

令和5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 製菓衛生師法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 この法律において「製菓衛生師」とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて食品衛生法に規定される菓子製造業に従事する者をいう。
- 2 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格しただけでは与えられない。
- 3 製菓衛生師の免許証について、再交付を申請することはできない。
- 4 製菓衛生師免許の取消処分を受けた後一年を経過しない者には、免許を与えない。

問2 食品衛生法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 この法律において「食品」とはすべての飲食物をいうが、医薬品、医薬部外品および再生医療等製品を含む。
- 2 菓子の製造を行う営業者は、その製造を衛生的に管理させるため、その施設ごとに専任の製菓衛生師を置かなければならない。
- 3 営業上使用する食品、添加物及び器具を輸入する場合、特に届出は必要ない。
- 4 安全性について規格が定まっていない原材料を使用した食品用の器具・容器包装の販売等が原則禁止され、厚生労働大臣の定める規格に適合するもののみ使用できるポジティブリスト制度となった。

問3 健康増進法第一条の条文について、次の（ ）の中に入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。

この法律は、我が国における急速な（ A ）の進展及び（ B ）の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。

- | （ A ） | | （ B ） | |
|-------|-----|-------|------|
| 1 | 高齢化 | — | 疾病構造 |
| 2 | 高齢化 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 少子化 | — | 疾病構造 |
| 4 | 少子化 | — | 公衆衛生 |

公衆衛生学

問4 WHO（世界保健機関）憲章にある健康に関する記述について、次の（ ）の中に入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。

健康とは状態であり、身体的、（ A ）、そして（ B ）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱でないという状態ではない。

	（ A ）	－	（ B ）
1	精神的	－	社会的
2	精神的	－	経済的
3	衛生的	－	社会的
4	衛生的	－	経済的

問5 公衆衛生行政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 公衆衛生行政の主な担当省庁は、厚生労働省である。
- 2 保健所の設置主体は、都道府県に限られている。
- 3 菓子製造業の営業許可を取得する際は、保健所により、施設基準適合性の確認のための立入検査が行われる。
- 4 地域保健行政の施策の体系には、対人保健と対物保健がある。

問6 わが国の令和2年人口動態統計の結果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 出生数は明治32年の人口動態調査開始以来最小となった。
- 2 死亡数は令和元年より減少した。
- 3 死因別では、令和元年と同様に死因順位の第1位は悪性新生物、第2位は老衰、第3位は心疾患であった。
- 4 婚姻件数は、戦後最低の52万5,507組であった。

問7 感染症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 感染症は、感染の三条件である感染源、感染経路、感受性のある宿主のいずれかを断ち切ることが予防対策となる。
- 2 感染経路対策は、感染症を広げないための対策である。適切な手洗いは病原体の伝播を予防する最も重要な手技である。
- 3 感受性対策では、普段から十分な栄養・睡眠をとることや予防接種によって人工的に免疫をつけておくなどの方法がある。
- 4 人が病原体に感染していても、症状が出なければ、手指を介して食品を汚染させたり、他の人に感染させることはない。

問8 典型的な公害の汚染の種類とその主な原因物質の次の組み合わせのうち、正しいもの1つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 熊本県水俣湾の水質汚染 | － 有機水銀（メチル水銀） |
| 2 自動車排ガスによる大気汚染 | － ヒ素 |
| 3 三重県四日市市の大気汚染 | － 六価クロム |
| 4 富山県神通川の水質汚染 | － 二酸化硫黄 |

問9 水道に関する次の記述のうち、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 水道法において「水道」とは「導管及びその他の工作物により、水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定義されている。
- 2 水道水は、「水質基準に関する省令」で規定する水質基準に適合することが必要である。
- 3 水道法では、水道水は必ず次亜塩素酸ナトリウムなど塩素剤による塩素消毒することが規定されている。
- 4 日本では、水道水を塩素消毒しているので、海外で発生している水道水を原因とするクリプトスポリジウムによる集団中毒事件は発生していない。

問10 廃棄物処理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 一般廃棄物とは日常生活から排出されるごみやし尿及び事業活動に伴って排出される廃棄物のうち、産業廃棄物に該当しない廃棄物を指す。
- 2 一般廃棄物の処理は市町村の責務である。
- 3 産業廃棄物の処理は都道府県の責務である。
- 4 菓子工場等で生じる廃棄物は産業廃棄物である。

問11 産業保健活動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 労働基準法は、労働者の生存権の保障を目的として、労働契約や賃金、労働時間、休日及び年次有給休暇、災害補償、就業規則といった労働者の労働条件についての最低基準を定めた法律である。
- 2 労働基準法による労働時間の原則は、週40時間、1日8時間である。
- 3 労働安全衛生法は、労働者を労働災害や健康被害から守り、安心して働ける環境を整える目的で制定された。
- 4 産業保健対策に関しては、厚生労働省が所轄し、一般公衆衛生行政とは別に地方厚生局がおかれ、各都道府県に設置された保健所が、各事業場における安全衛生対策の指導・監督を行っている。

問12 飛沫感染より感染する次の疾病のうち、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 疥癬
- 2 インフルエンザ
- 3 A型肝炎
- 4 コレラ

食品学

問13 食品中の成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 ビタミンCは、食品の酸化を促進するため保存性が低くなる。
- 2 薄力粉のような粉末食品は、水分が全く含まれていない。
- 3 水分活性の低い食品は、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 豆腐製造において凝固剤として使用されるにがりには、主にリンや塩素といったミネラルが含まれている。

問14 食品の保存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 真空凍結乾燥法（フリーズドライイング）は、急速に水分を凍結させ、超減圧下で水を気化させる方法で、栄養成分の変化が少なく復元性がよい。
- 2 冷蔵保存は、低温により細菌の活動を抑える方法で、一般に10～0℃程度の貯蔵をさす。
- 3 塩蔵法は、高濃度の食塩が生物に対して脱水作用が働くことによって、微生物が発育しにくくなることを利用した方法である。
- 4 酢漬法は、酢を食品に添加することによってpHを上昇させ、微生物の発育を阻止する方法である。

問15 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 ポリフェノールは酸化酵素によって酸化され、褐変物質であるメラニンが生成される。
- 2 糖を200℃付近の高温で加熱すると褐変する反応であるカラメル化は、酵素的褐変反応に分類される。
- 3 メイラード反応とは、糖とアミノ酸が反応してアマドリ転移生成物を経て最終的にメラノイジン（褐色物質）が生じる反応である。
- 4 空気中で脂質を放置するだけで脂質が酸化する現象を脂質の自動酸化と呼ぶ。

問16 魚介類，畜肉及び鶏卵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 100g当たりのヘモグロビンとミオグロビンの含量が10mg以上の魚は白身魚，10mg以下の魚は赤身魚に分類される。
- 2 魚肉には，畜肉にほとんど含まれない多価不飽和脂肪酸であるエイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）が含まれる。
- 3 食肉処理（と殺）直後の筋肉は死後硬直によって硬くなるが，自己消化によって柔らかくなりアミノ酸が生じる現象を肉の熟成という。
- 4 卵黄は卵白と比較してコレステロールが多い。

問17 次の食品と食品成分の組み合わせのうち，誤っているものを1つ選び，その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ニンジン — β -カロテン
- 2 渋柿 — タンニン
- 3 ショウガ — ヘモグロビン
- 4 コンプ — グルタミン酸塩

問18 機能性食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 特定保健用食品は，「おなかの調子を整える」などの機能性を表示した食品であり，消費者庁の認可を受けなくても販売することができる。
- 2 機能性表示とは，消費者に医薬品と誤解されない範囲での体調改善効果を表示することである。
- 3 栄養機能食品とは，栄養成分の補給・補完を目的に利用してもらうことを趣旨とした食品である。
- 4 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消費者庁の許可は不要である。

食品衛生学

問19 微生物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 微生物は、細菌、リケッチア、酵母、カビ、ウイルス、原虫などに分類される。
- 2 細菌は、形によって、桿菌、らせん菌の2種類に大別される。
- 3 ウイルスは、細菌よりもはるかに小さく、室温が高くなると食品中で増殖する。
- 4 微生物は一般的に、最高増殖温度以上または最低増殖温度以下になると死滅する。

問20 サルモネラ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 哺乳類から鳥類・爬虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラを体内（腸の中）に持っている。
- 2 鶏卵による食中毒の場合、サルモネラ・エンテリティディスを原因とする場合が多い。
- 3 サルモネラによる食中毒の原因となりやすい食品は、鶏卵やその加工品、鶏肉料理が多い。
- 4 サルモネラによる食中毒防止には、ペット動物の調理場内への侵入防止は大切だが、ねずみ・ゴキブリなどの駆除は必要ない。

問21 病原性大腸菌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 大腸菌の中には病原性を持ち、人に下痢を起こさせるものがあり、その細菌を総称して病原性大腸菌と呼ぶ。
- 2 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。
- 3 腸管出血性大腸菌O-157の菌の形状はらせん状で、菌体表面に短い繊毛がある。
- 4 腸管出血性大腸菌O-157は、75℃ 1分以上の加熱で死滅するが、低温状態でも強く、冷蔵庫の中でも生き残ることができる。

問22 黄色ブドウ球菌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 自然界に広く分布し、一般には化膿した傷の中に見られる。
- 2 菌が増殖する時に産生する毒素をペロ毒素といい、これが食中毒の原因となる。
- 3 この菌の毒素による食中毒は、潜伏期間が30分～6時間と非常に短い。
- 4 いったん食品に付いた菌が増殖して毒素を産生すると、加熱等によって菌が死滅しても、毒素は破壊されないので、食中毒を防ぐことは難しい。

問23 ノロウイルス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 ノロウイルスは哺乳類に感受性があり、哺乳類全般の腸管の中でしか増殖しない。
- 2 ノロウイルスによる食中毒の症状には、抗生物質の投与が有効である。
- 3 ノロウイルスによる食中毒は、牡蠣以外にも、パン、井戸水、乾物など多様な食品を原因として発生している。
- 4 ノロウイルスの不活性化には、塩素系の消毒薬では効果が薄く、新型コロナウイルスと同じく通常の消毒用アルコールが有効である。

問24 自然毒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 | フグ | —— | ヒスタミン |
| 2 | ジャガイモ | —— | ソラニン類 |
| 3 | カビ | —— | アフラトキシン |
| 4 | ムラサキガイ | —— | オカダ酸 |

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 | ソルビン酸 | —— | 保存料 |
| 2 | サッカリンナトリウム | —— | 漂白剤 |
| 3 | タール色素 | —— | 着色料 |
| 4 | 炭酸水素ナトリウム | —— | 膨張剤 |

問26 食品の表示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 表示はわかりやすい場所に、日本語で、包装の上からでも見えるようにする。
- 2 「名称」は、商品名ではなく、一般的に通用する名称を表示する。
- 3 期限表示に加え、製造年月日を併記しても構わない。
- 4 食品添加物は、加工助剤やキャリーオーバーについても、必ず表示しなければならない。

問27 一般的な衛生管理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 くしゃみや鼻水、傷口などには、黄色ぶどう球菌が存在するので、マスクをしたり絆創膏などで傷の手当てをし、直接手で食品に触らないことが大切である。
- 2 製造施設では、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る必要がある。
- 3 消毒とは、芽胞も含めて、全ての微生物を死滅させることである。
- 4 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し、「飲用適」を確認する必要がある。

問28 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 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 HACCPは、頭文字を取った略語で危害分析重要管理点と訳される。
- 2 HACCPは、食品の国際基準を定めるコーデックス委員会でガイドラインが公表されており、先進国を中心に義務化が進んでいる。
- 3 令和3年6月の食品衛生法の改正により、全ての大規模事業者に対してのみHACCPの導入が義務化された。
- 4 食品の取扱いに従事する者がおおむね50名以下の小規模事業者については、各業界団体が作成した手引書を参考にすることができる。

問29 次の記述のうち、HACCPの7原則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 HACCPチームの編成
- 2 危害要因の分析
- 3 CCP（重要管理点）の設定
- 4 検証方法の設定

問30 大量調理施設衛生管理マニュアルで定められている食品の保存温度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 | 食肉 | ———— | 10℃以下 |
| 2 | 食肉製品 | ———— | 室温 |
| 3 | 生鮮魚介類 | ———— | 5℃以下 |
| 4 | 殻付卵 | ———— | 10℃以下 |

栄 養 学

問31 ビタミン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 ビタミンAの過剰症として、肝障害がある。
- 2 ビタミンDの欠乏症として、くる病や骨軟化症がある。
- 3 ビタミンB₂の過剰症として、口角炎がある。
- 4 ビタミンB₁₂の欠乏症として、悪性貧血がある。

問32 食物繊維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 食物繊維は、ヒトの消化酵素では分解されない難消化性の成分である。
- 2 食物繊維には水溶性と不溶性があり、水溶性食物繊維はペクチン、グルコマンナン、アルギン酸などがある。
- 3 水溶性食物繊維の生理的機能として「糖の吸収を抑える」「血圧の上昇を抑える」などがあり、不溶性食物繊維の生理的機能として「便秘の解消」「整腸作用」などがある。
- 4 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、食物繊維の摂取目標量を18～64歳の男女ともに25g/日以上としている。

問33 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 脂質
- 3 熱量
- 4 糖類

問34 次の組合せのうち、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 多糖類 | － | グリコーゲン |
| 2 イソロイシン | － | 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸） |
| 3 リノール酸 | － | n-3系脂肪酸 |
| 4 ナイアシン | － | 水溶性ビタミン |

問35 骨粗しょう症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 骨粗しょう症は、骨がもろくなり骨折しやすい状態のことである。
- 2 骨粗しょう症は、やせ傾向の若い女性の発症リスクが高い。
- 3 骨粗しょう症予防には適度に日光に当たることがよいとされているが、これは紫外線により体内で活性型ビタミンDができ、カルシウムの吸収が増加するためである。
- 4 骨粗しょう症予防には、極端なダイエットを行わないこと、良質なたんぱく質、カルシウム、ビタミンD、ビタミンKを積極的に摂取することである。

~~問36 ホルモン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 ホルモンは、内分泌腺から直接血液中に分泌され、特定の組織や器官で特有の働きをする物質である。~~
- ~~2 ホルモンは、ステロイド系、アミン系、ペプチド系に分けられ、甲状腺ホルモンはアミン系ホルモンである。~~
- ~~3 成長ホルモンは、脳下垂体前葉から分泌され、脂質の合成と蓄積を促す。~~
- ~~4 インスリンは、膵臓から分泌されるペプチド系ホルモンであり、分泌や作用が不足した状態を糖尿病という。~~

製菓理論及び実技

問37 次のうち、人工甘味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 甘草
- 2 ステビア
- 3 ソーマチン
- 4 サッカリンナトリウム

問38 砂糖の性質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 砂糖は水に溶けにくい。
- 2 砂糖は結晶しやすい性質を持っている。
- 3 砂糖濃度の高いものほど防腐性が高く酵素が働きにくいため食品の酸化を防止することができる。
- 4 砂糖はブドウ糖と果糖からなる二糖類である。

問39 小麦粉に関する記述について、次の（ ）の中に入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。

（ A ）はグルテンの量が少なく、グルテンの質が（ B ）ので、（ C ）などに適している

- | | （ A ） | （ B ） | （ C ） |
|---|-------|-------|-------------|
| 1 | 薄力粉 | — 強い | — パン |
| 2 | 強力粉 | — 強い | — スポンジ、カステラ |
| 3 | 薄力粉 | — 弱い | — スポンジ、カステラ |
| 4 | 強力粉 | — 弱い | — パン |

問40 でん粉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 でん粉は、一般にアミロースとアミロペクチンとからなっている。
- 2 老化の進む速度は水分が30～60%の時が最もおそい。
- 3 でん粉を糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。
- 4 一般的に粒子の大きいでん粉は、吸湿性が大きい。

問41 次のでん粉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。

- 1 地上でん粉 － 馬鈴薯
- 2 地上でん粉 － 甘藷
- 3 地下でん粉 － トウモロコシ
- 4 地下でん粉 － タピオカ

問42 次の米粉の種類組み合わせのうち、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 粳米 － 上新粉
- 2 粳米 － 上用粉
- 3 糯米 － 早並粉
- 4 糯米 － 白玉粉

問43 次の卵の性質とそれを利用した菓子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。

- 1 熱凝固性 － メレンゲ
- 2 乳化性 － マシュマロ
- 3 熱凝固性 － カスタードプリン
- 4 起泡性 － バターケーキ

問44 油脂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 ラードは精製した豚の脂肪で、現在は製菓上はほとんど利用されていない。
- 2 ショートニングはラードの代替品として開発された。
- 3 マーガリンはバターの代替品としてフランスで開発された。
- 4 バターは、脂肪分約25%、水分約65%のもので、アイスクリームや洋生菓子などに広く使われる。

問45 油脂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 油脂の基本構造は、グリセリン1個に脂肪酸が3個が結合したものである。
- 2 オレイン酸は炭素骨格の中に二重結合を1個持つ不飽和脂肪酸である。
- 3 酪酸などは「揮発性脂肪酸」と呼ばれ、乳製品特有の独特な香りを持っている。
- 4 脂肪酸は炭素の数が多くなるほど「融点（とけ始める温度）」が低くなっていく。

問46 乳製品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 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。
- 2 脱脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥したものである。
- 3 全脂肪加糖練乳はショ糖が40%以上含まれているので保存性が低い。
- 4 発酵バターはバターを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。

問47 原料チョコレート類の特性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 砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結する現象をファットブルームという。
- 2 カカオバターは、可塑性範囲が広く、チョコレートは一般的に口溶けがよいのはこの特徴によるものである。
- 3 カカオ豆に含まれているカカオタンニンは、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。
- 4 カカオバターに含まれる脂肪酸の大部分は不飽和脂肪酸で極めて安定した食物油油脂である。

問48 果実加工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 プレザーブは濃厚液糖中に果実そのままか、又は果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- 2 マーマレードは果皮又は果肉を入れたもので果実が主体となっている。
- 3 ドライ・フルーツは、果肉を乾燥させたものである。
- 4 ペクチンゼリーは1種または数種の果汁に砂糖を加え、酸味が不足しているときは有機酸を加え、凝固性と味覚を調整して製造したものである。

問49 凝固材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 ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天溶液より低い。
- 2 カラギーナンは、室温でゲル化しない。
- 3 ペクチンの凝固は、一定濃度の糖と酸あるいはカルシウムイオンなどが必要である。
- 4 寒天は主成分のほとんどが食物繊維からできている。。

問50 香料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 水溶性香料は揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- 2 乳化性香料は香気成分を油脂や比較的融点の高いグリセリンなどの溶剤に溶かしたものである。
- 3 油性香料は「クラウディーフレーバー」と「エマルジョンフレーバー」がある。
- 4 香料は天然香料しか存在しない。

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 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。
- 2 食塩は製パンにおけるイーストの発酵を抑制して、作業のコントロールができる。
- 3 パンの場合、食塩を入れることで味を引き締め、砂糖の甘味を引き立たせる。
- 4 食塩の主成分は塩化マグネシウムである。

問52 膨張剤に関する記述について、次の（ ）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。

膨張剤は、加熱や中和によって（ A ）や（ B ）を発生させ、小麦粉生地を膨張させる。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|-------|---|---------|
| 1 | 炭酸ガス | － | アンモニアガス |
| 2 | 炭酸ガス | － | ヘリウムガス |
| 3 | メタンガス | － | アンモニアガス |
| 4 | メタンガス | － | ヘリウムガス |

問53 着色料に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 天然着色料 － アントシアニン色素
- 2 天然着色料 － 黄色4号
- 3 合成着色料 － ウコン色素
- 4 合成着色料 － カラメル色素

問54 次のうち、増粘安定剤として、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 グアーガム
- 2 アルギン酸塩
- 3 ローカストビーンガム
- 4 ソルビン酸

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 餡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 水漬けした豆は容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 2 小豆の保管には、20℃以上が望ましい。
- 3 含糖率とは、練り上がった餡に含まれている糖類を%に表したものである。
- 4 おいしい餡をつくるには、原料の豆類が「均一であること」「風味があること」「煮えむらがなく煮えること」「色が美しいこと」が重要である。

問56 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 ー 本練り羊羹
- 2 生菓子 ー おはぎ
- 3 半生菓子 ー 最中
- 4 半生菓子 ー 黄身雲平

問57 次のうち、卵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 浮島
- 2 薯蕷饅頭
- 3 どら焼き
- 4 桃山

問58 次のうち、長崎カステラの材料として、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 上白糖
- 2 薄力粉
- 3 蜂蜜
- 4 重曹

問59 製餡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 渋切りや水さらしの回数で、餡の色・香りが異なってくる。
- 2 餡練り時は強火で十分な加熱を行うことでなめらかで口溶けのよい餡ができる。
- 3 小豆の皮に含まれるタンニンは、渋みの原因となる。
- 4 水さらしのあと水分が60%程度になるまで脱水したものを「つぶし餡」という。

問60 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 — 若あゆ
- 2 夏 — 水無月
- 3 秋 — 月見だんご
- 4 冬 — ぜんざい

洋菓子（問61～問66）

問61 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 グラスとはフランス語で氷の意味であって氷点下で作る菓子の総称である。
- 2 チョコレートを単に溶解しそのまま冷やし固めただけでは、ブルームが起きてしまう。
- 3 プテイングはイギリスで生まれた菓子で、クリスマスに作るミンスミートを入れたクリスマスプテイングが有名である。
- 4 シュー生地は小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったように作り上げる。

問62 次の手順によるカトルカール（バターケーキ）の製法の種類として、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。

- 手順1 薄力粉とバターを十分に攪拌する。
手順2 砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを少しずつ練り込んでいく。また砂糖と全卵を交互に加えて混ぜ合わせる方法でもよい。

- 1 フラワーバッタ法
- 2 シュガーバッタ法
- 3 オールインワン法
- 4 ダブリール法

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 エクレール
- 2 マドレーヌ
- 3 サヴァラン
- 4 バヴァロワ

問64 次の原材料で作られる菓子として、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： アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉、卵白、焦がしバター

- 1 マドレーヌ
- 2 マカロン
- 3 フィナンシェ
- 4 パルミエ

問65 次のシュー生地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 油脂を水分とともに沸騰させること
- 2 焼成中、オーブンの扉は必要以上に開閉しないこと
- 3 配合の材料は正確に計量すること
- 4 冷えた卵を使用すること。

問66 次のうち、凝固剤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 ムース
- 2 バヴァロワ
- 3 ギモーブ
- 4 プティング

製パン（問67～問72）

問67 パンチ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 パンチとは発酵の途中で膨張した生地を抜くこと。
- 2 パンチの時期は生地容積が5倍程に膨張したときである。
- 3 パンチをすることにより新しい酸素を供給して、イーストの働きを活性化させる。
- 4 発酵の状態を確認する方法の一つに「フィンガーテスト（指穴テスト）」がある。

問68 次のうち、発酵時間が最も長いものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 イーストドーナツ
- 2 ベーグル
- 3 ブレツツェル
- 4 フランスパン

問69 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 カイザーメンゼル
- 2 フランスパン
- 3 リュスティック
- 4 ブリオッシュ

問70 次の記述のうち、ケーピングの原因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 クラム中の不安定な気泡が潰れる。
- 2 焼き上がりのパンの内部にある水蒸気がクラムからゆっくりと放出されてクラストを湿らせる。
- 3 水分や油分が少なくて生地が柔らかすぎる。
- 4 クラム中の気泡に充満した高温のガスや空気が、冷却された収縮する。

問71 製パン法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 中種法は機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 2 中種法は設備スペースの規模が大きいことや、工程所要時間が長いという欠点がある。
- 3 直捏法は、大量の製品を作る際に広く採用されている。
- 4 直捏法は、発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れている。

問72 次のうち、クロワッサンの基本配合材料として、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 バター
- 2 イースト
- 3 脱脂粉乳
- 4 ベーキングパウダー