

令和2年度長崎県製菓衛生師試験問題

試 験 時 間

14:00～16:00

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

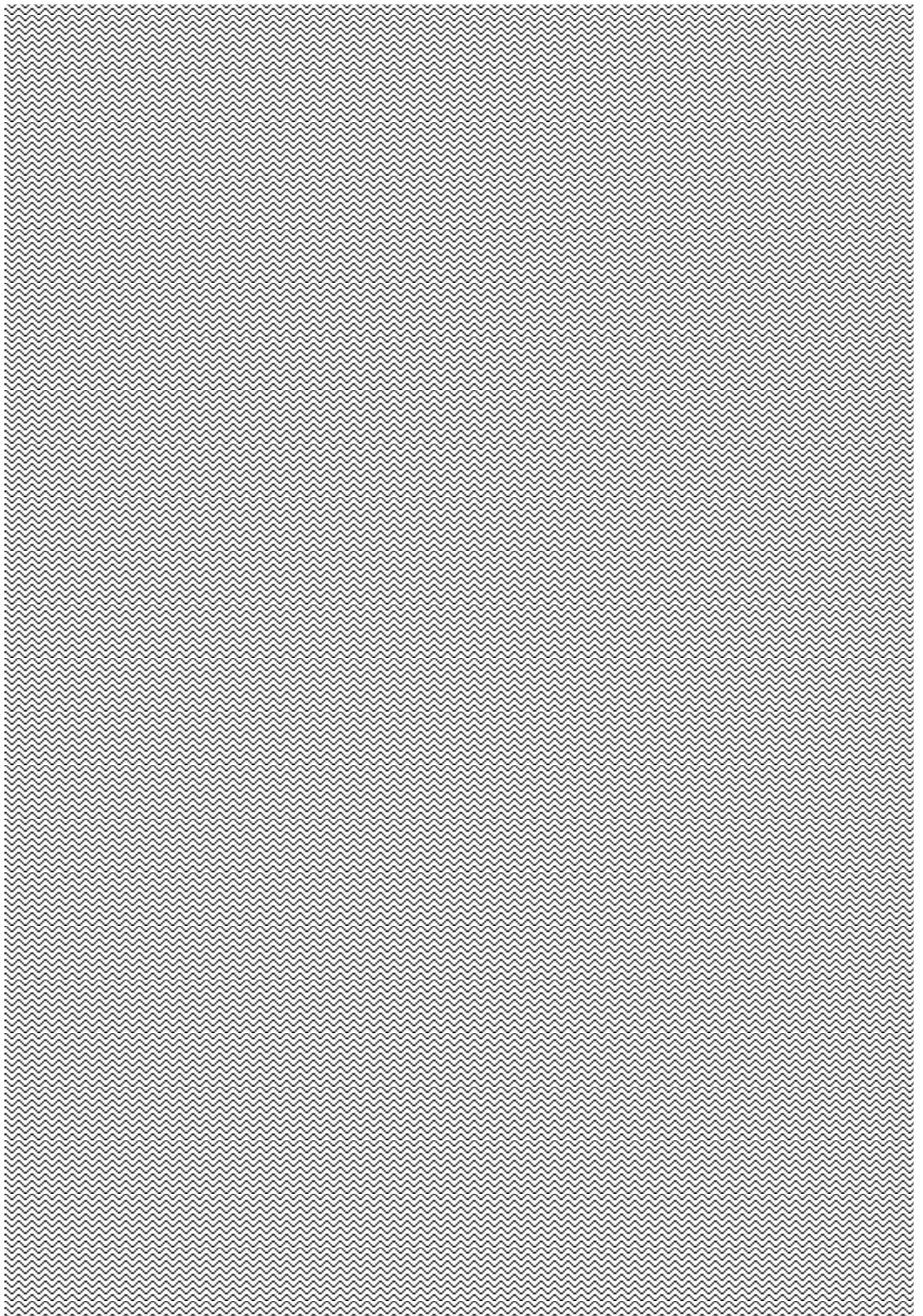
「始め」の合図があるまで開いてはいけません

注意事項

- ① 筆記用具と時計以外のものを机の上に置いてはいけません。
- ② 携帯電話の電源は必ず切ってください。
- ③ **試験問題用紙と解答用紙**は別になっています。「始め」の合図があったら、まず解答用紙に**受験番号**及び**氏名**を必ず記入してください。
- ④ 解答は必ず**解答用紙**に**算用数字**で**1つ**記入してください。2つ以上記入した場合は解答が無効となります。
- ⑤ **製菓実技（問題49～60）は選択科目です。**
和菓子・洋菓子・製パンの3科目から1科目を選択し、解答用紙の所定の場所に○をつけてください。
2つ以上の科目を選択した場合、解答が無効になります。
- ⑥ 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- ⑦ 不正行為があった場合は、受験そのものを無効とします。
- ⑧ 試験開始後、30分間は退室できません。途中退室の場合は、解答用紙を裏返して机の上に置き、そのまま静かに退室して下さい。なお、一度退室した後、再入室することはできません。
- ⑨ 問題用紙は持ち帰って構いません。



長崎県



衛 生 法 規

問1 次の法律とその目的の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|------------------------------------|
| 1 | 健康増進法 | — | 感染症の発生を予防し、まん延の防止を図り、公衆衛生の向上、増進を図る |
| 2 | 調理師法 | — | 調理技術の合理的な発達を図り、国民の食生活の向上に資する |
| 3 | 食品安全基本法 | — | 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する |
| 4 | 地域保健法 | — | 地域住民の健康の保持および増進に寄与する |

問2 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法における食品とは、すべての飲食物を指す。
- 2 食品衛生法では、器具や容器包装についての基準は規定されていない。
- 3 食品衛生監視員は、法律に定められた検査などの職務を行う。
- 4 腐敗・変敗した食品や未熟な食品でも、健康上無害なものは販売することができる。

問3 製菓衛生師に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者が、住所地の都道府県知事に対して申請し、都道府県に備えられている製菓衛生師名簿に登録されることによって与えられる。
- 2 製菓衛生師がその責任で、菓子製造の業務に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合により免許の取消処分を受け、その1年が経過しない場合、免許を与えられない。
- 3 免許を受けたあと、本籍、氏名、生年月日および性別に変更が生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師試験は環境省の定める試験基準に基づき、都道府県知事が行う。

公衆衛生学

問4 疾病統計に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 既に克服されたと考えられていたマラリアなどの再興感染症が問題になっている。
- 2 結核の年間新規患者数は1,000人以下であることから、克服された感染症と考えられている。
- 3 外来患者を傷病分類別にみると、消化器系の疾患が一番多い。
- 4 入院患者を傷病分類別にみると、精神及び行動の障害によるものが一番多い。

問5 保健所の業務内容に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 4 輸入食品の検疫に関する事項

問6 公害に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 WHOのガイドラインによると、80dBを超える騒音は援助的な行動を減少させ、攻撃的な行動を増加させると指摘している。
- 3 水質汚濁は、水質のみで判断される。
- 4 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暴露され続ければ影響が現れる可能性がある。

問7 日本の水道に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水道普及率は90%以下である。
- 2 水質基準に関する省令に規定する水道水の水質基準によると、水道水から大腸菌は検出されてはいけない。
- 3 台所や風呂場や洗濯などによって排出される水については法的な規制がない。
- 4 水道水の水質基準項目は毎年見直しが図られている。

問8 衛生害虫と、それによって引き起こされる感染症の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|--------|
| 1 | ゴキブリ | — | 日本脳炎 |
| 2 | ノミ | — | ペスト |
| 3 | マダニ | — | ライム病 |
| 4 | ツツガムシ | — | ツツガムシ病 |

問9 消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 紫外線は直接当たらない部分（器具の影になった部分など）には殺菌効果を示さない。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは主に手指の消毒に用いられる。
- 4 アルコールは吐物、排泄物を除き、広範囲な対象の消毒に用いられる。

問10 感染症に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 無症候性病原体保有者（キャリア）は感染拡大の原因となりえる。
- 2 感染症が成立するには、感染源、感染経路、感受性のある宿主の三条件が必要である。
- 3 腸管出血性大腸菌に感染した場合、病原体を有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる業務に従事することは禁止されている。
- 4 ノロウイルスによる感染性胃腸炎は春から夏にかけて流行する。

問11 労働衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 労働安全衛生法に基づき、事業者は労働者に対して、医師、保健師等により3年に1回、ストレスチェックを実施しなければならない。
- 2 作業管理とは、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をいう。
- 3 労働安全衛生法に基づき、労働者自身の健康の保持増進を目的として健康診断を1年以内に1回実施しなければならない。
- 4 労働時間は原則として週40時間を法定労働時間とし、1日の労働時間の上限は8時間と定められている。

問12 生活習慣病に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 高血圧となる要因として気候、精神的ストレスなどがある。
- 2 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）は、ウエスト、身長、体重、コレステロール値の測定により診断される。
- 3 糖尿病の初期には自覚症状がなく、発見の遅れや長期に患うことで他の疾病を併発することもある。
- 4 肝硬変の予防として、タンパク質やビタミン類を十分に摂取し、アルコールを飲み過ぎないことが重要である。

食 品 学

問 13 食品の有害成分と原因食品の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 1 | パリトキシン | — | ナッツ類 |
| 2 | サキシトキシン | — | 貝類 |
| 3 | ソラニン | — | じゃがいもの芽 |
| 4 | ムスカリン | — | きのこ |

問 14 食品の変質に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 発酵とは、微生物の作用によって起こる分解現象である。
- 2 自己消化とは、食品中に含まれる酵素が自身を分解して鮮度を低下させる現象である。
- 3 腐敗とは、たんぱく質その他窒素化合物が分解し、有害、有臭物質を生ずる現象である。
- 4 水分活性が高くなるほど、微生物の影響を受けにくい。

問 15 次の食品微生物応用食品と微生物との関係として、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|---|---------|
| 1 | ぬか味噌 | — | 酪酸菌 |
| 2 | うま味調味料 | — | グルタミン酸菌 |
| 3 | ヨーグルト | — | 酢酸菌 |
| 4 | かつお節 | — | こうじカビ |

問16 大豆に関する次の記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

大豆は、他の豆類に比べ、特に (A) と (B) に富んでいる。(A) は30~40%含まれ、獣鳥肉・魚肉・卵の代用としても役立つため、大豆のことを畑でとれる (C) などと呼ぶ。

- 1 (A)脂質 (B)たんぱく質 (C)バター
- 2 (A)たんぱく質 (B)脂質 (C)バター
- 3 (A)たんぱく質 (B)脂質 (C)肉
- 4 (A)脂質 (B)たんぱく質 (C)肉

問17 果実等に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 リンゴにはペクチンが多く含まれるため、ジャムの原料とされる。
- 2 スイカには利尿作用を高めるシトルリンが多い。
- 3 柿の渋味はタンニンであり、湯やアルコールで渋抜きすると渋みを感じなくなる。
- 4 温州みかんには、カロテノイド系色素のリコピンを多く含む。

問18 野菜類に関する次の記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

野菜はほかの食品群と比較して (A) と脂質の含量が少ないが、うまみ成分であるグルタミン酸などの遊離アミノ酸を含んでいる。無機質では (B) 、カルシウム、ナトリウムなどが比較的多い。また、栄養の面から、可食部 100g 当たり、(C) を $600\mu\text{g}$ 以上含む野菜を「緑黄色野菜」と分類している。

- 1 (A)たんぱく質 (B)カロテン (C)カリウム
- 2 (A)炭水化物 (B)カロテン (C)カリウム
- 3 (A)たんぱく質 (B)カリウム (C)カロテン
- 4 (A)炭水化物 (B)カリウム (C)カロテン

食 品 衛 生 学

問19 簡略名・類別名で表記できる食品添加物に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

名称		簡略名または類別名
1 L-アスコルビン酸ナトリウム	－	ビタミンC、V.C
2 炭酸水素ナトリウム	－	かんすい
3 硫酸アルミニウムカリウム	－	ミョウバン
4 ステビア抽出物	－	ステビア

問20 次のうち、感染型食中毒ではないものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ食中毒
- 2 病原大腸菌食中毒
- 3 カンピロバクター食中毒
- 4 ボツリヌス食中毒

問21 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カンピロバクターは、鶏が高い確率で保菌している。
- 2 カンピロバクターによる食中毒の潜伏期は、ほかの食中毒より長く、多くは2～4日間である。
- 3 カンピロバクターはグラム陰性の桿菌であり、微好気の性質を持ち芽胞を形成する。
- 4 カンピロバクター食中毒は100個程度の少数の菌で発症する。

問22 ノロウイルス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 現在、わが国で発生する食中毒の病因物質別患者数が最も多いのは、ノロウイルスによるものである。
- 2 ノロウイルスの不活化には、通常の消毒用アルコールでは効果が薄い。
- 3 ノロウイルスは食品中では増殖しない。
- 4 食品の中心温度が80℃となるよう1分間加熱することで、ノロウイルスの感染性は消える。

問23 HACCPを支える一般的衛生管理プログラムのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 施設・設備の衛生管理
- 2 ネズミ・昆虫の防除
- 3 CCP（重要管理点）の設定
- 4 従事者の衛生教育

問24 アレルギー表示が義務付けられている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 そば
- 2 いか
- 3 カシューナッツ
- 4 ゴマ

問25 次の食中毒原因菌と、食中毒の原因となりやすい食品との組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|------------|---------|
| 1 黄色ブドウ球菌 | － にぎりめし |
| 2 ウェルシュ菌 | － シチュー |
| 3 カンピロバクター | － 生野菜 |
| 4 腸炎ビブリオ | － 刺身 |

問 26 食品中の有害物質に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 1968年、食用油にPCBが混入し、西日本一円で広範囲に発生した食中毒がカネミ油症事件である。
- 2 1950年代に熊本県水俣市で発生した奇病の原因が水俣湾でとれた魚介類に蓄積されたメチル水銀が原因であることが判明し、水俣病と呼ばれた。
- 3 炭水化物を多く含むイモなどを焼く、揚げるなどするとアクリルアミドが生成される。ヒトにおける健康影響は明確でないが、動物実験の結果などから食品衛生法に基づく残留基準値が設定されている。
- 4 カビが生産する毒素は、カビ毒およびマイコトキシンと呼ばれるが、全てのカビがカビ毒を生産するわけではない。

問 27 次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウムの使用上の留意点に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 金属に対しては腐食作用が働くため、使用しない。
- 2 希釈した溶液は次第に効力が無くなるため、その都度希釈して用いる。
- 3 殺菌効果を高めるため、10℃程度の水を用いて希釈する。
- 4 汚れが付着していると殺菌力が低下するので、よく汚れを落とした後に使用する。

問 28 加熱による消毒方法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼却：病原微生物に汚染されたものを焼却炉で焼き捨てる、最も完全な方法。
- 2 乾熱消毒：高圧滅菌器を用いて高圧により消毒する方法。
- 3 煮沸消毒：沸騰した十分な量の湯の中で加熱する方法。
- 4 蒸気消毒：消毒釜を用いた流通蒸気による方法では100℃、30～60分間加熱するが、この方法では芽胞を有する細菌は死滅しない。

問 29 食品衛生行政に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 厚生労働省は食品衛生法に基づき食品、食品添加物などの規格・基準策定、その監視を行うリスク管理機関である。
- 2 都道府県などで、食品の監視業務は食品衛生責任者が担っている。
- 3 食品安全委員会は、国民の健康保護が最重要であるという基本的な認識のもと、リスク評価、リスクコミュニケーションを行う。
- 4 消費者庁は食品表示に関する法を一元化した食品表示法を担当する。

問 30 食品添加物に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 防ばい剤は微生物の増殖を抑え食品の腐敗を遅らせるもので、殺菌効果はほとんどない。
- 2 保存料は食品中の微生物を殺菌することで、食品の腐敗を遅らせる。
- 3 殺菌剤は、食品に付着した微生物を死滅させたり、食品の製造に使用する機械、器具、容器などを消毒したりする際に利用する。
- 4 乳化剤は粘稠性を出し、ゼリー状や糊状のようにとろみを出すために用いる。

栄 養 学

問 31 日本の健康づくり対策に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 日本人の食事摂取基準は、厚生労働省が10年ごとに策定しており、摂取することが望ましいエネルギーおよび栄養素の量の基準を示している。
- 2 食事バランスガイドは、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいのか、望ましい料理の組み合わせと食べる量の目安を「コマ」のイラストを用いて示したものである。
- 3 健康日本21（第二次）は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るため、厚生労働省によって2013年に策定された。
- 4 国民健康・栄養調査は、健康増進法により、厚生労働省が実施しているもので、国民の身体状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況が明らかにされ、国民の健康増進・栄養改善などの諸施策を推進するための資料になっている。

問 32 ホルモンに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アドレナリンは、副腎皮質から分泌され、肝臓のグリコーゲンを分解し、血糖値を上昇させる。
- 2 インスリンは、膵臓ランゲルハンス島 α 細胞から分泌されるホルモンで、血糖値を下げる働きがある。
- 3 グルカゴンは、膵臓ランゲルハンス島 β 細胞から分泌されるホルモンで、血糖値を上げる働きがある。
- 4 甲状腺ホルモンは、甲状腺から分泌されるホルモンで、サイロキシンと呼ばれ、基礎代謝を高める作用がある。

問 33 炭水化物の分類について、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1 単糖類 | － グルコース、フルクトース、ガラクトース |
| 2 少糖類（二糖類） | － マルトース、ラクトース、マンノース |
| 3 その他の少糖類（オリゴ糖類） | － イソマルトース、トレハロース |
| 4 多糖類 | － でんぷん、ペクチン、グリコーゲン |

問34 脂質に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 脂肪酸とモノグリセリド・グリセロールに分解され、毛細管を通り、門脈を経て肝臓に集まる。
- 2 必須脂肪酸は、体内で十分合成されないので、食品から摂取しなければならない。リノール酸、リノレン酸、オレイン酸がある。
- 3 脂質は、エネルギー源で1g当たり9kcalのエネルギーを供給する。1日の摂取エネルギー量のうち、20～30%のエネルギーを脂質で摂取することが望ましい。
- 4 ドコサヘキサエン酸は、多価不飽和脂肪酸で、血中コレステロール上昇作用がある。

問35 ビタミンの種類と生理機能に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|---|------------------|----------|
| 1 | ビタミンB1 | — | 水溶性 | — | 別名チアミン | 糖質の代謝に関係 |
| 2 | ビタミンD | — | 脂溶性 | — | カルシウムやリンの吸収促進 | |
| 3 | ビタミンE | — | 水溶性 | — | 抗酸化作用、骨の形成に関係 | |
| 4 | 葉酸 | — | 水溶性 | — | 妊娠中に欠乏がみられることがある | |

問36 栄養成分表示が義務付けられた栄養素等の組み合わせに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、食物繊維、食塩相当量
- 2 熱量（エネルギー）、たんぱく質、炭水化物、水分、食塩相当量
- 3 熱量（エネルギー）、たんぱく質、コレステロール、糖質、食塩相当量
- 4 熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

製 菓 理 論

問 37 砂糖に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖に酸を加えて加熱したり、酵素を反応させると加水分解が起こる。これを転化反応という。
- 2 砂糖は水に溶けやすい性質を持っており、温度による溶解度の変化が大きい。
- 3 砂糖の糖液を加熱して 160℃を超えるとカラメル化が起こり、茶色く色付いてくる。
- 4 砂糖の高い保水力による結合水は、腐敗を起こす微生物の活動に利用される。

問 38 小麦粉に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉は小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。
- 2 小麦粉の主成分はでん粉であるが、小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。
- 3 小麦粉はたんぱく質含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉などと名称をつけ、用途別に分類されている。
- 4 小麦粉はグルテンの量によって品位別分類される。

問 39 鶏卵に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平均的な殻付き卵の重量比率はおおむね「卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6」である。
- 2 卵白の固形分の約 90%はたんぱく質からなっている。
- 3 卵黄の固形物の約 60%を脂質が占めている。
- 4 卵黄より卵白の方がたんぱく質が占める割合が大きい。

問 40 でん粉に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんが古くなると、酸化して老化する。
- 2 でんぷんは、水分が10%以下では老化しやすい。
- 3 でんぷんは砂糖によって老化を遅らせる効果がある。
- 4 でんぷんは、3～5℃で保存すれば、常温保存より老化しにくい。

問 41 乳製品に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳の乳糖は、ぶどう糖と果糖からなる。
- 2 牛乳のたんぱく質は、100℃の熱で凝固する。
- 3 牛乳の脂肪は、酵母でチーズとなる。
- 4 牛乳のカゼインは、酸を加えると凝固する。

問 42 チョコレートに関する次の記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

カカオ豆（乾燥物）の中に約3.5%含まれる（ A ）は、少量の（ B ）とともにチョコレート、ココアに特有の刺激的風味を構成している重要な成分である。苦味のある無色透明の結晶で、（ C ）中にはほとんど含まれていない。

- | (A) | (B) | (C) |
|-----------|-----------|-----------|
| 1 テオブロミン | — カフェイン | — ココアバター |
| 2 テオブロミン | — ポリフェノール | — ココアバター |
| 3 カカオタンニン | — カフェイン | — ココアパウダー |
| 4 カカオタンニン | — ポリフェノール | — ココアパウダー |

問 43 油脂に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳の脂肪は乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれる。
- 2 ラードは、精製した牛の脂肪である。
- 3 マーガリンは、ラードの代用品として開発された。
- 4 ショートニングは、バターの代用品として開発された。

問 44 凝固材料に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天の主原料はスギノリである。
- 2 ゼラチンの主成分はでんぷん質である。
- 3 寒天は酸性溶液で加熱するとゲル化力を失う。
- 4 ゼラチンの融解温度は人の体温より高い。

問 45 香料に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水溶性香料は、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。
- 2 油性香料は、フレーバー・ベースともいわれ、耐熱性が低い。
- 3 乳化性香料は、耐熱性があり、使用範囲の広い香料である。
- 4 粉末香料は賦形剤に包まれているため、熱、紫外線に対しても比較的安定している。

問 46 酒類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酒類は、アルコールを1%以上含有する飲料の総称である。
- 2 ぶどうから作られる醸造酒の代表的なものにブランデー、ワインなどがある。
- 3 ウイスキーやラム酒は、醸造酒を蒸留して作る蒸留酒である。
- 4 味醂は、もち米、米こうじ、焼酎を原料に作られる混成酒である。

問 47 食塩に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食塩は、パン生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地をつくることができる。
- 2 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を促進する。
- 3 食塩は、化学的には90%以上の塩化ナトリウムと少量の塩化マグネシウム、塩化カリウムなどからなる。
- 4 食塩には、防腐作用や脱水作用がある。

問 48 次の記述内容の膨張剤に最適な製品を1つ選びなさい。

イーストパウダーともいわれ、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。

- 1 栗饅頭
- 2 カステラ饅頭
- 3 菓饅頭
- 4 薯蕷饅頭

製菓実技(選択)

ここからは、選択問題です。

- ・和菓子 (p18～20)
- ・洋菓子 (p21～25)
- ・製パン (p26～29)

の3科目の中から1科目だけを選択し、解答用紙の所定の場所に○を1つ記入してください。

なお、

- ・科目選択欄に○が記入されていない場合
- ・複数の科目を選択した場合
- ・選択した科目以外を解答した場合

には、解答が無効になります。

製菓実技(和菓子)

問 49 和菓子の用語とその説明について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 落ちる —— いったん膨張した製品の表面がくぼむこと
- 2 つや天 —— 菓子の表面に別の生地や蜜などをかけること
- 3 火取る —— 餡を硬く練ること
- 4 割り勝ち —— 砂糖の量が粉の量より多いこと

問 50 室町時代末期から江戸時代にポルトガルやスペインからもたらされた南蛮菓子の中で誤ったものを1つ選びなさい。

- 1 カステラ
- 2 饅頭
- 3 ボーロ
- 4 金平糖

問 51 季節の和菓子において冬の和菓子として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 はなびら餅
- 2 ぜんざい
- 3 柏餅
- 4 ゆべし

問 52 次の和菓子の中で寒天を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 錦玉羹
- 2 吉野羹
- 3 蒸し羊羹
- 4 上南羹

問 53 次の和菓子の中で六つ種で包餡するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 菓饅頭
- 2 田舎饅頭
- 3 利休饅頭
- 4 上用饅頭

問 54 次の和菓子の練り物の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ういろう
- 2 雲きん物
- 3 練り切り
- 4 州浜

問 55 餡の作成における原料の小豆の保管温度について、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 10℃以下
- 2 15℃以下
- 3 20℃以下
- 4 25℃以下

問 56 次の卵を使用する和菓子の中で卵白のみ使用するものを1つ選びなさい。

- 1 栗饅頭
- 2 ちゃぶくさ
- 3 浮島
- 4 松風

問 57 利休饅頭の配合において、粉に対して重曹が1.5%ならば、黒砂糖は何%か正しいものを1つ選びなさい。

- 1 15%
- 2 25%
- 3 35%
- 4 45%

問 58 次の菓子のうち、生菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 どら焼き
- 2 あんドーナツ
- 3 最中
- 4 金つば

問 59 水羊羹の作成において、流し型やカップに流す際の温度として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 25℃
- 2 35℃
- 3 45℃
- 4 55℃

問 60 次の和菓子製造に用いる器具・機器のうち、蒸し物の和菓子に使用する器具・機器を1つ選びなさい。

- 1 餡絞り袋
- 2 セイロウ
- 3 どらさじ
- 4 木型

製菓実技(洋菓子)

問 49 スポンジ生地の製法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 スポンジ生地は卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵はしっかりと泡立てることが大切である。
- 2 一般的にビスキュイは卵黄と卵白を別立てで作るが、共立てにする方法もある。
- 3 ふっくらと焼き上げるにはグルテンの少ない薄力粉を使うが、薄力粉の一部をコーンスターチにする場合もある。
- 4 ビスキュイはバターの入るものと入らないものがあるが、一般的にバターを入れないで作るのがジェノワーズで、「スポンジ生地」といわれ別立て法で作る。

問 50 シュー・アラ・クレームの配合で、()に入る数量として、正しいものを1つ選びなさい。

水	100ml
バター	50 g
薄力粉	50 g
食塩	() g
全卵	約2個位

- 1 1 g
- 2 2 g
- 3 3 g
- 4 4 g

問 51 短時間で仕上げられるため「速成法」と呼ばれるフィユタージュ生地の場合として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 フィユタージュ・ノルマル
- 2 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 3 フィユタージュ・ラピド
- 4 パート・フィユテ・オルディネール

問 52 コンポート・ド・ポムスの基本配合で、砂糖はりんごの重量の何パーセントか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 10%
- 2 20%
- 3 30%
- 4 40%

問 53 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）はフランス語で「苔」や「泡」などを意味する。裏漉ししたフルーツなどに泡立てた生クリームやメレンゲ、ゼラチンなどを加えて、ふんわりと仕上げたデザートやケーキをさすが、アイスクリーム、（ ）・グラッセなど凍結させて食べる冷菓なども含まれる。

- 1 スフレ
- 2 バヴァロア
- 3 ムラング・イタリエンヌ
- 4 ムース

問 54 次の記述が説明するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したもの。黒に近い茶色で非常に苦い。

- 1 スイートチョコレート
- 2 ミルクチョコレート
- 3 カカオバター
- 4 カカオマス

問 55 次の製法で作る製品の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① T.P.T(タン・プル・タン)と薄力粉をボールに入れて混ぜ合わせる。
- ② その中に粉糖、卵白を入れて混ぜ合わせる。
- ③ バターを鍋に入れて火にかけ、ブルノワゼット(焦がしバター)にする。
- ④ ② に③ を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に絞り込み、180～200℃のオーブンで焼き上げる。

- 1 ビスキュイ・キュイエール
- 2 マドレーヌ
- 3 フィナンシェ
- 4 ダコワーズ

問 56 シロップを使ったバタークリームの製法で、シロップの煮詰める温度として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 95℃
- 2 105℃
- 3 115℃
- 4 125℃

問 57 テンパリングの意味として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 冷却
- 2 温度調節
- 3 加熱
- 4 分離

問 58 次の製法で作る製品の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 作業台の上で強力粉をふるい、グラニュー糖、食塩を混ぜ中央にくぼみをつけ、フォンテーヌ状にする。
- ② フォンテーヌの中に全卵と牛乳で溶いたイーストを入れる。
- ③ くぼみの内側から強力粉を少しずつ混ぜ、グルテンが出るようによくこねる。
- ④ しばらくしてからバターを加え、全体がなめらかな状態になるまでよくこねる。
- ⑤ 一次発酵させてガス抜きをする。
- ⑥ 二次発酵させて生地を分割して丸め、ベンチタイムをとる。
- ⑦ 成形して型に入れ、ホイロで発酵させ、200～220℃のオーブンで焼き上げる。

- 1 ブリオッシュ
- 2 パン・オ・レザン
- 3 サバラン
- 4 パン・オ・レ

問 59 ロール生地の焼成に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 薄く焼く生地は、全体に低めの温度で短時間で焼き上げる。（約160℃）
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色を付け、水分の蒸発をおさえる。
- 3 下火が強すぎると、底にも焼色がつき、巻くときにひび割れが生じやすくなるので、もう一枚天板をしく。
- 4 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

問 60 プディングはどこの国で生まれたお菓子か、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イギリス
- 2 フランス
- 3 ドイツ
- 4 オーストリア

製菓実技（製パン）

問 49 次のうち、フランスの代表的なパンとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 クロワッサン
- 2 スコーン
- 3 シュトレン
- 4 グリッシーニ

問 50 パンの基本配合について、ベイカーズ・パーセントと呼ばれる表示方法で100%とする材料として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖
- 2 粉類（主に小麦粉）
- 3 水
- 4 食塩

問 51 ホイロに関する次の記述について、（ ）に入る数値として最も適当なものを1つ選びなさい。

成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の（ ）%まで膨張させる工程をホイロという。

- 1 40 ～ 50
- 2 50 ～ 60
- 3 60 ～ 70
- 4 70 ～ 80

問 52 焼減率に関する次の記述について、(A)(B)に入る語句の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

一般に焼成ロスは、8～15%の範囲だが、焼く製品、焼成方法により異なる。
同一の焼成条件では減少率の(A)ときほど火どおりがよく、クラストの色、厚さが(B)ことになる。

- 1 (A)小さい (B)小さい
- 2 (A)小さい (B)大きい
- 3 (A)大きい (B)小さい
- 4 (A)大きい (B)大きい

問 53 製パン工程の目的に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 分割は、一定量の生地を正確に切り取るのが目的である。
- 2 丸めは、成形前の生地を休ませ時間であり、生地を回復させるのが目的である。
- 3 成形は、形よく均一に整えることと、す立ちのよいパンを作ることが目的である。
- 4 焼成は、発酵し膨張した生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させパンのボリュームを整形するのが目的である。

問 54 製パン法(中種法)に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 2 製品の保存性がよく老化が遅い。
- 3 設備スペースの規模は小さい。
- 4 工程所要時間が長い。

問 55 次の基本配合による製品名として、最も適切なものを1つ選びなさい。

強力粉	80%
薄力粉	20%
イースト	4%
食塩	1.5%
砂糖	12%
脱脂粉乳	3%
ショートニング	10%
全卵	20%
ベーキングパウダー	1.5%
水	40%

- 1 ベーグル
- 2 パン・オ・ノア
- 3 イースト・ドーナツ
- 4 デニッシュ・ペストリー

問 56 次のうち、ベーグルの製造に必要な最も適した工程を1つ選びなさい。

- 1 油脂ロールイン
- 2 ボイル
- 3 フライ
- 4 クープ

問 57 レーズンブレッドに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 事前にレーズンをラム酒に漬けておくと風味が増して良い。
- 2 食パンに準じた成形で主にワンローフ型に入れて焼成する。
- 3 生地を型に入れる時は、閉じ口を下にする。
- 4 レーズンは、よく見えるように表面に浮き出させる。

問 58 パンの分類に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ロールパンは、主に食事と付け合わせて出される製品である。
- 2 菓子パンは、主に主食で使用する製品である。
- 3 ハード系パンは、主に欧州各国で作られ直焼きで表面が硬い製品である。
- 4 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などを用いて揚げた製品である。

問 59 次の酵素作用の作用物質と分解生成物に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|-------------|
| 1 | しょ糖 | — | ぶどう糖、果糖 |
| 2 | たんぱく質 | — | アミノ酸、ペプチド |
| 3 | 乳糖 | — | ぶどう糖、ガラクトース |
| 4 | 麦芽糖 | — | 2分子の果糖 |

問 60 油脂の折り込みについて、3つ折りを3回行った時の層の数として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 3層
- 2 6層
- 3 9層
- 4 27層

