

令和5年度長崎県製菓衛生師試験問題

試 験 時 間
14:00～16:00

試 験 科 目
○衛生法規 ○公衆衛生学 ○食品学 ○食品衛生学 ○栄養学 ○製菓理論 ○製菓実技

「始め」の合図があるまで開いてはいけません

注意事項

筆記用具と時計以外のものを机の上に置いてはいけません。

携帯電話の電源は必ず切ってください。

試験問題用紙と解答用紙は別になっています。「始め」の合図があったら、まず解答用紙に受験番号および氏名を必ず記入してください。

解答は必ず**解答用紙に算用数字で1つ**記入してください。2つ以上記入した場合は解答が無効となります。

製菓実技（問題49～60）は選択科目です。

和菓子・洋菓子・製パンの3科目から1科目を選択し、解答用紙の所定の場所に○をつけてください。

2つ以上の科目を選択した場合、解答が無効になります。

問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。

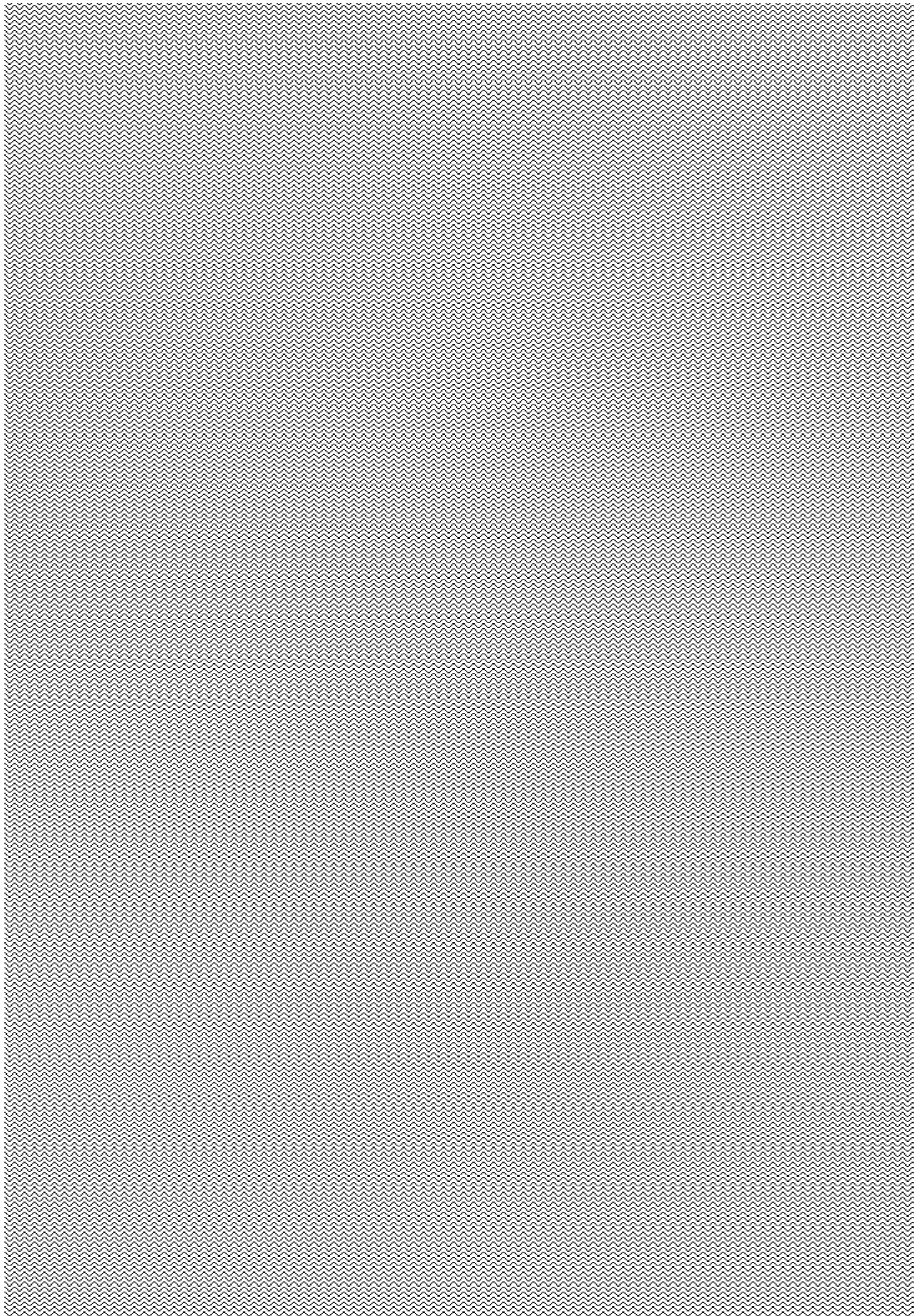
不正行為があった場合は、受験そのものを無効とします。

試験開始後、30分間は退室できません。途中退室の場合は、解答用紙を裏返して机の上に置き、そのまま静かに退室して下さい。なお、一度退室した後、再入室することはできません。

問題用紙は持ち帰って構いません。



長崎県



衛 生 法 規

問 1 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて住所地の都道府県知事が与える。
- 2 製菓衛生師の免許がなければ、菓子製造業に従事することはできない。
- 3 製菓衛生師免許証の書換え交付の申請は、免許を与えた都道府県知事に行う。
- 4 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者には免許が与えられないことがある。

問 2 食品衛生法に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法における食品はすべての飲食物をいい、「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も含まれる。
- 2 食品や添加物の製造や加工を行うすべての営業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。
- 3 食品衛生法は食品のほか、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃについても規制している。
- 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。

問 3 次の法律とその法律に規定されている事項の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------|----------------------------|
| 1 地域保健法 | - 食品健康影響評価に基づいた政策実施（リスク管理） |
| 2 健康増進法 | - 特別用途表示の許可 |
| 3 食品安全基本法 | - 食品衛生監視員による監視指導 |
| 4 食品衛生法 | - 保健所の設置 |

公衆衛生学

問4 次の文章内の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

【日本国憲法第25条】

すべて国民は、(A)で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。

国は、すべての生活部面について、(B) 社会保障及び(C)の向上及び増進に努めなければならない。

	(A)	(B)	(C)
1	健康	社会秩序	経済生活
2	安全	社会秩序	公衆衛生
3	健康	社会福祉	公衆衛生
4	安全	社会福祉	経済生活

問5 感染症に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 感染症が発生する条件には、感染源、感染経路、病原性の3つがある。
- 2 経口感染のうち、水系感染症には、クリプトスポリジウム症、コレラ、水痘などがある。
- 3 経口感染のうち、病原微生物により汚染された食品の摂取によるものを「食物媒介感染症」という。
- 4 病原微生物が体内に侵入してから症状が現れるまでの期間を「キャリア」という。

問6 日本の人口に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国勢調査は、5年に1度行われ、調査年の10月1日午前0時現在で実施される調査のため、「人口動態調査」と呼ばれている。
- 2 戦後の日本では、1歳未満の乳児の死亡率は上昇したが、男女の平均余命が伸びたため、平均寿命が急伸した。
- 3 日本の人口ピラミッドは、いわゆる「つぼ型」で、下にいくほど細くなる傾向がある。
- 4 平均寿命は、昭和58年以降男女とも、常に世界最長寿を維持している。

問7 次のうち、紫外線の作用として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 紅斑作用
- 2 温熱作用
- 3 ビタミンD形成作用
- 4 殺菌作用

問8 公害に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- 2 日本の有名な公害事件として、「イタイイタイ病」「熊本水俣病」「新潟水俣病」「四日市ぜんそく」がある。
- 3 光化学オキシダントは、量が多くなると光化学スモッグを引き起こし、目やのどを刺激する。
- 4 環境基本法では、いわゆる典型7公害として、「大気汚染」「水質汚濁」「騒音」「振動」「地盤沈下」「温暖化」「土壌汚染」が規定されている。

問9 消毒薬の用途に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは手指皮膚の消毒に用いられる。
- 2 クレゾール石けんは吐物・排泄物による汚染の消毒に用いられる。
- 3 ポピドンヨードは手指皮膚の消毒に使われる。
- 4 アルコールは吐物・排泄物を除き、広範囲な対象の消毒に使われる。

問10 次のうち、生活習慣病として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 虚血性心疾患
- 2 ^{ごえん}誤嚥性肺炎
- 3 がん
- 4 高血圧

問11 労働衛生に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 高温の作業環境の場合、体温を正常に保つため、大量の発汗が生じ、脱水症状が起こりやすい。
- 2 通勤途上の負傷、死亡は、労働災害の対象に含まれない。
- 3 国において、事業場におけるメンタルヘルス対策として、ストレスチェック制度の導入が検討されている。
- 4 労働安全衛生法に基づく給食従業員の検便は、月1回実施しなければならない。

問12 労働者の健康を守るためには、3つの管理が必要とされている。その3つの管理の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | | |
|------------|---|--------|---|--------|
| 1 「自然環境管理」 | - | 「衛生管理」 | - | 「作業管理」 |
| 2 「自然環境管理」 | - | 「作業管理」 | - | 「健康管理」 |
| 3 「作業環境管理」 | - | 「衛生管理」 | - | 「作業管理」 |
| 4 「作業環境管理」 | - | 「作業管理」 | - | 「健康管理」 |

食 品 学

問 13 食品中の水分に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中の水分は、食品の構成成分と結合している「結合水」と組織中に遊離して蒸発、凍結する「自由水」に分けられる。
- 2 「自由水」は、微生物の繁殖に利用される。
- 3 水分活性が低くなるほど、微生物は増加しにくくなる。
- 4 「自由水」が多い食品は、乾燥しにくい。

問 14 大豆に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大豆の主成分は、たんぱく質、脂質、炭水化物である。
- 2 大豆に含まれるリン脂質は、その多くがレシチンである。
- 3 大豆の炭水化物は、でんぷんを多く含んでいる。
- 4 大豆を利用した加工食品である豆乳は、大豆を吸水後、摩砕し、可溶成分を熱水抽出して繊維を除いたものである。

問 15 次のうち、水溶性の植物性色素として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カテキン
- 2 クロロフィル
- 3 カロテノイド
- 4 ミオグロビン

問 16 特定保健用食品の機能性表示内容とその関与成分に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------------|----|---------|
| 1 おなかの調子を整える食品 | —— | オリゴ糖 |
| 2 血糖値が気になる人に適した食品 | —— | 小麦アルブミン |
| 3 ミネラルの吸収を助ける食品 | —— | 大豆たんぱく質 |
| 4 血圧が高めの人に適した食品 | —— | ゴマペプチド |

問 17 食品の酸化反応に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 高温下では、食品の酸化が促進される。
- 2 脂質の酸化の主な原因は、活性酸素である。
- 3 活性酸素は脂質のみに反応し、ほかの食品成分には反応しない。
- 4 不飽和脂肪酸は植物性の油脂に多く含まれており、酸化における連鎖反応が起きやすく、この反応を油脂の自動酸化という。

問 18 日本の食品の消費構造の変化に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国民1人・1日当たりの供給熱量は、1996年（平成8年）をピークとして減少傾向となっている。
- 2 国民1人・1日当たりの摂取熱量は、1970年代から増加傾向にある。
- 3 1990年代以降の経済停滞状況では、低価格で食べられる外食や中食への需要が伸びた。
- 4 新型コロナウイルス感染症の拡大は、外食産業の売上減を引き起こした。

食 品 衛 生 学

問 19 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食中毒の病因物質とは、原因食品に付着しまたは含まれていて病気の原因となる物質である。ただし、ガラス、金属などの異物が混入した食品の摂取等を原因とするものは除かれる。
- 2 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、厚生労働大臣に届け出ることになっている。
- 3 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生している。
- 4 自然毒食中毒は、食材の旬に関わることから季節との関係が深い。

問 20 次の食中毒に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	(分類)	(病因物質)
1 ヒスタミン食中毒	- ウイルス性食中毒	- テトロドトキシン
2 フグ毒食中毒	- 化学性食中毒	- サキシトキシン
3 カンピロバクター食中毒	- 自然毒食中毒	- ソラニン
4 ブドウ球菌食中毒	- 細菌性食中毒	- エンテロトキシン

問 21 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 予防法として、食品はできるだけ加熱する。生肉は避け、中心部まで熱をとおす（75℃で1分以上）。
- 2 低温に弱く、冷蔵庫の中で死滅する。
- 3 重症になると、ベロ毒素が赤血球や腎臓組織を破壊し、溶血性尿毒症候群や脳症などの合併症を引き起こすことがある。
- 4 菌数が100個程度のわずかな菌量でも感染し、保菌者の便を介して二次感染を起こすことがある。

問 22 次の食品添加物の用途に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(用途)	(添加物名)	(食品名)
1 着色料	- 食用黄色 4 号	- カステラ、マーマレード
2 甘味料	- サッカリンナトリウム	- 菓子
3 保存料	- ソルビン酸	- あん類
4 乳化剤	- ステアロイル乳酸カルシウム	- スポンジケーキ、蒸しパン

問 23 次のうち、食品添加物を使用する際の注意事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 食品添加物のうち、指定添加物以外で添加物として使用できるのは、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物のみである。
- 食品の製造や加工に際しては、使用基準の定められている添加物の場合はこれを厳守すること。
- 使い慣れている添加物であれば、目分量での計量で使用してよい。
- 食品の性質及び添加物の特性をよく検討し、使用目的に適するものを正しく使用すること。

問 24 次のうち、食品に含まれる有害物質を原因として発生した健康被害事例の組み合わせ(健康被害事例—原因物質—原因食品)として、正しいものを1つ選びなさい。

(健康被害)	(原因物質)	(原因食品)
1 水俣病	——— ダイオキシン類	——— 魚介類
2 イタイイタイ病	——— カドミウム	——— 飲料水、農作物
3 カネミ油症事件	——— 亜ヒ酸	——— 食用油
4 ヒ素粉乳事件	——— P C B	——— 乳児用調製粉乳

問 25 食品製造従事者の衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 本人の健康状態は、食品の安全性に影響するため、年 1 回は必ず健康診断を受けて健康を確認する。
- 2 食品取扱者は、細菌性食中毒の原因菌の保菌者でないことを調べるため、定期的に検便を行う。
- 3 作業衣は、汚れが目立たないように黒いものを着用し、1 週間に 1 度程度の洗濯を行う。食材の買い出しなどで作業衣のままで外出してもよい。
- 4 手指は常に洗うように心がけ、爪は短く切り、指輪は外して作業する。

問 26 消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 逆性石けんは、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなる。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムによる野菜の消毒は、有効塩素量 50 ～ 200 ppm 程度に希釈した溶液の中に 3 分間以上作用させ、流水ですすぐ。
- 3 アルコールによる消毒では、一般に純 (100 % 濃度) エチルアルコールが用いられる。アルコール濃度が高いほどタンパク質凝固作用が強くなり、殺菌効力が強くなる。
- 4 消毒とは、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。

問 27 HACCP の用語に関する次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 HACCP とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略である。
- 2 CL (Critical Limit) とは、「検証」のことである。
- 3 HA (Hazard Analysis) とは、「危害分析」といい、食品の製造工程で発生する危害を分析することである。
- 4 CCP (Critical Control Point) とは、「重要管理点」といい、重点的に衛生管理を行わなければならない点のことである。

問 28 食物アレルギー症状を引き起こす次の食品のうち、食品表示が義務付けられている特定原材料として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 小麦
- 3 そば
- 4 アーモンド

問 29 食品表示に関する次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 加工助剤、キャリアオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物については、表示を免除される。
- 2 添加物を簡略名で表記することは、認められていない。
- 3 甘味料、着色料、保存料、増粘剤（安定剤、ゲル化剤または糊料）、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防カビ剤（防ばい剤）の 8 種類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。
- 4 賞味期限は、品質劣化の比較的遅い食品を対象として、おいしく食べることができる期限を示しており、この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。

問 30 食品取り扱い設備、食品の取り扱い及び給水に関する次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 水道水以外の水を使用する施設では、1 年に 1 回は水質検査を実施し、「飲用適」を確認する。
- 2 食器戸棚は常に清潔にし、食器を乾燥させるため、扉を開けて保管する。
- 3 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- 4 - 15 以下に保存しなければならない冷凍食品や、10 以下に保存しなければならない仕掛品や牛乳等は、これらの温度の基準を必ず守り、温度計を正しくセットしてチェックする。

栄 養 学

問 31 炭水化物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ショ糖は、2 個のブドウ糖が結合したものであり、甘味度は砂糖の約 1 / 3 程度といわれ、水あめや麦芽あめの主成分である。
- 2 炭水化物は消化吸収されて血糖となる糖質と、人の消化酵素では分解できない食物繊維に分類される。
- 3 ブドウ糖は、全身の細胞のエネルギー源として最も重要な単糖であり、血液中では血糖として存在している。
- 4 不溶性食物繊維は、保水性が高く、消化液を吸い込んでかさが増し、ぜん動運動を起こして排便を促進する。

問 32 ビタミンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミン C は、水に溶けやすく熱に弱いので、できるだけ食品が新鮮なうちに手早く調理をするように心がける。
- 2 脂溶性ビタミンは、水に溶けにくく油脂などに溶けるビタミン A、ビタミン D、ビタミン E、ビタミン K の 4 種類がある。
- 3 水溶性ビタミンは、速やかに毛細血管に吸収される。一方で、脂溶性ビタミンは脂質とともに吸収されるので、脂肪の摂取量や消化状態が悪いと吸収効率が低下する。
- 4 葉酸やビタミン B₁₂ が不足すると貧血を発症するが、特に葉酸の不足が原因の場合を悪性貧血という。

問 33 「日本人の食事摂取基準」に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 「日本人の食事摂取基準」は、国民の健康保持・増進、エネルギー・栄養素欠乏症の予防、生活習慣病の予防、病気の治療を目的に示されたものである。
- 2 「日本人の食事摂取基準」は、望ましいエネルギーと栄養素の1日当たりの摂取量を示したものである。
- 3 指標の耐容上限量は、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。
- 4 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、高血圧予防の観点から18歳以上のナトリウム(食塩相当量)の目標量は、男性で7.5 g/日未満、女性で6.5 g/日未満と算定されている。

問 34 栄養成分表示に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品表示法は、食品を摂取する際の安全性、また一般消費者の自主的かつ合理的に食品を選択する機会の確保を目的として平成27年4月に施行された。
- 2 栄養成分表示において熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、カリウムの5項目は義務表示となっている。
- 3 加工食品の栄養成分表示は、健康づくりに役立つ重要な情報源となる。
- 4 飽和脂肪酸と食物繊維は、推奨表示として積極的に表示をするよう努めなければならない。

問 35 エネルギー代謝に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、生きていくために最低限必要なエネルギー消費量のことである。
- 2 安静時代謝量は、じっと立っている状態で消費するエネルギー量のことである。
- 3 食品に含まれているエネルギー産生栄養素のうち、アトウォーター係数では糖質とたんぱく質は1 g 当たり4 kcal、脂質は1 g 当たり9 kcal のエネルギーを発生する。
- 4 健康な成人であればエネルギー摂取量とエネルギー消費量が釣り合い、体重は変動せず維持されるため、体重が適正範囲にあればエネルギーの摂取状況は適正と判断できる。

問 36 ライフステージと栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 離乳食は生後5～6か月頃から与え始め、12～18か月頃で完了させる。
- 2 幼児期は身体的にも精神的にもめざましい成長を遂げるため、体重あたりの食事摂取基準は、成人より多めに設定されている。
- 3 発育・発達が著しい学童期・思春期に体重をコントロールする際は、食事量を減らすのではなく、活動量を増やすことが望ましい。
- 4 妊娠期は、貧血や妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病などになりやすいため、エネルギーや砂糖、食塩を多くとる必要がある。

製 菓 理 論

問 37 砂糖に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖に酸を加えたり酵素を作用させると転化糖ができるが、この転化糖は砂糖と性質が異なっている。
- 2 砂糖は他の糖類に比べて結晶しやすい性質を持っており、フォンダンやマロングラッセ、石衣などはこの性質を利用したものである。
- 3 砂糖は水に溶けやすく、20 でも水1に対してショ糖10を溶解でき、他の材料と簡単に混合することができる。
- 4 砂糖は濃度の高いものほど防腐性が高く、酵素が働きにくいいため、食品の酸化を防止することができる。

問 38 水飴に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 甘味度は砂糖より低く、砂糖の結晶防止に使用される。
- 2 甘味度は砂糖より高く、砂糖の吸湿防止に使用される。
- 3 糖化度が低いものほど粘度が弱く、甘味度が高い。
- 4 糖化度が高いものほど粘度が強く、甘味度が低い。

問 39 甘味料に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 異性化糖は加熱してもメイラード反応を起こさないため、飲料や冷菓などに利用されることが多い。
- 2 エリスリトールやキシリトール等の糖アルコールは、カラメル化を起こしにくい、カロリーが低い、虫歯菌に利用されないなど、さまざまな特性を持つ。
- 3 トレハロースの甘味度はショ糖より高く、水を引き付ける力が非常に強いいため、でんぷんの老化を強く抑制する。
- 4 アスパルテームはショ糖の180～900倍の糖度がある天然甘味料である。

問 40 小麦粉に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦の品種によりたんぱく質の含有量が異なる為、薄力粉用、強力粉用などそれぞれの目的に合わせた品種の原料小麦が使用される。
- 2 小麦粉の等級は、胚乳の外皮に近い周辺部から作られる灰分含量が高いものから順に特等粉、1等粉、2等粉などと分類される。
- 3 薄力粉より強力粉、強力粉よりデュラム粉の方が粒度は粗い。
- 4 小麦粉の主成分はでんぷんであるが、小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。

問 41 でんぷんに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると全体が糊状になる。これを糊化という。
- 2 地上でんぷんには、米、とうもろこし、小麦、さつまいもなどがある。
- 3 もち米やもちとうもろこしのでんぷんは、アミロペクチンが100%でアミロースはない。
- 4 糊化されたでんぷんを急速に脱水乾燥させることで老化を防ぐことができる。

問 42 鶏卵に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵黄の起泡性を利用してスポンジ類やメレンゲを作る。
- 2 卵白は温度が低いほど、また濃厚な部位ほど起泡性が高い。
- 3 卵白の乳化性によりバターケーキ類などの配合原料がよく均一分散する。
- 4 卵は糖類などと加熱するとメイラード反応を起こして着色する。

問 43 油脂の可^{かろせい}塑性に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 さまざまなサイズの脂肪酸をまんべんなく含むバターは、温度による硬さの変化が緩やかで、良好な可塑性を持つ温度はおよそ 13 ～ 18 程度である。
- 2 ショートニングは可塑性範囲が広く、温度が少々変わっても硬さがあまり変わらないため、生地練り込みに適している。
- 3 チョコレートの主原料となるカカオバターは融解温度が高いため、非常に広い可塑性範囲を持ち、作業性が良い。
- 4 ラードはバターより可塑性範囲が広く、かつては練り込み用油脂として使用されていたが、変敗しやすいので、現在はほとんどがショートニングに代替されている。

問 44 牛乳及び乳製品に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳のたんぱく質は、乳たんぱくといわれ、グルテニンとグリアジンが主成分で 80 % を占めている。
- 2 乳製品とは牛乳を二次的に加工処理したものの総称である。
- 3 低脂肪牛乳は、普通牛乳より脂肪分が低い代わりに炭水化物が多いためカロリーが高い。
- 4 クリームはバターから脂肪球を集めたもので、脂肪分約 85 %、水分約 15 % である。

問 45 原料チョコレート類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 純チョコレートには異種脂肪が入っていないので、風味はきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- 2 純チョコレートは、ココアパウダーの含量が多いので1年間通して硬さが安定しているが、使用するときはブルームが起きないようにテンパリングが必要である。
- 3 準チョコレートには、カカオバターに似た物性をもつ食用脂肪が加えられている。
- 4 準チョコレートは、融点の調節とテンパリング操作を行いやすくする特徴を持つ。

問 46 次の説明にあてはまる果実加工品として、正しいものを1つ選びなさい。

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。

- 1 ジャム
- 2 プレザーブ
- 3 フルーツソース
- 4 ペクチンゼリー

問 47 凝固剤に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンは、牛や豚の骨や皮を原料とした高たんぱく質のコラーゲンが主成分である。
- 2 ゼラチンは80以上の加熱では、臭みが出て凝固力が弱まる。また酸味の強い果汁を添加した場合も凝固力が弱まる。
- 3 カラギーナンは、テングサ、オゴノリなどの紅藻類を原料とする凝固剤である。
- 4 カラギーナンは冷凍耐性があるので、ゼリーの冷凍保存ができ、アイスクリームの安定剤としても利用できる。

問 48 膨張剤に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 重曹は弱酸性で、比較的低い温度で分解して炭酸ガスを発生させることができる。
- 2 重曹は生地への分散性が悪く、気泡むらが出てしまうことがあるため、必ず水でといて使用する。
- 3 イスパタは弱アルカリ性で、小麦粉の中に含まれるフラボノイド系色素がアルカリ性の影響で黄色く発色する現象が見られる。
- 4 蒸し物用のベーキングパウダーは、メイラード反応の効果を上げるために、全般にpHを弱アルカリ性にしている。

製菓実技(選択)

ここからは、選択問題です。

- ・和菓子 (p19～21)
- ・洋菓子 (p22～26)
- ・製パン (p27～30)

の3科目の中から1科目だけを選択し、解答用紙の所定の場所に○を1つ記入してください。

なお、

- ・科目選択欄に○が記入されていない場合
- ・複数の科目を選択した場合
- ・選択した科目以外を解答した場合

には、解答が無効になります。

製菓実技(和菓子)

問 49 次の季節の和菓子のうち、春の和菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 草餅
- 2 ひなあられ
- 3 若あゆ
- 4 うぐいす餅

問 50 次のうち、平鍋物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 どら焼き
- 2 茶通
- 3 桃山
- 4 金つば

問 51 次のうち、^{じょうよ}薯蕷饅頭の原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大和芋
- 2 上白糖
- 3 薯蕷粉(上用粉)
- 4 重曹

問 52 次の半生菓子の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------|---|-----|
| 1 あん物 | — | おはぎ |
| 2 おか物 | — | 最中 |
| 3 流し物 | — | 寒氷 |
| 4 練り物 | — | 求肥 |

問 53 製餡(あんこ餡)に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 豆を一晩水に浸けると、容積で原形の約2.5倍、重量で約4倍となる。
- 2 火にかけて沸騰したら、豆が柔らかくなるまでそのまま水の入れ替えもせずに煮続ける。
- 3 豆の煮えが悪い時は、7割ぐらい豆が煮えたら消火し、鍋にフタをして蒸らし煮をすると良い。
- 4 水さらしの完了したあん汁を絞り袋に入れて絞り、水分が60%前後になるまで脱水したものを「生餡」と呼ぶ。

問 54 次のうち、柏餅の原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 小麦粉
- 3 片栗粉
- 4 小豆餡

問 55 錦玉羹の製法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 寒天に水を加えて、火にかける。
- 2 火をかけたらずちに砂糖を入れて、沸騰させ寒天と砂糖を溶かす。
- 3 100～102℃まで煮詰めたら、火を止めて、水あめを加えて溶かす。
- 4 裏ごし後に、型に流し入れ、固形後、型から外す。

問 56 次のうち、卵黄、卵白、または全卵を用いる和菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 蒸しカステラ
- 2 松風
- 3 浮島
- 4 外郎

問 57 次のうち、練り上げた餡の含糖率の計算方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 $(\text{加えた砂糖の重量} \div \text{練り上がり餡の重量}) \times 100$
- 2 $(\text{練り上がり餡の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$
- 3 $(\text{練り上がり餡の重量} \div \text{加えた砂糖の重量}) \times 100$
- 4 $(\text{加えた砂糖の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$

問 58 次のうち、砂糖が結晶化することを表す和菓子の用語として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 シャル
- 2 かわばる
- 3 なく
- 4 割り勝ち

問 59 次のうち、蒸し物用具・機器として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ボイラー
- 2 露取り
- 3 玄べら
- 4 セイロウ

問 60 次のうち、黄味時雨を蒸し上げた際に大きく割れてしまう原因として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地が硬い
- 2 蒸気が強い
- 3 生地のもみすぎ
- 4 中餡が軟らかい

製菓実技(洋菓子)

問 49 次のうち、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを使ったお菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ルーロー・オ・フリュイ
- 2 ショートケーキ
- 3 シャルロット・オ・ポワール
- 4 タルト・オ・ポワール

問 50 フロレンティナー(フロランタン)に使用する生地として、最も適したものを1つ選びなさい。

- 1 パータ・ジェノワーズ
- 2 パート・フィユテ・オルディネール
- 3 パート・サブレ
- 4 パート・ルヴェ

問 51 ビスキュイに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビスキュイの本来の意味は「二枚重ね」ということである。
- 2 ビスキュイをふっくらと焼き上げるには、グルテンの多い強力粉を使う。
- 3 ビスキュイは必ず別立て法で作る。
- 4 ビスキュイはバターが入ったものと入らないものがある。

問 52 次の配合・製法で作る生地・名称として、正しいものを1つ選びなさい。

アーモンドパウダー	160g	グラニュー糖	30g
粉糖	160g	薄力粉	40g
全卵	240g	溶かしバター	35g
卵白	210g		

粉糖、アーモンドパウダー、薄力粉を一緒にふるう。
 全卵をほぐし、 を加え混ぜる。
 卵白とグラニュー糖でしっかりと泡立て、 に加え混ぜ合わせる。
 最後に40～50 に溶かしたバターを加え合わせる。
 シリコンマットを敷いた天板に平らに流し200 のオーブンで約10分焼成する。

- 1 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
- 2 ビスキュイ・ジョコンド
- 3 ビスキュイ・ルーロー
- 4 ビスキュイ・アマンド

問 53 オペラに使用する生地やクリームを組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビスキュイ・ジョコンド — ガナッシュ — クレーム・オ・ブール・カフェ
- 2 パータ・ジェノワーズ — ガナッシュ — クレーム・オ・ブール・カフェ
- 3 ビスキュイ・ジョコンド — ガナッシュ — クレーム・パティシエール
- 4 ビスキュイ・ジョコンド — ガナッシュ — クレーム・プラリネ

問 54 一般的にバター生地作り方には3種類あるが、シュガーバッタ法、フラワーバッタ法ともう1つは何か、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 オイルバッタ法
- 2 オールインワン法
- 3 別立て法
- 4 共立て法

問 55 次の説明にあてはまる菓子の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

フリアンとも呼ばれ、原義は金融家を意味する。形が金のインゴット（金などの鑄塊 ingot）に似ているところからついた菓子名。アーモンドパウダーを主として卵白、砂糖、焦がしバターを混ぜ、型に流し焼いた菓子。

- 1 フリアンディーズ
- 2 フィーヌ
- 3 ナンシー
- 4 フィナンシェ

問 56 メレンゲに関する次の文章の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

卵白をかき立てると白い泡状になる。これは卵白中の（ ）が空気と接する部分に薄い膜を作り、空気を抱き込むからである。この気泡は菓子作りの過程でさまざまに利用され、スポンジ生地のふわふわした膨らみも、ムースのしっとりとした滑らかな舌触りも、メレンゲの存在なしでは考えられない。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 炭水化物
- 4 飽和脂肪酸

問 57 次の配合・製法で作るクリームの名称として、正しいものを1つ選びなさい。

卵白	300 g	水	110 g
グラニュー糖	80 g	バター	1,000 g
砂糖	330 g		

卵白とグラニュー糖を泡立てメレンゲを作り、水と砂糖を118 まで煮詰めたシロップを徐々に加えイタリアン・メレンゲを作る。

別のボールでバターを白っぽくなるまで泡立て、イタリアン・メレンゲと合わせる。

- 1 クレーン・シブースト
- 2 クレーン・ダイヤモンド
- 3 クレーン・オ・プール・ア・ラ・ムラング・イタリアンヌ
- 4 クレーン・ディプロマット

問 58 チョコレートに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ガナッシュは、チョコレート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 カカオバターの性質に基づいて、微細で安定した結晶を育成し、冷やし固める操作をテンパリングという。
- 4 クーベルチュールは、国際規格においてカカオバターを含んではならないとされている。

問 59 次の説明にあてはまるテンパリング方法は何か、正しいものを 1 つ選びなさい。

溶かしたチョコレートの $\frac{2}{3} \sim \frac{3}{4}$ 量をマール台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら $31 \sim 32$ に再度加熱する。（ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは $29 \sim 30$ ）。

- 1 フレーク法
- 2 水冷法
- 3 温熱法
- 4 タブリール法

問 60 次の配合・製法で作るクリームの名称として、正しいものを 1 つ選びなさい。

バター、砂糖、全卵、アーモンドパウダー 各 250g

ボールに軟らかくしたバター、砂糖を加えて攪拌する。
に分離しないように少しずつ全卵を加える。
の中にアーモンドパウダーを加えよく混ぜる。

- 1 クレーン・パティシエール
- 2 クレーン・ダイヤモンド
- 3 クレーン・シャンティエ
- 4 クレーン・シブースト

製 菓 実 技（製 パ ン）

問 49 次のうち、製パンにおける小麦粉のふるい掛けの目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 2～3種類的小麦粉を混合して使用する場合が多く、よく混ぜ合わせるため。
- 2 小麦粉に混入した異物の除去を行うため。
- 3 小麦粉の中に空気を抱き込むことで、酸素を含み、酵母の働きを活発にさせるため。
- 4 小麦粉を放熱させ、吸水率を1～2%減少させるため。

問 50 製パンに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 塩は、酵母の栄養源となるとともに、糖質を分解してアルコール発酵し、芳醇な香りでパンの風味を向上させる。
- 2 砂糖は、パンの味を引き締め、酵母の発酵を調整し、雑菌の繁殖を抑える。加えすぎると膨らみが悪くなる為、加える際は、酵母と離れた位置に置くようにする。
- 3 油脂類は、パンの味や風味を向上させ、膨化を助け、美しいクラムの色とクラストのつや、焼き色を付ける。また、でき上がった製品の老化を遅らせる。
- 4 モルトエキスは、品質改良剤、製パン改良剤とも呼ばれ、大量生産を行う場合に用いられることが多く、少量で大きな効果を得ることができる。

問 51 世界の代表的なパンについて、パンと国名の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|-------------|----------|
| 1 クロワッサン | - フランス |
| 2 フォカッチャ | - イタリア |
| 3 ボイゲル | - オーストリア |
| 4 ポン・デ・ケイジョ | - アメリカ |

問 52 次のうち、ハード系パンに使用するオーブンにおけるスチームの効果として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地の外側の温度を下げることにより、表面の焼成を遅らせ、内部の膨張を助ける。
- 2 ハード系のパンに使用することで、光沢が少なく、きめの粗いクラストが形成される。
- 3 熱が対流し、均一に熱が入り、さらに焼成中に生地の水分が蒸発するのを減少させる。
- 4 一般的に油脂が5%以上配合されているパンは、油脂が表面の乾燥を防ぐ働きをするため、スチームの必要は無い。

問 53 フィンガーテスト(指穴テスト)を行った際に、生地が適正な発酵を示している状態として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 指跡が付かず押し戻される状態。
- 2 指跡に生地が戻って穴が小さくなる状態。
- 3 指跡がそのままの状態に残って周りがやや沈む状態。
- 4 指跡の周りが沈んで大きな気泡が出る状態。

問 54 クロワッサンに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 折り込み作業によって生地のグルテン形成が行われるため、ミキシングは控えめにする。
- 2 ロールイン油脂と生地の硬さは異なる方が良い。
- 3 折り込み作業は、ロールイン油脂が生地となじむような温度で行うのが良い。
- 4 焼成は150 ぐらいの温度で軽く焼き上げるのが良い。

問 55 菓子パンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地的配合される砂糖の量が多いのが特徴である。
- 2 配合中の砂糖が多いと発酵が速く、生地に力不足を補うために途中でパンチをいれる。
- 3 歯切れを良くするために、薄力粉を 10 % 程度混合することもある。
- 4 焼き色の艶を良くするために、表面に卵液を塗ることがある。

問 56 フランスパンに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 こね上げ温度を高くすることで、ホイロ時に生地の乾燥を防ぐことができる。
- 2 オートリーズをすると、生地中の酵素が働き、伸展性が向上する。
- 3 パンチを強めにしっかり行うことで、作業性を良くすることができる。
- 4 ミキシングを強くするとグルテンが形成され硬くなりボリュームがでない。

問 57 食パン類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 直捏法で作ると歯ごたえのある食感と素材の特徴を生かすことができる。
- 2 均一な薄い生地ができるように、油脂投入前のミキシングは水切れ段階まで行う。
- 3 中種法の生地は伸展性がよく、ソフトでボリュームのある製品を作ることができる。
- 4 山型食パンは、型に蓋をしないので、ホイロは型の 70 ~ 80 % 程度で抑えておく。

問 58 次のうち、パン・ド・セーグル・オ・ノワに配合されるナッツとして、最も適したものを1つ選びなさい。

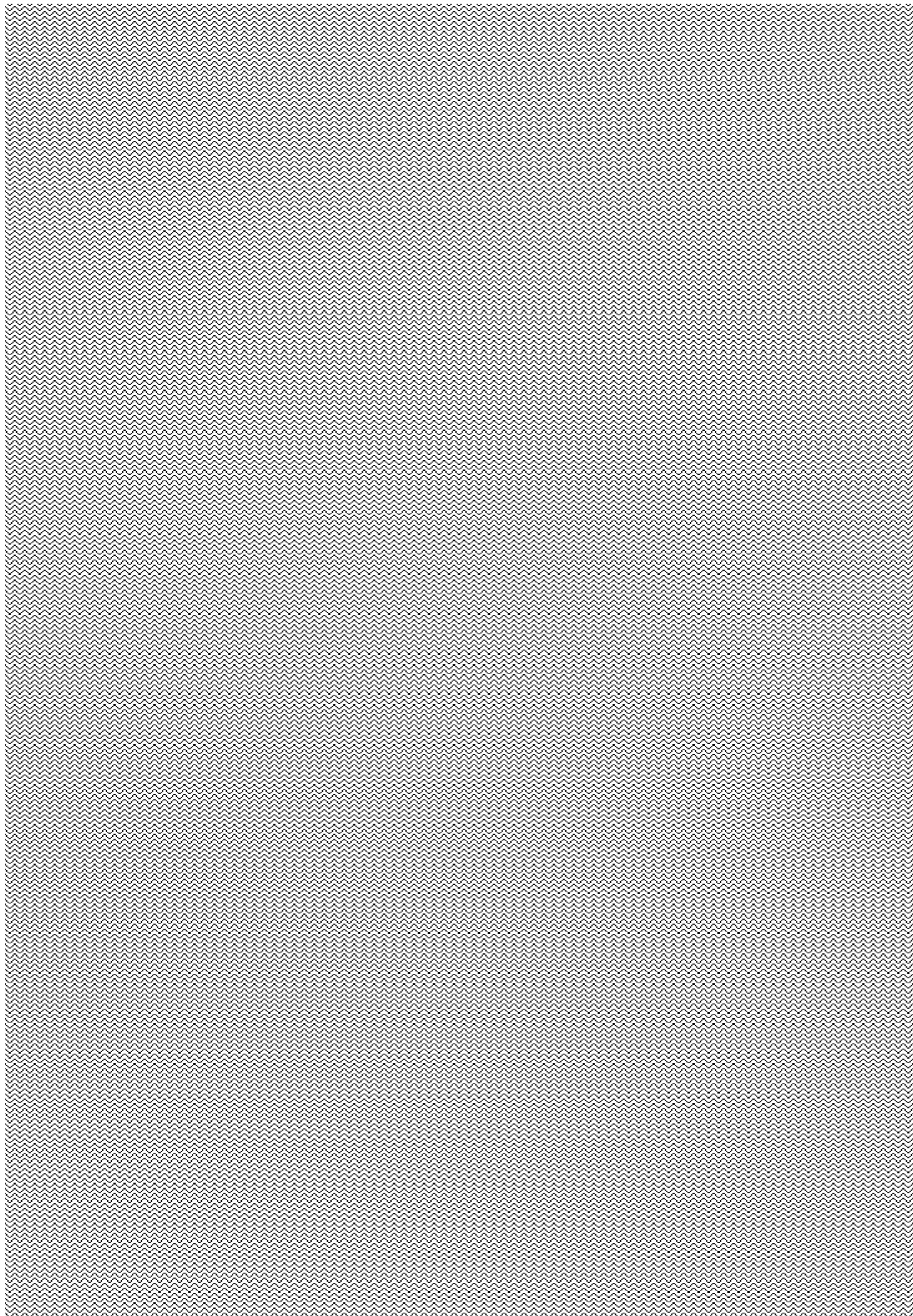
- 1 アーモンド
- 2 カシューナッツ
- 3 クルミ
- 4 ピーカンナッツ

問 59 製パン法に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|----|-----------------------------|
| 1 液種法 | —— | ポーリッシュ法とも呼ばれる。 |
| 2 直捏法 | —— | 油脂以外の全ての材料を一度にミキシングする方法。 |
| 3 オーバーナイト法 | —— | 中種法の一つで、中種を一晩（10～15時間）寝かせる。 |
| 4 サワー種法 | —— | 酪酸菌が発生し、独特の甘みと風味が特徴である。 |

問 60 製パン工程に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ミキシングは生地の状態によって6段階に分けられるが、最終的には破壊段階に入り、生地は弾力や粘りを失い、硬い生地になってしまう。
- 2 ベンチタイムは中間発酵ともいい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- 3 ホイロでは、成形した生地が再び発酵して形を崩さないように、生地温度の上昇を抑え、保温して発酵を休ませる必要がある。
- 4 焼成後の腰折れを防ぐ為には、衝撃を与えないことが大切である。オープンから出した時もすぐに型から取り出さず、クラムからガスや水蒸気が外部へ抜け出さないようにするのが良い。



令和5年度長崎県製菓衛生師試験 解答用紙

受験番号

000

氏名

長崎 太郎

衛生法規

問 1	問 2	問 3
2	3	2

公衆衛生学

問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9	問 1 0	問 1 1	問 1 2
3	3	3	2	4	1	2	1	4

食品学

問 1 3	問 1 4	問 1 5	問 1 6	問 1 7	問 1 8
4	3	1	3	3	2

食品衛生学

問 1 9	問 2 0	問 2 1	問 2 2	問 2 3	問 2 4	問 2 5	問 2 6	問 2 7	問 2 8	問 2 9	問 3 0
2	4	2	1	3	2	3	3	2	4	2	2

栄養学

問 3 1	問 3 2	問 3 3	問 3 4	問 3 5	問 3 6
1	4	1	2	2	4

製菓理論

問 3 7	問 3 8	問 3 9	問 4 0	問 4 1	問 4 2	問 4 3	問 4 4	問 4 5	問 4 6	問 4 7	問 4 8
3	1	2	2	2	4	3	2	2	1	3	2

製菓実技【選択した問題の()に○を記入してください】

和菓子 ()

問 4 9	問 5 0	問 5 1	問 5 2	問 5 3	問 5 4	問 5 5	問 5 6	問 5 7	問 5 8	問 5 9	問 6 0
3	3	4	1	4	2	2	4	1	1	3	3

洋菓子 ()

問 4 9	問 5 0	問 5 1	問 5 2	問 5 3	問 5 4	問 5 5	問 5 6	問 5 7	問 5 8	問 5 9	問 6 0
3	3	4	2	1	2	4	1	3	4	4	2

製パン ()

問 4 9	問 5 0	問 5 1	問 5 2	問 5 3	問 5 4	問 5 5	問 5 6	問 5 7	問 5 8	問 5 9	問 6 0
4	3	4	2	3	1	2	2	4	3	4	2

受験者は記入しないで下さい

衛生法規	公衆衛生学	食品学	食品衛生学	栄養学	製菓理論	製菓実技	計
点	点	点	点	点	点	点	点