

令和6年度 製菓衛生師試験問題

令和6年7月31日(水)実施

指示があるまで開いてはいけません

注 意 事 項

- 1 試験科目は、衛生法規、公衆衛生学、栄養学、食品衛生学、食品学、製菓理論及び製菓実技です。
- 2 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。
- 3 試験時間は、13時30分～15時30分です。
- 4 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50番の記入例)

受験 番号	0	0	1
	1		3

受験 番号	0	5	0
	1		3

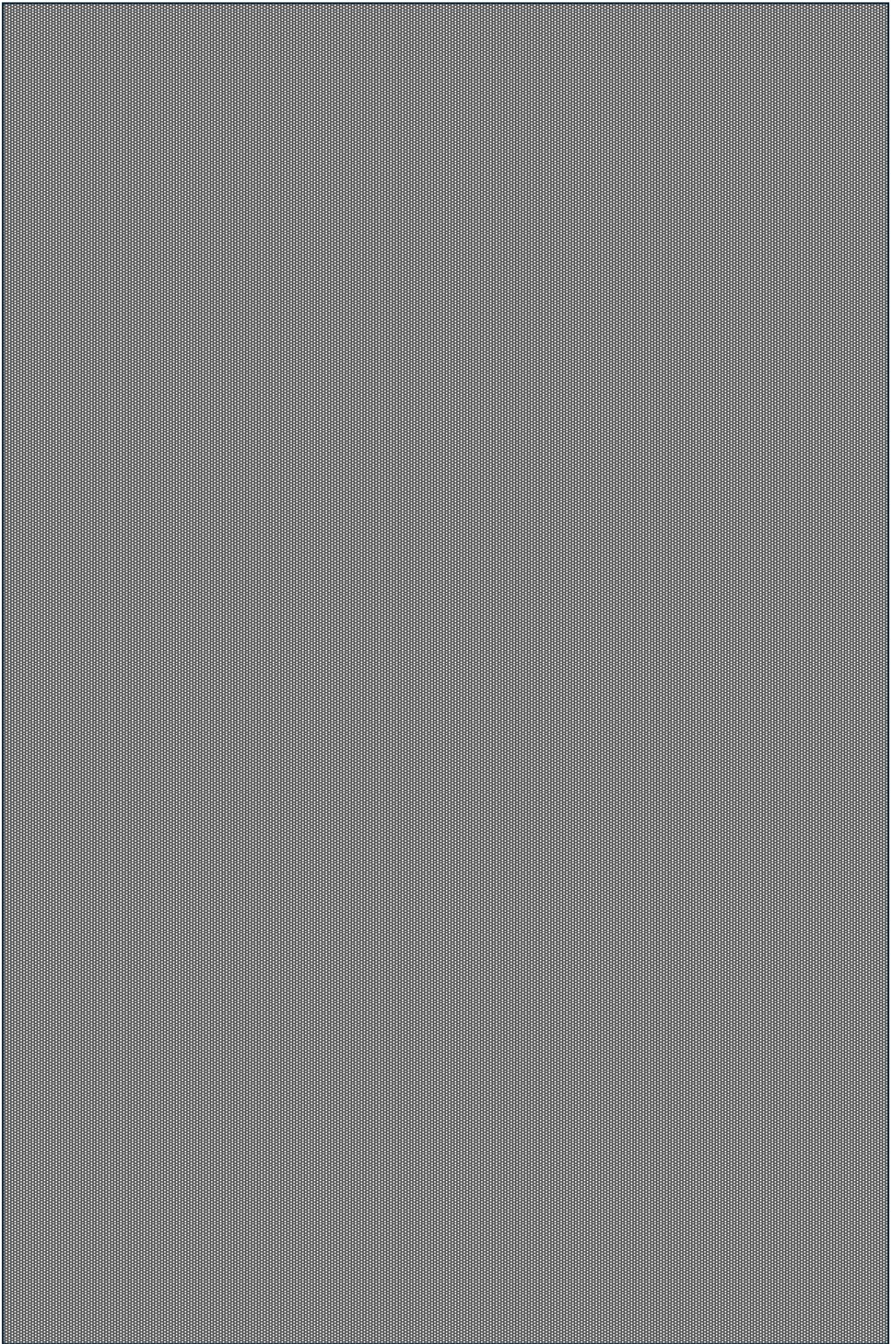
- 5 解答は、該当するものを1つだけ選び、解答用紙にその番号を記入してください。複数解答は無得点となります。

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。

- 6 試験開始後30分以上経過するまで、退場できません。
- 7 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。
- 8 問題用紙は持ち帰って構いません。

宮 崎 県



衛生法規

問1 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) 食品又は添加物の製造や調理等に「飲用に適する水」を使用する場合は、1年に1回以上水質検査を行わねばならない。
- (2) 営業者が公衆衛生上の安全確保の規定に違反した場合の、食品等の廃棄、許可の取消等の行政処分は、処罰を目的としている。
- (3) 食品衛生責任者は、都道府県知事等が実施又は認める講習会を定期的受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることとされている。
- (4) 食品を取り扱う従事者が50人未満の小規模事業者等にあつては、HACCPの7原則を簡略化した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」で義務化に対応が可能である。

問2 衛生法規の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 環境衛生法規 ——— 食品衛生法
- (2) 保健予防法規 ——— 騒音規制法
- (3) 学校保健法規 ——— 学校給食法
- (4) 労働衛生法規 ——— じん肺法

問3 製菓衛生師法について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師が麻薬等の中毒者である場合は、都道府県知事はその免許を取り消すことができる。
- (2) 免許証を受けた後、記載事項（本籍地、氏名）の変更が生じたときは、30日以内に免許を受けた都道府県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- (3) 免許証をなくして再交付を受けた後に、なくしたはずの免許証を発見した際には、施錠した箱に入れて自宅で保管しなければならない。
- (4) 免許証を破ったり、汚したりしたときは、再交付申請をすることができる。

公衆衛生学

問1 衛生害虫が媒介する感染症の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ねずみ族 —— ウエストナイル熱
- (2) ヒゼンダニ —— 疥癬
- (3) 蚊 —— デング熱
- (4) マダニ —— 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)

問2 感染症とその感染経路の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 麻疹 —— 飛沫感染
- (2) 赤痢 —— 経口感染
- (3) 水痘 —— 性行為感染
- (4) トキソプラズマ —— 母子感染

問3 生活習慣病についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病の初期には、のどの乾きや尿が多くなるなどの自覚症状が見られることが多い。
- (2) 動脈硬化とは、動脈の内壁に徐々に脂肪が付着して、動脈の弾力性が増して柔らかい状態になってしまうことである。
- (3) メタボリックシンドロームとは、動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- (4) アルコール摂取過多などで脂肪肝となり、やがて肝硬変に移行するものは、ごくまれである。

問4 消毒薬とその適した使用目的の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウム ——— 吐物・排泄物による汚染
- (2) アルコール ————— 金属器具
- (3) ポピオンヨード ——— 非金属器具
- (4) 両性界面活性剤 ——— 生活環境

問5 衛生統計についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- (2) 合計特殊出生率は、全ての年齢の女性についての年齢別出生率を合計したものである。
- (3) 高齢者人口の増加とともに、生活習慣病は増加が予測され、今後の生活習慣病対策は公衆衛生上の大きな課題である。
- (4) わが国の平均寿命は、第2次世界大戦前は50歳に達していなかったが、現在では急速に延び、特に女性では最長寿国である。

問6 産業保健活動についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 労働衛生管理の推進にあたっては、「温度管理」、「作業管理」、「健康管理」の3つの視点からのアプローチが重要である。
- (2) 事業場におけるメンタルヘルス対策のストレスチェックの調査票は、「仕事のストレス要因」、「心身のストレス反応」、「周囲のサポート」の3つの領域から構成される。
- (3) 「過重労働による健康障害防止対策」では、事業者に対して時間外・休日労働の削減等、必要な措置を行うよう求めている。
- (4) 一般健康診断とは、事業者が労働者に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いる。

問7 保健所が行う業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食中毒発生予防対策、発生時の対策など。
- (2) 流通食品等について、食品添加物や残留農薬、有害細菌などの検査を定期的に行う。
- (3) 治療方法が確立していない疾病等により長期に療養を必要とする者の保健関係。
- (4) 必要に応じて、子どもを家庭から離して一時保護を行う。

問8 次の記述に該当する大気汚染物質として、正しいものを1つ選びなさい。

ボイラーや焼却炉など物の燃焼などによって直接排出されるものと、燃料燃焼によって排出される硫黄酸化物や窒素酸化物、森林などから排出される揮発性有機化合物等のガス状物質が環境大気中で光やオゾンと反応して生成されたものがある。

- (1) BOD
- (2) 光化学オキシダント
- (3) PM2.5（微小粒子状物質）
- (4) 二酸化硫黄

問9 紫外線についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 骨の成長にとって大切なビタミンDを形成する作用がある。
- (2) 微生物に対し、殺菌的に作用する。
- (3) 鎮痛効果により病気の治療にも使われている。
- (4) 目に多量に当たると、表面の角膜や結膜が特に障害を起こしやすい。

栄 養 学

問1 次の炭水化物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) マルトースは、2個のブドウ糖が結合したものである。
- (2) アミロペクチンは、アミロースに比べて水に溶けにくい。
- (3) 水溶性食物繊維は保水性が高く、消化液を吸い込んでかさが増し、ぜん動運動を起こして排便を促進する。
- (4) でんぷんと比べ砂糖類は、血糖値が急激に上昇するため体脂肪への変換効率が低い。

問2 次の無機質（ミネラル）の欠乏症と含有食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カルシウム — 不整脈 — 海藻類、いも類
- (2) 亜鉛 — 味覚障害 — 肉類、魚介類
- (3) マンガン — 耐糖能低下 — 穀類
- (4) カリウム — くる病 — 牛乳・乳製品

問3 水分について、次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 成人では、体重の約30%が水分である。
- (2) 体水分量は乳児が最も少なく、加齢に伴い増加していく。
- (3) 体水分の排泄は、尿や糞便のほかに、皮膚や呼気から蒸気（不感蒸泄）として失われる。
- (4) 体水分を体重の20%失うと、のどの渇きを感じる。

問4 栄養の消化と吸収について、次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食べ物が口腔内での咀嚼、胃や腸のぜん動運動などによって物理的に細かく碎かれることを化学的消化という。
- (2) 唾液に含まれるアミラーゼは、でんぷんを消化しデキストリンにする。
- (3) 小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。
- (4) ミネラルや水は、小腸や大腸で吸収される。

問5 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 甲状腺ホルモンが過剰に分泌されると、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。
- (2) パラソルモン（副甲状腺ホルモン）は、カリウムとナトリウムのバランスを整えている。
- (3) 副腎皮質で合成されるグルカゴンは、ナトリウムや体水分量、浸透圧の維持に関与している。
- (4) インスリンは血糖値を上げ、心拍数を上げるとともに血管を収縮させ、血圧を上げる作用がある。

問6 次の疾病と食事のポイントについて、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 脂質異常症では、不飽和脂肪酸を少なめに、飽和脂肪酸を多めにする。
- (2) 骨粗鬆症を予防するためには、リンの多い食品をとり入れ、栄養バランスのよい食事をする。
- (3) 糖尿病で活用される食品交換表は、食べる量を「単位」で表し、100kcalを1単位としている。
- (4) 痛風では、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。

食品衛生学

問1 食中毒の原因物質と分類の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) リステリア・モノサイトゲネス ——— 細菌
- (2) クドア・セプテンpunkタータ ——— 寄生虫
- (3) アスペルギルス ————— カビ毒 (真菌)
- (4) ザルコシスティス ————— 動物性自然毒

問2 食品中における有害物質についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 亜鉛などの必須重金属は、ある量より少なければ欠乏症を招き、逆に多すぎれば健康障害をもたらすことになる。
- (2) ダイオキシン類は、ヒトの体内に残留しづらい毒物で、発がん性や肝臓障害の危険性は低い。
- (3) 日本では、「馬鈴薯 (ばれいしょ)」の発芽防止目的のみ、コバルト60のγ線 (ガンマ線) を照射することが許可されている。
- (4) 食品衛生法で、不潔・異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売などを禁止している。

問3 食中毒についての記述で、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、下痢などを発病し、原因食品の大半は生肉料理 (鶏刺しなど) である。
- (2) ボツリヌス菌は、日本では致命率約40%の細菌性食中毒で、酸素がない食品中で増殖し毒素を産生する。
- (3) 腸管出血性大腸菌の1つである「O-157」は、下痢・発熱・血便等を発病させ、重症の場合は溶血性尿毒症症候群などを起こし死亡することもある。
- (4) サルモネラ・エンテリティディスは、顔面の紅潮、かゆみを伴った皮膚の発赤やじん麻疹 (ましん) 等を発病させる。

問4 食品添加物の用途についての組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

<用途>	<添加物名>	<食品>
(1) 保存料	安息香酸	シロップ
(2) 甘味料	サッカリンナトリウム	餡(あん)類
(3) 発色剤	亜硝酸ナトリウム	食肉製品
(4) 防カビ剤	ジフェニル	メロン

問5 HACCPについての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 従来の「プロセスチェック方式」では、製品すべてを保証できないため、HACCPの「ファイナルチェック方式」が導入された。
- (2) すべての食品営業者は、「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの基準に従わねばならない。
- (3) 営業者は「一般的な衛生管理基準」と、「HACCPに沿った衛生管理基準」の両方に従わねばならない。
- (4) 衛生管理手法である「HACCP」の「H」は、Hazard（危害要因）を指す。

問6 食品添加物の表示についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 甘味料を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記する。
- (2) キャリーオーバーの添加物については、表示を免除される。
- (3) 「L-アスコルビン酸ナトリウム」のように長い名前の添加物は、「アスコルビン酸Na」と、簡略名が認められているものもある。
- (4) 添加物のうち化学的合成品と天然物は明確に区別し、使用した添加物の物質名のみ表示することとされている。

問7 アレルギー対策についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 発症数、重篤度から勘案して、表示する必要性の高い食品を含む加工食品については、特定原材料を含むことを表示しなければならない。
- (2) アレルギー原因物質は、通常は栄養成分である炭水化物である。
- (3) アレルギーのある消費者がアレルギー原因物質を摂取すると、アナフィラキシーショックに陥る場合がある。
- (4) 特定原材料が製造工程で意図せず混入（コンタミネーション）することがあるが、その可能性を排除できない場合は注意喚起表示を推奨している。

問8 食品の取り扱いについての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 「微生物を増やさない」ために、低温（15℃以下、できれば10℃以下）で保存する。
- (2) 「微生物を殺してしまう」方法として、食品の中心温度が65℃以上で1分間の加熱が望ましい。
- (3) サルモネラ感染症だけは必ず下痢・腹痛等の症状が出るため、定期的な検便は必要ない。
- (4) 検便で腸管出血性大腸菌の保菌が判明した場合は、完全に菌が排出されなくなるまで、直接食品を取り扱う仕事は避けなければならない。

問9 消毒についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 微生物は汚れと混在することが多く、洗浄が十分でないと次に行う消毒の効果も十分に上げることができない。
- (2) 殺菌とは、腐敗・変敗の原因となる微生物などを死滅させることをいう。
- (3) 食器洗浄に用いられる洗浄剤は、成分規格や使用基準が定められている。
- (4) 中性洗剤は、石油等を原料として合成されたものであるため、野菜・果物には使用できない。

問10 消毒方法ごとの特徴や効果についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 一般の病原微生物は、63℃、30分間の煮沸で死滅するが、100℃にすれば5分間で芽胞も死滅させることができる。
- (2) クレゾール石けん液は、臭気のない消毒液なので、食品取り扱い施設で広く使用できる。
- (3) 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の当たっている表面だけではなく内部にも浸透して効果を発揮する。
- (4) ノロウイルスは、一般的な消毒用エタノールでは消毒効果を期待できない。

問11 食中毒の原因となる物質と食品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) ウェルシュ菌 —— 近海産の魚介類（アジ、タコ、イカ等の刺身）
- (2) ヒスタミン —— 赤身の魚（マグロやカツオの刺身等）
- (3) シガテラ —— 南方海域のサンゴ礁周りの生息魚（オニカマス等）
- (4) 青酸（シアン）化合物 —— 一部の豆類（サルタニ豆、バター豆等）

問12 HACCPの7原則についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 管理基準（CL）の設定
- (2) 従事者の衛生管理
- (3) 危害要因の分析
- (4) 重要管理点（CCP）を見つける

食 品 学

問1 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、20種類のアミノ酸から構成されている。
- (2) ロイシンは、非必須アミノ酸である。
- (3) たんぱく質は、数百～数千のアミノ酸がペプチド結合した「ポリペプチド」である。
- (4) 小麦には、グルテンと呼ばれるたんぱく質が含まれている。

問2 次のビタミンの種類と含まれる食品に関する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) ビタミンB2 —— 豚肉、玄米
- (2) ビタミンK —— 緑黄色野菜、海藻、納豆
- (3) ビタミンC —— 野菜類、果物類、茶
- (4) ビタミンD —— しいたけ

問3 次の穀類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 米を長期間貯蔵すると、ビタミンB1が増加する。
- (2) トウモロコシを粉砕、皮と胚芽を除いて粗挽きにしたものは、コーンフレークと呼ばれる。
- (3) 小麦粉は、たんぱく質の含有量が減少すると粘りが強くなる。
- (4) 粟は、白米よりたんぱく質の含有量が多い。

問4 動物性食品についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 魚類は、ミオグロビンを多く含む血合筋の割合が多いものが赤身魚とされており、代表的なものに、サケがある。
- (2) 動物の内臓は、たんぱく質、脂質、ビタミンAは豊富であるが、葉酸はほとんど含まない。
- (3) 牛乳にはほとんどの栄養成分が含まれており、特に鉄とビタミンCは豊富である。
- (4) 牛乳から作る粉乳、コンデンスミルクは、たんぱく質、ビタミンB2が多い。

問5 鶏卵について、次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 鶏卵にはビタミンCが含まれる。
- (2) 卵白に含まれるレシチンは、マヨネーズを製造するときの乳化性に関与している。
- (3) 卵白たんぱく質のうち、特にオボトランスフェリンとオボグロブリンは起泡性を持ち、メレンゲを作る際に利用される。
- (4) 卵黄と卵白の熱凝固温度の差を利用して、ピータンが作られる。

問6 食品の褐変反応に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糖類を低温で加熱することで、カラメルが生じる反応をカラメル化反応という。
- (2) アミノカルボニル反応では、褐変物質である「メイラード」が生成する。
- (3) 紅茶やウーロン茶は、酵素的褐変を積極的に利用した食品である。
- (4) なすの切断面が褐変するのは、非酵素的な褐色反応である。

製菓理論

問1 次の鶏卵についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白はその30%が水分で、固形分の約93%はたんぱく質である。
- (2) 卵黄は、強い乳化力をもっている。
- (3) 卵白は約58℃で凝固を開始し、70℃でほぼ凝固する。
- (4) 卵白には空気を抱き込み、起泡を形成する起泡性がある。

問2 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) ソルビタン脂肪酸エステル
- (3) レシチン
- (4) ヒスチジン

問3 チョコレートについての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) テオブロミンとは、カカオバター（ココアバター）に多く含まれる成分である。
- (2) テンパリングとは、カカオバターの性質に基づいて微細で安定した結晶を育成し、チョコレートを冷やし固める操作のことをいう。
- (3) ブルームとはチョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、チョコレート独特の艶（つや）が消える現象をいう。
- (4) カカオタンニンとは、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。

問4 油脂の加工適性として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 可塑性 ————— 製品にサクサクした食感を与える性質
- (2) ショートニング性 —— 揚がり具合、風味、油の吸収度、外観についての戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質
- (3) クリーミング性 —— 生地での混合過程で気泡を抱き込む性質
- (4) フライニング性 ——— 固型脂の硬さが温度の変化によって変わる性質

問5 膨張剤についての記述で、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、炭酸ガス発生後は、強い酸性を示し、製品は茶褐色となり、特有の苦味を伴う。
- (2) 膨張剤は、40～80℃で多量のガスを発生するものが望ましい。
- (3) イスパタは、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で、蒸し菓子などによく利用されている。
- (4) ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤(でん粉、その他)を加えて混合したものである。

問6 小麦粉についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉は、脂質含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。
- (2) でん粉は小麦粉の約70%を占める主成分である。
- (3) カステラの材料には、強力粉が適している。
- (4) 薄力粉はグルテンの量が多く、質も強い。

問7 凝固材料についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチンは冷水には溶けないが、温水には溶けて粘性をもった溶液となり、冷却すると弾性をもったゲルとなる。
- (2) 寒天はテングサ、オゴノリなどを原料としている。
- (3) ペクチンは果実や野菜類など、植物の細胞組織を形成する多糖類で、温度差によって溶液やゲルに変わるものではない。
- (4) ゼラチンのゲル強度は、寒天の10倍以上である。

問8 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳にはブドウ糖とガラクトースからなる乳糖が含まれている。
- (2) 牛乳のたんぱく質でもっとも少ないのはカゼインであり、カゼインは熱凝固しにくい。
- (3) クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、水分は含まれていない。
- (4) 全脂粉乳はクリームを乾燥したものである。

問9 次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ショートニング ——— バターの代用品として、アメリカで開発されたものである。
- (2) ラード ————— 精製した牛の脂肪である。
- (3) マーガリン ————— ラードの代用品として、フランスで開発されたものである。
- (4) 揚げ油 ————— 大豆油、なたね油などがあり、ドーナツ、かりん糖などに使用する。

問 1 0 でん粉についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) でん粉の老化の進む速度には、水分と温度が関係している。
- (2) でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になる現象を膨化という。
- (3) でん粉は、採取する原料の種類により、地上でん粉と地下でん粉に分けられる。
- (4) 粳米より糯(もち)米のほうがでん粉の膨化力が大きい。

問 1 1 次のうち、地上でん粉に区分されるものはどれか。正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 葛
- (2) タピオカ
- (3) 米
- (4) ジャガイモ (馬鈴薯)

問 1 2 果実の分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) 核果類 ——— ウメ
- (2) 漿果(しょうか)類 ——— オレンジ
- (3) 仁果類 ——— 栗
- (4) 果菜類 ——— バナナ

問 1 3 次のナッツ類についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アーモンドは洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- (2) ピスタチオはナッツの女王と言われ、品の良い味である。
- (3) ヘーゼルナッツは食物繊維が多いので粉末でよく使われる。
- (4) 栗以外のナッツ類はいずれも多量のたんぱく質と脂質を含有し、栄養的にも優れた食品である。

問 1 4 次の砂糖についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 水に溶けやすい。
- (2) 他の糖類に比べて結晶化しやすい。
- (3) 砂糖濃度の高いものほど酵素が働きやすく、食品の酸化が進みやすい。
- (4) 砂糖はブドウ糖と果糖からなる二糖類である。

問 1 5 着色料の使用についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 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、色素の変退色をひきおこしやすい。
- (2) 混合色を利用する場合は、2種以上の色素で混色テストを行うこと。
- (3) 食用タール系色素は、指定された使用基準を厳守する必要がある。
- (4) 食品添加物として指定されているものは天然色素だけである。

問 1 6 酒類についての組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 醸造酒 ——— 果実 ——— ブランデー
- (2) 蒸留酒 ——— 米 ——— 清酒
- (3) 蒸留酒 ——— 糖蜜 ——— ラム
- (4) 醸造酒 ——— 麦 ——— ウォッカ

問 1 7 香料についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 粉末香料は、口に入れたり水に溶かすと強くにおいを感じる。
- (2) 油性香料は、油溶性であり耐熱性が比較的高い。
- (3) 乳化性香料は、水の多いものには使用できないオイルの代わりに用いることができる。
- (4) 水溶性香料は、揮発性がないので、高温の加熱処理をするものに適している。

問 1 8 パン酵母についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生酵母は、 -15°C 以下の冷凍庫の保存がよい。
- (2) ドライイーストは、開封後であっても室温保存でよい。
- (3) 酵母の活動する温度は、 $30\sim 34^{\circ}\text{C}$ が最も適している。
- (4) 生酵母は、仕込み水の一部（酵母の5倍以上）で溶解する。

和菓子

問1 上用饅頭に最も用いられる砂糖として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 上白糖
- (2) グラニュー糖
- (3) 黒糖
- (4) 和三盆糖

問2 含糖率について () に当てはまる、正しいものを1つ選びなさい。

$(\quad) \div \text{練り上がりの餡の重量} \times 100 = \text{含糖率} (\%)$

- (1) 生餡の重量
- (2) 使用した餡の重量
- (3) 使用した糖類の重量
- (4) 加えた砂糖の重量

問3 カステラの泡切りの工程で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 10分間で3回行う。
- (2) 焼き色を付けないようにする。
- (3) 霧をたっぷりかけて、表面をなじませてから行う。
- (4) 底部までしっかり混ぜる。

問4 次のうち、寒天を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 寒水
- (2) 石衣
- (3) こなし
- (4) 水羊羹

問5 原材料に卵白を使用するお菓子で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 求肥
- (2) 吉野羹
- (3) 雪平
- (4) 水羊羹

問6 柏餅の製造工程で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 上新粉に水を加え、硬めに捏ね上げる。
- (2) 網布巾を敷いたセイロに、同じくらいの大きさを生地をちぎって入れる。
- (3) 弱めの蒸気で35分蒸す。
- (4) 臼でつき、なめらかになったら冷水で冷やす。

洋菓子

問1 ジェノワーズに加えるバターの記事のうち、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

加えるバターは、卵の量の(①)%程度とし、溶かして最後にあわせる。
溶かしたバターの温度は、生地温度より(②)℃程高いと生地になじみやすい。

- (1) ① — 20、② — 20
- (2) ① — 10、② — 30
- (3) ① — 30、② — 20
- (4) ① — 20、② — 10

問2 カトルカール(バターケーキ)の製法で誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) フラワーバター法
- (2) シュガーバター法(共立て)
- (3) ブランシール法
- (4) オールインワン法

問3 シュー生地製法の注意点として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 油脂を水分と共に沸騰させること。
- (2) 冷たい全卵を使用すること。常温の卵は生地温度を上げるためよくない。
- (3) 火通りは弱火で焦げ付かないようにし、十分に糊化(α 化)させること。
- (4) 焼成中、オーブンの扉は必要以外に開閉しないこと。

問4 シュクル・ティレ（引きあめ）の煮詰め温度として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 130～135℃
- (2) 140～145℃
- (3) 150～155℃
- (4) 160～165℃

問5 次の配合、製法で出来上がるクレーム・オ・ブールの名称として正しいものを1つ選びなさい。

バター	300g	水	60g
砂糖	200g	水飴	20g

工程① 砂糖、水、水飴を鍋に入れて火にかけ、110℃まで煮詰める。

工程② ①を35℃ぐらいに冷ます。

工程③ バターを軟らかくし、攪拌しながら②を少しずつ加える。

- (1) クレーム・オ・ブール・オ・シロ
- (2) クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ジェノワーズ
- (3) クレーム・オ・ブール・ア・ラングレーズ
- (4) クレーム・オ・ブール・ムースリーヌ

問6 次のフィユタージュの特性のうち誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) フィユタージュ・ラピッドは浮きが少し悪くなる。
- (2) フィユタージュ・アンヴェルセは生地を休ませる時間をある程度短縮できる。
- (3) フィユタージュ・アンヴェルセは表面が乾きやすい。
- (4) フィユタージュ・アンヴェルセは生地の層が均一にできやすく浮きが良い。

製　　パン

問1 次の直捏法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 手作りに適合した方法として人気が高い。
- (2) 技術的に簡単である。
- (3) 大規模経営や大量生産に適している。
- (4) 工程は、全材料を混ぜ合わせることから、オーバーナイト法という。

問2 次のうち、基本配合にベーキングパウダーを含むパンを 1つ 選びなさい。

- (1) イングリッシュマフィン
- (2) クロワッサン
- (3) レーズンブレッド
- (4) ベーグル

問3 ミキシング6段階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) 結合段階　－　生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- (3) 最終結合段階　－　結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
- (4) 破壊段階　－　生地は粘着状になり流動性を帯びる。

問4 レーズンパンについて、レーズンを水漬けする理由について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 夾雑物（きょうざつぶつ）の除去（砂、土、石、木片などを取り除く）。
- (2) 付着雑菌の除去。
- (3) レーズンに適度な水分を与えて食感をよくする。
- (4) 生地捏上温度の確保に利用する（1年中冷蔵する）。

問5 パン生地中の酵素のはたらきについて、以下の組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

【酵素名】	【作用物質】	【分解生成物】
(1) アミラーゼ	でん粉	麦芽糖
(2) プロテアーゼ	たんぱく質	麦芽糖
(3) インベルターゼ	アルコール	アミノ酸
(4) マルターゼ	でん粉	アルコール

問6 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) 製パンの工程の所要時間が短いという長所がある。

