

# 令和6年度 千葉県製菓衛生師試験問題

受験番号	氏名

## 答案作成上の注意

- 1 問題及び解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 2 解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 3 各問題には、(1)～(4)までの4つの選択肢がありますので、正解と思うものを一つ選び、解答用紙のマーク記入例にならって枠内をぬりつぶしてください。マークは、鉛筆またはシャープペンシルで、濃くはっきりぬりつぶしてください。誤ってぬりつぶした時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。  
正解は、一つの問題について一つだけなので、二つ以上マークしないでください。  
二つ以上マークした場合、その解答は無効になります。

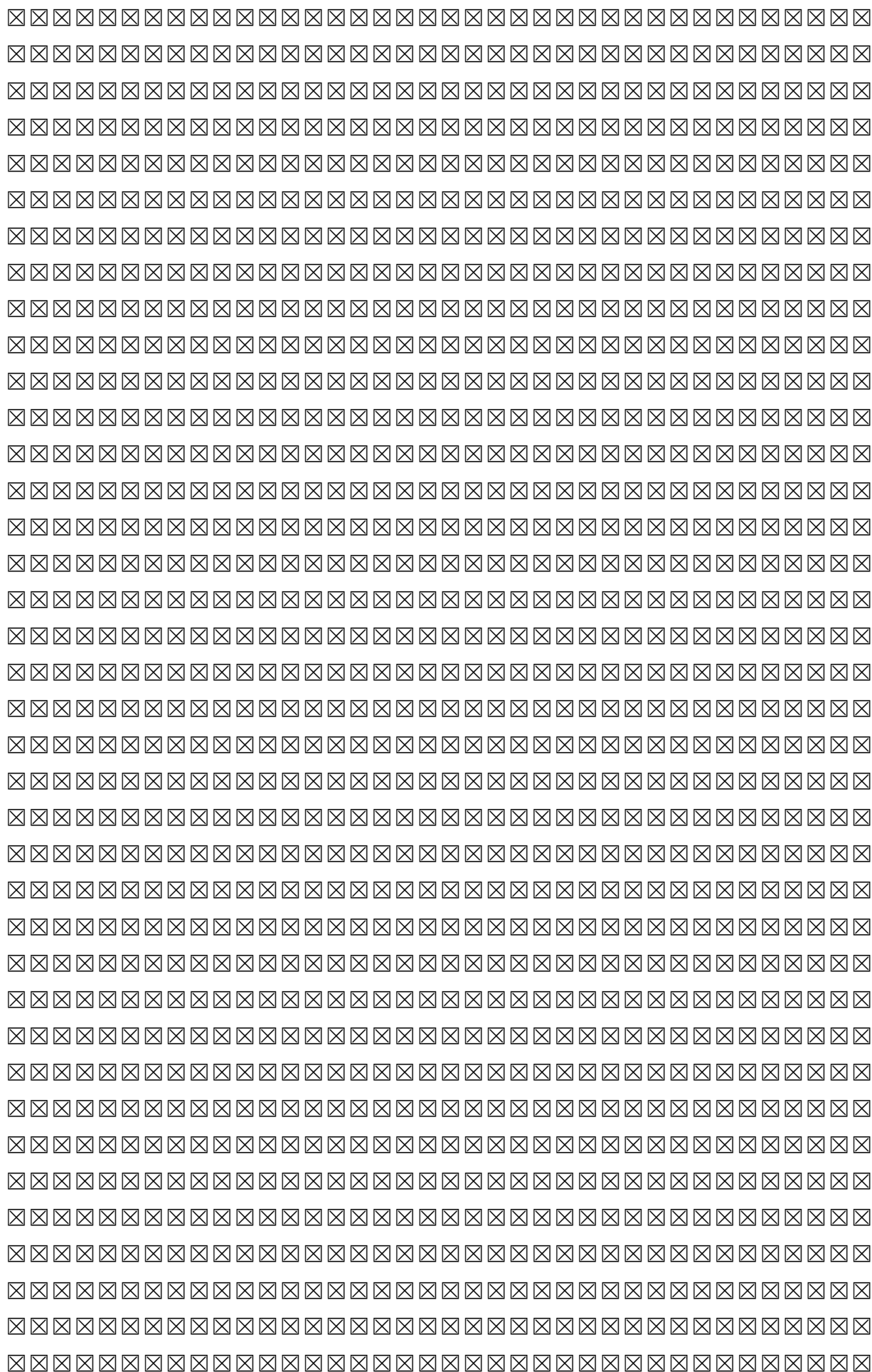
[ 例 ]

問題 解答用紙 ※選択肢2をぬりつぶす場合

1 次のうち、日本の首都はどれか。

- |           |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|
| (1) ワシントン | 1 | ① | ② | ③ | ④ |
| (2) 東京    |   |   | ↓ |   |   |
| (3) 名古屋   | 1 | ① | ● | ③ | ④ |
| (4) 大阪    |   |   |   |   |   |

- 4 「製菓理論及び実技」の科目中、「Ⅱ 製菓実技」については、「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」の分野の中から一つを選択し、解答用紙のその選択分野の記号をぬりつぶしたうえで解答してください。選択分野の記号を二つ以上マークした場合、その解答は全て無効になります。誤ってぬりつぶした時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。



# 衛生法規

問1 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) この法律の目的は、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である。
- (2) 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するときは、製菓衛生師免許を取り消すことができる。
- (3) 製菓衛生師でなければ、菓子を製造・販売することはできない。
- (4) 製菓衛生師免許を受けた後、本籍地や氏名の変更が生じた時は30日以内に免許を与えた都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

問2 次のうち、食品衛生法に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) この法律の目的は、食品に関する営業を営もうとする者の収益を確保することである。
- (2) サプリメントなどの機能性表示食品は「食品」には含まれない。
- (3) 「食品衛生」とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- (4) 使用できない食品添加物が定められており、これに指定されていない添加物は全て使用できる。

問3 次のうち、食品表示基準で規定されている一般用加工食品の横断的義務表示事項として、誤っているものはどれか。

- (1) 名称
- (2) 製造年月日
- (3) 原材料名
- (4) 添加物

問4 次のうち、法律とその法律に定められている事項に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- |           |       |            |
|-----------|-------|------------|
| (1) 食品衛生法 | ----- | 菓子製造業の営業許可 |
| (2) 健康増進法 | ----- | 就業制限       |
| (3) 食育基本法 | ----- | 特定給食施設の届出  |
| (4) 食品表示法 | ----- | 食育推進運動の展開  |

# 公衆衛生学

問1 次のうち、以下の文章中の（ア）及び（イ）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、（ア）で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（イ）の向上及び増進に努めなければならない。」と規定されている。

	（ア）	（イ）
（1）	幸福	公衆衛生
（2）	豊か	医学
（3）	健康	公衆衛生
（4）	健康	所得

問2 次のうち、地域保健法で定められている保健所の業務として、誤っているものはどれか。

- （1）労働条件の確保に関する事項
- （2）地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- （3）栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- （4）歯科保健に関する事項

問3 次のうち、令和4年次における、わが国の死因別死亡順位の組合せとして、正しいものはどれか。

	第1位	第2位	第3位
(1)	心疾患	悪性新生物	脳血管疾患
(2)	悪性新生物	肺炎	全結核
(3)	悪性新生物	心疾患	老衰
(4)	肺炎	全結核	不慮の事故

問4 次のうち、紫外線に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 日光の中では最も波長の短い部分で、目に視覚として感じない。
- (2) 人体に当たると吸収されて暖かく感じる。
- (3) 眼に大量の紫外線が当たると、角膜や結膜に障害を起しやすく、長時間当たると白内障を起こすことがある。
- (4) 微生物に対し殺菌的に作用する。

問5 次のうち、水道法に基づく水質基準が「検出されないこと」となっている項目はどれか。

- (1) 六価クロム化合物
- (2) 大腸菌
- (3) カドミウム及びその化合物
- (4) 一般細菌

問6 次のうち、衛生害虫とそれらが媒介する感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

- |            |       |                     |
|------------|-------|---------------------|
| (1) ゴキブリ   | ----- | 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS) |
| (2) マダニ    | ----- | 発疹チフス               |
| (3) アタマジラミ | ----- | ペスト                 |
| (4) 蚊      | ----- | 日本脳炎                |

問7 次のうち、公害に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 大気汚染物質であるPM<sub>2.5</sub>には、環境基本法に基づく環境基準が設定されていない。
- (2) 熊本水俣病、新潟水俣病、イタイイタイ病、四日市ぜんそくに関する裁判は、日本の4大公害裁判といわれた。
- (3) ダイオキシン類は、生体内において蓄積性が高い。
- (4) 環境基本法による「典型7公害」のうち、騒音、振動及び悪臭は、感覚公害と呼ばれる。

問8 次のうち、病原体の種類とそれによって起こる感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

- |          |       |             |
|----------|-------|-------------|
| (1) 原虫   | ----- | アスペルギルス症    |
| (2) 真菌   | ----- | パラチフス       |
| (3) 細菌   | ----- | クリプトスポリジウム症 |
| (4) ウイルス | ----- | 麻疹          |

問9 次のうち、生活習慣病に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) アルコール摂取過多は脂肪肝を引き起こし、やがて肝硬変に移行することが多い。
- (2) 高血圧症には、睡眠時無呼吸症候群などによる本態性高血圧症と、遺伝や生活習慣が何らかの形で関与している二次性高血圧症がある。
- (3) 糖尿病のコントロールや治療は、食事・運動療法と薬物により行われる。
- (4) 生活習慣病の対策は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。



# 食 品 学

問1 次のうち、食品中の「水」に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の水分には結合水と自由水がある。
- (2) 微生物の増殖と食品中の水分との関係を示す指標として、水分活性が用いられる。
- (3) 水分活性が低くなるほど微生物は増加しにくくなる。
- (4) 微生物が利用できるのは、結合水である。

問2 次のうち、食品の変質に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 微生物が増殖して、食品中のたんぱく質その他窒素化合物を分解し、アミンなどの有害物質やインドールなどの有臭物質を生じる現象を「自己消化」という。
- (2) 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「変敗」という。
- (3) 空気中の二酸化炭素による食品の変質を「発酵」という。
- (4) 飽和脂肪酸は植物性の油脂に多く含まれており、酸化による連鎖反応が起きやすい。

問3 次のうち、食品表示基準により、遺伝子組換え食品の表示が義務付けられている農産物として、正しいものはどれか。

- (1) 小麦
- (2) 落花生
- (3) とうもろこし
- (4) さつまいも

問4 次のうち、令和3年度における、わが国のカロリーベース総合食料自給率として正しいものはどれか。

- (1) 38%
- (2) 70%
- (3) 84%
- (4) 131%

問5 次のうち、食品の呈味成分とその物質名及び代表的な食品の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) 渋味成分 ----- サンショオール ----- さんしょう 山椒
- (2) 苦味成分 ----- アリルイソチオシアネート ----- からし 辛子
- (3) うま味成分 ----- グルタミン酸ナトリウム ----- こんぶ
- (4) えぐ味成分 ----- プロアントシアニジン ----- 柿

問6 次のうち、アレルギー物質を含む食品の表示における「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」の組合せとして、誤っているものはどれか。

	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
(1)	くるみ	りんご
(2)	アーモンド	落花生
(3)	乳	大豆
(4)	小麦	ゼラチン

# 栄 養 学

問1 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸でないものはどれか。

- (1) アルギニン
- (2) トリプトファン
- (3) ロイシン
- (4) フェニルアラニン

問2 次のうち、消化酵素とその働きのご組合せとして、誤っているものはどれか。

- (1) リパーゼ ----- 脂質を脂肪酸とモノグリセリドに分解する。
- (2) アミラーゼ ----- でんぷんを麦芽糖に分解する。
- (3) ペプシン ----- たんぱく質をポリペプチドに分解する。
- (4) ジペプチダーゼ ----- 麦芽糖をブドウ糖に分解する。

問3 次のうち、ビタミンとその欠乏症のご組合せとして、誤っているものはどれか。

- (1) ビタミンA ----- 夜盲症
- (2) ビタミンC ----- 壊血病
- (3) ビタミンK ----- ペラグラ
- (4) ビタミンB<sub>1</sub> ----- <sup>かけ</sup>脚気

問4 次のうち、食品表示基準により、表示が義務づけられている栄養成分として、誤っているものはどれか。

- (1) 熱量
- (2) コレステロール
- (3) 炭水化物
- (4) 食塩相当量

問5 次のうち、糖質に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 体内で代謝される際、ビタミンCの助けが必要である。
- (2) 単糖類、少糖類（オリゴ糖類）、多糖類に大別される。
- (3) 主要なエネルギー源であり、脂質より1g当たりのエネルギーが高い。
- (4) 単糖類に分解されて、主に大腸で吸収される。

問6 次のうち、栄養と健康に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 亜鉛の欠乏は、味覚障害の原因となる。
- (2) 脂質異常症を予防するためには、コレステロールを多く含む食品の摂取を控える。
- (3) 貧血の患者の中では鉄欠乏性貧血の患者数が最も少ない。
- (4) 高血圧症の原因の一つとして、食塩の過剰摂取が挙げられる。

# 食 品 衛 生 学

問1 次のうち、食中毒の分類と病因物質の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ウイルス性食中毒 ----- クドア・セプテンペンクタータ
- (2) 細菌性食中毒 ----- 腸管出血性大腸菌
- (3) 化学性食中毒 ----- テトロドトキシン
- (4) 自然毒食中毒 ----- ヒスタミン

問2 次のうち、ウエルシュ菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 人や動物の腸管内、土壌、水等自然界に広く分布している。
- (2) この菌による食中毒の主な原因食品として、カレーやシチューが挙げられる。
- (3) 感染するとアレルギー様症状を引き起こす。
- (4) 芽胞を形成する嫌気性菌である。

問3 次のうち、腸管出血性大腸菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) この菌による感染症は、「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」において、一類感染症に位置付けられている。
- (2) 75℃1分以上の加熱で死滅する。
- (3) 加熱不十分の食肉の喫食による感染や、保菌者の便を介した二次感染の事例がある。
- (4) 毒力の強いベロ毒素を産生し、溶血性尿毒症症候群（HUS）などの重篤な合併症を引き起こすことがある。

問4 次のうち、サルモネラ属菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 哺乳類から鳥類・爬虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を体内（腸の中）に持っている。
- (2) 乾燥に対しては比較的強い。
- (3) この菌による食中毒は、食肉、鶏卵、それらの加工品等が原因となることが多い。
- (4) 3パーセント前後の塩分を好み、無塩の真水で速やかに死滅する。

問5 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- (2) 潜伏期間は、通常1～3時間以内で、症状は嘔吐のみである。
- (3) ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。
- (4) 低温で乾燥した環境中では、ノロウイルスは長期間生存する。

問6 次のうち、食品添加物とその主な用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ソルビン酸 ----- 甘味料
- (2) 亜硝酸ナトリウム ----- 膨張剤
- (3) アスパルテーム ----- 発色剤
- (4) イマザリル ----- 防カビ剤

問7 次のうち、HACCPの7原則として、誤っているものはどれか。

- (1) 教育訓練
- (2) 重要管理点（CCP）の決定
- (3) 記録の文書化と保管
- (4) 管理基準（CL）の設定

問8 次のうち、食品とそれに含まれる食中毒の病因物質の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ライマ豆 ----- 青酸（シアン）化合物
- (2) ギンナン ----- ワックス
- (3) じゃがいも ----- ギンコトキシン
- (4) バラムツ ----- ソラニン

問9 次のうち、逆性石けんに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 手指の消毒をはじめ、容器や器具などの消毒に用いられる。
- (2) 有機物が存在していても殺菌効果は変わらない。
- (3) 毒性・刺激性がなく殺菌力が強い。
- (4) 石けんと異なり洗浄力はほとんどない。

問10 次のうち、食品材料・調理器具・食器類等の洗浄と消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) アルコール消毒として、一般にメチルアルコールの40%水溶液が用いられる。
- (2) 5分間の煮沸消毒で、芽胞のある細菌は死滅する。
- (3) 食品の洗浄に用いる洗浄剤には、成分規格や使用基準は定められていない。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇の影響により有効塩素量が減少する。

問11 次のうち、食品及び器具の取扱いに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- (2) 10℃以下に保存しなければならない牛乳等を保管する場合は、これらの温度基準を必ず守る。
- (3) 大物器具類は洗浄後に殺菌し、殺菌効果保持のため水分を残す。
- (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12 次のうち、食品中における有害物質に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ダイオキシン類 ----- セシウム134
- (2) 有機塩素系農薬 ----- ポリ塩化ジベンゾフラン (PCDF)
- (3) 放射性物質 ----- DDT
- (4) 重金属 ----- メチル水銀



# 製菓理論及び実技

## I 製菓理論

問1 次のうち、砂糖に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖の原料は甜菜（サトウダイコン）のみである。
- (2) 白双糖は粒子が細かく固まりやすいので「ビスコ」をかけている。
- (3) 砂糖濃度の高い食品ほど防腐性が高い。
- (4) 転化糖は砂糖と比べて結晶化しやすい。

問2 次のうち、人工甘味料はどれか。

- (1) 甘草
- (2) サッカリンナトリウム
- (3) ステビア
- (4) ソーマチン

問3 次のうち、小麦粉の種類とその用途の組合せとして、最も適切なものはどれか。

- (1) 強力粉            -----      マカロニ
- (2) 中力粉            -----      クラッカー
- (3) デュラム粉       -----      クッキー
- (4) 薄力粉            -----      パン

問4 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉に最も多く含まれる成分は、たんぱく質である。
- (2) 小麦粉の性質を左右するのはでんぷんの質と量である。
- (3) 小麦粉のたんぱく質の主成分はグルテニン及びグリアジンであり、これらの混合物をグルテンと呼ぶ。
- (4) 薄力粉は、強力粉に比べてグルテンの量が多い。

問5 次のうち、でんぷんに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) トウモロコシでんぷんは粒子が小さいため、吸湿性が小さい。
- (2) 糊化<sup>こか</sup>したでんぷんを $\alpha$ でんぷんと呼び、 $\beta$ でんぷんに戻る事を「老化」と呼ぶ。
- (3) 糊化<sup>こか</sup>したでんぷんは、元のでんぷんに比べて消化吸収が良い。
- (4) でんぷんの膨化力はアミロペクチンによるものであるため、糯米<sup>もちごめ</sup>に比べ粳米<sup>うるちまい</sup>のでんぷんは膨化力が大きい。

問6 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 平均的な殻付き卵の場合、おおむねの重量比率は「卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6」である。
- (2) 濃厚卵白は、卵の鮮度が落ちるにしたがって水様化する。
- (3) 卵白の起泡性は、温度が低い方がよく、安定性もよい。
- (4) 殻付き卵の他、液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。

問7 次のうち、油脂に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) ショートニングは、バターの変替品として開発されたものである。
- (2) 化学的には、脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- (3) 脂肪酸の炭素の数が多くなるほど、融点（溶け始める温度）は高くなる。
- (4) バターは様々な種類の脂肪酸をまんべんなく含むため、温度による固体脂指数の変化が緩やかである。

問8 次のうち、油脂の加工特性として、誤っている組合せはどれか。

- (1) 可塑性 ----- 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質。
- (2) ショートニング性 ----- 油脂が小麦粉グルテンの結着を妨げ、サクサクとした食感を与える性質。
- (3) クリーミング性 ----- 油脂が気泡を抱き込む性質。
- (4) フライニング性 ----- 光、紫外線、金属等が油脂の変敗を早める性質。

問9 次のうち、牛乳に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 牛乳とは、生乳をろ過、均質化、殺菌、冷却したものである。
- (2) 主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- (3) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、もっとも多いものはラクトアルブミンである。
- (4) カゼインは酸によりゲル化する。

問10 次のうち、乳製品に関する記述として、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、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい性質をもつ。
- (2) チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- (3) ホエイパウダーは、乳清を乾燥粉末化したものである。
- (4) クリームは、全乳または脱脂乳を濃縮したものである。

問11 次のうち、原料チョコレート類に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) ココアパウダーは、カカオニブを乾燥・粉砕したものである。
- (2) カカオバターは飽和脂肪酸を全く含まない。
- (3) テンパリングは、カカオバターの結晶を安定な型に統一するための工程である。
- (4) ブルームは、外観に影響を与えるが、テクスチャーや香味に影響はない。

問12 次のうち、果実及び果実加工品に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) モモ、ウメ、アンズは仁果類に分類される。
- (2) ジャムは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し、砂糖を加えて煮詰めたものである。
- (3) フルーツソースは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- (4)ゼリー類は果肉を煮沸して破碎・裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。

問13 次のうち、凝固剤の種類とその原材料に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- |            |       |           |
|------------|-------|-----------|
| (1) 寒天     | ----- | テングサ、オゴノリ |
| (2) カラギーナン | ----- | 牛、豚の骨や皮   |
| (3) ゼラチン   | ----- | 果実、野菜類    |
| (4) ペクチン   | ----- | スギノリ、ツノマタ |

問14 次のうち、種実類（ナッツ類）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) アーモンドは、ビターとスイートの2つに大別される。
- (2) チェスナッツ（栗）の主成分は、たんぱく質と脂質であるが、それ以外の種実類の主成分は、でんぷんである。
- (3) ウォールナッツ（くるみ）は、リノレン酸、オレイン酸を多く含む。
- (4) ココナッツの未熟果はココナッツミルクとし、完熟した実は細切乾燥して製菓用とする。

問15 次のうち、風味・調味材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 乳化性香料には、クラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれるものがある。
- (2) 食品用の天然香料は、主として植物から香気成分を抽出した精油である。
- (3) 水溶性香料（エッセンス）は、油性香料（オイル）と比べて耐熱性が高く、焼き菓子類に適している。
- (4) 芳香性香辛料には、オールスパイス、シナモン、ハッカなどがある。

問16 次のうち、蒸留酒に分類されるものはどれか。

- (1) 清酒
- (2) リンゴ酒
- (3) ワイン
- (4) キルシュワッサー

問17 次のうち、補助材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 菓子に使用できる着色料は、天然色素のみであり、食用タール系色素は使用できない。
- (2) 菓子製造に使用される膨張剤には、ベーキングパウダーやイスパタなどがある。
- (3) 乳化剤であるレシチンは、天然の乳化剤で、大豆や卵黄に含まれる。
- (4) 増粘安定剤を食品に使用する目的は、粘稠性の利用による生地のもろさ調整、安定性の改善などである。

## Ⅱ 製菓実技

「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

### A 和菓子

問1 次のうち、生餡の製造工程（水漬けしてから煮る方法）として、正しいものはどれか。

- (1) 水洗い→水さらし→渋切り→水漬け→本煮→分離→脱水
- (2) 水洗い→水さらし→渋切り→分離→水漬け→本煮→脱水
- (3) 水洗い→水漬け→渋切り→本煮→水さらし→分離→脱水
- (4) 水洗い→水漬け→渋切り→本煮→分離→水さらし→脱水

問2 次のうち、和菓子と生地に使用する材料の組合せとして、誤っているものはどれか。

- (1) みたらし団子----- 上新粉
- (2) 焼皮桜餅 ----- 小麦粉
- (3) 大福餅 ----- もち米
- (4) 寒氷 ----- 上用粉

問3 次の和菓子の製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 艶袱紗<sup>つやぶくさ</sup>は、逆ごね法で作る。
- (2) 栗蒸し羊羹は強火の蒸気で蒸し上げ、風に当てて冷ます。
- (3) 草餅の生地は砂糖を入れた方が硬くなりやすい。
- (4) 水羊羹は、分離して餡粒子が下に沈んでしまうことを防ぐため、冷まらずに熱いうちに型に流す。

問4 次の和菓子のうち、卵を原材料として使うものはどれか。

- (1) 高麗餅
- (2) 田舎饅頭
- (3) 浮島
- (4) すあま

問5 次のうち、長崎カステラの一般的な材料として誤っているものはどれか。

- (1) 卵
- (2) 強力粉
- (3) 上白糖
- (4) はちみつ



問6 次の和菓子の用語として、誤っているものはどれか。

- (1) 鬆<sup>す</sup>立ちは、気泡が良く伸びていることである。
- (2) 割り勝ち<sup>わりかち</sup>は、砂糖の量が粉の量より多いことである。
- (3) ねき水<sup>ねきみづ</sup>は、水と水飴<sup>すいじ</sup>を合わせて作った蜜<sup>みつ</sup>である。
- (4) 岡混ぜ<sup>おかまぜ</sup>は、生地や餡<sup>あん</sup>などを加熱しながら混ぜ合わせる<sup>まぜあわせる</sup>ことである。

## Ⅱ 製菓実技

「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

### B 洋菓子

問1 次の製法で作られる、クリーム類はどれか。

全卵と砂糖を泡立て、水と砂糖を118℃に煮詰めたシロップを徐々に加える。これに、泡立てたバターを加え、混ぜ合わせる。

- (1) クレーム・シャンティール
- (2) クレーム・オ・ブール・オ・シュクル・キュイ
- (3) クレーム・オ・ブール・ムースリヌ
- (4) クレーム・パティシェール

問2 次の洋菓子に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは別立て法で作る。
- (2) スポンジ生地にバターを使用する際、溶かしたバターの温度は生地温度より5℃程高くすると生地になじみやすい。
- (3) ビスキュイ・ルーローには薄力粉を使用しない。
- (4) パータ・ジェノワーズを作る際、卵は冷たいものを使用する。

問3 次のうち、フィユタージュに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 強力粉を使用すると、良い浮きを得られる。
- (2) フィユタージュの製造工程においては、生地バターが入り込まないよう、材料や作業台を冷やしておく。
- (3) フィユタージュ・ノルマルは、浮きが少し悪いが、速成でできる。
- (4) フィユタージュ・アンヴェルセでは、生地の層が均一にできやすく、浮き方もよい。

問4 次のうち、バターケーキに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) シュガーバッタ法とは、バター、砂糖、薄力粉、卵を一度にすり混ぜて作る方法である。
- (2) 一般的にシュガーバッタ法に比べ、フラワーバッタ法はソフトな食感に仕上がる。
- (3) マドレーヌは、でき上がった生地を2時間ほど休ませてから焼成すると、生地の中心がふっくらと盛り上がりやすくなる。
- (4) フィナンシェはバターの焦がし方で風味が変わる。

問5 次のシュー生地の仕込みに関する記述について、(ア)から(エ)に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

水、バター、食塩を手鍋に入れ火にかけ、(ア)火から下ろし、薄力粉を(イ)加える。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。十分熱が通ったら火から下ろし、(ウ)全卵を(エ)加える。

	(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
(1)	沸騰直前に	一度に	冷たい	一度に
(2)	沸騰したら	少しずつ	常温の	一度に
(3)	沸騰直前に	少しずつ	冷たい	少しずつ
(4)	沸騰したら	一度に	常温の	少しずつ

問6 次の材料で、つくることのできる洋菓子はどれか。

卵黄、砂糖、ゼラチン、牛乳、生クリーム、バニラビーンズ

- (1) キャラメル
- (2) バヴァロワ・ヴァニーク
- (3) ギモーブ
- (4) パート・ド・フリュイ

## Ⅱ 製菓実技

「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

### C 製パン

問1 次のうち、焼減率に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 主に発酵によって生成された揮発性物質の散逸や、水分の蒸発によって生じる。
- (2) 焼減率は、窯入れ前の生地重量から窯出し後の製品重量を差し引いた重量を、窯入れ前の生地重量に対する百分率で表わす。
- (3) 一般に焼減率は、8～15%の範囲内である。
- (4) 高温だけで焼成すると、焼減率は最大となり、クラストが厚くなる。

問2 次のうち、ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）の順番として正しいものはどれか。

A：結合段階      B：最終結合段階      C：つかみどり段階      D：破壊段階  
E：麩切れ段階      F：水切れ段階

- (1) C → A → E → B → F → D
- (2) C → F → A → B → E → D
- (3) C → A → B → E → F → D
- (4) C → F → E → A → B → D

問3 次のホイロに関する記述について、(ア)及び(イ)に入る数字の組合せとして最も適切なものはどれか。

ホイロとは、成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の(ア)まで膨張させる工程である。フランスパンの場合は、温度、湿度はそれぞれ(イ)で行う。

	(ア)	(イ)
(1)	40～50%	38℃、60%
(2)	70～80%	28℃、80%
(3)	40～50%	28℃、80%
(4)	70～80%	38℃、60%

問4 次の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 発酵種法は、油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法である。
- (2) 中種法は機械耐性に優れるので、量産化に適している。
- (3) 加糖中種法では、全糖量の3～5%の糖を添加して中種を作る。
- (4) サワー種法は、ライ麦と水で種を作る。

問5 次のベーカースパーセントで作られるパンとして、正しいものはどれか。

フランス粉（準強力粉）	-----	100%
パン酵母（生イースト）	-----	4%
モルト	-----	0.5%
食塩	-----	2%
砂糖	-----	10%
脱脂粉乳	-----	2%
バター	-----	5%
水	-----	54%
折込バター	-----	50%

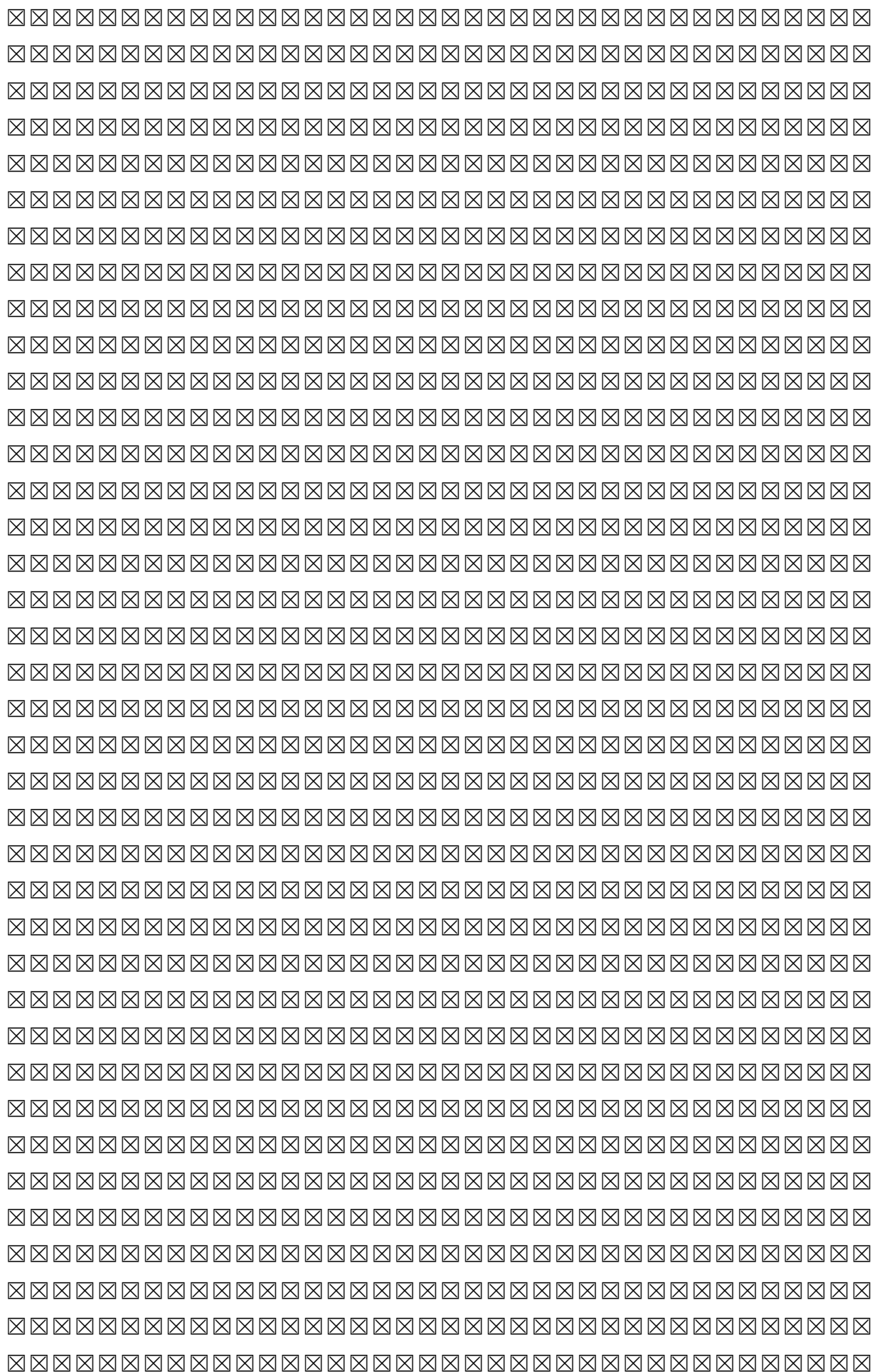
- (1) クロワッサン
- (2) フランスパン
- (3) ボイゲル
- (4) テンダーブレット

問6 次のパンの用語のうち、「生地をゆでる（ボイルする）」ことを意味する言葉はどれか。

- (1) クープ
- (2) パンチ
- (3) ケトリング
- (4) フィンガーテスト









令和6年度千葉県製菓衛生師試験 解答

科目	問	正解	科目	問	正解
衛生法規	1	3	製菓理論	1	3
	2	3		2	2
	3	2		3	2
	4	1		4	3
公衆衛生	1	3		5	4
	2	1		6	3
	3	3		7	1
	4	2		8	4
	5	2		9	3
	6	4		10	4
	7	1		11	3
	8	4		12	2
	9	2		13	1
食品学	1	4		14	2
	2	2		15	3
	3	3		16	4
	4	1		17	1
	5	3	和菓子	1	4
	6	2		2	4
栄養学	1	1		3	1
	2	4		4	3
	3	3		5	2
	4	2		6	4
	5	2	洋菓子	1	2
	6	3		2	1
食品衛生学	1	2		3	3
	2	3		4	1
	3	1		5	4
	4	4		6	2
	5	2	製パン	1	4
	6	4		2	2
	7	1		3	2
	8	1		4	1
	9	2		5	1
	10	4		6	3
	11	3			
	12	4			