

令和 7 年度

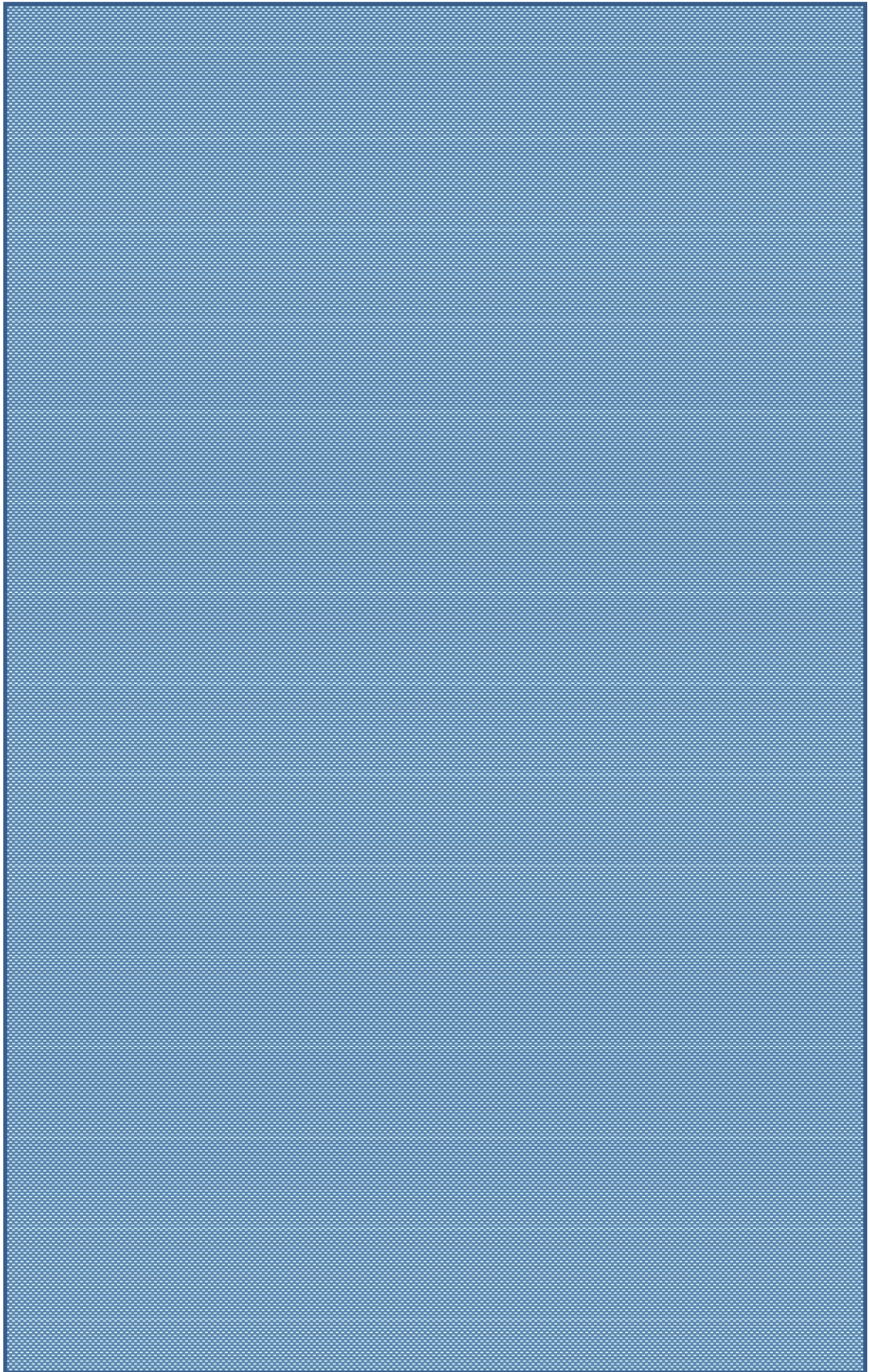
山梨県製菓衛生師試験問題

試 験 日	令和 7 年 1 1 月 2 7 日 (木)
試験時間	午後 1 時 3 0 分～3 時 3 0 分

【受験上の注意事項】

- 1 問題用紙と解答用紙は別々です。解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙に、受験番号と氏名（フリガナ）を記入し、受験番号をマークしてください。受験番号がマークされていない場合は、解答が無効となる場合があります。
- 3 解答用紙は、マークシート方式です。解答用紙の解答欄の番号を 1 つだけ塗りつぶしてください。2 つ以上の番号を塗りつぶすと、その解答は無効となります。解答用紙の《注意事項》に従い、マークしてください。マークの仕方が悪い場合は、無効となります。
- 4 問題は、衛生法規：4 問、公衆衛生学：8 問、食品学：6 問、栄養学：6 問、食品衛生学：1 2 問、製菓理論及び製菓実技：2 4 問（製菓理論：1 5 問、製菓実技：9 問）で全 6 0 問です。
製菓実技については、洋菓子、和菓子、製パンのうちから 1 つを選択し、該当する解答欄にマークしてください。2 分野以上の解答欄にマークした場合は、無効となります。
- 5 試験時間中に発言をしてはいけません。用事があるときには黙って手をあげてください。なお、問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 6 試験時間内の退場は、午後 2 時 3 0 分から 3 時 2 0 分まで認めます。退場を希望する人は、退場可能時間内に黙って手をあげて、試験官の指示に従ってください。なお、退場した人は再び入場することはできません。
- 7 試験問題は持ち帰ることができます。

指示があるまで、この問題用紙を開いてはいけません。



衛生法規

問1 次の製菓衛生師免許に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを（ A ）の都道府県知事に提出しなければならない。製菓衛生師は、免許を受けたあと、本籍地都道府県名や氏名に変更が生じたときは、（ B ）に、名簿の訂正を（ C ）都道府県知事あてに申請しなければならない。

（ A ）		（ B ）		（ C ）
1 住所地	—	15日以内	—	住所地の
2 住所地	—	30日以内	—	免許を与えた
3 本籍地	—	15日以内	—	免許を与えた
4 本籍地	—	30日以内	—	住所地の

問2 次に示す法律とその内容の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1 食育基本法	—	食品衛生監視員による監視指導の実施
2 食品安全基本法	—	食品安全委員会の設置
3 健康増進法	—	受動喫煙の防止
4 地域保健法	—	保健所の設置

問3 次の食品衛生法及び食品衛生法施行規則に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品とは全ての飲食物をいい、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定される医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も含まれる。
- 2 器具及び容器包装は、食品衛生法の規制対象には含まれない。
- 3 菓子製造業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 4 製菓衛生師は、食品衛生責任者になることができる。

問4 次の食品表示法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としている。
- 2 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。
- 3 表示対象は、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡は含まれない。
- 4 食品関連事業者等は、販売した食品を回収するときは、内閣総理大臣に届け出なければならない。

公衆衛生学

問5 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 わが国の公衆衛生関係の諸法規は憲法第25条に基づいている。
- 2 一般公衆衛生行政は、対人保健領域と対物保健領域に大別される。
- 3 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区であり、2023（令和5）年4月現在、保健所は全国で500カ所である。
- 4 一般公衆衛生行政の他に、学校保健行政・産業保健行政・環境保健行政の四本立ての行政が行われている。

問6 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国勢調査は3年毎に行われる。
- 2 人口集団の衛生状態を表す代表的な健康指標は死亡率・死産率・平均寿命である。
- 3 平成の間、生命表では、男女の平均寿命の差は毎年7歳以上であった。
- 4 死因はがん・心疾患について令和元年以降には老衰が第3位となった。

問7 次の環境衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 一般廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。
- 2 ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の一つである。
- 3 一酸化炭素は、無味、無臭の有毒な気体であり、頭痛、めまい、吐き気等を引き起こす。
- 4 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

問8 次の公害に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 PM_{2.5}は、微小粒子状の物質であり、肺の奥深くまで入りやすく呼吸器系疾患への影響が懸念される。
- 2 WHO（世界保健機関）のガイドラインでは、快適な睡眠のためには、50dBを超える騒音は避けるべきとされている。
- 3 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を「典型7公害」と定義している。
- 4 一酸化炭素や二酸化窒素は、大気汚染物質である。

問9 次の疾病予防に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 五種混合ワクチンの五種とはジフテリア・百日せき・破傷風・ポリオ・H i bをいう。
- 2 生ワクチン接種後、次の生ワクチン接種までの間隔は半年以上必要とされている。
- 3 B C Gワクチンの製造方法はトキソイドに分類される。
- 4 インフルエンザワクチンの予防接種法に基づく定期の予防接種の対象年齢は5 5歳以上である。

問10 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病は、膵臓のホルモンの絶対的ないし相対的な不足による代謝障害で、遺伝的な素質も関係している。
- 2 高血圧症の要因は、生活習慣としての肥満やアルコール、食事、運動のみである。
- 3 わが国では、4人に1人は何らかのがんにかかるといわれており、身近な病気になっている。
- 4 生活習慣病対策は、成人期からの積極的な生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。

問11 次の「日本人のためのがん予防法（5＋1）」で推奨されている健康習慣に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たばこは吸わない。他人のたばこの煙を避ける。
- 2 食事は好きなものを好きなだけ食べる。
- 3 日常生活を活動的に。
- 4 肝炎ウイルス感染の有無を知り、感染している場合は治療を受ける。

問12 次の労働に伴う健康障害に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 労働に伴う健康障害の原因は「作業環境」によるものと「作業方法」によるものに大別される。
- 2 労働者の健康を左右する要因の1つに労働強度がある。
- 3 職業性疾病のうち、比較的長時間経過後に健康障害が現れてくるものを「災害疾病」と呼ぶ。
- 4 菓子製造業では腰痛や腱鞘炎などの健康障害が生じる恐れがある。

食 品 学

問 1 3 次の食品中の微生物の増殖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中の水分には、結合水と自由水の2種類があり、微生物の増殖に利用されるのは自由水である。
- 2 食品の水分活性 A_w が高いほど、微生物の増殖は抑制される。
- 3 食品と関係の深い多くの細菌の至適水素イオン濃度(pH)は、7付近である。
- 4 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を変敗という。

問 1 4 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵黄、卵白、卵殻の重さの割合は、3 : 6 : 1である。
- 2 卵白には水分が多く、たんぱく質は含まれない。
- 3 放卵直後の卵の内部に空気は侵入していないが、時間経過とともに空気が入り「気室」ができる。
- 4 卵黄の脂質は、リン脂質であるレシチンを含んでいる。

問 1 5 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国内の乳用牛のほとんどは、ジャージー種である。
- 2 製造工場で使用する原料として、乳牛から搾乳した乳を殺菌したものを生乳という。
- 3 牛乳は80%以上が水分で、残りの成分は乳固形分である。
- 4 LL牛乳(ロングライフミルク)は、超低温滅菌により滅菌されたものである。

問 1 6 次の食品の色素に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ルテインは、主にほうれん草に多く含まれる青緑色の色素である。
- 2 アントシアニン系色素は、酸性で赤色、アルカリ性で青色になる。
- 3 カロテノイド系色素は、カロテン類とキサントフィル類に分けられる。
- 4 アスタキサンチンは主に甲殻類に多く含まれる赤色の色素である。

問17 次の食品と呈味成分の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----|---|--------------|
| 1 | 緑茶 | — | エピガロカテキンガレート |
| 2 | 日本酒 | — | コハク酸 |
| 3 | わさび | — | カプサイシン |
| 4 | ミカン | — | リモネン |

問18 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 野菜をポリエチレンやポリプロピレンのフィルムで包装すると、呼吸によりCO₂濃度が高くなり、呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法と似た状態を作ることができる。この方法をMA貯蔵という。
- 2 くん煙は、煙に含まれるフェノール化合物やホルムアルデヒドなどの抗菌活性物質が原料の表面に付着・被膜を形成させることで、微生物の増殖を抑制する保存法である。
- 3 食品添加物（保存料、酸化防止剤等）の利用は、食品の保存性を高め、品質の劣化を遅らせ、鮮度を維持する。
- 4 レトルトパウチ法とは、大気圧以上の圧を加えて120℃以上の加熱処理をすることにより、食品を容器ごと加熱殺菌する方法である。

栄 養 学

問 1 9 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質は、体内で脂肪酸とモノグリセリド、グリセロールに分解されてから利用される。
- 2 脂質は、体脂肪や生体膜の構成成分として重要である。
- 3 脂質は、1 g で 9 k c a l のエネルギーを発生する。
- 4 飽和脂肪酸は、血中 L D L コレステロールを低下させる作用がある。

問 2 0 次のビタミンの生理作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンDは、血液中のカルシウム濃度を上昇させる。
- 2 ビタミンKは、血液凝固を抑制する。
- 3 ビタミンEは、生体膜の酸化を促進する。
- 4 ビタミンB₂は、コラーゲン合成に必要である。

問 2 1 次の体内の水分に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 体重の20%の水分を失うと、死に至る。
- 2 成人では、体重の40%が水分である。
- 3 1日に排出する水分は、成人では1リットル程度である。
- 4 女性は、男性に比べて体水分割合が多い。

問 2 2 次の栄養素と消化した分解産物の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|---|--------|
| 1 たんぱく質 | — | アミノ酸 |
| 2 脂質 | — | キロミクロン |
| 3 糖質 | — | グルコース |
| 4 ビタミン | — | スクロース |

問 2 3 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 インスリンは、膵臓から分泌され、血糖値を上げる。
- 2 グルカゴンは、膵臓から分泌され、血糖値を下げる。
- 3 アドレナリンは、副腎髄質から分泌され、血糖値を上げる。
- 4 ノルアドレナリンは、副腎髄質から分泌され、血糖値を下げる。

問 2 4 次の食生活と疾病に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 肥満は血圧を上昇させるため、エネルギー量の適正摂取（標準体重の維持）が大切である。
- 2 高血圧症の食事では、カリウムを多く含む食品はできるだけ避ける。
- 3 脂質異常症では、飽和脂肪酸を少なめに、不飽和脂肪酸を多めに摂取する。
- 4 痛風では、プリン体を多く含む食品を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。

食 品 衛 生 学

問 2 5 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中に異物として混入したガラス、金属などを原因とする物理的な衛生上の危害についても食中毒として取り扱われている。
- 2 給食や宴会場などで提供された食事を原因として大きなクラスターが発生した場合は、集団食中毒とされる。
- 3 食中毒には、患者が死亡する事例や患者に一生涯にわたる後遺症を残すものがある。
- 4 食中毒の原因食品には、鮮度が良好で異味や異臭などないことも珍しくない。

問 2 6 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 検便などにより、この菌の保菌者であることが判明した場合は、食品取扱業務への就業が制限される。
- 2 この菌は75℃で1分間以上の加熱で死滅するが、低温状態には強く冷蔵庫の中でも生き残る。
- 3 この菌は100個程度の少量の菌数でも発症することがある。
- 4 この菌による食中毒は牛肉などの肉類が原因となるため、生で食べる野菜や果物に注意する必要はない。

問 2 7 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 この菌は自然界に広く分布しているが、人の頭髮や副鼻腔などには存在しない。
- 2 和菓子による食中毒では、この菌を原因とするものは比較的少ない。
- 3 手指の傷が化膿していても、流水で手指をよく洗えば素手で作業しても問題ない。
- 4 この菌が増殖するときに産生する毒素は、熱や酸・アルカリに対して安定であり、無毒にはならない。

問 2 8 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- 2 下痢等の体調不良の症状がなければ、ノロウイルスに感染していることはない。
- 3 ノロウイルスに感染した食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品が原因と思われる事例が多発している。
- 4 ノロウイルスの失活には、通常の消毒用アルコールではなく、次亜塩素酸ナトリウム溶液が有効とされている。

問 2 9 次の食中毒予防に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生食用でない二枚貝は、中心温度が85℃～90℃で90秒間以上の加熱が望ましい。
- 2 消毒液や洗浄液をペットボトルなどの食品容器に入れて保管しても、特に注意することはない。
- 3 微生物が増殖するにはある程度の時間を要するため、2時間以内に食べることが徹底すれば食中毒は発生しない。
- 4 調理前に石けんを使用して手を十分洗えば、作業工程が変わっても手を洗う必要はない。

問 3 0 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 化学的合成品である添加物は簡略名で表示することはできない。
- 2 着色料や酸化防止剤などの8種類の添加物を使用した場合は、その用途名を記載することにより、物質名の記載は免除される。
- 3 加工助剤、キャリーオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物は、表示が免除される。
- 4 消費者庁は、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定し、「無添加」や「不使用」といった記載についてのルールを緩和した。

問 3 1 次の食品添加物の名称と使用目的の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (食品添加物の名称) | | (使用目的) |
|-------------|---|--------|
| 1 イマザリル | — | 防カビ剤 |
| 2 食用赤色40号 | — | 着色料 |
| 3 ソルビン酸 | — | 保存料 |
| 4 亜塩素酸ナトリウム | — | 調味料 |

問 3 2 次の食品中の有害物質とそれに関連する疾病の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|---------|
| 1 | カドミウム | — | イタイイタイ病 |
| 2 | メチル水銀 | — | 水俣病 |
| 3 | ヒ素 | — | 四日市ぜんそく |
| 4 | P C B | — | カネミ油症 |

問 3 3 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 健康管理に十分気をつけていれば、健康診断を受ける必要はない。
- 2 調理場内の戸棚に雑誌や小物を置いておくと、異物混入などの原因となることがある。
- 3 くしゃみや鼻水などの風邪の症状があるときだけ、マスクをする必要がある。
- 4 指輪や腕時計は、手洗いを十分に行った後で外さなければならない。

問 3 4 次のH A C C Pに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 H A C C Pを導入するには、食品事業者が自ら危害要因をあらかじめ把握する必要がある。
- 2 H A C C Pによる衛生管理は、プロセスチェック方式である。
- 3 H A C C Pによる衛生管理では、記録の作成と保存が求められている。
- 4 小規模な菓子製造業者でも、H A C C Pの7原則に従うことが要求されている。

問 3 5 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 コナダニ等の対策としては、通風を良くし、保管容器の清掃と密閉あるいは確実な包装が必要である。
- 2 動物の毛では、ペットのネコやイヌの毛が多い。
- 3 紙片・糸くず・木片・わら等は、原料取り扱い中に包装袋等から混入するケースが多い。
- 4 金属片は、ふるいの針金が折れて混入する場合や、袋入りの原材料の留め金として使われたホチキスの針などがある。

問 3 6 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 消費者に直接販売されない食品の原材料については、アレルギー表示が免除されている。
- 2 特定原材料として表示しなければならないのは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみの 8 品目である。
- 3 栄養成分表示は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順で表示しなければならない。
- 4 食品表示基準には、一般用加工食品を販売する場合などに必要となる表示事項が定められている。

製菓理論

問 3 7 次の記述にあてはまる砂糖の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。甘味は濃厚複雑で特徴があるが、焼菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く戻りの良い製品となる。

- 1 黒砂糖
- 2 上白糖
- 3 三温糖
- 4 グラニュー糖

問 3 8 次のでんぷん糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷん糖は、でんぷんを酸または酵素で分解し、糖化したものの総称である。
- 2 糖化の程度を表す世界共通の指標として、DE (Dextrose Equivalent) が用いられている。
- 3 水あめはDEの高いものほど粘度が強く、低いものほど甘味が高い。
- 4 水あめは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用される。

問 3 9 次の小麦粉の用途別分類に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(種類)	(グルテンの量)			(用途)
1 薄力粉	—	少	—	カステラ、クッキー
2 中力粉	—	中	—	中華麺、中華皮類
3 強力粉	—	極多	—	食パン、菓子パン
4 デュラム粉	—	多	—	マカロニ、スパゲッティ

問 4 0 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 タピオカ、トウモロコシはともに地上でんぷんである。
- 2 粳米のでんぷんはアミロペクチンのみで構成されているので、膨化力は極めて大きい。
- 3 でんぷんの膨化には水分、加熱方法が大きく影響する。
- 4 ゆるやかな加熱方法でも膨化現象は起こる。

問 4 1 次の記述にあてはまる米粉の種類のうち、正しいものを1つ選びなさい。

糯精白米を水洗いし、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。

- 1 羽二重粉
- 2 道明寺粉
- 3 上用粉
- 4 早並粉

問 4 2 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 殻付き鶏卵は、産卵直後から品質が低下するので、冷蔵保存するのが良い。
- 2 卵白と卵黄の凝固温度は異なり、完全に凝固する温度は卵白の方が低い。
- 3 卵白は温度が高い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 4 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

問 4 3 次の記述にあてはまる油脂の種類のうち、正しいものを1つ選びなさい。

バターの代替品としてフランスで開発され、発達してきたものであり、全水添型のものとブレンド型のものがある。

- 1 ショートニング
- 2 ラード
- 3 ヘット
- 4 マーガリン

問 4 4 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳の脂肪は揮発性脂肪酸の酪酸などが多く、これらはバター特有のフレーバーに関係がある。
- 2 乳糖は牛乳特有の甘味の少ない糖質で、乳固形分の60%以上を占める。
- 3 チーズは牛乳に乳酸菌、レンネットを加え、発酵熟成させたものである。
- 4 ホエイパウダーは、チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。

問45 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カカオ豆を焙炒し、外皮と胚芽を除去し、すり潰したカカオニブを加工したものをカカオマスという。
- 2 カカオバターの主な脂肪酸組成はパルミチン酸、ステアリン酸、リノール酸である。
- 3 純チョコレートはスイートチョコレート、ホワイトチョコレートの素材である。
- 4 ブルームが起ると外観は悪くなるが、テクスチャーや香味は低下しない。

問46 次のうち、準仁果類に分類される果実として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カキ
- 2 ミカン
- 3 グレープフルーツ
- 4 ブドウ

問47 次のペクチンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ペクチンは果実や野菜類など、植物の細胞組織を形成する単糖類である。
- 2 果実が未熟なときはペクチンとして存在して果肉は硬く、完熟するとプロトペクチンとなり果肉は軟らかくなる。
- 3 分子内の状態によって高メトキシルペクチン（HMP）と低メトキシルペクチン（LMP）に分けられる。
- 4 寒天とゼラチンと同様に、温度差によって溶液やゲルに変わる。

問48 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 スイートアーモンドは洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- 2 洋くるみは果肉が大きく装飾用に向いており、長野県産は高級品とされている。
- 3 ココナッツの未熟果は細切乾燥して製菓用とする。
- 4 ヘーゼルナッツは脂肪が多いので、粉末でなくペースト状で使われる。

問49 次の酒類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ポートワインは、ワインをベースにした混成酒である。
- 2 キルシュワッサーは、果実を原料とした醸造酒である。
- 3 ブランデーは、麦を原料とした蒸留酒である。
- 4 ラム酒は、さとうきびの糖蜜を自然発酵させた醸造酒である。

問50 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酵母によって、小麦粉や加えられた糖からアルコール、有機酸、エステルを生成し、炭酸ガスを発生して膨張させ、ふっくらとしたパンとなる。
- 2 酵母が発酵するには、インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼなど50種類以上の酵素が関係する。
- 3 酵母の発酵により生成されたアルコールは、脂質とたんぱく質の結合をゆるめて生地を軟化させる。
- 4 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。

問51 次のイスタ（イーストパウダー）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。
- 2 アンモニアガスと炭酸ガスにより生地を膨張させる。
- 3 베이킹パウダーに比べると、生地を膨らませる力は弱い。
- 4 蒸し菓子などに利用されている。

製菓実技

【選択問題（洋菓子）】

問52 次のクリームに関する記述のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

クレーム・パティシェールに（ A ）を混ぜ合わせて作るクリームは（ B ）である。

- | （ A ） | | （ B ） | |
|-------|------------|-------|--------------|
| 1 | クレーム・ダマンド | — | クレーム・フランジパーヌ |
| 2 | クレーム・フェッテ | — | クレーム・シャンティエ |
| 3 | クレーム・オ・ブール | — | クレーム・シブースト |
| 4 | イタリアン・メレンゲ | — | クレーム・ムスリーヌ |

問53 次のシューの製法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 冷えすぎた卵は生地温度を下げるため、常温の全卵を使用する。
- 2 薄力粉を混ぜた生地は、あまり火を通さない方がよい。
- 3 シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げ卵を加えて作るものである。
- 4 シューの独特の形は、小麦粉に含まれるでんぷんやグルテン、卵のたんぱく質、油脂などが相互に作用して作られたものである。

問54 次のパイに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フィユタージュの一般的な配合は、小麦粉を100gとして、食塩は1.5～2.0g、水45～50g、折込用油脂70～85gである。
- 2 フィユタージュを作るうえで、デトランプ（生地）とバターを三つ折り6回折り込んだ場合、全総数は1,126層になる。
- 3 生地の製法は、生地でバターを包む方法、練り込み式、バターで生地を包む方法の3種類に大別される。
- 4 練り込み式パイは短時間で仕上げられるので、速成法として用いられる。

問55 次の洋菓子のうち、材料にサクランボを使用するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アマンディーヌ
- 2 ソルベ・ア・ロランジュ
- 3 クラフティー・オ・スリーズ
- 4 バンド・オ・ポム

問56 次のイングリッシュドーナツの製法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 イースト（酵母）で生地を発酵させて作る。
- 2 生地を延ばして型を抜くと、歯切れのよい製品に仕上がる。
- 3 砂糖でデコレーションを作る場合、砂糖はドーナツが温かいうちにかける。
- 4 出来上がりの製品が油っぽくなるのを防ぐため、揚げ油の温度を100℃に保つ。

問57 次のテンパリングに関する記述のうち、（A）～（D）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

（A）℃ぐらいに溶かしたチョコレートに、細かく刻んだチョコレート（テンパリングされたもの）を加えて温度を（B）。最終温度（C）℃にする（ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは（D）℃）。

	（A）		（B）		（C）		（D）
1	32	—	下げる	—	28	—	30
2	32	—	上げる	—	45	—	47
3	45	—	下げる	—	32	—	30
4	45	—	上げる	—	50	—	48

問58 次のタルトに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 タルトの製法には、生地を焼いてから果物などをのせる方法と、果物などをのせてから焼く方法がある。
- 2 タルト・タタンは、型の中にバターや砂糖で炒めたリンゴを敷き詰め、その上から生地をかぶせて焼き上げたタルトである。
- 3 タルトを小型にしたものをタルトレットという。
- 4 タルトの生地のパート・ブリゼの基本配合には水は使用しない。

問59 次のうち、洋菓子の焼成温度の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	ケーキ・オ・フリュイ		マドレーヌ
1	170℃	—	180～190℃
2	170℃	—	80～100℃
3	220℃	—	80～100℃
4	220℃	—	180～190℃

問60 次の配合で作られる洋菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

卵黄・・・・・・・・・・120g
グラニュー糖・・・・・・80g
砂糖・・・・・・・・・・60g
薄力粉・・・・・・・・・・140g
卵白・・・・・・・・・・210g

- 1 ケーキ・オ・フリュイ
- 2 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
- 3 パート・シュクレ
- 4 クレーム・パティシエール・オ・カフェ

製菓実技

【選択問題（和菓子）】

問52 次のうち、粳米を原料とするものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 上新粉
- 3 寒梅粉
- 4 道明寺粉

問53 次のうち、小豆並餡の配糖率として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 40%
- 2 50%
- 3 60%
- 4 70%

問54 次の粹蒸し物のうち、薄力粉・卵・上白糖を使い、膨張剤を使わないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 浮島
- 2 松風
- 3 蒸しカステラ
- 4 村雨

問55 次のうち、原料に全卵を使わない菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 長崎カステラ
- 2 桃山
- 3 浮島
- 4 どら焼き

問56 次のうち、打ち菓子に使用する材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 片栗粉・白玉粉
- 2 上新粉・薯蕷粉
- 3 餅粉・羽二重粉
- 4 味甚粉・寒梅粉

問57 次の中花種に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 平鍋に流し、表面に細かい泡が出ている種はあんばいがよい。
- 2 平鍋に流し、表面に大きな泡が出ている種はあんばいがよい。
- 3 泡の大きさでは特にあんばいの良し悪しの目安にはならない。
- 4 中花種で形づくりをする場合は、冷めてから形づくりをする。

問58 次の生餡の風味を維持するための練り方の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生餡を一晩冷蔵庫でねかせてから練った方がよい。
- 2 生餡と砂糖を混ぜて冷蔵庫でねかしてから練った方がよい。
- 3 弱い火でじっくりと練った方がよい。
- 4 強火で手早く練り上げた方がよい。

問59 次のうち、薯蕷饅頭（上用まんじゅう）に用いる材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 重曹
- 2 大和芋
- 3 上白糖
- 4 薯蕷粉（上用粉）

問60 次のうち、豆大福の一般的な製法に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(生地温度)		(使用する豆)	(生地と餡の比率)	
1	85℃	—	大納言	— 二つ種
2	65℃	—	ささげ	— 四つ種
3	45℃	—	赤豌豆（アカエンドウ）	— 二つ種
4	25℃	—	小豆	— 四つ種

製菓実技

【選択問題（製パン）】

問52 次のパンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生地はパン酵母の発酵によって、炭酸ガスと酵素を発生する。
- 2 グルテンの量や質が、パンの膨張に影響する。
- 3 ライ麦100%のパンは、膨らみがよく柔らかい。
- 4 小麦粉に水を加えたものを、パン用の生地という。

問53 次のミキシングによる生地の変化に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 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、生地は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54 次の生地発酵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地を発酵させることで、パンに風味と芳香が形成される。
- 2 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。
- 3 グルテンがよくのびて炭酸ガスを生地内に貯めておく力が強ければ、パンはよく膨らむ。
- 4 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。

問55 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 中種法は、機械化に適しており、製品の保存性がよく老化が遅い。
- 2 中種法は、設備がコンパクトで、小規模の店舗に適している。
- 3 直捏法は、手作り志向に適した方法で、少量の製品を作る際に採用されている。
- 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56 次のベンチタイムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 丸め後に、直ちに成形を行うと生地表面膜が切れて傷むなどのトラブルが生じる。
- 2 二次発酵とも呼ばれ、分割・丸めで傷められ硬化した生地を緩和し、休ませる時間である。
- 3 ベンチタイム中も発酵が進行しているので、ベンチ箱のフタをしてはならない。
- 4 生地の冷え込みや乾燥を防止するため、生地をベンチ箱にしっかり詰めて並べなくてはならない。

問57 次の焼減率の計算式のうち、正しいものを1つ選びなさい。

A：窯入れ前の生地重量、B：窯出し後の製品重量

- 1 焼減率 (%) = $(A - B) \div A \times 100$
- 2 焼減率 (%) = $(B - A) \div A \times 100$
- 3 焼減率 (%) = $(A - B) \div B \times 100$
- 4 焼減率 (%) = $(B - A) \div B \times 100$

問58 次のうち、焼成後の窯出しの際にショックを与える理由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 クラム（中身）内に閉じ込められている高温のガス、水蒸気、空気を、外部から衝撃を与えることで気泡膜を破って出てくるようにするためである。
- 2 ガス等の放出により、内部の温度分布も均一化できるからである。
- 3 ガス等の放出により、内外の温度差を少なくし、冷却時間の短縮を目的としている。
- 4 ケーブイン（腰折れ）を防げるからである。

問59 次のクロワッサンの製法（オーバーナイト法）の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地は硬めにし、ミキシングは控える。
- 2 生地が軟らかいと生地がのびすぎバターのがのびが足りなくなり、油脂の入らない部分ができる。
- 3 折り込み作業時に生地が伸びやすくなるように、生地を22℃程度まで復温させる。
- 4 ホイロは27～28℃、湿度80%程度が良い。

問60 次のベーグルの製法（ノータイム法）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生地は柔らかい。
- 2 ミキシングは短めにする。
- 3 パン酵母が多いため、発酵時間は長くする。
- 4 ボイルした後は直ちに天板にのせ、オーブンで焼成する。

