

# 平成 30 年度製菓衛生師試験問題

三重県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

## 【注意事項】

- 1 解答用紙は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名(フリガナ)と受験番号を忘れずに正しく記入してください。  
受験番号は、右に詰めて、上段に数字を記入後、下段の該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。受験番号のけたが少ない場合は、余った左側の枠には何も記入しないでください。
- 4 試験問題は、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19問、製菓実技5問の合計60問です。  
製菓実技(56から60)は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つを選択し、解答用紙に選択した分野の丸枠を塗りつぶしてから解答してください。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。2つ以上選ぶと無効となります。
- 6 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 7 試験問題については、持ち帰っても結構です。

## 解答用紙の記入方法

### 解答例

(製菓実技の科目について、洋菓子分野を選択した場合)  
(問題番号が56番の場合)

56 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

### 【記入方法】

- ・製菓実技(56から60)は3つの分野から1つを選択し、選択した分野の丸枠を塗りつぶしてから解答してください。
- ・問題56の正解は「(2)津市」ですから、解答用紙の56の欄の②を右の例のように正確に塗りつぶしてください。

7. 製菓実技				
選択分野				
和菓子	<input type="radio"/>			
洋菓子	<input checked="" type="radio"/>			
製パン	<input type="radio"/>			
番号	解答記入欄			
56	① <input type="radio"/>	② <input checked="" type="radio"/>	③ <input type="radio"/>	④ <input type="radio"/>
57	① <input type="radio"/>	② <input type="radio"/>	③ <input type="radio"/>	④ <input type="radio"/>
.	.	.	.	.

良い例



悪い例



### 製菓理論・製菓実技の科目の免除を受ける場合

菓子製造に係る技能検定1級又は2級の資格があり、受験申込時に製菓理論、製菓実技の免除の申請をした方が対象です。

### 【記入方法】

製菓理論・実技の免除の欄(解答用紙左下)を塗りつぶし、「6. 製菓理論」「7. 製菓実技」の解答記入欄には何も記入しないでください。

製菓理論・  
実技の免除



## 衛生法規

- 1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
  - (1) 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。
  - (2) 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するときは、その免許を取り消すことができる。
  - (3) 都道府県知事は、食中毒発生時に当該施設で従事していた者には、製菓衛生師免許を与えてはならない。
  - (4) 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。
  
- 2 次のうち、製菓衛生師法に基づき、製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない事項として、誤っているものを1つ選びなさい。
  - (1) 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
  - (2) 氏名
  - (3) 生年月日
  - (4) 居住地の住所
  
- 3 次のうち、食品衛生法に規定されている事項として、正しいものを1つ選びなさい。
  - (1) 栄養指導員に関すること
  - (2) 医薬品製造業の許可に関すること
  - (3) 食品の輸入の届出に関すること
  - (4) 保健所の設置に関すること

## 公衆衛生学

- 4 次の日本国憲法第25条に関する記述について、( )に入る語句の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

すべて国民は、健康で(ア)な最低限度の生活を営む権利を有する。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び(イ)の向上及び(ウ)に努めなければならない。

- |     | (ア) |   | (イ)  |   | (ウ) |
|-----|-----|---|------|---|-----|
| (1) | 活動的 | — | 地域保健 | — | 維持  |
| (2) | 文化的 | — | 公衆衛生 | — | 増進  |
| (3) | 活動的 | — | 公衆衛生 | — | 維持  |
| (4) | 文化的 | — | 地域保健 | — | 増進  |

- 5 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 人口静態統計とは、ある一定の日時における全人口の状態に関する統計であり、5年ごとの国勢調査により集計している。
  - (2) 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
  - (3) 平均寿命とは、0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示したものである。
  - (4) 新生児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。
- 6 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 日本では、過去10年間、結核患者の発生は認められていない。
  - (2) SARS（重症急性呼吸器症候群）は、2000年代に初めて発生が報告された感染症である。
  - (3) 感染症は、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件がそろったときに発生する。
  - (4) 蚊が媒介する感染症として、日本脳炎、マラリアなどが挙げられる。

7 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3類感染症ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 細菌性赤痢
- (2) クリミア・コンゴ出血熱
- (3) コレラ
- (4) 腸チフス

8 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 水俣病の原因物質は、カドミウムである。
- (2) ダイオキシンは、大気中の窒素酸化物や揮発性有機化合物に太陽光が作用することによって発生する。
- (3) 地球温暖化は、大気中の温室効果ガスの濃度が上昇することによりおこる。
- (4) 地盤の液状化は、環境基本法において公害とされている。

9 わが国における平成29年の死亡原因上位1、2位の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 1位        |   | 2位    |
|-----------|---|-------|
| (1) 悪性新生物 | — | 心疾患   |
| (2) 腎不全   | — | 老衰    |
| (3) 脳血管疾患 | — | 腎不全   |
| (4) 肺炎    | — | 悪性新生物 |

10 次のうち、予防接種法において「定期の予防接種」の対象ではない疾病を1つ選びなさい。

- (1) 風しん
- (2) 破傷風
- (3) 白血病
- (4) 百日せき

1 1 次の平成29年国民健康・栄養調査結果に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 朝食の欠食率は、20歳代で最も高い。
- (2) 運動習慣のある者の割合は、30歳代で最も高い。
- (3) 1日の平均睡眠時間が6時間未満の者の割合は、40歳代で最も高い。
- (4) 食塩摂取量の平均値は、過去10年間減少傾向にある。

1 2 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、一般細菌は検出されないこととされている。
- (2) BOD（生物化学的酸素要求量）は、水の汚染の度合いを示す指標の一つである。
- (3) 一般的に、硬度の低い水は、飲用すると下痢を起こしやすい。
- (4) 全国の下水道処理人口普及率は、平成29年度末において90%を超えている。

## 食品学

- 1 3 次の豆類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 大豆は、豆類の中ではでんぷんの含量が多い。
  - (2) 小豆の主成分は、たんぱく質と脂質である。
  - (3) いんげんまめの種類には、金時豆、うずら豆などがある。
  - (4) はるさめは、主にそらまめから抽出したコラーゲンを原料として作られる。
- 1 4 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 魚の脂質には、飽和脂肪酸が多く含まれる。
  - (2) ロースハムは、牛の腸にひき肉を詰めたものである。
  - (3) 低温殺菌牛乳とは、生乳を65℃で15秒間保持して殺菌したものをいう。
  - (4) 鶏卵の卵白には、水様卵白と濃厚卵白があり、時間の経過とともに濃厚卵白は減少する。
- 1 5 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) いも類は、植物の地下茎や根の一部が肥大したものである。
  - (2) インド型のうるち米は、日本型に比べて米粒が細長く、粘りが少ない。
  - (3) 納豆は、大豆を乳酸菌で発酵させて作られる。
  - (4) 野菜類を冷凍する際は、ブランチング（湯どおし）を行うことにより、変色を防ぐことができる。
- 1 6 次の物質のうち、うま味成分に含まれないものを1つ選びなさい。
- (1) グルタミン酸
  - (2) グアニル酸
  - (3) イノシン酸
  - (4) パルミチン酸

17 次の加工食品とその主原料の組み合わせとして、誤っているものを1つ 選びなさい。

- (1) 麩 — 小麦
- (2) ゆば — とうもろこし
- (3) ビーフン — 米粉
- (4) かまぼこ — 魚肉

18 次の農作物のうち、食品表示法により遺伝子組換え食品に関する事項の表示が義務付けられているものを1つ 選びなさい。

- (1) 大豆
- (2) 小麦
- (3) 米
- (4) さつまいも

## 食品衛生学

19 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ソラニン、たまねぎの根の部分に多く含まれる。
- (2) スイセンをニラと誤って食べ、食中毒になり死亡した事例がある。
- (3) 貝毒のアフラトキシンは、腎臓に対する発がん性がある。
- (4) フグ毒は、煮沸することで無毒化できる。

20 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、75℃1分の加熱により不活化される。
- (2) 腸管出血性大腸菌食中毒では、重症化すると溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こし、死亡することがある。
- (3) 魚介類による腸炎ビブリオ食中毒の予防には、魚介類を真水でよく洗うことや低温で保存することが有効である。
- (4) カンピロバクター食中毒の主な推定原因食品として、未加熱又は加熱不足の鶏肉料理が挙げられる。

21 次のウェルシュ菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ウェルシュ菌食中毒の症状は、主に腹痛や下痢などで、発熱や嘔吐はあまり見られない。
- (2) ウェルシュ菌の芽胞は、100℃5分の加熱で完全に死滅する。
- (3) 人や動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く分布している。
- (4) ウェルシュ菌食中毒の主な原因食品として、カレーやシチューなどが挙げられる。



2 2 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 顔面の紅潮<sup>こうちょう</sup>、じんましん等アレルギーに似た症状が現れる。
- (2) 主な原因食品として、カツオ、マグロなどの赤身魚及びその加工品が挙げられる。
- (3) 予防には、魚の水揚げから提供までの一貫した低温管理が重要である。
- (4) 喫食から2～3日後に、症状が現れることが多い。

2 3 次の寄生虫のうち、魚介類から感染するものとして正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 旋毛虫
- (2) クドア・セプテンブクタータ
- (3) エキノコックス
- (4) サルコシステイス・フェアリー

2 4 次の食品添加物に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(用途)		(食品添加物)
(1) 発色剤	－	イマザリル
(2) 甘味料	－	亜硝酸ナトリウム
(3) 着色料	－	クエン酸
(4) 保存料	－	ソルビン酸

25 次のHACCPに関する一般的な説明について、空欄に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

原材料の受入から最終製品までの各工程について、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、その発生を防止するために（ア）工程を（イ）に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

- | （ア）      |   | （イ）     |
|----------|---|---------|
| （1）特に重要な | － | 単発的・部分的 |
| （2）特に重要な | － | 連続的・継続的 |
| （3）最も複雑な | － | 連続的・継続的 |
| （4）最も複雑な | － | 単発的・部分的 |

26 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- （1）調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、30～40℃で管理することが重要である。
- （2）調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- （3）施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- （4）食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。

27 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- （1）逆性石けんは、洗浄力が非常に強く、殺菌力が弱い。
- （2）紫外線による殺菌効果は、紫外線が照射される部分にのみ有効である。
- （3）消毒用アルコールは、エタノール含有量が50%以下では、ほとんど殺菌効果がない。
- （4）次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性があるため、一般的に金属性の器具の消毒には適していない。

28 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 多くの細菌は、食品の水分活性（ $A_w$ ）が1に近づくほど増殖しにくい。
- (2) 多くの細菌は、 $pH$ 1～3付近で最も増殖しやすい。
- (3) 発酵とは、細菌等の増殖により、主として食品中のたんぱく質が分解され、有害物質が生成されることをいう。
- (4) 官能検査とは、視覚や味覚などの感覚を用いて食品の品質を判定する検査をいう。

29 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 症状のない不顕性感染者は、便中にウイルスを排泄することはない。
- (2) 手指や食品などを介して、経口で感染し、人の腸管で増殖する。
- (3) 二枚貝の加熱調理でウイルスを失活させるには、中心部が $75^{\circ}C$ で1分間の加熱が必要とされている。
- (4) 調理台や調理器具の殺菌には、塩素濃度20～50ppmの次亜塩素酸ナトリウムが適している。

30 次のうち、食品表示法において表示が義務付けられている食品（特定原材料）として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵
- (2) りんご
- (3) カシューナッツ
- (4) 大豆

## 栄養学

3 1 次の栄養素と生体内での主な役割の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物 — 体の機能を調整する
- (2) たんぱく質 — 体の組織をつくる
- (3) 脂質 — エネルギー源になる
- (4) ビタミン — 体の機能を調整する

3 2 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) オレイン酸は、不飽和脂肪酸の一種である。
- (2) リン脂質は、細胞膜や神経組織に多く含まれる。
- (3) 脂質は、1 gあたり約4 k c a lのエネルギーを発生する。
- (4) リノール酸は、人の必須脂肪酸の一種である。

3 3 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ガラクトースは、少糖類の一種で、果物に多く含まれる。
- (2) スクロースは、グルコースが多数結合した多糖類である。
- (3) 食物繊維は、人の消化酵素で消化されやすい。
- (4) グリコーゲンは、主に動物の肝臓と筋肉中に貯蔵されている。

3 4 次のうち、人の必須アミノ酸ではないものを1つ選びなさい。

- (1) メチオニン
- (2) アルギニン
- (3) トリプトファン
- (4) フェニルアラニン

3 5 次のビタミンとその欠乏症状に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンA — 夜盲症
- (2) ビタミンD — 骨軟化症
- (3) ビタミンK — 脚気
- (4) 葉酸 — 貧血

36 次の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 胃では、アミラーゼが分泌され、でんぷんが分解される。
- (2) 胆汁は、消化酵素を含まないが、膵リパーゼの働きを促進する作用がある。
- (3) ほとんどの栄養素は、大腸で吸収される。
- (4) ペプシンは、脂質を脂肪酸とグリセリンに分解する。

## 製菓理論

- 37 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 砂糖は、主に甘藷<sup>かんしょ</sup>（サトウキビ）や甜菜<sup>てんさい</sup>（サトウダイコン）から作られる。
  - (2) 三温糖は、含蜜糖の一種である。
  - (3) 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。
  - (4) 粉砂糖は、グラニュー糖などを粉砕して作るパウダー状の砂糖である。
- 38 次のうち、サトウカエデの樹液を原料とする甘味料を1つ選びなさい。
- (1) メープルシュガー
  - (2) ステビア
  - (3) トレハロース
  - (4) サッカリンナトリウム
- 39 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 小麦粉は、小麦から取り出した胚芽部を製粉したものである。
  - (2) 小麦粉の主成分は、グロブリンやアルブミンを主とするたんぱく質である。
  - (3) パンの製造には、グルテン量が多い強力粉が適している。
  - (4) 小麦粉の等級は、一般的に、灰分含量が多いほど高い。
- 40 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 葛でんぷんは、地下でんぷんに分類される。
  - (2) でんぷんは、アガロースとアミノ酸から構成される。
  - (3) 糊化とは、でんぷんに水を加えて加熱することにより、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊し、糊状になることをいう。
  - (4) じゃがいもでんぷんは、とうもろこしでんぷんに比べ、糊化時の最高粘度が高い。

- 4 1 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 米粉は、地方により名称が異なる場合がある。
  - (2) 米粉は、一般的に、原料米と処理方法により分類される。
  - (3) 上新粉は、柏餅や団子などの原料になる。
  - (4) かるかん粉の原料は、もち米である。
- 4 2 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) カスタードプリンは、卵の熱凝固性を利用して固める菓子である。
  - (2) メレンゲは、卵白の起泡性を利用して作られる。
  - (3) 卵白には、強い乳化力を持つレシチンが多く含まれる。
  - (4) 液卵、凍結卵、乾燥卵などの卵加工品も、製菓材料として使用されている。
- 4 3 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 油脂の可塑性とは、固形脂の硬さが温度変化によって変わる性質をいう。
  - (2) マーガリンは、ラードの代替品として開発されたものである。
  - (3) 油脂のフライング性とは、クッキーなどをさくさくと軽い口あたりに仕上げる性質のことである。
  - (4) 油脂のショートニング性とは、バターを泡立て器で攪拌した時に、中に空気を取り込んで細かい気泡を作る性質のことである。
- 4 4 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」には、牛乳の成分や細菌数などの規格が記載されている。
  - (2) 牛乳に含まれる乳糖は、ブドウ糖とガラクトースからなる。
  - (3) 牛乳に含まれるたんぱく質は、ラクトグロブリンが最も多い。
  - (4) 牛乳には、無機質成分として、カルシウム、リンが含まれる。
- 4 5 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) チーズは、牛乳に酵母菌を加え、炭水化物成分を固めたものである。
  - (2) アイスクリーム類のうち、乳固形分15.0%以上、乳脂肪分8.0%以上のものを、アイスマルクという。
  - (3) 加糖練乳を製造する際は、加熱殺菌をしなければならない。
  - (4) 脱脂粉乳は、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去し、乾燥、粉末化したものである。

4 6 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カカオ豆を焙炒<sup>ばいしょう</sup>（ロースト）し、不要な外皮などを取り除いたものをカカオニブという。
- (2) シュガーブルームとは、チョコレートに含まれる脂肪成分が分離した状態をいう。
- (3) ミルクチョコレートは、ココアバターに乳製品、砂糖などを加えて練り固めたものである。
- (4) 純チョコレートは、準チョコレートよりもテンパリング操作が行いやすい。

4 7 次の果実類のうち、核果類に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) りんご
- (2) メロン
- (3) ラズベリー
- (4) もも

4 8 次の果実加工品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ジャム類は、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）において規格が定められている。
- (2) ジャム類のうち、原料果実の形が保たれているものをプレザーブという。
- (3) 果肉を乾燥させることで、生の果実と異なった風味を持たせることができる。
- (4) フルーツソースは、果汁に砂糖を加え、加熱・冷却して凝固させたものをいう。

4 9 次の種実類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ココナッツには、ビターとスイートの2種類がある。
- (2) ウォールナッツは、マロングラッセ、甘露煮などに使用される。
- (3) ピーナッツは、殻付きのまま炒って食されるほか、広く製菓材料として使用される。
- (4) 種実類は、果実のうち仁果類に分類される。



5 0 次の酒類のうち、果実を原料とした醸造酒を1つ選びなさい。

- (1) ワイン
- (2) ビール
- (3) ブランデー
- (4) ウオッカ

5 1 次の製パンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) パン酵母の発酵により、パンに風味や香りが付与される。
- (2) パン酵母が最も活動する温度は、55～60℃である。
- (3) パン生地に対し、20%の重量の食塩を加えることで、酵母の働きが活発になる。
- (4) モルトエキスの主成分は、果糖、不溶性タンパク質である。

5 2 次の記述に当てはまる膨張剤として、最も適切なものを1つ選びなさい。

炭酸水素ナトリウムと、塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などに使用される。

- (1) ベーキングパウダー
- (2) イスパタ
- (3) プロピオン酸
- (4) 炭酸水素カリウム

5 3 次の着色料のうち、食品衛生法において、スポンジケーキに使用できるものを1つ選びなさい。

- (1) 二酸化チタン
- (2) 食用赤色3号
- (3) β-カロテン
- (4) 食用緑色3号アルミニウムレーキ

5 4 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチンは、牛や豚の皮などに含まれるコラーゲンを主成分とする。
- (2) レモンやオレンジは、一般的に柿や梨よりも多くペクチンを含む。
- (3) カラギーナンのゲル化温度は、糖を加えるほど低くなる。
- (4) 寒天は、テングサやオゴノリなどの紅藻類を原料として作られる。

55 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) レッドペッパーは、芳香性香辛料に分類される。
- (2) シナモンは、アヤメ科の花のめしべから作られる香辛料である。
- (3) 油性香料は、耐熱性が低いため、高温で加工する菓子の製造には適さない。
- (4) 食品用の天然香料の多くは、植物から香気成分を抽出した精油である。

## 製菓実技

### <注意事項>

製菓実技（56から60）は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つの分野を選択して解答してください。

2つ以上の分野を選択した場合や分野を選択しなかった場合は、無効になります。

### 【和菓子】

56 次の和菓子のうち、おか物に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) 桜餅
- (2) 羊羹
- (3) 練切
- (4) 最中

57 次の漉し餡の製造に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 渋切りとは、小豆に含まれる渋味・苦味成分が溶け出した煮汁を捨てる作業をいう。
- (2) 大納言小豆は、紅金時よりも本煮の煮上がり時間が長い。
- (3) 水さらし後の脱水では、水分が60%程度になるまで絞る。
- (4) 配糖率とは、生餡の重量に対して、使用する糖類の重量の割合を%で表したものである。

58 次の季節と、その季節の菓子の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) 春 － 葛きり
- (2) 夏 － はなびら餅
- (3) 秋 － 月見だんご
- (4) 冬 － 若あゆ

59 次の製菓器具に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 玄べらとは、打ち物や押し物を作る時に使用する木べらである。
- (2) 押し棒は、練切などに模様をつける時に使用する。
- (3) 小田巻とは、練切餡やきんとんの生地をそぼろ状にする漉し器である。
- (4) どらさじは、どら焼き等の柔らかい生地をすくう時に使用する。

60 次の和菓子と主原料の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) 浮島 — 糸寒天
- (2) 桃山 — 黄味火取餡
- (3) 柏餅 — 薄力粉
- (4) 錦玉羹 — 小豆並餡

## 【洋菓子】

5 6 次のシュー生地に関する記述について、( ) に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

手鍋に水、バター、塩を入れて火にかけて、沸騰したら火からおろし、( ア ) 薄力粉を加え混ぜる。薄力粉が混ざったら再度火にかけ、よく熱を通した後、火からおろし、( イ ) 卵を加え、混ぜ合わせる。

( ア ) ( イ )

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| (1) 一度に全量の | — | 一度に全量の |
| (2) 一度に全量の | — | 少しずつ   |
| (3) 少しずつ   | — | 少しずつ   |
| (4) 少しずつ   | — | 一度に全量の |

5 7 次のうち、一般的にアメリカドーナツの原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) ベーキングパウダー
- (2) 薄力粉
- (3) バター
- (4) イースト

5 8 次の洋菓子のうち、一般的に原材料としてゼラチンを使用するものを1つ選びなさい。

- (1) クレーム・ブリュレ
- (2) バヴァロア
- (3) ジェノワーズ
- (4) マカロン

59 次の洋菓子に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フィナンシェは、焦がしバターとアーモンドパウダーを使用した焼菓子である。
- (2) フィユタージュ生地の製造方法のひとつに、フラワーバター法がある。
- (3) ホイップクリーム（クレーム・シャンティイ）は、泡立てた生クリームにカスタードクリームを加えたものである。
- (4) フレーク法とは、バターケーキの仕込み方法のひとつである。

60 次の洋菓子のうち、一般的に原材料として卵を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) サブレ
- (2) マドレーヌ
- (3) カスタード・プディング
- (4) パルミエ

## 【製パン】

56 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 常温保存できる原材料の保管は、温度20℃、湿度65%程度が適している。
- (2) ミキシングは、生地の状態によって6段階に分けられ、一般的に6段階目の破壊段階が最もパン生地に適した状態である。
- (3) フランスパンのベンチタイムの目安は、20～30分である。
- (4) ホイロは、最終発酵とも呼ばれ、成形した生地を製品容積の70～80%程度まで膨張させる工程である。

57 次の代表的な製パン法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 発酵種法は、ボリュームは出にくいですが、風味や食感に優れた製品を作ることができる。
- (2) 液種法は、短時間で品質の安定した製品を作ることができる。
- (3) 中種法は、工程所要時間が長いですが、製品の保存性がよく老化が遅い。
- (4) 直捏法は、機械耐性に優れ、大量生産に向いている。

58 次のうち、パン用語とその説明に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |                |   |                            |
|----------------|---|----------------------------|
| (1) こね上げ温度     | － | ミキシング終了時の生地温度              |
| (2) ベーカーズパーセント | － | 生地が焼成されて重量が減少する割合          |
| (3) クラム        | － | パンを焼成する前に入れる切り込みのこと        |
| (4) パンチ        | － | 発酵した生地に指を突き刺し発酵の度合いを確認する方法 |

59 次のパンのうち、ハード系パン類に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) ブリオッシュ
- (2) クロワッサン
- (3) ベーグル
- (4) カイザーゼンメル

60 次のパンの焼成に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 第1段階で、ガスの発生により生地が急激に膨張することを窯伸びという。
- (2) 第2段階で、クラストが形成され、焼き色が付き始める。
- (3) 第3段階で、でんぷんが $\alpha$ 化してグルテンが凝固しはじめ、パンの骨格が形成される。
- (4) 焼成後、オーブンから出すときにショックを与えると、パン内部の水蒸気やガスが抜け、腰折れが起こりにくくなる。



平成30年度製菓衛生師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
衛生法規	1	3
	2	4
	3	3
公衆衛生学	4	2
	5	4
	6	1
	7	2
	8	3
	9	1
	10	3
	11	2
	12	2
食品学	13	3
	14	4
	15	3
	16	4
	17	2
	18	1
食品衛生学	19	2
	20	1
	21	2
	22	4
	23	2
	24	4
	25	2
	26	1
	27	1
	28	4
	29	2
	30	1
栄養学	31	1
	32	3
	33	4
	34	2
	35	3
	36	2

科目	問題番号	正答
製菓理論	37	2
	38	1
	39	3
	40	2
	41	4
	42	3
	43	1
	44	3
	45	4
	46	1
	47	4
	48	4
	49	3
	50	1
	51	1
	52	2
	53	3
	54	3
	55	4
	製菓実技【和菓子】	56
57		2
58		3
59		3
60		2
製菓実技【洋菓子】	56	2
	57	4
	58	2
	59	1
	60	4
製菓実技【製パン】	56	2
	57	3
	58	1
	59	4
	60	3