

令和3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。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、2つ以上○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 製菓衛生師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 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて試験合格地の都道府県知事が与える。

イ 事業所に製菓衛生師が1人以上いなければ、食品衛生法による菓子製造業の許可はおりない。

ウ 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て免許の取消処分を受けた後3年を経過しない者には免許を与えない。

エ 製菓衛生師法の究極のねらいは、公衆衛生の向上及び増進の実現である。

問2 食品衛生法第5条の条文について、(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。

第5条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する食品又は（A）の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、（B）に行われなければならない。

ア (A) 添加物 (B) 清潔で衛生的

イ (A) 天然香料 (B) 清潔で衛生的

ウ (A) 添加物 (B) 安全で効率的

エ (A) 天然香料 (B) 安全で効率的

問3 平成30年6月13日に公布された食品衛生法の一部を改正する法律に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア HACCPに沿った衛生管理が制度化された。

イ 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制が整備された。

ウ 食品リコール情報の報告制度が創設された。

エ 営業届出制度が見直され、営業許可制度が創出された。

公衆衛生学

問4 地域保健法に規定されている保健所の業務として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 栄養の改善や食品衛生に関する事項
- イ 飼い犬の登録に関する事項
- ウ 農業の振興に関する事項
- エ 国民健康保険に関する事項

問5 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 現在、感染症を発症している人を「患者」、発症はしていないが体内に病原体を持っている人を「無症候性病原体保有者（キャリア）」と呼ぶ。
- イ 感染症は、病原微生物が体内に侵入してから症状が現れるまでしばらく時間がかかる。その期間を「潜伏期間」という。
- ウ 結核などの2類感染症は、感染力、罹患した場合の重篤性などからみて、危険性が高い感染症のことである。
- エ 感染症が成立するためには、感染源、感染経路、気象条件の三条件がそろうことが必要である。

問6 感染症とその感染経路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 梅毒 | ー 空気感染 |
| イ 新型コロナウイルス感染症 | ー 蚊の媒介による感染 |
| ウ 赤痢 | ー 経口感染 |
| エ マラリア | ー 接触感染 |

問7 メタボリックシンドロームの診断基準であるウエスト周囲径（腹囲）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 男性 85 cm 女性 75 cm
- イ 男性 85 cm 女性 85 cm
- ウ 男性 85 cm 女性 90 cm
- エ 男性 85 cm 女性 95 cm

問8 我が国の人口動態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 平成30年の死因別死亡順位第1位は悪性新生物である。
- イ 平成30年の自殺者数は5万人を超えている。
- ウ 平成30年の男性の平均寿命は85歳を超えている。
- エ 主要死因別にみた死亡率（人口10万人対）の年次推移をみると、高血圧性を除く心疾患は年々減少している。

問9 公害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 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。
- イ 工場排水による公共水域の汚染は減少しているが、一般家庭からの生活排水による水質汚濁が問題となっている。
- ウ 騒音とは、一般に不快な音、好ましくない音をいい、騒音値はヘルツ（Hz）という単位で示される。
- エ 近年注目されているPM2.5（微小粒子状物質）は、粒子が非常に小さいため、肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器疾患への影響が懸念されている。

問10 地球温暖化対策の推進に関する法律に規定する「温室効果ガス」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 一酸化二窒素 イ 一酸化炭素 ウ 二酸化炭素 エ メタン

問 1 1 生活習慣病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 血圧とは、血液が動脈の血管壁に及ぼす圧力をいうが、心臓が収縮したときに最少となり、拡張したときに最大となる。
- イ 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。
- ウ 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、つまって血流がとまたりして起こる。
- エ ここでいう心臓病は、具体的には狭心症や心筋梗塞などの虚血性心疾患のことである。

問 1 2 労働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 労働時間は原則として週 40 時間を法定労働時間とし、1 日の労働時間の上限は 8 時間と定められている。
- イ 従業員数 10 人以上 50 人未満の事業場では、衛生推進者の選任が義務づけられている。
- ウ 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。
- エ 労働衛生に関する各事業場の指導・監督は、保健所が実施している。

食 品 学

問 1 3 次の遺伝子組換え食品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 遺伝子組換え作物の栽培は、「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」に基づき厚生労働大臣と農林水産大臣の承認が必要である。
- イ 遺伝子組み換え作物には、害虫やウイルスに抵抗力のあるじゃがいも、除草剤への耐性やオレイン酸を多く含む大豆、害虫への抵抗性や除草剤への耐性があるトウモロコシ等がある。
- ウ 遺伝子組み換え食品の製造、輸入、販売には、安全性の審査を義務付けることが食品衛生法の規格基準で義務付けられている。
- エ 平成27年より食品表示法が施行されており、遺伝子組換え食品の表示義務対象となるのは8種の農作物とこれらを原料とした33の加工食品である。

問 1 4 次の食品の有害成分と原因食品の組み合わせ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 アミグダリン — 青梅
- イ サキシトキシン — きのこと
- ウ 水銀 — 魚
- エ アフラトキシン — ナッツ類

問 1 5 次の食品の変質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 獣肉や魚介類などの鮮度低下は、その中に含まれている酵素の働きによって起こるもので、自身を分解して鮮度を低下させる現象を腐敗という。
- イ 炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用によって変化し風味が悪くなり食用不適となる現象を変敗という。
- ウ 食品の水分活性が1.00に近くなるほど、微生物の増殖が抑えられ、保存性が高くなる。
- エ 空気中の酸素により食品中の油脂が酸化されるとビタミン類が産生され褐色化する。

問 16 次の大豆及びその製品の記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 大豆は、他の豆類に比べ特にたんぱく質と脂質に富んでいる。たんぱく質は30～40%含まれており、その大部分は塩溶性たんぱく質グリシニンである。
- イ 生大豆には消化酵素を阻害するトリプシンインヒビターが含まれており、それは加熱に強い。
- ウ 湯葉は、豆乳を平たい鍋に入れて弱火で加熱し、表面にできた膜を引き上げたもので、たんぱく質と脂肪を多量に含む。
- エ 大豆は、脂質を18%内外と多量に含み、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。

問 17 次の食品の保存方法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 低温殺菌法は牛乳などの殺菌に用いられる方法で、食品の風味や栄養価を低下することが少なく、全ての微生物を死滅することができる。
- イ 一般に細菌は63℃30分程度加熱すれば十分殺菌できるが、有芽胞菌は耐熱性のため100℃20分以上の高圧蒸気殺菌法による加熱殺菌が必要である。
- ウ 放射線照射することで保存性を高める研究が行われており、国内では、発芽防止の目的でジャガイモとサツマイモの放射線照射が認められている。
- エ CA貯蔵法とは、貯蔵庫内の空気を、人工的に酸素を2～10%、二酸化炭素を0～10%の濃度に変え、0～8℃程度の低温で野菜、果物を貯蔵する方法でガス冷蔵法ともいう。

問 18 たんぱく質10g、炭水化物75g、脂質2gからなる食品について、「アトウォーターの係数」を用いて計算したエネルギー量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 358 kcal
- イ 360 kcal
- ウ 438 kcal
- エ 342 kcal

食 品 衛 生 学

問 19 次の食中毒に関する説明のうち () に入る正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

食中毒とは、食中毒菌が付着し増殖した飲食物や有害有毒物質が含まれている飲食物などを気づかずに摂取することによって起きる健康被害をいい、摂取後比較的短時間で発病するものを (①)、長時間連続摂取して発病するものを (②) という。

- ア ① 真の食中毒 --- ② 偽の食中毒
- イ ① 急性食中毒 --- ② 慢性食中毒
- ウ ① 短期食中毒 --- ② 長期食中毒
- エ ① 細菌性食中毒 --- ② ウイルス性食中毒

問 20 次の食中毒の病因物質別分類に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 感染型食中毒 --- サルモネラ、カンピロバクター
- イ 毒素型食中毒 --- 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌
- ウ ウイルス性食中毒 --- ノロウイルス、A型肝炎ウイルス
- エ 自然毒食中毒 --- ヒスタミン、クリプトスポリジウム

問 21 次の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 サルモネラによる食中毒の原因食品として、卵類及びその加工品が増加していることが指摘されており、割卵して長時間放置することで食中毒を予防できる。
- イ 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素により腹痛や血便などの出血性腸炎を起こし、その予防として、食品の中心部までよく熱を通す (75℃、1分以上) ことが重要である。
- ウ 黄色ブドウ球菌は一般的に化膿した傷の中に見られ、この菌が増殖するときに産生する毒素をシガトキシンという。
- エ ウェルシュ菌は熱に強い有芽胞菌であり、加熱調理してもすべての菌は死滅せず、時間の経過とともに菌が増殖するが、一晚寝かしたカレーやシチューは美味しいので、菌が増殖しても仕方がない。

問 2 2 次の食中毒の予防に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 微生物を食品につけないためには、食品や材料などの保管・取り扱いを厳重にし、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行うことである。
- イ 微生物を食品中で増やさないためには、菌が増える時間を与えないよう、できるだけ手早く調理し速やかに提供するか、低温（10℃以下）で保存することが重要である。
- ウ 中心部まで加熱すればすべての菌は死滅するので、常温で長時間保管した食品については、加熱すれば食中毒を予防できる。
- エ 化学性食中毒や自然毒による食中毒を予防するためには、有害部分を完全に除去し、食品の調整に必要なものは作業場に置かないよう注意する。

問 2 3 次の食品添加物の使用用途と物質名について、誤っている組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 保存料 —— 安息香酸、ソルビン酸
- イ 防カビ剤 —— チアベンダゾール（TBZ）、イマザリル
- ウ 発色剤 —— 次亜塩素酸ナトリウム、過酸化水素
- エ 甘味料 —— サッカリンナトリウム、D-ソルビット

問 2 4 次の食品添加物の使用方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 食品添加物は「食品添加物」の表示がされているものを使用する。
- イ 使用基準が定められている添加物は、目分量やさじ加減で計測する。
- ウ 食品添加物は、使用量が多いほど効果を発揮するため、必ず使用基準最大量を添加する。
- エ 食品の種類にかかわらず、使用目的に適する添加物を選択する。

問 2 5 次の手洗いの方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 作業前に手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから、手洗いに掛かる。
- イ 洗剤を使って手指をよくもみ洗いし、二の腕までよく洗う。
- ウ 爪の間などの洗浄にブラシを使うと効果的である。
- エ 手を拭く際は、備え付けの共用タオルで拭き取るのが望ましい。

問 2 6 次の洗浄の方法に関する説明のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 調理器具や食器などは、下洗いをする前に熱湯や消毒薬をかけて、消毒しておくといよい。
- イ 洗浄剤を入れた洗浄槽でブラシやスポンジを使って軽くこすると洗浄効果が高まる。
- ウ 洗浄剤を使用した後は、大量の水で汚れとともに洗剤成分も除去することが必要である。
- エ 汚れや洗剤成分を洗い流す際は、冷水よりも温湯を使用する方が効果的である。

問 2 7 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 煮沸消毒は十分な量の沸騰した湯の中で 5～30 分加熱する方法で、食器具やふきんなどの消毒に適している。
- イ 紫外線殺菌灯による消毒は光線の照射された表面だけが殺菌され、光線の当たらない影の部分には効果がない。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウムは 50～200ppm 程度に希釈して使用するが、時間の経過によって有効塩素濃度が減少し効力がなくなるため、使用の都度希釈するのが効果的である。
- エ 消毒用アルコールは、濃度 100% でスプレーとして使用する方が、手指の消毒に適している。

問 28 次の食品中の異物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。
- イ ネズミの毛やふんは原材料の保存中に混入する 경우가多く、混入防止にはねずみの侵入防止設備と駆除が必要である。
- ウ 作業従事者の頭髪が混入しないよう、作業中に整髪し、帽子を着用する。
- エ コナダニは小麦粉等の製品に付いていることが多く、通風をよくし、保管容器の清潔と確実な包装が必要である。

問 29 次の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 原材料は常に新鮮なものを使用するように努め、期限表示を確認する習慣をつける。
- イ 調理した食品を保管する場合は、蓋のある容器に入れるか、ラップ等で覆い、戸棚や冷蔵庫内でほかの容器や食品にふれないようにする。
- ウ 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。
- エ 器具類で合成樹脂製のものは洗浄・消毒しにくいので、木製のものか、金属製のものにするとよい。

問 30 次の食品の表示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 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ことを基本とする。
- イ 物質名だけでなく、その用途目的も合わせて表示した方がわかりやすいため、甘味料、着色料、保存料など 8 種類の添加物を使用した場合は、その用途名と物質名を併記する。
- ウ キャリーオーバーや栄養強化の目的で使用される添加物を使用した場合は、必ず使用した重量順に物質名を表示する。
- エ 加工時に使用されるが完成前に除去される添加物添加物を加工助剤といい、表示が免除される。

栄 養 学

問 3 1 次のうち、必須アミノ酸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 アルギニン
- イ イソロイシン
- ウ システイン
- エ グリシン

問 3 2 次のうち、無機質（ミネラル）の特徴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 脂溶性と水溶性に大別され、水溶性はほとんど体内に貯蔵されない。
- イ 体のなかでは合成されないので、食物から摂取しなければならない。
- ウ たんぱく質などと結合して筋肉・皮膚・臓器・血液などをつくる。
- エ 人間の体のなかにはカルシウム、ナトリウム、カリウムなどが含まれる。

問 3 3 国民健康・栄養調査に関して、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食塩摂取量は次第に減少しており、目標量に到達する目前である。
- イ 3年に1回実施されている。
- ウ 戦後から現在に至るまで、摂取エネルギーに対する脂肪エネルギーの比率に変化はほとんどない。
- エ 砂糖・甘味料、果実類、油脂類の摂取量は減少傾向にある一方、緑黄色野菜、調味嗜好飲料が増加傾向にある。

問 3 4 次のうち、保健機能食品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 特定保健用食品
- イ えん下困難者用食品
- ウ 栄養機能食品
- エ 機能性表示食品

問 3 5 次のうち、消化酵素の働き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 唾液アミラーゼ（唾液）－ タンパク質をペプトン・プロテオースに分解
- イ ペプシン（胃液）－ でんぷんを麦芽糖に分解
- ウ トリプシン（膵液）－ タンパク質・ペプトンをペプチド・アミノ酸に分解
- エ スクララーゼ（腸液）－ ペプチドをガラクトースに分解

問 3 6 次の栄養に関する用語のうち、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」とは、食物を中心にして営まれている体の働きで、体をつくり、活動を生み出す作用をいう。
- イ 「同化」とは、体内に取り入れた食物を消化することをいう。
- ウ 「異化」とは、体成分を分解することをいう。
- エ 「新陳代謝」とは、同化と異化の働きを一緒にしたものをいう。

令和3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1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、2つ以上○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。

白下糖を結晶固化させた製品を() という。

- ア 含蜜糖
- イ グラニュー糖
- ウ 上白糖
- エ 分蜜糖

問2 次のうち、砂糖の結晶化を防ぐものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食塩
- イ コーンスターチ
- ウ 水飴
- エ ゼラチン

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、その番号を記入しなさい。

- ア 胚乳は小麦粒の約 83% を占めている。
- イ 胚芽は製粉工程で分離され、健康食品などに利用される。
- ウ 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。
- エ 薄力粉は粒度が粗く、グルテン量は極めて多い。

問4 次のうち、アミロースを含まないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア タピオカ
- イ 糯^{もち}とうもろこし
- ウ 甘藷^{しょ}
- エ 小麦

問5 次のでん粉の老化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 水分 10%以下で最も早く老化する。
- イ 老化したでん粉は消化吸収されやすく美味である。
- ウ 老化はでん粉に水を加え加熱するとでん粉分子内の構造が規則性を失い、糊状になったものである。
- エ 老化を防ぐには急速に脱水乾燥させる。

問6 次の鶏卵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 卵を攪拌^{かくはん}するときの温度が高いと起泡性はよいが、安定性は悪くなる。
- イ 卵黄は強い乳化力を持つ。
- ウ 卵は食塩を加え加熱するとメイラード反応を起こして着色する。
- エ 卵の熱凝固性は糖濃度や pH に影響される。

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 白絞油はドーナッツなどを揚げるのに適している。
- イ ラードは牛の油で変敗しにくい。
- ウ ショートニングの主原料は精製した動植物性油脂または硬化油である。
- エ バターはクリームを攪拌^{かくはん}し脂肪球を集めたものである。

問 8 次の油脂の加工適性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 固形脂の硬さが温度変化によって変わる性質のことをクリーミング性という。
- イ 油脂が気泡を抱き込む性質のことをフライング性という。
- ウ 油脂はショートネスを向上させる。
- エ 油脂の安定性を増すためには酸化剤を添加するとよい。

問 9 次のうち、ペクチン含量が最も多いものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア もも
- イ ぶどう
- ウ いちご
- エ 温州みかんパルプ

問 10 次の寒天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 寒天は紅藻類であるスギノリ、ツノマタから抽出される。
- イ 寒天のゲル化力はゼラチンの2倍である。
- ウ 酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- エ 寒天の使用量は3~5%である。

問 11 次の酒と原料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 | ラム | — | 麦 |
| イ | ウォッカ | — | 麦 |
| ウ | キルシュワッサー | — | 果実 |
| エ | シェリー | — | 果実 |

問 1 2 次の米粉の種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 | <small>もち</small>
糯米 | — | 羽二重粉 |
| イ | <small>うるち</small>
粳米 | — | 上新粉 |
| ウ | <small>もち</small>
糯米 | — | 白玉粉 |
| エ | <small>うるち</small>
粳米 | — | 求肥粉 |

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 小豆餡で配糖率 60%～70%で主に蒸し饅頭に使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小豆上割餡
- イ 小豆並餡
- ウ 小豆火取り餡
- エ 小豆中割餡

問2 次の材料のうち、薯蕷饅頭に使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア つくね芋
- イ 長芋
- ウ 上白糖
- エ 上用粉

問3 砂糖の種類のうち、最も蔗糖純度が高いものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 上白糖
- イ 三温糖
- ウ ビートグラニュー糖
- エ 黒糖

問4 次の和菓子のうち、道明寺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 かしわ餅
- イ 草餅
- ウ 桜餅
- エ うぐいす餅

問5 次の焼き菓子のうち、オーブン窯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 長崎カステラ イ どら焼き ウ 桃山 エ 栗饅頭

問6 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 みたらし団子 ウ わらび餅 エ 桜餅

問7 次の和菓子のうち、イスパタを使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 草餅 イ 水無月 ウ 村雨 エ 小麦饅頭

問8 澱粉^{でん}には地上澱粉と地下澱粉があるが、次のうち地上澱粉に該当するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 馬鈴薯 イ そば粉 ウ 葛粉 エ 蕨粉

問9 次の和菓子のうち、蒸し菓자에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 どら焼き ウ 桃山 エ 黄味しぐれ

問10 餡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 大島餡 ・ ・ ・ 小豆並餡に黒糖を入れて練り上げた餡。
- イ 黄味餡 ・ ・ ・ 白餡に卵黄を練り込んだ餡。
- ウ 味噌餡 ・ ・ ・ 白餡にしょうゆを入れて練り上げた餡。
- エ 栗 餡 ・ ・ ・ 白餡に栗を刻んで練りこんだ餡。

問 1 1 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
()	1,400 g
グラニュー糖	750 g
水飴	400～450 g
水	180～200ml
薄力粉	960 g

ア 上白糖 イ 黒糖 ウ 和三盆糖 エ 三温糖

問 1 2 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

【洋菓子】

問1 次のムラング・イタリエーヌの製法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 卵白と砂糖がしっかり合わさったら、湯煎にかけて泡立てる。
- イ 120℃前後まで熱したシロップを糸のように垂らしながら加えて泡立てる。
- ウ 卵白と砂糖を氷水にあてながらしっかりと角が立つまで泡立てる。
- エ いろいろな形に絞ってからっと焼き、冷菓に添えたりする。

問2 パータ・シューがふっくらと腰高に焼けず、横へ広がって全体が平べったくなる原因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 オーブンの熱が強すぎる
- イ 最初から上火をきかせたため
- ウ 卵の混入量が少なすぎる
- エ 生地が固すぎる

問3 次のパイ生地に含まれるバター分量について()内に入るものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

小麦粉	500 g
バター	()
水	250～330m l
食塩	8～10 g

- ア 250 g
- イ 500 g
- ウ 750 g
- エ 1000 g

問4 次のカスタードクリーム^①の製造工程の中で、適切でないものを一つ選びその記号を記入しなさい。

ア ボールに卵黄を入れ、砂糖の半量とふるった薄力粉・コンスターチを加え、ホイッパーで軽く混ぜ合わせる。

イ 牛乳を鍋に入れて残りの砂糖とバニラビーンズを加え、火にかけて沸騰直前で火を止める。

ウ 卵黄と牛乳を合わせて裏ごしして鍋に移し火にかけ、手早く混ぜながら中火で加熱する。

エ 全体が一度しまり、混ぜ続けて再び緩んだら火からおろす。

問5 次の製品の中で、イーストを使用せずに製造されるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア ブリオッシュ

イ サヴァラン

ウ シュトーレン

エ パリ・ブレスト

問6 次の凝固剤の中で、溶解温度が一番低い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7 次のカスタード・プリン^①の基本的な配合のうち、()内に入るものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

牛乳	500m l
砂糖	100～125 g
全卵	4個
卵黄	()
バニラビーンズ	1/2本

- ア 2個
- イ 4個
- ウ 6個
- エ 8個

問8 次のチョコレート製品の中で、カカオバターを含まないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ミルクチョコレート
- イ ホワイトチョコレート
- ウ カカオマス
- エ パータ・グラッセ

問9 チョコレートを取り扱う際の最適な作業環境として正しい室温と湿度の組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

	室温	湿度
ア	18～23℃	30～40%
イ	18～23℃	45～55%
ウ	24～26℃	30～40%
エ	24～26℃	45～55%

問10 次のパータ・ケーキ^②の作業上の注意点とポイント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 バターは常温にしておき、柔らかくして使用する。
- イ 卵は割り置きをせずに冷蔵庫から出してすぐに使用する。
- ウ ベイキングパウダーは、必ず小麦粉と別にして混ざらないようにする。
- エ 生地はなるべく軽くなるように、よく練るようにする。

問 1 1 次のジャムの性質の説明についての記述の中の () 内に入るものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ジャム類がゲルを形成するには、果実の繊維分などの影響が大きく、原料果実によって () の最低必要量が異なってくる。() 含有量が多ければ、一般的に有機酸も充分含んでいるので、品質の安定したものを作ることができる。

- ア ゼラチン
- イ カテキン
- ウ ペクチン
- エ ゼリー

問 1 2 次のプラリネ・ヌガーの製法についての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 オーブンの弱火を利用して十分に乾燥させたナッツを用意する。
- イ 砂糖と水とナッツを鍋に入れ中火で色が着くまで煮詰めていく。
- ウ 砂糖を鍋に入れ中火で明るい黄金色に溶かして、乾燥して温まったナッツを加え糖液にからめる。
- エ マーブルに油を薄く塗り、その上に目的に合わせた厚さに流し広げる。

【製パン】

問 1 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 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 20℃、湿度 65%を保てる場所が理想である。
- イ 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。
- ウ 作業の際の時間管理は工程の流れや生地の状態を見て判断すればよく、感覚が鍛えられないので、作業時間の管理は不要である。
- 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 パン生地のミキシングで、最終結合段階にある生地状態を表す説明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 結合力の頂点で、生地が絹のように光沢を帯びる。
- イ 生地に弾力が無く、まとまっていない状態。
- ウ 材料が雑然と混じった状態。
- エ 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 3 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 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 蒸し物はパン酵母や膨脹剤を使用した生地を蒸すことにより、しっとりとした食感を特長とする製品である。
- エ ケーキドーナツとは、生地をパン酵母で発酵させてフライし、フィリングやアイシングを行った、ケーキの一種に分類されるドーナツである。

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 熟成とは、生地中のでん粉が酵素の作用により適度に分解されると同時に、生地物性に適度な伸展性、粘性、弾性を与える現象である。
- 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、質が良いか悪いかは、パンの容積に影響を与える。
- エ グルテンはグリアジンとグルコースからできている。

問5 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 分割は、一定量の生地を正確に切り取ることが目的である。
- イ 食型の容積（ml）を生地重量で割って得られた値を比容積という。
- ウ 比容積の値が大きいパンほど食感は重たくなる。
- エ 食型の大きさによって、型に入れる生地重量を調整する必要があるため、比容積の値を参考にして生地重量を決める。

問6 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 丸目の目的は、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。
- イ 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。
- 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、生地が回復しないうちに成形すると、生地の弾力が強いためやや成形しにくいだが、製品の表皮や内相には影響が無い。

問7 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 焼成の目的は、ホイロで限界まで膨張させた生地をオーブンで加熱し、焼き固めることである。

イ 焼成中にでん粉を老化させ、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、パンの中心温度が100℃になるまでイーストの活動は続き、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、ショックを与えることで、クラムの中に閉じ込められている高温のガス、水蒸気、空気などが気泡膜を破り、腰折れなどを防ぐことができる。

問8 次の焼減率に関する表現で正しいものを一つ選び、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、窯出し後の製品重量をBとする。

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

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

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

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

問9 次の直捏法に関する表現で正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 大量の製品を作る際に広く採用されている。

イ 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。

ウ 技術的に簡単だが、素材の風味が生かしにくく、製品は発酵臭が強くなりやすい。

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 次の中種法に関する表現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 小麦粉の70%以上にイーストと水を混合して中種を作る。
- イ 機械耐性に優れ、機械製パンに適している。
- ウ 製品の保存性が劣っており、老化が早い。
- エ 設備スペースの規模が大きく、製パン工程の所要時間が長いという欠点がある。

問 1 1 食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 0% イ 5% ウ 20% エ 30%

問 1 2 フランスパン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10℃、湿度75%
- イ 温度27℃、湿度75%
- ウ 温度27℃、湿度85%
- エ 温度40℃、湿度85%

正 答 表

解答欄 [1]

衛生法規	問 1	問 2	問 3						
	エ	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
	ア	エ	ウ	ウ	ア	ウ	イ	ア	エ
食品学	問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18			
	ア	イ	イ	イ	エ	ア			
食品衛生学	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24			
	イ	エ	イ	ウ	ウ	ア			
	問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30			
	エ	ア	エ	ウ	エ	ウ			
栄養学	問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36			
	イ	ア	エ	イ	ウ	イ			

解答欄 [2]

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