

令和8年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和8年8月5日（水）（13：30～15：30）

問題は指示があるまで、開いてはいけません。

《注意事項》

- 1 受験票は、各自、机の上に置いてください。
- 2 試験問題は、衛生法規3問、公衆衛生学9問、食品衛生学12問、栄養学6問、食品学6問、製菓理論及び実技24問の合計60問です。
なお、「製菓理論及び実技」の問題中5問は、選択問題となります。
- 3 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 4 職業能力開発技能検定で菓子製造の一級又は二級に合格しており、受験願書において一級菓子製造技能士又は二級菓子製造技能士を選択した場合は、試験科目のうち「製菓理論及び実技」が免除されますので、この科目の解答欄は空白のままにしておいてください。なお、「製菓理論及び実技」が免除される人の試験時間は15時00分までです。
- 5 退場するときは、係員の指示に従い、静かに退場してください。
〔 試験時間内の退場は、14時30分以後は認めず。退場した人は、廊下等に立ち止まらないで、建物の外に出てください。 〕
- 6 受験票と問題用紙は、各自で持ち帰ってください。
- 7 解答用紙(マークシート)は、必ずHB又はBの鉛筆又はシャープペンシルを使用して記入してください。
 - ① マークシートの所定の欄に氏名及びふりがなを記入してください。
 - ② 受験番号は、所定の欄に記入するとともに、下記の記入方法を参考に、該当する番号枠内を丁寧に塗りつぶしてください。
 - ③ 解答及び選択問題の種類は、下記の記入方法を参考に、該当するものを1つ選び、マークシートを丁寧に塗りつぶしてください。訂正する場合は、プラスチック消しゴムできれいに消してください。（2つ以上塗りつぶしていると判断された場合、又は塗りつぶしが不十分と判断された場合は不正解となります。）
 - ④ 解答用紙は、機械で処理しますので破ったり、汚したり、折り曲げないようにしてください。万一、破損等した場合は、各試験係員に申し出てください。

◎受験番号の記入方法

(受験番号が0987番の場合)

受験番号			
0	9	8	7
①	①	①	①
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	●
⑧	⑧	●	⑧
⑨	●	⑨	⑨
●	⑩	⑩	⑩

◎解答の記入方法

(例 選択問題で「製パン」を選択した場合)

問56 次の①～④のうち、型焼きするパンを1つ選びなさい。

- ① あんパン
- ② 食パン
- ③ フランスパン
- ④ メロンパン

選択問題で「製パン」を選択し、この問題に②と解答する場合、右のように塗りつぶしてください。

	解 答 欄		
	和菓子	洋菓子	製パン
選択問題	○	○	●
選択した問題を塗りつぶして下さい			
問56	① ●	③	④
問57	①	②	③ ④
問58	①	②	③ ④

I 衛生法規

問1 次の①～④のうち、製菓衛生師法施行令に規定する「製菓衛生師名簿の登録事項」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 住所地
- ② 登録番号及び登録年月日
- ③ 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- ④ 生年月日

問2 次の①～④のうち、「食品衛生法」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 菓子製造業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- ② 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。
- ③ 食品衛生法が規制する対象に、器具や容器包装は含まれない。
- ④ 食品衛生法が規制する対象に、食品中に残留する農薬や動物用医薬品は含まれる。

問3 次の①～④のうち、「食品表示基準」における一般用加工食品の横断的義務表示事項」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 商品名
- ② 原材料名
- ③ 製造年月日
- ④ 製造者の電話番号

Ⅱ 公衆衛生学

問 4 次の①～④のうち、「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三類感染症」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 結核
- ② エボラ出血熱
- ③ 腸管出血性大腸菌感染症
- ④ ボツリヌス症

問 5 次の①～④のうち、「紫外線」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 日光の中では、最も波長の長い部分である。
- ② 皮膚の日焼けを引き起こす。
- ③ 細菌等の微生物に対する殺菌作用がある。
- ④ 体内で、ビタミンD形成作用がある。

問 6 次の①～④のうち、「労働衛生」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 労働基準法第32条において、労働時間は1日9時間、1週間につき45時間を超えてはならないとされている。
- ② 労働衛生の3管理とは、「衛生環境管理」、「安全管理」、「健康管理」の3つを指す。
- ③ 従業員が100人未満の事業所は、産業医の選任が義務付けられていない。
- ④ 法令によって定められた有害業務に従事する労働者に対して、特殊健康診断の実施が義務付けられている。

問7 次の①～④のうち、「水道法の規定に基づく水道水の水質基準項目」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① pH値は、5.8以上8.6以下であること。
- ② 大腸菌は、1mLの検水で形成される集落数が100以下であること。
- ③ 一般細菌は、1mLの検水で形成される集落数が100以下であること。
- ④ 味、臭気は、異常でないこと。

問8 次の①～④のうち、我が国の「令和6年の人口統計」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 死因の第1位は悪性新生物、第2位は脳血管疾患である。
- ② 合計特殊出生率は前年より上昇した。
- ③ 平均寿命は男女とも80歳以上である。
- ④ 65歳以上人口の割合は40%を超えた。

問9 次の①～④のうち、「環境基本法第2条で規定されている公害」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 地盤沈下、振動
- ② 水質汚濁、日照不足
- ③ 悪臭、暑熱
- ④ 酸性雨、騒音

問 1 0 次の①～④のうち、「特定健康診査におけるメタボリックシンドロームの診断基準となっている検査項目」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 血圧
- ② 空腹時血糖値
- ③ ウエスト周囲径（腹囲）
- ④ 尿酸値

問 1 1 次の①～④のうち、「衛生害虫とそれが媒介する感染症」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ノミ — ペスト
- ② マダニ — 重症熱性血小板減少症候群（S F T S）
- ③ ヒゼンダニ — 疥癬^{かいせん}
- ④ コロモジラミ — マラリア

問 1 2 次の①～④のうち、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 一般廃棄物とは、産業廃棄物以外の廃棄物をいう。
- ② 産業廃棄物とは、事業活動に伴って生ずる廃棄物のうち、燃えがら、汚でい、廃油、廃アルカリ、廃プラスチックの5種類のみとされている。
- ③ 一般廃棄物の処理は、市町村の責務である。
- ④ 産業廃棄物の処理は、事業者の責務である。

Ⅲ 食品衛生学

問 1 3 次の①～④のうち、「黄色ブドウ球菌」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒の潜伏期間は、通常24～48時間程度である。
- ② 食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}などである。
- ③ ヒトの鼻腔^{びくう}内や、化膿^{かのう}した傷に存在することがある。
- ④ 食中毒の原因食品として多いものは、にぎり飯、調理パン、弁当などである。

問 1 4 次の①～④のうち、「腸管出血性大腸菌」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 75℃1分以上の加熱で死滅するが、低温状態には強く冷蔵庫の中でも生き残ることができる。
- ② 100個程度の菌数では感染しない。
- 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 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 1 5 次の①～④のうち、「ボツリヌス菌」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 好気性菌であり、酸素がない食品中では増殖できない。
- ② 菌の芽胞は、120℃で4分以上加熱すると死滅する。
- ③ 産生された毒素は易熱性であり、80℃で30分加熱すると失活する。
- ④ 食中毒の主な症状として、複視、えん下困難、呼吸困難がある。

問 1 6 次は、「H A C C P の 7 原則」について記述したものである。次の①～④のうち、() に入る語句の組合せとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

原則 1	(A)
原則 2	重要管理点の決定
原則 3	管理基準の設定
原則 4	(B)
原則 5	改善措置の設定
原則 6	検証方法の設定
原則 7	記録と保存手順の設定

(A)

(B)

- | | | |
|------------|---|-------------|
| ① 衛生委員会の設置 | — | 安全衛生教育の実施 |
| ② 危害要因の分析 | — | 安全衛生教育の実施 |
| ③ 衛生委員会の設置 | — | モニタリング方法の設定 |
| ④ 危害要因の分析 | — | モニタリング方法の設定 |

問 1 7 次の①～④のうち、「消毒」に関する記述として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ① 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や日光によって効力が減少する。
- ② 逆性石けんは、洗浄力は非常に強いが、殺菌力は弱い。
- ③ 消毒用エタノールは、濃度が 1 0 0 % のものより、約 7 0 % に薄めた溶液のほうが消毒力が強い。
- ④ オゾン水は殺菌作用、洗浄効果、脱臭作用、酸化作用などがある。

問 1 8 次の①～④のうち、「食中毒の予防対策」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 油脂の変敗による食中毒を予防するため、揚げ油の酸価と過酸化物質価を確認する。
- ② ウェルシュ菌による食中毒を予防するため、調理済の食品をすぐに喫食しない場合は、速やかに低温で保存する。
- ③ 割卵したまま常温で長時間放置しても、その後の工程において、6 0℃で3 0秒間加熱すれば、サルモネラによる食中毒が予防できる。
- ④ ノロウイルスによる食中毒を予防するため、下痢、嘔吐^{おうと}などの症状がある場合は、調理に従事しない。

問 1 9 次の①～④のうち、「食品営業施設の衛生管理」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 機械類は各部分をできるだけ分解し、内部の凹面部やパイプラインの中などの消毒を完全に行うようにする。
- ② まな板は、木製に比べて合成樹脂製や合成ゴム製の方が衛生上望ましい。
- ③ 冷蔵庫は、食品を保存するために十分な大きさがある冷蔵設備とし、収容は容量の7 0 %程度に抑える。
- ④ 器具・容器は、よく洗浄し消毒してから、十分乾燥させるため食器棚で扉を閉めずに保管する。

問 2 0 次の①～④のうち、「食品中の有害物質」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ポリ塩化ビフェニル（P C B）は、カネミ油症事件の原因となった化学物質である。
- ② 食品衛生法に基づく牛乳の放射性セシウム基準値は、2 0 0 ベクレル/k g 以下と定められている。
- ③ 我が国では、じゃがいもへの放射線照射は、殺菌の目的で利用されている。
- ④ 食品衛生法では、カドミウムは、あらゆる食品で検出されてはならないこととされている。

問 2 1 次の文章は、「カビ毒」について記述したものである。次の①～④のうち、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

カビ毒は、カビが産生する毒素で、カビ毒または（ A ）と呼ばれる。フザリウム属の産生するカビ毒としては、麦類やトウモロコシなどの穀類から検出される（ B ）等がある。

- | (A) | (B) |
|-----------|--------------|
| ① シガトキシン | — パツリン |
| ② マイコトキシン | — デオキシニバレノール |
| ③ シガトキシン | — デオキシニバレノール |
| ④ マイコトキシン | — パツリン |

問 2 2 次の①～④のうち、「食品添加物とその使用が認められている食品」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 亜硝酸ナトリウム — 果物
- ② 食用黄色 4 号 — マーマレード
- ③ 亜硫酸ナトリウム — ごま
- ④ プロピオン酸 — 洋菓子

問 2 3 次の①～④のうち、「食品添加物の表示」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 乳化剤は、一括名での表示が認められていない。
- ② 甘味料は、用途名併記の必要がある。
- ③ L-アスコルビン酸ナトリウムは、簡略名による表示が認められていない。
- ④ キャリーオーバーは表示を省略できない。

問 2 4 次の①～④のうち、「食物アレルギー」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 特定原材料は、アレルギー物質として表示が推奨されている。
- ② 特定原材料に準ずるものには、果物は含まれない。
- ③ アレルギー原因物質は、主としてたんぱく質である。
- ④ 大豆は、特定原材料の一つである。

IV 栄養学

問 2 5 次の①～④のうち、「糖質」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 糖質の代謝には、ビタミンB₁が関与する。
- ② 糖質は1 g 当たり約4 kcal のエネルギーを供給する。
- ③ ケトアシドーシスは、糖尿病の悪化などにより起こる。
- ④ 糖新生とは、肝臓で糖質からグルコースを合成し、エネルギーを供給することである。

問 2 6 次の①～④のうち、「ビタミンとその欠乏症」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA — くる病
- ② ナイアシン — ペラグラ
- ③ ビタミンC — 壊血病
- ④ ビタミンB₁₂ — 悪性貧血

問 2 7 次の①～④のうち、「ミネラル」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ミネラルは、体内で合成されない。
- ② 体内カルシウムの約99%が、骨と歯に存在する。
- ③ ヨウ素は、海藻類に豊富に含まれる。
- ④ 植物性食品に含まれる非ヘム鉄は、赤身肉などに含まれるヘム鉄よりも吸収されやすい。

問 2 8 次の①～④のうち、「消化と吸収」に関する記述として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンCの吸収には、内因子が必要である。
- ② 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解できる。
- ③ アミラーゼは、でんぷんを麦芽糖に分解する。
- ④ ジペプチダーゼは、麦芽糖をブドウ糖に分解する。

問 2 9 次の①～④のうち、「体内の水分」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 成人では、体重の約60%が水分である。
- ② 栄養素の燃焼に伴って体内で生成する水分は、成人で1日1,000mLである。
- ③ 皮膚や肺から水蒸気として失われる水分を不感蒸泄^{ふかんじょうせつ}という。
- ④ 成人の体水分量は、細胞外液と比べて細胞内液の方が多い。

問 3 0 次の①～④のうち、「生活習慣病」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 骨粗鬆症の予防策のポイントは、カルシウムの多い食品を取り入れたバランスのよい食事と、日光浴、適度な運動をすることである。
- ② 血液中の中性脂肪やLDLコレステロールが異常に増加した状態を脂質異常症という。
- ③ 慢性腎臓病の食事療法における食塩摂取量の基本は10g/日未満とされている。
- ④ 2型糖尿病には、食事療法や運動療法が効果的である。

V 食品学

問3 1 次の①～④のうち、「肉類」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食肉に含まれるグルタミン酸などのうま味成分は、時間の経過とともに減少していく。
- ② 食肉の主な赤色色素は、ヘモグロビンである。
- ③ ウインナーソーセージは、牛腸に詰められている。
- ④ 鶏肉のささみ部分は、むね部分より脂質が少ない。

問3 2 次の①～④のうち、「いも類」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① こんにゃくいもの主成分は、でんぷんである。
- ② やまのいもは、かるかんの原料として利用される。
- ③ さといもの葉柄の部分は、「ずいき」と呼ばれ食用になる。
- ④ キャッサバには、シアン化合物(青酸配糖体)が含まれている。

問3 3 次の①～④のうち、「特定保健用食品の機能性表示とその関与成分」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|----------------------|------------|
| ① 血糖値が気になる人に適した食品 | — 大豆たんぱく質 |
| ② 骨の健康が気になる人のための食品 | — 大豆イソフラボン |
| ③ おなかの調子を整える食品 | — オリゴ糖 |
| ④ コレステロールが高めの人に適した食品 | — 茶カテキン |

問34 次の①～④のうち、「食品の味とその主な呈味成分^{ていみ}」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|---|---------|
| ① お茶のうま味 | — | テアニン |
| ② 干ししいたけのうま味 | — | グアニル酸 |
| ③ にがうりの苦味 | — | ククルビタシン |
| ④ グレープフルーツの苦味 | — | フムロン |

問35 次の①～④のうち、「食品中の水分」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 塩蔵では、結合水の量を減らすことで保存性を高める。
- ② 求肥は、米粉に砂糖や水飴を加えて練り上げることで、米粉中の結合水の量を増やしている。
- ③ 結合水は、0℃で凍結し、100℃で蒸発する。
- ④ 純水の水分活性は、100である。

問36 次の①～④のうち、「メイラード反応」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① メイラード反応の途中で、ピラジンが生成される。
- ② トーストしたパンの褐変や、香気成分の生成に関与する。
- ③ 酵素的褐変反応であり、反応の終期には褐色物質であるメラノイジンが生成する。
- ④ 卵は、転化糖と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

V I 製菓理論及び実技

問 3 7 次の①～④のうち、「鶏卵」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵白たんぱく質のオボグロブリンは、起泡性を持つ。
- ② 卵白にレモン汁を加えると、気泡の安定性が高まる。
- ③ 卵黄に含まれるレシチンには、乳化作用がある。
- ④ 熱凝固の開始温度は、卵黄と比べて卵白の方が高い。

問 3 8 次の①～④のうち、「牛乳及び乳製品」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳は、乳脂肪が均質化（ホモジナイズ）された製品と均質化されていない製品がある。
- ② 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどがラクトースという二糖類である。
- ③ 特別牛乳とは、無脂乳固形分8.5%以上、乳脂肪分3.3%以上の牛乳である。
- ④ ヨーグルト（発酵乳）は、牛乳にレンネットという凝乳酵素を加え、乳たんぱく質であるカゼインを凝固させたものである。

問 3 9 次の①～④のうち、「バター」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったものである。
- ② ダイアセチルは、バターの主要な香気成分の一つである。
- ③ 水中油滴型の乳化構造となっている。
- ④ バターの代替品として、マーガリンがフランスで開発された。

問 4 0 次の①～④のうち、「チーズとその硬さ・熟成方法」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(チーズ)	(硬さ)	(熟成方法)
①	カマンベール	— 軟質	— 非熟成
②	ゴルゴンゾーラ	— 半硬質	— カビ熟成
③	カッテージ	— 硬質	— 細菌熟成
④	マスカルポーネ	— 軟質	— 細菌熟成

問 4 1 次の①～④のうち、「油脂」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 油脂が小麦粉グルテンの形成を促し、サクサクとした食感を与える性質をショートニング性という。
- ④ 生地 of 混合工程において、油脂が気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。

問 4 2 次の①～④のうち、「小麦粉」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉は、強力粉に比べてグルテンの量が多い。
- ② 食酢により、小麦粉生地の伸展性がよくなる。
- ③ ビタミンCは、小麦粉生地のグルテンの形成を抑制する。
- ④ 小麦粉に最も多く含まれる成分は、たんぱく質である。

問 4 3 次の文章は、「小麦粒」について記述したものである。次の①～④のうち、() に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

小麦粒の組成は、(A) が約 8 3 % を占めており、(B) は約 1 5 %、(C) は約 2 % である。(C) は、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミン等様々な栄養素が豊富に含まれる。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| ① | 胚乳 | — | 胚芽 | — | 表皮 |
| ② | 胚芽 | — | 表皮 | — | 胚乳 |
| ③ | 胚芽 | — | 胚乳 | — | 表皮 |
| ④ | 胚乳 | — | 表皮 | — | 胚芽 |

問 4 4 次の①～④のうち、「ショ糖」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 2 0 ℃ の水 1 0 0 g に溶けるショ糖の最大量は、約 2 0 0 g である。
- ② ショ糖に、酸を加えて加熱したり酵素を作用させたりすると、転化糖が生じる。
- ③ ショ糖は、転化糖に比べ吸湿性が高く結晶化しにくい。
- ④ ショ糖は、1 6 0 ℃ を超えて加熱するとカラメル化が起こる。

問 4 5 次の①～④のうち、「砂糖の結晶化を利用した菓子」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① すり蜜
- ② あめ細工
- ③ ボンボン
- ④ ファッジ

問 4 6 次の①～④のうち、「甘味料」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甘草（リコリス）はマメ科の植物で、甘味成分としてグリチルリチンを含む。
- ② アスパルテームは、非糖質の人工甘味料である。
- ③ ブドウ糖果糖液糖は、果糖の比率が50%未満のものをいう。
- ④ 水飴は、DE（糖化度）の高いものほど粘度が高く、DE（糖化度）の低いものほど甘味が強い。

問 4 7 次の①～④のうち、「チョコレート類」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① チョコレートが口の中で溶けるのは、カカオバターの特徴によるものである。
- ② カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- ③ ブルームのうち、脂肪が分離し、固結化したものをシュガーブルームという。
- ④ チョコレートのテンパリングの方法として、水冷法やフレーク法などがある。

問 4 8 次の①～④のうち、「凝固材料」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 寒天ゲルは、ほかの凝固剤と比較して、離水しにくい特徴がある。
- ② ショ糖の添加は、寒天ゲルの透明感を低下させる。
- ③ カラギーナンは、冷凍耐性があり、ゼリーやアイスクリームなどに利用される。
- ④ ゼラチンの主成分は、炭水化物である。

問 4 9 次の①～④のうち、「ペクチン」に関する記述として、正しいものを1つ
選びなさい。

- ① 果物は完熟するとペクチンが減少し、プロトペクチンが増加する。
- ② 高メトキシルペクチン（HMP）は、アルカリと糖でゲル化する。
- ③ ペクチンは植物や果実に含まれる単糖類で、細胞を分離する働きがある。
- ④ リンゴやオレンジは、ナシに比べて、ペクチン含有量の割合が高い。

問 5 0 次の文章は、「イスパタ」について記述したものである。次の①～④の
うち、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

（ A ）と（ B ）などを混ぜた膨張剤であり、ガスにより生地を膨張させる。ベーキングパウダーと比べると、生地を膨らませる力は（ C ）。

- | (A) | (B) | (C) |
|--------------|------------|------|
| ① 炭酸水素ナトリウム | — 塩化アンモニウム | — 強い |
| ② 炭酸水素アンモニウム | — 塩化アンモニウム | — 弱い |
| ③ 炭酸水素ナトリウム | — 塩化ナトリウム | — 弱い |
| ④ 炭酸水素アンモニウム | — 塩化ナトリウム | — 強い |

問 5 1 次の①～④のうち、「酒類とその主原料」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カルヴァドス — リンゴ
- ② テキーラ — リュウゼツラン
- ③ ラム酒 — サトウキビ
- ④ ブランデー — 麦

問52 次の文章は、「コンフィズリー」について記述したものである。次の①～④のうち、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

プラリネは()の加工品である。

- ① 準仁果類
- ② 堅果類
- ③ 核果類
- ④ 漿果類^{しょうか}

問53 次の①～④のうち、「種実類」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 栗以外のナッツ類の主成分は、でんぷんである。
- ② ペルシャグルミ（欧州グルミ）は、果肉が大きく装飾用に向いている。
- ③ 完熟したココナッツの胚乳を乾燥させたものをコプラという。
- ④ アーモンドと砂糖をペースト状に加工したものをマジパンという。

問54 次の①～④のうち、「主に芳香性を利用する香辛料」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① オールスパイス
- ② パプリカ
- ③ ナツメグ
- ④ カルダモン

問 5 5 次の①～④のうち、「米粉の種類」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (原材料) | (米粉) |
|---------------------------|--------|
| ① 生のうるち米 | — 羽二重粉 |
| ② 生のもち米 | — 白玉粉 |
| ③ 糊化 ^{こか} したうるち米 | — 求肥粉 |
| ④ 糊化 ^{こか} したもち米 | — 上新粉 |

【選択問題】和菓子

問56 次の文章は、「黄味時雨^{しぐれ}」について記述したものである。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

黄味時雨^{しぐれ}は、(A)を主原料とする菓子であり、表面にできるひび割れ模様を特徴とする。

表面に入る亀裂の美しさが良否を決めるが、生地が大きく割れてしまう原因として、生地が(B)、中餡が軟らかい、蒸気が(C)などが挙げられる。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|------|---|-----|
| ① | 黄味火取餡 | — | 軟らかい | — | 弱い |
| ② | 薄力粉 | — | 硬い | — | 強い |
| ③ | 薄力粉 | — | 軟らかい | — | 弱い |
| ④ | 黄味火取餡 | — | 硬い | — | 強い |

問57 次の①～④のうち、「和菓子とその原材料」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----|---|------|
| ① | 淡雪羹 | — | 寒天 |
| ② | 豆大福 | — | うるち米 |
| ③ | 浮島 | — | 餡 |
| ④ | 乳菓 | — | バター |

問58 次の①～④のうち、「和菓子の製法」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 草餅の生地は、砂糖を入れた方が硬くなりやすい。
- 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 雪平は、生地を白くするために、卵白を加える。
- ④ 水羊羹は、煮詰め上げた後は、火からおろしてすぐに（80℃以上のうちに）型に流し入れる。

問59 次の①～④のうち、「季節とその季節にちなんだ和菓子」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 春 ― はなびら餅
- ② 夏 ― 葛桜
- ③ 秋 ― 着せ綿
- ④ 冬 ― 常盤饅頭

問60 次の①～④のうち、「餡」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 黄味餡とは、白並餡に裏ごしした生の全卵を混ぜ合わせて練り上げた餡である。
- ② 小倉餡とは、小豆の生餡に砂糖や大納言小豆の蜜漬け豆を加えた餡である。
- ③ 生餡の水分量は、30%前後である。
- ④ 練り上げた餡は、鍋に置いたままゆっくり冷ますようにする。

【選択問題】洋菓子

問 5 6 次の文章は、「タルト」について記述したものである。次の①～④のうち、() に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

タルトで使用する生地の種類は、パート・ブリゼ、パート・シュクレ、パート・サブレ、(A) などがある。切り分けて提供する大きいものはタルト、小さいものをタルトレットといい、小舟型のものを(B) という。

(A)

(B)

- | | | | |
|---|------------|---|--------|
| ① | パート・ド・フリユイ | — | バルケット |
| ② | パータ・フォンセ | — | バルケット |
| ③ | パート・ド・フリユイ | — | アリュメット |
| ④ | パータ・フォンセ | — | アリュメット |

問 5 7 次の①～④のうち、「スポンジ生地」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビスキュイ・ジョコンドは、オペラやサン・マルクに使われるアーモンドの入ったスポンジケーキである。
- ② ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは、共立て法で作る。
- 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58 次の①～④のうち、「イタリアンメレンゲ（ムラング・イタリアエヌ）を作る際のシロップの一般的な煮詰め温度」として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- ① 約80℃
- ② 約100℃
- ③ 約120℃
- ④ 約150℃

問59 次の①～④のうち、「フィユタージュ」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① バターで生地を包んで作る方法をパート・フィユテ・オルディネールという。
- ② フィユタージュの製造工程においては、生地には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 生地の折り方は、三つ折りと四つ折りが一般的であり、三つ折りは生地の安定性が高く、四つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良い。
- ④ ラピッド式は、折り込みと折り込みの間に休ませる時間が少なくて済むため、短時間で仕上げられる。

問60 次の①～④のうち、一般的に「イースト」を原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- ① サヴァラン
- ② シュトレン
- ③ フィナンシェ
- ④ ブリオッシュ・ア・テット

【選択問題】 製パン

問 5 6 次の①～④のうち、「パンの製法」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 直捏法は、発酵時間は2時間程度が標準的であるが、1時間20分程度に短縮する「速成法」もある。
- ② 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。
- ③ 液種法は、あらかじめ発酵させた生地を本生地に加えてパンを作る方法で、「老麺法」とも呼ばれる。
- ④ サワー種法は、ライ麦と水で種を作る。

問 5 7 次の①～④のうち、「生地発酵」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 発酵により生成するアミノ酸、有機酸、エステルなどを蓄積し、風味と芳香を添える。
- ② 生地発酵の目的は、生地の酸化を抑制し、ガスの保持力を高めることである。
- ③ 生地が膨れるのは、酵母による炭酸ガスの発生とそれを包み込むグルテンの力によるものである。
- ④ 生地中のでんぷんは、酵素の作用で糖に分解され、一部はイーストの栄養源となる。

問58 次の①～④のうち、「フランスパン製造におけるホイロ条件」に関する組合せとして、最も適当なものを1つ選びなさい。

- | | (温度) | | (湿度) |
|---|------|---|------|
| ① | 28℃ | — | 75% |
| ② | 28℃ | — | 60% |
| ③ | 38℃ | — | 60% |
| ④ | 38℃ | — | 75% |

問59 次の①～④のうち、「パン製造」に関する記述として、適当でないものを1つ選びなさい。

- ① クロワッサンは、ロールイン油脂と生地 hardness を同じにする。
- ② フランスパンは、焼成前にクープを入れる。
- ③ デニッシュは、折り込み作業によって生地のグルテン形成が行われるため、ミキシングは強めにする。
- ④ カイザーゼンメルは、焼成工程において蒸気（スチーム）を入れる。

問 6 0 次の①～④のうち、下表の配合割合でパンを製造する場合、()に入る数字として、正しいものを1つ選びなさい。

材料名	配合割合 (%)	使用量 (g)
小麦粉 (強力粉)	1 0 0	2, 0 0 0
イースト	2	4 0
砂糖	3	6 0
食塩	1 . 8	3 6
ショートニング	2	4 0
脱脂粉乳	2 . 5	5 0
水	6 9	()

- ① 2, 0 0 0
- ② 1, 3 8 0
- ③ 2 0 0
- ④ 6 9 0

令和8年度

岡山県製菓衛生師試験解答

I 衛生法規

問	問1	問2	問3
解答	1	4	2

II 公衆衛生学

問	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10	問11	問12
解答	3	1	4	2	3	1	4	4	2

III 食品衛生学

問	問13	問14	問15	問16	問17	問18	問19	問20	問21	問22	問23	問24
解答	1	2	1	4	2	3	4	1	2	4	2	3

IV 栄養学

問	問25	問26	問27	問28	問29	問30
解答	4	1	4	3	2	3

V 食品学

問	問31	問32	問33	問34	問35	問36
解答	4	1	1	4	2	3

VI 製菓理論及び実技

問	問37	問38	問39	問40	問41	問42	問43	問44	問45	問46
解答	4	4	3	2	3	2	4	3	2	4
問	問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54	問55	
解答	3	3	4	1	4	2	1	2	2	

〈選択問題〉

問題	問	問56	問57	問58	問59	問60
和菓子	解答	4	2	3	1	2
問題	問	問56	問57	問58	問59	問60
洋菓子	解答	2	1	3	1	3
問題	問	問56	問57	問58	問59	問60
製パン	解答	3	2	1	3	2