

令和4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4年9月11日 13時～15時

－ 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 福井市
- 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4年10月11日（火）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について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 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 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師免許は与えない。
- 3 製菓衛生師の免許を受けた後、本籍地の変更や、結婚・養子縁組などによる氏名の変更が生じたときは、30日以内に必要な書類を添え、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。
- 4 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している。

問2 食品衛生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 食品だけではなく、添加物、器具、容器包装、おもちゃ、洗浄剤が含まれる。
- 2 事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理制度の導入、営業施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置を定めている。
- 3 食品の安全性の確保のために健康増進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。
- 4 法第54条に規定する飲食店営業、魚介類販売業などの32業種を営もうとするものは、食品衛生法施行規則の定めにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

問3 食品安全行政機関に関する内容について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 内閣府 - 農林、畜産、水産物に関するリスクを管理する。
- 2 厚生労働省 - 食品安全委員会で科学的知見に基づいて食品健康影響の評価を行う。
- 3 農林水産省 - 食品に関するリスクを管理する。
- 4 消費者庁 - 消費者の権利の尊重、自立支援などの基本理念に基づき、消費者の利益を守る、合理的な選択の確保、品質表示などに関する事務を所掌。

問4 食品表示基準により、特定原材料として表示が義務づ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、たこ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
- 2 いか、かに、小麦、そば、卵、乳、大豆
- 3 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
- 4 いか、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

2 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関わる統計に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 人口静態統計の代表的なものとして、10年ごとの国勢調査がある。
- 2 人口の高齢化に伴い、死亡率はゆるやかな上昇傾向を示している。
- 3 出生率とは、1人の女性が一生の間に産む平均的な子供の数である。
- 4 受療率は、毎年実施されている国民生活基礎調査で把握されている。

問2 疾病と生活習慣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 胃がん — 食塩の過剰摂取
- 2 高血圧症 — 野菜の摂取不足
- 3 骨粗鬆症 — たんぱく質の過剰摂取
- 4 くも膜下出血 — 喫煙

問3 日本国憲法第25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つ選びなさい。

日本国憲法第25条では、「すべての国民は、(ア)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、(イ)、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と定めている。

- | (ア) | (イ) |
|------|--------|
| 1 幸福 | — 社会福祉 |
| 2 健康 | — 健康増進 |
| 3 幸福 | — 健康増進 |
| 4 健康 | — 社会福祉 |

問4 感染症と感染経路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 結核 — 飛沫感染
- 2 百日咳 — 飛沫感染
- 3 麻疹 — 空気感染
- 4 破傷風 — 接触感染

問5 保健所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 保健所の所長は、原則として医師である。
- 2 保健所は、健康増進法により設置が義務付けられている。
- 3 公共医療事業の向上及び増進に関する事項は保健所の事業内容として規定されている。
- 4 保健所は市町村の求めに応じ、技術的助言、市町村職員の研修その他必要な援助を行うことができる。

問6 上下水道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 水道水の水質基準として、大腸菌は検出されないことと定められている。
- 2 令和元年度末での日本の上水道の普及率は、下水道の普及率に比べて高い。
- 3 上水道では、給水栓（蛇口）の水の遊離残留塩素濃度を0.01mg/L以上に保持するよう定められている。
- 4 上水道の事業の担い手は原則として市町村である。

問7 病原体と感染症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寄生虫 — トキソプラズマ症
- 2 ウイルス — エキノコックス症
- 3 原虫 — ジカ熱
- 4 細菌 — ペスト

問8 健康づくり対策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 健康日本21（第二次）では、運動習慣者の割合の増加を目標の一つとしている。
- 2 労働安全衛生法に基づき、職場におけるストレスチェックの実施が義務化されている。
- 3 健康増進法には、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。
- 4 内閣府は、「健康づくりのための睡眠指針2014～睡眠12箇条～」をまとめた。

問9 食育に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食育対策は、厚生労働省が所管している。
- 2 食育は、食品安全基本法に基づき実施されている。
- 3 都道府県および市町村は、食育推進基本計画を作成しなければならない。
- 4 第4次食育推進基本計画の基本的な取組方針には、食品の安全性の確保等における食育の役割が示されている。

問10 次のうち、イタイイタイ病の原因として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 メチル水銀
- 2 二酸化硫黄
- 3 ヒ素
- 4 カドミウム

3 栄養学

問1 次の「食事バランスガイド」に関する記述について、()に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとして、平成17年に厚生労働省および(ア)から食事バランスガイドが示された。

これは、日本で古くから親しまれている「コマ」をイメージして描かれており、コマのイラストは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、(イ)の5つに区分され、水・お茶といった水分は軸として、食事のなかで欠かせない存在であることも強調している。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|---|-----|
| 1 | 農林水産省 | — | 菓子 |
| 2 | 文部科学省 | — | 果物 |
| 3 | 農林水産省 | — | 果物 |
| 4 | 文部科学省 | — | 菓子 |

問2 炭水化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。

- 炭水化物はエネルギー源として重要であり、1gで4kcalのエネルギーをもつ。
- 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁₂が必要である。
- 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上のすべての年齢で、総エネルギーの50～65%が炭水化物の目標量として示されている。
- 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、難消化性炭水化物(食物繊維)の摂取目標量を、18～64歳で、男性21g/日以上、女性18g/日以上としている。

問3 ビタミン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 ビタミンDは、血中のカルシウム、リン濃度の恒常性を維持し、正常な骨形成（カルシウム等による石灰化）を促進している。
- 2 ビタミンKは、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。
- 3 ナイアシンは、生体内に最も多く存在するビタミンである。
- 4 ビタミンB₆は、脂質の代謝の補酵素として機能するビタミンである。

問4 ミネラルと欠乏症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カリウム — くる病
- 2 亜鉛 — 甲状腺機能低下症
- 3 マグネシウム — 循環器障害
- 4 ヨウ素 — 味覚障害

問5 消化吸収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 ショ糖（砂糖）は、スクラーゼによって、ブドウ糖と果糖に分解される。
- 2 ビタミンB₁₂の吸収には胃液に含まれる内因子が必要で、回腸で吸収される。
- 3 適量の飲酒は、胃酸分泌を増大させて食欲を増進するが、大量の飲酒では胃粘膜を障害する。
- 4 食品中の鉄の吸収率は約50%前後と考えられている。

問6 肥満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 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と減量が難しいといわれている。
- 3 体格指数であるBMI (kg/m²) の基準では23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。

問7 疾病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 2型糖尿病の主因は肥満で、成人期に発症することが多いため、生活習慣病に分類される。
- 2 高血圧症(本態性高血圧症)では、病態に合わせて食塩摂取量を8g/日未満に制限する。
- 3 痛風では、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲みすぎに注意する。
- 4 クロウン病では、大腸や小腸の粘膜に炎症や潰瘍が起こり、^{ていざんさ}低残渣・低脂肪食が求められる。

4 食品学

問1 食品に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、ビタミンのことである。
- 2 脂質の栄養価は、アミノ酸価（アミノ酸スコア）で評価する。
- 3 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。
- 4 食品の成分値は、農林水産省が公表している「日本食品標準成分表」で知ることができる。

問2 野菜類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 緑黄色野菜は、原則として、可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜のことをいう。
- 2 春キャベツは、冬キャベツに比べると肉質がやわらかい。
- 3 野菜を食用部位により分類すると、かぼちゃは根菜類に該当する。
- 4 野菜類は、一般的に80～90%前後が水分である。

問3 乳類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 チーズは、カゼイン（牛乳のたんぱく質）に、レンネット（凝乳酵素）を加えて凝固させたものである。
- 2 ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を殺菌・冷却後、乳酸発酵させたものである。
- 3 バターは、クリームが発酵の有無により、発酵バターと非発酵バターに分けられる。
- 4 牛乳は、消化がよく、ほとんどの栄養成分が含まれおり、特に鉄とビタミンCを多く含む。

問4 特定保健用食品として期待できる効果と栄養素の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------------|---|--------|
| 1 | 血糖の調整成分 | — | オリゴ糖 |
| 2 | コレステロールの調整成分 | — | キシリトール |
| 3 | おなかの調子を整える成分 | — | 乳酸菌 |
| 4 | 虫歯になりにくい成分 | — | 食物繊維 |

問5 食品の加工・貯蔵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 水あめは、でん粉を酸で分解し、糖化してつくる。
- 2 真空凍結乾燥法は、急速に水分を凍結させて乾燥するため、復元性が悪い。
- 3 オートミールは、えん麦をひき割りにしたもので、食物繊維が多い。
- 4 冷蔵保存は、一般的に10～0℃程度の貯蔵をさす。

問6 砂糖および甘味類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 砂糖は、原料によって、甘蔗（さとうきび）糖とてんさい糖に大別される。
- 2 ブドウ糖は、でん粉を加水分解してつくることのできる還元糖である。
- 3 砂糖類は、白く精製するほど、カルシウムや鉄の含量は少なくなる。
- 4 サッカリンは、甘味があつてエネルギーが多く、その他の栄養成分は含まない。

問7 食用微生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 食用微生物とは、かび類、酵母類、細菌類の3つをいう。
- 2 こうじかびは、みそやしょうゆなどの醸造に利用する。
- 3 細菌類は、かび、酵母に比べると大きい微生物である。
- 4 青かびは、ブルーチーズの熟成に利用する。

5 食品衛生学

問1 次の（ ）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。

食品の（ア）とは、主に食品のたんぱく質が分解して、徐々に単純な化合物となっていくことである。一方、（イ）とは、食品の糖質や脂質が分解して、風味が悪くなり食用にならなくなることである。

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

問2 細菌による食中毒のうち、毒素型（食品内毒素型）に分類されるのは、次のうちいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問3 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 カンピロバクターは、細菌性の食中毒に分類される。
- 2 カンピロバクターは、家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は豚が高い。
- 3 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- 4 カンピロバクターは、4℃以下の低温でも生存できるため、予防方法としては、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問4 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、大部分が易熱性であるが、耐熱性のものもある。
- 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 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。
- 4 酸素が多い環境を好むため、食品をかき混ぜないことで、酸素を送り込まないようにすることが、食中毒の発生を防止する方法の一つである。

問5 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 ノロウイルスは、人や動物（牛、豚など）の小腸内で増殖するウイルスである。
- 2 ノロウイルスは、85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 3 ノロウイルスに対しては、消毒用アルコールによる消毒効果は期待できない。
- 4 ノロウイルスに感染後、回復して1週間が経過した患者の糞便から、ノロウイルスが検出されることがある。

問6 自然毒による食中毒の毒成分とその成分を含む動植物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 コルヒチン — イヌサフラン
- 2 アコニチン — スイセン
- 3 テトロドトキシン — フグ
- 4 アミグダリン — 青梅

問7 次の寄生虫のうち、食肉・獣肉類から感染するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クドア・セプテンブクタータ
- 2 クリプトスポリジウム
- 3 サルコシスティス・フェアリー
- 4 エキノコックス

問8 食品添加物の種類と品名の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

種類	品名
甘味料	(A)
着色料	(B)
保存料	(C)
発色剤	(D)

- | | (A) | (B) | (C) | (D) |
|---|---------|----------|----------|----------|
| 1 | アスパルテーム | 安息香酸 | 亜硝酸ナトリウム | カラメル |
| 2 | アスパルテーム | カラメル | 安息香酸 | 亜硝酸ナトリウム |
| 3 | 安息香酸 | カラメル | アスパルテーム | 亜硝酸ナトリウム |
| 4 | カラメル | 亜硝酸ナトリウム | アスパルテーム | 安息香酸 |

問9 消毒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 滅菌とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることをいう。
- 2 紫外線消毒は、太陽光線よりも強い殺菌効果が得られるが、その効果は光線の照射された表面だけであり、光線の当たらない内部には効果がない。
- 3 手指の消毒薬として使用されている逆性せっけんは、殺菌力が非常に強いことから、ノロウイルスの不活化に対しても効果的である。
- 4 手指や器具の消毒に使用されている消毒用エタノールについて、100%のものより約70%に薄めた溶液のほうが消毒力が強い。

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 アレルゲン（アレルギーの原因物質）
- 2 栄養成分の量および熱量
- 3 保存方法
- 4 商品名

問11 1日摂取許容量（ADI）についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人が毎日一生食べ続けても健康に悪影響がないと判断される量をいう。
- 2 一般に、無毒性量を100で割って算出している。
- 3 ヒトを対象にした毒性試験で求められる。
- 4 国際的にJECFA（FAO/WHO合同食品添加物専門家会議）が定めた量が採用されている。

問12 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 食材料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 平成30年の食品衛生法の改正により、従業員50人以上を有する大規模な食品事業者のみが、衛生管理計画書を作成することが定められた。
- 4 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。

問13 食品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 加熱済みの食品を取り扱うときは、洗浄・消毒済みの清潔な器具等を用いて2次汚染が発生しないよう注意する。
- 2 肉類の加熱は、中心部温度が60℃で1分間以上行う。
- 3 魚介類の下処理用の調理器具と、刺し身用の調理器具は、区別して使用する。
- 4 野菜類を殺菌する場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用し、殺菌後、十分な流水ですすぎ洗いを行う。

問14 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 症状の有無に関係なく、腸管出血性大腸菌保菌者は調理に従事してはならない。
- 2 使い捨て手袋は必ず消毒してから作業を行い、ほかの作業に移るときは交換する。
- 3 手洗いの前には、腕時計や指輪をはずし、マニキュアを落とす。
- 4 日々の便所の清掃を徹底していれば、仕事着のまま、便所に行ってもよい。

6 製菓理論および実技

問1 次の甘味料に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

がんみつとう含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。沖縄や奄美島、種子島などの甘蔗かんしょ（さとうきび）から製造され、味は濃厚複雑で特徴があるが、焼菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く、戻りのよい製品となる。

- 1 三温糖
- 2 グラニュー糖
- 3 黒砂糖
- 4 和三盆糖

問2 砂糖の防腐性に関する記述について、（ ）に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

砂糖濃度の高いものほど防腐性が（ア）酸素が働きにくいため、食品の（イ）を防止することができる。

- （ア） （イ）
- 1 高く — 酸化
 - 2 高く — アルカリ化
 - 3 低く — 酸化
 - 4 低く — アルカリ化

問3 小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 デュラム粉 — 食パン、菓子パン
- 2 薄力粉 — マカロニ、スパゲティ
- 3 強力粉 — スポンジ、ビスケット
- 4 準強力粉 — 中華めん、菓子パン

問4 次のでん粉のうち、アミロースが含まれていないでん粉を1つ選びなさい。

- 1 小麦
- 2 もち 糯米
- 3 馬鈴薯
- 4 タピオカ

問5 次の米粉の製法に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

もち糯精白米を原料とし、水洗い・水漬^け、蒸して餅に搗^つき上げ、さらに硬さを調整してホットロールで焼き上げ、製粉する。

- 1 白玉粉
- 2 焼みじん粉
- 3 羽二重粉
- 4 道明寺粉

問6 鶏卵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 卵白の起泡性は、卵の鮮度やpH、温度、あるいは卵白の部位、配合材料などによって変わってくる。
- 2 卵黄を硬く凝固させるには、80℃以上の加熱が必要であるが、これに対して卵白は62～65℃で完全に凝固する。
- 3 乾燥卵白の水和液はある程度の起泡性を示すが、乾燥全卵の水和液はほとんど起泡性を示さない。
- 4 卵を主体とした製品で注意することは、pHが高くなると、風味が劣ったり、着色が強くなることである。

問7 油脂の加工適性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 油脂の種類によって、硬さを保持する温度範囲に差があり、この温度範囲を可塑性範囲と呼び、ココアバターは広く、ショートニングは狭い性質を持っている。
- 2 ショートニング性の利用方法の一つとして、パイ生地において、折り込み方式により、小麦粉の層とバター層とを交互に積み重ねた状態の生地とし、薄紙を積み重ねたようなフレーク状に焼成する使い方がある。
- 3 揚がり具合、風味、油の吸収度（吸油率）、外観における戻り具合、発煙点、酸化安定性（酸化・過酸化価）などの性質を、フライング性という。
- 4 油脂の安定性を増すためには、抗酸化剤を添加することが有効であり、また砂糖も油脂の変敗を遅らせる働きがある。

問8 牛乳・乳製品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 牛乳のたんぱく質は乳たんぱくと言われ、主にカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種類であり、このうちカゼインがもっとも多い。
- 2 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離させ、脂肪分を除いた脱脂乳（スキンミルク）を乾燥させたものであり、全脂粉乳に比べて風味は劣るが、保存性は高い。
- 3 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したものであり、風味がよく、製菓原料としてチョコレート、ビスケット、キャンディーなど広く使われるが、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい性質をもっている。
- 4 練乳は、全乳から脂肪分を集めたもので、通常クリームセパレーターで分離される。

問9 次のチョコレートのブルームに関する記述について、() に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

チョコレートの表面に（ア）の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をいう。外観が悪くなるばかりでなく、食べた場合チョコレートの特性である滑らかな粘性を失って、テクスチャーや（イ）が著しく低下してくる。

- | | （ア） | （イ） |
|---|-----|------|
| 1 | 黄色 | — 香味 |
| 2 | 白色 | — 香味 |
| 3 | 黄色 | — 甘味 |
| 4 | 白色 | — 甘味 |

問10 次のうち漿果類しょうかはいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

ぶどう、メロン、うめ、パパイヤ、きいちご、りんご、レモン、ラズベリー

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

問 1 1 凝固材料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 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、いわゆる熱可逆性を持っているため、そのゲル化力はゼラチンの10倍近くあって、硬い弾力性をもったゲルを形成する。
- 2 カラギーナンは、pHが低くなるほどゲル強度が増すため、pH3.5以下での使用が適している。
- 3 ゼラチンは、保形性をはじめ、起泡性、保護コロイド性などをもっているため、マッシュマロ、ヌガー、アイスクリーム等に幅広く利用されている。
- 4 高メトキシルペクチン（HMP）の水溶液は、一定の糖分と酸があるとゲル化する。

問 1 2 次の種実類（ナッツ類）の特徴に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

製菓用、つまみのほか、料理（和え物）にも利用され、リノール酸、リノレン酸含有量が優れており、国産では、長野県産が高級品とされている。

- 1 アーモンド
- 2 くるみ
- 3 カシューナッツ
- 4 ごま

問 1 3 次の酒に関する分類と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。

(分類)		(酒)		(原材料)
1 醸造酒	—	ワイン、ミード	—	果実
2 醸造酒	—	清酒、紹興酒	—	麦
3 蒸留酒	—	ブランデー、ラム	—	果実
4 蒸留酒	—	ウォッカ、ウイスキー	—	麦、とうもろこし

問14 次のうち、芳香性香辛料はいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

シナモン、ジンジャー、ハッカ、ナツメグ、レッドペッパー、コリアンダー

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

問15 パン酵母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 製パンにおいて酵母は最も重要な原料であり、酵母によって、小麦粉や加えられた糖からアルコール、有機酸、エステルを生成し、炭酸ガスを発生して膨張させ、ふっくらとしたパンとなる。
- 2 酵母は、通常、出芽によって増殖するが、活動には、窒素、リン、ビタミン、ミネラル、酸素の栄養が必要である。
- 3 溶解した生酵母は、長時間をおいてから使用すると良い。
- 4 ドライイーストは、生酵母の水分を1/10に乾燥したものである。

問16 モルトエキス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 濃厚なシロップ状の糖化液であり、製パンや製菓時に、生地伸展性の良化、製品の色つき、風味の改善、老化の抑制などを主目的に使用する。
- 2 脱脂粉乳の多い配合で使用すると、pHが低下し発酵が遅れる。
- 3 主に、フランスパン、イギリスパン、バラエティーブレッドなどに使われる。
- 4 清潔な冷暗所に保管しなければならない。

問 1 7 次の製パン改良剤の使用目的と主な効果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。

(製パン改良剤)	(使用目的)	(効果)
1 アンモニウム塩	— 増量、分散	— 秤量の容易化、保存性の向上
2 カルシウム塩	— 水の硬度と生地 pH の調整	— スダチの良化、作業の安定化
3 酸化剤	— グルテンの強化	— パンの容積増大、スダチの良化
4 酵素剤	— でん粉とタンパク質の分解	— パンの容積増大、色付良化

問 1 8 膨張剤に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 塩化アンモニウムは、40℃以上になると炭酸ガスを発生し、80℃になるとその40%を発生し、80℃以上になるとさらに活発になる。
- 2 炭酸水素アンモニ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。
- 3 ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。
- 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あり、一剤式と二剤式がある。

問 1 9 次の補助材料のうち、増粘安定剤ではないものを1つ選びなさい。

- 1 グアーガム
- 2 ローカストビーンガム
- 3 アルギン酸塩
- 4 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 (1 和菓子)

問20 次の季節と和菓子の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 春 — 葛桜
- 2 夏 — 月見だんご
- 3 秋 — うぐいす餅
- 4 冬 — 常盤饅頭

問21 次の和菓子のうち、焼き物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。

おはぎ、つやぶくさ、ういろう、こなし、桃山、最中、米菓、落雁、ポーロ、有平糖

- 1 3つ 2 4つ 3 5つ 4 6つ

問22 次のうち、薄力粉を使用していない和菓子を1つ選びなさい。

- 1 利久饅頭 2 焼皮桜餅 3 黄味時雨 4 松風

問23 次のうち、寒天を使用していない和菓子を1つ選びなさい。

- 1 練羊羹 2 水羊羹 3 蒸し羊羹 4 錦玉羹

製菓実技 (2 洋菓子)

問20 次のうち、卵白使用のバタークリームの記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クリームのかさは増えないが、味は濃厚である。
- 2 ほかのクリームと比べて日持ちが悪い。
- 3 洋酒の効果が出にくい。
- 4 フルーツの味とよく合う。

問21 次のうち、コンフィズリーの分類と製品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 堅果類の加工品 — パート・ダイヤモンド
- 2 果実類の加工品 — フォンダン
- 3 砂糖類の加工品 — ジェンドウヤ
- 4 堅果類の加工品 — キャラメル

問22 シュー・ア・ラ・クレームの仕込み工程うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水、バター、食塩を手鍋に入れ、火にかけて沸騰したら火からおろし、一度に薄力粉を加え、薄力粉が混ざったら再度火にかけ、薄力粉のでん粉が糊化するまでよく熱を通す。
- 2 薄力粉が加わった生地十分に火が通ったら火からおろし、卵を少しずつ加え、加えた卵を十分に攪拌し、完全に混ざったら再び卵を加える。
- 3 卵が加わった生地をスパテラですくってゆっくり流れ落ちる程度の硬さになったら、鉄板に等間隔に絞り、霧を吹きかけ200℃のオーブンに入れる。
- 4 生地をオーブンに入れ最初に上火を強くし、下火の温度を下げ、浮きがほぼ止まったら下火の温度を上げ、全体に焼き色がついたら温度を下げ、ダンパを開けて乾燥焼きにする。

問23 オーブンで焼き上げる菓子と焼成温度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 ジェノワーズ (スポンジ生地) — 160～180℃
- 2 パートサブレ — 170℃
- 3 カスタード・プディング — 180～190℃
- 4 ブリオッシュ — 190～200℃

製菓実技 (3 製パン)

問20 次の国とその代表的なパン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 フランス — パン・ド・カンパーニュ、クロワッサン、クグロフ
- 2 ドイツ — プレッツェル、シュトーレン、ロティ
- 3 アメリカ — テーブルロール、ニューヨークベーグル、コーンブレッド
- 4 インド — ナン、バトゥラ、ドーサ

問21 次の製パン工程の段階とミキシングによる生地の変化の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 つかみどり段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- 2 水切れ段階 — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 3 結合段階 — 材料が雑然と混じった状態。
- 4 麩切れ段階 — 生地は弾力性を失い、結合力がなくなる。

問22 次の直捏法じかごねほうと中種法なかだねほうの特徴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 直捏法 — 発酵が十分に行われることから、風味や食感に優れている。
- 2 直捏法 — 材料を全部合わせることから、ストレート法ともいう。
- 3 中種法 — 計画生産ができ、量産化にマッチしている。
- 4 中種法 — 製品の保存性が良くないため、老化が早い。

問23 次のパンの製造工程として、「ボイル（茹でる）」工程があるパンを1つ選びなさい。

- 1 フランスパン
- 2 カイザーゼンメル
- 3 ベーグル
- 4 パン・オ・ノア