

令和4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 製菓衛生師法施行令に規定する製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 登録番号及び登録年月日
- 2 住所地都道府県名
- 3 生年月日
- 4 性別

問2 次の文章を第1条とする法律として、正しいものを一つ選べ。

「この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。」

- 1 食品安全基本法
- 2 食品表示法
- 3 製菓衛生師法
- 4 食品衛生法

問3 食品衛生法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食品とは、「医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品」を含む全ての飲食物とされている。
- 2 原則として、全ての菓子製造業者は、一般衛生管理を実施していれば、HACCPに沿った衛生管理を実施しなくてもよい。
- 3 食中毒患者やその疑いのある者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長に届ける義務がある。
- 4 ポジティブリスト制度では、厚生労働大臣が残留基準を設定した農薬等のみが規制され、それ以外のものは規制を受けない。

公衆衛生学

問4 地域保健法に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 精神保健に関する事項
- 2 ペット等家庭動物に関する事項
- 3 公共医療事業の向上と増進に関する事項
- 4 エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項

問5 感染症法(感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律)における感染症の類型と感染症名の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 1類感染症 — 重症急性呼吸器症候群(SARS)
- 2 2類感染症 — ペスト
- 3 3類感染症 — 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 4類感染症 — 麻疹

問6 感染症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 エイズの病原体は細菌である。
- イ 患者や感染動物等に直接接触することによる感染を、飛沫感染という。
- ウ 無症状病原体保有者とは、発症はしていないが病原体を保有している者をいう。
- エ 感染症の感受性対策として、予防接種が行われる。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問7 労働安全衛生法で規定している事項として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 休憩・休日の基準
- 2 作業環境管理
- 3 健康診断
- 4 安全衛生教育

問8 日本の衛生統計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 死亡率は、昭和58年頃から低下傾向にある。
- イ 出生率は、ここ数年は1,000人あたり7人程度となっている。
- ウ 平均寿命とは、0歳の平均余命のことである。
- エ 人口静態統計は、出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産届をもとにつくられている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問9 環境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 PM2.5とは、大気中に浮遊している粒径 $2.5\mu\text{m}$ 以下の小さな粒子(微小粒子状物質)のことである。
- 2 令和元年度末の日本の下水道処理人口普及率は、水道普及率と同程度の98%に達している。
- 3 上水道には、水道法により水道水質基準が定められており、大腸菌は検出されないこととされている。
- 4 ねずみや衛生害虫の駆除は、感染症の発生予防に重要である。

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 成人の正常血圧(診察室血圧)は、収縮期血圧 120mmHg 未満かつ拡張期血圧 80mmHg 未満である。
- 2 空腹時血糖値が 126mg/dL 以上の場合は、糖尿病型とされる。
- 3 高LDLコレステロール血症とは、LDLコレステロール値が 140mg/dL 以上の場合をいう。
- 4 メタボリックシンドロームとは、男女ともに腹囲が 85 cm以上の場合をいう。

問11 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 二酸化硫黄などの主な大気汚染物質について、環境基準が定められている。
- 2 不快感や生活妨害の原因である騒音の強さを表す騒音値の単位として、「Hz (ヘルツ)」が用いられる。
- 3 水質汚濁の原因として、一般家庭から出る生活排水が問題となっている。
- 4 環境基本法では、大気汚染、騒音、水質汚濁の他に、土壤汚染、振動、地盤沈下、悪臭が公害の原因とされている。

問12 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 脳血管疾患には脳出血や脳梗塞があり、脳卒中ともいわれる。
- 2 肝疾患(肝臓病)の要因として、肝炎を引き起こす細菌や塩分の過剰摂取がある。
- 3 ここ数年の部位別がん死亡数は、男性では肝臓がんが最も多い。
- 4 心筋梗塞は、冠静脈の硬化によるものが多い。

栄養学

問13 人体を構成する元素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。

人体を構成する元素で含有率が1%以上あるものには、(A)、(B)、水素、窒素、カルシウム、リンがある。このうち最も含有率が高いのは(A)、2番目に高いのが(B)である。

	A		B
1	塩素	—	炭素
2	炭素	—	酸素
3	酸素	—	塩素
4	酸素	—	炭素

問14 三大栄養素として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ビタミン
- 2 炭水化物
- 3 脂質
- 4 たんぱく質

問15 たんぱく質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 たんぱく質は、アミノ酸がペプチド結合で数多くつながった化合物である。
- イ 体内で合成可能なアミノ酸を不可欠アミノ酸という。
- ウ たんぱく質は 1g につき約 4kcal のエネルギーをもつ。
- エ 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、男女とも 1歳～49歳で総エネルギーの 20～30%をたんぱく質から摂取するよう、目標量が示されている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問16 無機質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 鉄 — 貧血
- 2 ヨウ素 — 甲状腺肥大
- 3 カリウム — 骨粗鬆症^{しょう}
- 4 亜鉛 — 味覚障害

問17 必須脂肪酸として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 オレイン酸
- 2 リノール酸
- 3 アラキドン酸
- 4 α -リノレン酸

問18 日本人の食事摂取基準(2020年版)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 成人のエネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標として、「体格(BMI : body mass index)」を採用している。
- 2 栄養素の過剰摂取による健康障害回避を目的として「目安量」を設定している。
- 3 日本人の食事摂取基準は、10年に1回改定される。
- 4 日本人の食事摂取基準は、農林水産大臣が定める。

食品学

問19 栄養面からみた食品の人体における三つの機能として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 エネルギーのもとになる。
- 2 身体の組織の成分になる。
- 3 身体の働きを調整する。
- 4 食欲増進に関与する。

問20 発酵により糖분을アルコールと炭酸ガスにする微生物として、正しいものを一つ選べ。

- 1 酪酸菌
- 2 麹かび
- 3 酵母
- 4 酢酸菌

問21 主に芳香性を利用する香辛料として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 シナモン
- 2 ナツメグ
- 3 ジンジャー
- 4 オールスパイス

問22 ゲル化剤とその原料の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- 1 寒天 — つのまた
- 2 カラギーナン — てんぐさ
- 3 ゼラチン — かんきつ類の果皮
- 4 ペクチン — りんごの搾りかす

問23 次のうち、CA貯蔵(controlled atmosphere storage)が多く利用されている食品として、最も適切なものを一つ選べ。

- 1 肉類
- 2 果実類
- 3 魚介類
- 4 種実類

問24 特定原材料としてアレルギー表示が義務づけられている食品として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アーモンド
- 2 小麦
- 3 落花生(ピーナッツ)
- 4 そば

食品衛生学

問25 ノロウイルスによる食中毒の予防に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 消毒には、次亜塩素酸ナトリウムよりもアルコールが効果的である。
- 2 調理従事者は、用便後、調理前等における手洗いを確実に行う。
- 3 下痢、嘔吐^{おうと}などの症状がある場合は、調理に従事しない。
- 4 食品の中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱を行う。

問26 カンピロバクター食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- 1 原因は、鶏肉などの生食や加熱不足が多い。
- 2 潜伏期間は、2～5時間である。
- 3 新鮮な食材であれば食中毒の危険性はない。
- 4 主症状は嘔吐^{おうと}や発熱で、下痢や腹痛はない。

問27 食品添加物の用途名と物質名の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|---------|---|-------------|
| 1 保存料 | — | デヒドロ酢酸ナトリウム |
| 2 甘味料 | — | アスパルテーム |
| 3 酸化防止剤 | — | エリソルビン酸 |
| 4 酸味料 | — | 酢酸エチル |

問28 次の記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

(A)とは、全ての微生物を(芽胞も含めて)死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

(B)とは、病原性のある特定の微生物を死滅させたり感染力を失わせたりして、感染を防ぐことである。

	A		B
1	消毒	—	滅菌
2	滅菌	—	消毒
3	殺菌	—	滅菌
4	消毒	—	殺菌

問29 カビによる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 食品にカビが付着して産生する毒による中毒である。
- 2 カビが産生する毒(カビ毒)は、マイコトキシンと呼ばれる。
- 3 麴カビの一部が産生するアフラトキシンは、中毒の原因となる。
- 4 カビ毒には、発がん性は認められていない。

問30 HACCP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。

HACCPは、それぞれの工程で起きうる危害の要因を(A)して、その危害要因を(B)する方法を決め、それぞれに対応した基準を作り、いつ、どこで、だれが、何の目的で、どの基準に従って、どのような作業を行ったかを(C)し、証拠書類を残しておくというシステムである。

	A		B		C
1	記録	—	分析	—	制御
2	制御	—	記録	—	分析
3	分析	—	制御	—	記録
4	記録	—	分析	—	制御

問31 食中毒発生時における営業者の保健所に対する対応として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 保健所に速やかに報告する。
- 2 食品衛生監視員の調査には、積極的に協力する。
- 3 原因と思われる食品・食材は、直ちに廃棄する。
- 4 保健所の調査において、施設の不備が見つかった場合は、その指示に従う。

問32 食品と有害物質の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------|---|----------|
| 1 | ふぐ | — | テトロドトキシン |
| 2 | あさり | — | シアン |
| 3 | じゃがいも | — | ソラニン |
| 4 | さんまの干物 | — | ヒスタミン |

問33 食品中の異物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品の販売は、食品衛生法で禁止されている。
- 2 植物性異物とは、植物種子、ダニ、毛髪などをいう。
- 3 鉱物性異物とは、土砂、ガラス、陶磁器片などをいう。
- 4 毛髪の混入防止対策として、作業中は帽子などの着用を確実にいう。

問34 熱に強い芽胞を作る細菌として、正しいものを一つ選べ。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 ウエルシュ菌
- 3 腸管出血性大腸菌
- 4 黄色ブドウ球菌

問35 アルコール消毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 手指の消毒には適さない。
- 2 アルコールは残留性が高い。
- 3 100%のものより、70%溶液のほうが消毒力が強い。
- 4 対象物の表面に水分がある状態にして噴霧する。

問36 食中毒の分類と原因の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|---------|---|---------------|
| 1 自然毒 | — | クドア・セプテンブクタータ |
| 2 細菌性 | — | サルモネラ属菌 |
| 3 ウイルス性 | — | ノロウイルス |
| 4 寄生虫 | — | アニサキス |

製菓理論

問37 でん粉の種類とその含有成分の比率の組合せとして、正しいものの組合せを一つ選べ。

でん粉の種類		含有成分の比率	
ア 糯 ^{もち} とうもろこし	—	アミロース 17%	— アミロペクチン 83%
イ 小麦	—	アミロース 24%	— アミロペクチン 76%
ウ 糯 ^{もち} 米	—	アミロース 0%	— アミロペクチン 100%
エ タピオカ	—	アミロース 83%	— アミロペクチン 17%

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問38 小麦粉の原料である小麦粒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。

小麦粒の組成は(A)が約 83%を占めており、(B)は約 15%、(C)は約 2%である。(B)は家畜の飼料に、(C)は健康食品などに利用される。

	A		B		C
1	胚乳	—	胚芽	—	表皮
2	表皮	—	胚乳	—	胚芽
3	胚芽	—	胚乳	—	表皮
4	胚乳	—	表皮	—	胚芽

問39 バターに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 バターの可塑性範囲はカカオバターより広い。
- 2 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったものである。
- 3 バターの代替品として、マーガリンがフランスで開発された。
- 4 バターは牛乳に酵素を加えたたんぱく質を凝固させて作ったものである。

問40 米粉の名称、原料米、処理方法の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|------|---|-------------------|---|------|
| 1 | 羽二重粉 | — | ^{もち} 糯米 | — | 生のまま |
| 2 | 道明寺粉 | — | ^{うるち} 粳米 | — | 糊化 |
| 3 | 上新粉 | — | ^{もち} 糯米 | — | 生のまま |
| 4 | 早並粉 | — | ^{うるち} 粳米 | — | 生のまま |

問41 鶏卵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 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約 63%を占めている。
- イ 卵白は、温度が高いほど、起泡性と泡の安定性が良い。
- ウ リポたんぱく質とは、卵白のたんぱく質と水分が結合したものである。
- エ 卵白は、泡立てると空気との界面(接触している面)で凝固する性質がある。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問42 油脂に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 油は常温で液状であり、脂肪は常温で固体状である。
- 2 油脂は光や紫外線に当てると変敗が促進される。
- 3 ショートニング性とは、水と油脂が均一分散し、乳化することをいう。
- 4 ミキシング前後の容積重を測定し、含まれる気泡量を油脂に対する割合(%)で表したものをクリーミング価という。

問43 糖類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 白双糖は中双糖に比べ水分、転化糖、灰分の含有量が少ない。
- 2 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水 1 に対してショ糖 2 を溶解できるので、加工性が高い。
- 3 グラニュー糖は「ビスコ」の影響でメイラード反応による着色が起こり、焼き菓子の焼き色を出しやすい。
- 4 三温糖は味が濃厚で、分蜜糖に分類される。

問44 イスパタのガス発生基剤として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 炭酸水素ナトリウム
- イ 炭酸水素アンモニウム
- ウ 塩化アンモニウム
- エ 塩化ナトリウム

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

問45 でん粉糖のうち、下記の特性を持つものとして、正しいものを一つ選べ。

「甘味度は砂糖の半分以下で、甘味よりもデキストリンによる増粘効果や艶出し乾き止め、砂糖の結晶防止に使われる。」

- 1 ブドウ糖
- 2 異性化糖液
- 3 麦芽糖
- 4 水飴

問46 牛乳の乳糖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。

乳糖は乳固形分の(A)%近くを占め、ブドウ糖と(B)からなり、水に(C)。

- | | A | | B | | C |
|---|----|---|--------|---|-------|
| 1 | 60 | — | 果糖 | — | 溶けにくい |
| 2 | 40 | — | ガラクトース | — | 溶けにくい |
| 3 | 40 | — | 果糖 | — | 溶けやすい |
| 4 | 60 | — | ガラクトース | — | 溶けやすい |

問47 練乳に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 全脂加糖練乳は、ショ糖が40%程度含まれている。
- 2 牛乳を濃縮したもので独特の風味がある。
- 3 加糖練乳は無糖練乳に比べ、防腐力が高い。
- 4 牛乳に酵素を加え、カゼインを凝固させてつくる。

問 48 凝固材料の寒天に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 果実や野菜類から抽出される。
- 2 ゲル強度は、ゼラチンの 10 分の 1 程度である。
- 3 熱不可逆性である。
- 4 主成分はアガロース、アガロペクチンなどの多糖類である。

問49 小麦粉の種類と特性(粒度、グルテン量)の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

	種類		粒度		グルテン量
1	薄力粉	—	細	—	少
2	中力粉	—	粗	—	中
3	強力粉	—	極粗	—	中
4	デュラム粉	—	中	—	多

問50 ココア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 カカオマスに粉乳、粉糖、カカオバターを加えたものである。
- 2 カカオ豆に約 50%含まれる脂肪から成る。
- 3 カカオマスを加熱・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。
- 4 チョコレートを口に入れるとすぐに溶けるのは、ココアパウダーの特性による。

問51 核果類に分類される果実として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 りんご
- 2 あんず
- 3 さくらんぼ
- 4 うめ

問52 補助材料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アルギン酸ナトリウムは、膨張剤のガス発生剤として使われる。
- 2 ローカストビーンガムは、練り餡の離水防止に使用される。
- 3 食用タール系色素は、検査合格証で容器包装を封かんしたものを購入する。
- 4 食用タール系色素は、指定された使用基準を厳守する。

問53 酒類のうち、果実を原材料とするものとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ワイン
- 2 キルシュワッサー
- 3 ラム
- 4 シェリー

問54 香辛料に関する組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 1 カルダモン | — | 辛味性香辛料 |
| 2 レッドペッパー | — | 芳香性香辛料 |
| 3 キャラウエー | — | 辛味性香辛料 |
| 4 コリアンダー | — | 芳香性香辛料 |

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 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 餡の原料である豆類は、3～5年に一度の作付けでなければ良質な豆を収穫することが難しい。
- 2 屈折計(糖度計)の目盛りに使用される「ブリックス(Brix)」とは、砂糖水 100g 中に含まれる砂糖の g 量で、砂糖水の濃度のことである。
- 3 含糖率とは、生餡の重量に対して使用する糖類の重量を%で表したもので、この率により並餡、中割餡等に分けられる。
- 4 餡練り作業とは、 α 化したでん粉を含む餡粒子に砂糖を加えることで β 化を遅らせ、風味の良い滑らかな口溶けの餡を作るための作業である。

問56 菓子と適した原料の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1 | こなし | — | 薄力粉 |
| 2 | 雪平 | — | 白玉粉 |
| 3 | 雲平 | — | 寒梅粉 |
| 4 | 松風 | — | 上新粉 |

問57 小豆の品種として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 グレートノーザン
- 2 シュマリ
- 3 えりも
- 4 キタノオトメ

問58 焼き物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 栗饅頭は、焼成後すぐに乾いた柔らかい布で表面を軽く拭いて艶を出す。
- 2 即ごね法で作った「かすてら饅頭」は、焼き肌が細かくて食い口が良い。
- 3 長崎カステラは、140～160℃程度の温度で焼き、焼成工程中に泡切りを3回行う。
- 4 桃山は、170℃程度のオーブンの中段に入れ、下火を強くしないように焼き上げる。

問59 流し物の製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 練羊羹の練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度が良い。
- 2 錦玉羹は、101℃程度まで煮詰める。
- 3 吉野羹は、水で溶いた片栗粉に錦玉液を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 4 上南羹は、42℃程度まで冷まし、流し型に流す。

問60 蒸し物のうち、膨張剤を使用しないものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 葉饅頭
- 2 葛饅頭
- 3 利久饅頭
- 4 田舎饅頭

製菓実技（洋菓子）

問55 スポンジの製法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 ロール生地は、160℃の温度で、時間をかけて乾燥するように焼成する。
- イ スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼成する。
- ウ 共立法の仕込工程として、最初にバターと砂糖をしっかりとすり混ぜる。
- エ ふっくらと焼き上げるには、グルテンの少ない薄力粉を使用する。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問56 バターケーキの焼成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。

スポンジなどに比べて比重が(A)、火が通りにくいので、(B)の温度で時間をかけて焼成する。(C)を最初から強くすると十分に生地が浮かず生焼けになりやすい。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|----------|---|----|
| 1 | 大きく | — | 160～170℃ | — | 上火 |
| 2 | 小さく | — | 190～200℃ | — | 上火 |
| 3 | 大きく | — | 190～200℃ | — | 下火 |
| 4 | 小さく | — | 160～170℃ | — | 下火 |

問57 シュー生地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 小麦粉を加えるときは、ダマにならないように少しずつ加える。
- イ シュー生地は気泡(起泡)生地に分類される。
- ウ 焼成は最初下火を強くし、上火を弱くする。
- エ シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問58 パイ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 生地でバターを包んで作る方法をパート・フィユテ・オルディネールという。
- 2 フランス語でパート・フィユタージュといい、「フィユ」は「キャベツ」の意味で、葉が何枚も重なったような層につくりあげた生地をいう。
- 3 バターを生地に練り込んで作る方法をフィユタージュ・ラピドという。
- 4 パルミエ、アリユメット・オ・ポンムなどに使われる。

問59 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、誤っているものを一つ選べ。

- 1 テンパリングの方法が適切でないとブルームが起きる。
- 2 フレーク法は、適温で溶かしたチョコレートに細かく刻んだチョコレート(テンパリング済み)を加えて温度を下げ、最終温度を 31～32℃にする方法である。
- 3 チョコレートは、最初、人肌程度に溶かしてテンパリング操作をする。
- 4 水冷法において、溶かしたチョコレートをボールに入れ水をあてて冷却するとき、水分が混入しないよう注意する。

問60 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 カスタードクリームを煮上げる際、火を入れすぎると卵黄だけが固まり、水分と分離した状態になるので、沸騰させない。
- 2 クレーム・シャンティイ(ホイップクリーム)とは、生クリームのみを泡立てたものである。
- 3 バタークリームの作り方には、ソースアングレーズを使ったものがある。
- 4 卵を使用するバタークリームのうち、卵黄のみを使用するものは、最も淡泊で軽く、かさが増える。

製菓実技（製パン）

問55 デニッシュ・ペストリーの製造に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 パン酵母(イースト)は、食パンより多く使用する。
- 2 ミキシングが終了した生地を直ちに冷蔵する。
- 3 折り込み用の油脂は、シート状に冷凍したものを解凍しないで使用する。
- 4 ホイロの温度は 38℃、湿度は 85%である。

問56 パン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 フランスパンのバターのクープは、成形直後に 3 本入れる。
- 2 クロワッサンは、折り込み油脂以外に生地配合にも油脂を入れる。
- 3 パン・オ・ノアは、生地配合にクルミを入れる。
- 4 ベーグルは、ホイロ後に生地をボイルして(ゆでて)から焼成する。

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、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア インベルターゼはブドウ糖に作用する。
イ チマーゼはたんぱく質に作用する。
ウ マルターゼは麦芽糖に作用する。
エ アミラーゼはでん粉に作用する。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問58 小麦粉を中種に 35kg 使用し、本捏に 15kg 使用して、中種法で食パンを作る場合、中種に使用する水の重量として正しいものを一つ選べ。

ただし、ベーカーズパーセントで表す中種の配合は、小麦粉 70%、パン酵母(イースト)2%、イーストフード 0.1%、水 40%とする。

- 1 35kg
- 2 28kg
- 3 20kg
- 4 14kg

問59 次の記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

製パンにおける型の比容積は、(A)を(B)で割って得られる値である。

- | | A | | B |
|---|------|---|------|
| 1 | 型容積 | — | 型重量 |
| 2 | 型容積 | — | 生地重量 |
| 3 | 生地重量 | — | 型容積 |
| 4 | 生地重量 | — | 型重量 |

問60 パンの焼成と冷却に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 全焼成時間の最初の 25~30%の間の急激な熱膨張を「窯のび」という。
- 2 でん粉の α 化とグルテンの凝固が進むと、パンの骨格ができる。
- 3 焼成を終えてオーブンからパンを出すとき、ショックを与えてはいけない。
- 4 食パンの場合、中心温度が 35℃になるまで、自然放熱により冷却する。

令和4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	2
	問2	4
	問3	3
公衆衛生学	問4	2
	問5	3
	問6	4
	問7	1
	問8	3
	問9	2
	問10	4
	問11	2
	問12	1
	栄養学	問13
問14		1
問15		2
問16		3
問17		1
問18		1

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

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

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

※ 問55～60は選択問題

【注】 問30において選択肢1と選択肢4が同一となっていますが、解答に影響はないものとして採点を行っています。