

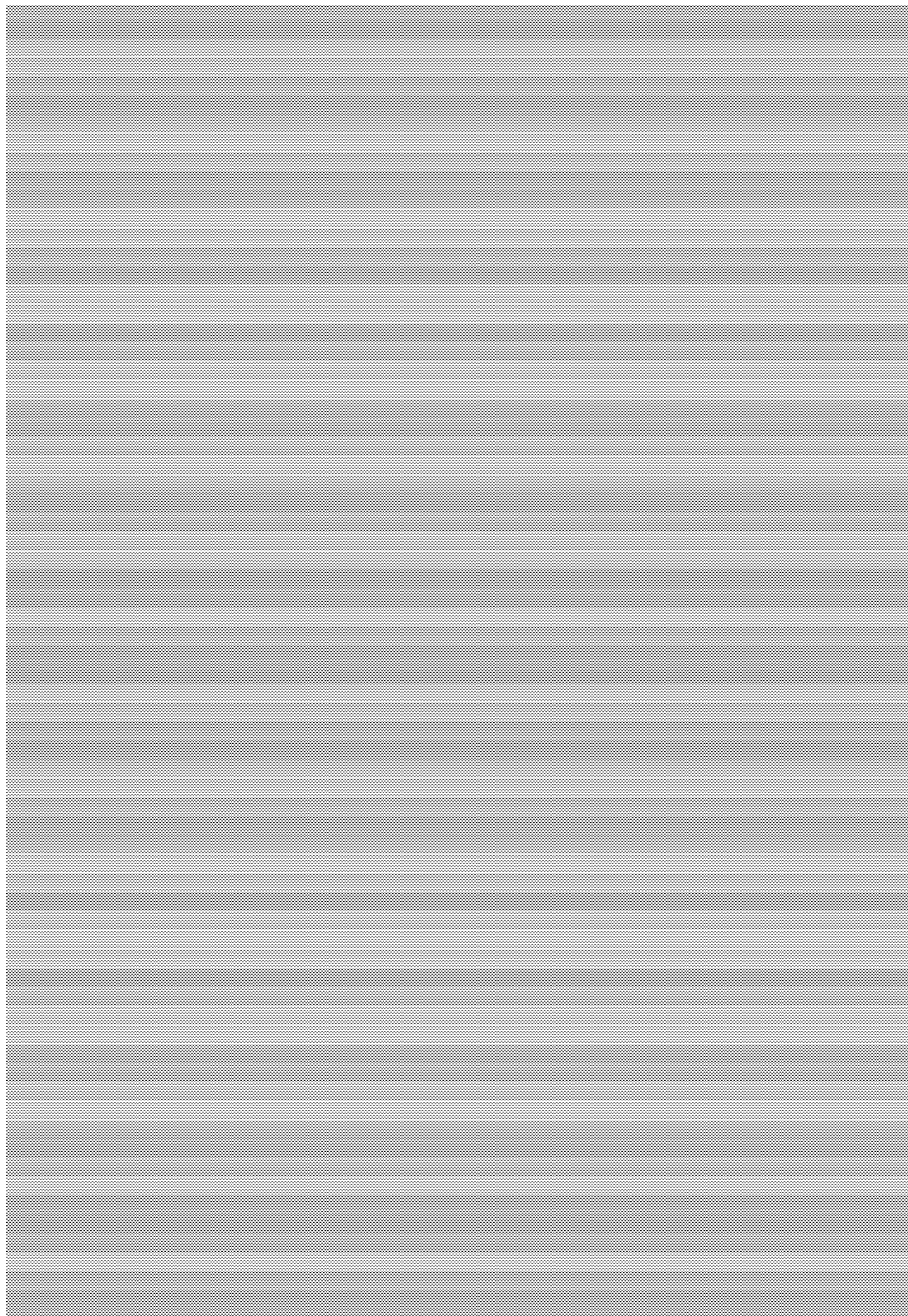
令和7年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 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、周辺の人々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○で囲んで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 次のうち、製菓衛生師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. 製菓衛生師とは、都道府県知事の免許を受け、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. 製菓衛生師試験の受験資格について、菓子製造業の営業許可を有していない施設で2年以上菓子製造業に従事したことは、受験資格としては認められない。
3. 製菓衛生師免許は、麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者には、与えられないことがある。
4. 製菓衛生師免許の取消処分を受けた製菓衛生師は、7日以内に、免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。

問2 食品衛生法の目的について、()に入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。

この法律は、食品の(A)の確保のために(B)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、もつて国民の(C)の保護を図ることを目的とする。

- | | (A) | (B) | (C) |
|----|-----|------|-----|
| 1. | 衛生 | 公衆衛生 | 健康 |
| 2. | 衛生 | 環境衛生 | 安全 |
| 3. | 安全性 | 環境衛生 | 安全 |
| 4. | 安全性 | 公衆衛生 | 健康 |

問3 次のうち、食品衛生法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. 食品衛生法における食品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も含まれる。
2. 厚生労働大臣は、食品添加物公定書を作成し、該当する添加物の基準や規格を収載する。
3. 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、販売用の食品添加物について、食品衛生基準審議会の意見を聴いて基準や規格を定めることができる。
4. 食品営業者は、任意に、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。

問4 次の法律とそれに関する用語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。

(法律)		(用語)		(用語)
1. 食品衛生法	—	営業届出	—	乳類販売業
2. 食品安全基本法	—	食品健康影響評価	—	食品安全委員会
3. 食品表示法	—	特定原材料	—	落花生
4. 健康増進法	—	特定保健用食品	—	厚生労働大臣の許可

問5 次のうち、食品表示法に基づく表示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. 賞味期限は、品質が急速に劣化しやすい食品に対して表示される。
2. 添加物の表示について、甘味料、着色料、保存料として用いられる添加物は、物質名に代えて用途名を表示することができる。
3. アレルゲン表示について、えびを含む食品については、特定原材料を含む旨を表示することが義務付けられている。
4. 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示については、基本的に食品製造者について記載するものであり、表示内容に責任を有するかは考慮する必要はない。

公衆衛生学

問1 次のうち、保健所が行う業務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. 人口動態統計に係る統計
2. 保健指導
3. 感染症の予防に関する事項
4. 精神保健に関する事項

問2 次のうち、疾病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. 患者調査から外来、入院の受療率が算出される。
2. 国民生活基礎調査は世帯、世帯員を対象としている。
3. 有病率はある時点で、その集団における疾病にかかっている者の割合である。
4. 食中毒統計調査は食品安全基本法により実施される。

問3 次のうち、菓子製造業における施設基準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. 壁は水がしみこまない材質を用いること。
2. 天井は清掃がしやすく、じん埃などが落下しない構造であること。
3. 従業員用のトイレにはトイレ専用の手洗い設備が必要である。
4. 手洗い設備はハンドル式の蛇口栓が必要である。

問4 次のうち、公害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. 騒音は典型七公害の一つである。
2. 公害による健康被害に対する補償は国が責任を負う。
3. 水俣病の原因物質はカドミウムである。
4. 大気汚染物質の亜硫酸ガス（二酸化硫黄）は主に自動車排ガス中に含まれる。

問5 次のうち、経口感染症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. 腸管出血性大腸菌感染症
2. 細菌性赤痢
3. 痘瘡（とうそう）
4. 腸チフス

問6 次のうち、令和4年度の国民死因の第1位から第3位までの順位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. | 悪性新生物 | — | 心疾患 | — | 老衰 |
| 2. | 悪性新生物 | — | 脳血管疾患 | — | 老衰 |
| 3. | 悪性新生物 | — | 心疾患 | — | 脳血管疾患 |
| 4. | 悪性新生物 | — | 脳血管疾患 | — | 心疾患 |

問7 次のうち、予防対策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。

- | | | | |
|----|--------|---|------|
| 1. | 禁煙 | — | 二次予防 |
| 2. | 作業療法 | — | 三次予防 |
| 3. | 子宮がん検診 | — | 二次予防 |
| 4. | 運動指導 | — | 一次予防 |

問8 次のうち、労働基準法による規定事項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. 労働時間
2. 賃金
3. 健康診断
4. 休日

問 9 次のうち、菓子製造施設における労働安全衛生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. 菓子製造施設においても、事業者はその規模に関わらず、労働者の安全と健康を守る義務がある。
2. 菓子製造施設においては、従業員数に関わらず、産業医の雇用が義務付けられている。
3. 改正食品衛生法により、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うことが義務付けられた。
4. 菓子製造作業においては、同一姿勢での作業により腰痛が生じる恐れがある。

食品学

問1 次のうち、食料自給率の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. 食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標である。
2. 総合食料自給率には、カロリーベースと生産量ベースの2種類がある。
3. 米の品目別自給率は、ほぼ100%である。
4. わが国のカロリーベース総合食料自給率は、諸外国に比べて低い。

問2 次の栄養素とその含有量が多い食品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。

- | | (栄養素) | | (含有量の多い食品) |
|----|--------------------|---|------------|
| 1. | 鉄 | — | レバー、小松菜 |
| 2. | カルシウム | — | 牛乳、小魚 |
| 3. | ビタミンB ₁ | — | 豚肉、玄米 |
| 4. | ビタミンC | — | かんきつ類、鶏卵 |

問3 次のうち、水分活性を低下させ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. 食品を乾燥させる
2. pHを上げる
3. 糖濃度を上げる
4. 塩分濃度を上げる

問4 次のうち、いも類に該当す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. じねんじょ
2. ヤーコン
3. かぼちゃ
4. やつがしら

問5 次のうち、機能性表示食品制度の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. 事業者の責任において、科学的根拠に基づき特定の保健の目的が期待できる旨を表示することができる。
2. 販売前に消費者庁長官に届け出れば、機能性を表示することができる。
3. 国が安全性と機能性の審査を行っている。
4. 生鮮食品を含め、すべての食品（一部除く。）が対象となっている。

問6 次のうち、苦味成分に該当するもの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. ナリンギン
2. ステビオシド
3. テアニン
4. タンニン

食品衛生学

問1 次のうち、消毒・殺菌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. γ線（ガンマ線）を用いて殺菌する方法を、紫外線殺菌と呼ぶ。
2. 滅菌は、目標とする物体中に含まれるあらゆる微生物を殺滅し、毒素も不活性化して完全に無菌状態にすることをいう。
3. アルコールの殺菌力は濃度によって異なり、70%濃度のエチルアルコール水溶液が強い殺菌効果を持つといわれている。
4. 熱湯消毒とは、80℃以上の熱湯で5分間以上加熱して消毒する方法である。

問2 次のうち、細菌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. 細菌が増殖するには、栄養素、水分、温度の3つの条件が必要である。
2. 細菌は十分な加熱や-18℃以下の冷凍処理により死滅させることができる。
3. 細菌には、酸素を好む種類もいるが、逆に酸素があると生育できない種類もいる。
4. 細菌は、自然界のあらゆる場所に生息している。

問3 次のうち、ふぐ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. ふぐ毒は、テトロドトキシンと呼ばれている。
2. ふぐ毒は、加熱することで容易に分解する。
3. 多くの種類で卵巣や肝臓の毒量が多い。
4. 体重20gのマウス1匹を30分で死亡させる毒量を1MU（マウスユニット）と呼ぶ。

問4 次のうち、ノロウイルスの特徴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. 調理従事者からの手指を介した二次汚染によって食中毒が起こることが多い。
2. 感染時の主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などである。
3. 潜伏期間は、24～48時間で、75℃で1分間加熱すると完全に死滅する。
4. ノロウイルスには、通常の消毒用アルコールは効きにくい。

問5 次のうち、食品添加物の用途名、添加物名に関する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. | 保存料 | — | ナイシン |
| 2. | 酸味料 | — | 氷酢酸 |
| 3. | 漂白剤 | — | 亜硫酸ナトリウム |
| 4. | 乳化剤 | — | アセスルファムカリウム |

問6 次のうち、植物性自然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. じゃがいもの有毒成分は、発芽部分や皮の緑色部分に多く含まれる。
2. 有毒キノコの毒素は加熱や冷凍をしても分解できない。
3. 植物性自然毒には、死に至るほど強い毒性のものはない。
4. 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、青酸化合物を含んでいる豆がある。

問7 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. 着色料は、それ自身は無色であるが、食品の成分と反応して色調を安定させる。
2. 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。
3. pH調整剤は、その食品に適切な pH 領域に調整する目的で使用される。
4. 防ばい剤は、カビの増殖を抑えるものである。

問8 次のうち、食品の変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. 食品が変質する要因として、微生物や食品が有している酵素、酸素や光などの作用があげられる。
2. 食品の成分が微生物や酵素等によって分解された結果、人に有用なものが生成された場合を発酵と呼び、人に有用でないものが生成された場合を腐敗と呼ぶ。
3. 油脂中の不飽和脂肪酸が酸素によって酸化され、風味が悪くなることを酸敗と呼ぶ。
4. 食品を凍結させると、食品の変質は起こらない。

問 9 次のうち、食中毒菌とその特徴に関する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。

1. 腸炎ビブリオ — 真水に弱い
2. カンピロバクター — 熱に強い芽胞を形成する
3. リステリア — 低温でも増殖できる
4. 黄色ブドウ球菌 — 人の皮膚や口、鼻の粘膜等に付着している

問 10 次のうち、食品表示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. 賞味期限とは、おいしく食べることのできる期限であり、この期限を過ぎると直ちに食べられないというわけではない。
2. アレルギー表示には、特定原材料 8 品目と、特定原材料に準ずるもの 20 品目が定められている。
3. 食品表示は大きく分けて、品質事項、衛生事項、保健事項からなる。
4. 食品表示は、日本語以外にも英語等の外国語で記載しても良い。

問 11 次のうち、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. ネズミや昆虫などが入らないように、窓や出入口は開放しない。
2. 食品を取り扱う際は、指輪、腕時計、アクセサリは身に付けない。
3. 原材料の購入時には、表示や鮮度、包装状態を確認する。
4. 井戸水等、水道水以外は営業用の水として使用することができない。

問 12 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 に沿った衛生管理は、原則としてすべての食品等事業者に義務付けられている。
2. HACCP は、製造工程の要点の管理（加熱温度など）を重視した衛生管理方法である。
3. HACCP による衛生管理を効果的に機能させるためには、一般的衛生管理の確実な実行が重要である。
4. HACCP に沿った衛生管理を行うには、HACCP に対応した設備や器材に更新する必要がある。

栄養学

問1 次のうち、消化液とそのはたらき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。

- | | (消化液) | | (はたらき) |
|----|-------|---|-----------------|
| 1. | 唾液 | — | たんぱく質の消化 |
| 2. | 胃液 | — | アルカリ成分による内容物の中和 |
| 3. | 胆汁 | — | 脂質の乳化 |
| 4. | 膵液 | — | 塩酸による内容物の変性 |

問2 次のうち、たんぱく質とアミノ酸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. アミノ酸は、炭素、水素、酸素の他に、必ず窒素を含む。
2. たんぱく質は、10種類のアミノ酸で構成されている。
3. リシンは、必須アミノ酸(不可欠アミノ酸)である。
4. 体に必要な量を体内で合成できるアミノ酸を、非必須アミノ酸(可欠アミノ酸)という。

問3 次のうち、ビタミ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. ビタミンEは、生体膜の酸化を防ぐ抗酸化作用がある。
2. 葉酸が不足すると、造血機能が低下し貧血となる。
3. ビタミンCは、鉄の吸収を高め、鉄欠乏の予防効果を示す。
4. ビタミンAを過剰に摂取すると、夜盲症が起こる。

問4 次のうち、水分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. 成人の体水分量は、体重の約60%である。
2. 女性のほうが、男性より体水分量が多い。
3. 体水分量は、加齢に伴い増加していく。
4. 汗は、不感蒸泄である。

問5 次のうち、ホルモンとその機能性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. インスリンは、血糖値を下げる。
2. アドレナリンは、血圧を下げる。
3. ノルアドレナリンは、血圧を下げる。
4. グルカゴンは、血糖値を下げる。

問6 次のうち、ライフステージの栄養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. 妊娠初期には、神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、十分な葉酸の摂取を心がける。
2. 離乳食は、生後 12 カ月頃から与え始める。
3. 幼児期の間食は、栄養補給、水分補給、精神的緊張の緩和の理由から必要である。
4. 学童期から思春期にかけて、食嗜好の基礎が形成される。

製菓理論

問1 次のうち、上白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. ショ糖を非常に細かい粒子に結晶化させたものである。
2. 表面にビスコ（転化糖）を噴霧して仕上げる砂糖である。
3. しっとりしていて、甘味にコクがある。
4. グラニュー糖よりも焼き色がつきにくい。

問2 次のうち、シロップの煮詰め温度、冷却時の状態、お菓子の例の組合せの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。

	(煮詰め温度)		(冷却時の状態)		(お菓子の例)
1.	110℃	—	糸状に粘る	—	マシュマロ
2.	115～118℃	—	普通の球状	—	イタリアンメレンゲ
3.	120～130℃	—	もろく割れやすい	—	あめ細工
4.	160～180℃	—	とけて褐色に色づく	—	カラメル

問3 次のうち、トレハロー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. 甘味度はショ糖の45%程度である。
2. でんぷんの老化を強く促進する。
3. 冷凍耐性を高める。
4. 果実の褐変を防止する。

問4 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. 小麦の胚乳の部分を取り出して製粉したものである。
2. 強力粉の粒度は薄力粉に比べて粗い。
3. たんぱく質の含有量によって等級が分類される。
4. 灰分（ミネラルなど）が増えると色沢が悪くなる。

問5 次のうち、小麦粉のグルテンに影響する副材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. 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。
2. 食塩は、グルテンのコシを強くする。
3. 食酢は、グルテンをやわらかくする。
4. ショートニングは、グルテンの網目構造の形成を抑制する。

問6 次のうち、原材料と米粉製品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。

- | | (原材料) | | (種類) |
|----|----------|---|------|
| 1. | 生のうるち米 | — | 羽二重粉 |
| 2. | 生のもち米 | — | 求肥粉 |
| 3. | 糊化したうるち米 | — | 早並粉 |
| 4. | 糊化したもち米 | — | 寒梅粉 |

問7 次のうち、製菓に用いられるでんぷん類の中で最も強い粘度を示すでんぷん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. 小麦でんぷん
2. とうもろこしでんぷん
3. じゃがいもでんぷん
4. タピオカでんぷん

問8 次のうち、鶏卵の熱凝固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. 卵白は、55℃を超えるとわずかに固まり始める。
2. 卵白は、80℃を超えると完全に凝固する。
3. 卵黄は、65℃くらいから軟らかいのり状に固まり始める。
4. 卵黄は、90℃ぐらいいからしっかりと固まる。

問9 次のうち、卵白の起泡性や気泡の安定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. サラダ油やバターは、卵白の泡立ちを阻害する。
2. クリームタータは、気泡の安定性を高める。
3. 濃厚卵白の水様化は、泡立ちを阻害する。
4. 卵白を温めると、泡立ちやすくなる。

問10 次のうち、クリーム（生クリーム）および乳または乳製品を主原料とする食品に属するクリーム類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、牛乳に含まれている乳脂肪を濃縮したものである。
2. 生クリームは、乳脂肪分 18.0%以上のものと定められている。
3. 植物性クリームは、植物性油脂だけでできている。
4. コンパウンドクリームは、植物性油脂に牛乳・砂糖・卵黄を混ぜたものである。

問11 次のうち、フレッシュタイプのチーズ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. カッテージチーズ
2. カマンベール
3. マスカルポネ
4. モッツアレラ

問12 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. ラードの代用油脂として考案された。
2. 原料が大豆油やコーン油などの液状油である。
3. 硬化（水素添加）の工程を行う。
4. 15%程度の水分を含んでいる。

問 13 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. チョコレートの構造では、ベースとなる連続相である。
2. 脂肪酸は、パルミチン酸、オレイン酸、ステアリン酸の 3 種類でできている。
3. ポリフェノール、テオブロミン、カフェイン、食物繊維が含まれている。
4. 可塑性をもつ温度範囲は狭い。

問 14 次のうち、チョコレートのテンパリングの調整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. ポーリッシュ法
2. 水冷法
3. シード法
4. タブリール法

問 15 次のうち、ジャム類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. J A S（日本農林規格）法により規格が定められている。
2. 果実以外にも、野菜や花弁などの使用が認められている。
3. 一般に果実類に糖類を加え、ペクチン、酸味料、香料などを添加したものである。
4. 最近では、凍結処理をした非加熱ジャムも製造されている。

問 16 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. アーモンドは、スイート種が製菓用に利用される。
2. ヘーゼルナッツは、脂肪が少なく、ココナッツと併用されることが多い。
3. チェスナッツは、粒の大きいヨーロッパ産のものがマロングラッセに適する。
4. ペルシャグルミ（欧州グルミ）は、果肉が大きく装飾用に向いている。

問 17 次のうち、カラギーナ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. 紅藻類（スギノリ、ツノマタ）を原料とする。
2. 冷凍耐性があるので、ゼリーの冷凍保存ができる。
3. たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えるとゲル化できない。
4. 高温での溶解が可能である。

問 18 次のうち、酒とその分類、原料・ベース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。

	(酒)	(分類)	(原料・ベース)
1.	ブランデー	— 蒸留酒	— 大麦
2.	ワイン	— 醸造酒	— ブドウ
3.	日本酒	— 醸造酒	— 米
4.	リキュール	— 混成酒	— 蒸留酒

問 19 次のうち、ベーキングパウダ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. ガス発生剤に、数種類の酸性剤、緩和剤を加えたものである。
2. ガス発生剤は、炭酸水素ナトリウムである。
3. 酸性剤は、低温から高温帯まで平均してガスが発生するように配合されている。
4. 緩和剤は、小麦粉中のフラボノイド系色素が黄色化するのを防止する。

問 20 次のうち、芳香性の香辛料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. バジル
2. ターメリック
3. シナモン
4. カルダモン

製菓実技

選択問題

【和菓子】

問1 次のうち、春（陰暦の月名で如月 弥生 卯月）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. 葛桜
2. ひなあられ
3. うぐいす餅
4. ひちぎり

問2 次のうち、生餡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. 浸漬後の豆は、浸漬前に比べて重量が約2倍、容量が約2.5倍になる。
2. びっくり水は、水が沸騰し始めたら、湯温が10℃以下になるように水を加える。
3. 渋切りの回数やタイミングは、作り手の手法や豆の状態などによって異なる。
4. 水さらしが終わった呉は、水分が63%程度になるまで絞る。

問3 次のうち、和菓子とその分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。

- | | (和菓子) | | (分類) |
|----|-------|---|------|
| 1. | ういろう | — | 蒸し物 |
| 2. | きんつば | — | 焼き物 |
| 3. | どら焼き | — | 岡物 |
| 4. | 錦玉 | — | 流し物 |

問4 次のうち、抹茶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. 遮光栽培された茶葉を蒸し、もまずに乾燥させた^{てんぢや}碾茶を、茶臼でひいたものである。
2. 甘味がより強く、渋味・苦味のより少ないものがよいとされる。
3. 茶葉の加熱による変色や退色は、タンニンの変色が原因である。
4. 保管する際、容器のふたをしっかりと閉めて冷蔵庫あるいは冷凍庫で保存する。

【洋菓子】

問1 次のうち、パート・ジェノワーズ・オ・レ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. ロールケーキやいろいろな形状のケーキを作りスポンジ生地として利用される。
2. シート状のジェノワーズ生地で、天板で薄く焼き上げる。
3. 材料には全卵、グラニュー糖、強力粉、バター、牛乳を使う。
4. ソフトな生地に仕上げる場合には、水分を多めに配合する。

問2 次のうち、パウンドケーキの製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. 一般的に材料としてバター、グラニュー糖、全卵、薄力粉を同一分量使用する。
2. バターはホイップし、十分にクリーミング性を引き出しておく必要がある。
3. 製法には、シュガーバター法、フラワーバター法、シード法がある。
4. 一般的にパウンド型では 170～180℃のオーブンで 50 分程度焼成する。

問3 次のうち、パート・シュールの製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. 一般的に材料として水、バター、薄力粉、全卵、塩を使用する。
2. バターが溶解した熱水中に、薄力粉を少しずつ加える。
3. 全卵液は生地の硬さを見ながら量を調節する。
4. 一般的に 180～200℃に温めたオーブンで約 30 分間焼成する。

問4 次のうち、洋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. サブラージュ | — | サブレする、油脂で小麦粉を包む作業 |
| 2. ドレ | — | つやのある焼き色を付けるために生地に卵などを塗る |
| 3. ブランシール | — | 卵黄に砂糖を加えて白っぽくなるまでかき混ぜる |
| 4. マセレ | — | クリームなどで覆う |

【製パン】

問1 次のうち、中種法の特徴に関する記述として誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 老化が早く、クラストが硬い。
2. ボリュームが出る。
3. 機械耐性に優れる。
4. 時間がかかる。

問2 次のうち、クロワッサンの製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. 生地のみキシングは、控えめに行う。
2. ロールイン油脂は、生地よりも硬くする。
3. 折り込み作業は、生地がしっかり冷えた状態で行う。
4. 成形は、生地が冷たい状態で行う。

問3 次のうち、パン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. モルト | — | 発芽させた大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮した麦芽糖のこと |
| 2. クラム | — | パンの中身のやわらかい部分のこと |
| 3. ルヴァン | — | フランス語で酵母や発酵種のこと |
| 4. ケトリング | — | フランスパンなどの焼成する前に入れる切込みのこと |

問4 次のうち、各国の代表的なパ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。

- | (国名) | | (パン) |
|---------|---|--------|
| 1. 日本 | — | メロンパン |
| 2. イタリア | — | マリトッツォ |
| 3. アメリカ | — | ブリオッシュ |
| 4. メキシコ | — | トルティーヤ |