

1 衛生法規とは

菓子づくりと「法」

みなさんは、自宅でケーキやパンをつくった経験があるだろうか？

おいしくできたケーキやパンを一般に販売したり、さらに菓子店やパン屋を開業してみたいと考えたとき、そこに「法律」が深く関わってくる。

趣味のわくを超えて製菓・製パンの仕事に就くためには「衛生法規」の知識を身につける必要がある。本章では、まず衛生法規の基本を学ぼう。



私たちは、さまざまなサービスを利用して日常生活を送っている。水道やガスを使って料理をし、ときにはレストランで食事を楽しむ。髪を切りに美容院に行くし、風呂が壊れて銭湯を利用することもある。体調を崩したときは薬局で薬を購入したり、病院に行くだろう。

いずれも私たちが普段、当然のように利用するサービスであって、その安全性について改めて考えることは少ない。この「安全性」、言い換えれば、たぶん大丈夫だろうという「安心感」はどこからくるのだろうか。これはなかなか難しい問題で、いくつも答えようがあるが、そのうちのひとつが「安全性確保のための基準や資格が決まっいて、国が正確に管理・監督しているため」である。この基準や資格を定めた法律こそが、本書で学ぶ「衛生法規」である。

ここで、日本で最高位に位置する法「日本国憲法」をひもといてみる。日本国憲法第 25 条には、次のように規定されている。

- ① 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。
- ② 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。

つまり、健康な生活を営むのは国民すべてに与えられる基本的な権利（これを生存権という）であって、国は、国民の健康で文化的な最低限度の生活を保障し、公衆衛生の向上・増進のために必要な行政（これを衛生行政という）を推進しなくてはならないと明言されている。

すべての行政活動は、原則として法律にしたがってなされなくてはならない。これを「法律による行政」といい、行政活動を円滑かつ適正に行う目的がある。衛生行政も憲法という「法」に基づいて行われるが、憲法は「公衆衛生の向上・増進」に努めよというだけで、具体的に何をすべきかの基準をまったく示していない。

前述の例でいえば、水道管の設置、水質の基準をどうするのか、薬屋



* 1 法治国家における行政に対する基本的要請であって、行政は法律に基づき、かつ法律に違反してはならないことをいう。議会の意思である法律によって、行政の主観的・恣意的支配を排除し、行政に客観的合理的基準を加えることを目的とする。この原理は、行政権の活動は議会の制定した法律に基づいてのみ行われることを意味する。つまり衛生法規があってはじめて国・地方自治体は衛生行政活動を行うことができる。

3 栄養士法 (昭和22年法律第245号)



*3 負傷し、または病気にかかった者。

1 法の目的

栄養士法は、栄養士および管理栄養士の身分や業務を明確にし、かつ、その資質の向上を図り、栄養指導の統一と徹底を期すことによって、国民の栄養の改善に資することを目的としている。

2 栄養士の定義と名称の使用制限

栄養士とは、都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう。

管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、^{*3} 傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状況等に応じた高度の専門的知識および技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、ならびに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理およびこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者をいう（第1条）。

栄養士、管理栄養士については、製菓衛生師の場合と同様、類似した名称を使うことのできない名称独占の資格である（第6条）。

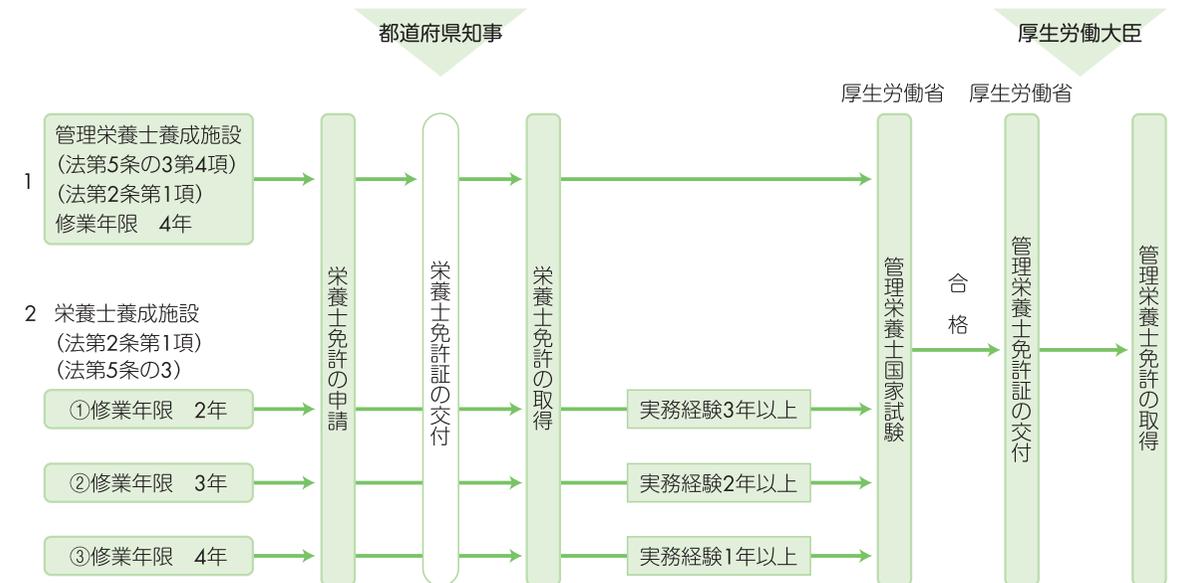


3 栄養士の免許および受験資格

栄養士になる方法は、図表2-3のとおりである。

栄養士の免許を受ける資格を取得するためには、厚生労働大臣の指定した栄養士の養成施設で、2年以上栄養士として必要な知識や技能を修得しなければならない。養成施設に入学できるのは、大学に入学できる資格を有する者（通常の場合、高等学校の卒業生）である（第2条）。

図表2-3 栄養士および管理栄養士制度



4 栄養士の欠格事由

次のいずれかに該当する者に対しては、栄養士または管理栄養士の免許を与えないことがある（第3条）。

- ① 罰金以上の刑に処せられた者
- ② ①に該当する者を除くほか、第1条に規定する業務に関し犯罪または不正の行為があった者

また、栄養士または管理栄養士がこれらのいずれかに該当するに至ったときは、都道府県知事は栄養士の、厚生労働大臣は管理栄養士の免許を取り消し、または1年以内の期間を定めて栄養士の名称（管理栄養士のときは管理栄養士の名称）の使用を停止することができる（第5条）。

1 労働と健康

健康に働くために

私たちは、学校を卒業するといずれ就労する。若年期が過ぎてやがて中高年になり、家庭生活を営みながら定年を迎えるまで働き続ける。しかし近年では、技術革新の進展や就労形態の多様化にともなって、生活習慣病や職業性のストレスによる精神疾患に罹患する人が増えている。

誰もが、健康な体と心を保ち、毎日快適に仕事をして、QOLの高い人生を送りたいと願っている。

この章では、わが国で行われている労働衛生対策や健康保持増進対策について学習する。人任せにせず、自分自身から積極的に健康管理に取り組む大切さを学んでいこう。



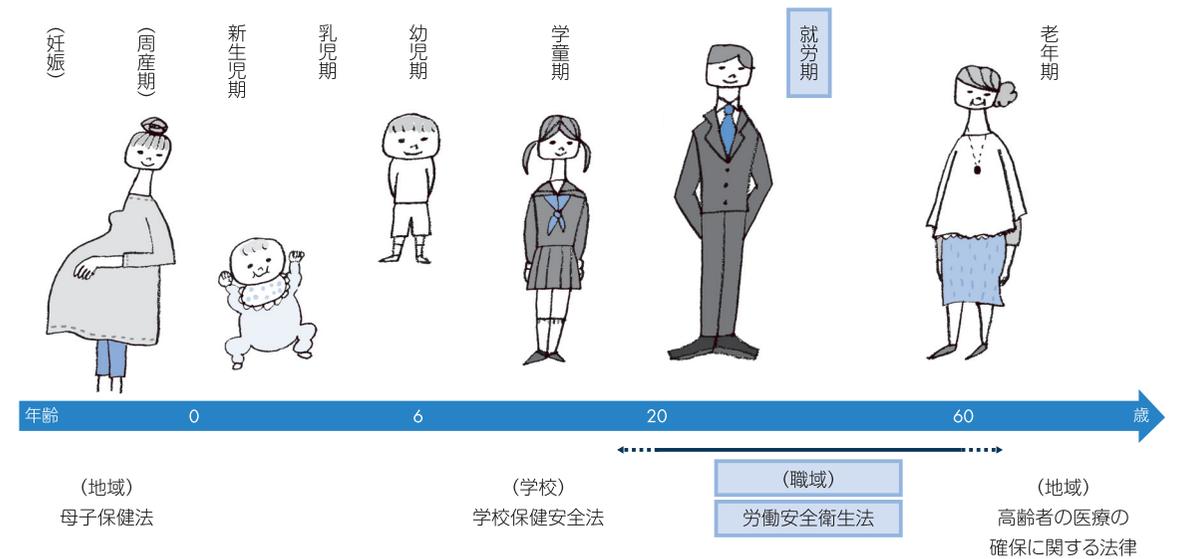
1 働く人々の健康管理の意義

わが国の就業者人口は年々増加し、約5,242万人となっている。これには高齢者や女性が多く働くようになったことや、パートタイム労働、派遣労働など、働き方の多様化の影響が大きい。労働衛生の目的は、これらの働く人々の生命や身体を労働災害や職業上の疾病から守り、快適な職場環境を形成することである^{*1}。

快適な職場を形成し、働く人々の福祉の向上、健康の増進を図ることは、公衆衛生活動の中でも非常に大きな意義をもつ。ライフステージからみれば、職場の健康管理の対象となるのは、主として20歳前から60歳代の男女である(図表4-1)。この年代は、青壮年期から老年前期にわたる約40年間であり、平均寿命の約半分の期間を占め、いずれやってくる老年期の健康の基盤を築く時期となる。したがって、職場の健康管理は、“働く人が在職中のみならず退職後も元気で豊かな人生を過ごすこと”を実現できるよう進めていく必要がある。

^{*1} 国際労働機関 (ILO) と世界保健機関 (WHO) 合同委員会による労働衛生の定義では、「人間に対し仕事を適応させること、各人をして各自に対し適応させること」と述べている。

図表 4-1 人の生涯と職域健康管理



5 動物性食品とその加工品



1 魚介類

(1) 魚介類の種類と成分特性

魚介類は、魚類、軟体動物、甲殻類などに分類され、非常に多くの種類がある（図表 2-17）。含有成分は、種類、年齢、雌雄、季節、漁獲方法などにより異なる。

図表 2-17 魚介類の種類

分類	種類	分類	種類
魚類	回遊魚	遡・降河回遊魚類	さけ、ます、うなぎ、ししゃも
		淡水魚類	こい、ふな、やまめ、どじょう、あゆ、うぐい、にじます、はや
	沿岸魚	甲殻類	えび、かに、しゃこ、おきあみ
		二枚貝類	あさり、はまぐり、ほたてがい
魚類	底生魚	軟体動物	巻貝類 さざえ、あわび
		頭足類	いか類、たこ類
		棘皮・棘胞動物	うに、なまこ、くらげ
	原索動物	ほや	

①たんぱく質

一般成分のうち、水分と脂肪は種々の要因で大きく変動するが、たんぱく質の含有量は比較的一定しており、魚類で **15 ~ 20%程度** 含まれている。魚肉のたんぱく質は、^{*36}筋漿たんぱく質、筋原繊維たんぱく質、肉基質たんぱく質に分けられる。魚肉の可食部の主成分は筋原繊維たんぱく質で、かまぼこなど魚肉練り製品の主体となる。肉基質たんぱく質中のコラーゲンは肉の硬さに関係しており、いか、たこ、さざえ、あわびなどの肉はコラーゲンが多く特有のテクスチャーをもつ。コラーゲンは加熱するとゼラチンになって柔らかい食感となり、冷めるとゲル化する。^{*37}

魚介類のたんぱく質は必須アミノ酸を多く含む良質のたんぱく質である。魚類のたんぱく質は、いずれも**アミノ酸価は 100** であるが、いか、たこ、貝類、甲殻類には制限アミノ酸が存在するため、アミノ酸価は 100 に達しない。

*** 36** 筋漿たんぱく質：主に糖系酵素、Ca 結合性のパルブアルブミン、**色素たんぱく質**（ミオグロビン・ヘモグロビン）を含む筋原繊維たんぱく質：筋肉の収縮機能を担う筋原繊維を構成するたんぱく質。アクチン、ミオシンなど肉基質たんぱく質：コラーゲンやエラスチンなどの結合組織たんぱく質

*** 37** コラーゲンは加熱によりゼラチンに変性する。ゼラチンが冷えて固まったものが「煮ごり」である。エラスチンは熱不溶性。

②脂質

魚介類の脂質成分は中性脂肪、リン脂質、ステロールなどからなり、そのうち大部分を中性脂肪が占める。脂質含量は、**一般に産卵後最低に、次の産卵前に最高**となる。脂質含量は回遊魚、赤身魚で多いが魚の部位によっても異なり、**特に腹肉、血合肉、前外側肉に多い**。魚に含まれる脂質は **n-3 系多価不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸**である。^{*38} いか、たこ、うにや魚卵にはコレステロール類が比較的多く含まれる。

③炭水化物

魚類の筋肉には、エネルギー源として**グリコーゲン**が約 1% 存在する。軟体動物は脂質の代わりにグリコーゲンを蓄積するため、含有量は魚類よりも多い。かきはグリコーゲンを多く含み、消化がよい。グリコーゲン含有量は季節とともに変動することがわかっており、かきは通常 5% 前後の含有量が冬季には 20% にもなる。

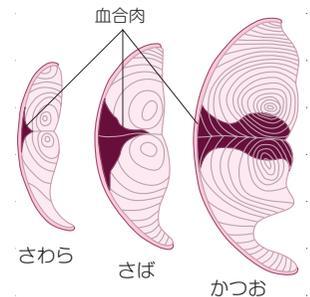
④ビタミン・無機質

ビタミンは内臓や皮に多く、筋肉部では普通肉より血合肉に多い。



*** 38** 魚介類の場合、一般に産卵期前の脂のりきった時期が食べるのに最もおいしい時期とされ、この時期を「旬」という。

*** 39** 魚の側線の直下に存在する特殊な筋肉で、さば、まぐろ、かつおなど回遊性の赤身魚でよく発達している。普通の肉に比べて脂質、色素たんぱく質、酵素たんぱく質、鉄、ビタミン B 群などの割合が高い。



*** 40** いずれも多価不飽和脂肪酸で抗血栓作用や抗動脈硬化作用がある。

<コラム>

「旬」の魚

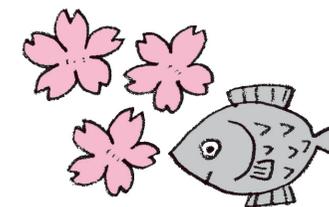
魚介にはそれぞれ、多く獲れて、かつ最もおいしく食べられる時期があり、これを「旬」と呼ぶ。野菜や果物など農作物にもそれぞれ旬の時期があるので、調べてみよう。

春：いわし、さわら、にしん、さより、たい、かつお、しらうお、あさり、はまぐり

夏：たこ、たちうお、すずき、いさき、うなぎ、はも、あなご、あゆ

秋：いわし、さんま、さば、こはだ、かつお、さけ

冬：かき、あんこう、ふぐ、たら、ぶり、ひらめ、かれい、わかさぎ、かに



＜コラム＞

日本における食品ロス

日本では、年間 1,900 万トンもの食品廃棄物が排出されており、その中には食べられるにもかかわらず捨てられているもの、いわゆる食品ロスが約 500～900 万トン含まれると推計されている。家庭から出される食品ロス率は平均 3.8%で、世帯員構成別では単身世帯が高い。外食産業では、食べ残しや賞味期限切れを理由に 5.1%の廃棄が発生している。食品ロス問題の解決には、食を供給する側、消費する側両方が意識を変えること、少しずつでも実践することが必要である。

② 食品の供給量

戦後からの食品の供給の変化を要約すると、供給熱量に関しては 1995 年までは増加し、それ以降わずかな増減を繰り返しながらも緩やかに減少している。供給食料を項目別にみると、図表 4-2 に示すように①米の長期的減少、②肉類および牛乳・乳製品の増加、③野菜の微減の傾向が続いている。

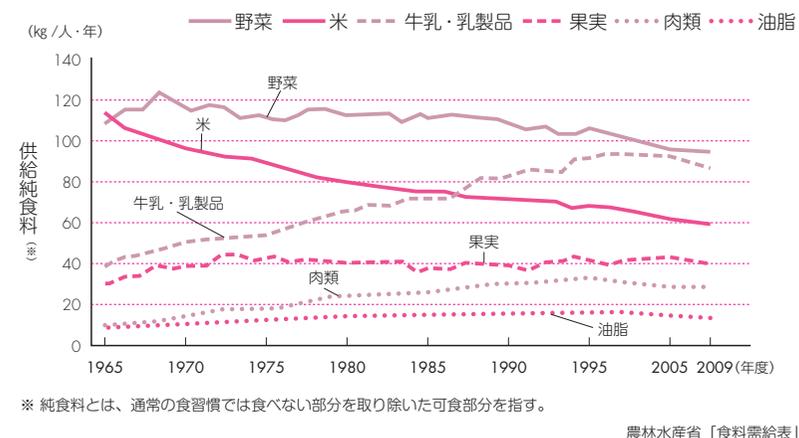
これらの結果から、わが国では米を中心とした伝統的な食事から、いわゆる「洋風」の食事へと変わったことがわかる。ただし、「洋風化」したとはいえ、供給食料の項目をみると、欧米諸国と比べれば畜産物の割合が低く、魚介類の割合が高い（図表 4-3）。

欧米諸国の食生活では穀類が脇役になっているが、わが国では依然として米飯を主体とした主食と副食から構成されている。もともと日本型の食事は、米を中心に魚、野菜、大豆・大豆製品など多様な食品を取り入れることができ、栄養バランスに優れている（図表 4-4）。しかし、前述のように米の消費が落ち込み、畜産物や油脂の摂取量の増加が今後とも続くと、日本人の食生活のバランスが崩れるおそれがある。

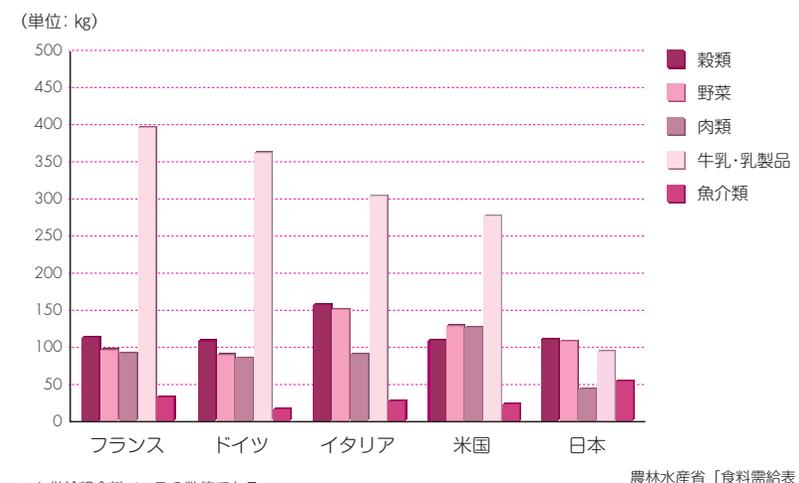
③ 食生活の変化

これらの食材の変化以外にも、近年、大きな食生活の変化がみられる。「家計調査」によると、調理済み食品の購入が一貫して増加している。外食については、1990 年ごろまで増加し、その後、横ばい状態であっ

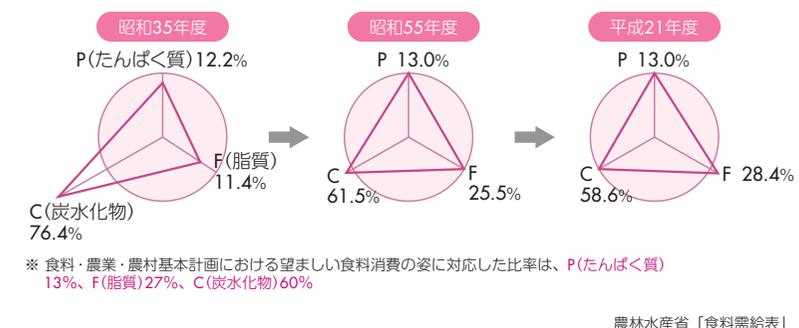
図表 4-2 主要品目の 1 人 1 年あたり供給純食料の推移



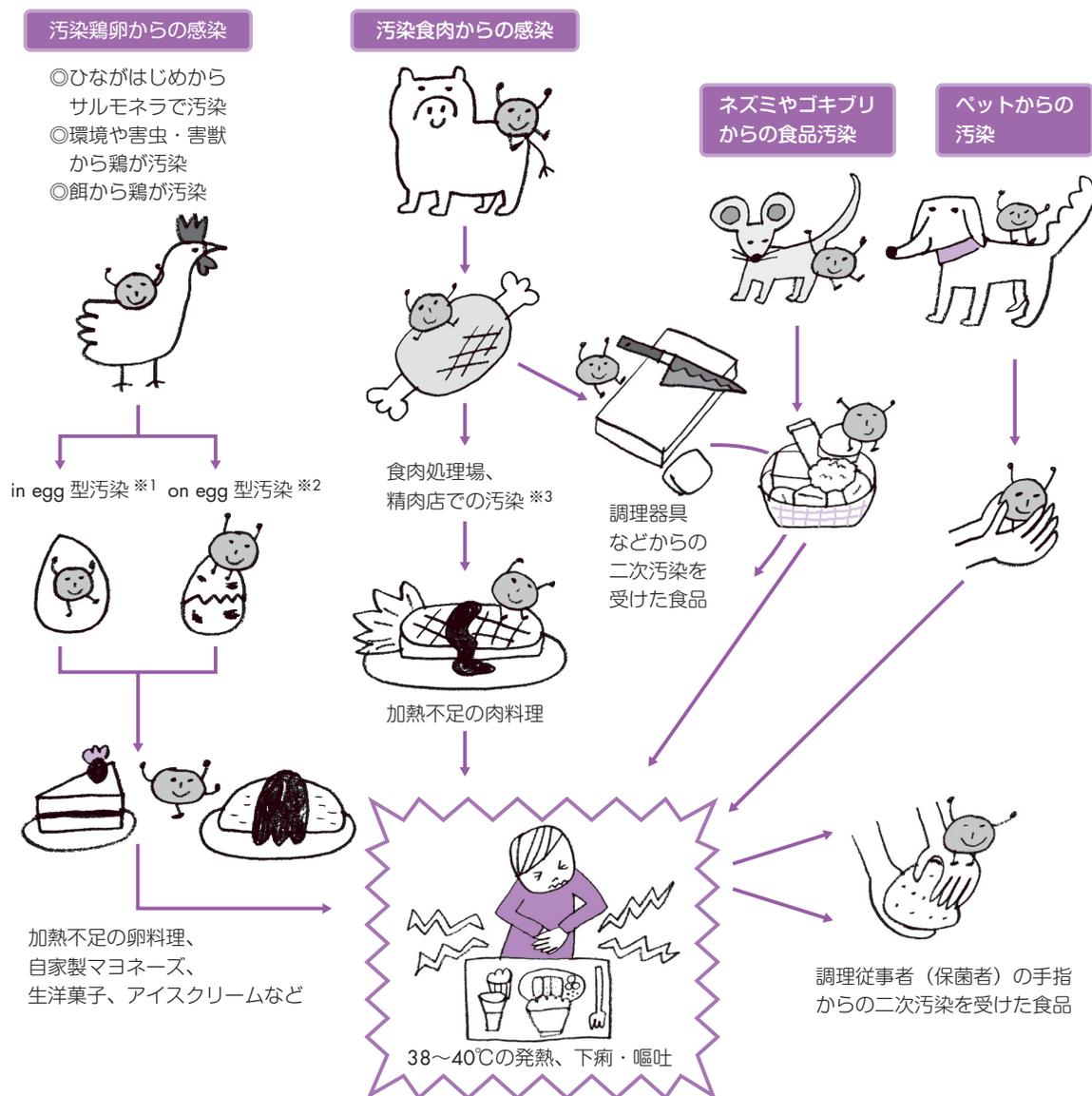
図表 4-3 国民 1 人 1 年あたり供給食料の国際比較（2007 年）



図表 4-4 栄養バランスの変化



図表 2-14 サルモネラ属菌の汚染経路



※1 in egg 型汚染経路：卵の中のサルモネラで汚染する。

※2 on egg 型汚染経路：表面に付着した糞便から卵の中にサルモネラがひび割れなどを通して進入する。

※3 生肉の汚染：10～60%程度の市販生肉は、菌数は少ないがサルモネラで汚染されている。

予防のためには、畜産食品の汚染防止とともに、加工・調理の際の二次汚染の防止が重要である。食品の低温保存、保存時間の短縮、摂食直前の加熱などが有効な予防法となる。

＜コラム＞

卵類によるサルモネラ属菌食中毒の予防対策

1998年11月、厚生労働省は鶏卵類とその加工品を原因食品とするサルモネラ属菌食中毒の予防のために、これらの食品に関する規格基準の改正を行っている。

その主な点は次のとおりである。

- ①殻付き卵については、消費期限または賞味期限を表示すること。
- ②生食用の殻付き卵については、生食用である旨および賞味期限を過ぎたものは、飲食に供する前に加熱殺菌を必要とする旨の表示をすること。また10℃以下での保存が望ましい旨の表示をすること。
- ③加熱加工用の卵については、加熱加工用である旨および飲食に供する前に加熱殺菌を必要とする旨の表示をすること。
- ④殻付き卵または未殺菌液卵を使用して食品を製造・加工・調理する場合は70℃、1分以上の加熱殺菌をすること。
- ⑤未殺菌の液卵については、未殺菌である旨および飲食に供する前に加熱殺菌を必要とする旨の表示をすること。
- ⑥殺菌液卵についてはサルモネラ属菌の成分規格（陰性）を、また未殺菌液卵については細菌数の成分規格（1,000,000/g以下）を、それぞれ満たすこと。

(2) 腸炎ビブリオ食中毒

腸炎ビブリオは1950年に大阪で発生した、しらす干し食中毒をきっかけとして研究が進められ、1962年から新しい食中毒病因細菌として食中毒統計に加えられるようになった。

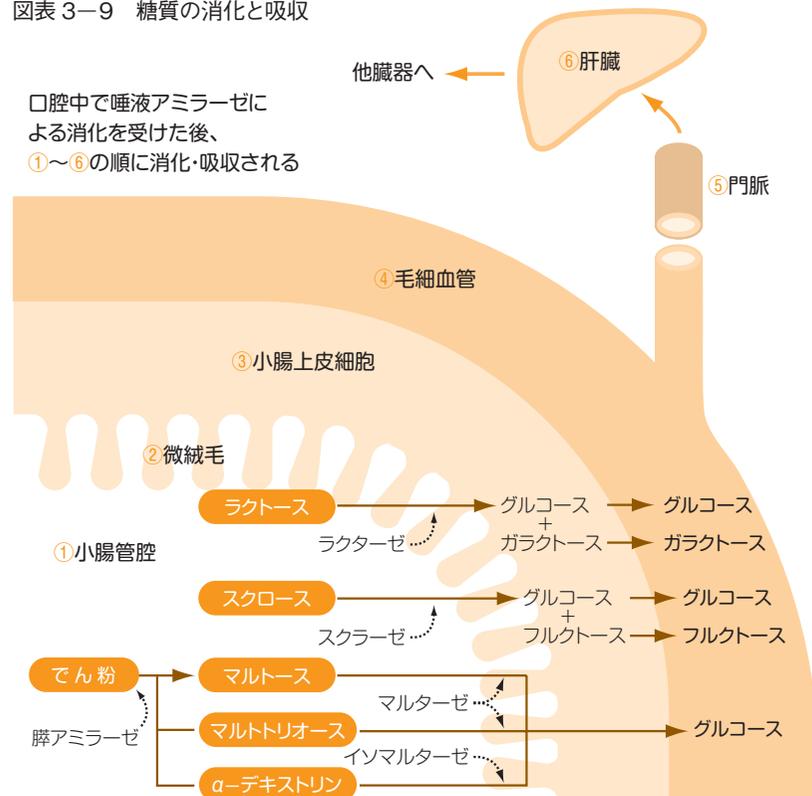
①病原体

腸炎ビブリオは海水、海泥、海産魚介類に広く分布する細菌であり、3～4%の食塩濃度のもとで最もよく発育するが、淡水中では生育できない。酸にも弱い。10℃以下では増殖が抑制され、60℃以上では10分以内に死滅するが、30～37℃ではきわめて活発に増殖する。

②中毒症状

本菌のうちで耐熱性溶血毒素をつくる菌株のみが食中毒を起こす。本中毒は感染毒素型食中毒に分類される。食後4～18時間を経て、下痢（水様便、粘血便をともなう）、腹痛、発熱（37～38℃）などの症状が

図表 3-9 糖質の消化と吸収



るほか、一部はグリコーゲンとして蓄えられる。グルコースは、さらに血液を通じて全身に運ばれ、組織や筋肉のエネルギー源になったり、筋肉グリコーゲンとして蓄えられる（図表 3-10）。

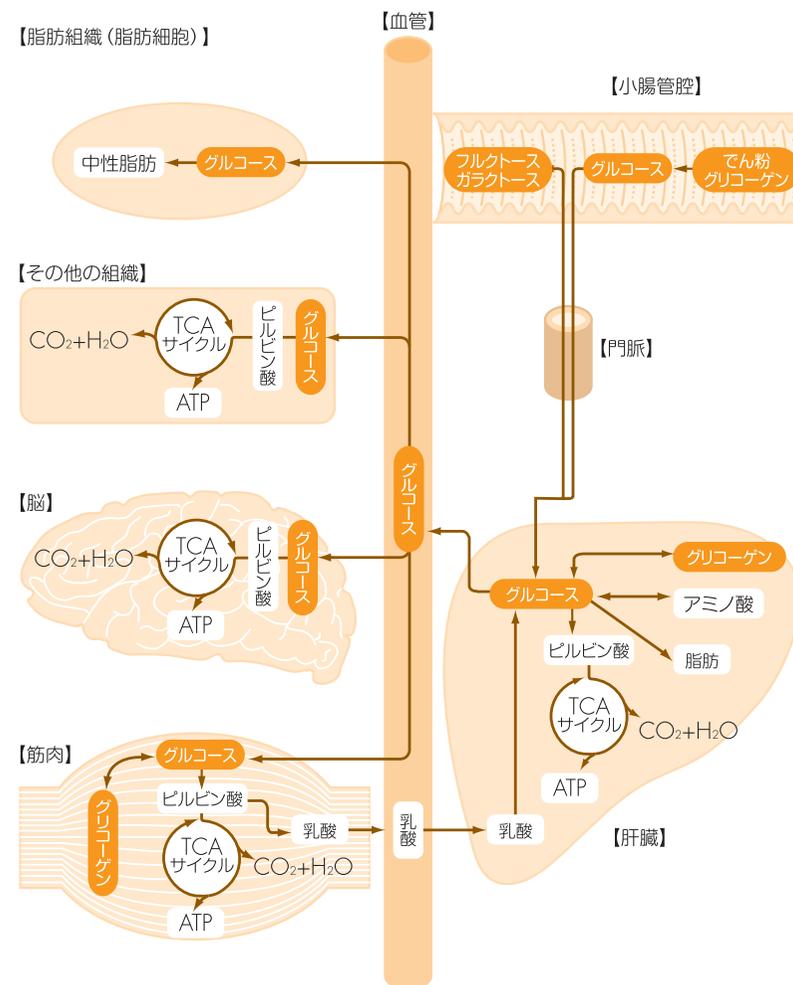
余剰のグルコースは、肝臓や脂肪組織で脂肪に変換され、蓄積される。

グルコースからエネルギーが産生されるときには、まず、グルコースが酵素のはたらきでピルビン酸に分解される。この過程は酸素を使わずに行われる代謝で「解糖」と呼ばれ、少量の ATP (アデノシン三リン酸) を産生する。100m を全力疾走するような激しい無呼吸運動を行うときは、主に解糖でつくられたエネルギーが使われる。

酸素が不足した状態では、ピルビン酸は酵素によりいったん乳酸に変換され、肝臓に運ばれてから再びピルビン酸に戻り、グルコースに合成される。

一方、酸素が十分ある状態では、好氣的にエネルギーを産生する次の反応に進む。解糖でできたピルビン酸は酵素のはたらきを受け、アセチル CoA という物質に変わり、エネルギー産生回路である TCA サイクルに入る。アセチル CoA は回路内でクエン酸となり、酵素の作用を連続

図表 3-10 糖質の代謝



的に受けてコハク酸、オキサロ酢酸などに変化しながら TCA サイクルを一巡する。この過程で ATP が大量に産生され、生命活動に必要なさまざまなエネルギーとして利用される。

糖質が TCA サイクルで完全に酸化されると、最終的にエネルギーを産生し、二酸化炭素と水になり、呼吸や尿に排泄される。

POINT ▶▶

- ①でん粉を消化する酵素は唾液、膵液中にあるα-アミラーゼである。
- ②消化されてできた単糖類は、門脈を経て肝臓に送られる。
- ③グルコース(ブドウ糖)は代謝されて ATP を産生し、エネルギーとして利用される。

*5 P.100 を参照

*6 Tri-Carboxylic Acid (トリ・カルボン酸) サイクルの略。科学者のクレブスが明らかにしたためクレブス回路、または回路がクエン酸から出発するためクエン酸回路とも呼ばれる。糖質、脂質、たんぱく質の酸化の最終的共通経路でもある。P.101 を参照

2 ライフステージの栄養



ヒトの一生は、成長期、成人期および老年期の各ライフステージに区分される。女性では、成人期に妊娠期・授乳期のステージが加わる。

① 妊娠期・授乳期の栄養

妊娠期・授乳期の食生活は、母親自身の健康維持に加えて、**児**のライフステージの初期段階での栄養状態をつくる重要なものである。近年では、胎児期の栄養状態が成人後の健康に影響を及ぼすことが報告されている。そのため、母親は妊娠前の栄養状態はもちろん、妊娠期～授乳期には特に、食事摂取基準に基づく適切な栄養管理を行うことが大切である。



(1) 妊娠期の特徴と栄養

胎児は発育に必要な栄養素を母体に依存している。妊娠期の母体の栄養状態は、胎児の発育だけでなく母体の健康や出生後の乳幼児期の栄養状態にも関わってくる。

妊娠にともない、母体ではさまざまな変化が起こる。妊娠による母体の変化および胎児の発育のために、**エネルギーや種々の栄養素の必要量は非妊娠時の女性に比べて増加する**。これらの増加分は、非妊娠時の同年齢女性の食事摂取基準に対する付加量として示される（図表 4-10・120 ページ）。

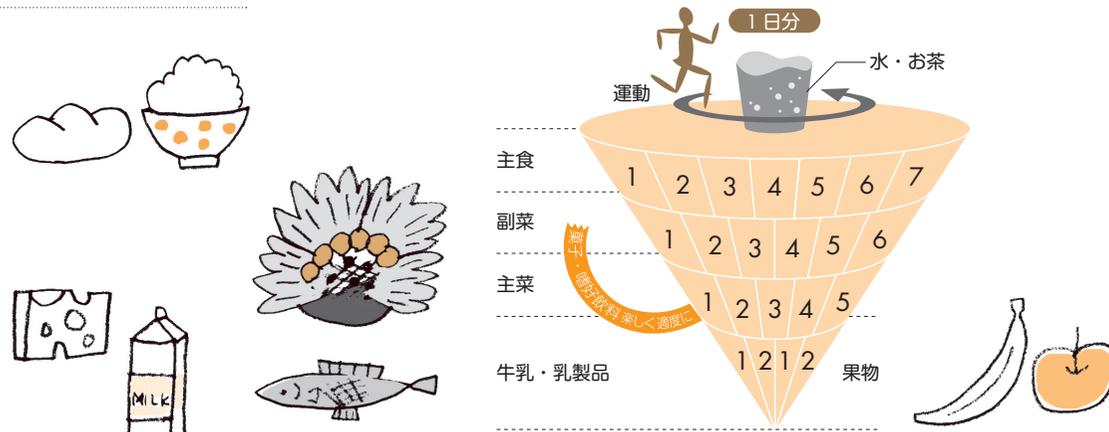
妊娠前3カ月から妊娠初期3カ月までは、**ビタミンAの過剰摂取と葉酸の摂取不足に注意**が必要である^{*9}。妊娠中期から末期にかけては、母子ともに鉄の需要量が増加する。また、妊娠末期には貧血、妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病などの合併症が現れやすくなる。たんぱく質や鉄の摂取量が不足しないように留意するとともに、エネルギーや食塩の過剰

*8 乳腺の発育、子宮の増大、血液の増加、胎児付属物の生成と増殖（胎盤・臍帯・卵膜・羊水などの新生）。

*9 ビタミンAの過剰摂取によって胎児の奇形発生率の増加が報告されている。また、葉酸の摂取量が不足すると神経管閉鎖障害の発症リスクが上昇する。妊娠を計画している女性は葉酸を1日に400μg摂取することが推奨される。

対象者の1日分の食事の内容を区分ごとに集計し、コマの中の料理区分の推奨合計単位数と比較してみることで、何が不足し、何を摂り過ぎていたかが簡単にわかるように工夫されている（図表 4-9）。

図表 4-9 食事バランスガイドの活用^{*7}



食事バランスガイド記入法

食事	料理名	主食 つ(SV)	副菜 つ(SV)	主菜 つ(SV)	牛乳・乳製品 つ(SV)	果物 つ(SV)
朝食						
昼食						
夕食						
間食						
計						

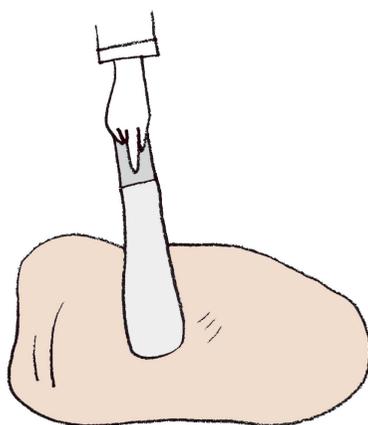
*7 食事バランスガイドのイラストは「コマ」をイメージしており、5区分の料理が食事にうまく組み入れられないとバランスを崩し倒れてしまう。また、十分な水分を摂取し（コマの軸）、適度に運動し（コマの回転）、食事の楽しみを味わう（コマのひも）ことで健康な生活が送れることを表す。

POINT ▶▶

- ① 「日本人の食事摂取基準」「健康づくりのための食生活指針」「食事バランスガイド」について、各施策の目的と使い方を理解しておこう。

6 テンパリング

テンパリングとは、チョコレートに含まれるカカオバターの結晶を安定した状態にするため、温度調整を行う作業をいう（図表 1-20）。光沢が美しくなめらかな口当たりのチョコレートをつくるには欠かせない。カカオバターは、固形になる過程で I～VI まで 6 つの結晶型ができる。最終的に最適な融点と密度になる V 型の結晶型で固めること、その後 VI 型に変わらないようにすることが重要である（図表 1-21～22）。

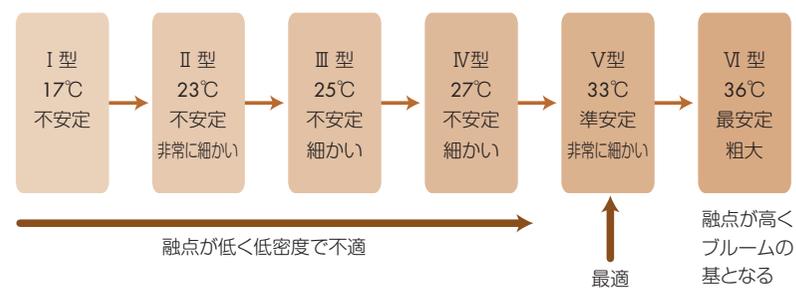


図表 1-20 スイート、ミルク、ホワイトのテンパリング温度

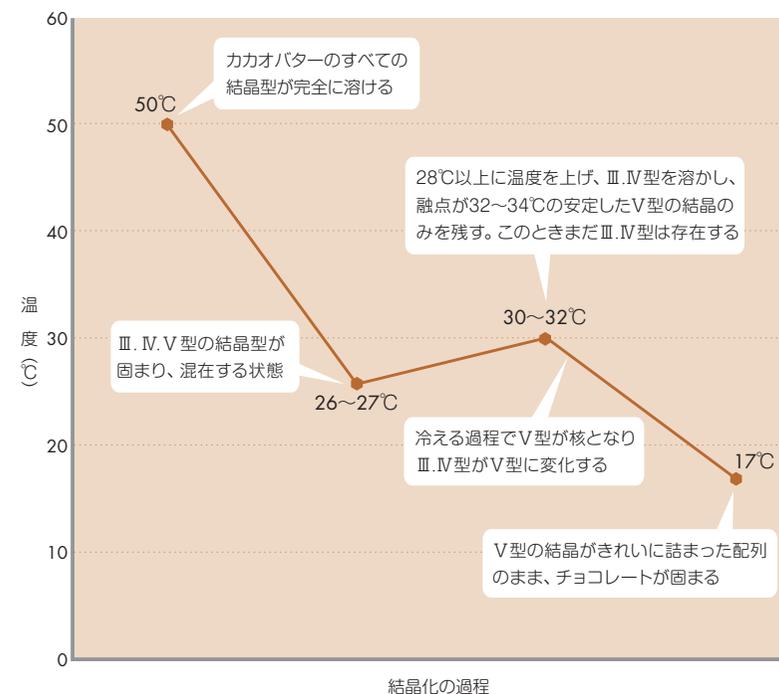
	溶解温度	冷却温度	作業温度
スイート	50～55℃	27～28℃	30～32℃
ミルク	43℃	26～27℃	28～29℃
ホワイト	40℃	24～26℃	27～28℃

※ メーカーにより温度帯の違いあり。

図表 1-21 カカオバターの結晶型、融点、結晶の安定性、大きさ



図表 1-22 スイートチョコレートの温度と結晶化の過程



7 ブルーム

温度や湿度の急変、振動、衝撃、またはテンパリングが適正に行われなかったことが原因で、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する現象をブルームという。チョコレートに特有のテクスチャー、風味、香味が著しく低下する。

脂肪が分離し、固結する「ファット・ブルーム」と、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結する「シュガー・ブルーム」がある。

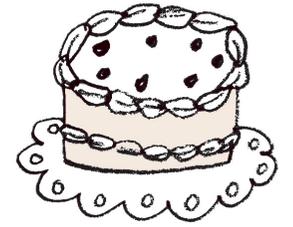
POINT ▶▶

①チョコレート製造において温度・湿度の急変やテンパリングが適正でない場合、ブルームが起こる。準チョコレートはテンパリングを行わなくてもコーティング等に使用できる。

②カカオ豆の特有成分

カカオタンニン：チョコレートの色、味、香りに影響する。

テオブロミン：苦味などの刺激的風味をもたせる。カカオバターにはほとんど含まれない。



洋菓子づくりを学ぶ

1つの菓子ができあがるまでには、さまざまな作業工程を必要とする。卵、砂糖、小麦粉をベースにした生地、フルーツやチョコレート、ナッツ、乳製品を使用したクリーム、仕上げのデコレーションなど。

おいしい洋菓子をつくるには、原材料の選び方やあわせる手順、加工法などについて適切なやり方を考える必要がある。

この章では、洋菓子の生地やクリームの種類と配合、および製造方法の基本と応用について学ぶ。



1 スポンジ生地



スポンジは、卵・砂糖・小麦粉を主原料とし、泡立てた卵の起泡性を利用して海綿状（スポンジ）に焼かれたものの総称であり、使用する副材料や製法などによっていろいろな名称がある（図表 2-1）。

フランスでは一般に、油脂の入らないものをビスキュイ、油脂の入るものをジェノワーズと呼ぶ。ドイツでは、油脂の入らないものをビスkuitマッセ、油脂の入るものをヴィーナマッセと呼ぶ。

図表 2-1 英独仏でのスポンジの呼称分類

	英 語	ドイツ語	フランス語
共立て法のスポンジ生地 (バターの入らないもの)	ホット スポンジ ミクスチャー (Hot sponge mixture)	ビスkuitマッセ (Biskuitmasse)	パータ ビスキュイ (Pâte à biscuit)
共立て法のスポンジ生地 (バターの入るもの)	バター スポンジ ミクスチャー (Butter sponge mixture)	ヴィーナマッセ (Wienermasse)	ビスキュイ オ ブール (Biscuits au beurre) ジェノワーズ (Génoise)
別立て法のスポンジ生地	コールド スポンジ ミクスチャー (Cold sponge mixture)	カルテ ビスkuitマッセ (Kalte Biskuitmasse)	パータ ビスキュイ (Pâte à biscuit)
絞り生地 (例)		レップフェル ビスkuitマッセ (Löffel Biskuitmasse)	ビスキュイ ア ラ キュイエール (Biscuit à la cuiller)
鉄板に薄くのばす スポンジ生地	ロール (Roll)	ルーラーデ (Roulade)	ルレ (Roulé)

※ 絞り生地の場合 (例) としてはドイツ語、フランス語ともに絞り生地に使用する生地の固有名詞であり、ほかにも名称が異なるものがあるためである。また、英語には特に適切な言葉がない。別立ての生地が絞り生地には適しているため、コールド スポンジ ミクスチャーといってもさしつかえない。

1 材料

基本材料：卵、砂糖、小麦粉

副材料：バターなど油脂類、水飴など

(1) 卵

攪拌することで多量の空気を含む性質をもっている（起泡性）。