

# 令和3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の黒鉛筆を使用して記入し、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。  
受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、右に詰めて、上段に数字を記入後、下段の該当する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】

### 受験番号記入例

(受験番号が123番の場合)

受験番号			
	1	2	3
○	○	○	○
①	●	①	①
②	②	●	②
③	③	③	●
.	.	.	.

### 受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分には、何も記入しないでください。

### 解答例

(問題番号が1番の場合)

- 1 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

番号	解答記入欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
.	.	.	.	.

### 解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の②を上例のように正確に塗りつぶしてください。

良い例



悪い例



## 衛生法規

- 1 次の製菓衛生師名簿の訂正に関する記述のうち、( ) 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。

製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、( ア ) 都道府県知事に、( イ ) 以内に名簿の訂正を申請しなければならない。

( ア )                      ( イ )

- |            |   |     |
|------------|---|-----|
| (1) 免許を与えた | － | 60日 |
| (2) 住所地の   | － | 90日 |
| (3) 住所地の   | － | 10日 |
| (4) 免許を与えた | － | 30日 |
- 2 次のうち、製菓衛生師法施行令第6条に基づき、製菓衛生師免許証の再交付を申請することができる場合として、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 破ったとき
  - (2) 住所を変更したとき
  - (3) 失ったとき
  - (4) よごしたとき
- 3 次の食品衛生法第1条の目的に関する記述のうち、( ) の中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。

この法律は、食品の( ア ) の確保のために公衆衛生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、( イ ) に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の( ウ ) の保護を図ることを目的とする。

( ア )                      ( イ )                      ( ウ )

- |           |   |     |   |    |
|-----------|---|-----|---|----|
| (1) 安全性   | － | 飲食  | － | 健康 |
| (2) 安全・安心 | － | 飲食  | － | 生活 |
| (3) 安全性   | － | 病原体 | － | 生活 |
| (4) 安全・安心 | － | 病原体 | － | 健康 |

## 公衆衛生学

- 4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 生活習慣病を死因とする死亡者数は増加傾向にあるが、依然として結核、肺炎による死亡者数がそれを上回っている。
  - (2) 高血圧症の要因には、アルコールの過剰摂取、肥満、運動不足などがあげられる。
  - (3) メタボリックシンドロームとは、内臓肥満、高血圧、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
  - (4) 生活習慣病には、悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患等がある。
- 5 次のうち、地域保健法に定められている保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 保健師に関する事項
  - (2) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
  - (3) エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項
  - (4) 飲食店等の営業時間短縮要請協力金の交付に関する事項
- 6 次のうち、マダニが媒介する感染症として、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) デング熱
  - (2) 日本紅斑熱
  - (3) マラリア
  - (4) ウエストナイル熱
- 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) 腸管出血性大腸菌感染症
  - (2) コレラ
  - (3) ペスト
  - (4) 腸チフス

8 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) 結核
- (3) 日本脳炎
- (4) 狂犬病

9 次のうち、環境基本法第2条により公害を引き起こす要因に規定されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 水質の汚濁
- (2) 電離放射線障害
- (3) 悪臭
- (4) 土壌の汚染

10 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 令和元年度末における全国の水道普及率は98%に達している。
- (2) 水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、大腸菌は検出されないこととされている。
- (3) 過去に、水道水にクリプトスポリジウムが混入し、食中毒事件が起こったことがある。
- (4) 令和元年度末における全国の下水道処理人口普及率は90%を上回る。

11 WHO（世界保健機関）憲章にある健康に関する次の記述のうち、( )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。

健康とは、肉体的、( ア ) 及び( イ ) に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。

( ア ) ( イ )

- (1) 文化的 — 経済的
- (2) 精神的 — 経済的
- (3) 精神的 — 社会的
- (4) 文化的 — 社会的

- 1 2 次の労働衛生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) 労働安全衛生規則には、事業者による労働者に対する雇入時及び定期の健康診断について規定がある。
  - (2) 職業病とは、ある職業に従事していて起こりやすい病気をいい、それぞれの職業の労働条件や労働環境が原因となって発生するものである。
  - (3) 労働基準法において、労働時間は原則として1日8時間、1週間につき40時間を超えてはならないとされている。
  - (4) 労働安全衛生法では、従事者が10人未満の事業場に、衛生推進者の選任を義務付けている。

## 食品学

1 3 次の食品の変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) 食品の変質に関与する要因には、水、pH、温度、酸素、酵素などがある。
- (2) 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、有害物質が生成したり悪臭が発生した状態を腐敗という。
- (3) 食品中の水分活性が高くなるほど、微生物は増殖しにくくなる。
- (4) 多くの細菌類は、pH 3.0ではほとんど増殖することができない。

1 4 次の野菜のうち、緑黄色野菜ではないものを1つ選びなさい。

- (1) きゅうり
- (2) かぼちゃ
- (3) ほうれんそう
- (4) にんじん

1 5 次の米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) 米の主成分は、炭水化物である。
- (2) もち米は、うるち米よりもねばり気がある。
- (3) 精白米は、胚芽精米よりもビタミンB<sub>1</sub>を多く含む。
- (4) うるち米の加工品には、きりたんぽやビーフンなどがある。

1 6 次の大豆とその製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) 大豆は、他の豆類に比べてたんぱく質と脂質に富んでいる。
- (2) 大豆は、食肉の代用として使用されることがある。
- (3) 豆腐の凝固剤として、すまし粉やにがりなどが使用される。
- (4) 湯葉は、豆腐を凍結乾燥させたものである。

17 次の食品の保存方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) 缶詰は、食品を缶に入れて脱気、密封、加熱殺菌したものであり、比較的長期間の保存に適している。
- (2) 塩蔵法は、食品に食塩を添加する方法であり、食塩による脱水作用によって微生物の増殖を抑制する。
- (3) 酢漬法は、酸を添加することでpHを上昇させ、微生物の増殖を抑制する加工方法である。
- (4) くん煙法は、食品を煙でいぶすことにより、乾燥と煙に含まれる成分によって保存性を高める方法である。

18 次の発酵食品とそれに用いる主な微生物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) かつお節           —     カビ
- (2) ヨーグルト       —     酵母
- (3) ビール            —     カビ
- (4) 納豆              —     酵母

## 食品衛生学

19 次の令和2年（2020年）食中毒統計（厚生労働省）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) 事件数が最も多い病因物質は、アニサキスである。
- (2) 患者数が最も多い病因物質は、ぶどう球菌である。
- (3) 自然毒食中毒において、死者が発生している。
- (4) 事件数が最も多い原因施設は、飲食店である。

20 次の食中毒病因物質の分類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) 細菌（毒素型）－ ボツリヌス菌
- (2) 植物性自然毒－ ソラニン
- (3) 動物性自然毒－ ムスカリン
- (4) 化学物質－ ヒスタミン

21 次の食中毒菌と主な原因食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 腸炎ビブリオ－ 馬肉
- (2) サルモネラ属菌－ 卵及びその加工品
- (3) セレウス菌－ 瓶詰・缶詰食品
- (4) 腸管出血性大腸菌－ ヒラメの刺身

22 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 毒素型の細菌性食中毒に分類される。
- (2) 摂取菌量が100万個以下であれば、発症することはない。
- (3) 潜伏期間は、通常1～3時間程度である。
- (4) 主な原因食品として、未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理が挙げられる。



2 3 次のウエルシュ菌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) 原因菌は、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。
- (2) 原因菌は、芽胞を形成する嫌気性菌である。
- (3) 主な原因食品として、カレーやシチューが挙げられる。
- (4) 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。

2 4 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) 食品を介さずに、人から人に感染することはない。
- (2) 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。
- (3) 加熱調理によりウイルスを失活させるには、中心部が85～90℃で、90秒間以上の加熱が必要とされている。
- (4) 潜伏期間は、通常6時間程度である。

2 5 次の自然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) フグ毒（テトロドトキシン）は、通常の加熱調理では無毒化されない。
- (2) シガテラ中毒の原因となる代表的な魚種として、バラフエダイやオニカマスが挙げられる。
- (3) 有毒植物による食中毒では、スイセンをニラやノビルと誤って喫食する事例が多い。
- (4) ジャガイモの芽の主な有毒成分は、サキシトキシンである。

2 6 次の食品添加物の用途と物質名の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 漂白剤 — ソルビン酸
- (2) 保存料 — 亜硝酸ナトリウム
- (3) 甘味料 — アセスルファムカリウム
- (4) 酸味料 — イマザリル

27 次のうち、アレルギーの表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) もも、ぶどう
- (2) 落花生、ピスタチオ
- (3) 小麦、大麦
- (4) 卵、乳

28 HACCPの7原則において、空欄にあてはま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。

- 原則1 危害要因の分析
- 原則2 重要管理点の設定
- 原則3 (ア)
- 原則4 モニタリング方法の設定
- 原則5 (イ)
- 原則6 検証方法の設定
- 原則7 記録と保存手順の設定

(ア) (イ)

- (1) 製品説明書の作成 - 製品検査の実施
- (2) 管理基準の設定 - 改善措置の設定
- (3) 製造工程図の作成 - 管理基準の設定
- (4) 現場での確認 - 製品検査の実施

29 次のHACCPによる食品の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法において、小規模な営業者等は、取り扱う食品の特性に応じて弾力的なHACCPの取組を行うことが認められている。
- (2) HACCPシステムは、一度構築したら変更することができない。
- (3) 重要管理点さえ適切に管理されていれば、施設の清掃や従事者の衛生管理等の一般衛生管理を行う必要はない。
- (4) 保管が必要な記録は、HACCPシステムの検証に関する記録のみである。

30 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水、野菜、調理器具などの消毒に用いられる。
- (2) 逆性石けんは、洗浄力は弱い、殺菌力は強い。
- (3) アルコール消毒には、一般的に濃度100%のエチルアルコール水溶液が用いられる。
- (4) 紫外線殺菌灯は、光線が直接当たらない器具の影になった部分や食品の内部には殺菌効果がない。

## 栄養学

3 1 次のアミノ酸のうち、人の必須アミノ酸として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- (1) グルタミン
- (2) メチオニン
- (3) フェニルアラニン
- (4) バリン

3 2 次の炭水化物とその分類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) グルコース — 単糖類
- (2) スクロース — 単糖類
- (3) ラクトース — 二糖類
- (4) グリコーゲン — 多糖類

3 3 次のビタミン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) ビタミンDは、脂溶性ビタミンに分類され、欠乏すると骨軟化症を引き起こすことがある。
- (2) ビタミンCは、脂溶性ビタミンに分類され、欠乏すると脚気<sup>かっけ</sup>を引き起こすことがある。
- (3) ビタミンAは、脂溶性ビタミンに分類され、欠乏すると夜盲症を引き起こすことがある。
- (4) ビタミンB<sub>12</sub>は、水溶性ビタミンに分類され、欠乏すると悪性貧血を引き起こすことがある。

3 4 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) 唾液<sup>だ</sup>に含まれるアミラーゼは、たんぱく質を分解する。
- (2) 胃液に含まれるペプシンは、でんぷんを分解する。
- (3) 膵液<sup>すい</sup>に含まれる膵リパーゼは、脂質を分解する。
- (4) 消化器官での栄養分の吸収は、主として胃で行われる。

35 次のBMI (Body Mass Index) の計算式において、( ) の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

$$\text{BMI} = \frac{\text{(ア)}}{\text{(イ)} \times \text{(ウ)}}$$

- | (ア)         |   | (イ)     |   | (ウ)     |
|-------------|---|---------|---|---------|
| (1) 身長 (m)  | － | 体重 (kg) | － | 体重 (kg) |
| (2) 身長 (m)  | － | 体重 (kg) | － | 腹囲 (m)  |
| (3) 体重 (kg) | － | 身長 (m)  | － | 身長 (m)  |
| (4) 体重 (kg) | － | 身長 (m)  | － | 腹囲 (m)  |

36 次のうち、食品表示法に基づき一般用加工食品に表示が義務付けられている栄養成分の項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

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

## 製菓理論

- 37 次の砂糖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) 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、転化糖が生じる。
  - (2) フォンダンは、一度溶けた砂糖が再び結晶する性質を利用して作られる。
  - (3) 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水100gに砂糖400gを溶解できる。
  - (4) 一般的に、食品中の砂糖濃度が高いほど、防腐性が高い。
- 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) リコリス
  - (2) アスパルテーム
  - (3) ステビア
  - (4) メープルシュガー
- 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、主に小麦粒の胚芽部からつくられる。
  - (2) 強力粉は、薄力粉よりたんぱく質の含有量が多い。
  - (3) 小麦粉の等級は、一般的に灰分含量が多いほど高い。
  - (4) 小麦粉のたんぱく質は、アルブミン、プロテオーズが主成分である。
- 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) でんぷんの老化は、一般的に、水分含有量30～60%、温度0～5℃のときに進みやすい。
  - (2) 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。
  - (3) でんぷんの糊化の始まる温度は、でんぷんの種類によってほとんど差がない。
  - (4) とうもろこしでんぷんは、アミロース含量より、アミロペクチン含量のほうが高い。

4 1 次のうち、うるち精白米を水洗いし、乾燥・製粉したものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 上新粉
- (2) 羽二重粉
- (3) 道明寺粉
- (4) 餅粉

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) 卵白は、温度が高い方が起泡性がよく、泡の安定性もよい。
- (2) 鶏卵を加熱した際、卵白は卵黄よりも低い温度で凝固し始める。
- (3) 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- (4) 乾燥卵は、一般的に噴霧乾燥法により作られる。

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) カカオバターは、バターに比べ可塑性範囲が広い。
- (2) クリーミング性とは、生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことである。
- (3) 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。
- (4) フライニング性とは、クッキーなどをサクサクと軽い口あたりに仕上げ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) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、割合が最も多いのはカゼインである。
- (2) 「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。
- (3) 牛乳の主要成分は、水分のほか、脂肪、たんぱく質、乳糖などがある。
- (4) 均質化（ホモジナイズ）とは、微生物を死滅させる工程をいう。

4 5 次の乳製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) 全脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、乾燥させたものである。
- (2) 練乳は、牛乳を濃縮したもので、独特の風味がある。
- (3) チェダーチーズは、カッテージチーズよりも硬いチーズである。
- (4) バターは、クリームを激しく攪拌し、脂肪球を凝集させてつくる。

4 6 次のチョコレート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。

チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象を(ア)といい、製造工程の(イ)が適正に行われなかったり、湿度の(ウ)ところで作業した場合などの製品に起こりやすい。

- |     | (ア)    |   | (イ)    |   | (ウ) |
|-----|--------|---|--------|---|-----|
| (1) | テンパリング | － | ブルーム   | － | 低い  |
| (2) | ブルーム   | － | テンパリング | － | 低い  |
| (3) | テンパリング | － | ブルーム   | － | 高い  |
| (4) | ブルーム   | － | テンパリング | － | 高い  |

4 7 次の果実類のうち、堅果類(種実類)に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) りんご
- (2) グレープフルーツ
- (3) くるみ
- (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。
- (2)ゼリー類は、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- (3) マーマレードは、農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)において、柑橘類の果肉のみを原料としたものとされている。
- (4) フルーツソースは、果肉を煮沸し、裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものをいう。

4 9 次の凝固剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ペクチンは、酸やたんぱく質分解酵素を加えると凝固力が弱まる。
- (2) 寒天は、熱不可逆性であり、一度凝固すると加熱しても溶解しない。
- (3) ゼラチンは、牛や豚の肉を原料とした低たんぱく質のコラーゲンが主成分である。
- (4) カラギーナンは、スギノリやツノマタなどの紅藻類を原料として作られる。



5 0 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) カシューナッツは、一般的に球形で、歯ごたえがとても硬い。
- (2) アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、ビターは製菓用やつまみなどに広く利用されている。
- (3) チェスナッツのヨーロッパ種は、マロングラッセに適する。
- (4) ヘーゼルナッツは、脂肪が少ないため、粉末で使用されることが多い。

5 1 次のうち、果実を原料とする蒸留酒を1つ選びなさい。

- (1) シェリー
- (2) ラム
- (3) ブランデー
- (4) 紹興酒

5 2 次のうち、芳香性香辛料を1つ選びなさい。

- (1) ナツメグ
- (2) マスタード
- (3) ジンジャー
- (4) ワサビ

5 3 次の香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) 乳化性香料は、香料に天然ガムやペクチンなどを混合し、水を加えて乳化状態にしたものである。
- (2) 水溶性香料は、揮発性があるため、高温で加熱処理するものに使用しやすい。
- (3) 油性香料は、一般的にあめ菓子や焼き菓子などに使用される。
- (4) 粉末香料は、そのままではほとんどにおいを感じないが、口に入れたり水に溶かしたりすると強においを感じる。

5 4 次のうち、膨張剤ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 塩化アンモニウム
- (2) 炭酸水素アンモニウム
- (3) 炭酸水素ナトリウム
- (4) 塩化マグネシウム

55 次の製パンに用いる材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) 食塩は、加えすぎるとパン生地が膨らみにくくなるため、全体の5～10%程度とするのがよい。
- (2) パン酵母は、10℃以下ではほとんど活動しない。
- (3) イーストフードは、イーストの栄養やパンの色つきの改善などのために使用される。
- (4) モルトエキスは、一般的にフランスパンのようなハード系のパンに用いられることが多い。

## 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 次の和菓子の名称とその分類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) 金つば — 焼き物
- (2) おこし — 掛け物
- (3) ぎゅうひ — 岡物
- (4) 雪平 — 練り物

57 次の和菓子の用語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) 「天ぷら」とは、菓子の表面に別の生地や蜜などをかけることである。
- (2) 「火取る」とは、餡を硬く練ることである。
- (3) 「割り勝ち」とは、粉の量が砂糖の量より多いことである。
- (4) 「でっちる」とは、生地などを揉んで滑らかにすることである。

58 次に示す計算式で表されるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

$$\frac{\text{使用した糖類の重量}}{\text{練り上がり餡の重量}} \times 100$$

- (1) 含糖率
- (2) A w (水分活性)
- (3) 配糖率
- (4) B r i x 値 (屈折計糖度)

59 次の季節とその季節の菓子の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ 選びなさい。

- (1) 春 ー ひし餅
- (2) 夏 ー 花びら餅
- (3) 秋 ー 若あゆ
- (4) 冬 ー 栗鹿の子

60 次の記述に当てはまる和菓子として、正しいものを1つ 選びなさい。

小麦粉生地に膨張剤を加えて蒸しあげた饅頭で、中国から渡来した林浄因が、奈良で売り出したのが始まりである。

- (1) 葛饅頭
- (2) 葉饅頭
- (3) カステラ饅頭
- (4) 薯蕷<sup>じょうよ</sup>饅頭

## 【洋菓子】

56 次のうち、生地でバターを包み折りたたむフィユタージュ生地を1つ選びなさい。

- (1) フィユタージュ・ラピド
- (2) フィユタージュ・アンヴェルセ
- (3) パート・シュクレ
- (4) パート・フィユテ・オルディネール

57 次の洋菓子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) ジェノワーズ生地には、一般的にバターを加える。
- (2) 薄く焼くロール生地は、高めの温度で、短時間で焼き上げる。
- (3) シュー生地をしっかりと膨らませるためには、仕込み中にバターがとけないよう、材料や作業台をよく冷やしておくといよい。
- (4) イングリッシュドーナツは、生地をイーストで発酵させてから揚げる。

58 次のバターケーキ類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フラワーバター法では、砂糖とバターを混ぜ合わせた後、卵と小麦粉を加える。
- (2) フィナンシェに使用するバターは、ブール・ノワゼットにしてから生地に加える。
- (3) T. P. T (タン・プル・タン) とは、小麦粉と粉糖を混ぜたものである。
- (4) マドレーヌに使用する小麦粉と卵の割合は、一般的に1対2である。

59 次のクリーム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) イタリアンメレンゲは、泡立てた卵白に約120℃の熱いシロップを加えて作る。
- (2) クレーム・シャンティイは、冷やしながらか泡立てる。
- (3) クレーム・パティシエールは、牛乳に小麦粉を加えて加熱した後、砂糖を加える。
- (4) クレーム・シブーストは、クレーム・パティシエールにゼラチンとイタリアンメレンゲを加えたクリームである。

60 次の菓子製造に用いる器具の名称とその一般的な用途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) ポシュ                                    —     生地やクリームなどを絞り出す
- (2) ピーラー                                —     果物などの皮をむく
- (3) パソワール                            —     生地やソースなどをこす
- (4) リバースシーター                    —     クリームを攪拌する

## 【製パン】

56 次のうち、製パンに用いる用語とその説明に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ホイロ                    — 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
- (2) パンチ                   — 焼成で膨張した製品の表面や側面がくぼむこと
- (3) ベンチタイム       — 分割、丸めで硬化を起こした生地を緩和し休ませる時間
- (4) 焼減率               — 生地を焼成することによって、焼成前より減少した重量の割合を%で表したもの

57 次の製パン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) 直捏法は、作業スペースが小さくて済み、少量の製造に適している。
- (2) 中種法は、機械耐性に優れており、大量の製造に適している。
- (3) 液種法は、小麦粉全量の20～40%に同量の水を加え、パン酵母を混ぜ合わせて液種を作り発酵させ、残りの材料とともにミキシングする方法である。
- (4) 発酵種法は、油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法である。

58 次の製パン工程に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 常温保存できる原材料の保管は、温度35℃、湿度80%程度が最も適している。
- (2) 丸めでは、発酵後のパン生地に含まれるガスを抜き、最終的な形に仕上げる。
- (3) 焼成の第3段階では、でんぷんが完全に $\alpha$ 化して、グルテンの凝固が完了し、クラムができあがる。
- (4) 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。

59 次のうち、パンの生地発酵の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生地を滑らかにし、伸展しやすい状態にする。
- (2) 生地の酸化を促進し、ガスの保持力を強める。
- (3) 原料を均一に分散させる。
- (4) パンに特有の風味と香りを与える。

60 次のパンのうち、一般的に生地を茹<sup>ゆ</sup>でてから焼成するものを1つ選びなさい。

- (1) クロワッサン
- (2) カイザーゼンメル
- (3) イングリッシュマフィン
- (4) ベーグル



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

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