

令和5年度

関西広域連合 製菓衛生師試験問題

注意事項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 製菓実技（問55から問60）は、選択問題です。和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの区分を選択してから解答してください。解答用紙（マークシート）の『選択区分』のマークを忘れないでください。選択区分のマークをされない場合や2つ以上マークされた場合は無効になります。
- 3 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 4 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 5 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 6 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 7 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 8 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 9 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 10 試験終了前10分間は退室できません。
- 11 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

衛生法規

問1 法律とその法律に規定されている事項の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 1 食育基本法 | — | 食品健康影響の評価 |
| 2 食品安全基本法 | — | 器具又は容器包装の規格・基準 |
| 3 食品表示法 | — | 食品等の規格・基準 |
| 4 健康増進法 | — | 受動喫煙の防止 |

問2 食品衛生法に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

食品衛生法は、食品の安全性の確保のために(A)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の(B)を図ることを目的とする。

- | | A | | B |
|---|------|---|---------|
| 1 | 公衆衛生 | — | 健康の保護 |
| 2 | 食品衛生 | — | 生活環境の改善 |
| 3 | 安全衛生 | — | 健康の増進 |
| 4 | 健康衛生 | — | 生活衛生の向上 |

問3 製菓衛生師免許に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 免許証をなくして再交付を受け、後日、なくした免許証を発見したときは、5 日以内にこれを返納しなければならない。
- 2 住所地に変更が生じたときは、30 日以内に必要な書類を添えて、名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 3 製菓衛生師が死亡した場合は、戸籍法による死亡の届出義務者が 30 日以内に名簿の登録の消除を申請し、免許証を返納しなければならない。
- 4 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。

公衆衛生学

問4 公衆衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 WHO(世界保健機関)の定義では、健康とは、肉体的・医学的・社会的に完全に良好な状態である。
- 2 日本国憲法では、国は、すべての生活部面について社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。
- 3 WHO(世界保健機関)の定義では、健康とは、単に疾病や虚弱でないという状態ではない。
- 4 日本国憲法では、すべて国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。

問5 環境衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 空気の主な組成は、酸素が約41%、窒素が約51%である。
- 2 水道法に基づく水道水の水質基準において、フェノール類は検出されないことと規定されている。
- 3 蚊が媒介する感染症には、ペストがある。
- 4 産業廃棄物は、排出した事業者の責任で処理しなければならない。

問6 感染症の主な感染経路と疾患名の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|----------|---|------------------|
| 1 空気感染 | — | マラリア |
| 2 飛沫感染 | — | 百日咳 |
| 3 媒介動物感染 | — | インフルエンザ |
| 4 母子感染 | — | 麻疹 ^{しん} |

問7 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 感染症は、感染源、感染経路及び感受性のある宿主の3つの条件がそろったときに発生する。
- 2 細菌性赤痢による感染者は、食品に直接接触する業務に従事することが禁止されている。
- 3 国際空港などでは、輸入感染症の国内侵入を防ぐため、検疫が行われている。
- 4 コレラは、2類感染症に分類されている。

問8 日本の衛生統計に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人口静態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- 2 生後1年未満の死亡を、乳児死亡という。
- 3 高齢化率とは、全人口に対する60歳以上の老年人口の割合である。
- 4 疾病統計の受療率は、患者調査から求められる。

問9 公害に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 新潟水俣病は、工場排水に含まれるカドミウムが原因で起こった神経系疾患である。
- イ PM2.5は、粒子状の物質であり、肺の奥深くまで入り呼吸器系に影響を与える。
- ウ pHやCOD(化学的酸素要求量)は、環境基準で基準値が定められていない。
- エ 一酸化炭素や二酸化窒素は、大気汚染物質である。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問10 生活習慣病に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 生活習慣病の一次予防は、病気の早期発見と健康診断の受診である。
- イ アルコールによる肝炎は、肝硬変に移行するものが多い。
- ウ 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンの不足や働きが悪くなることによる糖代謝異常の疾患である。
- エ ここ数年の胃がんによる死亡者数は、男女ともに増加している。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問11 労働衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 事業者は、有害な業務に従事する者に対して特殊健康診断を実施しなければならない。
- 2 労働安全衛生法は、災害の補償について規定している。
- 3 労働衛生管理として、「作業環境管理」、「健康管理」、「労働災害管理」がある。
- 4 様々な要因で発症するが、作業条件や環境の状態によって発症率が高くなったり、悪化したりする疾患を職業病という。

問12 合計特殊出生率に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

合計特殊出生率とは(A)歳～49 歳の女性の(B)出生率を合計したものである。

	A		B
1	18	—	地域別
2	15	—	年齢別
3	18	—	年齢別
4	15	—	地域別

栄養学

問13 炭水化物に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 炭水化物は、炭素(C)、水素(H)、酸素(O)の三つの元素から構成される。
- イ 二糖類には、ブドウ糖(グルコース)や果糖(フルクトース)がある。
- ウ 不溶性食物繊維は、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。
- エ グリコーゲン^①は、植物がエネルギー源として利用するため、糖質のまま貯蔵している炭水化物である。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問14 脂質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- 2 HDLコレステロールは、動脈に付着したコレステロールをはがして、肝臓に運び込み、動脈硬化を予防する働きがある。
- 3 脂溶性ビタミンなど、脂溶性成分の吸収を促す。
- 4 脂肪酸の炭素鎖の中に二重結合をもつ不飽和脂肪酸が、バターやラードに多く含まれる。

問15 たんぱく質の体内での消化に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

食物中のたんぱく質は、胃液に含まれる(A)、及び、(B)に含まれるトリプシンとキモトリプシンによって分解されてペプチドとなる。

	A		B
1	ペプシン	—	^{すい} 膵液
2	アミラーゼ	—	腸液
3	リパーゼ	—	腸液
4	ペプチダーゼ	—	^{すい} 膵液

問16 ビタミンとその主な欠乏症の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

1	ビタミンA	—	夜盲症・角膜乾燥症
2	ビタミンB ₁	—	^か 脚気
3	ビタミンB ₂	—	ペラグラ
4	ビタミンD	—	くる病・骨粗鬆症 ^{しょう}

問17 体内のホルモンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 インスリンは、^{すい}膵臓のランゲルハンス島のA細胞(α細胞)から分泌され、血糖値を上げる働きがある。
- 2 グルカゴンは、^{すい}膵臓のランゲルハンス島のB細胞(β細胞)から分泌され、血糖値を下げる働きがある。
- 3 サイロキシンは、分泌量が低下するとバセドウ病となり、基礎代謝量や体温が上昇する。
- 4 アドレナリンは、交感神経刺激を伝える副腎髄質ホルモンであり、興奮時に分泌される。

問18 食事バランスガイドや食品分類法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食事バランスガイドは、コマの形と食品のイラストで、一日に「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、食事の料理を主食、主菜、汁物、牛乳・乳製品、果物の五つに区分している。
- 3 三色食品群は、赤色が主にたんぱく質の給源、黄色が主に炭水化物(糖質)・脂質の給源、緑色が主にビタミン・ミネラルの給源として分類されている。
- 4 六つの基礎食品では、第1群に魚、肉、卵、大豆、第2群に牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚が分類されている。

食品学

問19 牛乳を主原料とする乳製品として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 チーズ
- 2 バター
- 3 マーガリン
- 4 ヨーグルト

問20 大豆と大豆加工品のうち、消化が良いものとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 生大豆
- 2 ゆば
- 3 豆腐
- 4 納豆

問21 さつまいもが加熱で甘くなる現象に関わる酵素として、正しいものを一つ選べ。

- 1 リパーゼ
- 2 プロテアーゼ
- 3 アミラーゼ
- 4 レンネット

問22 低温貯蔵に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 一般的な冷蔵保存温度は、10℃～0℃程度である。
- 2 食品衛生法の保存基準では、冷凍食品は-15℃以下で保存しなければならない。
- 3 日本冷凍食品協会の自主的取扱基準では、冷凍食品の品温は-18℃以下とされている。
- 4 チルドの温度は、日本工業規格では約 15℃とされている。

問23 核果類に分類される果実類として、正しいものを一つ選べ。

- 1 びわ
- 2 あんず
- 3 りんご
- 4 レモン

問24 ^{もち}糯米に含まれる、でん粉成分のうちアミロース含有量として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ほぼ 0%
- 2 60%程度
- 3 80%程度
- 4 ほぼ 100%

食品衛生学

問25 食中毒の病因物質と主な原因食品の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|----------------|---|--------|
| 1 | ヒスタミン | — | 鶏肉の刺身 |
| 2 | サルコシステイス・フェアリー | — | ヒラメの刺身 |
| 3 | セレウス菌 | — | 焼き飯 |
| 4 | アフラトキシン | — | シチュー |

問26 サルモネラ属菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、鶏卵を原因とすることが多い。
- 2 ほ乳類、鳥類、昆虫などが保菌している。
- 3 感染した際の主な症状は、腹痛、下痢、発熱である。
- 4 菌は熱に強く、100℃で5分間加熱しても死滅しない。

問27 腸管出血性大腸菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 腸管内で菌が増殖した際に、ベロ毒素を産生する。
- 2 主な症状は腹痛、下痢であり、血便を生じることもある。
- 3 人から人へ感染が広がることはない。
- 4 野菜が汚染されていることもある。

問28 ノロウイルスに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 主な症状は、吐き気、おう吐、下痢である。
- イ 魚介類の腸管内で増殖する。
- ウ ウイルスを失活させるには、中心温度 75℃で 1 分以上の加熱が必要である。
- エ 調理従事者の手指を介して食品にウイルスが付着し、食中毒の原因となる。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問29 自然毒の種類と原因食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 シガテラ — イシナギ
- 2 下痢性貝毒 — ムラサキイガイ
- 3 ソラニン — ジャガイモ
- 4 青酸配糖体 — バター豆

問30 食品中の汚染物質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 イタイイタイ病の原因であるメチル水銀は、食品衛生法で玄米及び精米の基準値が定められている。
- 2 ダイオキシン類は、内分泌かく乱物質の一種で、強い発がん性を持つ。
- 3 PCB (ポリ塩化ビフェニル) が混入した米ぬか油による油症の患者数は、発生から 50 年以上経過した現在では減少傾向にある。
- 4 日本では現在、一定の量を超えて農薬、飼料添加物、動物用医薬品が残留する食品の販売などを原則禁止するポジティブリスト制度が導入されている。

問31 食品添加物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食品添加物として物質を指定し、使用基準を定めるのは消費者庁長官である。
- 2 一日摂取許容量(ADI)とは、人がその食品添加物を一年間食べ続けても健康に影響を及ぼさない一日当たりの量である。
- 3 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗、変敗を防ぐものであり、代表的なものはグルタミン酸ナトリウムである。
- 4 発色剤は、食品の成分と反応して色調を安定させるものであり、その中の亜硝酸ナトリウムは食肉製品に使用される。

問32 食品取扱者及び調理従事者の衛生管理に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 作業開始前の健康チェックに加え、年に1回は健康診断を受ける必要がある。
- イ 検便で腸管出血性大腸菌の保菌者であることが判明した場合、下痢などの症状が無くなれば調理作業に従事してもよい。
- ウ 調理作業の合間の休憩時間にコンビニへ外出する場合は、作業衣を着替えて外出する。
- エ 調理作業中に手洗いを行った際は、手洗いに備え付けている共用のタオルで水気をふき取る。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問33 HACCP (ハサップ)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 HACCPは、衛生管理手法の一つである。
- 2 HACCPの対象となるのは、殺菌や加熱など衛生管理で重要となる工程のみである。
- 3 HACCPの考え方は、小規模な食品製造業や飲食店でも導入できる。
- 4 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では、衛生管理計画を作成し、それに基づき実施した衛生管理の結果を記録する。

問34 次亜塩素酸ナトリウムに関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、時間の経過や光が当たることにより効果が低下するため、(A)に希釈して使いきることが望ましい。また、汚れが残っている食器では効果は(B)。

- | | A | | B |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 使用する前日 | — | 変わらない |
| 2 | 使用する前日 | — | 低下する |
| 3 | 使用する直前 | — | 変わらない |
| 4 | 使用する直前 | — | 低下する |

問35 異物とその分類の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 紙片 | — | 植物性異物 |
| 2 | 砂 | — | 植物性異物 |
| 3 | 人間の毛髪 | — | 動物性異物 |
| 4 | 陶磁器の破片 | — | 鉱物性異物 |

問36 食品のアレルギー表示に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア 「えび」は特定原材料として表示が義務付けられている。
- イ メロンは、特定原材料に準ずるものとして、表示が推奨されている。
- ウ アレルゲンのコンタミネーション(意図しない混入)が発生する可能性がある場合、「入っているかもしれない」などの可能性表示が認められている。
- エ 食品添加物に特定原材料が含まれている場合も、表示が必要である。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

製菓理論

問37 でん粉に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア 糊化されたでん粉の老化の速度は、水分が30～60%のときが最も早い。
- イ 粳米^{うるち}の膨化力は、糯米^{もち}の膨化力に比べ極めて大きい。
- ウ 一般的に、粒子の大きいでん粉は吸湿性が大きく、粒子の小さいでん粉は吸湿性が小さい傾向がある。
- エ アミロペクチンは、ブドウ糖分子が直鎖状につながったものである。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問38 小麦粉に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 品位別分類では、特等粉は、灰分含量が最も多い小麦粉である。
- 2 小麦粉の加工適性を左右するのは、たんぱく質の量と質である。
- 3 グルテニン、グリアジンは、小麦粉のたんぱく質中の割合が15%と少量である。
- 4 薄力粉は、菓子パン、食パン、日本そばつなぎなどへの使用に適している。

問39 バターに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 一般的に脂肪分が約 25%、水分が約 65%である。
- イ ダイアセチルは、バターの主要な香気成分の一つである。
- ウ バターミルクはバター製造の際にできる残液で、脱脂乳と似た組成を持つ。
- エ 製菓原料としては通常、食塩添加バターを使用する。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問40 米粉に関する記述について、()に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

(A)を水洗いし、十分吸水させて加水しながら摩砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものが(B)で、ふるいを通して、十分水さらししたのちに圧搾脱水乾燥して製品にしたものが(C)である。

	A		B		C
1	^{うるち} 粳米	—	白玉粉	—	羽二重粉
2	^{もち} 糯米	—	白玉粉	—	羽二重粉
3	^{うるち} 粳米	—	羽二重粉	—	白玉粉
4	^{もち} 糯米	—	羽二重粉	—	白玉粉

問41 鶏卵に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下が始まる。
- イ 卵黄は、65～70℃で凝固する。
- ウ カスタードプリンが固まるのは、卵白の起泡性による。
- エ 鶏卵における卵黄の重量比率は、10～12%である。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問42 ショートニングに関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

(A)の代替品として(B)で開発され、動植物油脂、硬化油を主原料とし、乳化剤、酸化防止剤、(C)などを添加して製造している。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|------|---|-----|
| 1 | ラード | — | アメリカ | — | 窒素 |
| 2 | ラード | — | フランス | — | 乳製品 |
| 3 | バター | — | アメリカ | — | 窒素 |
| 4 | バター | — | フランス | — | 乳製品 |

問43 砂糖の種類と含まれるショ糖の割合に関する組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------------------|---|-------|
| 1 | 白 ^{ざら} 双糖 | — | 約 99% |
| 2 | グラニュー糖 | — | 約 95% |
| 3 | 黒砂糖 | — | 約 90% |
| 4 | 上白糖 | — | 約 79% |

問44 ベーキングパウダーに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 炭酸水素ナトリウムに塩化アンモニウムを混合したものである。
- 2 80℃で75%程度の炭酸ガスとアンモニアガスが発生する。
- 3 ガス発生基剤に酸性剤及び緩和剤を加えて混合したものである。
- 4 炭酸ガスを発生した後、強い酸性を示し、製品は白く仕上がる。

問45 でん粉糖に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 酸糖化水飴は、でん粉溶液に酸を加えて加水分解した、デキストリンとブドウ糖の混合物である。
- 2 粉末水飴は、水飴を噴霧、又は真空での噴霧で乾燥したものである。
- 3 麦芽水飴は、糯米^{もち}などのでん粉を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものである。
- 4 酵素糖化水飴は、ショ糖に酵素を作用させ加水分解したブドウ糖と果糖からなる。

問46 牛乳に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 牛乳の脂肪に含まれる揮発性脂肪酸は、バター特有のフレーバーの一つである。
- 2 主要成分(固形分)は、たんぱく質、脂肪、乳糖、灰分である。
- 3 無機質成分には、カルシウム及びリンが多く含まれる。
- 4 乳たんぱくのカゼインは、約 100℃に熱することにより凝固する。

問47 非糖質甘味料に関する組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|------------|---|-------|
| 1 | ステビア | — | 天然甘味料 |
| 2 | サッカリンナトリウム | — | 人工甘味料 |
| 3 | アスパルテーム | — | 天然甘味料 |
| 4 | 甘草 | — | 天然甘味料 |

問48 原料がたんぱく質である凝固剤として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ゼラチン
- 2 ペクチン
- 3 寒天
- 4 カラギーナン

問49 香料のうち、下記の特性を持つものとして、正しいものを一つ選べ。

「耐熱性が比較的高いので、菓子類の中でも高温処理するものに用いて効果がある。」

- 1 水溶性香料
- 2 乳化性香料
- 3 油性香料
- 4 粉末香料

問50 カカオバターに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

ア 温度に対する可塑性範囲が狭く、物性変化が顕著である。

イ 不飽和脂肪酸で占められている。

ウ カカオ豆に約 50%含まれている。

エ 融点が 50～55℃で、凝固点は 33～35℃である。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

問51 果実が未熟な状態から完熟する過程における果実中のペクチン質の変化として、正しいものを一つ選べ。

- 1 プロトペクチン → ペクチン → ペクチン酸
- 2 ペクチン酸 → プロトペクチン → ペクチン
- 3 ペクチン → ペクチン酸 → プロトペクチン
- 4 ペクチン → プロトペクチン → ペクチン酸

問52 ホエーパウダーについての説明として、正しいものを一つ選べ。

- 1 牛乳を乾燥させ、粉末状にしたもの
- 2 チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したもの
- 3 卵白を噴霧乾燥したもの
- 4 油脂を乳たんぱくなどでコーティングし、噴霧乾燥したもの

問53 酒類の主原料と製造方法に関する組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|----------|---|----|---|-----|
| 1 | キルシュワッサー | — | 果実 | — | 蒸留酒 |
| 2 | シェリー | — | 果実 | — | 醸造酒 |
| 3 | ポートワイン | — | 糖蜜 | — | 混成酒 |
| 4 | ビール | — | 麦 | — | 醸造酒 |

問54 パン酵母に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 酵母が活動する温度帯は、35～38℃でpHは4～6が最も適している。
- 2 酵母は、-60℃で死滅する。
- 3 生酵母を溶解する水は、50℃を超えてはならない。
- 4 ドライイーストは、生酵母の水分を10分の1に乾燥したものである。

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 餡の含糖率を求める式として、正しいものを一つ選べ。

- 1 使用した砂糖の重量÷練り上がり餡の重量×100
- 2 使用した砂糖の重量÷生餡の重量×100
- 3 練り上がり餡の重量÷使用した砂糖の重量×100
- 4 生餡の重量÷練り上がり餡の重量×100

問56 長崎カステラを下記の生地配合で製造する場合、上白糖の使用量として、最も適切なものを一つ選べ。

液卵 2,400g 、 水飴 400g 、 薄力粉 1,250g
蜂蜜 200g 、 水 約150g

- 1 1,250g
- 2 1,600g
- 3 2,000g
- 4 2,600g

問57 どら焼きの皮の製法において、材料を投入する手順として、正しいものを一つ選べ。

- 1 薄力粉 → 卵 → 上白糖 → 水 → 蜂蜜 → 重曹
- 2 卵 → 上白糖 → 蜂蜜 → 重曹 → 薄力粉 → 水
- 3 上白糖 → 薄力粉 → 卵 → 重曹 → 蜂蜜 → 水
- 4 上白糖 → 卵 → 薄力粉 → 水 → 重曹 → 蜂蜜

問58 一般的な和菓子の分類とその製品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|------|---|------|
| 1 | 生菓子 | — | どら焼き |
| 2 | 生菓子 | — | 水羊羹 |
| 3 | 半生菓子 | — | 卵松葉 |
| 4 | 干菓子 | — | 懐中汁粉 |

問59 菓子の製造に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 本練羊羹の製造において、鍋に餡を加えてからヘラ数を多く、力を入れて鍋底に焦げ付かないように練る。
- 2 草餅の生地には、砂糖を入れた方が硬くなりにくい。
- 3 小麦饅頭の生地は、必要以上のグルテン(粘り)を出してしまうと、饅頭がふっくらと蒸し上がらない。
- 4 練切餡は、乾きやすいので風に当たらないよう注意する。

問60 製餡の水漬けに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 豆に対して約3倍の水を入れて一晩漬ける。
- 2 豆は、一晩水に漬けると容積で原形の約2.5倍、重量で約2倍になる。
- 3 水漬け時間は、係数180を使う(例えば $180=20^{\circ}\text{C}\times 9$ 時間)。
- 4 長時間漬けすぎると渋み・苦味・臭気になる成分が再び豆の中に入ってしまうので注意する。

選 択 問 題

製菓実技（洋菓子）

問55 スポンジに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア ジェノワーズは、仕上がりにコクはあるが、しっとり感に欠ける。
- イ ジェノワーズ生地 of 仕込工程として、バターは溶かして最後に加える。
- ウ ロール生地は生地が薄いので、上火を強くし下天板を入れて焼成する。
- エ 生地に加える小麦粉は、強力粉が適している。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問56 シュー生地の製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 卵を加えるときは、常温の卵を使用する。
- 2 油脂と水分は、共に沸騰させる。
- 3 小麦粉は、一度に加える。
- 4 焼成は、最初上火を強くし、下火の温度を下げる。

問57 スイートチョコレートのテンパリング(温度調節)に関する記述について、()
の中に入れるべき温度の正しい組合せを一つ選べ。

(A)に溶かしたチョコレートを攪拌しながら(B)まで冷却し、再度(C)
に昇温させる。

	A		B		C
1	45～50℃	—	27～28℃	—	31～32℃
2	40～49℃	—	30～32℃	—	33～35℃
3	38～42℃	—	25～27℃	—	28～30℃
4	32～35℃	—	22～25℃	—	26～28℃

問58 クリームに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 クレーム・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している。
- 2 クレーム・パティシヤール(カスタードクリーム)は、煮上げた後、必ず室温で冷ます。
- 3 イタリアン・メレンゲを使用したバタークリームは、あっさりとした味だが、日持ちがよくない。
- 4 生クリームを泡立てるときは、少し温めると早く泡立つ。

問59 クッキーの製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 手作業の場合、常温に戻した油脂を準備することが重要である。
- 2 小麦粉を加えたら、よくこね合わせる。
- 3 アイスボックスで仕込んだ生地は、成形後、よく冷やし固める。
- 4 170℃のオーブンで焼成する。

問60 メレンゲに関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア ムラング・イタリエンヌの製造では、シロップは 120℃前後に煮詰める。
- イ ムラング・シュイスは、冷水にあてて冷やしながら泡立てる。
- ウ メレンゲを泡立てるときは、油分や水分を取り除いた清潔な器具を使用する。
- エ マカロンは、卵白を泡立てずに生地を作る。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

選 択 問 題

製菓実技（製パン）

問55 パンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 パン生地中では、パン酵母(イースト)の発酵により炭酸ガスと水が発生する。
- 2 日本語の「パン」という言葉は、ポルトガル語の pão に由来する。
- 3 ハード系パンとは、欧州各国で作られる直焼きのライ麦パンのみをいう。
- 4 ドーナツ(揚げ物)には膨張剤だけを使用し、パン酵母(イースト)は使用しない。

問56 窯入れ直前の生地重量が 350g のフランスパンを焼成し、窯出し直後の製品重量を計ったところ 280g であった。このフランスパンの焼減率として、正しいものを一つ選べ。

- 1 5%
- 2 7%
- 3 14%
- 4 20%

問57 パン生地中の酵素のはたらきに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ショ糖からは、ブドウ糖と果糖が生成される。
- 2 たんぱく質からは、アミノ酸が生成される。
- 3 でん粉からは、麦芽糖とショ糖が生成される。
- 4 ブドウ糖からは、炭酸ガスとアルコールが生成される。

問58 次の国とその国の伝統的なパンの組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|----------|
| 1 | デンマーク | — | ブリオッシュ |
| 2 | ドイツ | — | ブレツツェル |
| 3 | イタリア | — | ロゼッタ |
| 4 | スイス | — | ビューリブロート |

問59 生地発酵の目的に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 生地の酸化を促進して、ガス保持力を強める。
- 2 生地中に発酵生成物を蓄積し、パンによい風味と芳香を与える。
- 3 でん粉を α 化して、消化のよいパンを作る。
- 4 生地を伸展しやすい状態にする。

問60 食パンの製法に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 直捏法(ストレート法)では、パンチをする。
イ 70%標準中種法では、中種の発酵時間は80分である。
ウ 低温中種法では、中種を冷蔵庫に入れて長時間発酵させる。
エ 湯種法では、強力粉とパン酵母(イースト)に熱湯を加えて湯種を作る。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

令和5年度 関西広域連合製菓衛生師試験 解答

	問題番号	解答
衛生法規	問1	4
	問2	1
	問3	2
公衆衛生学	問4	1
	問5	4
	問6	2
	問7	4
	問8	3
	問9	4
	問10	3
	問11	1
	問12	2
	栄養学	問13
問14		4
問15		1
問16		3
問17		4
問18		2

	問題番号	解答	
食品学	問19	3	
	問20	1	
	問21	3	
	問22	4	
	問23	2	
	問24	1	
	食品衛生学	問25	3
		問26	4
問27		3	
問28		2	
問29		1	
問30		1	
問31		4	
問32		1	
問33		2	
問34		4	
問35	2		
問36	3		

	問題番号	解答
製菓理論	問37	3
	問38	2
	問39	2
	問40	4
	問41	4
	問42	1
	問43	1
	問44	3
	問45	4
	問46	4
	問47	3
	問48	1
	問49	3
	問50	2
	問51	1
	問52	2
	問53	3
	問54	2

	問題番号	解答
和菓子	問55	1
	問56	4
	問57	2
	問58	3
	問59	1
	問60	3
洋菓子	問55	3
	問56	4
	問57	1
	問58	1
	問59	2
	問60	3
製パン	問55	2
	問56	4
	問57	3
	問58	1
	問59	3
	問60	1

※ 問55～60は選択問題