

令和6年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和6年8月6日（火）（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分以後は認めます。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
●	0	0	0

◎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ください				
問56	①	●	③	④
問57	①	②	③	④
問58	①	②	③	④

I 衛生法規

- 問 1 次の文章は、「製菓衛生師法第 1 条」の記述である。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。

この法律は、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 (A) を向上させ、もつて (B) に寄与することを目的とする。

- | | (A) | (B) |
|---|-----|---------------|
| ① | 技術 | — 公衆衛生の向上及び増進 |
| ② | 技術 | — 製菓衛生師の地位向上 |
| ③ | 資質 | — 公衆衛生の向上及び増進 |
| ④ | 資質 | — 製菓衛生師の地位向上 |

- 問 2 次の①～④のうち、「製菓衛生師免許」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 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者及び 1 年以上菓子製造業に従事した者に対し与えられる。
- ② 免許証を、破ったり、よごしたりしたため、再交付を申請する場合は、免許証を添えて再交付申請する。
- ③ 製菓衛生師名簿に登録されている事項に変更を生じたときは、30 日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- ④ 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、住所地の都道府県知事に申請書を提出しなければならない。

問3 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 菓子製造業は、営業の許可が必要な業種である。
- ② 天然香料は、添加物に含まれないため規制を受けない。
- ③ この法律で、「食品衛生」とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び容器包装は対象としない。
- ④ 菓子製造を行う営業者は、専任の食品衛生管理者を設置しなければならない。

Ⅱ 公衆衛生学

問4 次の①～④のうち、健康について、「健康とは、完全な肉体的、精神的及び社会的福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」と定義しているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 世界保健機関（WHO）憲章
- ② オタワ憲章
- ③ 製菓衛生師法
- ④ 母子保健法

問5 次の①～④のうち、「わが国の令和4年の人口動態統計における死因の順」に並べた組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (1位) | (2位) | (3位) |
|---|-------|---------|---------|
| ① | 悪性新生物 | — 脳血管疾患 | — 老衰 |
| ② | 悪性新生物 | — 心疾患 | — 老衰 |
| ③ | 心疾患 | — 悪性新生物 | — 脳血管疾患 |
| ④ | 心疾患 | — 肺炎 | — 悪性新生物 |

問6 次の文章は、「水道水」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。

水道法において、水道水は、(A)が検出されてはならない。
また、給水栓における水が遊離残留塩素を(B)mg/L(C)
保持するように塩素消毒をする。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|------|--------|------|
| ① | 大腸菌 | — 0.01 | — 以上 |
| ② | 大腸菌 | — 0.1 | — 以上 |
| ③ | 一般細菌 | — 0.01 | — 未満 |
| ④ | 一般細菌 | — 0.1 | — 未満 |

問7 次の①～④のうち、「蚊が媒介する感染症」として、適当でないものを1つ選びなさい。

- ① マラリア
- ② デング熱
- ③ つつが虫病
- ④ ジカウイルス感染症

問8 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感染症とその分類」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|--------------------|---------|
| ① 重症急性呼吸器症候群（SARS） | — 1類感染症 |
| ② マラリア | — 2類感染症 |
| ③ 細菌性赤痢 | — 3類感染症 |
| ④ 麻疹 | — 4類感染症 |

問9 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 生活習慣病対策の一次予防は、病気の早期発見・早期治療である。
- ② 高血圧症の患者のうち、本態性高血圧症の患者の占める割合は、二次性高血圧症の患者より多い。
- ③ 糖尿病は、発見の遅れや長期に患うことで、白内障、腎障害、脳卒中などを併発することがある。
- ④ メタボリックシンドロームの診断基準として、空腹時血糖値がある。

問 1 0 次の①～④のうち、「公害」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動及び地盤沈下を公害としており、悪臭については対象外としている。
- ② 微小粒子状物質（PM2.5）は、肺の奥深くまで入りやすく、喘息や気管支炎などの呼吸器系疾患、肺がんのリスクが懸念される。
- ③ 光化学オキシダントの環境基準は、示されていない。
- ④ イタイイタイ病は、大気汚染物質である二酸化硫黄が原因で生じた公害病である。

問 1 1 次の①～④のうち、「労働衛生」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 労働災害とは、労働者の業務上の負傷等であり、通勤途上に起きたものは含まれない。
- ② 労働安全衛生法により、事業者は、常時使用する労働者に対し、1年以内ごとに1回、定期的に医師による健康診断を行わなければならない。
- ③ 労働基準法では、労働時間は原則、1週40時間を法定労働時間とし、1日あたりの上限は8時間と定められている。
- ④ 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」を指す。

問 1 2 次の①～④のうち、「予防接種法で定期の予防接種を行う疾病」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 狂犬病
- ② A型肝炎
- ③ 黄熱
- ④ 百日せき

Ⅲ 食品衛生学

問 1 3 次の①～④のうち、「アレルゲンの表示が義務付けられている特定原材料」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦、そば
- ② 卵、乳
- ③ くるみ、落花生
- ④ えび、いか

問 1 4 次の①～④のうち、「水俣病の原因となった物質」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 鉛
- ② メチル水銀
- ③ ヒ素
- ④ カドミウム

問 1 5 次の①～④のうち、「食品中の有害物質」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 落花生、小麦、リンゴには、毒素を産生するカビが発生することがある。
- ② 清涼飲料水の成分規格として、容器に由来するスズの含有量の基準値が定められている。
- ③ 日本では現在、一定の量を超えて農薬、飼料添加物、動物用医薬品が残留する食品の販売などを原則禁止するポジティブリスト制度が導入されている。
- ④ 生物濃縮は、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。

問 1 6 次の①～④のうち、「ノロウイルス」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 熱に強く、100℃で1時間の加熱にも耐える。
- ② 潜伏時間は、平均2時間と発症するまでの時間が短い。
- ③ カキなどの二枚貝の中腸腺内で増殖する。
- ④ ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生する。

問 1 7 次の①～④のうち、「自然毒」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 アジサイの毒性成分は、明らかになっていないが、国内では料理に添えられていたアジサイの葉を食べ、中毒症状を起こした事件が発生している。
- ② ツキヨタケは、ヒラタケなど食用のキノコと間違えやすく、岡山県内でも誤食による食中毒が発生している。
- ③ ジャガイモのソラニン類は、加熱することで分解されるため、調理の際は十分に加熱する。
- ④ シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、製造基準に定められた方法で行わなければならない。

問 1 8 次の①～④のうち、「サルモネラ属菌及びその食中毒」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 食中毒の原因食品としては、肉類・卵類及びその加工品などが多い。
- ② 食品中で増加した大量の菌を摂取した場合にのみ発症する。
- ③ 手指や器具を介した二次汚染に注意する必要がある。
- ④ 食中毒症状は、頭痛、腹痛、おう吐、下痢、発熱などである。

問 19 次の①～④のうち、「食品添加物とその用途」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------------|-------|
| ① 亜塩素酸ナトリウム | — 甘味料 |
| ② 銅クロロフィリンナトリウム | — 乳化剤 |
| ③ 亜硝酸ナトリウム | — 増粘剤 |
| ④ ソルビン酸カリウム | — 保存料 |

問 20 次の①～④のうち、「食品とその食品に使用できる食品添加物」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|----------|-----------|
| ① パン | — プロピオン酸 |
| ② カステラ | — 食用黄色4号 |
| ③ 餡類 | — ソルビン酸 |
| ④ チョコレート | — 銅クロロフィル |

問 21 次の①～④のうち、「食品添加物」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 酸化防止剤は、それ自身が酸素と結合することにより、酸素による食品の酸敗を防ぐものである。
- ② 漂白剤は、食品の変色などを脱色するものであり、殺菌作用や酸化防止作用もある。
- ③ 発色剤は、食品の色調を安定させる目的で、鮮魚介類や生鮮食肉等に使用される。
- ④ 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗を遅らせるものであり、殺菌効果はほとんどない。

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

- ① 原材料名の表示は、重量の割合の少ないものから順に、一般的な名称で記載する。
- ② 保存料を使用した場合は、物質名と用途名を併記する。
- ③ 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- ④ 一般用加工食品の栄養成分表示は、努力義務である。

問 2 3 次の①～④のうち、「最も高い殺菌力を示すエタノールの濃度」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 1 0 0 %
- ② 7 5 ～ 8 0 %
- ③ 5 0 ～ 5 5 %
- ④ 2 5 ～ 3 0 %

問 2 4 次の①～④のうち、「H A C C P」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 H A C C P とは、食品等事業者自らが危害要因を把握した上で、全工程の中で、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。
- ② H A C C P に基づく衛生管理においては、衛生管理計画を作成する必要がある。
- ③ H A C C P に沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法に関するものであるが、施設・設備の新設や変更も必須である。
- ④ 衛生管理の実施状況は、記録し、保存しなければならない。

IV 栄養学

問 2 5 次の①～④のうち、厚生労働省が示す「6つの基礎食品」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(食品群)		(食品の種別)		(第一義的にとれる栄養素)
①	第1群	—	米、パン	—	脂質
②	第3群	—	緑黄色野菜	—	カロテン
③	第4群	—	油脂	—	たんぱく質
④	第6群	—	卵、大豆	—	ビタミンC

問 2 6 次の①～④のうち、「食物繊維」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 人の消化酵素により分解される。
- ② 腸内細菌によって分解されるものはない。
- ③ 不溶性食物繊維のセルロースは、排便抑制作用がある。
- ④ 水溶性食物繊維は、血中コレステロール値を低下させる作用がある。

問 2 7 次の①～④のうち、「糖の名称とその分類」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① トレハロース — 多糖類
- ② ラクトース — 二糖類
- ③ マルトース — 二糖類
- ④ フルクトース — 単糖類

問 2 8 次の①～④のうち、「体内のホルモンとその主な作用」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 副甲状腺ホルモン — 基礎代謝を高める
- ② アドレナリン — 血圧低下
- ③ グルカゴン — 血糖値低下
- ④ ガストリン — 胃酸分泌促進

問 2 9 次の①～④のうち、「必須アミノ酸」に該当するものを1つ選びなさい。

- ① アラニン
- ② グリシン
- ③ イソロイシン
- ④ プロリン

問 3 0 次の①～④のうち、「骨粗しょう症」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 骨吸収が進んで骨形成が追いつかなくなり、骨がもろくなった状態のことである。
- ② リンは、多く摂取するほど、骨量の維持に効果がある。
- ③ 適度に日光を浴びると、カルシウムが吸収されやすくなり、骨粗しょう症の予防となる。
- ④ カルシウムの多い食品を取り入れ、栄養バランスのよい食事をするのが予防となる。

V 食品学

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

- ① 食品中の成分と強く結合している。
- ② 微生物や菌の働きに利用されることはない。
- ③ 自由水が多い食品では、腐敗などが起こりにくい。
- ④ 結合水に比べて、蒸発しやすい。

問 3 2 次の①～④のうち、「呈味成分とその食品」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ナリンギン — コーヒー
- ② コハク酸塩 — 貝類
- ③ グルタミン酸塩 — 昆布
- ④ クエン酸 — レモン

問 3 3 次の①～④のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）で分類された食品群とその食品」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 豆類 — くるみ
- ② 野菜類 — ぶどう
- ③ 砂糖及び甘味類 — はちみつ
- ④ 菓子類 — アイスクリーム

問 3 4 次の①～④のうち、「わが国の令和 3 年度の食料自給率」の組合せとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

	(品目名)	(食料自給率)
①	果実	— 9 7 %
②	米	— 5 0 %
③	野菜	— 8 0 %
④	砂糖類	— 9 8 %

問 3 5 次の①～④のうち、「大豆及びその加工品」に関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① 大豆は、小豆よりたんぱく質と炭水化物の含量が多いが、脂質の含量は少ない。
- ② みそは、蒸した大豆に納豆菌を接種し発酵させたものである。
- ③ 大豆に含まれるたんぱく質の多くは、グリシニンである。
- ④ 大豆に含まれる炭水化物の多くは、でんぷんである。

問 3 6 次の①～④のうち、「食品の保存方法」に関する記述として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ① 乾燥法は、食品中の水分含有量および水分活性を低くすることにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- ② 冷蔵・冷凍法は、食品を低温度で保存することにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- ③ 酢漬け法は、食品を酸性溶液に漬け、p Hを上昇させることにより、微生物の増殖を抑制する方法である。
- ④ 放射線照射法は、ガンマ線を食品に照射して殺菌する方法であるが、わが国ではじゃがいもの発芽防止目的でのみ照射が認められている。

V I 製菓理論及び実技

問 3 7 次の①～④のうち、「サトウキビを原料とする甘味料」に該当するものを1つ選びなさい。

- ① メープルシュガー
- ② 和三盆糖
- ③ 蜂蜜
- ④ トレハロース

問 3 8 次の①～④のうち、「小麦」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 表皮は、製粉工程で除去され、ふすまとして家畜の飼料等に利用される。
- ② 小麦粉の主成分は、でんぷんである。
- ③ 特等粉は、1等粉より灰分の量が少ない。
- ④ 強力粉は、薄力粉よりタンパク質含有量が少ない。

問 3 9 次の①～④のうち、「でんぷん」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ジャガイモでんぷんは、とうもろこしでんぷんに比べ、最高粘度が高い。
- ② 生のでんぷんに水を加えて加熱すると、老化が起こり消化が悪くなる。
- ③ 米とタピオカは、地上でんぷんである。
- ④ アミロペクチンは、ブドウ糖が枝分かれせずに鎖のようにつながっている。

問 4 0 次の①～④のうち、「米粉とその原料」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 道明寺粉 — うるち米
- ② 白玉粉 — うるち米
- ③ 求肥粉 — もち米
- ④ 上新粉 — もち米

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

- ① 砂糖の主な甘味成分は、ブドウ糖2分子が結合した構造を持つショ糖である。
- ② 黒砂糖は、分蜜糖である。
- ③ 上白糖は、ショ糖の結晶にビスコ(転化糖)をかけている砂糖であり、グラニュー糖より焼き色がつきにくい。
- ④ 粉砂糖は、グラニュー糖や白双糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖で、荷重がかかると固まりやすい。

問 4 2 次の①～④のうち、「水飴」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 水飴の甘味度は、砂糖と同等である。
- ② 酸糖化水飴とは、でんぷん溶液に酸を加えて加水分解した、ブドウ糖とデキストリンの混合物である。
- ③ 水飴は、糖化度の低いものほど粘度が高い。
- ④ 水飴は、糖化度の高いものほど甘味が強く、メイラード反応を起こしやすい。

問 4 3 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 おおむね、卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6の重量比率からなっている。
- ② 卵白の固形分の約90％は、たんぱく質である。
- ③ 卵黄の成分は、卵白に比べて固形分の比率が高い。
- ④ 卵黄は、卵の鮮度が落ちるにしたがって卵黄膜の強度が強くなる。

問 4 4 次の①～④のうち、「牛乳」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 牛乳に含まれる無機質成分の中で最も多いのは、鉄である。
- ② 牛乳の脂肪に含まれる揮発性脂肪酸は、バター特有のフレーバーに関係がある。
- ③ 牛乳に含まれるたんぱく質の中で最も多いのは、カゼインである。
- ④ 牛乳に含まれる乳脂肪は、脂肪球膜に包まれている。

問 4 5 次の①～④のうち、「乳製品」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したものである。
- ② 練乳は、牛乳を濃縮したものである。
- ③ 発酵バターは、クリームを酪酸菌発酵したものである。
- ④ チーズは、牛乳に乳酸菌とアミラーゼを加えて発酵熟成したものである。

問 4 6 次の①～④のうち、「非熟成チーズ」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① エダムチーズ
- ② クリームチーズ
- ③ マスカルポーネチーズ
- ④ モッツアレラチーズ

問 4 7 次の①～④のうち、「チョコレートのブルーム」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 チョコレートの表面に白い粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をいう。
- ② 温度や湿度の急変があったり、振動や衝撃などによっても生じる。
- ③ ブルームが起これると、外観は悪くなるが、チョコレートの口当たりや香味には影響がない。
- ④ 脂肪が分離し固結化した状態をファットブルームという。

問 4 8 次の①～④のうち、「チョコレート」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ココアバターは、温度に対する可塑性範囲が広い。
- ② ココアバターは、大部分が不飽和脂肪酸で占められ、極めて安定した植物脂肪である。
- ③ カカオタンニンは、酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して有色物質（カカオレッド、カカオブラウン）に変化する。
- ④ 純チョコレートは、準チョコレートよりテンパリング操作が行いやすい。

問 4 9 次の①～④のうち、「油脂の加工適性」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 ショートニング性とは、ビスケット生地などに油脂を練り込むとグルテンの結着を妨げる性質をいう。
- ② 安定性とは、油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
- ③ S F I（固体脂指数）が高いほど、油脂は硬くなる。
- ④ クリーミング価が高いほど、クリーミング性が優れている。

問 5 0 次の①～④のうち、「果実の分類と果実の例」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| ① 核果類 | — 柿 |
| ② 漿果類（液果類）
<small>しょうか</small> | — ぶどう |
| ③ 仁果類 | — 栗 |
| ④ 準仁果類 | — いちご |

問 5 1 次の①～④のうち、「凝固材料」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 ペクチンの凝固は、一定濃度の糖と酸あるいはカルシウムイオンなどが必要である。
- ② ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天よりも低い。
- ③ カラギーナンは、カリウム塩を添加するとゲル強度が低くなる。
- ④ 寒天は、酸性溶液で加熱するとゲル化力を失う。

問 5 2 次の①～④のうち、「香辛料」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 辛味性香辛料には、カルダモン、クローブ、シナモンなどがある。
- ② 香辛料としての作用効果の本体は、植物原体に含まれている揮発性油及び樹脂である。
- 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 香辛料の機能面の効果として、香り付け、臭い消し、食欲増進などがあげられる。

問 5 3 次の①～④のうち、「醸造酒」に該当するものを 1 つ選びなさい。

- ① ワイン
- ② ウイスキー
- ③ リキュール
- ④ 焼酎

問 5 4 次の文章は、「膨張剤」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。

膨張剤は、加熱や中和によって、(A) や (B) を発生させ、小麦粉生地を膨張させる。

- | | (A) | | (B) |
|---|------|---|---------|
| ① | 水素ガス | — | ヘリウムガス |
| ② | 水素ガス | — | アンモニアガス |
| ③ | 炭酸ガス | — | ヘリウムガス |
| ④ | 炭酸ガス | — | アンモニアガス |

問 5 5 次の①～④のうち、「乳化剤」に関する記述として、正しいものを1つ
選びなさい。

- ① 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型（W/O型）の乳化状態をつくりやすい。
- ② ソルビタン脂肪酸エステルは、グリセリンを親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。
- ③ 食品添加物として指定されている乳化剤は、4種類である。
- ④ ショ糖脂肪酸エステルは、レシチンよりも親水性が大きい。

【選択問題】和菓子

問 5 6 次の①～④のうち、「製餡」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 含糖率とは、練り上がった餡に含まれる糖類の割合のことである。
- ② 餡粒子に砂糖を加えることで、老化が早くなる。
- ③ 水漬けした小豆は、容積で4倍、重量で5倍となる。
- ④ 練り上げた餡は、鍋の中できるだけゆっくり冷ます。

問 5 7 次の①～④のうち、「和菓子の分類」に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生菓子 — 蒸し物 — ういろう
- ② 生菓子 — 流し物 — 水羊羹ようかん
- ③ 半生菓子 — 岡物 — もなか
- ④ 半生菓子 — 焼き物 — 米菓

問 5 8 次の①～④のうち、一般的に「卵」を原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- ① ちゃぶくさ (つやぶくさ)
- ② 浮島
- ③ 利休饅頭
- ④ 蒸しカステラ

問 5 9 次の①～④のうち、「平鍋物」に該当するものを1つ選びなさい。

- ① どら焼き
- ② 桃山
- ③ 田舎饅頭
- ④ 乳菓

問 6 0 次の①～④のうち、「和菓子の用語」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 「半どまり」とは、いったん膨張した製品の表面などがくぼむことである。
- ② 「なく」とは、製品が乾燥してからからになることである。
- ③ 「天ぷら」とは、菓子の表面に、別の生地や蜜などをかけることである。
- ④ 「割り勝ち」とは、粉の量が砂糖の量より多いことである。

【選択問題】洋菓子

問 5 6 次の①～④のうち、一般的に「卵黄」を原材料として使用するものを1つ選びなさい。

- ① クレーム・シャンティー
- ② クレーム・パティシエール
- ③ クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ムラング・イタリエンヌ
- ④ クレーム・オ・ブール・オ・シロ

問 5 7 次の①～④のうち、「コンフィズリー」に該当しないものを1つ選びなさい。

- ① フォンダン
- ② マーマレード
- ③ プラリネ
- ④ マカロン

問 5 8 次の①～④のうち、「シュー生地」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 十分に冷えた卵を使用する。
- ② 油脂を水分と共に沸騰させる。
- ③ 小麦粉は、一度に加える。
- ④ 焼成中、オーブンの扉は、必要以上に開閉しないこと。

問59 次の①～④のうち、「スポンジ生地の製法」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵を卵黄と卵白に分け、それぞれに砂糖を加え泡立てて作る別立て法と、全卵に砂糖を加えて泡立てて作る共立て法がある。
- ② ビスキュイは、バターが入ったものと入らないものがあるが、ジェノワーズは、必ずバターを加える。
- ③ 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用する。
- ④ 溶かしたバターの温度は、生地温度より低くすることで生地になじみやすくなる。

問60 次の①～④のうち、「チョコレートのテンパリング」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 恒温型テンパリングは、チョコレートの温度を上げたり下げたりして、安定した結晶を得る方法である。
- ② 水冷法は、溶かしたチョコレートをボウルに入れ、水に当てて冷却しながら攪拌する方法である。
- ③ 均一で安定した結晶を得るために、できるだけ空気を入れながら攪拌する。
- ④ テンパリングが終了したチョコレートは、使用するまでしっかりと冷やしておく。

【選択問題】製パン

問56 次の①～④のうち、「ハード系パン」に該当するものを1つ選びなさい。

- ① カイザーゼンメル
- ② グラハムブレッド
- ③ スイートロール
- ④ レーズンロール

問57 次の①～④のうち、製パンの「中種法」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 少量の製品を作る際に広く用いられる方法である。
- ② 製品の保存性がよく老化が遅い。
- ③ 全材料を混ぜ合わせるのでストレート法とも呼ばれる。
- ④ ^{じかごね}直捏法に比べて、風味や食感に優れ、短時間で作ることができる。

問58 次の①～④のうち、「ミキシングの各段階と生地の状態」に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水切れ段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる状態
- ② 結合段階 — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりした状態
- ③ 麩^ふ切れ段階 — 生地の弾力が増し、結合力が強くなった状態
- ④ 破壊段階 — 生地が粘着状になり、流動性を帯びた状態

問 5 9 次の①～④のうち、「パンの用語」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 「リーン」とは、油脂や卵が少ないパンのことである。
- ② 「クープ」とは、パン内側の軟らかい部分のことである。
- ③ 「フィリング」とは、中に入れる詰め物のことである。
- ④ 「ルヴァン」とは、フランス語で酵母や発酵種のことである。

問 6 0 次の文章は「食パンの焼減率（焼成ロス）」に関する記述である。次の①～④のうち、()に入る数値として、正しいものを1つ選びなさい。

窯入れ前の生地重量が750gの食パンを焼成し、窯出し後の製品重量を量ったところ645gであった。この食パンの焼減率は、()%である。

- ① 7
- ② 11
- ③ 14
- ④ 20

令和6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	3	1	1

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	1	2	2	3	3	1	2	1	4

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	4	2	4	4	3	2	4	2	3	2	2	3

IV 栄養学

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

V 食品学

問	問31	問32	問33	問34	問35	問36
解答	4	1	3	3	3	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	2	4	1	3	4	1	4	1	2	1
問	問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54	問55	
解答	3	3	2	2	3	1	1	4	4	

〈選択問題〉

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