

報 道 資 料

平成27年9月18日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

調理師・製菓衛生師試験の結果及び 調理師試験問題における不適正な出題について

1 調理師・製菓衛生師試験の結果

- 1) 試験日：平成27年8月10日（月）
- 2) 試験会場：奈良女子高等学校（奈良市三条宮前町3-6）
- 3) 合格発表日：平成27年9月18日（金）
- 4) 試験結果
 - (1) 調理師試験（括弧内は昨年度）
受験者数：498名（491名）
合格者数：327名（306名）
合格率：65.7%（62.3%）
 - (2) 製菓衛生師試験（括弧内は昨年度）
受験者数：135名（130名）
合格者数：75名（82名）
合格率：55.6%（63.1%）

2 調理師試験における不適正な出題について

試験問題の一部に不適正な問題があることが判明しました。受験者の皆様に深くお詫び申し上げます。

1) 内容

問3（食文化概論）において、選択肢④を正答肢としていたところ、選択肢④は明確に正答とは言いきれないことが判明しました。

3 日本の郷土料理と都道府県名の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|---|-----|
| ① マス寿司 | — | 富山県 |
| ② えび芋料理 | — | 京都府 |
| ③ 石狩鍋 | — | 北海道 |
| ④ しもつかれ | — | 群馬県 |

選択肢④の「しもつかれ」は、一般的には栃木県の郷土料理とされていますが、群馬県のごく一部の地域においても、郷土料理として食されていることが判明しました。したがって、選択肢④は誤っているものとして明確に正答とは言えないこととなり、問3の正答肢はないこととなります。

2) 採点の取扱い

問3については、受験者全員を正解としました。

3) 再発防止について

試験問題の作成にあたっては、これまで以上に綿密な情報収集や事実確認を行うとともに、事前チェックをより慎重に行い、不適正問題の発生防止に努めてまいります。