

# 令和2年度

## いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

### 第2回

#### 【いばらきアマビエちゃん登録】

茨城県では、新型コロナウイルスの感染拡大防止を目的として、「いばらきアマビエちゃん」システムを導入しています。「いばらきアマビエちゃん」は、感染者が発生した場合にその感染者と接触した可能性がある方に対して注意喚起の連絡をすることで、感染拡大の防止を目的としたシステムです。

本認定試験会場用



登録したにも関わらずメールが送られてこない場合は、ご利用いただいているスマートフォン・携帯電話にてドメイン指定受信の設定から「@ibaraki-coronanext.jp」を設定するなど、今一度メールの受信設定等をご確認ください。

経済・社会活動を可能な限り維持しながら新型コロナウイルスと共生するに当たっては、感染者が発生した場合に、感染拡大を抑制し、クラスターの発見を早くすることが重要です。

県民の皆様にご協力いただける方が多ければ多いほど、感染拡大抑制の効果が大きくなるため、ぜひご協力をお願いします。

登録できない方は解答用紙にご記入頂く署名をもって個人情報利用の許諾と替えさせていただきます。

#### ( 注 意 事 項 )

○次の注意事項及び解答用紙の注意事項をよくお読みください。

1. 係員の指示があるまで、この問題用紙を開かないでください。
2. 解答は、別紙の解答用紙(マークシート)に、設問ごとに選択肢の番号をマークしてください。マークする際には HB または B の鉛筆・シャープペンシルを使用してください。(ボールペンは使用しないでください。)
3. この試験で解答する問題の数は 40 問 4 択式です。試験時間は 1 時間で開始後 30 分以降、途中退出を認めず。途中退出する際は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
4. この問題用紙は、試験終了後に回収しますので、持ち帰らないようにしてください。
5. 係員より試験開始の合図がありましたら、問題用紙の全ページ(表紙を除き 6 ページ)を確認し、印刷不鮮明、落丁・乱丁がありましたら、手を挙げて係員に知らせてください。

問 1 日本酒と同じ醸造酒に分類されるのは、次のうちどれか。

- (1) ブランデー (2) ウイスキー (3) 梅酒 (4) ワイン

問 2 日本酒のタイプ別料理との相性について説明が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 薫酒は、風味の強い料理と相性がよくないと言われている。  
(2) 爽酒は、淡い味付けの料理や爽やかな味わいの料理と相性がよいと言われている。  
(3) 醇酒は、濃厚な料理と相性がよくないと言われている。  
(4) 熟酒は、和食ではうなぎと相性がよいと言われている。

問 3 酒造好適米と一般米の比較についての説明が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 酒造好適米は一般米に比べ、米粒が小さい。  
(2) 酒造好適米は一般米に比べ、吸水性がよい。  
(3) 酒造好適米は一般米に比べ、心白が大きい。  
(4) 酒造好適米は一般米に比べ、醪に溶けやすい。

問 4 醸造用水に含まれる有効成分ではないものは、次のうちどれか。

- (1) カリウム  
(2) リン酸  
(3) 鉄  
(4) マグネシウム

問 5 日本酒を飲む合間に深酔いするのを防ぐ目的や口の中をリフレッシュさせ、次の一杯や料理の味を鮮明にするために飲む水は、次のうちどれか。

- (1) 半水 (2) 割り水 (3) 和らぎ水 (4) 用水

問 6 日本醸造協会が頒布している酵母菌のうち酸が少なく吟醸香が高い日本酒を醸す 10 号は、別名、明利酵母や( )酵母と呼ばれているが、( )入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 佐藤 (2) 久保田 (3) 小川 (4) 佐久

問 7 日本酒の製造に使われている黄麹が使われているのは、次のうちどれか。

- (1) 味噌 (2) 泡盛 (3) 納豆 (4) パン

問 8 日本酒のタイプ別飲用適温度について説明が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 薫酒は、10～16℃。ぬる爛も可だが甘酸が平衡する。
- (2) 爽酒は、15～20℃と飲用適温帯が狭い。
- (3) 醇酒は、10～45℃と飲用適温帯が広くもつとも変化をみせる。
- (4) 熟酒は、7～25℃で広い。

問 9 麹菌と酵母の役割についての説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 麹菌は、米に含まれるデンプン質を糖分に分解する。
- (2) 麹菌は、タンパク質をアミノ酸に分解する。
- (3) 酵母は、ミネラルを発酵させ、アルコールを生成する。
- (4) 酵母は、味わいを構成する酸を作り出す。

問 10 三大杜氏ではないものは、次のうちどれか。

- (1) 南部杜氏
- (2) 越後杜氏
- (3) 土佐杜氏
- (4) 丹波杜氏

問 11 日本酒造りの工程の順番で正しいのは、次のうちどれか。※一部、工程を省略しています。

- (1) 精米→洗米→蒸し→仕込み→上槽→酒母造り→おり引き・濾過
- (2) 洗米→精米→蒸し→酒母造り→仕込み→上槽→おり引き・濾過
- (3) 精米→洗米→蒸し→酒母造り→仕込み→上槽→おり引き・濾過
- (4) 精米→洗米→蒸し→酒母造り→仕込み→おり引き・濾過→上槽

問 12 読み方が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 製麴→セイキク (2) 醪→モロミ (3) 麴室→コウジベヤ (4) 麴床→コウジドコ

問 13 通常日本酒は、貯蔵前と出荷直前の2回、火入れが行われるが、火入れに関する記述で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 一度も火入れをしないものを、生一本という。
- (2) 貯蔵前のみ火入れをするものを、生詰め酒という。
- (3) 出荷直前のみ火入れをするものを、生貯蔵酒という。
- (4) 瓶詰め後に瓶ごと湯煎するものを、瓶爛火入れという。

問 14 製成後、水を加えずアルコール分などを調整しない清酒は、次のうちどれか。

- (1) 樽酒
- (2) 蒸留酒
- (3) 原酒
- (4) 生酒

問 15 日本酒の分類の説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 純米大吟醸酒の精米歩合は 50%以下である。
- (2) 吟醸酒系で精米歩合が 60%以下を吟醸酒という。
- (3) 本醸造酒の精米歩合は 70%以下である。
- (4) 吟醸酒には醸造アルコールは添加されていない。

問 16 出荷のタイミングについての説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 酒造年度内に出荷するのを新酒という。
- (2) 秋上がりは「しぼりたて」ともいわれる。
- (3) 一般的には前酒造年度に造られた日本酒のことを「古酒」という。
- (4) 古酒は酸味と苦味・旨味が濃厚かつまろやかで琥珀色や赤い褐色である。

問 17 自動販売機でお酒が買えない時間帯は、次のうちどれか。

- (1) 22:00～翌日 5:00
- (2) 23:00～翌日 6:00
- (3) 23:00～翌日 5:00
- (4) 23:30～翌日 5:00

問 18 お酒の単位の説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 1 石は 180 リットルである。
- (2) 1 石は一升瓶なら 100 本分である。
- (3) 一升瓶は四合瓶 2 本分である。
- (4) お酒の単位の「石」はコクと発音する。

問 19 乾杯条例を全国で初めて施行した市町村は、次のうちどれか。

- (1) 灘市
- (2) 長岡市
- (3) 笠間市
- (4) 京都市

問 20 酒蔵や酒屋にあるあの丸い玉「杉玉」の別名は、次のうちどれか。

- (1) 碧丸
- (2) 酒玉
- (3) 酒林
- (4) 緑玉

問 21 日本酒造組合中央会の日本酒引用温度表による表現で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 花冷え、ほぼ 10°C
- (2) 人肌爛、ほぼ 30°C
- (3) ぬる爛、ほぼ 40°C
- (4) 涼冷え、ほぼ 15°C

問 22 ラベルへの必要記載事項は、次のうちどれか。

- (1) 生酒表示
- (2) 仕込時期
- (3) 原料米の品種名
- (4) 製造時期

問 23 日本酒の用語で読み方が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 猪口→ちょこ
- (2) 利酒→ききざけ
- (3) 蔵人→くらびと
- (4) 日向爛→ひゅうがかん

問 24 「日本酒の日」は、次のうちどれか。

- (1) 1月1日
- (2) 5月5日
- (3) 6月1日
- (4) 10月1日

問 25 2019(令和元)年に認定された常陸杜氏がいる酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 吉久保酒造
- (2) 根本酒造
- (3) 西岡本店
- (4) 来福酒造

問 26 茨城県内で乾杯条例を初めて施行した市町村は、次のうちどれか。

- (1) 大子町
- (2) 笠間市
- (3) 水戸市
- (4) 石岡市

問 27 銘柄すべてが無濾過の純米大吟醸酒の須藤本家がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) 笠間市
- (2) 茨城町
- (3) 取手市
- (4) 守谷市

問 28 ピュア茨城がスタートしたのは、次のうちどれか。

- (1) 2000(平成 12)年
- (2) 2003(平成 15)年
- (3) 2013(平成 25)年
- (4) 2018(平成 30)年

問 29 茨城県初のオリジナル酒造好適米は、次のうちどれか。

- (1) 常陸ヒカリ
- (2) ひたち錦
- (3) 日立にしき
- (4) ふくまる

問 30 天然の花酵母を取り入れて醸してる酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 来福酒造 (2) 武勇 (3) 萩原酒造 (4) 稲葉酒造

問 31 女性杜氏がいて、「雄町サミット」で6年連続入賞した酒蔵は、次のうちどれか。 ※2020(令和2)年3月現在

- (1) 結城酒造 (2) 青木酒造 (3) 稲葉酒造 (4) 愛友酒造

問 32 ブドウ栽培からの一貫生産のワイン醸造をしている酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 剛烈酒造 (2) 井坂酒造店 (3) 浦里酒造店 (4) 檜山酒造

問 33 400年の歴史があり現社長で20代目の根本酒造がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) 常陸太田市 (2) 常陸大宮市 (3) 城里町 (4) 大子町

問 34 日立市にはない酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 菊乃香酒造 (2) 椎名酒造店 (3) 珂北酒造 (4) 森島酒造

問 35 1805(文化2)年創業で「白菊」などの銘柄がある廣瀬商店があるのは、次のうちどれか。

- (1) 石岡市 (2) 茨城町 (3) 常総市 (4) つくば市

問 36 古河市内の酒蔵で「御慶事」などの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 金門酒造 (2) 青木酒造 (3) 椎名酒造店 (4) 武勇

問 37 知可良、霧筑波などの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 稲葉酒造 (2) 西岡本店 (3) 石岡酒造 (4) 浦里酒造店

問 38 一人娘 特別本醸造さやかななどの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 岡部合名会社 (2) 檜山酒造 (3) 井坂酒造店 (4) 山中酒造店

問 39 茨城県が設置した「いばらき地酒バー」がある駅は、次のうちどれか。

- (1) JR 龍ヶ崎市駅  
(2) JR 土浦駅  
(3) TX つくば駅  
(4) TX 守谷駅

問 40 茨城の酒造りにつかわれている水は五つの水系に分類できるといわれているが、五つの水系に該当しないものは、次のうちどれか。

- (1) 利根川水系
- (2) 霞ヶ浦水系
- (3) 筑波山水系
- (4) 久慈川水系

