令　和　８　年　度

製　菓　衛　生　師　試　験　問　題

（令和８年９月３０日）

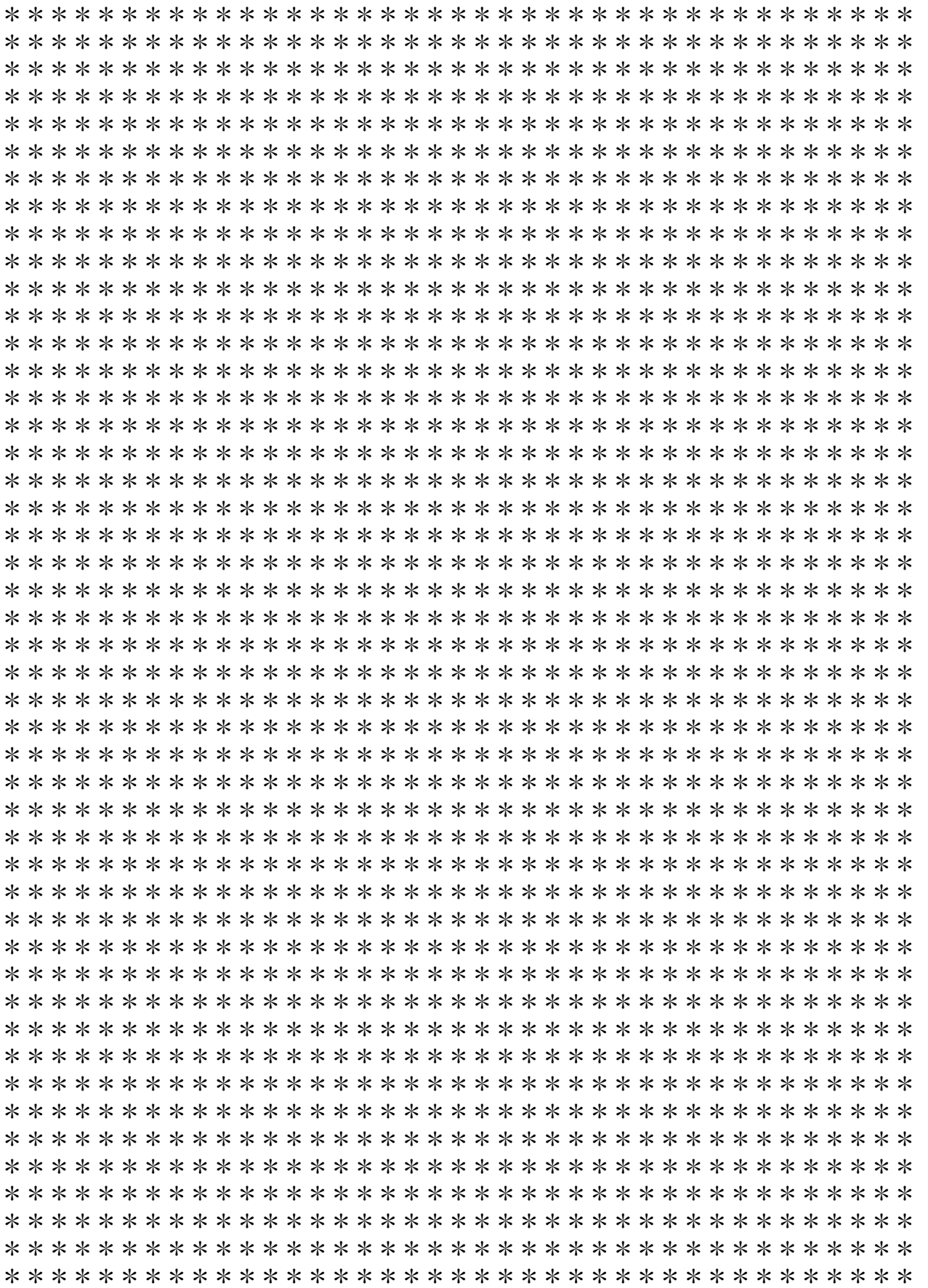
【時　　間】　　午後１時から３時まで
【試験科目】　　衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、
製菓理論及び実技

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、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



１　衛　生　法　規　（３問）

問１　製菓衛生師の免許や各種手続き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）製菓衛生師の免許は、都道府県知事から与えられる。
（２）氏名や本籍地の都道府県名に変更が生じたときは、３０日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
（３）免許証を破り、汚し、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
（４）製菓衛生師が死亡したときは、届出義務者は１０日以内に名簿の登録消除を申請しなければならない。

問２　次の法律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。

（法律）		（法律に関する記述）
（１）食品安全基本法	——	食品の安全性の確保
（２）食品表示法	——	食品及び添加物に関する表示
（３）感染症予防法	——	受動喫煙の防止
（４）労働基準法	——	労働条件の最低基準の遵守

問３　食品衛生法における「食品衛生責任者」に関する次の記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）許可や届出を要する営業者は、一部の業種を除き、食品衛生責任者を定めなければならない。
（２）製菓衛生師の資格を持つ者は、食品衛生責任者になることができる。
（３）食品衛生責任者は、営業者の指示を待たずに、独自の判断で施設のすべての権限を行使できる。
（４）営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会を定期的に受講し、新しい知識の習得に努めなければならない。

２　公　衆　衛　生　学　（９問）

問１　地域保健法に定められている保健所の業務に関する事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）歯科保健に関する事項
（２）栄養の改善及び食品衛生に関する事項
（３）介護保険認定に関する事項
（４）医事及び薬事に関する事項

問２　公衆衛生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）公衆衛生活動とは、全ての人に対し、基本的人権である健康を守る組織的な活動である。
（２）地域保健行政の施策の体系には、対人保健と対物保健がある。
（３）産業保健、学校保健も公衆衛生の分野である。
（４）ＷＨＯ（世界保健機関）は、健康について「単に疾病や病弱でないということではない」とし、健康とは身体的な状態のみを指し、それを守ることは個人の責務であるとしている。

問３　感染症の予防対策に関する次の文章のうち、正しいものを一つ選びなさい。

（１）消毒用アルコールは、エタノール含有量が９８％以上のものが最も強い殺菌効果を持つ。
（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）逆性石けんは一般的な石けんと同時に使用することで、洗浄力と殺菌効果の相乗効果が得られるため、飲食店等の手指消毒に推奨されている。
（４）食品取扱者に対して定期的に行われる保菌者検索（検便）で赤痢の健康保菌者が見つかった場合､速やかに飲食関係者用の赤痢予防ワクチンを接種させることで、業務の継続が可能となる。

問４　次の「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」で分類される類型と感染症の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

（類型）		（感染症）
（１）一類感染症	——	ペスト
（２）二類感染症	——	重症急性呼吸器症候群（ＳＡＲＳ）
（３）三類感染症	——	腸管出血性大腸菌感染症
（４）四類感染症	——	結核

問５　公害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）ダイオキシン類は、自動車エンジン内での不完全燃焼によって生じた有害成分が大気中に排出され、日光の紫外線を浴びることで大気中に発生する。
（２）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。
（３）微小粒子状物質（ＰＭ２．５）は、肺の奥深くまで入りやすく、喘息や気管支炎などの呼吸器系疾患、肺がんのリスクが懸念される。
（４）新潟水俣病は、工場排水に含まれるメチル水銀が原因で起こった神経系疾患である。

問６　水道法に基づく水質基準に関する次の文章で、正しいものを一つ選びなさい。

（１）水質基準において「ベンゼン」及び「ホルムアルデヒド」は、給水される水道水から「検出されてはならない」と定められている。
（２）水道水は、病原微生物による汚染を防ぐため、給水栓（蛇口）における水が「遊離残留塩素」として常に「０．０１ｍｇ／Ｌ以上」を保持するよう塩素消毒を行わなければならない。
（３）カルシウム、マグネシウム等（硬度）は基準値を超えて含まないこととされている。
（４）水道水の酸性・アルカリ性の度合いを示す「ｐＨ値」の基準値は、「４．８以上７．６以下」の範囲内である。

問７　予防接種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）定期予防接種は、予防接種法に基づき市町村長が実施している。
（２）定期予防接種のうち、高齢者のインフルエンザなどの予防接種法における「Ｂ類疾病」の予防接種は、集団予防等を主な目的としており、対象者に接種の努力義務が課されている。
（３）妊娠中は麻しん及び風しんの予防接種を受けることができない。
（４）定期予防接種による健康被害救済は、予防接種健康被害救済制度によって行われる。

問８　次の病原体と感染症の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

（病原体）		（感染症）
（１）原虫	——	マラリア
（２）細菌	——	結核
（３）真菌	——	破傷風
（４）ウイルス	——	麻しん

問９　労働に伴う健康障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）作業関連疾患では、近年、過重労働などによる過労死やメンタルヘルスの不調が重視されている。
（２）労働に伴う健康障害の原因は「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。
（３）職業性疾病のうち、比較的長時間経過後に健康障害が現れてくるものを「災害疾病」と呼ぶ。
（４）菓子製造業では腰痛や腱鞘炎などの健康障害が生じる恐れがある。

3　食　品　学　（6問）

問1　食品中の水分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）自由水は食品中の成分と結合することがなく、微生物や菌の繁殖に利用されるため、結合水よりも食品の腐敗などが生じやすい。
（2）結合水は食品中の成分と強く結合しており、自由水よりも凍結しやすい。
（3）水分活性の高い食品は、腐敗の原因になる微生物が繁殖しにくい。
（4）水分活性の低い食品は、自由水がほとんど存在せず保存性が低い。

問2　食品と代表的なうま味成分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。

（食品）		（うま味成分）
（1）かつおぶし	——	イノシン酸
（2）貝類	——	アスパラギン酸
（3）干ししいたけ	——	グアニル酸
（4）こんぶ	——	グルタミン酸

問3　大豆及び大豆加工品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）大豆に含まれる主なたんぱく質は、カゼインである。
（2）豆腐は、豆乳にすまし粉やにがりなどの凝固剤を加えて凝固させたものである。
（3）高野豆腐は豆腐を凍結乾燥させたものである。
（4）未加熱の大豆にはたんぱく質分解阻害酵素が含まれているが、加熱することで失活し、消化がよくなる。

問４　食料自給率の記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標である。
（２）わが国のカロリーベース総合食料自給率は、主要先進国に比べて低い。
（３）国内の米の品目別自給率はほぼ１００％である。
（４）総合食料自給率には、カロリーベースと生産量ベースの２種類がある。

問５　動物性油脂に関する次の記述について、Ａ～Ｄに入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

油脂は「植物性」と「動物性」に分類されるが、「動物性」にはラード（Ａ）とヘット（Ｂ）、Ｃ、Ｄがあり、このうちＣは、多価不飽和脂肪酸を多く含むことから、他の動物性油脂とは区別されている。

	Ａ		Ｂ		Ｃ		Ｄ
（１）	牛脂	――	豚脂	――	魚油	――	バター
（２）	牛脂	――	豚脂	――	バター	――	魚油
（３）	豚脂	――	牛脂	――	魚油	――	バター
（４）	豚脂	――	牛脂	――	バター	――	魚油

問６　機能性表示食品に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

（１）機能性表示食品制度は、平成２９（２０１７）年より始まり、食品表示法及び健康増進法に基づく制度となっている。
（２）届出された食品の有用性、安全性は、消費者庁が個別に審査を行う。
（３）食品関連事業者は、安全性及び機能性に関する科学的根拠に基づき、自らの責任において消費者庁長官に届出を行う。
（４）機能性表示食品は、飲料やアルコールを含むものも対象となる。

４　食　品　衛　生　学　（１２問）

問１　令和７年の食中毒統計調査（厚生労働省）において、患者数が最も多かった病因物質として、正しいものを一つ選びなさい。

（１）アニサキス
（２）カンピロバクター
（３）ノロウイルス
（４）ウエルシュ菌

問２　ＨＡＣＣＰの７原則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）原則３では、重要管理点（ＣＣＰ）において危害要因（ハザード）を管理するため、「管理基準（ＣＬ）」を温度や時間などの数値で設定する。
（２）原則５では、モニタリングの結果、管理基準から逸脱した場合に、対象製品の隔離や工程の復旧を速やかに行うための「改善措置」を設定する。
（３）検証（原則６）とは、ＨＡＣＣＰプランが効果的に機能しているかを確認することであり、最終製品に問題ないかを調べる微生物検査は含まれない。
（４）原則７では、システムが適切に実施されている証明や原因究明を可能にするために、各工程の管理に関する「記録の保存方法と文書化の手順」を設定する。

問３　食品取扱者の衛生管理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）手洗いは、調理場に入る前だけでなく、生の食材（卵や肉など）に触れた後にも必ず行う。
（２）手指に化膿した傷がある者は、食品に直接触れる作業に従事させないようにする。
（３）異物混入を防ぐため、調理帽（衛生帽子）を着用する際は、髪の毛が帽子の外にはみ出さないよう完全に覆う必要がある。
（４）ノロウイルスによる下痢症状があった場合、マスクと手袋を二重に着用すれば調理に従事してよい。

問４　ボツリヌス食中毒に見られる特徴的な症状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）高熱（３９℃以上）が数日間続くのが最も特徴的な症状である。
（２）複視（物が二重に見える）、眼瞼下垂、言語障害などの神経症状が現れる。
（３）食品摂取後、数分から３０分という極めて短い時間で症状が現れる。
（４）全身に激しいかゆみを伴うじんましんが広がるのが主症状である。

問５　次の用途目的で食品添加物を使用する場合、食品表示に物質名を表示する代わりに一括名表示をすることができるものを一つ選びなさい。

（１）保存料
（２）着色料
（３）酸化防止剤
（４）香料

問６　黄色ブドウ球菌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）主な原因食品は、生食用のカキやホタテなどの二枚貝である。
（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）菌が食品中で増殖するときに、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。

問７　食品の保存・取り扱い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）食品を保管する際には、先入れ先出しを励行する。
（２）調理済みの食品と生の食材は、交差汚染を防ぐために保管場所を分けるか、容器を密閉する。
（３）冷凍食品を解凍する際は、室温（２５℃前後）の調理台の上に長時間放置して解凍する。
（４）生肉や生魚を扱った後のまな板や包丁は、洗剤でよく洗った後に消毒を行う。

問８　食中毒の分類と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。

分類		病因物質
（１）感染型細菌	——	サルモネラ属菌
（２）毒素型細菌	——	腸炎ビブリオ
（３）ウイルス	——	ヒスタミン
（４）寄生虫	——	アルカロイド

問９　ウエルシュ菌による食中毒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）カレーやシチューなどの煮込み料理が原因食品となることが多い。
（２）酸素がある空気中で最も活発に増殖する「偏性好気性菌」である。
（３）予防のためには、調理後の食品を鍋のまま常温で長期間放置し、徐々に冷ますのが最も効果的である。
（４）主な症状は、食後２～３時間以内に現れる激しいおう吐や高熱である。

問10　次のうち、食品表示基準によりアレルゲンの表示が義務づけられている特定原材料として、正しいものを一つ選びなさい。

（１）ピスタチオ
（２）カシューナッツ
（３）マカダミアナッツ
（４）アーモンド

問11　食品添加物の使用基準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）食品添加物は、食品衛生法に基づき、安全性と有効性が確認されたものが指定・使用されている。
（２）着色料であるタール色素は、製品の見た目を鮮やかにするために、カステラ、きな粉、食肉などの食品に使用してよい。
（３）保存料（ソルビン酸など）は、微生物の増殖を抑制して食品の保存性を高めるために使用される。
（４）酸化防止剤（ビタミンＣなど）は、油脂の酸化による品質低下を防ぐために使用される。

問12　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）逆性石けんは、洗浄力はほとんどないが、強い殺菌力を持つ。
（２）紫外線殺菌灯による消毒は、光線の当たらない影の部分や内部には効果がない。
（３）過酸化水素は漂白剤・殺菌料が主な用途の食品添加物であり、釜揚げしらす及びしらす干しを除き、最終製品の完成前に分解又は除去しなければならない。
（４）煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯に入れて消毒する方法で、芽胞形成菌にも十分効果がある。

５　栄　養　学　（６問）

問１　次のうち、エネルギー産生栄養素（３大栄養素）として誤っているものを一つ選びなさい。

（１）脂質
（２）炭水化物
（３）たんぱく質
（４）ビタミン

問２　たんぱく質の記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）たんぱく質は、約２０種類のアミノ酸が結合して構成される成分である。
（２）バリン・アラニン・イソロイシンなど必須アミノ酸は９種類で、体内で合成されないため食物から摂取しなければならない。
（３）たんぱく質は、胃に含まれる消化酵素ペプシンの作用によりペプトンに分解され、その後さらに分解、吸収へとすすむ。
（４）食品中には小麦の「グルテン」やゼリーの原材料の「ゼラチン」など、多種のたんぱく質が存在する。

問３　消化酵素とその働き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。

（消化酵素）		（働き）
（１）アミラーゼ	――	たんぱく質の分解
（２）ジペプチダーゼ	――	麦芽糖の分解
（３）ペプシン	――	でんぷんの分解
（４）膵リパーゼ	――	脂質の分解

問４　ミネラル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）カルシウムは、その約９９％が骨や歯に存在している。
（２）マグネシウムの慢性的な欠乏により骨軟化症が起こる。
（３）リンは甲状腺ホルモンの材料となる。
（４）ナトリウムは、細胞外液の主要な陰イオンである。

問５　次の栄養素と生体内での役割の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

（栄養素）		（生体内での役割）
（１）炭水化物（糖質）	——	構成素、調整素
（２）脂質	——	調整素
（３）無機質（ミネラル）	——	構成素、調整素
（４）ビタミン	——	熱量素、構成素

問６　ライフステージ別の栄養管理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）妊娠初期は神経管閉鎖障害発生リスク低減のため、葉酸の摂取を控える。
（２）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、ハチミツは与えない。
（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、個人の嗜好のままの食事でよい。
（４）高齢期は食塩を成人期より多く摂取する必要がある。

６－１　製　菓　理　論　（２０問）

問１　プレザーブの説明として、正しいものを一つ選びなさい。

（１）果実をそのままか、あるいは果肉を粉砕し適当の量の砂糖を加えて煮詰めたもの。
（２）果皮または果肉を入れたもので果実が主体のもの。
（３）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。
（４）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。

問２　次の砂糖の種類と特徴に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

（１）グラニュー糖は、白双糖より粒子が大きい。
（２）上白糖は、日本の精製糖の中では一番生産量が多い。
（３）黒砂糖は、味が濃厚でモラセス（焦げ蜜）をかけている。
（４）三温糖は、含蜜糖の代表製品で別名大島糖ともいう。

問３　次の食品が含むでんぷんのうち、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）もち米
（３）甘藷（さつまいも）
（４）うるち米

問４　次の小麦粉の種類と用途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）薄力粉　――　かすてら・天ぷら
（２）中力粉　――　うどん・即席めん
（３）強力粉　――　クラッカー・ビスケット
（４）デュラム粉　――　スパゲティ・マカロニ

問５　米粉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）道明寺粉はもち米をα化し製粉したものである。
（２）上用粉は上新粉より粒子が細かい。
（３）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。
（４）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。

問６　果実の種類について、正しいものを一つ選びなさい。

（１）種実類（堅果類）　――　栗・胡桃　等
（２）果菜類　――　メロン・グレープフルーツ・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・いちご　等）

問７　次の砂糖の中で、純度の最も高いものを一つ選びなさい。

（１）上白糖
（２）白双糖
（３）中双糖
（４）中白糖

問８　凝固材料に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

（１）寒天　――　テングサ、エゴノリ、ワカメ
（２）カラギーナン　――　ギンナン、スギノリ
（３）ゼラチン　――　牛、豚等の乳
（４）ペクチン　――　果実、野菜

問９　牛乳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）乳糖は牛乳特有の甘みの少ない糖質で、乳固形分の約４０％を占め、ブドウ糖とガラクトースからなり水に溶けやすい。
（２）無機質成分として、カルシウムやリンが多く含まれ、ビタミン類はＡ、B_1、B_2、ナイアシン、Ｃ、Ｄ、Ｅを含む。
（３）牛乳は、食品衛生法に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令により、一定の規格が定められている。
（４）脂質は乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれ、特に揮発性脂肪酸の酪酸などが多く、バター特有のフレーバーに関係がある。

問10　香辛料（スパイス類）について、正しいものを一つ選びなさい。

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

問11　ナチュラルチーズの分類に関する組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

（ナチュラルチーズ）		（分類）
（１）クリームチーズ	——	フレッシュ
（２）カマンベールチーズ	——	白カビ
（３）ゴルゴンゾーラチーズ	——	青カビ
（４）カッテージチーズ	——	セミハード

問12　乳化剤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）グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすく、アルコールや植物油によってよく溶ける。
（2）ショ糖脂肪酸エステルは、ショ糖を親水基としており、乳化剤の中で最も親水性が小さい。
（3）プロピレングリコール脂肪酸エステルは、親油性が大きく、他の乳化剤と併用されることが多い。
（4）レシチンは、卵黄や大豆に含まれる天然の乳化剤で、卵黄レシチンの方が大豆レシチンより乳化力が強い。

問13　酒類とその分類に関する組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

（酒類）		（分類）
（1）ワイン	——	醸造酒
（2）ラム	——	醸造酒
（3）ミード	——	蒸留酒
（4）日本酒（清酒）	——	蒸留酒

問14　次のバターの性質に関する記述について、（　　）に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

生地の中にバターを練り込むと、生地の中で薄い膜のように伸びて、粘弾性を持つグルテンの形成を阻止し、サクサクとした食感に仕上げる性質を（　　）という。

（1）可塑性
（2）ショートニング性
（3）フライング性
（4）安定性

問15　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）卵黄の固形分は、脂質が３分の２を占める。
（２）可食部１００ｇあたりのタンパク質の量は、卵白と比べて卵黄の方が多い。
（３）卵白は温度が高いほど気泡性が強くなり、泡の安定性も良い。
（４）熱凝固の開始温度は、卵黄と比べて卵白の方が低い。

問16　次のうち、膨張剤のガス発生基剤として誤っているものを一つ選びなさい。

（１）塩化アンモニウム
（２）炭酸水素ナトリウム
（３）酒石酸水素カリウム
（４）炭酸水素アンモニウム

問17　次の記述に当てはまる米粉の種類として、正しいものを一つ選びなさい。

もち精白米を水洗い、乾燥して水分を１０～１５％にして製粉し、粒度を８０～９０メッシュ程度にしたもの。

（１）上新粉
（２）白玉粉
（３）道明寺粉
（４）求肥粉

問18　次の文で説明している調合香料として、正しいものを一つ選びなさい。

香気成分をプロピレングリコールやグリセリンなどの溶剤に溶かしたもので、耐熱性が比較的高く、飴菓子や焼菓子などに使用される。

（１）乳化性香料
（２）水様性香料
（３）粉末香料
（４）油性香料

問19　次のうち油脂の変敗を遅らせるものとして正しいものを一つ選びなさい。

（１）紫外線
（２）熱
（３）銅
（４）砂糖

問20　パン酵母（イースト）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）ドライイーストは、生酵母の水分が１０分の１になるまで乾燥させたものである。
（２）ドライイーストの保存温度は、室温が適している。
（３）生酵母からドライイーストに置き換えする場合は、２分の１量が標準となる。
（４）酵母の活動に適している温度は３５～３８℃で、ｐＨは４～６である。

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　次のうち、和菓子の分類として、誤っているものを一つ選びなさい。

（和菓子）		（分類）
（１）小麦饅頭	——	蒸し物
（２）求肥	——	流し物
（３）どら焼き	——	焼き物
（４）赤飯	——	餅物類

問２　次のうち、水羊羹を型に流しいれるのに最も適切な温度を一つ選びなさい。

（１）８５℃前後
（２）６０℃～６５℃
（３）４５℃～５０℃
（４）３０℃以下

問３　次のうち、練切餡のつなぎとして、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）薄力粉
（２）白玉粉
（３）餅粉
（４）つくね芋

問４　次のうち、和菓子の用語と説明として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）かわばる	——	生地の表面が乾くこと
（２）つや天	——	水と水飴を合わせて作った蜜
（３）シャル	——	砂糖が結晶化すること
（４）三同割	——	砂糖、卵、粉の分量が同量であること

Ⅱ　洋　菓　子

問１　次のクリームに関する説明について、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）カスタードクリームは十分な加熱殺菌が必要である。
（２）生クリームに砂糖を加えて泡立てたものをクレーム・フェッテという。
（３）バタークリームは卵黄に煮詰めたシロップを加え、十分に泡立てることが必要である。
（４）クレーム・オ・ブール・ア・ラングレーズは絞りやナッペなどの仕上げには向かない。

問２　次のチョコレートに関する説明について誤っているものを一つ選びなさい。

（１）パータ・グラッセはココアバターの含有量が少ないので、テンパリングの必要がない。
（２）ブルームには、ファットブルームとシュガーブルームがある。
（３）ガナッシュとは生クリームをベースにチョコレートを混ぜ合わせたものである。
（４）チョコレートのテンパリングには、恒温型と昇温型がある。

問３　次のスポンジ生地に関する説明について、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）パータ・ビスキュイは別立て法と共立て法があり、歴史的に油脂と添加する共立て法のジェノワーズ生地が広く普及した。
（２）パータ・ジェノワーズは卵液を４５～５０℃に温め泡立てると良い。
（３）パータ・ジェノワーズ・オ・レはロールケーキなどに使用され、水分を多めに配合する。
（４）シフォンケーキは膨らんだ生地がしぼまないように逆さにして冷ます。

問４　次のうち、イタリアンメレンゲを作る際に加えるシロップの一般的な温度として、正しいものを一つ選びなさい。

（１）９０℃以下
（２）１００℃
（３）１２０℃
（４）１３０℃

Ⅲ 製 パ ン

問１　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。

（製パン法）		（特徴）
（１）直捏法	——	風味がよくなる
（２）中種法	——	老化が遅い
（３）発酵種法	——	フロアタイムが短縮できる
（４）液種法	——	製品品質の安定性が良い

問２　次のうち、ミキシングに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）原料を均一に分散させて混合する
（２）生地に空気を混入し、乳化を進めさせる。
（３）グルテンを形成し、適度な弾性と進展性を保つ生地を作る。
（４）小麦粉のでんぷんやたんぱく質を水和させ、他の材料を吸着させる。

問３　次のうち、腰折れ（ケービング）が起こる原因として、誤っているものを一つ選びなさい。

（１）クラム中の気泡に充満した高温のガスや空気が、冷却され収縮した
（２）クラム中の不安定な気泡が潰れた
（３）焼成時間が長かった
（４）発酵させすぎた

問４　次のうち、製パンに使用する強力粉のたんぱく質含有量として、正しいものを一つ選びなさい。

（１）６．０～７．０％
（２）７．５～８．５％
（３）９．０～１０．５％
（４）１１．５～１３．５％

令和８年度製菓衛生師試験解答

１　衛生法規

問　１	問　２	問　３
4	3	3

２　公衆衛生学

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

３　食品学

問　１	問　２	問　３	問　４	問　５	問　６
1	2	1	4	3	3

４　食品衛生学

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

５　栄養学

問　１	問　２	問　３	問　４	問　５	問　６
4	2	4	1	3	2

６－１　製菓理論

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

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。）

Ⅰ　和菓子	
Ⅱ　洋菓子	
Ⅲ　製パン	

問　１	問　２	問　３	問　４
2	3	1	2
2	3	2	3
4	2	3	4

※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。