

衛 生 法 規

第1問 次の製菓衛生師に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 製菓衛生師の免許は都道府県知事により与えられるため、免許を受けた都道府県以外の地域では製菓衛生師を称することはできない。
- (2) 製菓衛生師の免許は、合格者の本籍地の都道府県知事に申請する必要がある。
- (3) 製菓衛生師がその業務に関して食中毒を発生させ、免許の取消処分を受けた場合、それから1年を経過しないと、免許は与えられない。
- (4) 製菓衛生師の免許証をなくして再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、発見した免許証を速やかに破棄しなくてはならない。

第2問 食品表示基準に関する通知に規定される「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨される原材料の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) アーモンド、カシューナッツ、くるみ
- (2) あわび、いくら、いか
- (3) オレンジ、キウイフルーツ、りんご
- (4) やまいも、ごま、さけ

第3問 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 自然界にある物質から抽出された添加物については、規制の対象とならない。
- (2) 食品中に残留する可能性がある農薬等に対する規制は、ポジティブリストからネガティブリストへ移行され、規制対象となる農薬等が明確化された経緯がある。
- (3) 添加物として使用・販売してはいけない物は、食品衛生法施行規則に定められている。
- (4) 既存添加物の品目数は年々、減少傾向にある。

第4問 次の関係法令に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 地域保健法は、高度化する保健、衛生、生活環境等に関する需要に適確に対応することができるように、国際的な連携に配慮しながら総合的に施策を推進することを基本理念としている。
- (2) 健康増進法は、国民の健康の増進のため、食育に関する施策の基本となる事項を定めている。
- (3) 販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他内閣府令で定める特別の用途に適する旨の表示をしようとする者は、健康増進法の規定に基づく許可を受けなければならない。
- (4) 感染症法及び同施行規則に規定する感染症に感染した場合、就業制限が課されるが接客を伴わない飲食物を取り扱う就業は制限を受けない。

公衆衛生学

第5問 次の公衆衛生の意義に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) WHOは、健康について「健康とは状態であり、身体的、精神的そして経済的に完全に良好であり、単に疾病や病弱ではないという状態ではない。」と包括的な概念として定義している。
- (2) ウィンスローは、「公衆衛生とは、個人の努力により、疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進を図る科学技術である」と定義している。
- (3) 公衆衛生の概念が確立し、それを推進するための法律や制度、組織機構が整えられてきたのは、21世紀に入ってからである。
- (4) 1994年（平成6年）に、保健所法が地域保健法に改正され、保健所に加えて市町村保健センターが身近な保健サービスの拠点となった。

第6問 次の公衆衛生の現状に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 憲法第25条には、基本的人権である健康を保障するための行政の責務が示されている。
- (2) 一般公衆衛生行政（地域保健行政）は、住民の健康への相談支援を中心とした対人保健領域と医療施設の制度や生活環境衛生に関する対物保健領域とに大別される。
- (3) 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- (4) 保健センターは、厚生労働省が設置主体であり、ライフステージに応じた身近で利用頻度の高い保健サービスを担っている。

第7問 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) わが国の合計特殊出生率は、2011年（平成23年）以降は微増傾向がみられ、2015年（平成27年）は1.45となったが、再び減少に転じている。
- (2) 戦後は疾病構造が大きく変化し、がんや心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が主要な死因となったが、人口の高齢化に伴い、老衰が増加に転じている。
- (3) わが国の平均寿命は、戦後は急速に伸び、男女とも1983年（昭和58年）には、世界最長寿国となり、女性では現在も最長寿である。
- (4) 主な感染症や食中毒は、それぞれ感染症法および食品衛生法によって、診断をされた個人事業主が、最寄りの保健所に届け出なければならないと規定されている。

第8問 次の環境衛生の意義に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 空気中に約78%含まれている酸素の存在は、人間の生命の維持に欠かせないものである。
- (2) 人体からの放熱の多少を左右する空気の物理的性状として気温・気湿・気流の3要素があり、これらが組み合わさって放熱の量が変わってくる。
- (3) ビタミンDは骨の成長にとって大切なビタミンであり、高齢期にこれが不足するとくる病になる。
- (4) 一般に成人が1日に必要な水の量は1Lといわれ、その分だけは飲料水として、あるいは食物とともに補給しなければ、生命を維持できない。

第9問 次の環境と健康に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 安全な飲料水の確保のため、水道法によって水道水質基準項目が定められており、大腸菌は1mLの検水で形成される集落数が100以下であることになっている。
- (2) 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の責任である。
- (3) 一酸化炭素は無味無臭の気体で極めて毒性が強く、空気中の濃度が上昇すると頭痛などが起こり、さらに濃度が上がると吐き気、めまいなどの中毒症状が進むが、死に至ることはない。
- (4) 室内での日常生活に適当な照度は、100ルクス程度とされている。

第10問 次の公害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 大気汚染物質であるPM_{2.5}（微小粒子状物質）は、喘息や気管支炎などの呼吸器系疾患、肺がんのリスクや循環器系への影響も懸念され、2009年（平成21年）には、環境基準が設定された。
- (2) 一般家庭による生活排水による水質汚染が問題となっており、工場排水による公共水域の汚染も増加している。
- (3) WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45 dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- (4) 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を「典型7公害」としている。

第11問 次の感染症の予防に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 一般に感染症を起こす病原体は、ウイルスに属するものが最も数が多く、病原体の代表とされている。
- (2) 感染症は、感染の三条件である感染源、感染経路、感受性のある宿主のいずれかを断ち切ることが予防対策となる。
- (3) ノロウイルスは、毎年春から秋にかけて多く発生し、また、冬季の感染性胃腸炎の多くは腸管出血性大腸菌感染症によるものである。
- (4) 感染症法において、3類感染症に規定される疾患は、食品を介した経口感染は起こさない。

第12問 次の生活習慣病の予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生活習慣病の対策は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防（一次予防）が最も重要である。
- (2) 循環器病の対策は、職場や市区町村で実施する健康診断の定期的な受診や、人間ドックを利用して、高血圧や動脈硬化の程度を知ることが第一である。
- (3) 近年、4人に1人は何らかのがんにかかるといわれており、がんを予防するために、生活習慣を見直すことが重要である。
- (4) 菓子の成分には、脂質や糖質などカロリーが高いものも含まれるため、菓子を含めた1日の食生活や生活習慣を改善することが、生活習慣病予防として重要である。

第13問 次の労働と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 労働に伴う健康障害にはさまざまなものがあるが、その原因はおおむね「作業環境」によるものと「作業方法」によるものに大別される。
- (2) 職業性疾病のうち、ただちに健康障害が現れるものを「職業病」、比較的長時間経過後に種々の健康障害が現れてくるものを「災害性疾病」と呼ぶ。
- (3) 労働人口の高齢化に伴い、作業関連疾患とされている慢性疾患は増加している。
- (4) 労働者が労働災害により負傷した（休業4日以上）場合あるいは死亡した場合は、労働基準監督署長に届ける必要がある。

栄 養 学

第14問 次の栄養素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 栄養素は、体内に吸収されて利用される化学物質である。
- (2) 炭水化物、脂質、たんぱく質を三大栄養素という。
- (3) ビタミン、ミネラルを微量栄養素という。
- (4) たんぱく質、脂質、ビタミンは、体の構成成分になる栄養素である。

第15問 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 必須アミノ酸は、体内で合成できる。グルタミン酸は必須アミノ酸である。
- (2) 単純たんぱく質は、アミノ酸だけからなるたんぱく質で、アルブミンなどがある。
- (3) 複合たんぱく質は、単純たんぱく質に他の成分が結合しているたんぱく質で、リポたんぱく質などがある。
- (4) 誘導たんぱく質は、熱などの作用により変化して生じるもので、ゼラチンはコラーゲンを変性させ、抽出したものである。

第16問 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 炭水化物は、糖質と難消化性炭水化物（食物繊維）に分類される。
- (2) 炭水化物は、1gで約4kcalのエネルギーを発生する。
- (3) ショ糖は、2個のブドウ糖が結合したものである。
- (4) ブドウ糖は、肝臓及び筋肉中にグリコーゲンとして貯蔵されている。

第17問 次のビタミンとその性質及びそれを多く含む食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンA — 水溶性 — うなぎ、卵黄
- (2) ビタミンB₁ — 水溶性 — 緑黄色野菜、チーズ
- (3) ビタミンE — 脂溶性 — 肝油、魚介類、キノコ類
- (4) ビタミンC — 水溶性 — イモ類、果実類

第18問 次の疾病と食生活に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 糖尿病の食事療法のポイントは、血糖値の上昇が急激であるでんぷんを極力控えることである。
- (2) 高血圧の原因の一つとして食塩の過剰摂取が挙げられる。一般的には中程度の制限では1日10g未満が用いられている。
- (3) 肥満の治療は、食事制限と運動による消費エネルギーの増大により、月に1～2kg程度の減量を目標にするのがよい。
- (4) 骨粗鬆症こつそしょうしょうの予防策は、高齢者になってからカルシウムの摂取に気をつけ、より高い最大骨量を獲得することが重要である。

第19問 ライフステージ別の栄養管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 神経管閉鎖障害発生のリスク低減のために、妊娠前よりサプリメント等を利用して葉酸の摂取を心がける。
- (2) 乳児期は、生後5～6カ月頃から離乳食を与え始めるが、満1歳まではボツリヌス菌による食中毒の危険性があるため蜂蜜は与えない。
- (3) 学童期は、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とするため、個人の嗜好しこうのままに食事をするとは構わない。
- (4) 思春期は、生涯にわたる身体づくりの土台となる大切な時期であり、適切な食生活を送ることが大切である。

食 品 学

第20問 次の食品の機能とその説明に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 一次機能 — 五大栄養素
- (2) 栄養機能 — 糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル
- (3) 三次機能 — 生体調節機能
- (4) 生体調節機能 — 香り（嗅覚）、うま味（味覚）、色・外観（視覚）等

第21問 次の野菜の分類と主な野菜の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 葉茎菜類 — きゅうり、トマト、なす
- (2) 果菜類 — だいこん、にんじん、かぶ
- (3) 根菜類 — ほうれんそう、こまつな
- (4) 果実的野菜 — いちご、メロン、すいか

第22問 次の果実類の食用部位別分類と代表的な果実に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 仁果類（偽果） — いちじく、ぶどう、いちご
- (2) 準仁果類（真果） — なし、びわ、りんご
- (3) 核果類 — あんず、うめ、もも
- (4) 液果類（漿果類^{しょうか}） — ゆず、きんかん、オレンジ

第23問 次の藻類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生ひじき表面の白色粉末はフルクトース（糖質）で洗い落とすとうま味が低下する。
- (2) あまのりは干しのりの原料である。
- (3) 寒天はひじきを原料にして作られる。
- (4) 寒天の主成分はアルギン酸である。

第24問 次の食品表示基準に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 賞味期限は期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (u s e - b y d a t e) のある食品に適用される。
- (2) 消費期限はおいしく食べることができる期限 (b e s t - b e f o r e) のある食品に適用される。
- (3) 栄養成分表示として熱量 (エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム (食塩相当量) が義務表示である。
- (4) 栄養成分表示として熱量 (エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム (食塩相当量) がすべて表示されていれば、表示する順番は定められていない。

第25問 次の食料自給率に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 令和3年度の供給熱量ベースの総合食料自給率はおよそ4割弱である。
- (2) 令和3年度の生産額ベースの総合食料自給率は約6～7割である。
- (3) 令和3年度の大豆の自給率 (重量ベース) は10%以下である。
- (4) 令和3年度の米、鶏卵の自給率 (重量ベース) はともに30%以下である。

食 品 衛 生 学

第26問 次のサルモネラ属菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食中毒の分類において感染型に分類される。
- (2) 食中毒の潜伏期間は平均3時間と短く、激しい嘔吐・下痢が特徴で、発熱はほとんどない。
- (3) 食肉やその加工品、鶏肉料理が原因になりやすい。
- (4) 食中毒予防のため、割卵したまま常温で長時間放置しない。

第27問 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のA、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

腸管出血性大腸菌（EHEC）による食中毒では、増殖した菌が産生する

により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。小児や高齢者では、を併発し重症化することがある。

A

B

- (1) ベロ毒素 — アナフィラキシーショック
- (2) ベロ毒素 — 溶血性尿毒症症候群（HUS）
- (3) 芽胞 — アナフィラキシーショック
- (4) 芽胞 — 溶血性尿毒症症候群（HUS）

第28問 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 貝類をはじめとする食品中で増殖する。
- (2) 無症状感染者はいない。
- (3) 「刻みのり」のような乾燥した原材料は、食中毒の原因とならない。
- (4) 適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用することで、器具などに消毒効果がある。

第29問 次の食中毒菌と原因になりやすい食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) クドア・セプトエンペックタータ — ヒラメの刺身
- (2) カンピロバクター — 生肉料理や汚染された水系
- (3) セレウス菌 — 焼き飯や和菓子の餡
- (4) アニサキス — 前日に加熱調理されたシチューやカレー

第30問 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ジャガイモの芽や皮には、有毒成分であるソラニンが含まれるため、加熱調理により分解させ、食中毒の発生を予防する。
- (2) 雑豆にはシアン化合物を含むことがあるため、生あんの製造に際しての水さらし等の基準が定められている。
- (3) 巻貝であるヒメエゾボラは、唾液腺に有毒成分であるムスカリンが含まれる。
- (4) 深海魚であるイシナギは、筋肉中に多量のワックス分を含み、多量に食べると中毒症状が現れる。

第31問 次の食品添加物の使用基準に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 安息香酸は、「シロップ」に使用してはならない。
- (2) タール色素は、「マーマレード」に使用してはならない。
- (3) タール色素は、「カステラ」に使用してはならない。
- (4) 亜硫酸ナトリウムは、「ごま」に使用してはならない。

第32問

本設問は、問題に不適当な内容が含まれていたため、受験者全員が正解したものとしました。

第33問 次の逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 石けんと異なり洗浄力はほとんどない。
- (2) 強い殺菌力を持ち、消毒薬の部類に属する。
- (3) 容器や器具の消毒に用いられるが、手指の消毒には使用できない。
- (4) 有機物の存在により殺菌効果が著しく減少するので、汚れを良く落としてから使用する。

第34問 次の食品中の重金属に関する記述の、A、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

わが国ではこれまで重金属による重大な人間の健康被害を経験しており、その代表的な事件として によるイタイイタイ病、 による水俣病があげられる。

- | | A | | B |
|-----|-------|---|-------|
| (1) | メチル水銀 | — | カドミウム |
| (2) | メチル水銀 | — | ヒ素 |
| (3) | カドミウム | — | ヒ素 |
| (4) | カドミウム | — | メチル水銀 |

第35問 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品事業者自らが食中毒の原因となる微生物などの危害要因をあらかじめ把握する。
- (2) 危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理して、製品の安全性を確保する手法である。
- (3) 食品を取り扱う従事者が50名を超える菓子工場では、HACCPに基づく衛生管理を行う。
- (4) 小規模な営業者では、自らの衛生管理計画の作成を省略できる。

第36問 次の記述のうち、HACCP導入のための7原則に含まれるものとして、誤っているものはどれか。

- (1) モニタリング方法の設定
- (2) 製造工程図の作成
- (3) 管理基準（CL）の設定
- (4) 記録の文書化と保管

第37問 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生かきが原因食品と推定される食中毒事例が多い。
- (2) 食中毒の潜伏期間は平均2～3日で、下痢・腹痛などの症状がある。
- (3) 耐熱性の毒素であるエンテロトキシンを産生する。
- (4) 保菌者に対する食品取扱業務の就業制限が定められている。

製菓理論及び実技（理論）

第38問 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 転化糖と卵を加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- (2) 砂糖は他の糖類に比べて結晶化しにくい。
- (3) 転化糖は砂糖と比べて吸湿性が高い。
- (4) 砂糖濃度が高いものほど防腐性が高く酵素が働きにくいいため食品の酸化を防止することができる。

第39問 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ジャガイモでんぷんは粒子が小さく、吸湿性が最も小さい。
- (2) 糊化^{こか}したでんぷんを放置しておく^{こか}と、生のときのような状態に戻る。このでんぷんを α でんぷんという。
- (3) 水分と温度は、糊化^{こか}したでんぷんが、再び元の^{こか}でんぷんに戻る速さに関係している。
- (4) でんぷんの種類が異なる場合でも、アミロースとアミロペクチンの含有量に違いは見られない。

第40問 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 原料小麦の種類によりたんぱく質の含量と質、用途が異なる。
- (2) たんぱく質は、小麦粉の70%以上を占める主成分であり、小麦粉の性質を左右する。
- (3) 薄力粉はグルテン量が少なく、質も弱い^{まんじゅう}ため、饅頭やカステラなどに用いられる。
- (4) 強力粉はグルテンの量が多く、質も強い^{まんじゅう}ため、パン製造に用いられる。

第41問 次の油脂に関する記述のA、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を A という。また、生地
の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を B という。

- | | A | — | B |
|---------|---|---|----------|
| (1) 可塑性 | | | クリーミング性 |
| (2) 可塑性 | | | ショートニング性 |
| (3) 安定性 | | | フライング性 |
| (4) 安定性 | | | 可塑性 |

第42問 次のペクチンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類の一つである。
- (2) ペクチンは、プリンやアイスクリームなどの組織安定剤として利用することはない。
- (3) LMPは、通常はカルシウムイオンやマグネシウムイオンと結合してゲル化する。
- (4) プロトペクチンは、未熟な果実に多く含まれており、水に不溶でゼリーを作らない。

第43問 次の米粉の加工法と製品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | | |
|---------------------------------|---|------|---|------------------------------|
| (1) 生のまま | — | もち米 | — | <small>じょうなんこ</small>
上南粉 |
| (2) 生のまま | — | うるち米 | — | <small>じょうはやこ</small>
上早粉 |
| (3) <small>こか</small>
糊化したもの | — | うるち米 | — | <small>じょうしんこ</small>
上新粉 |
| (4) <small>こか</small>
糊化したもの | — | もち米 | — | 焼きじん粉 |

第44問 次の香辛料または香料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 香辛料としての作用効果の本体は、不揮発性油及び樹脂である。
- (2) 香辛料の種類として辛味性と芳香性のものがあり、後者にはジンジャー、レッドペッパー、ワサビなどがある。
- (3) 香料はそれぞれ特有な芳香を持っているため、複数で使用することはない。
- (4) 水溶性香料は香気成分がそのままの形で含まれているため、新鮮な香りを発揮する。

第45問 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糖からアルコール、有機酸、エステルを生成し、炭酸ガスを発生して膨張させる。
- (2) 酵母の発酵に関係する酵素には、インベルターゼ、マルターゼなどがある。
- (3) 酵母は、40℃以上で短時間に死滅する。
- (4) フランスパンなどの無糖生地では、初期発酵が早い。

第46問 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 殻付き卵のほか、割卵して流通する液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。
- (2) 卵黄はその約89%が水分で、固形分の約93%はたんぱく質からなっている。
- (3) 卵白はそれ自体が乳濁液であると同時に強い乳化力を持っている。
- (4) 卵黄と卵白で、熱に対する変化は変わらない。

第47問 次の食品のうち、ブランデーの原料として、正しいものはどれか。

- (1) 米
- (2) 麦
- (3) とうもろこし
- (4) 果実

第48問 次の割合のうち、バターに含まれる乳脂肪分の含量として、正しいものはどれか。

- (1) 約25%
- (2) 約45%
- (3) 約65%
- (4) 約85%

第49問 次のジャム類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ジャムは、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ある。原料果実の形が保たれ新鮮な色を保っているものが優良品である。
- (2) 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砂糖や香辛料を加えることもある。可溶固形分を18～20%に仕上げ、新鮮な果実の風味を残すようにしてある。
- (3) フルーツソースは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、ペクチン、有機酸を補添することもある。果実は崩れた状態になっている。
- (4) マーマレードは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。

第50問 次の寒天のゲル化力かりよくに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ゼラチンの約10倍である。
- (2) ゼラチンの約50倍である。
- (3) ゼラチンの約10分の1である。
- (4) ゼラチンの約15分の1である。

第51問 次の温度のうち、10%濃度のゼラチン溶液の凝固温度として、正しいものはどれか。

- (1) 10.5℃
- (2) 13.5℃
- (3) 14.5℃
- (4) 18.5℃

第52問 次の種実類と主な産地の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) アーモンド — 日本、アメリカ、オーストラリア、イタリア、
スペイン、インド
- (2) ウォールナッツ — 日本、中国、アメリカ、インド
- (3) チェスナッツ — 日本、中国、アメリカ、欧州
- (4) ピーナッツ — 日本、中国、アメリカ、アフリカ

第53問 次の食品のうち、和三盆糖の原料として、正しいものはどれか。

- (1) 蜂蜜
- (2) かんしょ 甘蔗
- (3) てんさい 甜菜
- (4) みずあめ 水飴

第54問 次の割合のうち、カカオ豆に含まれるカカオタンニンの含量として、正しいものはどれか。

- (1) 0.7～0.9%
- (2) 3.5～4%
- (3) 7～9%
- (4) 35～40%

製菓理論及び実技（実技）

以下の「和菓子実技問題」、「洋菓子実技問題」及び「製パン実技問題」は、いずれか1つの分野を選択して、答案用紙に○をした上で、解答してください。

「和菓子実技問題」

第1問 次の菓子のうち、和菓子分類における生菓子の焼き物として、誤っているものはどれか。

- (1) どら焼
- (2) 金つば
- (3) カステラ
- (4) おはぎ

第2問 次の餡あんに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 餡あんは和菓子のおいしさや出来栄えにとって重要な役割を果たす。
- (2) 原料の豆類が均一であること、煮えむらがないことが大切である。
- (3) 小豆の保管温度は20℃が望ましい。
- (4) 豆の煮方は、水漬けしてから煮る方法と水洗いしてすぐ煮る方法がある。

第3問 次の薯蕷饅頭じょうよまんじゅうの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 芋の皮を剥いて、水洗いする。
- (2) おろし金で、芋のコシを抜かないようにすりおろす。
- (3) 別器に小麦粉を入れて、すった芋を移し入れ少しずつ粉をもみ込む。
- (4) 包餡あんしてセイロに並べ10分～12分蒸し上げる。

第4問 次の焼皮桜餅に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 白玉粉に水を一気に入れる。
- (2) 焼成すると赤色が濃く見える。
- (3) 焼き色を付けたくないなので、どら焼の焼成時より弱火にする。
- (4) 塩漬桜葉は塩抜きしないで使用する。

第5問 次の長崎カステラの製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 割りほぐした卵に上白糖を加え、低速で泡立てる。
- (2) 高速で回しながら、薄力粉をふるい入れる。
- (3) 泡きり工程は10分間で10回行う。
- (4) 焼き上げ工程にて、ガス抜きをするため、鉄板を上げ、中にこもった空気を逃がす。

第6問 次の錦玉羹^{きんぎょくかん}の製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 沸騰して寒天が溶けたら砂糖を入れる。
- (2) 110℃～120℃まで煮詰めたら消火する。
- (3) 角寒天・糸寒天は一晩水漬けすると溶けやすくなる。
- (4) 角寒天・糸寒天を使用した場合は、必ず裏ごしする。

「洋菓子実技問題」

第1問 次の洋菓子の製法による分類のうち、クリーム類として、誤っているものはどれか。

- (1) ジャム
- (2) 生クリーム
- (3) カスタードクリーム
- (4) ガナッシュ

第2問 次のショートケーキの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 全卵と砂糖を約40℃に温め混ぜ、蜂蜜を加えよく泡立てる。
- (2) 全卵と砂糖を混ぜ合わせた生地に、ふるった薄力粉を合わせ、40℃に温めたバターを加える。
- (3) 180℃のオーブンで約15分焼成する。
- (4) ジェノワーズを3枚にスライスしてクレーム・シャンティエを塗ってカットし、イチゴを飾る。

第3問 次のザッハマッセの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) バター、粉糖をよくすり合わせて、溶かして熱をとったチョコレートを加えてさらに立てる。
- (2) 卵黄を加えた後、メレンゲを半量加えてから軽く混ぜ、混ざりきる前に残りを加え混ぜる。その後、強力粉を加え混ぜる。
- (3) 型に流し180℃のオーブンで30分～35分焼成する。
- (4) 焼成後、型を落とし衝撃を与える。

第4問 次のケーキ・オ・フリユイの製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 基本配合はシンプルでバター、砂糖、卵、小麦粉をそれぞれ同量配合する。
- (2) バターをクリーム状にし、砂糖、ヴァニラオイルを加え、スパテラで泡立てる。
- (3) バターと砂糖を泡立てて、少しずつ全卵を加える。分離してきたら少し卵を冷やすとよい。
- (4) 紙を敷いたパウンド型に入れて、250℃のオーブンで焼成する。

第5問 次のマドレーヌの製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ボールに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、全卵とレモン表皮を加えフックで混ぜ合わせる。
- (2) 約80℃の熱で溶かしたバターを加え混ぜ合わせる。
- (3) 出来上がった生地を2時間ほど休ませてから焼成すると、ふっくらと盛り上がる。
- (4) バターを塗り強力粉をふったマドレーヌ型に生地を絞り150℃のオーブンで焼成する。

第6問 次のフィナンシェの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) タン・プル・タンと薄力粉をボールに入れて混ぜ合わせる。
- (2) バターを鍋に入れて焦がしバターにする。
- (3) バターの焦がし方で風味は変わらない。
- (4) フィナンシェ型に絞り込み、180℃～200℃のオーブンで焼き上げる。

「製パン実技問題」

第1問 次のパンの分類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食パンは、主食用に使用するパンで、型焼きされたものである。
- (2) ロールパンは、小型に作られ、主として食事に付け合わせて出される。
- (3) 菓子パンは、主に間食にされ、砂糖や油脂や卵等が少なく用いられる。
- (4) ハード系パンは、直焼きで表皮が硬いパンで、フランスパンやライ麦パンなどである。

第2問 次のイギリスパン（ストレート法）の製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 吸水は通常の食パンよりも多めにして、硬めにこね上げる。
- (2) ミキシングは低中速で通常の食パンよりも控える。
- (3) フロアタイムは十分にとり、生地を熟成させる。
- (4) ホイロはやや低めの温度で、生地表面が乾かないようにする。

第3問 次のデニッシュブレッド（オーバーナイト法）の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 折込油脂は対生地60%と多めに使用する。
- (2) 砂糖を増やすと硬くなり、味がくどくなる。
- (3) 薄めの卵液を塗ってもよい。その際、上火は240℃にする。
- (4) デニッシュペストリーを参考に食型に詰めて焼く。

第4問 次のバターロール（ストレート法）の製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質含有量の多い小麦粉のみを使用するのが一般的である。
- (2) 生地はやや硬め、ミキシングは90%程度に抑える。
- (3) ホイロは80%程度にとどめて、焼成中に残りの20%分のボリュームを確保する。
- (4) 焼成は高温短時間で、9分程度で焼き上げる。

第5問 次のフランスパン（ディレクト法）の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 使用する小麦粉のたんぱく質は6～7%程度が理想である。
- (2) 塩は5%が基本であるが4%に減らす傾向にある。
- (3) フランスパンは砂糖を使うためモルトに含まれるアミラーゼを活用する。
- (4) 焼成前のクープの入れ方、スチームの入れ方によってボリューム確保や火通しをよくする。

第6問 次のクロワッサン（オーバーナイト法）の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生地はやわらかめにし、ミキシングは控える。
- (2) 折り込み作業時、生地はやわらかく冷えていてのびる状態が望ましい。
- (3) バターが溶けないよう涼しい場所で作業し、素早く作業する。
- (4) 焼成は160℃で、ゆっくり焼き込むことにより、食感が良くなる。