

令和元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 受験票は、各自机の上の番号の隣に置いてください。
- 2 机の上には、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 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1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 製菓衛生師法は、衛生法規の分類において、国民一般の生活を対象とする一般衛生法規に位置付けられている。
- 2 一般衛生法規の中で、安全で安心な食品や生活環境を提供するための環境衛生法規として、食品衛生法、調理師法、製菓衛生師法、旅館業法、水道法などがある。
- 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、製菓衛生師となるために必要な知識について、国が全国一斉に実施する国家試験である。
- 4 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者が、住所地の都道府県知事に対して申請し、都道府県に備えられている製菓衛生師名簿に登録されることにより与えられる。

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 食品衛生法は、憲法第25条の基本理念のもとに昭和22年に制定され、平成7年の改正ではHACCP制度が取り入れられるなど、数次の改正を経て現在に至っている。
- 2 この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品もこれに含まれる。
- 3 食品添加物は、人の健康を損なうおそれがないことを厚生労働大臣が確認したうえで、使用を認めるという制度（ポジティブリスト制）をとっている。
- 4 加工食品の一括表示には、製造者の氏名および製造工場の所在地を、また販売者を表示する場合は、販売者の氏名、所在地もともに表示する。輸入品にあっては輸入業者名と営業所所在地も併記する。

問3 社団法人日本食品衛生協会の実施する食品衛生指導員制度に基づき、食品衛生指導員の行う業務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 会員の営業施設を定期的に巡回し、施設や管理運営の基準により指導を行ったり相談を受けたりする。
- 2 保健所や食品衛生責任者との連携を行う。
- 3 施設の衛生を目的とした改善のための融資の指導を行う。
- 4 保健所に代わって、営業施設に対する許可・届出営業の許認可を行う。

公衆衛生学

問4 次のうち、地域保健法により規定する保健所の業務について、**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 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- 2 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
- 3 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 4 生活保護に関する事項

問5 次のうち、感染症と病原体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 日本脳炎 — ウイルス
- 2 オウム病 — クラミジア
- 3 破傷風 — 細菌
- 4 ペスト — ウイルス

問6 次のうち、公害とその原因物質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 水俣病 — メチル水銀
- 2 四日市ぜんそく — 一酸化炭素
- 3 イタイイタイ病 — ダイオキシン
- 4 光化学スモッグ — カドミウム

問7 次の生活習慣病の予防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 動物性脂肪をとる。
- 2 喫煙をしない。
- 3 食物繊維をとる。
- 4 塩分を控えめにする。

問8 公衆衛生に関わる国際機関について、**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 世界保健機関 (WHO)
- 2 国際労働機関 (ILO)
- 3 国連環境計画 (FAO)
- 4 国連児童基金 (UNICEF)

問9 次のうち、人口動態統計に含まれない統計として、**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 出生
- 2 死亡
- 3 労働力人口
- 4 婚姻

問10 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 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの消毒に効果がある。
- 2 逆性石けんは、洗浄力は弱い殺菌力は極めて強い。
- 3 逆性石けんを普通の石けんと併用すると、殺菌効果は極めて強くなる。
- 4 中性洗剤は、殺菌力はないが洗浄力は極めて強い。

問11 次の飲料水の水質基準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 大腸菌 | － 検出されないこと |
| 2 水銀及びその化合物 | － 水銀の量に関して 0.0005mg / L 以下 |
| 3 pH値 | － 5.8 以上 8.6 以下 |
| 4 一般細菌 | － 1 ml の検水で形成される集落数が 1000 以下 |

問12 次の公衆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。

- 1 わが国では、憲法第25条の規定に基づいて公衆衛生関係の諸法規がつくられ、これに従って衛生行政が実施されている。
- 2 衛生行政は、指導、監視、取締り、科学的行政から成り立っている。
- 3 保健所は、衛生行政の第一線機関であり、地域住民の生活環境の向上と健康の保持増進にきわめて重要な役割を果たしている。
- 4 保健所の業務に関しては、健康増進法により定められている。

食品学

問13 アレルゲンとなりうる特定原材料（7品目）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 卵，乳，小麦，そば，大豆，えび，かに
- 2 卵，乳，小麦，そば，落花生，鶏肉，かに
- 3 卵，乳，小麦，そば，落花生，えび，かに
- 4 卵，乳，小麦，そば，ごま，えび，かに

問14 次の嗜好成分に関する組み合わせとして、**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 | カロテノイド | — | β -カロテン | — | カニ |
| 2 | ポリフェノール | — | アントシアニン | — | ぶどう・いちご |
| 3 | 苦味 | — | タンニン | — | コーヒー |
| 4 | テクスチャー | — | 粘ちょう性 | — | ゼラチン |

問15 次の筋肉色素ミオグロビンに関する文章の（ ）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。

赤身魚や白身魚の肉色は、主に筋肉色素ミオグロビンの量に影響される。運動量が豊富な回遊魚には（ A ）が、遊泳量が少ない沿岸魚や底生魚には（ B ）が多い。また、真だい、きんめだいなどの表皮の赤色、さけ・ます類の筋肉の赤色、さらにえび・かに類をゆでると赤くなるのは、カロテノイド系色素の（ C ）による。

- | | （ A ） | | （ B ） | | （ C ） |
|---|-------|---|-------|---|---------------|
| 1 | 白身魚 | — | 赤身魚 | — | アスタキサンチン |
| 2 | 赤身魚 | — | 青魚 | — | β -カロテン |
| 3 | 赤身魚 | — | 白身魚 | — | アスタキサンチン |
| 4 | 白身魚 | — | 赤身魚 | — | β -カロテン |

問16 次の嗜好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 アルコール分を5%以上含む飲料を酒類と呼ぶ。
- 2 茶は、ツバキ科植物の茶葉を加工したもので、製造法の違いにより、緑茶（非発酵茶）、紅茶（発酵茶）、ウーロン茶（半発酵茶）の3つに大別される。
- 3 コーヒーは、熱帯産のアカネ科の常緑樹であるコーヒーの木の果実中の種子を加工したものである。
- 4 ココアは、カカオの実から取り出したカカオ豆を焙煎し、ペースト状のカカオマスにしたあと、脂質分のカカオバターを除いて粉末化したものである。

問17 次の調味料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 食塩は、水酸化ナトリウムが主成分で、それ以外に塩化マグネシウム、硫酸マグネシウム、硫酸カルシウムなどをわずかに含んでいる。
- 2 食酢は、でんぷんや糖をアルコール発酵させてから酢酸発酵させて製造する。
- 3 しょうゆ状の調味料には魚介類を原料にした魚醤もある。
- 4 代表的なうま味成分には、こんぶのグルタミン酸、かつお節のイノシン酸、しいたけのグアニル酸、貝類のコハク酸がある。

問18 次の食環境の変化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 コールドチェーンとは、生鮮食品を冷凍、冷蔵、低温の状態で生産者から消費者に送り届けるしくみで、低温流通機構のことをいう。
- 2 レトルト食品とは、耐熱性の複合フィルムでできた袋や容器に食品を詰め、密封後、加圧せずに蒸気殺菌を行ったものをいう。
- 3 バイオテクノロジーとは、生物の機能や生物が起こす化学反応を人工的に活用する技術のことをいい、遺伝子組み換え技術などがこれに当たる。
- 4 デリカとは、デリカテッセンの略で、ハムなどの調理済み食品やサラダ等のそうざいを販売する店、もしくはそれら食品のことをいう。

食品衛生学

問19 次の記述うち、**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 カンピロバクター食中毒は鶏肉が原因となることが多い。
- 2 サルモネラ食中毒は鶏卵が原因となることが多い。
- 3 腸炎ビブリオ食中毒は食肉類が原因となることが多い。
- 4 ボツリヌス食中毒は缶詰などの空気がない食品が原因となることが多い。

問20 次の食中毒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。

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 1 黄色ブドウ球菌 | － | 芽胞形成菌 |
| 2 腸管出血性大腸菌 | － | 溶血性尿毒症症候群 |
| 3 ノロウイルス | － | 食品中で増殖 |
| 4 自然毒 | － | ヒスタミンによるアレルギー |

問21 次の食中毒事件に関する記述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 和菓子の黄色ブドウ球菌による食中毒 | － | 従事者の手指からの汚染 |
| 2 洋生菓子のサルモネラによる食中毒 | － | 使用原材料の加熱不足が原因 |
| 3 パン類のノロウイルスによる食中毒 | － | 従事者や従事者の服装等からの汚染 |
| 4 油揚げ菓子の油脂の変敗による食中毒 | － | 腐敗微生物による増殖が原因 |

問22 次のノロウイルス食中毒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 75℃ 1 分間の加熱で不活化する。
- 2 消毒用アルコールで不活化する。
- 3 人から人に感染することがある。
- 4 冬場より夏場に発生することが多い。

問23 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、**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 製あん材料の豆類 | － | ソラニン |
| 2 ふぐ | － | シガテラ毒 |
| 3 イシナギ | － | ビタミンA |
| 4 青梅 | － | アフラトキシン |

問24 次のうち、殺菌・消毒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 次亜塩素酸ナトリウム溶液は時間とともに有効塩素濃度が低下し効果がなくなる。
- 2 紫外線照射による消毒は、光線の当たらない影の部分まで効果がある。
- 3 アルコールによる消毒は、純アルコールより 70%溶液の方が消毒力が高い。
- 4 逆性石けんは強い殺菌力があるが、石けんと混ぜて使用すると効果が弱くなる。

問25 次のうち，食品添加物に関する記述として，**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 菓子のはん類には保存料としてソルビン酸が使用できない。
- 2 甘納豆には漂白剤として亜硫酸ナトリウムが使用できない。
- 3 甘味料は，物質名だけでなく用途名も表示しなければならない。
- 4 甘味料のサッカリンは菓子に使用できない。

問26 次のうち，食品表示に関する記述として，**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 賞味期限は弁当・生菓子などすぐに消費しなければならない食品を対象に表示されている。
- 2 食品表示は食品表示法によって規制されている。
- 3 小麦は日本で流通させることが認められている遺伝子組換え食品の一つである。
- 4 大豆はアレルギー物質として表示義務がある。

問27 次のうち，衛生管理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 手洗いは作業前だけでなく，作業中であっても必要に応じて行う必要がある。
- 2 検便は健康を害した時だけ実施すればよい。
- 3 食品を取り扱う作業衣のまま外出するのは好ましくない。
- 4 手指に傷がある場合は，直接食品に触れることは避けるべきである。

問28 次のうち、衛生管理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 昆虫類の侵入を防止するには、施設への侵入禁止とともに清掃駆除が大事である。
- 2 冷蔵庫の収納は約70%程度にしたほうがよい。
- 3 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を実施する。
- 4 包丁やまな板はできるだけ兼用で使用する。

問29 次のうち、HACCPシステムによる衛生管理に関する記述として、**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 重要管理点は、HACCPシステムの前提条件となっている。
- 2 一般的衛生管理プログラムは、HACCPシステムの重要管理点といわれている。
- 3 HACCPの衛生管理を行うには7つの手順を実施しなければならない。
- 4 平成30年の食品衛生法の改正で食品関係営業者はHACCPによる衛生管理が導入された。

問30 次のうち、食品安全行政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 食品安全行政は食品衛生法と健康増進法の2つの法律からなる。
- 2 食品安全委員会は、食品のリスク評価機関として位置づけられている。
- 3 保健所は食品衛生行政の窓口である。
- 4 消費者庁は食品表示法を所管している。

栄 養 学

問31 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 脂質と食物繊維を合わせたものを炭水化物と呼ぶ。
- 2 必須アミノ酸は人の体内で合成できる。
- 3 1 kcalとは、1 kgの水を14.5℃から15.5℃まで1℃高くするために必要なエネルギーである。
- 4 人体は約30種類の元素で構成されている。体の構成成分となる栄養素として、タンパク質、脂質、無機質(ミネラル)がある。

問32 次のうち、無機質(ミネラル)に関する記述として、**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 成人の体内にあるカルシウムのうち約50%は骨と歯に存在する。
- 2 ナトリウムの過剰な摂取は高血圧の要因と言われている。
- 3 食品中の鉄には、ヘム鉄と非ヘム鉄があり、ヘム鉄は主に緑黄色野菜に含まれる。
- 4 カリウムは、体内の細胞外液に多く含まれている。

問33 次のうち、ビタミン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 ビタミンAは、脂溶性ビタミンの1つである。
- 2 ビタミンB₁は、糖質の代謝に関係している。
- 3 ビタミンKは、成人では腸内細菌によって合成できる。
- 4 ビタミンCは、熱に強い。

問34 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 唾液に含まれるアミラーゼは、糖質を分解する酵素である。
- 2 食物繊維は、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維に分けられる。
- 3 人の体内でグリコーゲン^①は筋肉より肝臓に多く存在する。
- 4 アトウォーター係数では、糖質1gは4kcal、脂質1gは9kcal、たんぱく質1gは4kcalである。

問35 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 高齢者への適切な口腔ケアは誤嚥性肺炎の予防となる。
- 2 慢性腎臓病は虚血性心疾患や脳血管疾患のリスクとはならない。
- 3 離乳食は、生後6か月には完了していることが望ましい。
- 4 食物繊維の多い食事は便秘の人には避けるべきである。

問36 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 痛風患者に対しては、肉、魚、大豆などの食品は控える必要がある。
- 2 肥満は摂取エネルギーが消費エネルギーより多いことが原因である。
- 3 糖尿病は1型糖尿病と2型糖尿病に分けられるが、1型糖尿病はインスリン分泌量が低下している。
- 4 内臓脂肪型肥満に脂質異常、高血糖、高血圧のうちいずれか2つ以上を持った状態を「ロコモティブシンドローム」という。

製菓理論及び実技

問37 次の水飴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 甘味度は砂糖の75%程度である。
- 2 糖化度の高いものほど粘度が強い。
- 3 糖化度の低いものほど甘味が高い。
- 4 糖化度の高いものほどメイラード（褐変現象）を起こしやすい。

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 ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- 2 水に溶けやすく、水1に対し砂糖2を溶解できる。
- 3 砂糖濃度が低いものほど防腐性が高い。
- 4 砂糖の結晶化は水飴を加えて防止することができる。

問39 次の小麦粉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 灰分の量の多い小麦粉ほど色が白い。
- 2 小麦粉のたんぱく質はグルテニン、グリアジンが主成分で80%を占めている。
- 3 強力粉は、薄力粉よりグルテンの量が少ない。
- 4 小麦粉の主成分であるでんぷんの量と質が小麦粉の性質を左右する。

問40 次のでん粉に関する記述のうち、()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。

とうもろこしのでん粉は、糊化の始まる温度が比較的(A)，最高粘度は(B)。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 高く | — | 高い |
| 2 | 高く | — | 低い |
| 3 | 低く | — | 高い |
| 4 | 低く | — | 低い |

問41 次のうち、米粉の種類組み合わせとして、**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 | 粳米 | — | 白玉粉 |
| 2 | 粳米 | — | かるかん粉 |
| 3 | 糯米 | — | 道明寺粉 |
| 4 | 糯米 | — | 牛皮粉 |

問42 次の卵白に関する記述のうち、()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。

卵白はその約(A)は水分で、固形分の約(B)はたんぱく質からなっている。このようなたんぱく質溶液は、表面張力が(C)蒸気圧が低いため、空気との界面で凝固する性質をもっている。したがって、これを攪拌するとたんぱく質溶液が空気を抱き込み、安定した気泡を形成する。これが卵白の示す(D)である。

- | | (A) | | (B) | | (C) | | (D) |
|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 93% | — | 89% | — | 大きく | — | 乳化性 |
| 2 | 89% | — | 93% | — | 大きく | — | 起泡性 |
| 3 | 93% | — | 89% | — | 小さく | — | 起泡性 |
| 4 | 89% | — | 93% | — | 小さく | — | 起泡性 |

問43 次のうち、乳化型ショートニング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 全水添型やブレンド型のショートニングに乳化剤を加えたものである。
- 2 糖蜜やミルクの入るアイシングに使用しても甘味をほとんど感じさせないほど乳化させてしまう。
- 3 ケーキ生地のみキシングの際、砂糖や水を多量に配合しても、窯落ちなどをおこさない。
- 4 オールインミックス法による生地作りに適さない。

問44 次のうち、油脂の性質とそれを利用した菓子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。

- | (油脂の性質) | | (菓子) |
|------------|---|--------|
| 1 ショートニング性 | － | チョコレート |
| 2 クリーミング性 | － | バターケーキ |
| 3 ショートニング性 | － | クッキー |
| 4 クリーミング性 | － | フィナンシェ |

問45 次の乳製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 クリームは、牛乳を濃縮したものである。
- 2 バターは、クリーム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。
- 3 チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- 4 バターミルクは、バター製造の際に生じた脂肪粒以外の部分である。

問46 次のココアバター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 カカオ豆に含まれる脂肪で、約5%含まれている。
- 2 淡黄白色で融点が33～35℃である。
- 3 大部分が不飽和脂肪酸で占められ、極めて安定した植物脂肪である。
- 4 可塑性範囲の広い性質を持つ。

問47 次の果実加工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 ドライ・フルーツは、果肉を乾燥させたものである。
- 2 ジャムは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- 3 プレザーブは、水・有機酸・ペクチン・砂糖を一定濃度に配合して、加熱・冷却により凝固させたものである。
- 4 フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたものである。

問48 次のゼラチンの利用食品とその使用量(%)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。

(ゼラチンの利用食品)		(使用量)
1 ゼリー菓子	—	5～10%
2 アイスクリーム	—	3～5%
3 マシュマロ	—	2～4%
4 ヌガー	—	2～3%

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 くるみは、リノール酸，リノレン酸含量が優れている。
- 2 アーモンドは、ビターとスイートの2種があり，スイートは，製菓用として利用される。
- 3 ココナッツの未熟果は，細切乾燥して製菓用として利用される。
- 4 ピスタチオは，ナッツの女王といわれる。

問50 次の酒類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。

- 1 醸造酒 — ブランデー
- 2 醸造酒 — ウイスキー
- 3 蒸留酒 — 清酒
- 4 蒸留酒 — ラム酒

問51 次のパン酵母（イースト）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 パン酵母の活動には、栄養として窒素，リン，ビタミン，ミネラル，酸素が必要である。
- 2 酵母が発酵するには，50種類以上の酵素が関係する。
- 3 酵母の活動する温度・pHは，35～38℃でpH 4～6が最も適している。
- 4 日本の標準酵母は，諸外国のものよりも耐糖性が弱い。

問52 次の食塩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 食塩の主成分は、塩化マグネシウムである。
- 2 パンの場合、食塩が入ることで味を引き締め、さらに砂糖の甘みをほどよく引き出す。
- 3 防腐作用は、食塩水の浸透圧により微生物の生育に必要な水分が食品から奪われるために生じる。
- 4 製パンにおける食塩添加は、生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、すだちが細かくなり、パンの内相を白くみせることになる。

問53 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 主成分は、麦芽糖とデキストリン、大麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸で独特の風味がある。
- 2 脱脂粉乳の配合の多いパンでは、モルトエキスを使用するとpHの低下が図られ、発酵の遅れを防ぐことができる。
- 3 製パン時の使用量は、小麦粉の3～5%程度である。
- 4 フランスパンやイギリスパンなどに使用される。

問54 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 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し、ガスの発生は低温から高温まで平均している。
- 2 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後は強いアルカリ性を示し、製品は白く仕上がる。
- 3 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。
- 4 ベーキングパウダーは、ガス発生基材に酸性剤を加え、さらに緩和剤（でん粉、その他）を加えて混合したものである。

選択問題

ここからは、選択問題です。

「和菓子」(問55～問60)、「洋菓子」(問61～問66)、「製パン」(問67～問72)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 次の製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 小豆をゆでる際、びっくり水をするのは豆の膨潤を平準化するためである。
- 2 餡練り時は、弱火で十分な加熱を行うことで滑らかで口溶けのよい餡が出来る。
- 3 小豆の皮に含まれるタンニンは、渋味や苦味の原因となる。
- 4 渋切りや水晒しの回数で、餡の色・香りが異なってくる。

問56 次のうち、**豆の煮上がり時間の目安が最も長いもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 大納言小豆
- 2 白小豆
- 3 大正金時
- 4 紅金時

問57 次のうち、上新粉を原料に使用しない和菓子として、**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 黄味時雨
- 2 大福餅
- 3 串団子
- 4 柏餅

問58 次のうち、膨張剤を使用しない菓子として、**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 桃山
- 2 どら焼き
- 3 菓饅頭
- 4 利休饅頭

問59 次の和菓子の分類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 干菓子 — 掛け物 — おこし
- 2 半生菓子 — おか物 — 石衣
- 3 干菓子 — 焼き物 — ボーロ
- 4 生菓子 — 蒸し物 — 薯蕷饅頭

問60 次の和菓子に使用する原材料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 上用粉 — 糯米を水洗い、水漬け、水挽き、乾燥して粒子を細かく粉碎したもの
- 2 羽二重粉 — 糯米を水洗し、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたもの
- 3 浮粉 — 小麦粉のグルテンを取り除き、残ったでん粉を精製し、乾燥したもの
- 4 寒梅粉 — 糯米を水洗い・水漬け、蒸して餅に搗き上げ、餅生地をせんべい焼機で焼き上げ製粉したもの

洋菓子（問61～問66）

問61 次のバターケーキの仕込工程であるシュガーバター法に関する記述のうち、（ ）の中に入る語句として、**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。

バターと（ A ）を十分にすり混ぜ、そこに（ B ）を数回に分けて加え、さらにすり混ぜ、最後に（ C ）を加えて混ぜ合わせる。

（ A ）	（ B ）	（ C ）
1 砂糖	－ 全卵	－ 薄力粉
2 砂糖	－ 薄力粉	－ 全卵
3 薄力粉	－ 砂糖	－ 全卵
4 薄力粉	－ 全卵	－ 砂糖

問62 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 プディングはイギリス発祥の菓子で、クリスマスに作るミンスミートを入れたクリスマスプディングが有名である。
- 2 ゼリーは、ワインやフルーツを入れ、さまざまに色づけされた見た目にもさわやかで清涼感を誘うデザート菓子である。
- 3 ムースは、硬く泡立てた卵白と他の材料を混ぜ合わせて焼き上げた軽くて軟らかい菓子あるいは塩味の料理である。
- 4 バヴァロアは、ソースアングレーズをベースにゼラチンを加えた後、ホイップした生クリームを加えて固めた冷たい菓子である。

問63 次のうち、イーストを使用する菓子として、**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 イングリッシュドーナツ
- 2 アメリカンドーナツ
- 3 エクレール
- 4 マドレーヌ

問64 次のうち、フィナンシェの基本配合の原材料として、**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 小麦粉
- 2 バター
- 3 アーモンド粉末
- 4 卵黄

問65 次のチョコレートに関する記述のうち、()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。

ダークチョコレートは、(A)に、砂糖、(B)、レシチン、バニラなどを加えたものである。

- | A | | B | |
|---|--------|---|---------|
| 1 | カカオバター | — | 全脂粉乳 |
| 2 | カカオバター | — | ココアパウダー |
| 3 | カカオマス | — | カカオバター |
| 4 | カカオマス | — | 全脂粉乳 |

問66 次のうち、オーブンで焼き上げる気泡生地の子菓子として、**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 シュー・ア・ラ・クレーム
- 2 パウンドケーキ
- 3 パートシュクレ
- 4 ラング・ド・シャ

製パン（問67～問72）

問67 次の製パン法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 直捏法の製品は、保存性がよく、老化が遅い。
- 2 直捏法は、発酵が十分に行われるからことのほか風味や食感に優れている。
- 3 中種法は、工程所要時間が長い。
- 4 中種法は、機械耐性に優れ、機械化に適している。

問68 次の生地発酵の目的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 生地を滑らかに伸展しやすい状態にする。
- 2 生地中のでんぷんが酵素の作用により適度に分解され、一部はイーストの栄養源となる糖になって発酵の持続を助ける。
- 3 生地の酸化を促進させ、ガス保持力を弱める。
- 4 生地に発酵生成物を蓄積し、パンによい風味と芳香を与える。

問69 次のパンの焼成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 オーブンに入れた直後から生地が加熱され、大量のガスが発生し、急激に膨張する。
- 2 イーストは80℃ほどで失活する。
- 3 オーブンから出す時、ショックを与えることによりケーブインを防ぐことができる。
- 4 パンの焼き色は、メイラード反応と糖質のカラメル化が複合的に起こり、黄金褐色になる。

問70 次のパンのうち、**生地を冷蔵する工程のあるもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 フランスパン
- 2 ベーグル
- 3 デニッシュ
- 4 レーズンパン

問71 次のうち、ハード系パンに分類されるものとして、**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 フランスパン
- 2 カイザーゼンメル
- 3 ローゲンブロード
- 4 イギリスパン

問72 次のうち、**基本配合にベーキングパウダーを含むパン**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 レーズンブレッド
- 2 クロワッサン
- 3 パン・オ・ノア
- 4 イースト・ドーナツ

