

令和7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

解答用紙 ※選択肢2をぬりつぶす場合

1 次のうち、日本の首都はどれか。

(1) ワシントン

1 ① ② ③ ④

(2) 東京

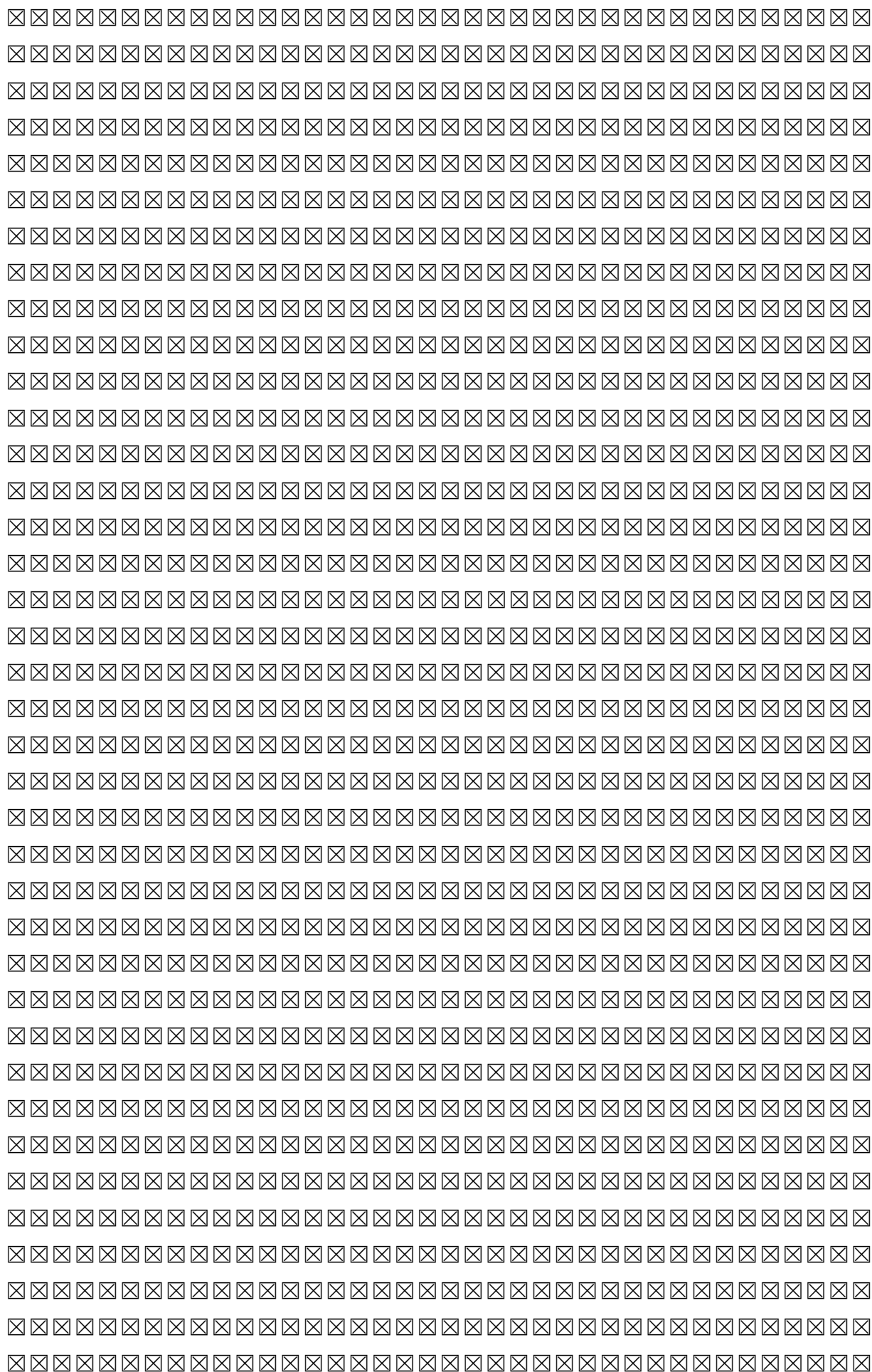


(3) 名古屋

1 ① ● ③ ④

(4) 大阪

- 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、以下の条文中の(ア)及び(イ)に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

食品衛生法 第1条

この法律は、食品の安全性の確保のために(ア)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の(イ)を図ることを目的とする。

	(ア)	(イ)
(1)	公衆衛生	保護
(2)	公衆衛生	増進
(3)	食品衛生	保護
(4)	食品衛生	増進

問2 次のうち、住所地が神奈川県、勤務地が東京都、本籍地が埼玉県の者が、千葉県の製菓衛生師試験に合格した場合、製菓衛生師免許申請書の提出先として、正しいものはどれか。

- (1) 神奈川県知事
- (2) 東京都知事
- (3) 埼玉県知事
- (4) 千葉県知事

問3 次のうち、製菓衛生師法施行令第3条の規定により、製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない登録事項として、誤っているものはどれか。

- (1) 氏名
- (2) 住所
- (3) 性別
- (4) 本籍地都道府県名

問4 次のうち、食品安全基本法で規定される事項として、正しいものはどれか。

- (1) 食中毒の届出
- (2) 食品の自主回収（リコール）の届出
- (3) 特定給食施設の届出
- (4) 食品健康影響（リスク）評価の実施

公衆衛生学

問1 次のうち、令和4年における日本の死因別死亡率の第2位に該当する死因として、正しいものはどれか。

- (1) 悪性新生物
- (2) 脳血管疾患
- (3) 心疾患
- (4) 肺炎

問2 次のうち、シックハウス対策のために室内濃度指針値が定められている化学物質として、正しいものはどれか。

- (1) 二酸化硫黄
- (2) 一酸化炭素
- (3) ホルムアルデヒド
- (4) 二酸化窒素

問3 次のうち、環境基本法で規定されている典型7公害として、誤っているものはどれか。

- (1) 大気汚染
- (2) 水質汚濁
- (3) 温暖化
- (4) 土壌汚染

問4 次のうち、塩素消毒に抵抗性をもつ微生物として、正しいものはどれか。

- (1) 大腸菌
- (2) 細菌性赤痢
- (3) コレラ菌
- (4) クリプトスポリジウム

問5 次のうち、マダニが媒介する感染症として、正しいものはどれか。

- (1) デング熱
- (2) 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)
- (3) 疥癬^{かいせん}
- (4) ペスト

問6 次のうち、主な感染経路が空気感染である感染症として、正しいものはどれか。

- (1) インフルエンザ
- (2) 結核
- (3) 風疹
- (4) 百日咳

問7 次のうち、予防接種法に基づく定期接種が行われるA類疾病として、正しいものはどれか。

- (1) インフルエンザ
- (2) 新型コロナウイルス感染症
- (3) A型肝炎
- (4) 日本脳炎

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) メタボリックシンドロームの診断基準は、腹囲が基準値以上であり、血圧・血糖・脂質の3つの診断基準項目のうち2項目以上に該当することである。
- (2) 高血圧の診断基準は、診察室での収縮期血圧が180mmHg以上、拡張期血圧が110mmHg以上に該当することである。
- (3) 血液中の中性脂肪や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。
- (4) 喫煙は、肺がんの原因の一つである。

問9 次のうち、職業性疾病とその原因の組合せとして、誤っているものはどれか。

- (1) 熱中症 ----- 高温作業
- (2) じん肺 ----- 有機溶剤
- (3) 白ろう病 ----- 振動
- (4) 肺空気塞栓 ----- 高圧作業

食 品 学

問1 次のうち、色素成分に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) アントシアニン系色素は、酸性で赤色、アルカリ性で青色となる。
- (2) クロロフィルは、ほうれん草に多く含まれる青緑色の色素である。
- (3) ルテインは、卵に多く含まれる黄色の色素である。
- (4) ミオグロビンは、甲殻類に多く含まれる黄色の色素である。

問2 次のうち、野菜類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 緑黄色野菜は、原則として、可食部100gあたりにカロテンを600 μ g以上含む野菜をいう。
- (2) カロテンは、摂取後に体内でビタミンDに転換されるため、ビタミンDの供給源として重要である。
- (3) だいこんは、でんぷん分解酵素であるアミラーゼを含む。
- (4) アリシンは、ビタミンB₁と結合してアリチアミンとなり、ビタミンB₁の吸収を高める。

問3 次のうち、魚介類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) カツオやマグロ、サケは、赤身魚である。
- (2) 骨ごと食べられる小魚からは、カルシウムなどの無機質をとることができる。
- (3) 牡蠣^{かき}には、グリコーゲンが多く含まれ、栄養価が高いことから海のみルクと呼ばれる。
- (4) 魚油には、多価不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸 (EPA) やドコサヘキサエン酸 (DHA) が含まれるのが特徴である。

問4 次のうち、食品の変質に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質を腐敗という。
- (2) 空気中の酸素による変質を変敗という。
- (3) 食品に付着した微生物が増殖して、主に食品中のたんぱく質や窒素化合物が分解され、アミンなどの有害物質を生じる現象を褐変という。
- (4) カラメル化反応は、非酵素的褐変に分類される。

問5 次のうち、食品の保存方法に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 低温貯蔵法は、食品を低温度で保存し、すべての微生物を死滅させる方法である。
- (2) 酢漬け法は、魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで食品のpHを上昇させ、微生物の繁殖を抑制することができる。
- (3) 砂糖漬け法は、砂糖を食品に加えることにより、食品の水分活性(A_w)の値を上昇させ、保存性を高める方法である。
- (4) くん煙処理は、煙に含まれるフェノール化合物などの抗菌活性物質が原料の表面に付着し、被膜を形成することで、微生物の増殖を抑制する。

問6 次のうち、食品表示基準により、遺伝子組換え食品の表示が義務付けられている農産物として、正しいものはどれか。

- (1) 米
- (2) さつまいも
- (3) マンゴー
- (4) てん菜

栄 養 学

問1 次のうち、アミノ酸とたんぱく質に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) フェニルアラニンは、必須アミノ酸である。
- (2) リシン（リジン）は、小麦の第一制限アミノ酸である。
- (3) たんぱく質は、リパーゼによりアミノ酸に分解される。
- (4) たんぱく質のアトウォーター係数は、4 kcal/g である。

問2 次のうち、ビタミンとその欠乏症の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンB₁ ----- 夜盲症
- (2) ビタミンC ----- 骨軟化症
- (3) ビタミンE ----- ペラグラ
- (4) ビタミンK ----- 血液凝固不良

問3 次のうち、ミネラルとその欠乏症の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) 銅 ----- 甲状腺機能低下症
- (2) 亜鉛 ----- 味覚障害
- (3) マンガン ----- 心機能不全
- (4) ヨウ素 ----- ウィルソン病

問4 次のうち、ホルモンに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 甲状腺ホルモンが過剰に分泌されると、エネルギー消費量が増大する。
- (2) パラソルモン（副甲状腺ホルモン）は、カリウムとナトリウムのバランスを整えている。
- (3) インスリンは、膵臓のランゲルハンス島のA細胞（ α 細胞）から分泌され、血糖値を上げる働きがある。
- (4) アドレナリンは、血圧を下げる作用がある。

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) 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) 基礎代謝基準値は、男女ともに1～2歳で最も大きい。
- (3) 安静時代謝量は、じっと座っている状態（座位）で消費するエネルギー量である。
- (4) 推定エネルギー必要量は、「基礎代謝量×体重」で求められる。

問6 次のうち、栄養素の指標に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 推定平均必要量は、ある性・年齢階級に属する人々のほとんど（97～98%）が必要量を満たすと推定される摂取量である。
- (2) 目安量は、摂取不足を回避したくとも十分な科学的根拠が得られず、推定平均必要量と推奨量を設定できない場合に設定される。
- (3) 目標量は、生活習慣病の発症予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量である。
- (4) 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。

食 品 衛 生 学

問1 次のうち、細菌性食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) ウエルシュ菌は、耐熱性の芽胞を形成する。
- (2) 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生し、食品内毒素型に分類される。
- (3) カンピロバクターによる食中毒の発生件数は、平成25年以降の細菌性食中毒の中で最も少ない。
- (4) ボツリヌス菌は、芽胞を作る好気性菌で、真空包装された食品中では増殖しない。

問2 次のうち、黄色ブドウ球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) 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しているが、特に化膿^{かのう}した傷口に多く付着している。
- (2) 潜伏期間は、30分～6時間程度で、主な症状は、激しい嘔吐、下痢、腹痛などである。
- (3) 食中毒の原因となりやすい食品には、にぎり飯、仕出し弁当、シュークリームなどがある。
- (4) 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンに汚染された食品は、加熱調理により食中毒を予防できる。

問3 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) 潜伏期間は、24～48時間程度で、主な症状は、下痢、腹痛、嘔吐などである。
- (2) 症状のない不顕性感染者は、便中にウイルスを排出することはない。
- (3) ノロウイルスの不活化には、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。
- (4) 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。

問4 次のうち、アニサキスによる食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) アニサキスは、粘液胞子虫の一種である。
- (2) アニサキスは、魚介類の内臓から筋肉に移行しない。
- (3) アニサキスは、-20℃以下で24時間以上冷凍することで死滅する。
- (4) アニサキスは、酸に弱く、酢に漬けることにより死滅する。

問5 次のうち、自然毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) ジャガイモの発芽部に含まれるソラニンは、加熱調理により分解される。
- (2) アフラトキシンは、カビ毒の一種であり、肝臓に対する発がん性を有する。
- (3) フグ毒による食中毒の症状は、口唇や顔のしびれ、運動神経麻痺などである。
- (4) シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、食品衛生法に基づき定められた製造基準を遵守しなければならない。

問6 次のうち、食品添加物とその主な用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------------------|-------|-------|
| (1) 安息香酸 | ----- | 酸味料 |
| (2) 臭素酸カリウム | ----- | 香料 |
| (3) ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) | ----- | 酸化防止剤 |
| (4) 次亜硫酸ナトリウム | ----- | 着色料 |

問7 次のうち、食品中における有害物質に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) カドミウムは、イタイイタイ病の原因物質である。
- (2) 食品中の放射性セシウムには、食品衛生法に基づく基準値が定められている。
- (3) 個別の残留基準が設定されていない農薬については、一律基準値として 0.1 ppm が適用される。
- (4) ダイオキシン類は、生体内において蓄積性が高い。

問8 次のうち、食品の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 食品等取扱者は、作業開始前や用便後には、石けんと流水による手洗いを行う。
- (2) 10℃以下に保存しなければならない牛乳等を保管する場合は、これらの温度基準を必ず守る。
- (3) 仕込み用と調理済みの食品を取り扱う器具・容器は区別する。
- (4) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、常温でゆっくり時間をかけて温度を下げるようにする。

問9 次のうち、食品衛生法で規定されるHACCPに沿った衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) HACCPとは、食品等事業者自らが危害要因を分析した上で、全工程の中で特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法である。
- (2) 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- (3) 衛生管理計画や手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直す。
- (4) 食品取扱従事者が50人未満の小規模事業場を有する営業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施しなくてよい。

問10 次のうち、殺菌や消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜると殺菌効果が増加する。
- (2) アルコール消毒は、一般にエチルアルコールの74～82%の水溶液が用いられ、芽胞にも有効である。
- (3) 加圧加熱殺菌法（レトルト殺菌）は、食品の中心温度120℃で4分間以上加熱し、ボツリヌス菌を死滅させる。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、腐食作用がないので金属の消毒に適している。

問11 次のうち、食品表示基準により、一般用加工食品に義務付けられている表示事項に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 原材料と添加物は、区分せず、重量割合の小さいものから順に表示する。
- (2) 製造年月日を表示した場合、期限表示（消費期限又は賞味期限）は不要である。
- (3) 特定原材料に由来する添加物を含む食品については、当該添加物名を表示すれば、当該特定原材料に由来する旨のアレルゲン表示は不要である。
- (4) 加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示は免除される。

問12 次のうち、食品表示基準により、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として、正しいものはどれか。

- (1) アーモンド
- (2) 大豆
- (3) マカダミアナッツ
- (4) 落花生

製菓理論及び実技

I 製菓理論

問1 次のうち、甘味料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) ブドウ糖をたんぱく質やアミノ酸と加熱すると、メイラード反応を起こす。
- (2) 蔗糖に、酸を加えたり、酵素を作用させたりすると、転化糖を生じる。
- (3) 水あめは、DE（糖化度）の低いものほど粘度が強く、DEの高いものほど甘味が高い。
- (4) はちみつの主成分は、蔗糖である。

問2 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉は、小麦を粉砕し、胚芽部を集めたものである。
- (2) 小麦を粉砕し小麦粉を製粉する際に皮部が混入すると、酵素活性が強まり、品質が向上する。
- (3) 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。
- (4) 強力粉は、グルテンの量が少なく、カステラやクッキーに最も適している。

問3 次のうち、でんぷんに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) アミロースは、ヨード反応で赤紫色を呈する。
- (2) でんぷんの老化の進む速度は、水分が10%以下のときに最も早い。
- (3) 糯米^{もち}のでんぷんはアミロペクチンのみで構成されているので、粳米^{うるち}のでんぷんに比べて膨化力が小さい。
- (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。

問4 次のうち、米粉の種類・原料米・処理方法の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | | |
|----------|-------|-------------------|-------|--------|
| (1) 上新粉 | ----- | 糯米 ^{もち} | ----- | 糊化したもの |
| (2) 羽二重粉 | ----- | 粳米 ^{うるち} | ----- | 糊化したもの |
| (3) 道明寺粉 | ----- | 粳米 ^{うるち} | ----- | 生のまま |
| (4) 早並粉 | ----- | 粳米 ^{うるち} | ----- | 糊化したもの |

問5 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 卵の熱凝固性は、pHの影響を受ける。
- (2) 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- (3) 卵白の起泡性は、温度の高いほうがよく、泡の安定性もよい。
- (4) 乾燥卵白の水和液は、ある程度の起泡性を示すが、乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。

問6 次のうち、油脂に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) カカオバターの可塑性範囲は、ショートニングより狭い。
- (2) クリーミング価の数値が大きいものほど、油脂のクリーミング性が優れている。
- (3) 油脂のフライング性とは、油脂が小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質をいう。
- (4) 油脂は、銅などの金属に接触すると、変敗が促進される。

問7 次のうち、牛乳及び乳製品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 牛乳の主なたんぱく質は、カゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンである。
- (2) クリームとは、牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したもので、乳脂肪分8%以上である。
- (3) チーズは、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。
- (4) ホエイパウダーは、乳清を乾燥粉末化したものである。

問8 次のうち、原料チョコレート類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) カカオバターに含まれる主な脂肪酸は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- (2) カカオタンニンは、酸化しやすく空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
- (3) ココアパウダーは、カカオニブを乾燥・粉碎したものである。
- (4) ブルームは、製造工程のテンパリングが適正に行われなかった場合や湿度の高いところで作業をした場合に起こりやすい。

問9 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) モモ、アンズ、サクランボは、^{しょうかるい}漿果類である。
- (2) 果実に含まれるペクチン質は、果肉組織の硬さに影響する。
- (3) 果実の乾燥製品の中には、水を加えたときに新鮮果実に近い風味や肉質に復元できるようにしたものがある。
- (4) マーマレードとは、ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものである。

問10 次のうち、凝固材料に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 寒天の原料は、スギノリ、ツノマタなどである。
- (2) カラギーナンは、pHが低くなるほどゲル強度が低下する。
- (3) ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天よりも高い。
- (4) 高メトキシルペクチン（HMP）は、糖分とアルカリがあるとゲル化する。

問11 次のうち、種実類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、主な産地はイラン、イタリア、ギリシャである。
- (2) アーモンドには、ビターとスイートがあり、製菓に用いるのは主にビターである。
- (3) チェスナッツ（栗）の主成分は、でんぷんである。
- (4) ウォールナッツ（くるみ）は、リノール酸、リノレン酸を多く含む。

問12 次のうち、風味・調味材料に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 芳香性香辛料には、ナツメグ、クローブ、コリアンダーなどがある。
- (2) 乳化性香料は、水溶性香料と比べて、耐熱性がないので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- (3) 油性香料は、香氣成分をプロピレングリコールなどの溶剤に溶かしたもので、一般にはエッセンスと呼ばれる。
- (4) 粉末香料は、ブドウ糖、乳糖などを賦形剤として香料を内包させ微粉末にしたもので、そのまま強いにおいを感じる。

問13 次のうち、酒の種類・原料・製造方法の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | | |
|-----------|-------|----|-------|----|
| (1) ラム | ----- | 糖蜜 | ----- | 蒸留 |
| (2) ビール | ----- | 米 | ----- | 蒸留 |
| (3) ミード | ----- | 果実 | ----- | 蒸留 |
| (4) ブランデー | ----- | 麦 | ----- | 醸造 |

問14 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) 酵母の活動には、温度は35～38℃で、pHは4～6が最も適している。
- (2) 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。
- (3) 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。
- (4) ドライイーストの使用量は、生酵母の2倍量が標準である。

問15 次のうち、パン製造時に加える食塩に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 食塩が入ることで、味を引き締め、砂糖の甘味をほどよく引き立たせる。
- (2) 食塩添加量を3%以上にすると、酵母発酵が促進される。
- (3) 発酵の段階では、バクテリアなどに作用して、雑菌の繁殖を防止する。
- (4) 生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、弾力に富んだ生地を作ることができる。

問16 次のうち、膨張剤とその説明の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- (1) 炭酸水素ナトリウム ----- 炭酸ガスを発生後は、強い酸性を示し、製品は茶褐色となる。
- (2) 炭酸水素アンモニウム ----- 炭酸ガスとアンモニアガスを発生し、ガスの発生は低温から高温まで平均している。
- (3) ベーキングパウダー ----- 炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。
- (4) イスパタ ----- ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。

問17 次のうち、乳化剤に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型(W/O型)の乳化状態をつくりやすい。
- (2) 食品添加物として指定されている乳化剤は、4種類のみである。
- (3) レシチンは、グリセロリン脂質の一種で動植物の細胞中に存在し、生体膜の主要構成成分である。
- (4) ソルビタン脂肪酸エステルは、グリセリンを親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。

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、製餡に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 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、すぐ火にかけて煮る方法がある。
- (2) 渋切りの目的は、豆の皮に含まれる渋味・苦味成分などを取り除くことである。
- (3) 餡練り作業は、 α 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 β 化を遅らせ、滑らかな口溶けと風味を与える工程である。
- (4) 餡練りは、焦げないように極弱火の火加減で練る。

問2 次のうち、使用した砂糖が750g、使用した生餡が1,250g、練り上がり餡が2,000gである場合の含糖率として、正しいものはどれか。

- (1) 23.1%
- (2) 37.5%
- (3) 60.0%
- (4) 62.5%

問3 次のうち、大福餅の製造に用いる手粉として、正しいものはどれか。

- (1) 薄力粉
- (2) 白玉粉
- (3) 餅粉
- (4) 片栗粉

問4 次のうち、どら焼きの製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 卵、砂糖、小麦粉が同分量の三同割が基本形である。
- (2) 重曹は、生地への分散性が良いため、水に溶かさずに使用する。
- (3) 生地を焼く際に、平鍋の温度が低すぎると浮きが悪く、乾燥した生地となる。
- (4) 生地を焼く際に、平鍋の温度が高すぎると、気泡が浮いてくる前に焼き色が付いてしまい、生地の中心部が生状態になりやすい。

問5 次のうち、練切の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 餡につなぎを混ぜて蒸し上げたものである。
- (2) 白並餡・水を鍋に入れ、パサつくぐらいまで十分に火取ってから、つなぎを入れる。
- (3) 冷めていく過程で表面に皮が張りやすくなるので、冷めるまで何回かもみ混ぜる。
- (4) 乾きやすいので、風に当てないように注意する。

問6 次のうち、水羊羹の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 水羊羹は、本練羊羹に比べて、寒天の使用量が少ない。
- (2) 角寒天は事前に水漬けしておき、鍋に配合量の水と寒天を火にかけ、煮溶かす。
- (3) 寒天を煮溶かすときに必要以上にかき混ぜると、寒天のコシが強くなる。
- (4) 冷まさず熱いうちに型に流すと、分離して餡粒子が下に沈んでしまう。

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 次の菓子とそれに使われる生地のお組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-------------------|-------|------------------|
| (1) シャルロット・オ・ポワール | ----- | ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール |
| (2) オペラ | ----- | ビスキュイ・ジョコンド |
| (3) サントノーレ | ----- | パータ・ジェノワーズ |
| (4) ガレット・デ・ロワ | ----- | フィユタージュ・ノルマル |

問2 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) シュガーバッタ法は、バター、砂糖、薄力粉、卵を一度にすり混ぜて作る方法である。
- (2) フラワーバッタ法は、バターと砂糖を攪拌した後、卵と小麦粉を加えて混ぜ合わせる方法である。
- (3) 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。
- (4) フィナンシェに使用するタン・プル・タン (TPT) とは、小麦粉と粉糖を混ぜたものである。

問3 次のうち、「バターで生地を包む方法」で作られるパイ生地(折り込み生地)として、正しいものはどれか。

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

問4 次のうち、チョコレートのテンパリングに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) テンパリングとは、45～50℃に溶かしたチョコレートを攪拌しながら27～28℃まで冷却し、再度31～32℃に昇温させる操作をいう。
- (2) ミルクチョコレートやホワイトチョコレートをテンパリングする際は、再加熱時の温度を33～34℃にする。
- (3) タブリール法は、溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。
- (4) フレーク法は、適温で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。

問5 次のうち、下記の製法で作られるクリーム類として、正しいものはどれか。

【製法】

- ① ボールに卵黄を入れ、砂糖の半量とヴァニラビーンズを加えよくすり合わせる。
 - ② ふるった薄力粉、コーンスターチを加え、ホイッパーでよく混ぜる。
 - ③ 牛乳を鍋に入れて残りの砂糖を加え、火にかけて沸騰直前で火を止める。
 - ④ ②に③を少しずつ加え、ホイッパーでよく合わせる。
 - ⑤ 裏ごしして鍋に移し火をかけ、手早く混ぜながら中火で加熱する。
 - ⑥ 全体が一度しまり、混ぜ続けて再び緩んだら火から降ろす。
 - ⑦ 氷水で冷やしたステンレスボールに移し、一気に冷却する。
-
- (1) クレーム・オ・ブール・オ・シュクル・キュイ
 - (2) クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ムラング・イタリエンヌ
 - (3) クレーム・シャンティー
 - (4) クレーム・パティシェール

問6 次のうち、あめ細工に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) シュクル・クーレは、煮詰めたあめを引いて光沢を出したものであり、あめ細工の基本となるものである。
- (2) シュクル・スフレは、柔らかくしたあめに空気を送り込み、膨らませて作る方法である。
- (3) シュクル・フィレは、煮詰めたあめを型に流してかたどって作る方法である。
- (4) シュクル・ティレは、煮詰めたあめをフォークなどに付けてふり、フワっとした糸状のあめを作る方法である。

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。

C 製パン

問1 次のうち、基本的な製パン工程として、正しいものはどれか。

- (1) ミキシング→発酵→分割→丸め→ベンチタイム→成形→ホイロ→焼成
- (2) ミキシング→発酵→分割→成形→ホイロ→丸め→ベンチタイム→焼成
- (3) ミキシング→ベンチタイム→成形→ホイロ→分割→丸め→発酵→焼成
- (4) ミキシング→ベンチタイム→分割→丸め→発酵→ホイロ→成形→焼成

問2 窯入れ前の生地重量が750gの食パンを焼成し、窯出し後の製品重量を計ったところ645gであった。この食パンの焼減率として、正しいものはどれか。

- (1) 7%
- (2) 11%
- (3) 14%
- (4) 20%

問3 次のうち、直捏法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法である。
- (2) 発酵が十分に行われることから、食感や風味に優れている。
- (3) 一般的に、機械耐性に優れている。
- (4) 老化が早く、クラストが固い。

問4 中種に強力粉350g使用し、本捏に準強力粉150g使用して、中種法で食パンを作る場合、中種に使用する水の重量として、正しいものはどれか。

ただし、ベーカーズ・パーセントで表す中種の配合は、強力粉70%、パン酵母(生イースト)2%、イーストフード0.1%、水40%とする。

また、本捏の配合は、準強力粉30%、食塩2%、砂糖5%、脱脂粉乳2%、ショートニング5%、水22%とする。

- (1) 77g
- (2) 110g
- (3) 140g
- (4) 200g

問5 次のうち、クロワッサンの製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 折り込み作業によって生地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) 生地がしっかりと暖まった状態で、折り込み作業を行う。
- (3) ホイロは、27～28℃、80%で80分程度発酵させる。
- (4) 焼成は200℃前後でしっかり焼き込む方が、クラストの食感が良い。

問6 次のうち、フランスパンに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) フランスパンは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発酵を促す。
- (2) 分割した生地を丸めるときは、必要以上にガスを抜かない。
- (3) パン酵母の使用量を少なくすると、内相の気泡は、きめが細くなる。
- (4) クープを入れることで、火通りが良くなり、ボリュームが出る。

