

平成 29 年 製菓衛生師 試験 問題

1 試験期日 平成 29 年 8 月 18 日 (金)
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 ~ 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

衛生法規

問1 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) () 食品衛生法 — — — 食品の安全性確保
- (2) () 食品表示法 — — — 農林物資の品質改善
- (3) () 地域保健法 — — — 温泉の保護
- (4) () 健康増進法 — — — 感染症の発生予防

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) () 「食品」とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品を含む。
- (2) () 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列および授受は、すべて清潔で衛生的に行わなければならない。
- (3) () 営業を営もうとする者は、法第52条に基づき都道府県知事又は保健所設置市あるいは特別区の長の許可を受けなければならない。
- (4) () 有毒又は有害な物質が含まれ、又は付着して人の健康を損なうおそれのある器具若しくは容器包装は、販売、製造、輸入、又は使用してはならない。

問3 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) () 製菓衛生師法は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- (2) () 「製菓衛生師」とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- (3) () 製菓衛生師試験は、農林水産大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- (4) () 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

公衆衛生学

問4 次の記述のうち、人口静態調査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) () 人口
- (2) () 世帯構成
- (3) (○) 食中毒事件発生数
- (4) () 職業

問5 次の記述のうち、近年の我が国における三大死因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) () がん
- (2) () 肺炎
- (3) (○) 脳血管疾患
- (4) () 心疾患

問6 次の空気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) (○) 空気の化学的成分を多い順から並べると、窒素、酸素、炭酸ガス、アルゴンの順となる。
- (2) () 高山病とは、高山で気圧が下がり、空気が希薄となって酸素の絶対量が不足することで起こる。
- (3) () 人間の感ずる暑さ寒さの程度は、主として気温・気湿・気流の三要素の総合で決まる。
- (4) () 熱中症とは、限界を超した異常な暑さのもとで、体温の調整が不可能となることで起こる。

問7 次の記述のうち、受水槽の適正管理のポイントとして、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () マンホールの状態や防虫網の有無の点検
- (2) (○) 保健所による巡回点検
- (3) () 蛇口からの水の点検
- (4) () 受水槽の年1回以上の清掃

問 8 次の関係のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 細菌 ―― つつが虫病
- (2) () ウイルス ―― 麻しん
- (3) () 原虫 ―― マラリア
- (4) () 真菌 ―― カンジタ症

問 9 次の感染症のうち、呼吸器系感染症として不適切なものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 結核
- (2) () ジフテリア
- (3) () 麻しん
- (4) (○) フィラリア症

問 10 次の記述のうち、経口感染症の予防対策として、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 調理した食品は、室温に長時間放置しない。
- (2) (○) 従業員の定期的な健康診査を行う。
- (3) () 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。
- (4) () 手洗い・消毒を徹底する。

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ときに最大になり、拡張したときに最小となる。
- (2) () 心筋梗塞などの冠動脈からくる心臓病は、肥満型の人に多く、運動不足や精神的過労などとの関係が深いとされている。
- (3) () 糖尿病は、初期には自覚症状がないため、集団検診などで偶然に発見されることが多い。
- (4) (○) 生活習慣病の予防には、青年期からの生活習慣を正しくすることで十分である。

問12 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) () 労働基準法では、1年以内毎に1回の定期健康診断が義務付けられている。
- (2) (○) 健康診断によって発見された患者や異常者については、各自が自己責任で適切な事後措置（休養、出張禁止など）を行わなければならない。
- (3) () 従業員が10人以上50人未満の小企業では、衛生推進者の選任が義務付けられている。
- (4) () 菓子製造業における職業病対策としては、作業による頸肩腕症候群や腰痛などの健康障害の防止対策が重要となることが多い。

食 品 学

問 1 3 次の食品に関する記述について、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () たんぱく質は、エネルギー源となるほか、酵素やホルモンの成分となる。
- (2) () 無機質は体構成源だけではなく、体調節源としても働く。
- (3) () 食物繊維は主に植物性食品に含まれる成分で、「第六の栄養素」といわれることもある。
- (4) (○) 食品の一般成分は、直接食品を分析して決められるが、脂質は直接分析することなく、100からたんぱく質、炭水化物、灰分の百分比の合計を差し引いて決めている。

問 1 4 アトウォーターの係数を使ってエネルギーを算出した場合、総エネルギー数として正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

炭水化物 97 グラム、たんぱく質 10 グラム、脂質 3 グラムを含む食品は

- (1) () 4 4 5 kcal
- (2) (○) 4 5 5 kcal
- (3) () 4 9 0 kcal
- (4) () 5 0 5 kcal

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、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 自己消化とは、動植物が生活力を失うと同時に腐敗菌が活動を始め、自身を分解して鮮度を低下させる現象をいう。
- (2) () 腐敗とは、食品に付着、侵入した微生物が死滅するときに、たんぱく質その他窒素化合物を分解し、有害物質や有臭物質を生ずるような現象をいう。
- (3) () 変敗とは、食品に付着、侵入した微生物の増殖によって新たに炭水化物や脂肪が生成され、食品の成分などが変化して食用不適となる現象をいう。
- (4) (○) 微生物の作用によって起こる分解現象で、その生産物がわれわれの生活に有用である物質であれば、販売や使用が禁止されることはない。

問16 食品の保存方法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) () 物理的処理方法 ——— 放射線の照射
- (2) () 細菌学的処理方法 ——— カビの応用
- (3) (○) 化学的処理方法 ——— CA貯蔵法
- (4) () 総合的処理方法 ——— プラスチック真空包装

問17 次の食品の生産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) (○) 政府は昭和44年から米作付制限政策(減反政策)を続けている。
- (2) () 日本農林規格(JAS規格)には強制力がないことから、有機農産物についての不適切な表示や生産基準の不統一等の混乱が見られている。
- (3) () 平成23年度の小麦の食料自給率は、平成元年度と比べて大幅に上昇した。
- (4) () 温度帯別流通体制(コールドチェーン)は、物価の安定には特に影響しない。

問18 次のうち、食品表示に関する法律により、表示が義務付けられている遺伝子組み換え食品を一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 米
- (2) () オレンジ
- (3) () 牛肉
- (4) (○) 馬鈴薯

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、ウイルス性食中毒は冬に多い。
- (2) () 食中毒の調査は保健所で行い、当該事故の拡大の防止、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がある患者を診断した医師は、市町村長に届け出ることになっている。
- (4) () 微生物による食中毒予防の3原則とは、「微生物をつけない」、「微生物をふやさない」、「微生物を殺してしまう」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2～5日と長く、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、毒素型食中毒に分類される。
- (4) () 原因食品の大半は、生肉料理で、予防として食肉の十分な加熱が必要となる。

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) (○) ノロウイルスによる食中毒は、感染した調理従事者が食品を汚染する事例が多発している。
- (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) () ノロウイルスによる食中毒は、食品を中心部まで加熱しても予防できない。

問 2 2 次の組み合わせで、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 ー ー ソラニン
- (2) () ふ ぐ ー ー テトロドトキシン
- (3) () 黄色ブドウ球菌 ー ー エンテロトキシン
- (4) () テングダケ ー ー ムスカリン

問 2 3 次の食品添加物の種類と物質名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) () 着 色 料 ー ー タール色素
- (2) () 甘 味 料 ー ー サッカリン
- (3) () 漂 白 剤 ー ー 次亜塩素酸ナトリウム
- (4) () 保 存 料 ー ー 亜硝酸ナトリウム

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) () 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を使用してはならない。
- (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。
- (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措置がとられることがある。

問 2 5 次の環境汚染物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) () 生物濃縮とは、生物が環境中の物質を、その濃度より高濃度で体内にとりこむことである。
- (2) () 重金属による健康被害例として、水俣病やイタイイタイ病があげられる。
- (3) () 一般食品の放射能規制値は、放射性セシウムが 100 ベクレル/kg 以下と規定されている。
- (4) () ダイオキシンは、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26 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) () 消化器系の感染症は、発病していなくても病原菌を保菌している場合がある。
- (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を使用し、作業衣のままで外出はしない。
- (4) (○) 調理中に汚れ物を扱った場合にあっても、手に汚れが確認されない場合は、特段手洗いをせずに調理にあたっても差し支えない。

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) (○) 野菜や果物に洗浄剤を使用することは、法律上禁止されている。
- (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) (○) 逆性せっけんは刺激が強く、手指の消毒には適していない。
- (3) () アルコール消毒は、一般にエチルアルコールの75～80%の水溶液が用いられる。
- (4) () 逆性せっけんは強い殺菌力をもち、ほぼ無味・無臭で毒性はない。

問29 次の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の一環として、宇宙食の安全性確保のため開発されたシステムである。
- (2) () 日本では、平成8年に全国的に腸管出血性大腸菌食中毒が発生したことを契機に、この手法が取り入れられるようになった。
- (3) (○) 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。
- (4) () 製造工程で発生する恐れのある危害には、微生物危害、化学的危険、物理的危険がある。

問30 次の黄色ブドウ球菌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) () 一般に土壌や水中に分布しており、芽胞をつくる嫌気性菌である。
- (2) () 食後30分～6時間の短い潜伏期間で発症し、症状は下痢・嘔吐・発熱などである。
- (3) () 菌が増殖するときに、毒素を産生するが、熱に弱い。
- (4) (○) 原因食品はにぎりめしや仕出し弁当によるものがあげられ、菌を食品につけないことや、食品の低温管理が予防に有効である。

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 3 0 年で総エネルギー摂取量の 7 4 % (穀類エネルギー比) を占めていたが、平成 2 3 年には 2 5 % 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、小腸で吸収される。
- (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 D が必要である。

問 3 2 次の栄養素と 1 g 当たりのエネルギー発生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) () タンパク質 --- 9 kcal
- (2) (○) 脂 質 --- 9 kcal
- (3) () 炭水化物 --- 9 kcal
- (4) () ビタミン --- 4 kcal

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^だ唾液アミラーゼは、脂質を分解する。
- (3) () 水分と無機質は、直腸のみで吸収される。
- (4) (○) 鉄の吸収率は、約 1 0 % である。

問34 次の栄養素の指標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) () 推定平均必要量は、摂取不足の回避を目的として設定されており、半数の人が必要量を満たす量である。
- (2) (○) 推奨量は推定平均必要量を補助する目的で設定されており、60%の人が充実している量である。
- (3) () 目安量は、十分な科学的根拠が得られず、推定平均必要量と推奨量が設定できない場合に設定されている。
- (4) () 目標量は、生活習慣病の予防を目的に、「生活習慣病の予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量」として設定されている。

問35 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、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 国民健康・栄養調査は、健康増進法の規定により厚生労働省が実施している。
- (2) (○) 国民健康・栄養調査は、毎年9月に実施される。
- (3) () 昭和50年に比べ、砂糖・甘味料類の摂取量は減少傾向にある。
- (4) () 昭和50年に比べ、緑黄色野菜の摂取量は増加傾向にある。

問36 次の疾病と食事のポイント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) () 高血圧症 --- 減塩
- (2) () 脂質異常症 --- 甘いものやアルコールを控える
- (3) () 糖尿病 --- 適切なエネルギー量の食事
- (4) (○) 骨粗鬆症 --- 鉄の多い食品を取り入れる

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) () 砂糖には、疲労回復、精神安定の効果がある。
- (2) (○) 上白糖は、欧米で一番生産量が多く、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) () 砂糖の原料は、主に甘蔗(サトウキビ)と、甜菜(さとう大根)である。

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) (○) メープルシュガーは、かえで糖ともいわれ、人工の甘味料である。
- (3) () 黒砂糖は、大島糖とも呼ばれ、味は濃厚である。
- (4) () サッカリンナトリウム、アスパルテームは、人工の甘味料で、甘味が強い。

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) () 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) () 転化糖は、吸湿性が低く、結晶しやすい。
- (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) () 鶏卵の重量比率は、概ね卵白45～60%、卵黄26～33%である。
- (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、強い乳化作用があり、40℃で完全に凝固する。

問4 1 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) () 強力粉は、グルテンの質が弱く、薄力粉は強い。
- (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の製造に使われる。
- (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) () かるかん粉 ----- うるち米 ----- くし団子
- (2) () 上新粉 ----- もち米 ----- 羽二重餅
- (3) () 道明寺粉 ----- もち米 ----- 桜餅
- (4) () 上用粉(薯蕷粉) ----- うるち米 ----- 薯蕷饅頭(上用饅頭)

問4 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) () 小麦粉の主成分はでんぷんである。
- (2) () 小麦粉の特等粉と言われるものは、グルテンが強い。
- (3) () もち米のでん粉は、アミロペクチンが100%である。
- (4) () じゃがいも、さつまいも、葛、タピオカは地下でん粉に分類される。

問4 4 次の油脂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) () 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、精製した牛の脂肪である。
- (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アメリカで開発された。

問4 5 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) () バターはクリーム(生クリーム)から作られ、脂肪分が50%以下のものをいう。
- (2) () 油脂を焼菓子等に加えることにより、口当たりや風味が向上する。
- (3) () 油脂のショートニング性を利用したものに、パイ生地がある。
- (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、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、脱脂乳(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、芳香が強い。

問47 次の原料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^④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)は、カカオ豆に含まれる脂肪で、融点は50℃である。
- (4) (○) 純チョコレートは、テンパリング(調温)を誤るとブルーム現象が起きやすい。

問48 次の菓子の原材料の果物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) () 仁果類 --- 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) () 果菜類 --- リンゴ、なし、びわ

問49 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50 次の菓子の原材料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 ー ー ー 醸造酒 ー ー ー ぶどう
- (2) () ブランデー ー ー ー 蒸留酒 ー ー ー 麦
- (3) () キルシュワッサー ー ー ー 醸造酒 ー ー ー さくらんぼ
- (4) () ウイスキー ー ー ー 蒸留酒 ー ー ー サトウキビ

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 ー ー ー アメリカ、オーストラリア
- (2) () ウォールナッツ（くるみ） ー ー ー 中国、日本、アメリカ
- (3) () カシューナッツ ー ー ー アメリカ、イタリア、ビルマ
- (4) () ピスタチオ ー ー ー 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) () 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) () イスパタは、蒸しまんじゅうによく利用される。
- (3) () 油性香料（オイル）は耐熱性が無いので、焼菓子に用いないほうが良い。
- (4) () 水溶性香料（エッセンス）は、揮発性があるので、高温になるものには使用しない。

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) () 食品添加物として指定されている乳化剤の中に、グリセリン脂肪酸エステルがある。
- (3) () 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。
- (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55 次の製餡（あんこあん餡）の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) () 小豆を煮始める際、小豆が隠れるくらいの水を加えて火にかける。
- (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) () 水晒しとは、餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈澱したら上水を捨てることである。
- (4) (○) 脱水とは、生餡の水分量を最終的に80%前後まで絞ることである。

問56 次のうち、柏餅の原材料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) () 小麦粉
- (2) () 牛乳
- (3) () 重曹
- (4) (○) 浮粉

問57 次の菓饅頭（小麦粉饅頭）の製造工程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) () ボールにグラニュー糖を入れ、片栗粉を加えて混ぜる。
- (2) (○) 薄力粉を加えて、浮き（膨張）が悪くならないようにサクリこねる。
- (3) () 強めの蒸気にかけて、30～40分で蒸し上げる。
- (4) () 饅頭が蒸れたら、荒熱を抜かず、熱いうちにビニール等で包装する。

問58 次の水羊羹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) (○) 角寒天は水に漬けずに、そのままサワリに入れて分量の水を加え、加熱する。
- (2) () 角寒天が溶解したら、グラニュー糖、小豆並餡あんを加える。
- (3) () 指定重量に煮詰める。煮詰め上がり際に食塩を加え、ふるいに通す。
- (4) () 45℃位まで冷やしてから、流し型やカップに流す。

問59 次のうち、桃山の原材料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) () 黄味火取餡^{あん}
- (2) (○) 黄な粉
- (3) () 卵黄
- (4) () みりん

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、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 生餡^{あん}とグラニュー糖をサワリに入れて加熱する。
- (2) () 生餡^{あん}を加えたら火取らず、すぐに牛皮(求肥)を加えて練り続ける。
- (3) (○) もみまとめて小さくちぎって冷やす。これを2～3回繰り返す。
- (4) () 十分冷めたら、風を当てて乾かす。

製菓実技（洋菓子）

問55 次のカトル・カール（バターケーキ）に関する説明のうち、（ ）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。

カトル・カールとは4分の4という意味で、（ ）、バター、砂糖、卵の4種類の材料を、等量使って作った菓子をいう。

- (1) () コーン・スターチ
- (2) () プードル・ア・クレーム
- (3) () アーモンド・プードル
- (4) (○) 小麦粉

問56 次のチョコレートのテンパリング（温度調節）の方法とその説明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) () タブルール法 --- マーブル（大理石）台に薄く広げて冷却する。
- (2) (○) 種付け法（フレック法） --- ブロック（板状）のままのチョコレートをゆっくり溶かす。
- (3) () 水 冷 法 --- 溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて冷却する。
- (4) () その他の方法 --- 溶かしたチョコレートをいったん冷却し、さらに攪拌しながら温め、再び冷却した後に熱いチョコレートを加える。

問57 次のタルト型に敷きこむ生地のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () パータ・フォンセ・オルディネール
- (2) (○) ビスキュイ・ジョコンド
- (3) () パート・ブリゼ
- (4) () パート・シュクレ

問58 次のチョコレート材料であるパータ・グラッセの説明として、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () カカオバターに粉乳、レシチンを加えたもの
- (2) () カカオマスに砂糖、レシチン、バニラを加えたもの
- (3) (○) カカオマスからカカオバターを取り除き、食物性油脂と砂糖を加えたもの
- (4) () カカオマスからカカオバターを取り除き、粉末にしたもの

問59 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) (○) シュークリームの皮の生地を作る時は、小麦粉のでん粉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) () 折パイを焼くときは、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ときは、卵黄にシロップを加える。

問60 次のうち、卵白使用のバタークリームに用いるイタリアンメレンゲを作るとき、シロップの煮詰め温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) () 100℃
- (2) (○) 118℃
- (3) () 142℃
- (4) () 180℃

製菓実技（製パン）

問55 次のうち、山形食パンの通称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) () フランスパン
- (2) (○) イギリスパン
- (3) () ドイツパン
- (4) () パネトーネ

問56 次のうち、生酵母を使用する際に必要な分量として、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) ドライイーストの2～3倍
- (2) () ドライイーストの3～4倍
- (3) () ドライイーストの4～5倍
- (4) () ドライイーストの5～6倍

問57 次のうち、強力粉500gに対して280gの水を使用する場合のベーカーズパーセントとして、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 28%
- (2) () 40%
- (3) (○) 56%
- (4) () 64%

問58 次の生地発酵に関する説明のうち、（ ）内入る組み合わ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。

イースト菌の発酵により、パン生地に含まれる糖分を（ ）と（ ）に分解する。

- (1) () グルテン --- アルコール
- (2) (○) 炭酸ガス --- アルコール
- (3) () 炭酸ガス --- グルテン
- (4) () グルテン --- アミノ酸

問59 次のうち、ベンチタイムの利点として、誤っているものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 生地硬化の緩和
- (2) () 生地の伸びが良くなる
- (3) () 香りが良くなる
- (4) (○) でん粉を α 化させる

問60 折り込み(ロールイン)を3折×3回行った場合、何層になるか、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 9層
- (2) () 18層
- (3) (○) 27層
- (4) () 36層

