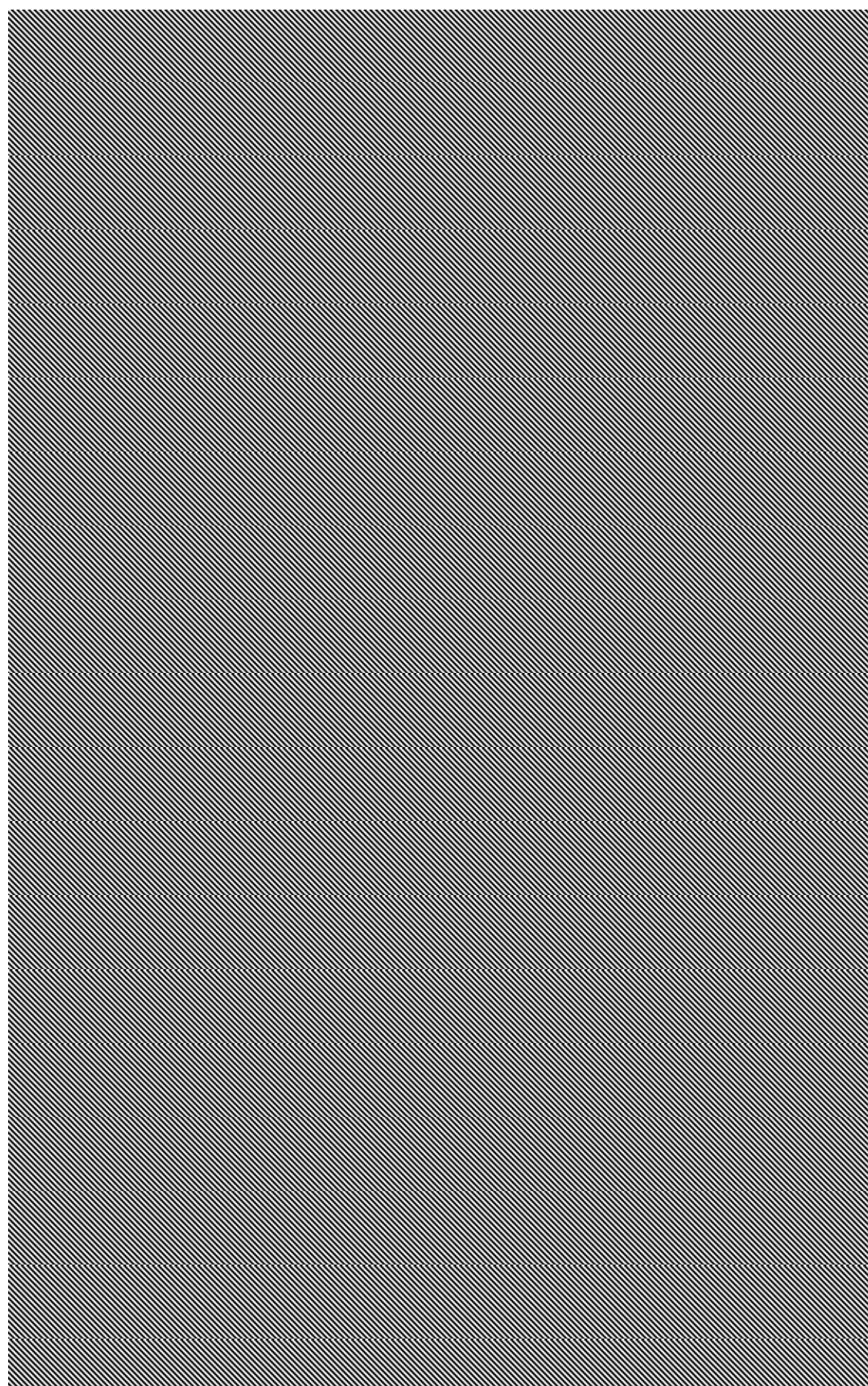


令和8年度新潟県製菓衛生師試験問題

試験実施の注意事項

- 1 係員の指示があるまで、問題を開かないでください。
- 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配ってあります。
- 3 解答用紙に氏名、受験番号を記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入してください。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選んで、解答番号の枠の中をぬりつぶしてください。2つ以上ぬりつぶすと無効になります。
- 5 誤って記入した場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入してください。
- 6 製菓実技は、選択問題となっています。「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3分野の中から1分野を選択し、解答用紙の選択分野の枠の中をぬりつぶしてからその分野の問題を解答してください。「マークがない場合」や「2つ以上ある場合」は無効になります。
- 7 不正行為は絶対にしないでください。不正があった場合は退場していただきます。
- 8 筆記用具等を落としたときや具合が悪くなったときは、手をあげてください。
- 9 試験時間は2時間です。1時間経過後は、解答を終了した方は退場を認めますので、解答用紙を机上に伏せ、静かに退席してください。



衛 生 法 規

問1 製菓衛生師法に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「この法において「製菓衛生師」とは、（ ア ）の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて（ イ ）に従事する者をいう。」

- | | | | | |
|---|---|--------|---|-------|
| 1 | ア | 厚生労働大臣 | イ | 菓子販売業 |
| 2 | ア | 都道府県知事 | イ | 菓子販売業 |
| 3 | ア | 都道府県知事 | イ | 菓子製造業 |
| 4 | ア | 厚生労働大臣 | イ | 菓子製造業 |

問2 食品衛生法に規定されている事項として、正しいものはどれか。

- 1 特別用途表示の許可
- 2 営業者に対する行政処分
- 3 市町村保健センターの設置
- 4 特定給食施設における栄養管理

問3 衛生行政の種類とそれをつかさどる行政機関の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 学校保健行政 | － | 文部科学省 |
| 2 | 一般衛生行政 | － | 環境省 |
| 3 | 環境保全行政 | － | 農林水産省 |
| 4 | 労働衛生行政 | － | 総務省 |

公衆衛生学

問4 日本国憲法に関する記述について、()に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「日本国憲法第25条では、『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、社会福祉、社会保障及び(イ)の向上及び増進に努めなければならない』と定めている。」

- | | | |
|---|------|--------|
| 1 | ア 健康 | イ 公衆衛生 |
| 2 | ア 健康 | イ 環境衛生 |
| 3 | ア 平和 | イ 公衆衛生 |
| 4 | ア 平和 | イ 環境衛生 |

問5 衛生統計に関する次の記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 人口静態統計は、5年ごとに国勢調査として実施される。
- 2 生後1年未満の死亡を、乳児死亡という。
- 3 高齢化率とは、人口に対する60歳以上の老年人口の割合である。
- 4 疾病統計には、患者調査や国民生活基礎調査がある。

問6 シックハウス症候群の主な原因とされている物質として、正しいものはどれか。

- 1 トリハロメタン
- 2 ホルムアルデヒド
- 3 窒素
- 4 鉛

問 7 感染症の予防対策に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 感染源対策として、定期的な清掃による清潔保持や、適切な消毒を行うことが重要である。
- 2 感染症が成立するための 5 条件を全て断ち切ることが、予防対策となる。
- 3 適切な手洗いは、病原体の伝播を予防する最も重要な手技である。
- 4 血液や便、嘔吐物などの排泄物に直接触れないことは、感染経路対策として重要である。

問 8 ねずみ・衛生害虫とその媒介する感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

(ねずみ・衛生害虫)		(感染症)
1 ねずみ	—	デング熱
2 マダニ	—	ペスト
3 蚊	—	日本脳炎
4 ツツガムシ	—	疥癬

問 9 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断における検査項目として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 ウエスト周囲径（腹囲）
- 2 尿酸値
- 3 血圧
- 4 空腹時血糖

問 10 メチル水銀を原因物質とする公害病として、正しいものはどれか。

- 1 水俣病
- 2 イタイイタイ病
- 3 四日市喘息
- 4 じん肺

問 11 生活習慣病に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 糖尿病のコントロールや治療は、薬物により行われ、食事・運動療法は不要である。
- 2 高血圧になる要因として、肥満やアルコール、食事、運動、精神的ストレスなどの生活習慣が挙げられる。
- 3 動脈硬化症の原因として、脂質の代謝が関係することは少ない。
- 4 近年、食事の西欧化につれて男女ともに胃がんが増加している。

問 12 紫外線に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 日光の中では最も波長の長い部分である。
- 2 ビタミンA形成作用がある。
- 3 目に対する有害作用がある。
- 4 鎮痛効果がある。

問 13 次の菓子製造施設における労働安全衛生に関する記述について、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「事業者は施設の規模に関わらず、（ ア ）に基づき、労働者の（ イ ）と健康を守る義務があるが、従業員が 10 人から 50 人未満の小規模事業場においては、産業医の雇用は義務付けられていない。」

- | | | | | |
|---|---|---------|---|----|
| 1 | ア | 労働安全衛生法 | イ | 生活 |
| 2 | ア | 労働安全衛生法 | イ | 安全 |
| 3 | ア | 製菓衛生師法 | イ | 生活 |
| 4 | ア | 製菓衛生師法 | イ | 安全 |

食 品 学

問 14 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品の持つ二次機能は、嗜好機能であり、食事をした際に味覚、嗅覚及び触覚を通じておいしさを感じさせ、満足感を与える働きである。
- 2 食品中の全ての水は、他の成分と相互作用（つながり）のある「結合水」として存在する。
- 3 水分含量 70～90%の生鮮食品の水分活性は 0.02～0.04 である。
- 4 全ての細菌は、pH4.5 以下になると生育できない。

問 15 炭水化物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 「単糖類」は、最も小さな構造を持つ糖類で、ショ糖もその一つである。
- 2 食物繊維は、炭水化物に含まれる。
- 3 多糖類のうちヒトの消化酵素で消化できるものは、でんぷん、グリコーゲン、食物繊維である。
- 4 全ての食物繊維は、水に溶けない不溶性に分類される。

問 16 次の文の（ ）に入る語（数値）の組合せとして、正しいものはどれか。

「わが国の総合食料自給率（カロリーベース）は、平成 10(1998)年度以降おおむね（ ア ）と横ばい傾向で推移しており、フランスやドイツと比べ（ イ ）。」

- 1 ア 60% イ 高い
- 2 ア 60% イ 低い
- 3 ア 40% イ 高い
- 4 ア 40% イ 低い

問 17 酸化に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「油脂が酸化され続けると、酸度が（ ア ）なり褐色化し、（ イ ）なる。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|---------|
| 1 | ア | 高く | イ | 臭気や味が良く |
| 2 | ア | 高く | イ | 臭気や味が悪く |
| 3 | ア | 低く | イ | 臭気や味が良く |
| 4 | ア | 低く | イ | 臭気や味が悪く |

問 18 食品の保存方法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 瓶詰の加熱殺菌の条件は、魚介・畜肉・野菜の缶詰・レトルト食品の場合、100℃ 2分以上またはこれと同等の殺菌を行う必要がある。
- 2 放射線照射法とは、アルファ線を食品に照射して殺菌する方法である。
- 3 ガス貯蔵法とは、炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉し、青果物の呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法である。
- 4 チルドは、調理後に時間をかけてゆっくり冷却し、低温（約0℃）で保存・流通販売される。

問 19 酢漬けに関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで食品の pH を（ ア ）させ、有害微生物の繁殖を（ イ ）ことができる。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|------|
| 1 | ア | 低下 | イ | 抑制する |
| 2 | ア | 増加 | イ | 抑制する |
| 3 | ア | 低下 | イ | 促進する |
| 4 | ア | 増加 | イ | 促進する |

食 品 衛 生 学

問 20 アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒)に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 原因となりやすい食品は白身の魚である。
- 2 潜伏期間は2～3日程度である。
- 3 主な症状はおう吐、腹痛、下痢、発熱である。
- 4 ヒスタミン食中毒を予防するため、魚は水揚げから消費まで一貫して低温管理することが重要である。

問 21 次の文で説明している病原微生物の種類として、正しいものはどれか。

「ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。また、小児や高齢者では、溶血性尿毒症症候群を併発し、重症化することがある。」

- 1 腸管病原性大腸菌
- 2 毒素原性大腸菌
- 3 腸管侵入性大腸菌
- 4 腸管出血性大腸菌

問 22 食中毒菌とその食中毒に関する説明の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|------------|---|---------------------|
| 1 腸炎ビブリオ | — | 一般には化膿した傷の中に見られる。 |
| 2 ボツリヌス菌 | — | 芽胞を形成する嫌気性菌である。 |
| 3 カンピロバクター | — | 潜伏期間は平均2～3時間である。 |
| 4 黄色ブドウ球菌 | — | 近海産の魚介類が原因食品となりやすい。 |

問 23 サルモネラ属菌及びその食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 乾燥に対して比較的強い。
- 2 潜伏期間は非常に短く 20～30 分から 2～3 時間程度である。
- 3 主な症状は頭痛、めまい、複視、発語障害などの神経症状である。
- 4 この菌が増殖するときに産生する毒素であるエンテロトキシンが食中毒の原因となる。

問 24 次のうち、食品表示基準で規定する特定原材料に該当するものは、いくつあるか。

「アーモンド、くるみ、ごま、落花生」

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問 25 HACCP 導入のための 7 原則として 誤っているもの はどれか。

- 1 危害要因の分析
- 2 管理基準の設定
- 3 記録の文書化と保管
- 4 最終製品の細菌検査

問 26 食品添加物の物質名とその用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|---|-----|
| 1 イマザリル | — | 保存料 |
| 2 亜硝酸ナトリウム | — | 漂白剤 |
| 3 亜塩素酸ナトリウム | — | 発色剤 |
| 4 アスパルテーム | — | 甘味料 |

問 27 次の食品添加物のうち、酸化防止剤の用途で使用するものはどれか。

- 1 ソルビン酸
- 2 エリソルビン酸
- 3 プロピオン酸
- 4 過酸化水素

問 28 PCB に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 第二次世界大戦後から、有機塩素系の農薬として広く使われ出した。
- 2 「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」において、第一種特定化学物質に指定されている。
- 3 特に汚れた湾内に生息している魚の汚染が高い。
- 4 食品に残留する PCB の暫定基準が定められている。

問 29 次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「微生物による食中毒予防の三原則とは、（ ア ）・ふやさない・やっつけるの 3 つであり、仕出し弁当や折詰弁当が食中毒の原因食になりやすいのは、大量調理を行うため、主として（ イ ）の原則が守られ難いためである。」

- 1 ア つけない イ ふやさない
- 2 ア つけない イ やっつける
- 3 ア 広げない イ ふやさない
- 4 ア 広げない イ やっつける

問30 牛乳の殺菌方法に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「超高温瞬間殺菌法（UHT法）は、温度（ ア ）で（ イ ）加熱する方法であり、大量の牛乳を連続的に殺菌する方法として大規模処理工場で用いられている。」

- | | | | | |
|---|---|----------|---|--------|
| 1 | ア | 75℃ | イ | 2～3 秒間 |
| 2 | ア | 75℃ | イ | 15 秒間 |
| 3 | ア | 120～135℃ | イ | 2～3 秒間 |
| 4 | ア | 120～135℃ | イ | 15 秒間 |

問 31 次のうち、手指に用いる消毒剤として最も適当なものはどれか。

- 1 エチルアルコール
- 2 クレゾール
- 3 次亜塩素酸ナトリウム
- 4 ホルマリン

栄 養 学

問 32 特定保健用食品（トクホ）において許可されている保健の用途に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 免疫力を高める成分
- 2 虫菌になりにくい成分
- 3 コレステロールの調整成分
- 4 お腹の調子を整える成分

問 33 ビタミンに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 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 ビタミンB₁は、糖質の代謝に関係する。
- 3 ビタミンCは、体内に蓄積しやすい。
- 4 ビタミンKは、納豆や緑黄色野菜に多く含まれる。

問 34 食品表示基準に基づき、栄養成分表示が義務付けられていないものはどれか。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 炭水化物
- 4 コレステロール

問 35 栄養と健康に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 脂質異常症を予防するためには、コレステロールを多く含む食品の摂取を控える。
- 2 貧血の患者の中では鉄欠乏性貧血の患者数が最も少ない。
- 3 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。
- 4 痛風を予防するためには、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類の摂取は避ける。

問 36 日本人の食事摂取基準（2025 年版）で示されている、18 歳から 49 歳の成人にとって望ましい BMI (kg/m^2) の範囲として、正しいものはどれか。

- 1 18.5～24.9
- 2 25.0～29.9
- 3 30.0～34.9
- 4 35.0～39.9

製菓理論

問 37 砂糖に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 日本において、精製糖として一番生産量が多いのはグラニュー糖である。
- 2 砂糖は、ブドウ糖が 2 分子結合した二糖類である。
- 3 上白糖は、粒子が細かく固まりやすいので「ビスコ」（転化糖の一種）をかけている。
- 4 砂糖は、精製工程が少ないものほど、転化糖の含有量が少ない。

問 38 ブドウ糖に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「ブドウ糖は単糖類で、還元基を持っているため、たんぱく質や（ ア ）と加熱すると（ イ ）を起こす。」

- | | | | | |
|---|---|------|---|---------|
| 1 | ア | アミノ酸 | イ | メイラード反応 |
| 2 | ア | アミノ酸 | イ | ブルーム |
| 3 | ア | 脂肪酸 | イ | メイラード反応 |
| 4 | ア | 脂肪酸 | イ | ブルーム |

問 39 でんぷん糖に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんを酸または酵素で分解するとデキストリンからブドウ糖に分解される。
- 2 酵素糖化水あめは、イソメラーゼで糖化して製造する。
- 3 水あめは、DE（糖化度）が低いものほど粘度が低く、甘みが強い。
- 4 還元水あめは、酵素糖化水あめなどに水素添加して還元した製品で、メイラード反応（褐変現象）が起こりやすい。

問 40 小麦粉に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「薄力粉は、強力粉に比べて粒度は（ ア ）、たんぱく質含量は（ イ ）である。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|-----------|
| 1 | ア | 細かく | イ | 7.5～8.5% |
| 2 | ア | 細かく | イ | 9.0～10.5% |
| 3 | ア | 粗く | イ | 7.5～8.5% |
| 4 | ア | 粗く | イ | 9.0～10.5% |

問 41 でんぷんに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 タピオカでんぷんは、地上でんぷんである。
- 2 原料の種類によらず、でんぷんの粒子の大きさは同じである。
- 3 でんぷんは、アミロペクチンとアガロペクチンからなる。
- 4 でんぷんに含まれるアミロペクチンはヨード反応で赤紫色を呈する。

問 42 鶏卵に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 鶏卵は、卵殻 5～7%、卵白 60～75%、卵黄 16～23%の重量比率になっている。
- 2 卵黄のレシチンは強い乳化力を持ち、配合原料の均一分散に大きな役割を果たす。
- 3 卵黄は 60℃で完全に凝固し、卵白は 70℃で凝固を開始する。
- 4 卵白は、砂糖を加えると泡沫安定性が著しく低下する。

問 43 牛乳および乳製品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 牛乳に含まれるたんぱく質は、主に 3 種あり、カゼインが最も多い。
- 2 乳糖は、牛乳特有の甘味の強い糖質で、乳固形分の約 60%近くを占め、水に溶けやすい。
- 3 脱脂粉乳は、脂肪含有量が少ないため、品質が不安定で劣化しやすい。
- 4 全脂加糖練乳は、ショ糖を 40%以上含み、保存性が低い。

問 44 次の文で説明している「果実加工品」として、正しいものはどれか。

「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。
原料果実の形や色を保っているものが優良品である。」

- 1 ジャム
- 2 プレザーブ
- 3 フルーツソース
- 4 マーマレード

問 45 寒天に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ゲル化力は、ゼラチンの2倍程度である。
- 2 溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、ゼラチンと比較してかなり高い。
- 3 ゲル化するためには一定濃度の糖と酸が必要になる。
- 4 主成分は、たんぱく質である。

問 46 カラギーナンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 紅藻類のテングサやヒラクサから抽出される。
- 2 カリウム塩を添加するとゲル強度が弱まる。
- 3 冷水によく溶け、50～70℃でゲル化する。
- 4 pHが低くなるほどゲル強度は低下するため、pH3.5以下での使用は適さない。

問 47 ペクチンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ペクチンは、寒天と同様に温度差によって溶液からゲルに変わる性質を利用して使用する。
- 2 高メトキシルペクチンの水溶液は、一定の糖分や酸があるとゲル化する。
- 3 低メトキシルペクチンは、カルシウムやマグネシウムイオンがあるとゲル化しにくくなる。
- 4 ペクチン酸は、ペクチナーゼにより分解されてペクチンになる。

問 48 次の文で説明している種実類（ナッツ類）として、正しいものはどれか。

「ビターとスイートの２種があり、前者はオイル用、後者は製菓用として使用される。洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。」

- 1 ココナッツ
- 2 アーモンド
- 3 ピスタチオ
- 4 チェスナッツ

問 49 酵母に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 酵母の活動に適した pH は、6～8 である。
- 2 一般にパン生地発酵温度は 40～45℃であり、常にパン酵母の最適条件にする必要がある。
- 3 酵母が発酵するには、インベルターゼなど酵母中の 50 種類以上の酵素が関係している。
- 4 生酵母は、乾燥酵母に比べて水分が 4 倍、菌体は重量あたり約 2.5 倍である。

問 50 食塩に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食塩の 90%以上は塩化ナトリウムであり、日本では大半が岩塩から採取される。
- 2 一般に腐敗菌の多くは約 3 %の食塩濃度で繁殖が抑制され、5～10%で繁殖不能になる。
- 3 生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、弾力性に富んだパン生地をつくることができる。
- 4 製パンにおいて、イーストの発酵を促進して作業工程を速めることができる。

問 51 ガス発生基剤の特性に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後強い酸性を示す。
- 2 炭酸水素ナトリウムは、多量に用いると製品は軟らかく戻り、ダレる傾向がある。
- 3 炭酸水素アンモニウムは、分解後強いアルカリ性を示す。
- 4 塩化アンモニウムは、加熱により塩素ガスが発生し比較的長く持続する。

「製菓実技」の解答方法について

製菓実技は選択問題となっています。

「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野の中から1つの分野を選択し、「マーク欄」の枠の中をぬりつぶしてから解答してください。

- ・和菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄 [和] にマークしてください。
- ・洋菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄 [洋] にマークしてください。
- ・製パン分野を選択される方は、解答用紙マーク欄 [パ] にマークしてください。

「マークをしていない場合」や「2つ以上の分野をマークした場合」は、採点されません。

(マーク例)

※「洋菓子分野」を選択した場合

選択分野	和菓子	洋菓子	製パン
マーク欄	[和]	[洋]	[パ]

3つの分野の中から1つを選択し、必ず「マーク欄」にマークをしてから解答すること。

		解答番号			
		1	2	3	4
製菓実技	問52	[1]	[2]	[3]	[4]
	問53	[1]	[2]	[3]	[4]
	問54	[1]	[2]	[3]	[4]
	問55	[1]	[2]	[3]	[4]
	問56	[1]	[2]	[3]	[4]
	問57	[1]	[2]	[3]	[4]
	問58	[1]	[2]	[3]	[4]
	問59	[1]	[2]	[3]	[4]
	問60	[1]	[2]	[3]	[4]

解答欄

製菓実技・和菓子

問 52 次の菓子のうち、オーブン物はどれか。

- 1 カステラ饅頭
- 2 松風
- 3 茶通
- 4 雪平

問 53 次の菓子のうち、材料に上新粉を用いるものはどれか。

- 1 焼皮桜餅
- 2 栗饅頭
- 3 柏餅
- 4 蒸しカステラ

問 54 饅頭とその材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|--------|---|-------------|
| 1 田舎饅頭 | — | 薄力粉、餅粉、イスパタ |
| 2 小麦饅頭 | — | 薄力粉、餅粉、イスパタ |
| 3 茶饅頭 | — | 上新粉、葛粉、重曹 |
| 4 薯蕷饅頭 | — | 上新粉、葛粉、重曹 |

問 55 桃山に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 オーブンの温度は上火 220℃～230℃、下火は 120℃で 15 分～18 分焼く。
- 2 生地材料は黄味火取餡、味甚粉、生卵黄、みりんで作る。
- 3 黄味火取餡を練り上げ、冷ました後に味甚粉を加えて、1 時間以上休ませる。
- 4 オーブンに入れる前に、卵黄をはけ塗りをする。

問 56 赤豌豆の煮方に関する次の文の中に入る数値の組合せとして、正しいものはどれか。

「生豆（ ア ） kgに対して、重曹（ イ ） gを漬け水に入れる。
本煮の時、1.5%ぐらいの食塩水で加熱する。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|----|
| 1 | ア | 1.5 | イ | 5 |
| 2 | ア | 10 | イ | 10 |
| 3 | ア | 1.5 | イ | 10 |
| 4 | ア | 10 | イ | 5 |

問 57 次の材料で作る菓子は何ですか。

「砂糖、寒梅粉（又は味甚粉）、湯（又は水）」

- 1 石衣
- 2 寒氷
- 3 雲平生地（生砂糖）
- 4 雪平

問 58 菓子とその材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-----|
| 1 | 練切餡 | — | 水あめ |
| 2 | こなし | — | 大和芋 |
| 3 | 求肥 | — | 薄力粉 |
| 4 | 薯蕷練切餡 | — | 白玉粉 |

問 59 次の菓子のうち、「半返し法」や「本返し法」で生地を仕込むものはどれか。

- 1 蒸しカステラ
- 2 鮎焼き（中花種）
- 3 葛饅頭
- 4 艶袱紗

問 60 次のうち、上新粉を配合しないものはどれか。

- 1 団子
- 2 すあま
- 3 草餅
- 4 桜餅（道明寺）

製菓実技・洋菓子

問 52 次の菓子のうち、コンフィズリーに分類されるものはいくつあるか。

「サブレ、フィナンシェ、フォンダン、サヴァラン、キャラメル、
プラリネ、マカロン」

- 1 1つ
- 2 3つ
- 3 5つ
- 4 7つ

問 53 クレーム・パティシェールの材料として、正しいものはどれか。

- 1 牛乳、卵黄、砂糖、バター
- 2 バター、砂糖、全卵、アーモンドパウダー
- 3 牛乳、卵黄、砂糖、薄力粉、コーンスターチ、ヴァニラビーンズ
- 4 生クリーム、砂糖

問 54 ビスキュイ・ジョコンドを使用した菓子で、正しいものはどれか。

- 1 シャルロット・オ・ポワール
- 2 ザッハトルテ
- 3 ルーロー・オ・フリュイ
- 4 オペラ

問 55 次のうち、フィユタージュを使ったものはどれか。

- 1 シュー・ア・ラ・クレーム
- 2 サントノーレ
- 3 タルト・オ・ポワール
- 4 エクレール・カフェ

問 56 次の文で説明している「ムラング（メレンゲ）」として、正しいものはどれか。

「砂糖の量は卵白と同量から2倍までの範囲で、シロップの温度は120℃前後が目安である。」

- 1 パータ・ダックワーズ
- 2 ムラング・シュイス
- 3 ムラング・オルディネール
- 4 ムラング・イタリエンヌ

問 57 チョコレートの特徴として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 日本では純チョコレート、チョコレート、**準**チョコレートといった規格がある。
- 2 スイートチョコレートの中で、総カカオ分 40%以上のものをクーベルチュールという。
- 3 カカオバターは、淡黄白色で融点が 33～35℃、凝固点 27℃前後の固体脂肪である。
- 4 ガナッシュとは、チョコレートをベースに生クリームと合わせたものである。

問 58 菓子と材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|---|------|
| 1 | パート・ド・フリユイ | — | ペクチン |
| 2 | マカロン リュス | — | 全卵 |
| 3 | パン・オ・レ | — | 水 |
| 4 | ギモーブ | — | 寒天 |

問 59 次の材料を使用してできるバタークリームとして、適当なものはどれか。

「牛乳、砂糖、卵黄、薄力粉、コーンスターチ、ヴァニラビーンズ、バター」

- 1 クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ジェノワーズ
- 2 クレーム・オ・ブール・オ・シロ
- 3 クレーム・オ・ブール・ムースリーヌ
- 4 クレーム・オ・ブール・ア・ラングレーズ

問 60 次の菓子のうち、ゼラチンを使用しないものはどれか。

- 1 ジュレ・ド・パンプルムース
- 2 ムース・オ・フランボワーズ
- 3 クレーム・ブリュレ
- 4 バヴァロワ

製菓実技・製パン

問 52 パンとその分類の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|-----------|
| 1 | ライ麦パン | — | バラエティブレッド |
| 2 | カレーパン | — | ドーナツ |
| 3 | バラエティロール | — | 洋風菓子パン |
| 4 | フランスパン | — | ハード系パン |

問 53 ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）の「水切れ段階」に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 2 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- 3 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- 4 生地は粘着状になり流動性を帯びる。

問 54 パン生地の発酵中に生成される物質の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 炭酸ガス | — | アルコール |
| 2 | 塩素ガス | — | 有機酸 |
| 3 | アルコール | — | アンモニア |
| 4 | アンモニア | — | エステル |

問 55 ダッチロール焼成時において、次のダッチトッピングの材料で、あと1つ必要なものはどれか。

「パン酵母、食塩、砂糖、バター、水」

- 1 強力粉
- 2 米粉
- 3 コーンスターチ
- 4 脱脂粉乳

問 56 フランスパンの製造工程で、クープを入れるタイミングとして正しいものはどれか。

- 1 焼成前
- 2 ホイロ発酵の直前
- 3 成形前
- 4 ホイロ発酵の途中

問 57 次のパンのうち、発酵時間が最も長いものはどれか。

- 1 レーズンブレッド
- 2 菓子パン
- 3 デニッシュペストリー
- 4 イングリッシュマフィン

問 58 パンチに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 発酵の途中で膨張した生地を抜くことをいう。
- 2 グルテンを引き締めて弾力性を高める。
- 3 生地表面と内部の温度を均一にし、生地に加工硬化を起こさせることで、食感が良い生地になる。
- 4 分割によって開いて広がった生地の表面を丸めて滑らかにし、グルテン構造を整える。

問 59 ホイロの温度と湿度、パンの組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|--------|
| 1 | 38℃、85% | — | 食パン |
| 2 | 30℃、80% | — | フランスパン |
| 3 | 30℃、80% | — | 食パン |
| 4 | 38℃、85% | — | フランスパン |

問 60 パンとその材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|---------|
| 1 | ブリオッシュ | — | 卵 |
| 2 | 食パン | — | バター |
| 3 | フォカッチャ | — | ショートニング |
| 4 | クロワッサン | — | ライ麦粉 |

