

令和 4 年度

製菓衛生師試験問題

日 時／令和 4 年 11 月 15 日 (火) 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。

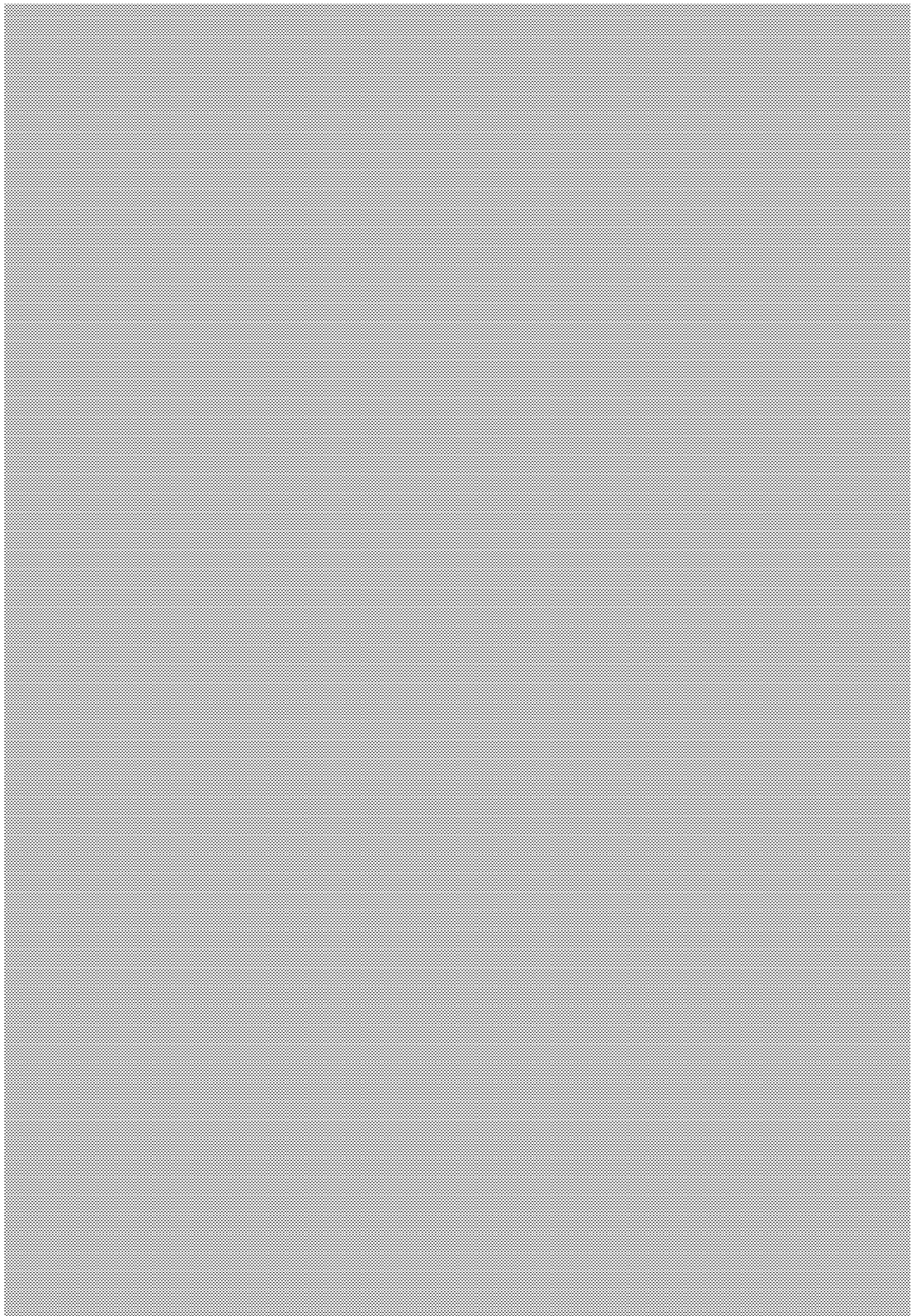
問 2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (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 衛生法規を所管する主な行政機関について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) 一般衛生法規 ——— 厚生労働省
- (2) 学校衛生法規 ——— 文部科学省
- (3) 労働衛生法規 ——— 厚生労働省
- (4) 環境（公害）関係法規 ——— 経済産業省

問2 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) 食品衛生監視員は、主に保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視・指導を行う。
- (2) マーガリンやショートニング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。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たることとされているため、衛生管理計画の遵守に関して必要な意見があっても営業者に述べてはならない。
- (4) 都道府県は、食品衛生推進員を委嘱して飲食店営業者などの相談活動を行うことができる。

問3 次の文のうち、各法規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、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (2) 食品安全基本法は、食育に関する施策の基本となる事項が定められている。
- (3) 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は、感染症の予防及びその患者に対する医療に関して必要な措置を定めている。
- (4) 健康増進法は、国民の健康増進を総合的に推進する基本事項を定めている。

2 公衆衛生学

問4 次の文のうち、わが国の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) 明治時代初期に海外から公衆衛生の概念が取り込まれた。
- (2) 大正時代に結核、母子衛生などの問題が取り上げられるようになった。
- (3) 平成6年に地域保健法が保健所法に改正された。
- (4) 平成に入り、健康増進法や介護保健法が成立した。

問5 次の文のうち、令和3年人口動態統計（厚生労働省）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) 令和3年におけるわが国の出生率は6.6であり、国際的にも高水準にある。
- (2) わが国の令和3年の合計特殊出生率は、令和2年に比べ減少している。
- (3) 地域の公衆衛生状態などを知る指標として、乳児死亡率が挙げられる。
- (4) 妊娠満22週以降の死産と、生後1週未満の新生児死亡を合わせたものを周産期死亡という。

問6 次の文のうち、令和3年食中毒発生状況（厚生労働省）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) 令和3年に全国で発生した食中毒事件数は、令和2年よりも減少した。
- (2) 令和3年に全国で発生した食中毒事件の月別発生状況では、7～8月にかけて最も多く発生している。
- (3) 令和3年に全国で発生した食中毒事件の原因施設別発生状況では、飲食店の割合が最も多い。
- (4) 令和3年に全国で発生した食中毒事件の病因物質別発生状況では、アニサキスによる食中毒が最も多く発生している。

2 公衆衛生学

問7 次の文のうち、感染症予防対策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) 検便により保菌者を特定することは、感染源対策である。
- (2) 病原性微生物を媒介する動物を駆除することは、感染源対策である。
- (3) 手指の洗浄や消毒を行うことは、感染経路対策である。
- (4) 栄養状態をよくし、過労をさけることは、感受性対策である。

問8 次の文のうち、細菌を病原体とする感染症として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コレラ
- (2) 腸チフス
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症
- (4) インフルエンザ

問9 次の文のうち、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) 悪性新生物（がん）、心臓疾患、脳血管疾患（脳卒中）を三大生活習慣病という。
- (2) 生活習慣病の発症リスクが高く、生活習慣の改善による生活習慣病の予防効果が多く期待できる方に対して、特定保健指導が行われる。
- (3) 糖尿病は、肝臓ホルモンのインスリン分泌不足でおこる。
- (4) 高血圧症の要因には、食塩やアルコールの過剰摂取、肥満、運動不足などがあげられる。

問10 次の文のうち、受動喫煙対策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) 望まない受動喫煙防止のため、平成30年に健康増進法の一部改正が行われた。
- (2) 国及び地方自治体は、望まない受動喫煙が生じないように受動喫煙を防止するための措置を総合的かつ効果的に推進するよう努めなければならない。
- (3) 病院・診療所等の医療機関では、受動喫煙を防止するために必要な措置がとられた場合に限り、屋内に喫煙所を設置することができる。
- (4) 施設などの管理権限者などは、喫煙が禁止された場所に喫煙器具・設備（灰皿など）を設置してはならない。

2 公衆衛生学

問11 次の文のうち、職業病リスト（労働基準法施行規則別表第1の2）に掲げる疾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) 粉じん^{たんぼく}にさらされる業務により、じん肺症などを引き起こすことがある。
- (2) 蛋白分解酵素にさらされる業務により、皮膚炎や呼吸器疾患などを引き起こすことがある。
- (3) 業務に伴う騒音に長時間さらされることにより、難聴を引き起こすことがある。
- (4) ベンゼンにさらされる業務により、中皮腫^{ちゅうひしゅ}を引き起こすことがある。

問12 次の文のうち、熱中症対策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) 高温多湿となる製造現場では、熱中症になりやすい。
- (2) 熱中症対策として、室内での衣服は、冷房や通風が完全であれば一般の薄着でよい。
- (3) 汗を吸収し、通気性が良い繊維として、天然の麻が優れていると言われている。
- (4) 日常生活における熱中症予防指針 Ver. 4（2022年 日本生気象学会）では、WBGT（暑さ指数）25℃未満を“警戒”とし、激しい運動時には、熱中症の危険性があるとしている。

3 食 品 学

問13 次の文のうち、食品成分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) たんぱく質は、多くのアミノ酸が結合した高分子化合物である。
- (2) 食品中の脂質は、中性脂肪が主であり、水に溶けやすい性質を持つ。
- (3) ビタミンKは、納豆や緑黄色野菜に豊富に含まれ、血液凝固や骨を形成するカルシウムの吸収に関与している。
- (4) 無機質は、体成分を構成するほか、神経の伝達など重要な生理作用を持っている。

問14 野菜の食用別分類として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) ようさい葉菜類 ————— キャベツ
- (2) こんさい根菜類 ————— アスパラガス
- (3) かさい花菜類 ————— ブロッコリー
- (4) やそう野草類 ————— ぜんまい

問15 次のうち、保健機能食品の区分として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 医薬部外品
- (2) 栄養機能食品
- (3) 特定保健用食品
- (4) 機能性表示食品

問16 次の文のうち、獣鳥肉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) ラード（豚脂）は、ヘット（牛脂）に比べ融点が高い。
- (2) コラーゲンは、熱変性することで、ゼラチンとなる。
- (3) 食肉の熟成には、やわらかさとうま味を増す効果がある。
- (4) 生の肉の赤色は、ミオグロビンなどに由来する。

3 食 品 学

問17 次の文のうち、食品の貯蔵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) 乾燥法は、食品から微生物の生育に必要な水分を少なくすることで、微生物の発育を防ぐ方法である。
- (2) 燻煙法は、食品を煙で燻すことにより保存性を高める方法である。
- (3) ガス貯蔵法（CA貯蔵）は、青果物の呼吸作用などを抑え、品質保持効果を高める貯蔵法である。
- (4) 放射線貯蔵法は、食品に放射線を当てることで、微生物を殺菌又は発芽を抑制する手法だが、日本では使用が認められていない。

問18 次のうち、カビを加工に利用する食品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) かつお節
- (2) 日本酒
- (3) ヨーグルト
- (4) ブルーチーズ

4 食品衛生学

問19 次の文のうち、細菌の増殖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) 黄色ブドウ球菌は、0℃で最も良く増殖する。
- (2) 一般的に、細菌の増殖には栄養分が必要である。
- (3) 増殖に酸素を必要としない細菌が存在する。
- (4) ウエルシュ菌などが形成する芽胞は熱に強いため、通常の加熱調理では食品中に残存する可能性がある。

問20 微生物の種類について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) 真 菌 ————— 大腸菌
- (2) 細 菌 ————— 腸炎ビブリオ
- (3) ウイルス ————— ノロウイルス
- (4) 原 虫 ————— クリプトスポリジウム

問21 食中毒の分類について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) 化学性食中毒 ————— ヒ素
- (2) 自然毒食中毒 ————— フグ
- (3) 細菌性食中毒 ————— E型肝炎ウイルス
- (4) 寄生虫による食中毒 ————— アニサキス

問22 次の文のうち、殺菌・消毒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) オゾン水中のオゾンは、30分間程度で酸素に変化する。
- (2) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が90%以上のものが最も強い殺菌効果を持つ。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水の消毒に使用されている。
- (4) 逆性石けんは、石けんや陰イオン界面活性剤と同時に使用すると殺菌効果が低下する。

4 食品衛生学

問23 次の文のうち、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) 1日摂取許容量は、動物実験により食品添加物の無毒性量が求められると、それに安全率（安全係数）を掛けて算出される。
- (2) 指定添加物は、消費者庁長官が指定する。
- (3) 栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類及びアミノ酸類は、表示が免除される。
- (4) 食品添加物には、使用基準が定められているものがあり、その使用基準の範囲において使用が認められている。

問24 食品添加物の種類について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) 保存料 ————— ソルビン酸
- (2) 酸化防止剤 ————— L-アスコルビン酸
- (3) 漂白剤 ————— 亜硝酸ナトリウム
- (4) 甘味料 ————— スクラロース

問25 食品添加物について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) 酸化防止剤 ————— 食品の酸化による品質の低下を防止する
- (2) 着色料 ————— 食品中の成分と反応して食品の色調を安定させる
- (3) 調味料 ————— 食品にうま味などを与える
- (4) 防ばい剤 ————— かんきつ類、バナナなどのカビの発生を防止する

4 食品衛生学

問26 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 残留基準が定められていない農薬などには、一律0.1 ppmの基準値が適用される。
- (2) 環境汚染物質の代表的なものには、ダイオキシン類やメチル水銀がある。
- (3) 食品中の放射性セシウムの基準値は、年間の被ばく線量が1 mSv（ミリシーベルト）を超えないように設定されている。
- (4) 遺伝子組換え食品は、食品衛生法に基づき安全性審査が義務づけられている。

問27 次のうち、容器包装された加工食品で、表示が義務づけられているアレルギー物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乳
- (2) そば
- (3) えび
- (4) サバ

問28 次の文のうち、調理従事者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) 調理場に入室するときは、調理場専用の作業衣や履物に交換する。
- (2) 従事者の手指に傷や化膿したところがあると、食中毒の原因となる場合がある。
- (3) 従事者の体調に問題が無ければ、定期的な検便や手洗いを実施する必要はない。
- (4) 従事者を対象とした衛生教育は、食品の事故を未然に防止する上で重要である。

4 食品衛生学

問29 次の文のうち、食品営業施設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) 手洗い設備は、自動給水方式にすることで洗浄後の手指の再汚染リスクを減らすことができる。
- (2) 床面をドライ状態に保つことで湿度が低くなり、施設内の細菌の増殖を抑える効果が期待できる。
- (3) 床から1 mまでの内壁の部分を不浸透性材料^{ふしんとうせい}とすることで、清掃が容易となる。
- (4) 冷蔵庫の冷蔵室内の温度は、庫内にできるだけ隙間なく食品を入れた方が低い温度で安定する。

問30 次の文のうち、HACCPシステム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) HACCPシステムを効果的に機能させるためには、一般的衛生管理プログラムが実施されていることが前提となる。
- (2) HACCPシステムは、1960年代にアメリカで安全かつ衛生的な食品を製造するための管理手法として考案された。
- (3) HACCPシステムを一度導入してしまえば、その後HACCPシステムの検証や見直しを行う必要はない。
- (4) 平成30年の食品衛生法の改正により、原則として、食品を取り扱うすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた。

5 栄 養 学

問31 次の文のうち、人体の構成成分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) 成人の平均値として、水分は約60%である。
- (2) 成人の平均値として、たんぱく質は約18%である。
- (3) 成人の平均値として、無機質は約10%である。
- (4) 人体を構成する元素は約30種ある。

問32 次の文のうち、脂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) 脂肪酸は、いずれも奇数個の炭素からなる。
- (2) 多価不飽和脂肪酸は、 $n-3$ 系脂肪酸と $n-6$ 系脂肪酸に分類される。
- (3) 脂質を含むたんぱく質をリポたんぱく質という。
- (4) トランス脂肪酸の過剰摂取は、かんじょうどうみやくしつかん冠状動脈疾患の発生を増加させる危険因子の一つである。

問33 次の文のうち、無機質（ミネラル）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) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を促進する。
- (2) 人体の元素組成で最も多い無機質は、カルシウムである。
- (3) 非ヘム鉄は、野菜や穀物などに含まれる鉄分である。
- (4) コバルトは、ビタミンB₁₂の構成成分である。

問34 次の文のうち、ビタミ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) ビタミンB₁は、水溶性ビタミンである。
- (2) 水溶性ビタミンは、過剰摂取により健康障害を引き起こす。
- (3) ビタミンB₂は、細胞の再生や成長を促進する働きを持つ。
- (4) ビタミンDの欠乏により、こつなんかしょう骨軟化症やくる病を引き起こす。

5 栄 養 学

問35 次の文のうち、消化器官の働き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) 唾液中のアミラーゼは、でんぷんを加水分解する。
- (2) 胃では、トリプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (3) ほとんどの栄養素は、小腸から吸収される。
- (4) 膵臓には、消化液を分泌する外分泌機能と、ホルモンを分泌する内分泌機能がある。

問36 次の文のうち、高齢期の栄養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、味を感じる味蕾細胞は、歳をとっても味の識別能力が衰えることはない。
- (2) そしゃく力、歯の機能が低下するので、飲み込みやすく、消化の良いものを工夫して摂取する。
- (3) 食事摂取量が低下するので、体重低下に注意し、低栄養に気をつける。
- (4) 水分摂取量の減少などにより脱水症を起こしやすいため、十分な水分補給が必要である。

6 製菓理論

問37 次の文のうち、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) 小麦粉を構成する成分のうち、たんぱく質は、全体の70～75%を占めている。
- (2) 小麦粉は、たんぱく質含有量と品質による等級の分類があり、用途に合わせて使い分けられている。
- (3) 小麦粉に水を加えてよく捏ねると、グルテンが形成される。
- (4) グルテンは、グルテニンとグリアジンの混合物である。

問38 次の文のうち、でんぷんの糊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) 生のでんぷん (β でんぷん) は、でんぷん粒の中で硬い結晶構造をとるため、水を加えて混ぜてもそのまま沈殿する。
- (2) 生のでんぷん (β でんぷん) を加水・加熱すると、とろみがつく状態となり、糊化でんぷん (α でんぷん) となる。
- (3) 糊化でんぷん (α でんぷん) の加熱を続けると、急激に粘度が低下するブレイクダウン現象が発生する。
- (4) 一度糊化したでんぷん (α でんぷん) は、冷却・放置しても状態は変化しない。

問39 次の文のうち、ショ糖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) 酸または酵素で分解すると、ブドウ糖と果糖が生じる。
- (2) ショ糖は、常温 (20℃) の水1に対して約10倍量溶解する。
- (3) ショ糖の高い保水力により水分活性が低下するため、ショ糖を多く含むジャムなどの食品は腐りにくい。
- (4) メイラード反応は、ショ糖に少量含まれる還元糖とアミノ化合物が反応することで起きる。

6 製菓理論

問40 甘味料の特徴について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) 蜂 蜜 —— 固形分のほとんどはブドウ糖と果糖から構成され、メイラード反応を起こしやすい
- (2) 水 飴 —— でんぷんを酸や酵素の働きで分解することで作られ、保水性やショ糖の結晶化を防止する効果を持つ
- (3) 糖アルコール —— 果糖から作られる「ソルビトール」は、虫菌になりにくい菓子などに利用されている
- (4) トレハロース —— 水を引きつける力が非常に強く、でんぷんの老化を強く抑制する効果を持つ

問41 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) 牛乳とは、牛の生乳を清浄化し、均質化や殺菌などの加工を行ったものである。
- (2) 牛乳固形分で最も多い成分は、たんぱく質である。
- (3) 脂肪球とは、乳脂肪が脂肪球膜に包まれた球状の粒子のことをいう。
- (4) 牛乳たんぱく質の約80%は、カゼインである。

問42 チーズの熟成について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) カッテージチーズ —— 非熟成
- (2) ロックフォールチーズ —— カビ熟成
- (3) ゴーダチーズ —— 細菌熟成
- (4) モッツアレラチーズ —— カビ熟成

6 製菓理論

問43 次の文のうち、油脂の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) 油脂は、グリセリンに脂肪酸が結合した構造を持ち、脂肪酸の結合する位置や種類によって融点や物性が変化する。
- (2) 脂肪酸は、炭素数が同じ場合、二重結合の数が多い不飽和脂肪酸ほど固形になりやすい。
- (3) バター（乳脂）は、カカオバターに比べ、多くの種類の脂肪酸を含む。
- (4) 固体脂指数とは、油脂全体に占める固体脂の割合のことで、この数値が高いほど油脂は硬くなる。

問44 次の文のうち、バターの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) バターの乳化構造は、水中油滴型である。
- (2) バターのショートニング性により、バターを練り込んだ生地は、焼き上げるとサクサクとした状態に仕上がる。
- (3) バターは、グルテンの形成を阻止する性質を持つ。
- (4) バターが気泡を抱き込む性質をバターのクリーミング性という。

問45 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) 漿果類 しょうか ————— イチゴ
- (2) 仁果類 じんか ————— リンゴ
- (3) 堅果類 けんか ————— 柿
- (4) 核果類 かくか ————— オリーブ

6 製菓理論

問46 次のうち、日本農林規格等に関する法律（JAS法）で規定されているジャム類として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ジャム
- (2) ゼリー
- (3) コンポート
- (4) マーマレード

問47 次の文のうち、凝固剤とその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) ゼラチンは、牛や豚の骨や皮を原料とし、板状や粉末状で利用される。
- (2) カラギーナンは、こうそう紅藻類を原料とし、たんぱく質分解酵素を含む生果実のゲル化にも利用される。
- (3) 高メトキシルペクチン（HMP）をゲル化させるためには、一定濃度の糖と酸が必要である。
- (4) 寒天を使用したゲル状食品は、他の凝固剤を使用したゲル状食品と比べ離水しにくく、食感もやわらかい。

問48 次の文のうち、製菓用途の酒類に求められる要素として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 香りと味を付ける
- (2) 生地を膨らませる
- (3) 保存性を高める
- (4) 色を付ける

6 製菓理論

問49 蒸留酒の主な原料について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) バーボンウイスキー ——— トウモロコシ
- (2) テキーラ ——— リュウゼツラン
- (3) ラム酒 ——— リンゴ
- (4) キルシュヴァッサー ——— さくらんぼ

問50 香料の特徴について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) 水溶性香料 ——— 揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい
- (2) 油性香料 ——— 耐熱性がないため、低温で加工する食品に使用される
- (3) 乳化性香料 ——— 揮発性が防止されるため、濃厚で安定した香りが得られる
- (4) 粉末香料 ——— 熱や紫外線に対し比較的安定している

問51 次のうち、食品添加物の膨張剤を構成する材料となる物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 炭酸水素ナトリウム
- (2) 塩化ナトリウム
- (3) 塩化アンモニウム
- (4) 炭酸水素アンモニウム

問52 次の文のうち、和菓子で使用する粉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) 求肥粉^{ぎゅうひ}や白玉粉の原料は、うるち米である。
- (2) 片栗粉は、でんぷんの粒子が大きく、最高粘度は他のでんぷんに比べて高い。
- (3) タピオカ粉は、キャッサバ^{こんけい}の根茎から精製したでんぷんで、水分を加えて加熱すると膨潤^{ぼうじゆん}しやすい。
- (4) コーンスターチは、トウモロコシのでんぷんで、ゲル形成力が強い。

6 製菓理論

問53 次の文のうち、生餡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) 生餡とは、豆に吸水させ、加熱して餡粒子を取り出したままの、砂糖を加えていない餡のことである。
- (2) 餡練りは、豆の皮に含まれるタンニンやサポニンなどの渋味・苦味の成分を除くために行われる。
- (3) 下煮では、豆の煮えむらをなくし、豆の中心まで加熱できるよう、差し水を加える。
- (4) 水さらしは灰汁あじや不純物を取り除くために行われる。

問54 次の文のうち、クリーム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) クリームのオーバーランとは、生クリームを泡立てるときに、生クリームに取り込まれる空気の割合をいう。
- (2) クリームは、生乳の中に含まれている乳脂肪を遠心分離によって抽出したものである。
- (3) クリームは、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」で成分規格などが規定されている。
- (4) クリームを10℃以下に冷却すると、泡立てたときに気泡が大きくなり、脂肪球がバター状に分離する。

問55 次の文のうち、チョコレート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) 純チョコレートは、異種脂肪が入っておらず、ココアバターの含有量が多い。
- (2) テンパリングとは、一度チョコレートを溶解して再結晶させ、全体が安定した結晶の状態をつくることで、チョコレートの光沢、口溶け、滑らかな舌ざわりを整えることができる。
- (3) 砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した状態を、ファットブルームという。
- (4) カカオバターは、カカオ豆に含まれる植物脂肪で、温度に対する物性変化が顕著であるため、口に入れるとすぐに溶ける。

6 製菓理論

問56 次の文のうち、ゼラチ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) 顆粒ゼラチンは、約50℃の材料に直接振り入れ溶かすことができる。
- (2) 粉ゼラチンは、5倍量程度の冷水を加え、15分間程度ふやかした後、湯煎^{ゆせん}して溶解し、材料に加える。
- (3) 板ゼラチンは、ぬるま湯につけて戻すことで、ゼラチン成分の溶出と必要以上の水分の吸収を防ぐことができる。
- (4) 乾燥状態のゼラチンは、長期保存が可能なため、吸湿を防ぐため密封して保管する。

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 和菓子の分類について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) どら焼き ————— 生菓子
- (2) カステラ ————— 半生菓子
- (3) 本練り羊羹 ————— 半生菓子
- (4) 甘納豆 ————— 干菓子

(A 和菓子)

問58 次の文のうち、和菓子の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) 串団子のしょうゆたれは、冷えると硬くなり、だんごに絡みにくくなるので、人肌くらいの温度で使用するとよい。
- (2) 柏餅は、生地を蒸しすぎると、弾力が出すぎて作業性が悪くなる。
- (3) どら焼きの皮は、卵、砂糖、小麦粉を同量ずつ配合する三同割が基本である。
- (4) 大福餅に使用する餅は、ついた後に速やかに10℃以下に冷却する。

(A 和菓子)

問59 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) 倍割 ————— 水をほかの材料の倍量使用すること
- (2) 三種 ————— でき上がり重量の3分の1の生地で包餡すること
- (3) 半どまり ————— 寒天などの表面が完全に固まっていないこと
- (4) 二種 ————— 生地と餡の比率が同じ分量のこと

6 製菓理論

(A 和菓子)

問60 次の文のうち、蒸し物の饅頭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) 薯蕷饅頭^{じょうよまんじゅう}は、すりおろしたヤマイモを使用し、特有のきめ細かさとしっとりした上品な風味が特徴である。
- (2) 利休饅頭^{りきゅうまんじゅう}は、黒砂糖の風味を生かした饅頭で、茶饅頭とも呼ばれている。
- (3) 黄身時雨^{しぐれ}は、生地が硬いと大きく割れ、軟らかいと割れにくいため、卵黄の量で生地の硬さを調節する。
- (4) 小麦粉饅頭は、硬化を抑えるため、薄力粉を加えた後、粘りが出るまでしっかりと捏ねるとよい。

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 洋菓子製造に用いる器具・機器について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) ピケローラー ——— 生地バターを折り込む
- (2) シノワ、パソワール ——— 流動性のある生地やソースをこす
- (3) ピーラー ——— 果物などの皮をむく
- (4) キャラメライザー ——— 砂糖を焦がす

(B 洋菓子)

問58 次の文のうち、生地の焼成温度設定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) 白く乾燥焼きをしたい生地（メレンゲ・セックなど）は、120～140℃で焦がさないように焼く。
- (2) 脂肪分が多く火が通りにくい配合の生地（バターケーキなど）は、160～180℃でじっくり焼く。
- (3) 厚みの薄いシート生地は、180～200℃で焼く。
- (4) 生地中の水分を一気に蒸発させたい生地（パート・シュー、パート・フィユテ）は、200～220℃で短時間で焼く。

6 製菓理論

B 洋菓子

(B 洋菓子)

問59 次の文のうち、シュー菓子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) シュー生地の製造工程において、水、バター、塩を鍋に入れ沸騰したら火から下ろし、小麦粉を一度に加える。
- (2) シュー生地は、含まれる油脂分が急激に膨張することによって膨らむ。
- (3) シュー生地に加える卵は、常温に戻し、生地の温度を下げないようにする。
- (4) フランスでは、その形がキャベツに似ているところからシュー（フランス語）と呼ばれるようになった。

(B 洋菓子)

問60 洋菓子の用語について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) アベセ ————— 麺棒で薄くのばすこと
- (2) デセシェ ————— 乾燥させる、余分な水分を飛ばすこと
- (3) グラッセ ————— 酒に火を入れてアルコール分を飛ばすこと
- (4) パルフュメ ————— 香りをつけること、フレーバーを加えること

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 次の文のうち、製パンの焼成工程における水蒸気の効果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) 生地の外側の温度を急激に上げ、焼き上がりを早くする。
- (2) 熱が対流し、均一に熱が入る。
- (3) パンのクラストに光沢を与え、外観をより美しいものにする。
- (4) 一般的に、生地に油脂が5%以上含まれる場合は、水蒸気による加熱は不要であるといわれている。

(C 製パン)

問58 次の文のうち、製パンにおける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) 発酵とは、特有の風味と味を作り出し、膨らませる工程を指す。
- (2) 生地を一次発酵させる温度と湿度は、28～30℃（ハード系は25～28℃）、70～75%を目安とする。
- (3) 酵母が生地に含まれるショ糖やでんぷんを分解し、エタノールと炭酸ガスを生成する。
- (4) 酵母が産生した炭酸ガスは、パンの味と香りのもとになる。

6 製菓理論

C 製パン

(C 製パン)

問59 次の文のうち、製パンの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) ベンチタイムの目的は、分割、丸めで引き締まった生地を休ませることである。
- (2) 丸めにより、グルテンの構造の乱れを整えて生地の表面を滑らかにすることで、生地を成形しやすい形に整えることができる。
- (3) 型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仕上がる。
- (4) ミキシングの目的は、原材料を均一に分散して混合することである。

(C 製パン)

問60 世界の代表的なパンについて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) フランス ————— クロワッサン
- (2) イギリス ————— テーブルロール
- (3) ドイツ ————— プレッツェル
- (4) イタリア ————— フォカッチャ