

指示があるまで開いてはいけません

令和8年度製菓衛生師試験問題

令和8年5月27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 次の衛生法規の分類と法令の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|----|---------------|
| 1 | 保健予防法規 | —— | 食品衛生法、製菓衛生師法 |
| 2 | 環境衛生法規 | —— | 食品安全基本法、水道法 |
| 3 | 医事法規 | —— | 医療法、医師法 |
| 4 | 労働衛生法規 | —— | 労働基準法、労働安全衛生法 |

問2 次の製菓衛生師法の記述のうち、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律において、「製菓衛生師」とは、(ア)の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて(イ)に従事する者をいう。

製菓衛生師試験は、(ウ)の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、(ア)が行う。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|---|-----------|----------|-----------|
| 1 | 製菓衛生師養成施設 | —— 菓子製造業 | —— 厚生労働大臣 |
| 2 | 製菓衛生師養成施設 | —— 菓子販売業 | —— 農林水産大臣 |
| 3 | 都道府県知事 | —— 菓子製造業 | —— 厚生労働大臣 |
| 4 | 都道府県知事 | —— 菓子販売業 | —— 農林水産大臣 |

問3 次のうち、食品衛生法に定める食品衛生責任者の資格要件として、誤っているものはどれか。

- 1 行政書士
- 2 製菓衛生師
- 3 栄養士
- 4 船舶料理士

【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 | 安全 | —— | 環境衛生 |
| 2 | 健康 | —— | 公衆衛生 |
| 3 | 幸福 | —— | 基本的人権 |
| 4 | 豊か | —— | 健康 |

問5 次の「水道法」の規定に基づく水道水質基準項目のうち、その基準が検出され
ないこととなっているものはどれか。

- 1 大腸菌
- 2 一般細菌
- 3 カドミウム
- 4 水銀

問6 次の保健所に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 保健所は、地域保健法に基づき設置されている。
- 2 保健所を設置できるのは都道府県のみである。
- 3 保健所では、生活保護法に関する業務を行っている。
- 4 保健所は、食育基本法に基づき、食中毒対策を行っている。

問7 次の人体に必要な水の量についての記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人体の約30%は水分である。
- 2 体内の水分の20%を失うと生命の危険がある。
- 3 糞尿や呼気、皮膚から失われる水分の量は1日約2リットルである。
- 4 生命維持のために成人が1日に必要とする水の量は、2.5～3リットルである。

問8 次の消毒方法と、その説明の組み合わせについて、誤っているものはどれか。

(消毒方法)	(説明)
1 煮沸消毒法	—— 沸騰水の中に沈めて15分間以上煮沸する方法
2 蒸気消毒法	—— 80℃の蒸気の中に20分間放置する方法
3 紫外線殺菌法	—— 紫外線を照射することで微生物を殺菌する方法
4 化学的消毒法	—— エタノールや次亜塩素酸ナトリウムを利用して、手指や器具を消毒する方法

問9 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染症発病者の早期診断と確実な治療は、感染源対策となる。
- 2 経口感染とは病原体に汚染された食品や水の摂取によるものである。
- 3 麻疹は蚊やアブの刺咬等により病原体が体内に侵入する経皮感染による感染症である。
- 4 標準予防策とは手洗いの励行、血液や排泄物（便や嘔吐物など）に直接接触しないことである。

問10 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生活習慣病の予防対策として注目されているのは、ロコモティブシンドローム対策である。
- 2 動脈硬化には、特に植物性脂肪の取り過ぎが影響しやすい。
- 3 糖尿病は遺伝的な素質が関係しているため、食習慣で発病が左右されることはない。
- 4 ヘモグロビンA1cが6.5%以上の場合は糖尿病が疑われる。

問11 次の労働安全衛生法に基づく一般健康診断に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 常時2人以上の労働者を使用する事業場の事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務付けられている。
- 2 定期健康診断は、1年以内ごとに1回実施しなければならない。
- 3 6カ月以上海外に派遣した労働者を帰国させて国内の業務に従事させる際は、健康診断を実施しなければならない。
- 4 給食従業員は、雇入れの際または配置替えの際に検便を実施する。

問12 次のうち、職場における4つのメンタルヘルスケアにあてはまらないものはどれか。

- 1 セルフケア
- 2 事業主によるケア
- 3 ラインによるケア
- 4 事業場内産業保健スタッフ等によるケア

【 食 品 学 】

問 1 3 次の特定保健用食品で表示される機能と、その関与成分の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(機能)		(関与成分)
1 お腹の調子を整える	——	乳酸菌
2 血糖の調整	——	難消化性デキストリン
3 コレステロールの調整	——	大豆たんぱく質
4 虫歯になりにくい	——	オリゴ糖

問 1 4 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭水化物は、「糖類」、「糖質」および「食物繊維」の総称である。
- 2 炭水化物は、筋肉や内臓、皮膚など身体の主要な構成成分である。
- 3 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解されない。
- 4 食物繊維は、腸管の善玉菌を増やし腸内細菌のバランスを整える成分である。

問 1 5 次の米に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 日本型の^{うるち}粳米は、アミロースとアミロペクチンの割合がおおよそ5：5程度となっている。
- 2 米は長期間貯蔵しても、たんぱく質や脂質、ビタミンB₁などの栄養素が減少することはない。
- 3 収穫された稲穂から、もみを外すことを「^{だっこく}脱穀」という。
- 4 ビタミンB₁、B₂や鉄などを強化した米の加工品をα化米という。

問16 次のうち、食用部位別の野菜分類と主な野菜の組合せとして、誤っているものはどれか。

(分類)		(主な野菜)
1 香辛野菜	——	にんにく
2 根菜類	——	さといも
3 果菜類	——	トマト
4 果実的野菜	——	いちご

問17 次のイモ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サツマイモは、^{ぼれいしょ}馬鈴薯とも呼ばれる。
- 2 サツマイモには、たんぱく質が多く、食物繊維が少ない。
- 3 キャッサバは、「かるかん」の原材料として使われる。
- 4 サトイモに含まれるシュウ酸カルシウムに触れると、痒みを生じる。

問18 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 消費期限は、定められた方法により保存した場合において腐敗、変敗等に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 2 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。
- 3 栄養成分表示は、熱量、炭水化物、脂質、たんぱく質、食塩相当量の順番に記載しなければならない。
- 4 アレルギー物質は、表示義務のある「特定原材料」と、表示が推奨される「特定原材料に準ずるもの」がある。

【食 品 衛 生 学】

問 1 9 次のうち、食中毒予防の三原則の1つ「微生物をつけない（清潔の原則）」に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 できるだけ手早く調理し、速やかに供食する。
- 2 器具・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。
- 3 食品・材料などの相互汚染の防止に注意する。
- 4 個人衛生をよく守る。

問 2 0 次の食中毒病因物質のうち、食品内毒素型に分類されないものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 ボツリヌス菌
- 3 サルモネラ属菌
- 4 セレウス菌（嘔吐型）

問 2 1 次のサルモネラに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食肉類を取り扱う者は、比較的サルモネラ保菌率が高い。
- 2 食品中で芽胞を形成するが、乾燥に対して比較的弱い。
- 3 広い範囲の動物が体内に持っており、ねずみなどは調理場内の衛生保持のため、注意を要する。
- 4 洋菓子では、鶏卵に由来した食中毒がたびたび発生している。

問22 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 感染力が強く、菌数が100個ぐらいいでも感染する。
- 2 食中毒の初期症状は風邪に似ており、その後下痢・発熱が発症する。
- 3 熱に強く、85～90℃で90秒間以上の加熱にも耐える。
- 4 低温状態に強く、冷蔵庫の中でも生残する。

問23 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 体調不良がなければ、ノロウイルスには感染していない。
- 2 加熱に対して弱く、60℃、30秒間で死滅する。
- 3 エタノールによる手指の消毒が食中毒予防に効果的である。
- 4 低温で乾燥した環境中で長期間感染力を持っている。

問24 次のウェルシュ菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 症状として、吐き気・腹痛・下痢がある。
- 2 予防法として、調理済み食品は速やかに喫食することが挙げられる。
- 3 原因となりやすい食品として、生肉料理（鶏刺し、牛レバ刺し）がある。
- 4 芽胞を作る嫌気性菌で、動物の腸管内・土壌・水などに広く分布している。

問25 次のうち、東南アジアから製餡（あん）材料として輸入される雑豆に含まれることがある自然毒の名称として、正しいものはどれか。

- 1 テトラミン
- 2 ダイオキシシン
- 3 ヒスタミン
- 4 青酸（シアン）化合物

問26 次の自然毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 イシナギの筋肉中には多量のワックス分を含んでおり、多量に食べると中毒症状が現れる。
- 2 毒キノコの鑑別方法として、茎が縦に裂けるかどうかを確認する方法がある。
- 3 ジャガイモに含まれるソラニン類を取り除くには、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。
- 4 カビ毒の代表例としてテトロドトキシンがあり、症状として悪心・嘔吐、口唇や顔のしびれ、運動神経まひ等が起こる。

問27 次の消毒方法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 耐熱ガラスなどの食器類は、煮沸消毒器・大型鍋による煮沸、または蒸気消毒器・湿熱式食器消毒保管庫で消毒する。
- 2 木製まな板の消毒は、熱湯をかけた後、直射日光で乾燥させる。
- 3 手指をアルコールで消毒する場合、74～82%のエタノールを含有しているものを使用する。
- 4 消毒は、洗浄剤で汚れを除去する前に行う必要がある。

問28 次のHACCPに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法における営業者は、一般的な衛生管理基準と、HACCPに沿った衛生管理の基準に従う必要がある。
- 2 HACCPの7原則12手順をそのまま実践することが困難な小規模事業所（従事者がおおむね50人以下の施設）については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入することとされている。
- 3 HACCPの7原則には、「危害要因の分析」、「モニタリング方法の設定」、「記録の作成」等が含まれる。
- 4 HACCPによる衛生管理は、「プロセスチェック方式」であり、食品の最終製品について細菌検査などを行い、合格をもって出荷する方式である。

問29 次の食物アレルギーに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食物アレルギーとは、食物に含まれる原因物質を体にとっての異物として認識し、過敏に防御反応が生じることである。
- 2 アレルギー原因物質は、主として脂質である。
- 3 原材料として、特定原材料を使用していない食品を製造する場合でも、製造工程上の問題等により、コンタミネーションが発生することがある。
- 4 特定原材料には「小麦」、「卵」が含まれる。

問30 次の食品添加物の物質名とその分類に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

(物質名)		(分類)
1 クエン酸	——	殺菌料
2 硝酸カリウム	——	発色剤
3 亜硝酸ナトリウム	——	漂白剤
4 イマザリル	——	保存料

【栄 養 学】

問3 1 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 すべてのアミノ酸は、体内で合成できるので不足することはない。
- 2 脂質は、1g 当たり約4kcal のエネルギーを発生する。
- 3 グリコーゲン^①は、エネルギー源として肝臓と筋肉に貯蔵される。
- 4 食物繊維は、脂質に分類される。

問3 2 次の脂溶性ビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 油脂とともに調理・摂取すると吸収率が高くなる。
- 2 サプリメントなどから大量に摂取すると過剰症のおそれがある。
- 3 ビタミンDは、血液中のカルシウム濃度を低下させる。
- 4 ビタミンKは、腸内細菌でも合成することができる。

問3 3 次の消化・吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 胃液は、強アルカリ性である。
- 2 小腸の内壁には、小さいひだ^②が無数にあり、消化・吸収の効率を上げている。
- 3 食べ物の水分は、大腸で吸収される。
- 4 アルコールは胃で吸収されるので、大量の飲酒は胃粘膜にダメージがある。

問3 4 次のミネラルに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 体内のカリウムは、神経刺激の伝達や筋肉の収縮などに関与している。
- 2 体内に含まれるカルシウムの約50%は血液や筋肉に存在している。
- 3 ナトリウムの過剰摂取は、血圧上昇を招く。
- 4 鉄の過剰症として、胃腸障害がある。

問35 次の食生活に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 「日本人の食事摂取基準」は、エネルギーや栄養素の1日当たりの摂取量を示したものである。
- 2 活動時のエネルギー消費量を、個々人の安静時代謝量の倍率で示した値をメッツといい、活動強度の目安となる。
- 3 食事に伴って増加するエネルギー消費量を「食事誘発性体熱産生」という。
- 4 「食事バランスガイド」は、ピラミッドの形で食事の適量を示している。

問36 次のうち、その表示について、国の許可が必要な食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 特定保健用食品 —— 機能性表示食品
- 2 機能性表示食品 —— 栄養機能食品
- 3 特定保健用食品 —— 特別用途食品
- 4 栄養機能食品 —— 特別用途食品

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次の砂糖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。

砂糖（蔗糖）に（ア）を加えたり酵素を作用させると、（イ）が起り等量のブドウ糖と果糖が生じる。この（イ）を（ウ）という。

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|------|----|------|----|---------|
| 1 | 酸 | —— | 結晶化 | —— | メイラード反応 |
| 2 | 酸 | —— | 加水分解 | —— | 転化 |
| 3 | アルカリ | —— | 溶解 | —— | 加水分解 |
| 4 | アルカリ | —— | 結晶化 | —— | 転化 |

問38 次のでんぷん糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ブドウ糖は多糖類で、還元基を持っているため、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
- 2 水あめはDE（糖化度）の低いものほど粘度が強く、DEの高いものほど甘味が高い。
- 3 カップリングシュガーは、異性化糖液に合成酵素を作用させ、砂糖を結合させた製品である。
- 4 還元水あめは、甘味度が砂糖の40～75%で糖度を高く、甘味度を低くする製品に最適の甘味料である。

問39 次の非糖質甘味料のうち、人工甘味料であるものはどれか。

- 1 甘草（リコリス）
- 2 ステビア
- 3 ソーマチン
- 4 サッカリンナトリウム

問40 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉は、炭水化物の含有量により、強力粉、中力粉、薄力粉等に分類されている。
- 2 小麦粉は、小麦の皮部と胚乳部を取り除いたものである。
- 3 パンの製造には、薄力粉が最も適している。
- 4 小麦粉の等級は、灰分含量によって分類されている。

問41 次のうち、地上でんぷんの原料として、誤っているものはどれか。

- 1 米
- 2 葛
- 3 小麦
- 4 トウモロコシ

問42 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんを含んだ原料に水を加えて加熱すると膨化が起こる。
- 2 でんぷんの糊化過程に現れる粘度の変化は、でんぷんの種類や、水の量、加熱の速度などによって異なっている。
- 3 糯米^{もち}のでんぷんはアミロースのみで構成されているので、膨化力は極めて小さい。
- 4 一般的に粒子が大きいでんぷんは吸湿性が小さく、粒子が小さいでんぷんは吸湿性が大きい。

問4 3 次のうち、道明寺粉の説明として正しいものはどれか。

- 1 糯^{もち}精白米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものである。
- 2 糯^{もち}精白米を水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。
- 3 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、これを砕いたものである。
- 4 糯^{もち}精白米を原料とし、水洗い・水漬け、蒸して餅につき上げ、さらに硬さを調整してホットロールで焼き上げ、製粉したものである。

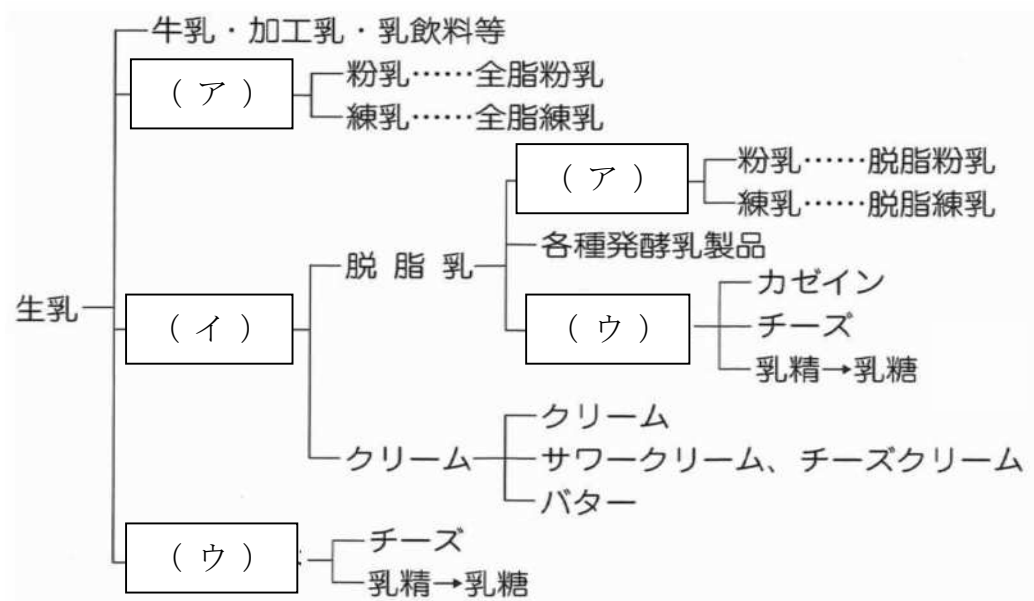
問4 4 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 スポンジ類やメレンゲを作る場合、卵白の起泡性がよいことと、できた泡の安定性がよいことが大切である。
- 2 カスタードプリンは、牛乳、砂糖、卵の均質混合物が、卵の熱凝固性によってゲル化されたものである。
- 3 卵を主体とした製品では、pHが高くなると、風味が良くなる。
- 4 卵の加工品には、割卵した液状卵、凍結卵、乾燥卵などがあり、製菓のほか広く利用されている。

問4 5 次のうち、油脂の種類とその特徴の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | (油脂の種類) | | (特徴) |
|-----------|----|--|
| 1 ラード | —— | 変敗しにくく、製菓に幅広く利用されている。 |
| 2 ショートニング | —— | バターの代替品として開発された。 |
| 3 マーガリン | —— | ラードの代替品として開発された。 |
| 4 揚げ油 | —— | ドーナツなどの揚げ物に使用する油として、単用あるいは白絞 ^{しらしめゆ} 油として用いられる。 |

問46 次の牛乳および乳製品の種類を示す表について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。



- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|---|------|---------|---------|
| 1 | 濃縮処理 | 発酵カード分離 | 脂肪分離 |
| 2 | 脂肪分離 | 濃縮処理 | 発酵カード分離 |
| 3 | 濃縮処理 | 脂肪分離 | 発酵カード分離 |
| 4 | 脂肪分離 | 発酵カード分離 | 濃縮処理 |

問47 次の純チョコレートの記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 異種脂肪が入っていないので、風味はあまり良くない。
- 2 カカオバター含量が少ない。
- 3 年間通じて使用するには、10℃程度の恒温室が必要である。
- 4 テンパリング（調温）を誤るとブルームが起きやすい。

問48 次の果実類のうち、^{しょうかるい}漿果類に該当するものとして、正しいものはどれか。

- 1 リンゴ
- 2 キイチゴ
- 3 バナナ
- 4 イチゴ

問49 次の果実加工品のうち、ジャム類に該当するものとして、誤っているものはどれか。

- 1 マーマレード
- 2 プレザーブ
- 3 フルーツソース
- 4 ペクチンゼリー

問50 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 寒天は、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出される。
- 2 一般にカラギーナンは、乳製品用、ゲル化用、増粘用の3種類が販売されている。
- 3 ゼラチンは、その保形性をはじめ起泡性や保護コロイド性などを持つことから、マシュマロ、ヌガー、ヨーグルトなど幅広く利用される。
- 4 ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類である。

問5 1 次の種実類に関する特徴と用途の記述として、正しいものはどれか。

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する。

- 1 アーモンド
- 2 カシューナッツ
- 3 ヘーゼルナッツ
- 4 ピスタチオ

問5 2 次の酒類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。

ラム酒は、(ア) 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(イ) してつくったアルコール分(ウ) %のもので、ラム酒独特の甘い香味はこの糖蜜を自然発酵させるときに得られる。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-------|----|-----|----|-------|
| 1 | 果実 | —— | 醸造 | —— | 37～45 |
| 2 | サトウキビ | —— | 醸造 | —— | 10～15 |
| 3 | 果実 | —— | 蒸留 | —— | 10～15 |
| 4 | サトウキビ | —— | 蒸留 | —— | 37～45 |

問5 3 次のうち、芳香性香辛料として、誤っているものはどれか。

- 1 ハッカ
- 2 ジンジャー
- 3 シナモン
- 4 ナツメグ

問54 次のうち、パン酵母の発酵に関係する主な酵素として、誤っているものはどれか。

- 1 マルターゼ
- 2 チマーゼ
- 3 プロテアーゼ
- 4 インベルターゼ

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	生菓子	—— 流し物	—— 羊羹
2	半生菓子	—— 練り物	—— 外郎
3	干菓子	—— あめ物	—— 有平糖
4	生菓子	—— 餅物	—— おはぎ

問56 次の餡に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 餡は、原料豆の品質、渋切り、煮熟、水さらし、練り等によって出来上がりが異なる。
- 2 一晩水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 3 渋切りとは、タンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることをいう。
- 4 練り上げた餡は、できるだけゆっくりと冷ますようにする。

問57 次の餡のうち、製造工程で水あめを配合するものとして、誤っているものはどれか。

- 1 どら焼き用餡
- 2 中割餡
- 3 上割餡
- 4 小豆並餡

問58 次の和菓子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 小麦饅頭（菓饅頭）の生地は、必要以上の粘り（グルテン）を出してしまうと饅頭が均等にふっくら浮かない。
- 2 団子は、上新粉に水又は湯を加えて硬めにこねる。軟らかくこねるとゴム状になってしまう。
- 3 栗蒸し羊羹は、強火の蒸気で時間をかけずに蒸し上げる。
- 4 浮島は、強い蒸気で蒸すと大きな気泡が出てしまい、平均に浮かない。

問59 次の和菓子のうち、製造工程においてオーブンを使用するものはどれか。

- 1 黄味時雨
- 2 松風
- 3 桃山
- 4 雪平

問60 次の長崎カステラの生地製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵は冷えたものを使用する。冷えているほうが泡立ちやすい。
- 2 粉ダマを取り除き、気泡をそろえるため、こね上げた生地をフルイに通す。
- 3 フルイに通したあとの最終生地温度は、40℃ぐらいが良い。
- 4 もちあめ・蜂蜜・水を一緒に加熱した蜜は、熱いまま、一気に加える。

【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 | 気泡生地 | —— | 油脂生地 | —— | マドレーヌ |
| 2 | 加熱生地 | —— | 全卵生地 | —— | スポンジケーキ |
| 3 | 凝固生地 | —— | プディング | —— | クレーム・ブリュレ |
| 4 | 練り生地 | —— | 絞り生地 | —— | ラング・ド・シャ |

問56 次のムラング（メレンゲ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 メレンゲの製法は、基本的にムラング・オルディネール、ムラング・シュイス、ムラング・イタリエンヌの3種類に分けられる。
- 2 メレンゲの材料は、基本的には卵白と砂糖だけである。
- 3 メレンゲを使う菓子として、ダックワーズ、エクレールなどがあげられる。
- 4 卵白は、人肌ぐらいの温度にすると泡立ちが良くなる。

問57 次のうち、「バターで生地を包む方法」で作るパイ生地として、正しいものはどれか。

- 1 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 2 フィユタージュ・ノルマル
- 3 パータ・シュー
- 4 フィユタージュ・ラピッド

問58 次の洋菓子のうち、原材料にイーストを使用しないものはどれか。

- 1 ブリオッシュ・ア・テット
- 2 タルト・シブースト
- 3 クリストシュトレン
- 4 サヴァラン

問59 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述で、() 内に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

溶かしたチョコレート(45～50℃)を攪拌しながら(ア)まで冷却し、再度(イ)に昇温させる。作業には、水冷法、タブリール法、(ウ)のような方法がある。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|--------|---|--------|---|----------|
| 1 | 27～28℃ | — | 31～32℃ | — | フレーク法 |
| 2 | 31～32℃ | — | 45～50℃ | — | フラワーバッタ法 |
| 3 | 27～28℃ | — | 45～50℃ | — | フレーク法 |
| 4 | 35～36℃ | — | 31～32℃ | — | ガナッシュ |

問60 次の洋菓子とオーブンの焼き上げ温度の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------------|---|----------|
| 1 | サブレ | — | 170℃ |
| 2 | バターケーキ | — | 160～170℃ |
| 3 | シュー・ア・ラ・クレーム | — | 150℃ |
| 4 | パン・オ・レ | — | 200℃ |

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 次のパンの分類とパンの名称の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(パンの分類)		(パンの名称)
1 ハード系パン	——	カイザーゼンメル
2 菓子パン	——	スイートロール
3 食パン	——	グラハムブレッド
4 ロールパン	——	ハードロール

問56 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉のふるい掛けにより、小麦粉中に空気を抱き込むことで、酸素を含み酵母の働きが活発になる。
- 2 ミキシングは、小麦粉のでんぷんとグルテンを吸水湿化させて粘弾性とガス保持力を持つ生地を作る。
- 3 分割するときに生地がベタついて扱いにくいときは、軽く手粉をふる。
- 4 ガス抜きされた生地を発酵室に入れ、再びガスを含ませて膨張させる工程をパンチという。

問57 次の焼成の第1段階に関する記述で、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

全焼成時間の最初の(ア)%の間は第1段階で、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われる。

続いて60℃ほどでイーストは失活し、110℃になると(イ)のα化と(ウ)の凝固が進み生地から変化してパンの骨格ができる。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	5～10	—	グルテン	—	たんぱく質
2	25～30	—	でんぷん	—	グルテン
3	5～10	—	ぶどう糖	—	でんぷん
4	25～30	—	たんぱく質	—	でんぷん

問58 次の製パンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ベーグルは、ホイロを70%程度にとどめ、あとはボイルの際に湯の中で膨らませる。
- 2 グリッシーニはバターや卵黄、砂糖が多く、しっとりした日持ちのするパンである。
- 3 クロワッサンの生地は軟らかめにし、ミキシングをしっかり行う。
- 4 デニッシュブレッドは、砂糖を減らすと軟らかくなり、腰折れして味がくどくなる。

問59 次の原料のうち、フランスパンに使用しないものはどれか。

- 1 オリーブオイル
- 2 モルト
- 3 食塩
- 4 フランス粉

問60 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 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。
- 2 原料である小麦粉の70%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、水を加えて本捏ねする方法である。
- 3 製品の保存性は悪く、老化が早いため、卸売り製品としての優位性はない。
- 4 この方法は、技術的に難しいという欠点がある。

【 答 案 用 紙 】

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

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

製菓理論及び実技 (06)