

指示があるまで開いてはいけません。

平成29年度

茨城県製菓衛生師試験問題

○ 試験問題の解答方法について

- 1 問題は、6科目で全60問です。
- 2 各科目の出題数は、衛生法規4問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学15問、栄養学8問、製菓理論及び実技18問で合計60問あります。
- 3 製菓実技（問題55～問題60）は、選択問題です。必ず「和菓子」、
「洋菓子」、
「製パン」の分野からいずれか1分野を選択し、
解答用紙の選択科目欄に○印を記入してください。
選択科目欄が未記入の場合は、
解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので
注意してください。
- 4 各設問には、それぞれ4つの選択肢があります。このうち正解と思われ
るものを1つ選び、下の記入例にならって、解答用紙の該当する欄
に○印を記入してください。（2つ以上記入した場合又は未記入の場合
は、その問題は0点とします。）
- 5 ○印は、HBの鉛筆を使用し、濃くはっきりと記入してください。誤
って記入した場合には、消しゴムで完全に消してから記入してくださ
い。
- 6 試験時間は、2時間です。

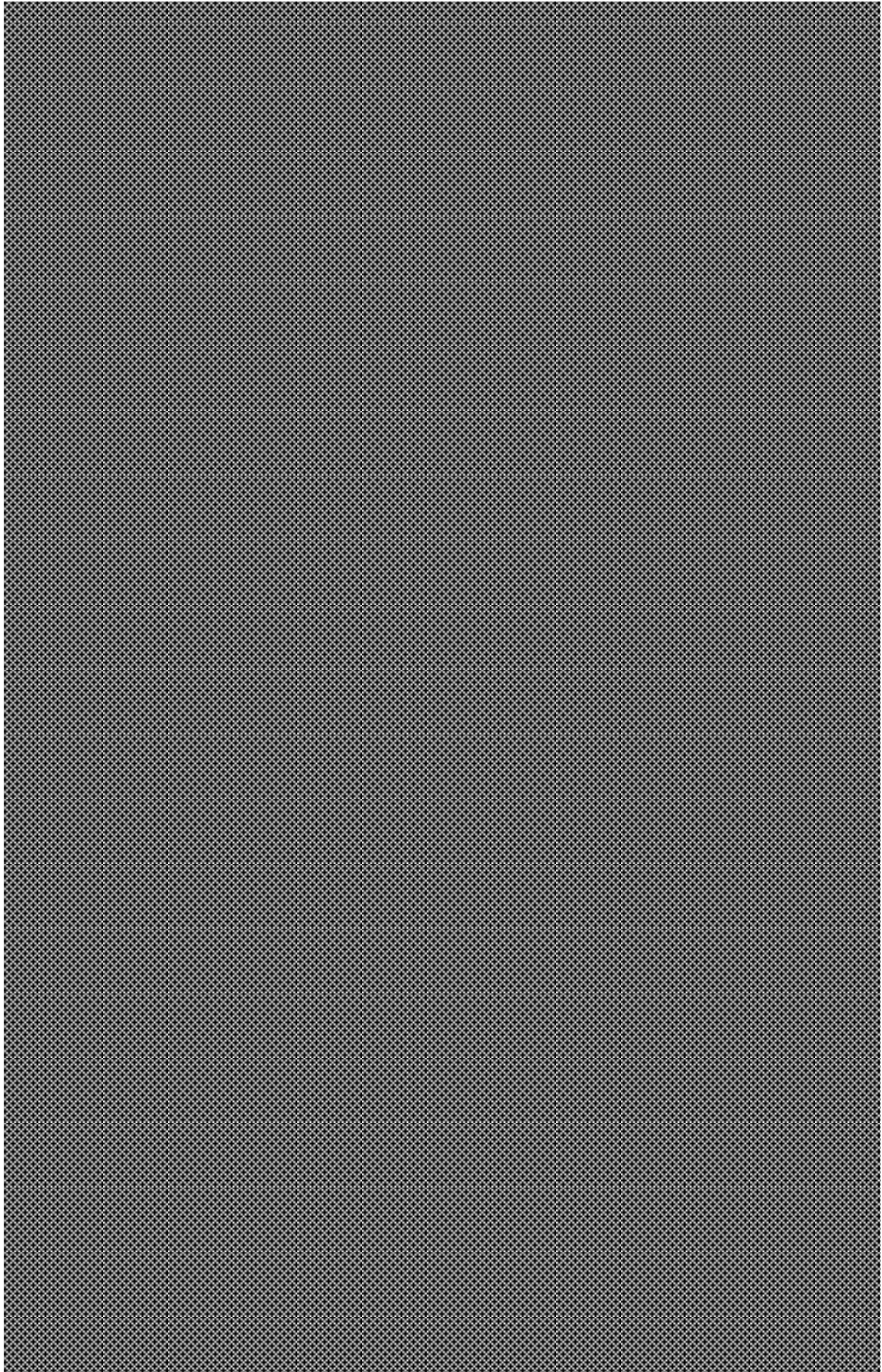
記入例

問題1 次の茨城県に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 茨城県は、日本海に面している。
- (2) 茨城県の県庁所在地は、つくば市である。
- (3) 茨城県の総面積は、全国第1位である。
- (4) 茨城県の県花は、バラである。

<この問題で正解は（4）ですから、以下のように解答してください。>

問題	(1)	(2)	(3)	(4)
1				○



衛生法規

問題 1 次のうち，製菓衛生師法を担当する行政機関として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 厚生労働省
- (2) 国土交通省
- (3) 環境省
- (4) 文部科学省

問題 2 次の文章は，製菓衛生師法第1条の条文です。次のうち，()内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。

この法律は，製菓衛生師の（ア）を定めることにより菓子製造業に従事する者の（イ）を向上させ，もって（ウ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | ア | イ | ウ |
|-----|----|----|------|
| (1) | 要件 | 技能 | 食品衛生 |
| (2) | 資格 | 資質 | 公衆衛生 |
| (3) | 資質 | 技能 | 公衆衛生 |
| (4) | 資質 | 能力 | 食品衛生 |

問題 3 次のうち、食品衛生法に関連する記述として、誤っているものを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（医薬品医療機器等法）」に規定する医薬品及び医薬部外品も含まれる。
- (2) 菓子製造業は、食品衛生法で定められた営業許可を必要とする 34 業種のうちの1つである。
- (3) 「総合衛生管理製造過程」は、国際的に認められている HACCP 方式による食品製造工程の衛生管理方式である。
- (4) 「容器包装」とは、食品や添加物を入れたり、包んだりするもので、販売などの際、そのまま引き渡すものであって、缶・瓶・袋・箱などがある。

問題 4 次のうち、食品表示法に関する内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) この法律は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS 法）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合し制定された。
- (2) 新たな機能性表示制度として、平成 27 年 4 月に機能性表示食品制度が設けられた。
- (3) 食品関連事業者とは、食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）若しくは輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者をいう。
- (4) 加工食品には、製造年月日の表示が義務付けられている。

公衆衛生学

問題 5 次のうち，病原体とそれによって起こる感染症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) 原虫 — マラリア
- (2) スピロヘータ — 梅毒
- (3) 細菌 — コレラ
- (4) ウイルス — 結核

問題 6 次のうち，感染症に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 感染症が発生し，又は流行するのは，感染源，感染経路及び環境の三条件がそろった場合である。
- (2) 健康者で体内に病原体を持ち，他人に移す危険性のない人を健康保菌者と呼ぶ。
- (3) 「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」では，感染症類型は1類から5類に分類され，感染性胃腸炎は5類疾病に指定されている。
- (4) 感染対策の基本は，「消毒」といっても過言ではない。

問題 7 次のうち、生活習慣病に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高血圧症になる要因には、遺伝子による素質，寒冷などの気候の影響などのほか，肥満や精神的ストレスなどが要因としてあげられる。
- (2) 高血圧症や動脈硬化症が進行すると，心臓病やがんを引き起こす。
- (3) 糖尿病は，膵臓のホルモン（インスリン）による糖代謝の障害であり，遺伝的な素質は関係しない。
- (4) 肝硬変などの肝疾患の予防には，脂質やビタミン類を十分にとり，アルコールを飲みすぎないことが大切である。

問題 8 次のうち、使用目的別の消毒薬の選択として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウム — 吐物・排泄物による汚染
- (2) アルコール — 手指皮膚
- (3) ポピドンヨード — 生活環境（室内等）
- (4) 両性界面活性剤 — 金属器具

問題 9 次のうち、公害に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 熊本水俣病，新潟水俣病，イタイイタイ病，四日市喘息は紛争事件となり，日本の4大公害裁判といわれた。
- (2) 水俣病はメチル水銀が魚介類に蓄積されて，これを摂取することで起こった神経系疾患である。
- (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，土壌汚染を「典型7公害」とされている。
- (4) 近年，PM2.5（微小粒子状物質）が注目されているが，いまだ環境基準が設定されていない。

問題 10 次のうち、「食品衛生に関する業務」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品関係営業施設の許可・監視指導
- (2) 食品関係営業施設の民事事件に関すること
- (3) 食中毒対策
- (4) 違反食品や食品の苦情に対する調査や処理

問題 1 1 次のうち、「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」に関する記述として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 主な感染症や食中毒は、それぞれ感染症法および食品衛生法によって、診断をした医師が、最寄りの保健所に届け出なければならない。
- (2) 結核や細菌性赤痢といった感染症は、公衆衛生の水準の向上や治療薬の開発とともに減少してきた。
- (3) 戦前は結核や肺炎・気管支炎などの死因が多かった。
- (4) 結核は近年、減少し、現在、撲滅されている。

問題 1 2 次のうち、水道に関する記述として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 水道法において、「水道」とは、「導管及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」と定義されている。
- (2) 安全な飲料水の確保のため、食品衛生法によって水道水質基準項目が定められている。
- (3) 水道水の供給方式には、「直結給水方式」と「貯水槽水道方式」がある。
- (4) 「貯水槽水道方式」は、受水槽に水をいったんためて、その後ポンプを使い、屋上の高置水槽へくみ上げ、自然流下により給水する。

問題 1 3 次のうち，媒介害虫とそれが媒介する感染症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) 蚊 － 日本脳炎
- (2) ノミ － 発疹チフス
- (3) ヒゼンダニ － 疥癬
- (4) ゴキブリ － ライム病

食 品 学

問題 1 4 次のうち，植物性食品と動物性食品との食品学的比較に関する記述のうち，誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カルシウムは動物性食品の方が多い。
- (2) 植物性食品は，脂質は多いが必須脂肪酸は少ない。
- (3) たんぱく質は動物性食品で多く，アミノ酸スコアが高い。
- (4) 消化吸収は動物性食品の方がよい。

問題 1 5 次のうち，食品の特性に関する記述のうち，誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) レトルト食品は，レトルトパウチの容器に調理済み食品を詰め，密封したものを加圧加熱殺菌釜で 120℃4 分以上加熱殺菌したものである。
- (2) さつまいもはじゃがいもよりビタミン A を多く含む。
- (3) 豆類は一般にビタミン B1 を多く含む。
- (4) もち米はアミロペクチンをほとんど含まない。

問題 1 6 次のうち、食品の保存方法として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水分活性が低くなるほど、食品は微生物の影響を受けにくくなる。
- (2) 冷凍食品は、解凍後でも再凍結すれば、食品衛生上なんら問題はない。
- (3) クリームは食品衛生法の規定により、10℃以下で保存しなければならない。
- (4) ジャムは一般に 60～70%の糖濃度になっているため、微生物の発育が阻止される。

問題 1 7 次のうち、アレルギーとなりうる特定原材料として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 落花生
- (2) 乳
- (3) 小麦
- (4) アーモンド

問題 1 8 次のうち，我が国の国民 1 人 1 日あたりの栄養供給量における昭和 4 0 年度から平成 2 5 年度の推移として，正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 供給熱量は大きな差はないが，供給たんぱく質は減少している。
- (2) 供給熱量における穀物比率はほぼ横ばいである。
- (3) 供給たんぱく質における動物性たんぱく質比率は増加している。
- (4) 供給脂質は大きく減少している。

問題 1 9 次のうち，食品の成分について，正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アルカロイドには乳酸，酒石酸などがあり，食品の酸味・旨味などの呈味成分である。
- (2) 食品のエネルギーについて，1 キログラムの水を摂氏 1 度上げるのに使われる熱の量が 1 カロリーとなる。
- (3) たんぱく質は 1 グラムあたり炭水化物の約 2 倍のエネルギーを出す。
- (4) 卵黄にはルテインという色素が含まれている。

食品衛生学

問題 2 0 次のうち，食中毒に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食中毒の多くは，腐りかけや，腐敗した食物を食べることによって発生している。
- (2) 食中毒の調査では，原因と思われる食品の検査は行わないため，調理した食品を保存する必要はない。
- (3) 食中毒の分類は，細菌やウイルスなどによる微生物によるもの，農薬などによる化学物質によるもの，ガラス片や金属片による物理的なものに大別される。
- (4) かつては夏に食中毒が多発していたが，近年は，ノロウイルスによるものが中心となってきたことから，冬に発生のピークが見られるようになってきている。

問題 2 1 次のうち，食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 動物性自然毒による食中毒 — シガテラ毒
- (2) 化学物質による食中毒 — キノコ毒（ムスカリン等）
- (3) 寄生虫による食中毒 — サルモネラ
- (4) 植物性自然毒による食中毒 — ヒスタミン

問題 2 2 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食中毒のほかに、人から人へうつる感染症の側面がある。
- (2) 非常に小さい球形のウイルスで、食品中でのみ増殖する。
- (3) ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。
- (4) 予防法の1つとしては、食品を 85℃90 秒以上で中心部まで十分に加熱することである。

問題 2 3 次のうち、黄色ブドウ球菌に関する記述として、誤っているものを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、一般には化膿した傷の中に見られる。
- (2) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素であるエンテロトキシンは、酸やアルカリに対して安定で無毒化されないが、熱には弱く、70℃1 分間程度の加熱で無毒化される。
- (3) 黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒は、食後 30 分から 6 時間位の短い潜伏期間で発病し、吐き気、激しい嘔吐、腹痛・下痢などの症状があるが、発熱はほとんどない。
- (4) 予防法は、黄色ブドウ球菌を食品につけないようにすることが第一である。

問題 2 4 次のうち、カンピロバクターに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) この菌は、土壌や水中等に分布している芽胞をつくる嫌気性菌である。
- (2) この菌が増殖するときに産生する毒素をベロ毒素といい、食中毒の原因となる。
- (3) 潜伏期間は、通常2～5日間とほかの細菌性食中毒の場合に比べ長く、平均2～3日で下痢・腹痛・嘔吐・発熱などの症状を伴って発病する。
- (4) 原因食品の大半は、生肉料理であるため、最も大切な予防法としてはできるだけ新鮮なものを供食することである。

問題 2 5 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品添加物には保存料などの化学的合成品と、着色料などの天然添加物があり、どちらも使用基準は定められていない。
- (2) すでに使用実態のない添加物については、既存添加物名簿からの削除が可能であるが、その使用は禁止されない。
- (3) 使用が認められている添加物は、茨城県知事の指定を受けた指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物である。
- (4) 添加物とは、食品の製造、加工また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。

問題 2 6 次のうち，食品添加物の用途とその目的，品名の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 保存料 ー 食品の保存性を高める ー 次亜塩素酸ナトリウム
- (2) 殺菌料 ー カビを防止する ー イマザリル
- (3) 着色料 ー 食品を着色する ー β -カロテン
- (4) 発色剤 ー 食品の退色を防ぐ ー D-ソルビット

問題 2 7 次のうち，食品添加物に関する記述として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養強化剤は食品の栄養価を高める目的で用いられ，ビタミン類，アミノ酸類，ミネラル類が含まれる。
- (2) 香料は食品に好ましい芳香をつける目的で用いられ，エステル類，バニリンが含まれる。
- (3) 増粘剤は食品の安定剤・ゲル化剤又は糊料として用いられ，メチルセルロース等が含まれる。
- (4) 粘着防止剤は水に溶けにくいものを溶けやすくする目的で用いられ，グリセリンが含まれる。

問題 28 次のうち、残留農薬等に関する記述として、誤っているものを
1つ選びなさい。

- (1) 農薬は、残留基準を超えて残留することがないように、使用基準が定められている。
- (2) 動物用医薬品は、残留基準を超えて残留することがないように、使用基準が定められている。
- (3) かつて、残留性が大きく、効力の強い農薬は、人体への影響が指摘され大きな社会問題になった。
- (4) 飼料添加物は、食品衛生法に基づいて、飼料の品質低下の防止等の目的で用いられる。

問題 29 次のうち、食品と放射性物質の基準値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) 牛乳 — 50 (ベクレル/kg)
- (2) 乳児用食品 — 50 (ベクレル/kg)
- (3) 一般食品 — 10 (ベクレル/kg)
- (4) 飲料水 — 10 (ベクレル/kg)

問題 3 0 次のうち、食品取扱者の衛生に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 年1回以上は健康診断を受け、健康状態を確認する必要がある。
- (2) 手の爪は短く切り、指輪や腕時計を外してから手洗いをする。
- (3) 調理場では、衣服や履物^{はきもの}は専用のものを使用する。
- (4) 手や指にケガをしている場合は、絆創膏^{ばんそうこう}等で応急処置をしておけば食品を取り扱ってもよい。

問題 3 1 次のうち、衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 井戸水を使用する食品取扱施設では、1年に1回以上の水質検査を受ける必要がある。
- (2) 折詰・弁当などは、冷たいそう菜類と温かいご飯と一緒に詰め合わせない。
- (3) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行すること。
- (4) 仕込み用のまな板と、調理済みの食品を取扱うまな板は兼用してもよい。

問題 3 2 次のうち、消毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 逆性石けんは、主に野菜、調理器具、手指の消毒に使用される。
- (2) アルコールによる消毒剤は、100%に近い純アルコールが最も消毒力が強い。
- (3) 日光消毒は乾燥と同時に太陽光線中の紫外線により殺菌する方法で、ふきん、作業衣などの消毒に適する。
- (4) 紫外線殺菌灯の殺菌効果は、光線が照射された表面だけでなく、内部にも効果がある。

問題 3 3 次のうち、食品用洗剤に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 成分規格では、有害なヒ素・重金属の限度を定めている。
- (2) 食品添加物に指定されているもの以外の使用は認められていない。
- (3) 使用基準では、使用濃度及び使用方法が定められている。
- (4) アルカリ剤や酵素などが含まれる洗剤は、食品にも使用できる。

問題 3 4 次のうち，HACCP に関する記述として，誤っているものを1つ
選びなさい。

- (1) HACCP とは「危害分析重要管理点」の略称である。
- (2) HACCP プランは，7原則 12手順により作成される。
- (3) HACCP が導入されていれば，一般的衛生管理プログラムが適切に実行
されていなくても構わない。
- (4) HACCP は，従来のファイナルチェック方式に代わるもので，プロセス
チェック方式という。

栄 養 学

問題 3 5 次のうち、() 内に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

栄養の目的のために必要な物質を栄養素といい、体内に摂り入れた栄養素を体成分に転換することを同化、反対に体成分を分解していくことを() といい、この二つの働きをあわせて新陳代謝という。

- (1) 異化
- (2) 分化
- (3) 消化
- (4) 細胞分裂

問題 3 6 次のうち、五大栄養素の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物 — 水 — 脂質 — ビタミン類 — 無機質
- (2) たんぱく質 — 炭水化物 — 脂質 — ビタミン類 — 無機質
- (3) たんぱく質 — 炭水化物 — 脂質 — 水 — 無機質
- (4) たんぱく質 — 炭水化物 — 脂質 — 食物繊維 — 無機質

問題 3 7 次のうち、炭水化物に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物は、分子の構造上、単糖類、少糖類、多糖類に大別される。
- (2) 炭水化物をぶどう糖あるいはグリコーゲンとして体内で代謝するには、ビタミン B₁が必要である。
- (3) 麦芽糖（マルトース）はぶどう糖とガラクトースから成る。
- (4) 炭水化物は、炭素・水素・酸素から成る有機化合物である。

問題 3 8 次のうち、ホルモンに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ホルモンは体内の内分泌腺から血液中に分泌され、特定の器官に対し生理作用を行うものである。
- (2) グルカゴンには血糖値を上げる働きがある。
- (3) インスリンには血糖値を下げる働きがある。
- (4) 甲状腺ホルモンはヨードを含んでおり、基礎代謝を下げる作用がある。

問題 3 9 次のうち，消化酵素とその働きの組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ペプシン － たんぱく質を分解する。
- (2) 膵臓リパーゼ － たんぱく質を分解する。
- (3) マルターゼ － 乳糖を分解する。
- (4) トリプシン － 脂質を分解する。

問題 4 0 次のうち，特定保健用食品（トクホ）に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 1日に必要な栄養成分が不足しがちな場合，その補給・補完のために利用できる食品である。
- (2) トクホは厚生労働省から個別に許可される食品である。
- (3) 身体の生理学機能などに影響を与える保健機能成分を含んだ食品である。
- (4) トクホの成分が医学的・栄養学的に疾病リスクの低減効果が確立されている場合でも，疾病リスク低減の表示を行うことはできない。

問題 4 1 次のうち、ライフステージの栄養に関する記述として、誤って
いるものを1つ選びなさい。

- (1) 妊婦期はバランスの良い食事を心がけ、ビタミン、鉄分、カルシウムを十分取ることが必要である。
- (2) 幼児期は食習慣が形成される大切な時期であるため、間食は控えるべきである。
- (3) 成人期は、最も活動的な生活を営む時期であるが、食事内容がかたよりがちで、健康上の問題も顕在化しやすくなる時期でもある。
- (4) 老年期は、過食による肥満や、栄養不足に注意して、牛乳や乳製品をとり入れたバランスの良い食事を規則正しく摂取すべきである。

問題 4 2 次のうち、食生活と疾病に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高血圧症の人は、血圧が上昇し、心臓の負担が大きくなるため、エネルギーを標準より多めに摂取しなければならない。
- (2) 脂質異常症の予防のためには、不飽和脂肪酸（植物性脂肪や魚の脂）1に対して飽和脂肪酸（獣肉類の脂肪）を1.5～2.0の割合でとるとよい。
- (3) 日本糖尿病学会が作成した食品換算表では、食べる量を表す記号は「単位」であり、1単位80キロカロリーと定められている。
- (4) 骨粗しょう症を予防するにはカルシウムの多い食品をとり、さらにビタミンA、ビタミンB1、ビタミンC、マグネシウムも骨形成に重要である。

製菓理論

問題 4 3 次のうち、含蜜糖の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 蔗糖の純度が高く、水分、転化糖、灰分はほとんど含まない。
- (2) 淡白でくせのない甘味である。
- (3) 代表製品として黒砂糖がある。
- (4) 分蜜糖をさらに精製したものである。

問題 4 4 次のうち、砂糖の結晶性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 結晶性とは、一度溶けた砂糖が再び結晶する性質のことである。
- (2) フォンダンやマロングラッセ、石衣の製造に利用される性質である。
- (3) 水飴は砂糖の結晶防止に使用される。
- (4) 砂糖より転化糖の方が結晶しやすい。

問題 4 5 次のうち、小麦粉の加工適性に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 強力粉は、質の強いグルテンを形成する。
- (2) 薄力粉は、グルテンを形成しない。
- (3) 強力粉は、スポンジ、カステラなどの製造に適している。
- (4) 薄力粉は、発酵パンの製造に適している。

問題 4 6 次のうち，糊化したでん粉の老化を防ぐ方法として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 糖度の高い製品に仕上げる。
- (2) 急速に脱水乾燥させる。
- (3) 温度を 0℃付近に保つ。
- (4) 水分を 10%以下に保つ。

問題 4 7 次のうち，鶏卵の熱凝固性に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白は，70℃以上で凝固を開始する。
- (2) 卵黄を固く凝固させるには 80℃以上の加熱が必要である。
- (3) 凝固させる原材料の糖濃度や pH の影響は受けない。
- (4) カスタードプリンの組織形成において重要な役割を果たす。

問題 4 8 次のうち，鶏卵の加工品に関する記述として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 凍結卵は，8～24時間かけてゆっくり解凍することが大切である。
- (2) 乾燥卵には，たんぱく質の変性は見られない。
- (3) 乾燥全卵は，起泡を目的とする菓子製造には不適である。
- (4) 液状全卵は，カステラやスポンジの製造に使用される。

問題 4 9 次のうち、油脂の加工適性とそれを利用して製造した菓子の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 可塑性 － かりんとう
- (2) ショートニング性 － ビスケット
- (3) クリーミング性 － チョコレート
- (4) フライニング性 － バターケーキ

問題 5 0 次のうち、バターに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) バターは脂肪分約 70%、水分約 30%を含む。
- (2) 発酵バターはクリームを乳酸発酵させて作ったものである。
- (3) バターには食塩添加バターと無塩バターがある。
- (4) バターの代替品としてフランスでマーガリンが開発された。

問題 5 1 次のうち、ゼラチンに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) デザートゼリー製造のための使用濃度は 5~10%である。
- (2) 寒天の約 10 倍のゲル化力を持つ。
- (3) テングサ、ヒラクサなどの海藻を原料とする。
- (4) マシュマロやヌガーの製造に使用される。

問題 5 2 次のうち、アーモンドに関する記述として、誤っているものを
1つ選びなさい。

- (1) 日本，中国などが主な産地である。
- (2) 洋菓子での使用頻度が高い。
- (3) 果実の堅果類に分類される。
- (4) ビター，スイートの2種がある。

問題 5 3 次のうち、水溶性香料（エッセンス）に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 耐熱性が高く，高温処理する菓子類の製造に適している。
- (2) 香気成分がそのままの形で含まれており，新鮮な香りを発揮する特徴を持っている。
- (3) そのままでは全くにおいを感じないが，口に入れたり水に溶かしたりすると強くにおいを感じる。
- (4) 香料を乳化状態にして，揮発性を防止したものである。

問題 5 4 次のうち、パン酵母（イースト）の発酵により生成されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アルコール
- (2) 炭酸ガス
- (3) 水素
- (4) 有機酸

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち、美味しい餡を作る際の原料豆の条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 均一であること
- (2) 安価であること
- (3) 風味があること
- (4) 色が美しいこと

問題 5 6 次のうち、上新粉を使用しない餅菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 柏餅
- (2) 串団子
- (3) 大福餅
- (4) 草餅

問題 5 7 次のうち、生菓子・半生菓子の焼き物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ボーロ
- (2) どら焼き
- (3) 桃山
- (4) つやぶくさ

問題 5 8 次のうち、含糖率の式として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糖類の重量÷生餡の重量×100
- (2) 糖類の重量÷練り上がり餡の重量×100
- (3) 生餡の重量÷糖類の重量×100
- (4) 練り上がり餡の重量÷糖類の重量×100

問題 5 9 次のうち、一般に膨脹剤をしない菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 菓饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 松風
- (4) 薯蕷饅頭

問題 6 0 次のうち、長崎カステラの泡立ての際、薄力粉を混ぜる前の生地
の比重として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 0.38
- (2) 0.48
- (3) 0.58
- (4) 0.68

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、オーブンで焼き上げる気泡生地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) サバラン
- (2) シュー・ア・ラ・クレーム
- (3) パウンドケーキ
- (4) カスタード・プリン

問題 5 6 次のうち、バターケーキの製法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) フラワーバター法
- (2) オーバーナイト法
- (3) オールインワン法
- (4) シュガーバター法

問題 5 7 次のうち、スポンジ生地の基本配合として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 卵 100g 砂糖 50g 薄力粉 50g
- (2) 卵 100g 砂糖 75g 薄力粉 75g
- (3) 卵 100g 砂糖 100g 薄力粉 100g
- (4) 卵 100g 砂糖 150g 薄力粉 125g

問題 5 8 次のうち、ガナッシュ・オ・ロムの基本配合で使用される洋酒として、正しいものを1つ選びなさい。

<基本配合>

生クリーム	80 ml	バター	15 g
スイートチョコレート	150 g	()	30 ml

- (1) ブランデー
- (2) ラム酒
- (3) キリシュ
- (4) ワイン

問題 5 9 次のうち、ゲル化剤を使用しない菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ
- (2) パルミエ
- (3) ババロア・ア・ラ・クレーム
- (4) ムース・オ・カシス

問題 60 次のうち、下記の配合で作られるパートの名称として、正しい
ものを1つ選びなさい。

<配合>

強力粉	300g	食塩	10g
薄力粉	200g	水	250～300ml
バター	350～400g		

<製法>

- ①小麦粉の中で油脂を細かく刻む。
 - ②泉（フォンテーヌ状）にして食塩、冷水を加え生地をまとめる。
- *生地をまとめる時に練りすぎて油脂を溶かさないうち注意する。

- (1) パート・ブリゼ
- (2) パート・シュクレ
- (3) パータ・フォンセ・オルディネール
- (4) パート・サブレ

製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のうち、ミキシングによる生地の変化に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問題 5 6 次のうち、焼減率に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼成ロス（焼減率）という。
- (2) 一般に焼成ロスは、8～15%とされている。
- (3) 焼減率は、窯入れ前の生地重量と窯出し後の製品重量の差を生地重量に対する百分率で表す。
- (4) 低温だけで焼成すると最小の焼減率になる。

問題 5 7 次のうち、製パン法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 直捏法
- (2) 中種法
- (3) 別立法
- (4) ストレート法

問題 5 8 次のうち、菓子パンの焼成前に焼き色の艶をよくするために表面に塗るものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 酵母
- (2) 油脂類
- (3) 砂糖
- (4) 卵液

問題 5 9 次のうち、食パンの冷却に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 焼き上げた直後のパンは、中心温度が 130℃前後ある。
- (2) 焼成を終え1回ショックを与えた後、型を反転してパンを取り出し冷却工程に入る。
- (3) 製品棚に並べて中心温度が 35℃になるまで自然放熱により 1～2 時間冷却する。
- (4) 冷却時間は、夏季、冬季、作業室の室温によって異なる。

問題 6 0 次のうち、生地にバターを折り込む工程のあるパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ベーグル
- (2) クロワッサン
- (3) フランスパン
- (4) レーズンブレッド

