

# 令和 6 (2024) 年度 製菓衛生師試験問題

指示があるまで開けてはいけません

試験問題は、表紙を含め 13 枚です。最終ページは、22 ページです。  
試験開始後、試験問題の枚数とページ数をまず確認してください。

- 菓子製造技能士の技能検定合格証書の有無について、解答用紙の「有」又は「無」のいずれかを○で囲んでから問題の解答を始めてください。なお、菓子製造技能士の1級又は2級の資格を有する場合は、製菓理論及び実技の科目が免除されます（事前に確認済の対象者のみが該当）。
- 問 55 から問 60 までは選択問題です。解答用紙の「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかの分野を○で囲み、その○で囲んだ分野の選択問題を解答してください。なお、いずれの分野も○で囲まれていない場合は、点数になりません。

## 【注意事項】

- 1 この試験問題は、問 1 から問 60 までの 60 問です。
- 2 解答用紙に受験番号（4桁の数字）を忘れずに記入してください。
- 3 各問題に対する正解は1つです。問題1問につき、ア～エの1つのみを解答用紙に記入してください。2つ以上記入すると点数になりません。
- 4 解答は、鉛筆ではっきりとていねいに記入してください。また、解答を訂正するときは、元の解答を消しゴムで完全に消してから、改めて解答を記入してください。解答が解読困難と判断された場合は、点数になりません。
- 5 試験開始後1時間を経過した11時から11時50分までは、途中退室を認めません。途中退室を希望する場合は、手を挙げて監督員の指示に従ってください。指示があるまでは、退室できません。
- 6 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 7 合格者の発表は、令和6(2024)年9月4日(水)午前11時から、栃木県庁本館正面道路東側屋外歩道沿いの掲示場、各健康福祉センター、宇都宮市保健所及び栃木県公式ホームページで合格者の受験番号の掲示により行います。  
なお、掲示期間は、令和6(2024)年10月3日(木)までです。

栃 木 県

# 衛生法規

問1 次の「製菓衛生師法」に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 製菓衛生師の免許を受けた者でなければ、菓子製造業に従事してはならない。
- イ 製菓衛生師の免許の申請書は、本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- ウ 製菓衛生師は、免許証を失ったときは、免許を与えた都道府県知事に免許証の再交付を申請することができる。
- エ 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であっても、その免許を取り消すことができない。

問2 次の「製菓衛生師法」第1条の 、 にあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

この法律は、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

を向上させ、もって  の向上及び増進に寄与することを目的とする。

	(A)		(B)
ア	技術	—	生活衛生
イ	技術	—	公衆衛生
ウ	資質	—	生活衛生
エ	資質	—	公衆衛生

問3 次のうち、「食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進すること」を目的とする法律として、正しいものはどれか。

- ア 食品安全基本法
- イ 食品衛生法
- ウ 食品表示法
- エ 食育基本法

# 公衆衛生学

問4 次の「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)に規定されている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。

	(分類)		(感染症名)
ア	一類感染症	—	新型コロナウイルス感染症
イ	二類感染症	—	エボラ出血熱
ウ	三類感染症	—	腸管出血性大腸菌感染症
エ	五類感染症	—	日本脳炎

問5 次の「日本国憲法」第25条の **A** ～ **C** にあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「すべて国民は、健康で **A** な最低限度の生活を営む権利を有する。」「国は、すべての生活部面について、**B**、社会保障及び **C** の向上及び増進に努めなければならない。」

	(A)		(B)		(C)
ア	文化的	—	社会福祉	—	公衆衛生
イ	理想的	—	児童福祉	—	公衆衛生
ウ	理想的	—	社会福祉	—	保健衛生
エ	文化的	—	児童福祉	—	保健衛生

問6 次の感染症の予防対策とその内容の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(感染症の予防対策)		(内容)
ア	感染源対策	—	感染症に対する抵抗力を高める
イ	感染経路対策	—	予防接種
ウ	感受性対策	—	発病者の早期発見と治療
エ	感染経路対策	—	標準予防策の徹底(手洗いの励行、血液や排泄物には直接触れない)

問7 次の公衆衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 地域保健法に基づく保健所は、地域の実情に応じて国が設置している。
- イ 公衆衛生行政は、一般に、地域での生活を対象とした一般公衆衛生行政（地域保健行政）と労働の場を対象とした環境保健行政の2つである。
- ウ 一般公衆衛生行政（地域保健行政）は、住民への健康相談支援を中心とした対人保健領域と、医療施設の制度や生活環境衛生に関する対物保健領域とに大別される。
- エ 一般公衆衛生行政（地域保健行政）を担う保健所の基本業務には、生活保護に関することが含まれる。

問8 次の疾病統計をもとにした健康指標のうち、「ある時点でのその集団における病気にかかっている者の割合」として、正しいものはどれか。

- ア 有病率
- イ 罹患率
- ウ 受療率
- エ 通院者率

問9 次の環境と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 空気は、窒素（約78%）、酸素（約21%）、アルゴン（約0.9%）、炭酸ガス（約0.04%）及びその他の微量成分を組成として含む。
- イ 室内の快適な温湿度の目安は、一般に温度は17～28℃、湿度は40～70%といわれている。
- ウ 密閉した室内で火を使う際、室内の酸素濃度が低下して不完全燃焼が進み、一酸化炭素濃度が急激に増加すると、頭痛に続き、吐き気、めまい等の中毒症状を起す。
- エ JIS（日本工業規格）の照度基準では、一般の製造工場での通常の視作業に必要な照度は、100ルクス（lx）である。

問10 次のうち、「環境基本法」で典型7公害として規定されていないものはどれか。

- ア 大気汚染
- イ オゾン層の破壊
- ウ 騒音
- エ 水質汚濁

問1 1 次のうち、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断における検査項目として、誤っているものはどれか。

- ア ウエスト周囲径（腹囲）
- イ 空腹時血糖
- ウ 血圧
- エ 尿酸値

問1 2 次のうち、「水道法」で規定されている水道水の水質基準において、検出されてはならないものはどれか。

- ア 鉛及びその化合物
- イ 大腸菌
- ウ フッ素及びその化合物
- エ ベンゼン

# 食 品 学

問 1 3 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 牛乳は、80%以上が水分である。
- イ 牛乳は、ほとんどの栄養成分を含んでおり、特に鉄、ビタミン C が豊富である。
- ウ 牛乳に含まれるたんぱく質の約 80%は、乳清たんぱくである。
- エ 日本では、牛乳を産生する牛の 90%以上がジャージー種である。

問 1 4 次の豆類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 大豆は、生では消化が悪く、トリプシンインヒビターが含まれているため、加熱するなどして利用する必要がある。
- イ 納豆は、生の大豆に納豆菌を接種し発酵させたものである。
- ウ あずきは、脂質を多く含むが、たんぱく質はほとんど含まない。
- エ そら豆は、はるさめの主な原料豆である。

問 1 5 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 砂糖の主成分は、ブドウ糖と果糖が 1 分子ずつ結合した非還元糖の一種である。
- イ 砂糖類は、白く精製するほどカルシウムや鉄の含量が少なくなる。
- ウ キシリトールには、抗う蝕性や整腸作用がある。
- エ サッカリンやアスパルテームなどの人工甘味料は、エネルギーは少ないが、その他の栄養成分を豊富に含む。

問 1 6 次のイモ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア サツマイモ（甘藷<sup>かんじょ</sup>）には、ビタミン B<sub>1</sub> やカロテンが含まれるが、ビタミン C は含まれない。
- イ サトイモに特有の粘性は、グルコマンナンとたんぱく質との結合によるものである。
- ウ ジャガイモ（馬鈴薯<sup>ばれいしょ</sup>）の発芽時の芽や緑変した皮には、ソラニンやチャコニンなどの毒素が含まれる。
- エ コンニャクイモから得られるでんぷんをタピオカという。

問17 次の穀類及びその加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 米の保存方法としては、もみ米貯蔵が最良で、次いで玄米貯蔵であり、白米として貯蔵しないことが原則である。
- イ 薄力粉は、強力粉に比べて、たんぱく質の含有量が多い。
- ウ えん麦は、オートミールの原料であり、小麦などの他の穀類と比較して、たんぱく質、脂質、食物繊維が多い。
- エ トウモロコシには、甘味種や爆裂種がある。

問18 次のアレルギーとして表示が義務づけられている特定原材料8品目のうち、

**A** にあてはまるものはどれか。

— 特定原材料8品目 —

えび、かに、 **A**、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

- ア キウイフルーツ
- イ 牛肉
- ウ くるみ
- エ ごま

# 食 品 衛 生 学

問 1 9 次の HACCP (ハサップ) に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品の安全衛生に関する危害発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- イ 作業や措置等の実施記録を必要としない、画期的な食品の衛生管理方法である。
- ウ HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが定められている対象は、従業員 50 人以上の大規模事業者であり、従業員 50 人未満の小規模事業者は対象外となる。
- エ HACCP を実施する上では、一般的衛生管理プログラムの整備、実行は不要であるため効率的である。

問 2 0 次のウェルシュ菌及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 人の腸管内に常在する好気性細菌であり、発育に酸素が必要である。
- イ 芽胞を形成せず、熱に弱いので、通常の調理で十分死滅させることができる。
- ウ 加熱調理した食品を保存する場合は、速やかに冷却 (30 分以内に中心温度 20℃ 付近まで、又は 60 分以内に中心温度 10℃ 付近まで) することが必要である。
- エ 食中毒としては、鶏の刺身のほか、焼き鳥、バーベキュー、牛や豚の内臓などの加熱不足を原因とするものが多いのが特徴である。

問 2 1 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 紫じその葉を梅干しの着色の目的で使用する場合は、食品添加物には該当しない。
- イ すべての食品添加物に、使用基準が定められている。
- ウ 加工助剤、キャリアオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物については、食品への表示が免除される。
- エ 着色料には天然着色料と合成着色料があり、天然着色料は、食品への表示が免除される。

問 2 2 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品に付着し、増殖しながらシガトキシンという毒素を産生する。
- イ 産生する毒素は熱に弱いので、通常の加熱調理で無毒化され、食中毒を予防することができる。
- ウ 人の鼻腔内や、特に化膿巣に濃厚に存在し、調理の最終工程に「握る」などの手指による作業がある際には十分な注意が必要である。
- エ 黄色ブドウ球菌による食中毒の代表的な症状として、発熱が含まれる。

問23 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 低温貯蔵法（冷蔵・冷凍法）では、食品を低温で保存することにより、細菌を死滅させることができる。
- イ 乾燥法の1つである真空凍結乾燥（フリーズドライ）には、食品の組織や風味の損失が少ないという特徴がある。
- ウ 酢漬け法では、酢酸などの酸性溶液に漬けることで、食品の pH が高くなり、有害微生物の増殖を抑制する。
- エ 放射線照射法は、アルファ線を食品に照射する方法であり、日本では香辛料、野菜、冷凍魚介類などの殺菌法として活用されている。

問24 次の食中毒原因細菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア サルモネラ属菌は、熱に強いので、75℃で1分以上加熱しても死滅しない。
- イ カンピロバクター・ジェジュニ/コリが産生するベロ毒素（VT）は、激しい腹痛と出血性腸炎を起こす。
- ウ セレウス菌は、主に海水中に存在し、3%前後の塩分を好む。
- エ ボツリヌス菌は、酸素のない環境でのみ増殖する。

問25 次の消毒に使用する化学薬品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア アルコールは、濃度が80%のものより、100%のものの方が消毒力が強い。
- イ 希釈後の次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇又は日光等の影響で有効塩素量が減少し効力が弱くなるので、希釈は原則として使用の都度行う。
- ウ 逆性石けんは、洗浄力が強いが、殺菌力はほとんどない。
- エ クレゾール石けん液は、無臭で毒性が低いため、食品の取り扱い施設における消毒に適している。

問26 次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 牡蠣<sup>かき</sup>などの二枚貝の体内で増殖する。
- イ ノロウイルスには、食品を媒介する性質（食中毒）と、人から人へうつる性質（感染症）がある。
- ウ 消毒には、アルコールによる方法が最も効果的である。
- エ ノロウイルスによる食中毒は、特に夏期に多く発生する。

問27 次の自然毒及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア フグの卵巣や肝臓などには、アフラトキシンという猛毒が存在する。
- イ まひ性貝毒による食中毒は、ムラサキイガイやホタテガイなどの二枚貝に含まれるワックスが原因である。
- ウ こうじかびの一部が産生するテトロドトキシンは、食中毒の原因となり、発がん性が強い。
- エ 東南アジアから輸入される雑豆には、青酸（シアン）化合物を含んでいるものがあるが、製造基準を遵守することにより生餡の原料として使用することができる。

問28 次のうち、食中毒の分類とその病因物質の組合せとして、誤っているものはどれか。

(分類)	(病因物質)
ア 細菌性食中毒	ー 腸炎ビブリオ
イ 化学性食中毒	ー ヒスタミン
ウ 自然毒食中毒	ー ソラニン
エ ウイルス性食中毒	ー サルコシステイス・フェアリー

問29 次のうち、急速に約 75℃に加熱し 15 秒間保持した後に急冷する牛乳の殺菌方法として、正しいものはどれか。

- ア 高温短時間殺菌法
- イ 超高温瞬間殺菌法
- ウ 低温殺菌法
- エ 加圧加熱殺菌法

問30 次のうち、食品を取り扱う人の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- ア 病原菌の保菌者でないことを確認するために、定期的に検便をする必要がある。
- イ 腸管出血性大腸菌の保菌者であることが判明した場合は、その症状が消失するまで直接食品を取り扱うことは避ける。
- ウ 作業前には、手指の爪は短く切り、指輪や腕時計を外してから手洗いを行う。
- エ 作業場内では、衣服や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避ける。

# 栄 養 学

問 3 1 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア エネルギー源として 1g で 9kcal (キロカロリー) のエネルギーを有する。
- イ 不溶性食物繊維は、保水性が高く、消化液を吸い込んでかさが増し、ぜん動運動を起こして排便を促進する。
- ウ エネルギーとして消費するには、ビタミン C が必要である。
- エ 日本人の食事摂取基準 (2020 年版) では、エネルギー産生栄養素バランスとして、1 歳以上で総エネルギーの 20~30% が目標量として示されている。

問 3 2 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 構成成分である脂肪酸は、二重結合を持つ飽和脂肪酸と、二重結合を持たない不飽和脂肪酸に分けられる。
- イ 必須脂肪酸であるリノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸、アラキドン酸は、いずれも人の体内で合成される。
- ウ 植物油に多い多価不飽和脂肪酸には、血中 LDL コレステロール上昇作用がある。
- エ LDL コレステロールは、運動不足などにより過剰になると、動脈硬化の原因となるため、悪玉コレステロールと呼ばれている。

問 3 3 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。

- ア アミノ基には、必ず窒素が含まれる。
- イ 筋肉、髪の毛、酵素などの主成分である。
- ウ 複合たんぱく質であるヘモグロビン (血色素) は、銅を含む。
- エ 誘導たんぱく質であるゼラチンは、コラーゲンを熱水で変性させ抽出したものである。

問 3 4 次のビタミンとその主な欠乏症に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(ビタミン)		(主な欠乏症)
ア ビタミン A	—	夜盲症
イ ビタミン D	—	高カルシウム血症
ウ ビタミン B <sub>1</sub>	—	脚気
エ 葉酸	—	巨赤芽球性貧血

問35 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 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。
- イ 幼児期は、1歳から学齢に達する前までであり、体重当たりの食事摂取基準は成人より少なく設定されている。
- ウ 成人期は、一般に多種・多様・多忙な生活が営まれることから、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。
- エ 高齢期では、味覚や消化能力の低下などにより栄養素の不足になりやすいため、食事は塩分を濃くして食べやすくする。

問36 次の糖尿病に関する記述の **A**、**B** にあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

日本の糖尿病患者の多くは、**A** を主因とする2型であり、**B** に発症することが多い。

- |   | (A)    | — | (B) |
|---|--------|---|-----|
| ア | 自己免疫疾患 | — | 若年期 |
| イ | 肥満     | — | 若年期 |
| ウ | 自己免疫疾患 | — | 成人期 |
| エ | 肥満     | — | 成人期 |

# 製菓理論

問37 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ワインは、ブドウの果汁を絞り発酵させた醸造酒である。
- イ 紹興酒は、米からつくられる醸造酒である。
- ウ ラム酒は、糖蜜からつくられる蒸留酒である。
- エ キルシュワッサーは、ワインをベースにした混成酒である。

問38 次のゼラチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 海藻の紅藻類であるテングサ、オゴノリから作られる。
- イ 主成分は、食物繊維（アガロースやアガロペクチンなどの多糖類）である。
- ウ 温水に溶解すると粘性を持った溶液となり、冷却すると弾性を持ったゲルになる。
- エ ゲル強度は、寒天の10倍程の硬い弾力性を持つ。

問39 次のでんぷんのうち、アミロースを含まないものはどれか。

- ア 糯米
- イ 小麦
- ウ タピオカ
- エ 粳米

問40 次のでんぷんの加工適性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア でんぷんに水を加えて加熱すると全体が糊状になり、これを $\beta$ でんぷんと呼ぶ。
- イ でんぷんの老化を防ぐには、糊化されたでんぷんを急速に脱水乾燥させることが必要である。
- ウ でんぷんの中で、最も膨化力（%）が小さいのは糯米である。
- エ 一般的に粒子の小さいでんぷんは吸湿性が大きい。

問41 次のうち、非糖質甘味料として、誤っているものはどれか。

- ア トレハロース
- イ 甘草（リコリス）
- ウ ソーマチン
- エ サッカリンナトリウム

問4 2 次の砂糖のうち、灰分（無機質の総量）の含有率が最も高いものはどれか。

- ア 白双糖
- イ グラニュー糖
- ウ 黒砂糖
- エ 上白糖

問4 3 次の米粉、原料米及び処理方法に関する語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

(米粉)		(原料米)		(処理方法)
ア 上新粉	－	<sup>もち</sup> 糯米	－	糊化したもの
イ 白玉粉	－	糯米	－	生のまま
ウ 求肥（牛皮）粉	－	<sup>うるち</sup> 粳米	－	糊化したもの
エ 焼みじん粉	－	粳米	－	生のまま

問4 4 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 牛乳は、その成分や細菌数などについて、食品衛生法に基づき一定の規格が定められている。
- イ 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい性質を持っている。
- ウ クリームは、ショ糖が40%以上含まれているので防腐力に優れ、保存性が高い。
- エ チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらに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。

問4 5 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、温度に対する物性変化が少ない。
- イ 純チョコレートは、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。
- ウ 準チョコレートは、カカオバターに似た物性を持つ食用脂肪をカカオ分に混合することによって、季節に応じて融点が調節されている。
- エ ブルームとは、口腔内で異物感がなく、とろける感じを出すことである。

問46 次の果実とその種類の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(果実)		(種類)
ア リンゴ、ナシ	—	仁果類
イ ミカン、レモン	—	準仁果類
ウ イチゴ、メロン	—	核果類
エ バナナ、パイナップル	—	熱帯果物類

問47 次の種実類のうち、白、黒、茶の3種があり、白及び茶は主として製油原料に、黒は主として煎って食用にされるものはどれか。

- ア アーモンド
- イ カシューナッツ
- ウ ごま
- エ 松の実

問48 次のうち、小麦粒の約83%を占めており、糖質、たんぱく質などが主成分で、粒の中心部と周辺部では各成分の含有量に差がある部位として、正しいものはどれか。

- ア せんもう 茸毛
- イ 表皮
- ウ 胚芽
- エ 胚乳

問49 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 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約80%を占める。
- イ 用途別分類における中力粉は、たんぱく質含量が11.5~12.5%で、主な用途としてマカロニやスパゲッティがある。
- ウ 品位別分類における特等粉は、繊維質が0.4~0.7%、灰分が0.45~0.60%である。
- エ グルテンの量が多く、練った際に強い網状の組織を形成する強力粉は、カステラ、饅頭などに適している。

問50 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 一般に1個当たり60g前後のものが多く、卵殻10~12%、卵白26~33%、卵黄45~60%の重量比率からなる。
- イ 卵白に含まれるたんぱく質であるオボトランスフェリンとオボグロブリンは、起泡力に特に優れている。
- ウ 卵黄は、58~60℃で完全に凝固する。
- エ 卵白は、温度が高いほど起泡性が悪くなるが、泡の安定性は良くなる。

問51 次の膨脹剤及びそのガス発生基剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 一般に菓子の膨化組織は、高温により形成されるので、100℃以上で多量のガス発生をするものが望ましい。
- イ イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらにでんぷんなどの緩和剤を加えて混合したものである。
- ウ 炭酸水素ナトリウムは、ガスの発生が低温から高温までほぼ一定であり、80℃までに約75%のガスが発生する。
- エ 塩化アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムと併用すると、ガス発生が100℃まで持続する。

問52 次のうち、乳化剤でないものはどれか。

- ア レシチン
- イ ショ糖脂肪酸エステル
- ウ エリソルビン酸
- エ グリセリン脂肪酸エステル

問53 次の油脂の加工適性とその性質に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (油脂の加工適性)  | (性質)                                  |
|------------|---------------------------------------|
| ア 可塑性      | — 油脂の変敗に関わる性質                         |
| イ ショートニング性 | — 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質               |
| ウ クリーミング性  | — 生地 <sup>かそ</sup> の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質 |
| エ フライング性   | — 製品にサクサクとしたもろい食感を与える性質               |

問54 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 水溶性香料は、揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- イ 油性香料は、クラウディー又はコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれるものの2種類がある。
- ウ 粉末香料は、そのままでは全くにおいを感じないか感じてみてもわずかであるが、口に入れたり水に溶かすと強においを感じる。
- エ 乳化性香料は、耐熱性を有するため水溶性香料の代わりに使用することや、水の多いものには使用できない油性香料の代わりに用いることができる。

## 【選択問題】実技（和菓子）

問55 次のうち、生餡における水分の割合として、正しいものはどれか。

- ア 20%前後
- イ 40%前後
- ウ 60%前後
- エ 80%前後

問56 次のうち、一般的な配合として原材料に薄力粉を使用するものはどれか。

- ア き み し ぐ れ  
黄味時雨
- イ つ や ぼ し き ん ぎ ゃ く  
艶干錦玉
- ウ すあま（寿甘）
- エ つ や ぶ く き  
艶袱紗

問57 次の和菓子とその分類の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (和菓子)                       | (分類)  |
|-----------------------------|-------|
| ア だら焼き                      | — 平鍋物 |
| イ <small>う いろ う</small> 外郎  | — 流し物 |
| ウ おはぎ                       | — 餅物  |
| エ <small>せ つ べ い</small> 雪平 | — 練り物 |

問58 次のうち、一般的な配合として、卵白を使用するものはどれか。

- ア み ず よ う か ん  
水羊羹
- イ よ し の か ん  
吉野羹
- ウ き ん ぎ ゃ く か ん  
錦玉羹
- エ あ わ ゆ き か ん  
淡雪羹

問59 次のうち、餡の含糖率（%）を求める算出式として、正しいものはどれか。

- ア (加えた砂糖の重量÷練り上がり餡の重量) × 100
- イ (加える砂糖の重量÷生餡の重量) × 100
- ウ (練り上がり餡の重量÷加えた砂糖の重量) × 100
- エ (生餡の重量÷加える砂糖の重量) × 100

問60 次の製餡（水漬けしてから煮る方法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 水漬け後の豆は、容積で原形の約2.5倍、重量で約2倍となる。
- イ 餡の色や香りは、洗切りを行うタイミングや回数で異なってくる。
- ウ 軟らかく煮上げた豆は、60～80メッシュのフルイ（又は製餡機）を使用して表皮と餡粒子に分ける。
- エ 餡練りの工程では、基本的に弱火で加熱を行うことで、なめらかで口溶けの良い餡ができる。

## 【選択問題】実技（洋菓子）

問55 次の洋菓子とその生地<sup>の</sup>製法に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(洋菓子)	(生地 <sup>の</sup> 製法)
ア シュー・ア・ラ・クレーム、エクレール	－ 凝固生地
イ ブリオッシュ、クロワッサン	－ 練り生地
ウ スポンジケーキ、パウンドケーキ	－ 気泡（起泡）生地
エ ラング・ド・シャ、パート・サブレ	－ 堅果生地

問56 次のうち、一般に□内の配合で作られる洋菓子はどれか。

アーモンドパウダー	100g	] タン・プル・タン
粉糖 (A)	100g	
粉糖 (B)	200g	
薄力粉	100g	
卵白	180g	
焦がしバター	75g	

- ア ケーク・オ・フリユイ
- イ フィナンシェ
- ウ マドレーヌ
- エ パルミエ

問57 次のうち、生地がパート・ルヴェでないものはどれか。

- ア クリストシュトレン
- イ サヴァラン
- ウ タルト・シブースト
- エ ブリオッシュ・ア・テット

問58 次のうち、一般に□内のクレーム・パティシェールの配合の（ A ）にあてはまる数値はどれか。

牛乳	1,000g
卵黄	200g
砂糖	( A ) g
薄力粉	40g
コーンスターチ	40g
ヴァニラビーンズ	1本

- ア 20
- イ 40
- ウ 200
- エ 400

問59 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述について、その名称として正しいものはどれか。

45℃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）を加えて温度を下げ、最終温度を32℃にする（ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは30℃）。

- ア フレーク法（種つけ法）
- イ タブリエール法
- ウ 水冷法
- エ オールインワン法

問60 次のグラス（氷菓）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ソルベは、一般的に、リキュールや果汁などに乳製品や卵、シロップを混ぜ、攪拌、凍結させたものである。
- イ グラス・ア・ラ・クレームは、生クリーム、牛乳、砂糖を基本に、ヴァニラや果物等を加えて、攪拌、凍結させたものである。
- ウ パルフェは、ボンブ生地（卵黄＋砂糖）を作り、泡立てクリームを混ぜたものである。
- エ グラニテは、ソルベから派生したもので、中に細かい氷粒を多く含んでいる。

## 【選択問題】実技（製パン）

問55 次のうち、一般に□内の基本配合（ベーカース・パーセント）で作られるパンはどれか。

強力粉	100%
パン酵母（生イースト）	4%
食塩	2%
砂糖	12%
卵	65%
バター	50%

- ア バターロール（ストレート法）
- イ ブリオッシュ・ア・テット（オーバーナイト法）
- ウ チャバッタ（ビガ種法）
- エ パン・ド・カンパーニュ（レーズン種法）

問56 次の製パン工程のミキシングにおける生地の変化に関する記述のうち、結合段階の説明として、正しいものはどれか。

- ア 生地が粘着状になり、流動性を帯びる。
- イ 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- ウ 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- エ 材料が雑然と混じった状態になる。

問57 次の各種パンの製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ベーグル（ノータイム法）では、生地は90℃で片面1分ずつボイルする。
- イ クロワッサン（オーバーナイト法）では、生地をバターを包んでから成形するまでは、時間をあけずに連続して作業を行う。
- ウ フランスパン（ディレクト法）では、一般的に0.4%のパン酵母（インスタントイースト）を使用する。
- エ カイザーゼンメル（ノータイム法）では、型押しした生地は、表面を下にして発酵させる。

問58 次のうち、クロワッサン（オーバーナイト法）の一般的なホイロの設定温度はどれか。

- ア 5℃
- イ 15℃
- ウ 28℃
- エ 38℃

問59 次の記述のうち、イングリッシュマフィン（ストレート法）の説明として、誤っているものはどれか。

- ア 水分の多いイースト生地を平らな円形にして、天板で両面を軽く焼いた小型のパンである。
- イ ベーキングパウダーは発酵を短縮し、特有のクラムの粗さと食感を得るためにイーストとの併用とする。
- ウ 独特の風味を出すため、焼成前に表面にデュラム粉をまぶす。
- エ 食べるときにはパン切りナイフは使用せず、フォークなどで筋目を入れ、半分に引き裂いてから再焼成することで、独特の香りが生まれる。

問60 次の焼成における焼減率を求める式の **A**、**B** にあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

$$\text{焼減率 (\%)} = \frac{\text{A} - \text{B}}{\text{A}} \times 100$$

- |   | (A)       |   | (B)       |
|---|-----------|---|-----------|
| ア | 窯入れ前の生地重量 | － | 窯出し後の製品重量 |
| イ | 窯入れ前の生地体積 | － | 窯出し後の製品体積 |
| ウ | 窯出し後の製品重量 | － | 窯入れ前の生地重量 |
| エ | 窯出し後の製品体積 | － | 窯入れ前の生地体積 |