

令和 7 年度 製菓衛生師試験問題

山 口 県
(令和 7 年 8 月 3 0 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 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 製菓衛生師の免許は、都道府県に備える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 保健所長は、製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒を発生させたときは、その製菓衛生師の免許を取り消すことができる。

問 2 食品衛生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 食品とは、医薬品、医薬部外品を含む全ての飲食物をいう。
- 2 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。
- 3 飲食店営業など、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- 4 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

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 食品の安全性の確保は、国の経済の発展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。
- 3 消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、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、自ら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て、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

公衆衛生学

問4 次の文は、日本国憲法第25条の記述です。()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。

すべて国民は、(A)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(B)に努めなければならない。

- | | A | | B |
|---|----|---|--------|
| 1 | 健康 | － | 向上及び増進 |
| 2 | 安全 | － | 向上及び増進 |
| 3 | 健康 | － | 維持又は改善 |
| 4 | 安全 | － | 維持又は改善 |

問5 人口動態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 出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数である。
- 2 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数であり、15歳から49歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 死亡率（粗死亡率）とは、人口1,000人に対する年間の死亡数である。
- 4 乳児死亡率とは、人口1,000人に対する生後4週未満の死亡数である。

問6 感染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。

- | | 感染経路 | | 病原体 | | 感染症 |
|---|------|---|------|---|-------------|
| 1 | 接触感染 | － | 細菌 | － | 伝染性膿痂疹（とびひ） |
| 2 | 飛沫感染 | － | 細菌 | － | 麻疹 |
| 3 | 空気感染 | － | ウイルス | － | 結核 |
| 4 | 経口感染 | － | ウイルス | － | マラリア |

問7 水道水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 一般細菌は、水道法第4条の規定に基づく「水質基準に関する省令」にて、水道水から「検出されないこと」と規定されている。
- 2 水道水は、水道法第4条の規定に基づく「水質基準に関する省令」で規定する水質基準に適合する必要がある。
- 3 水道とは、水道法にて「水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定められている。
- 4 水道法では、消毒方法として、塩素消毒が規定されている。

問8 四大公害病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。

公害病名		原因
1 水俣病	－	メチル水銀
2 イタイイタイ病	－	ヒ素
3 四日市ぜんそく	－	二酸化硫黄
4 新潟水俣病	－	メチル水銀

問9 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 糖尿病は、空腹時血糖値のみで診断する。
- 2 生活習慣病は、睡眠、食事、運動等の短期的な生活習慣に起因して起こる疾病である。
- 3 高血圧症は、脳血管疾患や心臓病の大きな要因となる疾患である。
- 4 メタボリックシンドロームとは、皮下脂肪症候群といい、ウエスト周囲径が、男性85cm以上、女性90cm以上の場合をいう。

問 10 「健康とは、肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病または虚弱の存在しないことではない。」と定義したものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アルマ・アタ宣言
- 2 オタワ憲章
- 3 WHO（世界保健機関）憲章
- 4 健康増進法

問 11 地域保健法第 6 条に規定する保健所の事業について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 事業所における労働衛生に関する事項

問 12 感染症法（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）における感染症の類型と感染症名の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | | 感染症の類型 | | 感染症名 |
|---|--------|---|---------------------------|
| 1 | 1 類感染症 | － | 腸管出血性大腸菌感染症 |
| 2 | 2 類感染症 | － | 鳥インフルエンザ（H 5 N 1，H 7 N 9） |
| 3 | 3 類感染症 | － | クリプトスポリジウム症 |
| 4 | 4 類感染症 | － | エボラ出血熱 |

食品学

問 13 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、トリプシンインヒビターが含まれており、消化が悪い。
- 4 大豆の加工品として、豆腐、湯葉、納豆などがある。

問 14 いも類とその含有成分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 | じゃがいも | — | グルコマンナン |
| 2 | さといも | — | アラビノガラクトン |
| 3 | さつまいも | — | チャコニン |
| 4 | こんにゃくいも | — | ソラニン |

問 15 次の記述は鶏卵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。

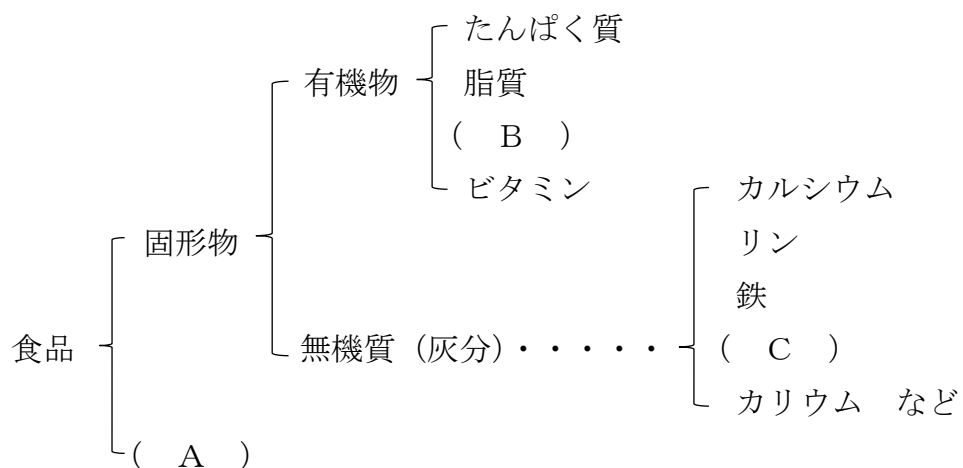
鶏卵は消化がよく、(A)が優れ、各種の栄養素を含む栄養価の高い食品であるが、(B)は含まれない。卵黄、卵白、卵殻の 3 部分からなり、重さの割合は (C)である。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|---|-------|---|-----------|
| 1 | アミノ酸価 | — | ビタミンE | — | 6 : 3 : 1 |
| 2 | アミノ酸価 | — | ビタミンC | — | 3 : 6 : 1 |
| 3 | 脂 質 価 | — | ビタミンC | — | 6 : 3 : 1 |
| 4 | 脂 質 価 | — | ビタミンE | — | 3 : 6 : 1 |

問 16 次の食品のうち、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、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 落花生（ピーナッツ）
- 3 マカダミアナッツ
- 4 くるみ

問 17 次の図は食品の成分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。



- | | A | | B | | C |
|---|----|---|-------|---|-------|
| 1 | 水分 | － | ナトリウム | － | 炭水化物 |
| 2 | 水分 | － | 炭水化物 | － | ナトリウム |
| 3 | 塩分 | － | 炭水化物 | － | ナトリウム |
| 4 | 塩分 | － | ナトリウム | － | 炭水化物 |

問 18 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 魚介類には旬があり、魚類では脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期をいう。
- 2 魚体の側線下には、色素たんぱく質のミオグロビンが多く含まれる、赤色の濃い血合肉があり、特に回遊魚で発達している。
- 3 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。
- 4 苦悶死させた魚は、生け締めした魚に比べて腐敗しにくい。

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） | － | ボツリヌス菌 |
| 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 このウイルスによる食中毒は、1 年を通じて発生するが、冬季に多く発生する傾向がある。
- 2 このウイルスは、食品中で増殖する性質を持ち、加熱調理によっても完全に不活性化できない。
- 3 このウイルスの不活性化には、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒が有効である。
- 4 このウイルスに感染した調理従事者により汚染された食品を原因とした食中毒の事例が多発している。

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おり、食品への汚染の原因となる。
- 2 この菌による食中毒の原因となりやすい食品には、おにぎりや生菓子類がある。
- 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毒化される。
- 4 この菌による食中毒の主な症状は、嘔吐、腹痛、下痢であり、発熱はほとんどない。

問 22 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 この菌は、食品中で増殖するときに耐熱性の毒素を産生する。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏時間が 3 時間程度と短く、発熱を伴うことは少ない。
- 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 この菌による食中毒は、鶏肉の刺身や、加熱不十分な肉類が原因となりやすい。

問 23 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 この菌は、100 個程度の少量の菌数でも感染することがある。
- 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、小児や高齢者では腎臓障害を起こし、死亡することもある。
- 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 24 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、嘔吐や発熱である。
- 2 この菌は熱に強く、75℃で1 分間以上の加熱でも死滅しない。
- 3 この菌による食中毒の原因となりやすい食品には、食肉や鶏卵がある。
- 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 25 寄生虫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 クドア・セプテンブクタータによる食中毒は、主にヒラメの生食により起こる。
- 2 サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は、馬肉の生食により起こる。
- 3 アニサキスは、－20℃以下で24 時間以上冷凍することで死滅する。
- 4 アニサキスは、酸に弱く、酢で処理することで死滅する。

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

問 27 食品添加物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。

	添加物の品名	種類
1	安息香酸	－ 保存料
2	アスパルテーム	－ 甘味料
3	亜硝酸ナトリウム	－ 殺菌料
4	チアベンダゾール	－ 防かび剤

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 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分及び内部には効果がない。
- 2 逆性石けんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が強い。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や果物等に使用できる殺菌料として食品添加物に指定されている。
- 4 アルコールは、濃度が100%のものが最も消毒効果が高い。

問 29 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 食品の安全衛生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ある。
- 2 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食品衛生法に定められている。
- 3 HACCPに沿った衛生管理を実施するには、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されていることが必要である。
- 4 最終製品の一部を抜き取り検査することにより、その製品が安全か否かを決める衛生管理手法である。

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 手洗い後に手を拭く際は、使い捨てのペーパータオルなどを使用し、布タオルの共用は避ける。
- 2 病原微生物などを調理室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、検便を受けて健康確認することが大切であるが、下痢などの症状が出ていない場合は検便を受ける必要はない。
- 4 細菌による食中毒予防の三原則は、細菌を「つけない」、「増やさない」、「殺す」である。

栄養学

問 31 次のうち、不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アラニン
- 2 ロイシン
- 3 グルタミン酸
- 4 アスパラギン酸

問 32 次の炭水化物のうち、二糖類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 果糖（フルクトース）
- 2 グリコーゲン
- 3 麦芽糖（マルトース）
- 4 ガラクトース

問 33 次のうち、腸内細菌によっても合成される脂溶性ビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンD
- 3 ビタミンE
- 4 ビタミンK

問 34 鉄欠乏性貧血とそ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 鉄欠乏性貧血は、貧血の中で患者数が最も多い。
- 2 食事は、たんぱく質の摂取を制限するのが基本である。
- 3 ビタミンCは、鉄の吸収を助けるため、積極的に摂取する。
- 4 鉄が豊富に含まれているレバーや、赤身の肉、魚を摂取する。

問 35 日本人の食事摂取基準（2025年版）における栄養素の指標のうち、生活習慣病の発症予防を目的としているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 推定平均必要量
- 2 推奨量
- 3 目標量
- 4 目安量

問 36 学童期・思春期の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 体重をコントロールする際には、減食ではなく活動量を増やすことが望ましい。
- 2 脂質由来のエネルギーは50%程度とする。
- 3 骨形成に必要なカルシウムの摂取を心掛ける。
- 4 初潮が到来した女子では、成長に必要な量に加え、月経血による鉄の損失量を補う必要がある。

製菓理論

問 37 次の砂糖（ショ糖）のうち、最も多く水分を含んでいるものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 黒砂糖
- 2 中白糖
- 3 ビートグラニュー糖
- 4 三温糖

問 38 次の甘味料のうち、いわゆる人工甘味料として、正しいものを一つ選びなさい。

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

問 39 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 小麦の胚乳は、小麦粉になる胚芽と分けられ、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。
- 2 小麦の胚芽は、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミン等様々な栄養素が豊富に含まれる。
- 3 薄力粉は、強力粉に比べ、グルテン及びたんぱく質の含量が少ない。
- 4 デュラム粉は、粒度が極めて粗く、マカロニやスパゲティに用いられる。

問 40 でんぷ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 馬鈴薯やタピオカのでんぷんは、アミロペクチンのみで構成されている。
- 2 でんぷんに水を加えて加熱し、糊状になったものを β でんぷんという。
- 3 糊化したでんぷんは、温度が $0 \sim 5^{\circ}\text{C}$ の時に最も老化が抑制される。
- 4 でんぷんは、ゆるやかな加熱方法では膨化現象は起こらない。

問 41 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。

米粉の種類		原料
1	求肥粉	— 糯米 ^{もちごめ}
2	羽二重粉	— 粳米 ^{うるちまい}
3	焼みじん粉	— 糯米
4	早並粉	— 粳米

問 42 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 凍結卵は、液状卵と比較し保存性が高いが、凍結によって、たんぱく質が脱水変性される。
- 2 凍結卵の解凍は、急速解凍が適している。
- 3 乾燥全卵の水和液は、起泡を目的とする菓子製造には不適である。
- 4 乾燥卵は、凍結卵よりたんぱく質の変性が著しい。

問 43 次の文は、油脂の加工適性について述べたものです。()に入る語句について、正しいものを一つ選びなさい。

ビスケット生地などに油脂を練り込むと、サクサクしたもろい食感になる。

この性質を()といい、ビスケット、クッキーなど、焼菓子類には欠くことのできない性質である。

- 1 ショートニング性
- 2 安定性
- 3 可塑性
- 4 クリーミング性

問 44 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 牛乳のたんぱく質のうち、最も多く含まれるのは、ラクトグロブリンである。
- 3 牛乳に含まれる乳糖は、ブドウ糖とフルクトースからなり、牛乳特有の甘味の少ない糖質である。
- 4 牛乳のたんぱく質であるカゼインは、100℃でも凝固しない。

問 45 チョコレート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 カカオバターは、カカオ豆に含まれる植物脂肪である。
- 2 純チョコレートには、異種脂肪が入っているため、風味はきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- 3 ④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くする特徴がある。
- 4 ココアパウダーは、カカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾して、カカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。

問 46 次の果物のうち、核果類を一つ選びなさい。

- 1 ビワ
- 2 ミカン
- 3 パパイア
- 4 アンズ

問 47 凝固剤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。

凝固剤の種類	特徴
1 寒天	－ 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	－ ローカストビーンガムを併用すると、弾力性に富んだゲルを形成する
3 ゼラチン	－ 冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性を持った溶液となり、冷却すると弾性を持ったゲルとなる
4 ペクチン	－ 牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する

問 48 酒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。

分類	酒類
1 蒸留酒	－ ウイスキー
2 蒸留酒	－ シェリー
3 醸造酒	－ ベルモット
4 混成酒	－ ラム

問 49 次の香辛料のうち、辛味性香辛料として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クローブ
- 2 ハッカ
- 3 ジンジャー
- 4 メース

問 50 次の記述にあてはまる果実加工品について、正しいものを一つ選びなさい。

果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、ペクチン、有機酸を添加することもあり、果実は崩れた状態になっている。

- 1 ジャム
- 2 プレザーブ
- 3 マーマレード
- 4 フルーツソース

問 51 次の文は、砂糖（ショ糖）の特徴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。

砂糖（ショ糖）は、転化糖と比較し、吸湿性が（ A ）、結晶化（ B ）。

- | | A | | B |
|---|----|---|------|
| 1 | 高く | — | しにくい |
| 2 | 高く | — | しやすい |
| 3 | 低く | — | しにくい |
| 4 | 低く | — | しやすい |

問 52 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 増粘効果や、艶だし、乾き止めに使用される。
- 2 砂糖の結晶促進作用をもつ。
- 3 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。
- 4 砂糖よりも甘味度が高い。

問 53 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。
- 2 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。
- 3 インベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。
- 4 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。

問 54 次の文は、モルトエキス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。

モルトエキスは、（ A ）に適度の温湿度及び酵素を与え、発芽させた麦粒を粉砕したものを酵素糖化し、糖化液を濾過、加熱、濃縮したものである。

製パンに脱脂粉乳を使用する配合では、モルトエキスを使用すると、pHの（ B ）が図られ、発酵の遅れを防ぐことができる。

- | | A | | B |
|---|----|---|----|
| 1 | 大麦 | － | 上昇 |
| 2 | 大麦 | － | 低下 |
| 3 | 小麦 | － | 上昇 |
| 4 | 小麦 | － | 低下 |

問 55 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 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、特有の甘味が発生する。
- 2 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。
- 3 塩化アンモニウムは、加熱によりアンモニアガスを発生させ、生地を膨張させる。
- 4 ベーキングパウダーは、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。

問 56 次の温度のうち、カカオバターの融点として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 18～20℃
- 2 23～25℃
- 3 33～35℃
- 4 40～42℃

問 57 次の種実類のうち、主成分がでんぷんであるものとして正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ごま
- 2 ピーナッツ（落花生）
- 3 松の実
- 4 チェスナッツ（マロンまたは栗）

製菓実技（問58～問60）は選択科目です。

和菓子 （23 ページ）

洋菓子 （24 ページ）

製パン （25 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 次の餡のうち、糖度が最も低い餡として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 中割餡
- 2 上割餡（最中粒餡）
- 3 練切餡
- 4 白並餡

問 59 和菓子とその原材料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。

- | | 原材料 | | 和菓子 |
|---|-----|---|-------|
| 1 | もち米 | － | 桃山 |
| 2 | 片栗粉 | － | 栗蒸し羊羹 |
| 3 | 白並餡 | － | 乳菓 |
| 4 | 水あめ | － | 淡雪羹 |

問 60 和菓子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 柏餅は、蒸した後、生地が熱い時に柏の葉を巻く。
- 2 小麦饅頭は、必要以上の粘りを出してしまうと饅頭が均等に膨らまない。
- 3 桃山は、生地に生卵黄やみりんを加えて硬さを調節する。
- 4 水羊羹は、冷まさず熱いうちに型に流すと、分離して餡粒子が下に沈む。

製菓実技 洋菓子（選択科目）

問 58 次のうち、フィナンシェの原材料として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳
- 2 薄力粉
- 3 アーモンドパウダー
- 4 卵白

問 59 次の記述にあてはまるバターケーキの仕込工程の名称について、正しいものを一つ選びなさい。

薄力粉とバターを十分に攪拌させた後、砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを少しずつ加えて混ぜ合わせる。

- 1 シュガーバッタ法
- 2 フラワーバッタ法
- 3 オールインワン法
- 4 共立て

問 60 あめ細工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。

名称		特徴
1 シュクル・ティレ	ー	煮詰めたあめを引いて光沢を出したもの
2 シュクル・スフレ	ー	煮詰めたあめを筒に入れ、細長く成形したもの
3 シュクル・クーレ	ー	煮詰めたあめを型に流したもの
4 シュクル・フィレ	ー	煮詰めたあめをフォークなどにつけて振り、ふわっとした糸状のあめを作るもの

製菓実技 製パン（選択科目）

問 58 次のうち、基本配合で全卵を使用するパンとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 デニッシュペストリー
- 3 フランスパン
- 4 ブリオッシュ

問 59 次のうち、焼成温度が最も高いものを一つ選びなさい。

- 1 パネトーネ
- 2 ナン
- 3 クロワッサン
- 4 シナモンロール

問 60 次の文は、クリストシュトレンの特徴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。

フルーツやナッツをふんだんに入れた生地（ A ）のクリスマスブレッドである。
地方ごとに、材料、形が異なるが、最も有名なものは、キリスト誕生の時の^{うまや}厩の揺り籠をかたどった（ B ）地方のものである。

- | | A | | B |
|---|------|---|--------|
| 1 | ドイツ | － | ドレスデン |
| 2 | イタリア | － | ピエモンテ |
| 3 | イギリス | － | グラスゴー |
| 4 | フランス | － | ブルゴーニュ |

令和 7 年度 製菓衛生師試験解答用紙

山 口 県
(令和 7 年 8 月 3 0 日)

受 験 番 号		

氏 名

衛生法規

問 1	問 2	問 3
4	1	2

公衆衛生学

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

食品学

問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18
2	2	2	3	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
3	2	3	4	4	2	4	3	3
問 28	問 29	問 30						
4	4	3						

栄養学

問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36
2	3	4	2	3	2

製菓理論

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

製菓実技

選 択 科 目	問 58	問 59	問 60
和菓子	4	1	1
洋菓子	1	2	2
製パン	3	2	1