

令和3年製菓衛生師試験問題

(解答あり)

1 試験期日 令和3年8月19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 ----- 7～10
- (5) 栄養学 ----- 11～12
- (6) 製菓理論 ----- 13～17
- (7) 製菓実技(選択) ----- 19～25
(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、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 製菓衛生師でなくても、製菓衛生師に類似する名称であれば用いることができる。
- (2) () 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省で定める書類を添え、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- (3) (○) 製菓衛生師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
- (4) () 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、30日以内に、免許証を免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

問2 次の記述のうち、平成30年6月13日付けで公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により施行されることとなった対応として、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () HACCPに沿った衛生管理の制度化
- (2) () 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- (3) () 食品リコール情報の報告制度の創設
- (4) (○) 食品の輸出促進対策強化

問3 次の衛生関係法令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) () 食品表示法では、えび、まぐろ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の計7品目をアレルギーの特定原材料とし、これを含む原材料を使用した場合は、これが含まれる旨を表示する必要がある。
- (2) () 地域保健法では、全ての市町村が保健所を設置することとしている。
- (3) (○) 感染症予防法では、腸管出血性大腸菌感染症の患者は、その病原体を保有しなくなるまでの期間は、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務への就業が制限される。
- (4) () 健康増進法では、飲食店を受動喫煙防止の対象としていない。

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) () 憲法第25条には、健康は基本的権利であり、健康を守ることは国の責務であることが示されている。
- (2) () 1961年に整備された国民皆保険制度は、現在の日本の保健医療システムの根幹となっている。
- (3) () 保健所には、医師、薬剤師、獣医師などの公衆衛生の専門職が配置されている。
- (4) (○) 地域保健法において、保健所の業務は、出生から高齢期までライフステージに応じた身近で利用頻度の高い保健サービスを担うことが規定されている。

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、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となる出来事を把握するものである。
- (2) () わが国の出生率は、1947年以降急激に下降し、その後減少傾向にある。
- (3) () わが国では1981年にがん(悪性新生物)が死因第1位となり、がんや心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が主要な死因となった。
- (4) (○) わが国の平均寿命は、女性は1984年に80歳を超えたが、男性は現在も80歳に達していない。

問6 次の公害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) () 微小粒子状物質(PM2.5)は、肺の奥深くまで入りやすく、喘息や気管支炎などの呼吸器疾患、肺がんリスクが高まる。
- (2) (○) わが国では、生活排水処理施設の整備が進んだことにより、一般家庭からの生活排水による水質汚濁は減少しているが、工場排水による公共水域の汚染は拡大している。
- (3) () WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- (4) () ダイオキシン類の基準値は、TDI(一生涯摂取し続けても健康に影響が出ない一日耐容摂取量)、4pgTEQ/kg体重/dayと定められている。

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) (○) 感染症の成立には、感染源、感染経路、感受性のある宿主(被感染者)のうち、いずれか1つの条件を満たせば成立する。
- (2) () 感染源対策は、環境の清潔保持、適切な消毒が重要であり、また、発病者の早期診断と確実な治療も対策となる。
- (3) () 感染経路対策は、手洗いの励行、血液や排泄物(便や嘔吐物)に直接接触れないことが原則である。
- (4) () 感受性対策は、十分な栄養・睡眠をとり、さらに予防接種によって人工的に免疫をつけておくことも積極的な対策となる。

問8 次の健康障害と職業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) (○) 重金属中毒 --- 潜水夫
- (2) () 細菌・ウイルス感染 --- 医療従事者
- (3) () 有機溶剤中毒 --- 塗装工
- (4) () 騒音性難聴 --- 建設作業従事者

問 9 次の感染経路と感染症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) () 接触感染 --- 梅 毒
- (2) () 飛沫感染 --- インフルエンザ
- (3) () 経皮感染 --- マ ラ リ ア
- (4) (○) 母子感染 --- 赤 痢

問 10 次の環境と健康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) (○) 生活排水のうち、生活雑排水は浄化処理が義務づけられているが、し尿は法的な規制がない。
- (2) () 一般廃棄物の処理は市町村の責務であり、産業廃棄物は事業者による処理責任がある。
- (3) () 食品を扱う時に衣服が汚れていると、食品汚染を引き起こす可能性があるため、常に清潔な衣服を着用することが大切である。
- (4) () ダニやカビの発生を防ぐには、室内の湿度をコントロールし、結露を発生させないことが大切である。

問 11 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) (○) 血圧は心臓が収縮した時に最小となり、拡張した時に最大となる。
- (2) () メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）とは、内臓肥満に高血圧などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などになりやすい病態のことである。
- (3) () がん対策としては、生活習慣を見直し予防することと、早期発見に努めることが重要である。
- (4) () 糖尿病の予防としては、1日に必要とされるカロリー摂取を守り、栄養バランスに気をつけること、運動により肥満を防ぐことなどが挙げられる。

問 12 次の消毒薬と対象物の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、()の中に
○印を記入しなさい。

- (1) (○) ア ル コ ー ル --- 吐物・排泄物
- (2) () 次亜塩素酸ナトリウム --- 非金属器具
- (3) () 逆性石けん液 --- 手指消毒
- (4) () 過 酢 酸 --- 金属器具

食 品 学

問13 次の有害成分に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食中毒のような急性毒性を示すもの — ソラニン — フグ
- (2) () 突然変異性・発がん性物質など慢性毒性を示すもの — アフラトシキン — 焼き魚の焦げた部分
- (3) (○) 栄養素の消化吸収、生理作用阻害を示すもの — トリプシン阻害物質 — 生大豆
- (4) () アレルゲンとなりうるもの — 特定原材料 — アーモンド

問14 次の食品の特性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) () 精白米のように主成分が炭水化物の多い食品では、消化吸収の代謝にはビタミンB₂は不可欠な栄養素である。
- (2) () ライ麦は製粉して、製パン（黒パン）に用いられるが、小麦のようなグルテンを形成しないので粘弾性は高い。
- (3) () じゃがいもの成分はさつまいもと似ているが、ビタミンCはない。
- (4) (○) 大豆の脂質は18%内外と多量に含まれ、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。

問15 次の食品の変質の防止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) (○) 水分活性は食品に含まれる自由水と結合水の状態を示しており、結合水の割合が高いと水分活性は1.00に近くなる。
- (2) () 水分活性が低くなるほど微生物の影響は受けにくくなり、水分活性0.60以下ではほとんどすべての微生物の増殖が阻止される。
- (3) () 細菌類はpH4.5以下では乳酸菌や酢酸菌などを除きほとんど生育することができない。
- (4) () 酢漬けによる食品の腐敗防止は、pHの低下（pH3.0～3.5）により微生物の増殖を抑制したものである。

問16 次の食品の保存方法に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 物理的処理による方法－低温殺菌法－長期保存牛乳（L L牛乳）
- (2) (○) 細菌学的処理による方法－カビの応用－鯉節
- (3) () 化学的処理による方法－放射線の照射－じゃがいも
- (4) () 物理的処理による方法－調味－つくだ煮

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) (○) 冷蔵・冷凍法は食品を低温度で保存し微生物を死滅させる方法である。
- (2) () 低温殺菌法は食品の風味や栄養価の低下させることが少ないが、加熱温度が低いので食品中のすべての微生物を死滅させることはできない。
- (3) () 乾燥法では酸化作用は防げないため、食品によっては脂肪の油焼けによる風味の低下を起こすことがある。
- (4) () 化学物質（合成保存料、酸化防止剤など）は、食品衛生法で規制されていて、いずれも使用基準が定められている。

問18 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、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 遺伝子組換え作物の栽培は年々増加する傾向にあるが、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。
- (2) () 遺伝子組換え食品の安全性の審査は、申請を受けて厚生労働省が食品安全委員会に評価を依頼して行う。
- (3) () 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」（カルタヘナ法）に基づいた農林水産大臣と環境大臣の承認が必要である。
- (4) (○) 表示義務対象となるのは、とうもろこし、馬鈴薯、なたね、綿実、アルファルファ、てんさい、パパイアの7種の農作物とこれらを原料とした33の加工食品である。

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) () 細菌性食中毒は夏が多いが、化学物質による食中毒は季節に関係なく発生している。
- (2) () 食中毒の病因物質が含まれる食品では、臭い・味・色が変化していることが多いので、よく観察すれば食べる前に気づくことができる。
- (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ため、すべての食中毒が把握されている。
- (4) () わが国で発生している食中毒は、毎年1万件程度である。

問 20 次の黄色ブドウ球菌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) () 自然界に広く分布しており、ヒトの頭髮から発見される場合もある。
- (2) () 増殖するときに産生する毒素はエンテロトキシンといい、酸やアルカリには安定的で無毒にはならないが、100℃以上に加熱すれば分解される。
- (3) () 食中毒の症状は嘔吐、腹痛、下痢であり、発熱はほとんどない。
- (4) () 食中毒を予防するためには、手指の洗浄消毒、必要に応じた使い捨て手袋の使用、帽子やマスクの着用、手指などに化膿創のある者は食品を取り扱わないこと、などの注意が必要である。

問 21 次の食中毒細菌・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) () サルモネラ食中毒の原因食品として最も多いのは牛乳、乳製品である。
- (2) () 腸炎ビブリオは塩分に弱いので、3%程度の食塩水で消毒するとよい。
- (3) () 大腸菌は家畜やペットなどの動物の腸管内や自然界に広く分布しているが、ヒトの腸管内には存在しない。
- (4) () ノロウイルスは非常に小さく、ヒトの小腸粘膜でのみ増殖できる。

問 22 次の自然毒と原因食品の組合せで、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- | | | | |
|--|------------|-----|----------|
| (1) (<input checked="" type="radio"/>) | ヒメエゾボラ | ――― | テトロドトキシン |
| (2) ()) | ムラサキイガイ | ――― | サキシトキシン |
| (3) ()) | バラムツ | ――― | ワックス |
| (4) ()) | シアン化合物含有雑豆 | ――― | 青酸化合物 |

問 2 3 食品添加物について、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品添加物は、目的とする効果を発揮させるため、あまり混和しないようにする。
- (2) (○) 天然着色料でも使用基準が定められている場合がある。
- (3) () 現在使用が認められている添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び特別食品添加物である。
- (4) () すべての食品添加物は、厚生労働大臣から指定を受けたもの以外の使用が禁止されている。

問 2 4 食品添加物の種類と物質名の組合せで、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 乳 化 剤 ----- グリセリン脂肪酸エステル
- (2) () 甘 味 料 ----- D-ソルビット
- (3) () 膨 張 剤 ----- 炭酸水素ナトリウム
- (4) (○) 保 存 料 ----- 亜硫酸ナトリウム

問 2 5 食品中の有害物質について、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 生物濃縮とは、食品中の物質をより高濃度で体外に排出することである。
- (2) () にんにくの発芽を防止するためには放射線を照射してもよい。
- (3) () ダイオキシンによる人体汚染の大部分は空気、水、土壌を通じたものである。
- (4) (○) 農産物に使用する農薬については、登録された農薬のみが製造・輸入・販売・使用できる。

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) () 職場では、衣服や履き物は専用のもを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- (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) (○) 手洗いの後は、個人で管理している布巾で拭き取るとよい。
- (4) () 手に傷口がある場合は、絆創膏で傷の応急手当をするだけでは不十分で、ゴム手袋の着用や、食品に直接関係のない業務への従事を配慮する必要がある。

問 2 7 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) () 中性洗剤は野菜・果物などに残留する農薬や寄生虫卵の除去にも効果があるが、消毒効果はない。
- (2) () 滅菌とはすべての微生物を死滅させることであり、殺菌とは目的とする微生物を死滅させることである。
- (3) () 煮沸消毒は、温度を 100℃にすれば 5 分間で完全に殺菌できる。
- (4) (○) アルコールによる消毒では、95%以上の濃度が必要である。

問 2 8 衛生管理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) () 器具・容器などは、直接食品に触れるものなので、よく洗浄して消毒してから、乾燥しておき、いつでも安心して使用できるようにしておかなければならない。
- (2) () 竹や木製の器具類は洗浄・消毒がしにくいので、合成樹脂製のものか、金属製のものが望ましい。
- (3) (○) 水道水以外の水を使用する施設では、少なくとも 3 年に 1 回は水質検査を実施しなければならない。
- (4) () 製造途中の製品を冷蔵庫で保管する場合には、交差汚染を防ぐため、ほかの容器や食品に触れないようにすることが重要である。

問 2 9 HACCP 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) (○) 1960 年代にアポロ計画の中で、100%の安全性を保障する完璧な宇宙食を製造するために考え出された衛生管理の方法である。
- (2) () 食品の最終製品において微生物検査、化学検査、物理的異物検査を行い合格すれば出荷するシステムであり、製品が全て合格品であると保証できる。
- (3) () わが国では「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きたが、令和 6 年 3 月からは原則として全ての食品製造施設等において HACCP に沿った衛生管理が義務付けられることとなる。
- (4) () 従事者が概ね 50 人以下の小規模な施設については、HACCP の 7 原則 12 手順をそのまま実践することが困難であるため衛生管理計画の作成は省略できるが、記録は必ず実施しなければならない。

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) () 栄養強化の目的で使用される添加物であっても、表示を免除されることはない。
- (2) (○) 甘味料、着色料、保存料、酸化防止剤を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- (3) () 現在指定されている特定原材料は、卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）の5品目である。
- (4) () キウイフルーツ、カシューナッツ、ごまなど、特定原材料に準ずるものについてもアレルギー表示が義務付けられている。

栄 養 学

問 3 1 次のアミノ酸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) () アミノ酸は胃から体内に吸収される。
- (2) () 必須アミノ酸は体内で合成される。
- (3) () 必須アミノ酸は3種類ある。
- (4) (○) 動物性たんぱく質は、アミノ酸スコアが100になるものが多い。

問 3 2 次の食事バランスガイド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) () 食事バランスガイドの「主食5～7つ(SV)」は、ごはんであれば、中盛り4杯程度である。
- (2) () 食事バランスガイドの「果物2つ(SV)」は、みかんであれば2個程度である。
- (3) (○) 食事バランスガイドのコマの軸は、みそ汁やスープなどの汁物を表現している。
- (4) () 菓子・嗜好飲料は、コマを回すためのヒモとして表現され「楽しく適度に」というメッセージがある。

問 3 3 次の消化と吸収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) () 胃の中にとどまっている時間は、炭水化物よりもたんぱく質の方が長い。
- (2) () 炭水化物は、消化酵素により最終的に単糖類に消化される。
- (3) (○) 大部分の水分は、小腸で吸収される。
- (4) () 鉄の吸収率は約10%である。

問 3 4 次のライフステージの栄養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) (○) 妊娠初期は、神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、カルシウムの摂取が大切である。
- (2) () 乳児の離乳食は、生後12～18か月頃に完了させる。
- (3) () 幼児期は、三食で足りない栄養素を間食で補う。
- (4) () 学童期は、肉類や加工品などを好み、野菜類や魚などを嫌う傾向がみられる。

問35 次の食生活と疾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) () 肥満は血圧を上昇させるため、エネルギー量の適正摂取(標準体重の維持)が大切である。
- (2) () 脂質異常症の食事では、甘いものやアルコールを控える。
- (3) (○) 糖尿病の食事で行われる食品交換表の1単位は、100キロカロリーである。
- (4) () 骨粗鬆症予防の食事では、カルシウムの多い食品をとり入れ、栄養バランスのよい食事をする。

問36 次の食品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) (○) 栄養成分表示では、熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目は義務表示である。
- (2) () 栄養成分表示は、食品100g当たりの熱量(エネルギー)及び栄養成分量を表示しなければならない。
- (3) () 栄養成分について、「高」「豊富」といった補給できる旨の表示には含有量の基準値があるが、「低」「ライト」といった低い旨の表示には含有量の基準値がない。
- (4) () 機能性表示食品は、特定保健用食品(トクホ)と同様、消費者庁の個別の許可を受けた食品である。

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、精製過程の少ないものが、味も淡泊で癖がない。
- (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、インドから唐国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) (○) 粉砂糖は白双糖やグラニュー糖を粉碎したものに小麦粉を混ぜたものである。
- (2) () サッカリンナトリウム、アスパルテームは、人口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、日本での精製糖では生産量が一番多い。

問39 次の甘味料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) (○) 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) () 砂糖の溶解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) () 還元水飴は、甘味度も糖度も砂糖の20%と低い。

問40 次の小麦粉に関する組合せで、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) (○) 上級の小麦粉は、灰分含量が多い。
- (4) () ジャガイモ、さつまいも、葛、タピオカは地下でんぷんに分類される。

問4 2 次の米粉と製品の組合せのうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記
入しなさい。

- (1) () かるかん粉 --- もち米 --- かるかん^{まんじゅう}饅頭
- (2) () 上新粉 --- もち米 --- くし団子
- (3) () 求肥粉 --- うるち米 --- 大福餅
- (4) (○) 道明寺粉 --- もち米 --- 桜餅

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、消費期限内に使用する。
- (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) (○) ショートニングは、ラードの代用品としてイギリスで開発された。
- (3) () 揚げ油には、なたね油、大豆油、パーム油等がある。
- (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、発展してき
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) () ココアバターの可塑性範囲は狭い。

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) (○) 牛乳に乳酸菌を加え、さらに酵素を加えて発酵熟成させたものがチーズである。
- (2) () 全脂加糖練乳は、^{しょうとう}蔗糖が20%含まれるが保存性、防腐力に欠ける。
- (3) () 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) () 脱脂粉乳は、脂肪含有量が少ないものの風味がよく、品質が安定している。

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) () チョコレートの表面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) () ココア(カカオ)バターは、カカオ豆に含まれる脂肪であり、淡黄白で融点は33~35℃である。
- (3) () ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとココアバターの含有率である。
- (4) (○) ココア(カカオ)バターは、大部分が不飽和脂肪酸で占められ、極めて安定した植物脂肪である。

問48 次の果物の分類に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 果 菜 類 --- バナナ、パイナップル
- (2) () 核 果 類 --- くり、くるみ、アーモンド
- (3) () 種実類(堅果類) --- もも、うめ、あんず
- (4) (○) 仁 果 類 --- りんご、なし、びわ

問49 次の凝固材料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) () 寒 天 ---- テ ン グ サ ---- 羊 羹
(2) () カラギーナン ---- ス ギ ノ リ ---- アイスクリーム
(3) (○) ゼ ラ チ ン ---- 牛、豚、鯨の油 ---- コーヒーゼリー
(4) () ペ ク チ ン ---- レモン、オレンジ ---- マーマレード

問50 次の菓子^の原材料の酒類に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ラム酒 ---- サトウキビ ---- 醸造酒
(2) () ブランデー ---- 麦 ---- 蒸留酒
(3) () ワイン ---- ぶどう ---- 蒸留酒
(4) (○) 清酒 ---- 米 ---- 醸造酒

問51 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) () ウォールナッツ(くるみ) ---- 中国、日本、アメリカ
(3) (○) カ シ ュ ー ナ ッ 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52 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) () 水溶性香料(エッセンス)は熱に強い。
(2) (○) 油性香料(オイル)は、焼き菓子に使うと良い
(3) () 辛味性香辛料には、ナツメグ、シナモン、グローブがある。
(4) () 芳香性香辛料には、ジンジャー、ワサビなどがある。

問53 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) (○) レシチンは人工的に作られた乳化剤である。

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) () 着色料は基準を遵守して使用することが大事である。
- (2) (○) 製パンにおいては、塩はできるだけ使わないようにする。
- (3) () パンは発酵食品であり、製パンにおいて、水と酵母は最も重要な原料である。
- (4) () モルトエキスを使うと、製パンにおいて風味、色付き、発酵持続性の強化につながる。

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 練り上がり餡あんの名称のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 小豆並餡あん
- (2) (○) 黒生餡あん
- (3) () 粒餡あん
- (4) () ねき餡あん

問56 柏餅の餅生地もちのこの製造で使用する原材料のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 上新粉
- (2) () 牛乳
- (3) () 重曹
- (4) () 醤油

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) () 薯蕷饅頭じょうよまんじゅう（上用饅頭まんじゅう）の製造方法には、関東式と中国式がある。
- (2) () 黄味時雨には練切餡を使う。
- (3) () 田舎饅頭まんじゅうの包餡は、一般的に三つ種である。
- (4) (○) 葛桜（葛饅頭まんじゅう）の種の製造方法には、半返し法と本返し法がある。

問58 次の流し物の製造工程に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）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) () 吉野羹よしのかんは、葛粉を使用する。
- (3) (○) 練羊羹ねりようかんは水餡を最初から加えて練り始める。
- (4) () 水羊羹ようかんは45℃位まで冷やしてから流し型やカップに流す。

問59 次の焼き物、オーブン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) () 栗饅頭^{まんじゅう}つや出し液は、1度のはけ塗りでよい。
- (2) () かすてら^{まんじゅう}の宵ごね生地は即ごね生地^{まんじゅう}に比べ、焼き上がりの焼き肌が悪い。
- (3) (○) 桃山の配合で、味甚粉の量は黄味火取餡の2～2.3%である。
- (4) () 長崎カステラの配合で、小麦粉は強力粉を使う。

問60 次の練り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) () 雪平は、黄味を十分に泡立て、練る課程で加える。
- (2) () 求肥(牛皮)の練り方には蒸し練り、ゆで練り、本練りの方法がある。
- (3) () うぐいす餅は一般的に片栗粉を手粉にして包む。
- (4) (○) こなしの配合には、一般的に餅粉と薄力粉が使用される。

製菓実技（洋菓子）

問55 次に示すシュー・ア・ラ・クレーム（シュークリーム）の配合について、（ ）に入る正しいものはどれか。

水 100ml、バター（ ）、薄力粉 50 g、食塩 1 g、全卵約 2 個

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

問56 次のチョコレート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) () 42～50℃に溶かしたチョコレートを攪拌しながら 27～28℃まで冷却し、再度 31～32℃に昇温させる操作をテンパリング（温度調整）という。
- (2) () テンパリングの方法としては、水冷包、タブリール法、フレーク法などがある。
- (3) () ガナッシュは細かく刻んだチョコレートに生クリームを加え、乳化させ、31～32℃に昇温して一晩安定させる。
- (4) () ガナッシュは、チョコレートをベースに生クリームを混ぜ合わせたものである。

※問56は不適切な問題として全員正解としました。

問57 次の寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチ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) () 主成分がタンパク質のものは2種類である。
- (2) () 冷凍に適するものは3種類である。
- (3) (○) 植物性原料のものは、3種類ある
- (4) () 凝固させるために 10℃以下に冷却を要するものは2種類ある。

問58 次のバターケーキ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) (○) 焼成温度が高すぎる場合は、製品に白い斑点ができる。
- (2) () バターケーキ生地はスポンジ生地比べて中まで火が通りにくいので、160～170℃で時間をかけて焼く。
- (3) () 上火を最初から強くすると十分に生地が浮かず、生焼けになりやすい。
- (4) () パウンドケーキという名はイギリスで小麦粉、バター、砂糖、卵を各1ポンドずつ使うところからついた。

問59 次のタルト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) () タルトを小型にしたものは、タルトレットという。
- (2) (○) タルト生地のパート・ブリゼには水を使用しない。
- (3) () タルト型の敷きこみ生地をパート・フォンセという。
- (4) () タルトはパートを空焼きする方法と、クリーム類を入れて共焼きにする方法がある。

問60 焼成温度が左から右へ高くなるように並べた。正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) パウンドケーキ → パートサブレ → マドレーヌ → ブリオッシュ
- (2) () マドレーヌ → パウンドケーキ → パートサブレ → ブリオッシュ
- (3) () ブリオッシュ → マドレーヌ → パートサブレ → パウンドケーキ
- (4) () パートサブレ → パウンドケーキ → ブリオッシュ → マドレーヌ

製菓実技（製パン）

問55 次のパンの分類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) () 食パン ー ー ー バラエティブレッド ー ー ー グラハムブレッド
- (2) () ロールパン ー ー ー ソフトロール ー ー ー ドッグロール
- (3) () 菓子パン ー ー ー 洋風菓子パン ー ー ー コーヒーケーキ
- (4) (○) ハード系パン ー ー ー ホワイト ー ー ー ロックンブロート

問56 次のミキシングによる生地の変化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) () つかみどり段階 ー ー ー 材料が雑然と混じった状態
- (2) (○) 水切れ段階 ー ー ー 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる
- (3) () 麩切れ段階 ー ー ー 生地は弾力を失い、結合力がなくなる
- (4) () 破壊段階 ー ー ー 生地は粘着状になり流動性を帯びる

問57 次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) () ドウ (dough) の粘弾性に関与する。
- (2) () グリアジンとグルテニンから構成される。
- (3) () 原料小麦の性質によって生成量は異なる。
- (4) (○) 食塩添加により形成が阻害される。

問58 次の製パン工程における酵素作用物質と分解生成物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) () インベルターゼ ー ー ー しよ糖 ー ー ー ぶどう糖、果糖
- (2) () ラクターゼ ー ー ー 乳糖 ー ー ー ぶどう糖、ガラクトース
- (3) (○) プロテアーゼ ー ー ー でんぷん ー ー ー 麦芽糖
- (4) () チマーゼ群 ー ー ー 発酵性糖分 ー ー ー アルコール、炭酸ガス

問59 次の焼成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) () 60°Cほどでイーストは失活し、ガス発生は止まる。
- (2) (○) でんぷんをβ化して消化をよくする。
- (3) () 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。
- (4) () 160°C前後でクラスト(外皮)が形成される。

問60 次の中種法に関する記述のうち、()内に入る組合せとして正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

小麦粉の()%以上にイーストの全量と水(中種用分)を混合して中種をつくり、室温 27°Cで()時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、中種生地に残りの小麦粉および副原材料、適量の水を加えて本捏する方法である。

- (1) () 40 --- 1~3
- (2) () 50 --- 3~5
- (3) () 60 --- 1~3
- (4) (○) 70 --- 3~5

