

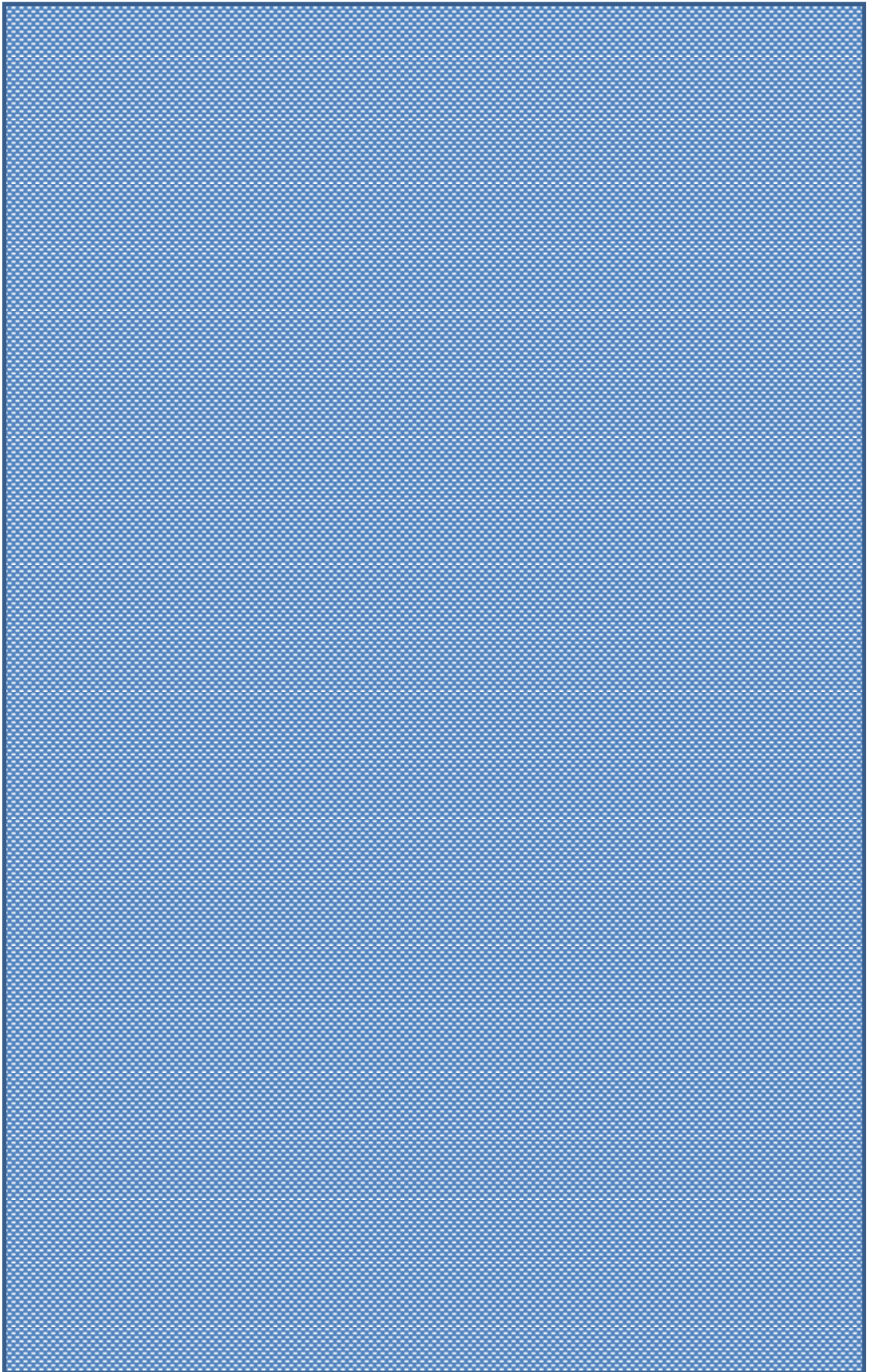
# 令和2年度 山梨県製菓衛生師試験問題

|      |               |
|------|---------------|
| 試験日  | 令和2年11月25日(水) |
| 試験時間 | 午後1時30分～3時30分 |

## 【受験上の注意事項】

- 1 問題用紙と解答用紙は別々です。解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙に、受験番号と氏名を記入し、受験番号をマークしてください。受験番号がマークされていない場合は、解答が無効となる場合があります。
- 3 解答用紙は、マークシート方式です。解答用紙の解答欄の番号を1つだけ塗りつぶしてください。2つ以上の番号を塗りつぶすと、その解答は無効となります。解答用紙の《注意事項》に従い、マークしてください。マークの仕方が悪い場合は、無効となります。
- 4 問題は、衛生法規：3問、公衆衛生学：9問、食品学：6問、食品衛生学：12問、栄養学：6問、製菓理論及び製菓実技：24問（製菓理論：19問、製菓実技：5問）で全60問です。  
製菓実技については、洋菓子、和菓子、製パンのうちから1つを選択し、該当する解答欄にマークしてください。2分野以上の解答欄にマークした場合は、無効となります。
- 5 試験時間中に発言をしてはいけません。用事があるときには黙って手をあげてください。なお、問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 6 試験時間内の退場は、午後2時30分から3時20分まで認めます。退場を希望する人は、退場可能時間内に黙って手をあげて、試験官の指示に従ってください。なお、退場した人は再び入場することはできません。
- 7 試験問題は持ち帰ることができます。

指示があるまで、この問題用紙を開いてはいけません。



# 衛生法規

問1 次の製菓衛生師法第1条に関する記述について、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

製菓衛生師法 第1条(目的)

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( C )に寄与することを目的とする。

|   | ( A ) | ( B ) | ( C ) |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 資質    | 公衆衛生  | 増進    |
| 2 | 技術    | 食品衛生  | 増進    |
| 3 | 技術    | 公衆衛生  | 推進    |
| 4 | 資質    | 食品衛生  | 推進    |

問2 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品もこれに含まれる。
- 2 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの市町村長に届出しなければならない。
- 3 残留農薬について、個別に残留基準を設定し、設定のない農薬については、一律基準値0.1ppmで規制される。
- 4 この法律で食品衛生とは、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。

問3 次の法律とそれに関する内容の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- |   |         |    |                   |
|---|---------|----|-------------------|
| 1 | 食品安全基本法 | —— | 食品衛生監視員による監視指導の実施 |
| 2 | 健康増進法   | —— | 国民健康・栄養調査の実施      |
| 3 | 食品衛生法   | —— | 伝統的な食文化への配慮       |
| 4 | 地域保健法   | —— | 環境事務所の設置          |

# 公衆衛生学

問4 次の健康寿命に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康寿命の算出方法は、人口動態統計を用いる。
- 2 平均寿命と健康寿命との差は、日常生活に制限のある「不健康な期間」を意味する。
- 3 健康日本21（第2次）における目標の1つに、「健康寿命の延伸」が位置づけられている。
- 4 健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のことである。

問5 次のうち、地域保健法第6条に基づく保健所の基本業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人口動態統計その他地域保健にかかる統計に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 社会保険料に関する事項
- 4 歯科保健に関する事項

問6 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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できごとを把握するものである。
- 2 合計特殊出生率は、15歳から49歳までの女性に着目した女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 平成30年の全国の死因別死亡順位の1位は、悪性新生物である。
- 4 平均寿命は、死亡率や死産率とあわせて、健康指標として国際比較にもよく利用される。

問7 次の感染症のうち、「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」に基づいて、飲食物に直接接触する業務への就業が制限されるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 後天性免疫不全症候群
- 2 結核
- 3 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 風疹

問8 次の新型コロナウイルス感染症に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 新型コロナウイルス (SARS-CoV-2) はコロナウイルスの1つであり、コロナウイルスには、一般の風邪の原因となるウイルスも含まれている。
- 2 感染経路は、接触感染のみである。
- 3 感染防止の3つの基本は、「身体的距離の確保」「マスクの着用」「手洗い」である。
- 4 日常生活を営む上での基本的な生活様式の一つは、3つの密 (密閉・密集・密接) の回避である。

問9 次の環境衛生及び食品衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は「検出されないこと」となっている。
- 2 受水槽の水質は、水道事業者が管理する。
- 3 生活排水には、「し尿」と「生活雑排水」の2種類がある。
- 4 安全で良質な菓子を製造するため、食品衛生法に基づいた食品衛生監視員による監視・指導と、食品衛生責任者による自主的管理体制が重要である。

問10 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病は、膵臓のホルモンの絶対的ないし相対的不足により発症する。
- 2 高血圧症は、生活習慣としての肥満やアルコール、食事などが要因で、遺伝による素質は影響しない。
- 3 近年、我が国では4人に1人はがんに罹患すると言われ、がんの原因は、喫煙や飲酒、塩分過多、運動不足などが関係している。
- 4 生活習慣病対策は、成人期からの積極的な生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。

問1 1 次の健康増進法に基づく受動喫煙の防止に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 健康増進法で定める「受動喫煙」とは、「人が吸入するために、たばこを燃焼させることにより煙を発生させること」をいう。
- 2 小中学校・病院は、原則敷地内禁煙である。
- 3 飲食店においては、2020年4月1日から原則敷地内禁煙である。
- 4 従業員であれば、20歳未満でも喫煙エリアに立ち入ることができる。

問1 2 次の労働基準法及び労働安全衛生法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 法定の労働時間は、原則として週40時間である。
- 2 定期健康診断は、疾病異常の早期発見のために、少なくとも年1回は行わなければならない。
- 3 すべての事業場で総括安全衛生管理者、安全管理者、衛生管理者、産業医を選任しなければならない。
- 4 労働安全衛生法第66条の10の規定により、事業場におけるメンタルヘルス対策として、ストレスチェック制度の導入が義務化されている。

# 食 品 学

問 1 3 次の食品の人体における機能に関する記述について、( )の中に入る語句の組合せとして、最も適するものを1つ選びなさい。

食品を栄養面からみると、①エネルギーのもとになる、②身体の ( A ) になる、③身体の働きを調整する、の3つの機能に大別される。このうち、①の栄養素は、糖質、脂質、( B )で、仕事や運動をする力となり、また体温となる。②の栄養素は主にたんぱく質と無機質、脂質である。

- | ( A )    | ( B ) |
|----------|-------|
| 1 代謝の促進  | ミネラル  |
| 2 活動の源   | 無機物   |
| 3 機能の活性化 | ビタミン  |
| 4 組織の成分  | たんぱく質 |

問 1 4 次の食品のうち、食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）で、アレルギーとなりうる特定原材料として、誤っているものを1つ選びなさい

- 1 さば
- 2 えび
- 3 かに
- 4 卵

問 1 5 次の食品100gのアトウォーターの係数を用いて算出したエネルギーとして、正しいものを1つ選びなさい。

100g中に、たんぱく質50g、脂質30g、炭水化物10g、灰分3g、水分7gを含む食品

- 1 360kcal
- 2 510kcal
- 3 610kcal
- 4 660kcal

問16 次の食品とその製造に利用される微生物の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ビール —— 酵母類
- 2 チーズ —— 青カビ
- 3 お酢 —— 乳酸菌
- 4 かつおぶし —— こうじカビ

問17 次の食品とその食品に含まれる嗜好成分の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ホップ —— カフェイン
- 2 梨 —— クエン酸
- 3 わさび —— カプサイシン
- 4 ココア —— テオブロミン

問18 次の食品のうち、平成30年度の日本の品目別自給率（重量ベース）において、自給率が最も低いものを選びなさい

- 1 小麦
- 2 果実
- 3 牛肉
- 4 野菜



# 食品衛生学

問19 次の記述のうち、一般的な細菌性食中毒の予防三原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食中毒菌をふやさないために、できるだけ手早く調理し速やかに提供し喫食する。
- 2 食中毒菌をふやさないために、食品を低温で保存する。
- 3 食中毒菌を殺すために、食品を一旦 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下に冷凍する。
- 4 食中毒菌をつけないために、器具・容器等の洗浄・消毒を確実に行う。

問20 次の黄色ブドウ球菌及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 この菌は自然界に広く分布しているが、人では腸管内に多く存在する。
- 2 潜伏期間は平均2～3日程度である。
- 3 主な症状として、毒素により発熱した後、激しい下痢・腹痛を発症するが、嘔吐の症状は伴わない。
- 4 菌が増殖して毒素を産生すると、加熱等によっても毒素は容易に破壊されないため、原材料も製品も迅速な取扱いをする必要がある。

問21 次のサルモネラ属菌及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌の食中毒は、鶏卵によるものが全国的に多発している。
- 2 未殺菌液卵を使用して食品を製造する場合は、その工程において $60^{\circ}\text{C}$ で1分以上加熱殺菌する必要がある。
- 3 哺乳類から、鳥類・は虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を腸の中に持っている。
- 4 食肉類を取り扱う者は比較的サルモネラ属菌の保菌率が高く、手指や器具等を通じての取扱食品の二次汚染についても注意しなければならない。

問 2 2 次の植物性自然毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 青酸化合物を含んでいる雑豆は、指定された菓子製造業者にしか販売してはならない。
- 2 青酸化合物を含んでいる雑豆を使って製餡した場合、いわゆる赤餡になるため、白餡の菓子には用いられていない。
- 3 国内では、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジ等の毒キノコによる食中毒が報告されている。
- 4 ジャガイモの芽や緑化した表皮に含まれるソラニン類は、水に溶けない。

問 2 3 次の食品添加物の物質名とその用途の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |   |            |      |     |
|---|------------|------|-----|
| 1 | タール色素      | ———— | 発色剤 |
| 2 | サッカリンナトリウム | ———— | 甘味料 |
| 3 | 臭素酸カリウム    | ———— | 増粘剤 |
| 4 | クエン酸       | ———— | 保存料 |

問 2 4 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法第4条第2項に、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう」と定義されている。
- 2 食品添加物には、「既存添加物」と呼ばれるもともとは食品として流通しているものがある。
- 3 食品添加物は「指定添加物」、「既存添加物」、「天然香料」の3つに分類される。
- 4 食品添加物を製造する場合、その物質が「人の健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣の指定を受けたものでなければならない。

問 2 5 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 「滅菌」とは、目的とする微生物を死滅させることをいう。
- 2 「殺菌」を目的に消毒剤を使用する方法を、「物理的方法」という。
- 3 「除菌」とは、清拭することで表面の微生物を死滅させることをいう。
- 4 「消毒」とは、病原微生物やウイルスを無毒化させて感染症や食中毒の危険をなくすことをいう。

問26 次の食品表示法において義務づけられている一般用加工食品（菓子を含む。）の基本的な表示事項に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製造した工場の名称
- 2 消費期限又は賞味期限
- 3 栄養成分（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの））
- 4 名称

問27 食品衛生法において、HACCPに沿った衛生管理が令和2年6月に義務化されたが、次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 この衛生管理の方式では、食品の最終製品について、細菌検査、化学検査及び官能検査などを行うことが必要である。
- 2 HACCPは、「一般的衛生管理ポイント」の略称である。
- 3 HACCP方式は、「食品の安全性を確保するために、特定の危害およびそれらの管理のための方法を明らかにする、科学に基づいた系統的なシステム」である。
- 4 大規模事業者が衛生管理計画を作成して管理を行うのに対して、小規模事業者は業界団体が作成した様式を用いて記録すれば衛生管理計画の作成は不要である。

問28 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 正しい手洗いをした後に水で良くすすぎ、拭かずにそのまま消毒用アルコールを噴霧することで、手に残った菌をなくすることができる。
- 2 調理場では、衣服は専用のものを使用し、毎日洗って取り替えることが望ましい。
- 3 手の傷口は、救急絆創膏で傷の応急手当をするだけでは不十分である。
- 4 消化器系の感染症は健康保菌者となることがあるため、定期的に年数回は検便をすることによって、病原菌の保菌者でないことを確認することが大切である。

問29 次の食品保存に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品保存は、食品の腐敗・変敗による食品の損失を軽減する目的がある。
- 2 食品の品質を維持したまま長期保存し、かつ、運搬しやすくすることで、生産地から離れた場所でも利用することができる。
- 3 食肉製品など、法律で保存基準が定められている食品がある。
- 4 流通のために、生鮮魚介類を $-20^{\circ}\text{C}$ 以下に冷凍すると、冷凍食品になるため注意が必要である。

問30 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つ選びなさい。

- 1 ネズミの毛は、食品の調理中に混入することが多い。
- 2 人毛は、作業従事者の頭髮が多い。
- 3 昆虫類では、製品につくものとして、コナダニやノシメコクガなどがある。
- 4 金属片は、ふるいの針金が折れて混入する場合や、袋入りの原材料の留金として使われたステープラーの針などがある。

# 栄養学

問3 1 次の栄養素の働きに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 炭水化物は天然に広く分布している有機化合物で、炭素と酸素及び窒素から組み立てられている。
- 3 たんぱく質は体の中に取り入れられて、最終的にはアミノ酸にまで分解され小腸から吸収される。
- 4 無機質（ミネラル）は、たんぱく質などと結合して筋肉・皮膚・臓器・血液などをつくる。

問3 2 次の栄養素とそれを分解する消化酵素の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

| (栄養素)   |    | (消化酵素) |
|---------|----|--------|
| 1 ショ糖   | —— | ラクターゼ  |
| 2 たんぱく質 | —— | アミラーゼ  |
| 3 麦芽糖   | —— | マルターゼ  |
| 4 でん粉   | —— | ペプシン   |

問3 3 次のビタミンCに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンCを多く含む食品には、みかん、いちご、野菜類、緑茶などがある。
- 2 体内に蓄積しやすい。
- 3 欠乏すると、夜盲症を引き起こすことがある。
- 4 脂溶性ビタミンである。

問34 次の国民健康・栄養調査に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国民健康・栄養調査は健康増進法の規定により厚生労働省が実施している。
- 2 調査は、栄養摂取状況、身体状況、生活習慣調査について毎年11月の任意の1日（日曜日及び祝日は除く）に実施している。
- 3 食塩摂取量の目標量は成人男性で1日7g未満とされている。
- 4 栄養素等摂取量の年次推移をみると、摂取エネルギーおよび各栄養素とも年毎に漸減傾向にある。

問35 次のライフステージの栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 成人期は、薄味でバランスのとれた食事、規律ある日常生活と動物性食品の過度の摂取をさけ、運動によって標準体重を維持することに配慮すべきである。
- 2 乳児期は、一般的に離乳食を生後5～6か月頃から与えはじめ、12～18か月頃で完了させる。
- 3 老年期は、基礎代謝が低下し、歯の欠損、消化能力の低下、筋力の衰えがみられるため、バランスのよい食事を規則正しく摂取すべきである。
- 4 妊娠初期には神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、ナイアシンの摂取が大切である。

問36 次の疾病と食事療法のポイントに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 高血圧症の人は、毎日規則正しい排便を習慣づけるために、食物繊維の多い野菜、海藻、豆類などを不足しないように摂取する。
- 2 脂質異常症の人は、飽和脂肪酸2に対して、不飽和脂肪酸を1の割合で摂取する。
- 3 糖尿病の人は、適正なエネルギー量の食事を摂取する。
- 4 骨粗鬆症の人は、カルシウムの多い食品をとり入れ、栄養のバランスのよい食事をする。

## 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つ選びなさい。

- 1 三温糖は精製糖であるが、味は濃厚で黒砂糖を混合して特徴付けている。
- 2 上白糖は欧米ではほとんど使用されていないが、日本での精製糖では最も生産量が多い。
- 3 グラニュー糖は白双糖とほぼ同じ性質だが、粒子がより小さいので使用しやすく、和洋菓子製品やキャンデーなどに使われる。
- 4 粉砂糖は白双糖やグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖で、吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすいのでコーンスターチを混合しているものもある。

問38 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 糊化したでん粉は、でん粉分子内の構造が規則性を失っており、これを $\alpha$ でん粉と呼ぶ。
- 2 糊化したでん粉は、熱いうちに急速に脱水乾燥させ、水分を10%以下にすることで、老化を防ぐことができる。
- 3 でん粉の膨化力は主としてアミロペクチンによるもので、馬鈴薯に次いで<sup>もち</sup>糯米が大きい。
- 4 馬鈴薯でん粉の糊化の始まる温度は比較的 low、最高粘度は極めて高い。

問39 次の米粉についての分類の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生のままの米粉 —— 糯米 —— 白玉粉・求肥（牛皮）粉
- 2 生のままの米粉 —— <sup>うるち</sup>粳米 —— 上新粉・上用（薯蕷）粉
- 3 糊化した米粉 —— 糯米 —— せんべい味甚粉・道明寺粉
- 4 糊化した米粉 —— 粳米 —— 上早粉・上南粉

問40 次の油脂の加工適性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油脂を練り込むことで、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が生じる性質を、ショートニング性という。
- 2 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。
- 3 生地 of 混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、クリーミング性という。
- 4 油脂の安定性を増すためには、砂糖を加えることや、銅製の調理器具を使用することなどがある。

問41 次のペクチンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ペクチン質は果実の果肉組織の硬さを左右し、未熟のときはプロトペクチンとして存在する。
- 2 プロトペクチンは水に不溶だが、ペクチンは水溶性である。
- 3 高メトキシルペクチン（HMP）は、糖や酸の有無に関係なくカルシウムイオンと結合してゲル化する。
- 4 ペクチンは一定濃度の糖分と酸、あるいはある種のイオンによってゲル化する。

問42 次の製パンと水に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水に含まれる酸素は、グルテンを引き締める働きが強い。
- 2 水は材料を溶解し均一に分散して、ミキシングの結果グルテンを形成して、作業性や発酵に適した硬さに調節できる。
- 3 水温を調整して発酵をスムーズにする。
- 4 軟水を使用するとグルテンが軟化し、生地がべたつきやすくなる。

問43 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵は糖類と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 2 卵殻、卵黄、卵白はおよそ1：3：6の重量比率からなっている。
- 3 卵白の起泡性は、水様卵白より濃厚卵白の方が大きい。
- 4 卵黄のレシチンは、強い乳化力を持っている。



問44 次のチョコレートに生じるブルームに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 チョコレートの表面に白い粉が生じるなど、チョコレート独特のつやが消える現象である。
- 2 テンパリングを丁寧に行うことで、ブルームを生じやすくすることが出来る。
- 3 ブルームが生じると、チョコレートの香味が低下する。
- 4 ファットブルームとシュガーブルームがある。

問45 次の果実類の分類に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 仁果類 —— リンゴ、梨、びわ
- 2 漿果類<sup>しょう</sup> —— みかん、レモン、グレープフルーツ
- 3 核果類 —— もも、うめ、おうとう
- 4 堅果類 —— くり、くるみ、アーモンド

問46 次のでん粉糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ぶどう糖は二糖類で、清涼感を伴う甘味である。
- 2 水あめは、甘味度が砂糖の半分以下で、デキストリンによる増粘効果や艶出し、乾き止め、砂糖の結晶防止に使用される。
- 3 還元水あめの甘味度は砂糖の120%で、甘味度を高くする製品に最適な甘味料である。
- 4 トレハロースは、でん粉に酸が作用して生成される、ぶどう糖が2分子結合した低甘味料である。

問47 次の糖類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 メープルシュガーは、サトウカエデの樹液を煮詰めたものである。
- 2 メープルシュガーの主成分はショ糖で、芳香成分と有機酸が含まれ、独特な風味を持っている。
- 3 和三盆糖は、砂糖きびのしぼり汁を煮詰めたものである。
- 4 和三盆糖はショ糖を主成分とし、転化糖や灰分は含まれていない。

問48 次の砂糖（ショ糖）の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖は他の糖類に比べて結晶化しやすい性質をもっている。
- 2 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水100gに対して、砂糖200gを溶解することができる。
- 3 砂糖に酸を加えたり、酵素を作用させたりすると、加水分解が起こる。
- 4 砂糖濃度の高いものほど防腐性が高く、酸素が働きやすいため、食品の酸化を防止することができる。

問49 次の凝固剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天の原料はテングサなどの紅藻類で、そのゲル化力はゼラチンの10分の1程度である。
- 2 ゼラチンは牛や豚などの骨や皮のコラーゲンを分解・精製して作られるもので、ゼラチン溶液の凝固温度は寒天に比較して低い。
- 3 カラギーナンは、牛乳中の乳脂肪分と反応し、強固なゲルを形成する。
- 4 寒天のゲル化強度は、テングサ寒天よりもエゴノリ寒天の方が大きい。

問50 次のナッツ類の主な生産地国と特徴の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |   |         |    |      |    |                  |
|---|---------|----|------|----|------------------|
| 1 | アーモンド   | —— | アフリカ | —— | ビターとスイーツの2種類がある。 |
| 2 | カシューナッツ | —— | インド  | —— | ナッツの女王と呼ばれている。   |
| 3 | くるみ     | —— | 中国   | —— | 多価不飽和脂肪酸を多く含む。   |
| 4 | ごま      | —— | 日本   | —— | 白及び黒は製油原料になる。    |

問51 次の香辛料のうち、芳香性香辛料でないものを1つ選びなさい。

- 1 オールスパイス
- 2 わさび
- 3 シナモン
- 4 ハッカ

問5 2 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水溶性香料は揮発性があるので、加熱処理するものに向いている。
- 2 油性香料は耐熱性が比較的高いので、高熱処理する菓子類などに用いられる。
- 3 粉末香料は賦形剤に包まれているため、保存中に香気成分が失われにくい。
- 4 乳化性香料はエッセンスの代わりやオイルの代わりに用いることもでき、使用範囲の広い香料である。

問5 3 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムは、加熱により、炭酸ガスを発生する。炭酸ガス発生後は、強い酸性を示す。
- 2 炭酸水素アンモニウムは40℃までに75%位の炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。
- 3 ベーキングパウダーは、炭酸水素アンモニウムにアルカリ性剤と緩和剤を加えたものである。
- 4 イスパタは炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたものである。

問5 4 次の乳化剤とその特徴の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい

- 1 グリセリン脂肪酸エステル —— 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型の乳化状態を作るのに適している。
- 2 ソルビタン脂肪酸エステル —— 油脂の乳化力が強く、優れた乳化作用を持つ。
- 3 ショ糖脂肪酸エステル —— 乳化剤中で最も親油性が大きい。
- 4 レシチン —— 天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれる。

問5 5 次の酒類のうち、蒸留酒を1つ選びなさい。

- 1 ラム
- 2 シェリー
- 3 ワイン
- 4 紹興酒

# 製菓実技

## 【選択問題（洋菓子）】

問56 次のカスタードクリーム（クレーム・パティシエール）の基本配合について、・にあてはまる組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

|     |                |         |                                |
|-----|----------------|---------|--------------------------------|
| 卵黄  | 10個            | バニラビーンズ | 0.5～1本                         |
| 牛乳  | 1000mL         | 薄力粉     | <input type="text" value="A"/> |
| 砂糖  | 200g           | コーンスターチ | <input type="text" value="B"/> |
| バター | 40g（入れないこともある） |         |                                |

- 1 10g ——— 10g
- 2 10g ——— 20g
- 3 40g ——— 40g
- 4 70g ——— 70g

問57 次のシュー生地を使用した製品「エクレール」の表面に使用されるフォンダンの製法に関する記述について、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

フォンダンは、砂糖、水飴、水を手鍋に入れて( )まで煮詰め、これを冷まし白くなるまで練り制作する。

- 1 93～98℃
- 2 103～108℃
- 3 113～118℃
- 4 123～128℃

問58 次のうち、表面が滑らかなマカロンである「マカロン・リス」の生地を作るための材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アーモンド・砂糖・卵白
- 2 アーモンド・砂糖・全卵
- 3 アーモンド・砂糖・生クリーム
- 4 アーモンド・砂糖・牛乳

問59 次のうち、フィユタージュ生地の基本材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉
- 2 食塩
- 3 バター
- 4 生クリーム

問60 次のバターケーキに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 焼成温度が低い場合は、製品に白い斑点ができる。
- 2 フランスでは、各材料を1ポンドずつ使って作ることから、パウンドケーキという。
- 3 オールインワン法は、ミキサーボールにバター・薄力粉・砂糖・全卵を一度に入れ、ミキサーにかけて攪拌し、クリーム状にする。
- 4 下火を最初から強くすると十分に生地が浮かず、生焼けになりやすい。

# 製菓実技

## 【選択問題（和菓子）】

問56 次の和菓子の分類についての組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |          |    |       |
|----------|----|-------|
| 1 粹蒸し物   | —— | 浮島    |
| 2 平なべ焼き物 | —— | つやぶくさ |
| 3 餅物     | —— | 焼皮桜餅  |
| 4 練り物    | —— | うぐいす餅 |

問57 次のうち、小豆の品種として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 雪手亡
- 2 大正金時
- 3 ささげ
- 4 キタノオトメ

問58 次の餅物・蒸し物のうち、基本配合において上新粉を使わないものを1つ選びなさい。

- 1 黄味時雨
- 2 道明寺製桜餅
- 3 関東式上用饅頭
- 4 串団子

問59 次のうち、本練羊羹の工程として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天と砂糖と生餡を同時に加えて加熱する。
- 2 寒天が溶けてから生餡とグラニュー糖を同時に加える。
- 3 寒天が溶けたら生餡を加え、その後グラニュー糖を加える。
- 4 寒天が溶けてからグラニュー糖を加え、煮詰めてから生餡を加える。

問60 次の桃山生地を成形するときの木型の使用方法として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 木型はぬらして使用する。
- 2 木型は十分乾燥させて使用する。
- 3 木型は小麦粉の手粉を用いて使用する。
- 4 木型は上新粉の手粉を用いて使用する。

# 製菓実技

## 【選択問題（製パン）】

問56 次の発酵の途中で行うパンチに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パンチの目的は生地中に充満した炭酸ガスを抜き、新しい酸素を供給してイーストを刺激し、以後のイーストの働きを活発させることである。
- 2 パンチにより生地表面と内部の温度が均一となり、生地に加工硬化が起ることで食感を向上させる。
- 3 パンチを行わないとグルテンが締まり、生地が伸びにくくなる。
- 4 パンチの後は、捏ねずに生地を折りたたむ。

問57 次のベンチタイムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 二次発酵ともいい、分割・丸めで傷められ硬化した生地を休ませて回復させる時間である。
- 2 丸めの後直ちに成形を行うと、生地表面膜が切れて傷むなどのトラブルを生じる。
- 3 ベンチタイム中も発酵は進行しているので、ベンチ箱の蓋はしてはならない。
- 4 生地の冷え込みや乾燥の防止には、生地をベンチ箱にしっかりつめて並べなくてはならない。

問58 次のホイロに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ、再びガスを含ませ膨張させる工程である。
- 2 ホイロは最終発酵ともいわれ、型の50～60%まで膨張させる。
- 3 この期間に生地には芳香物質が生成され、伸縮性も増加して焼成工程における窯のびを助ける働きをする。
- 4 ホイロせずに焼成すると生地はひび割れ、容積も小さく、品質の悪いパンとなる。



問59 次のうち、焼成後の窯出しの際に1回ショックを与える理由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 クラム（パンの内部）に閉じ込められている高温のガス・水蒸気・空気を、外部から衝撃を与えることで気泡膜を破って出てくるようにするためである。
- 2 ガス等の放出により、内外の温度差を少なくし、冷却時間の短縮を目的としている。
- 3 ガス等の放出により、内部の温度分布も均一化できるからである。
- 4 ケーブイン（腰折れ）が防げるからである。

問60 次の生地発酵の目的に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地を伸展しやすい状態にし、生地膜を薄くして、生地の酸化を抑制する。
- 2 ガス保持力を高めて、生地中に発酵生成物を蓄積し、パンに良い風味と芳香を与える。
- 3 パン生地を膨張させ、生地中心部の火通りを良好にし、でん粉を美味しく消化しやすくする。
- 4 パン生地を膨張させて、ふっくらとさせ外観の見栄えをよくする。