

衛 生 法 規

第1問 次の関係法令に関する記述のうち、正しいものはどれか

- (1) 食品衛生法による菓子製造業の許可を得るには、製菓衛生師の免許を有する者が事業所にいなければならない。
- (2) 製菓衛生師が食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合は、都道府県知事は当該製菓衛生師の免許を取り消さなければならない。
- ③ 食品安全基本法では、「食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。」としている。
- (4) 食品安全基本法では、消費者が食品の安全性の確保について第一義的責任を有しているとして、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めることを消費者の役割としている。

第2問 次の食品衛生法に関する記述のうち、食品衛生責任者に該当する者として、誤っているものはどれか。

- (1) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士
- (2) 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ③ 弁護士、公認会計士、税理士
- (4) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

第3問 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品衛生法では、器具及び容器包装について表示基準を定めることができるが、実際には定められていない。
- (2) 動植物や鉱物など自然界にある物質から得られた添加物は、化学的合成品である指定添加物とは別に区別されている。
- (3) 動植物や鉱物など自然界にある物質から得られた物である既存添加物は、新たな発見や技術開発により、指定数が年々増加傾向にある。
- (4) 食品等の基準とは、純度や成分など、品質に関する標準のことである。

第4問 次の食品表示法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料^{こりょう}、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび又は防ばい剤として用いられる添加物は、物質名に代えて用途名を表示することができる。
- (2) 品質が急速に劣化しやすい食品は賞味期限である旨の文字を冠した年月日を、それ以外の食品は消費期限である旨の文字を冠した年月日を表示する。
- (3) アレルゲンとして表示する特定原材料は、令和5年3月にアーモンドが加わり、計8品目となった。
- (4) 機能性表示食品である旨を表示する場合は、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出をする必要があるが、許可を得る必要はない。

公衆衛生学

第5問 次の公衆衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 日本国憲法では、「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」とある。
- (2) ヘルスプロモーションの概念は第1次世界大戦の直後に定義された。
- (3) WHOは、健康について「健康とは、身体的、精神的、社会的に良好な状態であり、単に貧困や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。
- (4) 公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る個人的な活動である。

第6問 次の衛生行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保健所は、都道府県のみが設置することになっており、政令指定都市や中核市は設置することができない。
- (2) 保健所の業務には、エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病予防に関する事項がある。
- (3) 保健センターは市町村が設置主体であり、地域住民の保健に関する相談や指導など直接サービスを行っている。
- (4) 保健所の業務には、栄養の改善と食品衛生に関する事項がある。

第7問 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 我が国の総人口は昭和45年には1億人を超えたが、平成20年をピークに減少に転じている。
- (2) 我が国の死因について、戦前は感染症が死因として多かったが、現在はがん(悪性新生物)や心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が主な死因となっている。
- (3) 我が国の高齢化率(65歳以上の老年人口の割合)は、令和2年以降の統計では50%を超えている。
- (4) 感染症の中には、公衆衛生水準の向上にともない減少してきたものもあるが、結核のように今なお発生が問題となっているものもある。

第8問 次の環境衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 安全な飲料水の確保のため、水道法によって定められている水道水水質基準では大腸菌は検出されないこととなっている。
- (2) ホルムアルデヒドはシックハウス症候群の原因となる化学物質で、合板の接着剤などに使用されている。
- (3) 一酸化炭素中毒の予防や、室内の湿度調整だけでなく、感染症予防のためにも換気は有効である。
- (4) 廃棄物の処理方法は廃棄物処理法で定められており、燃えがらや汚泥などの産業廃棄物は市町村が責任を持って処理する。

第9問 次の疾病予防・生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 疾病の早期発見・早期治療のために、健康診断や人間ドックを受けることは一次予防にあたる。
- (2) がん（悪性新生物）のうち、日本人では男女とも胃がんが増加傾向にある。
- (3) メタボリックシンドロームとは、腹囲、高血糖、高血圧、脂質代謝異常などの複数のリスク因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などを引き起こしやすい病態のことをいう。
- (4) 健康増進法の改正により、望まない受動喫煙の防止を図ることとなったが、多数の人が利用する飲食店の屋内での喫煙は制限されていない。

第10問 次の生活習慣病の予防と望ましい生活習慣に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 適正体重を維持していれば、運動はしなくともよい。
- (2) 健康な人の飲酒は、適度にしていれば、断酒はしなくともよい。
- (3) 喫煙は、生活習慣病の発症とは関係がない。
- (4) 間食はしっかり食べて、間食の回数を増やす方がよい。

第11問 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 労働安全衛生法において、事業者には労働者に対して一般健康診断の実施が義務付けられている。
- (2) 労働基準法では、労働者の労働時間の上限を規定している。
- (3) 労働者が労働災害により負傷し4日以上休業した場合は、保健所に届ける必要がある。
- (4) 労働者のメンタルヘルス対策を進めるため、ストレスチェック制度の導入が義務化されている。

第12問 次の感染症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 感染症の発生条件は、感染経路と感受性のある宿主の2つのみである。
- (2) 感染症予防のうち、感染経路対策として予防接種がある。
- (3) ノロウイルスの感染経路として塵埃を吸い込むことによる感染はない。
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症（3類感染症）に感染した場合は飲食物に直接接触する業務への就業が制限される。

第13問 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 手指の消毒では、流水と石けんによる手洗いで汚れを落とす前にアルコールなどで消毒することが望ましい。
- (2) 煮沸消毒は化学的消毒法の1つである。
- (3) 消毒薬を染み込ませて清拭する清拭法消毒では一方向にふき取ってはならない。
- (4) 消毒薬のうち、アルコールによる消毒は全ての微生物に有効とは限らない。

栄 養 学

第14問 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭水化物、たんぱく質、脂質、糖質、ビタミンを五大栄養素という。
- (2) 人の体の構成成分では、たんぱく質が最も多く約60%で、残りは脂質、ミネラル、糖質、水分で構成されている。
- (3) 糖質とミネラルは、代謝を調節する。
- (4) 体を構成する成分は常に分解(異化)され、摂取した食品に含まれている栄養素が常に補充(同化)しており、異化と同化は繰り返し、日々入れ替わっている。

第15問 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) リン脂質は、油脂を乳化させる作用があり、マヨネーズやチョコレート製造など、食品加工において重要な働きをする。
- (2) バターやラードなどの動物性油脂は、不飽和脂肪酸を多く含むため、常温では固体である。
- (3) 食品から摂取しないと不足する脂肪酸を必須脂肪酸といい、リノレン酸、アラキドン酸がある。
- (4) n-3系脂肪酸のエイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)は、魚油に多く含まれる。

第16問 次のビタミンと欠乏症に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンA — 脂溶性ビタミン — 血液の凝固不良
- (2) ビタミンB₁ — 水溶性ビタミン — 悪性貧血
- (3) ビタミンC — 脂溶性ビタミン — 壊血病
- (4) ビタミンD — 脂溶性ビタミン — くる病

第17問 次の栄養の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 口腔内では、唾液中のアミラーゼによってたんぱく質の一部がアミノ酸に分解される。
- (2) 胃で消化された食物は、十二指腸に入り、消化酵素により炭水化物は二糖類に、たんぱく質はアミノ酸に分解される。
- (3) 食品中の鉄には、ヘム鉄と非ヘム鉄があり、赤身の食肉類にはヘム鉄が多く含まれる。
- (4) 大腸内の腸内細菌のうち、いわゆる善玉菌は、たんぱく質がエサとなり肉類の摂取量が多いと、勢力を拡大する。

第18問 次の食生活と疾病の関係に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 糖尿病は、1型と2型に分類されるが、日本の糖尿病患者の多くが1型であり、食事療法や運動療法が有効である。
- (2) 高血圧の食事では、減塩とともに、ビタミンや食物繊維の多い野菜、海藻類などが不足しないようにする。
- (3) こつそしょうしょう骨粗鬆症の予防として、高齢期になってからカルシウムの多い食品を積極的に摂ることが重要である。
- (4) 鉄欠乏性貧血では、特に吸収の良い植物性たんぱく質を摂取する。

第19問 次の食事摂取基準に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 長期間のエネルギー収支の結果を示す指標として、BMIが採用されている。
- (2) BMIは、体重(kg)を身長(m)の2乗で割ることにより求められている。
- (3) 目標量とは、生活習慣病予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量として設定されている。
- (4) 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、高血圧予防の観点から、18歳以上のナトリウム(食塩相当量)の目標量は、男性8g/日未満である。

食 品 学

第20問 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) たんぱく質は三大栄養素の1つで、筋肉や内臓、皮膚など身体の主要な構成成分である。
- (2) 非必須アミノ酸は、糖質や脂質から体内で合成することができる。
- (3) 寒天の原料になるアガロースとアガロペクチンはたんぱく質である。
- (4) たんぱく質は、アミノ酸がペプチド結合をして立体構造をつくる。

第21問 次の油脂類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 乾性油はヨウ素価130以上で、オリーブ油、つばき油などがある。
- (2) 半乾性油はヨウ素価101～129で、あまに油、えごま油などがある。
- (3) 不乾性油はヨウ素価100以下で、ごま油、大豆油などがある。
- (4) 植物油中の脂肪酸の二重結合が多い（ヨウ素価が高い）ほど乾燥しやすくなる。

第22問 次の魚に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 魚類には旬の時期があり、それは脂肪の多い時期をいう。
- (2) サケの身の赤色は、色素たんぱく質のミオグロビンによる。
- (3) 魚は苦悶死させると、ATP（アデノシン三リン酸）の分解が早まり、生け締めした魚に比べて腐敗しやすい。
- (4) 骨ごと食べられる小魚からは、カルシウムなどの無機質をとることができる。

第23問 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 牛乳は20%以下が水分で、残りの成分を無脂乳固形分という。
- (2) 牛乳はビタミンCを多く含む。
- (3) 牛乳中のたんぱく質はカゼインたんぱくと乳清たんぱくに大別される。
- (4) 牛乳中の無脂乳固形分に含まれる炭水化物は、主にショ糖である。

第24問 次の食品の保存方法に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 物理的保存方法 — 乾燥法 — 水分含有量や水分活性の低下
- (2) 物理的保存方法 — くん煙法 — 食品添加物による抗菌
- (3) 化学的保存方法 — レトルトパウチ法 — 加圧のみの殺菌
- (4) 化学的保存方法 — ガス貯蔵法 — 酸素濃度を増加させた空気下での貯蔵

第25問 次の我が国の食品動向に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 国民1人・1年あたりの米の消費量は減少傾向にあり、生産量も長期的に減少している。
- (2) カロリーベースの食料自給率は近年回復しており、90%を超えている。
- (3) 近年の大豆の食料自給率は、油糧用・食品用を合わせた全体で10%未満となっている。
- (4) 近年の食生活の洋風化に伴い、供給熱量に占める脂質の割合は年々増加傾向が続いている。

食 品 衛 生 学

第26問 次の自然毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、毒成分である青酸（シアン）化合物を含む豆がある。
- (2) ムラサキイガイなどの貝類が有毒なプランクトンを捕食した場合には、中腸腺に多くの毒成分が濃縮され食中毒を起こすことがある。
- (3) フグの毒成分はテトロドトキシンといい、一般にフグの卵巣や肝臓に含まれている。
- (4) ジャガイモの芽や緑色の皮には、食中毒の原因となるヒスタミンが多く含まれている。

第27問 次のサルモネラに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 体内に保菌している動物は鳥類に限られる。
- (2) サルモネラによる食中毒では、菌が増殖するときに産生されるベロ毒素が病原性に関与している。
- (3) サルモネラによる食中毒は、食肉やその加工品、鶏肉料理等が原因となりやすい。
- (4) 鶏の殻付き卵を割卵したまま、常温で長時間放置してもサルモネラによる食中毒は起こらない。

第28問 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 自然界に広く分布し、一般には化膿した傷の中に見られる。
- (2) 原因食品を食べてから30分から6時間（平均3時間）程度の短い潜伏期間で発症する。
- (3) 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などで、発熱はほとんどない。
- (4) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品に付いた菌が増殖して毒素を産生しても、その食品を加熱することで防止できる。

第29問 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか

- (1) 常温で放置された食品中で、急速に増殖する。
- (2) ノロウイルスによる食中毒は、生カキのみが原因食品である。
- (3) ノロウイルスによる食中毒防止のため、下痢、嘔吐などの症状がある調理従事者は調理に従事しない方がよい。
- (4) ノロウイルスによる食中毒では、腹痛や血便などの出血性腸炎とともに溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、重症化することがある。

第30問 次の微生物による食中毒予防の三原則とその記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 加熱の原則では、加熱調理できる食品では、表面の温度が75℃で1分間程度加熱する。
- (2) 清潔の原則では、食品や材料などの保管・取り扱いを厳重にし、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。
- (3) 清潔の原則では、食品や材料などの相互汚染を防止し、個人衛生をよく守る。
- (4) 迅速又は低温保存の原則では、できるだけ手早く調理し速やかに供食し、もし、それができないときは、低温で保管する。

第31問 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 指定添加物とは、食品衛生法に基づき都道府県知事の指定を受けた食品添加物をいう。
- (2) 既存添加物とは、一般に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をいう。
- (3) ソルビン酸は、保存料として、主に微生物の増殖によって起こる食品の腐敗・変敗を防止し保存性を高める目的で使用される。
- (4) 安息香酸は、乳化剤として、主に水と油の分離を防止し均一で安定な状態を確保する目的で使用される。

第32問 次の洗浄、消毒等とその説明の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 洗浄 — 一般に浸す溶媒の温度が低いほど洗浄効果が高まる。
- (2) 消毒 — 病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすことをいう。
- (3) 滅菌 — 目的とする微生物のみを死滅させること。腐敗・変敗の原因となる微生物などを死滅させることをいう。
- (4) 殺菌 — すべての微生物を(芽胞も含めて)死滅させることをいい、手術用器具や検査器具等で必要とされる。

第33問 次の食品中における有害物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) アフラトキシンはカビ毒の一種で、肝臓への強い毒性がある。
- (2) 放射性セシウムは、食品衛生法に基づき基準値が定められている。
- (3) カドミウムは重金属の一種で、米(玄米)で基準値が定められている。
- (4) ダイオキシンは重金属の一種で、魚介類で基準値が設定されている。

第34問 次のアレルギー物質を含む食品に関する記述のうち、特定原材料として誤っているものはどれか。

- (1) そば
- (2) 落花生
- (3) ゼラチン
- (4) 卵

第35問 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) HACCPによる衛生管理では、食中毒の原因となる微生物などの危害要因をあらかじめ把握することが必要で、この危害要因をCCPという。
- (2) HACCPによる衛生管理では、「いつ、どこで、誰が、何の目的で、どのような基準で、どのような作業をしたか」を記録し証拠書類として残す。
- (3) HACCPによる衛生管理では、プランが適切に機能しているかを確認するための検証を行う必要はない。
- (4) コーデックスHACCPの7原則を、簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができるのは、食品を取扱う従事者が50名を超えるような大規模な製造工場である。

第36問 次の食品取扱者の衛生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、定期的に健康診断を受けるなど、健康管理に気を配らなければならない。
- (2) 食品取扱者は、作業前に手の爪を短く切り、指輪や腕時計を外してから手洗いに取り掛かる。
- (3) 食品取扱者は異物混入防止のため、帽子は毛髪を十分に覆うように被る。
- (4) 食品取扱者の衣服のほつれやボタンは、食品中の異物の原因とならない。

第37問 次のアレルギーを含む食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食物アレルギーとは、食物中のアレルギー原因物質を体にとっての毒素と認識して中毒症状が生じることをいう。
- (2) アレルギーを発症すると、発疹や呼吸困難などの身体に様々な症状が現れることがあり、2臓器以上に症状が現れた場合、アナフィラキシーという。
- (3) アナフィラキシーに血圧低下等のショック症状を伴う場合はアナフィラキシーショックと判断され、早急で適切な治療が必要である。
- (4) 原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造する場合であっても、製造工程上の問題によりコンタミネーションが発生することがある。

製菓理論及び実技（理論）

第38問 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 他の糖類に比べて、結晶化しにくい性質を持っている。
- (2) 薄い砂糖溶液は微生物の栄養源となり、繁殖を促進する。
- (3) 水に溶けにくく、水2に^{しょうとう}蔗糖1ほどしか溶解しない。
- (4) ^{しょうとう}蔗糖に酸を加えたり酵素（インベルターゼ）を作用させると、加水分解が起こる。できた混合物を含蜜糖という。

第39問 次の水あめに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 甘味度は砂糖の10分の1以下である。
- (2) デキストリンによる増粘効果や砂糖の結晶防止などの目的で使用される。
- (3) デキストリンは焦げにくいため、餡などに用いる場合は最初から加えることが多い。
- (4) DE（糖化度）の低いものほど粘度が弱く、甘味が強い。

第40問 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質は、小麦粉の70%以上を占める主成分である。
- (2) 強力粉は、練るとグルテンが強い網状の組織を形成するため、パン製造に用いられる。
- (3) 薄力粉は、グルテン量が少なく質も弱いため、スポンジやカステラなどに用いられる。
- (4) デュラム粉は、たんぱく質含有量が強力粉と同程度で、スパゲティなどに用いられる。

第41問 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) でんぷんの種類が異なる場合でも、粒子の大きさや形状などにさほど違いは見られない。
- (2) 地上でんぷんと地下でんぷんがあり、前者に該当するのは葛やタピオカなどである。
- (3) でんぷんを含んだ原料に水を加えて加熱すると、消化吸収されやすい状態になり、このでんぷんをβでんぷんという。
- ④ 糊化したでんぷんが、再び元のでんぷんに戻る速さには、水分と温度が関係している。

第42問 次の米粉の加工法と製品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- ① 糊化したもの — 焼きみじん粉・寒梅粉
- (2) 糊化したもの — 上新粉・上用粉
- (3) 生のまま — 早並粉・うるち上南粉
- (4) 生のまま — 道明寺粉・上早粉

第43問 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) バターケーキ類などの生地調整で、配合原料が均一に分散するのは、卵黄の乳化力によるものが大きい。
- (2) カスタードプリン^の組織形成は、卵の熱凝固性の典型的な例であり、牛乳、砂糖、卵の混合物が、熱凝固性によってゲル化されたものである。
- ③ ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖の割合が1対1から1対2で、湯煎で温めながら泡立てるものである。
- (4) 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さないため、起泡を目的とする菓子製造には不適である。

第44問 次の油脂に関する記述のうち、括弧内に入るものとして、正しいものはどれか。

ビスケット生地などに油脂を練り込むと、油脂が生地中に薄いフィルム状になって広がり、製品にサクサクとしたもろい食感を与える。この性質を（ ）という。

- (1) クリーミング性
- (2) ショートニング性
- (3) フライニング性
- (4) かそせい可塑性

第45問 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 甘草に甘味成分として含まれるグリチルリチンは、しょとう蔗糖の約400倍の甘味がある。
- (2) サッカリンの使用は、チューインガムに限り認められている。
- (3) しょとうステビアは蔗糖の約50倍の甘味があるが、高カロリーである。
- (4) しょとうアスパルテームは蔗糖の約10倍の甘さがあるが、大量摂取は副作用を生じる。

第46問 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) カカオ豆の胚乳部分の断片はカカオニブと呼ばれ、この状態で製菓材料として使うことはない。
- (2) カカオニブをペースト状にしたものをカカオマスと呼び、これを主原料として様々なチョコレート、カカオバター、ココアパウダーなどが製造される。
- (3) 純チョコレートは、別名洋生用チョコレートともいわれ、デコレーションケーキや菓子パンなど広く使用される。
- (4) チョコレート表面に水分がついた時、チョコレートに含まれる脂質がそれに溶け込み、再び固結化した時にできるのはファットブルームである。

第47問 次の果実加工品と製造方法の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) プレザーブ — 果肉をそのまま、あるいは果肉を破砕して適量の砂糖を加え煮詰める
- (2) ジャム — 濃厚糖液中に果実をそのまま、または果実の切片を入れて煮詰める
- (3) マーマレード — 果肉を煮沸して破砕、裏ごしして煮詰め、クリーム状にする
- (4)ゼリー — 果汁に砂糖を加え、加熱、冷却して凝固させる

第48問 次のゼラチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 原材料は紅藻類で、原藻の種類や採取地により品質や特性が異なる。
- (2) 構造の違いから、カップー、ラムダー、イオターの3種類に分けられる。
- (3) ゲル化したゼラチン溶液の融解温度は、寒天に比較してかなり低く、口溶けがよい。
- (4) 牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。

第49問 次のペクチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) LMペクチン水溶液のゲル化には、多量の砂糖と強い酸味が必要である。
- (2) HMペクチンは、通常、カルシウムイオンやマグネシウムイオンと結合してゲル化する。
- (3) 未熟な果実にはペクチン酸が多く含まれており、水に不溶でゼリーを作らない。
- (4) ペクチンは、プリンやアイスクリームなどの組織安定剤としても利用される。

第50問 次の香辛料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 香辛料の種類として辛味性と芳香性のものがあり、前者にはカルダモン、クローブ、コリアンダーなどがある。
- (2) 香辛料としての作用効果の本体は、含まれている揮発性油および樹脂である。
- (3) 乾燥させてそのまま用いるか、粉末にして使用することが多い。
- (4) 使用量は、種類によって強弱がある他、対象菓子によって選択する必要がある。

第51問 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) パンの独特な味や香り、食感は酵母の発酵によって得られる。
- (2) 生酵母の溶解には、60℃程度の温水を用いる。
- (3) ドライイーストは、生酵母の水分を1/10程度に乾燥したものである。
- (4) インスタントドライイーストの場合、直接小麦粉に添加することができる。

第52問 次の製パン材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食塩添加量は5%程度で、パン生地を弾力性に富んだものにする効果がある。
- (2) 水に含まれる無機塩類などがグルテン組織を軟弱なものにするため、硬度が低い水ほどパン製造に適している。
- (3) モルトエキスは、パンの色付きを良くしたり、老化抑制などを主目的に使用される。
- (4) 日本の水は硬水が多いため、イーストフードを水質改善の目的で使用する人が多い。

第53問 次の膨脹剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 重曹は、ガス発生後、強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色となり独特の苦味を伴う。
- (2) ベーキングパウダーは、アンモニア系合成膨脹剤で、蒸し菓子などによく利用される。
- (3) イスパタには、配合によって速効性、中間性、遅効性の3種類がある。
- (4) 炭酸水素アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムと併用すると、100℃までガス発生が持続する。

第54問 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 親水性の部分と親油性の部分を持っており、それぞれが水か油に親和する。
- (2) グリセリン脂肪酸エステルは、冷水と乳化しやすい。
- (3) レシチンは、大豆や卵黄に含まれる天然の乳化剤で、優れた乳化力を持つ。
- (4) 蔗糖^{しょとう}脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親水性が大きい。

製菓理論及び実技（実技）

以下の「和菓子実技問題」、「洋菓子実技問題」及び「製パン実技問題」は、いずれか1つの分野を選択して、答案用紙に○をした上で、解答してください。

「和菓子実技問題」

第1問 次のうち、和菓子分類における生菓子として、誤っているものはどれか。

- (1) どら焼
- (2) 柏餅
- (3) 最中
- (4) 練切

第2問 次のうち、こなし生地（こなし）の製造工程として、正しいものはどれか。

- (1) 蒸す
- (2) 打ち出す
- (3) 焼く
- (4) 流す

第3問 次の長崎かすてらの製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 焼成温度は、上火180℃、下火150℃である。
- (2) 焼成途中に泡切りを行う。
- (3) 焼成時間は15分である。
- (4) 焼き戻った後と比べ、焼成直後は表面が柔らかく切りやすい。

第4問 次のうち、田舎饅頭に使用する膨脹剤として、正しいものはどれか。

- (1) 炭酸マグネシウム
- (2) ドライイースト
- (3) イスパタ
- (4) 炭酸アンモニウム

第5問 次の葛饅頭の材料のうち、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉
- (2) 白玉粉
- (3) くず葛粉
- (4) 片栗粉

第6問 次の本練^{ようかん}羊羹に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糸寒天は布巾に包み、10時間以上水に漬ける。
- (2) 100～103℃ぐらいまで煮詰める。
- (3) B r i x 6 2～6 4 で水あめを加える。
- (4) B r i x 7 0～7 2 で火を止め、^{ようかん}羊羹舟に静かに流し込む。

「洋菓子実技問題」

第1問 次の洋菓子の製法による分類のうち、オーブンで焼き上げる菓子として、誤っているものはどれか。

- (1) エクレール
- (2) ロールケーキ
- (3) クレーム・ブリュレ
- (4) ボンボン・オ・ショコラ

第2問 次のムース・オ・フランボワーズ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) ゼラチンを冷水でふやかす。
- (2) フランボワーズのピューレを加熱し、ゼラチンを加え溶かす。
- (3) レモン果汁、フランボワーズリキュールを加え、混ぜ合わせる。
- (4) 泡立てた生クリームとムラング・イタリエンヌを一気に加え混ぜる。

第3問 次のマドレーヌの配合のうち、A、Bに入る組み合わせとして、正しいものはどれか。

砂糖	—	100 g	溶かしバター	—	<input style="width: 40px;" type="text" value="B"/> g
全卵	—	100 g	ベーキングパウダー	—	3 g
薄力粉	—	<input style="width: 40px;" type="text" value="A"/> g	レモン表皮	—	1 / 5個

- | | A | — | B |
|--------------------------------------|-----|---|-----|
| <input checked="" type="radio"/> (1) | 100 | — | 120 |
| (2) | 50 | — | 120 |
| (3) | 100 | — | 60 |
| (4) | 50 | — | 60 |

第4問 次の配合から出来上がる生地として、正しいものはどれか。

「薄力粉 250g・バター 150g・粉糖 100g・全卵 40g・食塩 2g」

- (1) パート・サブレ
- (2) パルミエ
- (3) パータ・マカロン
- (4) パータ・シュー

第5問 次の材料を使用してガナッシュ・コアントローを作る場合の配合として、誤っているものはどれか。

- (1) 生クリーム 300g
- (2) ミルクチョコレート 150g
- (3) スイートチョコレート 150g
- (4) コアントロー 23g

第6問 次のバターケーキの仕込工程（シュガーバター法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖に全卵を加えて泡立て、最後に薄力粉を加える。
- (2) バターと砂糖を十分にすり合わせてから、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。
- (3) 全卵とバターをよく混ぜ合わせて、薄力粉と砂糖を混ぜ合わせる。
- (4) 薄力粉とバターをたたきつけるように混ぜ合わせる。

「製パン実技問題」

第1問 次のうち、ハード系パンの分類として、誤っているものはどれか。

- (1) フランスパン
- (2) プンパーニッケル
- (3) グラハムブレッド
- (4) カイザーゼンメル

第2問 次のフランスパン（低温長時間法）の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生地こねあげの捏上温度は22℃である。
- (2) 発酵時間は、開始30分後にパンチ、さらにその30分後にパンチし、その後5時間(18℃)である。
- (3) ホイロは、38℃である。
- (4) 焼成温度は、上火180℃、下火200℃である。

第3問 次の酵素と作用物質に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) インベルターゼ — 蔗糖しょとう
- (2) マルターゼ — 麦芽糖
- (3) ラクターゼ — 乳糖
- (4) アミラーゼ — たんぱく質

第4問 次の材料を使用して70%標準中種法により食パンを作る場合の中種の配合として、誤っているものはどれか。

- (1) 強力粉 70%
- (2) パン酵母(生イースト) 2%
- (3) イーストフード 5%
- (4) 水 40%

第5問 次の製パンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 直捏法は、発酵が十分に行われることから、風味食感に優れている。
- (2) 直捏法は、少量の製品を作るのに優れている。
- (3) 中種法は、製品の保存性がよく老化が遅い。
- ④ 中種法は、工程所要時間が短いという長所がある。

第6問 次のミキシングによる生地の変化の順番のうち、正しいものはどれか。

- ① つかみ取り段階－水切れ段階－結合段階－最終結合段階－麩切れ段階
－破壊段階
- (2) 水切れ段階－つかみ取り段階－結合段階－最終結合段階－麩切れ段階
－破壊段階
- (3) つかみ取り段階－麩切れ段階－水切れ段階－結合段階－最終結合段階
－破壊段階
- (4) 水切れ段階－麩切れ段階－つかみ取り段階－結合段階－最終結合段階
－破壊段階