

令和 7 年 度

製菓衛生師試験問題

日 時／令和 7 年 10 月 15 日（水）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。

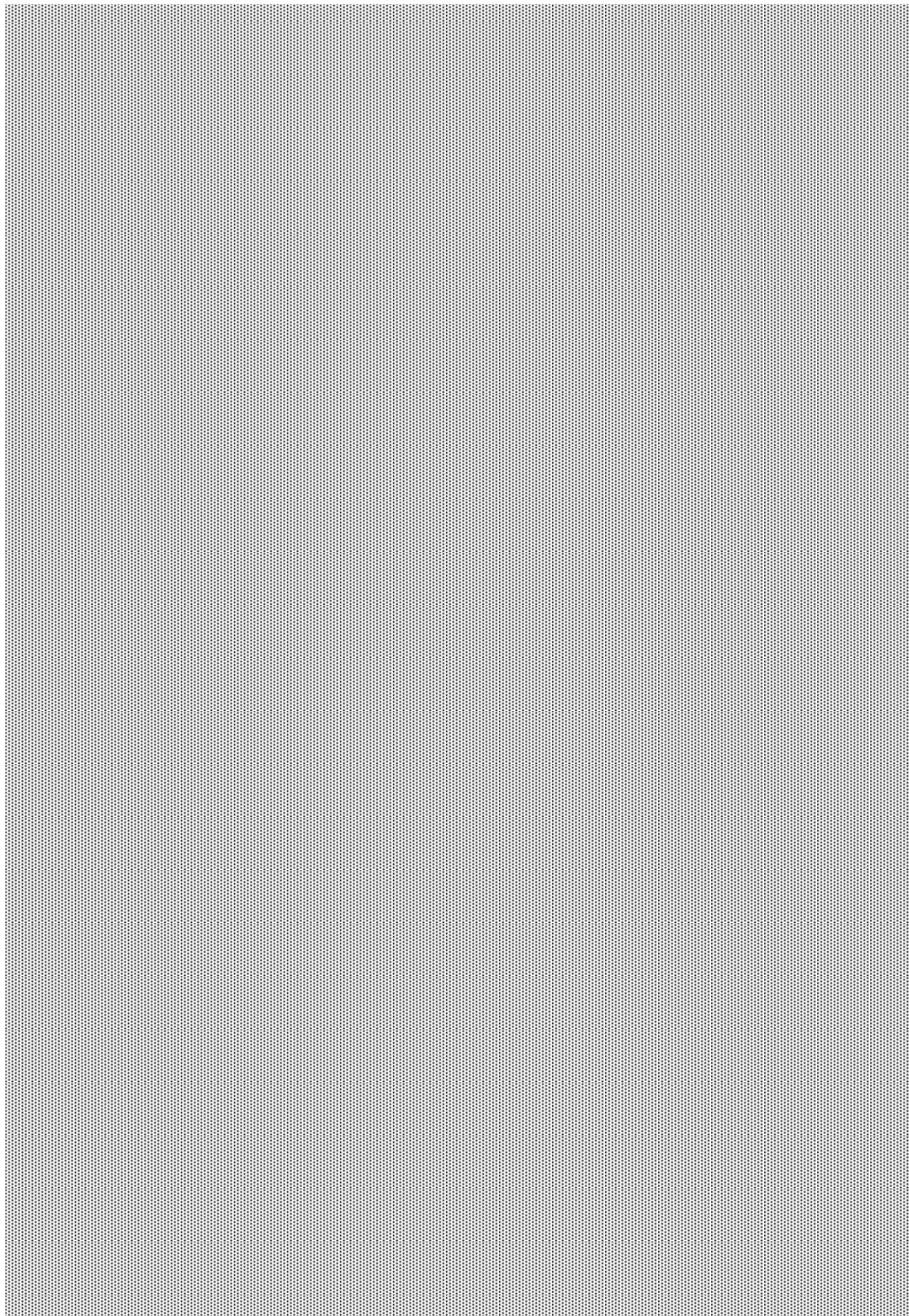
- (1) 福島県の県庁所在地は、福島市である。 ←(1)が正解となります
- (2) 山形県の県庁所在地は、米沢市である。
- (3) 岩手県の県庁所在地は、一関市である。
- (4) 秋田県の県庁所在地は、横手市である。

問 2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせ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



1 衛 生 法 規

問1 次の場合において、製菓衛生師免許を申請する先の自治体として正しいものを一つ選びなさい。

本籍地が北海道で、現在の住所地が福島県である者が、山形県で菓子製造業に従事しており、宮城県の製菓衛生師試験に合格した場合。

- (1) 北海道
- (2) 福島県
- (3) 宮城県
- (4) 山形県

問2 次のうち、製菓衛生師法又は同法施行令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) 製菓衛生師がその責任で、菓子製造業の業務に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合により免許の取消処分を受け、その後10年を経過しない場合、免許は与えられない。
- (2) 製菓衛生師が名簿の登録の消除を申請するには、その申請書を免許を与えた都道府県知事に提出しなければならない。
- (3) 免許証を破ったり、汚したり、失った場合には、免許証の再交付を申請できる。
- (4) 無免許者が製菓衛生師又はこれに類似した名称を用いた場合には、30万円以下の罰金に処される。

問3 次のうち、食品衛生責任者と認められる資格として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 管理栄養士
- (2) 船舶料理士
- (3) 保健師
- (4) 製菓衛生師

2 公衆衛生学

問4 次のうち、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく3類感染症として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) 細菌性赤痢
- (3) 腸チフス
- (4) コレラ

問5 次のうち、マダニが媒介する感染症として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 日本脳炎
- (2) マラリア
- (3) 黄熱
- (4) 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）

問6 次のうち、国が実施する統計の調査名と管轄省庁を線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (調 査 名) | (管轄省庁) |
|---------------|--------|
| (1) 国 勢 調 査 | 経済産業省 |
| (2) 国民生活基礎調査 | 総 務 省 |
| (3) 国民健康・栄養調査 | 農林水産省 |
| (4) 食 中 毒 調 査 | 厚生労働省 |

問7 次のうち、公害事件の病名と原因物質を線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (病 名) | (原因物質) |
|-------------|----------------|
| (1) 水 俣 病 | メチル水銀 |
| (2) イタイイタイ病 | ベンゼン |
| (3) 四日市ぜんそく | 硫酸化合物 |
| (4) カネミ油症 | PCB（ポリ塩化ビフェニル） |

2 公衆衛生学

問8 次のうち、水道法第4条に定められた水質基準として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) シアン、水銀その他の有毒物質を含まないこと。
- (2) 銅、鉄、フッ素、フェノールその他の物質をその許容量を超えて含まないこと。
- (3) 遊離残留塩素濃度は、0.1 mg/L以上であること。
- (4) 外観は、ほとんど無色透明であること。

問9 次のうち、令和6年に全国で発生した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) 患者数は、令和5年よりも増加した。
- (2) 月別の患者数は、7月が最も多い。
- (3) 原因施設別の発生件数は、飲食店が最も多い。
- (4) 病因物質別の発生件数は、アニサキスが最も多い。

問10 次の日本国憲法第25条第2項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。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び() の向上及び増進に努めなければならない。

- (1) 医療制度
- (2) 健康水準
- (3) 社会環境
- (4) 公衆衛生

2 公衆衛生学

問 11 次のうち、熱中症対策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) 高温多湿となる製造現場では、熱中症になりやすい。
- (2) 熱中症対策として、室内での衣服は、冷房や通風が完全であれば一般の薄着でよい。
- (3) 汗を吸収し、通気性が良い繊維として、天然の麻が優れていると言われている。
- (4) 日常生活における熱中症予防指針 Ver. 4 (2022年 日本生気象学会) では、暑さ指数(WBGT) 25～28℃を“注意”とし、激しい運動時には、熱中症の危険性があるとしている。

問 12 次のうち、公衆衛生の歴史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) エドワード・ジェンナーは、^{ぎゅうとう}牛痘をヒトに接種することにより天然痘の予防に成功した。
- (2) ジョン・スノーは、コレラ発生地図を作成し、同じ井戸から水をくんでいる地域でコレラが発生していることを解明した。
- (3) 厚生省（現厚生労働省）は、第二次世界大戦後に発足した。
- (4) 戦後間もなくペニシリンなどの抗生物質の普及により、結核などの感染症による死者数は^{ぜんげん}漸減した。

3 食 品 学

問 13 次のうち、魚介類とその加工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) かまぼこの弾力は、アクトミオシンの変性によって生まれる。
- (2) 赤身魚は、白身魚よりもヘモグロビンとミオグロビンの含有量が少ない。
- (3) サケは、白身魚に分類される。
- (4) K値は、鮮度の指標である。

問 14 次のうち、果実類に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 日本なしの特有な食感は、石細胞による。
- (2) 温州みかんの果肉色は、アスタキサンチンによる。
- (3) 渋柿の渋味は、不溶性のポリフェノール化合物による。
- (4) レモンの酸味の主成分は、酒石酸である。

問 15 次のうち、食肉とその加工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) 死後硬直は、筋肉中のATPが減少するために起こる。
- (2) 食肉の切断面の鮮赤色は、オキシミオグロビンによる。
- (3) 肉を焼くと褐色になるのは、たんぱく質が加熱により変性するためである。
- (4) ハムやソーセージの発色剤として、ソルビン酸が用いられる。

問 16 次のうち、大豆とその加工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) 大豆には、でんぷんはほとんど含まれない。
- (2) 大豆たんぱく質の主成分はグリシニンである。
- (3) 大豆油の構成脂肪酸にリノール酸が含まれる。
- (4) 大豆に含まれるビタミンでは、ビタミンCが最も多い。

3 食 品 学

問 17 次のうち、食品とその香気成分を線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

(食 品)		(香 気 成 分)
(1) に ん に く	—————	アリルイソチオシアネート
(2) マ ツ タ ケ	—————	メントール
(3) 干 しい た け	—————	レンチオニン
(4) バ ナ ナ	—————	ウンデカラクトン

問 18 次のうち、保健機能食品の区分として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 栄養機能食品
- (2) 特定保健用食品
- (3) 医薬部外品
- (4) 機能性表示食品

4 食 品 衛 生 学

問 19 次のうち、食中毒菌に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 黄色ブドウ球菌の毒素は、100℃、3分間の加熱で不活性化する。
- (2) サルモネラ属菌は、60℃、30分間の加熱で死滅する。
- (3) カンピロバクターに感染すると、約5時間で発症する。
- (4) 腸炎ビブリオの増殖は、3%食塩水で抑止できる。

問 20 次のうち、ノロウイルス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) 感染者の吐物や糞便^{ふんべん}から感染する。
- (2) ヒトの腸管内で増殖する。
- (3) 60℃、1分間の加熱で不活性化する。
- (4) 感染による症状は、主に嘔吐^{おうと}、下痢である。

問 21 次のうち、殺菌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) LTLT殺菌は、低温長時間殺菌のことである。
- (2) 加圧加熱殺菌法は、中心温度120℃で4分間以上加熱することである。
- (3) 紫外線殺菌は、スポンジの内部や器具の影になった部分まで殺菌できる。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスに効果がある。

問 22 次のうち、水分活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) 食品中の自由水の割合が高いほど、水分活性の値は1.00に近くなる。
- (2) ジャムは糖分が高いほど、水分活性は低くなる。
- (3) 水分活性が低いほど、微生物は増殖しにくい。
- (4) 冷凍により、水分活性は高くなる。

4 食 品 衛 生 学

問 23 次のうち、添加物の安全性評価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) 一日摂取許容量（A D I）は、ヒトがその添加物を毎日食べ続けても健康に影響を及ぼさない、1日当たりの摂取量である。
- (2) A D Iは、ヒトの体重1 k gあたりの1日の摂取量で表される。
- (3) A D Iは、コーデックス委員会（F A O／W H O合同食品規格委員会）によって定められた量が採用されている。
- (4) 既存添加物として認められている天然添加物についても、毒性試験を実施するなど、安全性の見直しが行われている。

問 24 次のうち、添加物の表示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) 炭酸水素ナトリウムの簡略名は「重曹」である。
- (2) 保存料の物質名は省略することができる。
- (3) 特定原材料が含まれる添加物を使用している場合は、物質名のあとに「(〇〇由来)」と表示する。
- (4) 製造工程で使用された添加物は、完成前に除去され、食品に残存していない場合は、表示が免除される。

問 25 次のうち、アレルギー表示が義務づけられている特定原材料として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ゼラチン
- (2) くるみ
- (3) キウイフルーツ
- (4) 大豆

4 食 品 衛 生 学

問 26 次のうち、大量調理施設衛生管理マニュアルの中で定められた原材料名と保存温度を線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

(原材料名)	(保存温度)
(1) 殻 付 卵	常 温
(2) 液 卵	8 ℃ 以 下
(3) チョコレート	3 0 ℃ 以 下
(4) バ タ ー	2 0 ℃ 以 下

問 27 次のうち、自然毒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) ふぐの有毒成分は、シガトキシンである。
- (2) バイケイソウをウルイと誤って食べ、食中毒になる事例がある。
- (3) ユウガオによる食中毒は、苦味成分のククルビタシンによるものである。
- (4) ジャガイモは、発芽部分や緑色部分にソラニンを多く含んでいる。

問 28 次のうち、添加物の用途名と物質名を線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

(用 途 名)	(物 質 名)
(1) 漂 白 剤	亜硫酸ナトリウム
(2) 酸化防止剤	イ マ ザ リ ル
(3) 甘 味 料	ス ク ラ ロ ー ス
(4) 着 色 料	銅 ク ロ ロ フ ィ ル

4 食 品 衛 生 学

問 29 HACCP（ハサップ）の7原則について、（ ）の中に当てはまる字句の組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

原則1 （ A ）

原則2 CCP（重要管理点）の設定

原則3 各CCPにおける管理基準の設定

原則4 管理基準に対応するモニタリング（監視・測定）方法の設定

原則5 管理基準からの逸脱が認められた際の改善措置をあらかじめきめておくこと

原則6 （ B ）

原則7 HACCPシステムに関連するすべての記録の文書化と保管規定の設定

（ A ）

（ B ）

- | | | |
|---------------|-------|--------------|
| (1) 危害要因分析の実施 | ————— | 製造工程一覧図の現場確認 |
| (2) 危害要因分析の実施 | ————— | 検証方法の設定 |
| (3) 製品説明書の作成 | ————— | 検証方法の設定 |
| (4) 製品説明書の作成 | ————— | 製造工程一覧図の現場確認 |

問 30 次のうち、食品を取り扱う者の衛生管理の記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材^{ひふくざい}で覆うこと。
- (2) 作業場内では、専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
- (3) 爪を短く切るとともに手洗いを実施すること。
- (4) 腸管出血性大腸菌を保菌している場合であっても、無症状であれば直接食品に触る業務に従事してもよい。

5 栄 養 学

問 31 次のうち、食欲の調節に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 動脈中と静脈中の血糖値の差が大きい時には、満腹感を感じる。
- (2) 血糖値が上昇すると、摂食中枢が刺激され、食欲が亢進^{こうしん}する。
- (3) 食欲は、生命維持のために備わった不快感を伴う感覚である。
- (4) レプチンは、食欲を亢進させる。

問 32 次のうち、消化器官の働き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) 唾液中のアミラーゼは、でんぷんを加水分解する。
- (2) 胃では、ペプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (3) ほとんどの栄養素は、胃から吸収される。
- (4) 膵臓^{すいぞう}には、消化液^{ぶんびつ}を分泌する外分泌機能と、ホルモンを分泌する内分泌機能がある。

問 33 次のうち、たんぱく質の栄養に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ヒトにおける不可欠（必須）アミノ酸は、7種類である。
- (2) たんぱく質の代謝には、ビタミンB₁が必要である。
- (3) たんぱく質の栄養価は、含有するアミノ酸の総量で決められる。
- (4) たんぱく質の栄養価は、第一制限アミノ酸を加えることで上がる。

問 34 次のうち、脂溶性ビタミンとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンD
- (2) ビタミンC
- (3) ビタミンE
- (4) ビタミンA

5 栄 養 学

問 35 次のうち、ビタミンに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 葉酸を過剰に摂取すると、貧血が生じる。
- (2) ビタミンCを過剰に摂取すると、鉄の吸収を阻害する。
- (3) ビタミンDの過剰摂取により生じる疾患として、くる病や骨軟化症^{こつなんかしょう}がある。
- (4) ビタミンB₁の欠乏により生じる疾患として、脚気^{かっけ}がある。

問 36 次のうち、乳児期の栄養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) 母乳と牛乳に含まれるカゼインの量はほぼ同じである。
- (2) フォローアップミルクを使用する場合は、生後9カ月以降とする。
- (3) 離乳食は、生後9カ月頃から1日3回にしていく。
- (4) 哺乳反射の減弱は、離乳開始の目安となる。

6 製 菓 理 論

問 37 次のうち、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) ビタミンCは、グルテンの形成を抑制する。
- (2) 小麦の胚乳は、外側ほど灰分が増え、外皮の混入が多く、色沢が悪くなる。^{しきたく}
- (3) フランスパンの製造には、薄力粉が用いられる。
- (4) グルテニンは粘性、グリアジンは弾性をもつ。

問 38 次のうち、でんぷんに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 一般的に、でんぷんのアミロース含量は、70～80%である。
- (2) でんぷんに水を加えて加熱すると、糊化が起こり、生のような状態に戻ることはな^{こ か}い。
- (3) でんぷんは、グルコースが細い鎖のように多数結合した構造を持っている。
- (4) 小麦でんぷんは、64℃程度の比較的低めの温度から急激に粘度が増加する。

問 39 次のうち、米粉の種類と原材料の関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (米粉の種類) | (原 材 料) |
|---|-------------|
| (1) 白 玉 粉 | 生 の う る ち 米 |
| (2) 寒 梅 粉 | 生 の も ち 米 |
| (3) ^は 羽 ^{ふた} 二 ^え 重 粉 | 糊化したうるち米 |
| (4) ^{らく} 落 ^{がん} 雁 粉 | 糊化したもち米 |

問 40 次のうち、甘味料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) 砂糖は、サトウキビやサトウダイコンを原料として製造される。
- (2) 異性化糖は、ブドウ糖と乳糖を混合した混合糖液である。
- (3) 水飴^{みずあめ}に含まれるデキストリンは、強い粘りや保水性等の特性を持つ。
- (4) トレハロースは、ブドウ糖2個が結合した二糖類である。

6 製菓理論

問 41 次のうち、鶏卵に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 泡立てた卵白の安定性は砂糖によって増加する。
- (2) フレンチメレンゲは、泡立ての過程で加熱する。
- (3) 殺菌液卵には、食品衛生法上の規定が設けられているが、未殺菌液卵には設けられていない。
- (4) 卵白を温めると粘度が増し、泡立ちにくくなる。

問 42 次のうち、牛乳や生クリームに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 乳糖不耐症者用の牛乳では、乳脂肪が分解されている。
- (2) 均質化（ホモジナイズ）とは、牛乳中の脂肪球の大きさをそろえて、クリーム層の分離を防ぐ処理である。
- (3) 生クリームは、油中水滴型（W/O型）エマルションである。
- (4) 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令では、乳脂肪分 25%以上のものをクリームと定めている。

問 43 次のうち、食用油脂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) マーガリンは、組み合わせる原料によって、可塑性を持つ温度範囲を自由に調整できる。
- (2) ショートニングは、クッキーなどをサクサクと軽い口あたりに仕上げることができる。
- (3) 硬化油は、バターの原料に使われる。
- (4) 脂肪酸は、炭素の数が多いほど融点が高くなる。

6 製菓理論

問 44 次のうち、チョコレー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) カカオバターの結晶を、安定なV型に統一する技法をテンパリングという。
- (2) シュガーブルームとは、砂糖の結晶が白く浮き出て劣化した状態のことである。
- (3) ローストしたカカオ豆を破碎して得られた、純度の高いカカオ豆の断片を「カカオマス」と言う。
- (4) 純チョコレートは、異種脂肪が入っておらず、ココアバターの含有量が多い。

問 45 次のうち、カカオバター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) 不飽和脂肪酸のみで構成されている。
- (2) 非常に硬い状態から軟らかい状態までの変化が、狭い温度範囲で起こる。
- (3) カカオバターの結晶型は、安定なものほど融点が高い。
- (4) 融点は32～34℃、凝固点は27～28℃である。

問 46 次のうち、果実加工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) コンフィは、果実をまるごと、または切ってから砂糖漬けにしたあと、砂糖の中で保存したものである。
- (2) プレザーブは、ジャム類のうち、果実の原型を保持するように製造されたものである。
- (3) コンポートは、果実の果肉を乾燥させ、粉末状にしたものである。
- (4) 果実を天日干しすることで、生の果実と異なった風味を持たせることができる。

6 製菓理論

問 47 次のうち、種実類に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) チェスナッツ（栗）のヨーロッパ種は、マロングラッセに適する。
- (2) ヘーゼルナッツは、ナッツの女王と呼ばれる。
- (3) ピスタチオナッツは脂肪が多く、「ヌテッラ」としてペースト状で使用されることが多い。
- (4) アーモンドを原材料として含む食品には、その旨を表示することが義務づけられている。

問 48 次のうち、ゲル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) 生のパイナップルをゼラチンに加えると凝固しない。
- (2) 砂糖の添加は、寒天ゲルの離水を促進する。
- (3) ゼラチンゲルは、寒天ゲルよりも融解温度が高い。
- (4) カラギーナンは、牛や豚の骨や皮を原料としたコラーゲンが主成分である。

問 49 次のうち、蒸留酒名とその主な原料を線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

(蒸留酒名)		(主な原料)	
(1) バーボンウイスキー	—————	大	麦
(2) カルヴァドス	—————	ブ	ドウ
(3) キルシュヴァッサー	—————	サ	クランボ
(4) ラム酒	—————	リ	ュウゼツラン

問 50 次のうち、芳香性香辛料として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) シナモン
- (2) カルダモン
- (3) ローズマリー
- (4) コリアンダー

6 製 菓 理 論

問 51 次のうち、香料に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 香料は、原料によって天然香料と合成香料に大別される。
- (2) 粉末香料は、水に溶かすと、全く臭いを感じることができなくなる。
- (3) 油性香料は、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。
- (4) 乳化性香料は、乳化することで揮^{きはつせい}発性が高まる。

問 52 次のうち、膨張剤・膨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) 炭酸水素ナトリウムを多量に使用すると、製品は固くなる傾向がある。
- (2) 炭酸水素アンモニウムを加熱すると、炭酸ガスとアンモニアガスが発生する。
- (3) イスパタ（イーストパウダー）は、炭酸水素ナトリウムと炭酸水素アンモニウムを混ぜたものである。
- (4) 炭酸アンモニウムは、発泡倍率がガス発生剤の中で最も低い。

問 53 次のうち、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) 角寒天よりも糸寒天の方が、強度が強い。
- (2) 粉末寒天は、角寒天や糸寒天を粉末化したものである。
- (3) 角寒天は、水漬け・裏ごしをする必要があるが、糸寒天はそれらの必要がない。
- (4) 寒天は、加熱により溶解し、冷やすとゲルになるが、このゲルは熱を加えても溶解しない。

問 54 次のうち、乳化剤の主な機能として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 粉末状のものを混ざりやすくし、沈殿を防止する。
- (2) ソフトで口どけをよくし、ボリューム感を出す。
- (3) 液体の流動性を制御して、半固形化する。
- (4) 油脂の結晶化を防止し、硬さをコントロールする。

6 製 菓 理 論

問 55 次のうち、合成着色料のタール色素を使用してはならない菓子として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カステラ
- (2) プリン
- (3) レアチーズケーキ
- (4) キャラメル

問 56 次のうち、仁果類^{じんか}として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) リンゴ
- (2) ナシ
- (3) ビワ
- (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、一般的な和菓子とその分類を線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

(和菓子)		(分類)
(1) どら焼き	—————	生菓子
(2) 甘納豆	—————	生菓子
(3) すはま	—————	半生菓子
(4) 塩がま	—————	干菓子

(A 和菓子)

問 58 次のうち、和菓子の用語とその意味を線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

(用語)		(意味)
(1) ねき水	—————	寒天と砂糖を水で煮とかした液
(2) 天ぷら	—————	菓子の表面に、別の生地や蜜などをかけること
(3) 火取る	—————	弾力や粘りをなくすこと
(4) もどり	—————	生地の状態が悪くなること

6 製菓理論

(A 和菓子)

問 59 次のうち、生餡^{なまあん}の製造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) 浸漬した後の豆は、浸漬前に比べて重量が約2倍、容量が約2.5倍となる。
- (2) 下煮の際、沸騰し始めたら、湯温が50℃以下になるように水を加えることを「びっくり水」と呼ぶ。
- (3) 渋切りとは、豆の皮に含まれるタンニンなどの渋み・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- (4) 裏ごしされた餡粒子は、「蜀^{しよく}」と呼ばれる。

(A 和菓子)

問 60 次を示す餡を製造した場合の含糖率は何%か。正しいものを一つ選びなさい。

(材料名)		(重 量)
小 豆 生 餡	_____	5 0 0 g
グラニュー糖	_____	3 0 0 g
水	_____	2 0 0 g
	↓	
練り上がりの餡の重量	_____	8 0 0 g

- (1) 27.3%
- (2) 30.0%
- (3) 37.5%
- (4) 60.0%

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、一般的にカスタードクリームと呼ばれるものとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) クレーム・オ・ブール
- (2) クレーム・パティシエール
- (3) クレーム・シャンティイ
- (4) クレーム・ダイヤモンド

(B 洋菓子)

問 58 次のうち、洋菓子の用語とその意味を線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

(用 語)		(意 味)	
(1)	caraméliser (カラメリゼ)	—————	砂糖を焦がしてカラメルにする
(2)	flamber (フ ラ ン ベ)	—————	酒に火を入れてアルコール分を飛ばす
(3)	hacher (ア シ エ)	—————	みじん切りにする
(4)	passer (パ セ)	—————	削る、すりおろす

(B 洋菓子)

問 59 次のうち、スポンジ生地製の製法として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビスキュイ生地は、薄力粉を使用する生地の中で、卵を泡立てて作る。
- (2) 卵の泡立て方には、「種付け法」と「共立て法」がある。
- (3) ジェノワーズ生地は、共立て法で作るのが一般的である。
- (4) シフォン生地は、中心に穴の開いた専用の型で焼く。

6 製菓理論

B 洋菓子

(B 洋菓子)

問 60 次に示すクレーム・フェッテを調製した場合のオーバーランは何%か。正しいものを一つ選びなさい。

(生クリーム)		(体 積)
ホイップ前	_____	2 0 0 m L
	↓	
ホイップ後	_____	6 0 0 m L

- (1) 6 6 . 7 %
- (2) 1 0 0 %
- (3) 2 0 0 %
- (4) 3 0 0 %

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 次のうち、一般的にハード系パン類に分類されているものとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) パン・ド・カンパーニュ
- (2) カイザーゼンメル
- (3) ベーグル
- (4) チャバッタ

(C 製パン)

問 58 次のうち、製パンの用語とその意味を線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (用 語) | | (意 味) |
|-------------------|-------|--------------------------|
| (1) ケ ト リ ン グ | ————— | 生地をゆでる（ボイルする）こと |
| (2) リ ー ン | ————— | 油脂や卵が少ないパン |
| (3) ル ヲ ャ ン | ————— | 中に入れる詰めもののこと |
| (4) ベンチタイム | ————— | 分割・丸めによって引き締まった生地を休ませる時間 |

6 製菓理論

C 製パン

(C 製パン)

問 59 次のうち、発酵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) 発酵とは、特有の風味と味を作り出し、膨らませる工程を指す。
- (2) 生地を一次発酵させる温度と湿度は、 $28 \sim 30^{\circ}\text{C}$ （ハード系は $25 \sim 28^{\circ}\text{C}$ ）、 $70 \sim 75\%$ を目安とする。
- (3) 酵母が生地に含まれるショ糖やでんぷんを分解し、エタノールと炭酸ガスを生成する。
- (4) ホイロは、中間発酵のことである。

(C 製パン)

問 60 次を示す山食パン 1 斤を製造した場合の焼減率は何%か。正しいものを一つ選びなさい。

窯入れ直前の生地重量	_____	400 g
	↓	
窯出し直後の製品重量	_____	340 g

- (1) 15.0%
- (2) 17.6%
- (3) 58.9%
- (4) 85.0%

