

令和6年度(2024年度)

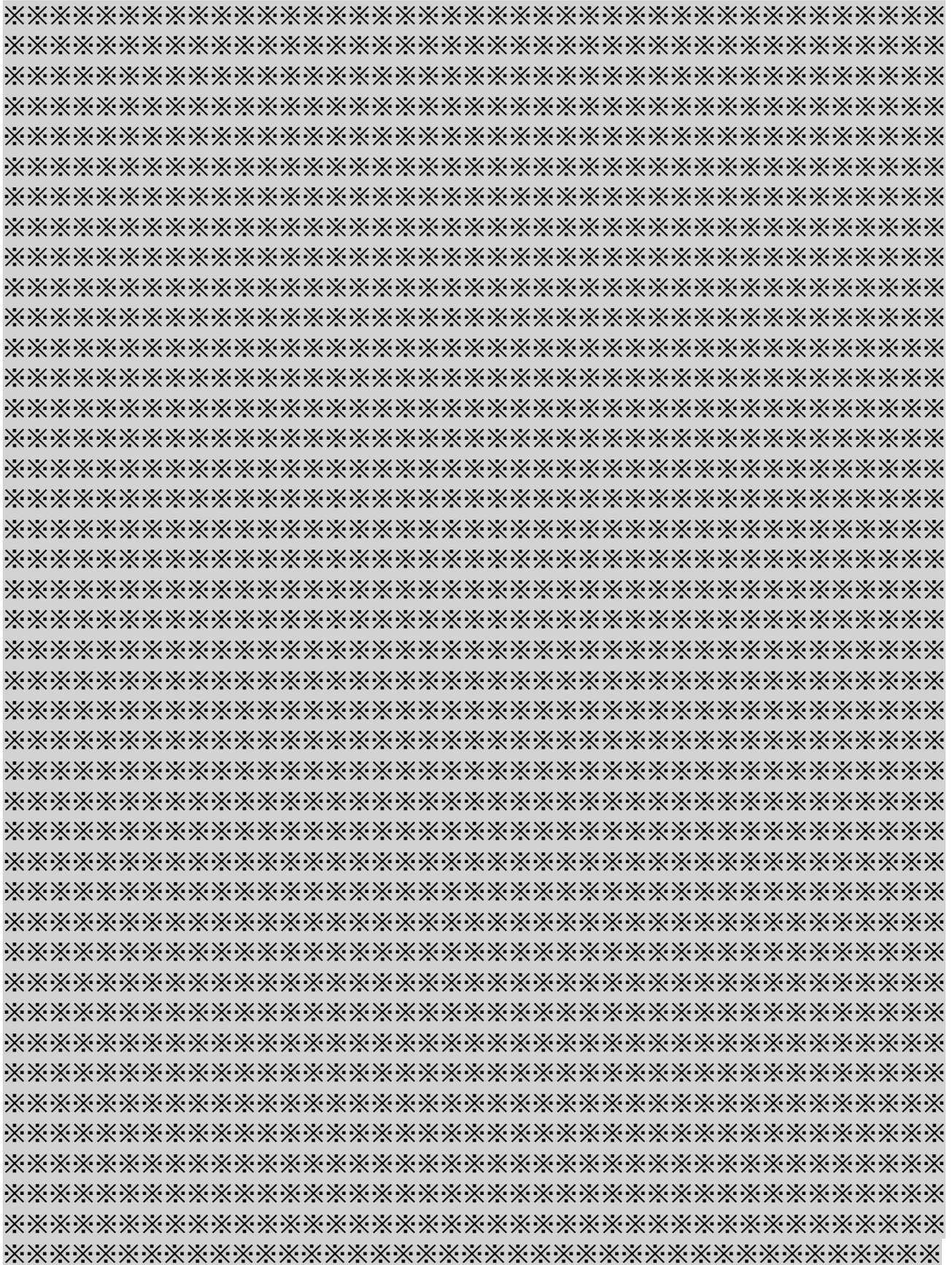
熊本県

製菓衛生師試験問題

指示があるまで問題を開いてはいけません。

<受験上の注意事項>

- 1 受験票は、各自机の上の番号の隣に置いてください。
- 2 机の上には、受験票及び筆記用具(鉛筆、消しゴム)以外は置いてはいけません。
特に、携帯電話は、電源を切りバッグ等に入れるなど、身に着けないようにしてください。試験中に携帯電話を手にした場合、不正があったとみなします。
- 3 問題と解答用紙は別になっています。開始の合図があったら、まず解答用紙に受験番号及び氏名(ふりがな)を必ず記入してください。
- 4 各問題の解答を1つ選び、その番号を該当する解答欄に記入してください。2つ以上記入した場合は無効となります。誤って記入した場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入してください。
- 5 問題は、6科目で60問あります。
なお、製菓実技は、「和菓子」、「洋菓子」及び「製パン」のうちから、いずれか1つを選び、解答用紙の選択分野記入欄に「分野名」を記入してください。解答用紙の選択分野記入欄に無記入の場合や、解読不可能の場合は、いずれも無効となり、採点「0点」とします。
- 6 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
筆記用具等を落としたときや、具合が悪くなったときは、手を挙げてください。
- 7 不正行為は絶対にしないでください。不正があった場合は退場していただきます。
- 8 試験時間は120分(2時間)です(製菓理論及び実技の免除者は75分)。試験開始後60分間(午後2時30分まで)及び終了前15分間(午後3時15分以降)は退場できません。
- 9 試験開始後60分間を過ぎて退場する場合には、解答用紙を裏返しにして静かに手を挙げてください。
係員が解答用紙を回収いたしますので、その後、指示に従い、静かに退場してください。
なお、退場した方は、再び入場することはできません。
- 10 終了時間となって退場する場合も、解答用紙を裏返してそのままの姿勢で係員が解答用紙を回収するのを待ち、その後の指示に従って、忘れ物のないように退場してください。
- 11 受験票は、必ず持ち帰ってください。問題用紙は、持ち帰っても結構です。



衛生法規

問1 次の法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 食品安全基本法 —— 食品健康影響（リスク）評価
- ② 健康増進法 —— 受動喫煙の防止
- ③ 地域保健法 —— 地域住民の健康保持及び増進
- ④ 食育基本法 —— 不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止

問2 本籍地が鹿児島県、住所地が福岡県、勤務地が熊本市の者が、熊本県が実施した製菓衛生師試験に合格し、製菓衛生師の免許申請を行う場合の申請先について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 鹿児島県知事
- ② 福岡県知事
- ③ 熊本市長
- ④ 熊本県知事

問3 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 この法律で営業には、農業及び水産業における食品の採取業を含める。
- ② この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- ③ 菓子製造業を営もうとする者は、都道府県知事（保健所設置市あるいは特別区の長）の許可を受けなければならない。
- ④ 営業者は、製品について健康被害につながるおそれがない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めなければならない。

公衆衛生学

問4 次の保健所の業務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 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- ③ 農業振興に関する事項
- ④ 公共医療事業の向上及び増進に関する事項

問5 次の衛生統計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 国勢調査は、10年ごとに10月1日午前0時を期して実施される。
- ② 婚姻、離婚も人口の変動要因となるため、人口動態統計に含まれる。
- ③ 健康指標の主なものには、罹患率、有病率、受療率、有訴者率、通院者率がある。
- ④ 乳児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。

問6 次の紫外線に関する作用のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA形成作用
- ② 紅斑作用
- ③ 殺菌作用
- ④ 目に対する有害作用

問7 次の水道法に基づく水道水質基準項目に関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- ① 大腸菌の基準は、1 m l の検水で形成される集落数が100以下とされている。
- ② 大腸菌の基準は、1 m l の検水で形成される集落数が10以下とされている。
- ③ pH値は、5.8以上8.6以下であること。
- ④ 臭気の基準はあるが、色度及び濁度の基準はない。

問8 次の有害害虫・媒介害虫による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 ヒゼンダニ —— つつが虫病
- ② マダニ —— 日本紅斑熱
- ③ 蚊 —— 食中毒
- ④ ゴキブリ —— 発疹熱

問9 次の環境基準が示されている大気汚染物質のうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① 一酸化炭素
- ② 光化学オキシダント
- ③ アンモニア
- ④ 二酸化硫黄

問10 次の化学的消毒法のうち、手指皮膚に使用可能な消毒薬として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 過酢酸
- ② 第四級アンモニウム塩
- ③ フタラール
- ④ 次亜塩素酸ナトリウム

問11 次の糖尿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 初期には自覚症状がないため、健康診断などで偶然に発見されることが多い。
- ② 発見の遅れや長期に患うことで併発する疾病として、白内障や腎障害、脳卒中などがある。
- ③ 糖尿病の診断基準として、「糖尿病型」「正常型」いずれにも属さない場合は、「境界型」と判定する。
- ④ 根本的には、膵臓のホルモン（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あり、遺伝的な素質は関係ない。

問12 次の職業性疾病の原因と職業の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 騒音性難聴 —— デパート販売員
- ② 頸肩腕症候群 —— VDT作業員
- ③ 重金属中毒 —— 潜水夫
- ④ じん肺 —— 医療従事者

食品学

問13 次の食品の保存に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 冷蔵とは、低温により微生物の繁殖を制御する方法だが、貯蔵効果は低く、一般的な冷蔵保存温度は、0～15℃程度である。
- ② 乾燥法とは、食品中の水分含有量及び水分活性（Aw）を低くし、微生物の繁殖を防ぐ方法で、真空凍結乾燥法は、風味、色調、ビタミン、たんぱく質などの変化が大きく、復元性が悪い。
- ③ 酢漬法とは、魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで食品のpHを上昇させ、微生物の発育を阻止する方法である。
- ④ 食品添加物は、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第370号）」によってその成分規格や使用基準が定められている。

問14 次のビタミンの種類と多く含まれる食品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 ビタミンA —— レバー、チーズ、うなぎ
- ② ビタミンB1 —— 肝臓、種実類、きのこ類
- ③ ビタミンK —— 緑黄色野菜、海藻、納豆
- ④ ビタミンC —— 野菜類、果実類、さつまいも

問 1 5 次の食品の特性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 さつまいも（甘藷）の切り口からでる乳液には、ヤラピンという成分が含まれ、便通を整える作用を持つ。
- ② 大豆には脂質が約20%含まれ、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。
- ③ 小麦のたんぱく質のうち、クリアジンとグルテニンは加水して練ると粘り気の強いグルテンを形成するので、グルテンの多い強力粉はパンの原料に適している。
- ④ ジャガイモは、発芽時の芽にムチンという毒素が生ずるので、芽の部分を除いて調理することが必要である。

問 1 6 次の色素成分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 アントシアニン系色素 —— なす、ぶどう
- ② ミオグロビン —— ほうれんそう、わかめ
- ③ ルテイン —— にんじん
- ④ クロロフィル —— 豚肉、牛肉

問 1 7 次の食品表示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 「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- ② アレルギー物質の表示方法は、一括表示枠の原材料欄内に、含まれている特定原材料等を記載する。
- ③ 栄養成分表示は、熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）が義務表示であり、表示はこの順番に記載しなければならない。
- ④ 遺伝子組換え食品の表示義務の対象となるのは、農産物8種のみで、これらを原材料とする加工品に表示義務はない。

問 1 8 次の保健機能食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 保健機能食品制度は、平成25年（2013年）の改正により、現在は、食品表示法および健康増進法に基づく食品表示制度となっている。
- ② 特定保健用食品については、その有効性・安全性を消費者庁が個別に審査する。
- ③ 栄養機能食品は、定められた基準を満たせば任意表示が可能な規格基準型の食品である。
- ④ 機能性表示食品は、安全性および機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連業者の責任において厚生労働大臣に届出を行うものである。

食品衛生学

問19 次の食中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 食中毒とは飲食に起因する健康被害のことであり、食品中に異物として混入したガラス、金属などを原因とする物理的な衛生上の危害も全て含んでいる。
- ② 食中毒の中には、死の転帰をとるものや一生涯にわたる後遺症を残してしまうものもある。
- ③ 近年の食中毒では少量の微生物などで事故になることが多く、原因食品の鮮度が良好で、異味や異臭などないことも珍しくない。
- ④ 保健所が食中毒について調査するのは、事故発生を速やかに探知し直ちに被害の拡大を防止するためである。

問20 次の食中毒の発生状況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 食中毒は、かつては夏に細菌性食中毒が多発していたが、近年はウイルスや寄生虫によるものが中心となってきたことから、冬場も含めて通年発生している。
- ② キノコや山野草及びフグなど自然毒による食中毒は季節を問わず発生している。
- ③ 1件あたり1万人以上の患者を発生させた食中毒事件がある。
- ④ 食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師は保健所長に届け出ることになっているが、個人的な理由などもあって受診しない患者がいるため、全ての食中毒が届けられているわけではない。

問2 1 次のカンピロバクター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 原因食品の大半は、鶏刺しなどの生肉料理である。
- ② 我が国の食中毒発生件数の多くを占めている。
- ③ 比較的少量の菌で発症する。
- ④ ほとんどの患者は、12時間以内に発症する。

問2 2 次の黄色ブドウ球菌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 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しているが、一般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エンテロトキシンといい、これが食中毒の原因となる。
- ③ 加熱等によってエンテロトキシンは破壊されるので、事故を防ぐことができる。
- ④ 通常食後30分から6時間（平均3時間）ぐらいの短い潜伏期間で発病する。

問2 3 次のノロウイル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 主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（38℃以下）である。
- ② 夏場に多く発生する傾向がある。
- ③ ノロウイルスに感染した調理従事者から食品が汚染され、その食品が原因となったと推定される事例が多発している。
- ④ 過去に患者数が1,000人以上の大規模な食中毒事件が複数ある。

問24 次の食中毒の病因物質と原因となりやすい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 ヒスタミン —— ツキヨタケ
- ② テトロドトキシン —— オニカマス
- ③ ソラニン類 —— ふぐ
- ④ 青酸（シアン） —— バター豆

問25 次の食品取扱い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 微生物による食中毒の予防三原則は、「つけない」、「増やさない」、「殺してしまう」である。
- ② 食品や材料などの相互汚染の防止等に注意しなければならない。
- ③ 速やかに供食することができないときは、低温（10℃以下、できれば4℃以下）に保存する。
- ④ 食品の表面温度が75℃以上で1分間以上になるよう加熱する。

問26 次の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 調理・製造担当者の健康状態は、取り扱う食品の安全性に大きな影響を与える。
- ② 検便で腸管出血性大腸菌の保菌者であることが判明しても、直接食品を取り扱う仕事についてもよい。
- ③ 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計を外してから手洗いに取り掛かる。
- ④ 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。

問27 次の滅菌、殺菌及び消毒に関する記述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。

- (ア)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である。
(イ)とは、目的とする微生物を死滅させることである。
(ウ)とは、全ての微生物を(芽胞も含めて)死滅させることである。

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|----|----|
| ① | 滅菌 | 消毒 | 殺菌 |
| ② | 殺菌 | 消毒 | 滅菌 |
| ③ | 消毒 | 滅菌 | 殺菌 |
| ④ | 消毒 | 殺菌 | 滅菌 |

問28 次のHACCP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、大規模な食品事業者に対してのみHACCPに沿った衛生管理を実施することを義務付けている。
② 「ファイナルチェック方式」では、出荷した製品がすべて合格品であると保証できず、不良品が発生した場合の原因究明が困難である。
③ HACCPによる衛生管理は「プロセスチェック方式」である。
④ HACCP導入のための7原則12手順が定められている。

問29 次の食品添加物と用途の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 甘味料 —— ソルビン酸カリウム
② 保存料 —— DL-リンゴ酸ナトリウム
③ 膨脹剤 —— 炭酸水素ナトリウム
④ 離型剤 —— サッカリンナトリウム

問30 次の食品のうち、アレルギー表示が義務づけられているものを1つ選びなさい。

① カシューナッツ

② 落花生

③ バナナ

④ もも

栄養学

問3 1 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 5大栄養素とは、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン類、水分である。
- ② 身体を構成する成分は、常に分解（異化）され、摂取した食品に含まれている栄養素が常に補充（同化）している。
- ③ マグネシウムは、体内に最も多く含まれるミネラルである。
- ④ 水溶性ビタミンは、水に溶けるビタミンで、7種類のビタミンB群とビタミンCに分類される。

問3 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 自然界で最も多い脂質は、中性脂肪である。
- ② 食事時の脂質は、エネルギー源となる以外に、水溶性ビタミン等の吸収を促す。
- ③ 脂質は、1gあたり約9kcalのエネルギーを発生し、たんぱく質とほぼ同じである。
- ④ 必須脂肪酸は、食品から摂取しなくても不足することはない。

問3 3 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 ヨウ素は、甲状腺ホルモンの材料となる。
- ② リンが欠乏すると貧血になる。
- ③ カリウムは、ナトリウムの排泄を促進する。
- ④ ミネラルは、体内で合成できないので、食品から摂取する必要がある。

問34 次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 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 ミネラルや水は、小腸や大腸で吸収される。
- ③ 摂取された糖質の消化吸収率は、約70%である。
- ④ たんぱく質は、胃液に含まれるアミラーゼによりペプチドに分解される。

問35 次の日本人の食事摂取基準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 食事摂取基準は、5年ごとに改定されている。
- ② 食事摂取基準では、栄養素について5種類の指標を設定している。
- ③ エネルギーの摂取量と消費量のバランス（エネルギー収支）は、最終的にすべての人で体重に反映される。
- ④ 推定平均必要量は、「生活習慣病予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量」として設定されている。

問36 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 骨粗鬆症（こつそしょうしょう）の主たる原因は、加齢及び閉経によるカルシウム不足であり、高齢女性がなりやすい。
- ② 糖尿病の食事のポイントには、適正な摂取エネルギー量の食事、健康を保つために必要な栄養素を摂取する等がある。
- ③ 脂質異常症の食事のポイントには、不飽和脂肪酸を少なめに、飽和脂肪酸を多めにする等がある。
- ④ 高血圧症の食事では、一般的に、食塩1日6g未満が用いられている。

製菓理論

問37 次の砂糖の種類と特徴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 砂糖は転化糖に比べて、吸湿性が低い。
- ② 砂糖濃度の高いものほど防腐性が高く酸素が働きにくいため食品の酸化を防止することができる。
- ③ 砂糖（蔗糖）は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- ④ 砂糖は、分解吸収が遅いが、血糖値を上げ疲労回復、精神安定に効果がある。

問38 次の甘味料のうち、非糖質甘味料を1つ選びなさい。

- ① メープルシュガー
- ② 甘草（リコリス）
- ③ ソルビトール
- ④ 蜂蜜

問39 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 小麦粉は、小麦を粉碎、ふるい分けして、皮部と胚乳部を取り去り、胚芽部を集めたものである。
- ② 小麦粉の主成分は、たんぱく質であるが、性質を左右するのはでんぷんの量と質である。
- ③ 薄力粉は、グルテン量が少なく、カステラ、クッキーなどの製造に適している。
- ④ 強力粉は、薄力粉と比べてたんぱく質含量が少なく、食パン、菓子パンなどの製造に適している。

問40 次のでんぷん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 α でんぷんとは、でんぷん粒子が膨張、崩壊して全体が糊状になったもので、でんぷん分子内の構造が規則性を失っている。
- ② でんぷんの膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- ③ 一般のでんぷんは、アミロペクチンが80%前後、アミロースが20%前後の割合で含まれている。
- ④ 吸湿性は、でんぷんの粒子の大きさに関係し、一般的に粒子の大きいでんぷんは吸湿性が大きい。

問41 次のでんぷんの粘度特性に関する記述の()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(ア) でんぷんの(イ)の始まる温度が比較的低く、(イ)が始まると、(ウ)に粘度が上昇し最高粘度も極めて高いが、この点を過ぎると急激に粘度が下降する。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|----|----|----|-----|
| ① | 馬鈴薯 | —— | 糊化 | —— | 緩やか |
| ② | 馬鈴薯 | —— | 硬化 | —— | 緩やか |
| ③ | 馬鈴薯 | —— | 糊化 | —— | 急激 |
| ④ | 米 | —— | 硬化 | —— | 急激 |

問42 次の米粉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 羽二重粉は、糯精白米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものである。
- ② 餅粉は、糯精白米を水洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉したものである。
- ③ 道明寺粉は、糯精白米を水洗い、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたものである。
- ④ 上新粉とは、糯精白米を水洗い、乾燥して製粉したものである。

問43 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 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下がはじまり、卵白の水様化や卵黄膜の強度減少、卵内への微生物の侵入などによる変質や腐敗が起きる。
- 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 卵白は、温度が高い方が起泡性及び泡の安定性が良くなる。
- 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 4 以下の説明文に該当する油脂を 1 つ選びなさい。

ケーキ生地のみキシングの際、砂糖や水を多量に配合しても、窯落ちなどを起こさず、糖蜜やミルクの入るアイシングに使用しても甘味をほとんど感じさせないほど乳化させてしまう特徴を持つ油脂である。

- ① マーガリン
- ② ブレンド型ショートニング
- ③ 液状ショートニング
- ④ 乳化型ショートニング

問 4 5 次の油脂の加工適性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 チョコレートの主原料であるカカオバターは、可塑性範囲が狭い。
- ② 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のクリーミング性という。
- ③ 油脂の安定性を増すためには、抗酸化剤を添加することが有効である。
- ④ 揚がり具合、風味、油の吸収度（吸油率）、外観においての戻り具合、発煙点、酸化安定性（酸化・過酸化値）などの性質をショートニング性という。

問46 次の牛乳及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 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占め、ブドウ糖とガラクトースからなり水に溶けやすい。
- ② チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- ③ 牛乳のたんぱく質は、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、このうちカゼインがもっとも多い。
- ④ 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味よく、製菓原料としてチョコレート、ビスケットなど広く使われる。

問47 次の純チョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① カカオバター含量が多いので、夏の気温では軟らかすぎて、冬は硬すぎる。
- ② 異種脂肪が入っているので、風味が良好で、高級チョコレートに使用される。
- ③ カカオマスにココアパウダー、粉糖、粉乳、カカオバター代用脂を加えたものである。
- ④ 年間を通じて使用するには、30℃程度の恒温室が必要である。

問 4 8 次の果実及び果実加工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 果実類のうち、リンゴ、ナシ、ビワは、仁果類に含まれる。
- ② ジャム類のうち、フルーツソースとは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- ③ 果実に含まれるペクチン質は、果実が未熟のときはプロトペクチンとして存在して果肉は硬く、果実が成熟するに従って水溶性のペクチンとなる。
- ④ 果実中のペクチンは、共存する有機酸、糖類及び加えられる糖質とともにゼリ一化する性質を持っている。

問 4 9 次のゼラチ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 繊維状たんぱく質コラーゲン及び骨の中にあるオセインを分解、精製して作られる。
- ② 冷水には溶けないが、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。
- ③ 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に利用される。
- ④ ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比較してかなり高い。

問50 以下の説明文に該当する種実類を1つ選びなさい。

産地は、イタリア、スペイン、中国、トルコなどで、アーモンドと同様に利用するほか、脂肪が多いので粉末ではなくペースト状で使われ、アーモンドと併用されることが多い。

- ① ピーナッツ
- ② ヘーゼルナッツ
- ③ ココナッツ
- ④ ウォールナッツ（くるみ）

問51 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 酵母の活動する温度は、35～38℃でpHは4～6が最も適している。
- ② 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。
- ③ ドライイーストは、生酵母の水分を1/100に乾燥したもので、乾燥工程で90%の細胞が死滅している。
- ④ 生酵母を溶解する場合、溶解水は60℃程度で行い、溶解した酵母は30分以上経過してから使用する。

問52 次の食塩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 食物の味の調整と防腐作用に利用される。
- ② 一般に腐敗細菌の多くは約2%の食塩濃度で繁殖が抑制され、5～10%で繁殖不能になる。
- ③ 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を抑制する。
- ④ 食塩は、化学的には90%以上の塩化ナトリウムと少量の塩化マグネシウムや硫酸マグネシウム、塩化カリウムなどから成り立つ。

問53 次の膨脹剤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 膨脹剤は、加熱や中和作用によって炭酸ガスやアンモニアガスを発生させて、小麦粉生地を膨脹させる。
- ② ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤と緩和剤を混合したものである。
- ③ イスパタは、酒石酸水素カリウムとリン酸カルシウムを混ぜて利用しやすくしたものである。
- ④ 炭酸水素ナトリウムの使用量は、「蒸し饅頭」「カステラ饅頭」で小麦粉の1～1.5%ぐらいである。

問54 次の乳化剤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 レシチンは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力をもっている。
- ② グリセリン脂肪酸エステルは、グリセリンを親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。
- ③ 蔗糖脂肪酸エステルは、シュガー・エステルともいわれ、乳化剤中で最も親水性が小さいのが特徴である。
- ④ ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル化したものである。

問55 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 使用基準が無いため、他の着色料と比べて使用しやすい。
- 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 アルミニウムレーキ色素は、水にはほとんど溶けないので、できるだけ微粉のものを選び、よく混ぜて使用する。
- 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。

製菓実技

注意事項

- ・ 製菓実技（問56～問60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択して解答すること。解答用紙には選択した分野を記入してください。
- ・ 2つ以上の分野を選択した場合は無効とします。

和菓子

問56 次の生菓子に関する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 餅物 —— おはぎ
- ② 蒸し物 —— 外郎
- ③ 焼き物 —— 金つば
- ④ 練り物 —— 茶通

問57 製餡に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 製餡作業とは、豆を煮熟して細胞膜を熱凝固し、中のでんぷん粒子を α 化（糊化）して餡粒子をつくることである。
- ② 餡粒子は、非常に β 化（老化）が遅い。
- ③ β 化した餡粒子は、滑らかで口あたりが良い。
- ④ 豆を水洗いした後、すぐに火をかけ煮る方法では餡にならない。

問58 桜餅（道明寺）の製法に関する注意点のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水に着色してから道明寺を入れる方が、色ブシができない。
- ② 艶天を手に付けながら、生地分割・包餡作業した方が生地が乾かない。また、桜葉がはがれやすくなる。
- ③ 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。ただし、冷凍はできない。
- ④ 塩漬け桜葉は、水に漬けて塩抜きしたものを使用する。

問59 次の配合のうち、一般的に長崎カステラに使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 液卵
- ② 上白糖
- ③ 強力粉
- ④ もちあめ

問60 練切餡の製法に関する注意点のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 軟らかいうちにつなぎ（倍割求肥）を入れるとよい。
- ② 練切は、乾きやすいので、風に当てないように注意する。
- ③ 水分で餡がベタつくため、手水は使用しない。
- ④ 餡は、冷蔵庫に保存することができない。

洋菓子

問56 次の洋菓子に関する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 発酵生地 —— サヴァラン
- ② 練り生地 —— ラング・ド・シャ
- ③ 泡立て生地 —— クレームフェッテ
- ④ 煮上げ生地 —— マドレーヌ

問57 次のビスキュイに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵の起泡性を利用して焼き上げるため、卵はしっかりと泡立てることが大切である。
- ② ビスキュイのうち、バターを加えずに作るものをジェノワーズという。
- ③ バターなどの脂肪分は、起泡性を保つ働きがあるため、じっくりと混ぜ合わせる。
- ④ ジェノワーズは、仕上がりにコクはあるが、パサついている欠点がある。

問58 次のシュー生地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 表面の亀裂の部分まで焼き色を付け、焼き固めてからオーブンより取り出す。
- ② 沸騰して油脂が分散した中へ小麦粉を加える時は、鍋を火から外してから加える。その際、素早く一度に加えることが大切である。
- ③ 生地を低い温度に保つため、常温の全卵を使用してはならない。
- ④ 天板に塗る油脂の量が少ないと生地の底が天板に張り付き製品にならない。

問59 フィナンシェの配合に関する次の記述について()に当てはまる語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

【配合】

(A)	100g] タン・プル・タン
粉糖	(C)	
粉糖	200g	
薄力粉	100g	
(B)	180g	
焦がしバター	75g	

- | | A | | B | | C |
|---|-----------|----|----|----|------|
| ① | 牛乳 | —— | 卵白 | —— | 10g |
| ② | アーモンドパウダー | —— | 卵白 | —— | 10g |
| ③ | アーモンドパウダー | —— | 卵白 | —— | 100g |
| ④ | アーモンドパウダー | —— | 卵黄 | —— | 100g |

問60 次のコンフィズリーに関する記述うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① コンフィズリーは、砂糖を主材料とする菓子や砂糖の特性を生かして作られる菓子類である。
- ② パート・ド・フリユイを作る際は、イチゴピューレを沸騰させ、グラニュー糖を混ぜ合わせてからペクチンを入れる。
- ③ キャラメルを作る際は、生クリーム、牛乳、グラニュー糖、水あめを123℃まで煮詰め、そこに練り合わせておいたバターを加え、ホイッパーで乳化させる。
- ④ ギモーブを作る際は、軽さを出すため、ミキサーでしっかりと泡立てるとよい。

製パン

問56 次のパンの分類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 食パン —— イギリスパン
- ② 蒸し物 —— 肉まん
- ③ 洋風菓子パン —— デニッシュペストリー
- ④ ハード系パン —— グラハムブレッド

問57 次の製パン工程のミキシング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 最終結合段階は、生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる状態である。
- ② 水切れ段階は、生地に弾力が出て、くっつかなくなる状態である。
- ③ 破壊段階は、生地は粘着状になり流動性を帯びている状態である。
- ④ 麩切れ段階は、生地が弾力を失い、結合力がなくなる状態である。

問58 次のベーグルの製法（ノータイム法）に関する注意点のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ミキシングは、しっかりと行う。
- ② 生地が硬いため、分割や成型時は手粉を控える。
- ③ ボイルした後は時間を置き、粗熱をとってから天板にのせオーブンで焼成する。
- ④ ホイロは70%程度にとどめ、あとはボイルの際に湯の中で膨らませる。

問59 フランスパン（低温長時間法）の配合に関する次の記述について（ ）
 に当てはまる語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

【配合（%）】

（ A ）	100
パン酵母（インスタントイースト）	（ C ）
（ B ）	0.2
食塩	1.8
水	74

- | | A | B | C |
|---------|----|-----------|--------|
| ① フランス粉 | —— | モルト | —— 6 |
| ② フランス粉 | —— | ベーキングパウダー | —— 6 |
| ③ フランス粉 | —— | モルト | —— 0.1 |
| ④ 強力粉 | —— | ベーキングパウダー | —— 0.1 |

問60 次のパンのうち、基本材料として砂糖を使用しないものを1つ選びなさい。

- ① バターロール
- ② カイザーゼンメル
- ③ クロワッサン
- ④ テンダーブレッド