

令和4年度 いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

試験日:令和4年9月19日(月)

(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、途中退出を認めません。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7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 日本酒と同じ製造法に分類される酒類は、次のうちどれか。

- (1) ビール (2) 焼酎 (3) 梅酒 (4) 合成清酒

問 2 日本酒度について説明が正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒度のプラスの値が大きいほど、比重が重い。
(2) 日本酒度のプラスの値が大きいほど淡麗で辛口な傾向にある。
(3) 日本酒度だけで味を判断することができる。
(4) 日本酒度のマイナスの値が大きいほど、エキス分が少なくなる。

問 3 酒造りの重要な工程を端的に表した言葉である「一(ア)、二(イ)、三(ウ)」について、(ア)～(ウ)の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) (ア)酒米 — (イ)麴 — (ウ)麩
(2) (ア)麴 — (イ)麩 — (ウ)造り
(3) (ア)酏 — (イ)造り — (ウ)搾り
(4) (ア)麴 — (イ)酏 — (ウ)造り

問 4 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摂取すべきと言われているものは、次のうちどれか。

- (1) 和らぎ水 (2) 酔い覚まし水 (3) 割り水 (4) サイダー

問 5 日本醸造協会登録 10 号酵母で、明利酒類(株)の元副社長が分離し、現在でも全国で広く使われている〇〇酵母。〇〇に入る言葉は次のうちどれか。

- (1) 真澄 (2) 小川 (3) 新政 (4) K1801

問 6 日本酒の保管条件や賞味期限に関する文章の中で誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒は、火入れ酒(殺菌済)であっても、品質維持のためには冷蔵庫(低温)保管が望ましい。
(2) 日本酒は、日光や蛍光灯などの光によって劣化する。
(3) 日本酒には賞味期限はないが、長期保管による化学変化に伴い少しずつ香味が変化する。
(4) 長期保管した日本酒は、飲用に適さないので廃棄すべきである。

問 7 ラベルへの必要記載事項であるのは、次のうちどれか。

- (1) 杜氏の名前 (2) 日本酒度 (3) 内容量 (4) 特徴

問 8 麹菌の役割についての説明で正しいものは、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、糖分を食べて成長と分裂を繰り返す、その際に排出されるのがアルコールである。
- (3) 麹菌は、炭水化物をアミノ酸に分解する。
- (4) 麹菌は、醪中で増殖し、菌糸を伸ばす。

問 9 大吟醸酒系や吟醸酒系のようにフルーティーな香りの高い「薫酒」と分類される日本酒は、一般的にどんな料理と合うと言われているかについて正しいものは、次のうちどれか。

- (1) スパイスカレー
- (2) キンキの煮付け
- (3) 白身魚の刺身
- (4) 冷奴

問 10 酒蔵と水系について正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 剛烈酒造－久慈川水系
- (2) 府中誉－那珂川水系
- (3) 愛友酒造－霞ヶ浦水系
- (4) 青木酒造－鬼怒川水系

問 11 ウナギの蒲焼きと一般的に相性の良いと言われている日本酒のタイプは、次のうちどれか。

- (1) 大吟醸系
- (2) 生酏系
- (3) 長期熟成酒系
- (4) 生酒系

問 12 日本酒に氷とライムを合わせたカクテルの名称で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) サムライブルー
- (2) サムライ・ロック
- (3) 大和撫子
- (4) ニンジャ

問 13 伝統的な生酏造りを行っている酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 府中誉
- (2) 磯蔵酒造
- (3) 森島酒造
- (4) 月の井酒造店

問 14 通常の日本酒は、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、生酒(本生)という。
- (2) 貯蔵前に火入れし、出荷直前の火入れを行わないものを、生貯蔵酒という。
- (3) 瓶詰め後に瓶ごと湯煎するものを、瓶燻火入れという。
- (4) 火入れの目的は、火落ち菌の殺菌と品質安定である。

問 15 日本酒の精米歩合の説明で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 本醸造酒の精米歩合は 75%以下である。
- (2) 吟醸酒系で精米歩合が 60%以下の日本酒を大吟醸酒という。
- (3) 「精米歩合 60%」は、玄米の表層部を 60%削り取ったことを意味する。
- (4) 純米酒には、精米歩合の規定がない。

問 16 第 103 回南部杜氏自醸清酒鑑評会の純米酒の部門において主席を受賞した森島酒造の醸す銘柄について正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 富士大観 (2) 一品 (3) 霧筑波 (4) 森島

問 17 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) 酒造年度内に造り、出荷されるものを新酒という。
- (2) 秋に発売される「ひやおろし」と「秋あがり」は同じ意味である。
- (3) 6 月の晦日に、飲むお酒を夏越しの酒という。
- (4) できたてのお酒を貯蔵熟成せず、生のまま出荷するものを「しぼりたて」という。

問 18 酒造年度「R4BY(2022BY)」として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 令和 4 年 1 月 1 日から令和 4 年 12 月 31 日まで
- (2) 令和 4 年 4 月 1 日から令和 5 年 3 月 31 日まで
- (3) 令和 4 年 7 月 1 日から令和 5 年 6 月 30 日まで
- (4) 令和 4 年 10 月 1 日から令和 5 年 9 月 30 日まで

問 19 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) 笠間市 (2) つくば市 (3) 土浦市 (4) 水戸市

問 20 特定名称酒の説明のうち正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 大吟醸酒は、精米歩合 40%以下と定められている。
- (2) 仕込み配合における麴米使用割合は、10%以上と定められている。
- (3) 吟醸酒や純米酒は特定名称酒だが、本醸造酒は特定名称酒ではない。
- (4) 吟醸酒は、吟醸造りで醸すことが香味等の要件として定められている。

問 21 日本酒造組合中央会の日本酒飲用温度表による表現で、「花冷え」といわれる温度は、次のうちどれか。

- (1) ほぼ 0℃
- (2) ほぼ 5℃
- (3) ほぼ 10℃
- (4) ほぼ 15℃

問 22 日本酒は、「神に供えた糧が枯れて、かびが生じた」ので、「すなわち酒を醸さしむ」と播磨国風土記に記載されたのがはじまりとされている。播磨国風土記の編さんされたといわれている時代について正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 弥生時代
- (2) 飛鳥時代
- (3) 奈良時代
- (4) 平安時代

問 23 2021(令和3)年度、新たに1名の常陸杜氏が認証された。在籍する酒蔵名は、次のうちどれか。

- (1) 明利酒類
- (2) 廣瀬商店
- (3) 吉久保酒造
- (4) 来福酒造

問 24 常陸杜氏の認証を取得するための条件に該当しないものは、次のうちどれか。

- (1) 茨城県産業技術イノベーションセンター「杜氏育成コース」の受講者
- (2) 「酒造技能士1級」取得者
- (3) 茨城県内の酒蔵での一定年数の経験
- (4) いばらき地酒ソムリエ S 級

問 25 10月1日は「日本酒の日」とされている。その由来の一つである干支は次のうちどれか。

- (1) とり (2) たつ (3) へび (4) いのしし

問 26 茨城県酒造組合によって 2003 年より始まった、原料を全て茨城県産に統一した純茨城の酒「ピュア茨城」について、2022 年 4 月現在の参加蔵数で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 15 蔵
(2) 20 蔵
(3) 25 蔵
(4) 35 蔵

問 27 茨城県初のオリジナル酒造好適米は、次のうちどれか。

- (1) 常陸の輝き (2) 美山錦 (3) ひたち錦 (4) ふくまる

問 28 茨城県が県内外の多くの方に県産日本酒の魅力を伝え、知名度及びブランド力の向上を図るため設置した「いばらき地酒バー水戸」が移転工事中である(令和 4 年 9 月現在)。移転先について正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 水戸市役所付近 (2) 県庁付近 (3) 大型ショッピングモール内 (4) 水戸駅改札付近

問 29 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、五つの水系の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 久慈川水系－藤井川水系－筑波山水系－利根川水系－小貝川水系
(2) 八溝山水系－那珂川水系－恋瀬川水系－利根川水系－鬼怒川水系
(3) 久慈川水系－那珂川水系－筑波山水系－利根川水系－鬼怒川水系
(4) 八溝山水系－那珂川水系－筑波山水系－霞ヶ浦水系－鬼怒川水系

問 30 銘柄「稲里」を醸す酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 吉久保酒造 (2) 磯蔵酒造 (3) 廣瀬商店 (4) 笹目宗兵衛商店

問 31 日立市の酒蔵「椎名酒造店」の代表銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 日乃出鶴 (2) 富久福 (3) 二人舞台 (4) 富久心

問 32 酒税法上、清酒のアルコール度数の規定で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 20 度未満 (2) 21 度未満 (3) 22 度未満 (4) 23 度未満

問 33 令和4年度、あるコンテストで森島酒造と青木酒造がゴールドメダルを受賞した後、より優れた酒に送られる茨城県トロフィー賞を受賞した。そのコンテストの名称は次のうちどれか。

- (1) International Wine Challenge(IWC)
- (2) 全国新酒鑑評会
- (3) Kura Master
- (4) SAKE COMPETITION

問 34 茨城のお酒事情について説明する文章のうち該当しないものは、次のうちどれか。 ※すべての文章で「都道府県別 酒類販売(消費)数量表 (令和3)年」を使用

- (1) 茨城県内の日本酒出荷数量は、2,756 キロリットルである。
- (2) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費は、全国 26 位である。
- (3) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費は、4.0 リットルである。
- (4) 茨城県内の日本酒出荷数量は、全国 22 位である。

問 35 桜川市に所在する酒蔵の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 来福酒造、村井醸造、西岡本店
- (2) 村井醸造、西岡本店
- (3) 来福酒造、西岡本店
- (4) 来福酒造、村井醸造、武勇

問 36 銘柄「徳正宗」を醸す萩原酒造が所在する市町村は次のうちどれか。

- (1) 境町 (2) 古河市 (3) 水戸市 (4) 常総市

問 37 酒蔵と所在する市町村の組み合わせで誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 取手市－金門酒造
- (2) 常陸太田市－根本酒造
- (3) 潮来市－愛友酒造
- (4) 太子町－家久長本店

問 38 常総市の「絢美人」醸造元である野村醸造では、蔵と同じ敷地内に「ブラスリージョブ」という名のレストランを運営している。そこで楽しめる料理で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) フランス料理 (2) スペイン料理 (3) 中華料理 (4) イタリア料理

問 39 令和4年(2022年)9月現在の茨城県酒造組合加盟酒蔵数で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 32 蔵 (2) 35 蔵 (3) 39 蔵 (4) 41 蔵

問 40 茨城県内で最も海に近い酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 愛友酒造 (2) 月の井酒造店 (3) 森島酒造 (4) 嶋崎酒造