

指示があるまで開いてはいけません

令和7年度製菓衛生師試験問題

令和7年5月28日（水）

佐賀県

【注 意 事 項】

- 1 答案用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 解答は、答案用紙にHB又はBの鉛筆（シャープペンシル）で記入してください。
- 3 試験問題は、全60問です。
- 4 「製菓理論及び実技」については、共通問題（問37～問54）と選択問題（問55～問60）に分かれています。

選択問題については、**「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に○印を記入してください。**選択科目欄が未記入や2つ以上に○印を記入した場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

(例) 洋菓子を選択した場合：洋菓子に○印を記入し、その問題のみ解答する。

製菓理論及び実技（選択問題）					
和菓子	55	1	2	3	4
	56	1	2	3	4
	57	1	2	3	4
洋菓子	58	1	2	3	4
製パン	59	1	2	3	4
	60	1	2	3	4

- 5 1つの問題には、それぞれ4つの選択肢があります。1つを選び解答してください。
- 6 答案用紙の記入方法は、**解答欄の番号を1つだけ「○印」で囲んでください。**2つ以上の番号を囲むと、その解答は無効となります。

(例) 選択肢から1を選び解答する場合

問	解 答 欄			
1	①	2	3	4

【衛 生 法 規】

問1 次のうち、製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものはどれか。

- 1 登録番号及び登録年月日
- 2 本籍地都道府県名
- 3 氏名
- 4 試験地

問2 次の製菓衛生師の試験及び免許に関する記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

製菓衛生師試験は、(ア) の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について都道府県知事が行う。また、製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験合格者に対し、その申請に基づいて住所地の (イ) が与える。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|--------|---|---------|
| 1 | 厚生労働大臣 | — | 市 町 村 長 |
| 2 | 内閣総理大臣 | — | 都道府県知事 |
| 3 | 内閣総理大臣 | — | 市 町 村 長 |
| 4 | 厚生労働大臣 | — | 都道府県知事 |

問3 次のうち、法律とその規定内容の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | (法律) | | (法律が規定する内容) |
|---|--------|---|---------------|
| 1 | 食品衛生法 | — | HACCPに沿った衛生管理 |
| 2 | 食品表示法 | — | 食品に関する表示 |
| 3 | 製菓衛生師法 | — | 菓子製造業の営業許可 |
| 4 | 健康増進法 | — | 受動喫煙の防止 |

【公衆衛生学】

問4 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人口動態統計の死亡率は、 $\frac{\text{年間死亡者数}}{\text{その年の人口}} \times 1000$ で算出される。
- 2 人口動態統計は、出生、死亡、死産、婚姻、離婚の届出をもとに作成される。
- 3 国勢調査は、5年に一度行われている。
- 4 生産年齢人口とは、20歳から60歳までの人口のことである。

問5 次の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 水道法の規定に基づく水道水の水質基準項目は、51項目である。
(令和7年4月1日現在)
- 2 空気の主な成分は、酸素が約78%、窒素が約21%である。
- 3 クリプトスポリジウムは、病原性原虫である。
- 4 一酸化炭素は、無味無臭の気体で、毒性が強い。

問6 次の「水道法」の規定に基づく水道水の水質基準項目のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大腸菌
- 2 味
- 3 アセトアルデヒド
- 4 pH値

問7 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものの組み合わせはどれか。

- ア 全国の一般廃棄物のごみ排出量は、減少傾向にある。
- イ WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45 dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- ウ 我が国における現在の水道普及率は、約78%である。
- エ 産業廃棄物は、排出事業所のある市町村の責任で処理をしなければならない。

- 1 (アとイ) 2 (イとウ) 3 (ウとエ) 4 (アとエ)

問8 次の消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 すべての微生物に有効な消毒薬はない。
- 2 浸漬法は、器具類の消毒に使用される最も一般的な方法である。
- 3 吐物・排泄物による汚染の消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
- 4 乾燥した熱（乾熱）では120℃で殺菌効果が期待できる。

問9 次の予防接種に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 「定期接種」で多くの人が接種を受けることにより、感染症のまん延を防止することができる（集団免疫）。
- 2 ヒトパピローマウイルスは、個人予防に重点をおくB類疾病に分類される。
- 3 妊娠中は麻しん及び風しんの予防接種を受けることができない。
- 4 ワクチンは製造方法により生ワクチン、不活化ワクチン、トキソイドに分類される。

問10 次のメタボリックシンドロームの診断基準に関する記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

日本では腹囲が男性は(ア)cm、女性は(イ)cm以上で、かつ脂質・血圧・(ウ)の3つのうち2つ以上が基準値から外れるとメタボリックシンドロームと診断される。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	85	—	90	—	血糖
2	85	—	90	—	HbA1c
3	90	—	85	—	血糖
4	90	—	85	—	HbA1c

問11 次の労働に伴う健康障害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 その原因は「作業環境」によるものと「作業方法」によるものに大別される。
- 2 労働者の健康を左右する要因の一つに労働強度がある。
- 3 職業性疾病のうち、比較的長時間経過後に健康障害が現れてくるものを「災害疾病」と呼ぶ。
- 4 菓子製造業では腰痛や腱鞘炎などの健康障害が生じる恐れがある。

問12 次の産業保健活動に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働基準法において、労働時間の1日の上限は8時間と定められている。
- 2 従業員数が10人以上50人未満の小規模事業場において、産業医の雇用は義務付けられていない。
- 3 労働基準監督署が各事業場における安全衛生管理対策の指導・監督にあたる。
- 4 労働衛生管理の推進にあたっては、「作業管理」「健康管理」の2つの視点のみからアプローチすればよい。

【 食 品 学 】

問13 次のうち、食品表示基準におけるアレルギー表示の特定原材料として、誤っているものはどれか。

- 1 えび
- 2 大豆
- 3 そば
- 4 くるみ

問14 次のうち、食品の味とその主な呈味成分^{ていみ}の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(食品の味)		(主な呈味成分)
1 鰹節のうま味	——	5'-イノシン酸
2 唐辛子の辛味	——	カプサイシン
3 お茶の苦味	——	エピガロカテキンガレート
4 ほうれん草のえぐ味	——	シュウ酸カルシウム

問15 次のうち、果実類の食用部位別分類と代表的な果実の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(分類)		(代表的な果実)
1 仁果類 (偽果)	——	かき
2 核果類	——	さくらんぼ
3 準仁果類 (真果)	——	オレンジ
4 液果類 (漿果類)	——	いちご

問16 次の乳類及びその加工品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 日本国内の牛乳を産生する牛は、ほとんどがジャージー種で、一部がホルスタイン種である。
- 2 牛乳に含まれるたんぱく質は乳清たんぱくが約80%で、カゼインたんぱくが約20%である。
- 3 チーズは、「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」の2つに大別される。
- 4 LL牛乳(ロングライフミルク)は、超低温滅菌により滅菌されたものである。

問17 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 低温貯蔵法のうち「冷凍」は、食品を凍結することにより、微生物が全て死滅する。
- 2 乾燥法は、食品中の水分含有量及び水分活性(A_w)を低くし、微生物の繁殖を防ぐ方法である。
- 3 酢漬け法は、魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで、食品のpHを上昇させ、有害微生物の増殖を抑制する。
- 4 塩漬け法は、食塩を食品に加えることにより、食品中の結合水を少なくし自由水を増やすことで、保存性を高める。

問18 次の食品の色素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ミオグロビンは、植物性色素である。
- 2 アスタキサンチンは、カニやエビ、サケなどの食品に含まれている。
- 3 クロロフィルの色彩は青緑色である。
- 4 アントシアニン系色素は、なすやしそ、ブルーベリーなどの食品に含まれている。

【食品衛生学】

問19 次の黄色ブドウ球菌及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌は化膿した傷のみに存在する。
- 2 食中毒の原因となるエンテロトキシンは、熱で容易に分解される。
- 3 黄色ブドウ球菌による食中毒は食後12時間～48時間程度の潜伏期間で発病し、吐き気、激しい嘔吐、腹痛等の症状を呈する。
- 4 和菓子では黄色ブドウ球菌が原因となる食中毒事故が多い。

問20 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜で増殖する。
- 2 エタノールによる手指の消毒が効果的である。
- 3 わずかなウイルス量の摂取でも発症する。
- 4 体調不良がないにもかかわらず、感染していることがある。

問21 次のサルモネラ及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 サルモネラは、哺乳類から鳥類・爬虫類まで、広い範囲の動物が体内に持っている。
- 2 サルモネラによる食中毒の潜伏期間は、通常、30分～6時間程度と短い。
- 3 食中毒の原因となりやすい食品として、食肉やその加工品、鶏肉料理があげられる。
- 4 感染型食中毒に分類される。

問22 次の食中毒の原因菌と原因となりやすい食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(原因菌)		(原因となりやすい食品)
1 腸炎ビブリオ	——	刺身
2 カンピロバクター	——	生肉料理（鶏刺し等）
3 ウェルシュ菌	——	シチュー・カレー
4 セレウス菌	——	生カキ

問23 次の化学物質による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 化学物質による食中毒は、細菌性食中毒に比べ発生件数が多い。
- 2 重金属による食中毒の症状は軽いものが多い。
- 3 ヒスタミン食中毒の原因となりやすい食品として、白身魚があげられる。
- 4 ヒスタミン食中毒の主な症状として、かゆみを伴った皮膚の発赤やじん麻疹がある。

問24 次の洗浄に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 洗浄が十分でないと、消毒の効果も十分に上げることができない。
- 2 石けんは、硬水に対しては洗浄力が上がる性質をもつ。
- 3 洗浄後、洗剤分を除去するには、温湯を使用するとよい。
- 4 中性洗剤は洗浄作用はあるが、消毒作用はない。

問25 次の消毒・殺菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒とは、すべての微生物を死滅させることである。
- 2 煮沸消毒を100℃、5分間行うことにより、芽胞のある細菌まで死滅させることができる。
- 3 日光消毒は、乾燥と同時に太陽光線中の赤外線により殺菌する方法である。
- 4 オゾンガスによる殺菌方法は、脱臭の効果もある。

問26 次のアルコールによる消毒に関する記述について () の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

一般に (ア) の (イ) % の水溶液が用いられる。
70%以下に希釈されると殺菌力が (ウ) するため、消毒にあたっては、乾燥状態の対象物に使用する必要がある。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	メチルアルコール	——	100	——	低下
2	メチルアルコール	——	74~82	——	上昇
3	エチルアルコール	——	74~82	——	低下
4	エチルアルコール	——	100	——	上昇

問27 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理器具・容器などの消毒に使用される。
- 2 有効塩素量50~200ppm程度に希釈した溶液中で作用させる。
- 3 希釈した溶液は長期保存が可能である。
- 4 野菜に付着している寄生虫卵を死滅させることはできない。

問28 次の食品添加物の用途、使用目的、主な添加物の名称の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	(用途)		(使用目的)		(主な添加物)
1	保存料	——	食品の腐敗・変敗防止	——	安息香酸
2	漂白剤	——	白い食品の変色防止	——	亜塩素酸ナトリウム
3	着色料	——	食品を着色する	——	亜硝酸ナトリウム
4	調味料	——	食品にうま味を与える	——	L-グルタミン酸ナトリウム

問29 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 HACCPの実施においては危害要因を把握する必要はない。
- 2 小規模事業所は、HACCPの導入やHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が免除されている。
- 3 HACCPによる衛生管理は、「ファイナルチェック方式」である。
- 4 HACCPプランは、7つの原則と12の手順に基づいて作成される。

問30 次の食品表示基準における添加物、アレルギーの表示に関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 添加物は、原則物質名または一般名を表示する。
- 2 特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられていない。
- 3 保存料を使用した場合は、物質名のほかその用途名も併記する。
- 4 キャリーオーバーとして、その効果を示さない添加物であっても表示は免除されない。

【栄 養 学】

問3 1 次の消化酵素、消化液、その働きの組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(消化酵素)	(消化液)	(消化酵素の働き)
1 アミラーゼ	唾液	たんぱく質を分解する
2 ペプシン	胃液	たんぱく質を分解する
3 膵リパーゼ	唾液	脂質を分解する
4 マルターゼ	胃液	脂質を分解する

問3 2 次の「六つの基礎食品群」について、食品群とそれに該当する食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 第1群 —— いも
- 2 第2群 —— 牛乳・乳製品
- 3 第3群 —— 緑黄色野菜（緑や黄の濃い野菜）
- 4 第4群 —— 果物

問3 3 次の骨粗鬆症しょうに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 骨量が減少し、骨折しやすい。
- 2 予防のため、適度に運動を行う。
- 3 予防のため、ビタミンDを摂取する。
- 4 骨粗鬆症の発症に男女差はない。

問34 次のミネラルと主な働きの組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(ミネラル)		(主な働き)
1 カリウム	——	たんぱく質の合成
2 ナトリウム	——	糖質の代謝
3 亜鉛	——	体液の浸透性の調節
4 鉄	——	酸素運搬

問35 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭水化物は有機化合物である。
- 2 炭水化物は消化酵素により、最終的に単糖類に分解される。
- 3 腎臓に取り込まれた血糖はグリコーゲンとして貯蔵される。
- 4 糖質1g当たり約4kcalのエネルギーを発生する。

問36 次のうち、水溶性ビタミンはどれか。

- 1 ビタミンE
- 2 ビタミンA
- 3 ビタミンK
- 4 ビタミンB₆

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次の蔗糖しょとうに関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

蔗糖しょとうはブドウ糖と(ア)からなる二糖類であり、(イ)を作用させると(ウ)し、転化糖になる。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-----|---|---------|---|---------|
| 1 | 果糖 | — | イソメラーゼ | — | メイラード反応 |
| 2 | 果糖 | — | インベルターゼ | — | 加水分解 |
| 3 | 麦芽糖 | — | イソメラーゼ | — | 加水分解 |
| 4 | 麦芽糖 | — | インベルターゼ | — | メイラード反応 |

問38 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 甘草(リコリス)はマメ科の植物で、甘味成分としてグリチルリチンを含む。
- 2 アスパルテームは、蔗糖しょとうの約半分の甘味である。
- 3 ハチミツの主成分は蔗糖しょとうであり、蜜源によって色、香味、糖組成が異なる。
- 4 水あめは、糖化度の高いものほど粘度が強く、糖化度の低いものほど甘味が高い。

問39 次の甘味料のうち、非糖質甘味料はどれか。

- 1 楓糖(メープルシュガー)
- 2 ソルビトール
- 3 アスパルテーム
- 4 トレハロース

問40 次のたんぱく質の組み合わせのうち、グルテンを構成する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 アルブミン、グロブリン
- 2 グリアジン、グルテニン
- 3 グルテニン、グロブリン
- 4 グルテニン、アルブミン

問41 次のうち、でんぷんの膨化力が一番大きいものはどれか。

- 1 馬鈴薯
- 2 トウモロコシ
- 3 粳^{うるち}米
- 4 糯^{もち}米

問42 次のうち、地上でんぷんの原料として、誤っているものはどれか。

- 1 米
- 2 葛
- 3 トウモロコシ
- 4 小麦

問43 次のうち、辛味性香辛料として、誤っているものはどれか。

- 1 ジンジャー
- 2 ハッカ
- 3 レッドペッパー
- 4 ワサビ

問44 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵の熱凝固性は、pHによって影響を受ける。
- 2 バターケーキ類などの生地調整で、配合原料が均一に分散するのは、卵黄の乳化力が強く影響している。
- 3 卵白の起泡性は、温度が低いほどよい。
- 4 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、褐変反応を起こして着色する。

問45 次のうち、油脂の特性とその説明の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|------------|----|---------------------------|
| 1 可塑性 | —— | 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質 |
| 2 ショートニング性 | —— | 焼き菓子類等にサクサクしたもろい食感を与える性質 |
| 3 クリーミング性 | —— | 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質 |
| 4 安定性 | —— | 揚がり具合、風味、油の吸収度、酸化安定性などの性質 |

問46 次のうち、小麦粉の種類、グルテン量、用途の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(種類)		(グルテン量)		(用途)
1 薄力粉	——	少	——	クッキー、ビスケット
2 中力粉	——	中	——	即席めん、クラッカー
3 強力粉	——	極多	——	カステラ、スポンジ
4 デュラム粉	——	多	——	マカロニ、スパゲッティ

問47 次の乳製品の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 全脂粉乳：牛乳をそのまま乾燥したもので、風味よく、製菓材料としてチョコレートなどに広く使われる。
- 2 練乳：牛乳を濃縮したもので、独特の風味がある。
- 3 クリーム：全乳から脂肪分を集めたもので、一般的に脂肪分約25%、水分約65%である。
- 4 バター：牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。

問48 次のチョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 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。
- 2 ココアはカカオペーストを圧搾して、カカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- 3 カカオタンニンは、空気に触れると酸化により分解する。
- 4 テオブロミンは、苦味のある無色の結晶で、カカオバター中にはほとんど含まれていない。

問49 次のうち、テングサやオゴノリに由来する凝固剤として、正しいものはどれか。

- 1 寒天
- 2 カラギーナン
- 3 ゼラチン
- 4 ペクチン

問50 次のうち、果実を主な原料とする醸造酒として、正しいものはどれか。

- 1 ブランデー
- 2 ラム
- 3 ミード
- 4 シェリー

問51 次の酵母の取扱いに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生酵母の溶解水は、50℃を超えてはならない。
- 2 酵母は、食塩、砂糖、製パン改良剤等と一緒に溶解して問題ない。
- 3 ドライイーストから生酵母に置換する場合は、1/2量が標準となる。
- 4 顆粒状（インスタントタイプ）の酵母を用いる場合は、仕込水温に関係なく直接小麦粉に添加できる。

問52 次の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 モルトエキスの成分組成で最も多いものは、麦芽糖である。
- 2 モルトエキスの製パンでの効果は、風味、色つき、発酵持続性の強化がある。
- 3 脱脂粉乳の多い配合では、モルトエキスを使用するとpHが上昇し、発酵の遅れを防ぐことができる。
- 4 モルトエキスは、大麦から作られる。

問53 次のうち、重曹として知られている膨張剤として、正しいものはどれか。

- 1 炭酸水素アンモニウム
- 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 塩化アンモニウム
- 4 酒石酸水素カリウム

問54 次の乳化剤に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

グリセリン脂肪酸エステルは、(ア)を親水基として(イ)とエステル結合させたものであり、(ウ)型の乳化状態をつくるのに適している。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-------|---|-------|---|------------|
| 1 | グリセリン | — | 脂肪酸 | — | 油中水滴 (W/O) |
| 2 | グリセリン | — | 脂肪酸 | — | 水中油滴 (O/W) |
| 3 | 脂肪酸 | — | グリセリン | — | 油中水滴 (W/O) |
| 4 | 脂肪酸 | — | グリセリン | — | 水中油滴 (O/W) |

次の選択問題、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

【選択問題：製菓実技（和菓子）】

問55 次の和菓子とその原材料の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(和菓子名称)			(原材料)
1	団子	—	薄力粉
2	水羊羹	—	寒天
3	求肥	—	上新粉
4	豆大福	—	うるち米

問56 次の和菓子分類と菓子名称の組み合わせについて、誤っているものはどれか。

(和菓子分類)			(菓子名称)
1	生菓子	— 餅物	— おはぎ
2	半生菓子	— 練り物	— 求肥
3	干菓子	— 揚げ物	— あんドーナツ
4	生菓子	— 流し物	— 羊羹

問57 次の材料で作る和菓子として、正しいものはどれか。

・上用粉	280g	・餅粉	80g
・浮粉	40g	・上白糖	520g
・水	520g		

- 1 外郎
- 2 桃山
- 3 淡雪羹
- 4 おはぎ

問58 次の小麦饅頭（菓饅頭）の製法に関する記述で、（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

（ア）に水を徐々に加えて混ぜ、これに（イ）を少量の水で溶かして加え混ぜる。

（ウ）をふるい入れサクリと混ぜ合わせ、生地をこね上げる。
生地を分割して包餡して、セイロで蒸し上げる

（ア）		（イ）		（ウ）
1 白並餡	—	大和芋	—	薄力粉
2 上白糖	—	イスパタ	—	薄力粉
3 白並餡	—	大和芋	—	上用粉
4 強力粉	—	イスパタ	—	上用粉

問59 次の餡に関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 餡は原料豆の品質・洗切り・煮熟・水さらし・練り等によって出来上がりが異なる。
- 2 豆類の代表的な産地は、国内では北海道、岡山県、京都府、兵庫県などである。
- 3 小豆の保管は20℃が望ましい。
- 4 豆の煮方には大別すると、水漬けしてから煮る方法と、豆を水洗いした後、すぐ火にかけ煮る方法（即煮方法）がある。

問60 次の黄味時雨の生地の仕上がりに関する記述で、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

生地が大きく割れる原因として、生地が(ア)、生地の目方が多い、蒸気が強い、蒸し時間が(イ)、中餡が軟らかい、(ウ)が多いなどが挙げられる。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|------|---|-----|---|-----|
| 1 | 硬い | — | 短い | — | 卵白 |
| 2 | 軟らかい | — | 長い | — | 卵白 |
| 3 | 硬い | — | 長い | — | 膨張剤 |
| 4 | 軟らかい | — | 短い | — | 膨張剤 |

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 次のクッキー生地の仕込みに関する記述で、（ ）に入る語句の組み合わせのうち、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（ア）
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（イ）が促され、
脂が出てしまい生地が縮んで（ウ）食感となってしまう。

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|-----|----|-----|----|------|
| 1 | 上がる | —— | 収縮 | —— | 硬い |
| 2 | 上がる | —— | 膨化 | —— | 軟らかい |
| 3 | 上がる | —— | 膨化 | —— | 硬い |
| 4 | 下がる | —— | 収縮 | —— | 軟らかい |

問56 次のバヴァロワ・ヴァニューを作る際の配合で、（ ）の中に入る組み合わせとして正しいものはどれか。

- ・（ア）・・・・・・・・ 60g
- ・（イ）・・・・・・・・ 300g
- ・砂糖・・・・・・・・ 75g
- ・ヴァニラビーンズ・・・・・・・・ 1/3本
- ・ゼラチン・・・・・・・・ 12g
- ・生クリーム38%・・・（ウ）g

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|-----|----|--------|----|-----|
| 1 | 卵黄 | —— | 牛乳 | —— | 300 |
| 2 | 全卵 | —— | 水あめ | —— | 5 |
| 3 | 卵白 | —— | グラニュー糖 | —— | 5 |
| 4 | 卵黄 | —— | バター | —— | 300 |

問57 次のマドレーヌの製法に関する記述で、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- ① ボールに (ア)、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、ほぐした (イ) とレモン表皮を加えて混ぜ合わせる。
- ② ①に40℃くらいの熱で溶かしたバターを加えて混ぜる。
- ③ バターを塗って強力粉をふったマドレーヌ型に②を絞り、(ウ)℃で焼成する。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	強力粉	—	全卵	—	180~190
2	薄力粉	—	卵黄	—	90~100
3	強力粉	—	卵黄	—	90~100
4	薄力粉	—	全卵	—	180~190

問58 次のチョコレートに関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 純チョコレートにはカカオバター以外の異種脂肪を使用してはならない。
- 2 カカオバターはカカオ豆に約80%含まれる脂肪である。
- 3 チョコレートを単に溶解し、そのまま冷やし固めただけではブルームが起きる。
- 4 フレーク法(種つけ法)とは、テンパリング方法の一つである。

問59 次の配合で作られる洋菓子として、正しいものはどれか。

- ・卵黄・・・・・・・・ 120g
- ・グラニュー糖・・・・ 80g
- ・砂糖・・・・・・・・ 60g
- ・薄力粉・・・・・・・・ 140g
- ・卵白・・・・・・・・ 210g

- 1 クレーム・パティシエール・オ・カフェ
- 2 ケーク・オ・フリユイ
- 3 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
- 4 パート・シュクレ

問60 次の凝固生地に使われる凝固剤のうち、最も融解温度が低いものはどれか。

- 1 カラギーナン
- 2 ゼラチン
- 3 ペクチン
- 4 寒天

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 少量の製品を作る場合は、直捏法が広く採用されている。
- 2 加糖中種法では対粉20～30%程度の砂糖を添加し、糖分が多いのが特徴である。
- 3 中種法は機械化、量産化に適しており、製品の保存性がよく老化が遅いため卸売り製品として優位性を持っている。
- 4 中種法は、全材料を一度に混ぜて合わせて生地を作る方法である。

問56 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 発酵の途中で膨張した生地を抜くことをベンチタイムという。
- 2 発酵の過程で生地内部からの炭酸ガス発生が強く、グルテンがよくのびるほど、パンがよく膨らむ。
- 3 小麦粉は、2～3種を混合して使用することが多く、よく混ぜ合わせるためにフルイを通す。
- 4 ミキシングは、原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態を作ることを目的としている。

問57 次のパン生地の発酵における、酵素と作用物質とその分解生成物の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(酵素)	(作用物質)	(分解生成物)
マルターゼ	(ア)	2分子のぶどう糖
(イ)	乳糖	ぶどう糖、ガラクトース
プロテアーゼ	たんぱく質	(ウ)、ペプチド

	(ア)	(イ)	(ウ)
1	麦芽糖	ラクターゼ	アミノ酸
2	麦芽糖	アミラーゼ	デキストリン
3	果糖	ラクターゼ	アミノ酸
4	果糖	アミラーゼ	デキストリン

問58 次の製パンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 フォカッチャのミキシング工程では、オリーブオイルを最初から混入してグルテン形成を控えることで歯切れのよい食感が得られる。
- 2 ボイゲルは、ゲンコツパンなどの名前で店頭に並ぶこともあるモチモチした食感の白焼きパンである。
- 3 ベーグルの生地は、ミキシングは控える。
- 4 パン・オ・ルヴァンは、発酵生地を多めに入れるため、フロアタイム、ホイロは特に必要ない。

問59 次のミキシングによる生地の変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 つかみどり段階：材料が雑然と混じった状態。
- 2 麩切れ段階：生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- 3 破壊段階：生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- 4 最終結合段階：結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。

問60 次のパンの分類に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(パンの分類名)		(パンの名称)
1 ドーナツ	——	カイザーゼンメル
2 菓子パン	——	レーズンブレッド
3 ロールパン	——	ハードロール
4 食パン	——	ホワイトブレッド

【 答 案 用 紙 】

令和7年度 製菓衛生師試験解答

佐賀県

識別	試験区分	受験番号				氏 名	
H	5 0 0 1						

科目	問	解答欄	科目	問	解答欄
(衛生法規) (01)	1	4	栄養学 (05)	31	2
	2	4		32	1
	3	3		33	4
公衆衛生学 (02)	4	4		34	4
	5	2		35	3
	6	3		36	4
	7	1	(共通問題)	37	2
	8	4		38	1
	9	2		39	3
	10	1		40	2
	11	3		41	4
	12	4		42	2
食品学 (03)	13	2		43	2
	14	3		44	3
	15	1		45	4
	16	3		46	3
	17	2		47	4
	18	1		48	1
食品衛生学 (04)	19	4		49	1
	20	2		50	4
	21	2	51	1	
	22	4	52	3	
	23	4	53	2	
	24	2	54	1	
	25	4	(選択問題) ※1		
	26	3	和菓子	55	2
	27	3		56	3
	28	3		57	1
	29	4		58	2
	製菓理論及び実技 (06)	30		4	59
				60	3
			洋菓子	55	3
				56	1
				57	4
				58	2
		59		3	
		60		2	
		製パン	55	4	
			56	1	
			57	1	
			58	1	
			59	2	
			60	4	