

指示があるまで開いてはいけません

令和3年度製菓衛生師試験問題

令和3年5月26日(水)

佐賀県

【注意事項】

- 1 答案用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 解答は、答案用紙にHB又はBの鉛筆(シャープペンシル)で記入してください。
- 3 試験問題は、全60問です。
- 4 「製菓理論及び実技」については、共通問題(問37～問54)と選択問題(問55～問60)に分かれています。

選択問題については、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入や2つ以上に○印を記入した場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

(例) 洋菓子を選択した場合：洋菓子に○印を記入し、その問題のみ解答する。

製菓理論及び実技(選択問題)					
和菓子	55	1	2	3	4
	56	1	2	3	4
	57	1	2	3	4
洋菓子	58	1	2	3	4
製パン	59	1	2	3	4
	60	1	2	3	4

- 5 1つの問題には、それぞれ4つの選択肢があります。1つを選び解答してください。
- 6 答案用紙の記入方法は、解答欄の番号を1つだけ「○印」で囲んでください。2つ以上の番号を囲むと、その解答は無効となります。

(例) 選択肢から1を選び解答する場合

問	解答欄			
1	①	2	3	4

【衛 生 法 規】

問1 次の衛生法規のうち、環境衛生法規に分類されるものはどれか。

- 1 製菓衛生師法
- 2 地域保健法
- 3 学校保健安全法
- 4 大麻取締法

問2 製菓衛生師試験に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 受験資格を有する者はいずれの都道府県知事が行う試験を受験してもよい。
- 2 実技試験は、製菓上の技巧的能力の有無を試験するものである。
- 3 厚生労働大臣が試験の基準を定めることになっている。
- 4 製菓衛生師となるためには、製菓衛生師試験に合格する必要がある。

問3 次の記述のうち、食品衛生法で定められた食品等の規格・基準において禁止されている行為として、誤っているものはどれか。

- 1 規格に合わない食品もしくは添加物を製造、輸入、加工、使用、調理、保存、販売すること。
- 2 基準に合わない方法により、食品もしくは添加物を製造、加工、使用、調理、保存すること。
- 3 基準に合わない方法による食品もしくは添加物を販売又は輸入すること。
- 4 天然香料を販売し、または販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列すること。

【公衆衛生学】

問4 日本国憲法第25条について、次の文中の()に入る言葉の組み合わせで、正しいものはどれか。

「すべて国民は、(ア)で文化的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)の向上及び増進に努めなければならない。」

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|-------|-------|
| 1 | 豊か | ----- | 健康 |
| 2 | 安全 | ----- | 環境衛生 |
| 3 | 幸福 | ----- | 基本的人権 |
| 4 | 健康 | ----- | 公衆衛生 |

問5 わが国の2018(平成30)年の人口動態統計の概況について、正しいものはどれか。

- 1 出生率(人口千対)は、10.0を上回っている。
- 2 合計特殊出生率は、2.00を上回っている。
- 3 死亡率(人口千対)は、10.0を上回っている。
- 4 乳児死亡率(出生千対)は、2.0を上回っている。

問6 次の紫外線がもつ主な作用として、誤っているものはどれか。

- 1 鎮痛効果
- 2 紅斑作用
- 3 ビタミンD形成作用
- 4 殺菌作用

問7 次の水道水の水質基準項目と基準値の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(水質基準項目)		(基準値)
1 味	-----	異常でないこと
2 pH値	-----	5.8以上8.6以下
3 一般細菌	-----	検出されないこと
4 フッ素及びその化合物	-----	フッ素の量に関して0.8mg/L以下

問8 次の感染症と感染経路の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(感染症)	(感染経路)
1 結核	----- 接触感染
2 腸管出血性大腸菌感染症	----- 経口感染(食品媒介又は水系感染)
3 ノロウイルス感染症	----- 塵埃感染
4 日本脳炎	----- 経皮感染(ベクター媒介感染)

問9 次の感染症のうち感染症法に基づく分類で、3類感染症に含まれないものはどれか。

- 1 コレラ
- 2 細菌性赤痢
- 3 メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症
- 4 パラチフス

問10 次の定期予防接種に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 予防接種法に基づき市町村長が実施する。
- 2 すべての年齢の人が対象となる。
- 3 集団予防に重点を置くA類疾病と、個人予防に重点を置くB類疾病の2種類がある。
- 4 予防接種による健康被害の救済は、予防接種健康被害救済制度によって行われる。

問11 次の糖尿病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 患者数は生活習慣の変化に伴い増加している。
- 2 初期は自覚症状がなく、健康診断等で偶然に発見されることが多い。
- 3 インスリンの絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害である。
- 4 主な治療は薬物療法であり、食事・運動療法が行われることはない。

問12 保健所の業務について定めている法律として、正しいものはどれか。

- 1 医療法
- 2 地方自治法
- 3 地域保健法
- 4 健康増進法

【 食 品 学 】

問13 次の遺伝子組換え食品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 世界の遺伝子組換え作物の作付面積は年々増加する傾向にある。
- 2 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売には安全性の審査を受けることが「食品衛生法」で義務付けられている。
- 3 遺伝子組換え作物には、害虫やウイルスに抵抗力のあるじゃがいも、除草剤への耐性やオレイン酸を多く含む大豆などがある。
- 4 遺伝子組換え食品やこれらを原材料とした食品には「食品衛生法」により表示が義務付けされている。

問14 次の芋類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 さつまいもは、馬鈴薯とも言われ黄色種のもはカロテンを相当量含む。
- 2 さつまいもとじゃがいもは、他の芋類と比較してビタミンCを多く含む。
- 3 じゃがいもは、発芽時の芽にグルテンという毒素が生じるので、芽の部分を除いて調理することが必要である。
- 4 こんにゃくは、こんにゃく芋から製するがグルコマンナンという無機質が主成分で、これは人体ではほとんど消化されない。

問15 次の食品の保存に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 くん煙法は、食品を塩漬した後に、木材をいぶして出る煙の中にかざし、塩蔵による脱水とくん煙の熱による乾燥及びくん煙の殺菌作用により保存性を与える方法である。
- 2 調味は、つくだ煮などの調味加工品のように、食塩・砂糖の添加による脱水及び加熱処理又は化学物質の添加によって保存性を与える方法である。
- 3 漬物は、食塩の脱水作用と酵母や乳酸菌の発酵を利用したもので、塩漬など調味を主として保存性を与える方法である。
- 4 凍結乾燥法は、食品中の水分をいったん乾燥した後に凍結させる方法である。

問16 次の調理加工食品類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 レトルト食品とはプラスチック、金属箔、またはレトルトパウチの容器に調理済み食品を詰め、密封したものを加圧加熱釜で加熱殺菌したものである。
- 2 コピー食品とは、異なった食品(食材)を加工して似せて作られたもので、かに脚やイクラを模造したものなどがある。
- 3 インスタント食品とは、熱湯を注ぐなどして、ごく短時間で簡便に食用に供することができるものである。
- 4 冷凍食品とは、前処理を施し急速冷凍し包装された規格商品で、凍った丸のままの冷凍魚もこれに含まれる。

問17 次の食品微生物応用食品に関する記述の、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「(ア)は味噌・醤油などを作るときに利用され、(イ)はチーズの熟成に利用される。」

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|-------|-----|
| 1 | こうじカビ | ----- | 乳酸菌 |
| 2 | 毛カビ | ----- | 乳酸菌 |
| 3 | 毛カビ | ----- | 青カビ |
| 4 | こうじカビ | ----- | 青カビ |

問18 次の色素成分に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 アントシアニン系色素は、酸性で青色、アルカリ性で赤色となる。
- 2 カロテノイド系色素は、黄色ないし赤色の色素である。
- 3 フラボノイド系色素は、白色の色素である。
- 4 動物性色素には、ミオグロビン、ルテイン、アスタキサンチンがある。

【食 品 衛 生 学】

問19 次の微生物による食中毒予防に関する記述のうち、食中毒予防の三原則の一つである「つけない」の記述として最も適切なものはどれか。

- 1 器具・容器・手指等の食品に接するものの洗浄・消毒を行う。
- 2 調理品は、調理後速やかに供食する。
- 3 供食まで時間を要する場合は、低温（10 以下）で保存する。
- 4 生肉を加熱調理する場合は中心部まで十分な加熱（75 以上で1分間以上）を行う。

問20 次の腸管出血性大腸菌O-157に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 75 で1分以上の加熱で死滅する。
- 2 低温状態でも強く、冷蔵庫の中でも生き残ることができる。
- 3 感染し重症化すると、ペロ毒素が赤血球や腎臓組織を破壊し、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こす。
- 4 感染症法の分類では、第4類感染症に分類される。

問21 次のサルモネラに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サルモネラによる食中毒は毒素型食中毒に分類される。
- 2 鶏の殻付き卵（賞味期限内の生食用の正常卵を除く）を使用して食品を調理する場合は、その工程中において50 で1分間以上加熱しなければならない。
- 3 卵は、加熱殺菌する場合であっても割卵したまま常温で長時間放置しない。
- 4 サルモネラ属菌は、乾燥に対しては弱い。

問22 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ノロウイルスは1年を通じて発生するが、冬場に多く発生する傾向がある。
- 2 刻みのり等の乾燥した食品から食中毒を起こすことはない。
- 3 近年は、ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染されたことによる食中毒事例が多発している。
- 4 機械・器具・容器には、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm程度)による消毒を行う。

問23 次のアフラトキシンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 フグ毒による食中毒を起こす成分である。
- 2 アフラトキシンは肝臓に対して強烈的な発がん性がある。
- 3 有毒なカビの代謝生産物をマイコトキシンといい、アフラトキシンはその一種である。
- 4 1960(昭和35)年にイギリスで、アフラトキシンによる七面鳥の大量死事件が発生している。

問24 次のダイオキシン類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 体内に残留しにくい毒物で、強い発がん性や免疫機能の低下などを引き起こすといわれている。
- 2 ダイオキシン類とはストロンチウム90とPCDF(ポリ塩化ジベンゾフラン)の総称である。
- 3 日本におけるダイオキシン類の主要な発生源は、一般廃棄物焼却施設といわれている。
- 4 人体への汚染経路として、一般的な生活環境では、空気、水、土壌を通じての汚染経路が多い。

問25 次の食品への異物混入に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 頭髪の混入を防ぐためには、作業前の整髪や作業にあたっての帽子や髪覆いの着用を確実に行う必要がある。
- 2 コナダ二等には、通風をよくし、保管容器の清潔と密閉あるいは確実な包装が必要である。
- 3 紙片などの植物性異物は、農産品中に発見される場合が多く、原料取扱中に包装袋等から混入することはない。
- 4 鉍物性異物には、土砂やガラス破片のほか、ふるいの針金が折れて混入する金属片等がある。

問26 次の添加物の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 化学的合成品・天然物の区別なく、使用した添加物の物質名又は一般名を表示することを基本とする。
- 2 長い名前の添加物の中には、簡略名が認められているものもある。
- 3 甘味料・着色料・保存料・糊料・酸化防止剤・発色剤・漂白剤・防ばい剤を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記する。
- 4 栄養強化の目的で添加物を使用した場合は、必ず表示をしなければならない。

問27 次の加熱による殺菌方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 芽胞菌は、100℃、5分間の煮沸消毒で完全に死滅させることができる。
- 2 蒸気消毒には、間欠滅菌法と呼ばれる高圧滅菌器を用いる方法がある。
- 3 低温殺菌法とは、60～80℃で30～60分間加熱する方法であり、パステリゼーションとも呼ばれる。
- 4 ロングライフミルクは低温殺菌法により処理された常温保存可能品である。

問28 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 Codex委員会では、「HACCPは、最終製品の試験に依存し、防止に焦点をあてて危害評価し、管理システムを構築するための手段である」と定義付けている。
- 2 HACCPによる衛生管理は、令和2年6月から一部の食品製造施設等において、義務化されることとなった。
- 3 HACCPプランは7つの手順と5原則に基づいて作成される。
- 4 HACCPは、1960年代に米国の宇宙開発計画(アポロ計画)の中で、宇宙食の安全確保のため開発された食品衛生管理システムである。

問29 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 手指に傷がある時は、救急絆創膏などで傷の応急手当をしていれば十分であり、食品を直接手で取扱ってよい。
- 2 消化器系の感染症は発病していない場合でも、病原菌を保菌している場合がある。
- 3 健康診断や検便は、体調不良の時にだけ受ければよい。
- 4 調理作業中は、手が汚れた時にだけ手洗いをすれば細菌汚染の心配はない。

問30 次のうち、食品に含まれる有害物質を原因として発生した健康被害事例と原因物質及び原因食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

	(健康被害事例)	(原因物質)	(原因食品)
1	水俣病	メチル水銀	魚介類
2	イタイイタイ病	亜鉛	米
3	油症事件	ヒ素	米ぬか油
4	ヒ素粉乳事件	PCB	乳児用粉ミルク

【 栄 養 学 】

問3 1 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 熱量源としてエネルギーを供給する栄養素である。
- 2 筋肉・血液・皮膚などをつくる成分となる栄養素である。
- 3 体内に取り込まれると、最終的にアミノ酸まで分解される。
- 4 植物性たんぱく質は動物性たんぱく質と比べてアミノ酸スコア（アミノ酸価）が高いものが多い。

問3 2 次のうち、「脂溶性ビタミン」はどれか。

- 1 ビタミンB₁
- 2 ビタミンC
- 3 ビタミンE
- 4 葉酸

問3 3 「六つの基礎食品」について食品群と食品の種別、第一義的にとれる栄養素の組み合わせとして、次のうち正しいものはどれか。

	(食品群)		(食品の種別)		(第一義的にとれる栄養素)
1	1群	-----	米・パン	-----	脂質
2	4群	-----	果実	-----	ビタミンC
3	5群	-----	牛乳、乳製品	-----	炭水化物
4	6群	-----	食用油・バター	-----	カルシウム

問34 次のホルモンとその機能についての組み合わせとして、正しいものはどれか。

(ホルモン)		(機能)
1 副甲状腺ホルモン	---	基礎代謝をたかめる
2 インスリン	---	血糖値を上げる
3 アドレナリン	---	血圧を上げる
4 グルカゴン	---	血糖値を下げる

問35 次の老年期の栄養摂取に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 バランスのよい食事を規則正しく摂取する。
- 2 栄養不足による低栄養に注意する。
- 3 塩分は制限しない。
- 4 過食による肥満を防ぐ。

問36 次の栄養成分のうち、食品表示法によって栄養表示が義務づけられているものはどれか。

- 1 食物繊維
- 2 飽和脂肪酸
- 3 糖質
- 4 食塩相当量

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次の小麦粉の用途別分類と特性に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(種類)	(用途)	(たんぱく質含量(%))
1 強力粉	----- 食パン	----- 7.5 ~ 8.5
2 中力粉	----- 即席めん	----- 9.0 ~ 10.5
3 薄力粉	----- カステラ	----- 11.5 ~ 12.5
4 デュラム粉	----- ビスケット	----- 7.5 ~ 8.5

問38 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水飴^{あめ}の甘味度は砂糖の半分以下で、DE(糖化度)の高いものほど粘度が強い。
- 2 ぶどう糖は、単糖類で、還元基をもっているため、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応(褐変現象)を起こす。
- 3 酸糖化水飴は、ぶどう糖とデキストリンの混合物で、粘性が強く、焼け色も付きやすい。
- 4 無水結晶ぶどう糖は、精製糖液を蒸発缶の中で比較的高温で結晶させたもので、水分は0.2~0.5%である。

問39 次の砂糖(蔗糖)の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 砂糖の結晶化は、転化糖や水飴^{あめ}を加えることで防止することができる。
- 2 酸を加えたり、酵素(インベルターゼ)を作用させると等量のぶどう糖と果糖が生ずる。
- 3 酵母や細菌類は水分が少ないと繁殖生育しやすく、砂糖濃度の高いものほど防腐性が低くなる。
- 4 水に溶けやすく、他の材料と簡単に混合することができるので加工性が高い。

問40 次のうち、地下でん粉の原料となるものはどれか。

- 1 タピオカ
- 2 小麦
- 3 とうもろこし
- 4 米

問41 小麦粉の加工適性に関する次の記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「小麦粉の(a)は、(b)、グリアジンが主成分で80%を占めており、この混合物を(c)と呼んでいる。この量と質が製菓特性に大きな影響を及ぼす。」

- | (a) | (b) | (c) |
|---------|---------------|--------------|
| 1 繊維質 | ----- アミロペクチン | ----- グルテン |
| 2 炭水化物 | ----- アミロース | ----- プロテオース |
| 3 たんぱく質 | ----- アミロース | ----- アルブミン |
| 4 たんぱく質 | ----- グルテニン | ----- グルテン |

問4 2 でん粉の粘度特性に関する次の記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「アミログラフで、でん粉溶液を経時的に一定速度で加熱していった場合の粘度の変化は、(a) でん粉の糊化の始まる温度が比較的 low、糊化が始まると、急激に粘度が上昇し最高粘度もきわめて高いが、この点を過ぎると急激に粘度が下降する。これに比べて(b) のでん粉は糊化の始まる温度が比較的高く、粘度の上昇もゆるく、最高粘度も低いがその後の粘度の低下はゆるく安定している。」

- | (a) | | (b) |
|----------|-------|-------|
| 1 馬鈴薯 | ----- | 米 |
| 2 とうもろこし | ----- | キャッサバ |
| 3 小麦 | ----- | 馬鈴薯 |
| 4 米 | ----- | 小麦 |

問4 3 次の米粉の種類に関する記述のうち、「上早粉(早味甚粉、煎みじん粉)」の説明として、正しいものはどれか。

- 1 糯^{もち}精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたもの。
- 2 糯精白米を水洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉したもの。
- 3 糯精白米を水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したもの。
- 4 粳^{うるち}精白米を水洗い、乾燥して製粉したもの。

問4 4 次のうち油脂の種類として、誤っているものはどれか。

- 1 ラード
- 2 ココアバター
- 3 レンネット
- 4 マーガリン

問45 次のクリーム、バターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれる。
- 2 発酵バターは、バターを乳酸発酵させてつくったもので臭いはほとんどない。
- 3 クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、アイスクリームや洋生菓子などに広く使われる。
- 4 バターは、クリームからさらに、^{かくはん}攪拌（チャーン）の工程を経て、脂肪球を集めたもので、一般に、脂肪分約85%、水分約15%である。

問46 次のうち、チョコレート及びココアの香味に關与している微量成分として、誤っているものはどれか。

- 1 クローブ
- 2 テオブロミン
- 3 芳香物質
- 4 カカオタンニン

問47 次の着色料の使用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 混合色を利用する場合は、2種以上の色素で混合テストを行うこと。
- 2 使用水や原材料中に金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色、色素の変退色をひきおこしやすい。
- 3 食品添加物として指定されているものは天然色素だけである。
- 4 食用タール系色素は、指定された使用基準を厳守する必要がある。

問48 次の凝固材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 寒天水溶液は、加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなるいわゆる熱可逆性で、このゲル化力はゼラチンの10分の1程度である。
- 2 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- 3 ゼラチンは、繊維状たんぱく質コラーゲン及びオセインを分解、精製して作られるものである。
- 4 ペクチンは、その分子内の状態によって、高メトキシルペクチン（HMP）と低メトキシルペクチン（LMP）に分類される。

問49 果実中のペクチン質の状態に関する次の記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「果実が成熟すると、酵素や酸の作用で（ a ）が分解し（ b ）となるので、くだものは（ c ）くなる。」

- | | (a) | | (b) | | (c) |
|---|---------|-------|---------|-------|-------|
| 1 | ペクチン | ----- | プロトペクチン | ----- | 硬 |
| 2 | ペクチン酸 | ----- | セルロース | ----- | 柔らか |
| 3 | ペクチナーゼ | ----- | プロトペクチン | ----- | 硬 |
| 4 | プロトペクチン | ----- | ペクチン | ----- | 柔らか |

問50 次の酒類のうち製造方法により、蒸留酒に分類されるものはどれか。

- 1 ブランデー
- 2 ビール
- 3 紹興酒
- 4 リキュール類

問5 1 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵は糖類などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 2 卵白は、60～70℃でも凝固しない。
- 3 卵を主体とした製品で注意することは、pHが高くなると、風味が劣ったり、着色が強くなることである。
- 4 配合原料がよく均一分散するのは、卵黄の乳化力が大きな役割を果たしている。

問5 2 次の粉末香料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 賦形剤に包まれているため香気成分の発散がほとんどなく、熱、紫外線に対しても比較的安定である。
- 2 揮発性があるので高温で加熱処理する菓子類に用いるには不適當である。
- 3 香気成分がそのままの形で含まれているため新鮮な香りを発揮する特徴をもっている。
- 4 香気成分を比較的融点の高いプロピレングリコールなどの溶剤に溶かしたものである。

問5 3 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生酵母の溶解水は、50℃を超えてはならない。
- 2 ドライイーストは、冷蔵庫または冷凍庫に保管する。
- 3 生酵母は食塩、砂糖、製パン改良剤等と一緒に溶解すると良い。
- 4 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。

問54 次のモルトエキスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 脱脂粉乳の多い配合では、モルトエキスを使用するとpHが上昇し、発酵を遅らせることができる。
- 2 主成分は、麦芽糖とデキストリン、大麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸で独特の風味がある。
- 3 清潔な冷暗所に保管しなければならない。
- 4 製パンでの効果は風味、色つき、発酵持続性の強化がある。

次の選択問題、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に 印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

【選択問題：製菓実技（和菓子）】

問55 次の和菓子分類の生菓子と菓子名称の組み合わせについて、誤っているものはどれか。

（和菓子分類）		（菓子名称）	
1	焼き物	-----	金つば
2	流し物	-----	水羊羹
3	揚げ物	-----	茶 通
4	練り物	-----	雪 平

問56 次の餡^{あん}に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 餡の良否は、色・香り・口溶け等々によって評価されるが、原料豆の品質・洗切り・煮熟・水晒し・練り等々によって出来上がりは異なる。
- 2 豆は、細胞膜ででん粉粒子を包み、この粒子が多数まとまったものを豆の皮が包んでいる。
- 3 製餡作業は、豆を煮熟して細胞膜を熱凝固し、中のでん粉粒子を 化（糊化）して餡粒子をつくって、風味・食感をつくり上げることから始まる。
- 4 含糖率とは、生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものである。

問57 次の和菓子のうち、卵を使用しないものはどれか。

- 1 焼きんつば
- 2 中花物（調布仕上げ）
- 3 浮島
- 4 焼松葉

問58 次の から の工程で作られる和菓子として、正しいものはどれか。

水漬けした角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れ、水を加えて加熱する。
角寒天が溶解したらグラニュー糖、小豆並あん餡を加える。
煮詰め上がり重量になるまで煮詰める。煮詰め上がりの際食塩を加え粉ふるいに通す。

45 位まで冷やしてから流し型やカップに流す。

- 1 きんぎょくかん 錦玉羹
- 2 じょうなんかん 上南羹
- 3 水羊羹
- 4 練羊羹

問59 次のうち、松風の製造に使用する粉として、正しいものはどれか。

- 1 薄力粉
- 2 上新粉
- 3 葛粉
- 4 焼みじん粉

問60 次の和菓子のうち、製造工程においてオープンを使用しないものはどれか。

- 1 桃山
- 2 栗饅頭
- 3 かすてら饅頭
- 4 ちゃぶくさ

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 洋菓子の製法による分類の次の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | | | |
|---|------|-------|---------|-------|--------|
| 1 | 加熱生地 | ----- | パータ・シュー | ----- | エクレール |
| 2 | 発酵生地 | ----- | イースト物 | ----- | クロワッサン |
| 3 | 凝固生地 | ----- | ゼラチン生地 | ----- | ダックワーズ |
| 4 | 凍結生地 | ----- | ソルベ | ----- | シャーベット |

問56 次のスポンジ・ロール生地のうち、一般的にオールインミックス法（ワンストップ法）で生地を作るものはどれか。

- 1 ブランデーケーキ
- 2 ジェノワーズ
- 3 ビスキュイ・ルーロー
- 4 ビスキュイ・ショコラ

問57 次のうち、卵黄使用のバタークリームを作る際の卵黄に加えるシロップの煮詰め温度として、最も適切なものはどれか。

- 1 42
- 2 83
- 3 100
- 4 118

問58 カスタードクリーム(クレーム・パティシエール)の基本配合について、()
に入る分量として、最も適切なものはどれか。

卵黄	---	()個	バニラビーンズ	---	0.5~1本
牛乳	---	1000ml	薄力粉	---	40g
砂糖	---	200g	コーンスターチ	---	40g
バター	---	40g			

- 1 1
- 2 5
- 3 10
- 4 20

問59 次の菓子のうち、原材料にイーストを使用しないものはどれか。

- 1 プリオッシュ
- 2 パン・オ・レ
- 3 フルーツクッキー
- 4 イングリッシュドーナッツ

問60 「生地でバターを包む方法」で作られるパイ生地として、正しいものはどれか。

- 1 フィユタージュ・ノルマル(パート・フィユテ・オルディネール)
- 2 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 3 フィユタージュ・ラピド
- 4 パート・プリゼ

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 次のうち、ハード系パンに分類されないものはどれか。

- 1 フランスパン
- 2 ハードロール
- 3 カイザーゼンメル
- 4 チーズロール

問56 次の記述は、製パンのある工程に関するものであるが、どの工程の記述か正しいものを選べ。

「中間発酵ともいい、分割、丸めで硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。」

- 1 焼成
- 2 ベンチタイム
- 3 ホイロ
- 4 成形

問57 次のパンと発酵時間の組み合わせで、誤っているものはどれか。

(パンの種類)		(発酵時間)
1	クロワッサン	----- 20分
2	ベーグル	----- 30分
3	フランスパン	----- 60分
4	パン・オ・ノア	----- 105分

問58 次の製パン工程の焼成における焼減率に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 生地がオープンで焼成されて失う重量を焼成ロス（焼減率）という。
- 2 一般に焼成ロスは、8～15%の範囲内だが、焼く製品、焼成方法により異なる。
- 3 同一の焼成条件では焼減率の大きいほど火どおりがよい。
- 4 一般的に、はじめ高温で、のち中温で焼成すると最大の焼減率になる。

問59 製パン法の直捏法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 発酵が十分に行われることから、風味や食感に優れている。
- 2 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 3 工程は全材料を混ぜ合わせる事から、ストレート法ともいう。
- 4 技術的に難しいという欠点がある。

問60 次の食パン（直捏法）の基本配合（%表示はベーカース・パーセント）で（ ）に入る語句として、正しいものはどれか。

強力粉	--	70%	()	--	2%
パン酵母（イースト）	--	2%	準強力粉	--	30%
ショートニング	--	5%	イーストフード	--	0.1%
砂糖	--	5%	脱脂粉乳	--	2%
水	--	68～69%			

- 1 モルト
- 2 食塩
- 3 黒糖
- 4 全卵

【 答 案 用 紙 】
令和3年度 製菓衛生師試験解答

佐賀県

識別		試験区分		
H	5	0	0	1

受験番号				氏 名	

科目	問	解答欄
(01) 衛生法規	1	1
	2	2
	3	4
(02) 公衆衛生学	4	4
	5	3
	6	1
	7	3
	8	1
	9	3
	10	2
	11	4
	12	3
(03) 食品学	13	4
	14	2
	15	4
	16	4
	17	4
	18	1
(04) 食品衛生学	19	1
	20	4
	21	3
	22	2
	23	1
	24	3
	25	3
	26	4
	27	3
	28	4
	29	2
	30	1

科目	問	解答欄
栄養学 (05)	31	4
	32	3
	33	2
	34	3
	35	3
	36	4
(共通問題)	37	2
	38	1
	39	3
	40	1
	41	4
	42	1
	43	3
	44	3
	45	2
	46	1
	47	3
	48	1
	49	4
	50	1
	51	2
	52	1
	53	3
	54	1
(選択問題) 1		
和菓子	55	3
	56	4
	57	1
	58	3
	59	1
	60	4
洋菓子	55	3
	56	1
	57	4
	58	3
	59	3
60	1	
製パン	55	4
	56	2
	57	3
	58	4
	59	2
60	2	

製菓理論及び実技 (06)