

平成 28 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（別に配布）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。
解答用紙の左端の受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、必ず右に詰めて受験番号を記入後、1けたごとに該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。
- 4 試験問題は、全部で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は無効となります。
- 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番号の丸枠を正確に塗りつぶしてください。このとき、2つ以上選ぶと無効となりますから注意してください。
- 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
○	○	○	○
○	●	○	○
○	○	●	○
○	○	○	●
.	.	.	.

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	○	●	○	○
2	○	○	○	○
3	○	○	○	○
.

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。



衛生法規

1 次の食品表示法に関する記述のうち、いずれの（ ）にも該当しない法律名称を1つ選びなさい。

平成27年4月に施行された食品表示法は、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、（ ）、（ ）及び（ ）の食品の表示に関する規定を統合したものである。

- (1) 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）
- (2) 食品衛生法
- (3) 農林物資の規格化及び品質表示に関する法律（JAS法）
- (4) 健康増進法

2 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) 都道府県知事は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許を与えないことがある。
- (2) 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。
- (3) 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）は、製菓衛生師名簿に登録する事項である。
- (4) 製菓衛生師の免許の申請は、本籍地の都道府県知事に対して行う。

3 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) よごしたとき
- (3) 失ったとき
- (4) 氏名を変更したとき

公衆衛生学

- 4 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) 近年の労働問題には、過重労働による過労死や過労自殺等があり、労働衛生の必要性は高まっている。
 - (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が原因となって発生するものである。
 - (3) 脳・心臓疾患を労働災害として認定する際の基準は、未だ定められていない。
 - (4) 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的健康診断について規定がある。
- 5 次の日本国憲法第25条の記述について、()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、(ア)で(イ)な最低限度の生活を営む権利を有する。

(ア)(イ)

- (1) 幸福 — 文化的
 - (2) 幸福 — 社会的
 - (3) 健康 — 文化的
 - (4) 健康 — 社会的
- 6 次の厚生労働省の人口動態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) 新生児死亡率は、戦後から現在に至るまで、低下傾向にある。
 - (2) 乳児死亡率とは、出生1,000に対する1歳未満の乳児死亡数をいう。
 - (3) 平成26年の死因別死亡率の第1位は、肺炎である。
 - (4) 死亡率は、昭和58年頃から人口の高齢化を反映して、上昇傾向にある。

7 次の環境基本法における公害の定義に関する記述について、いずれの
()にも入らないものを1つ選びなさい。

環境の保全上の支障のうち、事業活動その他の人の活動に伴って生ずる相当
範囲にわたる()、()、土壌の汚染、()、振動、地盤の沈
下及び悪臭によって、人の健康又は生活環境に係る被害が生ずることをいう。

- (1) 騒音
- (2) 大気の汚染
- (3) 水質の汚濁
- (4) 廃棄物の蓄積

8 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病は、脳卒中、虚血性心疾患等の発症の危険因子である。
- (2) 日本におけるメタボリックシンドロームの診断基準となる項目には、皮
下脂肪蓄積に加え、BMI、尿酸値、骨密度がある。
- (3) 生活習慣病予防のための対策として、平成20年4月から特定健康診査・
特定保健指導が開始された。
- (4) 健康日本21（第2次）の目標として、成人の喫煙率の減少が掲げられ
ている。

9 次の感染症のうち、「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1類感染症ではないものを1つ選びなさい。

- (1) エボラ出血熱
- (2) コレラ
- (3) ペスト
- (4) クリミア・コンゴ出血熱

10 次の感染症のうち、原因となる病原体がウイルスではないものを1つ選
びなさい。

- (1) ジフテリア
- (2) 日本脳炎
- (3) 麻しん
- (4) デング熱

1 1 次の感染症のうち、予防接種法により接種の努力義務が課せられている A類疾病ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) 狂犬病
- (3) 風しん
- (4) 急性灰白髄炎

1 2 次の記述のうち、誤っているものを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、pH値は5.8以上8.6以下とされている。
- (2) 平成26年度末の全国の下水道処理人口普及率は、50%に満たない。
- (3) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律において、事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならないとされている。
- (4) ねずみは、感染症を媒介することがあるため、食品取扱施設等ではねずみの施設への侵入口を閉鎖する等の対策が必要である。

食品学

1 3 次の野菜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) たけのこ — 葉菜類
- (2) かぼちゃ — 果菜類
- (3) アスパラガス — 茎菜類
- (4) ブロッコリー — 花菜類

1 4 次の日本食品標準成分表2015年版(七訂)による食品の分類と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) 穀類 — さつまいも、じゃがいも
- (2) 果実類 — にんじん、キャベツ
- (3) 乳類 — ヨーグルト、アイスクリーム
- (4) し好飲料類 — マヨネーズ、しょうゆ

1 5 次の食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) もち米は、うるち米より粘り気があるが、この粘り気の成分はアミロペクチンである。
- (2) 米には、ビタミンA、Cが多く含まれる。
- (3) そばは、栽培種の普通そば、だったんそば、野生種の宿根そばに大別される。
- (4) 生の大豆には、たんぱく質分解酵素の働きを阻害するトリプシンインヒビターが含まれる。

1 6 次の食品のうち、発酵食品ではないものを1つ選びなさい。

- (1) こんにゃく
- (2) ビール
- (3) 納豆
- (4) ヨーグルト

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) くん煙法とは、食品を煙でいぶすことにより、乾燥や煙中の成分により保存性を高める方法である。
- (2) 乾燥法とは、食品を乾燥させることで食品に含まれる水分量を少なくして保存性を高める方法である。
- (3) 缶詰は、食品を缶に入れて脱気、密封、殺菌したもので、比較的長期間の保存に適している。
- (4) 放射線貯蔵法とは、真空状態にすることで果実や野菜の呼吸を抑え鮮度を保つ方法である。

18 次の食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食酢は、大豆や小麦に、麴や食塩等を加えて熟成させ、蒸留したものである。
- (2) しょうゆは、穀類等を原料としてアルコールと糖分を含む液を作り、これを発酵させて作る。
- (3) みそは、豆乳に凝固剤を加えて固めたものである。
- (4) マヨネーズは、卵とサラダ油・酢等をまぜ合わせて乳化させたものである。

食品衛生学

- 19 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) 細菌性食中毒は11～3月に発生が多く、ノロウイルスによる食中毒は7～9月に発生が多い。
 - (2) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成27年の食中毒患者の半数以上がノロウイルスによるものである。
 - (3) スイセンやイヌサフランは、植物性自然毒による食中毒の原因となる。
 - (4) フグ科魚類やアオブダイは、動物性自然毒による食中毒の原因となる。
- 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) 感染型食中毒菌 — 腸炎ビブリオ
 - (2) 毒素型食中毒菌 — ボツリヌス菌
 - (3) 自然毒 — ムスカリン
 - (4) ウイルス — ソラニン
- 21 次のノロウイルス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) ノロウイルスが大量に含まれる患者の便や吐物が原因で二次感染を起こすことがある。
 - (2) ノロウイルスに感染しても症状を示さない不顕性感染が認められている。
 - (3) ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝等の食品の場合は、中心部の温度が75℃で1分間加熱すればウイルスが失活する。
 - (4) 症状が回復した者の便からも、ノロウイルスが検出されることがある。

2 2 次のヒスタミン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) 原因となるヒスタミンは、赤身魚等に含まれるヒスチジンから、細菌によって生成される。
- (2) 摂取してから、概ね2～3日で発症する。
- (3) 顔面紅潮やじんましん等のアレルギー様の症状が現れることが特徴である。
- (4) ヒスタミンは、熱で分解されにくく、一度生成されると、加熱調理で予防することは困難である。

2 3 次の物質のうち、食品衛生法に基づく小豆類の成分規格として定められているものを1つ選びなさい。

- (1) シアン化合物
- (2) ディノフィシストキシン
- (3) テトロドトキシン
- (4) テトラミン

2 4 次の食品添加物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。

(用途)	(食品添加物)
(1) 発色剤	－ サッカリン
(2) 保存料	－ ソルビン酸
(3) 防かび剤 (防ばい剤)	－ イマザリル
(4) 膨張剤	－ 炭酸水素ナトリウム

2 5 次の消毒方法のうち、化学的方法ではないものを1つ選びなさい。

- (1) アルコールによる消毒
- (2) 蒸気による消毒
- (3) 逆性せっけんによる消毒
- (4) さらし粉による消毒

26 次のアレルギーのうち、食品表示法の規定により表示が義務付けられているものを1つ選びなさい。

- (1) そば
- (2) いか
- (3) 大豆
- (4) ごま

27 次のHACCPシステ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) 食品等の製造工程の段階ごとに、あらかじめ危害を分析し、重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法である。
- (2) 米国の宇宙開発計画のなかで、宇宙食の安全性を高度に保証するために考案されたものである。
- (3) HACCPシステムを導入する際には、7原則12手順に沿って進める。
- (4) HACCPシステムの導入は、大規模な施設にのみ推奨されている。

28 次の食品取扱施設の衛生対策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) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、指輪、時計等の装飾品を外す。
- (2) 洗浄剤や消毒剤の取扱いには十分に注意し、別の容器に移した場合は内容物の表示を行う。
- (3) コナダニ等の対策として、作業場の風通しをよくするために、窓やドアには網戸を使用せずに開放しておくといよい。
- (4) 食品への異物混入防止対策として、機械器具類の破損がないか確認したうえで使用することが重要である。

29 次の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

残留農薬等に関する（ ）制度では、原則、全ての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止する。

- (1) ポストハーベスト
- (2) トレーサビリティ
- (3) ポジティブリスト
- (4) マーケットバスケット

30 次の殺菌・消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) パスツリゼーション（低温殺菌法）では、全ての細菌を死滅させることができる。
- (2) 消毒用アルコールは、手指の消毒等に利用され、水分や汚れが残っていると効果が薄れる。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、調理器具、飲料水、生野菜等の消毒に用いられる。
- (4) 乾熱消毒は、高温の乾燥した空気での消毒方法であり、金属や陶器等に使用する。

栄養学

3 1 次のうち、一般的に熱量源としてエネルギーを供給する栄養素ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物
- (2) 無機質
- (3) 脂質
- (4) たんぱく質

3 2 次のアミノ酸のうち、人の必須アミノ酸とされているものを1つ選びなさい。

- (1) フェニルアラニン
- (2) グリシン
- (3) セリン
- (4) システイン

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) 炭水化物は、天然に広く分布する有機化合物で、リン、塩素、窒素からなる。
- (2) 単糖類とは、同じ種類の単糖が2つ結合した糖類のことで、スクロースはこれにあたる。
- (3) 二糖類とは、異なる種類の単糖が2つ結合した糖類のことで、グルコースはこれにあたる。
- (4) 多糖類とは、単糖が多数結合したもので、デンプンはこれにあたる。

3 4 次の無機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) リンは、体内のpHの調整やカルシウム代謝に関係している。
- (2) 鉄は、赤血球中のヘモグロビン等に含まれ、欠乏すると貧血を起こす。
- (3) ナトリウムは、日本人の食事摂取基準(2015年版)において、食塩相当量として、1日あたり15~20gの摂取が目標量とされている。
- (4) 亜鉛は、欠乏すると皮膚疾患や味覚障害を引き起こす。

3 5 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンB₁は、水溶性ビタミンであり、欠乏すると脚氣^{かっけ}を起こすことがある。
- (2) ビタミンAは、水溶性ビタミンであり、欠乏すると末梢神経の障害により足に焼けるような痛みを生じることがある。
- (3) ビタミンDは、水溶性ビタミンであり、皮膚や粘膜を健康に保つ。
- (4) 葉酸は、脂溶性ビタミンであり、紫外線に当たることによって生成される。

3 6 次の消化と吸収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) デンプンが口の中で唾液中のアミラーゼにより加水分解されることは、化学的消化である。
- (2) 食物を胃のぜん動運動によりかゆ状にして十二指腸へ送り出すことは、物理的消化である。
- (3) ラクターゼは、膵臓から分泌され、セルロースを加水分解する。
- (4) 胆汁は、肝臓で作られ、リパーゼの作用を促進する。

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) 砂糖の主な原料は、甘蔗（さとうきび）と甜菜（さとうだいこん）である。
 - (2) 砂糖は、結晶化しやすく、この性質を利用してフォンダン、グラッセ等が作られる。
 - (3) 三温糖は、上白糖から精製され、淡白な甘味を示す。
 - (4) 黒砂糖は、含蜜糖の一種で、味は濃厚である。
- 38 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) 小麦粒の胚乳部が小麦粉になる部分である。
 - (2) 小麦の粉碎方法により、強力粉、中力粉、薄力粉等に分類される。
 - (3) 中力粉は、マカロニやスパゲティに適している。
 - (4) 強力粉は、薄力粉よりグルテンの量が少ない。
- 39 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) タピオカは、地上でんぷんに分類される。
 - (2) でんぷんは、原料の種類により、粒子の大きさや形状等が異なる。
 - (3) でんぷんの膨化性を利用した製品には、あられ、おかき等がある。
 - (4) 一般的に、じゃがいもでんぷんは吸湿性が高く、とうもろこしでんぷんは吸湿性が低い。
- 40 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) 道明寺粉
 - (2) 上新粉
 - (3) 餅粉
 - (4) 羽二重粉
- 41 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) 液状卵には、液状全卵、液状卵白、液状卵黄の3種類がある。
 - (2) 卵白は、温度が低いほど起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
 - (3) 鶏卵を加熱した際、卵白は卵黄よりも低い温度で凝固する。
 - (4) 卵黄の乳化力は、pHや温度、攪拌方法によって影響される。

4 2 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) マーガリンは、牛乳からクリームを分離し、脂肪球を集めて練り固めたものである。
- (2) ラードは、バターの変性品としてフランスで開発された。
- (3) ショートニングは、チーズを製造した際の残りの乳清を乾燥粉末化して製造する。
- (4) ココアバターは、可塑性範囲が狭い。

4 3 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) 製造や保存の方法等の基準が乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定められている。
- (2) 主成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖等である。
- (3) たんぱく質は、全てラクトグロブリンからなる。
- (4) 無機質成分として、カルシウム、リンが多い。

4 4 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) 練乳は、牛乳を濃縮したもので独特の風味がある。
- (2) 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったもので芳香が強い。
- (3) チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズに大別される。
- (4) ホエイパウダーは、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いて乾燥したものである。

4 5 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) チョコレートは、ココアパウダーに砂糖、粉乳を加えて作られる。
- (2) カカオ豆には、ココアバターが10%程度含まれる。
- (3) チョコレートの香味には、カカオタンニンやテオブロミン等が関係している。
- (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 6 次の果実及び果実加工品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桃、梅、あんずは、仁果類に分類される。
- (2) 果実が成熟するにつれ、プロトペクチンがペクチンに変化する。
- (3) プレザーブは、果実を破砕・裏ごしし、砂糖を加えてゼリー化するまで煮詰めたものである。
- (4) マーマレードは、果汁に砂糖を加え、加熱・冷却して凝固させたものである。

4 7 次の凝固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) 寒天の主成分には、アガロースやアガロペクチン等がある。
- (2) 寒天のゲル化力は、酸性溶液で加熱すると弱まる。
- (3) カラギーナンは、室温でゲルを形成する。
- (4) ゼラチンは、海藻から作られる。

4 8 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)アーモンドは、炭水化物を主成分とし、グラッセや甘露煮に利用される。
- (2)くるみは、リノール酸、リノレン酸を多く含む。
- (3)ピスタチオは、ビターとスイートの2種類がある。
- (4)チェスナッツは、ナッツの女王と呼ばれ、アイスクリーム等に利用される。

4 9 次の酒類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。

- (1) 醸造酒 — ウォッカ
- (2) 醸造酒 — ウイスキー
- (3) 蒸留酒 — ラム
- (4) 蒸留酒 — 清酒

5 0 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) 天然香料は、主に植物等から香気成分を抽出したものである。
- (2) 水溶性香料は、加熱処理するものに使用する場合には、加熱後、粗熱を取ってから添加する必要がある。
- (3) 乳化性香料は、水に溶けず、耐熱性がない。
- (4) 粉末香料は、賦形剤ふけいざいに包まれており、安定性があるため取扱いが容易である。

5 1 次の製パ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) 酵母の発酵は、パンに独特な味や香り、食感を付与する。
- (2) 発酵には、インベルターゼやマルターゼ等の酵母中の酵素が関係する。
- (3) パン酵母の活動温度は、40～50℃であるが、60℃以上でも死滅しない。
- (4) モルトエキスは、パンの風味、色つき、発酵持続性を強化する。

5 2 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。

$$\frac{\text{糖化製品のぶどう糖含量}}{\text{糖化製品の固形分}} \times 100$$

- (1) DE (Dextrose Equivalent)
- (2) オーバーラン
- (3) 焼減率
- (4) ADI (1日摂取許容量)

5 3 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) 和三盆糖は、さとうきびの搾汁を煮詰め、研ぎ混ぜて細かい結晶粒子にしたものである。
- (2) 蜂蜜の主成分は、ぶどう糖や果糖等である。
- (3) 甘草は、豆科の植物で、甘味成分としてグリチルリチンを含む。
- (4) トレハロースは、ショ糖が2分子結合したものである。

5 4 次のうち、芳香性香辛料ではないものを1つ選びなさい。

- (1) ナツメグ
- (2) ジンジャー
- (3) シナモン
- (4) コリアンダー

5 5 次のうち、非糖質系の人工甘味料を1つ選びなさい。

- (1) ソルビトール
- (2) デキストリン
- (3) ソーマチン
- (4) アスパルテーム

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は無効になります。

【和菓子】

56 次の和菓子とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ういろう — 餅物
- (2) 雪平 — 焼き物
- (3) ぎゅうひ — 練り物
- (4) 塩がま — 掛け物

57 次の製餡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) 小豆の渋切りとは、表皮部分に含まれるタンニン等の渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- (2) 生餡は、水晒しをした餡汁を脱水し、水分量が60%前後になった状態のものである。
- (3) 餡練りでは、鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、沸騰したら生餡を入れて練る。
- (4) 豆の煮上がり時間は、大納言小豆よりも紅金時の方が短い。

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。

$$\frac{\text{使用した糖類の重量}}{\text{生餡の重量}} \times 100$$

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

59 次の菓子類のうち、一般的に上新粉を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) 柏餅
- (2) 大福餅
- (3) 田舎饅頭
- (4) 松風

60 次のうち、一般的に焼松葉の原材料として、使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 卵
- (2) 炭酸アンモニウム
- (3) 糸寒天
- (4) 薄力粉

【洋菓子】

56 次の洋菓子の生地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) ビスキュイ生地は、一般的にバターを使用しないことが多い。
- (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) ジェノワーズ生地は、一般的に別立法で作ることが多い。
- (4) スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼き上げるものである。

57 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) フラワーバター法は、バターと砂糖を混ぜたものに、全卵や小麦粉等を加える方法である。
- (2) フィナンシェには、一般的に焦がしバターとアーモンドパウダーを用いる。
- (3) バターケーキ類は、スポンジ生地に比べて比重が小さく、火が通りやすいので、短時間で焼成する。
- (4) マドレーヌには、一般的に卵白を使用する。

58 次の洋菓子の一般的な製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) シュー生地を作る際は、水と油脂等を沸騰させてから小麦粉や卵を加える。
- (2) アメリカンドーナツを作る際は、30分以上の発酵を行う。
- (3) パート・ブリゼを作る際は、油脂を溶かさないように使用する。
- (4) アイスボックスクッキーを作る際は、生地を冷蔵庫で冷やし固めてからカットして焼成する。

59 次のうち、フィユタージュの生地を作る製法ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 生地でバターを包む方法
- (2) 練り込み式
- (3) バターで生地を包む方法
- (4) 絞り込み式

60 次のうち、一般的にバヴァロア・ア・ラ・ヴァニージュの原材料として使
用しないものを1つ選びなさい。

- (1) バター
- (2) 牛乳
- (3) ゼラチン
- (4) 生クリーム

【製パン】

56 次のパンの製造に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 製パンの原料の貯蔵は、湿度80%以上の場所が適している。
- (2) ミキシングの目的は、原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態を作ることである。
- (3) ホイロは、中間発酵ともいい、生地を休ませる工程である。
- (4) 焼成後のパンは、中心温度が50℃程度の状態に保つことが最適とされる。

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) 中種法は、短時間で作ることができ十分な発酵が行われるが、大量生産には不向きである。
- (2) 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。
- (3) 直捏法は、作業スペースが小さくて済み、少量生産に適している。
- (4) 冷凍法は、生地や製品の冷凍保存を行う方法で、労働時間の短縮や製造・販売ロスの減少につながる。

58 次のミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）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。

- (1) 結合段階 — 生地が雑然と混ざった状態。
- (2) 破壊段階 — 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。
- (3) 水切れ段階 — 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
- (4) 麩切れ段階 — グルテンが形成されて生地がつながりだし、弾力が出てくる。

59 次の製パ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) ハード系パンとは、直焼きで表皮が硬いパンである。
- (2) デニッシュペストリーは、菓子パンに分類される。
- (3) ベーカーズパーセントとは、原材料の総量における小麦粉の割合である。
- (4) クロワッサン生地の油脂包みのポイントは、油脂の硬さと温度である。

60 次のパンのうち、基本的にクルミを使用するものを1つ選びなさい。

- (1) フランスパン
- (2) ベーグル
- (3) パン・オ・ノア
- (4) カイザーゼンメル

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

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

※問41は不適切な問題として全員正解としました。