

令和4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・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技
- 時間：午後1時30分から3時30分まで

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、必ず机の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(午後2時30分まで)と終了前の10分間(午後3時20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、廊下等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やむを得ない場合は、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、不正行為をしたりした場合は、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等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、実技として選択問題が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 次の製菓衛生師法に関する記述で、()にあてはまる語句の組合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。

製菓衛生師法は、製菓衛生師の(①)を定めることにより菓子製造業に従事する者の(②)を向上させ、もって(③)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

1. ① 技能 ② 資質 ③ 食品衛生
2. ① 技能 ② 技術 ③ 食品衛生
3. ① 資格 ② 資質 ③ 公衆衛生
4. ① 資格 ② 技術 ③ 公衆衛生

問2 次のうち、製菓衛生師に関する記述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. 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
2. 製菓衛生師は、免許を受けたあと、登録事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
3. 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いることはできない。
4. 製菓衛生師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請できる。

問3 次の法律の目的に関する記述で、該当する法律の名称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、食品の安全性の確保のために公衆衛生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危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

1. 製菓衛生師法
2. 食品衛生法
3. 食品安全基本法
4. 食品表示法

問4 次のうち、食品衛生法に関する記述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. 食品とは、全ての飲食物をいうが、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は含まれない。
2. 食品用器具・容器包装について、厚生労働大臣の定める規格に適合するもののみ使用できるポジティブリスト制度が導入されている。
3. 営業者は、食中毒の恐れのある食品等を回収するときには、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事に届け出なければならない。
4. 食品衛生責任者は、厚生労働大臣が行う講習会を受講しなければならない。

問5 次のうち、衛生法規に関する記述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. 食品安全基本法では、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務を定めているが、消費者の役割は定めていない。
2. 食育基本法は、広く国民運動として「食育」の推進に取り組むために制定された。
3. 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（感染症予防法）は、感染症の発生予防とまん延防止を目的としているが、感染者の就業制限については定めていない。
4. 販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をしようとする者は、健康増進法に基づき都道府県知事の許可を受けなければならない。

公衆衛生学

問1 次のうち、人口静態統計に関する記述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. ある時点における人口集団の年齢別構成や労働力人口などを数字で表したものである。
2. わが国の人口静態統計は5年ごとに行われる国勢調査によって得られる。
3. 年齢別人口区分で年少人口とは0～19歳をいう。
4. 老年化指数は高齢化の指標となる。

問2 次のうち、保健所の業務で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. 健康診査
2. 食品衛生や食中毒の検査
3. 廃棄物処理などの環境衛生
4. エイズや難病対策

問3 次のうち、水に関する記述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. 安全な飲料水を供給するために、水道法により水道水質基準が定められている。
2. 水道水に係る水質基準で、一般細菌は検出されないことと規定されている。
3. トリハロメタンは消毒で使用する塩素と有機物が反応して発生する。
4. カルシウムやマグネシウムを多く含有する水を硬水という。

問4 次のうち、大気中の二酸化炭素に関する記述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. 植物の光合成に利用される。
2. 化石燃料の燃焼で発生する。
3. 猛毒である。
4. 代表的な温室効果ガスである。

問5 次のうち、経口感染症で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. 細菌性赤痢
2. 腸チフス
3. コレラ
4. 麻しん

問6 次のうち、健康増進法の定める事項で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. 国民生活基礎調査の実施
2. 国民健康・栄養調査の実施
3. 市町村による生活習慣相談等の実施
4. 受動喫煙防止

問7 次のうち、大腸がんのリスク要因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. ヘリコバクター・ピロリ菌
2. 低HDL コレステロール
3. 寒冷
4. 高脂肪食

問8 次のうち、職業性疾病の病名とかかりやすい職業の組合せ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。

- | (病名) | | (職業) |
|--------|---|----------------|
| 1. じん肺 | — | 研磨工 |
| 2. 振動病 | — | コンピューターのオペレーター |
| 3. 減圧症 | — | 潜水夫 |
| 4. 熱中症 | — | 鉄鋼業 |

問9 次のうち、労働安全衛生法の定める事項で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. 休憩時間
2. 衛生管理者の設置
3. ストレスチェックの実施
4. 特殊健康診断

食品学

問1 次のうち、食品ロスに関する記述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. 食品ロス率は、食品の廃棄重量を使用重量で除したものである。
2. 食品ロスの増大は、環境に対する負荷を増大させる。
3. 過度な鮮度志向は、食品ロス率を増やす原因となっている。
4. 農林水産省の食品ロス量推計によると、家庭系の食品ロス量は増加傾向である。

問2 次のうち、味覚とその嗜好成分の組合せ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。

- | (味覚) | | (嗜好成分) |
|-------|---|-------------|
| 1. 甘味 | — | アスパルテーム |
| 2. 苦味 | — | ナリンギン |
| 3. 酸味 | — | ホモゲンチジン酸 |
| 4. 旨味 | — | グルタミン酸ナトリウム |

問3 次のうち、食品の酵素的褐変を防止する方法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. 水にさらす
2. 40℃で保温する
3. 食塩水に浸す
4. 酢水に浸す

問4 次のうち、鶏卵に含まれない栄養素を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カルシウム
2. 鉄
3. ビタミンC
4. ビタミンD

問5 次のうち、特定原材料としてアレルギー表示が義務付けられている食品を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 落花生（ピーナッツ）
2. くるみ
3. アーモンド
4. ごま

問6 次のうち、食品の第3次機能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. 体調調節機能
2. 医薬機能
3. 栄養機能
4. 嗜好機能

食品衛生学

問1 次のうち、食品添加物に関する記述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. 膨張剤は、ガスを発生して生地を膨張させ、食品を膨らませる働きをする。
2. 発色剤は、食品の着色目的で使用され、食品加工中の色素の退色や変色を補う。
3. 酸化防止剤は、それ自身が酸素と結合することにより、酸素による食品の酸敗を防ぐ。
4. 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗を遅らせるもので、殺菌効果はほとんどない。

問2 次のうち、食品添加物の用途名と添加物名の組合せ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。

- | (用途名) | | (添加物名) |
|--------|---|------------|
| 1. 甘味料 | — | スクラロース |
| 2. 酸味料 | — | クエン酸 |
| 3. 保存料 | — | ソルビン酸 |
| 4. 着色料 | — | サッカリンナトリウム |

問3 次のうち、食中毒の分類とその原因物質の組合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。

- | (分類) | | (原因物質) |
|-----------------|---|--------|
| 1. 細菌性食中毒 (毒素型) | — | ノロウイルス |
| 2. 細菌性食中毒 (感染型) | — | 腸炎ビブリオ |
| 3. 自然毒食中毒 | — | クドア |
| 4. ウイルス性食中毒 | — | アニサキス |

問4 次のうち、芽胞を作る細菌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. ウェルシュ菌
2. カンピロバクター・ジェジュニ
3. 腸炎ビブリオ
4. 病原大腸菌

問5 次のうち、サルモネラ属菌及びその食中毒に関する記述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. サルモネラ属菌は、グラム陰性の桿菌である。
2. サルモネラ属菌は、芽胞を作る。
3. 食品を十分に加熱することが、食中毒予防法の1つである。
4. 肉類や卵・卵加工品が食中毒の原因となることが多い。

問6 次のうち、黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述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. いわゆる「毒素型」の食中毒に分類される。
2. 一般的な予防法は、手指や顔に化膿巣がある者は調理に従事させないことである。
3. 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、アフラトキシンである。
4. 潜伏期間は1～6時間と非常に短い。

問7 次のうち、ノロウイルスに関する記述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. 感染力は弱く、ヒトからヒトへ感染することはない。
2. 加熱殺菌をする場合は、70℃1分で死滅する。
3. 食品中やヒトの小腸粘膜で増殖する。
4. 感染による主な症状は、腹痛、吐き気、下痢で、嘔吐、発熱、頭痛などを伴うことがある。

問 8 次の有害元素に関する記述で、() にあてはま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。

1960年代に、富山県神通川流域で骨軟化症を伴ったイタイイタイ病と称される特異な病気が多発した。原因は()に汚染された飲料水や農作物を長期間摂取したため、汚染源は上流の鉱業所の廃液にあった。

1. 水銀
2. カドミウム
3. ヒ素
4. ダイオキシン

問 9 次のうち、食品取扱者の衛生管理に関する記述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. 食品を取り扱う際は、指輪、腕時計、アクセサリーは身に付けない。
2. 専用の清潔で衛生的な外衣（白衣）、帽子、マスク、履物を着用する。
3. 健康診断や検便を定期的に受ける必要はない。
4. 手洗いは随時、適切な方法で行う。

問 10 次のうち、HACCPに関する記述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. HACCPは、「危害分析重要管理点」の略称である。
2. HACCPプラン作成に当たり、12原則7手順が示されている。
3. HACCPシステムによって衛生管理を行うとき、あらかじめ「HACCPプラン」といわれる衛生管理のためのマニュアルを作成する必要がある。
4. 工程ごとに危害分析を行い、工程ごとの管理方法を決めていくものである。

問 11 次のうち、洗浄・消毒・殺菌に関する記述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. 熱湯消毒・煮沸消毒は、薬剤を使用しないと消毒効果がない。
2. 食品添加物に指定されている次亜塩素酸ナトリウムは、食器の殺菌、漂白、水、床、布巾などに広く用いられている。
3. 洗浄とは、器具に付着している汚れを落とすだけでなく、微生物もすべて死滅させることである。
4. アルコール殺菌をする際は、殺菌する対象物の表面が濡れていると殺菌効果が強まる。

問 12 次のうち、食品表示法において、アレルギーを引き起こす恐れのある食材として表示が義務付けられている特定原材料の組合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。

1. 卵、サバ
2. 小麦、豚肉
3. 大豆、イカ
4. そば、エビ

栄養学

問1 次のうち、栄養素に関する記述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. 代謝とは、生体内で起こる化学反応のことで、合成（同化）と分解（異化）がある。
2. 無機質（ミネラル）は、エネルギーを供給する栄養素である。
3. 成人では、人体を構成する成分の約60%は水分である。
4. 体の構成成分となる栄養素は、たんぱく質、脂質、無機質（ミネラル）である。

問2 次のうち、成人の必須アミノ酸（不可欠アミノ酸）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. セリン
2. グルタミン酸
3. システイン
4. ヒスチジン

問3 次のうち、脂質に関する記述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. 脂肪酸は、二重結合の有無により飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分類される。
2. 脂質はエネルギー源で、1g当たり4kcalのエネルギーを供給する。
3. オレイン酸は、必須脂肪酸である。
4. 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を抑制する。

問4 次のうち、無機質に関する記述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. ヨウ素は甲状腺に多く存在し、甲状腺ホルモンの材料となる。
2. 成人の体内にあるカルシウム量は体重の1～2%で、そのうちの99%が骨と歯に存在する。
3. ナトリウムは、体内において細胞内液に多く含まれる。
4. 亜鉛の欠乏は、味覚障害の原因となる。

問5 次のうち、ビタミンの特徴と欠乏症に関する組合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。

(ビタミン)		(特徴)		(欠乏症)
1. ビタミンE	—	脂溶性	—	夜盲症
2. ビタミンA	—	脂溶性	—	骨軟化症
3. 葉酸	—	水溶性	—	ペラグラ
4. ビタミンC	—	水溶性	—	壊血病

問6 次のうち、疾病とその食事療法に関する記述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. 高血圧症の人は、食塩の摂取量の制限はない。
2. 糖尿病の人は、適正な摂取エネルギー量の食事を摂取する。
3. 骨粗しょう症の人は、カルシウムを積極的に摂取する。
4. 高尿酸血症（痛風）の人は、プリン体を多く含む食品を控える。

製菓理論

問1 次のうち、砂糖に関する記述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. 砂糖の主な原料は、サトウキビやサトウヤシである。
2. 砂糖の主な甘味成分は、ブドウ糖と果糖が結合したショ糖である。
3. 車糖は、グラニュー糖よりも焼き色が付きやすい。
4. 車糖は、表面にビスコ（転化糖）を噴霧して仕上げる。

問2 次のうち、砂糖及び甘味料に関する記述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. 蜂蜜は、ミツバチが花の蜜を集めて巣の中に貯蔵したものである。
2. 水飴は、でんぷんを酸又は酵素の働きで分解して作る。
3. 氷砂糖は、濃糖液に結晶化の核となる種糖を入れ、結晶を成長させたものである。
4. 和三盆糖は、サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて固めた黒褐色の砂糖である。

問3 次のうち、小麦粉に関する記述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. 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは、たんぱく質である。
2. 小麦粉は、たんぱく質含有量の少ない方から「薄力粉」「中力粉」「準強力粉」「強力粉」に分類され、用途に合わせて使い分けられている。
3. 小麦粉の等級は、不純物含有量が少ない順に「特等粉」「1等粉」「2等粉」「3等粉」「末粉」に分類される。
4. 製菓分野では、小麦粉の「成分」と「等級」の2種類の分類法を組み合わせて、目的とするお菓子に合わせた小麦粉を選択する。

問4 次のうち、グルテンの特性に影響する因子に関する記述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. 食塩は、グルテンのコシを強くする。
2. ビタミンC（アスコルビン酸）は、グルテンの形成を抑制する。
3. サラダ油は、グルテンと他の成分との間の滑りをよくする。
4. バターは、グルテンの形成を抑制する。

問5 次のうち、でんぷんに関する記述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. 一般的なでんぷんは、アミロース含量 20～30%程度のものが多い。
2. もち米やもちトウモロコシは、アミロース含量 100%のものが多い。
3. でんぷんは、糊化（ α 化）によりやわらかく消化もよくなる。
4. でんぷんの老化（ β 化）は、水分含有量 30～60%、温度 0～5℃の時に進みやすい。

問6 次のうち、米粉の名称とその原料の組合せ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。

	(米粉)		(原料)
1.	上新粉	—	うるち米
2.	求肥粉	—	うるち米
3.	白玉粉	—	もち米
4.	道明寺粉	—	もち米

問7 次のうち、卵白の起泡性に影響を及ぼす因子に関する記述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. 卵白を温めると、泡立ちやすくなるが、できたメレンゲの安定性は悪くなる。
2. 卵白にレモン汁やクリームタータを加えると、気泡の安定性が高まる。
3. 卵白に砂糖を加えると、泡立ちにくくなるが、できたメレンゲの安定性は高まる。
4. 卵白にサラダ油を加えると、泡立ちやすくなり、できたメレンゲの安定性が高まる。

問 8 次のうち、卵の特性とその応用例の組合せ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。

(特性)		(応用例)
1. 熱凝固性	—	カスタードプリン
2. 起泡性	—	スポンジ生地
3. 可塑性	—	マカロン
4. 乳化性	—	バターケーキ生地

問 9 次のうち、ショートニングに関する記述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. 19世紀末にアメリカでラードの代用油脂として考案された。
2. 原料に大豆油やコーン油を使用する。
3. 水分を15%程度含むが、乳成分は全く含んでいない。
4. 使用目的に合わせて可塑性を示す温度範囲を自由に調整することができる。

問 10 次のうち、バターの持つ特性に関する記述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. 可塑性
2. チャーニング性
3. ショートニング性
4. クリーミング性

問 11 次のうち、乳製品に関する記述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. 生クリームは、牛乳に含まれる乳脂肪を18%以上に濃縮したものである。
2. マーガリンは、原料乳の中に含まれている乳脂肪を濃縮・固化したものである。
3. ヨーグルトは、牛乳に乳酸菌を加えて発酵させ、全体がゲル状に固まったものである。
4. チーズは、生乳中のカゼインを乳酸菌やレンネットによって凝集・沈殿させ、発酵熟成させたものである。

問 12 次のうち、カカオバターに関する記述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. 3種類の脂肪酸でできている。
2. カカオニブに50%以上含まれている。
3. 良好な可塑性を示す温度範囲が広い。
4. チョコレートのベース（連続相）になる。

問 13 次のうち、テンパリングに関する記述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. チョコレートに光沢を与え、滑らかな舌触りと口どけの良いものにするための作業である。
2. 恒温型テンパリングには、水冷法、タブリール法（タブラージュ法）、シード法（フレーク法）がある。
3. ファットブルームは、チョコレートの温度が28℃以上になったり、テンパリングに失敗した際にできる。
4. シュガーブルームは、チョコレートが急激な温度変化にさらされた際にできる。

問 14 次のうち、果実の分類とその種類の組合せ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。

- | (分類) | | (種類) |
|--------|---|------------------|
| 1. 仁果類 | — | リンゴ ナシ ビワ |
| 2. 核果類 | — | モモ アンズ サクランボ |
| 3. 漿果類 | — | カキ ウンシュウミカン オレンジ |
| 4. 堅果類 | — | クルミ アーモンド ピスタチオ |

問 15 次のうち、種実に関する記述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. アーモンドにはビターとスイートがあり、スイートが製菓用に利用される。
2. チェスナッツ（栗）は、欧州産がマロングラッセに向いている。
3. ピスタチオナッツは、種子の中の緑色ないしは黄色の部分を食べる。
4. ヘーゼルナッツは、脂肪が多いため「コプラ」としてペースト状で使われる。

問 16 次のうち、ゼラチンに関する記述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. 牛や豚の骨や皮を原料としたコラーゲンが主成分である。
2. 40～50℃で加熱すると溶解し、80℃以上の加熱では凝固力が弱まる。
3. 耐酸性があり、酸味の強い果汁を加えても凝固力は変わらない。
4. たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えると凝固しない。

問 17 次のうち、蒸留酒名と主な原料の組合せ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。

- | (蒸留酒名) | | (主な原料) |
|-----------|---|------------|
| 1. カルヴァドス | — | リンゴ |
| 2. ブランデー | — | ブドウ |
| 3. ラム酒 | — | トウモロコシ |
| 4. 焼酎 | — | コメ、ムギ、イモなど |

問 18 次のうち、芳香性の香辛料に分類されるもの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. ターメリック
2. カルダモン
3. コリアンダー
4. バジル

問 19 次のうち、香料に関する記述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. 水溶性香料は、揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい。
2. 油性香料は、耐熱性があり（限度がある）、高温で加工する製菓に使用される。
3. 乳化性香料は、揮発性が防止されているため、濃厚で安定した香料である。
4. 粉末香料は、水に溶かしたり口に含んだりすると香気を感じなくなる。

問 20 次のうち、イスパタに関する記述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. 重曹と塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤である。
2. アンモニアガスと炭酸ガスにより生地を膨張させる。
3. 主に焼き物に使用され、黄色く仕上げる場合に適している。
4. ベーキングパウダーと比べると、生地を膨らませる力は強い。

選択問題

【和菓子】

問1 次のうち、夏（陰暦の月名で皐月 水無月 文月）にちなんだ和菓子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. 柏餅
2. 水羊羹
3. 若あゆ
4. 栗鹿の子

問2 次のうち、流し物とその材料の組合せ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。

- | (流し物) | | (材料) |
|---------|---|------|
| 1. 水羊羹 | — | 小豆餡 |
| 2. 錦玉羹 | — | 卵黄 |
| 3. 道明寺羹 | — | 道明寺粉 |
| 4. 淡雪羹 | — | 卵白 |

問3 次の餡練りに関する記述で、()にあてはまる語句の組合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。

餡練り鍋に水と砂糖を入れて(①)で加熱し、沸騰したら生餡を加え、へら数は(②)くし、手早く混ぜ合わせ全体に火を入れる。煮詰まってきたら、徐々に火を(③)、へら数を(④)くして練り上げる。

1. ① 弱火 ② 少な ③ 弱め ④ 少な
2. ① 弱火 ② 多 ③ 強め ④ 多
3. ① 強火 ② 少な ③ 弱め ④ 少な
4. ① 強火 ② 多 ③ 強め ④ 多

問4 次のうち、和菓子の用語に関する記述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. 「なく」とは、製品が吸水してべたべたになった状態のことである。
2. 「シャル」とは、砂糖が結晶化することである。
3. 「火取る」とは、餡を硬く練ることである。
4. 「もどり」とは、いったん膨張した製品の表面などがくぼむことである。

【洋菓子】

問1 次のうち、パータ・ビスキュイに関する記述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. 卵の起泡性を活用して膨らませる生地である。
2. 油脂が入るので軽い仕上がりになる。
3. 絞り出して形を作って焼くことができる。
4. 180℃前後に温めたオーブンで焼成する。

問2 次のうち、マドレーヌに関する記述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. 一般的に別立て法で作る。
2. 生地は冷蔵庫で寝かせ、絞り出せる硬さまで冷やす。
3. 180～200℃に温めたオーブンで焼成する。
4. あまり膨らませずに、真ん中だけぼっこりと出るのがよい。

問3 次のうち、クーヴェルチュールに関する記述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. ココアバターの高含有量が高い製菓用のチョコレートである。
2. ココアバター代用油脂としてレシチンの使用が可能である。
3. カカオ分40～60%くらいのものが利用されることが多い。
4. 油脂分が多いので、溶かすと流動性があり、テンパリングの作業がしやすい。

問4 次のうち、洋菓子の作業用語に関する記述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. 「ブランシール」とは、卵黄に砂糖を加えて白っぽくなるまでかき混ぜることである。
2. 「フランベ」とは、酒に火を入れてアルコール分を飛ばすことである。
3. 「コンジュレ」とは、冷凍することである。
4. 「ピケ」とは、パイばさみなどで生地の周囲をつまむことである。

【製パン】

問1 次のうち、ホイロに関する記述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. 酵素を活性化させ、生地温度を上昇させる。
2. 成形で緩んだ生地構造を引き締め、過剰なボリュームが出るのを抑える。
3. アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
4. 火通りをよくし、商品価値を上げる。

問2 次のうち、カイザーゼンメル(直捏法)に関する記述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. ボリュームを出しすぎると、味が淡白になる。
2. 成形は表面がしっかりと張るように丸める。
3. 型押しした生地は、型押しした面を表にして発酵させる。
4. 焼成時のスチームはたっぷりと入れる。

問3 次の型生地比容積の式の()にあてはまる語句の組合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。

$$\text{型生地比容積} = (\text{①}) \div (\text{②})$$

1. ① 型重量 ② 生地容積
2. ① 生地容積 ② 型重量
3. ① 型容積 ② 生地重量
4. ① 生地重量 ② 型容積

問4 次のうち、国名とその国の代表的なパンの組合せ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。

- | (国名) | | (パン) |
|---------|---|-----------|
| 1. 日本 | — | クリームパン |
| 2. フランス | — | クロワッサン |
| 3. ドイツ | — | シュトレン |
| 4. イタリア | — | ポン・デ・ケイジョ |