

令和6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。



衛 生 法 規

問 1 次の製菓衛生師免許に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、1 年以内に免許証を免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 2 製菓衛生師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。その際は、免許を与えた都道府県知事に申請しなければならない。
- 3 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書と必要書類を添え、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 4 製菓衛生師は、製菓衛生師免許の記載事項に変更が生じたときは、最寄りの市町村保健センターへ免許証の書換え交付を申請できる。

問 2 次の法律とその法律に規定されている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 食育基本法 — 食品衛生監視員による監視指導
- 2 食品表示法 — 添加物の規制に関すること
- 3 食品衛生法 — 営業許可制と営業届出制
- 4 地域保健法 — 食品の規格・基準

問 3 次の食品安全基本法第 1 条の抜粋の記述について、() の中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。

食品の (A) の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の (B) 並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、(C) の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

- | | | | |
|---|-------|------|------|
| 1 | A 安定性 | B 責務 | C 食品 |
| 2 | A 安全性 | B 所在 | C 物流 |
| 3 | A 安全性 | B 責務 | C 食品 |
| 4 | A 安定性 | B 所在 | C 物流 |

公 衆 衛 生 学

問 4 公衆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 日本国憲法第 25 条に定められている生存権とは、すべての国民が有する、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利のことである。
- 2 国は、「保健」「医療」「介護」「福祉」といったすべての生活部面において、社会福祉、社会保障および公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。
- 3 公衆衛生を推進する行政体制として、国（厚生労働省）、都道府県（衛生部局、保健所）、市町村（衛生部局、保健センター）が地域保健法により規定されている。
- 4 市町の保健センター業務は、生活環境の基盤整備（環境衛生、食品衛生、医事・薬事、医療安全等）、感染症、難病、精神保健、健康危機管理を基本とし、医師、保健師、薬剤師、獣医師、管理栄養士、診療放射線技師、臨床検査技師などの専門職が配置されている。

問 5 公害事件に関する次の語句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 水俣病 | － | メチル水銀 | － | 水質汚濁 |
| 2 イタイイタイ病 | － | カドミウム | － | 土壌汚染 |
| 3 四日市ぜんそく | － | 二酸化硫黄 | － | 大気汚染 |
| 4 新潟水俣病 | － | メチル水銀 | － | 水質汚濁 |

問 6 環境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 受水槽のある施設では、年 1 回以上の清掃のほか、日々の点検として蛇口からの水道水について、色、濁り、臭い、味や残留窒素の有無を確認する。
- 2 廃棄物のうち、一般家庭ではなく事業活動から出てくる廃棄物のことを産業廃棄物と言い、専門の収集運搬業者に委託する必要がある。
- 3 ねずみが媒介する感染症として、ペスト、腎症候性出血熱、マラリア、フィラリア症などが挙げられる。
- 4 現代の住宅は気密性が高まり、室内の化学物質やカビ、ダニによる「シックハウス症候群」が問題となっていることから、温湿度計を設置し対策を図ることが望ましい。

問 7 感染症の起こる三条件として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 感染経路
- 2 感染率
- 3 感染源
- 4 宿主

問 8 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、かつては成人病と呼ばれ、成人病は「加齢により生じる疾病で、放置すると危険なもの」と定義されていた。
- 2 時代とともに食習慣が洋風化し、肉や乳製品などの動物性食品の摂取が急増したことに伴って、1965（昭和40）から1996（平成8）年にかけて、生活習慣病が急増した。
- 3 現在の日本における三大死因は、「がん（悪性新生物）」「心臓病」「高血圧症」とされている。
- 4 内臓肥満に加えて、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などが組み合わさり、動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことを「メタボリックシンドローム」と呼ぶ。

問 9 次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 生活習慣は、幼少期から長年にわたって形成されるため、できるだけ早い段階で見直すことが最も重要である。
- 2 食生活は生活習慣病と関係が深く、過度な飲酒をしない、必ず朝食を食べる、間食を控えるなど、食生活を見直すことは生活習慣病の予防につながる。
- 3 菓子には脂質や糖質などカロリーが高いものも含まれるが、工夫することで不足しがちなビタミンやミネラルなど健康に欠かせない栄養素を取ることも可能である。
- 4 がんは壮年期を過ぎた発症が多く、生活習慣病と関係がある疾病であり、近年では食事の西欧化に伴って大腸がんが減少する一方で、胃がんが増加傾向にある。

問 10 産業保健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 国民の半数以上が就業している我が国において、労働と健康の問題は非常に重要であり、職場の労働条件や作業環境を改善することを「労働衛生」と呼んでいる。
- 2 労働災害とは、労働者の業務上の、あるいは通勤途上の負傷や疾病、障がい、死亡のことを呼び、労働者が労働災害によって負傷あるいは死亡した場合は、労働基準監督署長に届ける必要がある。
- 3 作業姿勢や作業手順、労働強度や労働時間、休憩時間や休日の取り方は労働者の健康に大きく影響する。そのため、生産技術の高度化や情報化により、精神的緊張は減りつつあり、管理的職種の精神的なストレスもかなり軽減されてきた。
- 4 作業関連疾患とは、高血圧症や心疾患など一般的に広く存在する疾患ではあるが、職業上の要因が加わってこれらが発生したり、増悪したりすることを言う。

問 11 人口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 ある一定の時点を期して調査した全人口の状態を統計化したものを「人口静態統計」、1 年間に発生した出生、死亡、婚姻、離婚という人口変動要因を統計化したものを「人口動態統計」と呼び、5 年ごとの国勢調査は「人口静態統計」により作成されている。
- 2 15 歳～49 歳までの男女について、年齢別出生率を合計したもののことを「合計特殊出生率」と言う。
- 3 我が国の総人口は 1970（昭和 45）年には 1 億人を超えたが、2008 年（平成 20 年）をピークに減少に転じると共に、急速な高齢化が進展し、人口に占める高齢者人口割合は 2025 年には 30%に至るとされている。
- 4 我が国の死亡率は、明治から大正時代には人口 1,000 人に対して 20 人代であったが、戦後、感染症による死亡の減少等により著しく改善し、1982 年には 6 人代となったものの、高齢者人口割合が増加したことで、それ以降の死亡率は増加傾向にある。

問 12 労働衛生管理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、総括安全衛生管理者、衛生管理者、産業医、安全衛生推進者などを事業場の規模に応じて選任しなければならない。
- 2 すべての事業所で、職場ごとの「安全衛生委員会」の設置が義務付けられており、管理する者や組織が職場と連携しながら、労働者の安全と健康確保のための活動を行っている。
- 3 労働衛生管理を推進するにあたって重要となる「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」のことを「労働衛生の 3 管理」と呼ぶ。
- 4 事業者が労働者の健康状態を把握したうえで、適切な就業上の措置や保健指導を実施することを目的として、常時 50 人以上の労働者を雇用する事業者は、労働基準監督署に一般健康診断の結果報告が義務付けられている。

食	品	学
---	---	---

問 13 次の「自由水」と「結合水」の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 「結合水」は、食品中の成分と強く結合しており、日常の生活条件（1 気圧）では蒸発や凍結をしない。
- 2 「自由水」は食品中の成分と結合することがなく、温度変化によって蒸発や凍結など自由な活動が可能である。
- 3 「結合水」は微生物や菌の繁殖に利用されるため、「結合水」が多い食品では腐敗などが生じやすい。
- 4 食品中に「自由水」が多い食品は乾燥しやすく、時間とともに食感などのおいしさの要因を失う。

問 14 果実類の食用部位の分類と果実の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- | | |
|------------------|-------|
| 1 仁果(じんか)類 | － ナシ |
| 2 準仁果(じゅんじんか)類 | － イチゴ |
| 3 核果類 | － リンゴ |
| 4 漿果(しょうか)類 (果皮) | － レモン |

問 15 次の食品の褐変反応の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 食品の褐変反応は酵素的反応と非酵素的反応に分類される。
- 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ある。
- 3 非酵素的褐変反応は、カラメル化とメイラード反応の大きく 2 つに分類される。
- 4 非酵素的褐変を積極的に利用した食品として、紅茶やウーロン茶などがあげられる。

問 16 次の食品のうち、機能性表示が認められていないものを 1 つ選びなさい。

- 1 特別用途食品
- 2 栄養機能食品
- 3 特定保健用食品
- 4 機能性表示食品

問 17 次の食物アレルギー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 食物アレルギーとは、食品に含まれる特定のたんぱく質（アレルゲン）によって引き起こされる。
- 2 アレルゲンがごく微量でも引き起こされ、皮膚のかゆみ、じんましん、下痢、腹痛などの症状が起きる。
- 3 アレルゲンによる症状は軽症で死に至る危険性はない。
- 4 加工食品では、原材料中にアレルギーを引き起こす食品を表示することが定められている。

問 18 小麦粉の分類とその主な用途の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 強力粉 － ビスケット
- 2 中力粉 － パン
- 3 薄力粉 － ケーキ
- 4 強力粉 － 天ぷら

食 品 衛 生 学

問 19 次の微生物に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 微生物は増殖できる温度帯によって「低温菌」「中温菌」「高温菌」に分けられるが、人の健康危害に関与する菌のほとんどは「中温菌」である。
- 2 食中毒菌の原因となるボツリヌス菌、セレウス菌、ウエルシュ菌は芽胞を形成し、 121°C で20分の高温高圧で処理しても死滅させることができない。
- 3 最低増殖温度以下にすれば微生物は死滅するため、冷蔵または冷凍すれば常温に戻しても微生物が増殖することはない。
- 4 大部分の細菌は酸性から中性を好むことから、アルカリ性にすれば増殖を抑制できるため、pH を上げることで保存性が高められる。

問 20 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 製造、加工、保存の目的で使用されていても、最終食品に残存していない場合は食品添加物には該当しないものとして取り扱う。
- 2 食品添加物には、安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣が指定した「指定添加物」のほか、長年使用され、厚生労働大臣が認めた「既存添加物」などがある。
- 3 サッカリンは、砂糖の 500 倍の甘さを持つ人工甘味料で、第一次世界大戦時には様々な場面で使用されてきたが、1960 年代に発がん性があるとされ、現在では国内使用が禁止されている。
- 4 人の味覚や嗅覚、視覚を刺激して、食品をよりおいしくみせ、食欲や食品の嗜好性を高めるための目的で食品添加物を使用してはならない。

問 21 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 食品に付着している微生物等によって食品の成分が分解され、悪臭や色調の変化などを生じさせることを「腐敗」と呼び、「腐敗」の多くは食中毒の原因となる。
- 2 「腐敗」を分類すると、たんぱく質が微生物によって分解され、硫化水素やアンモニアなどの生成による悪臭やガスが発生するものを「変敗」、炭水化物や脂肪などが分解される現象を「腐敗」と呼ぶ。
- 3 油脂を含む食品などが光や熱の影響を受けて、空気中の酸素と結合すると、色が褐色化し、臭気や味が悪くなり、食中毒の原因ともなる。
- 4 炭水化物が分解されて乳酸や酢酸、アルコールなどを生成し、これらが官能的に心地よいものや人の生活に有用なものとなることを「酸化」と呼ぶ。

問 22 次の食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- | | |
|---------------|------------|
| 1 細菌性食中毒（感染型） | － 黄色ブドウ球菌 |
| 2 細菌性食中毒（毒素型） | － 腸管出血性大腸菌 |
| 3 自然毒食中毒 | － ヒスタミン |
| 4 ウイルス性食中毒 | － クドア |

問 23 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 潜伏期間は 1 ～ 3 日で、主な症状は腹痛、吐き気、下痢で、発熱や頭痛はほとんど起きない。
- 2 ノロウイルスの不活性化には、消毒用アルコールが効果的である。
- 3 ウイルス性食中毒のうち、日本では患者数、事件数共に 90%以上をノロウイルスが占めている。
- 4 ノロウイルスは自然界で増殖するとされており、野生獣肉などの加熱不十分な食品や汚染された水等による事故が目立つ。

問 24 次のアレルギー表示に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 アレルゲンのうち表示義務のある特定原材料には、令和 5 年 3 月に新たに「くるみ」が加わり、「卵、乳、小麦、大豆、えび、かに、くるみ、そば、落花生」の 9 種類となった。
- 2 完全に特定原材料を除去することが難しい場合には、「〇〇が入っているかもしれません」という注意喚起をすることが推奨されている。
- 3 アレルギーの症例が少ないか症状が軽いと思われるものとして、牛肉や豚肉、りんごやカシューナッツなど 20 品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。
- 4 アレルゲンの表示をする際、原材料と食品添加物を明確に区別するため、欄を別に設けて表示することが義務付けられており、改行やスラッシュ（／）で区切るなどは認められない。

問 25 次の食品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 食品衛生法は、BSE の発生や食品偽装問題、大手乳業会社の製品による大規模食中毒の発生を受けて、2003（平成 15）年に制定された法律である。
- 2 食品安全委員会とは、国民の健康保護を最重要と捉え、食品健康影響評価やリスクコミュニケーションの実施、緊急事態への対応などを行う機関である。
- 3 食品等事業者自らが衛生管理を行う手法の一つとして、H A C C P 手法がある。
- 4 安全性や有益性、健全性を備えた食品を供給するためには、「From Farm To Table」と呼ばれるフードチェーンすべてを考えていかなければならない。

【食品衛生学】

問 26 次の食品営業施設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 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保管庫を汚染させる恐れがあるため、専用の容器に移し替えるべきである。
- 2 食品営業施設には、施設ごとに食品衛生管理者を置き、衛生管理を行わせなくてはならない。
- 3 食品営業施設では、食品の製造工程で発生する危害を予め分析し、管理方法を決め、確実に実行していく HACCP に沿った衛生管理に取り組まなければならない。
- 4 食品営業施設では、作業環境や工程における衛生管理を日々記録し、保管しておかなければならない。

問 27 次の食品添加物の用途と名称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 保存料 — ソルビン酸カリウム
- 2 甘味料 — サッカリンナトリウム
- 3 香料 — 銅クロロフィル
- 4 調味料 — L-グルタミン酸ナトリウム

問 28 次のボツリヌス食中毒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 ボツリヌス菌が産生する毒素は非常に猛毒であるが、熱に弱く、煮沸すれば 1 ～ 2 分で不活性化される。
- 2 ボツリヌス食中毒は、潜伏期間は多くが 12 ～ 36 時間とされ、特徴的な症状として腹痛や下痢などを引き起こし、重症になると死亡することもある。
- 3 ボツリヌス食中毒は、世界中で発生しており、日本で報告されているものは、A ～ G 型のうち、E 型がほとんどを占めるが、近年 A 型及び B 型の食中毒例も発生している。
- 4 ボツリヌス菌は、酸素がない場所で増殖し、芽胞を形成する。A 型菌の芽胞は熱に強く、死滅させるには 120℃、4 分間以上の加熱が必要とされる。

【食品衛生学】

問 29 次の対象と消毒方法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 食器類（金属、耐熱ガラス） | － | 煮沸・蒸気消毒 |
| 2 まな板（合成樹脂製） | － | 次亜塩素酸ナトリウム |
| 3 おしぼり・布巾 | － | 煮沸・蒸気消毒 |
| 4 手指 | － | 次亜塩素酸ナトリウム |

問 30 一般に、食中毒予防の三原則と言われているものとして、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 微生物を増やさない（迅速・低温保存）
- 2 微生物を殺す（加熱殺菌）
- 3 微生物を使わない（使用菌の限定）
- 4 微生物をつけない（汚染させない）

栄 養 学

問 31 次のたんぱく質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 たんぱく質は、約 20 種類のアミノ酸が結合して構成される成分である。
- 2 バリン・アラニン・イソロイシンなどの 9 種類のアミノ酸は、体内で合成されないため食物から摂取しなければならない「不可欠（必須）アミノ酸」である。
- 3 たんぱく質は、胃においてペプシンの作用によりペプトンに分解される。
- 4 小麦のグルテンやゼリーの原料であるゼラチンなど、食品中にも多種のたんぱく質が存在する。

問 32 次のミネラル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 ナトリウムは主に食塩やみそ、しょうゆなどの調味料から摂取されており、摂取量が多いと高血圧の発症率が高くなるため、過剰摂取には注意が必要である。
- 2 カリウムはナトリウムの排泄を促進し、高血圧に対して抑制的に働く栄養素であり、多くの食品に含まれている。
- 3 カルシウムは、体内に最も多く含まれるミネラルで、その約 80% が骨や歯の成分として体を支える働きをしている。
- 4 微量ミネラルの鉄は、体内では約 60～70% が赤血球中の血色素ヘモグロビンに含まれるほか、筋肉中のミオグロビンの構成成分として約 10%、貯蔵鉄として約 20～30% が肝臓、脾臓、骨髄に存在している。

問 33 次のホルモン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 ホルモンは、生体の恒常性を維持（体温や血糖値などを一定の範囲内に収めようとする働き）するために重要な働きをしている。
- 2 膵臓ホルモンの 1 つのグルカゴンは、血糖値を低下させ、同化を促進する。
- 3 甲状腺ホルモンのサイロキシンが過剰に分泌されるとバセドウ病となり、基礎代謝量や体温の上昇が見られ、エネルギー消費量を増大させる。
- 4 副腎皮質で合成・分泌されるアルドステロンはナトリウムや体水分量、浸透圧の維持に、コルチゾールは血糖の維持に関与している。

問 34 次の栄養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 「栄養」とは、生物が体外から取り込んだ物質を、代謝によってエネルギーや体の成分にし、不要な物質を処理して、老廃物として排泄する一連の過程をいう。
- 2 「栄養素」とは、代謝を営むために体外から取り込む食物に含まれる物質のことである。
- 3 栄養素のうち、熱量を供給する三大熱量素は、炭水化物、脂質、ビタミンである。
- 4 栄養素は、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンの 5 つに大別され、「五大栄養素」と呼ばれている。

問 35 次の食事バランスガイド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 食事バランスガイドは、コマの形と料理のイラストで、1 日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、大まかな量を表現している。
- 2 食事バランスガイドは、健康を維持するためには、食事のバランスと休養が大事であることをわかりやすく示したものである。
- 3 食事バランスガイドでは、菓子・嗜好飲料はコマを回すためのヒモとして表現されている。
- 4 食事バランスガイドでは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の 5 つの区分ごとに 1 日にそれぞれをどれだけ食べればよいか示している。

問 36 次の健康づくり対策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 世界保健機関（WHO）は、「健康とは、単に病気ではない、虚弱でないだけでなく、身体的、精神的そして社会的に完全に良好な状態を指す」と健康について定義している。
- 2 近年、日本の健康づくり対策では、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防だけでなく、重症化予防、高齢者の低栄養や認知症、要介護状態を予防し、「健康寿命」を延ばすことが目標となっている。
- 3 国民健康・栄養調査では国民の身体状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況が明らかにされ、結果は国民の健康増進、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。
- 4 日本型食生活の特徴として食塩の過剰摂取が問題視されてきたが、減塩の取り組みが効果を上げ、令和元年には、日本人の食事摂取基準（2020 年版）における成人男性の食塩摂取の目標量である 7.5 g/日未満を達成できている。

製 菓 理 論

問37 砂糖とその主な性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 ざらめ糖 — 粒子が細かく、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 2 上白糖 — 固まりやすいので転化糖をかけている。
- 3 黒砂糖 — 何度も繰り返し煮詰められるため、薄茶色に色づいている。
- 4 和三盆糖 — グラニュー糖など純度の高い砂糖を粉碎して粉状にしたもの。

問38 ショ糖の特性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 ショ糖に酸を加えて加熱したり酵素を反応させたりすると、ブドウ糖と果糖に加水分解される。この反応を「転化反応」という。
- 2 ショ糖はほかの糖類に比べて結晶しやすい性質を持っている。フォンダンやマロングラッセなどは一度溶けたショ糖が再び結晶する性質を利用したものである。
- 3 ショ糖は水に溶けやすく、水1にショ糖2を溶解でき、またほかの材料と簡単に混合することができる。
- 4 水全体に占める結合水の割合を「水分活性」と呼び、水分活性の値が高くなるほど、細菌、カビ、酵母などの活動は抑制される。

問39 水あめに関する次の記述のうち、()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。

(A) 度は砂糖の半分以上で、デキストリンによる (B) 効果や艶出し乾き止め、砂糖の (C) に使用される。

(A) — (B) — (C)

- | | | | |
|---|----|----|------|
| 1 | 甘味 | 増粘 | 結晶防止 |
| 2 | 糖 | 保水 | 加水分解 |
| 3 | 酸 | 消化 | 酸化防止 |
| 4 | 粘 | 吸水 | 再結晶化 |

問40 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 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは「たんぱく質」である。
- 2 小麦粉の重要な調理特性は、主にたんぱく質の含有量により変わってくる。
- 3 小麦粉はたんぱく質含有量の多いほうから、「強力粉」、「準強力粉」、「中力粉」、「薄力粉」に分類され、用途に合わせて使い分けられる。
- 4 小麦粉の種類によってグルテンの「量」だけでなく「質」にも違いがある。一般的に、薄力粉よりも強力粉に含まれるグルテンの方が粘弾性が強い。

問41 次のうち、でんぷん全体に占めるアミロペクチン含量が一番多いものを1つ選びなさい。

- 1 馬鈴薯（ジャガイモ）
- 2 小麦
- 3 甘藷（サツマイモ）
- 4 糯（もち）米

問42 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 卵白の泡立ちやすさやメレンゲの安定性は、卵白の鮮度や温度だけでなく、ボウルの材質によっても変化する。
- 2 卵黄には強い乳化力をもつ「レシチン」が含まれているため、卵黄を配合した生地では、中に含まれる水分と油脂をうまく乳化させることができる。
- 3 卵黄と卵白では熱に対する変化が異なり、加熱すると、卵黄より卵白の方が先に完全凝固する。
- 4 乾燥全卵の水和液はほとんど起泡性を示さないため、起泡を目的とする菓子製造には不適である。

問43 牛乳の成分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 脂肪は乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれ、特に揮発性脂肪酸の酪酸などが多く、これらはバターの特有のフレーバーに関係がある。
- 2 たんぱく質は乳たんぱくといわれ、主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種で、このうちラクトアルブミンがもっとも多い。
- 3 乳糖は牛乳特有の甘みの少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占め、ブドウ糖と麦芽糖からなり水に溶けやすい。
- 4 無機質成分として、特に鉄分の含有量が多い。

問44 純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 カカオバター含量が多いので冬でも軟らかい。
- 2 カカオマスに粉糖、粉乳、カカオバターを加えた素材である。
- 3 風味は極めて良好で、高級チョコレートに使用される。
- 4 テンパリング（調温）を誤るとブルームが起きやすい。

問45 果実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 甘味の強さは、ショ糖を1とした場合、果糖は0.6である。
- 2 果糖は甘味の強さに温度依存性があり、冷却すると甘味が弱くなる。
- 3 カキ、ナシ、モモ、リンゴなどは木になっているとき、日光の当たらない部分のほうが、日光の当たる果頂の部分より甘味が強い。
- 4 ブドウは枝に近いところがいちばん甘く、内部の枝に近い部分は甘みが薄い。

問46 酒類に関する次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 醸造酒 — ワイン
- 2 蒸留酒 — ブランデー
- 3 混成酒 — みりん
- 4 醸造酒 — ラム

問47 次の記述にあてはまる凝固剤の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

温水に溶けて粘性を持った溶液となり、冷却すると弾性を持ったゲルになる。
主な成分はたんぱく質で、保形性をはじめ起泡性や保護コロイド性などを持つことから、マシュマロ、ヌガー、アイスクリームなど、幅広い利用面を持っている。

- 1 ゼラチン
- 2 寒天
- 3 カラギーナン
- 4 ペクチン

問48 膨張剤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 小麦粉の中に含まれるフラボノイド系色素が、重曹が持つアルカリ性の影響で黄色く発色する現象が見られる。
- 2 イスパタは白く蒸す場合に適しており、ベーキングパウダーと比べると生地を膨らませる力は強い。
- 3 焼き物用のベーキングパウダーは、焼成中のメイラード反応の効果を上げるために、全般にpHを弱酸性にしている。
- 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、ボリュームも出るように調整されている。

製 菓 実 技（ 選 択 ）

ここからは、選択問題です。

- ・和菓子 (p24～27)
- ・洋菓子 (p28～32)
- ・製パン (p33～36)

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 季節とその季節にちなんだ和菓子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 | 春 | — | うぐいす餅 |
| 2 | 夏 | — | 水無月 |
| 3 | 秋 | — | 栗蒸し羊羹 |
| 4 | 冬 | — | 月見だんご |

問50 飾り菓子を作る際に用いられる雲平生地の作り方の名称として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 もみ雲平
- 2 蒸し雲平
- 3 冷やし雲平
- 4 ぬくめ雲平

問51 黄味時雨^{しぐれ}の生地の基本配合で使用される原材料のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 黄味火取り餡
- 2 卵黄
- 3 薄力粉
- 4 ベーキングパウダー

問52 次の淡雪羹を製造する際の注意事項のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 メレンゲは、しっかり泡立てる。
- 2 着色するときは、冷めてから行う。
- 3 冷やしすぎると、すぐに固まってしまうので注意する。
- 4 メレンゲに熱を加えないといたむ場合があるので、寒天液が熱いうちにメレンゲを合わせる。

問53 蒸し練り法で作る ^{ぎゅうひ} 求肥の基本配合で、餅粉 120g を使用した場合の上白糖の使用量として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 50g
- 2 100g
- 3 240g
- 4 120g

問54 次の和菓子の用語とその説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------|---|------------------|
| 1 | いら | — | 上用粉のこと |
| 2 | でっちる | — | 生地などをもんで滑らかにすること |
| 3 | 割り勝ち | — | 砂糖の量が粉の量より多いこと |
| 4 | ふを切る | — | 弾力や粘りをなくすこと |

問55 和菓子で使用するでんぷん類のうち、地上でんぷんに分類されるものを1つ選びなさい。

- 1 浮き粉
- 2 くず粉
- 3 片栗粉
- 4 わらび粉

問56 桃山の生地の基本配合のうち、使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 黄味火取り餡
- 2 味甚粉（寒梅粉）
- 3 生卵黄
- 4 蜂蜜

問57 長崎カステラについての説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 長崎カステラはオランダから入ってきた菓子である。
- 2 カステラでよく用いられる重さの単位「斤」は、1斤が約600gである。
- 3 基本配合では、粉の倍量の砂糖と卵を使用する。
- 4 もちあめを使用すると、風味やおいしさが増す。

問58 次の和菓子の材料において、上新粉を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 柏餅
- 2 すあま(寿甘)
- 3 団子
- 4 豆大福

問59 次の饅頭のうち、材料に黒砂糖を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 黒糖饅頭
- 2 大島饅頭
- 3 カステラ饅頭
- 4 利久饅頭

問60 次の黄味餡の製法を順に記載したもののうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 鍋にグラニュー糖と砂糖と水を入れ、強火にかけて沸騰させる。
- 2 白生餡を加え、へら数は少なくし、木じゃくして手早く混ぜ合わせながら全体に火を入れる。
- 3 煮詰まってきたら徐々に火を弱め、軟らかく炊き上げ、火から下ろす。
- 4 溶いた卵黄を餡の入った鍋に一気にすべて入れて混ぜ合わせ、再度火にかけて炊き上げる。

製菓実技（洋菓子）

問49 次の基本配合で作るビスキュイショコラについて、ココアの分量として最も適当なものを1つ選びなさい。

卵黄	375 g	ココア	() g
砂糖	325 g	卵白	375 g
薄力粉	180 g	グラニュー糖	100 g

- 1 50 g
- 2 80 g
- 3 100 g
- 4 120 g

問50 次の基本配合で作るジェノワーズ生地について、グラニュー糖の分量として、最も適当なものを1つ選びなさい。

(直径18 cm 台分)			
全卵	180 g	薄力粉	90 g
グラニュー糖	() g	バター	30 g

- 1 80 g
- 2 90 g
- 3 100 g
- 4 110 g

問51 次のパート・シューの説明について、（ ）に入る語句として、最も適当なものを1つ選びなさい。

シューの独特な形は、小麦粉に含まれるでんぷんやグルテン、卵のたんぱく質、油脂などが相互に作用して作られたものである。でんぷんに水を加えると膨潤し、熱を加えると（ ）し、さらに加熱すると大きく膨れ上がる膨化性という性質がある。

- 1 固 化
- 2 軟 化
- 3 糊 化
- 4 液 化

問52 次の配合・製法で作るクッキーの名称として、正しいものを1つ選びなさい。

[アパレイユ]

バター	100 g	グラニュー糖	150 g
生クリーム	100 g	水飴	50 g
蜂蜜	50 g	薄切りアーモンド	150 g

- ① パート・サブレを 30 cm 四方の正方形に延ばしてピケし、200℃のオーブンで軽く色付くまで白焼きする。
- ② アパレイユを作る。上記の配合の薄切りアーモンド以外を鍋に入れ、中火で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の上に流し入れ平らにならす。
- ④ 200℃のオーブンでアパレイユに焼き色がつくまで 15 分間ほど焼成する。
- ⑤ 粗熱をとって温かいうちにカットする。

- 1 ラング・ド・シャ
- 2 ミロワール
- 3 パルミエ
- 4 サブレ・フロランタン

問53 ジュレやムースなどの凝固生地に使われる凝固剤には大きく4つあげられる。
ゼラチン、ペクチン、カラギーナンと、もう一つは何か、最も適当なものを1つ選
びなさい。

- 1 グルテン
- 2 メレンゲ
- 3 寒天
- 4 葛粉

問54 パリ・プレストに使う生地として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パータ・フォンセ
- 2 パータ・シュー
- 3 パート・ルヴェ
- 4 パータ・グラッセ

問55 カトルカールの製法の種類として、最も適当でないものを1つ選びなさい。

- 1 シュガーバッタ法
- 2 別立て法
- 3 オールインワン法
- 4 フラワーバッタ法

問56 フレジエに使う生地とクリームの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| 1 | ビスキュイ・アマンド | — | クレーム・オ・ブール |
| 2 | ビスキュイ・アマンド | — | クレーム・シャンティー |
| 3 | ビスキュイ・ルーロー | — | クレーム・シャンティー |
| 4 | ビスキュイ・ジョコンド | — | クレーム・オ・ブール |

問57 次の説明にあてはまる名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- ・ カカオ豆の外皮を除き、粉碎したもの。
- ・ 砂糖などほかの成分をまったく含まない純粋なカカオで、黒に近い茶色をしている。

- 1 ダークチョコレート
- 2 ココアバター
- 3 パータ・グラッセ
- 4 カカオマス

問58 ショコラグラズールを使って表面を覆ったオーストリアの代表的な菓子の名称について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 リンツァートルテ
- 2 アップフェル・シュトゥルーデル
- 3 ザッハートルテ
- 4 カルディナール・シュニッテン

問59 次の説明にあてはまるテンパリング法として、正しいものを1つ選びなさい。

45℃ぐらいに溶かしたチョコレートに、細かく刻んだチョコレート（テンパリングされたもの）を加えて温度を下げる。最終温度を 32℃にする（ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは 30℃）。

- 1 フレーク法
- 2 水冷法
- 3 温熱法
- 4 ダブリール法

問60 次の説明にあてはまる型（ムール）の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

底がない円形の型。タルトレットなどを焼くときや、ムースを仕込むときなどに使用する。天板やバットの上に置き、生地を流し込んで焼いたり冷やしたりする。大きさや高さはさまざまである。

- 1 マンケ型
- 2 セルクル型
- 3 エンゼル型
- 4 スポンジ型

製 菓 実 技（製パン）

問49 パンの分類に関する次の記述のうち、最も適しているものを1つ選びなさい。

型に入れずに、小型に作られ、主として食事に付け合わせて出される製品

- 1 食パン
- 2 ロールパン
- 3 菓子パン
- 4 ドーナツ

問50 原料の保存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 各主原料が貯蔵中に何らかの変化をきたす原因は、微生物によるもの、乾燥や吸湿によるもの、あるいは酸化によるもの等である。
- 2 原料貯蔵庫は、温度20℃、湿度65％を保てる場所であれば最適といえる。
- 3 原料貯蔵庫は、空気の通気性がよく、直射日光を受けない場所がよい。
- 4 原料貯蔵庫への昆虫類の混入を防ぐ為、原料の有無にかかわらず、庫内へ殺虫剤を散布する必要がある。

問51 ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）に関する次の段階の記述のうち、最も適当なものを1つ選びなさい。

生地が粘着状になり、流動性を帯びている6段階目

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

問52 次の酵素と作用物質と分解生成物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(酵素)	—	(作用物質)	—	(分解生成物)
1 プロテアーゼ	—	たんぱく質	—	アミノ酸、ペプチド
2 アミラーゼ	—	でん粉、グリコーゲン	—	ガラクトース
3 ラクターゼ	—	乳糖	—	2分子のブドウ糖
4 インベルターゼ	—	ショ糖	—	アルコール、炭酸ガス

問53 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 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼成ロス（焼減率）という。
- 2 焼成ロスは、主に発酵によって生成された揮発性物質の散逸や、水分の蒸発によって生じる。
- 3 同一の焼成条件では、焼減率が大きいときほど火通りがよく、クラストの色、厚さも大きい。
- 4 始め高温で、のちに中温で焼成すると、最大の焼減率で済み、低温だけで焼成すると、最低の焼減率になる。

問54 クロワッサンに関する次の記述のうち、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 ロールイン油脂は、小麦粉に対し30%程度用いるのが良い。
- 2 ロールイン油脂は、小麦粉に対し100%程度用いるのが良い。
- 3 ロールイン油脂は、生地に対し30%程度用いるのが良い。
- 4 ロールイン油脂は、生地に対し100%程度用いるのが良い。

問55 製パン法に関する次の記述のうち、最も適当なものを1つ選びなさい。

ボリュームが出にくく老化が早い、比較的短時間で、原材料の特徴を生かした風味よいパンを作ることができる。

- 1 液種法
- 2 発酵種法
- 3 中種法
- 4 直捏法

問56 製パン条件に関する次の記述のうち、一般的に発酵時間が短くなる条件を1つ選びなさい。

- 1 糖の配合量を材料総量の7～8%より増やす。
- 2 生地のコね上げ温度を高くする。
- 3 乳製品の配合量を増やす。
- 4 ミキシング時間を基準より長くする。

問57 焼成後の腰折れがおこる原因について、次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼き上がりのパン内部にある水蒸気がクラムからゆっくりと放出されてクラストを湿らせた。
- 2 クラム中の気泡に充満した高温のガスや空気が、冷却されて収縮した。
- 3 水分や油分が多くて生地が軟らかすぎたり、発酵させすぎた。
- 4 クラム中の不安定な気泡が一気に抜けて外気と入れ換わり、安定した気泡になった。

問58 製パン工程とその説明の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 一次発酵 — 分割、丸めによって引き締まった生地を、休ませて緩ませ成形しやすくする工程。ベンチタイムとも呼ばれる。
- 2 中間発酵 — ミキシングが終わった生地を適切な温度と湿度に置くことにより、特有の風味と味を作り出し、膨らませる工程。フロアタイムとも呼ばれる。
- 3 パンチ — 適正に発酵した生地を押す工程。発酵状態を確認するための方法に「フィンガーテスト」がある。
- 4 丸め — 発酵が終わったパン生地を、目的の重量になるように正確に切り分ける工程。

問59 製パンに関する用語とその説明の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クープ — 生地をボイルすること。
- 2 フィリング — 中に入れる詰めもののこと。
- 3 リーン — 焼成する前に入れる切込みのこと。
- 4 ケトリング — 油脂や卵が少ないパンのこと。

問60 焼成時のスチームの役割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 生地の外側の温度を下げることで、表面の焼成を遅らせ、内部の膨張を助長する。
- 2 パンのクラストに光沢を与え、外観をより美しいものにする。
- 3 油脂の多いパンに使用することで、過度な膨張を抑え、焼成後の縮みを防ぐ。
- 4 きめの細かいクラストを形成し、さらに焼成中に生地の水分が蒸発するのを減少させる。

令和6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
2	3	3

公衆衛生学

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

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
3	1	4	1	3	3

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

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
2	3	2	3	2	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
2	4	1	1	4	3	1	1	4	4	1	3

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