

令和3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 ＝

- 1 問題用紙と解答用紙は別になっています。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 「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。
- 5 筆記用具は「HB黒鉛筆」だけを使用してください。
- 6 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。
- 7 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 憲法とは、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 法律は、国会の議決によって制定される。
- 4 政令は、地方公共団体の議会で制定する命令である。

問 2 次の製菓衛生師法第1条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。

「この法律は、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 A を向上させ、もって B の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 技術    | —— | 利益    |
| 2 | 能力    | —— | 生産性   |
| 3 | 社会的地位 | —— | 生活水準  |
| 4 | 資質    | —— | 公衆衛生  |

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 食品衛生法は、憲法第25条の基本理念のもとに昭和22年に制定された。
- 2 食品衛生法において、食品とは、医薬品を含めた全ての飲食物をいう。
- 3 食品衛生法における営業には、農業及び水産業における食品の採取業は含まれない。
- 4 食品衛生法第6条において、不衛生な食品又は添加物の販売が禁止されている。

問 4 次の食品衛生法改正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。

「年6月13日、わが国の食を取り巻く環境変化や国際化に対応し、食品の安全を確保するため、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品等事業者に一般衛生管理に加えHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。」

- |   | ( A ) |    | ( B )    |
|---|-------|----|----------|
| 1 | 平成30  | —— | 原則全ての    |
| 2 | 令和2   | —— | 大規模な     |
| 3 | 平成30  | —— | 営業許可の必要な |
| 4 | 令和2   | —— | 食品を輸出する  |

## 2 公衆衛生学

問 5 次の公衆衛生の定義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。

「 A は、健康について「健康とは状態であり、身体的、精神的そして B に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。」

	( A )		( B )
1	WHO (世界保健機関)	——	社会的
2	UN (国際連合)	——	人道的
3	UNICEF (国際連合児童基金)	——	経済的
4	UNESCO (国際連合教育科学文化機関)	——	衛生的

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 わが国の2019年の平均寿命は、男女とも過去最高を更新した。
- 2 2019年の死因別にみた死亡率では、悪性新生物（がん）が死因の第1位である。
- 3 感染症発生動向調査では、法律で指定された感染症が集団発生した場合に、医師が保健所に届け出ることによって流行動向を把握している。
- 4 疾病統計における罹患率とは、ある疾患の単位人口に対する一定期間に発生する患者の割合をいう。

問 7 次の廃棄物処理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日常生活で排出されるごみやし尿は、一般廃棄物である。
- 2 産業廃棄物の処理は、市町村の責務である。
- 3 一般廃棄物の処理にあたっては、できるだけ資源化や再利用することが推進されている。
- 4 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」では、リサイクルの推進、排出事業者責任の強化などの措置が講じられている。

問 8 次の水道に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 安全な飲料水確保のため、水道法に基づき水質基準が定められている。
- 2 水源を含めた水道システムの安全確保対策のもと、水道が普及し、水系感染症が大幅に減少した。
- 3 わが国の水道普及率は、2017年には88%に達している。
- 4 受水槽を介して水道水を給水する場合、受水槽及びそれ以降の水質は、受水槽の設置者が適正に管理しなければならない。

問 9 次の衛生害虫と媒介する感染症の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | ( 害虫 ) |    | ( 感染症 ) |
|--------|----|---------|
| 1 蚊    | —— | 日本脳炎    |
| 2 マダニ  | —— | ジカウイルス熱 |
| 3 イエバエ | —— | デング熱    |
| 4 ゴキブリ | —— | マラリア    |

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 水俣病は、工場排水に含まれるメチル水銀が魚介類に蓄積され、これを摂取することで起こった神経系疾患である。
- 2 2009年に、PM2.5（微小粒子状物質）の環境基準が設定された。
- 3 工場排水による公共水域の汚染だけでなく、一般家庭の生活排水による水質汚濁も問題となっている。
- 4 近年、住宅建材から放出されるダイオキシンによる室内空気汚染の問題がある。

問 11 次の感染症と病原体の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | ( 感染症 ) |    | ( 病原体 ) |
|---------|----|---------|
| 1 エイズ   | —— | ウイルス    |
| 2 破傷風   | —— | 真菌      |
| 3 コレラ   | —— | 原虫      |
| 4 麻疹    | —— | 細菌      |

問 12 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 感染症は、感染源、感染経路、感受性のある宿主のいずれかを断ち切ることが予防対策となる。
- 2 感染症の予防対策で最も重要なことは、消毒薬によって微生物を完全に除去することである。
- 3 感染経路対策は、感染症を拡げないための対策であり、手洗いの励行、血液や排泄物に直接触れないことが基本となる。
- 4 感受性対策では、予防接種によって人工的に免疫をつけておくことは積極的な対策となる。

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、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「事業者は施設の規模に関わらず、 A に基づいて、労働者の安全と健康を守る義務がある。常時、従業員 B 人以上を使用する事業場では、その規模に応じて安全管理者、衛生管理者、 C 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。」

	( A )		( B )		( C )
1	製菓衛生師法	—	50	—	製菓衛生師
2	健康増進法	—	10	—	栄養士
3	労働安全衛生法	—	50	—	産業医
4	地域保健法	—	10	—	薬剤師



### 3 食品学

問 14 次の嗜好成分に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 乳酸、酒石酸、りんご酸などの有機酸は、苦味成分となり興奮作用もある。
- 2 カフェイン、テオブロミンなどのアルカロイドは、食品の酸味、旨味などの呈味成分となっている。
- 3 アルデヒド類は、乳製品、肉製品、焙焼食品に含まれ、アミノ酸と糖のアミノカルボニル反応により香味成分を生じる。
- 4 タンニンが辛味成分、カプサイシンが甘味成分である。

問 15 次の大豆及びその製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 大豆は、他の豆類とくらべ、特にたんぱく質と脂質の含量が少ない。
- 2 大豆には、脂質の代謝を促進する成分であるカゼインが含まれる。
- 3 大豆は、豆のままでは穀類や他の豆類よりも消化が悪いため、豆腐、納豆、味噌などに加工して利用の方が有利である。
- 4 味噌の塩分が10%以下のものは辛味噌、それ以上のものは甘味噌といわれている。

問 16 次の食品と利用される微生物の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | ( 食品 ) |    | ( 微生物 ) |
|--------|----|---------|
| 1 鰹節   | —— | こうじカビ   |
| 2 酢    | —— | 青カビ     |
| 3 ビール  | —— | 乳酸菌     |
| 4 チーズ  | —— | 酢酸菌     |

問 17 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 加熱殺菌法は、食品を加熱して、付着している微生物を死滅させ、酵素を破壊して食品を保存する方法である。
- 2 乾燥法（脱水法）は、食品を乾燥させて水分を除き、微生物の発育と酵素の作用に必要な水分を減じる方法である。
- 3 わが国において、食品への放射線の照射は、いかなる場合も認められていない。
- 4 砂糖漬（砂糖の添加）は、濃厚砂糖液中に浸漬する方法で、多くの果実類に応用される。

問 18 次の食品生産に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 農林水産省では、平成12年に有機農産物及び有機農産加工食品の日本農林規格（JAS規格）を制定した。
- 2 有機農産物とは、有機農法によって栽培された農産物のことである。
- 3 組換えDNA技術は、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、その植物等に組み込む技術である。
- 4 遺伝子組換え食品（組換えDNA技術応用食品）の製造、輸入、販売に安全性の審査は不要である。

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 国民の「食の安全」を確保するための重要な課題の一つとして、厚生労働省では輸入食品の安全確保に取り組んでいる。
- 2 令和元年度、わが国における大豆の自給率は97%で、豆腐、味噌、醤油の原料は、ほとんど国産品でまかなわれている。
- 3 わが国の食料自給率は、供給カロリーベースで昭和45年度には60%であったが、平成10年度には40%となり、それ以降は横ばい状態である。
- 4 国内で飼育している家畜の飼料穀物のほとんどは、輸入に依存している。

## 4 食品衛生学

問 20 次の菓子やパン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 和菓子類では、ノロウイルスやブドウ球菌による食中毒が多く、洋菓子類では、ノロウイルスやサルモネラ属菌による食中毒が多い。
- 2 変敗した油脂を使用した菓子を原因とする食中毒が起きた事例がある。
- 3 卵の調理機器、特に攪拌器、泡立て器等の洗浄不足が原因で、サルモネラ食中毒が起きた事例がある。
- 4 パンは高温で焼成するため焼成後の表面は無菌状態に近いことから、食中毒が起きた事例はない。

問 21 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 多くの食中毒の病因物質は、食中毒菌や有毒有害な物質であり、臭い、味、色などの変化で気づくことができる。
- 2 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出ることが食品安全基本法に定められている。
- 3 食中毒を病因物質別に分類すると、微生物による食中毒、化学性食中毒、自然毒食中毒に分けられる。
- 4 自然毒による食中毒は、その食品が出回る季節に関係なく発生している。

問 22 次の微生物による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 細菌性食中毒には、感染型と毒素型がある。
- 2 ボツリヌス食中毒の特徴的な症状は、腹痛や下痢である。
- 3 サルモネラ食中毒は、特に幼児や高齢者に感受性が高いことが認められている。
- 4 細菌が増殖するには、栄養素、水分、温度の3つの条件が必要である。

問 23 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 発生件数は、細菌性食中毒の中で年々減少している。
- 2 潜伏期間は平均2～3日で、症状は下痢、腹痛、嘔吐、発熱などである。
- 3 鶏刺しなどの生肉料理が原因となることが多い。
- 4 野鳥のフンなどで汚染された水系が原因となることがある。

問 24 次のウエルシュ菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ウエルシュ菌による食中毒は、嘔吐型と下痢型の2タイプがある。
- 2 ウエルシュ菌は、偏性嫌気性菌で芽胞を形成しない。
- 3 ウエルシュ菌による食中毒の原因は、調理後の汚染によるものが多い。
- 4 ウエルシュ菌による食中毒の予防としては、調理後、喫食までに時間がある場合は、速やかに低温保存し、食べる前には再度十分加熱することが大切である。

問 25 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 腸管出血性大腸菌による食中毒の潜伏期間は、30分～6時間程度で、発症時間が早いほど重症化しやすい。
- 2 腸管出血性大腸菌は、10～100個というわずかな菌量で感染するが、人から人への感染はない。
- 3 腸管出血性大腸菌による食中毒で重症化した場合、溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、死亡することもある。
- 4 腸管出血性大腸菌は、65℃1分の加熱で死滅するが、低温状態でも強く、冷蔵庫の中でも生き残ることができる。

問 26 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、食品による食中毒のみで、人から人へ感染することはない。
- 2 ノロウイルスに感染した調理従事者等が食品を汚染し、その食品を原因に発生する食中毒事例が多い。
- 3 ノロウイルスは、特にアルコールによる消毒が有効である。
- 4 ノロウイルスは、食品中で増殖する。

問 27 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 乳化剤は、水と油の分離を防止し、均一で安定な状態を確保する。
- 2 防カビ剤（防ばい剤）は、かんきつ類以外に使用してはならない。
- 3 発色剤は、食品の色が褪色しないようにしたり、色を鮮やかにする。
- 4 保存料は、微生物の増殖によって起こる食品の腐敗、変敗を防止する。

問 28 次の洗剤と消毒剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 中性洗剤には、使用の際の濃度や方法の規定はない。
- 2 食品添加物に指定されている次亜塩素酸ナトリウムは、食品に直接使用することができる。
- 3 逆性石けんは、付着している汚れを洗い落とさなくても十分な殺菌効果がある。
- 4 紫外線殺菌灯による消毒では、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及び内部にも効果がある。

問 29 次の食品の取扱いに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒予防の三原則とは、「微生物をつけない」、「微生物をふやさない」、「微生物を殺してしまう」ことである。
- 2 微生物をつけないためには、食品や材料などの保管や取扱いを厳重にし、器具、容器、手指の洗浄消毒を確実にを行うことである。
- 3 微生物をふやさないためには、低温保存することと、できるだけ手早く調理し、速やかに喫食することである。
- 4 微生物を殺すためには、加熱調理できる食品は、十分な加熱（70℃で1分間）をすることである。

問 30 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPは、1960年代に、アメリカの宇宙開発計画の中で考え出された食品衛生管理システムである。
- 2 HACCPは、原材料の受入れから出荷までに、発生し得る危害を防止する食品衛生管理の手法である。
- 3 CCPは、危害分析の略称である。
- 4 HACCPの義務化にあたり、食品等事業者は業界団体が作成した手引書を参考にすることができる。

問 31 次のアレルギー表示の用語と食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | ( 用語 ) |             | ( 食品 ) |      |
|--------|-------------|--------|------|
| 1      | 特定原材料       | ——     | 落花生  |
| 2      | 特定原材料       | ——     | ゼラチン |
| 3      | 特定原材料に準ずるもの | ——     | えび   |
| 4      | 特定原材料に準ずるもの | ——     | 小麦   |

## 5 栄 養 学

問 32 次の五大栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 一般に、植物性たんぱく質の方が動物性たんぱく質に比べて、アミノ酸の組み合わせがよく、かつ、必須アミノ酸も多く含んでいるため栄養価が高い。
- 2 脂質は、体内で脂肪酸とモノグリセリド、グリセロールに分解されてから利用される。
- 3 炭水化物がぶどう糖あるいはグリコーゲンとして体内で代謝されるときには、ビタミンDが必要である。
- 4 無機質は、体のなかで合成されるため、食物から摂取しなくても問題はない。

問 33 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 基礎代謝基準値は、1日体重1g当たりの基礎代謝量をいう。
- 2 基礎代謝とは、生きていくために最低必要なエネルギー代謝量のことであり、年齢、性、ホルモンなどの影響は受けない。
- 3 活動代謝エネルギーは、同一活動であれば、熟練、労働の適、不適、環境などによらず同じである。
- 4 食事誘発性体熱産生は、食物を摂取することによりエネルギー代謝が亢進する現象である。

問 34 次の栄養素とその欠乏症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(栄養素)		(欠乏症)
1 鉄	——	貧血
2 葉酸	——	巨赤芽球性貧血
3 亜鉛	——	味覚障害
4 ビタミンE	——	夜盲症

問 35 次のホルモンとその機能に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 甲状腺ホルモンは、サイロキシンと呼ばれ、ヨードを含み、基礎代謝を高める作用がある。
- 2 副甲状腺ホルモンは、副甲状腺から分泌され、カルシウムとリンの代謝に関係がある。
- 3 ホルモンは、体内の内分泌腺から血液中に分泌され、体内をまわり、特定の器官で作用する。
- 4 インスリンは、炭水化物とグリコーゲンの分解を促進し、血糖値を下げる働きがある。

問 36 次の生活消費量に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 近年、職場や家庭の各種日常作業における身体活動は増加している。
- 2 「健康づくりのための身体活動基準2013」において、身体活動は、生活活動と運動に分けられる。
- 3 身体活動の強さが安静時の何倍に相当するかを表す単位がメッツである。
- 4 「3メッツ以上の強度の運動」とは、息が弾み汗をかく程度の運動である。

問 37 次のライフステージの栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 妊産婦は、バランスの良い食事を心がけ、主食を中心にエネルギーを十分に摂取し、ビタミン、鉄分、カルシウムの摂取を控える必要がある。
- 2 幼児期は、熱量、良質なたんぱく質、カルシウム、各種ビタミンを豊富に与える必要があり、間食は食事の一部と考えることが望ましい。
- 3 成人期は、人の一生のうち最も活動的な生活を営む時期にあたるため、食事バランスに配慮する必要はない。
- 4 老年期では、基礎代謝が増加するため、栄養不足による低栄養に注意する必要はない。



## 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、正しいものはどれか。

- 1 砂糖は、他の糖類に比べて結晶化しにくい性質を持っている。
- 2 上白糖などに少量含まれるブドウ糖や果糖は、還元基を持っているため、カラメル化やメイラード反応を起こしやすい。
- 3 砂糖は、精製工程の少ないものほど、水分、転化糖、灰分の含量が少なく、味も淡白でくせがない。
- 4 上白糖は、欧米での精製糖では一番生産量が多い。

問 39 次のメイラード反応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。

「スポンジ生地をオーブンで焼いたときに褐色の焼き色が付くのは、生地の中にあるアミノ化合物（アミノ酸など）と、Aが結合し、複雑な反応を経てBという褐色の物質に変化するためである。」

- |   | ( A )    |   | ( B )  |
|---|----------|---|--------|
| 1 | ポリフェノール  | — | メラノイジン |
| 2 | ポリフェノール  | — | ピラジン   |
| 3 | カルボニル化合物 | — | メラノイジン |
| 4 | カルボニル化合物 | — | ピラジン   |

問 40 次のでん粉糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ぶどう糖の高温での溶解性は砂糖と同様であるが、常温以下での溶解度は低くなる。
- 2 酵素糖化水飴は、酸糖化水飴に比べて色焼けしやすく、透明度も劣る。
- 3 水飴の甘味度は砂糖と同等で、デキストリンによる増粘効果や艶だし乾き止めなど、菓子作りに役立つ特性を持っている。
- 4 還元水飴の甘味度は砂糖の40～75%で、糖度を低く、甘味度を高くする製品に最適な甘味料である。

問 41 次のでん粉類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糊化したでん粉を冷却して放置しておく、でん粉の老化が進み、再び生のときのような状態に戻る。
- 2 ジャガイモでん粉は、製菓に用いられるでん粉類の中で最も強い粘度を示す。
- 3 とうもろこしのでん粉は、粒子が小さく吸湿性が小さい。
- 4 もち米のでん粉は、アミロースのみで構成されており、膨化力はきわめて大きい。

問 42 次の小麦粉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、小麦粒から胚乳の部分を取り出して製粉したものである。
- 2 小麦粉のたんぱく質には、グルテニン、グロブリンがあり、これらの混合物をグルテンという。
- 3 小麦粉の構成成分で最も多いのは、炭水化物である。
- 4 小麦粉は、成分と等級による分類法を組合せ、目的とする菓子に合わせて選択する。

問 43 次の米粉の種類と原料の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 米粉の種類 )		( 原料 )
1 上新粉	——	もち米
2 羽二重粉	——	うるち米
3 道明寺粉	——	もち米
4 上早粉	——	うるち米

問 44 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵黄の成分は、卵白に比べて固形分の比率が高く、全体の約50%が固形分で、その固形分の3分の2はたんぱく質で構成されている。
- 2 泡立ての段階で卵白を加熱するフレンチメレンゲでは、たんぱく質が適度に熱変性を起こすため、安定性のあるメレンゲに仕上がる。
- 3 卵黄は固まり始める温度が卵白よりもやや高く、65℃くらいでしっかりと固まる。
- 4 卵黄の中には、強い乳化力を持つレシチンが含まれるため、卵黄を配合した生地では、中に含まれる水分と油分を乳化させることができる。

問 45 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 牛乳に含まれるカゼインは、小さな粒子状の構造を作り、液体成分に分散している。
- 2 牛乳の固形分のうち、最も多いのは脂質（乳脂肪分）である。
- 3 乳脂肪を除去した無脂肪牛乳は、わずかに青みがかった白に見える。
- 4 均質化（ホモジナイズ）は、生乳を放置すると比較的大きな脂肪球が浮き上がり、表面に濃いクリーム層ができるのを防ぐために行う。

問 46 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、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい性質がある。
- 2 乳脂肪以外の油脂や安定剤などを添加したクリーム類も「クリーム」という表示や名称を用いることができる。
- 3 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。
- 4 バターは、クリームからさらに、攪拌工程を経て脂肪球を集めたもので、一般的に脂肪分が約85%、水分が約15%である。

問 47 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 マーガリンは、牛乳を主原料とし、硬化（水素添加）という加工を行って適度な硬さを持たせている。
- 2 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂の可塑性という。
- 3 油脂を60℃以上の温度に長く置くと変敗が早くなり、光や紫外線にあてると極めて短時間に変敗が始まる。
- 4 カカオバターは、脂肪酸の種類が多く、硬さを保持する温度範囲が広い。

問 48 次のチョコレート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。

「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つやが消える現象を  A 現象といい、製造工程の  B が適正に行われなかったり、湿度の高いところで作業した場合などの製品に起こりやすい。」

- |   | ( A ) |   | ( B )   |
|---|-------|---|---------|
| 1 | ブルーム  | — | テンパリング  |
| 2 | コンチング | — | テンパリング  |
| 3 | ブルーム  | — | リファイニング |
| 4 | コンチング | — | リファイニング |

問 49 次の果実類及び果実加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水、有機酸、ペクチン、砂糖を一定濃度に配合し、加熱後冷却し凝固させたものをペクチンゼリーという。
- 2 果実をまるごと、または切ってから砂糖漬けにしたあと、砂糖の中で保存したものをコンフィという。
- 3 果皮又は果肉を入れたもので、果実が主体となっているジャムをマーマレードという。
- 4 製菓原材料としてよく利用される果実類のうち、ラズベリーやぶどうは、仁果類である。

問 50 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カラギーナンは、紅藻類（テングサ、オゴノリ）を主原料とする凝固剤である。
- 2 凝固剤は、ゲル化剤ともいわれ、ゲル化とは、液体の流動性を制御して半固形化することである。
- 3 ゼラチンは、温度を40～50℃に保ちながら湯煎で加熱すると溶解し、80℃以上の加熱では、凝固力が弱まる。
- 4 寒天は、ほかの凝固剤と比較して溶解しにくいいため、十分に吸水膨潤させたあと、90℃以上で溶解させる。

問 51 次の風味、調味材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酒類は、その製造方法により、醸造酒、蒸留酒の2種類に大別される。
- 2 芳香性香辛料には、バジル、シナモン、ローズマリー、セージなどがある。
- 3 天然香料を分析し、その化合物を特定して化学的に合成したものを合成香料といい、単独で使用する人が多い。
- 4 油性香料は、耐熱性が比較的高いが限度があるので、添加後長時間の加熱は行わないよう注意する。

問 52 次の膨張剤(ガス発生剤)に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「の水溶液は40℃以上になると炭酸ガスを発生し、80℃以上でガス発生が活発になる。生地にアルカリ臭や苦味を残す。」

- 1 炭酸水素アンモニウム
- 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 炭酸アンモニウム
- 4 塩化アンモニウム

問 53 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酵母は、10℃以下ではほとんど活動せず、60℃以上では短時間で死滅する。
- 2 成分は、水分、たんぱく質、炭水化物などからなっており、製造方法によって比率が異なる。
- 3 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、最低条件下では約5時間で倍増する。
- 4 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。

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 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、油脂の乳化力が強く優れた乳化作用を持ち、O/W型、W/O型、いずれの乳化剤にも適している。
- 2 グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすくアルコールや植物油によってよく溶け、W/O型の乳化状態をつくるのに適している。
- 3 親水性の強い乳化剤は、O/W型の乳化状態をつくりやすい。
- 4 大豆レシチンは、卵黄のレシチンに比べ乳化力がやや弱いですが、変質しにくく安価で利用しやすい。

## (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 次の和菓子とその分類の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 和菓子 )		( 分類 )
1 饅頭	—	蒸し物
2 きんつば	—	焼き物
3 錦玉	—	流し物
4 塩がま	—	練り物

問 56 次の中花の生地の基本配合に関する記述のうち、の中に入る分量として、正しいものはどれか。

基本配合	
薄力粉	240 g
全卵	280 g
上白糖	<input type="text"/> g
蜂蜜	12 g
みりん	6 g
水	約 60 g

- 1 480
- 2 240
- 3 48
- 4 24



問 57 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 鬆立ち	——	気泡がよくのびている
2 なく	——	製品が吸水してべたべたになった状態
3 天ぷら	——	菓子の表面に、別の生地や蜜をかける
4 薬	——	甘味料

問 58 次の赤飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 もち米は、蒸す30分前から水につける。
- 2 コツ水の量は、もち米の品種にかかわらず一定にしたほうがよい。
- 3 小豆の煮汁は、重曹を加え攪拌して渋をとっておく。
- 4 小豆を煮る際には、蒸し時間を短くするために十分に煮る。

問 59 次の和菓子の用語に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カステラ枠は、木製のもののほうが金属製のものより熱の伝わりが早い。
- 2 打ち物に用いる木型は、使用後、長時間水につけないようにする。
- 3 わたしとは、蒸し上げた製品を並べて冷ますための容器である。
- 4 竹べらのほうが、ステンレス製の餡べらより生地の模様付けに適する。

問 60 次の淡雪羹に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天にグラニュー糖などを加えて煮詰めた寒天液は、目の粗いふるいでこす。
- 2 寒天液は、熱いときにメレンゲを混ぜ合わせる。
- 3 流し型に流す際は、80℃くらいまで冷ます。
- 4 単独で使用する事が多く、別のものに絡めたり、流し合わせて使用することが少ない。

## 洋菓子

問 55 次の洋菓子の用語とその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	エキュメ	——	灰汁をとる
2	クシェ	——	生地を絞る
3	アンフュゼ	——	煎じる
4	サブレ	——	振りかける

問 56 次の洋菓子製造に用いる器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ゼスターは、オレンジの皮を細く長くむくときに使用する。
- 2 クグローフ型は、底のない円形の型である。
- 3 パソワールは、逆円錐形で全体に細かい穴が開いている。
- 4 スケッパーは、鍋で加熱してかき混ぜるときに使用する。

問 57 次のフレンチドーナツに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生地を絞る際、ボウルに残っている生地が乾燥しないように濡れ布巾をかぶせる。
- 2 揚げ油の温度が低いと、製品が油っぽくなりやすいため注意する。
- 3 生地を作る際、温度が下がらないように、卵を常温に戻しておく。
- 4 イーストで生地を発酵させて作る。

問 58 次のアントルメ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ジェラートは、一般のアイスクリームより乳脂肪分が多く、空気含有量が多い。
- 2 スフレは、泡立てた生クリームを他の材料と混ぜ合わせて焼き上げる。
- 3 クレープの元となったのは、ガレットである。
- 4 バヴァロワは、ムースよりも軽い食感になる。

問 59 次のマカロン・リスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生地が締まりすぎたら、少量のメレンゲを作って加え、硬さを調節する。
- 2 絞った生地を素早く焼くことで、油が浮くことを防ぐ。
- 3 色や香りをつける場合は、ムラング・オルディネールに加える。
- 4 ガナッシュ・オルディネールやジャムをサンドする。

問 60 次のビスキュイ・ジョコンドの基本配合に関する記述のうち、の中に入る分量として、正しいものはどれか。

基本配合	
アーモンド粉末	160 g
粉糖	<input type="text"/> g
薄力粉	20 g
強力粉	20 g
全卵	4 個
卵白	6 個
砂糖	30 g
バター	35 g

- 1 300
- 2 150
- 3 50
- 4 10

## 製パン

問 55 次の代表的なパンと国の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(パン)		(国)
1	シュトーレン	—	フランス
2	パン・ド・ミ	—	ドイツ
3	カイザーゼンメル	—	オーストリア
4	ロゼッタ	—	イギリス

問 56 次のブリオッシュ（冷蔵発酵法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地のみキシング初期段階では、みキシングロスが少ない。
- 2 分割した生地は、室温保管する。
- 3 生地を長時間休ませることで、こしが出る。
- 4 ホイロの温度は40℃にし、製品のぱさつきを抑える。

問 57 次のハード系パン焼成時に使用するオーブンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 庫内に水蒸気を充満させて焼成すると、熱が対流し、均一に熱が入る。
- 2 庫内に水蒸気を充満させることにより、パンのクラストに光沢を与える。
- 3 スチームを利用した焼成は、油脂が多いパンに必要な作業である。
- 4 水蒸気は、表面の焼成を遅らせ、内部の膨張を助長する。

問 58 次のパン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 クラム	——	パンの中身の軟らかい部分
2 乾ホイロ	——	一般的なホイロより湿度が低いホイロ
3 ベーカーズパーセント	——	外割
4 モラセス	——	発芽した大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮した麦芽糖

問 59 次のパン・オ・ノワ (直捏法) に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ミキシングは、短めにする。
- 2 くるみの自然な色が生地に染み込んでグレーがかった生地になる。
- 3 パンチは、30分で1回目、60分で2回目を行う。
- 4 くるみが入るため、生地水分量を調節する。

問 60 次のクロワッサン（冷蔵発酵法）の基本配合に関する記述のうち、の中に入る分量として、正しいものはどれか。

基本配合		
フランスパン用粉	1 0 0 0	g
生イースト	4 0	g
グラニュー糖	1 0 0	g
塩	2 0	g
脱脂粉乳	2 0	g
バター	5 0	g
全卵	5 0	g
水	4 5 0	g
ロールイン油脂	<input type="text"/>	g

- 1 5 0 0
- 2 2 0 0
- 3 1 0 0
- 4 5 0



