

令和4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

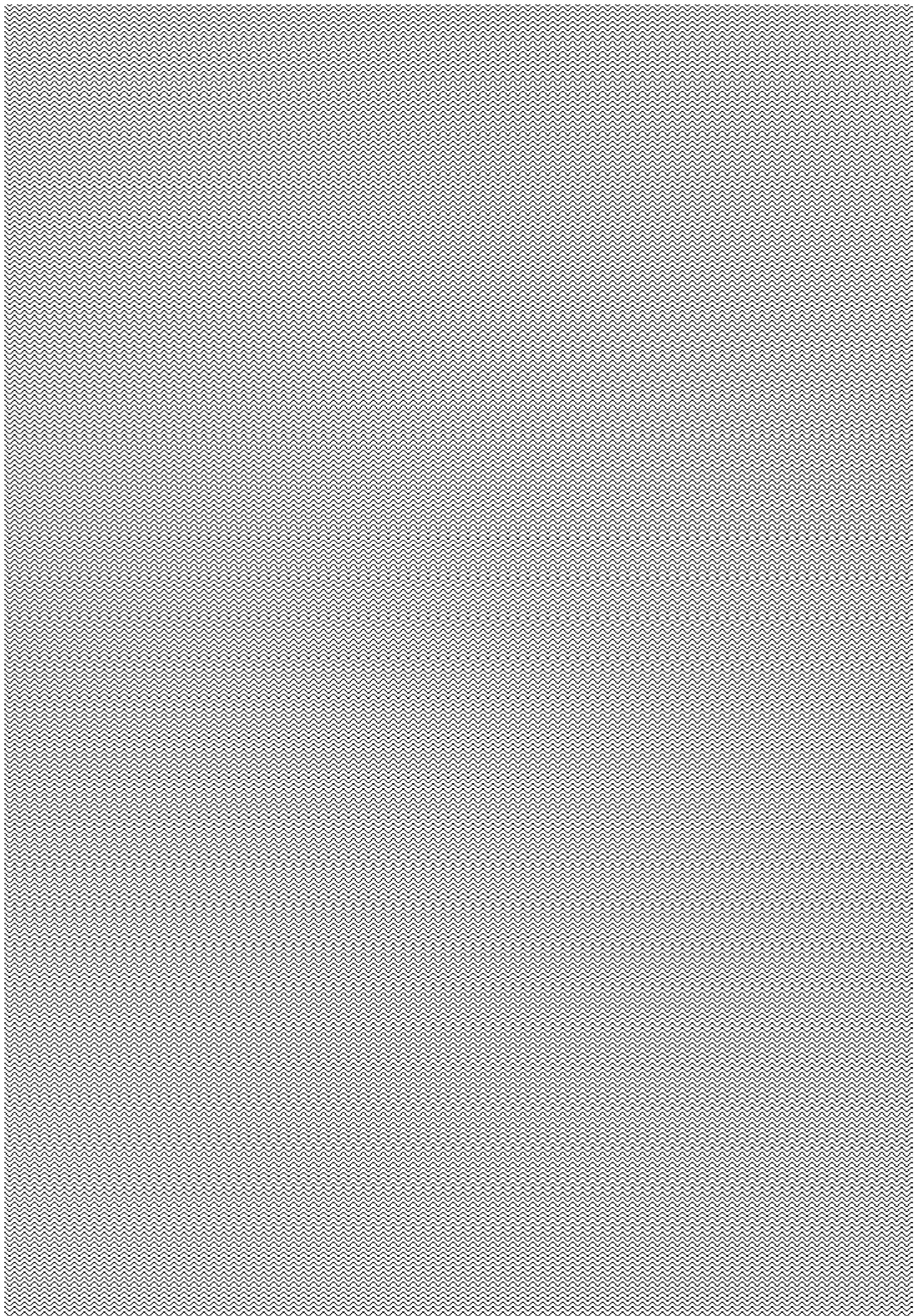
「始め」の合図があるまで開いてはいけません

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**および**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 製菓衛生師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。

製菓衛生師は(A) の資格であり、各都道府県で行われる製菓衛生師試験に合格したのち、(B) の都道府県知事に免許を申請し、製菓衛生師名簿に登録をすることで、製菓衛生師になることができる。

- 1 A 業務独占 B 本籍地
- 2 A 業務独占 B 住所地
- 3 A 名称独占 B 本籍地
- 4 A 名称独占 B 住所地

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 腐敗・変敗した食品および未熟な食品は、健康上無害である場合を除いて、販売してはならない。
- 2 食品衛生法において、営業者は食品等の自主回収をする際には、厚生労働大臣に報告をしなければならない。
- 3 食品衛生法における業種の分類として、菓子製造業（パン類、あん類含む）は営業許可業種に分類される。
- 4 食品衛生法では、食品だけではなく、器具・容器包装についても規格基準が定められている。

問3 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 地域保健法 — 地域住民の健康保持および増進
- 2 製菓衛生師法 — 菓子製造業に従事する者の資質の向上
- 3 食育基本法 — 食品の安全性の確保に関する施策の総合的な推進
- 4 健康増進法 — 国民の健康増進および国民保健の向上

公衆衛生学

問4 次のうち、地域保健法に規定する保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養改善および食品衛生に関する事項
- 2 国民健康保険に関する事項
- 3 医事および薬事に関する事項
- 4 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

問5 保健統計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 総人口は5年に一度実施される国勢調査で分かり、この調査は「人口動態調査」と呼ばれる。
- 2 国民の平均死亡年齢のことを「平均寿命」という。
- 3 健康上の問題で日常生活を制限されることなく生活できる期間のことを「健康寿命」という。
- 4 戦後、日本人の平均寿命が急伸したが、これは各年齢の平均余命が伸びたことが主な原因と考えられる。

問6 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 疫学研究とは、まん延している流行病が「なぜまん延しているのか」を解明していく学問であり、その手法は記述疫学、分析疫学、介入疫学の3段階に分かれる。
- 2 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、グラフを作成する一連の作業を「記述疫学」と呼び、この結果から「仮説設定」が行われる。
- 3 「病気のある群（症例群）と病気でない群（対照群）」と「曝露因子の有無」をそれぞれ分けて4分表を作り、オッズ比をみる手法を「症例・対照研究」という。
- 4 「コホート研究」は、「症例・対照研究」に比べ臨床的に信頼性が高く、結果を迅速に得ることができる。

問7 環境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 水道水は塩素消毒することが規定されているため、水道法に基づく「水質基準に関する省令」で規定する水質基準には、細菌に関する項目はない。
- 2 受水槽がある場合、受水槽の管理（年1回以上の清掃や毎月の点検等）は設置者が行われなければならない。
- 3 ネズミや害虫などの有害生物を駆除・防除することをペストコントロールといい、これは感染症まん延防止や食中毒発生防止の観点から非常に重要である。
- 4 産業廃棄物は外部委託により処理されるが、委託者はマニフェストにより適正な処理を確認する責務がある。

問8 次のうち、環境基本法で規定されている典型7公害として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酸性雨
- 2 土壌汚染
- 3 振動
- 4 悪臭

問9 次の消毒薬とその使用目的の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------------|---|----------|
| 1 次亜塩素酸ナトリウム | — | 手指消毒 |
| 2 塩化ベンザルコニウム（逆性石鹼） | — | 手指消毒 |
| 3 両面界面活性剤 | — | 吐物・排泄物消毒 |
| 4 アルコール | — | 吐物・排泄物消毒 |

問10 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 生活習慣病は、生活習慣によってのみ引き起こされる病気ではなく、遺伝、性、環境、人種などが関与する。
- 2 腹囲（内臓脂肪）が男性85cm以上、女性90cm以上であり、加えて血圧、空腹時血糖値、中性脂肪またはコレステロールの3つのうち2つ以上が基準に該当した場合、メタボリックシンドロームと診断される。
- 3 厚生労働省「人口動態調査」の死因統計による2020（令和2）年の死因上位5つのうち、「老衰、肺炎」を除いた「がん、心疾患、脳血管疾患」は生活習慣病である。
- 4 日本では健康診断を受けることが法律で義務付けられており、身体のすべての健康がチェックできるため、疾病の予防や早期発見に役立っている。

問11 次のうち、三類感染症として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 細菌性赤痢
- 2 コレラ
- 3 ペスト
- 4 腸チフス

問12 労働安全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」は、職場における労働者の安全と健康を確保し、快適な職場環境の形成を促進することを目的としている。
- 2 労働者の健康を守るためには、「作業環境管理」「作業管理」「健康管理」の3管理が必要とされている。
- 3 職場におけるメンタルヘルス対策として「ストレスチェック制度」があるが、これは本人に結果を通知して気づきを促し、個人のメンタル不調のリスクを低減させるもので、職場環境の改善につなげる取組みではない。
- 4 業務状疾病の認定には、業務と疾病に一定の因果関係が必要であるが、事業者の監督下であれば、職場以外でも業務上疾病として労災の対象となる。

食 品 学

問 13 水分活性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 水分活性は、純水の蒸気圧を食品の蒸気圧で割った値である。
- 2 ほぼすべての微生物が増殖しなくなるのは、水分活性が0.60以下のときである。
- 3 水分活性は、食品の加工方法や形状によって変化しない。
- 4 乾燥食品は水分活性が高く、腐敗しやすい。

問 14 食品の褐色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 皮をむいたリンゴをしばらく空気に触れるように放置すると褐色するのは、非酵素的な褐色反応である。
- 2 茶葉からカテキンとポリフェノールオキシダーゼ（酸化酵素）が漏出し、互いに反応することで、テアフラビンが生じる。
- 3 メイラード反応は、みそ・ビール・コーヒーの褐色や、パン・焼き菓子の焼き色に見られる。
- 4 カラメル化は、加熱によって生じる糖類の酸化反応である。

問 15 機能性食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 特別用途食品は、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あり、厚生労働省の許可を必要とする。
- 2 機能性表示食品は、消費者庁の許可を必要としない食品だが、その効果や安全性、表示について消費者庁に届出をする必要がある。
- 3 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とする食品であり、それに含まれる栄養成分の量に関係なく、国の許可なしに「栄養機能食品」と表示できる。
- 4 特定保健用食品は消費者庁の許可が必要な食品であるが、以前に体調の改善への関与があると証明された成分を含む食品である場合には、消費者庁の許可を経ずに、特定保健用食品であることを表示してもよい。

問 16 イモ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 サツマイモ（甘藷）は、炭水化物を主成分としており、ビタミンCも多く含んでいる。
- 2 ジャガイモ（馬鈴薯）は、発芽時の芽にソラニンと呼ばれる毒素を含んでいる。
- 3 コンニャクイモの主成分であるグルコマンナンは、人体で非常に消化されにくい成分であり、整腸効果が高い。
- 4 ヤマノイモの主成分は炭水化物であり、その構成成分は主にでんぷん、そして粘質物であるルチンで構成されている。

問 17 穀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 もち米とうるち米のうち、より粘り気があるのはアミロペクチンをほぼ100%含んでいるもち米である。
- 2 トウモロコシの皮と胚芽を除いて粗びきにしたものは、コーンミールと呼ばれる。
- 3 大麦の粉は、小麦粉と同様にこねるとグルテンを形成する。
- 4 ソバは、必須アミノ酸を含んでおり栄養価が高い。

問 18 次の呈味成分とそれを含む食材に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|---|-------|
| 1 | テオブロミン | — | ビール |
| 2 | コハク酸 | — | 貝類 |
| 3 | 乳酸 | — | ヨーグルト |
| 4 | スクロース | — | 砂糖 |

食 品 衛 生 学

問 19 食中毒の分類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 国内では、近年、毎年年間2000件を超える食中毒が報告され、患者は1万人を越えている。
- 2 食中毒の発生のピークは、6月～9月の高温多湿の時期である。
- 3 ノロウイルス食中毒は、生カキが原因食品と推定される事例のほかに、感染した調理事業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事例が多い。
- 4 食中毒のほとんどは、腐敗したものを食べることで発生している。

問 20 微生物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 細菌が増殖するには栄養、水分、温度の3つの条件が必要である。
- 2 細菌性食中毒は、感染型食中毒と毒素型食中毒に分類される。
- 3 食品の製造・加工などの過程で微生物により汚染されることを一次汚染という。
- 4 食品の微生物汚染の指標として、菌数測定と衛生指標菌測定がある。

問 21 黄色ブドウ球菌食中毒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 自然界に広く分布し、また人の皮膚、口、鼻の粘膜にも付着しており、傷口ができると侵入して化膿を引き起こす。
- 2 食中毒の原因となる食品は、いずし、カラシレンコンなど報告されている。
- 3 感染型食中毒に分類され、食品中で菌が増殖した時に作られる毒素によって発症する。
- 4 産生する毒素は、加熱で破壊されるので、黄色ブドウ球菌による食中毒の一番の予防法は加熱することである。

問 22 次のうち、食品添加物の使用基準において、使用料の最大限量が定められていない添加物として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 酸味料として使用するクエン酸
- 2 着色料として使用する銅クロロフィリンナトリウム
- 3 甘味料として使用するサッカリンナトリウム
- 4 乳化剤として使用するステアロイル乳酸カルシウム

問 23 次のうち、微生物による食中毒の予防三原則として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 「清潔」、「迅速又は低温管理」、「十分な加熱」
- 2 「整理・整頓」、「清掃」、「十分な加熱」
- 3 「整理・整頓」、「しつけ」、「十分な加熱」
- 4 「清潔」、「しつけ」、「迅速又は低温管理」

問 24 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 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすことをいう。
- 2 煮沸消毒は、沸騰した状態で30秒以上(5～30分間)加熱する方法で、すべての微生物を死滅させることはできないが、器具、ふきんなどの消毒には有効な方法である。
- 3 次亜塩素酸水は、食器、生野菜、床等の消毒に広く用いられているが、金属腐食性があることから、金属の器具には適さない。
- 4 アルコール消毒は、エチルアルコール濃度が高いほど消毒効果が高く、純アルコールが最も消毒効果が高い。

問 25 HACCPによる衛生管理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 HACCP システムは1 2原則7手順によって作成される。
- 2 HACCP が導入されれば、工程管理が確実に実行できることから一般的衛生管理は不要となる。
- 3 HACCP では、工程ごとにマニュアルを作成すると、記録の保存は必要ない。
- 4 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。

問 26 次のうち、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、大豆、そば、かに
- 2 卵、牛肉、大豆、乳、小麦、りんご、ゼラチン
- 3 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- 4 卵、乳、そば、えび、かに、そば、ごま

問 27 次のうち、一般用加工食品(菓子類を含む)の基本的な表示事項の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 商品名、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、製造者住所・氏名
- 2 名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、内容量、栄養成分、製造者住所・氏名
- 3 名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、屋号
- 4 商品名、保存の方法、原材料名、添加物、消費期限又は賞味期限、屋号

問 28 次のうち、食品添加物を使用し表示する場合、物質名に加えて用途名を併記しなければならないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 着色料
- 2 酸味料
- 3 膨張剤
- 4 乳化剤

問 29 食品取扱者の衛生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 作業衣は、汚れが目立たないように黒色を着用し、作業衣のまま外出することは避ける。
- 2 調理中に汚れものや生ものを取り扱った後、手が汚れていなければ、手洗いをする必要はない。
- 3 食品取扱者は定期的に検便をすることによって、病原菌の保菌者でないことを確認し、安心して作業できるようにすることが大切である。
- 4 手に傷がある場合、救急絆創膏などで傷の応急手当をすれば、直接食品に触れても問題ない。

問 30 食品における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 平成23年に発生した「東日本大震災」での原子力発電所稼働がきっかけとなり、現在は食品中の放射性物質について食品衛生法による基準値が設定されている。
- 2 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。
- 3 農薬、動物用医薬品および飼料添加物に対する規制は、現在、ネガティブリスト制度が用いられている。
- 4 カビが生産する毒素は、カビ毒または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。

栄 養 学

問 31 栄養素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 たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、無機質を五大栄養素という。
- 2 熱量源としてエネルギーをつくる成分となる栄養素は、糖質・たんぱく質・脂質である。
- 3 脂質はビタミンA・D・E・Kなど水溶性ビタミンの吸収にも役にたつ。
- 4 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸が無数に結合したものである。

問 32 無機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 成人の体内にあるカルシウム量は体重の1～2%で、そのうち99%が骨と歯に存在する。
- 2 ナトリウムの過剰摂取は、体水分量を増加させ心拍出量が多くなるため血圧の上昇を招く。
- 3 カリウムは体内の細胞内液に多く含まれ、ナトリウムの再吸収を抑制し、血圧を下げる作用がある。
- 4 フッ素は体内においてたんぱく質合成に関わっているため、欠乏すると乳児の場合は成長に影響が出る。

問 33 「食事バランスガイド」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 1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかを示したものである。
- 2 食事の望ましい組み合わせと食べる量の目安を示したものである。
- 3 食事のバランスを「コマ」のバランスに見立てたイラストで表現されている。
- 4 運動や水分摂取についてはイラスト中に記載されていない。

問 34 次の消化酵素とその働きによる物質の変化の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(消化酵素)	(分解前)	(分解後)
1 唾液アミラーゼ	— でんぷん	→ マルトース
2 ペプシン	— たんぱく質	→ ペプチド・アミノ酸
3 トリプシン	— たんぱく質	→ ペプチド・アミノ酸
4 ラクターゼ	— 乳糖	→ ブドウ糖・ガラクトース

問 35 食生活と疾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 糖尿病の食事では、適正な摂取エネルギー量とすることがポイントの1つとなる。
- 2 骨粗鬆症を予防するには、亜鉛の多い食品を取り入れ、栄養バランスのよい食事をする。
- 3 高血圧症では便秘は大敵となるため、毎日規則正しい排便を習慣づけるために、食物繊維の多い野菜、海藻、豆類など不足しないようにする。
- 4 肥満症の栄養管理は、摂取エネルギーを制限し、各栄養素の必要量を確保してバランスよく食べること、1日3食を規則正しく食べることである。

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、炭水化物、食塩相当量
- 2 熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム
- 3 熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、食物繊維、食塩相当量
- 4 熱量（エネルギー）、たんぱく質、コレステロール、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 甘蔗糖と甜菜糖は科学的にはほとんど変わらない。
- 2 原料となる甘蔗、甜菜の多くは亜熱帯地方で生産される。
- 3 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。
- 4 他の糖類に比べて結晶しやすい性質を持っている。

問 38 糖類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 ショ糖に酸を加えたり酵素を作用させると、等量の転化糖が生ずる。
- 2 ショ糖は水に溶けにくい。
- 3 ショ糖の甘味度は、ぶどう糖の75%ほどである。
- 4 ショ糖は転化糖より加熱したときの色つき度が高い。

問 39 次の甘味料に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷん糖 — トレハロース
- 2 人工甘味料 — サッカリンナトリウム
- 3 でんぷん糖 — ソルビトール
- 4 天然甘味料 — アスパルテーム

問 40 小麦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 原料の小麦はアメリカ、カナダ、オーストラリアなどから大量に輸入されている。
- 2 小麦粉のでんぷん質はグルテニンとグリアジンが主成分である。
- 3 小麦粉はでんぷんの含有量によって、強力粉、中力粉、薄力粉などに分類される。
- 4 小麦粉に適量の水を加えてよく捏ね、これを水で洗うと、粘着性のない塊が残るが、これが水を含んだグルテンである。

問 41 次の小麦粉とその主な用途に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|---|-------|
| 1 薄力粉 | — | 即席めん |
| 2 中力粉 | — | クラッカー |
| 3 強力粉 | — | 食パン |
| 4 デュラム粉 | — | マカロニ |

問 42 鶏卵の起泡性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 卵白は新鮮なほどに泡立ちやすく、きめが細かく安定性が高い。
- 2 生クリームに含まれる油脂は乳化状態になっているため、卵白の気泡の膜を直接的に破壊することはない。
- 3 卵白にレモン汁を加えると、酸化してしまい、気泡の安定性が弱まる。
- 4 銅製のボールを使用すると、卵白のたんぱく質が変質してしまい、起泡性が弱まる。

問 43 次のでん粉に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | |
|-------|---|-------|---|------|
| 1 白玉粉 | — | 生でん粉 | — | もち米 |
| 2 上新粉 | — | 生でん粉 | — | うるち米 |
| 3 上南粉 | — | 糊化でん粉 | — | もち米 |
| 4 最中種 | — | 糊化でん粉 | — | うるち米 |

問 44 次の記述にあてはまるバターの製造工程の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

クリームを7～13℃程度で激しくかくはんし、脂肪球に衝撃を与えて凝集させ、乳脂肪の小さな塊を作る。

- 1 チャーニング
- 2 クリーミング
- 3 ショートニング
- 4 フライニング

問 45 牛乳および乳製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 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどがカゼインという糖質である。
- 2 成人になり、牛乳の摂取量が減ると、ラクターゼの量がほとんどなくなる人もいる。
- 3 製造工程で乳脂肪を砕く均質化を行わない牛乳をノンホモ牛乳と呼ぶ。
- 4 ヨーグルトは、カゼインミセルが酸によってゲル化する特性を利用したものである。

問 46 凝固材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 寒天はテングサ、ヒラクサなどを原料とし、寒天水溶液は加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなる。
- 2 カラギーナンは紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出されるもので、アイスクリーム、フルーツゼリー、ジャム類などに広く用いられる。
- 3 ゼラチンは冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性をもった溶液となり、冷却すると寒天の10倍の強度をもったゲルとなる。
- 4 ペクチンは果実や野菜類など、あらゆる植物細胞を形成する多糖類で、一定濃度の糖分と酸があるとゲル化する。

問 47 チョコレート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 純チョコレートを年間通じて使用するには18℃程度の恒温室が必要である。
- 2 ブルームは、外観は悪いが、テクスチャーや香味が著しく低下するわけではない。
- 3 温度や湿度、振動や衝撃などによってもブルームが生ずる。
- 4 ブルームには脂肪が分離した固結化したファットブルームと、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結したシュガーブルームがある。

問 48 次の酒類とその原料に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カルヴァドス —— りんご
- 2 ラム酒 —— とうもろこし
- 3 コアントロー —— さくらんぼ
- 4 ブランデー —— 麦

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 (p21～26)
- ・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 和菓子は水分含量の違いによって生菓子・半生菓子・干菓子に区分されるが、次のうち、一般的な生菓子の水分量として最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 10%未満
- 2 10%以上20%未満
- 3 20%以上30%未満
- 4 30%以上

問 50 次のうち、和菓子の分類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 生菓子 — 餅物 — おはぎ
- 2 生菓子 — 練り物 — 求肥ぎゅうひ
- 3 半生菓子 — おか物 — 羊羹ようかん
- 4 干菓子 — 打ち物 — 落雁らくがん

問 51 次のうち、夏の和菓子として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 柏餅
- 2 葛桜
- 3 はなびら餅
- 4 若あゆ

問 52 次の和菓子の用語とその説明に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 泡切り — 混ぜ合わせた生地などの泡を潰すこと
- 2 かわばる — 生地が表面が乾くこと
- 3 ねき蜜 — 水と砂糖を合わせて作った蜜
- 4 ふを切る — 弾力や粘りをなくすこと

問 53 次の焼き物のうち、干菓子に分類されるものとして誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カステラ
- 2 ボーロ
- 3 焼き松葉
- 4 小麦煎餅

問 54 次の和菓子のうち、重曹を使用するものとして正しいもの1つ選びなさい。

- 1 薬饅頭
- 2 田舎饅頭
- 3 利久饅頭
- 4 黄味時雨

問 55 次のうち、どら焼皮の配合の割合における卵・砂糖・粉の比率として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵：1 砂糖：1 粉：1
- 2 卵：2 砂糖：1 粉：1
- 3 卵：1 砂糖：2 粉：1
- 4 卵：1 砂糖：1 粉：2

問 56 次の流し物の和菓子のうち、「糸寒天・水・グラニュー糖・水あめ・上南粉」を原料に作られるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 錦玉羹きんぎょくかん
- 2 吉野羹きん
- 3 上南羹かん
- 4 水羊羹ようかん

問 57 次のうち、焼き物用具として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平鍋
- 2 流し型
- 3 どらさじ
- 4 起こし金

問 58 次の和菓子のうち、上生菓子として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大福餅
- 2 薯蕷饅頭じょうよ
- 3 練切ねりきり
- 4 求肥ぎゅうひ

問 59 豆類の煮上げ時間に関する次の記述において、()に入る組み合わせとして最も適当なものを1つ選びなさい。

おおてぼう
大手亡の煮上がり時間は120分だった。同様の条件で(A)を煮上げた場合、その時間は(B)分だった。

- | | | | |
|-----|----------------------------|---|-----|
| 1 A | <small>だいなごん</small> 大納言小豆 | B | 120 |
| 2 A | 白小豆 | B | 120 |
| 3 A | えりも小豆 | B | 90 |
| 4 A | 大正金時 | B | 100 |

問 60 桃山に使用する寒梅粉の量は、山割りでどれくらいか。最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 8山の1
- 2 10山の1
- 3 12山の1
- 4 16山の1

製菓実技(洋菓子)

問 49 次の記述にあてはまるスポンジ生地の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

オペラやサン・マルクに使われるアーモンドの入ったスポンジケーキ。

- 1 パータ・ジェノワーズ
- 2 ビスキュイ・ジョコンド
- 3 パータ・ビスキュイ
- 4 ビスキュイ・ルーレ

問 50 パータ・ジェノワーズの製法に関する次の記述において、()に入るものとして最も適当なものを1つ選びなさい。

卵を温める温度は()が適当で、温度が低いと泡立ちが悪く、高すぎると気泡が大きくなり、粗い生地になる。

- 1 20～24℃
- 2 25～30℃
- 3 31～36℃
- 4 37～42℃

問 51 パータ・フォンセとパート・ブリゼの違いを表す次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パータ・フォンセでは卵黄を使うが、パート・ブリゼでは卵黄を使わない。
- 2 本来は最初のバターの状態が異なり、パータ・フォンセはクリーム状に柔らかくしたバターを使い、パート・ブリゼでは冷たいバターを用い、サブラージュしてから水分を加える。
- 3 パータ・フォンセには塩を入れるが、パート・ブリゼには塩は入れない。
- 4 パータ・フォンセはサブラージュでしっかりとグルテンを出す、パート・ブリゼはできるだけグルテンを出さないようにする。

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 フラン型にパート・シュクレをきっちり敷き、全体をピケし、冷蔵庫に入れて休ませる。
- ② 絞り出し袋にクレーム・ダマンドを入れ、①の中心から外側に向かって渦巻き状に絞り出し、カードで表面を平らにならす。
- ③ 洋ナシの水気をしっかりと切り、②の上に並べ、焼成する。
- ④ アプリコットジャムは鍋に入れ、10%の水を加えてよく混ぜ合わせ、煮詰める。
- ⑤ 焼き上がったら、粗熱をとり、煮詰めたアプリコットジャムを塗り、ピスタチオナッツの薄切りを飾る。

- 1 タルト・タタン
- 2 タルト・オ・ポワール
- 3 タルト・オ・ポンム
- 4 シブースト

問 53 シュー生地の製法のポイントに関する次の記述において、()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。

シュー生地は、含まれる(A)が急激に膨張し、(B)になることによって膨らむ。

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1 | A たんぱく質 | B グルテン |
| 2 | A 油脂 | B ガス |
| 3 | A 水分 | B 水蒸気 |
| 4 | A 卵 | B 固形 |

問 54 パート・フィユテ・オルディネールとパート・フィユテ・アンヴェルセの大きな違いに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パート・フィユテ・オルディネールは薄力粉、パート・フィユテ・アンヴェルセは強力粉を使う。
- 2 パート・フィユテ・オルディネールは四つ折り、パート・フィユテ・アンヴェルセは三つ折りと決まっている。
- 3 パート・フィユテ・オルディネールはデトランプで油脂を包んで折り畳む。パート・フィユテ・アンヴェルセは油脂でデトランプを包んで折り畳む。
- 4 パート・フィユテ・オルディネールよりパート・フィユテ・アンヴェルセの方が油脂分ははるかに多い。

問 55 次の説明の製品の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

1月6日のエピファニー（キリストの誕生を祝い、東方の3博士がベツレヘムを訪れたことを祝う祝日）に食べられるパイ。中にフェーヴ（「そら豆」の意）と呼ばれる陶磁器の人形などを入れて焼き、切り分けて配られたパイの中にフェーヴが入っていた人が、その集まりの王様や王妃様として祝福されるという風習である。

- 1 ガレット・エピファニー
- 2 ガレット・ブルトンヌ
- 3 そば粉のガレット
- 4 ガレット・デ・ロワ

問 56 次の説明のメレンゲの名称として、正しいものを1つ選びなさい。

卵白と砂糖を湯煎にかけ、70～80℃にして泡立てたもの。きめが細かく、こしが強いので、菓子の土台や細工物などに用いられる。

- 1 ムラング・イタリエンヌ
- 2 ムラング・シュイス
- 3 ムラング・オルディネール
- 4 ムラング・コキーク

問 57 次の配合・製法で作るクリーム of 名称として、正しいものを1つ選びなさい。

クレーム・パティシエール 400 g

クレーム・オ・ブール・オ・シロ・キュイ 200 g

- ① ボールにクレーム・パティシエールを入れ、スパテラで混ぜ、滑らかにする。
- ② ①にクレーム・オ・ブール・オ・シロ・キュイを少しずつ加え、滑らかな状態になるまで混ぜ合わせる。

- 1 クレーム・ムスリーヌ
- 2 クレーム・ダイヤモンド
- 3 クレーム・ディプロマット
- 4 クレーム・シブースト

問 58 次の説明の製品の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

コンフィズリーの分野に含まれるもので、砂糖、水飴、水を116～118℃まで煮詰め、これを冷まし、白くなるまで練ったもの。砂糖の再結晶化により真っ白になり、きめ細かいとろけるような口あたりとなる。菓子や果実にかけるなどして使用する。

- 1 アイシング
- 2 フォンダン
- 3 グラス・ロワイヤル
- 4 パステイヤージュ

問 59 次の製法で作るデザートの名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖に水を加えてキツネ色にこがす。
- ② 火からおろし、湯を入れて硬さを調節し、カップに流し込む。
- ③ 卵をほぐし砂糖の半量を加え混ぜる。
- ④ 残りの砂糖とバニラビーンズを入れた牛乳を火にかけ、60～70℃位に温める。
- ⑤ 卵に牛乳を加えて混ぜ、ふるいで裏漉しし、しばらくおいて表面に浮いた泡を取り除く。
- ⑥ カップに流し込み、150～160℃のオーブンで湯煎焼きする。

- 1 バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニーク
- 2 ムース・オ・フランボワーズ
- 3 カスタードプディング
- 4 クリスマस्पディング

問 60 次の特徴を持つ製品の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

ココアパウダーにココアバター以外の植物油脂と砂糖を加えたもの。テンパリングの必要がなく、流動性があり、コーティングしやすい。

- 1 パータ・ボンブ
- 2 パータ・グラッセ
- 3 スフレ・グラッセ
- 4 グラス・オ・ショコラ

製菓実技（製パン）

問 49 次のパンの分類のうち、ハード系パンとして正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クロワッサン
- 2 バターロール
- 3 フランスパン
- 4 パン・ド・ミ

問 50 次の世界の代表的なパンに関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 日本 — クリームパン
- 2 ドイツ — プンパニッケル
- 3 アメリカ — スコーン
- 4 インド — ナン

問 51 ミキシングの6段階に関する次の記述にあてはまるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

生地が弾力を失い結合力がなくなっている状態。

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

問 52 ベンチタイム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 ベンチタイムは最終発酵ともいい、傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- 2 ベンチタイム中の生地発酵は進行しない。
- 3 ベンチ箱にはできるだけ間隔を詰めて生地を並べる。
- 4 ベンチタイムをとることにより、発酵や香りが良くなる。

問 53 次の文章が説明するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

発酵した生地を押し、発酵中に発生した炭酸ガスを放出し、新しい酸素を取り入れることで生地中の気泡を均一にして発酵を促す工程。

- 1 分割
- 2 丸め
- 3 パンチ
- 4 ホイロ

問 54 次のうち、オートリーズに関する説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉、モルト、水だけを混ぜ合わせ、15～30分休ませた後、残りの材料を入れ、ミキシングする製法。
- 2 一般的にこねすぎのこと、最終段階より後のミキシング。
- 3 発酵した生地に指を突き刺し、発酵度合いを確認するテスト。
- 4 麺棒を使って生地を平らに伸ばし、均一にガスを抜く工程。

問 55 次の基本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。

フランス粉	50%	クルミ	20%
全粒粉	50%	水	70%
イースト	2%		
食塩	2%		

- 1 ベーグル
- 2 パン・オ・ノア
- 3 イースト・ドーナツ
- 4 クロワッサン

問 56 次のうち、フランスパンの製造において特徴的な工程を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 次の文章のような特徴をもつパンの名称として、正しいものを1つ選びなさい。

スクエアタイプ、ストリングタイプ、ツイストタイプなど様々な形に、フィリングやトッピングの組み合わせで製品を作るといった、菓子的な要素がふんだんに取り入れられたパン。

- 1 カイザーゼンメル
- 2 デニッシュ
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 ブリオッシュ

問 58 クロワッサンの基本配合材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

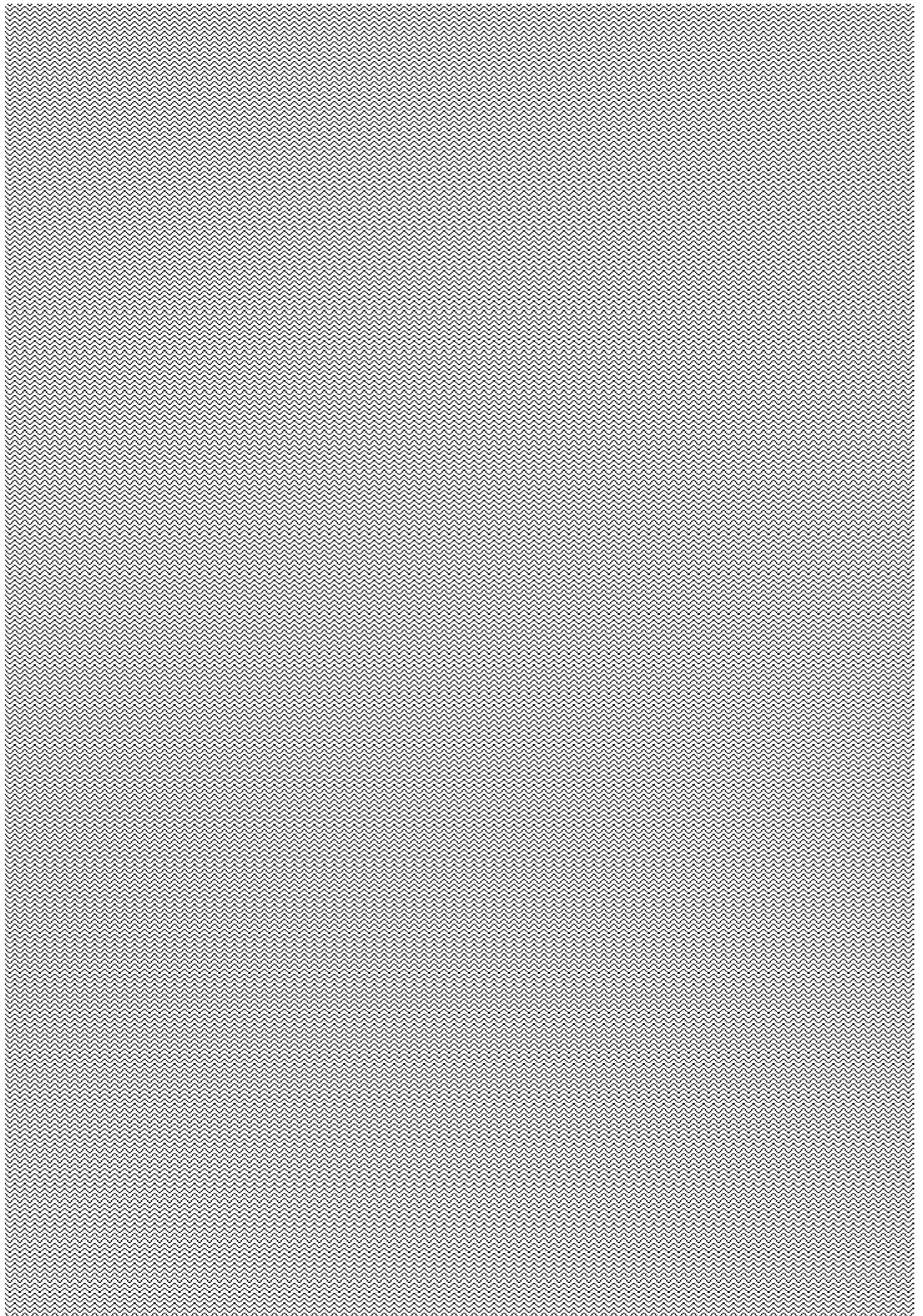
- 1 バター
- 2 ベーキングパウダー
- 3 脱脂粉乳
- 4 イースト

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のうち、正しいものを1つ選びなさい。

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

問 60 焼減率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 同一の焼成条件では、焼減率の大きいときほど火どおりがよい。
- 2 焼減率とは、生地がオーブンで焼成されたときに失う重量の割合のことである。
- 3 最大の焼減率となるのは、高温だけで焼成をしたときである。
- 4 焼成ロスは一般的に8～15%程度の範囲だが、焼く製品、焼成方法によって異なる。



令和4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
4	2	3

公衆衛生学

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

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
2	1	2	4	3	1

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
3	3	1	1	1	4	4	3	2	1	3	3

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
3	4	4	2	2	1

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
2	1	4	1	1	2	4	1	1	3	2	1

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
4	3	3	3	1	3	1	3	2	1	4	4

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	4	2	2	3	3	4	2	1	2	3	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	3	1	4	3	1	2	4	2	2	1	3

※ 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