

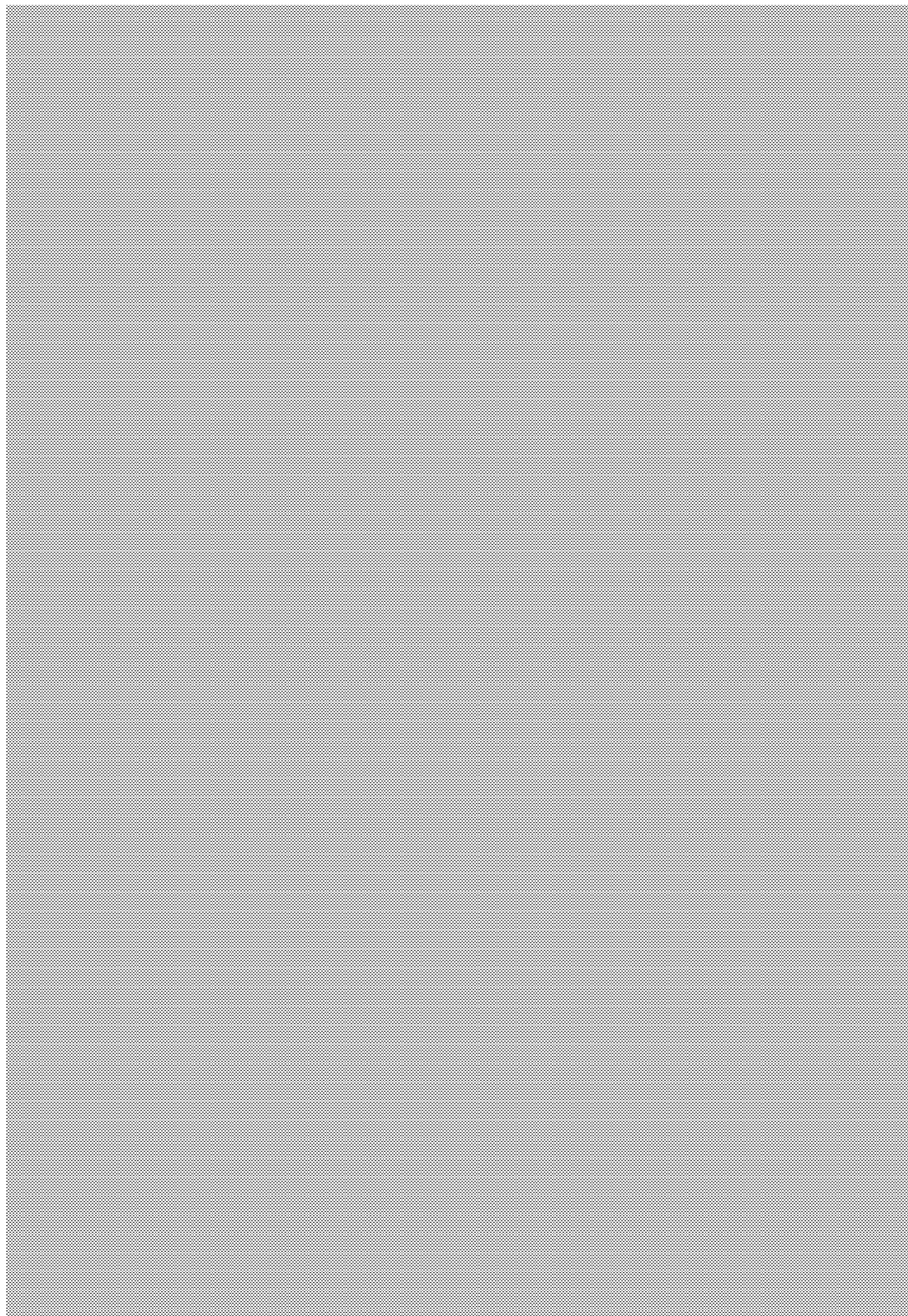
令和 8 年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 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. 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。
2. 製菓衛生師免許証の記載事項に変更が生じたときは、30日以内に、免許証の書換え交付を申請しなければならない。
3. 製菓衛生師は、免許を受けた後、本籍地都道府県名に変更を生じたときは、1年以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
4. 製菓衛生師が菓子製造業の業務に従事する施設において、食中毒が発生した場合、製菓衛生師免許は必ず取り消される。

問2 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. 食品衛生法では、食品のほか、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃについても規制しているが、洗浄剤については規制の対象外である。
2. 食品衛生法において、腐敗・変敗したものであっても、一般的に健康を損なうおそれがなく、飲食に適すると認められているものは、販売は禁止されない。
3. 食肉製品製造業の営業者は、営業施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
4. 菓子製造業を営もうとする場合、食品衛生法に基づく営業許可が必要である。

問3 次の法律とその法律に関する記述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。

- | (法律) | | (記述) |
|------------|---|-------------|
| 1. 食品表示法 | — | 特定保健用食品の許可 |
| 2. 食品安全基本法 | — | 食品健康影響評価の実施 |
| 3. 健康増進法 | — | 感染症のまん延防止 |
| 4. 食品衛生法 | — | 受動喫煙の防止 |

問4 次のうち、食品表示法第1条に規定される同法の目的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. 消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する。
2. 国民の健康の保護及び増進に寄与する。
3. 一般消費者の利益の増進を図る。
4. 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止する。

問5 次のうち、衛生法規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. 食育基本法において、食育は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならないとされている。
2. 健康増進法において、厚生労働大臣は、国民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにするため、国民健康・栄養調査を行うものとされている。
3. 地域保健法において、保健所は、都道府県のみが設置できるとされている。
4. 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並びに消費者の役割について定めている。

公衆衛生学

問 1 次の WHO（世界保健機関）憲章前文で掲げられた健康の定義に関する記述で、（ ）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。

健康とは身体的、精神的、（ ）に完全に良好な状態であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。

1. 経済的
2. 社会的
3. 文化的
4. 政治的

問 2 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. 国勢調査はわが国における代表的な人口静態統計である。
2. 総人口に占める年齢 3 区分別人口の割合で、老年人口割合は上昇を続けている。
3. 従属人口指数は生産年齢人口が年少人口をどれだけ扶養しているかを示している。
4. 日本人口は 2011 年以降減少傾向が続いている。

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. 製造室は住居部分と完全に区画されていなければならない。
2. 従業者用の手洗設備は、流水式でなければならない。
3. 原材料を種類及び特性に応じた温度で保管できる設備を備えなければならない。
4. 製品製造に使用する水は水道事業等により供給される水以外を用いてはならない。

問 4 次のうち、環境基本法に定められた「公害」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. 大気汚染
2. 酸性雨
3. 水質汚濁
4. 騒音

問5 次の「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（感染症法）」に基づく感染症の分類に関する記述のうち、3類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. コレラ
4. ボツリヌス症

問6 次のうち、感染症の感受性対策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. 予防接種を受ける。
2. こまめに手洗いをする。
3. 十分な休養をとる。
4. バランスの良い栄養補給をする。

問7 次のうち、生活習慣病の要因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. 国際がん研究機関（IARC）は、飲酒をヒトに対して発がん性があると評価している。
2. 高血圧は脳血管疾患や虚血性心疾患の危険因子である。
3. 1型糖尿病は運動や食事などの生活習慣が関連して発症する。
4. 令和6年の国民健康・栄養調査結果では、循環器疾患の危険因子である食塩摂取量の平均値は摂取目標量を上回った。

問8 次のうち、労働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. 労働衛生管理は労働基準法に基づいて実施される。
2. 常時50人以上の労働者を使用する事業場では衛生管理者の選任が義務付けられている。
3. 作業環境中の有機溶剤に対する作業環境管理として局所排気装置を設置する。
4. 事業者は一定の有害業務に従事する労働者に対して特殊健康診断を行う義務がある。

問9 次のうち、職業性疾病とその要因となる業務の組合せ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. | じん肺 | — | アスベスト（石綿）使用ビルの解体業務 |
| 2. | 高山病 | — | 気圧の低い場所における業務 |
| 3. | 白血病 | — | 電離放射線にさらされる業務 |
| 4. | 頸肩腕症候群 | — | 潜水作業に係る業務 |

食品学

問1 次のうち、食料と環境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. 牛肉と米では、トレーサビリティが義務付けられている。
2. 食品ロスの増大は、環境に対する負荷を減少させる。
3. 地産地消の推進によって、フードマイレージが上昇する。
4. ゲノム編集で作られた食品については、表示が義務付けられている。

問2 次のうち、植物性食品に多く含まれるビタミン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B₁₂
2. ビタミンB₆
3. ビタミンK
4. ビタミンC

問3 次のうち、アミノカルボニル反応によって生じる褐変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. 味噌の色
2. コーヒーの色
3. 焼き菓子の色
4. 紅茶の色

問4 次のうち、赤身魚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. カツオ
2. サケ
3. マグロ
4. サバ

問5 次のうち、水分活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. 細菌は、カビよりも低い水分活性で生育できる。
2. 中間水分食品は、一般的に水で戻す必要がある。
3. 食品を砂糖漬けすると、水分活性は高くなる。
4. 脂質の酸化は、水分活性が極めて低い場合に促進される。

問6 次のうち、特定原材料としてアレルギー表示が義務づけられている食品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. アーモンド
2. マカダミアナッツ
3. カシューナッツ
4. ピスタチオ

食品衛生学

問1 次の次亜塩素酸ナトリウム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. 腐食作用がないため、幅広い材質の器具の消毒に使用できる。
2. ノロウイルスの不活性化に効果がある。
3. 食品等の汚れで殺菌力が低下するため、先に洗剤で汚れを落としてから使用するとよい。
4. 希釈した溶液は次第に効力がなくなるため、長期間の保存に向かない。

問2 次のうち、感染型食中毒細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. サルモネラ | — 75℃で1分間の加熱により死滅する |
| 2. 腸炎ビブリオ | — 3%程度の食塩濃度で発育が抑えられる |
| 3. カンピロバクター | — 100個程度の少ない菌数でも感染する |
| 4. エルシニア | — 0～4℃という低温でも増殖する |

問3 次の毒素型食中毒細菌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. 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、75℃で1分間の加熱ではほとんど壊れない。
2. 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は概ね12～24時間であることが多い。
3. ボツリヌス菌のうちA型菌は、熱に強い芽胞を形成するため、75℃で1分間の加熱では死滅することはない。
4. 2017（平成29）年に乳児ボツリヌス症による死亡例が発生しており、原因食品としてハチミツが指摘されている。

問4 次のノロウイル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. 令和7年に国内で発生した食中毒の病因物質で最も事件数が多かった。
2. 鮮度の低下に伴い牡蠣の体内で増殖するため、牡蠣が食中毒の原因食品になりやすい。
3. 食品の中心温度を85～90℃で90秒以上加熱することで、感染性を失わせることができる。
4. 近年のノロウイルスによる食中毒事例は、原材料に由来した汚染よりも、調理従事者による二次汚染を原因として発生するケースが多い。

問5 次の自然毒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. ホタテガイなどの二枚貝は、渦鞭毛藻の毒素を中腸腺に蓄積することがある。
2. ふぐの有毒成分はテトロドトキシンであり、75℃で1分間の加熱では無毒化されない。
3. イヌサフランの有毒成分はコルヒチンであり、75℃で1分間の加熱では無毒化されない。
4. 梅の未熟な果実である青ウメの有毒部位は主に果肉であり、種子は無毒である。

問6 次の食品添加物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. 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物に分類される。
2. 食品の栄養価の維持や強化は、添加物の使用目的に含まれる。
3. 食品添加物に関する法規制では、危険性が確認された添加物をリストに掲載し、使用を禁止する方式が採用されている。
4. 食品衛生法第13条に基づく成分規格は、指定添加物だけではなく、既存添加物についても必要に応じて定められている。

問7 次のうち、食品添加物の用途名と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. 甘味料 | — | キシリトール |
| 2. 保存料 | — | 安息香酸ナトリウム |
| 3. 乳化剤 | — | OPP |
| 4. 酸化防止剤 | — | アスコルビン酸 |

問 8 次の加工食品の食品表示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. 食品の加工工程で使用する食品添加物のうち、添加された食品の完成前に除去等され、最終的に食品中に残存しないものについては、食品表示が免除される。
2. 国内で製造された加工食品については、使用した原材料のうち重量割合が最も多いものについて、原料原産地を表示する。
3. 賞味期限とは、「おいしく食べることができる期限」であり、この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。
4. 「遺伝子組換えでない」旨の表示は、非遺伝子組換え大豆、トウモロコシ等の作物及びそれらの作物から製造された加工食品群を対象とする義務表示事項である。

問 9 次のアレルギーと食品表示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. 特定原材料は、原材料として使用した場合のアレルギー表示が義務付けられており、特定原材料に準ずるものは、原材料として使用した場合のアレルギー表示が推奨されている。
2. 乳化剤に含まれるアレルギー（大豆）を原材料名欄に個別に表示する場合は、「乳化剤（大豆を含む）」ではなく、「乳化剤（大豆由来）」と表示する。
3. 原材料として使用したアレルギーは、複合原材料等に括弧を付して個別に表示する方法のほか、原材料名欄の最後に括弧を付して一括で表示する方法が認められている。
4. 製造工程においてアレルギーの混入が疑われる場合は、「〇〇が入っているかもしれない」という可能性表示により、消費者に注意喚起する必要がある（〇〇はアレルギー名）。

問 10 次の食品取扱者の衛生管理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. 手洗いの際は、せっけん液を流水で十分にすすいだ後、速やかに消毒用アルコールを噴霧し、ペーパータオルで水気をふき取る。
2. 作業衣は汚れが目立つように白いものを着用し、定期的に洗濯する。
3. 手指に化膿傷がある場合は、食品に素手で直接触れる作業に従事しない。
4. 食品製造室で使用する衣服、帽子及び履物のまま便所に入らない。

問 11 次の営業施設における衛生管理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. 原材料の受入れ時に、食品が入っていたダンボール箱を保管庫に持ち込まず、専用容器に移し替えることで、汚染の持ち込みを防止する。
2. 1年に2回以上のねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、記録を1年間保管する。
3. 製造作業中は、熱や蒸気の滞留を防ぐため、窓や出入り口を開放しておく。
4. 食品衛生責任者は、食品衛生並びに衛生法規を熟知し、他の従業員に衛生管理に関する教育を行わなければならない。

問 12 次の HACCP 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. HACCP とは、製造工程等に由来する危害を分析し、その中で特に重点的に衛生管理を行わなければならない点を継続的に監視・記録する自主衛生管理の手法である。
2. 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。
3. HACCP に基づく衛生管理（基準A）では、食品等事業者が、コーデックス委員会の7原則12手順に従い、HACCP プランを作成する。
4. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（基準B）では、食品等事業者が、厚生労働省が作成した手引書を参考に、簡略化したアプローチによる自主衛生管理を行う。

栄養学

問1 次のうち、食欲と摂食行動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. 満腹中枢は、小脳に存在する。
2. 摂食中枢への刺激は、食欲を抑制させる。
3. レプチンやグレリンは、食欲調節因子である。
4. 食体験は、摂食行動に影響を及ぼさない。

問2 次のうち、炭水化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. グリコーゲン、植物由来の多糖類である。
2. 食物繊維は、ヒト体内の消化酵素で分解も吸収もできない多糖類である。
3. 単糖類は、ヒト体内の消化酵素でこれ以上分解できない最小単位の糖である。
4. 炭水化物は、糖質と食物繊維に分類される。

問3 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、単純脂質、複合脂質、誘導脂質の3つに分類される。
2. 炭素鎖の中に、二重結合を持たないものを飽和脂肪酸という。
3. コレステロールは、胆汁酸の合成材料となる。
4. リポたんぱく質の構成成分に、脂質は含まれない。

問4 次のうち、ミネラル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. カリウムは、ナトリウムの排泄を促進する。
2. ナトリウムは、細胞内液の主要な陽イオンである。
3. マグネシウムは、体内に最も多く含まれるミネラルである。
4. 鉄が欠乏すると、悪性貧血が起こる。

問5 次のうち、骨量と骨粗しょう症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. 女性の骨量は、閉経後に急速に増加する。
2. 日光浴と適度な運動は、骨粗しょう症の予防効果がある。
3. エストロゲンは、破骨細胞の活性を促進する。
4. 骨粗しょう症は、若年女性になりやすい。

問6 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. 日本の糖尿病患者の大部分は、2型糖尿病である。
2. 腎症、網膜症、神経症は、糖尿病三大合併症である。
3. 砂糖や甘い菓子類は、血糖値の上昇を抑えるので適正範囲内で積極的に摂取する。
4. 糖尿病食事療法のための食品交換表では、80kcal を1単位としている。

製菓理論

問1 次のうち、砂糖の種類と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. 粉砂糖は、グラニュー糖などの純度の高い砂糖を粉砕して粉状にしたものである。
2. 氷砂糖は、長時間かけて結晶を大きく成長させたものである。
3. 黒砂糖は、サトウダイコン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。
4. 和三盆は、独特な風味を持ち、古くより和菓子に珍重されてきた。

問2 次のうち、蜂蜜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. 蜂蜜の固形分のほとんどは、「ブドウ糖」と「果糖」である。
3. 蜂蜜を生地に加えると、しっとり仕上がる。
4. 蜂蜜を配合した生地は、焼き色がつきにくい。

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. 小麦粉には、7～14%程度のたんぱく質が含まれている。
2. 小麦粉に含まれるたんぱく質の大部分は、グルテンである。
3. 小麦粉に水を加えてよく練り合わせると、生地の中に粘弾性を持つグルテンの網目構造が形成される。
4. 一般的に、薄力粉よりも強力粉に含まれるグルテンの方が粘弾性が強い。

問4 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. 一般的なでんぷんでは、アミロース含量が20～30%程度のものが多い。
2. 一般的なでんぷんでは、アミロペクチン含量が70～80%程度のものが多い。
3. サツマイモでんぷんは、製菓に用いられるでんぷんの中で粘度が最も高い。
4. トウモロコシでんぷんは、糊化開始温度が比較的高い。

問5 次のうち、原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。

- | | (原料) | | (種類) |
|----|----------|---|-------|
| 1. | 生のうるち米 | — | 上新粉 |
| 2. | 生のもち米 | — | 白玉粉 |
| 3. | 糊化したうるち米 | — | かるかん粉 |
| 4. | 糊化したもち米 | — | 道明寺粉 |

問6 次のうち、卵白の起泡性や気泡の安定性を高める因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. 卵白の鮮度
2. 砂糖
3. レモン汁
4. サラダ油

問7 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. 室温での保存が可能である。
3. 保存中の変性を防ぐため、砂糖や塩を添加している。
4. 卵白の起泡性やメレンゲの安定性を補強する際などに使われる。

問 8 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、砂糖（ショ糖）よりも低い。
2. 牛乳の中には、2.0%程度の脂質が含まれている。
3. 生乳に含まれる乳脂肪を、目的に合わせて濃縮したのが生クリームである。
4. 牛乳に乳酸菌を加えて発酵させると、ゲル状に固まってヨーグルトができる。

問 9 次のうち、ハード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. マスカルポーネ
2. エメンタール
3. グリュイエール
4. パルミジャーノ・レッジャーノ

問 10 次のうち、バターの調理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. ショートニング性
3. チャーニング性
4. クリーミング性

問 11 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. チョコレートは、カカオバターを連続相とし、カカオ固形分、グラニュー糖、粉乳などの固形の粒子が分散している。
2. カカオバターの結晶型は、安定なものほど融点が高い。
3. チョコレートのテンパリングでは、結晶型はVI型の結晶に統一する。
4. ブルームを防ぐには、テンパリングを正確に行うこと、保存温度は 20℃以下で、直射日光の当たるところや湿度の高いところは避ける。

問 12 次のうち、チョコレートのファット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. チョコレートの保存中に、表面に白い筋や斑点のような模様が出る現象である。
2. テンパリングが不十分な場合や保存中の温度管理が悪い場合に起こりやすい。
3. チョコレートの表面に、砂糖の粗大な結晶ができてそれが白く見える現象である。
4. チョコレートにブルーム現象が起こると、口当たりが悪くなる。

問 13 次のうち、たんぱく質分解酵素を含む果物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. バナナ
2. イチジク
3. キウイフルーツ
4. パインアップル

問 14 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. ビターとスイートの2種類がある。
2. 茶褐色の種子の殻を除去し、子葉の部分を煎って食用とする。
3. 脂肪が多いため、粉末としてではなくペースト状で使われ、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 15 次のうち、ペクチン含有量の多い（1%内外）果物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. リンゴ
2. カキ
3. オレンジ
4. レモン

問 16 次のうち、ゼラチンの凝固力を弱め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. 40～50℃の湯煎での加熱溶解
2. 98℃以上での加熱溶解
3. 酸味の強い果汁の添加
4. たんぱく質分解酵素を含む生果実の添加

問 17 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.	カルヴァドス	— 蒸留酒	— リンゴ
2.	ミード	— 醸造酒	— 蜂蜜
3.	ビール	— 醸造酒	— 大麦
4.	キルシュヴァッサー	— 混成酒	— リュウゼツラン

問 18 次のうち、着色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. カルダモン
2. サフラン
3. ターメリック
4. パプリカ

問 19 次のうち、揮発しにくい香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. 水溶性香料
2. 油性香料
3. 乳化性香料
4. 粉末香料

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. ガス発生剤として、炭酸水素ナトリウム、塩化アンモニウムが使用されている。
2. 酸性剤として、酒石酸、焼きミョウバンが使用されている。
3. ベーキングパウダーより発泡率が高い。
4. 化学反応後は、ほぼアルカリ性が保たれ、色が黄色化する。

製菓実技

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. 草餅
2. 柏餅
3. 葛桜
4. 水羊羹

問2 次のうち、餡名称と主な材料の組合せ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。

- | | (名称) | | (主な材料) |
|----|-------|---|-------------|
| 1. | 小豆餡 | — | 小豆 |
| 2. | 白餡 | — | 手亡豆、白小豆 |
| 3. | うぐいす餡 | — | 青大豆 |
| 4. | 小倉餡 | — | 小豆、大納言小豆、砂糖 |

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. | 落雁 | — | 打ち物 |
| 2. | つやぶくさ | — | 焼き物 |
| 3. | すはま | — | 岡物 |
| 4. | むらさめ | — | 蒸し物 |

問4 次のうち、小豆並餡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. 鍋にグラニュー糖と水を入れ、強火にかけ、沸騰させる。
2. 火にかけたまま小豆生餡を加え、へら数を多くし、木じゃくしでゆっくり混ぜ合わせながら、全体に火を入れる。
3. 煮詰まってきたら、徐々に火を弱め、へらですくった餡を落とし、角が立つ程度まで加熱して練り上げる。
4. バットに小分けにし、固く絞った濡れた布巾をかけて冷ます。

【洋菓子】

問1 次のパート・ジェノワーズ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. 生地は、別立て法で作るのが一般的である。
2. 一般的に材料として全卵、グラニュー糖、薄力粉、バターを用いる。
3. 卵液を湯煎で 36～40℃に温めて泡立てることで、泡立ちをよくする。
4. 生地温度を 25～30℃に保つため、溶かしバターの温度を 45～50℃くらいにする。

問2 次のパート・サブ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. 一般的に材料として薄力粉、バター、粉糖、卵黄を使う。
2. パート・シュクレに比べて、生地に対するバターの割合が少ない。
3. 焼成後の生地は、もろさとサクサク感が強い。
4. 卵黄を使うことで、全卵より全体の水分を減らし、グルテンの結着性を弱める。

問3 次のうち、フィナンシェの基本的な材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. 全卵
2. グラニュー糖
3. アーモンドパウダー
4. 焦がしバター

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. ピケ — 生地に小さな穴をあける
2. フリール — 揚げる
3. コンジュレ — 冷凍する
4. アシェ — 削る

【製パン】

問1 次のカイザーゼンメル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. ライ麦粉を混ぜることにより、目の詰まったクラムと、歯切れのよい食感に仕上がる。
2. 成形は表面がしっかりと張るように丸める。
3. 型押しのタイミングは、生地が少し緩んできたら行う。
4. 型押しした生地は、表面を下にして発酵させる。

問2 次のミキシングの各段階と生地の状態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. つかみどり段階では、材料が雑然と混ざっている状態。
2. 水切れ段階では、グルテンが形成し始めて生地がつながりだし、弾力が出てくる。
3. 最終結合段階では、グルテンの結合がやや弱まり始める一方で、伸展性が強くなってくる。
生地の表面はつややかで、弾力も強い。
4. 麩切れ段階では、弾力がなくなって粘着性が強くなり、流動性を帯びている状態。

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 | — | 焼成する前に入れる切込みのこと |
| 2. | クラスト | — | パンの中身の軟らかい部分のこと |
| 3. | フィリング | — | 中に入れる詰めもののこと |
| 4. | リーン | — | 油脂や卵が少ないパンのこと |

問4 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. | イギリス | — | スコーン |
| 2. | ドイツ | — | プレッツェル |
| 3. | ロシア | — | グリッシーニ |
| 4. | 日本 | — | クリームパン |