

令和5年度

## 広島県製菓衛生師試験問題

試験時間
14時 ~ 16時

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
○製菓実技
(いずれか1つを選択) { 1 和菓子
2 洋菓子
3 製パン

**指示があるまで開いてはいけません**

### 受験の際の注意事項

- 1 受験票は、机の番号の下に並べて置いてください。
- 2 机の上には、受験票、筆記用具、時計以外は置いてはいけません。
- 3 試験が始まったら、まず**解答用紙に受験番号を記入してください。**
- 4 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答用紙の解答欄には、答えを1つ記入してください。2つ以上の記入や、数字が判別できない場合は、その解答は無効になります。
- 6 **製菓実技(問55～問60)は、選択問題です。解答用紙に選択した科目(1 和菓子、2 洋菓子、3 製パンのうちいずれか1つ)の番号を記入し、解答してください。選択科目の番号を記入していないと、解答は無効になります。**
- 7 試験開始後、**60分間**は退場できません。また、退場した方は、再び入場できません。
- 8 退場する時は、机の上に解答用紙を裏返して置き、静かに退場してください。また、退場後も試験の妨げにならないように、私語は慎んでください。
- 9 問題用紙は、持ち帰ってもかまいません。
- 10 受験票は、必ず持ち帰ってください。



## 衛生法規

問1 次のうち、製菓衛生師法施行令の規定により、製菓衛生師名簿に登録する事項として**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 生年月日
- 2 住所地都道府県名
- 3 性別
- 4 登録年月日

問2 次のうち、食品衛生法施行規則で規定する公衆衛生上必要な措置の基準により、営業者が定め、営業者はその意見を尊重することとされている者として**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 製菓衛生師
- 2 食品衛生管理者
- 3 食品衛生責任者
- 4 HACCP管理者

問3 次の食品表示法に関する記述について、( )に入る語句の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「この法律は、販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、(ア)、(イ)及び(ウ)による措置と相まって、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。」

	ア	イ	ウ
1	食品衛生法	健康増進法	日本農林規格等に関する法律
2	食品保健法	健康増進法	食品リサイクル法
3	食品保健法	食品安全基本法	食品リサイクル法
4	食品衛生法	食品安全基本法	日本農林規格等に関する法律

## 公衆衛生

問4 日本国憲法第25条 生存権に関する記述について、( )に入る語句の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「すべての国民は、健康で( A )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、社会福祉、社会保障及び( B )の向上及び増進に努めなければならない。」

A	B
1 社会的	経済的生活
2 社会的	公衆衛生
3 文化的	公衆衛生
4 文化的	経済的生活

問5 次の労働衛生に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 労働基準法では、賃金、労働時間、休日、安全衛生等の最低基準が定められている。
- 2 労働基準法では、労働時間は原則、1週40時間、1日あたりの上限は8時間と定められている。
- 3 労働安全衛生法は、労働者の安全と健康を守る法律である。
- 4 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「情報管理」、「健康管理」の3つのことである。

問6 次の疾病統計に利用される健康指標の記述について、**正しい健康指標**の番号を解答欄に記入しなさい。

ある時点でのその集団における病気にかかっている者の割合

- 1 有病率
- 2 罹患率
- 3 受療率
- 4 通院者率

問7 令和2年の死因別死亡順位の第3位について、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

第1位	第2位	第3位	第4位	第5位
悪性新生物	心疾患	( )	脳血管疾患	肺炎

- 1 老衰
- 2 不慮の事故
- 3 気管支炎
- 4 結核

問8 次の衛生害虫と感染症の組合せのうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

衛生害虫		感染症
1 蚊	・・・	日本脳炎
2 ヒゼンダニ	・・・	疥癬 <small>かいせん</small>
3 マダニ	・・・	マラリア
4 ツツガムシ	・・・	つつが虫病

問9 次のうち、水俣病の原因物質として、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 カドミウム
- 2 アスベスト
- 3 メチル水銀
- 4 ポリ塩化ビフェニル

問10 次の光に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 夏の日焼けは、赤外線によるものである。
- 2 赤外線が直接目に長時間あたると、白内障を起こす。
- 3 皮膚の中に含まれるプロビタミンDが、紫外線によりビタミンDに変わる。
- 4 紫外線は微生物に対する殺菌作用がある。

問11 次の水及び水道に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 水道水の給水方式には、「直結給水方式」と「貯水槽水道方式」がある。
- 2 フッ素を多量に含む水を常用すると歯が侵され、はん状歯を起こす。
- 3 水道法の規定に基づく水質基準には、「ヒ素は検出されないこと」という項目がある。
- 4 受水槽までの水質は水道事業者が管理するが、受水槽及びそれ以降の水質は受水槽の設置者が管理する。

問12 次のうち、吐物・排泄物に用いる消毒薬として、**最も効果が高いもの**を1つ選選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 第四級アンモニウム塩
- 2 次亜塩素酸ナトリウム
- 3 アルコール
- 4 ポピドンヨード

## 食 品 学

問 1 3 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 卵殻の表面は、空気が入り出ることができる非常に細かい気孔が無数に存在し、卵殻の内側には、たんぱく質の卵殻膜が存在する。
- 2 卵白は水分に次いで脂質を多く含み、卵黄は水分に次いでたんぱく質を多く含む。
- 3 卵黄の黄色はカロテノイド色素が主な要因であり、餌由来の成分が卵に移行したものである。
- 4 卵は、加熱、酸、アルカリによって固まるが、これはたんぱく質が分解して生成したペプチドが凝固するためと考えられている。

問 1 4 次の米に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 米の主成分は炭水化物で、そのほとんどがでんぷんである。
- 2 日本の米の多くが陸稲である。
- 3 米の保存方法としては、もみ米貯蔵が最良である。
- 4 うるち米を原料とした加工品には、きりたんぼ、ビーフンなどがある。

問 1 5 次のうま味成分とそれを含む食品の組合せのうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |   |          |     |      |
|---|----------|-----|------|
| 1 | グルタミン酸塩  | ・・・ | コンブ  |
| 2 | アスパラギン酸塩 | ・・・ | キノコ類 |
| 3 | テアニン     | ・・・ | 茶    |
| 4 | コハク酸塩    | ・・・ | 貝類   |

問 1 6 次の小麦に関する記述について、( ) に入る語句の組合せで**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

小麦の主成分は(ア)であり、(イ)は胚芽に多く含まれる。また、(ウ)の含有量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。

	(ア)	(イ)	(ウ)
1	脂質	水分	たんぱく質
2	炭水化物	たんぱく質	脂質
3	たんぱく質	脂質	炭水化物
4	炭水化物	脂質	たんぱく質

問 1 7 次の豆類に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 大豆の主成分は、たんぱく質、脂質、炭水化物であり、畑の肉と言われている。
- 2 えだまめは大豆の未成熟豆であり、豆苗はえんどうの若葉である。
- 3 大豆の炭水化物のほとんどがでんぷんであり、たんぱく質の多くがグリアジンである。
- 4 そら豆は豆板醬、緑豆ははるさめの原料豆である。

問 1 8 次の動物性食品に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 牛乳は80%以上が水分で、残りの成分を乳固形分という。
- 2 羊肉の多くは輸入品であり、生後1年未満の仔羊の肉を「ラム」、成羊の肉を「マトン」とよぶ。
- 3 カツオ、マグロ、サンマは赤身魚、ヒラメ、タイ、サケは白身魚に分類される。
- 4 卵の加工品であるピータンは、ガチョウの卵の殻の上に赤土、灰、食塩等を混ぜたものを塗り付け樽の中で数か月冷凍して作る。



## 食品衛生学

問19 次の食品のうち、アレルギー物質を含む食品として必ず表示しなければならないものはいくつあるか。**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

えび、かに、小麦、そば、卵、鶏肉、乳

- 1 3つ
- 2 4つ
- 3 5つ
- 4 6つ

問20 次のうち、毒素型の食中毒菌として**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 カンピロバクター
- 3 サルモネラ属菌
- 4 ノロウイルス

問21 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ノロウイルスは、食品を介する食中毒と人から人へうつる感染症の二つの顔を持つ。
- 2 ノロウイルスは食品中で増殖し、中心部75℃で30秒加熱することが予防方法である。
- 3 ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- 4 ノロウイルスの失活化には、通常の消毒用アルコールでは効果が薄く、次亜塩素酸ソーダなど塩素系の消毒薬が有効である。

問2 2 次のジャガイモのソラニン類に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ジャガイモ中のソラニン類は、芽や皮に多く含まれる。
- 2 ソラニン類は、嘔吐、下痢、腹痛、呼吸困難、軽度の意識障害などの食中毒症状を引き起こす。
- 3 ソラニン類は、水に溶解易く、加熱調理で容易に分解できる。
- 4 ソラニン類による食中毒を防ぐため、ジャガイモは暗くて涼しい場所、日光の当たらない風通しの良い場所で保管する。

問2 3 次の水分と水分活性に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食品中の水分は、微生物が増殖に利用できる「結合水」と、利用できない「自由水」に分けられる。
- 2 自由水の割合が高い食品は、水分活性が0.00に近い数値となり、自由水の割合が低いほど1.00に近づく。
- 3 食品に関連する細菌や真菌は、水分活性が0.60以下で活発に増殖でき、0.80～0.99の間ではほとんどの微生物は増殖できなくなる。
- 4 塩分や糖分が高いと、結合水が多くなり、水分活性が低くなる。

問2 4 次の記述のうち、( ) 内に入る**最も適切なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

( ) は、ヒトの手指等、化膿した場所やにきびに大量に存在する。  
( ) は人の皮膚の常在菌であり、健康者もある程度の割合で鼻の下や喉に保菌している。( ) による食中毒の原因は、食材や製品を、傷のある手や手洗いの不十分な手で触ることが考えられる。

- 1 サルモネラ菌
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 黄色ブドウ球菌
- 4 ノロウイルス

問25 次のHACCPに関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 危害要因分析は、微生物危害及び化学的危害のみについて、調査・分析を行う。
- 2 安全性の保証は、従来では製造加工の工程管理に重点が置かれていたが、HACCPでは最終製品の検査に重点が置かれている。
- 3 原則、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられている。
- 4 重要管理点さえ適切に管理されていれば、施設の清掃や使用水の衛生管理等は必要ない。

問26 次のHACCPの7原則に関する表の（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

原則1	危害要因分析の実施
原則2	( A )
原則3	管理基準（CL）の設定
原則4	モニタリング方法の設定
原則5	( B )
原則6	検証方法の設定
原則7	記録と保存手順の設定

A

- 1 重要管理点（CCP）の設定
- 2 重要管理点（CCP）の設定
- 3 フォローダイヤグラムの作成
- 4 フォローダイヤグラムの作成

B

- 1 衛生管理マニュアルの設定
- 2 改善措置の設定
- 3 衛生管理マニュアルの設定
- 4 改善措置の設定

問 2 7 次の食品添加物の名称と簡略名または類別名の組合せのうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

名称	簡略名または類別名
1 L-アスコルビン酸ナトリウム	・・・ ビタミンA、V. A
2 炭酸水素ナトリウム	・・・ 重曹
3 硫酸水素アルミニウムカリウム	・・・ ミョウバン
4 ステビア抽出物	・・・ ステビア

問 2 8 次の食品を取り扱う従事者の衛生管理に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 爪は短く切り、指輪や時計などは外し、マニキュアは落とす。
- 2 トイレには、作業時に着用する作業衣、帽子、履物を着用したまま入らない。
- 3 食品衛生において手洗いは重要であり、作業に入る前は、必ず手指全体を十分に洗う必要がある。
- 4 ベロ毒素を産生する腸管出血性大腸菌O157の保菌者であっても、症状が無ければ、飲食物の製造や飲食物に直接接触するような業務を行うことができる。

問 2 9 次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 石けんは動物の油脂を酸でけん化して作られたもので、一般的な洗剤として広く使われている。
- 2 食品や食器の洗浄に使用する洗剤の多くは、その品質や使用方法が公衆衛生に及ぼす影響が小さいので、食品衛生法では成分規格と使用基準は定められていない。
- 3 紫外線殺菌灯は、光線の照射された表面だけに殺菌の効果がある。
- 4 逆性石けんは、陰イオンの部分が効果を発揮し、強い洗浄力を持つ。

問30 次の牛乳の殺菌方法で超高温殺菌法（UHT）に関する記述について、  
（ ）に入る**最も適切な語句の組合せ**を1つ選び、その番号を解答欄に  
記入しなさい。

「（ A ）で（ B ）の加熱処理を行う殺菌法である。牛乳では原乳に含まれる有益な菌も殺菌されてしまうが、大量生産ができ、低価格での販売が可能となる。」

	A	B
1	60 ～ 65℃	5秒間
2	120～130℃	2秒間
3	120～130℃	1分間
4	180～200℃	2分間

## 栄 養 学

問3 1 次のうち、必須アミノ酸に**該当するもの**を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 アラニン
- 2 ロイシン
- 3 チロシン
- 4 グルタミン酸

問3 2 次のビタミ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 ビタミンCは、水に溶けやすく熱に弱い。
- 2 ビタミンB<sub>1</sub>は体内に蓄積しやすい。
- 3 ビタミンAが欠乏すると、夜盲症を引き起こすことがある。
- 4 母乳栄養児にビタミンK欠乏性出血症がみられることがある。

問3 3 次のミネラルとその欠乏症の組合せとして、**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 カルシウム      ・ ・ ・   貧血
- 2 マグネシウム   ・ ・ ・   くる病
- 3 ヨウ素           ・ ・ ・   甲状腺機能低下症
- 4 ナトリウム      ・ ・ ・   味覚障害

問3 4 次の病態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 骨粗しょう症の予防には、若いうちからの運動と栄養が重要である。
- 2 動脈硬化は血圧上昇の要因の一つである。
- 3 内臓脂肪型肥満は、脂質代謝異常や高血糖などをまねき、動脈硬化を引き起こし、虚血性心疾患や脳血管疾患の発症リスクを高める。
- 4 2型糖尿病の発症は、若年層に多い。

問35 次の記述のうち、**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 妊娠初期は、胎児の正常な発育のために葉酸の摂取を避ける。
- 2 はちみつは栄養価が高いので、離乳食においても積極的に使用する。
- 3 幼児期は体重当たりの食事摂取基準が成人より多めに設定されている。
- 4 高齢期は味覚が鈍くなるため、食事の味付けを濃くする。

問36 次のうち、食品表示法により一般用加工食品に表示が義務付けられた栄養成分として**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 熱量
- 2 カルシウム
- 3 糖類
- 4 ビタミン

## 製菓理論

問37 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 グルテンにビタミンCを加えると、グルテンの形成が抑制されるため、生地の粘弾性が弱くなる。
- 2 グルテンに食塩を加えると、グルテンのコシを強くし、生地の粘弾性が強くなる。
- 3 グルテンに食酢を加えると、中に含まれる酸やアルコールがグルテンを軟らかくするので、生地の伸展性がよくなる。
- 4 グルテンにバターを加えると、グルテンが分断されて、生地がサクサクともろくなる。

問38 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 でんぷんは、「でんぷん粒」の中で硬い結晶構造を保っているため、水を加えて混ぜてもそのまま白く沈澱してしまう。
- 2 でんぷんを糊化して急激に加熱すると腫れる性質を膨化力という。うるち米の膨化力は大きいが、もち米の膨化力は小さい。
- 3 糊化したでんぷんは、でんぷん分子の構造性が規則性を失ったものであり、これを $\alpha$ でんぷんと呼ぶ。
- 4 でんぷんの吸湿性は一般的に粒子の大きさによる。じゃがいもでんぷんは吸湿性が大きく、トウモロコシ、米のでんぷんは吸湿性が小さい。



問39 次の米粉に関する記述のうち、( )に入る語句の組合せとして、  
**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「もち精白米を水洗いし、十分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が ( A ) であり、さらにふるいを通して十分水さらししたのち圧搾脱水乾燥して製品としたものが ( B ) である。うるち精白米を水洗い、乾燥して製粉したものが ( C ) であり、水洗い、水漬け、水挽き、乾燥して粒子を細かくしたものが ( D ) である。」

	A	B	C	D
1	餅粉	求肥粉	羽二重粉	白玉粉
2	上新粉	寒梅粉	道明寺粉	求肥粉
3	道明寺粉	求肥粉	みじん粉	寒梅粉
4	羽二重粉	白玉粉	上新粉	上用粉

問40 次の和菓子の製法についての記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 こなしは、白餡または小豆火取り餡を主原料とし、少量の小麦粉と餅粉あるいは上新粉などを加えて混ぜ、蒸したあとにもむ。
- 2 求肥は、白玉粉または餅粉を主原料とし、水を加えてしっかりと混ぜ合わせ、加熱後砂糖と水あめを加えて練り上げる。
- 3 すはまは、砂糖に少量の塩を加え、中割餡、上南粉、寒梅粉を混ぜ、木枠の中に種を入れ、押しふたで押さえる。
- 4 塩がまは、上白糖に少量の塩水を加えてもみ、上南粉、焼きみじん粉または寒梅粉を加えてもみ混ぜる。

問 4 1 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 卵白を攪拌すると、たんぱく質溶液が空気を抱き込み、安定した気泡を形成する。
- 2 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 3 液状卵白は、そのほとんどが水産練り製品やソーセージ用として使われている。
- 4 凍結卵では、解凍した卵黄は水溶化して粘度が低く、卵白はゴム状の塊となりやすい。

問 4 2 次の牛乳・乳製品に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが乳糖(ラクトース)という糖質であり、ブドウ糖(グルコース)とガラクトースが1分子ずつ結合した構造を持つ。
- 2 チーズは、生乳中のカゼインを酸や酵素の力によって凝集・沈殿させたもので、生乳から製造されたチーズを「ナチュラルチーズ」と呼ぶ。
- 3 生クリーム中に含まれる乳脂肪は、水分から分離しており、泡立て器で攪拌すると、脂肪球膜が崩れ親水性が強くなり、脂肪球同士が結合する。
- 4 乳脂肪の濃度については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」で、乳脂肪分18.0%以上のものをクリームと定めている。

問 4 3 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 マーガリンは、さまざまな原料と組合せて、可塑性を持つ温度範囲を調整できる。
- 2 マーガリンは、水分や乳成分をまったく含まない。
- 3 ラードは、精製した豚の脂肪である。
- 4 油脂の変敗を促進させるものは、熱、光、金属などである。

問4 4 次のチョコレートのテンパリングにおける安定な結晶の調整法に関する記述のうち、( ) に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「とかしたチョコレートを攪拌しながら、ボウルの底を( A )に当てたり外したりして、( B )に調整し、適量の結晶ができたなら、温度を( C )に昇温し、不安定な結晶をとかす。このときとかしたチョコレートの中に( D )が入らないように注意する。」

	A	B	C	D
1	熱源	55～60℃	84～87℃	油
2	冷水	13～18℃	43～45℃	油
3	冷水	27～29℃	31～32℃	蒸気
4	熱源	67～69℃	93～95℃	蒸気

問4 5 次の果実に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 果実の成熟に伴い呼吸量が増大するものに、ミカン、ブドウ、イチゴ、パイナップルがある。
- 2 果実は、1個の中でも甘みの強い部分と弱い部分があり、スイカやメロンは種子の周囲ほど甘い。
- 3 かんきつ類にはクエン酸が多く含まれ、核果類にはリンゴ酸が多く含まれる。
- 4 ゼラチンを用いたゼリー類に熱帯果実の生果実を加えるときには、一度加熱して酵素の活性を消失させる。

問4 6 次の菓子類に使われる酒とその主な原材料の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |   |           |     |        |
|---|-----------|-----|--------|
| 1 | モルトウイスキー  | ・・・ | ライ麦    |
| 2 | バーボンウイスキー | ・・・ | 大麦     |
| 3 | ブランデー     | ・・・ | トウモロコシ |
| 4 | ラム酒       | ・・・ | サトウキビ  |

問47 次の香辛料の種類とその主な特性の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |   |                 |     |     |
|---|-----------------|-----|-----|
| 1 | パプリカ、サフラン       | ・・・ | 辛味性 |
| 2 | ショウガ、マスタード、ペッパー | ・・・ | 脱臭性 |
| 3 | ガーリック、ローズマリー    | ・・・ | 着色性 |
| 4 | バジル、アニス、シナモン    | ・・・ | 芳香性 |

問48 次の膨張剤に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムは重曹として知られ、炭酸ガス発生後に強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色となり、特有の苦みを伴う。
- 2 炭酸水素アンモニウムは40℃で化学反応し水と二酸化炭素を発生するが、80℃以上になってガスの発生率が高まる。
- 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(でんぷんなど)を加えて混合したもの。
- 4 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムなどを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。

問49 次の和菓子で使用する粉類とその原料の組合せのうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |   |                            |     |        |
|---|----------------------------|-----|--------|
| 1 | タピオカ粉                      | ・・・ | キャッサバ  |
| 2 | 片栗粉                        | ・・・ | ジャガイモ  |
| 3 | <small>かんしょ</small> 甘藷でんぷん | ・・・ | そば     |
| 4 | コーンスターチ                    | ・・・ | トウモロコシ |

問50 次の和菓子の製法に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 おはぎは、もち米を蒸したのち、適量の熱湯を加え、ふたをしてさらに蒸す。
- 2 ういろうは、上用粉を主原料とし、砂糖を多めにし、少量の餅粉と浮き粉、水を加えて流動状に混ぜ、蒸気にかけて生地が固まるまで蒸す。
- 3 きんつばは、もち粉を主材料とし、温湯を加え、ゆっくりと攪拌して粘りを出し、餡の表面にこれを薄くつけて焼く。
- 4 桃山は、白生餡に砂糖と卵黄を加えた黄味餡を主原料とし、少量の卵黄とみじん粉または寒梅粉を加え混ぜ、みりんを加えてこね、焼きあげる。

問51 ココアバターの性質に関する記述のうち、( )に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「ココアバターは、ほかの植物油脂と同様、( A )に( B )が3個付いたエステル結合の( C )をもっている」

- |   | A     | B     | C        |
|---|-------|-------|----------|
| 1 | 脂肪酸   | エステル  | ガラクトース構造 |
| 2 | グリセリン | コラーゲン | ガラクトース構造 |
| 3 | グリセリン | 脂肪酸   | グリセライド構造 |
| 4 | 脂肪酸   | コラーゲン | グリセライド構造 |

問52 次の果実（適熟果の場合）のうち、ペクチンの含量が**一番高い**果実を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ラズベリー
- 2 イチゴ
- 3 ブドウ
- 4 モモ

問53 次のでんぷんの糊化・老化に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると糊化が起こる。
- 2 糊化したでんぷんは消化吸収されやすくなる。
- 3 糊化したでんぷんは水分が少ないほど老化は速い。
- 4 でんぷんの種類により、糊化開始温度や糊化した際の粘度に違いがある。

問54 次のパン酵母に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 酵母は糖類を代謝してアルコールと炭酸ガスを生成する。
- 2 酵母の活動に最も適する温度は、35～38℃で、pH4～6である。
- 3 ドライイーストには十数%の死滅酵母が含まれる。
- 4 一般にインベルターゼ活性が強い酵母は、糖耐性が強い。

製菓実技(問55～問60)は、選択科目となっています。

1 和菓子、2 洋菓子、3 製パンのうち、いずれか1科目を選択すること。

解答用紙に、選択した科目(1 和菓子、2 洋菓子、3 製パンのうち  
いずれか1科目)の番号を記入してから解答すること。

## 製菓実技

### (1. 和菓子)

問55 次の和菓子の製法でできる**菓子名**を選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「卵と上白糖を合わせ、湯煎にかけながら水あめを加え、むらなく混ぜたら冷却し、重曹・イスパタを加え、薄力粉をさっくりと混ぜ合わせて生地をこね上げたのち、包餡し丸く成型して、油を引き、水霧をかけた鉄板に並べて焼成する。」

- 1 カステラ饅頭
- 2 栗饅頭
- 3 桃山
- 4 黄味時雨

問56 次の練切餡を製造する場合の注意点に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 パサつくぐらいまで十分に火取ること。
- 2 手を温めておくことで乾燥を防ぐため、湯水を用意する。
- 3 着色・仕上げに時間がかかると乾燥してしまう。
- 4 乾きやすいので、風に当てない。

問57 次の水羊羹を製造する場合の注意点に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 寒天は使用前まで水に漬けず、鍋に配合量の水と寒天を火にかけ、しっかりと混ぜて煮とかす。
- 2 塩は上がり際に入れ、甘みを整え、水臭さをなくす。
- 3 冷まさず熱いうちに型に流すと、餡粒子が下に沈んでしまう。
- 4 急に冷やすと、離水しやすくなるため、型に入れてすぐに冷蔵庫に入れず、常温になるまで室内においてから冷蔵庫に入れる。

問58 次の和菓子のうち、**卵を原材料として使用しないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 淡雪羹
- 2 栗饅頭
- 3 小麦饅頭
- 4 松風

問59 次の長崎カステラ10斤用の焼成温度として、**最も適しているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| 1 | 上火 120℃ ~ 130℃ | 下火 95℃ ~ 110℃  |
| 2 | 上火 140℃ ~ 150℃ | 下火 115℃ ~ 130℃ |
| 3 | 上火 220℃ ~ 230℃ | 下火 165℃ ~ 180℃ |
| 4 | 上火 300℃ ~ 310℃ | 下火 215℃ ~ 230℃ |

問60 次の練り上げた餡の含糖率を求める式のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 生餡の重量 ÷ 練り上がり餡の重量 × 100
- 2 練り上がり餡の重量 ÷ 生餡の重量 × 100
- 3 使用した糖類の重量 ÷ 生餡の重量 × 100
- 4 使用した糖類の重量 ÷ 練り上がり餡の重量 × 100



## 製菓実技 (2. 洋菓子)

問55 ザッハトルテの表面にかけるザッハグラズール(ショコラグラズール)に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 大きい銅鍋に水を入れ、沸騰させ弱火にして刻んだチョコレートとカカオマスを加えホイッパーで混ぜながら完全に溶かす。
- 2 グラニュー糖を加え溶かし、ホイッパーで混ぜながら煮詰める。
- 3 板の上に少量取り、パレットナイフを使って乳化させる。
- 4 アプリコットジャムを塗ったザッハマッセにかける。

問56 次のメレンゲの種類のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ムラング・オルディネール
- 2 ムラング・ブルターニュ
- 3 ムラング・シュイス
- 4 ムラング・イタリエンヌ

問57 次の凝固剤のうち、溶解温度が**一番低いもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 カラギーナン
- 2 寒天
- 3 ゼラチン
- 4 ペクチン

問58 ジュレ・ド・パンプルムースの配合のうち、( ) 内に入る**適切な分量**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

グレープフルーツジュース 460g 水 100g  
グラニュー糖 56g ゼラチン ( )  
グレープフルーツルビー 1個分

- 1 3g
- 2 9g
- 3 22g
- 4 33g

問59 次のプチフルに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 プチフルは、干菓子類のプチフルセックと生菓子のプチフルグラッセの2種類に大別することができる。
- 2 プチフルセックは、サブレやクッキー、マカロン、チュイール、フィユタージュなどが含まれ、日持ちがしない製品である。
- 3 プチフルグラッセは、もともとフォンダンやチョコレートなどをグラッセしたもので、カクテルパーティーに彩りを添える性格の菓子であり、味も濃厚である。
- 4 プチフルの中には、通常のお菓子を一口大に作ったプチフルフレというものもある。

問60 次のコンフィズリーに関する記述のうち、( ) に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「コンフィズリーを分類すると、砂糖を主とする ( A )、これに乳製品を加えた ( B )、砂糖と木の実を主とする ( C ) などが挙げられる。」

- |   | A      | B      | C     |
|---|--------|--------|-------|
| 1 | ゼリー    | フォンダン  | トフィ類  |
| 2 | トフィ類   | マジパン類  | フォンダン |
| 3 | キャンディー | トフィ類   | マジパン類 |
| 4 | プラリネ   | キャンディー | フォンダン |

## 製菓実技

### (3. 製パン)

問55 生地重量500gで製造したパン・ド・カンパーニュの焼成後の重量が400gであった。この際の焼減率として、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 20%
- 2 80%
- 3 25%
- 4 30%

問56 次のクロワッサ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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 折り込み作業があるためミキシングは控えめにする。
- 2 ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。
- 3 折り込み作業は生地がしっかりと冷えた状態で行う。
- 4 バターを使用している場合はホイロ温度を36℃に設定する。

問57 次のパン・リュスティックの製法に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 吸水が多く柔らかい生地である。
- 2 ミキシングはあまりかけない。
- 3 しっかりとガスを抜いて形を整える。
- 4 焼成は高温で窯入れしてしっかりと焼き込む。

問58 「パン・オ・ノワ」の「ノワ」とは何を表しているのか、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 くるみ
- 2 全粒粉
- 3 レーズン
- 4 ライ麦粉

問59 次の各種パンに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 パン・ド・ロデブは、多加水生地をじっくりと発酵させて作る。
- 2 プレッツェルは、ラウゲン液に浸してパールシュガーをふって焼き上げる。
- 3 フランスでは、パン酵母（生イースト）を0.2%以上加えると、パン・オ・ルヴァンとして販売することができない。
- 4 カイザーゼンメルはドイツ、オーストリア、スイスを中心に作られている小型パンである。

問60 次の記述に合致する製パン法として、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

機械耐性に優れ、老化が遅く大量生産に向くため、大規模工場で多く採用されている製法で、「スポンジ法」とも呼ばれる。

- 1 直捏法
- 2 中種法
- 3 液種法
- 4 発酵種法



# 令和5年度広島県製菓衛生師試験解答用紙

受験番号	
------	--

(衛生法規)

問1	2	問2	3	問3	1
----	---	----	---	----	---

(公衆衛生学)

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

(食品学)

問13	2	問14	2	問15	2	問16	4	問17	3	問18	4
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

(食品衛生学)

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

(栄養学)

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

(製菓理論)

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

(製菓実技) 「1:和菓子 2:洋菓子 3:製パン」から1つ選択し、  
1~3の番号を※選択科目欄に記入すること

<b>※ 選択 科目</b>	1	問55	1	問56	2	問57	1	問58	3	問59	3	問60	4
------------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

<b>※ 選択 科目</b>	2	問55	3	問56	2	問57	3	問58	2	問59	2	問60	3
------------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

<b>※ 選択 科目</b>	3	問55	1	問56	4	問57	3	問58	1	問59	2	問60	2
------------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

※「製菓理論 問52」は正答の根拠が明確ではないため、解なしとし、受験者全員を正答としました。