

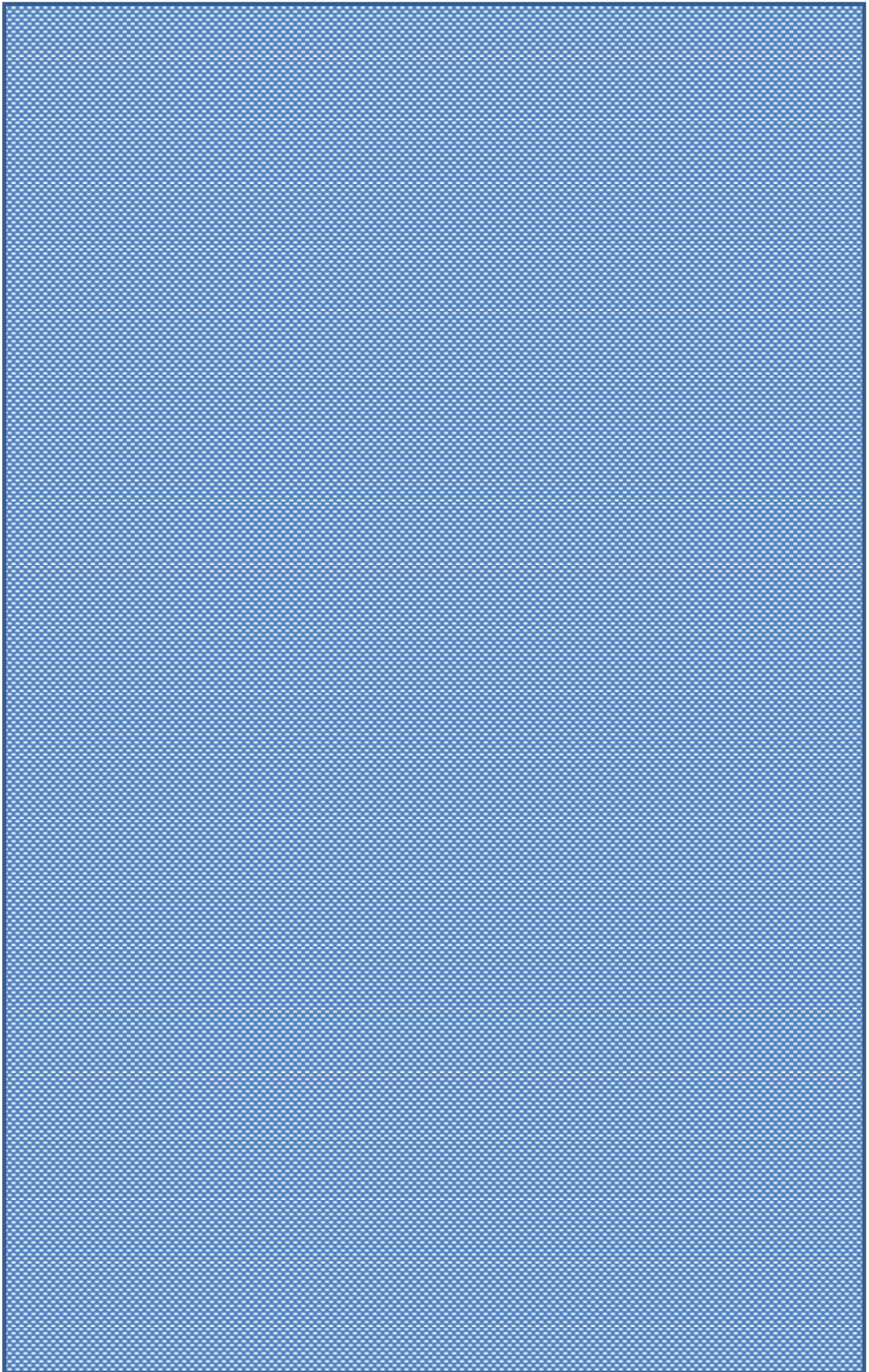
令和6年度
山梨県製菓衛生師試験問題

試験日	令和6年11月12日(火)
試験時間	午後1時30分～3時30分

【受験上の注意事項】

- 1 問題用紙と解答用紙は別々です。解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙に、受験番号と氏名を記入し、受験番号をマークしてください。受験番号がマークされていない場合は、解答が無効となる場合があります。
- 3 解答用紙は、マークシート方式です。解答用紙の解答欄の番号を1つだけ塗りつぶしてください。2つ以上の番号を塗りつぶすと、その解答は無効となります。解答用紙の《注意事項》に従い、マークしてください。マークの仕方が悪い場合は、無効となります。
- 4 問題は、衛生法規：4問、公衆衛生学：8問、食品学：6問、栄養学：6問、食品衛生学：12問、製菓理論及び製菓実技：24問（製菓理論：15問、製菓実技：9問）で全60問です。
製菓実技については、洋菓子、和菓子、製パンのうちから1つを選択し、該当する解答欄にマークしてください。2分野以上の解答欄にマークした場合は、無効となります。
- 5 試験時間中に発言をしてはいけません。用事があるときには黙って手をあげてください。なお、問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 6 試験時間内の退場は、午後2時30分から3時20分まで認めます。退場を希望する人は、退場可能時間内に黙って手をあげて、試験官の指示に従ってください。なお、退場した人は再び入場することはできません。
- 7 試験問題は持ち帰ることができます。

指示があるまで、この問題用紙を開いてはいけません。



衛生法規

問1 次の製菓衛生師法第1条の条文の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の（ア）させ、もつて（イ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|----------|---|------|
| 1 | 社会的地位を向上 | — | 食品衛生 |
| 2 | 社会的地位を向上 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 資質を向上 | — | 食品衛生 |
| 4 | 資質を向上 | — | 公衆衛生 |

問2 次の製菓衛生師法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 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて本籍地の都道府県知事が与える。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- 3 製菓衛生師免許を受けた後、本籍地や氏名の変更が生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に登録事項の訂正の申請をしなければならない。
- 4 免許証をなくして再交付を受けた場合、後日になってなくしたと思っていた免許証を発見したときは、発見した日から5日以内にこれを与えた都道府県知事に返納しなければならない。

問3 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 この法律は、食品の安全性の確保のために食品衛生の見地から必要な規制その他の規制を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の増進を図ることを目的とする。
- 2 この法律は、食品のほか、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃについても規制している。
- 3 製菓衛生師の資格を有する者は、無条件で食品衛生管理者になることができる。
- 4 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの市町村にその旨を届けなければならない。

問4 次の食品表示法の目的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 一般消費者の利益の増進を図る。
- 2 食品衛生法、食品安全基本法、健康増進法に関する表示基準の一元化を図る。
- 3 国民の健康の保護及び増進に寄与する。
- 4 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する。

公衆衛生学

問5 次の公衆衛生の歴史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 産業医学の父といわれるチャドウィックは、「働く人々の病気」を著し、職業性疾患の症状とその予防対策を示した。
- 2 歴史的に最初の公衆衛生的な事業は、モヘンジョダロ遺跡で、上下水路が計画的に作られた街づくりといわれている。
- 3 スノウは、ロンドンでのコレラの流行にあたって、2つの井戸水における発生率を比較することで汚染源をつきとめた。
- 4 WHO（世界保健機関）は第1回のヘルスプロモーション会議をカナダのオタワで開催し、「オタワ憲章」を採択した。

問6 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国勢調査は3年ごとの10月1日午前0時を期して行われる。
- 2 厚生労働省「人口動態統計」によれば、令和4年の総人口に占める高齢者人口の割合である高齢化率は、29.0%である。
- 3 令和4年度の合計特殊出生率は1.5を上回っている。
- 4 死亡率は昭和57年には6.0と改善し以降減少し続けている。

問7 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 空気の化学的 성분として炭酸ガス（CO₂）は20.93%である。
- 2 快適な温熱条件は一般的には、気温20℃前後、気湿80%以上である。
- 3 赤外線は微生物に対し殺菌作用があり日光は幅広く利用されている。
- 4 一般に成人が1日に必要な水の量は2.5～3.0程度といわれている。

問8 次の環境と健康に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 受水槽及びそれ以降の水質の管理は水道事業者が行う。
- 2 生活排水には「し尿排水」と「生活雑排水」の2種類があり、「生活雑排水」には、浄化処理が義務づけられている。
- 3 廃棄物処理法では、産業廃棄物とは、事業活動に伴って生じる廃棄物のうち、燃えがら、汚でい、廃油、廃アルカリ、廃プラスチックなど20種類とされている。
- 4 ねずみ族が媒介する感染症には、日本脳炎、マラリア、デング熱がある。

問9 次の公害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 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疾患などへの影響が懸念されている。
- 2 水質汚濁のうち、工場排水による公共水域の汚染が増加し問題となっている。
- 3 WHO（世界保健機関）のガイドラインによると、快適な睡眠のためには45 dBを超えるような騒音は避けるべきとしている。
- 4 ダイオキシン類は蓄積性が高く、しかも生体内で分解されないため、たとえ微量であっても持続的に暴露され続ければ影響が現れる可能性があるといわれている。

問10 次の病原体の種類とそれによって起こる主要な感染症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------|---|--------|
| 1 原虫 | — | 白癬（水虫） |
| 2 真菌 | — | カンジダ症 |
| 3 細菌 | — | 麻疹 |
| 4 ウイルス | — | 結核 |

問11 次の生活習慣病予防に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）とは内臓肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- 2 腎臓病や睡眠時無呼吸症候群などによる二次性高血圧症は、高血圧症の90%を占める。
- 3 食塩摂取量の目標値は、男女ともに10g以上とされている。
- 4 近年では、食事の西欧化につれて男女ともに胃がんが増加している。

問12 次の産業保健（労働衛生）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 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 従業員が10人以上50人未満の小規模事業場においては、産業医の雇用は義務付けられていないが、衛生推進者の選任が義務付けられている。
- 3 2014年（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 特殊業務従事者の健康診断は、法令に定められた有害業務に従事する労働者に対して1年ごとに1回行われる。

食 品 学

問 1 3 次の食品中の成分である水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 食品中に存在する水は、結合水と自由水とに分けられる。
- 2 結合水は、食品成分の表面に強く束縛されて運動性を持たない。
- 3 自由水は、結合水とは逆の性質を持ち、腐敗などが起こりにくい。
- 4 水分活性は低くなるほど微生物は増殖しにくくなり、0.60以下ではほとんど微生物の増殖が阻止される。

問 1 4 次の野菜類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 緑黄色野菜は、原則として可食部100gあたりのカロテン含有量が600mg以上の野菜をいう。
- 2 カロテンは摂取後に体内でビタミンDに転換されるため、ビタミンDの供給源として重要である。
- 3 淡色野菜には、グリーンピース、ピーマン、なす、かぶなどがある。
- 4 緑黄色野菜には、かぼちゃ、にんじん、トマト、かぶ葉などがある。

問 1 5 次の栄養成分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 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルを五大栄養素という。
- 2 たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸のうち、体内で合成される9種類を必須アミノ酸という。
- 3 食物繊維は、炭水化物から糖質を除いたもので、水に溶ける「水溶性」と、溶けない「不溶性」に分類される。
- 4 脂溶性ビタミンは4種類で、ビタミンAは大量に摂取すると過剰症になる可能性がある。

問16 次の食品と含まれる天然色素名の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----|---|----------|
| 1 | シソ | — | カロテノイド |
| 2 | なす | — | アントシアニン |
| 3 | 豚肉 | — | アスタキサンチン |
| 4 | エビ | — | カテキン |

問17 次の食品の変質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 炭水化物や脂質が微生物によって分解され、アミン類やアンモニアなどが生成される現象を「腐敗」という。
- 2 食用油等の油を使用するポテトチップスなどの揚げ菓子は、水分が少なく空気の接触面積が広いため酸化が起こりやすい。
- 3 メイラード反応（アミノカルボニル反応）は、非酵素的褐変反応であり、反応の終期には褐変物質であるメラノイジンが生成する。
- 4 食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質を「自己消化」と言い、ほどよく自己消化を行わせることを熟成と呼ぶこともある。

問18 次の令和3年度の国内における食品名と食料自給率の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|------|
| 1 | 米 | — | 120% |
| 2 | 小麦 | — | 7% |
| 3 | 牛乳及び乳製品 | — | 63% |
| 4 | 鶏卵 | — | 65% |

栄養学

問19 次のうち、熱量源となるエネルギーを供給する栄養素として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物（糖質）
- 2 脂質
- 3 たんぱく質
- 4 ビタミン

問20 次の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 胃、膵臓、腸などから分泌される消化液に含まれている消化酵素によって、炭水化物、たんぱく質、脂質などの栄養素に分解されることを機械的消化という。
- 2 消化吸収率は、特に食物繊維の影響を受け、食物繊維が多いと腸の活動が活発となり低下する。
- 3 口腔内では、唾液中のアミラーゼによってたんぱく質の一部がアミノ酸に分解される。
- 4 胃で消化されたたんぱく質の分解物は、胃粘膜から吸収される。

問21 次のビタミ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 ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに大別される。
- 2 ビタミンAの過剰症には、肝障害がある。
- 3 ビタミンB₁は、糖質の代謝に関係する。
- 4 ビタミンCは、体内に蓄積しやすい。

問22 次のうち、食品表示基準により栄養成分の表示が義務付けられているものは、いくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

熱量、たんぱく質、炭水化物、ビタミン、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

問23 次の食事バランスガイド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 コマの形と食品のイラストで、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、大まかな量を表現している。
- 2 対象者の性別、年齢、身体活動レベルによって、摂取の目安「つ(SV)」数が異なる。
- 3 主食、主菜、汁物、果物の4つの料理区分で構成されている。
- 4 コマの軸は、水・お茶を示している。

問24 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物は、炭素(C)、水素(H)、酸素(O)の三つの元素から構成される。
- 2 二糖類には、ブドウ糖(グルコース)や果糖(フルクトース)がある。
- 3 炭水化物はエネルギー源として重要であり、1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 グリコーゲン、植物由来の多糖類である。

食品衛生学

問25 次の食中毒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 細菌による食中毒を感染型と毒素型に大別した場合、ボツリヌス菌は感染型に分類される。
- 2 多くの食中毒の原因食品は、臭い・味・色などが人の感覚でわかるほど変化していない。
- 3 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。
- 4 食中毒は、かつては夏に細菌性食中毒が多発していたが、近年はウイルス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26 次の一般的な細菌性食中毒の予防三原則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 食中毒菌をつけないために、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。
- 2 食中毒菌を増やさないために、できるだけ手早く調理し速やかに提供し喫食する。
- 3 食中毒菌を増やさないために、食品を低温で保存する。
- 4 食中毒菌を殺すために、食品の表面温度が75℃以上で1分間以上加熱することが望ましい。

問27 次の黄色ブドウ球菌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 黄色ブドウ球菌は自然界に広く分布し、人の頭髮や鼻腔内、特に化膿した傷の中に見られる。
- 2 黄色ブドウ球菌自体は、加熱により死滅するが、産生された毒素は熱に強く、100℃で30分間加熱しても破壊されない。
- 3 2日～5日の潜伏期間で発病し、吐き気、おう吐、発熱などが主症状である。
- 4 食中毒の原因となりやすい食品には、にぎり飯、弁当、シュークリーム、クレープ、うぐいす豆などがある。

問28 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、カキなどの二枚貝でのみ増殖する。
- 2 ノロウイルスに感染した食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品が原因となる事例は発生していない。
- 3 消毒には、アルコールが最も有効である。
- 4 体調不良がないにもかかわらずノロウイルスに感染している「無症状感染（顕性感染）者」がいることがわかっている。

問29 次の食品と有毒物質の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|---|------------|
| 1 ジャガイモ | — | ソラニン類 |
| 2 ヒメエゾボラ | — | ビタミンA |
| 3 ライマ豆 | — | 青酸（シアン）化合物 |
| 4 フグの卵巣や肝臓 | — | テトロドトキシン |

問30 次の食品添加物の名称と使用目的に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|---|-----|
| 1 ピロリン酸カリウム | — | 保存料 |
| 2 サッカリンナトリウム | — | 甘味料 |
| 3 アルギン酸ナトリウム | — | 発色剤 |
| 4 亜硝酸ナトリウム | — | 漂白剤 |

問31 次の食品添加物の表示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 アスコルビン酸Naなど簡略名を認める食品添加物もある。
- 2 栄養強化の目的で使用される添加物は、表示が免除される。
- 3 加工助剤は、表示を省略することはできない。
- 4 甘味料や保存料など、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない添加物がある。

問32 次の食品中の異物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 人毛は、作業従事者の頭髪の混入が多いので、作業前の整髪や作業にあたっての帽子や髪覆いの着用が必要である。
- 2 ネズミの毛は、食品の調理中に混入することが多い。
- 3 ガラス破片・陶磁器片などは、器具類の破損した場合に飛び散って混入する場合や、瓶などの口がかけて混入する場合がある。
- 4 紙片・糸くず・木片・わら等は、原料取り扱い中に包装袋等から混入する場合が多い。

問33 次の食品取扱者の衛生管理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 検便で腸管出血性大腸菌の保菌者であることが判明した場合、下痢などの症状が無くなれば調理作業に従事してもよい。
- 2 手に傷がある者が調理を行う場合、傷口を救急絆創膏で応急手当するだけでは不十分である。
- 3 作業場では作業衣や履物は専用のもを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- 4 調理場に私物を持ち込むことは異物の混入や事故を招く原因となるので、各自の持ち物は更衣室やロッカーに保管すべきである。

問34 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理手法である。
- 2 大規模事業者にのみHACCPに沿った衛生管理が義務付けられている。
- 3 HACCPを導入しても、一般衛生管理は実施する必要がある。
- 4 定められた手順どおりに衛生管理をしていれば、記録の作成は不要である。

問35 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇、日光によって効力が低下する。
- 2 あらかじめ洗浄を行って汚れを除去しなくても、消毒効果に影響しない。
- 3 紫外線殺菌灯による消毒は、光線が当たらない影の部分や内部にも効果がある。
- 4 消毒用エタノールは、対象物が水に濡れている状態で使用すると効果が高い。

問36 次の食品のアレルギー表示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 くるみは特定原材料として表示が義務付けられている。
- 2 ももは、特定原材料に準ずるものとして、表示が推奨されている。
- 3 アレルゲンのコンタミネーション（意図しない混入）が発生する可能性がある場合、「入っているかもしれない」などの可能性表示が推奨されている。
- 4 食品添加物に特定原材料が含まれている場合も、表示が必要である。

製菓理論

問37 次の砂糖のうち、含蜜糖に分類されるものがいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

上白糖 三温糖 グラニュー糖 黒砂糖 粉砂糖 氷砂糖

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問38 次の甘味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 ブドウ糖はどら焼き、クッキーの焼き色付けに利用される。
- 2 水あめの甘味度は砂糖の半分以下である。
- 3 トレハロースはでんぷんの老化を強く抑制する。
- 4 はちみつの主成分は蔗糖である。

問39 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉の品位別分類は、一般にたんぱく質含量によって分けられている。
- 2 たんぱく質の80%を占めるグリアジン、グロブリンの混合物をグルテンという。
- 3 グルテンの量と質は、小麦粉の製菓特性に大きな影響を及ぼす。
- 4 スポンジ、カステラなどにはグルテン量が少なく、質も弱い強力粉が適している。

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つ選びなさい。

- 1 ^{もち}糯米のでんぷんはアミロースのみで構成されているので、膨化力が極めて大きい。
- 2 でんぷんの老化の進む速度は、水分が30～60%のときが最も早い。
- 3 じゃがいも、葛、タピオカは全て地下でんぷんである。
- 4 一般的に粒子の大きいでんぷんは、吸湿性が大きい。

問4 1 次の記述にあてはまる米粉の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

^{もち}糯精白米を水洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉し、粒度を80～90メッシュ程度にしたもの。

- 1 上新粉
- 2 道明寺粉
- 3 白玉粉
- 4 求肥(牛皮)粉

問4 2 次の鶏卵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 鶏卵は通常、卵殻10～12%、卵白45～60%、卵黄26～33%の重量比率となっている。
- 2 卵白は、温度が低い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 3 バターケーキ類などの生地調整で、配合原料が均一に分散するのは、卵黄の乳化力が大きな役割を果たしている。
- 4 カスタードプリンは、主に卵の熱凝固性を利用して固める菓子である。

問4 3 次の油脂の加工適正に関する記述のうち、クリーミング性の説明として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 製品にサクサクとしたもろい食感を与える性質
- 2 揚がり具合、風味、油の吸収度、外観における戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質
- 3 生地の混合工程で気泡を抱き込む性質
- 4 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質

問4 4 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1つ選びなさい。

- 1 牛乳の主なたんぱく質はカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種で、このうちカゼインが最も多い。
- 2 チーズは牛乳に乳酸菌、レンネットを加え発酵熟成させたものである。
- 3 発酵バターはクリームを乳酸発酵させたもので、においはない。
- 4 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥したもので、製菓材料として広く使われるが、酸敗など劣化しやすい性質を持っている。

問45 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、温度に対する物性変化が顕著であるため、口に入れるとすぐに溶ける。
- 2 純チョコレートは、~~準~~チョコレートよりテンパリングが容易にできる。
- 3 チョコレート及びココアの特徴の芳香と風味は、カカオ豆に含まれるカカオタンニンやテオブロミンなどの微量成分が関与している。
- 4 ブルームにはファットブルームと、シュガーブルームとがある。

問46 次の果実及び果実加工品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 モモは、仁果類に分類される。
- 2 ナシは、漿果類に分類される。
- 3 フルーツゼリーは、1種又は数種の果汁に砂糖を加え、凝固性と味を調製して製造したものであり、有機酸などの添加物は加えない。
- 4 フルーツソースは、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。

問47 次の種実類（ナッツ類）のうち、可食部100g当たりの脂質含有量が最も少ないものを1つ選びなさい。

- 1 チェスナッツ（栗）
- 2 アーモンド
- 3 ごま
- 4 松の実

問48 次のゼラチ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 動物性由来のコラーゲン及びオセインを分解、精製して作られる。
- 2 冷水には溶けないが、温水には溶けて粘性を持った溶液となり、冷却すると弾性を持ったゲルになる。
- 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較して高い。
- 4 保形性、起泡性や保護コロイド性を持つので、マシュマロ、ヌガー、ヨーグルトに利用されている。

問49 次の物質のうち、膨張剤のガス発生基剤として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 塩化アンモニウム
- 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 炭酸水素アンモニウム
- 4 酒石酸水素カリウム

問50 次の酒類の分類と原材料の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|----------|---|-----|---|----|
| 1 | 清酒 | — | 醸造酒 | — | 米 |
| 2 | ベルモット | — | 混成酒 | — | 糖蜜 |
| 3 | キルシュワッサー | — | 蒸留酒 | — | 果実 |
| 4 | シェリー | — | 醸造酒 | — | 果実 |

問51 次の製パンの補助材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 モルトエキスを脱脂粉乳の多い配合に使用した場合、pHの上昇が図られ、発酵の遅れを防ぐことができる。
- 2 食塩は製パンにおけるイーストの発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。
- 3 モルトエキスの主成分は、麦芽糖とデキストリン、大麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸である。
- 4 製パン改良剤（イーストフード）は少量でも効果が大きいので、正確に計量して生地均一に分散させる。

製菓実技

【選択問題（洋菓子）】

問52 次のビスキュイ、ジェノワーズ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 ビスキュイは、卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵は、しっかりと泡立てることが大切である。
- 2 卵を全卵で泡立てる共立て法と、卵黄と卵白に分けて泡立てる別立て法がある。
- 3 ビスキュイをふっくらと焼き上げるには、グルテンの少ない薄力粉を使うが、薄力粉の一部をコーンスターチなど他のでん粉に置き換える場合もある。
- 4 ジェノワーズは、バターが入ったものと入らないものがあるが、必ずバターを加えて作るのがビスキュイで一般的に「スポンジ生地」といわれるものである。

問53 次のうち、砂糖の性質として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 防腐性及び酸化防止がある。
- 2 他の糖類に比べて結晶しにくい。
- 3 常温以下での水への溶解度は、ブドウ糖に比べて低い。
- 4 アルカリ処理すると転化糖になる。

問54 次のバターケーキに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バターケーキの製品には、フルーツケーキ、マドレーヌ、フィナンシェ、オペラなどがある。
- 2 パウンド型を使用して焼き上げるバターケーキの焼成温度は、190～200℃である。
- 3 フラワーバター法は、卵にふるった小麦粉を加えて作る製法である。
- 4 バターケーキの製法には、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン（オールインミックス）法がある。

問55 次のシュー生地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 薄力粉中のでんぷんを活用した生地で、加水・加熱を行い、でんぷんを糊化(α化)させて作る生地である。
- 2 フランスでは、その形がキャベツに似ていることから「パータ・シュー」と呼ばれるようになった。
- 3 主な材料は、水、バター、食塩、小麦粉、卵である。
- 4 焼成は膨らみを良くするために、最初はオーブンの上火を下火より強めに調整する。

問56 次のスイート(ダーク)チョコレートのテンパリングの方法に関する記述に当てはまるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら31～32℃に再度加熱する。

- 1 種付け法
- 2 ダブリール法
- 3 フレーク法
- 4 水冷法

問57 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ココアパウダーは、カカオマスからカカオバターを取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたものである。
- 2 スイート(ダーク)チョコレートは、カカオマスに砂糖、カカオバター(7～10%)、レシチン、バニラなどを加えたものである。
- 3 ホワイトチョコレートは、スイート(ダーク)チョコレートに全脂粉乳を加えたものである。
- 4 ミルクチョコレートは、カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたものである。

問58 次の洋菓子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 ビスキュイ・ジョコンドは、薄力粉の分量が極端に少ない代わりに、粉末アーモンドの分量が多い生地である。
- 2 ラング・ド・シャはフランス語で直訳すると「猫の舌」という意味である。
- 3 コンポートは、果実・野菜のピューレや果汁に乳製品を加え、空気を含ませながらかき混ぜ、凍らせたものである。
- 4 ソース・オ・ショコラは、溶かしたチョコレートに生クリームや砂糖などを加えて作られる。

問59 次の洋菓子の用語と意味の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|---|-----------------|
| 1 カラメリゼ | — | 砂糖を焦がしてカラメルにする |
| 2 デセシェ | — | 乾燥させる、余分な水分を飛ばす |
| 3 ピケ | — | 生地小さい穴をあける |
| 4 フォンセ | — | 小麦粉をまぶす、振りかける |

問60 次のムラング（メレンゲ）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 ムラング（メレンゲ）に使用する砂糖は、一般的に粉糖、グラニュー糖であるが、つくるメレンゲの用途によって使い分けることも必要である。
- 2 ムラング・シュイスは氷水を当てながら泡立ててつくるもので、冷菓や氷菓、クリーム類に使われる。
- 3 ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖の割合が1：1から1：2であり、飾りにも使われる。
- 4 ムラング・イタリエンヌは、熱いシロップを加えながら泡立てて作るもので、仕上りはつやがよくコシも強いのが特徴である。

製菓実技

【選択問題（和菓子）】

問52 次の和菓子分類の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生菓子 — 赤飯
- 2 生菓子 — 練切
- 3 干菓子 — ボーロ
- 4 干菓子 — 蒸しカステラ

問53 次の製餡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 豆は、一晩水に漬けると容積で原型の10倍、重量で約5倍となる。
- 2 渋切りとは、豆を火にかけ沸騰したら、ザル等にあけ煮汁を切り、豆の周りについている渋（タンニン質等）を洗い流すことである。
- 3 水さらしとは、餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈殿したら上水を捨てる工程を数回行うことである
- 4 練上げた餡は、鍋から取り出しできるだけ早く冷ますようにする。

問54 次のうち、薯蕷饅頭に用いる材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 重曹
- 2 大和芋
- 3 上白糖
- 4 薯蕷粉（上用粉）

問55 次のうち、豆大福の一般的な製法に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (生地温度) | (使用する豆) | (生地と餡の比率) |
|--------|---------|-----------|
|--------|---------|-----------|

問56 次のうち、薄力粉を使用しない和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 菓饅頭
- 2 利久饅頭
- 3 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- 4 焼ききんつば

問57 次の角きんつばの製法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 小豆、グラニュー糖、糸寒天、水を使って羊羹をつくる。
- 2 白玉粉、水、上白糖、薄力粉を使って生地を作る。
- 3 切り分けた羊羹の一面ずつに生地を付けて焼く。焼いたものを冷まし、はみ出した生地があれば、はさみなどで切り落とす。
- 4 生地は羊羹にたっぷり付け、1cm程度の厚さの皮にするのが一般的である。

問58 次のうち、膨張剤として炭酸アンモニウムなどを使用する和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 芋きんとん
- 2 大福餅
- 3 ちゃぶくさ（つやぶくさ）
- 4 水羊羹

問59 次のうち、練り羊羹に結晶（シャリ）ができてしまう原因として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 練り上がった羊羹をすぐに流した。
- 2 砂糖が規定より多い。
- 3 弱火で練り上げた。
- 4 水飴を多量に入れた。

問60 次のうち、すり蜜の作り方として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 45℃に冷まして、すり始めるのがよい。
- 2 70℃に冷まして、すり始めるのがよい。
- 3 上白糖を加えて、すり始めるのがよい。
- 4 粉糖を加えて、すり始めるのがよい。

製菓実技

【選択問題（製パン）】

問52 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製パンに使用する原料は、貯蔵中に変化をきたすのを防ぐため、気温40℃、湿度80%を保てる環境で、通気性が良く、直射日光を受けない場所で管理するのが良い。
- 2 パンの製造時には正確な重量計測が重要で、吸水量はミキシング時間や生地熟成、作業性に影響を与え、パン酵母の量は発酵の工程時間に影響を与える。
- 3 小麦粉をふるい掛けすることにより、小麦粉の中に空気が抱き込まれ、生地のつながりが良くなり、窯伸びの良い製品ができる。
- 4 ミキシングは原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態をつくることが目的である。

問53 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉に食塩、砂糖、油脂、パン酵母、水などを加えて捏ね上げた生地は発酵により酸素とアルコールを発生する。
- 2 パンを作るとき、小麦に含まれているグルテンが重要な役割を果たしている。
- 3 ライ麦100%でパンを作ると、膨らみの悪い固いパンになるので、小麦粉を併用した方がボリュームがあり柔らかくなり、日本人には好まれる。
- 4 小麦粉に水を加えて捏ね上げたものを生地（英語で「ドウ」）という。

問54 次の製パン工程の記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

一般的な製パン工程は、『計量・下準備 → (ア) → 発酵 → (イ) → 丸め → ベンチタイム → (ウ) → ホイロ → 焼成 → 冷却』である。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 成形 | — | ミキシング | — | 分割 |
| 2 | ミキシング | — | 分割 | — | 成形 |
| 3 | ミキシング | — | 成形 | — | 分割 |
| 4 | 成形 | — | 分割 | — | ミキシング |

問55 次のパンの用語と説明の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 1 クラスト | — | パンの外皮の硬い部分のこと |
| 2 ケトリング | — | 生地をゆでること |
| 3 クープ | — | パン内相にある気泡のこと |
| 4 アンダーミキシング | — | 一般的にこね不足のこと |

問56 次のうち、一般的な食パンワンローフ（450g）を210℃で30分焼成したときの焼成直後の中心温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 177～179℃
- 2 127～129℃
- 3 97～99℃
- 4 77～79℃

問57 次の生地の材料からできるパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

強力粉、薄力粉、パン酵母、食塩、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング、卵、イーストフード、ベーキングパウダー、水

- 1 レーズンブレッド
- 2 食パン（直捏法）
- 3 食パン（中種法）
- 4 イースト・ドーナツ

問58 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 丸めの目的は、分割によって開いて広がった生地の表面を丸めて滑らかにし、グルテン構造を整えることにある。
- 2 ベンチタイムは最終発酵ともいい、製品容積の70～80%までパン生地を膨張させる工程である。
- 3 焼成の目的は、生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させパンのボリュームを形成することである。
- 4 焼成によりイーストのガス発生は止まり、でん粉は α 化され、たんぱく質の熱変性によりグルテンが凝固し、パンの骨格が形成される。

問59 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉の70%以上に食塩と水（中種用分）を混合して中種を作る。
- 2 機械耐性が劣り、手作りの製パンに適している。
- 3 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- 4 設備スペースの規模が小さく、製パン工程の所要時間も短いという長所がある。

問60 次のパンの製造工程中のパンチの目的に関する記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

生地中に充満した（ア）を抜き、（イ）を供給して酵母（イースト）の働きを高める。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|------|---|-------|
| 1 | 炭酸ガス | — | 酸素 |
| 2 | 炭酸ガス | — | アルコール |
| 3 | 酸素 | — | 炭酸ガス |
| 4 | 酸素 | — | アルコール |

