

第1問題

問1	A (1点)
問2	F (1点)
問3	栽培・飼育と加工・利用分野や環境分野 (1点)

第2問題

※ 順不同

問1	科学性 (1点)	社会性 (1点)	指導性 (1点)
問2	B (1点)		
問3	プロジェクト発表会 (1点)		

第3問題

問1	ア	G (1点)	イ	A (1点)	ウ	C (1点)	エ	K (1点)	オ	M (1点)
	カ	J (1点)	キ	I (1点)	ク	F (1点)	ケ	E (1点)		
問2	収穫や運搬で生じた傷をなおし、腐らないようにするため。(2点)									
問3	Controlled Atmosphere (2点)									

第4問題

問1	ア	A (1点)	イ	B (1点)	ウ	D (1点)				
問2	エ	K (1点)	オ	I (1点)	カ	B (1点)	キ	J (1点)	ク	E (1点)
	ケ	F (1点)	コ	C (1点)	サ	D (1点)	シ	L (1点)		

第5問題

問1	果	粒	の	形	を	残	し	た	ジャム（2点）		
問2	果	肉	が	や	わ	ら	か	く	な	る	ため。（2点）
問3	糖濃度が急に高くなると、イチゴ表面の果肉がかたくなり、内部に糖が浸透しにくくなるため。（3点）										
問4	ペクチンはそのまま加えるとかたまって溶けにくくなり、ゲル化の力が弱くなり、本来の効果がなくなるため。（3点）										
問5	クエン酸の添加によって赤色の色調があざやかになるため。（2点）										
問6	D（1点）										
問7	ア	C（1点）	イ	B（1点）							

第6問題

問1	特殊な器官から分泌され、体内の各組織の働きを調整する物質。（2点）									
	問2	ア	B（1点）	イ	C（1点）	ウ	A（1点）			
	問3	数多くのアミノ酸が結合した分子量の大きな化合物であるため。（3点）								
問4	$ \begin{array}{c} \text{H} \\ \\ \text{C}-\text{N} \\ \\ \text{O} \end{array} $ （3点）									
問5	生卵が目玉焼きになる 牛乳を加熱すると薄い膜が張る 卵白をかき混ぜると泡立つ （3点）									
問6	計算式	濃硫酸1 Lの質量を求める。1 L=1000cm ³ 1.8g/cm ³ ×1000cm ³ =1800g 濃硫酸1800gの中の硫酸H ₂ SO ₄ の質量は1800g×98/100=1764g 硫酸H ₂ SO ₄ （分子量98）1764gの物質量は1764g÷98g/mol=18mol/L（3点）							答え	18mol/L （1点）
問7	ア	C（1点）	イ	D（1点）	ウ	A（1点）	エ	B（1点）		

第7問題

問1	カ	ル	ポ	キ	シ	基	を	も	つ	有	機	化	合	物	(2点)
問2	有機酸			乳酸			酢酸			クエン酸					
	生産菌の属名			B (1点)			C (1点)			A (1点)					
	用途			F (1点)			D (1点)			E (1点)					
問3	好	気	的	(1点)											
問4	乳酸菌が生きたまま腸に到達すると生成物である乳酸や酢酸により腸内が弱酸性になり、有害菌が増殖しにくい環境となるため。														(3点)
問5	ペニシリン (1点)														
問6	ア	メスフラスコ (1点)			イ	ペトリ皿 (シャーレ) (1点)			ウ	コンラージ棒 (1点)					

第8問題

問1	C (1点)														
問2	C (1点)														
問3	C (1点)														
問4	C (1点)														
問5	C (1点)														
問6	エ	B (1点)			オ	C (1点)			カ	A (1点)					
問7	(1)	白菜など鍋用野菜の横にポン酢を置くというように、消費者がついでに買う商品を並べて陳列する手法。													(2点)
	(2)	生産から小売りまで食品がどのような業者に取り扱われて、移動してきたのかを追跡できること。													(2点)
	(3)	食品が生産地から消費地に移動した際、その重量と移動距離の積によって定義されたもの。													(2点)