

令和 7 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 =

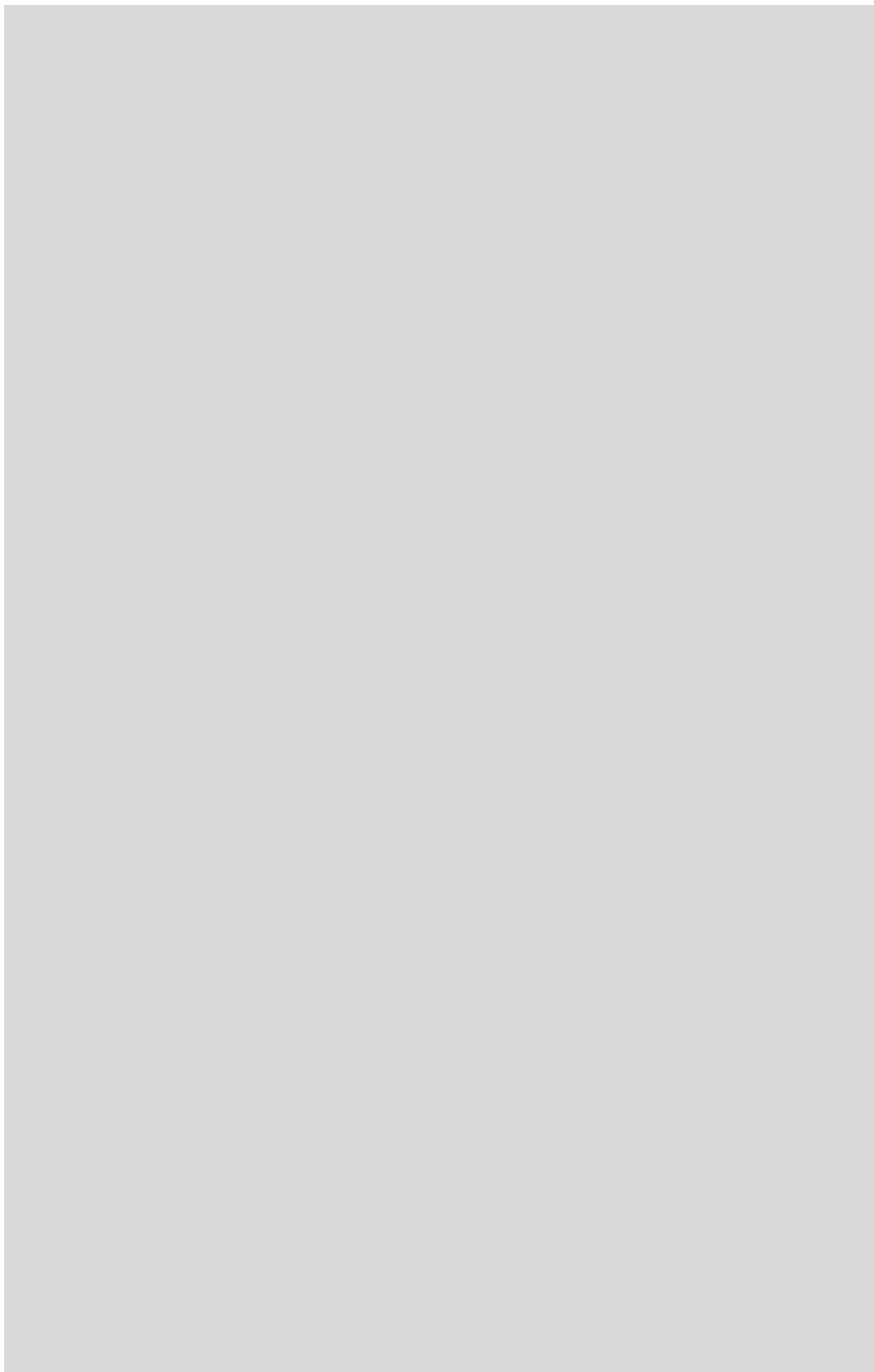
- 1 問題用紙と解答用紙は別になっています。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は1つです。2つ以上記入した場合は無効とします。
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 「製菓理論及び実技」の問題には、全員が解答する「共通問題」（問 38～問 54）と、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの科目を選択して解答する「選択問題」（問 55～問 60）があります。
選択問題は、和菓子、洋菓子又は製パンのいずれか1つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークした上で、当該科目のみ解答してください。
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 次の一般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 保健予防法規には、地域保健法、健康増進法、食品衛生法等がある。
- 2 環境衛生法規は、生活環境の有害物を除去し、積極的に健康で快適な生活条件を整えるための衛生法規である。
- 3 医事法規は、医療施設や医療従事者に関する衛生法規である。
- 4 薬事法規には、毒物及び劇物取締法、麻薬及び向精神薬取締法、あへん法、覚醒剤取締法等がある。

問 2 次の衛生行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 衛生行政は、行政権の主体である国や地方公共団体が産業経済を振興するための行政である。
- 2 日本における衛生行政の歴史は、1873（明治6）年、文部省に医務局が設けられたことに始まる。
- 3 世界各国において、衛生行政と社会保障制度との関係が非常に密接になってきている。
- 4 衛生行政は、大きく一般衛生行政、学校保健行政、労働衛生行政、環境保全行政の4つに分けることができる。

問 3 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 製菓衛生師法は、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 3 製菓衛生師の免許は、各自治体の条例に基づく試験に合格した者に対して与える。
- 4 製菓衛生師は、製菓衛生師試験に合格した者が称することができる。

問 4 次の食品安全基本法の第1条（目的）に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

「食品の安全性の確保に関し、 A を定め、関係者の B 及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する。」

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 食品基準 | —— | 義務 |
| 2 | 努力規定 | —— | 地位 |
| 3 | 規格基準 | —— | 権利 |
| 4 | 基本理念 | —— | 責務 |

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のうち、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 Bに完全に良好であり、単に C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)		(C)
1	衛生的	——	環境的	—— 不健全
2	科学的	——	経済的	—— 疾患
3	身体的	——	社会的	—— 疾病
4	経済的	——	人道的	—— 貧困

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 主な衛生統計には、人口静態統計、疾病統計、患者調査、医療統計等がある。
- 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 主な疾病統計調査として、国民生活基礎調査がある。
- 4 感染症発生動向調査は、食中毒事件数、患者数及び死者数を原因食品、病因物質及び原因施設別に集計するものである。

問 7 次の環境要因の水に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人体の約60%は水分であり、その2～3%を一度に失うと生命の危険がある。
- 2 体内の水分は、尿、呼気、皮膚からの蒸発、糞便等として失われる。
- 3 成人が1日に必要とする水の量は、5Lといわれている。
- 4 カルシウムやマグネシウムの化合物を異常に多く含む水を軟水というが、飲むと呼吸器障害を起こすことがある。

問 8 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 日常生活に伴って家庭から出る生活排水は、し尿を含んだ「し尿排水」と台所や洗濯等によって排出される「生活雑排水」の2種類がある。
- 2 し尿及び生活雑排水は、浄化処理が義務付けられている。
- 3 日本における2019年度の下水道処理人口普及率は、80%程度である。
- 4 適切に浄化処理がされていない排水は、河川や湖沼、海の汚染の原因となる。

問 9 次の有害害虫・媒介害虫と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 マダニ | —— | 日本脳炎 |
| 2 ツツガムシ | —— | 疥癬 |
| 3 蚊 | —— | 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS) |
| 4 ノミ | —— | ペスト |

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、カドミウムを含む食品を摂取することで起こった神経系疾患の食中毒である。
- 2 大気汚染物質のPM2.5（微小粒子状物質）は、喘息や気管支炎等の呼吸器疾患、肺がんのリスクや循環器系への影響も懸念されている。
- 3 振動、悪臭は、感覚公害に分類される。
- 4 騒音とは、一般に不快な音、好ましくない音を指し、騒音値はデシベル（dB）という単位で示される。

問 11 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本では、がん、心臓病、脳血管疾患等の生活習慣病による死亡が増加している。
- 2 国民の平均寿命が延び、高齢化が進むことで、生活習慣病患者の増加が予想される。
- 3 生活習慣病の原因は複雑であり、睡眠、運動、喫煙等の生活習慣が関係している。
- 4 メタボリックシンドローム対策として、2008年から医療保険者の義務として、30歳以上の被保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。

問 12 次の使用目的別にみた消毒薬の選択の組合せのうち、誤っているものはどれか。

（ 使用目的 ）		（ 消毒薬 ）	
1	金属器具	——	エタノール
2	非金属器具	——	フタラール
3	手指皮膚	——	グルタラール
4	吐物による汚染	——	クレゾール石けん

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のうち、正しいものはどれか。

事業者は施設の規模に関わらず、 A に基づき、労働者の安全と健康を守る義務があるが、従業員が10人から50人未満の小規模事業場においては、 B の雇用は義務付けられていない。

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

3 食 品 学

問 14 次の食品中の成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の水分は、食品の腐敗や酸敗等の変質には関与しない。
- 2 脂質は、風味や物性に大きな影響を与え、単純脂質と複合脂質に分類される。
- 3 食品には、嗜好に関わる色素成分、香気成分、呈味成分が含まれる。
- 4 炭水化物は、糖類、糖質、食物繊維の総称である。

問 15 次の植物性食品の特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 穀類の成分は、主にたんぱく質と脂質であり、炭水化物は少ない。
- 2 大豆は、豆類の中でもたんぱく質を多く含み、畑の肉とも言われる。
- 3 ジャガイモの切断面に見られる粘性の白濁液は、樹脂配糖体でヤラピンという。
- 4 きのは、不溶性食物繊維が少なく、消化されやすい。

問 16 次の卵類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵白に微量に含まれるオボグロブリンは、メレンゲを作る際に重要な泡立ちの要因と考えられている。
- 2 鶏卵は、栄養価の高い食品であるが、ビタミンCは含まれない。
- 3 卵黄の色素であるカロテノイドは、マヨネーズを製造する際の乳化性に深く関与する。
- 4 鶏卵は、卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、卵殻には無数の細気孔があるため、時間経過とともに卵殻内部に空気が入り、気室を形成する。

問 17 次の特定保健用食品の機能性表示と代表的な関与成分の組合せのうち、正しいものはどれか。

(特定保健用食品機能性表示)	(代表的な関与成分)
1 コレステロールが高めの人に適した食品	—— 乳酸菌
2 血糖値が気になる人に適した食品	—— カゼインホスホペプチド
3 体脂肪が気になる方の食品	—— 大豆イソフラボン
4 虫歯の原因になりにくい食品	—— リン酸水素カルシウム

問 18 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 自己消化とは、食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質をいう。
- 2 食品中のたんぱく質や窒素化合物が微生物によって分解し、アンモニアやアミン類等の有害物質が生成され、悪臭が生じる現象を腐敗という。
- 3 食品中の脂質が空気中の酸素によって連鎖的に酸化されることを自動酸化という。
- 4 食品中に含まれるポリフェノールが酵素によって酸化し、メラニン等を生成して起きる褐色変化をメイラード反応という。

問 19 次の食品表示基準に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品表示は、消費者等に対する確かな情報を与え、合理的な認識や商品選択を行うために必須のものである。
- 2 消費期限は、期限を過ぎたら食べないほうがよい食品に適用される。
- 3 加工食品に定められる表示事項に、アレルゲンの表示は含まれない。
- 4 栄養成分表示は、原則としてすべての消費者向けの加工食品に表示する必要がある。

4 食 品 衛 生 学

問 20 次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 広域で同じ原因の食中毒が同時に多発する場合を散発型集団発生という。
- 2 食中毒は夏に多発し、冬はほとんど発生しない。
- 3 食中毒また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になっている。
- 4 食中毒統計の食中毒原因物質にノロウイルスが追加されたのは平成9年である。

問 21 次のサルモネラ食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 近海産の魚介類が主な原因食品である。
- 2 サルモネラ属菌は、有芽胞菌であり加熱調理によっても全ての菌は死滅しない。
- 3 潜伏期間は通常6～18時間でほとんどの患者は12時間以内に発症する。
- 4 予防策として、ねずみ、ゴキブリ等の駆除や、調理場内への侵入防止等が大切である。

問 22 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 感染経路として、食品が媒介する食中毒と人から人へうつる感染症がある。
- 2 エタノールによる消毒が、最も効果がある。
- 3 ノロウイルス感染者には、体調不良がないにもかかわらず、ノロウイルスに感染している不顕性感染者がいる。
- 4 ノロウイルス食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢であり、潜伏期間は通常24～48時間である。

問 23 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、熱に弱い。
- 2 主な症状は、下痢、発熱、血便で、潜伏期間は通常2～7日程度である。
- 3 予防には、手指等に化膿巣がある者は食品を取り扱わないことが挙げられる。
- 4 黄色ブドウ球菌は、食べた人のおなかの中で増殖する際に毒素を作り、食中毒の原因となる。

問 24 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カビ毒の代表的なものにソラニン類がある。
- 2 一般にフグは、卵巣や肝臓等にテトラミンが含まれている。
- 3 深海性の魚であるイシナギの肝臓には大量のワックスが含まれている。
- 4 青酸（シアン）化合物を含む豆は、製餡の際に水さらしが必要である。

問 25 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 芽胞を作る嫌気性菌で、酸素のない食品中で増殖する。
- 2 後の段階で加熱工程のない水槽での冷却や洗浄の作業において、食材を汚染すると食中毒の発生要因となる。
- 3 溶血性尿毒症症候群等の合併症を起こし、死亡することもある。
- 4 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に、菌陽性者に対する食品取扱業務の就業制限が定められている。

問 26 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 紫外線殺菌灯による消毒は、食品の内部の殺菌に用いられる。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムの水溶液は、希釈した後の時間経過による効力の減少がほとんど無い。
- 3 エタノールは、80%の水溶液より100%エタノールの方が消毒力は強い。
- 4 逆性石けんは、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなる。

問 27 次の食品添加物の使用基準に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 着色料のうち赤色2号等のタール色素は、カステラに使用してはならない。
- 2 甘味料のサッカリンは、チューインガムにのみ使用される。
- 3 酸味料のクエン酸に使用基準はない。
- 4 防カビ剤のイマザリルは、バナナに使用してはならない。

問 28 次の施設、設備の管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 機械の各部分は出来るだけ分解し、内部の消毒を行うようにする。
- 2 水道水以外の水を使用する場合は、1年に1回以上水質検査を実施する必要がある。
- 3 合成樹脂製のまな板に比べ、木製のまな板は傷がつきにくく、洗浄・消毒が効果的である。
- 4 食品衛生責任者は、営業主に対して改善の必要があるときには、伝えて改善してもらったとともに、日常の衛生管理に努める必要がある。

問 29 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 陸棲動物における有害物質の生物濃縮は、呼吸あるいは体表面を通じて体内に蓄積される直接濃縮が主である。
- 2 有機塩素系の農薬であるDDTは、水溶性で化学変化を受けやすい。
- 3 動物用医薬品には、残留を防止する法令があり、動物飼養者等が法令を遵守し、適切に使用していれば畜産物に基準値を超えて残留することはない。
- 4 食品衛生法に基づく放射性セシウムの基準値は、乳児の飲食に供することを目的として販売する食品は100ベクレル/kgである。

問 30 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者はHACCPの7原則12手順をそのまま実践することが求められることとなった。
- 2 HACCPとは、食品事業者自らが危害要因をあらかじめ把握した上で、危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理する手法のことをいう。
- 3 HACCPによる衛生管理は、最終製品について、細菌検査等を行い、合格をもって出荷するファイナルチェック方式である。
- 4 HACCPに取り組んでいる場合、一般的な衛生管理基準は免除される。

問 31 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食物に含まれるアレルゲンを摂取することで身体が異物として認識し、過敏に防御反応が生じることをいう。
- 2 特定原材料を使用しない食品を製造する場合であっても、他の製品の特定原材料が混入しないよう、製造ラインの洗浄を行う等の対策が必要である。
- 3 特定原材料に準ずるものには、バナナや牛肉が含まれており、可能な限り表示するように努めることとされている。
- 4 特定原材料に由来する食品添加物を含む食品は、当該食品添加物が特定原材料に由来する旨を表示する必要は無い。

5 栄 養 学

問 32 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 微量栄養素に分類されるビタミンは、体のエネルギー源となる。
- 2 水は人体に重要な物質であるが、一般的に栄養素には含めない。
- 3 食物繊維は、人の消化酵素により分解されて単糖類となる。
- 4 ミネラルは、人体を構成する成分として体重の約96%を占める。

問 33 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 身体のような組織、器官等を構成する主な成分である。
- 2 ゼラチンは、単純たんぱく質に分類される。
- 3 アミノ酸から構成され、体内で合成されるアミノ酸を非必須アミノ酸という。
- 4 グルテンは、製菓材料として欠かせないたんぱく質である。

問 34 次のミネラルに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 リン(P)は、体内に最も多く含まれるミネラルで、骨や歯の成分となる。
- 2 ヨウ素(I)は、大部分が副腎に存在し、様々なホルモンの材料となる。
- 3 亜鉛(Zn)は、たんぱく質や核酸の合成、遺伝子の発現等に関与する。
- 4 カリウム(K)は、細胞外液の主要な陽イオンであり、体液の浸透圧を調節することに関与する。

問 35 次の栄養の消化と吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でん粉は、胃液に含まれるペプシンに続き、膵液中のトリプシンにより、分解され、単糖類になって吸収される。
- 2 口の中で噛むことと、胃や腸のぜん動運動等によって細かく碎かれることを機械的消化という。
- 3 消化吸収率は、食物繊維の影響を受け、食物繊維が多いと腸の運動が活発となり、低下する。
- 4 脂溶性ビタミンの吸収率は、脂肪の摂取量や脂肪の消化状態が影響する。

問 36 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、甲状腺から分泌されるホルモンで、基礎代謝量を制御している。
- 2 パラソルモンは、副甲状腺から分泌されるホルモンで、カルシウムとリンのバランスを整える。
- 3 アドレナリンは、副腎髄質から分泌されるホルモンで、心拍数や血圧を上昇させる。
- 4 インスリンは、膵臓から分泌されるホルモンで、細胞への血糖の取込みやグリコーゲンの合成を促進し、血糖値を上昇させる。

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、エネルギー、良質なたんぱく質、カルシウム、各種ビタミンを豊富に摂取する必要がある、間食は食事の一部と考えることが望ましい。
- 3 成人期は、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。
- 4 高齢期は、基礎代謝量が増加するため、栄養の不足に最も注意が必要である。

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、誤っているものはどれか。

- 1 砂糖は、精製工程の多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が少なく、味も淡白でくせがない。
- 2 砂糖溶液は、濃度が高いものほど防腐性が高く、食品の酸化を防止することができる。
- 3 上白糖は粒子が細かくて使いやすいが、日本では生産されていない。
- 4 中双糖は、再加熱して製造するため黄褐色をしている。

問 39 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 甘味料であるステビアは、南米産植物の葉を煎じた煮汁を使用している。
- 2 ブドウ糖は、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとヨード反応を起こす。
- 3 還元水飴は、酸糖化水飴や酵素糖化水飴に水素を添加して還元したもので、保湿性があり砂糖の結晶防止効果がある。
- 4 和三盆糖は、サトウキビの搾り汁を煮詰め、お盆の上で霧をかけながら揉み混ぜ、細かい結晶粒子にしたものである。

問 40 次の小麦粉の種類と主な用途の組合せのうち、正しいものはどれか。

(種 類)		(主な用途)
1	中力粉	クッキー、てんぷら
2	強力粉	即席めん、クラッカー
3	準強力粉	中華めん、中華皮類
4	薄力粉	食パン、菓子パン

問 41 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉のたんぱく質は、アルブミン及びグロブリンが主成分である。
- 2 胚芽は、小麦粒の大部分を占め、この部分が小麦粉になる。
- 3 しっかりと形成されたグルテンには伸展性があり、発酵や加熱の際に生じた炭酸ガスや水蒸気を包み込んで大きく膨張する。
- 4 食塩は、グルテンの網目構造を分断するため、生地がサクサクともろくなる。

問 42 次のでん粉の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊し糊状になることを糊化という。
- 2 老化したでん粉を α でん粉、糊化したでん粉を β でん粉という。
- 3 糊化したでん粉を急激に加熱した時の膨れる程度を膨化力といい、主としてアミロペクチンによるものである。
- 4 でん粉の吸湿性は、でん粉粒子の大きさが関与する。

問 43 次の米粉の種類と原料についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

(種 類)		(原 料)
1 かるかん粉	――	^{もち} 糯米
2 上新粉	――	^{うるち} 粳米
3 上早粉	――	^{もち} 糯米
4 早並粉	――	^{うるち} 粳米

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 卵白の起泡性は優れており、砂糖を加えると泡沫安定性が著しく増す。
- 2 卵黄の乳化力は、バターケーキ類の生地調整で配合原料がよく均一分散するのに大きく関与する。
- 3 卵黄と卵白では、熱凝固を起こす温度が異なる。
- 4 乾燥全卵の水和液は、起泡性を示すため、起泡を目的とする菓子製造に広く用いられている。

問 45 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を可塑性という。
- 2 ビスケット生地等に油脂を練りこむことで、生地中に薄いフィルム状となって広がり、製品にサクサクとした食感を与える性質をクリーミング性という。
- 3 油脂には変敗しやすいものと変敗しにくいものがあるが、この性質をショートニング性という。
- 4 フライングにより変質した油に新しい油を補給することで鮮度が戻る。

問 46 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 牛乳は、生乳をろ過、均質化、殺菌、冷却して容器に詰めたもので、食品衛生法に基づく規格は定められていない。
- 2 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分であり、微量成分としてクエン酸や酵素を含む。
- 3 牛乳のたんぱく質で主なものはラクトグロブリン、ラクトアルブミン、カゼインの3種で、このうちカゼインがもっとも多い。
- 4 牛乳の脂肪は乳脂肪と呼ばれ、種々の脂肪酸のグリセライド混合物で、特に酪酸が多く含まれる。

問 47 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生クリームを泡立て器で攪拌すると、脂肪球同士が次々と分離し始める。
- 2 生乳からクリームを分離し、脂肪分を除き乾燥した粉乳を全脂粉乳という。
- 3 レンネットは、チーズを作る際に利用され、多量のキモシンという酵素を含む。
- 4 生乳から直接製造されたチーズをプロセスチーズという。

問 48 次の原料チョコレート類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。

「 は、カカオ豆に7～9%含まれており、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。 は酸化しやすく、空気に触れると速やかに有色物質(カカオレッド、カカオブラウン)に変化する。」

- 1 カカオニブ
- 2 カカオタンニン
- 3 テオブロミン
- 4 カカオマス

問 49 次のジャム類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 マーマレードとは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- 2 プレザーブとは、果肉を煮沸して破砕し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもので、可溶固形分を18～20%に仕上げる。
- 3 ジャムとは、果実をそのままか、果肉を破砕し適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、果実は崩れた状態になっている。
- 4 フルーツソースとは、濃厚糖液中に果実そのままか、果実の切片を入れて煮詰めたものである。

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 寒天の主成分は食物繊維であり、寒天水溶液は熱可逆性である。
- 2 カラギーナンは、紅藻類から抽出され、カップパー、ラムダー、イオターの3種類からなっている。
- 3 ゼラチンは果実や野菜類に含まれ、寒天に比べて融解温度がかなり高い。
- 4 高メトキシルペクチンは、一定濃度の糖と酸によりゲル化する。

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 香料は、原料によって天然香料と合成香料に大別される。
- 2 酒類は、その製造方法によって醸造酒、混成酒の2種類に大別される。
- 3 水溶性香料は、揮発性があるので高温で加熱処理をする場合の使用に最適である。
- 4 カルダモンは、辛味性香辛料の一種である。

問 52 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 2 生酵母の溶解は、60℃以上の仕込み水で行うとよい。
- 3 酵母の発酵により生成されたアルコールは、ほとんどがエタノールである。
- 4 溶解した生酵母は、長時間放置せず30分以内を目安に使用する。

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 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガスを発生させ、特有の苦みを伴うが、アルカリ性剤を加えることによりその苦みを抑えることができる。
- 2 膨張剤は40～80℃で多量のガスを発生させるものが望ましい。
- 3 炭酸水素アンモニウムは、分解後に弱酸性を示す。
- 4 塩化アンモニウムは、加熱によりアンモニアガスが発生するが、持続時間は比較的短い。

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 食品添加物として指定されている乳化剤を2種以上組み合わせ、ソルビトールやプロピレングリコールに分散させたものをケーキ用乳化起泡剤という。
- 2 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。
- 3 乳化剤の用途としては、乳化作用のほかに、たんぱく質や糖液の煮詰め時の泡立ちを抑える消泡作用等がある。
- 4 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型の乳化剤として単独で使用されることが多い。

(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 次の季節とその季節にちなんだ和菓子の組合せのうち、正しいものはどれか。

(季 節)		(季節の和菓子)	
1	春	——	はなびら餅
2	夏	——	若あゆ
3	秋	——	錦玉羹
4	冬	——	草餅

問 56 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 豆は、一晩水に漬けると、重量が約2倍、容積が原形の約2.5倍になる。
- 2 粉碎した豆に水を加えて練って餡にする。
- 3 練り上げた餡は、鍋から取り出し、できるだけ早く冷ます。
- 4 含糖率とは、練り上がった餡に含まれる糖類の割合のことである。

問 57 次のちゃぶくさに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 膨張剤に炭酸アンモニウムを使用しない。
- 2 平鍋の温度は、160℃程度に調節する。
- 3 仕込み法は、逆ごね法という独特の方法を用いる。
- 4 裏焼きは、焼き色を付けない程度に軽く行う。

問 58 次の雲平生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 工芸菓子等に使用する場合は、上白糖を使うとよい。
- 2 薄くのばすものを作るときは、寒梅粉の量を少なめにする。
- 3 雲平生地を着色する際は、ごくわずかな色素の分量の違いで色が異なってしまうため、同じ色にしたい生地はまとめて着色する。
- 4 雲平生地をこねあげる際は、湯又は水を使用するが、すぐに使う場合は、水でこねた方が乾かずに扱いやすい。

問 59 次の蒸し羊羹に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 風に当てて冷ますと表面が割れてしまうので注意する。
- 2 葛粉の代わりに浮き粉等を使用してもよい。
- 3 餡に薄力粉を加えるタイミングは、水溶き葛粉より先に入れて揉み混ぜると軟らかめの生地になる。
- 4 強い蒸気で蒸すと、生地にスができるので避ける。

問 60 次の和菓子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 もどり	——	いったん膨張した製品の表面等がくぼむこと
2 なく	——	砂糖が結晶化すること
3 でっちる	——	材料が時間とともに製品となじみおいしくなること
4 火取る	——	餡を硬く練ること

洋菓子

問 55 チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 テンパリングが終了したチョコレートは、使用するまでしっかりと保温しておく。
- 2 ファットブルームは、急激な温度変化にさらされた際にできるもので、白い斑点のような模様となる。
- 3 ガナッシュは、チョコレートの油分とクリームの水分を混ぜ合わせるので分離しやすい。
- 4 パータ・グラッセは、ココアバターの含有量が少ないので、テンパリングが不要である。

問 56 次の器具と説明の組合わせのうち、正しいものはどれか。

(器 具)		(説 明)
1 キャスロール	——	シュー生地やソースを作る際に用いる鍋
2 スケッパー	——	こし器の一種
3 エキュモワール	——	砂糖を焦がすための器具
4 コルネ	——	クリームや卵等を混ぜる器具

問 57 次のタルト類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 型にはめたタルトは、冷蔵庫で休ませてから焼成する。
- 2 アマンディーヌは、クッキー生地とアーモンドクリームを組み合わせた菓子である。
- 3 タルト・タタンは、リンゴに含まれるペクチンと砂糖の作用で上部を固めるので、ペクチン含量率が比較的高い新鮮なリンゴを使用する。
- 4 シブーストは、生クリームにゼラチンとイタリアンメレンゲを混ぜて作ったクレーム・シブーストを使用する。

問 58 次のフィユタージュに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 フィユタージュ・ラピッドは、浮きが少し悪くなるが、速成でできるのが利点である。
- 2 パート・フィユテ・オルディネールは、油脂でデトランプを包んで何回か折り畳んで作る方法である。
- 3 フィユタージュを焼成する際に焼成温度が高いと、バターが流れ出て、生地を浮き上がらせる力が弱くなる。
- 4 フィユタージュの仕込みでは、材料を常温にしておき、作業する部屋やテーブル等も常温の状態にしておく。

問 59 次のパータ・シューに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 シュー生地の焼成温度の目安は、150℃程度である。
- 2 シュー生地が膨らんだら、上火を弱くし、下火を強める。
- 3 シュー生地の硬さは、スパテラですくってゆっくり流れ落ちる程度にする。
- 4 シュー生地の温度を下げるため、冷たい卵液を使用する。

問 60 次の洋菓子に関する用語とその意味の組合わせのうち、誤っているものはどれか。

(用 語)		(意 味)
1 エタレ	——	生地を広げる、薄くのばす
2 クラリフィエ	——	卵黄と卵白を分ける、澄ませる
3 マスケ	——	小麦粉をまぶす、振りかける
4 エバルベ	——	余分な生地を切り落とす

製パン

問 55 次のデニッシュに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 折り込み作業によって生地グルテン形成が行われるため、ミキシングは強めにする。
- 2 ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。
- 3 ホイロは、使用している油脂の溶解温度より高くしてはならない。
- 4 焼成は、折り込み生地の特徴を生かすため、しっかりと焼き込む。

問 56 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 中種法は、老化が早く、クラストが固い。
- 2 自家製酵母種法は、発酵中に腐敗しやすい。
- 3 直捏法は、生地の発酵のためのスペースが少なく済む。
- 4 発酵種法は、イーストを節約できる。

問 57 次の焼成に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 第一段階では、水分が蒸発して中心まで熱が入る。
- 2 第二段階では、ガスの発生による窯伸びが起こり、急激に膨張する。
- 3 第三段階では、焼成の最後に余熱を上手に使い、余熱焼きをすると製品にムラが出ない。
- 4 フランスパンでは、焼減率は4%以下となり、水分はほとんど飛ばない。

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	クープ	—— 油脂や卵が少ないパンのこと
2	パンチ	—— 発酵の度合いを確認するためのテスト
3	クラム	—— パンの中身の軟らかい部分のこと
4	ルヴァン	—— 中に入れる詰め物のこと

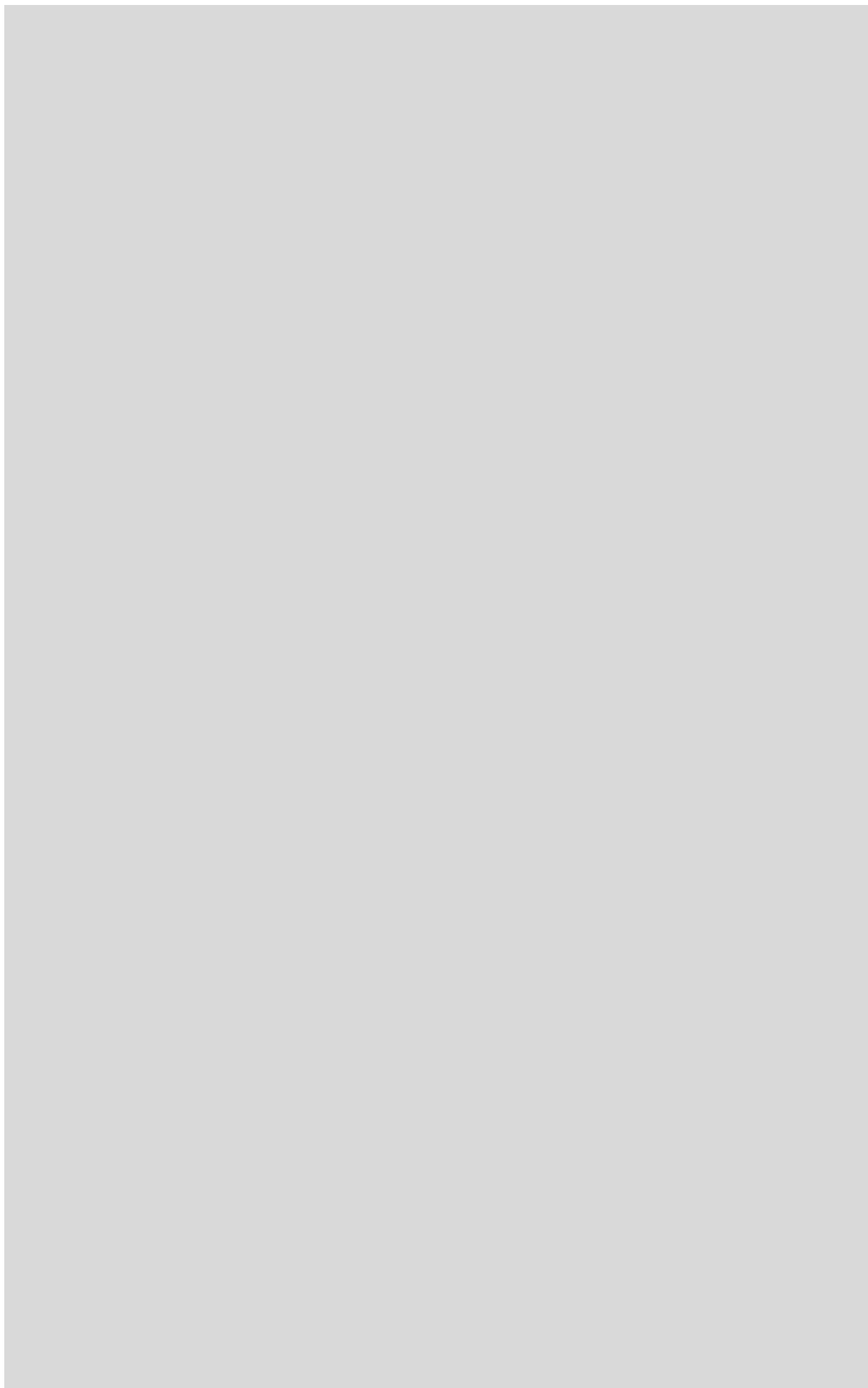
問 59 次のベーグルに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 分割、成形中は、基本的にほとんど打ち粉を振らない。
- 2 沸騰させた湯でケトリングする。
- 3 ミキシングは、薄い膜ができるまでこねる。
- 4 モラセスがない場合は、モルトシロップや蜂蜜で代用できる。

問 60 次の食パン（直捏法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地 of 伸展性が良く、ソフトでボリュームのある製品を作ることができる。
- 2 角食パンのホイロにおける二次発酵は、型の90～100%が標準とされる。
- 3 均一な薄い生地ができるように、油脂投入前のミキシングは最終結合段階まで行う。
- 4 オープンから取り出したら、ショックを与えることで、製品の腰折れを防ぐ。

白 紙



〈 解 答 用 紙 の 記 入 例 〉

氏 名 山田太郎 の場合
受 験 番 号 0 7 5 1

氏 名	山 田 太 郎	製菓衛生師試験 解答用紙
記入上の注意事項 1 この解答用紙を折ったり、 巻いたりしないこと。 2 マークは鉛筆(HB)で濃く はっきりとマークすること。 例 ① ② ③ ④ 3 解答をまちがえたときは、 消しゴムで「あとかた」のな いようきれいに消し、正しい と思うところにマークするこ と。 4 正解は1問につき必ず1つ なので絶対に2つ以上マーク しないこと。 5 最後に受験番号が正しく マークされているか受験票と 対照して確認すること。		選 択 問 題 (1科目選択し、 ○をつけること)
和菓子 ・ 洋菓子 ・ 製パン		

受 験 番 号														
数 字 欄				マ ー ク 欄										
千 の 位	百 の 位	十 の 位	一 の 位	千の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				百の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				十の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				一の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0

〈 「製菓理論及び実技」の選択問題の記載例〉

選択問題は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目名をマークした上で、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場合には、解答を無効とします。

(例) 和菓子を選択した場合

解答用紙

選 択 問 題		和菓子	洋菓子	製パン
(選 択 問 題)	問55	1	2	3
	問56	1	2	3
	問57	1	2	3
	問58	1	2	3
	問59	1	2	3
	問60	1	2	3

*和菓子を選択した場合には
(和菓子)の問題のみ解答すること。