

令和元年度 いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

試験日：令和2年2月25日（火）

（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、各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の黒鉛筆を使用してください。（シャープペンシル・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。試験は午後1時から2時までの1時間で、途中退出は、午後1時30分以降認めません。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 茨城県の酒蔵は5つの水系に分類されますが、5つの水系に該当しないものは、次のうちどれか。

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

問2 酒蔵で、酒造りの一切を取り仕切る責任者を「杜氏」というが、次のうち日本三大杜氏と呼ばれる杜氏集団に該当しないものはどれか。

- (1) 南部杜氏（岩手県）
- (2) 丹後杜氏（京都府）
- (3) 丹波杜氏（兵庫県）
- (4) 越後杜氏（新潟県）

問3 2019年度にスタートした常陸杜氏認証制度において、初めて認定された常陸杜氏が在籍する酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 吉久保酒造
- (2) 磯蔵酒造
- (3) 来福酒造
- (4) 武勇

問4 次に示す茨城県内の山の中で、標高が最も高い山は次のうちどれか。

- (1) 八溝山
- (2) 加波山
- (3) 花園山
- (4) 筑波山

問5 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) さる
- (2) いぬ
- (3) とり
- (4) ねずみ

問6 旧暦の6月30日に、半年間のけがれを流すために飲むことに由来する酒は、次のうちどれか。

- (1) 花見酒
- (2) 雪見酒
- (3) 冷やおろし
- (4) 夏越しの酒

問7 日本最古の日本酒に関する記述として、奈良時代初期の文献に「大神の御糧（みかれい）沾（ぬ）れてかび生えき すなわち酒を醸さしめて 庭酒（にわき）を献りて宴（うたげ）しき」とあるが、この文献とは次のうちどれか。

- (1) 常陸国風土記
- (2) 播磨国風土記
- (3) 古事記
- (4) 日本書紀

問8 1800年代半ばにパスツールが発見した殺菌法に先立ち、しぼった酒を貯蔵前に65℃程度に加熱・殺菌し、酵素の動きを止めて香味の熟成をはかる「火入れ」が行われたという記録が残る最古の時代は、次のうちどれか。

- (1) 平安時代 (2) 鎌倉時代 (3) 室町時代 (4) 江戸時代

問9 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、火入酒（殺菌済み）であっても、品質維持のためには冷蔵庫（低温）保管が好ましい。
(2) 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おそれがある。
(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は変化する。
(4) 長期保管した日本酒は、飲用に適さないので廃棄するべきである。

問10 日本酒の製造年度「BY（酒造年度）」の期間として正しいのは次のうちどれか。

- (1) 5月1日～翌4月30日
(2) 7月1日～翌6月30日
(3) 9月1日～翌8月31日
(4) 11月1日～翌10月31日

問11 清酒の製法品質表示規定における大吟醸酒の精米歩合の規定として正しいものは次のうちどれか。

- (1) 45%以下 (2) 50%以下 (3) 55%以下 (4) 60%以下

問12 「生」がつく日本酒の分類について誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 一切加熱しない生の米を発酵させて製造した酒を「本生酒」と呼ぶ。
(2) ひとつの製造場だけで醸造した純米酒を「生一本」と呼ぶ。
(3) 火入れをした酒をタンクで冷蔵貯蔵し、瓶詰め直前に火入れしない酒を「生詰酒」と呼ぶ。
(4) 生酒をタンクで冷蔵貯蔵し、出荷の瓶詰め直前に火入れした酒を「生貯蔵酒」と呼ぶ。

問13 日本酒の製造方法である「荒走り」の説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) もろみを目の粗い布でにごしただけの、白く濁っている酒。
(2) 搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れをした酒。
(3) もろみを搾るときの、一番最初に出てくる部分を抽出した酒。
(4) 製造工程で一度も火入れ(加熱処理)をしない、生まれたままの酒。

問14 日本酒の製造方法である「生きもと酏」の説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れをした酒。
(2) 自然に発生する乳酸菌で酵母を増やす、伝統的な酒母もと（酏）の造り方で出来た酒
(3) 製造工程で加えられる仕込み水の代わりに、日本酒で仕込んだ酒のこと。
(4) 製造工程で一度も火入れ(加熱処理)をしない、生まれたままの酒。

問 15 日本酒の製造工程で、一度火入れをした後、秋まで貯蔵し、二度目の火入れをしないで出荷される酒は、次のうちどれか。

- (1) 冷やおろし
- (2) 原酒
- (3) 高酸味酒
- (4) 貴醸酒

問 16 酒造りの工程を端的に表した「一□□ 二酛 三造り」、□□に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) ^{もろみ} 醪
- (2) 酒母
- (3) 麴
- (4) 酵母

問 17 日本酒は、保管時の温度や□□に対し過敏に反応しやすいため、保管には注意を要する。□□に入る言葉はどれか。

- (1) 湿度
- (2) 気圧
- (3) 光
- (4) 密度

問 18 日本酒を造るのに適した酒造好適米のうち代表的なものは山田錦である。その多くは□□で作られており、出荷量は少ない。□□に入る言葉はどれか。

- (1) 河川敷
- (2) 棚田
- (3) 用水路
- (4) 砂丘

問 19 日本酒度の説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒度のプラスの値が大きいほど、アルコールが強い。
- (2) 日本酒度のプラスの値が大きいほど、甘口である。
- (3) 日本酒度のプラスの値が大きいほど、酸度が高い。
- (4) 日本酒度のプラスの値が大きいほど、比重が軽い。

問 20 悪酔いするのを防ぎ、日本酒をより美味しく味わうために飲酒の合間に飲む水は、次のうちどれか。

- (1) 追い水
- (2) 聖水
- (3) 和らぎ水
- (4) 打ち水

問 21 香りと味わいの強弱により日本酒を分類した時、淡白な料理と相性が悪いとされるのはどれか。

- (1) 香りの高いタイプ
- (2) コクのあるタイプ
- (3) 熟成タイプ
- (4) 軽快でなめらかなタイプ

問 22 日本酒造組合中央会の日本酒引用温度表による「あつ爛」と表現される温度で正しいのは次のうちどれか。

- (1) 40℃近辺
- (2) 50℃近辺
- (3) 60℃近辺
- (4) 70℃近辺

問 23 日本酒のマナー違反に当たらない行為は、次のうちどれか。

- (1) 相手の杯が3分の1以下になってから、酒をすすめる行為。
- (2) 徳利を振って中身が残っているか確認する行為。
- (3) 徳利の中を覗いて、酒が残っているか確認する行為。
- (4) 杯いっぱい酒を注ぐ行為。

問 24 花から分離した「花酵母」を使用した日本酒を醸す、県西地域の酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 武勇 (2) 結城酒造 (3) 来福酒造 (4) 青木酒造

問 25 利根川流域に位置し、「君萬代」を醸造する酒蔵はどれか。

- (1) 田中酒造店 (2) 金門酒造 (3) 岡田酒造店 (4) 愛友酒造

問 26 茨城県内の酒蔵に関する説明として誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 「浦里酒造店」の銘柄「筑波」には、茨城県公認 Vtuber「茨ひより」の限定ラベルがある。
- (2) 「森島酒造」の銘柄「富士大観」は、近代日本画の巨匠『横山大観』に因んでいる。
- (3) 「明利酒類」の銘柄「副将軍」の名称は、水戸徳川家の光圀公に由来している。
- (4) 「廣瀬商店」は文化二年創業の酒蔵であり、「白菊」などの銘柄がある。

問 27 2011年に廃業した大塚酒造の銘柄を、坂東まちづくり株式会社が復活させた銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 酔富 (2) 秀緑 (3) 正気 (4) 幾久一

問 28 茨城県初の酒造好適米 と茨城県産の酵母、茨城の水を使った純茨城の日本酒のブランド名を という。 に入る言葉の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) a. 雄町 b. オール茨城
- (2) a. 雄町 b. ピュア茨城
- (3) a. ひたち錦 b. オール茨城
- (4) a. ひたち錦 b. ピュア茨城

問 29 日本醸造協会登録 10 号酵母で、明利酒類(株)の元副社長が開発し、現在でも全国で広く使われている 酵母。 に入る言葉は次のうちどれか。

- (1) 水戸 (2) 黄門 (3) 小川 (4) 山川

問 30 第 90 回関東信越国税局酒類鑑評会（令和元年 10 月）の記述について、誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 純米吟醸酒の部で、茨城県の酒蔵から出品された銘柄が、特別賞を受賞している。
- (2) 茨城県の出品場数は、合計 20 蔵であり前年より増加している。
- (3) 出品部門は、吟醸酒の部、純米吟醸酒の部、純米酒の部の 3 つに分かれている。
- (4) 評価は、上から最優秀賞、特別賞、優秀賞である。

問 31 酒税法上、酒の種類のうち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) ワイン（果実酒）
- (2) 焼酎
- (3) ブランデー
- (4) リキュール

問 32 酒税法上、日本酒（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) 18 度未満
- (2) 20 度未満
- (3) 22 度未満
- (4) 24 度未満

問 33 自動販売機で酒が買えない時間帯は午後 時～翌午前 5 時までである。 に入る数字はどれか。

- (1) 8
- (2) 9
- (3) 10
- (4) 11

問 34 20 代の若者だけで「二才の醸」という銘柄の日本酒を造る企画で、埼玉県の石井酒造、新潟県の宝山酒造を経て、三代目として引き継いだ青木酒造がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) 大子町
- (2) 古河市
- (3) 城里町
- (4) 牛久市

問 35 漫画家の松本零士氏と 47 都道府県の酒蔵とのコラボ企画「戦国のアルカディア 名将銘酒 47 撰」で、松本氏のイラストを日本酒のラベルに採用した酒蔵は、次のうちどれか。

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

問 36 酵母を添加せずに、自然に生育してくる酵母のみで発酵させて製造することを特徴とする、茨城県内の日本酒の銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 結城酒造「結ゆい」
- (2) 武勇「智仁武勇(ちちんぷいぷい)」
- (3) 廣瀬商店「白菊」
- (4) 磯蔵酒造「稲里」

問 37 日本酒を製造する際に用いる、最も一般的な麴は、次のうちどれか。

- (1) 赤麴
- (2) 白麴
- (3) 黄麴
- (4) 黒麴

問 38 山田錦の親系統である酒米「渡船」を復活させ、原料米として使用した日本酒を醸造している酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 府中営 (2) 椎名酒造店 (3) 岡田酒造店 (4) 西岡本店

問 39 県内で最も海に近い酒蔵は、次のうちどれか。

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

問 40 2019 年度に県で創設した「いばらき地酒バー」がある駅として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) JR 水戸駅
(2) JR 勝田駅
(3) JR 日立駅
(4) つくばエクスプレス守谷駅