

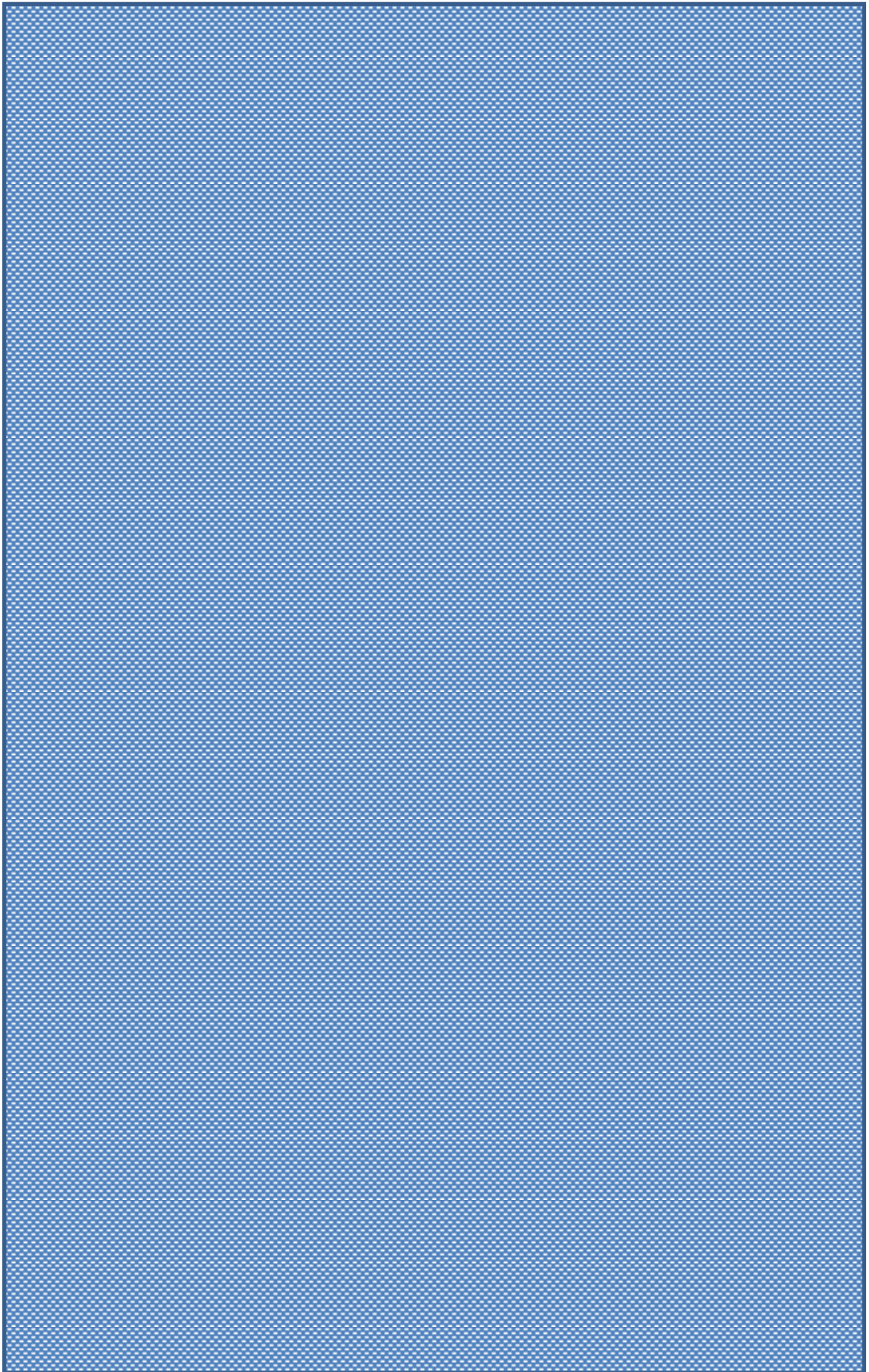
令和5年度
山梨県製菓衛生師試験問題

試験日	令和5年11月30日(木)
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 製菓衛生師免許の取消処分を受けた場合、1年を経過しない者には免許が与えられない。
- 2 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。
- 3 免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に、住所地の都道府県知事を経由して、これを厚生労働大臣に返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師名簿の登録の消除は、製菓衛生師が死亡または失踪の宣告を受けたときのみに行うものである。

問2 次の食品衛生法の用語の定義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」とは、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含む全ての飲食物をいう。
- 2 「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。
- 3 「人工香料」とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- 4 「食品衛生」とは、食品及びその容器包装を対象とする製品の製造に関する衛生をいう。

問3 次の食品表示法に基づく食品表示基準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 期限表示については、「品質が急速に劣化しやすい食品」については「消費期限である旨の文字を冠したその年月日」を表示しなければならない。
- 2 栄養成分表示については、「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量は当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した値、ナトリウムの量は食塩相当量の文字を冠した値」を表示しなければならない。
- 3 食品関連事業者については、「表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所」を表示しなければならない。
- 4 名称については、「商品名」を表示しなければならない。

問4 次の記述のうち、製菓衛生師法の目的として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むこと。
- 2 菓子製造業に従事する者の資質の向上を図ることで、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること。
- 3 製菓衛生師という身分を設けることで、菓子業界の利益の向上を図ること。
- 4 食品の安全性を確保することで飲食に起因する衛生上の危害防止を図ること。

公衆衛生学

問5 次の健康の定義に関する記述の（ ）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。

WHO（世界保健機関）は、健康について「健康とは状態であり、身体的、（ア）そして（イ）に完全に良好であり、単に疾病や（ウ）でないという状態ではない。」と心身の状態に限定せず包括的な概念として定義している。

- | | （ア） | （イ） | （ウ） |
|---|-----|-------|------|
| 1 | 心理的 | — 社会的 | — 病気 |
| 2 | 精神的 | — 医療的 | — 虚弱 |
| 3 | 心理的 | — 医療的 | — 病気 |
| 4 | 精神的 | — 社会的 | — 虚弱 |

問6 次の人口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 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。
- 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 人口動態統計とは、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。
- 4 食中毒統計調査は、「食品衛生法」に基づき食中毒事件数、患者数および死者数を原因食品、病因物質および原因施設の発生原因別に集計されている。

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 受水槽の衛生管理として、受水槽及びそれ以降の水質は、水道事業者の責任である。
- 2 生活排水は、し尿を含んだ水（し尿排水）と、台所や風呂場や洗濯などによって排出される水（生活雑排水）の2種類がある。
- 3 廃棄物処理法では、産業廃棄物とは、事業活動に伴って生じる廃棄物のうち、燃えがら、汚でい、廃油、廃アルカリ、廃プラスチック、その他法令で定める廃棄物20種類とされている。
- 4 水道法において「水道」とは、「導管及びその他の工作物により、水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定義されている。

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 PM2.5は、微小粒子状の物質であり、肺の奥深くまで入りやすく呼吸器系疾患への影響が懸念される。
- 2 WHO（世界保健機関）のガイドラインによると、快適な睡眠のためには、60 dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- 3 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を「典型7公害」としている。
- 4 一酸化炭素や二酸化窒素は、大気汚染物質である。

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、いずれか1つの条件を満たせば成立する。
- 2 感染源対策は、定期的な清掃による清潔保持、適切な消毒が重要であり、また、発病者の早期診断と治療も対策となる。
- 3 感染経路対策は、手洗いの励行、血液や排泄物（便や嘔吐物）に直接触れないことが原則である。
- 4 感受性対策は、十分な栄養・睡眠をとることや予防接種により抵抗力をつける対策である。

問10 次のメタボリックシンドロームに関する記述の（ ）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。

メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、（ア）などの複数の危険因子が組み合わさり、（イ）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をいう。

- | | （ア） | | （イ） |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 腎臓病 | — | 心臓病 |
| 2 | 高血糖 | — | がん |
| 3 | 高血糖 | — | 心臓病 |
| 4 | 腎臓病 | — | がん |

問11 次の記述のうち、労働安全衛生法に基づく一般健康診断の概要として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 定期健康診断は、2年以内ごとに1回実施しなければならない。
- 2 海外派遣労働者の健康診断については規定されていない。
- 3 特定業務従事者の健康診断は、配置換えの際および配置後6カ月ごとに1回実施しなければならない。
- 4 労働者の健康診断の結果については、プライバシー保護のため事業者には知られてはならない。

問12 次の産業保健活動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 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。
- 2 2006（平成18）年には「過重労働による健康障害防止対策」が策定された。
- 3 メンタルヘルスケアにおける4つのケアとは、セルフケア、ラインによるケア、事業場内産業保健スタッフ等によるケア、事業場外資源によるケアである。
- 4 従業員が50人以下の事業場では、安全管理者、衛生管理者、産業医等を選任し、月に1回以上の安全衛生委員会を開催するなどの労働安全衛生管理体制を整えなければならない。

食品学

問13 次の食品の保存方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 塩漬は、食塩を加えることにより、食品中の自由水を少なくし結合水を増やすことで、水分活性の値を下げ、保存性を高める方法である。
- 2 酢漬は、魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで食品のpHを低下させ、有害微生物の繁殖を抑制する保存法である。
- 3 食品に添加することによって保存性を高め、品質の劣化を遅延し、食品の鮮度を維持する食品添加物の用途名は、保存料もしくは安定剤のいずれかになる。
- 4 くん煙は、煙に含まれるフェノール化合物やホルムアルデヒドなどの抗菌活性物質が原料の表面に付着・皮膜を形成させることで、微生物の増殖を抑制する保存法である。

問14 次の大豆及び大豆加工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 みそは、蒸した大豆に米麴・麦麴・大豆麴を加え、さらに食塩を加えて発酵熟成させたものである。
- 2 大豆に含まれる炭水化物の大部分はでんぷんである。
- 3 生大豆は、トリプシン（タンパク質分解酵素）を分解する酵素（トリプシンインヒビター）を含んでいるため、豆腐、ゆば、納豆などの製造工程で加熱する食品にすると、酵素が失活し、消化が良くなる。
- 4 豆腐は、豆乳にすまし粉やにがりなどの凝固剤を加えて凝固させたものである。

問15 次のうち、食品とその主な旨味成分の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|---|-------------|
| 1 こんぶ | — | 5'-グアニル酸 |
| 2 鰹節 | — | グルタミン酸ナトリウム |
| 3 干しいたけ | — | 5'-イノシン酸 |
| 4 貝類 | — | コハク酸ナトリウム |

問16 次のうち、日本の令和3年度の食料自給率が最も高い品目として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 鶏卵
- 2 大豆
- 3 果実
- 4 小麦

問17 次のうち、炭水化物の単糖類の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

A ラクトース B マルトース C グルコース D フルクトース

- 1 A、C
- 2 A、D
- 3 B、C
- 4 C、D

問18 次のうち、「特定保健用食品」として表示が認められている「からだの生理学的機能などに影響を与える関与成分」と「特定保健用食品としての効果」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1 腸内のビフィズス菌を増殖させるオリゴ糖 | — お腹の調子を整える効果 |
| 2 でんぷんの分解・吸収を遅延させるアルブミン | — 血圧の調整効果 |
| 3 原因菌が利用しにくいパラチノース | — 虫歯になりにくい効果 |
| 4 カルシウムの吸収率を高めるヘム鉄 | — 無機質の吸収促進効果 |

栄 養 学

問 1 9 次のたんぱく質とアミノ酸に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質は、20種類のアミノ酸で構成されている。
- 2 アルブミン、ミオグロビンは単純たんぱく質である。
- 3 人の体内で合成可能なアミノ酸を、必須アミノ酸という。
- 4 アミノ酸は、炭素、水素、酸素、リンで構成されている。

問 2 0 次の体内の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 成人では、人体を構成する成分の約60%は水分である。
- 2 体内に取り入れた栄養素の運搬と老廃物を排泄する役割がある。
- 3 女性は、男性に比べて体水分量が多い。
- 4 発汗作用により、体温を調節する。

問 2 1 次のカリウムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カルシウムの次に多く体内に含まれるミネラルで、カルシウムの排泄を促進する。
- 2 ナトリウムとのバランスを保ち血圧を下げる作用があり、神経の伝達や筋肉の収縮などに関与している。
- 3 カリウムの欠乏は貧血の原因となる。
- 4 甲状腺に多く存在し、甲状腺ホルモンの材料となる。

問 2 2 次の食物繊維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 食物繊維は、人の消化酵素では分解されない食品中の炭水化物である。
- 2 不溶性食物繊維は保水性が高く、腸のぜん動運動を活性化して、排便を抑制する作用がある。
- 3 水溶性食物繊維はコレステロールの吸収を抑制する作用がある。
- 4 腸内細菌によって一部が発酵を受けて分解される。

問23 次の「日本人の食事摂取基準（2020年版）」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 基本的に「健康」な個人または集団が対象となる。
- 2 策定の目的に、高齢者のフレイル予防が含まれている。
- 3 18歳以上のナトリウム（食塩相当量）の目標量は、男性15.0g/日未満、女性13.0g/日未満である。
- 4 成人男性の1日の脂質の目標量は、総エネルギー量の20～30%である。

問24 次のライフステージの栄養管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠初期には、胎児の神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、カルシウムの摂取が大切である。
- 2 離乳食は、生後約1カ月から与え始める。
- 3 学童期は、成長期であるため、脂質エネルギー比を50%以上とする。
- 4 高齢期には、基礎代謝量低下による肥満や、歯の欠損、消化能力の低下による栄養不足になりやすい。

食品衛生学

問25 次の食中毒予防に関する記述の（ ）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。

食中毒予防の三原則は「微生物をつけない・増やさない・殺してしまう」である。微生物を殺すために、加熱調理できる食品であれば、食品の中心温度が（ア）で（イ）が望ましい。また、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、（ウ）で（エ）の加熱が必要である。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) | | (エ) |
|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 65℃以上 | — | 60秒以上 | — | 85℃以上 | — | 90秒以上 |
| 2 | 75℃以上 | — | 60秒以上 | — | 85℃以上 | — | 90秒以上 |
| 3 | 75℃以上 | — | 90秒以上 | — | 75℃以上 | — | 60秒以上 |
| 4 | 85℃以上 | — | 90秒以上 | — | 65℃以上 | — | 60秒以上 |

問26 次のウェルシュ菌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 熱に強い有芽胞菌で、加熱調理によってもすべての菌は死滅しない。
- 2 人や動物の腸管内、土壌・水などに広く分布している。
- 3 細菌性食中毒の中では最も致命率が高い。
- 4 集団給食施設などで、大量の食品を加熱調理後、供食までに時間が経過した場合の発生例が多い。

問27 次のサルモネラ属菌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 サルモネラ属菌は、ほ乳類から鳥類・は虫類まで広い範囲の動物が保菌している。
- 2 食中毒症状は、頭痛、腹痛、おう吐、下痢、発熱などである。
- 3 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、鶏卵を原因とすることが多い。
- 4 割卵した状態の卵であれば、常温保存が推奨される。

問28 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 潜伏期間は、3～10日とやや長い。
- 2 非常に小さいウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- 3 消毒には、アルコールが最も有効である。
- 4 人から人へ感染することはない。

問29 次のうち、食品と有毒物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------|---|------------|
| 1 | エゾボラモドキ | — | テトラミン |
| 2 | フグの卵巣や肝臓 | — | テトロドトキシン |
| 3 | バター豆 | — | 青酸（シアン）化合物 |
| 4 | ナッツ類 | — | アマニタトキシン |

問30 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。
- 2 食品添加物として指定し、使用基準を定めるのは消費者庁長官である。
- 3 甘味料のアスパルテームを使用する際は、使用基準を遵守する必要がある。
- 4 着色料のタール色素は、スポンジケーキに使用してはならない。

問31 次の食品中の有害物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 日本では、馬鈴薯^{ばれいしょ}の変色防止を目的に放射線照射することが唯一許可されている。
- 2 ダイオキシン類は、体内に残留しやすい毒物で、母から子にも移行する。
- 3 PCB（ポリ塩化ビフェニル）は、米ぬか油症の原因となったほか、工場や大都市の排水による環境汚染が問題となった。
- 4 一定の量を超えて農薬、動物用医薬品、飼料添加物が残留する食品の販売などを原則禁止する制度をポジティブリスト制度という。

問32 次の洗浄と消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 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で5～30分間加熱する方法で、食器具・布巾・タオルなどの消毒に適している。
- 2 紫外線殺菌灯による消毒は、光線が当たらない影の部分や内部には効果がない。
- 3 石けんの洗浄力は、硬水に対して洗浄力が落ちる欠点がある。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、すぐに使用できるよう希釈したものを保管しておく。

問33 次の食品取扱者の衛生管理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 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や時計を外して手洗いに取りかかる。
- 2 作業時の衣類や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避ける。
- 3 健康管理にも十分気を配り、健康である場合は健康診断や検便は不要である。
- 4 手に傷がある場合は、絆創膏で応急手当するだけでなく、ゴム手袋や合成樹脂製手袋の利用や、食品に直接関係のない業務につく配慮が必要である。

問34 次のHACCP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 HACCPは、宇宙食の安全確保のために米国で開発された食品衛生管理システムである。
- イ HACCPの「HA」とは、重要な工程管理のことである。
- ウ HACCPによる衛生管理は、ファイナルチェック方式である。
- エ HACCPの考え方は、小規模な食品製造業や飲食店でも導入できる。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問35 次の逆性石け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 効果を発揮する部分が陽イオンで、普通の石けんと比べて逆である。
- 2 石けんとは異なり、洗浄力はほとんどないが、強い殺菌力を持っている。
- 3 ほとんど無味・無臭で毒性・刺激性がなく、手指の消毒をはじめ、容器や器具などの消毒に用いられる。
- 4 普通の石けんと混ざると、効果が高まる。

問36 次のうち、アレルギー表示の用語と食品の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (用語) | | (食品) |
|---------------|---|------|
| 1 特定原材料 | — | くるみ |
| 2 特定原材料 | — | 大豆 |
| 3 特定原材料に準ずるもの | — | 小麦 |
| 4 特定原材料に準ずるもの | — | 落花生 |

製菓理論

問37 次の甘味料のうち、^{かんしょ}甘蔗（サトウキビ）を原料とするものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 和三盆
- 2 メープルシュガー
- 3 はちみつ
- 4 トレハロース

問38 次のでんぷん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 でんぷんを酸または酵素で分解してできたものの総称である。
- 2 ぶどう糖は単糖類で、清涼感を伴う甘味である。
- 3 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つや出し、乾き止め、砂糖の結晶防止に使用される。
- 4 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。

問39 次のうち、小麦粉の用途別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。

(種類)		(グルテンの質)		(用途)
1 薄力粉	—	粗弱	—	カステラ、クッキー
2 中力粉	—	やや軟	—	中華めん、中華皮類
3 強力粉	—	強韌	—	食パン、菓子パン
4 デュラム粉	—	軟	—	マカロニ、スパゲッティ

問40 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 一般のでんぷんは、アミロペクチンが80%前後、アミロースが20%前後の割合で含まれている。
- 2 アミロペクチンはヨード反応で青あい色を呈する。
- 3 糊化したでんぷんは、でんぷん分子内の構造が規則性を失っており、これを β でんぷんと呼ぶ。
- 4 ^{ほれいしょ}馬鈴薯でんぷんの糊化の始まる温度は、トウモロコシでんぷんと比較して高い。

問41 次の記述にあてはまる米粉の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

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。

- 1 白玉粉
- 2 上新粉
- 3 求肥粉（牛皮粉）
- 4 道明寺粉

問42 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵白に含まれるたんぱく質は、空気との界面で凝固する性質を持っている。
- 2 卵白は、温度が高い方が起泡性はよく、泡の安定性もよい。
- 3 鶏卵を加熱した際、卵白は卵黄より低い温度で凝固し始める。
- 4 つや出しの目的で菓子の表面に卵を塗って焼成するのは、メイラード反応を利用したものである。

問43 次のショートニング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 ラードの代替品としてアメリカで開発され発達してきた。
- 2 精製した動植物油脂または硬化油を主原料としている。
- 3 全水添型、ブレンド型の2種がある。
- 4 可塑性範囲が広く、温度が少々変わっても固形脂の硬さはあまり変わらない。

問44 次の牛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るが、熱では100℃でも凝固しない。
- 2 牛乳の脂肪に含まれる揮発性脂肪酸は、バター特有のフレーバーに関係がある。
- 3 全脂加糖練乳は蔗糖が40%以上含まれているため、防腐性に優れている。
- 4 クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、一般に脂肪分約65%、水分約25%である。

問45 次の原料チョコレート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 カカオバターは、飽和脂肪酸よりも不飽和脂肪酸が多く含まれている。
- 2 純チョコレートは、スイートチョコレート、ミルクチョコレートの素材である。
- 3 ④チョコレートは、カカオバターに似た物性を持つ食用脂肪を入れて調整しているため、テンパリング操作が行いやすい。
- 4 ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとカカオバターの含入率である。

問46 次の果実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 ブドウ、キイチゴ、ラズベリーは全て漿果類である。
- 2 果実に含まれるペクチン質は、果実の果肉組織の硬さを左右する。
- 3 果実が未熟のとき、ペクチン質はペクチン酸として存在する。
- 4 ブドウは、ラズベリーよりペクチンの含量が少ない。

問47 次の種実類（ナッツ類）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 チェスナッツのヨーロッパ種はマロン・グラッセに適する。
- 2 マジパンは、アーモンドと砂糖をペースト状に加工したものである。
- 3 ココナッツの完熟した実は細切乾燥して製菓用とする。
- 4 カシューナッツはナッツの女王といわれ、品のよい味で、アイスクリームなどに利用される。

問48 次のカラギーナンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 紅藻類のスギノリ、ツノマタなどから抽出され、 α 、 β 、 γ の3種類がある。
- 2 白色もしくは黄白色の粉末で、冷水には溶解しないが50～70℃の温水に溶解する。
- 3 ゲル化温度は、糖度が高いほど低くなる。
- 4 牛乳中のカゼインと反応し、弾力性に富んだゲルを形成する。

問49 次の酒類のうち、蒸留酒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。

ビール ウォッカ ラム シェリー ブランデー ベルモット

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問50 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酵母は通常分裂によって増殖するが、活動には栄養として窒素、リン、ビタミン、ミネラル、酸素が必要で、最適条件下では約2時間で倍増する。
- 2 酵母が発酵するには、インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼなど50種類以上の酵素が関係する。
- 3 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。
- 4 日本の標準酵母は諸外国のものより耐糖性が強い。

問51 次の乳化剤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 乳化剤は親水基と親油基を持っており、それぞれが水か油かに親和して両者を混合しやすくする。
- 2 食品添加物として指定されている乳化剤は6種類である。
- 3 蔗糖^{しよ}脂肪酸エステルは、蔗糖^{しよ}を親水基とする脂肪酸エステルで、シュガー・エステルともいわれ、乳化剤中で最も親水性が大きい。
- 4 大豆レシチンは、安価で利用しやすいことから、市販のレシチンはほとんど大豆レシチンである。

製菓実技

【選択問題（洋菓子）】

問52 次のうち、洋菓子の製法による分類とその代表的な菓子の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|---|----------|
| 1 絞り生地 | — | モザイククッキー |
| 2 のぼし生地 | — | パート・シュクレ |
| 3 全卵生地 | — | フィナンシェ |
| 4 練り生地 | — | パン・オ・レ |

問53 次のパイ生地の製法に関する記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

生地でバターを包み折り込む製法を（ ）という。

- 1 パータ・フォンセ
- 2 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 3 フィユタージュ・ラピッド
- 4 パート・フィユテ・オルディネール

問54 次のシュー生地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 シュー生地を使用する製品には、シュー・ア・ラ・クレームやエクレア、サントノーレなどがある。
- 2 基本的なシュー生地の材料は、水、バター、食塩、小麦粉、卵で配合される。
- 3 シュー生地の製法では、水にバター、食塩、小麦粉を同時に加え、火にかけ加熱する。
- 4 シュー生地を焼成する際は、生地が膨らみきるまではオーブンの扉やダンパーを閉めた状態で焼成し、後にオーブンの扉やダンパーを開いて乾燥焼きにする。

問55 次のザッハトルテ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 オーストリア（ウィーン）の代表的な菓子である。
- 2 チョコレート入りのスポンジ（ザッハマッセ）に、メープルシロップを塗り、またはサンドし、チョコレートの糖衣（ザッハグラズィユール）をかけたものである。
- 3 ザッハグラズィユールの材料は、水、グラニュー糖、チョコレート、カカオマスである。
- 4 ザッハグラズィユールを板の上で結晶化させたら、ザッハマッセに早くかけないと固まってしまうので注意が必要である。

問56 次のマドレーヌの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 ボールに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、ほぐした全卵とレモンの表皮を加え、スパテラで混ぜ合わせる。
- 2 40℃位の熱で溶かしたバターを加えて混ぜ合わせる。
- 3 牛乳を鍋に入れて砂糖とバニラビーンズを加え混ぜ合わせる。
- 4 バターを塗り、強力粉をふった型に絞り、180～190℃のオーブンで焼き上げる。

問57 次のスポンジ生地（スポンジ生地）の製法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。

- ① 卵の起泡性を利用して焼き上げる生地で、ロールケーキやショートケーキ、ムース製品のシャルロットなどに使用されている。
- ② 卵を卵黄と卵白に分け、それぞれに砂糖を加え泡立てて作る別立て法と、全卵に砂糖を加えて泡立てて作る共立て法がある。
- ③ 共立て法で作られるビスキュイ・ア・ラ・キュイェールは、スプーンで生地を型取っていたことに由来するといわれている。
- ④ ジェノワーズはバターが配合される生地で、バターが入らない生地はビスキュイと呼ばれる。

- 1 ①と② 2 ②と③ 3 ③と④ 4 ①と③

問58 次のクリームに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クレーム・オ・ブール・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している。
- 2 クレーム・パティシエール（カスタードクリーム）は、煮上げた後、必ず室温で冷ます。
- 3 イタリアン・メレンゲを使用したバタークリームは、あっさりとした味だが、日持ちがよくない。
- 4 生クリームを泡立てるときは、少し温めると早く泡立つ。

問59 次のメレンゲに関する記述のうち、誤っているものの組合せを1つ選びなさい。

- ① ムラング・イタリアンヌの製造では、シロップは120℃前後に煮詰める。
- ② ムラング・シュイスは、冷水にあてて冷やしながら泡立てる。
- ③ メレンゲを泡立てるときは、油分や水分を取り除いた清潔な器具を用意する。
- ④ マカロンは、卵白を泡立てずに生地を作る。

- 1 ①と③ 2 ①と④ 3 ②と④ 4 ③と④

問60 次のチョコレートのテンパリングに関する記述の（ ）に入る数値の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

（①）℃に溶かしたスイートチョコレートを、攪拌しながら（②）℃まで冷却し、再度（③）℃に昇温させる。

- | | （①） | | （②） | | （③） |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 45～50 | — | 31～32 | — | 40～42 |
| 2 | 45～50 | — | 27～28 | — | 31～32 |
| 3 | 31～32 | — | 27～28 | — | 40～42 |
| 4 | 40～42 | — | 31～32 | — | 45～50 |

製菓実技

【選択問題（和菓子）】

問52 次のうち、うるち米を原料とするものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 浮粉
- 2 薯蕷粉（上用粉）
- 3 上南粉蕎糯
- 4 寒梅粉

問53 次のうち、最も甘味度の高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 グラニュー糖
- 2 ぶどう糖
- 3 果糖
- 4 上白糖

問54 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55 次のうち、打ち菓子に使用する材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 片栗粉・白玉粉
- 2 上新粉・薯蕷粉
- 3 餅粉 ・羽二重粉
- 4 味甚粉・寒梅粉

問56 次の中花種に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 平鍋に流し、表面に細かい泡が出ている種はあんばいがよい。
- 2 平鍋に流し、表面に大きな泡が出ている種はあんばいがよい。
- 3 泡の大きさでは特にあんばいの良し悪しの目安にはならない。
- 4 中花種で形づくりをする場合は、冷めてから形づくりをする。

問57 次の浮島生地 of 膨張に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 膨張剤によって膨張する。
- 2 卵白が抱き込む気泡によって膨張する。
- 3 並餡が抱き込む水分によって膨張する。
- 4 小麦粉のグルテンによって膨張する。

問58 次のうち、餅のつき方として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 もち米を蒸し上げて、「しとり水」をよく吸わせてからつく。
- 2 もち米が潰れてから手水を加えてつく。
- 3 最初に手水を加えてつく。
- 4 冷やしてからつき上げる。

問59 次のうち、生餡の風味を維持するための練り方として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生餡を一晩冷蔵庫でねかしてから練った方がよい。
- 2 弱い火でじっくりと練った方がよい。
- 3 強火で手早く練り上げた方がよい。
- 4 生餡と砂糖を混ぜて冷蔵庫でねかしてから練った方がよい。

問60 次のうち、1, 500gの生餡に、グラニュー糖900gを加えた場合の数値として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 配糖率 60%
- 2 配糖率 90%
- 3 含糖率 45%
- 4 含糖率 90%

製菓実技

【選択問題（製パン）】

問52 次のパンの歴史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 メソポタミアや古代エジプトの大河に沿った肥沃な地帯で、パン用の小麦が栽培されていたことが証明されている。
- 2 紀元前4000年頃には、バビロニアで発酵パンが作られていたことが分かっている。
- 3 古代ローマでは共同製パン所が作られ、製パンのための職業訓練校さえ出現した。
- 4 日本にパンがもたらされたのは16世紀で、種子島に鉄砲とともに伝えられた。

問53 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 原料貯蔵の最適温度は20℃、最適湿度は65%である。
- 2 小麦粉の重量計測を怠ると、小麦粉と水のバランスが悪くなり、吸水量に変動をきたす。
- 3 酵母の計量を間違えると発酵の増減となり、工程時間に長短ができて管理が難しくなる。
- 4 小麦粉を篩^{ふるい}掛けするのは、小麦粉の中の空気を追い出し、生地をつながりをよくするためである。

問54 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 発酵性糖分とは、蔗糖^{しょ}・ぶどう糖・果糖をいう。
- 2 パン生地を膨張させるアルコールや炭酸ガスは、チマーゼ群の酵素によって作られる。
- 3 チマーゼ群の酵素が働きかけるのは、発酵性糖分のうち、蔗糖とぶどう糖^{しょ}である。
- 4 小麦粉中のたんぱく質であるグルテンは、プロテアーゼという酵素によってしなやかになり、炭酸ガスの保持力がつき、内相、外観ともよいパンとなる。

問55 次の発酵の途中で入れる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にさせることである。
- 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こって食感がよくなる。
- 3 パンチの入れ方が弱いとグルテンがしまり、生地がのびにくくなる。
- 4 パンチを入れるタイミングは、生地容積が2.8～3.2倍に膨張したときである。

問56 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、製品容積の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、伸展性も増加して焼成工程における窯のびを助ける。
- 4 ホイロをせずに焼成すると、生地はひび割れ、容積も小さく、品質の悪いパンとなる。

問57 次の焼成に関する記述の（ ）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。

焼成することにより、でんぷんが（①）し、グルテンが凝固してパンの骨格ができる。アミノカルボニル反応と（②）反応が進み、褐色の焼き色がつく。

- | | (①) | | (②) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | α化 | — | カラメル化 |
| 2 | β化 | — | カラメル化 |
| 3 | α化 | — | 酸化 |
| 4 | β化 | — | 酸化 |

問58 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 クラム内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て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、内部の温度差を少なくすると冷却時間が短縮されるからである。
- 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 温度分布の均一化によってクラムやクラストが均一化され、ケープイン・腰折れなどが防げるからである。

問59 次のパンのうち、ベーカーズ・パーセントでイーストの配合比が最も高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ベーグル
- 2 レーズンブレッド
- 3 イーストドーナツ
- 4 デニッシュペストリー

問60 次のうち、酵素と作用物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (酵素) | | (作用物質) |
|----------|---|----------|
| 1 アミラーゼ | — | でんぷん |
| 2 マルターゼ | — | 麦芽糖 |
| 3 ラクターゼ | — | 乳糖 |
| 4 プロテアーゼ | — | グリコーゲン |

