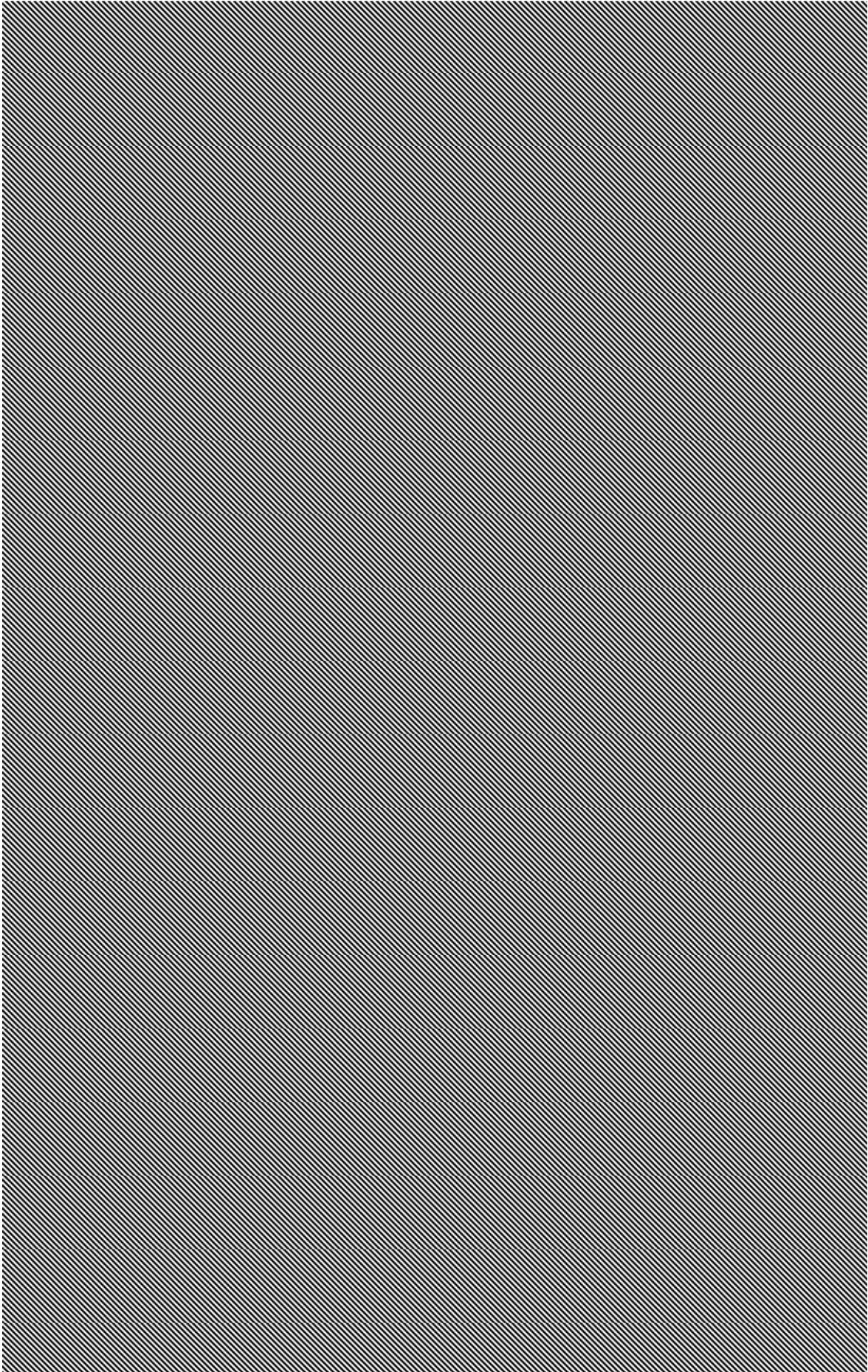


令和5年度新潟県製菓衛生師試験問題

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 製菓衛生師名簿の訂正に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「本籍地の変更や結婚・養子縁組などによる氏名の変更が生じたときは、（ ア ）日以内に必要な書類を添え、（ イ ）都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|--------|
| 1 | ア | 30 | イ | 住所地の |
| 2 | ア | 30 | イ | 免許を与えた |
| 3 | ア | 60 | イ | 住所地の |
| 4 | ア | 60 | イ | 免許を与えた |

問2 食品衛生法に規定されている食品衛生責任者に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 食品衛生責任者は、食品衛生管理者と兼ねることはできない。
- 2 製菓衛生師の資格があれば、食品衛生責任者になることができる。
- 3 食品衛生法第51条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準により、営業者は食品衛生責任者を定めなければならない。
- 4 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たらなければならない。

問3 製菓衛生師免許に関する記述として、**誤っているもの**はどれか

- 1 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者だけに与えられる。
- 2 免許の申請には、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるかないかに関する医師の診断書を申請書に添えて提出する。
- 3 菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させ、免許の取消処分を受けた後5年を経過しない者には、免許を与えない。
- 4 免許証を破ったり汚したりした場合は、その免許証を添えて再交付申請をする。

公衆衛生学

問4 労働災害に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 労働災害には、通勤途上の負傷・疾病・障がい・死亡も含まれる。
- 2 労働災害は、物の不安全状態と人の不安全行動が相互に関連しあって発生する。
- 3 労働者が労働災害により負傷した（休業4日以上）場合、都道府県知事に届け出る必要がある。
- 4 労働災害を防止するには、機械設備やその環境の整備と作業者が適切に機械設備を扱えるようにする等の配慮が必要である。

問5 次のうち、金属器具に使用できない消毒薬として、正しいものはどれか。

- 1 次亜塩素酸ナトリウム
- 2 グルタラール
- 3 アルコール
- 4 グルコン酸クロルヘキシジン

問6 次のうち、細菌が原因で起きる感染症として、正しいものはどれか。

- 1 白癬（水虫）
- 2 麻疹
- 3 結核
- 4 帯状疱疹

問7 人体からの放熱の多少を左右する空気の物理的性状を表す三つの要素の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 気湿・気圧・気流
- 2 気温・気圧・気流
- 3 気温・気圧・気湿
- 4 気温・気湿・気流

問8 次の文で説明している感染症として、正しいものはどれか。

「1855年にロンドンで流行し、イギリスの医師ジョン・スノウが二つの井戸水供給会社の給水範囲における患者発生率を比較することで、汚染源を突き止めた。細菌が発見されていない時代に、この疫学的手法による解明は大変意義が大きかった。」

- 1 パラチフス
- 2 マラリア
- 3 コレラ
- 4 ペスト

問9 受水槽の衛生管理に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「受水槽までの水質は（ ア ）が管理する。受水槽及びそれ以降の水質は（ イ ）の責任である。」

- | | |
|-------------|-----------|
| 1 ア 水道事業者 | イ 水道事業者 |
| 2 ア 水道事業者 | イ 受水槽の設置者 |
| 3 ア 受水槽の設置者 | イ 水道事業者 |
| 4 ア 受水槽の設置者 | イ 受水槽の設置者 |

問 10 生活衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 密閉した室内で暖房器具を使うと、一酸化炭素が急激に増加するため、換気が必要である。
- 2 シックハウス症候群の原因となるダニやカビは、ジメジメした環境を好むため、水蒸気を含んだ室内の空気を冷やすことで防止できる。
- 3 室内での日常生活に適切な照度は 150～300 ルクスである。
- 4 急激な温度変化に伴う血圧の変動によって健康被害が起こること（ヒートショック）がある。

問 11 汚染物質の環境基準として、BOD（生物化学的酸素要求量）の基準値が定められている公害の種類として、正しいものはどれか。

- 1 大気汚染
- 2 水質汚濁
- 3 悪臭
- 4 土壌汚染

問 12 予防接種法に定める定期の予防接種の対象疾病として、正しいものはどれか。

- 1 A型肝炎
- 2 ノロウイルス感染症
- 3 ロタウイルス感染症
- 4 流行性耳下腺炎

問 13 糖尿病に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 初期には自覚症状がある。
- 2 患者数は近年、減少傾向にある。
- 3 予防として、運動は有効でない。
- 4 合併症として腎障害がある。

食 品 学

問 14 食品成分に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 水は、水素原子 1 個と酸素原子 1 個が共有結合した物質である。
- 2 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンである。
- 3 糖質は、糖類、炭水化物および食物繊維の総称である。
- 4 たんぱく質の種類は多種多様だが、いずれも 40 種類のアミノ酸から構成される。

問 15 次の文で説明しているイモ類の種類として、正しいものはどれか。

「甘味種と苦味種の 2 種類がある。苦味種にはシアン化合物（青酸配糖体）が含まれており、酵素分解して除毒し、でんぷんとして利用されている。」

- 1 ジャガイモ（馬鈴薯）
- 2 サトイモ
- 3 コンニャクイモ
- 4 キャッサバ

問 16 栄養機能食品に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「栄養機能食品は、一日に必要な（ ア ）の補給、補完を目的とした食品である。定められた基準を満たせば（ イ ）な規格基準型の食品である。」

- | | |
|-------------|-------------|
| 1 ア 栄養成分 | イ 任意表示が可能 |
| 2 ア 栄養成分 | イ 届出により表示可能 |
| 3 ア 機能性関与成分 | イ 任意表示が可能 |
| 4 ア 機能性関与成分 | イ 届出により表示可能 |

問 17 食品の変質に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「生体が死後、自己の体内に保有する酵素により、体の成分を分解していくことを（ ア ）という。食品の種類によってはうま味が出てくるものもあり、肉類をほどよく（ ア ）させることをとくに（ イ ）と呼ぶこともある。」

- | | | | | |
|---|---|------|---|----|
| 1 | ア | 自己消化 | イ | 熟成 |
| 2 | ア | 自己消化 | イ | 醸造 |
| 3 | ア | 自動酸化 | イ | 醸造 |
| 4 | ア | 自動酸化 | イ | 熟成 |

問 18 酵素的褐変に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「酵素による褐変は、食品に含まれる（ ア ）が酸化酵素によって酸化され、褐変物質メラニンを生成するために起こる現象である。酵素的褐変を積極的に利用した食品として、（ イ ）がある。」

- | | | | | |
|---|---|---------|---|----------|
| 1 | ア | ポリフェノール | イ | 味噌や醤油 |
| 2 | ア | ポリフェノール | イ | 紅茶やウーロン茶 |
| 3 | ア | 糖類 | イ | 紅茶やウーロン茶 |
| 4 | ア | 糖類 | イ | 味噌や醤油 |

問 19 次の文で説明している食品貯蔵の方法として、正しいものはどれか。

「急速に水分を凍結させ、超減圧下で水を気化させて乾燥する方法」

- 1 レトルトパウチ法
- 2 冷蔵・冷凍法
- 3 くん煙法
- 4 真空凍結乾燥法

食 品 衛 生 学

問 20 黄色ブドウ球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 この菌が増殖するときに産生する毒素はテトロドトキシンである。
- 2 この菌が増殖するときに産生する毒素は熱に弱く、75℃で1分間加熱すると無毒になる。
- 3 平均2～3日の潜伏期間で発病し、嘔吐、下痢などが主な症状である。
- 4 この菌は人の頭髮や副鼻腔などから発見されることもある。

問 21 ウェルシュ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 3%前後の塩分を好むことから、かつては病原性好塩菌と呼ばれていた。
- 2 胃腸炎症状はほとんどなく、目まい、頭痛などの神経症状が主な症状である。
- 3 熱に強い有芽胞菌であり、加熱調理によってもすべての菌は死滅しない。
- 4 酸素が十分にある条件下で増殖する好気性菌である。

問 22 寄生虫による食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 寄生虫による食中毒は近年ほとんど発生していない。
- 2 アニサキスは酢をはじめとする酸に弱く、しめさばでは感染力が失われている。
- 3 サルコシステイス・フェアリーはクジラやイルカなどの海棲哺乳類の胃に寄生する寄生虫である。
- 4 クドア・セプテンpunkタータによる食中毒は、クドア胞子が人の腸管内で下痢誘発性物質を放出することで一過性の下痢を引き起こす。

問 23 食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品中に異物として混入したガラス、金属を原因とする健康被害については、通常は食中毒として取り扱っていない。
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒は感染型食中毒に分類される。
- 3 食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師は警察署長に届け出ることになっている。
- 4 食品事業者は、食中毒の原因調査に備え、従業員の検便や事故原因の追究に必要な仕入れ情報などの各種記録類を提出できる体制を整備しておく必要がある。

問 24 食品表示基準及び消費者庁通知に規定されている「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の組合せとして、正しいものはどれか。

(特定原材料)		(特定原材料に準ずるもの)
1 落花生	－	小麦
2 落花生	－	ごま
3 大豆	－	小麦
4 大豆	－	ごま

問 25 HACCPに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 HACCPとは、食品事業者自らが、危害要因をあらかじめ把握した上で、全工程の中で危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことである。
- 2 食品を取り扱う従事者が50名を超える菓子の製造工場では、その取り扱う食品の特性に応じ、コーデックスHACCP 7原則を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。
- 3 わが国では、調理業を除いた食品事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を実施することを義務付けている。
- 4 HACCPによる衛生管理は、食品の最終製品について細菌検査などを行い、合格をもって出荷する「ファイナルチェック方式」である。

問 26 次の食品添加物の物質名とその用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|---|------|
| 1 | 炭酸水素ナトリウム | － | 甘味料 |
| 2 | チアベンダゾール | － | 防カビ剤 |
| 3 | ソルビン酸 | － | 着色料 |
| 4 | プロピレングリコール | － | 膨張剤 |

問 27 食品に残留する有害物質に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食品に残留する農薬等に関するネガティブリスト制度が定められている。
- 2 生物が住んでいる環境中のある物質を、その濃度より高い濃度で体内に取り込むことを生物濃縮といい、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。
- 3 ダイオキシン類は、体内に残留しやすい毒物で、強い発がん性や生殖毒をはじめ異常出産、肝臓障害、免疫機能の低下などを引き起こすといわれている。
- 4 PCBは有機塩素系農薬であり、土壌中に長期間にわたって残留する。

問 28 次のうち、水俣病の原因となった重金属として正しいものはどれか。

- 1 カドミウム
- 2 ヒ素
- 3 鉛
- 4 メチル水銀

問 29 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 一般に 74～82%の水溶液が用いられる。
- 2 野菜等に付着している寄生虫卵を死滅させることができる。
- 3 飲料水の消毒に使用することは禁止されている。
- 4 希釈すると、時間の経過や温度の上昇によって有効塩素量が減少する。

問 30 洗浄及び消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 アルコールによる消毒では、アルコール濃度が高いほど消毒力が高くなる。
- 2 低温殺菌法（L T L T法）により殺菌した食品は、超高温瞬間殺菌法（U H T法）により殺菌した食品と比べて風味が損なわれているが、保存性は良い。
- 3 両性（イオン）界面活性剤には洗浄力がほとんどない。
- 4 過酸化水素水は合成殺菌料（食品添加物）であり、最終製品の完成前に除去しなければならない。

問 31 洗浄剤に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、その品質や使用方法が公衆衛生に及ぼす影響が大きいため、食品衛生法では（ ア ）と（ イ ）を定めて規制している。」

- | | | | | |
|---|---|------|---|------|
| 1 | ア | 成分規格 | イ | 表示基準 |
| 2 | ア | 製造基準 | イ | 表示基準 |
| 3 | ア | 成分規格 | イ | 使用基準 |
| 4 | ア | 製造基準 | イ | 使用基準 |

栄 養 学

問 32 糖尿病に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「インスリン感受性の低下が原因で起こる（ ア ）糖尿病は、（ イ ）に発症することが多い。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|-----|
| 1 | ア | 1型 | イ | 若年期 |
| 2 | ア | 1型 | イ | 成人期 |
| 3 | ア | 2型 | イ | 若年期 |
| 4 | ア | 2型 | イ | 成人期 |

問 33 摂食による満腹時の体内変化に関する記述として、**誤っているもの**はどれか

- 1 体温は上昇する。
- 2 胃壁は伸展する。
- 3 血液中のインスリン濃度は減少する。
- 4 血液中のアドレナリン濃度は減少する。

問 34 脂溶性ビタミンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 水に溶けやすく、ゆでることにより、食材からの流出や、調理に伴う分解が起こりやすい。
- 2 大量に摂取しても余剰分は体内にとどまらず、尿として排出される。
- 3 油脂とともに調理・摂取すると吸収率が高くなる。
- 4 8種類のビタミンB群とビタミンCに分類される。

問 35 大腸内での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。

「食物繊維の摂取量が（ ア ）と、腸内細菌のうちの（ イ ）の勢力が拡大し、こうした状況が続くと、大腸がんなどのリスクが増加する。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|-----|
| 1 | ア | 多い | イ | 善玉菌 |
| 2 | ア | 少ない | イ | 悪玉菌 |
| 3 | ア | 多い | イ | 悪玉菌 |
| 4 | ア | 少ない | イ | 善玉菌 |

問 36 ミネラルとその主な欠乏症の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 銅 | － | クレチン病 |
| 2 | 亜鉛 | － | 味覚障害 |
| 3 | カルシウム | － | 結石 |
| 4 | リン | － | 腎機能低下 |

製菓理論

問 37 砂糖の種類と特徴に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 グラニュー糖は白双糖より粒子が大きく使いやすい。
- 2 上白糖は欧米では生産されていないが、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 3 三温糖は含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいわれる。
- 4 粉砂糖は吸湿性が低く、荷重がかかっても固まりにくい。

問 38 砂糖（蔗糖）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 果糖が 2 分子結合した二糖類である。
- 2 酸を加えたり酵素（インベルターゼ）を作用させると加水分解が起こる。
- 3 水に溶けやすく水 1 に対して蔗糖 10 を溶解できる。
- 4 薄い砂糖溶液では微生物が繁殖生育しにくくなり防腐性が高くなる。

問 39 でんぷん糖に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「（ア）は、でんぷん溶液に酸を加えて加水分解したものであり、ブドウ糖とデキストリンの混合物で、粘性が（イ）、焼き色も付きやすい。」

- | | | | | |
|---|---|--------|---|----|
| 1 | ア | 酸糖化水あめ | イ | 強く |
| 2 | ア | 酸糖化水あめ | イ | 弱く |
| 3 | ア | 異性化糖液 | イ | 強く |
| 4 | ア | 異性化糖液 | イ | 弱く |

問 40 小麦粉に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「小麦粉は胚乳純度の高いものほど、白度も高く、加工性も優れている。この胚乳純度による分類を（ ア ）といい、一般に（ イ ）によって分けられている。」

- | | | | | |
|---|---|-------|---|---------|
| 1 | ア | 用途別分類 | イ | たんぱく質含量 |
| 2 | ア | 用途別分類 | イ | 灰分含量 |
| 3 | ア | 品位別分類 | イ | たんぱく質含量 |
| 4 | ア | 品位別分類 | イ | 灰分含量 |

問 41 でんぷんの種類とアミロペクチンの含有量の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------|
| 1 | ^{うるち} 粳米 | — | 20.0% |
| 2 | ^{もち} 糯米 | — | 100.0% |
| 3 | トウモロコシ | — | 100.0% |
| 4 | ^{もち} 糯トウモロコシ | — | 20.0% |

問 42 鶏卵の使用に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「殻付き卵や未殺菌液卵を使用する場合は、その工程中において（ ア ）で（ イ ）間以上加熱するか、同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|------|
| 1 | ア | 50℃ | イ | 30 秒 |
| 2 | ア | 50℃ | イ | 1 分 |
| 3 | ア | 70℃ | イ | 30 秒 |
| 4 | ア | 70℃ | イ | 1 分 |

問 43 卵の加工品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 乾燥卵には全卵、卵白、卵黄の3種類があるが、凍結卵は全卵のみである。
- 2 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。
- 3 凍結卵は加熱して素早く解凍することが重要である。
- 4 乾燥卵は凍結卵より、たんぱく質の変性が少ない。

問 44 油脂の加工適性に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 生地での混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を油脂のショートニング性という。
- 2 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を油脂の可塑性という。
- 3 クリーミング価の数値が大きいものほどクリーミング性が優れている。
- 4 揚げ物で長時間油を使用すると細かく消えにくい泡が出てくることを油の疲れという。

問 45 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 牛乳のたんぱく質は主に3種あり、ラクトアルブミンがもっとも多い。
- 2 粉乳は牛乳を乾燥、粉末状にしたもので、主に全脂粉乳と脱脂粉乳の2種類がある。
- 3 全脂加糖練乳は、ブドウ糖が90%以上含まれているので保存性が高い。
- 4 脱脂粉乳は脂肪含有量が少ないため、品質が不安定で酸敗など劣化しやすい。

問 46 でんぷんの老化に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 饅頭を蒸したり、スポンジを焼くのは、原料中のでんぷんを老化するためである。
- 2 老化の進む速度は、温度が0℃までは低くなるほど老化が早くなる。
- 3 水分が30~60%であればほとんど老化は進まない。
- 4 羊羹や餡の老化が進まないのは、中に含まれているたんぱく質が脱水剤の働きをするからである。

問 47 次の文で説明しているカカオ豆に含まれる微量成分として、正しいものはどれか。

「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。空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。」

- 1 テオブロミン
- 2 ブルーム
- 3 カカオタンニン
- 4 カフェイン

問 48 ブドウ、キイチゴ、ラズベリーが属する果実類の種類として、正しいものはどれか。

- 1 しょうかうい漿果類
- 2 熱帯果物類
- 3 果菜類
- 4 種実類（堅果類）

問 49 次のうち、果実・糖質原料の醸造酒に分類されるものはどれか。

- 1 ビール
- 2 ラム
- 3 ワイン
- 4 焼酎

問 50 香料に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 水溶性香料は揮発性がないため、加熱処理をするものに用いられる。
- 2 油性香料は耐熱性が低いため、菓子類の中でも高熱処理するものには向かない。
- 3 乳化性香料はクラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれるものの2種類がある。
- 4 粉末香料は賦形剤に香料を内包させ微粉末にしているため、香気成分の発散が大きい。

問 51 ベーキングパウダーに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「ベーキングパウダーはガス発生基剤に（ア）を加え、さらに緩和剤（でんぷん、その他）を加えて混合したもので、（イ）がほとんどである。」

- | | | | | |
|---|---|--------|---|-----|
| 1 | ア | 酸性剤 | イ | 一剤式 |
| 2 | ア | 酸性剤 | イ | 二剤式 |
| 3 | ア | アルカリ性剤 | イ | 一剤式 |
| 4 | ア | アルカリ性剤 | イ | 二剤式 |

「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]	<input checked="" type="checkbox"/>	[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 | オープン物 | － | 桃山 |
| 2 | 流し物 | － | こなし |
| 3 | あん物 | － | 最中 |
| 4 | 平鍋物 | － | 栗饅頭 |

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 豆類の実熟期には、昼と夜の温度差が少ない気候が必要である。
- 2 収穫後の豆類は低温に弱いため、小豆の保管は 20℃前後が望ましい。
- 3 製餡とは豆を煮熟した後、中のでんぷんをβ化し餡粒子をつくることである。
- 4 豆の煮方には、豆を水洗いした後、すぐ火にかけ煮る方法がある。

問 54 含糖率を計算する次の式の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

$$\left(\left(\text{ア} \right) \div \left(\text{イ} \right) \right) \times 100 = \text{含糖率}$$

- | | | |
|---|------------|-------------|
| 1 | ア 加えた砂糖の重量 | イ 生餡の重量 |
| 2 | ア 加えた砂糖の重量 | イ 練り上がり餡の重量 |
| 3 | ア 原料小豆の重量 | イ 生餡の重量 |
| 4 | ア 原料小豆の重量 | イ 練り上がり餡の重量 |

問 55 次の菓子（餅物）と原料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 柏餅 ー もち米
- 2 おはぎ ー うるち米
- 3 赤飯 ー もち米
- 4 桜餅 ー うるち米

問 56 次の材料を使用する菓子（蒸し物）として、正しいものはどれか。

「黒砂糖 上白糖 水 重曹 薄力粉」

- 1 小麦饅頭（菓饅頭）
- 2 茶饅頭
- 3 葛饅頭
- 4 薯蕷饅頭（上用饅頭）

問 57 次の菓子（蒸し物）のうち、で蒸し時間が一番短いものはどれか。

- 1 田舎饅頭
- 2 ういろう
- 3 栗蒸し羊羹
- 4 高麗餅

問 58 次の菓子（平鍋物）のうち、イスパタや重曹などの膨張剤を**使用しないもの**はどれか。

- 1 どら焼き
- 2 鮎焼き（中花種）
- 3 艶袱紗（つやぶくさ）
- 4 焼皮桜餅

問 59 次の菓子と材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-----|---|---------|
| 1 | 錦玉羹 | － | 食塩 |
| 2 | 淡雪羹 | － | 上南粉 |
| 3 | 吉野羹 | － | 本葛粉 |
| 4 | 水羊羹 | － | 大納言蜜漬け豆 |

問 60 雪平に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「求肥生地に（ ア ）・（ イ ）を加えて練ったものを「雪平」という。（ イ ）は求肥のコシ（弾力性）を柔らかくして細工しやすくするために加える。」

- | | | |
|---|------|-------|
| 1 | ア 全卵 | イ 小麦粉 |
| 2 | ア 全卵 | イ 餡 |
| 3 | ア 卵白 | イ 小麦粉 |
| 4 | ア 卵白 | イ 餡 |

製菓実技・洋菓子

問 52 次の菓子のうち、気泡（起泡）生地分類され、オーブンで焼き上げる菓子はどれか。

- 1 パン・オ・レ
- 2 マドレーヌ
- 3 ラング・ド・シャ
- 4 クレーム・シャンティエ

問 53 ジェノワーズに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「ジェノワーズはバターを（ ア ）ある。また通常（ イ ）で作ることのできる細かな内層になる。」

- | | | | | |
|---|---|---------------|---|------|
| 1 | ア | 入れるものと入れないものが | イ | 別立て法 |
| 2 | ア | 入れるものと入れないものが | イ | 共立て法 |
| 3 | ア | 必ず加えて作るもので | イ | 別立て法 |
| 4 | ア | 必ず加えて作るもので | イ | 共立て法 |

問 54 カトルカール（バターケーキ）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 カトルカールとは3分の3という意味でバター、砂糖、水を同量で使用する。
- 2 シュガーバター法はバターと砂糖をすり合わせた後、薄力粉、卵白の順に混ぜ合わせる。
- 3 フラワーバター法は薄力粉とバターを攪拌した後、砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを練り込む。
- 4 オールインワン法は使用する材料を計量後、最初から全ての材料をボールに入れて混合する。

問 55 ムラング（メレンゲ）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ナッツの粉末などが加えられたものはメレンゲと呼ばず、生地の名前で呼ばれる。
- 2 ムラング・イタリエンヌは氷水をあてながら泡立てて作り、飾りに使われる。
- 3 ムラング・オルディネールは卵白にしっかり火が通るので生食できる。
- 4 メレンゲを長く放置すると水分が少なくなり、生地は軽くボリュームが出る。

問 56 シュー・ア・ラ・クレームの製法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 鉄板に生地を絞り、霧を吹きかけ 140℃のオーブンに入れる。
- 2 最初上火を強くし、下火の温度を下げることで浮きをよくする。
- 3 全体に焼き色が付いたら温度を下げ、ダンパを開けて乾燥焼きにする。
- 4 焼き上がったら十分に時間をかけ冷ましてからカットする。

問 57 クッキー生地の仕込みに関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 手作業の場合、常温に戻した油脂を準備することが重要である。
- 2 必要以上にこねた生地は強靱になり、生地温度も上がるため脂っぽくなる。
- 3 ミキサーで仕込む場合は、できるだけ混合効果を上げるような方法かつ短時間で済ませるようにする。
- 4 機械での仕込みはグルテンの膨化が促されるため、もろく柔らかい食感になる。

問 58 凝固剤に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 寒天の主成分は炭水化物であり熱量（カロリー）がある。
- 2 ゼラチンやペクチンは 30℃程度で溶解する。
- 3 寒天とカラギーナンの原料は紅藻類である。
- 4 ゼラチンの主成分はたんぱく質だが熱量（カロリー）はない。

問 59 クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ジェノワーズの製造に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) (ア) を白っぽくなるまで泡立て、ヴァニラエッセンスを加える。
(2) 湯煎で 83℃まで加熱し、(イ) を①に徐々に混ぜ合わせる。

- | | | | | |
|---|---|-------|---|-----------|
| 1 | ア | バター | イ | 泡立てた全卵と砂糖 |
| 2 | ア | バター | イ | 煮詰めたシロップ |
| 3 | ア | 卵白と砂糖 | イ | 泡立てた全卵と砂糖 |
| 4 | ア | 卵白と砂糖 | イ | 煮詰めたシロップ |

問 60 テンパリングに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「テンパリングは、(ア) に溶かしたチョコレートを攪拌しながら (イ) まで冷却し、再度 31～32℃に昇温させ行う。」

- | | | | | |
|---|---|--------|---|--------|
| 1 | ア | 45～50℃ | イ | 17～18℃ |
| 2 | ア | 45～50℃ | イ | 27～28℃ |
| 3 | ア | 31～32℃ | イ | 17～18℃ |
| 4 | ア | 31～32℃ | イ | 27～28℃ |

製菓実技・製パン

問 52 次のうち、洋風菓子パンに分類される組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 1 | クリームパン | － | メロンパン |
| 2 | クリームパン | － | コーヒーケーキ |
| 3 | スイートロール | － | メロンパン |
| 4 | スイートロール | － | コーヒーケーキ |

問 53 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、「生地がなめらかで弾力がありしっかりしたものになる」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 結合段階
- 3 最終結合段階
- 4 破壊段階

問 54 生地中で働くマルターゼ（酵素）の作用物質と分解生成物の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-----|---|-------------|
| 1 | 乳糖 | － | 2分子のぶどう糖 |
| 2 | 乳糖 | － | ぶどう糖、ガラクトース |
| 3 | 麦芽糖 | － | 2分子のぶどう糖 |
| 4 | 麦芽糖 | － | ぶどう糖、ガラクトース |

問 55 パンチに関する説明として、正しいものはどれか。

- 1 生地中に充満した酸素を抜き、新しい炭酸ガスを供給してイーストを刺激する。
- 2 生地表面の温度を下げて内部との温度差を生み出す。
- 3 生地に加工硬化を起こさせ、食感がよい生地にする。
- 4 生地容積が5倍に達したとき、または指穴テストの程度が最適な時に行う。

問 56 パンの冷却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。

「製品棚に並べた食パンの場合、中心温度が（ ア ）になるまで、自然放熱により少なくとも（ イ ）冷却する。」

- 1 ア 25℃ イ 1～2時間
- 2 ア 25℃ イ 3～4時間
- 3 ア 35℃ イ 1～2時間
- 4 ア 35℃ イ 3～4時間

問 57 パンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ピタは日本ではポケットブレッドとも呼ばれ、具材を入れたピタサンドで知られている。
- 2 ビューリブロートの生地は吸水が非常に少ないのが一番の特徴で、老化が早い。
- 3 ロゼッタは石の意で、あり中が詰まっているため硬い。
- 4 ナーン（ナン）の形は三角形に統一されており、他の形はフラッドブレッドと呼ぶ。

問 58 デニッシュペストリー（オーバーナイト法）のミキシング工程において、バターを投入するタイミングとして正しいものはどれか。

- 1 ↓ L 3 M 5
- 2 L 3 ↓ M 5
- 3 L 3 M 5 ↓
- 4 ↓ L 3 ↓ M 5

問 59 次のパンのうち、焼成時間が一番長いものはどれか。

- 1 クロワッサン
- 2 菓子パン（ストレート法）
- 3 ホワイトロール
- 4 クリストシュトレン（中種法）

問 60 ピッツァ・マルゲリータ（ストレート法）で使用する材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 強力粉 — 砂糖
- 2 強力粉 — 食塩
- 3 薄力粉 — 砂糖
- 4 薄力粉 — 食塩

