

令和4年度 大分県製菓衛生師試験問題

令和5年3月10日（金）

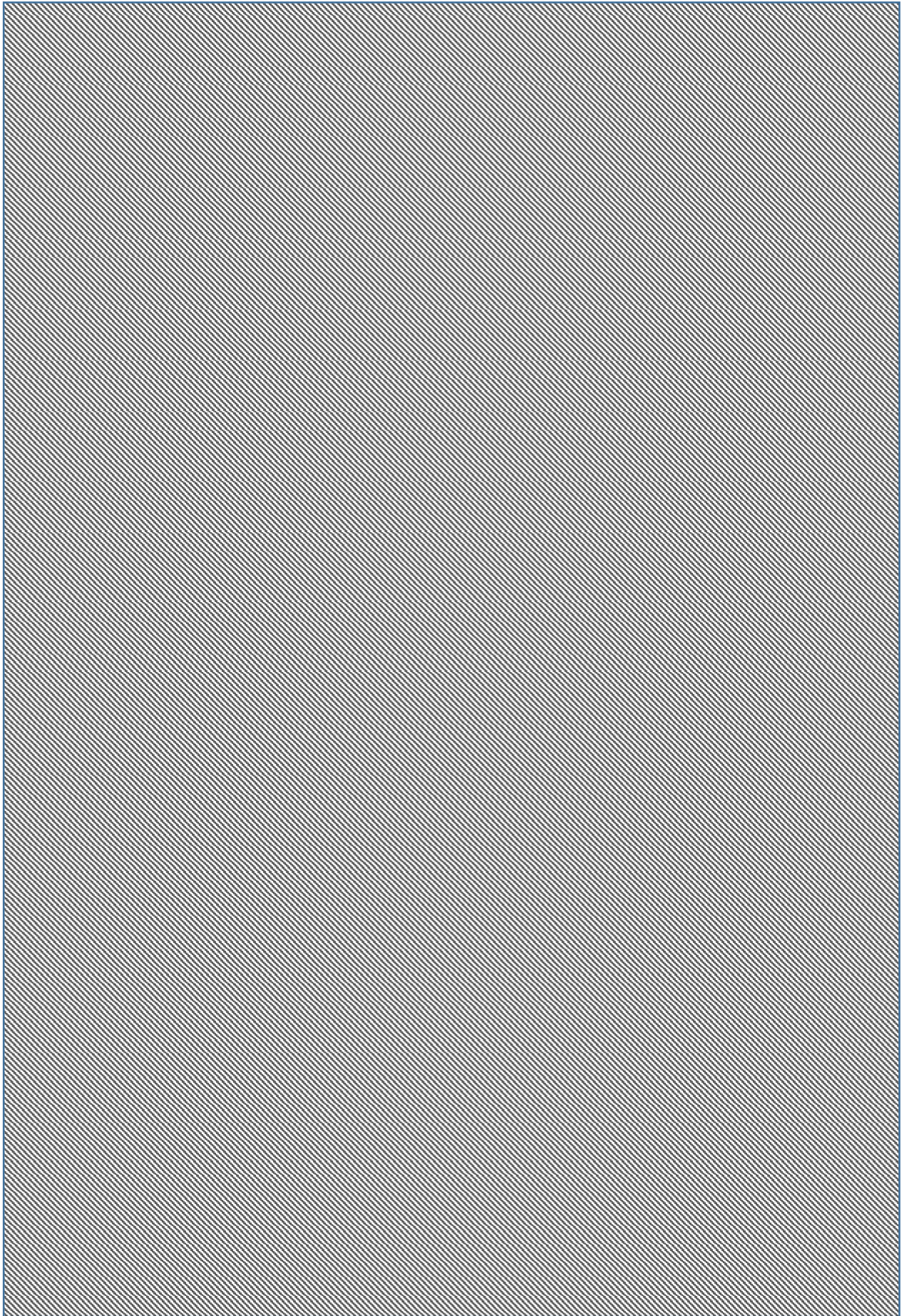
試 験 時 間
10時00分～12時00分

指示があるまで、開いてはいけません。

試 験 科 目
○ 衛 生 法 規
○ 公 衆 衛 生 学
○ 食 品 学
○ 食 品 衛 生 学
○ 栄 養 学
○ 製 菓 理 論
○ 製 菓 実 技

受験上の注意事項

- 1 受験票は、各自机の上の番号札の横に置いてください。
- 2 机の上には、受験票、筆記用具及び時計以外は置いてはいけません。
- 3 問題用紙と解答用紙は別々になっています。指示がありましたら、試験問題のページ数（23ページ）を確認し、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 4 問題は、7科目で60問あります。
なお、製菓実技の問題6問(問55～問60)は、選択問題となります。
- 5 **製菓実技の選択問題**は、「和菓子」、「洋菓子」及び「製パン」の科目からいずれか**1つを選択**し、解答用紙の**科目選択欄の（ ）内に○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つだけ記号（A～Dのいずれか）を記入**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 **試験開始後、60分間は退室できません。**60分経過後、退室したい場合は静かに手をあげてください。試験監督員が確認してからでなければ退室できません。また、**一度退室した方は、再び入室することはできません。**
- 9 退室するときは、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室してください。
- 10 問題の内容に関する質問は、一切お答えできません。
- 11 受験票は、各自で持ち帰ってください。また、問題用紙も各自持ち帰っても構いません。



【 衛生法規 】

問1 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食品衛生法で定義する「食品」とは、すべての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も含まれる。
- B 食品衛生上の危害の発生のおそれのある食品を自主回収する場合には、回収に着手した旨及び回収状況を届け出なければならない。
- C 天然香料は、添加物に含まれないため、規制を受けない。
- D 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。

問2 次の製菓衛生師に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 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資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- B 製菓衛生師名簿に登録する事項には、本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）がある。
- C 免許の取消処分を受けた製菓衛生師は、30日以内に、免許証を免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- D 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。

問3 法律とそれぞれの法律に規定されている事項の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食品表示法・・・保健所の設置
- B 食品安全基本法・・・食品健康影響評価の実施
- C 健康増進法・・・食品等の規格・基準の設定
- D 食育基本法・・・受動喫煙の防止

【 公衆衛生学 】

問4 次の人口統計に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 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）年時点で25%を超えている。
- B 人口静態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- C 2020（令和2）年の男性の平均寿命は、85歳を超えている。
- D 合計特殊出生率は、15歳から45歳までの女性の年齢別出生率の合計である。

問5 次の記述のうち、「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」で三類感染症に分類される感染症として、正しいものを一つ選びなさい。

- A E型肝炎
- B ジフテリア
- C コレラ
- D 急性灰白髄炎（ポリオ）

問6 次の感染症に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 無症候性病原体保有者は、症状を有していないので他人に感染させる恐れはない。
- B 咳やくしゃみ、会話等で病原体を含む粒子が飛び出し、口や鼻等の粘膜に接触して起こる感染を経皮感染という。
- C 感染症の予防には、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重要である。
- D 食品取扱事業者は、検便検査で腸管出血性大腸菌が検出された際、症状が無い場合については、食品に直接接触する業務に注意して就くよう就業規制が規定されている。

問7 次のWHO（世界保健機関）が定義する健康に関する記述について、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

健康とは状態であり、身体的、（ア）そして社会的に完全に良好であり、単に（イ）や虚弱ではないという状態ではない。

- | | （ア） | | （イ） |
|---|-----|-----|-----|
| A | 保健的 | ・・・ | 疾病 |
| B | 精神的 | ・・・ | 不調 |
| C | 保健的 | ・・・ | 不調 |
| D | 精神的 | ・・・ | 疾病 |

問8 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 糖尿病のコントロールや治療は、食事・運動療法と薬物療法により行われる。
- B 血圧とは、血液が血管の内壁を押し出す力（圧力）のことをいうが、心臓が収縮したときに最大となる。
- C メタボリックシンドロームの診断基準の一つであるウエスト周囲径（腹囲）は、男女ともに85cm以上である。
- D 動脈硬化症は、血液中にトリグリセライド（中性脂肪）やコレステロールが多くなると発症しやすくなる。

問9 次の公衆衛生に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区であり、2021（令和3）年4月現在、全国で400カ所を超えている。
- B 公衆衛生行政は、一般公衆衛生行政の他に学校保健行政及び環境保健行政の3本立ての行政が行われている。
- C 公衆衛生活動とは、基本的人権であるすべての人の健康を守る個人的な活動である。
- D 一般公衆衛生行政は、住民への健康への相談支援を中心とした対物保健領域と、医療施設の制度や生活環境衛生に関する対人保健領域に大別される。

問10 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 蒸気消毒法は、加熱した水蒸気を直接流通させて微生物を殺滅する方法で100℃の蒸気の中に30～60分間放置する。
- B 消毒とは、生存するすべての微生物を死滅させることをいう。
- C 乾熱では、160℃以上の高温でなければ殺菌効果は期待できない。
- D 次亜塩素酸ナトリウムは、吐物・排泄物による汚染に用いられる。

問11 次のうち、媒介害虫とその媒介害虫が引き起こす感染症の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | (媒介害虫) | (感染症) |
|---|--------|---------------------|
| A | ノミ | ペスト |
| B | マダニ | 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS) |
| C | ヒゼンダニ | 疥癬 (かいせん) |
| D | 蚊 | 日本紅斑熱 |

問12 公害病とその原因物質の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A 水俣病
 - B イタイイタイ病
 - C 四日市ぜんそく
 - D 中皮腫
- | |
|-------|
| メチル水銀 |
| 有機ヒ素 |
| カドミウム |
| 硫黄酸化物 |

【 食品学 】

問 1 3 米の成分と製品に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 日本型のうるち米は、アミロペクチンよりアミロースの割合が高い。
- B 米には、脂肪酸は含まれない。
- C ビーフンは、うるち米からつくられる。
- D α 化米は、炊いた米を急速冷凍したものである。

問 1 4 麦類の成分と製品に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A うどんには、デュラム小麦が使われる。
- B 中力粉のたんぱく質は、9%程度である。
- C 大麦は、オートミールの原料となる。
- D きびを製粉にしたものをマイロ粉という。

問 1 5 油脂類と主要な脂肪酸について、次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A オリーブ油・・・・・・・・・・オレイン酸
- B 魚油・・・・・・・・・・飽和脂肪酸
- C バター・・・・・・・・・・リノレン酸
- D ソフトマーガリン・・・・・・・・アラキドン酸

問 1 6 機能性食品に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食品の二次機能とは、健康の維持や増進といった生体の調節機能のことをいう。
- B 特別用途食品は、厚生労働大臣の許可が必要である。
- C 栄養機能食品には、お腹の調子を整える成分が許可されている。
- D 機能性表示食品は、食品関連業者の責任で消費者庁長官に届出を行う。

問17 食品表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 栄養成分表示は、たんぱく質、脂質、炭水化物、熱量、食塩相当量の順で表示しなければならない。
- B 添加物のアレルギー表示は、「(〇〇を含む)」と表示しなければならない。
- C 非遺伝子組換え大豆を使用した食品は、必ず表示しなければならない。
- D 「オーガニック」表示をするためには、有機JASマークを貼る必要がある。

問18 食品の生産と消費に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 糖質の供給熱量に占める割合は、年々増加傾向が続いている。
- B 国民1人・1年当たりの米の消費量は、1962（昭和37）年度からほぼ変動していない。
- C 食料自給率には、品目別自給率と総合食料自給率の2種類がある。
- D 2019（令和元）年度の大豆の自給率は、約20%である。

【 食品衛生学 】

問 1 9 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 作業場所では、衣類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。
- B 皮膚の表面のおできや傷口・にきびなどには、黄色ブドウ球菌が存在するので、直接手で触らないことが大切である。
- C 食品取扱者は、十分な手洗いをすれば、指輪を外さずに食品を取り扱ってもよい。
- D 手をアルコールで消毒する場合も、その前に手を洗うことが食中毒対策として必要である。

問 2 0 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A カキ等の二枚貝の取り扱いがない施設では、ノロウイルスによる食中毒のリスクはない。
- B ノロウイルスは、温度管理が不適切な食品中で増殖する。
- C ノロウイルス対策として、アルコール消毒が有効である。
- D ノロウイルスに感染した調理従事者が、食品を汚染したことによる食中毒事例が、多発している。

問 2 1 次の微生物に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 腸管出血性大腸菌O157は、保菌者の便を介して二次感染を起こすことはない。
- B サルモネラ属菌は、比較的乾燥に強い。
- C セレウス菌は、加熱調理後は死滅しており、増殖することはない。
- D 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、熱に弱い。

問 2 2 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 食品添加物の使用基準は、物質毎に定められており、すべての食品で一律である。
- B プロピオン酸（製剤を含む）は、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。
- C 安息香酸は、保存料として使用される。
- D グリチルリチン酸二ナトリウムは、みそおよびしょうゆ以外の食品に使用してはならない。

問 2 3 次のアレルギー表示の用語と食品の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 特定原材料・・・・・・・・・・小麦
- B 特定原材料・・・・・・・・・・乳
- C 特定原材料に準ずるもの・・・・落花生
- D 特定原材料に準ずるもの・・・・大豆

問 2 4 次の食品の期限表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 消費期限は年月のみの表示が認められる。
- B 消費期限、賞味期限のいずれも、開封後は適用されない。
- C 賞味期限を過ぎた食品は、期限経過後すぐに食べられなくなる。
- D 菓子の場合、期限表示は任意である。

問 2 5 次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A HACCPは食品の最終製品の検査を行うことで、食品の製品の安全性を確保する衛生管理の手法である。
- B HACCPによる衛生管理は、特に重要な工程を重点的に管理する手法であるため一般的衛生管理プログラムは不要である。
- C HACCPによる衛生管理は、食品を製造する作業を対象としており、原材料の入荷は対象外である。
- D 原材料を変更した場合は、改めて危害を分析して、HACCPプランを検証する必要がある。

問 2 6 食品衛生法に基づき、営業者が遵守しなければならない公衆衛生上、必要な措置の基準に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 2年に1回以上、ねずみ・昆虫の駆除作業、または定期的な生息調査等に関する防除措置等に関することについて規定されている。
- B 食品衛生責任者の指定や責務に関することについて規定されている。
- C 車両・コンテナ等の清掃・消毒に関することについて規定されている。
- D 従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関することについて規定されている。

問27 次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A キノコの毒のアマニタトキシンは、熱により変化せず、致命率も高い。
- B バラムツの有毒成分は、猛毒のテトロドトキシンである。
- C イシナギの肝臓は、多量のビタミンAを含み、これを食べると中毒症状が現れる。
- D エゾボラモドキやヒメエゾボラは、唾液腺に耐熱性の有毒成分テトラミンを含み、これが食中毒の原因となる。

問28 次の食品の異物混入に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 昆虫類は、原料に付着して混入することがある。
- B 人毛の混入は、作業従事者由来の頭髪が多い。
- C 紙片・糸くず・木片・わら等はそれらを取り扱う際に、包装袋からの混入が多い。
- D みそは塩分濃度が高いため、コナダニ等の混入のリスクは極めて少ない。

問29 次のボツリヌス菌に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 土壌や水中などに分布している芽胞を作る菌であるため、菌及び産生された毒素はともに熱に強い。
- B 細菌性食中毒の中では最も致命率が高く、日本では約10%といわれている。
- C 自家製のハム・ソーセージや瓶詰の保存食品など、酸素のない環境の食品で増殖する嫌気性菌である。
- D この菌による食中毒の主な症状は、腹痛・下痢などの胃腸症状である。

問30 菓子の保存と表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 添加物については、簡略名は認められない。
- B 食品を腐敗・変敗させる主な原因は、微生物によるものであるため、その増殖を抑えることにより食品の保存を図る。
- C 保存の目的の1つとして、食品の品質を低下させないことが挙げられる。
- D 長期保存牛乳は、常温で数ヶ月間保存が可能である。

【 栄養学 】

問31 次のうち、必須アミノ酸として正しいものを一つ選びなさい。

- A グルタミン酸
- B チロシン
- C リシン（リジン）
- D グリシン

問32 栄養素の働きに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A リン脂質は、生体膜の構成成分となる。
- B 水溶性食物繊維は、コレステロールの吸収を促進する。
- C β -カロテンは、大量摂取することで過剰症のリスクとなる。
- D 体内のカルシウムの損失量が多いと、脱水症状を起こす。

問33 次のうち、1975（昭和50）年に比べ、令和元年の国民一人1日当たりの栄養素等摂取量の推移が、増加傾向にあるものを一つ選びなさい。

- A 脂質エネルギー比
- B 穀類エネルギー比
- C カルシウム
- D 食塩摂取量

問34 ホルモンに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 甲状腺ホルモンが過剰に分泌されると、基礎代謝量が低下する。
- B インスリンは、グリコーゲンの分解を促す。
- C アドレナリンは、血圧を下げる作用がある。
- D アルドステロンは、体水分量の維持に関与している。

問35 栄養素の生理作用に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 米飯、みそ汁、豆腐を組み合わせた摂取で、アミノ酸の補足効果が得られる。
- B エネルギー不足の状態では、食事たんぱく質は体たんぱく質の合成に優先利用される。
- C LDLコレステロールは、運動不足や食べ過ぎで増加しやすい。
- D 体内の脂肪細胞の巨大化は、インスリンが働きにくい状態を引き起こす。

問36 栄養素摂取と食事に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 妊娠初期は、神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために鉄の摂取を心がける。
- B 満2歳までは、食中毒の危険があるため蜂蜜は与えない。
- C 日本人の食事摂取基準（2020年版）の策定目的には、高齢者のフレイル予防が含まれている。
- D 食事バランスガイドは、主食、副菜、主菜、野菜、牛乳・乳製品の5つに区分されている。

【製菓理論】

問 3 7 次の砂糖に関する記述のうち、転化糖の量が最も多いものを一つ選びなさい。

- A 氷砂糖
- B 上白糖
- C ビートグラニュー糖
- D 黒砂糖

問 3 8 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 和三盆糖は、わが国独特の砂糖で、古くから沖縄地方で作られている。
- B 中双糖の結晶の大きさは、白双糖とほぼ同じで、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- C 上白糖は粒子が細かく使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- D 砂糖は、他の糖類に比べて結晶しやすい性質を持っている。

問 3 9 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 等級が高いほど、食物繊維が豊富である。
- B 1等粉は、2等粉に比べ灰分量が多い。
- C 小麦粉の構成成分で最も多いのは、でんぷんである。
- D 強力粉よりも薄力粉のほうが、粒度が粗い。

問 4 0 次の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なさい。

- A アミロペクチンは、ヨード反応で赤紫色を呈する。
- B 主なでんぷん粒の大きさは、ジャガイモ（馬鈴薯）が平均として大きい。
- C でんぷんの糊化過程に現れる粘度の変化は、でんぷんの種類や、水の量、加熱の速度などによって異なる。
- D トウモロコシとタピオカは、ともに地上でんぷんである。

問4 1 米粉の製法と種類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A うるち米・・・粉碎・・・乾燥・・・・・・上新粉
- B もち米・・・乾燥・・・粉碎・・・・・・求肥粉（ぎゅうひこ）
- C うるち米・・・浸透・・・水さらし・・・白玉粉
- D もち米・・・蒸す・・・粉碎・・・・・・寒梅粉

問4 2 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なさい。

- A 卵白は、58℃で凝固を開始し、70℃になるとほぼ完全に凝固する。
- B 卵白の起泡性は、水様卵白より濃厚卵白の方が良い。
- C 卵黄は脂質が多く卵黄固形物の約63%を占めている。
- D 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

問4 3 次の卵の加工品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 液状卵白は、糖衣菓子やヌガーなどの原料として用いられるが、ほとんど水産練り製品やソーセイジ用として使われている。
- B 凍結卵を使用する場合、最も大切なのは解凍条件である。
- C 乾燥全卵は、起泡を目的とする菓子製造に適している。
- D 解凍した卵白は、水様化して粘度が低く、卵黄はゴム状の塊となりやすい。

問4 4 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A ラードは、精製した豚の脂肪で変敗しにくい。
- B マーガリンは、バターの代替品としてアメリカで開発された。
- C ショートニングは、ラードの代替品としてフランスで開発され発達してきた。
- D バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれる。

問45 次の牛乳及び乳製品の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 粉乳は、クリームを乾燥、粉末状にしたものである。
- B 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質で、水に溶けやすい。
- C 乳たんぱく質のカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じ、100℃の熱で凝固する。
- D 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 次のチョコレート類に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A チョコレートには異種脂肪が入っていないので、風味は極めて良好で、高級チョコレートに使用される。
- B カカオバターの融点は、43～45℃である。
- C ココアパウダーは、カカオニブを粉砕したものである。
- D カカオバターに含まれる油脂の脂肪酸組織は、主にパルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。

問47 次のジャム類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 果実をそのままか、あるいは果実を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰め、果実が崩れた状態になっているものを、ジャムという。
- B 濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものを、プレザーブという。
- C 柑橘類の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ものは、マーマレードという。
- D 果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものを、フルーツクリームという。

問48 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 寒天は、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから作られている。
- B カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- C ゼラチンは、寒天と同様、熱可逆性であるが、ゲル強度はその1/3程度である。
- D ペクチンは、牛、豚、鯨などから作られている。

問49 次のナッツ類（種実類）に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 洋菓子において、ピスタチオは、ナッツ類の中でも群を抜いて使用量が多い。
- B ナッツ類の脂質は、不飽和脂肪酸が多いので、すり潰したものは特に変敗に注意を要する。
- C 栗は、チェスナッツあるいはマロンといわれ、他のナッツ類と異なりたんぱく質を多く含む。
- D カシューナッツは、歯ごたえの柔らかいナッツで、主にイラン、イタリア、ギリシヤに産する。

問50 酒の分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ラム・・・糖蜜・・・醸造酒
- B シェリー・・・果実・・・醸造酒
- C ブランデー・・・果実・・・蒸留酒
- D ウオッカ・・・麦類・・・蒸留酒

問51 次の風味・調味食材に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 芳香性香辛料には、ナツメグ、シナモン、カルダモンなどがある。
- B 水溶性香料（エッセンス）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。
- C 油性香料（オイル）は、耐熱性が比較的高いので、焼菓子類などに用いて効果がある。
- D 粉末香料は、香気成分がそのままの形で含まれているから、新鮮な香りを発揮する特徴を持っている。

問52 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムに塩化アンモニウムを混合したものである。
- B イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤、及び緩和剤を加えて混合したものである。
- C 炭酸水素アンモニウムは、80℃までに75%くらいのガスが発生する。
- D 炭酸水素ナトリウム（重曹）は、炭酸ガスを発生した後、強い酸性を示し、製品は白く仕上がる。

問53 次のレシチンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 天然の乳化剤で、大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力を持っている。
- B 大豆レシチンと卵黄のレシチンでは、大豆レシチンの方が、乳化力はやや弱い。
- C 大豆レシチンは、大豆油製造の副産物として得られるので、安価である。
- D 市販のレシチンは、ほとんど卵黄レシチンである。

問54 次の食塩に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 製パンにおけるイーストの発酵を、促進させる。
- B 小麦粉のグルテン形成促進作用を、利用したうどんなどに利用されている。
- C 食物の味の調整と防腐作用に、利用されている。
- D 食塩の90%以上は、塩化ナトリウムである。

選択問題の注意事項

問55～問60は選択問題です。

「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの科目のうちから、解答する科目を一つだけ選び、解答用紙の科目選択欄の（ ）内に○印を記入してください。

【和菓子】

問55 練り上げた餡の含糖率の計算方法として正しいものを一つ選びなさい。

- A (加えた砂糖の重量÷生餡の重量) × 100
- B (加えた砂糖の重量÷練り上がり餡の重量) × 100
- C (練り上がり餡の重量÷加えた砂糖の重量) × 100
- D (生餡の重量÷加えた砂糖の重量) × 100

問56 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 水漬け時間が長すぎると、豆から一度水の中に出た渋味などの成分が、再び豆の中に入ってしまう。
- B 渋切りを行うタイミングや回数で、餡の色・香りが異なってくる。
- C 本煮は、火加減・煮汁の量に注意し、焦がさないよう軟らかく煮上げるが、豆の煮えが悪い時は、7割くらい豆が煮えたら消火し、鍋にフタをして蒸らし煮をする
とよい。
- D 軟らかく煮上げた豆をフルイにかけ、表皮と餡粒子に分け、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水さらしを数回行う。

問57 次の和菓子のうち、上新粉を使用するものを一つ選びなさい。

- A 茶通
- B 黄身時雨
- C 栗蒸し羊羹
- D 艶袱紗 (つやぶくさ)

問58 次のうち、求肥 (ぎゅうひ) に使用しない原材料を一つ選びなさい。

- A 餅粉
- B 上白糖
- C 小麦粉
- D 白玉粉

問59 次の和菓子のうち、蒸し物ではないものを一つ選びなさい。

- A 浮島
- B 松風
- C 外郎（ういろう）
- D 茶通

問60 次の干菓子の組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 打ち物・・・落雁
- B 押し物・・・塩がま
- C あめ物・・・おめで糖
- D 焼き物・・・卵松葉

【 洋菓子 】

問55 次のうち、クーベルチュールのテンパリング温度で、適切なものを一つ選びなさい。

- A 23～25℃
- B 26～28℃
- C 31～33℃
- D 40～43℃

問56 クリームに関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (種類) | (主な材料) |
|----------------|--------------------|
| A クレーム・ダイヤモンド | バター・アーモンドパウダー・砂糖・卵 |
| B クレーム・パティシエール | 牛乳・卵黄・砂糖・小麦粉・全粒粉 |
| C クレーム・フランジパーヌ | バター・砂糖・卵黄・シロップ |
| D クレーム・シャンティエ | 生クリーム・砂糖・バター |

問57 次のスポンジ・ロール生地に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A ふっくらと焼き上げるにはグルテンの多い薄力粉を使う。
- B 一般的にビスキュイは卵黄と卵白を別立てでつくるが、共立てにする方法もある。
- C オールインミックス法（ワンステップ法）は、すべて同時に混合して生地をつくるため、乳化剤、起泡剤を加える必要はない。
- D スポンジ生地は、表面を軽く押さえて指跡が残る状態になれば焼成完了である。

問58 カスタードクリームの基本配合について、()に入る分量として、最も適切なものを一つ選びなさい。

卵黄	－	() 個	バニラビーンズ	－	0.5～1本
牛乳	－	1,000ml	薄力粉	－	40g
砂糖	－	200g	コーンスターチ	－	40g

- A 5
- B 7
- C 10
- D 14

問59 次のうち、卵黄を使用していないものを一つ選びなさい。

- A クリーム・ブリュレ
- B マドレーヌ
- C クレーム・シブスト
- D フィナンシェ

問60 次のバターケーキの製法の名称として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) バターと砂糖を十分にすり合わせる。
- (2) 全卵を数回に分けて加え、さらにすり合わせる。
- (3) 最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

- A 別立て法
- B シュガーバッタ法
- C フラワーバッタ法
- D オールインワン法

【 製パン 】

問55 次のパンチに関する記述について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

パンチは、発酵した生地を押して、生地中の(ア)を放出することである。

食パン(直捏法^{じかごね})のパンチの時期は、生地容積が(イ)倍に膨張したときに行う。

(ア) (イ)

- A 酸素・・・1.4～1.8
- B 炭酸ガス・・・1.4～1.8
- C 酸素・・・2.8～3.2
- D 炭酸ガス・・・2.8～3.2

問56 一般的な製パン工程に関する記述で、()に入る数値として、正しいものを一つ選びなさい。

ホイロは、成形でガス抜きされた生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の()%まで膨張させる工程で、「最終発酵」、「二次発酵」ともいう。

- A 60～70
- B 70～80
- C 80～90
- D 90～100

問57 次のパンに使用される原材料及び原材料に含まれる成分のうち、発酵により炭酸ガスとアルコールに分解されるものを一つ選びなさい。

- A 小麦粉のでんぷん
- B パン酵母(イースト)
- C 小麦粉のたんぱく質
- D 脱脂粉乳

問58 次の組合せのうち、酵素とその主な作用物質について、正しいものを一つ選びなさい。

- A マルターゼ 乳糖
- B ラクターゼ ショ糖
- C アミラーゼ 麦芽糖
- D プロテアーゼ たんぱく質

問59 次のうち、食パンのホイロ条件として、正しいものを一つ選びなさい。

	温度 (°C)		湿度 (%)		時間 (分)
A	30°C	75%	50分
B	38°C	70%	40分
C	40°C	85%	30分
D	38°C	85%	50分

問60 次のミキシングによる生地の変化を説明するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

生地に弾力が出て、くっつかなくなる。

- A 麩切れ段階
- B 結合段階
- C 水切れ段階
- D つかみどり段階