

令和2年度 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。

福 井 県

令和2年8月2日 13:00～15:00

－ 受験上の注意事項 －

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 3 「製菓実技」(問20から問23まで)は、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択して解答してください。
なお、次の選択番号を解答用紙の「製菓実技(選択分野)」欄に記入してください。
選択科目欄が未記入の場合や、番号以外のものを記入した場合は、解答はすべて無効となりますので、注意してください。

「和菓子」→、「洋菓子」→、「製パン」→

- 4 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。
1つのマスに2つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

(例) 問1 福井県の県庁所在地はどこか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 越前市
- 2 福江市
- 3 敦賀市
- 4 あわら市

問1
2

- 5 解答は黒の鉛筆で記入してください。
訂正する場合は、消しゴムで丁寧に消してから記入してください。
- 6 問題の内容についての質問はできません。
- 7 印刷が不鮮明で文字が読めないときは、手をあげてから試験係員に質問してください。
- 8 この問題用紙は、解答するときの下書きに使って差し支えありません。
- 9 この問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 10 合格発表は、令和2年8月27日(木)午前10時です。

1 衛生法規

問1 製菓衛生師法に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師は、氏名に変更が生じたときは、30日以内に必要な書類を添えて、免許を与えた都道府県知事に、名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 2 製菓衛生師免許を受けようとする者は、必要な書類を添えて、住所地の都道府県知事に申請しなければならない。
- 3 製菓衛生師は、名簿の登録の消除を申請するときは、住所地の都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師が、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるときは、その免許を取り消されることがある。

問2 食品表示基準により、特定原材料として表示が義務付けられている原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、アーモンド
- 2 えび、いか、小麦、そば、卵、乳、落花生
- 3 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、大豆
- 4 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

問3 次のうち、環境衛生法規に分類されないものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法
- 2 製菓衛生師法
- 3 地域保健法
- 4 公衆浴場法

問4 食品衛生法の用語の定義に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 添加物とは、食品の製造の過程において使用したり、食品の加工や保存の目的で使用するものである。
- 2 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をいう。
- 3 食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品も含まれる。
- 4 天然香料とは、動植物から得られた物質又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物である。

2 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関わる統計に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 労働力人口比率とは、20歳以上の人口に占める労働力人口の割合である。
- 2 合計特殊出生率とは、女性1,000人に対する年間の出生数である。
- 3 通院者率とは、高齢者100人に対する医療施設に通院している者の割合である。
- 4 粗死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数である。

問2 生活習慣病に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平成30年における死亡者の死因をみると、老衰よりも悪性新生物（がん）の死亡者の方が多い。
- 2 肥満の中でも、腹囲が男性で90cm以上、女性で85cm以上の者を内臓脂肪型肥満と称する。
- 3 糖尿病の合併症である糖尿病性腎症による慢性腎不全の患者が増えてきている。
- 4 肝臓病の原因として、ウイルスの感染や、アルコールの過剰摂取、肥満などがある。

問3 空腹時血糖値について、正常型および糖尿病型と判定される値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。血糖値は、静脈血漿値を示す。

	(正常型)		(糖尿病型)
1	110mg/dL未満	—	126mg/dL以上
2	110mg/dL未満	—	140mg/dL以上
3	126mg/dL未満	—	140mg/dL以上
4	126mg/dL未満	—	200mg/dL以上

問4 大気汚染物質に関する説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 二酸化硫黄は、無色で刺激臭がある。四日市ぜんそくの原因物質である。
- 2 窒素酸化物は、工場のボイラーや車などから発生する。酸性雨の原因物質にもなる。
- 3 ダイオキシン類は、プラスチック類が燃えるときなどに発生する。体内では特に脂肪組織に蓄積する。
- 4 光化学スモッグは、大気中のオゾンが分解して発生する。冬の寒い日に多く発生しやすい。

問5 学校保健に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 児童生徒に対して、就学3か月前までに実施する「入学時健康診断」と、毎学年9月30日までに実施する「定期健康診断」の実施が義務付けられている。
- 2 校長は、感染症にかかっている児童生徒に対して、出席を停止させることができない。
- 3 学校給食法では、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること等の学校給食の目標が定められている。
- 4 平成30年の学校保健統計によると、裸眼視力1.0未満の割合は、小学生、中学生ともに10%未満である。

問6 健康づくり対策に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 厚生労働省が策定した「健康づくりのための身体活動指針(アクティブガイド)」では、「+10(プラステン):今より10分多く体を動かそう」等の指針が示されている。
- 2 労働安全衛生法にもとづき、職場においてストレスチェックの実施が義務化されている。
- 3 健康日本21(第二次)では、未成年者の飲酒や喫煙をなくすことを目標の一つとしている。
- 4 アクティブ80ヘルスプランでは、20歳以上の特定健康診査の実施率80%以上を目標に掲げている。

問7 感染症の対応・措置に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 SARS（重症急性呼吸器症候群）は、1類感染症に分類されるため、感染者は第1種感染症指定医療機関に入院しなければならない。
- 2 結核は、2類感染症に分類されるため、感染者の入院に係る医療費は、国が全額公費負担しなければならない。
- 3 細菌性赤痢は、3類感染症に分類されるため、医師は診断後直ちに最寄りの保健所長を経由して都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 日本脳炎は、4類感染症に分類されるため、保健所長は感染者に対してあらゆる業務への就業制限を通知しなければならない。

問8 第3次食育推進基本計画における2020年度までの目標値に示されたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| 1 子供の朝食の欠食率 | — | 20%以下 |
| 2 朝食または夕食を家族と一緒に食べる共食の回数 | — | 週11回以上 |
| 3 推進計画を作成・実施している市町村の割合 | — | 70%以上 |
| 4 食育に関心を持っている国民の割合 | — | 50%以上 |

問9 上下水道に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水道水（飲料水）の水質基準として、大腸菌は100個/mL未満と定められている。
- 2 水道法では、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素剤を使用する塩素消毒が規定されている。
- 3 工場排水については、水質汚濁防止法に基づく排水基準が定められている。
- 4 平成29年度末における日本の下水道の普及率は、上水道の普及率に比べて低い。

問 1 0 健康増進法において規定されているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国民健康・栄養調査の実施
- 2 受動喫煙の防止
- 3 食育推進基本計画の策定
- 4 特定給食施設における栄養管理

3 栄養学

問1 炭水化物に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの45～60%が炭水化物の目標量として示されている。
- 3 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₆が必要である。
- 4 ペクチン、グルコマンナンなどの難消化性炭水化物（食物繊維）は、便秘を予防する。

問2 ナトリウムに関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ナトリウムは、体内の約50%が細胞外液に、約40%が骨に、約10%が細胞内液に存在する。
- 2 ナトリウムは神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持、体液の酸塩基平衡の維持などに関与している。
- 3 ナトリウムの主な摂取源である食塩の過剰摂取は、高血圧、胃がんなどのリスクになる。
- 4 極度の減塩は、味覚への影響から食欲増強を促す。

問3 脂質に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質は、脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を促進する作用がある。
- 2 脂質は、生体膜の構成素である。
- 3 飽和脂肪酸には血中LDLコレステロール低下作用がある。
- 4 中鎖脂肪酸は水溶性であり、消化吸収により門脈に入っていく。

問4 ビタミンの種類と化学名および欠乏症について、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|--------------------|---|----------|---|--------|
| 1 | ビタミンA | — | レチノール | — | 夜盲症 |
| 2 | ビタミンD | — | カルシフェロール | — | 新生児メレナ |
| 3 | ビタミンB ₆ | — | チアミン | — | 口角炎 |
| 4 | ビタミンE | — | トコフェロール | — | くる病 |

問5 栄養素とその消化酵素の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 脂肪 | — | ペプシン |
| 2 | たんぱく質 | — | トリプシン |
| 3 | 炭水化物 | — | リパーゼ |
| 4 | ビタミン | — | マルターゼ |

問6 生活習慣病に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

生活習慣病は、生活習慣が発症の原因となる病気で、()、糖尿病、脂質異常症などがある。

- 1 高血圧症
- 2 結核
- 3 花粉症
- 4 食物アレルギー

問7 肥満に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 肥満とは体脂肪が過剰に蓄積した状態であり、多くの生活習慣病の原因となる。
- 2 脂肪細胞の数が多いほうが減量しやすいと言われている。
- 3 体格指数であるBMI (kg/m²) が25以上を肥満と判定する。
- 4 肥満の治療は、食事療法を主体に運動療法を取り入れながら行う。

4 食品学

問1 食品に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品の種類は、大別すると植物性食品と動物性食品の2つに分類できる。
- 2 野菜類、果実類、きのこ類、海藻類はビタミンおよび無機質源となる植物性食品である。
- 3 動物性食品は、一般的に炭水化物、ビタミン、無機質に富み、たんぱく質や脂質は少ない。
- 4 消化吸収率とは、食品が消化器官内でどれだけ消化されて、腸壁から吸収されるかを表したものである。

問2 鶏卵に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 鶏卵はアミノ酸価が優れ、すべての栄養素が含まれた食品である。
- 2 卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
- 3 卵黄の熱凝固は70～80℃であり、卵白は65～67℃で完全に凝固する。
- 4 卵黄の色素はカロテノイドである。

問3 食品表示に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 「機能性表示食品」とは「特定保健用食品」と同様に国が個別に許可した食品である。
- 2 原則としてすべての消費者向けの加工食品および添加物に義務付けられている栄養成分表示項目は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）である。
- 3 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は卵、小麦など、7品目であり、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものは、くるみ、大豆など10品目である。
- 4 遺伝子組換え食品の表示は任意表示である。

問4 食品の貯蔵に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乾燥法 — 干ししいたけ、切干大根
- 2 紫外線照射法 — 清涼飲料水
- 3 放射線照射法 — 大豆の発芽防止
- 4 CA貯蔵 — 青果物

問5 米に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミロペクチン100%の米をもち米という。
- 2 うるち米を加工した粉は白玉粉である。
- 3 米には、必須アミノ酸であるリシン、トレオニンが多く含まれる。
- 4 米は、15～20℃で長期間貯蔵するとビタミンB₁が増加する。

問6 野菜の食用部位の組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 葉菜類 — キャベツ、ほうれんそう、みつば
- 2 茎菜類 — アスパラガス、たけのこ、たまねぎ
- 3 花菜類 — アーティチョーク、みょうが、ブロッコリー
- 4 根菜類 — ごぼう、しょうが、にんにく

問7 発酵食品について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ブルーチーズは、青かびを利用して熟成する。
- 2 納豆は、かび類を利用して作られる。
- 3 ヨーグルトや漬物は、乳酸菌を利用して作られる。
- 4 ワインは、酵母を利用して作られる。

5 食品衛生学

問1 次の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品の（ア）とは、主に食品中のたんぱく質が微生物によって分解され、アンモニアなどの悪臭を生じるような現象である。一方（イ）とは、食品中の糖質や脂肪が分解され、風味が悪くなり可食性を失う現象である。

- | | （ア） | — | （イ） |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 酸敗 | — | 変敗 |
| 2 | 腐敗 | — | 酸敗 |
| 3 | 変敗 | — | 腐敗 |
| 4 | 腐敗 | — | 変敗 |

問2 平成30年の食中毒統計調査（厚生労働省）について、最も事件数が多かった病因物質を1つ選びなさい。

- 1 アニサキス
- 2 病原性大腸菌
- 3 ノロウイルス
- 4 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

問3 ノロウイルス食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 汚染された食品を摂取した場合、通常、24～48時間で発症する。
- 2 平成30年における病因物質別の患者数は第1位である。
- 3 年間を通じて発症するが、特に冬季に多い。
- 4 汚染された環境を消毒する際には、消毒用アルコールを用いる。

問4 カンピロバクター食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生きたまま摂取された原因細菌が、腸管内でさらに増殖して組織や細胞に侵入して発病する。
- 2 4℃以下の低温では生存できないため、冷蔵保管されたサラダは感染原因食品にならない。
- 3 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- 4 予防するためには、鶏肉をはじめとする食肉の生食を避け、十分に加熱する。

問5 ウェルシュ菌食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌芽胞は熱に弱いため、加熱により容易に死滅する。
- 2 カレーやシチューなどの前日調理した食品が原因となることが多い。
- 3 酸素が少ない環境を好むため、食品をかき混ぜて酸素を送り込むことが食中毒の発生を防止する方法の一つである。
- 4 調理後冷却する場合は小分けし、素早く冷却することが食中毒の発生を防止する方法の一つである。

問6 消毒方法に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 紫外線消毒は、殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法で、光線の照射された表面だけでなく、光線の当たらない影の部分や内部にも効果がある。
- 2 希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、時間の経過や、直射日光などにより効果が低下する。
- 3 アルコールによる消毒は、手指や器具の消毒に適しており、アルコールの濃度が100%に近いほど消毒力が強い。
- 4 逆性せっけんは、強い洗浄力と殺菌力を持っているが、人に対する毒性はきわめて弱いため、手指の消毒薬として使用されている。

問7 有毒植物の毒成分とその原因の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|---|-------|
| 1 | アミグダリン | — | 青梅 |
| 2 | アコニチン | — | トリカブト |
| 3 | コルヒチン | — | ギンナン |
| 4 | アルカロイド | — | スイセン |

問8 食品衛生法第1条に関する記述について、()に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、食品の（ア）の確保のために（イ）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、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を目的とする。

- | | （ア） | — | （イ） |
|---|-----|---|------|
| 1 | 信頼性 | — | 公衆衛生 |
| 2 | 信頼性 | — | 健康増進 |
| 3 | 安全性 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 安全性 | — | 健康増進 |

問9 食品衛生法第52条に関する記述について、()に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法第51条に規定する飲食店営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、（ア）の許可を受けなければならない。（ア）は、許可に（イ）を下らない有効期間その他必要な条件を付けることができる。

- | | （ア） | — | （イ） |
|---|--------|---|-----|
| 1 | 厚生労働大臣 | — | 3年 |
| 2 | 厚生労働大臣 | — | 5年 |
| 3 | 都道府県知事 | — | 3年 |
| 4 | 都道府県知事 | — | 5年 |

問10 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されている表示事項ではないものを1つ選びなさい。

- 1 名称
- 2 アレルゲン（アレルギー原因物質）
- 3 製造年月日
- 4 保存の方法

問11 HACCP（ハサップ）に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPの基本概念は、1960年代のアメリカのNASAで高度な安全性の確保をめざした宇宙食開発のなかから考案された。
- 2 食材の受け入れから調理・喫食までの過程ごとに食中毒等の健康障害を発生させる原因となる危害を分析し、特に注意が必要な衛生管理を行う重要管理点を定め、安全措置などの実施記録を残す方法である。
- 3 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7つの原則を含めた12の手順を実施する必要がある。
- 4 HACCPによる衛生管理を実施するにあたって、一般的衛生管理プログラムは重要ではない。

問12 調理場の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理場の内部は調理室と処理室（下ごしらえ室）に区分する。
- 2 手洗い設備は、調理台や加工作業台から60cm以上離して設置する。
- 3 床面はコンクリートで高低のないようにつくり、できるだけ湿式（ウェットシステム）にするのが好ましい。
- 4 調理台や加工作業台は床面から60cm以上の高さにする。

問 1 3 調理従事者の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 清潔な仕事着、帽子を着用する。
- 2 他の作業に移るときは使い捨て手袋を交換する。
- 3 便所に行った後は、手を洗い、消毒する。
- 4 腸管出血性大腸菌保菌者は、下痢などの症状が出ていなければ調理に従事してもよい。

問 1 4 食品添加物に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 甘味料として用いられるスクラロースには使用基準が定められていない。
- 2 着色料として用いられるタール色素は、食品衛生法に基づく登録検査機関の行う検査を受け、合格の表示が付されているものでなければ販売できない。
- 3 安息香酸ナトリウムを清涼飲料水の保存料として用いる場合には、その使用量は、1 k g あたり 0. 6 g 以下としなければならない。
- 4 食品の色をきれいにするために用いられる漂白剤については、すべて使用基準が定められている。

6 製菓理論および実技

問1 甘味料に関する組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|----------|---|-------|---|-----|
| 1 | 蜂蜜 | — | 天然甘味料 | — | 糖質 |
| 2 | ステビア | — | 人工甘味料 | — | 非糖質 |
| 3 | アスパルテーム | — | 人工甘味料 | — | 非糖質 |
| 4 | メープルシュガー | — | 天然甘味料 | — | 糖質 |

問2 砂糖の種類と特徴に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 中双糖は、含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。
- 2 黒砂糖は、結晶の大きさは白双糖とほぼ同じで、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- 3 三温糖は、純度が高く淡白な味である。
- 4 上白糖は、粒子が細かく使いやすいが固まりやすい。

問3 小麦粉に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉は小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。
- 2 特等粉とは品位別の分類で灰分含量が一番多い小麦粉のことである。
- 3 小麦の主成分はでん粉であるが、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。
- 4 小麦粉に含まれるたんぱく質は主にグルテニン、グリアジンであり、これらの混合物はグルテンと呼ばれ、この量と質が製菓特性に大きな影響を及ぼす。

問4 でん粉の老化に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水分が30～60%のときが最もはやく進む。
- 2 温度が0℃までは温度が低くなるほどはやく進む。
- 3 水分が10%以下であればほとんど進まない。
- 4 水分の多い製品であっても、砂糖が少量でも含まれていれば進まない。

問5 次のうち、最も膨化力が高いでん粉を得ることができる原料を1つ選びなさい。

- 1 とうもろこし
- 2 ^{もち}糯米
- 3 ^{うるち}粳米
- 4 小麦

問6 米粉に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糯精白米を水洗し、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものが道明寺粉である。
- 2 糯精白米を水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものを上早粉という。
- 3 粳精白米を水洗い、乾燥して製粉したものが求肥粉で、串団子、柏餅などの原料になる。
- 4 糯精白米を原料とし、水洗い・水漬け、蒸して餅に搗き上げ、さらに硬さを調整してホットロールで焼き上げ、製粉したものがかるかん粉である。

問7 鶏卵の性質に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 殻つき卵は産卵直後から品質の低下がはじまる。
- 2 卵白の温度が高いほど、起泡性は良くなるが、泡の安定性は悪くなる。
- 3 凍結卵を使用する場合、最も大切なのは解凍条件であり、8～24時間かけてゆっくり解凍することに注意する。
- 4 乾燥全卵の水和液はある程度の起泡性を示すが、乾燥卵白の水和液はほとんど起泡性を示さない。

問8 油脂に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ビスケット生地などに油脂を練り込むと、油脂が小麦グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える。
- 2 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のショートニング性という。
- 3 固型脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を油脂の可塑性という。
- 4 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。

問9 牛乳および乳製品に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したものである。
- 2 乳糖は牛乳特有の甘味の多い糖質で、乳固形分の約40%近くを占め、ぶどう糖とガラクトースからなり水には溶けにくい。
- 3 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。
- 4 チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。

問10 チョコレートに関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ココアバターは、可塑性範囲が広い。
- 2 ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとココアバターの含入率である。
- 3 チョコレートの表面に白色の粉が浮き、チョコレート独特のつやが消える現象をブルームといい、湿度の低いところで作業した場合などの製品に起こりやすい。
- 4 純チョコレートは、準チョコレートよりテンパリング操作が行いやすい。

問 1 1 製菓原材料によく使われる果実とその分類について、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------------|---|-------------|
| 1 | ぶどう、きいちご、ラズベリー | — | 準仁果類 |
| 2 | みかん、レモン、オレンジ | — | 仁果類 |
| 3 | もも、うめ、あんず | — | 核果類 |
| 4 | りんご、なし、びわ | — | しょうか
漿果類 |

問 1 2 次の凝固剤に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ペクチンは、あらゆる植物の細胞組織を形成する単糖類である。
- 2 寒天の主成分は、アガロース、アガロペクチンからなる糖質である。
- 3 ゼラチンの融解温度は、寒天の融解温度と比べ高い。
- 4 カラギーナンは、pHが低くなるほどゲル強度は高くなる。

問 1 3 酒類に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 ぶどうの果汁を絞り発酵させた酒がぶどう酒で、一般にワインと呼ばれている。
- 3 ラム酒は、さとうきびの糖蜜を原料にして、熱帯の高温のもとで自然発酵させ、これを蒸留してつくったアルコール分37～45%のものである。
- 4 ビールは、麦から作られる蒸留酒である。

問 1 4 種実類に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 チェスナッツの主成分は、たんぱく質や脂質である。
- 2 アーモンドは、ビターとスイートの2種があり、スイートは製菓用、つまみなどに広く利用される。
- 3 ウォールナッツは、種実類の中でリノール酸、リノレン酸の含有量が多く、菓子や和え物などに利用される。
- 4 ピーナッツは、広く製菓材料に用いられており、食品表示法の規定により特定原材料に定められている。

問 1 5 果実加工品に関する記述で、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 フルーツソースは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- 2 プレザーブは、果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 3 ペクチンゼリーは、水・有機酸・ペクチン・砂糖を一定濃度に配合して、加熱・冷却により凝固させたものである。
- 4 ドライ・フルーツとは、水を加えたときに新鮮果実に近い風味や肉質に復元できるようにしたもののみを指す。

問 1 6 次の香辛料のうち、芳香性香辛料に当てはまるものを1つ選びなさい。

- 1 シナモン
- 2 ジンジャー
- 3 ワサビ
- 4 レッドペッパー

問17 膨張剤に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 塩化アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムと併用すると、ガス発生は、100℃まで持続するが、分解物により多少塩味が残る。
- 2 炭酸水素アンモニウムの水溶液は40℃以上になると炭酸ガスを発生し、80℃でその40%を発生、80℃以上になってガス発生は活発になる。
- 3 炭酸水素ナトリウムにより発生するガスは、低温から高温まで平均しており、80℃までに75%位のガスが発生する。
- 4 イスパタは、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、一剤式と二剤式がある。

問18 製パンにおける食塩の作用について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 味を引き締め、砂糖の甘みをほどよく引き立たせる。
- 2 イーストの発酵を促進し、作業工程のコントロールができる。
- 3 グルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地をつくることができる。
- 4 発酵の段階では、バクテリアなどに作用して、雑菌の繁殖を防止する。

問19 菓子の補助材料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 増粘安定剤 | — アルギン酸塩 |
| 2 乳化剤 | — グリセリン脂肪酸エステル |
| 3 膨張剤 | — 炭酸水素アンモニウム |
| 4 着色料 | — レシチン |

※ 「製菓実技」(問20～問23まで)は、選択科目となっています。
「1 和菓子」、「2 洋菓子」、「3 製パン」のうち、いずれか1科目を選択して
解答してください。なお、解答用紙には選択科目の番号を必ず記入してください。

※ 「製菓実技」(問20～問23まで)は、選択科目となっています。
「1 和菓子」、「2 洋菓子」、「3 製パン」のうち、いずれか1科目を選択して
解答してください。なお、解答用紙には選択科目の番号を必ず記入してください。

製菓実技 (1 和菓子)

問20 次の和菓子うち、半生菓子に分類されるものはいくつあるか、正しいものを1つ選
びなさい。

草餅、最中、ういろう、あんドーナツ、州浜、落雁、石衣

- 1 3つ 2 4つ 3 5つ 4 6つ

問21 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 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 2 豆を煮熟することで、中のでん粉粒子を α 化(糊化)して、餡粒子をつくる。
- 3 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 4 練り上げた餡は、出来るだけゆっくりと冷ますようにする。

問22 次のうち、卵を使用しているものを1つ選
びなさい。

- 1 雲平 2 中花物 3 村雨 4 練切餡

問23 かすてら饅頭の生地の仕込み方法に関する記述について、誤っているものを1つ選
びなさい。

- 1 即ごね生地は、宵ごね生地より食いは良い。
- 2 即ごね生地は、宵ごね生地より焼き肌が細かい。
- 3 即ごね法では、薄力粉を加えたら麩質が出ないようにさっくりとこねつけ、1時間程度休ませてから揉みまとめ、餡を包む。
- 4 宵ごね法では、薄力粉をこねつけて一晩寝かせ、翌日に残りの薄力粉を加えてよくもみ込み、麩を出し切ってから餡を包む。

製菓実技（2 洋菓子）

問20 次のうち、ブルノワゼットを材料として使用するものはどれか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パート・シュクレ 2 パウンドケーキ 3 フィナンシェ 4 ブリオッシュ

問21 タルトのパートについて、パート・ブリゼを作る最初の工程で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ショートニングと砂糖をすり混ぜてクリーム状にする。
- 2 水にバターを加えて加熱する。
- 3 卵黄に砂糖の半量を加えよくすり合わせる。
- 4 小麦粉の中でバターを細かく刻む。

問22 次のうち、バターケーキの仕込み工程として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 オールインワン法
- 2 タブルール法
- 3 シュガーバター法
- 4 フラワーバター法

問23 オーブンで焼き上げる菓子の焼成温度で、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|---|-----------|
| 1 カスタード・プディング | — | 180℃ |
| 2 エクレール | — | 160℃～170℃ |
| 3 パルミエ | — | 180℃～200℃ |
| 4 ザント・ケベック | — | 120℃ |

製菓実技（3 製パン）

問20 ミキシングによる生地の状態と段階の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------------------------|---|--------|
| 1 結合力は頂点に達し、生地が絹のように光沢を帯びる。 | — | 結合段階 |
| 2 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。 | — | 水切れ段階 |
| 3 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。 | — | 最終結合段階 |
| 4 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。 | — | 麩切れ段階 |

問21 次のうち、製パン工程における焼成に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 第1段階の110℃前後で、クラストが形成され、褐色の焼き色とパン特有の風味が作られる。
- 2 第2段階の160℃前後で、でん粉の α 化とグルテンの凝固が進みパンの骨格ができる。
- 3 焼成を終えて、オーブンから出すとき、1回ショックを与えることによりケーブインなどを防ぐことができる。
- 4 焼成の最後に余熱焼きすると、製品にムラが出る。

問22 次のうち、一般的に砂糖を使用しないパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 デニッシュ・ペストリー 2 クロワッサン 3 ベーグル 4 フランスパン

問23 次の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

ベーカーズ・パーセントとは（ ）を100%とし、その他の材料を（ ）に対する割合で表す方法である。

- 1 砂糖 2 小麦粉 3 食塩 4 イースト