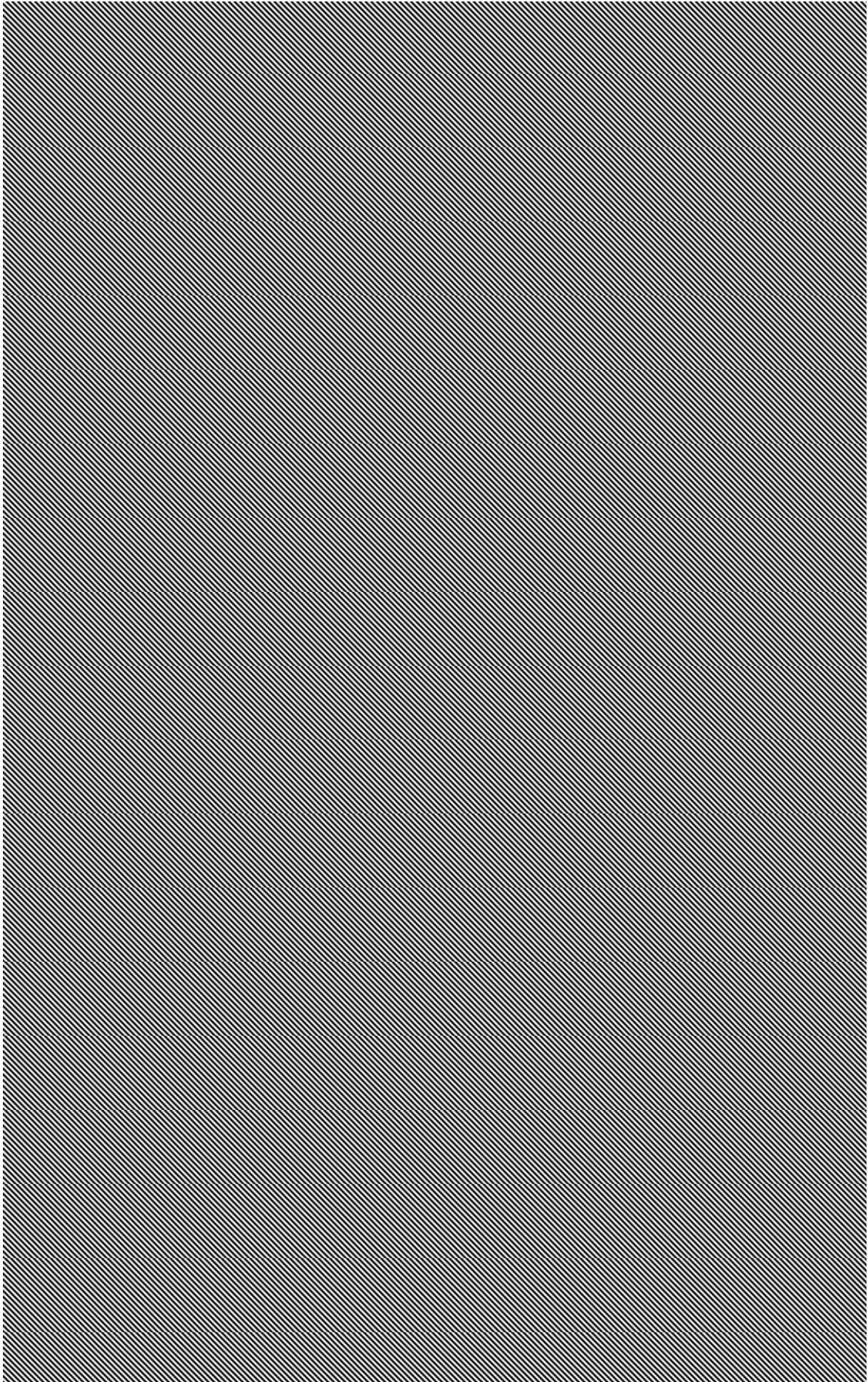


令和4年度新潟県製菓衛生師試験問題

試験実施の注意事項

- 1 係員の指示があるまで、問題を開かないでください。
- 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配ってあります。
- 3 解答用紙に氏名、受験番号を記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入してください。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選んで、解答番号の枠の中をぬりつぶしてください。2つ以上ぬりつぶすと無効になります。
- 5 誤って記入した場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入してください。
- 6 製菓実技は、選択問題となっています。「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3分野の中から1分野を選択し、解答用紙の選択分野の枠の中をぬりつぶしてからその分野の問題を解答してください。「マークがない場合」や「2つ以上ある場合」は無効になります。
- 7 不正行為は絶対にしないでください。不正があった場合は退場していただきます。
- 8 筆記用具等を落としたときや具合が悪くなったときは、手をあげてください。
- 9 試験時間は2時間です。1時間経過後は、解答を終了した方は退場を認めますので、解答用紙を机上に伏せ、静かに退席してください。



衛生法規

問1 製菓衛生師の免許に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 一度与えられた免許は、いかなる理由があっても取り消されることはない。
- 2 製菓衛生師試験合格地の都道府県知事と住所地の都道府県知事が異なる場合は、住所地の都道府県知事に免許申請書を提出する。
- 3 都道府県知事の指定する製菓衛生師の養成施設を卒業すれば、製菓衛生師試験を受けなくても免許が与えられる。
- 4 製菓衛生師でない者は、菓子製造業に従事することが禁じられている。

問2 食品衛生法の目的に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「この法律は、食品の安全性の確保のために（ ア ）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、もって国民の（ イ ）の保護を図ることを目的とする。」

- | | | |
|---|--------|------|
| 1 | ア 公衆衛生 | イ 健康 |
| 2 | ア 公衆衛生 | イ 財産 |
| 3 | ア 環境衛生 | イ 健康 |
| 4 | ア 環境衛生 | イ 財産 |

問3 食品衛生法の用語の定義に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 「食品」とは、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含めた全ての飲食物をいう。
- 2 「天然香料」とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- 3 「容器包装」とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- 4 「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。

公衆衛生学

問4 2018年、2019年、2020年における人口動態統計に基づく日本人の死因別死亡順位として、正しいものはどれか。

	第1位	第2位	第3位
1	脳血管疾患	心疾患	老衰
2	悪性新生物	脳血管疾患	肺炎
3	悪性新生物	心疾患	老衰
4	脳血管疾患	悪性新生物	肺炎

問5 次の文で説明している疾病統計を基にした健康指標として、正しいものはどれか。

「ある疾患の、単位人口に対する一定期間に発生する患者の割合」

- 1 罹患率
- 2 有病率
- 3 受療率
- 4 有訴者率

問6 紫外線に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 日光の中では最も波長の長い部分である。
- 2 目に対する有害作用がある。
- 3 幼少年期に大切なビタミンDの形成を阻止する。
- 4 鎮痛効果がある。

問7 ねずみ族が媒介する感染症として、正しいものはどれか。

- 1 日本脳炎
- 2 ペスト
- 3 デング熱
- 4 ウエストナイル熱

問8 生活環境と健康に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 衣類は、ファッションとしての文化的側面だけでなく、体温調整や身体保護等の衛生上の機能をもっている。
- 2 密閉した室内で火や暖房器具を使うと、一酸化炭素中毒になる恐れがあるため、こまめな換気が必要である。
- 3 ダニやカビはジメジメした環境を好むため、温度や湿度の調整が重要である。
- 4 室内での日常生活に適切な照度は、10万ルクスとされている。

問9 感染経路と感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|---------|---|-------------|
| 1 経口感染 | — | 日本脳炎 |
| 2 飛沫感染 | — | 梅毒 |
| 3 飛沫核感染 | — | 麻疹 |
| 4 母子感染 | — | 腸管出血性大腸菌感染症 |

問10 「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」に基づく感染症の分類のうち、E型肝炎や狂犬病が該当するものは次のうちどれか。

- 1 2類感染症
- 2 3類感染症
- 3 4類感染症
- 4 5類感染症

問 11 メタボリックシンドロームに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして正しいものはどれか。

「メタボリックシンドロームとは、（ ア ）の蓄積に加え、高血圧、脂質代謝異常、（ イ ）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。」

- | | | | | |
|---|---|------|---|-----|
| 1 | ア | 内臓脂肪 | イ | 腎臓病 |
| 2 | ア | 内臓脂肪 | イ | 高血糖 |
| 3 | ア | 皮下脂肪 | イ | 腎臓病 |
| 4 | ア | 皮下脂肪 | イ | 高血糖 |

問 12 次の文で説明している労働衛生管理の種類として、正しいものはどれか。

「作業方法や労働時間、作業負荷、作業内容を適切にすることで労働負担を軽減し、労働者の健康を損なわないように働きやすい作業条件を整えることである。」

- 1 作業環境管理
- 2 作業管理
- 3 健康管理
- 4 労働衛生教育

問 13 菓子製造施設における労働安全衛生に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 従業員が 10 人未満の菓子製造施設の事業者は、労働者の安全と健康を守ることは義務付けられていない。
- 2 施設規模に関わらず、菓子製造施設においては、産業医の雇用が義務づけられている。
- 3 特殊な有害物を原因とする中毒性の職業病の発生が極めて多い。
- 4 非正規社員に対しては、正社員と同様の安全衛生に関する意識や知識について教育を行うことが大切である。

食 品 学

問 14 米に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「一般的に食べられている日本型のうるち米は、アミロースとアミロペクチンの割合がおよそ（ ア ）程度となっている。一方、もち米はアミロペクチン（ イ ）の米である。」

- | | | | | |
|---|---|-------|---|------|
| 1 | ア | 2 : 8 | イ | 0% |
| 2 | ア | 2 : 8 | イ | 100% |
| 3 | ア | 4 : 6 | イ | 0% |
| 4 | ア | 4 : 6 | イ | 100% |

問 15 イモ類に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 サツマイモの切断面からはヤラピンと呼ばれる白濁液（乳液）がでる。
- 2 ジャガイモ発芽時の芽にはソラニンという毒成分がある。
- 3 ヤマノイモはたんぱく質が主成分であり増粘物質のもとになっている。
- 4 コンニャクイモの主成分はグルコマンナンであり人体ではほとんど消化されない。

問 16 食料自給率に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「わが国の総合食料自給率（供給カロリーベース）は昭和 45（1970）年度は（ ア ）で、その後、低下傾向が続いたが、平成 10（1998）年度以降約（ イ ）と横ばい傾向で推移している。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|-----|
| 1 | ア | 90% | イ | 20% |
| 2 | ア | 90% | イ | 40% |
| 3 | ア | 60% | イ | 20% |
| 4 | ア | 60% | イ | 40% |

問 17 食品への微生物の作用に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用によって変化して、食品の風味が悪くなり、食用不適となる現象を（ ）という。」

- 1 酸化
- 2 発酵
- 3 変敗
- 4 自己消化

問 18 食品貯蔵の方法に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「空気中のガス組成を変えた人工空気の中で野菜・果実を貯蔵することにより、呼吸を抑制して新鮮な状態を長く保つようにする方法を（ ）という。」

- 1 CA貯蔵
- 2 びん詰・缶詰
- 3 くん煙法
- 4 乾燥法

問 19 酢漬けに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで食品の（ ア ）を低下させ、有害微生物の繁殖を（ イ ）ことができる。」

- | | | | | |
|---|---|------------------------|---|------|
| 1 | ア | 水分活性 (A _w) | イ | 抑制する |
| 2 | ア | 水素イオン濃度 (pH) | イ | 抑制する |
| 3 | ア | 水分活性 (A _w) | イ | 促進する |
| 4 | ア | 水素イオン濃度 (pH) | イ | 促進する |

食 品 衛 生 学

問 20 腸炎ビブリオ及びその食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 淡水中に存在するため、3%程度の塩分濃度環境中で死滅する。
- 2 分裂増殖が速いので、予防には食品の温度管理が重要となる。
- 3 潜伏期間は、2～3日程度である。
- 4 二次汚染による食中毒は発生しない。

問 21 次の文で説明している病原微生物の種類として、正しいものはどれか。

「感染すると、ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こすことがある。また、小児や高齢者では、溶血性尿毒症症候群を併発し、重症化することがある。」

- 1 腸管病原性大腸菌
- 2 毒素原性大腸菌
- 3 腸管出血性大腸菌
- 4 腸管凝集付着性大腸菌

問 22 カンピロバクター及びその食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 動物の腸管に存在し、特に鳥類で高率である。
- 2 下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こすことがある。
- 3 汚染された水が食中毒の原因となることがあるので、水道水以外の水を食品用に使用する際は、定期的な水質検査と塩素消毒の措置が有効である。
- 4 近年この菌による食中毒の発生件数は少なく、日本国内では年に10件も発生していない。

問 23 ボツリヌス菌及びその食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 芽胞を作る嫌気性菌である。
- 2 この菌による食中毒で死亡することはない。
- 3 この菌が産生する毒素は熱に強く、100℃、30 分間の加熱でも無毒にならない。
- 4 下痢、腹痛、おう吐が主な症状である。

問 24 食品表示基準及び消費者庁通知に規定する「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 特定原材料に該当する品目は、8 品目である。
- 2 特定原材料に該当する品目には、「くるみ」がある。
- 3 特定原材料に準ずるものは、28 品目である。
- 4 特定原材料に準ずるものには、「大豆」がある。

問 25 次の記述のうち、H A C C P の 7 原則に該当しないものはどれか。

- 1 改善措置の設定
- 2 最終製品の微生物検査
- 3 検証方法の設定
- 4 記録と保存手順の設定

問 26 食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|-------|
| 1 | ソルビン酸 | — | 酸味料 |
| 2 | イマザリル | — | 保存料 |
| 3 | メチルセルロース | — | 増粘剤 |
| 4 | 過酸化水素 | — | 酸化防止剤 |

問 27 食品への放射線の照射に関する次の文の（ ）に入る語として、正しいものはどれか。

「日本では、食品衛生法上、馬鈴薯^{ばれいしょ}の（ ）を目的としてコバルト 60 の^{ガンマ}γ線を照射することが唯一許可されている。」

- 1 品質改良
- 2 発芽防止
- 3 殺菌
- 4 変色防止

問 28 次のうち、鉱物性異物として正しいものはどれか。

- 1 たばこの吸い殻
- 2 ねずみのふん
- 3 紙片
- 4 土砂

問 29 逆性石けんに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ほとんど無味・無臭で、脱臭作用を有している。
- 2 強い洗浄力と殺菌力を持っている。
- 3 手指の消毒に使用することは不適當である。
- 4 普通の石けんと混ざると、効果が高まる。

問 30 長期保存牛乳に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「長期保存牛乳（ロングライフミルク）は、温度（ア）で（イ）加熱する方法で殺菌され、特殊容器に無菌的に充填される。常温でも数か月間保存できる。」

- | | | | | |
|---|---|----------|---|--------|
| 1 | ア | 63～65℃ | イ | 30 分間 |
| 2 | ア | 63～65℃ | イ | 3～4 秒間 |
| 3 | ア | 140～150℃ | イ | 30 分間 |
| 4 | ア | 140～150℃ | イ | 3～4 秒間 |

問 31 衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 水道水以外の水を使用する施設では、1年に1回以上水質検査を実施して、「飲用適」であることを確認する。
- 2 原材料は常に新鮮なものを使用するように努め、食品を保管する際は「先入れ先出し」を励行する。
- 3 合成樹脂製の器具は洗浄・消毒がしにくいため、木製のものに取り替えるとよい。
- 4 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。

栄 養 学

問 32 ビタミンとそれが含まれる主な食品の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンA — 米・小麦の胚芽
- 2 ビタミンD — 緑黄色野菜
- 3 ビタミンB₁ — 豚肉
- 4 ビタミンE — キノコ類

問 33 次の文で説明しているミネラルの種類として、正しいものはどれか。

「体液の浸透圧の調整や神経刺激の伝達などに関与する。ナトリウムの排泄を促進し、高血圧に対して抑制的に働く栄養素である。」

- 1 カリウム
- 2 マグネシウム
- 3 亜鉛
- 4 リン

問 34 消化に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「消化とは、（ ア ）などの大きなかたまりの栄養素が（ イ ）などの小さな構成単位にまで分解される現象である。」

- 1 ア でんぷんやアミノ酸 イ ブドウ糖やたんぱく質
- 2 ア でんぷんやたんぱく質 イ ブドウ糖やアミノ酸
- 3 ア ブドウ糖やアミノ酸 イ でんぷんやたんぱく質
- 4 ア ブドウ糖やたんぱく質 イ でんぷんやアミノ酸

問 35 脂質に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 脂質は1g当たり約4kcalのエネルギーを発生する。
- 2 脂質はエネルギー源となる以外に、脂溶性ビタミンなど脂溶性成分の吸収を促す働きがある。
- 3 必須脂肪酸は食べ物から摂取しなくても、体内で十分な量が合成される。
- 4 魚油に多く含まれるエイコサペンタエン酸（EPA）は、血清コレステロールを上昇させ、動脈硬化を促す原因になる。

問 36 次のうち、食品表示基準により栄養成分の表示が義務付けられているものは、いくつあるか。

「たんぱく質、飽和脂肪酸、炭水化物、食物繊維、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）」

- 1 二つ
- 2 三つ
- 3 四つ
- 4 五つ

製菓理論

問 37 砂糖に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 含蜜糖から物理的な分蜜作業で製造したものが分蜜糖である。
- 2 砂糖は精製工程が少ないものほど味が淡泊でくせがない。
- 3 上白糖は粒子が粗く固まりにくいので「ビスコ」(転化糖の一種)をかけている。
- 4 日本での精製糖として一番生産量が多いのは中双糖である。

問 38 次の非糖質甘味料のうち、人工甘味料に分類されるものはいくつあるか。

「ステビア、ソーマチン、アスパルテーム、サッカリンナトリウム」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 39 薄力粉のたんぱく質含量(%)と主な用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
| 1 | 7.5~8.5% | — | カステラ、スポンジ |
| 2 | 7.5~8.5% | — | 菓子パン、中華麺 |
| 3 | 11.5~12.5% | — | カステラ、スポンジ |
| 4 | 11.5~12.5% | — | 菓子パン、中華麺 |

問 40 でんぷんの老化に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「でんぷんの老化が進む速度には水分と温度が関係しており、水分が（ ア ）のときが最も早く、温度は（ イ ）までは低くなるほど老化が早くなる。」

- | | | | | |
|---|---|--------|---|-----|
| 1 | ア | 0～10% | イ | 0℃ |
| 2 | ア | 0～10% | イ | 20℃ |
| 3 | ア | 30～60% | イ | 0℃ |
| 4 | ア | 30～60% | イ | 20℃ |

問 41 鶏卵に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 卵白のたんぱく質溶液は空気との界面で凝固しないため、攪拌により安定した気泡を形成する。
- 2 卵黄の脂質はたんぱく質と結合してリポたんぱく質になっているほか、リン脂質などになっている。
- 3 卵黄は 65～70℃で完全に凝固し、卵白は 80℃で凝固を開始する。
- 4 卵白のレシチンは強い乳化力を持ち、配合原料の均一分散に大きな役割を果たす。

問 42 油脂の加工適性に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ショートニング性はパイ生地のほかにビスケット、クッキーにも欠かせない性質である。
- 2 クリーミング価の数値が小さいほどクリーミング性が優れている。
- 3 フライングにより変質した油は、新しい油を足して使用する。
- 4 ショートニングは可塑性範囲が狭く、温度が少々変わっても硬さは余り変わらない。

問 43 牛乳および乳製品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 牛乳のカゼインは酸を加えると白色の沈殿を生ずるが、熱では 100℃でも凝固しない。
- 2 練乳は、牛乳にクリームを配合し、濃縮したものである。
- 3 発酵バターは牛乳を乳酸発酵し濃縮したもので独特の芳香が強い。
- 4 チーズはクリームに乳酸菌を加え、さらに酵素を加えて発酵熟成させたものである。

問 44 原料チョコレート類に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 カカオバター（ココアバター）は大部分が不飽和脂肪酸で占められているため溶けやすい。
- 2 ブルームは不適切なテンパリングや湿度の低い所で作業した場合に起こりやすい。
- 3 純チョコレートはカカオバター（ココアバター）以外の脂肪も入れて調整しているため風味が良い。
- 4 ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとカカオバター（ココアバター）の含有率である。

問 45 次の文で説明している果実加工品として、正しいものはどれか。

「果肉を煮沸して粉碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもので、砂糖や香辛料を加えることもある。」

- 1 ジャム
- 2 プレザーブ
- 3 フルーツソース
- 4 マーマレード

問 46 果実に含まれる成分に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「ペクチン質は果実が未熟の時は（ ア ）として存在し果肉は硬く、果実が成熟するに従って水溶性の（ イ ）となる。（ ア ）と（ イ ）はゼリー形成に重要な役割を果たしている。」

- | | | | | |
|---|---|---------|---|---------|
| 1 | ア | プロトペクチン | イ | ペクチン酸 |
| 2 | ア | プロトペクチン | イ | ペクチン |
| 3 | ア | ペクチン酸 | イ | プロトペクチン |
| 4 | ア | ペクチン酸 | イ | ペクチン |

問 47 アーモンドに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「（ ア ）があり、オイルや製菓、つまみなどに広く利用される。（ イ ）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。」

- | | | | | |
|---|---|-------------|---|------|
| 1 | ア | 白、黒、茶の3種 | イ | 洋菓子類 |
| 2 | ア | 白、黒、茶の3種 | イ | パン類 |
| 3 | ア | ビターとスイートの2種 | イ | 洋菓子類 |
| 4 | ア | ビターとスイートの2種 | イ | パン類 |

問 48 次の文で説明している調合香料として、正しいものはどれか。

「香気成分を混合液に溶かしたものである。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が、香気成分がそのままの形で含まれており新鮮な香りを発揮する。」

- 1 水溶性香料（エッセンス）
- 2 油性香料（オイル）
- 3 乳化性香料
- 4 粉末香料

問 49 酵母に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 酵母が発酵するときに関係する酵素は、インベルターゼとマルターゼだけである。
- 2 酵母の活動に適した温度は 35～38℃だが、一般のパン生地発酵温度は 20～38℃である。
- 3 日本の標準酵母は諸外国のものより耐糖性が低い。
- 4 パンの風味は生酵母とドライイーストで同じため製造に適した方を選択する。

問 50 製パン改良剤の素材と使用目的の組合せとして、**誤っているもの**はどれか。

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 1 アンモニウム塩 | － | パン容積増大 |
| 2 カルシウム塩 | － | すだちの良化 |
| 3 酸化剤 | － | すだちの良化 |
| 4 還元剤 | － | パン容積増大 |

問 51 次の文で説明している乳化剤の種類として、正しいものはどれか。

「ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル化したものである。特性としては油脂の乳化力が強く優れた乳化作用をもち、O/W 型、W/O 型、いずれの乳化剤にも適している。」

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 ソルビタン脂肪酸エステル
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステル
- 4 レシチン

「製菓実技」の解答方法について

製菓実技は選択問題となっています。

「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野の中から1つの分野を選択し、「マーク欄」の枠の中をぬりつぶしてから解答してください。

- ・和菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【和】にマークしてください。
- ・洋菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【洋】にマークしてください。
- ・製パン分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【パ】にマークしてください。

「マークをしていない場合」や「2つ以上の分野をマークした場合」は、採点されません。

(マーク例)

※「洋菓子分野」を選択した場合

選択分野	和菓子	洋菓子	製パン
マーク欄	【和】	■	【パ】

3つの分野の中から1つを選択し、必ず「マーク欄」にマークをしてから解答すること。

		解答番号			
		1	2	3	4
製菓実技	問52	【1】	【2】	【3】	【4】
	問53	【1】	【2】	【3】	【4】
	問54	【1】	【2】	【3】	【4】
	問55	【1】	【2】	【3】	【4】
	問56	【1】	【2】	【3】	【4】
	問57	【1】	【2】	【3】	【4】
	問58	【1】	【2】	【3】	【4】
	問59	【1】	【2】	【3】	【4】
問60	【1】	【2】	【3】	【4】	

解答欄

製菓実技・和菓子

問 52 和菓子の分類と種類の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 あん物 － 羊羹
- 2 おか物 － 最中
- 3 蒸し物 － カステラ饅頭
- 4 焼き物 － 雪平

問 53 製餡とその原料豆に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 製餡に使用される輸入物の豆類は日本産と全く同じ品種である。
- 2 製餡では、豆に含まれるタンパク質を α 化（糊化）する。
- 3 餡粒子は非常に β 化（老化）が遅いため滑らかな口溶けとなる。
- 4 豆類の実熟期には昼と夜の適度な温度差が必要であり、この変化が風味を醸し出す。

問 54 製餡工程の水さらし（晒し）に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「（ ア ）に水を加えて攪拌し、（ ア ）が（ イ ）を捨てる。」

- 1 ア 原料豆 イ 沈殿したら上水
- 2 ア 原料豆 イ 浮上したら漉して水
- 3 ア 餡粒子 イ 沈殿したら上水
- 4 ア 餡粒子 イ 浮上したら漉して水

問 55 ^{じょうよまんじゅう} 薯蕷饅頭（上用饅頭）の製造工程に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「関東式では（ア）を混ぜた後（イ）を入れて生地を作る。」

- | | | | | |
|---|---|-------------|---|---------|
| 1 | ア | 上白糖と粉 | イ | 水 |
| 2 | ア | 上白糖と粉 | イ | すりおろした芋 |
| 3 | ア | すりおろした芋と上白糖 | イ | 水 |
| 4 | ア | すりおろした芋と上白糖 | イ | 粉 |

問 56 次のうち、一般的に膨張剤を使わずに作る和菓子はどれか。

- 1 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- 2 田舎饅頭
- 3 蒸しカステラ（かすてら）
- 4 ^{じょうよまんじゅう} 薯蕷饅頭（上用饅頭）

問 57 次の菓子（蒸し物）のうち、蒸し時間が一番長いものはどれか。

- 1 黄身時雨
- 2 ^{じょうよまんじゅう} 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- 3 栗蒸し羊羹
- 4 菓饅頭（小麦粉饅頭）

問 58 次の菓子類のうち、焼成開始時オーブンの温度を上火 230℃・下火 180℃とするものはどれか。

- 1 栗饅頭
- 2 どら焼（銅鑼焼）
- 3 桃山
- 4 長崎カステラ（かすてら）

問 59 雲平生地の製法に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖と（ ア ）を混ぜフルイに通す。
- (2) 湯または水を入れて、こね上げる。
- (3) 仕上げに応じて着色し、（ イ ）寝かせる。
- (4) 十分にもみ直してから成形する。

- | | | | | |
|---|---|-----|---|-------|
| 1 | ア | 上新粉 | イ | 2～3日 |
| 2 | ア | 寒梅粉 | イ | 2～3日 |
| 3 | ア | 上新粉 | イ | 2～3時間 |
| 4 | ア | 寒梅粉 | イ | 2～3時間 |

問 60 次の菓子とその材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 1 | 浮島 | — | 白玉粉、強力粉 |
| 2 | 焼皮桜餅 | — | 白玉粉、薄力粉 |
| 3 | こなし | — | 上新粉、強力粉 |
| 4 | 葛桜（葛饅頭） | — | 上新粉、薄力粉 |

製菓実技・洋菓子

問 52 次の洋菓子の製法による分類とその代表的な菓子の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|----------|
| 1 | 絞り生地 | － | パート・サブレ |
| 2 | のぼし生地 | － | パート・シュクレ |
| 3 | 全卵生地 | － | モザイククッキー |
| 4 | 練り生地 | － | パン・オ・レ |

問 53 ビスキュイとジェノワーズに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ビスキュイは全卵を泡立てる共立て法でのみ作られる。
- 2 ビスキュイは油脂を入れると軽い仕上がりになる。
- 3 ジェノワーズは一般的にスポンジ生地と呼ばれる。
- 4 ジェノワーズはバターを使用せずに作られる。

問 54 カトルカール（バターケーキ）生地の仕込工程に関する記述として、正しいものはどれか

- 1 シュガーバター法では最初にバターと砂糖をすり合わせる。
- 2 シュガーバター法では最初にバターと薄力粉をすり合わせる。
- 3 フラワーバター法では最初に全卵とバターを攪拌する。
- 4 フラワーバター法では最初に強力粉とバターを攪拌する。

問 55 マドレーヌとフィナンシェに関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 マドレーヌはレモンの表皮、フィナンシェはアーモンドパウダー（粉末）を使用する。
- 2 マドレーヌはベーキングパウダーを使用するがフィナンシェは使用しない。
- 3 マドレーヌは 180～190℃で焼き上げ、フィナンシェは 180～200℃で焼き上げる。
- 4 バターの加え方として、マドレーヌは焦がしバター（ブールノワゼット）、フィナンシェは溶かしバターにして混ぜ合わせる。

問 56 フィユタージュ（パイ）生地製法の記述として、正しいものはどれか。

- 1 フィユタージュ・ノルマルは生地の伸びが良いように薄力粉のみ使用する。
- 2 フィユタージュ・ラピッドは短時間で仕上げられるように強力粉は使用しない。
- 3 フィユタージュ・アンヴェルセはバターの伸びが良いように強力粉のみ使用する。
- 4 フィユタージュ・アンヴェルセはバターの水分を取るため強力粉を混ぜ休ませる。

問 57 パート・シュクレとパート・ブリゼの原材料のうち、パート・シュクレのみに使用される原材料は、次のうちどれか。

- 1 強力粉
- 2 薄力粉
- 3 バター
- 4 全卵

問 58 凝固剤に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 寒天の原料は紅藻類である。
- 2 ゼラチンは 30℃程度で凝固する。
- 3 ゼラチンは消化されず、熱量（カロリー）は 0 である。
- 4 カラギーナンとペクチンの主成分はたんぱく質である。

問 59 クレーム・オ・ブール・ムスリーヌ（カスタードクリームを使ったバタークリーム）の記述として、正しいものはどれか。

- 1 熱いシロップで熱処理するので他のクリームより日持ちする。
- 2 メレンゲによりクリームのかきが出る。
- 3 卵は卵白のみ使用する。
- 4 味が濃厚なのでケーキの仕上げ用に適している。

問 60 チョコレートのテンパリング方法のうち、フレーク法に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「溶かしたチョコレートに、細かく刻んだ（ ア ）を加えて温度を下げる。最終温度を（ イ ）にする（ミルクチョコレートとホワイトチョコレートは（ イ ）より2℃低い温度にする）。」

- | | | | | |
|---|---|----------------|---|-----|
| 1 | ア | チョコレート | イ | 12℃ |
| 2 | ア | チョコレート | イ | 32℃ |
| 3 | ア | カカオバター（ココアバター） | イ | 12℃ |
| 4 | ア | カカオバター（ココアバター） | イ | 32℃ |

製菓実技・製パン

問 52 次のパンとその分類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|----------|
| 1 | あんまん | － | 和風菓子パン |
| 2 | クリームパン | － | 洋風菓子パン |
| 3 | スイートロール | － | ロールパン |
| 4 | カレーパン | － | イーストドーナツ |

問 53 小麦粉のふるい掛けの効果に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 複数の小麦粉を使用する場合、よく混ぜ合わせることができる。
- 2 異物の除去ができる。
- 3 小麦粉の中の空気を抜くことができる。
- 4 貯蔵中、小麦粉の温度が上がった場合、放熱効果がある。

問 54 ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）のうち、「生地は弾力を失い、結合力がなくなる」状態を示しているものは次のうちどれか。

- 1 つかみどり段階
- 2 水切れ段階
- 3 麩切れ段階
- 4 破壊段階

問 55 生地発酵に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「生地が膨れる原因は酵母による（ ア ）の発生と（ ア ）を逃がさないように包み込む（ イ ）によるものである。」

- | | | | | |
|---|---|------|---|--------|
| 1 | ア | 酸素ガス | イ | 酵素の力 |
| 2 | ア | 酸素ガス | イ | グルテンの力 |
| 3 | ア | 炭酸ガス | イ | 酵素の力 |
| 4 | ア | 炭酸ガス | イ | グルテンの力 |

問 56 酵素とその作用物質の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | マルターゼ | － | 麦芽糖 |
| 2 | アミラーゼ | － | たんぱく質 |
| 3 | ラクターゼ | － | でん粉 |
| 4 | チマーゼ | － | アミノ酸 |

問 57 製パン工程における記述として、正しいものはどれか。

- 1 生地比容積が小さいほど軽い食感になり、大きいほど食感が重くなる。
- 2 分割による生地切断面は粘着性を失っているので内部に押し込む。
- 3 丸め後、直ちに成形を行うと生地表面膜が切れて傷むなどのトラブルが生じる。
- 4 ベンチタイムをとるとイーストの発酵は停止し、生地の伸展性がなくなる。

問 58 中種法と比較して直捏法が有する特徴として、正しいものはどれか。

- 1 製品の保存性がよく老化が遅いため卸売り製品として優位性をもつ。
- 2 スーパー内で製造販売するインスタベーカリーには不向きである。
- 3 設備スペースの規模が大きく工程所要時間が長い。
- 4 発酵が十分に行われるため風味や食感に優れている。

問 59 レーズンブレッドの製造工程において、レーズン投入後のミキシングとして正しいものはどれか。

- 1 L 1 M 1
- 2 L 2 M 2
- 3 L 2 M 3
- 4 L 3 M 3

問 60 次のパン類の製造工程において、発酵時間が一番長いものはどれか。

- 1 デニッシュペストリー
- 2 ベーグル
- 3 フランスパン
- 4 イーストドーナツ

