

# 平成 27 年 製菓衛生師 試験 問題

(解答あり)

- 1 試験期日 平成 27 年 8 月 19 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 ~ 4
(3) 食品学 -----	5 ~ 6
(4) 食品衛生学 -----	7 ~ 9
(5) 栄養学 -----	10 ~ 11
(6) 製菓理論 -----	12 ~ 15
(7) 製菓実技 (選択) -----	16 ~ 23
(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

青 森 県

## 衛生法規

問1 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) ( ) 保健予防法規 ―― 地域保健法
- (2) ( ) 環境衛生法規 ―― 食品表示法
- (3) ( ) 労働衛生法規 ―― 労働基準法
- (4) (○) 環境保全法規 ―― 製菓衛生師法

問2 次の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、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 食品衛生法に基づく菓子製造業の許可を得るためには、事業所に製菓衛生師を配置しなければならない。
- (2) (○) 製菓衛生師免許を受けた者以外の者が「製菓衛生師」又はこれと紛らわしい名称を用いることは禁止されている。
- (3) ( ) 製菓衛生師の免許は、免許の交付を受けた都道府県でしか効力がない。
- (4) ( ) 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験の合格地と異なる都道府県での免許を受けることはできない。

問3 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、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 消費期限又は賞味期限の表示に代えて、製造年月日を表示することはできない。
- (2) (○) 消費期限の表示があるものは、劣化速度が比較的緩慢な食品である。
- (3) ( ) 落花生は、アレルギー起因物質として表示義務がある。
- (4) ( ) 原材料名は、原材料割合の多いもの順に記載する。

## 公衆衛生学

問4 次の公衆衛生に関する記述うち、誤っているものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) わが国では、憲法第25条の規定に基づいて公衆衛生関係の諸法規がつくられ、これに従って衛生行政が実施されている。
- (2) ( ) 衛生行政は、指導、監視、取締り、科学的行政から成り立っている。
- (3) ( ) 保健所は、衛生行政の第一線機関であり、地域住民の生活環境の向上と健康の保持増進にきわめて重要な役割を果たしている。
- (4) (○) 保健所の業務に関しては、健康増進法により定められている。

問5 次の衛生統計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) ( ) 人口動態統計とは、出生、死亡(死産を含む)、婚姻、離婚という人口の変動の要因となることらについての統計である。
- (2) (○) 平成23年の出生率は、沖縄や九州で低く、北海道、東北で高い。
- (3) ( ) ある人口集団の衛生状態をあらわす三つの重要な指標として、死亡率、乳児死亡率、平均寿命があげられる。
- (4) ( ) わが国の全人口の中に占める老年人口の割合は、増加しつづけており、近年では2割を超えている。

問6 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) ( ) 地下水をくみ上げて利用する井戸は、衛生管理が適切に行われていない場合は、汚染されて感染症その他の被害をこうむる危険が多い。
- (2) ( ) 上水道は、水道法の規定に基づき、各戸の水道水の蛇口から出る水には0.1ppm以上の遊離残留塩素を含むことになっている。
- (3) (○) わが国の下水道の普及率は、先進国の中でも極めて高い。
- (4) ( ) 事業活動に伴って生ずる産業廃棄物の処理は、排出事業者の責任となっている。

問7 次の公害に関する語句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) (○) メチル水銀            ---    イタイイタイ病
- (2) ( ) ビスフェノール        ---    環境ホルモン(内分泌かく乱物質)
- (3) ( ) オキシダント            ---    光化学スモッグ
- (4) ( ) 窒素酸化物              ---    自動車排気ガス

問 8 次の感染症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) ( ) 感染症が発生又は流行するのは、感染源、感染経路及び感受性の三つがそろった場合である。
- (2) ( ) 感染症のうち、動物にも人にも感染症を起こすものを人畜共通感染症という。
- (3) ( ) 感染経路は、感染症の種類によってさまざまである。
- (4) (○) 感染症にかかりやすい人は、感受性がにぶい人ということである。

問 9 次の感染症のうち、飲食物を介して感染しないものを一つ選び、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) A型肝炎
- (2) ( ) コレラ
- (3) (○) マラリア
- (4) ( ) 赤痢

問 10 次の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、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 生活習慣病の原因は複雑で、長年にわたる多くの生活習慣が関係しており、生活習慣の改善が予防上、最も重要である。
- (2) ( ) 高血圧と動脈硬化症は、お互いに原因となり結果となりながら、だんだん症状を悪くする。
- (3) (○) 現在、わが国で死亡数が最も多いがんは、男女ともに胃がんである。
- (4) ( ) 糖尿病は、糖代謝の障害で、遺伝的な素質が関係している。

問 11 次の作業方法と職業性疾病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) (○) 過重な筋肉労働 ——— 静脈瘤<sup>りゅう</sup>
- (2) ( ) 看視作業 ——— オートメーション病
- (3) ( ) 過大な作業速度 ——— 腱鞘炎<sup>けんしやう</sup>
- (4) ( ) 目の酷使 ——— O A 症候群

問12 次の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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 作業に伴う健康障害の主な原因は、作業環境と作業方法である。
- (2) (○) 労働安全衛生法では、従事者が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。
- (3) ( ) 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れ時の健康診断を義務づけている。
- (4) ( ) 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。

## 食 品 学

問13 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) ( ) テトロドトキシン ---- フグ
- (2) ( ) アフラトキシン ---- ナッツ類
- (3) (○) サキシトキシン ---- きのこと
- (4) ( ) オカダ酸 ---- 貝類

問14 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) ( ) わが国の食料自給率(供給カロリーベース)は、平成10年度以降は、40パーセントほどで横ばい状態を推移している。
- (2) (○) わが国の輸入食品を輸入重量で見ると、上位輸入先国は、アメリカ、カナダ、ロシア、オーストラリア、タイである。
- (3) ( ) 日本農林規格(JAS規格)では、有機マークがない農産物には「オーガニック」の名称を表示できないこととされている。
- (4) ( ) 遺伝子組換え作物の栽培は、農林水産大臣と環境大臣の承認が必要である。

問15 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) ( ) さつまいもは、炭水化物が主成分で、たんぱく質・脂質は少ない。
- (2) (○) じゃがいものビタミンCは、貯蔵に際して比較的壊れやすい。
- (3) ( ) やまのいもは、粘質物のムチン※が含まれ、柔らかくおろして食べることができる。
- (4) ( ) こんにゃくは、グルコマンナンが主成分であり、栄養価はほとんどない。

※日本では、やまいも等に含まれるぬめり成分をムチンと呼ぶ場合があるが、現在、植物においてムチンは確認されていないとされている。(平成30年8月15日 追記)

問16 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) ( ) 食品成分中、エネルギーを発生するのは、たんぱく質、脂質、炭水化物の3栄養素のみである。
- (2) ( ) 最近では、食物繊維が「第六の栄養素」と言われることがある。
- (3) ( ) 調味料は、使用量が少量であるため、栄養を供給する食品と考えない。
- (4) (○) 植物性食品は、動物性食品に比べて消化吸収がよい傾向がある。

問17 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) (○) 放射線照射 ——— さつまいもの発芽防止
- (2) ( ) CA貯蔵法 ——— 果実
- (3) ( ) 塩蔵法 ——— 漬物
- (4) ( ) くん煙法 ——— ソーセージ

問18 次の記述の[ ]に入る語句として、正しいものを一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

獣肉や魚介類などの鮮度低下は、まずその中に含まれている酵素の働きによって起こされるもので、動植物が生活力を失うと同時に酵素が活動を始め、自身を分解して鮮度を低下させる。この現象を[ ]という。

- (1) (○) 自己消化
- (2) ( ) 腐敗
- (3) ( ) 発酵
- (4) ( ) 酸化

## 食品衛生学

問19 次の食中毒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) ( ) 食中毒の原因となる食品は、臭い・味・色などが変化する。
- (2) ( ) 食中毒は、化学性物質が原因であるものが約90%を占めている。
- (3) (○) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出ることになっている。
- (4) ( ) ウイルス性食中毒は、夏に多く発生する。

問20 次の食中毒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) ( ) 腸炎ビブリオ食中毒は、食肉が原因となることが多い。
- (2) (○) カンピロバクター食中毒は、鶏刺しや牛レバ刺しなどの生肉料理が原因となることが多い。
- (3) ( ) 腸管出血性大腸菌O-157による食中毒は、魚介類が原因となることが多い。
- (4) ( ) ヒスタミン食中毒は、おにぎりが原因となることが多い。

問21 次のサルモネラ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) ( ) 広い範囲の動物が体内に持っているため、ペット動物の調理場内への持ち込み禁止が大切である。
- (2) ( ) 鶏卵による食中毒が多発している。
- (3) ( ) サルモネラを保菌したネズミが、調理場内を汚染することがある。
- (4) (○) 75℃で1分以上の加熱では、殺菌することができない。

問22 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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) カキなどの二枚貝で増殖し、人の小腸では増殖しない。
- (2) ( ) 潜伏期間は、通常24時間から48時間であり、主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、発熱などの風邪に似た症状である。
- (3) ( ) ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
- (4) ( ) 次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒が有効である。

問 2 3 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、( ) の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 微生物による食中毒の予防対策には、微生物を「つけない」、「ふやさない」、「殺してしまう」の食中毒の予防三原則が重要である。
- (2) ( ) 食品や材料などの保管・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。
- (3) (○) 食品を加熱する場合は、中心温度が65℃以上で1分間以上が望ましい。
- (4) ( ) 黄色ブドウ球菌の産生する毒素(エンテロトキシン)は、耐熱性があるので、十分に加熱しても無毒化しない。

問 2 4 次の食品添加物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) ( ) 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) ( ) 食品の製造・加工に使用する際は、必要最小量を使用するようにし、正確に<sup>ひょう</sup>秤量して、食品中に均一に混和することが大切である。
- (3) ( ) 使用基準の定められている添加物の場合は、厳守する必要がある。
- (4) (○) 天然着色料は、使用基準が定められていない。

問 2 5 次の食品添加物の種類と物質名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) ( ) 殺菌料            --- 亜硝酸ナトリウム
- (2) (○) 保存料            --- ソルビン酸
- (3) ( ) 酸化防止剤        --- イマザリル
- (4) ( ) 発色剤             --- 過酸化水素水

問 2 6 次の環境汚染物質の分類と物質名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) (○) ダイオキシン        --- ストロンチウム90
- (2) ( ) 放射性物質        --- セシウム137
- (3) ( ) 有機塩素系農薬     --- DDT、BHC
- (4) ( ) 重金属              --- カドミウム、メチル水銀

問27 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、( )  
の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 消化器系の感染症を発病していない場合でも、病原菌の健康保菌者である場合があり、保菌者の手を通じて食品を汚染することがある。
- (2) ( ) 手洗いは、無意識に動く手の汚れを防ぐため、正しい方法で、できるだけ何回も行う必要がある。
- (3) (○) 手に傷口などがある場合は、絆創膏<sup>ばんそうこう</sup>などで傷の応急手当をしてから食品を取り扱う。
- (4) ( ) 作業場では、衣服やはきものは専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。

問28 次の洗浄・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) ( ) 洗浄により汚れを十分に除去しなければ、消毒の効果も十分には得られない。
- (2) (○) アルコールによる消毒は、一般にエチルアルコールの75～80%の水溶液を用いており、手指の消毒には使用することができない。
- (3) ( ) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水、野菜、調理器具、容器などの消毒に用いられる。
- (4) ( ) 日光消毒は、乾燥と同時に太陽光線中に紫外線により殺菌する方法である。

問29 次の食品の取扱い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) ( ) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- (2) ( ) 木製まな板は、表面の木質部の傷に細菌がつきやすく、洗浄・消毒が困難であるため、合成樹脂又は合成ゴムのものに取り替えるとよい。
- (3) ( ) 異物の混入を防止するため、作業場内に不要な物は置かない。
- (4) (○) HACCP方式による衛生管理は、菓子の製造には適用できない。

問30 次の食品添加物の表示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) ( ) 化学的合成品・天然物の区別なく、表示しなければならない。
- (2) ( ) 着色料は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- (3) (○) 加工助剤、キャリアオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物も表示しなければならない。
- (4) ( ) 簡略名による表示を認めているものもある。

## 栄 養 学

問 3 1 次の炭水化物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) ( ) 炭水化物は、単糖類、二糖類、三糖類に大別される。
- (2) (○) 炭水化物は、昭和30年で総エネルギー摂取量の74% (穀類エネルギー比) を占めていたが、平成21年には42.2%に減少した。
- (3) ( ) 炭水化物を摂取すると、最終的には単糖類に分解されて、胃で吸収される。
- (4) ( ) 炭水化物がぶどう糖あるいはグリコーゲンとして体内で代謝されるときは、ビタミンEが必要である。

問 3 2 次のビタミンと欠乏症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) (○) ビタミンA --- 夜盲症、成長がとまる
- (2) ( ) ビタミンD --- 脚気 (臈反射消失)、浮腫
- (3) ( ) ビタミンB1 --- 壊血病、貧血
- (4) ( ) ビタミンC --- くる病、骨粗鬆症

問 3 3 次の消化と吸収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) ( ) たんぱく質は、最終的にグリセロールに分解される。
- (2) (○) 唾液に含まれる唾液アミラーゼは、でん粉を麦芽糖に分解する。
- (3) ( ) 水分と無機質は、直腸で吸収される。
- (4) ( ) 糖質、カルシウム、カロテンの中でもっとも吸収率が高いのは、カロテンである。

問 3 4 次のエネルギー代謝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) ( ) 食事誘発性体熱産生とは、食品を摂ったときに高まる代謝のことをいう。
- (2) ( ) 基礎代謝とは、心臓を動かしたり、体温を保つなど生きていくために最低必要なエネルギー代謝量のことである。
- (3) ( ) 男性で基礎代謝量が最も高い年齢区分は、15～17歳である。
- (4) (○) 活動代謝量は、基礎代謝量と推定エネルギー必要量の和で求められる。

問35 次の骨粗鬆症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) (○) 骨粗鬆症とは、骨の病気ではなく、骨の老化現象である。
- (2) ( ) カルシウムが骨に沈着するには、ビタミンD、ビタミンKなどが必要である。
- (3) ( ) 運動によって骨に負荷が加わると、カルシウムが骨に沈着しやすくなる。
- (4) ( ) 日光は、カルシウムの吸収を促進させるビタミンDを活性化する。

問36 次の国民健康・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・栄養調査は、国民生活基礎調査で設定された地区から無作為に抽出された地区の世帯を対象としている。
- (2) (○) 国民健康・栄養調査は、毎年10月に実施される。
- (3) ( ) 現在では、昭和50年に比べ、砂糖・甘味料類の摂取量は減少した。
- (4) ( ) 現在では、昭和50年に比べ、緑黄色野菜の摂取量は増加した。

## 製菓理論

問37 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、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 砂糖には、疲労回復、精神安定の効果があり、食品の防腐効果がある。
- (2) ( ) 上白糖は、欧米ではほとんど生産されていないが、日本で生産される精製糖では、一番生産量が多い。
- (3) ( ) グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さい。
- (4) (○) 砂糖は、江戸時代にアメリカから日本にもたらされた。

問38 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) ( ) 蜂蜜は、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させたものである。
- (2) ( ) メープルシュガーは、かえで糖ともいわれ、天然の甘味料である。
- (3) (○) サッカリンナトリウム、アスパルテームは、天然の甘味料で、甘味が強い。
- (4) ( ) ステビア、リコリス(甘草)は、天然の甘味料である。

問39 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) (○) 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。
- (2) ( ) 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。
- (3) ( ) 水あめは、つや出しや、乾き止めに使用する。
- (4) ( ) 和三盆糖は、「京風打ち菓子」のような高級和菓子に使用されている。

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) (○) 卵黄は、40℃で完全に凝固する。
- (3) ( ) 卵白は、その約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。
- (4) ( ) 卵黄には、強い乳化作用がある。

問4 1 次の小麦粉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) ( ) 強力粉は、グルテンの質が弱く、薄力粉は強い。
- (2) ( ) 薄力粉は、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の製造には適さない。
- (4) (○) 薄力粉は、カステラやスポンジの製造に適している。

問4 2 次の米粉と製品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) ( ) 白玉粉 ــــــــー もち米 ــــــــー うぐいす餅
- (2) (○) 上新粉 ــــــــー もち米 ــــــــー 羽二重餅
- (3) ( ) 道明寺粉 ــــــــー もち米 ــــــــー 桜餅
- (4) ( ) 上用粉(薯蕷粉) ــــــــー うるち米 ــــــــー 薯蕷饅頭(上用饅頭)

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) (○) クリーム(生クリーム)は、生乳からつくられ、脂肪分が10%以下のものをいう。
- (2) ( ) 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) (○) 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味がよく酸敗など劣化しにくい。
- (4) ( ) 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので、芳香が強い。

問4 5 次のチョコレート類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) ( ) 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㊦チョコレートは、菓子製造にあまり使われない。
- (3) ( ) カカオバター(ココアバター)の融点は、45℃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) (  ) 仁果類            --- りんご、なし、びわ
- (2) (    ) 核果類            --- ぶどう、ラズベリー、きいちご
- (3) (    ) 果菜類            --- バナナ、パイナップル
- (4) (    ) 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) (  ) ゼラチンの融解温度は、寒天に比べ高い。
- (4) (    ) ペクチンは、果実類に含まれている。

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) (    ) ワイン                    --- 蒸留酒            --- ぶどう
- (2) (    ) ブランデー            --- 醸造酒            --- 麦
- (3) (    ) キルシュワッサー --- 醸造酒            --- さくらんぼ
- (4) (  ) ラム酒                    --- 蒸留酒            --- 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) (    ) アーモンド --- アメリカ、オーストラリア
- (2) (    ) くるみ        --- 中国、日本、アメリカ
- (3) (  ) ごま            --- アメリカ、イタリア、インド
- (4) (    ) 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、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、強いアルカリ性を示す。
- (2) ( ) イスパタは、蒸しまんじゅうによく使用される。
- (3) (○) 油性香料(オイル)は、耐熱性がないので、焼菓子に用いないほうがよい。
- (4) ( ) 水溶性香料(エッセンス)は、揮発性があるので、高温の加熱処理をするものには適さない。

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) ( ) ジャガイモのでん粉は、地上でん粉に分類される。
- (2) (○) タピオカは、でん粉の原料となる。
- (3) ( ) もち米のでん粉は、アミロースの割合が100%である。
- (4) ( ) でん粉を糊化することにより、消化吸収されにくくなる。

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) ( ) 濃厚糖液中に果実そのままか、果実の切片を入れて煮詰めたものをプレザーブという。
- (2) ( ) 砂糖には結晶性があり、この性質を利用してフォンダン(すり蜜)を作る。
- (3) ( ) 粉砂糖は、吸湿性が高いので、荷重がかかると固まりやすい。
- (4) (○) レシチンは、人工の乳化剤で、乳化力は天然のものに比べて劣る。

## 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 次の漉し餡の製餡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) (○) 小豆を水に浸漬してから煮る場合は、小豆に対して同量の水に漬ける。
- (2) ( ) 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- (3) ( ) 本煮は、火加減・煮汁の量に注意し、焦がさないように軟らかく煮上げる。
- (4) ( ) 水晒しは、その工程の回数で出来上がりの餡の色・香りが異なってくる。

問56 次の餅物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) ( ) 串団子の製造において、水でこねた上新粉は弱めの蒸気で5分ほど蒸す。
- (2) (○) 桜餅（道明寺製）は、蒸れ上がった道明寺が蜜を吸収してなじんだら、餡玉を包む。
- (3) ( ) 一般的な大福餅は、小麦粉を手粉にして中餡を包む。
- (4) ( ) 柏餅は、製品が熱いうちに柏の葉を巻いて仕上げる。

問57 次の蒸し菓子のうち、膨張剤（イソパタまたは重曹）を使わないものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- (2) ( ) 利休饅頭
- (3) (○) 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- (4) ( ) 松風

問58 次の流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) ( ) 一般的な錦玉羹<sup>かん</sup>の製造には、ゼラチンが使われる。
- (2) ( ) 一般的な上南羹<sup>かん</sup>の製造には、水で溶いた葛粉<sup>くず</sup>を使う。
- (3) (○) 一般的な水羊羹<sup>かん</sup>の製造では、45℃位まで冷やしてから流し型やカップに流す。
- (4) ( ) 一般的な練羊羹<sup>かん</sup>の製造では、最初から水あめを加えて火にかけて練る。

問59 次の焼き物・オーブン物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) ( ) 一般的な栗饅頭<sup>まんじゅう</sup>は、卵黄とみりんからなる「つや出し液」を塗って焼成する。
- (2) ( ) かすてら饅頭<sup>まんじゅう</sup>の生地<sup>生地</sup>の仕込み方法には、即ごね法と宵ごね法がある。
- (3) ( ) 一般的な桃山の製造には、黄味火取餡<sup>あん</sup>の2～2.3%の味甚粉<sup>みじん</sup>を使う。
- (4) (○) 長崎かすてらの製造法には、共立て法と泡消し法がある。

問60 次の半生・干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) ( ) 寒氷は、卵白を加えてめん棒<sup>す</sup>で摺り、白く仕上げる。
- (2) (○) 一般的な干菓子などに使われる雲平の原材料は、上白糖と寒梅粉と水である。
- (3) ( ) ねき餡<sup>あん</sup>とは、小豆並餡<sup>あん</sup>にはちみつを加えて練り上げたものである。
- (4) ( ) 一般的な石衣の仕上げには、ホワイトチョコレートを使う。

## 製菓実技（洋菓子）

問55 次の凝固剤とその原料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) ( ) 寒天                      --- 紅藻類  
 (2) ( ) ゼラチン                --- 牛の骨・皮、豚の皮  
 (3) (○) カラギーナン        --- 植物の根  
 (4) ( ) ペクチン                --- 柑橘類の果皮

問56 次の原材料とその分量によって製造される洋菓子を一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

牛乳	500 ml	砂糖	125 g
卵	250 g	バニラビーンズ	1/2本

- (1) ( ) スフレ・ア・ラ・バニーク  
 (2) (○) カスタード・プディング  
 (3) ( ) ボン・ショコラ  
 (4) ( ) シュー・ア・ラ・クレーム

問57 次のスポンジ生地の基本配合のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 卵100 g    --- 砂糖150 g    --- 薄力粉130 g  
 (2) ( ) 卵100 g    --- 砂糖100 g    --- 薄力粉100 g  
 (3) ( ) 卵100 g    --- 砂糖 75 g    --- 薄力粉 75 g  
 (4) ( ) 卵100 g    --- 砂糖 50 g    --- 薄力粉 50 g

問58 次の生地の仕込み方法のうち、スポンジの仕込み方法とし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) (○) フラワーバター法  
 (2) ( ) 共立法  
 (3) ( ) オールインミックス法（ワンステップ法）  
 (4) ( ) 別立法

問59 次のバヴァロアの原材料とその分量のうち、[ ]に入る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。

卵黄	3個	牛乳	300ml
砂糖	75g	バニラビーンズ	1/3本
ゼラチン	[ ]g	生クリーム	300ml

- (1) ( ) 6
- (2) (○) 12
- (3) ( ) 18
- (4) ( ) 24

問60 次の焼菓子のうち、ブールノワゼットを使用する代表的な焼菓子を一つ選び、( )の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) フィナンシェ
- (2) ( ) マドレーヌ
- (3) ( ) パウンドケーキ
- (4) ( ) フルーツケーキ

## 製菓実技（製パン）

問55 次のパンのうち、基本材料として砂糖を使用しないパンを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) クロワッサン
- (2) ( ) 菓子パン
- (3) ( ) 食パン
- (4) (○) フランスパン

問56 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) ( ) ベンチタイムをとることで、発酵や香りが良くなる。
- (2) ( ) ベンチタイムは、中間発酵ともいい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- (3) (○) ベンチタイムをとる時、空気中にふれさせたほうがよく発酵し、味も良くなる。
- (4) ( ) ベンチタイムをとることにより、生地の伸展性が回復し、ガスを含み膨張する。

問57 次のフランスパン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) ( ) フランスパンに入れるクーブは、クロスして入れる方がよい。
- (2) (○) 蒸気を入れてから焼成することで、外側の皮がパリッとした状態になる。
- (3) ( ) 本場フランスでは、グルテンの少ない薄力粉をフランスパンに使用する。
- (4) ( ) 両端のクーブは、短めに入れる方がよい。

問58 次の温度のうち、イーストの活動しやすい温度として、最も適当なものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) ( ) 25℃ ～ 28℃
- (2) (○) 35℃ ～ 38℃
- (3) ( ) 45℃ ～ 48℃
- (4) ( ) 55℃ ～ 58℃

問59 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) (     )  $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{生地重量} \times 100 (\%)$
- (3) (     )  $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{製品重量} \times 100 (\%)$
- (4) (     )  $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{製品重量} \times 100 (\%)$

問60 次の製パン工程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) (     ) 分割をしたとき、生地が少し乾いた状態でやわらかい感じであれば良好である。
- (2) (     ) ホイロとは、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、膨張させる工程である。
- (3) (     ) 焼成の後、窯出しの際に1回ショックを与えることにより、ケーブイン、腰折れなどを防ぐことができる。
- (4) (  ) 中種法は、発酵が十分に行われることのほか風味や食感に優れており、手作り志向に適した製パン方法である。

