

令和7年度 製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

福 井 県

令和7年6月29日 13時～15時

－ 受験上の注意事項 －

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 3 「製菓実技」（問20から問23まで）は、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択して解答してください。
次の選択番号を解答用紙の「製菓実技（選択分野）」欄に記入してください。
なお、選択分野欄が未記入の場合や、番号以外のものを記入した場合は、解答はすべて無効となりますので、注意してください。

「和菓子」→、「洋菓子」→、「製パン」→

- 4 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。
1つのマスに2つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

（例）問1 福井県の県庁所在地はどこか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 越前市
- 2 福井市
- 3 敦賀市
- 4 あわら市

問1
2

- 5 解答は黒の鉛筆で記入してください。
訂正する場合は、消しゴムで丁寧に消してから記入してください。
- 6 問題の内容についての質問はできません。
- 7 印刷が不鮮明で文字が読めないときは、手をあげてから試験係員に質問してください。
- 8 この試験問題は、解答するときの下書きに使って差し支えありません。
- 9 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 10 合格発表は、令和7年7月29日（火）午前10時です。

1 衛生法規

問1 製菓衛生師法に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 3年以上製菓業務に携わり、製菓技術の能力がある者は、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いることができる。
- 2 製菓衛生師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
- 3 製菓衛生師は、名簿の登録事項に変更を生じたときは、60日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって事業経営の安定に寄与することを目的としている。

問2 製菓衛生師法に規定する、製菓衛生師の定義に関する記述について、()の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「製菓衛生師」とは、(A)の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業(菓子を製造する営業で(B)第55条第1項の許可を受けて営むものをいう。)に従事する者をいう。

(A)

(B)

- | | | |
|----------|---|---------|
| 1 厚生労働大臣 | — | 食品安全基本法 |
| 2 都道府県知事 | — | 食品安全基本法 |
| 3 厚生労働大臣 | — | 食品衛生法 |
| 4 都道府県知事 | — | 食品衛生法 |

問3 製菓衛生師法施行令に規定する製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師試験の合格年月日
- 2 生年月日及び性別
- 3 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- 4 免許の取消しに関する事項

問4 食品表示法第3条に規定する基本理念として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 健康増進事業実施者は、健康教育、健康相談その他国民の健康の増進のために必要な事業を積極的に推進するよう努めなければならない。
- 2 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、食品の生産、取引又は消費の現況及び将来の見通しを踏まえ、かつ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮して講ぜられなければならない。
- 3 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。
- 4 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

2 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関わる統計に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国勢調査は5年ごとに実施される。
- 2 合計特殊出生率は1人の女性が1年間の間に産む平均的な子どもの数である。
- 3 わが国においては、高齢化率は21%を超えており、超高齢社会である。
- 4 わが国の平均寿命は、戦後から比較すると、大幅に伸びている。

問2 メタボリックシンドロームの診断基準である内臓脂肪型肥満に該当する者として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腹囲77cmの男性
- 2 腹囲88cmの男性
- 3 腹囲77cmの女性
- 4 腹囲88cmの女性

問3 公衆衛生にかかわる国際機関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。

- 1 世界保健機関（WHO） — 国際的な公衆衛生の中心機関
- 2 国際連合食糧農業機関（FAO） — 開発途上国児童への福利厚生機関
- 3 国際労働機関（ILO） — 天災などの被災国に対する緊急援助を行う機関
- 4 国際連合環境計画（UNEP） — 食料および農産物などに関する問題を担当する機関

問4 次の感染症のうち、1類感染症に該当するものを1つ選びなさい。

- 1 エボラ出血熱
- 2 重症急性呼吸器症候群（SARS）
- 3 コレラ
- 4 マラリア

問5 健康増進や食生活の向上に関する法律の中で規定されているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法 — 調理技術の審査
- 2 食育基本法 — 食文化の継承のための活動への支援
- 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 — 就業制限
- 4 健康増進法 — 受動喫煙の防止

問6 上下水道に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水道法では、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素剤を使用する塩素消毒が規定されている。
- 2 水道水（飲料水）の水質基準として、大腸菌は100個／100mL未満と定められている。
- 3 工場排水については、水質汚濁防止法に基づく排水基準が定められている。
- 4 上下水道の担い手は、原則として市町村となっている。

問7 空気感染する感染症として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 HIV感染症
- 2 狂犬病
- 3 インフルエンザ
- 4 麻しん

問8 健康日本21（第二次）の最終評価において目標値に達した項目として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 適正体重の子どもの増加
- 2 睡眠による休養を十分にとれていない者の割合の減少
- 3 血糖コントロール指標におけるコントロール不良者の割合の減少
- 4 生活習慣病のリスクを高める量を飲酒している者の割合の減少

問9 第4次食育推進基本計画における令和7年度までの目標値に示されたものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------------------------|---|-------|
| 1 食育に関心を持っている国民を増やす | — | 90%以上 |
| 2 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす | — | 30%以上 |
| 3 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす | — | 55%以上 |
| 4 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす | — | 80%以上 |

問10 次のうち、イタイイタイ病の原因として、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---------|---------|------|---------|
| 1 二酸化硫黄 | 2 メチル水銀 | 3 ヒ素 | 4 カドミウム |
|---------|---------|------|---------|

3 栄養学

問1 栄養と健康に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 人体を構成する元素の中で、最も含有率が多いのは、窒素である。
- 2 健康の維持・増進は「栄養」、「運動」、「休養」のバランスの上に成り立っている。
- 3 成人の体重に占める水分の割合は、約80～90%である。
- 4 「食事バランスガイド」では、食事の目安として、料理区分を「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「菓子」の5つに分類している。

問2 脂質に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂肪酸は、二重結合をもつ不飽和脂肪酸と二重結合をもたない飽和脂肪酸に分けられる。
- 2 脂質は、体脂肪や生体膜の構成素として重要である。
- 3 脂肪は、1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 バター、牛脂、豚脂などの動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロール値を低下させる作用がある。

問3 食物繊維に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ヒトの消化酵素で分解されるものがある。
- 2 野菜や豆類に多いセルロースは、不溶性食物繊維である。
- 3 不溶性食物繊維には、消化管通過時間を早めて便通をよくする働きがある。
- 4 水溶性食物繊維には、血中コレステロール値を低下させる作用がある。

問4 ミネラルと欠乏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 | 鉄 | — | 鉄欠乏性貧血 |
| 2 | 亜鉛 | — | 味覚障害 |
| 3 | カリウム | — | 血圧低下 |
| 4 | カルシウム | — | くる病 |

問5 食欲の調節に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 摂食中枢が刺激されると空腹を感じる。
- 2 ストレスなどの心理状態は、食欲に影響を与える。
- 3 胃の内容物の量が増加すると、食欲は亢進される。
- 4 血糖値の増減は、食欲に影響を与える。

問6 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 2025年版の使用期間は、令和7（2025）年度からの10年間である。
- 2 同年齢では、男性よりも女性のほうが基礎代謝が大きい。
- 3 エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの20～30%が炭水化物の目標量として示されている。
- 4 食塩摂取の目標量は、成人男性7.5g／日未満、成人女性6.5g／日未満に設定されている。

問 7 食物アレルギーに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 症状には、じんましんや嘔吐、下痢、湿疹などがある。
- 2 食物アレルギーのほとんどは、食物摂取後1～2時間以内、特に15分以内に多くの症状があらわれる即時型反応である。
- 3 乳幼児の食物アレルギーの3大原因食品は、鶏卵、そば、大豆である。
- 4 くるみ、カシューナッツなどの木の実が原因となる例が増えている。

4 食品学

問1 食品に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 五大栄養素は、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンである。
- 2 動物性食品のたんぱく質は必須アミノ酸に富み、無機質はカルシウムとリンが多い。
- 3 緑黄色野菜は、油と一緒に調理すると、カロテンの吸収率が悪くなる。
- 4 消化吸収率とは、吸収された栄養素量が食品の摂取栄養素量の何%にあたるか示したものである。

問2 鶏卵に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 鶏卵は栄養価の高い食品であり、特にビタミンCを多く含む。
- 2 卵白はたんぱく質と脂質に富み、特に卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
- 3 卵黄の熱凝固開始温度は70～80℃であるのに対して、卵白は65～67℃で完全に凝固する。
- 4 卵黄、卵白、卵殻の重さの割合は、3：6：1である。

問3 冷凍食品および真空調理食品に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 冷凍食品とは、食品を調理・加工したものを急速に凍結した後に容器包装して、-15℃以下で保存・流通する食品をいう。
- 2 冷凍食品の解凍方法は、冷凍の種類により、自然解凍、半解凍、急速解凍（調理解凍）などがある。
- 3 真空調理食品とは、食材料を調味して真空パックし、高温で短時間のスチームや湯煎で加熱調理する食品をいう。
- 4 真空調理食品には、素材の風味やうま味を逃さない、均一に調味できるなどの特徴がある。

問4 アレルギー表示の特定原材料に準ずるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 そば
- 2 くるみ
- 3 落花生
- 4 マカダミアナッツ

問5 食品の貯蔵に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 真空凍結乾燥法は、ゆっくりと水分を凍結させ、乾燥させる方法である。
- 2 酢漬け法は酸貯蔵といい、魚類や野菜類を酢に漬けることで食品のpHを低下させ、有害微生物の増殖を抑制することができる。
- 3 CA貯蔵（気相調節貯蔵）は、酸素を少なくし、炭酸ガスなどを多くした人工空気のなかで密閉し、呼吸作用を積極的に制御して貯蔵する方法である。
- 4 燻煙法は、燻煙による乾燥、また、その煙の成分により表面の微生物の増殖を抑えることができる。

問6 砂糖および甘味類に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖は、原料によって、かんしょ（さとうきび）糖とてんさい（さとうだいこん）糖に大別される。
- 2 ブドウ糖は、でん粉を加水分解してつくることができる還元糖である。
- 3 白く精製した砂糖は、黒砂糖と比較するとカルシウムや鉄の含量が多い。
- 4 キシリトールには、抗^{しよく}蝕性や整腸作用がある。

問7 食品の表示に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化にともない、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日である。
- 2 食品関連事業者は、原則としてすべての消費者向けの加工食品および添加物に栄養成分表示をしなければならない。
- 3 栄養成分表示は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミンの順に記載することが義務付けられている。
- 4 遺伝子組換え食品のうち義務表示対象の農産物は大豆（枝豆、大豆もやし含む）、とうもろこし、ばれいしょ（じゃがいも）、菜種など9種ある。

5 食品衛生学

問1 食品衛生法に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 対象は、食品だけではなく、添加物、器具、容器包装、おもちゃ、洗浄剤が含まれる。
- 2 営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。これは、農業及び水産業における食品の採取業を含む。
- 3 営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- 4 有毒・有害・不衛生食品および添加物等の製造・輸入・販売等の禁止に違反すると罰則が適用される場合がある。

問2 令和6年の食中毒統計調査（厚生労働省）において、事件数が最も多かった病因物質を1つ選びなさい。

- 1 セレウス菌
- 2 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- 3 ノロウイルス
- 4 アニサキス

問3 食品衛生法第1条に関する記述について、()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、食品の(A)の確保のために、(B)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の(C)を図ることを目的とする。

(A) (B) (C)

- | | | | | | |
|---|-----|---|------|---|-------|
| 1 | 信頼性 | — | 公衆衛生 | — | 健康の保護 |
| 2 | 信頼性 | — | 健康増進 | — | 生活の安全 |
| 3 | 安全性 | — | 健康増進 | — | 生活の安全 |
| 4 | 安全性 | — | 公衆衛生 | — | 健康の保護 |

問4 食品異物に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 植物性異物とは、寄生虫の卵、毛、ダニ類などをいう。
- 2 異物が人体に何らかの害を与えるものであれば、食品衛生法による取り締まりの対象となる。
- 3 異物は、食品の種類、生産加工過程により異なるので、常に食品を異物検査し、混入の発見とその原因究明に努める必要がある。
- 4 異物混入の防止対策として、料理を入れる器具、容器などは、使用前に異物が付着していないこと、破損がないことを確認することを心掛ける。

問5 HACCPに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法では、原則、全ての食品事業者はHACCPに基づく衛生管理を実施することが義務付けられている。
- 2 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7つの原則を含めた12の手順を実施する必要がある。
- 3 HACCPを実施するためには一般的衛生管理プログラムが整備され実行されていることが必要である。
- 4 重要管理点（CCP）とは、食材の採取・生産から食卓まで、調理上の処理工程における健康を保護する衛生面の科学的根拠に基づく食材の洗浄方法・保存温度（温度管理）・加熱温度と加熱時間など、食品の安全を完全に保持する条件である。

問6 食品添加物の種類と品名の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

種類	品名
甘味料	(A)
酸化防止剤	(B)
膨張剤	(C)

(A)

(B)

(C)

- | | | | | | |
|---|----------------|---|------------|---|-----------|
| 1 | アセスルファムカリウム | — | 安息香酸 | — | 亜硝酸ナトリウム |
| 2 | 5'-イノシン酸二ナトリウム | — | 安息香酸 | — | 炭酸水素ナトリウム |
| 3 | 5'-イノシン酸二ナトリウム | — | L-アスコルビン酸類 | — | 亜硝酸ナトリウム |
| 4 | アセスルファムカリウム | — | L-アスコルビン酸類 | — | 炭酸水素ナトリウム |

問7 食品衛生責任者に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品営業者は、食品衛生責任者を定めることが規定されている。
- 2 製菓衛生師の資格を有していれば、食品衛生責任者になることができる。
- 3 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重する必要はない。
- 4 食品衛生責任者は、都道府県知事が行う講習会や、知事が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知識の習得に努める必要がある。

問 8 カンピロバクターによる食中毒に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 毒素型の食中毒に分類される。
- 2 冬期に発生することが多い。
- 3 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などで、まれに関節炎、髄膜炎がある。
- 4 カンピロバクターは、4℃以下の低温では生存できない。

問 9 ノロウイルスによる食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 冬期に発生することが多い。
- 2 ノロウイルスはカキなどの貝類、食品、河川水、海水中で増殖する。
- 3 主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛である。
- 4 消毒用アルコールや逆性せっけんでは、消毒効果は期待できない。

問 10 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎が起こる。
- 2 中心温度が75℃で1分間以上の加熱で予防することができる。
- 3 加熱不十分な焼肉やハンバーグが感染源となる場合が多い。
- 4 幼小児や高齢者が感染すると、ギラン・バレー症候群を発症することがある。

問 1 1 黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 産生された毒素を食品とともに摂取することによって発病するため、発病までの時間が短い。
- 2 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは、熱に弱い。
- 3 吐き気、嘔吐が激しく、腹痛や下痢を伴うが、発熱はほとんどない。
- 4 黄色ブドウ球菌は、手指の化膿巣に濃厚に存在している。

問 1 2 自然毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 きこのの見分け方は素人では難しく、誤った判断により死者が出ることがある。
- 2 イヌサフランの毒成分はアミグダリンで、死亡例もある。
- 3 かびにより産生されたアフラトキシンは発がん性が強い。
- 4 フグの毒成分は、テトロドトキシンである。

問 1 3 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められている原材料、製品等の保存温度に関する組み合わせについて、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生鮮果実・野菜 — 室温
- 2 冷凍食品 — マイナス 5℃以下
- 3 液卵 — 8℃以下
- 4 食肉・鯨肉 — 15℃以下

問 1 4 食品取扱者および調理従事者の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を、調理室内に持ち込まない。
- 2 調理室内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ない。
- 3 加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄および消毒を行う。
- 4 腸管出血性大腸菌保菌者は、下痢などの症状が出ていなければ調理に従事してもよい。

6 製菓理論および実技

問1 甘味料に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

精製糖であるが、味は濃厚で、粒子は細かく固まりやすいのでビスコ（転化糖の一種）をかけて固まりを防いでいる。また、モラセス（焦げ蜜）をかけて特徴付けている。

- 1 白双糖
- 2 グラニュー糖
- 3 中双糖
- 4 三温糖

問2 砂糖に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ショ糖は、ブドウ糖と乳糖からなる二糖類である。
- 2 転化糖は、保水性が高く、コクのある甘味を持つ。
- 3 ショ糖は、水に溶解しやすい性質を持っている。
- 4 転化糖の含有率が高い糖は、加熱した際に「メイラード反応」や「カラメル化」を起こしやすい。

問3 小麦粉に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉の主成分はでんぷんである。
- 2 小麦粉のたんぱく質はグルテニン、グリアジンが主成分である。
- 3 薄力粉よりも強力粉のほうが、グルテンの量が少ない。
- 4 胚乳純度の高いものほど、白度も高く、加工性も優れ、上級的小麦粉である。

問4 でんぷんに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 もち米のでんぷんは、アミロースが100%である。
- 2 糊化したでんぷんは消化吸収されにくい。
- 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 一般的に粒子の小さいでんぷんは吸湿性が大きい。

問5 米粉に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 羽二重粉は、もち精白米を水洗いし、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である。
- 2 上新粉は、もち精白米を水洗い、乾燥して製粉したものである。
- 3 道明寺粉は、もち精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して砕いたものである。
- 4 餅粉は、もち精白米を水洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉したものである。

問6 鶏卵に関する記述について、() に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(A) の中には、強い (B) 力を持つ「レシチン」が含まれているため、(A) を配合した生地では、中に含まれる水分と油脂をうまく (B) させることができる。

(A) (B)

- 1 卵白 — 酸化
- 2 卵白 — 乳化
- 3 卵黄 — 酸化
- 4 卵黄 — 乳化

問7 油脂に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油脂は、脂肪酸とグリセリンが結合したエステルである。
- 2 ショートニングは可塑性範囲が広く、温度が少々変わっても硬さがあまり変わらない。
- 3 生地 of 混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のショートニング性という。
- 4 油脂の変敗を促進させるものは、熱、光、金属などである。

問8 牛乳および乳製品に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乳糖の甘味は、ショ糖よりも低い。
- 2 練乳は、牛乳を濃縮したもので、独特の風味がある。
- 3 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生ずる。
- 4 牛乳に含まれる無機質成分は、ナトリウム、鉄が多い。

問9 バターに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バターは、小麦粉生地の中で薄い膜状に広がり、グルテンがつながって網目構造を作るのを促進する。
- 2 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- 3 バターが良好な可塑性を示す温度範囲は13～18℃程度である。
- 4 バターは、原料乳の中に含まれている乳脂肪を濃縮・固化したものである。

問 1 0 チョコレートに関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 純チョコレートは、融点の調節とテンパリング操作を行いやすくする特徴を持っている。
- 2 チョコレートを口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶ける性質があるのは、カカオバターの特徴による。
- 3 ココアはカカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾して、カカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- 4 チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特の艶が消える現象をブルームという。

問 1 1 果実に関する記述について、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 リンゴは、自らエチレングスを生成し、ほかの果実の熟成を遅らせる。
- 2 西洋ナシは日本ナシと比べ、シャリシャリとした食感の源である果肉の石細胞が少ない。
- 3 柿は、核果類である。
- 4 アンズの果肉は種から離れにくく、軟化しにくい。

問 1 2 ナチュラルチーズの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。

(ナチュラルチーズ) (分類)

- 1 カッテージチーズ — セミハード
- 2 カマンベールチーズ — 白カビ
- 3 ゴルゴンゾーラ — 青カビ
- 4 クリームチーズ — フレッシュ

問 1 3 凝固材料に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類である。
- 2 寒天がゲル化したものは、ほかの凝固剤と比較して離水しやすく、食感も硬い。
- 3 カラギーナンは、牛や豚の骨や皮を原料とした高たんぱく質のコラーゲンが主成分である。
- 4 ゼラチンは、酸味の強い果汁などを添加すると凝固力が弱まる。

問 1 4 種実類（ナッツ類）に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

ビターとスイートの2種類があり、ビターはエッセンスやリキュールに、スイートは食用のほか、製菓用、つまみなどに広く利用されている。洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツ類の中では群を抜いている。

- 1 ピスタチオ
- 2 ピーナッツ（落花生）
- 3 ウォールナッツ（くるみ）
- 4 アーモンド

問 1 5 酒の分類と原材料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。

- | | (分類) | | (酒) | | (原材料) |
|---|------|---|-------|---|-------|
| 1 | 醸造酒 | — | ブランデー | — | 果実 |
| 2 | 醸造酒 | — | ウォッカ | — | 麦 |
| 3 | 蒸留酒 | — | ラム | — | 糖蜜 |
| 4 | 蒸留酒 | — | ワイン | — | 果実 |

問 1 6 パン酵母に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酵母の成分はたんぱく質、炭水化物からなっているが、製造法などによって比率は異なる。
- 2 酵母は10℃以下ではほとんど活動せず、急冷（1分間に10℃以上）しない限りマイナス60℃でも死滅しない。
- 3 溶解した生酵母は、長時間おいてから使用すると良い。
- 4 酵母の発酵により生成されたアルコールは、酵母活性に対して抑制的に働く。

問 1 7 製パンの補助材料に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を促進する。
- 2 水に含まれている無機塩類などは、グルテンを引き締める働きをする。
- 3 モルトエキスの製パンでの効果には、風味、色付き、発酵持続性の強化がある。
- 4 イーストフードは少量でも効果が大きいので、正確に計量して生地均一に分散させなければならない。

問 1 8 乳化剤の主な機能に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水と油の表面張力を低下させ、均一に分散させる。
- 2 粉末状のものを混ざりやすく、沈殿を防止する。
- 3 たんぱく質や糖液の煮詰め時の泡立ちをよくする。
- 4 ソフトで口溶けをよくし、ボリューム感を出す。

問 1 9 次の補助材料のうち、増粘安定剤ではないものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-----------|--------|----------|----------|
| 1 キサンタンガム | 2 イスパタ | 3 アルギン酸塩 | 4 アラビアガム |
|-----------|--------|----------|----------|

※ 「製菓実技」(問20～問23まで)は、選択科目となっています。
「1 和菓子」、「2 洋菓子」、「3 製パン」のうち、いずれか1科目を選択して
解答してください。なお、解答用紙には選択科目の番号を必ず記入してください。

製菓実技 (1 和菓子)

問20 和菓子の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。

- 1 羊羹 — 流し物
- 2 桃山 — 蒸し物
- 3 求肥 — 練り物
- 4 最中 — おか物

問21 草餅の製法に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地 to 上新粉を使用する。
- 2 生地は砂糖を入れたほうが硬くなりにくい。
- 3 よもぎは、煮えムラを防ぐため水から煮る。
- 4 よもぎのアクを取り、色を鮮やかにするためには、煮上がりの際に重曹または天塩を入れる。

問22 一般的に卵を使用していない和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦饅頭
- 2 鮎焼き
- 3 栗饅頭
- 4 桃山

問 2 3 次の材料で作ることができる和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

上用粉	2 8 0 g
餅粉	8 0 g
浮粉	4 0 g
上白糖	5 2 0 g
水	5 2 0 g

- 1 ういろう
- 2 松風
- 3 どら焼き
- 4 艶袱紗

製菓実技 （2 洋菓子）

問 2 0 シューの製造に関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 シューの独特な形は、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。
- 3 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。
- 4 薄力粉を混ぜた生地は、あまり火を通さない方がよい。

問 2 1 一般的に卵を使用していない洋菓子として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 サブレ
- 2 パルミエ
- 3 バヴァロワ
- 4 マドレーヌ

問 2 2 バターケーキに関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 作り方には、シュガーバッタ法、フラワーバッタ法、オールインワン法がある。
- 2 バター生地は主に油脂のクリーミング性を利用して作る。
- 3 バター生地は、スポンジ生地と比べて膨らみやすい。
- 4 バターと砂糖を泡立てて、全卵を加え分離してきたら、少し卵を温めるとよい。

問 2 3 コンフィズリーに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 コンフィズリーは、砂糖を主材料とする菓子や、砂糖の特性を生かして作られる菓子類である。
- 2 パート・ド・フリュイは、使用するフルーツピューレによって、煮詰め温度が変わるので注意が必要である。
- 3 キャラメル一般的な材料は、生クリーム、牛乳、グラニュー糖、食塩である。
- 4 ギモーブの生地は軽さを出すために、ミキサーでしっかりと泡立てる。

製菓実技 （3 製パン）

問 2 0 製パン工程に関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 ミキシングの水切れ段階になると、生地には弾力が出て、くっつかなくなる。
- 2 分割するときは、生地が乾かないように、ビニールや布をかけておくとよい。
- 3 手成型によるガス抜きが不十分な場合、内相が大小の不均一な気泡になる。
- 4 ホイロでは、製品容積の 1 0 0 % まで膨張させる。

問 2 1 製パン法に関する記述について、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 直捏法は、スポンジ法ともいう。
- 2 直捏法は、機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 3 中種法は、製品の保存性がよく、老化が遅い。
- 4 中種法は、工程所要時間が短い。

問 2 2 ブリオッシュに関する記述について、（ ）に入る組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

バターの配合が強力粉の（ A ）%、水の代わりに卵で仕込むフランスの代表的なヴィエノワズリーである。パサつきは（ B ）（たんぱく凝固）の影響が大きく、（ B ）を省くとパサつかなくなる。

（ A ） （ B ）

- 1 5 0 — 卵白
- 2 5 0 — 卵黄
- 3 2 0 — 卵白
- 4 2 0 — 卵黄

問 2 3 次の基本配合（ベーカースパーセント）から作られるパンとして、正しいものを1つ
選びなさい。

強力粉	9 0 %	薄力粉	1 0 %	パン酵母（生）	3 %
イーストフード	0 . 1 %	食塩	1 . 7 %	砂糖	1 2 %
卵（中身）	1 3 %	バター	1 5 %	水	4 5 %

- 1 バターロール
- 2 ベーグル
- 3 フォカッチャ
- 4 クロワッサン