令 和 8 年 度

製 菓 衛 生 師 試 験 問 題

日　時／令和 8 年 10 月 21 日（水）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は、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及び氏名を記入してください。
5　答えは、各問題(1)～(4)の選択肢から正解を一つだけ選び、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、正しい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。　←(1)が正解となります
(2)　山形県の県庁所在地は、米沢市である。
(3)　岩手県の県庁所在地は、一関市である。
(4)　秋田県の県庁所在地は、横手市である。

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
1	3

1　衛　生　法　規

問 1　次の文のうち、製菓衛生師法第１条で定める法の目的として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　菓子製造業に従事する者の資質を向上させ､もつて公衆衛生の向上及び増進に寄与すること。
(2)　菓子製造業者の経営の安定と利益の増進を図ること。
(3)　菓子の品質や製造方法を全国で統一すること。
(4)　菓子製造業に従事する者の就業機会を確保すること。

問 2　次のうち、製菓衛生師名簿の訂正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)　氏名に変更が生じたときは、名簿の訂正を申請しなければならない。
(2)　勤務する菓子製造施設に変更が生じたときは､名簿の訂正を申請しなければならない。
(3)　名簿の訂正を申請する場合は､免許を与えた都道府県知事に申請書を提出しなければならない。
(4)　本籍地都道府県名に変更が生じたときは、名簿の訂正を申請しなければならない。

問 3　次のうち、食品衛生法第３条に定める食品等事業者の責務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)　自らの責任において食品の安全性を確保するため、知識・技術の習得、原材料の安全性確保、自主検査の実施など必要な措置を講ずるよう努める。
(2)　危害の発生を防止するために必要な情報について、記録を作成し、保存するよう努める。
(3)　国、都道府県等への記録の提供、食品衛生法上の危害の原因となった食品の廃棄など、必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努める。
(4)　食品衛生に関する研究の推進および検査能力の向上に努める。

2　公衆衛生学

問4　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」に基づき、都道府県知事が、飲食物に直接接触する業務への就業を制限することができる感染症として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

(1)　水痘（水ぼうそう）
(2)　腸管出血性大腸菌感染症
(3)　パラチフス
(4)　細菌性赤痢

問 5　次の線で結んだ関係のうち、感染症の名称と主な感染経路の組み合わせとして**誤っているもの**を一つ選びなさい。

	（ 感染症の名称 ）		（ 主な感染経路 ）
(1)	はしか（麻しん）	――――	空気感染
(2)	A 型 肝 炎	――――	経口感染
(3)	ノロウイルス感染症	――――	経口感染
(4)	HIV感染症	――――	飛沫（ひまつ）感染

問6　次のうち、衛生統計に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　国勢調査は、毎年実施される。
(2)　生命表は、人口の転入や転出の状況を把握するための統計である。
(3)　国民健康・栄養調査は、５年ごとに実施される。
(4)　人口動態調査では、出生や死亡など人口の変動に関する情報を把握する。

問7　次のうち、公害に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　環境基本法の第４条において、温室効果ガスが規定されている。
(2)　典型７公害には、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染が含まれる。
(3)　水質汚濁防止法は、大気汚染を防止するために制定された法律である。
(4)　四大公害裁判には、水俣病、新潟水俣病、四日市ぜんそく及び足尾鉱毒事件が含まれる。

問 8　次のうち、飲料水及び生活排水の衛生管理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)　水道により供給される水は、水質基準に掲げる要件を満たすものでなければならない。
(2)　公共下水道がない場所でし尿や雑排水を流す場合は、浄化槽法に従い、浄化槽処理をしなければならない。
(3)　水道水は、長期間貯留しても衛生上問題はない。
(4)　井戸水が食中毒の原因になることがある。

問 9　次のうち、生活習慣病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)　生活習慣病とは、病気の発症や増悪に生活習慣が比較的大きく関係している疾患をいう。
(2)　生活習慣病の一次予防とは、健康診断などにより病気を早期に発見し、早期に治療することである。
(3)　生活習慣病には、がん、高血圧、糖尿病などがある。
(4)　生活習慣病の予防には、食生活や運動などの生活習慣を見直すことが重要である。

問 10　次のうち、公衆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)　日本国憲法第２５条第２項では、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なければならない、と規定されている。
(2)　世界保健機関（WHO）憲章では、健康とは、身体的（肉体的）・精神的・社会的に完全に良好な状態である、と定義されている。
(3)　日本国憲法第２５条第１項では、すべて国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する、と規定されている。
(4)　ウィンスローの定義では、健康とは、単に疾病や病弱が存在しない状態のことを指している。

問 11　次のうち、労働衛生に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　労働基準法では、労働条件に関する最低限度の基準を定めている。
(2)　法定労働時間は、原則として、最低１日１０時間、１週６０時間である。
(3)　使用者は、労働者に法定休日として毎週少なくとも２回又は４週間に８日以上の休日を与えなければならない。
(4)　労働基準法では、労働者の健康診断について具体的に定めている。

問 12　次の線で結んだ関係のうち、公衆衛生の歴史に関する人物名とその功績として<u>正しいもの</u>を一つ選びなさい。

（人物名）		（功　績）
(1)　ナイチンゲール	――――	「クリミアの天使」と呼ばれた、近代看護学の始祖である。
(2)　チャドウィック	――――	コレラと井戸水との関係を解明した。
(3)　高　木　兼　寛	――――	牛痘を用いて天然痘の予防に成功した。
(4)　ペッテンコーフェル	――――	『完全なる医事警官体系』を著した。

3　食　　品　　学

問 13　次のうち、食品中の水分に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　食品中の水分は、すべて結合水として存在している。
(2)　一般的に、水分活性が低い食品ほど保存性が高い。
(3)　結合水は、微生物の増殖に利用されやすい。
(4)　水分活性は、食品中に含まれる水分の総量を示す値で、最大値は１００である。

問 14　次の線で結んだ関係のうち、食品中の成分間反応とその説明として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

（成分間反応）		（説　　明）
(1)　カラメル化	――――	糖を高温で加熱することにより、褐変が起こる。
(2)　メイラード反応	――――	カルボニル化合物とアミノ化合物が反応し、褐変物質や香気成分が生成する。
(3)　酸化反応	――――	脂質の酸化は、食品の色やにおい、味などに影響しない。
(4)　酵素的褐変反応	――――	食品中の酵素の作用により、褐変物質が生成する。

問 15　次のうち、穀類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)　えん麦は、オートミールの原料として利用される。
(2)　小麦のたんぱく質は、グリアジンとグルテニンを多く含む。
(3)　大麦は、穂の型により二条大麦と六条大麦に分けられる。
(4)　もち米のでんぷんは、全てアミロースである。

問 16　次のうち、牛乳と乳製品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)　牛乳の成分は８０％以上が水分で、残りの成分を乳固形分と呼ぶ。
(2)　飲用乳と乳製品は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令）」によって分類され、定義づけられている。
(3)　牛乳に含まれる主な炭水化物は、果糖（フルクトース）である。
(4)　カゼインは、牛乳に含まれるたんぱく質の約８０％を占める。

問 17　次の線で結んだ関係のうち、野菜とその分類として**正しいもの**を一つ選びなさい。

（野菜名）		（分類名）
(1) タマネギ	――――	根菜類
(2) ショウガ	――――	茎菜類
(3) トマト	――――	果菜類
(4) ブロッコリー	――――	葉菜類

問 18　次のうち、機能性表示食品に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　機能性表示食品として販売するためには、消費者庁の許可を受ける必要がある。
(2)　機能性表示食品は、機能性の表示をするために、必ず臨床試験を行わなければならない。
(3)　機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示する食品である。
(4)　機能性表示食品は、販売後に、安全性及び機能性の根拠に関する情報を消費者庁長官に届け出る必要がある。

4　食品衛生学

問 19　次の線で結んだ関係のうち、細菌性食中毒予防の一般的な原則（食中毒予防の三原則）とその具体的な行動として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

（食中毒予防の三原則）		（ 具体的な行動 ）
(1) 付　け　な　い	――――	食品を取り扱う前に十分な手洗いを行う。
(2) 増　や　さ　な　い	――――	食品を適切な温度で保存する。
(3) や　っ　つ　け　る	――――	食品の中心部まで十分に加熱する。
(4) 付　け　な　い	――――	調理された食品はできるだけ早く食べる。

問 20　次のうち、腸管出血性大腸菌による食中毒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)　食べてから発症するまでの潜伏期間は短く、多くは食後３時間以内に発症する。
(2)　腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生する。
(3)　少量の菌（１００個程度）でも感染する。
(4)　重症化すると、溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）を併発することがある。

問 21　次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　ノロウイルスは、二枚貝の体内で増殖する。
(2)　ノロウイルスの特徴的な症状は、じんましんと血便である。
(3)　ノロウイルスに感染した食品取扱者の手指を介して汚染された食品が、食中毒の原因となることがある。
(4)　食品を冷凍保存することにより、ノロウイルスを死滅させることができる。

問 22　次のうち、植物性自然毒による食中毒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)　スイセンをニラと間違えて食中毒となることがある。
(2)　植物性自然毒は、加熱しても食中毒を防ぐことはできない。
(3)　イヌサフランをギョウジャニンニクと間違えて食中毒となることがある。
(4)　植物性自然毒による食中毒では、死者が発生したことはない。

問 23　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**を一つ選びなさい。

(1)　日本では、食品添加物について、指定された物質だけが使用できるポジティブリスト方式を採用している。
(2)　食品添加物には、食品ごとに使用基準が定められているものがある。
(3)　１日摂取許容量（ＡＤＩ）とは、人がその食品添加物を毎日摂取し続けても健康に影響を及ぼさないと考えられる、１日当たりの摂取量をいう。
(4)　一度指定された食品添加物は、その後、安全性について再評価されることはない。

問 24　次の線で結んだ関係のうち、添加物の用途名と物質名として**正しいもの**を一つ選びなさい。

（用途名）		（物質名）
(1) 保存料	――――	クエン酸
(2) 甘味料	――――	プロピオン酸
(3) 乳化剤	――――	グリセリン脂肪酸エステル
(4) 酸味料	――――	アスパルテーム

問 25　次のうち、食品のアレルギー表示に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　カシューナッツは、特定原材料として表示が義務付けられている。
(2)　ピスタチオは、特定原材料として表示が義務付けられている。
(3)　くるみは、特定原材料に準ずるものとして表示が推奨されている。
(4)　アーモンドは、特定原材料として表示が義務付けられている。

問 26　次のうち、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　最終製品の抜き取り検査が最も重要である。
(2)　ＣＣＰの設定はＨＡＣＣＰの７原則の１つである。
(3)　小規模飲食店での実施は不要である。
(4)　記録や文書の保存は必要としていない。

問 27　次のうち、食品取扱施設における衛生的な手洗い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)　石けんをよく泡立て、手のひら、手の甲、指の間などを丁寧に洗う。
(2)　手指だけでなく、手首から肘までも洗う。
(3)　手洗い後は、共用の布タオルで水分を拭き取る。
(4)　流水で十分にすすいだ後、水分を拭き取り、アルコールで手指を消毒する。

問 28　次のうち、器具等の洗浄・消毒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)　次亜塩素酸ナトリウムは、器具の消毒にのみ使用でき、食品に使用することはできない。
(2)　洗浄は、器具等に付着した汚れや微生物を取り除くために行う。
(3)　器具等の洗浄には、一般的に界面活性剤を含む洗浄剤が使用される。
(4)　器具等に汚れが残っていると、消毒の効果が弱まることがある。

問 29　次のうち、食品の衛生的な取扱い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)　原材料を受け入れる際は、外観や表示、保存状態などを確認する。
(2)　冷蔵又は冷凍が必要な原材料は、それぞれ適切な温度で保管する。
(3)　同じ種類の原材料は、後に納品されたものを先に使用する。
(4)　期限表示のある原材料は、表示されている期限を確認して使用する。

問 30　次のうち、アニサキスによる食中毒の予防に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　魚介類は中心温度７０℃以上で加熱する。
(2)　魚介類を米酢に１０分程度浸ける。
(3)　魚介類を－１０～０℃で一晩保管する。
(4)　魚介類の表面を流水で１０分以上洗い流す。

5　栄　養　学

問 31　次のうち、栄養素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)　五大栄養素とは、炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質（ミネラル）をいう。
(2)　炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質は、エネルギー源となる栄養素である。
(3)　ビタミンと無機質（ミネラル）は、体の機能を調整する栄養素である。
(4)　脂質１ｇの燃焼では、約４ｋｃａｌのエネルギーを供給する。

問 32　次のうち、炭水化物に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　食物繊維はヒトの消化酵素では分解できない。
(2)　血液中のグルコース（ブドウ糖）の濃度を血糖値といい、食事を摂取しても変化しない。
(3)　フルクトース（果糖）は、β型よりα型の方が甘味が強い。
(4)　グリコーゲンは、主に植物の組織内で合成・貯蔵されている。

問 33　次のうち、たんぱく質の栄養に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　たんぱく質の栄養価は、含有するアミノ酸の総量で決められる。
(2)　体たんぱく質を構成するアミノ酸は、９種類である。
(3)　精白米の第一制限アミノ酸は、リシンである。
(4)　アラニンは、不可欠（必須）アミノ酸である。

問 34　次のうち、脂質及び脂肪酸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)　一般的に、飽和脂肪酸は動物性油脂に多く含まれ、不飽和脂肪酸は植物性油脂に多く含まれる。
(2)　脂肪酸は、炭素間の二重結合が多いほど、常温で固体となる傾向がある。
(3)　リノール酸やα－リノレン酸は体内で合成できないため、食物から摂取する必要がある。
(4)　トランス型不飽和脂肪酸の過剰摂取は、血中ＬＤＬコレステロール値を上昇させ、動脈硬化などのリスクを高めることがある。

問 35　次の線で結んだ関係のうち、ビタミンとその主な生理作用として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

（ ビタミン名 ）		（ 主な生理作用 ）
(1)　ビタミンＢ１	――――	グルコースの代謝
(2)　ビタミンＢ６	――――	アミノ酸代謝
(3)　ビタミンＫ	――――	血液凝固因子の合成
(4)　ビタミンＥ	――――	骨　の　形　成

問 36　次のうち、多量ミネラルとして**誤っているもの**を一つ選びなさい。

(1)　コバルト
(2)　カルシウム
(3)　ナトリウム
(4)　マグネシウム

6　製　菓　理　論

問 37　次のうち、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)　ショ糖は水に溶けやすく、水の温度が高くなるほど溶解度は高くなる。
(2)　砂糖の保水性は低く、食品の腐敗防止にはほとんど効果がない。
(3)　砂糖液に転化糖や水あめを加えると、ショ糖の結晶化を防ぐことができる。
(4)　ショ糖を加熱すると、温度の上昇に伴って状態や色が変化する。

問 38　次のうち、甘味料に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　水あめは、ショ糖より甘味が強い。
(2)　糖アルコールは、メイラード反応を起こしやすく、加熱すると着色しやすい。
(3)　トレハロースを添加すると、でんぷんの老化を抑制し、スポンジ生地やもち類を長時間軟らかい状態に保つことができる。
(4)　冬場などに蜂蜜の中にできる白い沈殿物は、果糖が結晶となって析出したものである。

問 39　次のうち、鶏卵に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　卵黄と卵白を同時に加熱すると、卵黄の方が先に固まり始める。
(2)　卵白に油脂を加えると、泡立ちやすくなる。
(3)　卵白は、温度が低いほど泡立ちやすい。
(4)　カスタードプリンは、卵の熱凝固性を利用した菓子である。

問 40　次のうち、牛乳及び乳製品に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　ヨーグルトは、牛乳に酸を入れることで、乳糖がゲル状に固まったものである。
(2)　生クリームを泡立てると、乳脂肪球が気泡を取り囲んだ網目状の構造を作り、ホイップクリームになる。
(3)　全粉乳は、乳脂肪を多く含むため、脱脂粉乳よりも品質が変化しにくい。
(4)　加糖練乳は、無糖練乳に比べて保存性が低い。

問 41　次の線で結んだ関係のうち、油脂の調理・加工特性と製菓上の作用として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

（油脂の調理・加工特性）		（ 製菓上の作用 ）
(1)　可塑性	――――	折り込み生地の中で薄く層状に伸びる。
(2)　ショートニング性	――――	マシュマロのような柔らかくフワフワした食感を与える。
(3)　クリーミング性	――――	油脂に取り込まれた気泡が生地の膨化に寄与する。
(4)　フライング性	――――	生地中の水分を急速除去しながら加熱する。

問 42　次のうち、小麦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)　強力粉は薄力粉に比べてたんぱく質含有量が多く、パンなどに用いられる。
(2)　グルテンの形成により、発酵によって生じた気体が生地の外へ逃げ、生地がしぼむ。
(3)　特等粉の方が、1 等粉に比べて不純物が少ない。
(4)　小麦粉の種類によってグルテンの量や質に違いがあり、目的とする製品に応じて使い分けられる。

問 43　次のうち、でんぷんの糊化及び老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)　でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷん粒は膨潤し、粘度が高くなる。
(2)　でんぷんは糊化することによって、消化酵素の作用を受けやすくなる。
(3)　糊化したでんぷんは、水分をさらに取り込むことで老化する。
(4)　でんぷんの老化の進み方は、水分含有量や保存温度の影響を受ける。

問 44　次のうち、米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)　上新粉は、うるち米を原料として製造される。
(2)　白玉粉は、もち米を原料とし、水びきして製造される。
(3)　道明寺粉は、うるち米を生のまま乾燥させて製造される。
(4)　寒梅粉は、焼き味甚粉とも呼ばれ、主に落雁の原料に用いられる。

問 45　次のうち、チョコレートの原料及びその特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)　ファットブルームとは、砂糖の結晶が白く浮き出て劣化した状態のことである。
(2)　カカオマスは、カカオニブをすり潰してペースト状にしたもので、カカオバターを含んでいる。
(3)　カカオ豆の発酵によって生じたアミノ酸や糖類は、その後のローストで生成されるチョコレートの芳香のもととなる。
(4)　カカオバターは、常温では固体であるが、口の中では速やかに溶ける性質をもつ。

問 46　次のうち、果実加工品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)　ドライフルーツは、果実を乾燥させることで甘味が増し、生果実とは異なる風味をもつ。
(2)　レーズンのオイルコートは、乾燥果実同士をほぐしやすくするために施される。
(3)　ジャム類のプレザーブは、果肉を煮熟して裏ごしした後、さらに煮詰めてクリーム状にしたものである。
(4)　果実を急速凍結すると氷結晶が小さくなり、解凍したときの品質を保ちやすい。

問 47　次のうち、種実類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)　アーモンドにはスイート種とビター種があり、製菓用には主としてスイート種が用いられる。
(2)　ウォールナッツは、日本ではクルミと呼ばれ、菓子やパンなどに利用される。
(3)　ココナッツは、果実の先端につく腎臓形の種子である仁を食用とする。
(4)　マジパンは、主としてアーモンドを砂糖とともにすりつぶしてペースト状にしたものである。

問 48　次のうち、凝固・ゲル化材料に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　寒天は、酸とともに加熱することでゲル化力が高くなる。
(2)　ゼラチンは、酸を加えることで凝固力が高くなる。
(3)　カラギーナンは、たんぱく質分解酵素を含む生果実の利用も可能である。
(4)　ゼラチンは、必要以上に高温で加熱しても凝固力には影響しない。

問 49　次のうち、ベーキングパウダー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)　ベーキングパウダーは、ガス発生剤に酸性剤や緩和剤を加えて混合した膨張剤である。
(2)　ベーキングパウダーは、イスパタ（イーストパウダー）より発泡率が高い。
(3)　ベーキングパウダーに用いられる緩和剤には、でん粉などがある。
(4)　ベーキングパウダーの酸性剤には、酒石酸や酒石酸水素カリウムなどが用いられる。

問 50　次のうち、乳化及び乳化剤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)　乳化とは、水と油のように本来混ざりにくいものの一方が、他方の中に細かな粒子となって分散した状態をいう。
(2)　乳化剤は、親水性と親油性の両方の性質をもち、水と油を混合しやすくする。
(3)　親水性の強い乳化剤は、油中水滴型（W／O型）の乳化状態をつくりやすい。
(4)　水中油滴型（O／W型）は、水の中に油が微粒子となって分散した乳化状態である。

問 51　次のうち、酒類に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　ワインは、ゼリーやコンポート、ソースなどの製菓材料として用いられる。
(2)　酒類は、香りや味を付けるために使用されることはあっても、保存性を高めるために使用されることはない。
(3)　蒸留酒は、醸造酒を蒸留してつくられ、一般的に元の酒よりアルコール度数が低くなる。
(4)　リキュールは、蒸留酒に副材料を加えて風味を移したもので、甘味を加えて調製することはない。

問 52　次のうち、香料と香辛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)　香料は、「天然香料」と「合成香料」に大別される。
(2)　香辛料の香気成分は分解・飛散しやすいため、香りが混合しないよう個々に低温で保存することが望ましい。
(3)　シナモンは、主として着色性の香辛料に分類される。
(4)　油性香料は耐熱性があるが、低温で添加し、添加後は長時間高温にしない方がよい。

問 53　次のうち、パン酵母及び発酵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)　ドライイーストを使用する際は、予備発酵が必要である。
(2)　パン酵母の発酵によって生成した炭酸ガスは生地の膨張に、アルコールはパンの風味形成に関与する。
(3)　砂糖は、パン酵母が発酵する際の栄養源となるほか、パンの甘味や焼き色にも関与する。
(4)　パン酵母による発酵は、６０℃以上で行う。

問 54　次のうち、製パンにおける食塩の作用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)　パンに塩味を与え、風味を整える働きがある。
(2)　グルテンを引き締め、生地に適度な弾力を与える働きがある。
(3)　パン酵母の発酵を適度に調整する働きがある。
(4)　全体の５％以上の食塩を添加することで、パン生地の膨らみが大きくなる。

問 55　次のうち、着色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)　天然着色料には、カロテノイド系やポルフィリン系がある。
(2)　着色料の多くは水溶性であり、ガラス製や陶器の容器に保存した方がよい。
(3)　タール系色素は、全ての食品に使用することができる。
(4)　着色料を使用する場合は、耐熱性、耐酸性、耐糖性などを考慮し、使用する食品に適したものを選ぶ必要がある。

問 56　次の線で結んだ関係のうち、増粘安定剤の機能とその利用分野として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

（機　　能）		（利用分野）
(1)　離水防止作用	――――	ゼリー
(2)　泡沫安定作用	――――	ホイップクリーム
(3)　結晶析出防止作用	――――	ねりゴマ
(4)　増　粘　作　用	――――	フルーツソース

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　次の線で結んだ関係のうち、和菓子製造に用いる器具・機器とその用途として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

	（器具・機器）		（用　途）
(1)	わ　た　し	――――	打ち物や押し物などの生地を型にはめ、押し固める器具。
(2)	セ イ ロ ウ	――――	饅頭（まんじゅう）やもち米などを蒸す際に使用する。
(3)	平　　鍋	――――	どら焼きなどの生地を焼く際に使用する。
(4)	流　し　型	――――	羊羹（ようかん）や錦玉羹などを流し入れて固める際に使用する。

（A　和菓子）

問 58　次のうち、長崎カステラの製造に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　生地の作り方には、「共立て法」と「別立て法」があり、別立て法のほうが生地の状態やあんばいがわかりやすい。

(2)　油脂として、一般的にバターを使用するのが特徴である。

(3)　焼成中は、泡切りを行うことで、生地に熱が加わり、生地の目を均一にできる。

(4)　卵に上白糖を加え泡立て、蜂蜜などを加えた後、ミキサーの回転速度を高速で維持しながら、薄力粉を加える。

（A　和菓子）

問 59　次のうち、蒸し物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)　浮島は加水量･加糖量の加減がしやすく、しっかりとしたメレンゲを作っていれば、均一に生地が浮く。

(2)　利久饅頭の膨張剤には、イスパタやベーキングパウダーが向いている。

(3)　蒸し羊羹は、寒天ではなくグルテンで固化させる製品である。

(4)　柏餅の仕上げでは「のばす・たたむ」という工程があるので、完全に蒸してしまうと弾力が強くなり作業性が悪くなる。

（A　和菓子）

問 60　小豆生餡（なまあん）５００ｇにグラニュー糖４００ｇを加えて練り餡を製造した。
このときの配糖率として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　　４４．４％

(2)　　５５．６％

(3)　　８０．０％

(4)　１２５．０％

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　次の線で結んだ関係のうち、洋菓子製造に用いる器具・機器とその用途として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

（ 器具・機器 ）		（ 用　　途 ）
(1)　ホ イ ッ パ ー	――――	材料を混ぜたり、泡立てたりする際に使用する。
(2)　リバースシーター	――――	パイ生地などを一定の厚さに延ばす、生地にバターを折り込むために使用する。
(3)　シノワ、パソワール	――――	流動性のある生地やソースなどをこす際に使用する。
(4)　ス ケ ッ パ ー	――――	長方形の深い焼き型で、パウンドケーキなどを焼くときに使用する。

（Ｂ　洋菓子）

問 58　次のうち、クレーム・パティシエール（カスタードクリーム）の一般的な製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)　卵黄には、必ず粉類よりもグラニュー糖を先に加える。

(2)　卵黄に加える牛乳の温度は７０℃以上を目安とし、高すぎないように注意する。

(3)　バターは、泡立て器でホイップしてから加える。

(4)　炊き上げ時は、中心部を十分に突沸させる必要がある。

（B　洋菓子）

問 59　次のうち、洋菓子の生地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)　バターケーキ生地の製法には、シュガーバッター法、フラワーバッター法、オールインミックス法がある。

(2)　ビスキュイ・ジョコンド生地には、アーモンド粉末を使用する。

(3)　シュー生地は、生地とバターを折り畳み、層を作って仕上げる。

(4)　ビスケット生地は、サブラージュすることでグルテンの形成を抑え、サクサクとした食感に仕上げる。

（B　洋菓子）

問 60　強力粉２５０ｇ、薄力粉２５０ｇを用いて、フイユタージュ・ラピッドを一般的な配合で製造する場合、必要なバターの重量として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　１００ｇ

(2)　４００ｇ

(3)　６２５ｇ

(4)　９００ｇ

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、製パンに関する用語とその意味の組合せとして**誤っているもの**を一つ選びなさい。

	（用　　語）		（意　　味）
(1)	窯　伸　び	————	パンの焼成中に、ガスの発生により生地が急激に膨張すること。
(2)	腰　折　れ	————	いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと。
(3)	す　だ　ち	————	パンの内相にある気泡のこと。
(4)	フィンガーテスト	————	焼成したパンの中心部まで熱が伝わったかを確認するためのテスト。

（C　製パン）

問 58　次のうち、ミキシングの最終結合段階（ファイナルステージ）に関する記述として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　弾力が出てくるが、まだ滑らかさはない状態。

(2)　グルテンの形成と水和が終了し、表面は滑らかになり、弾力もある状態。

(3)　グルテンの結合がやや弱まり始める一方で、伸展性が強くなるとともに、生地の表面はつややかで、弾力も強い状態。

(4)　粘着性が強くなり、流動性を帯びている状態。

（C　製パン）

問 59　次のうち、パン生地にパンチを行う目的として**誤っているもの**を一つ選びなさい。

(1)　生地の切断面を内側に包み込み、表面を張らせる。

(2)　生地中の炭酸ガスを抜き、新しい酸素を取り込む。

(3)　生地の温度を均一にする。

(4)　生地中の気泡を細かく均一にする。

（C　製パン）

問 60　製パンにおいて、水のベーカーズパーセントを６０％とした場合、小麦粉５００ｇに対する水の使用量として**正しいもの**を一つ選びなさい。

(1)　２００ｇ

(2)　３００ｇ

(3)　５００ｇ

(4)　８００ｇ

