

指示があるまで開いてはいけません

令和6年度製菓衛生師試験問題

令和6年5月29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 次の製菓衛生師法の目的に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより（ア）に従事する者の資質を向上させ、もって（イ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | （ア） | | （イ） |
|---|-------|---|------|
| 1 | 食品製造業 | — | 感染予防 |
| 2 | 菓子製造業 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 食品販売業 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 菓子製造業 | — | 衛生管理 |

問2 次のうち、食品表示法における表示義務のある特定原材料として、誤っているものはどれか。

- 1 たこ
- 2 小麦
- 3 そば
- 4 卵

問3 次のうち、食品衛生法に定める食品衛生責任者の資格要件として、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師
- 2 栄養士
- 3 弁護士
- 4 船舶料理士

【公衆衛生学】

問4 次のヘルスプロモーション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。

ヘルスプロモーションとは、人々が自らの(ア)とその(イ)をコントロールし、(ウ)ことができるようにするプロセスである。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-----|----|------|----|------|
| 1 | 生活 | —— | 決定要因 | —— | 守る |
| 2 | 生活 | —— | 環境要因 | —— | 改善する |
| 3 | 健康 | —— | 生活環境 | —— | 守る |
| 4 | 健康 | —— | 決定要因 | —— | 改善する |

問5 次の疾病のうち、予防接種法に基づく「定期予防接種」の対象疾病ではないものはどれか。

- 1 水痘
- 2 破傷風
- 3 C型肝炎
- 4 ロタウイルス感染症

問6 次の飲料水に関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 日本の2019年の水道普及率は95%を超えている。
- 2 フッ素を多量に含む水を常用すると、はん状歯を予防できる。
- 3 硬水とはカルシウムやマグネシウムを多く含む水のことである。
- 4 六価クロム化合物は、「水質基準に関する省令」で規定する水質基準項目に含まれている。

問7 日本の2020年の死因別死亡順位の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | (第1位) | | (第2位) | | (第3位) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 悪性新生物 | —— | 心疾患 | —— | 老衰 |
| 2 | 悪性新生物 | —— | 脳血管疾患 | —— | 肺炎 |
| 3 | 心疾患 | —— | 脳血管疾患 | —— | 悪性新生物 |
| 4 | 肺炎 | —— | 心疾患 | —— | 悪性新生物 |

問8 次の職業と発症しうる健康障害の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | (職業) | | (職業性疾病となり得る健康障害) |
|---|-------|----|------------------|
| 1 | 機械製造 | —— | 頸肩腕症候群 |
| 2 | 窯業 | —— | じん肺 |
| 3 | 医療従事者 | —— | 肝炎 |
| 4 | 潜水夫 | —— | 放射線障害 |

問9 次の感染症と感染症法に基づく分類の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | (感染症名) | | (感染症法の分類) |
|---|--------|----|-----------|
| 1 | エボラ出血熱 | —— | 1類感染症 |
| 2 | 結核 | —— | 2類感染症 |
| 3 | 急性灰白髄炎 | —— | 2類感染症 |
| 4 | 麻疹 | —— | 4類感染症 |

問10 次の消毒方法に関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 アルコールは吐物・排泄物による汚染の消毒に適さない。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは金属器具の消毒に適さない。
- 3 熱水は蒸気よりも殺菌性能が高い。
- 4 蒸気消毒法は、100℃の蒸気の中に30～60分間放置する方法である。

問11 次のうち、生活習慣病でないものはどれか。

- 1 糖尿病
- 2 白血病
- 3 がん
- 4 心臓病

問12 次のうち、シックハウス症候群の原因となるものとして、誤っているものはどれか。

- 1 ダニ
- 2 トルエン
- 3 アスベスト
- 4 シロアリ駆除剤

【 食 品 学 】

問 1 3 次の大豆加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 豆乳は、大豆に吸水させ、磨砕後に可溶成分を熱水抽出し繊維組織を除いたものである。
- 2 豆腐は、豆乳に凝固剤を加えて凝固させたものである。
- 3 湯葉は、豆腐を薄く切って油であげたものである。
- 4 高野豆腐は、豆腐を凍結乾燥したものである。

問 1 4 次の卵類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鶏卵にはビタミンCは含まれない。
- 2 鶏卵は製菓材料としての機能性が高く、卵白の乳化性と卵黄の起泡性は極めて重要な役割を持っている。
- 3 卵黄の色素はカロテノイドである。
- 4 卵白は水分が多く、脂質は含まれない。

問 1 5 次の機能性表示食品に必要な表示事項のうち、誤っているものはどれか。

- 1 機能性および安全性について国による評価を受けたものである旨
- 2 栄養成分の量および熱量
- 3 バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言
- 4 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨

問16 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を「自己消化」という。
- 2 不飽和脂肪酸は、酸化されにくい。
- 3 油脂類の酸化は、ポテトチップスなど水分が少なく空気の接触面積が広い食品で起こりやすい。
- 4 カラメル化反応は、酵素的褐変に分類される。

問17 次のうち、水溶性食物繊維として、正しいものはどれか。

- 1 セルロース
- 2 ペクチン
- 3 リグニン
- 4 キチン

問18 令和元（2019）年度の国内における食料自給率として、正しいものはどれか。

	(食品名)	(食料自給率)
1	米	97%
2	小麦	6%
3	野菜	33%
4	果実	83%

【食 品 衛 生 学】

問19 次のボツリヌス菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ボツリヌス菌による食中毒は、細菌性食中毒の中では最も致命率が高い。
- 2 芽胞を作る嫌気性菌で、酸素がない食品中で増殖する。
- 3 食中毒時の症状は、胃腸症状や発熱を主とする。
- 4 過去に北海道・東北地方の郷土料理であるいずしや熊本県産の辛子蓮根で食中毒があった。

問20 次のうち、セレウス菌による食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 嘔吐型の場合、症状がでるまでの時間は6～15時間ほどである。
- 2 日本では嘔吐型が多い。
- 3 焼き飯、仕出し弁当、スパゲティなどが原因となりやすい食品としてあげられる。
- 4 調理後の食品を保存する場合は、速やかに冷却して10℃以下で保存する。

問21 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理・製造担当者の健康状態は取扱う食品の安全性に大きな影響を与えるので、健康管理に十分気を配り、年に1回以上は健康診断を受ける。
- 2 手洗いを正しく、できるだけ何回も行うことが必要である。
- 3 作業場では、衣服やはきものは専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- 4 手の傷口などは、救急絆創膏などで傷の応急手当をしておけば、食品等に直接さわる作業をしても問題ない。

問22 次の保存料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 保存料としてプロピオン酸を使用する場合は、チーズ、パン、洋菓子以外の食品に使用してはならない。
- 2 保存料は、腐敗細菌を殺菌して食品の保存性を高めるものである。
- 3 安息香酸を使用できる食品には、それぞれ使用量が定められている。
- 4 ソルビン酸は保存料として使用される。

問23 次の自然毒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 ジャガイモに含まれるソラニン類は食中毒症状を引き起こすが、加熱調理でほとんど分解される。
- 2 東南アジアから製餡材料として輸入されている雑豆の中に、青酸（シアン）化合物を含んでいる豆がある。
- 3 一般に有毒なカビの代謝生産物をエンテロトキシンという。
- 4 一般にフグは卵巣や肝臓にアマニタトキシンという猛毒を持っている。

問24 次の食品中における有害物質の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カドミウムによる健康被害の代表的な事件として、イタイイタイ病がある。
- 2 食品安全基本法に基づいて、食品中の放射能の規制値が制定されている。
- 3 水俣病はヒ素による健康被害である。
- 4 生物濃縮は、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。

問25 次の洗浄・洗浄剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 洗浄とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすことである。
- 2 中性洗剤は冷水や硬水で使用すると、洗浄力が落ちるといふ欠点がある。
- 3 水で洗浄が不十分な場合に湯を使用するのは、溶媒の温度が高いと溶解度も高まるためである。
- 4 食品用洗浄剤は、野菜・果物の洗浄に使用する場合は使用濃度及び使用方法の決まりがあるが、飲食器の洗浄に使用する場合は使用濃度の決まりはない。

問26 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 30～60分間の加熱を1日1回、3日間繰り返すことで、芽胞を完全に死滅させることができる。
- 2 アルコールによる消毒は、水に濡れている状態で行うと効果が高い。
- 3 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇、日光によって効力が弱まる。
- 4 過酸化水素水は合成殺菌料であり、最終製品の完成前に除去しなければならない。

問27 次のうち、食中毒の原因となる寄生虫として、正しいものはどれか。

- 1 ナグビブリオ
- 2 カンピロバクター・ジェジュニ
- 3 アニサキス
- 4 リステリア

問28 次のHACCPによる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 HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略である。
- 2 HACCPに沿った衛生管理は、菓子製造業には義務付けられていない。
- 3 HACCPに沿った衛生管理は、「HACCPに基づく衛生管理」か、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの基準に従って衛生管理を実施しなければならない。
- 4 「7原則12手順」とは、HACCPによる衛生管理を構築していくための手順である。

問29 次のうち、食品表示法で一般用加工食品に義務付けられている表示事項として、誤っているものはどれか。

- 1 原材料名
- 2 添加物
- 3 保存の方法
- 4 価格

問30 次のアレルギー対策と表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アレルギー原因物質は主として炭水化物である。
- 2 特定原材料には「いか」が含まれる。
- 3 特定原材料に準ずるものは、食物アレルギー症状を引き起こすかは明らかになっていない。
- 4 食物アレルギーとは、食物に含まれるアレルギー原因物質を体にとっての異物として認識して、過敏に防御反応が生じることである。

【栄 養 学】

問3 1 次のライフステージに応じた栄養管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 妊娠初期は葉酸の摂取を控える。
- 2 満1歳まで蜂蜜は与えない。
- 3 思春期は一生で最も多くのエネルギーを必要とするが他の栄養素は成人期と同じでよい。
- 4 高齢期は食塩を成人期より多く摂取する。

問3 2 次の摂食行動にかかわる体内変化の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 空腹時 —— 血中グルカゴン濃度の上昇
- 2 空腹時 —— 血中アドレナリン濃度の上昇
- 3 満腹時 —— 体温の上昇
- 4 満腹時 —— 血糖値の減少

問3 3 次の糖尿病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糖尿病は長期に患うことで白内障や腎障害を併発するリスクが高まる。
- 2 日本人の糖尿病患者の多くは1型糖尿病（インスリン分泌不足）である。
- 3 糖尿病はインスリンの作用不足が原因で慢性的な高血糖状態となる。
- 4 糖尿病の食事療法の基本は、腹八分目で偏食をしないことである。

問34 次のたんぱく質やアミノ酸に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 たんぱく質は20種類のアミノ酸で構成されている。
- 2 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は体内で作ることができない。
- 3 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は11種類ある。
- 4 血液中のヘモグロビンは鉄を含む色素たんぱく質である。

問35 次のうち、コラーゲンの合成に必須のビタミンはどれか。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンB₁
- 3 ビタミンC
- 4 ビタミンE

問36 次の食物繊維に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食物繊維の成分はたんぱく質である。
- 2 食物繊維は体内で消化酵素により分解される。
- 3 食物繊維の摂取量が少ない状況が継続すると大腸がんのリスクが増加する。
- 4 不溶性食物繊維にはコレステロールの吸収を抑制する働きがある。

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次のブドウ糖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。

ブドウ糖は(ア)で、(イ)を持っているため、たんぱく質やアミノ酸と加熱すると(ウ)を起こし、その現象はどら焼きやクッキーの焼き色付けに利用される。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-----|----|-----|----|---------|
| 1 | 単糖類 | —— | 酸化力 | —— | 異性化反応 |
| 2 | 単糖類 | —— | 還元基 | —— | メイラード反応 |
| 3 | 多糖類 | —— | 還元基 | —— | 異性化反応 |
| 4 | 多糖類 | —— | 酸化力 | —— | メイラード反応 |

問38 次の甘味料とその分類の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|----|-------|
| 1 | 甘草(リコリス) | —— | 天然甘味料 |
| 2 | アスパルテーム | —— | 天然甘味料 |
| 3 | ソーマチン | —— | 人工甘味料 |
| 4 | ステビア | —— | 人工甘味料 |

問39 次の砂糖のうち、^{かいぶん}灰分の含有率が最も高いものはどれか。

- 1 白双糖
- 2 黒砂糖
- 3 グラニュー糖
- 4 三温糖

問40 次の小麦に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粒の約15%は胚乳が占めている。
- 2 小麦粒の皮部が多く混入した小麦粉は、白度が高く、加工性に優れ、上級の小麦粉である。
- 3 小麦粉の性質を左右するのは、脂質の量と質である。
- 4 小麦粉の主成分はでんぷんである。

問41 次のグルテンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 グロブリンとグリアジンの混合物をグルテンと呼ぶ。
- 2 強力粉は、グルテン量が多い。
- 3 スポンジ、カステラなどには、グルテン量の少ない薄力粉が適している。
- 4 パン生地に食塩を加えるとグルテンが引き締められ、弾力性に富んだ生地を作ることができる。

問42 次のでんぷん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。

でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、(ア)して全体が(イ)なることを(ウ)という。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 結着 | — | 糊状 | — | 老化 |
| 2 | 崩壊 | — | 液状 | — | 老化 |
| 3 | 崩壊 | — | 糊状 | — | 糊化 |
| 4 | 結着 | — | 液状 | — | 糊化 |

問43 次の米・米粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 上新粉は、^{うるちまい}粳米を糊化させた米粉である。
- 2 上南粉は、^{もちごめ}糯米を生のまま製粉した米粉である。
- 3 ^{もちごめ}糯米のでんぷんは、すべてアミロペクチンである。
- 4 ^{うるちまい}粳米のでんぷんは、ほとんどがアミロースである。

問44 次の鶏卵に関する記述について、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

鶏卵の卵黄は脂質が多く、この脂質は、卵黄中のたんぱく質と結合してリポたんぱく質になっているほか、()を主成分とするリン脂質やコレステロールになっている。

- 1 ペクチン
- 2 レシチン
- 3 グリチルリチン
- 4 ルチン

問45 次の甘味料のうち、^{かんしょ}甘蔗(サトウキビ)を原料とするものはどれか。

- 1 和三盆糖
- 2 楓糖(メープルシュガー)
- 3 ビートグラニュー糖
- 4 トレハロース

問46 次の卵の加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵の加工品には割卵した液状卵、凍結卵、乾燥卵などがあり、製菓以外にも広く使われている。
- 2 凍結卵は液状卵にくらべて保存性はよいが、凍結によってたんぱく質が脱水変性される。
- 3 凍結卵を使用する際は、微生物汚染のないように注意しながら、8～24時間かけてゆっくり解凍することが大切である。
- 4 乾燥全卵の水和液はある程度の起泡性を示すが、乾燥卵白の水和液はほとんど起泡性を示さない。

問47 次のでんぷんの加工適正に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糊化されたでんぷんが、再び元のでんぷんに戻ることを老化という。
- 2 吸湿性に関係するのは、でんぷんの粒子の大きさであるが、一般的に粒子が大きいほど吸湿性は小さい。
- 3 水分が10%以下であればほとんど老化は進まない。
- 4 羊羹や餡^{あん}などは水分が多く含まれているが、砂糖が多量に含まれているため老化が進みにくい。

問48 次の牛乳および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、劣化しにくい。
- 2 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので風味がよい。
- 3 全脂加糖練乳は蔗糖^{しょとう}が40%以上含まれ、防腐力に優れ、保存性が高い。
- 4 発酵バターは、クリームを酢酸発酵させてつくったものである。

問49 次の脂肪酸のうち、カカオバターの主な脂肪酸組成に含まれないものはどれか。

- 1 パルミチン酸
- 2 ステアリン酸
- 3 オレイン酸
- 4 ドコサヘキサエン酸

問50 次のジャム類の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ジャム : 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。
- 2 プレザーブ : 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。
- 3 フルーツソース : 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。
- 4 マーマレード : 果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたもの。

問51 次の凝固材料（カラギーナン）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カッパー、ラムダー、イオターという3種類のカラギーナンからなる。
- 2 無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末である。
- 3 冷水には溶解しないが50～70℃の温水に溶解する。
- 4 牛乳中のラクトアルブミンと反応し、強固なゲルを形成する。

問52 次の種実類（ナッツ類）のうち、主成分がでんぷんであるものはどれか。

- 1 アーモンド
- 2 ごま
- 3 マロン（または栗）
- 4 ヘーゼルナッツ

問53 次の製パン改良剤（イーストフード）の素材とその使用目的との組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(改良剤の素材名)		(使用目的)
1 アンモニウム塩	——	酵母の栄養源
2 カルシウム塩	——	水の硬度・生地pH調整
3 酸化剤	——	グルテンの強化
4 分散剤	——	発酵促進

問54 次の温度とpHの組合せのうち、酵母の活動する条件として最適な条件はどれか。

	(温度)		(pH)
1	35～38℃	——	4～6
2	10～20℃	——	7～8
3	50～60℃	——	4～6
4	0～10℃	——	7～8

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 次の製餡（漉し餡）の水漬け工程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。

豆に対して約（ア）倍の水を入れて一晩漬ける。豆は、一晩水に漬けると容積で原形の約（イ）倍、重量で約（ウ）倍となる。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	3	—	5	—	4
2	10	—	2.5	—	4
3	3	—	2.5	—	2
4	10	—	5	—	2

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	—	焼き物	—	どら焼き
2	半生菓子	—	揚げ物	—	落雁
3	生菓子	—	練り物	—	求肥
4	干菓子	—	あめ物	—	有平糖

問57 次の雪平の製造工程（求肥生地 of 作成手順）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 白玉粉（または餅粉）をダマのないように水で溶く
- 2 用意した枠に流し、100分蒸す
- 3 鍋に移し入れて、上白糖を3回ぐらいに分けて加え練る
- 4 水あめを加え練る

問58 次の「生菓子」の和菓子のうち、「焼き物」の中でも「オーブン物」に分類されないものはどれか。

- 1 外郎
- 2 栗饅頭
- 3 カステラ饅頭
- 4 桃山

問59 次の和菓子とその原材料の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(和菓子名称)		(原材料)
1 求肥	——	白玉粉（または餅粉）
2 水羊羹	——	角寒天
3 長崎カステラ	——	糸寒天
4 乳菓	——	バター

問60 次の「流し物」の和菓子のうち、材料に本葛粉を使用するものはどれか。

- 1 錦玉羹
- 2 淡雪羹
- 3 吉野羹（楓型流し）
- 4 本練羊羹

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 次の洋菓子の製法による分類に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | | | |
|---|------|----|---------|----|-----------|
| 1 | 加熱生地 | —— | パータ・シュー | —— | エクレール |
| 2 | 発酵生地 | —— | イースト物 | —— | ムース |
| 3 | 気泡生地 | —— | 全卵生地 | —— | スポンジケーキ |
| 4 | 凝固生地 | —— | プディング | —— | カスタード・プリン |

問56 次のカトルカール（バターケーキ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カトルカールとは、4分の4という意味で、小麦粉・牛乳・砂糖・卵の4種類の材料を同量使って作られた菓子から由来している。
- 2 バター生地は主に油脂のクリーミング性を利用して作るので、スポンジ生地のような膨らみや弾力が少ない。
- 3 ベーキングパウダーなどを利用して生地膨張を助けることもある。
- 4 フルーツが入るものと入らないものがあり、一般的にはシュガーバッタ法（共立て）など3種類の作り方がある。

問57 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述で、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

溶かしたチョコレート(45～50℃)を攪拌しながら(ア)まで冷却し、再度(イ)に昇温させる。作業には、水冷法、(ウ)、フレーク法のような方法がある。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|--------|---|--------|---|---------|
| 1 | 27～28℃ | — | 31～32℃ | — | ダブルロール法 |
| 2 | 35～36℃ | — | 45～50℃ | — | ダブルロール法 |
| 3 | 27～28℃ | — | 45～50℃ | — | ガナッシュ |
| 4 | 31～32℃ | — | 50～55℃ | — | 共立法 |

問58 次のシュー・ア・ラ・クレームにおけるシュー生地製法の注意点に関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 配合の材料は正確に計量すること。
- 2 十分に冷えた卵白を使用すること。
- 3 油脂を水分と共に沸騰させること。
- 4 焼成中、オーブンの扉は必要以外に開閉しないこと。

問59 次のゼリーの凝固剤のうち、主成分が炭水化物でないものはどれか。

- 1 寒天
- 2 ゼラチン
- 3 カラギーナン
- 4 ペクチン

問60 次のジュレ・ド・パンプルムースの基本配合で、()の中に入る分量として、最も適切なものはどれか。

グレープフルーツジュース	460 g
ゼラチン	() g
グレープフルーツルビー	1個分
水	100 g
グラニュー糖	56 g

- 1 9
- 2 90
- 3 150
- 4 200

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 次のパンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ライ麦パンは、小麦粉を併用せず、ライ麦を100%使用した方が膨らみの良いパンができあがる。
- 2 「ホワイトブレッド」は小麦粉だけで作られるパンで、「角食パン」、「イギリスパン」等ともいわれる。
- 3 蒸し物は、パン酵母や膨張剤を使用し、「蒸す」工程によりしっとりさを特徴とする製品で、「膨張剤使用製品」には肉まんや、あんまん等がある。
- 4 ロールパンは、直焼きで表皮が硬いパンでフランスパンやカイザーゼンメル等がある。

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 生地発酵の目的は、生地中に発酵生成物が蓄積することにより、パンによい風味と芳香を与えることである。
- 2 発酵の過程で生地が膨れるのは、酵母による炭酸ガスの発生と、発生した炭酸ガスを包み込むグルテンの力によるものである。
- 3 ミキシングの結合段階の時に、生地が粘着状になり流動性を帯びる。
- 4 小麦粉の重量計測を怠ると、小麦粉と水のバランスが悪く吸水量に影響を与えてしまう。

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、誤っているものはどれか。

(酵素)	(作用物質)	(分解生成物)
1 プロテアーゼ	たんぱく質	アミノ酸
2 マルターゼ	麦芽糖	2分子のぶどう糖
3 インベルターゼ	しょ糖	ぶどう糖、果糖
4 ラクターゼ	乳糖	アルコール、炭酸ガス

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 クリストシュトレンは、溶かしバターが製品内部の水分蒸発を防ぎ、グラニュー糖や粉糖がバターの表面を覆うことで、バターの酸化を防ぎ日持ちがよくなる。
- 2 パネトーネ種には乳酸菌が含まれており、生成される乳酸により伸展性が高くなるため、ミキシング時間は十分長くする。
- 3 フォカッチャは糖分が多く高配合なため、パン酵母（生イースト）は多めが良い。
- 4 テンダーブレッドは、卵、油脂である程度ソフトになるが、マーガリンを加え、さらにソフトな食感にする。

問59 次のうち、超強力粉を配合するパンとして、正しいものはどれか。

- 1 パン・ド・セーグル
- 2 クロワッサン
- 3 ミルクハースブレッド
- 4 ヴァイツェンミッシュブロート

問60 次のパンの種類とその特徴に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | (パンの種類) | (特徴) |
|------------|--|
| 1 ブレッツェル | —— ラウゲン液に浸して岩塩をふって焼き上げる |
| 2 ホワイトロール | —— 焼き色を付けないよう蜂蜜や水あめを糖分に置き換える |
| 3 カイザーゼンメル | —— フロアータイムが短く生地に力がかからないため途中で強めのパンチを入れグルテン強化を行う |
| 4 ベーグル | —— 砂糖を使わないため、モルトに含まれるアミラーゼを活用してでんぷんを分解することで発酵を促す |

【 答 案 用 紙 】

令和6年度 製菓衛生師試験解答

佐賀県

識別		試験区分			
H	5	0	0	1	

受験番号 (じゅけんばんごう)				氏 名 (しめい)	

科目	問	解答欄
(01) 衛生法規	1	2
	2	1
	3	3
(02) 公衆衛生学	4	4
	5	3
	6	2
	7	1
	8	4
	9	4
	10	3
	11	2
	12	3
	(03) 食品学	13
14		2
15		1
16		3
17		2
18		1
(04) 食品衛生学	19	3
	20	1
	21	4
	22	2
	23	2
	24	1
	25	3
	26	2
	27	3
	28	2
	29	4
	30	4

科目	問	解答欄
栄養学 (05)	31	2
	32	4
	33	2
	34	3
	35	3
	36	3
(共通問題)	37	2
	38	1
	39	2
	40	4
	41	1
	42	3
	43	3
	44	2
	45	1
	46	4
	47	2
	48	3
	49	4
	50	1
	51	4
	52	3
	53	4
	54	1
(選択問題) ※1		
和菓子	55	3
	56	2
	57	2
	58	1
	59	3
	60	3
洋菓子	55	2
	56	1
	57	1
	58	2
	59	2
	60	1
製パン	55	2
	56	3
	57	4
	58	1
	59	3
	60	4

製菓理論及び実技 (06)