

令和 6 年度

# 製菓衛生師試験問題

日 時／令和 6 年 10 月 29 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。

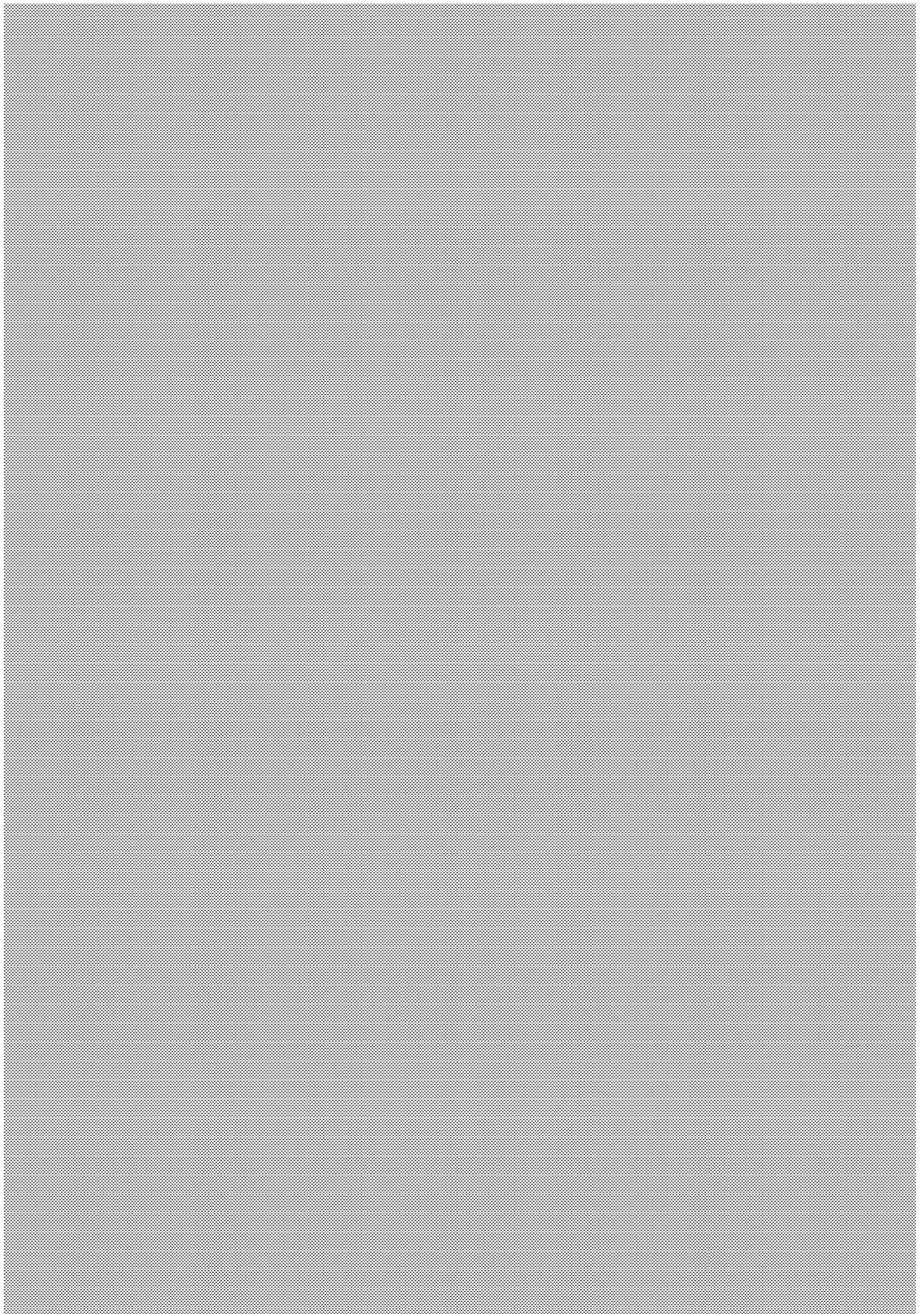
問 2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (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

福 島 県



# 1 衛生法規

問1 次のうち、「製菓衛生師法施行令」第2条に規定する製菓衛生師名簿に登録する事項として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 氏名
- (2) 住所
- (3) 生年月日
- (4) 登録番号

問2 次の「製菓衛生師法」第1条に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、製菓衛生師の（ア）を定めることにより菓子製造業に従事する者の（イ）を向上させ、もつて（ウ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- |     | （ア） | （イ） | （ウ）  |
|-----|-----|-----|------|
| (1) | 資格  | 資質  | 公衆衛生 |
| (2) | 基準  | 意欲  | 製造技術 |
| (3) | 資格  | 意欲  | 製造技術 |
| (4) | 基準  | 資質  | 公衆衛生 |

問3 次の「食品衛生法」第1条に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、食品の（ア）の確保のために（イ）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の（ウ）の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- |     | （ア） | （イ）  | （ウ） |
|-----|-----|------|-----|
| (1) | 品質  | 製造技術 | 危害  |
| (2) | 品質  | 製造技術 | 事件  |
| (3) | 安全性 | 公衆衛生 | 危害  |
| (4) | 安全性 | 公衆衛生 | 事件  |

## 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」に基づく感染症とその分類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)      | (分類)     |
|------------|----------|
| (1) ペスト    | —— 一類感染症 |
| (2) ジフテリア  | —— 二類感染症 |
| (3) ボツリヌス症 | —— 三類感染症 |
| (4) E型肝炎   | —— 四類感染症 |

問5 次のうち、「予防接種法」第2条に規定するA類疾病（対象者全員が予防接種を受けべきとされている疾病）として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本脳炎
- (2) 肺炎球菌感染症（高齢者がかかるものに限る。）
- (3) ヒトパピローマウイルス感染症
- (4) 結核

問6 消毒・殺菌方法とその分類について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (消毒・殺菌方法)      | (分類)     |
|----------------|----------|
| (1) 煮沸による消毒    | —— 化学的方法 |
| (2) 紫外線照射による殺菌 | —— 物理的方法 |
| (3) オゾン水による殺菌  | —— 物理的方法 |
| (4) 放射線照射による殺菌 | —— 化学的方法 |

## 2 公衆衛生学

問7 次の文のうち、感染症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) 感染症が成立するための要因は、「感染源」、「感染経路」、「宿主」の3つである。
- (2) 感染経路を遮断する方法として、手洗いや手指消毒がある。
- (3) くしゃみや会話の時のしぶきから飛沫感染する感染症には、B型肝炎やH I Vなどがある。
- (4) 飲食物等を介して経口感染する感染症には、腸管出血性大腸菌感染症や細菌性赤痢などがある。

問8 次の「水道法」第4条第2項に基づいて定められた、水道により供給される水の水質基準項目のうち、「検出されないこと」と規定されているものとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 大腸菌
- (2) 一般細菌
- (3) 水銀及びその化合物
- (4) カドミウム及びその化合物

問9 日本の令和5年人口動態統計における死因順位（全年齢の総数）上位1、2位の組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- | （ 1 位 ）                          | （ 2 位 ） |
|----------------------------------|---------|
| (1) 悪性新生物 < 腫瘍 > —— 脳血管疾患        |         |
| (2) 悪性新生物 < 腫瘍 > —— 心疾患（高血圧性を除く） |         |
| (3) 心疾患（高血圧性を除く） —— 肺炎           |         |
| (4) 心疾患（高血圧性を除く） —— 悪性新生物 < 腫瘍 > |         |

## 2 公衆衛生学

問10 次のうち、平成17年に日本内科学会などの8つの医学系の学会が合同で策定した「メタボリックシンドロームの診断基準」におけるウエスト周囲径（おへその高さの腹囲）として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 男性80 cm以上、女性85 cm以上
- (2) 男性85 cm以上、女性90 cm以上
- (3) 男性90 cm以上、女性85 cm以上
- (4) 男性95 cm以上、女性90 cm以上

問11 「労働基準法施行規則」別表第1の2に規定する職業病の原因となる業務と病名について、次の線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (業務)                  | (病名)   |
|-----------------------|--------|
| (1) 暑熱な場所における業務       | — 熱中症  |
| (2) 紫外線にさらされる業務       | — 皮膚疾患 |
| (3) 著しい騒音を発する場所における業務 | — 難聴   |
| (4) 気圧の低い場所における業務     | — 腰痛   |

問12 次のうち、メチル水銀を原因物質として発生した公害病として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) イタイイタイ病
- (2) じん肺
- (3) 水俣病
- (4) 四日市ぜんそく

### 3 食 品 学

問13 微生物の種類とそれを利用した食品について、次の線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (微生物)     | (食品)    |
|-----------|---------|
| (1) 酢酸菌   | — かつお節  |
| (2) 乳酸菌   | — ヨーグルト |
| (3) 納豆菌   | — 納豆    |
| (4) こうじかび | — みそ    |

問14 次のうち、大豆を主な原料とする食品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) みそ
- (2) しょうゆ
- (3) 豆乳
- (4) 麩

問15 次の文のうち、米の特徴に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) うるち米に含まれるでんぷんは、アミロースとアミロペクチンの割合がおおよそ1：4である。
- (2) もち米に含まれるでんぷんのほぼ100%が、アミロースである。
- (3) 米を長期間貯蔵すると、遊離アミノ酸が増加し、古米臭の原因となる。
- (4) 米のたんぱく質は、小麦のたんぱく質よりアミノ酸価（アミノ酸スコア）が劣っている。

問16 <sup>てい</sup>呈味成分とそれを含有する食品について、次の線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (呈味成分)      | (食品)    |
|-------------|---------|
| (1) ククルビタシン | — ニガウリ  |
| (2) テアニン    | — 茶     |
| (3) 酢酸      | — ヨーグルト |
| (4) クエン酸    | — レモン   |

### 3 食 品 学

問17 次の文のうち、いも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) ジャガイモの芽や緑変した皮には、有毒物質のソラニンが含まれる。
- (2) こんにゃくいもの主成分は、たんぱく質のグルコマンナンである。
- (3) さといもの粘質物は、ガラクトタンである。
- (4) さつまいもを加熱すると、アミラーゼの活性が高まり、でんぷんに作用することで、マルトースが生成される。

問18 次の文のうち、鶏卵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) 卵の気室は、産卵後、時間の経過とともに形成され、徐々に大きくなる。
- (2) 卵殻には細かい気孔が無数に存在し、卵殻の内側には卵殻膜が存在する。
- (3) 卵黄の色素成分は主にカロテノイドであり、鶏の体内で合成される。
- (4) 卵白の主要成分は、水分とたんぱく質である。

## 4 食品衛生学

問19 次の食中毒の発生状況に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

「わが国の病因物質別の食中毒発生状況においては、6月から9月の夏期は（ア）による食中毒が、12月から3月の冬期は（イ）による食中毒が多く発生する傾向にある。」

（ア）                      （イ）

- (1) 細菌 — ウイルス
- (2) ウイルス — 自然毒
- (3) 自然毒 — 化学物質
- (4) 化学物質 — 細菌

問20 次の文のうち、ノロウイルス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) ノロウイルスは、ヒトの腸管内で増殖し、糞便から大量に排出される。
- (2) ノロウイルスの汚染が疑われる食品を加熱殺菌する場合は、食品の中心温度が85～90℃で90秒以上の加熱を行う。
- (3) ノロウイルス食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などである。
- (4) ノロウイルスに汚染された食器の消毒には、消毒用エタノールの噴霧が最も適している。

問21 次の文のうち、黄色ブドウ球菌とその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) 黄色ブドウ球菌は、エンテロトキシンという熱に強い毒素を産生する。
- (2) 黄色ブドウ球菌は、ヒトの鼻腔（びこう・びくう）内や、化膿した傷に存在することがある。
- (3) 黄色ブドウ球菌を病因物質とした食中毒の潜伏期間（原因食品を喫食してから症状が現れるまでの時間）は、一般的に24～48時間である。
- (4) 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因食品として多いものは、にぎり飯、調理パン、折り詰め弁当などである。

## 4 食品衛生学

問22 次のサルモネラ属菌を病因物質とした食中毒に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

「サルモネラ属菌は (ア) 細菌であるため、調理中に行われる一般的な (イ) が食中毒予防として効果的である。」

- |                                  |      |
|----------------------------------|------|
| (ア)                              | (イ)  |
| (1) 芽胞 <small>がほう</small> をつくらない | — 加熱 |
| (2) 芽胞をつくる                       | — 加熱 |
| (3) 芽胞をつくらない                     | — 洗浄 |
| (4) 芽胞をつくる                       | — 洗浄 |

問23 次の文のうち、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) エチルアルコールは、99%濃度の水溶液で最も強い殺菌効果を示す。
- (2) 逆性石けんは、食品添加物に指定されていないため、食品の消毒に使用することはできない。
- (3) オゾン水は、カット野菜や調理器具の殺菌に使用されている。
- (4) 希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、時間経過とともに効力が弱まるため、その都度必要な分を調製して使用する。

問24 次の文のうち、調理室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) 窓や外への出入口は、換気をよくするため、網戸を付けずに常に開放する。
- (2) 冷蔵庫内は食材ごとに区分し、整頓して相互汚染が起こらないようにする。
- (3) 内壁、天井及び床は、常に清潔に保つ。
- (4) 手洗い設備は、手洗い用洗剤、消毒液、ペーパータオル等を備える。

## 4 食品衛生学

問25 次のうち、食中毒の原因となる寄生虫として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) エルシニア
- (2) 腸炎ビブリオ
- (3) アニサキス
- (4) リステリア

問26 自然毒食中毒の原因食品とその原因物質について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (原因食品)     | (原因物質)     |
|------------|------------|
| (1) バラフエダイ | — ビタミンA    |
| (2) ぎんなん   | — テトロドトキシン |
| (3) イシナギ   | — シガトキシン   |
| (4) 青梅     | — 青酸配糖体    |

問27 次のうち、食品表示基準において、アレルギー表示が義務づけられている特定原材料8品目として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 卵、乳、小麦、えび、落花生、いか、バナナ、松茸
- (2) 卵、乳、そば、かに、くるみ、いか、オレンジ、ゼラチン
- (3) 卵、乳、小麦、そば、えび、かに、落花生、くるみ
- (4) 卵、乳、小麦、えび、くるみ、牛肉、ごま、もも

問28 食品添加物の物質名とその用途について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (物質名)          | (用途)   |
|----------------|--------|
| (1) 亜硫酸ナトリウム   | — 酸味料  |
| (2) 亜硝酸ナトリウム   | — 防かび剤 |
| (3) サッカリンナトリウム | — 甘味料  |
| (4) キシリトール     | — 漂白剤  |

## 4 食品衛生学

問29 次の文のうち、HACCP（ハサップ）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による衛生管理は、最終製品の検査によって、同時に製造された製品全体の安全性を確認する手法である。
- (2) HACCPは、宇宙食の安全確保のために開発された、食品衛生管理の手法である。
- (3) 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化された。
- (4) HACCPに沿った衛生管理は、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に大別される。

問30 次の文のうち、放射性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) 「食品衛生法」に基づく一般食品の放射性セシウムの基準値は、 $100\text{Bq} / \text{kg}$ （ベクレル）/kgである。
- (2) 「食品衛生法」に基づく飲料水の放射性セシウムの基準値は、 $50\text{Bq} / \text{kg}$ である。
- (3) 放射線による人体への影響を表す単位は、Sv（シーベルト）で表す。
- (4) 日本において、加工食品の放射性セシウムの基準は、最終製品だけでなく、原材料として製造に用いられる加工食品についても適用される。

## 5 栄 養 学

問31 糖類の種類とその分類について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (糖類)             |    | (分類) |
|------------------|----|------|
| (1) 乳糖 (ラクトース)   | —— | 多糖類  |
| (2) 果糖 (フルクトース)  | —— | 単糖類  |
| (3) ガラクトース       | —— | 二糖類  |
| (4) ブドウ糖 (グルコース) | —— | 多糖類  |

問32 次のうち、ヒトの必須アミノ酸として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) チロシン
- (2) グルタミン酸
- (3) グリシン
- (4) ヒスチジン

問33 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) ナイアシンは、皮膚の発育や消化器系の働きに関与する。
- (2) ビタミンは、脂溶性と水溶性に分類される。
- (3) ビタミンCの欠乏により生じる疾患として、壊血病がある。
- (4) ビタミンAの過剰摂取により生じる疾患として、夜盲症がある。

問34 次の文のうち、ミネラルに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 亜鉛は、筋肉の収縮や体液の浸透圧維持に関与する。
- (2) リンの過剰摂取により生じる症状として、骨密度の低下がある。
- (3) ヨウ素は、肝臓に多く存在し、消化酵素の材料となる。
- (4) カルシウムは、腎臓に多く存在する。

## 5 栄 養 学

問35 厚生労働省が示す「6つの基礎食品」における食品群とそれに該当する食品について、次の線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (食品群)   | (食品)             |
|---------|------------------|
| (1) 第1群 | 魚、肉、卵、大豆         |
| (2) 第2群 | 牛乳、乳製品、骨ごと食べられる魚 |
| (3) 第3群 | 緑黄色野菜            |
| (4) 第4群 | 米、いも、油脂          |

問36 次のうち、エネルギー源となる栄養素（熱量素）として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) たんぱく質
- (2) 脂質
- (3) 炭水化物（糖質）
- (4) ビタミン

## 6 製菓理論

問37 小麦粉を主要な原材料とする食品とそれに使用される一般的な小麦粉の種類について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (食品)        | (小麦粉の種類) |
|-------------|----------|
| (1) 食パン     | — 薄力粉    |
| (2) カステラ    | — 薄力粉    |
| (3) クッキー    | — 強力粉    |
| (4) スポンジケーキ | — 強力粉    |

問38 次のうち、もち米を生のまま乾燥後、製粉したものとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) <sup>ぎゅうひ</sup>求肥粉
- (2) 上新粉
- (3) かるかん粉
- (4) <sup>どうみょうじ</sup>道明寺粉

問39 次の鶏卵の特性に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

鶏卵の(ア)にはレシチンが多く含まれているため、バターケーキやクッキーなどの生地中の水分と油脂をうまく(イ)させることができる。

- | (ア)    | (イ)  |
|--------|------|
| (1) 卵白 | — 変性 |
| (2) 卵黄 | — 乳化 |
| (3) 卵白 | — 分離 |
| (4) 卵黄 | — 凝固 |

## 6 製菓理論

問40 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) 牛乳は、生乳に清浄化、均質化、殺菌等の処理を行ったものである。
- (2) 牛乳は、80%以上が水分で、残りの成分は、乳固形分である。
- (3) 牛乳に含まれる脂質のほとんどは、トリアシルグリセロールである。
- (4) 牛乳に含まれるたんぱく質は、ラクトグロブリンがもっとも多い。

問41 次のうち、熟成を必要としないチーズとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) チェダーチーズ
- (2) カッテージチーズ
- (3) ラクレットチーズ
- (4) ゴルゴンゾーラチーズ

問42 次のうち、果肉を煮熟<sup>しやじゆく</sup>して裏ごしし、煮詰めて製造する果実加工品として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コンポート
- (2) フルーツソース
- (3) ドライフルーツ
- (4) プレザーブ

## 6 製菓理論

問43 次の文のうち、種実類に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 黒ゴマは、主に製油原料として利用される。
- (2) 生又はローストしたナッツをキャラメリゼしてからローラーで微細化したものをジェンドゥーヤという。
- (3) ココナッツの液状胚乳は、ココナッツジュースとして飲用される。
- (4) アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、スイートは、主にリキュールやアーモンドオイルとして利用される。

問44 次のチョコレートの特性に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句として正しいものを一つ選びなさい。

( ) は、カカオ豆に含まれる脂肪であり、主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。

チョコレートを口に入れるとすぐ溶ける性質は、( ) の特徴によるものである。

- (1) カカオバター
- (2) カカオニブ
- (3) カカオマス
- (4) カカオタンニン

問45 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) カカオバターは、ラードと比べて可塑性をもつ温度範囲が広い。
- (2) ファットブルームとは、チョコレートの中にカカオバターの粗大な結晶ができた状態をいう。
- (3) カカオ固形分の中には、ポリフェノール、カフェインなどが含まれる。
- (4) テンパリング温度は、チョコレートの種類などにより設定温度が変わる。

## 6 製菓理論

問46 次の蜂蜜に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

蜂蜜の固形分のほとんどは、(ア) で構成されている。(ア) は、反応性の高い還元糖であるため、(イ) を起こしやすく、それにより蜂蜜を配合した生地は焼き色が付きやすい。

- | (ア)          | (イ)       |
|--------------|-----------|
| (1) ショ糖とブドウ糖 | — 酵素的褐変反応 |
| (2) ブドウ糖と果糖  | — メイラード反応 |
| (3) ショ糖と果糖   | — 酵素的褐変反応 |
| (4) ショ糖とブドウ糖 | — メイラード反応 |

問47 次の文のうち、砂糖及び甘味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) 砂糖の主な原料は、<sup>かんしょ</sup>甘蔗（サトウキビ）や<sup>てんさい</sup>甜菜（サトウダイコン）である。
- (2) ステビアは、天然甘味料である。
- (3) アスパルテームは、人工甘味料であり、甘味度（甘みの強さ）は、ショ糖の半分程度である。
- (4) 粉砂糖は、グラニュー糖などを粉状に粉砕して作られる。

問48 次のうち、ショ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、20℃の水100 g に約200 g のショ糖を溶かすことができる。
- (2) ショ糖に酸を加えて加熱したり、酵素を作用させたりすると、転化糖を生じる。
- (3) 食品中のショ糖濃度が高いほど、微生物の栄養源が増えるため、食品は腐りやすくなる。
- (4) 115℃前後に煮詰めたショ糖の糖液を静かに冷まし、粗熱がとれたところで激しく練り合わせると、非常に細かい結晶のペーストを作ることができる。

## 6 製菓理論

問49 酒類とその分類について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

(酒類)	(分類)
(1) ワイン	醸造酒
(2) ウイスキー	醸造酒
(3) ビール	蒸留酒
(4) 日本酒(清酒)	蒸留酒

問50 次のうち、油脂の酸化促進因子として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 紫外線
- (2) 放射線
- (3) 高温
- (4) 砂糖

問51 イーストフードの種類とその目的について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

(イーストフード)	(目的)
(1) アンモニウム塩	グルテンの結び付きを強める
(2) L-システイン	生地の還元を促す
(3) L-アスコルビン酸	酵母の栄養となる
(4) カルシウム塩	生地の酸化を促す

問52 次の文のうち、膨張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) 膨張剤は、ガスを発生させ、生地を膨らませる作用がある。
- (2) 炭酸水素ナトリウムを多く使用すると、生地に苦みを残す。
- (3) イスパタを使用すると、生地はアルカリ性となり、発色する。
- (4) ベーキングパウダーに含まれる酸性剤は、味覚を安定化し、発色を防止する働きを持つ。

## 6 製菓理論

問53 次の膨張剤に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

(ア) は、重曹とも呼ばれ、(イ) を発生し、アルカリ性を示す。

- | (ア)            | (イ)          |
|----------------|--------------|
| (1) 炭酸水素ナトリウム  | — 炭酸ガス       |
| (2) 塩化アンモニウム   | — アンモニア      |
| (3) 炭酸水素アンモニウム | — 炭酸ガスとアンモニア |
| (4) 炭酸アンモニウム   | — 炭酸ガスとアンモニア |

問54 次のうち、辛味性香辛料として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) オールスパイス
- (2) コリアンダー
- (3) ペッパー
- (4) フェンネル

問55 次の文のうち、着色料に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 着色料は、天然着色料と合成着色料に分けられる。
- (2) 着色料は、食品添加物には該当しない。
- (3) 着色料は、野菜や食肉などの品質や鮮度を良く見せるために使用することが認められている。
- (4) 着色料は、全て脂溶性である。

問56 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、揮発しやすいため、高温で加熱する食品には適していない。
- (2) タブレット状香料は、粉末香料を固めて取り扱いやすくしたものである。
- (3) 合成香料は、主に植物由来で、香気成分を抽出した精油である。
- (4) 粉末香料は、水に溶かすことで強い香気を感じる。

## 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 次のうち、一般的に薄力粉を主要な原材料とする和菓子として正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 薬饅頭まんじゅう
- (2) 大福餅
- (3) 黄味時雨しぐれ
- (4) 水羊羹ようかん

(A 和菓子)

問58 和菓子の名称とその分類について、次の線で結んだ関係として誤っているものを一つ選びなさい。

- | (名称)     | (分類)  |
|----------|-------|
| (1) きんつば | — 蒸し物 |
| (2) 羊羹   | — 流し物 |
| (3) 雪平   | — 練り物 |
| (4) もなか  | — 岡物  |

(A 和菓子)

問59 次のうち、製造工程で寒天を加える餡あんとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 並餡
- (2) 中火取り餡ひど
- (3) 上割餡
- (4) 最中餡

## 6 製菓理論

(A 和菓子)

問60 次の文のうち、水羊羹の一般的な製造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) 糸寒天は、煮溶かす前に水戻しをする。
- (2) 寒天が完全に溶けきる前にグラニュー糖を入れる。
- (3) あらかじめ定めた重量まで煮詰めてから、加熱を止める。
- (4) 粗熱をとってから、流し型やカップに流し、固める。

## 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。

### B 洋菓子

(B 洋菓子)

問57 次のうち、一般的にゼラチンを原材料に使用するものとして正しいものを一つ選びなさい。

- (1) バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニュー
- (2) マカロン・リス
- (3) カスタードプディング
- (4) ラング・ド・シャ

(B 洋菓子)

問58 次のうち、チョコレートのテンパリングの種類として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水冷法
- (2) フレーク法
- (3) 中種法
- (4) タブリール法

(B 洋菓子)

問59 次のうち、フィナンシェの一般的な原材料として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 薄力粉
- (2) ベーキングパウダー
- (3) アーモンド粉末
- (4) 卵白

## 6 製菓理論

### B 洋菓子

(B 洋菓子)

問60 次の文うち、製菓用語としての「piquer (ピケ)」の意味として正しいものを一つ  
選びなさい。

- (1) つやがけする、フォンダンなどをかけること。
- (2) 生地に小さい穴をあけること。
- (3) みじん切りにすること。
- (4) クリーム状にする、生クリームを加えること。

## 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、ホイロ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) ホイロは、成形した生地を焼成前に再度発酵させる工程のことである。
- (2) ホイロでは、成形した生地を製品容積の20～30%まで膨張させる。
- (3) ホイロにより、アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
- (4) ホイロにより、成形で引き締まった生地構造を緩める。

(C 製パン)

問58 次のパンの一般的な冷却工程に関する記述について、( ) の中に当てはまる字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

「焼成後のパンは、パンの内外を安定させるため、一般的に中心温度が（ア）になるまで冷却するのがよいといわれている。室内の温度や湿度によっても異なるが、自然放熱により少なくとも（イ）の冷却を要する。」

(ア)            (イ)

- (1) 35℃ —— 1～2時間
- (2) 35℃ —— 3～4時間
- (3) 20℃ —— 1～2時間
- (4) 20℃ —— 3～4時間

## 6 製菓理論

### C 製パン

(C 製パン)

問59 製パンに関する用語とその意味について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (用語)      | (意味)                    |
|-----------|-------------------------|
| (1) フィリング | — 焼成する前に、生地に入れる切り込みのこと。 |
| (2) クー プ  | — 生地をゆでること。             |
| (3) ケトリング | — パンの中に入れる詰めもののこと。      |
| (4) クラスト  | — パンの外皮の硬い部分のこと。        |

(C 製パン)

問60 パンの種類とその発祥と言われる国について、次の線で結んだ関係として正しいものを一つ選びなさい。

- | (パン)       | (国)    |
|------------|--------|
| (1) ロゼッタ   | — インド  |
| (2) フォカッチャ | — アメリカ |
| (3) クロワッサン | — イタリア |
| (4) プレッツェル | — ドイツ  |

