

和食検定テキスト訂正点



謹んでお詫び申し上げますとともに、テキストの訂正をお願い申し上げます。

◆和食検定 基本編テキスト(初版/初版第2刷)

2015年3月4日公表

ページ	項目	修正前	修正後
328	三つ葉の表記と読み	honeywort(ハニーウアート)	honewort(ホーンウアート)

◆和食検定 基本編テキスト(初版/初版第2刷)

2013年11月28日公表 12月9日更新

ページ	項目	修正前	修正後
328	むかごの英訳(表内下から7行目)	propagulesの読み(プロバグレス)	プロバギュールス

◆和食検定 基本編テキスト(初版/初版第2刷)

2013年9月27日公表

ページ	項目	修正前	修正後
44	■すし屋で使う言葉の表内(ばってら)	ばってらはオランダ語でポートのこと	バツテラはポルトガル語でポートのこと

◆基本編テキスト(初版発行)

2013年1月17日公表

ページ	項目	修正前	修正後
7-9	和食検定実施概要	基本編/実務編	基本レベル/実務レベル
9	(2)実務レベル ①受験対象者	受けた実務経験1年以上の者	受けた者
22	③ 箸の起源について(4行目)	日本には、奈良時代に伝わり	日本には、仏教とともに伝わり
24	① 肉食禁止令による日本食文化の確立(3行目)	及ぼします。奈良時代には、仏教が	及ぼします。仏教が
33	下から4行目	131キロ	118キロ
47	いちご煮	陸上町	はしかみ階上町
48	鮎寿司	五郎鮎	にごろふな煮頃鮎
51	■花見(2行目)	おたちなる	おたちになる
54	二十四節気 夏至	中で生える	中で映える
78	■鮎(5~6行目)	春に生まれて冬に	1年で
86	■鱧(3行目)	嗜みつくので、高知では嗜むの	嗜みつき手当たりしたい食べるので、高知では食むの
91	■鮭(3行目)	新巻鮭	新巻
91	■薩摩芋(1行目)	江戸初期に日本へ伝わり、	16世紀終りに日本へ伝わったとされ
108	■塩辛	なまこ海鼠腸	このわた海鼠腸
112	2)料理とあしらい表内	あしろい	あしらい
119	干し椎茸(下から2行目)	干し椎茸には、	干し椎茸は、
122	塩(8行目)	新巻鮭	新巻
142	甘露煮	甘い露	甘い液
144	■利休焼き(8行目)	連想される	連想させる
147-148	■龍田(竜田)揚げ	龍田川	竜田川
178	④ 熨斗(8行目)	慶事、病氣見舞いの贈答品	慶事の贈答品
181	⑫ 七福神(4行目)	打ち手	打ち出
196	■伊賀焼	(三重県上野市、伊賀市丸柱)	三重県伊賀市
202	1行目	「Japan」	「japan」
215	■水(最終行)	四条	西条
220	あらばしり	桜の時期の酒。	新米で醸造した晩秋の頃にできる白く濁った新酒。
234	中央写真の左側	足だけ	片足だけ
269	中国の箸(2~3行目)	天は丸く、地は方形という「天円地方」	地は方形、天は丸くという「地方天円」
270	④ 手食の文化(6行目)	手を洗い	指先を洗い
279	■上海(南京)料理	上海(南京)料理	上海料理
280	大菜の1行目	大碗	大碗
293	ミールスの食べ方の説明	①崩した ②サンパール	②崩した ③サンパール
322	7行目	いただきますか	なさいますか
322	14行目	お返しになります。	お返しでございます。

◆実務編テキスト(初版発行)

99	二重敬語	召し上がられました	召し上がりました
145	主な四季の花:雪柳	秋	春
340	下から5行目	indispensible	indispensable