

令和5年度 製菓衛生師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

指示があるまで開けてはいけません

－ 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**衛生法規（3問）、公衆衛生学（9問）、食品学（6問）、食品衛生学（12問）、栄養学（6問）、製菓理論及び実技（理論15問、実技選択9問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。
なお、**製菓実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか1つの分野を選択して解答してください。** 6科目の試験時間は2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する番号を忘れずにマークしてください。**なお、**製菓実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか一つの分野を選択して解答してください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に鉛筆で明りようにマークしてください。
※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら再入場できませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15 : 30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

I. 衛生法規

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の法の種類の説明のうち、正しいものはどれか。

- 1 省令は、行政機関の内閣が制定する命令である。
- 2 条例は、地方公共団体の長がその権限内の事務に関して、議会の関与なしに制定する命令である。
- 3 規則は、地方公共団体の議会が法律の範囲内で制定する命令である。
- 4 憲法は、国の最高法規である。

問2. 次の法律とその法律に関する記述の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|----------|---|------------------------|
| 1 健康増進法 | — | 特定給食施設における栄養管理 |
| 2 食育基本法 | — | 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮 |
| 3 食品衛生法 | — | 市町村による生活習慣相談等の実施 |
| 4 感染症予防法 | — | 特定の感染症に罹患した場合の就業制限 |

問3. 次のうち、食品安全基本法に規定される事項として、正しいものはどれか。

- 1 輸入食品の安全性確保
- 2 食品安全委員会の設置
- 3 食品表示基準
- 4 食中毒調査の実施

Ⅱ. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 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。

- 1 公衆衛生とは、誤った生活習慣や公害など種々の健康阻害要因を防ぎ、健康や衛生を守ることである。
- 2 公衆衛生活動とは、人々の健康を基本的人権として、社会生活を営むすべての人々の健康の維持、増進、疾病予防を目的とする活動である。
- 3 公衆衛生活動は、一般に一次予防、二次予防、三次予防の3段階に分け、行われている。
- 4 今日わが国では、生活習慣病（がん（悪性新生物）、糖尿病、高血圧症等）は著しく減少傾向にある。

問2. 次の健康の定義に関する記述の **ア** ~ **ウ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

WHO（世界保健機関）憲章では、健康の定義を「単に疾病や虚弱きよじやくでないということだけではなく、肉体的・精神的並びに社会的に完全に良好な状態である」としている。しかも、差別なしに **ア** が有する **イ** 人権であり **ウ** と安全を達するための基礎としている。

- | | ア | — | イ | — | ウ |
|---|----|---|-----|---|----|
| 1 | 万人 | — | 基本的 | — | 平和 |
| 2 | 全員 | — | 精神的 | — | 安心 |
| 3 | 万人 | — | 基本的 | — | 安心 |
| 4 | 全員 | — | 精神的 | — | 平和 |

問3. 次の出生率に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人口100人に対する年間の出生数のことである。
- 2 わが国の出生数は、戦後、増減を繰り返しつつ増加傾向を示している。
- 3 人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- 4 人口10,000人に対する年間の出生数のことである。

問4. 次の記述のうち衣服の衛生的条件として、誤っているものはどれか。

- 1 夏は外温を防ぎ、冬は体温の放熱を防ぐなどの温度調節のよいもの。
- 2 皮膚を清潔に保ち、洗濯しやすいもの。
- 3 形や重量が活動に適し、危険に対し防護的なもの。
- 4 体温調節を補助し、皮膚を刺激するもの。

問5. 次の語句のうち大気汚染物質として、誤っているものはどれか。

- 1 窒素酸化物
- 2 硫黄酸化物
- 3 光化学オキシダント
- 4 カドミウム

問6. 次の感染症の予防対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染症予防の原則は、感染源対策、感染経路対策、感受性対策（個人に対する対策）の3つに分けることができる。
- 2 病原体が、国外から持ち込まれた場合にのみ流行する感染症を輸入感染症と呼ぶ。
- 3 個人的予防の上で最も大切な点は、各個人が疾病に対する感受性の低下（抵抗力の向上）を図ることである。これにはまず予防接種がある。
- 4 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おいて、感染症の感染力や危険度の高さなどに基づいて1～10類感染症に分類されている。

問7. 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患である。
- 2 心疾患の3大危険因子は、高LDLコレステロール血症、高血圧、喫煙である。
- 3 疾病予防には、休養、食生活、運動、喫煙、飲酒などの生活習慣に対する手法は特に有効ではない。
- 4 がんの年齢調整死亡率は、全体では男女ともわずかに減少している。

問8. 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- 2 職業の労働条件と疾病との因果関係が密接な職業病の主なものは、鉛中毒、一酸化炭素中毒、じん肺、熱中症、白ろう病などである。
- 3 作業関連疾患とは、特定の職業に限って発生する疾患で、例えば、狭い暗所での作業のストレスで喘息が悪化することをいう。
- 4 事業者は全労働者に対して一般健康診断を、また、有害な業務に従事する者に対しては特殊健康診断を実施することになっている。

問9. 次の語句のうち人口静態統計として、誤っているものはどれか。

- 1 老年人口指数
- 2 老年化指数
- 3 死亡率
- 4 労働力人口比率

Ⅲ. 食品学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の米に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の食品中で、数量において最も多く用いられている。
- 2 形態により、短粒種（ジャポニカ米）と長粒種（インディカ米）に大別できる。
- 3 米のたんぱく質は、オリゼニンが主である。
- 4 長期間貯蔵すると味がおちるが、精白米は、玄米に比べて貯蔵に耐えやすい。

問2. 次のうち、遺伝子組換え食品の義務表示対象農産物として、誤っているものはどれか。

- 1 とうもろこし
- 2 へちま
- 3 パパイヤ
- 4 なたね

問3. 次の食品加工に利用する微生物と主な加工食品の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | 微生物 | 加工食品 |
|---------|----------|
| 1 こうじかび | — ブルーチーズ |
| 2 乳酸菌 | — 漬物 |
| 3 酢酸菌 | — 酢 |
| 4 酪酸菌 | — ぬか味噌 |

問4. 次の食品の意義と用途に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品は、少なくとも2種類以上の栄養素を含み、栄養性の次に有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが求められる。
- 2 栄養は、主食（炭水化物を多く含む食品）、主菜（たんぱく質を多く含む食品）、副菜（ビタミン、ミネラルを多く含む食品）をバランスよく組み合わせることで保たれる。
- 3 食品は栄養性及び安全性が重要で、色・味・香り・食感・形状などの嗜好性は求められない。
- 4 食品の成分中には、生体機能調節といわれる免疫力向上等の機能は備わっていない。

問5. 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。

- 1 味噌は、脱脂大豆と小麦に麹菌を増殖させた麴を、食塩水中で発酵させる。
- 2 こんにゃくは、こんにゃくいもを粉にし、少量の水で膨潤させ、硫酸カルシウム（すまし粉）などを加えて固める。
- 3 オートミールは、えん麦をひき割りにしたもので、食物繊維が多い。
- 4 バターは、牛乳およびクリームを主原料として、砂糖、香料、卵などを加えて混合し、攪拌しながら凍結させてつくる。

問6. 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 真空凍結乾燥した食品は、風味、色調、ビタミン、たんぱく質の変化が少ない。
- 2 チルド食品は、凍結しないことから素材の風味や食感を損失するおそれがある。
- 3 魚類や野菜類を酢に漬けることで食品のpHを上昇させ、有害微生物の増殖を抑制できる。
- 4 わが国では、香辛料、冷凍魚介類等の殺菌に放射線の照射を利用することが一般的である。

IV. 食品衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法により、食中毒又はその疑いのあるものを診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長へ届け出ることになっている。
- 2 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 3 食中毒は、腹痛、嘔吐、下痢などの健康障害を生じ、死亡する場合がある。
- 4 ノロウイルス食中毒は、高温期である夏場に多く発生する。

問2. 次の病因物質と主な原因食品の組合せとして、正しいものはどれか。

病因物質	原因食品
1 ノロウイルス	— カレー
2 黄色ブドウ球菌	— おにぎり
3 腸炎ビブリオ	— ソーセージ
4 ボツリヌス菌	— 海産の魚介類

問3. 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ジャガイモの芽に含まれる毒は、アフラトキシンと呼ばれ、発がん性が強い。
- 2 フグの毒は、フグの種類や季節によって毒の強さが違うが、致命率は他の食中毒に比べてはるかに高い。
- 3 バラムツは、多量のワックスを含んでおり、多量に喫食すると腹痛や下痢などの症状が現れる。
- 4 シガテラとは、主に熱帯や亜熱帯のサンゴ礁の周辺に生息している魚類の喫食によって起こる食中毒のことである。

問4. 次の病原性大腸菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌は、100個程度の少数の菌でも感染するといわれている。
- 2 大腸菌には、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすものがあり、病原性大腸菌と呼ばれている。
- 3 腸管内で増殖した腸管出血性大腸菌O-157が産生する毒素をテトロドトキシンという。
- 4 予防方法としては、食品の中心温度が75℃で1分間以上の加熱になるよう、十分に加熱することである。

問5. 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で5分間以上煮る方法で、ふきん、タオル等の消毒に適している。
- 2 せっけんの洗浄力は、中性洗剤よりも優れており、特に硬水で使用すると洗浄力が高まる。
- 3 滅菌とは、すべての微生物を死滅または除去することである。
- 4 生野菜や果実を次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒した後は、流水でよく洗い流す。

問6. 次の食品添加物の種類と使用目的の組み合わせとして、正しいものはどれか。

種類	使用目的
1 保存料	— 油脂などの酸化を防ぐ
2 着色料	— 食品のもつ色調を白く漂白する
3 乳化剤	— 水と油を均一に混ぜ合わせる
4 品質保持剤	— 食品の栄養素を強化する

問7. 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 甘味料のアスパルテームには、使用基準が定められている。
- 2 食品添加物には、一般に食品として飲食に供されているもので、添加物として使用されるものがある。
- 3 タール色素は、食肉やスポンジケーキに使用してはならない。
- 4 食品添加物は、食品を製造、加工したり、保存するときに用いられるものである。

問8. 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 昭和30年に発生した調製粉乳中毒事件の原因となったヒ素は、食品添加物の規格基準が設けられている。
- 2 食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、平成18年5月からポジティブリスト制度が実施されている。
- 3 魚介類（マグロ類、内水面水域河川魚及び深海性魚介類を除く。）には、メチル水銀の暫定的規制値が定められている。
- 4 食品衛生法では、食品中の放射性物質に関する基準値は設けられていない。

問9. 次の記述の ア～イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品衛生法第6条では、「不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、アをそこなうおそれがあるもの」の販売、製造、使用等を禁止している。また、食品中の異物は一般に、動物性異物、植物性異物及びイに分けられる。

- | | ア | — | イ |
|---|-------|---|---------------------------|
| 1 | 人の健康 | — | 化学性異物 |
| 2 | 食品の品質 | — | 化学性異物 |
| 3 | 食品の品質 | — | <small>こうぶつ</small> 鉱物性異物 |
| 4 | 人の健康 | — | <small>こうぶつ</small> 鉱物性異物 |

問10. 次のH A C C Pに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 記録を必要としない新しい衛生管理システムである。
- 2 H A C C Pは、日本語で「一般的衛生管理プログラム」と訳される。
- 3 平成30年6月の食品衛生法の一部改正により、原則全ての食品等事業者にH A C C Pに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。
- 4 製品の最終検査のみに基づく品質管理により、健康障害を発生させることを防ぐ方法である。

問11. 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 喫煙は喫煙場所など所定の場所で行い、作業中に喫煙したり、^{たん}痰や^{つば}唾を吐いてはならない。
- 2 作業場内で使用する作業着や履き物を着用したまま作業場から出たり、便所に行ってはならない。
- 3 手の爪は短く切り、時計や指輪をはずしてから手洗いをを行う。
- 4 検便は食品取扱者の希望により行い、定期的に行う必要もない。

問12. 次のH A C C Pシステムにおける7原則に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 危害分析の実施
- 2 従事者の衛生管理
- 3 管理基準の設定
- 4 検証方法の設定

V. 栄養学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の消化吸収率に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食物繊維を多く含む食品では上昇しやすい。
- 2 一定期間での栄養素の摂取量に対する吸収量を示したものである。
- 3 咀嚼そしゃくによって変化しない。
- 4 脂質、たんぱく質、糖質の順に消化吸収率は高い。

問2. 次の栄養素の生体内での役割について、以下の ア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素	生体内での役割
炭水化物、脂質、たんぱく質	— <input type="checkbox"/> ア <input type="checkbox"/>
たんぱく質、脂質、無機質（ミネラル）	— <input type="checkbox"/> イ <input type="checkbox"/>
たんぱく質、無機質（ミネラル）、ビタミン	— <input type="checkbox"/> ウ <input type="checkbox"/>

	ア	イ	ウ
1	熱量素	— 調整（調節）素	— 構成素
2	調整（調節）素	— 熱量素	— 構成素
3	調整（調節）素	— 構成素	— 熱量素
4	熱量素	— 構成素	— 調整（調節）素

問3. 次のリンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 不足より過剰摂取に注意が必要である。
- 2 過剰摂取によりマグネシウムの吸収が阻害される。
- 3 生体内のリンは、骨や歯に含まれている。
- 4 細胞内外液の浸透圧や酸塩基平衡（pH）の調整に関与する。

問4. 次の胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させるために妊娠初期に摂取が望ましいビタミンとして、正しいものはどれか。

- 1 葉酸
- 2 ナイアシン
- 3 リボフラビン
- 4 パントテン酸

問5. 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）における各種栄養素の成人男性の1日の目標量の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素	目標量
1 脂質	— 総エネルギー量の50～65%
2 炭水化物	— 総エネルギー量の20～30%
3 食塩	— 7.5g未満
4 食物繊維	— 未設定

問6. 次のBMI（体格指数）に関する記述の□ア～□イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

体重88kg、身長170cm（1.7m）の成人のBMI（体格指数）は□アkg/m²であり、□イと判定される。

	ア	イ
1	25	— 低体重（やせ）
2	18	— 肥満
3	40	— 低体重（やせ）
4	30	— 肥満

VI. 製菓理論及び実技

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

(製菓理論)

問1. 次の原料チョコレート類に関する記述の **ア** ~ **ウ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

ア は **イ** の欠点ともいえる融点の調節と **ウ** 操作を行いやすくする特徴をもっている。

	ア		イ		ウ
1	準チョコレート	—	純チョコレート	—	テンパリング
2	ココアバター	—	カカオマス	—	テンパリング
3	準チョコレート	—	カカオマス	—	マーブリング
4	ココアバター	—	純チョコレート	—	マーブリング

問2. 次の語句のうち地上でん粉の原料として、誤っているものはどれか。

- 1 米
- 2 葛
- 3 小麦
- 4 とうもろこし

問3. 次の語句のうち鶏卵の成分の特性として、誤っているものはどれか。

- 1 起泡性
- 2 熱凝固性
- 3 可^か塑^そ性
- 4 乳化性

問4. 次の記述の ア ~ ウ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

パンに ア を使うのは、練った際、イ が強い網状の組織を形成して、オーブンに入れて焼くと、発酵で生成した ウ 及び内部の水分が水蒸気になってこの組織を持ち上げ膨れるからである。

	ア	—	イ	—	ウ
1	中力粉	—	グルテン	—	窒素ガス
2	強力粉	—	アミロース	—	窒素ガス
3	中力粉	—	アミロース	—	炭酸ガス
4	強力粉	—	グルテン	—	炭酸ガス

問5. 次の種実類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ココナッツは、完熟した実を細切乾燥して製菓用とする。
- 2 ピスタチオは、「ナッツの女王」といわれ、製菓用、アイスクリームなどに利用する。
- 3 カシューナッツは、^{まがたま}勾玉の形に似ており、歯ごたえの柔らかいナッツである。
- 4 ウォールナッツ（くるみ）は、ビターとスイートの2種類があり、ビターはオイルなどに、スイートは製菓用、つまみなどに利用する。

問6. 次の砂糖に関する記述うち、誤っているものはどれか。

- 1 白双糖は、純度が高く淡白な甘味であり、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。
- 2 中双糖は、欧米では生産されていないが、粒子が細かく使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 3 三温糖は、精製糖であるが、味は濃厚で、粒子は細かく固まりやすい。モラセス（焦げ蜜）をかけて特徴付けている。
- 4 黒砂糖は、含蜜糖の代表製品で、味は濃厚複雑で特徴あるが、焼菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く戻りのよい製品となる。

問7. 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 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%のものである。
- 2 粉乳は、^{かくはん}攪拌（チャーン）の工程を経て、脂肪球を集めたもので一般に脂肪分約85%、水分約15%である。
- 3 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。
- 4 練乳は、牛乳を濃縮したもので、独特の風味があり、加糖、無糖の区分がある。

問8. 次のジャム類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 フルーツソースは、果実をそのままかあるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- 2 ジャムは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- 3 プレザーブは、果肉を^{しゃぶつ}煮沸して破碎し^{うらご}裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 4 マーマレードは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっているものである。

問9. 次の砂糖の特徴に関する記述の□に入る語句として、正しいものはどれか。

砂糖（蔗糖）に酸を加えたり酵素（インベルターゼ）を作用させると、加水分解が起こり等量のブドウ糖と果糖が生ずる。この加水分解を□という。

- 1 転化
- 2 溶解
- 3 結晶化
- 4 酸化

問10. 次の油脂の加工適性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 揚げ物の揚がり具合、風味、油の吸収度、酸化安定性などの性質をフライング性という。
- 2 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、ショートニング性という。
- 3 生地に油脂を練り込むと、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質のことをクリーミング性という。
- 4 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を保護コロイド性という。

問11. 次の凝固材料と原料の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

凝固材料	原料
1 寒天	— テングサ、ヒラクサ
2 ゼラチン	— 牛、豚の真皮
3 ペクチン	— 鯨、うさぎの骨
4 カラギーナン	— スギノリ、ツノマタ

問12. 次の補助材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 パン^{こうぼ}酵母（イースト）は、発酵によりパンに独特な味と香りそれに食感を与える。
- 2 食塩は、製パンにおけるパン^{こうぼ}酵母（イースト）の発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。
- 3 モルトエキスは、脱脂粉乳の多い配合で使用すると、pHの上昇が図られ、発酵を促進することができる。
- 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に均一に分散させなければならない。

問13. 次の蒸留酒に関する語句の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	酒名		主な原料		原産国
1	ブランデー	—	ブドウ	—	フランス
2	バーボンウイスキー	—	トウモロコシ	—	アメリカ
3	ラム酒	—	ジャガイモ	—	スウェーデン
4	テキーラ	—	リュウゼツラン	—	メキシコ

問14. 次の製菓の補助材料に関する語句の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 膨張剤 — 炭酸水素ナトリウム
- 2 乳化剤 — キモシン
- 3 膨張剤 — イスパタ
- 4 乳化剤 — グリセリン脂肪酸エステル

問15. 次の果実の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 イチゴの果実と称しているのは、子房が発達したものであり、製菓用には甘味の強いものが使われる。
- 2 リンゴは、エチレンガスを生成し、他の果実の熟成を進める性質がある。
- 3 渋柿が甘くなるのは、分子間呼吸によって生じたアセトンがカテキンと反応して水溶性のコロイドに変わるためである。
- 4 白桃の果肉は、種から離れやすく、軟化しやすく酸が強いため、生食より缶詰などの加工用として用いられる。

(実技)

実技においては、A. 和菓子 (P18~P21)、B. 洋菓子 (P22~P25)、C. 製パン (P26~P28) のいずれか一つ (各9問) を選択して解答すること。

A. 和菓子

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の餡^{あん}に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 美味しい餡を作るには、原料となるよい豆を選べば、豆の性質を見極めて製餡作業を進める必要はない。
- 2 餡の原料である豆類は大変デリケートな作物で、3～5年に1度の作付け（輪作作物）でなければ良質な豆を収穫することができない。
- 3 製餡作業とは、豆を煮熟して細胞壁を熱凝固し、中のたんぱく質を α 化（糊化）して餡粒子をつくって、風味・食感を作り上げることから始まる。
- 4 餡粒子は、非常に β 化（老化）が早い。 β 化したものは、口溶けが滑らかになり風味が増す。

問2. 次の蒸し菓子類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 餅は、もち米を主材料とし、一晩水漬けにしたあと、水切りをし、一定時間蒸し、その後、目的に応じた硬さにつき上げる。
- 2 新粉餅は、もち米を精米加工したものを主材料とし、水か湯で、手で握れるほどの硬さにこね、臼でついた後に蒸す。
- 3 饅頭^{まんじゅう}は、小麦粉を主材料とし、砂糖と水と少量の膨張剤を加え、包餡しやすい硬さにこねたあと、包餡して蒸したもの。
- 4 蒸し羊羹^{ようかん}は、小豆並餡を主材料とし、砂糖と小麦粉、片栗粉などを加え、シロップまたは水を加えて硬さを調節し、木枠に布を敷いたセイロウに流して蒸す。

問3. 次の製餡作業における豆類の品種と煮上がり時間の組み合わせとして、正しいものはどれか。

	品種	煮上がり時間 (分)
1	青えんどう	— 90
2	大正金時	— 180
3	白小豆	— 90
4	大手亡	— 180

問4. 次の蒸し菓子類と材料の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

蒸し菓子類	材料
1 菓饅頭 <small>まんじゅう</small>	— 上白糖、イスパタ、薄力粉、小豆並餡
2 利久饅頭 <small>まんじゅう</small>	— 上白糖、黒砂糖、水飴、重曹、薄力粉、小豆並餡
3 薯蕷饅頭 <small>じょうよまんじゅう</small>	— 大和芋、上新粉、上白糖、小豆並餡
4 黄味時雨	— 黄味火取餡、卵黄、薄力粉、重曹、小豆並餡

問5. 次の焼き菓子に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 焼きんつばは、小麦粉を主材料とし、温湯を加え、強く攪拌かくはんして粘りを出し、餡の表面にこれを薄く付けて焼く。
- 2 栗饅頭まんじゅう・かすてら饅頭まんじゅうは、小麦粉を主材料とし、砂糖と卵、少量の蜂蜜、水飴、膨張剤を加えて軟らかめにこね、休ませたあと、餡と同じ硬さに調整する。
- 3 桃山は、白生餡に砂糖と卵黄を加え、火取り餡に練った黄味餡を主材料とし、少量の卵黄と味甚粉みじんまたは寒梅粉を加えて混ぜ、みりんを加えてこね、3時間ほど休ませ、焼き上げる。
- 4 長崎カステラは、卵と砂糖を泡立て、蜂蜜と水飴を加えて小麦粉を混ぜ、木杵を置いた天板に流し、平鍋で焼く。途中3回ほど引き出し、気泡を細かくそろえるためにへらなどで最初は浅く、次に中程度、最後は深くかき混ぜる。そして、その都度、表面に板を当てがってなぞり、泡切り作業をする。焼き上がったら紙をのせ、板を当てて裏返しにして一晩置き、再び裏返す。

問6. 次の練り菓子類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 こなしは、白餡または小豆火取り餡を主材料とし、少量の小麦粉と餅粉あるいは上新粉などを加えて混ぜ、蒸したあとにもむ。
- 2 求肥（牛皮）は、白玉粉または餅粉を主材料とし、水を加えてしっかりと混ぜ合わせ、加熱後砂糖と水飴を加えて練り上げる。
- 3 雪平は、白玉粉または餅粉を主材料とし、加熱後水を加えて混ぜ、砂糖と水飴、白餡、卵白を加えて練る。
- 4 練り切は、薄力粉に砂糖を加え、加熱しながら十分に練る。求肥あるいは白玉、味甚粉、練り薯蕷をつなぎとして加えるため、粘性が出る。

問7. 次の焼皮桜餅の工程に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- ① に水を徐々に加えて、 の粒子を溶かす。
- ② と上白糖を混ぜて、ふるいに通し、①を加えて手早く混ぜ合わせる。
- ③ 水を徐々に加えて硬さの調節をし、薄赤に着色する。
- ④ やや の火加減で温めた平鍋に4 cm × 8 cm位に生地を流し、どらさじの底で6.5 cm × 12 cm位の小判型に生地をのばす。
- ⑤ 焼色を ように焼き、裏返して軽く裏焼きする。
- ⑥ わたしに取り、冷めてから俵型にした餡玉20 gに巻き、塩漬の桜の葉でさらに巻いて仕上げる。

	ア		イ		ウ		エ
1	白玉粉	—	薄力粉	—	強め	—	つける
2	薄力粉	—	白玉粉	—	弱め	—	つけない
3	白玉粉	—	薄力粉	—	弱め	—	つけない
4	薄力粉	—	白玉粉	—	強め	—	つける

問8. 次の工程によりできる半生・干菓子類として、正しいものはどれか。

- ① 煮詰めた錦玉液に、別器で沸騰(110℃)させた水飴を徐々に加えてよく混ぜ合わせ、絹ぶるいに通す。
- ② パラフィン紙または厚手のビニールを敷いた流し舟に、8mm厚に流し固める。
- ③ 冷めてから味甚粉をふりかけた紙の上に取り出し、1.5cm×3cmに包丁して、味甚粉をまぶす。
- ④ わたしにロール紙を敷いた上に並べ、50℃位の火ホイロに入れて乾かす。

- 1 寒氷
- 2 おきな飴
- 3 ねき飴
- 4 上南羹

問9. 次の錦玉羹の工程に関する記述の□ア～□ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- ① 水漬けした□アを水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。
- ② 沸騰して□アが完全に溶けたら□イを加える。
- ③ 101℃位まで煮詰める。
- ④ □ウを加えて火を止め、絹ぶるいに通す。
- ⑤ 流し型に流して固める。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|------|---|--------|---|--------|
| 1 | ゼラチン | — | グラニュー糖 | — | 水飴 |
| 2 | 糸寒天 | — | 水飴 | — | グラニュー糖 |
| 3 | ゼラチン | — | 水飴 | — | グラニュー糖 |
| 4 | 糸寒天 | — | グラニュー糖 | — | 水飴 |

B. 洋菓子

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のスポンジ・ロール生地に関する記述の **ア**～**エ**に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

一般的にビスキュイは卵黄と卵白を **ア** で作るが、 **イ** での方法もあり、バターが入らないことが多いので軽い仕上がりになる。ふっくらと焼き上げるには薄力粉を使うが、薄力粉の一部を **ウ** にする場合もある。

ビスキュイはバターの入るものと入らないものがあるが、一般的にバターを加えて作るのがジェノワーズで、「スポンジ生地」といわれ **エ** 法で作る。

	ア	イ	ウ	エ
1	別立	— 共立	— 強力粉	— 別立
2	共立	— 別立	— コーンスターチ	— 別立
3	共立	— 別立	— 強力粉	— 共立
4	別立	— 共立	— コーンスターチ	— 共立

問2. 次のロール生地の基本配合に関する記述の **ア**～**イ**に入る数字の組み合わせとして、正しいものはどれか。

卵	100g	100g
砂糖	100g	60g
薄力粉	ア g	イ g

	ア	イ
1	100	— 60
2	60	— 40
3	100	— 40
4	60	— 60

問3. 次のバターケーキに関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

小麦粉は を使用することが多いが、フルーツを入れる場合は の一部を 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。

焼成温度が 場合は、製品に白い斑点ができる。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|---|-----|---|----|
| 1 | 薄力粉 | — | 強力粉 | — | 高い |
| 2 | 強力粉 | — | 薄力粉 | — | 高い |
| 3 | 強力粉 | — | 薄力粉 | — | 低い |
| 4 | 薄力粉 | — | 強力粉 | — | 低い |

問4. 次のマドレーヌの工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ボールに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、ほぐした全卵とレモンの表皮を加え、スパテラで混ぜ合わせる。
- 2 40℃位の熱をつけたバターを加えて混ぜ合わせる。
- 3 牛乳を鍋に入れて砂糖とバニラビーンズを加え、火にかけて沸騰直前ふっとうで火を止める。
- 4 バターを塗り、強力粉をふった型に絞り、180～190℃のオーブンで焼き上げる。

問5. 次のシュー・ア・ラ・クレームの工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水、バター、食塩を手鍋に入れ、火にかけて沸騰ふっとうしたら火からおろし、一度に薄力粉を加える。
- 2 薄力粉が混ざったら再度火にかけ、薄力粉のでん粉が糊化するまでよく熱を通す。
- 3 十分火が通ったら火にかけたまま、一度に卵を加える。
- 4 加えた卵を十分に攪拌かくはんし、スパテラですくってゆっくり流れ落ちる程度の硬さにする。

問6. 次のエクレールの工程に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- ① パータシューをやや に仕込む。
- ② 丸口金で棒状に絞り、 °C のオーブンで焼き上げる。
- ③ カットし、クリームを絞り込む。

	ア	イ	ウ
1	柔らかめ	— 200	— 冷えたら
2	硬め	— 180	— 温かいうちに
3	柔らかめ	— 160	— 温かいうちに
4	硬め	— 200	— 冷えたら

問7. 次のサブレーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ボウルにバターを入れ、泡立て器で攪拌し、クリーム状にする。数回に分けてグラニュー糖を加え、白くなるまで十分にすり合わせ、塩を加える。
- 2 ベーキングパウダーと一緒にふるった薄力粉を加え混ぜ合わせる。
- 3 低温でゆっくりと焼くことで、風味や歯ざわりがよくなる。
- 4 生地がぱさついてまとまらないようであれば、卵白や牛乳を少し加えるとよい。

問8. 次のガナッシュ・オ・ロムの工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生クリームを軽く沸騰させる。
- 2 細かく刻んだチョコレートに生クリームを加え、空気をよく含むように、しっかりと泡立てる。
- 3 粉糖を手粉にしながら丸めて冷やす。
- 4 スイートクーベルチュールでトランペシトリュフ用網の上へおき、固まり始めたら転がしてツノを作る。

問9. 次のペクチンゼリーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 煮出した液汁をフランネル製の袋などで濾して、透明度の高い澄んだものに仕上げる。
- 2 保形成はジャムよりも多少弱くなる。
- 3 粉末ペクチンを使用して、ゲル化力を高めるなどの配慮をしなければならない。
- 4 ペクチンの溶解温度は、50～60℃である。

C. 製パン

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、ハード系パンに該当するものとして、誤っているものはどれか。

- 1 カイザーゼンメル
- 2 パン・ペイザン
- 3 パン・ド・カンパーニュ
- 4 パン・オ・レザン

問2. 次のうち、ミキシングによる生地変化の段階の順番として、正しいものはどれか。

- 1 水切れ → つかみどり → 結合 → 麩切れ
→ 破壊 → 最終結合
- 2 つかみどり → 水切れ → 結合 → 最終結合
→ 麩切れ → 破壊
- 3 つかみどり → 結合 → 水切れ → 麩切れ
→ 最終結合 → 破壊
- 4 水切れ → つかみどり → 結合 → 最終結合
→ 破壊 → 麩切れ

問3. 次の計算式の□に入る語句として、正しいものはどれか。

$$\square = \{(A - B) / A\} \times 100 (\%)$$

A : 窯入れ前の生地重量 B : 窯出し後の製品重量

- 1 発酵率
- 2 伸展率
- 3 焼減率
- 4 膨張率

問4. 次の直捏法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 工程は、全材料を混ぜ合わせることから、オーバーナイト法ともいう。
- 2 計画生産ができ、量産化に最も適している。
- 3 発酵が十分に行われることから、風味や食感に優れている。
- 4 設備スペースの規模が大きくなる。

問5. 次のホイロ（焙炉）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ、製品容積の70～80%まで膨張させる。
- 2 「中間発酵」とも呼ばれている。
- 3 ガスを抜きながら生地をできるだけ薄く伸ばす。
- 4 温度上昇によりイーストのガス発生が止まる。

問6. 次のうち、パン・オ・ノアの基本材料として、誤っているものはどれか。

- 1 全粒粉
- 2 全卵
- 3 パン酵母（イースト）
- 4 フランス粉

問7. 次のパンの製造工程で発酵時間が最も長いものはどれか。

- 1 食パン（直捏法）
- 2 デニッシュ・ペストリー
- 3 クロワッサン
- 4 フランスパン

問8. 次の生地発酵に関する記述の ~ 入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

生地発酵の目的は、生地を しやすい状態にし、生地膜を して、生地の酸化を させ、ガス保持力を強めて生地中に発酵生成物を蓄積する。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|----|---|----|---|----|
| 1 | 伸展 | — | 薄く | — | 促進 |
| 2 | 収縮 | — | 厚く | — | 促進 |
| 3 | 伸展 | — | 薄く | — | 抑制 |
| 4 | 収縮 | — | 厚く | — | 抑制 |

問9. 次の酵素と作用物質の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | 酵素 | | 作用物質 |
|---|--------|---|--------|
| 1 | アミラーゼ | — | でん粉 |
| 2 | マルターゼ | — | 麦芽糖 |
| 3 | ラクターゼ | — | 乳糖 |
| 4 | プロテアーゼ | — | グリコーゲン |

受験番号・氏名の記入方法

(例) 氏名「沖縄花子」、受験番号「0123」の場合

フリガナ	オキナワハナコ
氏名	沖縄花子

受験番号			
0	1	2	3
●	○0	○0	○0
○1	●	○1	○1
○2	○2	●	○2
○3	○3	○3	●
○4	○4	○4	○4
○5	○5	○5	○5
○6	○6	○6	○6
○7	○7	○7	○7
○8	○8	○8	○8
○9	○9	○9	○9

1. 氏名欄に、氏名・フリガナを記入する。
2. 受験番号欄に、自分の受験番号(4けた)を記入する。
3. 受験番号に該当する数字を鉛筆でぬりつぶす。

令和5年度 製菓衛生師試験解答

I. 衛生法規 配点 30点(各10点)

問題	1	2	3
解答	4	3	2

II. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	1	3	4	4	4	3	3	3

III. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	4	2	1	2	3	1

IV. 食品衛生学 配点 120点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
解答	4	2	1	3	2	3	1	4	4	3

問題	11	12
解答	4	2

V. 栄養学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	4	2	1	3	4

VI. 製菓理論及び実技

(製菓理論) 配点 150点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
解答	1	2	3	4	4	2	2	4	1	1

問題	11	12	13	14	15
解答	3	3	3	2	2

(実技) 配点 90点(各10点)

(和菓子)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	2	2	3	4	4	4	3	2	4

(洋菓子)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	2	4	3	3	4	2	2	4

(製パン)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	2	3	3	1	2	4	1	4