

令和 5 年度

製菓衛生師試験問題

日 時／令和 5 年 10 月 12 日 (木) 午後 1 時 30 分～午後 3 時 30 分

科 目／衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論

係員の指示があるまで開いてはいけません

注 意 事 項

- 1 問題は、全部で 60 問で、試験時間は、2 時間です。
- 2 問 57 ～問 60 は、分野別選択問題です。A 和菓子、B 洋菓子、C 製パンの三つの分野からいずれか一つを選択して、解答してください。
二つ以上の分野を解答した場合は、いずれも無効となります。
- 3 筆記用具は、鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。
- 4 答案用紙に受験番号及び氏名を記入してください。
- 5 答えは、各問題(1)～(4)の選択肢から正解を一つだけ選び、次の例にならい、答案用紙にその番号を記入してください。
二つ以上記入した場合は、無効となります。

問 1 次の文のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 福島県の県庁所在地は、福島市である。 ←(1)が正解となります
- (2) 山形県の県庁所在地は、米沢市である。
- (3) 岩手県の県庁所在地は、一関市である。
- (4) 秋田県の県庁所在地は、横手市である。

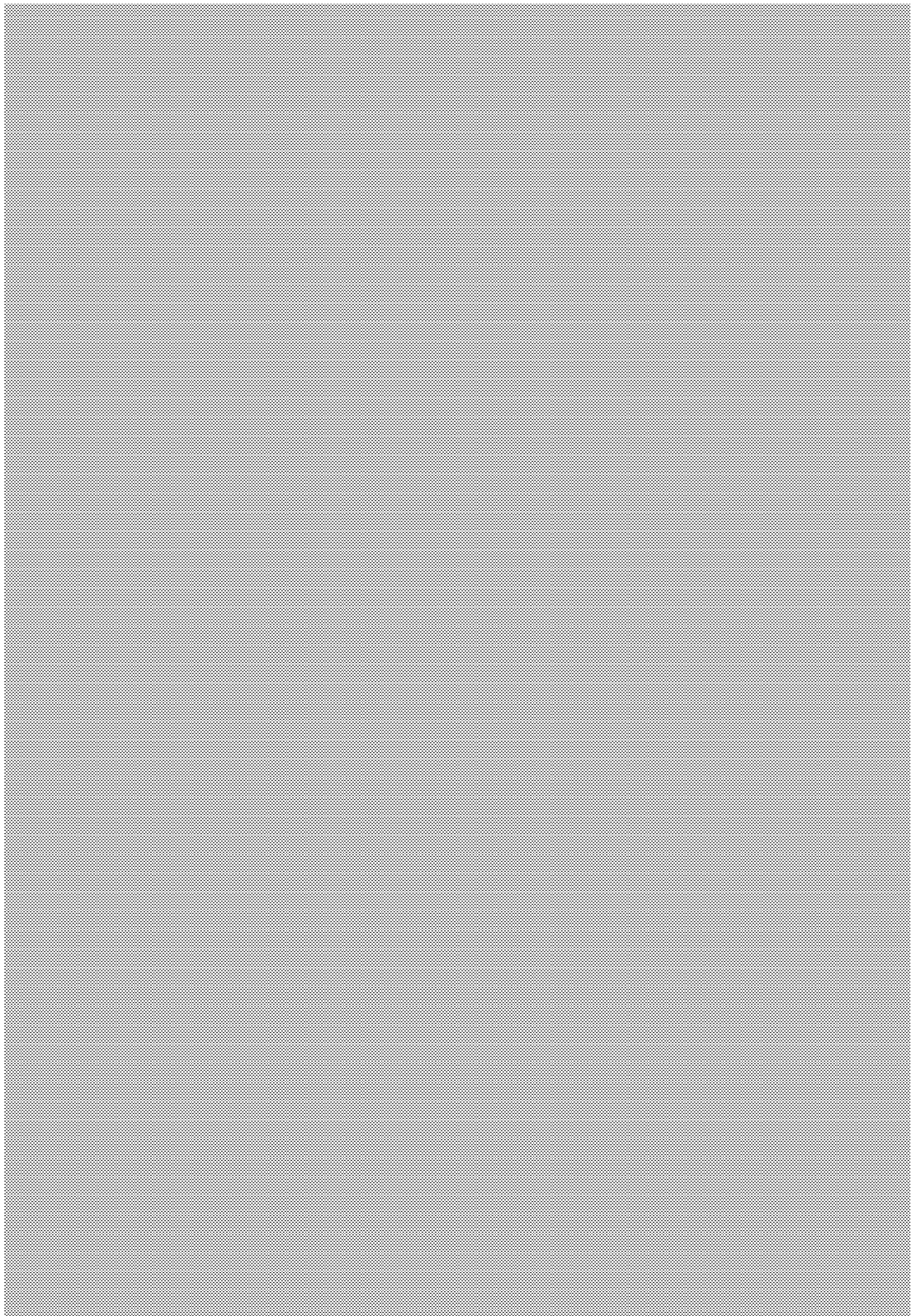
問 2 次のうち、スポーツと用語の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卓 球 ————— チキータ
- (2) 野 球 ————— ホームラン
- (3) サッカー ————— サーブ ←(3)が正解となります
- (4) ゴ ル フ ————— ホールインワン

※答案用紙への記入方法は、右のとおりとなります →

| | |
|-----|-----|
| 問 1 | 問 2 |
| 1 | 3 |

福 島 県



1 衛生法規

問1 次のうち、公衆衛生法規に分類されるものとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師法
- (2) 水質汚濁防止法
- (3) 健康増進法
- (4) 水道法

問2 次の文のうち、「製菓衛生師法」の規定に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師法において、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。
- (2) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許を与えないことがある。
- (3) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- (4) 製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、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場合であっても、製菓衛生師の免許を取り消されることはない。

問3 次の文のうち、「食品表示基準」に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アレルゲンの表示は、加工食品の横断的義務表示には当たらない。
- (2) 原材料名は、原材料に占める重量の割合の低いものから順に表示する。
- (3) 栄養成分表示について、必ず表示する項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びビタミンである。
- (4) 保健機能食品には、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」、「栄養機能食品」の3種類がある。

2 公衆衛生学

問4 次の文うち、労働衛生に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 使用者は、労働者に対し、労働時間が8時間を超える場合においては、少なくとも30分の休憩時間を労働時間の途中に与えなければならない。
- (2) 常時10人以上50人未満の労働者を使用する事業場では、安全衛生推進者（衛生推進者）の選任が義務づけられている。
- (3) 職業労働に起因して発生する健康障害の一つに、石綿を原因とする中皮腫^{ちゅうひしゅ}がある。
- (4) 使用者は、労働者に対して、毎週少なくとも1回の休日を与えなければならない。

問5 次のうち、感染症とその感染経路の組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) トキソプラズマ症 —— 経口感染
- (2) インフルエンザ —— 経皮感染
- (3) 梅毒 —— ベクター媒介感染
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症 —— 飛沫感染

問6 次のうち、「労働安全衛生法」で規定している事項として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 休憩・休日の基準
- (2) 作業環境測定
- (3) 健康診断
- (4) 安全衛生教育

問7 次のうち、「水道法」第4条に基づく水道水の水質基準項目として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 味
- (2) 臭気
- (3) 遊離残留塩素濃度
- (4) 色度

2 公衆衛生学

問8 次の文のうち、消毒に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは、手肌への刺激性が少ないため、手指消毒に適している。
- (2) 吐物・排泄物中のウイルスの不活化には、アルコールによる処理が有効である。
- (3) 手指の消毒は、石けんと流水を用いて十分に汚れを落としてから行うことで、より効果が期待される。
- (4) ポピドンヨードは、無色透明なので、室内環境の消毒に適している。

問9 次の文のうち、住居環境に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 太陽光を取り入れて室内を明るくすることを人工照明という。
- (2) シックハウス症候群の原因となる代表的な化学物質は、アスベスト（石綿）である。
- (3) 室内の一酸化炭素濃度が一定値以上に増加すると頭痛やめまいが起こり、死に至る場合がある。
- (4) 「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」に基づく建築物環境衛生基準で規定している空気調和設備を設けた場合の居室内の相対湿度の基準は、20%以上30%以下である。

問10 次のうち、「環境基本法」に基づく大気汚染に係る環境基準として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一酸化炭素
- (2) 浮遊粒子状物質
- (3) 二酸化窒素
- (4) フロン

2 公衆衛生学

問11 世界保健機関（WHO）が定義する健康に関する記述について、（ ）の中に当てはまる字句として正しいものを一つ選びなさい。

「健康とは、肉体的、精神的及び（ ）に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」

- (1) 経済的
- (2) 社会的
- (3) 衛生的
- (4) 宗教的

問12 次の文のうち、衛生統計に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- (2) 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数の割合である。
- (3) 2022年の我が国の主要死因別にみた死亡率は、心疾患（高血圧症を除く）が最も高い。
- (4) 2022年の我が国の平均寿命は、男女とも80歳を超えており、世界有数の長寿国となっている。

3 食 品 学

問13 次の文のうち、豆類に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 未加熱の大豆には、たんぱく質分解酵素の働きを阻害するトリプシンインヒビターが含まれているが、加熱することで失活する。
- (2) 小豆には、でんぷんはほとんど含まれていない。
- (3) 大豆には、でんぷんはほとんど含まれていない。
- (4) 大豆は、豆類の中では、たんぱく質や脂質が多く含まれている。

問14 次の文のうち、果実に含まれる成分に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) スクロースは、果実が成熟するにつれてガラクトースに変化する。
- (2) 渋柿に含まれるタンニンは、成熟や渋抜きで水溶性に変化することで、渋みが失われる。
- (3) 西洋ナシは、日本ナシと比較すると緻密でちみつねっとりとした特有の歯ざわりを持っている。
- (4) イチゴの赤色の主な色素成分は、カロテノイド系カリステフィンである。

問15 次の文のうち、いも類に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) さつまいもの切り口から出る乳液には、ヤラピンという成分が含まれる。
- (2) じゃがいものようへい葉柄の部分は、「ずいき」と呼ばれ食用になる。
- (3) こんにゃくいもの主成分は、グルコマンナンである。
- (4) ヤマノイモ属は、炭水化物が主成分で、その一部の品種は、「かるかん軽羹」の原料となる。

3 食 品 学

問16 次の文のうち、穀類に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) そばは、必須アミノ酸を含み、製菓材料としても用いられる。
- (2) コーングリッツとは、とうもろこしを粉砕し、皮と胚芽を除いたもので、コーンミールよりも粗いものをいう。
- (3) 構成成分に占めるたんぱく質の割合は、白米よりも粟の方が低い。
- (4) 小麦に含まれる炭水化物は、ほとんどがでんぷんである。

問17 次の文うち、食品中の水分に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水は、温度変化によって固体、液体、気体のように状態が変化する。
- (2) 水分子どうしの水素結合の強さは、液体状態よりも固体状態で弱くなる。
- (3) 食品中の結合水は、微生物の働きに利用されにくい。
- (4) 同じ水分含量の食品であっても、一部の例外を除き、自由水の割合が高い食品では、腐敗などが生じやすい。

問18 次の文のうち、メイラード反応（アミノカルボニル反応）に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) メイラード反応の促進には、食塩が大きく関与している。
- (2) メイラード反応とは、還元糖とアミノ化合物が反応することで褐色物質が生成される反応のことである。
- (3) メイラード反応に伴って、特有の香気成分も生じる。
- (4) メイラード反応により生じる褐色物質のことをメラノイジンという。

4 食品衛生学

問19 次の文のうち、食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ジャガイモは、発芽部分や緑色部分に食中毒の病因物質となる有毒成分を多く含む。
- (2) エゾボラ属の巻貝の唾液腺に含まれるテトラミンは、食中毒の病因物質となるが、加熱で分解できない。
- (3) 自然毒食中毒は、植物性自然毒によるものと動物性自然毒によるものに分けられ、シガテラ毒は植物性自然毒に分類される。
- (4) ヒスタミンによる食中毒は、化学性食中毒に分類される。

問20 次のうち、微生物による食中毒の予防三原則として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 微生物をつけない。
- (2) 微生物を増やさない。
- (3) 微生物を見つける。
- (4) 微生物をやっつける。

問21 次のうち、食品添加物の用途名と物質名の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 発色剤 —— 亜硝酸ナトリウム
- (2) 甘味料 —— アスパルテーム
- (3) 酸化防止剤 —— エリソルビン酸
- (4) 酸味料 —— 酢酸エチル

4 食品衛生学

問22 次の文のうち、サルモネラ属菌とこれによる食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌は、2,000種類以上の血清型に細分されている。
- (2) サルモネラ属菌は、哺乳類から鳥類・は虫類まで、広い範囲の動物が保有している。
- (3) 食肉やその加工品、鶏肉料理、卵料理がサルモネラ属菌による食中毒の原因食品となりやすい。
- (4) サルモネラ属菌による食中毒の潜伏期間は、通常30分～3時間程度と短く、症状は、頭痛・腹痛・嘔吐・下痢・発熱などである。

問23 次の文のうち、HACCPによる衛生管理に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) HACCPは、最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- (2) HACCPは、「Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点)」の略称である。
- (3) HACCPによる衛生管理において、記録は不要である。
- (4) HACCPにおける危害要因分析は、化学的危険及び物理的危険の2種類の危険についてのみ分析・評価する。

問24 食品添加物の表示に関する記述について、() の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

「保存料、甘味料、酸化防止剤、()、() などの8種類の添加物には、その用途名と物質名を併記することが食品表示法の食品表示基準で定められている。」

- | | |
|-------------------------|------------|
| (1) 漂白剤 | 軟化剤 |
| (2) 着色料 | 酸味料 |
| (3) 糊料（増粘剤・安定剤・ゲル化剤を含む） | 膨張剤 |
| (4) 発色剤 | 防かび剤（防ばい剤） |

4 食品衛生学

問25 次の括弧内の食品のうち、「食品表示法」により、特定原材料として表示が義務づけられているものの数として正しいものを一つ選びなさい。

アーモンド、オレンジ、キウイフルーツ、小麦、大豆、もも、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ、ごま、りんご

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ
- (4) 4つ

問26 次の文のうち、菓子やパンに関連する衛生的危害に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 油脂は、空气中で放置されると成分が変化し、食中毒を引き起こす原因となることがある。
- (2) 菓子では、ノロウイルスや黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌を病因物質とした食中毒が多い。
- (3) 鶏卵は、サルモネラ属菌に汚染されていることがある。
- (4) 菓子やパンを原因食品とした食中毒では、死亡者は発生していない。

問27 次の文のうち、ノロウイルスに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒の潜伏期間は、一般的に30分から1時間ほどである。
- (2) 少量のノロウイルスの摂取では、食中毒は起こらない。
- (3) ノロウイルスによる食中毒は、気温の高い夏に多発し、冬場には発生しない。
- (4) ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

4 食品衛生学

問28 次のうち、毒性成分とその毒性成分を含む動・植物の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) テトロドトキシン ——— フグ
- (2) ソラニン類 ——— ジャガイもの芽
- (3) アミグダリン ——— 青梅
- (4) サキシトキシン ——— テングダケ

問29 次の文のうち、食品営業施設の衛生管理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 手洗い後の手拭きには、使い捨てのペーパータオルよりも、複数人が共用できる布タオルが適している。
- (2) 冷蔵庫内には温度計を設置し、庫内温度を記録できるようにする。
- (3) 冷蔵庫内は、食材どうしの相互汚染がないよう、区分して保存する。
- (4) 調理場内にねずみや昆虫などが入らないよう、窓や出入り口は開放したままにしない。

問30 次の文のうち、食品中の放射性物質に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本では、食品中の放射性セシウムの基準値は、食品から追加的に受ける放射線の総量が年間 1 mSv (ミリシーベルト) を超えないように設定されている。
- (2) 放射性物質が放射線を出す能力を表す単位は、 Bq (ベクレル) である。
- (3) 食品衛生法に基づく一般食品の放射性セシウムの基準値は、 $100\text{ベクレル}/\text{kg}$ である。
- (4) 日本では、個々の原材料が食品衛生法に基づく一般食品の放射性セシウムの基準値を満たしていれば、その原材料を使用した加工食品である最終製品において基準値は適用されない。

5 栄 養 学

問31 体内のホルモンとその主な作用について次の線で結んだ関係のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アドレナリン ——— 胃酸分泌促進
- (2) インスリン ——— 血糖値低下
- (3) グルカゴン ——— 血圧低下
- (4) ガストリン ——— 血糖値上昇

問32 次の文のうち、脂質に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肉や魚、食用油など食品中の脂質の大部分は、中性脂肪である。
- (2) ビタミンB₁やナイアシンの吸収に役立つ。
- (3) リノール酸・ α -^{アルファ}リノレン酸・アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- (4) リノール酸は、酸化しやすいため、過酸化脂質が生成される。

問33 次のうち、アミノ酸価に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アミノ酸価が高いほど良質なたんぱく質とされる。
- (2) アミノ酸価は、たんぱく質の二重結合の数を示す。
- (3) アミノ酸価は、たんぱく質を構成するアミノ酸の数である。
- (4) 食肉のアミノ酸価は、50である。

問34 次のうち、多糖類として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) グルコース
- (2) マンノース
- (3) マルトース
- (4) でんぷん

5 栄 養 学

問35 人体を構成する元素に関する記述について、() の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

人体を構成する元素で含有率が1%以上あるものには、(ア)、(イ)、水素、窒素、カルシウム、リンがある。このうち最も含有率が高いのは(ア)、2番目に高いのが(イ)である。

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 塩素 | 炭素 |
| (2) | 炭素 | 酸素 |
| (3) | 酸素 | 塩素 |
| (4) | 酸素 | 炭素 |

問36 次の文のうち、代謝に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 推定エネルギー必要量は、基礎代謝基準値に参照体重を乗じて求める。
- (2) 基礎代謝量は、早朝空腹時に快適な室内等における安静時の代謝量である。
- (3) 身体活動レベルは、1日当たりの総エネルギー消費量を1日当たりの基礎代謝量で割った指標である。
- (4) 基礎代謝量は、性別や年齢など、さまざまな要因で変動する。

6 製菓理論

問37 次のうち、小麦粉の種類とその主な用途の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 薄力粉 ——— スポンジケーキ
- (2) 中力粉 ——— うどん
- (3) 強力粉 ——— パン
- (4) デュラム粉 ——— カステラ

問38 次のうち、植物の種子・地下茎とその貯蔵でんぷん粒の形の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦 ——— 凸レンズ形
- (2) とうもろこし ——— 星形
- (3) 米 ——— 多面形
- (4) ジャガイモ ——— 卵形

問39 次のうち、非糖質系合成甘味料として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ブドウ糖
- (2) ステビア
- (3) アスパルテーム
- (4) タウマチン

問40 次の文のうち、糖に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖の主な原料には、サトウキビ（^{かんしょ}甘蔗）とサトウダイコン（^{てんさい}甜菜）がある。
- (2) 蜂蜜は、成分の一つであるブドウ糖が結晶となって析出すると、白い沈殿物が生じる。
- (3) 糖アルコールは、メイラード反応を起こしやすい。
- (4) ショ糖は、160℃を超えて加熱するとカラメル化が起こる。

6 製菓理論

問41 次の文のうち、練乳に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 加糖練乳は、大量の砂糖が含まれている。
- (2) 無糖練乳は、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳を濃縮したものであって、直接飲用に供する目的で販売するものである。
- (3) 加糖練乳は、無糖練乳に比べ、保存性が高い。
- (4) 無糖練乳は、一般的にコンデンスミルクと呼ばれる。

問42 次の文のうち、乳と乳製品に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳に含まれる炭水化物のほとんどがスクロースである。
- (2) 牛乳に含まれるたんぱく質の約80%は、カゼインである。
- (3) キモシンは、チーズ製造に利用されるたんぱく質分解酵素である。
- (4) バターは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものである。

問43 チョコレートの製造に関する標準的な工程の順序について、() の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

①焙焼（ロースト）→ ②（ア）→ ③配合・磨砕（ペースト化）
→ ④混合・微粒化（リファイニング）→ ⑤（イ）→ ⑥調温（テンパリング）
→ ⑦成形・熟成

（ア）

（イ）

- | | |
|---------------|-----------|
| (1) 精練（コンチング） | 均質化 |
| (2) 破碎・風選 | 精練（コンチング） |
| (3) 均質化 | 精練（コンチング） |
| (4) 精練（コンチング） | 破碎・風選 |

6 製菓理論

問44 次の文のうち、バターの調理特性に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 溶解したバターを再固化させても、バターが持つ可塑性かそなどの調理特性は維持できない。
- (2) 良好な可塑性を示す温度範囲は、13～18℃程度である。
- (3) 小麦粉生地かくほん中に練り混むことで、グルテンの形成を促進する。
- (4) 泡立て器かくほんで攪拌すると、中に大量の空気を取り込んで細かい気泡をつくる。

問45 砂糖に関する記述について、() の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

「黒砂糖は、(ア) から作られる (イ) である。」

- | (ア) | (イ) |
|------------------|---------------------------|
| (1) サトウダイコン (甜菜) | 含蜜糖 <small>がんみつとう</small> |
| (2) サトウダイコン (甜菜) | 分蜜糖 <small>ぶんみつとう</small> |
| (3) サトウキビ (甘蔗) | 含蜜糖 |
| (4) サトウキビ (甘蔗) | 分蜜糖 |

問46 次の文のうち、果実や種実の加工品に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) マジパンは、アーモンドと砂糖をペースト状に加工したものである。
- (2) ピューレは、果肉を煮熟しやじゆくして裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- (3) コンフィは、果物を低濃度の砂糖液で煮たものである。
- (4) ライトシロップは、缶詰の果実シロップの糖度が、18%以上22%未満のものである。

6 製菓理論

問47 次の文のうち、凝固剤としての寒天に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 果実や野菜類から抽出される。
- (2) ゲル強度は、ゼラチンの10分の1程度である。
- (3) 熱不可逆性である。
- (4) 主成分はアガロース、アガロペクチンなどの多糖類である。

問48 次のうち、うるち米を原料とするものとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 上用粉
- (2) 寒梅粉
- (3) はったい粉
- (4) 羽二重粉

問49 次のうち、果実を原料とする酒類として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ワイン
- (2) キルシュヴァッサー
- (3) ラム
- (4) シェリー

問50 次の文のうち、ペクチンに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 高メトキシルペクチン（HMP）は、ゲル化に酸や高濃度の糖を必要とせず、カルシウムイオンやマグネシウムイオンと結合してゲル化する。
- (2) ペクチンの主成分は、アガロースである。
- (3) 果実や野菜に含まれる食物繊維の一種である。
- (4) 低メトキシルペクチン（LMP）は、ゲル化に高濃度の糖と高い酸性度を必要とする。

6 製菓理論

問51 次の文のうち、乳化剤に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型の乳化状態を作りやすい。
- (2) ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル化したものである。
- (3) ショ糖脂肪酸エステルは、乳化剤の中で最も親油性が大きい。
- (4) 市販されているレシチンのほとんどは、牛乳から作られる。

問52 次の文のうち、小麦粉に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質よりもでんぷんが多く含まれる。
- (2) 薄力粉と強力粉の粒度は、ほぼ同じである。
- (3) ビタミンCにより、グルテンの形成は抑制される。
- (4) 小麦粉の等級は、グルテンの含有量で分類されている。

問53 次の文のうち、パン酵母に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) パン酵母の最適増殖温度条件は、50℃以上である。
- (2) パン酵母は、最適条件下では、パン生地の中で約2時間で倍増する。
- (3) パン酵母は、パン生地に含まれる脂質を分解してアルコール発酵する。
- (4) パン酵母の発酵により生成されたアルコールは、パン生地を膨化させる。

問54 次の文のうち、鶏卵に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 鮮度が落ちると、濃厚卵白の比率が高くなる。
- (2) 卵白の固形成分のうち、約90%がたんぱく質である。
- (3) 卵黄には、強い乳化作用のあるレシチンが含まれる。
- (4) 乾燥卵の製造では、噴霧乾燥が最も一般的に用いられている。

6 製菓理論

問55 モルトエキスに関する記述について、() の中に当てはまる字句として正しいものを一つ選びなさい。

「モルトエキスは、() から作られ、製パンにおいては、味や風味を向上させ、クラストの焼き色を付ける。」

- (1) 小麦
- (2) 米
- (3) 大豆
- (4) 大麦

問56 次のうち、漿果類しょうかに分類されるものを一つ選びなさい。

- (1) ウンシュウミカン
- (2) イチゴ
- (3) リンゴ
- (4) モモ

6 製菓理論

《選択問題》

問57～60は、分野別選択問題です。A 和菓子、B 洋菓子、C 製パンの三つの分野から一つを選択して、解答してください。

A 和菓子

(A 和菓子)

問57 次のうち、和菓子の分類の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) おはぎ ——— 生菓子
- (2) 最中 ——— 半生菓子
- (3) 落雁らくがん ——— 干菓子
- (4) どら焼 ——— 半生菓子

(A 和菓子)

問58 次のうち、生餡を作る標準的な工程の順序として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 水洗い → 浸漬しんせき (下煮) → 渋切り → 本煮 → 磨砕まさい・篩別しべつ → 水さらし → 脱水
- (2) 水さらし → 水洗い → 渋切り → 浸漬 (下煮) → 本煮 → 磨砕・篩別 → 脱水
- (3) 磨砕・篩別 → 本煮 → 渋切り → 浸漬 (下煮) → 脱水 → 水洗い → 水さらし
- (4) 水洗い → 脱水 → 浸漬 (下煮) → 本煮 → 渋切り → 水さらし → 磨砕・篩別

(A 和菓子)

問59 次のうち、一般的に膨張剤を使用しない蒸し物として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 菓饅頭まんじゅう
- (2) ういろう
- (3) 利久饅頭
- (4) 黄味時雨しぐれ

6 製菓理論

(A 和菓子)

問60 次の文のうち、「こなし」に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製法には、蒸し練り、水練り、ゆで練りがある。
- (2) 餅につなぎ（小麦粉、餅粉等）を混ぜて蒸し上げる。
- (3) 関西を中心によく使われてきた生地である。
- (4) 独特のもっちりした食感である。

6 製菓理論

《選択問題》

問57～60は、分野別選択問題です。A 和菓子、B 洋菓子、C 製パンの三つの分野から一つを選択して、解答してください。

B 洋菓子

(B 洋菓子)

問57 次のうち、ゼリーなどに使用する凝固材料で、原料が動物性たんぱく質であるものとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゼラチン
- (2) カラギーナン
- (3) ペクチン
- (4) 寒天

(B 洋菓子)

問58 次のうち、一般的に薄力粉を原材料とする菓子として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) マドレーヌ
- (2) フィナンシェ
- (3) クレーム・パティシエール (カスタードクリーム)
- (4) バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニлью

6 製菓理論

B 洋菓子

(B 洋菓子)

問59 次の文うち、タルトに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) タルトの製法には、生地を焼いてから果物などを乗せる方法と、果物などを生地に乗せてから焼く方法がある。
- (2) パート・シュクレは、バターをクリーム状にして、粉糖を加えて攪拌し、卵を少しずつ加えた後、薄力粉を加えて混ぜ合わせて生地を作る。
- (3) パート・ブリゼは、薄力粉に冷水を加えて混ぜ合わせた後、砂糖と溶かしバターを加え、十分に練り込んで生地を作る。
- (4) タルト・タタンは、型の中にバターや砂糖で炒めたリンゴを敷き詰め、その上から生地をかぶせて焼き上げたタルトである。

(B 洋菓子)

問60 次のうち、スポンジ生地の共立て法の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 45～50℃
- (2) 36～40℃
- (3) 30～32℃
- (4) 26～29℃

6 製菓理論

《選択問題》

問57～60は、分野別選択問題です。A 和菓子、B 洋菓子、C 製パンの三つの分野から一つを選択して、解答してください。

C 製パン

(C 製パン)

問57 次の文のうち、パンの焼成工程に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ホイロで成形した生地を製品容積の70～80%まで膨張させたものをオーブンで加熱する。
- (2) 焼成により、クラスト（外皮）が形成されて焼き色が付く。
- (3) ケービング（腰折れ）を防ぐためには、焼成を終えてオーブンから出すとき、すぐにショックを与えて、型から取り出すとよい。
- (4) 同一の焼成条件では、焼減率の小さいときほど火どおりがよく、クラスト（外皮）は厚くなる。

(C 製パン)

問58 次のうち、ミキシングによる生地の変化に関する説明として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) つかみどり段階 —— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- (2) 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。
- (3) 最終結合段階 —— 結合力の頂点、生地の光沢がなくなる。
- (4) 麩^ふ切れ段階 —— 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。

6 製菓理論

C 製パン

(C 製パン)

問59 次の文のうち、製パンの方法に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 直捏法は、その工程において、油脂以外の全原料を混ぜ合わせることからストレート法ともいう。
- (2) 直捏法は、製品の風味が良く、店舗内で焼いたパンをすぐに提供できるような店で採用されることが多い。
- (3) 中種法では、小麦粉、酵母、水などを混ぜ合わせて中種を作る。
- (4) 中種法は、直捏法に比べ機械化に適し、短時間で作ることができるが製品の老化は早い。

(C 製パン)

問60 次の文のうち、パン生地中の酵素の働きに関する記述として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- ア インベルターゼは、ブドウ糖に作用する。
- イ チマーゼは、たんぱく質に作用する。
- ウ マルターゼは、麦芽糖に作用する。
- エ アミラーゼは、でんぷんに作用する。

- (1) ア、ウ
- (2) ア、エ
- (3) イ、エ
- (4) ウ、エ

