

# 令和5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、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. 食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品及び医薬部外品も含む。
2. 農林水産大臣は、販売の用に供する食品等の製造、加工、使用、調理又は保存の方法について基準を定めることができる。
3. 2018（平成30）年には、広域的食中毒事案への対策強化、HACCP制度の原則義務化などの改正が行われた。
4. 食品衛生法には、営業上使用する器具や容器包装に関する規定はない。

問2 次のうち、製菓衛生師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. 食品衛生法による菓子製造業を行うには、製菓衛生師を事業所に必ず配置しなければならない。
2. 無免許者が製菓衛生師又はこれに類似した紛らわしい名称を用いることは禁止されていない。
3. 製菓衛生師がその業務に関して食中毒を発生させた場合、都道府県知事は免許を取り消すことができる。
4. 製菓衛生師の免許を受けた後、その住所に変更があった場合は、30日以内に必要な書類を添え、免許を与えた都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

問3 次のうち、製菓衛生師免許証の書換え交付を申請する場合の申請書の提出先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. 免許を与えた都道府県知事
2. 住所地の都道府県知事
3. 本籍地の都道府県知事
4. 厚生労働大臣

問4 次のうち、食品衛生法第28条第1項に規定する立ち入り検査（臨検）や食品の無償収去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. 食品衛生管理者
2. 食品衛生責任者
3. 食品衛生監視員
4. 食品衛生指導員

問5 次のうち、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)        |
|------------------|---|-------------|
| 1. 健康増進法         | — | 食育推進基本計画の策定 |
| 2. 食品安全基本法       | — | 食品安全委員会の設置  |
| 3. 日本農林規格等に関する法律 | — | 有機 JAS マーク  |
| 4. 労働基準法         | — | フレックスタイム制   |

# 公衆衛生学

問1 次の日本国憲法第25条の生存権に関する記述で、( )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。

すべて国民は、( ① )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、( ② )及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

1. ① 健康 ② 社会厚生
2. ① 安全 ② 社会厚生
3. ① 健康 ② 社会保障
4. ① 安全 ② 社会保障

問2 次のうち、令和2年患者調査で外来受療率が最も高かった疾患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. 循環器系の疾患
2. 精神及び行動の障害
3. 呼吸器系の疾患
4. 消化器系の疾患

問3 次のうち、騒音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. 騒音による影響は主に不快感、日常生活の妨害としてあらわれる。
2. 騒音値の単位はデシベル (db) で示される。
3. 騒音は環境基本法で規定されている公害には含まれない。
4. 騒音は感覚公害とも呼ばれる。

問4 次のうち、地球温暖化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. 温室効果ガスは主に化石燃料の燃焼で発生する。
2. 温室効果ガスが地球放射の紫外線を大気中にとどめることにより、温暖化が起こる。
3. 農産物の収穫量や海産物の漁獲量に影響を及ぼす。
4. 1997(平成9)年、温室効果ガスの排出量の削減目標などを定めた京都議定書が採択された。

問5 次のうち、感染症の感染源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. 病原体を保有していれば、発病しておらず健康であっても感染源となる場合がある。
2. 病原体の排出は発病後、症状が治まっても続くことがある。
3. 感染源である動物から直接人にうつる場合がある。
4. 感染源対策のうち、アルコール消毒は全てのウイルスに有効である。

問6 次のうち、予防接種法における定期接種でない疾病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. 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）
2. ジフテリア
3. 百日せき
4. 急性灰白髄炎（ポリオ）

問7 次のうち、循環器系の疾患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. 令和3年の脳血管疾患による死亡の死因別順位は第2位となっている。
2. 高血圧は、脳血管疾患や虚血性心疾患など多くの循環器系の疾患に共通する危険因子である。
3. 減塩対策は高血圧の一次予防である。
4. 特定健康診査・特定保健指導により、発症リスクの低減が図られる。

問8 次のうち、労働安全衛生法で定められた作業管理の内容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. 作業姿勢の見直し
2. 使用装置の見直し
3. 保護具の適正使用
4. 作業時間の軽減

問9 次のうち、労働災害補償制度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. 労働者災害補償保険法に基づき運用される。
2. 労災保険事業に要する費用は、原則として事業主が負担する保険料によってまかなわれる。
3. 業務上の事由だけでなく通勤による労働者の負傷、疾病なども保険給付の対象となる。
4. アルバイトやパートタイマーには適用されない。

# 食品学

問1 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」に掲載されている項目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
2. たんぱく質
3. 糖質
4. 水分

問2 次のうち、たんぱく質の変性を伴う加工食品とその変性要因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。

(加工食品)		(変性要因)
1. ピータン	—	アルカリ変性
2. ゼラチン	—	凍結変性
3. ヨーグルト	—	酸変性
4. 干物	—	乾燥変性

問3 次のうち、食肉とその加工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. ハムの製造に使用される亜硫酸塩は、食肉の発色に寄与する。
2. 羊腸は、フランクフルトソーセージのケーシングに使われる。
3. ベーコン類は、一般に牛のばら肉を整形し、塩漬して、くん煙を行った製品である。
4. 食肉は、熟成によりうま味成分が向上する。

問4 次のうち、フードマイレージ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. フードマイレージとは、食料の輸送距離に輸送時間を乗じた値である。
2. 現在のところ、我が国のフードマイレージは諸外国と比べ著しく小さい。
3. 地産地消は、フードマイレージの削減につながる。
4. フードマイレージの増加は、地球温暖化の抑制につながる。

問5 次のうち、栄養機能食品として機能性表示が認められている栄養成分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. 大豆イソフラボン
2. カテキン
3. 難消化性オリゴ糖
4. n-3系脂肪酸

問6 次のうち、食材の香気成分とその含有食材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。

(香気成分)		(含有食材)
1. ケイ皮酸メチル	—	バナナ
2. リモネン	—	レモン
3. $\gamma$ -ウンデカラクトン	—	もも
4. アントラニル酸メチル	—	ブドウ



# 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、生鮮食肉や鮮魚介類に使用することが禁止されている。
3. 酸化防止剤は、それ自身が酸素と結合することにより、食品の酸化を防ぐ。
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だけでなく、殺菌効果もある。

問2 次のうち、食品添加物の用途とその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) |   | (添加物名)         |
|----|------|---|----------------|
| 1. | 甘味料  | — | サッカリンナトリウム     |
| 2. | 酸味料  | — | L-酒石酸          |
| 3. | 保存料  | — | グリセリン脂肪酸エステル   |
| 4. | 調味料  | — | 5'-イノシン酸二ナトリウム |

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)         |   | (原因物質)      |
|----|--------------|---|-------------|
| 1. | 細菌性食中毒 (毒素型) | — | 黄色ブドウ球菌     |
| 2. | 細菌性食中毒 (感染型) | — | セレウス菌 (嘔吐型) |
| 3. | 寄生虫性食中毒      | — | アニサキス       |
| 4. | ウイルス性食中毒     | — | ノロウイルス      |

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. サルモネラ属菌
2. ボツリヌス菌
3. 病原大腸菌
4. 赤痢菌

問5 次のうち、カンピロバクター属菌と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. 本菌は、家畜、家きん、ペットなどの動物の腸管内に存在している。
2. 本菌は、熱や乾燥に弱い。
3. 新鮮な食肉を使用していれば、本菌による食中毒は発生しない。
4. 本菌による食中毒の潜伏期間は、2～4日間が多い。

問6 次のうち、病原大腸菌と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. 本菌は、グラム陰性の桿菌である。
2. 本菌のうち、ベロ毒素を産生する能力を持つものを「腸管出血性大腸菌」と呼ぶ。
3. 本菌による食中毒予防には、十分な加熱と二次汚染防止が重要である。
4. 本菌による食中毒患者が重症化することはない。

問7 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. 感染力が非常に強く、人から人へ感染することもある。
2. 加熱する場合は、75℃1分で死滅する。
3. 食品中で増殖しない。
4. 菓子製造においては、加熱後に本ウイルスに食品を汚染させないように取り扱うことが重要である。

問8 次のうち、食品を汚染する物質とそれに起因する疾病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。

- | (物質)        |   | (疾病)    |
|-------------|---|---------|
| 1. ダイオキシシン  | — | 四日市ぜんそく |
| 2. メチル水銀    | — | 水俣病     |
| 3. アフラトキシシン | — | 肝臓がん    |
| 4. カドミウム    | — | イタイイタイ病 |

問9 次のうち、食品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. 用便後や作業が変わる都度、手洗いをを行う。
2. 食品に触れる場合は、できるだけ使い捨て手袋等を用い、直接手で触れないようにする。
3. 腹痛等の体調不良がある者は、食品を取り扱う作業には従事させない。
4. 食品を取り扱う際は、腕時計程度であれば身に着けても構わない。

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、食品の製造工程で発生する危害を分析し、特に重点的に管理する点を設定する必要がある。
2. 日本では、HACCPに沿った衛生管理の制度化は未だなされていない。
3. 一般的衛生管理プログラムには、使用水の衛生管理や食品を取り扱う従業員の衛生管理などが含まれる。
4. HACCPを適切に運用していくため、PDCAサイクルを活用するとよい。

問11 次のうち、消毒・殺菌の方法とその条件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。

(方法)		(条件)
1. 熱湯消毒	—	80℃以上の熱湯で5分間以上加熱
2. 低温殺菌法 (LTLT)	—	63～65℃で30分間以上加熱
3. 高温短時間殺菌法 (HTST)	—	120～130℃で2～3秒間加熱
4. 加圧加熱殺菌法 (レトルト殺菌)	—	中心温度120℃で4分間以上加熱

問12 次のうち、食品表示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. アレルギーを引き起こす恐れのある食材のうち、エビやカニなどを「特定原材料」として表示を義務付けている。
2. 「消費期限」とは、その食品が安全に食べられる期限を示すものである。
3. 期限表示は、開封前の状態で定められた方法（表示中の「保存方法」）により保存した場合の期限として表示されている。
4. 「添加物」の表示は、表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合には省略が可能である。

# 栄養学

問1 次のうち、成人の約50～60%を占める人体構成成分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
2. 脂質
3. 水分
4. 無機質（ミネラル）

問2 次のうち、糖質の消化に関わる酵素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. 膵液 $\alpha$ -アミラーゼ
2. ペプシン
3. スクララーゼ
4. マルターゼ

問3 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. たんぱく質は、体内で骨や筋肉、皮膚、毛髪など、生体の構成成分となる。
2. たんぱく質が、体たんぱく質合成に有効に利用されるためには、十分なエネルギーが必要である。
3. たんぱく質は、20種類のアミノ酸で構成され、必須アミノ酸（不可欠アミノ酸）は9種類ある。
4. 必須アミノ酸（不可欠アミノ酸）は、体内で十分な量が合成されるため、食物から摂取しなくてもよい。

問4 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. 水溶性ビタミンは、体内に蓄積されやすいので過剰摂取に注意する。
2. ビタミンは、エネルギー源にはならない。
3. 多くのビタミンは、体内で合成されないため食物から摂取しなければならない。
4. たんぱく質の代謝には、ビタミンB<sub>6</sub>が必要である。

問5 次のうち、食物繊維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. 食物繊維は、ヒトの消化酵素では消化できない難消化性成分のことである。
2. 不溶性食物繊維は、大腸がんの原因となる。
3. 水溶性食物繊維は、血中コレステロール値や血糖値の上昇を促進する。
4. 不溶性食物繊維は、摂食中枢を刺激し食事量を増加させる。

問6 次のうち、エネルギー代謝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. たんぱく質の生理的燃焼値（アトウォーター係数）は、1g 当たり 9kcal である。
2. 基礎代謝量は、年齢や性、ホルモン、気温などの影響を受けない。
3. 基礎代謝量は、生きていくために最低限必要なエネルギー代謝量のことである。
4. 基礎代謝量は、成長や加齢に伴い上昇する。

# 製菓理論

問1 次のうち、小麦粉のグルテ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. 初めから小麦粉の中に存在している。
2. グルテニンとグリアジンからできている。
3. 小麦粉の種類によって量や質に違いがある。
4. 小麦粉生地に添加される副材料により影響を受ける。

問2 次のうち、小麦粉のグルテンの粘弾性を強める素材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. 食塩
2. 食酢
3. サラダ油
4. マーガリン

問3 次のうち、もち米を原料とする粉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. 上早粉
2. 寒梅粉
3. 上新粉
4. 羽二重粉

問4 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. グラニュー糖は、非常に純度が高く、無色透明で甘味はあっさりしている。
2. 中ざら糖は、非常に純度が低く、黒褐色で独特な風味と甘味をもつ。
3. 上白糖は、転化糖の効果でしっとりしていて、甘味にコクがある。
4. 三温糖は、製造過程でカラメル化が生じ、薄茶色に色付いている。

問5 次のうち、非糖質系天然甘味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. アスパルテーム
2. ステビア
3. グリチルリチン
4. ラカンカ

問6 次のうち、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. 卵白が固まり始める温度は 55℃付近である。
2. 卵黄が固まり始める温度は 65℃付近である。
3. 卵白が完全に凝固する温度は 80℃付近である。
4. 卵黄が完全に凝固する温度は 90℃付近である。

問7 次のうち、牛乳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. 牛乳に含まれる乳糖の甘味は、ショ糖に比べて低い。
2. 牛乳が白く見えるのは、脂肪球が可視光を散乱させるためである。
3. 牛乳に含まれるカゼインは、酸性のものを加えるとゲル状に固まる。
4. 牛乳に含まれる脂肪球は、酵素（キモシン）を加えるとゲル状に固まる。

問8 次のうち、クリーム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. 生乳に含まれている乳脂肪を濃縮したものである。
2. 乳脂肪分 58%以上のものと定められている。
3. 3～5℃の冷蔵庫に入れ、15℃以上では保存しない。
4. 泡立て時は 7℃程度の状態で泡立てを開始する。

問9 次のうち、熟成させない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. クリームチーズ
3. マスカルポーネチーズ
4. カマンベールチーズ

問 10 次のうち、マーガリ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. 19世紀中頃にバターの代用品としてフランスで考案された。
2. 水中油滴型（O/W型）の乳化構造である。
3. 原料は、大豆油、コーン油、魚油などの液状油である。
4. 目的に合わせて可塑性を持つ温度範囲を自由に調節できる。

問 11 次のうち、チョコレート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. ダークチョコレートとは、カカオマスに砂糖と乳化剤などを加えて練り固めたもので、カカオマスが40～60%含まれている。
2. ガナッシュ用チョコレートとは、カカオマスからココアバターを全てあるいはほとんど取り除き、砂糖を加えたものである。
3. パータ・グラッセとは、ココアパウダーにココアバター以外の動物油脂、乳化剤、砂糖を加えたものである。
4. クーヴェルチュールとは、ココアバターの含有量が高い製菓用のチョコレートのことで、ココアバター以外の代用油脂は使用不可とされている。

問 12 次のうち、チョコレートのシュガーブルーム現象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. チョコレートを湿度の高いところで保存した場合に起こりやすい。
2. チョコレートを温度の低いところに急に放置した場合に起こりやすい。
3. チョコレートの表面に砂糖の結晶が残って白く見える。
4. チョコレートは食べられるが、口当たりが非常に悪くなる。

問 13 次のうち、果実に含まれる酸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. クエン酸
2. リンゴ酸
3. 酒石酸
4. イノシン酸



問 14 次のうち、果実加工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. コンフィとは、果実をまるごと又は切ってから砂糖漬けにした後、砂糖の中で保存したものである。
2. コンポートとは、水や薄い砂糖液中で果実を煮て作ったものである。
3. ソースとは、果肉を煮熟して裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
4. ピューレとは、果実類に糖類を加えて加熱し、ペクチン、酸味料、香料などを添加したものである。

問 15 次のうち、ヘーゼルナッツ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. 勾玉の形に似ており、歯ごたえが軟らかい。
2. 脂肪が多いため、粉末ではなく「ヌテツラ」としてペースト状で使われる。
3. アーモンドと併用されることが多い。
4. 代表的なチョコレート菓子にジャンドゥーヤがある。

問 16 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、アイスクリームの安定剤として利用できる。
3. たんぱく質分解酵素を含む生果実の利用ができる。
4. 温度を 40～50℃に保ちながら湯煎で加熱すると溶解する。

問 17 次のうち、ラム酒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. 色には、ホワイト、ゴールド、ダークがある。
2. 風味には、ライト、ミディアム、ヘビーがある。
3. リュウゼツランに含まれる糖から作られる。
4. 原産国はジャマイカである。

問 18 次のうち、着色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. パプリカ
2. スターアニス
3. ターメリック
4. サフラン

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. 酸性剤は、味覚を安定化させる。
3. 緩和剤は、発色を防止する。
4. 最近ではアルミニウムカリウムを使用しないものが流通している。

問 20 次のうち、着色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. 着色料は、食品を着色する目的で使用される食品添加物である。
2. 着色料は、天然着色料と合成着色料に分けられる。
3. 天然着色料は、12 種類の使用が許可されている。
4. 合成着色料は、カステラ、スポンジケーキには使用できない。

# 製菓実技

## 選択問題

### 【和菓子】

問1 次のうち、秋（陰暦の月名で葉月 長月 神無月）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. 月見だんご
2. 着せ綿
3. 栗羊羹
4. 柚子饅頭

問2 次のうち、干菓子の分類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. あゆ焼き
2. おこし
3. 塩がま
4. 焼き松葉

問3 次のうち、並餡の配糖率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. 20%程度
2. 40%程度
3. 60%程度
4. 80%程度

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. 「いら引き」とは、製造工程で規格から外れたもののことである。
3. 「落ちる」とは、一旦膨張した製品の表面がくぼむことである。
4. 「ふを切る」とは、弾力や粘りをなくすことである。

## 【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. 一般的に、薄くシート状に焼き上げる。
2. 薄力粉の分量が少なく、粉末アーモンドの分量が多い生地である。
3. ソフトな生地に仕上げる場合、水分を多めに配合する。
4. 焼成は、180～200℃で行う。

問2 次のうち、バターケーキ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. 材料は、バター、砂糖、卵、薄力粉を同量使用することが多い。
2. バターは、クリーミング性を利用してクリーム状にする。
3. 調製方法には、シュガーバター法、フラワーバター法、タブリール法がある。
4. 焼成は、170～180℃で行う。

問3 次のうち、シュー生地の仕込み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. 鍋に水、バター、塩を入れて沸騰させる。
2. 鍋を火から下ろし、薄力粉を一気に入れて手早く混ぜ、生地を1つにまとめる。
3. 鍋を火にかけ、混ぜ続けて水分を飛ばし、生地にも火を通す。
4. 卵液を一度に加え、手早くしっかりと混ぜ合わせる。

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. 「クレメ」とは、卵黄と卵白を分けることである。
2. 「グラッセ」とは、つやがけする、フォンダンなどをかけることである。
3. 「マセレ」とは、果実などに風味と香りをつけるためにリキュールなどに漬け込むことである。
4. 「サブラージュ」とは、油脂で小麦粉を包む作業のことである。

## 【製パン】

問1 次のうち、発酵の目的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. 生地の酸化を促進し、ガスの保持をよくする。
2. 生地を滑らかに、伸展性のある物質に変える。
3. 独特の味と香りを添える。
4. 分割・丸めによって傷んだ生地を回復させる。

問2 次のうち、製造工程で生地を冷蔵発酵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. クロワッサン
2. パン・ド・ミ
3. バターロール
4. カイザーゼンメル

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. 「クープ」とは、フランスパンなどを焼成する前に入れる切り込みのことである。
2. 「クラスト」とは、油脂や卵が少ないパンのことである。
3. 「腰折れ」とは、一旦膨張した製品の表面や側面がくぼむことである。
4. 「ルヴァン」とは、フランス語で酵母や発酵種のことである。

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. ドイツ  | — | プレッツェル      |
| 2. フランス | — | パン・ド・カンパーニュ |
| 3. イタリア | — | トルティーヤ      |
| 4. イギリス | — | スコーン        |