

令和5年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和5年8月4日(金) 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（23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及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。

答案用紙（マークシート）の記入方法は、裏表紙（最後のページ）に説明があります。

I 衛生法規（3問）

問1 次の製菓衛生師に関する記述の（ ）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。

製菓衛生師法第2条において「製菓衛生師」とは、（ A ）の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて（ B ）第55条第1項に規定する営業のうち菓子製造業に従事する者をいう。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|---|---------|
| 1 | 厚生労働大臣 | — | 食品衛生法 |
| 2 | 都道府県知事 | — | 食品衛生法 |
| 3 | 厚生労働大臣 | — | 食品安全基本法 |
| 4 | 都道府県知事 | — | 食品安全基本法 |

問2 次の語句のうち、食品衛生法に規定されているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 受動喫煙防止
- 2 食品健康影響評価の実施
- 3 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- 4 食中毒患者等の届出

問3 次の製菓衛生師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 この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もっ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。
- 2 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、地方厚生支局長が行なう。
- 3 製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、製菓衛生師の免許を取り消されることがある。
- 4 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

Ⅱ 公衆衛生学（9問）

問4 次の記述のうち、「クリミアの天使」とも呼ばれたナイチンゲール（Florence Nightingale）の業績として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 「働く人々の病気」を執筆し、職業性疾患の症状とその予防策を示した。
- 2 コレラの流行にあたって、その原因が井戸水であることを突き止めた。
- 3 統計学を駆使して分かりやすい図表を作成し、看護の重要性を説いた。
- 4 米ぬかから、脚気^{かっけ}に効く成分（ビタミンB₁）の抽出に成功した。

問5 次の日本の公衆衛生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 国は公衆衛生の向上と増進に努めなければならないと憲法に明記されている。
- 2 昭和35（1960）年の3大死因には、結核は含まれていない。
- 3 平成12（2000）年頃を境に、生活習慣病が急増し大きな問題となってきた。
- 4 近年、健康危機管理が大きな課題となっている。

問6 次の語句のうち、労働衛生の3管理に含まれないものを1つ選びなさい。

- 1 作業環境管理
- 2 作業管理
- 3 健康管理
- 4 労働時間管理

問7 次の労働衛生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 過重労働による健康障害の防止対策として、事業者に対して時間外・休日労働時間の削減の措置等を行うよう求めている。
- 2 常時30人以上の労働者を使用する事業場は、産業医の選任が義務づけられている。
- 3 高温多湿な環境での作業は、労働者が熱中症になる危険性があるため、作業環境の改善に努める必要がある。
- 4 ストレスチェック制度は、労働者がメンタルヘルス不調になることを未然に防止することを主な目的としている。

問8 次の語句のうち、令和3（2021）年の人口動態調査（厚生労働省）の統計において、死因別死亡数が最も多いものを1つ選びなさい。

- 1 肺炎
- 2 心疾患
- 3 がん（悪性新生物）
- 4 老衰

問9 次の疾病の予防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 一般に生活習慣病は、長年にわたる多くの生活習慣（睡眠、運動、肥満、アルコール、喫煙、食生活など）が関係している。
- 2 麻しん（はしか）・風しんは、予防接種が行われている。
- 3 腸管出血性大腸菌O-157^{オー}の保菌者であっても、症状がなければ、食品に直接接触する業務への従事が制限されることはない。
- 4 B型およびC型肝炎ウイルスは、肝がんの原因のひとつである。

問10 次の語句のうち、感染症予防対策（感染源対策、感染経路対策、感受性対策）の「感受性対策」に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 睡眠
- 2 栄養
- 3 予防接種
- 4 適切な消毒

問11 次の感染症のうち、感染経路が空気感染であるものを1つ選びなさい。

- 1 麻しん（はしか）
- 2 A型肝炎
- 3 マラリア
- 4 赤痢

問 1 2 次の環境衛生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 蚊、ネズミ、ゴキブリは、病原体を媒介することがある。
- 2 衛生動物の忌避策として、台所などで餌の臭いを発生させないことが有用である。
- 3 光化学オキシダントは、量が多くなると光化学スモッグを引き起こし、目やのどを刺激する。
- 4 市町村は、一般廃棄物及び産業廃棄物の処理責任を負う。

Ⅲ 食品学（6問）

問13 次の食品の水分に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 結合水の割合が少なくなると、水分活性は低くなる。
- 2 純水の水分活性は、0^{ゼロ}である。
- 3 食品を乾燥すると、自由水の割合が低下する。
- 4 水分活性の値が高い食品ほど、微生物の増殖は抑制される。

問14 次のでんぷんの老化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糊化でんぷんが老化すると、消化性が向上する。
- 2 温度は、でんぷんの老化の進みやすさに影響しない。
- 3 砂糖を添加すると、老化が起こりやすい。
- 4 糊化したでんぷんを急速に脱水し乾燥することで、老化を防止できる。

問15 次のメイラード反応（アミノカルボニル反応）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 この反応は、ポリフェノールオキシダーゼという酵素が関与する。
- 2 この反応は、褐変物質であるメラノイジンが生成する。
- 3 この反応は、香気成分であるピラジンが生成する。
- 4 この反応は、アルカリ性条件下で起こりやすい。

問16 次の穀類及びその加工品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 もち米は、うるち米よりアミロース含量が多い。
- 2 オートミールの原料は、大麦である。
- 3 上新粉は、もち米粉を水に浸漬した後、水挽きし、乾燥したものである。
- 4 米を長期間貯蔵すると、遊離脂肪酸が増加しやすく、古米臭の原因になる。

問 17 次の食品の「味」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 基本味は、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5つである。
- 2 辛味成分のカプサイシンを含む食品として、トウガラシがある。
- 3 甘味成分のアスパルテームは天然甘味料であり、スクロースより甘みは控えめである。
- 4 昆布のうま味成分にグルタミン酸がある。

問 18 次の保健機能食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 特別用途食品は、保健機能食品の1つである。
- 2 保健機能食品の1つである栄養機能食品の表示には、国の許可が必要である。
- 3 保健機能食品には、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示しなくてはならない。
- 4 保健機能食品の1つである機能性表示食品には、許可証票（許可マーク）がある。

IV 食品衛生学（12問）

問19 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌は、哺乳類の腸内のみ^に生息している。
- 2 サルモネラ属菌による食中毒は、毒素を産生する毒素型食中毒である。
- 3 サルモネラ属菌による食中毒は、調理場や器具・容器が汚染されることにより様々な食品で発生する。
- 4 サルモネラ属菌は、熱に対する抵抗性が比較的強く、100℃で1分間の加熱では死滅しない。

問20 次の食中毒菌と主な原因食品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(食中毒菌)		(主な原因食品)
1 セレウス菌	—	瓶詰・缶詰食品
2 腸炎ビブリオ	—	牛肉、豚肉、鶏肉
3 サルモネラ属菌	—	卵及びその加工品
4 カンピロバクター	—	カレー、シチュー

問21 次の食品添加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 保存料は、主に食品中の微生物を殺菌することで、食品の保存性を高める効果がある。
- 2 防ばい剤は、かんきつ類のカビを防止する効果がある。
- 3 発色剤は、食品の色が褪色しないようにするほか、好ましい鮮やかな色^{たい}を呈するようにする効果がある。
- 4 漂白剤は、食品の変色を脱色し、白くする効果がある。

問 2 2 次の食品添加物、用途、使用できる食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品添加物)		(用途)		(使用できる食品)
1 亜硫酸ナトリウム	—	漂白剤	—	甘納豆
2 プロピオン酸	—	保存料	—	パン
3 サッカリンナトリウム	—	甘味料	—	アイスクリーム類
4 食用黄色4号	—	着色料	—	カステラ

問 2 3 次の記述で説明している食中毒原因菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- ・ 75℃1分間以上の加熱で死滅するが、低温状態でも強く、冷蔵庫の中でも生き残ることができる。
- ・ 100個程度のわずかな菌量で感染し、重症化すると、溶血性尿毒症症候群や脳症等の合併症を起こし、死亡することがある。
- ・ 過去に、当該食中毒原因菌に汚染された和菓子による大規模な食中毒事件が発生したことがある。

- 1 カンピロバクター
- 2 ボツリヌス菌
- 3 腸管出血性大腸菌^{オー}O-157
- 4 ウェルシュ菌

問 2 4 次の有害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 カドミウムは、カネミ油症事件の原因物質となった重金属である。
- 2 PCBは、イタイイタイ病の原因物質となった重金属である。
- 3 ダイオキシン類は、体内に残留しやすく、水俣病の原因物質となった。
- 4 ソラニン、ジャガイモの発芽部位に含まれる自然毒である。

問25 次の語句のうち、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されていないものを1つ選びなさい。

- 1 容器包装の材質
- 2 アレルゲン（アレルギーの原因物質）
- 3 内容量
- 4 保存の方法

問26 次の細菌のうち、芽胞を形成するものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 ウェルシュ菌
- 3 腸管出血性大腸菌
- 4 黄色ブドウ球菌

問27 次のうち、令和3（2021）年の食中毒統計（厚生労働省）における病因物質別事件数の第1～3位の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | （第1位） | （第2位） | （第3位） |
|------------|------------|------------|
| 1 ウェルシュ菌 | — アニサキス | — カンピロバクター |
| 2 ノロウイルス | — ウェルシュ菌 | — アニサキス |
| 3 アニサキス | — カンピロバクター | — ノロウイルス |
| 4 カンピロバクター | — ノロウイルス | — ウェルシュ菌 |

問28 次のHACCPによる食品の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法において、小規模な営業者等は、取り扱う食品の特性に応じて簡略的なHACCPの取組を行うことが認められている。
- 2 HACCPシステムは、一度構築したら変更することができない。
- 3 重要管理点さえ適切に管理されていれば、施設の清掃や従事者の衛生管理等の一般衛生管理を行う必要はない。
- 4 HACCPシステムの検証に関する記録のみ、保管が必要である。

問29 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 逆性石けんは、石けんと異なり、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、透過性があるため、容器包装に入れられた食品の殺菌に用いられる。
- 3 アルコールによる消毒は、濃度が高いほど効果が高くなる。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜の消毒に用いることは禁止されている。

問30 次のうち、細菌性食中毒を予防するうえで有効な方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食中毒の原因となる微生物を食品に付けないよう、清潔で衛生的に食品を取り扱う。
- 2 加熱により食中毒の原因となる微生物を死滅させる。
- 3 有毒部位の切除等により、微生物が生産した毒素を取り除く。
- 4 微生物の増殖を抑制するため、食品を低温保存する。

V 栄養学（6問）

問3 1 次の消化・吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 膵液中に含まれるリパーゼは、たんぱく質の消化酵素である。
- 2 唾液中に含まれるアミラーゼは、でんぷんの消化酵素である。
- 3 小腸粘膜上皮細胞の一部の微絨毛^{びじゅうもう}で行われる消化を、管腔内消化という。
- 4 真の消化吸収率は、尿中排泄量を考慮して算出する。

問3 2 次の糖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 スクロースは、グルコースとガラクトースが結合した二糖類である。
- 2 糖質は、1 g 当たり 4 k c a l のエネルギーを供給する。
- 3 糖質をエネルギーにするためには、ビタミンB₁が必要である。
- 4 血糖とは、血液中のグルコースのことである。

問3 3 次の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 アミノ酸の中で、体内でつくり出すことができないものを必須アミノ酸という。
- 2 トリプトファンは、芳香族アミノ酸の1つである。
- 3 アミノ酸価（アミノ酸スコア）の数値が高いほど栄養価は優れている。
- 4 ヒトの体のたんぱく質を構成するアミノ酸は、9種類である。

問3 4 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンAは、欠乏すると夜盲症を引き起こす。
- 2 ビタミンDは、小腸におけるカルシウムの吸収を阻害する。
- 3 ビタミンCは、欠乏するとペラグラを引き起こす。
- 4 ビタミンB₁は、脂溶性ビタミンである。

問35 次の無機質(ミネラル)に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 体内で最も多いミネラルは、マグネシウムである。
- 2 鉄の吸収は、タンニンにより促進される。
- 3 リンの多量摂取は、カルシウムの吸収を促進する。
- 4 亜鉛は、欠乏すると味覚障害を引き起こす。

問36 次のライフステージ別栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 乳児期は、成長の度合いが著しい時期であり、栄養素の過不足は発育障害や免疫力の低下などをもたらす。
- 2 妊娠期は、脂質や糖質を多めに摂取し、鉄分やビタミンの摂取を控えるように心がける。
- 3 幼児期は、3食で1日に必要な栄養素を摂取し、間食は肥満の原因になるため与えない。
- 4 高齢期は、味覚や身体活動量が低下するため、食欲が低下しないよう、砂糖や塩が多めの味付けの濃い食事にする。

VI 製菓理論（18問）

問37 次の記述で説明している砂糖の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- ・大島糖とも呼ばれ、沖縄や奄美大島などのサトウキビから製造される含蜜糖。
- ・味は濃厚複雑だが、焼菓子等に使用すると焼き色・吸湿性が強く、戻りの良い製品となる。

- 1 三温糖
- 2 上白糖
- 3 中双糖
- 4 黒砂糖

問38 次の砂糖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 車糖（上白糖、中白糖、三温糖）は、粒子が細かく固まりやすいため、転化糖をかけている。
- 2 白双糖やグラニュー糖は、非常に純度が高く、ショ糖含有量は99.9%程度である。
- 3 砂糖の結晶化は、転化糖や水あめを加えて防止することができない。
- 4 砂糖の原材料には、主に高温多湿な地域で栽培される「サトウキビ」と冷涼な地域で栽培される「サトウダイコン」がある。

問39 次の記述で説明している米粉の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

もち米を精米・水洗い、浸漬後、水挽きしたものを十分水さらししたのち圧搾、脱水、乾燥したもの。

- 1 上南粉
- 2 白玉粉
- 3 羽二重粉
- 4 餅玄米粉

問40 次の米粉の名称、原料米、処理方法の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(米粉の名称)		(原料米)		(処理方法)
1	寒梅粉	—	もち米	—	糊化
2	早並粉（並早粉）	—	うるち米	—	生のまま
3	道明寺粉	—	うるち米	—	糊化
4	餅粉	—	もち米	—	糊化

問41 次の酒類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 テキーラは、リュウゼツランを原料とした蒸留酒である。
- 2 ラム酒は、ブドウの果汁を絞り発酵した醸造酒である。
- 3 カルヴァドスは、リンゴを原料とした蒸留酒である。
- 4 キルシュワッサーは、チェリーをベースにした蒸留酒である。

問42 次の卵白に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖は、メレンゲのキメを粗くし、安定性を低下させる。
- 2 卵白を温めると、起泡性が高まるが、メレンゲの安定性は低下する。
- 3 卵の鮮度が落ちると、卵白の起泡性が低下する。
- 4 サラダ油やバターは、卵白の起泡性を高める。

問43 次の凝固材料とその原料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

	(凝固材料)		(原料)
1	ゼラチン	—	動物（牛や豚など）の皮や骨
2	カラギーナン	—	スギノリ、ツノマタ
3	寒天	—	テングサ、ヒラクサ
4	高メトキシルペクチン（HMP）	—	卵白

問44 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 強力粉は、薄力粉に比べたんぱく質含量が少ない。
- 2 小麦粉は、小麦を粉碎、ふるい分けして、皮部と胚芽部を除去し、内部の胚乳部を集めたものである。
- 3 スポンジ、カステラ、饅頭等の製造には、強力粉が適している。
- 4 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは、たんぱく質である。

問45 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳の固形分のうち最も多いのは、たんぱく質である。
- 2 牛乳は、生乳を清浄化し、均質化や殺菌などを行ったものである。
- 3 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが果糖である。
- 4 牛乳に含まれるカゼインは、アルカリを加えると白い沈殿物を生じる。

問46 次の鶏卵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 鶏卵は、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。
- 2 卵黄の脂質には、強い乳化力をもつレシチンが含まれており、卵黄を配合した生地では、水分と油脂をうまく乳化させることができる。
- 3 放卵直後の鶏卵内には気室が形成されているが、時間が経過すると鶏卵内部の空気が少なくなるため、鮮度が落ちた鶏卵は水に沈みやすくなる。
- 4 殻付き卵のほか、液状卵、凍結卵、乾燥卵などがある。

問47 次の語句のうち、芳香性香辛料でないものを1つ選びなさい。

- 1 ナツメグ
- 2 コリアンダー
- 3 レッドペッパー
- 4 カルダモン

問48 次のバターに関する記述の()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。

バターは、クリームからさらに(A)の工程を経て、脂肪球を集めたもので、一般に脂肪分約(B)%、水分約(C)%である。

	(A)		(B)		(C)
1	攪拌(チャーン)	—	85	—	15
2	発酵熟成	—	85	—	15
3	攪拌(チャーン)	—	55	—	45
4	発酵熟成	—	55	—	45

問49 次の記述のうち、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 パンの味を引き締めるとともに、砂糖の甘味を抑える。
- 2 発酵の段階で雑菌の繁殖を防止する。
- 3 パン酵母(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。
- 4 グルテンに作用し、弾力性に富んだ生地を作る。

問50 次のパン酵母(イースト)に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パン酵母(イースト)は、パン生地中で糖類を分解して炭酸ガスを生成する。
- 2 一般にパン生地発酵温度は、45～50℃が適している。
- 3 生酵母(生イースト)は、20℃前後で保存するのがよい。
- 4 パンの風味や香りは、パン酵母(イースト)の発酵とは関係ない。

問51 次の語句のうち、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52 次の乳製品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 脱脂粉乳は、牛乳から脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したもので、風味が劣るが、品質は安定している。
- 2 加糖練乳は、大量の砂糖（40～45%程度）が含まれているので防腐力が優れ、保存性が高い。
- 3 チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、更にレンネットを加えて発酵熟成させたものである。
- 4 バターの製造途中にできる乳清を乾燥粉末化したものをホエーパウダーという。

問53 次のチョコレート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 テンパリングとは、カカオバターの不安定な結晶を消して、安定な型の結晶に統一するための調温作業である。
- 2 カカオバターは、カカオ豆に含まれる植物脂肪で、温度に対する物性変化が顕著であるため、口に入れるとすぐに溶ける。
- 3 カカオ豆に含まれているカカオタンニンは、酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
- 4 リファイニングとは、チョコレート生地を滑らかな状態になるよう45～80℃程度で練り上げる作業である。

問54 次の語句のうち、膨張剤（ガス発生基剤）でないものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム
- 2 塩化ナトリウム
- 3 炭酸水素アンモニウム
- 4 塩化アンモニウム

VI 製菓実技【和菓子】（6問）

問55 次の和菓子のうち、一般的に寒天を原材料に使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 寒氷
- 2 淡雪羹
- 3 外郎
- 4 水羊羹

問56 次の語句のうち、雲平生地の材料として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 羽二重粉
- 2 寒梅粉
- 3 上新粉
- 4 葛粉

問57 以下に記述した製法で製造される和菓子の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

卵と砂糖、水飴を合わせ、ミキサーの中速で攪拌し、途中から低速（2分）で回し、比重が0.58程度になったら薄力粉を加え、低速で混ぜ合わせる。

できた生地は、10分間ほど寝かせて気泡を出すことにより安定する。水飴を使用してもよいが、米飴のほうが、保湿性が上がりしっとり感がより出てくる。

生地の作り方には、「共立て法」と「別立て法」があり、共立て法のほうが、生地の状態がわかりやすい。生地の泡立て加減、粉の混合具合、オーブン温度の状態を把握していなければ、きれいに焼き上げることができない。

焼成時に行う泡切りは、1、2回目は、上から底へと全体に混ぜることにより、生地に熱が加わり、生地の目を均一にできる。3回目は、表面に出た泡を切りならす程度でよい。

- 1 どら焼き（一文字）
- 2 長崎カステラ
- 3 栗まんじゅう
- 4 桃山

問58 次の製餡に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小豆を短時間で煮上げるために、水に豆を十分に浸透させることを、水晒しという。
- 2 小豆を火にかけ、沸騰したらざるにあげて水をかけることを、びっくり水という。
- 3 おいしい餡を作るには、原料の豆類は、大きさが不均一なものを選定する方が良い。
- 4 練り上げた餡は、速やかに冷ますようにする。

問59 次の和菓子のうち、一般的に卵を原材料に使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 浮島
- 2 艶袱紗つやぶくさ
- 3 蒸しカステラ
- 4 薯蕷じょうよ（上用）饅頭

問60 次の和菓子の分類と名称の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(和菓子の分類)		(和菓子の名称)	
1	流し物	—	落雁
2	練り物	—	雪平
3	蒸し物	—	乳菓
4	焼き物	—	錦玉羹

VI 製菓実技【洋菓子】(6問)

問55 次の語句のうち、チョコレートのテンパリング方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水冷法
- 2 フレーク法
- 3 オールインワン法
- 4 タブリール法 (タブラージュ法)

問56 次の記述で説明しているバターケーキの製法の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

バターと砂糖を十分にすり合わせる。
全卵を数回に分けて加え、さらにすり合わせる。
最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

- 1 フラワーバター法
- 2 オールインミックス法
- 3 シュガーバター法
- 4 エッグバター法

問57 次の語句のうち、バターで生地を包み折りたたむフィユタージュ生地として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 2 パート・フィユテ・オルディネール
- 3 フィユタージュ・ラピッド
- 4 フィユタージュ・ノルマル

問58 次の洋菓子製造に用いる器具・機器とその説明の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(器具・機器)		(説明)
1	メランジュール	— 生地を攪拌するための機器
2	ピーラー	— 生地バターを折り込むための機器
3	ピケローラー	— 生地穴を開ける器具
4	スケッパー	— 生地を切ったり混ぜ合わせたりする器具

問59 次の温度のうち、ムラング・イタリエンヌ（イタリアンメレンゲ）のシロップの煮詰め温度として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 120℃
- 2 135℃
- 3 150℃
- 4 165℃

問60 次の語句のうち、一般的にフィナンシェの材料に使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 バター
- 3 アーモンドパウダー
- 4 卵黄

VI 製菓実技【製パン】(6問)

問55 次のパン類のうち、ハード系パンに分類されるものを1つ選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 イングリッシュマフィン
- 3 クロワッサン
- 4 カイザーゼンメル

問56 次の製パン工程のミキシングによる生地の段階と生地の状態の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (生地の段階) | | (生地の状態) |
|-----------|---|--------------------------|
| 1 結合段階 | — | 生地がなめらかで弾力があり、しっかりとした状態。 |
| 2 つかみどり段階 | — | 材料が雑然と混ざった状態。 |
| 3 水切れ段階 | — | 生地が弾力を失い、結合力がなくなった状態。 |
| 4 破壊段階 | — | 生地は粘着状になり、流動性を帯びた状態。 |

問57 次の記述のうち、パン生地をホイロに入れる目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 成形でガス抜きされた生地に再びガスを含ませる。
- 2 生地構造をゆるめ、ボリュームを出す。
- 3 焼成工程時の窯伸びを助ける。
- 4 パン酵母(イースト)を減失させる。

問58 次の記述のうち、食パンの窯出し(パン焼成の工程を終えて、オーブンから出すこと)の際に1回ショックを与える理由として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 甘味を増加させるため。
- 2 色つきをよくするため。
- 3 ケーブイン(腰折れ)を防ぐため。
- 4 窯伸びをよくするため。

問59 次のパン類のうち、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 レーズンブレッド
- 2 クロワッサン
- 3 ケーキドーナツ
- 4 クリームパン

問60 次の製パンの配合に関する記述の()に入る数値として、最も適切なもの
を1つ選びなさい。

デニッシュ生地を作るときのパン酵母（イースト）の使用量は、小麦粉に対し () %が適量である。

- 1 1
- 2 5
- 3 10
- 4 15

令和5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	4	2

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
3	3	4	2	3	3	4	1	4

III 食品学 (6問)

問13	問14	問15	問16	問17	問18
3	4	1	4	3	3

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	3	1	4	3	4	1	2	3	1	1	3

V 栄養学 (6問)

問31	問32	問33	問34	問35	問36
2	1	4	1	4	1

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	3	2	1	2	2	4	2	2	3
問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54		
3	1	1	1	1	4	4	2		

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