

令和 6 年 度

製菓衛生師試験問題

(令和6年9月30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 筆記には鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
 - 3 問題は全部で60問あります。回答は四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、60分は退室できません。60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、退室後の再入室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 食品衛生法の目的に関する次の記述で、（ ）の中に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために（ A ）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の（ B ）の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- | | A | | B |
|-----|------|----|-----|
| (1) | 公衆衛生 | —— | 危 機 |
| (2) | 科学技術 | —— | 危 機 |
| (3) | 公衆衛生 | —— | 危 害 |
| (4) | 科学技術 | —— | 危 害 |

問2 製菓衛生師法の次の条文で（ ）の中に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

「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、もつて公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

- | | A | | B |
|-----|-----|----|-----|
| (1) | 権 利 | —— | 資 質 |
| (2) | 資 格 | —— | 資 質 |
| (3) | 権 利 | —— | 地 位 |
| (4) | 資 格 | —— | 地 位 |

問3 健康増進法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) 国民健康・栄養調査の実施と食事摂取基準の策定は、毎年、厚生労働大臣の定める時期に実施される。
- (2) 特定保健用食品（トクホ）など特別用途表示の許可は、厚生労働大臣から個別に受ける。
- (3) 望まない受動喫煙の防止にかかる規定は、令和2年4月1日より施行された。
- (4) 健康増進法に定める特別用途食品についての検査と収去は、食品衛生法に定める食品衛生監視員が行う。

2 公衆衛生学（9問）

問1 公衆衛生の歴史について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 歴史的に最初の公衆衛生的な事業は、モヘンジョタロ遺跡である。
- (2) 衛生行政について系統的に示された歴史上最初の文献は「ローマの水道」である。
- (3) 近代公衆衛生の父と言われるのはイギリスのチャドウィックである。
- (4) WHOは第1回のヘルスプロモーション会議を旧ソ連のアルマ・アタで開催した。

問2 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) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (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。

問3 手指に使用する消毒剤として、推奨されないものを一つ選びなさい。

- (1) 第四級アンモニウム塩
- (2) グルコン酸クロルヘキシジン
- (3) ポピドンヨード
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム

問4 感染症と病原体の組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌 —— コレラ
- (2) ウイルス —— コロナ
- (3) 原虫 —— マラリア
- (4) ウイルス —— 結核

問5 衛生統計について次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人口静態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- (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、全人口に対する60歳以上の老年人口の割合である。
- (4) 疾病統計の受療率は、患者調査から求められる。

問6 原因別による職業病の組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 化学的要因 —— 発がん物質（アスベスト）による中皮腫 —— 溶接工
- (2) 物理的要因 —— 高圧作業における肺空気塞栓 —— 潜水土
- (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7 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) 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。
- (2) 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一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。
- (3) O-157を含む腸管出血性大腸菌の保菌者は、飲食物に直接接触する業務への就業が制限されている。
- (4) 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。

問 8 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) 有機物を大量に含む下水や廃水が湖沼に流れ込むと、その中の窒素やリンが湖沼の富栄養化をもたらし、アオコを発生させる。
- (2) 環境中から発見された化学物質のうち、ホルモン様作用を起こしたり、ホルモン様作用を阻害したりする作用を持つ物質を「環境ホルモン（内分泌かく乱物質）」と呼ぶ。
- (3) ダイオキシンは、自動車の排気ガスに含まれる窒素酸化物や炭化水素が大気中で日光の紫外線的作用によって発生する。
- (4) 微小粒子状物質（PM2.5）は、粒子の大きさが非常に小さいため、肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器系疾患や肺がんの危険性が懸念されている。

問 9 感染症法上の類型と感染症の組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一類感染症 — エボラ出血熱
- (2) 二類感染症 — 結核
- (3) 三類感染症 — 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）
- (4) 五類感染症 — インフルエンザ

3 食 品 学 (6問)

問1 食品の呈味成分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) 酸味成分であるクエン酸は、レモンなどの柑橘類や梅に含まれている。
- (2) 有機酸であるコハク酸は、貝類や日本酒に含まれるうま味成分である。
- (3) ビールの苦味成分は、テオブロミンである。
- (4) カフェインは、コーヒーに含まれる苦味成分の1種である。

問2 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 落花生
- (2) 小麦
- (3) 大豆
- (4) そば

問3 食品の保存方法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) 塩漬けや砂糖漬けは、食塩や砂糖を食品に加えることにより、食品中の自由水を少なくし、結合水を増やすことで、水分活性の値を下げ、保存性を高める方法である。
- (2) 酢漬けは、魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液につけることで食品のpHを上昇させ、微生物の繁殖を抑制することができる。
- (3) 冷蔵・冷凍法は、食品を低温で保存することにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- (4) 放射線照射法は、食品にガンマ線を照射して殺菌する方法であるが、日本ではじゃがいもの発芽抑制目的でのみ照射が許可されている。

問4 芋類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) サツマイモ（かんしょ）の主成分は炭水化物で、ビタミンCが比較的多くビタミンB₁、カロテンも含まれる。
- (2) ジャガイモの主成分は炭水化物で、大部分はでんぷんである。カリウム、ビタミンCはほとんど含まない。
- (3) 一部のサトイモの葉柄の部分は、ずいきと呼ばれ食用になる。
- (4) コンニャクイモの主成分はグルコマンナンで難消化性多糖類（食物繊維）である。

問5 卵類に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 鶏卵は、卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、その重量比率はおよそ6：3：1である。
- (2) 卵白は、熱凝固温度が65～67℃である。
- (3) 卵殻には無数の細気孔がある。
- (4) 卵黄には脂質が多く含まれているが、たんぱく質はほとんど含まれない。

問6 食品表示法に基づく遺伝子組み換えに関する表示義務対象農産物として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) とうもろこし
- (2) ばれいしょ
- (3) 大豆
- (4) トマト

4 食 品 衛 生 学 (12問)

問1 食中毒の発生状況に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食中毒の発生件数及び患者数の年次推移は減少傾向にあり、死者の発生は見られない。
- (2) 食中毒発生件数を月別に見ると、夏場の発生が多く、冬場の発生はない。
- (3) 1件あたり1万人以上の患者を発生させた食中毒事件はない。
- (4) 令和5年に発生した食中毒事件の病因物質のうち、最も事件数の多かったものはアニサキスである。

問2 食中毒病因物質と汚染源に関する次の関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

【 病因物質 】		【 汚染源 】	
(1) 黄色ブドウ球菌	——	化膿した傷、鼻腔	
(2) カンピロバクター	——	鶏肉、牛レバー	
(3) ウエルシュ菌	——	土壌、水	
(4) 腸炎ビブリオ	——	肉類、卵	

問3 次の食中毒分類と食中毒の病因物質に関する次の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

(1) 細菌性食中毒	——	アニサキス
(2) ウイルス性食中毒	——	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
(3) 自然毒食中毒	——	ボツリヌス菌
(4) 化学性食中毒	——	ヒ素

問4 黄色ブドウ球菌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) 食後30分から6時間位の短い潜伏時間で、吐き気やおう吐などを発症する。
- (2) おはぎ、シュークリーム、おにぎりなどが食中毒の原因食品となることが多い。
- (3) この菌が産生する毒素は熱に弱く、75℃、1分で分解（無毒化）される。
- (4) 人の鼻腔内や手指の化膿巣などに濃厚に存在している。

問5 カンピロバクター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) 食中毒の主な症状として下痢、腹痛、嘔吐、発熱などがみられる。
- (2) 原因食品の多くが半生又は加熱不足の鶏肉料理となっている。
- (3) 食中毒の発生要因として、生肉を取り扱った後の手指や調理器具からの二次汚染が指摘される。
- (4) 食中毒発症までの潜伏期間は、食後数時間と他の細菌性食中毒の場合に比べ短い。

問6 鶏卵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) 鶏の殻付き卵には、まれにサルモネラ属菌に汚染されているものがある。
- (2) 殻付き卵は、購入後は冷蔵保管する必要はない。
- (3) 割卵後に加熱殺菌する場合は、常温で長時間放置せず速やかに加熱殺菌することが必要である。
- (4) 鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに使用する場合は、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならないこととされている。

問7 食品添加物の定義に関する次の記述について（ ）に入る語句の組み合わせのうち正しいものを一つ選びなさい。

食品添加物とは、それ自体食品ではないが、食品の製造、加工、調理などの際にいろいろな目的で加えるものであり、食品衛生法において、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは（ A ）の目的で、食品に添加、（ B ）、浸潤、その他の方法によって使用するものをいう。」と定義されている。

A		B	
(1) 保 存	——	混 和	
(2) 販 売	——	混 和	
(3) 保 存	——	加 熱	
(4) 販 売	——	加 熱	

問8 洗浄・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) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水、野菜、果物及び加熱が不適当な容器、器具などの消毒に用いられる。
- (2) 中性洗剤は洗浄剤であり、消毒作用はない。
- (3) 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の当たる部分にのみ効果があり、光線の当たらない影の部分や内部には効果がない。
- (4) 逆性石けんは、普通の石けんよりも洗浄力が強い。

問 9 HACCPに関する記述について、次の文章の（ ）の中に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

HACCPは、食品の製造工程ごとに（ A ）を（ B ）し、特に注意が必要な工程を連続して監視を行う（ C ）を定め、安全措置などの実施記録を残して食品の安全性を向上させる衛生管理方法である。

A		B		C
(1) 危 害	——	分 析	——	重要管理点
(2) 危 害	——	予 知	——	食品衛生管理者
(3) 危 険	——	分 析	——	食品衛生管理者
(4) 危 険	——	予 知	——	重要管理点

問 10 次の食品添加物の用途と名称に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

(1) 保存料	——	ソルビン酸
(2) 酸味料	——	クエン酸
(3) 防カビ剤	——	D-ソルビット
(4) 酸化防止剤	——	エリソルビン酸

問 11 アレルギー様食中毒についての次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 潜伏時間は20～30分から2～3時間程度と非常に短い。
- (2) サンマやマグロ、カツオなどの赤身の魚が原因となりやすい。
- (3) 主な症状は吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（38℃以下）がある。
- (4) ヒスタミン生成菌の増殖によって生じた多量のヒスタミンを摂取することによって起こる。

問 1 2 食品取扱者の衛生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) タバコは喫煙場所など定められた場所で行い、作業中に喫煙してはならない。
- (2) 手の傷口は救急絆創膏などで傷の応急手当をすれば、直接食品に触れても問題ない。
- (3) 食品取扱者は定期的に検便を実施し病原菌の保菌者でないことを確認するなど、自身の健康状態に留意する必要がある。
- (4) 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いに取りかかる。

5 栄 養 学 （6問）

問1 日本人の食事摂取基準に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 主に傷病者を対象としている。
- (2) 個人が対象であり、集団は対象とならない。
- (3) 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、策定の目的に生活習慣病の予防および、重症化予防とともに高齢者のフレイル予防が加えられた。
- (4) 日本人の食事摂取基準は10年毎に改定されている。

問2 体内のホルモンとその主な作用に関する次の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) インスリン — 血糖値上昇
- (2) ガストリン — 胃酸分泌促進
- (3) アドレナリン — 血圧低下
- (4) グルカゴン — 血糖値低下

問3 食品表示法で消費者向け加工食品に表示が義務付けられている栄養素の項目として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) エネルギー（熱量）
- (2) たんぱく質
- (3) 飽和脂肪酸
- (4) 食塩相当量

問4 無機質について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 亜鉛は骨髄の造血機能に不可欠で赤血球、血色素の生成に関係する。
- (3) 人体に含まれるヨウ素は、大部分は甲状腺に存在し、甲状腺ホルモンの材料となる。
- (4) カルシウムは体内に最も多く含まれる無機質である。

問5 ビタミンについて次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンAには抗酸化作用がある。
- (2) ビタミンDは、水溶性ビタミンである。
- (3) ビタミンKは、納豆や緑黄色野菜に多量に含まれる。
- (4) ビタミンCは、鉄の吸収を高め、鉄欠乏の予防効果を示す。

問6 炭水化物について次の文章のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物は炭素（C）、水素（H）、酸素（O）の三つの元素から構成される。
- (2) 二糖類には、ブドウ糖、果糖（フルクトース）、ガラクトースがある。
- (3) 炭水化物は、単糖類、二糖類に大別される。
- (4) オリゴ糖はグリコーゲンのことでショ糖・麦芽糖・乳糖などがある。

6－1 製菓理論 (20問)

問1 甘味料分類について、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | | |
|--------------|----|--------|----|---------|
| (1) 砂糖 (ショ糖) | —— | 上白糖 | —— | 三温糖 |
| (2) 砂糖 (ショ糖) | —— | 双目糖 | —— | 粉砂糖 |
| (3) でん粉糖水飴 | —— | 酵素糖化 | —— | トレハロース |
| (4) でん粉糖水飴 | —— | 酵素糖化水飴 | —— | ハイマルトース |

問2 糖質として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) レシチン
- (2) ステビア
- (3) アスパルテーム
- (4) ソルビトール

問3 でんぷんについて次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) でんぷんは小麦粉の80%を占める主成分である。
- (2) でんぷんはブドウ糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- (3) でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になったものを糊化という。
- (4) でんぷんには一般的にアミロペクチンが約80%とアミロース約20%の割合で含まれる。

問4 米粉について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 道明寺粉はもち米を α 化し製粉したものである。
- (2) 上新粉は上用粉より粒子が細かい。
- (3) 餅粉はうるち米を水洗いし乾燥させ水分を10～15%に製粉したものである。
- (4) 上南粉は α 化されており、押しもの菓子などに使用されている。

問5 油脂の種類と説明について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) バター — 全乳から脂肪分を集めたクリームを攪拌(チャーニング)して作る。
- (2) ラード — 精製した豚の脂肪で、かつては練り込み用油脂として使用していたが変敗しやすい。
- (3) ショートニング — ラードの代替品として日本で作られ開発された。
- (4) マーガリン — バターの代替品としてフランスで開発され発達してきたもの。

問6 原料チョコレート類について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖がチョコレートの表面に浮いて結合したものをシュガーブルームという。
- (2) チョコレートの脂肪が分離し固結化したものをファットブルームという。
- (3) ココアパウダーの品質で重要なことは色と香りとカカオバターの含入率である。
- (4) カカオニブには約70%以上のココアバターが含まれている。

問7 プレザーブについて次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 果実をそのままか、あるいは果肉を破砕し適量の砂糖を加えて煮詰めたもの。
- (2) 果皮または果肉をいれたもので果実が主体のもの。
- (3) 果肉を煮沸して破砕し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたもの。
- (4) 濃厚液糖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。

問8 果実の種類について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 種実類(堅果類) — 栗・クルミ 等
- (2) 果菜類 — イチゴ・メロン・すいか 等
- (3) 仁果類 — 桃・梅・あんず 等
- (4) 準仁果類 — 柑橘類(みかん・レモン 等)

問 9 ナッツ類について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 栗はマロン・チェスナッツともよばれ、主成分はたんぱく質である。
- (2) ナッツ類の油脂には不飽和脂肪酸が多く、すりつぶした物は変敗しやすい。
- (3) アーモンドはビター・スイートがあり、洋菓子での使用頻度が最も高い。
- (4) ヘーゼルナッツは脂肪が多いので、ペースト状で使われる事が多い。

問 10 次のでんぷんのうち、膨化力が一番大きいものを一つ選びなさい。

- (1) かんしょ(サツマイモ)
- (2) とうもろこし
- (3) もち米
- (4) うるち米

問 11 香料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 油性香料 — 一般にはオイルと呼ばれ水にはほとんど溶けない。
- (2) 水様性香料 — アルコール、グリセリン、水などに溶かしたもの。
- (3) 乳化性香料 — 香料をバターに混ぜたもの。
- (4) 粉末香料 — ソルビトール、ブドウ糖、コーンスターチで内包したもの、他のものよりも安い。

問 12 寒天について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天にレモン果汁を入れて加熱するとゲル強度が増す。
- (2) 寒天水溶液は、熱可逆性で、ゲル化力はゼラチンの10倍近くある。
- (3) 寒天の主成分はアガロースとアガロペクチンである。
- (4) 製菓上の仕上がり濃度は0.5～2%である。

問 1 3 卵の加工品に関する次の組み合わせで誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 液状卵白 — ヌガー・糖衣菓子
- (2) 液状全卵 — カステラ
- (3) 乾燥卵 — スポンジ類
- (4) 凍結卵 — クッキー・シュー生地

問 1 4 乳製品について次の文章のうち、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、風味が良く品質も安定している。
- (2) 全脂加糖練乳は防腐力に優れ保存性も高く、牛乳の濃厚な香味を付与する事が出来る。
- (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、無塩バターを使用する。

問 1 5 パン酵母について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生酵母の溶解水は 5 0 ℃を超えてはならない。
- (2) 生酵母を溶解するときは、酵母の 5 倍以上の仕込み水を用いる。
- (3) 溶解した酵母は長時間放置せず 3 0 分以内に使用する。
- (4) 生酵母は食塩、砂糖、イーストフードと一緒に溶解する。

問 1 6 乳化剤について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) プロピレングリコール脂肪酸エステルはW／O型の乳化剤であるが、他の乳化剤と併用されることが多い。
- (2) ソルビタン脂肪酸エステル（スパン）は油脂の乳化力が強く、O／W型、W／O型のいずれの乳化剤にも適している。
- (3) グリセリン脂肪酸エステル（モノグリ）は熱水と乳化しやすく、アルコールや植物油によく溶け、W／O型の乳化状態をつくる。
- (4) ショ糖脂肪酸エステル（シュガー・エステル）は乳化剤中、最も親油性が小さい。

問 1 7 辛味性香辛料として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ナツメグ
- (2) コリアンダー
- (3) ジンジャー
- (4) クローブ

問 1 8 色素について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 天然色素は、食品添加物として指定されていない。
- (2) アルミニウムレーキ色素は、水にはほとんど溶けないので、できるだけ微粉のものをを選び、混ぜて使用する。
- (3) 色素は金属イオンが共存すると生地自体の熱による着色を引き起こしやすい。
- (4) 食用タール系色素は、水溶性であり2～10％の溶液として使用する。

問 1 9 酒の分類について、誤っているものを一つ選びなさい

- (1) 混成酒 ——— 蒸留酒ベース ——— リキュール類
- (2) 混成酒 ——— 果実 ——— ブランデー
- (3) 蒸留酒 ——— 穀類 ——— 焼酎
- (4) 醸造酒 ——— 果実 ——— ワイン

問 20 モルトエキスについて次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) モルトエキスの主成分は麦芽糖・デキストリン・アミノ酸である。
- (2) モルトエキスは色相・酵素力・性状に大別される。
- (3) モルトエキスの製パンでの効果は風味・色付き・発酵持続性の強化などがある。
- (4) モルトエキスは直射日光をさけ、常温保管しなければならない。

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 生菓子に属さない組み合わせのものを一つ選びなさい。

- (1) 蒸し物 ——— 外郎
- (2) あめ物 ——— 有平糖
- (3) 流し物 ——— 水ようかん
- (4) 餅 物 ——— おはぎ

問2 製餡作業について次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生餡の重量に対して、使用する糖類の重量の%を配糖率といい、これによって、並餡・中割餡などと分けている。
- (2) 水漬時間は豆の種類によって多少異なるが、水温20℃ならば6時間である。
- (3) 小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味や苦味が出た汁を捨てることを「渋切り」という。
- (4) 潰し餡の場合は水晒しは不要である。

問3 和菓子の用語に関する次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 「三同割」とは、砂糖、粉、バターの分量が同量であることである。
- (2) 「なく」とは、製品が吸湿しベタベタになることである。
- (3) 「ふを切る」とは、粉の弾力や粘りをなくすことである。
- (4) 「天ぷら」とは、菓子の表面に別の生地やみつ等をかけることである。

問4 カステラ饅頭の一般的な焼成温度として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 170～180℃
- (2) 190～200℃
- (3) 210～220℃
- (4) 230～240℃

Ⅱ 洋 菓 子

問1 洋菓子の用語とその意味の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) クシェ ——— 生地やクリームを絞る
- (2) コンジュレ ——— 冷凍する
- (3) フリール ——— 振りかける
- (4) アベセ ——— 麺棒で薄くのばす

問2 洋菓子製造に用いる器具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) クグローフ型は、底のない円形の型である。
- (2) パソワールは、逆円錐形で全体に細かい穴が開いている。
- (3) ゼスターは、オレンジの皮を細く長くむくときに使用する。
- (4) スケッパーは、鍋で加熱してかき混ぜるときに使用する。

問3 ムースについて次の文章のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ムースはフランス語で「苔」や「泡」などを意味する。
- (2) ムースはアントルメ（デザート菓子）には入らない。
- (3) アイスクリームも広義のムースである。
- (4) ムースはゼリー、バヴァロアなどとともにゼラチンで凝固させる。

問4 焼成温度が左から右へ高くなるように並べた順番として、正しいものを一つ選びなさい。

(1) パウンドケーキ → パートサブレ → マドレーヌ → ブリオッシュ

(2) マドレーヌ → パウンドケーキ → パートサブレ → ブリオッシュ

(3) ブリオッシュ → マドレーヌ → パートサブレ → パウンドケーキ

(4) パートサブレ → パウンドケーキ → ブリオッシュ → マドレーヌ

Ⅲ 製 パ ン

問1 直捏法の特徴として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 機械耐性に劣るため、店舗内で製造・販売する形態の小型店で多く採用される。
- (2) 特有の食感や風味があり、短時間で作ることができる。
- (3) 老化が遅く、ボリュームがやすい。
- (4) 油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法である。

問2 次の中でハード系パンに分類されないものを一つ選びなさい。

- (1) フランスパン
- (2) パン・ド・カンパーニュ
- (3) カイザーゼンメル
- (4) パン・ド・ミ

問3 ミキシングによる生地の変化に関する次の説明のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 麩切れ段階 —— 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。
- (2) つかみどり段階 —— 生地は弾力が出て、くっつかなくなる。
- (3) 破壊段階 —— 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- (4) 結合段階 —— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。

問4 焼成に関する次の記述について、()に入る語句の組み合わせのうち正しいものを一つ選びなさい。

オーブンで加熱することで(A)と蒸気圧が発生しボリュームが出て、でんぷんは(B)化して体内で消化される状態になり、タンパク質の熱変性により(C)が凝固しパンの骨格が形成される。

A		B		C
(1) 炭酸ガス	——	β	——	グロブリン
(2) 炭酸ガス	——	α	——	グルテン
(3) 窒素ガス	——	α	——	グロブリン
(4) 窒素ガス	——	β	——	グルテン

1 衛生法規

令和6年度製菓衛生師試験回答

問 1	問 2	問 3
3	2	2

2 公衆衛生学

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

3 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	3	2	2	3	4

4 食品衛生学

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

5 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	2	3	2	2	1

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
2	2, 3, 4 [*]	1, 4 [*]	2, 3 [*]	3	4	1, 2, 3 [*]
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	問 13	問 14
3	1	3	1, 2 [*]	1	3	1
問 15	問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	
4	解無し ^{**}	3	1	2	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		2	4	1	1
II 洋菓子		3	1, 2, 4※	2	1
III 製パン		3	4	4	2

※の問題は正答となり得る選択肢が1つではないため、いずれも正解とする。

※※の問題は解無しのため、全員正答扱いとする。