

令和7年度鹿児島県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません

| 試 験 時 間 |
|-------------|
| 午後2時 ~ 午後4時 |

| 試験科目 | 出題数 |
|--------------|--------|
| 衛生法規 | 3問 |
| 公衆衛生学 | 9問 |
| 食品学 | 6問 |
| 食品衛生学 | 12問 |
| 栄養学 | 6問 |
| 製菓理論 及び実技 | 理論 18問 |
| | 実技 6問 |

受験上の注意事項

- 1 受験票は二つ折りにし、各自机の上の番号の隣に置いてください。
- 2 机の上には、受験票及び筆記用具（鉛筆、消しゴム）以外は置いてはいけません。
- 3 問題用紙と解答用紙は別になっています。開始の合図があったら、まず解答用紙に受験番号及び氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は、6科目で60問あります。
なお、製菓理論及び実技の問題中、6問は選択問題となります。
- 5 選択問題は、「和菓子」、「洋菓子」及び「製パン」の科目のうちからいずれか1つを選び、解答用紙の科目選択欄に○印を必ず記入してください。
- 6 解答用紙の科目選択欄に○印が記入されていない場合や○印を記入した科目と解答した科目が異なる場合、また、2つ以上の選択科目を解答した場合は、いずれも無効となります。
- 7 解答は、解答欄に1つだけ番号で記入してください。2つ以上記入した場合は無効となります。
- 8 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 9 試験開始後、60分間は退場できません。60分経過後、退場したい場合は、静かに手を挙げてください。試験監督員が確認してからでなければ退場できません。
また、退場した方は、再び入場することはできません。
- 10 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、忘れ物のないように静かに退場してください。
- 11 受験票及び問題用紙は、各自で持ち帰ってください。



衛生法規

問1 製菓衛生師試験に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 受験する際は、住所地の都道府県でないといけない。
- 2 受験する際は、本籍地の都道府県でないといけない。
- 3 製菓衛生師試験は、厚生労働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、内閣総理大臣が全国一斉に行う。
- 4 製菓衛生師試験は、厚生労働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。

問2 次のうち、食品衛生法に基づく営業許可業種として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 アイスクリーム類製造業
- 2 いわゆる健康食品の製造・加工業
- 3 添加物製造業
- 4 漬物製造業

問3 次のうち、法律とその法律に関する記述の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (法律) | | (法律に関する記述) |
|-----------|---|--------------------|
| 1 食育基本法 | — | 地域住民の健康保持及び増進 |
| 2 労働基準法 | — | 一般消費者の利益を保護 |
| 3 食品安全基本法 | — | リスクコミュニケーション |
| 4 食品衛生法 | — | 容器や包装に入った食品の内容量を表記 |

公衆衛生学

問4 公衆衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 世界保健機関（WHO）憲章では、健康の定義を「単に疾病や虚弱ではないという状態ということではなく、肉体的・精神的並びに社会的に完全に良好な状態である」としている。
- 2 日本国憲法第25条に定められている生存権とは、すべての国民が有する、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利のことである。
- 3 ウィンスロー教授は、1949年に「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である」と定義づけている。
- 4 公衆衛生活動は一般的に、1次予防～3次予防の3段階に分け行われているが、1次予防として、人間ドックなどがあげられる。

問5 次のうち、メタボリックシンドロームの判定基準となる検査項目として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 空腹時血糖
- 2 腹囲
- 3 体重
- 4 血圧

問6 わが国の2019（令和元）年から2022（令和4）年までの主な死因別にみた死亡率（粗死亡率）について、正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | 〔第1位〕 | 〔第2位〕 | 〔第3位〕 |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 悪性新生物 | 心疾患 | 老衰 |
| 2 | 悪性新生物 | 脳血管疾患 | 肺炎 |
| 3 | 脳血管疾患 | 心疾患 | 悪性新生物 |
| 4 | 脳血管疾患 | 悪性新生物 | 心疾患 |

問7 次のうち、予防接種法に基づき定期接種の対象となっている疾病として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 風疹
- 2 ロタウイルス感染症
- 3 ポリオ
- 4 百日咳

問 8 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おける感染症とその分類の組み合わせとして、誤っているものを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| 〔感染症名〕 | 〔感染症名〕 |
|-------------------------|--------|
| 1 エボラ出血熱 | 1 類感染症 |
| 2 鳥インフルエンザ (H5N1, H7N9) | 2 類感染症 |
| 3 日本脳炎 | 3 類感染症 |
| 4 E型肝炎 | 4 類感染症 |

問 9 次の感染症を媒介するそ族・衛生害虫と関連疾患との組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| 〔そ族・衛生害虫〕 | 〔感染症〕 |
|-----------|-------|
| 1 ゴキブリ | つつが虫症 |
| 2 蚊 | マラリア |
| 3 ダニ | アレルギー |
| 4 ネズミ | ペスト |

問 10 次のうち、環境基本法で公害として定義されている典型7公害として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 振動
- 2 水質汚濁
- 3 日照阻害
- 4 悪臭

問 11 労働衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 労働安全衛生法は、労働者の安全と健康を守る法律であり、快適な職場環境の形成を促進することを目的としている。
- 2 労働基準法では、労働時間、休日、安全衛生、災害補償などについて規定している。
- 3 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病（業務上疾病）といい、熱中症や一酸化炭素中毒などがある。
- 4 労働基準法では、「使用者は労働者に、休息時間を除き一週間について、六十時間を超えて労働させてはならない」としている。

問 12 次のうち，衛生統計に関する記述として，誤っているものを1つ選びその番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 国勢調査は，5年ごとに実施される人口静態統計である。
- 2 生産年齢人口とは，20～64歳をさす。
- 3 出生数は1949（昭和24）年に約270万人でピークだったが，その後減少し，2022（令和4）年は初めて80万人を割り込み，2024（令和6）年は70万人を割り込んだ。
- 4 主な感染症や食中毒は，それぞれ感染症法及び食品衛生法によって，診断をした医師が，最寄りの保健所に届けなければならないと規定されている。

食品学

問 13 食品中の水分に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 結合水は食品中の成分と強く結合しており、自由水よりも凍結しやすい。
- 2 自由水は食品中の成分と結合することがなく、結合水よりも微生物や菌の繁殖に利用されるため、食品の腐敗などが生じやすい。
- 3 水分活性の高い食品は、腐敗の原因になる微生物が増殖しにくく、保存性が高い。
- 4 水分活性の最大は 100 である。

問 14 食品の成分間反応に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ポリフェノールが酸化酵素によって酸化されると、褐変物質であるメラノイジンを生成する。
- 2 糖を 200℃付近の高温で加熱すると褐変するカラメル化は、非酵素的褐変反応に分類される。
- 3 脂質（油脂）は自動酸化により、ヒドロペルオキシドを生成する。
- 4 メイラード反応とは、糖などのカルボニル化合物とアミノ化合物との反応から生じるため、アミノカルボニル反応とも呼ばれる。

問 15 次の植物性食品の成分に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 大豆に含まれるたんぱく質は、大部分がグリシニンである。
- 2 くるみに含まれる脂質の多くは飽和脂肪酸である。
- 3 果実類に多く含まれるキチンは、酸と糖との共存によりゼリー化する。
- 4 うるち米に含まれるでんぷんの構成割合は、アミロペクチンが 100%である。

問 16 次の動物性食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 鶏卵の卵白には乳化性、卵黄には起泡性といった特徴がある。
- 2 プロセスチーズは、ナチュラルチーズを原料として加熱を行い、再成型したチーズである。
- 3 国内で最も多く流通している鶏は、ブロイラーよりも名古屋コーチンである。
- 4 卵黄は水分が多く、脂質は含まれない。

問 17 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 保健機能食品は栄養機能食品，特定保健用食品，機能性表示食品の3つに分かれる。
- 2 栄養機能食品とは、一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- 3 機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品である。
- 4 特定保健用食品や機能性表示食品は、消費者庁長官の許可が必要である。

問 18 次のうち、食品の呈味成分とその物質名の組み合わせとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (呈味成分) | | (物質名) |
|--------|---|---------|
| 1 甘味成分 | － | スクロース |
| 2 辛味成分 | － | カプサイシン |
| 3 渋味成分 | － | アスパルテーム |
| 4 苦味成分 | － | カフェイン |

食品衛生学

問 19 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食中毒またはその疑いが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。
- 2 保健所が食中毒について調査するのは、事故発生を速やかに探知し、直ちに被害の拡大を防止し、再発を防止するためである。
- 3 食中毒は、かつては夏に細菌性食中毒が多発していたが、近年はウイルスや寄生虫によるものが中心となってきたことから冬場も含めて通年発生している。
- 4 新鮮なとり肉なら生または加熱不十分で食べても安全である。

問 20 次の令和6年（2024年）食中毒統計（厚生労働省）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 事件数が最も多い病因物質は、サルモネラ属菌である。
- 2 患者数が最も多いのは、ノロウイルスである。
- 3 自然毒食中毒において、死者が発生している。
- 4 事件数が最も多い原因施設は、飲食店である。

問 21 次の食中毒の病因物質となる細菌と、その原因となりやすい食品との組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|-----------|
| 1 | サルモネラ属菌 | － | 卵類及びその加工品 |
| 2 | 腸炎ビブリオ | － | 缶詰・瓶詰食品 |
| 3 | ウェルシュ菌 | － | カレーや煮込み料理 |
| 4 | 黄色ブドウ球菌 | － | にぎり飯 |

問 22 次のノロウイルスによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ノロウイルスは食品中では増殖せず、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- 2 ノロウイルスの不活化には、次亜塩素酸ソーダなど塩素系の消毒薬では効果が薄く、消毒用アルコールが有効である。
- 3 調理従事者の手指を介してノロウイルスに食品が汚染され、その食品を摂食したことで発生したと思われる食中毒が多発している。
- 4 ノロウイルスは、食品の中心温度が 85～90℃で 90 秒以上の加熱で感染性は消える。

問 23 次のアニサキスによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 アニサキスは線虫の仲間である。
- 2 生鮮魚介類に寄生しているアニサキスの幼虫を生きたまま食べることで起こる食中毒である。
- 3 予防法については、冷凍処理（-20℃ 24 時間以上）により、アニサキスの幼虫は感染性を失うので、魚介類を冷凍して、冷凍後に生食することは感染予防に有効である。
- 4 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けることで、アニサキスの幼虫は感染力をなくす。

問 24 次の自然毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ふぐ毒（テトロドトキシン）は、通常の調理加熱などの熱処理では無毒化されない。
- 2 シガテラの有毒成分は、渦鞭毛藻が産生するサキシトキシンやゴニオトキシン群などであり、二枚貝の中腸腺に蓄積する。
- 3 有毒植物による食中毒は、スイセンをニラやノビルと間違えて喫食したりするなどの誤食による事例がある。
- 4 ジャガイモは、発芽部分や緑色部分に有毒成分を多く含み、その部分の除去が不完全の場合に食中毒を引き起こす。有毒成分であるソラニンやチャコニン、水に溶けるが、加熱調理ではほとんど分解されない。

問 25 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食品添加物とは、それ自体は食品ではないが、食品の製造過程において、又は食品の加工もしくは保存の目的で使用される物である。
- 2 使用が認められている食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物のみである。
- 3 食品添加物は、いわゆる天然物を除く化学的合成品だけである。
- 4 サッカリンについては、チューインガムにのみ使用可能である。

問 26 次の細菌性食中毒予防の三原則に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食品に「菌をつけない」ためには、器具類や従事者の手指等の洗浄・消毒を確実にすることが重要である。
- 2 食品中の「菌を増やさない」ためには、食中毒菌が増える時間を与えないように、調理済みの食品は速やかに提供することが大切である。
- 3 食品中の「菌を増やさない」ためには、食中毒菌が増殖しやすい温度帯を避けて保存する必要がある。
- 4 食品中の「菌をやっつける」とは、食品の十分な加熱により食中毒菌を死滅させることであり、加熱できない食品については、冷凍することで食中毒菌をほとんど死滅させることができる。

問 27 次の次亜塩素酸ナトリウムに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食品添加物に指定されているものの、野菜や果物への使用は禁止されている。
- 2 器具などに食品などの汚れが付着している場合は、殺菌力が低下するため、洗剤で十分洗浄した後に使用する。
- 3 希釈した溶液は、時間の経過や温度の上昇、日光によって有効塩素量が減少し効果がなくなるので、その都度希釈して使用する。
- 4 金属に対して腐食作用が働く。

問 28 次のうち、アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示について、表示が義務となっている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ごま、りんご、大豆、卵、えび、かに、そば、乳
- 2 くるみ、えび、さば、乳、大豆、落花生、そば、卵
- 3 えび、さば、小麦、そば、りんご、ごま、卵、乳
- 4 小麦、卵、えび、かに、乳、くるみ、そば、落花生

問 29 次のうち、食品の表示に関する記載のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を回答欄に記入しなさい。

- 1 表示事項については、食品衛生法第4条により厚生労働大臣が必要な事項を食品表示基準として、省令で定めている。
- 2 名称については、商品名ではなく、食品の内容を的確に表し、社会で一般的に通用する名称を表示する。
- 3 賞味期限とは、保存方法に従って保存された未開封の食品が、おいしく食べることができる期間のことで、この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。
- 4 常温保存の場合は、「直射日光を避け、常温で保存」などと表示するが、保存方法を省略することもできる。

問 30 次のうち、H A C C Pに関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食品衛生法では、原則、全ての食品事業者に対してH A C C Pに沿った衛生管理を実施することが義務づけられている。
- 2 H A C C Pを実施するためには、一般衛生管理プログラムが整備され、実施されることが必要である。
- 3 H A C C Pとは、食品の最終製品について細菌検査などを行うことで、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法である。
- 4 食品等の取扱に従事する者がおおむね50人以下の小規模事業所は、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」を導入することとしている。

栄養学

問 31 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1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 厚生労働省，農林水産省の2省が共同して作成した。
- 2 1日に「何を」，「どれだけ」食べたらよいか，望ましい料理の組み合わせと食べる量の目安を，「コマ」のイラストを用いて示したものである。
- 3 「菓子・嗜好飲料」については，「コマ」を回すためのヒモとして表現されている。
- 4 「主食」，「副菜」，「主菜」，「果物」の4つの区分で構成されている。

問 32 次のたんぱく質に関する記述のうち，正しいものを1つ選び，その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 たんぱく質は，組成により，単純たんぱく質，複合たんぱく質，誘導たんぱく質の3つに分類される。
- 2 必須アミノ酸は20種類あり，体内で合成できないため，食物から摂取しなければならない。
- 3 たんぱく質は，1g当たり約9kcalのエネルギーを発生する。
- 4 システインは，必須アミノ酸である。

問 33 次のミネラルに関する記述のうち，誤っているものを1つ選び，その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 カルシウムは，体内に最も多く含まれるミネラルである。
- 2 人体に含まれるヨウ素の大部分は甲状腺に存在し，甲状腺ホルモンの材料となる。
- 3 亜鉛が欠乏すると，味覚障害が起こる。
- 4 ナトリウムは，体内において細胞内液に多く含まれている。

問 34 次のライフステージに関する記述のうち，誤っているものを1つ選び，その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 乳児期では，生後4か月頃まで，母乳栄養，混合栄養，人工栄養のいずれかによって成長する。
- 2 幼児期では，1日3回の食事で必要なエネルギーや栄養量を満たすことができる。
- 3 成長期では，鉄の需要が増加するため，貧血予防のために鉄の摂取を心がける。
- 4 高齢期では，味蕾細胞の萎縮により，味を感じにくくなる。

問 35 次のビタミンと欠乏症に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (ビタミン) | (欠乏症) |
|---------|-----------|
| 1 ビタミンA | － 悪性貧血 |
| 2 ビタミンC | － 壊血病 |
| 3 葉酸 | － 夜盲症 |
| 4 ビタミンD | － 脚気（かっけ） |

問 36 次の疾病のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 日本の糖尿病患者の大部分が1型糖尿病（インスリン分泌不足）である。
- 2 痛風の患者は、プリン体を多く含む食品（肉，魚，大豆）を多めに摂取することが望ましい。
- 3 骨粗しょう症の主たる原因は、加齢および閉経によるカルシウム不足である。
- 4 脂質異常症は、血液中のHDLコレステロールが異常に増加した状態である。

製菓理論及び実技

問 37 次の甘味料のうち、甘味度が最も高いものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 サッカリン
- 2 ステビア
- 3 ソーマチン
- 4 アセスルファム K

問 38 次の砂糖のうち、灰分の含有率が最も高いものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 黒砂糖
- 2 上白糖
- 3 中双糖
- 4 三温糖

問 39 次のうち、小麦粉の種類とその主な用途の組み合わせとして最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (種類) | (用途) |
|---------|---------|
| 1 デュラム粉 | － マカロニ |
| 2 準強力粉 | － 食パン |
| 3 中力粉 | － クッキー |
| 4 薄力粉 | － クラッカー |

問 40 次のでんぷんの加工適性に関する説明のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 糊化とは、水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることである。
- 2 老化とは、糊化されたでんぷんが再び元のでんぷんに戻ることである。
- 3 膨化性とは、でんぷんを糊化して、急激に冷却すると膨れる性質のことである。
- 4 吸湿性に関係があるのはでんぷんの粒子の大きさである。

問 41 次の米粉の原料、処理方法と種類に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (原料) | (処理方法) | (種類) |
|------|----------|--------|
| 1 粳米 | － 生のまま | － 上新粉 |
| 2 糯米 | － 生のまま | － 道明寺粉 |
| 3 粳米 | － 糊化したもの | － 上早粉 |
| 4 糯米 | － 糊化したもの | － 白玉粉 |

問 42 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- 2 卵白の温度が高いほど気泡性が良いが、泡の安定性が悪くなる。
- 3 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 4 乾燥全卵は気泡を目的とする菓子製造に適する。

問 43 次の油脂の加工適性に関する記述について、()に入る語句として正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

生地の混合工程で油脂が気泡を抱きこむ性質を()という。バタークリームのホイップの程度、あるいはバターケーキなどの容積増に著しい影響を与える。

- 1 クリーミング性
- 2 可塑性
- 3 ショートニング性
- 4 フライニング性

問 44 牛乳に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 牛乳は生乳を清浄化し、均質化や殺菌等を行ったものである。
- 2 牛乳の中に含まれる乳脂肪は「脂肪球膜」という被膜に包まれた細かい球状をしている。
- 3 牛乳に「乳酸菌」を加えて発酵させると、全体がゲル状に固まって「ヨーグルト」ができる。
- 4 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが果糖である。

問 45 乳製品に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ホエイパウダーとは、チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。
- 2 練乳とは、牛乳を濃縮したものである。
- 3 チーズとは、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である。
- 4 クリームとは、バターからさらに攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたものである。

問 46 チョコレート類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ブルームとは、チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特の艶が消える現象をいう。
- 2 カカオタンニン¹は、酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解する。
- 3 テオブロミン²は、苦味のある無色の結晶で、カカオバター中に多く含まれている。
- 4 純チョコレートには異種脂肪が入っていないので、風味は極めて良好である。

問 47 次のうち、カカオバターの融点として正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 23～25℃
- 2 33～35℃
- 3 43～45℃
- 4 53～55℃

問 48 次の果実類の種類に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (種類) | (果実) |
|-------------|---------|
| 1 核果類 | － サクランゴ |
| 2 種実類 (堅果類) | － アーモンド |
| 3 仁果類 | － リンゴ |
| 4 準仁果類 | － ビワ |

問 49 次の種実類のうち、でんぷんが主成分であるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ココナッツ
- 2 くるみ
- 3 栗
- 4 ヘーゼルナッツ

問 50 酒類に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (分類) | (原材料) | (酒類) |
|-------|-------|--------|
| 1 醸造酒 | － 果実 | － ワイン |
| 2 醸造酒 | － 米 | － 清酒 |
| 3 蒸留酒 | － 果実 | － リンゴ酒 |
| 4 蒸留酒 | － 糖蜜 | － ラム |

問 51 食塩に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食塩は、化学的には90%以上の塩化ナトリウムと少量の塩化マグネシウムや硫酸マグネシウム、塩化カリウムなどから成り立つ。
- 2 製パンにおける食塩添加量は1～2%以内である。
- 3 一般に腐敗細菌の多くは約2%の食塩濃度で繁殖が抑制され、5～10%で繁殖不能となる。
- 4 食物の味の調整と防腐作用に利用される。

問 52 製パン改良剤（イーストフード）の種類と使用目的に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (種類) | (使用目的) |
|-----------|-----------|
| 1 アンモニウム塩 | － 秤量の容易化 |
| 2 カルシウム塩 | － すだちの良化 |
| 3 酵素剤 | － パンのソフト化 |
| 4 分散剤 | － 保存性の向上 |

問 53 重曹として知られている膨張剤（ガス発生剤）として、次のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 炭酸アンモニウム
- 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 塩化アンモニウム
- 4 炭酸水素アンモニウム

問 54 着色料に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 着色料は金属イオンが共存すると生地自体の熱による着色を引き起こしやすい。
- 2 天然色素は、食品添加物として指定されていない。
- 3 食用タール系色素は水溶性であり、2～10%の溶液として使用する。
- 4 アルミニウムレーキ色素は、水にはほとんど溶けないので、できるだけ微粉のものを選び、よく混ぜて使用する。

選択問題

ここからは、選択問題です。

「和菓子」(問 5 5 ～問 6 0)、「洋菓子」(問 6 1 ～問 6 6)、「製パン」(問 6 7 ～問 7 2)の 3 つの科目のうちから、解答する科目を 1 つだけ選び、科目の選択欄に○印を記入してください。

次の場合は、無効となります。

- (1) 科目の選択欄に○印が記入されていない場合
- (2) ○印を記入した科目と解答した科目が異なる場合
- (3) 2 つ以上の選択科目を解答した場合

和菓子（問55～問60）

問55 次の和菓子の用語とその意味の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (用語) | | (意味) | |
|------|------|------|-----------------------------|
| 1 | 三同割 | － | 粉，卵，バターの分量が同量であること |
| 2 | 手粉 | － | 生地などが手，台，麵棒などに付かないように振る粉のこと |
| 3 | 半どまり | － | 寒天などの表面が完全に固まっていないこと |
| 4 | 火取る | － | 餡を硬く練ること |

問56 次の和菓子分類の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (和菓子分類) | | (名称) | | | |
|---------|------|------|-----|---|------|
| 1 | 生菓子 | － | 焼き物 | － | 黄味雲平 |
| 2 | 半生菓子 | － | 餡物 | － | 最中 |
| 3 | 生菓子 | － | 蒸し物 | － | 外郎 |
| 4 | 干菓子 | － | 押し物 | － | ボーロ |

問57 次のうち、練り上げた餡の含糖率(%)を求める式として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 使用した糖類の重量 ÷ 生餡の重量 × 100
- 2 使用した糖類の重量 ÷ 練り上がり餡の重量 × 100
- 3 生餡の重量 ÷ 練り上がり餡の重量 × 100
- 4 練り上がり餡の重量 ÷ 生餡の重量 × 100

問58 次の和菓子のうち、一般的な原料として上白糖を使用しないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- 2 菓饅頭（小麦饅頭）
- 3 浮島
- 4 黄味時雨

問59 次の練切餡に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 並餡を中火取り餡にしてから求肥を加える。
- 2 求肥を加えたら、火力を強くして練り混ぜる。
- 3 求肥の分量は並餡の総量に対して8～9%必要である。
- 4 餡に粘りを出し、熱で色焼けしないように、何度ももみながら冷やす。

問 60 雪平に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 雪平には、寒梅粉が使用されている。
- 2 一般的な原料として卵白を使用している。
- 3 純白に仕上がるので、そのまま、又は着色して、上生菓子や引菓子などに多く用いられる。
- 4 製法には蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りがある。

洋菓子（問 6 1 ～ 問 6 6）

問 61 次の洋菓子の用語とその意味に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (用語) | | (意味) |
|--------|---|-----------------------|
| 1 アベセ | － | 麺棒で薄くのばす。 |
| 2 フランベ | － | 酒に火を入れてアルコール分を飛ばす。 |
| 3 ナッペ | － | 冷凍する。 |
| 4 アンロベ | － | チョコレートなどで覆う，コーティングする。 |

問 62 次の洋菓子の製法による分類のうち、卵白生地として正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ダックワーズ
- 2 ロールケーキ
- 3 ブランデーケーキ
- 4 フィナンシェ

問 63 次の洋菓子に関する分類の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (生地) | | (名称) |
|---------|---|-----------|
| 1 折り生地 | － | パルミエ |
| 2 練り生地 | － | ラング・ド・シャ |
| 3 泡立て生地 | － | シュクセ |
| 4 煮上げ生地 | － | カスタードクリーム |

問 64 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述で、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

溶かしたチョコレート（45～50℃）を攪拌しながら（ア）まで冷却し、再度（イ）に昇温させる。作業には、水冷法，（ウ），フレーク法のような方法がある。

| (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|----------|---|--------|---|--------|
| 1 27～28℃ | － | 41～42℃ | － | 逆製法 |
| 2 31～32℃ | － | 47～48℃ | － | ダブルール法 |
| 3 27～28℃ | － | 31～32℃ | － | ダブルール法 |
| 4 31～32℃ | － | 37～38℃ | － | 逆製法 |

問 65 次の焦がしバターを使用する焼き菓子としてうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 サヴァラン
- 2 フィナンシェ
- 3 ケーク・オ・フリユイ
- 4 パルミエ

問 66 次のあめ細工の製法のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 「シュクル・スフレ」とは、煮詰めたあめをフォークなどに付けてふり、フワツとした糸状のあめを作る方法である。
- 2 「シュクル・クーレ」とは、煮詰めたあめをプラスチック粘土などで縁取った型の中や、シリコンでできた型に流してかたどって作る方法である。
- 3 「シュクル・ティレ」とは、柔らかくしたあめに、筒や送風ポンプを使って空気を送り込み、あめを膨らませて作る方法である。
- 4 「シュクル・フィレ」とは、煮詰めたあめを引いて光沢を出し、花や葉、リボンなど、いろいろなものを作るのに用いるあめ細工の基本となる方法である。

製パン（問67～問72）

問 67 次の用語とその意味に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

| (用語) | | (意味) |
|---------|---|-----------------|
| 1 ルヴァン | ー | フランス語で酵母や発酵種のこと |
| 2 リッチ | ー | 油脂や卵が多いパンのこと |
| 3 クラム | ー | 外皮の硬い部分のこと |
| 4 フィリング | ー | パンの中に入れる詰め物のこと |

問 68 次のミキシングによる生地の変化に関する説明のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 つかみどり段階とは、生地に弾力が出て、くっつかなくなることである。
- 2 水切れ段階とは、生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになることである。
- 3 麩切れ段階とは、生地は弾力を失い、結合力がなくなることである。
- 4 破壊段階とは、材料が雑然と混じった状態のことである。

問 69 次の中種法に関する記述のうち、誤っているもの1つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 小麦粉の一部（50～100%）、酵母、水などを混ぜ合わせて中種を作る。
- 2 機械耐性に劣り、手作りの製パンに適している。
- 3 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- 4 設備スペースの規模が大きく、工程所要時間が長い。

問 70 次の記述のうち、製パン工程でパンチを行う目的として誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 発酵中に発生した炭酸ガスを抜く。
- 2 生地の弾力性を高める。
- 3 イーストの働きを低下させる。
- 4 生地温度を均一にする。

問 71 次の空欄に当てはまる語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

$$\text{焼減率 (\%)} = \left((A) - (B) \right) \div (C) \times 100$$

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|----------|----------|----------|
| 1 | 焼成前の生地重量 | 焼成後のパン重量 | 焼成前の生地重量 |
| 2 | 焼成後のパン重量 | 焼成前の生地重量 | 焼成後のパン重量 |
| 3 | 焼成前の生地重量 | 焼成後のパン重量 | 焼成後のパン重量 |
| 4 | 焼成後のパン重量 | 焼成前の生地重量 | 焼成前の生地重量 |

問 72 次のベーグルの製法に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 パン酵母が多いため、発酵時間は長い。
- 2 生地はやわらかめにする。
- 3 ボイルした後は、直ちに天板にのせて、オーブンで焼成する。
- 4 ミキシングは短めに行う。