

# 令和6年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和6年8月5日(月) 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 次の製菓衛生師法の目的に関する記述について、（ ）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 | 条件  | — | 意欲  | — | 公衆衛生 |
| 3 | 資格  | — | 意欲  | — | 製造技術 |
| 4 | 資格  | — | 資質  | — | 公衆衛生 |

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、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食中毒調査の実施に関すること
- 2 国民健康・栄養調査の実施に関すること
- 3 食品、添加物等の規格基準に関すること
- 4 HACCPに基づく衛生管理の基準に関すること

問3 次の法律とその法律で規定されている内容の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |   | (法律)    |   | (内容)                 |
|---|---------|---|----------------------|
| 1 | 食育基本法   | — | 食品安全委員会の設置           |
| 2 | 食品安全基本法 | — | 食品健康影響評価の実施          |
| 3 | 健康増進法   | — | 食品等リコール情報（自主回収）の報告制度 |
| 4 | 食品衛生法   | — | 特別用途表示の許可            |

## Ⅱ 公衆衛生学（9問）

問4 次の日本の衛生統計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 人口動態調査は5年ごとに実施している。
- 2 出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数である。
- 3 食中毒統計調査とは、食中毒事件数、患者数及び死者数等を原因食品、病因物質及び原因施設の発生原因別等に集計したものである。
- 4 令和4年の死因別死亡順位は、第一位がん（悪性新生物）、第二位心疾患、第三位老衰である。

問5 次の健康寿命に関する記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

健康寿命とは、人の寿命において「健康上の問題で（ ）が制限されることなく生活できる期間」と定義されている。

- 1 日常生活
- 2 関節運動
- 3 労働
- 4 食事

問6 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 産業廃棄物は、排出事業者処理責任がある。
- 2 上水道は、水道法において水質基準が定められており、大腸菌は検出されないことと規定されている。
- 3 ゴキブリは、タマネギ臭を好むため、タマネギを含む野菜の残渣などを放置しないようにする。
- 4 ネズミは進入路が固定されているため、その箇所のみを塞ぐことで対策出来る。

問7 次の公害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 環境基本法第2条第3項で規定されている公害（典型7公害）は、大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下及び悪臭である。
- 2 粒子の大きさが $2.5\mu\text{m}$ 以下の小さな粒子であるPM<sub>2.5</sub>は、肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器系疾患などへの影響が懸念されており、環境基準が設定されている。
- 3 水俣病は工場排水に含まれる窒素化合物が魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった神経系疾患である。
- 4 工場排水による公共用水域の汚染は減少しているが、一般家庭による生活排水による水質汚濁が問題となっている。

問8 次の感染症と病原体の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(感染症)		(病原体)
1 エイズ	—	ウイルス
2 マラリア	—	原虫
3 破傷風	—	真菌
4 コレラ	—	細菌

問9 次のうち、「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）」において、患者及び無症状病原体保有者が、病原体を保有しなくなるまで、飲食物を直接取り扱う業務へ従事できない（就業制限）と規定されている感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 細菌性赤痢
- 2 ノロウイルス感染症
- 3 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 腸チフス

問10 次の疾患のうち、生活習慣病に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 がん
- 2 結核
- 3 高血圧症
- 4 糖尿病

問 1 1 次の生活習慣病の疾病予防に関する事項のうち、一次予防に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 食事の節制
- 2 適度な運動
- 3 病気の関与因子（喫煙、飲酒）を断つ
- 4 健康診査

問 1 2 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 労働安全衛生法は、職場における労働者の安全や健康の確保、快適な職場環境の形成を促進することを目的としている。
- 2 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」の3つをいう。
- 3 労働者のメンタルヘルス不調の未然予防を主な目的としたストレスチェック制度の導入は、義務付けられてはいないが推奨されている。
- 4 従業員数が10人以上50人未満の小規模事業場では、産業医の選任は義務付けられていないが、安全衛生推進者（衛生推進者）の選任が義務付けられている。

### Ⅲ 食品学（6問）

問13 次の五大栄養素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 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルを五大栄養素という。
- 2 炭水化物は、糖類、糖質及び食物繊維の総称で、糖類は炭水化物から食物繊維を除いたものをいう。
- 3 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸から構成され、そのうち人や動物が体内で作り出すことができないか、体に必要十分な量を体内で合成できないため、食物から摂取しなければならない9種類のアミノ酸を必須アミノ酸という。
- 4 複合脂質のレシチンは、大豆や卵黄に含まれ、天然の乳化剤として利用されている。

問14 次の食品の香り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 タマネギやにんにくなどのネギ属の野菜は、アリナーゼの酵素作用により独特の香気成分が生成される。
- 2 ももやパイナップルの果実類の芳香は、成熟過程で脂質の分解により生成するアルデヒドやアルコールによる。
- 3 食品を加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）により香ばしい香りが生成する。
- 4 魚は鮮度が落ちると生臭いアミン類のトリメチルアミンが生成する。

問15 次の味、呈味成分、代表的な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。

	(味)		(呈味成分)		(代表的な食品)
1	塩味	—	塩化ナトリウム	—	食塩
2	辛味	—	カプサイシン	—	唐辛子
3	渋味	—	ピペリン	—	緑茶
4	えぐ味	—	シュウ酸カルシウム	—	ほうれん草

問 1 6 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 鶏卵の卵黄、卵白、卵殻の重さの割合は、6 : 3 : 1 である。
- 2 鶏卵に含まれる脂質のほとんどは卵白にある。
- 3 卵白たんぱく質のオボグロブリンは、起泡性を持つ。
- 4 卵黄の熱凝固温度は、57～58℃である。

問 1 7 次の食品の褐変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 りんごの切断面が褐変するのは、酵素的褐変反応による。
- 2 糖類を高温（150～200℃）で加熱すると、褐色のカラメルが生じる。
- 3 パンを焼くときに表面が褐色になるのは、メラノイジンが生成するためである。
- 4 長期保存による味噌の色の変化は、麴菌により酵素的褐変反応が起こるためである。

問 1 8 次の食品の保存方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 一般的な冷蔵保存温度は、10～0℃程度である。
- 2 乾燥法は、食品の水分活性を低下させ、微生物の繁殖を防ぐ方法で、天日乾燥、機械（人工）乾燥などの方法がある。
- 3 野菜をポリエチレンやポリプロピレンのフィルムで包装し、呼吸によるCO<sub>2</sub> ガスを利用して呼吸作用を抑制する方法をMA貯蔵という。
- 4 放射線照射法はガンマ線を食品に照射して殺菌する方法で、海外では許可されているが、わが国では食品への使用は一切認められていない。

#### IV 食品衛生学（12問）

問19 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食中毒の原因となるノロウイルスは、原因食品中で増殖する。
- 2 ノロウイルスによる食中毒の発生は、冬に比べ、夏の方が多傾向にある。
- 3 ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 4 ノロウイルスは、85～90℃で90秒以上の加熱により不活化する。

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 ウエルシュ菌	—	卵及びその加工品
2 カンピロバクター	—	瓶詰、缶詰食品
3 腸炎ビブリオ	—	カレー、シチュー
4 黄色ブドウ球菌	—	にぎり飯、弁当類

問21 次の食品添加物とその使用が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)		(使用ができる食品)
1 赤色3号	—	スポンジケーキ
2 亜硫酸ナトリウム	—	甘納豆
3 サッカリンナトリウム	—	アイスクリーム類
4 ソルビン酸	—	餡類

問22 次の食品取扱者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 調理場では、専用の作業着や履物を使用し、外出やトイレの際は着替える。
- 2 手洗い後の手拭きは、ペーパータオルより布タオルの方が適している。
- 3 調理場へ入る際に、指輪や腕時計は外し、作業着のポケットに入れて持ち込んでもよい。
- 4 手袋をしっかりと着用すれば、調理作業前の手洗いは不要である。

問23 次の腸管出血性大腸菌<sup>オー</sup>O157に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 芽胞を形成するため、75℃で1分間以上の加熱では死滅しない。
- 2 100個程度の少ない菌数では、感染することはない。
- 3 この菌による食中毒では、原因食品は生の食肉に限られる。
- 4 腸管内で増殖した菌が産出するベロ毒素により、溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こし、死に至ることがある。

問24 次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 食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物は、ポジティブリスト制度により規制されている。
- 2 ダイオキシン類は、発がんプロモーター活性や内分泌かく乱作用を示す。
- 3 アフラトキシンは、ピーナッツ等から検出されることがあるカビ毒で、強い発がん性がある。
- 4 水銀は、イタイイタイ病の原因物質となった重金属である。

問25 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 記録の文書化と保管規定は、HACCPの7原則に含まれる。
- 2 最終製品の抜き取り検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- 3 HACCPに沿った衛生管理は、食品を取扱う従事者が50名を超える大規模事業者のみに義務化されている。
- 4 HACCPを導入していれば、一般的衛生管理プログラムを行う必要はない。

問26 次の細菌のうち、毒素型食中毒菌でないものを1つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 セレウス菌
- 4 ボツリヌス菌

問27 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 紫外線殺菌灯は、紫外線が照射された表面にしか効果はなく、紫外線が直接当たらない部分への殺菌効果は期待できない。
- 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 逆性石けんは、食品添加物に指定されており、食品の消毒に使用できる。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムの希釈溶液は、時間の経過によって効力がなくなるので、その都度希釈して用いるようにする。

問28 次のうち、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |      |   |       |   |     |
|------|---|-------|---|-----|
| 1 卵  | — | アーモンド | — | バナナ |
| 2 大豆 | — | いか    | — | リンゴ |
| 3 小麦 | — | そば    | — | えび  |
| 4 乳  | — | ゼラチン  | — | もも  |

問29 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 有毒キノコの1つであるツキヨタケは、加熱や冷凍により有毒成分が分解される。
- 2 ジャガイモは、発芽部分に有毒成分のソラニン類を多く含み、食べると吐き気、腹痛、下痢、頭痛などの中毒症状を引き起こす。
- 3 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、青酸（シアン）化合物を含有している豆がある。
- 4 スイセンはリコリンなどの有毒成分を含み、葉はニラと、<sup>りん</sup>鱗茎はタマネギと間違えやすい。

問30 次の食品添加物に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物の使用基準は、物質ごとに定められており、全ての食品で一律である。
- 2 一日摂取許容量(ADI)とは、人がその食品添加物を一年間食べ続けても健康に影響を及ぼさない一日当たりの量である。
- 3 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗、変敗を防ぐものであり、エリソルビン酸などが用いられる。
- 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、添加物表示が省略できる。

## V 栄養学（6問）

問3 1 次の人体の構成成分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 人体の構成成分で一番多いのは水分である。
- 2 体水分率は乳児が最も少なく、加齢に伴って増加していく。
- 3 たんぱく質は、筋肉や内臓などの主な構成成分である。
- 4 糖質はエネルギーとして消費され、あるいは体脂肪などに転換されるため、体を構成する比率は高くない。

問3 2 次のたんぱく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 たんぱく質の主な供給源となる食品は、肉類、魚介類、乳類、大豆などである。
- 2 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。
- 3 たんぱく質は、リパーゼによりアミノ酸に分解され、小腸で吸収される。
- 4 単純たんぱく質は、アミノ酸のみで構成されるたんぱく質で、アルブミンやグロブリンなどがある。

問3 3 次のビタミン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 ビタミンAは、皮膚や粘膜を正常に保つほか、骨の成長にも関わる。
- 2 ビタミンDは、血液中の赤血球の形成を助ける働きがある。
- 3 ビタミンKは、血液凝固因子であるプロトロンビンを合成するために必要である。
- 4 ビタミンCは、コラーゲンの合成に必須のビタミンである。

問3 4 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 カルシウムは、体内に最も多く含まれるミネラルである。
- 2 ナトリウムは細胞内液に、カリウムは細胞外液に存在し、体液の浸透圧や酸塩基平衡の調節などの働きをしている。
- 3 鉄の吸収は、タンニンにより促進される。
- 4 リンの多量摂取は、カルシウムの吸収を促進する。

問35 次の食物繊維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 食物繊維は、人の消化酵素では分解されない。
- 2 水溶性食物繊維と不溶性食物繊維に分類される。
- 3 水溶性食物繊維には、ペクチン、アルギン酸ナトリウム、グルコマンナンなどがある。
- 4 不溶性食物繊維は、小腸でコレステロールやグルコースの吸収を阻害するため、血中コレステロール値や血糖値の上昇を抑制する。

問36 日本人がバランスよく食事をするための目安を、分かりやすくコマのイラストで示している「食事バランスガイド」に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食べる目安量は、「つ」又は「SV（サービング）」という単位を用いて表している。
- 2 コマの上から順に、主食、主菜、副菜を示している。
- 3 コマの軸は、水、お茶を示している。
- 4 コマを回転させるための運動についても、イラスト中に記載している。

## VI 製菓理論（18問）

問37 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ショ糖は、転化反応が生じると甘味が弱くなる。
- 2 砂糖の原料の1つであるサトウキビは、別名をテンサイという。
- 3 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水100gに砂糖400gを溶解できる。
- 4 異性化液糖とは、ブドウ糖の一部を果糖に変えることによってできる「ブドウ糖と果糖の混合液糖」のことである。

問38 次の砂糖及び甘味料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 上白糖は、精製糖で、粒子が細かく固まりやすいので、ビスコをかけて固まりを防いでいる。
- 2 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖である。
- 3 和三盆糖は、口どけのよさと独特の風味が特徴で、徳島県や香川県で生産されている。
- 4 ソーマチンは、人工甘味料であり、ショ糖の2,000倍の甘みがある。

問39 次の小麦粉の種類とその用途の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

(種類)		(用途)
1 薄力粉	—	ビスケット
2 中力粉	—	食パン
3 準強力粉	—	カステラ
4 強力粉	—	クラッカー

問40 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 小麦粉の種類は、たんぱく質含量と灰分量の違いによって分類される。
- 2 小麦粉は、外皮が混入すると灰分や繊維が増し、色が悪くなり、品質が低下する。
- 3 小麦粉のたんぱく質のうち、約15%がグルテニンとグリアジンである。
- 4 胚芽は小麦粒の約2%を占め、たんぱく質、脂質、ミネラルなどの栄養素が豊富である。

問41 次の牛乳に関する記述の( )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。

牛乳に含まれる( A )の約80%を占める( B )は( C )を加えると白色の沈殿を生じる。

- | ( A )   |   | ( B )   |   | ( C ) |
|---------|---|---------|---|-------|
| 1 脂質    | — | コレステロール | — | アルカリ  |
| 2 炭水化物  | — | ガラクトース  | — | アルカリ  |
| 3 たんぱく質 | — | カゼイン    | — | 酸     |
| 4 酵素    | — | レンネット   | — | 酸     |

問42 次の牛乳及び乳製品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、クリームからさらに、攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたものである。
- 2 牛乳の固形分のうち最も多いのは、たんぱく質である。
- 3 全脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いたのち乾燥したもので、劣化しにくい。
- 4 練乳はクリームセパレーターにより濃縮したものである。

問43 次のうち、蒸留酒に分類されるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 日本酒
- 2 紹興酒
- 3 ワイン
- 4 ラム酒

問44 次の米粉とその原料米の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(米粉)		(原料米)
1 白玉粉	—	うるち米
2 上新粉	—	うるち米
3 求肥粉	—	もち米
4 上南粉	—	もち米

問45 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ファットブルームとは、カカオ固形分のテオブロミンが分離し、粗大な結晶となった状態をいう。
- 2 ブルームが起ると、外観は悪くなるが、チョコレートの口当たりや香味に影響はない。
- 3 カカオタンニンとは、カカオ豆の発酵中に変化し、カフェインを生じる。
- 4 口に入れるとすぐ溶ける性質は、ココアパウダーの特徴による。

問46 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天の原料には、海藻の紅藻類であるスギノリ等が使われている。
- 2 カラギーナンは、無味無臭、白色～黄白色の粉末で、冷水には溶解しないが、50～70℃の温水に溶解する。
- 3 ペクチンは、果実や野菜類等の植物の細胞組織を形成する単糖類である。
- 4 寒天のゲル化力はゼラチンの半分程度である。

問47 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ガス発生基材には、炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化ナトリウムなどがある。
- 2 イスパタはベーキングパウダーと比較して、生地を膨らませる力が弱い。
- 3 炭酸水素アンモニウムは、80℃までに75%程度のガスが発生する。
- 4 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガスを発生した後、酸性を示し、製品は白く仕上がる。

問48 次のうち、膨化力の最も大きいものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 もち米
- 2 トウモロコシ
- 3 小麦
- 4 じゃがいも

問49 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 卵白は、温度が高いと起泡性は悪くなるが、泡の安定性は高まる。
- 2 卵白は65℃で完全に凝固する。
- 3 卵の鮮度が落ちると、卵白の起泡性は低下する。
- 4 卵は、転化糖と加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）を起こして着色する。

問50 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 でんぷんに水を加えて加熱し、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることを老化という。
- 2 水分が10%以下であれば、ほとんど老化は進まない。
- 3 一般的に、粒子が大きいほど、吸湿性も大きい。
- 4 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り、一般にアミロペクチンとアミロースからなっている。

問51 次の油脂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 ショートニングは精製した豚の脂肪である。
- 2 マーガリンは、大豆油や魚油などの動・植物性油脂を原材料に作られる。
- 3 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったもので、芳香が強い。
- 4 砂糖は油脂の変敗を遅らせる働きがある。

問5 2 次の酵母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 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。
- 2 酵母は、パン生地に含まれる脂質を分解して、アルコール、有機酸、エステル、炭酸ガスを生成する。
- 3 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 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。

問5 3 次の製パンにおける食塩の効果、性質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 酵母の発酵を促進させる。
- 2 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。
- 3 食塩の添加量は、一般的に、全体の5～7%程度が最適である。
- 4 グルテンの形成抑制作用により、弾力性に富んだ生地になる。

問5 4 次の種実類（ナッツ類）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 くるみは、リノール酸、リノレン酸含量が優れている。
- 2 ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、製菓用、アイスクリームなどに利用する。
- 3 栗の主成分はたんぱく質と脂質である。
- 4 アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、前者は製油原料に、後者は製菓用に利用する。

## VI 製菓実技【和菓子】(6問)

問55 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 餡練りは火を弱めにして、全体に火を入れないようにする。
- 2 餡粒子に砂糖を加えることで、 $\beta$ 化(老化)を遅らせることができる。
- 3 渋切りとは、豆の表皮に含まれる渋味、苦味成分が出た煮汁を捨てることをいう。
- 4 豆を浸漬せずに煮る際には、沸騰した湯に水を加え、湯温を $50^{\circ}\text{C}$ 程度まで下げることにより、豆の煮えむらを防ぐ。

問56 次の雪平に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 求肥に卵黄と練切餡を加えたものをいう。
- 2 求肥に全卵と片栗粉を加えたものをいう。
- 3 求肥に卵白と白並餡を加えたものをいう。
- 4 求肥に卵黄と白双糖を加えたものをいう。

問57 次の和菓子のうち、一般的に原材料として薄力粉を使用するものを1つ選びなさい。

- 1 黄味時雨
- 2 葛饅頭
- 3 栗饅頭
- 4 桃山

問58 次の和菓子の用語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。

- | (用語)   |   | (説明)                     |
|--------|---|--------------------------|
| 1 落ちる  | — | 一旦膨張した製品の表面がくぼむこと        |
| 2 もどり  | — | 材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること |
| 3 岡混ぜ  | — | 生地などを加熱しながら混ぜ合わせること      |
| 4 割り勝ち | — | 砂糖の量が粉の量より多いこと           |

問59 次の薬饅頭（小麦粉饅頭）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 膨張剤にはイソパタを使用する。
- 2 生地をしっかりこね、十分にグルテンを出す。
- 3 強火の蒸気で約10～12分間蒸し上げる。
- 4 蒸し上がったら、ワタシに取り、粗熱を取る。

問60 次のうち、水羊羹の製造工程においてグラニュー糖を加えるタイミングとして、最も適当なものを1つ選びなさい。

- 1 水漬けした寒天に水と一緒に加える。
- 2 加熱して、寒天が溶解する前に加える。
- 3 加熱して、寒天が溶解してから加える。
- 4 煮詰めた後、45℃くらいまで冷やしてから加える。

VI 製菓実技【洋菓子】(6問)

問55 次のチョコレートのテンパリングに関する記述の( )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。

( A ) °C に溶かしたスイートチョコレートを、攪拌しながら ( B ) °C まで冷却し、再度 ( C ) °C に昇温させる。

	(A)		(B)		(C)
1	31～32	—	27～28	—	40～42
2	40～42	—	31～32	—	45～50
3	45～50	—	27～28	—	31～32
4	45～50	—	31～32	—	40～42

問56 次のスポンジ生地の製法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ふっくらと焼き上げるには、グルテンの少ない薄力粉を使用する。
- 2 パータ・ジェノワーズの仕込工程では、溶かしたバターを最後に加える。
- 3 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは、一般的に共立て法で作る。
- 4 ロール生地は、上火を強くし、下鉄板を入れて焼成する。

問57 次の記述のうち、シュー生地の製法に関する注意点として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油脂と水分を共に沸騰させる。
- 2 小麦粉はグルテンが形成されないようにさっくりと軽く混ぜ合わせる。
- 3 小麦粉を加えた後は加熱し、でんぷんを十分に糊化させる。
- 4 生地温度を下げないよう常温の全卵を使用する。

問58 次の洋菓子製造に用いる器具とその説明の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(器具)		(説明)
1	ピケローラー	— 生地バターを折り込む
2	シノワ、パソワール	— 流動性のある生地やソースをこす
3	エキュモワール	— 果物等をみじん切りにする
4	キャラメライザー	— 砂糖を煮詰める

問59 次のうち、カスタードプディングの一般的な焼成条件として、最も適切なものを選びなさい。

- 1 200℃のオーブンで乾燥焼きする。
- 2 200℃のオーブンで湯煎焼きする。
- 3 150℃のオーブンで乾燥焼きする。
- 4 150℃のオーブンで湯煎焼きする。

問60 次のうち、パート・シュクレの基本的な材料の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- 1 薄力粉・バター・アーモンドプードル・全卵
- 2 薄力粉・バター・粉糖・全卵
- 3 強力粉・バター・粉糖・卵黄・食塩
- 4 薄力粉・バター・粉糖・アーモンドプードル・卵白・食塩

## VI 製菓実技【製パン】(6問)

問55 次の製パン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 ミキシングの水切れ段階では、生地は粘着状になり、流動性を帯びる。
- 2 ベンチタイムは、生地を休ませる時間である。
- 3 ベンチタイムを終えた生地は、ガスを抜きながら形よく均等に整える作業を行う。
- 4 ホイロでは製品容積の70～80%まで生地を膨張させる。

問56 次の製パンに関する記述の( )に入る数値として、正しいものを1つ選びなさい。

一般的に、食パンを製造する場合、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 5
- 4 10

問57 次のうち、一般的に卵を最も多く使用するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ブリオッシュ
- 2 クロワッサン
- 3 バターロール
- 4 デニッシュ

問58 次のうち、生地でバターの折り込み作業を行うものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クロワッサン
- 2 ブリオッシュ
- 3 フランスパン
- 4 バターロール

問59 次の製パンの焼成条件の組み合わせのうち、最も適当なものを1つ選びなさい。

	(パンの種類)		(焼成温度)		(焼成時間)
1	食パン	—	210℃	—	70分
2	菓子パン	—	220℃	—	20分
3	フランスパン	—	200℃	—	60分
4	クロワッサン	—	210℃	—	12分

問60 次の記述で説明しているパンの名称として、正しいものを1つ選びなさい。

一般に小麦粉、イースト、食塩、モルトを配合して作る。砂糖を使わないため、モルトに含まれるアミラーゼを活用してでんぷんを分解することで発酵を促す。

- 1 バターロール
- 2 クロワッサン
- 3 フランスパン
- 4 デニッシュペストリー

令和6年度香川県製菓衛生師試験 正答

衛生法規 ( 3 問 )

問 1	問 2	問 3
4	2	2

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
1	1	4	3	3	2	2	4	3

食品学 ( 6 問 )

問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18
2	2	3	3	4	4

食品衛生学 ( 1 2 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
4	4	1	1	4	4	1	2	3	3	1	4

栄養学 ( 6 問 )

問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36
2	3	2	1	4	2

製菓理論及び実技 ( 製菓理論 ) ( 1 8 問 )

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

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