナー」を地元の小学校を中心に開催。せんべい食文化の発信をしている。



3つのレーダーチャート

3つのレーダーチャートを完成させます。

① 9つの食情報のレーダーチャート

② 8つのニュース性のレーダーチャート

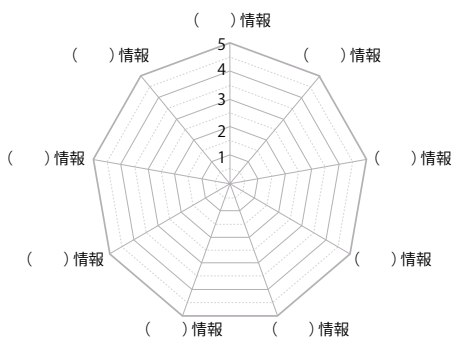
③ 5つの情報リテラシーのレーダーチャート

3つのレーダーチャートを完成させます。

「9つの食情報レーダーチャート」「8つのニュース性レーダーチャート」「情報リテラシー指標レーダーチャート」の3つです。

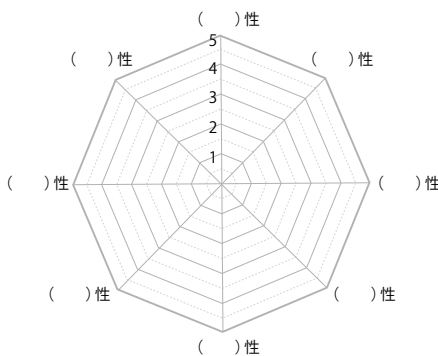
レーダーチャートの評点はすべて5点満点で記入します。評点は0.5刻みです。

① 9つの食情報のレーダーチャート



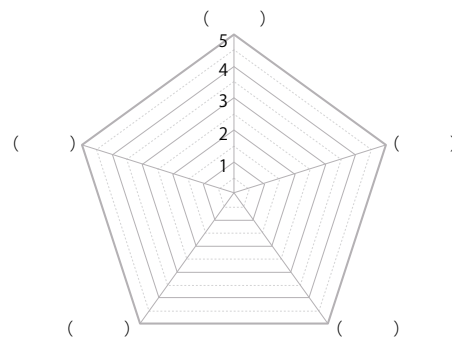
項目	評点
① () 情報	
② () 情報	
③ () 情報	
④ () 情報	
⑤ () 情報	
⑥ () 情報	
⑦ () 情報	
⑧ () 情報	
⑨ () 情報	

② 8つのニュース性のレーダーチャート



項目	評点
① () 性	
② () 性	
③ () 性	
④ () 性	
⑤ () 性	
⑥ () 性	
⑦ () 性	
⑧ () 性	

③ 5つの情報リテラシーのレーダーチャート

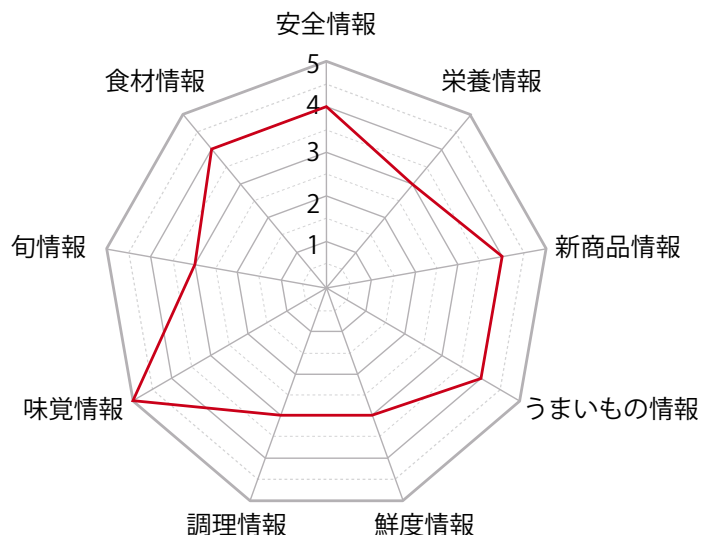


リテラシー指標	評点
① ()	
② ()	
③ ()	
④ ()	
⑤ ()	

手順 1

9つの食情報のレーダーチャートを完成させる

項目	評点
安全情報	4
栄養情報	3
新商品情報	4
うまいもの情報	4
鮮度情報	3
調理情報	3
味覚情報	5
旬情報	3
食材情報	4

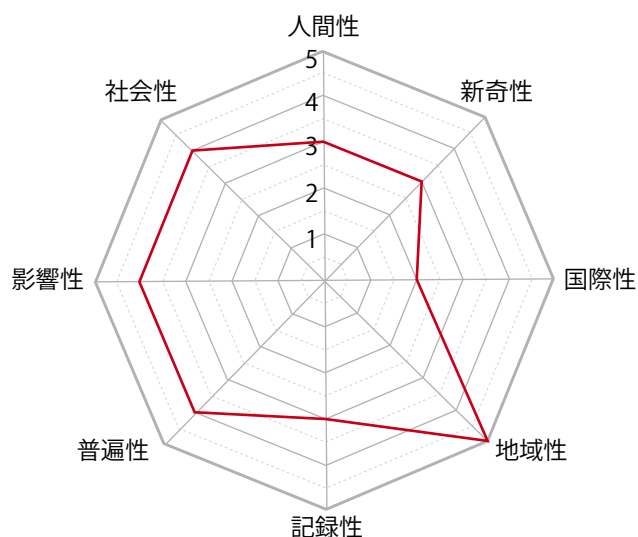


1. 下の表の「情報の種類」の項目に、安全情報、栄養情報、新商品情報、うまいもの情報、鮮度情報、調理情報、味覚情報、旬情報、食材情報の9つの食情報を記入します。
2. それぞれの情報について、5段階評価で記入します。基本的には5段階評価ですが、0.5単位まで細かく評価することができます。
3. 記入した評点に従って、レーダーチャートの評点にポイントを記入します。
4. 9つの食の情報の評価点を線で結び、レーダーチャートを完成させます。

手順 2

8つのニュース性レーダーチャートを完成させる

項目	評点
人間性	3
新奇性	3
国際性	2
地域性	5
記録性	3
普遍性	4
影響性	4
社会性	4

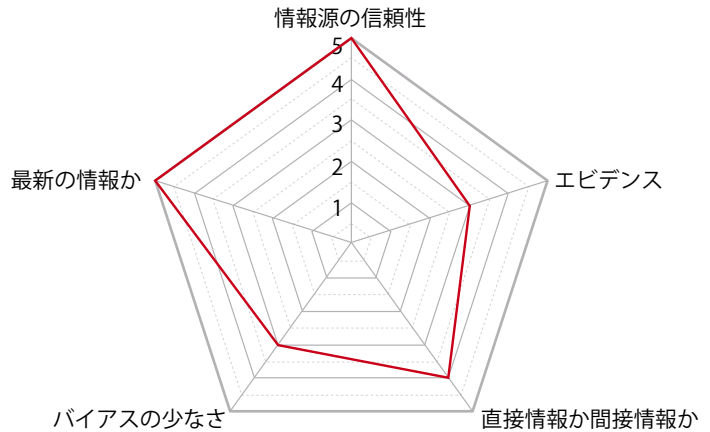


1. 8つのニュース性（人間性、新奇性、国際性、地域性、記録性、普遍性、影響性、社会性）を、8つの空欄に記入します。
2. それぞれのニュース性について、5段階評価で記入します。基本的には5段階評価ですが、0.5単位まで細かく評価することができます。
3. 記入した評点に従って、レーダーチャートの評点にポイントを記入します。
4. 8つのニュース性の評価点を線で結び、レーダーチャートを完成させます。

手順 3

5つの食情報リテラシー指標を完成させる

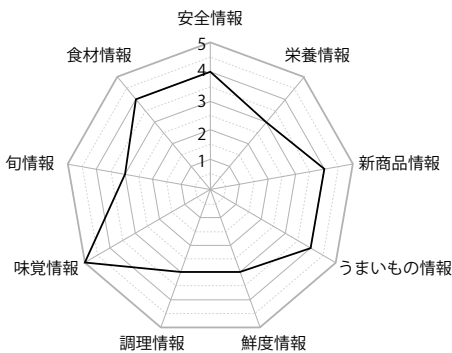
項目	評点
情報源の信頼性	5
エビデンス	3
直接情報か間接情報か	4
バイアスの少なさ	3
最新の情報が	5



1. 下の表の「情報の種類」の項目に、の5つの食情報リテラシーを記入します。
2. それぞれの情報について、5段階評価で記入します。基本的には5段階評価ですが、0.5単位まで細かく評価することができます。
3. 記入した評点に従って、レーダーチャートの評点にポイントを記入します。
4. 5つのリテラシー指標の評価点を線で結び、レーダーチャートを完成させます。

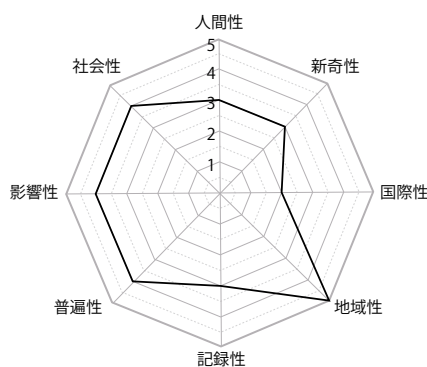
第3課題 解答例

① 9つの食情報のレーダーチャート



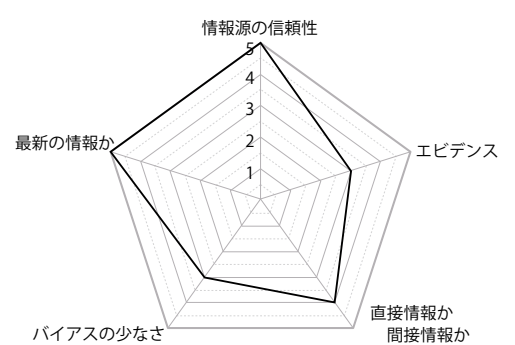
項目	評点
安全情報	4
栄養情報	3
新商品情報	4
うまいもの情報	4
鮮度情報	3
調理情報	3
味覚情報	5
旬情報	3
食材情報	4

② 8つのニュース性のレーダーチャート



項目	評点
人間性	3
新奇性	3
国際性	2
地域性	5
記録性	3
普遍性	4
影響性	4
社会性	4

③ 5つの情報リテラシーのレーダーチャート



リテラシー指標	評点
情報源の信頼性	5
エビデンス	3
直接情報か間接情報か	4
バイアスの少なさ	3
最新の情報が	5

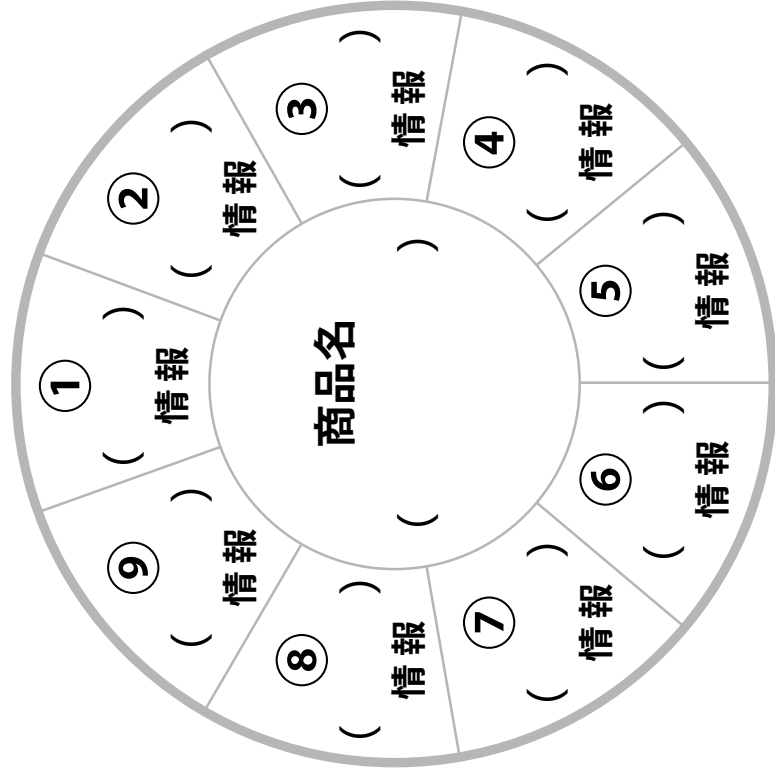
フードアナリスト検定

4級技能実技試験

解答用紙

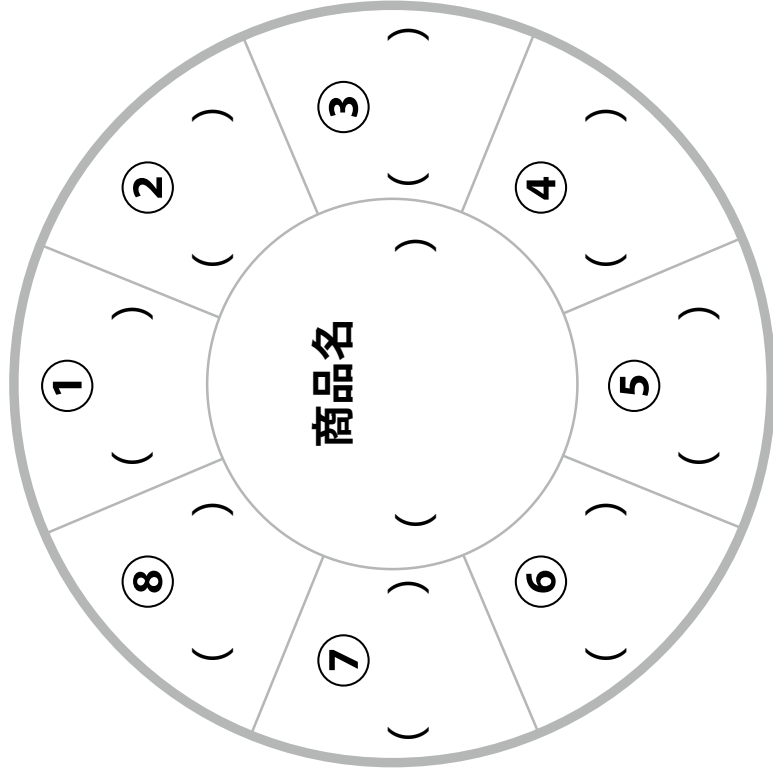


第1 課題 9 つの「食の情報」



① () 情報
② () 情報
③ () 情報
④ () 情報
⑤ () 情報
⑥ () 情報
⑦ () 情報
⑧ () 情報
⑨ () 情報

第2 課題 8つのニュース性



① ()

② ()

③ ()

④ ()

⑤ ()

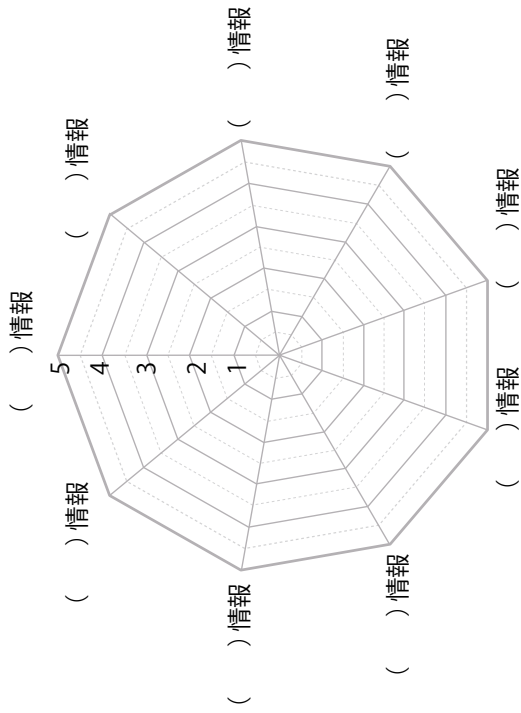
⑥ ()

⑦ ()

⑧ ()

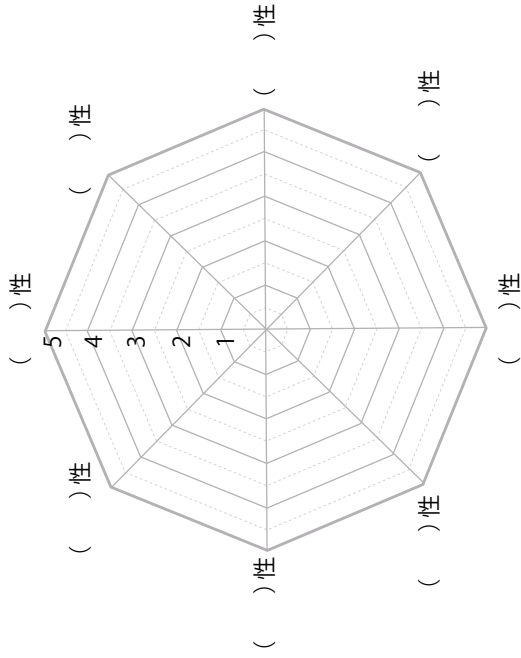
第3 課題 3つのレーダーチャート

① 9つの食情報のレーダーチャート



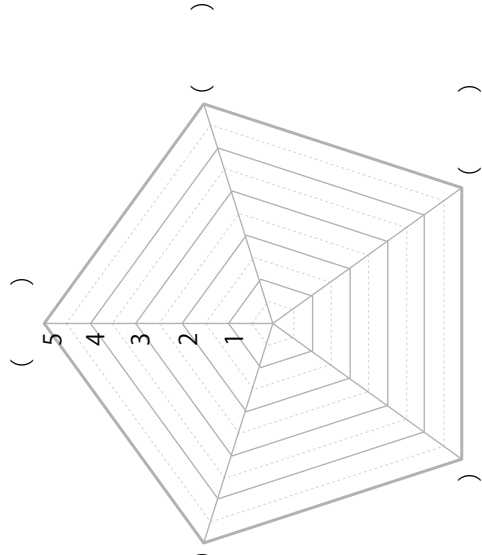
項目	評点
① () 情報	
② () 情報	
③ () 情報	
④ () 情報	
⑤ () 情報	
⑥ () 情報	
⑦ () 情報	
⑧ () 情報	
⑨ () 情報	

② 8つのニュース性のレーダーチャート



項目	評点
① () 性	
② () 性	
③ () 性	
④ () 性	
⑤ () 性	
⑥ () 性	
⑦ () 性	
⑧ () 性	

③ 5つの情報リテラシーのレーダーチャート



リテラシー指標	評点
① ()	
② ()	
③ ()	
④ ()	
⑤ ()	

FOODANALYST

4
級