

令和 8 年度

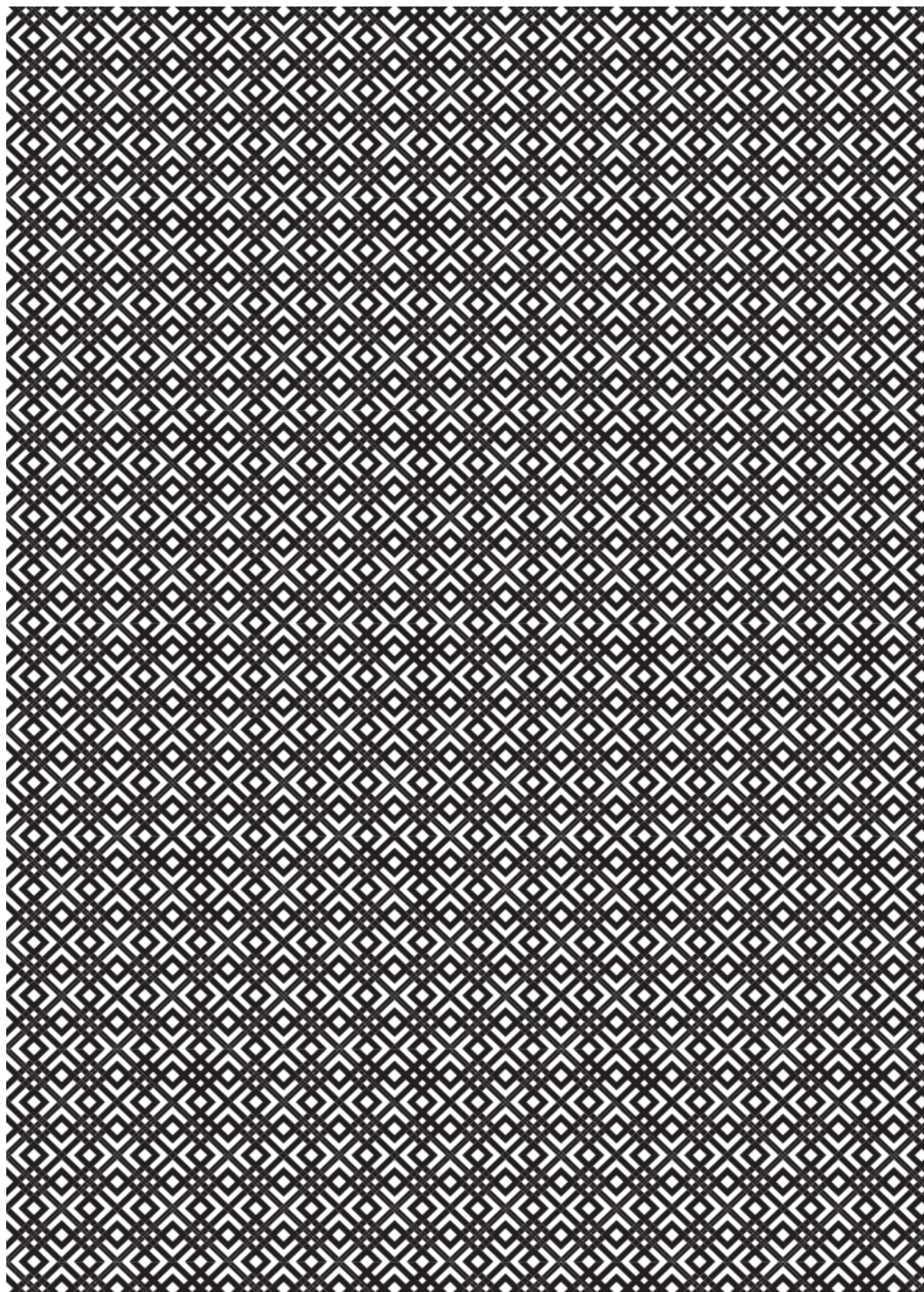
福岡県製菓衛生師試験問題〔 2 〕

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 次の含蜜糖と分蜜糖の種類の一組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 含蜜糖・・・・・・・・黒砂糖
- イ 分含蜜糖・・・・・・・・上白糖
- ウ 含蜜糖・・・・・・・・三温糖
- エ 分蜜糖・・・・・・・・蜂蜜

問2 次の砂糖の特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 結晶性
- イ 乳化性
- ウ 溶解性
- エ 防腐性

問3 次の小麦粉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。

小麦粉は、小麦粉に含まれるたんぱく質（グルテン）の質と量の違いにより分類されている。小麦粉の種類の中で最もたんぱく質含量が多いのは（ ）である。

- ア 薄力粉
- イ 中力粉
- ウ 強力粉
- エ 準強力粉

問4 次のでんぷんの糊化と老化に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 糊化はでんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して糊状になった状態をいう。
- イ 糊化したでんぷんは消化吸収されやすい。
- ウ 老化は糊化したでんぷんが元のでんぷんに戻る状態をいう。
- エ 水分が30～60%以下であれば老化は進まない。

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

- ア 羽二重粉は糯精白米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものである。
- イ 白玉粉は糯精白米を水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。
- ウ 餅粉は糯精白米を水洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉したものである。
- エ 道明寺粉は糯精白米を水洗・水切り後、蒸したものを乾燥して砕いたものである。

問6 次の卵の起泡性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 卵白に含まれるオボトランスフェリンとオボグロブリンは起泡力に優れている。
- イ 卵白にバターを加えると泡沫安定性が増す。
- ウ 温度が低いほうが起泡性がよい。
- エ 水様卵白よりも濃厚卵白のほうが起泡性がよい。

問 7 次の油脂の加工適性に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 揚がり具合、風味、油の吸収度（吸油率）、外観においての戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質をフライング性という。
- イ 油脂が小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクした食感を与えることをショートニング性という。
- ウ 生地との混合工程で油脂が起泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- エ 固形脂の硬さが温度によって変わる性質を油脂の安定性という。

問 8 次の牛乳および乳製品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 全脂粉乳は牛乳からクリームを分離したものである。
- イ チーズは牛乳にブドウ糖を加え発酵熟成させたものである。
- ウ 練乳は牛乳を濃縮したものである。
- エ 発酵バターは牛乳を乳酸発酵させたものである。

問 9 次の原料チョコレート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。

カカオバターはカカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類により多少の差はあるが約（ ）%含まれる。

- ア 30
- イ 50
- ウ 70
- エ 90

問 1 0 次の果実および果実加工品に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア フルーツソースは可溶固形分を 18～20%に仕上げ、新鮮な果実の風味を残してある。
- イ プレザーブは濃厚糖液中に果実をそのまま、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- ウ ペクチン質は果実の果肉組織の硬さに影響を及ぼさない。
- エ ジャムやフルーツゼリーなどは、ペクチンのゼリー化する性質を利用したものである。

問 1 1 次のゼラチンと使用量 (%) 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 デザートゼリー・・・・・・2～3%
- イ マシュマロ・・・・・・2～4%
- ウ ゼリー菓子・・・・・・5～10%
- エ シャーベット・・・・・・2～3%

問 1 2 次の酒類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 醸造酒・・・・・・ビール
- イ 蒸留酒・・・・・・清酒
- ウ 醸造酒・・・・・・ブランデー
- エ 蒸留酒・・・・・・シェリー

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 次の原材料についての記述のうち、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア うるち米を水洗いし、水切り、乾燥してから石臼等で挽いたもの、または製粉してから乾燥したものを上新粉という。
- イ もち米を水洗い、浸水後水切りして蒸しあげ、これをついて餅にし、この餅を熱ローラーに挟んで、焼き煎餅にしてから粉砕し粉砕したものを味甚粉という。
- ウ もち米を水洗い、脱水後、ロール製粉機で製粉し乾燥させたものを白玉粉という。
- エ 9月から11月にかけてわらびの根を掘り出し20cmくらいに切断し臼の中で搗き碎き、水を注いで澱粉を流し出し沈澱させ、水晒しを数回行い、脱水乾燥させたものをわらび粉という。

問2 みたらし団子のタレ（醤油ダレ）に独特のとろみ（粘り）をつけ、冷めてもタレが流れ落ちないようにするために一般的に使われるでんぷん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 小麦粉
- イ 葛粉
- ウ 寒天
- エ ゼラチン

問3 饅頭の製造工程において、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 蒸しあがった物は、ワタシの中へ並べ冷ます。
- イ 冷水の中に蒸しあがった饅頭を入れ、急速に冷ます
- ウ 表面に溶かしたバターを塗り、乾燥を防ぐ
- エ 蒸しあがった饅頭を電子レンジに入れ、再度加熱する

問4 和菓子製造における専門用語「泣く」の意味として、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 仕込んだ生地が発酵し、酸っぱい匂いがすること。
- イ 餡を煮詰めているときに、底が焦げること。
- ウ 菓子の表面がベタベタと湿気ること。
- エ 饅頭の表面にシワができること。

問5 和菓子の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 水羊羹 - 生菓子
- イ おはぎ - 生菓子
- ウ 有平糖 - 干菓子
- エ ねりきり - 半生菓子

問6 次の選択肢の中で寒天の原料として主に使われている正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい

- ア ワカメ
- イ コンブ
- ウ テングサ
- エ アオノリ

問7 次の「含糖率」の記述の割合として、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

出来上がった餡（練り上がり餡）の重さが5kgで、その中に含まれる砂糖の重さが2kgであった。

- ア 20%
- イ 40%
- ウ 60%
- エ 10%

問8 製餡（せいあん）工程における「豆の水漬け（浸漬）」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 豆の乾燥重量に対して、約3倍の水に浸水するのが一般的である。
- イ 水温が高い（夏場など）と、豆の吸水速度は遅くなる。
- ウ 十分に吸水した豆は、中心部まで均一に煮えやすくなる。
- エ 浸水時間が不足すると、煮えむらが生じて渋みが残りやすくなる

問9 次の配合はどら焼きの配合である。空欄の（ ① ）（ ② ）に、入る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。

－どら焼きの配合－

全卵 420 g
（ ① ） . . . （ ② ）
蜂蜜 30 g
重曹 6 g
薄力粉 500 g
水 約250 g

- ア ① 上白糖 ② 40 g
- イ ① 小麦粉 ② 400 g
- ウ ① 上白糖 ② 400 g
- エ ① 葛粉 ② 40 g

問 1 0 本練羊羹（ほんねりようかん）の製造において、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 糸寒天は十分に水戻しをし、煮溶かしてから砂糖を加える。
- イ 鍋に餡を加えてからは、焦げ付きを防ぐためにヘラで鍋底からしっかりと練り上げる。
- ウ 練り上がりの目安は、糖度計で計測するか、ヘラですくい上げた時、跡がはっきりと見え自然に消える状態などで判断する。
- エ 仕上がりのツヤを出すために、練り上がりの直前に大量の冷水を投入する。

問 1 1 和菓子製造で使用する「サワリ」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 銅製の鍋。餡を練ったり、豆を煮たりする。
- イ 金属製で砂糖や粉を通すもの。
- ウ 一文字ともいい、どら焼きを焼くのに使用する。
- エ 粉を払い落したり、卵黄を塗るためのもの。

問 1 2 次の柏餅の製造工程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。

生地を目方に切り小判型に押して、餡を置き二つ折にし、（ ）型に成型する。

- ア 小判
- イ カブト
- ウ コイノボリ
- エ 腰高

【洋菓子】

問1 ゼラチン濃度4%の場合の凝固温度と融解温度について、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

	(凝固温度)	(融解温度)
ア	3℃	20℃
イ	10.5℃	25℃
ウ	14.5℃	27℃
エ	18.5℃	28.5℃

問2 次のパイの製法において「逆製法」と呼ばれるものとして正しいものを一つ選びその記号を入力しなさい。

- ア パート・フィユテ
- イ ラピッド
- ウ アリュメット
- エ アンヴェルセ

問3 パータシュの失敗について、オーブンから出すとしぼんでしまう原因として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵の入れ方が悪い。
- イ 焼き方が足りない。
- ウ 十分に焼けないうちにオーブンを開けた。
- エ 十分に焼けないうちに乱暴にあつかった。

問4 ムラングの製法として、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア ムラング・オルディネール
- イ ムラング・シュイス
- ウ ムラング・イタリエーヌ
- エ ムラング・フリュイ

問5 ジェノワーズの製法で湯煎にかけて泡立てる主な目的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 卵の殺菌をするため。
- イ 小麦粉を混ざりやすくするため。
- ウ 卵の泡立ちを良くするため。
- エ 生地を甘くするため。

問6 パート・ヴィエノワーズとパンの違いについて、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パート・ヴィエノワーズは卵のほか30%以上のバターが入る。
- イ パート・ヴィエノワーズはパンよりも多くのイーストを使用する。
- ウ ブリオッシュ、クグロフ、ババ等はパート・ヴィエノワーズである。
- エ パート・ヴィエノワーズは卵が少量で、バターが入らない物がある。

問7 次の記述のうち、ソース・アングレーズに関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 腐敗しやすいため、しっかり沸騰させる。
- イ 冷製でも温製でも使用する。
- ウ バヴァロアやグラス類のベースとしても使われる。
- エ チョコレートやプラリネなどを加えて作る事も多い。

問8 次のアイスクリ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。

アイスクリームとは脂肪分即ちクリームが()%以上、乳固形分即ち乳たんぱく質、糖質無機質などが15%以上、1g当たりの細菌数は10万個以下で、大腸菌群は陰性であるものと規定されている。

- ア 10%
- イ 8%
- ウ 5%
- エ 3%

問 9 次のテンパリングの方法において、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 水冷法
- イ タブリール法
- ウ フレーク法
- エ オールインワン法

問 10 次の説明に該当するものとして、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

製菓原料として一般に使用しているチョコレートで、カカオマス、カカオバター、砂糖、ミルク(粉乳)、レシチン(乳化剤)、バニリン(香料)で作られている。

- ア パータ・グラッセ
- イ 準チョコレート
- ウ ホワイトチョコレート
- エ 純チョコレート

問 11 フルーツの砂糖漬けの製造方法として、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 素材はあらかじめ煮て組織を破壊し、糖を染み込みやすくする。
- イ 初めから高濃度の糖液に漬け、糖度を一気に上げる。
- ウ 素材の形を損なわず中心まで糖をしみ込ませて糖度を上げ、保存性を発揮させる。
- エ 漬け込みの際、果実など材料の壊れを少なくするために、必要以上に動かさない。

問 12 次のお菓子のうち、一般的にパートシュー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 エクレア
- イ サントノーレ
- ウ シブースト
- エ パリブレスト

【製パン】

問1 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パンという言葉の由来はドイツ語である。
- イ パンとは小麦粉に食塩、パン酵母、砂糖、油脂、乳製品、水等を加えて捏ね上げた生地を焼き上げたものである。
- ウ パンを作るためには、小麦に含まれているグルテンが必要である。
- エ パン酵母が発酵すると、炭酸ガスとアルコールを発生する。

問2 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食パンは主に主食用に使用するパンで、生地を型焼きしたものである。
- イ 菓子パンは主に間食として食べられるもので、配合には砂糖や油脂、卵等が多く用いられる。
- ウ ロールパンは大型に作られ、スライスして食べるパンである。
- エ ハード系パンは直焼きの表皮が硬いパンで、主に欧州各国で作られた製品のことを指す。

問3 発酵に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 人間の生活に有利な場合を「腐敗」、人間に有害な場合を「発酵」という。
- イ 生地を発酵させる目的は、生地の中に酸素を含ませ、酵母の働きを活性化させることである。
- ウ パン生地が膨らむ理由は、酵母による炭酸ガスの発生と、炭酸ガスを逃がさないように包み込むグルテンの力によるものである。
- エ 発酵の種類は、関係する微生物が酸素を必要とする好気性発酵のみである。

問4 次の文章のうち、誤っているものを1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35℃、湿度80%を保てる場所で保管することが望ましい。
- イ 酵母の計量を間違えると、工程時間に長短ができて、生地が管理が難しくなる。
- ウ ミキシングの目的は原材料を均一に分散して混合することと、生地の形成を行い、小麦粉に十分に水を吸収させること。
- エ 温度管理は製品の品質の変動をなくす上で非常に重要なことであり、このための作業場の温度計測を怠ってはならない。

問5 ミキシング中の生地状態を表す段階の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア つかみどり段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- イ 水切れ段階 — 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
- ウ 最終結合段階 — 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- エ 破壊段階 — 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。

問6 次の文章のうち、誤っているものを1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 パンチを行う適切なタイミングは作業の手が空いたタイミングであれば、いつでも行ってよい。
- ウ 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、丸めて滑らかにし、グルテン構造を整えること。
- エ 分割する際に生地がベタついて扱いにくいときは、生地に軽く手粉を振る。ただし多すぎると製品の品質に影響するため、最小限にとどめる。

問 7 次の文章中の（ ）に入る正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

食型の容積を生地重量で割って得られた値を（ ）という。

- ア 比体積
- イ 比重量
- ウ かさ比率
- エ 比容積

問 8 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 成形は、生地を形よく整えることとガス抜きを十分に行い、すだちの良いパンを作ることである。
- イ ベンチタイムの時間が短く、生地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。
- ウ ベンチタイムは最終発酵ともいい、分割、丸めで傷んだ生地を休ませる時間である。
- エ 成形には、モルダーを使用する機械成形と手で形を整える手成形がある。

問 9 次の焼減率を求める式のうち、正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。ただし、窯入れ前の生地重量をA、窯出し後の生地重量をBとする。

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

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

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

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

問 1 0 次の文章のうち、正しいものを 1 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製品容積の 5 0 % 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。
- イ 窯伸びとは、全焼成時間の最初の 2 5 ～ 3 0 % の間に、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われること。
- ウ 焼成を終えて、オーブンから出すとき、ケーブイン（腰折れ）を防ぐために、ショックを与えないほうが良い。
- エ 焼減率は、製品や焼成方法が違ってても、同じ値になる。

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

- ア 中種法はリテールベーカリーやオーブンフレッシュベーカリー、インストアベーカリーで多く採用されている。
- イ 中種法は小麦粉の 7 0 % 以上にイーストの全量と水を混合して中種を作る。
- ウ 直捏法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 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。

問 1 2 次のフランスパンの作り方（ディレクト法）に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 使用する小麦粉のたんばく量は 6 ～ 8 % が理想である。
- イ 食塩の量は 2 % が基本である。
- ウ 使用する水は、やや硬水より軟水の方が望ましい。
- エ 基本的にパン酵母を多く配合し、早く発酵・熟成を進め、甘めに焼き込むことが重要である。

以下余白

