

令和3年度長崎県製菓衛生師試験問題

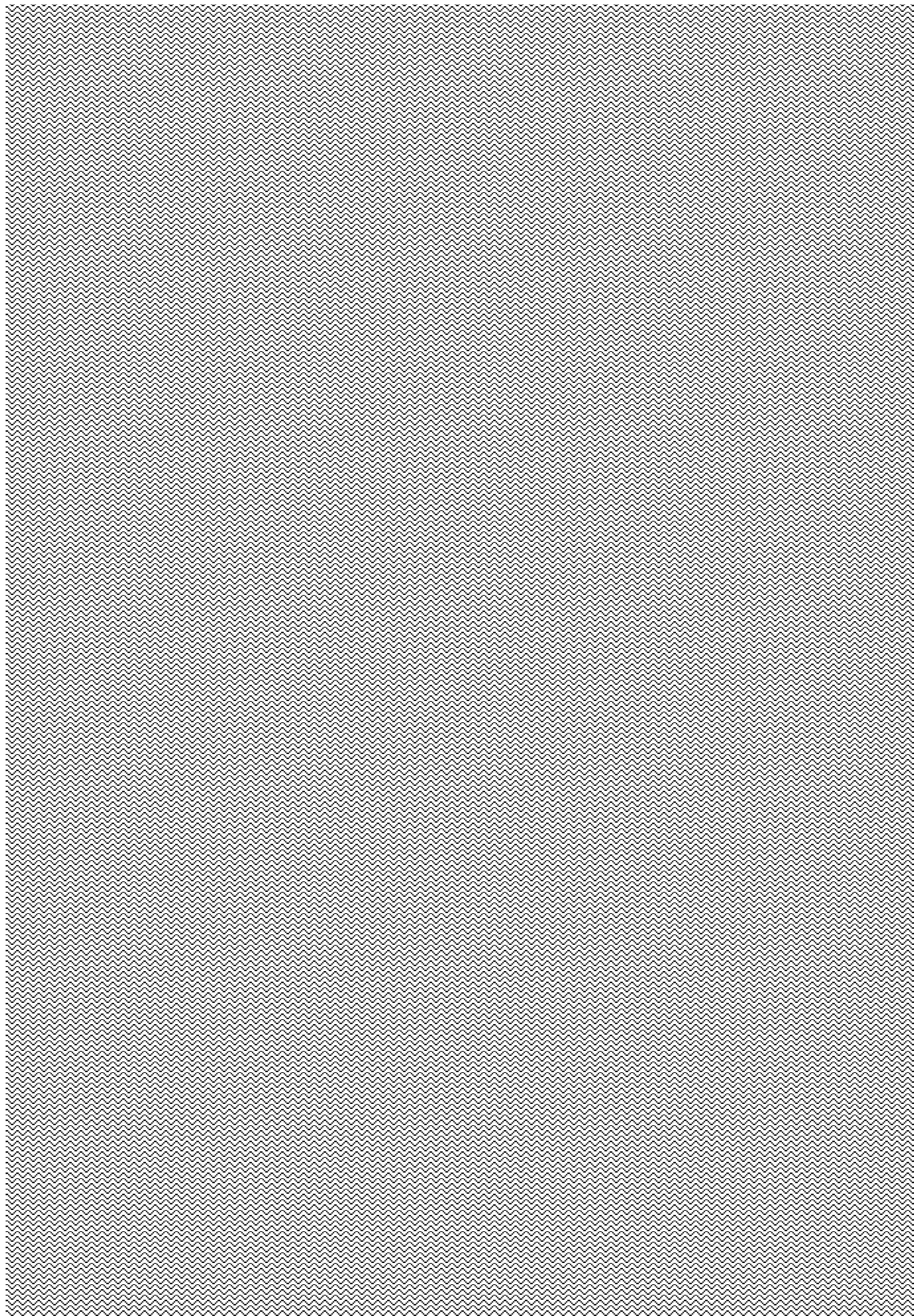
試 験 時 間
14:00～16:00

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。



衛 生 法 規

問1 製菓衛生師法に関する次の文章において、()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。

この法律は、菓子製造業に従事する者の(A)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。また、製菓衛生師試験は(B)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。

- 1 A 資質 B 厚生労働大臣
- 2 A 技能 B 厚生労働大臣
- 3 A 資質 B 環境大臣
- 4 A 技能 B 環境大臣

問2 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、そのまん延を防止
- 2 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
- 3 調理師法 — 調理の業務に従事する者の資質の向上
- 4 地域保健法 — 地域住民の健康の保持および増進に寄与

問3 食品衛生法第1条の条文において、()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。

この法律は、食品の安全性の確保のために(A)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(B)の危害の発生を防止し、もつて国民の(C)を図ることを目的とする。

- 1 A 公衆衛生 B 衛生上 C 健康の保護
- 2 A 公衆衛生 B 環境上 C 食育の推進
- 3 A 予防医学 B 衛生上 C 健康の保護
- 4 A 予防医学 B 環境上 C 食育の推進

公衆衛生学

問4 公衆衛生の歴史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 近代公衆衛生の起こりは18世紀のことであり、英国で端を発し、その後ヨーロッパ諸国に波及した産業革命において公衆衛生活動が次第に台頭してきた。
- 2 産業革命は人口の集中を促し、都市の衛生状態が悪化した。
- 3 衛生状態の悪化に対して環境改善の対策を講じようとする社会的関心が公衆衛生の発達を促す動機となった。
- 4 有史以来、都市に上下水道が整備されたのは産業革命以降である。

問5 日本国憲法の生存権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。

すべて国民は、(A)で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。また、国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び(B)の向上及び増進に努めなければならない。

- 1 A 健康 B 公衆衛生
- 2 A 健康 B 社会教育
- 3 A 平和 B 公衆衛生
- 4 A 平和 B 社会教育

問6 次のうち、環境基本法で規定されている公害として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 温暖化
- 2 地盤沈下
- 3 騒音
- 4 土壤汚染

問7 保健所の業務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 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
- 2 死亡届と埋葬許可に関する事項
- 3 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 4 エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項

問8 保健行政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 健康診査の実施等に関する健康増進事業の実施指針の策定については、「地域保健法」に規定されている。
- 2 保健所の設置に関する法的根拠は「感染症予防法」に規定されている。
- 3 保健所では、感染症予防などの専門的な対人保健サービスを行っている。
- 4 市町村保健センターでは、食品衛生などの行政的な監視業務を行っている。

問9 平均寿命と健康寿命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 平均寿命は、毎年、敬老の日に合わせ、経済産業省から発表される。
- 2 平均寿命とは、平均死亡年齢のことである。
- 3 日本人の平均寿命は急伸したが、これは主に1歳未満の乳児の死亡率が低下したことによる。
- 4 平均余命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のことである。

問 10 疫学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 疫学とは、公衆衛生学の根幹を成すもので、流行感染症（疫病）を制圧するために生まれた学問である。
- 2 記述疫学とは、病気に関係する因子を探し出すため、患者数をプロットしたり、グラフを作成するなどの一連の作業のことである。
- 3 ある疾病と因子の関連を見るため、曝露群（症例群）と同数程度の非曝露群（対照群）を準備し、比較分析する手法を「コホート研究」と言う。
- 4 分析疫学とは、病人への聞き取りやデータ収集などにより仮説を検証することをいう。

問 11 感染症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 感染症が発生する条件には、感染源、感染経路、気象条件の3つがある。
- 2 現在、感染症にかかって病気になっている人を「患者」、平常と変わらず健康であるが体内に病原体を持っている人を「キャリア」と呼ぶ。
- 3 経口感染のうち、病原微生物により汚染された食品の摂取によるものを「水系感染症」という。
- 4 感染症は、病原微生物が体内に侵入してからすぐに症状が現れる。

問 12 職場におけるメンタルヘルス対策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。

2014 年の労働安全衛生法の改正により、事業場におけるメンタルヘルス対策として (A) 制度の導入が義務化された。この制度は、事業者が (B) に 1 回、労働者のストレスの状況について検査し、本人にその結果を通知して、(C) のストレスの状況について気付きを促し、個人のメンタルヘルス不調のリスクを低減させることを目的としている。

- | | | |
|--------------|--------|--------|
| 1 A ストレスチェック | B 1 年 | C 自身 |
| 2 A ストレスチェック | B 1 か月 | C 職場全体 |
| 3 A セルフケア | B 1 年 | C 職場全体 |
| 4 A セルフケア | B 1 か月 | C 自身 |

食 品 学

問 13 食品の褐変反応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 非酵素的褐変反応は、褐変が生じる過程で酵素が関与しない反応であり、カラメル化、メイラード化の大きく2つに分類される。
- 2 酵素的褐変反応は、食品中の酵素と他成分との反応から褐変物質を生成することで、食品に含まれるポリフェノールが酸化酵素によって酸化され、褐変物質であるメラニンを生成するために生じる反応である。
- 3 メイラード反応は、糖などのカテキン化合物とアミノ酸などのアミノ化合物との反応から生じるため、アミノカテキン反応とも呼ばれる。
- 4 食品の褐変反応は、酵素的褐変反応と非酵素的褐変反応の2つに大きく分けられる。

問 14 機能性食品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 特別用途食品とは、発育や健康保持を目的とした特別用途表示が可能な食品で、消費者庁の許可が必要である。
- 2 栄養機能食品とは、必要な栄養成分をとれない場合などに、栄養成分の補給・補完を目的に利用してもらうことを趣旨とした食品である。
- 3 特定保健用食品とは、特定の保健の用途のために利用されることを趣旨とした食品で消費者庁の許可が必要である。
- 4 機能性表示食品とは、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品であり、消費者庁の許可が必要である。

問 15 有機農産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 有機農産物とは、有機農法によって栽培された農作物である。
- 2 有機農産物の生産方法の基準として「遺伝子組み換え種苗はできるだけ使用しない」がある。
- 3 有機農産物及び有機農産加工食品の日本農林規格（JAS 規格）は平成 12 年に厚生労働省により制定された。
- 4 有機マークが無い農産物や農産加工食品は「有機」の名称の表示はできないが「オーガニック」は表示できる。

問 16 我が国の食品の生産と輸入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 令和元年度の大豆の食料自給率は 10%未満である。
- 2 近年の小麦の輸入依存率は約 50%である。
- 3 平成 29 年の食料自給率（供給カロリーベース）はドイツやフランスより低い。
- 4 昭和 50 年以降は、魚介類の輸入量は増加している。

問 17 食品の分類として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 穀類：米、大麦、小麦
- 2 砂糖及び甘味類：砂糖、水あめ、まんじゅう
- 3 野菜類：にんじん、かぼちゃ、さつまいも
- 4 乳類：牛乳、山羊乳、バター

問 18 食品とそれに含まれる有害成分の組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------|------------|
| 1 ふぐ | － テトロドトキシン |
| 2 ジャガイモの芽 | － ソラニン |
| 3 わらび | － アフラトキシン |
| 4 青梅 | － アミダグリン |

食 品 衛 生 学

問 19 食中毒の分類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 細菌性食中毒 — 感染型 — セレウス菌、アニサキス
- 2 細菌性食中毒 — 食品内毒素型 — ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌
- 3 ウイルス性食中毒 — 経口感染と二次感染 — コロナウイルス
- 4 動物性自然毒による食中毒 — ジャガイモの芽 — ソラニン

問 20 サルモネラ属菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ食中毒は、細菌性食中毒のうち感染型の食中毒である。
- 2 サルモネラ属菌は、熱に対する抵抗性が比較的強く、殺菌するには 120℃で 4 時間の加熱が必要である。
- 3 サルモネラ食中毒の潜伏期は 6～72 時間、多くは 12～24 時間である。
- 4 洋菓子のサルモネラ食中毒事例のほとんどは卵そのもの、あるいは卵を使った食品中で菌が増殖したために引き起こされている。

問 21 ノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 非常に小さく、球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- 2 食品を介して感染する食中毒で、人から人へ感染する。
- 3 感染した調理従事者などから食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる食中毒事例が多い。
- 4 ノロウイルスの消毒は、一般的にエタノールが有効であるとされている。

問 22 細菌性食中毒予防の三原則に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品に細菌をつけないために、作業者の手指や器具類を洗浄・消毒する。
- 2 調理された食品は、速やかに食べ、残ったものは低温で保存することで、細菌を増やさない。
- 3 加熱調理できる食品は、十分な加熱により微生物を殺すこと。
- 4 有毒部位を除くこと。

問 23 製餡材料として輸入される雑豆の中に含まれることがある自然毒の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ソラニン
- 2 青酸（シアン）配糖体
- 3 メタノール
- 4 ポリ塩化ビフェニル（PCB）

問 24 食品添加物の使用基準について、次の組み合わせ（用途—添加物名—使用できる食品名）のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 保存料 —— プロピオン酸 —— チーズ、パン、洋菓子
- 2 漂白剤 —— 亜塩素酸ナトリウム —— かんきつ類果皮、サクランボ、ぶどう
- 3 甘味料 —— サッカリンナトリウム —— アイスcream類、餡類、ジャム
- 4 着色料 —— タール色素 —— カステラ、きなこ、スポンジケーキ

問 25 食品に含まれる有害物質を原因として発生した健康被害事例の組み合わせ（健康被害事例—原因物質—原因食品）として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水俣病 —— メチル水銀 —— 魚介類
- 2 イタイイタイ病 —— アクリルアミド —— 飲料水、農作物
- 3 カネミ油症事件 —— 亜ヒ素 —— 食用油
- 4 ヒ素粉乳事件 —— PCB —— 乳児用調製粉乳

問 26 食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消化器系の感染症は、発病していない場合でも健康保菌者（無症状病原体保有者）である場合があるので、定期的に検便を実施する必要がある。
- 2 手の傷口などは救急絆創膏などで傷の応急手当をすることにより、食品への汚染を完全に防ぐことができる。
- 3 職場では、衣服や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避ける。
- 4 調理場の中に不要なものを持ち込むと、異物の混入や事故の原因となるため私物を持ち込んではいけない。

問 27 食品営業施設の衛生管理について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理場は、タイルやコンクリートなどの耐水性材料を用いて、排水がよく、掃除しやすいため勾配をつけ、排水はダクトを設け、できるだけ床面に排水が流れないようにするウェットシステムを採用する。
- 2 原材料が入っていた段ボール箱は、そのまま保管庫に持ち込むと汚染が広がる恐れがあるため、専用の容器に移し替える。
- 3 ネズミや昆虫の侵入防除には網戸を設置し、排水溝には鉄格子や金網をつける。
- 4 井戸水などを殺菌・ろ過して使用する場合は、遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを毎日検査し記録することが大量調理施設衛生管理マニュアルで定められている。

問 28 洗浄と消毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 逆性石けんは、洗浄力と殺菌力が強く、手指消毒や食品の消毒に使用される。
- 2 エチルアルコールは、100%濃度より 70%濃度のエチルアルコール溶液が強い殺菌効果を持つといわれている。
- 3 熱湯消毒は、食器、調理器具や布巾、スポンジなどの殺菌に用いられる。
- 4 放射線殺菌は、日本ではジャガイモの発芽防止を目的とした放射線照射のみが食品衛生法で認められている。

問 29 HACCP に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小規模営業者は、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を利用して、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組む。
- 2 食品等事業者は、衛生管理計画を作成しなければならない。
- 3 HACCP を導入すると施設の衛生管理などの一般的衛生管理プログラムを行わなくてよい。
- 4 菓子製造業者は、HACCP に沿った衛生管理を導入する必要がある。

問 30 食品表示法でアレルギー表示が義務付けられている特定原材料として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クルミ
- 2 キウイフルーツ
- 3 小麦
- 4 ゼラチン

栄 養 学

問 31 食生活と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 高血圧症を悪化させないためには、肥満があればエネルギーの過剰摂取を控え、肥満の改善を行う。
- 2 高尿酸血症は血中尿酸値が高値になる病気であり、プリン体を多く含む食品やアルコールを控えるようにする。
- 3 骨粗鬆症を予防するには、カルシウムやビタミンDの多い食品を取り入れ、栄養バランスの良い食事をする。
- 4 糖尿病の食事のポイントは、出来る限り摂取エネルギーを減らすことであり、特に穀類やいも類は摂取しないようにする。

問 32 ビタミンとその欠乏症に関する次の組合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------------------|-----|--------------|
| 1 | ビタミンA | ——— | 悪性貧血、浮腫 |
| 2 | ビタミンC | ——— | 壊血病、皮下出血 |
| 3 | ビタミンB ₁ | ——— | ペラグラ、骨粗鬆症 |
| 4 | 葉酸 | ——— | 夜盲症、皮膚や粘膜の乾燥 |

問 33 ライフステージと栄養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 離乳食は母乳栄養や人工栄養では得られない栄養素を摂取するため、生後3～4ヶ月頃から与え始め、10ヶ月頃までに完了させる。
- 2 幼児期の食事では間食は重要であり、3食では摂取しきれないたんぱく質やビタミンなどの栄養素が補給できる乳製品や果物などを適量与えるのが望ましい。
- 3 学童期・思春期は著しい成長に伴い鉄の需要が高まるため、貧血を予防するためにも過度なダイエットは避け、3食バランスの良い食事を取る必要がある。
- 4 高齢期は、過食による肥満と低栄養によるフレイル予防のどちらも注意が必要である。

問 34 次のうち、栄養成分表示が義務づけられている栄養成分として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食塩相当量
- 2 たんぱく質
- 3 糖質
- 4 脂質

問 35 日本人の食事摂取基準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 エネルギーの摂取量及び消費量のバランスの維持を示す指標として、BMI が採用されている。
- 2 国民の健康保持・増進のために参照するエネルギー及び栄養素の摂取量の基準を示したもので、消費者庁が10年ごとに策定している。
- 3 平均的な日本人の摂取量の基準を示したものであるため、幼児や高齢者には活用できない。
- 4 2020年版では、成人の食塩相当量の目標量は、男性9.0g/日未満、女性8.0g/日未満としている。

問 36 消化吸収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 消化管で行われる管腔内消化には、物理的消化、化学的消化、生物的消化がある。
- 2 でんぷんの消化に作用するアミラーゼは、唾液に含まれている。
- 3 単糖類やアミノ酸などの水溶性栄養成分は、吸収後、毛細血管に入り、門脈を経て肝臓に集まる。
- 4 糖質の消化吸収率は、約50%である。

製 菓 理 論

問 37 次の小麦粉のグルテンの特性に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食塩は、グルテンのコシを強くし、生地粘弾性を高める。
- 2 アルコールは、グルテンの形成を促進し、生地粘弾性が強くなる。
- 3 サラダ油は、グルテンの隙間に広がり、生地のコシを弱め、もろくする。
- 4 バターは、グルテンを軟らかくし、生地伸展性が良くなる。

問 38 次の砂糖に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖の主な甘味成分はショ糖という二糖類で、ブドウ糖と果糖が結合した構造を持つ。
- 2 ショ糖の糖液は、煮詰め温度が上がるにしたがってドロドロに溶けたガラスのようになる。
- 3 砂糖の中に少量含まれている還元糖はメイラード反応を起しやすく、焼き色が付きやすい。
- 4 多量の砂糖を含む食品は砂糖の高い保水力により水分活性が増し、腐敗菌が活動しにくくなる。

問 39 次の鶏卵に関する記述として、正しいものを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＝1：5：4である。
- 2 卵白の大部分は水分で、約50%を占めている。
- 3 卵白は、水様卵白と濃厚卵白とで起泡性はあまり変わらない。
- 4 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起して着色する。

問 40 次のでんぷんに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 うるち米のでんぷんは、ほぼアミロースを含まず、ほとんどがアミロペクチンである。
- 2 でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して老化する。
- 3 でんぷんの老化が進む速度には、水分と温度が関係している。
- 4 もち米よりうるち米の方が、でんぷんの膨化力は大きい。

問 41 次の乳製品に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いたものを練乳という。
- 2 全乳から脂肪分を集め、脂肪分約 25%、水分約 65%のものを脱脂粉乳という。
- 3 製菓材料としては、通常有塩バターを使用する。
- 4 牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットを加えて発酵熟成させたものをチーズという。

問 42 次のチョコレートに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カカオ豆を焙炒し、外皮と胚芽を除去し、すり潰したカカオマスを加工したものを原料チョコレート類という。
- 2 ココアバターは、カカオ豆に 50%含まれている脂肪で、主な組成は飽和脂肪酸が少なく、大部分が低級脂肪酸で占められている。
- 3 チョコレートの口溶けの良さは、可塑性範囲が狭いココアバターの特徴による。
- 4 チョコレート及びココアの特有の芳香と風味は、カカオ豆に含まれるカカオタンニンやテオブロミンなどの微量成分が関与している。

問 43 次の油脂に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油脂を 60℃以上の温度に長く置くと変敗が早くなる。
- 2 油脂に光や紫外線をあてるときわめて短時間に変敗が始まる。
- 3 油脂に金属、とくに銅に接触させると変敗が促進される。
- 4 油脂に砂糖を添加すると変敗が早くなる。

問 44 次の凝固材料に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天のゲル化力はゼラチンの10倍近く、硬い弾力性をもったゲルを形成する。
- 2 カラギーナンは牛乳中のガゼインと反応し、ゲル化力を失う。
- 3 ゼラチンの口溶けの良さは、融解温度が高いことに起因する。
- 4 ペクチンは温度差によって、溶液やゲルに変わる。

問 45 次の種実類に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 くるみは、日本、中国、アメリカ等が産地でリノール酸、リノレン酸を多く含んでいる。
- 2 ピスタチオは、イラン、イタリア、ギリシャ等が産地で、品の良い味でナッツの女王と言われている。
- 3アーモンドは、アメリカ、オーストラリア等が産地で、菓子製造ではナッツの中で群を抜いた使用量である。
- 4 栗は、日本では200種あまりの栽培品種があり、多量のたんぱく質と脂質を含んでいる。

問 46 次の酒類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 醸造酒 —— 果実 —— ワイン
- 2 蒸留酒 —— 果実 —— ブランデー
- 3 醸造酒 —— 穀類 —— ラム
- 4 蒸留酒 —— 穀類 —— ウォッカ

問 47 次の膨張剤に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムは、強い酸性を示し、製品の戻りを促進させる特徴がある。
- 2 イスパタは、主に蒸し物に使用され、白く蒸す場合に適している。
- 3 ベーキングパウダーは、重曹と酸性剤をそれぞれ組み合わせることにより、速効性、中間性、遅効性の3種類が作られる。
- 4 蒸し物用のベーキングパウダーは、pHを低めにしているため、蒸し上がりが白く、ボリュームもでるように調整されている。

問 48 次の香辛料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 芳香性 —— シナモン、ナツメグ
- 2 辛味性 —— ショウガ、サフラン
- 3 脱臭性 —— ガーリック、ローズマリー
- 4 着色性 —— パプリカ、ターメリック

製菓実技(選択)

ここからは、選択問題です。

- ・和菓子 (p19～21)
- ・洋菓子 (p22～26)
- ・製パン (p27～30)

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 これらの仕上げ用小道具の中で誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 押し板
- 2 三角棒
- 3 流し型
- 4 菊ばさみ

問 50 平鍋物の中で卵・砂糖・小麦粉それぞれ同量で用いて作るお菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ドラ焼き
- 2 中花
- 3 桜餅
- 4 つやぶくさ

問 51 節目の行事の和菓子で弔事に使用しない和菓子を1つ選びなさい。

- 1 春日饅頭
- 2 赤飯
- 3 引き菓子
- 4 白おこわ

問 52 餅物類でうるち米を精米加工したものを主原料としているものとして、正しいもの1つ選びなさい。

- 1 餅
- 2 おはぎ
- 3 新粉餅
- 4 赤飯

問 53 次の組み合わせで誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------|----|-----|
| 1 | 串団子 | —— | 上新粉 |
| 2 | 柏餅 | —— | 上新粉 |
| 3 | 薯蕷饅頭 | —— | 上用粉 |
| 4 | 利休饅頭 | —— | 強力粉 |

問 54 製餡の行程において小豆を浸漬する場合、水温が20℃の時の水漬時間として最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 1時間
- 2 2時間
- 3 3時間
- 4 4時間

問 55 次の豆類で煮上がり時間が1番早い豆として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 大納言小豆
- 2 えりも小豆
- 3 大手亡
- 4 大正金時

問 56 次の和菓子の用語うち、生地の状態が悪くなることを指す用語として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 いら
- 2 へたる
- 3 なく
- 4 もどり

問 57 長崎カステラの製法において、泡切りは基本何回行うか正しいものを1つ選びなさい。

- 1 2回
- 2 3回
- 3 4回
- 4 5回

問 58 次の生菓子のうち蒸し物の種類として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 蒸し饅頭
- 2 こなし
- 3 蒸しカステラ
- 4 ういろう

問 59 小豆並餡の屈折計糖度として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 50前後
- 2 57前後
- 3 60前後
- 4 67前後

問 60 次の和菓子のうち、二つ種で作るものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 薬饅頭
- 2 田舎饅頭
- 3 大福餅
- 4 利休饅頭

製菓実技（洋菓子）

問 49 型(ムール)に関する次の記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

スポンジ型と似ているが、()は側面が底に対して垂直ではなく、上部が外側にやや広がって斜めになっている。

- 1 エンゼル型
- 2 マンケ型
- 3 タルト型
- 4 セルクル型

問 50 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。

共立て法で作る。一般的に油脂が入るので、しっとりとした仕上がりになる。流動性があるので、型に入れて焼き上げる。イタリアのジェノバ地方で生まれたので、この名がある。

- 1 パート・ダイヤモンド
- 2 ビスキュイ・ジョコンド
- 3 パータ・ジェノワーズ
- 4 ダクワーズ

問 51 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。

小麦粉、バター、塩、水、が基本材料（酢やワインを小麦粉の2～5％程度用いる場合もある）で、小麦粉、塩、水を練り上げた（ ）という生地とバターを重ねて焼くことにより、薄い生地が何層にも重なったように仕上がる。

- 1 パート・ルヴェ
- 2 パータ・フォンセ
- 3 デトランプ
- 4 ドゥ

問 52 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 麺棒で30 cm四方の正方形にパート・サブレをのばしてピケし、200℃のオーブンで15分間（軽く色付くまで）焼成する。
- ② アパレイユを作る。鍋に薄切りアーモンド以外の材料を入れ、中火にかけ、絶えずかき混ぜながら115℃まで煮詰める。
- ③ 火を止め、軽くローストした薄切りアーモンドを入れ、手早く混ぜ合わせ、①の上に流し入れて平らにならす。
- ④ 200℃のオーブンで15分間ほど焼成し、粗熱がとれたら、天板から取る。
- ⑤ 切り分けはまだ温かい状態で行い、裏返してから切ると、きれいに切れる。

- 1 タルト・タタン
- 2 タルト・オ・ポワール
- 3 シブースト
- 4 サブレ・フロランタン

問 53 パウンドケーキの仕込み工程で、正しいものを1つ選べなさい。

- 1 オールインワン法
- 2 シュガーバター法
- 3 フラワーバター法
- 4 ワンステップ法

問 54 次の記述が説明するものとして、正しいものを1つ選べなさい。

オーストリアの政治家であるメッテルニヒの命を受けた製菓人により考案された、オーストリアの代表的な菓子で、オーストリア菓子工業会では材料の配合や作り方の定義を定めており、それに従っていないとこの名を名づけることができないとしている。

- 1 リンツァートルテ
- 2 ザッハートルテ
- 3 カイザーシュニッテン
- 4 クグロフ

問 55 クリーム・パティシエールの基本配合で、()に入る数量として、最も適当なものを1つ選べなさい。

牛乳	300 g	バニラビーンズ	適量
グラニュー糖	() g	薄力粉	15 g
卵黄	60 g	コーンスターチ	15 g

- 1 40g
- 2 75 g
- 3 100 g
- 4 120 g

問 56 次の配合で作る製品の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

卵黄	60 g	生クリーム	300 g
バニラビーンズ	1/2 本	ソース・アングレーズ	適量
グラニュー糖	70 g	クレーム・シャンティイ	適量
牛乳	300 g	好みのフルーツ	
ゼラチン	12 g		

- 1 ムース・オ・フランボワーズ
- 2 スフレ・オ・ヴァニュー
- 3 バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニュー
- 4 カスタードプディング

問 57 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。

チョコレートは、スイート（ダーク）チョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、カカオマス、（ ）、ココアパウダーに分類される。

- 1 パータ・グラッセ
- 2 スフレ・グラッセ
- 3 パータ・フォンセ
- 4 グラス・ロワイヤル

問 58 以下の凝固剤とその原材料を表したもので、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 寒天＝紅藻類
- 2 ペクチン＝紅藻類
- 3 カラギーナン＝紅藻類
- 4 ゼラチン＝牛の骨・皮、豚の皮

問 59 気泡生地の中の卵白生地に分類される製品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パウンドケーキ
- 2 ロールケーキ
- 3 ラング・ド・シャ
- 4 ダックワーズ

問 60 ムラング・イタリエンヌの製法で、シロップは何度に加熱するか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 100℃前後
- 2 120℃前後
- 3 140℃前後
- 4 160℃前後

製 菓 実 技（製 パ ン）

問 49 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。

パンを作るには、小麦に含まれている（ ）が必要である。（ ）によってパンは膨らみ軟らかいパンができる。

- 1 アミロース
- 2 イースト
- 3 グルテン
- 4 アミロペクチン

問 50 パンの分類について、食パンの説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 主に食事に付け合わせて出される製品で、小型に作られるパンである。
- 2 主に間食として用いられ、砂糖、油脂、卵等が多いファイリング等を使用したパンである。
- 3 主に欧州各国で作られた製品で、じか焼きで表皮が硬いパンである。
- 4 主に主食用に使用し、長く食べても飽きのこないパンである。

問 51 パンの原料の保管について、原料貯蔵庫の最適な温度と湿度の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 温度 10 度以下、湿度 30%
- 2 温度 20 度、湿度 65%
- 3 温度 25 度、湿度 70%
- 4 温度 30 度、湿度 75%

問 52 生地発酵について、()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。

生地発酵の目的は、生地を伸展しやすい状態にし、生地膜を薄くして、生地の(A)を促進させ、(B)保持力を強めて、生地中に発酵生物を蓄積し、パンにより風味と芳香を与えることである。

- 1 A α化 B 水分
- 2 A 酸化 B ガス
- 3 A 硬化 B 水分
- 4 A α化 B ガス

問 53 ミキシングについて、ミキシング段階とその説明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 つかみどり段階 . . . 材料が雑然と混じった状態
- 2 水切れ段階 . . . 生地は弾力を失い結合力が無くなる。
- 3 結合段階 . . . 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 4 破壊段階 . . . 生地は粘着状になり流動性を帯びる。

問 54 製パン工程について、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。

分割によって開いて広がった生地の表面をなめらかにし、グルテン構造を整える。分割による生地切断面を内部に押し込み表面に薄い膜をつくり粘着性をなくす。

- 1 ベンチタイム
- 2 成形
- 3 丸め
- 4 ホイロ

問 55 製パン法について、中種法の説明として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 機械耐性に優れ、製品の保存性がよく老化が遅い。
- 2 技術的に難しいが少量の製品作りに向いている。
- 3 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。
- 4 発酵が十分に行われ、ことのほか風味や食感に優れている。

問 56 食パン(直捏法)の成形(ワンローフ型)について、次の記述の()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。

「生地を手で（ A ）つぶし、麺棒を使って平に伸ばし、平均にガスを抜く。平に伸ばした生地を巻き上げ、とじめを閉める。巻き終わりの閉じ口は型の（ B ）に接するようにして詰める。」

- | | |
|----------|------|
| 1 A しっかり | B 底辺 |
| 2 A 軽く | B 底辺 |
| 3 A しっかり | B 側面 |
| 4 A 軽く | B 側面 |

問 57 製パン工程について、冷蔵庫で生地のコールドが必要なお菓子として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 あんパン
- 2 レーズンブレッド
- 3 フランスパン
- 4 デニッシュ・ペストリー

問 58 クロワッサンの折り込みについて、3折を3回行った時に作られる層として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 9層
- 2 18層
- 3 27層
- 4 33層

問 59 パン製造について、基本工程にボイルが含まれるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イーストドーナツ
- 2 ベーグル
- 3 パン・オ・ノア
- 4 カイザーセンメル

問 60 窯入れ前の生地重量を A、窯出し後の製品重量を B とした場合、焼減率として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 焼減率 $= \frac{A-B}{A} \times 100(\%)$
- 2 焼減率 $= \frac{A+B}{A} \times 100(\%)$
- 3 焼減率 $= \frac{A-B}{B} \times 100(\%)$
- 4 焼減率 $= \frac{A+B}{B} \times 100(\%)$

令和3年度長崎県製菓衛生師試験 解答用紙

受験番号 000

氏名 長崎 太郎

衛生法規

問1	問2	問3
1	1	1

公衆衛生学

問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10	問11	問12
4	1	1	2	3	3	3	2	1

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
3	4	1	2	1	1・2 3・4

食品衛生学

問19	問20	問21	問22	問23	問24	問25	問26	問27	問28	問29	問30
2	2	4	4	2	4	1	2	1	1	3	3

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
4	2	1	3	1	4

製菓理論

問37	問38	問39	問40	問41	問42	問43	問44	問45	問46	問47	問48
1	4	4	3	4	2	4	1	4	3	1	2

製菓実技【選択した問題の()に○を記入してください】

和菓子 ()

問49	問50	問51	問52	問53	問54	問55	問56	問57	問58	問59	問60
3	1	2	3	4	4	1	2	2	2	1	3

洋菓子 ()

問49	問50	問51	問52	問53	問54	問55	問56	問57	問58	問59	問60
2	3	3	4	2	2	2	3	1	2	4	2

製パン ()

問49	問50	問51	問52	問53	問54	問55	問56	問57	問58	問59	問60
3	4	2	2	2	3	1	2	4	3	2	1

※ 受験者は記入しないで下さい

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	計
点	点	点	点	点	点	点	点