

令和 4 年 度

製菓衛生師試験問題

(令和 4 年 9 月 2 1 日)

- 【時 間】 午後 1 時から 3 時まで
- 【試験科目】 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

指示があるまで問題を開いてはいけません

記入上の注意事項

- 1 答案用紙は 2 枚あります。2 枚に受験番号、氏名を忘れずに記入してください。
- 2 筆記には鉛筆を使用してください。
- 3 問題は全部で 6 0 問あります。回答は四肢択一となっていますので、解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の欄にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、欄外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 4 「6－2 製菓実技」は選択問題です。3 分野（Ⅰ和菓子、Ⅱ洋菓子、Ⅲ製パン）のうちいずれか一つを選択し、答案用紙に○印を記入し回答してください。
- 5 解答を書き間違えたときは、消しゴムできれいに消してから書き直してください。
- 6 試験開始後、6 0 分は退室できません。6 0 分を経過後、試験時間内に退室しようとするときは、答案用紙に受験番号・氏名が記入されているか確認し、その場で手を挙げて係員の指示に従って退室してください。
- 7 退室するときは、机の上に答案用紙を裏返しにして置き、その上に試験問題をおいてください。

なお、退室後の再着席はできませんので注意してください。

秋 田 県

[illegible]

1 衛 生 法 規 （3問）

問1 製菓衛生師に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師試験は、都合のよい都道府県で受けられる。
- (2) その免許は合格者に対し、その申請に基づいて受験地の知事が与える。
- (3) 免許の取消処分を受けた後、1年を経過しない者には免許を与えない。
- (4) 覚せい剤の中毒者につき免許を与えないと判断するのは、診断書を参考にするが知事の権能である。

問2 食品表示法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 消費期限と表示されるものは、劣化速度の速い食品である。
- (2) アレルゲンの特定原材料は、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の7品目である。
- (3) 調味料として添加される物は、構成成分についての表記も必要である。
- (4) ナトリウムの量をもって食塩相当量とみなして表示する。

問3 食品衛生責任者の設置に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生責任者は、営業者が兼任することができない。
- (2) 食品衛生管理者を置かなければならない場合を除き、営業者は食品衛生責任者を設置せねばならない。
- (3) 食品衛生責任者は知事等が行う、あるいは知事等が適正と認める講習会を定期的に受講するよう努めなければならない。
- (4) 食品衛生責任者は、従事者の衛生教育に努めなければならない。

2 公衆衛生学 (9問)

問1 保健所の業務として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 毒物または劇物の販売業の登録に関する業務
- (2) 飲食店の営業許可・営業停止に関する業務
- (3) 死亡届と埋葬許可書に関する業務
- (4) 食品の適正表示の監視に関する業務

問2 水について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人体の約60%は水分であり、その20%を一度に失うと生命の危険がある。
- (2) フッ素を多量に含む水を常用するといわゆる「はん状歯」を起こす。
- (3) 皮膚や呼気からの不感蒸泄によって水分は1日に500mL程度失われる。
- (4) 都会で日常生活を営むためには雑用水・公共用水・産業用水などを含めると1日一人あたり約250～500Lの水が必要である。

問3 感染症と病原体の組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌 —— 結核 (2) ウイルス —— 淋病
- (3) 原虫 —— マラリア (4) ウイルス —— デング熱

問4 消毒法について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 塩化ベンザルコニウムは手指消毒には使用できない。
- (2) アルコールは吐物・排泄物を除き、広範囲な対象の消毒に使われる。
- (3) クレゾール石けん液は主に糞便消毒に用いられる。
- (4) ポビドンヨードは手指皮膚の消毒に使われる。

問5 原因別による職業病の組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | | |
|-----------|----|--------------------|-------|-----|
| (1) 物理的要因 | —— | 高圧作業における肺空気塞栓 | ————— | 潜水士 |
| (2) 化学的要因 | —— | 発がん物質（アスベスト）による中皮腫 | —— | 溶接工 |
| (3) 化学的要因 | —— | 洗浄剤による胆管がん | ————— | 印刷工 |
| (4) 物理的要因 | —— | 騒音性難聴 | ————— | 造船工 |

問6 衛生統計に関する次の文章で、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 第1次ベビーブームの昭和22年（1947年）の出生率は34.3だったが、第2次ベビーブーム期の昭和46～49年の出生率はそれを上回った。
- (2) わが国の人口千人に対しての死亡率の最低記録は6.0で平成になってから記録された。
- (3) ある人口集団の衛生状態を表す三つの重要な指標として、死亡率、新生児死亡率及び平均寿命が挙げられる。
- (4) 0歳の平均余命のことを平均寿命と呼んでいる。

問7 紫外線の作用について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 皮膚に紫外線があたると、皮膚は黒くなるが、これはメラミンという色素が増えたためである。
- (2) 微生物に対する紫外線の殺菌作用は、日光消毒に使われるが、日光の紫外線の量はごくわずかな上に、物の表面にしか作用しないので利用範囲は限られる。
- (3) 目に多量の紫外線があたると表面の角膜や結膜が障害を起こす。
- (4) 皮膚の中に含まれるプロビタミンDが紫外線によってビタミンDに変わるので、小児の日光浴は大切である。

問 8 感染症の予防対策についての次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 赤痢は健康保菌者が非常に多いので、特に飲食関係者は赤痢の予防ワクチンを接種しておくことが望ましい。
- (2) 飲食店従事者などの食品取扱者、学校給食・保育園・水道事業従事者等は定期的に保菌者検索が行われており、検便がこれにあたる。
- (3) 外国から侵入する恐れのある感染症に対しては、検疫法に基づいて国際空港や海港で1類感染症や新型インフルエンザなどの検疫感染症の検疫を行っている。
- (4) O-157を含む腸管出血性大腸菌の保菌者は、食品関係への就業が制限されている。

問 9 公害に関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 自動車の排気ガスに含まれる一酸化炭素は、量的には窒素酸化物や炭化水素ほど多くない。
- (2) 公害は「四大公害」などの産業型から生活排水による水質汚濁や自動車の排ガスさらには騒音や悪臭などの暮らしに関わりの深い都市生活型へと変化してきた。
- (3) わが国の環境基本法で定める公害のうち、感覚公害と呼ばれるのは騒音・振動・悪臭の三つである。
- (4) 工場では燃料として主に石油を用いるため、ばい煙の中に硫黄酸化物が含まれ、これが大気を汚染し人々の目や鼻の粘膜を刺激するのみならず、気道に吸い込まれ、呼吸器疾患の原因となっている。

3 食 品 学 （6問）

問1 有機酸の組合せについて、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 乳酸 —— 漬物
- (2) 酒石酸 —— かんきつ類
- (3) クエン酸 —— ぶどう
- (4) リンゴ酸 —— 米

問2 米の特性に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 精白米に近いほど成分上は優れているが、玄米に近いほど消化吸収率は良い。
- (2) もち米は、うるち米に比べて粘りの成分であるアミロペクチンを多く含む。
- (3) 米を長期間貯蔵すると、たんぱく質と脂質は著しく減少する。
- (4) みりん・白玉粉は、うるち米を原料としている。

問3 果実類について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 果実とは、花が咲いた後にできる食用になるものをいう。
- (2) 子房からなる果実を真果と呼び、子房以外からなる果実を偽果という。
- (3) 果実は一般にペクチンを含み、砂糖とともに煮詰めると、ゼリー状に固まる。
- (4) 木本性の果実であっても、アボカドのように甘みの全くないものは、果物に分類されない。

問4 麦類に関する次の組合せについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ソバ —— 穀類に不足しがちな必須アミノ酸を含み、栄養価が高い。
- (2) えん麦 —— 他の穀類と比べてたんぱく質、脂質、食物繊維が少ない。
- (3) 小麦 —— 小麦粉はたんぱく質の多いものほど粘り気が強い。
- (4) 大麦 —— 麦粒に縦溝があり、食物繊維が豊富である。

問5 食品の変質について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品が保存・保管中に、微生物や酸素、光などの物理・科学的な作用で外観や成分に変化を起こすことを変質という。
- (2) 動植物が生活力を失うと同時に酵素によって自身を分解して鮮度を低下させることを自己消化という。
- (3) 微生物により、食品中の炭水化物が分解し、アミンなどの有害物質を生じ、さらにはアンモニアなどの有臭物質を生じるような現象を腐敗という。
- (4) 炭水化物や脂質が微生物の増殖により分解し、風味が悪くなり、食用不適となる現象を変敗という。

問6 食品の保存方法について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 塩漬、砂糖漬、酢漬は、食塩や砂糖を食品に加えることにより、食品中の結合水を少なくすることで、水分活性の値を下げ、保存性を高める方法である。
- (2) ソーセージなどの食肉製品の製造時には、保水性・結着性の向上、調味、肉色の固定のため、塩漬け作業を行う。
- (3) 酢漬は、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を低下させ、有害微生物の繁殖を抑制することができる。
- (4) くん煙処理は、煙に含まれるフェノール化合物などの抗菌活性物質が原料の表面に付着し、被膜を形成することで、微生物の増殖が抑制される。

4 食 品 衛 生 学 （12問）

問1 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 腐りかけた食物を食べると必ず食中毒になる。
- (2) 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ないことも珍しくない。
- (3) 食中毒を病因物質別に大別すると、微生物・化学物質・自然毒によるものに分けられる。
- (4) 県をまたぐような広域で同じ原因の食中毒が、同時に多発するのを散発型集団発生（ディフューズアウトブレイク）という。

問2 食中毒の分類の組合せで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 感染型細菌による食中毒 —— 黄色ブドウ球菌
- (2) 毒素型細菌による食中毒 —— ボツリヌス菌
- (3) ウイルスによる食中毒 —— クドア・セプトエンペクタータ
- (4) 植物性自然毒による食中毒 —— テトラミン

問3 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 平成年度中の食中毒で一度の患者数が最多だったのは、平成12年の黄色ブドウ球菌によるものだった。
- (2) 食中毒の季節変動は、近年夏から冬へとピークが移ってきた。
- (3) 令和年度中の細菌及びウイルスによる食中毒発生件数は全体の約80%を占めている。
- (4) 学校給食等の集団給食施設の検食を－20℃で2週間以上保存させるのは、病原性大腸菌O-157の潜伏期間が2～7日と長いことと関係している。

問4 次の微生物による食中毒のうち、発熱がほとんどないものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ
- (2) 腸炎ビブリオ
- (3) 黄色ブドウ球菌
- (4) カンピロバクター

問5 次の細菌についての組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ ————— 約 2500 種と多様。保菌者からの二次感染に注意。
- (2) カンピロバクター —— 比較的少量の菌で発症。肉類では鶏肉の菌陽性率は低い。
- (3) 黄色ブドウ球菌 —— 増殖するとき毒素を産生し、加熱によって菌が死んでも毒素は破壊されない。
- (4) 腸炎ビブリオ ————— 酸や熱には比較的弱い。まな板上や盛り合わせによる二次汚染に注意。

問6 細菌やウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 腸炎ビブリオは海水濃度の 3 %前後の塩分を好むので、魚介類は調理前に真水の流水で十分洗うとよい。
- (2) 病原性大腸菌には五つのタイプがあるが、どれも毒素を出し、第 3 類感染症に指定されている。
- (3) 黄色ブドウ球菌の産生する毒素はエンテロトキシンで、この毒素は熱や酸・アルカリに強い。
- (4) セレウス菌には、嘔吐型と下痢型があり、日本では前者が多い。

問 7 食中毒の予防に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 微生物による食中毒に対する予防三原則は、微生物をつけない・増やさない・やっつけるである。
- (2) 微生物を増やさないためには手早く調理し、速やかに供食することである。
- (3) 大量調製を行う弁当類は、迅速又は低温保存が難しいことで食中毒の原因食になりやすい。
- (4) 芽胞をつくる細菌は、芽胞も産生される毒も熱に強いので、十分に加熱しなければならない。

問 8 生物濃縮に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生物が自分のすんでいる環境中のある物質を、その濃度より高い濃度で体内に蓄積することを生物濃縮という。
- (2) 生物濃縮の程度、例えば水中濃度と魚体中の濃度との比を濃縮係数という。
- (3) 生物濃縮には、食物連鎖を介する連鎖濃縮と呼吸あるいは体表を通じての個体濃縮がある。
- (4) 食物連鎖の頂点に立つ人間は、一番濃縮された物質を取り込んでいる。

問 9 洗浄と消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 病原微生物を死滅させ、感染症や食中毒の危険をなくすことを消毒という。
- (2) 中性洗剤は臭気がなく、冷水や硬水でも使用でき、消毒効果も持っている。
- (3) 石けんは臭気が残ったり、硬水に対して洗浄力が落ちる欠点がある。
- (4) 消毒に際しては、あらかじめ完全な洗浄を行って汚れを除去しておかないと、消毒効果が著しく減少する。

問 10 食品添加物とその使用対象食品との組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 保存料（プロピオン酸） ———— 洋菓子
- (2) 着色料（食用黄色 4 号） ———— スポンジケーキ
- (3) 漂白料（亜硫酸ナトリウム） —— 甘納豆
- (4) 甘味料（サッカリン） ———— チューインガム

問 1 1 消毒法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 塩素剤は、溶液を希釈すると時間の経過などによって有効塩素量が減少するのでその都度希釈して使う。
- (2) 高圧滅菌器など高圧蒸気による消毒は、100℃、30～60分間加熱する方法で芽胞も死滅させることができる。
- (3) 酒・ビール・牛乳などに行われる低温殺菌法はパスツリゼーションといい、栄養価や風味が損なわれることが少ない。
- (4) 逆性石けんは、普通の石けんと併用すると著しく効力が低下する。

問 1 2 HACCP に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 令和2年6月からは、全ての食品製造施設等において、HACCPによる衛生管理が義務化されることとなった。
- (2) HACCPの方式は、ファイナルチェック方式に代わるもので、プロセスチェック方式という。
- (3) この方式によると不良品が発生した場合の原因究明がしやすくなる。
- (4) 食料の生産から消費における各段階で想定される危害を、生物的・物理的の二つに分けて考えている。

5 栄 養 学 (6問)

問1 栄養学に関する次の記述で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食物を摂取して、含まれている栄養素の働きで体を作り、活力を生み出す現象を栄養という。
- (2) 体内に取り入れた栄養素を体成分に転換することを異化という。
- (3) 栄養学には、消化・吸収・輸送・体内利用・排せつなどが含まれる。
- (4) 成人の人体の約60%は水分である。

問2 たんぱく質について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アミノ酸の中で、体内で作ることができないものを必須アミノ酸あるいは不可欠アミノ酸という。
- (2) たんぱく質は、30種のアミノ酸で構成されている。
- (3) たんぱく質を多く含む植物性食品はない。
- (4) 動物性たんぱく質は、植物性たんぱく質に比べて制限アミノ酸を含むものが多い。

問3 ビタミンとその欠乏症の組合せで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンB₂ —— 脚気
- (2) ビタミンD —— 骨粗しょう症
- (3) ビタミンK —— 壊血病
- (4) ビタミンC —— 貧血

問4 消化と吸収に関する次の記述で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 消化とは、大きなかたまりの栄養素が小さな構成単位にまで分解される現象である。
- (2) 唾液が混ざるほど胃や腸に運ばれてからの消化がよいので、口の中での咀嚼は消化の第一歩である。
- (3) 胃の中で食物がとどまっている時間は、一般に脂質が最も短い。
- (4) 栄養素が、毛細血管またはリンパ管に流入する現象を吸収という。

問5 無機質について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 無機質は生理機能を調整している。
- (2) 無機質は骨や歯の成分やたんぱく質と結合して筋肉・皮膚・臓器などをつくる。
- (3) リンは多くの食品に含まれており、摂取不足よりも過剰摂取に注意が必要である。
- (4) 人体内でカルシウムの次に多く含まれる無機質はマグネシウムである。

問6 ライフステージ別の栄養について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 妊産婦の食事は、主食を中心にエネルギーを十分に摂取し、たんぱく質、ビタミン類、鉄分、カルシウムをとり、妊娠初期は葉酸摂取が重要である。
- (2) 乳児に対する離乳食は生後10ヶ月頃から与えはじめる。
- (3) 幼児期は、三食では足りない栄養素を間食で補う。
- (4) 学童期は、偏食癖の形成を避け、規則的にバランスのよい食事と外に出て体を動かす習慣を身につけることが大切である。

6－1 製菓理論（20問）

問1 着色料について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 着色料のうち、食品添加物として指定されている物質は、食用タール系色素のみである。
- (2) 食用タール系色素は、検査合格証紙で容器包装を封かんしたものを購入しなければならない。
- (3) アルミニウムレーキ色素は水に殆ど溶けないので、できるだけ微粉のものをよく混ぜて使用する。
- (4) 着色料は使用水や原材料および器具等の金属イオンの影響を受けることがある。

問2 甘味の最も強いものを一つ選びなさい。

- (1) ぶどう糖
- (2) トレハロース
- (3) ステビア
- (4) 甘草(リコリス)

問3 ぶどう糖に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 多糖類である。
- (2) 常温以下での溶解性は砂糖より高くなる。
- (3) 甘味度は砂糖の150％程度である。
- (4) 還元基をもっており、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。

問4 次のでん粉で、膨化力の最も大きいものを一つ選びなさい。

- (1) 馬鈴薯(じゃがいも)
- (2) 甘藷(さつまいも)
- (3) もち米
- (4) うるち米

問5 パン酵母(イースト)について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 酵母は60℃以上では短時間で死滅する一方、急冷しない限り－60℃でも死滅しない。
- (2) 酵母の活動する温度は35～38℃でpH4～6が適しているので、パン生地発酵の温度やpHもこれに合わせなければならない。
- (3) 日本の標準酵母が諸外国のものより耐糖性が強いのは、日本人好みの菓子パンの存在がある。
- (4) 生酵母の保存は2～5℃の冷蔵庫、ドライイーストは冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。

問6 水飴に関して、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 粉末水飴とは、水飴を噴霧し乾燥したものである。
- (2) 麦芽水飴はもち米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製し、米飴・餅飴ともよばれる。
- (3) 酸糖化水飴とは、でん粉溶液に酸を加えて加水分解したデキストリンとぶどう糖の混合物である。
- (4) 酵素糖化水飴は、ショ糖に酵素を作用させ、加水分解させたぶどう糖と果糖からなる二糖類である。

問7 鶏卵について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 鶏卵は一般的に1個当たり60g前後である。
- (2) 卵殻、卵黄、卵白はおよそ1：3：6の重量比率からなっている。
- (3) 卵白の起泡性は水様卵白より濃厚卵白の方が大きい。
- (4) 卵黄はそれ自身が乳濁液であると同時に、強い乳化力を持っている。

問8 油脂について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) バターはクリームから脂肪球を集めたもので、脂肪分が90%以上となっている。
- (2) ショートニングはラードの変敗しやすいという欠点を補うためにアメリカで開発された。
- (3) マーガリンはバターの代替品として、ドイツで開発され、発達してきた。
- (4) ココアバターはカカオ豆に含まれる極めて安定した植物油である。

問 9 卵白の起泡性について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 鮮度の良い卵ほど泡立ちにくい、きめ細かく安定性は高い。
- (2) 温度の高い方が、起泡性も泡の安定性もよい。
- (3) 卵白は表面張力が小さく、蒸気圧が低いため、空気と接触している面で凝固する性質を持っている。
- (4) 乾燥卵白を加えると、たんぱく質の濃度が上がるため気泡の安定性が高まる。

問 10 香辛料(スパイス類)について、誤っている組合せを一つ選びなさい。

- (1) ジンジャー(生姜) —— 根 —— 辛味性香辛料
- (2) シナモン(肉桂) —— 樹皮 —— 芳香性香辛料
- (3) ペッパー(胡椒) —— 果実 —— 辛味性香辛料
- (4) クローブ(丁子) —— 葉 —— 芳香性香辛料

問 11 次のでん粉糖の中から甘味度の最も低いものを一つ選びなさい。

- (1) 粉末水飴
- (2) 酸糖化水飴
- (3) 酵素糖化水飴
- (4) トレハロース

問 12 米粉についての分類の組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生のままの米粉 —— もち米 —— 白玉粉・求肥(牛皮)粉
- (2) 生のままの米粉 —— うるち米 —— 上新粉・上用(薯蕷)粉
- (3) 糊化した米粉 —— もち米 —— せんべいみじん粉・道明寺粉
- (4) 糊化した米粉 —— うるち米 —— 上早粉・上南粉

問 1 3 カラギーナンについて、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 白色もしくは黄白色の粉末で、冷水には溶解しないが 5 0 ～ 7 0 ℃ の温水に溶解する。
- (2) 紅藻類のスギノリ、ツノマタなどから抽出され、 α 、 β の 2 種類がある。
- (3) ゲル化温度は糖度が高いほど低くなる。
- (4) 牛乳中のカゼインと反応し、弾力性に富んだゲルを形成する。

問 1 4 乳製品について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 脱脂粉乳は脱脂乳（スキムミルク）を乾燥したもので、風味も良く品質も安定している。
- (2) 全脂加糖練乳は、防腐力もすぐれ、保存性も高く、牛乳の濃厚な香味を付与することが出来る。
- (3) クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、脂肪分は約 2 5 %、水分約 6 5 % のものである。
- (4) 製菓原料としては、通常、食塩無添加バターを使用する。

問 1 5 チョコレートに関して、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カカオ豆に約 3 . 5 % 含まれており、チョコレートに特有の刺激的風味を構成している苦味成分はカカオタンニンである。
- (2) チョコレートは口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶ける性質をもっているが、これはカカオバターの可塑性の狭さを利用している。
- (3) 純チョコレートは風味が極めて良好であるが、テンパリングを誤るとブルームがおきやすくなる。
- (4) ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとカカオバターの含入率である。

問 1 6 小麦粉の種類と用途の組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) デュラム粉 ————— スパゲティ・マカロニ
- (2) 強力粉 ————— クラッカー・ビスケット
- (3) 中力粉 ————— うどん・即席めん
- (4) 薄力粉 ————— かすてら・天ぷら

問 1 7 ゼラチンについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 動物由来のたんぱく質コラーゲン及びオseinを分解・精製して作られる。
- (2) 冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性をもった溶液となり、冷却すると弾性をもったゲルになる。
- (3) 保形性・起泡性や保護コロイド性をもつのでマシュマロ、ヌガー、アイスクリームなどに利用されている。
- (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 1 8 砂糖に関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 三温糖にはモラセス(焦げ蜜)をかけて風味をつけている。
- (2) 中双糖が黄双糖ともいわれるのは、再加熱して製造するため黄褐色をしているからである。
- (3) 上白糖・中白糖・三温糖を車糖という。
- (4) 粉砂糖の固まるのを防ぐためにビスコを加えている。

問 1 9 乳化について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型(W/O)の乳化状態を作りやすい。
- (2) そのままでは互いに混合しない液体の一方が、他の液体の中に細かい粒となって分散する現象を乳化という。
- (3) 食品添加物として指定されている乳化剤には、レシチンなどがある。
- (4) 乳化剤は親水基と親油基をもっており、それぞれが水か油に親和して両者を混合しやすくする。

問 2 0 香料について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) エマルジョンフレーバーは香料自体の乳化を目的とし、アイスクリーム・カスタードクリームに使われている。
- (2) 粉末香料は香料を賦形剤に内包させるため、熱・紫外線などに対して比較的安定している。
- (3) 粉末香料は香料成分がそのままの形で粉末にされているので、新鮮な香りがよく保存されている。
- (4) エッセンスの使用は加熱後、荒熱を抜いてからの添加が望ましい。

6－2 製菓実技

ここからの問題は、選択問題です。

3分野（Ⅰ 和菓子、Ⅱ 洋菓子、Ⅲ 製パン）からいずれか一つを選択し、答案用紙に○印を記入し回答してください。

選択されない場合は採点されませんので、注意してください。

I 和 菓 子

問1 和菓子の分類で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生菓子 —— 餅物 —— 餅・おはぎ・草餅
- (2) 半生菓子 —— おか物 —— 最中・州浜
- (3) 米 菓 —— 焼き物 —— 小麦せんべい・ボーロ
- (4) 干菓子 —— あめ物 —— 有平糖・おきなあめ

問2 豆大福の製法で、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 臼に入れてつくときは定量の水を入れてつき始める。
- (2) 豆は煮上げて米と一緒につく。
- (3) つき上げた餅は熱を抜いてから包む。
- (4) 手粉は餅生地にもみこまないように作業する。

問3 薯蕷(じょうよ)まんじゅうに使われる芋で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大和芋
- (2) つくね芋
- (3) さつま芋
- (4) 伊勢芋

問4 製餡(こしあん)について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 即煮法
- (2) 渋切り
- (3) 分離
- (4) おか練

Ⅱ 洋 菓 子

問1 オープンで焼き上げる菓子について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 加熱生地 ——— パータ・シュー
- (2) 発酵生地 ——— イースト物
- (3) 堅果生地 ——— 堅果生地
- (4) 泡立て生地 ——— 生クリーム

問2 シロップについて、比重（ボーメ度数）と液温の正しいものを一つ選びなさい。

【名称】	【比重（ボーメ度数）】	【液温】
(1) ナップ	41	121℃
(2) グラン・リセ	25	102℃
(3) フィレ	35	106℃
(4) プティ・スフレ	20	100℃

問3 テンパリングの方法について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 共立て法
- (2) 水冷法
- (3) ダブリール法
- (4) フレーク法

問4 あめ細工の種類について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) シュクル・スフレ ——— 糸状のあめ
- (2) シュクル・クーレ ——— 吹きあめ
- (3) シュクル・フィレ ——— 流しあめ
- (4) シュクル・ティレ ——— 引きあめ

Ⅲ 製 パ ン

問1 パンの分類で、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | | |
|------------|------|----------|------|-----------|
| (1) 食パン | ———— | ホワイトブレッド | ———— | バラエティブレッド |
| (2) ハード系パン | ———— | フランスパン | ———— | スウィートロール |
| (3) ドーナツ | ———— | イーストドーナツ | ———— | ケーキドーナツ |
| (4) 菓子パン | ———— | 和風菓子パン | ———— | 洋風菓子パン |

問2 次のパンの焼成に関する組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | 【種類】 | 【焼成温度】 | 【焼成時間】 |
|--------------|----------------|--------|
| (1) レーズンブレッド | ———— 210℃ ———— | 30分 |
| (2) クロワッサン | ———— 200℃ ———— | 15分 |
| (3) フランスパン | ———— 220℃ ———— | 50分 |
| (4) ベーグル | ———— 210℃ ———— | 14分 |

問3 製パン法には大きく分けて直捏法と中種法がある。それ以外の方法のうち、誤っているものを一つ選びなさい

- (1) オーバーナイト法
- (2) 50%中種法
- (3) 酒種法
- (4) 液種法

問4 ミキシングによる生地の変化で、結合段階の状態として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生地は粘着性になり流動性を帯びる。
- (2) 生地が滑らかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (3) 材料が雑然と混ざった状態になる。
- (4) 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。

1 衛生法規

令和4年度製菓衛生師試験解答

問 1	問 2	問 3
2	3, 4※	1

2 公衆衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	3	2	1	2	4
問 7	問 8	問 9			
1, 4※	1	1			

3 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
1	2	4	2	3	1

4 食品衛生学

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

5 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
2	1	2	3	4	2

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
1	3	4	3	2	4	3
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	問 13	問 14
2	2	4	4	4	1	1
問 15	問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	
1	2	4	4	1	3, 4 [*]	

6-2 製菓実技（選択した分野一つに○印を記入。選択されない場合は採点されません。）

		問 1	問 2	問 3	問 4
I 和菓子		3	4	3	4
II 洋菓子		4	3	1	4
III 製パン		2	3	2	2

※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