

令和 7 (2025) 年度 製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません

試験問題は、表紙を含め 13 枚です。最終ページは、22 ページです。
試験開始後、試験問題の枚数とページ数をまず確認してください。

- 菓子製造技能士の技能検定合格証書の有無について、解答用紙の「有」又は「無」のいずれかを○で囲んでから問題の解答を始めてください。なお、菓子製造技能士の1級又は2級の資格を有する場合は、製菓理論及び実技の科目が免除されます（事前に確認済の対象者のみが該当）。
- 問 55 から問 60 までは選択問題です。解答用紙の「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかの分野を○で囲み、その○で囲んだ分野の選択問題を解答してください。なお、いずれの分野も○で囲まれていない場合は、点数になりません。

【注意事項】

- 1 この試験問題は、問 1 から問 60 までの 60 問です。
- 2 解答用紙に受験番号（4桁の数字）を忘れずに記入してください。
- 3 各問題に対する正解は1つです。問題1問につき、ア～エの1つのみを解答用紙に記入してください。2つ以上記入すると点数になりません。
- 4 解答は、鉛筆ではっきりとていねいに記入してください。また、解答を訂正するときは、元の解答を消しゴムで完全に消してから、改めて解答を記入してください。解答が解読困難と判断された場合は、点数になりません。
- 5 試験開始後1時間を経過した11時00分から11時50分までは、途中退室を認めます。途中退室を希望する場合は、手を挙げて監督員の指示に従ってください。指示があるまでは、退室できません。
- 6 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 7 合格者の発表は、令和7(2025)年9月3日(水)午前11時00分から、栃木県庁本館正面道路東側屋外歩道沿いの掲示場、各健康福祉センター、宇都宮市保健所及び栃木県公式ホームページで合格者の受験番号の掲示により行います。
なお、掲示期間は、令和7(2025)年10月3日(金)までです。

栃 木 県

衛 生 法 規

問 1 次の「製菓衛生師法」に基づく規定に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 製菓衛生師が事業所にいなければ、食品衛生法による菓子製造業の営業許可を取得することはできない。
- イ 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- ウ 製菓衛生師免許証を破ったり、汚したり、紛失したりした場合は、住所地の都道府県知事に対して免許証の再交付を申請することができる。
- エ 製菓衛生師が死亡したときは、戸籍法による死亡の届出義務者は、60 日以内に、厚生労働大臣に対して名簿の登録の消除を申請しなければならない。

問 2 次の「食品表示法」に基づく規定に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 表示対象は、販売される食品に限られ、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡の場合は含まれない。
- イ 製造所又は加工所の名称が表示されていれば、当該施設の所在地は表示する必要はない。
- ウ アレルゲン（特定原材料）は、一括表示に記載せず、商品の包装のおもて面に分かりやすく表示することが義務づけられている。
- エ 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。

問 3 次の記述の場合の製菓衛生師免許の申請先として、正しいものはどれか。

本籍地が群馬県で、現在の住所地が栃木県である者が、茨城県の製菓衛生師試験に合格し、翌月から東京都内の事業所に就職するが、当面転居予定はない。

- ア 群馬県知事
- イ 栃木県知事
- ウ 茨城県知事
- エ 東京都知事

公衆衛生学

問4 次の「日本国憲法」第25条の条文の A ～ C にあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

すべて国民は、健康で A 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)
ア	文化的	－	社会福祉	－	公衆衛生
イ	理想的	－	児童福祉	－	公衆衛生
ウ	理想的	－	社会福祉	－	保健衛生
エ	文化的	－	児童福祉	－	保健衛生

問5 次の衛生行政とそれを主に所管する国の機関の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	(衛生行政)		(国の機関)
ア	労働衛生行政	－	厚生労働省
イ	学校保健行政	－	文部科学省
ウ	環境衛生行政	－	環境省
エ	公衆衛生行政	－	総務省

問6 次の「地域保健法」第6条に規定されている保健所の業務内容のうち、誤っているものはどれか。

- ア 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- イ 精神保健に関する事項
- ウ 児童の一時保護に関する事項
- エ 歯科保健に関する事項

問7 次の上下水道に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 日本の下水道処理人口普及率は、令和5年度末で93.3%であり、上水道に比べ整備が進んでいる。
- イ 上水道、下水道の事業は、原則として国が担っている。
- ウ 水道水質基準において、大腸菌は検出されないこととされている。
- エ 水道により供給される水は、水道法により、給水栓（蛇口）において遊離残留塩素0.01mg/L以上を保持することが定められている。

問8 次のそ族・衛生害虫の種類と主な関連疾患に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(そ族・衛生害虫)		(関連疾患)
ア	ダニ	－ アレルギー、皮疹
イ	ゴキブリ	－ 赤痢、腸チフス
ウ	ハエ	－ マラリア、日本脳炎
エ	ネズミ	－ ペスト、ウイルス病

問9 次の感染症とその病原体の組合せのうち、正しいものはどれか。

(感染症)	(病原体)
ア コレラ	－ 細菌
イ インフルエンザ	－ リケッチア
ウ アニサキス症	－ 真菌
エ トキソプラズマ症	－ ウイルス

問10 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ある職業に従事し、その職業に特有の有害な因子などにさらされることによって、直ちに健康障害が現れるものを「職業病」という。
- イ 労働者が労働災害により死亡した場合は、労働基準監督署長に届ける必要がある。
- ウ 「労働衛生の3管理」とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」をいう。
- エ 常時50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を報告することが義務付けられている。

問11 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 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100 cm以上である。
- イ 高血圧症のうち、遺伝や環境要因、生活習慣が何らかの形で関与しているものを本態性高血圧といい、高血圧症全体の約9割を占める。
- ウ 脳血管疾患では、一般に、急に意識を失って倒れることが多く、他にも半身まひや失禁などを引き起こす。
- エ がんの原因として、喫煙や飲酒、塩分、運動不足などが関与している。

問 12 次の人口統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 国勢調査は、3年ごとに実施されている。
- イ 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- ウ 人口静態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となる出来事を把握するものである。
- エ 日本の人口に占める65歳以上の老年人口の割合は、令和4(2022)年で40%を超えている。

食 品 学

問 13 次の穀類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3つの部分からできていて、そのうち胚芽はでんぷんを多く含んでいるが、たんぱく質、脂質、ビタミン B₁ は少ない。
- イ うるち米のアミロースとアミロペクチンの割合は、およそ2：8程度である。
- ウ 日本酒の醸造には、一般にもち米が使われる。
- エ 麦には、小麦、大麦、えん麦、ライ麦などがあり、米と比較すると、たんぱく質、脂質が極めて少ない。

問 14 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 野菜類は、一般に水分が80～90%前後と多く、たんぱく質、脂質、炭水化物が少ない。
- イ えだまめやかぼちゃは、果菜類に分類される。
- ウ だいこんは、でんぷん分解酵素であるアリシンを含む。
- エ 緑黄色野菜は、原則として、可食部100gあたりカロテンを600 μ g以上含む。

問 15 次の乳類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 特別牛乳とは、無脂乳固形分8.5%以上、乳脂肪分3.3%以上の牛乳である。
- イ チーズは、牛乳を遠心分離して得られたクリームを、低温下で攪拌^{かくはん}させ、脂肪球を塊状にした後に、練り合わせて形成したものである。
- ウ 牛乳には、ほとんどの栄養成分が含まれており、特に鉄とビタミン C が豊富である。
- エ ヨーグルト（発酵乳）は、牛乳にレンネットという凝乳酵素を加え、乳たんぱく質であるガゼインを凝固させたものである。

問 16 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 冷蔵貯蔵とは、一般に5～10℃での貯蔵をいう。
- イ 食品衛生法の規格基準では、冷凍食品は－15℃以下で保存しなければならないと規定されている。
- ウ 放射線照射法は、日本ではじゃかいもの発芽防止のほか、野菜等や食肉の殺菌にも使用が認められている。
- エ MA 貯蔵とは、酸素を多くし、炭酸ガスを少なくした人工空気の中で密閉し、呼吸作用を促進して貯蔵する方法である。

問 17 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- イ 遺伝子組換え食品の義務表示対象は、農産物 8 種類であり、これら農産物を原材料とする加工品は含まれない。
- ウ アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は 5 品目である。
- エ 栄養成分表示は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）の順に記載することが義務づけられている。

問 18 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 保健機能食品制度は、現在は食品表示法及び食品衛生法に基づく食品表示制度となっている。
- イ 特定保健用食品の表示に関しては、消費者庁長官（内閣総理大臣が権限を委任）の許可を受ける必要がある。
- ウ 栄養機能食品は、定められた基準を満たすことにより任意表示が可能となる。
- エ 機能性表示食品とは、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において消費者庁長官に届出を行うものである。

食 品 衛 生 学

問 19 次の食品安全行政の主な動向に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 平成 23(2011)年に、牛の肝臓を生食用として販売・提供するための成分規格、加工基準、保存基準が設定された。
- イ 科学技術の発達により、平成 29(2017)年から令和 5(2023)年にかけて、アニサキスによる食中毒はほぼ発生していない。
- ウ 平成 16(2004)年に豚肉トレーサビリティ法が施行され、国産豚肉では、個体情報、給餌情報、動物用医薬品の投与情報などが提供されている。
- エ 平成 30(2018)年 6 月に食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品等事業者が HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に取り組むことが制度化された。

問 20 次のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 4℃以下の低温で短時間に死滅する。
- イ 菌数が 500 個程度の少量でも発病する。
- ウ 原因食品として最も多いものは、鶏卵の生食である。
- エ 芽胞を形成するため、耐熱性である。

問 21 次のボツリヌス菌及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 菌自体は土壤中に存在し、酸素のない環境でのみ増殖できる。
- イ 腸詰菌中毒ともいわれており、滅菌処理に耐えて生き残った菌が増殖して毒素を産生することによって起こる。
- ウ 食中毒の症状として、頭痛、めまい、吐き気のほか、発熱が特徴的であり、さらに進むと胃腸障害が顕著となる。
- エ 乳児ボツリヌス症の予防対策として、ハチミツは満 1 歳まで使用しないこととされている。

問 22 次のフグ毒及びその食中毒に関する記述うち、正しいものはどれか。

- ア 神経毒で、成分はテトロドトキシンである。
- イ 毒成分は、主に筋肉に多く含まれ、卵巣には含まれない。
- ウ 熱に弱く、煮沸により無毒となる。
- エ 一般に、喫食後 24 時間程度で発症し、感覚まひから呼吸困難へ進み、致命率が高い。

問 23 次のうち、主に生鮮ヒラメの生食により食中毒を起こす寄生虫として、正しいものはどれか。

- ア クドア・セプトエンテリタ
- イ サルコシスティス・フェアリー
- ウ トキソプラズマ
- エ クリプトスポリジウム

問 24 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食品群)		(放射性セシウム基準値)
ア 牛乳	—	10 ベクレル/kg
イ 飲料水	—	50 ベクレル/kg
ウ 乳児用食品	—	100 ベクレル/kg
エ 一般食品	—	100 ベクレル/kg

問 25 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 指定添加物、天然由来の既存添加物、一般に食品として使われる添加物及び天然香料の 4 種類がある。
- イ 使用にあたっては、食品表示法で使用基準が定められている。
- ウ 食品に使用した全ての添加物は、例外なく用途名を併記しなければならない。
- エ オレンジジュースを着色の目的で使用する場合は、添加物には該当しない。

問 26 次の消毒方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 乾熱消毒は、消毒すべきものをすべて焼却する方法である。
- イ 煮沸消毒は、85℃以上の湯で 1 分間煮る方法である。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定されている。
- エ 紫外線消毒は、照射された表面だけでなく、光線の当たらない部分及び内部にも効果がある。

問 27 次のうち、HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理を実施するための 7 つの原則として、誤っているものはどれか。

- ア 危害分析の実施
- イ 重要管理点の決定
- ウ 従業員の衛生教育
- エ 衛生管理状況の記録、保存

問 28 次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 非常に小さい球形のウイルスで、20～30℃の食品中で活発に増殖する。
- イ 一般的な細菌より熱に弱いため、食品を加熱する場合は中心温度 65℃で 1 分間加熱することで、食中毒を予防できる。
- ウ ノロウイルスに感染した調理従事者等により食品が汚染され、その食品を原因として食中毒が発生する場合がある。
- エ ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウム（50～200ppm 程度）より、エタノール（95%）の方が極めて効果的である。

問 29 次の植物性自然毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ジャガイモ中の有毒成分は主にマイコトキシンであり、芽や皮に多く含まれる。
- イ 毒キノコの有毒成分（ムスカリンなど）は、熱に弱いため、一般的な加熱調理により食中毒を予防することができる。
- ウ カビ毒の代表例であるアマニタトキシンは、肝臓に対して強烈的な発がん性がある。
- エ 製餡材料として輸入されている豆には青酸（シアン）化合物を含むものがあり、製餡に際しての水さらし等の製造基準が定められている。

問 30 次の食品を取り扱う際の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 十分に手を洗った後は、ペーパータオルで水分をふき取り、消毒用エタノールで消毒するのがよい。
- イ 調理器具や食器類等は、洗浄が十分でないと次に行う消毒の効果を十分に上げることができない。
- ウ 使用濃度に希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、長期間使用できるよう、大量に作り置きし、有効塩素濃度を維持するため、よく日光に当たる場所に保管するとよい。
- エ 塩化ベンザルコニウムは、逆性石けんとして用いられ、洗浄力はほとんどないが、強い殺菌力がある。

栄 養 学

問 31 次の「食事バランスガイド」（平成 17 年厚生労働省・農林水産省決定）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 生活習慣病の治癒^{ちゆ}をねらいとしている。
- イ 「いつ」、「どのようにして」食べたらいいかの目安を示している。
- ウ 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の 5 つに区分されている。
- エ 1 日に摂^とる料理の量を、80kcal を 1 単位として示している。

問 32 次の栄養素と生体内での役割の組合せのうち、正しいものはどれか。

(栄養素)		(生体内での役割)	
ア	炭水化物（糖質）	—	構成素、調整素
イ	脂質	—	調整素
ウ	ビタミン	—	熱量素、構成素
エ	無機質（ミネラル）	—	構成素、調整素

問 33 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 主な二糖類には、果糖（フルクトース）とグリコーゲンがある。
- イ 生理作用においては、エネルギー源として重要であり、1g で 20kcal として使われる。
- ウ 難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を抑制して、便秘を誘発する。
- エ エネルギーとして消費するには、ビタミン B₁ が必要である。

問 34 次のコレステロールに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 細胞膜やステロイドホルモン、胆汁酸、ビタミン D の材料として大切な成分である。
- イ 肝臓で合成されるよりも、食事から摂取される方が多い。
- ウ 血中コレステロールは、エネルギー源として利用される。
- エ LDL コレステロールは、血管等に付着した余分なコレステロールを肝臓に運び、動脈硬化の予防につながるため、善玉コレステロールと呼ばれている。

問 35 次のビタミンCに関する記述の **A**、**B** にあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

ビタミンCは **A** 性ビタミンのひとつであり、ヒトは体内で合成できないため、野菜や果物など食物から摂取する必要がある。ビタミンCの主な欠乏症としては **B** が挙げられる。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|--------|
| ア | 脂溶 | — | 夜盲症 |
| イ | 水溶 | — | 脚気 |
| ウ | 脂溶 | — | 血液凝固不良 |
| エ | 水溶 | — | 壊血病 |

問 36 次の疾患とその食生活におけるポイントに関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | | (疾患) | | (食生活におけるポイント) |
|---|--------|---|----------------------------|
| ア | 脂質異常症 | — | 魚油に多く含まれる不飽和脂肪酸の摂取を控える。 |
| イ | 本態性高血圧 | — | 食物繊維の摂取を控える。 |
| ウ | 痛風 | — | 肉類の摂取を控え、アルコールの飲み過ぎに注意する。 |
| エ | 鉄欠乏性貧血 | — | 低たんぱく質食とし、動物性たんぱく質の摂取を控える。 |

製菓理論

問 37 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 殻付き卵のほか、割卵して流通する液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。
- イ 卵黄のレシチンは、強い乳化力を持つため、バターケーキ類などの生地調製において、配合原料がよく均一分散する。
- ウ 卵白は、65～70℃の加熱で固く凝固する。
- エ 卵白は、その約 89%が水分で、固形分の約 93%がたんぱく質からなっている。

問 38 次のバターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 一般に、脂肪分は約 65%、水分は約 35%である。
- イ 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったものである。
- ウ 食塩を加えた食塩添加バターと、食塩の入らない食塩無添加バターに分けられる。
- エ バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれている。

問 39 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。

- ア 牛乳とは、乳牛からしぼった生乳をそのまま冷却して容器に詰めたもので、食品衛生法上の規格は定められていない。
- イ 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、塩分であり、これらの成分が栄養上極めて理想的な割合で含まれている。
- ウ 練乳には加糖、無糖の区別があり、さらに、加糖練乳には全脂加糖練乳と脱脂加糖練乳がある。
- エ 脱脂粉乳は、風味がよく、製菓原料として広く使われるが、酸敗など劣化しやすい性質を持っている。

問 40 次の鶏卵の加工品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 液状卵には、液状全卵、液状卵白、液状卵黄の 3 種類があり、そのうち液状卵黄は主に水産練り製品やソーセージ用として使われている。
- イ 凍結卵白は、解凍するとゴム状の塊となりやすい。
- ウ 凍結卵を解凍する場合は、8～24 時間かけてゆっくり解凍し、微生物による汚染のないように注意する必要がある。
- エ 乾燥卵は、噴霧乾燥法により作られるため、凍結卵に比べてたんぱく質の変性は起こりにくい。

問 41 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 常温で液状の油を油脂といい、バターやマーガリンは含まない。
- イ 生地との混合工程で、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。
- ウ ビスケット生地などに油脂を練り込むことにより、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質を、油脂のショートニング性という。
- エ 長い間放置したり、日光に当てたりすることで、独特のいやなにおいが出てくることを、油脂の腐敗という。

問 42 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア カカオ豆には、豆の種類により多少の差はあるが、カカオバターが約 25%含まれている。
- イ 口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶けるチョコレートの性質は、カカオバターの可塑性範囲が狭いことによる。
- ウ ココアパウダーは、ココアケーキを圧縮固化したもので、一般に脂肪約 50%、たんぱく質約 5%を含んでいる。
- エ 純チョコレートは、カカオバター含量が少なく、異種脂肪を多く含んでいるため冬でも柔らかく、洋生用チョコレートに使用される。

問 43 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 白双糖は、純度が低く淡白な甘味であり、糖度の低い製品に使用される。
- イ 上白糖は、粒子が細かく固まりやすい。
- ウ 黒砂糖を使った焼菓子は、吸湿性が低く、戻りが悪くなる。
- エ 粉砂糖は、吸湿性が低いいため、荷重がかかっても固まりにくい。

問 44 次のうち、メープルシュガーの原料として正しいものはどれか。

- ア かんしょ 甘蔗 (サトウキビ)
- イ 甘草 (リコリス)
- ウ かえで 砂糖 楓
- エ てんさい 甜菜 (サトウダイコン)

問 45 次のうち、一定の条件ででんぷんを膨化させた場合の膨化力が最も大きいものはどれか。

- ア ^{もち}糯米
- イ 小麦
- ウ ^{うるち}粳米
- エ トウモロコシ

問 46 次のでんぷんの老化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 0℃までは温度が低くなるほど早く進む。
- イ 水分が10%以下であれば、ほとんど進まない。
- ウ 水分が30～60%のときが、最も早く進む。
- エ 砂糖を加えると、脱水剤の働きをして老化がより早く進む。

問 47 次のうち、^{うるち}粳精白米を水洗い、水漬け、水挽き、乾燥して、上新粉より粒子を細かくした米粉として、正しいものはどれか。

- ア 求肥（牛皮）粉
- イ 道明寺粉
- ウ 上用粉（^{じょうよう}薯蕷粉）
- エ 白玉粉

問 48 次の酒の製造方法による分類の組合せのうち、正しいものはどれか。

（酒）	（原料）	（製造方法による分類）
ア ワイン	－ 果実	－ 蒸留酒
イ 紹興酒	－ 米	－ 醸造酒
ウ 焼酎	－ ^{いも} 薯類	－ 醸造酒
エ ウイスキー	－ 糖蜜	－ 蒸留酒

問 49 次の凝固材料とその原料の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(凝固材料)		(原料)
ア	寒天	ー	テングサ
イ	ペクチン	ー	スギノリ
ウ	ゼラチン	ー	ツノマタ
エ	カラギーナン	ー	オセイン

問 50 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 主成分は、でんぷんである。
- イ 含まれるたんぱく質の量と質によって、性質が左右される。
- ウ 薄力粉は、強力粉に比較して粒度が粗く、グルテンの量が多い。
- エ 品位別分類は、一般に灰分含量によって分けられている。

問 51 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ドライイーストは、生酵母の水分が 1/10 になるまで乾燥させたものである。
- イ 生酵母からドライイーストに置換する場合には、2 倍量が標準である。
- ウ ドライイーストは、室温での保管が最もよい。
- エ 生酵母は、主に 5～10℃で活発に活動し、60℃以上でも死滅しない。

問 52 次のうち、デュラム粉の特性に関する組合せとして、正しいものはどれか。

	(グルテンの質)		(小麦粉の粒度)		(たんぱく質含量)
ア	軟	ー	極粗	ー	11.5～12.5%
イ	強	ー	中	ー	11.5～12.5%
ウ	軟	ー	中	ー	5.5～ 6.5%
エ	強	ー	極粗	ー	5.5～ 6.5%

問 53 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 栗以外のナッツ類は、多量のたんぱく質と脂質を含有する。
- イ ヘーゼルナッツは、「ナッツの女王」といわれる。
- ウ ウオールナッツ（くるみ）には、「ビター」と「スイート」の 2 種がある。
- エ アーモンドには、白、黒、茶の 3 種がある。

問 54 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ベーキングパウダー (B.P) は、ガス発生基剤にアルカリ性剤を加え、さらに緩和剤（でんぷんなど）を加えて混合したものである。
- イ イスパタは、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。
- ウ 炭酸水素ナトリウム水溶液は、20℃から炭酸ガスが出始め、60℃でその 90%のガスが発生する。
- エ 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガス発生後は強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色となる。

【選択問題】実技（和菓子）

問 55 次のうち、一般に生地に膨脹剤を使用しない和菓子はどれか。

- ア 栗饅頭くりまんじゅう
- イ 松風まつかぜ
- ウ 桃山ももやま
- エ 田舎饅頭いなかまんじゅう

問 56 次の式により得られるものとして、正しいものはどれか。

$$(\text{加える砂糖の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$$

- ア 配糖率
- イ 含糖率
- ウ 屈折計糖度
- エ DE（糖化度）

問 57 次のうち、長崎カステラの焼成工程において、10 分間に行われる一般的な泡きりの回数として、正しいものはどれか。

- ア 1 回
- イ 3 回
- ウ 6 回
- エ 12 回

問 58 次のうち、一般に上新粉を使用しない和菓子はどれか。

- ア 団子
- イ すあま
- ウ 草餅
- エ 豆大福

問 59 次のうち、餡に使う豆を十分に水漬けした場合の記述として、正しいものはどれか。

- ア 容積が原形の約 3.5 倍になる。
- イ 容積が原形の約 1.5 倍になる。
- ウ 重量が約 4 倍になる。
- エ 重量が約 2 倍になる。

問 60 次のうち、寒天を利用した水羊羹^{みずようかん}の製造工程において、羊羹舟^{ようかんぶね}に流し入れる一般的な温度として、正しいものはどれか。

- ア 25℃ぐらい
- イ 45℃ぐらい
- ウ 65℃ぐらい
- エ 85℃ぐらい

【選択問題】実技（洋菓子）

問 55 次のうち、バターで小麦粉の生地を包み込み、それをのばして作るフィユタージュの名称として、正しいものはどれか。

- ア フィユタージュ・アンヴェルセ
- イ フィユタージュ・ノルマル
- ウ フィユタージュ・ラピッド
- エ パート・フィユテ・オルディネール

問 56 次のショートケーキに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ジェノワーズとは、一般にスポンジ生地といわれるものである。
- イ ジェノワーズには、必ずバターが入る。
- ウ ホイップド・クリーム（クレーム・シャンティエ）は、生クリームをよくホイップした後にグラニュー糖を静かに入れて泡立てない。
- エ 日本式のショートケーキは、フランスの「イチゴを使用したケーキ」、あるいはアメリカ式のショートケーキを日本風アレンジしたものである。

問 57 次のうち、一般にオペラに使用しないとされているものはどれか。

- ア ビスキュイ・ジョコンド
- イ ガナッシュ
- ウ クレーム・オ・ブール・カフェ
- エ ミュルプタイク

問 58 次のカトルカール（バターケーキ）の作り方の記述について、そ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。
- ③ 50℃に溶かしたバターを混合し、160℃のオーブンで焼成する。

- ア シュガーバッタ法（共立て）
- イ フラワーバッタ法
- ウ オールインワン法
- エ タブリエール法

問 59 次のタルト及び底生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 料理用としては、一般に砂糖の入らないパート・サブレが用いられる。
- イ タルト・オ・フリユイは、底生地に洋ナシを並べ、オーブンで焼成したものである。
- ウ パート・シュクレは、強力粉を用いて十分に練り込み、直ちに焼成する。
- エ タルト・シブーストに用いるクレーム・シブーストを作るとき、クレーム・パティシエールとイタリアン・メレンゲは、温かいうちに合わせる。

問 60 次のうち、一般に 内の配合で作られる洋菓子はどれか。

生クリーム	120 g
牛乳	65 g
グラニュー糖	135 g
水あめ	135 g
バター	120 g

- ア キャラメル
- イ プディング
- ウ フィナンシェ
- エ パルミエ

【選択問題】実技（製パン）

問 55 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 常温で保存できる食材の保管場所は、温度 20℃、湿度 65%に保てる場所がよい。
- イ 小麦粉をふるいにかけて、吸水率が 1～2 %増加する傾向がある。
- ウ ミキシングにおける^{ふぎ}麩切れ段階では、生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- エ 発酵と熟成の工程中、酵素の作用により、生地中のたんぱく質は分解されるが、でんぷんは分解されない。

問 56 次の標準的な中種法に関する記述の A、B にあてはまる数値の組合せのうち、最も適したものはどれか。

小麦粉の A %以上にイーストの全量と水（中種用分）を混合して中種を作り、室温 27℃で B 時間発酵させた後、ミキサーに戻し、中種生地に残りの小麦粉及び副材料、適量の水を加えて本捏ねする方法である。

	(A)		(B)
ア	30	—	3～5
イ	30	—	1～2
ウ	70	—	3～5
エ	70	—	1～2

問 57 次のうち、パネトーネ（パネトーネ種法）で使用する小麦粉として、正しいものはどれか。

- ア 超強力粉
- イ フランス粉
- ウ デュラム粉
- エ ライ麦粉

問 58 次のベーグル（ノータイム法）の製造方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ミキシングは、過度な酸化を防ぎ、風味を向上させるため、控えめに行う。
- イ パン酵母が少ないため、発酵時間を長くする。
- ウ ホイロは 70%程度にとどめ、その後のボイルの際に湯の中で膨らませる。
- エ ボイルした後は、表面を十分に乾かした後に焼成する。

問 59 次のロゼッタ（ビガ種法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 「ロゼッタ」は薔薇の意味で、主にドイツの北の方でよく食べられるパンである。
- イ 捏上直後、リバーシーターで三つ折りを 10～12 回行い、グルテンが少し切れる程度まで行う。
- ウ ビガ種は、日本の中種と比べるとかなり柔らかい。
- エ 焼成では、低温で下火を利かせ、生地を横にのばすことで空洞が出来やすくなる。

問 60 次の 内のフランスパン（ディレクト法）の配合（ベーカーズ・パーセント）のうち、（ ）にあてはまる数値として、最も適したものはどれか。

フランス粉	100 %
パン酵母（インスタントイースト）	0.4 %
モルト	0.3 %
食塩	() %
水	69 %

- ア 0.5
- イ 2
- ウ 4
- エ 6