

令和6年度 製菓衛生師試験問題

13：30～15：30

指示があるまで開けてはいけません

－ 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には衛生法規（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）、製菓理論および実技（理論15問、実技選択9問）の6科目（60問）の問題が綴じられています（1問10点）。
なお、製菓実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか1つの分野を選択して解答してください。 6科目の試験時間は2時間です。

※ 職業能力開発促進法（昭和44年法律第64号）の規定による菓子製造技能士で、試験科目の免除を願い出た者については、上記試験科目のうち製菓理論および実技を免除します。

この場合、試験時間は13：30～15：00までとします。

- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する番号を忘れずにマークしてください。なお、製菓実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか一つの分野を選択して解答してください。

- 3 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を答案用紙に鉛筆で明りょうにマークしてください。
※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。

- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。

- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。

- 6 一度退場したら再入場できません。途中退場した場合は、問題用紙を持ち帰ることができませんので、注意してください。

- 7 問題用紙は、試験終了後（15：30以降）は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

I. 衛生法規

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、食品衛生法施行令第35条の規定により都道府県知事の許可を受けなければならない営業として、誤っているものはどれか。

- 1 野菜果物販売業
- 2 清涼飲料水製造業
- 3 飲食店営業
- 4 菓子製造業

問2. 次の食品表示法の目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 国民の健康の保護及び増進に寄与する。
- 2 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する。
- 3 食品衛生法、健康増進法、食品安全基本法の表示基準の一元化を図る。
- 4 一般消費者の利益の増進を図る。

問3. 次のうち、食品安全基本法に規定される事項として、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生責任者の設置
- 2 営業許可の取消し
- 3 食品衛生監視員による監視指導
- 4 食品健康影響評価の実施

Ⅱ. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の衛生行政の分類と対象項目の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

分類	対象項目
1 公衆衛生行政	— 職場の生活を対象とし厚生労働省が所管する。
2 学校保健行政	— 学校生活を対象とし文部科学省が所管する。
3 労働衛生行政	— 家庭や地域社会の生活を対象とし環境省が所管する。
4 環境衛生行政	— 環境を対象とし文部科学省が所管する。

問2. 次のうち、予防接種法で定期予防接種を行う疾病として、誤っているものはどれか。

- 1 ジフテリア
- 2 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）
- 3 麻しん（はしか）
- 4 日本脳炎

問3. 次の語句のうち、感染症が発生する3条件として、誤っているものはどれか。

- 1 感受性のある宿主
- 2 感染力
- 3 感染源
- 4 感染経路

問4. 次の上水道に関する記述の□ア～□イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

水道は、水道法によって「水を□アの飲用に適する水として供給する施設の□イ」と定義されている。

- | | ア | | イ |
|---|----|---|----|
| 1 | 生物 | — | 柱 |
| 2 | 人 | — | 総体 |
| 3 | 生物 | — | 総体 |
| 4 | 人 | — | 柱 |

問5. 次の水道法に基づく水道水（飲料水）の水質要件に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大腸菌は検出されないこと、一般細菌は基準を超えないこと。
- 2 銅、鉄、フッ素、フェノールを含まないこと。
- 3 pH値が5.8以上8.6以下であり、異常を呈しないこと。
- 4 異常な臭味がないこと。

問6. 次の公衆衛生にかかわる統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人口静態統計では、出生、死亡、死産、婚姻、離婚が常時集計され、地域における人口の動きが把握できる。
- 2 人口動態統計は、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計である。
- 3 出生率とは人口100人に対する1,000日間の出生数のことである。
- 4 死亡率とは人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。

問7. 次の疾病と危険因子の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	疾病		危険因子
1	がん	—	生活習慣
2	高血圧	—	食生活
3	エイズ	—	病原微生物
4	糖尿病	—	公害

問8. 次の四大公害病とその原因の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	公害病		原因
1	イタイイタイ病	—	メチル水銀
2	水俣病	—	カドミウム
3	四日市ぜんそく	—	二酸化硫黄
4	新潟水俣病	—	大腸菌

問9. 次の国際機関名と略語の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	機関名		略語
1	世界保健機関	—	W T O
2	国際労働機関	—	I L O
3	国連児童基金	—	U N I C E F
4	国連食糧農業機関	—	F A O

Ⅲ. 食品学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の食品の特性や加工に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 豆腐は、大豆からつくったおからに水酸化カルシウムを加え、型に流し入れて固める。
- 2 白玉粉は、もち米を原料とし、上新粉は、うるち米を原料としている。
- 3 鶏卵は、栄養価の高い食品であり、ビタミンA、B₂を含む。
- 4 やまのいもを摺りおろすと生じる特有の粘りは、マンナン（糖質）とたんぱく質が結合したものによる。

問2. 次の食品中の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭水化物は糖類、糖質および食物繊維の総称である。
- 2 糖質は、食物繊維から三糖類以上の多糖、糖アルコールを除いたものである。
- 3 糖類は、炭水化物から単糖類、二糖類を除いたものである。
- 4 グルコースやガラクトースは三糖類である。

問3. 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 空気中の酸素による変質を自己消化という。
- 2 食品中に含まれるプロテアーゼやリパーゼ等の酵素の働きによる変質を腐敗という。
- 3 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を酸化という。
- 4 醸造による微生物の生産物が有用物質である場合には発酵という。

問4. 次の食品の分類に関する記述の「ア」～「イ」に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

日本食品標準成分表2020年版（八訂）では、食品を「ア」群に分類しており、コーヒーやアルコール飲料などは、「イ」類に分類される。

	ア		イ
1	2, 4 7 8	—	調理済み流通食品
2	1 8	—	嗜好飲料
3	1 8	—	調理済み流通食品
4	2, 4 7 8	—	嗜好飲料

問5. 次の食品の貯蔵・保存方法とそれを利用した主な加工食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	方法		加工食品
1	CA貯蔵法	—	乾麺
2	乾燥法	—	切り干し大根
3	くん煙法	—	ジャム
4	放射線照射法	—	清涼飲料水

問6. 次の食料自給量に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 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 わが国の総合食料自給率（カロリーベース）は、平成10（1998）年度の40%以降、おおむね横ばい傾向で推移している。
- 3 総合食料自給率は、熱量で換算するカロリーベースと重量で換算する重量ベースがある。
- 4 わが国の令和元（2019）年度の品目別自給率のうち、主食である米は90%以上である。

IV. 食品衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本語では、「危害分析重要管理点」と訳される。
- 2 HACCPシステムの7原則・12手順には、各重要管理点に対する管理基準の設定が含まれる。
- 3 HACCPシステムは、日本独自の衛生管理手法である。
- 4 食品の安全衛生に関する危害発生を、事前に防止することを目的とした、自主的な衛生管理システムである。

問2. 次の自然毒と原因食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

自然毒		原因食品
1 多量のビタミンA	—	イシナギの肝臓
2 ムスカリン	—	クサウラベニタケ
3 多量のワックス	—	バラムツ
4 テトロドトキシン	—	ホタテガイ

問3. 次のうち、ヒスタミン食中毒の原因になりやすい食品として、正しいものはどれか。

- 1 洋生菓子
- 2 カレー
- 3 米飯
- 4 マグロの刺身

問4. 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌自体は、煮沸により死滅するが、產生された毒素は熱に強く、無毒とならない。
- 2 黄色ブドウ球菌が產生する毒素は、エンテロトキシンという。
- 3 主症状は、吐き気、おう吐、発熱で、発病までの時間は比較的長く、3～5日である。
- 4 黄色ブドウ球菌は、人の鼻腔内や、特に化膿巣^{かのうそう}には濃厚に存在している。

問5. 次の食品異物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品中の異物は、食品衛生法に規定がないため、食品衛生法の取り締まりの対象となることはない。
- 2 食品中の異物は、一般に動物性異物と植物性異物の2種類に分けられる。
- 3 異物混入の防止対策として、調理場の窓には網戸をつけず、常に風通しを良くしておく。
- 4 動物性異物には、昆虫の破片、動物の毛、動物の排泄物などがある。

問6. 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 塩素剤、逆性せっけん、アルコールを用いた消毒は、物理的消毒法である。
- 2 乾熱消毒は、高熱の乾燥した空気による消毒で、ガラス、陶器などの消毒に適している。
- 3 アルコールは、手指や器具の消毒に用い、100%のものより74～82%に薄めたほうが消毒力が強い。
- 4 中性洗剤は、せっけんより洗浄力が強く、器具類の汚れや野菜・果物などに付着する農薬を洗い落とすことができる。

問7. 次の消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 蒸気消毒には、流通蒸気を用いる方法と、高圧水蒸気を用いる方法がある。
- 2 紫外線消毒は、紫外線殺菌灯など紫外線を人工的に発生させる装置により照射する方法で、その効果は光線が照射された表面だけである。
- 3 焼却消毒は、病原微生物に汚染されたものを焼き捨てる方法で、最も確実な消毒方法である。
- 4 日光消毒は、直射日光（太陽光線）に15～30分間当てる方法で、紫外線殺菌灯よりも強い殺菌効果が得られる。

問8. 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 平成24年4月から食品中の放射性セシウムの基準値が設けられ、一般食品（牛乳、飲料水および乳児用食品以外）の基準値は100ベクレル/kgである。
- 2 かび毒のアフラトキシンは、肺に対して強烈的な発がん性がある。
- 3 ダイオキシン類は、発がん性があるとされている。
- 4 食品に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品について、平成18年5月からポジティブリスト制度が施行されている。

問9. 次の食品添加物の種類と物質名の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

種類	物質名
1 酸味料	— クエン酸
2 殺菌料	— サッカリンナトリウム
3 乳化剤	— シリコーン樹脂
4 甘味料	— バニリン

問10. 次の食中毒の病因物質に関する語句のうち、細菌性食中毒の食品内毒素型に分類されるものとして、正しいものはどれか。

- 1 ウエルシュ菌
- 2 ヒスタミン
- 3 ボツリヌス菌
- 4 サルモネラ属菌

問11. 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品取扱者は、専用の衣服（仕事着）を着用し、作業内容によりマスクを着用する。
- 2 水道事業により供給される水（水道水）以外の水を調理に使用する場合は、5年に1回水質検査を実施する。
- 3 食肉や生食用かきは、10℃以下で保存する。
- 4 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別および食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用する。

問12. 次の食品添加物に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

日本で使用が認められている食品添加物には、指定添加物、既存添加物、、一般に食品として飲食に供されているもので添加物として使用されるもの（以下「一般飲食物添加物」という。）がある。食品衛生法では、 および一般飲食物添加物を除き、 が「人の健康を損なうおそれのない場合」として定める場合以外は添加物として販売、製造、輸入、使用等を禁止している。

- | ア | イ |
|---------|-----------|
| 1 天然着色料 | — 食品安全委員会 |
| 2 天然香料 | — 食品安全委員会 |
| 3 天然香料 | — 厚生労働大臣 |
| 4 天然着色料 | — 厚生労働大臣 |

V. 栄養学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人体を構成する主要な元素は、約20種であり、酸素、炭素、水素、窒素が大部分を占めている。
- 2 栄養素とは、生物が成長や健康の維持・増進など、正常な生理機能を営むために摂取しなければならない化学物質である。
- 3 水は、体内での物質輸送、化学変化に必要な物質であり、五大栄養素に含まれる。
- 4 栄養素は働きによって、熱量素（エネルギー源になる）、構成素（体の構成成分になる）、調整素（代謝を調節する）の3つに大別できる。

問2. 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 たんぱく質には、窒素が含まれている。
- 2 たんぱく質の栄養価を示す指標の1つとして、アミノ酸価（アミノ酸スコア）がある。
- 3 エネルギーを発生することができ、1gあたり9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 イソロイシンは、必須アミノ酸である。

問3. 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンCは、水に溶けない脂溶性ビタミンである。
- 2 ナイアシンは、欠乏するとペラグラを引き起こす。
- 3 ビタミンAの代表的な欠乏症として、子どものくる病がある。
- 4 ビタミンB₁の欠乏により生じる貧血を悪性貧血という。

問4. 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）に関する記述の ア ~ ウ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素の指標は、摂取不足の回避を目的として ア、過剰摂取による健康障害の回避を目的として イ、生活習慣病の発症予防を目的として ウ が設定されている。

	ア	イ	ウ
1	推定平均必要量	— 推奨量	— 目標量
2	推奨量	— 耐容上限量	— 推定平均必要量
3	推奨量	— 目標量	— 耐容上限量
4	推定平均必要量	— 耐容上限量	— 目標量

問5. 次のホルモンとその作用に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	ホルモン	作用
1	アドレナリン	— 血圧を上昇させる
2	グルカゴン	— 血糖を上昇させる
3	甲状腺ホルモン	— <small>しんちんたいしゃ</small> 新陳代謝を活発にする
4	インスリン	— 血糖を上昇させる

問6. 次の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 消化された物質が腸粘膜を経て、血液やリンパ液に取り込まれることを吸収という。
- 2 麦芽糖は、スクラーゼによってブドウ糖と果糖になる。
- 3 たんぱく質は、分解されると小腸壁の毛細血管から門脈に入り肝臓に送られる。
- 4 消化液（消化酵素）により栄養素が分解されることを化学的消化という。

VI. 製菓理論及び実技

(製菓理論)

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の砂糖の種類と特徴に関する記述に該当するものとして、正しいものはどれか。

含蜜糖の代表製品で、味は濃厚複雑で特徴あるが、焼菓子等に使用すると焼色、吸湿性が強く戻りのよい製品となる。

- 1 三温糖
- 2 上白糖
- 3 黒砂糖
- 4 赤双糖

問2. 次の小麦粉に関する記述のア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

小麦粉に水を加えてよく練り合わせると、「グルテニン」、「グリアジン」という2種類のアが次々とつながり、生地の中にイを持つグルテンのウを形成していく。

	ア	—	イ	—	ウ
1	たんぱく質	—	気泡性	—	層構造
2	炭水化物	—	気泡性	—	網目構造
3	炭水化物	—	粘弾性	—	層構造
4	たんぱく質	—	粘弾性	—	網目構造

問3. 次のショートニングに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 全水添型ショートニングは、風味が濃厚で酸化されやすく、可塑性範囲の狭いものが多い。
- 2 乳化型ショートニングは、オールインミックス法による生地づくりに好適である。
- 3 液状ショートニングは、配合生地中で可塑性を付与できるよう、使用上の便利性を高めたものである。
- 4 粉末ショートニングは、油脂を乳たんぱくなどでコーティングし、噴霧乾燥したものである。

問4. 次の凍結卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 8～24時間かけてゆっくり解凍する。
- 2 解凍した卵黄はゴム状の塊になりやすい。
- 3 解凍したものは十分に攪拌して使用する。
- 4 解凍した卵白は粘度が高くなる。

問5. 次の寒天に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

寒天の原料は で、主成分のほとんどは からできている。
寒天水溶液は、加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなる、いわゆる である。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|---|-------|---|------|
| 1 | 紅藻類 | — | 食物繊維 | — | 熱可逆性 |
| 2 | 緑藻類 | — | 食物繊維 | — | 熱凝固性 |
| 3 | 紅藻類 | — | たんぱく質 | — | 熱凝固性 |
| 4 | 緑藻類 | — | たんぱく質 | — | 熱可逆性 |

問6. 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カカオバターは、カカオ豆に含まれる褐色の液体油脂である。
- 2 複数のカカオニブを組み合わせずすり潰したものがカカオマスである。
- 3 ココアパウダーは、カカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾して、ココアケーキを粉砕したものである。
- 4 カカオマスに粉糖、粉乳、カカオバターを加えロールすり潰し、精練したものを純チョコレートという。

問7. 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、製菓原料として広く使われるが、酸敗など劣化しやすい性質を持っている。
- 2 クリームは、牛乳に乳酸菌を加え、酵素を加えて発酵熟成させたもので、栄養価が高い。
- 3 全脂加糖練乳は、防腐力に優れ、保存性が高く、製菓原料として使用する場合、牛乳の濃厚な香味を付与することができる。
- 4 バターは、全乳から集めた脂肪分を攪拌し、脂肪球を集めたもので、製菓原料として広く使われている。

問8. 次の米粉の種類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 求肥（牛皮）粉は、糯精白米を水洗い、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である。
- 2 羽二重粉は、糯精白米を水洗し、蒸した物を乾燥してこれを砕いたもので種々の大きさがある。
- 3 早並粉は、糯精白米を十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものである。
- 4 道明寺粉は、粳精白米を使用して、水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。

問9. 次の果実類の種類に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 準仁果類 — みかん、レモン
- 2 漿果類^{しょうかるい} — もも、うめ
- 3 熱帯果物類 — バナナ、パイナップル
- 4 仁果類 — りんご、なし

問10. 次のうち、卵白の気泡の安定性を高める因子として、正しいものはどれか。

- 1 卵黄
- 2 生クリーム
- 3 サラダ油
- 4 レモン汁

問11. 次のパン酵母に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酵母は、 -60°C では短時間で死滅し、 60°C 以上では死滅しない。
- 2 酵母が発酵するには、酵母中の1種類の酵素のみが関係する。
- 3 酵母の活動する最適なpHは4～6である。
- 4 生酵母は、仕込水の一部で溶解し、 $35\sim 38^{\circ}\text{C}$ で2時間以上置いて使用する。

問12. 次の乳化剤に関する記述に該当するものとして、正しいものはどれか。

天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力をもっている。

- 1 ソーマチン
- 2 リコリス
- 3 レシチン
- 4 イスパタ

問13. 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品用の天然香料は、主に植物から香気成分を抽出した精油である。
- 2 乳化性香料は、そのままではにおいを感じないか感じてもらうが、口に入れたり水に溶かすと強くにおいを感じる。
- 3 油性香料は、比較的耐熱性があり高温で加工する製菓用として、飴菓子や焼き菓子などに使用される。
- 4 水溶性香料は、新鮮な香りを発揮する特徴を持っているが、揮発性があり高温の加熱処理をするものには不適當である。

問14. 次のでんぷんの加工適性に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると、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糊化という。
- 2 でんぷんの老化を防ぐには、糊化されたでんぷんをゆるやかに乾燥させることが必要である。
- 3 でんぷんの膨化には、加熱方法が大きく影響し、ゆるやかな加熱方法では膨化現象は起こらない。
- 4 一般的に粒子の大きいでんぷんは吸湿性が大きく、粒子の小さいでんぷんは吸湿性が小さい。

問15. 次の種実類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アーモンドは、スイートとビターの2種があり、前者はアーモンドオイル用に、後者は製菓用、つまみなどに広く利用される。
- 2 ごまは、白、黒、茶の3種があり、白および茶は主として製油原料に、黒は主として煎って食用にされる。
- 3 ピーナッツ（落花生）は、殻付きのまま煎って食されるほか、殻を除去し、広く製菓材料に用いられている。
- 4 松の実には、珍味として佃煮のほか、煎ってつまみに利用される。

(実 技)

実技においては、A. 和菓子 (P18～P21)、B. 洋菓子 (P22～P26)、C. 製パン (P27～P29) のいずれか一つ (各9問) を選択し、解答科目を答案用紙にマークして解答すること。

A. 和菓子

解答の仕方

正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の生餡^{あん}における、豆類の品種と煮上がり時間の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	品種		煮上がり時間 (分)
1	大手亡	—	120
2	紅金時	—	90
3	大納言小豆	—	90
4	えりも小豆	—	120

問2. 次の桜餅^{さくらもち} (道明寺^{どうみょうじ}) の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 鍋に水と着色料を入れ薄赤色に着色する。水に着色をしてから道明寺^{どうみょうじ}を入れる方が、色ブシができない。
- 火にかけ沸騰したら、道明寺^{どうみょうじ}を入れて混ぜ、おかゆ状になったら消火する。
- グラニュー糖を加え混ぜ、ラップをして1時間以上休ませる。生地を一晩置くときは粗熱を取らず、ただちに冷蔵庫に入れる。冷凍はできない。
- セイロに入れ5～10分蒸す。蒸気から下ろし粗熱を抜き、艶天^{あん}を手付け生地分割、包餡^{あん}する。

問3. 次のどら焼^{やき}の製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ボールに卵を割り入れほぐす。上白糖をふるい入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。蜂蜜を混ぜ合わせる。配合内の水分量でイーストを溶き入れる。
- 2 薄力粉をふるい入れ、ホイッパーでしっかり混ぜる。生地に粘りがないと、生地が丸く広がらない。
- 3 15分程度生地を寝かせる。残りの水を加えて生地の硬さを調整する。生地、平鍋温度が良ければ、どらさじを使い流す。気泡が浮いてきたら金ベラで裏返し、裏面も軽く焼く。
- 4 平鍋の温度が低すぎると、気泡が浮いてくる前に焼き色が付いてしまい、生地の中心部が生状態になりやすい。

問4. 次の製餡^{あん}（漉し餡^{こあん}）の水漬^ぬけ時間と水温の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	水漬 ^ぬ け時間	—	水温
1	3時間	—	40℃
2	6時間	—	40℃
3	12時間	—	30℃
4	24時間	—	30℃

問5. 次の石衣^{いしごろも}の製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ねき餡^{あん}の練り上げは、特に上がり際、ヘラ数が少ないと、シャリやすい。
- 2 ねき餡^{あん}の練り上げは、火が弱すぎると、サワリの周りが皮ばってシャリの原因になる。
- 3 ねき餡^{あん}は、割り（B r i x）が低くなるにつれ、艶が増し黒光りしてくる。
- 4 成形後、乾燥させたねき餡^{あん}を、硬さ、濃度、温度（40～42℃）を調整したすり蜜にくぐらせる（テンプラする）。

問6. 次の求肥^{ぎゅうひ}の製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 水練り法（直練り法）は、白玉粉（餅粉）を水（同量位）を入れて団子状にこね上げ、これを湯の中に入れて茹でる。茹で上げたものを鍋に移し、火にかけて練り上げながら、上白糖、水あめを入れて練り上げる。
- 2 ゆで練り法は、水溶きした白玉粉（餅粉）を鍋に入れ、火にかけ練る。餅状に返した後に、上白糖を数回に分けて練り上げる。
- 3 蒸し練り法において、白玉粉使用の場合は、ホイッパーを使用し、水は3回位に分けて加え手早く混合する。餅粉使用の場合は、一度に水を入れ団子状にこね上げる。
- 4 蒸し練り法は、粉に水を入れ、フシを作らないようにして溶かす。濡れ布巾を敷いた枠に流し入れ、20分蒸す。蒸し上がったものを鍋に移し入れ、火にかけ練る。上白糖を3回くらいに分けて加え練る。水あめを加え、十分に熱を入れ、硬さを調節して練り上げる。

問7. 次のカステラ饅頭^{まんじゅう}の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ボールに卵を割りほぐす。卵のフシを防ぐため、卵をほぐしてから砂糖と合わせる。卵のカラザ等を取り除くために、粉混ぜ前に裏ごし工程を行う。
- 2 上白糖をふるい入れる。砂糖のフシを防ぐため、湯煎にて砂糖の粒子を溶かす。
- 3 膨張剤のフシを防ぐためには、膨張剤を粉のまま加える。または、即こね法で作る。
- 4 薄力粉をふるい入れ、木杓子でサククリと混ぜ合わせ、生地をこね上げる。薄力粉を手粉に生地を分割し、包餡^{あん}する。

問8. 次の錦玉羹きんぎょくかんの製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 角寒天、糸寒天は、一晩水漬けした後火にかける。水漬けすることで溶けやすくなり、アク抜きができて仕上がりに透明感が出る。
- 2 寒天に水、砂糖を加え火にかけ、80～90℃で消火する。
- 3 角寒天、糸寒天使用時に沸騰しても溶けない場合は、差し水を加え沸騰を抑える。
- 4 角寒天、糸寒天を使用した場合は、寒天の溶け残りを取り除くため、必ず裏ごしする。

問9. 次の淡雪羹あわゆきかんの製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 淡雪羹あわゆきかんは、後に卵白を加え泡立てるので、錦玉液きんぎょくの煮詰めに弱めにし固まりづらくする。
- 2 別の器で卵白を泡立て、その中に少しずつ錦玉液きんぎょくを入れて淡雪羹あわゆきかんを作る。70～75℃ぐらいまで冷ます。熱いうちに流すと比重の重い卵白が底に沈んでしまう。
- 3 卵白は、八分立てぐらいまで泡立てる。錦玉液きんぎょくは4～5回に分けて加える。錦玉液きんぎょくを加えたら泡立て、垂らして跡が積もるぐらいになったら次を加える。
- 4 卵白の加え方によって仕上がりが変わる。卵白を泡立てその中に錦玉液きんぎょくを入れると、キメが細かいが重い感じになる。錦玉液きんぎょくの中に卵白を入れてから泡立てると、フワッとしたものができるがキメが粗くなる。

B. 洋菓子

解答の仕方

正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のビスキュイ、ジェノワーズに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビスキュイは、卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵は、しっかりと泡立てることが大切である。
- 2 卵を全卵で泡立てる共立て法と、卵黄と卵白に分けて泡立てる別立て法がある。
- 3 ビスキュイを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うが、薄力粉の一部をコーンスターチなど他のでんぷんに置き換える場合もある。
- 4 ジェノワーズは、バターが入ったものと入らないものがあるが、必ずバターを加えて作るのがビスキュイで一般的に「スポンジ生地」といわれるものである。

問2. 次のクッキー生地に関する記述の

 ～

 に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

クッキーは、何らかの生地を「小さく試し焼いた」ものが、少しずつ時代の流れの中で形を整えてきたものといえる。一般に広く好まれる菓子であり、仕込み形態によりのばし生地、絞り生地、アイスボックス、手成型に大別できる。主だった製品例として、のばし生地では

、絞り生地では

、手成型では

 などが挙げられる。

- | | ア | イ | ウ |
|---|--------|----------|--------------|
| 1 | ロゼット | — アイヒェルン | — モザイククッキー |
| 2 | ガレット | — ロゼット | — スノーボールクッキー |
| 3 | フロランタン | — ガレット | — モザイククッキー |
| 4 | アイヒェルン | — フロランタン | — スノーボールクッキー |

問3. 次のパータ・ジェノワーズの焼成温度と時間の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	温度	時間
1	180℃	— 30～35分程
2	80℃	— 30～35分程
3	180℃	— 約10分
4	80℃	— 約10分

問4. 次のクレーム・パティシエールに関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

牛乳	1,000g	薄力粉	<input type="text" value="ア"/> g
砂糖	200g	コーンスターチ	40g
<input type="text" value="イ"/>	200g	ヴァニラビーンズ	1本

- ① ボールに を入れ、砂糖の半量とヴァニラビーンズを加えよくすり合わせる。
- ② ふるった薄力粉、コーンスターチを加え、ホイッパーでよく混ぜる。
- ③ 牛乳を鍋に入れて残りの砂糖を加え、火にかけて 火を止める。
- ④ ②に③を少しずつ加え、ホイッパーでよく合わせる。
- ⑤ 裏ごしして鍋に移し火をかけ、手早く混ぜながら中火で加熱する。
- ⑥ 全体が一度しまり、混ぜ続けて再び緩んだら火から降ろす。
- ⑦ 氷水を入れたステンレスボールに移し、 冷却する。

	ア	イ	ウ	エ
1	80	— 全卵	— 沸騰直前で	— ゆっくりと
2	80	— 卵黄	— 110℃まで煮詰め	— ゆっくりと
3	40	— 卵黄	— 沸騰直前で	— 一気に
4	40	— 全卵	— 110℃まで煮詰め	— 一気に

問5. 次のフィナンシェに関する記述の□ア～□イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

□アと薄力粉をボールに入れて混ぜ合わせる。その中に粉糖、卵白を加えて混ぜ合わせる。□イを加えて混ぜ合わせる。フィナンシェ型に絞り込み、180～200℃のオーブンで焼き上げる。

- | ア | イ |
|----------------|--------------------|
| 1 タン・プル・タン | — 40℃の熱で溶かしたバター |
| 2 砂糖、ベーキングパウダー | — 40℃の熱で溶かしたバター |
| 3 砂糖、ベーキングパウダー | — ブールノワゼット（焦がしバター） |
| 4 タン・プル・タン | — ブールノワゼット（焦がしバター） |

問6. 次のパータ・シュエの製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水、バター、食塩を手鍋に入れ火にかけて沸騰したら火からおろし、少しずつ複数回に分け薄力粉を加える。
- 2 薄力粉が混ざったら再度火にかけ、薄力粉のでんぷんが糊化するまでよく熱を通す。
- 3 全卵は、少しずつ加える。加えた卵を十分に攪拌し、完全に混ざったら再び卵を加える。
- 4 天板に等間隔に絞り、霧を吹きかけ200℃のオーブンで焼成する。最初下火を強くし、上火の温度を下げる。

問7. 次のテンパリングの方法に関する記述にあてはまるものとして、正しいものはどれか。

溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら31～32℃に再度加熱する。

- 1 種つけ法
- 2 ダブリール法
- 3 フレーク法
- 4 水冷法

問8. 次のテンパリングに関する記述の□ア～□エに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

□ア℃ぐらいに溶かしたチョコレートに、細かく刻んだチョコレート(テンパリングされたもの)を加えて温度を□イ。最終温度を□ウ℃にする(ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは□エ℃)。

- | | ア | イ | ウ | エ |
|---|----|-----|----|----|
| 1 | 45 | 上げる | 50 | 48 |
| 2 | 32 | 上げる | 45 | 47 |
| 3 | 45 | 下げる | 32 | 30 |
| 4 | 32 | 下げる | 28 | 30 |

問9. 次のパート・ド・フリユイの製法に関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- ① グラニュー糖、 を合わせておく。
- ② イチゴピューレを沸騰させ①を加え溶かす。
- ③ 再度沸騰させグラニュー糖と水あめを加え℃まで煮詰め、水に溶かした液を加えよく混ぜる。
- ④ ③をカードルに流し込む。
- ⑤ 固まったら適当な大きさにカットし、粗目のグラニュー糖にまぶす。

	ア		イ		ウ
1	ペクチン	—	106	—	クエン酸
2	ゼラチン	—	123	—	クエン酸
3	ペクチン	—	123	—	重曹
4	ゼラチン	—	106	—	重曹

C. 製パン

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の各国の代表的なパンに関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	国名		パン
1	フランス	—	ブリオッシュ
2	日本	—	メロンパン
3	ドイツ	—	フォカッチャ
4	イギリス	—	マフィン

問2. 次の製パン工程の記述の **ア** ~ **ウ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

一般的な製パン工程は、「計量・下準備→**ア**→発酵→**イ**→丸め→ベンチタイム→**ウ**→ホイロ→焼成→冷却」である。

	ア		イ		ウ
1	成形	—	ミキシング	—	分割
2	ミキシング	—	分割	—	成形
3	ミキシング	—	成形	—	分割
4	成形	—	分割	—	ミキシング

問3. 次のパンの用語と説明の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	用語		説明
1	クラスト	—	パンの外皮の硬い部分のこと
2	ケトリング	—	生地をゆでること
3	クープ	—	パン内相にある気泡のこと
4	アンダーミキシング	—	一般的にこね不足のこと

問4. 次のうち、発酵の目的として、誤っているものはどれか。

- 1 酵素の働きにより、生地を滑らかに伸展性のある物質に変える。
- 2 生地の酸化を促進し、ガスの保持をよくする。
- 3 原料を均一に分散させて混合する。
- 4 生成するアミノ酸、有機酸などを蓄積し、独特の味と香りを添える。

問5. 次のうち、発酵状態を確認するためのフィンガーテスト（指穴テスト）における適正な発酵状態として、正しいものはどれか。

- 1 指跡の周りが大きく沈む
- 2 指跡に生地が戻って穴が小さくなる
- 3 指跡がほとんど残らない
- 4 指跡がそのままの状態に残って周りがやや沈む

問6. 次の生地の材料からできるパンとして、正しいものはどれか。

強力粉、薄力粉、パン酵母、食塩、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング、卵、イーストフード、ベーキングパウダー、水

- 1 レーズンブレッド
- 2 イースト・ドーナツ
- 3 食パン（直捏法^{じかこねほう}）
- 4 食パン（中種法）

問7. 次のクロワッサンの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ロールイン油脂の配合は、生地に対して5%が適している。
- 2 折り込み作業後は、生地を冷却する。
- 3 ホイロは、バターが溶けない温度で行う。
- 4 ミキシングは、控えめにする。

問8. 次のうち、発酵が終わったパン生地を分割する際の注意点として、誤っているものはどれか。

- 1 生地が乾燥しないよう手早く行い、固く絞った濡れ布巾などをかけておく。
- 2 個体差が出ないように、分割量は正確に計量する。
- 3 生地の断面が荒れないように、スクッパーを上から押さえて生地を切り離し、あまり引いたり押ししたりしない。
- 4 生地が台などに付かないように手粉を振るが、多すぎても焼き上がりに影響はない。

問9. 次の製パンの中種法に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

小麦粉の70%以上に の全量と水を混合して中種をつくり、室温27℃で 時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、中種生地に残りの小麦粉および副材料、適量の を加えて本捏する方法である。

	ア		イ		ウ
1	イースト	—	8～10	—	水
2	ショートニング	—	8～10	—	イーストフード
3	イースト	—	3～5	—	水
4	ショートニング	—	3～5	—	イーストフード

令和6年度 製菓衛生師試験解答

I. 衛生法規 配点 30点(各10点)

問題	1	2	3
解答	1	3	4

II. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	2	2	2	2	2	4	4	3	1

III. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	1	1	4	2	2	3

IV. 食品衛生学 配点 120点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
解答	3	4	4	3	4	1	4	2	1	3

問題	11	12
解答	2	3

V. 栄養学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	3	3	2	4	4	2

VI. 製菓理論及び実技

(製菓理論) 配点 150点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
解答	3	4	1	4	1	1	2	1	2	4

問題	11	12	13	14	15
解答	3	3	2	2	1

(実技) 配点 90点(各10点)

(和菓子)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	2	3	3	1	4	4	3	2	3

(洋菓子)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	2	1	3	4	1	2	3	1

(製パン)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	3	2	3	3	4	2	1	4	3