

令和6年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔1〕

試 験 科 目
衛生法規 ・ 公衆衛生学 ・ 食品学 ・ 食品衛生学 ・ 栄養学

受験上の注意

- 1 試験開始後ただちに、**解答用紙に受験番号と氏名を記入**し、試験問題のページ数の確認をしてください。
- 2 試験時間は、**午後1時から午後3時までの2時間**です。
なお、菓子製造に係る1級又は2級の技能検定に合格されている方で試験科目の一部免除を願い出ている方は、「製菓理論」及び「製菓実技」の受験が免除されますので、この場合の試験時間は**午後1時から午後2時30分までの1時間30分**となります。
- 3 試験開始後30分間は退室できません。また、試験時間終了5分前からは試験が終了し、解答用紙の回収が終わるまでは退室できません。
退室する場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
退室後は再入室できません。
また、退室された後は、他の受験生がまだ試験中であり、他の会議室も使われていますので、建物の中では静かにしていただくようお願いします。
- 4 解答用紙を持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。
- 7 試験問題のうち「製菓実技」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、**必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください**。
○がついていない場合、2つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

衛 生 法 規

問 1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 都道府県知事が行う製菓衛生師試験に合格し、その結果として、この法に基づく製菓衛生師免許を受けて製菓衛生師と称することのできる者が「製菓衛生師」である。
- イ 無免許者が製菓衛生師またはこれと紛らわしい名称を用いることは禁止されている。違反した者は、30万円以下の罰金に処する。
- ウ 製菓衛生師が事業所に在籍しない場合、食品衛生法による菓子製造業を行うことができない。
- エ 麻薬の中毒者には、免許を与えないことがある。

問 2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- イ 医薬品医療機器等法に規定される医薬部外品についても、食品に含まれる。
- ウ 添加物は、「化学的合成品」、「いわゆる天然添加物」のどちらであっても、添加物として使用される物は、平成7年の法改正により厚生労働大臣の指定を受けなければならなくなった。
- エ 指定されていない添加物またはこれらを含む食品は、輸入が禁止されている。

問 3 次の食品安全基本法、食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品安全基本法において、食品関連事業者は、食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を講ずること、とされている。
- イ 食品安全基本法の理念として、食品供給行程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられること、と規定されている。
- ウ 食品安全基本法に基づき、厚生労働省や農林水産省に対し、食品の安全性に関する

施策などについて勧告等を行う権限を持つ食品安全委員会が都道府県に設置され、食品健康影響評価（リスク評価）を行うこととなった。

- エ 食品衛生管理の国際標準である HACCP に沿った衛生管理の制度化を柱とする食品衛生法の改正が平成 30 年 6 月に行われ、段階的施行を経て令和 3 年 6 月 1 日に完全施行された。

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生の定義に関する記述について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

WHOは、健康について「健康とは状態であり、()に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。

- ア 身体的、精神的そして経済的
- イ 身体的、文化的そして経済的
- ウ 身体的、精神的そして社会的
- エ 身体的、文化的そして社会的

問5 地域保健法による保健所の業務として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- イ 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
- ウ 医事及び薬事に関する事項
- エ 健康相談、保健指導、健康診査など、地域保健に関する事項

問6 わが国の2019(令和元)年から2022(令和4)年までの死因別死亡順位について、正しい組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

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

問7 水道法によって定められた水道水質基準項目として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ヒ素及びその化合物
- イ 六価クロム化合物
- ウ フッ素及びその化合物
- エ ペルフルオロオクタンスルホウ酸（PFOS）及びペルフルオロオクタン酸（PFOA）

問8 ねずみ族が媒介する感染症として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ペスト
- イ ラッサ熱
- ウ 腎症候性出血熱
- エ マラリア

問9 次の空気環境に関する記述について、（ ）の中に入る、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

（ ）は無味無臭の気体で極めて毒性が強く、空気中における濃度が0.02%に上昇すると頭痛が起こり、さらに濃度が上がると吐き気、めまいなどの中毒症状が進み、死に至る場合もある。

- ア 一酸化炭素
- イ 二酸化炭素
- ウ 酸素
- エ ホルムアルデヒド

問10 病原体の種類と、それによっておこる主要な感染症の組み合わせについて、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | 〔病原体〕 | 〔主な感染症〕 |
|---|-------|---------------|
| ア | 原虫 | クリプトスポリジウム感染症 |
| イ | 真菌 | アスペルギルス症 |
| ウ | 細菌 | 結核 |
| エ | ウイルス | コレラ |

問 1 1 従業員が 10 人以上 50 人未満の小規模事業場において、労働安全衛生法に基づき選任が義務づけられているものについて、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 安全管理者
- イ 衛生管理者
- ウ 産業医
- エ 衛生推進者

問 1 2 次の定期の予防接種に関する記述について、() の中に入る、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

定期接種は、個人の感染予防や重症化の防止という目的と、多くの人が接種を受けることにより、感染症のまん延を防止する() という社会的な意義を持っている。

- ア 自己免疫
- イ 自然免疫
- ウ 獲得免疫
- エ 集団免疫

食 品 学

問 1 3 特定保健用食品の機能性表示内容とその関与成分に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 血糖値が気になる人に適した食品 ————— 大豆たんぱく質
- イ おなかの調子を整える食品 ————— キシリトール
- ウ 血圧が高めの人に適した食品 ————— ゴマペプチド
- エ 歯を丈夫で健康に保ちたい人に適した食品 ————— テーブルシュガー

問 1 4 食品の変質とその防止に関する説明で、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を腐敗という。
- イ 不飽和脂肪酸を多く含む植物性油脂は、油脂の自動酸化を起こしやすく、ポテトチップスやスナック菓子は空気中に放置すると、臭気や味が悪くなる。
- ウ 食肉製品を製造するときに使用する亜硝酸塩などの発色剤は、ボツリヌス菌の増殖を抑制する。
- エ 青果物に多く用いられる保存方法で、炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉し、呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法をCA貯蔵（気相調節貯蔵）という。

問 1 5 食品表示について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア アレルギー物質は8品目を特定原材料として、表示を義務付けている。
- イ 遺伝子組み換え食品の義務表示対象農産物は、「大豆、とうもろこし、馬鈴薯（ジャガイモ）、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな」の9種である。
- ウ 有機JASマークを貼ることができる「有機農産物」とは、原則として、作付け前の2年以上、農薬や化学肥料を使用しないでほ場で栽培したものでなければならぬ。
- エ 栄養成分表示において、熱量、たんぱく質、脂質、糖質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)が義務表示である。

問 16 ビタミンの種類と食品と欠乏症の組み合わせで、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア	ビタミン A	うなぎ	骨粗鬆症
イ	ビタミン K	きのこ	血液凝固遅延
ウ	葉酸	ほうれんそう	脂漏性皮膚炎
エ	ビタミン C	さつまいも	壊血病

問 17 食品の種類と特性に関する説明で、誤っているものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア 米に含まれるたんぱく質は、オリゼニンが主である。
- イ ジャガイモの発芽時の芽や緑変した皮には、ソラニンという毒成分があるため、取り除かねばならない。
- ウ チーズは、牛乳のたんぱく質であるカゼインにレンネットという凝乳酵素を加えて凝固発酵させたものである。
- エ マヨネーズは、卵白中のレシチンによる乳化作用により作られる。

問 18 食品中の栄養素に関する説明で、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア グリシンやアラニン、ロイシンは非必須アミノ酸であり、体内で糖質や脂質から作り出すことができる。
- イ 小麦のグルテンや動物の骨や皮に由来するコラーゲンなどは、タンパク質である。
- ウ 食物繊維は、水溶性と脂溶性に分類され、栄養素としては炭水化物に含まれる。
- エ ミネラルのうち、鉄や亜鉛など、1日の摂取量がおおむね 100mg 以上必要となる五元素を多量ミネラルという。

食 品 衛 生 学

問 19 次の食中毒の分類と病因物質の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | | | |
|---|------------|-------|------------------|
| ア | 感染型食中毒 | — — — | 腸管出血性大腸菌、アスペルギルス |
| イ | ウイルス性食中毒 | — — — | ノロウイルス、E型肝炎ウイルス |
| ウ | 毒素型食中毒 | — — — | 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌 |
| エ | 化学物質による食中毒 | — — — | ヒスタミン、アルカリ洗剤 |

問 20 次の黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 黄色ブドウ球菌は、一般には化膿した傷の中に見られる。
- イ 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは、熱に弱い。
- ウ 潜伏期間は、通常30分～6時間（平均3時間）である。
- エ 主な症状は、吐き気や嘔吐、下痢などで、発熱はほとんどない。

問 21 次の添加物の使用に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 安息香酸は、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁に使用してはならない。
- イ チアベンダゾールは、かんきつ類及びバナナ以外の食品に使用してはならない。
- ウ クエン酸は、ジャムに使用してはならない。
- エ バニリンは、着香の目的でアイスクリーム類に使用してはならない。

問 22 次の腸管出血性大腸菌による食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 感染症法において、第5類感染症として位置づけられている。
- イ 感染力はそれほど強くなく、国内での感染事例はほとんどない。
- ウ 予防法は、食品を10℃以下で保存することである。
- エ 溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こし、死亡することもある。

問 2 3 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア アレルギー表示について、「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められていない。
- イ 甘味料や着色料を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- ウ 一般的加工食品の基本的な表示事項には、名称、保存の方法、製造年月日、原材料名、添加物、内容量、製造者住所・氏名等がある。
- エ 加工助剤（加工時に使用されるが完成前に除去される添加物）については、表示を免除される。

問 2 4 次の消毒の方法と対象物の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | | |
|--------------|-------|---------------------|
| ア 煮沸 | — — — | 布巾、金属製食器 |
| イ 次亜塩素酸ナトリウム | — — — | 手指、合成樹脂製まな板 |
| ウ アルコール | — — — | ステンレス製作業台、プラスチック製食器 |
| エ 逆性石けん | — — — | 漆器、普通ガラス製品 |

問 2 5 次の寄生虫に関する記述について、（ ）の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

魚類や畜肉の生食によって発生する食中毒の原因として、サバやアジに寄生する（ A ）や馬肉に寄生する（ B ）がある。

- | A | | B | |
|------------|---|----------------|--|
| ア テトロドトキシン | — | クリプトスポリジウム | |
| イ カンピロバクター | — | クドア・セプテンブクタータ | |
| ウ アフラトキシン | — | ムスカリン | |
| エ アニサキス | — | サルコシスティス・フェアリー | |

問 2 6 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製餡材料として輸入される雑豆の中には、青酸（シアン）化合物を含んでいる豆がある。
- イ 毒キノコは色が鮮やかであるため、食べられるキノコと区別することができる。
- ウ カビ毒の代表例としてテトラミンがある。
- エ フグによる食中毒は、運動神経まひ等が起こるが、死亡することはない。

問 2 7 次の記述について、（ ）の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

全国の食中毒事件数は例年（ A ）前後で推移しており、食中毒による死者数は例年（ B ）である。

- | | A | | B |
|---|---------|---|----------|
| ア | 10,000件 | — | 1,000名程度 |
| イ | 10件 | — | 数名程度 |
| ウ | 100件 | — | 100名程度 |
| エ | 1,000件 | — | 数名程度 |

問 2 8 次の食品添加物の使用用途と物質名の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | | | |
|---|-----|-------|--------------------|
| ア | 調味料 | — — — | 安息香酸、L-グルタミン酸ナトリウム |
| イ | 酸味料 | — — — | クエン酸、酢酸 |
| ウ | 甘味料 | — — — | サッカリン、アスパルテーム |
| エ | 着色料 | — — — | 食用赤色2号、食用緑色3号 |

問 29 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 従事者がおおむね50人以下の小規模な事業所については、HACCPの手順・原則の運用を弾力化して衛生管理を実施することができる。
- イ HACCPの「HA」とは、危害要因をあらかじめ把握・分析することである。
- ウ HACCPに基づく衛生管理を実施する際に、実施結果等の記録・保存は必要でない。
- エ 食品衛生法において、営業者は一般的な衛生管理基準とHACCPに沿った衛生管理の基準に従って、衛生管理を行わなければならない。

問 30 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア アレルギー原因物質は主としてたんぱく質である。
- イ 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、発症数や重篤度から勘案して表示が義務付けられているものを特定原材料という。
- ウ 食物アレルギーの症状として、発疹や呼吸困難、目の充血等、様々な症状が挙げられる。
- エ 小麦、卵、乳は一般的な食材であるため、食物アレルギーの原因になりにくい。

栄 養 学

問 3 1 次の糖質に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 麦芽糖（マルトース）は、強い甘味ときわめて水に溶けやすい性質があり、保水性が高い。
- イ 果糖（フルクトース）は、ショ糖を構成する糖で甘味が強く、果実や蜂蜜などに含まれる。
- ウ ガラクトースは、でんぷんを構成する糖であり、全身の細胞のエネルギー源として最も重要な単糖である。
- エ ブドウ糖（グルコース）は、乳糖を構成している糖で乳汁中に多く存在している。

問 3 2 次のカルシウムに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 体内に最も多く含まれるミネラルである。
- イ カルシウムが不足するとミルクアルカリ症候群となる。
- ウ 血液中のカルシウム濃度が低下するとビタミンDが働く。
- エ 体内に含まれるカルシウムの約99%は骨や歯の成分として体を支える働きをしている。

問 3 3 次の摂食行動にかかわる体内変化のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 空腹時に血糖値は減少する。
- イ 満腹時にアドレナリンは減少する。
- ウ 満腹時に体温は上昇する。
- エ 空腹時にインスリンは上昇する。

問 3 4 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、記号で記入しなさい。

- ア たんぱく質と脂質は 1 g 当たり 9 kcal のエネルギーを発生する。
- イ 基礎代謝量とは、じっと座っている状態（座位）で消費するエネルギー量である。
- ウ 安静時代謝量は、早朝空腹時に心地よい室温の環境で、仰向けに寝て意識がある状態でのエネルギー消費量である。
- エ 食事誘発性熱産生とは食事に伴い増加するエネルギー消費量をいう。

問 3 5 次のうち、栄養成分表示の義務表示ではないものを一つ選び、記号で記入しなさい。

- ア たんぱく質
- イ 脂質
- ウ コレステロール
- エ 炭水化物

問 3 6 次の肥満に関する記述について、（ ）に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

日本人の成人の場合、BMI = () kg/m^2 となる体重は最も病気になりにくく、理想体重としている。

- ア 20
- イ 21
- ウ 22
- エ 23

以下余白

令和6年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔2〕

試 験 科 目
製菓理論 ・ 製菓実技（和菓子・洋菓子・製パン）

※ 「製菓実技」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください。

○がついていない場合、2つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

製菓理論

問1 次の砂糖の種類と特徴の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 白双糖 純度が高く淡白な甘みである。
- イ 上白糖 粒子が細かく使いやすく、精製糖では日本で一番の生産量である。
- ウ 三温糖 味は濃厚、カラメルをかけて特徴付けしている。
- エ 黒砂糖 味は濃厚複雑、焼菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く戻りの良い製品である。

問2 次の転化糖と砂糖の性質に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 転化糖は吸湿性が高く、結晶しやすい。
- イ 砂糖は吸湿性が低く、結晶しやすい。
- ウ 転化糖は吸湿性が低く、結晶しにくい。
- エ 砂糖は吸湿性が高く、結晶しにくい。

問3 次の水あめに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 甘味度は砂糖の半分以下である。
- イ DE（糖化度）の高いものほど褐変現象を起こしにくい。
- ウ 増粘効果や艶出し乾き止め効果がある。
- エ 砂糖の結晶防止効果がある。

問4 次の人工甘味料に関する記述について、() 内に入る数字として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

人工甘味料であるアスパルテームやサッカリンナトリウムは、蔗糖の() 倍の甘みがあり、ダイエット飲料、甘味補強として使用されている。

- ア 180～900
- イ 2～3
- ウ 50～100
- エ 10～20

問5 次の小麦及び小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 強力粉は薄力粉に比べてたんぱく質含量が多い。
- イ マカロニの原料はデュラム粉である。
- ウ 表皮はふすまとなって家畜の飼料となる。
- エ 胚乳には脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどいろいろな栄養素が含まれており、健康食品などに利用される。

問6 次の小麦粉の加工適性に関する記述について、() 内に入る語句として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

小麦粉に適量の水を加えてよくこね、これを水で洗うと、粘着性のある塊が残る。これを() という。

- ア ドウ
- イ グリアジン
- ウ グルテン
- エ バッター

問7 でんぷんに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 糯米（もちごめ）のでんぷんはアミロペクチンのみで構成されている。
- イ アミロースはヨード反応で青あい色を呈する。
- ウ 粒子の小さいでんぷんは吸湿性が大きい。
- エ でんぷんは糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。

問8 次の米粉の種類と処理方法についての組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 上南粉 生のまま製粉
- イ 寒梅粉 生のまま製粉
- ウ 羽二重粉 糊化したものを製粉
- エ 道明寺粉 糊化したものを製粉

問9 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア スーパー等で購入した鶏卵を一般家庭で保存する場合、常温で保存することが好ましい。
- イ 鶏卵は卵殻 10～12%、卵白 45～60%、卵黄 26～33%の重量比率からなる。
- ウ 殻付き卵を使用する場合は、その行程中に 70℃で 1 分間以上加熱する。
- エ 割卵には液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。

問10 次の鶏卵の調理特性に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵白は温度が低いほど起泡性がよい。
- イ 卵白に砂糖を加えると泡沫安定性が増す。
- ウ 卵白は 80℃で流動性を失い 100℃で凝固する。
- エ スポンジ類やメレンゲを作る場合、卵白の起泡性は重要ではない。

問 1 1 次の油脂の加工適性に関する記述について、() 内に入る語句として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

揚がり具合、風味、油の吸収率（吸油率）、外観における戻り具合、発煙点、酸化安定性（酸化・過酸化価）などの性質を（ ）という。

- ア フライニング性
- イ 可塑性
- ウ ショートニング性
- エ クリーミング性

問 1 2 次の牛乳および乳製品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 牛乳とは乳牛からしぼった乳をろ過、均質化、殺菌、冷却して容器に詰めたものである。
- イ 乳製品とは、牛乳の保存性や成分特性の利用度を高めるために、牛乳を二次的に加工処理したものである。
- ウ 全脂加糖練乳は、蔗糖が 40%以上含まれているため防腐性に優れている。
- エ 牛乳および乳製品は不安定要素を多く含むため製菓材料には不向きである。

製菓実技

以下については、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから、一つを選択して解答してください。

解答用紙の製菓実技選択欄に○をつけてください。

【和菓子】

問1 次のうち餡の配糖率を求める算出式として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア $(\text{加えた砂糖の重量} \div \text{練り上がり餡の重量}) \times 100$
- イ $(\text{加える砂糖の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$
- ウ $(\text{練り上がり餡の重量} \div \text{加えた砂糖の重量}) \times 100$
- エ $(\text{生餡の重量} \div \text{加える砂糖の重量}) \times 100$

問2 次の和菓子のうち道明寺粉を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 笹餅
- イ 草餅
- ウ 桜餅
- エ うぐいす餅

問3 次の和菓子の分類の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | | |
|--------|-------|------|
| ア 焼菓子類 | ————— | カステラ |
| イ 羊かん類 | ————— | 本練羊羹 |
| ウ 蒸し物類 | ————— | 水無月 |
| エ 餅類 | ————— | 桃山 |

問4 次のうち、オーブンの焼成温度が一番高いものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 栗饅頭
- イ 桃山
- ウ カステラ饅頭
- エ ビスケット饅頭

問5 次のうち、イスパタ（膨張剤）を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 浮島
- イ 水無月
- ウ 村雨
- エ 小麦饅頭

問6 次のうち、本練羊羹の一般的な製造工程に関する記述として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア まず水に寒天を入れ、沸騰させて溶かす。
- イ まず水に砂糖を入れ、沸騰させて溶かす。
- ウ まず水に寒天と砂糖を入れ、沸騰させる。
- エ まず水に寒天、砂糖、餡を入れ、沸騰させる。

問7 次のうち、糯米を原料としないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 葛粉
- イ 白玉粉
- ウ 道明寺粉
- エ 餅粉

問8 次のうち、卵を使用するものとして正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 寿甘
- イ 葛まんじゅう
- ウ 外郎
- エ 艶袱紗

問9 次の焼き菓子のうち、オープン窯を使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 長崎カステラ
- イ どら焼き
- ウ 乳菓
- エ 月餅

問10 次のうち、原材料に寒天を使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 錦玉羹
- イ 吉野羹
- ウ 淡雪羹
- エ 栗蒸し羊羹

問 1 1 次の和菓子のうち、上新粉を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 羽二重餅
- イ みたらし団子
- ウ わらび餅
- エ 桜餅

問 1 2 次の一般的な長崎カステラの材料について () 内に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

卵	2400 g
上白糖	2600 g
()	1250 g
水あめ	400 g
蜂蜜	200 g
水	150 g

- ア 片栗粉
- イ 強力粉
- ウ 白玉粉
- エ 薄力粉

【洋菓子】

問1 一般的なクレーム・パティシエールの配合として、卵黄の正しい量を記したものをひとつ選びなさい。

卵黄	()
牛乳	500ml
砂糖	125g
バニラビーンズ	1/2本
小麦粉	60g
バター	20g

- ア 1個
- イ 5個
- ウ 10個
- エ 15個

問2 ビスキュイ・ジェノワーズの製法の記述で、文中の空欄に当てはまるものをひとつ選びなさい。

通常、ジェノワーズは共立てで作るが、共立てにすることできめの細かな内層になる。また、バターは卵の量の20%程度とし、溶かして最後に合わせる。溶かしたバターの温度は、生地温度より()と生地になじみやすい。

- ア 10℃高い
- イ 20℃高い
- ウ 10℃低い
- エ 20℃低い

問3 パータ・シューの製法の注意点で、下記の記述の空欄に当てはまるものをひとつ選びなさい。

火力の調節、小麦粉の混合。沸騰して油脂が分散した中へ小麦粉を加える時は、鍋を火から外してから加える。その際、()加えることが大切。

- ア 素早く一度に
- イ 数回に分けて
- ウ ゆっくりと時間をかけて
- エ よく冷やして

問4 フィユタージュの製法の種類について、誤っているものをひとつ選びなさい。

- ア 生地でバターを包む方法
- イ 練り込み式
- ウ バターで生地を包む方法
- エ イーストを加える方法

問5 カトルカール（バターケーキ）の製法の種類について、誤っているものをひとつ選びなさい。

- ア シュガー・バター法
- イ フラワー・バター法
- ウ オール・イン・ワン法
- エ 別立て法

問6 次の製品の中で、シュー生地を使用しないものをひとつ選びなさい。

- ア エクレール
- イ パリ・ブレスト
- ウ ピティヴィエ
- エ サン・トノレ

問7 次の配合と製法で作られる製品として、正しいものをひとつ選びなさい。

アーモンド粉末（皮むき）	100 g
粉糖	100 g
粉糖	200 g
小麦粉	100 g
卵白	180 g
焦がしバター	75 g

- ①アーモンド粉末と小麦粉、100 gの粉糖をボールに入れて混ぜ合わせる。
- ②その中に200 gの粉糖、卵白を加えて混ぜ合わせる。
- ③バターを鍋に入れて火にかけ、ノワゼット（細かい泡から荒い泡に代わり、再び泡が細

かくなってきた状態《130℃》)にする。

④これを②に加えて混ぜ合わせる。

- ア マドレーヌ
- イ アマンディーヌ
- ウ ガトー・ショコラ
- エ フィナンシェ

問8 次の製品の中で、イーストを使用するものをひとつ選びなさい。

- ア パン・ド・ジェーヌ
- イ ブリオッシュ
- ウ シフォン
- エ ジェノワーズ

問9 次の凝固剤のうち凝固温度が10℃以下であり、冷凍には適さないものをひとつ選びなさい。

- ア 寒天
- イ ゼラチン
- ウ カラギーナン
- エ ペクチン

問10 次の配合と製法で作られる製品として、正しいものをひとつ選びなさい。

グラニュー糖	560 g
水あめ	125 g
乾燥した刻みアーモンド	500 g

※砂糖の量は、アーモンドと同量から1.5倍までその用途にあわせて変えることが必要である。

①水あめを鍋に入れて火にかけ、グラニュー糖を少しずつ加えながらスパテラでかき混

ぜ、完全に溶かす。

- ②火からおろし、熱をつけた刻みアーモンドを加える。
- ③再び火にかけ、スパテラで攪拌しながら、きつね色になるまで煮詰める。
- ④油を塗った大理石台の上に流し、すぐに伸して型に敷き込んだり、型に合わせて切ったりして整形する。

- ア パスティヤージュ
- イ ジャンドウジャ
- ウ ヌガー
- エ ガナッシュ

問 1 1 次の配合と製法で作られるメレンゲとして、正しいものをひとつ選びなさい。

卵白	6 個分
砂糖	380 g

※砂糖の量は、卵白と同量から 2 倍量まで。用途によって加減する。

- ① 油分や水分を取り除いたきれいなボールに卵白を入れ、砂糖を一度に加える。
- ② ホイッパーで最初は激しく小刻みに泡立て、卵白と砂糖を混ぜ合わせる感じで攪拌する。
- ③ 卵白と砂糖がしっかり合わさったら、湯煎にかけて泡立てる。（ボール内の温度が上限 50℃程度）
- ④ 同様の温度に温めておいたミキサーボールに移し入れ、ミキサーにかけて中速で 20 分程度泡立てる。角が立った状態まで泡立てる。

- ア ムラング・オルディネール
- イ ムラング・シュイス
- ウ ムラング・イタリエーヌ
- エ ムラング・ココ

問 1 2 次の製品の中でパイ生地を使用していないものをひとつ選びなさい。

- ア パルミエ
- イ ガレット・デ・ロワ
- ウ ミルフィーユ
- エ フロランタン

【製パン】

問1 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小麦粉に食塩、砂糖、油脂、乳製品、水を加えて捏ね上げた生地を焼き上げたものがパンである。
- イ パンを作るには小麦に含まれているグルテンが必要である。
- ウ パンという言葉はポルトガル語に由来し、最も古い外来語の一つである。
- エ 小麦粉に水を加えて捏ね上げたものを生地（ドウまたはドー）という。

問2 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食パンは主に主食用に使用するパンで、型焼きされたものである。
- イ ロールパンは小型に作られ、主に食事に付け合わせて出されるものである。
- ウ 菓子パンは砂糖、油脂、卵などが多く用いられるパンで、あんパン、クリームパン、メロンパンなど、日本で開発された「和風菓子パン」や、デニッシュ、スイートロールなど、諸外国で作られているものを導入、アレンジした「洋風菓子パン」がある。
- エ イーストドーナツはパン酵母（イースト）を用い、発酵させた生地を揚げたもので、ケーキドーナツはスポンジケーキの生地を揚げたものである。

問3 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製パンに使用する各種原料は、温度20℃、湿度65%を保てる場所で保管することが望ましい。
- イ 製品の出来のばらつきを防止するためには、工程上の発酵管理、ベンチタイム、ホイロ条件の計測、焼成時間などを正確に管理することが重要である。
- ウ 小麦粉はそれぞれ特徴を持つので、複数の小麦粉を混合して使用する場合が多いが、ふるい掛けするとパンの窯伸びが悪くなるので、好ましくない。
- エ ミキシングの目的は原材料の分散及び混合、生地の形成、グルテンの網目構造の形成などがある。

問4 次のミキシングの状態を説明する文章のうち、正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 水切れ段階では、生地が粘着状になり流動性を帯びた状態になっている。
- イ 結合段階では、生地が雑然と混ざった状態になっている。
- ウ 最終結合段階では、結合が頂点の状態、生地が絹のように光沢を帯びた状態になっている。
- エ 麩切れ段階では、生地に弾力が出て、くっつかなくなる。

問5 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 発酵に関係している微生物が、発酵するのに酸素を必要とするかしないかで、好気性発酵と嫌気性発酵に大別することができる。
- イ パンの製造における発酵と熟成では、生地中のでんぷんが酵素の作用により適度に分解し、一部はイーストの栄養源となる糖になり発酵の持続を助け、生地全体の物理性を適度な伸展性、粘性、弾性を持ったものへと変える。
- ウ 生地中ではアルコール発酵、乳酸発酵、その他の有機酸菌の発酵等が並行して進み、芳香性物質が生成され、好ましいパンの香りとなる。
- エ 生地はなぜ膨れるかという点、パン酵母によって酸素が発生し、それがグルテンの力により、生地内に貯められるからである。

問6 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小麦粉中のグルテンは、多ければ多いほど良く、質の良し悪しは重要ではない。
- イ パンの膨張に必要なのがグルテンであり、グリアジンとグルテニンから構成されている。
- ウ パンチとは発酵の途中で、膨張した生地を抜く作業の事である。
- エ パンチを行う事で、生地加工硬化を起し、弾力性を高めることができる。

問7 次の文章のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 比容積は食型の容積（ml）を生地重量で割って得られた値である。
- イ 生地比容積が大きいほど、パンの食感は重たくなり、比容積が小さいほど食感は軽くなる。
- ウ 生地がベタついて扱いにくいときは軽く手粉をふるが、必要最小限にとどめる。
- エ 分割する際の生地は、湿っぽくなく粘りつかず、少し乾いて軟らかい感じであるのが好ましい。

問 8 次の文章のうち、誤っているものを 1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 成形の目的は、生地を形よく均一に整えることと、ガス抜きを十分に行い、すだちのよいパンを作ることである。
- イ 成形には手成形と機械成形があり、特に手成形の場合、麺棒で生地をできるだけ薄くのばし、ガスも可能な限りしっかり抜くことが重要である。
- ウ 成形でガス抜きされた生地を醗酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の70～80%まで膨張させる工程がホイロである。
- エ ホイロは生地の熟成の最終段階であり、イーストによるガス発生で生地が膨張し、生成されたアルコール、有機酸、エステルなどで生地の伸展性が増し、焼成工程での窯伸びを助ける。

問 9 次の文章のうち、誤っているものを 1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 焼成工程で、生地の中心温度が60℃ほどになるとイーストは失活する。
- イ 160℃前後でクラスト（外皮）が形成され、黄金褐色の焼き色とパン特有の風味がつくられる。
- ウ 焼成工程では、余剰水分を飛ばしながら生地の中心部まで熱を通すが、焼成の最後に余熱を上手に使い、余熱焼きすると製品に焼きムラが出にくい。
- エ 焼成を終えて生地をオーブンから出すとき、製品が腰折れしないように、なるべくショックを与えずに型から取り出すことが重要である。

問 10 次の文章のうち、正しいものを 1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア フランスパンの製造に使用する小麦粉は、たんぱく量が13%以上の高たんぱくのもので好ましい。
- イ フランスパンの食塩の配合量は対粉1%が基本である。
- ウ フランスパンには基本的に砂糖を使わないため、モルトを配合する事が多く、モルトに含まれるアミラーゼがでんぷんを分解してイーストの栄養源となる糖が供給され、発酵が促される。
- エ フランスパン焼成前のクープの入れ方や、窯のスチームの入れ方はフランスパンらしい形に焼き上げるためのもので、製品のボリュームや火通りには大きな影響はない。

問 1 1 次の文章のうち、誤っているものを 1 つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 直捏法（ストレート法）は少量の製品を作る際に広く採用されている製法である。
- イ 直捏法は、技術的に難しいという欠点があるが、特有の風味や食感のよさ、また、小規模経営のベーカリーでは簡便さなどから、リテールベーカリーやインスタベーカリーで多く採用されている製法である。
- ウ 中種法とは、使用する小麦粉の 70% 以上にイーストと水（中種用分）を混合して中種を作り、約 27℃ で 3～5 時間発酵させたあと、中種生地に残りの小麦粉および副材料、適量の水を加えて本捏ねする製法である。
- エ 中種法は機械耐性に優れ、機械化による大量生産に適している反面、製品の老化が早く、卸売り製品には不向きという欠点がある。

問 1 2 次の文章のうち、誤っているものを 1 つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 菓子パンは砂糖を対粉 20～30% 程度使用することから、糖分が多いことが特徴である。
- イ 対粉 15% 以上の糖分が入ると浸透圧作用により、パン酵母の働きが活発になるため、パン酵母の減量や、捏ね上げ温度を低めに調整するなどの対策が必要である。
- ウ 糖分が増えると生地がダレるため、しっかりとした生地の締めが重要である。
- エ 菓子パンの生地は糖分が多く、焼成の後半で一気に焼き色が入るので、焼き色が付きすぎないように注意が必要である。

以下余白

正 答 表

解答欄 [1]

衛生法規	問 1	問 2	問 3							
	ウ	イ	ウ							
公衆衛生学	問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	
	ウ	エ	イ	エ	エ	ア	エ	エ	エ	
食品学	問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18				
	ウ	ア	エ	エ	エ	イ				
食品衛生学	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24				
	ア	イ	イ	エ	ウ	イ				
	問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30				
	エ	ア	エ	ア	ウ	エ				
栄養学	問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36				
	イ	イ	エ	エ	ウ	ウ				

解答欄 [2]

製菓理論	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	
	ウ	イ	イ	ア	エ	ウ	
	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	
	ウ	エ	ア	イ	ア	エ	
製菓実技	和菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	ウ	エ	イ	エ	ア
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		ア	エ	イ	エ	イ	エ
	洋菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	イ	ア	エ	エ	ウ
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		エ	イ	イ	ウ	イ	エ
	製パン	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		ア	エ	ウ	ウ	エ	ア
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		イ	イ	エ	ウ	エ	イ