

平成 29 年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 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
- 時間：午後 1 時 30 分から 3 時 30 分まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル(HB 以上の濃いめのもの)で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内（午後 2 時 30 分まで）と終了前の 10 分間（午後 3 時 20 分以降）は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人々の迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 製菓理論は、共通問題が 20 問の他に、実技として選択問題が 4 問ありますので、和菓子・洋菓子・製パンのうち 1 科目を選び、解答用紙に選んだ科目を○で囲ってから解答してください。○印がない場合は、和菓子を選択したこととして採点します。
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

衛生法規

問1 次の記述はある法律の目的である。その法律名として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の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。

1. 食品安全基本法
2. 食品衛生法
3. 食品表示法
4. 健康増進法

問2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 製菓衛生師は、住所に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
2. 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者となった場合、その免許を取り消すことができる。
3. 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
4. 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。

問3 次の記述の場合、製菓衛生師免許申請書の提出先として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

本籍地が福島県、勤務地が宮城県、住所地が山形県の者が、岩手県の実施した製菓衛生師試験に合格した場合

1. 福島県知事
2. 宮城県知事
3. 山形県知事
4. 岩手県知事

問4 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 添加物等の販売等の制限
2. 食育思想の普及、啓発
3. 有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止
4. 菓子製造業等の営業許可

問5 次の食品表示法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生法、健康増進法、JAS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）に個別に規定されていた食品の表示に関する規定を統合し制定された。
2. 国民の健康の保護・増進、食品の生産と流通の円滑化、消費者の需要に即した食品生産の振興に寄与することを目的としている。
3. 製造者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう製造者の自立を支援することを基本としている。
4. 食品表示基準は、消費者が食品を安全に摂取するため、また、自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする基準を定めたものである。

公衆衛生学

問1 次の日本国憲法第25条の「国民の生存権」についての文章で、() のア、イに入る組合せとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

すべて国民は、(ア) 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、(イ)、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

- | | | | |
|----|----|---|------|
| | ア | | イ |
| 1. | 健康 | — | 社会福祉 |
| 2. | 健康 | — | 医療 |
| 3. | 安全 | — | 社会福祉 |
| 4. | 安全 | — | 医療 |

問2 次のうち、「21世紀における第2次国民健康づくり運動(健康日本21(第2次))」の「基本的な方向」ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
2. がん、循環器疾患、糖尿病、慢性閉塞性肺疾患の一次予防
3. 健康を支え、守るための社会環境の整備
4. 市町村保健センターの設置

問3 平成25年国民生活基礎調査における有訴者率で、男女とも上位第2位までの自覚症状の組合せとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい(1位、2位の順は問わない)。

1. 肩こり、腰痛
2. 腰痛、手足の関節が痛む
3. 肩こり、手足の関節が痛む
4. 腰痛、鼻がつまる・鼻汁が出る

問4 次の記述で、(ア) に入る語句として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

平成27年度の4大死因は第1位が悪性新生物(がん)、第2位が心疾患、第3位が(ア)、第4位が脳血管疾患であった。

1. 老衰
2. 結核
3. 肺炎
4. 不慮の事故

問5 次のうち、環境基本法第2条第3項に列挙される「いわゆる典型七公害」として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 騒音
2. 振動
3. 光害
4. 地盤沈下

問6 次の熱中症に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 高温高湿環境で発症しやすい。
2. 屋内では発症しにくい。
3. 下痢やインフルエンザでの脱水状態は熱中症発症の要因となりやすい。
4. 暑さ指数は熱中症を予防することを目的として提案された指標である。

問7 次のうち、経口感染症ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コレラ
2. クリプトスポリジウム症
3. 細菌性赤痢
4. インフルエンザ

問8 次の労働者のストレスチェックに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 労働基準法の事項である。
2. 自分のストレスがどのような状態にあるのかを調べる簡単な検査である。
3. 「うつ」などのメンタルヘルス不調を未然に防止するための仕組みである。
4. 職場などの集団分析を行い、職場環境の改善につなげる。

問9 次のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 後期高齢者とは、75歳以上をさす。
2. 65歳以上を対象に「特定健康診査（いわゆるメタボ健診）・特定保健指導」が実施される。
3. 「介護予防事業」は、高齢者に関する保健事業の大きな柱である。
4. 地域包括ケアシステムは、住まい・医療・介護・予防・生活支援を一体化させたサービスである。

食品学

問1 次のうち、炭水化物の構成成分として最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アミノ酸
2. 単糖
3. 脂肪酸
4. クロロフィル

問2 次の大豆に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 大豆は、脂質とたんぱく質に富み、植物性たんぱく質の大切な供給源である。
2. 大豆に含まれているたんぱく質の栄養価は、小麦より高い。
3. 生大豆には、トリプシンインヒビターと呼ばれる有害物質が含まれている。
4. 大豆から搾油した大豆油は、構成脂肪酸の半分以上が飽和脂肪酸である。

問3 次のうち、食物繊維として相応しくないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アミロペクチン
2. グルコマンナン
3. セルロース
4. ペクチン

問4 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鶏卵は、卵殻、卵白、卵黄からなり、卵白の重量が一番重い。
2. 鶏卵の脂質は、そのほとんどが卵黄に含まれている。
3. 鶏卵を割り、平板に置いたときの卵黄と卵白の盛り上がりは、鮮度が低下してくると少なくなる。
4. 鶏卵は、ビタミンEを除き、各種のビタミンを豊富に含んでいる。

問5 次のうち、うるち米から製造する米粉として最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 寒梅粉
2. 白玉粉
3. 上新粉
4. 道明寺粉

問6 次の乳製品の大まかな製造工程に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ナチュラルチーズは、凝乳酵素で原料乳を凝固させて乳清を除き固形状にしたもの、または熟成させたものである。
2. 粉乳は、原料乳を濃縮後、水分を除去して粉末状にしたものである。
3. ヨーグルトは、原料乳にスターター（種菌）として酵母のみを加え発酵し、凝固させたものである。
4. バターは、原料乳から分離したクリームを、激しく攪拌して脂肪球を凝集させて塊状にしたものである。

食品衛生学

問1 次の食品衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生法の対象は、食品であり、食品添加物、おもちゃ、洗剤は含まれない。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. リスク評価を行う食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足し、内閣府に設置されている。
4. 細菌が増える条件には、温度、栄養、水分等がある。

問2 次の食中毒の分類に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌性食中毒 — カンピロバクター
2. ウイルス性食中毒 — ウェルシュ菌
3. 自然毒食中毒 — ソラニン
4. 化学性食中毒 — ヒスタミン

問3 次のカンピロバクターによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 潜伏期は、1～6時間で、平均3時間である。
2. 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
3. 100個程度の少ない菌数でも発症する。
4. 生肉を取り扱った後の手洗いや、食肉類の十分な加熱が、予防方法として重要である。

問4 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生するが、特に冬場に多く発生する。
2. ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
3. 潜伏期間は、通常24～48時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱が主な症状である。
4. 下痢などの症状が治まれば、糞便からノロウイルスが検出されなくなる。

問5 次のサルモネラ属菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 原因食品としては、肉類およびその加工品や卵類およびその加工品などが多い。
2. 主な症状は、腹痛、下痢、発熱などで重症の場合は死亡することがある。
3. 100℃で1～4時間の加熱にも耐える芽胞を形成する。
4. 「感染型」の食中毒に分類される。

問6 次の黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 「毒素型」食中毒に分類される。
2. 症状は、激しい嘔吐を特徴とする胃腸炎症状がみられる。
3. 予防対策として、化膿疾患をもつ者が食品を取り扱わないようにすることが重要である。
4. 潜伏期間は、2～5日と長い。

問7 次の食品添加物に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 甘味料 — キシリトール
2. 保存料 — バニリン
3. 発色剤 — 亜硝酸ナトリウム
4. 膨張剤 — 炭酸水素ナトリウム

問8 次のうち、食品表示法において、アレルギーを起こしやすい物質として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、いか、サバ
2. 乳、そば、豚肉
3. 大豆、クルミ、かに
4. 小麦、落花生、エビ

問9 次の殺菌と消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 物理的消毒法には、加熱消毒法、焼却法、光線による殺菌法のほか、消毒剤を用いる方法も含まれる。
2. 低温保持殺菌法とは、63℃～65℃で30分間温度を保つことによる殺菌法で、死滅しない病原体もある。
3. アルコールの殺菌力は濃度によって異なり、50%濃度のエチルアルコール水溶液が最も強い殺菌効果を持つといわれている。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないため、金属類の消毒によく用いられる。

問10 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 添加物とは、食品の製造過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。
2. 食品衛生法では、添加物を指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に分類している。
3. ADI（1日摂取許容量）とは、人が毎日摂取しても健康に影響を及ぼさない、1日当たりの摂取量のことであり、動物実験などにより無毒性量を求め、安全係数で割って算出される。
4. 一度指定された添加物は、改めて評価されることはない。

問 11 次の食品衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品取扱者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスク等を着用する。
2. 手洗いは、調理前に念入りに行うだけでよい。
3. 食品取扱者は、爪は短く切り、指輪、時計等は外す。
4. 食品取扱者は、作業衣、帽子、マスクを着けたままトイレに入らない。

問 12 次の HACCP システムに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCP プランは、7原則を含む 12 手順によって作成される。
2. HACCP システムにおいては、最終製品の微生物学的・化学的試験に重点をおいている。
3. 厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の概念に基づき作成されている。
4. HACCP の考え方は大規模な食品製造施設だけではなく、小規模な食品製造施設や飲食店、家庭でも適用されるべきである。

栄養学

問1 次の栄養素についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水分は、五大栄養素に含まれる。
2. 脂質は、代謝を調節する栄養素の一つである。
3. たんぱく質は、エネルギーを供給する栄養素の一つである。
4. 五大栄養素は、機能により「熱量素」、「構成素」、「代謝素」の3つに分類できる。

問2 次の糖質についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 血糖とは、血液中のスクロース(ショ糖)のことである。
2. 糖質の基本となる物質で、これ以上加水分解できない糖を、単糖類という。
3. 健康な成人の空腹時血糖値は、70~110 mg/dL である。
4. グリコーゲンは、貯蔵多糖類で肝臓や筋肉に存在する。

問3 次の消化酵素についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. マルターゼは、でんぷんをマルトース(麦芽糖)に分解する。
2. 膵リパーゼは、オリゴペプチドをジペプチドとアミノ酸に分解する。
3. 唾液アミラーゼは、脂質を脂肪酸とジアシルグリセロールに分解する。
4. ペプシンは、たんぱく質をペプトンに分解する。

問4 次の無機質(ミネラル)についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 亜鉛は、たんぱく質合成に関与する。
2. カルシウムは、骨や歯の成分である。
3. ナトリウムは、ホルモンの成分である。
4. カリウムは、体液の浸透圧の維持をする。

問5 次の肥満についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 日本肥満学会は、BMI 25.0 以上を肥満としている。
2. 急激な減量は、体脂肪量が減少する。
3. 肥満は、摂取エネルギーが消費エネルギーより多いことが原因となる。
4. 肥満は、体構成成分中で体脂肪量が相対的および絶対的に増大した状態である。

問6 次の高齢期の身体的特徴についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 唾液分泌量の増加
2. 味覚閾値の上昇
3. 骨格筋量の増加
4. 咀嚼能力の上昇

製菓理論

問1 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小麦粉は、小麦粒から胚乳の部分を取り出して製粉したものである。
2. 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは、炭水化物（主にでんぷん）である。
3. 小麦粉は、たんぱく質含有量の少ないものから順に「薄力粉」、「中力粉」、「準強力粉」、「強力粉」に分類される。
4. 小麦粉の等級は、灰分（ミネラルなど）が多く含まれるものから順に「特等粉」、「1等粉」、「準1等粉」、「2等粉」、「3等粉」、「末粉」に分類される。

問2 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. でんぷん粒の形や大きさは、植物の種類により異なる。
2. でんぷん類の中で最も強い粘度を示すのは、トウモロコシでんぷん（コーンスターチ）である。
3. 糊化したでんぷんは、やわらかく消化もよい。
4. でんぷんの老化の進行に、水分含有量と温度が関係する。

問3 次の米粉の原料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | (米粉) | | (原料) |
|----|-------|---|------|
| 1. | 上早味甚粉 | — | うるち米 |
| 2. | 羽二重粉 | — | もち米 |
| 3. | 上南粉 | — | もち米 |
| 4. | 新粉 | — | うるち米 |

問4 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. グラニュー糖は、上白糖よりも転化糖の含有率が低い。
2. グラニュー糖は、上白糖よりも甘味はあっさりとしている。
3. グラニュー糖は、上白糖よりもメイラード反応をおこしやすい。
4. グラニュー糖は、上白糖よりも焼き色がつきにくい。

問5 次の砂糖および甘味料の原料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

	(砂糖および甘味料)		(主な原料)
1.	黒砂糖	—	さとうきび
2.	和三盆糖	—	さとうだいこん
3.	蜂蜜	—	花の蜜
4.	水あめ	—	でんぷん

問6 次の卵白の起泡性に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. サラダ油を加えると気泡の安定性が高まる。
2. クリームタータを加えると気泡の安定性が高まる。
3. 砂糖を加えると気泡の安定性が高まる。
4. 乾燥卵白を加えると気泡の安定性が高まる。

問7 次の液卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 液状全卵、液状卵黄、液状卵白などの種類がある。
2. 加熱殺菌による変性抑制や使用目的に合わせて砂糖や食塩を添加する。
3. 液卵は、すべて殺菌液卵である。
4. 液卵の原料卵、加工法、細菌などに関しては、食品衛生法で規定されている。

問8 次の生クリームのオーバーランに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. オーバーランは、ホイップ中の空気含有率を示す指標である。
2. オーバーラン (%) は、以下の式で算出できる。
(ホイップ前の体積－ホイップ後の体積) ÷ ホイップ後の体積 × 100
3. オーバーランが低いとコクのあるしっかりとしたホイップになる。
4. オーバーランが高いと口どけのよい、軽い感じとなる。

問9 次のチーズ名と主な原産国に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

	(チーズ名)		(原産国)
1.	パルミジャーノ・レジャーノ	—	イタリア
2.	エメンタール	—	スイス
3.	ロックフォール	—	フランス
4.	リコッタ	—	スペイン

問 10 次のマーガリンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. バターの代用品として 19 世紀中頃にフランスで考案された。
2. 原料は、大豆油、コーン油、魚油などの液状油である。
3. 水分や乳成分を全く含んでいない。
4. 目的に合わせて可塑性を保持する温度範囲を自由に調整できる。

問 11 次のココア（カカオ）バターに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. チョコレートの口どけに関与する。
2. 結晶型は、不安定なものほど融点が高い。
3. 黒っぽい茶色をしている。
4. カカオ豆から得られる高純度の胚乳の呼び名である。

問 12 次のチョコレートのテンパリングに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 複数のカカオニブを組み合わせて、ペースト状になるまですりつぶす作業である。
2. カカオマスに、グラニュー糖、粉乳、カカオバターなどを加えて混ぜる作業である。
3. カカオ（ココア）バターが不安定な型の結晶を消して、安定な型の結晶に統一する作業である。
4. チョコレート生地を強力な力で攪拌し、45～80℃程度の高温で 12～24 時間以上練り続ける作業である。

問 13 次の果実とその種類に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. いちご — 女峰 とちおとめ レッドヘブン
2. かき — 富有 次郎 蓬萊柿
3. さくらんぼ — 佐藤錦 ナポレオン 黄玉
4. ぶどう — 巨峰 大石早生 榊井ドーフィン

問 14 次のうち、炭水化物（主にでんぷん）を主成分とするものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アーモンド
2. 栗
3. コブラ
4. 落花生

問 15 次のゼラチンに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 植物や果実に含まれる多糖類を原料とする。
2. 十分に吸水膨潤させたあと、90℃以上で加熱溶解させる。
3. ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天溶液に比べて高い。
4. ゼラチンゲルの融解温度は、寒天ゲルに比べて低い。

問 16 次の蒸留酒の主な原料に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | (蒸留酒) | | (主な原料) |
|----|----------|---|--------|
| 1. | ブランデー | — | ぶどう |
| 2. | テキーラ | — | トウモロコシ |
| 3. | キルシュワッサー | — | りんご |
| 4. | アクアビット | — | さとうきび |

問 17 次の香料に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 乳化性香料は、水にとかしたり、口に含んだりすると強い香気を感じる。
2. 水溶性香料は、耐熱性が有り、高温で加工する製菓用に使用される。
3. 油性香料には、「ゴング」あるいは「クラウディーフレーバー」と呼ばれるものと、「エマルシ (ジ) ヨンフレーバー」とよばれるものの2種類がある。
4. タブレット状香料は、粉末香料を固めて取り扱いやすくしたもので、錠菓やスナック菓子に用いられる。

問 18 次のイソパタに関する記述で、() に入る語句として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「イーストパウダー」の略称で、(①) と塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤である。アンモニアガスと (②) の併用により生地を膨張させる。主に蒸し物に利用され、(③) 蒸す場合に適している。ベーキングパウダーと比べると、生地を膨らませる力は (④) 。

1. ①炭酸水素ナトリウム — ②炭酸ガス — ③白く — ④強い
2. ①炭酸水素ナトリウム — ②水素ガス — ③黄色く — ④弱い
3. ①炭酸水素アンモニウム — ②炭酸ガス — ③黄色く — ④強い
4. ①炭酸水素アンモニウム — ②水素ガス — ③白く — ④弱い

問 19 次の乳化剤に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 乳化剤は、表面張力活性剤ともいわれる。
2. 乳化剤は、親水基と親油基（疎水基）が水素結合したものである。
3. レシチンは、大豆や卵黄から得られる天然の乳化剤である。
4. グルコノデルタラク톤は、でんぷんを原料とする乳化剤である。

問 20 次の天然着色料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(色素名)		(色 調)		(原料)
1. カプサンチン	—	赤～橙	—	とうがらし
2. アスタキサンチン	—	赤	—	えび、かにの殻
3. クロシン	—	黄	—	カカオ豆
4. クロロフィル	—	緑	—	クロレラ

選択問題

<和菓子>

問1 次のうち、春（陰暦の月名で如月 弥生 卯月）にちなんだ和菓子として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ひなあられ
2. はなびら餅
3. ちまき
4. 若あゆ

問2 次の蒸し物の材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 薯蕷饅頭は、生地にヤマイモ（ツクネイモ、ヤマトイモなど）を使用する。
2. 菓饅頭は、生地に膨張剤（菓）を使用する。
3. 小麦粉饅頭は、生地に強力粉を使用する。
4. 利久饅頭は、生地に黒砂糖を使用する。

問3 次の「三つ種」に関する記述で、（ ）に入る語句として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

三つ種とは、でき上がり重量の①の生地で包餡をすることである。すなわち、生地：餡＝1：②となる。全体が40gの場合、生地は約③g、中餡約④gで包餡する。

1. ① 1/2 - ② 1 - ③ 20 - ④ 20
2. ① 1/3 - ② 2 - ③ 13 - ④ 27
3. ① 1/4 - ② 3 - ③ 10 - ④ 30
4. ① 1/5 - ② 4 - ③ 8 - ④ 32

問4 次の和菓子の用語に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 浮くとは、生地が十分に膨らむことである。
2. 落ちるとは、いったん膨張した製品の表面などがくぼむことである。
3. かわばるとは、生地が表面が乾くことである。
4. でっちるとは、生地の状態が悪くなることである。

<洋菓子>

問1 次のパータ・ジェノワーズ(シート生地)に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 共立て法で作る場合が多い。
2. ソフトな生地に仕上げる場合、水分(牛乳など)を多めに配合する。
3. 通常のスポンジケーキより焼成温度を低めに設定し、長時間かけて焼き上げる。
4. 焼成後は、直ちに天板からはずし、裏返してオーブン用シートをはずす。

問2 次のマドレーヌに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般的に卵、砂糖、薄力粉、バターを同量使用する。
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. 焼く前に生地を冷蔵庫で休ませる。
4. 高温で焼成して中心部だけ膨らませる。

問3 次のサブレに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. フランスのノルマンディー地方が起源のバタークッキーである。
2. さくさくとした歯ごたえで、かむと砂のように壊れる。
3. 成形する前に生地を冷蔵庫でよく冷やす。
4. 焼成温度を高め設定し、短時間で焼き上げる。

問4 次のチョコレート製品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ミルクチョコレートは、ココアバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニリンなどを加えたもので、カカオマスは全く入らない。
2. ガナッシュ用チョコレートは、カカオマスからココアバターを全て、あるいはほとんど取り除き、砂糖を加えたものである。
3. パータ・グラッセは、ココアパウダーにココアパウダー以外の植物油脂と砂糖を加えたものである。
4. クーヴェルテュールは、ココアバターの含有量が高い製菓用のチョコレートのことである。

<製パン>

問1 次のホイロの目的に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 酵素を活性化させ、生地温度を4～5℃上昇させる。
2. 成形で引き締まった生地構造をゆるめ、ボリュームを抑える。
3. アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
4. 火通りをよくし、商品価値を上げる。

問2 次の食パン（直捏法）の製法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 油脂投入前のミキシングは、つかみどり段階（ピックアップステージ）まで行う。
2. 生地重量は、以下の式から算出する。
生地重量 = 型容積 ÷ 型生地比容積
3. 成形は、しっかりとガスを抜くことによって、目の細かなクラムに仕上がる。
4. オープンから取り出したら、必ずショックを与えて製品の腰折れを防ぐ。

問3 次の各国の代表的なパンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ロシア — ピロシキ
2. ドイツ — ブレツツェル
3. イタリア — フォカッチャ
4. インド — カレーパン

問4 次のクロワッサンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 折り込みの製法になったのは、フランスに伝わってからである。
2. ロールイン油脂と生地の硬さは、同じにする。
3. 折り込み作業時は、生地とロールイン油脂をなじませる。
4. ホイロは、使用している油脂の溶解温度より高くしない。