

令和 6 年度 製菓衛生師試験問題

山 口 県
(令和 6 年 8 月 1 7 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 次の文は、製菓衛生師法第1条の条文です。

() 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。

この法律は、製菓衛生師の(A)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、もつて(B)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

	A		B
1	責任	—	食品衛生
2	責任	—	公衆衛生
3	資格	—	食品衛生
4	資格	—	公衆衛生

問2 食品安全基本法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 食品の安全性の確保のために必要な措置は、国民の利益の増進が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。
- 2 この法律では、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割が規定されている。
- 3 食品関連事業者は、その事業活動を行うに当たって、国及び地方公共団体が食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を講ずる責務を有する。
- 4 厚生労働省に、食品安全委員会を置く。

問3 次の記述のうち、食品表示法第1条に規定される同法の目的として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生活環境の保全を図る
- 2 一般消費者の利益の増進を図る
- 3 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する
- 4 消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する

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 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。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と定められている。
- 2 地域保健法では、保健衛生行政の第一線機関である保健所と市町村保健センターの設置と事業内容について規定している。
- 3 戦後の我が国の公衆衛生行政は、生活習慣病対策を主要な課題として出発した。
- 4 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次世界大戦後に発足した。

問5 次の文は、WHO（世界保健機関）憲章での健康の定義を述べたものです。

（ ）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。

単に疾病や虚弱でないということではなく、（ A ）・（ B ）並びに（ C ）に完全に良好な状態である。

- | | A | | B | | C |
|---|----------|---|-----|---|-----|
| 1 | 肉体的（身体的） | — | 精神的 | — | 社会的 |
| 2 | 肉体的（身体的） | — | 経済的 | — | 文化的 |
| 3 | 基本的 | — | 精神的 | — | 文化的 |
| 4 | 基本的 | — | 経済的 | — | 社会的 |

問6 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 日本人の平均寿命は、2022年（令和4年）現在、男女とも85歳を超えている。
- 2 国勢調査は、10年毎に実施する。
- 3 患者調査は、全国すべての医療機関の患者数を把握するため、毎年実施する。
- 4 2022年（令和4年）における死因別死亡順位は、悪性新生物が第1位となっている。

問7 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	ハエ	—	C型肝炎
2	マダニ	—	重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
3	蚊	—	日本脳炎
4	ノミ	—	ペスト

問8 次のうち、人間が暑さ寒さを感じることに関係する物理的要素として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 気流（風）
- 2 湿度（気湿）
- 3 気圧
- 4 気温

問9 次のうち、細菌が引き起こす感染症として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 コレラ
- 2 マラリア
- 3 破傷風
- 4 結核

問10 感染症の予防対策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 感染経路対策として、手洗い、マスクの着用があげられる。
- 2 日本では、海外から持ち込まれる感染症の侵入防止対策（検疫）が全く取られていない。
- 3 感染症対策上、重要度が高いと考えられる予防接種については、予防接種法に基づき、都道府県が主体となって実施する定期接種が義務付けられている。
- 4 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。

問 11 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 肺がんと喫煙との関連は全くないと言われている。
- 2 脳血管疾患の死亡率は、近年、著しく増加傾向である。
- 3 高血圧の危険因子として、肥満や運動不足があげられる。
- 4 肝臓病は、肝炎ウイルスが原因で発症するものであり、アルコール摂取量との関係性は認められていない。

問 12 産業保健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 労働基準法では、労働者の賃金、労働時間、休日、安全と衛生、災害補償などについて規定している。
- 2 労働安全衛生法に基づき、事業者は全労働者に対して一般健康診断及び特殊健康診断を実施することになっている。
- 3 2014年（平成26年）の労働安全衛生法の改正により、事業場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェック制度の導入が義務化された。
- 4 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病（職業性疾病）といい、熱中症や一酸化炭素中毒などがある。

食品学

問 13 魚介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 魚介類は、良質のたんぱく質を平均 20 %程度含み、肉類に比べて水分含量がやや高い。
- 2 魚介類には旬の時期があり、魚類では脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期、貝類では脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。
- 3 魚は生け締めすると、ATP（アデノシン三リン酸）の分解が早まり、苦悶死させた魚に比べて、死後硬直時間が短くなる。
- 4 魚油には、多価不飽和脂肪酸のイコサペンタエン酸（エイコサペンタエン酸）やドコサヘキサエン酸が含まれることが特長である。

問 14 次の文は、いも類に関して述べたものです。

（ ）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。

- コンニャクイモ — 主成分は、（ A ）という食物繊維である。
- サトイモ — 特有の粘性は、糖質である（ B ）とたんぱく質が結合したものによる。
- ジャガイモ — 発芽時の芽や緑変した皮には、（ C ）やチャコニンという毒成分がある。
- キャッサバ — 苦味種にはシアン化合物が含まれており、酵素分解して除毒し、（ D ）として利用されている。

	A	B	C	D
1	グルコマンナン	ガラクトース	アラニン	ナタデココ
2	アセチルマンナン	ガラクトース	ソラニン	タピオカ
3	アセチルマンナン	アラビノガラクトタン	アラニン	ナタデココ
4	グルコマンナン	アラビノガラクトタン	ソラニン	タピオカ

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 もち米は、アミロペクチン100%の米である。
- 2 小麦粉は、薄力粉>中力粉>強力粉の順にたんぱく質の含有量が多くなる。
- 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 ソバは、穀類に不足しがちな必須アミノ酸を含み、栄養価が高い。

問 16 食品の表示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 栄養成分表示として、原則全ての加工食品に、熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、食物繊維、糖質を順に記載することが義務付けられている。
- 2 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、変敗等により、安全性を欠くことがないと認められる期限を示すものである。
- 3 機能性表示食品としての表示を行うためには、消費者庁長官の許可が必要である。
- 4 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の8品目である。

問 17 次の表はビタミンについて示したものです。

() 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。

ビタミンの種類		含まれる食品の例示	欠乏症
脂溶性	(A)	緑黄色野菜、海藻、納豆等	血液凝固遅延
	(B)	レバー、チーズ、卵黄等	夜盲症など視覚機能の異常
水溶性	(C)	野菜類、果実類、茶(玉露)等	壊血病
	(D)	豚肉、胚芽、玄米等	脚気

- | | A | B | C | D |
|---|--------------------|--------------------|-------|--------------------|
| 1 | ビタミンB ₁ | ビタミンK | ビタミンA | ビタミンC |
| 2 | ビタミンK | ビタミンA | ビタミンC | ビタミンB ₁ |
| 3 | ビタミンC | ビタミンB ₁ | ビタミンK | ビタミンA |
| 4 | ビタミンA | ビタミンK | ビタミンC | ビタミンB ₁ |

問 18 食品と代表的なうまみ成分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 干ししいたけ — グアニル酸
- 2 貝類 — コハク酸
- 3 かつおぶし — イノシン酸
- 4 こんぶ — シュウ酸

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 2022年（令和4年）に国内で発生した食中毒事件数を病因物質別にみると、ウイルス性＞細菌性＞寄生虫の順が多い。
- 2 2022年（令和4年）は、国内で発生した食中毒の患者数が1万人を下回った。
- 3 医師は、食中毒患者を診断した際は、直ちに保健所長に届け出なければならない。
- 4 細菌性食中毒では、食品が原因細菌に汚染されても、色、香り、味などに変化がないことが多い。

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 寄生虫 — クドア・セプテンpunkタータ
- 2 化学物質 — E型肝炎
- 3 動物性自然毒 — シガテラ中毒
- 4 植物性自然毒 — ムスカリン

問 21 腸炎ビブリオ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、海水中に存在し、増殖速度が極めて速いことが特徴である。
- 2 この菌は、熱に強く、75℃で1分間の加熱では死滅しない。
- 3 この菌による食中毒の主な症状は、激しい腹痛と下痢である。
- 4 魚介類を真水の流水でよく洗うことは、この菌による食中毒の予防に効果的である。

問 22 腸管出血性大腸菌 O157 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は、激しい腹痛と出血性大腸炎を主な症状とし、幼少児や高齢者では溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し死亡することもある。
- 2 この菌による食中毒の予防法として、食肉を中心部まで十分に加熱すること、生野菜や果物は流水で十分に洗浄することなどが重要である。
- 3 この菌は、少量の菌数（100個程度）でも感染する。
- 4 この菌は、低温に弱いため、冷蔵庫内で速やかに死滅する。

問 23 カンピロバクター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 この菌による食中毒は、鶏肉の刺身などの加熱不十分な肉類が原因となりやすい。
- 2 この菌による食中毒の潜伏期間は、8～16時間とやや短い。
- 3 この菌は、芽胞を作る嫌気性菌であり、土壌や水など自然界に広く分布している。
- 4 この菌は、食品中で増殖しながら毒素（エンテロトキシン）を産生する。

問 24 ノロウイルス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 このウイルスによる食中毒は、冬季より夏季に多く発生する。
- 2 このウイルスは、カキなどの貝類、海水中、ヒトの小腸粘膜で増殖する。
- 3 このウイルスの不活化には、消毒用エタノールが最も効果的である。
- 4 このウイルスに感染した後、症状が消失して1週間が経過しても糞便からウイルスが検出されることがある。

問 25 アニサキ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 この寄生虫は、線虫の一種で、サバやアジなどの海産魚介類に寄生している。
- 2 この寄生虫による食中毒の主な症状は、腹痛などの胃腸症状である。
- 3 この寄生虫は、 -20°C 以下で24時間以上冷凍することで死滅する。
- 4 この寄生虫は、酸に弱く、食酢での処理により死滅する。

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。

潜伏期間は(B)、症状は顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。食中毒の予防法として、(C) が重要である。

	A	B	C
1	赤身	短く	一貫した低温管理
2	白身	短く	一貫した低温管理
3	赤身	長く	速やかな内臓の除去
4	白身	長く	速やかな内臓の除去

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 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の 4 種類からなる。
- 2 保存料は、カビや微生物の発育を抑制し、食品の保存性を向上させるために用いられ、亜硝酸ナトリウムなどがある。
- 3 防かび（防ばい）剤は、柑橘類のカビを防止するために用いられ、イマザリルなどがある。
- 4 甘味料は、食品に甘みを与えるために用いられ、サッカリンナトリウムなどがある。

問 28 洗浄と消毒方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 中性洗剤は、野菜や果物、食器などの洗浄に使用される。
- 2 紫外線消毒は、包丁やまな板などの殺菌に使用されるが、光線の当たらない陰の部分及び内部には効果がない。
- 3 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、食器・器具、野菜などの消毒に使用される。
- 4 逆性石けん（陽イオン界面活性剤）は、殺菌力はほとんどないが、洗浄力が強い。

問 29 次の文は、H A C C P（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。

H A C C Pは、食品の（ A ）に関する危害発生を未然に防止することを目的とした衛生管理システムで、原則として（ B ）食品等事業者が、H A C C Pに沿った衛生管理に取り組むことが（ C ）に定められている。

	A		B		C
1	安全衛生	—	大規模	—	製菓衛生師法
2	安全衛生	—	全ての	—	食品衛生法
3	生産効率	—	全ての	—	製菓衛生師法
4	生産効率	—	大規模	—	食品衛生法

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 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
- 2 食中毒や感染症の原因菌などを調理場に持ち込む危険があるため、調理作業時に着用する仕事着や帽子、履き物を着用したまま便所に行ってはいけない。
- 3 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。
- 4 調理場の出入口は、材料などを運び込みやすいように常時開放し、網戸を設置してはいけない。

栄養学

問 31 次のうち、エネルギー産生栄養素（三大栄養素）ではないものを一つ選びなさい。

- 1 脂質
- 2 ビタミン
- 3 たんぱく質
- 4 炭水化物

問 32 次の炭水化物のうち、多糖類を一つ選びなさい。

- 1 セロビオース
- 2 でんぷん
- 3 果糖（フルクトース）
- 4 乳糖（ラクトース）

問 33 次のうち、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させるビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 葉酸
- 2 ナイアシン
- 3 パントテン酸
- 4 ビタミンA

問 34 カルシウ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 体内に最も多く含まれる無機質（ミネラル）である。
- 2 体内のカルシウムの約60%が骨と歯に存在している。
- 3 牛乳・乳製品、魚介類（小魚）、緑黄色野菜、海藻類に多く含まれている。
- 4 欠乏症には、くる病、骨軟化症、骨粗鬆症がある。

問 35 次のうち、脂質の消化に関わる酵素として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 膵液リパーゼ
- 2 ペプシン
- 3 トリプシン
- 4 唾液 α -アミラーゼ

問 36 乳児期における栄養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 生後4か月ごろまで、乳児は母乳栄養、混合栄養、人工栄養のいずれかによって成長する。
- 2 初乳には感染抑制作用をもつ免疫物質を含む。
- 3 生後10カ月までには離乳食を完了させなければならない。
- 4 満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため、はちみつは与えない。

製菓理論

問 37 砂糖（ショ糖）の種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 グラニュー糖は、白^{しろざらとう}双糖より粒子が大きいので、和洋菓子製品のほかキャンデーなどにも使用される。
- 2 粉砂糖は、パウダー状の砂糖であり、吸湿性が低く固まりにくい。
- 3 黒砂糖は、別名大島糖ともいい、味は濃厚で、モラセス（焦げ蜜）をかけている。
- 4 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。

問 38 砂糖（ショ糖）の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 砂糖（ショ糖）が転化してできた混合物である転化糖は、ショ糖より吸湿性が低い。
- 2 砂糖（ショ糖）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。
- 3 砂糖（ショ糖）は、水に溶けやすく、水：砂糖＝1：2の割合で溶解することができる。
- 4 砂糖（ショ糖）濃度が高いものほど防腐性が高くなる。

問 39 天然甘味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 蜂蜜は、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液であり、蜜源によって、色、香味、糖組成が異なる。
- 2 メープルシュガー（かえで糖）は、砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたもので、カナダ東部からアメリカ東部にかけて生産される。
- 3 甘草（リコリス）は、キク科の植物であり、甘味成分として含まれるグリチルリチン^{グリチルリチン}はショ糖の約50倍の甘味がある。
- 4 ステビアは、南米産植物であり、ショ糖の約300倍の甘味がある。

問 40 でんぷん糖の種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 ブドウ糖は、多糖類で、還元基を持っているため、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応（褐変現象）を起こす。
- 2 水あめは、甘味度は砂糖の倍以上で、増粘効果や艶出し乾き止めにも使用される。
- 3 異性化糖液は、ブドウ糖を異性化酵素「アミラーゼ」で一部を果糖に変えたブドウ糖と果糖の混合液糖である。
- 4 還元水あめは、メイラード反応（褐変現象）を起こしにくく、保湿性があり砂糖の結晶防止効果もある。

問 41 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 強力粉は、薄力粉と比べグルテン量が多く、食パンや菓子パンに適している。
- 2 小麦粉に皮部が混入すると灰分や繊維が増し、色が悪くなる。
- 3 小麦の胚芽は、小麦粒全体の約 83% を占め、この部分が小麦粉となる。
- 4 3等粉以下の小麦粉は、通常末粉といわれ、工業用や飼料用となる。

問 42 米粉の種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。

処理方法		米の種類		米粉の種類	
1	生のまま	—	^{うるちまい} 粳米	—	上新粉
2	生のまま	—	^{もちごめ} 糯米	—	白玉粉
3	糊化したもの（ α 化）	—	粳米	—	求肥粉
4	糊化したもの（ α 化）	—	糯米	—	道明寺粉

問 43 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 卵白は、62℃～65℃で完全に凝固するが、卵黄は、80℃以上でないと完全に凝固しない。
- 2 卵は、糖類と加熱するとメイラード反応（褐変現象）を起こして着色する。
- 3 卵白の泡沫安定性は、砂糖を加えることで著しく増加する。
- 4 卵黄の乳化力は、pHや温度、攪拌方法等の影響を受ける。

問 44 油脂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 ラードは、精製した牛の脂肪であり、変敗しやすい。
- 2 マーガリンは、乳化型、ブレンド型の2種類がある。
- 3 乳化型ショートニングは、甘味を強く感じさせる作用がある。
- 4 全水添型ショートニングは、風味が淡白で酸化されにくい性質がある。

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 油脂は、60℃以上の温度に長く置くと変敗が早くなる。
- 2 油脂は、銅に接触させると変敗が遅くなる。
- 3 砂糖は、油脂の変敗を遅らせる働きがある。
- 4 油脂は、光や紫外線にあてると極めて短時間に変敗が始まる。

問 46 乳製品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 粉 乳 — 牛乳を乾燥、粉末状にしたもの
- 2 クリーム — バターからさらに攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたもの
- 3 チーズ — 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
- 4 練 乳 — 牛乳を濃縮したもの

問 47 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 カカオバターは、融点が低いため、口に入れるとすぐに溶ける性質がある。
- 2 純チョコレートは、融点の調節とテンパリング操作を行いやすいという特徴がある。
- 3 カカオタンニン、は、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係があり、空気中で酸化されにくい。
- 4 テオブロミンは、苦みのある無色の結晶であり、カカオバター中に多く含まれている。

問 48 果実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。

	分類		果実
1	核果類	－	モモ、ウメ、サクランボ
2	種実類	－	栗、クルミ、アーモンド
3	仁果類	－	リンゴ、ナシ、アンズ
4	漿果類	－	ブドウ、ラズベリー、キイチゴ

問 49 凝固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 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 2 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、ゲル化しにくくなる。
- 3 ゼラチンは、寒天と比較してゲル強度が強い。
- 4 ペクチンは、温水に溶けて粘性のある溶液となり、冷却すると弾性のあるゲルになる。

問 50 酒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。

	分類		原材料		酒類
1	醸造酒	－	果実	－	キルシュワッサー
2	醸造酒	－	米	－	清酒
3	蒸留酒	－	果実	－	ブランデー
4	蒸留酒	－	糖蜜	－	ラム

問 51 油性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 クラウディー又はコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれるものの2種類がある。
- 2 揮発性があり、新鮮な香りを発揮する特徴がある。
- 3 耐熱性が比較的高く、あめ菓子や焼き菓子などに利用される。
- 4 香氣成分を、グリセリン、プロプレングリコールなど数種類と混合し、水を加えたものである。

問 52 パン酵母（イースト）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 パン酵母の活動する温度は、35～38℃で、pHは7～8が最も適している。
- 2 パン酵母は、急冷（1分間に10℃以上）しない限り、－60℃でも死滅しない。
- 3 パン酵母は、45℃以上では短期間で死滅する。
- 4 パン酵母が発酵しても、小麦粉生地 of 伸展性は変わらない。

問 53 製パンにおける食塩の機能に関する次の記述のうち、誤りがあるものを一つ選びなさい。

- 1 味を引き締め、砂糖の甘味をほどよく引き立たせる効果がある。
- 2 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。
- 3 生地中のアミラーゼ活性に影響を与え、グルテンをひきしめる。
- 4 イーストの発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。

問 54 製パン改良剤（イーストフード）の素材と使用目的に関する次の組合せのうち、誤りがあるものを一つ選びなさい。

種類	使用目的
1 アンモニウム塩	－ 保存性の向上
2 酸化剤	－ パンの容積増大
3 酵素剤	－ パンのソフト化
4 分散剤	－ 秤量の容易化

問 55 膨張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 塩化アンモニウムは、加熱により窒素ガスを発生する。
- 2 炭酸水素ナトリウムによる炭酸ガス発生後は、強いアルカリ性を示し、特有の甘味が発生する。
- 3 ベーキングパウダーは、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。
- 4 炭酸水素アンモニウムは、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。

問 56 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 ショ糖脂肪酸エステルは、親水性が小さいのが特徴である。
- 2 レシチンは、大豆や卵黄に含まれる天然の乳化剤であり、大豆レシチンの方が卵黄レシチンより乳化力は強い。
- 3 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つことが特徴である。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすいが、アルコールや植物油には溶けにくい。

問 57 増粘安定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 粘^{ねんちゅうせい}稠性の利用による生地^{ねい}の物性調整、安定性の改善などの目的に使用される。
- 2 デコレーションケーキのクリーム^{くりーむ}の型崩れ防止のため、グアーガムが使用される。
- 3 練り餡^{ねりあん}では、離水しやすくするために、アルギン酸塩が使用される。
- 4 増粘安定剤の種類によりそれぞれ特性があるので、使用目的に応じたものを選択する必要がある。

製菓実技（問58～問60）は選択科目です。

和菓子 （21 ページ）

洋菓子 （22 ページ）

製パン （23 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、正しいものを一つ選びなさい。

	区分		分類		菓子
1	生菓子	－	蒸し物	－	桃山
2	生菓子	－	練り物	－	こなし
3	半生菓子	－	あん物	－	羊羹
4	干菓子	－	押し物	－	落雁

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、昼と夜の寒暖差がないほど豆類特有の風味を醸し出すといわれている。
- 2 豆を長時間漬けすぎると、豆から一度水の中に出た渋味、苦味、臭気になる成分が、再び豆の中に入るので注意が必要である。
- 3 練り上げた餡は、速やかに温度を下げないと餡の色・香りに悪影響を与える。
- 4 豆の煮方には、豆を水洗いした後、水漬けをせず、すぐに煮る即煮の方法がある。

問 60 次の和菓子のうち、原料として上新粉を使用しないものを一つ選びなさい。

- 1 すあま
- 2 草餅
- 3 雪平
- 4 黄味時雨

製菓実技 洋菓子（選択科目）

問 58 ビスキュイ及びジェノワーズ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 ビスキュイは、卵の起泡性を利用して焼き上げるため卵をしっかりと泡立てる。
- 2 ジェノワーズには必ずバターを入れる。
- 3 ふっくらと焼き上げるために、グルテンの少ない薄力粉を使う。
- 4 脂肪分は起泡性を増強させる働きがあるため、生地をゆっくりと混ぜ合わせる。

問 59 次のうち、パート・ダックワーズの製造に使用する原材料を一つ選びなさい。

- 1 卵黄
- 2 アーモンドパウダー
- 3 ベーキングパウダー
- 4 コーンスターチ

問 60 気泡生地の仕込み形態と主な製品例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。

- | | 気泡生地 | | 製品例 |
|---|------|---|----------|
| 1 | 全卵生地 | － | ブランデーケーキ |
| 2 | 全卵生地 | － | ロールケーキ |
| 3 | 卵白生地 | － | マドレーヌ |
| 4 | 油脂生地 | － | パウンドケーキ |

製菓実技 製パン（選択科目）

問 58 製パン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 小麦粉のふるい掛けによって、酵母の働きが活発になる。
- 2 パンチは、発酵の途中で膨張した生地をガスを抜くことをいう。
- 3 ホイロ（焙炉）とは、生地の熟成の最終段階であり、イーストの発酵によるガス発生が急激に生地を膨張させる。
- 4 焼成を終えてオーブンから出すとき、1回ショックを与えるとケーブイン（腰折れ）を防ぐことができる。

問 59 次のうち、中種法で製造するパンを一つ選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 クグロフ
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 クリストシュトレン

問 60 パンの分類と名称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。

- | 分類 | パン |
|----------|-------------|
| 1 食パン | － デニッシュブレッド |
| 2 ロールパン | － ドッグロール |
| 3 菓子パン | － フランスパン |
| 4 ハード系パン | － カイザーゼンメル |

令和6年度 製菓衛生師試験解答用紙

山口県
(令和6年8月17日)

受験番号		

氏名

衛生法規

問1	問2	問3
4	2	1

公衆衛生学

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

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
3	4	2	4	2	4

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	2	4	1	4	4	1	2
問28	問29	問30						
4	2	4						

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
2	2	1	2	1	3

製菓理論

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

製菓実技

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