

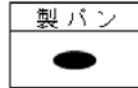
令和6年度製菓衛生師試験問題

【 注 意 事 項 】

- 1 試験問題は、
I 衛生法規(4問)
II 公衆衛生学(9問)
III 栄養学(6問)
IV 食品学(6問)
V 食品衛生学(11問)
VI 製菓理論(18問)
VII 製菓実技(6問) (和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つを選択)
の計60問に解答してください。
製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのうち1つを選択し、解答用紙の選択する科目にマークしてください。

- 2 選択科目がマークされていない場合や、複数マークされている場合は採点されません。

〈記入例1〉 製パンを選択する場合。



- 3 一級又は二級菓子製造技能士の方で、出願時にその確認を受けた方は、製菓理論及び製菓実技の解答が免除されます。(免除される問題番号は37~60です。)

- 4 試験時間は午後1時30分から午後3時30分までの2時間です。

- 5 本試験はマークシート方式です。
解答用紙への記入は、必ず黒鉛筆を使用してください。

- 6 解答用紙に受験番号と氏名・フリガナ、選択科目を忘れずに記入及びマークしてください。

〈記入例2〉

フリガナ	ショクヒン	ヤスコ
氏名	食品	安子

受験番号			
0	0	0	1
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- 7 問題の答えは、必ず解答用紙に記入してください。

- 8 答えは、1問につき1つしかないなので、2つ以上にマークすると不正解となります。

〈記入例3〉 例題1 奈良県庁の所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 奈良市
② 大和郡山市
③ 橿原市
④ 大和高田市



正解は、「① 奈良市」なので、上のようにマークする。

- 9 解答用紙は、直接機械にかけて読みとります。
誤って記入した場合は、跡が残らないよう消しゴムできれいに消してください。
消し跡が残っていたり、マーク欄が汚れていると、不正解になることがあります。
折り曲げたり汚したりしないよう注意してください。

- 10 問題用紙は、持ち帰ってください。

指示があるまで開いてはいけません

衛生法規

問1 食品衛生法に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食品とは、全ての飲食物をいうが、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れない。
- ② この法律の適用を受けるのは食品のみであり、食品と直接接する器具や容器包装は全て対象とならない。
- ③ 原則として、全ての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- ④ 食品衛生法に違反するおそれがあるとして食品を自主回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収状況を都道府県知事に届け出なければならない。

問2 衛生法規の分類について、環境衛生法規に分類されるものとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食品衛生法
- ② 水道法
- ③ 製菓衛生師法
- ④ 健康増進法

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、誤っているものを一つ選べ。

- ① 生年月日
- ② 性別
- ③ 住所地都道府県名
- ④ 免許の取消しに関する事項

問4 食品表示基準の規定に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 食品添加物のうち、甘味料と保存料は用途名のみを表示し、物質名は表示しなくても良い。
- ② アレルゲンとして表示が義務付けられているのは、特定原材料に指定されているものだけである。
- ③ 賞味期限とは、品質が急速に劣化しやすい食品に使用する期限表示である。
- ④ 内容量は、必ず重量で表示しなければならない。

公衆衛生学

問5 地域保健法に規定する保健所の業務として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 歯科及び精神保健に関する事項
- ② 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ③ 消費者事故情報の調査・分析に関する事項
- ④ 医事及び薬事に関する事項

問6 感染症とその病原体の種類の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① パラチフス — 原虫
- ② 麻しん — ウイルス
- ③ トキソプラズマ症 — 真菌(かび)
- ④ 白癬(水虫) — 細菌

問7 感染症に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 疾病に対する抵抗力の向上を目的とした予防接種は、感染経路対策の一つである。
- ② 結核は、3類感染症に分類され、患者数は戦後、急増している。
- ③ 咳やくしゃみ等により、病原体を含む飛沫が直接、他の人の口や鼻の粘膜に接触し、体内に入ることによって感染することを空気感染という。
- ④ 無症状病原体保有者は、発症していないが、体内に病原体を保有しているため、感染源となりえる。

問8 環境衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 一般廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。
- ② ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の一つである。
- ③ 一酸化炭素は、無味、無臭の猛毒の気体であり、頭痛、めまい、吐き気等を引き起こす。
- ④ 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

問9 生活習慣病に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 高血圧症になる主な要因には、塩分やアルコールの過剰摂取、運動不足等がある。
- イ) アルコールによる肝炎は、肝硬変に移行するものが多い。
- ウ) 内臓脂肪型肥満とは、腹囲が男性で90cm以上、女性で85cm以上の者をいう。
- エ) 空腹時血糖値が115mg/dL以上の場合、糖尿病型とされる。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問10 労働衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 厚生労働省は、労働者の心とからだの健康づくり(トータル・ヘルスプロモーション・プラン)を推進している。
- ② 作業環境により、熱中症、難聴、白ろう病などを引き起こすことがある。
- ③ 労働安全衛生法が改正され、事業者は職場におけるメンタルヘルス対策として、任意でストレスチェックを実施することになった。
- ④ 事業者は、常時使用する労働者を対象とした定期健康診断を実施しなければならない。

問11 日本の衛生統計に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 平均寿命は、満 18 歳の平均余命である。
- イ) 出生率は、人口 1,000 人に対する年間の出生数である。
- ウ) 有訴者率は、国民生活基礎調査により把握されている。
- エ) 人口動態統計は、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計である。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問12 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 廃棄物の不法投棄は、環境基本法で公害の直接の原因とされている。
- ② 光化学スモッグは、オゾン等のオキシダントが発生した状態をいう。
- ③ 水質汚濁の原因として、工場及び事業場からの排水に加え、家庭からの生活雑排水も問題となっている。
- ④ ダイオキシン類は、生体内で分解されにくく、食品からも摂取される。

問13 室内環境に関する記述について、()の中に入れるべき字句の最も適切な組合せを一つ選べ。

人工光源によって、室内を明るくすることを(A)といい、給食室、調理室の照度は(B)ルクス以上に保つことが望ましい。

- | | A | | B |
|---|----|---|-----|
| ① | 採光 | — | 150 |
| ② | 照明 | — | 50 |
| ③ | 照明 | — | 150 |
| ④ | 採光 | — | 50 |

栄養学

問14 「食生活指針(平成 12 年策定、平成 28 年一部改正)」に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 厚生省(現 厚生労働省)、農林水産省、文部省(現 文部科学省)の 3 省が連携を図って策定した。
- ② 指針には、「日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。」との記載があり、食文化への理解が促されている。
- ③ 指針には、「主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」との記載があり、栄養バランスのとれた食事が推奨されている。
- ④ 指針は、食事や栄養に関することのみ記載されており、運動や食品ロスについての記述はない。

問15 脂質に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 脂質は、1g あたり 9kcal のエネルギーを発生する。
- イ) 植物油に多いリノール酸や魚油に多く含まれるエイコサペンタエン酸とドコサヘキサエン酸は、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。
- ウ) 脂質は、人の消化管内では胃のペプシンにより脂肪酸とグリセリンに分解される。
- エ) 日本人の食事摂取基準(2020 年版)では、男女とも 1 歳以上の全ての年齢で総エネルギーの 30~40%を脂質から摂取するよう、目標量が示されている。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問16 たんぱく質に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

たんぱく質は、約 20 種類の(A)で構成されており、(A)は、炭素、水素、酸素のほかに約 16%の(B)を含んでいる。

	A		B
①	グルテリン	—	硫黄
②	グロブリン	—	リン
③	アルブミン	—	カルシウム
④	アミノ酸	—	窒素

問17 ビタミンに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ビタミンB₁は、ブドウ糖を代謝してエネルギーを生み出す際に必要であり、欠乏すると、脚気や神経系障害となる。
- ② ビタミンB₂は、エネルギー産生栄養素を代謝してエネルギーを生み出す際に必要であり、欠乏すると、発育不良や口角炎となる。
- ③ ナイアシンは、核酸の合成などに関係しており、不足すると造血機能が低下したり、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクとなる。
- ④ ビタミンCは、コラーゲンの合成に必須のビタミンで、欠乏すると壊血病となり、毛細血管、歯、軟骨などの結合組織が弱くなる。

問18 無機質とその主な欠乏症の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- ① 鉄 — ウィルソン病
- ② 亜鉛 — 味覚障害
- ③ カルシウム — クレチン病
- ④ カリウム — くる病

問19 ホルモンとその主な働きの組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- ① サイロキシン — 基礎代謝量の上昇
- ② インスリン — 血糖値を低下
- ③ グルカゴン — 交感神経の刺激を伝達
- ④ パラソルモン — 血液中のカルシウムとリンのバランスを調整

食品学

問20 一般的に雑穀に分類される穀類として、誤っているものを一つ選べ。

- ① あわ
- ② 大麦
- ③ こうりゃん
- ④ ひえ

問21 一般的な果実類に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 水分が多い。
- ② 無機質が多い。
- ③ ペクチンを含んでいる。
- ④ ビタミンCを含まない。

問22 ヨーグルトに関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 牛乳から乳脂肪分を回収したものである。
- ② 原料となる牛乳は、殺菌しない。
- ③ 腸内細菌のバランスを崩す。
- ④ 発酵食品の一種である。

問23 食品の酵素的褐変に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 糖類を加熱すると、褐色のカラメルが生じる。
- ② アミノ酸と糖類を、一緒に加熱すると褐変する。
- ③ りんごの切断面は、酵素の働きで褐変する。
- ④ 食品中のポリフェノールは、加水分解酵素の働きで褐変する。

問24 代表的な種実類に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① くるみの成分で、最も多いのは脂質である。
- ② ごまの成分で、最も多いのは炭水化物である。
- ③ ぎんなんの成分で、最も多いのは脂質である。
- ④ ぎんなんは、黒松の種子である。

問25 アレルギー表示義務のある食品として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 卵
- ② 大豆
- ③ 小麦
- ④ そば

食品衛生学

問26 カンピロバクターに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① グラム陰性の桿菌である。
- ② 鶏や牛の、肝臓や腸管内に存在する。
- ③ 酸素を好み、芽胞を形成する。
- ④ 感染してから概ね 30 分程度で下痢、腹痛などの症状が起こる。

問27 ボツリヌス菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 土壌に存在し、熱に強い芽胞を形成する。
- ② 酸素がない状態で増える。
- ③ 食中毒の主な症状はめまい、吐き気、神経症状である。
- ④ 菌が産生する毒素は、80℃30 分程度の加熱では失活しない。

問28 ヒスタミンに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ヒスタミン生成菌により、アミノ酸の一種であるヒスチジンから生成される。
- ② 食中毒の主な症状は、頭痛、顔面の紅潮、じんましんなどである。
- ③ 食中毒の原因食品として、マグロ、カツオ、サバなどがあげられる。
- ④ 加熱調理で分解される。

問29 自然毒の名称、原因食品、食中毒症状の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|----------|---|---------|---|-----------|
| ① | テトロドトキシン | — | ふぐ | — | 感覚麻痺、呼吸困難 |
| ② | ワックス | — | オニカマス | — | めまい、頭痛 |
| ③ | ムスカリン | — | エゾボラモドキ | — | 腹痛、下痢 |
| ④ | テトラミン | — | ベニテングタケ | — | 下痢、おう吐 |

問30 寄生虫に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① アニサキスは、アジ、イカ、サバなどの魚介類に寄生する。
- ② アニサキスは、酢で処理することで死滅する。
- ③ クドア・セブテンpunkタータは、激しい下痢を引き起こすが、概ね 24 時間以内に治まる。
- ④ サルコシスティス・フェアリーによる食中毒の主な原因食品は、馬刺しである。

問31 食品中の汚染物質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 米穀には、シアン(青酸)化合物が含まれていることがあり、基準値が設定されている。
- ② 有機塩素系農薬の DDT や BHC は、環境中の残留性が高いため、日本では一年あたりの使用量が決められている。
- ③ 昭和 30 年に、乳児用調製粉乳にヒ素が混入する事件が発生し、多くの乳幼児にヒ素中毒を引き起こした。
- ④ 有毒なかびの代謝産物をかび毒といい、その代表例のアクリルアミドは、肝臓障害を発生させる。

問32 食品添加物の用途、物質名、使用可能な食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | | |
|--------|---|-----------|---|---------|
| ① 甘味料 | — | サッカリン | — | チューインガム |
| ② 防かび剤 | — | 酢酸エチル | — | バナナ |
| ③ 着色料 | — | 食用赤色2号 | — | 飴 |
| ④ 保存料 | — | 安息香酸ナトリウム | — | 清涼飲料水 |

問33 消毒、殺菌、滅菌に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 煮沸消毒とは、沸騰状態の湯の中で30秒程度煮る方法である。
- ② 滅菌とは、目的とする微生物のみを死滅させることである。
- ③ 紫外線による殺菌は、殺菌する器具の一部が照射されていれば全体に殺菌効果が及ぶ。
- ④ 蒸気消毒は、食器類、容器類、布巾、タオルなどの消毒に適している。

問34 衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① HACCPは、7原則と12手順からなる衛生管理の手法である。
- ② 食品衛生法において、衛生管理計画の作成は食品の製造工場にのみ義務付けられている。
- ③ 生の魚や肉を扱った後は手を洗い、他の食材や器具を汚染しないようにする。
- ④ 食品衛生法では、冷凍食品は -15°C 以下で保存しなければならない。

問35 HACCPに基づく衛生管理を実施するための手順について、正しい順に並べているものを一つ選べ。

- ア) 重要管理点を決める。
- イ) 基準の逸脱(不具合)があった時の改善措置を定める。
- ウ) モニタリングの方法を定める。
- エ) 原材料、製造(調理)工程での危害となりうる要因を洗い出す。

- ① ア → ウ → エ → イ
- ② ア → エ → イ → ウ
- ③ エ → ウ → イ → ア
- ④ エ → ア → ウ → イ

問36 食品表示に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 酸化防止剤として使用する添加物は、物質名に加えて用途名を併記しなければならない。
- ② 定められた保存方法により保存していれば、表示された期限内は開封後も品質が保持される。
- ③ 常温で保存すること以外に、その保存の方法に関し留意すべき事項がない食品であれば、保存方法の記載を省略することができる。
- ④ 製造日から賞味期限までの期間が3か月を超える食品の賞味期限は年月で表示できる。

製菓理論

問37 でん粉に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 地上でん粉には、葛、タピオカなどがある。
- ② ^{うるち}粳米に含まれるでん粉成分のうちアミロースは17%程度であり、^{もち}糯米に含まれるでん粉成分はアミロペクチンが100%である。
- ③ でん粉は、果糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- ④ でん粉に水を加え加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊する。これをβ化という。

問38 小麦粉に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア) 胚乳純度が高いものほど白度が高く、加工性も優れる。
- イ) 強力粉のグルテンは、量が少なく、質が弱い。
- ウ) 胚芽は小麦粒の約2%を占め、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどの栄養素が豊富である。
- エ) 薄力粉の粒度は粗く、強力粉は細かい。

- ① ア、イ
- ② イ、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問39 米粉の原料、処理方法と種類に関する組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- ① ^{もち}糯米 — 生のまま — 上新粉
- ② ^{うるち}粳米 — 糊化したもの — 上早粉
- ③ ^{うるち}粳米 — 生のまま — 早並粉
- ④ ^{もち}糯米 — 糊化したもの — 道明寺粉

問40 鶏卵に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 乾燥卵は、加熱乾燥されているため、凍結卵よりもたんぱく質の変性が著しい。
- ② 卵白は、温度が高い方が起泡性は良いが、泡の安定性は悪くなる。
- ③ 鶏卵は、殻付きであれば、品質は低下しない。
- ④ 卵の乳化力は、卵黄のレシチンによるものである。

問41 糖類に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 砂糖濃度の高いものほど防腐性が低い。
- イ) 砂糖の結晶化は、転化糖や水飴を加えて防止することができる。
- ウ) 上白糖は、日本の精製糖で一番生産量が多い。
- エ) グラニュー糖は、白双糖よりも粒子が大きい。

- ① ア、イ
- ② イ、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問42 油脂に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 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性質を、ショートニング性という。
- ② マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- ③ 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のクリーミング性という。
- ④ 熱、光、金属は、油脂の変敗を遅らせる働きがある。

問43 乳製品に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 練乳は牛乳を乾燥、粉末化したものである。
- イ) バターの脂肪分は、一般的に脂肪分約 25%、水分約 65%である。
- ウ) チーズは牛乳に乳酸菌を加え、レンネットという酵素を加え発酵熟成させて作る。
- エ) クリームは、牛乳をクリームセパレーターで分離し、脂肪分を濃くしたものである。

- ① ア、イ
- ② イ、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問44 膨張剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① イスパタは、炭酸水素ナトリウムと炭酸水素アンモニウムを混ぜたものである。
- ② 炭酸水素ナトリウムを多量に使用すると、製品は軟らかく戻りダレる傾向がある。
- ③ ベーキングパウダーには速効性、中間性、遅効性の3種類がある。
- ④ 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。

問45 乳化剤に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① グリセリン脂肪酸エステルは、グリセリンを親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。
- ② ショ糖脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。
- ③ 水の中に油が微粒子となって均一分散されることを、油中水滴型(W/O)乳化状態という。
- ④ 卵黄レシチンは、大豆レシチンより乳化力がやや弱く、変質しにくい。

問46 香辛料に関する組合せについて、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- | | | |
|------------|---|--------|
| ア) ジンジャー | — | 芳香性香辛料 |
| イ) レッドペッパー | — | 辛味性香辛料 |
| ウ) シナモン | — | 辛味性香辛料 |
| エ) オールスパイス | — | 芳香性香辛料 |

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問47 酒類のうち、醸造酒として、誤っているものを一つ選べ。

- ① ビール
- ② ワイン
- ③ ブランデー
- ④ 清酒

問48 チョコレート類に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① ココアパウダーは、カカオマスからカカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- ② 準チョコレートは、異種脂肪が入っておらず、カカオバターの含有量が多い。
- ③ ファットブルームは、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固まったものである。
- ④ 口に入れるとすぐ溶ける性質は、カカオマスの特徴による。

問49 果実の分類に関する組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 熱帯果物類 — パパイヤ、バナナ
- ② 核果類 — ウメ、ビワ
- ③ 果菜類 — メロン、スイカ
- ④ 仁果類 — リンゴ、ナシ

問50 凝固材料に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 寒天は、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出される。
- ② 寒天のゲル化力は、ゼラチンの10分の1程度である。
- ③ ゼラチンの主成分は、炭水化物である。
- ④ カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。

問51 甘味料に関する組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 天然甘味料 — 甘草 — 非糖質
- ② 人工甘味料 — アスパルテーム — 非糖質
- ③ 天然甘味料 — メープルシュガー — 糖質
- ④ 人工甘味料 — ステビア — 非糖質

問52 次の表は、ショ糖と転化糖の特徴を表したものである。()の中に入れるべき
字句の正しい組合せを一つ選べ。

	吸湿性	結晶性
ショ糖	(A)	(C)
転化糖	(B)	(D)

- | | A | B | C | D |
|---|----|----|------|------|
| ① | 低い | 高い | しにくい | しやすい |
| ② | 高い | 低い | しやすい | しにくい |
| ③ | 低い | 高い | しやすい | しにくい |
| ④ | 高い | 低い | しにくい | しやすい |

問53 甘味料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ブドウ糖の甘味度は、ショ糖の75%程度である。
- ② ブドウ糖は、色づきにくく、白餡や白羊羹など白く仕上げたい製品に向いている。
- ③ 水飴は、DEの低いものほど粘度が高く、DEの高いものほど甘味が強い。
- ④ 水飴の甘味度は、ショ糖の半分以下である。

問54 種実類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① アーモンドは、ビターとスイートの2種類がある。
- ② 栗以外のナッツ類の主成分は、たんぱく質と脂質である。
- ③ チェスナッツは、マロングラッセ、甘露煮などに利用される。
- ④ ナッツ類の脂質は、飽和脂肪酸が多く、変敗しにくい。

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 餡の記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 餡の原料である豆類は、3～5年に一度の作付けでなければ、良質な豆を収穫することが難しい。
- ② 原料の豆類は、保管に注意しなければ、風味を失ったり色が焼ける等の障害がでる。
- ③ α 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 β 化を進め滑らかな口溶けと風味を与える工程が餡練り作業である。
- ④ 豆の煮方には、「水漬けしてから煮る方法」と「豆を水洗いした後すぐ火にかけて煮る方法」の2つがある。

問56 和菓子の分類とその製品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 生菓子 — おこし
- ② 半生菓子 — 最中
- ③ 生菓子 — あんドーナツ
- ④ 干菓子 — むらさめ

問57 菓子とその原料について、最もよく使われる組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 乳菓 — 薄力粉
- ② 黄味時雨 — 味甚粉^{みじんこ}
- ③ 田舎饅頭 — 薄力粉
- ④ 栢餅^{かしわ} — 上新粉

問58 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 水漬け時間は、係数 120 を使う。(例えば $120=20^{\circ}\text{C}\times 6$ 時間)
- ② 本煮で豆の煮えが悪い時は、9割ぐらい豆が煮えたら火を消し、鍋にフタをして蒸らし煮をするとよい。
- ③ 餡練りは、強火で十分な加熱を行うことでなめらかで口溶けのよい餡ができる。
- ④ 練り上げた餡は、鍋の中で丁寧じっくりと冷却する。

問59 餡の配糖率を求める式として、正しいものを一つ選べ。

- ① $\text{加えた砂糖の重量}\div\text{練り上がり餡の重量}\times 100$
- ② $\text{練り上がり餡の重量}\div\text{加えた砂糖の重量}\times 100$
- ③ $\text{生餡の重量}\div\text{練り上がり餡の重量}\times 100$
- ④ $\text{加える砂糖の重量}\div\text{生餡の重量}\times 100$

問60 栗蒸し羊羹の製造について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 枠に流し入れた生地を平らにならし、露取りをして蒸す。
- ② 表面のぬめりをポリベラでならし、二つ割の栗を並べる。
- ③ 風に当てて、急速に冷ます。
- ④ 枠から取り出し艶天を塗り、包丁し仕上げる。

選 択 問 題

製菓実技（洋菓子）

問55 伝統的なザッハトルテの製法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① ザッハマッセは、ココアパウダーを使用する。
- ② ザッハマッセの間や表面に、アプリコットジャムを塗る。
- ③ ザッハグラズィユールは、115～118℃まで煮詰める。
- ④ ザッハグラズィユールは、結晶化させずに、ザッハマッセの表面にかける。

問56 フィユタージュの配合について、小麦粉を 100 g としたときの各材料の重量として、最も適切なものを一つ選べ。

	バター		冷水		食塩
①	30～40g	—	50～55g	—	1.5～3.0g
②	50～60g	—	25～30g	—	1.0～1.2g
③	70～80g	—	45～50g	—	1.5～2.0g
④	80～100g	—	100～110g	—	2.0～2.5g

問57 凝固生地 of ギェル化剤に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) ゼラチンは、冷凍に適している。
 - イ) 寒天は、常温で凝固する。
 - ウ) ペクチンは、80～90℃で融解する。
 - エ) カラギーナンは、保水性が悪い。
-
- ① ア、ウ
 - ② イ、ウ
 - ③ イ、エ
 - ④ ウ、エ

問58 グラス(glace)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① グラスとは、フランス語で「氷」の意味があり、氷点下で作る菓子の総称である。
- ② パルフェは、パート・ボンブに泡立てた生クリームを混ぜて凍らせたものである。
- ③ グラス・ア・ラ・クレームとソルベは、乳脂肪分が8.0%以上含まれる。
- ④ グラニテは、中に細かい氷粒を多く含んでいる冷凍加工品である。

問59 製菓用底生地として、誤っているものを一つ選べ。

- ① パート・シュクレ
- ② パータ・フォンセ
- ③ パート・ブリゼ
- ④ パート・ダイヤモンド

問60 マドレーヌの製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① バターは、40℃ぐらいの熱で溶かしたものを加え混ぜ合わせる。
- ② 生地は、2時間程休ませ焼成すると、生地の中心がふっくらと盛り上がりやすくなる。
- ③ 180～190℃のオーブンで焼成する。
- ④ バターを混ぜ合わせた後、最後に全卵を加える。

製菓実技（製パン）

問55 パンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 食パンは、主に主食用に使用するパンである。
- ② デニッシュペストリーは、日本で開発された菓子パンである。
- ③ あんパンは、明治時代にはまだ販売されていなかった。
- ④ フランスパンの生地には、3～5%の砂糖を配合する。

問56 製パン工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ミキシングの破壊段階になると、生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- ② パンチすることにより生地表面と内部の温度を均一にする。
- ③ ホイロでは、製品容積の100%まで膨張させる。
- ④ 焼成では、グルテンが凝固し、パンの骨格を形成する。

問57 製パン法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 直捏法は、ストレート法ともいう。
- ② 標準中種法では、本捏後に生地を3～5時間発酵させた後、分割する。
- ③ 中種に、配合の中の一部の砂糖を加える製法を、加糖中種法という。
- ④ 中種法の製品は、老化が遅く、保存性がよい。

問58 生地が発酵に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 生地中のショ糖だけが、パン酵母(イースト)の栄養源である。
- ② 生地中のたんぱく質は、酵素の作用では分解しない。
- ③ 生地中のでん粉は、発酵により α 化する。
- ④ 生地中では、アルコール発酵だけでなく、乳酸発酵も進む。

問59 クロワッサンのホイロ条件である温度と湿度の組合せとして、最も適切なものを一つ選べ。

- | | 温度 | | 湿度 |
|---|-----|---|-----|
| ① | 20℃ | — | 55% |
| ② | 28℃ | — | 80% |
| ③ | 38℃ | — | 55% |
| ④ | 38℃ | — | 85% |

問60 パン製造に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食パンの標準中種法では、食塩は本捏で加える。
- ② レーズンブレッドのミキシングでは、生地ができあがってからレーズンを加える。
- ③ 菓子パン生地は、対粉20～30%の砂糖を添加する。
- ④ ベーグルは、成形した生地をボイルしてからホイロに入れる。