

令和7年度

島根県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

1. 試験時間

10:30～12:30

※製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方10:30～12:00

2. 試験問題（全60問）

衛生法規（3問）

栄養学（6問）

公衆衛生学（9問）

製菓理論（18問）

食品学（6問）

製菓実技（6問）選択問題

食品衛生学（12問）

3. 注意事項

- (1) 解答用紙には、受験番号と氏名を必ず記入してください。
- (2) 解答は必ず解答用紙に記入してください。
- (3) 解答は、該当するものを1つだけ選び、問題の表紙の裏面にある＜解答例＞にならって解答用紙に番号を記入してください。このとき2つ以上の番号を記入すると無効になります。
- (4) 菓子製造技能士の資格を有し、製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方（受験票に「製菓理論・実技免除」の記載がある方）は、製菓理論（問37から問54）及び製菓実技（問55から問60）を解答する必要はありません。
- (5) 製菓実技（問55から問60）は選択問題となっています。必ず「和菓子」「洋菓子」「製パン」の分野から1分野を選択し、解答用紙の選択科目欄に○印を記入し、解答してください。未記入又は2つ以上の分野を選択した場合は、その解答は無効となります。
- (6) 退場するときは、解答用紙を裏返して、各自の机の上に置き、静かに退場してください。ただし、試験開始後60分経過するまでは退場してはいけません。また、途中退場した方は、再入場はできません。
- (7) 試験問題は持ち帰ることが出来ます。

<解答例>

問1 次の記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 島根県の県庁所在地は、松江市である。
- 2 島根県の県庁所在地は、出雲市である。
- 3 島根県の県庁所在地は、浜田市である。
- 4 島根県の県庁所在地は、益田市である。

<正しい答えは、「1」ですから解答用紙に次のように記入してください。>

解 答 用 紙

問1
1

衛生法規

問1 次のうち、文中の（A）、（B）及び（C）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

製菓衛生師法は、製菓衛生師の（A）を定めることにより菓子製造業に従事する者の（B）を向上させ、もって（C）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

	（A）		（B）		（C）
1	要件	—	資質	—	食品衛生
2	要件	—	技能	—	食品衛生
3	資格	—	資質	—	公衆衛生
4	資格	—	技能	—	公衆衛生

問2 次のうち、法律と用語の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

1	健康増進法	—	受動喫煙防止
2	製菓衛生師法	—	菓子製造業の許可
3	食品表示法	—	食品表示基準
4	食品衛生法	—	食品衛生監視員

問3 次のうち、製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 登録番号
- 2 免許の取消しに関する事項
- 3 生年月日
- 4 住所

公衆衛生学

問4 次のうち、文中の（A）及び（B）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

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	経済的	—	栄養失調
3	肉体的	—	栄養失調
4	衛生的	—	疾病

問5 次のうち、地域保健法による保健所の業務として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 エイズ、結核等の疾病の予防に関する事項
- 2 消費生活相談に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 衛生上の試験及び検査に関する事項

問6 次の水道に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 2019（令和元）年度の全国の水道の普及率は98.1%に達している。
- 2 安全な飲料水の確保のため、水道法によって水道水質基準項目と基準値が定められている。
- 3 水道水の給水方式には、「直結給水方式」と「貯水槽水道方式」がある。
- 4 受水槽及びそれ以降の水質は、水道事業者の責任である。

問7 次のうち、2022（令和4）年次の死因別死亡順位のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|-----------|-----------|--------------|
| 1 | 第1位：悪性新生物 | 第2位：脳血管疾患 | 第3位：肺炎及び気管支炎 |
| 2 | 第1位：悪性新生物 | 第2位：心疾患 | 第3位：老衰 |
| 3 | 第1位：脳血管疾患 | 第2位：悪性新生物 | 第3位：心疾患 |
| 4 | 第1位：脳血管疾患 | 第2位：心疾患 | 第3位：悪性新生物 |

問8 感染症の起こる3条件の組み合わせのうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | | | |
|---|------|---|------|---|----------|
| 1 | 感染源 | — | 感染経路 | — | 感受性のある宿主 |
| 2 | 感染源 | — | 感染方法 | — | 感受性のある宿主 |
| 3 | 感染源 | — | 感染経路 | — | 免疫力 |
| 4 | 感染部位 | — | 感染方法 | — | 免疫力 |

問9 公害に関する次の記述のうち誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 微小粒子状物質（PM2.5）は、粒子の大きさが非常に小さいため、肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器系疾患や肺がんのリスクが懸念されている。
- 2 騒音値は、デシベルという単位で示されるが、80 デシベルを超える騒音は、攻撃的な行動を増加させる。
- 3 水質汚濁は、水質悪化のことを指し、水温の上昇や水底の底質の悪化については含まれていない。
- 4 水質の環境基準は、BOD、COD、透視度、pH、一般細菌数など、基準値が定められている項目がある。

問10 次の感染症のうち、予防接種法に基づき行われる定期予防接種の対象疾病として誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 麻疹
- 2 腸管出血性大腸菌感染症
- 3 結核
- 4 インフルエンザ

問 11 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 高血圧になる要因は、遺伝による素質、寒冷などの気候の影響などのほか、生活習慣として肥満やアルコール、食事、運動、精神的ストレスなどがあげられる。
- 2 糖尿病は、生活習慣の変化に伴い急増しており、とくに肥満者に多い傾向がある。
- 3 がんは生活習慣病と関係のない疾病である。
- 4 動脈硬化の原因としては、内分泌の異常、激しい肉体労働、喫煙のほかに、脂肪の代謝が関係することが多い。

問 12 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 労働人口の高齢化により、身体機能や注意力の低下など、労働者側の要因による労働災害も問題となっている。
- 2 労働災害とは、労働者の業務上の、あるいは通勤途上の負傷・疾病・障がい・死亡のことをいう。
- 3 定期健康診断は、少なくとも年1回は行わなければならない。
- 4 労働衛生に関する各職場の指導・監督は、保健所が実施している。

食 品 学

問 13 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 脂質は、卵黄よりも卵白に多く含まれる。
- 2 食用にする鶏卵は、一般的に有精卵である。
- 3 鶏卵には、ビタミンCは含まれない。
- 4 卵黄、卵白は、ともに60℃で完全に凝固する。

問 14 次の乳及び乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 牛乳の無脂乳固形分に含まれる炭水化物のうち、ほとんどが乳糖である。
- 2 バターは、牛乳にレンネットを加えて、カゼインを凝固発酵させたものである。
- 3 ナチュラルチーズは、最終工程で加熱処理されないチーズのことである。
- 4 牛乳には、ほとんどの栄養成分が含まれているが、鉄とビタミンCの含有量はごく微量である。

問 15 次のうち、食品表示法に基づくアレルギー表示対象品目の特定原材料として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ごま
- 2 アーモンド
- 3 くるみ
- 4 カシューナッツ

問 16 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 砂糖類は、白く精製するほどカルシウムや鉄の含量が少なくなる。
- 2 キシリトールには、抗う蝕性や整腸作用がある。
- 3 ブドウ糖はでんぷんを加水分解して作ることができる還元糖である。
- 4 サッカリンやアスパルテームなどの甘味料は、エネルギーは少ないが、その他の成分を豊富に含む。

問 17 次のうち、果菜類に分類されない野菜を1つ番号で選びなさい。

- 1 ブロッコリー
- 2 さやいんげん
- 3 なす
- 4 きゅうり

問 18 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 薄力粉は、中力粉に比べてたんぱく質の含有量が少ない。
- 2 小麦粉は、たんぱく質の多いものほど粘り気が弱くなる。
- 3 グルテンの多い強力粉は、パンの原料に適している。
- 4 パスタ類は、一般的に、セモリナ粉といわれるデュラム小麦を原料とした強力粉が使われている。

食 品 衛 生 学

問 19 次のうち、食中毒の分類と食中毒の病因物質の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 1 細菌性食中毒 | ー | 腸炎ビブリオ |
| 2 ウイルス性食中毒 | ー | ノロウイルス |
| 3 自然毒食中毒 | ー | カンピロバクター |
| 4 寄生虫 | ー | クドア・セブテンブクタータ |

問 20 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 自然界に広く分布しているが、一般には化膿した傷の中にみられる。
- 2 本菌が産生するエンテロトキシンは、熱や酸、アルカリに対して不安定で無毒となる。
- 3 原因となりやすい食品には、にぎりめし、仕出し弁当、シュークリーム、クレープなどがある。
- 4 潜伏期間は食後 30 分～6 時間で、激しい嘔吐、腹痛・下痢などの症状がでる。

問 21 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多くみられる。
- 2 ノロウイルスは非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- 3 ノロウイルスは中心温度 85～90℃で 90 秒間以上食品を加熱すると失活する。
- 4 ノロウイルスは人から人へ感染することはない。

問 22 次の腸管出血性大腸菌O-157に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 65℃で1分の加熱で死滅する。
- 2 溶血性尿毒症症候群や脳炎などの合併症を起こし、死亡することもある。
- 3 保菌者の便を介した二次感染は起こさない。
- 4 食中毒発症までの潜伏期間は、平均12～24時間である。

問 23 次のサルモネラに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 哺乳類、鳥類、爬虫類の体内に分布している。
- 2 原因となりやすい食品には、食肉やその加工品、鶏肉料理等などがある。
- 3 主な症状は、頭痛、顔面の紅潮、皮膚の発赤などである。
- 4 十分な加熱のほか、ネズミ・ゴキブリの駆除や調理場内への侵入防止が大切である。

問 24 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 鳥類の腸管に高率に存在し、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 潜伏期間は2～3日で、下痢、腹痛、発熱などの症状を発症する。
- 3 生肉料理（鶏刺し、牛レバ刺しなど）が原因食品となりやすい。
- 4 食品中で多量に菌が増殖した場合に食中毒となりやすい。

問 25 次のうち、自然毒食中毒の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 1 オニカマス | — | シガテラ毒 |
| 2 じゃがいもの芽 | — | ソラニン類 |
| 3 エゾボラモドキ | — | テトラミン |
| 4 フグ | — | ムスカリン |

問 26 次のうち、食中毒の病因物質と主な原因食品の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|---|-----------|
| 1 | ボツリヌス菌 | — | 赤身魚 |
| 2 | セレウス菌 | — | 焼き飯、スパゲティ |
| 3 | 腸炎ビブリオ | — | 刺身、すし |
| 4 | ウェルシュ菌 | — | シチュー、カレー |

問 27 次のうち、食品添加物とその使用目的の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|--------------|---|-----|
| 1 | サッカリン | — | 甘味料 |
| 2 | クエン酸 | — | 酸味料 |
| 3 | 安息香酸 | — | 保存料 |
| 4 | グリセリン脂肪酸エステル | — | 膨張剤 |

問 28 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 食品衛生法第6条では、異物が混入した食品の販売などが禁止されており、人の健康を損なうおそれのないものも含まれる。
- 2 動物性異物には、昆虫、ねずみの糞、人毛、動物の毛などがある。
- 3 植物性異物には、異种植物の種子、わら、紙片、木片、糸くず、たばこの吸い殻などがある。
- 4 鉱物性異物には、土砂、ガラス破片、金属片、陶磁器片などがある。

問 29 次のうち、文中の「 」に入る語句として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

食中毒の予防のための食品取扱いの三原則は、第1に「 」、第2に「微生物を増やさない（迅速又は低温保存）」、第3に「微生物を殺してしまう（加熱）」である。

- 1 微生物を持ち込まない（検収）
- 2 微生物を見つける（製品検査）
- 3 微生物をつけない（清潔）
- 4 微生物を広げない（清掃）

問 30 次の HACCP プラン作成の 12 手順のうち、(A) 及び (B) に入る語句の組み合わせとして、正しいものを 1 つ番号で選びなさい。

- 手順 1 チームの編成
- 手順 2 製品の記述（製品説明書）
- 手順 3 使用用途の記述
- 手順 4 製造工程図等の作成（フローダイアグラムの作成）
- 手順 5 現場での確認（フローダイアグラムの確認）
- 手順 6 危害分析（危害リストの作成）
- 手順 7 (A)
- 手順 8 管理基準の設定
- 手順 9 モニタリング方法の設定
- 手順 10 改善措置の設定
- 手順 11 (B)
- 手順 12 記録と保存手順の設定

- | (A) | | | (B) | |
|-----|-----------|---|-----|---------|
| 1 | 一般管理基準の設定 | — | | 製品検査 |
| 2 | 一般管理基準の設定 | — | | 検証方法の設定 |
| 3 | 重要管理点の設定 | — | | 検証方法の設定 |
| 4 | 重要管理点の設定 | — | | 製品検査 |

栄 養 学

問 31 次の記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ヒトの体は、約 30 種類の元素で構成されているといわれている。
- 2 成人では体重の約 60%が水分である。
- 3 五大栄養素とは、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルのことである。
- 4 摂取した栄養成分が、体内に吸収された割合を求めたものが消化吸収率である。

問 32 次のうち、必須アミノ酸に該当するものを1つ番号で選びなさい。

- 1 アスパラギン
- 2 グルタミン酸
- 3 グリシン
- 4 ロイシン

問 33 次のホルモンとその機能に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|----------|
| 1 | 甲状腺ホルモン | ー | 基礎代謝量上げる |
| 2 | インスリン | ー | 血糖値上げる |
| 3 | アドレナリン | ー | 血圧上げる |
| 4 | グルカゴン | ー | 血糖値上げる |

問 34 次の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 唾液に含まれるアミラーゼは、たんぱく質を分解する。
- 2 胃液に含まれるペプシンは、でんぷんを分解する。
- 3 消化液に含まれている消化酵素により栄養素が分解されることを生物学的消化という。
- 4 栄養素が、毛細血管またはリンパ管に流入する現象を吸収という。

問 35 次の食生活と疾病に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 糖尿病の食事療法で活用される「糖尿病食事療法のための食品交換表」では、食べる目安として単位数が設定されており、100kcal を1単位としている。
- 2 高血圧症の原因として食塩の過剰摂取が挙げられ、一般的には中程度の制限では1日6g未満が用いられている。
- 3 骨粗しょう症の主たる原因は、加齢および閉経によるカルシウム不足であり、子どもの頃の食習慣は関係ない。
- 4 貧血の中で患者数が最も少ないのが、鉄欠乏性貧血である。

問 36 次の栄養素の表示に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 栄養成分表示では、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）の5項目を表示しなければならない。
- 2 特定保健用食品は科学的根拠に基づいた機能を表示した食品で、消費者庁長官の個別の許可を受けた食品である。
- 3 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分の補給・補完のために利用できる食品で、その表示には消費者庁長官に届出が必要である。
- 4 特別用途食品には病者用食品やえん下困難者用食品などがある。

製菓理論

問 37 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 白双糖は、純度が高く淡泊な甘味であり、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。
- 2 グラニュー糖は、白双糖より粒子が大きいため、和洋菓子製品のほかキャンデーなどには不向きである。
- 3 上白糖は、欧米では生産されていないが、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 4 黒砂糖は、含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいい、味は濃厚複雑で特徴あるが、焼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。

問 38 次のうち、甘味料の分類の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | |
|---------|---|---------|
| 1 砂糖 | — | 氷砂糖 |
| 2 でん粉糖 | — | ステビア |
| 3 天然甘味料 | — | 甘草 |
| 4 人工甘味料 | — | アスパルテーム |

問 39 次のうち、小麦粉のたんぱく質の成分に関する文中の（A）及び（B）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

小麦粉のたんぱく質はグルテニン、グリアジンが主成分で80%を占めている。そのほか（A）、グロブリンなどから成っている。小麦粉に適量の水を加えてよく捏ね、これを水で洗うと、粘着性のある塊が残るが、これが水を含んだ（B）である。

- | | （A） | | （B） |
|---|-------|---|--------|
| 1 | アルブミン | — | グルテン |
| 2 | アルブミン | — | プロテオーズ |
| 3 | プロテイン | — | プロテオーズ |
| 4 | プロテイン | — | グルテン |

問 40 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 でんぷんは、小麦粉の70%以上を占める主成分である。
- 2 アミロペクチンは、ブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものである。
- 3 アミロースはブドウ糖分子が直鎖状につながったものである。
- 4 各種でんぷんのアミロース・アミロペクチンの含有割合は一定である。

問 41 次の記述で説明している米粉として、該当するものを1つ番号で選びなさい。

糯精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたもので種々の大きさがあり、桜餅などの原料となる。

- 1 羽二重粉
- 2 道明寺粉
- 3 求肥粉
- 4 上新粉

問 42 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 卵白はその約89%は水分で、固形分の約93%はたんぱく質からなっている。
- 2 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。
- 3 卵白の起泡性と卵黄の乳化性は製菓材料として極めて重要な役割を持つ。
- 4 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして脱色する。

問 43 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ショートニングは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- 2 バターは、クリームからさらに、攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたものである。
- 3 油脂のクリーミング性とは、生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことをいう。
- 4 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可塑性という。

問 44 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 粉乳は、牛乳を乾燥、粉末状にしたもので、主なものとして、全脂粉乳と脱脂粉乳の2種類がある。
- 2 練乳は、粉乳を水で溶かしたもので、独特の風味がある。
- 3 クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、通常クリームセパレーターで分離される。
- 4 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったもので芳香が強い。

問 45 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類により多少の差はあるが、約90%含まれている。
- 2 純チョコレートは、異種脂肪が入っていないので、風味がきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- 3 カカオタンニンは、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。
- 4 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、チョコレートのつやが消える現象をブルームという。

問 46 次のうち、増粘安定剤（糊料）として使用しないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 クエン酸
- 2 グアーガム
- 3 アルギン酸塩
- 4 ローカストビーンガム

問 47 次の果実加工品に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ジャムは果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- 2 プレザーブは濃厚糖液中に果実をそのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- 3 フルーツソースは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。
- 4 ペクチンゼリーは、水・有機酸・ペクチン・砂糖を一定濃度に配合して、加熱・冷却により凝固させたものである。

問 48 次の記述で説明している凝固剤として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

牛、豚、魚、鶏などの真皮や結合組織中にある繊維状たんぱく質コラーゲン及び骨の中にあるオsein（骨格中のコラーゲンで、骨から無機塩類、脂肪、その他を除いたもの）を分解、精製して作られるものである。

- 1 寒天
- 2 カラギーナン
- 3 ペクチン
- 4 ゼラチン

問 49 次のうち、種実類とその用途の組み合わせとして、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

(種実)		(用途)	
1	ウォールナッツ	ー	ココナッツマカロン
2	白ごま	ー	製油原料
3	ピスタチオ	ー	アイスクリーム
4	チェスナッツ	ー	マロングラッセ

問 50 次の酒類のうち、蒸留酒に分類されるものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ベルモット
- 2 ブランデー
- 3 シェリー
- 4 ビール

問 51 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 天然香料は、主として植物性の天然香料で、花、茎葉、根、樹皮、果実、種子などから香気成分を抽出した精油である。
- 2 水溶性香料は、揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- 3 油性香料は、クラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれる2種類がある。
- 4 乳化性香料は、香料を天然ガム、ゼラチン、寒天などと数種類を使用して混合し、水を加えて乳化状態にしたものである。

問 52 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 酵母の活動する温度は、35～38℃で pH は4～6 が最も適している。
- 2 酵母は、急冷（1分間に10℃以上）しない限り死滅せず、60℃以上でも長時間活動する。
- 3 生酵母は、仕込水の一部で溶解し、溶解水は50℃を超えてはならない。
- 4 ドライイーストは、生酵母の水分を1/10に乾燥したものである。

問 53 次の食塩に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 食塩は食物の味の調整と防腐作用に利用されている。
- 2 一般に腐敗細菌の多くは約5%の食塩濃度で繁殖が抑えられ、15～20%で繁殖不能になる。
- 3 食塩は製パンにおけるイーストの発酵を活性化する。
- 4 食塩は製パンにおける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、弾力性に富んだ生地をつくることができる。

問 54 次の膨張剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 加熱や中和作用によって炭酸ガスやアンモニアガスを発生させ、小麦粉生地を膨張させる。
- 2 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後は、強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色となり、特有の苦みを伴う。
- 3 塩化アンモニウムは、炭酸ガスを発生する。
- 4 ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。

次の製菓実技は選択問題です。必ず（和菓子）（洋菓子）（製パン）の分野からいずれか1分野を選択し、下記のように解答用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答は無効となりますので注意してください。

（和菓子を選択する場合）

和菓子

選択科目欄	問○	問○	問○	問○
○				

洋菓子

選択科目欄	問○	問○	問○	問○

製パン

選択科目欄	問○	問○	問○	問○

（和菓子） P 22～P 23

（洋菓子） P 24～P 25

（製パン） P 26～P 27

製菓実技（和菓子）

問 55 和菓子の三分類「生菓子」、「半生菓子」、「干菓子」のうち、「生菓子」に分類されないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 柏餅
- 2 カステラ
- 3 ボーロ
- 4 練切

問 56 次の含糖率に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 練り上がった餡の重量に対して練り上げるために加えた砂糖の重量の割合をいう。
- 2 生餡自体に含まれている砂糖の割合を表したものである。
- 3 練り上げ以前の配合の段階における砂糖の割合を表したものである。
- 4 生餡の重量に対して、加える砂糖の重量の割合をいう。

問 57 次のうち、雪平の原材料として一般的に使用しないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 白玉粉又は餅粉
- 2 糸寒天
- 3 卵白
- 4 水

問 58 次のうち、一般的に浮島の原材料に使用するものを1つ番号で選びなさい。

- 1 上南粉
- 2 上新粉
- 3 片栗粉
- 4 強力粉

問 59 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 水漬けにより豆から出た渋味・苦味等の成分は、再び豆の中に入ることはない。
- 2 渋切りとは、豆の周りについている渋（タンニン質、ゴム質等）などの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 3 脱水では、水さらしを終了したあん汁を絞り袋に入れて脱水し、生餡ができる。
- 4 餡練りでは、鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、沸騰したら生餡を入れて練る。

問 60 次のうち、一般的に原材料に黒砂糖を使用するものを1つ番号で選びなさい。

- 1 薯蕷（上用）饅頭
- 2 小麦饅頭（菓饅頭）
- 3 かしわ餅
- 4 茶饅頭

製菓実技（洋菓子）

問 55 次のうち、コンフィズリーに分類されないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 キャラメル
- 2 クレーム・ブリュレ
- 3 ヌガー
- 4 スイートチョコレート

問 56 次のうち、ムラング（メレンゲ）に関する記述として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 メレンゲの材料は、基本的に卵白と砂糖だけである。
- 2 ムラング・オルディネールは卵白と砂糖の割合が1対1から1対2で、氷水をあてながら泡立てる。
- 3 ムラング・シュイスは卵白の倍量の砂糖が入り、湯煎で温めながら泡立てて作る。
- 4 ムラング・イタリエンヌは冷たいシロップを加えながら卵白を泡立てて作る。

問 57 次のうち、バターケーキの製造方法でないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 フラワーバター法
- 2 オーバーナイト法
- 3 シュガーバター法
- 4 オールインワン法

問 58 次のうち、チョコレートのテンパリング方法でないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 フレーク法
- 2 水冷法
- 3 タブリール法
- 4 ストレート法

問 59 次のうち、フィナンシェの原材料として一般的に使用しないものを1つ番号で選びなさい。

- 1 バター
- 2 アーモンド粉末
- 3 卵黄
- 4 卵白

問 60 次のグラスに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 グラスとはフランス語で氷の意味であって氷点下で作る菓子の総称である。
- 2 グラス・ア・ラ・クレームとは、生クリーム、牛乳、砂糖を基本にヴァニラ、チョコレートなどを加えて味に変化を与えたり、果物や果汁等を加えてアイスクリームフリーザーで攪拌凍結させたものをいう。
- 3 ソルベとは、ワイン、リキュール、アルコールにシロップを混ぜ、攪拌凍結させたもの。または、果物のピューレや果汁にシロップを加えて攪拌凍結させたもの。
- 4 パルフェとは、フルーツのソルベをそれぞれの皮に凍結されたもので、表面が霧氷で覆われている。

製菓実技（製パン）

問 55 次の一般的なパンの分類の組み合わせで、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|-------------|
| 1 | ロールパン | － | バターロール |
| 2 | 食パン | － | ホワイトブレッド |
| 3 | 菓子パン | － | デニッシュ・ペストリー |
| 4 | ドーナツ | － | ハードロール |

問 56 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 製パン工程において、重量、時間、温度計測は重要なことではない。
- 2 ミキシングの目的は、原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態を作ることである。
- 3 ベンチタイムは、中間発酵ともいい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- 4 ホイロは、成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の70～80%まで膨張させる工程をいう。

問 57 次の記述で説明しているミキシングによる生地の変化として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

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 つかみどり段階
- 2 水切れ段階
- 3 麩切れ段階
- 4 結合段階

問 58 次のうち、生地が発酵に関する文中の（A）及び（B）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

生地はなぜ膨れるかという酵母による（A）の発生と、（A）を逃さないように包み込む（B）の力によるものである。

	（A）		（B）
1	アルコール	－	イースト
2	アルコール	－	グルテン
3	炭酸ガス	－	グルテン
4	炭酸ガス	－	イースト

問 59 次のうち、製パン工程の焼成に関する記述として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 焼成の第1段階では、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われるが、これを窯のびという。
- 2 焼成の第2段階では、160℃前後でクラスト（外皮）が形成され、黄金褐色の焼き色とパン特有の風味がつくられる。
- 3 焼成の第3段階は、中心部まで熱を通すため温度を高くする時期である。
- 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。

問 60 次の焼減率に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼減率という。
- 2 同一の焼成条件では、焼減率の大きいときほど火通りがよい。
- 3 低温だけで焼成すると、最低の焼減率となる。
- 4 焼減率は焼成の程度を表す重要な要素である。