

令和3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 衛生関係の法律とその目的の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|---------|---|------------------------------|
| 1 | 食品衛生法 | — | 飲食に起因する衛生上の危害の発生防止による国民の健康保護 |
| 2 | 健康増進法 | — | 地域保健対策の推進による地域住民の健康保持・増進 |
| 3 | 食品表示法 | — | 食品表示の適正確保による一般消費者の利益の増進 |
| 4 | 食品安全基本法 | — | 食品の安全性の確保に関する施策の総合的な推進 |

問2 製菓衛生師免許に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 製菓衛生師免許を受けようとする者は、住所地と本籍地が異なる場合には、本籍地の都道府県知事に申請しなければならない。
- 2 住所地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。
- 3 製菓衛生師免許の取消処分を受けた場合、3年を経過しない者には免許が与えられない。
- 4 製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者であるときは、その免許を取り消されることがある。

問3 製菓衛生師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。

製菓衛生師法は、製菓衛生師の(A)を定めることにより菓子製造業に従事する者の(B)を向上させ、もって(C)に寄与することを目的とする。

	A		B		C
1	資格	—	資質	—	公衆衛生の向上及び増進
2	権利	—	地位	—	菓子産業の振興及び発展
3	権利	—	資質	—	公衆衛生の向上及び増進
4	資格	—	地位	—	菓子産業の振興及び発展

公衆衛生学

問4 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 人口動態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- 2 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数である。
- 3 主要死因別にみた死亡率は、心疾患(高血圧症を除く)が最も高い。
- 4 我が国の平均寿命は男女とも80歳を超えており、世界有数の長寿国となっている。

問5 住居環境に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 太陽光を取り入れて室内を明るくすることを照明という。
- 2 シックハウス症候群の原因となる代表的な化学物質は、アスベスト(石綿)である。
- 3 室内の一酸化炭素濃度が増加すると頭痛やめまいがおこり、死に至る場合がある。
- 4 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

問6 感染症とその病原体の種類の手合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|----------|---|------|
| 1 結核 | — | ウイルス |
| 2 コレラ | — | 細菌 |
| 3 白癬(水虫) | — | 真菌 |
| 4 マラリア | — | 原虫 |

問7 労働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 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法がある。
- 2 労働基準法に基づき、事業者は労働者に一般健康診断を実施しなければならない。
- 3 労働安全衛生法の改正により、職場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェックが義務化された。
- 4 労働衛生管理として、作業環境管理、作業管理、健康管理の3つがある。

問8 衛生害虫とそれに媒介される疾病の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|------|---|------------------------|
| 1 | ゴキブリ | — | 疥癬 <small>かいせん</small> |
| 2 | ハエ | — | つつが虫病 |
| 3 | マダニ | — | 日本脳炎 |
| 4 | ノミ | — | ペスト |

問9 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 空気感染とは、せきやくしゃみなどにより、病原体を含む飛沫が直接他の人の口や鼻の粘膜に接触し、体内に入ることによって感染することをいう。
- 2 感染症の予防は、感染源対策、感染経路対策および感受性対策の3つがある。
- 3 感染症は、感染症法により1～5類感染症、指定感染症、新感染症および新型インフルエンザ等感染症に分類されている。
- 4 病気の症状を示さない人でも、体内に病原体を持っていることがある。

問10 生活習慣病に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 高血圧症になる主な要因は、塩分やアルコールの過剰摂取、肥満、運動不足などである。
- 2 生活習慣病対策の一次予防は、早期発見・早期治療である。
- 3 メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪症候群のことである。
- 4 悪性新生物(がん)の発生の原因として関わりが深いのは、喫煙と食事である。

問11 環境衛生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 主に日常生活から排出される一般廃棄物の排出量は、減少傾向にある。
- イ 安全な飲料水の確保のため、上水道には、水道法により水道水質基準が定められている。
- ウ 空気の主な組成は、酸素が約 78%、窒素が約 21%である。
- エ 産業廃棄物は、排出事業所のある市町村の責任で処理をしなければならない。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ウ、エ
- 4 ア、エ

問12 健康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。

WHO(世界保健機関)憲章では、健康について「健康とは、(A)、(B)そして(C)に完全に良好な状態であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。

	A		B		C
1	肉体的	—	経済的	—	社会的
2	経済的	—	精神的	—	文化的
3	肉体的	—	精神的	—	社会的
4	経済的	—	医学的	—	文化的

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 糖質は、1gにつき9kcalのエネルギーをもつ。
- イ 難消化性炭水化物(食物繊維)は、便秘を予防する効果がある。
- ウ 炭水化物(糖質)をエネルギーとして消費するには、ビタミンAが必要である。
- エ 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、1歳以上のすべての年齢で、総エネルギーの50~65%を炭水化物から摂取するよう、目標量が示されている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問14 ビタミンとその主な欠乏症の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ビタミンB₁ — 脚気かっけ
- 2 ナイアシン — ペラグラ
- 3 ビタミンC — 壊血病
- 4 ビタミンD — 口角炎

問15 炭水化物の体内での消化吸収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。

食物中のでん粉は、唾液(A)および膵液(A)によって(B)に分解される。
(B)は小腸微絨毛表面に局在するマルターゼによって、2分子のブドウ糖に分解されて腸壁から吸収される。

	A		B
1	アミラーゼ	—	麦芽糖
2	リパーゼ	—	モノグリセリド
3	リパーゼ	—	麦芽糖
4	アミラーゼ	—	モノグリセリド

問16 体内のホルモンとその主な作用の組合せで、正しいものを一つ選べ。

1	アドレナリン	—	胃酸分泌
2	インスリン	—	血糖値低下
3	グルカゴン	—	血圧低下
4	ガストリン	—	血糖値上昇

問17 無機質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 無機質は、体内では合成されないため食物から摂取する必要がある。
- 2 カリウムは、主に細胞中に存在し、細胞内液の浸透圧が一定に保たれるように調節する。
- 3 カルシウムは、体内にある約50%が骨と歯に存在する。
- 4 鉄は、主に赤血球のヘモグロビン、筋肉のミオグロビン及び肝臓のフェリチンに含まれる。

問18 容器包装に入れられた加工食品(業務用を除く)を対象とした栄養成分表示において、表示が食品表示基準により義務付けられているものとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 エネルギー(熱量)
- 2 ビタミン類
- 3 たんぱく質
- 4 食塩相当量

食品学

問19 嗜好食品とその嗜好成分の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|------|---|--------|
| 1 | コーヒー | — | カフェイン |
| 2 | ココア | — | テオブロミン |
| 3 | ビール | — | フムロン |
| 4 | 緑茶 | — | シニグリン |

問20 アレルゲンを含む食品の表示に関する記述について、()の中に入れるべき数字の正しい組合せを一つ選べ。

食品表示基準により、表示義務のある「特定原材料」として(A)品目、表示が推奨される「特定原材料に準ずるもの」として(B)品目が指定されている。

- | | A | | B |
|---|---|---|----|
| 1 | 5 | — | 21 |
| 2 | 5 | — | 28 |
| 3 | 7 | — | 21 |
| 4 | 7 | — | 28 |

問21 次の食品の保存方法のうち、殺菌作用を含む方法として、正しいものの組合せを一つ選べ。

ア 塩蔵法

イ 酢漬法

ウ くん煙法

エ 砂糖漬け(糖蔵法)

1 ア、ウ

2 ア、エ

3 イ、ウ

4 イ、エ

問22 食品表示基準における、遺伝子組換えに関する表示義務の対象農産物として、誤っているものを一つ選べ。

1 大豆

2 とうもろこし

3 パパイヤ

4 トマト

問23 食品保存の主な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 食品の腐敗・変敗による損失を軽減する。

2 食品の品質を低下させないで長期保存する。

3 食品成分の分解による栄養素の破壊を防ぎ、栄養価を保持する。

4 食品の嗜好性を高める。

問24 次の表は、食料需給表における穀物の輸入量である。()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

品 目	輸入量 (単位 : 1,000t)		
	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
(A)	911	888	787
(B)	5,624	5,939	5,638
(C)	14,876	15,652	15,759

- | | A | B | C |
|----------|---|--------|---|
| 1 米 | — | 小麦 | — |
| 2 米 | — | とうもろこし | — |
| 3 小麦 | — | 米 | — |
| 4 とうもろこし | — | 小麦 | — |

食品衛生学

問25 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食中毒又はその疑いがある者を診断した医師は、直ちに保健所長に届け出る義務がある。
- 2 細菌性食中毒予防の三原則とは、原因となる細菌を「つけない、増やさない、やっつける(殺す)」である。
- 3 食中毒は7月に発生のピークがみられる。
- 4 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。

問26 ノロウイルスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 消毒にはアルコールが効果的である。
- 2 カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- 3 ノロウイルスによる胃腸炎の症状が回復した後は、患者からノロウイルスは排出されない。
- 4 食品の中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。

問27 カンピロバクター食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 数百個程度の菌でも発症することがある。
- 2 潜伏期間は、6時間以内である。
- 3 主な症状は、下痢・腹痛・発熱である。
- 4 主な原因は、生の鶏肉料理(鳥刺し、鳥たたきなど)である。

問28 ヒスタミンによる食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 顔面の紅潮、頭痛、じんましん様の発疹など、アレルギー症状と似ているのでアレルギー様食中毒といわれている。
- 2 ヒスタミンは細菌により生成され、中毒が発生する。
- 3 原因食品は、サンマ・イワシなどの赤身の魚及びその加工品である。
- 4 ヒスタミンは調理加熱により分解される。

問29 動植物と有毒成分の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|----------|---|----------|
| 1 | ムラサキイガイ | — | テトラミン |
| 2 | ジャガイモの芽 | — | ソラニン |
| 3 | クサウラベニタケ | — | ムスカリン |
| 4 | フグ | — | テトロドトキシン |

問30 食品添加物の表示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。

保存料、甘味料、酸化防止剤、(A)、(B)などの 8 種類の添加物には、その用途名と物質名を併記することが食品表示法の食品表示基準で定められている。

- | | A | | B |
|---|---------------------|---|------------|
| 1 | 漂白剤 | — | 軟化剤 |
| 2 | 着色料 | — | 酸味料 |
| 3 | 糊料(増粘剤・安定剤・ゲル化剤を含む) | — | 膨張剤 |
| 4 | 発色剤 | — | 防かび剤(防ばい剤) |

問31 食品添加物の種類と物質名の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- 1 甘味料 — キシリトール
- 2 保存料 — カテキン
- 3 着色料 — 亜硝酸ナトリウム
- 4 調味料 — カラメル

問32 消毒法とその適した用途の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 煮沸消毒 — ふきん、タオル
- 2 紫外線殺菌 — まな板
- 3 次亜塩素酸ナトリウム — 手指
- 4 アルコール — 器具類

問33 HACCPに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 平成 15 年 6 月の食品衛生法の一部改正において、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が制度化されることとなった。
- 2 「HACCPに沿った衛生管理」は、その事業規模を考慮し、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分けられる。
- 3 食品取扱従事者が 50 人未満の小規模事業者は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入することとなる。
- 4 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、各事業団体が作成した手引書を利用して「衛生管理計画」を作成し、これを実施し、確認・記録を行う。

問34 調理に係る施設、設備および器具類の衛生管理に関する記述について、誤っている ものを一つ選べ。

- 1 まな板は、木製よりも合成樹脂又は合成のゴムのものが衛生上好ましい。
- 2 まな板や包丁は、用途別に分けなくても良い。
- 3 手洗い設備は、流水式の専用設備を設け、手洗い用洗剤、消毒液、ペーパータオルなどを備える。
- 4 床はタイル、コンクリートなどの耐水性材料を用い、排水が良く、掃除をしやすくするため勾配をつける。

問35 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、正しいものを一つ選べ。

- 1 健康であれば、定期的に検便をしなくてもよい。
- 2 指輪は落下の恐れがなければ、外さなくてもよい。
- 3 トイレには調理作業時に着用する作業着、帽子、履物のまま入らない。
- 4 下痢などの症状がある場合は、手袋をして食品の取扱作業に従事すればよい。

問36 逆性せっけん(陽イオン界面活性剤)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 洗浄する物の表面に石けんや陰イオン界面活性剤が残っていても、殺菌効果は変わらない。
- 2 殺菌力が強く、手指の消毒に用いられる。
- 3 食品添加物に指定されており、食品の消毒に使用することができる。
- 4 洗浄する物の表面に食品の汚れが残っていても、殺菌効果は変わらない。

製菓理論

問37 でん粉の分類とそれに該当するでん粉の組合せとして、正しいものの組合せを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|----------------|
| ア | 地上でん粉 | — | 米でん粉 |
| イ | 地上でん粉 | — | 葛でん粉 |
| ウ | 地下でん粉 | — | キャッサバでん粉(タピオカ) |
| エ | 地下でん粉 | — | 小麦でん粉 |

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問38 小麦粉に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 皮部の混入の少ない、胚乳純度の高いものほど上級の小麦粉とされる。
- 2 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。
- 3 薄力粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。
- 4 薄力粉は、カステラ、スポンジ、クッキー、ビスケット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、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

バターは、クリームからさらに(A)の工程を経て、脂肪球を集めたもので、水分約(B)%、脂肪分約(C)%である。

	A		B		C
1	発酵熟成	—	85	—	15
2	<small>かくはん</small> 攪拌(チャーン)	—	85	—	15
3	発酵熟成	—	15	—	85
4	<small>かくはん</small> 攪拌(チャーン)	—	15	—	85

問40 米粉の原料、その処理方法、米粉の種類_の組合せとして、正しいものの組合せを一つ選べ。

ア	<small>もち</small> 糯米	—	生粉	—	道明寺粉
イ	<small>うるち</small> 粳米	—	糊化	—	焼きじん粉
ウ	<small>うるち</small> 粳米	—	生粉	—	上新粉
エ	<small>うるち</small> 粳米	—	糊化	—	早並粉

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問41 鶏卵に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 卵黄はたんぱく質が多く、卵黄固形物の約 63%を占めている。
- 2 卵白は、泡立てると空気との界面(接している面)で凝固する性質がある。
- 3 卵白の温度が低いほど起泡性が良く、泡の安定性が悪い。
- 4 乾燥卵白の水和液は、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適さない。

問42 油脂に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ショートニングは、全乳から脂肪分を集めたものである。
- 2 ラードは、精製した豚の脂肪である。
- 3 マーガリンは、アメリカで開発された。
- 4 カカオバターは、大豆に含まれる脂肪である。

問43 でん粉糖に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 でん粉糖の糖化の程度を表す世界共通の指標にD E (Dextrose Equivalent)が用いられる。
- 2 ブドウ糖は多糖類で色づきにくく、白餡や白羊羹など白く仕上げたい製品にむく。
- 3 水飴の甘味度は、砂糖と同等である。
- 4 酸糖化水飴は、麦芽汁で糯米を麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものである。

問44 乳化及び乳化剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 乳化剤は、親水基と親油基をもっており、それぞれが水か油かに親和して両者を結合しやすくする機能を持っている。
- 2 水の中に油が微粒子となって均一分散されることを、油中水滴型(W/O)乳化状態という。
- 3 ソルビタン脂肪酸エステルとは、ソルビタンを親水基とし、脂肪酸とエステル結合したものである。
- 4 大豆レシチンは、安価であり、市販のレシチンは、ほとんど大豆レシチンである。

問45 甘味料とそれに関する記述の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|------------|---|--|
| 1 和三盆糖 | — | お盆の上で3回揉むことから名前がついた。 |
| 2 ステビア | — | 南米産植物の葉を煎じた煮汁から作られる。 |
| 3 メープルシュガー | — | 砂糖 <small>かえで</small> 楓の樹液を集めて煮詰めたものである。 |
| 4 蜂蜜 | — | 含蜜糖であり、甘蔗(さとうきび)から製造される。 |

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 乳糖は牛乳特有の甘味が少ない糖質で、ブドウ糖と果糖からなる。
- 2 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると白い沈殿を生ずる。
- 3 乳たんぱくの主なものにカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンがある。
- 4 牛乳の脂肪には、揮発性脂肪酸が含まれていて、バター特有のフレーバーとなっている。

問47 乳製品に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 全脂粉乳は脂肪分含有量が高いため、酸敗など劣化しやすい性質を持つ。
- 2 チーズは、牛乳の脂肪分を集め、クリームセパレーターで分離したものである。
- 3 発酵バターは、製造工程のクリームの段階で乳酸発酵させたもので芳香が強い。
- 4 粉乳は、牛乳を乾燥させ、粉末状にしたものである。

問 48 ペクチンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 高メトキシルペクチン(HMP)は、カルシウムやマグネシウムイオンがペクチンと結合してゲル化する。
- 2 主成分はアガロース、アガロペクチンである。
- 3 果実が完熟するとペクチナーゼによりペクチンが分解され、ペクチン酸となる。
- 4 低メトキシルペクチン(LMP)は、一定濃度の糖と酸があるとゲル化する。

問49 膨張剤に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤および緩和剤を加えて混合したものである。
- 2 ベーキングパウダーは、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。
- 3 炭酸水素アンモニウムは、80℃までに75%くらいのガスが発生する。
- 4 炭酸水素ナトリウム(重曹)は、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50 カカオバター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。

カカオバターの融点は(A)℃、凝固点は約(B)℃で、(C)脂肪酸を多く含む(D)脂肪である。

	A		B		C		D
1	45～50	—	33	—	不飽和	—	植物性
2	45～50	—	33	—	飽和	—	動物性
3	33～35	—	27	—	不飽和	—	植物性
4	33～35	—	27	—	飽和	—	植物性

問51 果実加工品のうち「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」として、正しいものを一つ選べ。

- 1 マーマレード
- 2 フルーツソース
- 3 プレザーブ
- 4 ジャム

問52 種実類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 栗以外のナッツ類の主成分はでん粉である。
- 2 スイートアーモンドは製菓用、つまみなどに利用される。
- 3 ピスタチオの代表的な生産国にはイランがあり、品の良い味で、ナッツの女王と呼ばれる。
- 4 ナッツ類の脂質には不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。

問53 酒類の分類、その原料、酒の種類の商品組合せとして、誤っているものの商品組合せを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|-----|---|----|---|-------|
| ア | 蒸留酒 | — | 麦 | — | ビール |
| イ | 蒸留酒 | — | 果実 | — | ブランデー |
| ウ | 醸造酒 | — | 米 | — | 焼酎 |
| エ | 蒸留酒 | — | 糖蜜 | — | ラム |

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問54 香料及び香辛料に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 オールスパイス、ナツメグ及びシナモンは辛味性香辛料である。
- 2 油性香料は揮発性があり、加熱処理する製品に使用するには、加熱後粗熱をとってから添加することが必要である。
- 3 水溶性香料は、香気成分をアルコール、グリセリン、水などの混合液に溶かして水溶性にしたものである。
- 4 ジンジャー及びわさびは芳香性香辛料である。

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 漉し餡を作るときの生餡の水分量として、正しいものを一つ選べ。

- 1 約 30%
- 2 約 40%
- 3 約 50%
- 4 約 60%

問56 菓子に適した原料の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|--------|---|---------------------|
| 1 田舎饅頭 | — | 薄力粉 |
| 2 村雨 | — | 薯蕷粉 ^{じょうよ} |
| 3 雲平 | — | 寒梅粉 |
| 4 大福餅 | — | 粳米 ^{うるち} |

問57 栗饅頭の焼成温度として、正しいものを一つ選べ。

- 1 155℃程度
- 2 185℃程度
- 3 215℃程度
- 4 235℃程度

問58 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 小豆を浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水(又は湯)を加えておく。
- 2 本煮では、焦がさないように柔らかく煮上げ、火を止めてから蓋をして30分程度蒸らす。
- 3 餡練りは、強火で十分な加熱を行うことで滑らかで口溶けの良い餡が出来る。
- 4 β 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 α 化を遅らせ滑らかな口溶けと風味を与える工程が餡練作業である。

問59 和菓子の製造方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 栗饅頭は、焼き上げたら冷めてから、乾いた柔らかい布で焼き色の上を軽く拭いて艶を出す。
- 2 どら焼きの皮は、卵、砂糖、小麦粉を同量ずつ配合する三同割が基本である。
- 3 桃山は、230℃程度のオーブンに入れて焼く。
- 4 かすてら饅頭の生地 of 仕込み法は、即ごね法と宵ごね法がある。

問60 小麦粉饅頭の基本配合(小麦粉 200g・水約 70ml・イスパタ 4g)の場合、上白糖の使用量として、正しいものを一つ選べ。

- 1 100g
- 2 140g
- 3 180g
- 4 220g

製菓実技（洋菓子）

問55 バターケーキの製法に関する記述について、正しいものをすべて含む組合せを一つ選べ。

- ア フルーツを入れる場合は、薄力粉の一部を強力粉に置き換えると、フルーツが沈むのを防ぐことができる。
- イ 仕込工程には、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法がある。
- ウ イギリスでは、小麦粉、バター、砂糖、卵を 1 ポンドずつ使って作ることからパウンドケーキという。
- エ 焼成は、高温で短時間で焼き上げる。

- 1 ア、イ、ウ
- 2 イ、ウ
- 3 ア、イ、エ
- 4 ア、ウ、エ

問56 チョコレートに関する記述について、正しいものをすべて含む組合せを一つ選べ。

- ア 調温の方法には、3種類(水冷法、タブリール法、フレーク法)がある。
- イ ミルクチョコレートとは、カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラを加えたものである。
- ウ カカオバターとは、ココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。
- エ ダークチョコレートには、粉乳が 28～32%程度含まれる。

- 1 ア、ウ、エ
- 2 ア、イ、ウ
- 3 ア、ウ
- 4 イ、エ

問57 パイ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。

フィユタージュのフィユとは、(A)で木の葉を意味し、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。製法は、大別すると「生地でバターを包む方法」、「バターで生地を包む方法」、「(B)」の3種類がある。生地でバターを包む方法をパート・フィユテ・(C)という。

	A		B		C
1	フランス語	—	練り込み式	—	ラピット
2	イタリア語	—	種付式	—	オルディネール
3	イタリア語	—	直捏式	—	ラピット
4	フランス語	—	練り込み式	—	オルディネール

問58 スポンジ生地の共立法の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度として、正しいものを一つ選べ。

- 1 45～50℃
- 2 37～42℃
- 3 30～32℃
- 4 26～29℃

問59 シュー生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 フランスでは、その形がキャベツに似ているところからシュー(フランス語でキャベツ)と呼ばれるようになった。
- 2 エクレールの生地は、やや硬めに仕込む。
- 3 生地の製造工程において、水、バター、塩を鍋に入れ沸騰したら火からおろし小麦粉を一度に加える。
- 4 焼成温度が低すぎると、砂糖が結晶化し白い斑点が生じることがある。

問60 凝固剤に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 寒天を材料としたものの凝固には、10℃以下の冷却が必要である。
- 2 ペクチンの主成分は、炭水化物である。
- 3 ゼラチンの溶解温度は、25～35℃である。
- 4 カラギーナンの溶解温度は、30～40℃である。

製菓実技（製パン）

問55 中種法の特徴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 ミキシングを2回行う。
- イ 少量の製品をつくる場合に、広く使われている。
- ウ 製品の保存性がよく老化が遅い。
- エ 工程所要時間が直捏法に比べて短い。

- 1 ア、イ
- 2 イ、エ
- 3 ア、ウ
- 4 ウ、エ

問56 小麦粉の篩掛け（ふるいがけ）に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 篩掛けで異物を除去することができる。
- 2 篩掛けで小麦粉の中に空気を抱き込むことができる。
- 3 貯蔵中の小麦粉の温度が上がった場合には、篩掛けに放熱効果がある。
- 4 篩掛けをすると吸水率が減少する。

問57 クロワッサンの製造工程の順序として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ミキシング → 発酵 → 大分割 → 冷蔵 → 折り込み → 成形 → ホイロ → 焼成
- 2 ミキシング → 発酵 → 大分割 → 折り込み → 冷蔵 → 成形 → 焼成
- 3 ミキシング → 発酵 → 大分割 → 折り込み → ホイロ → 成形 → 冷蔵 → 焼成
- 4 ミキシング → 発酵 → 大分割 → 冷蔵 → 成形 → ホイロ → 焼成

問58 生地分割重量が 172g のフランスパンを、生地を残さず 100 個つくる場合、使用する小麦粉(フランス粉)の重量として、正しいものを一つ選べ。

ただし、ベーカース・パーセントで表す配合は、小麦粉(フランス粉)100%、パン酵母(イースト)2%、食塩 2%、水 68%とし、製造工程中の生地のロスはないものとする。

また、手粉など作業に必要な小麦粉は別に用意するものとする。

- 1 5kg
- 2 10kg
- 3 17kg
- 4 18kg

問59 生地発酵に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 発酵には、好気性発酵と嫌気性発酵がある。
- 2 生地中のでん粉は、酵素の作用で糖に分解され、一部はイーストの栄養源となる。
- 3 生地中のたんぱく質は、酵素の作用で分解されないため、生地の物理性は変化しない。
- 4 生地中では、アルコール発酵以外に乳酸発酵も進む。

問60 パン製造に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 パン・オ・ノアでは、配合に食塩は使用しない。
- 2 カイザーゼンメルでは、成形時に専用スタンプで印をつける。
- 3 ベーグルでは、成形した生地をボイルしてから(茹でてから)ホイロに入れる。
- 4 イースト・ドーナツでは、ミキシング終了後、生地を発酵させずにすぐに分割・成形して油で揚げる。