

令和 8 年度

製菓衛生師試験 問題用紙

令和 8 年 8 月 7 日（金）

衛生法規、公衆衛生学、食品衛生学、
食品学、栄養学、製菓理論
製菓実技（3 分野から 1 分野を選択）

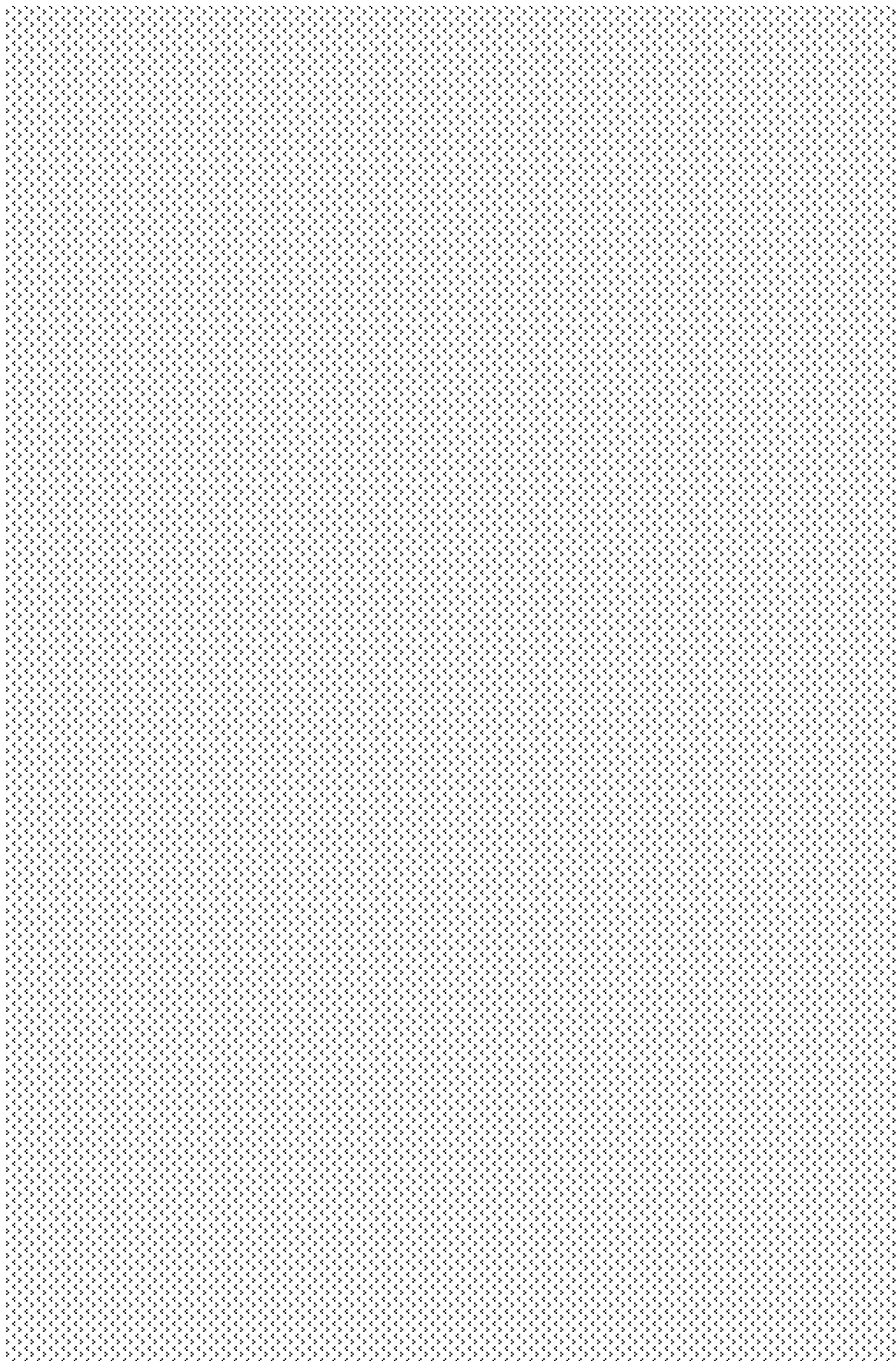
受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横に置いてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。スマートフォンや時計以外の機能を持つスマートウォッチは使用できません。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は、全部で 60 問（学科 54 問、製菓実技 6 問）あります。
- 5 **【問 55 和】から【問 60 パ】までは製菓実技に関する分野別問題です。A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか 1 分野を選択し、解答してください。**
- 6 菓子製造に係る技能士（願書提出時にその旨の技能検定合格証書の写しを添付して申請した者に限る。）は、製菓理論及び製菓実技の解答が不要です。
- 7 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の解答欄（□の中）にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、□の外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 8 問題用紙は、退室時、お持ち帰りいただくので、自由に書き込んで構いません。
- 9 問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 10 試験時間中、体調不良等やむを得ない場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 11 試験時間は、午後 1 時 30 分から午後 3 時 30 分までの 120 分間です。
- 12 試験開始後 60 分間と終了前の 10 分間は退室できません。60 分間を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されていることを確認し、その場で手を挙げて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 13 試験時間終了後は、机の上に答案用紙を裏返しに置き、係員の指示があるまで着席してお待ちください。

係員の指示があるまで開いてはいけません。

宮城県



1 衛生法規

【問1】 次のうち、製菓衛生師法第1条の条文の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより（ A ）に従事する者の（ B ）を向上させ、もって（ C ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

	（ A ）		（ B ）		（ C ）
1	食品製造業	——	資質	——	食品衛生
2	食品製造業	——	技術	——	公衆衛生
3	菓子製造業	——	技術	——	食品衛生
4	菓子製造業	——	資質	——	公衆衛生

【問2】 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師は、住所地に変更を生じたときは、30 日以内に免許を与えた都道府県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 製菓衛生師は、免許証の再交付を受けた後に、紛失した免許証を発見したときは、5 日以内に免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 3 製菓衛生師免許を受けようとする者は、住所地の都道府県知事に申請しなければならない。
- 4 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師免許を与えないことがある。

【問3】 次のうち、食品衛生法に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 菓子製造業の営業許可を受けるためには、施設基準に適合する施設が必要である。
- 2 食品衛生法で定義される「食品」には、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は含まれない。
- 3 菓子製造を行う営業者は、施設ごとに食品衛生管理者を置かなければならない。
- 4 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

【問4】 次のうち、法律とその法律で規定されている内容の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------------|-------|--------------|
| 1 | 健康増進法 | ————— | 特別用途表示 |
| 2 | 食品表示法 | ————— | 食品等の規格基準 |
| 3 | 食品安全基本法 | ————— | リスクコミュニケーション |
| 4 | 製造物責任法（PL 法） | ——— | 製造物の欠陥 |

2 公衆衛生学

【問5】 次のうち、人口統計に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人口動態統計は、1年間に発生した出生、死亡、婚姻、離婚及び死産の5つの事象を対象としている。
- 2 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。
- 3 乳児死亡とは生後1年未満の死亡、新生児死亡とは生後4週未満の死亡をいう。
- 4 国内における2024年次の死因別死亡順位において、第1位は悪性新生物、第2位は肺炎である。

【問6】 次のうち、地域保健法に基づく保健所の業務として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
- 2 生活保護に関する事項
- 3 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 4 精神保健に関する事項

【問7】 次のうち、水道法第4条の規定に基づいて定められている水質基準として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大腸菌は1 ml の検水で形成される集落数が100 以下であること
- 2 一般細菌は検出されないこと
- 3 pH 値は5.8 以上8.6 以下であること
- 4 残留塩素は1mg/L 以上であること

【問8】 次のうち、公害に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染の7 種類の公害は、典型7 公害と呼ばれている。
- 2 イタイイタイ病は、工場排水に含まれるメチル水銀が魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった神経系疾患である。
- 3 PM2.5（微小粒子状物質）は、粒子の大きさが2.5 μ m 以下の小さな粒子であり、環境基準が設定されている。
- 4 騒音に係る環境基準は、地域の類型及び時間の区分ごとに設定されている。

【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に基づく感染症とその分類、媒介する害虫の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|-------------|-------|-------|-----|-------|
| 1 | ペスト | ————— | 一類感染症 | ——— | ノミ |
| 2 | コレラ | ————— | 三類感染症 | ——— | ヒゼンダニ |
| 3 | マラリア | ————— | 四類感染症 | ——— | マダニ |
| 4 | 腸管出血性大腸菌感染症 | ——— | 二類感染症 | ——— | イエバエ |

【問 1 0】 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、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 B 型肝炎
- 2 水痘
- 3 インフルエンザ
- 4 ヒトパピローマウイルス感染症

【問 1 1】 次のうち、生活習慣病に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メタボリックシンドロームの診断基準において、必須項目はウエスト周囲径と体重である。
- 2 高血圧症には、本態性高血圧症と二次性高血圧症がある。
- 3 糖尿病の治療・コントロールは、食事・運動療法と薬物により行われる。
- 4 血液中の中性脂肪や LDL コレステロールが多くなると、動脈硬化が起こりやすい。

【問 1 2】 次のうち、産業保健に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ストレスチェックは、労働者の心理的な負担の程度を把握するために事業者が行う検査である。
- 2 労働衛生の 3 管理とは、作業環境管理、作業管理、健康管理を指す。
- 3 熱中症を生ずるおそれのある作業を行う場合、事業者は熱中症対策を実施することが義務付けられている。
- 4 各事業場における安全衛生管理対策は、保健所が指導・監督に当たっている。

【問13】 次のうち、WHO 憲章における「健康」の定義について、() に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

健康とは、完全な (A)、(B) 及び (C) 福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 心理的 | —— | 衛生的 | —— | 社会的 |
| 2 | 心理的 | —— | 精神的 | —— | 文化的 |
| 3 | 肉体的 | —— | 精神的 | —— | 社会的 |
| 4 | 肉体的 | —— | 衛生的 | —— | 文化的 |

3 食品衛生学

【問14】 次のうち、HACCP に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品等事業者は、原則として HACCP に沿った衛生管理を実施しなければならない。
- 2 小規模な食品等事業者は、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を参考にして、簡略化されたアプローチによる HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施することができる。
- 3 HACCP に沿った衛生管理を導入した食品等事業者は、一般衛生管理の実施を省略することができる。
- 4 HACCP に沿った衛生管理は、プロセスチェック方式である。

【問15】 次のうち、食品取扱者の衛生管理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 手袋をしっかりと装着すれば、作業前の手洗いは不要である。
- 2 調理場内で使用する専用の作業着と履き物を着用したまま、トイレに行ってはならない。
- 3 手指に傷がある場合は、直接食品に触れる作業に従事してはならない。
- 4 営業者は、都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるように指示する。

【問16】 次のうち、食品を取り扱う施設・設備等の衛生管理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 まな板や包丁等は、二次汚染を防ぐために用途に応じて使い分ける。
- 2 冷蔵庫内では、生肉や鮮魚は調理済み食品より下段に保管する。
- 3 井戸水等の水道水以外の水を使用する施設では、水質検査を3年に1回以上実施し、飲用に適する水であることを確認する。
- 4 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないよう清潔に管理する。

【問17】 次のうち、細菌性食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カンピロバクターによる食中毒の潜伏期間は、平均3時間である。
- 2 サルモネラ属菌による二次汚染を防止するため、肉や卵を扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。
- 3 腸炎ビブリオによる食中毒の主な原因食品は、刺身等の魚介類である。
- 4 黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品中で菌が増殖するときに産生する毒素によるものである。

【問18】 次のうち、ウェルシュ菌及びボツリヌス菌に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌、水等に広く分布している。
- 2 ボツリヌス菌は、好気性菌であり、芽胞を形成する。
- 3 ウェルシュ菌による食中毒予防として、調理後の食品を保存する場合には小分けして速やかに冷却することが有効である。
- 4 ボツリヌス菌による食中毒予防として、1歳未満の乳児には、はちみつを使用した食品を与えない。

【問 1 9】 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、食品中で増殖する。
- 2 ノロウイルスの消毒には、アルコールが最も有効である。
- 3 ノロウイルス感染症は、症状が消失すると、ウイルスの排出も止まる。
- 4 ノロウイルスは、食品の中心温度が 85～90℃で 90 秒以上となるよう加熱すると失活する。

【問 2 0】 次のうち、自然毒による食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ毒は、アフラトキシンという猛毒であり、加熱調理でも無毒化できない。
- 2 ジャガイモの発芽部分や表皮面が緑化した部分には、ソラニンやチャコニンという有毒成分が含まれている。
- 3 ライマ豆等一部の雑豆はシアン化合物を含むことがあるため、シアン化合物を含有する豆類を原料とした生あんの製造に際しては、水さらし等の製造基準が定められている。
- 4 国内で食中毒が多く発生している毒キノコとして、ツキヨタケやクサウラベニタケがある。

【問 2 1】 次のうち、腸管出血性大腸菌に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌による食中毒は、平均 12 時間程度の潜伏期間で発症する。
- 2 保菌者は、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に基づき食品取扱業務の就業制限の対象となる。
- 3 腸管出血性大腸菌は、病原大腸菌の一種で、芽胞を作る偏性嫌気性菌である。
- 4 腸管出血性大腸菌による食中毒は、食品内毒素型に分類される。

【問 2 2】 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 既存添加物は、安全性の評価や見直しの対象外とされている。
- 2 天然物は、指定添加物の対象とはならない。
- 3 食品の加工で使用され、最終製品になる前に完全に除去される添加物（加工助剤）についても表示しなければならない。
- 4 甘味料は、用途名と物質名を併せて表示しなければならない。

【問 2 3】 次のうち、食品表示基準により表示が義務付けられている特定原材料として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 そば
- 2 大豆
- 3 くるみ
- 4 カシューナッツ

【問 2 4】 次のうち、食品表示に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アレルギー物質を含む食品に関する表示の対象として、特定原材料は 20 品目、特定原材料に準ずるものは 9 品目が定められている。
- 2 原材料名と添加物は、明確に区別するため欄を別に設けることが義務付けられており、改行やスラッシュ（／）での区切りは認められない。
- 3 品質の劣化が急速で、すみやかに消費すべき食品には、賞味期限を表示する。
- 4 輸入品以外の加工品にあっては、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料の原産地を表示する。

4 食品学

【問25】 次のうち、食品中の水分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 結合水は、食品中の成分と結合している。
- 2 結合水は、微生物の生育に利用される。
- 3 求肥^{ぎゅうひ}は、自由水を利用して、軟らかい食感を保持している。
- 4 水分活性が高くなるほど、微生物は増殖しにくくなる。

【問26】 次のうち、色素とその色素を含む食品の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------------|-------|------|
| 1 | ヘム色素 | ————— | 食肉 |
| 2 | カロテノイド | ————— | かぼちゃ |
| 3 | アントシアニン系色素 | ——— | トマト |
| 4 | カテキン類 | ————— | 紅茶 |

【問27】 次のうち、機能性表示食品に必要な表示事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 一日当たりの摂取目安量
- 2 摂取の方法
- 3 バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
- 4 許可マーク

【問28】 次のうち、メイラード反応に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メイラード反応は、アミノ酸と脂質の反応である。
- 2 メイラード反応は、非酵素的褐変である。
- 3 メイラード反応により、褐色物質のメラノイジンが生成する。
- 4 メイラード反応に伴い、香気成分であるピラジンが生成する。

【問29】 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の成分規格における牛乳の種類と乳脂肪分の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳 ————— 4.0%以上
- 2 特別牛乳 ————— 4.5%以上
- 3 成分調整牛乳 ——— 3.0%以上
- 4 無脂肪牛乳 ——— 0.5%未満

【問30】 次のうち、呈味成分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 基本味は、甘味、酸味、苦味、辛味、うま味の5つである。
- 2 カカオは、テオブロミンという苦み成分を含む。
- 3 人工甘味料のアスパルテームは、スクロースのおよそ2倍の甘さである。
- 4 カプサイシンは、胡椒に含まれる辛味成分である。

5 栄養学

【問3 1】 次のうち、ビタミンとその欠乏症の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミン A ――― かけ
- 2 ビタミン B₁ ――― 血液凝固不良
- 3 ビタミン D ――― くる病
- 4 ビタミン K ――― 夜盲症

【問3 2】 次のうち、必須脂肪酸として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 α -リノレン酸
- 2 ドコサヘキサエン酸
- 3 オレイン酸
- 4 パルミチン酸

【問3 3】 次のうち、ミネラルに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カルシウムは、体内に最も多く存在するミネラルで、その約 99%が骨と歯に存在している。
- 2 亜鉛は、ナトリウムの排泄を促進し、高血圧に対して抑制的に働く。
- 3 ヨウ素は、甲状腺に多く存在し、甲状腺ホルモンの構成成分である。
- 4 リンは、多くの食品に含まれており、摂取不足よりも過剰摂取に注意が必要である。

【問34】 次のうち、血糖値を下げるホルモンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グルココルチコイド
- 2 インスリン
- 3 アドレナリン
- 4 グルカゴン

【問35】 次のうち、糖質に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 フルクトースは、単糖類であり、果物やはちみつ等に含まれる。
- 2 スクロースは、グルコースとガラクトースが結合した糖であり、麦芽や甘酒等に含まれる。
- 3 マルトースは、グルコースが2分子結合した糖であり、砂糖の主成分である。
- 4 ラクトースは、グルコースとフルクトースが結合した糖であり、牛乳等に含まれる。

【問36】 次のうち、食物繊維とその分類の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カラギーナン ———— 水溶性
- 2 セルロース ———— 不溶性
- 3 グルコマンナン ——— 水溶性
- 4 アルギン酸 ———— 不溶性

6 製菓理論

【問37】 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小麦粉の主成分は、脂質である。
- 2 小麦粉の調理特性は、主にでんぷんの含有量により変わる。
- 3 薄力粉は、強力粉よりもグルテンの量が少ない。
- 4 強力粉の主な用途は、菓子である。

【問38】 次のうち、でんぷんに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アミロースは、ブドウ糖が枝分かれ状につながったものである。
- 2 ジャガイモのでんぷんは、トウモロコシのでんぷんに比べて、糊化時の最高粘度が低い。
- 3 もち米は、アミロースのみで構成される。
- 4 でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることを、でんぷんの糊化という。

【問39】 次のうち、原料米と米粉の種類の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 うるち米 ――― 上新粉
- 2 もち米 ――― かるかん粉
- 3 うるち米 ――― 並早粉
- 4 もち米 ――― 道明寺粉

【問4 0】 次のうち、鶏卵に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵白の固形分のうち、約 90%がタンパク質である。
- 2 卵白の温度が高くなると、泡沫安定性も高くなる。
- 3 卵白に砂糖を加えると、泡沫安定性が低くなる。
- 4 卵を加熱していくと、卵白と卵黄はいずれも 55℃付近から凝固し始める。

【問4 1】 次のうち、乳化剤に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 乳化剤は、親水基と親油基を持っている。
- 2 グリセリン脂肪酸エステルは、主に油中水滴型（W/O 型）の乳化状態をつくるのに適している。
- 3 レシチンは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれる。
- 4 ソルビタン脂肪酸エステルは、優れた乳化作用をもつが、水中油滴型（O/W 型）には適さない。

【問4 2】 次のうち、乳製品に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、製菓原料としてチョコレート、ビスケット等に広く使われる。
- 2 発酵バターは、牛乳に乳酸菌を加え、さらに酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- 3 全脂加糖練乳は、砂糖が多く含まれるため保存性が高い。
- 4 クリームは、全乳から脂肪分を集めたものである。

【問4 3】 次のうち、牛乳に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが乳糖であり、砂糖と同等の甘味がある。
- 2 牛乳の主要タンパク質は、グリアジンである。
- 3 牛乳にキモシン（レンネット）を加えると、牛乳中のタンパク質は凝集する。
- 4 牛乳の無機質成分として、鉄の含有量が最も多い。

【問4 4】 次のうち、油脂に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 油脂とは、グリセリンと脂肪酸の結合したエステルである。
- 2 飽和脂肪酸は、炭素の数が多くなるほど、融点が低くなる。
- 3 同じ炭素数の脂肪酸の場合、二重結合の数が増えるほど、融点が下がって液状になりやすい。
- 4 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を、油脂の可塑性という。

【問4 5】 次のうち、説明にあてはまる凝固剤として、正しいものを一つ選びなさい。

口どけがよく、軟らかい食感が特徴で、牛や豚の骨や皮を原料とした高タンパク質のコラーゲンが主成分である。また、パイナップルやキウイフルーツ等、タンパク質分解酵素を含む生果実を加えると凝固しない。

- 1 カラギーナン
- 2 ペクチン
- 3 寒天
- 4 ゼラチン

【問4 6】 次のうち、増粘安定剤の機能として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 pH 調整作用
- 2 離水防止作用
- 3 乳化作用
- 4 泡沫安定作用

【問4 7】 次のうち、砂糖の性質に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖は、転化糖と比較して吸湿性が高い。
- 2 砂糖を多量に含むことで、水分の多い餡等でもでんぷんの老化が遅くなる。
- 3 砂糖の結晶化は、水あめを加えることで防止することができる。
- 4 砂糖濃度の高いものほど防腐性が高くなる。

【問4 8】 次のうち、チョコレートに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ブルームは、外観に影響を与えるが、食感や香りに影響はない。
- 2 カカオバターには、I 型からV型までの5種類の結晶型がある。
- 3 レシチンを添加することで、チョコレートの流動性が高まる。
- 4 カカオタンニン、カカオ豆中に約50%含まれている。

【問49】 次のうち、果実類の種類とその分類についての組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|-------|-----------------------|
| 1 | ミカン | ————— | 仁果類 |
| 2 | リンゴ | ————— | 準仁果類 |
| 3 | モモ | ————— | ^{しょうかるい} 漿果類 |
| 4 | サクランボ | ——— | 核果類 |

【問50】 次のうち、種実類に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、製菓用としてはスイートが広く用いられる。
- 2 クルミは、不飽和脂肪酸を多く含む。
- 3 ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、品のよい味である。
- 4 栗の主成分は、脂質である。

【問51】 次のうち、酒類とその分類の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------------------|-------|-----|
| 1 | ブランデー | ————— | 醸造酒 |
| 2 | ラム酒 | ————— | 醸造酒 |
| 3 | キルシュワッサー（キルシュヴァッサー） | ——— | 蒸留酒 |
| 4 | ビール | ————— | 蒸留酒 |

【問5 2】 次のうち、和菓子とその分類の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ういろう ——— 蒸し物
- 2 羊羹 ————— 練り物
- 3 茶通 ————— 岡物
- 4 落雁 ————— 押し物

【問5 3】 次のうち、ビスキュイ生地の子な膨化の要因として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 バターの可塑性
- 2 卵の起泡性
- 3 酵母の発酵
- 4 小麦粉でんぷんの糊化

【問5 4】 次のうち、パン酵母に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生酵母 1 g あたりの細胞数は、100 億～200 億である。
- 2 一般的に、ドライイーストの使用量は、生イーストの半分である。
- 3 生酵母の溶解水は、65℃が適している。
- 4 酵母は、最適条件下では約 2 時間で 2 倍に増殖する。

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問5 5和】 次のうち、饅頭の包餡の三つ種の割合として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生地 15g ――― 餡 10g
- 2 生地 15g ――― 餡 30g
- 3 生地 20g ――― 餡 20g
- 4 生地 20g ――― 餡 10g

【問5 6和】 次のうち、桃山の一般的な製法として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 中餡は、黄身火取餡や小豆漉し餡を使用する。
- 2 餡にみじん粉や寒梅粉を加えて、生地を作る。
- 3 生地に卵黄とみりんを加えて、生地の硬さを調整する。
- 4 50℃のホイロ（乾燥炉）で乾燥させて仕上げる。

【問5 7和】 次のうち、一般的に糖度が最も高い餡として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 上割餡
- 2 潰し餡
- 3 小豆並餡
- 4 白並餡

【問58和】 次のうち、平鍋を用いて作る代表的な和菓子として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 栗饅頭
- 2 どら焼
- 3 最中
- 4 長崎カステラ

【問59和】 次のうち、和菓子に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 求肥ぎゅうひの練り方は、蒸し練り、ゆで練り、本練りの3通りがある。
- 2 雪平せつぺいは、求肥に白並餡と全卵を加え、練り上げたものをいう。
- 3 練切餡は、白並餡、水、求肥を全て鍋に入れ、火にかけて練る。
- 4 こなしは、セイロで蒸して作る。

【問60和】 次のうち、和菓子用語とその意味の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 薬やく ————— 膨張剤
- 2 天ぷら ——— 菓子の表面に、別の生地や蜜等をかけること
- 3 ふを切る —— 混ぜ合わせた生地等の泡を潰すこと
- 4 割り勝ち —— 砂糖の量が粉の量より多いこと

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問55洋】 次のうち、下表の配合で作られる洋菓子として、正しいものを一つ選びなさい。

材料名	使用量
卵白	310g
グラニュー糖	310g
塩	2g
アーモンドパウダー	170g
薄力粉	140g
バター（焦がしバター）	310g

- 1 フィナンシェ
- 2 クグロフ
- 3 ダックワーズ
- 4 パルミエ

【問56洋】 次のうち、油脂でデトランプを包み、折り畳む方法が用いられるフィユタージュの生地製法として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 2 フィユタージュ・ノルマル
- 3 フィユタージュ・ラピッド
- 4 パート・フィユテ・オルディネール

【問57洋】 次のうち、洋菓子とその生地の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 バヴァロワ ――― 凝固生地
- 2 マカロン ―――― 堅果生地
- 3 サブレ ―――― 折り生地
- 4 マドレーヌ ――― 気泡（起泡）生地

【問58洋】 次のうち、スポンジ生地に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生地は、卵の起泡性を利用して焼き上げる。
- 2 生地をふっくらと焼き上げるには、グルテンの少ない薄力粉を使う。
- 3 ジェノワーズ生地は、一般的に共立て法で作る。
- 4 ビスキュイ生地は、必ずバターを加えて作る。

【問59洋】 次のうち、クリームに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クレーン・シャンティーは、生クリームに砂糖を加えて泡立てたものである。
- 2 クレーン・パティシエールは、火から降ろして室温でゆっくり放熱する。
- 3 クレーン・フランジパーヌは、クレーン・ダイヤモンドにクレーン・パティシエールを加えたものである。
- 4 クレーン・シブーストは、クレーン・パティシエールにゼラチンとイタリアン・メレンゲを加えたものである。

【問60洋】 次のうち、チョコレートのテンパリング方法として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 水冷法
- 2 フレーク法
- 3 タブリール法（タブラージュ法）
- 4 フラワーバター法

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問55パ】 次のうち、パンの焼減率（％）を求める式として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 焼成後のパン重量÷焼成前の生地重量×100
- 2 焼成前の生地重量÷焼成後のパン重量×100
- 3 (焼成前の生地重量－焼成後のパン重量)÷焼成前の生地重量×100
- 4 (焼成前の生地重量－焼成後のパン重量)÷焼成後のパン重量×100

【問56パ】 次のうち、ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）の順番として、正しいものを一つ選びなさい。

A：つかみどり段階	B：破壊段階	C：麩切れ段階
D：最終結合段階	E：水切れ段階	F：結合段階

- 1 A→E→F→D→C→B
- 2 A→F→D→C→E→B
- 3 A→C→E→B→F→D
- 4 A→B→E→C→F→D

【問57パ】 次のうち、デニッシュの一般的な製法に関する記述として、誤って
いるものを一つ選びなさい。

- 1 焼成は、折り込み生地の特徴を生かすため、しっかりと焼きこむ。
- 2 生地は、ロールイン油脂よりも軟らかい状態にする。
- 3 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。
- 4 成形は、生地が冷たい状態で行う。

【問58パ】 次のうち、自家製酵母種法とその特徴の組み合わせとして、正しい
ものを一つ選びなさい。

- 1 酒種法 ———— 日本独特の製法で、こうじの甘味と風味がある
- 2 果物種法 ———— 乳酸菌が発生し、独特の酸味と風味がある
- 3 サワー種法 ———— ばれいしょでんぷんを用いた製法で、独特の苦味と風味がある
- 4 ホップ種法 ———— ライ麦と水で種を作る製法で、独特の酸味がある

【問59パ】 次のうち、ホイロに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 製品容積の70～80%まで膨張させる工程で、最終発酵、二次発酵とも呼ばれる。
- 2 アルコールやエステル等の芳香物質が生成され、パンの風味が向上する。
- 3 成形で引き締まった生地構造が緩む。
- 4 イーストの働きや酵素作用を抑制し、焼成工程における窯伸びを助ける。

【問60パ】 次のうち、国名とその国の代表的なパンの組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 フランス ————— プレッツェル
- 2 オーストリア ——— カイザーゼンメル
- 3 ドイツ ————— ブリオッシュ
- 4 イタリア ————— チャパティ

