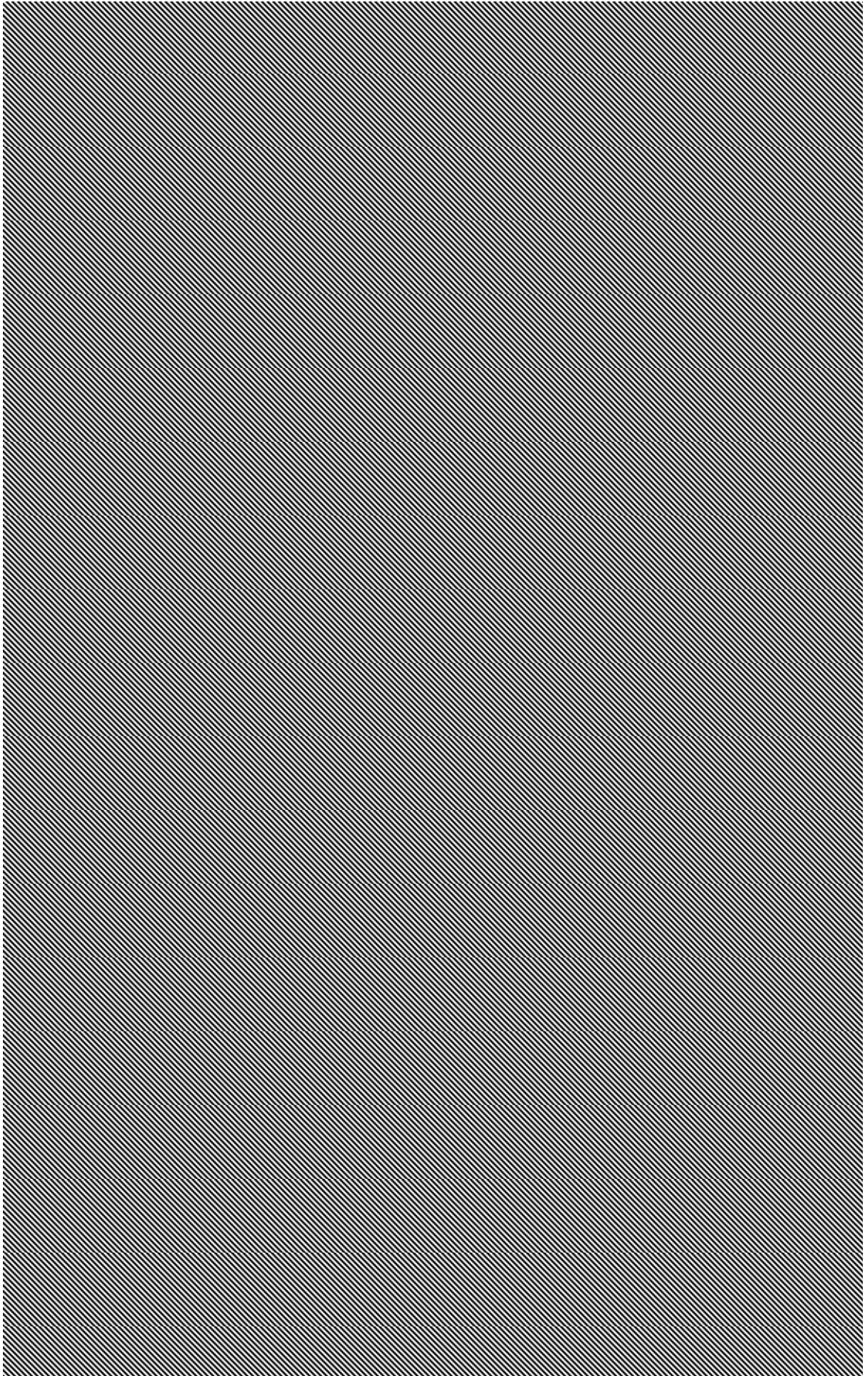


令和6年度新潟県製菓衛生師試験問題

試験実施の注意事項

- 1 係員の指示があるまで、問題を開かないでください。
- 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配ってあります。
- 3 解答用紙に氏名、受験番号を記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入してください。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選んで、解答番号の枠の中をぬりつぶしてください。2つ以上ぬりつぶすと無効になります。
- 5 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。
- 6 製菓実技は、選択問題となっています。「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3分野の中から1分野を選択し、解答用紙の選択分野の枠の中をぬりつぶしてからその分野の問題を解答してください。「マークがない場合」や「2つ以上ある場合」は無効になります。
- 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 筆記用具等を落としたときや具合が悪くなったときは、手をあげてください。
- 9 試験時間は2時間です。1時間経過後は、解答を終了した方は退場を認めますので、解答用紙を机上に伏せ、静かに退席してください。



衛 生 法 規

問1 食品衛生法に規定されている内容として、正しいものはどれか。

- 1 国民健康・栄養調査の実施
- 2 保健所の設置
- 3 食育推進運動の展開
- 4 食品衛生監視員による監視指導

問2 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）により創設された制度の説明として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 食品衛生管理手法の国際標準化を図るため、原則として、すべての食品等事業者
に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めている。
- 2 許可が必要な営業以外の営業を営もうとするものは、公衆衛生に与える影響が少
ない一部の営業を除き、都道府県知事に届け出なければならない。
- 3 食品用器具と容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするネ
ガティブリスト制度を導入した。
- 4 営業者が食品等のリコール（自主回収）を行う場合に、地方自治体を通じて国
へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化した。

問3 製菓衛生師試験に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 受験資格にある「2年以上菓子製造業に従事したもの」とは、食品衛生法によ
る営業の許可を受けていない事業所で菓子製造に従事した期間は含まれない。
- 2 試験に合格し、合格証が届いた日から製菓衛生師の名称を使用することができ
る。
- 3 製菓衛生師試験基準は都道府県知事が定めており、都道府県によって試験科
目が異なる。
- 4 住所地の都道府県知事が行う試験を受験することとされている。

公衆衛生学

問4 わが国の死因別死亡率の出典となっている衛生統計として、正しいものはどれか。

- 1 患者調査
- 2 人口動態統計
- 3 国民健康・栄養調査
- 4 労働衛生関係統計

問5 光に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 赤外線が直接目に長時間当たると白内障を起こす。
- 2 夏の日焼けは、赤外線の紅斑作用によって起こる。
- 3 紫外線は微生物に対し殺菌作用がある。
- 4 紫外線は目に対して有害作用がある。

問6 新潟水俣病の原因物質として、正しいものはどれか。

- 1 メチル水銀
- 2 光化学オキシダント
- 3 カドミウム
- 4 シアン

問7 感染症と感染症法に基づく類型の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|---------------|---|--------|
| 1 結核 | — | 1 類感染症 |
| 2 エボラ出血熱 | — | 2 類感染症 |
| 3 腸管出血性大腸菌感染症 | — | 3 類感染症 |
| 4 後天性免疫不全症候群 | — | 4 類感染症 |

問8 メタボリックシンドローム対策として実施されている特定健康診断と特定保健指導の根拠となっている法律として、正しいものはどれか。

- 1 健康増進法
- 2 高齢者の医療の確保に関する法律
- 3 地域保健法
- 4 労働安全衛生法

問9 わが国の男性において、令和4年に最も死亡数が多いがんの種類として、正しいものはどれか。

- 1 肺がん
- 2 大腸がん
- 3 胃がん
- 4 すい臓がん

問10 職業性疾病とその原因の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|---------|---|----------|
| 1 眼精疲労 | － | コンピュータ作業 |
| 2 白ろう病 | － | 振動 |
| 3 じん肺 | － | 放射線 |
| 4 下肢静脈瘤 | － | 立位作業 |

問11 産業保健活動に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」の3つのことである。
- 2 労働安全衛生法では、一定規模の職場ごとに安全衛生委員会の設置が義務付けられている。
- 3 労働基準法では、労働時間は原則週40時間、1日の上限は8時間と定められている。
- 4 各都道府県が、各事業場における安全衛生管理対策の指導・監督に当たっている。

問 12 水道法の規定に基づく水道水の水質基準項目のうち、「検出されないこと」と規定されている項目として、正しいものはどれか。

- 1 大腸菌
- 2 鉄及びその化合物
- 3 鉛及びその化合物
- 4 ホルムアルデヒド

問 13 肝疾患に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 ウイルスが原因で急性肝炎が起こることがある。
- 2 わが国では女性より男性で肝がんが多い。
- 3 アルコール摂取過多は脂肪肝の原因となる。
- 4 肝硬変になると、肝がんになる可能性は低くなる。

食 品 学

問 14 食品の二次機能（嗜好）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 にんじんやトマトにはアントシアニン系色素が含まれている。
- 2 食品を加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）により、香ばしい香りが生成する。
- 3 苦味成分としてお茶やコーヒーにはカフェイン、みかん等の柑橘類にはバニリンがそれぞれ含まれている。
- 4 フェニルアラニン由来物質のアスパルテームは、甘味料として使われスクロースの10倍の甘さを持っている。

問 15 サツマイモ（甘藷）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 主成分は炭水化物で甘みがあるが、食物繊維はほとんど含まない。
- 2 アラビノガラクトタンとたんぱく質が結合し、特有の粘性を生じる。
- 3 外部からゆるやかに加熱すると、アミラーゼの作用によりでんぷんが分解され、マルトースを生成して甘みが増す。
- 4 発芽時の芽にはアルカロイド配糖体のソラニンという毒素成分がある。

問 16 特定保健用食品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 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消費者庁長官に届け出された食品である。
- 2 一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- 3 健康増進法に規定され、乳児、幼児、妊産婦、授乳婦、病者等を対象とし、その用途に適する表示をする場合、内閣総理大臣の許可が必要である。
- 4 摂取によって特定の保健の目的が期待できる旨の表示ができるが、その有効性・安全性は消費者庁によって個別に審査される。

問 17 非酵素的褐変に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「非酵素的褐変には、糖類を（ ア ）で加熱することで、褐色物質であるカラメルが生じるカラメル化反応と、食品中のアミノ化合物とカルボニル化合物を加熱することで褐変物質である（ イ ）が生成するアミノカルボニル反応がある。」

- | | | |
|---|------|----------|
| 1 | ア 高温 | イ メラニン |
| 2 | ア 高温 | イ メラノイジン |
| 3 | ア 低温 | イ メラニン |
| 4 | ア 低温 | イ メラノイジン |

問 18 塩漬け法に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「食塩を加えることにより、食品中の自由水を（ ア ）し、結合水を（ イ ）ことで、水分活性（ A_w ）の値を下げ、保存性を高める方法。」

- | | | |
|---|-------|-------|
| 1 | ア 多く | イ 減らす |
| 2 | ア 少なく | イ 減らす |
| 3 | ア 多く | イ 増やす |
| 4 | ア 少なく | イ 増やす |

問 19 食品の保存方法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 チルドは、凍結することにより微生物の繁殖を抑え、品質劣化を抑制・緩慢にすることができる。
- 2 くん煙処理は、煙に含まれる抗菌活性物質が原料の表面に付着・被膜を形成することで、微生物の増殖が抑制される。
- 3 放射線照射法は、日本では野菜や冷凍魚類などの殺菌法として許可されている。
- 4 レトルトパウチ法は、炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉し、呼吸作用を抑制して貯蔵する方法である。

食 品 衛 生 学

問 20 食中毒の症状に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「（ ）による食中毒は、潜伏期間が通常 12～72 時間ぐらいで、症状はほかの食中毒と異なり胃腸炎症状と発熱はほとんどなく、吐き気、目まい、頭痛などの神経症状を主とする。症状が進むとえんげ困難・呼吸困難を起こし、死亡することもある。」

- 1 ウエルシュ菌
- 2 サルモネラ
- 3 ボツリヌス菌
- 4 黄色ブドウ球菌

問 21 セレウス菌及びその食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 熱や酸に対して比較的弱く、無塩の真水で速やかに死滅する。
- 2 化膿した傷の中や、人の頭髮、副鼻腔などに存在する。
- 3 ベロ毒素により溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの合併症を起こすこともある。
- 4 おう吐型と下痢型の 2 タイプがあり、日本ではおう吐型が多い。

問 22 アニサキス及びその食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 きわめて小さな寄生虫で、幼虫は目視では確認できない。
- 2 熱に弱く 70℃以上で加熱すると死滅するが、低温には抵抗性があり、-20℃で 24 時間以上冷凍しても感染力は失われない。
- 3 一般的な潜伏期間は 2～3 日で、主な症状は激しい腹痛である。
- 4 酸には強く、しめさばなど、一般的な料理で使う食酢での処理では感染力は失われない。

問 23 食中毒の予防に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 細菌性食中毒を予防するためには、手指等の洗浄・消毒を確実にを行い、細菌をつけないことが有効である。
- 2 ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、食品を低温で保存し、食品中でノロウイルスが増殖することを防ぐことが有効である。
- 3 細菌性食中毒を予防するためには、食品の加熱調理が有効であるが、黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは耐熱性があり、通常の加熱では分解できない。
- 4 ヒスタミンによる食中毒を予防するためには、水揚げから消費まで一貫して魚を低温管理することが有効である。

問 24 食品添加物の表示に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 加工助剤として使用された添加物は表示しなければならない。
- 2 L-アスコルビン酸ナトリウムを簡略名（ビタミンC）で表示することは認められない。
- 3 酸化防止剤を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- 4 使用した添加物は、化学的合成品と天然物を区別して表示しなければならない。

問 25 HACCP導入のための7原則に関する次の表の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

原則1	危害要因の分析
原則2	(ア)
原則3	管理基準 (CL) の設定
原則4	(イ)
原則5	改善措置の設定
原則6	検証方法の設定
原則7	記録と保存方法の設定

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1 ア 重要管理点 (CCP) の設定 | イ モニタリング方法の設定 |
| 2 ア 重要管理点 (CCP) の設定 | イ 標準作業手順書 (SOP) の設定 |
| 3 ア 製品説明書の作成 | イ モニタリング方法の設定 |
| 4 ア 製品説明書の作成 | イ 標準作業手順書 (SOP) の設定 |

問 26 食品添加物に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、適切なものはどれか。

「食品衛生法に、『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（ア）の目的で、食品に添加、混和、（イ）その他の方法によって使用する物をいう』と定義されている。」

- | | | |
|---|------|------|
| 1 | ア 販売 | イ 浸潤 |
| 2 | ア 販売 | イ 付着 |
| 3 | ア 保存 | イ 付着 |
| 4 | ア 保存 | イ 浸潤 |

問 27 食品添加物とその使用が認められている食品の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------------------|---|---------|
| 1 | サッカリン（甘味料） | － | チューインガム |
| 2 | タール色素（着色料） | － | カステラ |
| 3 | オルトフェニルフェノール（防カビ剤） | － | かんきつ類 |
| 4 | プロピオン酸（保存料） | － | パン |

問 28 食品衛生法に基づく食品中の放射能規制値について、次の食品群と放射線セシウムの基準値（ベクレル/kg）の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|--------------|
| 1 | 飲料水 | － | 10（ベクレル/kg） |
| 2 | 牛乳 | － | 100（ベクレル/kg） |
| 3 | 乳児用食品 | － | 200（ベクレル/kg） |
| 4 | 一般食品 | － | 500（ベクレル/kg） |

問 29 食品取扱者の衛生及び食品取扱設備に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 異物の混入を招く原因となるので、調理場の中に私物を持ち込んではいけない。
- 2 消化器系の感染症を引き起こす病原菌の保菌者は必ず発病するため、発病していなければ保菌者の手を通じて食品を病原菌で汚染することはない。
- 3 食中毒菌の二次汚染を防ぐため、肉・魚・野菜用のまな板は、それぞれ専用のものを用意する。
- 4 鼻水、皮膚の表面の傷口などには黄色ブドウ球菌が存在するので、マスクをしたり傷の手当てをしたりして、直接手で食品等に触らないことが大切である。

問30 アルコールによる消毒に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「一般に、手指の消毒には（ ア ）の（ イ ）の水溶液が用いられる。」

- | | | | | |
|---|---|----------|---|--------|
| 1 | ア | メチルアルコール | イ | 74～82% |
| 2 | ア | メチルアルコール | イ | 95～99% |
| 3 | ア | エチルアルコール | イ | 74～82% |
| 4 | ア | エチルアルコール | イ | 95～99% |

問 31 消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 消毒の方法には物理的方法と化学的方法があるが、そのうち物理的方法とは、消毒剤を使用する方法のことをいう。
- 2 過酸化水素水（オキシドール）は臭気や毒性を有するため、食品取り扱い施設で使用することは不適當である。
- 3 クレゾール石けん液は、食品取り扱い施設において手指の消毒によく用いられる。
- 4 消毒前に、あらかじめ洗浄を行って汚れを除去しておかないと、消毒効果が減少する。

栄 養 学

問 32 アミノ酸に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 アミノ酸はタンパク質を構成する成分である。
- 2 アミノ酸はすべて体内で作られる。
- 3 アラニンやグルタミン酸は必須アミノ酸である。
- 4 アミノ酸がペプチド結合したものをオレイン酸と呼ぶ。

問 33 ミネラルに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 カリウムはナトリウムの排泄を促進し、高血圧に対して抑制的に働く。
- 2 亜鉛欠乏症として、味覚障害がある。
- 3 ヨウ素は甲状腺ホルモンの材料になる。
- 4 ミネラルは体内で合成される。

問 34 欠乏すると骨粗しょう症の発症につながるビタミンとして、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンD
- 3 ビタミンE
- 4 ビタミンB₁

問 35 栄養素とその消化酵素の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|---------|---|--------|
| 1 たんぱく質 | — | ペプシン |
| 2 糖質 | — | 膵液リパーゼ |
| 3 脂質 | — | トリプシン |
| 4 ビタミン | — | アミラーゼ |

問 36 ホルモンとその主な作用の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 アドレナリン — 血压低下
- 2 インスリン — 血糖値低下
- 3 グルカゴン — 血糖値低下
- 4 パラソルモン — 血压低下

製 菓 理 論

問 37 砂糖（蔗糖）の特徴として、誤っているものはどれか。

- 1 水に溶けやすく、水 1 に蔗糖 2 を溶解できる。
- 2 濃度の高いものほど防腐性が高く、酵母や細菌類は繁殖生育しにくい。
- 3 ほかの糖類に比べて結晶化しやすい。
- 4 酵素を加えると加水分解が起こり、ブドウ糖と麦芽糖が生じる。

問 38 グルテンを構成するたんぱく質の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 アルブミン、グロブリン
- 2 アルブミン、グリアジン
- 3 グロブリン、グリアジン
- 4 グリアジン、グルテニン

問 39 でんぷんに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 一般にアガロペクチンとアガロースからなっている。
- 2 蔗糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- 3 でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。
- 4 でんぷんの吸湿性は、トウモロコシでんぷんで大きく、じゃがいもでんぷんで小さい。

問 40 でんぷんの老化に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんの老化は、水分が 10% のときに最も早く起こる。
- 2 羊羹、餡などで老化が進まないのは、これらの中に多く含まれている砂糖の働きによるものである
- 3 でんぷんの老化は、温度が高くなるほど早く起こる。
- 4 老化の反対の現象を転化とっている。

問 41 鶏卵に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「卵白の約（ ア ）%は水分で、卵白の固形分の約 93%は（ イ ）である。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|-------|
| 1 | ア | 69 | イ | 炭水化物 |
| 2 | ア | 69 | イ | たんぱく質 |
| 3 | ア | 89 | イ | 炭水化物 |
| 4 | ア | 89 | イ | たんぱく質 |

問 42 卵の熱凝固性に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 卵白は、62°Cで凝固が始まる。
- 2 卵白は 65°Cで完全に凝固するが、硬く凝固させるには 70°C以上の加熱が必要である。
- 3 卵の熱凝固性は、糖濃度による影響を受けない。
- 4 卵黄は、65～70°Cで完全に凝固する。

問 43 油脂に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 グリセリンと脂肪酸が結合したエステルである。
- 2 エステルと脂肪酸が結合したグリセリンである。
- 3 グリセリンとエステルが結合した脂肪酸である。
- 4 グリセリンとアミノ酸が結合した脂肪酸である。

問 44 牛乳に関する次の文の（ ）の中に入る語として、適当なものはどれか。

「牛乳のたんぱく質は乳たんぱくといわれ、主なものは（ ）、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種類である。」

- 1 カゼイン
- 2 レシチン
- 3 コラーゲン
- 4 アミロペクチン

問 45 カカオバターに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 カカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類によって異なるが約30%含まれている。
- 2 融点は33～35℃、凝固点は27℃である。
- 3 温度によって物性変化しにくい。
- 4 低級脂肪酸が少なく、大部分が不飽和脂肪酸で占められ極めて不安定な植物脂肪である。

問 46 次の果実のうち、核果類に属するものはどれか。

- 1 リンゴ
- 2 ブドウ
- 3 サクランボ
- 4 イチゴ

問 47 ゼラチンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 主成分は、食物繊維である。
- 2 ゲル強度は、寒天の10分の1程度である。
- 3 冷水でも溶け、ゲル化するためには一定濃度の糖と酸が必要になる。
- 4 溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天と比較してかなり高い。

問 48 酵母の取扱いに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 生酵母の溶解水は、30℃を超えてはならない。
- 2 生酵母は容易に長時間保存でき、保存する場合は冷暗所に保管する。
- 3 生酵母からドライイーストに置換する場合は、1/2 の重量が標準になる。
- 4 顆粒状（インスタントタイプ）の酵母を用いる場合は、仕込水温に関係なく直接小麦粉に添加できる利点がある。

問 49 製パン改良剤（イーストフード）に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 イーストの栄養、水質、生地物性の改良、パン容積の増大、パンの風味、色付きの改善に役立つ。
- 2 日本では、水質改善の目的で製パン改良剤が使われることは少ない。
- 3 現在の機械による大量生産の製パンでは、パン生地の品質を安定させるために重要な原料となっている。
- 4 少量でも効果が大きいので、生地に均一に分散させる必要がない。

問 50 乳化や乳化剤に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 乳化とは、水と油がお互いに細かい粒子となって分散する現象をいう。
- 2 レシチンは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力を持っている。
- 3 グリセリン脂肪酸エステルを小麦粉、砂糖、卵全量に対し2%程度添加することで安定性の極めて優れたスポンジ生地が短時間でできるようになった。
- 4 蔗糖脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親油性が大きいのが特徴である。

問 51 次の酒類とその製造方法及び原料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|----|
| 1 | ワイン | — | 蒸留酒 | — | 果実 |
| 2 | ブランデー | — | 醸造酒 | — | 麦 |
| 3 | ラム | — | 蒸留酒 | — | 糖蜜 |
| 4 | ウイスキー | — | 醸造酒 | — | 果実 |

「製菓実技」の解答方法について

製菓実技は選択問題となっています。

「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野の中から1つの分野を選択し、「マーク欄」の枠の中をぬりつぶしてから解答してください。

- ・和菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【和】にマークしてください。
- ・洋菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【洋】にマークしてください。
- ・製パン分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【パ】にマークしてください。

「マークをしていない場合」や「2つ以上の分野をマークした場合」は、採点されません。

(マーク例)

※「洋菓子分野」を選択した場合

選択分野	和菓子	洋菓子	製パン
マーク欄	【和】	■	【パ】

3つの分野の中から1つを選択し、必ず「マーク欄」にマークをしてから解答すること。

		解答番号			
		1	2	3	4
製菓実技	問52	【1】	【2】	【3】	【4】
	問53	【1】	【2】	【3】	【4】
	問54	【1】	【2】	【3】	【4】
	問55	【1】	【2】	【3】	【4】
	問56	【1】	【2】	【3】	【4】
	問57	【1】	【2】	【3】	【4】
	問58	【1】	【2】	【3】	【4】
	問59	【1】	【2】	【3】	【4】
問60	【1】	【2】	【3】	【4】	

解答欄

製菓実技・和菓子

問 52 次の生菓子のうち、練り物に分類されるものはいくつあるか。

「こなし、柏餅、雪平、田舎饅頭」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 53 漉し餡の製造工程に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 渋切り ー でん粉質に含まれる糖質などの甘味成分が出た煮汁を捨てる。
- 2 水さらし ー 餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈殿したら上水を捨てる。
この回数で餡の色、香りが異なる。
- 3 餡練り ー 鍋に砂糖と水を入れて火にかける。沸騰したら生餡を入れて練る。
- 4 冷却 ー 練り上げた餡は速やかに温度を下げないと餡の色、香りに悪影響を与える。

問 54 次の菓子のうち、水あめを**使用しないもの**はどれか。

- 1 吉野羹
- 2 水羊羹
- 3 本練羊羹
- 4 錦玉羹

問 55 「こなし」に使用する材料として、正しいものはどれか。

- 1 餅粉、薄力粉
- 2 餅粉、強力粉
- 3 上新粉、薄力粉
- 4 上新粉、強力粉

問 56 次の材料を用いて生地を製造する餅菓子として、適当なものはどれか。

「道明寺、グラニュー糖、水、着色料」

- 1 すあま
- 2 柏餅
- 3 大福餅
- 4 桜餅

問 57 次の菓子のうち、卵を使用しないものはどれか。

- 1 鮎焼（中花種）
- 2 焼皮桜餅
- 3 栗饅頭
- 4 かすてら饅頭

問 58 浮島に用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 薄力粉、上新粉、全卵
- 2 薄力粉、重曹、卵白
- 3 上用粉、餅粉、浮粉
- 4 上新粉、イスパタ、卵黄

問 59 葛饅頭の製法として、正しいものはどれか。

- 1 宵ごね法
- 2 振りごね法
- 3 本返し法
- 4 別立て法

問 60 和菓子の分類と種類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 蒸し物 | － | 金つば |
| 2 | 焼き物 | － | 最中 |
| 3 | 流し物 | － | 錦玉羹 |
| 4 | あん物 | － | 羊羹 |

製菓実技・洋菓子

問 52 洋菓子とオーブンの温度の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|---|------|
| 1 | フィナンシェ | — | 160℃ |
| 2 | モザイククッキー | — | 140℃ |
| 3 | ケーキ・オ・フリユイ | — | 170℃ |
| 4 | パルミエ | — | 230℃ |

問 53 次の文で説明しているあめ細工の方法として、適当なものはどれか。

「煮詰めたあめを引いて光沢を出し、花や葉などいろいろなものを作るのに用いる。」

- 1 シュクル・スフレ
- 2 シュクル・クーレ
- 3 シュクル・フィレ
- 4 シュクル・ティレ

問 54 シュー生地製法の注意点に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 天板に塗る油脂量は、生地が天板に張り付くのを防ぐため少なくする。
- 2 冷えた卵を使用する。
- 3 油脂を水分と共に沸騰させる。
- 4 火通りは弱火で十分にβ化させる。

問 55 カトルカールに関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「カトルカールは4分の4という意味で、小麦粉・バター・（ア）・卵の4種類の材料を同量使って作られた菓子で、イギリスでは（イ）とよぶ。」

- | | | |
|---|-----------|-----------|
| 1 | ア 砂糖 | イ ダックワーズ |
| 2 | ア ショートニング | イ ダックワーズ |
| 3 | ア 砂糖 | イ パウンドケーキ |
| 4 | ア ショートニング | イ パウンドケーキ |

問 56 プチフルに関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 生菓子類と干菓子類に大別することができる。
- 2 プチフルセックは日持ちしない製品である。
- 3 プチフルセックは原則としてクリーム類は使用しないが、場合によってはガナッシュなどが使われる。
- 4 プチフルグラッセは一口大の菓子で、冷たく供する菓子を指す。

問 57 次の菓子のうち、バターの折り込み作業があるものはどれか。

- 1 フロレンティナー
- 2 タルト・オ・ポワール
- 3 ガレット・デ・ロワ
- 4 オペラ

問 58 次の洋菓子のうち、全卵を使うものはどれか。

- 1 ダックワーズ
- 2 マカロン・リュス
- 3 マドレーヌ
- 4 フィナンシェ

問 59 凝固剤に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 寒天の凝固温度は 20～30℃である。
- 2 カラギーナンは温度変化で離水しやすいため、冷凍には適していない。
- 3 ペクチンは柑橘類やりんごに含まれ、ジャムやゼリーを作るのに適している。
- 4 寒天とカラギーナンは消化されない。

問 60 パート・ヴィエノワーズに関する記述として、正しいのはどれか。

- 1 牛乳やバターなど脂肪分を多く入れるため、多くのイーストを使用する。
- 2 卵を使用する場合は、少量でよい。
- 3 パート・ヴィエノワーズに属するものにはバゲットやパリジェンヌがある。
- 4 パンと比較して、パート・ヴィエノワーズの生地は水分が 60%と少ないため硬い。

製菓実技・製パン

問 52 ミキシングによる生地の変化に関する説明として、誤っているものはどれか。

- 1 つかみどり段階では、材料が雑然と混じった状態である。
- 2 水切れ段階では、生地に弾力が出てくっつかなくなる。
- 3 麩切れ段階では、生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 4 破壊段階では、生地は粘着状になり流動性を帯びる。

問 53 ベーグルで使用する材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 強力粉、牛乳
- 2 強力粉、水
- 3 薄力粉、牛乳
- 4 薄力粉、水

問 54 次のうち、発酵時間が最も長いものはどれか。

- 1 グラハムブレッド
- 2 デニッシュブレッド
- 3 ハードロール
- 4 クグロフ

問 55 次の文で説明している製パン工程として、適当なものはどれか。

「生地表面と内部の温度を均一にし、生地に加工硬化を起こさせる」

- 1 丸め
- 2 ベンチタイム
- 3 パンチ
- 4 ホイロ

問 56 次のパンのうち、フランス発祥のものはいくつあるか。

「シナモンロール、ブリオッシュ、フォカッチャ、パン・オ・ルヴァン」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 57 生地発酵に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 生地発酵させることで、パンによい風味と芳香を与える。
- 2 生地発酵の目的は、生地の酸化を止め、ガス保持力を弱めることである。
- 3 生地が膨れるのは、酵母による炭酸ガスの発生とそれを包み込むグルテンの力によるものである。
- 4 発酵の種類は多いが、好気性発酵と嫌気性発酵に大別することができる。

問 58 直捏法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 風味や食感に優れており、少量の製品を作る際に広く採用されている。
- 2 オーバーナイト法とも呼ばれる。
- 3 計画生産ができ、量産化に適している。
- 4 製品の保存性がよく老化が遅い。

問 59 次のうち、洋風菓子パンに分類されるものはどれか。

- 1 クリームパン
- 2 メロンパン
- 3 ハードロール
- 4 スイートロール

問 60 中華まん（蒸饅頭）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 発酵時間は5分と短い。
- 2 パン酵母とベーキングパウダーの併用により、グルテン形成が少ない生地でもある程度膨らみ、軽い食感を得られる。
- 3 冷凍すると、蒸し直しても固い状態となるため、冷凍流通には向かない。
- 4 材料としての油脂は発酵バターを使用する。

