

令和4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 次の衛生法規に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 衛生法規は、衛生行政を実施するための法規である。
- 2 衛生法規とは、憲法第15条の理念を実現するために制定された法律や命令等の総称である。
- 3 広く衛生法規というときは、一般衛生法規、学校保健法規、労働衛生法規及び環境保全法規に分類される。
- 4 衛生法規のうち一般衛生法規は、家庭や地域社会の生活を対象としている。

問 2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 製菓衛生師法は、調理師法に先立って昭和33年に制定された。
- 2 製菓衛生師が事業所にいなければ、食品衛生法による菓子製造業の許可がおりない。
- 3 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、厚生労働大臣が与える。
- 4 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。

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 食品衛生法の目的は、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である。
- 2 食品衛生法において指定添加物とは、化学的合成品のみである。
- 3 食品衛生法における食品衛生とは、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。
- 4 食品中に残留する可能性がある農薬については、ポジティブリスト制度により規制されている。

問 4 次の食品表示基準で規定する表示事項とその概略の組合せのうち、正しいものはどれか。

(表示事項)	(概 略)
1 原材料名	—— 使用原材料を重量の割合の高い順に表示
2 賞味期限	—— 品質が急速に劣化しやすい食品の期限を表示
3 栄養成分の量	—— たんぱく質、脂質、炭水化物の3項目の量を表示
4 添加物	—— 使用添加物のうち重量割合の最も高い添加物のみ表示

2 公衆衛生学

問 5 次の健康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。

世界保健機関（WHO）は、健康について「健康とは状態であり、 A、精神的そして社会的に完全に良好であり、単に B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 | 身体的 | —— | 疾病 |
| 2 | 科学的 | —— | 肥満 |
| 3 | 衛生的 | —— | 不潔 |
| 4 | 経済的 | —— | 貧困 |

問 6 次の人口統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の総人口は、1920年には約5,600万人であったのが、1970年には1億人を超えた。
- 2 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となる出来事を把握するものである。
- 3 わが国の出生数は、第1次ベビーブーム期を頂点として以降、減少の一途をたどっている。
- 4 戦後のわが国の死亡率は、感染症による死亡の減少や乳児死亡率の低下によって、著しく改善した。

問 7 次の下水道に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生活排水のうち、家庭の台所や洗濯などによって排出される水を生活雑排水という。
- 2 生活排水のうち、し尿は浄化処理が義務づけられている。
- 3 わが国の下水道処理人口普及率は、2016年には98%に達している。
- 4 未処理の生活雑排水は、河川や海の汚染の原因となる。

問 8 次の衛生害虫と害虫が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 | —— | ペスト |
| 2 | ツツガムシ | —— | ジカウイルス熱 |
| 3 | イエバエ | —— | マラリア |
| 4 | マダニ | —— | 日本紅斑熱 |

問 9 次の水俣病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。

熊本県の水俣病は、工場排水に含まれる A が魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった B である。

- | | (A) | | (B) |
|---|---------|----|--------|
| 1 | 光化学スモッグ | —— | 呼吸器系疾患 |
| 2 | ダイオキシン類 | —— | 免疫系疾患 |
| 3 | カドミウム | —— | 循環器系疾患 |
| 4 | メチル水銀 | —— | 神経系疾患 |

問 10 次の感染経路と感染症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(感染経路)	(感染症の例)
1 経口感染	赤痢
2 飛沫感染	日本脳炎
3 経皮感染	マラリア
4 母子感染	風疹

問 11 次のわが国の感染症対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）に基づき、感染症全てを1類～3類に類型し、感染拡大防止対策が行われている。
- 2 感染症法では、人と動物とが共通して感染する感染症についても対策が講じられている。
- 3 外国から来る飛行機や船舶について、空港や港で検疫法に基づく検疫が行われている。
- 4 定期予防接種は、多くの人を受けることにより、感染症のまん延を防止するという社会的な意義もある。

問 12 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 一般に生活習慣病とは、遺伝的要因による影響が大きい。
- 2 生活習慣病の対策は、幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。
- 3 メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に伴う高血圧症のことである。
- 4 医療保険者の義務として、40歳以下の被保険者には特定健康診断と特定保健指導が実施されている。

問 13 次の産業保健（労働衛生）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働者の健康を維持するために、職場の労働条件や作業環境を改善することを産業保健（労働衛生）という。
- 2 労働者の健康を守ることを目的として、1972年に労働安全衛生法が単独立法化された。
- 3 労働者が労働災害により負傷した（休業4日以上）場合あるいは死亡した場合は、厚生労働大臣に届ける必要がある。
- 4 常時50人以上の労働者を使用する事業場の事業者は、労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務付けられている。

3 食 品 学

問 14 次の食品と嗜好成分の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食 品)		(嗜好成分)
1 ぶどう	——	テオブロミン
2 卵黄	——	ルテイン
3 コーヒー	——	酒石酸
4 とうがらし	——	アスタキサンチン

問 15 次のエネルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水 1 g を摂氏 1 °C だけ上げるのに要する熱の量は 1 カロリーである。
- 2 食品成分中エネルギーを発生するのは、たんぱく質、脂質、炭水化物の 3 栄養素のみで、他の成分は発生しない。
- 3 たんぱく質と炭水化物は、1 g 当たり 9 キロカロリーのエネルギーを産出する。
- 4 脂質は、たんぱく質と炭水化物の約 2 倍以上のエネルギーを出す。

問 16 次の芋類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 さつまいもは、ビタミン C をほとんど含まない。
- 2 じゃがいもは、ビタミン A を多く含む。
- 3 こんにゃくいもに含まれるグルコマンナンは、人体で消化されやすい。
- 4 やまのいもは、薯蕷（じょうよ）饅頭の原料になる。

問 17 次の食品の変質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品の変質に関与する要因には、光、酸素、温度、水、pH、酵素などがある。
- 2 食品中の水分には、結合水と自由水があり、このうち、微生物が利用できるのは結合水のみである。
- 3 食品中の水分活性が低くなるほど、微生物の影響は受けにくくなり、水分活性0.60以下では、ほとんど全ての微生物の増殖が阻止される。
- 4 細菌類は、pH4.5以下では乳酸菌や酢酸菌などを除き、ほとんど生育することができない。

問 18 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酢漬法は、酸を添加することでpHを上昇させ、微生物の発育を阻止する方法である。
- 2 冷蔵・冷凍法は、食品を低温度で保存することで、微生物を死滅させる方法である。
- 3 加熱殺菌法により、食品を63℃で30分間加熱すれば、全ての微生物を死滅させることができる。
- 4 砂糖漬は、砂糖の脱水作用により、微生物の発育を抑制する方法である。

問 19 次の遺伝子組換え食品（組換えDNA技術応用食品）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売には、安全性の審査を受けることが食品衛生法の規格基準で義務付けられている。
- 2 遺伝子組換え作物には、害虫やウイルスに抵抗力のあるじゃがいも、除草剤への耐性やオレイン酸を多く含む大豆などがある。
- 3 遺伝子組換え食品の安全性に関する審査は、申請を受けて食品安全委員会が厚生労働省に評価を依頼して行う。
- 4 組換えDNA技術は、交配を重ねる必要がないため、短期間で農作物の改良ができる。

4 食 品 衛 生 学

問 20 次の食品衛生学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。

WHO（世界保健機関）は、食品衛生を「食品の生育、生産、製造から、最終的に人にされるまでのあらゆる段階において、食品のと有益性、健全性を保持するために必要なすべての手段を意味する」と定義している。

- | (A) | | (B) |
|-------|----|-------|
| 1 選択 | —— | 妥当性 |
| 2 調理 | —— | 持続可能性 |
| 3 消費 | —— | 安全性 |
| 4 購入 | —— | 嗜好性 |

問 21 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）の3類感染症に位置づけられ、菌陽性者の食品取扱業務の就業制限が定められている。
- 2 潜伏期間は、通常1日から2日程度である。
- 3 保菌者の便を介した二次感染事例はない。
- 4 70℃1分間の加熱で死滅し、低温状態に弱く冷蔵庫の中では生き残れない。

問 22 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 近年は、ノロウイルスと並んで、我が国の食中毒発生件数の多くを占めている。
- 2 原因食品の大半は、鶏刺しなどの生肉料理である。
- 3 潜伏期間は通常7日から10日と長く、症状は下痢、腹痛、嘔吐、発熱がある。
- 4 比較的、少量の菌数で発症する。

問 23 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 A～C型の3つの型に分けられ、食中毒の原因となるのは主にC型である。
- 2 ウエルシュ菌食中毒は、多くの場合、前日に加熱調理された食品（シチュー、カレーなど）が原因となっている。
- 3 芽胞をつくる菌であるが、加熱調理によって全ての菌が死滅する。
- 4 3%前後の塩分を好むことから、かつては病原性好塩菌と呼ばれていた。

問 24 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品を介する食中毒と人から人へうつる感染症がある。
- 2 低温で乾燥した環境中において、1か月程度の期間生存した事例はない。
- 3 次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒が有効である。
- 4 ウイルスに感染した調理従事者から食品が汚染され、その食品を介して起こる食中毒事例が多発している。

問 25 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 貝毒には、内因性貝毒と外因性貝毒があり、全て下痢を主症状とする食中毒である。
- 2 ジャガイモの芽による食中毒の有毒成分は、ムスカリンである。
- 3 東南アジアから製餡材料として輸入されている雑豆の中に、シガテラ毒（シガトキシン）を含んでいる豆がある。
- 4 一般にフグは、卵巣や肝臓などにフグ毒（テトロドトキシン）を持つが、フグの種類や季節によって有毒の部分や毒の強さが異なる。

問 26 次の有毒有害物質による食中毒の予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 種類不明のフグ、きのこ、野草などははっきり分類がわからないものは、十分な流水洗浄と加熱調理を行う。
- 2 食品の調理や製造に必要なでない殺虫剤、殺そ剤などは、作業場内に置かない。
- 3 洗剤、消毒剤等を小分け保存する場合は、容器に必ず内容の品名を明記しておく。
- 4 使用基準が定められている食品添加物や洗浄剤は、必ずその基準にしたがって使用する。

問 27 次の消毒等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒に際して特に注意すべきことは、あらかじめ完全な洗浄を行って、汚れを除去しておくことである。
- 2 滅菌とは、病原微生物のみを死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすことである。
- 3 殺菌とは、芽胞を含む全ての微生物を死滅させることである。
- 4 消毒とは、目的とする微生物を死滅させることである。

問 28 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 酸化防止剤は、空気中の酸素による酸化変質を防止する。
- 2 コチニール色素やクチナシ色素は、植物性着色料である。
- 3 被膜剤は、果実及び果菜の表皮とガムベースの表面にのみ使用できる。
- 4 殺菌料は、腐敗細菌を殺菌して食品の保存性を高める。

問 29 次の食品中における有害物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ヒ素粉乳事件、イタイイタイ病は、重金属による健康被害の代表的な事例である。
- 2 ダイオキシン類は、人の体内に残留しやすい毒物で、強い発がん性を持ち、肝臓障害、免疫機能の低下を引き起こすといわれている。
- 3 PCBは、第二次世界大戦後から、電気機器の耐熱絶縁油、熱媒体等に広く使われ、油症（米ぬか油の事故）の原因となった。
- 4 食品衛生法により、食品中の放射性物質は規制値が定められており、牛乳や乳児用食品の放射性セシウムの基準値は100ベクレル/kg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 食品衛生法の改正により、原則として、全ての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。
- 2 HACCPは、アメリカの宇宙開発計画の中で、宇宙食の安全確保のため開発された食品衛生管理システムである。
- 3 HACCPは、食品の原材料や加工食品の安全性を保証する統一的な基準として重要視されている。
- 4 HACCP方式は、製品の最終検査のみに基づく品質管理のことで、ファイナルチェック方式という。

問 31 次のアレルギー物質（特定原材料）の組合せのうち、正しいものはどれか。

- 1 卵、乳、大豆、そば、アーモンド、えび、いか
- 2 卵、乳、小麦、さば、落花生（ピーナッツ）、いか、かに
- 3 卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに
- 4 卵、乳、大豆、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに

5 栄 養 学

問 32 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 脂質は、ビタミンA、D、E、Kなど水溶性ビタミンの吸収に役立つ。
- 2 食品中の脂質の大部分は、中性脂肪（トリグリセリド）である。
- 3 リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- 4 植物性の脂質に多いリノール酸は、血清コレステロール低下作用があり、動脈硬化を抑制する働きがある。

問 33 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 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B₁が必要である。
- 2 炭水化物を摂取すると、最終的には多糖類に分解されて、ほとんどが大腸で吸収される。
- 3 それ以上小さな単位に加水分解できない糖類を少糖類という。
- 4 炭水化物は、天然に広く存在している無機化合物であり、炭素、酸素、水素の三元素から構成されている。

問 34 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、正しいものはどれか。

(ビタミン)		(欠乏症)
1 ビタミンA	——	悪性貧血
2 ビタミンC	——	ペラグラ
3 ビタミンD	——	骨粗鬆症
4 ビタミンK	——	脚気（腱反射消失）

問 35 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品に含まれている脂肪、たんぱく質及び炭水化物をエネルギー源として利用する過程をエネルギー代謝という。
- 2 活動代謝とは、身体的、精神的に安静な状態で代謝される、生きるために必要な最小のエネルギー代謝である。
- 3 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を、食事誘発性体熱産生（DIT）という。
- 4 健康な成人で体重の増減がなければ、エネルギー消費量とエネルギー摂取量は同じである。

問 36 次の脂質異常症の予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 コレステロールを多く含む食品、甘いもの、アルコールの摂取を控える。
- 2 ビタミン、ミネラル、食物繊維を十分にとる。
- 3 栄養バランスのよい食事をし、摂取総エネルギー量を抑えて、適正な体重を保つ。
- 4 不飽和脂肪酸（植物性脂肪や魚の脂）1に対して飽和脂肪酸（おもに獣肉類の脂肪）を1.5～2の割合で摂取する。

問 37 次の栄養成分表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 特別用途食品とは、乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持、回復などに適するという特別の用途について表示するものである。
- 2 特定保健用食品（トクホ）とは、栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）の補給のために利用される食品であり、栄養成分の機能を表示するものをいう。
- 3 栄養機能食品とは、身体の生理学機能などに影響を与える保健機能成分を含んだ食品であり、消費者庁から個別に許可されるものをいう。
- 4 機能性表示食品は、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品であり、厚生労働大臣から個別に許可されるものをいう。

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、精製工程の多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が多く、味にくせがある。
- 2 ショ糖は、ぶどう糖と果糖が1分子ずつ結合した構造をもち、還元性がある。
- 3 砂糖は、吸湿性が低く結晶化しやすいが、転化糖は、吸湿性が高く結晶化しにくい性質がある。
- 4 砂糖濃度の低いものほど酸素が働きにくいいため、食品の酸化を防止することができる。

問 39 次のでん粉糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ぶどう糖は単糖類で、還元基をもっているため、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
- 2 もち米を麦芽汁により麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものが、麦芽水飴である。
- 3 水飴に含まれるデキストリンが焦げやすいので、飴^{*}などに用いる場合は、練り上がり際に加えることが多い。
- 4 異性化糖液は、酸糖化水飴や酵素糖化水飴に水素添加して還元した製品であり、デキストリンを10%位にして商品化されている。

※「飴」ではなく「餡」の誤記であるため、3及び4を誤っている文章とし、受験者全員を正解としました。

問 40 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚乳部を除去し、内部の胚芽部を集めたものである。
- 2 小麦粉には、製菓特性に影響する様々な性質があるが、最も影響する性質はグルテンの質と量である。
- 3 小麦粉は、たんぱく質含有量のみにより分類され、用途に合わせて使い分けられる。
- 4 スポンジ、カステラ、饅頭などの製造には、強力粉が適している。

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 でん粉分子内の構造が、規則性を失ったものを β でん粉という。
- 2 アミロースは、ぶどう糖分子が直鎖状につながったものである。
- 3 一般のでん粉は、アミロペクチンが80%前後、アミロースが20%前後の割合で含まれている。
- 4 でん粉の老化は、水分含有量が30～60%、温度0～5℃のときに進みやすいといわれている。

問 42 次のでん粉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 とうもろこしのでん粉は、糊化が始まると、急激に粘度が上昇し最高粘度もきわめて高いが、この点を過ぎると急激に粘度が下降する。
- 2 でん粉を糊化し急激に加熱したとき膨れる程度を膨化力といい、うるち米のでん粉の膨化力は、もち米に比べてきわめて大きい。
- 3 さつまいもにぶどう糖を加えたときのでん粉の膨化力は、クエン酸を加えたときより大きい。
- 4 一般的に粒子の大きいでん粉は、吸湿性が大きく、粒子の小さいでん粉は、吸湿性が小さい。

問 43 次の米粉のうち、もち米を原料とするものとして、誤っているものはどれか。

- 1 道明寺粉
- 2 かるかん粉
- 3 求肥（牛皮）粉
- 4 上南粉

問 44 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵白は、温度が高い方が起泡性は良いが、泡の安定性は悪い。
- 2 卵黄に含まれるコレステリンは、油中水滴型の乳濁液をつくる特徴がある。
- 3 凍結卵を使用する際には、速やかに解凍し、微生物による汚染のないように注意することが大切である。
- 4 食中毒防止のため、殻付き卵や未殺菌液卵を使用する場合の加熱殺菌には、70℃で1分以上加熱する方法がある。

問 45 次の油脂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。

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という。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、この温度範囲を範囲という。

- 1 クリーミング性
- 2 可塑性
- 3 安定性
- 4 ショートニング性

問 46 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳は、その成分や細菌数などについて、食品衛生法に基づき、一定の規格が定められている。
- 2 乳糖は、牛乳特有の甘味の多い糖質で、乳固形分の約20%を占める。
- 3 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、レシチン、酵素であり、これらの成分が栄養上きわめて理想的な割合で含まれている。
- 4 カゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じ、80℃の加熱で凝固する。

問 47 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 全脂加糖練乳は、ショ糖が40%以上含まれているので、防腐力に優れ、保存性が高い。
- 2 生クリームを泡立て過ぎると、乳脂肪は油脂のかたまりとなり、最終的にはバター粒になる。
- 3 脱脂粉乳は、脂肪含有量が多いため、酸敗など劣化しやすい性質がある。
- 4 バターは、脂肪組成として揮発性脂肪酸が多く、優れた消化吸収性がある。

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。

カカオ豆のAから調整された素材を、原料チョコレート類といい、純チョコレートは、Bに粉糖、粉乳、ココアバターを加え、ロールすりつぶし、精練し、スイートチョコレート、ミルクチョコレートなどがつくられる素材である。

- | (A) | | (B) |
|---------|----|---------|
| 1 カカオニブ | —— | カカオマス |
| 2 カカオニブ | —— | カカオタンニン |
| 3 カカオマス | —— | カカオニブ |
| 4 カカオマス | —— | ココアパウダー |

問 49 次の果実類の分類と種類の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(分 類)		(種 類)
1 漿果 (しょうか) 類	——	ぶどう
2 堅果 (けんか) 類	——	栗
3 仁果 (じんか) 類	——	りんご
4 核果 (かくか) 類	——	柿

問 50 次の寒天に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 主成分のほとんどは食物繊維からできており、水分15%、たんぱく質2%、灰分3.5%、脂質0.5%以下である。
- 2 凝固する限界濃度は、ゲル強度の強いもので3.5%、通常4.0~4.5%である。
- 3 テングサ、ヒラクサなどの紅藻類を原料としてつくられ、天然寒天と工業寒天がある。
- 4 凝固剤としての作用のほかに、メレンゲの気泡を安定化させる作用がある。

問 51 次の凝固剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ゼラチンは、寒天と同様、熱可逆性であるが、ゲル強度は寒天の10倍程度である。
- 2 ゼリー強度は、ゼラチンの凝固力の目安で、値が小さいほど少量濃度で凝固させることができる。
- 3 ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類である。
- 4 一般に販売されているカラギーナンは、主に2種類のカラギーナンの混合物で、ゲル化用のみ品質特性が一定になるよう調整されている。

問 52 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水溶性香料は、加熱処理するものに使用する場合には、加熱後粗熱を抜いてから添加する。
- 2 油性香料は、耐熱性が比較的高いが限度があるため、低温で添加することや添加後長時間の加熱は行わないなどの注意が必要である。
- 3 乳化性香料は、そのままでは全くにおいを感じないか感じてみてもわずかであるが、口に入れたり水に溶かすと強においを感じる。
- 4 粉末香料は、賦形（ふけい）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。

問 53 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 膨張剤は、85℃以上で多量のガスを発生するものが望ましい。
- 2 イスパタは、ガス発生基材に酸性剤を加え、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。
- 3 炭酸水素ナトリウムの使用量は、蒸し饅頭やかすてら饅頭では、小麦粉の5～5.5%位であり、多量に用いると、製品は軟らかく戻りダレる傾向がある。
- 4 ベーキングパウダーは、有機酸性剤と無機酸性剤の組合せや配合によって、速効性、中間性、遅効性の3種類がつくられている。

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 乳化剤は、それぞれの液体の表面張力が働いて互いの表面張力を増大させて水と油を結びつける役割をする。
- 2 親油性の強い乳化剤は、W/O型の乳化状態を作りやすい。
- 3 水と油のように、そのままでは互いに混合しない液体の一方が、他の液体のなかに細かい粒子となって分散する現象を乳化という。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、ショ糖脂肪酸エステルやソルビタン脂肪酸エステルと配合してO/W型の乳化剤としても用いられる。

(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 次の和菓子とその季節の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(和菓子)		(季節 (陰暦の月名))
1 ひなあられ	——	春 (如月、弥生、卯月)
2 水羊羹	——	夏 (皐月、水無月、文月)
3 ゆべし	——	秋 (葉月、長月、神無月)
4 はなびら餅	——	冬 (霜月、師走、睦月)

問 56 次の薬饅頭 (小麦粉饅頭) に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 薬饅頭の名は、薬としても食されていたことに由来する。
- 2 生地 hardness を調節するために原料に卵黄を加える。
- 3 生地をこね過ぎると、浮き (膨張) が悪く、硬化の早い饅頭になる。
- 4 弱めの蒸気で20分間以上蒸し上げる。

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 いら	——	すり蜜のこと
2 久助	——	製造工程で規格からはずれたもの
3 もどり	——	材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること
4 火取る	——	砂糖が結晶化すること

問 58 次の落雁（らくがん）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ねき蜜が少ないと、目の粗い状態になり、きれいな模様が出ないが、多いと形が崩れやすい。
- 2 上白糖とねき蜜をもみ混ぜた後、寒梅粉を加えてしっかりともみ混ぜ、片栗粉を加え、さっくりと混ぜる。
- 3 木型から取り出した落雁を並べ、80℃のホイロで30分ほど乾燥させる。
- 4 着色する場合は、ねき蜜に食用色素をとかして混ぜるとよい。

問 59 次の錦玉羹（きんぎょくかん）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 加える副材料によって、道明寺羹、吉野羹、淡雪羹など、幅広く変化する。
- 2 関西では琥珀とも呼ばれ、七草の節句で食される。
- 3 鍋に糸寒天と水を入れて火にかけ、糸寒天が完全に溶けてから砂糖類を加える。
- 4 流し型に流し、常温で冷まして固める。

問 60 次の和菓子の分類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 和菓子は、水分含量の違いから、生菓子、半生菓子、干菓子、焼き菓子に分類される。
- 2 生菓子に分類される和菓子には、赤飯、本練り羊羹、おめで糖などがある。
- 3 干菓子に分類される和菓子には、黄味雲平、甘納豆、むらさめなどがある。
- 4 食品衛生法では、生菓子は「でき上がり直後において水分60%以上を含有する菓子類」とされている。

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 アプリコテ	——	アプリコットジャムを塗る
2 フリール	——	揚げる
3 アンロベ	——	アーモンドなどを縦に薄く切る
4 マスケ	——	クリームなどで覆う

問 56 次の洋菓子の生地とその製品名の組合せのうち、正しいものはどれか。

(生 地)		(製 品 名)
1 シュー生地	——	エクレール
2 ビスケット生地	——	パピヨン
3 スポンジ生地	——	シュトレン
4 パイ生地	——	オペラ

問 57 次のタルト・タタンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 上部のリンゴは、リンゴに含まれるペクチンと砂糖の作用によって固まるため、ペクチン含有率が高い新鮮なリンゴを使う。
- 2 カラメルは、マンケ型に流し入れたら、側面まで行き渡らせ、そのまま冷ます。
- 3 ソテーし粗熱をとったリンゴは、型の中に隙間なく詰め込み、オーブンで焼き、火を通す。
- 4 生地をのせて焼き上がったら、すぐに型から外し冷ます。

問 58 次のチョコレート類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ダークチョコレートは、カカオマスに砂糖、乳化剤（レシチン）、乳製品を加え練り固めたもので、脂肪分が高い。
- 2 クーヴェルテュールは、料理用のチョコレートであり、テンパリングをする必要がない。
- 3 テンパリングとは、チョコレートに光沢を与え、滑らかな舌触りと口どけのよいものにする作業である。
- 4 ファットブルームは、急激な温度変化により、砂糖が表面に付いた結露に吸収され、水分が蒸発したあとに砂糖だけ残り、白い斑点のような模様になる。

問 59 次のザッハートルテに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 オーストリアの代表的な菓子で、オーストリアの菓子工業会で材料の配合や定義を定めている。
- 2 サンド用、コーティング用のアプリコットジャムは、しっかり煮詰めておく。
- 3 作業前に卵とバターは常温に戻しておく。
- 4 ショコラグラズールは、ジャムをサンドしカバーリングしたザッハーマッセ生地一気に流しかけ、パレットナイフで均一の厚さに整える。

問 60 次のフィユタージュ生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 油脂でデトランプを包み折り畳む方法は、パート・フィユテ・オルディネールを作る一般的な製法で、折り込み式、ドイツ式仕込み法ともいう。
- 2 仕込み作業中にバターがとけて生地の中に入り込むと、焼成時にうまく層ができないため、生地温度が上がりそうな時は、冷蔵庫で休ませるとよい。
- 3 折り畳み作業は生地を軽く折りたたむ程度にし、デトランプとバターの間に空気が入るようにする。
- 4 焼成温度が高いと、バターが流れ出て、生地を浮き上がらせる力が弱くなる。

製パン

問 55 次の代表的な製パン法とその特徴の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(製パン法)		(特 徴)
1 直捏法	——	作業スペースの規模が大きい
2 発酵種法	——	フロアタイムを短くできる
3 自家製酵母種法	——	時間がかかり、ボリュームが出ない
4 液種法	——	老化が遅く、発酵した際の風味が出る

問 56 次のバターロール（直捏法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 油脂投入前のミキシングは、均一な薄い生地ができるように結合段階まで行う。
- 2 パンチの工程を入れる場合には、イーストの分量を多めにし、こね上げ温度を高めにする。
- 3 編みパンは、生地が緩みやすいので、ホイロ時間が長くなる。
- 4 焼成時間が長くなると製品が硬くなるので、10分間くらいで焼き上げるようにする。

問 57 次の焼成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 第一段階では、でんぷんがアルファ化してグルテンが凝固しはじめる。
- 2 生地温度が60℃を超えると酵母の働きが失活する。
- 3 第二段階では、水分の蒸発により中心まで熱が入る。
- 4 焼減率は、パン生地を焼成することで水分が蒸発し、焼成前より重量が減少する割合を百分率（%）で表したものである。

問 58 次のパンの用語と意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

(用 語)		(意 味)
1 ベンチタイム	——	パンの焼成中に生地が膨張する時間
2 ルヴァン	——	フランス語で酵母や発酵種のこと
3 フィリング	——	生地のこと
4 オープンフレッシュ	——	焼成時に、パン生地を中心部に熱が伝わること

問 59 次のスイートルール（冷蔵発酵法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アメリカを代表するスイートパンの一つで、イギリスのスイートバンズともいわれている。
- 2 クリーミングにより生地にソフト感と歯切れのよさを与え、製品のボリュームを出すことができる。
- 3 2℃で90分間の冷蔵発酵により休ませることで、生地のべたつきを抑え、作業性を向上させる。
- 4 ミキシングは、水切れ段階の終了手前で終わる。

問 60 次のベーグル（直捏法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ベンチタイムは、15分間くらいを目安とする。
- 2 モラセスを入れてケトリングすることにより、風味よく、色つやよく仕上げるることができる。
- 3 分割、成形は、打ち粉を多めに振った台の上で行い、手にも多めに粉を付けておく。
- 4 ケトリングは、湯を沸騰させて行い、ケトリング後は網の上でしっかりと水気を切り、しばらく時間をおいてから焼成に入る。

白 紙

