

令和2年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和2年7月29日(水) 香川県社会福祉総合センター

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

「注意事項」

- 1 指示がありましたら、答案用紙に氏名および受験番号を正確に記入し、また、該当する受験番号を鉛筆で塗りつぶしてください。
- 2 試験問題のページ数（22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、番号を一つだけ選び、答案用紙の該当する番号を鉛筆で塗りつぶしてください。二つ以上選択した場合は、不正解とします。
- 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。「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかを選択し、答案用紙の該当する分野を丸で囲んでください。選択していない場合および二つ以上の分野を選択した場合、採点されません。
- 5 試験問題は、持ち帰ってください。
- 6 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。

答案用紙（マークシート）の記入方法は、裏表紙（最後のページ）に説明があります。

I 衛生法規（3問）

問1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師免許証の再交付申請をした後に紛失していた免許証を発見した場合、5日以内にその免許証を自ら破棄しなければならない。
- 2 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを就業地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 3 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師の名称を用いてはならないが、これに類似する名称であれば用いることができる。
- 4 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は、製菓衛生師の免許を取り消されることがある。

問2 製菓衛生師法施行令に規定する製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 住所地都道府県名
- 2 登録番号及び登録年月日
- 3 生年月日及び性別
- 4 免許の取消しに関する事項

問3 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 菓子製造業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 2 食品衛生法で定義されている「食品」とは、医薬品や医薬部外品を含むすべての飲食物をいう。
- 3 食品中に残留する農薬や動物用医薬品の規制について、平成15年の食品衛生法の改正によりポジティブリスト制からネガティブリスト制に移行された。
- 4 農薬について、個別に残留基準を設定し、設定のない農薬については、一律基準値0.01ppmで規制される。

Ⅱ 公衆衛生学（9問）

問4 次の病気の予防のうち、一次予防（病気にならないように処置を講じること）に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 予防接種
- 2 健康診断
- 3 体重コントロール
- 4 運動

問5 次の平均寿命と健康寿命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、0歳児の平均余命のことである。
- 2 戦後、日本人の平均寿命が急伸したのは、男女の各年齢の平均余命が延びただけとは言えず、主に1歳未満の乳児の死亡率が低下したことが寄与している。
- 3 健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のことである。
- 4 厚生労働省は、平均寿命と健康寿命の差をできるだけ大きくすることを目標に掲げている。

問6 次の感染症のうち、原虫によって引き起こされるものを1つ選びなさい。

- 1 マラリア
- 2 カンジダ症
- 3 コレラ
- 4 麻疹

問7 次のうち、第4次健康づくり運動の「健康日本21（第2次）」の主たる事業として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 がん、循環器疾患、糖尿病、慢性閉塞性肺疾患の一次予防
- 2 市町村保健センターの設置
- 3 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上
- 4 健康を支え、守るための社会環境の整備

問8 次の労働安全衛生に関する記述の（ ）内に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

菓子製造業の事業場では、特殊な有害物を扱うことは極めて少ないが、同一姿勢や繰り返し作業による腰痛や腱鞘炎、頸肩腕症候群、VDT作業による（ ）、機械稼働時の騒音による難聴などの健康障害が生じる恐れがある。

- 1 振動障害
- 2 放射線障害
- 3 眼精疲労
- 4 熱中症

問9 次の疾患のうち、生活習慣病でないものを1つ選びなさい。

- 1 新型コロナウイルス感染症
- 2 脳卒中
- 3 虚血性心疾患
- 4 がん

問10 次の合計特殊出生率に関する記述の（ ）内に入る数字の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

日本の合計特殊出生率は、1989（平成元）年には、それまで最低であった1966（昭和41）年（丙午：ひのえうま）の数値を下回る（ A ）を記録し、さらに2005（平成17）年には、過去最低である（ B ）まで落ち込んだ。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|---|--------|
| 1 | 2. 5 7 | — | 2. 2 6 |
| 2 | 2. 5 7 | — | 1. 2 6 |
| 3 | 1. 5 7 | — | 2. 2 6 |
| 4 | 1. 5 7 | — | 1. 2 6 |

問 1 1 次の地球環境問題とそれに関する条約の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

| (地球環境問題) | | (条約) |
|-----------|---|-------------------|
| 1 オゾン層の破壊 | — | バーゼル条約 |
| 2 温暖化 | — | 京都議定書 |
| 3 砂漠化 | — | ロッテルダム条約 (PIC 条約) |
| 4 酸性雨 | — | ワシントン条約 |

問 1 2 次の経口感染症の予防対策に関する記述のうち、「細菌をふやさない」方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理した食品は、できるだけ早く提供する。
- 2 調理した食品は、室温に長時間放置しない。
- 3 生ものなどの要冷蔵食品は冷蔵庫、冷凍食品は冷凍庫に保存する。
- 4 冷蔵庫にできるだけ多くのものを詰め込む。

Ⅲ 食品学（6問）

問13 次の食品の消費構造に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 我が国の食料消費は、高度経済成長に伴い畜産物の消費が減少した。
- 2 近年の食料経済構造の変化をみると、調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にある。
- 3 国民1人1日当たりの供給熱量は、平成19年には、2500kcal 台だったが、その後、増加傾向にある。
- 4 国民1人1日当たりの供給熱量の穀類比率は、昭和40年に比べ、平成27年は、大きく増加した。

問14 次の日本の食料自給率、輸入依存率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 食料自給率（供給カロリーベース）は、昭和45年度には、約60%であったが、その後、低下した。
- 2 日本は、アメリカ、フランス、ドイツ、イギリス等の先進国に比べて食料自給率が極めて高い。
- 3 近年の品目別自給率（重量ベース）は、米、鶏卵は、90%台、牛乳・乳製品は、60%台である。
- 4 食生活の洋風化に伴い米離れが進み、平成28年度は、小麦の輸入依存率（重量ベース）が約90%になっている。

問15 次の米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 もち米がうるち米よりねばり気があるのは、もち米のでんぷんが、ほぼ100%アミロペクチンでできているからである。
- 2 精白米は、玄米を精製したもので、消化が良く、ビタミンB₁含有量も多い。
- 3 米を長期間貯蔵すると、たんぱく質や脂質がわずかに減少し、ビタミンB₁は、著しく減少する。
- 4 ビーフンは、うるち米を原料にして作られる。

問 1 6 次の日本食品標準成分表に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品の可食部100g当たりのエネルギー量や栄養成分値等が示されている。
- 2 食物繊維の値は、示されていない。
- 3 厚生労働省の科学技術・学術審議会資源調査分科会が調査して公表しているものである。
- 4 記載されている食品は、料理や加工の原材料となる食品で、加工食品は、含まれていない。

問 1 7 次の食品のうち、カビを用いて発酵させた食品でないものを1つ選びなさい。

- 1 納豆
- 2 チーズ
- 3 味噌
- 4 鰹節

問 1 8 次の大豆及びその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 大豆は、他の豆類に比べ、たんぱく質と炭水化物に富んでいる。
- 2 大豆には、動脈硬化を防ぐといわれる成分（レシチン）が含まれている。
- 3 大豆の脂質は、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。
- 4 豆乳は、大豆を水につけて膨潤軟化させて磨砕し、さらに加熱ろ過して作られる。

IV 食品衛生学（12問）

問19 次の食品取扱者の衛生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 調理場の中に私物を持ち込んではいけない。
- 2 手洗いは、正しく、できるだけ何回も行うことが必要である。
- 3 手の傷口に救急絆創膏で応急手当ををするだけでは不十分である。
- 4 調理場では、衣類を専用のものとするれば、毎日洗って取り替えなくてもよい。

問20 次のうち、食品中で毒素を産生し、食中毒を引き起こす細菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌
- 2 サルモネラ属菌
- 3 黄色ブドウ球菌
- 4 カンピロバクター

問21 次のうち、自然毒による食中毒の原因食品とその有毒成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

| (原因食品) | | (有毒成分) |
|------------|---|---------|
| 1 アブラソコムツ | — | ムスカリン |
| 2 青酸含有雑豆 | — | マイコトキシン |
| 3 クサウラベニタケ | — | テトラミン |
| 4 ジャガイモの芽 | — | ソラニン類 |

問22 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 食品中に均一に混和するように注意すれば、使用基準より多く使用しても違反になることはない。
- 2 既存添加物名簿から削除された添加物は、その使用が禁止されている。
- 3 指定された添加物は、安全性が確認されたものであるため、製造・加工に際しては、使用基準を守る必要はない。
- 4 化学的合成品以外の添加物（いわゆる天然添加物）は、厚生労働大臣の指定の有無に関わらず製造や販売、使用ができる。

問23 次の食品添加物とその使用が可能な食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

| (食品添加物) | | (食品) |
|---------------|---|----------|
| 1 赤色3号 | — | カステラ |
| 2 アセスルファムカリウム | — | アイスクリーム類 |
| 3 D-マンニトール | — | 落雁 |
| 4 ソルビン酸 | — | 餡類 |

問24 次の食品の組み合わせのうち、すべてが「食品表示法」により、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料であるものを1つ選びなさい。

- 1 小麦、そば、落花生
- 2 卵、大豆、豚肉
- 3 オレンジ、もも、りんご
- 4 えび、いか、かに

問25 次の食中毒の原因菌とその特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオによる食中毒は、毒素型食中毒に分類される。
- 2 サルモネラ属菌は、芽胞を形成し、ヒトの化膿した傷の中に見られる。
- 3 カンピロバクターは、動物の腸管に存在し、鶏の保菌率が高い。
- 4 ボツリヌス菌による食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱であり、神経症状は示さない。

問26 次のノロウイルス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 ノロウイルスによる食中毒の発生は、夏に比べ、冬の方が多傾向にある。
- 2 非常に小さい球状のウイルスで、原因食品中で増殖する。
- 3 ノロウイルスによる食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢等の胃腸炎症状である。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的である。

問27 次のHACCP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 平成30年の食品衛生法改正により、原則、すべての食品等事業者において、HACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化された。
- 2 HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害の発生を事前に防止することを目的とした、衛生管理手法である。
- 3 食品の製造工程ごとに危害分析し、重要管理点を決めて、加熱や冷蔵等の安全措置の実施記録を残す等する。
- 4 HACCPによって衛生管理を行うとき、あらかじめ衛生管理の計画を書面にする必要はない。

問28 次の食品のうち、食品添加物のタール色素を使用できるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 チョコレート
- 2 スポンジケーキ
- 3 マーマレード
- 4 きな粉

問29 次の細菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 細菌は、多細胞生物である。
- 2 サルモネラ属菌は、丸い形状をしている。
- 3 大腸菌は、グラム陰性菌である。
- 4 ブドウ球菌は、グラム陰性菌である。

問30 次の食品衛生法で定められている食品の保存基準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 冷凍食品は、 -15°C 以下で保存しなければならない。
- 2 生食用食肉は、 4°C 以下で保存しなければならない。
- 3 牛乳、クリームは、 10°C 以下で保存しなければならない。
- 4 鶏の液卵は、 18°C 以下で保存しなければならない。

V 栄養学（6問）

問3 1 次の食物繊維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 食物繊維は、ヒトの消化酵素では消化できない難消化性成分のことである。
- 2 水溶性食物繊維は、小腸でコレステロールやグルコースの吸収を阻害するため、血中コレステロール値や血糖値の上昇を抑制する。
- 3 不溶性食物繊維は、脳の満腹中枢を刺激するため、食事量が減少し、肥満予防につながる。
- 4 不溶性食物繊維のセルロースは、排便抑制作用がある。

問3 2 次のたんぱく質とアミノ酸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 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸が結合したもので、必須アミノ酸は、9種類ある。
- 2 たんぱく質は、体内で骨や筋肉、皮膚、毛髪等、生体の構成成分となっている。
- 3 たんぱく質が、体たんぱく質合成に有効に利用されるためには、十分なエネルギーが必要である。
- 4 必須アミノ酸は、体内で十分な量が、合成されるため、食物から摂取しなくてもよい。

問3 3 次のビタミンKに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水溶性ビタミンである。
- 2 体内で血液凝固因子プロトロンビンを生成するときに必要である。
- 3 骨の形成を抑制する作用がある。
- 4 成人では、体内合成されないため、ビタミンK欠乏性出血症がみられる。

問34 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病は、相対的インスリンの不足により慢性高血糖を引き起こすため、血糖値をコントロールする必要はない。
- 2 生活習慣病を予防するには、食事、運動、休養等の正しい生活習慣が重要である。
- 3 脂質異常症とは、低LDL-Cコレステロール血症、高HDL-Cコレステロール血症、高中性脂肪血症のことをいう。
- 4 高血圧症は、動脈硬化の第1危険因子であり、そのほとんどが本態性高血圧で、やせ過ぎ、食塩の摂取不足、運動不足等が関係している。

問35 次の消化酵素に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミラーゼは、マルトースを分解してグルコース等を生成する酵素である。
- 2 ペプシンは、たんぱく質を分解してペプトン等を生成する酵素である。
- 3 リパーゼは、でんぷんを分解して麦芽糖等を生成する酵素である。
- 4 胆汁は、脂質を分解して脂肪酸等を生成する酵素である。

問36 次の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 老年期は、牛乳や乳製品を避けて、バランスのよい食事を規則正しく摂取すべきである。
- 2 学童期は、1日3食、定期的にバランスのとれたよい食事と外に出て体を動かす習慣を身につけることが大切である。
- 3 幼児期における間食は、食事の一部と考えることが望ましい。
- 4 妊産婦の食事は、正常な妊娠、分娩、産褥経過を維持するとともに母体の健康と胎児の成長発育のためにも極めて重要である。

VI 製菓理論（18問）

問37 次の米粉のうち、「もち精白米を水洗いし、十分吸水させ、加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し、乾燥させたもの」を1つ選びなさい。

- 1 上早粉
- 2 寒梅粉
- 3 道明寺粉
- 4 羽二重粉

問38 次のショ糖に関する記述の（ ）に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。

ショ糖に、酸を加えて加熱したり、酵素を反応させたりすると、(A)と(B)に加水分解される。この反応を(C)という。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|------|-----|---------|
| 1 | でんぷん | 還元糖 | メイラード反応 |
| 2 | でんぷん | 果糖 | 異性化反応 |
| 3 | ブドウ糖 | 還元糖 | カラメル反応 |
| 4 | ブドウ糖 | 果糖 | 転化反応 |

問39 次の糖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 粉砂糖は、白ざら糖やグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖である。
- 2 ハチミツの主成分は、ブドウ糖と果糖であり、蜜源によって色、香味、糖組成が異なる。
- 3 和三盆糖は、結晶粒子が細かく、口どけのよさと独特の風味が特徴で、古くから和菓子に使用されている。
- 4 アスパルテームは、人工甘味料であり、砂糖と同程度の甘みがある。

問40 次の水飴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 酵素糖化水飴は、乳糖に酵素を作用させ、加水分解させたものである。
- 2 酸糖化水飴とは、でんぷん溶液に酸を加えて加水分解したもので、デキストリンとブドウ糖の混合物である。
- 3 麦芽水飴は、もち米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものである。
- 4 粉末水飴とは、水飴を噴霧、又は真空での噴霧で乾燥したものである。

問41 次のでんぷん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 糊化したでんぷんは、 α でんぷんと呼ばれ、軟らかく消化吸収されやすい。
- 2 でんぷんの吸湿性は、でんぷんの粒子の大きさが関係する。
- 3 水分含有量30～60%のとき、最も老化が進行する。
- 4 でんぷんの膨化力は、主としてアミロースによるものである。

問42 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 スキムミルクを乾燥したものが全脂粉乳である。
- 2 脱脂粉乳は、脂肪含有量が少ないため風味に乏しく、製菓での利用度は、低い。
- 3 全脂加糖練乳は、ショ糖が40%以上含まれているので、防腐力も優れ、保存性が高い。
- 4 牛乳をそのまま乾燥したものが練乳である。

問43 次のバターに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クリームを乳酸発酵させ、攪拌（チャーン）を経ると発酵バターができる。
- 2 主要成分は、脂肪分が約25%、水が約65%である。
- 3 変敗を促進させる要因として、高温、太陽光線及び砂糖がある。
- 4 牛乳にレンネットという酵素を加え、熟成させて作る。

問44 次のモルトエキス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 一般的にフランスパンやイギリスパン等に用いられることが多い。
- 2 製パン、製菓時に生地伸展性の良化、製品の色つき、風味の改善、老化の抑制等を目的に使用する。
- 3 モルトエキスは、発芽させた小麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮した麦芽糖のエキスである。
- 4 モルトエキスは、モルトシロップとも呼ばれ、麦芽糖、デキストリン、アミノ酸等が主成分である。

問45 次のチョコレートの製造に関する記述の()に入る工程として、正しいものを1つ選びなさい。

発酵を終えた後、カカオ豆は、次の①～⑦の工程を経てチョコレートになる。

①焙焼 ⇒ ②破碎・風選 ⇒ ③配合・磨砕 ⇒ ④混合・微粒化
⇒ ⑤精練(コンチング) ⇒ ⑥() ⇒ ⑦成形・熟成

- 1 発酵
- 2 うらごし
- 3 調温(テンパリング)
- 4 焼成

問46 次のうち、平均的な殻付き鶏卵の場合の卵殻、卵黄、卵白の重量比率として、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (卵殻) | (卵黄) | (卵白) |
|---|------|------|------|
| 1 | 2 | : 6 | : 2 |
| 2 | 1 | : 6 | : 3 |
| 3 | 1 | : 3 | : 6 |
| 4 | 2 | : 2 | : 6 |

問47 次の鶏卵及びそ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 スポンジ類やメレンゲは、卵白の起泡性を利用したものである。
- 2 カスタードプリンは、卵の熱凝固性を利用して作る。
- 3 卵白は、温度が低い方が起泡性は良いが、泡の安定性は悪くなる。
- 4 乾燥卵は、凍結卵よりもたんぱく質の変性が著しい。

問48 次の小麦粉の種類と主な用途の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

| (小麦粉の種類) | | (主な用途) |
|----------|---|--------|
| 1 準強力粉 | — | クッキー |
| 2 中力粉 | — | マカロニ |
| 3 薄力粉 | — | カステラ |
| 4 強力粉 | — | ビスケット |

問49 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 灰分の量が多い小麦粉ほど色が白い。
- 2 強力粉は、薄力粉よりグルテンの量が少ない。
- 3 小麦粉の主成分であるでんぷんの量と質が小麦粉の性質を左右する。
- 4 小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、グリアジンが主成分で約80%を占めている。

問50 次の油脂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 ラードは、精製した豚の脂肪で作る。
- 2 生地で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。
- 3 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を油脂の可塑性という。
- 4 ショートニングは、バターの代替品としてフランスで開発された。

問5 1 次のうち、乳化剤でないものを1つ選びなさい。

- 1 レシチン
- 2 イスパタ
- 3 グリセリン脂肪酸エステル
- 4 ショ糖脂肪酸エステル

問5 2 次の凝固材料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 ゼラチンは、牛、豚、鯨、うさぎ等のコラーゲンや骨から抽出されたものである。
- 2 カラギーナンは、緑藻類のカサノリ、アオサ等から抽出されたものである。
- 3 ペクチンは、果物、野菜類等から抽出されたものである。
- 4 寒天は、紅藻類であるテングサ、ヒラクサ等から抽出されたものである。

問5 3 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 酵母の活動に適している温度は、 $42\sim 46^{\circ}\text{C}$ 、pHは、 $8\sim 9$ である。
- 2 -60°C で死滅するが、短時間の加熱であれば 60°C 以上でも死滅しない。
- 3 日本の標準酵母は、諸外国のものより耐糖性が弱い。
- 4 パンの独特な味と香りや食感は、酵母の発酵によって得られるものである。

問5 4 次の製パンにおける食塩の効果、性質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食塩が入ることで味を引き締め、さらに砂糖の甘みを程よく引き立たせる。
- 2 添加量が10%を超えたとしても、酵母発酵を阻害することはない。
- 3 グルテンの形成抑制作用により、弾力性に乏しい生地になる。
- 4 発酵の段階では、雑菌の繁殖を促進する。

VI 製菓実技【和菓子】(6問)

問55 次の練羊羹の一般的な製造工程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 糸寒天と水を一緒に加熱し、糸寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。
- 2 沸騰して砂糖が溶けたら、並餡と水餡を加えて練る。
- 3 ヘラ数を少なく、鍋底に力を入れて焦げつかないように練る。
- 4 練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

問56 次の製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 小豆の表皮部分に含まれるタンニン等の出た汁を捨てることを水晒しという。
- 2 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。
- 3 練り上げた餡を鍋から取り出し、素早く冷ますことで、高温による餡の色や香りの劣化を防ぐことができる。
- 4 豆を浸漬せずに煮る場合には、びっくり水で、沸騰した湯の温度を50℃程度まで下げることにより、豆の膨潤を平準化することができる。

問57 次の和菓子の分類について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 練り物 — 雪平
- 2 おか物 — 最中
- 3 あめ物 — 落雁
- 4 焼き物 — ボーロ

問58 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。

卵と砂糖、水飴を合わせ、ミキサーの中速で攪拌し、途中から低速（2分）で回し、比重が0.58程度になったら薄力粉を加え、低速で混ぜ合わせる。できた生地は、10分間ほど寝かせて気泡を出すことにより安定する。水飴を使用してもよいが、米飴のほうが保湿性が上がり、しっとり感がより出てくる。

生地の作り方には、「共立て法」と「別立て法」があり、共立て法のほうが、生地の状態がわかりやすい。生地の泡立て加減、粉の混合具合、オーブン温度の状態を把握していなければ、きれいに焼き上げることができない。

焼成時に行う泡切りは、1、2回目は、上から底へと全体に混ぜることにより、生地に熱が加わり、生地の色を均一にできる。3回目は、表面に出た泡を切りならす程度でよい。

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

問59 次のうち、卵を原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 芋きんとん
- 2 浮島
- 3 松風
- 4 利久まんじゅう

問60 次のうち、求肥に使用しない原材料を1つ選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 小麦粉
- 3 餅粉
- 4 上白糖

VI 製菓実技【洋菓子】(6問)

問55 次のパート・シューの一般的な原材料で、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

| |
|------------------|
| 薄力粉、バター、食塩、水、() |
|------------------|

- 1 全卵
- 2 卵白
- 3 生クリーム
- 4 牛乳

問56 次のうち、バニラビーンズを原材料として使用するものを1つ選びなさい。

- 1 パン・オ・レ
- 2 ブリオッシュ
- 3 クレーム・ブリュレ
- 4 ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ

問57 次のロール生地焼き方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 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- 2 薄く焼く生地は、全体に低めの温度でじっくり長時間かけて焼き上げる。
- 3 焼成後、すぐに鉄板から外す。
- 4 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして、乾燥を防ぐ。

問58 次のパウンドケーキ生地の製法(シュガーバター法)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 バターは、硬すぎるとクリーミングしにくくなるが、逆に溶かしてもいけない。ただし、一旦溶けたバターは、冷やせば元に戻る。
- 2 バターは、空気を含ませるようにしっかりと攪拌する。
- 3 バターと砂糖のすり合わせは、きちんと行う。
- 4 卵を冷たいまま加えたり、一度に加えたりすると、バターが卵を含みきれなくなつて分離する。

問59 次のサブレとそ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 生地がパサついて、まとまらないようであれば、卵白や牛乳を少し加えるとよい。
- 2 低温でゆっくり焼くと、風味や歯ざわりが悪くなる。
- 3 サブレとは、「砂」という意味のフランス語「サーブル」からきた語である。
- 4 基本的な材料は、バター、塩、グラニュー糖、卵黄、薄力粉である。

問60 次のうち、スポンジの仕込み方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 共立法
- 2 別立法
- 3 オールインミックス法（ワンステップ法）
- 4 フラワーバター法

VI 製菓実技【製パン】（6問）

問55 次の直捏法の特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 中種法と比べ、作業スペースが大きい。
- 2 中種法と比べ、工程時間が短い。
- 3 中種法と比べ、風味が劣る。
- 4 中種法と比べ、大量生産に向いている。

問56 次のうち、パン生地の焼成を終えてオーブンから出すときにショックを与える目的として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 窯のびを防ぐ。
- 2 焼成ロスを防ぐ。
- 3 製品の焼きムラを防ぐ。
- 4 ケーブイン（腰折れ）を防ぐ。

問57 窯入れの前の生地重量をA、窯出し後の製品重量をBとした場合、焼減率の計算式として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 $(A - B) \div A \times 100$
- 2 $(A + B) \div A \times 100$
- 3 $(A + B) \div B \times 100$
- 4 $(A - B) \div B \times 100$

問58 次の製パン工程のベンチタイム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 中間発酵ともいい、分割や丸めの工程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。
- 2 生地の冷え込みや生地表皮の乾燥は、製品上に悪影響を及ぼす。
- 3 ベンチタイムの間は、イーストの発酵は、進行しない。
- 4 生地が回復しないうちに成形すると、成形に無理が生じて製品の表皮や内相に欠陥を伴う恐れがある。

問59 製パン工程のミキシングの6段階のうち、「生地が弾力を失い、結合力がなくなる」のは、どの段階か、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 つかみ取り段階
- 2 水切れ段階
- 3 破壊段階
- 4 麩切れ段階

問60 次のうち、卵を原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 デニッシュ
- 2 ベーグル
- 3 バターロール
- 4 スイートロール

令和2年度香川県製菓衛生師試験 解答

I 衛生法規（3問）

| 問1 | 問2 | 問3 |
|----|----|----|
| 4 | 1 | 4 |

II 公衆衛生学（9問）

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

III 食品学（6問）

| 問13 | 問14 | 問15 | 問16 | 問17 | 問18 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |

IV 食品衛生学（12問）

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

V 栄養学（6問）

| 問31 | 問32 | 問33 | 問34 | 問35 | 問36 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 |

VI 製菓理論及び実技（製菓理論）（18問）

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

VI 製菓理論及び実技（製菓実技：選択科目）（6問）

| 選択分野 | 問55 | 問56 | 問57 | 問58 | 問59 | 問60 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 和菓子 | 2 | 1 | 3 | 1 | 4 | 2 |
| 選択分野 | 問55 | 問56 | 問57 | 問58 | 問59 | 問60 |
| 洋菓子 | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | 4 |
| 選択分野 | 問55 | 問56 | 問57 | 問58 | 問59 | 問60 |
| 製パン | 2 | 4 | 1 | 3 | 4 | 2 |