

令和4年度 製菓衛生師試験問題

山口県
(令和4年8月21日)

指示があるまで開かないでください。

注意事項

- 1 試験問題と解答用紙は別々です。
- 2 解答用紙には、所定の欄に受験番号(3けた)・氏名を正確に記入してください。

<記入例>

受 験 番 号		
0	0	1

3けた記入すること。

氏 名
山 口 太 郎

ていねいに記入すること。

- 3 解答は、該当するものを一つだけ選んで、解答用紙にその番号を算用数字で記入してください。(二つ以上記入した場合は無効となります。)
- 4 解答は黒鉛筆で記入してください。間違って記入した場合には、きれいに消してから書き直してください。
- 5 誤字や落丁等があったら、黙って手を挙げてください。
- 6 「製菓実技」(問58～問60)は選択科目です。和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選んで、その科目を解答用紙に記入してから回答してください。科目が記入されていない場合は、採点の対象となりませんので注意してください。
- 7 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 8 受験票は机の受験番号札の横に置き、退場する際は忘れずに持ち帰ってください。
- 9 試験問題は持ち帰って構いません。

<解答例>

問1 次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 山口県の県庁所在地は、防府市である。
- 2 山口県の県庁所在地は、宇部市である。
- 3 山口県の県庁所在地は、山口市である。
- 4 山口県の県庁所在地は、下関市である。

正しい答えは「3」ですから次のように解答用紙に記入してください。

解答用紙

問1

3

問2

--

問3

--

衛生法規

問 1 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 2 製菓衛生師試験は、都道府県知事の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- 3 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許を与えないことがある。
- 4 製菓衛生師は、本籍地都道府県名に変更が生じたときは、30日以内に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。

問 2 食品表示法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合（一元化）したものである。
- 2 国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。
- 3 食品表示法の表示対象について、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡は含まない。
- 4 内閣総理大臣又は農林水産大臣は、食品表示基準を遵守しない食品関連事業者に対し、遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

問 3 食品安全基本法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。
- 3 この法律では、行政と食品関連事業者の責務を規定しているが、消費者の役割は規定していない。
- 4 内閣府に、食品安全委員会を置く。

公衆衛生学

問4 公衆衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ウィンスローは「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である」と定義づけている。
- 2 日本国憲法第25条では「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」と明記されている。
- 3 国際的な公衆衛生の中心機関であるWHO（世界保健機関）は、国際連合の保健専門機関として第2次世界大戦以前に発足したが、日本は加盟していない。
- 4 ヘルスプロモーションは「人々が自らの健康（とその決定要因）をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と定義されている。

問5 公衆衛生行政に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 保健所は市町村が設置することになっている。
- 2 保健所の事業内容は地域保健法により規定されている。
- 3 市町村保健センターでは主に、ごみ処理などの対物保健分野を扱っている。
- 4 公衆衛生行政は主に文部科学省が所管している。

問6 衛生統計に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人口静態統計とは、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計であり、この統計の代表的なものとして、5年ごとの国勢調査がある。
- 2 平均寿命とは、0歳の平均余命（これから先の生存年数）のことである。
- 3 出生率とは、人口10万人に対する年間の出生数のことで、この30年間は増加傾向が続いている。
- 4 国民生活基礎調査は、疾病統計調査の一つとして挙げられ、毎年実施されている。

問7 水道法第4条の規定に基づく「水質基準に関する省令」に規定されている次の水質基準の項目のうち、水道水から「検出されないこと。」と規定されているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 残留塩素
- 3 銅
- 4 フッ素

問8 四大公害病に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

公害病		原因	
1	四日市ぜんそく	—	鉱山排水による水質汚濁
2	水俣病	—	工場排水による水質汚濁
3	イタイイタイ病	—	工場からの騒音
4	新潟水俣病	—	石油コンビナートによる大気汚染

問9 感染症に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

感染経路	病原体	感染症
1 飛沫感染	— ウイルス	— インフルエンザ
2 空気感染	— 細菌	— 結核
3 経口感染	— ウイルス	— マラリア
4 接触感染	— 細菌	— 破傷風

問10 感染症予防対策に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 感染源対策として、病原体が国外から持ち込まれても早期発見できるよう、空港や港などで「検疫法」に基づく検疫が行われている。
- 2 手指には容易に病原体が付着し、次々と伝播し、感染を引き起こす可能性があるため、手洗いの励行は、標準予防対策の基本である。
- 3 感染症に対する個人の感受性を低下（抵抗力を向上）させる方法はない。
- 4 感染症を広げないためには、病原体で汚染されたものを徹底的に消毒することが重要である。

問 11 がんに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 我が国の令和 2 年の死因別死亡順位では、悪性新生物(がん)は第 2 位となっている。
- 2 がんを予防するために、「たばこは吸わない」、「他人のたばこの煙をできるだけ避ける」ことが推奨されている。
- 3 がんの年齢調整死亡率をみると、近年では、男女ともに胃がんが増加している。
- 4 がん発生の原因として食事内容は全く関連しない。

問 12 生活習慣病に関する次の記述のうち、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(内臓脂肪症候群)とは、内臓脂肪型肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖など複数の危険因子が組み合わさっている病態のことである。
- 2 高血圧症は、心疾患や脳血管疾患の大きな要因となる疾患である。
- 3 糖尿病の初期には自覚症状がないが、発見の遅れや長期に患うことで腎障害(慢性腎不全)を併発することがある。
- 4 一次予防とは、健康診断等により病気の早期発見・早期治療を行うことである。

食品学

問 13 食品の用途に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品は有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが第一であり、その上で栄養性に富むものでなければならない。
- 2 食品の第一次機能は、食物機能と呼ばれ、加熱等で加工、調理することにより、風味がよく、かつ消化しやすい形になる特徴をいう。
- 3 食品の第二次機能は、嗜好機能と呼ばれ、色・味・香り・食感・形状を通じておいしさを感じさせ、満足感を与える働きである。
- 4 食品の第三次機能は、生体調節機能と呼ばれ、血糖値や血圧の調整や免疫力の向上、ホルモンの代替作用など、栄養素として以外の機能も備わっていることが知られている。

問 14 食品に含まれる嗜好成分に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アントシアニン系の色素は、酸性で赤色、アルカリ性で青色となる。
- 2 食品を加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）により焙焼香が生成する。
- 3 食品中の酸味成分には、有機酸と無機酸に大別されるが、有機酸は、炭酸、リン酸などで清涼飲料水などに使用されている。
- 4 緑茶には、苦味成分のカフェインや渋味成分のエピガロカテキンガレートが含まれている。

問 15 乳類・油脂類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 バターは、牛乳を遠心分離して得られたクリームを、チャーンという機械にかけて、攪拌と衝撃を与え（チャーニング）、粒状になった脂肪球を塊状にした後に、練り合わせて（ワーキング）形成したものである。
- 2 あまに油、えごま油などの乾性油は、オリーブ油などの不乾性油よりも、脂肪酸中の二重結合が少なく（ヨウ素価が低く）、加熱で酸化しにくいので、生食より加熱料理に適している。
- 3 マーガリンは、動物油脂や大豆油、やし油などの植物油を原料として脱脂乳、カロテンなどととも乳化剤を添加して、急冷して練り合わせてバター様にしたものである。
- 4 ショートニングは、主に植物油脂や硬化油からつくられた、クリーム状の油脂。水分はほとんど含まず、無味無臭で、製菓に用いることが多い。

問 16 次の炭水化物のうち、二糖類でないものを一つ選びなさい。

- 1 スクロース（ショ糖）
- 2 フルクトース（果糖）
- 3 マルトース（麦芽糖）
- 4 ラクトース（乳糖）

問 17 食品の変質に関する次の記述のうち誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 自己消化とは、食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質である。
- 2 腐敗とは、変質のうち、微生物が増殖して、食品中のたんぱく質その他窒素化合物が分解し、有害物質や有臭物質を生じるような現象である。
- 3 発酵とは、炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、酸が生成され、食用不適となる現象である。
- 4 酸化とは、空気中の酸素の作用による変質である。特に、脂質の酸化は連鎖反応を伴うことが多く、これを自動酸化という。

問 18 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料（7品目）として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、そば、大豆、落花生（ピーナッツ）、えび
- 2 卵、乳、小麦、そば、大豆、えび、かに
- 3 卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに
- 4 卵、乳、小麦、大豆、落花生（ピーナッツ）、えび、かに

食品衛生学

問 19 食中毒の分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 細菌性（感染型） — カンピロバクター
- 2 細菌性（毒素型） — 黄色ブドウ球菌
- 3 植物性自然毒 — リステリア
- 4 動物性自然毒 — テトロドトキシン

問 20 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 このウイルスは、人の小腸のみで増殖する。
- 2 このウイルスに感染した従業員による食品汚染を原因とする食中毒がある。
- 3 このウイルスによる食中毒は、通常、発症後 3 日以内に治り、予後は良好である。
- 4 このウイルスの不活化には、エタノールが最も有効である。

問 21 黄色ブドウ球菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌は、人の鼻腔内や化膿巣に存在している。
- 2 この菌は、食品に付着して、増殖しながら毒素を産生する。
- 3 この菌が産生する毒素は、熱に対して弱く、十分な加熱により無害となる。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐^{おうと}、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。

問 22 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌による食中毒の主な症状は、目まい、頭痛などの神経症状である。
- 2 この菌は、熱に弱いため、食品を十分加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品等が多い。
- 4 この菌による食中毒は、ネズミやゴキブリが食品を汚染することによって発生することがある。

問 23 カンピロバクターに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 過去10年間に発生した細菌を原因とする食中毒では、この菌による食中毒の発生病数が最も多い。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏期間が1日程度と短く、発熱を伴うことは少ない。
- 3 鶏はこの菌の保菌率が高く、鶏肉が食中毒の原因となることが多い。
- 4 この菌による食中毒の予防には、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問 24 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フグ毒は、加熱調理により無毒になる。
- 2 ジャガイモの毒成分は、芽や緑色に変色した部分に多く含まれる。
- 3 貝の内臓が食中毒の原因となることがある。
- 4 食品に付着したカビにより、食中毒を起こすことがある。

問 25 次の文は、ヒスタミンによる食中毒について述べたものです。()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

この食中毒は、(A)の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、細菌によってヒスタミンに変化し、そのヒスタミンが増加した魚肉やその加工品を食することで発生する。

食後、(B)程度で、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹の症状が生じる。予防方法として、(C)が重要である。

- | | A | B | C |
|---|----|-----|-----------|
| 1 | 白身 | 30分 | 一貫した低温管理 |
| 2 | 赤身 | 1日 | 速やかな内臓の除去 |
| 3 | 白身 | 1日 | 速やかな内臓の除去 |
| 4 | 赤身 | 30分 | 一貫した低温管理 |

問 26 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品を製造、加工したり保存するときに用いられる甘味料、保存料、着色料などを食品添加物という。
- 2 食品添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた指定添加物、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、天然香料の4種類からなる。
- 3 すべての食品添加物は、使用してよい食品の種類、使用量、使用目的、食品中の残存量等が決められている。
- 4 保存料は、カビや微生物などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させるために用いられる。

問 27 HACCP（ハサップ；危害分析重要管理点）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害発生を未然に防止するための衛生管理システムである。
- 2 平成30年、食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 3 HACCPに沿った衛生管理は、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に区分される。
- 4 小規模事業者を対象とするHACCPに基づく衛生管理では、業界団体が作成した手引書を利用して衛生管理計画書を作成する。

問 28 衛生的な手洗いに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 時計や指輪をはずす。
- 2 石けんを泡立て、両手の指、二の腕までよく洗う。
- 3 流水ですすいだ後、手を乾かす前に、速やかに消毒用アルコールで消毒する。
- 4 手を拭く際は、布タオルの供用を避け、ペーパータオルの使用が望ましい。

問 29 衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品取扱者は、常に爪を短く切って手洗いや消毒に努めなければならない。
- 2 病原微生物を「増やさない」ために、できるだけ手早く調理し、速やかに供食すること。それができない場合は、食品を10℃以下又は65℃以上で管理すること。
- 3 器具や容器包装は、原材料の材質別規格、用途別規格などが定められており、適合しないものを使用することはできない。
- 4 食品取扱者が、サルモネラ属菌や病原性大腸菌に感染していたとしても、症状がなければ、食品を取り扱う作業をしても食品の安全性に影響はない。

問 30 病原性大腸菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌は、腹痛や血便などの出血性腸炎を引き起こすベロ毒素を産生する。
- 2 病原性大腸菌に感染すると、必ず発熱や下痢を起こす。
- 3 毒素原性大腸菌は、エンテロトキシンにより、激しい水のような下痢を引き起こす。
- 4 大腸菌は、動物の腸管内や自然界に広く分布している。

栄養学

問 31 次のうち、五大栄養素ではないものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミン
- 2 脂質
- 3 たんぱく質
- 4 水

問 32 次のうち、オリーブオイルに多く含まれる一価不飽和脂肪酸として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 オレイン酸
- 2 リノール酸
- 3 α -リノレン酸
- 4 パルミチン酸

問 33 脂溶性ビタミンとその欠乏症に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

ビタミン		欠乏症
1	ビタミンA	— 新生児メレナ
2	ビタミンD	— くる病
3	ビタミンE	— 夜盲症
4	ビタミンK	— 巨赤芽球性貧血

問 34 次のうち、ミネラルの働きとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 骨や歯などの成分
- 2 生体膜などの生体成分
- 3 エネルギー源
- 4 電解質として浸透圧や酸塩基平衡の調節

問 35 栄養素が体内で発生するエネルギー量に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|---------------|
| 1 | たんぱく質 | — | 4 k c a l / g |
| 2 | 脂肪 | — | 7 k c a l / g |
| 3 | コレステロール | — | 9 k c a l / g |
| 4 | ビタミン | — | 4 k c a l / g |

問 36 鉄欠乏性貧血の予防に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 積極的に鉄を摂取する。
- 2 タンニンを含む茶類は控えめにする。
- 3 動物性たんぱく質の摂取を制限する。
- 4 ビタミンCを積極的に摂取する。

製菓理論

問 37 砂糖（ショ糖）の種類と特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 白双糖^{しろざらとう}は、グラニュー糖より粒子が小さいので使用しやすく、和洋菓子製品のほかキャンデーなどにも使用される。
- 2 上白糖は、粒子が細かく固まりやすいのでビスコをかけている。
- 3 中双糖^{ちゅうざらとう}は、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- 4 黒砂糖は、焼菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く戻りのよい製品となる。

問 38 次のうち、天然甘味料でないものを一つ選びなさい。

- 1 ステビア
- 2 ソーマチン
- 3 甘草（リコリス）
- 4 アスパルテーム

問 39 小麦粉に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小麦粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚乳部を取り去り、内部の胚芽部を集めたものである。
- 2 小麦の胚乳は全体の約 15% を占め、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。
- 3 皮部が混入すると灰分や繊維が増し、色が悪くなり、酵素活性を強める。
- 4 でん粉含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉などに分類される。

問 40 でん粉に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 でん粉は、ぶどう糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- 2 じゃがいもでん粉の吸湿性は大きく、とうもろこしでん粉の吸湿性は小さい。
- 3 湖化したでん粉のことを α でん粉と呼んでいる。
- 4 粳米^{うるち}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、膨化力は極めて大きい。

問 41 米粉に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 上南粉の大粒のものは「おこし」に使われる。
- 2 上新粉は、^{もち}糯精白米を水洗い、乾燥して製粉したもので、串団子、柏餅などの原料になる。
- 3 羽二重粉は、^{もち}糯精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたものである。
- 4 道明寺粉の原料は、^{うるち}粳精白米である。

問 42 鶏卵に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵白の起泡性は、温度が高い方が良いが、泡の安定性は悪くなる。
- 2 卵黄を固く凝固させるには、80℃以上の加熱が必要である。
- 3 卵は糖類と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 4 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。

問 43 卵の加工品に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。
- 2 凍結卵を解凍する際は、短時間で急速に解凍することが大切である。
- 3 液状卵は、凍結卵に比べて保存性がよい。
- 4 凍結卵は、乾燥卵よりたんぱく質の変性が著しい。

問 44 油脂に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 全水添型ショートニングは、酸化されにくい性質をもっている。
- 2 ラードは、精製した植物油脂であり、変敗しやすい。
- 3 マーガリンには、全水添型、ブレンド型がある。
- 4 粉末ショートニングは、油脂を乳たんぱくなどでコーティングし、噴霧乾燥した粉末状の油脂である。

問 45 油脂の加工適性に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のクリーミング性という。
- 2 油脂の種類によって硬さを保持する温度範囲に差があり、この温度範囲を可塑性範囲という。
- 3 ビスケット生地などに油脂を練り込むと、製品にサクサクしたもろい食感を与える。この性質をフライング性という。
- 4 油脂の変敗を促進させるものに、熱・光・金属などがある。

問 46 牛乳に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳は、その成分や細菌数などについて、食品表示法に基づき、一定の規格が定められている。
- 2 牛乳のたんぱく質であるカゼインは、酸を加えると褐色の沈殿を生じる。
- 3 牛乳に含まれる酪酸は、バター特有のフレーバーに関与している。
- 4 牛乳に含まれる乳糖は、牛乳特有の甘味の強い糖質である。

問 47 乳製品に関する次の記述のうち、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させたもので、風味がよい。
- 2 ホエイパウダーは、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。
- 3 全脂加糖練乳は、ショ糖が40%以上含まれているので、保存性が高い。
- 4 バターは、牛乳に乳酸菌及び酵素のレンネットを加えて発酵熟成させたものである。

問 48 チョコレートに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をブルームという。
- 2 チョコレートに含まれるカカオタンニン、酸化しにくく空気に触れるとゆるやかに分解して有色物質に変化する。
- 3 カカオバターは、可塑性範囲が広い性質を持っている。
- 4 カカオ豆に含まれるテオブロミンは、甘味のある無色の結晶である。

問 49 果実とその分類に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | 分類 | 果実 |
|---|-----------------------|---------|
| 1 | 核果類 | — サクランボ |
| 2 | 仁果類 | — くるみ |
| 3 | 漿果類 ^{しょうかるい} | — ぶどう |
| 4 | 果菜類 | — メロン |

問 50 凝固材料に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 寒天は、紅藻類であるテングサなどを原料に作られる。
- 2 ゼラチンのゲル強度は、寒天の10分の1程度である。
- 3 寒天は、酸性溶液で加熱するとゲル強度が高くなる。
- 4 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。

問 51 種実類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 種実類の脂質には、飽和脂肪酸が多く、変敗しにくい。
- 2 くるみは、リノール酸、リノレン酸含量が高い。
- 3 完熟したココナッツの実は、細切乾燥させて製菓用として使用される。
- 4 ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、製菓用、アイスクリームなどに利用される。

問 52 次のうち、醸造酒を一つ選びなさい。

- 1 ワイン
- 2 ラム
- 3 ウォッカ
- 4 ブランデー

問 53 香料に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 合成香料は、主として植物の花や茎葉、根、樹皮、果実、種子などから香気成分を抽出した精油である。
- 2 油性香料は、香気成分をプロピレングリコール、グリセリンなどの溶剤に溶かしたものである。
- 3 水溶性香料は、耐熱性が比較的高いため、高熱処理するあめ菓子や焼菓子類などに用いて効果がある。
- 4 粉末香料は、香気成分の発散がほとんどなく、熱や紫外線に不安定である。

問 54 パン酵母（イースト）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 酵母の発酵に関する主な酵素として、インベルターゼ、マルターゼ及びチマーゼがある。
- 2 酵母の発酵により生成されたアルコールは、脂質とたんぱく質の結合をゆるめて生地を軟化させる。
- 3 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 4 インベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。

問 55 製パンにおける食塩の機能に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食塩水の浸透圧により、微生物の育成に必要な水分が食品から奪われるため、防腐作用がある。
- 2 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る。
- 3 イーストの発酵を促進させる。
- 4 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。

問 56 膨張剤に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 加熱や中和作用によって炭酸ガスやアンモニアガスを発生させ、小麦粉生地を膨張させるものである。
- 2 イスパタは、炭酸水素アンモニ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。
- 3 베이킹パウダーは、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。
- 4 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後、強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色となる。

問 57 乳化剤に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 親油性の強い乳化剤は、水中油滴型乳化状態をつくりやすい性質をもつ。
- 2 ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親油基として脂肪酸とエステル化したものである。
- 3 ショ糖脂肪酸エステルは、乳化剤の中で最も親油性が大きい。
- 4 レシチンは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれる。

製菓実技（問58～問60）は選択科目です。

和菓子 （20 ページ）

洋菓子 （21 ページ）

製パン （22 ページ）

いずれか一つを選択し、その選択科目を解答用紙に記入してから回答してください。解答用紙に選択科目が記入されていない場合は、採点の対象となりませんので注意してください。

製菓実技 和菓子（選択科目）

問 58 和菓子とその分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

	和菓子		分類
1	求肥	—	練り物
2	艶袱紗 ^{つやぶくさ}	—	平鍋物
3	葛饅頭	—	蒸し物
4	ういろう	—	流し物

問 59 餡に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 餡の材料である豆類の実熟期には、昼と夜の適度な温度差が必要で、この温度変化が豆類特有の風味を醸し出すといわれる。
- 2 製餡（漉し餡）工程において渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることをいう。
- 3 製餡（漉し餡）工程における餡練りでは、弱火でじっくりと加熱を行うことでなめらかで口溶けのよい餡ができる。
- 4 単に粉碎した豆に水を加えて練っても、糊になってしまい、餡にはならない。

問 60 次のうち、求肥（牛皮）の原材料に最も適した粉を一つ選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 焼きみじん粉
- 3 上南粉
- 4 餅粉

製菓実技 洋菓子（選択科目）

問 58 メレンゲに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メレンゲの材料は、基本的に卵白と砂糖だけであるが、副次的にナッツ類の粉末や小麦粉、チョコレート、フルーツのピューレなどが使われる。
- 2 ナッツの粉末が加えられたものは、ジャポネマッセと呼ばれる。
- 3 メレンゲの製法は、基本的にムラング・シュイヌ、ムラング・イタリアンヌの2種類に分けられる。
- 4 ムラング・イタリアンヌは、熱いシロップを加えながら卵白を泡立ててつくる製法である。

問 59 次の原材料と配合でつくることのできる菓子を一つ選びなさい。

バター400 g、薄力粉400 g、砂糖400 g、全卵400 g
(4種類の材料を同量使ってつくる)

- 1 パルミエ
- 2 マカロン
- 3 ダックワーズ
- 4 バターケーキ

問 60 シュー生地に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 シュー生地は、水と油脂を沸とうさせた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げ卵を加えてつくる。
- 2 シュー生地の独特な形は、小麦粉に含まれるでん粉やグルテン、卵のたんぱく質、油脂などが相互に作用してつくられたものである。
- 3 シュー生地を使う菓子は、シュー・ア・ラ・クレームやエクレールで、ピエスモンテのような飾り菓子には使用されない。
- 4 フランスではその形がキャベツに似ているところから、パータ・シューと呼ばれるようになった。

製菓実技 製パン（選択科目）

問 58 次のうち、焼成工程において蒸気（スチーム）を入れないパンを一つ選びなさい。

- 1 イングリッシュマフィン
- 2 ダッチロール
- 3 フォカッチャ
- 4 フランスパン

問 59 製パンにおけるホイロ（焙炉）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ホイロ（焙炉）とは、成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の 70～80%まで膨張させる工程をいう。
- 2 イーストや酵素作用が活発になり、焼成工程における窯伸びを助ける働きをする。
- 3 アルコールなどの芳香物質が生成され、生地の伸展性が増す。
- 4 生地の熟成の最終段階で、イーストの発酵によるガスの発生が急激に生地を膨張させる。

問 60 製パンにおける中種法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 中種を室温 27℃で 3～5 時間発酵させたあと、残りの小麦粉及び副材料、適量の水を加えて本捏する方法である。
- 2 工程は、全材料を混ぜ合わせることから、ストレート法ともいう。
- 3 製品の保存性がよく老化が遅いため、卸売り製品として優位性をもつ。
- 4 この方法は、機械耐性に優れ、機械化に適している。

令和4年度 製菓衛生師試験解答用紙

山口県
(令和4年8月21日)

受験番号		

氏名

衛生法規

問1	問2	問3
2	3	3

公衆衛生学

問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10	問11	問12
3	2	3	1	2	3	3	2	4

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
2	3	2	2	3	3

食品衛生学

問19	問20	問21	問22	問23	問24	問25	問26	問27
3	4	3	1	2	1	4	3	4
問28	問29	問30						
3	4	2						

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
4	1	2	3	1	3

製菓理論

問37	問38	問39	問40	問41	問42	問43	問44	問45
1	4	3	4	1	2	1	2	3
問46	問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54
3	4	1	2	3	1	1	2	4
問55	問56	問57						
3	2	4						

製菓実技

選択科目	問58	問59	問60
和菓子	4	3	4
洋菓子	3	4	3
製パン	1	4	2