

令和 8 年愛知県製菓衛生師試験問題

令和 8 年 8 月 9 日
試験時間 午後 1 時 30 分～ 3 時 30 分

◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

注 意

- この試験は、問題と解答用紙が別になっています。
答えは、必ず解答用紙の「答」欄に、答えとする番号の ○ の中を正確にぬりつぶしてマークしてください。下の解答の方法（例）を参考にしてください。問題用紙に答えを記入しても無効です。
- 解答用紙の「氏名」欄と「受験番号(1)」欄を記入してください。また、「受験番号(2)」欄は受験番号をマークしてください。
- 解答用紙の「菓子製造に係る 1 級又は 2 級もしくはパン製造に係る特級、1 級又は 2 級技能検定の合格証書(3)」欄については、願書受付時に菓子製造に係る 1 級又は 2 級もしくはパン製造に係る特級、1 級又は 2 級の合格証書を添付した場合は 1 を、添付しなかった場合は 2 をマークしてください。
- 問題は、1～24 ページまであります。試験開始後、確かめてください。
なお、製菓実技については、和菓子（19～20 ページ）、洋菓子（21～22 ページ）、製パン（23～24 ページ）のうちいずれか 1 つの科目を選択し、解答してください。
また、必ず、選択した科目を解答用紙の「選択科目(4)」欄にマークしてください。
- 答えは、はっきりとマークし、間違ってもマークしたときは、消しゴムでよく消してください。2 つ以上マークしてあると不正解になります。
- 問題用紙は、持ち帰ってください。

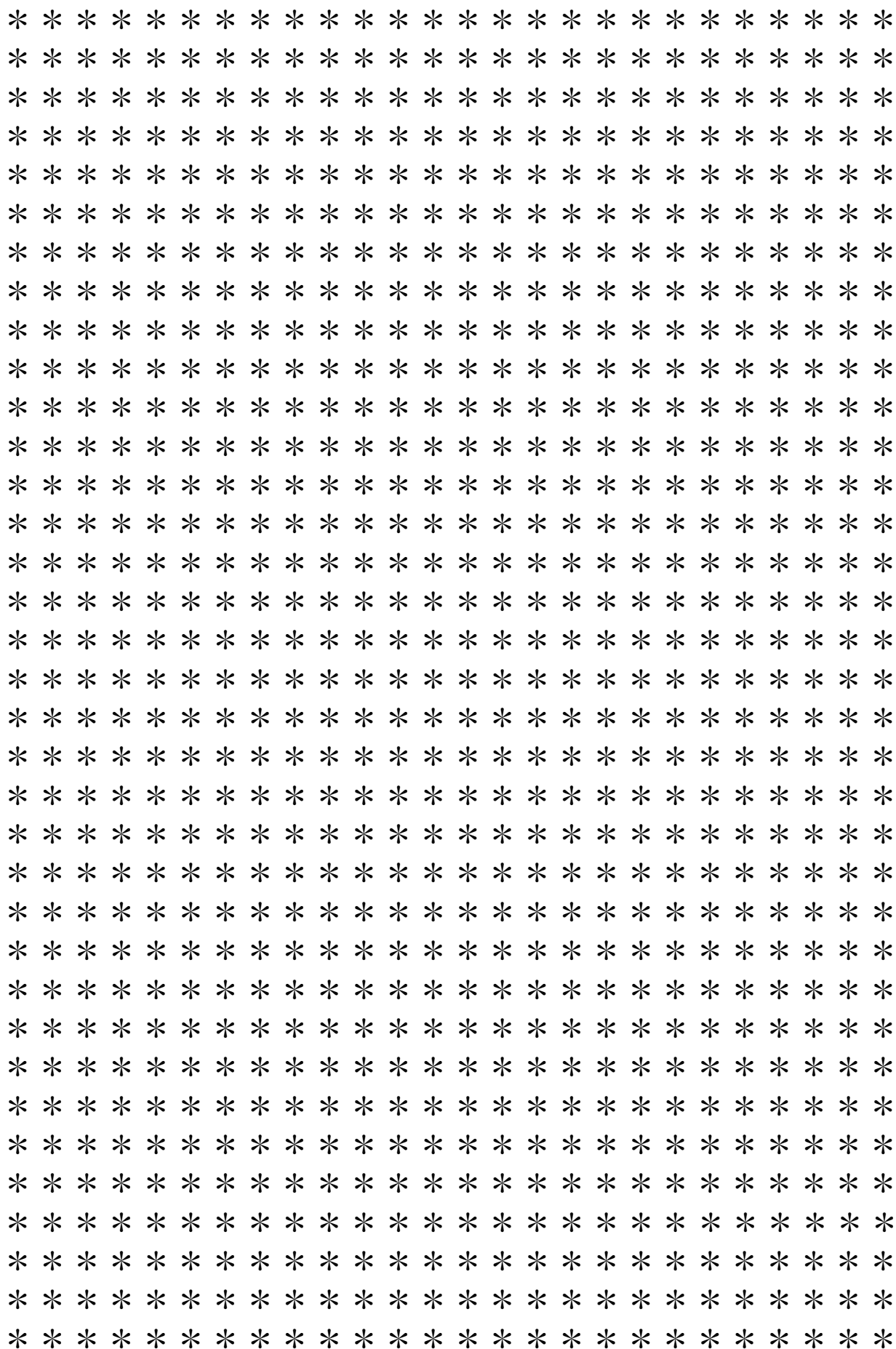
解答の方法（例）

問 1 次のうち、愛知県の県庁所在地はどれか。

(1) 豊橋市 (2) 岡崎市 (3) 豊田市 (4) 名古屋市

【解答用紙】 正解は(4) 名古屋市なので、4 にマークします。

衛 生 法 規	問	答
	1	○1 ○2 ○3 ●4



衛 生 法 規

問 1 次は「製菓衛生師法」第2条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「この法律において「製菓衛生師」とは、都道府県知事の(ア)を受け、製菓衛生師の名称を用いて、(イ)に従事する者をいう。」

- | (ア) | (イ) |
|---------|-----------|
| (1) 免 許 | 飲 食 店 営 業 |
| (2) 免 許 | 菓 子 製 造 業 |
| (3) 登 録 | 飲 食 店 営 業 |
| (4) 登 録 | 菓 子 製 造 業 |

問 2 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 食品衛生とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び包装容器は対象としない。
- (イ) 不特定又は多数の者へ無償で授与する行為であっても、食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。
- (ウ) 内閣総理大臣が定めた基準に合わない方法で、販売の用に供する食品又は添加物を製造、加工、使用、調理、保存することは禁止されている。
- (エ) 都道府県知事は製菓衛生師名簿の中から食品衛生監視員となる者を選定し、任命する。

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

問 3 次のうち、「食品表示法」第 1 条において示されている目的に含まれていないものはどれか。

- (1) 一般消費者の利益の増進
- (2) 国民の健康の保護及び増進
- (3) 食に関する感謝の念と理解
- (4) 食品の生産及び流通の円滑化

公 衆 衛 生 学

問 4 次は、「日本国憲法」第 25 条の条文であるが、() に入る語句はどれか。

「すべて国民は、() で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」

- (1) 清 潔
- (2) 健 康
- (3) 平 和
- (4) 安 全

問 5 次のうち、「地域保健法」で定められている保健所の業務でないのはどれか。

- (1) 保 健 師 に 関 す る 事 項
- (2) 栄 養 の 改 善 及 び 食 品 衛 生 に 関 す る 事 項
- (3) 医 事 及 び 薬 事 に 関 す る 事 項
- (4) 動 物 の 愛 護 及 び 管 理 に 関 す る 事 項

問 6 次の我が国の令和 6（2024）年における人口統計に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 高 齢 化 率 は、29.28%である。
- (2) 合 計 特 殊 出 生 率 は、初 め て 1.00 を 下 回 っ た。
- (3) 死 因 別 死 亡 順 位 で、第 1 位 は 悪 性 新 生 物、第 2 位 は 肺 炎 である。
- (4) 平 均 寿 命 は、女 性 で 81.09 歳 である。

問 7 次の水道に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 近年、水質基準項目として、新たにペルフルオロオクタンスルホン酸（P F O S）及びペルフルオロオクタン酸（P F O A）が追加された。
- (2) 過去に、水道水中のクリプトスポリジウムを原因とする、大規模な集団食中毒事件が発生したことがある。
- (3) 水質基準項目において、大腸菌は「検出されないこと」として規定されている。
- (4) 受水槽及びそれ以降の蛇口までの水質管理は、水道事業者が行う。

問 8 次の消毒方法に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 煮沸消毒法とは、沸騰水の中に沈めて10秒以上煮沸する方法である。
- (2) 紫外線殺菌法とは、紫外線を照射することによって微生物を殺滅する方法である。
- (3) アルコール消毒は、吐物・排泄物による汚染の消毒に適している。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムは、手指皮膚の消毒に適している。

問 9 次のうち、「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」の規定により、その患者は、病原体を有していないことが確認できるまで、食品に直接触れる業務に従事することを禁止される感染症として、**誤り**はどれか。

- (1) コ レ ラ
- (2) 腸管出血性大腸菌感染症
- (3) 細菌性赤痢
- (4) 新型コロナウイルス感染症

問10 次の生活習慣病に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 対策としては、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最も重要である。
- (2) 循環器病としては、高血圧症や動脈硬化症などがある。
- (3) 糖尿病のコントロールや治療は、食事・運動療法と薬物により行われる。
- (4) メタボリックシンドロームの診断基準におけるウエスト周囲径（腹囲）は、男女とも90cm以上である。

問11 次のうち、令和5（2023）年における我が国の男性のがんの死亡数で、上位5位までに含まれるものとして、**誤り**はどれか。

- (1) 大 腸 が ん
- (2) 肺 が ん
- (3) 皮 膚 が ん
- (4) 胃 が ん

問12 次は、「労働安全衛生法」に基づく安全衛生管理体制に関する記述であるが、（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「従業員が（ ア ）人以上の事業場では、その規模に応じて安全管理者、（ イ ）、産業医等を選任し、（ ウ ）1回以上の安全衛生委員会を開催するなど、労働安全衛生と従業員の健康の保持増進に務める必要がある。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----------|-----|
| (1) | 10 | 衛 生 管 理 者 | 年 |
| (2) | 10 | 衛 生 責 任 者 | 月 |
| (3) | 50 | 衛 生 責 任 者 | 年 |
| (4) | 50 | 衛 生 管 理 者 | 月 |

食 品 学

問13 次は、p Hに関する記述であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「一般的に食品と関係の深い細菌の至適 p Hは (ア) 付近であり、チーズ、ヨーグルトなどは、乳酸菌が産生した乳酸などにより、p Hを (イ) させることにより、他の細菌の増殖を抑制する。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 4 | 低 下 |
| (2) | 4 | 上 昇 |
| (3) | 7 | 低 下 |
| (4) | 7 | 上 昇 |

問14 次のうち、必須アミノ酸でないものはどれか。

- (1) ロ イ シ ン
- (2) セ リ ン
- (3) ヒ ス チ ジ ン
- (4) バ リ ン

問15 次の食品の嗜好成分に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | (種 類) | (成 分) | (食 品) |
|-------------|-----------------|---------------------|
| (1) 甘 味 成 分 | ス テ ビ ア | 甘 草 ^{かんぞう} |
| (2) 香 気 成 分 | テ ル ペ ン 類 | シ ソ |
| (3) 辛 味 成 分 | カ プ サ イ シ ン | 胡 椒 ^{こしょう} |
| (4) 苦 味 成 分 | ク ク ル ビ タ シ ン 類 | コ コ ア |

問16 次の大豆及びその加工品に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 大豆には、他の豆類に比べて、たんぱく質が多く含まれている。
- (2) えだまめ（枝豆）には、無機質やビタミンC、カロテンが含まれている。
- (3) 納豆は、蒸した大豆に納豆菌を接種し、発酵させたものである。
- (4) 生大豆は、トリプシンインヒビターが含まれているため、消化がよい。

問17 次の食品の保存方法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 冷凍食品は、「食品衛生法」では、微生物が増殖できない－20℃以下で保存することが定められている。
- (2) 一般的な冷蔵保存温度は、0～10℃程度である。
- (3) チルドとは、約0℃で凍結させずに保存し、解凍時の品質低下を防ぐ方法である。
- (4) CA貯蔵とは、炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉し、呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法で、青果物に用いられる。

問18 次は、賞味期限に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「賞味期限は、(ア) 期限で、焼き菓子、カップめん、レトルト食品などに適用される。製造日からの期間が (イ) カ月を超える食品は年月で表示できる。」

- | | (ア) | (イ) |
|----------------------|-----|-----|
| (1) おいしく食べることができる | | 3 |
| (2) おいしく食べることができる | | 6 |
| (3) 期限を過ぎたら食べないほうがよい | | 3 |
| (4) 期限を過ぎたら食べないほうがよい | | 6 |

食 品 衛 生 学

問19 次の食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出なければならない。
- (イ) アニサキスによる食中毒は近年増加しており、患者数を病因物質別に分類すると最も多くなっている。
- (ウ) ヒスタミンによる食中毒は、ヒスタミン生成菌の増殖により生じた多量のヒスタミンを摂取することによって起こる。
- (エ) フグ毒やキノコ毒による健康被害は、一般に食中毒には分類されない。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問20 次の腸管出血性大腸菌及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 野菜や果物の生食が原因となることがある。
- (2) 75℃ 1分以上の加熱で死滅する。
- (3) ベロ毒素により、腹痛や血便などの症状を引き起こす。
- (4) アルコール消毒に抵抗性があり、一般的な消毒用エタノールでは消毒の効果は不十分である。

問21 次のカンピロバクター及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 近年、我が国の細菌性食中毒における発生件数の多くを占めている。
- (2) 食品では、特に魚介類で菌陽性率が高い。
- (3) 潜伏期間は平均2～3日で、主な症状は下痢・腹痛・嘔吐・発熱である。
- (4) 比較的少量の菌の感染で発症する。

問22 次のウェルシュ菌及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 人や動物の腸管、土壌、水などに広く分布している。
- (2) 加熱調理から提供までに長時間経過した、カレーや煮込み料理などが原因となることが多い。
- (3) 嘔吐型と下痢型があり、嘔吐型の方が潜伏期間は短い。
- (4) 芽胞を作る嫌気性菌で、100℃で5分間加熱調理しても菌は死滅しない。

問23 次のノロウイルス及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) このウイルスに感染した調理従事者等を介して汚染された食品が、原因となることが多い。
- (2) 体調不良がなくてもノロウイルスに感染している、無症状病原体保有者（不顕性感染者）が存在する。
- (3) 食後30分～6時間（平均3時間）程度の短い潜伏期間で発症する。
- (4) 人の小腸粘膜でのみ増殖し、食品中では増殖しない。

問24 次の「食品衛生法」に基づく食品添加物に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 我が国で使用が認められている食品添加物は、指定添加物、既存添加物及び天然香料のみである。
- (2) 食品添加物の用途には、防カビ剤、殺菌料、漂白剤、栄養強化剤などがある。
- (3) 使用基準のない食品添加物もある。
- (4) いったん使用が認められた食品添加物でも、安全性に疑いが生じた際には、使用を禁止する措置が取られることがある。

問25 次の食品添加物に関する組合せのうち、**誤り**はどれか。

(物 質 名)				(用 途 名)		
(1)	ク	エ	ン 酸	————	酸	味 料
(2)	バ	ニ	リ ン	————	甘	味 料
(3)	ソ	ル	ビン 酸 カ リ ウ ム	————	保	存 料
(4)	銅	クロ	ロフィリン ナ ト リ ウ ム	————	着	色 料

問26 次の有害物質に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 我が国では、食品中に残留する農薬の規制はネガティブリスト制度を採用している。
- (2) カドミウムは、水俣病の原因物質である。
- (3) すべての食品に、重金属についての規格基準が定められている。
- (4) すべての食品に、放射性セシウムの基準値が定められている。

問27 次の洗浄又は消毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 中性洗剤には、器具類の汚れや野菜・果物などに残留する農薬の除去作用に加え、病原微生物を死滅させる作用がある。
- (2) 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤には、「食品衛生法」に基づく成分規格や使用基準は定められていない。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や果物のほか、プラスチック製食器など加熱が不適当な食器具の消毒に用いられる。
- (4) 逆性石けんは強い洗浄力と殺菌力を併せ持つことから、手指や容器・器具の洗浄・消毒に広く用いられる。

問28 次のうち、「食品衛生法」で一般衛生管理基準として定められている項目はいくつあるか。

- (ア) 食品衛生責任者の選任
- (イ) 使用水等の管理
- (ウ) 回収・廃棄
- (エ) 教育訓練

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問29 次のHACCPに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 7原則のひとつに、記録の文書化と保管がある。
- (2) 加熱温度・時間など、加熱工程の管理基準は、「食品衛生法」により一律に定められている。
- (3) 「食品衛生法」に基づき、原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- (4) HACCPによる衛生管理を導入しても、一般衛生管理は実施する必要がある。

問30 次のうち、「食品表示法」により表示が義務づけられている、アレルギー（アレルギー物質）を含む「特定原材料」であるのはいくつあるか。

（ えび、さば、くるみ、小麦、そば、乳、大豆、落花生、
マカダミアナッツ、ピスタチオ ）

- (1) 6つ (2) 7つ (3) 8つ (4) 9つ

栄 養 学

問31 次のたんぱく質及びアミノ酸に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) アスパラギン酸は、非必須アミノ酸である。
- (2) アルブミンは、単純たんぱく質である。
- (3) たんぱく質は、アミノ酸が環状に連なった化合物である。
- (4) アミノ酸は、必ず窒素を含んでいる。

問32 次の脂質に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) トリグリセリドは、複合脂質である。
- (2) エイコサペンタエン酸（EPA）は、多価不飽和脂肪酸である。
- (3) コレステロールは、エネルギー源になる。
- (4) 短鎖脂肪酸は、疎水性である。

問33 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) ビタミン D ——— 新生児メレナ
- (2) ビタミン B₁₂ ——— 悪性貧血
- (3) ビタミン A ——— 夜盲症
- (4) ナイアシン ——— ペラグラ

問34 次のうち、たんぱく質の消化酵素はいくつあるか。

⎧ アミラーゼ、ペプシン、キモトリプシン、^{すい}膵リパーゼ、
マルターゼ、ラクターゼ、スクラーゼ、トリプシン ⎫

- (1) 3つ (2) 4つ (3) 5つ (4) 6つ

問35 次のホルモンに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 副甲状腺ホルモンは、血糖値を制御している。
- (2) ^{すいぞう}膵臓ホルモンは、血液中のカルシウムとリンを調整する。
- (3) 副腎髄質ホルモンは、浸透圧を維持する。
- (4) 甲状腺ホルモンは、基礎代謝量を制御している。

問36 次の、健康増進法に基づき厚生労働大臣が定める「日本人の食事摂取基準」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) エネルギー及び栄養素の摂取量を1日当たりの量に換算し、性別、各年齢階級別に示している。
- (2) 2005年版の発刊以来、10年毎に改定されている。
- (3) 18歳以上の1日のナトリウム（食塩相当量）の目標量は、2025年版では、男性7.5g未満、女性6.5g未満である。
- (4) 栄養素の耐容上限量の指標は、サプリメント等の過剰摂取による健康障害の回避を目的として設定されている。

製 菓 理 論

問37 次の砂糖に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 砂糖（蔗糖^{しよとう}）は、果糖が2分子結合した二糖類である。
- (2) 蔗糖にイソメラーゼを作用させると、転化糖になる。
- (3) 中双糖は、ビスコをかけているため、黄褐色をしている。
- (4) 黒砂糖は、甘蔗^{かんしょ}（サトウキビ）から作られる含蜜糖である。

問38 次のでんぷん糖に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ブドウ糖の甘味度は、砂糖よりも低い。
- (2) 水あめは、DE（糖化度）の低いものほど粘度が強い。
- (3) 酵素糖化水あめは、でんぷんをマルターゼで糖化したものである。
- (4) 還元水あめは、ブドウ糖と比べて褐変現象を起こしにくい。

問39 次の甘味料のうち、糖質はどれか。

- (1) ス テ ビ ア
- (2) ト レ ハ ロ ー ス
- (3) サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム
- (4) ア ス パ ル テ ー ム

問40 次の小麦粉に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 強力粉は、薄力粉より粒度が細かい。
- (2) 皮部の混入が多いものほど、灰分が増加する。
- (3) 胚乳純度の高いものほど、色は白い。
- (4) 小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、グリアジンが主成分である。

問41 次のでんぷんに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ブドウ糖とアミノ酸が多数結合した高分子化合物である。
- (2) 糯米^{もち}のでんぷんは、アミロペクチンを含まない。
- (3) 老化の進む速度は、水分が10%のときが最も速い。
- (4) 小麦粉の主成分である。

問42 次のうち、糯米を生のまま糊化させずに加工してできる米粉はどれか。

- (1) 寒 梅 粉
- (2) 道 明 寺 粉
- (3) 白 玉 粉
- (4) 上 南 粉

問43 次は、全卵白の起泡性に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「全卵白の起泡性は、卵白に含まれる (ア) によるものであり、全卵白の温度が 10℃と 30℃では、(イ) の方が起泡性がよい。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-----|
| (1) | たんぱく質 | 30℃ |
| (2) | たんぱく質 | 10℃ |
| (3) | 脂 質 | 30℃ |
| (4) | 脂 質 | 10℃ |

問44 次の油脂の加工適性とその説明の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | (油脂の加工適性) | (説 明) |
|--------------|--------------------------|
| (1) クリーミング性 | —— 油脂の変敗を抑制する性質 |
| (2) ショートニング性 | —— 製品にサクサクとしたもろい食感を与える性質 |
| (3) フライニング性 | —— 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質 |
| (4) 可 塑 性 | —— 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質 |

問45 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 牛乳中のカゼインは、酸を加えると沈殿する。
- (2) 練乳は、牛乳を濃縮したものである。
- (3) 全脂粉乳は、脱脂粉乳と比べて劣化しやすい。
- (4) 牛乳にビタミンB₂は含まれていない。

問46 次のチョコレート類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ココアパウダーは、脂肪を約50%含んでいる。
- (2) ②準チョコレートは、カカオバター代用脂を使用しているため、純チョコレートより融点の調節が行いやすい。
- (3) テオブロミンは、苦味のある無色の結晶で、カカオバター中に多く含まれる。
- (4) ブルームを防ぐためには、湿度の高いところで作業する必要がある。

問47 次の果実類のうち、核果類に分類されるのはどれか。

- (1) リ ン ゴ
- (2) ラ ズ ベ リ ー
- (3) モ モ
- (4) イ チ ゴ

問48 次の寒天に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 主成分は、アガロースやアガロペクチンなどの多糖類である。
- (2) 紅藻類であるスギノリ、ツノマタから抽出される。
- (3) 寒天水溶液は、加熱すれば溶液、冷却すればゲルとなる、熱可逆性である。
- (4) 酸性溶液で加熱すると、ゲル化力を失う。

問49 次の凝固材料に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) カラギーナンは、カリウム塩を添加するとゲル強度が弱くなる。
- (2) ゼラチンのゲル強度は、同濃度の寒天の約10倍である。
- (3) 果実が成熟するにしたがって、プロトペクチンが分解されて水に不溶のペクチンになる。
- (4) 低メトキシルペクチン（LMP）ゲルは、熱可逆性である。

問50 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) カシューナッツには、ビターとスイートの2種類がある。
- (2) ウオールナッツ（くるみ）には、リノール酸やリノレン酸が豊富に含まれている。
- (3) ごまは、製菓材料のほか、製油原料にも利用される。
- (4) ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、菓子やアイスクリームなどに利用される。

問51 次の酒類のうち、果実を原料とする蒸留酒はどれか。

- (1) シェリー
- (2) ラム
- (3) ブランデー
- (4) ウイスキー

問52 次のパン酵母に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 60℃以上では、短時間で死滅する。
- (2) インベルターゼ活性の強い酵母は、一般に耐糖性が強い。
- (3) 生酵母は、食塩、砂糖、製パン改良剤と一緒に水に溶解しなければならない。
- (4) 生酵母は、未開封であれば、室温で保存してさしつかえない。

問53 次は、膨張剤に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「イスパタは、(ア) と (イ) を混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。」

- | (ア) | (イ) |
|----------------|----------|
| (1) 炭酸水素アンモニウム | 塩化アンモニウム |
| (2) 炭酸水素アンモニウム | 炭酸アンモニウム |
| (3) 炭酸水素ナトリウム | 塩化アンモニウム |
| (4) 炭酸水素ナトリウム | 炭酸アンモニウム |

問54 次は、乳化剤に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「プロピレングリコール脂肪酸エステルは、(ア) が大きい乳化剤であり、(イ) 型乳化状態を呈する。」

- | (ア) | (イ) |
|---------|------------|
| (1) 親油性 | 水中油滴 (O/W) |
| (2) 親油性 | 油中水滴 (W/O) |
| (3) 親水性 | 水中油滴 (O/W) |
| (4) 親水性 | 油中水滴 (W/O) |

製菓実技（和菓子）

問55 次のうち、松風生地の粉合わせの方法として、**正しい**のはどれか。

- (1) 宵こね法
- (2) 即こね法
- (3) ふりこね法
- (4) 半返し法

問56 次の鮎焼き（中花種）の製造に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 生地はすり種法で仕込んだ方が、焼き肌がきめ細かくきれいに仕上がる。
- (2) 薄力粉の混合は手早くする。
- (3) 生地は15分程度休ませる。
- (4) 焼き上げた生地は、冷めてから成形する。

問57 次の和菓子とその分類の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

（和菓子）			（分類）		
(1)	本練羊羹	————	蒸	し	物
(2)	落雁	————	打	ち	物
(3)	外郎 ういろう	————	焼	き	物
(4)	どら焼き	————	流	し	物

問58 次の漉し餡の製造に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 小豆を煮る前の水漬けでは、豆と同量の水を加える。
- (2) 渋切りとは、小豆の周りについている渋（タンニンなどの渋味・苦味成分）を取り除く工程である。
- (3) 煮上げた豆は、60～80メッシュのフルイを使用して、表皮と餡粒子に分ける。
- (4) 練り上げた餡は、色・香りに影響を与えないため、できるだけ早く冷ます。

問59 次の練切に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 乾燥を防ぐため、包あんには手水を使用する。
- (2) 割れを防ぐため、練切餡と中綿の硬さを合わせる。
- (3) 乾きやすいため、風に当てない。
- (4) 練切餡のつなぎには、小麦粉を使用する。

問60 次は、錦玉羹の基本配合であるが、()に入る語句の組合せのうち、最も適当なのはどれか。

(ア)	7.5～8.0g	白双糖	(イ)g
水	300g	水あめ	50g

- | (ア) | (イ) |
|------------|---------|
| (1) 葛粉 | 100～150 |
| (2) ゼラチン | 100～120 |
| (3) カラギーナン | 200～250 |
| (4) 糸寒天 | 400～450 |

製菓実技（洋菓子）

問55 次のビスキュイ・ジェノワーズに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) バターを加えて作るのがジェノワーズで、一般的に「スポンジ生地」といわれるものである。
- (2) バターの脂肪分は生地の泡を壊す働きがあるので、手早く混ぜ合わせる。
- (3) ジェノワーズは通常、共立てで作るが、共立てにすることできめの細かな内層になる。
- (4) バターは卵の量の50%程度とし、溶かして最後に合わせる。

問56 次の洋菓子のうち、フランス発祥とされるのはどれか。

- (1) ジェノワーズ
- (2) ザッハトルテ
- (3) プディング
- (4) マドレーヌ

問57 次のうち、パート・シュールの焼成温度として、最も適当なのはどれか。

- (1) 200℃
- (2) 160℃
- (3) 120℃
- (4) 100℃

問58 次は、チョコレートのテンパリング方法に関する記述であるが、どの方法か。

「45℃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）を加えて温度を下げる。」

- (1) タ ブ リ ー ル 法
- (2) フ レ ー ク 法
- (3) 水 冷 法
- (4) オールインワン法

問59 次のマカロンリュスの一般的な製法に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- (イ) アーモンドパウダーと粉糖を合わせ、メレンゲと合わせてマカロナージュする。
- (ウ) 180℃のコンベクションオーブンで焼成する。
- (エ) サンドするクリームはコンフィチュールやバタークリームなどを使用する。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問60 次の洋菓子の分類のうち、クリーム類として、**誤り**はどれか。

- (1) レ モ ン カ ー ド
- (2) ガ ナ ッ シ ュ
- (3) キ ャ ラ メ ル
- (4) ム ー ス リ ー ヌ

製 菓 実 技（製 パ ン）

問55 次のパンに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 小麦粉に水、食塩、パン酵母（イースト）、砂糖、油脂等を加えて捏ね上げた生地をB r e a d（ブレッド）という。
- (2) 膨らみの良いパンを作るには、小麦に含まれているグルテンが必要である。
- (3) 日本で用いられる「パン」という言葉は、ポルトガル語 p ã o に由来する。
- (4) ライ麦100%のパンは、一般的に硬い食感である。

問56 次のうち、一般的に生地の配合に卵を使用しないのはどれか。

- (1) あ ん パ ン
- (2) ブ リ オ ッ シ ュ
- (3) デニッシュペストリー
- (4) ベ ー グ ル

問57 食型に250gの生地を5個詰めて焼成した食パンの、窯出し直後の製品重量が1,100gであった。この食パンの焼減率は、次のうちどれか。

- (1) 8 %
- (2) 10 %
- (3) 12 %
- (4) 14 %

問58 次の一般的な製パン法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 加糖中種法は、砂糖の配合が多い菓子パンに用いられることが多い。
- (2) 直捏^{じかごね}法は、全材料を混ぜ合わせることから、ストレート法ともいう。
- (3) 中種法は直捏法に比べ、製品の保存性が悪く老化が早い。
- (4) 中種法は直捏法に比べ、工程所要時間が長い。

問59 次は、バターロール（ストレート法）の一般的な配合であるが、()
に入る数値の組合せのうち、**正しい**のはどれか。
ただし、%表示はベーカース・パーセントとする。

小麦粉	100%	パン酵母（生イースト）	3%
イーストフード	0.1%	食塩	1.7%
砂糖	12%	卵（中身）	(ア)%
バター	(イ)%	水	45%

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 13 | 50 |
| (2) | 13 | 15 |
| (3) | 65 | 50 |
| (4) | 65 | 15 |

問60 次は、製パン工程におけるミキシングの目的に関する記述であるが、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 小麦粉に水を吸収させる。
- (イ) グルテンの網目構造を完成させる。
- (ウ) 生地中に発生する炭酸ガスを抜く。
- (エ) 小麦粉中のでんぷんを分解させる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

[illegible]