

令和8年度技術士第二次試験問題〔水産部門〕

14－2 水産食品及び流通【選択科目Ⅱ】

Ⅱ 次の2問題（Ⅱ－1，Ⅱ－2）について解答せよ。（問題ごとに答案用紙を替えること。）

Ⅱ－1 次の4設問（Ⅱ－1－1～Ⅱ－1－4）のうち1設問を選び解答せよ。（緑色の答案用紙に解答設問番号を明記し，答案用紙1枚にまとめよ。）

Ⅱ－1－1 魚介類における脂質酸化の機構と品質への影響を述べるとともに，その防止策について説明せよ。

Ⅱ－1－2 HACCP（危害分析重要管理点）の7原則について述べるとともに，水産加工食品の製造工程における重要管理点（CCP）の設定例を挙げて説明せよ。

Ⅱ－1－3 代表的な水産発酵食品の例を1つ挙げ，製造理論と品質管理の要点を説明せよ。ここでは，水産発酵食品は魚介類の自己消化酵素及び漬け込み材料の酵素や微生物を利用して熟成させたものとする。

Ⅱ－1－4 ノロウイルスによる食中毒が継続して発生しているが，その特徴を踏まえて食中毒予防対策について説明せよ。

Ⅱ－２ 次の２設問（Ⅱ－２－１，Ⅱ－２－２）のうち１設問を選び解答せよ。（青色の答案用紙に解答設問番号を明記し，答案用紙２枚を用いてまとめよ。）

Ⅱ－２－１ 前浜にある未利用の海藻資源を用いて特徴ある加工食品を開発したいとの相談を水産加工業者より受けた。水産食品分野を専門とする技術者の立場として，食品素材としての海藻の特徴を考慮しつつ下記の内容について記述せよ。

- （１）調査，検討すべき事項とその内容について専門技術用語を踏まえて述べよ。
- （２）業務を進める手順を列举して，それぞれの項目ごとに留意すべき点，工夫を要する点を述べよ。
- （３）業務を効率的，効果的に進めるための関係者との調整方策について述べよ。

Ⅱ－２－２ 水産缶詰は中国や東南アジア諸国で製造し，日本に輸入される製品が多くなっている。現地の製造責任者として業務を進めるに当たり，下記の内容について記述せよ。

- （１）ヒスタミン食中毒対策に向けて，ヒスタミン食中毒の特徴など事前に調査，検討すべき事項とその内容について述べよ。
- （２）ヒスタミン食中毒を防止するために必要な手順を示し，それぞれの段階において留意すべき点を述べよ。
- （３）業務を効率的，効果的に進めるために調整が必要となる関係者を列記し，それぞれの関係者との連携・調整について述べよ。

令和8年度技術士第二次試験問題〔水産部門〕

14－2 水産食品及び流通【選択科目Ⅲ】

Ⅲ 次の2問題（Ⅲ－1、Ⅲ－2）のうち1問題を選び解答せよ。（赤色の答案用紙に解答問題番号を明記し、答案用紙3枚を用いてまとめよ。）

Ⅲ－1 不安定な水産物の漁獲が続く中、定質・定量・定時・定価格な生産物を消費者に提供できる養殖業への期待が高まっている。そのためには、需要情報を能動的に入手してマーケットインの発想のもとに安定して生産物を消費者に供給できる体制の構築が重要とされている。

- （1）マーケットインの発想のもとに安定して養殖魚を供給する体制を構築するために、水産食品及び流通に関わる3つの技術課題を多面的な観点から抽出し、観点を明記したうえで、その技術課題の内容を示せ。
- （2）前問（1）で抽出した技術課題のうち最も重要と考える技術課題を1つ挙げ、これを最も重要とした理由を述べよ。その技術課題に対する複数の解決策を、専門技術用語を交えて示せ。
- （3）前問（2）で示した解決策を実行して生じる波及効果と専門用語を踏まえた懸念事項への対応策を示せ。

Ⅲ－2 海洋環境の変化の影響により、これまで獲れていた魚介類が獲れない（サンマ、スルメイカ、サケ等）、これまで獲れていなかった魚が獲れる（サワラ、タチウオ等）という変化が生じ、漁業や水産加工業等の水産関係者に経営的な大きな影響を及ぼしている。

- （1）産地主要水産物の漁獲量減少や漁獲魚種の変化を大きく受けている漁業者及び加工業者に対して、水産食品及び流通分野の技術者としての立場で多面的な観点から3つの技術課題を抽出し、観点を明記したうえで、その技術課題の内容を示せ。
- （2）前問（1）で抽出した技術課題の中から最も重要と考える技術課題を1つ挙げ、その技術課題に対する複数の解決策を専門技術用語を交えて示せ。
- （3）前問（2）で示した解決策を実行して生じる波及効果と、専門技術を踏まえた懸念事項への対応策を業務遂行に必要な要件を含めて示せ。