

## 令和2年度

### 福岡県製菓衛生師試験問題 [1]

試験科目
衛生法規 ・ 公衆衛生学 ・ 食品学 ・ 食品衛生学 ・ 栄養学

#### 受験上の注意

- 1 試験開始後ただちに、**解答用紙に受験番号と氏名を記入**し、試験問題のページ数の確認をしてください。
- 2 試験時間は、**午後1時から午後3時までの2時間**です。  
なお、菓子製造に係る1級又は2級の技能検定に合格されている方で試験科目の一部免除を願っている方は、「製菓理論」及び「製菓実技」の受験が免除されますので、この場合の試験時間は**午後1時から午後2時30分までの1時間30分**となります。
- 3 試験開始後30分間は退室できません。また、試験時間終了5分前からは試験が終了し、解答用紙の回収が終わるまでは退室できません。  
退室する場合は、手を挙げて係員に申し出てください。  
退室後は再入室できません。  
また、退室された後は、他の受験生がまだ試験中であり、他の会議室も使われていますので、建物の中では静かにしていただくようお願いします。
- 4 解答用紙を持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。
- 7 試験問題のうち「製菓実技」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。なお、選択したものについて、**解答用紙右下の「製菓実技選択欄」に必ず○をつけてください。**  
○がついていない場合、または2つ以上○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

## 衛 生 法 規

問 1 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製菓衛生師法は、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資質を向上させ、もって製菓業界の発展に寄与することを目的とする。
- イ 製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、都道府県知事はその免許を取り消すことができる。
- ウ 食品衛生法による菓子製造業の許可を取得する場合、製菓衛生師が事業所にいなければ許可を取得することはできない。
- エ 製菓衛生師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法による死亡又は失踪の届出義務者は、20日以内に、免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の登録の消除を申請し免許証を返納しなければならない。

問 2 「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」により、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に直接接触する業務への就業が制限される次の感染症のうち、食中毒起因菌によるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア マールブルグ病
- イ 重症急性呼吸器症候群
- ウ 腸管出血性大腸菌感染症
- エ 特定鳥インフルエンザ

問3 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 食品衛生法の目的は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることである。

イ 食品衛生法が定義する「食品」とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品はこれに含まれない。

ウ 菓子製造業は、もち菓子・ケーキ・あめ菓子・干菓子など通例の概念による菓子、又はチューインガムを製造する営業であると解される。

エ 食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出なければならない。

## 公衆衛生学

問4 健康に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア WHOは、健康について、「身体的、精神的そして社会的に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。

イ この健康の定義に続き、「最高の健康水準を享受することは、人種、宗教、政治的信条、経済状態のいかんを問わず、すべての人間の基本的な権利である。」と述べている。

ウ 我が国の憲法には、「すべての国民は、健康で文化的な最高水準の生活を営む権利を有する。」とある。

エ また、「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と規定している。

問5 次の公衆衛生の歴史に関する記述について、(A)、(B)それぞれに入る正しい組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

(A) 期には都市化の進展とともに感染症の流行規模や被害は大きくなった。1300年代のヨーロッパでの(B)の大流行を契機に、イタリア諸国は衛生局を  
設置し、感染症患者の登録、隔離、検疫、食品衛生監視等を行っていた。

[ A ]

[ B ]

- |          |   |         |
|----------|---|---------|
| ア 産業革命   | — | インフルエンザ |
| イ 産業革命   | — | ペスト     |
| ウ ルネッサンス | — | インフルエンザ |
| エ ルネッサンス | — | ペスト     |

問6 保健所が行う食品衛生関係業務に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品の産地偽装に対する取り締まり
- イ 食中毒や違反食品に対する原因究明のための調査
- ウ 食品営業者や消費者に対する食品衛生知識の普及啓発
- エ 食品関係営業施設に対する立入調査（監視指導）

問7 人口統計に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 我が国の総人口は、年々増加傾向にあり、平成30年現在、1億2,644万人である。
- イ 平成30年の高齢化率は、28.1%である。
- ウ 平成30年の合計特殊出生率は、3.42である。
- エ 生後1年未満の乳児死亡率は出生児1,000人に対し、昭和10年当時106.7であったが、平成30年は10.9である。

問8 平成30年度の平均寿命として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 男 71.73      女 84.60
- イ 男 77.72      女 84.60
- ウ 男 81.25      女 87.32
- エ 男 86.99      女 87.32

問9 安全な水の確保に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア わが国では、飲料水の安全性を確保するため、水道法により水道水の水質基準項目及び基準値が定められている。

イ 受水槽の衛生管理は、設置者の責任であり、定期的な点検や清掃など、適正な管理が重要である。

ウ わが国では、下水道が普及しているため、日常生活に伴って家庭から出る「生活排水」は、特に環境汚染の問題となっていない。

エ 水質汚濁を調べるものさしとして、BOD（生物化学的酸素要求量）やCOD（化学的酸素要求量）が用いられる。

問10 ねずみ族が媒介する感染症として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア デング熱      イ ラッサ熱      ウ ペスト      エ ワイル病

問11 メタボリックシンドロームに関する記述について、（ ）に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

メタボリックシンドロームとは、（                      ）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疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。

ア 肝機能障害      イ 内臓肥満      ウ 皮下脂肪      エ 心電図異常

問 1 2 感染症に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 病気の症状を示さない人でも、体内に病原体を持っていることもある。

イ 病原体が、手指などを介して食品を汚染し、それを食べた人の体内に侵入して発病する感染症を経口感染症という。

ウ 感染症の予防は、感染源、感染経路、感受性の側面から対策を行うのが原則である。

エ 感染症の類型上、腸管出血性大腸菌感染症は、その重篤性からエボラ出血熱と同じ一類感染症に分類されている。

## 食 品 学

問 1 3 食品の成分に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア たんぱく質は、主として体構成源となるが、このほか、エネルギー源ともなる。
- イ 糖質や脂質は、主としてエネルギー源となる。
- ウ ビタミンは、体調節減として働く。
- エ 食物繊維は、主に動物性食品に含まれる成分で、消化されにくい<sup>ぜんどう</sup>が、腸の蠕動を促し便通をよくする働きを持っている。

問 1 4 調味料に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア <sup>しょうゆ</sup>醤油は、大豆と小麦の混合物に麴を生育させ、食塩を 20%程度加えて熟成させてもろみを作り、これを圧搾して汁液を取り、加熱殺菌して作る。
- イ 酢には、醸造酢と合成酢があるが、合成酢は、複数の醸造酢をブレンドし、発酵させて作る。
- ウ 塩の主成分は塩化ナトリウムで、そのほか“にがり”といわれる色素成分を含む。
- エ <sup>しょうゆ</sup>醤油、ソース、酢、塩には、栄養素は含まれていない。

問 1 5 食品の変質に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 自己消化とは、食品中に含まれる自己消化酵素の働きによって起こる変質である。
- イ 酸化とは、空気中の二酸化炭素の作用によって起こる変質である。
- ウ 腐敗・変敗とは、空気中、その他に存在する有害微生物の作用によって起こる変質である。
- エ 発酵とは、微生物の作用によって起こる分解現象で、その生産物が我々の生活に有用な物質である場合をいう。



問 1 6 食品の保存方法の区分とその具体的方法に関する組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 物理的処理による方法 — 加熱殺菌法
- イ 化学的処理による方法 — 塩蔵法
- ウ 細菌学的処理による方法 — 漬物
- エ 総合的処理による方法 — プラスティック真空包装

問 1 7 食品の生産と消費に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 有機農産物及び有機農産加工食品については、平成 12 年に日本工業規格（J I S 規格）が制定され、「有機」や「オーガニック」の名称の使用が規制された。
- イ 近年の我が国の米の自給率は、60%に落ち込み、残り 40%を輸入に頼っている状況である。
- ウ 現在のところ、日本国内では遺伝子組み換え作物は、商業的には栽培されていない。
- エ 遺伝子組み換え食品等の表示義務対象となるのは、大豆、とうもろこし、<sup>ぼれいしょ</sup>馬鈴薯、なたね、<sup>めんじつ</sup>綿実、アルファルファ、てんさい、パパイアの 8 種の農作物のみである。

問 1 8 食品の分類に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 野菜類 — にんじん、かぼちゃ、さつまいも
- イ 穀類 — 米、大麦、小麦
- ウ 乳類 — 牛乳、山羊乳、チーズ
- エ 果実類 — みかん、レモン、りんご

## 食 品 衛 生 学

問 19 食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 食中毒とは、食中毒菌が付着し増殖した飲食物や、有毒有害物質が含まれている飲食物を摂取することによって起きる健康障害をいい、器具、容器包装を通じて有害物質を摂取した場合は含まない。

イ 自然毒食中毒は、感染型と毒素型に分類される。

ウ 食中毒菌が付着、増殖した食品は、臭い、味、色などが人の感覚でわかるほど変化していないことがほとんどである。

エ 感染型食中毒は、病原微生物が増殖する際につくられた毒素を含んでいる飲食物を摂取することで発病する。

問 20 食中毒の分類とその原因物質の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 感染型食中毒 — カンピロバクター、ウェルシュ菌、サルモネラ

イ 毒素型食中毒 — 腸炎ビブリオ、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌

ウ 化学性食中毒 — ヒスタミン、テトロドトキシン、過酸化脂質

エ 自然毒食中毒 — ヒガンバナ、ムスカリン、PCB

問 21 サルモネラ属菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 原因となりやすい食品は、食肉、卵類及びその加工品、保菌ネズミ等により汚染された食品である。

イ 主な症状は、腹痛、嘔吐、<sup>おうと</sup>下痢、発熱などである。

ウ サルモネラ属菌は、熱、乾燥に弱い。

エ 卵は10℃以下で保存し、割卵後は、加熱殺菌する場合であっても常温で長時間放置せず、できるだけ速やかに加熱殺菌することが必要である。

問 22 ウェルシュ菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 芽胞を形成する嫌気性菌で、人や動物の腸管内、土壌・水などに広く分布して

いる。

イ 潜伏期間は2～7日程度と長く、症状は吐き気、腹痛、下痢などである。

ウ 前日に加熱調理された食品（シチュー、カレーなど）が原因となることが多い。

エ 予防法として、調理済みの食品は速やかに食べるか、保存する場合は速やかに冷却して低温で保存する。

問23 製餡材料として輸入される雑豆の中に含まれることがある自然毒の名称として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア グリコアルカロイド

イ 青酸（シアン）化合物

ウ アフラトキシン

エ テトラミン

問24 食中毒の原因物質に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア ボツリヌス菌は嫌気性菌で、瓶詰など酸素がない食品中で増殖する。

イ ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが有効である。

ウ 腸管出血性大腸菌O157は、比較的熱に強く、75℃1分以上の加熱でも死滅しない。

エ 腸炎ビブリオは、ヒト、家畜ペットなどの動物の腸管内や自然界に広く分布している。

問25 食品添加物に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品添加物とは、それ自体が食品であり、食品の製造過程において、又は加工もしくは保存の目的で使用するものである。
- イ いったん許可された食品添加物については、安全性に疑いが生じた際には食品添加物の指定を削除するが、その使用自体を禁止する措置はとられない。
- ウ 天然着色料は、使用基準が定められていない。
- エ 乳化剤は、水と油の分離を防止し、均一で安定な状態を確保するためのものである。

問 2 6 食品の取扱いや施設設備の管理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 手洗い後、手を拭くのはペーパータオルで拭き取るのがよい。
- イ 器具類で竹や木製の場合は洗浄・消毒しにくいので、合成樹脂製のものか、金属製のものにするとよい。
- ウ 缶詰を開缶して保管する場合は、ほかの容器に移しかえずに、そのまま保管するようにする。
- エ 仕込み用と、調理済みの食品を取り扱う器具・容器は区別し、包丁・まな板等からの食中毒菌の二次汚染を防ぐようにする。

問 2 7 食品中の有害物質に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品中に残留する可能性のある農薬、動物用医薬品及び飼料添加物は、ポジティブリスト制度により規制されている。
- イ 食品中の放射性セシウムの基準値は、一般食品、乳児用食品ともに 100 ベクレル/kg 以下である。
- ウ 有機塩素系の農薬である D D T、B H C は、土壌中に長期間にわたって残留し食品を汚染するため、現在は使用が禁止されている。
- エ 食品衛生法では、不潔・異物の混入等により人の健康をそこなうおそれのある食品の販売などを禁止している。

問 28 次の消毒又は殺菌に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 殺菌とは、目的とする特定の微生物を死滅させることをいい、消毒とは、あらゆる微生物を芽胞も含めて死滅させることをいう。
- イ 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈しても時間経過による有効塩素濃度の低下が起こりにくいため、作り置きが可能である。
- ウ 乾熱消毒は、乾熱滅菌器などで、高熱の乾燥した空気による消毒で、100℃、30～60分間加熱する方法である。
- エ 逆性石けんは、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなるので、石けん分は十分洗い落としてから使用する必要がある。

問 29 HACCP (危害分析重要管理点)の7原則として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 危害分析 (危害リストの作成)
- イ 重要管理点の設定
- ウ 製造工程図等の作成 (フローダイアグラムの作成)
- エ 検証方法の設定

問 30 食品の表示に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を答えなさい。

- ア 食品衛生法では「食品を消費者が安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする表示基準を定めなければならない」とされている。
- イ 化学的合成品、天然物の区別なく、使用した添加物の物質名又は一般名を表示する必要があり、簡略名の表示は認められない。
- ウ 加工助剤、キャリーオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物については表示が免除される。
- エ アレルギー物質を含む食品について表示が義務付けられている「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、さば」の7品目を特定原材料という。

## 栄 養 学

問 3 1 脂質に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品中の脂質の大部分は中性脂肪（トリグリセド）で、一般的に脂肪と呼ばれる。
- イ 脂質はビタミンA、C、E、Kなど脂溶性ビタミンの吸収にも役立つ。
- ウ 脂肪酸には飽和脂肪酸、一価の不飽和脂肪酸、多価の不飽和脂肪酸があり、このうち飽和脂肪酸は魚類の脂肪を除く動物性の脂質に多く含まれる。
- エ 脂質の主な働きは、体内で燃えて（酸化して）、力や熱になることだが、そのほか、体をつくる細胞の構成成分にもなっている。

問 3 2 栄養素の機能に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品成分中エネルギーを発生するのは、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミンの4つである。
- イ 脂質は1グラムあたり約6キロカロリーのエネルギーを産生する。
- ウ カルシウム、リン、鉄などの無機質（ミネラル）は、骨や歯の成分となる、生理機能を調節するといった機能がある。
- エ ビタミンの主な機能は脳や神経、内臓の大切な成分となることである。

問 3 3 食事バランスガイドに関する記述について、( )に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

食事バランスガイドは、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかを、  
コマ  
の形と料理のイラストで表現したものであり、コマの軸の部分は( )  
を  
あらわしている。

- ア 水・お茶
- イ 果物
- ウ 牛乳・乳製品
- エ サプリメント

問 3 4 エネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア エネルギー代謝とは、食品に含まれる特定の栄養素が体内に入り、酸素によって燃焼し、熱・仕事などのエネルギー源として利用される過程をいう。
- イ 基礎代謝とは、心臓を動かしたり、呼吸をしたり、食事をするなど生きていくために最低限必要なエネルギー代謝量のことである。
- ウ 活動代謝エネルギーは、同一活動であれば熟練、労働の適・不適、環境などに左右されず、概ね一定である。
- エ 健康な成人であれば、日々のエネルギー消費量とエネルギー摂取量に大きな差があっても体重は増減しない。

問 3 5 主な栄養素の吸収率のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 糖質 — 約50%
- イ たんぱく質 — 約40%
- ウ 脂質 — 約99%
- エ ビタミンA — 約90%

問 3 6 ホルモンに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア ホルモンには、体内で作られるものと、体内で作られないため食べ物から摂取しなければならないものがある。

イ ホルモンとは、刺激する物質という意味で、体内の内分泌腺から血液中に分泌され、体内を回り、特定の器官に行き生理作用を行う。

ウ サイロキシン（チロキシン）は副甲状腺から分泌され、ヨードを含んでいて、基礎代謝を高める働きがある。

エ 副腎髄質から分泌されるアドレナリン（エピネフリン）とノルアドレナリン（ノルエピネフリン）は、ともに血管を拡張させて血圧を下げる作用がある。



令和2年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔2〕

試 験 科 目
製菓理論 ・ 製菓実技（和菓子・洋菓子・製パン）

※ 「製菓実技」は選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。なお、選択したものについて、**解答用紙右下**の「製菓実技選択欄」に必ず○をつけてください。

○がついていない場合、または2つ以上○がついていると採点されません。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

## 製菓理論

問1 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 砂糖の原料は、主に甘蔗（さとうきび）や甜菜（さとう大根）である。
- イ 含蜜糖は、白下糖を結晶固化させたものである。
- ウ 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。
- エ 砂糖は、精製工程の少ないものほど、味が淡白でくせがない。

問2 次のでん粉糖に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ぶどう糖は、白く仕上げる製品に適しているので白餡や白羊羹に用いる。
- イ カップリングシュガーは、でん粉溶液に酸を加えて加水分解したもので、ぶどう糖とデキストリンの混合物である。
- ウ 還元水飴は、褐変現象を起こしにくく保湿性があり砂糖の結晶化を防止する。
- エ トレハロースは、水飴を噴霧または真空での噴霧で乾燥させた製品である。

問3 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小麦粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものをいう。
- イ ドウは、小麦粉に適量の水を加え良く捏ね水で洗い後にとれた粘着性のある塊をいう。
- ウ 小麦粉は、皮部の混入が少なく胚乳純度が高く白度が高いほど上級である。
- エ 小麦粉は、たんぱく質含量の違いにより強力粉、中力粉、薄力粉に分類されている。

問4 次のでん粉に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 糯<sup>もち</sup>とうもろこしでん粉は、アミロペクチンのみで構成されている。
- イ タピオカは、地上でん粉である。
- ウ ジャがいもでん粉は、粒子が比較的小さい。
- エ アミロースは、ヨード反応で赤紫色を呈する。

問5 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 道明寺粉は、糯<sup>もち</sup>精白米を水洗い・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して砕いたものである。
- イ 寒梅粉は、糯<sup>もち</sup>精白米を水洗い・水漬け、蒸して餅生地にしてせんべい焼機で焼き上げ製粉したものである。
- ウ 白玉粉は、糯<sup>もち</sup>精白米を水洗いし十分吸水させ加水しながら磨砕し、ふるいを通して水晒し後に圧搾脱水乾燥したものである。
- エ 餅粉は、糯<sup>もち</sup>精白米を水洗い・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。

問6 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵白の起泡性は、温度が低いほうがよく起泡する。
- イ 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- ウ 鶏卵を保存する場合は、室温で保存する。
- エ 卵黄に含まれるリポたんぱく質は、油中水滴型の乳濁液をつくる。

問7 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア バターの香気の主成分は、ダイアセチルである。
- イ 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。
- ウ ラードは、変敗しにくい特徴から製菓によく使われる。
- エ ショートニングは、ラードの代替品としてアメリカで開発された。

問8 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ココアバターは、ココア豆に含まれる脂肪で大部分が飽和脂肪酸で占められている。
- イ ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとココアバターの含入率である。
- ウ 純チョコレートを年間使用するには、28℃程度の恒温室が必要である。
- エ 準チョコレートの融点は、28℃～46℃くらいの範囲で調整されている。

問9 次のゼラチンの使用量の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア デザートゼリー — 2～3%
- イ マッシュマロ — 5～10%
- ウ シャーベット — 1～2%
- エ ヨーグルト — 2～3%

問 1 0 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ワインの原料は、ぶどうなどの果実である。
- イ ブランデーの原料は、ぶどうなどの果実である。
- ウ ラム酒の原料は、とうもろこしの糖蜜である。
- エ ウォッカの原料は、麦などの穀類である。

問 1 1 次の油脂の加工適性のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ショートニング性
- イ 吸湿性
- ウ 安定性
- エ クリーミング性

問 1 2 次の製パン改良剤と使用目的・効果の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア アンモニウム塩 — 発酵の促進
- イ カルシウム塩 — 保存性の向上
- ウ 酸化剤 — 風味の向上
- エ 還元剤 — 色つきの改善

## 製菓実技

以下については、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから、一つを選択して  
解答

してください。

解答用紙の製菓実技選択欄に○をつけてください。

### 【和菓子】

問1 次の和菓子のうち、焼菓子に該当するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 浮島      イ 月餅      ウ 松風      エ 村雨

問2 次のうち、一般的な羊羹の製造工程に関する記述として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア まず、水に寒天を入れ、沸騰させて溶かす。
- イ まず、水に砂糖を入れ、沸騰させて溶かす。
- ウ まず、水に寒天、砂糖を入れ、沸騰させる。
- エ まず、水に寒天、砂糖、餡を入れ、沸騰させる。

問3 次の和菓子のうち、蒸し菓子に該当するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア カステラ饅頭      イ 栗饅頭      ウ 石衣      エ 黄味しぐれ

問4 次の原材料のうち、薯蕷饅頭の原材料として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 薄力粉      イ 上用粉      ウ 生餅粉      エ 道明寺粉

問5 次の一般的な長崎カステラの材料について、(            ) 内に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

卵	2,250 g
上白糖	1,400 g
グラニュー糖	750 g
水飴	400～450 g
水	180～200ml
(            )	960 g

ア 片栗粉      イ 強力粉      ウ 白玉粉      エ 薄力粉

問6 次の和菓子のうち、膨張剤を使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 栗饅頭      イ カステラ饅頭      ウ 栗蒸し羊羹      エ ビスケット饅頭

問7 次の和菓子のうち、生菓子に該当しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア どら焼き      イ 外郎      ウ 塩釜      エ 桜餅

問 8 次の原材料のうち、糯米を原料としないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 葛粉      イ 白玉粉      ウ 道明寺粉      エ 餅粉

問 9 次のうち、桃山の焼成温度として最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 150℃      イ 180℃      ウ 230℃      エ 260℃

問 10 次の和菓子のうち、上新粉を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 羽二重餅      イ 柏餅      ウ わらび餅      エ 桜餅

問 11 次の和菓子のうち、平鍋を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 若鮎焼      イ 栗饅頭      ウ カステラ饅頭      エ 桃山

問 12 次の餡のうち、糖度が最も高いものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 小豆並餡      イ つぶし餡      ウ どら焼き餡      エ 練切餡



## 【洋菓子】

問1 次の卵黄使用のバタークリームの製法に関する記述について、( )に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

卵黄に( )℃に煮詰めたシロップを徐々に加え泡立てる。  
別のボールでバターを白っぽくなるまで泡立て卵黄と混ぜ合わせる。

ア 108      イ 118      ウ 128      エ 138

問2 次のスポンジ生地に関する記述について、( )に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

スポンジ生地は( )の起泡性を利用して焼き上げるので、( )はしっかりと泡立てることが大切である。

ア 卵      イ シロップ      ウ バター      エ ショートニング

問3 次のロール生地の焼成工程に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 薄く焼く生地は、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。
- イ 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- ウ 焼成後、鉄板からすぐにはずしてはいけない。
- エ 熱が抜けたら、外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

問4 次のシュー生地の一一般的な配合について、( )に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

水	100m l
( )	50 g
薄力粉	50 g
食塩	1 g
全卵	約2個

ア ショートニング      イ 砂糖      ウ バター      エ 牛乳

問5 次のゼリー等に使用する凝固剤について、25°C~30°Cで融解するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 寒天      イ ゼラチン      ウ カラギーナン      エ ペクチン

問6 次のクレーム・ブリュレの一一般的な配合について、( )に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

牛乳	120m l
生クリーム	180m l
( )	70 g
砂糖	35 g
バニラビーンズ	1/3 本

ア 全卵      イ 卵黄      ウ カスタードクリーム      エ バター

問7 次の焼き菓子のうち、パイ生地を使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ピティヴィエ
- イ ショーソン・オ・ポンム
- ウ パルミエ
- エ フロランタン

問8 次のチョコレートに関する記述に該当するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したもの。砂糖など他の成分を全く含まない純粋なカカオで、色も黒に近い濃い茶色で非常に苦い。

- ア カカオバター
- イ ダークチョコレート
- ウ カカオマス
- エ ココアパウダー

問9 次のチョコレートのテンパリングの方法として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 水冷法    イ タブリール法    ウ 種付け法    エ ラピッド法

問10 次のジャムの製造工程における失敗例として発酵が起こる場合、その失敗の原因と考えられるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ペクチンの量が少ない。
- イ 糖度が低い。
- ウ 酸度が低過ぎる。
- エ 酸度が高過ぎる。

問 1 1 次のうち、イーストを使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア シュトーレン
- イ パン・ド・ジェーヌ
- ウ クグロフ
- エ クロワッサン

問 1 2 次のうち、パータ・シューを使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア サン・トノレ
- イ パリ・ブレスト
- ウ エクレール
- エ コンヴェルサシオン

## 【製パン】

問 1 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製パンに使用する各種原料は貯蔵中に何らかの変化をきたすため、それらを防ぐために原料を貯蔵する場所は温度 20℃、湿度 65%を保てる場所であれば最適である。
- イ 製パン工程では重量計測の確実性が要求されるが、水の重量は吸水量に関係があるだけで、ミキシング時間、生地操作、熟成時間には関係ない。
- ウ 作業管理の際の時間計測を怠ると、作業時間の予定がわからなくなり、製品にバラツキが出る場合がある。
- エ 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 2 パン生地ミキシング中の生地状態を表す段階の説明として、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア つかみどり段階 — 材料が雑然と混じった状態。
- イ 水切れ段階 — 生地に弾力が無く、まとまっていない状態。
- ウ 結合段階 — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- エ 最終結合段階 — 結合力の頂点で、生地が絹のように光沢を帯びる。

問 3 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食パンは主食用のパンで、パン生地を型焼きしたものである。主食用に作られたものであり、長く食べても飽きのこないものである。
- イ ロールパンは主に食事の付け合わせとして食べられるもので、小型のパンである。
- ウ ハード系パンは吸水を少なくして生地を硬く捏ね、固い生地を用いて作ることを特長としている。
- エ イーストドーナツとはパン酵母を用いて発酵させた生地を揚げた製品である。

問4 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 発酵するということは、いろいろな微生物が食品に対して作用することである。
- イ パン生地を発酵させる目的は、生地を伸展しやすい状態にし、生地膜を薄くして、生地の酸化を促進させ、生地中に発酵生成物を蓄積し、パンによい風味と芳香を与えることである。
- ウ 小麦粉中にグルテンが多いか少ないかが最も重要で、質が良いか悪いかは、パンの容積にあまり関係が無い。
- エ グルテンはグリアジンとグルテニンからできている。

問5 次の記述について、(A)、(B)、(C)それぞれに入る正しい組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

( A ) を ( B ) をで割って得られた値を ( C ) をという。

[ A ]                      [ B ]                      [ C ]

- ア 生地重量      —      食型の容積      —      比重量
- イ 生地重量      —                      食型の容積      —      比容積
- ウ 食型の容積                      —      生地重量      —      比容積
- エ 食型の容積      —      生地重量      —      比重量

問6 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 丸めの目的は生地を丸い形にすることであり、生地の弾力には関係が無い。
- イ ベンチタイムは中間発酵ともいい、生地を緩和し、休ませる時間のことである。
- ウ 適度なベンチタイムをとることにより生地のトラブルは軽減し、発酵も香りも良くなる。
- エ ベンチタイムが不足し、生地の傷みが回復しないうちに成形すると、製品の表皮や内相に欠陥が生じる恐れがある。

問7 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 焼成の目的は、ホイロで80%前後まで発酵し膨張した生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させパンのボリュームを形成することである。
- イ 焼成中にでん粉がβ化して消化を良くし、たんぱく質の熱変性によりグルテンが凝固しパンの骨格を形成する。
- ウ 焼成中、60℃ほどでイーストは失活し、110℃になるとパンの骨格ができる。
- エ 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ことで腰折れなどを防ぐことができる。

問8 次の焼減率の計算式について、(A)、(B)、(C)それぞれに入る正しい組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

$$\text{焼減率 (\%)} = \{ (A) - (B) \} \div (C) \times 100$$

[ A ]            [ B ]            [ C ]

- ア 製品重量 — 生地重量 — 生地重量
- イ 製品重量 — 生地重量 — 製品重量
- ウ 生地重量 — 製品重量 — 生地重量
- エ 生地重量 — 製品重量 — 製品重量

問9 次の直捏<sup>じかごね</sup>法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 少量の製品を作る際に広く採用されている。
- イ 技術的に難しいという欠点があるが、特有の風味や食感の良い製品ができる。
- ウ 工程は全材料を混ぜ合わせることからストレート法ともいう。
- エ リテイルベーカリーやオーブ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 1 0 菓子パンの配合に使用する砂糖の量について、最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 5%                  イ 10%                  ウ 25%                  エ 50%

問 1 1 イーストドーナツのホイロの条件について、最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 温度 5℃、湿度 80%  
イ 温度 10℃、湿度 75%  
ウ 温度 27℃、湿度 75%  
エ 温度 40℃、湿度 60%

問 1 2 次のフランスパンの製造に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 焼成時にスチームを入れると、製品のボリュームが小さくなる。  
イ 焼成時にスチームを入れると、フランスパン特有の艶のある表皮が得られる。  
ウ 焼成時にスチームを入れると、クラストがパリッとした状態になる。  
エ 焼成前には、生地のカット（クープ）を入れる。



正 答 表

解答欄 [ 1 ]

衛生法規	問 1	問 2	問 3						
	イ	ウ	エ						
公衆衛生学	問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
	ウ	エ	ア	イ	ウ	ウ	ア	イ	エ
食品学	問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18			
	エ	ア	イ	ウ	ウ	ア			
食品衛生学	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24			
	ウ	ア	ウ	イ	イ	ア			
	問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30			
	エ	ウ	イ	エ	ウ	ウ			
栄養学	問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36			
	イ	ウ	ア	ア	エ	イ			

解答欄 [ 2 ]

製菓理論	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	
	エ	ウ	イ	ア	エ	イ	
	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	
	ウ	ウ	ア	ウ	イ	ア	
製菓実技	和菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	ア	エ	イ	エ	ウ
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		ウ	ア	ウ	イ	ア	エ
	洋菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	ア	ウ	ウ	イ	イ
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		エ	ウ	エ	イ	イ	エ
	製パン	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	イ	ウ	ウ	ウ	ア
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		イ	ウ	エ	ウ	エ	ア