

令和 8 (2026) 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、途中退室を認めます。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 8 (2026) 年 9 月 2 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 8 (2026) 年 10 月 2 日(金)までです。

栃 木 県

衛生法規

問1 次の「製菓衛生師法」第1条の ～ に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

この法律は、製菓衛生師の 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		C
ア	要件	—	技術	—	公衆衛生
イ	要件	—	資質	—	食品衛生
ウ	資格	—	技術	—	食品衛生
エ	資格	—	資質	—	公衆衛生

問2 次のうち、「製菓衛生師法」施行令第2条で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はどれか。

- ア 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）
- イ 住所
- ウ 性別
- エ 免許の取消しに関する事項

問3 次のうち、食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 飲食に起因する衛生上の危害の発生防止には、飲食行為に影響を及ぼす器具や容器包装は含まない。
- イ 化学的合成品といわゆる天然添加物の如何を問わず、添加物として使用される物は都道府県知事の指定を受けなければならない。
- ウ この法で営業とは、農業及び水産業における食品の採取業を含む。
- エ 平成 15 年の法改正により、食品中に残留する可能性のある農薬等に対する規制がいわゆるポジティブリスト制度に移行された。

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 日本国憲法第25条には、国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めることが規定されている。
- イ 我々が社会生活を営んでいくためには、各個人はもとより社会全体が健康でなければならない。
- ウ 市町村保健センターは、疾病予防・健康増進・環境衛生・危機管理に関する公衆衛生活動の中心機関である。
- エ 保健所は、都道府県、政令市、特別区（東京23区）が設置する。

問5 次のWHO（世界保健機関）憲章の健康の定義に関する記述の 、 に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

健康とは、単に疾病や虚^{きよ}弱^{じやく}でないということではなく、肉体的・、並びに に完全に良好な状態である。

- | | A | B |
|---|-----|-------|
| ア | 精神的 | — 衛生的 |
| イ | 精神的 | — 社会的 |
| ウ | 文化的 | — 社会的 |
| エ | 文化的 | — 衛生的 |

問6 次の室内環境に関する記述の ～ に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

太陽光を取り入れることを といい、 では、学校、病院等の居室の が床面積に対する窓面積の割合で定められている。給食室、調理室の照度は労働安全衛生規則に従い、全体照明を ルクス以上に保つことが必要である。

- | | A | B | C |
|---|----|---------|-------|
| ア | 照明 | — 環境基本法 | — 150 |
| イ | 照明 | — 建築基準法 | — 500 |
| ウ | 採光 | — 環境基本法 | — 500 |
| エ | 採光 | — 建築基準法 | — 150 |

問7 次の生活環境に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 空気は、酸素約 78%、二酸化炭素約 0.03%、窒素約 21%及びその他の少量の気体でできている。
- イ 感覚温度は、気温と気流のみを考慮して、人間の温熱感覚の尺度として用いられるものである。
- ウ 一酸化炭素は、無色、無味、無臭の猛毒の気体である。
- エ 環境中の浮遊粒子状物質（SPM）の濃度は、近年大幅な上昇傾向にある。

問8 次の廃棄物処理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 廃棄物処理に関する施策の基本は、廃棄物の排出抑制（Reduce）、再利用（Reuse）、再資源化（Recycle）を柱とするもので、3R 政策といわれている。
- イ 資源の再利用を促進するために、家電リサイクル法が定められているが、テレビ、洗濯機などの資源は、市町村が回収することが義務付けられている。
- ウ 産業廃棄物は一般廃棄物と同様、市町村の責任で処理することが、廃棄物処理法により規定されている。
- エ 一般の家庭で排出される粗大ごみは、一般廃棄物に分類されない。

問9 次の大気汚染に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 光化学スモッグは、大気中の一次汚染物質である窒素酸化物や炭化水素（揮発性有機化合物）が太陽光の作用により反応し、オゾンなどのオキシダントが発生した状態をいう。
- イ ダイオキシン類は、無色で刺激臭がある気体であり、環境中で分解されやすく、人間の体内では特に筋肉組織に蓄積する。
- ウ 二酸化硫黄（SO₂）は硫黄酸化物の1つで、無色で刺激臭があり、イタイイタイ病の原因物質である。
- エ PM2.5 は、大気中に浮遊している直径 10μm 以下の微小粒子状物質である。

問10 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 感染症が発生するには、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件が必要である。
- イ 感受性対策は、各個人が疾病に対する抵抗力の向上を図ることであり、これには予防接種がある。
- ウ 体のなかに病原体をもっている、症状がなければ体外に病原体が排出されることはない。
- エ 母親の胎盤や産道、あるいは授乳を通して子どもへ感染する伝播様式を、垂直感染という。

問 11 次の寄生虫に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 回虫の卵は非常に抵抗力が弱く、塩漬けの漬物の中では死滅する。
- イ アニサキスは、第1宿主がオキアミ、第2宿主がサバ、アジなどの海産魚やイカ、最終的にイルカ、クジラに寄生する。
- ウ クドア属の寄生虫（クドア・セプテンブンクタータ）は、馬肉の生食により人に感染する。
- エ 胞子虫類の一種であるサルコシステイス・フェアリーは、ヒラメの生食により人に感染する。

問 12 次のプライマリー・ヘルス・ケア（アルマ・アタ宣言）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア WHO（世界保健機関）がオタワ憲章において提唱したものである。
- イ 「すべての人に医療を」を基本理念とした総合的な保健医療活動である。
- ウ 住民の主体性を重視するとともに、身近で適切な健康支援を総合的に行うものである。
- エ 生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進するものである。

食 品 学

問 13 次の肉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食肉処理（と殺）後に時間が経つと、自己消化によりやわらかくなると同時にうま味が増すことを肉の熟成という。
- イ 牛の肝臓には、豚の肝臓の約3倍の鉄が含まれている。
- ウ 成羊肉のマトン^{マトン}は、子羊肉のラムよりやわらかく、くさみが少ない。
- エ 鳥肉は、筋繊維が太く、脂質が多めである。

問 14 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア オリーブ油は、オレイン酸を多く含む。
- イ あまに油、えごま油は加熱で酸化しやすいので、生食向きである。
- ウ 魚油は多価不飽和脂肪酸を多く含むので、ほかの動物性油脂とは区別され、例外的に植物油と同等に扱われる。
- エ マーガリンの油脂含有率は、80%未満と定められている。

問 15 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア さといも特有の粘性は、アセチルマンナン（糖質）がたんぱく質と結合したものである。
- イ さつまいもは、急速に加熱するとアミラーゼが破壊され、甘味が増す。
- ウ こんにゃくいもは、難消化性多糖類（食物繊維）の1つであるグルコマンナンという糖質が主成分である。
- エ キャサバ（キャッサバ）には、ソラニン、チャコニンという毒性のあるアルカロイド配糖体がある。

問 16 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 白玉粉（寒ざらし粉）は、もち精米を水に浸して蒸し、干飯をつくってから砕いたものである。
- イ 納豆は、大豆を煮た後に麹菌を播種^{はしゅ}し、繁殖させてつくる。
- ウ 粳^{もみ}の重量に対する精白米の重量の割合を精白歩合^{ぶあ}い、または歩留まり^{ぶど}といい、精白米の歩留まりは、90%程度である。
- エ チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズに大別され、プロセスチーズはナチュラルチーズを原料にしてつくられている。

問 17 次の期限表示に関する記述の 、 に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。 が適用される食品の例として などがある。

	A		B
ア	消費期限	—	弁当、調理パン
イ	消費期限	—	生菓子類、バター
ウ	賞味期限	—	カップ麺、食肉
エ	賞味期限	—	牛乳、生卵

問 18 次のうち、遺伝子組換え食品の表示が義務づけられている農産物はどれか。

- ア　くるみ
- イ　ばれいしょ（じゃがいも）
- ウ　小麦
- エ　バナナ

食 品 衛 生 学

問 19 次の自然毒による食中毒の原因食品と主な有毒物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

原因食品		主な有毒物質
ア クサフグ	—	テトロドトキシン
イ ドクゼリ	—	アミグダリン
ウ イヌサフラン	—	アコニチン
エ ベニテングタケ	—	ソラニン

問 20 次の食品の特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品中の水分には自由水と結合水があり、微生物は結合水のみを利用する。
- イ 食品の腐敗や変敗の多くは、食品についての腐敗細菌が作用して起こる。
- ウ 食品の水分活性（Aw）が 0.6 以下になると、微生物の増殖が最も活発になる。
- エ 食品の糖質が分解してアルコールになることを酒の蒸留と呼ぶ。

問 21 次の食品の保存に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 放射線照射法は、国内では、じゃがいもの発芽防止の目的での使用に限り認められている。
- イ 加圧加熱殺菌法（レトルト殺菌法）では、一般的に中心温度 80℃で 4 分相当の加熱を行う。
- ウ 酢漬け法では、食品の pH が高くなることで、微生物の発育が阻止される。
- エ 缶詰法は、食品中のビタミン C を破壊することなく、長期保存することが可能である。

問 22 次の令和 6 (2024) 年の全国食中毒発生状況に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 細菌性食中毒で最も発生件数が多いのは、ウェルシュ菌によるものである。
- イ 食中毒による死者は 3 名であり、いずれも植物性自然毒の摂取によるものである。
- ウ ノロウイルスによる食中毒事件数は、9 月が最も多い。
- エ 食中毒の患者数は、細菌によるものがウイルスによるものより多い。

問 23 牛肉料理を摂取後 5 日で腹痛・血便を発症し、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）を呈した場合、食中毒の原因物質として最も疑われるものは、次のうちどれか。

- ア ボツリヌス菌
- イ サルモネラ属菌
- ウ セレウス菌
- エ 腸管出血性大腸菌 O157

問 24 次の黄色ブドウ球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 潜伏期間は 24～48 時間で、主に下痢や発熱を特徴とする毒素型の食中毒である。
- イ 産生する毒素は熱に弱いので、食品を再加熱することで安全に摂取することができる。
- ウ 手指による作業等により食品に付着すると、さかんに増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
- エ 人の腸管内に常在し、酸素がない状態でのみ発育する芽胞形成菌である。

問 25 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 カキなどの貝類や海水中などで増殖し、人の腸管内では増殖しない。
- イ 人に感染するためには 100 万個以上のウイルスを必要とする。
- ウ ウイルスに汚染された食材を原因とする食中毒が多く、調理従事者は食材からの感染を防止するため、ワクチン接種をすることが望ましい。
- エ 85～90℃で 90 秒以上の加熱で不活化する。

問 26 次のアニサキ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 マイナス 20℃で 24 時間以上の冷凍貯蔵又は 60℃で 1 分間の加熱で死滅する。
- イ 酸に対して抵抗性が低く、食酢で死滅する。
- ウ 魚介類の表面にのみ寄生するため、流水で十分に洗浄することで除去できる。
- エ 食中毒 1 事件あたりの患者数が多いため、令和 6 年の食中毒事件では、ノロウイルスより発生件数は少ないが患者数は多い。

問 27 次の物質名と食品添加物の種類（用途）の組合せのうち、誤っているものはどれか。

物質名		食品添加物の種類
ア あんそくこうさん 安息香酸	—	保存料
イ 亜硝酸ナトリウム	—	着色料
ウ サッカリンナトリウム	—	甘味料
エ L-アスコルビン酸類	—	酸化防止剤

問 28 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 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や果物の消毒には使用できない。
- イ 逆性石けん（陽イオン界面活性剤）は、殺菌力が非常に強いが、人に対する毒性は極めて弱い。
- ウ ノロウイルスの消毒には、アルコールが最も効果的である。
- エ クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスに効果がある。

問 29 次の器具、容器包装の原材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ゴム製品に酸化防止剤等の添加物を使用することは禁止されている。
- イ プラスチック製品は、耐熱性に優れ、150℃以上のオーブンでの加熱に適している。
- ウ 合成樹脂製の器具・容器包装には、ポジティブリスト制度が導入されている。
- エ アルミニウムは、他の金属に比べて毒性が高く、腐食しやすい。

問 30 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 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法であり、作業工程中の記録は必要ない。
- イ 平成 30 年 6 月の食品衛生法の一部改正において、原則として、すべての食品事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- ウ HACCP 導入後は、一般衛生管理プログラムを実施する必要がある。
- エ HACCP では、すべての工程において必ず CCP（重要管理点）を設定しなければならない。

栄 養 学

問 31 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 三大栄養素とは、炭水化物（糖質）、たんぱく質、ビタミンのことである。
- イ ビタミンは調整素(体機能の維持・調整)に分類される。
- ウ 水は、体内での物質輸送、化学変化に必要な物質であり、通常、栄養素に分類される。
- エ ミネラルは、熱量素（エネルギー源）に分類される。

問 32 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 単糖類の代表的なものにショ糖（スクロース）、乳糖（ラクトース）がある。
- イ 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解でき、エネルギー源になる。
- ウ エネルギー源として 1g で 4 kcal（キロカロリー）のエネルギーを有する。
- エ 日本人の食事摂取基準（2025 年版）では、エネルギー産生栄養素バランスとして総エネルギーの 13～20%が目標量として示されている。

問 33 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア コレステロールは、肝臓で合成されるより、食事から摂取する方が多い。
- イ 脂質は、脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を阻害する作用がある。
- ウ リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- エ リノール酸は、マグロやカツオに多く含まれる。

問 34 次のビタミンとその主な欠乏症に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

ビタミン		主な欠乏症
ア ビタミン B ₁ （チアミン）	—	壊血病
イ ナイアシン	—	くる病
ウ ビタミン A（レチノール）	—	夜盲症
エ ビタミン D（カルシフェロール）	—	高カルシウム血症

問 35 次のホルモンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア インスリンは、血糖を低下させる唯一のホルモンである。
- イ 副腎皮質では、コレステロールを材料にステロイドホルモンを合成している。
- ウ セクレチンの主な作用として胃酸の分泌促進がある。
- エ グルカゴンは、血糖を上昇させる働きがある。

問 36 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食物アレルギーの原因となる物質をアレルゲン（抗原）という。
- イ 乳幼児では、鶏卵、そば、くるみが三大原因食品と言われている。
- ウ 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現れる即時型反応である。
- エ アナフィラキシーショックでは、血圧低下や意識障害が起こり、命にかかわる重篤な状態に陥ることがある。

製菓理論

問 37 次の酒類と原料の組合せのうち、正しいものはどれか。

	酒類		原料
ア	ミード	—	諸類
イ	ワイン	—	果実
ウ	ラム	—	麦
エ	ウイスキー	—	糖蜜

問 38 次のうち、人工甘味料はどれか。

- ア メープルシュガー
- イ アスパルテーム
- ウ ソーマチン
- エ ステビア

問 39 次の記述の特徴を持つ砂糖として、正しいものはどれか。

欧米では生産されていないが、日本での精製糖では一番生産量が多い。粒子が細かく固まりやすいので「ビスコ」（転化糖の一種）をかけている。又、焼き菓子の淡い焼色を出しやすい。

- ア グラニュー糖
- イ 白双糖
- ウ 上白糖
- エ 粉砂糖

問 40 次の成分割合をもつ砂糖はどれか。

蔗糖 78.86 水分 5～8 転化糖 2～7 灰分 1.3～1.7

- ア 氷砂糖
- イ 黒砂糖
- ウ 中双糖
- エ 三温糖

問 41 次のでんぷんの膨化性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- イ 一般に、砂糖などを加えるとよく膨れる。
- ウ 糯米の膨化力は、粳^{もち}米の膨化力より小さい。
- エ でんぷんを糊化してゆるやかに加熱すると膨化する。

問 42 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 糊化したでんぷんは、消化吸収されにくい。
- イ 一般に、粒子の小さいでんぷんは吸湿性が大きい。
- ウ 糊化したでんぷんを B でんぷんという。
- エ 水分が 30～60%のときに、老化が最も早く進む。

問 43 次の寒天に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 主成分のほとんどは食物繊維（アガロースやアガロペクチンなどの多糖類）からできている。
- イ 寒冷地で作られる天然寒天と工場で大量生産される工業寒天がある。
- ウ 凝固する限界濃度は通常 3～5%である。
- エ 酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。

問 44 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 鶏卵 1 個当たりの卵白の重量比率は約 26～33%である。
- イ 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。
- ウ 卵白は 70℃で凝固を開始する。
- エ 卵白は、その約 60%が水分で、固形分の約 50%がタンパク質からなっている。

問 45 次の牛乳およ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 食品衛生法に基づき規定される牛乳とは、乳牛からしぼった乳（生乳）をそのまま冷却して容器に詰めたものである。
- イ 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分であり、栄養上極めて理想的な割合で含まれている。
- ウ 練乳は牛乳を濃縮したもので、加糖、無糖の区分があり、さらに加糖練乳には、全脂加糖練乳と脱脂加糖練乳がある。
- エ クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、一般に脂肪分約 25%、水分約 65%である。

問 46 次のバターに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 一般に、バターの脂肪分は約 85%、水分は約 15%である。
- イ 発酵バターは、バターを乳酸発酵させて作ったものであり、芳香が強い。
- ウ 製菓材料としては、通常食塩添加バターを使用する。
- エ 脂肪組成として、揮発性脂肪酸が少ない。

問 47 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア カカオ豆には、豆の種類により多少の差はあるが、カカオバターが約50%含まれる。
- イ (準)チョコレートは洋生用チョコレートともいわれ、デコレーションケーキ、バターケーキ、菓子パンなどに広く使用される。
- ウ 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。
- エ 純チョコレートには異種脂肪が入っているので、風味は極めて良好で、高級チョコレートに使用される。

問 48 次のチョコレートの加工適性に関する記述の A ～ C に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

チョコレートは、原材料素材の粒子の大きさを微細にして A とし、生地の中に均質分散して親和性を与え、口腔内で B を持たせないようにするため、C、精錬、調温などの工程を経て製造される。

	A		B		C
ア	ゲル状態	—	ねんちゅうかん 粘稠感	—	粗粉砕
イ	ゲル状態	—	異物感	—	微粉砕
ウ	コロイド状態	—	ねんちゅうかん 粘稠感	—	粗粉砕
エ	コロイド状態	—	異物感	—	微粉砕

問 49 次の果実類の種類と果実の組合せのうち、正しいものはどれか。

種類		果実
ア	核果類	— ブドウ、キイチゴ、ラズベリー
イ	準仁果類	— モモ、ウメ、アンズ
ウ	仁果類	— リンゴ、ナシ、ビワ
エ	熱帯果物類	— イチゴ、メロン、スイカ

問 50 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア デュラム粉は粒度が細かく、用途としてカステラ、クッキー等に使用される。
- イ 小麦粉の性質を左右するのは、主成分であるでんぷんの量と質である。
- ウ 薄力粉は、グルテンの質が粗弱で、原料小麦は米国産ウエスタン・ホワイト等である。
- エ グロブリンとプロテオーズの混合物をグルテンと呼ぶ。

問 51 次の種実類(ナッツ類)の特徴と用途に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア アーモンドには、ビターとスイートの2種があり、製菓用にはビターが利用される。
- イ ココナッツは、未熟果はココナッツミルクとし、完熟した実は細切乾燥して製菓用とする。
- ウ カシューナッツは、歯ごたえの軟らかいナッツで、チェスナッツ（マロンまたは栗）同様に使われる。
- エ ウォールナッツ（くるみ）は、ナッツの女王といわれ、品のよい味で製菓用、アイスクリームなどに利用される。

問 52 次の製パン改良剤（イーストフード）の種類と使用目的・主な効果に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

種類		使用目的・主な効果
ア	アンモニウム塩	— 発酵の促進
イ	カルシウム塩	— パン容積の増大
ウ	還元剤	— 店置寿命の延長
エ	分散剤	— グルテンの強化

問 53 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすく、アルコールや植物油によってよく溶ける。
- イ ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル化したもので、スパンともいう。
- ウ 蔗糖脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親水性が小さい。
- エ レシチンは天然の乳化剤で、大豆や卵黄に含まれる。

問 54 次の油脂の加工適正に関する記述の 、 に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

生地には油脂を練り込むと、生地中に薄いフィルム状になって広がり、小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質を といい、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を という。

A		B	
ア	ショートニング性	—	クリーミング性
イ	フライング性	—	安定性
ウ	フライング性	—	クリーミング性
エ	ショートニング性	—	安定性

【選択問題】実技（和菓子）

問 55 次の製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 豆を一晩水に漬けると、容積と重量が原形の約 4 倍になる。
- イ 渋切りとは、水漬け後、火にかけ煮沸した後煮汁を捨て、豆の周りについているタンニン質などの渋味・苦味・臭気などを取り除くことである。
- ウ 練り上げた餡は、鍋に入れたままゆっくり冷ますようにする。
- エ 配糖率は、練り上がった餡の重量に対して、練り上げるために加えた砂糖の重量の割合をいう。

問 56 次のうち、一般に卵を原材料として使用しないものはどれか。

- ア すあま
- イ 黄味時雨^{きみしぐれ}
- ウ 浮島^{うきしま}
- エ カステラ饅頭^{まんじゅう}

問 57 次の和菓子分類と名称の組合せのうち、正しいものどれか。

和菓子分類			名称
ア	生菓子	— 蒸し物 —	外郎 ^{ういろう}
イ	干菓子	— 打ち物 —	石衣
ウ	生菓子	— 流し物 —	雪平
エ	半生菓子	— おか物 —	おこし

問 58 次のうち、一般に原材料としてイスパタ（膨張剤）を使用するものはどれか。

- ア 小麦饅頭^{こむぎまんじゅう}（薬饅頭^{やくまんじゅう}）
- イ 葛饅頭^{くずまんじゅう}
- ウ 薯蕷饅頭^{じょうよまんじゅう}
- エ 茶通^{ちやつう}

問 59 次のうち、大福の製造工程に用いる手粉として一般に使用されるものはどれか。

- ア 薄力粉
- イ 白玉粉
- ウ 餅粉
- エ 片栗粉

問 60 次のうち、一般に原材料として寒天を使用しないものはどれか。

- ア ほんねりようかん
本練羊羹
- イ みずようかん
水羊羹
- ウ くりむ ようかん
栗蒸し羊羹
- エ きんぎよくかん
錦玉羹

【選択問題】 実技（洋菓子）

問 55 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 ダブリール法
- イ フレーク法（種付け法）
- ウ コンチング法
- エ 水冷法

問 56 次のうち、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生地はどれか。

- ア シュー
- イ フィユタージュ
- ウ パート・サブレ
- エ ムラング

問 57 次のうち、タルト・シブーストを作るときに使用しないものどれか。

- ア クレーム・パティシエール
- イ イタリアン・メレンゲ
- ウ パータ・フォンセ
- エ パート・ルヴェ

問 58 次のショートケーキ（シャンティーフレーズ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ジェノワーズとは、一般的にスポンジ生地といわれるものである。
- イ ジェノワーズには、必ずバターを使用する。
- ウ クレーム・シャンティーは、生クリームをよく泡立ててから、徐々に砂糖を加えて攪拌して作る。
- エ ジェノワーズにクリームをサンドしたケーキの表面にパレットナイフ等でクレーム・シャンティーを塗りナッペをする。

問 59 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 フロレンティナー
- エ ブリオッシュ・ア・テット

問 60 次のギモーブの材料のうち、一般的に使用しないものはどれか。

- ア グラニュー糖
- イ ゼラチン
- ウ フルーツピューレ
- エ 小麦粉

【選択問題】 実技（製パン）

問 55 次のブレッツェル（パート・フェルメンテ法）に独特な焼き色と風味を与えるラウゲン液の原料として使われているものはどれか。

- ア 水酸化ナトリウム（苛性ソーダ）
- イ バニラオイル
- ウ 塩化アンモニウム
- エ モルト

問 56 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。

- ア 生地発酵は、生地の酸化を促進させ、ガスの保持力を強める。
- イ ベンチタイム中は、乾燥を防ぐため、生地同士をくっつけて並べる。
- ウ ホイロ（第二発酵、最終発酵）では、製品容積の約 70～80%まで膨張させる。
- エ 焼成の最後に余熱を上手に使い、余熱焼きをすると、製品にムラが出にくい。

問 57 次のパンの焼成に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 100℃以上になると、イーストが失活すると同時にでんぷんの α 化が終了する。
- イ 全焼成時間の最後の 25～30%の間で、窯伸びがはじまる。
- ウ ケーブイン（腰折れ）を防ぐ為、オーブンから出すときは、ショックを与えないよう注意する。
- エ 焼減率の大きいときほど火通りもよく、クラスト（外皮）の色づき、厚さも大きくなる。

問 58 次の製パン法に関する記述のうち、正しいものどれか。

- ア 直捏法は発酵が十分に行われるが、風味や食感に劣る。
- イ 直捏法は技術的に容易なことから、リテイルベーカリーやインストアベーカリーで多く採用されている。
- ウ 中種法は製品の保存性がよく老化が遅いため、卸売り製品として優位性をもっている。
- エ 中種法は、工程所要時間は短いが、大きい設備スペースの規模が必要である。

問 59 次のパン・オ・ルヴァン（ルヴァン種法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ルヴァン種を作る際にモルトを加える理由は、小麦粉のプロテアーゼの働きを増加させるためである。
- イ 配合上、パン酵母（生イースト）を2%以下までは添加できるが、それ以上加えるとフランスではパン・オ・ルヴァンとして販売できない。
- ウ 発酵力が弱く、酸によりグルテンがダレやすいため、生地は硬めにし、ビタミンCなどを添加して腰持ちをよくするのが一般的である。
- エ 6時間で膨張倍率が2.0～2.2、pHが6.4～6.6になるまで培養が進んだら、この種を用いて、中種を作ることが可能になる。

問 60 次のロッゲンミッシュブロート（サワー種法）に関する記述の A ～ C に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

ドイツでも北の方でよく食べられる。A が B %以上配合され、酸味があり、しっとりさが特徴になる。本捏工程におけるベンチタイムはヴァイツェンミッシュブロート（サワー種法）より C。

	A		B		C
ア	小麦粉	—	51	—	長い
イ	ライ麦粉	—	70	—	長い
ウ	小麦粉	—	70	—	短い
エ	ライ麦粉	—	51	—	短い