

# 令和3年度

## いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

### 【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の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ので、挙手の上、係員へお伝えください。

### ( 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 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 2019(令和1)年」を使用

- (1) 茨城県内の日本酒出荷数量は、3,310 キロリットルである。
- (2) 茨城県内の日本酒出荷数量は、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、4.2 リットルである。
- (4) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費は、全国 16 位である。

問2 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、心白が大きい。
- (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、タンパク質が多い。
- (4) 酒造好適米は一般米に比べ、醪に溶けやすい。

問3 日本醸造協会で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、小川酵母や明利酵母とも呼ばれているのは、次のうちどれか。

- (1) 3号 (2) 10号 (3) 17号 (4) 24号

問4 醸造用水に含まれる成分のうち、醸造に寄与しない、あるいは阻害するのは、次のうちどれか。

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

問5 茨城県の地酒を盛り上げるイベントとして、関東鉄道(本社:茨城県土浦市)では2021年2月車内でいばらき地酒と料理が楽しめる「日本酒列車」を運行。筑西市の来福酒造と( )の野村醸造の2蔵が協力した。( )入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 結城市
- (2) 常総市
- (3) つくばみらい市
- (4) つくば市

問 6 日本酒は米を原料とした( )である。( )入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 混成酒 (2) 発酵酒 (3) 醸造酒 (4) 蒸留酒

問 7 第 102 回南部杜氏自醸清酒鑑評会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。

- (1) 南部杜氏自醸清酒鑑評会は南部杜氏の酒造技術向上を目的として 1911 年に始まった。  
(2) 審査会は山形県山形市で行われた。  
(3) 吟醸酒の部に 256 点(114 場)、出品があり茨城勢では、浦里酒造店の「霧筑波」が、首席に輝き、第 2 位に根本酒造の「久慈の山」、第 10 位に愛友酒造の「愛友」が入賞した。  
(4) 純米酒の部では、茨城勢は 7 蔵が優等酒に選定された。

問 8 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) 合間水 (2) 仕込み水 (3) 割り水 (4) 和らぎ水

問 9 ピュア茨城がスタートした年は、次のうちどれか。

- (1) 2000(平成 12)年  
(2) 2003(平成 15)年  
(3) 2010(平成 22)年  
(4) 2013(平成 25)年

問 10 日本酒の製造工程では、蒸し米に( )麹菌を植えて麴を造ります。( )入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 赤 (2) 黄 (3) 青 (4) 紫

問 11 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) 酵母は、糖分を食べて成長と分裂を繰り返し、その際に排出されるのがアルコールである。  
(2) 麹菌は、米に含まれるデンプン質を糖分に分解する。  
(3) 麹菌は、炭水化物をアミノ酸に分解する。  
(4) 酵母は、味わいを構成する酸を作り出す。

問 12 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) 丹波杜氏 (4) 会津杜氏

問 13 生一本の説明として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できる。  
(2) 製成後、水を加えてアルコール分などを調整しない清酒に表示できる。  
(3) 製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できる。  
(4) ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できる。

問 14 日本酒造りの工程の順番で正しいものは、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→酒母造り→仕込み→上槽→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→おり引き・濾過→上槽  
(4) 精米→洗米→蒸し→仕込み→上槽→酒母造り→おり引き・濾過

問 15 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) 水戸市 (2) 笠間市 (3) 土浦市 (4) つくば市

問 16 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) コシニシキ (3) ひたち錦 (4) ふくまる

問 17 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) 日向爛→ヒユウガカン (4) 醇酒→ジュンシュ

問 18 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、火入れに関しての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) 出荷直前のみ火入れをするものを、生貯蔵酒という。  
(3) 瓶詰め後に瓶ごと湯煎するものを、瓶爛火入れという。  
(4) 3回火入れをするものを、本火入れという。

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) 神戸市 (2) 京都市 (3) 広島市 (4) 山口市

問 20 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) 本醸造酒の精米歩合は 70%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) 純米大吟醸酒の精米歩合は 50%以下である。  
(4) 特別純米酒には醸造アルコールは添加されていない。

問 21 銘柄に「嚙梅」、「サバデシュ」、「一品」がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 愛友酒造 (2) 吉久保酒造 (3) 剛烈酒造 (4) 藤田酒造店

問 22 来福酒造の銘柄の「来福純米大吟醸『超精米』」の精米歩合は、次のうちどれか。

- (1) 8% (2) 10% (3) 40% (4) 80%

問 23 一酒造年度として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 1月1日から翌年の12月31日まで  
(2) 4月1日から翌年の3月31日まで  
(3) 7月1日から翌年の6月30日まで  
(4) 10月1日から翌年の9月30日まで

問 24 酒蔵や酒屋にある杉玉(酒林)は何を知らせるためのものか？

- (1) 新酒 (2) 新年 (3) 新年度 (4) 新穀

問 25 日本酒造組合中央会の日本酒飲用温度表による表現で、誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 花冷え、ほぼ 10°C  
(2) ぬる爛、ほぼ 40°C  
(3) 上爛、ほぼ 50°C  
(4) 涼冷え、ほぼ 15°C

問 26 ラベルへの必要記載事項ではないのは、次のうちどれか。

- (1) 生酒表示 (2) アルコール分 (3) 内容量 (4) 製造時期

問 27 日本酒の用語で読み方が誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 猪口→ちょこ  
(2) 山廃→やまはい  
(3) 蔵人→くらうど  
(4) 徳利→とっくり

問 28 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」認定者

問 29 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」がある駅は、水戸駅ともう一つは次のうちどれか。

- (1) 秋葉原駅 (2) 守谷駅 (3) つくば駅 (4) 取手駅

問 30 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) 那須岳を源にひたちなか市と大洗町の間で太平洋に注ぐ那珂川水系  
(2) 群馬県の丹後山と平ヶ岳付近に源を発している利根川水系  
(3) 栃木県の鬼怒沼山の東斜面に源を発し、栃木県の中央部を縦貫。結城市や常総市を通り、常総市の南部で利根川に注ぐ鬼怒川水系  
(4) 福島県の八溝山麓を源に、八溝・阿武隈山地間を流れ、日立市で太平洋に注ぐ奥久慈水系

問 31 銘柄に純米吟醸「屋下がりのランデヴー」がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 家久長本店 (2) 岡部 (3) 井坂酒造店 (4) 珂北酒造

問 32 銘柄に「森嶋」、「富士大観」がある常陸杜氏がいる森島酒造がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) つくば市 (2) 水戸市 (3) 大洗町 (4) 日立市

問 33 創業以来のブランド「富久福」も含め全量特定名称酒の製造に特化し、「結ゆい」などを醸している常陸杜氏がいる酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 愛友酒造 (2) 稲葉酒造 (3) 結城酒造 (4) 武勇

問 34 純米大吟醸「SEN」を醸している廣瀬商店がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) 潮来市 (2) 水戸市 (3) 大子町 (4) 石岡市

問 35 「日本酒の日」は何月何日か？

- (1) 3月4日 (2) 6月3日 (3) 10月1日 (4) 11月11日

問 36 2021(令和3)年9月1日現在、茨城県内に常陸杜氏は何名いるか。

- (1) 3名 (2) 4名 (3) 5名 (4) 6名

問 37 銘柄に「知可良」、「浦里」などがある浦里酒造店がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) 鹿嶋市 (2) 石岡市 (3) 土浦市 (4) つくば市

問 38 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合は180mlである。  
(2) 1石は一升瓶なら100本分である。  
(3) 石高2,000石の蔵元では一升瓶換算で2万本がつくられる。  
(4) お酒の単位の「石」はコクと発音する。

問 39 近年 IWC SAKE 部門で茨城県の蔵の受賞数が増えてきているが、IWC の説明で該当しないものは、次のうちどれか。

- (1) IWC の正式名称は、International Wine Challenge である。
- (2) IWC は、イギリス・ロンドンで毎年 4 月に開催されるワインコンペである。
- (3) IWC では、2007 年からは日本酒部門(Sake Category)が設けられている。
- (4) IWC の日本酒部門で 2021 年にゴールドメダルを受賞した茨城県内の銘柄数は3である。

問 40 日本酒と健康についての説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 「お酒は百薬の長」といわれているが、アルコール健康医学協会の「適正飲酒の勧め」でアピールしているのは、一日の量が日本酒なら二合である。
- (2) 同じ量のお酒の場合、いっきに飲むのと時間をかけて飲むのとでは、胃への影響は変わらないので好きな飲み方を楽しむことができる。
- (3) アルコールをたくさん飲むと、アルコール脱水素酵素などのアルコールの代謝に関わる酵素が消耗され、この酵素系を補うために蛋白質やビタミンが必要になることから、刺し身などの肴は有用と考えられる。
- (4) 肝臓はアルコールのメインの代謝臓器であるが、その他にもその人のお酒に対して一番弱い臓器(胃、腸、膵臓など)を発見するきっかけになるため定期健診は必ず受けるべきである。