

令和元年製菓衛生師試験問題

(解答あり)

1 試験期日 令和元年8月22日(木)
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 ----- 12～16
- (7) 製菓実技(選択) ----- 17～23
(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 次の製菓衛生師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) () 製菓衛生師の免許は、都道府県が行う製菓衛生師試験に合格した者にのみ与えられる。
- (2) () 製菓衛生師免許を受けた後、本籍地の変更や、結婚・養子縁組などによる氏名の変更が生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に、登録事項の訂正を申請しなければならない。
- (3) () 製菓衛生師が、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たときは、製菓衛生師の免許を取り消されることがある。
- (4) (○) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師の名称を用いてはならないが、これに類似する名称であれば用いることができる。

問2 次の食品衛生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) () 菓子製造業は、焼きいも・いり豆・焼きいか・乾燥果実など農水産物の極めて単純な加工をなす営業である。
- (2) () 規格・基準が定められた食品は、その基準に合った方法により製造しなければならないが、基準に合わない方法で保存することは問題ない。
- (3) (○) 病原微生物により汚染されたおそれのある食品又は添加物は、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。
- (4) () 厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は必要があると認められるときであっても、その所属する職員に食品を無償で収去させることはできない。

問3 次のうち、食品表示基準で一般用加工食品に表示されなければならない事項として、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 商品名
- (2) () 消費期限又は賞味期限
- (3) () アレルゲン
- (4) () L-フェニルアラニン化合物を含む旨

公衆衛生学

問4 次の公衆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) () わが国では、憲法25条の規定に基づき基本的人権である健康を保障する、という考え方のもと、衛生行政が実施されている。
- (2) () 地域保健法では、母子保健等の健康課題への対応は市町村保健センターの役割とされている。
- (3) (○) 保健所の設置主体は、市町村である。
- (4) () 保健所は、健康な生活環境の基盤整備、保健活動、健康危機管理を基本とした業務を実施している。

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) (○) 人口静態統計とは、5年ごとに国勢調査として実施されており、出生、死亡、婚姻などの人口の変動要因となるできごとを把握するための統計である。
- (2) () 人口動態調査は、衛生統計の中で、健康指標として最も利用範囲の広い統計として重視されている。
- (3) () 衛生統計は、住民の健康状況を把握し、健康問題などへの具体的な対策の目標の設定及びその効果の評価に活用されている。
- (4) () わが国では高齢化が進んでおり、2025年には高齢化率が30%になると推計されている。

問6 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 --- 水俣病
- (2) () PM2.5 --- 喘息、気管支炎
- (3) () 光化学オキシダント --- 光化学スモッグ
- (4) (○) 二酸化窒素 --- イタイイタイ病

問7 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) () 健康保菌者は体内に病原体を持ちながら体は平常と変わらぬ状態であるため、知らない間に他人に病原体を移すおそれがある。
- (2) () 破傷風は、土壌中に病原体が存在し、そこに入り込んだ者がかかるとある感染症である。
- (3) (○) 感染経路は、病原体の存在する場所のことで、感染症の広がるもととなるもののことである。
- (4) () 感染症を予防するには、感染源、感染経路及び感受性のいずれかをなくすることが基本的な考え方である。

問8 次の労働衛生に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 静脈瘤 --- 荷役作業
- (2) () 白内障 --- 鍛冶工
- (3) () じん肺症 --- 採掘夫
- (4) () 職業性皮膚炎 --- 化学工業従事者

問9 次のそ族・衛生害虫と感染症・食中毒に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ノミ --- 発疹熱
- (2) (○) ダニ --- マラリア
- (3) () シラミ --- 発疹チフス
- (4) () カ --- 日本脳炎

問10 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) () 結核
- (2) (○) 急性灰白髄炎(小児まひ)
- (3) () つつが虫病
- (4) () 麻疹

問 1 1 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) (○) 過 酢 酸 ----- 室内、衣服、寝具
- (2) () アルコール ----- 金 属 器 具
- (3) () 次亜塩素酸ナトリウム ----- 非 金 属 器 具
- (4) () クレゾール石けん ----- 吐物による汚染物

問 1 2 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) () 日本住血吸虫などの寄生虫病は、水を介して感染を起こすことがある。
- (2) (○) 塩素消毒された上水道が感染症の原因となることはない。
- (3) () 生活排水のうち、浄化処理が義務付けられていない生活雑排水による河川などの汚染防止が大きな課題となっている。
- (4) () 受水槽の適正管理のため、点検口には施錠が必要である。

食 品 学

問 1 3 次の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、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 有機酸には、乳酸、クエン酸などがあり、食品の酸味成分となっている。
- (2) (○) アルカロイドには、カフェイン、ミオグロビンなどがあり、苦味成分がある。
- (3) () アルデヒド類は、アミノ酸と糖のアミノカルボニル反応により香味成分を生じる。
- (4) () 香気成分には、魚臭のアミン及びアンモニアなどがある。

問 1 4 次の食品のもつエネルギー及び特性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) (○) 食品成分中エネルギーを発生する栄養素は、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン類である。
- (2) () 炭水化物は、1グラム当たり4キロカロリーのエネルギーを発生する。
- (3) () 精白米は消化がよく美味であるが、ビタミンB1含有量が極めて少ない。
- (4) () うるち米の成分は、80%がアミロペクチン、20%がアミロースである。

問 1 5 次の食品微生物応用食品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) () こうじカビ --- 味噌、醤油
- (2) () 青 か び --- チ ー ズ
- (3) (○) 乳 酸 菌 --- 酢
- (4) () 糖 分 --- アルコール

問 1 6 次の食品の変質及び保存方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) (○) 食品中のたんぱく質等が分解し、アミンなどの有害物質やアンモニアなどの有臭物質を生じる現象を発酵という。
- (2) () 水分活性が0.60以下の食品は、微生物の増殖が阻止され、腐敗し難い。
- (3) () 細菌類はpH4.5以下では乳酸菌などを除き、ほとんど生育できない。
- (4) () 細菌類は凍結しても死滅しないため、冷凍食品を常温にもどすと腐敗が早く起こりやすい。

問17 次の食品の保存方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) () 多くの細菌は、65℃～80℃位までの温度で増殖を防ぐことができる。
- (2) () 日本国内では、じゃがいものみ発芽防止の目的で放射線の照射が認められている。
- (3) () CA貯蔵法は、人工的に酸素、二酸化炭素の濃度を変えることにより、果実や野菜を新鮮な状態で長く保存することができる。
- (4) (○) 市販牛乳の約90%が、耐熱性の微生物を殺菌するため、120℃20分間位(超高温殺菌)の加熱が行われる。

問18 次の食品の生産と消費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) () わが国の食料自給率は、アメリカ合衆国、ドイツなどの先進国のなかで極めて低い。
- (2) () 有機農産物の生産では、遺伝子組換え種苗の使用を規制している。
- (3) () わが国の平成27年度の大豆自給率は7%で、豆腐、味噌の原料はほとんどが輸入品である。
- (4) (○) 近年の食料消費は、昭和40年頃と比べて、畜産物・脂質等が著しく減少する反面、でん粉質食料の消費が大きく増加している。

食 品 衛 生 学

問 1 9 次の食中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) () 細菌性食中毒は夏に多く、化学物質による食中毒は冬に多い。
- (2) () 食中毒の調査は保健所で行い、当該事故の拡大の防止をし、施設や取扱いの不備な点を改善させる。
- (3) () 食中毒又はその疑いのある患者を診察した医師は、保健所長に届け出ることになっている。
- (4) () 食中毒予防の3原則とは、「清潔」、「迅速又は低温保存」、「十分な加熱」である。

問 2 0 次のカンピロバクター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) () 鶏での保菌率が高く、比較的少量の菌で発症する。
- (2) () 潜伏期間が通常2～3日で、症状は、下痢・嘔吐・発熱などである。
- (3) () 細菌性食中毒の中でも、感染型食中毒に分類される。
- (4) () 原因食品の大半は生肉料理だが、新鮮な食肉であれば十分に火を通さなくても安全である。

問 2 1 次のノロウイルス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) () ノロウイルスには、アルコール消毒が有効である。
- (2) () ノロウイルスは調理従事者から食品が汚染されることがある。
- (3) () ノロウイルスの主な症状は、風邪様症状や血便で、重篤になると死に至るケースもある。
- (4) () 原因食品の大半はカキなどの二枚貝であり、パンなどは原因食品にならない。

問 2 2 次の食中毒の原因物質と毒素の組み合わせで、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 ビ アフラトキシン
- (2) () ホ タ テ ガ イ テトロドトキシン
- (3) () 黄色ブドウ球菌 エンテロトキシン
- (4) () ジャガイモの芽 ソ ラ ニ ン 類

問 2 3 次の食品添加物の種類と物質名の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、()
の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 着色料 --- β -カロテン
- (2) () 甘味料 --- D-ソルビット
- (3) (○) 漂白剤 --- エリソルビン酸
- (4) () 保存料 --- ソルビン酸

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) () 食品添加物は、それ自体は食品ではないが、食品の製造の際に加えるものである。
- (2) (○) 現在使用が認められている添加物は、指定添加物、特別天然添加物、天然香料及び一般飲食物添加物である。
- (3) () 保存料には安息香酸などがあり、使用基準が定められているものがある。
- (4) () いったん許可された食品添加物であっても、安全性に疑いがある場合はその使用を禁止することもある。

問 2 5 次の環境汚染物質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) () 生物濃縮とは、食品中の物質をより高濃度で体内にとり込むことである。
- (2) () 重金属は地殻の成分であり、動植物中には存在しない。
- (3) () 一般食品の放射能規制値は、放射性セシウムが 1 0Bq/kg 以下と規定されている。
- (4) (○) PCB は、米ぬか油の事故により広く知られるようになり、昭和 4 9 年に特定化学物質の第 1 号に指定され、厳しく制限されるようになった。

問 2 6 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) () 食品取扱者は、年 1 回以上の健康診断が必要であり、定期的な検便を行うことが望ましい。
- (2) () 食品取扱者は、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずした上で手洗いをする。
- (3) () 作業場では、作業衣や履き物は専用のもので、作業衣のままでの外出は避けなければならない。
- (4) (○) 手に傷口がある場合は、絆創膏で傷の応急手当をすれば、直接食品に触れる作業をしても良い。

問 27 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) () 洗浄を十分に行い汚れを除去しないと、消毒効果も不十分となる。
- (2) (○) 野菜や果物に中性洗剤を使用することにより、消毒効果も期待できる。
- (3) () 煮沸消毒は、沸騰したお湯の中で5～30分間加熱する方法で、布巾や食器の消毒に適している。
- (4) () 紫外線殺菌灯による消毒とは、紫外線を人工的に発生させる装置により照射する方法で太陽光線より強い殺菌効果がある。

問 28 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、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 次亜塩素酸ナトリウムを希釈した塩素剤は、時間の経過や日光により効力が減少するため、使用の都度希釈する。
- (2) () 逆性せっけんはほとんど刺激性がなく、手指の消毒に用いられる。
- (3) (○) アルコール消毒は、一般にメチルアルコールの75～80%の水溶液が用いられる。
- (4) () 日光消毒は、洗浄後のふきんや作業衣などの消毒に適する。

問 29 次の HACCP 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) () 1980年代に、牛乳や清涼飲料水、ハム・ソーセージなどの製造における安全性確保のため開発されたシステムである。
- (2) () HACCP は製造工程の最終段階を集中的に管理する手法である。
- (3) (○) 製造工程で発生するおそれのある危害として、微生物危害、化学的危険、物理的危険がある。
- (4) () 危害を制御するための工程管理の方法は、経験と勘^{かん}に基づいて決める。

問 30 次の食品の表示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) (○) 加工助剤、キャリーオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物は表示を免除される。
- (2) () L-アスコルビン酸ナトリウムのように長い名前の添加物であっても、簡略化してはならない。
- (3) () アレルギー物質を含む食品の表示について、卵、小麦、大豆などの表示が義務化されている特定原材料と、落花生、カシューナッツ、ごまなどの表示が奨励されている特定原材料に準ずるものがある。
- (4) () 着色料を使用した場合は、物質名のみを表示する。

栄 養 学

問 3 1 次のエネルギー代謝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) () エネルギー代謝には、基礎代謝、活動代謝、食事誘発性体熱産生がある。
- (2) () 基礎代謝は、体表面積・年齢・性・ホルモン・気温・妊娠・疾病などの影響をうける。
- (3) (○) 睡眠中の代謝を安静代謝という。
- (4) () 安静代謝と活動による代謝の高まりをあわせて活動代謝という。

問 3 2 次のうち、食品の栄養成分表示が義務付けられている項目の組み合わせで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、脂質、炭水化物、カルシウム、食塩相当量
- (2) () たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、食塩相当量
- (3) (○) 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量
- (4) () 熱量、脂質、炭水化物、カルシウム、ビタミンC

問 3 3 次のうち、無機質（ミネラル）だけの組み合わせとなっているものとして、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) カルシウム、リン、鉄
- (2) () ナトリウム、カリウム、葉酸
- (3) () マグネシウム、塩素、コレステロール
- (4) () 銅、マンガン、β-カロテン

問 3 4 次のたんぱく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) (○) たんぱく質は、消化によってリノール酸に分解される。
- (2) () 必須アミノ酸は、現在のところ9種類ある。
- (3) () たんぱく質は、炭水化物や脂質にはない窒素が含まれている。
- (4) () 一般に動物性たんぱく質の方が植物性たんぱく質に比べて、アミノ酸スコアが高い。

問35 次の日本人の食事摂取基準（2015年版）に掲載されている推定エネルギー必要量（男性、身体活動レベルⅡ）と年齢区分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) () 8～9歳 --- 1,850kcal
- (2) () 15～17歳 --- 2,850kcal
- (3) () 30～49歳 --- 2,650kcal
- (4) (○) 70歳以上 --- 1,800kcal

問36 次のビタミン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、（ ）に○印を記入しなさい。

- (1) () ビタミンA --- 夜盲症
- (2) () ビタミンD --- 骨粗しょう症
- (3) (○) ビタミンB₁ --- 貧血
- (4) () ビタミンB₂ --- 口角炎

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) () 砂糖は、疲労回復、精神安定に効果があり、食品の防腐効果もある。
- (2) () 砂糖は、精製過程の多いものほど水分、転化糖、灰分の含有量が少ない。
- (3) () 砂糖の原料は「甘蔗(さとうきび)」と「甜菜(さとう大根)」が主である。
- (4) (○) 砂糖の語源は「サルカラ」、「サツカラ」といい、欧米を経て日本にもたらされた。

問38 次の甘味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) () 蜂蜜は、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させたものである。
- (2) (○) 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。
- (3) () 黒砂糖は、大島糖とも呼ばれ、味は濃厚である。
- (4) () 上白糖は、欧米ではほとんど生産されない。

問39 次の甘味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) () 砂糖(蔗糖)は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- (2) () 砂糖の結晶性を利用したものに、フォンダンやマロングラッセ、石衣などがある。
- (3) (○) 水あめの甘味度は、砂糖の倍以上あるので、多量には使わない。
- (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 次の小麦粉に関する組み合わせで、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 強力粉 ----- グルテン量：多 ----- 食パン
- (2) () 中力粉 ----- グルテン量：中 ----- 日本めん
- (3) (○) デュラム粉 ----- グルテン量：少 ----- マカロニ
- (4) () 薄力粉 ----- グルテン量：少 ----- カステラ

問 4 1 次の小麦粉及びでん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) () 小麦粉の原料の小麦はアメリカやカナダから大量に輸入されている。
- (2) () でん粉は小麦粉の70%以上を占める主成分である。
- (3) () もち米のでん粉は、アミロペクチンが100%でアミロースはない。
- (4) (○) ジャガイモ、さつまいも、葛、タピオカは地上でんぷんに分類される。

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) (○) かるかん粉 --- もち米 --- かるかん^{まんじゅう}饅頭
- (2) () 上新粉 --- うるち米 --- くし団子
- (3) () 羽二重粉 --- もち米 --- 羽二重餅
- (4) () 上用粉(薯蕷^{じょうよ}粉) --- うるち米 --- 薯蕷^{じょうよ}饅頭(上用^{まんじゅう}饅頭)

問 4 3 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、消費期限または賞味期限の期間内に処理することが大切である。
- (2) () 卵黄には、強い乳化力がある。
- (3) (○) 鶏卵は加熱すると凝固するが、卵黄、卵白ともに同じ温度で凝固する。
- (4) () 卵白は89%が水分で起泡性があるので、メレンゲを作るときに使用する。

問 4 4 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) () 油脂とは、化学的には脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- (2) () ラードは、精製した豚の脂肪である。
- (3) (○) ショートニングは、ラードの代替品としてイギリスで開発された。
- (4) () マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。

問45 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) () バタークリームは、油脂のクリーミング性を利用している。
- (2) (○) 油脂を焼菓子などに加えることにより、口当たりが悪くなり風味が落ちる。
- (3) () 油脂のショートニング性を利用したものに、クッキーやビスケットがある。
- (4) () 揚げ油には、大豆油、なたね油、パーム油などがある。

問46 次の牛乳及び乳製品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) () 全脂粉乳は、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(生クリーム)は、全乳から脂肪分を集めたもので、一般に脂肪分が10%以下のものをいう。
- (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47 次の原料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) () チョコレートに白色の粉が浮いたり、つやが消えることをブルーム現象という。
- (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) () ココア(カカオ)バターは、カカオ豆に含まれる飽和脂肪酸で、安定した植物脂肪である。
- (4) () 純チョコレートは風味が良好で、高級チョコレートに使用される。

問48 次の菓子原材料の果物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) () 果菜類 --- いちご、メロン、すいか
- (2) (○) 核果類 --- ぶどう、ラズベリー、きいちご
- (3) () 熱帯果物類 --- バナナ、パイナップル
- (4) () 仁果類 --- リンゴ、なし、びわ

問 4 9 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、容易に冷水に溶ける。
- (4) () ペクチンは、果実類に含まれている。

問 5 0 次の菓子の原材料の酒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) (○) ラム酒は、サトウキビの糖蜜を原料にしている蒸留酒である。
- (2) () ブランデーは、麦を原料にした蒸留酒である。
- (3) () キルシュワッサーはさくらんぼを原料とした醸造酒である。
- (4) () ワインはぶどうを原料とした蒸留酒である。

問 5 1 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) () ウォールナツ(くるみ) --- 中国、日本、アメリカ
- (3) (○) カシューナツ --- アメリカ、イタリア、ビルマ
- (4) () ピスタチオ --- イラン、イタリア、ギリシャ

問 5 2 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) () 上南粉はうるち米を糊化したものから作る。
- (2) () 乾燥全卵の水和液は、起泡性が良いので、起泡を目的とする菓子製造に適している。
- (3) () レシチンは人工の乳化剤であり、乳化力は天然のものに比べて劣る。
- (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 3 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、炭酸ガスが発生し、強いアルカリ性を示す。
- (2) () ベーキングパウダーは、有機酸製剤としては、フマル酸、グルコノデルタラクトンが使われる。
- (3) () 乳化剤には、グリセリン脂肪酸エステルなどがある。
- (4) (○) ケーキ用乳化起泡剤を使用すると、安定性の優れた生地ができるが、作業時間がかかる。

問54 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) () パンは発酵食品であり、製パンにおいて酵母は最も重要な原料である。
- (2) () 生酵母とドライイーストではパンの風味が異なる。
- (3) (○) 油性香料は耐熱性がないので、焼菓子には用いないほうがよい。
- (4) () 増粘安定剤(糊料)には、グアーガム、ローカストビーンガムなどがある。

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 5 5 次の美味しい餡^{あん}作りに原料として用いる豆類に関する記述のうち、誤っているものの一つを選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 大きさが均一であること。
- (2) () 風味があること。
- (3) (○) 色が斑^{まだら}なこと。
- (4) () 煮えむらが無く、煮えやすいこと。

問 5 6 次の餅類の原材料に関する記述のうち、正しいものの一つを選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 串団子の生地は、上南粉を使用する。
- (2) () 柏餅の生地は、上新粉と小麦粉を使用する。
- (3) () 桜餅（道明寺製）の生地には三温糖を使用する。
- (4) (○) 大福餅の生地には糯米^{もちごめ}を使用する。

問 5 7 次の利休饅頭^{りきゅうまんじゅう}の製造工程に関する記述のうち、誤っているものの一つを選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 黒砂糖を細かく刻み、上白糖、水を手鍋に入れて60℃位の熱をつけ、黒砂糖を溶解する。
- (2) (○) 溶解した黒砂糖に水飴を加えて絹ぶるいに通し、重曹をそのまま加えて混ぜる。
- (3) () 砂糖蜜が冷えてから、薄力粉を加えてサクリとこねる。
- (4) () 45gの三種で包餡したものに霧をかけて、強めの蒸気で12分位で蒸し上げる。

問 5 8 次の流し物の製造工程に関する記述のうち、誤っているものの一つを選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 錦玉羹^{きんぎょくかん}の煮詰め温度は101℃位である。
- (2) () 上南羹^{じょうなんかん}は42℃位まで熱を抜き、流し型などに流す。
- (3) (○) 吉野羹^{よしのかん}は水で溶いた片栗粉に錦玉液を加えてかるく混ぜ合わせる。
- (4) () 練羊羹^{ねりようかん}の練り加減は、木杓子^{きじゃくし}で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

問59 次のかすてら饅頭^{まんじゅう}の製造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^{生地}の仕込み方法には即ごね法と朝ごね法がある。
- (2) (○) 生地^{生地}の仕込み時には、湯煎にて40℃位の熱をつけて、砂糖の粒子を溶かす。
- (3) () 230℃位のオーブンの下段で焼き上げる。
- (4) () オーブンから出した直後に戻りをよくするため、みりんを塗る。

問60 次の練切餡^{あん}(牛皮(求肥)つなぎ)の製造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) () 水とグラニュー糖をサワリに入れて加熱する。
- (2) () 生餡を加えたら十分に火取ってから牛皮(求肥)を加えて練り混ぜる。
- (3) (○) 練り上げたら、餡の色が焼けないようにすぐに風を当て冷ます。
- (4) () 十分に熱が冷めたら、もみまとめてビニールなどで包んでおく。

製菓実技（洋菓子）

問55 次のうち、チョコレートのテンパリング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) () タブリール法（タブラージュ法）
- (2) () フレーク法
- (3) () 水冷法
- (4) (○) オールインワン法

問56 次のうち、バターケーキの製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) () オールインワン法
- (2) () シュガーバター法
- (3) (○) ワンローフ法
- (4) () フラワーバター法

問57 次のうち、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58 次のうち、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) () 砂糖ー薄力粉ー卵ー牛乳
- (2) () 砂糖ー卵ー強力粉ーアーモンド粉末
- (3) (○) 卵ー砂糖ー薄力粉ーバター
- (4) () 薄力粉ー卵ー砂糖ーアーモンド粉末

問59 次のゼリーに使われる凝固剤についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、
() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 消化させてエネルギーになるのは、ゼラチンだけである。
- (2) () 寒天は温度変化によって離水しやすい。
- (3) () 20℃から30℃で凝固するのは、寒天だけである。
- (4) (○) 冷凍に適しているのは、ペクチンだけである。

問60 次のシュー・ア・ラ・クレーム (シュークリーム) の原料の配合で、() 内に入る
ものとして正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

水100ml、バター50g、小麦粉() g、食塩1g、全卵約2個

- (1) () 40
- (2) (○) 50
- (3) () 60
- (4) () 75

製菓実技（製パン）

問55 次のうち、パンを作るために必要とされている小麦粉に含まれている成分として、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () イースト
- (2) (○) グルテン
- (3) () 塩
- (4) () 水

問56 次のうち、製パン工程で小麦粉の^{ふるいかけ}篩掛けをすることによって増加する吸水率について、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 1～2%
- (2) () 2～3%
- (3) () 3～4%
- (4) () 0～1%

問57 次のうち、生地発酵の目的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) () 生地を伸展しやすい状態にする。
- (2) () 生地の酸化を促進させる。
- (3) (○) ガスの保持力を弱める。
- (4) () よい風味と芳香を与える。

問58 次のうち、パン生地の焼成を終えてオーブンから出すときにショックを与える目的として、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 窯のびを防ぐ。
- (2) () 製品のムラを防ぐ。
- (3) (○) ケーブイン（腰折れ）を防ぐ。
- (4) () 焼成ロスを防ぐ。

問59 次のうち、発酵の途中で入れるパンチの目的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) () 生地中に充満した炭酸ガスを抜く。
- (2) () 新しい酸素を供給してイーストを刺激する。
- (3) () 加工硬化を起こさせ、食感を良くする。
- (4) (○) グルテンの弾力性を抑える。

問60 次のうち、フランスパンのクープを入れる際の刃の角度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) () 10度
- (2) () 25度
- (3) () 35度
- (4) (○) 45度