

令和8年度 製菓衛生師試験問題

令和8年7月8日（水）

受験番号

受験者氏名

- * 問題は全て、解答を1つだけ選ぶ四肢択一方式です。
- * 解答は全て、別紙の解答用紙に記入してください。
- * 「製菓実技」については、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のうち1分野のみ選択し、解答してください。
- * 事前に申し出のあった技能検定合格者は、「製菓理論」、「製菓実技」が免除されます。
- * 試験問題の持ち帰りはできません。

高 知 県

衛生法規(4問)

1 製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 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てはならないとされ、違反した者は 30 万円以下の罰金に処される。
- (2) 免許の取り消し処分を受けた製菓衛生師は、30 日以内に免許証を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- (3) 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資質を向上させ、もつて公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- (4) 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書と必要な書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。

2 食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) この法律は、食品の安全性の確保のために食品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、もつて国民の健康の増進を図ることを目的とする。
- (2) この法律で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を含まない。
- (3) これまでの法改正において、営業許可を必要とする業種が変更されたことはない。
- (4) 都道府県知事は、公衆衛生上の見地から食品や添加物の製造等の方法について、基準を定めることができる。

3 食品安全基本法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) この法律は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、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を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。
- (2) 食品健康影響（リスク）評価、その結果に基づく施策（リスク管理）、関係者相互間の情報・意見交換の促進（リスクコミュニケーション）について定められている。
- (3) 内閣府に食品安全委員会を置くよう定めている。
- (4) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

4 食品表示法及び食品表示基準に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品表示を行わなければならない食品関連事業者等に、食品の販売をする者は含まれない。
- (2) 食品表示基準に則った表示がされていない食品を販売しても罰則はない。
- (3) 名称について、内容を表す一般的な名称を表示しなければならない。
- (4) 加工食品には製造年月日の記載が義務づけられている。

公衆衛生学(8問)

1 公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 世界保健機構 (WHO) が定める健康の定義とは、単に疾病や虚弱のないことではなく、肉体的に、精神的に、かつまた、社会的に完全に良好な状態のことである。
- (2) 日本国憲法第 25 条には、「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する」とある。
- (3) 水道法で定める水質基準項目について、この 10 年間で変更されたことはない。
- (4) 産業廃棄物は、排出事業者の責任で処理しなければならない。

2 公害に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 住宅建材等から放出されるホルムアルデヒドをはじめとする揮発性物質による室内空気の汚染が問題となっている。
- (2) 水俣病は、カドミウムを含む食品を摂取することで起こった神経系疾患の食中毒である。
- (3) イタイイタイ病は、工場排水に含まれるメチル水銀が魚介類に蓄積され、これを摂取することで発症した。
- (4) BOD (生物化学的酸素要求量) は、大気汚染の指標である。

3 環境衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 空気の組成は、窒素、酸素、アルゴンの順に多くなっている。
- (2) 大気汚染物質の PM2.5 (微小粒子状物質) は、喘息や気管支炎等の呼吸器系疾患、肺がんのリスクや循環器系への影響も懸念されている。
- (3) 水道法に基づく水道水の水質基準において、大腸菌群が検出されないことと規定されている。
- (4) 光化学オキシダントは、目やのどに刺激はないが、農作物等に被害を与える。

4 次の感染症のうち、飲食物を介して病原体が人の体内に侵入し、感染が成立するものとして、正しいものはどれか。

- (1) SARS
- (2) 破傷風
- (3) 赤痢
- (4) マラリア

5 地域保健法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 市町村保健センターは、住民に対し、健康相談、保健指導及び健康診査その他地域保健に関し必要な事業を行うことを目的とする施設である。
- (2) 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- (3) 保健所には、医師、保健師、管理栄養士、獣医師、薬剤師等が配置されている。
- (4) 保健所の業務において、医事及び薬事に関する事項は含まれない。

6 日本の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生産年齢人口とは、20～64 歳をさす。
- (2) 健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間を示している。
- (3) 人口動態統計とは、出生率、死亡率等、人口の変動の要因となる出来事を把握するものであり、10 年ごとに行う国勢調査として実施している。
- (4) 死因別死亡率（人口 10 万対）について、ここ 10 年において自殺が上位 3 位以内まで上昇した。

7 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生活習慣病の対策は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。
- (2) 高血圧は、脳血管疾患、心疾患等の大きな要因になる。
- (3) 糖尿病とは、インスリンの分泌や作用の低下により、血液中に糖分があふれる疾病で、動脈硬化を促進したり、さまざまな合併症を起こすようになる。
- (4) メタボリックシンドロームは、体重と腹囲で診断される。

8 労働衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 作業環境管理、作業管理、健康管理の3つの基本対策が行われている。
- (2) 職場への通勤途中の事故による負傷・疾病も労働災害に含まれる。
- (3) 立位作業で起こりやすい職業病として静脈瘤がある。
- (4) 不完全燃焼が起こると二酸化炭素が発生し、中毒を起こすので危険である。

食品学(6問)

1 動物性食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 魚類には、エイコサペンタエン酸 (EPA) やドコサヘキサエン酸 (DHA) といった不飽和脂肪酸が含まれる。
- (2) カツオやマグロ、サケは赤身魚である。
- (3) 肉類は、一般的にはほかの食品に比べて、たんぱく質や脂質が豊富である。
- (4) と殺した食肉を一定期間低温で貯蔵しておく、死後硬直のあと軟化し、風味を増し、うま味が出てくる。これを肉の熟成という。

2 植物性食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 種実類は、一般的に水分含量が少なく、脂質とたんぱく質に富んでいる。
- (2) 米と小麦の主成分は、いずれも食物繊維である。
- (3) 大豆は畑の肉とも言われ、特に生大豆は消化がよい。
- (4) 果実類に多く含まれるキチンは、酸と糖との共存によりゼリー化する。

3 保存に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 水分活性は低くなるほど微生物が増殖しにくくなり、0.60 以下ではほとんどの微生物の増殖が阻止される。
- (2) 日本において放射線照射は、ジャガイモに対してのみ行われている。
- (3) チルドは約 0℃ で凍結させずに保存する方法である。
- (4) 酢漬け法は、食品の pH を高くすることで微生物の増殖を抑制する方法である。

4 次のうち、色素と食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(色素)		(食品)
(1) リコピン	—	トマト
(2) クロロフィル	—	豚肉
(3) アスタキサンチン	—	ほうれんそう
(4) ナスニン	—	卵

5 呈味成分に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) クエン酸やコハク酸などの有機酸は、食品の酸味、うま味などの呈味成分になる。
- (2) 緑茶のうま味の主成分は、イノシン酸である。
- (3) 唐辛子に含まれる辛味成分は、アントシアニンである。
- (4) 人口甘味料であるアスパルテームは、ショ糖やブドウ糖よりも甘味が弱い。

6 保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保健機能食品制度は、現在は食品表示法及び健康増進法に基づく食品表示制度となっている。
- (2) 栄養機能食品は、定められた基準を満たすことにより任意表示が可能となる。
- (3) 特定保健用食品については、その有効性・安全性を厚生労働省が個別に審査する。
- (4) 特別用途食品とは、発育や健康保持を目的とした特別用途表示が可能な食品であり、消費者庁の許可が必要である。

食品衛生学(12問)

1 HACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 原則として、全ての食品等事業者に、「HACCP に沿った衛生管理」の実施が求められる。
- (2) 「HACCP に沿った衛生管理」には、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」がある。
- (3) 「HACCP に基づく衛生管理」では、製品の安全性の保証に最も重要な事項は、最終製品の試験結果である。
- (4) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では、衛生管理計画を作成し、それに基づき実施した衛生管理の結果を記録する。

2 次の HACCP の 7 原則の () 内に入る字句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 原則 1 (A)
- 原則 2 重要管理点の決定
- 原則 3 (B)
- 原則 4 モニタリング方法の設定
- 原則 5 改善措置の設定
- 原則 6 検証方法の設定
- 原則 7 記録と保存手順の設定

A		B	
(1) 危害要因の分析	—	管理基準の設定	
(2) 危害要因の分析	—	衛生教育の実施	
(3) 衛生委員会の設置	—	管理基準の設定	
(4) 衛生委員会の設置	—	衛生教育の実施	

3 次の食中毒の病因物質と主な原因食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(食中毒の病因物質)		(主な原因食品)
(1) サルコシスティス・フェアリー	—	ヒラメの刺身
(2) ボツリヌス菌	—	卵焼き
(3) ヒスタミン	—	ビーフシチュー
(4) セレウス菌	—	米飯

4 食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酸化防止剤として使用する添加物は、物質名に加えて用途名を併記しなければならない。
- (2) 常温で保存すること以外に、その保存の方法に関し留意すべき事項がない食品であれば、保存方法の記載を省略することができる。
- (3) 製造日から賞味期限までの期間が3 か月を超える食品の賞味期限は年月で表示できる。
- (4) 定められた保存方法により保存していれば、表示された期限内は開封後も品質が保持される。

5 食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 現在、使用が認められている添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物がある。
- (2) 一般に食品として飲食に供されているものは、添加物としても使用されることがある。
- (3) 食品添加物は、すべての食品に使用することができる。
- (4) 添加物とは、それ自体は食品ではないが、食品の製造、加工、調理等の際にいろいろな目的で加えるものである。

6 次の食品添加物の用途、物質名及び使用可能な食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(用途)	(物質名)	(使用可能な食品)
(1) 防かび剤	— 酢酸エチル	— バナナ
(2) 着色料	— 食用赤色 2 号	— 飴
(3) 保存料	— 安息香酸ナトリウム	— 清涼飲料水
(4) 甘味料	— サッカリン	— チューインガム

7 機能性表示食品制度に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (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) 国が安全性と機能性の審査を行っている。
- (3) 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。
- (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。

8 食品を取り扱う従事者の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理場内で使用する履き物や作業着を着用したまま、便所に行ってはならない。
- (2) 食品取扱者は、爪を短く切り、手洗いを実施し、手指全体を清潔にする必要がある。
- (3) 調理場内に私物を持ち込んではいけない。
- (4) 保健所から腸管出血性大腸菌 0157 の保菌者である旨の通知を受けた場合、症状がなくなれば、直接食品を取り扱う作業に従事できる。

9 次のアレルギー表示の用語と食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(用語)	(食品)
(1) 特定原材料	— ピスタチオ
(2) 特定原材料	— くるみ
(3) 特定原材料に準ずるもの	— マカダミアナッツ
(4) 特定原材料に準ずるもの	— アーモンド

10 消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 逆性石けんは、洗浄力は非常に強いが、殺菌力は弱い。
- (2) 紫外線殺菌灯による消毒は、照射表面のみならず、影の部分にも効果がある。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や日光によって効力が減少する。
- (4) アルコールによる消毒は、濃度が 75%前後の溶液より 100%のものの方が強い効果がある。

11 食品への異物混入に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品中の異物とは、本来その食品中にあるべきでないものをさし、毛髪や昆虫、金属片等があげられる。
- (2) 包装袋の開封時には、ビニール片等の混入に注意する。
- (3) 異物混入を予防するために製造機器に破損等がないか、日常的な確認や管理・記録が重要である。
- (4) 食品中の異物は、食品衛生法に規定がないために規制されていない。

12 ノロウイルス食中毒とその予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 主な症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱である。
- (2) 潜伏時間は、通常 24～48 時間である。
- (3) 人の体内に入ったノロウイルスは、小腸で増殖する。
- (4) ノロウイルス食中毒を予防するには、中心温度 75℃で 1 分間加熱調理すればよい。

栄養学(6問)

1 栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭水化物、たんぱく質、脂質、糖質、ビタミンを五大栄養素という。
- (2) 脂質は、1g 当たり約 4kcal のエネルギーを発生する。
- (3) ミネラルは人体を構成する成分として体重の約 96%を占める。
- (4) 食物繊維はヒトの消化酵素により分解されない。

2 ビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ビタミンDの欠乏により生じる疾患として、くる病がある。
- (2) ビタミンCの過剰摂取により生じる疾患として、壊血病がある。
- (3) ナイアシンは、皮膚の発育や消化器系の働きに関与する。
- (4) ビタミンは、脂溶性と水溶性に分類される。

3 消化と吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 消化酵素による栄養素の分解は、生物学的消化である。
- (2) 咀嚼は、化学的消化である。
- (3) 吸収された水溶性栄養成分は、門脈を経て肝臓に取り込まれる。
- (4) 胃酸は、アミラーゼを活性化する働きがある。

4 「日本人の食事摂取基準(2025年版)」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 2025年版の使用期間は、令和7(2025)年度からの5年間である。
- (2) 食事摂取基準が対象としている日本人は、基本的に「健康」な個人又は集団である。
- (3) 食塩摂取の目標量は、成人男性 7.5g/日未満、成人女性 6.5g/日未満に設定されている。
- (4) エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの 20~30%が炭水化物の目標量として示されている。

5 エネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食事誘発性熱産生 (DIT) は、食事を摂取することで高まる。
- (2) 基礎代謝量は性別の影響を受けない。
- (3) テレビ視聴等の静的な活動のメッツは、3.0 より大きい。
- (4) たんぱく質の代謝には、ビタミンB₁が深く関係している。

6 次のうち、栄養成分表示の義務表示として、誤っているものはどれか。

- (1) 炭水化物
- (2) コレステロール
- (3) ナトリウム
- (4) 熱量

製菓理論(18問)

1 小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉の種類は、でんぷん含量と灰分量の違いによって分類される。
- (2) 小麦粉は、外皮が混入すると灰分や繊維が増し、色が悪くなり、品質が低下する。
- (3) 胚乳には脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどいろいろな栄養素が含まれており、健康食品などに利用される。
- (4) 小麦粉のたんぱく質は、アルブミンとグロブリンが大部分を占める。

2 米粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) もち精白米を水洗、乾燥後、製粉したものが上新粉で、最中などの原料になる。
- (2) 上早粉は、もち精白米を水洗、水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。
- (3) 求肥粉は、もち精白米を水洗い後、乾燥して水分を10～15%にし、粒度80～90メッシュ程度に製粉したものである。
- (4) 道明寺粉は、もち精白米を水洗、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたものである。

3 でんぷんに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糊化したでんぷんは消化吸収されにくい。
- (2) でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。
- (3) でんぷんの老化は、0℃までは低くなるほど早くなる。
- (4) 糊化の粘度の大きさは、同一濃度ではでんぷんの種類によって異なる。

4 乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 全脂粉乳は防腐力に優れ保存性も高く、牛乳の濃厚な香味を付与する事が出来る。
- (2) バターは全乳から脂肪分を集めたもので脂肪分は約 25%、水分約 65%のものである。
- (3) 脱脂粉乳は脱脂乳(スキムミルク)を乾燥したもので、風味は劣るが品質は安定している。
- (4) クリームは、牛乳に乳酸菌を加え、酵素を加えて発酵熟成させたもので、栄養価が高い。

5 鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 卵黄と卵白では熱に対する変化が異なり、加熱すると、卵白より卵黄の方が先に完全凝固する。
- (2) 卵黄には強い乳化力をもつ「レシチン」が含まれているため、卵黄を配合した生地では、中に含まれる水分と油脂をうまく乳化させることができる。
- (3) 卵白の泡立ちやすさやメレンゲの安定性は、卵白の鮮度や温度だけでなく、ボウルの材質によっても変化する。
- (4) 卵の熱凝固性は、pH の影響を受けない。

6 パン酵母に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酵母は、パン生地に含まれる糖質を分解して、アルコール、有機酸、エステル、炭酸ガスを生成する。
- (2) 酵母の活動に適している温度は 35～38℃で、pH は 4～6 である。
- (3) 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- (4) ドライイーストは、室温での保管が最もよい。

7 チョコレートに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) カカオタンニンは、空気に触れると酸化により分解する。
- (2) カカオバターの脂肪酸組成は、不飽和脂肪酸が大部分を占めている。
- (3) 一般的なホワイトチョコレートには、約 20%のカカオマス（カカオ固形分）が含まれる。
- (4) ブルームは、湿度の低いところで作業した場合に起こりやすい。

8 砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖濃度が高いと、微生物の栄養源となり繁殖を促進する。
- (2) 砂糖を加熱すると、褐色に色づき、酸味が強くなる。
- (3) 砂糖に酸を加えると加水分解が起こり、麦芽糖と果糖が生じる。
- (4) 粉砂糖は吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすいので、コーンスターチを 3 % ぐらい混合しているものもある。

9 天然甘味料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ハチミツは、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液であり、蜜源によって、色、香味、糖組成が異なる。
- (2) メープルシュガー（かえで糖）は、砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたもので、カナダ東部からアメリカ東部にかけて生産される。
- (3) 甘草（リコリス）は、キク科の植物であり、甘味成分として含まれるグリチルリチンはショ糖の約 50 倍の甘味がある。
- (4) ステビアは、南米産植物であり、ショ糖の約 300 倍の甘味がある。

10 モルトエキスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 発芽させた大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮したものである。
- (2) 脱脂粉乳の多い配合では、モルトエキスを使用すると pH が低下し、発酵の遅れを防ぐことができる。
- (3) 主成分は、ショ糖、デキストリン、大麦たんぱく質の分解物のアミノ酸である。
- (4) 製菓時に、製品の色付き、風味の改善、老化の抑制を主目的に使用する。

11 食塩に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食塩は、生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地を作ることができる。
- (2) 糖液に微量の食塩を加えると、甘味を抑えることができる。
- (3) 食塩の主成分は、塩化マグネシウムである。
- (4) 食塩は、イーストの発酵を促進する効果がある。

12 油脂の性質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) フライング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことをいう。
- (2) クリーミング性とは、製品にもちもちした食感を与える性質のことをいう。
- (3) ショートニング性とは、揚げり具合、風味などの性質のことをいう。
- (4) 可塑性とは、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質のことをいう。

13 次のうち、油脂の変敗の促進要因として、誤っているものはどれか。

- (1) 砂糖
- (2) 熱
- (3) 紫外線
- (4) 銅

14 凝固剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ペクチンは、牛、豚、鯨、うさぎなどの真皮や結合組織中にある繊維状たんぱく質コラーゲンおよび骨の中にあるオセインを分解、精製して作られるものである。
- (2) ゼラチンは、テングサやヒラクサなどの紅藻類から作られる。
- (3) 寒天は、一定濃度の糖と酸、あるいはカルシウムイオンによりゲル化する。
- (4) カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。

15 風味および調味材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 香料は、原料によって天然香料と合成香料に大別される。
- (2) 酒類は、その製造方法によって醸造酒、混成酒の2種類に大別される。
- (3) 水溶性香料は、耐熱性が高く、高熱処理することで新鮮なよい香りを発揮する。
- (4) カルダモンは、辛味性香辛料の一種である。

16 乳化剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型の乳化状態を作りやすい。
- (2) ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル化したものである。
- (3) ショ糖脂肪酸エステルは、乳化剤の中で最も親油性が大きい。
- (4) 市販されているレシチンのほとんどは、牛乳から作られる。

17 炭酸水素ナトリウムに関する記述について、() 内に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

炭酸ガス発生後は強い(A)を示し、製品は(B)となり、特有の(C)を伴う。

(A)		(B)		(C)
(1) 酸性	—	白色	—	酸味
(2) 酸性	—	茶褐色	—	苦味
(3) アルカリ性	—	白色	—	酸味
(4) アルカリ性	—	茶褐色	—	苦味

18 果実加工品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ジャムは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。原料果実の形が保たれ新鮮な色を保っているものが優良品である。
- (2) プレザーブは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもので砂糖や香辛料を加えることもある。可溶固形分を18～20%に仕上げ、新鮮な果実の風味を残すようにしてある。
- (3) フルーツソースは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、ペクチン、有機酸を補添することもある。果実は崩れた状態になっている。
- (4) マーマレードは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。

注意

* 製菓実技については、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のうち、1分野を選択して解答してください。

* 2分野以上解答している場合は、無効とします。

製菓実技(和菓子)(6問)

1 次の和菓子とその分類の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(和菓子)		(分類)
(1) おはぎ	－	生菓子
(2) もなか	－	半生菓子
(3) ういろう	－	生菓子
(4) カステラ	－	干菓子

2 次の記述のうち、長崎カステラを作る際に、原材料として用いる卵・上白糖・薄力粉の配合割合について、正しいものはどれか。

- (1) 3つの原材料の配合は、同重量である。
- (2) 3つの原材料の配合比は、卵が最も少ない。
- (3) 3つの原材料の配合比は、上白糖が最も少ない。
- (4) 3つの原材料の配合比は、薄力粉が最も少ない。

3 次のうち、水羊羹を型に入れる際の最も適した温度として、正しいものはどれか。

- (1) 25℃～30℃
- (2) 45℃～50℃
- (3) 65℃～70℃
- (4) 85℃～90℃

4 製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 豆は、一晩水に漬けると、重量が約2倍、容積が原形の約2.5倍になる。
- (2) 水さらしを完了した餡汁を絞り袋に入れて絞り、水分が30%以下まで脱水したものを生餡とよぶ。
- (3) 粉碎した豆に水を加えて練って餡にする。
- (4) 保水性の高い砂糖を加えることで、 β 化を促進し、なめらかな口溶けと風味を与える。

5 どら焼きの皮の製法において、材料を投入する手順として、正しいものはどれか。

- (1) 薄力粉 → 卵 → 上白糖 → 水 → 蜂蜜 → 重曹
- (2) 卵 → 上白糖 → 蜂蜜 → 重曹 → 薄力粉 → 水
- (3) 上白糖 → 薄力粉 → 卵 → 重曹 → 蜂蜜 → 水
- (4) 上白糖 → 卵 → 薄力粉 → 水 → 重曹 → 蜂蜜

6 雪平に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 一般的な原料として卵白を使用している。
- (2) 生地の水あめを使用する。
- (3) 上生菓子、引き菓子などに多く使われる。
- (4) 生地の製法には蒸し練りと水練りの2種類がある。

製菓実技(洋菓子)(6問)

1 洋菓子製造に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) コンポートは、果実・野菜のピューレや果汁に乳製品を加え、空気を含ませながらかき混ぜ、凍らせたものである。
- (2) パータ・シューの生地を仕込む際、バターを溶解した熱水中に小麦粉を入れるが、でんぷんの糊化には80℃以上の高い温度の熱水が必要である。
- (3) ビスキュイ・ジョコンドはアーモンドパウダーを使用した生地で、小麦粉はつなぎ程度の量を使用する。
- (4) クリーム・シャンティーは、攪拌しすぎるとなめらかさがなくなる。

2 次のイーストを使用した菓子のうち、誤っているものはどれか。

- (1) サヴァラン
- (2) クリストシュトレン
- (3) フロレンティナー
- (4) ブリオッシュ・ア・テット

3 グラスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) グラス・ア・ラ・クレームとは、フルーツのソルベをそれぞれの皮に凍結されたもので、表面が霧氷で覆われている。
- (2) グラニテは、中に細かい氷粒を多く含んでいる冷凍加工品である。
- (3) アントルメ・グラッセは、パータ・ボンブに泡立てた生クリームを混ぜて凍らせたものである。
- (4) フリュイ・ジブレとは、ワイン、リキュール、アルコールにシロップを混ぜ、攪拌凍結させたもの。または、果物のピューレや果汁にシロップを加えて攪拌冷凍させたもの。

4 フイユタージュ生地(パート・フィユテ)に関する記述について、正しいものはどれか。

- (1) 折り込みの際に使用する手粉は、生地の縮みを防ぐため、薄力粉を使用する。
- (2) フイユタージュ・ノルマルは、浮きが少し悪いが、速成でできる。
- (3) フイユタージュの製造工程においては、生地バターが入り込まないように、材料や作業台を冷やしておく。
- (4) 基本的な配合の割合は、小麦粉(強力粉、薄力粉) 500g の場合、バター500g、水 500g、食塩 10g である。

5 ムラング(メレンゲ)に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ムラング(メレンゲ)に使用する砂糖は、一般的に粉糖、グラニュー糖であるが、つくるメレンゲの用途によって使い分けることも必要である。
- (2) ムラング・オルディネールは卵白と砂糖の割合が1対1から1対2で、氷水をあてながら泡立てる。
- (3) ムラング・シュイスは卵白の倍量の砂糖が入り、湯煎で温めながら泡立てて作る。
- (4) ムラング・イタリエンヌは冷たいシロップを加えながら卵白を泡立てて作る。

6 クッキー生地の仕込みに関する記述について、() 内に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

生地を必要以上にこね合わせると、生地が強靱になり、生地温度も(A) ので脂っぽいものになる。

ミキサーで仕込む場合もこねすぎると、グルテンの(B) が促され、脂が出てしまい生地が縮んで(C) 食感となってしまう。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|-----|-------|---|-------|---|-------|
| (1) | 上がる | — | 膨化 | — | 硬い |
| (2) | 上がる | — | 膨化 | — | 軟らかい |
| (3) | 上がる | — | 収縮 | — | 硬い |
| (4) | 下がる | — | 収縮 | — | 軟らかい |

製菓実技(製パン)(6問)

1 次の製パンに関する用語とその意味の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (用語) | (意味) |
|-----------|-------------------------|
| (1) フィリング | － 生地をゆでること。 |
| (2) クラム | － パンの中身のやわらかい部分のこと |
| (3) ケトリング | － 焼成する前に、生地に入れる切り込みのこと。 |
| (4) クープ | － パンの中に入れる詰めもののこと。 |

2 次のうち、ハード系パンに分類されるものとして、誤っているものはどれか。

- (1) フランスパン
- (2) パン・ド・カンパーニュ
- (3) カイザーゼンメル
- (4) パン・ド・ミ

3 パンの焼成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 第1段階は、余剰水分を飛ばし中心まで火を通す時期である。
- (2) 温度上昇により、生地中のでん粉が α 化する。
- (3) たんぱく質の熱変性により、グルテンが凝固し、パンの骨格を形成する。
- (4) パンをオーブンから出す際に、1回ショックを与えることにより、ケーブイン(腰折れ)を防ぐことができる。

4 次のうち、ブリオッシュの配合において（ ）内に該当する材料として、正しいものはどれか。

強力粉	100 g
パン酵母（生イースト）	4 g
食塩	2 g
砂糖	12 g
（ ）	65 g
バター	50 g

- (1) 脱脂粉乳
- (2) モルト
- (3) 卵（中身）
- (4) 蜂 蜜

5 デニッシュに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 折り込み作業によって生地グルテン形成が行われるため、ミキシングは弱めにする。
- (2) ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。
- (3) ホイロは、使用している油脂の溶解温度より高め（38℃）で行う。
- (4) 焼成は、折り込み生地の特徴を生かすため、しっかりと焼き込む。

6 フランスパン（ディレクト法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 使用する小麦粉のたんぱく質は10～11％程度が理想である。
- (2) 一般的に、低温長時間法に比べ酵母の量を少なくする。
- (3) 塩は5％が基本であるが4％に減らす傾向にある。
- (4) フランスパンは砂糖を使うためモルトに含まれるアミラーゼを活用する。