

令和5年度 大分県製菓衛生師試験問題

令和6年3月8日（金）

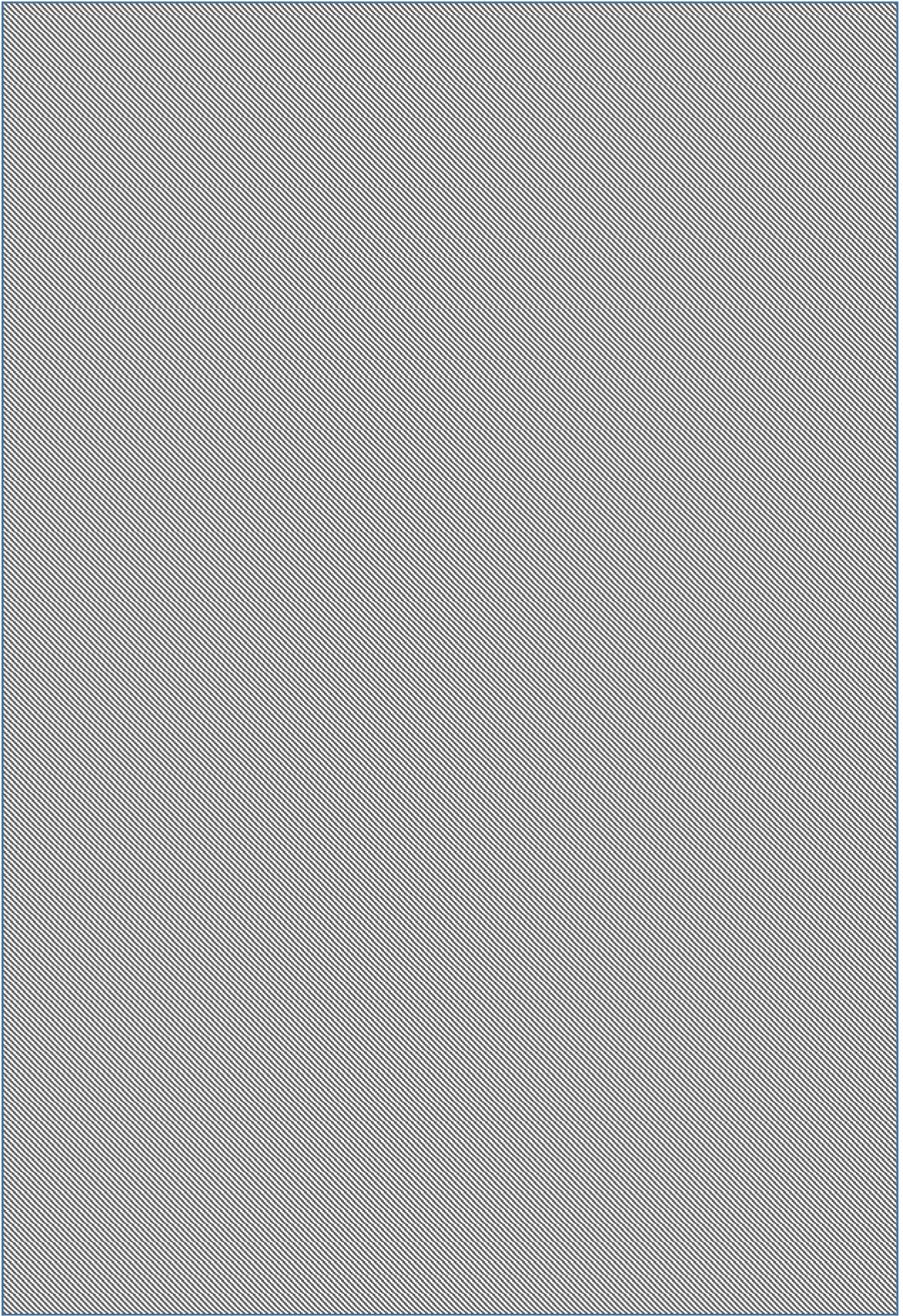
試 験 時 間
10時00分～12時00分

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

指示があるまで、開いてはいけません。

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、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 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 製菓衛生師免許を受けた後、本籍地の変更や、結婚等による氏名の変更が生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に登録事項の訂正を申請しなければならない。
- B 菓子製造業に従事するためには、製菓衛生師免許を取得する必要がある。
- C 製菓衛生師試験は都道府県知事の定める基準（製菓衛生師試験基準）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。
- D 製菓衛生師法に基づく免許の取り消し処分を受けた後2年を経過しない者には免許は与えられない。

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なさい。

- A 食品衛生法における食品衛生とは、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。
- B 食品衛生法で定義する「食品」とは、全ての飲食物をいうが、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これに含まれない。
- C 食品衛生法で定義する「既存添加物」には、化学的合成品と自然界にある物質から得られた物がある。
- D 食品衛生法で規定する営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

問3 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、（ ）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。

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（ア）の向上及び（イ）に寄与することを目的とする。

- A （ア）食品衛生・・・（イ）増進
- B （ア）公衆衛生・・・（イ）維持
- C （ア）食品衛生・・・（イ）維持
- D （ア）公衆衛生・・・（イ）増進

【 公衆衛生 】

問4 次の日本国憲法第25条に関する記述について、()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

「すべて国民は、健康で(ア)な最低限度の生活を営む権利を有する」

「国は、すべての生活部面について、(イ)、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない」

- A (ア) 社会的・・・(イ) 社会福祉
- B (ア) 文化的・・・(イ) 介護福祉
- C (ア) 社会的・・・(イ) 介護福祉
- D (ア) 文化的・・・(イ) 社会福祉

問5 次の記述のうち地域保健法第6条に定められている保健所の業務として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 児童福祉に関する事項
- B 医事及び薬事に関する事項
- C 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項
- D 公共医療事業の向上及び増進に関する事項

問6 次の衛生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 平均寿命とは80歳以降の平均余命をいう。
- B 新生児死亡率とは、出生1,000人に対する生後22週未満の者の死亡数である。
- C 合計特殊出生率は、15歳～49歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。
- D 令和2年度時点で、わが国の平均寿命は男女ともに世界最長寿国である。

問7 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（感染症法）」において、2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 エボラ出血熱
- B 腸管出血性大腸菌感染症
- C 新型コロナウイルス感染症
- D 結核

問8 次の消毒薬と使用目的の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A アルコール・・・・・・・・・・金属器具
- B グルコン酸クロルヘキシジン・・・・・・・・生活環境（室内等）
- C ポビドンヨード・・・・・・・・・・非金属器具
- D 次亜塩素酸ナトリウム・・・・・・・・吐物、排泄物

問9 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいもの一つ選びなさい。

- A 糖尿病のコントロールは薬物だけでなく、食事・運動療法によっても行われる。
- B 脳血管疾患には、脳血管が動脈の軟化でもろくなったところが高血圧のため破れて出血する脳出血がある。
- C 生活習慣病の予防のためには、成人期からの生活習慣の見直しや改善が重要である。
- D わが国の肝がん患者は、男性よりも女性で多い傾向にある。

問10 次の公害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 水俣病は、メチル水銀が蓄積した魚介類を摂取することで生じた神経系疾患である。
- B 環境基本法では、「大気汚染」「水質汚濁」「騒音」「振動」「地盤沈下」「悪臭」「土壌汚染」を「典型7公害」としている。
- C ダイオキシン類は、蓄積性が高く、生体内では分解されないため、微量であっても持続的に曝露され続ければ、影響が現れる可能性がある。
- D イタイイタイ病は大気汚染物質である二酸化硫黄が原因で生じた公害病である。

問 1 1 「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（感染症法）」に基づいて、都道府県知事が、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務への就業を制限することができる感染症として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 腸チフス
- B 後天性免疫不全症候群
- C 細菌性赤痢
- D パラチフス

問 1 2 次の予防接種に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 定期予防接種については、「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（感染症法）」により、標準的な接種年齢や回数が定められている。
- B 現在、異なるワクチンの接種間隔について、注射生ワクチン以外の組み合わせに関しては、一律の日数制限は設けられていない。
- C 小児における肺炎球菌感染症ワクチンは、定期予防接種の対象外である。
- D 四種混合ワクチンの四種とは、ジフテリア・百日せき・風疹・ポリオをいう。

【 食品学 】

問 1 3 次の食品の成分に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- A アントシアニン色素は、アルカリ性で赤色になる。
- B アミノカルボニル反応（メイラード反応）では、香ばしい香り（焙焼香）が生成する。
- C イノシン酸ナトリウム塩は、日本酒のうま味成分である。
- D 魚は鮮度が落ちると、ジアリルジスルフィドが生成される。

問 1 4 次の保健機能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 保健機能食品の制度は、平成元年4月から始まった。
- B 特定保健用食品は、定められた基準を満たせば任意表示が可能である。
- C 栄養機能食品は、その有効性や安全性を消費者庁が個別に審査する。
- D 機能性表示食品は、消費者庁長官に届出をしなければならない。

問 1 5 次のうち、アレルギー物質の特定原材料として、令和5年3月9日から義務表示になったものを一つ選びなさい。

- A アーモンド
- B カシューナッツ
- C くるみ
- D 大豆

問 1 6 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- A チルドは、低温（約0℃）で保存・流通販売される。
- B 食品衛生法における冷凍食品の品温は、-10℃以下に定められている。
- C レトルトパウチは、水分を凍結させ超減圧下で水を気化させる。
- D ガンマ線を食品照射する殺菌法は、わが国では香辛料に許可されている。

問17 次のうち、日本における令和元（2019）年度の食料自給率（重量ベース）が最も低い品目を一つ選びなさい。

- A 大豆
- B 小麦
- C 米
- D きのこと類

問18 芋の特徴について、正しいものを一つ選びなさい。

- A ジャガイモは、ビタミンCを多く含む。
- B さつまいもは、発芽時の芽にソラニンを生ずる。
- C 里芋は、タピオカの材料になる。
- D コーンスターチは、食物繊維を多く含む。

【食品衛生学】

問19 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 毒キノコではないことを鑑別する際は、茎が縦に裂けないことを確認する。
- B 素人調理によるフグ毒の食中毒の主な原因は、加熱不足である。
- C ソラニン類は水に溶けにくいだが、加熱調理で分解される。
- D カビ毒の一種であるアフラトキシンは、肝臓に対して発がん性がある。

問20 次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ねずみの駆除や侵入防止はサルモネラ対策の一つとして挙げられる。
- B 黄色ブドウ球菌の潜伏期間は、平均2～3日である。
- C 腸炎ビブリオは分裂増殖が速いため、短時間で中毒菌量まで増殖することに注意が必要である。
- D 腸管出血性大腸菌感染症は、重症の場合、ベロ毒素が赤血球や腎臓組織を壊し、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起し、死亡例もある。

問21 次のノロウイルス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 ノロウイルス予防のために、加熱殺菌をする場合には、食品を中心部温度70℃で1分間以上加熱することで死滅する。
- B ノロウイルスの潜伏期間は、通常24～48時間である。
- C ノロウイルスは、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- D ノロウイルスの主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱である。

問22 次のアニサキス食中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 アニサキスは、酢を使用することでは、予防することはできない。
- B 近年の食中毒事例の病因物質を発生件数で見ると、アニサキスはノロウイルスに次いで多い。
- C アニサキスは熱に弱く、70℃で瞬時に死滅する。
- D アニサキスは目視では確認できる。

問23 次のうち、食品添加物と主な使用目的の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A ソルビン酸・・・・・・・・殺菌料
- B D-ソルビット・・・・・・・・甘味料
- C 酢酸エチル・・・・・・・・発色剤
- D 炭酸アンモニウム・・・・保存料

問24 次のうち、洋菓子に使用できる食品添加物として、正しいものを一つ選びなさい。

- A プロピオン酸
- B イマザリル
- C 亜硝酸ナトリウム
- D グリチルリチン酸二ナトリウム

問25 次の洗浄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 中性洗剤は、硬水に対しては洗浄力が落ちる。
- B アルコール消毒で純アルコールを使用すると、たんぱく質を凝固させるため、かえって内部に浸透することが妨げられて消毒力が弱くなる。
- C 逆性石けんは、石けんと異なり、洗浄力はほとんどないが、強い殺菌力を持っている。
- D 食品用洗浄剤は、漂白剤の使用を禁止されている。

問26 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 小規模な事業者が行うHACCPでは、健康チェックは必要ない。
- B HACCPでは、重要管理点を設定し、その工程についてのみ危害要因の分析を行う。
- C HACCPの「A」は製品検査のことである。
- D 食品衛生法の改正により、現在では原則としてすべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務づけられている。

問27 次のうち、一般用加工食品に表示が必要な事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 食品添加物
- B 製造年月日
- C 原材料名（アレルゲンを含む）
- D 内容量

問28 次のうち、食品衛生法施行規則において、一般衛生管理基準として規定されているものとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 食品衛生責任者等の選任
- B 使用水等の管理
- C 回収・廃棄
- D 食品の営業許可の取得

問29 次のうち、衛生管理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 合成樹脂の器具は洗浄・消毒がしにくいいため、木製のものに取り替えると良い。
- B 病原菌の保菌者でないことを確認するため、定期的に検便することが大切である。
- C 仕込み用と調理済みの食品を取り扱う器具は、交差汚染を防ぐためにそれぞれ専用のものを用意することが望ましい。
- D 冷蔵庫、冷凍庫には庫内温度が確認できる温度計を備え、定期的に確認しその記録をする。

問30 次の食品中の異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 人毛は、作業従事者由来の頭髮が多いので、作業前の整髪や作業にあつての帽子や髪覆いの着用を確実に実施する。
- B 紙片・糸くず・木片等は、原料取り扱い時に包装袋等から混入の場合が多く、包装を開封する際に注意しなければならない。
- C 金属片は、原材料の留め具として使われたホチキスの針等が混入することがある。
- D 昆虫類では、原材料にのみつくものとして、ノシメコクガ、カツオブシムシ等がある。

【 栄養学 】

問 3 1 次のビタミンとその欠乏症の組合せに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A ビタミンE・・・くる病
- B 葉酸・・・・・・・・・・かけ
- C ビタミンB2・・・口角炎
- D ナイアシン・・・・・・・・夜盲症

問 3 2 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A たんぱく質は、30種類のアミノ酸で構成されている。
- B 体内で合成できないアミノ酸を、可欠アミノ酸（非必須アミノ酸）という。
- C アミノ酸は、平均して16%（重量比）の窒素を含む。
- D ゼラチンには、主にケラチンというタンパク質が含まれている。

問 3 3 次の鉄の栄養と代謝に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 体内の鉄の60%以上は、筋肉に存在する。
- B 鉄はエネルギー代謝に関わる。
- C 成長期では、鉄の需要が減少する。
- D 鉄が欠乏すると、脱水を起こす。

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なさい。

- A 糖質のエネルギー産生は、1gあたり9kcalである。
- B 基礎代謝基準値は、成長・加齢とともに上昇する。
- C 安静時のメッツは、1.0である。
- D 脂質摂取時の食事誘発性体熱産生（DIT）は、30%程度である。

問35 次の水分の代謝に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 1日に排泄する水分は、成人では1リットル程度である。
- B 成人では、体重の約30%が水分である。
- C 大量の発汗や下痢などがあると、血液の浸透圧は下降する。
- D 体重の20%の水分を失うと、死に至る。

問36 次の生活習慣病と栄養に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 成人では、体格指数BMI = 18.5 kg/m^2 を下回ると肥満と判定される。
- B 食物繊維は、血糖値の上昇を抑える。
- C 脂質異常症は、HDLコレステロールが異常に増加した状態をいう。
- D 骨粗鬆症^{しょう}では、カルシウムを多く含む食品を避ける。

【製菓理論】

問37 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 甘蔗糖かんしょと甜菜糖てんさい（ビート糖）は、科学的にはほとんど変わらない。
- B グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さいので使用しやすい。
- C 粉砂糖は、吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすいので、コーンスターチを10%くらい混合しているものもある。
- D 上白糖は、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。

問38 次の砂糖の特徴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 フォンダン（すり蜜）やマロングラッセ、石衣などは一度溶けた砂糖が再び結晶する性質を利用したものである。
- B 砂糖は、水に溶けやすく、水1に砂糖3を溶解できる。
- C 砂糖溶液の濃度が高いものほど防腐性が高く、食品の酸化も防止することができる。
- D 砂糖は、精製工程が多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が少なく、味も淡白でくせがない。

問39 次の甘味料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 水あめの甘味度は、砂糖の半分以下である。
- B 麦芽水あめは、もち米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製したもので、米あめ、餅あめ等として市販されている。
- C 還元水あめは、褐変現象を起こしやすく、保湿性があり砂糖の結晶防止効果もある。
- D トレハロースは、酵素の働きによってでんぷんから作られた低甘味料である。

問40 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 胚乳は、小麦粉の約2%を占めていて、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豊富に含まれている。
- B 小麦粒子を粉碎して小麦を得る際、皮部が混入する程に灰分や繊維が増し、上級の小麦粉となる。
- C 小麦粉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、たんぱく質の質と量である。
- D 原料となる小麦は、国内産のもの以外に中国、ロシアなどから大量に輸入されている。

問41 次の小麦粉の用途の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 薄力粉・・・カステラ、スポンジ
- B 強力粉・・・食パン
- C 中力粉・・・菓子パン
- D デュラム粉・・・マカロニ、スパゲティ

問42 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A もち米のアミロースの含有量は、100%である。
- B でんぷんの粘度は、ジャガイモ（馬鈴薯）に含まれているものより、うるち米に含まれているものの方が高い。
- 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、加熱の速度によって異なる。
- D 糊化したでんぷんは、元のでんぷんとは性質が異なっており、元のでんぷんを α でんぷん、糊化したでんぷんを β でんぷんと呼ぶ。

問43 次の米粉の組合せに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (米粉) | (原料) |
|-----------|------|
| A 道明寺粉・・・ | うるち米 |
| B 白玉粉・・・ | もち米 |
| C 上新粉・・・ | うるち米 |
| D 上南粉・・・ | もち米 |

問 4 4 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、温度の高い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- B 卵黄には、強い乳化力を持つレシチンが含まれている。
- C 艶出しの目的で菓子の表面に卵を塗って焼成するのは、メイラード反応を利用したものである。
- D 卵を主体とした製品で注意することは、pHが低くなると風味が劣ったり、着色が強くなることである。

問 4 5 次の油脂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 油脂とは、常温で液状の油と固体状の脂肪を総称したもので、化学的にはいずれも脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- B ショートニングは、可塑性範囲が広く、温度が少々変わっても硬さがあまり変わらない。
- C ラードは、精製した豚の脂質であり、変敗しやすい。
- D 全水添型ショートニングは、風味が淡白で酸化しやすい性質を持っている。

問 4 6 次のバターに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 製菓原料としてのバターは、通常食塩添加バターを使用する。
- B 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香は弱い。
- C バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれる。
- D バターは、一般的に水分約 85%、脂肪分約 15%である。

問 4 7 次の牛乳及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なさい。

- A 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質で、水に溶解しやすい。
- B 脱脂粉乳は、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したものである。
- C 全脂粉乳は、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい。
- D 全脂加糖練乳は、蔗糖が 40%以上含まれているので防腐力も優れ、保存性が高い。

問48 次のチョコレート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 ココアパウダーの品質で重要なことは、色と香りとカカオバターの含入率である。
- B 純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。
- C カカオバターの融点は、33～35℃である。
- D テオブロミンは、カカオ豆に7～9%含まれており、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。

問49 次の果実加工品に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A マーマレードとは、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である。
- B プレザーブは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- C フルーツソースとは、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である。
- D ドライ・フルーツには、水を加えたときに新鮮果実に近い風味や肉質に復元できるようにしたものと、乾燥によって新鮮果実とは異なった特徴のある風味と果肉組織を持たせるようにしたものの2種類がある。

問50 次の凝固材料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 ゼラチンは、冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性を持った溶液となる。
- B ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類である。
- C カラギーナンは、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出される。
- D 寒天のゲル強度は、ゼラチンの1/10程度である。

問 5 1 次の種実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 アーモンドは、洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- B ピスタチオは、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。
- C ヘーゼルナッツは、脂肪が多いので粉末ではなくペースト状で使われる。
- D 松の実は、完熟した実を細切乾燥して製菓用とする。

問 5 2 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有機酸性剤と無機酸性剤の組合せや配合によって、速効性、中間性、遅効性の3種類が作られる。
- B 炭酸水素ナトリウムの使用量は「蒸し饅頭」や「カステラ饅頭」で小麦粉の5～5.5%ぐらいが適当である。
- C 膨張剤は85℃以上で、多量のガスを発生するものが望ましい。
- D イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。

問 5 3 次の乳化剤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 蔗糖脂肪酸エステルは、乳化剤の中で最も親水性が大きい。
- B グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすく、アルコールや植物油によってよく溶け、W/O型の乳化状態をつくるのに適している。
- C プロピレングリコール脂肪酸エステルは、単用されることは少なく、ほかの乳化剤と併用する機会が多い。
- D 大豆と卵黄のレシチンでは、大豆レシチンの方が乳化力は強い。

問 5 4 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 生酵母とドライイーストでは、パンの風味は変わらない。
- B 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、酸素が必要である。
- C 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。
- D 酵母の活動する温度は、35～38℃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 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 豆は、一晩水に漬けると容積で原形の約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 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 豆の煮えが悪い時は、9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良い。
- D 餡練りは、基本的に弱火で加熱を行うことでなめらかで口溶けの良い餡ができる。

問56 次のうち、餡の配糖率（%）を求める式として、正しいものを一つ選びなさい。

- A $(\text{加えた糖類の重量} \div \text{練りあがりの餡の重量}) \times 100$
- B $(\text{加える糖類の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$
- C $(\text{練りあがりの餡の重量} \div \text{加えた糖類の重量}) \times 100$
- D $(\text{生餡の重量} \div \text{加える糖類の重量}) \times 100$

問57 次の和菓子のうち、一般的に膨張剤を使用しないものを一つ選びなさい。

- A 松風
- B 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- C 田舎饅頭
- D 黄味時雨

問58 次の和菓子のうち、一般的に卵を使用しないものを一つ選びなさい。

- A 茶通
- B 浮島
- C つやぶくさ
- D すあま（寿甘）

問59 次の和菓子と原材料の組合せのうち、一般的に正しいものを一つ選びなさい。

- | (和菓子) | (原材料) |
|--------|-------|
| A 求肥 | 白玉粉 |
| B 桃山 | 薄力粉 |
| C 雲平 | 上新粉 |
| D ういろう | 寒梅粉 |

問60 こし餡を作る時、一般的な“生餡”の脱水加減として正しいものを一つ選びなさい。

- A 40%前後
- B 50%前後
- C 60%前後
- D 70%前後

【 洋菓子 】

問55 次のビスキュイ・ジェノワーズの記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A バターを加えて作るビスキュイが、ジェノワーズで一般的に「スポンジ生地」といわれる。
- B ジェノワーズのバターは、卵の量の20%程度とし、溶かして最後に合わせる。
- C ジェノワーズのバターは、生地温度より5～10℃程度高いと生地になじみやすい。
- D ジェノワーズは、通常共立てで作るが、共立てにすることで、きめ細かな内層になる。

問56 次のうち、「チョコレートのテンパリング方法」として、正しいものを一つ選びなさい。

- A シュガーバッタ法
- B オールインワン法
- C ダブリール法
- D フラワーバッタ法

問57 次の凝固生地（ジュレ・ゼリー・ムース等）についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ゼリーやムースを固める材料は、従来ゼラチンを使っていたがゲル化剤を使うことが多くなっている。
- B ムースは、フランス語で「苔」や「泡」などを意味する。
- C ムースは、裏ごししたフルーツなどに泡立てた生クリームやメレンゲ、ゼラチンを加えて仕上げたデザートを指すが、アイスクリームなど凍結して食べる冷菓なども含まれる。
- D ゼラチンの主原料は、テングサ・おごのりである。

問58 次のムラング（メレンゲ）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 メレンゲの材料は、基本的には卵白と砂糖だけであるが、ナッツ類の粉末、チョコレート、ピューレなどが使われることがある。
- B ムラング・オルディネールの焼成温度は、90℃～120℃でダンパーを開けて行う。
- C ムラング・シュイスの泡立ては、常温で行う。
- D ムラング・イタリエンヌは、熱いシロップを加えるメレンゲである。

問59 パート・サブレの基本的な配合について、（ ）に入る分量として、最も適切なものを一つ選びなさい。

薄力粉250g、バター150g、粉糖100g、全卵（ ）g、食塩2g
ヴァニラオイル適量

- A 10
- B 20
- C 40
- D 80

問60 次のクッキーの仕込み状態と製品例の組合せうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A フロランタン・・・・・・・・・・絞り生地
- B モザイククッキー・・・・・・・・アイスボックス
- C スノーボールクッキー・・・・手成型
- D ガレット・・・・・・・・・・のばし生地

【 製パン 】

問55 次のうち、基本配合にベーキングパウダーを含むパンを一つ選びなさい。

- A レーズンブレッド
- B イングリッシュマフィン
- C あんぱん
- D クロワッサン

問56 次のうち、製パンに用いる用語とその説明に関する組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ホイロ・・・最終発酵とも呼ばれ、成形した生地を製品容積の70～80%まで膨張させる工程である。
- B 生地発酵・・・酸化を促進させ発酵生成物を蓄積し、パンに良い風味を与える。
- C パンチ・・・焼成で膨張した製品の表面や側面がくぼむこと。
- D 焼減率・・・生地がオーブンで焼成されて失う重量の割合を%で表したもの。

問57 次のクロワッサンの切り込み作業として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 生地は硬めにし、ミキシングは控える。
- B 折り込み作業時、生地はしっかり冷えていて、硬いが伸びる状態が望ましい。
- C ホイロはバターの融点を配慮し、27～28℃、80%で80分程度発酵する。
- D 焼成は150℃前後でしっかり焼き込む方が、クラストの食感が良い。

問58 ベーグルの製造工程において、正しいものを一つ選びなさい。

- A 生地は硬めにし、ミキシングはしっかりと行う。
- B パン酵母が少ないため、発酵時間は15分程度でよい。
- C ホイロでしっかりと膨張させる。
- D ボイルは65℃程度の低温で片面5分ずつ行う。

問59 次のうち、中種法なかだねに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 小麦粉全量の70%程度を使用し、3～5時間発酵させて使用する製法である。
- B 製品の保存性が良く老化が遅い為、卸売り製品として優位性をもっている。
- C 機械耐性に優れ機械化に適している。
- D 風味や食感に優れており、リテールベーカリーやフレッシュベーカリー等で多く採用されてる。

問60 次の製パンの工程において、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 原料の保存中に変化をきたす場合、その原因は微生物、乾燥や吸湿、酸化等である。
- B 原料の変化を防ぐための貯蔵庫は、温度20度、湿度80%程度が望ましい。
- C 小麦粉のふるい掛けの際、空気を抱き込むことで釜伸びの良い製品になる。
- D ミキシングにおいて、生地が弾力を失い結合力がなくなった状態を、麩切れ段階という。