

令和4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 製菓衛生師法とは、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質の向上を図ることを目的とする。
- 2 製菓衛生師試験は、内閣総理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。
- 3 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者が、本籍地の都道府県知事に対して申請する。
- 4 製菓衛生師免許証について、再交付を申請することはできない。

問2 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 食品衛生法における「食品」とは、飲食物だけでなく、飲食行為に影響を及ぼす器具や容器包装が含まれている。
- 2 平成30年に食品衛生法が改正され、営業許可業種の見直しが行われた。
- 3 食中毒患者もしくはその疑いの者を診断し、またはその死体を検案した医師は、直ちに都道府県知事に届け出しなければならない。
- 4 食品添加物は、厚生労働大臣が人の健康を損なうおそれがないことを確認した上で、使用を認める制度（ポジティブリスト制）をとっている。

問3 食品衛生責任者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 飲食店を営業する際は、食品衛生責任者を設置しなければならない。
- 2 栄養士、調理師、製菓衛生師の資格を持っていないければ、食品衛生責任者になることができない。
- 3 食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努める必要がある。
- 4 食品衛生責任者は食品衛生に関する新しい知見の習得に努める必要がある。

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生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 公衆衛生活動とは、全ての人に対し、基本的人権である健康を守る組織的な活動である。
- 2 日本国憲法には、国民の「健康で文化的な最低限の生活を営む権利」が示されているが、公衆衛生については示されていない。
- 3 WHO（世界保健機関）は、健康について「健康とは状態であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない」と身体の状態に限定し、こうした健康を守ることは個人の責務であるとしている。
- 4 公衆衛生行政は、消費者庁が主に行っている。

問5 次の平均寿命と健康寿命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 0歳児の平均余命が平均寿命となる。
- 2 平均寿命は国民健康・栄養調査の結果を用いて算出されている。
- 3 「健康寿命」とは「健康上の問題で日常生活が制限されることなく、生活できる期間」のことをいう。
- 4 平均寿命と健康寿命の間には差があり、近年ではその差が開きつつあり、日本の高齢者たちが長期にわたって介護などを必要とする状態が続いている現実が見られる。

問6 平成30年の日本人の死因別死亡順位の第1位から第3位までに該当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。

	(第1位)	—	(第2位)	—	(第3位)
1	がん (悪性新生物)	—	心疾患	—	肺炎
2	心疾患	—	がん (悪性新生物)	—	老衰
3	がん (悪性新生物)	—	心疾患	—	老衰
4	心疾患	—	がん (悪性新生物)	—	肺炎

問7 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 感染症とは、微生物が人体に侵入して起こる病気の一群をいう。
- 2 感染症は、感染症の起こる三条件である感染源、感染経路、感受性のある宿主（被感染者）のいずれかを断ち切ることが予防対策となる。
- 3 適切な手洗いは、感染症の病原体の伝播を予防する重要な手技である。
- 4 無症状病原体保有者（キャリア）は、症状を現していないために感染源になることはない。

問8 次の生活習慣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 生活習慣病の発症には、個々の生活習慣と遺伝的要因、加齢、環境などが関与している。
- 2 メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- 3 生活習慣病の対策は、症状が出る成人期以降に生活習慣の見直しや改善による予防を行えばよい。
- 4 食生活は生活習慣病と関係が深く、食生活を見直すことで、生活習慣病の予防につながる。

問9 次のうち、公害に関する語句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 水俣病 | － 有機水銀（メチル水銀） |
| 2 イタイイタイ病 | － ヒ素 |
| 3 新潟水俣病 | － 有機水銀（メチル水銀） |
| 4 四日市ぜんそく | － 亜硫酸ガス等による大気汚染 |

問10 上下水道に関する記述で、**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 水道水（飲料水）の水質基準として、大腸菌は100個/m¹未満と定められている。
- 2 水道法では、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素剤を使用する塩素消毒が規定されている。
- 3 工場排水については、水質汚濁防止法に基づく排水基準が定められている。
- 4 令和2年度末における鹿児島県の下水道の普及率は、上水道の普及率に比べて低い。

問11 ねずみ族・衛生害虫とそれによって引き起こる感染症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----|---|-------|
| 1 | ネズミ | － | ペスト |
| 2 | カ | － | 日本紅斑熱 |
| 3 | ハエ | － | 日本脳炎 |
| 4 | マダニ | － | マラリア |

問12 次の労働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 労働に伴う主な健康障害としては、突発事故である「職業性災害（労働災害）」、職業病である「職業性疾病」、「作業関連疾患」がある。
- 2 労働者が労働災害により負傷した（休業4日以上）場合あるいは死亡した場合は、保健所長に届ける必要がある。
- 3 職業性疾病とは、ある職業に従事し、その職業に特有の有害な因子にさらされることにより短期的または比較的長期時間経過後に種々の健康障害が現れることをいう。
- 4 作業関連疾患では、近年、過重労働などによる過労死やメンタルヘルスの不調が重視されている。

食品学

問13 炭水化物60グラム，水分26グラム，脂質2グラム，たんぱく質5グラム，食物繊維5グラムを含む食品がある。この食品のエネルギーとして正しい値を示しているものを1つ選び，その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 392kcal
- 2 402kcal
- 3 162kcal
- 4 278kcal

問14 次の調味料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 醤油は大豆と小麦の混合物に麴を生育させ，食塩を40%程度加えて熟成させてもろみを作り，圧搾して汁液を取り，加熱殺菌して作る。
- 2 ソースは野菜に各種香辛料を加え，煮熟浸出した汁液に調味料等を加えて作る。
- 3 塩の主成分は塩化マグネシウムである。
- 4 うま味調味料は，小麦や大豆のたんぱく質を分解して得たグルコースにカルシウムを結合したものである。

問15 次の各食品の特性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 うるち米は，もち米よりアミロペクチンを多く含んでいる。
- 2 大豆は他の豆類と比較して脂質の含量が少ない。
- 3 ヤマノイモの主成分は，グルコマンナンである。
- 4 サツマイモの切り口から粘性のある白い乳液にはヤラピンと呼ばれる成分が含まれている。

問16 次の色素成分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 カロテノイド系色素は，酸性で赤色，アルカリ性で青色となる。
- 2 アントシアニン系色素は，白色の色素である。
- 3 クロロフィルは，青緑色の色素である。
- 4 フラボノイド系色素は，黄色ないし赤色の色素である。

問17 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 レトルト食品はレトルトパウチ等の容器に調理済み食品を詰め、密封したものを加圧加熱殺菌釜で加熱殺菌したものである。
- 2 コールドチェーン（低温流通機構）とは食品を冷凍又は冷蔵し、一定の温度帯で流通させるしくみのことである。
- 3 冷凍食品とは、日本標準商品分類にて「消費者に渡す直前まで商品が冷凍ストッカー内でマイナス5℃以下に保蔵されたもの」とされている。
- 4 コピー食品の具体例として、魚のすり身を用いてかに肉のようにした「かに脚」を模造したものが挙げられる。

問18 次のうち、ビールの苦み成分として**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 フムロン
- 2 イノシン酸
- 3 アスパルテーム
- 4 苦みペプチド

食品衛生学

問19 次のカンピロバクター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 近年はノロウイルスと並んで、我が国の食中毒発生件数の多くを占めている。
- 2 最近の原因食品の大半は、生又は加熱不十分な食肉や内臓（特に鶏肉類）、食肉から二次汚染された食品等である。
- 3 比較的少量の菌で発症する。
- 4 この菌が増殖するときに産生する毒素をペロ毒素という。

問20 腸管出血性大腸菌O-157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 腸管出血性大腸菌O-157は、熱に強く、100℃、1時間の加熱にも耐える。
- 2 重症の場合、溶血性尿毒症症候群や脳症などを引き起こし、死亡することもある。
- 3 潜伏期間は、通常2～7日程度、平均3～5日である。
- 4 菌保菌者は、「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、食品取扱業務の就業制限の対象となる。

問21 ボツリヌス菌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 昭和59年には辛子蓮根が原因の食中毒が発生している。
- 2 ボツリヌス菌は、土壌や水中等に分布している芽胞をつくる嫌気性菌で、酸素がない食品中で増殖する。
- 3 菌は芽胞をつくるので熱に強いが、産生された毒素は熱に弱く、80℃で30分加熱すると無毒になる。
- 4 主な症状は、腹痛、下痢などの胃腸症状である。

問22 ヒスタミン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 主な症状は、頭痛、顔面の紅潮、かゆみを伴った皮膚の発赤やじんましんなどである。
- 2 主な原因食品として、牛乳、乳製品などがあげられる。
- 3 ヒスタミン食中毒を予防するために、魚の低温管理は必要ない。
- 4 潜伏期間は、食後12～24時間である。

問23 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 毒キノコの有毒成分としては、ムスカリン・アマニタトキシンなどがある。
- 2 一般にフグの卵巣や肝臓などに含まれるテトロドトキシンは、喫食後30分～4時間程度で、悪心・嘔吐・口唇や顔のしびれなどの症状が出る。
- 3 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、青酸化合物を含んでいる豆がある。
- 4 ジャガイモの芽などに多く含まれるソラニン類は、吐き気、腹痛、下痢などの食中毒症状を引き起こすが、加熱調理で完全に分解される。

問24 微生物による食中毒の予防三原則として、**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 「清潔」，「迅速又は低温保存」，「十分な加熱」
- 2 「整理・整頓」，「清掃」，「十分な加熱」
- 3 「整理・整頓」，「しつけ」，「十分な加熱」
- 4 「清掃」，「しつけ」，「迅速又は低温管理」

問25 食品添加物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。

- | | | |
|--------|-------|------------|
| 1 甘味料 | ————— | D-ソルビット |
| 2 保存料 | ————— | ソルビン酸 |
| 3 防かび剤 | ————— | サッカリンナトリウム |
| 4 膨張剤 | ————— | 炭酸水素ナトリウム |

問26 食品中の有害物質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 わが国は、これまでヒ素粉乳事件、水俣病のメチル水銀など、重金属による重大な人間の健康被害を経験している。
- 2 日本では、「ジャガイモ」の発芽防止を目的として放射線を照射することが唯一許可されている。
- 3 有機塩素系の農薬であるDDTやBHCは、土壤中で速やかに分解される。
- 4 ダイオキシン類は、体内に残留しやすい毒物で強い発がん性や生殖毒性があり、異常出産、肝臓障害、免疫機能の低下などを引き起こすといわれている。

問27 食品取扱者の衛生について、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 職場では衣服や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- 2 手洗いは流水で洗い流すだけでよい。
- 3 くしゃみや鼻水、皮膚の表面のおできや傷口、にきび等には黄色ブドウ球菌が存在するので、マスクをしたり、傷の手当てをして直接手で食品に触らないことが大切である。
- 4 サルモネラ菌の健康保菌者が増えてきているので、定期的に年数回は検便をすることによって、病原菌の保菌者でないことを確認することが望ましい。

問28 次のうちアレルギー表示が義務付けられ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 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- 2 卵、牛肉、大豆、乳、小麦、さば、ゼラチン
- 3 卵、乳、小麦、大豆、さば、そば、かに
- 4 卵、乳、そば、えび、かに、さば、ごま

問29 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 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 HACCP方式は、製品の最終検査のみに基づく衛生管理の手法で、ファイナルチェック方式という。
- 2 危害要因には、微生物危害、化学的危険及び社会的危険がある。
- 3 HACCPによる衛生管理では、証拠書類を残す必要はない。
- 4 食品衛生法が改正され、原則すべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理が求められることとなった。

問30 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 煮沸消毒を行うとき、煮沸してから5分間加熱すれば、芽胞を形成した細菌を含めすべて死滅する。
- 2 殺菌灯は、紫外線が直接当たらない部分にも殺菌効果がある。
- 3 純アルコールはたんぱく質を凝固させるため、かえって内部に浸透するのが妨げられて消毒力が弱くなる
- 4 逆性石けんは、一般的な石けんに比べて洗浄力も殺菌力も強い。

栄 養 学

問31 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 ビタミンAは、脂溶性のビタミンであり、夜間の視力の維持を助ける。
- 2 ビタミンDは、脂溶性のビタミンであり、カルシウム・リンの吸収を助ける。
- 3 ビタミンB₁は、水溶性のビタミンであり、脂質の代謝と皮膚や粘膜の健康維持を助ける。
- 4 ビタミンCは、水溶性のビタミンであり、鉄の吸収を助ける。

問32 次の栄養成分のうち、食品表示法によって栄養成分表示が**義務付けられているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 熱量
- 2 食物繊維
- 3 カルシウム
- 4 ナトリウム

問33 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 食生活指針は、一人ひとりの健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保などを図ることを目的として、平成12年に策定され、平成28年に一部改正された。
- 2 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、きめ細かな栄養施策を推進する観点から、60歳以上についてより細かな年齢区分による摂取基準が設定されている。
- 3 令和元年国民健康・栄養調査の結果によると、食塩摂取量は9.7gであり、日本人の食事摂取基準（2020年版）における食塩摂取の目標量を上回っている。
- 4 食事バランスガイドは、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストで示されている。

問34 次の貧血に関連する記述のうち、**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 貧血のなかで最も多いのは、鉄欠乏性の貧血である。
- 2 鉄欠乏性貧血は、鉄、たんぱく質、エネルギー不足などから起こるため、高エネルギー食を基本とする。
- 3 葉酸は鉄の吸収を高めるので、意識して一緒に摂取する。
- 4 茶類に含まれるカテキンは、鉄の吸収を阻害する。

問35 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 膵液に含まれるアミラーゼは、脂質を分解する酵素である。
- 2 胃液に含まれるペプシンは、たんぱく質を分解する酵素である。
- 3 アルコールは胃で吸収されるため、適度な飲酒は胃酸分泌を増大させて食欲を増進するが、多量飲酒は胃粘膜を障害する。
- 4 鉄は小腸で吸収されるが、吸収率は低い。

問36 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 離乳の完了時期は、生後12ヶ月から15ヶ月頃とされている。
- 2 幼児期は消化器官が小さく、機能が不十分であるため、3度の食事が必要量を満たすことができ、間食で補う必要はない。
- 3 成人期は、ストレスや運動不足、飲酒の機会が増えるなど、健康を妨げる要因が増えることから、生活習慣病のリスクが高い。
- 4 人間の老化には個人差があるが、50代からはじまると言われている。

製菓理論及び実技

問37 ココアバター（カカオバター）の融点と凝固点について次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を回答欄に記入しなさい。

	(融点)		(凝固点)
1	62～65℃	—	5℃内外
2	62～65℃	—	27℃内外
3	33～35℃	—	5℃内外
4	33～35℃	—	27℃内外

問38 次の和三盆糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を回答欄に記入しなさい。

- 1 マメ科の植物の根を乾燥させたものである。
- 2 砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたものである。
- 3 サトウキビの搾汁を煮詰め、揉みませ、細かい結晶粒子にしたものである。
- 4 蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液である。

問39 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 黒砂糖は味は濃厚複雑で特徴あるが、焼菓子等に使用すると、焼色、吸湿性が強く戻りのよい製品になる。
- 2 転化糖は砂糖と比べて結晶しにくい。
- 3 三温糖は味は淡泊で、粒子は大きく固まりやすい。
- 4 粉砂糖は白双糖やグラニュー糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖である。

問40 次の小麦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 小麦の主成分はでんぷんであるが、性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。
- 2 小麦粒子を粉碎して小麦粉を得る際に、皮部が混入すると、酵素活性を強めて品質がよくなる。
- 3 小麦のたんぱく質はアルブミン、グロブリンが主成分で80%を占めている。
- 4 強力粉は、薄力粉よりグルテンの量が少ない。

問41 次のうち、小麦粉の種類と用途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 | 薄力粉 | — | クッキー |
| 2 | 中力粉 | — | クラッカー |
| 3 | 強力粉 | — | カステラ |
| 4 | デュラム粉 | — | マカロニ |

問42 次のうち、でん粉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 でん粉は、一般にアミロペクチンとアミロースからなっている。
- 2 糯米のでん粉はアミロースが100%でアミロペクチンはない。
- 3 糊化したでん粉を α でん粉と呼ぶ。
- 4 でん粉の老化の進む速度は水分が30～60%のときが最もはやい。

問43 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 | 白玉粉 | — | 糯米 |
| 2 | かるかん粉 | — | 粳米 |
| 3 | 道明寺粉 | — | 糯米 |
| 4 | 上南粉 | — | 粳米 |

問44 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 卵白はその約89%が水分で、固形分の約93%がたんぱく質からなっている。
- 2 卵白を攪拌するとき、温度が低い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 3 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約6割を占めている。
- 4 卵は加熱すれば凝固するが、卵白と卵黄では、熱に対する変化が異なる。

問45 次の油脂の安定性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 60℃以上の温度に保管する。
- 2 金属容器、特に銅の容器に入れて保管する。
- 3 できるだけ空気に触れさせて保管する。
- 4 暗い場所で保管する。

問46 次のチーズのタイプと特徴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 | フレッシュ | — | 乳に酸や酵素を加えて凝固させ、水分を抜いたもので、熟成させないチーズ |
| 2 | 白カビ | — | 白カビを表面に繁殖させ熟成させたチーズ |
| 3 | 青カビ | — | 青カビをカードに混ぜ、中から熟成させたチーズ |
| 4 | シェーブル | — | 表皮を塩水や土地の酒（ワインやビール）で洗いながら熟成させたチーズ |

問47 次の乳製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 製菓原料としては、食塩添加バターではなく、通常無添加バターを使用する。
- 2 牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥させたものを練乳という。
- 3 全乳から脂肪分を集め、脂肪分約25%、水分約65%のものを脱脂粉乳という。
- 4 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をヨーグルトという。

問48 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 ジャムは果実そのままか、あるいは果肉を粉砕し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- 2 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。
- 3 果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものをゼリーという。
- 4 マーマレードは果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。

問49 次の種実類（ナッツ類）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 ココナッツは未熟果はココナッツミルクとし、完熟した実は細切乾燥して製菓用とする。
- 2 アーモンドはビターとスイートの2種があり、洋菓子での使用量はナッツの中では群を抜いている。
- 3 くりは主成分がたんぱく質である。
- 4 種実類の脂質には不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。

問50 次の酒類のうち、**蒸留酒**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ワイン
- 2 ビール
- 3 日本酒（清酒）
- 4 ラム

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 酵母の活動する温度は、35～38℃である。
- 2 酵母が発酵するには酵母中の50種類以上の酵素が関係する。
- 3 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、酵素が必要である。
- 4 生酵母とドライイーストでは、パンの風味は変わらない。

問52 次の食塩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 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を促進させる。
- 2 製パンにおける食塩添加量は、一般的に15～20%以内である。
- 3 防腐作用は、食塩水の浸透圧により微生物の成育に必要な水分が食品から奪われるため生じる。
- 4 食塩は、小麦粉のグルテン形成を抑制する。

問53 次のうち、**乳化剤でないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 イスパタ
- 3 レシチン
- 4 ソルビタン脂肪酸エステル

問54 次の着色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 天然色素と食用タール系色素（合成色素）がある。
- 2 食品添加物に指定されている。
- 3 混合色を利用する場合は、2種以上の色素で混色テストを行う必要がある。
- 4 金属イオンの存在によって、変色や退色を抑えやすくなる。

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 次のうち、小豆の保管温度として、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 40℃以下が望ましい
- 2 30℃以下が望ましい
- 3 20℃以下が望ましい
- 4 10℃以下が望ましい

問56 次の製餡に関する記述で、（ ）の中に入る数値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。

水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約（ ）になる。

- 1 1倍
- 2 2倍
- 3 3倍
- 4 4倍

問57 次の和菓子分類の組み合わせで、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 生菓子 — 蒸し物 — 蒸しカステラ
- 2 半生菓子 — おか物 — 最中
- 3 半生菓子 — 焼き物 — どら焼き
- 4 干菓子 — 打ち物 — 落雁

問58 次のうち、桜餅（餅物）の基本材料として、足りないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

桜餅（餅物）の基本材料（ ），上白糖，食用色素，水，小豆並餡，塩漬の桜葉

- 1 道明寺粉
- 2 上新粉
- 3 糯米
- 4 葛粉

問59 次のうち、季節とその季節にちなんだ和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。

- 1 春 ー 草餅
- 2 夏 ー ちまき
- 3 秋 ー 栗羊羹
- 4 冬 ー 水無月

問60 次の和菓子のうち、黒砂糖を原料として使用するものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 田舎饅頭
- 2 薬饅頭
- 3 薯蕷饅頭
- 4 利久饅頭

洋菓子（問61～問66）

問61 次のうち、テンパリングの方法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 ワンステップ法
- 2 水冷法
- 3 タブリール法
- 4 フレーク法

問62 次のうち、ゼラチンを使用しない洋菓子として、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 バヴァロア・ア・ヴァニュー
- 2 カスタード・プティング
- 3 ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ
- 4 ムース・オ・カシス

問63 次のうち、共立法によるスポンジの仕込工程として、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 全卵を割り入れて軽くほぐし、砂糖を加えて混合する。
- 2 卵の泡立ては、湯煎にかけ、攪拌しながら37～42℃まで温める。
- 3 ふるった薄力粉を加え、手早く混ぜ合わせる。
- 4 油脂は溶かさず、そのまま加えて混ぜ合わせる。

問64 次のカスタードプティングの湯煎焼き温度のうち、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 80℃
- 2 150℃
- 3 200℃
- 4 250℃

問65 次のうち、バターケーキの基本的な配合比率として、**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 バター1：薄力粉1：砂糖1：全卵1
- 2 バター1：薄力粉3：砂糖2：全卵2
- 3 バター2：薄力粉4：砂糖3：全卵2
- 4 バター1：薄力粉3：砂糖2：全卵2

問66 次の原材料で作られている菓子として、**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。

原材料：薄力粉，砂糖，ベーキングパウダー，レモンの表皮，全卵，溶かしバター

- 1 フィナンシェ
- 2 パルミエ
- 3 マドレーヌ
- 4 パートサブレ

製パン（問67～問72）

問67 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 食パン
- 2 フランスパン
- 3 クロワッサン
- 4 ベーグル

問68 次の製パンの直捏法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 発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れており、手作り志向に適合した方法である。
- 2 低温で一晩生地を寝かせるため、オーバーナイト法ともいう。
- 3 米麴から作られた坂種を利用して生地を発酵させる。
- 4 大量生産に適した方法である。

問69 次のうち、製パン工程におけるホイロの目的の記述として、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 クラストの形成
- 2 生地伸縮の増加
- 3 イーストの酵素作用の活性化
- 4 アルコール、有機酸、エステルなどの芳香物質の生成

問70 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 フランスパン
- 2 レーズンブレッド
- 3 イースト・ドーナッツ
- 4 クロワッサン

問71 次のベンチタイムの目的に関する記述で（ ）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。

(A) ともいい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。ベンチタイムをとることにより、(B)も(C)もよくなる。

- | | | | | | |
|---|------|---|----|---|----|
| 1 | 熟成 | — | 発酵 | — | 香り |
| 2 | 熟成 | — | 形 | — | 味 |
| 3 | 中間発酵 | — | 発酵 | — | 香り |
| 4 | 中間発酵 | — | 形 | — | 味 |

問72 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 オーバーミキシングとは一般的にこねすぎのこと
- 2 クラストとはパンの中身の軟らかい部分のこと
- 3 フィンガーテストとは、発酵した生地に指を突き刺し、発酵の度合いを確認するためのテスト
- 4 腰折れ(ケーピング、ケーブイン)とは、いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと