

令和8年度 製菓衛生師試験問題

令和8年7月24日(金)実施

指示があるまで開いてはいけません

注 意 事 項

- 試験科目は、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技です。
- 製菓実技は選択問題です。
和菓子・洋菓子・製パンの3科目から1科目を選択し、該当する科目に○を付けて解答用紙欄に解答してください。
2科目以上選択した場合、製菓実技の解答全てが無効になります。
- 試験時間は、13時30分～15時30分です。
- 解答用紙の所定欄に、受験番号、氏名を正確に記入してください。受験番号は、右詰で記入し、余りの欄には0（ゼロ）を書き込んでください。

(受験番号01番の記入例)

受験 番号	0	0	1
	1		3

(受験番号50番の記入例)

受験 番号	0	5	0
	1		3

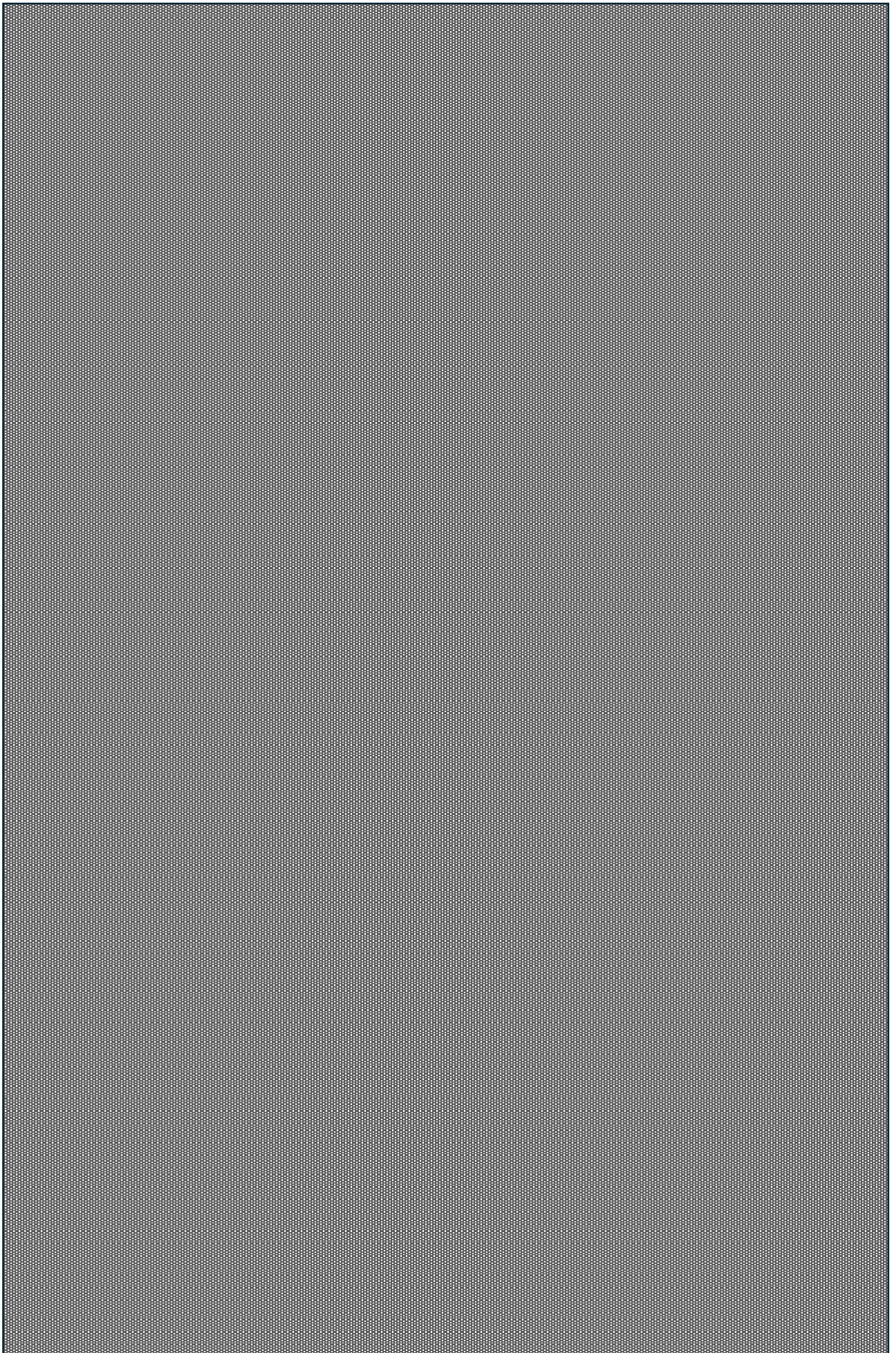
- 解答は、該当するものを1つだけ選び、解答用紙にその番号を記入してください。複数解答は無得点となります。

問	1	2	3
解 答 欄	1	1	1
	4		6

← 解答欄下の数字は、試験問題・解答には関係ありません。

- 試験開始後30分以上経過するまで、退場できません。
- 退場するときは、解答用紙を裏返しにして、机の上に置いてください。
- 問題用紙は持ち帰って構いません。

宮 崎 県



衛生法規

問 1 次の製菓衛生師免許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) 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、試験を受けた都道府県の知事が与える。
- (2) 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。
- (3) 製菓衛生師免許を受けた後、本籍地の変更や結婚等による氏名の変更が生じたときは、30 日以内に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- (4) 免許証をなくして再交付を受けた場合、後日になってなくしたと思っていた免許証を発見したときは、発見した日から5日以内にこれを返納しなければならない。

問 2 次の関係法令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) 食品安全基本法は、食の安全を守るために、平成 15 年に制定された。
- (2) 健康増進法では、受動喫煙の防止が規定されているが、飲食店については適用されない。
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症や細菌性赤痢に感染した場合、感染症法により、飲食物に直接接触する業務への就業が制限される。
- (4) 食品表示基準において、原材料名は使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示しなければならない。

問3 食品衛生法について、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 飲食店営業や菓子製造業は許可ではなく届出で営業できる。
- (2) 販売の用に供し、又は営業上使用する器具・容器包装あるいはこれらの原材料について、規格を定めたり、又はこれらの製造方法について基準を定めたりすることはできない。
- (3) 病原微生物により汚染され、又はその疑いがある、人の健康を損なうおそれがある食品を販売してはならない。
- (4) 営業者は、食品衛生法に違反した食品等を回収するときは、遅滞なく警察に届けなければならない。

公衆衛生学

問 1 次の衛生統計に関する記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) 人口動態統計とは、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をいう。
- (2) 日本の死因は、戦前は結核や肺炎・気管支炎などの感染症が多かったが、1981 年以降は老衰が最も多い。
- (3) 日本の出生率は 2005 年には過去最低であったが、それ以降、微増傾向にある。
- (4) 2023 年の推計では、日本は 2040 年には高齢化率 34%に至るとされている。

問 2 次の感染症・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) 結核はこの 15 年で著しく減少し、国内の年間の患者数は年間 100 人未満となっている。
- (2) 2019 年 12 月に中国武漢市で確認された新型コロナウイルス感染症は、世界に流行が拡大し、WHO は 2020 年にパンデミックを宣言した。
- (3) 戦前戦後に多くみられた細菌性赤痢は、公衆衛生水準の向上や治療薬の開発により、減少した。
- (4) ノロウイルス感染症は、食中毒事件として集団感染が報告されることも少なくない。

問3 次の感染症のうち、感染症法に基づく分類で、2類感染症でないものを1つ選びなさい。

- (1) ボツリヌス症
- (2) ジフテリア
- (3) 結核
- (4) 鳥インフルエンザ (H5N1、H7N9)

問4 次の生活習慣病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) 一般に生活習慣病の原因は複雑で、長年にわたる多くの生活習慣が関係している。
- (2) 動脈硬化とは動脈の壁が硬く、もろくなる状態である。
- (3) 糖尿病は、膵臓のホルモンであるインスリンの絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害で、遺伝的な素質は関係しない。
- (4) 高血圧症と動脈硬化症は、互いに原因となり結果となりながら徐々に悪化する。

問5 大気汚染に係る環境基準が設定されている物質として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ホルムアルデヒド
- (2) 浮遊粒子状物質
- (3) 二酸化硫黄
- (4) 光化学オキシダント

問 6 化学的消毒法で、吐物・排泄物による汚染に適切な消毒薬として、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウム
- (2) アルコール
- (3) ポピドンヨード
- (4) 両性界面活性剤

問 7 次の産業保健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) 労働者の健康を維持するために、職場の労働条件や作業環境を改善することを「労働衛生」という。
- (2) 作業環境とは、労働する場の環境条件のことで、温度条件、空気の清浄度、採光、音、振動、有害エネルギーなどが含まれる。
- (3) 労働者が労働災害により負傷した（休業4日以上）場合あるいは死亡した場合は、保健所長に届ける必要がある。
- (4) 労働安全衛生マネジメントシステムは、事業者が労働者の協力のもとに自主的に行う安全衛生管理のための仕組みである。

問 8 次の媒介害虫とその媒介害虫が引き起こす感染症の組み合わせのうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) イエカ — ペスト
- (2) ノミ — フィラリア症
- (3) マダニ — 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
- (4) ヒゼンダニ — マラリア

問9 次の環境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) 紫外線には、紅斑作用、ビタミンD形成作用、殺菌作用等の作用がある。
- (2) 人体の約30%は水分であり、一般に成人が1日に必要な水の摂取量は1～2ℓといわれている。
- (3) 微小粒子状物質(PM_{2.5})は、粒子の大きさが非常に小さいため、肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器疾患、肺がんのリスクや循環器系への影響も懸念されている。
- (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、たとえ微量であっても持続的に曝露され続ければ影響が現れる可能性があるといわれている。

食品学

問1 次の食品の成分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) 辛味成分 | — カプサイシン | — 胡椒 |
| (2) うま味成分 | — グルタミン酸ナトリウム | — こんぶ |
| (3) 香気成分 | — ジアリルジスルフィド | — にんにく |
| (4) えぐ味 | — シュウ酸カルシウム | — ほうれんそう |

問2 次の穀類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) 米の中で、インド型＜長粒種＞は粘性が弱く、炊飯すると粘り気のない食感となる。
- (2) 小麦粉はたんぱく質の多いものほど粘り気が強い。
- (3) 米の保存方法は、玄米貯蔵が最良である。
- (4) パスタ類は強力粉、うどんは中力粉、ケーキやクッキーは薄力粉が使われる。

問3 次のイモ類及びでんぷん類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) イモ類をゆでた時のビタミンB₁やビタミンCの損失は野菜に比べて多い。
- (2) ジャガイモでんぷんは保水力が高く、魚肉練り製品の膨脹剤、増粘剤に利用される。
- (3) キャッサバの甘味種は、酵素分解して除毒し、でんぷん（タピオカ）として利用されている。
- (4) サトイモは、菓子原料として「かるかん」に使われる。

問4 次の野菜類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) 葉菜類 — なす
- (2) 茎菜類 — しゅんぎく
- (3) 根菜類 — れんこん
- (4) 花菜類 — ブロッコリー

問5 次の食品の保存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) 冷凍食品の品温は、食品衛生法で、微生物が増殖できない -15°C 以下にすることが定められている。
- (2) チルドの食品は、調理後に急速冷却し、低温(約 0°C)で保存・流通販売される。
- (3) 塩漬け法は、食品に食塩を加えることにより、食品中の結合水を少なくし、自由水を増やすことで、保存性を高める方法である。
- (4) ガス貯蔵法は、青果物に多く用いられる保存方法である。

問6 次の乳類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 乳牛から搾乳した乳を「牛乳」といい、殺菌等の工程を経て飲料として流通販売されるものを「生乳」という。
- (2) LL牛乳は、常温では長期保存ができない。
- (3) 脱脂粉乳は、ビタミンAがほとんど残っていない。
- (4) プロセスチーズは、最終工程で加熱処理されないチーズである。

食品衛生学

問1 食品表示基準に基づき、表示が義務付けられている特定原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) くるみ
- (2) そば
- (3) ピスタチオ
- (4) 落花生

問2 次の食中毒の原因物質と分類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) ヒスタミン — 化学物質
- (2) アフラトキシン — 寄生虫
- (3) テトロドトキシン — 動物性自然毒
- (4) ボツリヌス菌 — 細菌

問3 次の黄色ブドウ球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) 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しているが、一般的には化膿した傷の中に見られる。
- (2) 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素をマイコトキシンという。
- (3) 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因となりやすい食品として、にぎり飯、仕出し弁当、玉子焼などがある。
- (4) 黄色ブドウ球菌の増殖に伴って産生された毒素は、通常の加熱によって破壊されることはない。

問4 次の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) ノロウイルスによる食中毒は、生カキが原因食品と推定される事例のほかに、ノロウイルスに感染した食品取り扱い従事者等から食品が汚染されて、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。
- (2) ノロウイルスによる主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱である。
- (3) 体調不良がないにもかかわらずノロウイルスに感染している「無症状病原体保有者」がいることがわかっている。
- (4) ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、エタノールでの手指の消毒が重要である。

問5 次の食中毒菌に関する記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌が腸管内に存在しているのは、ヒトと鳥類のみである。
- (2) カンピロバクターは海水中に存在し、3%前後の塩分を好む。
- (3) ウェルシュ菌は芽胞を作る嫌気性菌で、前日に加熱調理されたシチューやカレーなどが原因となることが多い。
- (4) 腸炎ビブリオ食中毒では、ベロ毒素により腹痛や血便などの出血性腸炎を起こし、小児や高齢者では溶血性尿毒症症候群を併発し重症化することがある。

問6 次の食品添加物の種類と物質名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) 保存料 — 亜硝酸ナトリウム
- (2) 防カビ剤 — イマザリル
- (3) 甘味料 — D-ソルビット
- (4) 香料 — バニリン

問 7 次のH A C C Pに関する記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) 営業者は一般的な衛生管理基準とH A C C Pに沿った衛生管理の基準に従い、衛生管理計画を作成する必要がある。
- (2) H A C C Pによる衛生管理は「ファイナルチェック方式」である。
- (3) 従事者がおおむね 50 人以下の小規模事業所においても、H A C C Pの7原則12手順をそのまま実践しなければならない。
- (4) 衛生管理計画は一度作成すれば見直す必要はない。

問 8 次の食品添加物の使用に関する記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) 安息香酸は、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁に使用してはならない。
- (2) チアベンダゾールは、かんきつ類およびバナナに使用してはならない。
- (3) サッカリンナトリウムはアイスクリーム類に使用してはならない。
- (4) アスパルテームについて使用基準はない。

問 9 次の食品中における有害物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) 我が国は重金属による重大な健康被害を何回も経験しており、イタイイタイ病や水俣病などが代表的事件として挙げられる。
- (2) 動物用医薬品とは牛、豚、鶏、蜜蜂、養殖水産物などに使用する疾病診断薬、治療薬、予防薬をいう。
- (3) 有機塩素系農薬は、分解されにくいため長く環境中にとどまり、そこに生育する生物を汚染し、それらを食品として人間が摂取する食物連鎖によって濃縮が起こる。
- (4) 食品表示法により、食品中の放射能の規制値が制定されている。

問 1 0 次の洗浄と消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) 中性洗剤は、石油や椰子油などを原料として化学的に合成されたもので、洗浄力が優れている。
- (2) 滅菌とは、芽胞を含むすべての微生物を死滅させることで、手術用器具や検査器具に使用される消毒方法である。
- (3) 逆性石けんは普通の石けんと混ぜて使用することで、殺菌効果が増強する。
- (4) 煮沸消毒は沸騰した十分な量の湯の中で5～30 分間加熱する方法で、食器具・布巾・タオルなどの消毒に適している。

問 1 1 次のうち、食品表示法で一般的加工品に義務付けられている表示事項として、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- (1) 製造年月日
- (2) 保存の方法
- (3) 内容量
- (4) 添加物

問 1 2 次の食品取り扱い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) 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なければならない。
- (2) 定期的に検便を行い病原菌の保菌者でないことを確認することが大切である。
- (3) 手に傷がある場合、食品に直接触れる作業を行う場合は、救急絆創膏などで傷の応急手当を行う。
- (4) 作業前には、手指の爪を短く切り、指輪や腕時計を外してから手洗いに取り掛かる。

栄養学

問1 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) たんぱく質は、9種類のアミノ酸で構成されている。
- (2) 体内で合成することができないアミノ酸を「必須アミノ酸」という。
- (3) 赤身肉に含まれるヘモグロビンは鉄を含まない色素たんぱく質である。
- (4) アラニンは「必須アミノ酸」である。

問2 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 複合脂質であるレシチンは、卵黄や大豆に多く含まれる。
- (2) 長鎖脂肪酸は水に溶けやすく、食用油脂には含まれない。
- (3) α -リノレン酸はn-6系脂肪酸である。
- (4) 植物性油脂や魚油は飽和脂肪酸を多く含む。

問3 次のビタミンと欠乏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) ビタミンA — 夜盲症
- (2) ビタミンD — くる病
- (3) ビタミンB₁ — かつけ
- (4) ビタミンC — 血液凝固不良

問 4 次の水分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) 体水分量は乳児が最も多く、加齢に伴い減少していく。
- (2) 大量の発汗や下痢などがあると、血液の浸透圧が低下する。
- (3) 体水分を体重の7～14%失うと、精神症状が現れる。
- (4) 体水分の排泄は、尿や糞便のほかに、皮膚や呼気から蒸気として失われる。

問 5 次の食生活と疾病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) 日本人の食事摂取基準（2025年版）における食塩摂取の目標量は、成人男性では7.5g/日未満、成人女性では6.5g/日未満に設定されている。
- (2) 脂質の過剰摂取は、動脈硬化や心臓病、大腸がんなどの一因にもなる。
- (3) 食塩を過剰摂取すると、高血圧、ひいては脳卒中や心臓病などの循環器疾患病を起こしやすくなる。
- (4) 国民健康・栄養調査によると、平成25年以降、食塩の摂取量は増加傾向である。

問 6 次の栄養素の消化と吸収に関する記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) 大腸で吸収された単糖類は、門脈を通過して肝臓に運ばれる。
- (2) たんぱく質は、唾液に含まれるアミラーゼに続き、膵液中に含まれるたんぱく質分解酵素により分解されてペプチドとなる。
- (3) カルシウムの吸収はビタミンDによって促進される。
- (4) ビタミンB₁₂を吸収するためには、膵液に含まれる内因子が必要になる。

製菓理論

問1 次の砂糖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) グラニュー糖は白双糖とほぼ同じ性質だが、白双糖より粒子が小さい。
- (2) 上白糖は粒子が細かくて使いやすく、日本を始め欧米でも生産されている。
- (3) 三温糖は精製糖であり、味は濃厚で粒子が細かい。
- (4) 黒砂糖は沖縄や奄美大島、種子島などの甘蔗から製造される。

問2 次のでんぷんの種類と特徴の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦 — 地上でんぷん
- (2) 葛 — 地上でんぷん
- (3) 米 — 地下でんぷん
- (4) トウモロコシ — 地下でんぷん

問3 次の鶏卵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) 卵白の起泡性は、温度が高い方が悪くなるが、泡の安定性は良くなる。
- (2) 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こして着色する。
- (3) 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約63%を占めている。
- (4) 卵は加熱すれば凝固するが、卵白と卵黄では熱に対する変化が異なる。

問4 チョコレートのブルームに関する記述について、()に入る言葉の組み合わせで、**正しいものを1つ**選びなさい。

ブルームには、脂肪が(A)し固結化した(B)と、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した(C)とがある。

- | | A | | B | | C |
|--------|---|----------|---|----------|---|
| (1) 分離 | — | ファットブルーム | — | シュガーブルーム | |
| (2) 凍結 | — | ファットブルーム | — | カカオブルーム | |
| (3) 結合 | — | カカオブルーム | — | シュガーブルーム | |
| (4) 調温 | — | カカオブルーム | — | ファットブルーム | |

問5 次のうち、乳化剤として**誤っているものを1つ**選びなさい。

- (1) グリセリン脂肪酸エステル
- (2) レシチン
- (3) 蔗糖脂肪酸エステル
- (4) 亜硫酸ナトリウム

問6 次の牛乳および乳製品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) 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- (2) 粉乳とは、牛乳を乾燥、粉末状にしたもので、全脂粉乳と脱脂粉乳がある。
- (3) クリームとは全乳から脂肪分を集めたもので、アイスクリームや洋生菓子などに広く使われる。
- (4) バターはクリームからさらに攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたもので、製菓原料としては、通常食塩添加バターを使用する。

問7 次のうち、砂糖の特徴として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 乳化性
- (2) 結晶性
- (3) 溶解性
- (4) 防腐性

問8 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉の等級が高いものほど胚乳純度が低い。
- (2) デュラム粉より中力粉の方がグルテンの量が多い。
- (3) 薄力粉は強力粉より粒度が細かい。
- (4) 小麦粉は国内産のもの以外に、主にロシア、中国、ノルウェーから輸入されている。

問9 次の果実加工品とその説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) プレザーブ・・・果肉を煮沸して破砕し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもの。
- (2) ジャム・・・果実をそのままか、あるいは果肉を破砕し適量の砂糖を加えて煮詰めたもの。
- (3) 瓶・缶詰製品・・・生果実の果肉組織の色沢、香味、食感などを損ねないようにして、不可食部分を取り除き、そのままか、あるいはシロップ漬にして密封したもの。
- (4) フルーツゼリー・・・果汁に砂糖を加え、酸味が不足しているときは有機酸を加え、凝固性と味覚を調整して製造したもの。

問 1 0 次のうち、油脂の加工適性として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) クリーミング性
- (2) ショートニング性
- (3) 熱凝固性
- (4) 安定性

問 1 1 次の凝固材料とその原料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) 寒天 — テングサ、オゴノリ
- (2) ペクチン — 牛乳
- (3) カラギーナン — スギノリ、ツノマタ
- (4) ゼラチン — 牛、豚、魚、鶏などの真皮や結合組織中にある
繊維状たんぱく質コラーゲン

問 1 2 次の酒類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) ワインはブドウの果汁を絞り発酵させた酒である。
- (2) キルシュワッサー、ラムは蒸留酒に分類される。
- (3) 焼酎、ウォッカは醸造酒に分類される。
- (4) 混成酒には、ベルモットやリキュール類がある。

問 1 3 次のナッツ類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) 栗以外のナッツ類は多量のたんぱく質と脂質を含有している。
- (2) ヘーゼルナッツは糖質が多いので、ペースト状で使われることが多い。
- (3) くるみにはリノール酸、リノレン酸が多く含まれる。
- (4) アーモンドは洋菓子での使用頻度が高い。

問 1 4 次の果実類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) 仁果類 — ビワ
- (2) 準仁果類 — リンゴ
- (3) 漿果類 — ナシ
- (4) 種実類 — アンズ

問 1 5 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糯米や糯トウモロコシのでんぷんは、アミロース 100%である。
- (2) でんぷんの膨化力は、糯米より馬鈴薯の方が大きい。
- (3) アミロペクチンはヨード反応で青あい色を呈する。
- (4) ジャガイモでんぷんは吸湿性が最も大きい。

問 1 6 次の米粉の種類と原料についての組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (米粉の種類) | (原料) |
|----------|------|
| (1) 羽二重粉 | — 粳米 |
| (2) 上新粉 | — 糯米 |
| (3) 早並粉 | — 粳米 |
| (4) 白玉粉 | — 粳米 |

問 1 7 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、**誤ったものを1つ**選びなさい。

- (1) 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 50%含まれている。
- (2) ココアパウダーは、カカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾して、カカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- (3) 純チョコレートは、カカオマスに粉糖、粉乳、カカオバターを加え、ロール磨潰し、精練したものである。
- (4) テオブロミンはカカオ豆に 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。

問 1 8 次の食用タール系色素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) 検査合格証紙で容器包装を封かんしたものを購入する。
- (2) 着色度を加減しやすい試作品で使用量を決めてから使用する。
- (3) 使用基準がないため、他の着色料と比べて使用しやすい。
- (4) 使用水や原材料中に金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色、色素の変退色を引き起こしやすい。

和菓子

問1 次の和菓子のうち、干菓子に該当するものを1つ選びなさい。

- (1) 落雁
- (2) 桜餅
- (3) 寒氷
- (4) 羊羹

問2 次の雲平生地（生砂糖）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) 工芸菓子などに使用する場合は、粉糖（純糖）を使用するとよい。
- (2) 寒梅粉（味甚粉）は、水分を加えても生地に粘性は出ない。
- (3) 上白糖で作ると食べやすい。
- (4) 使用する砂糖によって仕上がりが違う。

問3 次の餡のうち、屈折計糖度が最も低いものを1つ選びなさい。

- (1) 中割餡
- (2) 練切餡
- (3) 小豆並餡
- (4) 最中粒餡

問4 次の長崎カステラの製法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) 卵は常温(20℃前後)のものを使用する。
- (2) 蜜は人肌くらいに冷ましてから徐々に加える。
- (3) 蜜を加えた後は、低速→中速→高速と徐々に回転速度を上げながら、比重を0.50まで泡立てる。
- (4) こね上げた生地はフルイに通して、しばらく休ませる。

問5 次の和菓子のうち、小麦粉を使用するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栗蒸し羊羹
- (2) 高麗餅
- (3) すあま
- (4) 草餅

問6 次の桜餅の製法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) 道明寺と水を火にかけ、おかゆ状にしてから着色料で着色する。
- (2) 生地を一晩置くときは、粗熱が取れてから冷蔵庫に入れる。
- (3) 艶天を手に付けながら、生地分割・包餡作業をした方が生地が乾かない。
- (4) 塩漬け桜葉は、水に漬けて塩抜きしたものを使用する。

洋菓子

問1 次のビスキュイ・ジェノワーズ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) ビスキュイ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) ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの名称は、昔はスプーンで生地を型取っていたことに由来するといわれている。
- (3) 通常、ジェノワーズは共立てで作るが、共立てにすることできめの粗い内層になる。
- (4) ジェノワーズに加えるバターの脂肪分は泡を壊す働きがあるので、手早く混ぜ合わせる。

問2 次のチョコレートのテンパリングの方法のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- (1) タブリール法
- (2) フライヤー法
- (3) 急冷法
- (4) 加圧法

問3 ムラング・イタリエンヌの卵白に加えるシロップの煮詰め温度として、**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

問4 次のシュー生地製法の注意点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) 常温の全卵を使用すること。冷えすぎた卵は生地温度を下げるためよくない。
- (2) 小麦粉を加えた後の火通りは弱火で焦げ付かないように注意して行う。その際、十分に糊化（ α 化）させること。
- (3) 天板に塗る油脂量に注意すること。少ないと生地の底が天板に張り付き、多いと生地の底が持ち上がり横に膨張する。
- (4) 焼成中はオーブンの扉をこまめに開け、生地の状態を確認する。

問5 ガレット・デ・ロワに使用するクレーム・フランジパーヌを構成する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) クレーム・ダマンド — クレーム・シャンティエ
- (2) クレーム・パティシェール — クレーム・プラリネ
- (3) クレーム・ダマンド — クレーム・パティシェール
- (4) クレーム・シブスト — クレーム・パティシェール

問6 次の説明文に該当する「グラス」の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

果汁や果物のピューレ、またはワインやリキュールなどの酒類に、シロップを加えて攪拌し凍らせたもの

- (1) ソルベ
- (2) パルフェ
- (3) グラス・ア・ラ・クレーム
- (4) アイスクリームフロート

製パン

問1 次のうち、パン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) 食パン — ホワイトブレッド
- (2) ロールパン — バターロール
- (3) 菓子パン — レーズンブレッド
- (4) ハード系パン — プンパーニッケル

問2 次のハードロールの製法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生地はやわらかめにこめる。
- (2) ミキシングはしっかりと行う。
- (3) 十分な発酵を取り熟成をはかる。
- (4) 焼成はスチームを入れずに、焼込みを浅くする。

問3 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 機械耐性に欠け、機械製パンには適していない。
- (2) 製品の保存性がよく老化が遅い。
- (3) 小麦粉の50%以上に水と食塩を混合して中種を作る。
- (4) 製パン工程の所要時間が短いという長所がある。

問4 次の製パンのうち、ベンチタイムのないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) パン・ド・ロデヴ (ディレクト法、ルヴァン種法)
- (2) ブレッツェル (パート・フェルメンテ法)
- (3) クグロフ (ストレート法)
- (4) パン・オ・ルヴァン (ルヴァン種法)

問5 次の製パンの焼成についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ホイロで80%前後まで発酵し膨張した生地を加熱し、完全に膨張させパンのボリュームを形成するのが目的である。
- (2) 全焼成時間の最初の25~30%の間は第1段階で、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われる。
- (3) 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）といい、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。
- (4) 同一の焼減率であれば、焼成条件が異なる場合でも火の通りは同一になる。

問6 次のうち、原材料に砂糖を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) グラハムブレッド
- (2) イギリスパン
- (3) チャバッタ
- (4) ベーグル

