

令和 2 年度

# 製菓衛生師試験問題

日 時／令和 2 年 12 月 10 日 (木) 午後 1 時 30 分～午後 3 時 30 分

科 目／衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論

**係員の指示があるまで開いてはいけません**

## 注 意 事 項

- 1 問題は全部で 60 問で、試験時間は 2 時間です。
- 2 問 57 ～問 60 は分野別選択問題です。A 和菓子、B 洋菓子、C 製パンの三つの分野からいずれか一つを選択して、解答してください。  
二つ以上の分野を解答した場合、いずれも無効となります。
- 3 筆記用具は、鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。
- 4 答案用紙に受験番号を記入してください。
- 5 答えは、各問題(1)～(4)の選択肢から誤っているものを一つだけ選び、次の例にならい、答案用紙にその番号を記入してください。  
二つ以上記入した場合は無効となります。

問1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 福島県の県庁所在地は、福島市である。
- (2) 山形県の県庁所在地は、米沢市である。 ←(2)が正解となります
- (3) 岩手県の県庁所在地は、盛岡市である。
- (4) 秋田県の県庁所在地は、秋田市である。

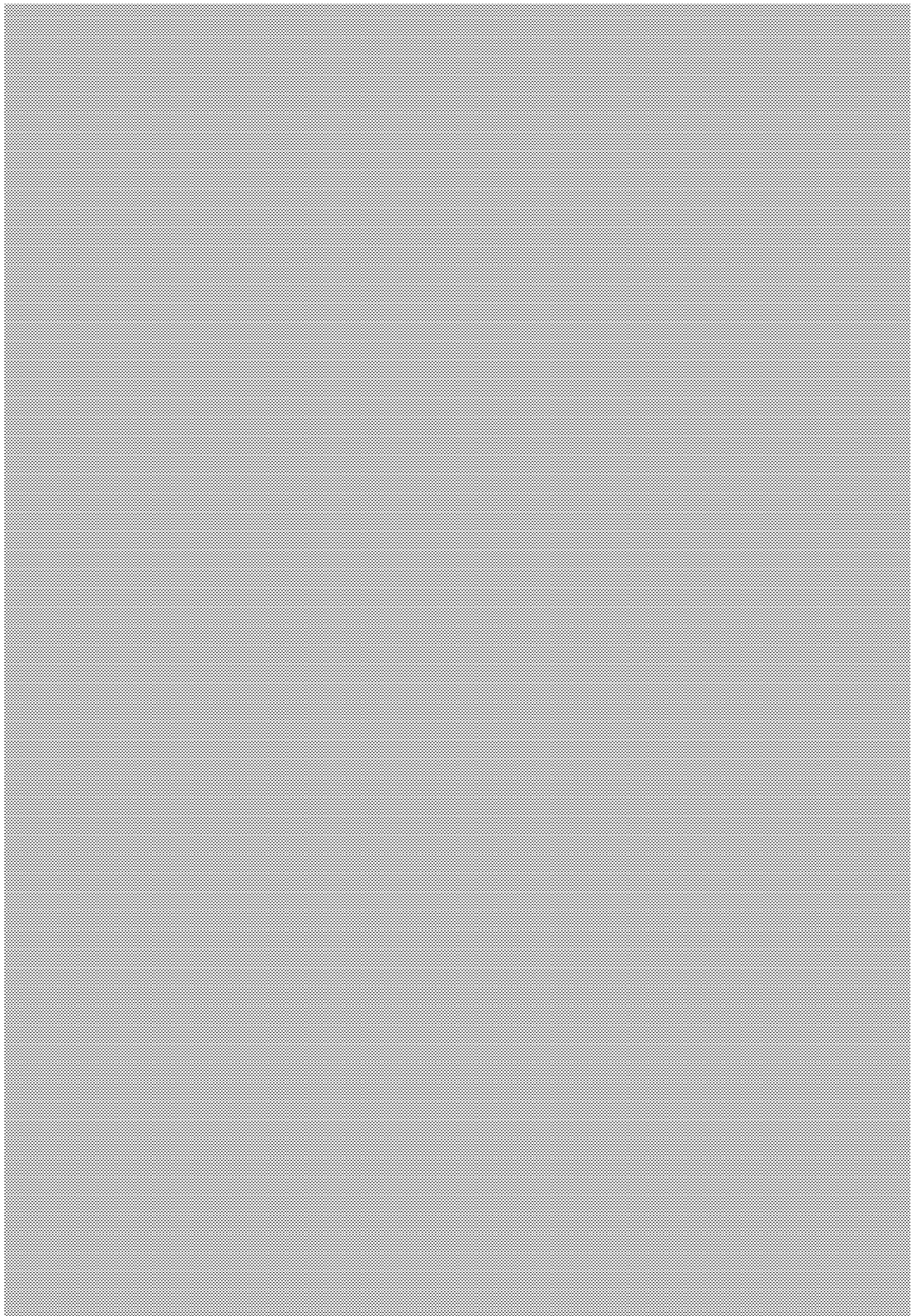
問2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卓 球 ————— チキータ
- (2) 野 球 ————— ホームラン
- (3) サッカー ————— サーブ ←(3)が正解となります
- (4) ゴ ル フ ————— ホールインワン

※答案用紙への記入方法は、右のとおりとなります →

問 1	問 2
2	3

福 島 県



# 1 衛生法規

問1 次のうち、環境衛生法規として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法
- (2) 労働基準法
- (3) 製菓衛生師法
- (4) 水道法

問2 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- (2) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- (3) 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更が生じたときは、30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。

問3 次の文のうち、厚生労働省が定めた「洋生菓子の衛生規範について」により示される製品の規格に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌数（生菌数）は、製品1gにつき1,000,000以上であること。
- (2) 大腸菌群が陰性であること（生鮮果実を除く）。
- (3) 黄色ブドウ球菌が陰性であること。
- (4) 異物の混入が認められないこと。

## 2 公衆衛生学

問4 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計は、じんこうどうたいとうけい 戸籍法などの出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにこせきほう してつくられる。
- (2) 出生率とは、人口1,000人に対する出生数の割合をいう。しゅっしやうりつ
- (3) 平均寿命とは、その年の死亡者の平均年齢をいう。
- (4) 健康寿命とは、日常生活に介護を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。

問5 次のうち、公衆衛生活動として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 感染症対策
- (2) 早期発見・早期治療
- (3) 健康増進
- (4) 生活保護

問6 次の文のうち、公衆衛生の発展に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 明治5年に文部省に医務課が設けられ、公衆衛生活動がはじめられた。
- (2) 大正時代に伝染病予防法が制定された。
- (3) 昭和21年に日本国憲法が制定され、保健所が公衆衛生の第一線機関として拡充強化された。
- (4) 平成6年に保健所法が地域保健法に改正された。

問7 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |                   |       |            |
|-------------------|-------|------------|
| (1) ビタミンD欠乏       | ————— | くる病        |
| (2) ホルムアルデヒド      | ————— | シックハウス症候群  |
| (3) 硬水            | ————— | 石けんの泡立ちが良い |
| (4) 水道水中の遊離残留塩素濃度 | ————— | 0.1mg/L以上  |

## 2 公衆衛生学

問8 次のうち、大気汚染の原因物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ありゅうさん 亜硫酸ガス
- (2) 一酸化炭素
- (3) びしょうりゅうじじょうぶっしつ 微小粒子状物質 (PM<sub>2.5</sub>)
- (4) 水素

問9 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 感染経路対策 ————— 食器・器具を消毒する
- (2) 感染経路対策 ————— マスクを着用する
- (3) 感受性対策 ————— 飲用水を消毒する
- (4) 感受性対策 ————— 予防接種を行う

問10 次のうち、生活習慣病として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 高血圧症
- (2) メタボリックシンドローム
- (3) 結核
- (4) 高尿酸血症

問11 次のうち、健康日本21（第2次）の主な目標として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ごうけいとくしゅしゅっしょうりつ 合計特殊出生率の上昇
- (2) COPD（慢性閉塞性肺疾患）の認知度の向上
- (3) 健康寿命の延伸
- (4) 高血圧の改善（収縮期血圧しゅうしゅくきけつあつの平均値の低下）

## 2 公衆衛生学

問12 次の文のうち、第3次食育推進基本計画の目標として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 朝食を欠食する子どもの割合を4.4%から5%に増やす。
- (2) 学校給食における国産食材の使用率を80%以上に増やす。
- (3) 食品ロスのためになんらかの行動をしている国民の割合を67.4%から80%以上に増やす。
- (4) 食育の推進に関わるボランティアの数を37万人以上に増やす。

### 3 食 品 学

問13 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) やまのいもは、でん粉が主成分で、アミラーゼを多く含む。
- (2) 大豆は、小豆よりでん粉を多く含む。
- (3) ジャガイモの緑色の皮部分や芽には、中毒成分であるソラニンが含まれる。
- (4) キャッサバは、タピオカでん粉の原料である。

問14 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆に含まれるトリプシンインヒビターは、加熱すると有毒作用はなくなる。
- (2) 魚油に含まれる不飽和脂肪酸ふほうわしほうさんは、酸化されやすい。
- (3) 米を長期貯蔵すると、ビタミンB<sub>1</sub>が増加する。
- (4) CA貯蔵とは、気体組成を人工的に換え、品質保持効果を高める貯蔵法である。

問15 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ブランチングにより、野菜の変色が防止できる。
- (2) 食品の水分活性が高いほど、貯蔵性が高い。
- (3) ジャガイモの切り口が褐色かつしよくになるのは、ポリフェノール類が酵素によって酸化するためである。
- (4) さつまいもは、貯蔵により主成分のでん粉が分解され、甘みを増す。

問16 次のうち、大豆の加工品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 豆腐
- (2) みそ
- (3) ゆば
- (4) 麩ふ

### 3 食 品 学

問17 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) MA包装は、野菜や果実類をプラスチックで包装し、二酸化炭素濃度を高めることで鮮度を保持する方法である。
- (2) 酢漬法すづけほうは、食品を強いアルカリ性にして腐敗を防ぐ方法である。
- (3) 燻煙法くんえんほうは、食品を煙いぶで燻すことにより保存性を高める方法である。
- (4) 塩蔵法は、食塩により微生物に原形質分離げんけいしつぶんりを起こさせることで、微生物の発育を防ぐ方法である。

問18 次のうち、日本における遺伝子組換え表示の対象となる農産物として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆
- (2) 米
- (3) とうもろこし
- (4) ばれいしょ



## 4 食品衛生学

問19 次の文のうち、食品衛生に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生の目的は、飲食物の安全性を保つことである。
- (2) 黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオは、食中毒の原因となりうる。
- (3) 好気性菌は、酸素があると増殖できない。
- (4) 腐敗微生物とは、食品の腐敗・変敗の原因となる微生物の総称である。

問20 次の文のうち、食中毒の病因物質に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒は、主に7月から9月にかけて発生する。
- (2) 腸炎ビブリオは、好塩性のため、食塩濃度3%前後で最も増殖する。
- (3) ウエルシュ菌は、芽胞を形成し、熱に強い。
- (4) 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生する。

問21 次のうち、食品の区分と放射性セシウムの基準値の関係として、誤っているものを一つ選びなさい。

- |           |       |            |
|-----------|-------|------------|
| (1) 牛乳    | ————— | 50ベクレル/kg  |
| (2) 飲用水   | ————— | 100ベクレル/kg |
| (3) 一般食品  | ————— | 100ベクレル/kg |
| (4) 乳児用食品 | ————— | 50ベクレル/kg  |

問22 次の文のうち、食品の劣化に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 鮮度が低下した牛乳は、酸度が上昇するため、加熱すると凝固する。
- (2) 新鮮で劣化の少ない鮮魚類は、魚特有の色を保ち、みずみずしい光沢がある。
- (3) 温度0～10℃では、多くの微生物が増殖しやすい。
- (4) 練り製品の劣化が進むと、異臭や粘りが生じる場合がある。

## 4 食品衛生学

問23 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 発酵微生物が生成する乳酸等の有機酸は、食品の保存性を高める。
- (2) 食品を乾燥・脱水すると、食品中の水分含量が低下して食品の保存性が高まる。
- (3) 加熱は、食品中の微生物を殺菌し、酵素を失活させることで保存性を高める。
- (4) 食品を冷凍すると、食品中の微生物が殺菌されるため、食品の保存性が高まる。

問24 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |                                     |       |                            |
|-------------------------------------|-------|----------------------------|
| (1) <small>ありゅうさん</small> 亜硫酸ナトリウム  | ————— | 漂白剤                        |
| (2) <small>あししょうさん</small> 亜硝酸ナトリウム | ————— | <small>ぼうちょうざい</small> 膨張剤 |
| (3) サ ッ カ リ ン                       | ————— | 甘味料                        |
| (4) イ マ ザ リ ル                       | ————— | 防カビ剤                       |

問25 次の文のうち、食品中の残留農薬に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 残留農薬とは、農作物の病虫害防除などのために使用された農薬が、農・畜産物などに残留したものをいう。
- (2) 基準が定められていない農薬等について、一律基準（0.01ppm）を超えて含まれる食品の流通を原則禁止している。
- (3) 天敵農薬・特定農薬も、ポジティブリスト制度の対象となっている。
- (4) 国民の農薬摂取調査の結果、実際の農薬摂取量は許容1日摂取量に比べて大幅に低い。

問26 次の文のうち、環境汚染物質に関して誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 厚生労働省は、食品中に残留するPCBの暫定的規制値を定め、規制値を超えた食品の流通防止を図っている。
- (2) 厚生労働省は、魚介類の水銀の暫定的規制値を定め、規制値を超えた魚介類の流通防止を図っている。
- (3) ダイオキシン類特別措置法では、大気などの環境基準の他に、食品ごとの残留基準が定められている。
- (4) ダイオキシンには発がん性がある。

## 4 食品衛生学

問27 次の文のうち、食品衛生法に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (2) 食品衛生法上の食品には、医薬品医療機器等法に規定する医薬品、医薬部外品も含まれる。
- (3) 食品衛生法上の食品衛生とは、食品のみならず添加物、器具および容器包装も対象となる。
- (4) 飲食店を営もうとする者は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。

問28 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生監視員は、主に保健所に配置されている。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者がその任にあたらなければならない。
- (3) 食品衛生指導員は、公益社団法人日本食品衛生協会が認定する資格である。
- (4) 食肉製品や魚肉ハムを製造する施設には、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

問29 次の文のうち、加工食品の表示に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品表示法は、平成27年4月1日から施行されている。
- (2) アレルゲン（アレルギー物質）のうち7品目の特定原材料は、必ず表示しなければならない。
- (3) 賞味期限は、品質状態が急激に劣化する食品で表示される。
- (4) 食品中のナトリウムの量は、食塩相当量で表示する。

## 4 食品衛生学

問30 次のうち、環境汚染物質の関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 重金属 ————— ダイオキシン
- (2) 化学物質 ————— PCB
- (3) 残留農薬 ————— DDT
- (4) 化学物質 ————— 有機水銀

## 5 栄 養 学

問31 次のうち、無機質（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一つ選びなさい。

- |     |       |       |                                 |
|-----|-------|-------|---------------------------------|
| (1) | カルシウム | ————— | 高血圧                             |
| (2) | 鉄     | ————— | 貧血                              |
| (3) | 亜鉛    | ————— | 味覚障害                            |
| (4) | ヨウ素   | ————— | 甲状腺肥大 <small>こうじょうせんひだい</small> |

問32 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1日に必要な水分量は、2～3Lである。
- (2) 成人体重のうち、水が占める割合は、約30%である。
- (3) 水は、体温の調節に重要である。
- (4) 水は、いろいろな物質を溶かす性質を持つため、各栄養素、酵素、ろうはいぶつ老廃物の運搬に役立つ。

問33 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) たいしゃ基礎代謝量は、安静な状態で代謝される最小のエネルギー代謝量である。
- (2) 基礎代謝量は、生涯のうち高齢期に最も高くなる。
- (3) 脂質の1g当たりのエネルギーは、炭水化物よりも大きい。
- (4) 食事誘発性体熱生産とは、食物を食べた後にエネルギー消費量が増えることをいう。

問34 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |           |       |        |
|-----|-----------|-------|--------|
| (1) | でん粉分解酵素   | ————— | アミラーゼ  |
| (2) | たんぱく質分解酵素 | ————— | ペプシン   |
| (3) | ショ糖分解酵素   | ————— | リパーゼ   |
| (4) | 脂質分解酵素    | ————— | ステアプシン |

## 5 栄 養 学

問35 次の文のうち、食物繊維に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水溶性と不溶性に分類される。
- (2) 生理作用として、整腸作用がある。
- (3) 植物性食品のみに含まれる。
- (4) ヒトの消化酵素で消化されにくい食物中の難消化性成分の総称である。

問36 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肥満症の治療では、望ましい食習慣を身につけさせ、欠食はさける。
- (2) 胆石症たんせきしょうの治療では、たんぱく質を少なめにし、ビタミンを豊富に与える。
- (3) 鉄欠乏性貧血の治療では、動物性たんぱく質を十分に与える。
- (4) 痛風の治療では、プリン体を多く含む食品を与える。

## 6 製菓理論

問37 次のうち、<sup>じょうりゆうしゅ</sup>蒸留酒として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 清酒
- (2) ウイスキー
- (3) ウォッカ
- (4) ラム

問38 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 上白糖は、欧米で一番多く生産される精製糖である。
- (2) 黒砂糖は、<sup>かんしょ</sup>甘蔗（さとうきび）から製造される。
- (3) 中<sup>ちゅうざらとう</sup>双糖は、<sup>おうかつしよく</sup>再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- (4) 粉砂糖は、<sup>しろざらとう</sup>白双糖やグラニュー糖を粉碎して作られる。

問39 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 甘味 ————— ブドウ糖
- (2) 酸味 ————— グルタミン酸
- (3) 苦味 ————— テオブロミン
- (4) うま味 ————— イノシン酸

問40 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) メープルシュガーは、砂糖<sup>かえで</sup>楓の樹液を煮詰めたものである。
- (2) はちみつの主成分は、ブドウ糖と果糖で、およそ70%以上を占める。
- (3) 和三盆糖は、もち米を麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものである。
- (4) 水あめは、糖化度の高いものほど甘味が高い。

## 6 製菓理論

問41 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 菓子の製造方法は、製作者の巧みな工夫のもと、材料処理、成形、組み合わせ熱冷加工仕上げ等が行われる。
- (2) 和菓子の香りは、桜餅や草餅など自然の香りを生かしたものが多い。
- (3) 酸味は、だ液の分泌や消化を阻害するため、菓子に用いられることは少ない。
- (4) 微量の食塩は、菓子の甘味を引き締める効果がある。

問42 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) チーズは、クリームから<sup>かくはん</sup>攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたものである。
- (2) 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したものである。
- (3) 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、<sup>ほうこう</sup>芳香が強い。
- (4) 練乳は、牛乳を濃縮したもので、独特の風味がある。

問43 次のうち、品質保持剤として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 脱酸素剤
- (2) 乾燥剤
- (3) アルコール
- (4) サッカリン

問44 次の文のうち、菓子の包装に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 菓子を包装する目的には、菓子の衛生や品質を保つほか、必要な情報を表示することなどが含まれる。
- (2) 資源有効利用促進法により、紙製容器やプラスチック製容器などの識別マークの表示が義務づけられたが、小規模事業者の適用は除外されている。
- (3) 菓子の容量を実際よりも多く見せるなどの過大包装は、公正取引委員会、地方公共団体の条例などにより禁止されている。
- (4) 1997年に容器包装廃棄物の減量化と再資源化を促進するために容器包装リサイクル法が制定された。



## 6 製菓理論

問45 次の文のうち、砂糖に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖（ショ糖）は、ブドウ糖と果糖からなる二糖類である。
- (2) 吸湿性が低く、結晶化しにくい。
- (3) 水に溶けやすい。
- (4) 食品中の砂糖濃度が高いほど防腐効果が高まる。

問46 次の文のうち、小麦に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 胚乳<sup>はいにゅう</sup>は、小麦粒の約83%を占める。
- (2) 小麦粉の中で、たんぱく質含量が多いデュラム粉は、マカロニ、スパゲティーに用いられる。
- (3) 小麦粉の品位別分類とは、胚乳純度による分類である。
- (4) グルテンとは、グリアジンとグロブリンの混合物である。

問47 次のうち、地上でん粉として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 米
- (2) 葛<sup>くず</sup>
- (3) とうもろこし
- (4) 小麦

問48 次の文のうち、でん粉に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) でん粉は、ブドウ糖分子が多数結合した高分子化合物で、一般にアミロペクチンとアミロースからなる。
- (2) アミロペクチンは、ブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものである。
- (3) アミロペクチンは、ヨード反応により赤紫色になる。
- (4) とうもろこしでん粉には、アミロペクチンは含まれない。

## 6 製菓理論

問49 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 道明寺粉 ————— もち米
- (2) 求肥粉 ————— もち米
- (3) 白玉粉 ————— うるち米
- (4) 上新粉 ————— うるち米

問50 次の文のうち、卵黄に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵黄固形物の約63%は、脂質である。
- (2) 卵黄固形物の約33%は、リポたんぱく質やリン脂質、コレステリンである。
- (3) 卵黄に含まれているリポたんぱく質は、水中油滴型の乳濁液をつくる特徴がある。
- (4) 卵黄に含まれているコレステリンは、水中油滴型の乳濁液をつくる特徴がある。

問51 次の文のうち、卵の熱凝固性に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵白は、58℃で凝固を開始する。
- (2) 熱凝固性は、pHの影響を受けない。
- (3) 卵黄は、65～70℃で完全に凝固する。
- (4) 卵白を硬く凝固させるには、80℃以上の加熱が必要である。

問52 次の文のうち、油脂に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 油脂は、常温で液状の油と固体状の脂肪の総称である。
- (2) ショートニングは、バターの代替品としてアメリカで開発され発達してきた。
- (3) 油脂のクリーミング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
- (4) 油脂の可塑性とは、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質をいう。

## 6 製菓理論

問53 次の文のうち、牛乳に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳の主なたんぱく質のうち、最も多く含まれるのはラクトアルブミンである。
- (2) 乳糖は、ブドウ糖とガラクトースから構成される。
- (3) 牛乳の無機質成分には、カルシウムやリンが多く含まれる。
- (4) 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。

問54 次の文のうち、香料に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水溶性香料は、高温で加熱処理するものに適している。
- (2) 油性香料は、香気成分をグリセリンなどの溶剤に溶かしたものである。
- (3) 乳化性香料は、香料に天然ガム、ペクチン、ゼラチンなどを混合し、これに水を加えて乳化状態にしたものである。
- (4) 粉末香料は、そのままではほとんど香気を感じないが、水に溶かしたり、口に含むと強く香気を感じる。

問55 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ココアバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、カカオ特有の芳香<sup>ほうこう</sup>がある。
- (2) ココアパウダーとは、カカオペースト<sup>あっさく</sup>を圧搾してできたココアケーキを粉砕したものである。
- (3) 純チョコレートには、異種脂肪が入っていないので、主に高級チョコレートに使用される。
- (4) シュガーブルームとは、脂肪が分離し固結化した現象をいう。

問56 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 仁果類 ————— びわ
- (2) 熱帯果物類 ————— パイナップル
- (3) 核果類 ————— ぶどう
- (4) 果菜類 ————— いちご

## 6 製菓理論

### 《選択問題》

問57～60は分野別選択問題です。A和菓子、B洋菓子、C製パンの三つの分野から一つを選択して、解答してください。

### A 和菓子

(A 和菓子)

問57 次の文のうち、<sup>あんりゅうし</sup>餡粒子に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 豆を煮熟して、でん粉粒子を<sup>アルファー</sup> $\alpha$ 化する。
- (2) <sup>ベータ</sup>餡粒子は $\beta$ 化が早い。
- (3) 餡粒子が $\beta$ 化すると、口当たりが悪く風味も損なわれる。
- (4)  $\alpha$ 化した餡粒子は、砂糖を加えてもでん粉の老化を遅らせることができない。

(A 和菓子)

問58 次の文のうち、<sup>あん こ あん</sup>餡（漉し餡）の製法工程に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小豆を<sup>しんせき</sup>浸漬する場合、小豆に対して約3倍の水又は湯を加える。
- (2) 浸漬した小豆は容量、重量ともに3倍以上となる。
- (3) 渋切りとは、小豆の表皮に含まれる<sup>しぶみ にがみ</sup>渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- (4) 生餡の水分量は、60%前後である。

(A 和菓子)

問59 次のうち、<sup>ねりきりあん</sup>練切餡の原料として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 白並餡
- (2) 水餡
- (3) 倍割求肥
- (4) 寒天

## 6 製菓理論

### A 和菓子

(A 和菓子)

問60 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生餡の重量に対し、使用する糖類の重量の割合を配糖率という。
- (2) 練り上がった餡に含まれる糖類の重量の割合を含糖率という。
- (3) 屈折計糖度とは、光の屈折を利用した測定機で測定した糖度をさす。
- (4) 屈折計糖度をI<sub>x</sub> (ルクス) という。

## 6 製菓理論

### 《選択問題》

問57～60は分野別選択問題です。A和菓子、B洋菓子、C製パンの三つの分野から一つを選択して、解答してください。

### B 洋菓子

(B 洋菓子)

問57 次の文のうち、一般的なクリームの製法や特徴に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵使用のバタークリームにシロップを使う場合、卵と砂糖を泡立て、煮詰めたシロップを徐々に加え、混ぜ合わせる。
- (2) 卵黄使用のバタークリームは、チョコレートやナッツ類の風味ともよく合う。
- (3) 卵白使用のバタークリームは、ほかのクリームより日持ちが悪い。
- (4) ホイップクリームは、生クリームに砂糖を加え、低温下で泡立てる。

(B 洋菓子)

問58 次の文のうち、バターケーキに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 仕込工程の一つにシュガーバター法がある。
- (2) フルーツを入れる場合は、薄力粉の一部を強力粉に置き換えることによりフルーツが沈むことを防ぐことができる。
- (3) スポンジなどに比べると比重が大きく、中まで完全に火が通りにくいので、時間をかけて焼成<sup>しょうせい</sup>する。
- (4) 焼成は、初めから上火を強くする。

(B 洋菓子)

問59 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大型のタルトのことを、タルトレットという。
- (2) タルトレットの製法には、パートを空焼きする方法とパートにクリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。
- (3) クッキーは、ビスケットよりも油脂分を多く含む。
- (4) 練り込み式のパイ生地は、よく冷やした油脂（バター）を使用する。

## 6 製菓理論

### B 洋菓子

(B 洋菓子)

問60 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |            |   |       |                               |
|------------|---|-------|-------------------------------|
| (1) 寒      | 天 | ————— | <small>こうそう</small><br>紅藻類    |
| (2) カラギーナン |   | ————— | <small>ぎんなん</small><br>銀杏     |
| (3) ゼラチン   |   | ————— | 牛の骨・皮、豚の皮                     |
| (4) ペクチン   |   | ————— | <small>かんきつ</small><br>柑橘類の果皮 |

## 6 製菓理論

### 《選択問題》

問57～60は分野別選択問題です。A和菓子、B洋菓子、C製パンの三つの分野から一つを選択して、解答してください。

### C 製パン

(C 製パン)

問57 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食パン ————— 角食パン
- (2) ハード系パン ————— フランスパン
- (3) 菓子パン ————— メロンパン
- (4) ロールパン ————— リングドーナツ

(C 製パン)

問58 次のミキシングの段階と生地の変化の関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) つかみどり段階 ————— 材料が雑然と混じった状態
- (2) 水切れ段階 ————— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる状態
- (3) 結合段階 ————— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりとした状態
- (4) 破壊段階 ————— 生地が絹のように光沢を帯びる状態

(C 製パン)

問59 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ベンチタイムの目的は、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませることである。
- (2) 丸めの目的は、分割によって開いて広がった生地の表面を滑らかにし、グルテン構造を整えることである。
- (3) 生地比容積が大きいほど重い食感になり、小さいほど食感が軽くなる。
- (4) ミキシングの目的は、原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態をつくることにある。



## 6 製菓理論

### C 製パン

(C 製パン)

問60 次の文のうち、クロワッサンに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生地は、均一に冷やすために麺棒を使って薄く平らに伸ばす。
- (2) 伸ばした生地は、ビニールシートで包み、30分間以上、加温した状態で休ませる。
- (3) 休ませた生地は、油脂より一回り大きい正方形に伸ばし、油脂を包み込み、空気が入らないように合わせ目をしっかりと閉じる。
- (4) ホイロ後、卵液を塗り焼成<sup>しょうせい</sup>する。