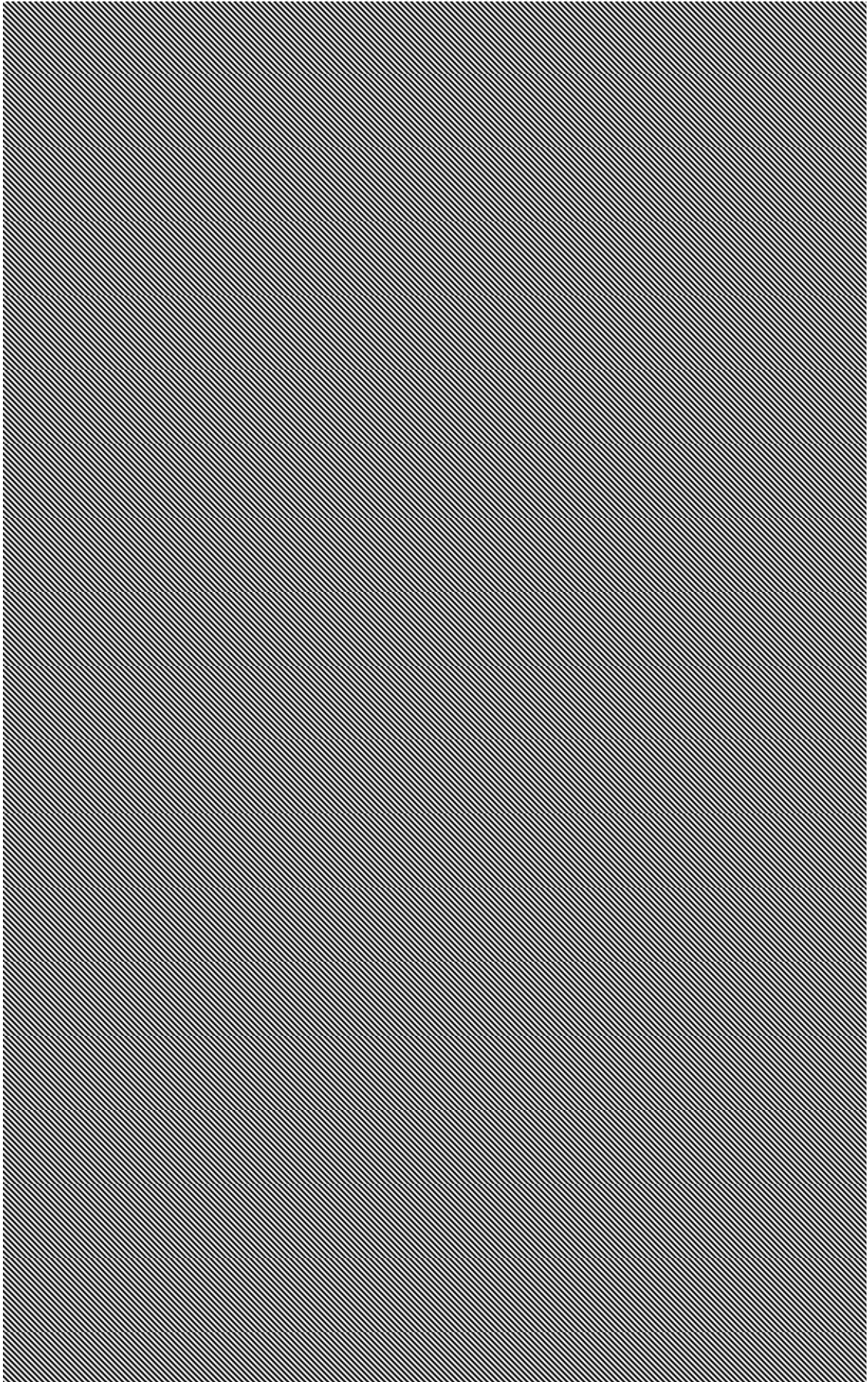


令和7年度新潟県製菓衛生師試験問題

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営業許可に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 営業の許可は、その施設が基準に適合していると認められるときは、原則的にすべてのものに与えられる。
- 2 営業許可の有効期間は、原則3年である。
- 3 複合型そうざい製造業は、食品衛生法で許可が必要な業種に含まれない。
- 4 食品衛生法で規定された40業種について、営業許可が必要である。

問2 製菓衛生師の免許申請及び名簿に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 名簿に登録されることで、製菓衛生師と称することができる。
- 2 本籍地の変更があった場合、免許を与えた都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 3 中長期在留者たる外国人を除き、免許の申請書には、戸籍謄本もしくは抄本又は住民票の写しが必要である。
- 4 試験の合格地と異なる都道府県では、免許を申請することができない。

問3 法律とその法律で規定されている内容の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|---------|---|-----------------|
| 1 食品表示法 | — | 受動喫煙の防止 |
| 2 健康増進法 | — | 保健所の設置基準 |
| 3 地域保健法 | — | 感染症に罹患した場合の就業制限 |
| 4 食品衛生法 | — | 器具および容器包装の規格・基準 |

公衆衛生学

問4 次のWHO（世界保健機関）における健康の定義の記述について、（ ）の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「健康とは状態であり、身体的、精神的そして（ ）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」

- 1 経済的
- 2 社会的
- 3 医療的
- 4 衛生的

問5 地域保健法第6条に規定する保健所の業務として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- 2 所管区域に係る労働衛生管理に関する事項
- 3 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 4 衛生上の試験及び検査に関する事項

問6 わが国の2022年次の死因別死亡順位1位と2位の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | 第1位 | 第2位 |
|---|-------|-------|
| 1 | 悪性新生物 | 脳血管疾患 |
| 2 | 悪性新生物 | 肺炎 |
| 3 | 悪性新生物 | 老衰 |
| 4 | 悪性新生物 | 心疾患 |

問7 次の感染症予防対策（感染源対策、感染経路対策、感受性対策）のうち、感受性対策に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 手洗いの励行
- 2 便や嘔吐物等に直接触れない
- 3 予防接種を受ける
- 4 適切な消毒

問8 次のうち、吐物・排泄物の汚染に用いる消毒薬として、最も効果の高いものはどれか。

- 1 エタノール
- 2 次亜塩素酸ナトリウム
- 3 両性界面活性剤
- 4 第四級アンモニウム塩

問9 次のうち、予防接種法に定める定期の予防接種の対象疾病として、正しいものはどれか。

- 1 B型肝炎
- 2 ノロウイルス感染症
- 3 コレラ
- 4 流行性耳下腺炎

問 10 わが国の感染症対策に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「腸管出血性大腸菌感染症、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフスは、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(感染症法)の3類感染症であり、患者あるいは(ア)は、病原体を有していないことが確認されるまで、(イ)に従事することを禁止されている。」

- | | | | | |
|---|---|----------|---|-------------|
| 1 | ア | 濃厚接触者 | イ | 食品に直接触れる業務 |
| 2 | ア | 濃厚接触者 | イ | 食品を取り扱う業務全般 |
| 3 | ア | 無症候性キャリア | イ | 食品に直接触れる業務 |
| 4 | ア | 無症候性キャリア | イ | 食品を取り扱う業務全般 |

問 11 労働衛生管理の推進における「労働衛生の3管理」として、誤っているものはどれか。

- 1 健康管理
- 2 衛生管理
- 3 作業管理
- 4 作業環境管理

問 12 公害に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及びオゾン層の破壊を「典型7公害」としている。
- 2 大気汚染物質には、二酸化硫黄、一酸化炭素、二酸化炭素、浮遊粒子物質、光化学オキシダントが挙げられる。
- 3 ダイオキシン類は、蓄積性が高いが、生体内で分解されるため、持続的な曝露による影響はない。
- 4 水俣病は、メチル水銀が蓄積された魚介類を摂取することで起こった神経系疾患である。

問 13 生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糖尿病は、肝臓から分泌されるホルモンの不足により発病する。
- 2 動脈硬化は、動脈の壁が硬く、もろくなる状態である。
- 3 近年では、胃がんが減少し、大腸がんが増加傾向にある。
- 4 アルコール摂取過多による脂肪肝は、肝硬変に移行することがある。

食 品 学

問 14 水分活性に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 水分活性は、食品に含まれる自由水と結合水の状態を示しており、自由水の割合が低いと水分活性は 1.00 に近くなる。
- 2 水分活性が高くなるほど、微生物は増殖し難くなる。
- 3 「砂糖煮」や「ジャム」では、蔗糖（ショ糖）を加え自由水を結合水に変えることで、保存性が高められている。
- 4 水分活性 0.8 では、ほとんどの細菌が増殖可能である。

問 15 米に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 日本型のうるち米は、アミロースとアミロペクチンの割合が 8 : 2 程度である。
- 2 米の主成分は炭水化物であるが、たんぱく質も約 15% 含まれている。
- 3 米を長期保存すると遊離アミノ酸が発生し、古米臭の原因となる。
- 4 玄米から、ぬか層と胚芽を除く作業である「精米」（搗精）を経ると精白米になる。

問 16 機能性表示食品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 この食品の有効性・安全性は、消費者庁が個別に審査する。
- 2 食品関連業者は、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、自らの責任において消費者庁長官に届出を行う。
- 3 アルコールを含有する飲料は、機能性表示食品の対象となる。
- 4 機能性表示食品制度は、平成 13 年 4 月より始まり、食品表示法および健康増進法に基づく食品表示制度となっている。

問 17 食品の変質に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「（ ア ）とは、微生物が増殖して、食品中のたんぱく質その他窒素化合物が分解し、アミンなどの有害物質を生じ、さらにアンモニアなどの有臭物質を生じるような現象である。また、（ イ ）とは、炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象である。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|----|
| 1 | ア | 酸敗 | イ | 変敗 |
| 2 | ア | 酸敗 | イ | 腐敗 |
| 3 | ア | 腐敗 | イ | 変敗 |
| 4 | ア | 腐敗 | イ | 酸敗 |

問 18 食品貯蔵の方法のうち、乾燥法（真空凍結乾燥法）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 青果物に多く用いられる方法である。
- 2 食品を容器ごと加熱殺菌する方法である。
- 3 低温により微生物の繁殖を抑制する方法で、貯蔵効果が高い。
- 4 風味、色調、ビタミンなどの変化が少なく、復元性がよい。

問 19 食品表示法の食品表示基準で定められている表示項目として、誤っているものはどれか。

- 1 期限（賞味期限または消費期限）
- 2 栄養成分
- 3 製造方法
- 4 遺伝子組換え食品

食 品 衛 生 学

問 20 ノロウイル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 ノロウイルスによる食中毒は、1年を通じて発生するが、夏場に多く発生する傾向がある。
- 2 ノロウイルスによる食中毒の潜伏時間は、食後30分から6時間である。
- 3 ノロウイルスに感染していても、下痢、おう吐などの症状がないことがある。
- 4 ノロウイルスは非常に小さい球形のウイルスで、食品中でのみ増殖する。

問 21 黄色ブドウ球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 黄色ブドウ球菌は海水中に存在し、近海産の魚介類が原因食品となりやすい。
- 2 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状は、顔面の紅潮、かゆみを伴った皮膚の発赤やじんましん等である。
- 3 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は、通常2～4日である。
- 4 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、加熱しても破壊されない。

問 22 自然毒による食中毒の原因となる食物とその有毒成分の組合せとして、正しいものはどれか。

- | (食物) | | (有毒成分) |
|-----------|---|----------|
| 1 エゾボラモドキ | — | テトロドトキシン |
| 2 バラムツ | — | テトラミン |
| 3 ジャガイモの芽 | — | ソラニン類 |
| 4 フグ | — | ワックス分 |

問 23 腸管出血性大腸菌に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 主な症状は目まい、複視、頭痛などの神経症状である。
- 2 潜伏期間は通常 6～18 時間くらいである。
- 3 健康保菌者の便を介して、二次感染を起こすことはない。
- 4 溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こすことがある。

問 24 添加物の表示として、正しいものはどれか。

- 1 化学的合成品と天然物とは、区別して表示する。
- 2 簡略名での表示は、一切認められていない。
- 3 保存料を使用した場合は、物質名のほか、用途名も併記する。
- 4 加工助剤やキャリアオーバーは、使用した添加物の物質名を表示する。

問 25 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。

「HACCPによる衛生管理は（ア）であり、どのような危害がどの工程で生じる可能性があるか、その危害を制御するにはどの工程でどのように管理すれば良いかを検討し、それに対する管理基準を（イ）に基づいて決めることとしている。」

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 ア ファイナルチェック方式 | イ 最終製品の細菌検査結果 |
| 2 ア ファイナルチェック方式 | イ 科学的根拠 |
| 3 ア プロセスチェック方式 | イ 最終製品の細菌検査結果 |
| 4 ア プロセスチェック方式 | イ 科学的根拠 |

問 26 次の食品添加物の物質名とその用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-----------------|---|-----|
| 1 銅クロロフィリンナトリウム | — | 漂白剤 |
| 2 亜硫酸ナトリウム | — | 膨張剤 |
| 3 炭酸水素ナトリウム | — | 着色料 |
| 4 サッカリンナトリウム | — | 甘味料 |

問 27 次の食品添加物のうち、フラワーペースト類に使用することができる保存料として、正しいものはどれか。

- 1 安息香酸
- 2 ソルビン酸
- 3 デヒドロ酢酸ナトリウム
- 4 パラオキシ安息香酸

問 28 次のうち、植物性異物はいくつあるか。

「紙片、土砂、昆虫、動物の毛、たばこの吸い殻、ガラス破片、寄生虫卵」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 29 紫外線殺菌に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 調理場や食品保管庫などの空気の殺菌はできるが、水の殺菌はできない。
- 2 太陽光線よりも強い殺菌効果が得られる。
- 3 紫外線の照射された表面だけが殺菌され、光線の当たらない内部には効果がない。
- 4 紫外線は目に刺激を与えるため、殺菌灯から照射される紫外線を直視しないよう注意する。

問30 洗剤に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 石けんは一般的な洗剤として広く使われているが、軟水に対しては洗剤力が落ちる。
- 2 中性洗剤には消毒効果がある。
- 3 食品用洗剤への着香料の使用は、食品添加物として指定されているもの以外は認められていない。
- 4 食品用洗剤の成分として、酵素や漂白剤が使用されているものがある。

問 31 直接食品に触れる器具・容器包装に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 食中毒菌の二次汚染を防ぐため、仕込み用と調理済みの食品を取り扱う器具・容器包装を区別する。
- 2 木製の器具は洗浄や消毒をしにくいため、合成樹脂製か金属製の器具を使用する。
- 3 加熱が不適當な器具・容器包装の消毒には、ホルマリンによる消毒が適している。
- 4 合成樹脂製の器具・容器包装の原料に関するポジティブリスト制度が定められている。

栄 養 学

問 32 たんぱく質とアミノ酸に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 セリンは、必須アミノ酸である。
- 2 たんぱく質は、16種類のアミノ酸で構成されている。
- 3 たんぱく質には、窒素が含まれる。
- 4 爪や毛の主成分は、ゼラチンである。

問 33 食欲の調節に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ストレスなどの心理的要因によって、食欲は影響を受けない。
- 2 胃の膨満によって、食欲は亢進される。
- 3 血糖値の上昇によって、食欲は抑制される。
- 4 満腹中枢への刺激によって、食欲は亢進される。

問 34 次のうち、必須脂肪酸に該当しないものはどれか。

- 1 リノール酸
- 2 α -リノレン酸
- 3 グリコーゲン
- 4 アラキドン酸

問 35 ビタミンとその主な欠乏症の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|------|
| 1 | ビタミンA | — | 夜盲症 |
| 2 | ビタミンB1 | — | 壊血病 |
| 3 | ビタミンD | — | 脚気 |
| 4 | ビタミンK | — | ペラグラ |

問 36 脂質に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 不飽和脂肪酸を多く含む魚油は、常温で液体である。
- 2 パルミチン酸は、必須脂肪酸である。
- 3 オレイン酸は、多価不飽和脂肪酸である。
- 4 コレステロールは、エネルギー源となる。

製菓理論

問 37 砂糖の種類と特徴に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 砂糖は、精製工程の多いものほど転化糖が多くなる。
- 2 グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が大きい。
- 3 上白糖は、キャンデーなどの加熱する製品では色焼けしにくい。
- 4 三温糖は、モラセス（焦げ蜜）をかけて特徴付けている。

問 38 和三盆に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 独特の風味がある。
- 2 蔗糖（ショ糖）を主成分とし、転化糖や灰分が少ない。
- 3 口溶けがよい。
- 4 砂糖きびの搾汁を煮詰め、霧をかけながら揉み混ぜ、細かい結晶粒子にしたものである。

問 39 小麦に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 胚乳は、小麦粒の約 83%を占めており、この部分が小麦粉になる。
- 2 胚乳の粒の中心部と周辺部において、たんぱく質など各成分の含有量に差はない。
- 3 表皮は、製粉工程前に分けられ、ふすまとなって飼料に使われる。
- 4 胚芽は、ミネラルやビタミンなどの栄養素が少ない。

問 40 強力粉の特性や用途に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 粒度は細かく、グルテンの質は強靱である。
- 2 たんぱく質含量は 9.0～10.5%で、菓子パンに用いられる。
- 3 グルテンが極めて多く、食パンに用いられる。
- 4 粒度は粗く、グルテンの質は粗弱である。

問 41 でんぷんに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんの粒の大きさは、おおよそ $200\mu\text{m}$ 前後である。
- 2 一般的に粒子の大きいでんぷんは、吸湿性が高い。
- 3 でんぷんの膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- 4 でんぷんに砂糖を加えると、膨化力が減少する。

問 42 卵黄に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約（ ア ）%を占めている。この脂質は、たんぱく質と結合しているほか、（ イ ）を主成分とするリン脂質やコレステロールとなっている。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|------|
| 1 | ア | 33 | イ | ペクチン |
| 2 | ア | 33 | イ | レシチン |
| 3 | ア | 63 | イ | ペクチン |
| 4 | ア | 63 | イ | レシチン |

問 43 油脂に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ラードは精製した豚の脂肪で、変敗しにくい。
- 2 バターの香気は、蔗糖脂肪酸エステルが主成分といわれている。
- 3 ビスケット生地などに油脂を練りこむと、製品にしっとりした食感を与える性質をショートニング性という。
- 4 油脂の変敗を促進するものとして、熱、光、金属などがある。

問 44 乳製品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 チーズは牛乳に乳酸菌を加え、レンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- 2 クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、通常クリームセパレーターで分離され、一般に脂肪分約 85%、水分約 15%である。
- 3 発酵バターは、クリームを酵母で発酵させてつくったもので芳香が強い。
- 4 脱脂粉乳は値段は高いが、風味がよく品質が安定しているため、利用度の高い製菓原料である。

問 45 果実加工品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 プレザーブは、果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- 2 フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 3 瓶・缶詰製品に加工できる果実は、みかんなど一部果実に限られている。
- 4 ドライ・フルーツの種類は 1 種類で、水を加えたときに新鮮果実に近い風味や肉質に復元できるもののみである。

問 46 ゼラチンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 アガロースやアガロペクチンなどの多糖類からできている。
- 2 寒天の 10 倍近いゲル化力を持つ。
- 3 ゲルは寒天と同様に熱可逆性である。
- 4 冷水に溶ける。

問 47 次の果実類のうち、果実中のペクチン質含量割合が一番多いものはどれか。

- 1 カキ
- 2 オレンジ
- 3 ナシ
- 4 ブドウ

問 48 次の酒類の製造方法及び原料の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|------|
| 1 | 焼酎 | — | 蒸留酒 | — | 米・諸類 |
| 2 | ブランデー | — | 醸造酒 | — | 麦 |
| 3 | ラム | — | 蒸留酒 | — | 糖蜜 |
| 4 | 清酒 | — | 醸造酒 | — | 米 |

問 49 次の文で説明している調合香料として、正しいものはどれか。

「フレーバー・ベースともいわれ、香気成分をプロピレングリコールやグリセリンなどの溶剤に溶かしたもので、耐熱性が比較的高い。」

- 1 水溶性香料
- 2 油性香料
- 3 乳化性香料
- 4 粉末香料

問 50 製パンに使用される酵母に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 生酵母 1 g 中の細胞数は、1 億～2 億である。
- 2 乾燥酵母は、生酵母に比べて菌体は重量当たり約 10 倍である。
- 3 酵母の活動する温度は、35～38℃、pH 4～6 が最も適している。
- 4 酵母は最適条件下では、約 20 分で倍増となる。

問 51 膨張剤に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「膨張剤のガス発生基剤の一つである炭酸水素アンモニウムは、ガスの発生が低温から高温まで平均しており、80℃までに（ ア ）%ぐらいのガスが発生する。使用量は、小麦粉の1～1.5%ぐらいで、分解後は（ イ ）を呈する。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|--------|
| 1 | ア | 40 | イ | 強アルカリ性 |
| 2 | ア | 40 | イ | 弱アルカリ性 |
| 3 | ア | 75 | イ | 強アルカリ性 |
| 4 | ア | 75 | イ | 弱アルカリ性 |

「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 草餅のよもぎの茹で方に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 よもぎはきれいに洗ってから、茎の硬い部分も一緒に茹でる。
- 2 水によもぎを入れ火にかけ、軟らかくなるまで煮る。
- 3 煮上がりの際に重曹または天塩を入れて、アクを取る。
- 4 たっぷり重曹を入れることで、色が鮮やかになる。

問 53 次の材料を用いて生地を製造する蒸し物として、適当なものはどれか。

「上白糖、水、イスパタ、薄力粉」

- 1 小麦饅頭
- 2 葛饅頭
- 3 茶饅頭
- 4 薯蕷饅頭

問 54 流し物とその材料の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|--------|---|------------|
| 1 錦玉羹 | — | 角寒天、水あめ |
| 2 淡雪羹 | — | 角寒天、水あめ |
| 3 吉野羹 | — | 糸寒天、グラニュー糖 |
| 4 本練羊羹 | — | 糸寒天、グラニュー糖 |

問 55 茶通の製造のポイントとして、正しいものはどれか。

- 1 上白糖、抹茶及び薄力粉を合わせて、卵白を加える。
- 2 上白糖と抹茶を先に合わせておいた方が、フシになりにくい。
- 3 焼く時は弱火でフタをすると浮きが良い。
- 4 卵白とのすり混ぜが弱い方がなめらかに仕上がる。

問 56 菓子と生地製法の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|------|
| 1 | 蒸しカステラ | — | 別立て法 |
| 2 | 葛饅頭 | — | すり種法 |
| 3 | 艶袱紗 | — | 本返し法 |
| 4 | 鮎焼き（中花種） | — | 逆こね法 |

問 57 次の菓子類のうち、焼成開始時オーブンの温度を上火 170℃・下火 130℃とする菓子類は、次のうちどれか。

- 1 栗饅頭
- 2 桃山
- 3 焼皮饅頭
- 4 カステラ饅頭

問 58 外郎に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 流し外郎は、蒸しあげた生地を薄くのばして、餡を芯にたたみ込んで仕上げる。
- 2 包み外郎・流し外郎の仕上げ時は、手蜜・片栗粉・離型油などを使用すると良い。
- 3 たたみ外郎は、枠に流して蒸し上げたものを、冷ましてからカットして仕上げる。
- 4 生地を作る材料は、上用粉、餅粉、薄力粉、上白糖、水である。

問 59 次の菓子のうち、半生または干菓子に分類されるものはいくつあるか。

「寒氷、石衣、雪平、雲平生地、こなし」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 60 松風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 黒糖、砂糖、水を弱火にかけて、蜜にしたらそのまま冷ます。
- 2 小豆並餡と合わせる時、重曹は水に溶かしてから混ぜる。
- 3 薄力粉を混ぜる際は、ダマにならないよう、手早く合わせる。
- 4 出来た生地は枠に流し平らにしたら、露取りをしてから 20 分蒸す。

製菓実技・洋菓子

問 52 次のオーブンで焼き上げる菓子のうち、油脂生地に分類されるものはどれか。

- 1 スポンジケーキ
- 2 パウンドケーキ
- 3 ブランデーケーキ
- 4 ロールケーキ

問 53 次のうち、練り込み式が用いられるフィユタージュの生地製法はどれか。

- 1 フィユタージュ・ノルマル
- 2 フィユタージュ・ラピッド
- 3 パート・フィユテ・オルディネール
- 4 フィユタージュ・アンヴェルセ

問 54 クレーム・シブストの材料として、次の「 」以外に必要なものはどれか。

「牛乳、卵黄、砂糖、薄力粉、卵白、グラニュー糖、水」

- 1 バター
- 2 生クリーム
- 3 ゼラチン
- 4 水あめ

問 55 チョコレートに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 テンパリングとは溶かしたチョコレートを冷却して、再度 45～50℃に昇温させるものである。
- 2 テンパリングには水冷法、タブリール法、フレーク法、コーチング法がある。
- 3 ガナッシュはチョコレートをベースに、生クリームと合わせたものである。
- 4 クーベルチュールはフランス語で「硬いもの」という意味があり、流動性が低い。

問 56 次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「ガレット・デ・ロワでパイ生地に詰めるクレーム・フランジパーヌは、（ ア ）と（ イ ）を合わせたものである。」

- | | | | |
|-----|--------------|---|-------------|
| 1 ア | クレーム・パティシエール | イ | クレーム・ダイヤモンド |
| 2 ア | クレーム・シャンティエ | イ | クレーム・ダイヤモンド |
| 3 ア | クレーム・パティシエール | イ | クレーム・オ・ブール |
| 4 ア | クレーム・シャンティエ | イ | クレーム・オ・ブール |

問 57 コンフィズリーに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 コンフィズリーは、マジパン類、あめがけしたナッツ類、砂糖と果物を主とする砂糖漬け果実がある。
- 2 コンフィズリーはお菓子の中でも、最もバターを多く使う分野である。
- 3 大変バラエティーに富んだ分野で、種類ごとに一つの独立した職業となり得る。
- 4 果実の加工品として、パート・ド・フリユイがある。

問 58 次の底生地のうち、作り方の説明として、正しいものはどれか。

- (1) ふるった強力粉と薄力粉の中でバターを細かく刻む
- (2) フォンテーヌ（泉）状にして食塩、冷水を加え生地をまとめる

- 1 パート・サブレ
- 2 パート・シュクレ
- 3 パート・ブリゼ
- 4 パータ・フォンセ

問 59 バターケーキに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ケーク・オ・フリユイの配合は三同割である。
- 2 フィナンシェの材料でアーモンドパウダーと粉糖の同割をタン・プル・タンという。
- 3 バター生地は主に油脂のショートニング性を利用して作る。
- 4 スポンジ生地のような膨らみや弾力があるため、ベーキングパウダーなどを利用することはない。

問 60 パータ・ブリオッシュ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 ー 卵黄
- 2 強力粉 ー 全卵
- 3 薄力粉 ー 卵黄
- 4 薄力粉 ー 全卵

製菓実技・製パン

問 52 ミキシングの目的及び効果に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 原材料を均一に分散させ、成分の均一な分布状態を作る。
- 2 でんぷんやグルテンの分解を進め、粘弾性をもたせた生地を作る。
- 3 ガス保持力を持つ生地を作る。
- 4 グルテンの網目構造を完成させる。

問 53 フランスパンをバタールとして成形した場合、1個あたりの分割重量として、正しいものはどれか。

- 1 150g
- 2 350g
- 3 400g
- 4 650g

問 54 イーストドーナツに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ベーキングパウダーを使用するため、ホイロ工程は不要である。
- 2 最初に配合の全材料を一度に混ぜて、ミキシングを行う。
- 3 フライは低温の160℃で、10分程度の時間をかけて行う。
- 4 シュガーリングの仕上げは、少し温かい状態まで冷ましてから行う。

問 55 次の食パンの製造条件のうち、「ストレート法」の工程と「70%標準中種法」の本捏工程で、異なる製造条件はどれか。

- 1 捏上温度
- 2 発酵時間
- 3 ホイロ
- 4 焼成

問 56 次のパンのうち、砂糖を配合する割合が最も高いものはどれか。

- 1 デニッシュペストリー
- 2 クロワッサン
- 3 菓子パン（ストレート法）
- 4 ベーグル

問 57 次のパンのうち、ストレート法はいくつあるか。

「バターロール、デニッシュブレッド、ベーグル、シナモンロール、ダッチロール」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 58 製パン工程に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 原料を保存する場合、温度 25℃、湿度 65%の場所が最適である。
- 2 製パンを管理する上で、「温度計測」「重量」「時間」が大事である。
- 3 小麦粉は 2～3 種類使用する場合が多いので、フルイを使って通す。
- 4 ベンチタイム中にもイーストの発酵は進行するため、生地は伸展性を回復しガスを含み膨張する。

問 59 焼成工程において蒸気（スチーム）を入れるパン類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|----------|
| 1 | カイザーゼンメル | － | イーストドーナツ |
| 2 | カイザーゼンメル | － | フランスパン |
| 3 | ベーグル | － | イーストドーナツ |
| 4 | ベーグル | － | フランスパン |

問 60 フォカッチャ（ストレート法・ジャガイモ入り）で使用する材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 フランス粉 — 油脂
- 2 フランス粉 — オリーブオイル
- 3 強力粉 — 油脂
- 4 強力粉 — オリーブオイル

