

# 令和3年度 製菓衛生師試験問題

山 口 県  
(令和3年8月28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	問2	問3
	3		

## 衛生法規

問1 製菓衛生師関係法令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 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、都道府県知事が行なう。
- 2 製菓衛生師免許は、都道府県の製菓衛生師名簿に登録することによって行なう。
- 3 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。
- 4 製菓衛生師法に基づく製菓衛生師名簿の登録事項には、氏名、住所及び生年月日がある。

問2 次の文は、製菓衛生師の免許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。

製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更が生じたときは、( A )以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。

また、都道府県知事は、製菓衛生師が、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき、その免許( B )ことができる。

- |   | A   |   | B        |
|---|-----|---|----------|
| 1 | 30日 | — | の効力を停止する |
| 2 | 60日 | — | の効力を停止する |
| 3 | 30日 | — | を取り消す    |
| 4 | 60日 | — | を取り消す    |

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 食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。
- 2 厚生労働省は、食品を摂取することにより人の健康に及ぼす影響を評価(食品健康影響評価)する。
- 3 消費者は、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たす。
- 4 食品関連事業者は、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。

## 公衆衛生学

問4 感染症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 無症状病原体保有者とは、病気の症状は示さないが、体のなかに病原体をもっていて、無自覚にそれを排出している者をいう。
- 2 マラリア、アメーバ赤痢、トキソプラズマ症の病原体はウイルスである。
- 3 空中に浮遊している病原体を含む飛沫核や塵埃<sup>じんあい</sup>を吸い込むことにより感染することを空気感染という。
- 4 2類感染症である重症急性呼吸器症候群はSARS（サーズ）とも呼ばれ、コロナウイルスによって引き起こされる病気である。

問5 衛生統計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 合計特殊出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- 2 0歳の平均余命のことを健康寿命と呼ぶ。
- 3 人口静態統計の代表的なものは、5年に1度の国勢調査である。
- 4 国民健康・栄養調査は、食育基本法に基づき実施されている。

問6 次のうち、1986年にWHO（世界保健機関）が「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と提唱した健康観として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ヘルスプロモーション
- 2 パーソナルヘルスレコード
- 3 ヘルスリテラシー
- 4 プライマリー・ヘルス・ケア

問7 生活習慣病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 生活習慣病は、かつては我が国の主要死因であったが、現在は違う。
- 2 糖尿病は、ヘモグロビンA1c値のみで判断される。
- 3 肥満の中でも、腹囲が男性で85cm以上、女性で90cm以上の者を皮下脂肪型肥満と称する。
- 4 肝臓病の3大原因は、ウイルス、アルコール、肥満（生活習慣）である。

問8 保健所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 設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- 2 許認可権限を保有している。
- 3 平成6年に地域保健法が制定されて以降、設置数が増えている。
- 4 所長は原則として医師である。

問9 衛生害虫の種類と関連疾患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。

	衛生害虫		関連疾患
1	マダニ	—	E型肝炎
2	ノミ	—	ペスト
3	蚊	—	マラリア
4	ヒゼンダニ	—	疥癬 <sup>かいせん</sup>

問10 次の疾病予防対策のうち、二次予防に分類されるものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 衛生教育
- 2 感染症に対する予防接種
- 3 リハビリテーション
- 4 人間ドッグ

問11 母子保健及び学校保健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 妊娠した者は、妊娠の届出を出すことにより、都道府県から母子健康手帳が交付される。
- 2 学校保健統計によると、裸眼視力1.0未満の児童・生徒は減少し続けている。
- 3 体重2,500g未満の新生児は、低出生体重児として届出することになっている。
- 4 学校給食は地域保健法の規定に基づいて実施されている。

問12 環境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 人体から放熱の多少を左右する空気の物理的性状として気温・気湿（湿度）・気流がある。
- 2 紫外線には、ビタミンCの形成作用がある。
- 3 人間を取り巻く環境因子は、物理的要因、化学的要因、生物学的要因、社会的要因に分けられる。
- 4 赤外線は、目に視覚としては感じないが、人体に当たると吸収されて熱を生じる。

## 食品学

問13 食品に含まれる嗜好成分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 かんきつ類や梅干しに含まれるクエン酸は、有機酸の一種である。
- 2 苦味成分であるカフェインやテオブロミンは、アルデヒドの一種である。
- 3 色素成分のクロロフィルは、酸性で赤色、アルカリ性で青色になる。
- 4 香気成分には、しょうがのショウガオール、とうがらしのカプサイシンなどがある。

問14 次のうち、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、正しい組合せを一つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- 2 卵、乳、小麦、そば、大豆、くるみ、いか
- 3 卵、乳、大豆、そば、落花生、えび、かに
- 4 卵、乳、大豆、そば、くるみ、えび、いか

問15 穀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 <sup>うるち</sup>粳米は、アミロペクチンとアミロースをおよそ8：2の割合で含んでいる。
- 2 大麦のビタミンB<sub>1</sub>は、精白米より少ない。
- 3 えん麦は、オートミールの原料で、たんぱく質、脂質は小麦より多い。
- 4 日本食品標準成分表の食品群において、そばは穀類に含まれる。

問16 大豆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 大豆は他の豆類に比べて、たんぱく質、脂質が多い。
- 2 大豆は炭水化物を30%程度含んでおり、そのほとんどがでん粉である。
- 3 生の大豆には、たんぱく質の消化を阻害するトリプシンインヒビターが含まれている。
- 4 豆腐、ゆば、納豆は、大豆の加工品である。

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、食品に付着、混入した微生物が増殖して、主として食品中のたんぱく質が分解し、有害物質、有臭物質を生じるような現象である。
- 3 発酵とは、微生物の作用によって起こる分解現象で、その生産物が我々の生活に有用な物質である場合のことをいい、酒の醸造やチーズがこれにあたる。
- 4 酸化とは、空気中の二酸化炭素の作用による変質である。

問18 次の文は、食品の冷蔵・冷凍法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。

冷蔵・冷凍法は、低温により細菌の活動を( A )方法で、貯蔵効果が高い。冷蔵保存とは( B )℃程度の貯蔵をさす。食品衛生法では、冷凍食品の場合、( C )℃以下での保存という基準がある。

- |   | A     |   | B     |   | C   |
|---|-------|---|-------|---|-----|
| 1 | 活発にする | — | 10～0  | — | -15 |
| 2 | 活発にする | — | 10～15 | — | -10 |
| 3 | 抑える   | — | 10～0  | — | -15 |
| 4 | 抑える   | — | 10～15 | — | -10 |

## 食品衛生学

問19 食中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 医師は、食中毒患者を診断した際には、直ちに厚生労働省に届け出なければならない。
- 2 食中毒では、一定の潜伏時間を経て、腹痛、嘔吐、<sup>おうと</sup>下痢、発熱などの症状が生じ、中には、死に至る場合もある。
- 3 重金属や消毒薬などの人体に有害な化学物質を含む食品を喫食したことによる中毒も、食中毒に含まれる。
- 4 細菌性食中毒の原因となった食品でも、色、香り、味に変化がないことが多く、安全な食品との区別が難しい。

問20 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    | — | 腸炎ビブリオ   |
| 2 化学性    | — | シガテラ毒    |
| 3 植物性自然毒 | — | ソラニン     |
| 4 動物性自然毒 | — | テトロドトキシン |

問21 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 このウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 2 このウイルスは、感染力が強い。
- 3 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。
- 4 このウイルスによる食中毒は、通常、発症後3日以内で治り、予後は良好である。

問22 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、増殖しながらアフラトキシンという毒素を産生する。
- 3 この菌が産生する毒素は、熱に対して強く、加熱調理しても無毒にならない。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐<sup>おうと</sup>、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。

問23 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、腹痛、下痢や嘔吐<sup>おうと</sup>であり、発熱を伴うことが多い。
- 2 この菌は、熱に強く、食品を煮沸する程度では死滅しない。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品などが多い。
- 4 この菌による食中毒は、ネズミやゴキブリなどが食品を汚染することによって発生することがある。

問24 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 この菌による食中毒の発生件数は、少ない。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏期間が1～7日（平均2～3日）とやや長く、主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- 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25 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、加熱調理しても無毒にはならない。
- 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が、食中毒を起こすことはない。

問26 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、( C )の症状が生じる。

- |   | A  | B     | C                      |
|---|----|-------|------------------------|
| 1 | 赤身 | — 30分 | — 顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹 |
| 2 | 白身 | — 1日  | — 下痢、腹痛                |
| 3 | 赤身 | — 1日  | — 顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹 |
| 4 | 白身 | — 30分 | — 下痢、腹痛                |

問27 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、県知事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 食品に旨味を与えるために用いられる食品添加物は、調味料に分類される。
- 4 食品の製造加工に添加物を使用しても、表示が免除される場合がある。

問28 消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 消毒とは、病原微生物を死滅させて食中毒などの危険をなくすことである。
- 2 エタノールは、より濃度が高く100%に近いほうが消毒に適している。
- 3 逆性石けんは、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなる。
- 4 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分や内部には効果がない。

問29 次の文は、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）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。

HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害発生を（ A ）するための（ B ）  
である。平成30年、食品衛生法が改正され、（ C ）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。

- |   | A     |   | B        |   | C        |
|---|-------|---|----------|---|----------|
| 1 | 事後に確認 | — | 衛生管理システム | — | 特定の      |
| 2 | 事後に確認 | — | 製造機械     | — | 原則として全ての |
| 3 | 未然に防止 | — | 衛生管理システム | — | 原則として全ての |
| 4 | 未然に防止 | — | 製造機械     | — | 特定の      |

問30 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、作業中に汚れ物や生ものを取り扱った場合、手を洗う必要がある。
- 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、低温（10℃以下）に保存すること。
- 3 器具や容器包装には規格の決められたものがあり、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。

## 栄養学

問31 次のうち、生体内での主な役割が、筋肉・血液・体・皮膚をつくる成分となる栄養素（構成素）ではないものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミン
- 2 たんぱく質
- 3 脂質
- 4 無機質（ミネラル）

問32 次のうち、必須脂肪酸ではないものを一つ選びなさい。

- 1 リノール酸
- 2  $\alpha$ -リノレン酸
- 3 オレイン酸
- 4 アラキドン酸

問33 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B <sub>1</sub> | — ペラグラ    |
| 2 葉酸                 | — 巨赤芽球性貧血 |
| 3 ビタミンC              | — 脚気      |
| 4 ナイアシン              | — 壊血病     |

問34 次のうち、たんぱく質を分解する酵素ではないものを一つ選びなさい。

- 1 ペプシン
- 2 トリプシン
- 3 ラクターゼ
- 4 キモトリプシン

問35 エネルギー代謝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 活動をするときに要するエネルギーは、活動が激しくなるほど大きくなる。
- 2 基礎代謝量は、その人の身長に年齢別・性別の基礎代謝基準値を乗ずると求められる。
- 3 基礎代謝は、体表面積・年齢・性・ホルモンなどによって影響を受ける。
- 4 食物を摂取することによりエネルギー代謝が亢進する現象を、食事誘発性体熱産生(DIT)という。

問36 骨粗鬆症<sup>そしょう</sup>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 カルシウムを十分に摂取する。
- 2 ビタミンD、ビタミンK、ビタミンCの摂取を制限する。
- 3 適度な運動によって骨を丈夫にする。
- 4 適度に日光（紫外線）に当たる。

## 製菓理論

問37 砂糖（ショ糖）の特徴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 グラニュー糖は、欧米では生産されていないが、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 2 黒砂糖は、精製糖であるが、味は濃厚で、モラセス（焦げ蜜）をかけている。
- 3 白双糖は、純度が高く淡白な甘味であり、ゼリー、キャンデーなど糖度の高い製品に使用される。
- 4 粉砂糖は、吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすいのでビスコをかけて固まりを防いでいる。

問38 次のうち、砂糖の結晶性を利用したものとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カラメル
- 2 マロングラッセ
- 3 フォンダン（すり蜜）
- 4 石衣

問39 水飴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 砂糖よりも甘味度が高い。
- 2 糖化度の低いものほどメイラード反応（褐変現象）を起こしやすい。
- 3 砂糖の結晶促進作用をもつ。
- 4 増粘効果や艶だし乾き止めに使用される。

問40 次の文は、和三盆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。

わが国特有の砂糖で、古くから( A )でつくられており、( B )の搾汁を煮詰め、お盆の上で霧をかけながら揉みませ、細かい結晶粒子にしたもので、口溶けがよく、独特の風味がある。

- |   | A  |   | B                  |
|---|----|---|--------------------|
| 1 | 東北 | — | 甘蔗 <sup>かんしょ</sup> |
| 2 | 四国 | — | 甜菜 <sup>てんさい</sup> |
| 3 | 四国 | — | 甘蔗 <sup>かんしょ</sup> |
| 4 | 東北 | — | 甜菜 <sup>てんさい</sup> |

問41 次のうち、メープルシュガーの原料を一つ選びなさい。

- 1 甘草<sup>かんぞう</sup>
- 2 砂糖楓<sup>かえで</sup>
- 3 ステビア
- 4 蜂蜜

問42 小麦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 小麦粉の主成分はでん粉であるが、小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。
- 2 グルテンの質には、弾力性のあるもの、ないもの、伸びやすいものなどの違いがあり、製菓特性に及ぼす影響が強い。
- 3 カステラや饅頭<sup>まんじゅう</sup>などには、グルテンの量も少なく、質も弱い薄力粉が適している。
- 4 小麦粉に含まれるでん粉は、グルテニン、グリアジンが主成分で80%を占めている。

問43 でん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 でん粉は、ブドウ糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- 2 <sup>うるち</sup>粳米のでん粉の膨化力は、<sup>もち</sup>糯米より大きい。
- 3 でん粉の糊化温度は、でん粉の種類が異なっても同じである。
- 4 <sup>もち</sup>糯とうもろこしのでん粉は、アミロースが100%で構成されている。

問44 米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 羽二重粉は、<sup>うるち</sup>粳精白米を水洗いし、乾燥して水分を10～15%にして製粉したものである。
- 2 上南粉の大粒のものは「おこし」に使われる。
- 3 道明寺粉の原料は、<sup>もち</sup>糯精白米である。
- 4 上早粉は、<sup>もち</sup>糯精白米を水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。

問45 卵黄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 卵黄の乳化力は、pHや温度、攪拌方法の影響を受けない。
- 2 卵黄に含まれるコレステリンは、水中油滴型の乳濁液をつくる特徴がある。
- 3 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。
- 4 卵黄は水分が多く、卵黄固形物の約89%を占めている。

問46 卵の加工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 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。
- 2 凍結卵は、液状卵に比べて保存性がよい。
- 3 乾燥卵のほとんどは、噴霧乾燥法が広く用いられている。
- 4 凍結卵は、乾燥卵よりたんぱく質の変性が著しい。

問47 ショートニング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 魚・鯨油硬化油に植物性油脂を配合したブレンド型ショートニングは、比較的高い融点で必要とする硬さが得られる特徴がある。
- 2 全水添型ショートニングは、酸化されやすい性質がある。
- 3 乳化型ショートニングは、オールインミックス法による生地作りに好適である。
- 4 バターの代替品としてフランスで開発された。

問48 油脂の加工適性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 生地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 油脂に抗酸化剤を添加すると、変敗が促進される。
- 3 固形油の硬さが温度によって変わる性質を、油脂のフライング性という。
- 4 ココアバターは、可塑性範囲が広い。

問49 牛乳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 牛乳に含まれる乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質である。
- 2 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。
- 3 牛乳のカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じる。
- 4 牛乳に含まれる酪酸は、バター特有のフレーバーに関係がある。

問50 次の記述のうち、プレザーブに関するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 濃厚糖液中に果実そのままか、又は果実の切片を入れて煮詰めたもので、原料果実の形が保たれ新鮮な色を保っているものが優良品である。
- 2 ブドウ、カキ、リンゴなどの果肉を乾燥したものである。
- 3 果肉を煮沸して破碎し、裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもので、砂糖や香辛料を加えることもある。
- 4 果実をそのままか、あるいは果肉を粉碎し、適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、果実は崩れた状態になっている。

問51 ペクチン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 ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成するたんぱく質である。
- 2 高メトキシルペクチン（HMP）の水溶液のゲル化は、糖や酸の有無に関係しない。
- 3 ジャムやマーマレードは、果実に含まれるペクチンを溶出して、酸及び糖類とともにゲル化させたものである。
- 4 レモンやリンゴに含まれるペクチン量は、ナシやカキに比べて少ない。

問52 種実類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 くりは、多量のたんぱく質と脂肪を含有している。
- 2 くるみの脂質には、飽和脂肪酸が多く含まれている。
- 3 カシューナッツは、歯ごたえの柔らかいナッツである。
- 4 ヘーゼルナッツは、脂肪が少ないので、ペースト状でなく粉末で使われることが多い。

問53 酒類とその原材料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。

	酒類	原材料
1	ラム	— 蜂蜜
2	ミード	— 米
3	紹興酒	— 麦
4	ブランデー	— 果実

問54 香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 水溶性香料は、耐熱性が比較的高いので、高温の加熱処理をするものに適している。
- 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 乳化性香料は、揮発性が防止され、濃厚な香料となる。
- 4 粉末香料は、香気成分の発散がほとんどなく、熱、紫外線に対しても比較的安定である。

問55 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 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 2 生酵母の保存は、2～5℃の冷蔵保存がよい。
- 3 イースト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。
- 4 生酵母の溶解水は、60℃以上でなければならない。

問56 製パン改良剤と使用目的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。

製パン改良剤	使用目的
1 カルシウム塩	— 糖の増加
2 酸化剤	— パン容積の増大
3 アンモニウム塩	— 混捏・発酵時間の短縮
4 酵素剤	— 保存性の向上

問57 乳化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 乳化剤は、親水基と親油基をもち、水と油を混合しやすくする機能をもっている。
- 2 ソルビタン脂肪酸エステルは、油脂の乳化力が強く優れた乳化作用をもち、水中油滴型、油中水滴型いずれの乳化剤にも適している。
- 3 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。
- 4 ショ糖脂肪酸エステルは、親水性が大きいのが特徴である。

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 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 道明寺粉
- 3 薄力粉
- 4 餅粉

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 製餡（漉し餡）工程において、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渋切りという。
- 2 餡の材料である豆類の実熟期には、寒暖差のない適度な温度が必要で、この温度が豆類特有の風味を醸し出すといわれる。
- 3 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。
- 4 糊化した餡粒子に砂糖を加えることで、なめらかな口溶けと風味を与える。

問60 次の和菓子のうち、原材料として卵を使用しないものを一つ選びなさい。

- 1 寒氷
- 2 栗饅頭  
くりまんじゅう
- 3 桃山
- 4 焼松葉

## 製菓実技 洋菓子（選択科目）

問58 スポンジ・ロール生地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 ロール生地は、焼成後、鉄板に置いたまま熱を抜く。
- 2 共立法では、全材料をすべて同時に混合して生地を作るため、乳化剤及び起泡剤を加える必要がある。
- 3 スポンジ生地は卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵はしっかりと泡立てることが大切である。
- 4 一般的に、ジェノワーズは卵黄と卵白を別立てで作り、バターが入らないことが多いので軽い仕上がりになる。

問59 次のうち、パルミエの製造に使用しない原材料を一つ選びなさい。

- 1 水
- 2 卵白
- 3 塩
- 4 強力粉

問60 イタリアンメレンゲを使用したバタークリーム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 クリームのかさが出て、軽く、あっさりとした味である。
- 2 洋酒の効果を出しやすく、フルーツの味ともよく合う。
- 3 着色効果が悪い。
- 4 卵黄を使用せず、熱いシロップで熱処理するので、日持ちがよい。

## 製菓実技 製パン（選択科目）

問58 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 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。
- 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 この方法は、計画生産ができ、量産化に適している。
- 4 この方法は、機械耐性に優れ、機械化に適している。

問59 ベンチタイム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 ベンチタイムをとることにより、発酵及び香りがよくなる。
- 2 中間発酵ともいい、分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- 3 ベンチタイムの間中は、イーストの発酵は停止している。
- 4 生地が回復しないうちに成形すると、製品の表皮や内相に欠陥を伴う恐れがある。

問60 次のうち、ハード系に分類されるパンを一つ選びなさい。

- 1 レーズンブレッド
- 2 イーストドーナツ
- 3 カイザーゼンメル
- 4 デニッシュペストリー

# 令和3年度 製菓衛生師試験解答用紙

山口県  
(令和3年8月28日)

受験番号		

氏名	

## 衛生法規

問1	問2	問3
4	3	2

## 公衆衛生学

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

## 食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
1	1	2	2	4	3

## 食品衛生学

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

## 栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
1	3	2	3	2	2

## 製菓理論

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

## 製菓実技

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