

衛生法規(4問)

1 次の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) 免許証をなくして再交付を受け、後日、なくした免許証を発見したときは、5 日以内にこれを返納しなければならない。
- (2) 住所地に変更が生じたときは、30 日以内に必要な書類を添えて、名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- (3) 製菓衛生師が死亡した場合は、戸籍法による死亡の届出義務者が 30 日以内に名簿の登録の消除を申請し、免許証を返納しなければならない。
- (4) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

2 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、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。
- (2) 菓子製造業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- (3) この法律の適用を受けるのは食品のみであり、食品と直接接する器具や容器包装はすべて対象とならない。
- (4) 製菓衛生師の資格を持っても、食品衛生責任者になることはできない。

3 次の法律とその法律に関する記述の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| (1) 地域保健法 | — | 地域住民の健康保持及び増進 |
| (2) 食品安全基本法 | — | 受動喫煙の防止 |
| (3) 健康増進法 | — | 食品健康影響の評価 |
| (4) 食品表示法 | — | 食品等の規格・基準 |

4 次の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。
- (2) 原材料名は、原材料に占める重量割合の高いものから順に記載する。
- (3) 内容量は、必ず重量で表示しなければならない。
- (4) 栄養成分表示について、必ず表示する項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びビタミンである。

公衆衛生学(8問)

1 次の公害に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ダイオキシンは、自動車の排気ガスに含まれる窒素酸化物や炭化水素が大気中で日光の紫外線の作用によって発生する。
- (2) 熊本水俣病、新潟水俣病、イタイイタイ病、四日市ぜんそくに関する裁判は、日本の4大公害裁判といわれた。
- (3) 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動及び地盤沈下を公害としており、悪臭については対象外としている。
- (4) 大気汚染物質であるPM_{2.5}には、環境基本法に基づく環境基準が設定されていない。

2 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) 一般廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。
- (2) ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の一つである。
- (3) 一酸化炭素は、無味、無臭の猛毒の気体であり、頭痛、めまい、吐き気等を引き起こす。
- (4) 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

3 次の水道法に基づく水道水の水質基準に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 臭気は異常でないこと
- (2) ヒ素及びその化合物は検出されないこと
- (3) pH値は3.5以上9.2以下であること
- (4) 大腸菌は、1mLの検水で形成される集落数が100以下であること

4 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により、飲食物を直接取り扱う業務への就業が制限される三類感染症として、誤っているものはどれか。

- (1) ノロウイルス
- (2) コレラ
- (3) 細菌性赤痢
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症

5 地域保健法で定められる保健所の業務として、正しいものはどれか。

- (1) 国民健康保険に関する事項
- (2) 消費者事故情報の調査・分析に関する事項
- (3) 労働条件の確保に関する事項
- (4) 歯科保健に関する事項

6 次の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) 食中毒統計調査とは、食中毒事件数、患者数及び死者数等を原因食品、病因物質及び原因施設の発生原因別等に集計したものである。
- (2) 人口動態統計は5年ごとに実施している。
- (3) 合計特殊出生率は20歳～49歳までの女子に着目した女子の年齢別出生率を合計したものである。
- (4) わが国の平均寿命は、第二次世界大戦後は急速に延び、1983年には男女とも世界最長寿国となり、男性は今でも最長寿である。

7 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 一次予防として健康診断が行われる。
- (2) 血液中的中性脂肪やLDL コレステロールが多くなると、動脈硬化を起こしやすくなる。
- (3) 幼少期の生活習慣は生活習慣病と関連しない。
- (4) 40歳以上のすべての人が特定健康診査の対象となる。

8 次の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) 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- (2) 職業労働に起因して発生する健康障害の一つに、石綿を原因とする中皮腫がある。
- (3) 2019 年の労働安全衛生法の改正により、長時間労働者に対する医師による面接指導等が強化された。
- (4) 使用者は労働者に対し、労働時間が 8 時間を超える場合においては、少なくとも 45 分の休憩時間を労働時間の途中に与えなければならない。

食品学(6問)

1 次の大豆及び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) 豆腐は、豆乳にすまし粉やにがりなどの凝固剤を加えて凝固させたものである。
- (2) 大豆が完熟したものを、枝豆という。
- (3) 高野豆腐は、豆腐を凍結乾燥させたものである。
- (4) 未加熱の大豆には、たんぱく質分解酵素の働きを阻害するトリプシンインヒビターが含まれているが、加熱することで失活し、消化がよくなる。

2 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酸化という。
- (2) 空気中の酸素による変質を自己消化という。
- (3) 油脂の酸化はポテトチップス等、水分が少なく空気の接触面積が広い食品では起こりにくい。
- (4) 醸造による微生物の生産物が有用物質である場合には発酵という。

3 次の保存に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) レトルトパウチ法は、加圧殺菌した食品を袋に入れて密封する方法である。
- (2) 砂糖漬けは、食品の水分活性を上昇させることにより、保存性を高める。
- (3) 真空凍結乾燥法は、加熱乾燥法よりも風味の低下が大きい。
- (4) くん煙は、煙に含まれる抗菌活性物質が原料の表面に付着して、微生物の増殖を防ぐ。

4 次の食品の褐変反応に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酵素的褐変反応と非酵素的褐変反応の2種類がある。
- (2) カラメル化は、加熱によって生じる糖類の酸化反応である。
- (3) メイラード反応は、褐変物質を生成するが、香気成分は生成しない。
- (4) 皮をむいたりんごを放置すると褐変するのは、メラニンが生成されるためである。

5 次の香気成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 香気成分には、生合成による（食品の中で生成する）香気成分と、調理・加工過程で生成する香気成分がある。
- (2) 魚は鮮度が落ちると、生臭いアミン類のイソチオシアネートが生成される。
- (3) タマネギやニンニクなどのネギ属の野菜は、アリナーゼの酵素作用により独特の香気成分が生成される。
- (4) パイナップルは、成熟に伴う酵素反応によりエステル類が生合成され、フルーティーな芳香が生まれる。

6 次の食品の期限表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 期限表示は、定められた方法により未開封で保存された場合の期限を表示する。
- (2) 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が二月を超^{ふたつき}える場合にあっては、年月表示も可能である。
- (3) 消費期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す。
- (4) 期限表示は、製造・加工年月日と、消費期限または賞味期限の両方の表示が必要である。

食品衛生学(12問)

1 次のサルモネラ食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食中毒の原因食品としては、肉類・卵類及びその加工品などが多い。
- (2) 手指や器具を介した二次汚染に注意する必要がある。
- (3) 食品中で1万個以上に増加した菌を摂取した場合にのみ発症する。
- (4) 哺乳類から鳥類・は虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を体内に保有している。

2 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ノロウイルスに感染した食品取扱者を介して、ノロウイルスに汚染された食品が原因となる食中毒事例が多い。
- (2) ノロウイルスの不活性化には、通常の消毒用アルコールでは効果が薄く、次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系の消毒薬が有効である。
- (3) ノロウイルスは、牡蠣などの二枚貝の体内に蓄積することがある。
- (4) 潜伏期間は、3日から7日と長い。

3 次の食品添加物（以下、添加物という）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) 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。
- (3) 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。
- (4) 添加物は、すべての食品に使用することができる。

4 次の食品中における有害物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) メチル水銀は、水俣病の原因物質である。
- (2) カドミウムは、イタイイタイ病の原因物質である。
- (3) PCB は、粉ミルクへの混入により、食中毒の原因物質となったことがある。
- (4) アフラトキシンは、カビが産生するカビ毒である。

5 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 人間の毛髪や昆虫類は、動物性異物である。
- (2) 食品衛生法では、食品製造施設において、金属探知機を導入しなければならないと定められている。
- (3) 金属片やガラス破片、陶磁器片は、鉱物性異物である。
- (4) 食品衛生法では、異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売等を禁止している。

6 次の微生物による食中毒予防の3原則に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 微生物をつけない（清潔の原則）
- (2) 微生物を増やさない（迅速又は低温保存の原則）
- (3) 細菌を取り除く（除去の原則）
- (4) 細菌をやっつける（加熱の原則）

7 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 手洗い後の手拭きは、ペーパータオルより布タオルの方が適している。
- (2) 手洗い時に使用する石けんは、液体のものより固形のものの方が適している。
- (3) 調理場へ入る際には、指輪や腕時計を外し、作業着のポケットに入れて持ち込んでもよい。
- (4) 食品取扱者は、爪を短く切るとともに、手洗いを実施し、手指全体を清潔にする必要がある。

8 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) 紫外線殺菌灯による消毒は、紫外線が照射される部分のみ消毒効果がある。
- (2) アルコールによる消毒の際には、対象物表面の水分を拭き取り、乾燥状態にしてから噴霧する。
- (3) 逆性石けんは、食品などの汚れが付着していても高い殺菌効果がある。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムは希釈すると、時間の経過や温度上昇、日光により次第に効力がなくなるので、その都度希釈して使用する。

9 次の HACCP に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) HACCP に沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法に関するものであるが、施設及び設備の新設や変更も必須である。
- (2) HACCP に基づく衛生管理においては、衛生管理計画を作成する必要はない。
- (3) 衛生管理の実施状況では、記録や保存をする必要はない。
- (4) わが国では原則、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は、HACCP に沿った衛生管理を実施しなければならない。

10 食品衛生法で定められた営業者の責務のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品衛生責任者等の選任
- (2) 使用水等の管理
- (3) 教育訓練
- (4) 労働衛生対策

11 次の食品添加物（以下、添加物という）の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 添加物のうち、化学的合成品と天然物は明確に区別し、使用した添加物の物質名のみ表示することとされている。
- (2) 「L-アスコルビン酸ナトリウム」のように長い名前の添加物は、「アスコルビン酸 Na」と、簡略名が認められている添加物もある。
- (3) 加工助剤やキャリーオーバーの添加物については、表示を免除される。
- (4) 保存料の添加物を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記する。

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

(用語)		(食品)
(1) 特定原材料	－	くるみ
(2) 特定原材料	－	大豆
(3) 特定原材料に準ずるもの	－	りんご
(4) 特定原材料に準ずるもの	－	ゼラチン

栄養学(6問)

1 次のたんぱく質（アミノ酸）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 卵は小麦等に不足するリシン（リジン）を多く含む。
- (2) 体内で合成できない20種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。
- (3) たんぱく質は、1g当たり約9kcalのエネルギーを発生する。
- (4) アミノ酸は、炭素、水素、酸素、リンで構成されている。

2 次のミネラルとその欠乏症の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(ミネラル)		(欠乏症)
(1) 亜鉛	—	味覚障害
(2) 鉄	—	鉄欠乏性貧血
(3) カリウム	—	くる病
(4) カルシウム	—	骨粗しょう症

3 次の消化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 消化管は、口腔、咽頭、食道、胃、肝臓、大腸、肛門により構成されている。
- (2) たんぱく質は、胃液に含まれるアミラーゼによりペプチドに分解される。
- (3) 口腔内からは消化液は分泌されていない。
- (4) 大腸内に存在する腸内細菌による発酵を生物学的消化という。

4 次の水分の代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 成人では、体重の約40%が水分である。
- (2) 1日に排泄する水分は、成人では1リットル程度である。
- (3) 体重の20%の水分を失うと、死に至る。
- (4) 大量の発汗や下痢などがあると、血液の浸透圧は下降する。

5 次の食生活と疾病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糖尿病の食事は、適正な摂取エネルギー量で、健康を保つために必要な栄養素を摂取すること等がポイントである。
- (2) 糖尿病、脂質異常症、高血圧症などの生活習慣病は、慢性腎臓病の発症に関係する。
- (3) 高血圧症の食事では、カリウムを多く含む食品はできるだけ避ける。
- (4) 痛風では、プリン体や果糖を多く含む食品を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。

6 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 妊娠期は、貧血を予防するために良質なたんぱく質、鉄を十分に摂るとよい。
- (2) ボツリヌス菌による食中毒の危険から、ハチミツを5歳未満の乳幼児には与えない。
- (3) 幼児期は、体重当たりの食事摂取基準が成人より多めに設定されている。
- (4) 学童期から思春期には、食嗜好の基礎が形成される。

製菓理論(18問)

1 次の小麦粉の種類とその主な用途の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(小麦粉の種類)		(主な用途)
(1) 薄力粉	－	クッキー
(2) 中力粉	－	クラッカー
(3) 強力粉	－	スポンジケーキ
(4) デュラム粉	－	マカロニ

2 次の米粉に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

(1) もち米	－	生でんぷん	－	白玉粉・羽二重粉
(2) もち米	－	糊化でんぷん	－	寒梅粉・かるかん粉
(3) うるち米	－	生でんぷん	－	上用粉・道明寺粉
(4) うるち米	－	糊化でんぷん	－	上新粉・上南粉

3 次の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) 一般的なでんぷんは、アミロペクチンが 20%前後、アミロースが 80%前後の割合で含まれている。
- (2) α でんぷんとは、でんぷん粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になったもので、でんぷん分子内の構造が規則性を失っている。
- (3) でんぷんの膨化力は、主としてアミロペクチンによるところが大きい。
- (4) 一般的に、粒子の大きいでんぷんは吸湿性が大きく、粒子の小さいでんぷんは吸湿性が小さい。

4 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) バターは、クリームからさらに、攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたものである。
- (2) 乳糖は、牛乳特有の甘味の多い糖質で、乳固形分の 60%を占め、ブドウ糖とガラクトースからなり、水によく溶ける。
- (3) 全脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いたのち乾燥したもので、劣化しにくい。
- (4) 練乳は、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。

5 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) 卵白は、温度が高い方が起泡性は良いが、泡の安定性は悪くなる。
- (2) 乾燥卵は、加熱乾燥されているため、凍結卵よりもたんぱく質の変性が著しい。
- (3) 卵の乳化力は、卵黄のレシチンによるものである。
- (4) 卵白はその 30%が水分で、固形分の約 93%はたんぱく質である。

6 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 乳化剤は親水基と親油基を持っており、それぞれが水か油かに親和して両者を混合しやすくする。
- (2) レシチンは天然の乳化剤で、大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力をもっており、市販のレシチンはほとんど大豆レシチンである。
- (3) プロピレングリコール脂肪酸エステルは、優れた乳化作用を持ち、スパンともいう。
- (4) ショ糖脂肪酸エステルは、シュガー・エステルともいわれ、乳化剤中で最も親水性が大きいのが特徴である。

7 次のチョコレートのブルームに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりしてチョコレート独特のつやが消える現象である。
- (2) チョコレートの表面に砂糖が浮いて固結した状態をファットブルームという。
- (3) ブルームが起これば、外観は悪くなり、チョコレート独特のテクスチャーや香味に影響する。
- (4) 製造工程のテンパリングが適正に行われなかったり、湿度の高いところで作業をした場合に起こりやすい。

8 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) グラニュー糖は、味は濃厚複雑で特徴あるが、焼き菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く戻りのよい製品となる。
- (2) 上白糖は、アミノ酸やたんぱく質とのメイラード反応による着色が起これば、焼き菓子の淡い焼色を出しやすい。
- (3) 三温糖は、結晶の大きさは白双糖とほぼ同じであり、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- (4) 黒砂糖は、精製糖であるが、味は濃厚で、粒子は細かく固まりやすいので「ビスコ」（転化糖の一種）をかけて固まりを防いでいる。

9 次の水飴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酵素糖化水飴は、ショ糖に酵素を作用させ、加水分解させたブドウ糖と果糖からなる二糖類である。
- (2) 粉末水飴とは、水飴を噴霧、又は真空での噴霧で乾燥したものである。
- (3) 麦芽水飴は、もち米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製したもので、米飴、餅飴、麦芽飴として市販されている。
- (4) 酸糖化水飴とは、でんぷん溶液に酸を加えて加水分解したブドウ糖とデキストリンの混合物である。

10 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) チェスナッツのヨーロッパ種はマロン・グラッセに適する。
- (2) カシューナッツは歯ごたえの柔らかいナッツで、アーモンド同様に使われる。
- (3) ヘーゼルナッツはアーモンドと同様に利用するほか、脂肪が多いので粉末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) 種実類の脂質には、不飽和脂肪酸が少なく変敗しにくい。

11 次の果実又は果実加工品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、果実をまるごと、又は切って砂糖漬けあるいはシロップに漬けたものである。
- (2) モモは、核果類（かくかるい）に分類される。
- (3) ブドウは、漿果類（しょうかるい）に分類される。
- (4) フルーツソースは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。

12 次の食塩に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 一般に腐敗細菌の多くは約5%の食塩濃度で繁殖不能になる。
- (2) 食塩の防腐作用は、食塩水の浸透圧により微生物の生育に必要な水分が食品から奪われるために生じる。
- (3) グルテンはグリアジンとグルテニンから構成され、食塩はグルテンの形成を抑制する。
- (4) 製パンにおける食塩添加量は8～9%以内である。

13 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 油脂のショートニング性は、生地中に広がった油脂がグルテンの結着を妨げるため生じる。
- (2) 油脂の変敗は、熱、光、金属によって抑制される。
- (3) 砂糖を添加すると変敗が促進される。
- (4) 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のフライング性という。

14 次のゼラチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 主成分はアガロース、アガロペクチンなどの多糖類である。
- (2) デザートゼリーのゼラチン使用量は2～3%である。
- (3) ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天と比較してかなり高い。
- (4) 寒天と同様、熱不可逆性である。

15 次の着色料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 着色料は食品添加物に該当せず、使用量の基準はない。
- (2) 天然着色料は、合成着色料と比べて色のびが良いので使用量は少なくなる。
- (3) アルミニウムレーキ色素は、水にほとんど溶けないため、できるだけ微粉のものを
選び、よく混ぜてから使用する。
- (4) 食用タール系色素は、油性性であり2～10%の溶液として使用する。

16 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の合成香料は、主に植物由来で、香気成分を抽出した精油である。
- (2) 粉末香料は、そのままでは全くにおいを感じないか感じてもらうが、口
に入れたり水に溶かすと強くにおいを感じる。
- (3) 水溶性香料は、揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- (4) 乳化性香料は、耐熱性を有するため水溶性香料の代わりに使用することや、水の
多いものには使用できない油性香料の代わりに用いることができる。

17 次の膨張剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) イスパタは、炭酸水素ナトリウムと炭酸水素アンモニウムを混ぜたものである。
- (2) 炭酸水素ナトリウムを多量に使用すると、製品は軟らかく戻りダレる傾向がある。
- (3) 베이킹パウダーには速効性、中間性、遅効性の3種類がある。
- (4) 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。

18 次のうち、人工甘味料はどれか。

- (1) 甘草
- (2) ステビア
- (3) サッカリンナトリウム
- (4) ソーマチン

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 次の和菓子の分類とその和菓子の例の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(分類)		(例)
(1) 焼き物	—	きんつば、茶通
(2) 練り物	—	こなし、求肥
(3) 岡物	—	すはま、もなか
(4) 押し物	—	落雁、石衣

2 次の製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 餡練りは火を弱めにして、全体に火を入れないようにする。
- (2) α 化した餡粒子に砂糖を加えることで β 化を遅らせることができる。
- (3) 渋切りとは、餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈殿したら上水を捨てる工程のことである。
- (4) 水さらしが終わった呉を絞って脱水したものをこし餡とよぶ。

3 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として、正しいものはどれか。

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

4 次の練り羊羹の製造過程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 寒天と水と一緒に加熱し、寒天が完全に溶解したことを確認してから砂糖を加える。
- (2) 水飴は、砂糖と一緒に加える。
- (3) 練り上げの硬さは、木杓子ですくい落とした時に、山になる程度を目安とする。
- (4) 羊羹を焦がさないように、ヘラ数をできるだけ多く使い練り上げる。

5 次のどら焼きの製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ボールに卵を割り入れほぐす。上白糖をふるい入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。蜂蜜を混ぜ合わせる。配合内の水半分量でイーストを溶き入れる。
- (2) 薄力粉をふるい入れ、ホイッパーで手早く混ぜる。生地が必要以上の粘りが出ると、生地が丸く広がらない。
- (3) 平鍋の温度が高すぎると、浮きが悪く、乾燥した生地となりパサついてしまう。
- (4) 平鍋の温度が低すぎると、気泡が浮いてくる前に焼き色が付いてしまい、生地を中心部が生状態になりやすい。

6 次の材料のうち、一般的な長崎カステラに使用するものとして、誤っているものはどれか。

- (1) はちみつ
- (2) 上白糖
- (3) 水飴
- (4) 強力粉

製菓実技(洋菓子)(6問)

1 次のテンパリングに関する記述の(A)～(D)に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(A) ℃ぐらいに溶かしたチョコレートに、細かく刻んだチョコレート(テンパリングされたもの)を加えて温度を(B)。最終温度を(C)℃にする(ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは(D)℃)。

	(A)		(B)		(C)		(D)
(1)	32	—	上げる	—	45	—	47
(2)	32	—	下げる	—	28	—	30
(3)	45	—	上げる	—	50	—	48
(4)	45	—	下げる	—	32	—	30

2 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ガナッシュは、チョコレートをベースに生クリームと合わせたものである。
- (2) チョコレートを口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐに溶ける性質があるのは、温度に対する物性変化が顕著なカカオバターの特徴による。
- (3) パータ・グラッセは、ココアパウダーにカカオバターと砂糖を加えたものである。
- (4) クーベルチュールは、カカオバターの含有量が高く、総カカオ固形分 35%以上(カカオバター31%以上)等の規格で定められた製品である。

3 次のタルトに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) タルトの製法には、生地を焼いてから果物などを乗せる方法と、果物などを生地に乗せてから焼く方法がある。
- (2) タルト生地のパート・ブリゼの基本配合には水は使用しない。
- (3) タルト・タタンは、型の中にバターや砂糖で炒めたリンゴを敷き詰め、その上から生地をかぶせて焼き上げたタルトである。
- (4) タルトを小型にしたものをタルトレットという。

4 次のシュー生地に関する記述について、正しいものの組み合わせはどれか。

- ア 小麦粉を加えるときは、ダマにならないように少しずつ加える。
- イ シュー生地は気泡(起泡)生地に分類される。
- ウ 油脂と水分を共に沸騰させる。
- エ 生地温度を下げないよう常温の全卵を使用する。

- (1) ア、ウ
- (2) ア、エ
- (3) イ、ウ
- (4) ウ、エ

5 次のバターケーキの仕込み工程の名称として、正しいものはどれか。

- ①ミキサーボールに液体ショートニング、砂糖、全卵、卵黄を入れ、泡立てる。
- ②ミキサーからおろし、ふるった薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーをスパテラで合わせる。
- ③50℃に溶かしたバターを混合し、160℃のオーブンで焼成する。

- (1) シュガーバター法
- (2) フラワーバター法
- (3) オールインワン法
- (4) 別立法

6 次のクリームに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) クレーム・ムスリーヌは、クレーム・パティシエールにクレーム・オ・ブールを混ぜ合わせたクリームである。
- (2) クレーム・パティシエール(カスタードクリーム)は、煮上げた後、必ず室温で冷ます。
- (3) クレーム・シャンディーは、生クリームに砂糖を加えて炊き上げたクリームである。
- (4) イタリアン・メレンゲを使用したバタークリームは、あっさりとした味だが、日持ちがよい。

製菓実技(製パン)(6問)

1 次のパンの分類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食パンは、主に主食用に使用するパンで型焼きされたパンである。元来、主食用に作られた製品であり、長く食べても飽きがこない。
- (2) ハード系パンは、主に欧州各国で作られ、直焼きで表皮が硬いパンで、デニッシュペストリーやライ麦パンなどがある。
- (3) 菓子パンは、主に間食に用いられる。砂糖、油脂、卵等が多く用いられていて、あんぱんやクリームパンなどがある。
- (4) ドーナツは、パン酵母（イースト）や膨張剤を用いた生地をそのまま揚げたり、フイリング等を用いて揚げた製品である。

2 次の製パンのミキシングに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 水切れ段階は、生地に弾力が出て、くっつかなくなる状態である。
- (2) つかみどり段階は、材料が雑然と混じった状態である。
- (3) 破壊段階は、生地がなめらかで弾力があり、しっかりした状態である。
- (4) 最終結合段階は、結合力の頂点で、生地が絹のように光沢を帯びる状態である。

3 次の製パン工程の生地発酵における酵素、作用物質および分解生成物の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

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

4 次の製パン工程におけるホイロの目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 成形でガス抜きされた生地に戻りガスを含ませる。
- (2) 生地構造をゆるめ、ボリュームを出す。
- (3) 焼成工程時の窯伸びを助ける。
- (4) パン酵母（イースト）を減失させる。

5 次の焼減率を求める式のうち、正しいものはどれか。ただし、窯入れ前の生地重量をA、窯出し後の製品重量をBとする。

(1) $\frac{A-B}{A} \times 100$ (%)

(2) $\frac{B-A}{A} \times 100$ (%)

(3) $\frac{A-B}{B} \times 100$ (%)

(4) $\frac{B-A}{B} \times 100$ (%)

6 次のベーグルの製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生地は硬めにし、ミキシングはしっかりと行う。
- (2) パン酵母が少ないため、発酵時間は15分程度でよい。
- (3) 分割、成形は、打ち粉を多めに振った台の上で行い、手にも多めに粉を付けておく。
- (4) ボイルは65℃程度の低温で片面5分ずつ行う。