

令和7年度 大分県製菓衛生師試験問題

令和8年3月6日（金）

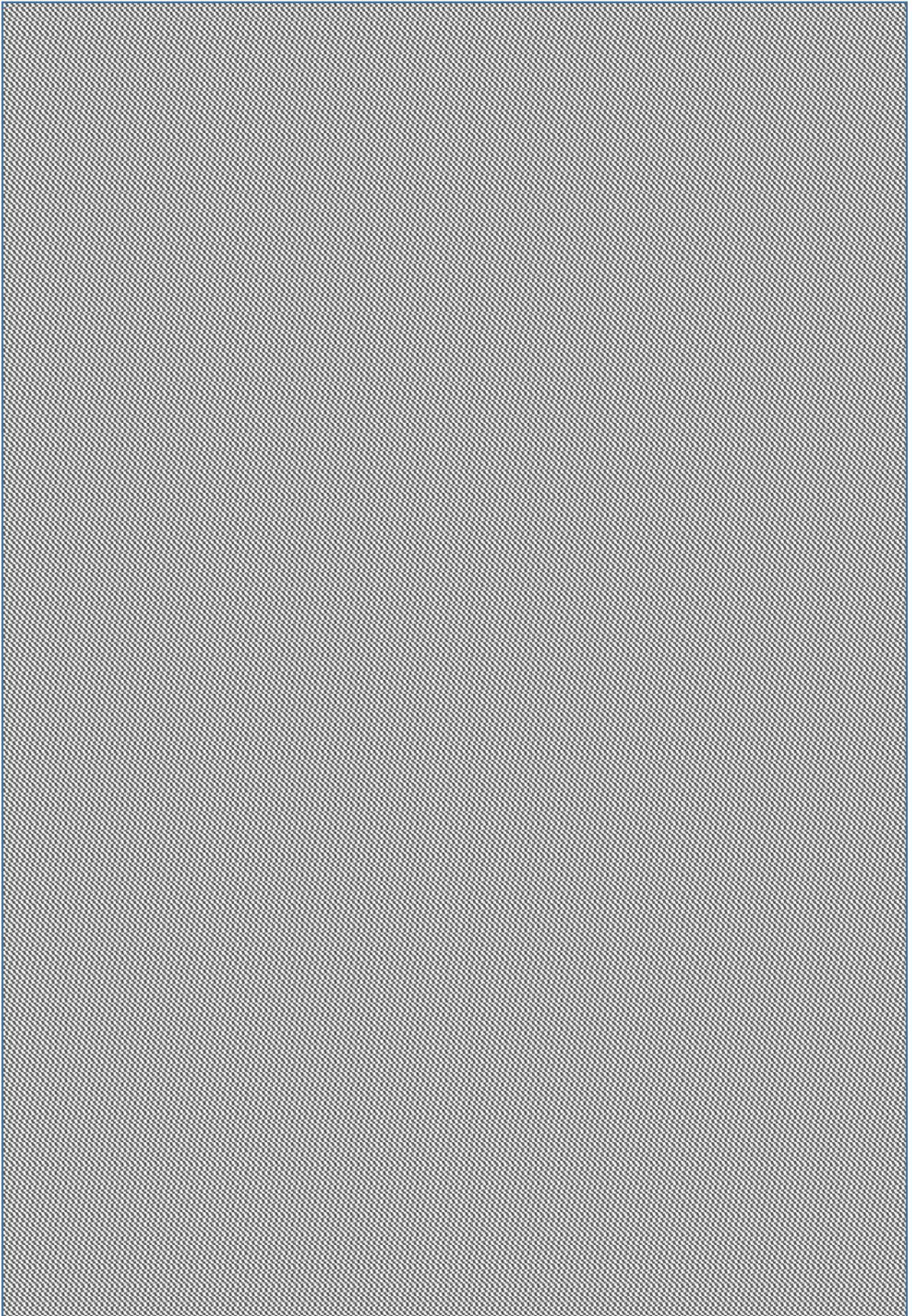
試 験 時 間
10時00分～12時00分

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（25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、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 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している。
- B 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- C 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。
- D 製菓衛生師でなくても、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いることができる。

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 食中毒調査では、保健所長は中毒原因を調査して、都道府県知事に報告することになっている。
- B 食品衛生法に違反するおそれがあるとして食品を自主回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収状況を都道府県知事に届け出なければならない。
- C もなかの外殻などいわゆる菓子種を製造する営業は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- D 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。

問3 次の食品表示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。

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、(ア)、健康増進法及び日本農林規格等に関する法律による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の(イ)及び流通の円滑化並びに消費者需要に即した食品の(イ)の振興に寄与することを目的とする。

- A (ア) 製菓衛生師法・・・(イ) 販売
- B (ア) 食品安全基本法・・・(イ) 販売
- C (ア) 食品安全基本法・・・(イ) 生産
- D (ア) 食品衛生法・・・(イ) 生産

【 公衆衛生学 】

問4 次の記述のうち、経口感染症予防における具体的な対策として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 調理に井戸水を使用する場合は、定期的に水質検査を行う。
- B 調理した食品は、できるだけ早く提供する。
- C 加熱する食品は表面部を十分に加熱調理（75℃、1分以上）する。
- D 下痢や嘔吐、腹痛などの症状がある時には、調理に従事しない。

問5 人口静態統計に関する記述についての（ ）に入る語句の組合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

人口静態統計とは、ある一定の時点を期して調査した全人口の状態に関する統計である。我が国では1920（大正9）年以来、（ア）ごとに10月1日午前0時を期して（イ）として実施している。

- A （ア） 5年・・・（イ） 国民生活基礎調査
- B （ア） 10年・・・（イ） 国民生活基礎調査
- C （ア） 5年・・・（イ） 国勢調査
- D （ア） 10年・・・（イ） 国勢調査

問6 感染症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 エボラ出血熱は、「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」で2類感染症に分類されている。
- B ねずみ族が媒介する感染症にはペスト、ラッサ熱、腎症候性出血熱などがある。
- C 感染症とは、微生物が人体に侵入して起こる病気の一群をいう。
- D 感染症が発生する条件には、感染源、感染経路、感受性のある宿主の3つがある。

問7 次の文部科学省、厚生労働省、農林水産省が定めた食生活指針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 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- B 食塩と脂肪は控えめに。
- C 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- D 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

問8 予防接種法に定める対象疾病と製造方法の種類についての次の組み合わせについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (対象疾病) | (製造方法の種類) |
|------------------|-----------|
| A B型肝炎 | 不活化ワクチン |
| B ロタウイルス感染症 | 生ワクチン |
| C ヒトパピローマウイルス感染症 | 不活化ワクチン |
| D 結核 | 不活化ワクチン |

問9 脂質異常症の診断に関する記述についての () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

LDLコレステロールが (ア) mg/dl 以上の場合、高LDLコレステロール血症と診断され、HDLコレステロールが (イ) mg/dl 未満の場合、低HDLコレステロール血症と診断される。

- A (ア) 140・・・(イ) 40
- B (ア) 150・・・(イ) 40
- C (ア) 150・・・(イ) 50
- D (ア) 175・・・(イ) 40

問10 次のうち、大気汚染物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- A 二酸化硫黄
- B 光化学オキシダント
- C 二酸化炭素
- D 浮遊粒子状物質（粒径が10 μm以下の大気中の浮遊粉塵）

問11 有機フッ素化合物である^{ピーファス}PFA S（ペルフルオロアルキル化合物およびポリフルオロアルキル化合物の総称）に関する記述についての（ ）に入る語句の組合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

^{ピーファス}PFA Sには多くの物質があるが、代表的な物質に^{ピーフォス}PFO S（ペルフルオロオクタンスルホン酸）と^{ピーフォア}PFO A（ペルフルオロオクタン酸）があり、（ア）や蓄積性、長期毒性の疑いなどから、国際的に製造・使用が（イ）されている。

- A （ア）環境滞留性・・・（イ）禁止
- B （ア）環境消失性・・・（イ）一部禁止
- C （ア）環境残留性・・・（イ）禁止
- D （ア）環境残留性・・・（イ）一部禁止

問12 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（イ）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。（ウ）の健康水準を享受することは、人種、宗教、政治的信条、経済状態のいかんを問わず、すべての人間の基本的な権利である。

- （ア） （イ） （ウ）
- A 保健的・・・社会的・・・最低限度
 - B 精神的・・・経済的・・・最低限度
 - C 保健的・・・経済的・・・最高
 - D 精神的・・・社会的・・・最高

【 食品学 】

問 1 3 食品と主なうま味成分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。

- | | (食品) | (うま味成分) |
|---|------|-----------|
| A | こんぶ | ・・・グルタミン酸 |
| B | はまぐり | ・・・テアニン |
| C | しいたけ | ・・・グアニル酸 |
| D | かつお節 | ・・・イノシン酸 |

問 1 4 次のうち、遺伝子組換え食品の表示義務がある農産物として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ばれいしょ
- B そば
- C パパイヤ
- D てん菜

問 1 5 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A CA貯蔵は、青果物の呼吸作用を抑制する。
- B 冷凍法は、食品中の水分活性（ A_w ）を低くして保存性を高める。
- C 放射線照射法は、たまねぎの発芽防止を目的として行われる。
- D 砂糖漬けは、食品のpHを低下させて微生物の繁殖を防ぐ。

問 1 6 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 特定保健用食品の表示は、厚生労働大臣の許可が必要である。
- B 保健機能食品は、特別用途食品、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品に分けられる。
- C 機能性表示食品は、病気の予防を目的とする表現を表示することができる。
- D 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分の補給・補充を目的としている。

問 1 7 次のイモ類に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 一部のサトイモの葉柄部分はずいきと呼ばれ、食用になる。
- B メークインは、サツマイモの品種のひとつである。
- C サトイモから抽出したでんぷんは、タピオカと呼ばれる。
- D 緑変したジャガイモの皮の有毒成分は、シュウ酸である。

問 1 8 次の大豆と大豆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 大豆は、小豆より脂質の含量は少ない。
- B 大豆に含まれる炭水化物の多くは、でんぷんである。
- C 大豆を加熱すると、トリプシンインヒビターが失活するので、消化がよくなる。
- D 湯葉は、豆腐を凍結乾燥させたものである。

【 食品衛生学 】

問 1 9 次の寄生虫による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 クドア・セプテンpunkタータは馬に寄生することが多い。
- B アニサキス食中毒の予防として、酢で締めるなどの工程が有効である。
- C 日本でのアニサキス食中毒の症例数は、諸外国に比べて極めて多い。
- D クドア・セプテンpunkタータの潜伏期間（食べてから発症までの期間）は平均2～3日とされている。

問 2 0 次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 ガラス破片・ホチキスの針などは鉱物性異物に該当する。
- B 食品衛生法第6条において、異物の混入により人の健康を損なうおそれのある食品の販売などを禁止している。
- C 昆虫類の混入は、原料からのものと、製造・調理・加工など取り扱い中に混入するもの、製品に付くものがある。
- D コナダニなどの対策として、保管容器の通気性を良くしておくことが有効である。

問 2 1 次の黄色ブドウ球菌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2～3日の潜伏期間（食べてから発症までの期間）を経て、食中毒を発病する。
- B 産生する毒素は、加熱によって容易に破壊される。
- C 食中毒の主な症状は、下痢と発熱である。
- D 一般に、化膿した傷の中などに存在する。

問 2 2 次のヒスタミン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 ヒスタミン生成菌によって、アミノ酸の一種であるチラミンがヒスタミンに変換されることで起こる食中毒である。
- B 喫食後20～30分から2～3時間程度で発症する。
- C 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。
- D 代表的な症状は、頭痛、顔面の紅潮、じん麻疹である。

問 2 3 次の衛生管理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 食品を取り扱う際は病原微生物を増やさないことが重要であり、特に腸炎ビブリオは短時間で分裂増殖するため注意が必要である。
- B 消化器系の感染症は発病していない場合でも病原菌の健康保菌者である可能性がある。
- C 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の当たらない影の部分および内部にも殺菌効果がある。
- D 消毒の際は、あらかじめ洗浄し汚れを除去しておかないと消毒効果が著しく減少する。

問 2 4 自然毒食中毒の原因食品と原因物質についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (原因食品) | (原因物質) |
|-----------|-------------|
| A ジャガイモの芽 | ・・・アフラトキシン |
| B イシナギ | ・・・アマニタトキシン |
| C 青酸含有雑豆 | ・・・アミグダリン |
| D ヒメエゾボラ | ・・・テトラミン |

問 2 5 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 亜硫酸ナトリウムは鮮やかな色を呈するようにする発色剤の一つである。
- B 甘味料のアスパルテームは、使用基準が定められていない。
- C 乳化剤は水と油の分離を促進し、均一で安定な状態を確保する目的で使用される。
- D 食品添加物は、都道府県知事が指定するもの以外の販売・陳列などが禁止されている。

問26 次の食品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 添加物の「不使用表示」を行う場合は、消費者庁が策定したガイドラインに沿って実施する必要がある。
- B 甘味料を使用した場合は、物質名のほか、用途名を併記しなければならない。
- C 「くるみ」のアレルギー表示については、令和8年3月31日製造分まで表示義務の猶予期間が定められている。
- D 加工助剤やキャリーオーバーの目的で使用される添加物は、表示を免除される。

問27 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 ウェルシュ菌は芽胞を作る好気性菌である。
- B サルモネラ属菌は乾燥に対して弱い。
- C カンピロバクターは水系（湧き水など）が原因となることがある。
- D ボツリヌス菌食中毒の主な症状として、下痢などの胃腸症状や発熱がある。

問28 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A ノロウイルスは低温環境下でも感染力が維持される。
- B 近年発生している食中毒を病因物質別に分類すると、患者数全体の7割程度がノロウイルスが原因となったものである。
- C アルコールに弱いため、予防には用便後のエタノールによる手指消毒が効果的である。
- D ウイルスは牡蠣などの二枚貝の体内で増殖する。

問29 次のHACCP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 工程ごとに危害を分析・管理する「プロセスチェック方式」である。
- B 原則としてすべての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。
- C HACCP導入の7原則の中には、施設の衛生管理がある。
- D 衛生管理の実施状況を記録し、保存する必要がある。

問30 次の食品取扱い施設における公衆衛生上必要な措置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 営業者は、都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったとき、食品等取扱者に検便を受けるよう指示する。
- B 製品を回収する場合にあっては、回収の対象製品と対象でない製品は、同一の製品であればまとめて保管しておく。
- C 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食は行わない。
- D 営業者は食品衛生責任者を定めることとされており、製菓衛生師はその資格をもって食品衛生責任者となることができる。

【 栄養学 】

問 3 1 次の食物繊維に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食物繊維は、炭水化物の一種である。
- B ヒトの消化酵素によって分解される。
- C 不溶性食物繊維は、コレステロールの吸収を抑制する。
- D 食物繊維の摂取量が少ないと、下痢のリスクが高まる。

問 3 2 次の脂質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 脂質の種類は、単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分けられる。
- B バターなどの動物性油脂は、不飽和脂肪酸を含む割合が高い。
- C 必須脂肪酸には、リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸などがある。
- D 体内のコレステロールは、食事由来よりも体内で合成される量が多い。

問 3 3 次の脂溶性ビタミンに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 8種類のビタミンB群とビタミンCに分類される。
- B 水に溶けやすく、ゆでることにより、食材からの流出が起こりやすくなる。
- C 油脂とともに調理・摂取すると、体内への吸収率が低くなる。
- D 大量に摂取すると、体内に蓄積されて過剰症のリスクとなる。

問 3 4 次のライフステージ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 妊娠初期の鉄の摂取は、胎児の神経管閉鎖障害発症のリスクを軽減する。
- B 離乳食は、生後2ヶ月から与え始める。
- C 乳児ボツリヌス症予防のために、ハチミツは1歳未満児には与えない。
- D 学童期の脂質エネルギー比は、50%以上とする。

問 3 5 次のうち、栄養成分表示の義務表示として、正しいものを一つ選びなさい。

- A ビタミン A
- B カルシウム
- C トランス脂肪酸
- D たんぱく質

問 3 6 次の食生活と疾病に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 糖尿病の摂取エネルギー量は、体重 1 k g あたり 4 0 ~ 5 0 k c a l にする。
- B 痛風では、プリン体を多く含む食品を避ける。
- C 高血圧症では、一般的に食塩は 1 日 1 5 g 程度にする。
- D 脂質異常症では、飽和脂肪酸を多めに摂取する。

【 製菓理論 】

問 3 7 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 砂糖は精製工程の多いものほど水分、転化糖、灰分の含有量が少ない。
- B 砂糖の原料は、亜熱帯地方に産する甘蔗（サトウキビ）と、温帯に産する甜菜（サトウダイコン）が主である。
- C 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。
- D 砂糖は水に溶けやすく水 1 にショ糖 1 0 を溶解できる。

問 3 8 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 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。
- B ステビアはショ糖の 5 0 0 倍の甘味がある。
- C 水あめは糖化度の高いものほど粘度が強く甘味が高い。
- D 還元水あめは褐変現象を起こしやすい。

問 3 9 次の小麦粉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 小麦粉は灰分が多いものほど上級である。
- B 胚芽は小麦粒の約 2 % を占めていて、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどの栄養素が豊富に含まれる。
- C 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 8 0 % を占めている。
- D 小麦粉には製菓特性に影響する種々な性質があるが、グルテンの質と量がもっとも基本的なものである。

問 4 0 小麦粉の用途についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

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

問 4 1 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 糊化したでんぷんは、分子内の構造が規則性を失ったものであり、 α でんぷんと呼ぶ。
- B でんぷんの膨化力はもち米よりもうるち米の方が大きい。
- C 一般のでんぷんはアミロペクチンが80%前後、アミロースが20%前後の割合で含まれている。
- D でんぷんの吸湿性はトウモロコシよりもジャガイモの方が大きい。

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 鶏卵は、卵殻10～12%、卵白45～60%、卵黄26～33%の重量比率からなっている。
- B 卵白の起泡性は、卵の鮮度やpH、温度、あるいは卵白の部位、配合材料などによって変わる。
- C 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約63%を占める。
- D 卵黄がほぼ完全に凝固するには70℃程度必要だが、卵白を固く凝固させるには50℃程度でよい。

問 4 3 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 ショートニングはバターの変性品としてアメリカで開発された。
- B ラードは精製した牛の脂肪である。
- C 製菓原料として通常使用するものは、食塩添加バターである。
- D 油脂の変敗を促進させるものは、熱、光、金属などである。

問 4 4 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 牛乳のたんぱく質は、ラクトアルブミンが最も多い。
- B 乳糖は牛乳特有の甘味が多い糖質で、乳固形分の約60%を占める。
- C 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。
- D 牛乳に、ビタミン類は含まれていない。

問45 次の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 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥したもので、風味が良いが劣化しやすい性質をもっている。
- B 脱脂粉乳は脂肪含有量が少ないため品質は安定しており値段も安いので、利用度の高い製菓原料である。
- C 全脂加糖練乳はショ糖が40%以上含まれているので、防腐力も優れ保存性が高い。
- D 発酵バターはクリームを乳酸発酵させて作ったもので、芳香が弱い。

問46 次のチョコレー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 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の含入率である。
- B カカオバターの融点は33～35℃で凝固点は27℃前後である。
- C カカオタンニンのカカオ豆に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。
- D カカオバターはカカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類により多少の差はあるが、約75%含まれている。

問47 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 ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天よりも高い。
- 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 寒天はテングサ、オゴノリ等を原料とし、寒天水溶液のゲル化力はゼラチンの10倍近い。
- D 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。

問48 次の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 栗は、たんぱく質が主成分である。
- B 洋菓子においてピスタチオは種実類の中で群を抜いて使用量が多い。
- C 種実類の脂質は不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。
- D アーモンドにはスイートとビターの2種があり、前者はアーモンドオイル用に、後者は製菓用やつまみなどに広く利用されている。

問 4 9 酒の分類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。

- | (分類) | (種類) |
|------|----------------|
| A | 蒸留酒・・・ワイン |
| B | 蒸留酒・・・ラム |
| C | 醸造酒・・・ブランデー |
| D | 醸造酒・・・キルシュワッサー |

問 5 0 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 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。
- B 炭酸水素ナトリウムのガス発生には、80℃以上必要である。
- C ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などによく利用されている。
- D 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。

問 5 1 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 卵黄レシチンより大豆レシチンの方が乳化力はやや強い。
- B 食品添加物として指定されている乳化剤は5種類である。
- C ケーキ用乳化起泡剤を添加することにより、全原材料を同時にホイッピングすることが可能となる。
- D 乳化剤は親水性の部分と親油性の部分を持っており、それぞれが水か油に親和して両者を混合しやすくする機能を持っている。

問 5 2 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 化学的には食塩の90%以上が、塩化ナトリウムである。
- B 製パンにおけるイーストの発酵を抑制する。
- C 製パンにおける食塩添加量は、1～2%以内である。
- D 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。

問53 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 生酵母の溶解水は70℃以上にする必要がある。
- B ドライイーストの水分は生酵母の10分の1である。
- C 酵母は10℃以下ではほとんど活動しない。
- D 生酵母とドライイーストではパンの風味が異なる。

問54 次の香辛料のうち、辛味性香辛料として正しいものを一つ選びなさい。

- A シナモン
- B ジンジャー
- C カルダモン
- D ナツメグ

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算出式として、正しいものを一つ選びなさい。

- A (加えた砂糖の重量÷練り上がり餡の重量) × 100
- B (加えた砂糖の重量÷生餡の重量) × 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 次の製餡作業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 水漬け時間は、係数120を使う（例えば $120 = 120^{\circ}\text{C} \times 6$ 時間）。
- B 「ビックリ水」は、豆の皮のシワをのぼし、豆を軟らかく煮るために入れる。
- C 豆の煮えが悪いときは5～6割くらい煮えたら消火し、鍋にフタをして蒸らし煮をすると良い。
- D 練り上げた餡は、鍋から取り出しできるだけ早く冷ます。

問57 次の和菓子のうち、蒸し杵を使用しないものを一つ選びなさい。

- A 松風
- B 黄味時雨
- C 栗蒸し羊羹
- D 高麗餅

問58 次の雪平に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 流し物に分類される。
- B 求肥生地は、卵白と餡を加えて練ったものをいう。
- C 白く仕上げるために、大和芋を加える。
- D 薄力粉を手粉に生地を分割、包餡する。

問59 和菓子の分類についての次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (分類) | (和菓子) |
|--------------|-------|
| A 蒸し物・・・浮島 | |
| B 焼き物・・・茶通 | |
| C 打ち物・・・らくがん | |
| D 押し物・・・石衣 | |

問60 次の和菓子のうち、薄力粉を使用しないものを一つ選びなさい。

- A こなし
- B 田舎饅頭
- C 桃山
- D つやぶくさ

【 洋菓子 】

問 5 5 次のフィユタージュ・アンヴェルセに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 折り込みと折り込みの間の休息時間が短くて済むため、短時間で仕上げられることが特徴である。
- B 折り返した時にバター層同士が重なり、生地が均一にできやすいため、浮きが良くなる。
- C のばした生地の中央に冷蔵庫で冷やしたバターを置き、合わせ目をバターがはみ出ないようにしっかり閉じてからのばし、折り込む。
- D ふるった小麦粉の中でバターをきざみ、フォンテーヌ状にして食塩、冷水を加えバターの形が残る程度で混ぜ合わせる。

問 5 6 洋菓子の製法による分類についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 練り生地・・・サヴァラン
- B 発酵生地・・・ラング・ド・シャ
- C 折り生地・・・パルミエ
- D 煮上げ生地・・・マドレーヌ

問 5 7 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述について、その名称として正しいものを一つ選びなさい。

溶かしたチョコレートの $\frac{2}{3}$ ～ $\frac{3}{4}$ 量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りがでてきたら残りのチョコレートに戻し混ぜ、 31 ～ 32°C まで再度加熱する（ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは 29 ～ 30°C ）。

- A 水冷法
- B タブリール法
- C フレーク法
- D ブルーム法

問58 我が国の乳及び乳製品の成分規格等に関する命令で定められている、アイスクリームの規定として、正しいものを一つ選びなさい。

- A 乳脂肪分80.0%以上、水分17.0%以下、大腸菌群は陰性と規定されている。
- B 乳脂肪分3.0%以上、1gあたりの細菌数5万個以下、大腸菌群は陰性と規定されている。
- C 乳脂肪分3.0%以上、乳固形分10.0%以上、1gあたりの細菌数5万個以下、大腸菌群は陰性と規定されている。
- D 乳脂肪分が8.0%以上、乳固形分15.0%以上、1gあたりの細菌数10万個以下、大腸菌群は陰性と規定されている。

問59 次のパート・ジェノワーズの製造工程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 よく冷えた全卵に砂糖、ヴァニラオイルを加え混ぜ、泡立てる。
- B あらかじめふるっておいた薄力粉を加え、艶が出るまで混ぜ合わせる。
- C バターと牛乳は別のボールに入れ40～50℃まで温め、サクリと混ぜ合わせる。
- D 生地を型に流し入れ、180℃のオーブンで焼成する。

問60 次のタル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 タルトの製法には、生地を焼いてから果物等を乗せる方法と、果物等を生地に乗せてから焼く方法がある。
- B タルト・オ・ポワールはクレーム・ダイヤモンドと洋梨を敷き詰めて焼き上げたタルトである。
- C パート・ブリゼは、薄力粉に冷水を加え混ぜた後、砂糖と溶かしバターを加え十分に練り込んで作る。
- D パート・シュクレは、バターを軟らかくして、粉糖を加え攪拌し、卵を数回に分け加えた後、薄力粉を加え混ぜて生地を作る。

【 製パン 】

問 5 5 次のパンの分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 ドーナツは、パン酵母や膨張剤を用いた生地をそのまま又はフィリング等を用いて揚げた製品である。
- B 菓子パンは、主に間食に用いられ、砂糖、油脂、卵等が多く使用される。
- C ハード系パンは、直焼きで表皮が硬いパンで、デニッシュペストリーやライ麦パンなどがある。
- D 蒸し物は、パン酵母や膨張剤を使用し、蒸す工程によりしっとりさを特徴とする製品である。

問 5 6 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 機械耐性に優れており、大量生産に適している。
- B 特有の風味や食感の良さがあるが、技術的には難しいという欠点がある。
- C 生地の水和が進み、生地のびが良いのが特徴である。
- D デパートやスーパー内で製造販売するインスタベーカリーで多く採用されている。

問 5 7 次の生地発酵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 生地中のでんぷんが酵素の作用により分解し、糖となり発酵の持続を助ける。
- B グルテンがよくのび、炭酸ガスを生地内に貯めておく力が強いほど、パンは膨らまない。
- C パン生地の膨張時には、酵母の力で生地中心の火通りをよくし、でんぷんの α 化を容易にする。
- D 生地中の諸成分が複雑な芳香性物質を生成し、パンの香りを形成する。

問58 ミキシングによる生地の変化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。

- A つかみどり段階・・・結合力の頂点で、生地が絹のように光沢を帯びる。
- B 結合段階・・・・・・・・・・生地に弾力が出てきて、くっつかなくなる。
- C 麩切れ段階・・・・・・・・・・生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- D 水切れ段階・・・・・・・・・・材料が雑然と混じった状態。

問59 次の焼減率の計算式について、()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。

$$\text{焼減率} = (\text{ア}) - (\text{イ}) / (\text{ウ}) \times 100 (\%)$$

- A (ア) 製品重量 (イ) 生地重量 (ウ) 生地重量
- B (ア) 生地重量 (イ) 製品重量 (ウ) 製品重量
- C (ア) 製品重量 (イ) 生地重量 (ウ) 製品重量
- D (ア) 生地重量 (イ) 製品重量 (ウ) 生地重量

問60 酵素と作用物質についての次の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (酵素) | (作用物質) |
|-------------------|--------|
| A プロテアーゼ・・・・・・・・ | たんぱく質 |
| B ラクターゼ・・・・・・・・ | 発酵性糖分 |
| C マルターゼ・・・・・・・・ | 麦芽糖 |
| D インベルターゼ・・・・・・・・ | ショ糖 |

