

令和3年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和3年8月5日(木) 香川県社会福祉総合センター

試験時間：午後2時から4時まで〔2時間〕

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

指示があるまで開かないでください

「注意事項」

- 1 指示がありましたら、答案用紙に氏名および受験番号を正確に記入し、また、該当する受験番号を鉛筆で塗りつぶしてください。
- 2 試験問題のページ数（22ページ）を確認し、落丁又は乱丁がないか調べてください。もし、落丁などがあれば、手をあげてください。
- 3 問題は、6科目で60問あります。解答は、四肢択一となっていますので、番号を一つだけ選び、答案用紙の該当する番号を鉛筆で塗りつぶしてください。二つ以上選択した場合は、不正解とします。
- 4 試験科目「製菓理論及び実技」のうち、製菓実技は選択問題です。「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかを選択し、答案用紙の該当する分野を丸で囲んでください。選択していない場合および二つ以上の分野を選択した場合、採点されません。
- 5 試験問題は、持ち帰ってください。
- 6 試験開始後、1時間は退室できません。1時間を経過して退室するときは、手をあげて、係員の指示があるまでお待ちください。その後、忘れ物のないよう荷物等全てを持って試験室を出てください。ただし、試験終了5分前からは退室できません。

なお、一度退室した方は再入室できません。

I 衛生法規（3問）

問1 次の製菓衛生師法第1条に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1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（ C ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | （ A ） | （ B ） | （ C ） |
|---|-------|-------|--------|
| 1 | 条件 | — 資質 | — 製造技術 |
| 2 | 資格 | — 資質 | — 公衆衛生 |
| 3 | 基準 | — 意欲 | — 製造技術 |
| 4 | 規定 | — 意欲 | — 公衆衛生 |

問2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 食品衛生法で定義する「食品」とは、全ての飲食物をいうが、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、含まれない。
- 食品衛生法は、乳幼児用のおもちゃについても規定している。
- 天然香料は、添加物に含まれないため、規制を受けない。
- 食品衛生法の目的は、食品の安全性の確保のために公衆衛生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危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることである。

問3 次の製菓衛生師法に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

第10条により、（ A ）が規定されており、第11条により、第10条の規定に違反した者は、（ B ）以下の（ C ）に処することとされている。

- | | （ A ） | （ B ） | （ C ） |
|---|---------|---------|-------|
| 1 | 業務の従事制限 | — 30万円 | — 反則金 |
| 2 | 業務の従事制限 | — 100万円 | — 罰金 |
| 3 | 名称の使用制限 | — 30万円 | — 罰金 |
| 4 | 名称の使用制限 | — 100万円 | — 反則金 |

Ⅱ 公衆衛生学（9問）

問4 次の公衆衛生の範囲とする4領域に関する記述のうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

- 1 保健は、「病気の予防と健康の増進」であり、全ての人を対象とする。
- 2 医療は、「病気の診断と治療（診療）」であり、病人を対象とする。
- 3 福祉は、「社会的弱者の救済」であり、病人や障害者等の弱者を対象とする。
- 4 介護は、「生活の自立と安らぎを与える」ことであり、高齢者施設の設置者を対象とする。

問5 次の保健所、市町村保健センターに関する記述のうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

- 1 地域保健法は、1994（平成6）年にそれまでの保健所法から改正された法律である。
- 2 保健センターは、主に出生から高齢期まで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。
- 3 保健所の設置主体は、国、指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- 4 保健センターの設置主体は、市町村である。

問6 次の2019（令和元）年国民生活基礎調査に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

全国における通院者率（通院者数／世帯人員 × 1000）を傷病別にみると、男女ともに（ A ）が最も高く、次いで男性では（ B ）、女性では「脂質異常症」となっている。

- | | (A) | (B) |
|---|------|--------|
| 1 | 高血圧症 | — 糖尿病 |
| 2 | 糖尿病 | — 腰痛症 |
| 3 | 高血圧症 | — 腰痛症 |
| 4 | 糖尿病 | — 高血圧症 |

問7 次の蚊族が媒介する感染症のうち、2014（平成26）年に東京都内で集団発生を起こしたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 日本脳炎
- 2 デング熱
- 3 黄熱
- 4 ウエストナイル熱

問8 次のうち、労働者の健康を守るために必要とされる「労働衛生の3管理」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人事管理
- 2 健康管理
- 3 作業管理
- 4 作業環境管理

問9 次の令和元年国民健康・栄養調査に関する記述の（ ）に入る数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

全国における「糖尿病が強く疑われる者（HbA1c：6.5%以上又は治療中）」及び「糖尿病の可能性が否定できない者（HbA1c：6.0以上6.5未満）」（20歳以上）の割合は、男性では、男性人口（20歳以上）の（ A ）%、女性では、女性人口（20歳以上）の（ B ）%に達している。

- | | (A) | | (B) |
|---|------|---|------|
| 1 | 32.1 | — | 13.7 |
| 2 | 32.1 | — | 23.7 |
| 3 | 42.1 | — | 13.7 |
| 4 | 42.1 | — | 23.7 |

問 1 0 次の感染症予防対策（感染源対策、感染経路対策、感受性対策）のうち、「感受性対策」に該当するものを1つ選びなさい。

- 1 定期的な清掃による清潔保持
- 2 適切な消毒
- 3 手洗いの励行
- 4 予防接種

問 1 1 次のうち、第4次健康づくり運動の「健康日本21（第2次）」の主たる事業として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- 2 がん、循環器疾患、糖尿病、慢性閉塞性肺疾患の一次予防
- 3 運動指針、休養指針の発表
- 4 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上

問 1 2 次の公害、有害物質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 粒子の大きさが $2.5\mu\text{m}$ 以下の小さな粒子であるPM $_{2.5}$ は、肺の奥深くまで入りやすい。
- 2 水質汚濁による水俣病、イタイイタイ病が起こったことで、公害対策基本法（環境基本法）が制定された。
- 3 ダイオキシン類は、生体内で分解され、蓄積性は低い。
- 4 騒音の影響は、主に不快感、日常生活の妨害としてあらわれる。

Ⅲ 食品学（6問）

問13 次の日本の食料自給率、輸入依存率に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平成28年度の品目別自給率（重量ベース）は、米は、90%台、牛乳・乳製品は、60%台である。
- 2 日本は、アメリカ、フランス、ドイツ、イギリス等の先進国に比べて食料自給率が極めて高い。
- 3 食生活の洋風化に伴い米離れが進み、平成28年度は、小麦の輸入依存率（重量ベース）が約90%になっている。
- 4 近年の日本は、供給カロリーベースで約60%を海外に依存しており、輸入食品無しでは国民の食生活は、まかなえない状況である。

問14 次の日本食品標準成分表に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品の可食部1kg当たりのエネルギー量や栄養成分値等が示されている。
- 2 2015年に策定された日本食品標準成分表（7訂）では、収載食品数が313食品増加して2191食品となった。
- 3 厚生労働省の科学技術・学術審議会資源調査分科会が調査して公表しているものである。
- 4 食物繊維の値は、示されていない。

問15 次のうち、食品に含まれる色素成分として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フムロン
- 2 アントシアニン
- 3 カロテノイド
- 4 クロロフィル

問16 次の調味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 塩の主成分は、塩化ナトリウムで、そのほか「にがり」といわれる色素成分を含む。
- 2 酢には、醸造酢と合成酢があるが、合成酢は、複数の醸造酢をブレンドし、発酵させて作る。
- 3 醤油は、一般的に大豆と小麦の混合物に麴を生育させ、食塩を20%程度加えて熟成させて、もろみを作り、これを圧搾して汁液を取り、加熱殺菌して作る。
- 4 醤油、ソース、酢、塩には、栄養素は含まれていない。

問17 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 放射線の照射は、すでにアメリカ等では許可されているが、日本では一切認められていない。
- 2 CA貯蔵法は、ガス冷蔵法ともいい、野菜、果実を貯蔵する方法として用いられている。
- 3 食品を70℃で30分間加熱することにより、全ての微生物を死滅させることができる。
- 4 冷凍法は、微生物を完全に死滅させる方法である。

問18 次の食品とその主な原料の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (食品) | | (主な原料) |
|-----------|---|--------|
| 1 ところてん | — | てんぐさ |
| 2 こんにゃく | — | 海藻 |
| 3 湯葉 | — | 大豆 |
| 4 コーンスターチ | — | とうもろこし |

IV 食品衛生学（12問）

問19 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 令和2年に全国で発生した細菌による食中毒事件の中で発生件数が最も多かったのは、サルモネラ属菌による食中毒である。
- 2 ウイルスによる食中毒は、夏に多発する傾向がある。
- 3 自然毒による食中毒は、その食品が出回る季節に多く発生する傾向がある。
- 4 化学物質による食中毒は、細菌による食中毒に比べて発生件数が多い。

問20 次の自然毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモの芽に含まれるソラニン類は、加熱調理では、ほとんど分解されない。
- 2 食用キノコと有毒キノコの鑑別法の一つに、茎が縦に裂けるかどうかという方法がある。
- 3 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、青酸化合物を含んでいるものがある。
- 4 一般にふぐの卵巣や肝臓等には猛毒であるテトロドトキシンが含まれている。

問21 次のうち、微生物による食中毒予防の三原則に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 できるだけ手早く調理し、速やかに供食すること。
- 2 食品や食材等の保管、取り扱いを厳重にし、器具、容器、手指等の洗浄、消毒を確実に行うこと。
- 3 加熱調理できる食品は、十分な加熱により微生物を殺すこと。
- 4 産生された有毒成分を完全に除去すること。

問22 次の食品とその食品に使用できる食品添加物の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (食品) | | (食品添加物) |
|-----------|---|------------------|
| 1 バナナ | — | イマザリル (防かび剤) |
| 2 ごま | — | 次亜塩素酸ナトリウム (殺菌料) |
| 3 食肉製品 | — | 亜硝酸ナトリウム (発色剤) |
| 4 チューインガム | — | サッカリン (甘味料) |

問23 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法に基づく農薬の規制におけるポジティブリスト制度とは、特定の農薬の残留基準値のみを設定し、これを超えて農薬が残留する食品の販売を禁止する制度である。
- 2 食品衛生法に基づき、食品中の放射性セシウムの基準値が定められている。
- 3 有機塩素系農薬であるDDTは環境を汚染し、食物連鎖により、生物の体内で濃縮される。
- 4 イタイイタイ病や水俣病は、重金属で汚染された食品を原因とする健康被害である。

問24 次の殺菌、消毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水、野菜、調理器具等の消毒に用いられる。
- 2 アルコール水溶液は手指の消毒に適しており、一般にエチルアルコールの75～80%の水溶液が用いられる。
- 3 紫外線殺菌灯による消毒は、光線が直接当たらない部分には殺菌効果がない。
- 4 逆性石けんは、強い洗浄力と殺菌力があるが、人に対する毒性は、きわめて弱いため、手指の消毒に用いられる。

問25 次の食品の取扱いや施設設備の管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 器具類は、竹や木製のものは洗浄、消毒しにくいので、合成樹脂製又は金属製のものがよい。
- 2 缶詰を開缶して保管する場合は、缶のまま保管するほうがよい。
- 3 食品倉庫では、原料と製品を区別して保管する。
- 4 仕込み用と、調理済みの食品を取り扱う器具、容器は、区別する。

問26 次のうち、HACCPシステムの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 重要管理点の設定
- 2 管理基準の設定
- 3 モニタリング方法の設定
- 4 一般的衛生管理プログラムの設定

問27 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中の異物とは、本来、その食品中にあるべきでないものを指す。
- 2 異物混入防止のため、食品の保管時や流通時に包装を破損しないように、保管場所の整理整頓や清掃に留意する。
- 3 金属異物の例としては、ふるいの針金が折れて混入する場合や、袋入りの原料の留金として使われたホッチキスの針が混入する場合等がある。
- 4 金属探知機を導入している場合は、作業時に目視による異物混入のチェックをする必要はない。

問28 次の食中毒の病因物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌^{オー}O157は、比較的熱に強く、75℃、1分以上の加熱でも死滅しない。
- 2 カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ等の多くの動物の腸管に存在する。
- 3 ボツリヌス菌は、好気性菌で瓶詰等、酸素がない食品中で増殖する。
- 4 ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが有効である。

問29 次の食品の表示に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法の規定により保存方法の基準が定められている食品は、その基準に従って保存の方法を表示しなければならない。
- 2 賞味期限については、食品の特性等に関係なく、主観的な方法により期間を設定しなければならない。
- 3 アレルギー表示が義務づけられている特定原材料は、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」の7品目である。
- 4 食品の加工時に添加され、完成前に除去される加工助剤は、添加物表示が免除される。

問30 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 作業前、用便直後及び生鮮の原材料等を取り扱った後は、十分に手指の洗浄及び消毒を行う。
- 2 手指に化膿性の傷がある場合は、絆創膏を貼り付ければ、直接食品を取り扱う業務に従事してもよい。
- 3 調理場の中には、スマートフォン以外の物を持ち込んではいけない。
- 4 腸管出血性大腸菌の保菌者は、症状がなければ、直接食品を取り扱う業務に従事してもよい。

V 栄養学（6問）

問3 1 次のたんぱく質とアミノ酸に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 必須アミノ酸は、体内で十分な量が合成されるため、食物から摂取しなくてもよい。
- 2 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸が結合したもので、必須アミノ酸は、9種類ある。
- 3 たんぱく質は、骨や筋肉、皮膚、毛髪等、生体の構成成分となっている。
- 4 たんぱく質の化学的評価法の一つとしてアミノ酸スコア（アミノ酸価）がある。

問3 2 次の食物繊維に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 不溶性食物繊維のセルロースは、排便抑制作用がある。
- 2 不溶性食物繊維は、脳の満腹中枢を麻痺させるため、食事量が増加し、肥満につながる。
- 3 水溶性食物繊維は、小腸でコレステロールやグルコースの吸収を促進するため、血中コレステロール値や血糖値の上昇を促進する。
- 4 食物繊維は、ヒトの消化酵素では消化できない難消化性成分のことである。

問3 3 次の栄養成分表示に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養成分表示とは、容器包装に入れられた食品を対象とし、消費者が商品を選択する際の情報とするものである。
- 2 食品表示法で表示が義務付けられた栄養成分は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維である。
- 3 表示する食品の100gもしくは100ml、又は1パッケージや1回の摂取量等の単位当たりの各栄養成分で表示する。
- 4 栄養成分について、高い旨の強調表示をする場合、その含有量の基準値を満たしている必要がある。

問34 次の国民健康・栄養調査に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国民健康・栄養調査は、毎年、栄養摂取状況、身体状況、生活習慣調査について実施している。
- 2 近年の栄養素等摂取量の年次推移をみると、摂取エネルギー及び各栄養素は、大幅な増加傾向にある。
- 3 日本人のライフスタイルが変化し、令和元年は、昭和30年頃に比べて摂取エネルギーに対する脂肪エネルギー比率が増加している。
- 4 令和元年は、平成7年頃に比べて食塩摂取量が減少している。

問35 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カルシウムは、体内で骨、歯の成分となっており、牛乳、乳製品や小魚等の食品に含まれる。
- 2 カリウムは、体内で心臓機能、筋肉機能の調節に関与している。
- 3 ヨウ素は、甲状腺ホルモンの成分であり、成長期の発育促進に関与している。
- 4 鉄は、白血球のヘモグロビンに含まれ、酸素を運搬する。

問36 次の「水」に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 体内に取り入れた栄養素の運搬と老廃物の排泄の役割を担う。
- 2 発汗作用により体温を調節する。
- 3 成人は、一般的に体重の約80%を水が占めている。
- 4 成人は、一般的に1日に約2500mlの水を摂取し、排出している。

VI 製菓理論（18問）

問37 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉の主成分は、でんぷんである。
- 2 小麦粉の性質を左右するのは、たんぱく質である。
- 3 強力粉は、薄力粉よりグルテン量が多い。
- 4 小麦粉は、皮部の混入が多くなるほど白度が高くなる。

問38 次の小麦粉の種類とその主な用途の組み合わせのうち、適当でないものを1つ選びなさい。

	(小麦粉の種類)		(主な用途)
1	薄力粉	—	カステラ
2	中力粉	—	クラッカー
3	強力粉	—	食パン
4	強力粉	—	ビスケット

問39 次の油脂に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

油脂とは、常温で液状の油と固体状の(A)を総称したもので、化学的にはいずれも(B)と(C)が結合したエステルである。

	(A)		(B)		(C)
1	脂肪酸	—	糖類	—	グリコーゲン
2	脂肪	—	脂肪酸	—	グリセリン
3	脂肪	—	糖類	—	グリセリン
4	脂肪酸	—	有機酸	—	グリコーゲン

問40 次の砂糖のうち、一般的に水分含有率が最も低いものを1つ選びなさい。

- 1 三温糖
- 2 上白糖
- 3 グラニュー糖
- 4 黒砂糖

問41 次のパン生地における砂糖の役割に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パン生地中の砂糖は、酵母の栄養源となる。
- 2 パン生地中の砂糖は、パンの焼き色をよくする。
- 3 パン生地中の砂糖は、グルテンに作用し、弾力のある生地を作る。
- 4 パン生地中の砂糖は、パンに甘味をつける。

問42 次のうち、油脂の加工適性として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ゲル化性
- 2 ショートニング性
- 3 クリーミング性
- 4 フライニング性

問43 次のうち、製パン工程で食塩を加える目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 味を引き締めるとともに、砂糖の甘味を完全に取り去ることができる。
- 2 イーストの発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。
- 3 発酵の段階での雑菌の繁殖を防止する。
- 4 発酵の段階で小麦粉中に含まれる微量の発酵阻害物の作用を抑制する。

問44 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1つ選びなさい。

- 1 三温糖は、純度が高く淡白な味である。
- 2 上白糖は、粒子が細かく使いやすいが固まりやすい。
- 3 黒砂糖は、結晶の大きさは白双糖とほぼ同じで、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- 4 中双糖は、含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。

問45 次の「でんぷん」に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 アミロースは、ブドウ糖分子が直鎖状につながったものである。
- 3 アミロペクチンは、ブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものである。
- 4 小麦でんぷんは、地下でんぷんに分類される。

問46 次の「でんぷんの老化」に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 温度が0℃までは温度が低くなるほど、はやく進む。
- 2 水分が10%以下であれば、ほとんど進まない。
- 3 水分が30～60%のときが最もはやく進む。
- 4 水分の多い製品であっても、砂糖が少量でも含まれていれば全く進まない。

問47 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 道明寺粉は、もち精白米を水洗い、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して砕いたものである。
- 2 白玉粉は、もち精白米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、ふるいを通して水晒し後に圧搾脱水乾燥したものである。
- 3 餅粉は、もち精白米を水洗い、水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。
- 4 寒梅粉は、もち精白米を水洗い、水漬け、蒸して餅生地にして、せんべい焼機で焼き上げ製粉したものである。

問48 次の酒類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ブランデーは、果実を原料とした蒸留酒である。
- 2 リキュール類は、醸造酒をベースにした混成酒である。
- 3 ウイスキーは、果実を原料とした混成酒である。
- 4 ラム酒は、甘蔗（サトウキビ）を原料とした醸造酒である。

問49 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 蔗糖脂肪酸エステル（シュガー・エステル）は、乳化剤中で最も親油性が大きい。
- 3 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。
- 4 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。

問50 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵の熱凝固性は、pHの影響を受けない。
- 2 卵黄固形物の約63%を、たんぱく質が占めている。
- 3 卵は、転化糖と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 4 卵白の起泡性は、温度が低い方がよいが、泡の安定性は悪くなる。

問51 次のパン酵母に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 乾燥酵母に含まれる水分は、約20%である。
- 2 生酵母を溶解するときの温度は、60℃前後が適当である。
- 3 生酵母からドライイーストに置換する場合は、1/2量が標準である。
- 4 生酵母の保存は、-20℃の冷凍庫がよい。

問52 次のうち、鶏卵の卵黄の凝固温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 50℃～55℃
- 2 65℃～70℃
- 3 80℃～85℃
- 4 95℃～100℃

問53 次の甘味料のうち、糖質甘味料に該当するものを1つ選びなさい。

- 1 ソルビトール
- 2 ステビア
- 3 サッカリンナトリウム
- 4 アスパルテーム

問54 次のバターに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バターは、牛乳にレンネットという酵素を加え、発酵熟成させたものである。
- 2 発酵バターは、加糖練乳を乳酸発酵させて作ったもので芳香が強い。
- 3 バターは、一般的に脂肪分が約25%、水分が約65%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。

VI 製菓実技【和菓子】（6問）

問55 次の菓子とその一般的な材料の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(菓子)		(材料)
1 塩せんべい（東北地方）	—	薄力粉
2 塩せんべい（関東）	—	もち米
3 あられ	—	上新粉
4 おかき	—	上新粉

問56 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 2 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニン等の渋味、苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 3 豆を煮熟することで、中のでんぷん粒子を α 化（糊化）して、餡粒子をつくる。
- 4 練り上げた餡は、できるだけ、ゆっくりと冷ますようにする。

問57 次の生菓子のうち、「焼き物・オープン物」に分類されないものを1つ選びなさい。

- 1 栗饅頭
- 2 あんドーナツ
- 3 桃山
- 4 カステラ饅頭

問58 次のうち、一般的に原材料として寒天を使わないものを1つ選びなさい。

- 1 錦玉羹
- 2 上南羹
- 3 蒸し羊羹
- 4 吉野羹

問59 次のうち、一般的に原材料として黒砂糖を使用するものを1つ選びなさい。

- 1 薯蕷（上用）饅頭
- 2 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- 3 栗饅頭
- 4 利久饅頭

問60 次の水羊羹の製造工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水漬けした糸寒天又は角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。
- 2 寒天が溶解したらグラニュー糖、小豆並餡を加える。
- 3 煮詰め上がり際、食塩を加え、粉ふるいに通す。
- 4 60℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

VI 製菓実技【洋菓子】(6問)

問55 次の共立て法によるパータ・ジェノワーズの製法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ボウルに卵を入れ、泡立て器で軽くほぐす。グラニュー糖を加え、混ぜ合わせ、湯煎にかけて温め、よく混ぜる。
- 2 湯煎から外し、生地を垂らした時、しばらく形が残ってから消える状態になるまで、しっかり泡立てる。
- 3 スパテラに持ち替え、薄力粉を加え、生地を切るように混ぜ合わせる。
- 4 溶かしたバターを生地に直接かけ、ゆっくり混ぜ合わせる。

問56 次のクリーム類のうち、生クリームを主な製菓材料として使用するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クレーム・パティシエール
- 2 クレーム・オ・ブール
- 3 クレーム・シャンティイ
- 4 クレーム・ダイヤモンド

問57 次のロール生地の焼成工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 薄く焼く生地は、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- 3 焼成後、鉄板からすぐに外してはいけない。
- 4 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして、乾燥を防ぐ。

問58 次のパウンドケーキの基本配合（製法：シュガーバター法）で、（ ）に入る数値として、正しいものを1つ選びなさい。

バター	270 g	グラニュー糖	270 g
全卵	270 g	薄力粉	() g

- 1 170
- 2 270
- 3 370
- 4 470

問59 次のうち、チョコレートのテンパリング方法を指す用語として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水冷法
- 2 タブリール法
- 3 フレーク法
- 4 サブラージュ法

問60 次のクレーム・パティシエールに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 低温のオーブンで焼成する。
- 2 雑菌が繁殖しやすいため、使用する器具は清潔にしておき、できたものは、すぐに冷ます。
- 3 滑らかな食感を得るために、常温保存が望ましい。
- 4 炊き上げ中、沸騰したら焦げやすいので素早く火を止める。

VI 製菓実技【製パン】（6問）

問55 次のうち、一般的に原材料としてイーストを使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 ブリオッシュ
- 2 クロワッサン
- 3 ケーキドーナツ
- 4 レーズンブレッド

問56 次のパン生地の発酵状態を見極めるフィンガーテスト（指穴テスト）に関する記述のうち、発酵状態が最も適正であるものを1つ選びなさい。

- 1 抜いた指跡に生地が半分以上戻って穴が小さくなる状態。
- 2 抜いた指跡がそのままの状態に残り、周りがやや沈む状態。
- 3 抜いた指跡に生地が戻って穴がなくなる状態。
- 4 抜いた指跡の周りが大きく沈む状態。

問57 次の製パン工程の「ホイロ」に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ガス抜きした生地に再びガスを含ませ、製品容積の70～80%まで膨張させる工程である。
- 2 イーストや酵素を不活性化して、焼成時の窯のびを助ける。
- 3 ホイロを省き、生地を直ちにオーブンで焼くと、伸長性の悪い生地が急速に膨張し、容積が大きくなる。
- 4 アルコール、エステル等の芳香物質が生成され、生地の伸展性が低下する。

問58 次の製パン工程の「パンチ」に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 分割、丸めで傷められ、硬化を起こした生地を緩和し、休ませることを目的とする。
- 2 パンチの時期は、生地容積が発酵前と比べて5倍に膨張したときが最適である。
- 3 生地中に充満した炭酸ガスを抜いて、新しい酸素を供給し、イーストの働きを活発にすることを目的とする。
- 4 分割によってできた切断面を内部に押し込んで丸めてなめらかにし、グルテン構造を整えることを目的とする。

問59 次の食パンの製造に関する記述の()に入る数字として、正しいものを1つ選びなさい。

一般的に、食パンを直捏法で製造する場合、小麦粉に対して約()%のパン酵母(イースト)を使用する。

- 1 0.1
- 2 2
- 3 10
- 4 20

問60 次のフランスパンに関する記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

()に蒸気(スチーム)を入れると、パンのボリュームとクープ(割れ)がよく出て、クラストをパリパリにし、艶が良くなる。

- 1 焼成後
- 2 焼成前
- 3 ホイロ前
- 4 ベンチタイム中

令和3年度香川県製菓衛生師試験 解答

I 衛生法規 (3問)

問1	問2	問3
2	3	3

II 公衆衛生学 (9問)

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

III 食品学 (6問)

問13	問14	問15	問16	問17	問18
2	2	1	3	2	2

IV 食品衛生学 (12問)

問19	問20	問21	問22	問23	問24	問25	問26	問27	問28	問29	問30
3	2	4	2	1	4	2	4	4	2	2	1

V 栄養学 (6問)

問31	問32	問33	問34	問35	問36
1	4	2	2	4	3

VI 製菓理論及び実技 (製菓理論) (18問)

問37	問38	問39	問40	問41	問42	問43	問44	問45	問46
4	4	2	3	3	1	1	2	4	4
問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54		
3	1	2	3	3	2	1	4		

VI 製菓理論及び実技 (製菓実技：選択科目) (6問)

選択分野	問55	問56	問57	問58	問59	問60
和菓子	1	4	2	3	4	4
選択分野	問55	問56	問57	問58	問59	問60
洋菓子	4	3	3	2	4	2
選択分野	問55	問56	問57	問58	問59	問60
製パン	3	2	1	3	2	2