

令和 8 年 度

静岡県製菓衛生師試験問題

試 験 科 目

- 1 衛生法規 2 公衆衛生学 3 食品学
4 食品衛生学 5 栄養学 6 製菓理論及び実技

指示があるまで開いてはいけません。

= 受 験 上 の 注 意 事 項 =

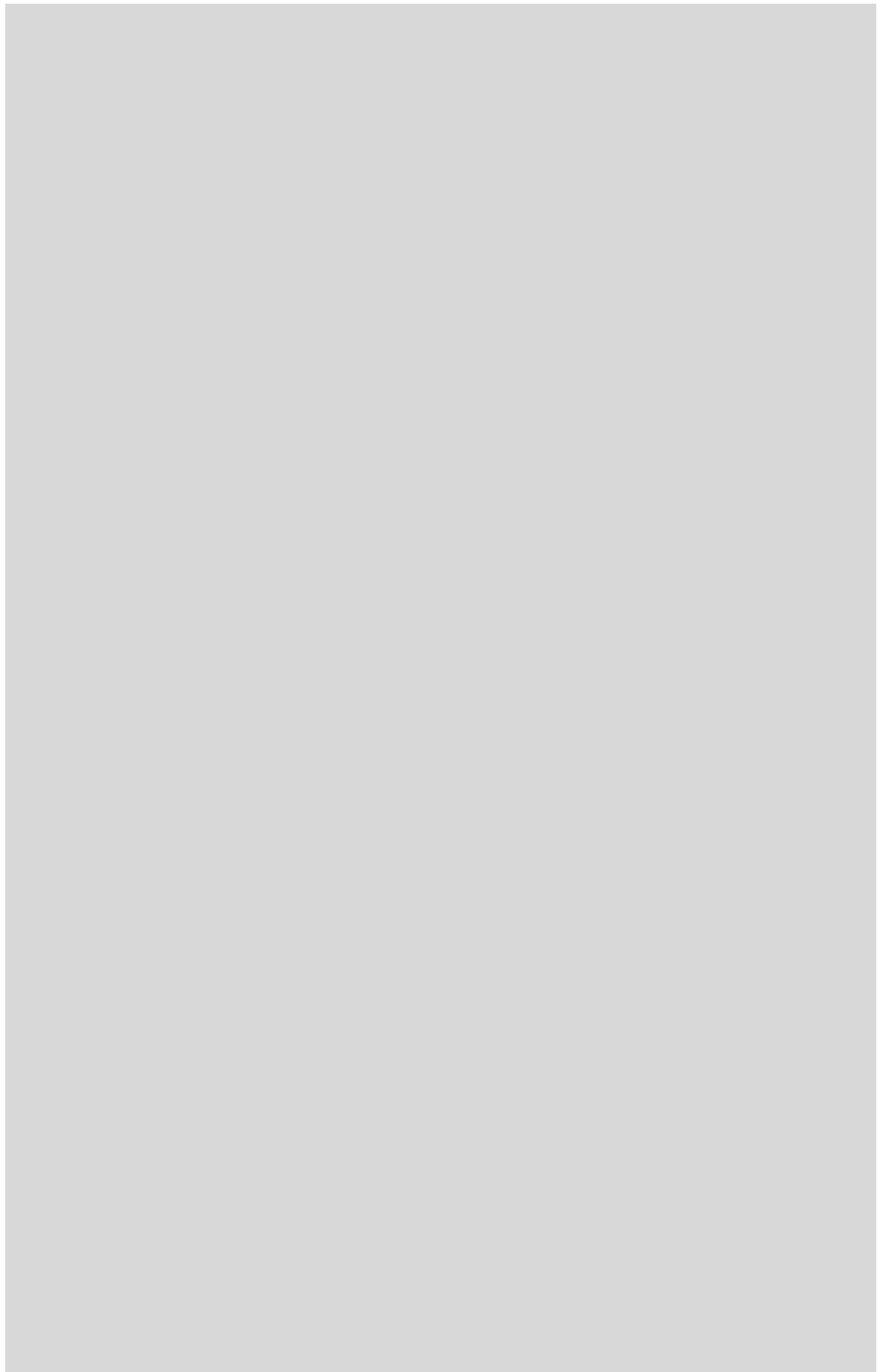
- 問題用紙と解答用紙は別になっています。
- 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 各問題とも正解は1つです。2つ以上記入した場合は無効とします。
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 「製菓理論及び実技」の問題には、全員が解答する「共通問題」（問 38～問 54）と、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの科目を選択して解答する「選択問題」（問 55～問 60）があります。
選択問題は、和菓子、洋菓子又は製パンのいずれか1つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークした上で、当該科目のみ解答してください。
科目名をマークしなかったり、2つ以上の科目名をマークしたりした場合、解答を無効とします。
- 筆記用具は「HB黒鉛筆」だけを使用してください。
- 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 解答用紙の記入方法
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、各数字の該当するところに裏表紙＜解答用紙の記入例＞のように「HB黒鉛筆」でマークしてください。
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

＜マーク記入例＞

良 い 例	悪 い 例	
	 はみだし	 斜め
	 短い	 細い

*忘れずに記入すること。

受 験 番 号	氏 名



1 衛 生 法 規

問 1 次の法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 法は、法の成立過程に基づき、成文法と不文法に分けられる。
- 2 憲法は、国の組織及び統治に関する基本的事項を定めた法規である。
- 3 条例は、国会の議決によって制定されるものをいう。
- 4 告示は、公の機関が決定した事項などを公式に広く知らせる行為をいう。

問 2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- 2 製菓衛生師試験は、製菓衛生師試験基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、保健所長が行う。
- 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、10日以内に製菓衛生師名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当したとき以外は、免許を取り消されることはない。

問 3 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法の目的は、飲食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保護を図ることである。
- 2 指定添加物以外で添加物として使用できるのは、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物のみである。
- 3 食品中に残留する可能性がある農薬については、ポジティブリスト制度により規制されている。
- 4 食品衛生法において食品とは、全ての飲食物のことをいい、医薬部外品も含まれている。

問 4 次の食品表示法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生法及び J A S 法の 2 つの法律における食品の表示に関する規定が統合され、食品表示法が制定された。
- 2 不特定又は多数の者に対し包装された食品を譲渡する場合、食品表示は不要である。
- 3 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売した場合、当該食品を回収するときは、経済産業大臣に届け出なければならない。
- 4 食品表示法において食品関連事業者等とは、食品の製造、加工若しくは輸入を業とする者又は食品の販売を業とする者等をいう。

2 公 衆 衛 生 学

問 5 次の公衆衛生に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、Aで文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生のBに努めなければならない。」とある。

(A)		(B)
1 幸福	——	管理及び発展
2 衛生的	——	維持及び確保
3 健康	——	向上及び増進
4 健全	——	拡大及び推進

問 6 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 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り、5年ごとの国勢調査として実施している。
- 2 わが国は、急速に高齢化が進展し、人口に占める高齢者人口の割合は、令和4年で50%である。
- 3 わが国の平均寿命は、第2次世界大戦後に急速に延び、令和4年の調査においては、女性87.09歳、男性81.05歳である。
- 4 主な疾病統計調査には、感染症発生動向調査や食中毒統計調査等がある。

問 7 次の環境要因の空気に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 空気は人体に対し、酸素の供給源及び体温調節の場としての作用をもつ。
- 2 空気中に、約40%含まれている酸素の存在は、人間の生命の維持に欠かせないものである。
- 3 空気の物理的性状である気温・気湿・気流の3つの要素は、人体からの放熱の多少を左右しない。
- 4 高山病は、高山に登って空気が濃くなり、酸素が過剰になった場合に起こる。

問 8 次の上水道に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水道とは、水道法において導管及びその他の工作物により、水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体と定義されている。
- 2 わが国の水道普及率は、令和元年時点で90.0%である。
- 3 水道の普及により水系感染症は大幅に減少した。
- 4 ペルフルオロオクタン酸（PFOA）は、近年、その有害性や蓄積性が明らかになり、国際的に製造等が禁止されている。

問 9 次のねずみ族・衛生害虫とその媒介する感染症の組合せのうち、正しいものはどれか。

（ねずみ族・衛生害虫）		（感染症）	
1 マダニ	——	重症熱性血小板減少症候群（SFTS）	
2 ねずみ	——	フィラリア症	
3 蚊	——	ライム病	
4 コロモジラミ	——	疥癬	

問 10 次の公害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 環境基本法では、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を公害の範囲に含むとしている。
- 2 水質汚濁による水俣病、イタイイタイ病が起こったことで公害対策基本法が制定された。
- 3 喘息などの呼吸器系疾患、肺がんのリスクや循環器系への影響も懸念されている微小粒子状物質（PM_{2.5}）は、今後、環境基準が設定される予定である。
- 4 WHOのガイドラインによると、80デシベルを超える騒音は援助的な行動を減少させ、攻撃的な行動を増加させると指摘している。

問 11 次の感染症の予防対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染源対策は、環境の清潔を保持することや、適切な消毒を行うことが重要である。
- 2 消毒の方法には、消毒薬を使用しない化学的消毒法と、消毒薬を使用する物理的消毒法がある。
- 3 感染経路対策の原則は、手洗いの励行、排泄物等に直接触れないことである。
- 4 感受性対策は、抵抗力をつける対策であり、予防接種により人工的に免疫をつけておくことも有効である。

問 12 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一般に生活習慣病の原因は複雑で、長年にわたる生活習慣のうち、運動、アルコール、食事などが関係している。
- 2 メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、高血圧などの複数の因子が組み合わさり、動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- 3 日本人に胃がんが多発する理由として、高食塩食などの食生活の内容に関係があるとされている。
- 4 糖尿病は、脾臓のホルモン（インスリン）の不足による糖代謝の障害で、遺伝的な素質が関係しているが、食習慣によって発病が左右される。

問 13 次の菓子製造施設における労働安全衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 事業者は施設の規模にかかわらず、製菓衛生師法に基づき労働者の安全と健康を守る義務がある。
- 2 従業員が10人から50人未満の小規模事業場においては産業医の選任が義務付けられている。
- 3 従業員が50人以上の事業場では、安全管理者、衛生管理者、産業医等を選任し、労働安全衛生と従業員の健康の保持増進に努める必要がある。
- 4 正社員のみ安全衛生に関する意識や知識についての教育を行うことが大切である。

3 食 品 学

問 14 次の食品中の水に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品に含まれている他の成分と相互作用のある水を結合水、相互作用のない水を自由水と呼ぶ。
- 2 食品中の水のうち、微生物が利用できるのは結合水である。
- 3 微生物の増殖と食品中の水分との関係を示す指標として水分活性が用いられる。
- 4 食品中の水分は、食品の腐敗や酸敗などの保存中の変化に深く関与する。

問 15 次の呈味成分とその物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (呈味成分) | (物質) |
|----------|----------------|
| 1 苦味成分 | —— カプサイシン |
| 2 辛味成分 | —— クエン酸 |
| 3 うまみ成分 | —— グルタミン酸ナトリウム |
| 4 酸味成分 | —— カフェイン |

問 16 次の食品の種類と特性に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉は、一般的にたんぱく質の少ないものほど粘り気が強い。
- 2 種実類は、穀類と豆類を除く植物の種子であり、一般に水分含量が少なく、脂質とたんぱく質に富む。
- 3 さつまいもは、炭水化物が主成分で、たんぱく質、脂質は少ない。
- 4 コーンミールは、とうもろこしを粉碎し、皮と胚芽を除いて粗挽きにしたもので、菓子や製パンに用いられる。

問 17 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品に付着又は混入した微生物の働きによる変質を自己消化という。
- 2 食品の酸化の要因として光、熱、金属の存在などは影響しない。
- 3 炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用によって変化して、食用不適となる現象を発酵という。
- 4 食品衛生法において、腐敗又は変敗した食品の販売や使用が禁止されることがある。

問 18 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品表示は、食品衛生法で定める食品表示基準に従って表示しなければならない。
- 2 食品表示は、消費者の合理的な認識や選択のために有益であるが、すべての販売形態において、表示をするかどうかは、販売者等の判断でよい。
- 3 アレルギー表示の記載漏れや原産地表示の偽装等の違反に対して、罰金が科せられる場合がある。
- 4 栄養成分表示は、販売者等が表示する項目を自由に決めることができる。

問 19 次の食品の生産と輸入に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米は、昭和40年代から平成10年代までは食料自給率100%近くであったが、近年低下傾向にあり、令和元年度以降90%を下回っている。
- 2 わが国の農産物の輸入は、アメリカや中国などの特定の国に依存している。
- 3 令和3年度における国内の大豆の自給率は7%で、豆腐、味噌、醤油の原料は、ほとんど輸入品でまかなわれている。
- 4 わが国のカロリーベース総合食料自給率は、平成10年度以降、おおむね40%程度の横ばい傾向で推移している。

4 食 品 衛 生 学

問 20 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 原因食品に異味や異臭が無いことがある。
- 2 食品中に含まれたガラスなどの異物による物理的な危害は食中毒に含まれない。
- 3 近年はウイルスや寄生虫による食中毒が多くなってきたことから、冬場も含め通年発生している。
- 4 近年はアニサキスによる食中毒の患者が最も多い。

問 21 次のサルモネラ食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 哺乳類からは虫類まで、広い範囲の動物が体内にサルモネラ属菌を持っている。
- 2 サルモネラ属菌は、乾燥に弱い。
- 3 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒の対策として鶏の殻付き卵の使用基準が設けられた。
- 4 予防策として、ねずみ、ゴキブリ等の駆除や、調理場内への侵入防止等が大切である。

問 22 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 一年を通じて発生するが、夏場に発生が増加する。
- 2 エタノールによる消毒が、最も効果がある。
- 3 ノロウイルスは非常に小さい球形のウイルスで二枚貝の中で増殖する。
- 4 主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（38℃以下）であり、潜伏時間は通常24～48時間である。

問 23 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 75℃1分以上の加熱で死滅するが、低温状態には強い。
- 2 腸管出血性大腸菌に汚染された水が原因で食中毒がおこることがあるが、患者数が100人以上の大規模な事例はない。
- 3 食べる前の食品で増殖する際に毒素を作り、食中毒の原因となる。
- 4 食後8～24時間ぐらいの潜伏時間を経て、強い下痢、嘔吐の症状を示す。

問 24 次の自然毒と食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

(自然毒)		(食 品)	
1 ムスカリン	——	オニカマス	
2 シアン化合物	——	バター豆	
3 テトラミン	——	ジャガイモ	
4 テトロドトキシン	——	ベニテングダケ	

問 25 次のウェルシュ菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 芽胞を作る嫌気性菌で、一般的な加熱調理ではすべての菌は死滅しない。
- 2 前日に加熱調理されたシチューやカレー等の食品が原因となりやすい。
- 3 溶血性尿毒症症候群等の合併症を起こし、死亡することもある。
- 4 ウェルシュ菌は動物の腸管内、土壌、水等に広く分布している。

問 26 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 滅菌とは、芽胞も含めてすべての微生物を死滅させることをいう。
- 2 洗浄する際は溶媒の温度が低い方が、効果が高い。
- 3 牛乳等の低温殺菌法をパスツリゼーションという。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは飲料水、野菜、調理器具等の消毒に用いられる。

問 27 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 化学的合成品である食品添加物のみ食品衛生法により規制されている。
- 2 一度使用が認められた食品添加物でも、使用の禁止の措置が取られることがある。
- 3 流動パラフィンはパンの膨張剤として使用される。
- 4 亜硫酸ナトリウムは餡の甘味料として使用される。

問 28 次の食品及び容器包装に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品を保管するには先入れ先出しを励行する。
- 2 合成樹脂の容器包装については、平成30年の法改正でネガティブリスト制が導入された。
- 3 缶材質にスズを用いた缶詰を開けた場合、他の容器に移し替えない方がよい。
- 4 生肉や鮮魚介類を保管する際は、冷蔵庫内の上部に保管した方がよい。

問 29 次の食品中の異物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 紙片は、原材料の取扱中に包装袋等から混入するが多いため、包装を開封する際に注意する。
- 2 コナダニ、カツオブシムシは、製造中に混入することが多い。
- 3 食品安全基本法第4条で異物の混入が禁じられている。
- 4 農産物に付着している土砂に由来する異物の選別には、ふるいにかける方法や水に浮かす方法は有効ではない。

問 30 次の食品衛生法に定められた営業者の責務に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 営業者は一般的な衛生管理基準にのみ従い衛生管理計画を作成する。
- 2 食品を取り扱う従事者が10人をこえる菓子製造業では、コーデックスが定めたHACCPの12手順7原則に従うHACCPに基づく衛生管理が要求される。
- 3 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では衛生管理計画を作成すれば、実施結果を記録する必要はない。
- 4 一般的な衛生管理基準では、年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、または定期的な生息調査等に基づく防除措置にすることが規定されている。

問 31 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品表示法により「内閣総理大臣は、食品を消費者が安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする表示基準を定めなければならない」とされている。
- 2 アレルギーを引き起こす特定原材料として、表示が義務づけられているのは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、牛肉、豚肉、鶏肉である。
- 3 添加物の甘味料を使用した場合は、物質名のほか、その用途名を併記する。
- 4 特定原材料に由来する食品添加物を含む食品は、当該食品添加物が特定原材料に由来する旨を表示しなければならない。

5 栄 養 学

問 32 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 摂取した食品に含まれている栄養素が、体を構成する成分を補充することを異化という。
- 2 たんぱく質を構成するアミノ酸は、現在10種類が知られている。
- 3 ビタミンは、健康維持に働く有機化合物であるが、エネルギー源としても重要である。
- 4 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る、不足すると欠乏症が現れる。

問 33 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭水化物は、炭素、酸素及び水素の組み合わせでできている。
- 2 単糖類は糖質の基本となる物質で、消化酵素ではこれ以上分解できない最少単位の糖である。
- 3 ブドウ糖を代謝してエネルギーを生み出す際には、ビタミンCの助けが必要である。
- 4 ヒトの消化酵素では分解されない食品中の炭水化物を食物繊維という。

問 34 次の脂溶性ビタミンの機能に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンAは、皮膚や粘膜を正常に保つ働きがある。
- 2 ビタミンDは、小腸におけるカルシウムやリンの吸収を抑制する。
- 3 ビタミンEは、生体膜の酸化を防ぐ抗酸化作用がある。
- 4 ビタミンKは、血液凝固に必要なプロトロンビンを合成するために必要である。

問 35 次の栄養の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消化液に含まれている消化酵素の作用により三大栄養素が構成単位まで分解されることを化学的消化という。
- 2 でん粉は、胃液に含まれるペプシンに続き、膵液中のトリプシンにより、分解され、単糖類になって吸収される。
- 3 消化された栄養素のほとんどは大腸で吸収され、水分のほとんどは小腸で吸収される。
- 4 水溶性ビタミンは、脂質とともに吸収されるため、脂肪の摂取量や消化状態によって吸収効率が変化する。

問 36 次のホルモンとその機能に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(ホルモン)		(機 能)
1 副甲状腺ホルモン	——	血中リン濃度の低下
2 甲状腺ホルモン	——	血中リン濃度の上昇
3 インスリン	——	血糖値の低下
4 グルカゴン	——	血糖値の上昇

問 37 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生理的燃焼値は、糖質が最も高く、1 g あたり 9 kcal のエネルギーを発生する。
- 2 基礎代謝量は、男女ともに壮年期となる 30 歳頃に最大となる。
- 3 基礎代謝基準値は、男女別の各年齢で 1 日に必要な摂取エネルギーのことである。
- 4 食事誘発性体熱産生とは、食事に伴い増加するエネルギー消費量をいう。

6 製菓理論及び実技

(共通問題)

* 共通問題は、全員が解答してください。

問 38 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 砂糖に酸を加えたり、酵素を作用させたりすると、ブドウ糖と果糖に加水分解される。この現象を転化という。
- 2 フォンダンやマロングラッセは、一度溶けた砂糖が再び結晶する性質を利用したものである。
- 3 砂糖濃度の高いものほど防腐性が高く、酸素が働きにくいため食品の酸化を防止することができる。
- 4 白ざら糖やグラニュー糖は粒子が細かく固まりやすいので、ビスコをかけている。

問 39 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 砂糖のうち、甘蔗（サトウキビ）を原料とするものを甘蔗糖、甜菜（サトウダイコン）を原料とするものを甜菜糖というが、どちらも科学的にはほとんど変わらない。
- 2 でんぷん糖は、でんぷんをアルカリまたは酵素で分解したもので、糖化の程度を表す指標として「Aw」が用いられている。
- 3 蜂蜜は、ブドウ糖と果糖で70%以上を占め、その比率は蜜源や採取時期により異なる。
- 4 甘草の甘味成分であるグリチルリチンは、蔗糖の約50倍の甘味があり低カロリーであるが、大量摂取は副作用を生じるため注意が必要である。

問 40 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉は、小麦粒を表皮ごと製粉したものである。
- 2 小麦粉は、たんぱく質含有量の多い方から、薄力粉、中力粉、準強力粉、強力粉に分類される。
- 3 小麦粉の主成分は、たんぱく質である。
- 4 小麦粉の製菓特性に影響する性質のうち、最も基本的なものは、グルテンの質と量である。

問 41 次のでん粉の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でん粉は、ブドウ糖分子が多数結合したアミロペクチンとアミロースからなるが、^{もち}糯米や^{もち}糯トウモロコシでんぷんはアミロースが100%である。
- 2 でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊することを老化という。
- 3 でん粉の粒子が大きいほど、吸湿性は小さくなる。
- 4 でん粉の糊化過程に現れる粘度の変化は、でん粉の種類や、水の量、加熱の速度などによって異なっている。

問 42 次の菓子と原料となる米粉の種類の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (菓子) | (種類) |
|--------|---------|
| 1 桜餅 | —— 上新粉 |
| 2 柏餅 | —— 道明寺粉 |
| 3 雲平 | —— 寒梅粉 |
| 4 雪平 | —— 並早粉 |

問 43 次の鶏卵に関する記述のうち、に入る語句として、正しいものはどれか。

「卵は糖類と加熱するとを起こして着色する。艶出し目的で、菓子の表面に卵を塗って焼成するのはこのためである。」

- 1 メイラード反応
- 2 カラメル化反応
- 3 ヨード反応
- 4 酵素的褐変反応

問 44 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵白の固形分の約93％はたんぱく質で、起泡力や泡沫安定性に優れている。
- 2 卵白を泡立てる際にバターを加えると、泡立ちがしやすくなる。
- 3 卵黄が完全に凝固する温度は、65～70℃である。
- 4 卵黄の固形分の約63％は脂質であり、卵黄固形物中のたんぱく質と結合しリポたんぱく質になっているほか、リン脂質やコレステロールになっている。

問 45 次の油脂に関する記述のうち、に入る語句として、正しいものはどれか。

生地 of 混合工程で、油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のという。バターケーキなどの容積増に著しい影響を与える。

- 1 クリーミング性
- 2 フライニング性
- 3 安定性
- 4 可塑性

問 46 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳に含まれるたんぱく質であるカゼインは、100℃以下の熱で凝固する。
- 2 乳糖は牛乳特有の甘味の少ない糖質で、水に溶けやすい。
- 3 牛乳の固形分のうち最も多いのはたんぱく質である。
- 4 牛乳に含まれる脂肪球を直径1 μ m以下に砕くことをホモジナイズという。

問 47 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味がよく、製菓原料として広く使われるが、脂肪含有量が高いため劣化しやすい。
- 2 バターは脂肪組成として、揮発性脂肪酸が多いため、体内で吸収されない。
- 3 ナチュラルチーズをいったん溶かし、ブレンドや乳化を行って固めたものをプロセスチーズという。
- 4 牛乳または脱脂乳を濃縮したものを練乳という。

問 48 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ココアパウダーはカカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- 2 チョコレートが、口の中ですぐ溶けるのは、カカオバターの特徴による。
- 3 準チョコレートは、異種脂肪が入っていないため、融点の調節とテンパリング操作が行いやすい。
- 4 チョコレートの表面に白色の粉が浮き、つやが消える現象を、ブルームという。

問 49 次の果実類の分類と種類の組合せのうち、正しいものはどれか。

(分類) (種類)

- | | | | |
|---|------------------------|----|----------|
| 1 | 核果類 ^{かくか} | —— | クリ、クルミ |
| 2 | 漿果類 ^{しょうか} | —— | リンゴ、ナシ |
| 3 | 準仁果類 ^{じゅんじんか} | —— | ミカン、レモン |
| 4 | 堅果類 ^{けんか} | —— | モモ、サクランボ |

問 50 次の凝固剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失うため、70～80℃まで冷ましてから酸を加えるとよい。
- 2 カラギーナンのゲル化温度は、糖度が高いほど低くなる。
- 3 ペクチン、寒天、ゼラチンは温度差によってゲル化する。
- 4 カラギーナンは、牛、豚、魚等の真皮や結合組織中のたんぱく質コラーゲンを分解、精製して作られたものである。

問 51 次の風味、調味材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 醸造酒よりも蒸留酒の方がアルコール度数が高く、樽などで長期熟成することにより風味が増す。
- 2 香料を乳化したものを乳化性香料といい、乳化させたことで揮発性が防止されるため、濃厚な香料となる。
- 3 水溶性香料は、新鮮なよい香りを発し、耐熱性もあるため、高温で加熱するものにも使用しやすい。
- 4 粉末香料は、香料がブドウ糖等の賦形剤に包まれているため、そのままでは香気を感じないが、熱や紫外線には比較的安定である。

問 52 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地中の酵母の発酵に関係する主な酵素には、インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼなどがある。
- 2 酵母は、通常出芽によって増殖するが、活動には栄養として窒素、リン、ビタミン、ミネラルが必要で、倍增するには最適条件下でも約10時間かかる。
- 3 酵母は、100℃以上に加熱しないと死滅しない。
- 4 ドライイーストの使用量は生酵母の2倍が標準である。

問 53 次の膨張剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭酸水素ナトリウム水溶液は40℃以上になると炭酸ガスを発生し、80℃以上になってガス発生は活発になる。
- 2 炭酸水素ナトリウムを使用すると、製品は茶褐色となり、特有の苦味を伴う。
- 3 イスパタは炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜた膨張剤で、ベーキングパウダーよりも発泡率が高い。
- 4 ベーキングパウダーは、速効性のもののみが作られている。

問 54 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 乳化剤の主な機能として、乳化作用のほかに、でんぷんの老化・防止作用や起泡作用がある。
- 2 卵黄レシチンは、大豆レシチンより乳化力は弱いですが、変質しにくいため、幅広く使用されている。
- 3 ショ糖脂肪酸エステルは、O/W型、W/O型いずれにも応用可能である。
- 4 親水性の強い乳化剤は、O/W型の乳化状態を作りやすい。

(選 択 問 題)

- * 選択問題は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークし、当該科目のみ解答してください。

解答用紙の科目をマークしなかったり、2つ以上の科目をマークしたりした場合には、解答を無効とします。

和 菓 子

問 55 次の旧暦の季節とその季節にちなんだ和菓子の組合せのうち、正しいものはどれか。

(季 節)		(季節の和菓子)	
1	春	——	葛桜
2	夏	——	おはぎ
3	秋	——	ふ饅頭
4	冬	——	常磐饅頭

問 56 次の水羊羹に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 羊羹舟に入れてからゆっくり冷やすと、離水しやすくなるため、すぐに冷蔵庫に入れる。
- 2 寒天を煮溶かすときに必要以上にかき混ぜると、寒天のコシが弱くなる。
- 3 煮詰めたら、火から下ろし、塩を加え、すぐに羊羹舟に流し入れる。
- 4 水羊羹は、寒天の使用量が羊羹に比べ多い。

問 57 次の長崎カステラに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵は冷蔵庫で冷えているものを使用する。
- 2 焼成条件は、上火160～170℃、下火は150℃である。
- 3 カステラ1斤の重さは、約600gである。
- 4 カステラは、江戸時代に南蛮菓子としてオランダから伝わった。

問 58 次の赤飯に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 もち米は、前日によく水洗いし、一晩水につけておく。
- 2 小豆は、十分に煮ることにより、蒸しあげたときの崩れや腹割れを防ぐ。
- 3 小豆の煮汁に重曹を加え、ホイッパーなどで攪拌して渋をとっておく。
- 4 コツ水の量を増減することで硬さの調節ができる。

問 59 次の落雁に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ねき水が多いと形が崩れやすくなり、少ないと目の粗い状態になる。
- 2 着色する場合は、ねき水に食用色素をとかして混ぜるとよい。
- 3 寒梅粉を加えて種をもみすぎるとだまになり、きれいに仕上がらない。
- 4 生地もみが不十分だと型にくっつきやすい。

問 60 次の和菓子の用語と意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用 語)		(意 味)
1 半どまり	——	寒天などの表面が完全にかたまっていないこと
2 久助	——	製造工程で規格から外れたもの
3 ふを切る	——	弾力や粘りをなくすこと
4 菓	——	寒天と砂糖を水で溶かした液のこと

洋菓子

問 55 次のクリーム類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 クレーン・パティシエールでは、牛乳の温度は70℃以上を目安にする。
- 2 生クリームに砂糖を加えずに泡立てたものを、クレーン・シャンティイという。
- 3 クレーン・オ・ブール・ア・ラングレーズは、軟らかいので絞りやナッペなどの仕上げには向かない。
- 4 クレーン・ダイヤモンドは、焼成が必要であり、タルトなどに使用される。

問 56 次の器具と説明の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(器 具)		(説 明)
1	メランジュール	生地を攪拌するための機器
2	ゼスター	果物の皮を削る器具
3	トランペフォーク	パイ生地やタルト生地を切り分けるための器具
4	リバーシター	生地にバターを折り込むための機器

問 57 次のカスタードプディングに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 出来上がったプリン液の温度は、90℃程度が理想である。
- 2 凝固剤を使わず卵の熱凝固性を利用して作る。
- 3 焼成温度が低いと、スができる。
- 4 焼成温度は、200～210℃である。

問 58 次のスポンジ生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ロールケーキは、生地が薄くて水分が蒸発しやすいため、焼成温度を低めに設定し、長時間で焼き上げるとよい。
- 2 ビスキュイ生地は、必ずバターを加えて作る。
- 3 ジェノワーズ生地は、別立法で作るのが一般的である。
- 4 ビスキュイ・ジョコンドは、薄力粉の分量が少なく、代わりに粉末アーモンドの分量が多い生地である。

問 59 次のパウンドケーキに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 オールインミックス法では、起泡剤を最初から加え、すべての材料を投入して泡立てる。
- 2 フラワーバター法は、先に薄力粉を入れるため分離しにくい。
- 3 シュガーバター法では、薄力粉を混合するときは、グルテンの形成を促進させるために練りこむ。
- 4 フラワーバター法では、焼成後の生地は、シュガーバター法に比べソフトな食感になる。

問 60 次の洋菓子に関する用語とその意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

(用 語)		(意 味)
1	フォンセ	—— 型にパイ生地などを敷き込む
2	フランベ	—— ふるう、裏こす
3	アイシング	—— チョコレートなどで覆う、コーティングする
4	ナッペ	—— 削る、すりおろす

製 パ ン

問 55 次のクロワッサンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地は柔らかめにし、ミキシングは強めにする。
- 2 折り込み作業は、生地がしっかり冷えた状態で作業を行う。
- 3 ホイロは、使用している油脂の溶解温度より高くする。
- 4 焼き色をつけないようにするため、低温で焼成する。

問 56 次のフランスパン（ディレクト法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一般に、小麦粉、食塩、酵母、水という最小限の材料から作られる。
- 2 スチームを入れることで、ボリュームが出る。
- 3 食塩は、5%が基本であるが、ヘルシー志向で減らす傾向にある。
- 4 パン酵母の使用量は、増量すると内相はきめが細かくなっていく。

問 57 次の製パン工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 丸めでは、発酵がやや不足した生地やリッチな生地は弱めに丸めるとよい。
- 2 成形では、ガス抜きが不十分だと生地がいたんで膨らまない。
- 3 型詰めの成形の場合は、型生地比容積が小さくなると、軽くソフトなパンに仕上がる。
- 4 焼成を終えてオーブンから出すとき、ショックを与えることにより腰折れを防ぐことができる。

問 58 次のパンの用語と意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

(用 語)		(意 味)
1 ケトリング	——	生地をゆでること
2 モラセス	——	酵母や発酵種のこと
3 ドウ	——	油脂や卵が多いパンのこと
4 すだち	——	時間の経過とともに、パンが硬くなること

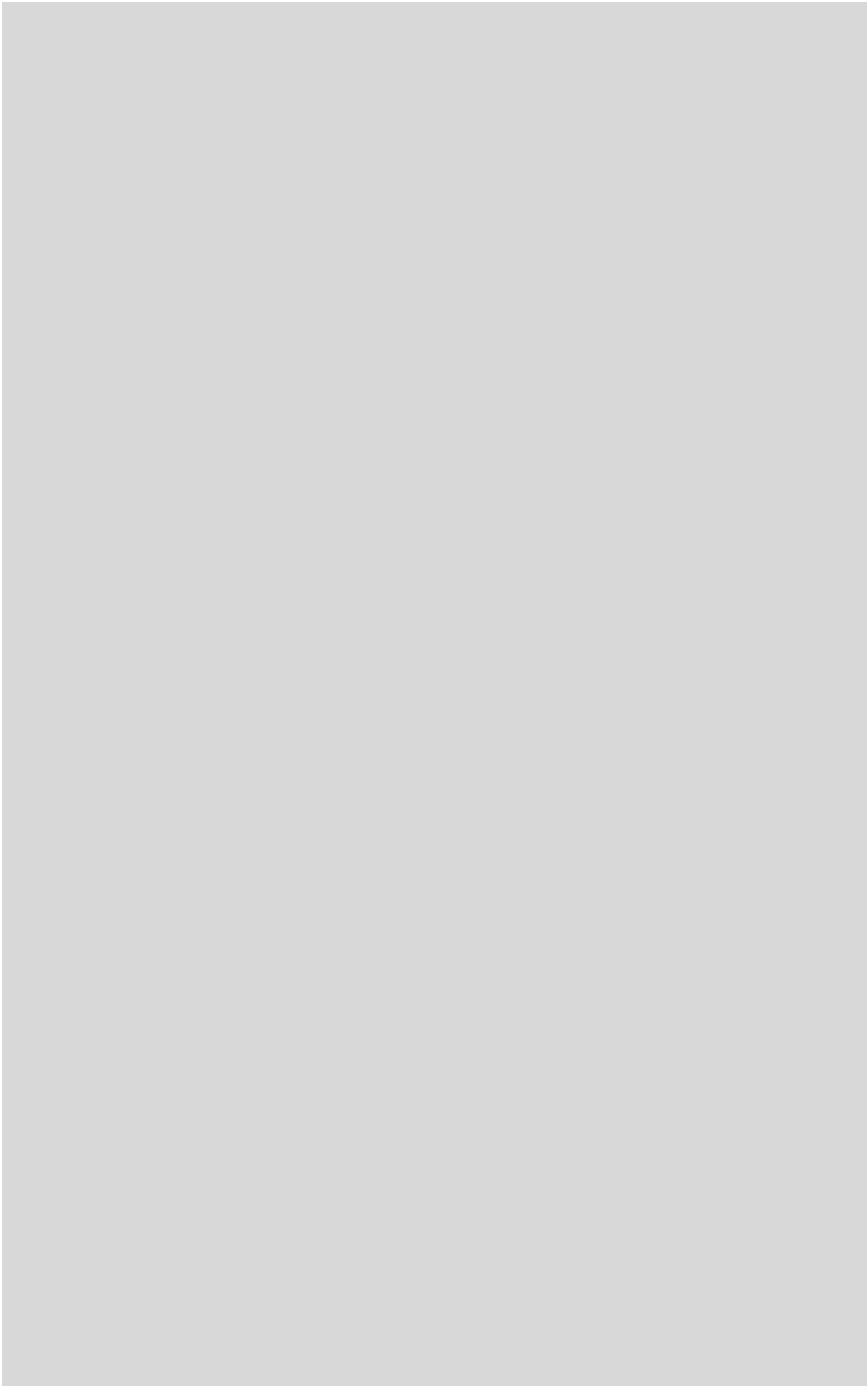
問 59 次のバターロールに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 高級配合では、生クリーム、牛乳を配合する。
- 2 ベンチタイムは、60分以上とする。
- 3 均一な薄い生地ができるように、油脂投入前のミキシングは結合段階まで行う。
- 4 焼成は、高温短時間で実施する。

問 60 次の食パン（中種法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生地は、機器耐性がよいため、大量生産に向いている。
- 2 老化が遅く、日持ちがよい。
- 3 中種をこねすぎないようにする。
- 4 ソフトさにやや欠け、ボリュームが出にくい。

白 紙



〈解答用紙の記入例〉

氏 名 山田太郎

受験番号 0751

の場合

氏 名	山 田 太 郎	製菓衛生師試験 解答用紙
記入上の注意事項 1 この解答用紙を折ったり、 巻いたりしないこと。 2 マークは鉛筆(HB)で濃く はっきりとマークすること。 例 ① ② ③ ④ ☐ ☒ ☐ ☐		選択問題 (1科目選択し、 ☐をつけること)
和菓子・洋菓子・製パン		

受 験 番 号														
数 字 欄				マ ク 欄										
千 の 位	百 の 位	十 の 位	一 の 位	千の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	<input checked="" type="text" value="0"/>
				百の位	1	2	3	4	5	6	<input checked="" type="text" value="7"/>	8	9	0
				十の位	1	2	3	4	<input checked="" type="text" value="5"/>	6	7	8	9	0
				一の位	<input checked="" type="text" value="1"/>	2	3	4	5	6	7	8	9	0

0

7

5

1

＜「製菓理論及び実技」の選択問題の記載例＞

選択問題は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目名をマークした上で、当該科目のみ解答してください。

科目名をマークしなかったり、2つ以上の科目名をマークした場合には、解答を無効とします。

(例) 和菓子を選択した場合

解答用紙

選 択 問 題		和菓子	洋菓子	製パン
選 択 問 題 (選 択 問 題)	問55			
	問56			
	問57			
	問58			
	問59			
	問60			

*和菓子を選択した場合には
(和菓子)の問題のみ解答すること。