

令和5年製菓衛生師試験問題

(解答あり)

1 試験期日 令和5年8月17日(木)
午後1時30分～3時30分

2 試験問題

ページ

- (1) 衛生法規 ----- 1
- (2) 公衆衛生学 ----- 2～4
- (3) 食品学 ----- 5～6
- (4) 食品衛生学 ----- 7～10
- (5) 栄養学 ----- 11～12
- (6) 製菓理論 ----- 13～17
- (7) 製菓実技(選択) ----- 19～25
(和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選ぶこと)

3 「受験番号」と「氏名」は、忘れずに記入してください。

受験番号	氏名

青 森 県

衛生法規

問1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 製菓衛生師の免許は、何があっても取り消されることはない。
- (2) () 製菓衛生師が死亡した場合は、免許証を返納しなくてもよい。
- (3) (○) 製菓衛生師法は、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、それにより公衆衛生の向上及び増進に寄与することが目的である。
- (4) () 製菓衛生師の免許を持っていなくても、製菓衛生師の名称を使用することができる。

問2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生のことをいう。
- (2) () 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- (3) (○) 食品衛生法第51条第1項に規定する営業を行う者は、可能な限り食品衛生責任者を定めなければならない。
- (4) () 病原微生物により汚染されたおそれのある食品又は添加物は、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

問3 次の組合せのうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 食品表示法 — — — 食品及び添加物に関する表示
- (2) () 地域保健法 — — — 食品の安全性の確保
- (3) () 健康増進法 — — — 感染症の発生予防
- (4) () 食品衛生法 — — — 受動喫煙の防止

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 憲法25条には、健康は基本的人権であり、公衆衛生の向上に努めることは国の責務であることが示されている。
- (2) (○) 1994(平成6)年には、保健所法が地域保健法に改正され保健所の設置主体は、都道府県から市町村に変更された。
- (3) () 保健所には、医師、薬剤師、歯科医師、獣医師などの公衆衛生の専門職が配置されている。
- (4) () 地域保健行政は、住民の健康への相談支援を中心とした対人保健領域と医療施設の制度や生活環境衛生に関する対物保健領域とに大別される。

問5 保健所が主に実施する法律として、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品衛生法
- (2) () 興行場法
- (3) (○) 高齢者の医療の確保に関する法律
- (4) () クリーニング業法

問6 次の人口統計に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 人口動態統計とは、過去5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。
- (2) (○) わが国の出生率は、1947(昭和22)年以降急激に下降し、その後減少傾向にある。
- (3) () わが国では1985(昭和60)年に、がん(悪性新生物)が死因別死亡順位で第1位となったが、2019(令和元)年からは、心疾患が第1位となった。
- (4) () わが国の平均寿命は、女性は2005(平成17)年に85歳を超え、男性も2020(令和2)年に85歳を超えた。

問7 次の疾病統計に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 有病率とは、ある時点でのその集団における病気にかかっている者の割合をいう。
- (2) (○) 国民生活基礎調査では、世帯構造や寝たきり状態、医療機関受診状況等について、全世帯を対象として調査を実施する。
- (3) () わが国では戦前から戦後において、結核や細菌性赤痢といった感染症が国民生活を脅かしてきた。
- (4) () ノロウイルスによる食中毒について、集団感染が報告されることも少なくないが、死亡数はほとんどない。

問8 次のねずみ族・衛生害虫と感染症に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ツツガムシ ―― つつが虫病
- (2) () マダニ ―― 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)
- (3) (○) シラミ ―― ウエストナイル熱
- (4) () カ ―― デング熱

問9 次の紫外線的作用に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 皮膚に紫外線があたると、皮膚は黒くなるが、これはメラニンという色素が増えたためである。
- (2) () 皮膚の中に含まれるプロビタミンDが紫外線によってビタミンDにかわるので、小児の日光浴は、大切である。
- (3) () 目に多量の紫外線があたると表面の角膜や結膜が、特に障害を起こしやすい。
- (4) (○) 日光中の紫外線の量は非常に多く、ものの表面だけでなく内部まで浸透するため、日光消毒はあらゆるものに利用できる。

問10 次の公害に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 工場排水による公共水域の汚染は減少しているが、一般家庭による生活排水による水質汚濁が問題となっている。
- (2) (○) 水俣病は工場排水に含まれるチツソが魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった発育障害を症状とする疾患である。
- (3) () 近年、大気汚染物質として注目されている微小粒子状物質(PM_{2.5})は、肺の奥深くまで入りやすく、喘息や気管支炎などの呼吸器系疾患や肺がんのリスクも懸念されている。
- (4) () 内分泌かく乱物質は、ホルモン様の作用をすることで正常な内分泌機能を阻害するもので、人体に重大な障害を与えることが懸念されている化学物質である。

問11 次の感染症の起こる三条件に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (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(被感染者)の三条件がそろうことが必要である。
- (2) () 無症候性病原体保有者(キャリア)は、発症はしていないが病原体を保有しているため、周囲に感染を引き起こしやすい。
- (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り、接触感染、飛沫感染、空気感染等がある。
- (4) (○) 母子感染は、授乳時のみに起こる感染であり、母乳を介して新生児に病原体が伝搬される。

問12 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 労働者が労働災害により負傷した(休業4日以上)場合あるいは死亡した場合は、労働基準監督署長に届ける必要がある。
- (2) (○) 健康診断結果を見ると有所見者の割合は年々増加傾向にあるが、厚生労働省の「定期健康診断結果報告」によると平成30年度の有所見率は50%未満だった。
- (3) () 2014(平成26)年の労働安全衛生法の改正により、事業場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェック制度の導入が義務化された。
- (4) () 菓子製造業の事業場では、特殊な有害物を扱うことは極めて少ないが、同一姿勢や繰り返し作業による腰痛や腱鞘炎などの健康障害が生じるおそれがある。

食 品 学

問 1 3 次の食品中の成分に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品中の水分のうち、微生物が利用できるのは結合水のみである。
- (2) () 水分活性は、食品に含まれる自由水と結合水の状態を示しており、水分活性が0.8以下では、ほとんどの微生物の増殖が阻止される。
- (3) () 微生物の生育には、最適な水素イオン濃度(pH)があり、極端にpHを変化させると微生物は活発に増殖する。
- (4) (○) 食品の多くが弱酸性でpH6.0~7.0を示すが、pH4.5以下になると、乳酸菌や酢酸菌を除き、多くの細菌は、生育できない。

問 1 4 次の植物性食品の特性に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 一般的に、小麦粉は、たんぱく質の多いものほど粘り気が弱く、強力粉>準強力粉>中力粉>薄力粉の順に、粘りが少なくなる。
- (2) (○) 蜂蜜の主成分は、花から集めたショ糖がハチの唾液中の酵素で分解されたブドウ糖と果糖である。
- (3) () 種実類のごま、アーモンドには、たんぱく質が50%以上含まれており、脂質も20%含んでいる。
- (4) () 緑黄色野菜は、カロテンを多く含み、ビタミンBの供給源として大切であり、ビタミンEやビタミンCも多い。

問 1 5 次の動物性食品の特性に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 鶏卵は、製菓材料としての機能性が高く、卵白の起泡性と卵黄の乳化性は、極めて重要な役割を持っている。
- (2) (○) 牛乳の乳脂肪分から乳固形分を除いた成分を無脂乳脂肪分という。
- (3) () チーズは、牛乳のたんぱく質であるカゼインにレンネットを加えて凝固発酵させたもので、「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」の2つに大別される。
- (4) () マーガリンは、動物性油脂や大豆油、やし油などの植物性油脂を原料として脱脂乳、カロテンなどとともに入化剤を添加して、急冷して練り合わせたものである。

問16 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 保健機能食品制度は、2001(平成13)年から始まり、2013(平成25)年の改正により、現在は、食品表示法及び健康増進法に基づく食品表示制度となっている。
- (2) (○) 特定保健用食品については、その有効性・安全性を厚生労働省が個別に審査することとなっており、有効性の証明として、査読付きの研究雑誌に掲載されることが条件となっている。
- (3) () 栄養機能食品は、定められた基準を満たせば審査を受けることなく表示が可能な規格基準型の食品である。
- (4) () 脂質や飽和脂肪酸の過剰摂取につながる食品は、機能性表示食品とすることができない。

問17 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 乾燥法、塩漬け法及び砂糖漬け法は、いずれも食品中の水分活性の値を下げて保存性を高める方法である。
- (2) () びん詰・缶詰食品の加熱殺菌の条件としては、pH4.6超、水分活性0.94超の低酸性食品では120℃4分以上またはこれと同等の殺菌を行う必要がある。
- (3) () レトルトパウチ法とは、大気圧以上の圧力を加えて100℃以上の加熱処理をすることにより、食品を容器ごと加熱殺菌する方法をいう。
- (4) (○) 放射線照射法とは、放射線のうち、ガンマ線を食品に照射して殺菌する方法であるが、日本では使用が認められていない。

問18 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品表示法に基づく食品表示基準は、生鮮食品、加工食品及び添加物について定められている。
- (2) () 消費期限は、定められた方法により保存した場合において腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日である。
- (3) (○) 遺伝子組換え食品の表示義務対象となるのは、とうもろこし、馬鈴薯、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤの7種の農作物とこれらを原料とした33の加工食品である。
- (4) () 有機農産物として表示ができるのは、日本農林規格等に関する法律(JAS法)に基づく登録認証機関により、有機JAS規格に適合して有機農産物を生産・製造していることが認証された生産者のみである。

食 品 衛 生 学

問 1 9 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食中毒又はその疑いのある患者を診断した医師は、保健所長に届け出る
ことになっているため、潜在していて統計に挙げられない食中毒はない。
- (2) () 食中毒の病因物質は、微生物と自然毒のみである。
- (3) (○) 県をまたぐような広域で、同じ原因の食中毒が同時に多発することを、
散発型集団発生（ディフューズアウトブレイク）という。
- (4) () 食中毒は、一過性の下痢などが主な症状であり、死の転帰をとるものや
後遺症を残すものはない。

問 2 0 次のサルモネラに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 保菌している動物は、哺乳類と鳥類のみである。
- (2) () 乾燥に対しては、比較的強い。
- (3) () 細菌性食中毒の中でも、感染型食中毒に分類される。
- (4) () 未殺菌液卵を使用して食品を製造する場合は、その工程中において、
70℃で1分間以上加熱するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有
する方法で加熱殺菌しなければならないことが、食品、添加物等の規格基
準で定められている。

問 2 1 次の食中毒細菌・ウイルスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()
の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素（エンテロトキシン）は、
熱や酸・アルカリに対して安定で、無毒にならない。
- (2) () 大腸菌は、ヒト、家畜やペットなどの動物の腸管内や自然界に広く分布
している。
- (3) (○) カンピロバクターは、熱に強い有芽胞菌であるため、前日に加熱調理さ
れた食品が食中毒の原因となることが多い。
- (4) () 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二
つの側面を持っている。

問 2 2 次の自然毒に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- | | | | | | | |
|-----|-----|-------|-----|----------|-----|---------|
| (1) | () | イシナギ | --- | ビタミンA | --- | 肝臓 |
| (2) | () | ホタテガイ | --- | サキシトキシソ | --- | 中腸腺 |
| (3) | () | フグ | --- | テトロドトキシソ | --- | 卵巣や肝臓など |
| (4) | (○) | ツブ貝 | --- | テトラミン | --- | 中腸腺 |

問 2 3 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品添加物は、それ自体は食品ではないが、食品の製造などの際にいろいろな目的で加えられるものである。
- (2) () 現在、使用が認められている添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物のみである。
- (3) () いったん使用が許可された添加物であっても、安全性に疑いがある場合は、その使用が禁止されることがある。
- (4) (○) すべての食品添加物は、厚生労働大臣から指定を受けたもの以外の使用が禁止されている。

問 2 4 次の食品添加物の種類と物質名の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-------------|
| (1) | () | 着色料 | --- | タール色素 |
| (2) | () | 甘味料 | --- | サッカリンナトリウム |
| (3) | (○) | 殺菌料 | --- | 亜硝酸ナトリウム |
| (4) | () | 保存料 | --- | デヒドロ酢酸ナトリウム |

問 2 5 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 生物濃縮には、食物連鎖を介する連鎖濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。
- (2) (○) ダイオキシン類は、体内に残留しやすい毒物で、強い発がん性や生殖毒をはじめ、異常出産、肝臓障害、免疫機能の低下などを引き起こすといわれている。
- (3) () 重金属は、地殻の成分であり、動植物の中には存在しないものである。
- (4) () 農作物に使用する農薬については、登録された農薬のみが製造・輸入・販売・使用できることになっているが、使用基準は定められていない。

問 2 6 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 手洗いが必要な理由は、無意識に動く手の汚れを防ぐことにあり、手洗いは、正しく、できるだけ何回も行うことが必要である。
- (2) () 調理や食品製造の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。
- (3) (○) 消化器系の感染症を発病していない場合は、病原菌の健康保菌者となることはない。
- (4) () 手に傷口がある場合は、絆創膏などで傷の応急手当をするだけでは不十分で、ゴム手袋の着用や、食品に直接関係のない業務への従事を配慮する必要がある。

問 2 7 次の洗浄・消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、品質や使用方法が公衆衛生に及ぼす影響が小さいので、成分規格や使用基準は定められていない。
- (2) (○) 中性洗剤は、洗浄剤であり、消毒効果はない。
- (3) () 芽胞のある細菌は、100℃、5分間の煮沸消毒によって死滅する。
- (4) () アルコールによる消毒には、95%以上の濃度が必要である。

問 2 8 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 器具・容器などは、直接食品に触れるものなので、よく洗浄して消毒してから、乾燥しておき、いつでも安心して使用できるようにしておかなければならない。
- (2) () 木製のまな板は、表面の木質部の傷に細菌が付きやすく、水分と一緒に細菌が板の中心部に侵入しやすいため、合成樹脂又は合成ゴムのものに取り替えるのが望ましい。
- (3) () 保健所の営業許可は、営業を始めるときに施設が基準に合っていなければ許可が下りない。
- (4) (○) 水道水以外の水を使用する施設では、5年に1回以上は、水質検査を実施して、「飲用適」を確認しなければならない。

問 2 9 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 衛生管理計画は、HACCPに沿った衛生管理の基準と一般衛生管理の基準に従って作成しなければならない。
- (2) () 小規模事業者が、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入する場合、業界団体が作成した手引書があれば、衛生管理計画の作成は、不要である。
- (3) () HACCPによる衛生管理は、食品の最終製品について細菌検査などを実施し、合格すれば出荷するシステムであり、製品が全て合格品であると保証できる。
- (4) () HACCPに沿った衛生管理は、衛生管理の実施結果の記録と保存の必要がない。

問 3 0 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () すべての添加物の表示には、簡略名が認められていない。
- (2) (○) 発色剤を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- (3) () 特定原材料に由来する添加物については、「食品添加物」の文字を表示すれば、当該特定原材料に由来する旨を表示しなくてもよい。
- (4) () 製造工程上の問題によって、コンタミネーションの可能性が排除できない場合は、特定原材料が「入っているかもしれない」といった可能性表示が認められている。

栄 養 学

問 3 1 次のアミノ酸の組合せのうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入
しなさい。

- (1) () 非必須アミノ酸 --- トリプトファン
- (2) () 非必須アミノ酸 --- イソロイシン
- (3) (○) 必須アミノ酸 --- メチオニン
- (4) () 必須アミノ酸 --- グルタミン酸

問 3 2 次の糖類に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入
しなさい。

- (1) () ショ糖は、2個のブドウ糖が結合したものである。
- (2) () ガラクトースは、果実や蜂蜜などに多く含まれる。
- (3) (○) グリコーゲンは、肝臓と筋肉に貯蔵される。
- (4) () ペクチンは、不溶性食物繊維である。

問 3 3 次のミネラルに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を
記入しなさい。

- (1) (○) ナトリウムは、主に調味料から摂取されており、加工食品にも多く含ま
れている。
- (2) () カリウムは、カルシウムの体外排出を促進する。
- (3) () 亜鉛が不足すると、骨粗鬆症などの骨疾患が現れる。
- (4) () 鉄は、約50%が貯蔵鉄として肝臓、脾臓、骨髄にある。

問34 次の糖尿病に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 日本の糖尿病患者の多くが2型糖尿病である。
- (2) () 食物繊維は、血糖値の上昇を抑えるので適正範囲内で積極的に摂取した方がよい。
- (3) () 「糖尿病食事療法のための食品交換表」では、80kcalを、1単位としている。
- (4) (○) ビタミンAは、糖や脂質の消費に不可欠な栄養素なので、積極的に摂取する。

問35 次の日本人の食事摂取基準(2020年版)に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食事摂取基準は、5年ごとに見直されている。
- (2) () 2020年版では、策定目的に「生活習慣病の発症予防とともに、重症化予防および高齢者のフレイル予防」が加えられた。
- (3) (○) 長期間のエネルギー収支の結果を示す指標のBMI(体格指数)は、体重(kg)を身長(cm)の2乗で割って求められる。
- (4) () 推定平均必要量と推奨量を設定できない場合に目安量が設定されている。

問36 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 栄養成分表示では、熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目は義務表示である。
- (2) (○) 栄養機能食品は、栄養成分の補完のために利用できる食品で、現在は、n-3系脂肪酸、ミネラル13種類、ビタミン6種類について、規格基準が定められている。
- (3) () 特定保健用食品は、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品である。
- (4) () 機能性表示食品は、消費者庁長官の個別審査を受けた食品ではない。

製菓理論

問37 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 砂糖は、疲労回復、精神安定に効果があり、食品の防腐効果もある。
- (2) (○) 砂糖は、吸収が遅く、血糖値を上げる効果がある。
- (3) () 砂糖の語源は、「サルカラ」、「サツカラ」といい、「インド」から「唐国」を経て日本にもたらされた。
- (4) () 砂糖の原料は、主に「甘蔗(サトウキビ)」と「甜菜(サトウダイコン)」である。

問38 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 上白糖は、粒子が細かくて使いやすいが、日本での精製糖では生産量が少ない。
- (2) () メープルシュガーは、かえで糖ともいわれ、天然の甘味料である。
- (3) () グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さいので使用しやすい。
- (4) () サッカリンナトリウム、アスパルテームは、人工の甘味料で、甘味が強い。

問39 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () トレハロースは、甘味が強いので、菓子にはあまり使用しない。
- (2) (○) 還元水あめの製品にエスイーがあり、甘味度を低くする製品によく使用される。
- (3) () 水あめの甘味度は、砂糖の倍以上あるので、多量には使わない。
- (4) () 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖で、吸湿性が低い。

問40 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 鶏卵は、冷蔵庫で保管し、消費期限内に使用する。
- (2) (○) 卵黄には、強い乳化作用があり、40℃で完全に凝固する。
- (3) () 卵白は、約89%が水分で、起泡性があるので、メレンゲを作るときに使用する。
- (4) () 卵の加工品には、液状卵、凍結卵、乾燥卵などがある。

問41 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 強力粉は、グルテンの質が弱く、薄力粉は、グルテンの質が強い。
- (2) () 中力粉は、日本めんや即席めんの製造に使われる。
- (3) () デュラム粉は、マカロニやスパゲッティに使われる。
- (4) () 薄力粉は、カステラやスポンジに使われる。

問42 次の小麦粉及びでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 小麦粉の主成分は、でんぷんであるが、小麦粉の性質を左右するのは、たんぱく質の量と質である。
- (2) () 小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、グリアジンが主成分で80%を占め、この混合物をグルテンと呼んでいる。
- (3) (○) もち米のでんぷんは、アミロースが100%で、アミロペクチンはない。
- (4) () ジャガイモ、サツマイモ、葛、タピオカは、地下でんぷんに分類される。

問43 次の米粉と製品の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 羽二重粉 --- もち米 --- 羽二重餅
- (2) () 上新粉 --- うるち米 --- 串団子
- (3) () 道明寺粉 --- もち米 --- 桜餅
- (4) (○) 上用粉 --- もち米 --- 上用万十

問 4 4 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 油脂とは、化学的には脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- (2) () ラードは、精製した牛の脂肪である。製菓上は、あまり使用されない。
- (3) () ショートニングは、バターの代替品としてフランスで開発され、発達してきた。
- (4) () マーガリンは、バターの代替品としてイギリスで開発された。

問 4 5 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () バターは、クリーム（生クリーム）から作られ、脂肪分が50%以下のものをいう。
- (2) () 油脂のクリーミング性を生かしたものに、バタークリームがある。
- (3) () 油脂のショートニング性を利用したものに、パイ生地がある。
- (4) () 揚げ油には、大豆油、なたね油、パーム油などがある。

問 4 6 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 脱脂粉乳は、スキムミルクを乾燥したものである。
- (2) () 全脂加糖練乳は、^{しょうとう}蔗糖が40%以上含まれるが、防腐力、保存性が低い。
- (3) () チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらに酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- (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 4 7 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () カカオバター（ココアバター）は、カカオ豆に含まれる脂肪で、大部分が不飽和脂肪酸である。
- (2) () いわゆる[㊦]チョコレートは、菓子製造にあまり使われない。
- (3) () カカオバター（ココアバター）は、カカオ豆に含まれる脂肪で、融点は50℃である。
- (4) () 純チョコレートは、テンパリング（調温）を誤るとブルーム現象が起きやすい。

問48 次の菓子の原材料の果物に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、()
の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 仁果類 --- イチゴ、メロン、スイカ
- (2) () 核果類 --- ブドウ、ラズベリー、キイチゴ
- (3) (○) 熱帯果物類 --- バナナ、パイナップル、パパイヤ
- (4) () 果菜類 --- リンゴ、ナシ、ビワ

問49 次の凝固材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○
印を記入しなさい。

- (1) () 寒天の原料には、テングサやヒラクサがある。
- (2) (○) ゼラチンは、寒天に比べて融解温度が高い。
- (3) () カラギーナンのゲル化温度は、30～40℃と高いので、室温でゲル化する。
- (4) () ペクチンは、ヨーグルトやアイスクリームなどの組織安定剤として広く利用される。

問50 次の菓子の原材料の酒類に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、()
の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ワイン --- 醸造酒 --- 麦
- (2) (○) ブランデー --- 蒸留酒 --- 果実
- (3) () キルシュワッサー --- 醸造酒 --- さくらんぼ
- (4) () ラム酒 --- 醸造酒 --- 糖蜜(サトウキビ)

問51 次の種実類(ナッツ類)の主な産地のうち、誤っているものを一つ選び、()
の中に○印を記入しなさい。

- (1) () アーモンド --- アメリカ、オーストラリア、イタリア
- (2) () ウォールナツ(くるみ) --- 中国、日本、アメリカ
- (3) (○) ごま --- 日本、アメリカ、トルコ
- (4) () ピスタチオ --- イラン、イタリア、ギリシア

問5 2 次の補助材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 増粘安定剤(糊料)として、グアーガムやローカストビーンガムが利用される。
- (2) () 菓子には、味、香り、色彩が大切であり、美しい色彩は、製品の価値を決める上で、極めて重要である。
- (3) () 食用タール系色素は、水溶性であるので、みりんや焼酎で溶くことができる。
- (4) (○) アルミニウムレーキ色素は、水にほとんど溶けないので、製菓では使用できない。

問5 3 次の補助材料に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 炭酸水素ナトリウムは、水溶液で40℃以上になると炭酸ガスを発生し、強い酸性を示す。
- (2) () イスパタは、アンモニア系合成膨張剤なので、蒸しまんじゅうには、あまり使われない。
- (3) (○) 蔗糖^{しょとう}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。
- (4) () ケーキ用乳化起泡剤を使用することにより、短時間でホイップができるが、安定性に欠ける。

問5 4 次の原材料または補助材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () パンは発酵食品であり、製パンにおいて、小麦粉、酵母、水、塩は重要な原料である。
- (2) () 水溶性香料(エッセンス)は、揮発性があるので、高温になるものには使用しない。
- (3) () エマルジョンフレーバーは、アイスクリームやカスタードクリームなどに使用される。
- (4) (○) 香辛料には辛味性のものと芳香性のものがあり、ワサビは芳香性香辛料である。

製菓実技（選択）

製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選び、
（ ）の中に○をつけなさい。

（ ） 和菓子

（ ） 洋菓子

（ ） 製パン

※ 選択科目以外を解答した場合は、採点しません。

製菓実技（和菓子）

問55 次の美味しい餡^{あん}作りに原料として用いる豆類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 粒の大きさが均一であること。
- (2) (○) 煮えむらがあり、煮えにくいこと。
- (3) () 色が美しいこと。
- (4) () 風味があること。

問56 次の練り上がり餡の小豆並餡の配糖率に関する数値のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 30%
- (2) () 40%
- (3) (○) 60%
- (4) () 80%

問57 次のどら焼の製法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 上白糖をふるい入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- (2) (○) 薄力粉をふるい入れ、ホイッパーで時間をかけてよく混ぜる。
- (3) () 生地・平鍋温度が良ければ、どらさじを使い、直径8cmに流す。
- (4) () 気泡が浮いてきたら、金ベラで裏返し、裏面も軽く焼く。

問58 次の栗饅頭^{くりまんじゅう}の焼成温度に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 90～100℃
- (2) () 120～130℃
- (3) (○) 180～190℃
- (4) () 220～230℃

問59 次の水羊羹^{みずようかん}を羊羹舟に流すために冷ます温度に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 25℃くらい
- (2) (○) 45℃くらい
- (3) () 65℃くらい
- (4) () 85℃くらい

問60 次の求肥^{ぎゅうひ}の練り方のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 蒸し練り法
- (2) () ゆで練り法
- (3) () 水練り法(直練り法)
- (4) (○) 焼き練り法

製菓実技（洋菓子）

問55 次のシュー・ア・ラ・クレーム（シュークリーム）の原料の配合で、（ ）内に入るものとして、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

水100ml、バター50g、薄力粉（ ）g、食塩1g、全卵約120g

- (1) () 1
- (2) (○) 50
- (3) () 100
- (4) () 120

問56 次のゲル化剤のうち、牛の骨・皮、豚の皮などを原料に作られているものとして、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 寒天
- (2) (○) ゼラチン
- (3) () カラギーナン
- (4) () ペクチン

問57 次のうち、チョコレートのテンパリング方法として、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ダブリール法
- (2) () 水冷法
- (3) () フレーク法
- (4) (○) シュガーバター法

問58 次のカトル・カール（バターケーキ）に関する説明のうち、（ ）内に入るものとして、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

カトル・カールとは、4分の4という意味で、バター、砂糖、（ ）、卵の4種類の材料を同量使って作った菓子をいう。

- (1) () コーン・スターチ
- (2) ()アーモンド・プードル
- (3) (○) 小麦粉
- (4) () バニラ・ビーンズ

問59 次のうち、イタリアン・メレンゲ使用のバタークリームに用いるイタリアン・メレンゲを作るときの、シロップの煮詰め温度として、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 85℃
- (2) () 100℃
- (3) (○) 118℃
- (4) () 160℃

問60 次のタルト型に敷きこむ、いわゆる底生地のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () パート・シュクレ
- (2) () パート・ブリゼ
- (3) () パータ・フォンセ
- (4) (○) パータ・ジェノワーズ

製菓実技（製パン）

問55 次の食パンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食パンは、主に主食用に使用し、型焼きされたパンである。
- (2) () 「ホワイトブレッド」は、小麦粉のみで作ったパンである。
- (3) () 「ホワイトブレッド」は、角食パン、イギリスパン等ともいう。
- (4) (○) 「バラエティブレッド」は、小麦粉のみで作ったパンである。

問56 次の生地発酵の目的に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 生地を伸展しやすい状態にする。
- (2) () 生地の酸化を促進させ、ガス保持力を強める。
- (3) () パンによい風味と芳香を与える。
- (4) (○) でんぷんの β 化を容易にする。

問57 次の分割、秤量に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 分割は、一定量の生地を正確に切り取るのが目的である。
- (2) (○) 比容積は、生地重量を食型の容積（m³）で割って得られた値である。
- (3) () 生地比容積が大きいほど軽い食感になる。
- (4) () 分割するときには、生地が乾かないように、ビニールや布をかけておくとうい。

問58 次の手成形に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ベンチ箱から取り出した生地を、手の平で軽くつぶす。
- (2) (○) 巻き終わりの端のとじ口は、横に向けて形を整える。
- (3) () 生地を薄くのばしすぎたり、ガスを抜き過ぎると生地が傷みやすくなる。
- (4) () ガス抜きが不十分な場合は、内相が大小の不均一な気泡になる。

問59 次の焼減率に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 生地がオーブンで焼成されて失う重量を指す。
- (2) () 一般的に8～15%の範囲内であるが、焼く製品、焼成方法により異なる。
- (3) () 同一の焼成条件では、焼減率が大きいほど火通りがよいといえる。
- (4) (○) 低温だけで焼成すると最小の焼減率になる。

問60 次のクロワッサン(オーバーナイト法)の製パン法に関する記述のうち、()内に入る組合せとして、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

ホイロは、バターの融点を考慮し、()℃、80%で()分程度発酵。

- (1) () 27～28 --- 40
- (2) (○) 27～28 --- 80
- (3) () 37～38 --- 40
- (4) () 37～38 --- 80

