

令和7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らか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、食品衛生法で規定する内容として、誤っているものはどれか。

- 1 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品の販売を禁止している。
- 2 食品添加物の使用基準を定めている。
- 3 食品安全委員会の設置及び食品健康影響評価の実施について規定している。
- 4 食中毒患者等を診断した医師からの届けについて規定している。

問 2. 次のうち、食品表示法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 医薬品を含む全ての飲食物について、表示する基準を定めている。
- 2 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならないと定めている。
- 3 食品関連事業者等は、販売した食品を回収する場合は、回収終了後に環境大臣に報告しなければならないと定めている。
- 4 食品を摂取する際の安全性を確保するために、平成 30 年に制定され、同年に施行された。

問3. 次の食品安全基本法の目的に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品の の確保に関して、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る を定めることにより、食品の の確保に関する施策を に推進する。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|------|---|--------|---|-----|
| 1 | 安定供給 | － | 長期的な計画 | － | 多面的 |
| 2 | 安全性 | － | 関係法令 | － | 計画的 |
| 3 | 安定供給 | － | 年間計画 | － | 画一的 |
| 4 | 安全性 | － | 基本的な方針 | － | 総合的 |

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. 次のうち、疾病予防の段階と手段に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 一次予防 — 健康診査、人間ドック
- 2 一次予防 — 理学療法、職場の配置転換
- 3 二次予防 — 食事節制、予防接種
- 4 三次予防 — 社会復帰、リハビリテーション

問2. 次のうち、環境汚染と公害に関する語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 二酸化窒素 — 環境基準は設けられていない。
- 2 新潟水俣病 — 四大公害病のひとつである。
- 3 BOD — 化学的酸素要求量のことである。
- 4 イタイイタイ病 — 原因は光化学オキシダントである。

問3. 次の職場の健康管理に関する記述の **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。

事業者は、**ア** 第66条に基づき全労働者に対して **イ** を、有害な業務に従事する者に対して **ウ** を実施することになっている。

- | | ア | イ | ウ |
|---|---------|----------|----------|
| 1 | 労働安全衛生法 | — 特殊健康診断 | — 一般健康診断 |
| 2 | 労働基準法 | — 特殊健康診断 | — 一般健康診断 |
| 3 | 労働安全衛生法 | — 一般健康診断 | — 特殊健康診断 |
| 4 | 労働基準法 | — 一般健康診断 | — 特殊健康診断 |

問 4. 次のうち、公衆衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の憲法第 25 条には、「すべて国民は、健康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、社会保障および公衆衛生の向上および増進に努めなければならない」とある。
- 2 ウィンスロー教授は、公衆衛生を「地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である。」と定義している。
- 3 ヘルスプロモーションは、人々が自らの健康とその決定要因をコントロールし、改善することができるようにするプロセスである。
- 4 保健所（保健センターを含む）は、公衆衛生活動の中心として、地域住民の生活環境の向上と健康の保持・増進に重要な役割を果たしている。その設置主体は都道府県のみである。

問 5. 次のうち、感染症に関する記述として、誤っているものはどれか

- 1 感染症が発生するには、感染源、感染経路、感受性の 3 条件がそろうことが必要である。
- 2 症状の重さ、感染力や危険度などから 1 ～ 5 類感染症に分類されている。
- 3 蚊など（ベクター）の刺咬により、病原体が体内に侵入することにより感染することを飛沫感染という。
- 4 感染症対策上、大切な点は各個人が疾病に対する感受性の低下（抵抗力の向上）を図るため予防接種を行うことである。

問 6. 次のうち、疾病予防の方法として、正しいものはどれか。

- 1 ある程度のストレスをためて、1 日あたり 2 ～ 3 時間の睡眠をとる。
- 2 間食を増やす。
- 3 朝食は数日に 1 回程度でよい。
- 4 喫煙をしない。

問7. 次のうち、ネズミや衛生害虫に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ネズミやハエ、ノミ、シラミ、ゴキブリなどの衛生害虫は感染症の原因となる細菌やウイルスなどの病原体を媒介する。
- 2 ネズミや衛生害虫などによる健康被害を防止するため、建築物環境衛生管理基準では防除に関する規定が設けられている。
- 3 ネズミの駆除は、進入口の閉鎖や隠れ場所を無くすることが基本で、食品の密封保管や毒えさを置くと逆効果になる。
- 4 蚊は日本脳炎、マラリア、フィラリア症、デング熱などの感染症を媒介する。

問8. 次のうち、環境衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 採光とは、太陽光を室内に取り入れて明るさをとることである。
- 2 人工光源で日常生活や給食室、調理室に適当な照度は、50ベクレル以上とされている。
- 3 シックハウス症候群は、ホルムアルデヒドやトルエンなどの化学物質が原因となる。
- 4 シックハウス症候群は、ダニやカビ、湿度、心理社会要因など、さまざまな要因が複雑に関係している。

問9. 次のうち、職場の健康づくりに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 厚生労働省によると、わが国の健康診断結果の有所見率の割合は、5割を超えている。
- 2 わが国は、心身両面にわたる健康増進のためトータル・ヘルスプロモーション・プランを推進している。
- 3 トータル・ヘルスプロモーション・プランは、産業医、運動指導担当者、産業保健指導担当者、産業栄養指導担当者、心理相談担当者などを含めたチーム指導が進められている。
- 4 ストレスチェック制度は、事業者が労働者に対して心理的な負担の程度を把握し職場環境の改善につなげるものだが、事業場における導入は義務化されていない。

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．次のうち、食品の特徴と性質に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3部分からできていて、外皮と胚芽には、でんぷんが多く、胚乳には、たんぱく質、脂質、ビタミンB₁が多い。
- 2 ごま、アーモンドは、脂質を50%以上含有し、たんぱく質も約20%含んでいる。無機質としては、カルシウム、リン、ごまではさらに鉄などが多い。
- 3 肉類は、食肉処理（と殺）直後は、自己消化により、やわらかくなると同時にうま味が増すが、時間が経つとかたくなる。
- 4 嗜好飲料は、リラックス効果など精神面への効果よりも、栄養的な価値が大きい。

問2．次のうち、アレルギー表示に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 アレルギー表示の方法は、特定原材料等を一括表示のアレルギー欄内に記載する必要があり、原材料欄内には記載を省略できる。
- 2 アレルギー表示の方法として、一括表示枠外に別途強調表示する取り組みも義務化された。
- 3 アレルギー物質は、重篤度・症例数の多い21品目を特定原材料として、表示を義務づけている。
- 4 アレルギー物質の表示制度は、食物アレルギーを持つ人の健康被害の防止を目的としている。

問3．次のうち、食品の機能に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品の一次機能は栄養機能であり、生命活動を維持するための栄養素を供給する働きである。
- 2 食品の一次機能（栄養機能）によって供給される栄養成分は、五大栄養素である。
- 3 食品の二次機能は、嗜好機能であり、食事をした際に味覚や嗅覚、触覚を通じておいしさを感じさせ、満足感を与える働きである。
- 4 食品の三次機能（生体調節機能）として、非栄養素の働きは知られていない。

問4．次のうち、食品の嗜好に関する種類と成分の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | 種類 | 成分 |
|--------|----------------------|
| 1 香気成分 | － グルタミン酸ナトリウム、カフェイン |
| 2 呈味成分 | － アントシアニン、カロテノイド |
| 3 香気成分 | － シンナムアルデヒド、トリメチルアミン |
| 4 呈味成分 | － ミオグロビン、アスタキサンチン |

問5．次のうち、食品中の成分に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食品中に存在する水は、自由水と結合水に分けられ、自由水の性質は、微生物の発育に使用されないことなどがある。
- 2 脂質は、ヘキサン、アセトンなどの有機溶媒に不溶で水に溶解しやすい性質を持つ物質をいう。
- 3 ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに分けられている。
- 4 単糖類のうち、ヒトの消化酵素で分解できないものを「食物繊維」という。

問6．次のうち、食品の保存方法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 冷凍食品の品温は、日本の食品衛生法では、微生物が増殖できないマイナス10℃以下にすることが定められている。
- 2 乾燥法は、食品中の水分含有量および水分活性を低くし、微生物の繁殖を防ぐ方法で、乾麺、切り干し大根などは、この方法の応用例である。
- 3 塩漬け法・砂糖漬け法は、食塩、砂糖を食品に加えることにより、水分活性を下げ、保存性を高める方法である。
- 4 食品添加物の利用は、食品の保存性を高め、品質の劣化を遅延し、鮮度を維持する。

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. 次のうち、サルモネラ属菌食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 経口摂取されたサルモネラ属菌が体内で増殖して発病する。
- 2 主な症状は、吐き気、激しい嘔吐で、発熱することはない。
- 3 主な原因食品は、おにぎり、すしなどで、調理従事者の手指の化膿巣からの汚染が原因と考えられている。
- 4 サルモネラ属菌は熱に強く、75℃以上で、1 分間以上の加熱でも死滅しない。

問 2. 次のうち、寄生虫とその感染源食品に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

寄生虫		感染源食品	
1	トキソプラズマ	—	豚肉
2	旋毛虫	—	熊肉
3	アニサキス	—	サバ
4	サルコシステイス	—	ヒラメ

問3. 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 天然香料は、動植物から得られたものまたはその混合物で、食品に香りをつける目的で使用され、食品添加物の規制の対象外である。
- 2 指定添加物とは、化学的合成品のみからなり、安全性と有効性が確認され、「人の健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣により指定されたものである。
- 3 すべての指定添加物に使用基準が定められている。
- 4 一度安全性が確認され使用が認められた食品添加物については、安全性の見直しは行われない。

問4. 次のうち、食品添加物の種類と物質名に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | 種類 | 物質名 |
|---|-----|--------------------------------|
| 1 | 調味料 | — 亜硝酸ナトリウム |
| 2 | 甘味料 | — プロピレングリコール |
| 3 | 着色料 | — アスパルテーム |
| 4 | 保存料 | — <small>あんそくこうさん</small> 安息香酸 |

問5. 次のうち、H A C C P（ハサップ）の7原則として、誤っているものはどれか。

- 1 H A C C P チームの編成
- 2 危害分析の実施
- 3 重要管理点の決定
- 4 記録保存及び証拠文書作成規定の設定

問6. 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 低温で乾燥した環境中では死滅しやすい。
- 2 ノロウイルス食中毒は、冬場に多く発生する傾向がみられるが、1年を通じて発生する。
- 3 非常に小さい球形のウイルスで、人の腸粘膜で増殖する。
- 4 感染した調理従事者からの食品汚染が原因となる食中毒事例が多い。

問7. 次のうち、食品中の異物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 鉱物性異物には、土、ガラス、木片、プラスチックがある。
- 2 コナダニは、味噌やチーズ等の発酵食品への付着はみられるが、砂糖や小麦粉への付着はない。
- 3 人の毛髪や昆虫の破片は、動物性異物である。
- 4 ゴキブリ対策として、調理場を清潔に保っていれば定期的な駆除作業は必要ない。

問8. 次のうち、食中毒予防に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌食中毒を予防するには、食品を取り扱う際に手指の洗浄消毒を適切に行い、微生物を食品に付けないことが重要である。
- 2 カンピロバクター食中毒を予防するには、調理後速やかに供食すれば、十分な加熱は必要ない。
- 3 食品を取り扱う人は定期的に検便を行い、病原菌の保菌者でないことを確認することが大切である。
- 4 芽胞を作る細菌による食中毒を予防するには、十分な加熱に合わせて、調理後速やかに供食することが必要である。

問9. 次のうち、タール色素（製剤を含む）の使用が認められていない食品として、誤っているものはどれか。

- 1 カステラ
- 2 スポンジケーキ
- 3 マーマレード
- 4 アイスクリーム

問10. 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 ほとんど無味・無臭で毒性・刺激性がない。
- 2 汚れなどの存在によって、殺菌効果が著しく減少する。
- 3 普通の石けんと混ざると殺菌効果が高くなる。
- 4 手指の消毒以外に漆器やプラスチック製食器の消毒に用いられる。

問11. 次のうち、消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間が経過しても有効塩素量は変わらない。
- 2 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯の中で、1～3分間加熱する方法である。
- 3 クレゾール石けん液は、加熱が不適当な食器具の消毒に適している。
- 4 アルコールによる消毒にあたっては、水濡れを避け、乾燥状態の対象物に使用する。

問 12. 次のうち、衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 機械器具およびその部品は、食品への異物混入を防ぐため、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管する。
- 2 食品取り扱い者は、手袋着用の有無にかかわらず、作業前には十分に手指の洗浄および消毒を行う。
- 3 水道水以外の水を使用する施設では 1 年に 1 回以上は水質検査を実施する。「飲用適」であれば、成績書の保管は必要ない。
- 4 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液または汚臭が漏れないように清潔にしておく。

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. 次のうち、国の栄養施策に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食生活指針は、適切な食事内容を示したもので、食料資源や環境への配慮は含まれていない。
- 2 食事バランスガイドのコマは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに区分される。
- 3 国民健康・栄養調査は、文部科学省が毎年実施しており、栄養素等摂取状況や身体状況が明らかにされている。
- 4 食事バランスガイドでは、料理の量をメツツの単位で示している。

問2. 次のうち、炭水化物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 エネルギー源として重要であり、1 g あたりで約4 k c a l のエネルギーを発生させる。
- 2 主な二糖類は、ブドウ糖、果糖、ガラクトースである。
- 3 難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を起こして排便を促進する作用がある。
- 4 エネルギーとして消費するために、ビタミンB₁が必要である。

問3. 次のうち、無機質（ミネラル）に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

ミネラル		生体内での関わり		主な食品
1 鉄	－	酸素の運搬	－	レバー、あさり
2 カリウム	－	神経伝達や筋収縮	－	海藻類、豆類
3 亜鉛	－	核酸やたんぱく質合成	－	肉類、魚介類
4 銅	－	神経鎮痛作用	－	食塩、牛乳・乳製品

問4. 次のうち、栄養生理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食欲を調節する摂食中枢と満腹中枢は、間脳の視床下部に存在する。
- 2 食欲は、個人の食習慣や嗜好の影響も受ける。
- 3 副腎皮質ホルモンであるコルチゾールは、血糖値を上昇させる働きがある。
- 4 副腎髄質から分泌されるアドレナリンは、コレステロールから生成されるステロイド系のホルモンである。

問5. 次の脂質の消化吸収に関する記述の 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。

中性脂肪（トリグリセリド）は、膵液リパーゼの作用を受けて分解され ア の上皮細胞に吸収されるが、一部は中性脂肪に再合成された後、キロミクロンに包まれて イ に入り、胸管を通過して血液中に入る。水溶性のMCFA（中鎖脂肪酸）は、ウ に入り肝臓へ運ばれる。

- 1 小腸 — リンパ管 — 門脈
- 2 胃 — 門脈 — リンパ管
- 3 胃 — リンパ管 — 門脈
- 4 小腸 — 門脈 — リンパ管

問6. 次のうち、消化吸収率に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食物繊維を多く含む食品では低下しやすい。
- 2 糞便中に含まれる消化液や腸内細菌の死がい等の量を内因性損失量と呼び、見かけ上の消化吸収率の計算式で使用される。
- 3 動物性食品は植物性食品に比べ消化吸収率が高い。
- 4 食品の種類や加工法、調理法等によって異なる。

VI. 製菓理論及び実技

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。

(製菓理論)

問 1. 次の砂糖に関する記述の 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。

甘蔗やビートから取り出した糖汁を精製、濃縮して半流動状の ア 糖をつくる。ア 糖を結晶固化させた製品を イ 糖と称している。これに物理的な ウ 作業で製造されたものが ウ 糖である。

	ア		イ		ウ
1	白双	－	含蜜	－	転化
2	白下	－	還元	－	転化
3	白双	－	還元	－	分蜜
4	白下	－	含蜜	－	分蜜

問 2. 次のうち、小麦に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

	部位		小麦粒に占める割合		製品
1	胚乳	－	約 8 3 %	－	小麦粉
2	胚芽	－	約 8 3 %	－	ふすま
3	胚乳	－	約 1 5 %	－	ふすま
4	胚芽	－	約 1 5 %	－	小麦粉

問3. 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 小麦のでんぷんは、アミロースが約24%、アミロペクチンが約76%含まれている。
- 2 でんぷんの膨化力は、アミロースによるものであり、アミロペクチンは膨化力の性質は持たない。
- 3 糯米のでんぷんは、アミロペクチンのみで構成されている。
- 4 アミロペクチンは、ブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものであり、アミロースは、直鎖状につながったものである。

問4. 次の米粉に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

は、糯精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸して するか、または餅につき上げて したのち粉碎して、粒子をそろえたものを °C 前後の平煎り機によって煎ったものである。

	ア		イ		ウ
1	上南粉	—	乾燥	—	200
2	白玉粉	—	乾燥	—	80
3	上南粉	—	圧搾	—	80
4	白玉粉	—	圧搾	—	200

問5. 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 卵黄は、強い乳化力を持っており、バターケーキ類の生地調整で配合原料がよく均一分散するのに大きな役割を果たしている。
- 2 卵白は、58°Cで凝固を開始し、62～65°Cで流動性を失い、70°Cになるとほぼ完全に凝固する。
- 3 殻つき卵は、長期間置いていても品質の低下はなく、変質や腐敗も起こらない。
- 4 卵は、糖類と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。艶出しの目的で、菓子表面に卵を塗って焼成する。

問6. 次の油脂の加工適性に関する記述に該当する性質として、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、小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える。

- 1 ショートニング性
- 2 フライニング性
- 3 可塑性
- 4 クリーミング性

問7. 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 牛乳の脂肪は、揮発性脂肪酸の酪酸などが多く、これらはバターの特有のフレーバーに関係がある。
- 2 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占め、ブドウ糖とガラクトースからなり水には溶けにくい。
- 3 牛乳のたんぱく質であるカゼインは、酸を加えると黄色の沈殿を生じ、70℃の熱で凝固する。
- 4 牛乳の無機質成分は、カルシウム、リンが多い。

問8. 次のうち、チョコレートに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 テオブロミンは、カカオ豆に7～9%含まれており、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。
- 2 カカオタンニン、カカオポリフェノールは、カカオ豆（乾燥物）中に約3.5%含まれており、チョコレートに特有の刺激的風味を構成している重要な成分である。
- 3 チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特の艶が消える現象をフロスティングという。
- 4 スイートチョコレートの中でも総カカオ分35%（カカオバター分31%）以上、その他代用油脂を含まないものと国際規格で定められた製品をクーベルチュールという。

問9. 次のうち、ジャム類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ジャムは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- 2 プレザーブは、1種または数種の果汁に砂糖を加え、酸味が不足しているときは有機酸を加え、凝固性と味覚を調整して製造したものである。
- 3 フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 4 マーマレードは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。

問10. 次のうち、凝固材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 カラギーナンは、紅藻類であるスギノリ、ツノマタから抽出されるもので、カップパー、ラムダー、イオターの3種類からなっている。
- 2 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- 3 ゼラチンは、牛、豚、鯨、うさぎなどの真皮や結合組織中にある繊維状たんぱく質コラーゲンおよび骨の中にあるオセインを分解、精製して作られるものである。
- 4 ゼラチンは、温水には溶けないが、冷水に溶けて粘性を持った溶液となり、加熱すると弾性を持ったゲルになる。

問11. 次のうち、製菓用途の酒類に求められる要素として、誤っているものはどれか。

- 1 香りと味を付ける。
- 2 生地を凝固させる。
- 3 保存性を高める。
- 4 甘さを抑える。

問 12. 次のうち、天然甘味料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ステビアは、南米産植物の生の葉を煎じた煮汁を使用したもので、蔗糖の300倍の甘味がある。
- 2 メープルシュガーは、砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたもので、主成分は蔗糖であり、バニリンなどの芳香成分とリンゴ酸などの有機酸が含まれ独特の風味を持っている。
- 3 蜂蜜は、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液であり、主成分はブドウ糖と果糖である。
- 4 リコリスは、マメ科の植物の根（根茎を含む）を乾燥させたもので、甘味成分として含まれるステアリン酸は蔗糖の約50倍の甘味があり高カロリーである。

問 13. 次のうち、製菓の補助材料である食塩に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を直接促進して、作業工程を短縮することができる。
- 2 食塩水の浸透圧により、微生物の生育に必要な水分が食品から奪われるため、防腐作用に利用される。
- 3 食塩は、生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地を作ることができる。
- 4 食塩は、砂糖などほかの味との調和を保ち、お互いに味を強調する。

問 14. 次の記述に該当する油脂の種類として、正しいものはどれか。

バターの代替品としてフランスで開発され、発達してきたものであり、全水添型のものとブレンド型のものがある。

- 1 ショートニング
- 2 ラード
- 3 マーガリン
- 4 カカオバター

問 15. 次の炭酸水素ナトリウム（重曹）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。

水溶液は40℃以上になると炭酸ガスを発生し、炭酸ガス発生後は強い ア を示し、製品は茶褐色となり、特有の イ を伴うが ウ を加えて中和することにより、その欠点を補うことができる。

	ア		イ		ウ
1	酸性	－	苦味	－	アルカリ性剤
2	酸性	－	酸味	－	酸性剤
3	アルカリ性	－	苦味	－	酸性剤
4	アルカリ性	－	酸味	－	アルカリ性剤

(実 技)

実技においては、A. 和菓子 (P23～P26) 、 B. 洋菓子 (P27～P31) 、 C. 製パン (P32～P34) のいずれか一つ (各 9 問) を選択して解答すること。

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. 次のうち、製餡（^{あん}漉し餡）の練り上がり餡の名称と屈折計糖度の組み合わせとして、正しいものはどれか。

	名称		屈折計糖度
1	どら焼き用餡	－	5 3 ～ 5 4
2	中割餡	－	3 4 ～ 3 6
3	上割餡	－	3 4 ～ 3 6
4	練切餡	－	5 3 ～ 5 4

問 2. 次のうち、豆大福の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 もち米を水洗いして、3 時間以上水漬けする。
- 2 つき上げた生地を分割、包餡作業する際、生地温度が低すぎると表面が皮ぱりやすい。
- 3 赤豌豆は、本煮の時、1. 5 % ぐらいの食塩水で加熱し煮上げる。
- 4 片栗粉等を手粉に生地分割、包餡する。手粉を餅生地にもみ込まないよう作業する。

問3. 次のうち、黄味時雨^{きみしぐれ}の生地が割れない原因の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 蒸気が強い — 生地が目方が多い — 生地を寝かしすぎ
- 2 蒸気が強い — 生地のもみすぎ — 生地が硬い
- 3 蒸気が弱い — 生地のもみすぎ — 生地を寝かしすぎ
- 4 蒸気が弱い — 生地が目方が多い — 生地が硬い

問4. 次のうち、艶袱紗^{つやぶくさ}の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 薄力粉に水2／3量を入れ、ホイッパーで粉の粘りを出す。上白糖を3～4回に分けて加え、さらにすり混ぜる。別器でほぐした卵を徐々に混合する。
- 2 水溶きの膨張剤を混合する。青色素を足して緑色に着色後、生地を寝かせる。
- 3 生地を平鍋に丸く流し広げる。平鍋は強火に調節。フタをした方が浮きが悪い。火が弱いほど、浮きがよくなり、小穴が開く。
- 4 表面のぬめりを紙で取り、裏返し乾燥する程度に焼く。ワタシに移し、焼き戻しをしてから、餡を入れ包み込む。

問5. 次のうち、練切餡^{ねりきりあん}の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 白並餡、水を鍋に入れ、火にかけ練る。柔らかめに火取れたら、つなぎ（倍割求肥）を入れる。求肥の表面の片栗粉が入ると餡が乾きにくくなる。
- 2 水あめを入れる。つなぎのあんばい、餡の硬さ、餡に十分熱が入っていることを確認して練り上げる。
- 3 餡を作業台の上に、小分けにして取り出し冷ます。表面が乾いてきたら、ひとまとめにし全体をもみまとめ、再度小分けにして冷ます。この工程を3回ぐらい繰り返す。
- 4 練り上げた練切餡を平均に冷ますことで、餡の皮ばり（乾燥）を防ぐ。全体をもむことで餡に空気が入り、より白い練切餡に仕上がる。

問6. 次のうち、^{じょうよねりきりあん}薯蕷練切餡の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 大和芋をよく水洗いして皮を剥き、再度水洗いし小さく均一にカットして20分蒸す。芋を蒸しすぎると透明になり、ゴム状の粘りが出てしまうので注意する。
- 2 毛フルイで裏ごしを2回行う。固く絞ったさらし布巾の上にこし出し、布巾でもみまとめる。芋の繊維を崩すために、何回か繰り返しかし出す。裏ごしした芋は、風に当て、しっかり熱を抜く。
- 3 サワリをよく磨き、白並餡、グラニュー糖を入れ加熱し火取っていく。裏ごしをした大和芋を加えよく混ぜ合わせる。
- 4 餡、芋がきれいに合わさり、なめらかな状態になるまで練り上げる。再び毛フルイで裏ごし、濡れ布巾を敷いた取り板に取り上げ、表面が乾かないようにして冷ます。

問7. 次のうち、^{ほんねりようかん}本練羊羹の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 糸寒天を布巾に包み、10時間以上水に漬ける。ザルにあけ水洗いし、配合量の水と一緒にサワリに入れ火にかける。
- 2 寒天、グラニュー糖が溶けたら、目の細かいフルイに通す。100～103℃ぐらいまで煮詰める。
- 3 餡をちぎり入れ、木杓子で寒天のコシを抜くように、ヘラ数を多く、力を入れて鍋底に焦げ付かないように練る。
- 4 B r i x 62～64まで煮詰め、水あめを加える。B r i x 65～68で火を止め、羊羹舟に静かに流し込む。

問8. 次のうち、艶干錦玉^{つやぼしきんぎょく}の製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 油を敷いたワタシに並べ40℃ぐらいでホイロ（乾燥炉）を取り、表面を糖化させる。
- 2 濡れたはけで、鍋フチに飛んだ錦玉液を払いながら煮詰める。そのまま放置しておく、シャリ、焦げの原因となる。
- 3 消火後に着色するとシャリの原因になるので、煮詰め途中で着色する。
- 4 着色は、若干薄め目に着色しておく。型抜き後に表面を糖化させると、若干色が濃く見える。

問9. 次の寒氷の製法に関する記述の 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。

- ① 錦玉液を目方に煮詰め上げる。
- ② 鍋ごと水に浮かべ、ア ほどに冷まし、麺棒ですり始める。ゴムベラで混ぜながら冷ますこと。すっているときに温度が下がるので、イ からすり始める。
- ③ 途中で、もんで軟らかくしたすり蜜を加える。
- ④ さらに麺棒で純白になるまでする。
- ⑤ 約半量を、白色の状態でビニールシートを敷いた羊羹舟に流し入れる。
- ⑥ 残りを薄紅色に着色する。
- ⑦ ⑥の少量を⑤に流し入れ、ゴムベラ・箸などで、表面を混ぜて、色をばかす。
- ⑧ 残りの着色した生地を、少しずつ静かに流し合わせて固める。

	ア		イ
1	50℃	－	45℃以下
2	50℃	－	45℃以上
3	40℃	－	35℃以下
4	40℃	－	35℃以上

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. 次のうち、シャルロット・オ・ポワールの製法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは、別立て法で作ри、紙を敷いた天板に絞る。軽く粉糖をふりかけ、180℃のオーブンで焼成する。
- 2 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを焼成するとき、上天板を入れ、下火を強くする。下火を強く入れると柔らかくなりセルクルの内側に巻きやすくなる。
- 3 クリーム・ド・ポワールは、洋ナシの果肉とシロップをピューレ状にし、手鍋で温める。卵黄とグラニュー糖をすり合わせ、ピューレを加え、85℃まで熱を入れる。ゼラチンを加えて溶かし、レモン果汁を加える。20℃前後まで冷やし、ヴァニラエッセンス、ブランデーを加える。泡立てた生クリームとカットした洋ナシを加え、混ぜる。
- 4 シャルロット・オ・ポワールの組み立て・仕上げは、帯状のビスキュイ生地を、セルクルの内側に巻き、底には直径18cmの生地を敷く。クリーム・ポワールをセルクルの中に半分流し入れ、直径13cmの生地を入れる。残りのクリーム・ポワールを流し入れ、表面を平らにして、冷やし固める。

問2. 次のうち、カトルカール（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 バター生地は主に油脂のクリーミング性を利用して作るので、スポンジ生地よりも膨らみや弾力が多い。
- 2 カトルカールとは4分の4という意味で、小麦粉、バター、砂糖、卵の4種類の材料を同量使って作られた菓子から由来する。
- 3 ベーキングパウダーなどを利用して生地の膨張を助けることもある。
- 4 一般的にはシュガーバッタ法、フラワーバッタ法、オールインワン法の3種類の作り方がある。

問3. 次のうち、洋菓子の焼成温度の組み合わせとして、正しいものはどれか。

	ケーキ・オ・フリュイ		マドレーヌ
1	220℃	—	80～100℃
2	220℃	—	180～190℃
3	170℃	—	180～190℃
4	170℃	—	80～100℃

問4. 次のうち、パート・シューの製法に関する記述として、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、鍋を火から外し小麦粉を加える。
- 2 よく冷えた全卵を使用すること。よく冷えた卵は生地温度を下げられるため良い。
- 3 焼成中、オーブンの扉は必要以外に開閉しないこと。
- 4 天板に塗る油脂の量が少ないと生地の底が天板に張り付く。

問5. 次のクッキー生地に関する記述の ア、イ に入る語句の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

クッキーは、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 ア、絞り生地では イ などが挙げられる。

	ア		イ
1	モザイククッキー	—	スノーボールクッキー
2	ガレット	—	アイヒェルン
3	フロランタン	—	ラング・ド・シャ
4	パート・サブレ	—	ロゼット

問6. 次のクッキー生地 of 仕込みに関する記述の 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。

手作業の場合、 ア 油脂を準備することが重要である。ふるった砂糖、香料などを滑らかにすり合わせる。それぞれの配合に従って、卵、牛乳、または水分を加え、続いてふるった小麦粉をそばろ状になるよう混ぜ合わせる。さらにコルヌで押し込むようにまとめる。ただし、必要以上にこね合わせると、こねた生地は イ なり、生地温度も上がるので ウ になるため避ける。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|--------|---|-----|---|---------|
| 1 | 常温に戻した | － | もろく | － | ぱさついたもの |
| 2 | 5℃以下の | － | もろく | － | 脂っぽいもの |
| 3 | 5℃以下の | － | 強靱に | － | ぱさついたもの |
| 4 | 常温に戻した | － | 強靱に | － | 脂っぽいもの |

問7. 次のテンパリングに関する記述の 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。

溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて冷却しながら攪拌し、やや粘りが出てきたら ア ℃まで再度加熱する(ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートはすべて イ)。

- | | ア | | イ |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 31～32 | － | 2℃下げる |
| 2 | 31～32 | － | 2℃上げる |
| 3 | 45～50 | － | 2℃上げる |
| 4 | 45～50 | － | 2℃下げる |

問8. 次のジュレ・ド・パンプルムースに関する記述の 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。

＜配合＞ ※ 120ml カップ 8個分

グレープフルーツジュース	ア	g	ゼラチン	イ	g
水	100	g	グラニュー糖	56	g
グレープフルーツルビー	1個分				

＜製法＞

- ① グレープフルーツジュースの半量とグラニュー糖、水を鍋に入れ加熱する。
- ② ゼラチンを加える。
- ③ 残りのグレープフルーツジュースを合わせ ウ、グレープフルーツルビーが入ったカップの中に流す。

※ カップの中には事前に切り分けたグレープフルーツルビーの実を入れておく。

- | | ア | イ | ウ | |
|---|-----|---|---|-------|
| 1 | 860 | — | 9 | 煮詰め |
| 2 | 860 | — | 1 | 粗熱を取り |
| 3 | 460 | — | 1 | 煮詰め |
| 4 | 460 | — | 9 | 粗熱を取り |

問9. 次のうち、ギモーブ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、転化糖、イチゴピューレを鍋に入れ ℃まで煮詰める。

② ①に転化糖と、水でふやかした を湯煎で溶かしたものを加え混ぜ、ミキサーでよく泡立てる。

③ カードルの中に、粉糖と を合わせたものをたっぷりとふり、その中に②を流し入れる。その上にもたっぷりと粉糖と をかける。

④ 固まったら適当な大きさにカットして粉糖と をまぶす。

	ア		イ		ウ
1	106	－	寒天	－	コーンスターチ
2	113	－	寒天	－	ベーキングパウダー
3	113	－	ゼラチン	－	コーンスターチ
4	106	－	ゼラチン	－	ベーキングパウダ

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. 次のうち、菓子パンに分類されるものとして、正しいものはどれか。

- 1 バターロール
- 2 ハードロール
- 3 レーズンブレッド
- 4 デニッシュペストリー

問2. 次のうち、製パン工程に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 常温で保存できる食材の保管は、貯蔵中の変化を防ぐため、温度35℃、湿度90%の環境が最適である。
- 2 ミキシングによって、グルテンを形成し、適度な弾性と伸展性を保つ生地を作ることができる。
- 3 パン生地に含まれるガスを抜き、最終的な形に仕上げる工程をパンチという。
- 4 形よく均一に整え、ガス抜きを十分に行う工程を丸めという。

問3. 次の計算式のア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

$$\text{ア} (\%) = (\text{イ} - \text{ウ}) \div \text{イ} \times 100$$

- | ア | イ | ウ |
|----------|------------|------------|
| 1 焼減率 | － 焼成前の生地重量 | － 焼成後のパン重量 |
| 2 焼減率 | － 焼成後のパン重量 | － 焼成前の生地重量 |
| 3 型生地比容積 | － 焼成前の生地重量 | － 焼成後のパン重量 |
| 4 型生地比容積 | － 焼成後のパン重量 | － 焼成前の生地重量 |

問4. 次のうち、基本の製パン工程でベンチタイムをとらないものとして、正しいものはどれか。

- 1 グラハムブレッド
- 2 あんパン
- 3 カイザーゼンメル
- 4 リュスティック

問5. 次のうち、パンの用語と意味の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

用語		意味
1 リーン	ー	油脂や卵が多いパンのこと
2 ドウ	ー	生地のこと
3 モラセス	ー	糖蜜のこと
4 ルヴァン	ー	酵母や発酵種のこと

問6. 次のうち、製パンの直捏法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 少量の製品を作る際に採用される方法
- 2 別名は、ストレート法
- 3 製造工程の機械化に最適な方法
- 4 インストアベーカリーで多く採用されている方法

問 7. 次のうち、製パンの工程でケーブイン（腰折れ）が起こる原因として、誤っているものはどれか。

- 1 発酵不足
- 2 焼成不足
- 3 クラム中の不安定な気泡が潰れる
- 4 水分や油分が多くて生地が軟らかすぎた

問 8. 次のうち、ホイロに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ホイロは、成形した生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の 70 ～ 80 %まで膨張させる工程である。
- 2 ホイロは、最終発酵、第二発酵とも呼ばれる。
- 3 ホイロにより、酵素が失活し、生地の温度が下がる。
- 4 ホイロにより、アルコールやエステルなどが生成する。

問 9. 次のうち、ミキシングに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 つかみどり段階は、材料が雑然と混じった状態。
- 2 水切れ段階は、生地が弾力を失い、結合力がない状態。
- 3 結合段階は、生地がなめらかで弾力がある状態。
- 4 破壊段階は、生地が粘着状になり流動性を帯びた状態。

令和7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	3	2	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	4	2	3	4	3	4	3	2	4

III. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	4	4	3	3	1

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	1	4	1	4	1	1	3	2	4	3

問題	11	12
解答	4	3

V. 栄養学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	2	4	4	1	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	4	1	2	1	3	1	3	4	2	4

問題	11	12	13	14	15
解答	2	4	1	3	3

(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	1	2	3	3	1	2	3	4	2

(洋菓子)

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

(製パン)

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