

## 2019年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：2019年8月7日(水) 香川県社会福祉総合センター大会議室

試験時間：午後2時から4時まで [2時間]

試験科目：衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技

**指示があるまで開かないください**

「記入上の注意事項」

- 1 指示がありましたら、解答用紙に受験番号および氏名を正確に記入してください。
- 2 試験問題のページ数(23ページ)を確認し、落丁又は乱丁がないか調べてください。もし、落丁などがあれば、手をあげてください。
- 3 問題は、6科目で60問あります。解答は、四肢択一となっていますので、該当するものを一つだけ選び、解答用紙にえんぴつで記入してください。二つ以上記入したり、解答欄の外に記入したものは、採点されません。
- 4 試験科目「製菓理論及び実技」のうち、製菓実技は選択問題です。「A：和菓子」、「B：洋菓子」、「C：製パン」のいずれかを選択し、A～Cの選択記号を解答用紙の選択記号欄に記入してください。(未記入の場合や複数選択の場合は採点されません。)

(選択記号の書き方)

例) 洋菓子を選択  
する場合

A：和菓子	選択記号	問1	問2	問3	問4	問5	問6
B：洋菓子	B						
C：製パン							

- 5 解答用紙は、書き汚しのないように注意してください。書き損じた時は、消しゴムできれいに消して、答だけがはっきりわかるようにしてください。
- 6 試験問題は、持ち帰ってください。
- 7 試験開始後、1時間は退室できません。1時間を経過して退室するときは、手をあげて、係員の指示があるまでお待ちください。その後、忘れ物のないよう荷物等全てを持って試験室を出てください。ただし、試験終了5分前からは退室できません。

なお、一度退室した方は再入室できません。

## I 衛生法規（3問）

問1 次の文章は、製菓衛生師法第1条の条文である。(A) から (C) までの中にそれぞれ入る語句の組み合わせとして、正しいものを1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 (B) を向上させ、もって (C) に寄与することを目的とする。」

	(A)		(B)		(C)
1	義務	—	資質	—	公衆衛生の向上及び増進
2	義務	—	地位	—	菓子の振興及び発展
3	資格	—	資質	—	公衆衛生の向上及び増進
4	資格	—	地位	—	菓子の振興及び発展

問2 本籍地が愛媛県で香川県に居住するAさんは、岡山県知事が交付した製菓衛生師免許証を持っている。2019年5月に結婚して姓が変わり、本籍地が香川県になった場合、製菓衛生師名簿の訂正を行う手続きとして正しいものを1つ選びなさい。

- 1 30日以内に、香川県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 60日以内に、香川県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 30日以内に、岡山県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 60日以内に、岡山県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。

問3 食品衛生法で定められている事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品又は添加物の基準及び規格
- 2 特別用途食品の表示許可
- 3 食中毒原因の調査
- 4 食品衛生監視員による監視指導

## II 公衆衛生学（9問）

問1 次の食品衛生行政に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生行政は、厚生労働省、農林水産省、消費者庁でなされる。
- 2 厚生労働省では、加工食品の安全が主業務で、医薬・生活衛生局でなされる。
- 3 食品の安全の行政は、法的な違反はないかの「食品監視業務」である。
- 4 輸入食品監視業務は、厚生労働省の検疫所、国内流通品は農林水産省の税関が実施している。

問2 次の社会保障費に関する記述において、(A) から (D) までの中にそれぞれ入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

2018（平成30）年度の当初予算97.7兆円のうち、最も多い社会保障費33兆円の内訳は、(A) 11.6兆円、医療費11.6兆円、(B) 4.4兆円、(C) 3.1兆円、(D) 2.2兆円となっている。

	(A)	(B)	(C)	(D)
1	年金費	— 社会福祉費	— 介護費	— 少子化対策費
2	年金費	— 介護費	— 社会福祉費	— 少子化対策費
3	社会福祉費	— 年金費	— 少子化対策費	— 介護費
4	社会福祉費	— 介護費	— 少子化対策費	— 年金費

問3 次のわが国の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 「平均寿命」とは、「その年に生まれた子ども（0歳児）が、今後、何年生きられるかという期待値を含んだ数値」である。
- 2 性・年齢階級別の人口構成を、横棒グラフを用いて図示したものを人口ピラミッドと呼ぶが、そこに示される現在のわが国の人口構成パターンは、いわゆる「つぼ型」である。
- 3 老年人口が15%を超えると「超高齢社会」となる。
- 4 従属人口指数とは、「100人の生産年齢者が年少者と老年者を何人支えているか」をいう。

問4 次の有害害虫・媒介害虫による感染症のうち、マダニによって引き起こされる感染症でないものを1つ選びなさい。

- 1 日本紅斑熱
- 2 日本脳炎
- 3 重症熱性血小板減少症候群
- 4 ライム病

問5 次の労働災害補償に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 労働災害は、事業者が安全配慮義務を怠ったために生じたので、その責任はすべて事業者にある。
- 2 労災保険の被保険者（保険加入者）は、個人ではなく事業者であり、保険者（運営者）は、都道府県である。
- 3 労災保険の給付には、療養補償給付のほかに、休業補償給付、障害補償給付、遺族補償給付、傷病補償年金、介護補償給付、葬祭料がある。
- 4 労災保険の給付を受けるためには、労働基準監督署に備え付けてある請求書を提出する必要がある。

問6 次の職業病の症状と職業に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (症状)         | (職業)                  |
|--------------|-----------------------|
| 1 白内障（赤外線）   | — ガラス工・鍛冶工            |
| 2 電光性眼炎（紫外線） | — 溶接工                 |
| 3 職業性難聴（騒音）  | — 鋸打工、製かん工、ジェットエンジン作業 |
| 4 じん肺症（粉じん）  | — 潜かん工、潜水夫            |

問7 次の母子保健に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 母子保健法に基づいて行政が行う事業を母子保健事業と呼ぶ。
- 2 母子保健事業は、保健指導、健康診査、医療の3本柱から成る。
- 3 母子保健事業の対象になるのは、幼児のみである。
- 4 母子保健事業の基本的な事業は市町村が担当するが、専門的な指導や専門事業は保健所が実施する。

問8 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生活習慣病は、生活習慣によってのみ引き起こされる。
- 2 生活習慣病は、以前は「成人病」と呼ばれていた。
- 3 生活習慣病の実態の把握と対策は、厚生労働省の管轄である。
- 4 生活習慣病の対策は「健康増進事業」と呼ばれ、市町村が実施責任者である。

問9 次の公害に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 光化学オキシダントは、量が多くなると光化学スモッグを引き起こし、目やのどを刺激する。
- 2 環境基本法では、水質汚濁には水質のほかに温度等の水の状態も含み、さらに水底の底質が悪化することも含んでいる。
- 3 ダイオキシン類は蓄積性が高いが、微量であれば問題ない。
- 4 内分泌かく乱物質は、ホルモン様の作用をすることで正常な内分泌機能を阻害し、生殖系、免疫系、神経系などに重大な障害を与えることが懸念されている。

### Ⅲ 食品学（6問）

問1 次の食品中の水分に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 微生物が利用できるのは「自由水」のみであり、食品の保存性は「自由水」の含量により影響を受ける。
- 2 「結合水」は、食品中の成分と強く結合しており、微生物や菌などの働きに利用されることがない。
- 3 「結合水」は、食品の組織中に遊離しており、温度変化によって蒸発や凍結する。
- 4 羽二重餅、吉備団子、求肥は、「結合水」の性質を利用している。

問2 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 物理的処理による方法には、冷蔵、冷凍法、加熱殺菌法、乾燥法などがある。
- 2 細菌学的処理による方法には、細菌、酵母やカビを応用したものや漬物などがある。
- 3 化学的処理による方法には、塩蔵法、酢漬法、砂糖漬法などがある。
- 4 総合的処理による方法には、くん煙法、瓶詰、缶詰、プラスチック真空包装などがある。

問3 次の食品の中でカビを用いて発酵させた食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 鰹節
- 2 納豆
- 3 ヨーグルト
- 4 酢

問4 次の芋類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 じゃがいものビタミンCは、貯蔵に際しても比較的安定である。
- 2 やまのいもは、炭水化物が主成分で、粘質物のムチン\*が含まれる。
- 3 こんにゃくは、グルコマンナンという炭水化物が主成分で、栄養価が高い。
- 4 さつまいものうち黄色種のもは、カロテンを相当量含む。さつまいもの切り口から出る乳液には、ヤラピンという便通を整える成分が含まれる。

問5 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 マーガリンは、植物性油脂に粉乳や発酵乳、食塩、ビタミン類などを加えて乳化させて製造する。
- 2 アイスクリーム類は、乳製品を原料として安定剤や乳化剤を加えて凍結させたものである。
- 3 バターは、クリームを10℃付近で一定時間放置後、低温下で激しく攪拌させることで製造される。
- 4 チーズは、カゼインを凝固製造したもので、ナチュラルチーズはプロセスチーズを原料として、加熱して作られる。

問6 次の食品の組み合わせのうち、アレルギー表示が義務付けられている「特定原材料」7品目の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、大豆、そば、落花生、えび
- 2 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- 3 卵、乳、小麦、くるみ、やまいも、ごま、あわび
- 4 卵、乳、小麦、くるみ、やまいも、ごま、かに

\* 令和2年7月30日の食品工業辞典の用語解説の訂正において、「ムチン」は「動物より分泌される粘質物一般をいう」と整理されました。

#### IV 食品衛生学（12問）

問1 次の食中毒の届出に関する記述において、(A) から (C) までの中にそれぞれ入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

( A ) 第58条では、食中毒患者若しくはその疑いがある者を診断した医師は、( B ) 最寄りの ( C ) にその旨を届け出なければならない。

- |   | ( A )   | ( B )  | ( C )    |
|---|---------|--------|----------|
| 1 | 食品安全基本法 | — 直ちに  | — 保健所長   |
| 2 | 食品安全基本法 | — 速やかに | — 都道府県知事 |
| 3 | 食品衛生法   | — 直ちに  | — 保健所長   |
| 4 | 食品衛生法   | — 直ちに  | — 都道府県知事 |

問2 次のわが国における平成30年の食中毒発生状況に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食中毒患者数は、2万人を超えている。
- 2 発生件数で多かった病因物質は、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの順である。
- 3 病因物質が不明の食中毒はない。
- 4 食中毒による死亡事例はない。

問3 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 哺乳類から鳥類・爬虫類まで、広い範囲の動物が体内に保菌している。
- 2 この菌による食中毒は、毒素型の細菌性食中毒である。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、「卵類及びその加工品」や「肉類及びその加工品」などが多い。
- 4 熱に対する抵抗性が比較的弱く、60℃で20分、65℃で3分の加熱で死滅する。



問4 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ノロウイルス食中毒は、かきなどの二枚貝の食品が原因となった事例しかない。
- 2 ノロウイルスは、非常に小さい球形のウイルスで、原因食品中で増殖する。
- 3 食品の中心温度85～90℃で90秒間以上加熱調理することで、食品中のノロウイルスを失活させることができる。
- 4 ノロウイルスに感染し、症状が回復すれば、その患者の便からノロウイルスが検出されることはない。

問5 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 生肉料理（鶏刺しなど）が原因となることはない。
- 2 平均潜伏期間が2～3日間で、下痢、腹痛、嘔吐、発熱などの症状を伴って発病する。
- 3 原因菌は、グラム陽性の桿菌で、微好気性の性質をもつ。
- 4 100個程度の少ない菌数では、感染することはない。

問6 次の手順のうち、HACCPプラン作成のための7原則に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 危害分析（危害リストの作成）
- 2 重要管理点（CCP）の設定
- 3 管理基準（CL）の設定
- 4 施設基準の設定

問7 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 動物性の異物のうち、動物の毛では、ネズミの毛及び人間の毛髪が多い。
- 2 人毛の混入は、作業従事者の頭髪が多いので、作業前の整髪や作業中の帽子などの着用により、混入を予防できる。
- 3 金属やガラス片などの硬質異物が食品へ混入することはほとんどないので、特に注意する必要はない。
- 4 昆虫類の食品への混入原因として、原料からのもの、製造・調理・加工など取扱い中に混入するもの、製品に付くものなどがある。

問8 次の一日摂取許容量（ADI）に関する記述において、（A）から（C）までの中にそれぞれ入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

人がある物質を（A）摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと考えられる1日当たりの摂取量のことである。動物実験で（B）を求め、安全率（C）をかけて算出される。

	（ A ）	（ B ）	（ C ）
1	一生涯	— 致死量	— 1 / 5 0
2	1年間	— 致死量	— 1 / 1 0 0
3	一生涯	— 無毒性量	— 1 / 1 0 0
4	1年間	— 無毒性量	— 1 / 5 0

問9 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 甘味料であるサッカリンは、アイスクリーム類、餡類、ジャム、氷菓に使用することができる。
- 2 保存料であるプロピオン酸は、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。
- 3 着色料であるタール色素は、カステラ、きなこ、スポンジケーキに使用することができる。
- 4 発色剤である硝酸カリウムは、魚肉ハム、いくら、たらこに使用することができる。

問10 次の消毒・殺菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アルコールによる消毒は、一般的にエチルアルコールの90～95%の水溶液が用いられる。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈しても効力が長時間保持されるので、作り置きが可能である。
- 3 紫外線殺菌灯での紫外線照射により、食品や調理用機器の内部まで殺菌することができる。
- 4 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、食品衛生法の規定に基づき成分規格や使用基準が定められている。

問 1 1 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 下痢等の症状がなければ、検便を受ける必要はない。
- 2 手に傷がある場合、救急絆創膏などで傷の応急手当をすれば、食品に直接関係ある仕事に従事しても良い。
- 3 調理場へ入る際に、指輪や腕時計は外し、作業着のポケットに入れて持ち込んでもよい。
- 4 トイレに入るときは、作業着だけでなく帽子やマスクも外し、靴も履き替える。

問 1 2 次の残留農薬等に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中に残留する可能性のある農薬、動物用医薬品及び飼料添加物は、ネガティブリスト制度により規制されている。
- 2 収穫後の農作物に防カビを目的として使用される農薬をポストハーベスト農薬という。
- 3 食品の残留農薬基準は、食品衛生法の規定に基づき定められている。
- 4 家畜の飼料に抗生物質が添加されることがある。

## V 栄養学（6問）

問1 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物は、体内で体組織の構成成分の16%以上を占める。
- 2 炭水化物は、無機化合物で、炭素、酸素、水素の3元素から成る。
- 3 炭水化物がぶどう糖あるいはグリコーゲンとして体内で代謝される時、ビタミンB<sub>1</sub>の助けが必要である。
- 4 炭水化物は、最終的にはグリコーゲンに分解されて、小腸で吸収される。

問2 次の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 口腔内では、でん粉の一部が唾液中のアミラーゼによって可溶性でん粉又は麦芽糖まで分解される。
- 2 たんぱく質は、胃の中でペプシンによりペプトンに分解される。
- 3 ほとんどの栄養素は、大腸で吸収される。
- 4 消化作用には、口のなかでかむことや胃などのぜん動運動によって細かく砕く機械的消化と、分泌される消化液に含まれている消化酵素によって栄養素が分解される化学的消化がある。

問3 次の骨粗鬆症に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 骨粗鬆症とは、骨量が減少して骨がスカスカになり骨折しやすい状態をいい、骨の老化現象ではない。
- 2 骨粗鬆症を予防するには、カルシウムの多い食品をとり、栄養のバランスのよい食事をするのが大切である。
- 3 日光（紫外線）に当たると、カルシウムの吸収率が低下する。
- 4 適度な運動は、骨を丈夫にする。

問4 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食事バランスガイドは、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかを示している。
- 2 食事バランスガイドは、1日にとる料理の量を「つ」又は「サービング (SV)」の単位で示している。
- 3 食事バランスガイドは、「コマ」をイメージして描かれており、イラストには主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、菓子類の5つに区分され、水分を軸としている。
- 4 コマは食事のバランスと適切な運動によって、安定して回転し、食事のバランスの大切さをわかりやすく示したものである。

問5 次の栄養素のうち、エネルギー源となる栄養素でないものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 無機質
- 4 炭水化物

問6 次の各ライフステージの栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乳児期は、人の一生を通して最も成長のスピードが早い。
- 2 幼児期は、正しい食習慣が形成される大切な時期で、1日3回の食事に加えて間食に菓子類をとるべきである。
- 3 老年期に入ると、基礎代謝が低下する。一般的には過食による肥満、栄養不足による低栄養、塩分の取りすぎなどに注意が必要である。
- 4 成人期における食事は、基本的には薄味でバランスのとれた食事を取り、標準体重を維持することが必要である。

## VI 製菓理論 (18問)

問1 次の糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖の原料は、温帯に産する甘蔗（さとうきび）と、亜熱帯地方に産する甜菜（さとう大根）が主である。
- 2 黒砂糖は、含蜜糖の代表製品で、別名三温糖ともいう。
- 3 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖である。
- 4 ステビアは、人工甘味料であり、蔗糖の100倍の甘みがある。

問2 以下に記述した特徴をもつ砂糖として、正しいものを1つ選びなさい。

欧米では生産されていないが、日本での精製糖では一番生産量が多い。  
粒子が細かく固まりやすいので「ビスコ」をかけている。アミノ酸やたんぱく質とのメイラード反応による着色が起こり、焼き菓子の淡い焼色を出しやすい。

- 1 白双糖
- 2 グラニュー糖
- 3 希少糖
- 4 上白糖

問3 次の和三盆糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 和三盆糖は、転化糖や灰分も比較的多く含まれている。
- 2 和三盆糖は、分蜜糖ではない。
- 3 和三盆糖は、砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたものである。
- 4 和三盆糖は、ぶどう糖と果糖が70%以上を占めている。

問4 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦の胚芽部分が小麦粉として利用される。
- 2 デュラム粉のたんぱく質含量は、薄力粉よりも少ない。
- 3 小麦粉は、灰分量の違いにより1等粉や2等粉といった等級に分かれる。
- 4 小麦粉の主な成分は、糖質である。

問5 次の小麦粉に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(種類)		(粒度)		(用途)
1	薄力粉	—	細	—	菓子パン
2	中力粉	—	中	—	天ぷら
3	強力粉	—	粗	—	食パン
4	デュラム粉	—	細	—	マカロニ

問6 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 糊化したでん粉は $\alpha$ でん粉と呼び、消化吸収されやすく美味である。
- 2 でん粉の吸湿性は、でん粉の粒子の大きさが関係する。
- 3 水分含有量30～60%のとき、最も老化が進む。
- 4 もち米は、アミロペクチンをほとんど含まない。

問7 次のでん粉のうち、地上でん粉を1つ選びなさい。

- 1 どうもろこし
- 2 葛
- 3 じゃがいも
- 4 タピオカ

問8 次の米粉の名称と原料に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(米粉)		(原料)
1	上新粉	—	うるち米
2	白玉粉	—	うるち米
3	道明寺粉	—	うるち米
4	寒梅粉	—	うるち米

問 9 次の卵の加工品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乾燥全卵の水和液は、高い起泡性を示す。
- 2 凍結卵黄は、解凍するとゴム状の塊となりやすい。
- 3 液状全卵は、カステラやスポンジ用として使用される。
- 4 凍結卵の解凍は、8～24時間かけてゆっくり行う。

問 10 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 不飽和脂肪酸は、炭素数が同じ場合、二重結合の数が多いほど融点が高くなる。
- 2 不飽和脂肪酸のオレイン酸は、炭素数が16で二重結合を1つ持っている。
- 3 油脂の基本構造は、グリセリンに脂肪酸が3個結合したものである。
- 4 飽和脂肪酸を構成する炭素の数は、小さいほど融点は高くなる。

問 11 次に掲げるもののうち、油脂の変敗の促進因子でないものを1つ選びなさい。

- 1 紫外線
- 2 銅
- 3 砂糖
- 4 熱

問 12 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳には、成分や細菌数などについて、規格が定められている。
- 2 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- 3 牛乳のたんぱく質であるカゼインは、酸を加えると黄色の沈殿を生ずる。
- 4 牛乳の脂肪は、乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれる。



問13 次のチョコレート類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 純チョコレートは、異種脂肪が入っていないため、準チョコレートに比べてテンパリング操作がしやすい。
- 2 チョコレートを口に入れるとすぐ溶けるのは、物性変化が顕著であるココアバターの特徴によるものである。
- 3 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い、製造工程のテンパリングが適正に行われないことで生じる。
- 4 カカオ豆に含まれているカカオタンニンは、酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。

問14 次の種実類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 主成分がでん粉である栗以外は、たんぱく質、脂質、無機質の含有量が高い。
- 2 脂質には、不飽和脂肪酸が多く、変敗しにくい。
- 3 ヘーゼルナッツは、脂肪が多いので粉末でなく、ペースト状で使われる。
- 4 ウオールナッツは、リノール酸、リノレン酸含量が多い。

問15 次の製パン改良剤（イーストフード）の素材と主な効果に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(素材)	(主な効果)
1 炭酸カルシウム	－ パンの容積増大
2 塩化アンモニウム	－ パンの容積増大
3 L-システイン塩酸塩	－ パンの容積増大
4 L-アスコルビン酸	－ パンの容積増大

問16 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 親油性の強い乳化剤は、水中油滴型の乳化状態を作りやすい。
- 2 大豆レシチンは、変質しにくいというえ、安価である。
- 3 グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすくアルコールや植物油によってよく溶け、油中水滴型の乳化状態をつくるのに適している。
- 4 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持っている。

問17 次のモルトエキスに関する記述において、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

モルトエキスの主成分は、( )、大麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸で独特の風味がある。

- 1 蜂蜜とイースト
- 2 蜂蜜と水飴
- 3 蔗糖と水飴
- 4 麦芽糖とデキストリン

問18 次の甘味料のうち、非糖質の人工甘味料であるものを1つ選びなさい。

- 1 ソーマチン
- 2 アスパルテーム
- 3 メープルシュガー (楓糖)
- 4 ステビア

## VI 製菓実技【和菓子】（6問）

問1 次の餡に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 外国における豆類の主な産地は、中国、アメリカ、カナダ、タイ、ミャンマーなどである。
- 2 製餡（漉し餡）工程で小豆を浸漬してから煮る場合には、沸騰したら「びっくり水」を加える。
- 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 餡の原料である豆類は、3～5年に1度の作付け（輪作作物）でなければ良質な豆を収穫することができない。

問2 次の水羊羹の特徴及びその一般的な製造工程に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天と水を加熱し、寒天が溶ける前にグラニュー糖を加える。
- 2 寒天を煮とかす際に、かき混ぜればかき混ぜるほど、寒天のコシが強くなる。
- 3 煮詰め上がり際に砂糖を加え、ふるいに通す。
- 4 型に流す際には、45℃位まで冷ます。

問3 以下に記述した製法で製造される和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

卵、砂糖、粉が同分量の三同割が基本形であるが、卵の泡立て方、砂糖量、粉の合わせ方、火の強さがかみ合わなければ、きれいに焼き上げることができない。卵量が多いと生地はソフトになるが、ぱさつくのが早くなる。砂糖量が多いと生地の表面が粗くなり、焼き色が強くなる。これらを考慮し、卵、砂糖、粉の分量の割合を決める。

卵を泡立てすぎると、生地の気泡が粗くなり、乾きやすくなって硬化を促してしまう。生地は少し寝かせることにより、安定感が出る。焼き上げるときに、表面に気泡が出て乾かないうちに生地を反転させると、ソフトに焼き上げることができる。反転させてから焼きすぎると、生地が硬くなってしまう。

- 1 長崎カステラ
- 2 どら焼き（一文字）
- 3 栗まんじゅう
- 4 桃山

問4 次の和菓子の分類とその製品の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 流し物 — 村雨
- 2 練り物 — 求肥
- 3 蒸し物 — ういろう
- 4 焼き物 — 茶通

問5 次の和菓子のうち、基本配合で膨張剤を使用するものを1つ選びなさい。

- 1 上用饅頭
- 2 浮島
- 3 松風
- 4 桃山

問6 次の方法のうち、ちゃぶくさ（つやぶくさ）の製造工程で用いるものを1つ選びなさい。

- 1 山割り法
- 2 即ごね法
- 3 逆ごね法
- 4 宵ごね法

## VI 製菓実技【洋菓子】(6問)

問1 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バヴァロアは、ソースアングレーズをベースにゼラチン、ホイップした生クリームを加え、熱をかけて固めたお菓子である。
- 2 クッキーの仕込み形態により、のばし生地、絞り生地、アイスボックス、手型ものに大別できる。
- 3 発酵生地においてよく使われるイーストは、生き物であるため温度湿度などを管理コントロールする必要はない。
- 4 ジェノワーズは、一般的にバターを加えて作るもので、スポンジ生地と言われ、別立法で作る。

問2 次のスポンジ生地の基本配合の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

	(卵)		(砂糖)		(薄力粉)
1	100g	—	125g	—	125g
2	100g	—	100g	—	100g
3	100g	—	75g	—	75g
4	100g	—	50g	—	50g

問3 次のガナッシュの製造に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 鍋に生クリームを入れて火にかけ、沸騰させる。
- 2 細かく刻んだチョコレートに「1」を加える。
- 3 空気を含ませないように乳化させる。
- 4 10℃前後の冷蔵庫で冷やし固める。

問4 次のタルト製品やパイ（フィユタージュ）製品に使用される生地の製法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パート・シュクレは、ポマード状にしたバターに卵、食塩、小麦粉を加えて生地をまとめる。
- 2 パート・ブリゼは、小麦粉の中でバターを細かく刻み、食塩、冷水を加えて生地をまとめる。
- 3 パート・フィユテ・オルディネールは、小麦粉、食塩、冷水を使用して作った生地をバターを包み、麺棒などで伸ばして必要な回数折りたたむ。
- 4 フィユタージュ・ラピドは、小麦粉の中でバターをダイス形に切り分け、食塩、冷水で生地をまとめ、しばらく生地を休ませてから必要な回数折りたたむ。

問5 次の原材料のうち、フィナンシェに使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 全卵
- 3 バター
- 4 アーモンド粉末

問6 次のバターケーキの仕入工程に関する記述において、あてはまる仕込工程を1つ選びなさい。

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>A バターと砂糖を十分にすり混ぜる。</li><li>B 全卵を数回に分けて加え、さらにすり混ぜる。</li><li>C 最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。</li></ol> |
|--|

- 1 シュガーバター法
- 2 フラワーバター法
- 3 オールインミックス法
- 4 オールインワン法

## VI 製菓実技【製パン】（6問）

問1 次のパン分類に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ハード系パン — プンパーニッケル
- 2 ロールパン — スイートロール
- 3 菓子パン — デニッシュ・ペストリー
- 4 食パン — レーズンブレッド

問2 次のパンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉に食塩、パン酵母、砂糖、油脂、乳製品、水などを加えて捏上げた生地が、酵母の発酵により炭酸ガスとアルコールを発生する。
- 2 ライ麦100%のパンも膨らみ良く柔らかいパンができる。
- 3 パンを作るには、小麦に含まれているグルテンが必要である。
- 4 パンという言葉は、ポルトガル語の pão に由来する。

問3 次のパンのうち、砂糖の割合が最も多いパンを1つ選びなさい。

- 1 ベーグル
- 2 フランスパン
- 3 クロワッサン
- 4 デニッシュ・ペストリー

問4 次のフランスパンの製法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 直捏法は、最も基本的な製造方法である。発酵生成物による香りはよいが、フロアタイムが長く、作業に長時間かかる。生地管理は簡単な製法である。
- 2 発酵種法は、発酵種生地の水和を十分にさせることで、製造時間の短縮やパンの老化を遅らせることができる。
- 3 液種法は、液種による水和が十分に行われるため、生地の伸展や作業性がよくなる。ポーリッシュ法ともいわれる。
- 4 自家製酵母種法は、酵母の不安定さから大量生産が行われず、主に小規模店舗や家庭などで行われている。独特な香りや風味が特徴である。

問5 次のパンの種類と焼成条件（温度、時間）の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(種類)		(焼成条件)
1	フランスパン	—	210℃、15分
2	食パン（直捏法）	—	210℃、15分
3	パン・オ・ノア	—	210℃、15分
4	ベーグル	—	210℃、15分

問6 次のパンのうち、焼成工程において、スチームを注入するパンを1つ選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 レーズンブレッド
- 3 クロワッサン
- 4 フランスパン



2019年度香川県製菓衛生師試験解答用紙

I 衛生法規（3問）

問1	問2	問3
3	3	2

受験番号	氏名

II 公衆衛生学（9問）

問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9
4	1	3	2	2	4	3	1	3

III 食品学（6問）

問1	問2	問3	問4	問5	問6
3	2	1	3	4	2

IV 食品衛生学（12問）

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

V 栄養学（6問）

問1	問2	問3	問4	問5	問6
3	3	3	3	3	2

VI 製菓理論及び実技（製菓理論）（18問）

問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10
3	4	1	3	3	4	1	1	1	3
問11	問12	問13	問14	問15	問16	問17	問18		
3	3	1	2	3	1	4	2		

VI 製菓理論及び実技（製菓実技：選択科目）（6問）

A：和菓子 B：洋菓子 C：製パン	*選択記号	問1	問2	問3	問4	問5	問6
	A	2	4	2	1	3	3
	*選択記号	問1	問2	問3	問4	問5	問6
	B	2	1	4	1	2	1
	*選択記号	問1	問2	問3	問4	問5	問6
	C	2	2	4	1	—	4

※VI製菓実技【製パン】の問5は、不適切問題であるため、選択者全員を正解とした。