

専門試験【農業分野】解答用紙

1	(A)	(ウ)	(B)	(カ)	(C)	(ク)	(D)	(オ)
	(E)	(キ)	(F)	(イ)	(G)	(エ)	(H)	(ア)
(2)	①	3		②	カルシウム		(3)	2

1点×11=11点

2	(1)	うるち						
	(2)	(A)	絹糸	(B)	葉身	(C)	穂軸	(D)

2点×5=10点

3	(1)	①	栄養	②	種子(実生)
	(2)	果実を病害虫から保護する。			外観を美しくする。

1点×4=4点

4	(A)	(オ)	(B)	(ウ)	(C)	(エ)	(D)	(イ)	(E)	(ア)
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

1点×5=5点

5	(1)	①	前石	②	手燭石	③	湯桶石	④	海				
	(2)	①	(オ)	②	(エ) ※②③順不同	③	(カ)	④	(ア)	⑤	(ウ)	⑥	(イ)
	(3)	(A)	春日灯籠		(B)	織部灯籠		(C)	雪見灯籠				

1点×13=13点

6	(1)	(イ)	(エ)	(2)	目立て
---	-----	-----	-----	-----	-----

(1) 1点×2=2点 (2) 2点×1=2点

受験 番号		得点 その1	47点
----------	--	-----------	-----

専門試験【農業分野】解答用紙

7	(1)	SDGs	(2)	科学性	社会性	指導性
	(3)	たねまき・植えつけの2年以上前から栽培が終わるまで化学肥料と農薬を使用せず、たい肥などによる土づくりを行った農地において収穫された農産物のこと。				
	(4)	80	kg	(5)	75.0	%

(1) 2点 (2) 1点×3=3点 (3) 3点 (4) (5) 2点×2=4点

8	(1)	DNA	(2)	カルス			
	(3)	pHメーターを用い、KOHやHClで5.5～6.0に調整する。					
	(4)	温度	160～180	℃	時間	30～60	分
	(5)	器内の温度が80℃以下、気圧が常圧になったことを確認し、培養容器内の液体が突沸しないようにする。					
	(6)	手と腕をよく洗って殺菌する。					

(1) (2) (4) 1点×4=4点、(3) (5) (6) 2点×3=6点

9	(1)	説明	割卵した鶏卵を砂糖とともに湯せんにかけて、35～40℃にあたためてから、しっかり泡立てる。				
		特徴	きめ細かいクリーム状の気泡となり、しっとりとした状態に仕上がる。				
	(2)	(エ)	(3)	(ウ)			
	(4)	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ので、砂糖の添加は3回に分ける。					
	(5)	10	日程度	(6)	(C)	(7)	2時間以内に4℃まで下げる。
	(8)	(例)	しょうゆ、みそ、清酒				

(1) 2点×2=4点 (2) (3) 1点×2=2点 (4) (7) 2点×2=4点 (5) (6) (8) 1点×3=3点

受験 番号		得点 その2	35点
----------	--	-----------	-----

専門試験【農業分野】解答用紙

10	(1)	燃料の不適正であれば高オクタン価燃料を使用する、燃料室の汚れであれば清掃を行う、点火時期の不適であれば調整する から一つ	
	(2)	共同作業者との合図確認、エンジンの不具合時の停止後点検、圃場のやわらかさ・傾きに応じた旋回、圃場への進入やあぜの乗りこえの安全確保、けん引時のけん引点の低さ から一つ	
	(3)	噴霧粒子を適切な大きさにする、ポンプの吐出し圧力を調整する、所定の散布量になるように散布速度を決める から一つ	
	(4)	農業用アシストスーツ	
	(5)	温度センサ、湿度センサ、風向センサ、風速センサ、全天日射センサ、二酸化炭素濃度センサ、雨滴センサ、土壌水分センサ、pHセンサ から二つ	

(1) ~ (4) 2点 × 4 = 8点 (5) 1点 × 2 = 2点

11	(1)	(ウ)	
	(2)	(繁殖・肥育) 一貫経営	(3) 堆肥化処理 浄化処理 から一つ
	(4)	但馬牛、神戸ビーフ から一つ	

2点 × 4 = 8点

受験番号		得点 その3	18点	得点 合計	100点
------	--	-----------	-----	----------	------