

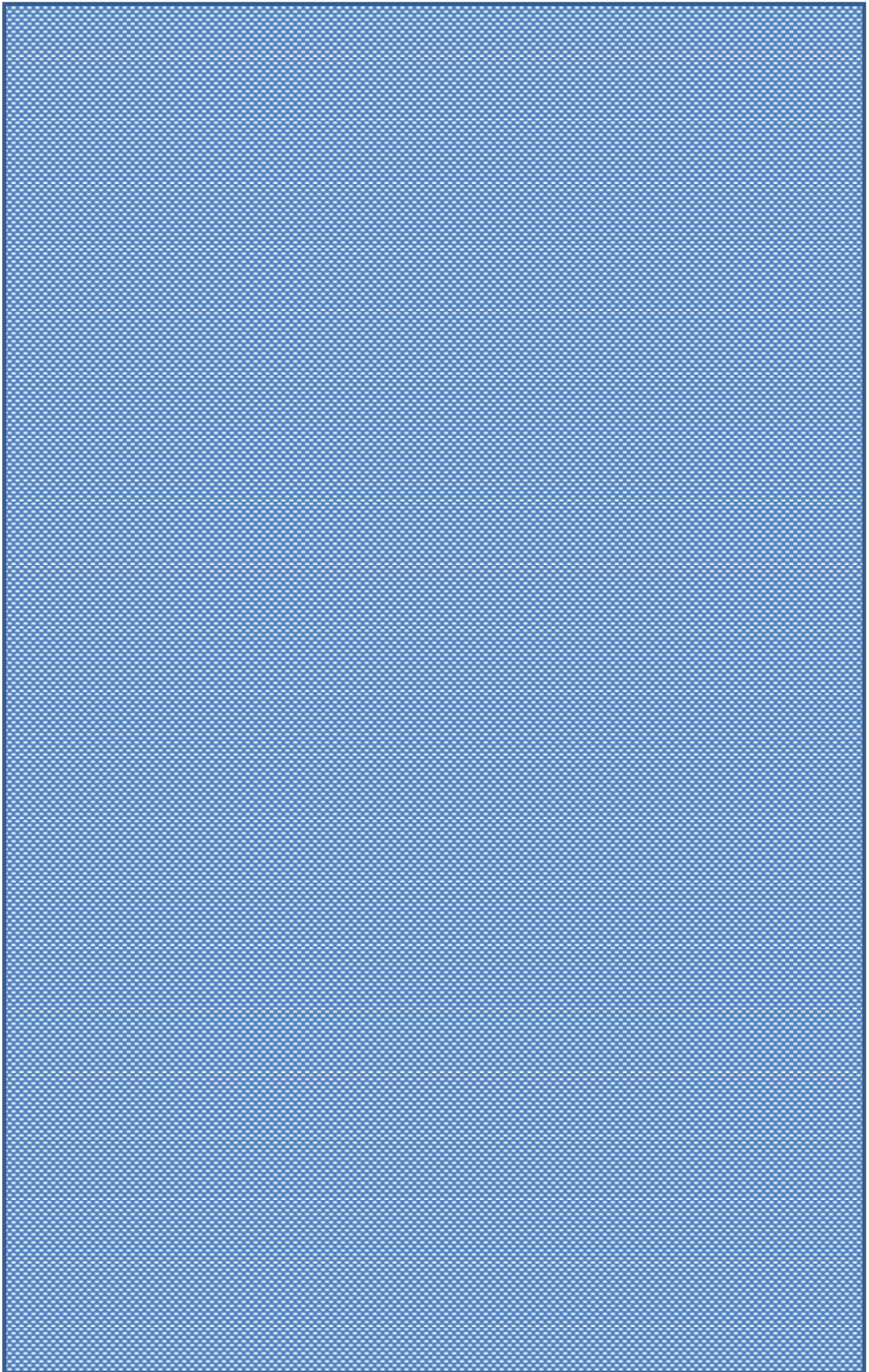
令和4年度
山梨県製菓衛生師試験問題

試験日	令和4年11月29日(火)
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：4問、公衆衛生学：8問、食品学：6問、栄養学：6問、食品衛生学：12問、製菓理論及び製菓実技：24問（製菓理論：15問、製菓実技：9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 次の製菓衛生師免許に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師免許を受けようとする者は、住所地の都道府県知事に申請書を提出しなければならない。
- 2 製菓衛生師名簿の登録事項は、登録番号、氏名、住所、生年月日等である。
- 3 住所地の変更が生じたときは、30日以内に製菓衛生師名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師免許の取消処分を受けた場合、3年を経過しない者には免許が与えられない。

問2 次の食品衛生責任者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 食品衛生責任者は営業者の指示に従い衛生管理に従事する者であり、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重しなければならない。
- 2 栄養士、調理師または製菓衛生師の資格を有する者は、食品衛生責任者になることができる。
- 3 消費期限が3日間で、保存方法が常温保存である容器包装詰め和生菓子製品を仕入れて販売する場合には、食品衛生責任者を設置しなくてもよい。
- 4 営業許可施設に選任されている食品衛生責任者は、定期的に食品衛生に関する新たな知見の習得に努める必要がある。

問3 次のうち、食品衛生法の営業許可業種として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乳製品製造業
- 2 食品の小分け業
- 3 飲食店営業
- 4 乳類販売業

問4 次の平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律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 情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の促進制度の導入
- 2 HACCPに沿った衛生管理の制度化
- 3 食品等の自主回収（リコール情報）報告制度の導入
- 4 食品又は添加物に使用される器具・容器包装についてのポジティブリスト制度の導入

公衆衛生学

問5 次のうち、地域保健法第6条に規定する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 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- 2 医事及び薬事に関する事項
- 3 生活保護に関する事項
- 4 公共医療事業の向上及び増進に関する事項

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 人口静態統計とは、ある一定の時点を期して調査した全人口の状態に関する統計である。
- 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を把握するものである。
- 3 合計特殊出生率とは、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。
- 4 疾病統計における罹患率とは、ある疾患の単位人口に対する一定期間に発生する患者の割合を言い、通常は人口の100万に対して年単位で示される。

問7 次の環境と健康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 受水槽までの水質は、水道事業者が管理するが、受水槽及びそれ以降の水質は受水槽の設置者の責任である。
- 2 生活排水には、「し尿排水」と「生活雑排水」の2種類があり、生活雑排水は浄化処理が義務づけられている。
- 3 一般廃棄物の処理は市町村の責務であり、産業廃棄物は事業者による処理責任がある。
- 4 ダニやカビの発生を防ぐには、室内の湿度をコントロールし、結露を発生させないことが大切である。

問8 次の公害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 微小粒子状物質（PM_{2.5}）は、肺の奥深くまで入りやすく、喘息や気管支炎などの呼吸器疾患、肺がんリスクがある。
- 2 わが国では、工場排水による公共水域の汚染は拡大しているが、一般家庭による生活排水による水質汚濁は減少している。
- 3 WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45 dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- 4 ダイオキシン類の基準値として、TDI（一生涯摂取し続けても健康に影響が出ない1日耐容摂取量）は4 pg TEQ/kg 体重/dayと定められている。

問9 次の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 感染症の成立には、感染源、感染経路、感受性のある宿主（被感染者）のうち2つの条件を満たせば成立する。
- 2 感染源対策は、感染源を持ち込まない、または増やさないようにする対策で、環境の清潔保持、適切な消毒が重要である。また、発病者の早期診断と確実な治療も感染源対策となる。
- 3 感染経路対策は、感染症を広げないための対策で、標準予防対策（手洗いの励行、血液や排泄物（便や嘔吐物など）に直接触れない）ことである。
- 4 感受性対策は、十分な栄養や休息を取り、運動等により抵抗力をつける対策で、さらに予防接種によって人工的に免疫をつけておくことも積極的な対策となる。

問10 次の消毒薬のうち、手指皮膚の消毒に適していないものを1つ選びなさい。

- 1 グルコン酸クロルヘキシジン
- 2 アルコール
- 3 次亜塩素酸ナトリウム
- 4 両性界面活性剤

問 1 1 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つ選びなさい。

- 1 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）とは、内臓肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことである。
- 2 血圧とは、心臓から送り出された血液が、血管の内壁を押し出す力（圧力）のことであり、心臓が収縮した時に最小となり、拡張した時に最大となる。
- 3 動脈硬化症の原因としては、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。
- 4 脳血管疾患は、脳血管の動脈の硬化で硬くもろくなったところが、高血圧のために破れて出血したり、詰まって血流が止まったりして起こる。

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 定期健康診断は、1年以内ごとに1回行わなければならない。
- 2 2014（平成26）年の労働安全衛生法の改正により、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た。
- 3 1か月当たりの時間外・休日労働時間が80時間を超え、かつ疲労の蓄積が認められる者の医師による面接指導が求められる。
- 4 労働安全衛生法に基づき、従業員が10人以上50人未満の小規模事業場においては、安全管理者の選任が義務づけられている。

食 品 学

問 1 3 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質や窒素化合物が微生物によって分解され、アンモニア、アミン類などが生成される現象を「酸敗」という。
- 2 動植物が生活力を失うと同時に酵素が活動を始め、自身を分解して鮮度を低下させる現象を「自己消化」という。
- 3 水分活性が高いと、腐敗の原因になる微生物が増殖しにくく、保存性が高い。
- 4 脂質の中で最も酸化されやすいものが飽和脂肪酸であり、酸化が進むにつれてアンモニア臭を発するようになり、味も悪くなるなど品質低下を起こす。

問 1 4 次の果実に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 柿の渋味は緑茶の渋味と同様にカテキンによるものである。
- 2 一般的に成熟するにつれて、スクロースがガラクトースとグルコースに変化する。
- 3 一般的にペクチンを含み、砂糖とともに煮るとゼリー状に固まる不溶性食物繊維である。
- 4 子房からなる果実を真果、子房以外からなる果実を偽果という。

問 1 5 次の食品の色素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 アントシアニン系色素は、酸性で赤色、アルカリ性で青色になる。
- 2 カロテノイド系色素は、カロテン類とキサントフィル類に分けられる。
- 3 クロロフィルは、主にほうれん草に多く含まれる青緑色の色素である。
- 4 ミオグロビンは主に甲殻類に多く含まれる赤色の色素である。

問 1 6 次のうち、有害成分とその原因である食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 アフラトキシン — ナッツ類
- 2 テトロドトキシン — オニカマス
- 3 ソラニン — ジャガイモ
- 4 アミグダリン — 青梅

問17 次の日本食品標準成分表に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 2020年に策定された日本食品標準成分表（8訂）では、収載食品数が2,478食品となっている。
- 2 食品の可食部1kg当たりのエネルギー量や栄養成分値等が示されている。
- 3 厚生労働省の科学技術・学術審議会資源調査分科会が調査して公表しているものである。
- 4 食塩相当量の値は示されていないが、ナトリウムの値から求めることができる。

問18 次の食品の生産と輸入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 食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標である。
- 2 食料自給率には、品目別自給率と総合食料自給率の2種類がある。
- 3 我が国の生活は輸入食品なしには考えられないものの、令和2年度の米の品目別自給率は97%であり、豆腐や味噌、醤油の原料もほぼ国産品で賄われている。
- 4 国民の「食の安全」を確保するための重要な課題の1つとして、厚生労働省では輸入食品の安全確保に取り組んでいる。

栄養学

問19 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを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 コレステロールは、ヒトの細胞膜の構成成分に含まれていない。
- 3 エイコサペンタエン酸は、n-6系不飽和脂肪酸である。
- 4 リノール酸は、飽和脂肪酸である。

問20 次の無機質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 無機質は、体内では合成されないため食物から摂取する必要がある。
- 2 カリウムは、主に細胞中に存在し、細胞内液の浸透圧が一定に保たれるように調節する。
- 3 カルシウムは、体内にある約50%が骨と歯に存在する。
- 4 リンは、核酸の構成成分である。

問21 次のビタミンと欠乏症の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (ビタミン) | | (欠乏症) |
|---|--------------------|----|---------|
| 1 | ビタミンD | —— | 口角炎 |
| 2 | 葉酸 | —— | 巨赤芽球性貧血 |
| 3 | ビタミンB ₂ | —— | 壊血病 |
| 4 | ビタミンE | —— | 夜盲症 |

問22 次のホルモ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 ホルモンは、体内の内分泌腺から血液中に分泌され、体内をまわり、特定の器官で作用する。
- 2 グルカゴンは、膵臓のランゲルハンス島のA細胞(α細胞)から分泌される。
- 3 副甲状腺ホルモンは、副甲状腺から分泌され、カルシウムとリンの代謝に関係がある。
- 4 アドレナリンは、血糖値を下げる。

問23 次の食生活と疾病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 肥満は血圧を上昇させるため、エネルギー量の適正摂取（標準体重の維持）が大切である。
- 2 糖尿病の食事で用いられる食品交換表の1単位は、100キロカロリーである。
- 3 脂質異常症の場合は、不飽和脂肪酸1に対して飽和脂肪酸を1.5～2の割合で摂取するようにする。
- 4 鉄欠乏貧血は、鉄、たんぱく質、エネルギー不足などから起こるため、高エネルギー食を基本とする。

問24 次の特別用途食品、保健機能食品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 特別用途食品の例として、病者用食品、えん下困難者用食品がある。
- 2 特定保健用食品は、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、消費者庁長官から個別に許可される。
- 3 栄養機能食品は、すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定基準量含む食品であり、消費者庁への届出のみで機能性を表示することができる。
- 4 機能性表示食品は、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではない。

食品衛生学

問25 次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 食中毒とは、飲食に起因する健康被害のことである。
- 2 原因食品の鮮度が良好でも、ノロウイルスやカンピロバクターが少量でも食品に付着していれば、食中毒を起こすことがある。
- 3 洗剤や漂白剤は食中毒の原因とはならない。
- 4 かつては夏に細菌性食中毒が多発していたが、近年はウイルスや寄生虫を原因とする食中毒が中心となり、冬場も含め通年発生がみられる。

問26 次の食中毒の分類に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------------|----|-----------------|
| 1 | 細菌による食中毒（感染型） | —— | カンピロバクター、腸炎ビブリオ |
| 2 | 細菌による食中毒（毒素型） | —— | ボツリヌス菌、テトロドトキシン |
| 3 | 寄生虫による食中毒 | —— | アスペルギルス、アニサキス |
| 4 | 自然毒による食中毒 | —— | テトラミン、ヒスタミン |

問27 次のHACCP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 HACCPは、危害分析重要管理点とも言われ、HACCPによる衛生管理はプロセスチェック方式である。
- 2 食品衛生法では、すべての食品製造施設等において、HACCPの7原則12手順をそのまま実践することが義務づけられている。
- 3 HACCPの7原則12手順の最初の手順は、HACCPチームの編成である。
- 4 HACCPの7原則には、危害要因の分析やモニタリング方法の設定などが含まれている。

問28 次の食中毒の予防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 サルモネラによる食中毒防止には、加熱殺菌する場合であっても卵は割卵したまま常温で長期間放置しないことである。
- 2 黄色ブドウ球菌による食中毒防止には、食品を素手で扱わないことや手袋やマスクを着用することである。
- 3 ノロウイルスによる食中毒防止には、食品中で増殖しないよう、低温管理を徹底することである。
- 4 腸管出血性大腸菌による食中毒防止には、手洗いの励行や中心部まで75℃、1分間以上の加熱をすることである。

問29 次の植物性自然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 毒キノコの有毒成分には、ムスカリン、アマニタトキシンなどがある。
- 2 カビ毒のアフラトキシンは、摂取により強いコレラ様症状を引き起こすことが知られている。
- 3 製餡材料として輸入されるサルタニ豆やライマ豆などには、青酸（シアン）が検出される恐れがある。
- 4 ソラニン類は、ジャガイモの芽や緑色の部分に多く含まれ、加熱調理ではほとんど分解されない。

問30 次の食中毒の予防に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 微生物を増やさないためには、調理後速やかな供食や低温（10℃以下）管理に注意する必要がある。
- 2 黄色ブドウ球菌の産生する毒素（エンテロトキシン）は、耐熱性であるため、加熱に頼ることはできない。
- 3 微生物による食中毒の予防三原則は、「つけない・拡げない・殺してしまう」である。
- 4 ボツリヌス菌、ウェルシュ菌等の芽胞のある細菌は、十分な加熱に合わせて、速やかな供食または摂食時の再加熱が大切である。

問3 1 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 化学的合成品・天然物の区別なく、使用した食品添加物の物質名または一般名を表示することが基本である。
- 2 使用した食品添加物を簡略名で表示することはできない。
- 3 保存料は物質名を記載し、用途名は併記しなくても良い。
- 4 加工助剤、キャリアオーバー及び栄養強化の目的で使用される食品添加物についても表示しなければならない。

問3 2 次の食品添加物及びその用途に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 甘味料 —— サッカリンナトリウム、プロピオン酸ナトリウム
- 2 膨張剤 —— 炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン
- 3 保存料 —— 銅クロロフィリンナトリウム、ソルビン酸カリウム
- 4 着色料 —— タール色素、プロピオン酸カルシウム

問3 3 次のうち、食品添加物使用時の基本的な注意事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物は、必ず「食品添加物」と正しく表示されているものを選ぶこと。
- 2 食品添加物は、十分な効果を得るために、使用基準の最大量を添加すること。
- 3 食品添加物は、食品ごとに、使用目的に適するものを正しく使用すること。
- 4 食品添加物は、正確に秤量して、食品中に均一に混和することが大切である。

問3 4 次の食品中の有害物質とそれに関連する疾病の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ダイオキシン —— 発がん性
- 2 メチル水銀 —— イタイイタイ病
- 3 PCB —— 水俣病
- 4 カドミウム —— カネミ油症

問35 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 アレルギーの原因物質は、主にたんぱく質である。
- 2 アレルギーの症状は、発疹や呼吸困難をはじめ、身体にあらゆる症状が現れる場合がある。
- 3 容器包装された加工食品は、食品表示基準で規定する特定原材料の7品目を含む場合、表示をしなければならない。
- 4 アレルゲンを含む食品の表示は、消費者に直接販売される食品についてのみ義務付けられている。

問36 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 消毒とは、病原微生物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。
- 2 アルコール消毒は、一般的に95%以上の濃度のものが用いられる。
- 3 一般の病原微生物は、芽胞菌を含め100℃、5分間で完全に殺菌できる。
- 4 逆性石けんは、洗浄力が高く、強い殺菌力をもっている。

製菓理論

問37 次の砂糖の種類と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 グラニュー糖は白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さいので、使用しやすい。
- 2 上白糖は粒子が細かく固まりやすいので、モラセスをかけている。
- 3 黒砂糖は含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。
- 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ある。

問38 次のうち、転化糖の性質に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (吸湿性) | (焼け色) |
|---|-------|-------|
| 1 | 高い | つきやすい |
| 2 | 低い | つきにくい |
| 3 | 低い | つきやすい |
| 4 | 高い | つきにくい |

問39 次の小麦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 胚乳は小麦粒の約93%を占めている。
- 2 胚芽は製造工程で分離され、健康食品などに利用される。
- 3 小麦粉の品位別分類は灰分含量によって分けられている。
- 4 薄力粉は粒度が細かく、グルテン量は少ない。

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つ選びなさい。

- 1 でんぷんを酸または酵素で分解すると、デキストリンからブドウ糖まで糖化することができる。
- 2 タピオカでんぷんは植物の種子を原料としている。
- 3 でんぷんの性質の違いの一因は、アミロースとアミロペクチンの比率の違いによる。
- 4 もち米やもちトウモロコシのでんぷんは、アミロースを含まない。

問4 1 次の米粉に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(米粉)		(原材料)		(処理方法)
1 道明寺粉	——	もち米	——	生のまま
2 上新粉	——	うるち米	——	糊化したもの
<input checked="" type="checkbox"/> 3 求肥粉(牛皮粉)	——	もち米	——	生のまま
4 白玉粉	——	うるち米	——	糊化したもの

問4 2 次の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 Mサイズの卵は、1個約60gである。
- 2 殻つき卵は産卵直後から品質が低下するので冷蔵保存をする。
- 3 卵の製菓特性には、起泡性、乳化性、熱凝固性などがある。
- 4 卵を主体とした製品では、pHが低くなると風味が劣り、着色が強くなることを注意する。

問4 3 次の油脂の加工特性に関する記述のうち、ショートニング性の説明として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生地との混合工程で、気泡を抱き込む性質
- 2 揚がり具合、風味、油の吸収度、外観における戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質
- 3 製品にサクサクとしたもろい食感を与える性質
- 4 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質

問4 4 次の乳及び乳製品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じ、熱では100℃で凝固する。
- 2 乳糖は、牛乳特有の甘みの少ない糖でグルコースとガラクトースからなり、水に溶けやすい。
- 3 牛乳をそのまま乾燥した全脂粉乳をスキムミルクという。
- 4 クリームを攪拌して脂肪球を集め、食塩を添加したものが有塩バターである。

問45 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 テンパリングが適正に行われない場合や湿度の高いところで作業をした場合などに起こりやすい。
- 3 ブルームが生じると外観は悪くなるが、食べた場合チョコレートの粘性、テクスチャーや香味は変わらない。
- 4 ファットブルームとシュガーブルームがある。

問46 次の果実類のうち、核果類に分類されるものがいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

もも りんご うめ びわ すもも くるみ

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問47 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンのゲル強度は寒天の1/2程度である。
- 2 寒天は酸性溶液で加熱してもゲル化力は変わらない。
- 3 カラギーナンは牛乳の乳糖と反応し、強固なゲルを形成する。
- 4 ペクチンは一定濃度の糖分と酸あるいはカルシウムイオンなどによってゲル化する。

問48 次の酒類の分類と原材料の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(酒類)		(分類)		(原材料)
1 ポートワイン	——	醸造酒	——	果実
2 シェリー	——	醸造酒	——	はちみつ
3 キルシュワッサー	——	蒸留酒	——	麦
<input checked="" type="checkbox"/> 4 ラム酒	——	蒸留酒	——	糖蜜

問49 次のモルトエキス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 モルトエキスは天然の一般食品である。
- 2 主成分は、麦芽糖とデキストリン、大麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸である。
- 3 製パンでの効果は風味、色付き、発酵持続性の強化である。
- 4 脱脂粉乳の多い配合に使用した場合、pHの低下が図られ、発酵を遅くすることができる。

問50 次の膨張剤のうち、ガス発生後に強いアルカリ性を示すものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム
- 2 炭酸水素アンモニウム
- 3 塩化アンモニウム
- 4 イスパタ

問51 次のパン酵母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。

酵母の活動する温度は、(A)℃で、pHは(B)が最も適している。
(C)ではほとんど活動しない。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---------------------------------------|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 35～38 | — | 10～12 | — | 10℃以下 |
| 2 | 25～28 | — | 10～12 | — | 60℃以上 |
| 3 | 25～28 | — | 4～6 | — | 60℃以上 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 4 | 35～38 | — | 4～6 | — | 10℃以下 |

製菓実技

【選択問題（洋菓子）】

問52 次のロール生地焼成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 薄く焼くので、全体に強めの温度（約200℃）で短時間に焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色を付けるのは、水分の蒸気をおさえるためである。
- 3 下火が強すぎると底にも焼き色がつき、巻くときにひび割れが生じやすくなるので、もう一枚鉄板を敷く。
- 4 焼成後は鉄板からすぐに外し、外気をあててさます。

問53 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つ選びなさい。

- 1 45～50℃で溶かしたチョコレートを攪拌しながら27～28℃まで冷却し、再度31～32℃に昇温させる操作をテンパリング（温度調整）という。
- 2 ガナッシュは細かく刻んだチョコレートに生クリームを加え、乳化させ、31～32℃に昇温して、一晩安定させる。
- 3 テンパリングの方法として水冷法・ダブリール法・フレーク法などがある。
- 4 ガナッシュはチョコレートをベースに生クリームを混ぜ合わせたものである。

問54 次の寒天・ゼラチン・カラギーナン・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 消化されてエネルギーとなるのはゼラチンだけである。
- 2 寒天は温度変化によって離水しやすい。
- 3 20～30℃で凝固するのは寒天だけである。
- 4 冷凍に適しているのはペクチンだけである。

問55 次のムース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 ムースはフランス語で「苔」や「泡」などを意味する。
- 2 ムースはゼリー、バヴァロアなどと共にゼラチンで凝固させる。
- 3 ムースはアントルメ（デザート菓子）に入らない。
- 4 アイスクリームも広義のムースである。

問56 次のシュー・ア・ラ・クレ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。

- ① 200℃のオーブンに入れ、最初に上火を強くして下火は切っておく。
- ② 「シュー」とはフランス語でキャベツのことで、形が似ていることが由来している。
- ③ 生地の硬さはスパテラですくってゆっくりと流れ落ちる程度にする。
- ④ 全体の焼き色がついたら、温度を下げダンパを開けて乾燥焼きにする。

問57 次の洋菓子のうち、コンフィズリーに分類されない菓子を1つ選びなさい。

- 1 パート・ド・フリユイ
- ② マカロン
- 3 プラリネ
- 4 キャラメル

問58 次のうち、パート・サブレの基本的な材料の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉・バター・粉糖・全卵・塩
- 2 薄力粉・水・アーモンド・卵白・塩
- 3 強力粉・バター・粉糖・全卵・塩
- 4 バター・水・アーモンドプードル・卵白・塩

問59 次のうち、砂糖の性質として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 防腐性及び酸化防止がある。
- 2 他の糖類に比べて結晶しにくい。
- 3 常温以下での水への溶解度は、ブドウ糖に比べて低い。
- 4 アルカリ処理すると転化糖になる。

問60 次のバタークリ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 シロップでバタークリームを作る際に、水あめを加えることで、シロップのシャリを防ぐことができる。
- 2 卵黄を使用するバタークリームは、卵黄を使用していないバタークリームよりも日持ちが悪い。
- 3 バターとカスタードクリームを使用したバタークリームは、味が濃厚であるためケーキの仕上げに適しているが、チョコレートやナッツの風味とは合いにくい。
- 4 卵白とイタリアンメレンゲを使ったバタークリームは、クリームのかさがでて、あっさりとした味になるため、洋酒やフルーツによく合う。

製菓実技

【選択問題（和菓子）】

問52 次のうち、薯蕷饅頭（上用饅頭）の関東式配合の基本材料の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 つくね芋・薄力粉・上白糖
- 2 大和芋・餅粉・グラニュー糖
- 3 大和芋・強力粉・上白糖
- 4 大和芋・上新粉・上白糖

問53 次の米粉のうち、うるち米を原料とするものを1つ選びなさい。

- 1 上早粉
- 2 上南粉
- 3 薯蕷粉（上用粉）
- 4 寒梅粉

問54 次のうち、和菓子とそ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 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 2 平なべ焼き物 | —— | ういろう |
| 3 餅物 | —— | 赤飯 |
| 4 練り物 | —— | うぐいす餅 |

問55 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56 次の蒸し菓子に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 葛饅頭の種の製造方法には、半返し法と本返し法がある。
- 2 小麦饅頭（菓饅頭）には重曹を使用する。
- 3 黄味時雨には練切餡を使用する。
- 4 田舎饅頭の包餡は、一般的に三つ種である。

問57 次の流し物の製造工程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 錦玉羹の煮詰め温度は101℃位である。
- 2 吉野羹は、葛粉を使用する。
- 3 淡雪羹は、熱いうちに型に流す。
- 4 水羊羹は、45℃位まで冷やしてから流し型やカップに流す。

問58 次の練り物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 雪平は、黄味を十分に泡立て、練る課程で加える。
- 2 求肥（牛皮）の練り方には蒸し練り、ゆで練り、水練りの方法がある。
- 3 練切餡は、つなぎに糸寒天を使用する。
- 4 こなしの配合には、一般的に餅粉と白玉粉が使用される。

問59 次のうち、雪平の生地を用いる材料の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 薄力粉、小豆並餡
- 2 薄力粉、白並餡又は練切餡
- 3 白玉粉又は餅粉、小豆並餡
- 4 白玉粉又は餅粉、白並餡又は練切餡

問60 次の焼き物のうち、平なべ物として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 桃山
- 2 焼皮桜餅
- 3 ちゃぶくさ（つやぶくさ）
- 4 茶通

製菓実技

【選択問題（製パン）】

問52 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つ選びなさい。

- 1 製パンに使用する各種原料の変質を防ぐ為に、原料を貯蔵する場所は温度10℃、湿度45%を保てる場所が理想である。
- 2 製パン工程では重量計測の確実性が要求され、水の重量は吸水量に関係があるだけでなく、ミキシング時間、生地操作、熟成時間にも影響を与える。
- 3 作業の際の時間管理は、各工程の時間を正確に測ることで、製品のばらつきを防ぐことが出来る。
- 4 温度管理は、製品の変動をなくす上で非常に重要なことである。

問53 次の生地発酵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 発酵には、好気性発酵と嫌気性発酵がある。
- 2 生地中のでん粉は、酸素の作用で糖に分解される。
- 3 生地中では、アルコール発酵以外に乳酸発酵も進む。
- 4 生地中のたんぱく質は、酸素の作用で分解されない。

問54 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つ選びなさい。

- 1 丸めの目的は、分割によって開いて広がった生地の表面を丸めてなめらかにし、グルテン構造を整えることである。
- 2 ベンチタイムの間は、イーストの働きが止まるため、生地が安定する。
- 3 ベンチタイムは中間発酵ともいい、丸めた生地を休ませて回復させることにより、次の成形工程で生地がよく伸びるように調整することができる。
- 4 ベンチタイムが不足し、生地が回復しないうちに成形すると、生地の弾力が強いとやや成形がしにくく、製品の表皮や内相に影響を及ぼす。

問55 次の焼減率の計算式のうち、正しいものを1つ選びなさい。ただし、窯入れ前の生地重量をA、窯出し後の製品重量をBとする。

1 焼減率 (%) = $\frac{B-A}{B} \times 100$

2 焼減率 (%) = $\frac{A-B}{B} \times 100$

3 焼減率 (%) = $\frac{A-B}{A} \times 100$

4 焼減率 (%) = $\frac{B-A}{A} \times 100$

問56 次の直捏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 少量の製品を作る際に広く採用されている。

2 工程は全材料を混ぜ合わせることからストレート法などともいう。

3 発酵は十分に行われるため、風味や食感に優れている。

4 リTAILベーカリーやオープンフレッシュベーカリーなどではあまり採用されていない。

問57 次のうち、フランスパンのホイロの条件として、最も適当なものを1つ選びなさい。

1 温度27℃、湿度95%

2 温度27℃、湿度75%

3 温度38℃、湿度95%

4 温度38℃、湿度75%

問58 次の中種法の特徴に関する記述のうち、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- ア ミキシングを2回行う。
- イ 熟成を抑えるため、小麦特有の風味に優れている。
- ウ 工程の所要時間が直捏法に比べて長い。
- エ 製品の保存性がよく老化が早い。

- 1 ア、ウ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、イ
- 4 イ、エ

問59 次のうち、パン生地に油脂を折り込む工程において、3折を3回した場合の層数として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 9層
- 2 18層
- 3 27層
- 4 36層

問60 次のうち、生地分割重量が83gのベーグルを、生地を残さず200個つくる場合、使用する小麦粉(強力粉)の重量として、正しいものを1つ選びなさい。

ただし、ベーカース・パーセントで表す配合は、小麦粉(強力粉)100%、パン酵母(イースト)2%、食塩2%、砂糖2%、水60%とし、製造工程中の生地のロスはないものとする。また、手粉など作業に必要な小麦粉は別に用意するものとする。

- 1 7.5kg
- 2 8.3kg
- 3 10kg
- 4 12.5kg