

令和2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 次のうち、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1つ 選びなさい。
 - (1) 生年月日
 - (2) 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）
 - (3) 性別
 - (4) 居住地の住所

- 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、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。
 - (2) 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。
 - (3) 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に必要書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
 - (4) 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、60日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。

- 3 次の記述のうち、食品衛生法に規定されている事項として誤っているもの を1つ選びなさい。
 - (1) 食品衛生管理者に関すること
 - (2) 飲食店における受動喫煙防止に関すること
 - (3) 食品の輸入の届出に関すること
 - (4) 不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止に関すること

公衆衛生学

4 次のうち、地域保健法に定められている保健所の事業として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 精神保健に関する事項
- (2) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (3) 家畜の保健衛生上必要な試験及び検査に関する事項
- (4) 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

5 次の日本における衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 平成30年における平均寿命は、女性のみ80歳を超えている。
- (2) 総人口は、平成21年から10年連続で増加している。
- (3) 合計特殊出生率は、平成28年以降、2.50を超えている。
- (4) 平成30年の死因別死亡順位の第1位は、悪性新生物（がん）である。

6 次の「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種類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 結核 — 1類感染症
- (2) 麻疹 — 2類感染症
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症 — 3類感染症
- (4) ペスト — 4類感染症

7 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 人と動物とが共通して感染する感染症を人獣（人畜）共通感染症といい、狂犬病や鳥インフルエンザなどが挙げられる。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 細菌性赤痢は、WHO（世界保健機関）による世界根絶宣言が行われて以降、患者の発生がない。

- 8 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) シックハウス症候群は、放射性セシウムによる室内空気汚染が原因である。
 - (2) 日本の下水道処理人口普及率は、平成30年度末に100%を達成した。
 - (3) 上水道の給水栓における水の遊離残留塩素濃度は、水道法により0.1 mg/lを超えてはならないと定められている。
 - (4) 大気の化学的成分のうち、約78%が窒素である。
- 9 次の公害のうち、大気汚染が主な原因であるものを1つ選びなさい。
- (1) 四日市ぜんそく
 - (2) 水俣病
 - (3) イタイイタイ病
 - (4) 新潟水俣病
- 10 次の平成30年国民健康・栄養調査結果に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 習慣的に喫煙している者の割合は、約60%である。
 - (2) 年齢階級別の野菜摂取量の平均値は、20歳代より60歳代のほうが多い。
 - (3) 1日の平均睡眠時間は、5時間未満の割合が最も多い。
 - (4) 肥満者（BMI ≥ 25 kg/m²）の割合は、男性で約60%である。
- 11 次の食生活指針に記載されている事項のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
 - (2) 夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
 - (3) おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
 - (4) エネルギーとなるごはんなどの穀物は控えめにしましょう。
- 12 次のうち、労働安全衛生法において、事業場の規模に応じて選任することが規定されているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 産業医
 - (2) 防火管理者
 - (3) 衛生管理者
 - (4) 総括安全衛生管理者

食品学

1 3 次の色素成分とその成分が多く含まれる食品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) ルテイン | — | 卵黄 |
| (2) β -カロテン | — | ニンジン |
| (3) リコピン (リコペン) | — | トマト |
| (4) アスタキサンチン | — | イチゴ |

1 4 次の穀類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大麦は、グルテンを形成しない。
- (2) 大麦は、精白米に比べ食物繊維が少ない。
- (3) 精白米は、玄米に比べビタミンB₁含有量が多い。
- (4) とうもろこしの主成分は、たんぱく質である。

1 5 次のイモ類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) サツマイモは、ビタミンCをほとんど含まない。
- (2) コンニャクイモに含まれるグルコマンナンは、人体ではほとんど消化されない。
- (3) ジャガイモの芽には、ソラニンという有毒物質が含まれることがある。
- (4) ヤマノイモには、粘質物のムチン※が含まれている。

※日本では、やまいも等に含まれるぬめり成分をムチンと呼ぶ場合があるが、現在、植物においてムチンは確認されていないとされている。(令和4年5月11日 追記)

1 6 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1つ選びなさい。

- (1) 湯葉
- (2) しょうゆ
- (3) 豆乳
- (4) 麩

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) 砂糖漬は、砂糖の脱水作用により、微生物の発育を抑制する。
- (2) 酢漬法は、pHを低下させることにより、微生物の発育を抑制する。
- (3) 冷蔵・冷凍法は、食品を低温度で保存することで、微生物を死滅させる。
- (4) ガス冷蔵法（CA貯蔵法）は、貯蔵庫内の気体組成を人工的に変えることで果実や野菜の細胞の呼吸などを抑え、品質保持効果を高める。

18 次の発酵食品のうち、主に酵母で発酵させるものを1つ選びなさい。

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

食品衛生学

19 次の令和元年（2019年）食中毒統計（厚生労働省）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 事件数が最も多い病因物質は、腸管出血性大腸菌である。
- (2) 患者数が最も多い病因物質は、ノロウイルスである。
- (3) 死者は発生していない。
- (4) 原因施設別に見ると、学校給食施設は、飲食店に比べて事件数が多い。

20 次の食中毒細菌と主な原因食品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) カンピロバクター — 鶏刺し、鶏たたき
- (2) ボツリヌス菌 — いずし、辛子れんこん
- (3) 腸炎ビブリオ — 焼飯、スパゲティ
- (4) ウエルシュ菌 — カレー、シチュー

21 次の黄色ブドウ球菌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) 原因菌は、人の皮膚や鼻の粘膜に付着していることがあり、特に化膿した傷口に多く存在する。
- (2) 潜伏期間は、通常12～18時間程度である。
- (3) 重症化すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こすことがある。
- (4) 原因菌が産生する毒素は、75℃1分間の加熱により失活する。

22 次のサルモネラ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) 爬虫類、鳥類、哺乳類など、様々な動物が原因菌を保有している。
- (2) 原因菌は乾燥に弱く、環境中で速やかに死滅するため、調理器具を介した二次汚染による食中毒事例は発生していない。
- (3) 主な原因食品として、鶏肉料理や卵加工品が挙げられる。
- (4) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱であり、重症の場合は死亡することもある。

- 2 3 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) ノロウイルス食中毒は、カキなどの二枚貝や、感染した調理従事者を介して汚染された食品が原因となることが多い。
 - (2) 日本では、代表的な冬の食中毒であり、例年6～8月には食中毒の発生はない。
 - (3) 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。
 - (4) 症状が回復した患者は、便中にウイルスを排泄することはない。
- 2 4 次の食品添加物のうち、パンに使用できないものを1つ選びなさい。
- (1) サッカリン
 - (2) 流動パラフィン
 - (3) プロピオン酸ナトリウム
 - (4) 硫酸アルミニウムカリウム
- 2 5 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 加圧加熱殺菌法（レトルト殺菌）は、缶詰やレトルトパウチ食品などに使用される殺菌法で、耐熱性芽胞を形成する細菌を死滅させる。
 - (2) 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。
 - (3) 逆性石けんは、有機物が存在しても殺菌効果は減少しない。
 - (4) 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈すると時間の経過や温度変化により殺菌効果が減少するため、その都度希釈して使用する。
- 2 6 次のうち、食品表示法において、特定原材料として表示が義務付けられている食品を1つ選びなさい。
- (1) くるみ
 - (2) 落花生
 - (3) ピスタチオ
 - (4) アーモンド

- 27 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 最終製品の抜き取り検査により、全製品の安全性を保証するシステムである。
 - (2) 日本では、乳、食肉製品、清涼飲料水など一部の製造業に限り、実施が義務付けられている。
 - (3) 危害要因分析(HA)は、全ての工程について行う必要はなく、加熱や異物除去などの衛生管理上重要な工程についてのみ行えばよい。
 - (4) 重要管理点(CCP)は、連続的または相当の頻度でモニタリングを行い、その結果に関する記録を保管する必要がある。
- 28 次の残留農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の規制に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) ポジティブリスト制度により規制されている。
 - (2) 個別に残留基準が定められていない農薬は、検出されてはならない。
 - (3) 規制の対象となる動物用医薬品は、哺乳類及び鳥類に使用される医薬品のみである。
 - (4) 規制の対象となる食品は、生鮮食品のみである。
- 29 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) アフラトキシンは、カビ毒の一種であり、強い発がん性を有する。
 - (2) 水分活性(A_w)0.60以下では、ほとんどの細菌は増殖できない。
 - (3) 消毒用エタノールは、濃度50%程度のときに最も殺菌効果が高い。
 - (4) 製餡材料として輸入する豆類には、青酸化合物を含有するものがあるため、これらを使用する場合の基準が定められている。
- 30 次のうち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従った衛生管理方法として誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受ける。
 - (2) 原材料の納入に際しては、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録する。
 - (3) 調理後の食品を温かい状態で保管する場合は、中心温度を50℃付近に保つ。
 - (4) 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備える。

栄養学

- 3 1 次の炭水化物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) マルトースは、グルコースが2分子結合した糖である。
 - (2) フルクトースは、グルコースとガラクトースが結合した糖である。
 - (3) 炭水化物は、糖質と食物繊維に分けられる。
 - (4) 単糖類は、これ以上小さな単位に加水分解できない糖類である。
- 3 2 次のうち、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) ロイシン
 - (2) ヒスチジン
 - (3) セリン
 - (4) トリプトファン
- 3 3 次の体内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) 亜鉛の欠乏により、味覚障害が生じる。
 - (2) カリウムは、99%が骨および歯に存在している。
 - (3) ヨウ素は、甲状腺ホルモン（チロキシン）の材料となる。
 - (4) 鉄が不足すると、貧血になることがある。
- 3 4 次の消化酵素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。
- | (消化液) | | (酵素) | | (作用) |
|--------|---|-------|---|----------|
| (1) 唾液 | — | アミラーゼ | — | たんぱく質を分解 |
| (2) 胃液 | — | ペプシン | — | 麦芽糖を分解 |
| (3) 膵液 | — | リパーゼ | — | 脂質を分解 |
| (4) 腸液 | — | トリプシン | — | 乳糖を分解 |
- 3 5 次のエネルギー代謝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) 基礎代謝量は、年齢別・性別の基礎代謝基準値に体重をかけて求める。
 - (2) 安静時代謝量は、基礎代謝量の60%である。
 - (3) 基礎代謝量は、体表面積や気温、妊娠などにより影響を受ける。
 - (4) 食事誘発性体熱産生とは、食物を摂取することによりエネルギー代謝が亢進することである。

36 次のうち、食品表示法により、一般用加工食品に表示が義務付けられた栄養成分として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) コレステロール
- (2) 炭水化物
- (3) 脂質
- (4) たんぱく質

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（さとう大根）である。
 - (2) 転化糖とは、ショ糖を加水分解して得られるぶどう糖と果糖の混合物のことをいう。
 - (3) グラニュー糖は、含蜜糖の一種である。
 - (4) 黒砂糖は、上白糖に比べ水分含有率が高い。
- 38 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 和三盆糖は、さとう大根の搾り汁から作られ、淡白な甘みをもつ。
 - (2) トレハロースは、ショ糖の100倍の甘味があり、甘味補強として用いられる。
 - (3) 蜂蜜の主成分は、ショ糖である。
 - (4) 水飴に含まれるデキストリンには、ショ糖の結晶化を防止する効果がある。
- 39 次の小麦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) 小麦粉は、たんぱく質の含有量により、薄力粉、中力粉、強力粉などに分類される。
 - (2) パンの製造には、薄力粉が最も適している。
 - (3) 小麦粉の主成分は、でんぷんである。
 - (4) 1等粉は、2等粉に比べ灰分含量が少ない。
- 40 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) β でんぷんは、 α でんぷんより消化吸収されやすい。
 - (2) 糊化とは、でんぷんに水を加えて加熱したときに糊状になることである。
 - (3) タピオカでんぷんは、地上でんぷんに分類される。
 - (4) もち米のでんぷんは、アミロペクチンをほとんど含まない。
- 41 次の原料米と米粉の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) うるち米 — 白玉粉
 - (2) うるち米 — 羽二重粉
 - (3) もち米 — 上新粉
 - (4) もち米 — 道明寺粉

- 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) 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。
 - (2) 卵白の起泡性は、卵の鮮度や温度などの影響を受ける。
 - (3) 糖類と合わせて加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
 - (4) 新鮮な鶏卵ほど、水様卵白が多い。
- 4 3 次の油脂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) ショートニングには、ケーキ用、パン用など、さまざまな使用目的に合わせた製品がある。
 - (2) マーガリンは、バターの代替品として開発された。
 - (3) 油脂のクリーミング性とは、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質のことである。
 - (4) 油脂のショートニング性とは、クッキーなどをサクサクと軽い口当たり
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、正しいものを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」において、牛乳とは、搾取したままの牛の乳をいう。
 - (2) 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。
 - (3) 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが果糖である。
 - (4) 牛乳に含まれる無機質成分のうち、割合が最も多いのは鉄である。
- 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) 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したものである。
 - (2) クリームに含まれる乳脂肪分は、80.0%以上でなければならない。
 - (3) プロセスチーズは、ナチュラルチーズを粉碎し、加熱融解し、乳化したものである。
 - (4) 練乳は、チーズをとった残りの乳清を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、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) チョコレートの主な原料は、カカオ豆である。
- (2) ココアバターは、可塑性範囲が広い。
- (3) 準チョコレートは、純チョコレートよりテンパリング操作が行いやすい。
- (4) シュガーブルームとは、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した状態をいう。

4 7 次の果実類のうち、準仁果類に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) イチゴ
- (2) モモ
- (3) クルミ
- (4) ミカン

4 8 次の記述にあてはまる果実加工品として、最も適切なものを1つ選びなさい。

濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたジャム類の一種で、果実の形が保たれているもの。

- (1) プレザーブ
- (2) コンポート
- (3) マーマレード
- (4) ドライフルーツ

4 9 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) ゼラチンの原料は、テングサなどの紅藻類である。
- (2) 寒天は、果汁などの酸を加えて加熱すると固まりにくくなる。
- (3) カラギーナンは、糖度が高いほどゲル化温度が高くなる。
- (4) ペクチンは、果実などの植物に含まれる多糖類である。

- 5 0 次の種実類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) ココナッツの主成分は、でんぷんである。
 - (2) アーモンドには、ビターとスイートの2種類がある。
 - (3) ピーナッツは、殻付きのまま炒って食されるほか、広く製菓材料に用いられている。
 - (4) ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、アイスクリームなどに利用される。
- 5 1 次のうち、一般的にさとうきびを原料とする蒸留酒を1つ選びなさい。
- (1) ワイン
 - (2) ラム酒
 - (3) ブランデー
 - (4) ウイスキー
- 5 2 次のうち、辛味性香辛料を1つ選びなさい。
- (1) ナツメグ
 - (2) パセリ
 - (3) ジンジャー
 - (4) シナモン
- 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) 香料は、一般的に複数種を混合して調合香料として使用される。
 - (2) 水溶性香料は、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。
 - (3) 粉末香料は、そのままでは強いにおいを感じるが、水に溶かすとにおいが弱くなる。
 - (4) 乳化性香料は、乳化することで揮発性が防止され、濃厚で安定している。
- 5 4 次の補助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) 膨脹剤は、ガスを発生させることで生地を膨張させる。
 - (2) イスパタは、蒸し菓子などによく利用される。
 - (3) 塩化アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムと併用すると、ガス発生が100℃まで持続する。
 - (4) 炭酸水素ナトリウムのみを使用すると、生地に特有の甘みが残りやすい。

5 5 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) パン酵母は、パン生地に含まれる糖質を分解して炭酸ガスを発生させ、生地を膨張させる。
- (2) パン酵母による発酵が最も促進されるのは、食塩を生地の10%程度加えたときである。
- (3) イーストフードは、パン容積の増大や、風味の改善などを目的に使用される。
- (4) モルトエキスは、発芽させた大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮したものである。

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 次の和菓子の分類と名前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) 打ち物 — 落雁
- (2) 掛け物 — 錦玉羹
- (3) 練り物 — 雪平
- (4) 岡物 — 最中

57 次の和菓子のうち、一般的に膨脹剤を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 薯蕷饅頭じょうよ
- (2) 黄味時雨
- (3) 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- (4) 利久饅頭

58 次の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) 豆を浸漬せずに煮る場合は、煮えむらをなくすため、沸騰したら「びっくり水」を加える。
- (2) 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの苦味成分を捨てることである。
- (3) 水晒しは、餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈殿したら上水を捨てる工程である。
- (4) 生餡の水分量は、30%前後が適正である。

59 次の和菓子とその原材料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) 葛桜 — 葛粉
- (2) どら焼き — 薄力粉
- (3) 練切 — 強力粉
- (4) 柏餅 — 上新粉

60 次の豆類のうち、生餡の製造において、煮上がり時間が最も長いものを1つ選びなさい。

- (1) 紅金時
- (2) えりも小豆
- (3) 大手亡
- (4) 大納言小豆

【洋菓子】

5 6 次のうち、コンフィズリーの分類と製品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) 砂糖類の加工品 — キャラメル
- (2) 砂糖類の加工品 — フォンダン
- (3) 堅果類の加工品 — プラリネ
- (4) 堅果類の加工品 — パート・ド・フリユイ

5 7 次のうち、一般的にフレンチ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) 薄力粉
- (2) 全卵
- (3) ベーキングパウダー
- (4) バター

5 8 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) シュー生地は、含まれる水分が急激に膨張し、水蒸気になることによって膨らむ。
- (2) ジェノワーズは、一般的にバターを使用しないスポンジケーキ生地のことである。
- (3) カスタードプディングは、一般的に牛乳、卵、砂糖などを使用し、オーブンで湯煎焼きにして作る。
- (4) バヴァロアは、ソース・アングレーズをベースにゼラチンで固めた菓子である。

5 9 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) カスタードクリームは、卵黄、砂糖、薄力粉やコーンスターチ、牛乳などで作る。
- (2) バターとイタリアンメレンゲで作るクリームは、口あたりが軽く、あっさりとした味になり、着色効果がよい。
- (3) バタークリームの中なかでも、卵黄を使用したものは、かさが増えず味も濃厚である。
- (4) 生クリームは、温めながら泡立てると分離しづらい。

60 次の用語とその意味に関する組み合わせのうち、最も適切なものを1つ 選びなさい。

- | | | |
|----------|---|--------|
| (1) フリール | — | 漬け込む |
| (2) グリエ | — | 乾燥させる |
| (3) パルフェ | — | 香りをつける |
| (4) マリネ | — | 水気を切る |

【製パン】

- 56 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 小麦粉全量の20%、小麦粉と同量の水、酵母を混ぜ合わせて発酵させた後、残りの材料を加えてミキシングする。
 - (2) 製品の保存性がよく、老化が遅い。
 - (3) 直捏法に比べ工程所要時間が短い。
 - (4) リテイルベーカリーやインスタベーカリーに適する。
- 57 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) ミキシング工程で、生地に弾力が出て、ミキサーにくっつかなくなる段階を、水切れ段階という。
 - (2) 発酵の目的の1つとして、生地の酸化を促進し、ガスの保持力を強めることが挙げられる。
 - (3) ベンチタイムとは、分割、丸めで硬化した生地を、緩ませ、休ませる時間のことであり、中間発酵ともいう。
 - (4) ホイロ工程で、ガスの発生にともない急激に生地が膨張することを、窯伸びという。
- 58 次の空欄にあてはま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。

$$\text{焼減率 (\%)} = (\boxed{\text{ア}} - \boxed{\text{イ}}) \div \boxed{\text{ア}} \times 100$$

- | | | |
|--------------------|---|--------------------|
| $\boxed{\text{ア}}$ | | $\boxed{\text{イ}}$ |
| (1) 焼成前の生地体積 | — | 焼成後のパン体積 |
| (2) 焼成後のパン体積 | — | 焼成前の生地体積 |
| (3) 焼成前の生地重量 | — | 焼成後のパン重量 |
| (4) 焼成後のパン重量 | — | 焼成前の生地重量 |

59 次のうち、パンに関する用語とその説明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) クープ — フランスパンなどを焼成する前に入れる切り込みのこと
- (2) ロールイン油脂 — クロワッサンなどを作る際に、生地に折り込む油脂のこと
- (3) パンチ — 発酵した生地を押してガスを抜くこと
- (4) クラスト — パンの中身の軟らかい部分のこと

60 次のうち、一般的に焼成工程においてスチームを注入するパンを1つ選びなさい。

- (1) パン・オ・ノア
- (2) ベーグル
- (3) レーズンブレッド
- (4) デニッシュ・ペストリー

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

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

※製菓実技【和菓子】問57は不適切な問題として全員正解としました。