

# 令和5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)

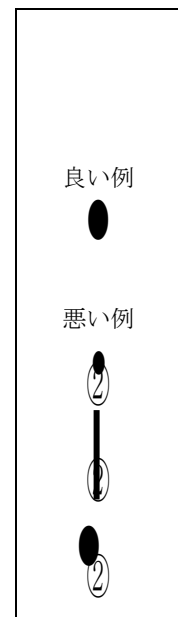
- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (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。



## 衛生法規

- 1 次に記載する場合において、製菓衛生師免許を申請する先の自治体として、正しいものを1つ選びなさい。

本籍地が岐阜県で、現在の住所地が三重県である者が、静岡県製の菓衛生師試験に合格し、愛知県で菓子製造業に従事している場合。

- (1) 岐阜県
- (2) 三重県
- (3) 静岡県
- (4) 愛知県

- 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) 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証の記載事項に変更が生じたときは、10日以内に、免許証の書換え交付を申請しなければならない。
- (2) 製菓衛生師は、免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に、これを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- (3) 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、製菓衛生師免許を与えないことがある。
- (4) 都道府県知事は、製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、その免許を取り消すことができる。

- 3 次の食品衛生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) 菓子製造業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- (2) 天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- (3) 容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- (4) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

## 公衆衛生学

- 4 WHO（世界保健機関）憲章に示される健康の定義について、（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

健康とは、完全な肉体的、（ ）及び社会的福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。

- (1) 衛生的
- (2) 精神的
- (3) 経済的
- (4) 人道的

- 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) 人口静態統計は、2年ごとに行われる国勢調査をもとに作られている。
- (2) 早期新生児死亡とは、生後1週未満の死亡をいう。
- (3) 我が国の女性の平均寿命は、令和3年時点において世界最長寿である。
- (4) 我が国の出生率は、第2次ベビーブーム期以降、減少傾向が続いている。

- 6 我が国の令和3年人口動態統計における死因第1位として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 肺炎
- (2) 悪性新生物
- (3) 心疾患
- (4) 脳血管疾患

- 7 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) 日本脳炎
- (2) 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
- (3) 黄熱
- (4) マラリア

8 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2類感染症として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) エボラ出血熱
- (2) A型肝炎
- (3) 細菌性赤痢
- (4) 結核

9 次のうち、予防接種法に基づく「定期の予防接種」の対象として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 麻しん
- (2) ジフテリア
- (3) 百日せき
- (4) 狂犬病

10 次の令和元年国民健康・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) 年齢階級別の食塩摂取量の平均値は、男女ともに60歳代で最も高い。
- (2) 外食を週1回以上利用している者の割合は、若い世代ほど高い。
- (3) 年齢階級別の野菜摂取量の平均値は、男女ともに20～40歳代で高く、60歳以上で低い。
- (4) 習慣的に喫煙している者の割合は、過去10年で減少傾向にある。

11 次の水道法第4条に基づく水道水の水質基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 臭気は異常でないこと
- (2) ヒ素及びその化合物は検出されないこと
- (3) pH値は3.5以上9.2以下であること
- (4) 大腸菌は、1mLの検水で形成される集落数が100以下であること

12 次のうち、環境基本法第2条に規定される公害の要因として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 大気の汚染
- (2) 水質の汚濁
- (3) 騒音
- (4) 酸性雨

## 食品学

- 1 3 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) 産卵直後の卵の内部には空気が侵入していないが、時間の経過とともに空気が入り、気室が形成される。
  - (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。
- 1 4 次の加工食品とその主原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。
- | (加工食品)   | (主原料)  |
|----------|--------|
| (1) ビーフン | － 米    |
| (2) 寒天   | － てんぐさ |
| (3) 納豆   | － 大豆   |
| (4) タピオカ | － 小麦   |
- 1 5 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) 海藻類のあおさやあおのりは褐藻類に分類され、難消化性多糖類はほとんど含まれない。
  - (2) 緑黄色野菜には、原則として可食部100gあたりにカロテンが600 $\mu$ g以上含まれる。
  - (3) 種実類は一般的に水分が多く、エネルギーに乏しい。
  - (4) キノコ類は一般的に栄養価が高く、消化されやすい。
- 1 6 次の動物性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) 一般的に生後1年未満の仔羊肉を「ラム」と呼ぶ。
  - (2) 国内の乳用牛のほとんどは、ジャージー種である。
  - (3) 魚類のうち、サケは白身魚に分類される。
  - (4) フグの肝臓を飲食店で提供することは、法律で禁止されている。

17 次のうち、食品表示法に基づく遺伝子組み換えに関する表示義務の対象農産物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) とうもろこし
- (2) ばれいしょ
- (3) 大豆
- (4) 米

18 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) 酢漬け法は、食品に酸を添加し、pHを上昇させることにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- (2) 乾燥法は、食品中の水分含有量および水分活性を低くすることにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- (3) 冷蔵・冷凍法は、食品を低温度で保存することにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- (4) 放射線照射法は、食品にガンマ線を照射して殺菌する方法であるが、日本ではじゃがいもの発芽抑制のための使用のみが認められている。

## 食品衛生学

- 19 次の食中毒の発生件数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。

日本では、6月から9月の夏期は(ア)による食中毒が多く、12月から3月の冬期は(イ)による食中毒が多い傾向にある。また、アニサキスによる食中毒は年間を通して多く発生している。

(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
- 20 次のうち、細菌性食中毒予防の3原則に基づく食品の取り扱いの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。
- (つけない) (増やさない) (やっつける)
- (1) 速やかな喫食 — 低温保存 — 冷凍保存  
(2) 手洗い — 低温保存 — 十分な加熱  
(3) 手洗い — 器具の消毒 — 冷凍保存  
(4) 速やかな喫食 — 器具の消毒 — 十分な加熱

- 21 次の黄色ブドウ球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、自然界に広く分布しており、人の皮膚、口、鼻の粘膜にも付着している。  
(2) 発症までの潜伏期間は、通常30分～6時間程度である。  
(3) 主な症状は、吐き気、嘔吐であり、下痢や腹痛も引き起こされることがある。  
(4) 原因菌が産生する毒素は、熱に不安定で、75℃1分間の加熱により失活する。

2 2 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、偏性好気性菌で芽胞を形成しない。
- (2) 原因菌は、A～Eの5つの型に分けられ、食中毒の原因となるのは、主にA型である。
- (3) 主な原因食品として、カレーや煮込み料理が挙げられる。
- (4) 予防としては、食品の10℃以下または55℃以上での保存による菌の増殖阻止や、再加熱による加熱殺菌などが有効である。

2 3 次の腸管出血性大腸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) 発症までの潜伏期間は、通常4～8時間程度である。
- (2) 症状は軽く、過去に死亡例はない。
- (3) O-157以外の血清型についても、食中毒の原因菌となる。
- (4) 原因菌は、感染力が弱く、一般的に人が感染するには100万個以上の菌数を必要とする。

2 4 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) ジャガイモは、発芽部分や緑色部分にアコニチンを多く含んでいる。
- (2) スイセンをニラと誤って食べ、食中毒になる事例がある。
- (3) 麻痺性貝毒の成分には、オカダ酸がある。
- (4) アミグダリンは、バター豆に多く含まれる。

2 5 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) ヒスタミンは、調理時の加熱処理では、完全に分解することはできない。
- (2) 主な原因食品として、マグロ、カジキ、カツオなどの赤身魚及びその加工品が挙げられる。
- (3) 予防には、魚を水揚げしてから消費するまで、一貫して低温管理することが重要である。
- (4) 症状は、喫食から2～3日後に現れることが多い。



26 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) 調味料 | － ソルビン酸カリウム     |
| (2) 保存料 | － クエン酸          |
| (3) 甘味料 | － アセスルファムカリウム   |
| (4) 着色料 | － L-グルタミン酸ナトリウム |

27 HACCPの7原則において、( )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 (ア)
- 原則3 管理基準の設定
- 原則4 モニタリング方法の設定
- 原則5 改善措置の設定
- 原則6 検証方法の設定
- 原則7 (イ)

(ア)

(イ)

- |              |                |
|--------------|----------------|
| (1) 重要管理点の決定 | － 記録と保存方法の設定   |
| (2) 製品説明書の作成 | － 製造工程一覧図の現場確認 |
| (3) 重要管理点の決定 | － 製造工程一覧図の現場確認 |
| (4) 製品説明書の作成 | － 記録と保存方法の設定   |

28 次の食品のうち、食品表示法で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) そば、えび
- (2) 落花生、ごま
- (3) 乳、大豆
- (4) 小麦、りんご

29 次の食品の異物混入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) 異物は、性質の違いにより、植物性、動物性、鉱物性等に分類される。
- (2) 包装袋の開封時には、袋の切れ端の混入に注意する必要がある。
- (3) 作業衣に付着した毛髪等は、作業前に粘着ローラー等で取り除くことが望ましい。
- (4) 金属探知機の導入により、すべての金属異物の混入を防止することができる。

30 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 逆性石鹼は、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。
- (2) 消毒用エタノールは、濃度50%程度のときが最も殺菌効果が高い。
- (3) 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で加熱する方法であり、調理器具や布巾等の消毒に用いられる。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水や野菜の消毒には用いることができない。

## 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) イソロイシン
- (2) トリプトファン
- (3) アラニン
- (4) バリン

3 2 次のうち、厚生労働省が定める「6つの基礎食品」における食品群とそれに該当する食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。

(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

3 3 次の無機質とその欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ 選びなさい。

(無機質) (欠乏症)

- (1) カルシウム — くる病
- (2) 亜鉛 — クレチン症
- (3) 鉄 — 味覚障害
- (4) ヨウ素 — 貧血

3 4 次のうち、身長150cm、体重50kgの成人のBMI (Body Mass Index) として、最も近いものを1つ 選びなさい。

- (1) 21
- (2) 22
- (3) 23
- (4) 24

3 5 次のライフステージ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) 妊娠期は、貧血や妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病などになりやすいため、食塩を控え、脂質や糖類の取り過ぎに注意したほうがよい。
- (2) 幼児期は、1歳から学齢に達する前までを言い、体重当たりの食事摂取基準は、成人より少なめに設定されている。
- (3) 成人期は、生活習慣が乱れやすく、生活習慣病の発症などが目立つようになるため、規律ある日常生活を送り、過度な動物性食品の摂取を避けたほうがよい。
- (4) 高齢期は、活動不足や基礎代謝量の低下による肥満や、歯の欠損、消化能力の低下などによる栄養不足になりやすい。

3 6 次のうち、食品表示法で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) 糖質
- (2) 脂質
- (3) 熱量
- (4) 炭水化物

## 製菓理論

37 次の砂糖及び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) 砂糖の主な原料は、甘蔗（サトウキビ）や甜菜（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碎して作られる。

38 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) 水に溶けやすく、20℃の水100gに約200g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) 食品中の砂糖濃度が高いほど、微生物の栄養源が増えるため、食品は腐りやすくなる。
- (4) フォンダンは、一度溶けた砂糖が再び結晶化する性質を利用して作られる。

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、小麦粒の胚乳部分を製粉して作られる。
- (2) パンの製造には、薄力粉が最も適している。
- (3) 小麦粉の等級は、脂質の量によって分けられている。
- (4) 強力粉は、薄力粉よりグルテンの量が少ない。

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) 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。
- (2) でんぷんは、ブドウ糖分子が多数結合したものである。
- (3) じゃがいもでんぷんは、とうもろこしでんぷんに比べ、最高粘度が高い。
- (4) でんぷんの老化は、一般的に水分含有量10%以下、温度30℃以上のときに進みやすい。

- 4 1 次のうち、糊化したもち米を原料としたものを1つ選びなさい。
- (1) 上新粉
  - (2) 道明寺粉
  - (3) 白玉粉
  - (4) かるかん粉
- 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) 卵白の起泡性は、鶏卵の鮮度や温度、配合する副材料などの影響を受ける。
  - (2) 鶏卵を加熱した際、卵黄と卵白の熱凝固性は異なり、卵白は卵黄よりも低い温度で凝固し始める。
  - (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) 糖類と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 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) 油脂のショートニング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
  - (2) マーガリンは、バターの代替品として開発されたものである。
  - (3) 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。
  - (4) 油脂は、化学的にはグリセリンと脂肪酸が結合したものである。
- 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) 牛乳は、生乳にろ過、均質化、殺菌等の処理を行ったものである。
  - (2) 牛乳に含まれる乳糖（ラクトース）は、ガラクトースとブドウ糖が1分子ずつ結合した二糖類である。
  - (3) 牛乳には、無機質成分としてカルシウムやリンが含まれる。
  - (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。
- 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) 練乳は、牛乳を濃縮したものである。
  - (2) ホエイパウダーは、チーズを乾燥後、粉末化することで作られる。
  - (3) プロセスチーズは、ナチュラルチーズをいったん溶かし、ブレンドや乳化を行って固めたものである。
  - (4) クリームは、一般的に生乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものである。

- 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) シュガーブルームとは、チョコレート製品に温度や湿度の急変があった場合に、砂糖がチョコレートの中心に固結する現象である。
  - (2) テンパリングには、水冷法、ダブリール法、フレーク法などがある。
  - (3) テオブロミンは、苦味のある茶褐色の結晶で、カカオバター中に豊富に含まれる。
  - (4) 純チョコレートは、異種脂肪が多く含まれ、デコレーションケーキや菓子パンなどの加工材料として使用される。

- 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) アンズ
  - (2) ブドウ
  - (3) クルミ
  - (4) バナナ

- 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) 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である。
  - (2) プレザーブは、ジャム類のうち、果実の原型を保持するように製造されたものである。
  - (3) コンポートは、果実の果肉を乾燥させ、粉末状にしたものである。
  - (4) 果実を天日干しすることで、生の果実と異なった風味を持たせることができる。

- 4 9 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) チェスナッツ（栗）のヨーロッパ種は、マロングラッセに適さない。
  - (2) ヘーゼルナッツは、脂肪が多いため、ペースト状で使用されることが多い。
  - (3) ピスタチオは、ナッツの女王と呼ばれる。
  - (4) ウォールナッツ（クルミ）は、種実類の中でもリノール酸やリノレン酸の含量が多い。

5 0 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) カラギーナンは、冷凍耐性がないため、アイスクリームへの使用は適さない。
- (2) 角寒天や糸寒天は、ほかの凝固剤と比較して溶解しにくいため、十分に吸水膨潤させる必要がある。
- (3) ゼラチンの凝固力は、酸味の強い果汁やたんぱく質分解酵素を含む生果汁を加えると弱まる。
- (4) ペクチンは、果実や野菜類などの植物に含まれる多糖類である。

5 1 次の酒類のうち、果実を原料とする醸造酒を1つ選びなさい。

- (1) ラム
- (2) ブランデー
- (3) みりん
- (4) ワイン

5 2 次のうち、芳香性香辛料を1つ選びなさい。

- (1) ジンジャー
- (2) レッドペッパー
- (3) カルダモン
- (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、乳化されることで揮発性が防止され、濃厚で安定している。
- (2) 油性香料は、耐熱性が低いため、高温で加熱する菓子類への使用は適さない。
- (3) 粉末香料は、熱や紫外線に対して比較的安定している。
- (4) タブレット状香料は、粉末香料を一定量ずつタブレット状に固め、取り扱いやすくしたものである。



5 4 次の膨張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) 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は、重曹として知られている。
- (3) イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤及び緩和剤を加えて混合したものである。
- (4) ベーキングパウダーには、速効性、中間性、遅効性などの種類がある。

5 5 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) 生地に対し5%程度の食塩を加えると、酵母が活発に活動し、パン生地を適度に膨らませることができる。
- (2) パン酵母は、一般的に10℃以下で最も活発に活動する。
- (3) モルトエキスは、とうもろこしから作られ、その主成分は果糖である。
- (4) イーストフードは、酵母の栄養やパンの色付きの改善などのために使用される。

## 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。

分野を選択しなかった場合や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 — 蒸し物
- (2) 水羊羹 — 流し物
- (3) 雪平 — 練り物
- (4) 最中 — おか物

57 次の季節とその季節にちなんだ和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 — 栗羊羹
- (2) 夏 — はなびら餅
- (3) 秋 — 草餅
- (4) 冬 — ゆべし

58 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) 「わたし」は、製品を並べて冷ます際に使用する容器である。
- (2) 「小田巻き」は、練切餡やこなしなどに模様を付ける際に使用する棒状の器具である。
- (3) 「セイロ」は、饅頭やもち米を蒸す際に使用する容器である。
- (4) 「針切り箸」は、練切餡や羊羹を切り抜く際などに使用する道具である。

59 次の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) 上質な餡を作るには、大きさが均一な豆や、煮えむらがない豆を選ぶとよい。
- (2)  $\alpha$ 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 $\beta$ 化を遅らせることができる。
- (3) 水さらしが終わった呉(ゴ)を絞って脱水したものを「こし餡」と呼ぶ。
- (4) 製造の際に行う渋切りでは、豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの苦味成分を取り除く。

60 次の配糖率の計算式において、( )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。

$$\text{配糖率}(\%) = (\text{ア}) \div (\text{イ}) \times 100$$

(ア) (イ)

- (1) 使用する糖類の重量 — 生餡の重量
- (2) 使用する糖類の重量 — 練り上がり餡の重量
- (3) 生餡の重量 — 使用する糖類の重量
- (4) 練り上がり餡の重量 — 使用する糖類の重量

## 【洋菓子】

5 6 次の洋菓子とその生地の種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。

(洋菓子の種類) (使用する生地)

- (1) スポンジケーキ — 堅果生地
- (2) シャーベット — 凝固生地
- (3)ゼリー — 凍結生地
- (4) エクレール — 加熱生地

5 7 次のうち、一般的にマシュマロの原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白
- (2)ゼラチン
- (3) 薄力粉
- (4) 砂糖

5 8 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) パルミエ
- (2) マドレーヌ
- (3) カスタード・プディング
- (4) サブレ

5 9 次のうち、一般的にメレンゲを使用して作られる菓子はいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

マカロン、ミルフィーユ、ダコワーズ、 キャラメル、シュトレン、バヴァロワ
---

- (1) 2つ
- (2) 3つ
- (3) 4つ
- (4) 5つ

60 パウンドケーキの基本配合に関する記述で、( )に入る分量として、正しいものを1つ選びなさい。

基本配合 (シュガーバター法)			
バター	( ) g	砂糖	270 g
薄力粉	270 g	全卵	270 g

- (1) 135
- (2) 270
- (3) 405
- (4) 540

## 【製パン】

5 6 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) 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) クラム                   — パンの外皮の硬い部分のこと
- (3) パンチ                   — 生地を押して、発酵により生じたガスを抜くこと
- (4) 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のこと

5 7 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) 焼成の目的は、ホイロで80%前後まで発酵し膨張した生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させ、パンのボリュームを形成することである。
- (2) 全焼成時間の最初の45～50%の間は第1段階で、ガスの発生に伴いゆっくりと熱膨張が行われる。
- (3) 焼成の最後に余熱を上手に使い、余熱焼きをすることで製品にムラが出にくくなる。
- (4) ケーブイン（腰折れ）を防ぐため、焼成を終えて、オーブンから出すときにショックを与える。

5 8 次のパンの分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) 菓子パンは、砂糖、油脂、卵等が多く用いられるパンであり、あんパンやクリームパン等は和風菓子パンと呼ばれる。
- (2) 蒸し物は、パン酵母や膨張剤を使用し、蒸す工程によりしっとりとした食感を特徴とする。
- (3) 食パンは、主に主食用のパンであり、型焼きされたものである。
- (4) ロールパンには、レーズンロールやチーズロール等のソフトロールと、バターロールやドッグロール等のバラエティロールがある。

59 次の中種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) すべての材料を一度に混ぜ合わせることから、ストレート法とも呼ばれる。
- (2) 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- (3) 直捏法に比べて工程所要時間が長い。
- (4) 機械耐性に優れており、大量生産に適している。

60 次のうち、世界の代表的なパンと国の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (パン)        | (国)      |
|-------------|----------|
| (1) ロゼッタ    | － ドイツ    |
| (2) フォカッチャ  | － アメリカ   |
| (3) ブレヒクーヘン | － イタリア   |
| (4) ボイゲル    | － オーストリア |

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

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

※製菓理論問46は不適切な問題として全員正解としました。