

# 令和7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い出ている方は、「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るので、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一つずつ記入してください。二つ以上記入すると、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」のうちから一つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、**必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください。**  
○がついていない場合、二つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○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 次の食品衛生法、製菓衛生師法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 製菓衛生師試験は、受験資格を満たせば、住所地にかかわらず、どの都道府県でも受験できる。
- イ 製菓衛生師が事業所にいなければ、食品衛生法による菓子製造業の許可を受けることができない。
- ウ 都道府県知事等は、製菓衛生師の中から食品衛生監視員を命じる。
- エ 食品衛生責任者の資格要件を満たす者であれば、食品衛生管理者になることができる。

問 2 次の記述のうち、食品衛生法に基づく菓子製造業の許可が必要なものとして、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア チューインガム
- イ 綿菓子
- ウ ジャム
- エ 焼き芋

問 3 次の記述のうち、食品衛生法第 3 条に規定する食品等事業者の責務について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品等事業者は、自らの責任において食品の安全性を確保するため、知識と技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施など、必要な措置を取るよう努めなければならない。
- イ 食品等事業者は、危害発生の防止に必要な情報の記録と保存に努めなければならない。
- ウ 食品等事業者は、国や都道府県などへの記録提供、事故原因食品の廃棄など、必要な措置を的確、迅速に取るよう努めなければならない。
- エ 食品等事業者は、教育・広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及に努めなければならない。

## 公衆衛生学

問4 次の「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（感染症法）」に基づく感染症の分類に関する記述のうち、飲食物に直接接触れる業務への就業制限の対象となる3類感染症として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 腸管出血性大腸菌感染症
- イ コレラ
- ウ 細菌性赤痢
- エ レジオネラ症

問5 次の感染症に関する記述について、感染経路が空気感染である感染症として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 麻疹
- イ 赤痢
- ウ 梅毒
- エ 日本脳炎

問6 次の地域保健法に基づく保健所の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 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- イ 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項
- ウ 労働衛生管理に関する事項
- エ 歯科保健、精神保健に関する事項

問7 次の環境衛生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 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。
- イ 感染症を媒介するねずみ・害虫の生息密度を抑制、駆除することで感染症の発生予防やまん延防止が期待できる。
- ウ 暖かい部屋から寒い部屋への移動等によって生じる急激な温度変化に伴う血圧の変動によって起こる健康被害をヒートショックと呼ぶ。
- エ 特定建築物については、事務所の有無にかかわらず、労働安全衛生法の規定に基づく「事務所衛生基準規則」のみが適用される。

問8 次の公害に関する記述のうち、環境基本法で規定されている「典型7公害」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 大気汚染
- イ 水質汚濁
- ウ 騒音
- エ ダイオキシン

問9 次の消毒薬とその使用目的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 次亜塩素酸ナトリウムは手指皮膚の消毒に適している。
- イ 第四級アンモニウム塩（逆性石鹼）は手指皮膚の消毒に適している。
- ウ 両性界面活性剤は吐物・排泄物による汚染の消毒に適している。
- エ アルコールは吐物・排泄物による汚染の消毒に適している。

問 1 0 次の廃棄物処理に関する記述として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 一般廃棄物とは、日常生活から排出されるごみやし尿および事業活動に伴って排出される廃棄物のうち、産業廃棄物に該当しない廃棄物を指す。
- イ 一般廃棄物の処理は、市町村の責務である。
- ウ 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政令で定める廃棄物 2 0 種類とされている。
- エ 産業廃棄物は、都道府県の責任で処理しなければならない。

問 1 1 シックハウス症候群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 原因物質として、ホルムアルデヒドやトルエンなどの化学物質がある。
- イ ダニやカビ、湿度、心理社会要因など、様々な要因が複雑に関係している。
- ウ ホルムアルデヒドは、無味無臭の気体で、毒性は弱い。
- エ 現在の住宅は、化学物質を住宅部品として多量に使用しており、その化学物質等が原因となる。

問 1 2 次の安全衛生管理体制の記述について、「労働衛生の 3 管理」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 作業環境管理
- イ 作業管理
- ウ 健康管理
- エ 総括管理

## 食 品 学

問 1 3 嗜好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 植物性色素には、水溶性のアントシアニン系色素や脂溶性のカロテノイド系色素などがある。
- イ 食品を加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）により香ばしい香り（焙焼香）が生成する。
- ウ 苦味成分には、緑茶やコーヒーに含まれるカフェイン、牛乳に含まれるテオブロミン、みかん等の柑橘類に含まれるリモネンなどがある。
- エ 酸味成分には無機酸と有機酸があり、漬物やヨーグルトには有機酸である乳酸が含まれている。

問 1 4 アレルギーの原因となりうる特定原材料の 8 品目として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵、乳、米、そば、落花生、えび、うなぎ、くるみ
- イ 卵、乳、米、うどん、落花生、えび、かに、くるみ
- ウ 卵、乳、小麦、うどん、落花生、えび、かに、くるみ
- エ 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

問 1 5 イモ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 サツマイモの切断面から出る白濁液（乳液）には、ヤラピンという樹脂配糖体が含まれている。
- イ ジャガイモの発芽時の芽や緑変した皮には、ムチンという毒素が含まれるので、取り除いて調理しなければならない。
- ウ サトイモの葉柄部分は、「ずいき」と呼ばれ食用になる。
- エ コンニャクイモの主成分はグルコマンナンという難消化性多糖類であり、人体ではほとんど消化されない。

問 1 6 次の食品の変質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。

食品に付着、混入した微生物が増殖して、食品中のタンパク質その他窒素化合物を分解し、有害物質や有臭物質を生じる現象を(A)という。

また、炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、酵素の作用等によって変化して、風味が悪くなり、食用不適となる現象を(B)と称し、(A)と区別している。

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| ア | (A) 変敗 | (B) 腐敗 |
| イ | (A) 腐敗 | (B) 変敗 |
| ウ | (A) 変敗 | (B) 酸化 |
| エ | (A) 腐敗 | (B) 酸化 |

問 1 7 食品の成分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 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンである。
- イ 炭水化物や脂質は、主として体構成源となる。
- ウ ビタミンは、体調節源となるが、このほか、エネルギー源となる。
- エ 食物繊維は、消化されやすく、また、腸の蠕動を促し便通を良くする働きがある。

問 1 8 食品表示制度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 期限表示について、品質劣化の早いものについては賞味期限を表示し、劣化が比較的遅いものは消費期限を表示する。
- イ 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(JIS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。
- ウ 遺伝子組み換え食品の表示義務対象となるのは、大豆、とうもろこし、馬鈴薯、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からし菜の9種の農作物のみである。
- エ 栄養成分表示の義務表示項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)である。

## 食 品 衛 生 学

問 1 9 次の食中毒の分類と病因物質の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア	カビ毒	— — —	アスペルギルス、フザリウム
イ	動物性自然毒	— — —	シガテラ毒、麻痺性貝毒
ウ	植物性自然毒	— — —	テトロドトキシン、ソラニン
エ	感染型食中毒	— — —	カンピロバクター、赤痢菌

問 2 0 次のサルモネラ属菌による食中毒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 サルモネラ属菌は抗原の組合せによって、5種類の血清型に分類される。
- イ 食肉や鶏卵はサルモネラ属菌の汚染リスクが高い。
- ウ サルモネラ属菌は耐熱性で、70℃で1分間以上加熱しても死滅しない。
- エ 主な症状は、吐き気や嘔吐、下痢などで、発熱はほとんどない。

問 2 1 次のセレウス菌による食中毒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 セレウス菌は土壌中や水中等、自然界に広く分布している芽胞形成菌である。
- イ 症状により嘔吐型と下痢型に分類され、日本では下痢型が多い。
- ウ 原因となりやすい食品として、焼き飯、仕出し弁当、和菓子の餡等がある。
- エ 予防として、調理後速やかな喫食や速やかに冷却し冷蔵保存することが重要である。

問 2 2 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 手指の傷口には黄色ブドウ球菌が存在するため、手当てをしたうえで、直接手で食品等に触らないようにすべきである。
- イ トイレの後に手洗いを適切に行いエタノールで消毒すれば、食中毒は予防できる。
- ウ 定期的に検便を行い、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。
- エ 職場では専用の衣服や履物を使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。

問 2 3 次のアレルギー様食中毒（ヒスタミン食中毒）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 赤身魚の筋肉中に含まれるヒスチジンが、細菌の働きでヒスタミンに変換され食中毒を引き起こす。
- イ 潜伏期間は非常に長く、5～10日程度である。
- ウ 魚介類を十分に加熱することで予防することができる。
- エ 主な症状は、嘔吐、下痢である。

問 2 4 次の食中毒予防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。

黄色ブドウ球菌による食中毒を予防するためには、菌を（ A ）ことが第一であり、菌の増殖を防ぐためには、（ B ）が重要である。

- ア (A) 厨房に持ち込まない (B) 全ての食材を流水で洗浄すること
- イ (A) やっつける (B) 50℃以上で加熱すること
- ウ (A) 増やさない (B) 賞味期限を遵守すること
- エ (A) 食品に付けない (B) 食品の迅速な取扱いと低温で保存すること

問 2 5 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ノロウイルスは牡蠣等の二枚貝を媒介する食中毒で、冬場にのみ発生する。
- イ アルコール消毒薬はノロウイルスに対する効果が低く、次亜塩素酸ナトリウムを含む消毒薬が有効である。
- ウ ノロウイルス感染症は保育園や福祉施設等で集団発生しやすい。
- エ ノロウイルスは低温で乾燥した環境中で長期間感染力を持つ。

問 2 6 次の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 保存料であるソルビン酸（製剤を含む）は、餡類やフラワーペースト類に使用してはならない。
- イ 防カビ剤であるチアベンダゾール（製剤を含む）は、バナナに使用してはならない。
- ウ 甘味料であるサッカリンナトリウム（製剤を含む）は、菓子に使用してはならない。
- エ 着色料であるタール色素（製剤を含む）は、スポンジケーキに使用してはならない。

問 2 7 次の食品中の有害物質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。

昭和43年に西日本を中心に広域に発生した大規模食中毒事件の（A）は、脱臭工程の熱媒体として用いられた（B）が混入したライスオイルが原因食品であり、主な症状として、吹き出物や色素沈着等の皮膚症状の他、倦怠感等の自覚症状を訴える者も多い。

- ア （A）イタイイタイ病      （B）カドミウム
- イ （A）カネミ油症          （B）PCB等
- ウ （A）ヒ素ミルク中毒      （B）ヒ素
- エ （A）水俣病                （B）メチル水銀

問 2 8 次の記述について、(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。

東日本大震災により原子力発電所が罹災したことで、大量の放射性物質が外部に漏れ出す事故が発生し、飲料水、野菜、魚介類等が汚染された。これら食品の安全を確保するため、( A )に基づき、食品中の( B )の基準値が制定された。

- |   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| ア | (A) 食品衛生法   | (B) 放射性セシウム |
| イ | (A) 食品表示法   | (B) 残留農薬    |
| ウ | (A) 原子力基本法  | (B) 放射性ヨウ素  |
| エ | (A) 食品安全基本法 | (B) 食品添加物   |

問 2 9 次の消毒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 滅菌とは、芽胞菌を除くすべての微生物を死滅させることである。
- イ 殺菌とは、目的とする微生物を死滅させることである。
- ウ 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。
- エ あらかじめ洗浄を行って汚れを除去しておかないと、消毒効果は著しく減少する。

問 3 0 次の施設、設備の要件と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 仕込み用と調理済みの食品を取扱う器具・容器は区別する必要がある。
- イ 合成樹脂製の器具・容器包装の原料については、ネガティブリスト制度が定められ、これに適合しているか確認する必要がある。
- ウ シアン化合物を含有する豆類を原料として生餡を製造する場合、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を設けなければならない。
- エ 床や内壁など施設の劣化や機器類の部品脱落は異物混入の原因となりうるため、注意を払う必要がある。

## 栄 養 学

問 3 1 次のたんぱく質の種類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 アルブミン、グロブリン、グルテリンは複合たんぱく質である。
- イ たんぱく質が熱、酸、アルカリ、酵素などの作用により変化（変性）して生じたたんぱく質を単純たんぱく質という。
- ウ ゼラチンは、コラーゲンを熱水で変性させ抽出した誘導たんぱく質である。
- エ 牛乳に含まれるカゼインはリポたんぱく質の一種である。

問 3 2 次のうち、水溶性ビタミン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 ビタミンK
- イ ビタミンD
- ウ ビタミンC
- エ ビタミンE

問 3 3 次のカリウム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 体内のカリウムの約 98%が陽イオン( $K^+$ )として細胞内液に存在している。
- イ カリウムはナトリウムの排泄を抑制する。
- ウ カリウムは多くの食品に含まれているため、通常の食生活では欠乏症は見られない。
- エ 神経刺激の伝達や筋肉の収縮に関与する。

問 3 4 次のうち、たんぱく質の消化に関わる酵素として、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア ペプシン
- イ トリプシン
- ウ 膵リパーゼ
- エ キモトリプシン

問 3 5 次の糖尿病に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 1型糖尿病には、食事療法や運動療法が効果的である。
- イ 2型糖尿病は自己免疫疾患などにより若年期に発症することが多い。
- ウ 1型糖尿病の主たる原因は肥満であり、成人期に発症することが多い。
- エ 日本の糖尿病患者の多くが2型糖尿病である。

問 3 6 次の食事摂取基準(2020年版)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。

食事摂取基準(2020年版)では、18歳以上のナトリウム(食塩相当量)の目標量は男性(A)g/日未満、女性(B)g/日未満と設定されている。

- ア (A) 9.5 (B) 8.5
- イ (A) 8.5 (B) 7.5
- ウ (A) 8.0 (B) 7.0
- エ (A) 7.5 (B) 6.5

令和7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」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから一つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください。

○がついていない場合、二つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○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。



## 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、甘蔗（かんしょ）と甜菜（てんさい）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 精製工程が多いものほど、水分、転化糖、灰分の含量が多い。
- エ 砂糖は、「インド」から「唐国」を経て日本に伝わった。

問2 次の「砂糖の結晶性」に関する記述について、（ ）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。

砂糖の結晶化とは、砂糖を水に溶かした後に再び結晶に戻る現象である。この現象を利用したものにフォンダンやマロングラッセなどがある。この砂糖の結晶化を防止するには、転化糖や（ ）を加えるとよい。

- ア 水
- イ 砂糖
- ウ はちみつ
- エ 水あめ

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、皮部と胚乳部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。
- イ 胚芽には、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンが含まれ、製粉工程で分離して健康食品などに利用される。
- ウ 小麦粉の原料となる小麦は、国産のもの以外は、中国、カナダ、オーストラリアなどから大量に輸入している。
- エ 小麦粉の等級は、一般に灰分含量によって分けられている。

問4 次の「小麦粉の加工適性」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 スポンジ、カステラ、饅頭などには、グルテン量が多く、質は強い準強力粉が適している。
- イ マカロニ、スパゲティなどには、グルテン量が多く、質は軟らかいデュラム粉適している。
- ウ 食パン、菓子パンなどには、グルテン量が極めて多く、質は強靱な強力粉が適している。
- エ クッキー、ビスケットなどには、グルテン量が少なく、質は粗弱な薄力粉が適している。

問5 次のでんぷんに関する記述うち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア でんぷんは、アミロペクチン20%前後、アミロース80%前後の割合で含まれている。
- イ ヨード反応でアミロースは青あい色を、アミロペクチンは赤紫色を呈する。
- ウ 地上でんぷんには、ジャガイモ、葛、タピオカなどがある。
- エ 糯米のでんぷんはアミロース100%である。

問6 次のでんぷんの加工適性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 でんぷんに水を加えて加熱すると糊化が起こり、美味になり、消化吸収されやすくなる。
- イ でんぷんの老化を防ぐためには、糊化されたでんぷんを急速に脱水乾燥させる必要がある。
- ウ 馬鈴薯でんぷんは糊化する温度が低く、粘度も極めて高いが、その後は急激に粘度が下降する。
- エ 糯米（もちごめ）の膨化力は小さく、粳米（うるちまい）の膨化力は極めて大きい。

問7 次の米粉の種類と原料について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。

(米粉の種類)		(原料)
ア	早並粉	粳米(うるちまい)
イ	上新粉	糯米(もちごめ)
ウ	白玉粉	粳米(うるちまい)
エ	上用粉	糯米(もちごめ)

問8 卵の適性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 卵白に砂糖を加えると泡沫安定性が著しく増す。
- イ 卵黄に含まれるレシチンは強い乳化力を持っている。
- ウ 卵白は、70℃、卵黄は60℃で完全に凝固する。
- エ 卵に含まれるたんぱく質(アミノ酸)は糖類と一緒に加熱するとメイラード反応を起こして着色する。

問9 油脂の変敗を促進させるもの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 熱
- イ 砂糖
- ウ 光
- エ 金属

問 1 0 牛乳および乳製品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 牛乳に含まれるカゼインは100℃で加熱すると凝固する。
- イ 発酵バターは牛乳を乳酸発酵させたものである。
- ウ チーズは牛乳を乳酸菌、レンネットで凝固させたものである。
- エ 全脂加糖練乳は防腐性に優れ、保存性が高い。

問 1 1 種実類（ナッツ類）の特徴と用途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 ウオールナッツは、珍味として佃煮、煎ってつまみに利用される。
- イ カシューナッツは、ナッツの女王といわれ、品のよい味で菓子用、アイスクリームなどに使用される。
- ウ ピスタチオは、リノール酸、リノレン酸を多く含み、菓子用、つまみ、料理にも利用される。
- エ アーモンドはビターとスイートの2種類があり、前者は製油用、後者は製菓用に利用される。

問 1 2 次の果実類の種類について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 漿果類（しょうかりい） ———— ぶどう、ラズベリーなど
- イ 核果類 ———— リンゴ、ナシなど
- ウ 果菜類 ———— メロン、スイカなど
- エ 準仁果類 ———— ミカン、レモンなど

## 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 利久饅頭を作る時に使う膨張剤で正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ベーキングパウダー
- イ イスパタ
- ウ 重曹
- エ 重炭酸アンモニウム

問2 製餡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 製餡作業とは、豆を煮熟して細胞膜を熱凝固し、中のでんぷん粒子を $\alpha$ 化（糊化）して餡粒子をつくることである。
- イ 餡粒子は、非常に $\beta$ 化（老化）が遅い。
- ウ  $\beta$ 化した餡粒子は、滑らかで口あたりが良い。
- エ 豆を水洗いした後すぐに火をかけ煮る方法では、餡にならない。

問3 飾り菓子を作る際に用いられる雲平生地の作り方の名称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 もみ雲平
- イ 蒸し雲平
- ウ 冷やし雲平
- エ ぬくめ雲平

問4 次の和菓子の材料において上新粉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 柏餅
- イ すあま（寿甘）
- ウ 団子
- エ 豆大福

問5 蒸し練り法で作る求肥の基本配合で餅粉120gを使用した場合の上白糖の使用量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 50g
- イ 100g
- ウ 240g
- エ 120g

問6 大福餅をつくる時の材料として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 片栗粉
- イ 薄力粉
- ウ 餅粉
- エ 強力粉

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 きんつば
- イ 葛桜
- ウ 落雁
- エ 柏餅

問8 次の餡のうち、一般的に糖度が一番高いものを選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小豆並餡
- イ つぶ餡
- ウ どら焼き餡
- エ 最中餡

問9 一般的な練切餡の「つなぎ」に適していないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 白玉粉
- イ 求肥
- ウ 大和芋
- エ 小麦粉

問10 次の半生菓子に関する分類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 おか物 ー 最中
- イ 焼き物 ー 茶通
- ウ 流し物 ー 羊かん
- エ 練り物 ー 石衣

問 1 1 次の和菓子と原材料の組み合わせのうち、一般的に正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

(和菓子)		(原材料)
ア 求肥	ー	白玉粉
イ 桃山	ー	薄力粉
ウ 雲平	ー	上新粉
エ ういろう	ー	寒梅粉

問 1 2 こし餡を作る時、一般的な「生餡」の脱水加減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 40%前後
- イ 50%前後
- ウ 60%前後
- エ 70%前後

## 【洋菓子】

問1 フィユタージュを作る手順で正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。  
なさい。

- ア すべての材料を加えて混ぜ合わせる
- イ バターを生地に包み何度も折りたたんで冷やす
- ウ 生地ベーキングパウダーを加えて膨らます
- エ 卵をミキサーで泡立てる

問2 パータシューについて、次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 水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて練り上げる
- イ 油で揚げたり熱湯で茹でるものもある
- ウ 一度に多量の卵を加えまぜる
- エ 生地は冷凍保存ができる

問3 次のうち、ビスキュイ、ジェノワーズを使用していないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ダクワーズココ
- イ ガレットデロワ
- ウ ロールケーキ
- エ ジョコンド

問4 マカロンを作る際に使われる主な材料の組み合わせとして、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、バター、砂糖
- イ 強力粉、砂糖、ベーキングパウダー
- ウ アーモンドプードル、砂糖、卵白
- エ 卵、牛乳、ゼラチン

問5 次の製品の中で、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 サヴァラン
- イ シュトレン
- ウ ババ
- エ ピティビエ

問6 クレームパティシエールを作る際の注意点として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 腐敗しやすいクリームなので材料は新鮮なものを使用する
- イ 牛乳は少しずつ加え丁寧に混ぜ合わせる
- ウ 底から掻き揚げる気持ちで手を休めずにまぜ続ける
- エ すべての材料をはじめから鍋に入れて混ぜ合わせる

問7 一般的にデザートに使うソースとして使用するものとして、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ソースアングレーズ
- イ ソースフランボアーズ
- ウ ソースオシトロン
- エ ソースベシヤメル

問8 テンパリングの注意点として、次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 テンパリング後も適温を保ち使用する
- イ 早く溶けるよう沸騰した湯煎につける
- ウ 空気を入れないように攪拌する
- エ 溶解の際は適温で溶かす

問9 一般的なクレームブリュレの配合として、砂糖の正しい量を記したものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

牛乳	120g
生クリーム	180g
卵黄	70g
砂糖	( )

- ア 350g
- イ 35g
- ウ 180g
- エ 100g

問10 アイスクリームとソルベについ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 アイスクリームはフルーツを使用しない
- イ ソルベには乳製品を使用しない
- ウ ソルベには卵白を使用する物もある
- エ アイスクリームは乳脂肪分が8.0%以上である

問 1 1 次の凝固剤のうち、主にジャムを作る際に使用されるものを一つ選び、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 1 2 一般的なケーキオフリュイ(カトルカール)の配合について、( )に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

バター	4 5 0 g
砂糖	4 5 0 g
全卵	( )
薄力粉	4 5 0 g

- ア 1 5 0 g
- イ 2 5 0 g
- ウ 3 5 0 g
- エ 4 5 0 g

## 【製パン】

問1 次のパンの分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 ハード系パンは主に欧州各国で作られた製品で、直焼きで表皮が硬いパンである。
- イ ロールパンは小型に作られ、主に食事に付け合わせて出されるものである。
- ウ ケーキドーナツはパン酵母を使用することで製品が膨らむので、配合に膨張剤を使用することはない。
- エ 菓子パンは主に間食に用いられ、砂糖、油脂、卵等が多く用いられるパンである。

問2 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製パンに使用する各種原料は、温度20℃、湿度65%を保てる場所で保管することが望ましい。
- イ 製品の出来のばらつきを防止するためには、工程上の発酵管理、ベンチタイム、ホイロ条件の計測、焼成時間などをおおまかに管理することが重要である。
- ウ 小麦粉はそれぞれ特徴を持つので、2～3種類の小麦粉を混合して使用することが多いが、ふるい掛けするとパンの窯伸びが悪くなるので、好ましくない。
- エ ミキシングの目的は原材料の分散及び混合のみである。

問3 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 麩切れ段階 — 生地は弾力を失い、結合力がなくなる
- イ 最終結合段階 — 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる
- ウ つかみどり段階 — 生地は粘着状になり、流動性を帯びる
- エ 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

問4 次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア グルテンはグリアジンとグルテニンから構成される。
- イ パン生地が膨れる理由は、酵母の発酵により、窒素ガスが発生するためである。
- ウ 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。
- エ パンの膨張は小麦粉中のグルテンの量と質に左右される。

問5 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ベンチタイムとは、最終発酵といい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休める時間である。
- イ 分割の目的は一定量の生地を正確に切り取ることである。
- ウ 丸めの目的は生地を丸い形にすることである。
- エ 分割時に生地がベタつくのを防ぐため、出来るだけ手粉を多くふる。

問6 次の比容積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 比容積が大きいほど、パンは重い食感になり、小さいほど食感が軽くなる。
- イ 比容積は、食型の容積（m l）に生地重量（g）を掛けて得られた値である。
- ウ 比容積は、生地重量（g）を食型の容積（m l）で割って得られた値である。
- エ 比容積は、食型の容積（m l）を生地重量（g）で割って得られた値である。

問7 次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 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20～30%まで膨張させる工程のことである。
- イ 成形の目的は、生地を形よく均一に整えることと、ガス抜きを十分に行い、すだちのよいパンを作ることである。
- ウ ホイロの段階で、イーストの発酵によるガス発生がゆるやかに生地を膨張させるとともに、アルコール、有機酸、エステルなどの芳香物質が生成され生地の伸展性が増す。
- エ 成形には手で形を整える手成形とモルダーを使用する機械成形がある。手成形で最も重要な点は、生地を薄く伸ばす部分で、このときの麺棒の使い方の調整がポイントになる。

問8 次の表現のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。ただし、窯出し前の生地重量をA、窯出し後の生地重量をBとする。

- ア 焼減率(%) =  $(A - B) \times 100 / A$
- イ 焼成を終えて、オーブンから出すとき、ショックを与えることで腰折れを予防できる。
- ウ 焼成工程の生地の中心温度が110℃になるとイーストが失活する。
- エ 焼成の目的は、ホイロが終了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。

問9 次の直捏法に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 直捏法は発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れている。
- イ 少量の製品を作る際に広く採用されている。
- ウ リテイルベーカリーやオーブンフレッシュベーカリー、インスタベーカリーではあまり採用されていない。
- エ 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。

問 1 0 次の中種法に関する記述で、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 中種法の長所は、製パン工程の所要時間が短いことである。
- イ 中種法は機械耐性が悪く、機械製パンには適していない。
- ウ 小麦粉の 7 0 % 以上に砂糖と水を混合して中種を作る。
- エ 製品の保存性が良く、老化が遅い。

問 1 1 フランスパンに使用する砂糖の量として、最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 0 %
- イ 2 %
- ウ 5 %
- エ 1 0 %

問 1 2 次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 菓子パンの配合で使用する砂糖の量は対粉 2 0 ~ 3 0 % である。
- イ フランスパンの配合で使用する食塩の量は基本的には 1 % である。
- ウ 1 5 % 以上の糖分が入ると、浸透圧の作用により、パン酵母の働きが悪くなるため酵母の増量、捏上温度の調整が必要になる。
- エ イーストドーナツに適したホイロの条件は、温度 4 0 °C、湿度 6 0 % である。

正 答 表

解答欄 [ 1 ]

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

解答欄 [ 2 ]

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