令和８年度　千葉県製菓衛生師試験問題

受験番号	氏　　名

答案作成上の注意

１　問題及び解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。

２　解答は、必ず解答用紙に記入してください。

３　各問題には、（１）～（４）までの４つの選択肢がありますので、正解と思うものを一つ選び、解答用紙のマーク記入例にならって枠内をぬりつぶしてください。マークは、鉛筆またはシャープペンシルで、濃くはっきりぬりつぶしてください。誤ってぬりつぶした時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。
正解は、一つの問題について一つだけなので、二つ以上マークしないでください。二つ以上マークした場合、その解答は無効になります。

［　例　］

問題

１　次のうち、日本の首都はどれか。

（１）　ワシントン

（２）　東　京

（３）　名古屋

（４）　大　阪

解答用紙　※選択肢２をぬりつぶす場合

１　①　②　③　④

↓

１　①　●　③　④

４　「製菓理論及び実技」の科目中、「Ⅱ　製菓実技」については、「Ａ　和菓子」、「Ｂ　洋菓子」、「Ｃ　製パン」の分野の中から一つを選択し、解答用紙のその選択分野の記号をぬりつぶしたうえで解答してください。選択分野の記号を二つ以上マークした場合、その解答は全て無効になります。誤ってぬりつぶした時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。

衛　生　法　規

問１　次のうち、以下の製菓衛生師法の条文中の（　ア　）～（　ウ　）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

製菓衛生師法　第１条

この法律は、製菓衛生師の（　ア　）を定めることにより菓子製造業に従事する者の（　イ　）を向上させ、もつて（　ウ　）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

（１）ア：資格　イ：資質　ウ：公衆衛生
（２）ア：地位　イ：利益　ウ：公衆衛生
（３）ア：資格　イ：利益　ウ：消費者の生活
（４）ア：地位　イ：資質　ウ：消費者の生活

問２　次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）製菓衛生師試験の受験資格を有する者は、いずれの都道府県知事が行う試験でも受験することができる。
（２）厚生労働大臣から免許を受けた者だけが、製菓衛生師の名称を使用できる。
（３）製菓衛生師の試験の基準を定めているのは、厚生労働大臣である。
（４）麻薬、あへん、大麻又は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３　次のうち、食品衛生法に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生のことをいう。
（２）営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
（３）食品衛生法において定義する営業には、農業、水産業における食品の採取業も含まれる。
（４）病原微生物により汚染されたおそれのある食品又は添加物は、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

問４　次のうち、法律とその法律で定められている事項に関する組合せとして、誤っているものはどれか。

（１）食品衛生法　　----------　食品等の規格及び基準
（２）健康増進法　　----------　特定給食施設における栄養管理
（３）食育基本法　　----------　食品表示基準の策定
（４）食品安全基本法　----------　食品安全委員会の設置

公　衆　衛　生　学

問１　次のうち、WHO（世界保健機関）憲章における健康についての定義で、（　ア　）～（　ウ　）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

健康とは状態であり、（　ア　）、（　イ　）そして（　ウ　）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。

（１）ア：社会的　イ：身体的　ウ：経済的
（２）ア：経済的　イ：身体的　ウ：精神的
（３）ア：身体的　イ：精神的　ウ：社会的
（４）ア：医学的　イ：社会的　ウ：経済的

問２　次のうち、地域保健法に基づく保健所の業務として、誤っているものはどれか。

（１）人口動態統計に関すること
（２）栄養の改善及び食品衛生に関すること
（３）精神保健に関すること
（４）住民登録に関すること

問３　次のうち、水道法に基づく水質基準に関する記述として、正しいものはどれか。

（１）一般細菌数は、１mℓの検水で形成される集落数が１，０００以下でなければならない。
（２）大腸菌は、検出されないこと。
（３）ｐＨ値は、３．０以下でなければならない。
（４）亜硝酸態窒素は、１．０ｍｇ／ℓ以下でなければならない。

問４　次のうち、蚊によって媒介される感染症として、誤っているものはどれか。

（１）重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）
（２）マラリア
（３）デング熱
（４）フィラリア症

問５　次のうち、住居や作業場の衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）シックハウス症候群の原因となる化学物質には、ホルムアルデヒドやトルエンがある。
（２）石油ファンヒーター等の不完全燃焼による一酸化炭素中毒を防ぐには、部屋の換気が有効である。
（３）急激な温度変化に伴う血圧の変動によって、ヒートショックと呼ばれる健康被害が起こることが指摘されている。
（４）室内での日常生活に適当な照度は、１５～３０ルクスとされている。

問６　次のうち、公害に関する記述として、正しいものはどれか。

（１）水俣病は、工場排水のメチル水銀が原因とされている。
（２）環境基本法による「典型７公害」には、振動は含まれない。
（３）ダイオキシン類は、生体内において蓄積性が低い。
（４）大気汚染物質であるＰＭ２．５には、環境基本法に基づく環境基準が設定されていない。

問７　次のうち、病原体の種類とそれによって起こる感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

（１）原虫　　----------　アスペルギルス症
（２）真菌　　----------　クリプトスポリジウム症
（３）細菌　　----------　コレラ
（４）ウイルス　----------　結核

問８　次のうち、生活習慣病に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）喫煙は、肺がんの原因の一つである。
（２）メタボリックシンドロームの診断基準の一つであるウエスト周囲径（腹囲）は、男性９０ｃｍ以上、女性８５ｃｍ以上である。
（３）遺伝や環境要因、生活習慣が何らかの形で関与している高血圧症を本態性高血圧症という。
（４）心筋梗塞は、肥満型の人に多く、運動不足、精神的過労などとの関係が深いとされている。

問９　次のうち、労働安全衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）労働衛生の「３管理」は、作業環境管理・作業管理・健康管理である。
（２）常時１０人以上の労働者を使用する事業場の事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務付けられている。
（３）労働安全衛生法に基づき、事業者は労働者に対し、医師による健康診断を実施しなければならない。
（４）２０１４（平成２６）年の労働安全衛生法の改正により、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義務化された。

食　品　学

問１　次の炭水化物の記述のうち、（　ア　）～（　ウ　）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

炭水化物は糖類、糖質、（　ア　）を含む総称である。（　ア　）は（　イ　）と（　ウ　）に分類される。

（１）ア：食物繊維　イ：単純型　ウ：複合型
（２）ア：食物繊維　イ：水溶性　ウ：不溶性
（３）ア：脂質　　イ：単純型　ウ：複合型
（４）ア：脂質　　イ：水溶性　ウ：不溶性

問２　次のうち、食品中の水分に関する記述として、正しいものはどれか。

（１）微生物の増殖と食品中の水分との関係を示す指標とされる水分活性（Ａｗ）が高くなるほど、微生物の影響を受けにくくなる。
（２）ｐＨを極端に変化させることで、微生物の増殖を抑えることができ、ｐＨ７．０付近では多くの細菌が生育できなくなる。
（３）水分活性（Ａｗ）は、「（空気中の水蒸気量）÷（食品中の飽和水蒸気量）×１００」で求められる。
（４）食品中の水分は、大きく結合水と自由水に分けられ、微生物が利用できるのは主に自由水である。

問３　次のうち、食品の褐変に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）食品に含まれるポリフェノールは、加水分解酵素の働きにより褐変する。
（２）アミノ酸と糖類を一緒に加熱すると、メイラード反応を起こす。
（３）りんごの切断面は、酵素の働きにより褐変する。
（４）糖類を高温で加熱すると、褐色物質のカラメルが生じる。

問４　次のうち、ビタミンに関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）三大栄養素には入らないが、五大栄養素の１つである。
（２）体内で合成できない、または必要量を合成できないため、食品から摂取する必要がある。
（３）脂溶性ビタミン９種類と水溶性ビタミン４種類の１３種類がある。
（４）脂溶性ビタミンは水溶性ビタミンと比べて、過剰症になる可能性が高い。

問５　次のうち、食品の呈味成分とその物質名及び代表的な食品の組合せとして、誤っているものはどれか。

（１）苦味成分	----------	カフェイン	----------	コーヒー
（２）えぐ味成分	----------	シュウ酸カルシウム	----------	ほうれんそう
（３）辛味成分	----------	サンショオール	----------	山椒
（４）渋味成分	----------	プロアントシアニジン	----------	たけのこ

問６　次の表は農林水産省資料「食料需給表」における食品の国内生産量と輸入量の動向を表したものである。

（　ア　）～（　エ　）に入る食品として、正しいものはどれか。

国内生産量（単位：1,000 トン）							
	平 成 ５ 年度	平成 10 年度	平成 15 年度	平成 20 年度	平成 25 年度	平成 30 年度	令 和 ５ 年度
(ア)	7,834	8,960	7,792	8,823	8,718	8,208	7,911
(イ)	638	570	856	881	812	765	1,094
(ウ)	101	158	232	262	200	211	261
(エ)	2,601	2,536	2,525	2,535	2,519	2,630	2,478

輸入量（単位：1,000 トン）							
	平 成 ５ 年度	平成 10 年度	平成 15 年度	平成 20 年度	平成 25 年度	平成 30 年度	令 和 ５ 年度
(ア)	1,049	749	957	841	833	787	812
(イ)	5,607	5,674	5,539	5,186	5,737	5,653	5,104
(ウ)	5,031	4,751	5,173	3,711	2,762	3,236	3,071
(エ)	99	104	110	112	124	114	110

（１）ア：鶏卵　イ：小麦　ウ：大豆　エ：米

（２）ア：米　　イ：小麦　ウ：大豆　エ：鶏卵

（３）ア：米　　イ：大豆　ウ：小麦　エ：鶏卵

（４）ア：鶏卵　イ：大豆　ウ：小麦　エ：米

栄　養　学

問１　次のうち、アミラーゼの働きとして、正しいものはどれか。

（１）たんぱく質をペプチドに分解する。
（２）麦芽糖をブドウ糖に分解する。
（３）でんぷんを麦芽糖に分解する。
（４）トリグリセリドを脂肪酸に分解する。

問２　次のうち、疾病と食事の改善ポイントの組合せとして、誤っているものはどれか。

（１）高血圧症　----------　減塩を心がける。
（２）糖尿病　----------　食物繊維は、血糖値の上昇を抑えるので、適正範囲内で積極的に摂取する。
（３）脂質異常症　----------　飽和脂肪酸よりも不飽和脂肪酸を多く摂取する。
（４）骨粗鬆症（しょう）　----------　カルシウムの摂取を控える。

問３　次のうち、炭水化物の分類に関する組合せとして、正しいものはどれか。

（１）多糖類　----------　ショ糖（スクロース）
（２）少糖類（オリゴ糖類）　----------　乳糖（ラクトース）
（３）多糖類　----------　ブドウ糖（グルコース）
（４）少糖類（オリゴ糖類）　----------　ガラクトース

問４　次のうち、食品表示法において、栄養成分表示が義務づけられている項目として、正しいものはどれか。

（１）食物繊維
（２）脂質
（３）糖質
（４）コレステロール

問５　次のうち、エネルギー代謝に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）生きていくために最低限必要なエネルギー消費量を基礎代謝量という。
（２）基礎代謝量は、性、年齢、体表面積などの影響を受ける。
（３）食事をすると、エネルギー代謝が低下する。
（４）摂取するエネルギーと消費するエネルギーの収支がゼロであれば、体重は維持される。

問６　次のうち、ライフステージ別の栄養に関する記述として、誤っているものはどれか。

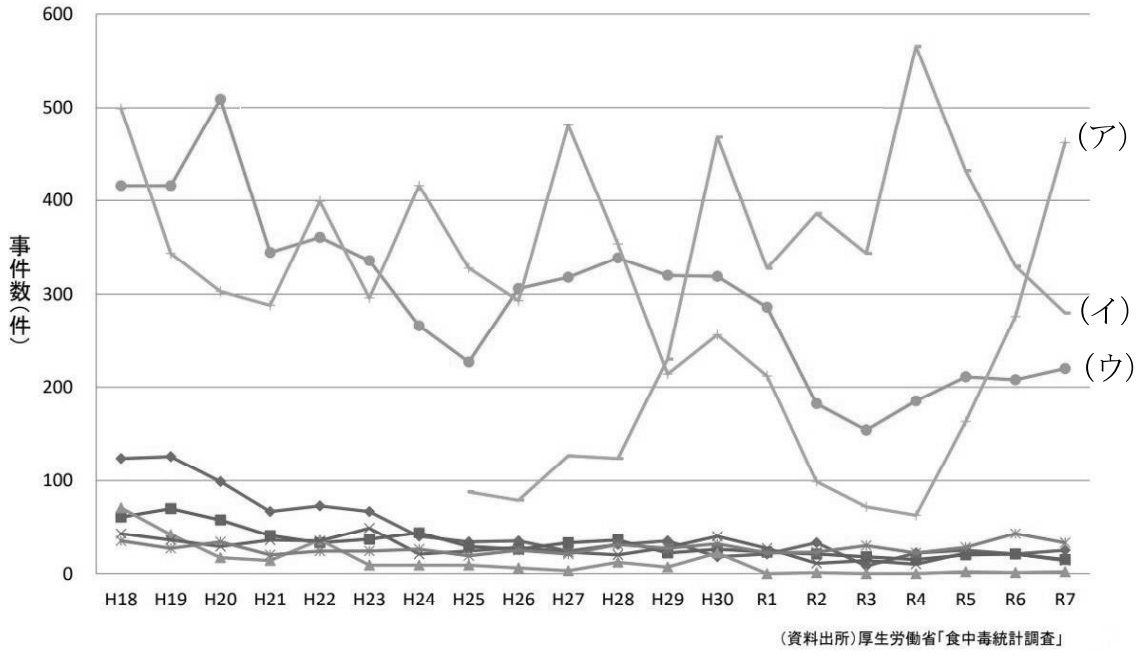
（１）妊娠初期は、胎児の神経管閉鎖障害発症のリスク低減のため、葉酸の摂取を控える。
（２）幼児期は、３食だけでは必要量を満たしにくいため、間食も食事の一部と考えるのが望ましい。
（３）学童期や思春期は、鉄の需要が増加するため、鉄分の摂取を心がける。
（４）高齢期は、味覚が低下しやすいため、食塩の摂り過ぎに注意する。

食　品　衛　生　学

問１　次のうち、食中毒の分類と原因物質の組合せとして、正しいものはどれか。

（１）細菌性食中毒　　----------　腸炎ビブリオ
（２）自然毒食中毒　　----------　アニサキス
（３）化学性食中毒　　----------　カンピロバクター
（４）ウイルス性食中毒　----------　ヒスタミン

問２　次のグラフは国内での食中毒事件数（病因物質別）の推移を示したものである。
グラフ中のア～ウの折れ線に該当する病因物質の組合せとして、正しいものはどれか。



（１）ア：カンピロバクター　イ：ノロウイルス　　ウ：アニサキス
（２）ア：ノロウイルス　　イ：カンピロバクター　ウ：アニサキス
（３）ア：アニサキス　　イ：ノロウイルス　　ウ：カンピロバクター
（４）ア：ノロウイルス　　イ：アニサキス　　ウ：カンピロバクター

問３　次のうち、文中の（　ア　）～（　ウ　）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

黄色ブドウ球菌は、一般には化膿した傷の中に存在し、産生する毒素は（　ア　）である。これによる食中毒は短い潜伏期間で発症し、（　イ　）などの症状がある。原因になりやすい食品として（　ウ　）などがある。

（１）ア：エンテロトキシン　イ：神経麻痺　　ウ：いずし
（２）ア：エンテロトキシン　イ：嘔吐・下痢　ウ：仕出し弁当
（３）ア：テトロドトキシン　イ：神経麻痺　　ウ：フグ
（４）ア：テトロドトキシン　イ：嘔吐・下痢　ウ：シュークリーム

問４　次のうち、ノロウイルス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）冬季に多く発生する傾向があるが、１年を通じて発生する。
（２）食後３時間程度で発症し、症状により嘔吐型と下痢型の２タイプがある。
（３）食中毒の予防方法として、食品の中心温度８５～９０℃で９０秒以上の加熱調理が有効である。
（４）ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。

問５　次のうち、微生物による食中毒予防の三原則の組合せとして、正しいものはどれか。

（１）整理の原則／清掃の原則／加熱の原則
（２）整理の原則／迅速又は低温保存の原則／洗浄の原則
（３）清潔の原則／迅速又は低温保存の原則／加熱の原則
（４）清潔の原則／清掃の原則／洗浄の原則

問６　次のうち、食品とそれに含まれる可能性のある自然毒の組合せとして、誤っているものはどれか。

（１）青梅　　----------　アミグダリン
（２）じゃがいも　　----------　ソラニン
（３）バター豆　　----------　テトラミン
（４）ベニテングダケ　----------　ムスカリン

問７　次のうち、食品添加物とその主な用途の組合せとして、誤っているものはどれか。

（１）グリセリン脂肪酸エステル　----------　酸化防止剤
（２）イマザリル　　----------　防カビ剤
（３）ソルビン酸　　----------　保存料
（４）亜硝酸ナトリウム　　----------　発色剤

問８　次のうち、食品中における有害物質に関する組合せとして、正しいものはどれか。

（１）有機塩素系農薬　----------　ＤＤＴ
（２）重金属　　----------　ポリ塩化ジベンゾオキシン（ＰＣＤＤ）
（３）放射性物質　　----------　カドミウム
（４）ダイオキシン類　----------　セシウム１３４

問９　次のうち、洗浄と消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

（１）アルコール消毒は、エチルアルコール９５％水溶液が一般に用いられる。
（２）逆性せっけんは強い洗浄力と殺菌力を持っている。
（３）中性洗剤は、洗浄剤だが消毒効果もある。
（４）次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間経過や温度上昇、日光により有効塩素が減少する。

問１０　次のア～ウの定義に該当する用語の組合せとして、正しいものはどれか。

ア：すべての微生物を（芽胞も含めて）死滅させること。
イ：目的とする微生物を死滅させること。
ウ：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。

（１）ア:滅菌　イ:殺菌　ウ:消毒
（２）ア:滅菌　イ:消毒　ウ:殺菌
（３）ア:殺菌　イ:滅菌　ウ:消毒
（４）ア:殺菌　イ:消毒　ウ:滅菌

問１１　次のうち、ＨＡＣＣＰに関する記述として、 誤っているものはどれか。

（１）１２手順のひとつに、製造工程図（フローダイアグラム）の作成がある。
（２）７原則のひとつに、危害要因の分析がある。
（３）最終製品について細菌検査等を行い、合格をもって出荷する方式である。
（４）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。

問１２　次のうち、食品表示における「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」の組合せとして、正しいものはどれか。

	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
（1）	モモ	小麦
（2）	カシューナッツ	大豆
（3）	くるみ	落花生
（4）	ピスタチオ	えび

製 菓 理 論 及 び 実 技

Ⅰ 製 菓 理 論

問１　次のうち、人工甘味料として、正しい組合せはどれか。

ア：アスパルテーム
イ：ステビア
ウ：サッカリンナトリウム
エ：ソーマチン

（１） アとイ
（２） アとウ
（３） イとエ
（４） ウとエ

問２　次のうち、砂糖（蔗糖）に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１） 砂糖は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
（２） 砂糖濃度が高い食品ほど、防腐性が低い。
（３） 三温糖は、ショ糖を非常に細かい粒子に結晶化させ、ビスコ（転化糖）をかけて仕上げている。
（４） 中双糖は、再加熱して製造するため黄褐色をしている。

問３　次のうち、小麦粉に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）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８０％を占めている。
（２）小麦粉に含まれるたんぱく質の量と質は、小麦粉の性質を左右する。
（３）胚芽は、小麦粒の約８３％を占め、糖質、たんぱく質などが主成分である。
（４）薄力粉の粒度は細かく、デュラム粉の粒度は極粗い。

問４　次のうち、でんぷんに関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）糯(もち)米のでんぷんは、アミロペクチンが７６％で、アミロースが２４％である。
（２）でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。
（３）でんぷんに水を加えて加熱すると糊状になる。
（４）でんぷんは、小麦粉の主成分である。

問５　次のうち、米粉の種類・原料・処理方法の組合せとして、正しいものはどれか。

（１）餅粉	----------	糯(もち)米	----------	糊化したもの
（２）上新粉	----------	糯(もち)米	----------	糊化したもの
（３）焼みじん粉	----------	粳(うるち)米	----------	生のまま
（４）羽二重粉	----------	糯(もち)米	----------	生のまま

問６　次のうち、鶏卵に関する記述として、正しいものはどれか。

（１）起泡性　----------　卵白は、温度が低いほど起泡性がよい。
（２）乳化性　----------　卵黄に含まれるたんぱく質が強い乳化力を持つ。
（３）熱凝固性　----------　卵黄は、５５℃で完全に凝固する。
（４）着色性　----------　卵を転化糖とともに加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

問７　次のうち、原料チョコレート類に関する記述として、正しいものはどれか。

（１）ココアパウダーは、焙炒したカカオ豆の外皮を粉砕したものである。
（２）カカオバターは、温度に対する物性変化が顕著である。
（３）テオブロミンは、甘みのある茶色の結晶である。
（４）ブルームが起きても、テクスチャーや香味に影響はない。

問８　次のうち、牛乳に加えるとカゼインに作用して白色沈殿を生じさせる物質として、正しいものはどれか。

（１）アルカリ
（２）塩
（３）酸
（４）砂糖

問９　次のうち、牛乳・乳製品に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
（２）ホエイパウダーは、乳清を乾燥粉末化したものである。
（３）チーズに含まれる水分量は、カッテージよりもクリームの方が少ない。
（４）普通牛乳に含まれる脂質量は、練乳よりも多い。

問１０　次のうち、補助材料の記述として、正しいものはどれか。

（１）乳化剤の主な機能として、乳化作用のほかに、油脂の結晶化を促進する作用等がある。
（２）膨張剤のガス発生基剤である炭酸水素ナトリウム水溶液は、４０℃になると７０％以上の炭酸ガスを発生する。
（３）増粘安定剤を食品に使用する目的は、粘稠性の利用による生地の物性調整、安定性の改善などである。
（４）菓子に使用できる着色料は、天然色素のみである。

問１１　次のうち、油脂の加工適性に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を可塑性という。
（２）小麦粉グルテンの結着を妨げ、サクサクした食感を与える性質をショートニング性という。
（３）生地の混合工程で、油脂が気泡を抱き込む性質をフライング性という。
（４）油脂の変敗のしやすさの尺度を安定性という。

問１２　次のうち、凝固材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

（1）寒天の原料には、紅藻類のテングサなどが使われる。
（2）ゼラチンは、寒天と同様に熱可逆性であり、ゲル強度は寒天の１０分の１程度である。
（3）カラギーナンは、主成分がたんぱく質であり、冷凍に適さない。
（4）ペクチンは、果実や野菜類の細胞組織を形成する多糖類である。

問１３　次のうち、果実及び果実加工品に関する記述として、誤っているものはどれか。

（1）　リンゴ、ナシ、ビワは、仁果類に分類される。
（2）　フルーツソースは、果肉を煮沸して破砕し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
（3）　プレザーブは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
（4）　マーマレードは、柑橘類の果実を原料とし、果皮が認められるものである。

問１４　次のうち、種実類に関する記述として、正しいものはどれか。

（1）ナッツ類の脂質には、不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。
（2）チェスナッツ（栗）の主成分は、たんぱく質である。
（3）ピスタチオは、ウオールナッツ（くるみ）と比べ、リノール酸、リノレン酸含有量が多い。
（4）ヘーゼルナッツは、脂肪が少ないので、粉末で使用されることが多い。

問１５　次のうち、油脂に関する記述として、正しいものはどれか。

（1）バターは、温度による固体脂指数の変化が急激で、硬さの状態が変化する温度の範囲が狭い。
（2）マーガリンは、ラードの代替品としてアメリカで開発された。
（3）ショートニングは、１５％程度の水分を含んでいる。
（4）カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、カカオ豆中に約５０％含まれている。

問１６　次のうち、パン酵母に関する記述として、正しいものはどれか。

（1）　酵母の発酵により生成されたエタノールは、酵母活性を促進する働きがある。
（2）　生酵母は、食塩、砂糖、製パン改良剤といっしょに溶解して使用する。
（3）　生酵母を溶解する水は、５０℃を超えてはならない。
（4）　一般に、パン酵母の使用量は、デニッシュと比べ、食パンのほうが多い。

問１７　次のうち、酒類に関する記述として、誤っているものはどれか。

（1）醸造酒、蒸留酒、混成酒の３種類に大別される。
（2）菓子に香りと味をつけるほか、保存性を高める効果がある。
（3）ブランデーは、果実酒を蒸留して得られる蒸留酒である。
（4）ワインやリンゴ酒は、蒸留酒である。

Ⅱ　製　菓　実　技

「Ａ　和菓子」、「Ｂ　洋菓子」、「Ｃ　製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

Ａ　和　菓　子

問１　次のうち、製餡（漉し餡）に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）水漬けする場合は、豆に対して約３倍の水を入れて一晩漬ける。
（２）生餡の水分は、６０％前後である。
（３）練り上げた餡は、鍋の中で丁寧にじっくりと冷却する。
（４）豆の煮方には、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がある。

問２　次のうち、餡の配糖率を求める式として、正しいものはどれか。

（１）加えた砂糖の重量÷練り上がり餡の重量×１００
（２）練り上がり餡の重量÷加えた砂糖の重量×１００
（３）生餡の重量÷練り上がり餡の重量×１００
（４）加える砂糖の重量÷生餡の重量×１００

問３　次のうち、団子の製造工程に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）上新粉に、水または湯を加えて十分に柔らかくなるまでこねる。
（２）セイロに網布巾を敷き、生地をちぎり並べ入れ、３０～４０分蒸す。
（３）生地を二度つきにする。
（４）生地を竹串に刺し、醤油タレ団子は、火床で焼いてからタレをつけて仕上げる。

問４　次のうち、小麦饅頭（薬饅頭）の生地の一般的な配合を、分量の多い順に正しく並べたものはどれか。

（１）薄力粉 ＞ 上白糖 ＞ イスパタ ＞ 水
（２）薄力粉 ＞ 上白糖 ＞ 水 ＞ イスパタ
（３）上白糖 ＞ 薄力粉 ＞ 水 ＞ イスパタ
（４）上白糖 ＞ 薄力粉 ＞ イスパタ ＞ 水

問５　次のうち、吉野羹の材料として、正しいものはどれか。

（１）上南粉
（２）味甚粉
（３）葛粉
（４）小麦粉

問６　次のうち、和三盆打菓子の製造工程に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）器に和三盆糖をふるい入れ、その中央をあけて水または、ねき水を入れる。着色する場合はこの時点で行う。

（２）徐々に和三盆糖を加え、板等を使い十分にすり合わせ、伸ばす。

（３）再びふるい出したのち、木型で打ち出し、紙を敷いた取り板に並べる。

（４）２５０℃のオーブンで焼き上げる。

Ⅱ　製　菓　実　技

「Ａ　和菓子」、「Ｂ　洋菓子」、「Ｃ　製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

Ｂ　洋　菓　子

問１　次のうち、一般に砂糖を使用する生地として、正しいものはどれか。

（１）パート・ブリゼ
（２）パート・シュクレ
（３）パート・フィユテ・オルディネール
（４）フィユタージュ・アンヴェルセ

問２　次のうち、ロール生地（ビスキュイ・ルーロー）の焼成温度として、最も適当なものはどれか。

（１）１２０℃
（２）１５０℃
（３）２００℃
（４）２５０℃

問３　次のうち、バターケーキに関する記述として、正しいものはどれか。

（１）小麦粉、バター、砂糖、卵の４種類を同量使用して作られることから、４分の４を意味するタン・プル・タンとも呼ばれる。
（２）マドレーヌは、出来上がった生地を２時間ほど休ませてから焼成すると、生地の中心がふっくらと盛り上がりやすくなる。
（３）ブールノワゼットで風味が変わるフィナンシェは、生地にバターとヘーゼルナッツパウダーを必ず使用するバターケーキである。
（４）フラワーバッタ法とは、バターと砂糖を十分に混ぜ、そこに全卵をすり合わせ、最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる生地の調製法である。

問４　次のうち、フィユタージュに関する記述として、正しいものはどれか。

（１）ラピッドは、短時間で仕上がるが、他の方法よりやや浮きが劣る。
（２）生地の折り方は、三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良く、四つ折りは生地の安定性が高い。
（３）ノルマルの製造で加える水は、バターをなじませるため温水を用いるのがよい。
（４）アンヴェルセは、生地でバターを包む方法である。

問５　次のうち、グラスの記述として、誤っているものはどれか。

（１）グラスは、フランス語で氷の意味があり、氷点下で作る菓子の総称である。
（２）パルフェは、パータ・ボンブに泡立てた生クリームを混ぜて凍結させたものである。
（３）ソルベは、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令で、アイスクリームに分類される。
（４）グラニテは、ソルベの一種で、中に細かい氷粒を多く含む冷凍加工品である。

問６　次のうち、シュー生地に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）シュー生地は、薄力粉中のでんぷんをα化させてつくる。

（２）焼成は、最初、上火を下火より強めに設定する。

（３）主材料は、水・バター・食塩・小麦粉・卵である。

（４）卵は、全量を一度に加えるのではなく、少しずつ加える。

Ⅱ　製　菓　実　技

「Ａ　和菓子」、「Ｂ　洋菓子」、「Ｃ　製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

Ｃ　製　パ　ン

問１　次の焼減率の説明のうち、（　ア　）～（　エ　）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

焼減率は、（　ア　）の（　イ　）をＡとし、（　ウ　）の（　エ　）をＢとして、次の式で求めることができる。

焼減率＝（Ａ－Ｂ）／Ａ×１００（％）

（１）ア：窯入れ前　　イ：水分含量　　ウ：窯出し後　　エ：製品重量
（２）ア：窯出し後　　イ：製品重量　　ウ：窯入れ前　　エ：水分含量
（３）ア：窯入れ前　　イ：生地重量　　ウ：窯出し後　　エ：製品重量
（４）ア：窯出し後　　イ：製品重量　　ウ：窯入れ前　　エ：生地重量

問２　次のうち、パン生地に対する食塩の働きについて、誤っているものはどれか。

（１）パンの味を引き締め、砂糖の甘みをほどよく引き立てる。
（２）小麦粉中のグルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地をつくることができる。
（３）雑菌の増殖を抑える。
（４）イーストの発酵を促進する。

問３　次のミキシングによる生地の変化に関する記述のうち、（　ア　）～（　ウ　）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

（　ア　）とは、原材料が雑然と混じっている状態であり、さらにミキシングを続けると生地に弾力が出て、くっつかなくなる。これを（　イ　）という。

一般的に、最もパン生地に適した状態を最終結合段階といい、さらにミキシングを続けてオーバーミキシングとなると生地は弾力を失って、結合力がなくなる（　ウ　）となる。

（1）　ア：つかみどり段階　　イ：麩切れ段階　　ウ：水切れ段階
（2）　ア：つかみどり段階　　イ：水切れ段階　　ウ：麩切れ段階
（3）　ア：麩切れ段階　　イ：水切れ段階　　ウ：つかみどり段階
（4）　ア：水切れ段階　　イ：麩切れ段階　　ウ：つかみどり段階

問４　次のクロワッサンのホイロ条件のうち、一般的に最も適切な温湿度の組合せとして、正しいものはどれか。

温度　----------　湿度
（1）　２８℃　----------　５０％
（2）　２８℃　----------　８０％
（3）　３８℃　----------　５０％
（4）　３８℃　----------　８０％

問５　次のうち、製パン工程に関する記述として、誤っているものはどれか。

（１）酵母計量ミスは、発酵度合いと工程管理に大きく影響する。
（２）発酵工程では、酵素作用ででんぷんが適度に分解し、生地の伸展性・粘性・弾性が整う。
（３）ホイロ工程において、生地は、ガス発生でゆるやかに膨張し、アルコール等が生成されて伸展性が増す。
（４）焼成初期は、６０℃になるとでんぷんのα化とグルテンの凝固が進み、１１０℃付近でイーストが活発になり、１６０℃前後でクラストが形成される。

問６　次のうち、イングリッシュマフィンに関する記述として、正しいものはどれか。

（１）生地の水分は、できるだけ少なくする。
（２）コーングリッツは、生地に練り込む。
（３）パンチは、多めに入れる。
（４）焼き色はつけずに、白っぽく焼き上げる。