

令和5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5年7月2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。
選択分野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 この試験問題は、解答するときの下書きにを使って差し支えありません。
- 9 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 10 合格発表は、令和5年8月1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 製菓衛生師養成施設を卒業すれば、製菓衛生師の資格を取得できる。
- 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 製菓衛生師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法（昭和二十二年法律第二百二十四号）による死亡又は失踪の届出義務者は、三十日以内に、名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。

問2 食品衛生法に関する基準について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品の安全性の確保のために公衆衛生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。
- 2 この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。
- 3 消費者庁は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
- 4 厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関する事、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関する事について基準を定めるものとする。

問3 食品安全行政機関と所管する法律と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 厚生労働省 — 食品衛生法
- 2 厚生労働省 — 農薬取締法
- 3 内閣府 — 食品安全基本法
- 4 消費者庁 — 食品表示法

問4 食品表示基準により、令和5年3月9日から新たに特定原材料として表示が義務づけられた原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 くるみ
- 2 そば
- 3 かに
- 4 落花生

2 公衆衛生学

問1 「出生率」の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 人口100人に対する年間の出生数
- 2 人口1,000人に対する年間の出生数
- 3 人口10,000人に対する年間の出生数
- 4 人口100,000人に対する年間の出生数

問2 生活習慣病に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 心疾患（心臓病）は、食生活の欧米化（動物性脂肪の摂取増加、魚の摂取減少）で発症リスクを大幅に抑えることができる。
- 2 糖尿病の判定は、血糖値のみでなく、ヘモグロビン（Hb）A1c値などの検査結果をもとに総合的に判断されている。
- 3 悪性新生物（がん）の予防法として、バランスのとれた食事をとることや、禁煙すること、ウイルスや細菌の感染を予防することなどがある。
- 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 公衆衛生にかかわる国際機関の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国連食糧農業機関（FAO） — 食料欠乏国への食料援助を行う機関
- 2 世界保健機関（WHO） — 国際的な公衆衛生の中心機関
- 3 国連世界食糧計画（WFP） — 開発途上国児童への福利厚生機関
- 4 国連児童基金（UNICEF） — 食料や農作物などに関する問題を担当する機関

問4 以下の感染症のうち、3類感染症に該当するものを1つ選びなさい。

- 1 E型肝炎
- 2 ペスト
- 3 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 新型コロナウイルス感染症

問5 健康増進や食生活の向上に関する法律の中で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 食品衛生法 — 有毒・有害な食品の製造・販売の禁止
- 2 健康増進法 — 受動喫煙の防止
- 3 食育基本法 — 食育推進基本計画の策定
- 4 学校給食法 — 国民健康・栄養調査の実施

問6 大気汚染に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 PM_{2.5}は、大気中に浮遊している直径 $2.5\mu\text{m}$ 以下の微小粒子状物質であり、肺の奥深くまで入り、呼吸器系に影響を与える。
- 2 二酸化硫黄（ SO_2 ）は、硫黄酸化物の1つで有色で刺激臭があり、長時間吸い続けると慢性気管支炎やぜんそくを起こす。
- 3 ダイオキシン類は、無色で刺激臭がある気体であり、環境中で分解されやすく、体内では脂肪組織に蓄積する。
- 4 光化学スモッグは、大気中の一次汚染物質である窒素酸化物と酸素とが太陽光の作用により反応し、オゾンなどのオキシダントが発生した状態をいう。

問7 病原体の感染経路に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 飛沫感染は、感染者の咳やくしゃみの飛沫等で感染する感染経路で、インフルエンザや百日咳等がある。
- 2 空気感染は、空中を漂っている病原体に接触することで感染する感染経路で、麻疹や結核等がある。
- 3 媒介動物感染は、病原体がヒトとは異なる動物種を介し、動物からヒトへ感染する感染経路で、オウム病やレジオネラ症等がある。
- 4 垂直感染は、母親の胎盤や産道、あるいは授乳を通して子どもへ感染する感染経路で、麻疹やB型肝炎等がある。

問8 健康日本21（第二次）の項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 がんの検診受診率の向上
- 2 糖尿病有病者の増加の抑制
- 3 80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加
- 4 ワクチン接種率の増加

問9 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	140mg/dL未満	—	200mg/dL以上
2	110mg/dL未満	—	140mg/dL以上
3	110mg/dL未満	—	126mg/dL以上
4	126mg/dL未満	—	200mg/dL以上

問10 次のうち、水俣病の原因として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 二酸化硫黄
- 2 メチル水銀
- 3 ヒ素
- 4 カドミウム

3 栄養学

問1 栄養と健康について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生命維持のために、必要な生体成分の合成と分解をくりかえすことを代謝という。
- 2 人体を構成する成分の割合で、もっとも多いのは脂質である。
- 3 健康の維持・増進は、「栄養」「運動」「休養」のバランスの上に成り立っている。
- 4 「食事バランスガイド」では、コマのイラストにより食事バランスが描かれており、「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の5つに分類されている。

問2 たんぱく質とアミノ酸に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 体内で合成できないアミノ酸は5種類あり、これを「必須アミノ酸」という。
- 2 アミノ酸スコアが低い穀類は、動物性食品や大豆と組み合わせると、体たんぱく質利用効率が高まる。
- 3 たんぱく質は、筋肉、血液、内臓、脳、皮膚、爪、毛髪などの主成分である。
- 4 たんぱく質は、二次的にエネルギー源としても利用され、1gで4kcalのエネルギーをもつ。

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 「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、脂質の目標量は、1歳以上のすべての年齢で、総エネルギーの20～30%と示されている。
- 2 コレステロールは、細胞膜やステロイドホルモン、胆汁酸、ビタミンDの材料となる成分である。
- 3 必須脂肪酸には、リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸がある。
- 4 魚油には飽和脂肪酸が多く含まれる。

問4 ビタミンと欠乏症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 | ビタミンB ₁ (チアミン) | — | 脚気 |
| 2 | ビタミンD (カルシフェロール) | — | くる病 |
| 3 | ビタミンA (レチノール) | — | 血液凝固不良 |
| 4 | ビタミンC (アスコルビン酸) | — | 壊血病 |

問5 無機質 (ミネラル) に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 鉄はビタミンCとともに摂取すると吸収が阻害される。
- 2 カルシウムは骨や歯の構成成分である。
- 3 カリウムは神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持などに関与している。
- 4 亜鉛の欠乏症には味覚障害がある。

問6 栄養素とその消化酵素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 | たんぱく質 | — | ペプシン |
| 2 | ビタミン | — | トリプシン |
| 3 | 炭水化物 | — | アミラーゼ |
| 4 | 脂質 | — | リパーゼ |

問7 病態と栄養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 乳幼児期の食物アレルギーでは、鶏卵、牛乳、小麦の摂取が原因となることが多い。
- 2 高血圧症では、病態に合わせ、食塩の摂取量は6 g/日未満に制限する。
- 3 肥満は多くの生活習慣病 (糖尿病、脂質異常症、動脈硬化症等) の原因となる。
- 4 骨粗鬆症の予防には、鉄を十分にとることが必要である。

4 食品学

問1 食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 動物性食品は、一般的にたんぱく質と脂質が多い。
- 2 食品は栄養素を少なくとも3種類以上含む。
- 3 五大栄養素は、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンである。
- 4 食品の栄養価は、調理や加工の方法によって、著しく変化することがある。

問2 穀類に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 穀類は外皮、胚芽、胚乳の3部分からできていて、胚乳にはでんぷんが多く含まれる。
- 2 麦は、米よりたんぱく質、脂質がやや多い。
- 3 米は長期間貯蔵するとビタミンB₁が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。
- 4 米の分類では、粘性の強いアミロペクチン100%の米をうるち米としている。

問3 乳類に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 低脂肪牛乳は、乳脂肪分の全てを除去したものである。
- 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 牛乳のビタミンAは、夏に少なく、冬に多い傾向がある。
- 4 牛乳は、カルシウムとリンの比率が1:0.9であり、ほかの食品と比べて吸収率が低い。

問4 健康増進法に規定される、特別用途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 その用途に適する表示をする場合は内閣総理大臣の許可が必要である。
- 2 特別用途食品の分類の1つである「特定保健用食品」は、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- 3 特別用途食品は乳児、幼児、妊産婦、授乳婦、病者等を対象としている。
- 4 アレルゲン除去食品は、特別用途食品の表示許可の対象である。

問5 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 — 切り干し大根
- 2 ガス貯留法 — 清涼飲料水
- 3 放射線照射法 — ジャガイモの発芽防止
- 4 砂糖漬け法 — 果実類

問6 食品表示に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 賞味期限とは、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ともない、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をいう。
- 2 アレルギー表示の記載方法は、個々の原材料の直後にかっこ書きする個別表示のみである。
- 3 食品の表示基準は、加工食品と生鮮食品、添加物について定められている。
- 4 栄養成分表示は、努力義務である。

問7 食品の流通に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フード・マイレージの数値が大きいほど環境負荷が少ない。
- 2 わが国は多くの食品を海外からの輸入に依存している。
- 3 食品が消費者に届くまでの流通過程を記録し、食品の移動ルートを把握できるようにすることをトレーサビリティという。
- 4 生産した食品が産地周辺でのみ消費されることを地産地消という。

5 食品衛生学

問1 令和4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 ノロウイルス
- 2 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- 3 腸管出血性大腸菌
- 4 アニサキス

問2 次のうち、HACCPの7原則でないものはどれか1つ選びなさい。

- 1 危害要因の分析
- 2 モニタリング方法の設定
- 3 管理基準の設定
- 4 HACCPチームの編成

問3 HACCP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。
- 2 食品等の取扱いに従事する者の数が50人以上である大規模事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」を実施しなければならない。
- 3 HACCPの基本理念は、1960年代、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。
- 4 各事業団体が作成した手引書を利用して「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する場合は、記録までは行う必要はない。

問4 次の記述について、()の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(A) とは、全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である。
(B) とは、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。

	(A)		(B)
1	殺菌	—	消毒
2	滅菌	—	殺菌
3	滅菌	—	消毒
4	殺菌	—	滅菌

問5 「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定されている生あんの成分規格および製造基準について、()の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生あんの成分規格
生あんは、()の検出されるものであってはならない。
- 2 生あんの製造基準
()を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、つぎの方法によらなければならない。
- (1) つけ込みは温湯を用いて4時間以上行なうこと。
(2) 煮込みは、渋切りを1回以上行なった後十分に煮沸を継続すること。
(3) 製あん機にかけて製あんした後、水そうで3回以上十分にさらすこと。

- 1 アルカロイド
- 2 シアン化合物
- 3 アフラトキシン
- 4 アミグダリン

問6 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 食品添加物の種類は、指定添加物、既存添加物、一般飲食物添加物、天然香料の4種類である。
- 2 動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるものを天然香料という。
- 3 指定添加物の中には、安全性および有効性が確認されていないが、厚生労働大臣が指定しているものが含まれている。
- 4 平成7年の法改正の際に、日本において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用、販売などが認められたものを既存添加物という。

問7 食品添加物の種類と品名の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

種類	品名
甘味料	(A)
保存料	(B)
酸化防止剤	(C)

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|------------|---|------------|---|------------|
| 1 | スクラロース | — | ソルビン酸カリウム | — | L-アスコルビン酸類 |
| 2 | ソルビン酸カリウム | — | L-アスコルビン酸類 | — | スクラロース |
| 3 | L-アスコルビン酸類 | — | スクラロース | — | ソルビン酸カリウム |
| 4 | スクラロース | — | L-アスコルビン酸類 | — | ソルビン酸カリウム |

問8 着色料の使用基準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。

食用黄色4号は、(A)、(B) に使用してはならない。

	(A)		(B)
1	きなこ	—	しょうが酢漬
2	カステラ	—	マーマレード
3	バター	—	スポンジケーキ
4	たくあん	—	茶

問9 ボツリヌス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 ボツリヌス菌は、土壌中に存在している偏性嫌気性の細菌である。
- 2 主な症状は、頭痛、めまい、吐き気であり、致命率は高い。
- 3 ボツリヌス菌は芽胞を形成しないので、易熱性である。
- 4 1歳未満の子どもがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがある。

問10 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、85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 2 ノロウイルスに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。
- 3 ノロウイルスは、消毒用アルコールによる消毒が効果的である。
- 4 ノロウイルスは、人の小腸のみで増殖するウイルスである。

問 1 1 黄色ブドウ球菌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 黄色ブドウ球菌自体は熱に強いが、黄色ブドウ球菌が産生する毒素は熱に弱い。
- 2 黄色ブドウ球菌が増殖しながら産生する毒素は、エンテロトキシンである。
- 3 手指の化膿巣には数多く存在している。
- 4 症状としては、吐き気、嘔吐が激しく、腹痛や下痢を伴うが、発熱はほとんどない。

問 1 2 腸管出血性大腸菌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 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎が起こる。
- 2 調理の際に、中心温度が75℃で1分間以上になるよう加熱することで予防することができる。
- 3 少ない菌量（100個程度）でも発症する。
- 4 幼少児や高齢者が感染すると、ギランバレー症候群を発症することがある。

問 1 3 次の記述で説明している食中毒原因菌として、正しいものを1つ選びなさい。

土壌、河川、植物などに生存している通性嫌気性菌で、芽胞を形成する。本菌には、下痢型と嘔吐型があり、嘔吐型の主な原因食品は、米飯、焼きそば、スパゲティなどの穀類の加工品が多く、下痢型の主な原因食品は、乾燥食品や乳製品などがある。

- 1 セレウス菌
- 2 サルモネラ属菌
- 3 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- 4 腸炎ビブリオ

問 1 4 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 手洗いの妨げとなるおそれのある装飾品等は、食品等を取り扱う施設内に持ち込まない。
- 2 赤痢菌保菌者は、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。
- 3 爪を短く切るとともに手洗いを実施し、手指を清潔にする。
- 4 使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料または加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換する。

6 製菓理論および実技

問1 砂糖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 白双糖は、純度が高く淡泊な甘みで、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。
- 2 上白糖は、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では生産量が最も多い。
- 3 黒砂糖は、粒子が細かく固まりやすいのでビスコをかけて固まりを防いでいる。
- 4 粉砂糖は、吸湿性が高く固まりやすいので、コーンスターチを3%程度混合しているものもある。

問2 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 薄力粉とデュラム粉の粒度は、ほぼ同じである。
- 2 主成分はグルテンである。
- 3 小麦粒子粉碎の際に、皮部が混入すると灰分や繊維が増し、色が悪くなり、酵素活性も強めて品質を低下させる。
- 4 品位別分類は、グルテンの含有量で分けられている。

問3 次のでんぷんのうち、地下でんぷんの原料となるものを1つ選びなさい。

- 1 小麦
- 2 とうもろこし
- 3 米
- 4 タピオカ

問4 次の記述に該当する米粉として、正しいものを1つ選びなさい。

うるち精白米を水洗いし、乾燥して製粉したもので、串団子、柏餅などの原料になる。

- 1 羽二重粉
- 2 上新粉
- 3 上早粉
- 4 早並粉

問5 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 卵白は、温度が高い方が起泡性がよく、泡の安定性もよい。
- 2 鶏卵を加熱した際、卵白は卵黄よりも低い温度で凝固し始める。
- 3 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- 4 乾燥卵は、一般的に噴霧乾燥法により作られる。

問6 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 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。
- 2 固形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。
- 3 ビスケット生地などに油脂を練り込むと、油脂が小麦粉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。
- 4 油脂とは、化学的には脂肪酸とグリセリンが結合したエステルである。

問7 牛乳に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳に含まれる炭水化物の多くは、麦芽糖である。
- 2 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生ずる。
- 3 牛乳に含まれる脂肪には、揮発性脂肪酸の酪酸が少ない。
- 4 牛乳に含まれる無機質成分は、ナトリウム、鉄が多い。

問8 次の記述に該当するナチュラルチーズについて、正しいものを1つ選びなさい。

乳に酸や酵素を加えて凝固させ水分を抜いたもので、熟成させず、ソフトで軽い酸味があり、さわやかな風味が特徴である。

- 1 パルミジャーノ・レッジャーノ
- 2 ブリー
- 3 モッツァレラ
- 4 ゴルゴンゾーラ

問9 チョコレート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 カカオバターはカカオ豆に含まれる脂肪で、大部分を不飽和脂肪酸が占める。
- 2 カカオタンニンは、酸化しやすく空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
- 3 ブルームは、チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特の艶が消える現象をいう。
- 4 カカオ豆のカカオ・ニブから調整された素材を、原料チョコレート類という。

問10 ジャムおよびゼリー類の説明として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- 1 マーマレード — 1種または数種の果汁に砂糖や有機酸を加え、凝固性と味覚を調整したもの。
- 2 フルーツソース — 果実をそのままか、あるいは果肉を粉砕し適量の砂糖を加え煮詰めたもの。
- 3 プレザーブ — 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。
- 4 ジャム — 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11 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 もも、うめ、あんず — 核果類
- 3 りんご、なし、びわ — 漿果類しょうか
- 4 みかん、レモン、オレンジ — 仁果類

問12 ゼラチンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天と比較して低い。
- 2 ゼラチン溶液のゲル化には、カルシウムイオンやマグネシウムイオンが必要である。
- 3 ゼラチンは、スギノリ、ツノマタなどを原料とする。
- 4 ゼラチンのゲル強度は、寒天のゲル強度の2分の1程度である。

問13 次のうち、蒸留酒はいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

ワイン、ブランデー、焼酎、ウォッカ、ビール、清酒、みりん

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問14 種実類（ナッツ類）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 アーモンドは、ビターとスイートの2種があり、ビターはアーモンドオイル用に、スイートは製菓用やつまみなどに利用されている。
- 2 ウォールナッツは、製菓用、つまみのほか、料理（和え物等）にも利用され、リノール酸、リノレン酸含量が多い。
- 3 ピーナッツは、白、黒、茶の3種があり、白および茶は主として製油原料に、黒は主として煎って食用とされる。
- 4 チェスナッツは、日本には200種余りの栽培品種がある。

問15 次の香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。

賦形剤に包まれているため、香気成分の発散がほとんどなく、熱、紫外線に対しても比較的安定である。そのままでは全く香気を感じないが、口に入れたり水に溶かすと強くにおいを感じる。

- 1 水溶性香料
- 2 油性香料
- 3 乳化性香料
- 4 粉末香料

問16 膨張剤に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 炭酸水素ナトリウムの水溶液は40℃以上になると炭酸ガスを発生し、80℃でその40%を発生、80℃以上になるとガス発生は活発になる。
- 3 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%ぐらいのガスが発生する。
- 4 塩化アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムと併用することにより、ガス発生は100℃まで持続するが、分解により多少塩味が残る。

問17 次の着色料の使用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 食品添加物として指定されているものは天然色素と食用タール系色素がある。
- 2 使用水や原材料中に金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色や色素の変退色を引き起こしやすい。
- 3 混合色を利用する場合は、2種以上の色素で混色テストを行うこと。
- 4 着色料には、使用基準が定められていない。

問18 次の補助材料のうち、乳化剤でないものを1つ選びなさい。

- 1 レシチン
- 2 グアーガム
- 3 グリセリン脂肪酸エステル
- 4 しょうとう蔗糖脂肪酸エステル

問19 パン酵母（イースト）に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酵母の発酵によって、小麦粉や加えられた糖からアルコール、有機酸、エステルが生成され、炭酸ガスの発生により膨張させ、ふっくらとしたパンとなる。
- 2 酵母の活動する温度は、35～38℃でpHは4～6が最も適している。
- 3 酵母が発酵するには、酵母中の50種類以上の酵素が関係しており、主な酵素としては、インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼなどである。
- 4 生酵母からドライイーストに置換する場合は、2倍量が標準となる。

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

製菓実技 (1 和菓子)

問20 次の和菓子の分類に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------|---|------|
| 1 蒸し物 | — | ういろう |
| 2 押し物 | — | 塩がま |
| 3 流し物 | — | 寒氷 |
| 4 おか物 | — | こなし |

問21 次の記述うち、蒸し羊羹の工程として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 細かく刻んだ黒砂糖、上白糖、水を手鍋に入れ、60℃ぐらいで砂糖を溶解する。
- 2 大和芋を水洗いして皮をむき、おろし金ですりおろして計量する。
- 3 サワリに葛粉を入れ、水を徐々に加えて杓子でよく混ぜ合わせて葛粉の粒子を溶かす。
- 4 小豆並餡に、小麦粉をふるい入れ、十分にもみ混ぜて粘りを出す。

問22 次のうち、卵を使用していない和菓子を1つ選びなさい。

- | | | | |
|------|------|--------|------|
| 1 村雨 | 2 浮島 | 3 黄味時雨 | 4 松風 |
|------|------|--------|------|

問23 次のうち、その製造工程に、焼く工程を含まないものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-------|------|-------|----------|
| 1 菓饅頭 | 2 桃山 | 3 栗饅頭 | 4 かすてら饅頭 |
|-------|------|-------|----------|

製菓実技 (2 洋菓子)

問20 洋菓子の生地と洋菓子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 加熱生地 — エクレール
- 2 折り生地 — パルミエ
- 3 気泡生地 — ラング・ド・シャ
- 4 凍結生地 — シャーベット

問21 次の記述うち、パートサブレの工程として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 ボールに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、ほぐした全卵とレモンの表皮を加え、スパテラで混ぜ合わせる。
- 2 T. P. T (タン・プル・タン) と薄力粉をボールに入れて混ぜ合わせる。
- 3 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る。
- 4 粉糖とバターをすり混ぜ、全卵、食塩、薄力粉を混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませる。

問22 次のタルト、タルトレット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 製法は大きく分けてパートを空焼きする方法と、パートにクリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。
- 2 タルト生地のパート・ブリゼの基本配合には水は使用しない。
- 3 タルト生地にはパータ・フォンセ、パート・シュクレなどがある。
- 4 タルトを小型にしたものをタルトレットという。

問23 カスタード・プディングの一般的な焼成条件で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 100℃のオーブンで乾燥焼きする。
- 2 200℃のオーブンで湯煎焼きする。
- 3 180℃のオーブンで乾燥焼きする。
- 4 150℃のオーブンで湯煎焼きする。

製菓実技 (3 製パン)

問20 生地の基本配合について、全卵を使用するパンを1つ選びなさい。

- 1 カイザーゼンメル 2 フランスパン 3 パン・ド・ミ 4 ブリオッシュ

問21 製パンにおける工程のうちホイロに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 分割によって開いて広がった生地の表面を、丸めてなめらかにし、グルテン構造を整える。
- 2 発酵の途中で膨張した生地を抜く。
- 3 原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な状態をつくる。
- 4 成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れて、製品容積の70～80%まで膨張させる。

問22 製パン法とその特徴の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 中種法 — 機械耐性に劣るため、計画生産や量産化に不向きである。
- 2 発酵種法 — 酵母の種類により、特徴ある風味を楽しめる。
- 3 液種法 — 時間はかかるが、品質が安定している。
- 4 直捏法 — 小さな作業スペースで、短時間で製品を作ることができる。

問23 次の原材料を用いて製造されるパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

フランス粉	食塩	全粒粉
くるみ	パン酵母 (イースト)	水

- 1 デニッシュ・ペストリー 2 リュスティック 3 パン・オ・ノア 4 ベーグル