

# 平成 2 5 年 製 菓 衛 生 師 試 験 問 題

(解答あり)

- 1 試験期日 平成25年8月21日(水)  
午後1時30分～3時30分

2 試験問題

|                           | ページ   |
|---------------------------|-------|
| (1) 衛生法規 -----            | 1     |
| (2) 公衆衛生学 -----           | 2～3   |
| (3) 食品学 -----             | 4～5   |
| (4) 食品衛生学 -----           | 6～8   |
| (5) 栄養学 -----             | 9～10  |
| (6) 製菓理論 -----            | 11～14 |
| (7) 製菓実技(選択) -----        | 15～21 |
| (和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選ぶこと) |       |

- 3 「受験番号」と「氏名」は、忘れずに記入してください。

| 受験番号 | 氏 名 |
|------|-----|
|      |     |

# 衛生法規

問1 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 製菓衛生師法は、菓子製造業に従事する者の資質向上を図ることが目的で制定され、公衆衛生の向上及び増進を実現することが目的ではない。
- (2) ( ) 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が与えられない。
- (3) ( ) 製菓衛生師試験基準(平成12年厚生省告示第270号)は、都道府県知事が定めたものである。
- (4) (○) 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した都道府県と異なる都道府県においても免許の申請ができる。

問2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 菓子製造業は、焼きいも・乾燥果実など農水産物の極めて単純な加工をする営業を含まない。
- (2) ( ) 営業者は、健康状態を把握するため、年1回以上、従事者に対して定期的な健康診断を受けさせる。
- (3) ( ) 従事者は、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動した場合、手指の洗浄及び消毒を行う。
- (4) (○) 菓子製造業は、あめ菓子・ケーキなどを製造する営業であり、パンの製造業は含まない。

問3 次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 地域保健法            \_\_\_\_\_    保健機能食品
- (2) ( ) 感染症予防法        \_\_\_\_\_    結核
- (3) ( ) 健康増進法            \_\_\_\_\_    特別用途食品
- (4) ( ) 食品安全委員会       \_\_\_\_\_    食品健康影響評価

## 公衆衛生学

問4 次のうち、人口動態統計に該当しないものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 国勢調査
- (2) (    ) 出生
- (3) (    ) 婚姻・離婚
- (4) (    ) 死亡

問5 次のうち、三大成人病として、正しいものを1つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 悪性新生物、心疾患、脳血管疾患
- (2) (    ) 結核、赤痢、コレラ
- (3) (    ) 肺炎、白内障、骨粗鬆症
- (4) (    ) 糖尿病、肥満、肝硬変

問6 次の文のAからCに入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

人体の約 [A] %は水分であり、その [B] %を一度に失うと健康がおびやかされ、[C] %を失うと生命の危険がある。

- |                               | [A] | [B] | [C] |
|-------------------------------|-----|-----|-----|
| (1) (    )                    | 90  | 30  | 50  |
| (2) (    )                    | 80  | 20  | 40  |
| (3) (    )                    | 70  | 15  | 30  |
| (4) ( <input type="radio"/> ) | 60  | 10  | 20  |

問7 次のそ族・衛生害虫と感染症・食中毒の関係のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (    ) カ・・・・・・・・日本脳炎
- (2) (  ) ネズミ・・・・・・・・フィラリア
- (3) (    ) ノミ・・・・・・・・ペスト
- (4) (    ) ゴキブリ・・・・・・・・食中毒

問 8 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 外国からの感染症の侵入を防ぐため、飛行機や船舶について検疫が行われている。
- (2) ( ) 体内に病原体を持っているが、体は平常と変わらぬ健康者であり、他人に移す可能性がない者を健康保菌者という。
- (3) ( ) 感染症のうち、節足動物（昆虫類）が媒介するものを人畜共通感染症という。
- (4) ( ) ワクチンの接種以外では、免疫を有することができない。

問 9 次の感染症のうち、経口感染するものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) マラリア
- (2) (  ) コレラ
- (3) ( ) 黄熱
- (4) ( ) 発疹チフス

問 10 次の消毒薬と対象物の組み合わせのうち、適当でないものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) ホルマリン水・・・室内、衣服、寝具
- (2) (  ) クレゾール水・・・台所・調理場
- (3) ( ) 次亜塩素酸ナトリウム・・・井戸水
- (4) ( ) 塩化ベンザルコニウム・・・手指

問 11 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 労働基準法による法定労働時間は、原則として週 40 時間である。
- (2) ( ) 労働基準法による法定労働時間は、原則として 1 日 8 時間である。
- (3) (  ) 労働安全衛生法では、従業員が 10 人未満の事業場に衛生推進者の選任を義務づけている。
- (4) ( ) 労働安全衛生法では、事業者に従業員の定期健康診断や雇入時の健康診断を義務づけている。

問 12 次の水に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 飲料水は、病原微生物やシアン・水銀などの有害物質を含まないこと。
- (2) ( ) 飲料水は、にごりや、いやな臭味がないこと。
- (3) ( ) 受水槽は、常に点検し最低年に 1 回は清掃すること。
- (4) (  ) 水道の蛇口から出る水には遊離残留塩素を含まないこと。

## 食 品 学

問 1 3 食品の嗜好成分に関する組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) クエン酸・・・・・・・・呈味成分
- (2) (○) フムロン・・・・・・・・色素成分
- (3) ( ) テオブロミン・・・・・・・・苦味成分
- (4) ( ) フィロズルチン・・・・甘味成分

問 1 4 アレルゲンとなる特定原材料について、正しい組み合わせを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) かに・そば・さけ・小麦・卵・乳・大豆
- (2) ( ) あわび・そば・オレンジ・もも・えび、卵・牛肉
- (3) (○) 乳・えび・卵・そば・かに・小麦・落花生
- (4) ( ) いか・まつたけ・かに・やまいも・ゼラチン・バナナ・乳

問 1 5 アトウォーターの係数について、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 炭水化物は、9キロカロリーである。
- (2) ( ) 脂質は、9キロカロリーである。
- (3) ( ) たんぱく質は、4キロカロリーである。
- (4) ( ) 炭水化物60グラム、たんぱく質5グラム、脂質1グラムの食品のエネルギーは、269kcalである。

問 1 6 食品の特性について、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) もち米は、アミロペクチンをほとんど100%含んでいる。
- (2) ( ) 大麦は、精白米より食物繊維及びビタミンB<sub>1</sub>を多く含む。
- (3) ( ) さつまいもは、炭水化物が主成分で、ビタミンCを多く含む。
- (4) (○) こんにゃくは、グルコマンナンという炭水化物が主成分で、人体でよく消化される。

問17 食品の保存方法について、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 塩蔵は、食塩の微生物に対する殺菌作用により発育を阻止するものである。
- (2) (  ) 酢漬は、酸の添加によりpHを低下させ、微生物の発育を抑制する方法である。
- (3) (  ) 砂糖漬は、食品中の砂糖の濃度を50%以上とし、脱水作用により微生物の発育を阻止するものである。
- (4) (  ) 食品に化学物質(保存料など)を添加して微生物の発育を阻止したり、酵素作用又は酸化作用を阻止して保存する方法がある。

問18 遺伝子組換え食品(作物)について、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 食品の生産量を量的、質的に向上させることができる。
- (2) (  ) 害虫や病気に強い農作物の改良に利用できる。
- (3) (  ) 日本国内では遺伝子組換え作物は商業的には栽培されていない。
- (4) (  ) 遺伝子組換え食品やこれらを原料とした食品には、食品衛生法に基づく表示義務はない。

## 食 品 衛 生 学

問 1 9 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 器具や容器包装に含まれる有害物質が食品に混入し、それを摂取して健康被害が発生した場合も食中毒という。
- (2) ( ) 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒は、食中毒の約90%を占めている。
- (3) (○) 保健所が食中毒について調査するのは、原因を科学的に調査して、患者の治療に役立てるためである。
- (4) ( ) 細菌性食中毒は夏季に、ウイルス性食中毒は冬季に多く発生する。

問 2 0 腸管出血性大腸菌O-157について、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 熱には弱く、75℃1分以上の加熱で死滅する。
- (2) (○) ソラニンとよばれる毒素を産生する。
- (3) ( ) 感染力及び毒力は赤痢なみとされ、菌数が100個位で感染する。
- (4) ( ) 保菌者の便を介して二次感染を起こす。

問 2 1 ノロウイルスについて、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生するが、特に冬場に多く発生する。
- (2) ( ) ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
- (3) (○) ノロウイルスは、人から人へ感染することはない。
- (4) ( ) 潜伏時間は、通常24～48時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱が主な症状である。

問 2 2 次の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) カ            ビ            —————    アフラトキシン
- (2) ( )    き   の   こ            —————    テトロドトキシン
- (3) ( )    じゃがいも            —————    ベロ毒素
- (4) ( )    ふ            ぐ            —————    ムスカリン

問23 食中毒の予防について、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 細菌性食中毒の対策には、菌を「つけない(清潔)」、「ふやさない(迅速・冷却)」、「殺す(加熱)」の食中毒予防の3原則が重要である。
- (2) (○) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素(エンテロトキシン)は、十分に加熱して無毒化する。
- (3) ( ) 調理後、速やかに食べることができないときは、低温(10℃以下、できれば4℃以下)に保存する。
- (4) ( ) 食品の保管・取扱いを厳重にし、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。

問24 食品の取扱いに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 表示された賞味期限内であれば、包装を開封しても品質は必ず保たれる。
- (2) ( ) 冷凍した食品の解凍は、室温でゆっくり行う。
- (3) (○) 食品を保存する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- (4) ( ) 卵を加熱殺菌する場合は、割卵後、長時間常温放置しても問題ない。

問25 食品添加物について、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 使用が認められている添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物である。
- (2) ( ) 必要最小量を使用するようにし、正確に秤量して、食品中に均一に混和することが大切である。
- (3) ( ) タール色素は、カステラ、スポンジケーキに使用してはならない。
- (4) (○) 既存添加物名簿中の添加物は、人の健康を損なうおそれがあると認められても名簿から削除できない。

問26 我が国で発生した食品による健康被害事件とその原因となった有害物質の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 粉乳(ドライミルク) ————— ダイオキシン
- (2) ( ) 油症(ライスオイル) ————— PCB
- (3) ( ) 水俣病 ————— メチル水銀
- (4) ( ) イタイイタイ病 ————— カドミウム



問27 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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 食品取扱者の健康は、食品の安全性に影響しないので、特段の健康管理は必要ない。
- (2) ( ) 手洗いは、無意識に動く手の汚れを防ぐことにあり、正しい方法で、できるだけ何回も行う必要がある。
- (3) ( ) 作業場では、衣服やはきものは専用のものを使用し、衣服のほつれやボタンの落ちそうなものは修理して着用する。
- (4) ( ) 手の傷口などは絆創膏などで傷の応急手当をするだけでは不十分で、使い捨て手袋などを利用する必要がある。

問28 洗浄・消毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 洗浄が十分でないと、次に行う消毒の効果も十分にあげることができない。
- (2) ( ) 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。
- (3) ( ) 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、食品衛生法で成分規格や使用基準が定められている。
- (4) (○) 消毒のために塩素を使用する場合は、必ず原液のまま使用する。

問29 HACCPに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 1960年代に米国の宇宙開発計画(アポロ計画)の一環として開発された食品衛生管理システムである。
- (2) ( ) 7つの原則から構成される衛生管理手法である。
- (3) ( ) 日本では、「総合衛生管理製造過程」承認制度として食品衛生法で規定されている。
- (4) (○) 製品の最終検査のみに基づく品質管理の手法である。

問30 次の食品添加物の物質名と用途に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) デヒドロ酢酸ナトリウム \_\_\_\_\_ 酸味料
- (2) (○) ソルビン酸 \_\_\_\_\_ 保存料
- (3) ( ) 亜硫酸ナトリウム \_\_\_\_\_ 酸化防止剤
- (4) ( ) 過酸化水素 \_\_\_\_\_ 着色料

## 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、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 一般に常温で液体であるものを油といい、固体であるものを脂とっている。
- (2) ( ) コレステロールは、細胞やホルモンをつくる材料となったり、脂肪の消化を助ける胆汁酸の原料となる。
- (3) (○) 脂質は、ビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、Cなど水溶性ビタミンの吸収に役立つ。
- (4) ( ) 生活習慣病を予防し、健康を維持するためには、動物、植物、魚類由来の脂肪の摂取バランスに配慮する必要がある。

問 3 2 ミネラルと欠乏症の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) カルシウムの不足      \_\_\_\_\_      骨や歯が弱くなる
- (2) ( ) 鉄の不足                      \_\_\_\_\_      貧血になる
- (3) ( ) マグネシウムの不足      \_\_\_\_\_      神経が興奮しやすくなる
- (4) (○) 亜鉛の不足                      \_\_\_\_\_      疲れやすくなる

問 3 3 ビタミンに関する内容のうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 炭水化物・脂質・たんぱく質・無機質だけの栄養素で、十分健康は保たれる。
- (2) ( ) ビタミンは、いろいろの栄養素を助けて正常な健康を維持する。
- (3) ( ) ほとんどのビタミンは、体内で合成されないので、外から食物として摂取しなければならない。
- (4) ( ) ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに大別される。

問 3 4 水に関する内容のうち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 水分は、呼気とともに発散されるが、皮膚面からは発散されない。
- (2) ( ) 体内に取り入れた栄養素の運搬と、老廃物の排泄の役目を担う。
- (3) ( ) 体内での化学反応の基盤となる。
- (4) ( ) 発汗作用により、体温を調節する。

問35 消化と吸収について、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 消化とは、食物が消化器官(口・胃・十二指腸・小腸など)で、体に吸収されやすい状態になることをいう。
- (2) (○) 吸収とは、消化されたものの約90%以上が大腸の壁から取り込まれることをいう。
- (3) ( ) 胃の中での食物のとどまっている時間は、一般的に炭水化物が最も短く、たんぱく質、脂質の順に腸へ運ばれる。
- (4) ( ) 腸液には、たんぱく質を分解するエレプシン(キモトリプシン)、脂肪を分解するリパーゼ、炭水化物を分解するマルターゼ、スクラーゼ、ラクターゼなどが含まれる。

問36 国民健康・栄養調査に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 国民健康・栄養調査とは、健康増進法の規定により、厚生労働省が実施している。
- (2) (○) 食塩摂取量は、平成7年には1人1日あたり13.2gであったが、年々減少し、食塩摂取の目標量(成人男性1日9g未満、成人女性7.5g未満)に達した。
- (3) ( ) 食塩のとり過ぎは、高血圧、ひいては脳卒中や心臓病などの循環器疾患病を起しやすく、胃がんの原因のひとつとも言われており、これらの予防の観点から食塩のとり過ぎには留意する必要がある。
- (4) ( ) 砂糖・甘味料、豆類、果実類、油脂類の摂取量は、年々減少傾向にある。

## 製菓理論

問37 砂糖に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 砂糖には、疲労回復、精神安定に効果があり、食品の防腐効果がある。
- (2) (○) 上白糖は、欧米で生産され、日本ではほとんど生産されない。
- (3) ( ) グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であり、白双糖より粒子が小さい。
- (4) ( ) 黒砂糖は、別名大島糖ともいわれ、大島<sup>まんじゅう</sup>饅頭の材料となる。

問38 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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 薄力粉は、カステラやスポンジに使用する。
- (2) ( ) 強力粉は、食パンの製造に適している。
- (3) ( ) デュラム粉は、マカロニやスパゲティーに適している。
- (4) (○) 強力粉は、グルテンが弱く、薄力粉は強い。

問39 次の米粉と製品の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 白玉粉 —— もち米 —— うぐいす餅
- (2) ( ) 上新粉 —— もち米 —— 羽二重餅
- (3) ( ) 道明寺粉 —— うるち米 —— 雪平
- (4) ( ) 上用粉 —— もち米 —— 上用<sup>まんじゅう</sup>饅頭

問40 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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 鶏卵は冷蔵庫で保管し、賞味期限内に使用する。
- (2) ( ) 卵白は89%が水分で、起泡性があるので、メレンゲを作る時に使用する。
- (3) ( ) 卵黄には、強い乳化作用がある。
- (4) (○) 卵は、加熱すると凝固する。その温度は40℃ぐらいからである。

- 問4 1 次のうち、天然甘味料でないものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。
- (1) ( ) 蜂蜜
  - (2) ( ) メープルシュガー
  - (3) (○) サッカリンナトリウム
  - (4) ( ) ステビア
- 問4 2 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。
- (1) ( ) ぶどう糖は、単糖類で、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
  - (2) ( ) 水あめは、つや出しや乾き止めに使用する。
  - (3) ( ) 和三盆糖は、「京風打ち菓子」の様な高級和菓子に使用されている。
  - (4) (○) トレハロースは、甘味が強いので、菓子にはあまり使用しない。
- 問4 3 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、( )の中に○印を記入しなさい。
- (1) ( ) バターは、全乳から作られる。
  - (2) (○) ショートニングは、ラードの代替品としてフランスで開発され、発達した。
  - (3) ( ) マーガリンは、バターの代替品として開発された。
  - (4) ( ) 揚げ油には、大豆油、なたね油、パーム油などがある。
- 問4 4 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。
- (1) ( ) 脱脂粉乳は、スキムミルクを乾燥したものである。
  - (2) ( ) 全脂加糖練乳は、蔗糖が40%以上含まれ、防腐力、保存性が高い。
  - (3) ( ) クリームは、全乳から通常、クリームセパレーターで分離されてできる。
  - (4) (○) 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったもので、芳香が弱い。
- 問4 5 次のチョコレート類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。
- (1) (○) カカオバター(ココアバター)は、カカオ豆に含まれる脂肪で、大部分が不飽和脂肪酸である。
  - (2) ( ) いわゆる $\text{\textcircled{M}}$ チョコレートは、洋生用チョコレートと言われ、菓子製造に良く使われる。
  - (3) ( ) ココアパウダーは、カカオマスが主たる原料である。
  - (4) ( ) 純チョコレートは、テンパリングを誤るとブルーム現象が起こる。

問46 次の果実の分類のうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- |     |                                      |       |       |                |
|-----|--------------------------------------|-------|-------|----------------|
| (1) | ( <input checked="" type="radio"/> ) | 仁果類   | ————— | りんご、なし、びわ      |
| (2) | ( <input type="radio"/> )            | 核果類   | ————— | ぶどう、ラズベリー、きいちご |
| (3) | ( <input type="radio"/> )            | 果菜類   | ————— | バナナ、パイナップル     |
| (4) | ( <input type="radio"/> )            | 熱帯果物類 | ————— | いちご、メロン、すいか    |

問47 次の凝固材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 寒天の原料には、テングサやヒラクサがあり、いわゆる熱可逆性である。
- (2) (  ) カラギーナンは、ゲル化温度が高く、室温でゲル化する。
- (3) (  ) ゼラチンは、牛や豚の骨等から作られ、融解温度は寒天より高い。
- (4) (  ) ペクチンは、その分子の状態で、高メトキシルペクチンと、低メトキシルペクチンに分けられる。

問48 次の酒類に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- |     |                                      |       |       |     |       |       |
|-----|--------------------------------------|-------|-------|-----|-------|-------|
| (1) | ( <input type="radio"/> )            | ワイン   | ————— | 蒸留酒 | ————— | ぶどう   |
| (2) | ( <input type="radio"/> )            | ブランデー | ————— | 醸造酒 | ————— | ライ麦   |
| (3) | ( <input checked="" type="radio"/> ) | 日本酒   | ————— | 醸造酒 | ————— | 米     |
| (4) | ( <input type="radio"/> )            | ラム酒   | ————— | 醸造酒 | ————— | サトウキビ |

問49 次の種実類(ナッツ類)の主な産地のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- |     |                                      |       |       |               |
|-----|--------------------------------------|-------|-------|---------------|
| (1) | ( <input type="radio"/> )            | アーモンド | ————— | アメリカ、オーストラリア  |
| (2) | ( <input type="radio"/> )            | くるみ   | ————— | 中国、日本、アメリカ    |
| (3) | ( <input checked="" type="radio"/> ) | 松の実   | ————— | アメリカ、イタリア、インド |
| (4) | ( <input type="radio"/> )            | ピスタチオ | ————— | イラン、イタリア、ギリシャ |

問50 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (  ) 乳化剤には、グリセリン脂肪酸エステルがある。
- (2) (  ) ケーキ用乳化起泡剤を使用すると、作業時間が短縮され、安定性の優れた生地ができる。
- (3) (  ) 菓子の着色には、天然色素以外は使用してはならない。
- (4) (  ) 菓子には、味、香り、色彩が大切で、美しい色彩は製品の価値を高める。

問5 1 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 炭酸水素ナトリウムは、水溶液で40℃以上になるとCO<sub>2</sub>を発生し、強い酸性を示す。
- (2) (○) イスパタは、蒸しまんじゅうに良く使用される。
- (3) ( ) 水溶性香料(エッセンス)は、耐熱性があるので、焼き菓子に用いる。
- (4) ( ) 油性香料(オイル)は、揮発性があるので、高温になるものには使用しない。

問5 2 次の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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) パンは、発酵食品である。
- (2) (○) パンの製造には、生イースト以外使用してはならない。
- (3) ( ) 食塩は、パン製造において重要な役割をする。
- (4) ( ) 水は、製パンにおいては大切な材料である。

問5 3 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 砂糖は、江戸時代にアメリカからもたらされた。
- (2) (○) 砂糖の原料には、「さとうきび」や「さとう大根」がある。
- (3) ( ) 三温糖は、精製糖であるが、味はたんぱくである。
- (4) ( ) 粉砂糖は、グラニュー糖に小麦粉を加える。

問5 4 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) ジャガイモは、でん粉の原料となる。
- (2) ( ) タピオカからでん粉がとれる。
- (3) (○) 水を加えなくても、でん粉を含んだ原料を加熱すれば糊化が起こる。
- (4) ( ) でん粉を糊化することにより、消化吸収されやすくなり、美味にもなる。





## 製菓実技（選択）

製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選び、  
（ ）の中に○をつけなさい。

（        ） 和菓子

（        ） 洋菓子

（        ） 製パン

※ 選択科目以外を解答した場合は、採点しません。

## 製菓実技（和菓子）

問55 美味しい餡<sup>あん</sup>を作るための、豆類の状態について、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 大きさが均一であること。
- (2) ( ) 色が美しいこと。
- (3) (○) 煮えむらがあり、煮えやすいこと。
- (4) ( ) 風味があること。

問56 次の和菓子の製造方法のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 串団子の仕上げ方には、餡<sup>あん</sup>を付れたり、しょうゆ味のたれを付ける方法がある。
- (2) ( ) 一般的な大福餅の包みあがりは、二つ種である。
- (3) (○) 桜餅（道明寺製）は、道明寺を水に漬けずに直接蒸気で蒸す。
- (4) ( ) 柏餅は、製品が冷えてから柏の葉を巻く。

問57 次の蒸し菓子に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 45g程度の菓饅頭<sup>やくまんじゅう</sup>（小麦粉饅頭<sup>まんじゅう</sup>）は、弱めの蒸気にかけて、20分蒸す。
- (2) ( ) 黄味時雨<sup>きみしぐれ</sup>には、軟らかめに煉った黄味餡<sup>ねきみあん</sup>を使う。
- (3) (○) 一般的な浮島の製造では、卵を卵黄と卵白とに分ける。
- (4) ( ) 一般的な蒸し羊羹<sup>ようかん</sup>の製造には、薄力粉とイスパタを使用する。

問58 次の流し菓子に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 錦玉羹<sup>きんぎょかん</sup>の煮詰め上がりの温度は、110℃ぐらいである。
- (2) ( ) 吉野羹<sup>よしのかん</sup>の製造には、水で溶いた葛粉<sup>くずこ</sup>を使う。
- (3) ( ) 練羊羹<sup>ねりようかん</sup>はへら数を少なく、鍋底に力を入れて焦げつかないように煉<sup>ね</sup>る。
- (4) ( ) 一般的な寒天を使用した水羊羹<sup>みずようかん</sup>を容器に流す時は、45℃ぐらいまで冷やす。

問59 次の平鍋焼菓子に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 一般的などら焼きに使用する主な小麦粉は、強力粉である。
- (2) (○) 桜餅(焼皮製)は、やや弱めの火加減で、焼き色をつけないように両面を焼く。
- (3) ( ) 一般的なちやぶくさの製造には、膨張剤にイスパタを使う。
- (4) ( ) 焼きんつばを焼く時の火加減は、強火が良い。

問60 次のオーブン焼菓子に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 一般的な栗くり饅頭まんじゅうの艶出し液は、2度はけ塗りし、オーブンで焼く。
- (2) ( ) 一般的な桃山の製造には、火取餡ひどりあんの2～2.3%の上新粉を使う。
- (3) ( ) かすてら饅頭の生地生地の仕込み方法には、即ごね法と水ごね法がある。
- (4) ( ) 長崎かすてらの焼成温度は230℃ぐらいを保つようにする。

## 製菓実技（洋菓子）

問55 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) シュークリーム<sup>の皮の生地</sup>を作る時は、粉のでんぷんを完全に糊化させる。
- (2) ( ) アメリカンドーナツの配合には、イーストを加える。
- (3) ( ) 折りパイを焼く時は、150℃で焼くと、きれいに焼ける。
- (4) ( ) イタリアンメレンゲを作る時は、卵黄にシロップを加える。

問56 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) イングリッシュドーナツの配合には、イーストを加える。
- (2) (○) 練りパイの製作において、生地をまとめる時は、十分に練ることが大切である。
- (3) ( ) バターケーキを作る時は、薄力粉とバターを充分に攪拌し、砂糖を少しずつ加えて混ぜ合わせ、全卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。この製法をフラワーバター法という。
- (4) ( ) バタークリームには、イタリアンメレンゲにバターを加えたものがあり、あっさりした味になる。

問57 ロール生地について、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 小麦粉と卵を良く泡立てる。
- (2) ( ) 卵と砂糖を3分立てにし、小麦粉を混ぜる。
- (3) (○) 強めのオーブンで手早く焼き上げる。
- (4) ( ) 弱めのオーブンで乾燥焼きにする。

問58 バターケーキの仕込み方法で、シュガーバター法について、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 砂糖に卵を加えて泡立て、最後に薄力粉を加える。
- (2) ( ) 小麦粉とバターをたたきつけるように、混ぜ合わせる。
- (3) (○) バターと砂糖をすり混ぜてから卵を加えて混ぜ合わせる。
- (4) ( ) 卵と油脂をよく混ぜ合わせて、小麦粉と砂糖を混ぜ合わせる。

問59 スポンジ生地（ジェノワーズ、共立法）の基本配合として、含まれる量が左から多い順に並んでいるものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 砂糖、薄力粉、卵、牛乳
- (2) ( ) 砂糖、卵、強力粉、アーモンド粉末
- (3) (○) 卵、砂糖、薄力粉、バター
- (4) ( ) 薄力粉、卵、砂糖、アーモンド粉末

問60 サブレを焼く温度のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 150℃
- (2) (○) 170℃
- (3) ( ) 200℃
- (4) ( ) 220℃

## 製菓実技（製パン）

問55 次のベンチタイムに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) ベンチタイムを取ることにより、トラブルは解消し、発酵も香りも良くなる。
- (2) ( ) ベンチ箱の中では、生地の間隔をとらないと、生地どうしが付着する。
- (3) ( ) 冬期は、生地が冷え込んだり、風にあたり表面が乾燥することもあるので、蓋をする。
- (4) (○) 生地の中に含まれる余分な水分をとばす。

問56 「丸め」工程の目的に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 生地の表面を丸めてなめらかにし、グルテンの構造を整える。
- (2) ( ) 分割された生地を内部に押し込んで、粘着性を増やす。
- (3) ( ) すばやく手で丸めると、熱を発生し、発酵を助ける。
- (4) ( ) グルテンをおさえるためにすばやく行う。

問57 次の小麦粉のグルテンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) グルテンは、グリアジンとグルテニンの混合物である。
- (2) ( ) 小麦粉の中に、グルテンが多いか少ないか。また、グルテンの質が良いか悪いかによって、パンの膨張は左右される。
- (3) ( ) 生地が膨れるのは、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。
- (4) (○) 小麦粉のたんぱく質の含有量が少ないほど、グルテンの量が多くなる。

問58 次のミキシングに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) つかみどり段階 . . . . 材料が雑然と混じった状態
- (2) (○) 水切れ段階 . . . . 生地に弾力がでて、水が出てくる状態
- (3) ( ) 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。
- (4) ( ) 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。

問59 食パンの製造で、小麦粉に対するイースト菌の分量(%)として、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 0.2%
- (2) (○) 2%
- (3) ( ) 10%
- (4) ( ) 20%

問60 焼減率を求める式として、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○)  $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{生地重量} \times 100$
- (2) ( )  $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{製品重量} \times 100$
- (3) ( )  $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{生地重量} \times 100$
- (4) ( )  $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{製品重量} \times 100$

