

令和6年度

## 広島県製菓衛生師試験問題

試験時間	科目
14時 ~ 16時	<p>○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</p> <p>(いずれか1つを選択) { 1 和菓子 2 洋菓子 3 製パン</p>

**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 次の製菓衛生師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。

「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 )の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

	A	B	C
1	資格	技術	食品の安全性
2	資格	資質	公衆衛生
3	義務	技術	公衆衛生
4	義務	資質	食品の安全性

問2 次の語句及び衛生法規に関する組合せのうち、**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	食品の特別用途表示の許可	・・・	健康増進法
2	食品の生産及び流通の円滑化	・・・	食品表示法
3	食品健康影響評価の実施	・・・	食品安全基本法
4	食品添加物の使用の規制	・・・	食育基本法

問3 次の食品衛生法、食品衛生法施行令及び食品衛生法施行規則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 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- 2 この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- 3 この法律で定義される「食品」には、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品が含まれる。
- 4 菓子製造業の営業を始める際の許可について規定している。

## 公衆衛生学

問4 次の公衆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 公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。
- 2 WHOとは、世界保健機関のことであり、WHO憲章の前文に健康の定義が記載されている。
- 3 日本の公衆衛生は、大正時代の医制の発布により始まった。
- 4 日本国憲法第25条に、「すべての国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する」と規定されている。

問5 次の日本の衛生統計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 人口動態統計とは、1年間に発生した出生率、死亡率など人口の変動の要因となるできごとを把握するものである。
- 2 罹患率とは、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のことである。
- 3 2022年(令和4年)の死因の第1位は脳血管疾患によるものである。
- 4 通院者率とは、単位人口に対する特定の調査日に医療機関で受療した患者の割合のことである。

問6 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 わが国では、かつては結核等の感染症が主要死因であったが、現在では、脳血管疾患、がんなどの生活習慣病による死因が増加している。
- 2 生活習慣病の予防は、生活習慣の見直しなど一次予防が重要である。
- 3 ウエスト周囲径が男性95cm、女性100cm以上、かつ、血圧、血糖、尿たんぱくのうち2項目以上が基準値から外れるとメタボリックシンドロームと診断される。
- 4 日本人の高血圧になる要因としては、肥満、運動不足、飲酒、食事などがあげられる。

問7 次の感染症と病原体の組合せのうち、**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。

	感染症		病原体
1	アメーバ赤痢	・・・	原虫
2	白癬（水虫）	・・・	真菌
3	コレラ	・・・	細菌
4	マラリア	・・・	ウイルス

問8 次の感染症と感染症を媒介する生物の組合せのうち、**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。

	感染症		媒介する生物
1	日本脳炎	・・・	蚊
2	ペスト	・・・	ノミ
3	重症熱性血小板減少症候群（SFTS）	・・・	マダニ
4	ライム病	・・・	ツツガムシ

問9 次の消毒薬のうち、手指の消毒に**適さないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 アルコール
- 2 次亜塩素酸ナトリウム
- 3 第四級アンモニウム塩
- 4 グルコン酸クロルヘキシジン

問10 次の環境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 シックハウス症候群の原因として、ダニ、カビ、ホルムアルデヒドなどがある。
- 2 菓子工場等で生じる廃棄物の処理は、市町村の責任で行う。
- 3 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。
- 4 紫外線は、微生物に対する殺菌作用がある。

問11 次のうち、環境基本法で「公害」と定義されている典型7公害に**あてはまらないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 日照障害
- 2 振動
- 3 地盤沈下
- 4 騒音

問12 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 職場への通勤途中の事故による負傷・疾病は労働災害にはあたらない。
- 4 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」の3つのことである。

## 食 品 学

問 1 3 次の食品中の水分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 結合水は、食品中の成分と強く結合しているため、微生物や菌などの働きに利用される。
- 2 食品中の結合水の程度を表したものが水分活性（A<sub>w</sub>）である。
- 3 水分活性（A<sub>w</sub>）が低い方が保存性が高い。
- 4 結合水は100℃で蒸発するが、自由水は100℃で蒸発しない。

問 1 4 次の食品の成分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 ビタミンは身体の主要な構成成分である。
- 2 アミノ酸のうち、ヒトの必須アミノ酸は9種類、非必須アミノ酸は11種類である。
- 3 アミノ酸は消化管内で消化されてたんぱく質となり、体内に吸収される。
- 4 ヒトはでんぷんやグリコーゲンなどの多糖類を消化することができない。

問 1 5 次の食品の反応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 食品の褐変反応は非酵素的反応に限られる。
- 2 むいたリンゴをしばらく空気中に放置すると褐変するのは、メイラード反応である。
- 3 脂質が酸化すると過酸化脂質が発生し、さらに反応が進むとアルデヒド、ケトン、アルコールが生じ品質の劣化が加速する。
- 4 アミノ酸を200℃付近の高熱で加熱すると褐変するのは、カラメル化である。

問16 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 小麦粉は、脂質含有量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。
- 2 強力粉は、主にパンなどに使用される。
- 3 中力粉は、主にご飯などに使用される。
- 4 薄力粉は、主に天ぷらなどに使用される。

問17 次の乳類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、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、残りの成分は乳固形分である。
- 2 牛乳に含まれるたんぱく質の約80%が、乳清たんぱく質である。
- 3 ジャージー種の乳脂肪の割合は、ホルスタイン種より高いとされる。
- 4 プロセスチーズの主原料は、ナチュラルチーズである。

問18 次の機能性表示食品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 病気の治療又は予防を目的とする表現を表示することができる。
- 2 販売するには、食品ごとに食品の有効性及び安全性について国の審査を受け、消費者庁長官の許可を受けなければならない。
- 3 販売前に、安全性及び機能性の根拠に関する情報などを厚生労働大臣に届け出る必要がある。
- 4 販売後も消費者の健康状態に関する情報を収集する必要がある。



## 食品衛生学

問19 次の食品のうち、アレルギー物質を含む旨の表示が**義務付けられていないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 かに
- 2 小麦
- 3 ごま
- 4 くるみ

問20 次の食中毒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 食中毒とは、食品や飲料水などの飲食物を介して発症する、急性の胃腸炎障害や栄養障害などの健康障害のことである。
- 2 食中毒が疑われる患者を診察した医師は、72時間以内に保健所に届け出ることが食品衛生法で義務付けられている。
- 3 食中毒の病因物質は、食品中に含まれているものなので、製菓衛生師が食中毒を発生させても責任はない。
- 4 近年の食中毒では少量の微生物などで事故になることが多く、原因食品の鮮度が良好で、異味や異臭などが無いことも珍しくない。

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 現在、日本で発生する食中毒の病因物質別患者数で最も多いのが、ノロウイルスによるものである。
- 2 ノロウイルスは、わずかなウイルス量で発症するので、多くの製品を手作業で作る菓子製造にとって、特に警戒すべき病因物質である。
- 3 体調不良がない場合でもノロウイルスに感染している場合があるので、しっかり手洗いや手袋の着用に努めなくてはならない。
- 4 ノロウイルスは、食品の中心温度が85～90℃で60秒以上の加熱で感染性は消え、100℃で瞬時に死滅する。

問2 2 次のHACCPに基づく衛生管理の7原則のうち、**正しい組合せ**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア HA（危害要因分析）の実施
- イ フローダイアグラムの作成
- ウ 検証方法の設定
- エ 管理基準（CL）の決定
- オ HACCPチームの編成

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 エ、オ

問2 3 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 食品の製造工程で発生する危害を分析し、その中で得に重点的に衛生管理を行わなければならない点を設定し、これを確実に実行した上で、最終製品の検査を1つひとつ行う必要がある。
- 2 2021年6月1日から施行された改正食品衛生法により、大規模事業者を対象にHACCPの導入が義務化されることとなった。
- 3 改正食品衛生法のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法（ソフト）に関するものなので、施設や設備（ハード）の新設や変更は必要ない。
- 4 HACCPを支える一般的衛生管理プログラム（施設の衛生管理、ネズミ及び昆虫対策等）については、その作業内容や実施頻度等を定めておく必要があるが、実施状況の記録までは不要とされている。

問2 4 次の食品添加物の種類と物質名の組合せのうち、**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 保存料      . . .    ソルビン酸
- 2 防カビ剤    . . .    サッカリン
- 3 着色料      . . .    亜硝酸ナトリウム
- 4 香料        . . .    チアベンダゾール

問 2 5 次の消毒・殺菌等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 食品の加工技術や食品衛生の分野では、食品の保存性の向上や食中毒などの病原菌の殺滅を目標にした加熱処理を「消毒」と呼んでいる。
- 2 腐敗原因菌やボツリヌスA型菌芽胞の完全殺滅を目的に加圧加熱殺菌をした製品は必ずしも無菌状態ではなく、このような殺菌処理を国際的には「商業的殺菌」と呼んでいる。
- 3 アルコールの殺菌力は濃度によって異なり、95%濃度のエチルアルコール水溶液が最も強い殺菌力を持つといわれている。
- 4 低温殺菌法とは、63～65℃で30分間以上加熱する殺菌法であり、加熱による風味の劣化を防ぎながら、芽胞を死滅させることができる。

問 2 6 次の衛生管理に関する記述のうち、**適切でないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 水道水以外の水を使用する施設では、2年に1回以上は水質検査を実施して「飲用適」を確認する必要がある。
- 2 冷蔵庫は食品を保存するために十分な大きさがある冷蔵設備とし、収容は容量の70%程度に抑える。
- 3 作業中に汚れものや生ものを取り扱った手は細菌汚染の心配があるので、必ず再び手洗いが必要である。
- 4 皮膚の表面の傷口などには、黄色ブドウ球菌が存在するので、直接手で食品等に触らないことが大切である。

問 2 7 次の一般用加工食品の表示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 添加物は、原則としてすべてを表示するが、加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用されたものについては表示が免除される。
- 2 原材料として使用していない特定原材料等を完全に除去することが難しい製品には、「〇〇が入っているかもしれない」という注意喚起表示をすることが望ましい。
- 3 賞味期限とは、保存方法に従って保存された未開封の食品が、その食品として期待されるすべての品質特性を十分に保持すると認められる期限のことをいう。
- 4 保存方法は、「10℃以下で保存」など、品質を保つために必要な具体的な方法を記載するが、常温保存の場合は、省略することもできる。

問 2 8 次の細菌のうち、芽胞を作る細菌として**正しい組合せ**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア 病原性大腸菌
- イ 腸炎ビブリオ
- ウ ウェルシュ菌
- エ 黄色ブドウ球菌
- オ セレウス菌

- 1 ア、エ
- 2 イ、ウ
- 3 ア、オ
- 4 ウ、オ

問29 次の食品中の有害物質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 安全性の確保のため、全ての食品について、食品中の重金属の基準値が設定されている。
- 2 1960年代に富山県で多発したイタイイタイ病は、PCBに汚染された飲料水や農産物を長期間摂取したことが原因である。
- 3 カビが産生する毒素のうち、*Aspergillus* 属の生産するアフラトキシンは強い発がん性を有している。
- 4 飲料水、牛乳及び乳児用食品を除く一般食品の放射性トリチウムは、100ベクレル/kg以下と規制されている。

問30 次の有毒有害物質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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ジャガイモの有毒部分は、十分な加熱により、無毒化させる。
- 2 洗剤・消毒剤などの容器には必ず内容の品名を明記しておく。
- 3 殺虫剤・殺そ剤など、食品の調製に必要でないものは作業場内に置かない。
- 4 種類不明のキノコや野草などは、使わない、食べない、人にあげない。

## 栄 養 学

問3 1 次のビタミン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 ビタミンKが不足すると血液が固まりにくくなり、出血しやすくなる。
- 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は水に溶けやすい水溶性ビタミンである。
- 4 ビタミンCが欠乏すると、脚気を発症する。

問3 2 次のうち、必須アミノ酸に**該当するもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 セリン
- 2 イソロイシン
- 3 グリシン
- 4 グルタミン酸

問3 3 次のミネラルとその欠乏症の組合せのうち、**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。

- |   |       |     |        |
|---|-------|-----|--------|
| 1 | カルシウム | ・・・ | 骨粗しょう症 |
| 2 | 亜鉛    | ・・・ | 味覚障害   |
| 3 | ヨウ素   | ・・・ | 腎障害    |
| 4 | 鉄     | ・・・ | 鉄欠乏性貧血 |

問34 次の病態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 骨粗しょう症の予防には、閉経前に骨量を多くしておくことが重要で、若いうちからの運動と栄養が重要である。
- 2 1型糖尿病の発症は中年期に多く、治療の中心は食事療法や運動療法である。
- 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 高尿酸血症は、血中尿酸値が高値になる病気である。

問35 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 水分の経口摂取量の減少、利尿剤の使用、基礎代謝量の減少などにより脱水になりやすいため、高齢者は電解質や水分を積極的に補給しなければならないが、病態の人は注意が必要である。
- 2 はちみつは栄養価が高く消化吸収しやすいため、離乳食においても積極的に使用する。
- 3 幼児期の食事は、良質なたんぱく質、カルシウム、各種ビタミンを豊富に与える必要があり、間食は避けたほうが望ましい。
- 4 更年期はグルカゴンの分泌減少により、不安感の増大やのぼせ、心と体に関する様々な症状がおこる。

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1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 トランス脂肪酸
- 2 カルシウム
- 3 たんぱく質
- 4 ビタミン

## 製菓理論

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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 白ざら糖とグラニュー糖は純度が高く、ショ糖含有量は99.95%で、甘味にコクがある。
- 2 中ざら糖は表面にカラメルがかけられているため、黄褐色で独特の風味がある。
- 3 車糖は、ショ糖を細かい粒子に結晶化させ、表面にビスコを噴霧して仕上げしており、転化糖の影響でしっとりとしている。
- 4 上白糖は、グラニュー糖よりも転化糖の含有率が高いため、メイラード反応を起こしやすく、グラニュー糖よりも焼き色がつきやすい。

問38 次のでんぷん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。

「でんぷんに水を加えて加熱すると粒子が膨潤、崩壊して糊状になる。これを( A )と呼び、( B )。元のままのでんぷんを( C )と呼び、( D )。」

- |   | A             | B       | C             | D       |
|---|---------------|---------|---------------|---------|
| 1 | $\alpha$ でんぷん | 消化されにくい | $\beta$ でんぷん  | 消化されやすい |
| 2 | $\beta$ でんぷん  | 消化されにくい | $\alpha$ でんぷん | 消化されやすい |
| 3 | $\alpha$ でんぷん | 消化されやすい | $\beta$ でんぷん  | 消化されにくい |
| 4 | $\beta$ でんぷん  | 消化されやすい | $\alpha$ でんぷん | 消化されにくい |



問39 次の香料についての組合せのうち、**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 水溶性香料 . . . エマルジョンフレーバー
- 2 油性香料 . . . バニラエッセンス、コーヒーエッセンス
- 3 粉末香料 . . . ミカンパウダー、シナモンパウダー
- 4 乳化性香料 . . . レモンオイル、オリーブオイル

問40 次の米粉に関する組合せのうち、**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 もち米 . . . 生でんぷん . . . 白玉粉・かるかん粉
- 2 うるち米 . . . 生でんぷん . . . 上用粉・羽二重粉はぶたえこ
- 3 もち米 . . . 糊化でんぷん . . . 寒梅粉・道明寺粉どうみょうじこ
- 4 うるち米 . . . 糊化でんぷん . . . 上新粉・上南粉

問41 次の餡あんの名称と配合の組合せのうち、**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 小豆並餡 . . . 配糖率 60%程度
- 2 白並餡 . . . 配糖率 70%程度
- 3 中割餡 . . . 配糖率 70%程度
- 4 最中餡 . . . 配糖率 100%程度

問4 2 次のトレハロース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。

「トレハロースは、自然界では( A )などに含まれる。甘味度はショ糖の( B )程度で、水を引き付ける力が非常に強いいため、添加するとスポンジ生地が長時間( C )状態を保つことができる。」

	A	B	C
1	イモ類	65%	保水
2	キノコ類	45%	軟らかい
3	キノコ類	65%	保水
4	イモ類	45%	軟らかい

問4 3 次の卵白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 卵白のたんぱく質が、液体の表面張力を強める特性を持つため、攪拌かくはんすると大量の空気を取り込んで気泡状の構造体を作る。
- 2 卵白は、約88%が水分で、残りの固形分のうち約90%がたんぱく質であり、脂質をほとんど含まない。
- 3 卵白は、55℃を超えるとわずかに固まり始め、60℃あたりから軟らかいゼリー状になる。
- 4 卵白に含まれるたんぱく質が、空気に触れることによって空気変性を起こして膜状の構造を作るので、しっかりとしたメレンゲができる。

問4 4 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、乳酸菌を加えて発酵させると、乳酸が増えてだんだん酸性に変わり、全体がゲル状に固まってヨーグルトができる。
- 2 牛乳に、レモン汁や酢などの強い酸を加えて放置するとカゼインミルが凝集して白いかたまりが得られる。これがカッテージチーズである。
- 3 生クリームは、生乳の中に5.4%程度含まれている乳脂肪の比重が水分よりも重いという性質を利用し、遠心分離器で濃縮して作る。
- 4 脱脂粉乳は、生乳から乳脂肪を除去した脱脂乳から製造する。

問4 5 次のチョコレート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 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艶が消える現象をブルームという。
- 2 カカオタンニン<sup>1</sup>は酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して無色透明に変化する。
- 3 テオブロミンは、苦みのある無色の結晶で、カカオバター中にはほとんど含まれていない。
- 4 チョコレートの絶対的な特性のひとつは、口腔内で異物感がなくとろける感じを出すことにある。

問4 6 次の果実加工品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 プレザーブは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 2 フルーツソースは、果実を急速凍結することにより生の新鮮さに近い状態にしたものである。
- 3 ホールは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたもので、果実の形が保たれているものである。
- 4 コンフィは、果実を砂糖漬けにしたあと、砂糖の中で保存したものである。

問47 次の凝固剤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。

「カラギーナンは、( A )を原材料とする凝固剤で、無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末で、冷水には溶解しないが( B )の水で溶解し、( C )でゲル化する。また牛乳中の( D )と反応し、強固なゲルを形成する。」

	A	B	C	D
1	果実類	20～30℃	30～40℃	カルシウム
2	紅藻類	50～70℃	30～40℃	カゼイン
3	野菜類	30～40℃	20～30℃	カゼイン
4	紅藻類	30～40℃	10～30℃	カルシウム

問48 次の乳化剤の機能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 分散作用により、粉末状のものを混ざりやすくし、沈殿を防止する。
- 2 起泡作用により、ソフトで口溶けをよくし、ボリューム感を出す。
- 3 増泡作用により、たんぱく質や糖液の煮詰め時の泡立ちを促進する。
- 4 湿潤作用により、保湿性を保ち、歯などへの結着を防止する。

問49 次の( )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。

$$\left[ (A) \div (B) \times 100 = \text{配糖率}(\%) \right]$$

- | A           | B          |
|-------------|------------|
| 1 使用した糖類の重量 | 生餡の重量      |
| 2 生餡の重量     | 使用した糖類の重量  |
| 3 使用した糖類の重量 | 練り上がりの餡の重量 |
| 4 生餡の重量     | 練り上がりの餡の重量 |

問50 次の和菓子の材料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 「栗」は種子で、でんぷんは少なく脂質が多い。
- 2 大麦を焙煎して粉にしたものを、関東方面では「麦焦がし」、関西方面では「はったい粉」と呼ぶ。
- 3 「くず粉」はマメ科の多年生つる草の根茎からとれる塊根を砕いて水さらしを何度も繰り返して乾燥させたもの。
- 4 「タピオカ粉」は、水分を加えて加熱すると膨潤しやすく、透明度も高く、抱水性が高い。

問51 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 バターは一度溶けても冷やせば元の状態に戻る。
- 2 生クリームオーバーランの目安として、デコレーションケーキ用ホイップでは210～230%が理想である。
- 3 ミルクチョコレートはダークチョコレートに粉乳を加えたものである。
- 4 ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比較してかなり高い。

問5 2 次の記述のうち、**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 発酵バターは乳酸菌を用いてクリームを発酵させて作ったものである。
- 2 乳脂肪以外の油脂や安定剤などを添加したクリーム類には、「クリーム」という表示や名称を用いることができない。
- 3 ココアバターはグリセリンに脂肪酸が10個付いたグリセライド構造をもっている。
- 4 ゼラチンの成分は通常、16%以下の水分、1～2%の無機質、0.5%以下の脂質を含み、ほとんどがたんぱく質である。

問5 3 次のパンの焼成中の着色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。

「パンの焼成中、表面温度が上昇すると ( A ) 反応及び ( B ) 化が進み、黄金褐色の焼き色とパン特有の風味がつくられる。( A ) 反応は ( C ) と ( D ) の反応であり、( B ) 化は糖質の反応である。」

	A	B	C	D
1	カラメル	メイラード	アミノ化合物	還元糖
2	メイラード	カラメル	アミノ化合物	還元糖
3	メイラード	カラメル	デンプン	還元糖
4	酵素	カラメル	ポリフェノール	たんぱく質

問5 4 次の製パンにおける塩の働き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 小麦中の炭水化物に作用し弾力のある生地を作る。
- 2 パンの味を引き締める。
- 3 酵母の発酵を調整し、雑菌の繁殖を抑える働きをする。
- 4 加えすぎるとパン生地が膨らみにくくなる。

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 次の和菓子の分類とその和菓子の例に関する組合せのうち、**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 焼き物 | ・・・ | きんつば、茶通 <small>ちやつう</small>                     |
| 2 押し物 | ・・・ | 落雁 <small>らくがん</small> 、石衣 <small>いしごろも</small> |
| 3 岡物  | ・・・ | すはま、もなか   |
| 4 練り物 | ・・・ | こなし、求肥 <small>ぎゅうひ</small>                      |

問56 次の和菓子のうち、一般的に膨張剤を**使わないで作るもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 蒸しカステラ
- 2 菓饅頭まんじゅう
- 3 薯蕷饅頭じょうよまんじゅう
- 4 黄味時雨きみしぐれ

問57 次のうちの基本配合に関する記述として、**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 上白糖60g、黒砂糖90g、水飴20g、薄力粉200g、小豆並餡900g
- 2 上白糖70g、葛粉35g、薄力粉50g、小豆並餡580g
- 3 上白糖240g、餅粉120g、水飴60g、小豆中割餡840g
- 4 上白糖420g、上用粉210g、餅粉45g、葛粉45g、小豆並餡600g

問58 次のどら焼きの基本配合に関する記述として、**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 上白糖70g、全卵2個、薄力粉7g、上新粉24g、抹茶 適量、白並餡240g
- 2 上白糖300g、全卵400g、薄力粉330g、蜂蜜35g、重曹8g、小豆つぶし餡900g
- 3 上白糖120g、全卵90g、薄力粉240g、水飴14g、白並餡60g、ベーキングパウダー2.4g、白中割餡1,050g
- 4 上白糖130g、全卵2個、薄力粉90g、蜂蜜10g、イスパタ1g、並餡20g、小豆つぶし餡300g

問59 次の<sup>きみしぐれ</sup>黄味時雨の材料として**不要なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 卵黄
- 2 黄味火取り餡
- 3 薄力粉
- 4 ベーキングパウダー

問60 次の<sup>じょうよまんじゅう</sup>薯蕷饅頭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 薯蕷饅頭には、関東式と関西式の仕込み方がある。
- 2 薯蕷饅頭に使用する粉は、白玉粉である。
- 3 三つ種とは、でき上がり重量の1/3の生地で包餡することである。
- 4 薯蕷饅頭に使用する代表的な芋は、ツクネイモ、ヤマトイモである。



## 製菓実技 (2 洋菓子)

問55 次の洋菓子製造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 パート・ブリゼを仕込む時のバターは冷たいバターを使わず、軟らかくしたバターを使う。
- 2 ビスキュイ・ジョコンドはアーモンドパウダーを使用した生地で、小麦粉はつなぎ程度の量を使用する。
- 3 パータ・シューの生地を仕込む際、バターを溶解した熱水中に小麦粉を入れるが、でんぷんの糊化には80℃以上の高い温度の熱水が必要である。
- 4 生クリームの泡立ちは乳脂肪の被膜が崩れ、脂肪球同士がくっつき、凝集して、中心に気泡を形成することで起こる。

問56 次の洋菓子の用語に関する記述のうち、「アンフュゼ」の意味として、**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 ジェノワーズやビスキュイなどに湿り気を与えたり風味を付けたりするために液体を塗ってしみ込ませる。
- 2 みじん切りにする。
- 3 煎じる、熱湯に浸す、沸騰した液体にハーブやスパイスなどを浸して香りや成分を抽出する。
- 4 酒に火を入れてアルコール分を飛ばす。

問57 次のジェノワーズの適正な基本配合について、( )に入る**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。

全卵 180g  
グラニュー糖 90g  
薄力粉 90g  
溶かしバター ( )

- 1 30g
- 2 60g
- 3 90g
- 4 120g

問58 次のタルト・タタ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 リンゴは、鮮度が落ちるとペクチン含有量が減ってくるので、リンゴは新鮮なものを使う。
- 2 鍋は、酸に強く熱伝導率がよい銅鍋や、鋳鉄にほうろう引きを施したものが向く。
- 3 リンゴは、水分が多く酸味の少ないものが向くので、紅玉やジョナゴールドなどがよい。
- 4 上部のリンゴを固めているものは、リンゴに含まれるペクチンと砂糖の作用によるものである。

問59 次のクリームのうち、ガレット・デ・ロワに使用するクリームとして、**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 クレーム・ダイヤモンド
- 2 クレーム・パティシエール
- 3 クレーム・フランジパーヌ
- 4 クレーム・オ・ブール

問60 次の洋菓子製造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 ジェノワーズ生地は湯煎で全卵を50～60℃に温め泡立てることで、卵液の泡立ちをよくし、きめの細かいクリーミーな状態に仕上げることができる。
- 2 シフォンケーキは焼きあがったら、膨らんだ生地がしぼまないように、すぐに型を逆さにして冷ます。
- 3 パート・フィユテ・オルディネール生地を仕込む際、バターでデトランプ（生地）を折り込むが、生地同士を結着させるため、打ち粉を払うほかに薄く水をスプレーして、しっかりと結着させる。
- 4 パータ・ケイクを仕込む際、白っぽくなるまでバターと砂糖をすり合わせ、冷たい卵を少しずつ加えることで乳化を促進し、分離しないようにする。

## 製菓実技 (3 製パン)

問55 基本的なフランスパンを製造する際の塩の配合（ベーカーズ・パーセント）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。

フランス粉	100%	パン酵母	0.4%
モルト	0.3%	塩	( )
水	6.9%		

- 1 1%
- 2 2%
- 3 4%
- 4 5%

問56 ロッゲンミッシュブロートのライ麦添加量として、**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 0%
- 2 30%
- 3 50%
- 4 70%

問57 次の直捏法じかこねによる食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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 中種法に比べて素材の特徴を生かすことができる。
- 2 中種法に比べてソフトでボリュームのある製品を作ることができる。
- 3 成型時にしっかりとガスを抜くと、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る。

問58 次のパンのうち、イタリアのパンとして**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 フォカッチャ
- 2 グリッシーニ
- 3 パネトーネ
- 4 チャパティ

問59 次の丸め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 分割で切れた粘着性のある部分の中に入れ込む。
- 2 リーンな生地は強めに丸めるとよい。
- 3 やや発酵しすぎた生地は弱めに丸めるとよい。
- 4 表面を滑らかにし、成形しやすく整える。

問60 次のパンのうち、ホイロの条件を38℃とするのに、**不適当なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 クロワッサン
- 2 食パン
- 3 菓子パン
- 4 ドーナツ

令和6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	4	問3	3
----	---	----	---	----	---

(公衆衛生学)

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

問10	2	問11	1	問12	3
-----	---	-----	---	-----	---

(食品学)

問13	3	問14	2	問15	3	問16	1	問17	2	問18	4
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

(食品衛生学)

問19	3	問20	4	問21	4	問22	2	問23	3	問24	1
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

問25	2	問26	1	問27	2, 4 <sup>※</sup>	問28	4	問29	3	問30	1
-----	---	-----	---	-----	-------------------	-----	---	-----	---	-----	---

(栄養学)

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

(製菓理論)

問37	1, 2 <sup>※</sup>	問38	3	問39	3	問40	3	問41	2	問42	2
-----	-------------------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

問43	1, 3 <sup>※</sup>	問44	3	問45	2	問46	4	問47	2	問48	3
-----	-------------------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

問49	1	問50	1	問51	3	問52	3	問53	2	問54	1
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

(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

※ 選択 科目	1
---------------	---

※選択科目番号を記載していない場合、当該科目の解答は無効(=0点)となる

問55	2	問56	3	問57	4	問58	2	問59	3, 4 <sup>※</sup>	問60	2
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	-------------------	-----	---

※ 選択 科目	2
---------------	---

※選択科目番号を記載していない場合、当該科目の解答は無効(=0点)となる

問55	1	問56	3	問57	1	問58	3	問59	3	問60	2
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

※ 選択 科目	3
---------------	---

※選択科目番号を記載していない場合、当該科目の解答は無効(=0点)となる

問55	2	問56	4	問57	2	問58	4	問59	2	問60	1
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

※印の問題は正答となり得る選択肢が2つあると判断したため、どちらも正解とする