

令和6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 製菓衛生師の免許に関する次の記述のうち、免許の申請先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。

本籍地が鹿児島県で住所地が宮崎県の者が、鹿児島県の製菓衛生師試験に合格し、熊本県で就職を予定している。

- 1 鹿児島県知事
- 2 宮崎県知事
- 3 熊本県知事
- 4 厚生労働大臣

問2 食品衛生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 食品衛生法は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 添加物は、化学的合成により作り出されたものをいい、動植物など自然界にある物質から抽出、蒸留、分離などの方法により取り出されたものは含まない。
- 3 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は販売等が禁止されている。
- 4 営業者が食中毒を発生させた場合は、営業停止命令を受けることがある。

問3 製菓衛生師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 製菓衛生師法は、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社会的地位の向上を図ることのみを目的とする。
- 2 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、国が実施する試験である。
- 3 製菓衛生師免許証を失って再交付を受けた場合、後日失った免許証を発見した場合であっても、都道府県知事に免許を返納する必要はない。
- 4 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

公衆衛生学

問4 地域保健法第6条に定められた保健所の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 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 2 介護保険に関する事項
- 3 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 4 精神保健に関する事項

問5 疾病の予防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 経口感染症の予防対策として、細菌をつけない、細菌を増やさない、細菌をやっつける、人から人への感染を予防する、などを注意することが重要である。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、手指及び金属性の器具の消毒に使用可能である。
- 3 感染症対策上、重要度が高いと考えられる予防接種については、予防接種法に基づき市町村長（特別区の長を含む。）による「定期予防接種」が行われている。
- 4 個人のできる感染症の予防策は、感染への抵抗力を強めることであり、これには、心のゆとり、食事、運動、休養、睡眠の5つの適正な日常の生活態度が重要である。

問6 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規定している感染症で次の一類感染症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 コレラ、エボラ出血熱
- 2 ペスト、結核
- 3 コレラ、痘そう
- 4 エボラ出血熱、ペスト

問7 労働衛生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 労働衛生管理の推進は、「作業環境管理」「作業管理」「健康管理」の3つの視点からのアプローチが重要である。
- 2 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って病気を発症することがあるが、そのうち、ただちに健康障害が現れるものを「職業病」と呼ぶ。
- 3 常時50人以上の労働者を使用する事業場の事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務付けられている。
- 4 労働安全衛生マネジメントシステム（OSHMS）は、事業者が労働者の協力のもとに自主的に行う安全衛生管理のための仕組みである。

問8 公害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 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下、悪臭を「典型7公害」としている。
- 2 大気汚染物質である二酸化硫黄、一酸化炭素、二酸化窒素、浮遊粒子状物質、光化学オキシダントにはそれぞれ環境基準が示されているが、PM2.5（微小粒子状物質）には環境基準が示されていない。
- 3 内分泌かく乱化学物質は、ビタミン様の作用をすることで正常な内分泌機能を阻害し、生殖系、免疫系などに重大な障害を与えることが懸念されている。
- 4 水俣病の原因物質は、カドミウムである。

問9 人口統計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 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚の人口変動要因を把握するものである。
- 2 合計特殊出生率とは、15歳～49歳の女子の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 人口に占める高齢者人口の割合である高齢化率は、2020（令和2）年で30%未満である。
- 4 令和2年のわが国の平均寿命は、男女とも世界最長寿国であった。

問10 次の感染症のうち、マダニによって媒介されるものとして、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 マラリア
- 2 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
- 3 日本紅斑熱
- 4 ダニ媒介性脳炎（TBE）

問11 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。

- 1 糖尿病は、初期には自覚症状がないが、ひどくなると喉の渇き、尿が多くなる。
- 2 メタボリックシンドロームの対策として、医療保険者（種々の健保組合など）の義務として、40～74歳の被保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。
- 3 生活習慣病の予防対策は、成人期の生活習慣の見直しや改善で十分である。
- 4 血液中に中性脂肪やコレステロールが多くなると、動脈硬化を起こしやすくなる。

問12 水道法第4条の規定に基づいて定められている次の水質基準のうち、水道水から検出されてはならないものとして、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 ヒ素及びその化合物
- 2 クロロホルム
- 3 大腸菌
- 4 総トリハロメタン

食品学

問13 食品の一次機能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 食品の五大栄養素は、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルである。
- 2 必須アミノ酸は、人の体内で合成することができ、食事から補う必要はない。
- 3 糖質は、炭水化物から食物繊維を除いたもので、グルコース（ブドウ糖）やでんぷんが含まれる。
- 4 脂溶性ビタミンは油脂に溶けやすく、ビタミンAは大量に摂取すると過剰症になる可能性がある。

問14 穀類及びイモ類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 小麦粉はたんぱく質の多いものほど粘り気が弱く、薄力粉が最も粘り気が強い。
- 2 さつまいもの一部はシアン化合物（青酸配合体）が含まれており、酵素分解して除毒し、でんぷん（タピオカ）として使用されている。
- 3 うるち米は、アミロペクチン100%の米でアミロースは含まない。
- 4 コンニャクイモの主成分のグリコマンナン（グルコマンナン）は、人体では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15 食品の変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 ブランチングにより、酵素が失活する程度に加熱された食品では自己消化が進まなくなる。
- 2 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「変敗」といい、このとき酸が生成される場合は「酸敗」という。
- 3 空気中の酸素による変質を酸化と呼ぶが、酸化によって食品の品質は低下しない。
- 4 腐敗や変敗した食品は、販売することが禁止されている。

問16 食品に含まれる成分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 カプサイシン — 辛味成分
- 2 スクロース — 甘味成分
- 3 リンゴ酸 — 酸味成分
- 4 カフェイン — うま味成分

問17 総合食料自給率（カロリーベース）に関する次の記述のうち、（ ）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。

日本の総合食料自給率（カロリーベース）は、昭和45年度（1970年度）には、（A）で、平成10年度（1998年度）の（B）以降、おおむね横ばいで推移している。日本における令和4年度（2020年度）の総合食料自給率（カロリーベース）は、アメリカ、フランス及びドイツと比較して（C）。

- 1 （A）80% （B）70% （C）低い
- 2 （A）80% （B）40% （C）高い
- 3 （A）60% （B）40% （C）低い
- 4 （A）60% （B）80% （C）高い

問18 次の食品の保存法と原理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。

- 1 砂糖漬け法 — 水分活性（A_w）を上げる
- 2 くん煙法 — 煙に含まれるフェノール化合物等の抗菌活性物質が付着し、微生物の増殖を抑制する
- 3 CA貯蔵（気相調節貯蔵） — 植物の呼吸作用を促進する
- 4 塩漬け法 — pHを下げる

食品衛生学

問19 食中毒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 食中毒とは飲食に起因する健康被害のことである。
- 2 食品中に異物として混入したガラス、金属などを原因とする物理的な衛生上の危害は、通常は食中毒としては扱わない。
- 3 食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師は、疑いの場合など、必ずしも保健所長に届け出る必要はない。
- 4 食中毒事故の調査により発生要因が詳細に解析され、同様の事故の再発防止が策定されることで、食中毒原因施設の営業再開が可能になる。

問20 カンピロバクター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 カンピロバクターは特に動物の腸管に存在し、特に鳥類では高率で存在する。
- 2 カンピロバクターの潜伏期間は、他の食中毒より短く、6～24時間である。
- 3 カンピロバクター食中毒の予防対策としては、生肉を取り扱った後は必ず手洗いを行う。食肉類は十分に加熱することが重要である。
- 4 野鳥のフンなどで汚染された水系が原因となることもあるので、水道水以外の水については、定期的な水質検査と塩素消毒などが必要となる。

問21 ウェルシュ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 ウェルシュ菌は芽胞を作る嫌気性菌である。
- 2 ウェルシュ菌は人や動物の腸管内、土壌、水などに広く分布している。
- 3 ウェルシュ菌の潜伏期間は通常6～18時間ぐらいである。
- 4 カレーなど前日に加熱調理されたものであれば、提供当日は少し温めるだけでウェルシュ菌による食中毒は防止できる。

問22 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 ノロウイルス食中毒は夏場ではなく冬場のみに発生する。
- 2 ノロウイルスは冷蔵管理されていない食材で増殖する。
- 3 ノロウイルス食中毒は、生カキが原因食品となる場合の他に、ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品を喫食することにより感染する場合がある。
- 4 ノロウイルスの潜伏期間は、通常2～4日である。

問23 ヒス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 ヒスタミン食中毒は、ヒスタミン生成菌の毒素による細菌性食中毒である。
- 2 ヒスタミンの潜伏期間は非常に短く、20～30分から2～3時間程度である。
- 3 ヒスタミン食中毒の症状は、頭痛、顔面の紅潮、じん麻疹等がある。
- 4 ヒスタミン生成菌の増殖を防ぐには、魚は水揚げから消費まで一貫して低温管理することが重要である。

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 | ジャガイモ | ——— | ソラニン類 |
| 2 | フグ | ——— | ヒスタミン |
| 3 | キノコ類 | ——— | ムスカリン |
| 4 | カビ | ——— | アフラトキシン |

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 | 防かび剤 | ——— | オルトフェニルフェノール（OPP） |
| 2 | 甘味料 | ——— | アスパルテーム |
| 3 | 調味料 | ——— | L-グルタミン酸ナトリウム |
| 4 | 着色料 | ——— | 亜硝酸ナトリウム |

問26 一般用加工食品の表示に関する次の事項名のうち、食品表示基準に基づく表示事項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 原材料名
- 2 保存の方法
- 3 製造年月日
- 4 添加物

問27 添加物の表示について、次のうち、物質名のほかに用途名を併記するものとして、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 調味料
- 2 甘味料
- 3 着色料
- 4 酸化防止剤

問28 洗浄と消毒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 消毒とは、病原微生物を死滅させて、感染症や食中毒の危険をなくすことである。
- 2 あらかじめ洗浄を行って、汚れを除去しておかないと、消毒効果は著しく低下する。
- 3 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の照射された表面だけでなく、光線の当たらない影の部分及び内部にも効果がある。
- 4 アルコール消毒にあたっては、水濡れを避け、乾燥状態の対象物に使用することが必要である。

問29 食品取扱者の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 手の傷口などは救急絆創膏などで傷の応急手当をするだけで十分であり、当該部位を耐水性のある被覆材で覆う必要はない。
- 2 製造施設では、衣服や履物は専用のもを使用し、作業衣で外出することは避ける必要がある。
- 3 調理作業中に汚れものや生ものを取り扱った手は、細菌汚染の心配があるため、必ず再び手洗いが必要となる。
- 4 調理作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計を外して手洗いを行う。

問30 次のうち、H A C C Pの7原則を手順通りに並べた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。

- | | |
|-----------------|--------------|
| (ア) モニタリング方法の設定 | (イ) 重要管理点の決定 |
| (ウ) 記録の作成 | (エ) 危害要因の分析 |
| (オ) 管理基準の設定 | (カ) 検証方法の設定 |
| (キ) 改善措置の設定 | |

- 1 (オ) → (イ) → (エ) → (ア) → (キ) → (ウ) → (カ)
- 2 (エ) → (イ) → (オ) → (ア) → (キ) → (カ) → (ウ)
- 3 (オ) → (イ) → (エ) → (ア) → (キ) → (カ) → (ウ)
- 4 (エ) → (イ) → (オ) → (ア) → (キ) → (ウ) → (カ)

栄 養 学

問31 栄養素の働きを「体の構成成分になる」「エネルギー源になる」「代謝を調節する」に分類した場合、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 脂質は、体の構成成分になる。
- 2 ミネラルは、体の構成成分になる。
- 3 たんぱく質は、エネルギー源になる。
- 4 糖質は、代謝を調節する。

問32 消化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 消化管は、口腔、咽頭、食道、胃、肝臓、大腸、肛門により構成されている。
- 2 口腔内からは消化液は分泌されていない。
- 3 胃ではペプシンの作用によりたんぱく質を分解している。
- 4 大腸内に存在する腸内細菌による発酵を化学的消化という。

問33 日本人の食事摂取基準に関する次の記述のうち、()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。

日本人の食事摂取基準は、健康な個人及び集団を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のための基準を示したもので、厚生労働省が(A)年ごとに改定しており、2020年版では、生活習慣病の発症予防とともに、重症化予防および(B)のフレイル予防が加えられた。

- 1 (A) 5 (B) 青壮年
- 2 (A) 5 (B) 高齢者
- 3 (A) 10 (B) 青壮年
- 4 (A) 10 (B) 高齢者

問34 ライフステージ別のポイント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 妊娠初期には、胎児の神経管閉鎖障害のリスク低減のために、十分な鉄分の摂取を心がける。
- 2 離乳食は、1日3回1さじから始める。
- 3 学童期と思春期は自分の食習慣を完成させるために、好きなものだけ食べればよい。
- 4 成人では、体重の約60%が水分である。

問35 次の組み合わせのうち、関係のないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 カルシウム 骨粗しょう症
- 2 ナトリウム 血圧上昇
- 3 カリウム 味覚障害
- 4 鉄 貧血

問36 血糖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 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食欲を抑制し、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による、慢性的な高血糖状態のことである。
- 4 糖尿病は1型と2型に分類され、日本の糖尿病患者の多くは1型である。

製菓理論及び実技

問37 ブドウ糖に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選ぶ、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ブドウ糖に水素分子を結合し、単糖の糖アルコールにして色焼けしにくくしたものが「ソルビトール」である。
- 2 高温での溶解性は砂糖と同様であるが、常温以下での溶解度は低くなる。
- 3 甘味度は砂糖よりも高い。
- 4 たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。

問38 砂糖の種類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 白双糖 — 純度が高く淡泊な甘味であり、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。
- 2 上白糖 — 粒子が細かく固まりやすいので「ビスコ」（転化糖）をかけており、キャンデーなどの加熱する製品では色焼けしやすい。
- 3 粉砂糖 — 白双糖やグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖。
- 4 三温糖 — 沖縄や奄美大島、種子島などの甘蔗から製造される。別名大島糖ともいう。

問39 小麦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 たんぱく質が多い順に「薄力粉」「中力粉」「強力粉」と呼ばれる。
- 2 原料となる小麦は、国内産のもの以外に、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどから大量に輸入されている。
- 3 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。
- 4 小麦の主成分はでんぷんであるが、小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。

問40 小麦粉の種類と用途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 薄力粉 — スポンジ
- 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41 でんぷんに関する次の記述のうち、()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。

米、トウモロコシのでんぷんは糊化の始まる温度が比較的(A)，最高粘度は(B)。

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

問42 鶏の殻付き卵や未殺菌の鶏の液卵を使用して食品を製造，加工または調理する場合のその工程中の加熱殺菌温度及び時間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 70℃，1分間以上
- 2 50℃，1分間以上
- 3 70℃，30秒間以上
- 4 50℃，30秒間以上

問43 油脂の性質とそれを利用した菓子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 可塑性 - チョコレート
- 2 ショートニング性 - バターケーキ
- 3 可塑性 - クッキー
- 4 ショートニング性 - バタークリーム

問44 牛乳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 主要成分は、脂肪，たんぱく質，乳糖，灰分であり，これらの成分が栄養上極めて理想的な割合で含まれている。
- 2 牛乳のたんぱく質は乳たんぱくと言われ，主なものはカゼイン，ラクトアルブミン，ラクトグロブリンの3種で，このうちカゼインがもっとも多い。
- 3 牛乳にビタミン類は含まれていない。
- 4 牛乳のミネラルとして，カルシウム，リンが多い。

問45 乳製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 粉乳は牛乳を乾燥，粉末状にしたものである。
- 2 練乳は全乳から脂肪分を集めたものである。
- 3 バターはクリームを攪拌し，脂肪球を集めたものである。
- 4 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。

問46 原料チョコレート類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 チョコレートの口に入れるとすぐ溶ける性質があるのはカカオバターの特徴によるものである。
- 2 カカオタンニン^①はカカオ豆の発酵中にも酸化酵素などにより変化してカフェインを生じたりする。
- 3 テオブロミンは苦みのある無色の結晶で，カカオバター中にはほとんど含まれない。
- 4 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艶が消える現象をテンパリングという。

問47 凝固材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 寒天の主成分のほとんどはたんぱく質からできている。
- 2 カラギーナンは無味無臭，白色もしくは黄白色の粉末で，0～20℃の冷水に溶解する。
- 3 ゼラチンは牛，豚，鯨，うさぎなどの真皮や結合組織中にある繊維状たんぱく質コラーゲンおよび骨の中にあるオセインを分解，精製して作られる。
- 4 ペクチンは寒天やゼラチンと同じく，温度差によって溶液やゲルに変わる。

問48 種実類の種類と特徴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 アーモンド － ビターとスイートの2種があり、つまみなどに広く利用され、洋菓子での使用頻度が最も高い。
- 2 チェスナッツ － マロングラッセ、甘露煮、甘栗、勝栗などに広く利用される。
- 3 カシューナッツ － 歯ごたえの柔らかいナッツで、用途はアーモンドと同様に使われる。
- 4 ウオールナッツ － ナッツの女王といわれ、品のよい味で、製菓用、アイスクリームなどに利用する。

問49 酒類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 酒は菓子製造においては風味、調味付けに大きな役割を果たしている。
- 2 酒類はその製造方法により、醸造酒、蒸留酒、混成酒の3種類に大別される。
- 3 泡盛はサトウキビの糖蜜を原料にして、熱帯の高温のもとで自然発酵させ、これを蒸留してつくったものである。
- 4 ラム酒には風味の濃さによりヘビー、ミディアム、ライトの3つの主なタイプがある。

問50 香辛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 シナモンやハッカは芳香性香辛料に分類される。
- 2 香辛料は葉、蕾、花、果実、種子、樹皮、根茎その他の部分が利用される。
- 3 香辛料としての作用効果の本体は、これらの植物原料に含まれる揮発性油および樹脂である。
- 4 ナツメグは辛味性香辛料に分類される。

問51 パン酵母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 日本では、砂糖が30%以上も加えられている菓子パンがあるため、日本の標準酵母は諸外国のものより耐糖性が強い。
- 2 酵母によって、小麦粉や加えられた糖からアルコール、有機酸、エステルを生成し、炭酸ガスを発生して膨張させ、ふっくらとしたパンになる。
- 3 パン生地の発酵温度は、一般的に10～20℃である。
- 4 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。

問52 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 一般に腐敗細菌の多くは約5%の食塩濃度で繁殖不能になる。
- 2 食塩の防腐作用は、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。
- 3 食塩は製パンにおけるイーストの発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。
- 4 製パンにおける食塩添加量は1～2%以内である。

問53 モルトエキス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 モルトエキスの主成分は、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 製パンでの効果は風味、色付き、発酵持続性の強化があり、フランスパン、イギリスパンなどに使用される。
- 3 使用量は小麦粉の3～5%程度である。
- 4 脱脂粉乳の多い配合では、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。

問54 次の物質のうち、乳化剤ではないものを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 レシチン
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステル
- 4 グアーガム

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55～問60）

問55 和菓子分類の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 生菓子 － 赤飯
- 2 生菓子 － 練切
- 3 干菓子 － ボーロ
- 4 干菓子 － 蒸しカステラ

問56 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 豆は、一晩水に漬けると容積で原形の約10倍、重量で約5倍となる。
- 2 渋切りとは、豆を火にかけ沸騰したら、ザル等にあら煮汁を切り、豆の周りについている渋（タンニン等）を洗い流すことである。
- 3 水さらしとは、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数回行うことである。
- 4 練り上げた餡は、鍋から取り出しできるだけ早く冷ますようにする。

問57 季節とその季節にちなんだ和菓子の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 春 － ひなあられ
- 2 夏 － 若あゆ
- 3 秋 － 栗羊羹
- 4 冬 － 柏餅

問58 外郎に関する次の材料のうち、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
- 2 寒天
- 3 上白糖
- 4 水

問59 次の和菓子のうち、水飴を原料に使用しないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 水羊羹
- 2 錦玉羹
- 3 淡雪羹
- 4 練り羊羹

問60 薯蕷饅頭に関する次の材料のうち、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 重曹
- 2 大和芋
- 3 上白糖
- 4 薯蕷粉（上用粉）

洋菓子（問61～問66）

問61 次の原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。

卵黄，砂糖，ゼラチン，牛乳，ヴァニラビーンズ，生クリーム38%

- 1 シュトレン
- 2 マカロン
- 3 バヴァロワ
- 4 マドレーヌ

問62 チョコレート類の種類とその特徴に関する次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 パータ・グラッセ —ココアパウダーにカカオバターと砂糖を加えたもの。
- 2 ダークチョコレート —カカオマスに砂糖と乳化剤（レシチン）などを加えて練り固めたもの。
- 3 ホワイトチョコレート —カカオバターに砂糖，乳製品（粉乳），乳化剤（レシチン）などを加えて練り固めたもの。
- 4 ミルクチョコレート —ダークチョコレートに粉乳を加えたもの。

問63 バターケーキの仕込工程であるシュガーバッタ法に関する次の記述のうち、（ ）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）を十分にすり合わせ，（B）を数回に分けて加え，さらにすり合わせ，最後に（C）を加えて混ぜ合わせる。

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

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。

生クリーム、牛乳、グラニュー糖、水あめ、バター

- 1 キャラメル
- 2 プディング
- 3 フィナンシェ
- 4 パルミエ

問65 グラス（氷点下で作る菓子の総称）の種類の名稱として次のうち、**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 パルフェ
- 2 グラニテ
- 3 ソルベ
- 4 サブレ

問66 洋菓子の用語とその意味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 カラメリゼ ー 麺棒で薄くのばす。
- 2 フランベ ー 酒に火を入れてアルコール分を飛ばす。
- 3 コンジュレ ー 冷凍する。
- 4 マセレ ー 果実などに風味と香りづけ、保存、繊維を柔らかくするためにアルコールなどで作った汁に漬け込む。

製パン（問67～問72）

問67 製パン工程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 ミキシングの目的は原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態をつくることである。
- 2 生地発酵の目的は、生地を伸展しやすい状態にし、生地膜を薄くして、生地の酸化を促進させ、ガス保持力を強めて、生地中に発酵生成物を蓄積し、パンに良い風味と芳香を与えることである。
- 3 パンチとは発酵の途中で膨張した生地のガスを抜くことである。
- 4 ベンチタイムとはガスを抜きながら生地をできるだけ薄くのぼし、次にこれを巻き込んだり、折りたたみ、形を整える工程である。

問68 パンの焼成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 イーストは40℃ほどで失活する。
- 2 全焼成時間のうち最初の25～30%の間は第1段階で、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われ、これを窯伸びという。
- 3 第2段階の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。
- 4 焼成を終えて、オーブンから出すとき、1回ショックを与えることによりケーブイン（腰折れ）などを防ぐことができる。

問69 直捏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 少量の製品を作る際に広く採用されている。
- 2 発酵が十分に行われるためことのほか風味や食感に優れている。
- 3 工程は、全材料を混ぜ合わせることから、ストレート法ともいう。
- 4 機械耐性に優れ、機械化に適している。

問70 パンとその分類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 食パン － イギリスパン
- 2 菓子パン － メロンパン
- 3 ハード系パン － フランスパン
- 4 ドーナッツ － カイザーゼンメル

問71 次のうち、卵を原料に使用するものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 パン・ド・カンパーニュ
- 2 ブリオッシュ
- 3 パン・リュスティック
- 4 ベーグル

問72 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、その番号欄に記入しなさい。

- 1 フランスパン
- 2 デニッシュ
- 3 ベーグル
- 4 バターロール