

令和4年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和4年8月5日(金) 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でください

「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（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、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及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 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- 2 製菓衛生師は、製菓衛生師免許の取消処分を受けたときは、5日以内に、免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
- 3 本籍地、就業地、製菓衛生師試験合格地、住所地が異なっている場合、製菓衛生師免許は、本籍地の都道府県知事に対して申請する。
- 4 製菓衛生師免許を受けていない者は、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。

問2 次の法律とその法律で規定されている内容の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(法律)		(内容)
1 食品衛生法	—	食品等の規格基準の設定
2 食品安全基本法	—	保健所の設置
3 健康増進法	—	食品安全委員会の設置
4 食品衛生法	—	総括安全衛生管理者の選任

問3 次の語句のうち、食品安全基本法に規定されているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品健康影響評価（リスク評価）の実施
- 2 食中毒患者等の届出
- 3 受動喫煙防止
- 4 食品表示基準の策定

II 公衆衛生学（9問）

問4 次の公衆衛生に関する記述の（ ）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。

ジョン・スノーは、1854年のロンドン（A）の大流行はロンドン市ソーホー地区の（B）水が原因であると突き止め、地区の（B）のポンプの柄を撤去して（B）を使用できなくさせたことで（A）制圧に成功した。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|-----|
| 1 | コレラ | — | 水道 |
| 2 | コレラ | — | 井戸 |
| 3 | ペスト | — | 水道 |
| 4 | ペスト | — | 井戸 |

問5 次の公衆衛生活動に関する記述の（ ）に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

1986（昭和61）年にカナダのオタワ会議後に採択された「オタワ憲章」では、（ ）の推進を打ち出した。これは現在、「人々が自らの健康とその決定要因をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と定義されている。

- 1 ヘルスプロモーション
- 2 プライマリーヘルスケア
- 3 ストレスチェック
- 4 リハビリテーション

問6 次の疾病のうち、令和2（2020）年の人口動態調査（厚生労働省）の統計において、死因別死亡数が最も多いものを1つ選びなさい。

- 1 がん（悪性新生物）
- 2 心疾患
- 3 脳血管疾患
- 4 肺炎

問7 次の生活習慣病に関する記述の()に入る数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

腹囲(内臓脂肪)が男性85cm以上、女性(A)cm以上に加え、以下のうち2項目以上が該当する場合は、「メタボリックシンドローム」と診断される。

○収縮期血圧130mmHg以上かつ/又は拡張期血圧85mmHg以上

○空腹時血糖値(B)mg/dl以上

○中性脂肪150mg/dl以上かつ/又はHDLコレステロール40mg/dl未満

	(A)		(B)
1	80	—	100
2	90	—	110
3	100	—	120
4	110	—	130

問8 次の官公庁のうち、食品安全行政を担っていないものを1つ選びなさい。

- 1 厚生労働省
- 2 農林水産省
- 3 消費者庁
- 4 観光庁

問9 次の語句のうち、環境基本法第2条第3項で規定されている公害(典型7公害)でないものを1つ選びなさい。

- 1 大気汚染
- 2 水質汚濁
- 3 オゾン層の破壊
- 4 地盤沈下

問10 次の人口統計に関する記述の()に入る数値の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

日本における令和2(2020)年の年齢階級別人口の割合は、年少人口(0~14歳)が(A) %、生産年齢人口(5~64歳)が59.3 %、老年人口(65歳以上)が(B) %であった。(なお、四捨五入の関係で、3つを足しても100%にならない。)

	(A)		(B)
1	12.0	—	28.8
2	17.0	—	23.8
3	23.8	—	17.0
4	28.8	—	12.0

問11 次の感染症のうち、感染経路が経口感染であるものを1つ選びなさい。

- 1 結核
- 2 麻疹
- 3 赤痢
- 4 水痘

問12 次の語句のうち、労働環境などの熱中症対策に用いられる「暑さ指数」算出に関係のないものを1つ選びなさい。

- 1 気温
- 2 気圧
- 3 湿度
- 4 輻射熱ふくしゃ

Ⅲ 食品学（6問）

問13 次の一般用加工食品の食品表示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 アレルゲンの表示義務がある特定原材料は、8品目である。
- 2 栄養成分表示で表示義務があるものは、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量である。
- 3 栄養成分表示として表示することが推奨されているものに、飽和脂肪酸と食物繊維がある。
- 4 栄養成分表示で任意表示するものとして、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロールなどがある。

問14 次の微生物とそれを応用して製造される食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

	(微生物)		(食品)
1	納豆菌	—	納豆
2	酵母	—	ビール
3	乳酸菌	—	ヨーグルト
4	酪酸菌	—	酢

問15 次の品目のうち、日本における令和元（2019）年度の食料自給率（重量ベース）が最も低いものを1つ 選びなさい。

- 1 大豆
- 2 果実
- 3 野菜
- 4 小麦

問 1 6 次の色素成分のうち、植物性色素でないものを1つ選びなさい。

- 1 アントシアニン
- 2 ミオグロビン
- 3 カロテノイド
- 4 カテキン

問 1 7 次の食品の機能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 食品の一次機能とは、栄養素を供給する働きである。
- 2 食品の二次機能とは、味覚や嗅覚、触覚を通じておいしさを感じさせる働きである。
- 3 栄養機能食品とは、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品であり、定められた基準を満たせば当該栄養成分の表示が可能である。
- 4 機能性表示食品とは、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、消費者庁長官の許可が必要である。

問 1 8 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 精白米は、玄米に比べ消化吸収率が高く、ビタミンB₁含有量が少ない。
- 2 米を長期間貯蔵すると、遊離脂肪酸が増加しやすく、古米臭の原因になる。
- 3 ビーフンは、うるち米を原料にして作られる。
- 4 もち米がうるち米より粘り気があるのは、もち米のでんぷんが、ほぼ100%アミロースでできているからである。

IV 食品衛生学（12問）

問19 次の食中毒の病因物質のうち、令和2（2020）年の食中毒統計（厚生労働省）において最も事件数の多かったものを1つ選びなさい。

- 1 アニサキス
- 2 カンピロバクター
- 3 ノロウイルス
- 4 ウェルシュ菌

問20 次の食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(食中毒の分類)		(病因物質)
1 細菌性食中毒（感染型）	—	サルモネラ属菌
2 細菌性食中毒（毒素型）	—	カンピロバクター
3 寄生虫による食中毒	—	クドア
4 真菌による食中毒	—	アスペルギルス

問21 次のノロウイルスによる食中毒の予防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 用便後、調理前等には、石けんで手指洗浄を確実に行う。
- 2 食品は、中心温度85～90℃、90秒以上で加熱する。
- 3 ウイルスは食品中で増殖するため、調理済みの食品は4℃以下で保存するか、速やかに食事に供する。
- 4 清潔な機械・器具を使用し、50～200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行う。

問22 次の菓子と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 和菓子では、ブドウ球菌や腸炎ビブリオによる食中毒が多い。
- 2 洋菓子では、サルモネラ属菌やカンピロバクターによる食中毒が多い。
- 3 パンで、ノロウイルスによる食中毒が発生したことがある。
- 4 和菓子で、腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことはない。

問 2 3 次の食品添加物の表示に関する記述の () 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。

甘味料、保存料、酸化防止剤、(A)、(B) などの 8 種類の用途の場合は、消費者が分かりやすいように、用途名と物質名を併記して表示しなければならない。

	(A)		(B)
1	乳化剤	—	防かび剤
2	発色剤	—	漂白剤
3	着色料	—	酸味料
4	糊料	—	苦味料

問 2 4 次の残留農薬に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 食品中の農薬の残留基準は、農薬取締法により定められている。
- 2 農薬の残留基準は、成分物質ごとに基準値が定められているが、農作物ごとの基準値は定められていない。
- 3 残留基準が設定されていない農薬は、原則として、ポジティブリスト制度が用いられている。
- 4 DDT や BHC は、環境や生体内で分解されやすいため、現在も広く使用されている。

問 2 5 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 人毛は、作業従事者由来の頭髮が多いので、作業前の整髪や作業にあたっての帽子や髪覆いの着用を確実に実施する。
- 2 紙片・糸くず・木片等は、原料取り扱い中に包装袋等から混入の場合が多く、包装を開封する際に注意しなければならない。
- 3 金属片は、原材料の留め金として使われたホチキスの針などが混入することがある。
- 4 食品衛生法では、異物の混入により人の健康を損なうおそれがある場合でも、営業許可施設であれば、その食品を販売することができる。

問 2 6 次の調理場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 床面はウェットシステムを取り入れることで、湿度が低くなり細菌の増殖を抑えることができる。
- 2 手洗い設備は、給水栓の構造を自動センサー式や足踏み式などにするすることで、手指の汚染リスクを減らすことが期待できる。
- 3 採光、換気、通風をよくするため、調理作業中は出入口や窓を常に開放しておく。
- 4 冷蔵庫内は、できるだけ隙間なく食品を収容する。

問 2 7 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 腸管出血性大腸菌^{オー}O157の保菌者は、就業制限により、直接食品を取り扱う業務に従事することができない。
- 2 定期的に健康診断を受けて、健康状態を確認する。
- 3 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計を付けたまま手洗いを行う。
- 4 職場では専用の衣服や履物を使用し、作業衣で外出することは避ける。

問 2 8 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPは、「危害分析重要管理点 (Hazard Analysis and Critical Control Point)」の略称である。
- 2 HACCPとは、最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- 3 定められた手順どおりに衛生管理をしていれば、記録の作成は不要である。
- 4 HACCPにおける危害要因分析は、化学的危険及び物理的危険の2種類の危害について分析・評価する。

問29 次の食品や器具の殺菌消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 煮沸消毒は、80℃以上の熱湯で2分間以上加熱する方法であり、食器の消毒に用いられる。
- 2 低温殺菌法は、63～65℃で30分間以上加熱する方法であり、牛乳の殺菌に用いられる。
- 3 加圧加熱殺菌法は、中心温度120℃で4分間以上加熱する方法であるが、耐熱性の芽胞を形成する微生物には殺菌効果がない。
- 4 紫外線殺菌灯による消毒は、透過性があるため、容器に入れて包装した食品の殺菌に用いられる。

問30 次の記述のうち、次亜塩素酸ナトリウムを使用した殺菌を行う上での留意点として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 希釈した溶液は次第に効力が低下するため、使用時に必要量を希釈して用いるようにする。
- 2 使用時に塩素が発生するため、十分に換気する。
- 3 金属に対しては腐食作用が働くため、使用しない。
- 4 若干の毒性があり、食品添加物に指定されていないため、食品に直接使用することはできない。

V 栄養学（6問）

問3 1 次の無機質（ミネラル）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 カルシウムは、体内で骨・歯の成分となっており、血中カルシウム濃度を一定に維持している。
- 2 カリウムは、ナトリウムとのバランスを保ち血圧を下げる作用があり、神経の伝達や、筋肉の収縮などに関与している。
- 3 ヨウ素は、海藻類に多く含まれ、体内で甲状腺ホルモンの材料となる。
- 4 鉄は、白血球のヘモグロビンなどの成分となって各組織に酸素を運搬する重要な働きをしている。

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、体内で筋肉、内臓、皮膚、血液、毛髪など体の主要な構成成分となっている。
- 2 たんぱく質を構成するアミノ酸は約20種類あり、そのうち必須アミノ酸は9種類ある。
- 3 必須アミノ酸は、体内で十分な量が合成されるため、食物から摂取できなくても良い。
- 4 単純たんぱく質は、アミノ酸のみからなるたんぱく質であり、アルブミンやグロブリンなどがある。

問3 3 次のビタミ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 ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに大別される。
- 2 脂溶性ビタミンには、ビタミンA、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンKがある。
- 3 水溶性ビタミンは、大量に摂取しても余剰分は体内にとどまらず、尿の成分として排泄される。
- 4 脂溶性ビタミンは、油脂と共に調理・摂取すると吸収率が高くなる。

問34 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、人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 水溶性食物繊維のペクチン、グルコマンナン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 不溶性食物繊維は保水性が高く、腸のぜん動運動を活性化して、排便を抑制する作用がある。
- 4 食物繊維は、善玉菌を増やし、腸内細菌のバランスを整えるなど体に有益な成分である。

問35 次の栄養素の消化と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、唾液中のアミラーゼによってたんぱく質の一部がアミノ酸に分解される。
- 2 胆汁には、脂質を乳化してリパーゼの作用を受けやすくする胆汁酸が含まれる。
- 3 小腸から吸収された糖は、門脈を経て肝臓に集まり、グリコーゲンに合成される。
- 4 ビタミンは水や脂質に溶けて吸収され、水分と無機質は小腸及び大腸で吸収される。

問36 次の「水」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 乳児は高齢者に比べ、体重に占める体水分量の割合が高い。
- 2 1日に必要とされる水の量は、条件により左右されるが、成人では食事に含まれる水なども含めて2L～2.5L程度である。
- 3 体水分は、尿、糞便のほか、皮膚からの汗や呼気などから排泄される。
- 4 体水分を体重の30%失うと、精神症状が現れる。

VI 製菓理論（18問）

問37 次の砂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 グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖よりも粒子が小さい。
- 2 中双糖は、精製糖で粒子は細かく固まりやすいので、ビスコをかけて固まりを防いでいる。
- 3 砂糖は、一般的に精製工程の多いものほど水分、転化糖、灰分の含有量が少ない。
- 4 黒砂糖は、含蜜糖で別名「大島糖」とも言う。

問38 次の砂糖のうち、一般的に粉砂糖の製造に用いられるものとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 黒砂糖
- 2 三温糖
- 3 上白糖
- 4 グラニュー糖

問39 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 乾き止めを目的として使用される。
- 2 砂糖の結晶化を防止する。
- 3 増粘効果を目的として使用される。
- 4 酵素糖化水飴は、同じDE（糖化度）の酸糖化水飴に比べて色焼けしやすく、透明度も劣る。

問40 次の米粉の名称とその原料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。

- | (米粉) | | (原料) |
|--------|---|------|
| 1 白玉粉 | — | もち米 |
| 2 道明寺粉 | — | うるち米 |
| 3 上新粉 | — | うるち米 |
| 4 上南粉 | — | もち米 |

問 4 1 次の酒類とその主原料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。

(酒類)		(主原料)
1 カルヴァドス	—	リンゴ
2 テキーラ	—	リュウゼツラン
3 バーボンウイスキー	—	トウモロコシ
4 ラム酒	—	ブドウ

問 4 2 次の鶏卵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 卵白の固形分の約90%は、たんぱく質が占めている。
- 2 卵黄の固形分の約60%は、脂質が占めている。
- 3 平均的な殻付き卵の重量比率は、おおむね「卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6」である。
- 4 卵白と卵黄では、卵白の方が加熱により凝固し始める温度が高い。

問 4 3 次の凝固材料とその原料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(凝固材料)		(原料)
1 ペクチン	—	リンゴ、レモン
2 ゼラチン	—	牛、豚、鯨の油
3 寒天	—	スギノリ
4 カラギーナン	—	テングサ

問 4 4 次の小麦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 一般的に食パンの製造には、グルテン量が多く、質の強い小麦粉を使う。
- 2 小麦粉のたんぱく質の主成分は、グルテニンとグリアジンであり、約80%を占めている。
- 3 原料となる小麦は、約2%が胚乳、約83%が胚芽、約15%が表皮である。
- 4 1等粉は、2等粉に比べ灰分含量が少ない。

問45 次の「でんぷん」に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんの老化の進む速度は、水分と温度には左右されない。
- 2 アミロペクチンは、ブドウ糖分子が直鎖状につながったものである。
- 3 トウモロコシとタピオカは、ともに地上でんぷんに分類される。
- 4 ジャガイモと葛は、ともに地下でんぷんに分類される。

問46 次の鶏卵に関する記述の()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。

鶏卵には(A)等の特性があり、(A)に強く関連するレシチンは(B)に多く含まれる。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 乳化性 | — | 卵黄 |
| 2 | 乳化性 | — | 卵白 |
| 3 | 起泡性 | — | 卵黄 |
| 4 | 起泡性 | — | 卵白 |

問47 次の語句のうち、メイラード反応で最終的に生成される、パンや焼き菓자에焼き色をつける褐色物質の名前として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 メラニン
- 2 メラノジン
- 3 メラノイジン
- 4 メイラード

問48 次の記述で説明している油脂として、正しいものを1つ選びなさい。

バターの変替品としてフランスで開発され、発達してきたものである。
動・植物性油脂、硬化油を主原料とし、乳製品、着色料、香料、乳化剤、ビタミン類、食塩などを加えて製造される。

- 1 ショートニング
- 2 ラード
- 3 マーガリン
- 4 ココアバター

問49 次の膨張剤（膨化剤）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 炭酸水素ナトリウムを多量に用いると製品が固くなる傾向がある。
- 2 ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、更に緩和剤を加えたものである。
- 3 炭酸水素アンモニウムは、80℃までに75%位のガスが発生する。
- 4 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを配合しており、ベーキングパウダーより膨張性が高い。

問50 次の酒類のうち、蒸留酒に分類されるものを1つ選びなさい。

- 1 ビール
- 2 ブランデー
- 3 リキュール
- 4 ワイン

問51 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 油脂の安定性を増すために、抗酸化剤を添加することが有効である。
- 2 バタークリームは、油脂のクリーミング性を利用している。
- 3 ココアバターは、温度による物性変化が顕著で、バターに比べ可塑性範囲が広い。
- 4 油脂のショートニング性を利用した製品には、クッキーやビスケットがある。

問52 次の乳製品の種類とその特徴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)	(特徴)
1 チーズ	— 牛乳に乳酸菌を加え、更にレンネットを加えて発酵熟成させたもの。
2 全脂粉乳	— 牛乳をそのまま乾燥させたもので、脂肪含有量が高いことから、酸敗など劣化しにくい。
3 脱脂粉乳	— 風味が劣り、脂肪含有量が多いことから品質の安定性が低く、安価に入手できる。
4 バター	— クリームから攪拌（チャーン）し、脂肪球を集めたもので、製菓原料では、食塩添加バターがよく使用される。

問53 次のチョコレートのブルー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 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いう。
- 2 製造工程のテンパリングが適正に行われない場合や、湿度の高いところで作業した場合等に起こりやすい。
- 3 ブルームが起こると、外観は悪くなるが、チョコレートの口当たりや香味には影響がない。
- 4 脂肪が分離し固結化したファットブルームと、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結したシュガーブルームがある。

問54 次の小麦粉の種類とその主な用途の組み合わせとして、適当でないものを1つ 選びなさい。

(種類)		(主な用途)
1 薄力粉	—	スポンジケーキ
2 薄力粉	—	ビスケット
3 中力粉	—	うどん
4 強力粉	—	クッキー

VI 製菓実技【和菓子】(6問)

問55 次の和菓子のうち、一般的に原材料として上新粉を使用するものを1つ選びなさい。

- 1 桜餅
- 2 柏餅
- 3 求肥
- 4 大福餅

問56 次の和菓子の用語とその意味の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(用語)		(意味)
1 半どまり	—	寒天などの表面が完全に固まっていないこと
2 ふを切る	—	弾力や粘りを強くすること
3 岡混ぜ	—	生地などを加熱しながら混ぜ合わせる
4 割り勝ち	—	砂糖の量が粉の量より少ないこと

問57 次の和菓子のうち、一般的に原材料としてイスパタを使用するものを1つ選びなさい。

- 1 薯蕷^{じょうよ}(上用) 饅頭
- 2 草餅
- 3 桃山
- 4 小麦饅頭(菓饅頭)

問58 次の製餡に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水漬けは、小豆に水を十分に浸透させ、短時間で煮上げるために行う。
- 2 小豆を火にかけ、沸騰したらざるにあげて水をかけることを、びっくり水という。
- 3 小豆の周りに含まれるタンニン等の成分が出た煮汁を捨てることを、水晒しという。
- 4 練り上げた餡は、できるだけゆっくり冷ますようにする。

問59 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 餡によって製品の出来栄が決まるとも言われている。
- 2 餡の良否は、色・香り・口溶けなどによる。
- 3 原料の豆類は、保管に注意しなければ風味を失ったり、害虫が付くなどの障害が出る。
- 4 おいしい餡を作るには、原料の豆類は、大きさが不均一なものを選定する方が良い。

問60 次の和菓子のうち、上生菓子に分類されるものを1つ選びなさい。

- 1 田舎饅頭
- 2 練切
- 3 大福餅
- 4 串団子

VI 製菓実技【洋菓子】(6問)

問55 次のチョコレートのテンパリングに関する記述の()に入る数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(A) °C に溶かしたスイートチョコレートを、攪拌しながら (B) °C まで冷却し、再度 (C) °C に昇温させる。

	(A)		(B)		(C)
1	45～50	—	31～32	—	40～42
2	45～50	—	27～28	—	31～32
3	31～32	—	27～28	—	40～42
4	40～42	—	31～32	—	45～50

問56 次の洋菓子のうち、一般的に原材料として卵黄を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 バヴァロワ
- 2 フィナンシェ
- 3 クレーム・ブリュレ
- 4 マドレーヌ

問57 次のクレーム・パティシエール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 一般的に原材料として卵黄を使用する。
- 2 加熱するときは、焦げやすいので、火加減や混ぜ方に気をつける。
- 3 出来上がったら、鍋に入れたままゆっくりと冷却する。
- 4 雑菌が繁殖しやすいため、製造や保管の際には衛生面に気を付け、使用する器具は清潔にしておく。

問58 次の洋菓子の用語とその意味の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (用語) | | (意味) |
|--------|---|-----------|
| 1 グラッセ | — | つやがけする |
| 2 マスケ | — | クリームなどで覆う |
| 3 エキュメ | — | 灰汁をとる |
| 4 クシェ | — | みじん切りにする |

問59 次のパウンドケーキの仕込み工程（シュガーバター法）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。

バターと（ A ）を十分にすり合わせ、（ B ）を少しずつ加えて混ぜ、最後に（ C ）と合わせる。

- | (A) | | (B) | | (C) |
|-------|---|-----|---|-----|
| 1 全卵 | — | 薄力粉 | — | 砂糖 |
| 2 砂糖 | — | 全卵 | — | 薄力粉 |
| 3 砂糖 | — | 薄力粉 | — | 全卵 |
| 4 薄力粉 | — | 砂糖 | — | 全卵 |

問60 次の洋菓子のうち、一般的に原材料としてイーストを使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 ブリオッシュ
- 2 パルミエ
- 3 イングリッシュドーナツ
- 4 シュトレン

VI 製菓実技【製パン】(6問)

問55 次の語句のうち、ケーキやパンの中に「詰めるもの」という意味の言葉として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アイシング
- 2 フィリング
- 3 ローリング
- 4 トッピング

問56 次のミキシングによる生地の段階と生地の状態の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (生地 の段階) | (生地 の状態) |
|--|--|
| 1 つかみどり段階 | — 材料が雑然と混じった状態。 |
| 2 結合段階 | — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。 |
| 3 麩切れ段階 | — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。 |
| 4 破壊段階 | — 生地の弾力がなくなって粘着状になり、流動性をおびる。 |

問57 次の食パン中種法の特徴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 直捏法と比べ、工程時間が長い。
- 2 直捏法と比べ、機械耐性に優れ、大量生産に向いている。
- 3 直捏法と比べ、作業スペースの規模が大きい。
- 4 直捏法と比べ、製品の老化が早い。

問58 次の焼減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 焼減率は、窯入れ前の生地重量から窯出し後の製品重量を差し引いた重量を、窯出し後の製品重量に対する百分率で表わす。
- 2 焼減率は、一般に8～15%の範囲内とされているが、焼く製品や焼成方法により異なる。
- 3 同じ焼成条件では、焼減率が大きいほど火通りがよい。
- 4 低温だけで焼成すると焼減率は大きくなる。

問59 次の生地発酵に関する記述の()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。

パンの発酵は、発酵性糖分が酵母中の酵素の(A)により、(B)と(C)に分解される。さらにその他の酵素群によりアミノ酸、有機酸、(D)などが生成し、芳香を有する生地ができる。

- | | (A) | — | (B) | — | (C) | — | (D) |
|---|-------|---|-------|---|------|---|-------|
| 1 | アミラーゼ | — | アルコール | — | 炭酸ガス | — | エステル |
| 2 | チマーゼ | — | ブドウ糖 | — | 水 | — | アルコール |
| 3 | チマーゼ | — | アルコール | — | 炭酸ガス | — | エステル |
| 4 | アミラーゼ | — | エステル | — | 水 | — | アルコール |

問60 次の配合割合(%はベーカース・パーセント)で餡パン生地を作るとき、()に入る数値として、正しいものを1つ選びなさい。

材料名	配合割合 (%)	使用量 (g)
強力粉	80	1600
薄力粉	20	400
イースト	3	60
砂糖	25	()
食塩	0.8	16
ショートニング	5	100

- 1 25
- 2 50
- 3 250
- 4 500

令和4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
3	1	1

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	1	1	2	4	3	1	3	2

III 食品学 (6問)

問13	問14	問15	問16	問17	問18
1	4	1	2	4	4

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
1	2	3	3	2	3	4	2	3	1	2	4

V 栄養学 (6問)

問31	問32	問33	問34	問35	問36
4	3	2	3	1	4

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
2	4	4	2	4	4	1	3	4	1
問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54		
3	3	1	2	3	1	3	4		

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