

# 令和3年度 神奈川県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

## 【受験の際の注意事項】

- 1 この問題用紙とは別に解答用紙(マークシート用紙)が1枚ありますので、**解答は必ず解答用紙(マークシート用紙)に記入してください。**
- 2 **「製菓理論及び実技」の「実技」は、和菓子分野、洋菓子分野、製パン分野から1分野を選択して、解答してください。**  
解答用紙(マークシート用紙)の**選択する分野を必ずマークして**、解答は選択した分野の解答記入欄にマークしてください。  
**選択した分野以外の分野を解答しても得点になりません。**
- 3 試験科目の免除を受けた人は、「製菓理論及び実技」は解答しないでください。
- 4 各問題とも、**4つの選択肢の中から最も適当なものを1つ**選び、その番号を解答用紙(マークシート用紙)のきめられた枠内にマークしてください。  
**1問に2か所以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。**
- 5 解答は、**BまたはHBの鉛筆かシャープペンシルを使用し、訂正する場合はプラスチック消しゴムで完全に消してください。**
- 6 解答用紙(マークシート用紙)の[記入上の注意]をよくお読みください。
- 7 途中退出する場合は、試験監督者が解答用紙を回収するので、挙手してお待ちください。
- 8 問題用紙は、持ち帰ってください。

試験問題の内容及び解答の照会には応じられません。



# 衛 生 法 規

問 1 製菓衛生師法の規定に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業（菓子を製造する営業で食品衛生法の許可を受けて営むもの）に従事する者をいう。
- 2 製菓衛生師試験は、法務大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- 3 製菓衛生師法は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 4 製菓衛生師でない者が製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならないとされている。

問 2 製菓衛生師法の規定に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「製菓衛生師が次の各号のいずれかに該当するときは、その免許を取り消されることがある。

- 一 麻薬、あへん、（ A ）又は覚せい剤の中毒者
- 二 その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し（ B ）とき。」

A

B

- |      |   |                      |
|------|---|----------------------|
| 1 賭博 | — | 食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた |
| 2 大麻 | — | 食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた |
| 3 賭博 | — | 免許証を破り、よごし、又は失った     |
| 4 大麻 | — | 免許証を破り、よごし、又は失った     |

問 3 食品衛生法の規定に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 この法律で、営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。
- 2 この法律で、食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- 3 この法律で、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- 4 この法律で、天然香料とは、食品の製造の過程において又は食品の加工も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ものをいう。

問 4 法律とその法律が規定する内容の組合せとして、正しいものはどれか。

- |           |   |                  |
|-----------|---|------------------|
| 1 地域保健法   | — | 市町村保健センターの設置     |
| 2 食品表示法   | — | 食品健康影響評価の実施      |
| 3 健康増進法   | — | 有害な物質を含む食品の販売禁止  |
| 4 食品安全基本法 | — | 一類感染症の患者に対する就業制限 |

# 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 世界保健機関（WHO）憲章では、健康とは肉体的及び精神的に完全に良好な状態であり、社会的な状態とは関連しないと定義している。
- 2 厚生労働省は公衆衛生の向上及び増進を図ることを任務としている。
- 3 世界保健機関（WHO）は、人間の健康を基本的人権の一つと捉え、その達成を目的として設立された機関である。
- 4 国はすべての生活部面について、公衆衛生の向上及び増進に努めなければならないことが、日本国憲法に定められている。

問2 水道法に基づき規定される水質基準に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「水道により供給される水の水質基準の項目のうち、（ A ）は検出されないこととされており、（ B ）は異常でないこととされている。」

- |   | A    |   | B  |
|---|------|---|----|
| 1 | 一般細菌 | — | 色度 |
| 2 | 大腸菌  | — | 濁度 |
| 3 | 一般細菌 | — | 味  |
| 4 | 大腸菌  | — | 臭気 |

問3 わが国における人口の統計に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 平成30年（2018年）の年齢区分別人口では、15～64歳人口よりも65歳以上人口の方が、割合が高い。
- 2 平成30年（2018年）の死因別死亡数の順位では、第1位は悪性新生物（腫瘍）、第2位は心疾患、第3位は自殺となっている。
- 3 0歳における平均余命が平均寿命になる。
- 4 総人口は平成22年から増加を続けている。

問4 生活習慣病とその要因に関する語句の組合せとして、最も不適当なものはどれか。

- |   |        |   |       |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 高血圧症   | — | 飲酒    |
| 2 | 虚血性心疾患 | — | 喫煙    |
| 3 | 糖尿病    | — | 肥満    |
| 4 | がん     | — | 細菌性赤痢 |

問5 次のうち、地域保健法に規定されている保健所の業務として、誤っているものはどれか。

- 1 保健師に関する事項
- 2 公共医療事業の向上及び増進に関する事項
- 3 国民健康保険に関する事項
- 4 栄養の改善及び食品衛生に関する事項

問6 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規定する感染症とその分類の組合せとして、正しいものはどれか。

- |   |      |   |       |
|---|------|---|-------|
| 1 | ラッサ熱 | — | 1類感染症 |
| 2 | 腸チフス | — | 2類感染症 |
| 3 | 狂犬病  | — | 3類感染症 |
| 4 | 結核   | — | 4類感染症 |

問7 環境汚染問題に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大気汚染物質には、二酸化硫黄、一酸化炭素等がある。
- 2 環境基本法で、政府は土壌の汚染や騒音等に係る環境上の条件について、人の健康を保護し、及び生活環境を保全する上で維持されることが望ましい基準を定めることとしている。
- 3 水俣病の原因物質は、カドミウムである。
- 4 微小粒子状物質(PM2.5)は、呼吸器系や循環器系に影響することが懸念されている。

問8 労働安全衛生法に規定されている委員会として、誤っているものはどれか。

- 1 衛生委員会
- 2 安全衛生推進委員会
- 3 安全委員会
- 4 安全衛生委員会

問9 次のうち、介護職員の職業病として最も適当なものはどれか。

- 1 放射線障害
- 2 腰痛症
- 3 白内障
- 4 じん肺

# 食 品 学

問 1 穀類及びその加工品に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 もち米のでんぷんはアミロースが100%を占める。
- 2 上粉の原料はうるち米である。
- 3 きびにはもち種とうるち種がある。
- 4 大麦のたんぱく質はグルテンを形成しない。

問 2 食品の水分活性に関する次の記述のうち、( ) の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「水分活性は食品と ( A ) の水蒸気圧から求められ、細菌は水分活性が ( B ) の環境でよく生育する。」

- |   | A   |   | B      |
|---|-----|---|--------|
| 1 | 純水  | — | 0.90以上 |
| 2 | 水道水 | — | 0.90以上 |
| 3 | 純水  | — | 0.60以下 |
| 4 | 水道水 | — | 0.60以下 |

問 3 食品の味とその主な呈味成分<sup>ていみ</sup>の組合せとして、正しいものはどれか。

- |   |             |   |         |
|---|-------------|---|---------|
| 1 | 昆布のうま味      | — | コハク酸    |
| 2 | とうがらしの辛味    | — | ククルビタシン |
| 3 | 食酢の酸味       | — | 乳酸      |
| 4 | グレープフルーツの苦味 | — | ナリンギン   |

問 4 食品における褐変反応のうち、酵素的褐変によるものとして正しいものはどれか。

- 1 紅茶の赤色色素 (テアフラビン) の生成
- 2 メイラード反応
- 3 カラメル化
- 4 アミノ・カルボニル反応

**問5** 食品の流通に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「( )は食品の移動ルートを把握できるように、生産、加工、流通等の各段階で商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保管しておくことである。」

- 1 バイオテクノロジー
- 2 トレーサビリティ
- 3 コールドチェーン
- 4 地産地消

**問6** CA (Controlled Atmosphere) 貯蔵に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 貯蔵する室内の空気について、人工的に窒素の割合を低く調整する。
- 2 耐熱性芽胞菌を殺菌するため、120℃で20分以上加熱する。
- 3 主に果実や野菜の貯蔵に用いる。
- 4 煙に含まれる殺菌作用のある成分により保存性を高める。

# 食 品 衛 生 学

問 1 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 原因食品として、鶏レバーの刺身、鶏肉のタタキ、鶏わさなどの半生製品がある。
- 2 発症までの潜伏期間は、平均約 3 時間である。
- 3 数百個程度の菌数では、発症しないことから、食中毒防止には鮮度が関係する。
- 4 食品をマイナス20℃で 3 日間保管することは、カンピロバクター食中毒の予防策として極めて有効である。

問 2 食中毒病因物質に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ウエルシュ菌は芽胞をつくる偏性嫌気性菌で、芽胞は100℃で 1 ～ 4 時間の加熱にも耐える。
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒患者は、重症化すると出血性腸炎に続いて溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、抵抗力が弱い小児や高齢者は死に至ることがある。
- 3 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは、熱に弱く、100℃で20分間の加熱を行えば、完全に失活する。
- 4 ノロウイルス食中毒の原因には、ノロウイルスに感染した調理従事者などを介して食品が二次汚染される場合があり、食パンが原因食品となった集団食中毒事例がある。

問 3 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 フグ毒であるテトロドトキシンは、一般にフグの肝臓と卵巣に多く分布している。
- 2 シガテラ毒の中毒症状の一つに、ドライアイスセンセーションと呼ばれる温度感覚異常がある。
- 3 生餡<sup>あん</sup>の原料として使用されるバター豆やライマ豆は、青酸化合物を含んでいることがある。
- 4 じゃがいもの芽などに多く含まれるソラニン類は、おう吐、腹痛、下痢などの食中毒症状を引き起こすが、加熱調理で完全に分解される。



**問4** 次の食品添加物のうち、食品表示基準で物質名と用途名を併記することとされているものはどれか。

- 1 着色料
- 2 乳化剤
- 3 香料
- 4 膨張剤

**問5** 食品添加物に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 保存料は、食品の腐敗や変敗の原因となる微生物を殺菌して、食品の保存効果を高める。
- 2 防ばい剤（防かび剤）は、かびの発生を抑制するため、パンに使用できる。
- 3 発色剤は、食品中の色素を分解して脱色する。
- 4 酸化防止剤は、それ自身が酸素と結合することにより、食品の酸化を防ぐ。

**問6** 食品中の化学物質や有害物質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アフラトキシンはピーナッツなどから検出されることがあるカビ毒で、強い発がん性がある。
- 2 イタイイタイ病はヒ素に汚染された飲料水や農作物を長期間摂取したために、高齢の妊産婦に多発した。
- 3 牛乳に含有してはならない放射性物質の食品衛生法に基づく基準値は、100ベクレル/kgである。
- 4 食品衛生法で残留基準値が規定されていない農薬等が、食品中に残留した場合、その食品の販売等は禁止されていない。

**問7** 食品等取扱者の衛生に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
- 2 手の爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないように手指を清潔にすること。
- 3 衛生管理に必要な教育を受けるよう努めること。
- 4 腸管出血性大腸菌の保菌者は、下痢などの症状が出ていなければ調理に従事してもよい。

**問8** HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 定められた手順どおりに管理していれば、記録を保存する必要はない。
- 2 食品の製造工程で発生する危害を分析し、その中で特に重点的に衛生管理を行わなければならない点を設定する。
- 3 最終製品の検査による安全性の確保が必須である。
- 4 衛生上の危害は大きく分けて、物理的危険、化学的危険及び食品防御（フードディフェンス）的危険の3つがある。

**問9** 殺菌又は消毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で、5分以上加熱する方法で、調理器具・ふきん等の消毒に適している。
- 2 超高温瞬間殺菌法（UHT法）は、120～135℃の範囲で2～3秒間の加熱処理を行う方法で、大量の牛乳を殺菌する方法として用いられている。
- 3 紫外線殺菌灯による消毒は、紫外線を人工的に発生させる装置により照射する方法で、照射された表面のみならず内部にも効果がある。
- 4 アルコールの殺菌力は濃度により異なり、エチルアルコールの70%水溶液が強い殺菌効果を持つといわれている。

**問10** 食品表示基準により、表示が義務付けられている特定原材料の組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 卵、乳、小麦、大豆、カニ、ソバ、落花生
- 2 卵、乳、小麦、エビ、カニ、ソバ、落花生
- 3 卵、乳、小麦、エビ、カニ、ソバ、アーモンド
- 4 卵、乳、小麦、エビ、イクラ、ソバ、落花生

**問11** 食品表示基準による表示に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 品質が急速に劣化しやすく、すみやかに消費すべき食品は、賞味期限を表示することとされている。
- 2 食品添加物以外の原材料は、重量割合の低いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することとされている。
- 3 冷蔵保存を必要とするすべての食品の保存の方法は、「要冷蔵」のみ記載することとされている。
- 4 遺伝子組換え食品については、安全性審査を経て流通が認められた農産物及びそれを原材料とした加工食品群に対して表示が義務付けられている。

# 栄 養 学

問 1 食品の成分に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンB<sub>1</sub>は、代謝に関わる働きがある。
- 2 たんぱく質は、エネルギー源になる。
- 3 水は、人体の構成成分として体重の約30%を占める。
- 4 五大栄養素とは、食品に含まれる栄養素のことで、たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、無機質の5つを表している。

問 2 脂質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 コレステロールは、ヒトの細胞膜の構成成分とはならない。
- 2 天然に存在する不飽和脂肪酸の多くは、二重結合を構成する炭素原子に結合する水素原子の向きがトランス型である。
- 3 リノール酸は、飽和脂肪酸である。
- 4 アラキドン酸は、必須脂肪酸である。

問 3 糖質を分解する酵素に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 唾液アミラーゼは、でんぷんを分解する。
- 2 ラクターゼは、ショ糖を分解する。
- 3 マルターゼは、乳糖を分解する。
- 4 スクララーゼは、麦芽糖を分解する。

問 4 無機質に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カリウムとナトリウムは、体液の浸透圧の維持に関与している。
- 2 リンは、甲状腺ホルモンの主な構成成分である。
- 3 亜鉛の欠乏症状に、味覚障害がある。
- 4 セレンの欠乏症に、<sup>こくざん</sup>克山病がある。

**問5** 高齢者の栄養に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「( )の摂取不足が最も直接的に、そして、量的に強い影響を及ぼし得ると考えられる疾患は高齢者におけるフレイル及びサルコペニアである。」

- 1 ビタミン
- 2 脂質
- 3 たんぱく質
- 4 無機質

**問6** たんぱく質及びアミノ酸に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アミノ酸は、ヒトの体内で一切合成できない。
- 2 たんぱく質は、窒素源となる栄養素である。
- 3 たんぱく質を構成するアミノ酸は、10種類である。
- 4 たんぱく質は、小腸のみで酵素の作用により分解され、胃では分解されない。

## 製菓理論及び実技（製菓理論）

問1 次のうち、小麦粉に含まれる主な小麦の部位として、正しいものはどれか。

- 1 胚芽
- 2 ふすま
- 3 胚乳
- 4 外皮

問2 次のうち、主に臭み消しの目的で使用される香辛料として、最も不適当なものはどれか。

- 1 ローズマリー
- 2 サフラン
- 3 ベイリーフ
- 4 タイム

問3 LM (Low Methoxyl) ペクチンに関する次の記述のうち、( ) の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「LMペクチンは、( A ) と結合してゲル化する。これは、( B ) の有無に関係なく起こるものである。」

- |   | A        |   | B   |
|---|----------|---|-----|
| 1 | カルシウムイオン | — | 水や塩 |
| 2 | カルシウムイオン | — | 酸や糖 |
| 3 | ビタミンA    | — | 水や塩 |
| 4 | ビタミンA    | — | 酸や糖 |

問4 次のうち、<sup>しょうかるい</sup>漿果類に分類される果実として、正しいものはどれか。

- 1 りんご
- 2 柿
- 3 桃
- 4 ぶどう

問5 ココアバター（カカオ脂）に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「ココアバター（カカオ脂）に含まれる油脂の脂肪酸組成は、主にパルミチン酸、オレイン酸及び（ ）である。」

- 1 ステアリン酸
- 2 エルカ酸
- 3 イコサペンタエン酸
- 4 アラキドン酸

問6 砂糖溶液の加熱工程を経て生成される状態とその加熱温度の組合せとして、最も不適当なものはどれか。

- |         |   |          |
|---------|---|----------|
| 1 シロップ  | — | 100～105℃ |
| 2 フォンダン | — | 107～115℃ |
| 3 カラメル  | — | 130～135℃ |
| 4 ドロップ  | — | 145～155℃ |

問7 次の菓子のうち、原材料に寒天を使用するものとして、最も適当なものはどれか。

- 1 マシュマロ
- 2 浮島
- 3 カスタードプディング
- 4 きんつば

問8 鶏卵に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「鶏卵には（ A ）等の特性があり、（ A ）に強く関連する成分であるレシチンは（ B ）に多く含まれる。」

- |   | A   |   | B  |
|---|-----|---|----|
| 1 | 起泡性 | — | 卵黄 |
| 2 | 起泡性 | — | 卵白 |
| 3 | 乳化性 | — | 卵黄 |
| 4 | 乳化性 | — | 卵白 |

問9 次の酒類の分類と原材料の組合せのうち、正しいものはどれか。

			分類		原材料
1	清酒	—	醸造酒	—	米
2	ミード	—	蒸留酒	—	麦
3	ラム酒	—	醸造酒	—	果実
4	ウォッカ	—	蒸留酒	—	蜂蜜

問10 甘味料に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「( )はグルコース2分子から構成され、甘味度はショ糖の約50%であり、保水力は高い。自然界では( )を含んでいるきのこ類がある。」

- 1 マンニトール
- 2 エリスリトール
- 3 トレハロース
- 4 キシリトール

問11 香料に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「調合香料である( )は、熱や紫外線には比較的安定で、そのままではほとんど香りを感じないが、水に溶かしたり口に含んだりすると強い香りを感じる。」

- 1 乳化性香料
- 2 粉末香料
- 3 水溶性香料
- 4 油性香料

問12 次のうち、原材料が動物性由来の凝固剤として、正しいものはどれか。

- 1 カラギーナン
- 2 アガロース
- 3 ペクチン
- 4 ゼラチン

問13 ショートニングに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ラードの代用品として開発された。
- 2 原材料の一つである「硬化油」とは、液状油に水素を添加することで硬さを持たせたものである。
- 3 製造する際に窒素を混合することがある。
- 4 マーガリンより水分と乳成分を多く含む。

問14 乳及び乳製品に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳をそのまま乾燥した全脂粉乳を「スキムミルク」という。
- 2 乳糖は牛乳独特の糖質で、グルコースとマルトースからなる二糖類である。
- 3 ヨーグルトはカゼインミセルが酸によって凝固する特性を利用したものである。
- 4 乳脂肪をホモジナイズすると生クリームになる。

問15 ジャム類の日本農林規格に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「( A )は「ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の( B )が認められるもの」と定義されている。」

- |   | A         |   | B  |
|---|-----------|---|----|
| 1 | プレザーブスタイル | — | 果皮 |
| 2 | プレザーブスタイル | — | 果肉 |
| 3 | マーマレード    | — | 果皮 |
| 4 | マーマレード    | — | 果肉 |

問16 次のうち、着色料として使用できる食品添加物として、正しいものはどれか。

- 1 サッカリンナトリウム
- 2 銅クロロフィリンナトリウム
- 3 プロピオン酸ナトリウム
- 4 亜硫酸ナトリウム



**問17** 次のうち、筑波、丹沢、銀寄などの品種がある種実として、正しいものはどれか。

- 1 栗
- 2 落花生
- 3 くるみ
- 4 ごま

**問18** でんぷんに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になる。
- 2 でんぷんの膨化力は、主としてアミロペクチンによるものである。
- 3 うるち米のでんぷんは、一般的にアミロースを含まない。
- 4 糊化したでんぷんが再びもとのでんぷんに戻ることをでんぷんの老化という。

**問19** 膨脹剤のガス発生剤である炭酸水素ナトリウムに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、40℃以上になると炭酸ガスを発生する。
- 2 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、炭酸ガスの発生後は酸性を示す。
- 3 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、炭酸水素アンモニウムの水溶液より低温で反応し、発泡倍率が高い。
- 4 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、80℃以上でガスの発生が止まる。

# 製菓理論及び実技（実技和菓子分野）

\* 和菓子分野選択者のみ解答してください。

問1 次のうち、米菓に使用される主原料として、適当でないものはどれか。

- 1 うるち米
- 2 もち米
- 3 強力粉
- 4 生新粉（上新粉）

問2 干菓子とその分類の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- 1 むらさめ — 打ち物
- 2 おめで糖 — 掛け物
- 3 ボーロ — 焼き物
- 4 あるへいとう有平糖 — あめ飴物

問3 あん餡の含糖率に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 あん生餡に元々含まれている糖類の重量を%に表したものである。
- 2 練り上がったあん餡の重量に対して、使用した糖類の重量を%に表したものである。
- 3 あん生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものである。
- 4 練り上がったあん餡の重量に対して、使用したあん生餡の重量を%に表したものである。

問4 和菓子の用語とその意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

- 1 割り勝ち — 粉の量が砂糖の量より多いこと
- 2 ふを切る — 弾力や粘りを強くすること
- 3 岡混ぜ — 生地などを加熱しながら混ぜ合わせること
- 4 火取る — あん餡を硬く練ること

問5 黄味時雨<sup>しぐれ</sup>の基本的な製造工程に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- |   |   |
|---|---|
| ① | ボールに黄味火取餡 <sup>あん</sup> を入れ、卵黄を加え、混ぜる。    |
| ② | 上新粉と( A )を加え、軽く混ぜ合わせる。                    |
| ③ | 固く絞った布巾の上に乗せ、中餡 <sup>あん</sup> を包み、腰高に整える。 |
| ④ | セイロに布巾や紙を敷き、間隔よく並べ、( B )の蒸気で5～7分で蒸し上げる。   |
| ⑤ | 蒸し上がったら粗熱をとり、わたしに取って冷ます。                  |

	A		B
1	ベーキングパウダー	—	強め
2	ペクチン	—	強め
3	ベーキングパウダー	—	弱め
4	ペクチン	—	弱め

# 製菓理論及び実技（実技洋菓子分野）

\*洋菓子分野選択者のみ解答してください。

問1 フィナンシェの一般的な原材料で、( )の中に入る語句として、最も適切なものはどれか。

( )、グラニュー糖、アーモンド粉末、薄力粉、バター

- 1 全卵
- 2 卵白
- 3 牛乳
- 4 生クリーム

問2 洋菓子とそれを焼成するオーブンの設定温度の組合せとして、最も適切なものはどれか。

- |           |   |          |
|-----------|---|----------|
| 1 サブレ     | — | 100～120℃ |
| 2 パウンドケーキ | — | 120～130℃ |
| 3 スポンジケーキ | — | 160～180℃ |
| 4 シフォンケーキ | — | 200～210℃ |

問3 パータ・シューの基本的な製法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水、バター及び塩を鍋に入れ、沸騰するまで火にかける。
- 2 小麦粉は、一度に全量を加える。
- 3 使用する卵は、室温に戻しておく。
- 4 小麦粉を加えた後は、冷水で冷やしながら生地を混ぜる。

問4 バタークリームを作る際に使用するシロップを煮詰める温度として、最も適切なものはどれか。

- 1 70～80℃
- 2 110～120℃
- 3 150～160℃
- 4 170～180℃

問5 チョコレートに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ダーク(スイート)チョコレートは、カカオマスに砂糖、乳化剤等を加えたものである。
- 2 ミルクチョコレートは、ダーク(スイート)チョコレートに粉乳を加えたものである。
- 3 カカオマスは、カカオ豆の外皮や胚芽を取り除いたカカオニブを砕いて潰したものである。
- 4 ホワイトチョコレートは、カカオマスに砂糖と生クリームを加えたものである。

# 製菓理論及び実技（実技製パン分野）

\* 製パン分野選択者のみ解答してください。

問1 パンの分類とその種類の組合せとして、誤っているものはどれか。

- |   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| 1 | 菓子パン類   | — | スイートロール |
| 2 | ロールパン類  | — | バターロール  |
| 3 | ハード系パン類 | — | フランスパン  |
| 4 | 食パン類    | — | ベーグル    |

問2 パンの発酵に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「パンの発酵により生地が膨れるのは、（ A ）による（ B ）の発生と、（ B ）を（ C ）の中にためて膨らんで保持するためである。」

- |   | A       |   | B       |   | C    |
|---|---------|---|---------|---|------|
| 1 | イースト    | — | アンモニアガス | — | イスパタ |
| 2 | イースト    | — | 炭酸ガス    | — | グルテン |
| 3 | イーストフード | — | 炭酸ガス    | — | イスパタ |
| 4 | イーストフード | — | アンモニアガス | — | グルテン |

問3 ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- つかみどり段階は、生地が粘着状になり、流動性を帯びる。
- 麩<sup>ふ</sup>切れ段階は、生地が弾力を失い、粘りが強くなる。
- 結合段階は、なめらかで弾力があり、しっかりとした生地になる。
- 水切れ段階は、生地に弾力が出て、ミキサーの側面等から離れるようになる。

問4 製パン法である中種法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 工程所要時間が長いという、短所がある。
- 製品の保存性が良く、<sup>じかごね</sup>直捏法に比べて老化が遅い。
- 製造と販売を同一店舗で行うリテイルベーカリーで多く採用されている。

問5 フランスパンの基本的な製造工程のうち、焼成における温度と時間の組合せとして、最も適当なものはどれか。

	温度		時間
1	約100℃	—	30分
2	約120℃	—	15分
3	約220℃	—	30分
4	約300℃	—	15分