

令和8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 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 製菓衛生師法は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 2 3年以上製菓業務に携わり、製菓技術の能力がある者は、製菓衛生師またはこれに類似する名称を用いることができる。
- 3 製菓衛生師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができない。
- 4 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、30日以内に、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。

問2 次のうち、食品衛生法の第1条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。

食品衛生法は、(A)の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、(B)に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の(C)を図ることを目的とする。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 飲食 | — | 食品 | — | 増進 |
| 2 | 食品 | — | 飲食 | — | 増進 |
| 3 | 飲食 | — | 食品 | — | 保護 |
| 4 | 食品 | — | 飲食 | — | 保護 |

問3 次のうち、衛生行政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 衛生行政は、行政権の主体である国や地方公共団体が産業経済を振興するための行政である。
- 2 衛生行政は、大きく一般衛生行政、学校保健行政、労働衛生行政、環境保全行政の4つに分けることができる。
- 3 衛生行政と社会保障制度は密接な関係があり、社会保障により国民生活を安定させることは、公衆衛生の水準を高めることになる。
- 4 社会全体の立場から人々の健康の保持と増進を図ることを公衆衛生といい、個人が自分自身の健康の保持と増進を図ることを個人衛生という。

公 衆 衛 生 学

問4 次のうち、地域保健法に定められている保健所の業務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 医事及び薬事に関する事項
- 2 精神保健に関する事項
- 3 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 4 介護保険認定に関する事項

問5 次のうち、感染症と主な感染経路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 腸管出血性大腸菌感染症 | ——— | 接触感染 |
| 2 新型コロナウイルス感染症 | ——— | 飛沫感染 |
| 3 麻疹 | ——— | 空気感染 |
| 4 結核 | ——— | 経皮感染 |

問6 次のうち、ねずみ族が媒介する感染症として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
- 2 ペスト
- 3 デング熱
- 4 フィラリア症

問7 次のうち、下水道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 日常生活に伴って家庭から出る生活排水は、し尿を含んだ「し尿排水」と台所や洗濯等によって排出される「生活雑排水」の2種類がある。
- 2 日本における2024年度の下水道処理人口普及率は、約82%である。
- 3 し尿及び生活雑排水は、浄化処理が義務付けられている。
- 4 適切に浄化処理がされていない排水は、河川や湖沼、海の汚染の原因となる。

問8 次のうち、衛生統計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 主な衛生統計には、人口動態統計、疾病統計、患者調査、医療統計等がある。
- 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出来事を把握するものである。
- 3 主な疾病統計調査として、国民生活基礎調査がある。
- 4 国民生活基礎調査は、食中毒事件数、患者数及び死者数を原因食品、病因物質及び原因施設別に集計するものである。

問9 次のうち、公害に関する次の記述として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 微小粒子状物質(PM_{2.5})は、粒子の大きさが非常に小さいため、肺の奥深くまで入りやすいが、呼吸器系疾患や肺がんのリスクは懸念されていない。
- 2 水俣病は、カドミウムを含む食品を摂取することで起こった神経系疾患である。
- 3 有機フッ素化合物であるPFASには多くの物質があるが、代表的な物質にPFOSやPFOAがある。
- 4 室内空気汚染の問題は、住宅建材等から放出される、ダイオキシン類によるものである。

問 10 次の感染症のうち、予防接種法に基づき行われる定期予防接種の対象疾病として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 腸管出血性大腸菌感染症
- 3 日本脳炎
- 4 インフルエンザ

問 11 次の生活習慣病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 生活習慣病の原因は複雑であり、睡眠、運動、喫煙等の生活習慣が関係している。
- 2 糖尿病は、40歳頃から年齢が上がるにつれて発病が増え、特に肥満者に多い傾向がある。
- 3 メタボリックシンドローム対策として、2008年から医療保険者の義務として、30歳以上の被保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。
- 4 動脈硬化の原因としては、内分泌の異常、激しい肉体労働、喫煙のほかに、脂肪の代謝が関係することが多い。

問 12 次の労働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 菓子製造施設においても、事業者はその規模にかかわらず、労働安全衛生法に基づき、労働者の安全と健康を守る義務がある。
- 2 労働災害とは、労働者の業務上の、あるいは通勤途上の負傷・疾病・障がい・死亡のことをいう。
- 3 定期健康診断は、1年以内ごとに1回実施しなければならない。
- 4 従業員が10人以上50人未満の小規模事業場においても産業医の雇用が義務付けられている。

食 品 学

問 13 次の食品の水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 純水の水分活性は、1である。
- 2 結合水は、食品成分と共有結合により結合している。
- 3 水分活性は、結合水の割合が大きいほど高くなる。
- 4 結合水は、微生物の発育に利用される。

問 14 次の嗜好飲料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 茶にはうま味成分としてカフェインが含まれる。
- 2 紅茶は発酵茶である。
- 3 コーヒーには苦味成分としてテアニンが含まれる。
- 4 酒類は、酒税法により、アルコールを5%以上含む飲料を指す。

問 15 次のうち、水溶性食物繊維に分類されないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 グルコマンナン
- 2 アルギン酸
- 3 リグニン
- 4 イヌリン

問 16 次のうち、食品表示法で栄養成分表示として義務づけられているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 熱量（エネルギー）
- 2 コレステロール
- 3 糖類
- 4 ビタミン

問 17 次のイモ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 コンニャクイモの主成分はグルコマンナンである。
- 2 サツマイモの切断面にみられる粘性の乳液はヤラピンである。
- 3 ヤマノイモの主成分は炭水化物である。
- 4 ジャガイモの食用部は塊根である。

問 18 藻類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 もずくは紅藻類である。
- 2 あまのりの青色はフィコシアニンである。
- 3 ゼラチンはテングサを原料として作られる。
- 4 干しこんぶ表面の白色粉末はフルクトースである。

食 品 衛 生 学

問 19 次のうち、食中毒の分類と食中毒の病因物質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 細菌性食中毒 | — | カンピロバクター |
| 2 ウイルス性食中毒 | — | クリプトスポリジウム |
| 3 化学物質 | — | ヒスタミン |
| 4 寄生虫 | — | アニサキス |

問 20 次のカンピロバクター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 魚介類が主な原因食品である。
- 2 海水中、特に河川水が流入する汽水域に存在し、塩分を好む。
- 3 鶏の生肉料理が食中毒の原因食品となることがあり、中心部まで十分に加熱することが重要である。
- 4 主な症状は、頭痛、めまい、運動失調などである。

問 21 次のノロウイルス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 感染経路として人から人へ感染することはない。
- 2 ノロウイルスは非常に大きい球形のウイルスで、人の大腸粘膜でのみ増殖する。
- 3 ノロウイルスは中心温度85～90℃で90秒間以上食品を加熱すると失活する。
- 4 エタノールによる消毒が、最も効果がある。

問 22 次の腸管出血性大腸菌O－157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 保菌者の便を介した二次感染は起こさない。
- 2 溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こし、死亡することもある。
- 3 熱に強い有芽胞菌で、加熱調理によってすべての菌は死滅しない。
- 4 食中毒発症までの潜伏期間は、平均2～7時間である。

問 23 次のアニサキス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 予防策として加熱や冷凍が有効である。
- 2 線虫の仲間であり、成虫はクジラやイルカの胃に寄生している。
- 3 酢に弱く、しめさばなどでは、感染力がなくなる。
- 4 近年では、アニサキスアレルギーがあることがわかってきている。

問 24 次のアレルギー様食中毒（ヒスタミン食中毒）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 症状には、頭痛、顔面の紅潮、皮膚の発赤やじん麻疹等がある。
- 2 原因食品は、皮膚の青い、血合肉の多い赤身の魚が多い。
- 3 予防法として、魚は水揚げから消費まで一貫して低温管理することが重要である。
- 4 潜伏期間は2～3日程度で、時に1週間後に発症することもある。

問 25 次のうち、自然毒食中毒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 バラムツ | ー | ワックス |
| 2 じゃがいもの芽 | ー | シガトキシン |
| 3 エゾボラモドキ | ー | テトラミン |
| 4 フグ | ー | テトロドトキシン |

問 26 次のうち、食品取扱者の衛生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 職場では、衣服や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- 2 調理・製造担当者の健康状態は取り扱う食品の安全性に大きな影響を与えるので、健康管理には十分気を配らなければならない。
- 3 保健所から腸管出血性大腸菌の保菌者である旨の通知を受けた場合、症状がなくなれば、直接食品を取り扱う作業に従事できる。
- 4 調理場の中に私物を持ち込んではいならない。

問 27 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 | ー | 甘味料 |
| 2 グリセリン脂肪酸エステル | ー | 膨張剤 |
| 3 安息香酸 | ー | 保存料 |
| 4 イマザリル | ー | 防カビ剤 |

問 28 次のうち、食品中の異物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 食品安全基本法第6条では、異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売などを禁止している。
- 2 動物性異物には、昆虫、ねずみの糞、人毛、動物の毛などがある。
- 3 植物性異物には、異种植物の種子、わら、紙片、木片、糸くず、たばこの吸い殻などがある。
- 4 土砂、ガラス片、金属片、陶磁器片は、鉱物性異物に分類される。

問 29 次のうち、食品中の有害物質に関する記述として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 生物が環境中の物質を体内に取り込み、蓄積することを生物濃縮という。
- 2 米（玄米、精米）から、カドミウム化合物は検出されてはならない。
- 3 飲料水、牛乳、乳児用食品を除く一般食品の放射性セシウムは、50ベクレル／kg以下と定められている。
- 4 DDT、BHC等の有機塩素系農薬は、土壌中に長期間にわたって残留しにくい。

問 30 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 HACCPとは、食品事業者自らが危害要因をあらかじめ把握した上で、危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理する手法のことをいう。
- 2 HACCPによる衛生管理は、最終製品について、細菌検査等を行い、合格をもって出荷するファイナルチェック方式である。
- 3 食品を取り扱う従事者が50名を超えるような大規模な菓子やパンの製造工場ではFAOとWHOが設置するcodex（コーデックス）が定めたHACCPに基づく衛生管理を実施しなければならない。
- 4 原則的にすべての食品事業者は国際的に標準となっているHACCPに基づく衛生管理か、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を参考にし、て実施するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のどちらかを実施する必要がある。

栄 養 学

問 31 次の水分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 成人では体重の約40%が水分である。
- 2 体水分量は成人が最も多く、加齢に伴い減少していく。
- 3 水分は、発汗作用により体温を調節する役割をもつ。
- 4 成人では、1日に5～10リットル程度の水分を摂取し、同量の水分を排泄している。

問 32 次のたんぱく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 たんぱく質は、20種類のアミノ酸で構成されている。
- 2 必須アミノ酸は体内で合成される。
- 3 血液中のヘモグロ빈は鉄を含む色素たんぱく質である。
- 4 アミノ酸は、炭水化物や脂質と異なり、窒素を含むのが特徴である。

問 33 次のミネラル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 ミネラルは体内で合成できないので、食品から摂取する必要があり、不足すると欠乏症が現れる。
- 2 ナトリウムは細胞内液に、カリウムは細胞外液に多く存在し、体液の浸透圧の調節や酸塩基平衡の調節などに関与している。
- 3 カルシウムの約99%が血液や筋肉内に存在している。
- 4 亜鉛の過剰症には、味覚障害がある。

問 34 次のうち、消化液と消化酵素とその働き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。

(消化液)	(消化酵素)	(働 き)
1 唾 液	— アミラーゼ	— たんぱく質を分解する
2 胃 液	— ペプシン	— でんぷんを分解する
3 腸 液	— ラクターゼ	— 脂質を分解する
4 膵 液	— 膵リパーゼ	— 脂質を分解する

問 35 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」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 「日本人の食事摂取基準」は、健康な生活を営むために摂取することが望ましい「習慣的な摂取量」を示したものである。
- 2 「日本人の食事摂取基準」は、5年ごとに改定されている。
- 3 栄養素の指標については、3種類の指標が設定されている。
- 4 目標量は、生活習慣病の発症予防を目的に設定されている。

問 36 ライフステージ別の栄養管理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 妊娠初期には神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、十分な鉄分の摂取を心がける。
- 2 離乳食は1日1回1さじから始める。
- 3 学童期は1日3食、バランスの取れた食事と、外に出て体を動かす習慣を身に付けることが大切である。
- 4 高齢期は肥満も低栄養も好ましくないので、食事と運動を調節して適正体重の維持に配慮する。

製 菓 理 論

問 37 次の砂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 砂糖は、精製工程の多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が少なく、味も淡白でくせがない。
- 2 砂糖溶液は、濃度が高いものほど防腐性が高く、食品の酸化を防止することができる。
- 3 上白糖は粒子が細かくて使いやすいが、日本では生産されていない。
- 4 中双糖は、再加熱して製造するため黄褐色をしている。

問 38 次のでんぷん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 でんぷん糖は、でんぷんを酸または酵素で分解し、糖化したものの総称である。
- 2 水あめは、DE（糖化度）の高いものほどメイラード反応を起こしやすく色焼けする。
- 3 ブドウ糖を異性化酵素「イソメラーゼ」で一部を果糖に変えたブドウ糖と果糖の混合液を異性化糖液という。
- 4 還元水あめは、でんぷんを液化し、 α アミラーゼ、 β アミラーゼで糖化したものであり、主体はマルトースで、ハイマルトースシロップともいう。

問 39 次の小麦粉の種類と主な用途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。

（ 種 類 ）		（ 主な用途 ）	
1	中力粉	—	クッキー、てんぷら
2	強力粉	—	即席めん、クラッカー
3	準強力粉	—	中華めん、中華皮類
4	薄力粉	—	食パン、菓子パン

問 40 次のでんぷん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 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、崩壊し糊状になることを糊化という。
- 2 老化したでんぷんを α でんぷん、糊化したでんぷんを β でんぷんという。
- 3 でんぷんを糊化して急激に加熱した時の膨れる程度を膨化力といい、主としてアミロペクチンによるものである。
- 4 でんぷんの吸湿性は、でんぷんの粒子の大きさが関与する。

問 41 次の記述で説明している米粉として、該当するものを1つ番号で選びなさい。

糯精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたもので種々の大きさがあり、桜餅などの原料となる。

- 1 羽二重粉
- 2 道明寺粉
- 3 求肥粉
- 4 上新粉

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、温度が高い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 2 バターケーキ類などの生地調整で、配合原料がよく均一分散するのは、卵白の乳化力が大きな役割を果たしている。
- 3 卵黄は、50℃付近で完全に凝固する。
- 4 卵を主体とした製品では、pHが低くなると風味が劣ったり、着色が強くなる。

問 43 次の油脂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 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を可塑性という。
- 2 ビスケット生地等に油脂を練りこむことで、生地中に薄いフィルム状となって広がり、製品にサクサクとした食感を与える性質をクリーミング性という。
- 3 砂糖は、油脂の変敗を促進する働きがある。
- 4 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のフライング性という。

問 44 次の牛乳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 牛乳のたんぱく質のうち、主なものはラクトアルブミン、ラクトグロブリン、カゼインの3種で、このうちラクトアルブミンがもっとも多い。
- 2 牛乳の脂肪は、種々の脂肪酸のグリセライドの混合物で、酪酸等の揮発性脂肪酸は少ない。
- 3 乳糖は、牛乳特有の甘味の多い糖質で、乳固形分の60%を占め、ブドウ糖とガラクトースからなり、水に良く溶ける。
- 4 牛乳の無機質成分としては、カルシウムやリンが多い。

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作ったもので芳香が強い。

問 46 次の原料チョコレート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 カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- 2 テオブロミンは苦味のある無色の結晶で、カカオバター中に多く含まれている。
- 3 カカオタンニンは、カカオ豆に7～9%含まれており、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。
- 4 ブルームのうち、脂肪が分離し、固結化したものをファットブルームという。

問 47 次の種実類（ナッツ類）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 アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- 2 ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、品のよい味で、製菓用、アイスクリームなどに利用される。
- 3 ココナッツの未熟果はココナッツミルクとし、完熟した実は細切乾燥して製菓用とする。
- 4 松の実は、白、黒、茶の3種があり、白及び茶は主として製油原料に、黒は主として煎って食用にされる。

問 48 次の果実加工品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 マーマレードとは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- 2 プレザーブとは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもので、可溶固形分を18～20%に仕上げたものである。
- 3 ジャムとは、果実をそのままか、果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、果実は崩れた状態になっている。
- 4 フルーツソースとは、濃厚糖液中に果実そのままか、果実の切片を入れて煮詰めたものである。

問 49 次の凝固材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 寒天水溶液は、加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなる、いわゆる熱可逆性で、そのゲル化力はゼラチンの10分の1程度である。
- 2 カラギーナンは、無味無臭、白色または黄白色の粉末で、アイスクリームに利用される。
- 3 ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比べてかなり低い。
- 4 低メトキシルペクチンのゲル強度は、カルシウムイオンの量に影響される。

問 50 次の風味・調味材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 香料は、原料によって天然香料と合成香料に大別される。
- 2 酒類は、その製造方法によって醸造酒、混成酒の2種類に大別される。
- 3 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。
- 4 油性香料は、フレーバー・ベースともいうが、一般にはオイルと言われ、水にはほとんど溶けず、油溶性である。

問 51 次のパン酵母（イースト）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 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 2 ドライイーストは、生酵母の水分を10分の1に乾燥したものであるが、乾燥工程で4～15%の細胞が死滅している。
- 3 酵母の発酵により生成されたアルコールは、ほとんどがエタノールである。
- 4 酵母の活動に最も適している条件は、温度60℃以上でpH10～12である。

問 52 次の食塩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 食塩は化学的には90%以上の塩化ナトリウムと少量の塩化マグネシウムや塩化カリウムなどからなる。
- 2 食塩は食物の味の調整と防腐作用に利用されている。
- 3 食塩は製パンにおけるイーストの発酵を促進する。
- 4 食塩は小麦粉のグルテン形成促進作用を利用したうどんなどに利用されている。

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ている。
- 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、優れた乳化作用を持ち、O/W型、W/O型いずれの乳化剤にも適している。
- 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場合が多い。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、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 次の膨張剤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 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後、強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色となり、特有の辛味を伴う。
- 2 炭酸水素アンモニウムは、分解後に弱酸性を示す。
- 3 塩化アンモニウムは、炭酸ガスを発生する。
- 4 베이킹パウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。

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○	問○	問○	問○
○				

洋菓子

選択科目欄	問○	問○	問○	問○

製パン

選択科目欄	問○	問○	問○	問○

（和菓子） P 23～P 24

（洋菓子） P 25～P 26

（製パン） P 27～P 28

製菓実技（和菓子）

問 55 和菓子の三分類「生菓子」、「半生菓子」、「干菓子」のうち、「干菓子」に分類されるものを1つ番号で選びなさい。

- 1 求肥
- 2 金つば
- 3 落雁
- 4 最中

問 56 次の製餡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 製餡に用いる小豆の保管温度は、低温を避け20℃以上が望ましい。
- 2 餡粒子は、非常にβ化（老化）が早く、β化したものは、ざらざらして口あたりが悪く、風味も損なわれる。
- 3 配糖率とは、練り上がった餡の中に含まれている砂糖の割合のことである。
- 4 含糖率とは、練り上げ以前の配合の段階における砂糖の割合のことである。

問 57 次のうち、一般的に栗饅頭の中餡に使用するものを1つ番号で選びなさい。

- 1 小豆並餡
- 2 白並餡
- 3 白中割餡
- 4 練切餡

問 58 次のうち、一般的に^{じょうよ}薯蕷練切餡の原材料に使用するものを1つ番号で選びなさい。

- 1 大和芋
- 2 さつまいも
- 3 じゃがいも
- 4 里芋

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、原料の豆が「均一であること」、「風味があること」、「煮えむらが無く煮えること」、「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 餡の原料である豆類は3～5年に1度の作付け（輪作作物）でなければ良質な豆を収穫することができない。
- 4 豆類特有の風味を醸し出すために、実熟期において、昼夜の温度差は関係がない。

問 60 次の水羊羹の製造工程のうち、グラニュー糖を加える時期として、最も適当なものを1つ番号で選びなさい。

- 1 水漬けした寒天に水と一緒に加える。
- 2 加熱し、寒天が溶解する前に加える。
- 3 加熱し、寒天が溶解してから加える。
- 4 煮詰めた後、45℃位まで冷やしてから加える。

製菓実技（洋菓子）

問 55 次の洋菓子うち、デザート菓子に分類されないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 パルフェ・グラッセ
- 2 バヴァロア
- 3 フロレンティナー
- 4 ムース

問 56 次のうち、ムラング・イタリエンヌ（イタリアン・メレンゲ）を作る際のシロップの一般的な煮詰め温度として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 30℃前後
- 2 60℃前後
- 3 90℃前後
- 4 120℃前後

問 57 次のうち、チョコレートのテンパリング方法として正しいものを1つ番号で選びなさい。

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

問 58 次のバヴァロワ・ヴァニューの基本配合に関する記述のうち、（ ）に入る原材料として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

○基本配合			
()	60 g	牛乳	300 g
砂糖	75 g	ヴァニラビーンズ	1／3本
ゼラチン	12 g	生クリーム	300 g

- 1 薄力粉
- 2 卵黄
- 3 卵白
- 4 コーンスターチ

問 59 次のうち、マドレーヌの原材料として一般的に使用しないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 バター
- 2 全卵
- 3 強力粉
- 4 薄力粉

問 60 次のカトルカール（バターケーキ）に関する記述のうち、（ ）に入る語句として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

イギリスでは、小麦粉、バター、砂糖、卵の4種類の材料を（ ）ずつ使っていることから「パウンドケーキ」という。

- 1 1グラム
- 2 1キログラム
- 3 1オンス
- 4 1ポンド

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つ番号で選びなさい。

- 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、小型に作られ、主として食事に付け合わせて出される製品で、バターロール、ドッグロールなどがある。
- 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、フランスパンやカイザーゼンメルなどがある。
- 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 次の製パン工程に関する記述のうち、（ ）に入る語句として、正しいものを1つ番号で選びなさい

ホイロは、（ A ）でガス抜きされた生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の（ B ）%まで膨張させる工程で、第二発酵や最終発酵という。

	（ A ）		（ B ）
1	ミキシング	——	70～80
2	ミキシング	——	40～50
3	成形	——	40～50
4	成形	——	70～80

問 57 次のベンチタイム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 ベンチタイムは、中間発酵ともいう。
- 2 ベンチタイムの間、生地表面の乾燥を防ぐことが重要である。
- 3 ベンチタイムの間、生地は冷やした方がよい。
- 4 ベンチタイムは、分割、丸めの後、生地を休ませる時間である。

問 58 次の基本配合（ベーカースパーセント）から作られるパンとして、適当なものを1つ番号で選びなさい。

○基本配合	
強力粉	100%
パン酵母（生イースト）	4%
食塩	2.1%
砂糖	12%
卵（中身）	65%
バター	50%

- 1 バターロール
- 2 カイザーゼンメル
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 ブリオッシュ

問 59 次の製パン法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 直捏法は、機械耐性に優れているため、大量生産に向いている。
- 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、少量の製品を作る際に広く採用されている。
- 4 中種法は、小規模経営の簡便さなどからデパートやスーパー内で製造販売するインスタベーカリーで多く採用されている。

問 60 次のうち、原材料として一般的にモルトを使用しないものを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 カイザーゼンメル
- 4 バゲット・ヴィエノワ