

令和 8 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	1 2 問
栄 養 学	6 問
製 菓 理 論	理論 1 8 問
及 び 実 技	実技 6 問

受験上の注意事項

- 1 通知書は、各自机の上の番号の隣に置いてください。
- 2 机の上には、通知書及び筆記用具（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 6 0 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、6 0 分間は退室できません。6 0 分経過後、退室したい場合は、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室できません。
また、退室した方は、再び入室することはできません。
- 10 退室するときは、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室してください。
- 11 通知書及び問題用紙は、各自で持ち帰ってください。



鹿児島県

衛生法規

問 1 次の製菓衛生師の定義に関する記述のうち、（ ）の中に入る組み合わせとして、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。

「製菓衛生師」とは、（ A ）の（ B ）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。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 厚生労働大臣 | — | 免許 |
| 2 | 厚生労働大臣 | — | 指名 |
| 3 | 都道府県知事 | — | 免許 |
| 4 | 都道府県知事 | — | 指名 |

問 2 次のうち、食品衛生法の目的として、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 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること
- 2 国民の栄養の改善など、国民保健の向上を図ること
- 3 地域住民の健康の保持および増進に寄与すること
- 4 国・地方団体をはじめとする関係者及び国民の食育の推進に関する取り組みを総合的にかつ計画的に推進すること

問 3 次の法律と関係する主な所管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。

- | | （法律） | | （関係する主な所管） |
|---|---------|---|------------|
| 1 | 学校給食法 | — | 文部科学省 |
| 2 | 大気汚染防止法 | — | 厚生労働省 |
| 3 | 労働基準法 | — | 厚生労働省 |
| 4 | 水質汚濁防止法 | — | 環境省 |

公衆衛生学

問 4 次の文章は、日本国憲法第 25 条に関する記述である。() の中に入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。

すべての国民は、健康で (A) 的な最低限度の生活を営む権利を有する。
国は、すべての生活部面について、(B)、社会保障及び (C) の向上
及び増進に努めなければならない。

- | (A) | | (B) | | (C) |
|-------|---|-------|---|-------|
| 1 文化 | — | 保健福祉 | — | 公衆衛生 |
| 2 衛生 | — | 社会福祉 | — | 環境衛生 |
| 3 衛生 | — | 保健福祉 | — | 環境衛生 |
| 4 文化 | — | 社会福祉 | — | 公衆衛生 |

問 5 次の職業性疾患とその原因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。

- | | | | |
|---|-------|---|------|
| 1 | じん肺 | — | 有害ガス |
| 2 | 白ろう病 | — | 振動 |
| 3 | 肺空気塞栓 | — | 高圧作業 |
| 4 | 熱中症 | — | 高温作業 |

問 6 生活習慣病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。

- 生活習慣病予防の対策は、成人期だけでなく、幼少期からの生活習慣の見直しや改善が重要である。
- 糖尿病は、インスリンの絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害で、遺伝することはない。
- 脳血管疾患は、脳出血や脳梗塞などで起こる。半身まひなどを引き起こし、回復しても半身不随などの後遺症が残り、長期のリハビリテーションを必要とする場合が多い。
- 高血圧症のうち、本態性高血圧症の占める割合は約 90%である。

問 7 次の環境衛生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。

- ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の 1 つである。
- シックハウス症候群は、化学物質だけでなく、ダニやカビ等も原因となる。
- 室内の快適な湿度の目安は、20～30%といわれている。
- 室内での日常生活に適当な照度は、150～300 ルクスとされている。

問 8 次の光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 赤外線は、日光の中では波長の短い部分で、目に視覚としては感じないが、人体に当たると暖かく感じる。
- 2 紫外線は、微生物に対し殺菌的に作用するが、物の表面にしか作用しない。
- 3 紫外線は、皮膚の中に含まれるプロビタミンDを骨の成長に大切なビタミンDに変えるので、日光浴は大切である。
- 4 われわれが日光として感覚的にとらえているのは可視光線であり、波長の組み合わせによって色の識別ができる。

問 9 次の疾病予防対策のうち、一般的に二次予防として位置づけられるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 リハビリテーション
- 2 食生活改善
- 3 人間ドック
- 4 予防接種

問 10 次の感染症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 病原体が自然に本来存在する場所は病原巣といわれ、ヒトが病原巣の場合、患者と無症候性病原体保有者（キャリア）がこれにあたる。
- 2 感染症は、感染源、感染経路、病原性のある宿主の三条件がそろって成立する。
- 3 経口感染症は、病原体が飲食物を介して口から人体へ侵入して発病する感染症である。
- 4 人と動物が共通して感染する感染症を人畜共通感染症といい、狂犬病など多くの感染症が確認されている。

問 11 次の消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 煮沸消毒法は、沸騰水中で10分間煮沸する方法である。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、吐物、排泄物による汚染の消毒に適する。
- 3 消毒液を染み込ませて清拭する清拭法では、一方向に拭き取ることが重要である。
- 4 消毒液のうち、アルコールによる消毒は、すべての微生物に有効とは限らない。

問 12 次の職場におけるメンタルヘルス対策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 労働安全衛生調査（実態調査）の概況によると、令和4年から令和6年は、職業生活等に関して強い不安やストレスを感じる労働者が3割に上っていた。
- 2 ストレスチェックは、健康増進法に基づいた制度である。
- 3 ストレスチェックは、職場環境改善につなげる目的がある。
- 4 メンタルヘルスケアの4つのケアのうち、「ラインによるケア」は、労働者が自らのストレスに気づき、事業者がそれを支援することである。

食品学

問 13 食品の保存性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 米粉に水あめや糖類を加えて練り上げることで保存性は高まる。
- 2 果物にショ糖を加えて煮ることにより保存性は高まる。
- 3 自由水の多い食品は、保存性が高い。
- 4 乾燥食品などは水分活性が低いため、保存性が高い。

問 14 次のうち、カカオに含まれる代表的な苦味成分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 テオブロミン
- 2 ミオグロビン
- 3 カプサイシン
- 4 アスパルテーム

問 15 次のイモ類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 ヤマノイモはかるかんに使用される。
- 2 サツマイモは、アミラーゼを多く含むため、加熱調理や貯蔵によりでんぷんが分解されて甘味が増す。
- 3 サトイモは、シュウ酸カルシウムやホモゲンチジン酸が含まれているため、わずかにえぐ味がある。
- 4 コンニャクイモの主成分はソラニンであり、人体でほとんど消化されないため、栄養価はほとんどないが整腸効果がある。

問 16 次の牛乳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 牛乳は多くの栄養成分を含むが、ビタミンは含まれない。
- 2 80%以上が水分で、残りの成分を乳固形分と呼ぶ。
- 3 殺菌等の工程を経て飲料として流通販売されるものを牛乳と呼ぶ。
- 4 牛乳中の炭水化物の大部分は乳糖である。

問 17 次の食品の生産と消費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 供給熱量と摂取熱量の差は、食品加工で生じる残渣や家庭での食べ残しであるフードロスを反映したものである。
- 2 1970年代には、ファミリーレストランやファストフードなど外食産業が出現し、食の多様化の時代を迎えた。
- 3 1990年代以降の経済停滞状況により低価格で食べられるファストフードの外食や量販店等の総菜など中食の需要が伸びている。
- 4 国ごとの2017年度のカロリーベース総合食料自給率は、日本では97%であり、アメリカ、フランス、ドイツ、イギリスと比べて、高い。

問 18 次のうち、果実とその食用部位による一般的な分類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。

	(果実)		(分類)
1	モモ	—	仁果類
2	ウメ	—	準仁果類
3	レモン	—	核果類
4	リンゴ	—	仁果類

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 食中毒とは、飲食に起因する健康被害のことであり、食品中に混入したガラスや金属などを原因とする物理的な衛生上の危害も含まれる。
- 2 食中毒の患者を診断した医師には、最寄りの保健所長への届け出が義務付けられている。
- 3 鮮度が良好で異味や異臭などない食品を原因として発生することもある。
- 4 食中毒はかつて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ケースが増えたため、冬場も含めて通年発生している。

問 20 次の腸管出血性大腸菌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 ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。
- 2 本菌による感染症は、小児や高齢者で溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、重症化することがある。
- 3 感染症法（「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」）により、第3類感染症と位置付けられており、保菌者に対する食品取扱業務の就業制限が定められている。
- 4 本菌が大量に増殖した飲食物の摂取によって発症する。

問 21 次のノロウイルスに関する記述のうち、（ ）に入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。

ノロウイルスは、非常に小さい球形のウイルスで、人の（ A ）でのみ増殖する。ノロウイルスの不活化には（ B ）が有効である。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|-------|---|------------|
| 1 | 咽頭部 | — | アルコール |
| 2 | 咽頭部 | — | 次亜塩素酸ナトリウム |
| 3 | 腸管内 | — | アルコール |
| 4 | 腸管内 | — | 次亜塩素酸ナトリウム |

問 22 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1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 動物の腸管に存在し、特に鶏肉の菌陽性率が高い。
- 2 芽胞を形成するので熱に強いが、産生された毒素は熱に弱く、80℃で30分加熱すると無毒となる。
- 3 100個程度の少ない菌数でも感染する。
- 4 井戸水を原因とした食中毒も発生していることから、井戸水などの塩素消毒や定期的な水質検査も重要である。

問 23 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1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 自然界に広く分布している。人の皮膚、鼻の粘膜にも付着しており、傷口ができると侵入して化膿を引き起こす。
- 2 増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンといい、この毒素は熱や酸・アルカリに対して不安定である。
- 3 食後 30 分～6 時間ぐらいの短い潜伏期間で発病し、吐き気、激しい嘔吐、腹痛・下痢などの症状がある。
- 4 原因となりやすい食品には、握り飯、折詰料理、仕出し弁当、シュークリームなどがある。

問 24 次のうち、動植物とそれに含まれる自然毒の組み合わせとして、誤っているものを1つえらび、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | |
|---|--------|---|----------|
| 1 | ふぐ | － | テトロドトキシン |
| 2 | バラフエダイ | － | テトラミン |
| 3 | じゃがいも | － | チャコニン |
| 4 | ホタテガイ | － | サキシトキシン |

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 保存料は、食品に付着した微生物を死滅させることで、食品の保存性を高める。
- 2 酸化防止剤は、それ自身が酸素と結合することで、酸素による食品の酸敗を防ぐ。
- 3 発色剤は無色であるが、食品の成分と反応して色調を安定させ、食品の色の退色を防いだり、好ましい鮮やかな色を呈するようにする。なお、鮮魚介類や生鮮食肉に使用することは禁じられている。
- 4 着色料は、食品加工中の色素の退色や変色を補い、美しく見せるために使用される。鮮魚介類や食肉、野菜類に着色料を使用することは禁じられている。

問 26 次の食品の表示について、現在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、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 マカダミアナッツ
- 2 カシューナッツ
- 3 くるみ
- 4 落花生

問 27 食品の期限表示に関する記述で、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 賞味期限とは、おいしく食べることができる期限のことであり、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。
- 2 消費期限は、腐敗、変敗その他の品質の劣化により、安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 3 消費期限又は賞味期限は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を考慮し、食品表示基準に規定のある標準期間例に基づき設定する。
- 4 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法に従って保存した場合の期限のことをいう。

問 28 次の食品取扱者の衛生に関する記述について、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 検便の結果、細菌性食中毒の原因菌が検出された調理従事者であっても、下痢や腹痛などの消化器症状が出ていなければ、直接食品に触れる調理に従事してもよい。
- 2 手洗いの際は、時計や指輪は外さず、手と一緒にしっかり洗浄・消毒することが重要である。
- 3 手に傷口がある場合は、救急絆創膏などで傷の応急手当をすれば、食品に直接触れる作業をしてもよい。
- 4 職場では、作業着や履物は専用のものを使用し、作業着のままで外出することは避けなければならない。

問 29 次のうち、衛生管理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 営業者は食品衛生責任者を定めることとされており、製菓衛生師の資格を持つ者は食品衛生責任者となることができる。
- 2 仕込み用と、調理済みの食品を取り扱う器具・容器は区別し、包丁・まな板・布巾等からの食中毒菌の二次汚染を防ぐようにする。
- 3 手指や器具・容器の消毒に用いられている逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用することで洗浄効果が期待でき、効果的な洗浄・消毒ができる。
- 4 水道水以外の水を使用する施設では、水質検査を実施して安全が確認されてから使用する必要があり、その後は、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保管しなければならない。

問 30 次のうち、H A C C P に沿った衛生管理に関する記述について、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 H A C C P による衛生管理は、食品の最終製品について細菌検査などを行い、その合格をもって出荷する「ファイナルチェック方式」とされ、この方式により出荷した製品を保証している。
- 2 食品衛生法が改正され、原則すべての食品等事業者に、H A C C P に沿った衛生管理が求められることとなったが、食品等の取扱いに従事する者がおおむね 50 人以下の小規模事業所には、H A C C P に沿った衛生管理の導入が任意とされている。
- 3 H A C C P システムを効果的に機能させるためには、安全で衛生的な原材料の使用と、一般衛生管理プログラムによって管理された清潔で衛生的な作業環境が前提となる。
- 4 「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理」を導入した場合でも、「衛生管理計画」どおりに衛生管理を実施していれば、衛生管理計画の見直しを省略することができる。

栄養学

問 31 次の栄養成分のうち、食品表示基準によって栄養成分表示が義務付けられていないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 炭水化物
- 3 食物繊維
- 4 脂質

問 32 次のライフステージ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 妊娠初期では、神経管閉鎖障害発症のリスク低減のため、十分なカルシウムの摂取を心がける。
- 2 乳児期において、満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため蜂蜜は与えない。
- 3 学童期と思春期において、体重をコントロールする際には、減食ではなく活動量を増やすことが望ましい。
- 4 高齢期では、味覚が低下するが薄味を心がけ、食塩の取り過ぎなどに注意する。

問 33 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1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 肥満における適切な栄養管理は、エネルギーを制限し、各栄養素の必要量を確保してバランスよく食べること、3食を規則正しく食べることである。
- 2 脂質異常症とは、高LDLコレステロール血症、高HDLコレステロール血症、高中性脂肪血症のことをいい、動脈硬化の原因であり、高血圧や心臓病に発展しやすい。原因は、肥満や、不飽和脂肪酸、アルコールなどの過剰摂取があげられる。
- 3 骨粗鬆症の主たる原因は、加齢や閉経によるカルシウム不足であり、予防策は閉経前に骨量を多くしておくことであり、子供の頃からの積み重ねが重要である。
- 4 貧血の中で患者数が最も多いのが鉄欠乏性貧血であり、鉄分の不足はもちろん、たんぱく質、エネルギーの摂取不足でも起こる。

問 34 次のミネラル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。

- | (ミネラル) | | (欠乏症) |
|---------|---|-------|
| 1 リン | — | 腎機能低下 |
| 2 亜鉛 | — | 味覚障害 |
| 3 ナトリウム | — | 血圧上昇 |
| 4 カリウム | — | 骨異常 |

問 35 次の血糖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 血液中のグルコース（ブドウ糖）濃度を血糖値という。
- 2 血糖値が上昇すると摂食行動を抑制し、血糖値が低下すると摂食行動を促す。
- 3 糖尿病は、インスリンの作用不足が原因で、慢性的な高血糖状態となる。
- 4 アドレナリンは、血糖値が上昇すると分泌され、血糖値を低下させる。

問 36 次のビタミン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 ビタミンB₁は、ブドウ糖を代謝してエネルギーを生み出す際に必要であり、不足するとエネルギー不足になりやすい。
- 2 ビタミンB₂は、エネルギー産生栄養素（三大栄養素）を代謝してエネルギーを生み出す際に必要であり、中でも脂質の代謝に深く関与する。
- 3 葉酸は、カロテノイドとともに生体膜の酸化を防ぐ抗酸化作用があり、不足すると溶血しやすくなる。
- 4 ビタミンCは、鉄の吸収を高め、鉄欠乏の予防効果を示す。

製菓理論及び実技

問 37 次の蜂蜜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 成分の80%以上をショ糖が占めている。
- 2 蜜源によって色、香味、糖組織が異なる。
- 3 蜂蜜を配合した生地は焼き色がつきにくい。
- 4 砂糖楓の樹液を集めて煮詰めた糖液である。

問 38 次の砂糖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 黒砂糖は、味が濃厚複雑で、焼き菓子などに使用される。
- 2 白ざら糖は、純度が高く淡泊な甘味を示し、糖度の高い製品に使用される。
- 3 三温糖は、粒子が細かく固まりやすいので、ビスコ(転化糖の一種)をかけて固まりを防いでいる。
- 4 粉砂糖は、吸湿性が低く、荷重がかかっても固まらない。

問 39 次の小麦に関する組み合わせとして、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。

	(部位)		(小麦粒に占める割合)		(製品)
1	胚芽	—	約83%	—	ふすま
2	胚乳	—	約83%	—	小麦粉
3	胚芽	—	約15%	—	小麦粉
4	胚乳	—	約15%	—	ふすま

問 40 次のでんぷん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 地上でんぷんには、ジャガイモ、葛、タピオカなどがある。
- 2 米のでんぷんは、馬鈴薯のでんぷんと比較して、粒子が大きく、アミロースを多く含む。
- 3 ヨード反応において、アミロースは赤紫色を呈し、アミロペクチンは青あいを呈する。
- 4 アミロペクチンはブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものであり、アミロースはブドウ糖分子が直鎖状につながったものである。

問 41 次の米粉のうち、もち米が原料となっているもの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 上南粉
- 2 上新粉
- 3 うるち上南粉
- 4 早並粉

問 42 次の卵黄の特性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 卵黄の鶏卵に占める重量割合は、3割程度である。
- 2 卵黄の成分は、卵白に比べて脂質の割合が高い。
- 3 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- 4 卵黄を完全凝固するには80℃以上の加熱を要する。

問 43 次の油脂に関する記述の（ ）に入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。

油脂とは、常温で液状の油と固体状の（ A ）を総称したもので、化学的にはいずれも（ B ）と（ C ）の結合したものである。

- | | （ A ） | | （ B ） | | （ C ） |
|---|-------|---|-------|---|--------|
| 1 | 脂肪酸 | — | 有機酸 | — | グリコーゲン |
| 2 | 脂肪 | — | 有機酸 | — | グリセリン |
| 3 | 脂肪 | — | 脂肪酸 | — | グリセリン |
| 4 | 脂肪酸 | — | 糖類 | — | グリコーゲン |

問 44 次の牛乳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 牛乳の固形分のうち、最も多いものはたんぱく質である。
- 2 牛乳にビタミンAは含まれていない。
- 3 牛乳のたんぱく質のほとんどはラクトアルブミンである。
- 4 乳糖は甘味の少ない糖質で、ブドウ糖とガラクトースが結合した構造をもつ。

問 45 次のチョコレートのブルー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 ブルームが起これると外観は悪くなり、食べた場合、チョコレート独特のテクスチャーや香味に影響する。
- 2 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つやが消える現象である。
- 3 チョコレートの表面に砂糖が浮いて固結した状態をファットブルームという。
- 4 製造工程のテンパリングが適正に行われなかったり、湿度の高いところで作業をした場合に起こりやすい。

問 46 次の果実加工品に関する記述のうち、() の中に入る語句として、**最も適当なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

濃厚糖液中に果実そのまま、または果実の切片をいれ、形が保たれている状態のまま煮詰めたものを() という。

- 1 フルーツソース
- 2 プレザーブ
- 3 マーマレード
- 4 コンポート

問 47 次の果実類のうち、果実中のペクチン質含量割合が**一番多いもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 イチゴ
- 2 ブドウ
- 3 ナシ
- 4 オレンジ

問 48 次の寒天に関する記述のうち、() の中に入る語句の組み合あわせとして、**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。

寒天の材料は(A)で、主成分のほとんどは(B)からできている。寒天溶液は、加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなる、いわゆる(C)である。

- | (A) | | (B) | | (C) |
|-------|---|-------|---|-------|
| 1 褐藻類 | — | 食物繊維 | — | 熱凝固性 |
| 2 紅藻類 | — | 食物繊維 | — | 熱可逆性 |
| 3 褐藻類 | — | たんぱく質 | — | 熱可逆性 |
| 4 紅藻類 | — | たんぱく質 | — | 熱凝固性 |

問 49 次の種実類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 アーモンドにはビターとスイートの2種類があり、前者はアーモンドオイル用に、後者は製菓用、つまみ等に広く利用される。
- 2 ピスタチオは「ナッツの女王」といわれ、品のよい味で製菓用、アイスクリーム等に利用されている。
- 3 ウォールナッツ（くるみ）はリノール酸、リノレン酸含量が多い。
- 4 ヘーゼルナッツは脂肪が少ないため、粉末で利用されることが多い。

問 50 次の香辛料のうち、辛味性香辛料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 ジンジャー（ショウガ）
- 2 シナモン
- 3 オールスパイス
- 4 ナツメグ

問 51 次の酒類のうち、醸造酒に分類されるものとして、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 ブランデー
- 2 ラム
- 3 ミード
- 4 ウオッカ

問 52 次のモルトエキス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 モルトエキスは、色相、酵素力、性状により大別される。
- 2 モルトエキスの成分組成で最も多いものは、麦芽糖である。
- 3 脱脂粉乳の多い配合では、モルトエキスを使用するとpHが上昇し、発酵の遅れを防ぐことができる。
- 4 モルトエキスの製パンでの効果は、風味、色つき、発酵持続性の強化がある。

問 53 次の膨張剤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 イスパタは、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。
- 2 베이킹パウダーは、ガス発生基材に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。
- 3 炭酸水素ナトリウムは40℃以上で炭酸ガスを発生し、80℃以上でガス発生は活発になる。
- 4 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。

問 54 次の乳化剤に関する記述について、（ ）に入る語句の組合せのうち、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。

グリセリン脂肪酸エステルは、グリセリンを（ A ）として脂肪酸とエステル結合させたものである。熱水と乳化しやすく、アルコールや植物油によってよく溶け、（ B ）型の乳化状態をつくるのに適している。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 親水基 | — | W／O |
| 2 | 親水基 | — | O／W |
| 3 | 親油基 | — | W／O |
| 4 | 親油基 | — | O／W |

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 5 5 ～問 6 0）

問 55 次の菓子のうち、半生または干菓子に分類されるものはいくつあるか。その番号を 1 つ選び、解答欄に記入しなさい。

最中、石衣、雪平、おこし、有平糖

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 56 次のうち、配糖率（％）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 57 次の生餡の製造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 虫食豆や未熟豆は水に浸けると水面に浮かび上がってくる。
- 2 浸漬後の豆は浸漬前に比べて重量が約 2.5 倍、容量が約 2 倍になる。
- 3 火にかけ沸騰したら、ザル等にあげて煮汁を切り、渋みや苦みを取り除く工程を「渋切り」という。
- 4 餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈殿したら上水を捨てる工程を「水さらし」という。

問 58 次の和三盆打菓子を作る際に、水の代わりに使用する「ねき水」の配合として、最も適当なものを 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 水 1 : 水あめ 2
- 2 水 1 : 水あめ 1
- 3 水 2 : 蜂蜜 1
- 4 水 1 : 蜂蜜 2

問 59 次の柏餅の製法に関する注意点のうち、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 蒸しすぎると生地が強く出すぎる。
- 2 生地を二度蒸しすることで、歯切れのよい、艶のある生地になる。
- 3 生地の粗熱を取る場合は、冷水の中に漬けるとよい。
- 4 セイロで蒸し上げる際、表面の泡を消すため、セイロ内に外気が入らないよう注意する。

問 60 次の黄身時雨の生地が大きく割れる原因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 生地のもみすぎ
- 2 生地を寝かしすぎ
- 3 生地が硬い
- 4 蒸気が弱い

洋菓子（問 6 1 ～問 6 6）

問 61 次のうち、一般的な配合としてアーモンドパウダーを原材料に使用するものはいくつあるか。その番号を 1 つ選び、解答欄に記入しなさい。

フィナンシェ、ダックワーズ、マドレーヌ、シュー・ア・ラ・クレーム

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 62 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 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ガナッシュはチョコレートをベースに、生クリームと合わせたものである。
- 2 テンパリングには水冷法、ダブリール法、フレーク法の 3 種類がある。
- 3 チョコレートを口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶ける性質は、温度に対する物性変化が顕著なカカオバターの特徴によるものである。
- 4 クーベルチュールは流動性が低く、きわめて良質なチョコレートのことである。

問 63 次のうち、「バターで生地を包む方法」で作られるパイ生地（折り込み生地）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 パート・フィユテ・オルディネール
- 2 パート・シュクレ
- 3 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 4 フィユタージュ・ラピッド

問 64 次のジェノワーズの記述のうち、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 必ずバターを加えて作るのがジェノワーズで、一般的に「スポンジ生地」といわれるものである。
- 2 通常、ジェノワーズは別立て法で作るが、別立てにすることできめの細かな内層になる。
- 3 溶かしたバターの温度は、生地温度より 20℃程度高いと生地になじみやすい。
- 4 ジェノワーズは仕上がりにコクがありしっとりしているのが特徴である。

問 65 次のメレンゲ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 メレンゲは、卵白、砂糖から作られるが、半製品として菓子の一部に利用されることはない。
- 2 ムラング・オルディネールは、卵白の倍量の砂糖が入り、湯煎で温めながら泡立てて作る。
- 3 ムラング・シュイス（スイス）は、卵白と砂糖の割合が1対1から1対2で、氷をあてながら泡立てるもので、飾りに使われる。
- 4 ムラング・イタリアンヌは、熱いシロップを加えながら卵白を泡立てて作る。

問 66 次のうち、コンフィズリーに該当しないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 バヴァロワ
- 2 キャラメル
- 3 パート・ド・フリュイ
- 4 マジパン

製パン（問67～問72）

問 67 次のパンのうち、菓子パン類に分類されるものはいくつあるか。その番号を1つ選び、解答欄に記入しなさい。

バターロール、スイートロール、イーストドーナツ、クリームパン、レーズンブレッド

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 68 次のうち、世界の代表的なパンと国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。

（パン）		（国名）	
1	フォカッチャ	—	イタリア
2	クロワッサン	—	フランス
3	ベーグル	—	ドイツ
4	ナン	—	インド

問 69 次の腰折れ（ケービング）が起こる原因として、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 水分や油分が少なく、生地が固すぎた。
- 2 発酵不足だった。
- 3 クラム中の不安定な気泡が潰れた。
- 4 焼成時間が長すぎた。

問 70 次の製パン工程におけるホイロ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 成形でガス抜きされた生地に再びガスを含ませる。
- 2 生地構造をゆるめ、ボリュームを出す。
- 3 焼成工程における窯伸びを助ける。
- 4 パン酵母（イースト）を減失させる。

問 71 次のクロワッサン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 ミキシングはしっかり行う。
- 2 折り込み作業時の生地はしっかり冷えている状態で行う。
- 3 ホイロはバターの融点を考慮し、30℃以下に設定する。
- 4 焼成は折り込み生地の特徴を活かすためにしっかり焼き込む。

問 72 次の比容積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 型生地比容積が大きいほど、パンは重い食感になり、小さいほど食感が軽くなる。
- 2 型生地比容積は、生地重量（g）を型容積（m l）で割って得られた値である。
- 3 型生地比容積は、型容積（m l）を生地重量（g）で割って得られた値である。
- 4 型生地比容積は、型容積（m l）に生地重量（g）を掛けて得られた値である。