

令和 6 年 度

## 静岡県製菓衛生師試験問題

### 試験科目

- 1 衛生法規      2 公衆衛生学      3 食品学  
4 食品衛生学      5 栄養学      6 製菓理論及び実技

指示があるまで開いてはいけません。

### ＝ 受験上の注意事項 ＝

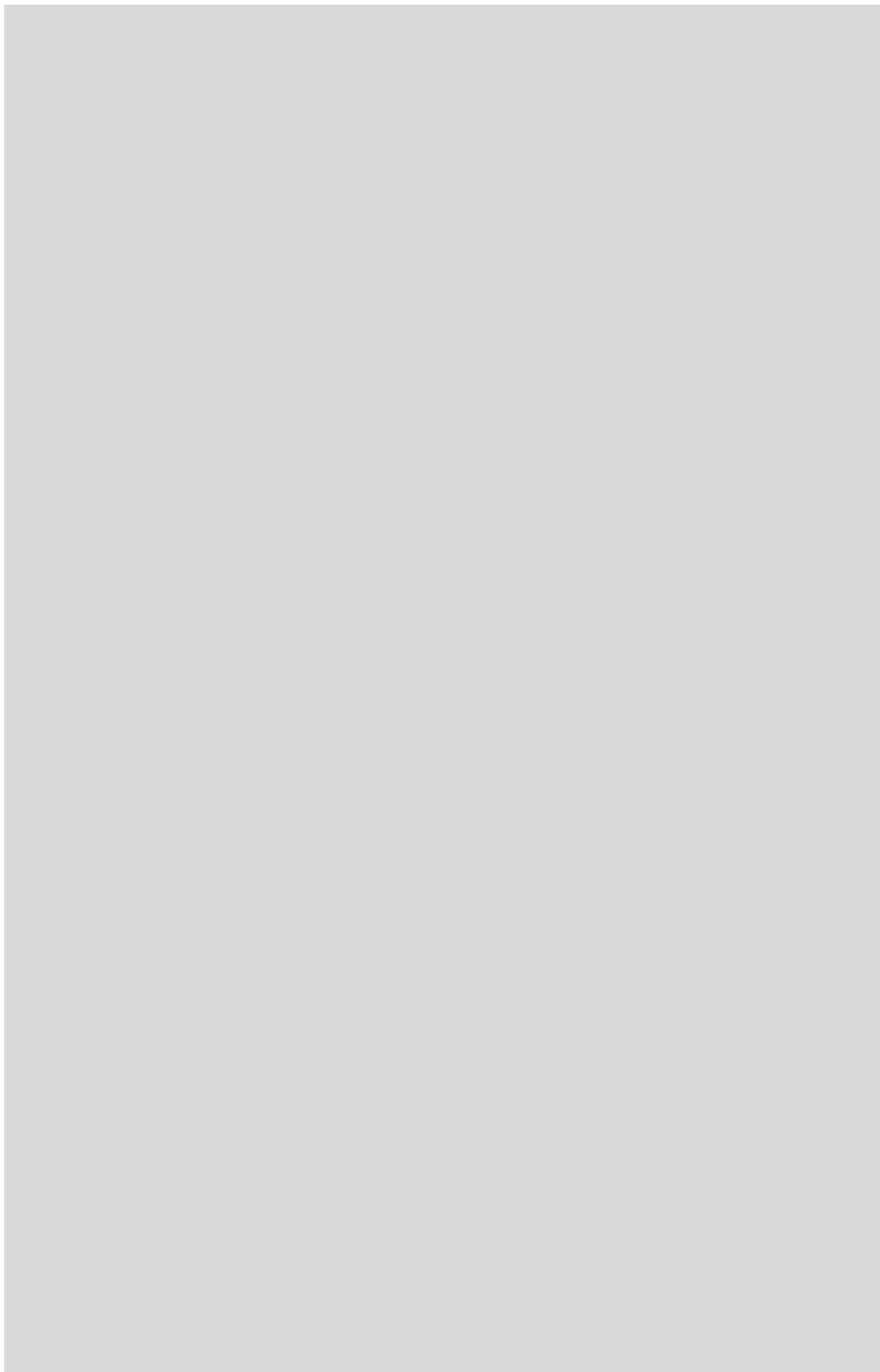
- 1 問題用紙と解答用紙は別になっています。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は1つです。2つ以上記入した場合は無効とします。  
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 「製菓理論及び実技」の問題には、全員が解答する「共通問題」（問 38～問 54）と、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの科目を選択して解答する「選択問題」（問 55～問 60）があります。  
選択問題は、和菓子、洋菓子又は製パンのいずれか1つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークした上で、当該科目のみ解答してください。  
科目名をマークしなかったり、2つ以上の科目名をマークしたりした場合、解答を無効とします。
- 5 筆記用具は「HB黒鉛筆」だけを使用してください。
- 6 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 7 解答用紙の記入方法  
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、各数字の該当するところに裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB黒鉛筆」でマークしてください。  
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

<マーク記入例>

良い例	悪い例	
	 はみだし	 斜め
	 短い	 細い

\*忘れずに記入すること。

受験番号	氏名



# 1 衛 生 法 規

問 1 次の衛生行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 社会全体の立場から人々の健康の保持と増進を図ることを公衆衛生といい、個人が自分自身の健康の保持と増進を図ることを個人衛生という。
- 2 衛生行政は、国や地方公共団体が公衆衛生の保持、増進を目的とした行政であり、公衆衛生を保持するためには、憲法の精神に反することも許されている。
- 3 衛生行政と社会保障制度は密接な関係があり、社会保障により国民生活を安定させることは、公衆衛生の水準を高めることになる。
- 4 大日本帝国憲法下の衛生行政は、警察権力を背景に取締りに重点がおかれていた。

問 2 次の製菓衛生師免許の登録に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

製菓衛生師免許を受けた後、 A 都道府県名の変更や、氏名の変更が生じた場合は、 B 以内に C 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。

- |   | ( A ) |    | ( B ) |    | ( C )  |
|---|-------|----|-------|----|--------|
| 1 | 住所地   | ―― | 30日   | ―― | 住所地の   |
| 2 | 住所地   | ―― | 60日   | ―― | 免許を与えた |
| 3 | 本籍地   | ―― | 30日   | ―― | 免許を与えた |
| 4 | 本籍地   | ―― | 60日   | ―― | 住所地の   |

問 3 次の食品安全基本法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 この法律は、販売の用に供する食品の表示について、基準の策定等により、一般消費者の利益の増進を図ることを目的とする。
- 2 国は、基本理念に則り、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定、実施する責務を有する。
- 3 食品関連事業者は、食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を講ずる責務を有する。
- 4 内閣府に食品安全委員会を置き、食品健康影響評価等を行う。

問 4 次の食品衛生法に基づく食中毒調査に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

飲食に起因する食中毒が発生した際、関係機関は迅速に連絡してその原因を明らかにし、 A を防止することとされている。そのため、食中毒患者もしくはその疑いがある者を診断し、またはその死体を検案した医師は、ただちに最寄りの B に届け出なければならない。

- |   | ( A )    |    | ( B ) |
|---|----------|----|-------|
| 1 | 患者の重症化   | —— | 警察署長  |
| 2 | 誤った情報の拡散 | —— | 保健所長  |
| 3 | 事故の拡大、再発 | —— | 保健所長  |
| 4 | 証拠の隠滅    | —— | 警察署長  |

## 2 公衆衛生学

問 5 次の公衆衛生の歴史に関する記述のうち誤っているものはどれか。

- 1 日本の公衆衛生は、1874（明治7）年の医制の発布に始まる。
- 2 第二次世界大戦後、日本国憲法に公衆衛生が目指す多くの基本理念と原則が示され、公衆衛生に対する行政の責務が明記された。
- 3 1300年代、ヨーロッパでのペストの大流行を契機にイタリア諸国は、感染症患者の登録、隔離や食品衛生監視等を行う衛生局を設置した。
- 4 1948年に採択された世界保健機関（WHO）の憲章には、世界で初めて生存権が明記された。

問 6 次の衛生統計に関する記述のうち正しいものはどれか。

- 1 人口静態統計とは、人口の変動要因となるできごとを把握する統計であり、5年ごとの国勢調査として実施している。
- 2 人口動態統計とは、ある時点での全人口の状態に関する統計であり、区市町村への戸籍法、死産届け出によって把握され、保健所に報告される。
- 3 食中毒統計調査は、食品衛生法に基づき、食中毒事件数、患者数及び死者数を原因食品、病因物質及び原因施設別に集計し、疾病統計に利用される。
- 4 わが国の平均寿命は、第二次世界大戦後は急速に延び、1983年には男女とも世界最長寿国となり、男性は今でも最長寿である。

問 7 次の水道に関する記述のうち誤っているものはどれか。

- 1 水道とは、「導管およびその他の工作物により、水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」であり、日本の水道普及率は100%である。
- 2 1996年に埼玉県で、町営水道に混入したクリプトスポリジウムを原因とする大規模食中毒が発生した。
- 3 水道水の給水方式には、直結給水方式と貯水槽水道方式がある。
- 4 受水槽までの水質は、水道事業者が管理するが、受水槽及びそれ以降の水質管理は設置者の責任となり、飲用水の安全確保のために適正管理が重要である。

問 8 次のねずみ族・衛生害虫とその媒介する感染症の組合せのうち、正しいものはどれか。

(ねずみ族・衛生害虫)		(感染症)
1 ねずみ	——	日本紅斑熱
2 蚊	——	日本脳炎
3 ノミ	——	重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
4 アタマジラミ	——	疥癬

問 9 次の住居や作業場の衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 現在の住宅は、化学物質を住宅部品として多量に使用しており、その化学物質等が原因となる、シックハウス症候群が問題となっている。
- 2 密閉した室内で火や暖房器具を使うと、酸素濃度が低下し、特有の臭気を有する一酸化炭素が増加するため、速やかに換気をする。
- 3 2020年以降に流行した新型コロナウイルス感染症は、「換気の悪い密閉空間」が感染リスク要因であり、感染予防方法の一つとして換気が推奨された。
- 4 暖かい部屋から急に寒い部屋へ移動することで、温度変化に伴う血圧変動によるヒートショックが指摘されている。

問 10 次の公害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 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、土壌汚染を「典型7公害」としている。
- 2 WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45 dBを越える騒音は避けるべきとしている。
- 3 騒音、振動及び悪臭は、感覚公害と呼ばれている。
- 4 光化学スモッグは、ホルモン様の作用をすることで正常な内分泌機能を阻害し、生殖系、免疫系、神経系等に重大な障害を与えることが懸念される。

問 11 次の感染症の分類と感染症名の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(感染症の分類)		(感染症名)
1	1 類感染症	——	エボラ出血熱
2	2 類感染症	——	腸管出血性大腸菌感染症
3	3 類感染症	——	エキノкокクス症
4	4 類感染症	——	ジフテリア

問 12 次の生活習慣病に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

生活習慣病の原因は複雑で、長年にわたる多くの生活習慣 ( A)、運動、肥満、アルコール、たばこ、食事等) が関係している。近年では、メタボリックシンドローム対策として、2008年から医療保険者の義務として、40～74歳の被保険者に、 B) が実施されている。

	( A )		( B )
1	緊張	——	ストレスチェック
2	休養	——	特殊健康診断
3	睡眠	——	特定健康診断と特定保健指導
4	ゲーム	——	VDT健康診断

問 13 次の食生活の見直しから、生活習慣病の予防につなげる食生活指針の項目について、誤っているものはどれか。

- 1 食事は一人で、壁に向かって黙食で。
- 2 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 3 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。
- 4 ごはんなどの穀類をしっかりと。

### 3 食 品 学

問 14 次の食品と含まれる辛味、渋味、えぐ味に関する化学物質名の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 食 品 )		( 化学物質名 )
1 緑茶	——	プロアントシアニジン
2 タケノコ	——	ピペリン
3 唐辛子	——	カプサイシン
4 山椒	——	アリルイソチオシアネート

問 15 次の食品の変質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ブランチング等により、酵素が失活する程度に加熱された食品では自己消化が進まなくなる。
- 2 肉等では、ほどよく自己消化を行わせることを熟成と呼ぶことがある。
- 3 食品中の微生物が増殖して、たんぱく質等を分解し、アミン等の有害物質を生じ、更にアンモニア等の有臭物質を生じる現象を腐敗という。
- 4 油脂の酸化はポテトチップス等、水分が少なく空気の接触面積が広い食品では起こりにくい。

問 16 次の食品の種類と特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 大豆の炭水化物には、でん粉が豊富に含まれている。
- 2 野菜類は、水分が80～90%と多く、たんぱく質、脂質、炭水化物は少ない。
- 3 砂糖は、白く精製するほどカルシウムや鉄の含量が多くなる。
- 4 種実類のごま、アーモンドには、炭水化物が50%以上含まれている。

問 17 次の食品表示基準に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ももは、アレルギー物質の表示基準で、特定原材料として表示が義務付けられている。
- 2 消費期限は、期限を過ぎたら食べないほうがよい食品に適用される。
- 3 遺伝子組換え農産物を区別して使っている場合、「大豆（遺伝子組換え）」等のように表示する義務がある。
- 4 賞味期限は、おいしく食べることができる期限で、品質の劣化が比較的遅い食品に適用される。

問 18 次の卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食用の鶏卵の多くは、有精卵で流通、販売されている。
- 2 卵黄の脂質には、リン脂質であるレシチンを含んでいる。
- 3 卵白の乳化性と卵黄の起泡性は、製菓原料として重要な役割を持っている。
- 4 卵白には水分が多く、たんぱく質は含まれない。

問 19 次の食料の国内生産と輸入に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鶏肉の生産量は、消費者の健康志向の高まりを受け、価格が堅調に推移していることから、増加傾向にある。
- 2 冷凍野菜の消費量は、増加傾向にあり、国内流通量の90%以上が輸入冷凍野菜である。
- 3 食料・農業・農村基本法に基づく、2030年度の生産額ベース総合食料自給率の目標値は75%である。
- 4 果実類の生産量は減少しており、国内産出額及び輸出額も減少傾向にある。

## 4 食 品 衛 生 学

問 20 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食中毒には、食品中に異物として混入したガラス、金属等を原因とする物理的な衛生上の危害も含まれる。
- 2 食中毒は、少量の微生物で事故が起こり、原因食品に異味や異臭があることが多い。
- 3 食中毒とは、食品や飲料水などの飲食物、あるいは添加物、器具、容器、包装を介して発症する。
- 4 近年の細菌性食中毒の発生件数で、最も多いのはウエルシュ菌食中毒である。

問 21 次のサルモネラ食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 サルモネラ食中毒は、食品の表面や内部で増殖する際に毒素を産生し、飲食物とともに摂取することにより発症する食品内毒素型食中毒である。
- 2 サルモネラ菌は、乾燥に対しては比較的強い。
- 3 サルモネラ食中毒の予防策として、食肉等の調理時の十分な加熱のほか、ねずみ、ゴキブリ等の駆除や、調理場内への侵入防止等が大切である。
- 4 サルモネラ食中毒は、卵類及びその加工品を原因食品とする、サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が増加している。

問 22 食中毒予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 微生物による食中毒予防三原則は、「つけない、増やさない、やっつける（死滅させる）」である。
- 2 耐熱性の毒素（エンテロトキシン）を産生する病原菌もあるので、十分な加熱だけでは食中毒の予防はできない。
- 3 芽胞をつくる細菌については、十分な加熱のみで食中毒を予防することができる。
- 4 自然毒による食中毒の予防には、種類の分からない野草やキノコ等は、使わない、食べないことが有効である。

問 23 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、非常に小さい球形のウイルスで、食品に付着すると爆発的に増える。
- 2 ノロウイルス食中毒の予防法は、食品の中心温度を75℃で1分間以上加熱することである。
- 3 ノロウイルスは、低温で乾燥した環境中では、生存することができない。
- 4 ノロウイルスは、消毒用アルコールでは効果が薄く、次亜塩素酸ソーダ等の塩素系の消毒薬が有効である。

問 24 次の自然毒と食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 自然毒 )		( 食 品 )
1 ワックス	——	アブラソコムツ
2 コルヒチン	——	フグ
3 テトロドトキシン	——	ジャガイモ
4 アミグダリン	——	イヌサフラン

問 25 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 植物性異物には、異種植物の種子、わら、木片、たばこの吸い殻等がある。
- 2 食品安全基本法第1条で、不潔・異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売等を禁止している。
- 3 食品中の異物とは本来、その食品中にあるべきでないものを指す。
- 4 金属異物の食品への混入を防ぐため、大量の食品を製造する施設では、金属探知機の導入が有効である。

問 26 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 洗浄とは、目的とするものを溶媒に浸して汚れを除くことである。
- 2 溶媒の温度が低いと溶解度が高まるので、洗浄は湯で不十分な場合には水が使用されている。
- 3 消毒を行う際、洗浄が不十分でも、高い消毒効果が認められる。
- 4 殺菌とは、芽胞も含めてすべての微生物を死滅させることである。

問 27 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品添加物とは、それ自体は食品ではないが、食品の製造、加工、調理等の際にいろいろな目的で加えるものである。
- 2 食品製造中に使用されても、最終食品に残存していなければ、食品添加物ではない。
- 3 一般飲食物添加物とは、エタノール等の一般に食品として飲食に供されるもので、添加物として使用されるものをいう。
- 4 食品添加物の摂取量は、ADI（1日摂取許容量）を超えないように使用基準が定められている。

問 28 次の和洋菓子、パンの食品名と使用される主な食品添加物とその用途の組合わせのうち、誤っているものはどれか。

(食品)		(食品添加物)		(用途)
1 落雁	—	D-マンニトール	—	品質改良剤
2 甘納豆	—	亜硫酸ナトリウム	—	漂白剤
3 パン	—	プロピオン酸カルシウム	—	保存料
4 カステラ	—	食用赤色106号	—	着色料

問 29 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 過去の重金属による重大な健康被害の事例には、カドミウムによる水俣病や、有機水銀によるイタイイタイ病等がある。
- 2 麦類やとうもろこしの*Fusarium*属が産生するカビ毒としてアフラトキシンが世界的な問題となっている。
- 3 農薬、動物用医薬品及び飼料添加物について、一定の量を超えて農薬等が残留している食品の販売を禁止するネガティブリスト制度を導入している。
- 4 食品衛生法に基づく放射性セシウムの規制値が設定されている食品群には、飲料水、牛乳、乳児用食品、一般食品の4つがある。

問 30 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

HACCPとは、食中毒等の原因となる微生物等のAをあらかじめ把握した上で分析し、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、特に重要な工程をBし、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことである。

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 危害要因  | —— | 検査    |
| 2 | 性質    | —— | 管理    |
| 3 | 危害要因  | —— | 管理    |
| 4 | 性質    | —— | 検査    |

問 31 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品表示法により、消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要な表示事項が定められている。
- 2 甘味料、着色料、保存料、糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防ばい剤の8種類の添加物については、一括名の表示が認められている。
- 3 特定原材料を含む容器包装された加工食品については、アレルギー表示制度が運用されている。
- 4 特定原材料を使用していない食品であっても、コンタミネーションの可能性が否定できない場合については、注意喚起表示を推奨している。

## 5 栄 養 学

問 32 次の人体成分に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

体を構成する成分は常にAされ、摂取した食品に含まれている栄養素を常にBしている。常にAとBを繰り返して日々入れ替わっている。

- | ( A )     |   | ( B )   |
|-----------|---|---------|
| 1 補充 (異化) | — | 分解 (同化) |
| 2 補充 (同化) | — | 分解 (異化) |
| 3 分解 (異化) | — | 補充 (同化) |
| 4 分解 (同化) | — | 補充 (異化) |

問 33 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 たんぱく質は、炭素、水素及び酸素の三つの元素から構成されている。
- 2 たんぱく質は、ペプチド結合したアミノ酸の順番とその長さで、型と大きさと機能が決まる。
- 3 体内で作ることができないアミノ酸を不可欠アミノ酸(必須アミノ酸)という。
- 4 血液中のヘモグロビンは、鉄を含む複合たんぱく質である。

問 34 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | ( ビタミン )             |   | ( 欠乏症 ) |
|----------------------|---|---------|
| 1 ビタミンA              | — | 夜盲症     |
| 2 ビタミンB <sub>1</sub> | — | 壊血病     |
| 3 ビタミンD              | — | くる病     |
| 4 ビタミンK              | — | 血液凝固不良  |

問 35 次の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アルコールは、腸で吸収され、適量の飲酒は胃酸の分泌を減少させる。
- 2 小腸で吸収された単糖類は、肝臓に運ばれ、肝臓ではブドウ糖からデキストリンを作り貯蔵する。
- 3 カルシウムの吸収効率はあまり高くなく、ビタミンDによって促進される。
- 4 水溶性の栄養素は、リンパ管、胸管、血管を経由して心臓に流入し、脂溶性の栄養素は毛細血管、門脈を経由して肝臓に流入する。

問 36 次の栄養素の生理作用に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 エネルギー摂取量が不足している状況では、効率的に体たんぱく質量を維持することができ、これを「エネルギーのたんぱく質節約作用」という。
- 2 総たんぱく質に占める動物性たんぱく質の割合が高いほど、肥満や生活習慣病を予防するうえでよい。
- 3 血液中のHDLコレステロールが増加すると、動脈硬化や高血圧の原因となる。
- 4 脂質は、炭水化物やたんぱく質の約2倍の1g当たり約9kcalのエネルギーを発生する。

問 37 次のライフステージの栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 幼児期の体重当たりの食事摂取基準は、成人期より少なく設定されている。
- 2 妊娠初期には、神経管閉鎖障害のリスク低減のために、十分な葉酸の摂取を心がける。
- 3 思春期に体重をコントロールする際には、減食ではなく活動量を増やすことが望ましい。
- 4 満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため蜂蜜は与えない。

## 6 製菓理論及び実技 (共通問題)

\* 共通問題は、全員が解答してください。

問 38 次の砂糖の成分中における水分、転化糖、灰分の含有量が多い順の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 多 い )		( 少 ない )
1	三温糖	黒砂糖	白双糖
2	黒砂糖	三温糖	上白糖
3	白双糖	上白糖	三温糖
4	上白糖	白双糖	黒砂糖

問 39 次のでん粉糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でん粉糖は、でん粉を酸または酵素で分解し、糖化したものの総称である。
- 2 水飴は、DE（糖化度）の高いものほどメイラード反応を起こしやすく色焼けする。
- 3 ブドウ糖の一部をイソメラーゼで果糖に変えたブドウ糖と果糖の混合液を異性化糖液という。
- 4 還元水飴の主体はマルトースで、ハイマルトースシロップともいう。

問 40 次の小麦粉のたんぱく質に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

小麦粉のたんぱく質は、グルテニンとAが主成分で、これらの混合物をBと呼んでおり、この量と質が製菓特性に大きな影響を及ぼす。

	( A )		( B )
1	グルテン	——	アルブミン
2	アルブミン	——	グロブリン
3	グロブリン	——	グリアジン
4	グリアジン	——	グルテン

問 41 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉の胚乳は、小麦粒の約2%を占め、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミン等いろいろな栄養素が豊富に含まれる。
- 2 小麦粉の主成分は、でん粉であるが、小麦粉の性質を左右するのは、たんぱく質の量と質である。
- 3 小麦粉は、たんぱく質の含有量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉等の名称をつけ、用途別に分類されている。
- 4 スポンジ、クッキー、饅頭等の製造には、薄力粉が適している。

問 42 次のでん粉類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糯米<sup>もち</sup>のでん粉は、アミロペクチンのみで構成されているので、膨化力が極めて大きい。
- 2 糊化は、でん粉を含んだ原料に水を加えて加熱することで起こり、加える水の量が多く、加熱時間が長い方が進む。
- 3 馬鈴薯でん粉の糊化が始まる温度は比較的高く、粘度の上昇はゆるく、最高粘度も低い。
- 4 でん粉粒子の大きさは、吸湿性に関係するため、粒子の小さなトウモロコシや米のでん粉は吸湿性が小さい。

問 43 次の米粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 粳<sup>うるち</sup>精白米を水洗し、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものを羽二重粉という。
- 2 粳<sup>うるち</sup>精白米を水洗し、乾燥して製粉したものを上新粉といい、上新粉より粒子を大きくして半乾きにしたものをかるかん粉という。
- 3 糯米<sup>もち</sup>精白米を水洗し、水切り後に煎焼した焼米を製粉したものを早並粉という。
- 4 糯米<sup>もち</sup>精白米を水洗し、乾燥して水分を10～15%にして粒度を80～90メッシュ程度にしたものを寒梅粉という。

問 44 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鶏卵には、殻付き卵の他、割卵して流通する液状卵、凍結卵、乾燥卵があり、製菓には、一般に殻付き卵が使用される。
- 2 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下が始まり、卵内への微生物の侵入等による変質や腐敗が起きる。
- 3 カスタードプリン<sup>プリン</sup>の組織形成には、卵の熱凝固性が重要な役割を果たしており、この熱凝固性は、糖濃度やpHによる影響は受けない。
- 4 マヨネーズ製造の副産物として得られる液状卵白は、製菓では、糖衣菓子やヌガー等の原料として用いられる。

問 45 次の油脂に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

油脂のAを促進させるものは、熱、B、金属等であり、油脂を60℃以上の温度に長く置くとAが早くなり、Bや、紫外線に当てると極めて短時間にAが始まる。

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 変敗    | —— | 光     |
| 2 | 可塑    | —— | 窒素    |
| 3 | 均一分散  | —— | 光     |
| 4 | 溶解    | —— | 窒素    |

問 46 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳のたんぱく質のうち、主なものはラクトアルブミン、ラクトグロブリン、カゼインの3種で、このうちラクトアルブミンがもっとも多い。
- 2 牛乳の脂肪は、種々の脂肪酸のグリセライドの混合物で、酪酸等の揮発性脂肪酸は少ない。
- 3 乳糖は、牛乳特有の甘味の多い糖質で、乳固形分の60%を占め、ブドウ糖とガラクトースからなり、水に良く溶ける。
- 4 牛乳の無機質成分としては、カルシウムやリンが多い。

問 47 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したもので、風味は劣るが品質は安定している。
- 2 ホエイパウダーは、バター製造の際の残液を乾燥粉末化したもので、全脂粉乳と似た組成を持つ。
- 3 全脂加糖練乳は、ショ糖が40%以上含まれており、防腐力や保存性が高く、製菓原料としては、牛乳の濃厚な香味を付与できる代表的な練乳である。
- 4 脂肪やたんぱく質の含有量が多く栄養価が高いチーズは、製菓材料として、ビスケットやクラッカー等に利用される。

問 48 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- 2 チョコレートが口の中で溶けるのは、カカオバターの特徴によるものである。
- 3 ブルームのうち、脂肪が分離し、固結化したものをシュガーブルームという。
- 4 チョコレートやココアが持つ特有の芳香や風味は、カカオバターの他、微量成分であるカカオタンニンやテオブロミン等が関与しているためである。

問 49 次の果実類の分類と種類の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 分類 )	( 種類 )
1 仁果類 <small>じんか</small>	りんご
2 漿果類 <small>しょうか</small>	なし
3 核果類 <small>かくか</small>	栗
4 堅果類 <small>けんか</small>	もも

問 50 次の寒天に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 2 寒天のゲル化温度は、30～40℃と高いため室温でゲル化する。
- 3 寒天は、ゼラチンと同様、熱可逆性であるが、ゲル化力はその10分の1程度である。
- 4 寒天は、紅藻類であるスギノリ、ツノマタ等から抽出され、乳製品用、ゲル化用及び増粘用の3種類がある。

問 51 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酵母の発酵により生成されたエタノールは、脂質とたんぱく質の結合を強めて生地粘弾性を強化すると同時に、酵母活性を促進する働きがある。
- 2 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性も強い。
- 3 ドライイーストは、生酵母の水分を10分の1に乾燥したものであるが、乾燥工程で4～15%の細胞が死滅している。
- 4 酵母は、食塩、砂糖及び製パン改良剤等と一緒に溶解し、溶解後は30分以上たってから使用する。

問 52 次の風味、調味材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 混成酒は、ワインや蒸留酒をベースにしたもので、ベルモットやリキュール類等がある。
- 2 香辛料に付着する芽胞菌は、製品の品質低下の一因であるため、良質な香辛料の確保と適切な保存が重要である。
- 3 芳香性香辛料には、ナツメグ、シナモン、コリアンダー等がある。
- 4 食品用の天然香料は、主として植物性であり、花、茎葉、根、樹皮から香気成分を抽出した精油であるが、一般的に果実や種子から抽出するものは含まない。

問 53 次の乳化剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 グリセリン脂肪酸エステルは、W/O型乳化には適さず、他の乳化剤と併用され、ケーキ等の起泡性、製パン時の内層の改善等に用いられる。
- 2 小麦粉、砂糖、卵全量に対して、2%程度のケーキ用乳化起泡剤を添加することにより、オールインミックス法で効率的な生地調整が可能となった。
- 3 レシチンのうち、卵黄のレシチンは、大豆レシチンに比べて乳化力はやや弱いが、変質しにくい特徴がある。
- 4 ソルビタン脂肪酸エステルは、O/W型乳化剤としてのみ使用される。

問 54 次の着色料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食用タール系色素は、水溶性のため2~10%の溶液として使用する。
- 2 アルミニウムレーキ色素は、水にほとんど溶けないため、できるだけ微粉のものを選び、よく混ぜてから使用する。
- 3 食品衛生法で食品添加物に指定されている着色料は、合成着色料のみである。
- 4 使用水や原材料中に、鉄や銅等の金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色や、色素の変退色を引き起こしやすい。

## (選 択 問 題)

- \* 選択問題は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークし、当該科目のみ解答してください。

解答用紙の科目をマークしなかったり、2つ以上の科目をマークしたりした場合には、解答を無効とします。

## 和菓子

問 55 次の季節とその季節にちなんだ和菓子の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 季 節 )		( 季節の和菓子 )
1 春	—	着せ綿
2 夏	—	ちまき
3 秋	—	はなびら餅
4 冬	—	ひちぎり

問 56 次の餡の名称に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 白餡は、手亡豆や白小豆等を原料とした白色の餡の総称である。
- 2 うぐいす餡は、青えんどう豆を原料とした緑色の餡の総称である。
- 3 さらし餡は、加熱して水分を飛ばしてから乾燥させ、粉末状にした餡である。
- 4 小倉餡は、中火取り餡に水飴、求肥、白玉粉、ヤマイモを蒸して裏ごししたものの等を加えた餡である。

問 57 次の角きんつばに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 刀のつばをまねて作った京都の丸い銀つばが、江戸で角きんつばになったと言われる。
- 2 四角い羊羹に一辺ずつ生地を付け、平鍋で焼いた菓子である。
- 3 生地を多めに羊羹に付け、厚めに仕上げると形がきれいにできる。
- 4 下準備として、小豆と糸寒天を前日から水につけておく。

問 58 次の長崎カステラに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カステラは、室町時代に南蛮菓子としてポルトガルから伝わった。
- 2 泡切りは、きめ細かい生地に仕上げる場合は行わない方がよい。
- 3 焼成条件は、上火300～310℃、下火150～180℃である。
- 4 卵は使用直前まで冷蔵庫で冷やしておく、泡立ちが良い。

問 59 次の水羊羹に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天を煮溶かすときに必要以上にかき混ぜると、寒天のコシが強くなりすぎる。
- 2 葛を使用する場合、羊羹が沸騰しているときに水溶きした葛を入れる。
- 3 冷まさずになるべく熱いうちに型に流すと、餡粒子が分離せず均一になる。
- 4 羊羹舟に流したあとは、速やかに冷蔵庫に入れる。

問 60 次の和菓子の用語に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 岡混ぜとは、生地や餡等を容器や作業台の上で加熱しないで混ぜ合わせることをいう。
- 2 三同割とは、砂糖、粉、卵の分量が同量であることをいう。
- 3 いら引きとは、弾力や粘りをなくすことをいう。
- 4 半どまりとは、寒天等の表面が完全に固まっていないことをいう。

## 洋菓子

問 55 次のオーブンの使い方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地を焼成する際には、予熱をできる限り短時間にすることで、均一な焼き上がりとなる。
- 2 焼成中の生地の状態を確認するため、こまめに扉を開けて目視確認するとよい。
- 3 火力を強くするほど、色付きがよくなり、焼きむらもなく焼成できる。
- 4 クッキー生地等の焼成時間が比較的長い生地を焼成する場合は、途中で天板の位置を入れ替えるとよい。

問 56 次の器具と説明の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

( 器 具 )		( 説 明 )
1 メランジュール	——	生地を攪拌するための機器
2 パレットナイフ	——	ヘラ的一种
3 シノワ	——	果物の皮をむく際に使用する器具
4 タミ	——	粉末用の目の細かいふるい

問 57 次のオペラに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生地にビスキュイ・ジョコンドを用い、クレーム・オ・ブール、ガナッシュ、コーヒシロップ等を塗り重ねる。
- 2 生地は、約200℃、10～13分間程度で焼き上げる。
- 3 全てのビスキュイ・ジョコンドを重ねた後は、全体が硬くならないよう冷蔵庫で冷やしてはならない。
- 4 できあがり後に、金箔を飾って仕上げる。

問 58 次のバターケーキ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉、バター、砂糖及び卵の4種類の材料を同量使用する。
- 2 ダンディーケーキは、比較的高温で焼成するため、焼き色がつきやすい。
- 3 マドレーヌは150℃程度で1時間焼成することで、中心部が膨らみ、特徴的な形ができあがる。
- 4 フィナンシェに用いるバターは、焦がさないように取り扱う。

問 59 次のドーナツに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アメリカンドーナツは、膨張剤やイーストを使用せず、シュー生地を揚げて作る。
- 2 イングリッシュドーナツは、膨張剤を加えたケーキ生地を揚げたドーナツであり、発酵の手間がなく短時間でできあがる。
- 3 フレンチドーナツは、イーストで生地を発酵させて作るドーナツであり、パン生地のように軽くてソフトな食感に仕上げることができる。
- 4 揚げ油の温度が低いと、揚げるのに時間がかかり、できあがりの製品が油っぽくなりやすい。

問 60 次の用語とその意味の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

( 用 語 )		( 意 味 )
1 ブランシール	——	卵黄に砂糖を加えて白っぽくなるまでかき混ぜる
2 ドレッセ	——	型から外す
3 クレメ	——	クリーム状にする、生クリームを加える
4 パルフュメ	——	香りを付ける

## 製パン

問 55 次のパンに使用する補助材料に関する説明のうち、正しいものはどれか。

- 1 イーストは、加熱や中和作用によって炭酸ガスやアンモニアガスを発生させ、生地を膨張させる。
- 2 製パン改良剤は、単細胞微生物であり、発酵によりパン独特の味、香り、食感をつくり出す。
- 3 モルトエキスは、発芽させた大麦の麦粒を粉碎したものを酵素糖化し、糖化液をろ過、加熱、濃縮したものである。
- 4 膨張剤は、イーストの栄養、生地物性の改良、パン容積の増大、パンの風味や色つきの改善に役立つもので、いろいろな食品添加物が配合されている。

問 56 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 中種法は、機械化に適しており、製品の保存性が良い。
- 2 中種法は、設備がコンパクトであり、小規模な営業やインスタベーカリー等で採用される。
- 3 直捏法は、手作り志向に適した方法であり、少量の製品を作る際に採用される。
- 4 直捏法は、全材料を混ぜ合わせることからストレート法ともいう。

問 57 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酵母の計量を間違えると、発酵の程度に影響し、工程時間に長短ができることにより管理が難しくなり、良い生地が得られなくなる。
- 2 発酵工程では、生地中のでん粉が酵素の作用により適度に分解し、一部はイーストの栄養源となり、同時に生地全体が伸展性、粘性、弾性等を備える。
- 3 ホイロでは、イーストの発酵によるガス発生がゆるやかに生地を膨張させるとともに、アルコール、有機酸、エステル等が生成され生地の伸展性が増す。
- 4 焼成工程の最初の段階では、60℃を超えてからイーストが活発になるとともに、でん粉の $\alpha$ 化とグルテンの溶解が進み、パンの骨格ができる。

問 58 次のパンの用語と意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 用 語 )		( 意 味 )
1 ケーブイン	——	いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと
2 リテイルベーカリー	——	各作業を別の場所で行うベーカリーのこと
3 クラスト	——	パンの中身の柔らかい部分のこと
4 リッチ	——	油脂や卵が少ないパンのこと

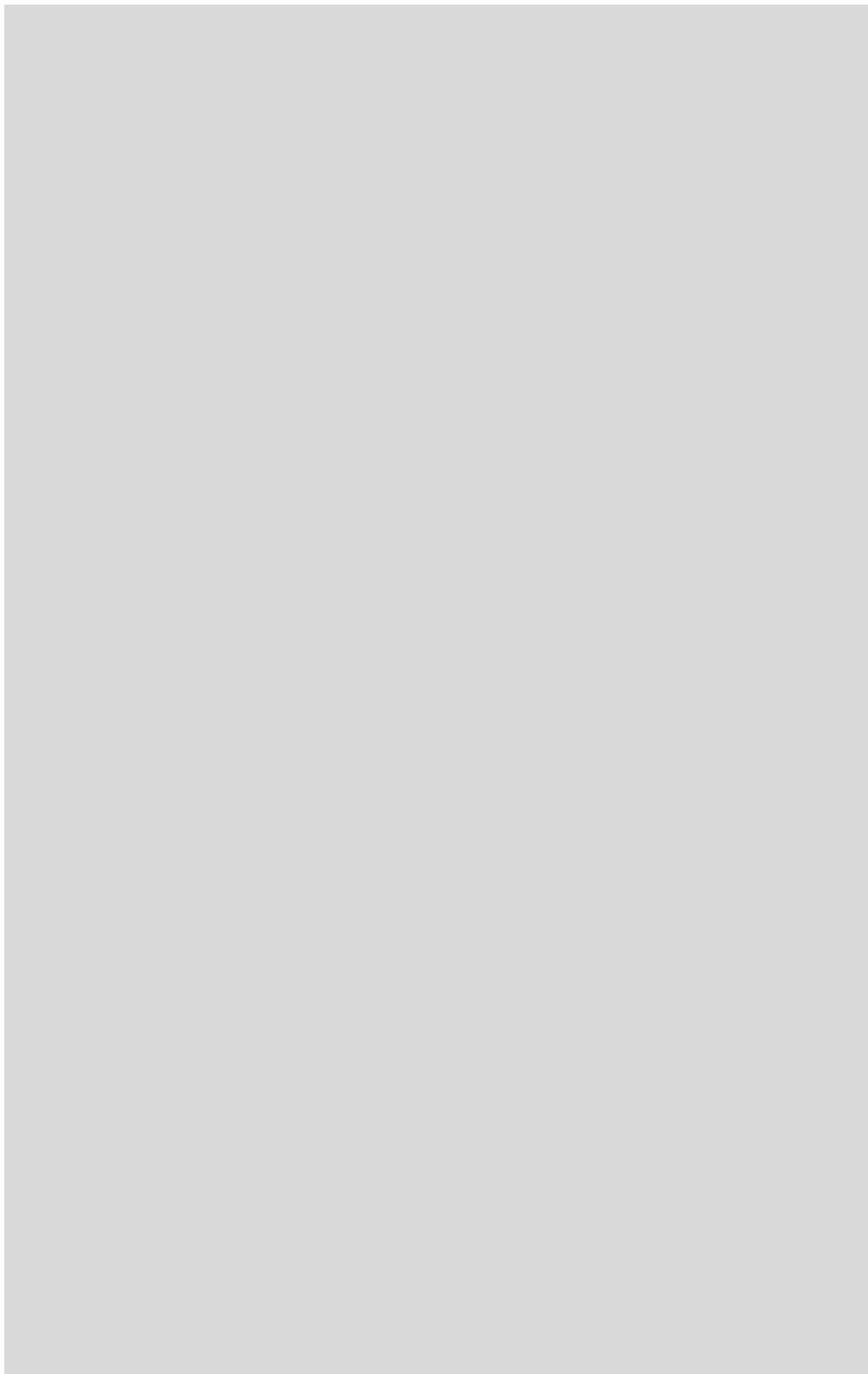
問 59 次の各種のパンの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 クロワッサンは、生地は硬めにし、ミキシングは控える。
- 2 フランスパンは、生地が硬いためミキシングは高速で長時間行う。
- 3 バターロールは、焼成時間を9～10分間程度にする。
- 4 レーズンブレッドは、ミキシングする際は、生地ができてからレーズンを投入する。

問 60 次のイングリッシュマフィンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地の水分をできる限り少なくする。
- 2 コーングリッツは、生地に練り込ませて使用する。
- 3 素材の風味を活かすため、パンチを多く入れる。
- 4 焼き色はつけず、白っぽく焼き上げる。

白 紙



## 〈解答用紙の記入例〉

氏 名            山田太郎  
 の場合  
 受験番号        0 7 5 1

氏 名	山 田 太 郎	<b>製菓衛生師試験 解答用紙</b>
<b>記入上の注意事項</b> 1 この解答用紙を折ったり、巻いたりしないこと。 2 マークは鉛筆(HB)で濃くはっきりとマークすること。 例 <input type="radio"/> 1 <input checked="" type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 3 解答をまちがえたときは、消しゴムで「あとかた」のないようきれいに消し、正しいと思うところにマークすること。 4 正解は1問につき必ず1つなので絶対に2つ以上マークしないこと。 5 最後に受験番号が正しくマークされているか受験票と対照して確認すること。		<b>選択問題</b> (1科目選択し、○をつけること) <div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;">和菓子</div> ・洋菓子・製パン

受 験 番 号														
数 字 欄				マ ー ク 欄										
千の位	百の位	十の位	一の位	千の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				百の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				十の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				一の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0	7	5	1											

### 〈「製菓理論及び実技」の選択問題の記載例〉

選択問題は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目名をマークした上で、当該科目のみ解答してください。

科目名をマークしなかったり、2つ以上の科目名をマークした場合には、解答を無効とします。

(例) 和菓子を選択した場合

解答用紙

選択問題		和菓子	洋菓子	製パン
(選択問題)	問55	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	問56	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	問57	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	問58	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	問59	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	問60	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

\*和菓子を選択した場合には  
 (和菓子) の問題のみ解答すること。