

指示があるまで開いてはいけません

令和5年度製菓衛生師試験問題

令和5年5月31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 次の食品衛生法第1条の記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、食品の安全性の確保のために (A) 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、飲食に起因する衛生上の (B) の発生を防止し、もって国民の健康の (C) を図ることを目的とする。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 公衆衛生 | — | 危害 | — | 保護 |
| 2 | 地域保健 | — | 問題 | — | 増進 |
| 3 | 地域保健 | — | 危害 | — | 保護 |
| 4 | 公衆衛生 | — | 問題 | — | 増進 |

問2 本籍地が長崎県であり、住所地が福岡県である者が、佐賀県が実施した製菓衛生師試験に合格した場合に製菓衛生師の免許を申請する先として、正しいものはどれか。

- 1 長崎県知事
- 2 福岡県知事
- 3 佐賀県知事
- 4 厚生労働大臣

問3 次のうち、新型インフルエンザ等感染症の患者の就業制限を定めている法律として、正しいものはどれか。

- 1 感染症予防法（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）
- 2 食育基本法
- 3 食品表示法
- 4 健康増進法

【公衆衛生学】

問4 次のWHO(世界保健機関)における健康の定義の記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「健康とは状態であり、身体的、(ア)、そして(イ)に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」

- | | (ア) | (イ) |
|---|-----|-----|
| 1 | 文化的 | 福祉的 |
| 2 | 文化的 | 環境的 |
| 3 | 精神的 | 社会的 |
| 4 | 精神的 | 経済的 |

問5 次の予防接種法に基づき市長村長が行う「定期予防接種」の対象疾病のうち、主に個人予防に重点をおき、努力義務や接種勧奨ではなく個人の判断で接種を行うB類疾病はどれか。

- 1 高齢者を対象としたインフルエンザ
- 2 結核
- 3 風しん
- 4 ヒトパピローマウイルス

問6 次の記述に該当する光の名称として、正しいものはどれか。

日光の中では波長の長い部分で、目に視覚としては感じず、人体に当たると吸収されて熱を生じるため、熱線とも称する。鎮痛効果があり病気の治療にも使用されているが、量が多すぎると日射病を起こす心配があり、また、直接目に長時間当たると白内障を起こす。

- 1 紫 外 線
- 2 赤 外 線
- 3 可 視 光 線
- 4 マイクロ波

問7 次の記述のうち、人畜共通感染症の説明として、誤っているものはどれか。

- 1 人と動物が共通して感染する感染症である。
- 2 飼育しているペットから感染することはない。
- 3 狂犬病や鳥インフルエンザなど多くの感染症が確認されている。
- 4 国内での報告例は増えている。

問8 次の「日本人のためのがん予防法（国立がん研究センター）」にある健康習慣に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食事は好きなものを好きなだけ摂取する。
- 2 たばこは吸わない。
- 3 日常生活を活動的に過ごす。
- 4 肝炎ウイルス感染の有無を知り、感染している場合は適切な措置をとる。

問9 次のうち、国が2006年に策定した「労働者の心の健康の保持増進のための指針」の中で推進されている職場における4つのメンタルヘルスケアとして、誤っているものはどれか。

- 1 セルフケア
- 2 家族によるケア
- 3 ラインによるケア
- 4 事業場外資源によるケア

問10 次のうち、事業者が労働者の一般的な健康状態を把握し、適切な就業上の措置や保健指導を実施するために行う定期健康診断について定めている法律として、正しいものはどれか。

- 1 労働基準法
- 2 労働契約法
- 3 労働安全衛生法
- 4 労働者災害補償保険法

問11 次の高血圧に関わる記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 メタボリックシンドロームの危険因子に含まれる。
- 2 遺伝や環境要因、生活習慣が関与しているものを、二次性高血圧症という。
- 3 肥満やアルコール、食事の影響を受ける。
- 4 自覚症状として頭痛や体の疲れがある。

問12 次のうち、蚊によって媒介される感染症として、誤っているものはどれか。

- 1 マラリア
- 2 デング熱
- 3 フィラリア症
- 4 重症熱性血小板減少症候群

【 食 品 学 】

問13 次のうち、食品表示法によって表示が義務付けられていない栄養成分はどれか。

- 1 熱量 (エネルギー)
- 2 たんぱく質
- 3 糖質
- 4 炭水化物

問14 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 たんぱく質は、20種類のアミノ酸から構成されている。
- 2 たんぱく質は、数百～数千のアミノ酸がペプチド結合した「ポリペプチド」である。
- 3 体内で糖質や脂質から作り出すことのできるアミノ酸のことを「必須アミノ酸」といい、必須アミノ酸は4種類ある。
- 4 牛乳には、カゼインと呼ばれるたんぱく質が含まれている。

問15 次の香気成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 香気成分には、生合成による（食品の中で生成する）香気成分と、調理・加工過程で生成する香気成分がある。
- 2 魚は鮮度が落ちると、生臭いアミン類の「ジアリルジスルフィド」が生成される。
- 3 食品を加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）により香ばしい香り（焙焼香）が生成する。
- 4 パイナップルは、成熟に伴う酵素反応によりエステル類が生合成され、フルーティーな芳香が生まれる。

問16 次のうち、必須アミノ酸として、正しいものはどれか。

- 1 イソロイシン
- 2 プロリン
- 3 アルギニン
- 4 システイン

問17 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 保健機能食品には、食品または栄養成分の機能に関する表示や摂取方法などの注意喚起の表示が定められている。
- 2 特定保健用食品は、その有効性・安全性を文部科学省が個別に審査する。
- 3 機能性表示食品とは、機能性を表示することができる食品である。
- 4 栄養機能食品とは、一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。

問18 次の食品に主に含まれる天然色素名の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(色素を含む食品)		(天然色素名)
1 豚肉	_____	アスタキサンチン
2 にんじん	_____	カロテノイド (カロテン類)
3 ほうれんそう	_____	ミオグロビン
4 カニ	_____	クロロフィル

【食 品 衛 生 学】

問19 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 分裂増殖が速いので、短時間で増菌する。
- 2 熱や酸に対して強いため、加熱しても死滅しない。
- 3 塩分がないと次第に弱って死滅する。
- 4 腸炎ビブリオによる食中毒の予防法は、魚介類を調理する前に真水の流水で十分に洗うことである。

問20 次のうち、カンピロバクターの特徴として、正しいものはどれか。

- 1 魚介類とその加工品がカンピロバクター食中毒の主な原因食品である。
- 2 動物の腸管（特に鳥類で高率）に存在する。
- 3 食後平均3時間ぐらいの短い潜伏期間で発病する。
- 4 食中毒の分類では毒素型（食品内毒素型）に分類される。

問2 1 次の記述に該当する病原性微生物として、正しいものはどれか。

この菌による食中毒は、前日に加熱調理された食品（カレーやシチューなど）が原因となることが多い。熱に強い有芽胞菌であり、加熱調理によってもすべての菌は死滅せず、時間の経過とともに菌が増殖することによって起こる。そのため、集団給食施設などで、大量の食品を加熱調理後、供食までに時間が経過した場合の発生例が多い。

- 1 ノロウイルス
- 2 ウェルシュ菌
- 3 ボツリヌス菌
- 4 黄色ブドウ球菌

問2 2 次のジャガイモに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ジャガイモ中のグリコアルカロイドは主にソラニン類（ α -ソラニンと α -チャコニン）である。
- 2 ソラニン類は水に溶け、加熱調理でほとんど分解される。
- 3 ジャガイモは、暗くて涼しい場所、日光の当たらない風通しの良い場所に保管することが大切である。
- 4 芽や緑色の部分のあるジャガイモを調理する際は、皮を厚めにむき、芽や緑部分だけでなくそのまわりの部分も多めに除去する。

問23 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 エンテロトキシンを産生する毒素型食中毒菌である。
- 2 食品を媒介する食中毒と人から人へうつる感染症の二つの顔を持つ。
- 3 冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- 4 ノロウイルスによる感染症が保育園、学校、福祉施設等で発生した場合は集団発生につながることもある。

問24 次の食品添加物の名称と使用目的に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (使用目的) | (食品添加物の名称) |
|--------|-----------------------|
| 1 保存料 | —— オルトフェニルフェノール (OPP) |
| 2 甘味料 | —— サッカリンナトリウム |
| 3 着色料 | —— 亜硝酸ナトリウム |
| 4 殺菌料 | —— 安息香酸 |

問25 次の化学物質による環境汚染と生物濃縮に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生物濃縮の程度を表す数字を濃縮係数という。
- 2 日本で唯一許可されている食品への放射線照射は「^{ばれいしょ}馬鈴薯（ジャガイモ）」の発芽防止を目的としたものである。
- 3 油症（米ぬか油の事故）はPCB等が直接食品を汚染した食中毒事件である。
- 4 ダイオキシン類は、体内に残留しにくい毒物である。

問26 次の食中毒予防に関する記述について、（ ）の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食中毒予防の三原則は「微生物をつけない・増やさない・殺してしまう」である。微生物を殺すためには、十分な加熱が必要であり、一般的には食品の（ A ）が（ B ）で1分間以上が望ましい。また、二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で（ C ）以上の加熱が必要である。

- | | （ A ） | | （ B ） | | （ C ） |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 中心温度 | — | 75℃以上 | — | 90秒 |
| 2 | 中心温度 | — | 65℃以上 | — | 1分間 |
| 3 | 表面温度 | — | 75℃以上 | — | 1分間 |
| 4 | 表面温度 | — | 65℃以上 | — | 90秒 |

問27 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 牛乳などに行われる低温殺菌法をパスツリゼーションという。
- 2 紫外線殺菌灯による消毒では、光線の照射された表面だけでなく、光線の当たらない影の部分および内部にも効果がある。
- 3 ノロウイルスは一般的な消毒用エタノールでは消毒効果を期待できない。
- 4 逆性石けんは洗浄力がほとんどないが、強い殺菌力を持っている。

問28 次の食品を取り扱う施設、設備の要件と管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 器具類は木製のものを使用するほうがよい。
- 2 水道水以外の水を使用する施設では、3年に1回以上は水質検査を実施して「飲用適」を確認しなければならない。
- 3 缶詰を開缶してから保管する場合、他の容器に移し替える必要はない。
- 4 食品衛生法施行令第35条で指定された許可業種には、施設基準が定められている。

問29 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPとは危害要因をあらかじめ把握した上で、全工程の中で危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことである。
- 2 食品を取り扱う従事者が50名を超えるような大規模な施設では、codex（コーデックス）が定めたHACCPの12手順のうち7原則に従うことが要求されている。
- 3 小規模（食品を取り扱う従事者が50名未満）な営業者は、HACCPに沿った衛生管理に取り組む必要はない。
- 4 HACCPによる衛生管理は「プロセスチェック方式」であるのに対し、従来の衛生管理は「ファイナルチェック方式」である。

問30 次の品目のうち、食品表示法において、表示が義務付けられている特定原材料として、正しいものはどれか。

- 1 やまいも
- 2 そば
- 3 大豆
- 4 アーモンド

【栄 養 学】

問3 1 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 バターは、飽和脂肪酸を多く含む。
- 2 魚油は、ドコサヘキサエン酸（DHA）を多く含む。
- 3 コレステロールは、胆汁酸たんじゅうやビタミンDの材料である。
- 4 中性脂肪は、油脂を乳化させる働きがある。

問3 2 次のミネラルと欠乏症の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (ミネラル) | | (欠乏症) |
|---------|----|---------|
| 1 カルシウム | —— | 血 圧 低 下 |
| 2 鉄 | —— | 骨粗しょう症 |
| 3 カリウム | —— | 貧 血 |
| 4 亜鉛 | —— | 味 覚 障 害 |

問33 次の栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 五大栄養素とは、水、たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミンをいう。
- 2 窒素（N）元素を含んでいる栄養素は、炭水化物である。
- 3 異化とは、体を構成している成分を分解していくことをいう。
- 4 エネルギー源となる栄養素は、たんぱく質、脂質、ビタミンの3つである。

問34 次の学童期の栄養管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 成長期であるため、脂質エネルギー比を50%以上とする。
- 2 骨形成に必要なカルシウムの摂取を心がける。
- 3 体重をコントロールする際は、食事の量を減らすのではなく、体を動かす習慣を身に付けるなど、活動量を増やすことが望ましい。
- 4 全たんぱく質摂取量に占める動物性たんぱく質の割合として望ましいのは、40～50%程度である。

問35 次の「日本人の食事摂取基準（2020年版）」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 基本的に「健康」な個人及び集団が対象となる。
- 2 1日当たりの望ましいエネルギーと栄養素の摂取量を示している。
- 3 栄養素の指標のうち、目安量は、推定平均必要量と推奨量が設定できない場合に用いる。
- 4 18歳以上のナトリウム（食塩相当量）の目標量は、男性15.0g/日未満、女性13.0g/日未満である。

問36 次の糖質とその分類の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

（糖質）		（分類）
1 果糖（フルクトース）	——	単糖類
2 ガラクトース	——	単糖類
3 麦芽糖（マルトース）	——	二糖類
4 グリコーゲン	——	二糖類

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次の砂糖の種類と特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 上白糖：白双糖やグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖。吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすいので、コーンスターチを3%ぐらい配合しているものもある。
- 2 中双糖：白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さいので使用しやすく、和洋菓子製品のほかキャンディーなどにも使用される。
- 3 三温糖：含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。沖縄や奄美大島、種子島などの甘蔗^{かんしょ}から製造される。
- 4 白双糖：純度が高く淡泊な甘味であり、ゼリー、キャンディー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。

問38 次のブドウ糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 無水結晶ブドウ糖とは、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、医療用に使用されている。
- 2 ブドウ糖の甘味は清涼感を伴う甘味であり飲料水に多く使用されている。
- 3 ダイエット飲料、甘味補強として使用されており、蔗糖^{しょとう}の180倍～900倍の甘味がある。
- 4 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）を起こすため、どら焼きやクッキーの焼き色付けに利用される。

問39 次の砂糖（^{しょとう}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 砂糖はほかの糖類と比べて結晶化しやすい特徴を持っており、結晶化は転化糖や水あめを加えることで防止することができる。
- 2 砂糖は水に溶けやすく水1に^{しょとう}蔗糖2を溶解でき、またほかの材料と簡単に混合することができるので、加工性の高い製菓材料である。
- 3 ^{しょとう}蔗糖に酸を加えたり酵素（インベルターゼ）を作用させたりすると、加水分解が起こり等量のブドウ糖と果糖が生じる。この加水分解を転化といい、できた混合物を転化糖という。
- 4 砂糖は、濃い溶液を作ることができるが、砂糖濃度が高いものほど、防腐性は低くなる。

問40 次の小麦粉の用途別分類のうち、正しいものはどれか。

- | (小麦粉の種類) | (用途) |
|----------|--------------------|
| 1 準強力粉 | — 日本めん、即席めん、クラッカー |
| 2 中力粉 | — カステラ、スポンジ、クッキー |
| 3 デュラム粉 | — マカロニ、スパゲティ |
| 4 薄力粉 | — 食パン、菓子パン、日本そばつなぎ |

問4 1 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることを糊化という。
- 2 いったん糊化されたでんぷんが、再び元のでんぷんに戻ることを老化という。
- 3 老化の進む速度には水分と温度が関係しており、水分が30～60%のときが最も早く、温度が高いほど老化が早くなる。
- 4 でんぷんの膨化力は、主としてアミロペクチンによるものである。

問4 2 次のうち、加熱糊化後乾燥、製粉して作られる米粉として、正しいものはどれか。

- 1 上早粉
- 2 白玉粉
- 3 上新粉
- 4 餅粉

問43 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 卵白を攪拌するとたんぱく質溶液が空気を抱き込み、安定した気泡を形成することを起泡性という。
- 2 卵白は58℃で凝固を開始し62～65℃で流動性を失い、70℃になるとほぼ完全に凝固するが、固く凝固させるには、80℃以上の加熱が必要である。
- 3 卵は、糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 4 バターケーキ類などの生地調整で、配合原料がよく均一分散するのは、卵白の乳化力が大きな役割を果たしている。

問44 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 油脂は、化学的には脂肪酸とグリセリンが結合したエステルである。
- 2 マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- 3 ラードは、変敗しにくい特徴から製菓によく使われる。
- 4 ショートニングは、ラードの代替品として開発されたものである。

問45 次の牛乳に関する記述について、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

牛乳に含まれる()は、酸を加えると白色の沈殿を生じる。

- 1 ラクトース
- 2 カゼイン
- 3 レシチン
- 4 ラクトアルブミン

問46 次のカカオバターに関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸で、(ア)脂肪酸が少なく、大部分が(イ)脂肪酸で占められている安定した植物脂肪である。また、^{かさ}可塑性範囲が(ウ)という特徴がある。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|---|-----|---------|-----|
| 1 | 低級 | — 飽和 — | 狭い |
| 2 | 低級 | — 不飽和 — | 広い |
| 3 | 高級 | — 飽和 — | 狭い |
| 4 | 高級 | — 不飽和 — | 広い |

問47 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 純チョコレートは、カカオマスに粉糖、粉乳、カカオバターを加え、ロール磨潰^{すりつぶ}し、精錬し、スイートチョコレート、ミルクチョコレートあるいは被覆チョコレートなどがつくられる素材である。
- 2 カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類により多少の差はあるが、約50%含まれている。
- 3 チョコレートは、カカオバター以外の食用脂肪と糖類、レシチンに規格がないことと香料に制限がないほかは、純チョコレートとほとんど差がない。
- 4 ココアパウダーは、カカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾^{あつさく}して、カカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。

問48 次の果実類のうち、核果類に分類されるものとして、正しいものはどれか。

- 1 スイカ
- 2 パイナップル
- 3 ブドウ
- 4 サクランボ

問49 次のジャム原料のうち、ペクチン含量割合が最も多いものはどれか。

- 1 イチゴ
- 2 スモモ
- 3 ブドウ
- 4 温州ミカンパルプ

問50 次の寒天に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天のゲル化力はゼラチンの半分程度である。
- 2 口当たりの軟らかい寒天ゲルをつくるためには、できるだけ濃度を上げる方がよい。
- 3 酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失うので、50℃ぐらいまで冷ましてから酸を加えるとよい。
- 4 寒天の凝固する限界濃度は、通常4.0～4.5%である。

問51 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ピーナッツ（落花生）は、殻付きのまま煎って食されるほか、殻を除去し、煎り豆、バターピーナッツなど豆菓子として、またピーナッツバターなど広く製菓材料に用いられている。
- 2 カシューナッツは、ビターとスイートの2種類があり、前者はオイル用に、後者は製菓用、つまみなどに広く利用される。
- 3 ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、品のよい味で、製菓用、アイスクリームなどに利用される。
- 4 ごまは、白、黒、茶の3種類があり、白及び茶は主として製油原料に、黒は主として煎って食用にされる。

問52 次の記述に該当する酒類の種類として、正しいものはどれか。

サトウキビの糖蜜を原料にして、熱帯の高温のもとで自然発酵させ、これを蒸留してつくったアルコール分37～45%のもので、風味の濃さによりヘビー、ミディアム、ライトの三つの主なタイプがある。

- 1 ワイン
- 2 ブランデー
- 3 ウイスキー
- 4 ラム酒

問53 次のうち、製パンにおける食塩の効果として、誤っているものはどれか。

- 1 生地伸展性の良化
- 2 防腐作用
- 3 イーストの発酵抑制
- 4 味の調整

問54 次のパン酵母に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生酵母の保存は室温がよい。
- 2 酵母が発酵することにより、アルコール、有機酸、エステル等でパンの独特の風味と香り、食感をつくり出す。
- 3 ドライイーストは生酵母の水分を1/2に乾燥したものである。
- 4 生酵母でもドライイーストでもパンの風味は変わらない。

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 次の餡に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 餡の原材料である小豆の保管温度は、5℃が望ましい。
- 2 豆は、細胞膜がでんぷん粒子を包み、この粒子が多数まとまったものを豆の皮が包んだ構造をしている。
- 3 製餡作業とは、豆を煮熟して細胞膜を熱凝固し、中のでんぷん粒子をβ化（老化）して餡粒子を作り、風味、食感を作り上げることから始まる。
- 4 豆の煮方は、水漬けしてから煮る方法と、豆を水洗いした後すぐに火にかけて煮る方法（即煮方法）の二つに大別される。

問56 次のうち、餡の配糖率を求める算出式として、正しいものはどれか。

- 1 $(\text{加えた砂糖の重量} \div \text{練り上がり餡の重量}) \times 100$
- 2 $(\text{加える砂糖の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$
- 3 $(\text{練り上がり餡の重量} \div \text{加えた砂糖の重量}) \times 100$
- 4 $(\text{生餡の重量} \div \text{加える砂糖の重量}) \times 100$

問57 次の和菓子分類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	—————	おこし
2 打ち物	—————	落雁
3 練り物	—————	雪平
4 あめ物	—————	有平糖

問58 次の和菓子のうち、卵を使用するものとして、正しいものはどれか。

- 1 すあま (寿甘)
- 2 葛饅頭 (小豆餡)
- 3 ういろう 外郎
- 4 つやぶくさ 艶袱紗

問59 次の和菓子名称とその原材料の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(和菓子名称)		(原材料)
1 <small>じょうよまんじゅう</small> 薯蕷饅頭 (上用饅頭)	—————	<small>じょうよ</small> 薯蕷粉 (上用粉)
2 柏餅	—————	上新粉
3 長崎カステラ	—————	薄力粉
4 茶通	—————	上南粉

問60 次の和三盆^{わさんぼんうちがし}糖の製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 器に和三盆糖をふるい入れ、その中央をあけて水または、ねき水を入れる。着色する場合はこの時点で行う。
- 2 徐々に和三盆糖を加え、板等を使い十分にすり合わせ、伸ばす。
- 3 再びふるい出したのち、木型で打ち出し、紙を敷いた取り板に並べる。
- 4 250℃のオーブンで焼き上げる。

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 次の洋菓子の製法による分類に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 加熱生地 —— パータ・シュー —— マカロン
- 2 発酵生地 —— イースト物 —— ブリオッシュ
- 3 練り生地 —— アイスボックス —— モザイククッキー
- 4 凝固生地 —— プディング —— カスタード・プリン

問56 次のビスキュイ・ジェノワーズに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビスキュイは、本来「二度焼き」という意味である。
- 2 卵の泡立て方には、全卵で泡立てる共立て法と、卵黄と卵白に分けて泡立てる別立て法がある。
- 3 ビスキュイのうちバターを加えて作るのはジェノワーズであり、一般的に「スポンジ生地」といわれる。
- 4 加えるバターは卵の量の20%程度とし、生地作りの最後に合わせるが、バターの温度を生地温度より低くすることで生地になじみやすくなる。

問57 パート・サブレの生地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。

バター	150g	薄力粉	()g
粉糖	100g	食塩	2g
全卵	40g		

- 1 20
- 2 100
- 3 250
- 4 500

問58 次のガナッシュの製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 スイートチョコレートを沸騰させて生クリームの中に入れ、混ぜる。
- 2 柔らかくしたバターを加え、混ぜる。
- 3 カードルに流し、冷やし固める。
- 4 適当な大きさにカットし、テンパリングしたスイートチョコレートで覆う。

問59 次の洋菓子のうち、原材料にイーストを使用するものとして、正しいものはどれか。

- 1 エクレール・カフェ
- 2 クリストシュトレン
- 3 マドレーヌ
- 4 ガレット・デ・ロワ

問60 次のザッハトルテに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 オーストリア（ウィーン）の代表的な菓子である。
- 2 チョコレート入りのスポンジ（ザッハマッセ）に、メープルシロップを塗り、またはサンドし、チョコレートの糖衣（ザッハグラズィユール）をかけたものである。
- 3 ザッハグラズィユールの材料は、水、グラニュー糖、チョコレート、カカオマスである。
- 4 ザッハグラズィユールを板の上で結晶化させたら、ザッハマッセに早くかけないと固まってしまうので注意が必要である。

【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 ハードロール
- 2 ライ麦パン
- 3 プンパーニッケル
- 4 カイザーゼンメル

問56 次の製パン工程の「ミキシング」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ミキシングにより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つくる。
- 2 ミキシングにより小麦粉に十分に水を吸収させ、粘弾性とガス保持力を持つ生地をつくる。
- 3 ミキシングによる生地の変化のうち、結合段階では、生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 4 ミキシングによる生地の変化のうち、麩切れ段階では、生地は粘着状になり流動性を帯びる。

問57 ブリオッシュ（オーバーナイト法）の基本配合（%表示はベーカーズ・パーセント）について、（ ）に入る語句として、正しいものはどれか。

強力粉	100%	砂糖	12%
パン酵母（生イースト）	4%	（ ）	65%
食塩	2.1%	バター	50%

- 1 脱脂粉乳
- 2 モルト
- 3 卵（中身）
- 4 蜂蜜

問58 次の製パン法の中種法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 原料である小麦粉の30%以上にイーストの全量と水を混合して中種を作り室温27℃で3～5時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、残りの小麦粉および副材料、水を加えて本捏する方法である。
- 2 機械耐性に優れ、機械化に適した方法であるため量産化に向いている。
- 3 少量の製品を作る際に広く採用される方法である。
- 4 発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れ、手作り志向に適している。

問59 クロワッサン(オーバーナイト法)の基本配合(%表示はベーカーズ・パーセント)について、()に入る数値として、正しいものはどれか。

フランス粉	100%	パン酵母(生イースト)	4%	モルト	0.5%
食塩	2%	脱脂粉乳	2%	砂糖	()%
バター	5%	折込バター	50%	水	54%

- 1 1
- 2 10
- 3 50
- 4 100

問60 次のパンの製造工程のうち、「ボイル(茹でる)」工程があるものとして、正しいものはどれか。

- 1 食パン(ストレート法)
- 2 バターロール(ストレート法)
- 3 ベーグル(ノータイム法)
- 4 イーストドーナツ(ノータイム法)

【 答 案 用 紙 】

令和5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 (じゅけんばんごう)				氏 名 (しめい)	

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

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

製菓理論及び実技 (06)