

令和6年度

島根県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

1. 試験時間

10:30～12:30

※製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方10:30～12:00

2. 試験問題（全60問）

衛生法規（3問）

栄養学（6問）

公衆衛生学（9問）

製菓理論（18問）

食品学（6問）

製菓実技（6問）選択問題

食品衛生学（12問）

3. 注意事項

- (1) 解答用紙には、受験番号と氏名を必ず記入してください。
- (2) 解答は必ず解答用紙に記入してください。
- (3) 解答は、該当するものを1つだけ選び、問題の表紙の裏面にある<解答例>にならって解答用紙に番号を記入してください。このとき2つ以上の番号を記入すると無効になります。
- (4) 菓子製造技能士の資格を有し、製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方（受験票に「製菓理論・実技免除」の記載がある方）は、製菓理論（問37から問54）及び製菓実技（問55から問60）を解答する必要はありません。
- (5) 製菓実技（問55から問60）は選択問題となっています。
必ず「和菓子」「洋菓子」「製パン」の分野から1分野を選択し、解答用紙の選択科目欄に○印を記入し、解答してください。
未記入又は2つ以上の分野を選択した場合は、その解答は無効となります。
- (6) 退場するときは、解答用紙を裏返して、各自の机の上に置き、静かに退場してください。ただし、試験開始後60分経過するまでは退場してはいけません。
また、途中退場した方は、再入場はできません。
- (7) 試験問題は持ち帰ることが出来ます。

<解答例>

問1 次の記述のうち、**正しいもの**を1つ番号で選びなさい。

- 1 島根県の県庁所在地は、松江市である。
- 2 島根県の県庁所在地は、出雲市である。
- 3 島根県の県庁所在地は、浜田市である。
- 4 島根県の県庁所在地は、益田市である。

<正しい答えは、「1」ですから解答用紙に次のように記入してください。>

解答用紙

問1
1

衛生法規

問1 次の製菓衛生師法第1条に定められている製菓衛生師法の目的に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして正しいものを1つ番号で選びなさい。

この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより (A) に従事する者の資質を向上させ、もって (B) の向上及び増進に寄与することを目的とする

- | | (A) | (B) |
|---|-------|--------|
| 1 | 菓子製造業 | — 食品衛生 |
| 2 | 菓子製造業 | — 公衆衛生 |
| 3 | 菓子販売業 | — 食品衛生 |
| 4 | 菓子販売業 | — 公衆衛生 |

問2 次の製菓衛生師法施行令に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に規則で定める書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 免許の取消処分を受けた製菓衛生師は、1年以内に、免許証を免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師は、免許証を破ったり、汚したり、なくしたりしたときは、免許証の再交付を申請することができる。

問3 次の法律と用語の組み合わせのうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | |
|---|---------|--------------|
| 1 | 食品衛生法 | — 保健所の設置 |
| 2 | 食品表示法 | — 食品表示の基準 |
| 3 | 食品安全基本法 | — 食品安全委員会の設置 |
| 4 | 健康増進法 | — 特別用途表示の許可 |

公衆衛生学

問4 次の記述は、日本国憲法第25条の条文です。()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む(A)を有する。国はすべての生活部面について、社会福祉・社会保障及び(B)の向上及び増進に努めなければならない。」

- | | A | | B |
|---|----|---|------|
| 1 | 自由 | — | 食品衛生 |
| 2 | 自由 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 権利 | — | 食品衛生 |
| 4 | 権利 | — | 公衆衛生 |

問5 次の地域保健法による保健所の業務のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 医事及び薬事に関する事項
- 2 健康診査に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項

問6 人口統計に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 人口静態統計とは、ある一定の時点を期して調査した全人口の状態に関する統計である。
- 2 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- 3 人口動態統計は、5年ごとに10月1日午前0時を期して国勢調査として実施している。
- 4 合計特殊出生率は15歳～49歳までの女子に着目した女子の年齢別出生率を合計したものである。

問7 環境衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 人間は空気中に生活しているので、空気は最も人体に密接した環境である。
- 2 太陽光は、波長の長さによって、赤外線、可視光線、紫外線の部分があり、それぞれ人体に対する作用が違っている。
- 3 人体の約60%は水分であり、その50%を失うと生命の危険がある。
- 4 水によって起こる疾病のうち、第一に問題となるのが消化器系感染症である。

問8 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 感染症が成立するためには、感染源、感染経路、感受性のある宿主の三条件がそろうことが必要である。
- 2 感染源とは、感染症の原因となる病原体をもつヒト、動物、汚染された水や器具等を指し、食品は含まれない。
- 3 感染経路とは、病原体が体内に侵入する経路のことである。
- 4 宿主とは、病原体が生活する場所を提供するヒト、動物を指す。

問9 次の媒介害虫とそれによって引き起こされる感染症の組み合わせのうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- | | (媒介害虫) | | (感染症) |
|---|--------|---|--------|
| 1 | 蚊 | － | マラリア |
| 2 | ノミ | － | 日本脳炎 |
| 3 | マダニ | － | ペスト |
| 4 | ヒゼンダニ | － | ツツガムシ病 |

問10 次のうち、水道水の水質基準の組み合わせとして誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|------|---|----------|
| 1 | 一般細菌 | － | 検出されないこと |
| 2 | 大腸菌 | － | 検出されないこと |
| 3 | 味 | － | 異常でないこと |
| 4 | 臭気 | － | 異常でないこと |

問 11 生活習慣病として誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 生活習慣病は、個々人の生活習慣と遺伝的要因が、加齢と共に絡み合っ
て発症することが明らかとなってきた。
- 2 循環器病には、高血圧症や動脈硬化症、脳血管疾患、心臓病などがある。
- 3 がんは、生活習慣病と関係がない疾病の一つである。
- 4 わが国の糖尿病患者数は、生活習慣の変化に伴い急増している。

問 12 次の労働安全衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 労働衛生に関する各職場の指導・監督は、保健所が実施している。
- 2 労働安全衛生法では、定期健康診断や雇入時の健康診断のことが定められている。
- 3 従業員が50人以上の菓子製造施設では月2回以上の安全衛生委員会を開催するなどの労働安全衛生管理体制を整える必要がある。
- 4 労働時間については、原則週60時間を法定の労働時間と定められている。

食品学

問 13 次のたんぱく質およびアミノ酸に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 たんぱく質は生体を構成する上で重要な成分であり、三大栄養素の一つである。
- 2 人や動物が体内で作ることのできないアミノ酸を非必須アミノ酸という。
- 3 たんぱく質は9種類のアミノ酸からのみ構成されている。
- 4 必須アミノ酸は11種類あり、体内で合成される。

問 14 次の大豆に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 大豆は畑の肉ともいわれ、生大豆は消化がよい。
- 2 大豆は、他の豆類よりたんぱく質が多く含まれている。
- 3 枝豆は、大豆の未成熟豆のことを指し、完熟すると大豆になる。
- 4 凍り豆腐は、豆腐を凍結乾燥したものである。

問 15 次のうち、必須アミノ酸として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 グリシン
- 2 アスパラギン
- 3 システイン
- 4 ロイシン

問 16 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 機能性表示食品とは、機能性を表示することができる食品である。
- 2 保健機能食品には、食品または栄養成分の機能に関する表示や摂取方法などの注意喚起の表示が定められている。
- 3 栄養機能食品とは、一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- 4 特定保健用食品は、その有効性・安全性を文部科学省が個別に審査する。

問17 次の野菜とその分類の組合せとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

(野菜名)		(分類)
1 ほうれんそう	－	茎菜類
2 トマト	－	根菜類
3 ブロッコリー	－	花菜類
4 たけのこ	－	葉菜類

問18 次の水分活性に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 結合水は、自由水に比べて蒸発しやすい。
- 2 水分活性が低くなるほど微生物は増殖しにくくなる。
- 3 水分活性は、食品の水蒸気圧に純水の水蒸気圧を乗じた値である。
- 4 結合水の割合が多いと、水分活性は上昇する。

食品衛生学

問 19 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 保健所が食中毒について調査するのは、事故発生を速やかに探知し直ちに被害の拡大を防止するためである。
- 2 食中毒とは、飲食に起因する健康被害のことである。
- 3 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 4 かつては夏にウイルス性食中毒が多発していたが、近年は細菌や寄生虫によるものが中心となってきたことから、冬場も含めて通年発生している。

問 20 次のうち、食中毒病因物質と、その特徴及び主な原因食品の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | | | |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| 1 | サルモネラ | － | 感染型 | － | 鶏肉料理 |
| 2 | ボツリヌス菌 | － | 好気性菌 | － | いなりずし |
| 3 | 腸炎ビブリオ | － | 短時間で増殖 | － | 魚介類の刺身 |
| 4 | ウェルシュ菌 | － | 嫌気性菌 | － | シチュー |

問 21 次のノロウイルスによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、食品を媒介する食中毒と人から人へうつる感染症のどちらも起こす。
- 2 夏場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- 3 一般的な細菌よりも加熱に弱い。
- 4 潜伏期間は、通常6時間から18時間である。

問 22 次の黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 潜伏期間は食後30分～6時間で、激しい嘔吐、腹痛・下痢などの症状がでる。
- 2 この菌が増殖するときに産生するマイコトキシンが食中毒の原因となる。
- 3 原因となりやすい食品としては、にぎり飯、折り詰め料理、仕出し弁当、玉子焼、シュークリームなどがある。
- 4 この菌は自然界に広く分布しているが、一般には化膿した傷の中に見られる他、頭髪や副鼻腔などから発見される場合もある。

問 23 次の腸管出血性大腸菌O-157に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 この菌の感染力や毒力は赤痢菌なみに強力であり、100個程度の菌数で感染する。
- 2 菌陽性者に対する食品取扱業務の就業制限が定められている。
- 3 この菌は有芽胞菌で加熱調理後に長時間放置した状態で増殖する。
- 4 予防法の一つとして、肉の生食を避け、中心部までよく熱を通すことがあげられる。

問 24 次のうち、自然毒食中毒に関する語句の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|------------|
| 1 | サルタニ豆 | — | 青酸（シアン）化合物 |
| 2 | じゃがいもの芽 | — | ムスカリン |
| 3 | エゾボラモドキ | — | テトラミン |
| 4 | フグ | — | テトロドトキシン |

問 25 次の細菌による食中毒予防の三原則に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 加熱の原則
- 2 迅速又は低温保存の原則
- 3 有毒成分を取り除く原則
- 4 清潔の原則

問 26 次のうち、食品添加物とその使用目的の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|------|
| 1 | サッカリン | — | 香料 |
| 2 | 安息香酸 | — | 保存料 |
| 3 | タール色素 | — | 着色料 |
| 4 | イマザリル | — | 防カビ剤 |

問 27 次の消毒・殺菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 日光消毒とは、太陽光線に1～2時間さらすことによって、乾燥と同時に太陽光線中の紫外線により殺菌する方法である。
- 2 煮沸消毒とは、沸騰した十分な量の湯の中で、5～30分間加熱する方法である。
- 3 酸性電解水とは、食塩水または希釈した塩酸を有隔膜方式で電気分解したものである。
- 4 オゾンガスによる殺菌とは、オゾン殺菌灯から発生するガスによって殺菌する方法で、脱臭の効果はない。

問 28 次のうち、牛乳の殺菌方法の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | | | |
|---|-----------|---|----------|---|-------|
| 1 | 低温殺菌法 | — | 63～65℃ | — | 1分間以上 |
| 2 | 高温短時間殺菌法 | — | 75℃以上 | — | 15秒間 |
| 3 | 超高温瞬間殺菌法 | — | 120～135℃ | — | 2～3秒間 |
| 4 | ロングライフミルク | — | 140～150℃ | — | 3～4秒間 |

問 29 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 原則、すべての食品営業者はHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- 2 HACCPの導入には、7原則12手順がある。
- 3 HACCPの衛生管理は、食品の最終製品について細菌検査などを行い、合格をもって出荷する「ファイナルチェック方式」である。
- 4 危害分析を行ってどのような危害が、どの工程で生じる可能性があるのか、その危害を制御するにはどの工程でどのように管理すれば良いかを検討し、それに対する管理基準を科学的根拠に基づいて決める。

問 30 次の食品のうち、アレルギー表示が義務づけられた特定原材料として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 そば
- 2 砂糖
- 3 くるみ
- 4 落花生（ピーナッツ）

栄養学

問 31 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 エネルギー、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルをあわせて五大栄養素という。
- 2 炭水化物は1 gあたり約9 kcalのエネルギーを発生する。
- 3 水溶性ビタミンは、体内に蓄積されやすく大量摂取は過剰症のリスクとなる。
- 4 ミネラルは体内で合成できないため、食品から摂取する必要がある。

問 32 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 脂質は、単純脂質、複合脂質、誘導脂質の三つに分類される。
- 2 リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は必須脂肪酸である。
- 3 脂肪酸の二重結合を持たないものを不飽和脂肪酸といい、バターやラードなどの動物性油脂に多く含まれる。
- 4 体内のコレステロールは、一定量になるように調整されており、食事由来より体内での合成量が多い。

問 33 次の消化と吸収に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 消化とは大きなかたまりの栄養素が小さな構成単位にまで分解される現象をいう。
- 2 消化液に含まれている消化酵素による加水分解で三大栄養素が構成単位まで分解されることを、生物学的消化という。
- 3 唾液に含まれるアミラーゼは、でんぷんを消化しデキストリンにする。
- 4 食物繊維が多いと腸の運動が活発となり腸管内の食品の通過が速くなり、消化吸収率は低下する。

問 34 次の記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 食物を摂取し、消化・吸収された栄養素が全身の細胞内に送りこまれ、体成分に変換されることを異化という。
- 2 ストレスなどの心理的要因によって、摂食行動は影響を受けない。
- 3 副腎髄質ホルモン（アドレナリン）には、血圧を下げる作用がある。
- 4 インスリンは、食事に伴い増加した血糖を脂肪や肝臓、筋肉などに取り込ませ、血糖値を下げる。

問 35 次の日本人の食事摂取基準に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 食事摂取基準が対象としている日本人は、基本的に「健康」な個人または集団である。
- 2 食事や栄養状態を把握する基準として、エネルギーについて1種類、栄養素について5種類の指標を設定している。
- 3 サプリメント等の過剰摂取による健康障害(過剰症)の回避を目的として「目標量」が設定されている。
- 4 食事摂取基準では、長期間のエネルギー収支の結果を示す指標として、体格指数（BMI）が採用されている。

問 36 次のライフステージに関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい

- 1 妊娠初期には神経管閉鎖障害発症のリスクを低減するため、妊娠前から十分な葉酸を摂取するのが望ましい。
- 2 幼児期は、1歳から学齢に達する前までをいい、体重当たりの食事摂取基準は、成人より少なめに設定されている。
- 3 成人期は、一生のうちで最も活動的な生活を営む時期にあたるため、栄養バランスは気にしなくても良い。
- 4 高齢期は、基礎代謝量の上昇や、歯の欠損、消化能力の低下などがみられ、栄養素の不足（低栄養）にもなりやすい。

製菓理論

問 37 次の砂糖の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖の転化とは、加水分解により等量のぶどう糖と果糖が生ずることである。
- 2 一度溶けた砂糖が再び結晶する性質を結晶性という。
- 3 砂糖は水に溶けやすく水1に蔗糖2を溶解できる。
- 4 砂糖濃度が低いものほど防腐性が高い。

問 38 次の和三盆糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 砂糖きびの搾汁を煮詰め、お盆の上で霧をかけながら揉み混ぜ、細かい結晶粒子にしたものである。
- 2 わが国独特の砂糖で、古くから四国の讃岐や阿波でつくられている。
- 3 天然甘味料を主成分とし、転化糖や灰分はあまり含まれていない。
- 4 口溶けがよく、独特の風味があり、従来から「京風打ち菓子」のような高級和菓子に利用されている。

問 39 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 薄力粉は、グルテンの量が極めて多く、用途はカステラ、クッキーなどである。
- 2 中力粉の粒度は中程度であり、グルテンの質はやや軟で、用途は即席めん、クラッカーなどである。
- 3 強力粉は粒度が粗く、グルテンの質は強靱で、用途が食パン・菓子パンなどである。
- 4 デュラム粉は粒度が極めて粗く、グルテンの量が多く、用途がマカロニ・スパゲティなどである。

問 40 次のでんぷんの加工特性に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 糊化：でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になること。
- 2 老化：一旦糊化されたでんぷんが、再びもとのでんぷんに戻ること。
- 3 吸湿性：一般的に粒子の小さいでんぷんは吸湿性が大きく、粒子の大きいでんぷんは吸湿性が小さい。
- 4 膨化性：でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質で、主としてアミロペクチンによるものである。

問 41 次のうち、米を糊化させてつくるものを1つ番号で選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 道明寺粉
- 3 羽二重粉
- 4 求肥粉

問 42 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 卵白の起泡性は、温度が低い方がよい。
- 2 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。
- 3 糖類と合わせて加熱すると、メイラード反応を起こして無色透明になる。
- 4 卵白は65～70℃で完全に凝固する。

問 43 次のショートニングに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 全水添型ショートニングは、風味が淡白で酸化されやすい性質をもつ。
- 2 ブレンド型ショートニングのうち、魚・鯨油硬化油に植物性油脂を配合してつくられたものは、比較的低い融点で必要とする硬さが得られる特徴がある。
- 3 乳化型ショートニングは、全水添型、ブレンド型のものに乳化剤を多く加えたものである。
- 4 粉末ショートニングは、油脂を乳たんぱくなどでコーティングし、噴霧乾燥した粉末状の油脂である。

問 44 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい

- 1 主成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- 2 牛乳のたんぱく質は、主にカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種である。
- 3 無機質成分として、カルシウム、リンが多い。
- 4 乳糖は牛乳特有の甘みの強い糖質で、乳固形分の約60%を占める。

問 45 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 バターは、一般に脂肪分約85%、水分約15%である。
- 2 全脂粉乳は、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい。
- 3 全脂加糖練乳は、保存性が低いが、製菓原料として使用する場合は、牛乳の濃厚な香味を付与することができる。
- 4 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。

問 46 次のうち、チョコレートのブルームに関する記述として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりしてチョコレート独特のつやが消える現象である。
- 2 製造工程のテンパリングが適正に行われなかったり、湿度の高いところで作業をした場合に起こりやすい。
- 3 ブルームが起これると、外観は悪くなるが、チョコレート独特のテクスチャーや香味には影響がない。
- 4 ブルームには脂肪が分離し固結化したファットブルームと、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結したシュガーブルームとがある。

問 47 次のうち、果実類の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 仁果類 — ブドウ、ラズベリー
- 2 核果類 — モモ、アンズ
- 3 熱帯果物類 — バナナ、パイナップル
- 4 果菜類 — イチゴ、メロン

問 48 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天は、海藻の紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどの細胞を形成する炭水化物を、熱水で抽出、ろ過、冷却、凝固させ、凍結または圧搾脱水して乾燥させたものである。
- 2 カラギーナンは、紅藻類であるテングサ、オゴノリなどから抽出されるものである。
- 3 ゼラチンは、牛、豚、魚、鶏などの真皮や結合組織中にある繊維状たんぱく質コラーゲン及び骨の中にあるオセインを分解、精製して作られるものである。
- 4 ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する単糖類である。

問 49 次のうち、種実類（ナッツ類）の種類と主な産地の組み合わせで、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 アーモンド — アメリカ、オーストラリア、イタリア
- 2 カシューナッツ — インド、南米、アフリカ
- 3 ごま — イラン、イタリア、ギリシア
- 4 ヘーゼルナッツ — イタリア、スペイン、中国

問 50 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 酒は菓子製造においては風味、調味付けに大きな役割を果たしている。
- 2 酒類はその製造方法により、醸造酒、蒸留酒、混成酒の3種類に大別される。
- 3 ぶどうの果汁を絞り発酵させた酒がブドウ酒で、一般にワインと呼ばれている。
- 4 ウイスキーは、蜂蜜から作られる醸造酒である。

問 51 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 水溶性香料は、揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- 2 油性香料は、耐熱性が比較的高いので、あめ菓子、焼菓子類などに用いて効果がある。
- 3 乳化性香料は、耐熱性を有するが、水の多いものには使用できず、使用範囲は狭い。
- 4 粉末香料は、賦形剤に包まれているため香気成分の発散がほとんどなく、熱、紫外線に対しても比較的安定している。

問 52 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 酵母の活動する温度は、35～38℃でpH4～6が最も適している。
- 2 酵母は、10℃以下ではほとんど活動せず、急冷（1分間に10℃以上）しない限り、-60℃でも死滅しない。
- 3 生酵母の溶解は必ず水温50℃以上で行い、溶解した酵母は常温で保管することができる。
- 4 ドライイーストは、生酵母の水分を1/10に乾燥したものである。

問 53 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 レシチンは天然の乳化剤で、大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力をもっており、市販のレシチンはほとんど卵黄レシチンである。
- 2 ソルビタン脂肪酸エステルは、スパンともいわれ、油脂の乳化力が強く、優れた乳化作用をもつ。
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、単用されることは少なく、ほかの乳化剤と併用するが多い。
- 4 蔗糖脂肪酸エステルは、シュガー・エステルともいわれ、乳化剤中で最も親水性が大きいのが特徴である。

問 54 次の着色料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 原材料の持っている色を補い、彩りとして商品価値を向上させるために 使う補助材料である。
- 2 天然色素と食用タール系色素があり、食品添加物として指定されている。
- 3 食用タール系色素には、指定された使用基準はない。
- 4 使用水や原材料中に金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色、色素の変退色をひきおこしやすい。

次の製菓実技は選択問題です。必ず（和菓子）（洋菓子）（製パン）の分野からいずれか1分野を選択し、下記のように解答用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答は無効となりますので注意してください。

（和菓子を選択する場合）

和菓子				
選択科目欄	問 55	問 56	問 57	問 58
○				

洋菓子				
選択科目欄	問 55	問 56	問 57	問 58

製パン				
選択科目欄	問 55	問 56	問 57	問 58

（和菓子） P 2 2 ～ P 2 3

（洋菓子） P 2 4 ～ P 2 5

（製パン） P 2 6 ～ P 2 7

製菓実技（和菓子）

問 55 次のうち、和菓子の分類とその例の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | | | |
|---|------|---|-----|---|------|
| 1 | 生菓子 | － | 餅物 | － | 柏餅 |
| 2 | 生菓子 | － | 流し物 | － | ぎゅうひ |
| 3 | 半生菓子 | － | おか物 | － | 最中 |
| 4 | 干菓子 | － | 掛け物 | － | おこし |

問 56 次のうち、製餡工程における豆の水漬け時間と水温の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (水漬時間) | － | (水温 (°C)) |
|---|--------|---|-----------|
| 1 | 1時間 | － | 60°C |
| 2 | 4時間 | － | 30°C |
| 3 | 3時間 | － | 40°C |
| 4 | 6時間 | － | 20°C |

問 57 次のうち、寒氷の原材料として使用しないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 糸寒天
- 2 水
- 3 白双糖
- 4 卵白

問 58 次の配糖率に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生餡の重量に対して、加える砂糖の重量の割合を表したものである。
- 2 生餡自体に含まれている砂糖の割合を表したものである。
- 3 練り上がった餡の重量に対して、練り上げるために加えた砂糖の重量の割合を表したものである。
- 4 練り上がった餡に含まれている砂糖の割合を表したものである。

問 59 次の餡の原料になる豆類に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 美味しい餡を作るためには、原料の豆は「均一であること」「風味があること」「煮えむらがなく煮えること」「色が美しいこと」が必要である。
- 2 豆類の産地には、国内においては、北海道、備中（岡山県）、丹波（京都府・兵庫県）、能登（石川県）がある。
- 3 原料の豆類は、保管に注意しなければ、風味を失ったり煮えにくくなるなどの障害が出る。
- 4 豆類の実熟期に昼夜の温度差が少ないと、豆類特有の風味を醸し出すといわれている。

問 60 次の柏餅に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 一般的な生地材料は、上新粉、水または湯、片栗粉である。
- 2 カブト形に成形したものに柏の葉を巻いて仕上げ蒸しをする。
- 3 泡切りとは、セイロ内に外気を入れて表面の泡を消すことである。
- 4 二度蒸しすることで、歯切れのよい、艶のある生地になる。

製菓実技（洋菓子）

問 55 次のうち、洋菓子の製法による分類とその例の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | | | |
|---|-------|---|-----------|---|-----------|
| 1 | 発酵生地 | － | イースト物 | － | ブリオッシュ |
| 2 | 気泡生地 | － | 全卵生地 | － | スポンジケーキ |
| 3 | 凝固生地 | － | ゼラチン生地 | － | ゼリー |
| 4 | 泡立て生地 | － | カスタードクリーム | － | クレーム・ブリュレ |

問 56 次のうち、バターケーキの製造方法でないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 シュガーバッタ法
- 2 フラワーバッタ法
- 3 タブリール法
- 4 オールインワン法

問 57 次のうち、オーブンで焼き上げる菓子と焼成温度の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------------|---|------|
| 1 | フィナンシェ | － | 170℃ |
| 2 | ケーキ・オ・フリユイ | － | 170℃ |
| 3 | サブレ | － | 170℃ |
| 4 | ザッハトルテ | － | 180℃ |

問 58 次のパート・シューに関する記述で、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げ卵を加えて作るものである。
- 2 シューの独特な形は、小麦粉に含まれるでんぷんやグルテン、卵のたんぱく質、油脂などが相互に作用して作られたものである。
- 3 シュー生地は、シュー・ア・ラ・クレームやエクレールのようなものだけでなく、油で揚げたり、熱湯で茹でるものなど、非常に用途の広い生地である。
- 4 シューは表面にいくつかの亀裂ができるため、その形状がタマネギに似ていることからシューと呼ばれるようになった。

問 59 次の洋菓子のうち、一般的にバターを使用しないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 マドレーヌ
- 2 サヴァラン
- 3 シュー・ア・ラ・クレーム
- 4 バヴァロア

問 60 次の洋菓子の一般的な製造方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 フィユタージュのフィユとはフランス語で「木の葉」「紙」という意味で、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。
- 2 パイ生地の製法は、大別すると、生地でバターを包む方法、バターで生地を包む方法の2種類ある。
- 3 底生地を大きく分けると用途により、料理用として甘みのない生地と、菓子に用いられる甘味の入った生地とに分けられる。
- 4 クッキー生地は仕込み形態によりのぼし生地、絞り生地、アイスボックス、手成型に大別される。

製菓実技（製パン）

問 55 次のパンの分類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食パンは、主に主食用に使用するパンで型焼きされたパンである。元来、主食用に作られた製品であり、長く食べても飽きがこない。
- 2 菓子パンは、主に間食に用いられる。砂糖、油脂、卵等が多く用いられていて、あんぱんやクリームパンなどがある。
- 3 ハード系パンは、主に欧州各国で作られ、直焼きで表皮が硬いパンで、デニッシュペストリーやライ麦パンなどがある。
- 4 ドーナツは、パン酵母（イースト）や膨張剤を用いた生地をそのまま揚げたり、フィリング等を用いて揚げた製品である。

問 56 次のベンチタイムの目的に関する記述で（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

（ A ）ともいい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。ベンチタイムをとることにより、（ B ）も（ C ）もよくなる。

- | | （ A ） | | （ B ） | | （ C ） |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 熟成 | — | 発酵 | — | 香り |
| 2 | 中間発酵 | — | 発酵 | — | 香り |
| 3 | 中間発酵 | — | 形 | — | 味 |
| 4 | 熟成 | — | 形 | — | 味 |

問 57 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 直捏法は、少量の製品を作る際に広く採用されている。
- 2 直捏法は、発酵が十分に行われることから、食感や風味に優れている。
- 3 中種法は、量産化に適しており、製品の保存性が良く老化が遅い。
- 4 中種法は、設備スペースの規模が大きくなるが、工程所要時間が短いという利点がある。

問 58 次のうち、製パン工程の生地発酵における酵素と作用物質と分解生成物の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | | | |
|---|---------|---|-------|---|------------|
| 1 | インベルターゼ | － | しょ糖 | － | ぶどう糖、果糖 |
| 2 | ラクターゼ | － | 麦芽糖 | － | 2分子のぶどう糖 |
| 3 | プロテアーゼ | － | たんぱく質 | － | アミノ酸、ペプチド |
| 4 | チマーゼ群 | － | 発酵性糖分 | － | アルコール、炭酸ガス |

問 59 次のクロワッサンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ミキシングはしっかりと行う。
- 2 折り込み作業時、生地はしっかり冷えていて、硬いがのびる状態が望ましい。
- 3 成形の際は、手早く、層の部分に触れないように気をつける。
- 4 ホイロはバターの融点を考慮し、27～28℃、80%で80分程度発酵。

問 60 次のうち、原材料として一般的にモルトを使用するものを1つ番号で選びなさい。

- 1 デニッシュペストリー
- 2 フランスパン
- 3 ベーグル
- 4 フォカッチャ