

令和 7 年度 いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

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、途中退出を認めます。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. つくば市の酒蔵「稻葉酒造」の銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 霧筑波 (2) 真上 (3) 山桜桃 (4) すてら

問 2. 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) たつ (2) とり (3) へび (4) いのしし

問 3. 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) 22度未満 (3) 23度未満 (4) 25度未満

問 4. 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) 木内酒造 1823—筑波山水系
(2) 田中酒造店—鬼怒川水系
(3) 山中酒造店—利根川水系
(4) 椎名酒造店—久慈川水系

問 5. 原料を全て茨城県産に統一した純茨城の酒「(A)」は、「(B)」と茨城産の「(C)」を使いそれぞれの酒蔵が作り出したお酒である。(A)～(C)に入る用語の正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) (A)ピュア茨城 (B)茨城県産米 (C)麹菌
(2) (A)ピュア茨城 (B)ひたち錦 (C)酵母
(3) (A)常陸乃清酒 (B)茨城県産米 (C)麹菌
(4) (A)常陸乃清酒 (B)ひたち錦 (C)酵母

問 6. ユネスコ無形文化遺産に登録された伝統的酒造りの説明として○に入る言葉として正しいのは次のうちどれか。「杜氏(とうじ)・蔵人(くらびと)等が、○○を用い日本各地の気候風土に合わせて、経験に基づき築き上げてきた、伝統的な酒造り技術」

- (1) 米
(2) 豊富な水
(3) 麹菌(こうじ菌)
(4) 複発酵技術

問 7. 「和らぎ水」を飲む理由として正しいのはどれか。

- (1) 日本酒を薄めるため
- (2) 酔いの速度を緩やかにするため
- (3) 料理の味に合わせるため
- (4) 仕込水を感じるため

問 8. 明利酒類が開発し、日本醸造協会登録 10 号酵母として、全国で広く使われている酵母は、次のうちど
れか。

- (1) 真澄酵母
- (2) 小川酵母
- (3) 新政酵母
- (4) K1801 酵母

問 9. 久慈川水系に属しない酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 竹村酒造店
- (2) 岡部
- (3) 嶋崎酒造
- (4) 椎名酒造店

問 10. 銘柄「月の井」を醸す酒蔵が所在する市町村は、次のうちどれか。

- (1) 笠間市
- (2) 高萩市
- (3) 大洗町
- (4) ひたちなか市

問 11. 原材料が米、米こうじ、精米歩合が 60%以下の日本酒の特定名称は、次のうちどれか。

- (1) 純米吟醸酒
- (2) 吟醸酒
- (3) 純米大吟醸酒
- (4) 特別吟醸酒

問 12. 茨城県産業技術イノベーションセンターが開発した乳酸菌メセンテロイデス 19-5 株を使用した純米
酒を販売している酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 武勇
- (2) 萩原酒造
- (3) 吉久保酒造店
- (4) 村井醸造

問 13. 酒母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) 酒母は、蒸米に麹菌を振りかけて培養して造られる。
- (2) 酒母は、醪の発酵を促す麹菌を大量に培養したものである。
- (3) 酒母は、醪の発酵を促す酵母を大量に培養したものである。
- (4) 酒母を水で希釈すると醪になる。

問 14. 令和 7 年(2025 年)7 月現在、次の市町村の中で酒蔵の数が一番多いのはどこか。

- (1) 日立市
- (2) 那珂市
- (3) 笠間市
- (4) 常総市

問 15. 地理的表示(GI)により保護されている「日本酒」について説明した文章として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したものしか「日本酒」と表示できない。
- (2) 海外で製造した清酒においては、日本産米を使用したもののみ「日本酒」と表示可能。
- (3) 海外産の原料米でも日本種の品種(ジャポニカ米)であれば「日本酒」と表示可能。
- (4) 「清酒」の表示に該当するものはすべて「日本酒」と表示が可能。

問 16. 純米酒系や生酛系のようにコクのある「醇酒」と分類される日本酒に合うと言われる料理は次のうちどれか。

- (1) 白身魚の刺身
- (2) 酒盗
- (3) 冷奴
- (4) スパイシーカレー

問 17. 2025 年に「御慶事 純米吟醸 ひたち錦」が実行委員長賞を受賞した、世界一おいしい市販日本酒を決めるという理念のもと開催されている品評会はなにか。

- (1) 全国市販酒品評会
- (2) SAKE COMPETITION
- (3) インターナショナルワインチャレンジ(IWC)
- (4) SAKE MASTER

問 18. 2025 年に創業 170 周年を迎えるブランドのリニューアルを行った萩原酒造の所在地は、次のうちどれか。

- (1) 笠間市
- (2) 常総市
- (3) 結城市
- (4) 境町

問 19. 出荷のタイミングについての説明で誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 酒造年度内に製造・出荷された酒を新酒と呼ぶ。
- (2) ひやおろしは、貯蔵後に火入れを 1 度のみ行った酒をさす。
- (3) 秋あがりとは、秋まで貯蔵し熟成した酒をさす。
- (4) 夏酒には、決まった定義はない。

問 20. 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) 家久長本店－常陸大宮市
- (2) 磯藏酒造－笠間市
- (3) 西岡本店－桜川市
- (4) 武勇－結城市

問 21. 常陸杜氏の認証を取得するためには、県内の酒蔵での一定の経験年数が必要となり、(A)の
人材育成研修「杜氏育成コース」を受講することや、(B)取得者などの条件を満たすことも大前提。そして
茨城県に関する一般常識や酒造技術などを問う筆記試験、小論文、利き酒などの実技、面接といった認定
試験を経て、ようやく認証を取得できる。A、Bに入る言葉の組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) A: 茨城県産業技術イノベーションセンター B: 喉酒師
- (2) A: 茨城県産業技術イノベーションセンター B: 酒造技能士 1 級
- (3) A: 茨城県酒造組合 B: 喉酒師
- (4) A: 茨城県酒造組合 B: 酒造技能士 1 級

問 22. 6 月の晦日に、半年間の汚れを流す意味から飲むお酒で、田植えも終わり、ほっと一息入れるこの時
期に、これから暑い夏を乗り越えるために祈りながら飲む、景気祓いのお酒のことを何というか。

- (1) 冷やづくし
- (2) 十六夜
- (3) 夏越しの酒
- (4) 酒セルツァー

問 23. 日本酒造組合中央会の日本酒飲用温度表による表現で、「涼冷え(すずびえ)」といわれる温度は、次のうちどれか。

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

問 24. 「精米歩合 60%」の説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 玄米の表層部を、40%の重量分削り取った状態
- (2) 玄米の表層部を、60%の重量分削り取った状態
- (3) 玄米の表層部を、40%の体積分削り取った状態
- (4) 玄米の表層部を、60%の体積分削り取った状態

問 25. 茨城県内で最も海に近い酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 森島酒造
- (2) 月の井酒造店
- (3) 愛友酒造
- (4) 菊乃香酒造

問 26. 日本酒度について説明する文章のうち誤った内容は、次のうちどれか。

- (1) 水の比重をゼロとして、酒の比重を数値化したもの。
- (2) 糖分等のエキス分が多いほどプラスに傾く。
- (3) マイナスの数字が大きいほど濃醇で甘い傾向がある。
- (4) 一つの判断材料になるが、他の指標と組み合わせて使う必要がある。

問 27. 2025 年に府中誉、愛友酒造がゴールドメダルを受賞したコンテストの名称は次のうちどれか。

- (1) オリエンタルサケアワード
- (2) SAKE COMPETITION
- (3) Kura Master
- (4) インターナショナルワインチャレンジ(IWC)

問 28. 2025 年 7 月現在、常陸杜氏が 2 名在籍する酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 吉久保酒造
- (2) 浦里酒造店
- (3) 来福酒造
- (4) 森島酒造

問 29. 酒造りの重要な工程を端的に表した言葉である「一(A)、二(B)、三(C)」について、(A)～(C)の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) (A)酛 (B)造り (C)麹
- (2) (A)造り (B)麹 (C)酛
- (3) (A)麹 (B)酛 (C)造り
- (4) (A)造り (B)酛 (C)麹

問 30. 茨城のお酒事情について説明する文章のうち正しいものは、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5年)」を使用。

- (1) 茨城県内の日本酒出荷数量は、1,490 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 28 位である。
- (3) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費は、5.8 リットルである。
- (4) 茨城県内の日本酒出荷数量は、全国 15 位である。

問 31. 銘柄「二波山 松緑」を醸す酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 珂北酒造 (2) 井坂酒造店 (3) 明利酒類 (4) 笹目宗兵衛商店

問 32. 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—那珂川水系—筑波山水系—利根川水系—鬼怒川水系
- (2) 八溝山水系—那珂川水系—筑波山水系—利根川水系—鬼怒川水系
- (3) 八溝山水系—那珂川水系—筑波山水系—霞ヶ浦水系—利根川水系
- (4) 久慈川水系—那珂川水系—筑波山水系—霞ヶ浦水系—鬼怒川水系

問 33. 茨城県初のオリジナル酒造好適米は、次のうちどれか。

- (1) 一番星 (2) ふくまる (3) 五百万石 (4) ひたち錦

問 34. 常陸太田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) 岡部、井坂酒造店、根本酒造
- (2) 檜山酒造、菊乃香酒造、剛烈酒造
- (3) 井坂酒造店、剛烈酒造、岡部
- (4) 檜山酒造、須藤本家、根本酒造

問 35. 日本酒の火入れに関する内容について誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 生酒は、火入れを行っていない酒である。
- (2) 生詰め酒は、瓶詰め時(出荷前)に火入れを行わない。
- (3) 二回火入れは、貯蔵前と瓶詰め時(出荷前)にそれぞれ火入れを行う。
- (4) 生貯蔵酒は、貯蔵前に火入れし、瓶詰め時(出荷前)の火入れを行わない。

問 36. 「神に供えた糧が枯れて、かびが生じた」ので、「すなわち酒を釀さしむ」とあるのが日本酒に関する最古の記述とされている。この書物は次のうちどれか。

- (1) 魏志倭人伝
- (2) 播磨国風土記
- (3) 万葉集
- (4) 延喜式

問 37. いばらき地酒バーが所在する駅の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 水戸駅と研究学園駅
- (2) 水戸駅とつくば駅
- (3) 日立駅と守谷駅
- (4) 水戸駅と土浦駅

問 38. 法令でラベルへの表示が義務付けられている内容は、次のうちどれか。

- (1) 杜氏の名前
- (2) 日本酒度
- (3) 内容量
- (4) 米の品種

問 39. 日本酒の保管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) 火入れした日本酒でも、品質維持のためには低温保存が望ましい。
- (2) 日本酒には賞味期限の記載義務がある。
- (3) 日本酒は、日光や蛍光灯などの光が当たると品質が劣化する恐れがある。
- (4) 生酒は品質が変わりやすいため冷蔵保存が基本となる。

問 40. 酒造年度「R6BY(2024BY)」として正しいのは、次のうちどれか。

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