

1	①	技術	②	判断	③	理解している	④	身に付けている	1	各2点×4 [8 点]					
2	①	安全	②	輸入	③	輸出	④	価格	2	各1点×7 [7 点]					
	⑤	食料	⑥	多面的	⑦	人口									
3	(1)	六条大麦	(2)	越前水仙 (スイセン)	(3)	越のルビー				3	各2点×3 [6 点]				
4	(1)	①	ナス (ハウレンソウ)		ハウレンソウ (ナス)		②	キャベツ (ニンジン)		ニンジン (キャベツ)					
		③	トマト (ダイコン)		ダイコン (トマト)		(2)	トマト		(3)	⑤				
	(4)	①	3/4		②	南北		③	東西		④	連棟式			
		⑤	フェンロー型												
5	(1)	①	ア	②	ウ	③	エ	④	イ	⑤	オ	5	(1) (2) (3) 各2点×13 [2 6 点]		
	(2)	①	イ	②	ウ	③	ア	④	エ						
	(3)	①	トウモロコシ		②	ソルガム		③	大麦 (パーレイ)		④			イネ	
6	(1)	①	カキ		②	ニホンナシ (早生)		③	モモ		④	ブドウ (巨峰)		6	(1) (2) (3) 各2点×14 [2 8 点]
	(2)	①	有機酸		②	糖		③	色素		④	セルロース			
		⑤	ペクチン												
	(3)	①	側枝		②	結果枝		③	垂主枝		④	主枝			
		⑤	主幹												
7	(1)	①	ウ	②	ア	③	エ	④	イ	(2)	PDCAサイクル			7	(1)3点 (完答) (2)3点 [6 点]

その1小計

101

合計

200

8	(1)	(例) 発展途上国の製品に対して、その価値あるいは投下された労働に対して正当な対価を支払うべきとするもの。												8	(1) (2) (3) 各4点×3 [1 2 点]			
	(2)	(例) 輸入農産物について、かりに自国で生産する場合に必要なとなる農業用水の量																
	(3)	(例) 生産から小売りまで、食品がどのような業者にとり扱われ、移動してきたのかを追跡できること。																
9	①	ア	②	ウ	③	カ	④	キ	⑤	エ	⑥	イ	⑦	オ	9	各2点×7 [1 4 点]		
10	(1)	①	細菌		②	かび		③	細菌		④	酵母		⑤	細菌		10	(1) 各2点×5 (2) 3点(完答) [1 3 点]
	(2)	小		細菌		→		酵母		→		かび		大				
11	①	リポキシゲナーゼ			②	プロテアーゼ			③	アミラーゼ			④	リパーゼ		11	各2点×4 [8 点]	
12	①	アミロース			②	アミロペクチン			③	βデンプン			④	加熱		12	各2点×7 [1 4 点]	
	⑤	αデンプン			⑥	糊化			⑦	老化								
13	(1)	①	多			②	イチゴ			③	糖度			④	レモン		13	(1) 各2点×7 (2) 2点 (3) 4点 [2 0 点]
		⑤	クエン			⑥	リンゴ			⑦	ブドウ							
	(2)	味ぼけ																
	(3)	(例) 果実にはフルクトースが多く含まれ、フルクトースは温度が低いほど甘味度が高くなるため。																
14	①	油脂			②	砂糖			③	粘弾			④	有害菌の繁殖		14	各2点×9 [1 8 点]	
	⑤	パン酵母の発酵			⑥	水分蒸発			⑦	デンプン			⑧	保存				
	⑨	パン酵母																

その2小計

99