

令和6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6年6月30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。
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。
なお、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6年7月30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、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 菓子製造業に従事する者であれば、製菓衛生師でなくても、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてよい。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許は与えない。
- 3 製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合であっても、製菓衛生師の免許を取り消されることはない。
- 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、() 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。

食品衛生法は、食品の安全性の確保のために (A) 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 (B) を図ることを目的とする。

(A) (B)

- 1 公衆衛生 — 健康の保護
- 2 公衆衛生 — 健康の増進
- 3 食品衛生 — 健康の保護
- 4 食品衛生 — 健康の増進

問3 製菓衛生師法施行令に規定する製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生年月日
- 2 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- 3 居住地の住所
- 4 免許の取消しに関する事項

問4 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として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 保存の方法
- 2 添加物
- 3 栄養成分の量及び熱量
- 4 製造年月日

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 国勢調査は人口動態統計の代表的なものである。
- 2 わが国の出生率は、戦後増加傾向である。
- 3 わが国の死亡率は、医療技術の進歩により、戦後減少し続けている。
- 4 受療率は、3年に一度実施される患者調査により把握されている。

問2 疾病とその原因となる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 高血圧症 — 食塩の過剰摂取
- 2 糖尿病 — 糖質の過剰摂取
- 3 骨粗鬆症 — カルシウムの過剰摂取
- 4 肝硬変 — アルコールの過剰摂取

問3 日本国憲法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、社会保障および(B) の向上および増進に努めなければならない」と定めている。

(A) (B)

- 1 健康 — 公衆衛生
- 2 健康 — 自由思想
- 3 平和 — 公衆衛生
- 4 平和 — 自由思想

問4 次の感染症のうち、2類感染症に該当するものを1つ選びなさい。

- 1 マラリア
- 2 ジフテリア
- 3 コレラ
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

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、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法 — 営業許可が必要な業種
- 2 健康増進法 — 食中毒原因調査の実施
- 3 感染症法 — 受動喫煙の防止
- 4 学校給食法 — 就業制限

問6 環境衛生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 PM2.5は、工場のばい煙等から発生し、大気中に浮遊している微小粒子状物質であり、激しい腹痛や嘔吐・下痢などの消化器症状を生じる。
- 2 水道法では、給水栓（蛇口）における水が遊離残留塩素0.1mg/L以上保持するように塩素消毒をすることが定められている。
- 3 わが国では、食品が日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生している。そのため、令和元年に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が定められた。
- 4 ネズミ、衛生害虫の駆除は、広範囲にわたって一斉に行うこと、目的の動物の生態、習性に応じて行うこと、発生源を除くことなどに重点を置くことが大切である。

問7 感染症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 結核は、結核菌によって起きる慢性感染症の1つであり、感染経路は飛沫感染が主である。
- 2 エイズはHIV（ヒト免疫不全ウイルス）の感染により引き起こされ、潜伏期間として、数ヵ月から数年経った後、細胞免疫不全に陥る。
- 3 インフルエンザウイルスには、A、B、Cの3つの型があり、感染力が強く、ウイルスの型にあったワクチンが予防に有効である。
- 4 新型コロナウイルス感染症の位置づけは、当初「新型インフルエンザ等感染症（いわゆる2類相当）」とされていたが、令和5年5月8日から「3類感染症」になった。

問8 第4次食育推進基本計画における令和7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 食育に関心を持っている国民の割合 | — | 50%以上 |
| 2 子供の朝食の欠食率 | — | 0% |
| 3 農林漁業体験を経験した国民の割合 | — | 30%以上 |
| 4 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合 | — | 40%以上 |

問9 次のうち、四日市ぜんそくの原因として、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 |
|---------|---------|------|---------|

問10 疾病対策予防について、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|---|------|
| 1 食生活改善 | — | 三次予防 |
| 2 人間ドック | — | 一次予防 |
| 3 予防接種 | — | 一次予防 |
| 4 リハビリテーション | — | 二次予防 |

3 栄養学

問1 栄養と健康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 生物は、外界からさまざまな物質（栄養素）を食べ物として摂取し、代謝、排泄を繰り返しながら生命を維持しており、この営みを「栄養」と呼ぶ。
- 2 人体を構成する元素の中で、最も含有率が高いのは、酸素である。
- 3 WHOは「健康とは単に疾病や虚弱でないということではなく、身体的・精神的並びに社会的に完全に良好な状態である」と定義している。
- 4 「食事バランスガイド」は「何を」「いつ」食べたらよいか目安を示しており、コマのイラストは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに区分されている。

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。

- 1 ショ糖、麦芽糖、乳糖は二糖類である。
- 2 グリコーゲンは、肝臓や筋肉中に存在する。
- 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 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁が必要である。

問3 たんぱく質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 たんぱく質やアミノ酸を特徴付けているアミノ基には必ず窒素が含まれる。
- 2 穀類は、アミノ酸組成が肉や魚に近く、良質なたんぱく質源である。
- 3 血液中のヘモグロビンや筋肉中のミオグロビンは、色素たんぱく質である。
- 4 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、たんぱく質の目標量として、1～49歳で総エネルギーの13～20%と示されている。

問4 各ビタミンとその働き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 ビタミンD — 腸管からのカルシウム、リンの吸収を促進する。
- 2 ビタミンC — 鉄の吸収を促進する。
- 3 ビタミンK — たんぱく質代謝の補酵素として機能する。
- 4 葉酸 — 赤血球の形成を助ける。

問5 無機質（ミネラル）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 ナトリウムの摂取源は主に食事の食塩であり、過剰摂取は高血圧、胃がんのリスク因子の一つである。
- 2 体内カルシウムの約99%が骨と歯に存在する。
- 3 植物性食品に含まれる非ヘム鉄は、赤身肉などに含まれるヘム鉄よりも吸収されやすい。
- 4 生体内のヨウ素のほとんどは甲状腺に存在する。

問6 ライフステージ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 妊娠期は、貧血を予防するために良質なたんぱく質、鉄を十分に摂るとよい。
- 2 はちみつは満5歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険から与えない。
- 3 幼児期は、3度の食事では1日に必要な栄養量を満たすことが難しいため、不足する分は適切な間食で補う必要がある。
- 4 幼児期は、体重当たりの食事摂取基準が成人より多めに設定されている。

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 BMIは「体重(kg)÷身長(cm)²」の式で求められる。
- 2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」(日本糖尿病学会編)では、1単位を80kcalとしている。
- 3 慢性腎臓病の食事療法における食塩摂取量の基本は6g/日未満とする。
- 4 日本人の食事摂取基準(2020年版)には、策定目的として、生活習慣病の発症予防および重症化予防、高齢者の低栄養予防やフレイル予防が加えられた。

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 五大栄養素は、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質（ミネラル）、ビタミンである。
- 2 たんぱく質の栄養価は、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 食品の栄養価は、調理や加工の方法に影響を受けず一定である。

問2 次のうち、果菜類として分類される野菜はいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

かぼちゃ、アスパラガス、なす、トマト、レタス、にんじん、ピーマン

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

問3 いも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 さといも特有の粘性は、アラビノガラクトン(糖質)がたんぱく質と結合したものによる。
- 2 さつまいもから得られるでんぷんをタピオカという。
- 3 こんにゃくいもは、グルコマンナンという糖質が主成分である。
- 4 じゃがいもの発芽時の芽、緑変した皮には、ソラニン、チャコニンという毒素があるので取り除く必要がある。

問4 アレルギー表示の特定原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 くるみ
- 2 アーモンド
- 3 カシューナッツ
- 4 マカダミアナッツ

問5 特別用途食品および保健機能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 特定保健用食品として販売するには、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければならない。
- 2 栄養機能食品は、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り、定められた基準を満たせば任意表示が可能な規格基準型の食品である。
- 3 機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品であり、販売前に国の許可を得なければならない。
- 4 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。

問6 発酵作用により糖質をアルコールと炭酸ガスにする微生物として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 こうじかび
- 2 乳酸菌
- 3 酵母
- 4 酪酸菌

問7 食品の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 乾燥法は、食品中の水分および水分活性を低くし、微生物の繁殖を防ぐ方法である。
- 2 CA貯蔵は、酸素を少なくし、炭酸ガスなどを多くした人工空気のなかで密閉し、呼吸作用を積極的に制御して貯蔵する方法で、青果物に多く用いられる。
- 3 塩漬け法は、食品のpHを低下させることで、有害微生物の増殖を抑制する方法である。
- 4 ガンマ線を食品に照射して殺菌する放射線照射法は、日本ではじゃがいも発芽防止にのみ照射が許可されている。

5 食品衛生学

問1 食品衛生法に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品とは、すべての飲食物をいい、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含まない。
- 2 食品衛生とは、食品、添加物及び器具を対象とする飲食に関する衛生をいい、容器包装は対象に含まない。
- 3 営業とは、業として、食品や添加物を採取、製造、加工、調理、販売することをいい、食品や添加物を輸入、貯蔵、運搬することは含まない。
- 4 営業者とは、営業を営む法人をいい、営業を営む個人は含まない。

問2 令和5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 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- 2 アニサキス
- 3 ノロウイルス
- 4 ウェルシュ菌

問3 次のうち、食品衛生法第51条第1項第1号に規定されている一般的な衛生管理に関する基準として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 施設の衛生管理
- 2 使用水等の管理
- 3 再汚染が防止できる流水式手洗い設備の設置
- 4 ねずみおよび昆虫対策

問4 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 食品衛生法では、原則、全ての食品事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられている。
- 2 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されていることが必要である。
- 3 HACCPとは、最終製品をすべて検査することにより、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。
- 4 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。

問5 食品の汚染物質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 ポジティブリスト制度とは、食品中に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品について、一定の量を越えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度である。
- 2 昭和43年にPCBが混入した食用油によるカネミ油症事件が発生し、多くの健康被害者が出た。
- 3 カドミウムによる中毒である水俣病は、昭和31年ごろに熊本県水俣湾付近で、昭和40年に新潟県阿賀野川流域の2か所で発生した。
- 4 昭和30年にヒ素が混入した乳児用調製粉乳による中毒事件で、乳児130人余が死亡した。

問6 次の食品添加物のうち、甘味料と保存料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(甘味料)

(保存料)

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 1 | アセスルファミウム | — | デヒドロ酢酸ナトリウム |
| 2 | 銅クロロフィリンナトリウム | — | アセスルファミウム |
| 3 | デヒドロ酢酸ナトリウム | — | 銅クロロフィリンナトリウム |
| 4 | アセスルファミウム | — | 銅クロロフィリンナトリウム |

問7 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、天然香料、一般飲食物添加物の4種類である。
- 2 食品添加物は、すべての食品に使用することができる。
- 3 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。
- 4 栄養強化の目的で使用する添加物は、表示が免除される。

問8 サルモネラ属菌食中毒に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 保菌動物の肉や卵、鶏卵加工品を加熱不十分のまま摂取して起こることが多い。
- 2 サルモネラ属菌は芽胞形成菌であることから、耐熱性である。
- 3 サルモネラ属菌には、下痢型と嘔吐型がある。
- 4 サルモネラ属菌に感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある。

問9 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 令和5年の食中毒統計調査（厚生労働省）について、最も患者数が多かった病因物質はノロウイルスである。
- 2 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。
- 3 ノロウイルスは、85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 4 ノロウイルスに汚染された環境を消毒する際には、消毒用エタノールが最も効果的である。

問10 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 前日調理した煮物、カレー、シチューなどが原因となることが多い。
- 2 細菌性の食中毒であるため、75℃で1分間以上の加熱で予防できる。
- 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1つである。
- 4 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。

問11 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。

菌の特徴：食品に付着すると、さかんに増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生し、この毒素が食中毒の原因となる。菌自体は、熱に弱いため煮沸により死滅するが、エンテロトキシンは熱に強い。
感染源：人の鼻腔内や化膿巣に数多く存在しているため、調理の最終工程に手指による作業がある食品には注意が必要である。

- 1 セレウス菌
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- 4 黄色ブドウ球菌

問12 植物性自然毒の毒成分とそれを含む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。

(毒成分) (植物)

- | | | |
|----------|---|-----------|
| 1 スコポラミン | — | ちょうせんあさがお |
| 2 コルヒチン | — | 青梅 |
| 3 アルカロイド | — | スイセン |
| 4 アコニチン | — | トリカブト |

問13 カビ毒に関する次の記述について、()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。

カビの一部には天然毒素を生み出すものがあり、この毒素をカビ毒または(A)という。(A)の1種である(B)は発がん性が強く、とうもろこしや落花生、豆類などから検出される。

(A)

(B)

- | | | | |
|---|---------|---|----------|
| 1 | マイコトキシン | — | テトロドトキシン |
| 2 | アフラトキシン | — | マイコトキシン |
| 3 | マイコトキシン | — | アフラトキシン |
| 4 | アフラトキシン | — | テトロドトキシン |

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 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆う。
- 2 手洗いの妨げとなるおよび異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を、食品等を取り扱う施設内に持ち込まない。
- 3 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。
- 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。

6 製菓理論および実技

問1 砂糖とその説明に関する組み合わせについて、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 グラニュー糖：味は濃厚複雑で特徴あるが、焼き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。
- 2 上白糖：アミノ酸やたんぱく質とのメイラード反応による着色が起こり、焼き菓子の淡い焼色を出しやすい。
- 3 三温糖：結晶の大きさは白双糖とほぼ同じであり、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- 4 黒砂糖：精製糖であるが、味は濃厚で、粒子は細かく固まりやすいので「ビスコ」（転化糖の一種）をかけて固まりを防いでいる。

問2 甘味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 水飴の甘味度は砂糖の半分以下である。
- 2 はちみつの主成分はブドウ糖と果糖である。
- 3 糖アルコールは糖類よりもカラメル化を起こしやすい。
- 4 トレハロースはでんぷんの老化を強く抑制する。

問3 小麦粉に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 薄力粉は、グルテンの量が多く、食パンや菓子パンに使用される。
- 2 中力粉は、グルテンの量が少なく、カステラやスポンジに使用される。
- 3 2等粉は、1等粉に比べて外皮の混入が少なく、灰分量が少ない。
- 4 胚乳は、小麦粒の大部分を占めており、この部分が小麦粉になる。

問4 でんぷん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 糊化とは、でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることをいう。
- 2 でんぷんの膨化には水分が大きく影響するが、加熱方法による影響は受けない。
- 3 でんぷんの老化の速度は、0℃までは温度が低くなるほどはよくなる。
- 4 製菓に用いられるでんぷん類の中で最も強い粘度を示すのは、ジャガイモでんぷんである。

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。

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る。

- 1 羽二重粉
- 2 餅粉
- 3 かるかん粉
- 4 道明寺粉

問6 卵白の起泡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 サラダ油やバターは、卵白の気泡の膜を破壊し、泡立ちを阻害する。
- 2 砂糖は、卵白の変性を抑制するため、やや泡立ちにくくはなるが、できたメレンゲはきめ細かく安定性が高まる。
- 3 卵が古くなると濃厚卵白が水様化するため、卵白は泡立ちやすくなり、できたメレンゲは新鮮な卵白よりもきめ細かく安定性が高い。
- 4 卵白を温めると粘度が低下し、泡立ちやすくなるが、できたメレンゲの安定性は悪くなる。

問7 油脂の加工適性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。

固形脂の硬さが温度変化によって変わる性質を油脂の (A) という。ココアバターは (A) 範囲が (B) 性質を持っているため、口に入れる前は硬いが、口に入れると直ぐ溶ける。

- | | (A) | | (B) |
|---|----------|---|-------|
| 1 | ショートニング性 | — | 広い |
| 2 | ショートニング性 | — | 狭い |
| 3 | 可塑性 | — | 広い |
| 4 | 可塑性 | — | 狭い |

問8 牛乳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 牛乳のたんぱく質のうち、最も多いのはカゼインである。
- 2 牛乳にアルカリ性のものを加えると、全体が軟らかいゲル状に固まる。
- 3 牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットを加えて発酵熟成させたものがチーズである。
- 4 牛乳に含まれる乳糖は、ブドウ糖とガラクトースが1分子ずつ結合した構造を持つ。

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 純チョコレートは異種脂肪を含んでいないため、その風味はきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- 2 カカオバターに含まれる主な脂肪酸は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- 3 チョコレートの脂肪が分離し固結化した状態を「シュガーブルーム」という。
- 4 テンパリングを正確に行うことや、湿度の高いところに置かないことによって、ブルームを防ぐことができる。

問10 次のうち、核果類として分類される果物はいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

りんご、びわ、もも、ぶどう、メロン、うめ、あんず、レモン

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

問11 果実加工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 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、砂糖や香辛料を加えることもある。
- 2 果実及び果実加工品の風味は、成分として含まれる糖類、有機酸類、アミノ酸類などによって成り立ち、エステル類などの芳香成分との組み合わせにより醸し出される。
- 3 果実の瓶・缶詰製品は、果皮や種子あるいは不可食部分を取り除き、そのままか、あるいはシロップ漬けにして密封したものがほとんどである。
- 4 果実中のペクチンは、共存する有機酸と糖類および加えられる糖質とともに、ゼリー化する性質を持っている。

問12 凝固材料に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天水溶液は、加熱すればゲルとなり、冷却すれば溶液となる。
- 2 カラギーナンは、冷水には溶解しないが、50～70℃の温水には溶解する。
- 3 ゼラチンの融解温度は、寒天よりも高い。
- 4 ナシやカキは、一般的にリンゴやイチジクよりもペクチン含量が多い。

問 1 3 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 くりの主成分はでんぷんであるが、くり以外のナッツ類はいずれも多量のたんぱく質と脂質を含有し、栄養的にも優れた食品である。
- 2 種実類の脂質には、不飽和脂肪酸が少なく変敗しにくい。
- 3 カシューナッツは歯ごたえの柔らかいナッツで、アーモンド同様に使われる。
- 4 ヘーゼルナッツはアーモンドと同様に利用するほか、脂肪が多いので粉末でなくペースト状で使われ、アーモンドと併用されることが多い。

問 1 4 次の酒類に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

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、これを蒸留して作ったアルコール分37～45%のもの。

- 1 ワイン
- 2 ブランデー
- 3 ウイスキー
- 4 ラム酒

問 1 5 次の香辛料のうち、辛味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 ナツメグ
- 4 コリアンダー

問 1 6 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 酵母が発酵することにより、小麦粉生地は滑らかな伸展性に変わり、アルコール、有機酸、エステル等でパン独特の風味と香り、食感を作り出す。
- 2 酵母が活動する温度は、60～65℃でpHは4～6が最も適している。
- 3 インベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が弱い。
- 4 ドライイーストの使用量は生イーストの1/2量でよい。

問17 製パンにおける食塩の作用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。

食塩は製パンにおけるイーストの発酵を (A) して、作業工程のコントロールができる。また食塩は、生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、(B) に富んだ生地をつくることができる。

(A) (B)

- 1 抑制 — 弾力性
- 2 抑制 — 粘性
- 3 促進 — 弾力性
- 4 促進 — 粘性

問18 次のうち、膨張剤のガス発生基材として使われるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム
- 2 ソルビタン脂肪酸エステル
- 3 炭酸水素アンモニウム
- 4 塩化アンモニウム

問19 乳化剤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 グリセリン脂肪酸エステルは、油中水滴型の乳化状態を作るのに適している。
- 2 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、単用されることは少なく他の乳化剤と併用するが多い。
- 3 ショ糖脂肪酸エステルは、ショ糖を親水基とする脂肪酸エステルで、乳化剤中で最も親水性が小さい。
- 4 大豆レシチンは、卵黄レシチンに比べて乳化力がやや弱く、変質しにくい。

※ 「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 次の和菓子と季節の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ゆべし — 春
- 2 若あゆ — 夏
- 3 ひし餅 — 秋
- 4 栗羊羹 — 冬

問21 製餡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 浸漬後の小豆は、浸漬前に比べて容積が約2.5倍、重量が約2倍となる。
- 2 小豆を浸漬せずに煮る場合は、豆の膨潤を平準化するために「びっくり水」を加える。
- 3 「渋切り」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のことである。
- 4 練り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22 次のうち、薄力粉を使用していないものを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23 次のうち、浮島を作るのに使用しない材料を1つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 上白糖
- 3 白玉粉
- 4 薄力粉

製菓実技 (2 洋菓子)

問20 スポンジ生地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 スポンジ生地は卵の起泡性を利用して焼き上げるため、卵はしっかりと泡立てることが大切である。
- 2 ビスキュイは一般的に卵黄と卵白を別立てで作るが、共立てにする方法もある。
- 3 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。
- 4 一般的にバターを加えずに別立法で作るのがジェノワーズである。

問21 次のバターケーキの仕込み工程の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">① バターと砂糖を十分にすり混ぜる。② 全卵を数回に分けて加え、さらにすり混ぜる。③ 最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。 |
|--|

- 1 シュガーバター法
- 2 フラワーバター法
- 3 オールインワン法
- 4 別立法

問22 チョコレートに関する記述について、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 スイートチョコレート（ダーク）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、ダーク（スイート）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23 マドレーヌとフィナンシェの基本的な作り方について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 マドレーヌには、レモンの表皮を加える。
- 2 マドレーヌには、ベーキングパウダーを加える。
- 3 フィナンシェには、アーモンドパウダーを加える。
- 4 フィナンシェには、卵黄を加える。

製菓実技 (3 製パン)

問20 次のミキシングに関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。

- 1 結合段階 2 麩切れ段階 3 破壊段階 4 つかみどり段階

問21 製パン工程における焼成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 第1段階の110℃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。
- 2 第2段階の160℃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。
- 3 焼成の最後に余熱焼きすると、製品にムラが出る。
- 4 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。

問22 ハード系パンに使用する蒸気(スチーム)の役割について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地の外側の温度を下げることにより、表面の焼成を遅らせ、内部の膨張を助長する。
- 2 オーブン内で熱が対流し、生地に熱が均一に入る。
- 3 パンのクラストに光沢を与え、外観をより美しいものにする。
- 4 油脂が多いパンにのみ必要な作業である。

問23 デニッシュ・ペストリーの基本配合（%表示はパーセント）について、
（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

強力粉	70%	薄力粉	30%	パン酵母（イースト）	5%
食塩	1.7%	砂糖	13%	バター	5%
脱脂粉乳	4%	（ ）	17%	水	40%

- 1 ビタミンC液 2 モルト 3 全卵 4 ショートニング