

令和 8 年度 製菓衛生師試験問題

山 口 県
(令和 8 年 8 月 8 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。間違え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、厚生労働大臣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、食品衛生法第 1 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。

この法律は、食品の（ A ）の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、（ B ）に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の（ C ）を図ることを目的とする。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|----|---|----|
| 1 | 信頼性 | － | 飲食 | － | 増進 |
| 2 | 信頼性 | － | 食品 | － | 保護 |
| 3 | 安全性 | － | 飲食 | － | 保護 |
| 4 | 安全性 | － | 食品 | － | 増進 |

問3 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（J A S 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は、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡は含まれない。
- 4 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

公衆衛生学

問4 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。

健康とは、病気ではないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、（ A ）
にも、そして（ B ）にも、すべてが満たされた状態にあることをいう。

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 精神的 | － | 社会的 |
| 2 | 精神的 | － | 文化的 |
| 3 | 経済的 | － | 社会的 |
| 4 | 経済的 | － | 文化的 |

問5 地域保健法第6条に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 医事・薬事に関する事項
- 2 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- 3 事業所における労働衛生に関する事項
- 4 歯科保健、精神保健に関する事項

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 国民健康・栄養調査は、健康増進法に基づき実施されている。
- 2 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。
- 3 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、10年ごとの国勢調査がある。
- 4 食中毒統計は、「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、食中毒事件数、患者数及び死者数が集計されている。

問7 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 シックハウス症候群とは、住宅建材や家具から発生するホルムアルデヒドやトルエン等の化学物質等によって起きる健康障害の総称である。
- 2 産業廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。
- 3 ネズミが媒介する感染症には、ペストやワイル病等がある。
- 4 水道水は、大腸菌が検出されてはならない。

問8 次の感染症のうち、ウイルスを病原体とする感染症を一つ選びなさい。

- 1 結核
- 2 トキソプラズマ症
- 3 麻疹
- 4 白癬（水虫）

問9 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 高血圧の危険因子として、肥満や運動不足があげられる。
- 2 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。
- 3 脳血管疾患の死亡率は、近年、著しく増加傾向である。
- 4 疾病の予防対策における二次予防には、早期発見・早期治療が含まれる。

問 10 次の文は、生活習慣病の予防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。

生活習慣病の重症化予防の観点から、(A) に基づき、医療保険者の義務として、40～(B) 歳の加入者に、特定健康診査と特定保健指導が実施されている。

	A		B
1	健康増進法	－	74
2	健康増進法	－	64
3	高齢者の医療の確保に関する法律	－	74
4	高齢者の医療の確保に関する法律	－	64

問 11 次の化学物質のうち、四大公害病の呼吸器系疾患の原因となったものを一つ選びなさい。

- 1 アルゴン
- 2 メチル水銀
- 3 カドミウム
- 4 二酸化硫黄

問 12 次の文は、職場の健康づくり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。

事業者は、(A) 第66条に基づき、全労働者に対して一般健康診断を、また、(B) 業務で、政令で定めるものに従事する者に対しては、特殊健康診断を実施している。

	A		B
1	労働基準法	－	有害な
2	労働基準法	－	長時間の
3	労働安全衛生法	－	長時間の
4	労働安全衛生法	－	有害な

食品学

問 13 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の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵、乳、カシューナッツ、そば、落花生、えび、かに
- 2 卵、乳、カシューナッツ、そば、大豆、くるみ、いか
- 3 卵、乳、アーモンド、そば、落花生、えび、かに
- 4 卵、乳、アーモンド、そば、くるみ、えび、いか

問 14 食品の加工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 小麦粉は、たんぱく質の多い順に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
- 2 じゃがいもをすりつぶし、水洗いしながらふるいでこしたものを精製し、乾燥させると片栗粉（じゃがいもでん粉）になる。
- 3 納豆は、大豆を煮た後に納豆菌を播種し、繁殖させてつくるが、納豆菌の作用で大豆の消化が非常によくなり、その過程でビタミンDが増加する。
- 4 こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤させ、石灰乳（水酸化カルシウム）などを加えて固めるとこんにゃくになる。

問 15 味の種類と呈味物質の代表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。

- | 味の種類 | | 呈味物質 |
|-------|---|-------------|
| 1 甘味 | － | グリチルリチン |
| 2 酸味 | － | グルタミン酸ナトリウム |
| 3 苦味 | － | ククルビタシン類 |
| 4 うま味 | － | イノシン酸 |

問 16 卵類、乳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 卵黄の色素は、カロテノイドである。
- 2 卵白には、ビタミンCが含まれている。
- 3 牛乳には、ほとんどの栄養成分が含まれており、鉄も多い。
- 4 バターは、牛乳や脱脂乳を殺菌、冷却後、乳酸発酵させたものである。

問 17 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、栄養機能と呼ばれ、生命活動を維持するための栄養素を供給する働きである。
- 3 食品の第二次機能は、食物機能と呼ばれ、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 18 次の文は、食用微生物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。

- (A) — アルコール発酵作用をもっているのが特徴で、糖質を発酵させてアルコールと炭酸ガスにする。
- (B) — 糸状菌に属し、菌糸を出し、その先端に胞子をつくり繁殖する。
- (C) — (A)、(B) に比べて小さい微生物で、分裂しながら増殖する。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 酵母類 | — | 細菌類 | — | かび類 |
| 2 | かび類 | — | 細菌類 | — | 酵母類 |
| 3 | 細菌類 | — | かび類 | — | 酵母類 |
| 4 | 酵母類 | — | かび類 | — | 細菌類 |

食品衛生学

問 19 食中毒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 医師は、食中毒患者を診断した際は、直ちに厚生労働省に届け出る義務がある。
- 2 細菌性食中毒では、原因食品に色、香り、味などの変化が必ず認められるため、外見で判断できることが多い。
- 3 食中毒では、一定の潜伏期間を経て、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの症状が生じ、中には、死に至る場合もある。
- 4 2024年（令和6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＞細菌＞寄生虫の順が多い。

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、85℃～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 2 このウイルスは、人の小腸のみで増殖する。
- 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調理従事者の手による食品汚染を原因とする食中毒がある。

問 21 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。
- 2 この菌を保菌する動物は、鶏のみである。
- 3 過去10年間に国内で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事件数が最も多い。
- 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 22 ウェルシュ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原因食品は、前日調理した煮物、カレー、シチューなどが多い。
- 2 この菌は芽胞を形成するため、加熱後の食品でも時間の経過とともに菌が増殖することがある。
- 3 この菌は、酸素がある状態でのみ発育する好気性菌である。
- 4 この菌による食中毒の主な症状は、腹痛や下痢である。

問 23 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毒となる。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。

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原因食品は、食肉や鶏卵に加え、これらを原材料とする食品に多い。
- 2 この菌は、熱に弱いため、食品を十分に加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の主な症状は、軽い腹痛や下痢であり、発熱はほとんどない。
- 4 調理場内のネズミやゴキブリの駆除は、この菌による食中毒を予防するために重要である。

問 25 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 65℃で 30 秒以上加熱すること、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するが、腎臓障害を起こし、死亡することもある。
- 4 この菌は、低温に強く、冷蔵庫内でも生き残ることがある。

問 26 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、豚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、酢などの酸に強く、しめさばなどで感染力はなくなる。

問 27 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（テトロドトキシン）は、熱に強く、加熱調理しても無毒にならない。
- 2 ジャガイモの毒成分は、芽や皮が緑化した部分に多く含まれる。
- 3 毒きのこには、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、ベニテングタケなどがあり、ムスカリンなどの有毒成分により死亡することもある。
- 4 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、貝の中腸腺に含まれており、熱には弱く、加熱により無毒化する。

問 28 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。

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、(B) が重要である。

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

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 平成30年に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。
- 2 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。
- 3 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模事業者は、業界団体が作成した手引書を参考に「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む必要がある。
- 4 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理プログラムが実行されていることが必要である。

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 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、30℃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、ハエが入らないように網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置する。

栄養学

問 31 食事バランスガイドに示されている 5 つの区分に含まれないものを一つ選びなさい。

- 1 菓子・嗜好飲料
- 2 主食
- 3 副菜
- 4 果物

問 32 次のうち、 $n - 3$ 系脂肪酸に分類されるものの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 リノール酸、アラキドン酸
- 2 オレイン酸、リノール酸
- 3 α -リノレン酸、ドコサヘキサエン酸 (DHA)
- 4 パルミチン酸、ステアリン酸

問 33 次のうち、欠乏すると壊血病を起こすビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンE
- 2 ビタミンB₁
- 3 葉酸
- 4 ビタミンC

問 34 次のうち、胃でたんぱく質の消化に関与する酵素として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アミラーゼ
- 2 ペプシン
- 3 キモトリプシン
- 4 マルターゼ

問 35 次の記述において、()に入るホルモンとして、正しいものを一つ選びなさい。

()は、膵臓のランゲルハンス島A (α) 細胞から分泌されるペプチドホルモンであり、肝臓でグリコーゲンの分解を促進して血糖値を上昇させる。

- 1 グルカゴン
- 2 パラソルモン
- 3 インスリン
- 4 アドレナリン

問 36 身長160 cm、体重64 kgの人のBMI (体格指数) として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 20
- 2 25
- 3 30
- 4 35

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 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。
- 2 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。
- 3 中双糖は、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- 4 白双糖は、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。

問 38 砂糖（ショ糖）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。

原材料		名称
1 甘蔗	－	トレハロース
2 甘蔗	－	和三盆糖
3 甜菜	－	アスパルテーム
4 甜菜	－	黒砂糖

問 39 次の砂糖（ショ糖）のうち、最も水分が少ないものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 中白糖
- 2 黒砂糖
- 3 三温糖
- 4 氷砂糖

問 40 次のうち、砂糖（ショ糖）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 石衣
- 2 カラメル
- 3 マロングラッセ
- 4 フォンダン（すり蜜）

問 41 次の文は、水飴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。

水飴は、糖化度の（ A ）ものほど、粘度が強く、糖化度の（ B ）ものほど甘味が高い。

- | | A | | B |
|---|----|---|----|
| 1 | 高い | — | 高い |
| 2 | 高い | — | 低い |
| 3 | 低い | — | 高い |
| 4 | 低い | — | 低い |

問 42 甘味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 甘草（リコリス）は、バラ科の植物であり、甘味成分として含まれるグリチルリチン
はショ糖の約 50 倍の甘味がある。
- 2 ソーマチンは、ショ糖の 2,000 倍以上の甘味がある。
- 3 ステビアは、南米産植物であり、ショ糖と同程度の甘味がある。
- 4 メープルシュガーは、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液であり、カナダ東部
からアメリカ東部にかけて生産される。

問 43 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 小麦粉に皮部が混入すると、灰分や繊維が増し、酵素活性を弱める。
- 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ている。
- 3 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。
- 4 小麦の胚乳は、小麦粒の約 15 % を占め、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。

問 44 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 でん粉の糊化温度は、でん粉の種類が異なっても同じである。
- 2 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。
- 3 糯米^{もち}のでん粉には、アミロースが含まれない。
- 4 トウモロコシのでん粉は、アミロペクチンよりアミロースの方が少ない。

問 45 次の文は、でん粉の加工適性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。

糊化したでん粉の老化が進む速度には水分と温度が関係しており、水分が (A) のときが最も早く、温度は 0℃ までは (B) なるほど老化が早くなる。

- | | A | | B |
|---|-----------|---|----|
| 1 | 10 % 以下 | — | 高く |
| 2 | 10 % 以下 | — | 低く |
| 3 | 30 ~ 60 % | — | 高く |
| 4 | 30 ~ 60 % | — | 低く |

問 46 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 卵は、卵白と卵黄で熱に対する変化が異なり、卵黄の方が凝固する温度が低い。
- 2 卵黄は、強い乳化力を持つ。
- 3 卵白の起泡性は、温度が低い方が良いが、泡の安定性は悪くなる。
- 4 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。

問 47 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 牛乳に含まれる乳糖は、牛乳特有の甘味の強い糖質である。
- 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 牛乳のたんぱく質であるカゼインは、80℃で凝固する。
- 4 牛乳に含まれる酪酸は、バター特有のフレーバーに関与している。

問 48 チョコレー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 カカオバターは、淡黄白色で融点が33～35℃でカカオ特有の芳香を持っている。
- 2 カカオタンニンとは、酸化しにくいため、カカオ豆を発酵させることにより有色物質に変化させる。
- 3 カカオ豆に含まれるテオブロミンは、苦みのある無色の結晶である。
- 4 ブルームは、チョコレートの表面に白色の粉が浮くなどして、チョコレートの独特の艶が消える現象であり、湿度の高いところで作業すると生じやすい。

問 49 果実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。

分類	果実
1 仁果類	ー リンゴ、パパイヤ
2 核果類	ー モモ、サクランボ
3 熱帯果物類	ー バナナ、グレープフルーツ
4 漿果類	ー キイチゴ、ミカン

問 50 凝固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 カラギーナンは、p Hが高くなるほどゲル強度は低下する。
- 2 ゼラチンは、寒天と比較し、凝固温度とゲルの融解温度が低い。
- 3 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 4 高メトキシルペクチンは、一定濃度の糖と酸があるとゲル化する。

問 51 次のうち、主成分がでん粉である種実類を一つ選びなさい。

- 1 ごま
- 2 松の実
- 3 くり
- 4 落花生

問 52 次の文は、ラム酒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。

(A) を原料にして、熱帯の高温のもとで自然発酵させ、これを (B) して作ったアルコール分 37～45% のもの。

- | | A | | B |
|---|----------|---|----|
| 1 | サトウキビの糖蜜 | － | 蒸留 |
| 2 | サトウキビの糖蜜 | － | 醸造 |
| 3 | 白ブドウの果汁 | － | 蒸留 |
| 4 | 白ブドウの果汁 | － | 醸造 |

問 53 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 ジンジャー
- 2 カルダモン
- 3 ナツメグ
- 4 ハッカ

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 パン酵母は、60℃以上では短時間で死滅する。
- 2 インベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が弱い。
- 3 パン酵母の活動する温度は、35～38℃で、pHは4～6が最も適している。
- 4 酵母の発酵により生成された炭酸ガスは、脂質とたんぱく質の結合をゆるめて生地を軟化させる。

問 55 次の文は、製パンにおける食塩の役割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。

食塩は、製パンにおいて、生地中の（ A ）活性に影響を与え、グルテンを（ B ）、弾力性に富んだ生地をつくることができる。

- | | A | | B |
|---|--------|---|------|
| 1 | アミラーゼ | － | 引き締め |
| 2 | アミラーゼ | － | 弛緩させ |
| 3 | プロテアーゼ | － | 引き締め |
| 4 | プロテアーゼ | － | 弛緩させ |

問 56 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 イスパタは、塩化ナトリウムと炭酸水素アンモニウムを混ぜた炭酸系合成膨張剤である。
- 2 塩化アンモニウムは、加熱により塩素ガスを発生させ、生地を膨張させる。
- 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、弱酸性を示し、特有の苦味が発生する。

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 グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすい。
- 2 ソルビタン脂肪酸エステルは、油脂の乳化力が強い。
- 3 蔗糖脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親水性が大きい。
- 4 レシチンの乳化力は、卵黄より大豆の方が強い。

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 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 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。
- 2 製餡（漉し餡）工程における渋切りとは、豆の周りについてい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 餡の製造工程で作られる餡粒子は、 β 化すると口溶けがなめらかになり、風味がよくなる。
- 4 製餡（漉し餡）工程で小豆を水に浸漬せずに煮る場合は、豆を軟らかく煮るために、沸騰したら「びっくり水」を加える。

問 59 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。

	和菓子	分類
1	桃山	－ 蒸し物
2	艶袱紗	－ 焼き物
3	落雁	－ 押し物
4	ういろう	－ 流し物

問 60 黄味時雨の生地が大きく割れる原因について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 蒸気が弱い。
- 2 生地が硬い。
- 3 蒸し時間が長い。
- 4 膨張剤が多い。

製菓実技 洋菓子（選択科目）

問 58 次のうち、イーストを使用する洋菓子を一つ選びなさい。

- 1 サヴァラン
- 2 マドレーヌ
- 3 サントノーレ
- 4 パウンドケーキ

問 59 ビスキュイ及びジェノワーズ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 一般的に、ジェノワーズに使用する卵は、全卵で泡立てる共立てで作る。
- 2 ふっくらと仕上げるために、グルテンの多い小麦粉を使用する。
- 3 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。
- 4 ビスキュイには必ずバターを加えて作る。

問 60 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のみであり、ナッツなどの粉末が加えられた場合は、ジャポネマッセ（ジャポネ生地）と呼ばれる。
- 2 ムラング・オルディネールは、氷水をあてながら泡立てるもので、飾りに用いられる。
- 3 ムラング・シェイスは、湯煎で温めながら泡立てて作るもので、後から火を通す菓子に用いられる。
- 4 ムラング・イタリアエンヌは、熱いシロップを加えながら卵白を泡立てて作るもので、卵白に完全に火が通らないため、生食には適さない。

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、正しい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 一般的な焼減率（生地がオーブンで焼成されて失う重量）は、1～5%の範囲内である。
- 3 ホイロ（焙炉）は、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。
- 4 焼成後、オーブンから取り出し、型から外さずそのまま放置することでケーブイン（腰折れ）を防ぐことができる。

問 59 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、機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 4 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。

問 60 次のうち、焼成工程において蒸気（スチーム）を入れるパンを一つ選びなさい。

- 1 シュトレン
- 2 デニッシュブレッド
- 3 クロワッサン
- 4 フォカッチャ

令和 8 年度 製菓衛生師試験解答用紙

山 口 県
(令和 8 年 8 月 8 日)

受 験 番 号		

氏 名

衛生法規

問 1	問 2	問 3
4	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
1	3	1	2	3	3	3	4	4

食品学

問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18
1	3	2	1	3	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	3	2	3	3	3	2	2	4
問 28	問 29	問 30						
3	3	1						

栄養学

問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36
1	3	4	2	1	2

製菓理論

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

製菓実技

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