

令和6年度製菓衛生師試験問題

三重県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

【注意事項】

- 1 解答用紙は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名(フリガナ)と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、右に詰めて、上段に数字を記入後、下段の該当する丸枠を正確に塗りつぶしてください。 受験番号のけたが少ない場合は、余った左側の枠には何も記入しないでください。
- 4 試験問題は、衛生法規3問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学12問、栄養学6問、製菓理論19問、製菓実技5問の合計60問です。
製菓実技(56から60)は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つを選択し、解答用紙に選択した分野の丸枠を塗りつぶしてから解答してください。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。2つ以上選ぶと無効となります。
- 6 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 7 試験問題については、持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

(受験番号が123番の場合)

受験番号			
	1	2	3
○	○	○	○
①	●	①	①
②	②	●	②
③	③	③	●
・	・	・	・

受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分には、何も記入しないでください。

解答例

(問題番号が1番の場合)

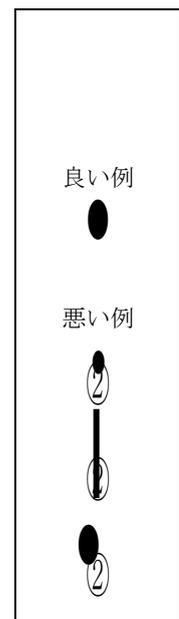
- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

番号	解答記入欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
・	・	・	・	・

解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の②を上例のように正確に塗りつぶしてください。



衛生法規

- 1 次のうち、製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものを1つ選びなさい。
 - (1) 氏名
 - (2) 居住地の住所
 - (3) 生年月日
 - (4) 性別

- 2 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) 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
 - (2) 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証の記載事項に変更が生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。
 - (3) 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証を破り、よごし、又は失ったときは、製菓衛生師免許証の再交付を申請することができる。
 - (4) 製菓衛生師は、製菓衛生師免許の取消処分を受けたときは、5日以内に、免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師免許証を返納しなければならない。

- 3 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準において加工食品の表示事項として規定されていないものを1つ選びなさい。
 - (1) 名称
 - (2) 保存の方法
 - (3) 製造年月日
 - (4) 添加物

公衆衛生学

4 次の感染症と媒介害虫の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (感染症) | (媒介害虫) |
|--------------|---------|
| (1) デング熱 | － マダニ |
| (2) ライム病 | － ヒゼンダニ |
| (3) 日本脳炎 | － 蚊 |
| (4) ウエストナイル熱 | － ノミ |

5 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」に基づく感染症とその種類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (感染症) | (類型) |
|-----------------|---------|
| (1) コレラ | － 3類感染症 |
| (2) 腸管出血性大腸菌感染症 | － 2類感染症 |
| (3) ペスト | － 4類感染症 |
| (4) 日本紅斑熱 | － 1類感染症 |

6 次のうち、労働安全衛生法に基づき事業場の規模に応じて選任が必要な者として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 安全管理者
- (2) 産業医
- (3) 作業環境測定士
- (4) 衛生管理者

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) ダイオキシン類は、蓄積性が高く、生体内でも分解されにくい。
- (2) 四大公害裁判は、熊本水俣病、新潟水俣病、もやもや病、四日市喘息で提訴された。
- (3) PM_{2.5}は、大気中に浮遊している直径2.5 μm 以下の小さな粒子状物質であり、肺の奥深くまで入り、呼吸器系に影響を与える。
- (4) 騒音は、環境基本法において公害とされている。

- 8 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 動脈硬化症は、動脈の壁が硬く、もろくなる状態であり、心臓の冠動脈には起こりにくい。
 - (2) 令和4年の人口動態統計において、死因順位の第1位は男女ともに悪性新生物（腫瘍）である。
 - (3) 狭心症や心筋梗塞は、非虚血性心疾患である。
 - (4) 糖尿病は、初期の段階から、のどの渇き、頻尿などの自覚症状がある。

- 9 次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) 国勢調査は、5年ごとに実施されている。
 - (2) 人口動態統計では、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握する。
 - (3) 合計特殊出生率とは、18歳から45歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
 - (4) 新生児死亡とは、生後4週未満の死亡をいう。

- 10 次の水道水の水質基準として規定されている項目及びその基準値の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(項目)	(基準値)
(1) 亜硝酸態窒素	－ 0.04mg/L以下
(2) 一般細菌	－ 1mLの検水で形成される集落数が300以下
(3) ベンゼン	－ 0.01mg/L以下
(4) 塩化物イオン	－ 200mg/L以下

- 11 次の感染経路とその感染経路で感染が成立する感染症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(感染経路)	(感染症)
(1) 経口感染	－ 伝染性膿痂疹、インフルエンザ
(2) 経皮感染	－ 細菌性赤痢、結核
(3) 飛沫感染	－ マラリア、梅毒
(4) 母子感染	－ トキソプラズマ症、風疹

1 2 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 一般廃棄物は、日常生活から排出されるごみ、し尿、事業活動に伴って排出される廃棄物のうち、産業廃棄物に該当しない廃棄物をいう。
- (2) 全国の下水道処理人口普及率は、令和4年度末において90%を超えている。
- (3) 労働災害とは、労働者の業務上の、あるいは通勤途上の負傷・疾病・障がい・死亡のことである。
- (4) 保健所では、食品の衛生確保や食品による危害を防止するため食品営業の許可や監視指導を行っている。

食品学

1 3 次の豆類及びその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) 大豆に含まれる炭水化物には、でんぷんが多く含まれている。
- (2) 大豆に含まれる脂質には、リノール酸やオレイン酸が多く含まれている。
- (3) 大豆は、小豆に比べ、炭水化物とたんぱく質の含量が多く、脂質が少ない。
- (4) 湯葉は、豆腐を凍結乾燥させ、薄く切ったものである。

1 4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 国内で飼育されている乳用牛は、ほとんどがホルスタイン種である。
- (2) しいたけに含まれるうま味成分は、イノシン酸である。
- (3) コンニャクイモの主成分は、難消化性多糖類のグルコマンナンである。
- (4) 食用部位における分類では、たまねぎやアスパラガスは、茎菜類に分けられる。

1 5 次の加工食品とその主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。

- | (加工食品) | (主原料) |
|----------|-------|
| (1) しょうゆ | 大豆 |
| (2) ビーフン | 米 |
| (3) タピオカ | サツマイモ |
| (4) マカロニ | 小麦 |

1 6 次の発酵食品とそれに用いる主な微生物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (発酵食品) | (微生物) |
|-----------|-------|
| (1) 納豆 | 細菌 |
| (2) かつお節 | 酵母 |
| (3) ヨーグルト | 酵母 |
| (4) ワイン | カビ |

17 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) 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あるが、日本では一切使用が認められていない。
- (2) 塩漬け法・砂糖漬け法は、化学的保存方法の1つであり、食塩、砂糖を食品に加えることで水分活性の値を下げ、保存性を高める方法である。
- (3) 冷凍食品は、食品衛生法によりマイナス15℃以下で保存しなければならないと定められている。
- (4) CA貯蔵法は、物理的保存方法の1つであり、炭酸ガス等を多くした人工空気の中で食品を密閉し、呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法である。

18 次のうち、緑藻類に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) こんぶ
- (2) ひじき
- (3) もずく
- (4) あおさ

食品衛生学

19 次の令和5年（2023年）食中毒統計（厚生労働省）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 細菌による食中毒のうち、事件数が最も多い病因物質は、セレウス菌である。
- (2) 患者数が最も多い病因物質は、ノロウイルスである。
- (3) 事件数が最も多い原因施設は、学校である。
- (4) 一事件あたりの平均患者数が最も多い原因施設は、家庭である。

20 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 細菌は、食品中の水分活性（ A_w ）が高い方が活発に増殖しやすい。
- (2) 細菌の中には、 4°C 以下の条件下でも増殖できるものがある。
- (3) ウイルスは、生きた細胞の中で増殖する。
- (4) 寄生虫は、どのような種であっても、 -10°C で24時間冷凍すれば死滅する。

21 次の食中毒の原因物質と主な原因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。

- | (原因物質) | (原因食品) |
|--------------|---------|
| (1) ヒスタミン | － 青梅 |
| (2) ソラニン類 | － ジャガイモ |
| (3) アコニチン | － トリカブト |
| (4) テトロドトキシン | － フグ |

22 次のサルモネラ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) 食品内毒素型の食中毒に分類され、食品中で産生された毒素によって食中毒が発生する。
- (2) 調理器具を介した二次汚染により、食中毒が発生することはない。
- (3) 食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を発症するが、発熱はなく、軽症で速やかに回復する。
- (4) 卵は冷蔵庫で保管し、割卵後は常温で長時間放置しないことが、食中毒予防として重要である。

2 3 次のカンピロバクター食中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) 汚染された水系が原因で食中毒となることがある。
- (2) 数百個程度の少ない菌数で感染することがある。
- (3) 潜伏期間は、通常1～3時間程度である。
- (4) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。

2 4 次の黄色ブドウ球菌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) 原因菌は、自然界に広く分布しており、人の皮膚、口、鼻の粘膜にも付着している。
- (2) 原因菌が増殖するときに産生される毒素をペロ毒素といい、加熱によって容易に破壊されて無毒となる。
- (3) 発症までの潜伏期間は、24～48時間程度である。
- (4) 主な症状は、目の症状やしびれなどの神経症状であり、胃腸症状はほとんどない。

2 5 次の食品添加物の用途と物質名の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(用途) (物質名)

- (1) 保存料 — ソルビン酸カリウム
- (2) 甘味料 — サッカリンナトリウム
- (3) 乳化剤 — 亜硫酸ナトリウム
- (4) 膨張剤 — 炭酸水素ナトリウム

2 6 次の食品衛生対策に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳などの保存温度が定められた食品を冷蔵庫に保管する場合、冷蔵庫には温度計を付け、定期的に温度を確認する。
- (2) 包丁やまな板は、肉、魚、野菜用など、用途に応じて使い分ける。
- (3) 帽子や三角巾などをかぶる場合は、毛髪を十分に覆うようにする。
- (4) 段ボールに梱包された原材料を受け入れる場合、原材料は専用の容器に移し替えず、そのまま調理場や保管庫に搬入する。

27 次の農薬、動物用医薬品、飼料添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 農薬取締法では、農薬が、残留基準を超えて農産物に残留することがないように使用基準が定められている。
- (2) 動物用医薬品の使用が規制されている動物は、牛、豚、鶏のみである。
- (3) 動物用医薬品には、抗生物質や麻酔薬などの治療薬は含まれるが、ワクチンなどの予防薬は含まれない。
- (4) 飼料添加物は、摂取する家畜の体内には残留することはないことから、使用できる物質に制限は設けられていない。

28 次のうち、HACCPに関する記述として、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弾力的なHACCPの運用を行うことが認められている。
- (2) HACCPに沿った衛生管理の導入は、微生物による危害を防止することが目的であり、異物や化学物質による危害は含まれない。
- (3) 衛生管理計画を一度作成すれば、点検や記録はしなくてもよい。
- (4) 最終製品の抜き取り検査により、全製品の安全性を保証するシステムである。

29 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正により、令和5年3月9日から特定原材料として新たに追加された食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) もも
- (2) バナナ
- (3) くるみ
- (4) りんご

30 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) 食中毒を引き起こす微生物のみを死滅させることを滅菌という。
- (2) 紫外線殺菌灯による食品や器具への消毒では、それらの表面よりも内部の方が高い殺菌効果が得られる。
- (3) アルコール消毒をする際は、対象物の表面が濡れていると殺菌効果が弱まることから、表面を乾燥させてから用いるとよい。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒は、調理器具には用いられるが、飲料水や野菜には用いられない。

栄養学

3 1 次のアミノ酸のうち、人の必須アミノ酸に該当するものの数を1つ選びなさい。

アスパラギン酸、グリシン、グルタミン、システイン、セリン、トリプトファン、バリン、メチオニン、リシン、ロイシン

- (1) 3つ
- (2) 4つ
- (3) 5つ
- (4) 6つ

3 2 次の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) 栄養素は、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルの5つに大別され、「五大栄養素」と呼ばれている。
- (2) たんぱく質は、約20種類のアミノ酸が結合したもので、組成により単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質に分類される。
- (3) ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに分類され、前者は4種類、後者は9種類ある。
- (4) ミネラルは、鉄、亜鉛などの多量ミネラルと、リン、マグネシウムなどの微量ミネラルに分類される。

3 3 次のビタミンと欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (ビタミン) | (欠乏症) |
|------------------------|----------|
| (1) ビタミンA | － 夜盲症 |
| (2) ビタミンB ₆ | － 血液凝固不良 |
| (3) ビタミンE | － 壊血病 |
| (4) ビタミンK | － くる病 |

3 4 次のライフステージ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) 妊娠初期は、胎児の神経管閉鎖障害予防のため葉酸の摂取を控えたほうが良い。
- (2) 幼児期には、必要な栄養量は多いが、3食では1日に必要な栄養を摂取しきれないので、間食も食事の一部と考えることが望ましい。
- (3) 学童期・思春期は、鉄の需要が増加するため、貧血予防のために鉄分の摂取を心がける。
- (4) 高齢期は、味覚が低下するため、薄味を心がけて、食塩の過剰摂取に注意する。

3 5 次の消化と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) 胃液に含まれるペプシンは、脂質を分解する。
- (2) 消化酵素により分解され、吸収されたアミノ酸は、毛細血管に入り、門脈を経て肝臓に取り込まれる。
- (3) 口腔内での咀嚼、胃腸のぜん動運動による運搬などによる消化を化学的消化という。
- (4) 真の消化吸収率は、栄養素摂取量から糞便中に排泄された栄養素量を差し引いた値を、栄養素摂取量で割ることで算出される。

3 6 次の炭水化物とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (炭水化物) | (分類) |
|------------|-------|
| (1) ガラクトース | － 単糖類 |
| (2) グリコーゲン | － 少糖類 |
| (3) スクロース | － 多糖類 |
| (4) グルコース | － 多糖類 |

製菓理論

- 37 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) 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。
 - (2) 粒度は、薄力粉が最も粗く、中力粉、強力粉の順に細くなる。
 - (3) 灰分量は、1等粉より2等粉の方が多い。
 - (4) 薄力粉は、グルテンの量が多いため、パンの製造によく使用される。
- 38 次の米粉と原料米の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
- | (米粉) | (原料米) |
|-----------|--------|
| (1) 羽二重粉 | － うるち米 |
| (2) 焼きじん粉 | － うるち米 |
| (3) 上新粉 | － もち米 |
| (4) 道明寺粉 | － もち米 |
- 39 次のでんぷんの加工適性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) 糊化したでんぷんは、消化されやすい。
 - (2) 老化が進む速度は、水分が30～60%のときが最も速い。
 - (3) でんぷんの膨化力は、うるち米よりもち米の方が大きい。
 - (4) 製菓に用いられるでんぷん類の中では、トウモロコシでんぷんが最も強い粘度を示す。
- 40 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) 砂糖の原料は、「サトウキビ（甘蔗）」と「サトウダイコン（甜菜）」が主である。
 - (2) 黒砂糖は含蜜糖の代表製品であり、サトウキビから製造される。
 - (3) 砂糖のうち、最も灰分含有率が高いのは、上白糖である。
 - (4) 粉砂糖はグラニュー糖などを粉砕して作る粉状の砂糖であり、吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすい。

- 4 1 次の甘味料のうち、甘味度が最も高いものを1つ選びなさい。
- (1) ステビア
 - (2) ソーマチン
 - (3) 甘草
 - (4) アスパルテーム
- 4 2 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) 平均的な殻付き卵の重量比率は、おおむね「卵殻：卵黄：卵白＝1：2：7」である。
 - (2) 卵白は、温めたほうが泡立ちやすく、泡の安定性も良い。
 - (3) 凍結卵を解凍する際は、3時間程度で速やかに解凍することが重要であり、卵白ではゴム状の塊となりやすいため、十分な攪拌が必要である。
 - (4) 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約2／3を占めている。
- 4 3 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) カカオバターは、可塑性範囲が狭い性質をもつ。
 - (2) 生地での混合工程で油脂が気泡を抱きこむ性質を、油脂のクリーミング性という。
 - (3) ショートニングは、アメリカでラードの代替品として考案されたものであり、ケーキ用やパン用などさまざまな目的に合わせた製品がある。
 - (4) 油脂の変敗は、金属のうち特に銅に触れると抑制される。
- 4 4 次の牛乳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) 牛乳の固形分は、炭水化物、脂質、たんぱく質などである。
 - (2) 牛乳に含まれる乳糖は、甘味の強い糖質で、ブドウ糖とフルクトースからなる。
 - (3) 牛乳に酸を加えると、牛乳中のカゼインと反応し、ゲル状になる。
 - (4) 牛乳は、その成分や細菌数などが「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」に基づき定められている。

4 5 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) 「バター」とは、生乳、牛乳、特別牛乳または生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。
- (2) 「加糖練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳または生水牛乳にショ糖を加えて濃縮したものをいう。
- (3) 「アイスクリーム類」とは、乳またはこれらを原料として製造した食品を加工し、または主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分3.0%以上を含むもの（発酵乳を除く）をいう。
- (4) 「バターミルクパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、または乳に酵素もしくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

4 6 次の脂肪酸のうち、カカオバターに含まれる主な脂肪酸として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) パルミチン酸
- (2) オレイン酸
- (3) リノレン酸
- (4) ステアリン酸

4 7 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) カカオマスとは、焙煎したカカオ豆を破碎し、不要な外皮などを除去した純度の高いカカオ豆の断片である。
- (2) カカオタンニンは、チョコレートの色や味、香りに密接な関係があり、酸化しやすく、空気にふれると速やかに分解して有色物質に変化する。
- (3) ブルームには、脂肪が分離し固結したファットブルームと、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結したシュガーブルームがある。
- (4) 純チョコレートには、異種脂肪が入っておらず、風味が良好で、高級チョコレートに使用される。

4 8 次の果実類のうち、仁果類に分類されないものを1つ選びなさい。

- (1) ビワ
- (2) ナシ
- (3) アンズ
- (4) リンゴ

49 次の果実及び果実加工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) 果実及び果実加工品の風味成分の糖類には、果糖・ブドウ糖・ショ糖などが含まれる。
- (2) 酸味は、リンゴ酸・クエン酸・コハク酸・酒石酸などがあり、かんきつ類には、リンゴ酸が多く含まれる。
- (3) ジャム類は、果実等を砂糖類、糖アルコールまたは蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したものであり、ペクチンや酸味料などを添加したものもある。
- (4) マーマレードとは、ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としており、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。

50 次の種実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)アーモンドには、ビターとスイートの2種類があり、ビターはアーモンドオイルなどに、スイートは食用や製菓用などに広く利用される。
- (2)ピーナッツは、殻付きのまま煎って食されるほか、殻を除去して豆菓子や製菓材料として広く利用される。
- (3)カシューナッツは、^{まがたま}勾玉の形に似ており、歯ごたえは柔らかい。
- (4)くるみの主成分は、でんぷんである。

51 次の寒天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)主に褐藻類である、スギノリ、ツノマタから抽出される。
- (2)加熱すると融解し、冷やすと凝固する。
- (3)主成分のほとんどは、食物繊維からできている。
- (4)角状、糸状、粉末状などの形態がある。

52 次の酒類の分類と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。

- | (酒) | (分類) | (原材料) |
|-----------|-------|----------|
| (1) ワイン | － 蒸留酒 | － ブドウ |
| (2) ラム酒 | － 蒸留酒 | － サトウキビ |
| (3) ブランデー | － 醸造酒 | － トウモロコシ |
| (4) ミード | － 醸造酒 | － ライ麦 |

5 3 次の風味・調味材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) 香辛料は、植物の葉、種子、樹皮などを原料としている。
- (2) 芳香性香辛料には、ナツメグ、シナモン、コリアンダー、カルダモンなどがある。
- (3) 水溶性香料は、耐熱性が高く、高熱処理することで新鮮なよい香りを発揮する。
- (4) 乳化性香料は、アイスクリームやカスタードクリームなどに使用される。

5 4 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) ショ糖脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親水性が大きい。
- (2) プロピレングリコール脂肪酸エステルは、親水性が大きく水中油滴型(O/W型)の乳化剤として単用されることが多い。
- (3) ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル結合したものであり、優れた乳化力を持つ。
- (4) レシチンは、天然の乳化剤で大豆等に含まれ、優れた乳化力を持つ。

5 5 次の着色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) 天然着色料と食用タール系色素があり、食品衛生法に基づく食品添加物に該当する。
- (2) 着色料を使用する場合は、使用基準を守らなければならない。
- (3) 食用タール系色素では、製品検査合格証で容器包装を封かんしたものを購入する。
- (4) 多くは疎水性であり、金属イオンに対して安定である。

製菓実技

<注意事項>

製菓実技（56から60）は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つの分野を選択して解答してください。

分野を選択しなかった場合や2つ以上の分野を選択した場合は、無効になります。

【和菓子】

56 次の和菓子の名称とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (和菓子) | (分類) |
|---------|-------|
| (1) 外郎 | － 流し物 |
| (2) 求肥 | － 練り物 |
| (3) 石衣 | － 打ち物 |
| (4) 錦玉羹 | － 蒸し物 |

57 次のうち、一般的に原材料として膨張剤を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) どら焼き
- (2) つやぶくさ
- (3) 栗饅頭
- (4) 長崎カステラ

58 次の和菓子の用語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) 「かわばる」とは、生地が表面が乾くことである。
- (2) 「泡切り」とは、混ぜ合わせた生地などの泡を潰すことである。
- (3) 「ふを切る」とは、弾力や粘りを強くすることである。
- (4) 「火取る」とは、餡類を硬く練ることである。

59 次のうち、雪平の一般的な原材料として、使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 全卵
- (2) 上白糖
- (3) 水あめ
- (4) 白並餡

60 次の製餡（こし餡）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) 渋切りは、最初に豆に対して約3倍の水に一晩つけ渋を抜くことである。
- (2) 水さらしは、餡粒子に水を加えて攪拌し、餡粒子が沈殿したら上水を捨てる工程を数回行うことである。
- (3) 脱水は、餡粒子を絞り袋に入れて水分が60%前後になるまで絞ることである。
- (4) 豆を浸漬せずに煮る場合は、沸騰して豆が浮いてきたら水（びっくり水）を加える。

【洋菓子】

56 次のうち、フィナンシェの一般的な原材料として、使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 卵黄
- (2) グラニュー糖
- (3) アーモンドパウダー
- (4) 薄力粉

57 次のタブリール法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 溶かしたチョコレートに細かく刻んだテンパリング済みのチョコレートを添加し、よく攪拌した後にチョコレートの温度を調整する。
- (2) 溶かしたチョコレートの一部をマール台の上に薄く広げて冷却するので、全体を冷却するよりも、短時間で作業を行うことができる。
- (3) 溶かしたチョコレートの中に水滴が入ったり、温度にむらができやすいなどのデメリットがある。
- (4) 種付け法、シードテンパリングとも呼ばれる。

58 次の洋菓子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) アメリカドーナツは、発酵の手間がないので、イングリッシュドーナツに比べて短時間でできあがる。
- (2) シュトレンは、洋酒漬けのドライフルーツと香辛料などを発酵生地に混ぜて焼き上げて作る。
- (3) ジェラートは、一般のアイスクリームより乳脂肪分が多く、空気含有量が多い。
- (4) カスタードプディングは、一般的に牛乳、卵、砂糖などを使用し、オーブンによる蒸し焼きや、湯煎焼きなどで作る。

59 次の生地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) パート・ルヴェは、イーストを使用した発酵生地である。
- (2) シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げて、卵を加えて作る。
- (3) パータ・フォンセは底に敷かれる生地であり、タルトやタルタレットなどに用いられる。
- (4) 折り込みパイ生地の製法のうち、フィユタージュ・ラピッドは油脂でデトランプを包み、折りたたむ方法である。

60 次の用語とその意味に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (用語) | (意味) |
|-----------|-------------|
| (1) グリエ | － 焼く、煎る |
| (2) フランベ | － 小麦粉を振る |
| (3) マスケ | － クリームなどで覆う |
| (4) コンジュレ | － 冷凍する |

【製パン】

5 6 次の用語とその意味に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

- | (用語) | (意味) |
|-----------|-------------------|
| (1) ルヴァン | － フランス語で酵母や発酵種のこと |
| (2) クープ | － パンの外皮の硬い部分 |
| (3) フィリング | － パンの中に入れる詰め物 |
| (4) ケトリング | － 生地をゆでる |

5 7 次の製パンのミキシングの各段階と生地の状態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) 水切れ段階は、グルテンが形成しはじめた状態で、生地は弾力が出てくる。
- (2) 結合段階は、ミキシングの各段階における5段階目で、一般的に最もパン生地に適した状態であり、生地は絹のように光沢を帯びる。
- (3) つかみどり段階は、材料が雑然と混ざっている状態で、生地はミキサーなどにベタベタと付く。
- (4) 破壊段階は、オーバーミキシングとなっている状態で、生地は弾力がなくなり、流動性を帯びる。

5 8 次のベンチタイムに関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) ベンチタイムとは、発酵の途中で膨張した生地のガスを抜く行為とその時間のことである。
- (2) ベンチタイムの目安は、1時間程度が一般的である。
- (3) ベンチタイムを十分行わずに成形すると、製品の表皮や内相に欠陥を伴う恐れがある。
- (4) ベンチタイムの間は、イーストの発酵は止まっている。

5 9 次の製パン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) 直捏法は、大量生産に向いている。
- (2) 中種法は、老化のペースが遅く、保存性に優れる。
- (3) 直捏法は、特有の食感や風味に優れる。
- (4) 中種法は、スポンジ法とも呼ばれる。

60 次のうち、パンの分類として、正しいものを1つ選びなさい。

(パン)

(分類)

- (1) カイザーゼンメル — 菓子パン
- (2) ブリオッシュ — ハード系パン類
- (3) スイートロール — ロールパン
- (4) グラハムブレッド — 食パン

令和6年度製菓衛生師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
衛生法規	1	2
	2	1
	3	3
公衆衛生学	4	3
	5	1
	6	3
	7	2
	8	2
	9	3
	10	2
	11	4
	12	2
食品学	13	2
	14	2
	15	3
	16	1
	17	1
	18	4
食品衛生学	19	2
	20	4
	21	1
	22	4
	23	3
	24	1
	25	3
	26	4
	27	1
	28	1
	29	3
	30	3
栄養学	31	3
	32	4
	33	1
	34	1
	35	2
	36	1

科目	問題番号	正答
製菓理論	37	3
	38	4
	39	4
	40	3
	41	2
	42	4
	43	4
	44	2
	45	4
	46	3
	47	1
	48	3
	49	2
	50	4
	51	1
	52	2
	53	3
	54	※
	55	4
	製菓実技【和菓子】	56
57		4
58		3
59		1
60		1
製菓実技【洋菓子】	56	1
	57	2
	58	3
	59	4
	60	2
製菓実技【製パン】	56	2
	57	2
	58	3
	59	1
	60	4

※製菓理論問54は不適切な問題として全員正解としました。