

平成 30 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 次の記述は、ある法律の目的である。その法律名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. 食品安全基本法
2. 食品衛生法
3. 食品表示法
4. 健康増進法

問2 次の製菓衛生師法の目的に関する記述で、() 内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、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の (A) を向上させ、もって (B) の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | A | | B |
|----|----|---|------|
| 1. | 技術 | — | 食品衛生 |
| 2. | 資質 | — | 食品衛生 |
| 3. | 技術 | — | 公衆衛生 |
| 4. | 資質 | — | 公衆衛生 |

問3 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、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. 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
2. 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
3. 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者である場合、その免許を取り消すことができる。
4. 製菓衛生師は、住所に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。

問4 次のうち、健康増進法に定められている事項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. 受動喫煙の防止
2. 有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止
3. 食育思想の普及、啓発
4. 食品添加物等の販売等の制限

問5 次の食品表示法に関する記述のうち、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. 食品衛生法、健康増進法、JAS法（農林物資の規格化等に関する法律）に個別に規定されていた食品表示基準を統合するために制定された。
2. 国民の健康の保護・増進、食品の生産と流通の円滑化、製造者の経営に即した食品生産の振興に寄与することを目的としている。
3. 消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本としている。
4. 食品表示基準は、消費者が食品を安全に摂取するため、また、自主的かつ合理的に選択するために必要な表示事項を定めたものである。

公衆衛生学

問1 次の指標のうち、高齢化の程度をもっともよく知ることができる指標はどれか。一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 老年人口指数
2. 従属人口指数
3. 労働力人口比率
4. 50歳以上死亡割合

問2 次の平成29年の人口動態調査結果のうち、前年(平成28年)より増加したものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生数
2. 死亡数
3. 死産(死児の出産)数
4. 婚姻件数

問3 次のうち、温室効果ガス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. 二酸化炭素
2. メタン
3. ビスフェノールA
4. フロン

問4 次のうち、紫外線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. 殺菌作用がある。
2. 地上に熱を与える光線である。
3. 体内のプロビタミンDをビタミンDに変える働きがある。
4. 浴びすぎると角膜の障害を起こす。

問5 次の感染症予防に関する事項のうち、感受性のある人への対策に該当するものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 予防接種
2. 医師の届出
3. 消毒
4. 検疫

問6 次のうち、健康日本21（第2次）の基本的方針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. 健康格差の縮小
2. 生活習慣病の重症化予防の徹底
3. 歯・口腔の健康に関する生活習慣の改善
4. 平均寿命の延伸

問7 次の労働災害に関する記述のうち、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. 労働基準法により、事業主の災害補償責任を義務付けている。
2. 労働者の通勤途上の負傷・疾病・障害・死亡は労働災害に含まれない。
3. 労働災害の死亡者数は製造業と建設業で全体の約50%を占めている。
4. 労働災害により休業した場合には、第4日目から労災保険による休業補償給付が支給される。

問8 次のうち、「母子保健法」で規定されている事項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. 妊娠の届出
2. 1.5歳児健康診査
3. 未熟児養育医療
4. 就学時健康診断

問9 次のうち、国民医療費に含まれない費用を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 診療費
2. 入院時食事療養費
3. 正常分娩費
4. 訪問看護療養費

食品学

問1 次の植物性食品に関する記述のうち、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. 玄米、はくさい、わかめ、オレンジ、しいたけは、植物性食品である。
2. 植物性食品に含まれているたんぱく質は、一般的に動物性食品よりもアミノ酸組成がよく、栄養価が優れている。
3. 多くの植物性食品は、食物繊維を豊富に含み整腸作用に役立つ。
4. 植物性食品の野菜類、果実類は、ビタミン、無機質の給源となる。

問2 次のうち、食品とそれに含まれる色素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. ほうれんそう | — | アスタキサンチン |
| 2. にんじん | — | β -カロテン |
| 3. 畜肉 | — | ミオグロビン |
| 4. 卵黄 | — | ルテイン |

問3 次の発酵食品に関する記述のうち、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. たまりしょうゆの主原料は、大豆である。
2. 醸造酢は、酢酸菌を用いて、酒、アルコール類、酒粕などを発酵させて作った調味料である。
3. 本みりんは、アルコールをほとんど含んでいない。
4. みそを米みそ、麦みそ、豆みそに分類した場合、国内では米みその生産量が一番多い。

問4 次のうち、小麦粉を原料としてい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. 焼きふ
2. うどん
3. パン
4. はるさめ

問5 次のうち、食品の味とその味の元となっている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。

- | | | | |
|----|---------|---|---------|
| 1. | かつお節の旨味 | — | イノシン酸 |
| 2. | 水あめの甘味 | — | ショ糖 |
| 3. | こんぶの旨味 | — | グルタミン酸 |
| 4. | みその塩味 | — | 塩化ナトリウム |

問6 次のくん煙法に関する記述のうち、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. 食品を、燃やした木材の煙にさらすことにより、その熱で食品は脱水され保存性が向上する。
2. ソーセージやハム製造では、くん煙処理が行われている。
3. 煙を発生させる木材として、かたくて香りのよい、杉、松が一般的に使用される。
4. くん煙成分には、防腐作用や抗酸化作用を示す成分が含まれている。

食品衛生学

問1 次の食品衛生に関する記述のうち、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. 食品衛生法の目的は、飲食物を安全なものにし、人の健康を保護することである。
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. 細菌が増える条件には、温度、栄養、水分等がある。
4. リスク管理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、農林水産省に設置されている。

問2 次のうち、微生物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. 細菌 | — | 黄色ブドウ球菌 | — | 0.8~10 ミクロン |
| 2. ウイルス | — | E型肝炎ウイルス | — | 細菌より大きい |
| 3. 原生動物 | — | アメーバ赤痢 | — | 単細胞生物 |
| 4. カビ | — | アフラトキシン | — | 発がん物質 |

問3 次のうち、自然毒食中毒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. 毒キノコ | — | ムスカリン |
| 2. 青梅 | — | アミグダリン |
| 3. トリカブト | — | ソラニン |
| 4. フグ中毒 | — | テトロドトキシン |

問4 次のうち、カンピロバクター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. 100~500 個程度の少ない菌数によって発症することはない。
2. ニワトリやブタ、牛が保菌していることが多い。
3. カンピロバクターの食中毒症状は、下痢、腹痛、発熱などで、潜伏期間が2~7日と長いのが特徴である。
4. 原因としては、鶏の刺身やタタキなど生での摂食や、加熱不十分な食肉の摂食が挙げられる。

問5 次のうち、ノロウイル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. 感染による主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などである。
2. 潜伏期間は、通常 24～48 時間である。
3. 感染力は弱く、ヒトからヒトへ感染することはない。
4. 加熱殺菌を行う場合には、基本的に 85～90℃、90 秒以上の加熱が必要である。

問6 次のうち、アニサキ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. 魚介類の内臓から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. 人体内で胃壁や腸壁に侵入し、腹痛をおこす。
3. 加熱または十分に冷凍すれば死滅する。
4. 食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けることでも予防できる。

問7 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. 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。
3. 黄色ブドウ球菌は健康なヒトや動物の鼻腔、咽喉、皮膚などに広く存在する。
4. 潜伏期間は、1～5時間とされている。

問8 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. 保存料は、食品が劣化するまでの時間をのばす目的で使用される。
2. 酸化防止剤は、主に油脂が酸化するのを防ぐ目的で使用される。
3. 発色剤は、食品の着色目的で使用される。
4. 膨張剤は、パンなどの生地を膨張させ、食感を高めるために使用される。

問9 次のうち、食品添加物の用途名及び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。

1. 甘味料 — バニリン
2. 保存料 — ソルビン酸
3. 酸味料 — クエン酸
4. 乳化剤 — ショ糖脂肪酸エステル

問 10 次のうち、食品表示法において、食物アレルギー症状の発症数、重篤度から勘案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. 乳、豚肉、牛肉
2. 卵、いか、さば
3. 小麦、えび、かに
4. そば、くるみ、ごま

問 11 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. 手洗いは随時、適切な方法で行う。
2. 健康診断や検便は定期的に受ける必要はない。
3. 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。
4. 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。

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 は、最終製品の検査（細菌検査など）を重視した衛生管理方法である。
2. 「危害分析」では、原材料や製造工程ごとに、発生するおそれのある全ての危害とその原因、防止法をチェックする。
3. 「CCP の設定」では、危害を防止するための工程上重要な管理のポイント（重要管理点）を決める。
4. HACCP による衛生管理は、より良い製品を作るため、常に見直していく必要がある。

栄養学

問1 次のうち、五大栄養素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. 炭水化物、脂質、たんぱく質、食物繊維、水分
2. 炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、食物繊維
3. 炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン
4. 炭水化物、脂質、たんぱく質、食物繊維、ビタミン

問2 次のうち、脂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. 脂質は、1 g 当たり 9 kcal のエネルギーを供給する。
2. 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を妨げる。
3. リノール酸は、体内で合成できない必須脂肪酸である。
4. ドコサヘキサエン酸 (DHA) は、魚油 (特に青魚) に含まれる。

問3 次のうち、消化と吸収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. たんぱく質は、最終的にグルコースに分解される。
2. 交感神経が優位な場合は、消化管の運動が亢進する。
3. 唾液アミラーゼは、脂質を分解する。
4. 水溶性栄養成分は、門脈を経て肝臓に取りこまれる。

問4 次のうち、ビタミン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. ビタミンK | — | 水溶性ビタミン | — | 新生児の出血性疾患 |
| 2. ビタミンC | — | 水溶性ビタミン | — | 壊血病 |
| 3. ビタミンD | — | 脂溶性ビタミン | — | 骨軟化症 |
| 4. ビタミンA | — | 脂溶性ビタミン | — | 夜盲症 |

問5 次のうち、糖尿病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. 食物繊維は、食後の血糖値の上昇を抑制する。
2. 日本の糖尿病患者の大部分が1型糖尿病である。
3. 糖尿病三大合併症は、腎症・網膜症・神経症である。
4. 血糖値とは、グルコースの血中濃度をいう。

問6 次のうち、食事バランスガイド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. 厚生労働省と文部科学省が共同で作成した。
2. 望ましい料理の組合せと食べる量の目安を、ピラミッドのイラストを用いて示した。
3. 健康日本21（第2次）を実践するために作成された。
4. 食べる目安量は、SV（サービング）という単位を用いる。

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. 上白糖はサトウキビやサトウダイコンを原料としている。
2. 上白糖は結晶にでんぷんを噴霧しているのでしっとりしている。
3. 上白糖は日本国内の砂糖消費量の多くを占める一般的な砂糖である。
4. 上白糖は微量の果糖やぶどう糖を含みアミノカルボニル反応（メイラード反応）を起こしやすい。

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. 三温糖は何度も繰り返し煮詰められているためカラメル化が生じ、薄茶色に色づいている。
2. 黒砂糖はサトウキビの搾汁を直接結晶化させた含蜜糖の一種である。
3. メープルシロップは白樺の樹液を集めて煮詰めたものである。
4. 蜂蜜はミツバチが花の蜜を集め、巣の中に貯蔵したものである。

問3 次のうち、米粉の名称とその原料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。

- | (米粉) | | (原料) |
|---------|---|------|
| 1. 寒梅粉 | — | もち米 |
| 2. 道明寺粉 | — | もち米 |
| 3. 上新粉 | — | うるち米 |
| 4. 白玉粉 | — | うるち米 |

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. 小麦粉の主成分はでんぷんである。
2. 小麦粉はたんぱく質の含有量の違いにより用途が変わってくる。
3. 小麦粉にはグルテンが存在している。
4. 全粒粉は表皮部分も一緒に破碎したものである。

問5 次のうち、グルテンの形成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）の添加はグルテンの形成を抑制する。
2. サラダ油の添加はグルテンの形成を抑制する。
3. 砂糖の添加はグルテンの形成を抑制する。
4. バターの添加はグルテンの形成を抑制する。

問6 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. 一般的なでんぷんのアミロース含量は70～80%である。
2. じゃがいもでんぷんは製菓に用いられるでんぷん類の中で最も高い粘度を示す。
3. 糊化したでんぷんを急激に加熱すると膨化する。
4. 一般的なトウモロコシでんぷんで作ったゲルは不透明である。

問7 次のうち、卵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. 殻付き卵の重量比率は、おおむね卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6である。
2. 卵の鮮度が低下すると卵黄は水様性に移行する。
3. 卵黄に含まれるレシチンには強い乳化性がある。
4. 卵白は温度が高いほうが起泡性はよいが、安定性は悪くなる。

問8 次のうち、乾燥卵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. 液卵から水分を除去して粉末状やフレーク状にしたものである。
2. 噴霧乾燥が最も一般的に用いられている。
3. たんぱく質の変性を防ぐため、砂糖や塩などを添加する。
4. 乾燥全卵の水和液はほとんど起泡性を持たない。

問9 次のうち、牛乳・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. 全粉乳は牛乳から脂肪分を除いて噴霧乾燥し粉末状にしたものである。
2. 練乳は牛乳を濃縮したものである。
3. クリームは乳脂肪分を18%以上にしたものである。
4. ヨーグルトは牛乳を乳酸菌または酵母で発酵させたものである。

問 10 次のうち、チーズ名とそのタイプ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。

(チーズ名)		(タイプ)
1. モッツアレラ	—	フレッシュ
2. グリュイエール	—	ハード
3. ラクレット	—	青カビ
4. カマンベール	—	白カビ

問 11 次のうち、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. バターの乳化構造は水中油滴型である。
2. バターを泡立て器で攪拌すると、中に大量の空気を含んで細かい気泡を作ることができる。
3. バターが良好な可塑性を示す温度範囲は 13～18℃程度である。
4. バターを練りこんだ生地は焼き上がりがもろく、サクサクした状態に仕上がる。

問 12 次のうち、カカオマ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. カカオ豆の外皮を除き、磨砕したものである。
2. 砂糖など他の成分を全く含まない。
3. カカオ（ココア）バターを含んでいない。
4. 黒に近い茶色をしている。

問 13 次のうち、チョコレート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. カカオ（ココア）バターの連続相に、砂糖、カカオ固形分、粉乳などの微粒子が分散した構造である。
2. 含まれるカカオ（ココア）バターの可塑性範囲が狭いことから、一般的に口どけが良い。
3. テンパリングはカカオ（ココア）バターの結晶を安定したIV型になるように温度を調節して再結晶させることである。
4. ファットブルームとは、カカオ（ココア）バターが表面に浮き上がって固まり、白くなる現象である。

問 14 次のうち、果実とその種類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. | りんご | — | 紅玉 | ふじ | 国光 |
| 2. | 桃 | — | 白鳳 | 大久保 | あかつき |
| 3. | いちじく | — | 茂木種 | 田中種 | 福原早生 |
| 4. | バナナ | — | キャベンディッシュ | グロスミツチェル | モラード |

問 15 次の種実のうち、炭水化物（でんぷん）を主成分とするものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ココナッツ
2. とちの実
3. ピスタチオナッツ
4. 松の実

問 16 次のうち、凝固剤とその原料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。

- | | (凝固剤名) | | (原料) |
|----|--------|---|------------|
| 1. | 寒天 | — | テングサ オゴノリ |
| 2. | カラギーナン | — | 微生物 |
| 3. | ペクチン | — | 柑橘類の果皮 リンゴ |
| 4. | ゼラチン | — | 牛骨 牛皮 豚皮 |

問 17 次のうち、蒸留酒とその主な原料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。

- | | (蒸留酒) | | (主な原料) |
|----|----------|---|-------------|
| 1. | モルトウイスキー | — | 大麦 |
| 2. | カルヴァトス | — | りんご |
| 3. | ジン | — | ライ麦、大麦などの穀物 |
| 4. | ラム | — | とうもろこし |

問 18 次の香料のうち、揮発しやすいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 粉末香料
2. 乳化（性）香料
3. 水溶性香料
4. タブレット状香料

問 19 次の炭酸水素ナトリウムに関する記述で、（ ）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。

炭酸水素ナトリウムは、重曹ともいわれ、最も広く利用されている。(①)℃を過ぎてからガス発生が活発になる。反応後に炭酸ナトリウムが生地中に残り(②)性を示すので、小麦粉のフラボノイド色素は(③)色になる。そのため(④)剤と併用される。

1. ① 60 — ② 酸 — ③ 黄 — ④アルカリ性
2. ① 70 — ② アルカリ — ③ 白 — ④酸性
3. ① 80 — ② アルカリ — ③ 黄 — ④酸性
4. ① 90 — ② 酸 — ③ 白 — ④アルカリ性

問 20 次のうち、天然着色料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。

- | | (色素名) | | (色調) | | (原料) |
|----|---------|---|------|---|-------------|
| 1. | クロシン | — | 黄 | — | くちなし |
| 2. | シソニン | — | 赤紫 | — | しそ |
| 3. | ポリフェノール | — | 褐 | — | カカオ豆 |
| 4. | フィコシアニン | — | 赤 | — | うこん（ターメリック） |

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. 亥の子餅
2. 水羊羹
3. 若あゆ
4. 柏餅

問2 次の和菓子のうち、オーブンで焼か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. 長崎カステラ
2. どら焼き
3. 桃山
4. 栗饅頭

問3 次の餡練りに関する記述で、()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。

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

1. ① 弱 — ② 多 — ③ 強め — ④ 多
2. ① 中 — ② 少な — ③ 弱め — ④ 多
3. ① 中 — ② 多 — ③ 強め — ④ 少な
4. ① 強 — ② 少な — ③ 弱め — ④ 少な

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. 泡切りとは混ぜ合わせた生地などの泡を潰すことである。
2. 火取るとは餡を硬く練ることである。
3. 四同割とは砂糖、粉、卵、餡の分量が同量であることである。
4. もどりとは材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなることである。

<洋菓子>

問1 次のパウンドケーキに関する記述のうち、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. バター、砂糖、卵、小麦粉を同量使用する。
2. バターと砂糖は白っぽくなるまですり合わせを行い、十分に空気を抱き込ませる。
3. 卵は冷たいものを一度に加える。
4. 薄力粉を加えたらさっくりと生地を切るように混ぜ合わせる。

問2 次のうち、チョコレートのテンパリング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. 水冷法
2. タブラージュ（タブリール）法
3. 種付け（フレーク）法
4. オールインワン法

問3 次のラング・ド・シャに関する記述のうち、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. 薄くて細長い棒状の形から「猫の舌」という名が付いたといわれている。
2. 卵白を加えず、卵黄のみを使用する。
3. 生地を絞り袋に入れ、天板に間隔を空けて長細く絞る。
4. 周囲がキツネ色で中心が白っぽく仕上がるように焼き上げる。

問4 次のマカロン・リスに関する記述のうち、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. 表面に細かいひび割れが入ったマカロンである。
2. 焼いたときに底面から飛び出す「ピエ」と呼ばれる縁が特徴である。
3. 材料はアーモンドパウダー、粉砂糖、ムラング・オルディネールである。
4. 絞った生地の表面が少し乾いてから焼成する。

<製パン>

問1 次のパンチの目的に関する記述のうち、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. 発酵中に発生した炭酸ガスを放出して酸素を供給する。
2. 生地を引き締める。
3. 生地温度を均一にして、生地中の気泡が細かく均等に入るようにする。
4. 軟らかい焼き上がりにする。

問2 次の食パン（中種法）に関する記述のうち、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. 配合中の粉の50%以上を発酵生地（中種）として使用する。
2. 直捏法に比べて生地の伸展性がよく、ソフトでボリュームのある製品を作ることができる。
3. 老化の遅い日持ちのよいパンが焼き上がる。
4. 機械（機器）耐性が悪いため、工場などでの大量生産には向かない。

問3 次のうち、各国の代表的なパン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. アメリカ | — | フォカッチャ |
| 2. イギリス | — | スコーン |
| 3. デンマーク | — | デニッシュペストリー |
| 4. 日本 | — | メロンパン |

問4 次のカイザーゼンメル（ゼメル）に関する記述のうち、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. ボリュームを出しすぎると味が淡白になる。
2. ミキシングは薄い膜ができるまでこねる。
3. 型押しのタイミングは生地表面が張ってきたら行う。
4. 型押しした生地は表面を下にして発酵させる。