

# 平成 26 年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 科目：衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・製菓理論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

## 【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル(HB 以上の濃いめのもの)で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内(11 時 00 分まで)と終了前の 10 分間(11 時 50 分以降)は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人の迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。  
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙(右上)には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 製菓理論は、共通問題が 20 問の他に、選択問題が 4 問ありますので、和菓子・洋菓子・製パンのうち 1 科目を選び、解答用紙に選んだ科目を○で囲ってから解答してください。  
○印がない場合は、和菓子を選択したこととして採点します。
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

# 衛生法規

問1 次の各法律と規定されている事項の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 健康増進法 —— 特別用途表示と栄養表示基準
2. 食育基本法 —— 食育推進運動
3. 地域保健法 —— 市町村保健センター設置
4. 食品安全基本法 —— 感染症の発生予防

問2 製菓衛生師法の目的に関する記述で、( )の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律は、製菓衛生師の( A )を定めることにより、菓子製造業に従事する者の( B )を向上させ、もって( C )の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- |    | ( A ) | ( B ) | ( C )  |
|----|-------|-------|--------|
| 1. | 資格 —— | 資質 —— | 公衆衛生   |
| 2. | 資格 —— | 地位 —— | 食品の安全性 |
| 3. | 責務 —— | 資質 —— | 食品の安全性 |
| 4. | 責務 —— | 地位 —— | 公衆衛生   |

問3 食品衛生法の規定による臨検検査、収去や食品衛生の指導を行う者として、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生監視員
2. 食品衛生推進員
3. 食品衛生責任者
4. 食品衛生管理者

問4 健康増進法の内容に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保健指導・栄養指導の実施
2. 保健所の設置
3. 国民健康・栄養調査の実施
4. 健康増進計画の策定

問5 製菓衛生師法の内容に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、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。
2. 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師またはこれに類似する名称を用いてはならない。
3. 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、7日以内にこれを与えた都道府県知事に返納しなければならない。
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などの重大な事故を発生させたときは、製菓衛生師免許を取り消すことができる。

# 公衆衛生学

問1 保健所の業務ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 感染症の予防
2. 廃棄物の処理
3. 衛生上の試験
4. 産業医の選任

問2 健康寿命の記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示している。
2. 障害年（寝たきりや痴呆などで介護を必要とする期間）は含まれない。
3. 世界保健機関（WHO）が2000年に提唱した。
4. わが国は男女とも世界トップクラスの長寿国である。

問3 水俣病の原因物質を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 有機水銀
2. 有機鉛
3. 有機ヒ素
4. 有機リン

問4 土壌を介した感染ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭そ病
2. 痘そう（天然痘）
3. 破傷風
4. 十二指腸虫症（鉤虫症）

問5 喫煙の健康影響に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. わが国の男性の喫煙率は、諸外国に比べて高率である。
2. 女性の喫煙率は増加傾向にある。
3. 中学・高校生の喫煙率は減少している。
4. 妊婦の喫煙は低出生体重児の危険性を高める。

問6 介護保険制度の記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保険者は市町村である。
2. 要介護度判定は介護認定審査会で行われる。
3. 要介護度は要支援と要介護に分けられる。
4. 介護保険のサービスに必要な費用の10%は介護保険料でまかなわれる。

問7 市町村の行う母子保健サービス事業ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 母子健康手帳の交付
2. 1歳6ヶ月児健康診査
3. 小児慢性特定疾患治療研究事業
4. 妊産婦、新生児訪問指導

問8 学校保健安全法による感染症分類の第二種に該当しないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 麻しん
2. 流行性耳下腺炎
3. 腸チフス
4. 咽頭結膜熱

問9 労働安全衛生法で定められた労働衛生対策ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 労働者の休日
2. 衛生管理者の選定
3. 健康診断
4. 衛生教育

# 栄養学

問1 次の記述の中から、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物、たんぱく質、脂質を3大栄養素という。
2. 水分は、成人の体重の50~60%を占める。
3. 脂質は、1gあたり4kcalのエネルギーを供給する。
4. ビタミンは体の調子を整える役割がある。

問2 炭水化物についての記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. でんぷんは、ぶどう糖がたくさん集まったものである。
2. でんぷんに水を加えて加熱すると糊化し、このことを $\beta$ 化という。
3. 炭水化物が体内に入ってエネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンB<sub>1</sub>が必要となる。
4. 炭水化物は、1gあたり4kcalのエネルギーを供給する。

問3 たんぱく質についての記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. たんぱく質を多く含む食品には、野菜、果物がある。
2. たんぱく質は、多数のグルコースが結合したものである。
3. たんぱく質の役割として、血液や筋肉組織をつくる。
4. たんぱく質は熱により変性するが、酸、アルカリでは変性しない。

問4 ビタミンについての記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般的に体内で合成されないため、食物として摂取する必要がある。
2. ビタミンA、D、E、Kは、水溶性ビタミンである。
3. ビタミンCは、水に溶けやすく、熱に弱い。
4. ビタミンB<sub>1</sub>の欠乏症として、脚気がある。

問5 次の記述の中から、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 離乳は、生後3か月頃からはじめ、12~18か月頃には完了する。
2. 幼児期は正しい食習慣を身に付けさせるため、間食は控える。
3. 思春期には、急激な成長に造血が追いつかず、肥満症になることが多い。
4. 高齢期には、咀嚼力、嚥下力が低下するので、飲み込みやすく、消化の良いものを与える。

問6 糖尿病に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 糖尿病には1型と2型があり、日本の糖尿病患者の90%以上は2型である。
2. 糖尿病治療食の基本は、肉類を食べないことである。
3. 膵臓から分泌されるグルカゴンの分泌量または作用が不足した状態を糖尿病という。
4. 糖尿病の食品交換表は、1単位を100kcalとし、1単位ごとの食品の重量を示している。

# 食品学

問1 食肉の色を作っている主な成分として、最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アミロース
2. アルブミン
3. カロテン
4. ミオグロビン

問2 炭水化物に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. エネルギー源として重要な食品成分である。
2. ブドウ糖、果糖などの単糖類からできている。
3. グリコーゲン、セルロース、ペクチンなどが含まれる。
4. 消化されないものは含まれていない。

問3 いもに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. キャッサバは、タピオカでんぷんの原料である。
2. 里芋は、でんぷんが主成分で、アミラーゼ（でんぷん分解酵素）を多く含む。
3. キクイモは、イヌリンを含む。
4. サツマイモは、貯蔵中にでんぷんがアミラーゼにより分解され甘味を増す。

問4 乳を原料とする加工食品として、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 加糖練乳
2. プロセスチーズ
3. マーガリン
4. ヨーグルト

問5 次の記述の中から、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コンニャクの主成分はガラクタンである。
2. ジャムは、果実中に含まれるペクチンを利用した食品である。
3. コラーゲンは、水を加えて加熱するとゼラチンに変化する。
4. マヨネーズは、卵黄中に含まれるレシチンの乳化作用を利用している。

問6 原料、加工法、加工食品の組合せの中で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 大豆・小麦 — 発酵 — 醤油
2. 大豆 ——— たんぱく質凝固 — 豆腐
3. 茶葉 ——— 発酵 — 緑茶
4. 小麦 ——— 発酵・焼成 — パン



# 食品衛生学

問1 食品衛生に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生法の対象は、食品だけであり、食品添加物、おもちゃ、洗剤は含まれない。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. リスク評価を行う食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足し、内閣府に設置されている。
4. 細菌が増える条件には、温度、栄養、水分等がある。

問2 食中毒の分類に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌性食中毒 —— 腸炎ビブリオ
2. ウイルス性食中毒 — トキソプラズマ
3. 細菌性食中毒 —— ソラニン
4. ウイルス性食中毒 — サルモネラ

問3 サルモネラによる食中毒に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 潜伏期は、1から6時間で、平均3時間である。
2. 重症の場合、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発する。
3. 人の鼻腔や手の傷などに存在する。
4. 原因食品は、肉と肉加工品、卵と卵加工品が多い。

問4 ノロウイルスに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生するが、特に冬場に多く発生する。
2. ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
3. ワクチンを接種することにより、食中毒を予防することができる。
4. 潜伏期間は、通常24から48時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱が主な症状である。

問5 アニサキスに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 魚介類の内臓の寄生虫が筋肉に移行することがあるので、鮮魚はなるべく早く内臓を取り除く。
2. 人体内で胃壁、腸壁に侵入し、腹痛をおこす。
3. 幼虫は高温に弱いので、加熱すれば死滅する。
4. 幼虫は低温に強いので、十分に冷凍しても死滅しない。

問6 調理における洗浄と消毒に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 物理的消毒法には、加熱消毒法、焼却法、光線による殺菌法のほか、消毒剤を用いる方法も含まれる。
2. 低温保持殺菌法とは、63℃から65℃で30分間温度を保つことによる殺菌法で、全ての病原体を死滅させることができる。
3. 日本では放射線による食品の殺菌は認められていないが、じゃがいもの発芽防止に限り利用が許可されている。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないため、金属類の消毒によく用いられる。

問7 食品の劣化と保存に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水分活性 ( $A_w$ ) が0に近づくと、微生物が増殖しやすくなる。
2. 腐敗や変敗の原因となる細菌として、バシラス (バチルス) 属、シュードモナス属などがある。
3. 腐敗に伴う腐敗生産物の例として、肉ではアンモニア、海産魚ではトリメチルアミンが生成される。
4. 加熱は、食品中の微生物を殺菌し、酵素を破壊することで食品の保存性を高める方法である。

問8 食品添加物に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 添加物とは、食品の製造過程において、食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。
2. 食品衛生法では、添加物を指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に分類している。
3. ADI (許容1日摂取量) とは、人が1年間摂取しても安全な量のことであり、動物実験により無毒性量を求め、安全係数を掛けて算出される。
4. 食品添加物の実際の摂取量については、マーケットバスケット方式による調査が行われている。

問9 食品添加物に関する組み合わせで、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保存料 — ソルビン酸
2. 着香料 — バニリン
3. 発色剤 — 亜硫酸ナトリウム
4. 甘味料 — サッカリン

問 10 食品衛生法において、アレルギーを起こしやすい物質として表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

1. 卵、乳、小麦、落花生、いか、そば、かに
2. 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
3. 卵、乳、大豆、落花生、えび、そば、かに
4. 卵、乳、大豆、落花生、いか、そば、かに

問 11 食品衛生対策に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品取扱者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスク等を着用する。
2. 手洗いは、適切な時期に適切な方法で行う。
3. 食品取扱者は、爪は短く切り、指輪、時計等は外す。
4. 食品取扱者は、下痢等の症状がなければ、検便を受ける必要はない。

問 12 HACCP システムに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCP とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略である。
2. HACCP プランの作成には、7原則を含む12手順が必要である。
3. HACCP システムにおいては、最終製品の微生物学的・化学的試験に重点をおいている。
4. 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の概念に基づき作成されている。

## 製菓理論

問1 米粉に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 新粉とはうるち米を生乾き状態で粉碎し乾燥させたものである。
2. 並早味甚粉とはうるち米を焙煎し粉碎したものである。
3. 上南粉とはうるち米を200℃前後で焙煎し粉碎したものである。
4. 道明寺粉とはもち米を蒸して乾燥させ分割したものである。

問2 グルテンの形成に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食塩はグルテンの形成を促進する。
2. 砂糖はグルテンの形成を抑制する。
3. 油脂類はグルテンの形成を抑制する。
4. 牛乳はグルテンの形成を促進する。

問3 でんぷんを粉末として利用することに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. やわらかいロールケーキにするために、小麦粉の約2割のでんぷんを加える。
2. 老化でんぷんの皮膜で材料の表面を覆う。
3. 吸湿性を利用して材料の表面の水分を吸着する。
4. 粘り付きを防ぐ。

問4 砂糖の親水性に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1.  $\beta$  でんぷんが  $\alpha$  でんぷんに戻るのをふせぐ。
2. 微生物の生育を防止する。
3. 油脂の酸化をふせぐ。
4. 泡立てた卵白の泡を安定させる。

問5 異性化糖に関する記述で、( ) に入る語句として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

異性化糖とは、(①) をアミラーゼで糖化してぶどう糖にし、これに酵素グルコースイソメラーゼを作用させ、ぶどう糖の約半分を (②) に変えた液糖である。(②) とぶどう糖を混合すると甘味の (③) 効果が認められ、その割合が (④) で最高となる。

1. ①でんぷん      ②果糖      ③相乗      ④1 : 1
2. ①しょ糖      ②転化糖      ③抑制      ④1 : 3
3. ①コーンコブ      ②果糖      ③相乗      ④1 : 5
4. ①麦芽      ②麦芽糖      ③対比      ④1 : 7

問6 油脂の製菓特性に関する記述で、( )に入る語句として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(①) 性のある固体脂を小麦生地と合わせて焼き上げると、もろさ、さくさく感などのテクスチャーを与える性質のことを(②)性という。油脂はでんぷんの膨潤やグルテンの形成を(③)するので、その結果、製品の(④)を防止するとともに、食感に変化を与える。

1. ①ショートニング ②可塑 ③促進 ④酸化
2. ①クリーミング ②フライング ③抑制 ④老化
3. ①フライング ②クリーミング ③促進 ④酸化
4. ①可塑 ②ショートニング ③抑制 ④老化

問7 マーガリンに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 精製した動植物油脂、硬化油、水、食塩、乳化剤、香料などを加えて作る。
2. 当初はバターの代用品としてイギリスで作られた。
3. JAS規格では油脂含有率が80%以上である。
4. 通常はトランス脂肪酸が7%前後含まれている。

問8 卵白の起泡性に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 起泡性は温度の高い方がよいが、気泡の安定性は悪くなる。
2. 一般に25℃前後で泡立てるのがよい。
3. 起泡性は砂糖を加えるとよいが、気泡の安定性は悪くなる。
4. 乾燥卵白の水和液はある程度の起泡性を示す。

問9 クリームに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. かくはんすると空気を抱き込み、脂肪球を集めて可塑性を持つようになる。
2. オーバーランは体積の増加率(%)を表した数値である。
3. 約5℃で泡立てを開始し、10℃以下で泡立てたものがよい状態になる。
4. オーバーランは200くらいで生クリームが4倍の容積になるのがよい。

問10 マスカルポーネに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. イタリアが原産である。
2. 非加熱のフレッシュチーズである。
3. 乳脂肪分が40%前後含まれている。
4. やわらかく、天然の甘味があり、ホイップクリームに似た食感を持つ。

問 11 ココアバターに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カカオマスから圧搾法で採取した脂肪である。
2. 不飽和脂肪酸が多く含まれる。
3. 融点の温度幅（可塑性範囲）が狭い。
4. チョコレートの口溶けに関与する。

問 12 テンパリング（調温）に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ココアバターの結晶を一度溶かして再結晶させることである。
2. ココアバターの結晶の型をⅡ型にすることである。
3. ココアバターの結晶の融点を 32～34℃で安定するように調節することである。
4. チョコレートの光沢、口溶け、なめらかな舌ざわりを整えることができる。

問 13 果実とその種類に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. りんご － ふじ 紅玉 国光 陸奥
2. ぶどう － 巨峰 マスカット ピオーネ 甲斐路
3. 柿 － 富有 次郎 甲州百目 愛宕
4. 桃 － 白鳳 あかつき 黄金桃 ソルダム

問 14 種実類の主成分に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アーモンドの主成分は脂質である。
2. クルミの主成分は脂質である。
3. ココナッツの主成分は炭水化物である。
4. クリの主成分は炭水化物である。

問 15 無機質添加によりゲル化するカラギーナンに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 寒天より弾力性がある。
2. 寒天より透明度が高い。
3. 寒天より融解温度が高い。
4. ゼラチンに近いテクスチャーを示す。

問 16 蒸留酒の主な原料と原産国名に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    | (主な原材料)      | (原産国) |
|----|--------------|-------|
| 1. | ブランデー — ぶどう  | フランス  |
| 2. | カルヴァトス — りんご | イギリス  |
| 3. | ラム — さとうきび   | ジャマイカ |
| 4. | ジン — 大麦、ライ麦  | オランダ  |

問 17 香料に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水溶性香料（エッセンス）は耐熱性が低い。
2. 乳化香料（エマルジョン）は耐熱性が高い。
3. 油性香料（オイル）は耐熱性が高い。
4. 粉末香料（パウダー）は耐熱性が低い。

問 18 ガス発生剤に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    | (発生ガス)                    | (1gあたりのガス発生量) |
|----|---------------------------|---------------|
| 1. | 炭酸水素ナトリウム — 炭酸ガス          | 133ml         |
| 2. | 炭酸水素アンモニウム — 炭酸ガスとアンモニアガス | 567ml         |
| 3. | 炭酸アンモニウム — 炭酸ガスとアンモニアガス   | 700ml         |
| 4. | 塩化アンモニウム — 塩化水素ガスとアンモニアガス | 218ml         |

問 19 乳化剤の主な機能に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 防湿性を持ち、結着促進効果を示す。
2. ソフトで口溶けがよくボリューム感を出す。
3. 粉末状のものを混ざりやすくし、沈殿を防止する。
4. 水と油の表面張力を低下させ均一に分散させる。

問 20 天然着色料に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    | (色調)         | (主な原料)     |
|----|--------------|------------|
| 1. | クロシン — 黄     | くちなし果実     |
| 2. | アスタキサンチン — 赤 | えび・かに殻     |
| 3. | クルクミン — 緑    | クロレラ       |
| 4. | フィコシアニン — 青  | 藍藻類（スピルリナ） |

## 選択問題

### <和菓子>

問1 季節とその季節にちなんだ和菓子の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 春 —— はなびら餅
2. 夏 —— 葛桜
3. 秋 —— ふ饅頭
4. 冬 —— ゆべし

問2 それぞれの和菓子に一般的に使われる材料の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 薯蕷饅頭 — 上用粉 やまのいも
2. 菓饅頭 — 薄力粉 イスパタ
3. 田舎饅頭 — 上新粉 ベーキングパウダー
4. 利久饅頭 — 薄力粉 重曹

問3 三つ種に関する記述で、( ) に入る語句として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

三つ種とは、できあがりの重量の①の生地で包餡することである。すなわち、生地：餡＝②となる。全体が40gとすると生地③g、餡④gで包餡することになる。

1. ① 1/2 — ② 1:2 — ③ 13 — ④ 27
2. ① 1/2 — ② 2:1 — ③ 27 — ④ 13
3. ① 1/3 — ② 1:2 — ③ 13 — ④ 27
4. ① 1/3 — ② 2:1 — ③ 27 — ④ 13

問4 有平糖に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 室町時代にオランダより長崎に輸入された。
2. グラニュー糖と水あめを材料とする。
3. 120℃に煮詰めた後、60℃ぐらいまで冷まし、温めながら目的の形を作る。
4. 煮詰まってからあめに水が入るとシャル（再結晶）の原因となる。



## <洋菓子>

問1 ロール生地に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 生地は基本的に別立て法で作る。
2. 卵を温める温度は45～50℃が適当である。
3. バターや牛乳は湯煎にかけて60℃ぐらいにする。
4. でき上がった生地の温度は28～30℃になるのが理想である。

問2 マドレーヌに関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. バター、グラニュー糖、全卵、アーモンドパウダーの使用量はほぼ同量である。
2. 生地は冷蔵庫でねかせて、絞り出せるかたさまで冷やす。
3. 焼成は160℃で時間をかけてゆっくり焼き上げる。
4. 全体が均等に膨らむのがよい。

問3 シュー生地の製法に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鍋に水、食塩、バターを入れて沸騰させる。
2. 薄力粉を加える時は一気に加えてでんぷんを糊化させる。
3. 卵液を加える時は一気に加えて乳化させる。
4. 生地は200℃の高温で焼く。

問4 サブレに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. バタークッキーである。
2. 薄力粉、バター、グラニュー糖、卵白、食塩を使用する。
3. 生地は冷蔵庫でよく冷やす。
4. 高温で短時間焼くことで風味や歯触りがよくなる。

## <製パン>

問1 製パン工程に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 発酵は生地に特有の香りと味を作り出し、膨らませる工程である。
2. ベンチタイムは引き締まった生地を、休ませてゆるませる工程である。
3. 成形はパン生地に含まれるガスを抜き、最終的な形に仕上げる工程である。
4. ホイロは成形した生地を、製品容積の70～80%まで収縮させる工程である。

問2 パンの種類と焼減率の目安に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. フランスパン（大型） — 19～21%
2. ライブレッド ————— 15～17%
3. あんパン ————— 12～15%
4. 角食パン ————— 8.5～9.5%

問3 カイザーゼメルに関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般に強力粉を使用する。
2. 型押しは生地が少し張ってきたら行う。
3. 型押しした面を下にして発酵させる。
4. 焼成時のスチームは入れない。

問4 食パン（中種法）に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 直捏法に比べて、捏ね上げ温度が低い。
2. 直捏法に比べて、型生地比容積が大きくなる。
3. 直捏法に比べて、ソフトさやボリュームに欠ける。
4. 直捏法に比べて、老化の遅い日持ちのよいパンが焼きあがる。