

# 令和3年度

## いばらき地酒ソムリエ S 級認定試験問題

### 【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。

### ( 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 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. 酒造好適米について、各銘柄と、その銘柄の令和 2 年生産量が最も多い産地の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- (1) 雄町 - 岡山県
- (2) 山田錦 - 新潟県
- (3) 美山錦 - 富山県
- (4) 五百万石 - 長野県

問 2. 日本酒造組合中央会が運営する HP「ご当地おつまみ & SAKE」内で茨城県は「かぼちゃとベーコンのガーリックソテー」のレシピが載っていますが、どのブランドかぼちゃか。

- (1) 里川カボチャ
- (2) みやこ南瓜
- (3) 江戸崎かぼちゃ
- (4) 那珂かぼちゃ

問 3. 日本酒の製造における特徴のひとつとして、糖化と発酵を同時に進行させる製造法である( )が挙げられる。( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 半発酵 (2) 単発酵 (3) 単行複発酵 (4) 並行複発酵

問 4. かつての酒造年度開始日であり、酒造元旦と呼ばれた 10 月 1 日を「日本酒の日」として制定した年は、次のうちどれか。

- (1) 1896(明治 29)年
- (2) 1906(明治 39)年
- (3) 1916(大正 5)年
- (4) 1978(昭和 53)年

問 5. 「生酏造り」の説明として、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 明治時代に生まれた日本酒の製造方法である。
- (2) 醸造用の乳酸を人工的に添加せず、乳酸菌を活用する手法である。
- (3) 製造工程から米や米麴をすりつぶす工程を無くしている。
- (4) 酒母造りを約 2 週間ほどで行う手法である。

問 6. 特別本醸造酒は、次のうちどれか。

- (1) 使用原料: 米、米こうじ 精米歩合: 60%以下又は特別な製造方法
- (2) 使用原料: 米、米こうじ 精米歩合: 70%以下
- (3) 使用原料: 米、米こうじ、醸造アルコール 精米歩合: 60%以下又は特別な製造方法
- (4) 使用原料: 米、米こうじ、醸造アルコール 精米歩合: 70%以下

問 7. 日本酒造りは「一麴(いちこうじ) 二( ) 三造り」と言われている。( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 発酵 (2) 酏 (3) 水 (4) 米

問 8. 令和 3 年 10 月 15 日、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造りが、「伝統的造り」として( )に登録された。( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) ユネスコ無形文化遺産
- (2) 日本遺産
- (3) 登録無形文化財
- (4) 伝統芸能

問 9. 自動販売機による酒類の販売ができない時間帯は、23 時 00 分～翌日 5 時 00 分までです。これは、( )の指導により 1977(昭和 52)年より施行された。( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 国税庁
- (2) 日本医師会
- (3) 倫理委員会
- (4) 厚生省

問 10. 日本酒の製造工程のうち、「三段仕込み」の各工程の名称と順番として、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 踊り→初添(はつぞえ)→仲添(なかぞえ)→留添(とめぞえ)
- (2) 初添(はつぞえ)→踊り→仲添(なかぞえ)→留添(とめぞえ)
- (3) 初添(はつぞえ)→仲添(なかぞえ)→留添(とめぞえ)→踊り
- (4) 初添(はつぞえ)→踊り→留添(とめぞえ)→上槽

問 11. 日本では、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 度程度に加熱、殺菌し、酵素の動きを止めて香味の熟成を図る「火入れ」を行っていたという記録が残っている。これはいつの時代か、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 12. 日本酒度 は、甘辛を知るための目安となる数値で、4℃の水の( )をゼロ(±0)としたとき、15℃の酒の( )はいくらであるかを数値化したものである。( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 比熱
- (2) 比重
- (3) 密度
- (4) 体積

問 13. 日本酒の香り成分のうち、リンゴのような吟醸香のもととなる成分は、次のうちどれか。

- (1) カプロン酸エチル
- (2) ソトロン
- (3) ジメチルトリスルフィド
- (4) 酢酸イソアミル

問 14. 「合成清酒」の酒税法上での分類名は、次のうちどれか。

- (1) 醸造酒類
- (2) 蒸留酒類
- (3) 発泡性酒類
- (4) 混成酒類

問 15. 麹菌について正しい説明は、次のうちどれか。

- (1) アルコールを酸に変換する働きをする。
- (2) 糖分をアルコールに変える働きをする。
- (3) 米のデンプンを糖化させる働きをする。
- (4) 酵母を他の微生物から守る働きをする。

問 16. アルコール発酵に不可欠な微生物は、次のうちどれか。

- (1) 酵母
- (2) 麹菌
- (3) 乳酸菌
- (4) 酢酸菌

問 17. 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、タンパク質が少ない。
- (4) 酒造好適米は一般米に比べ、心白が小さい。

問 18. 酵母名「協会 1 号酵母」が分離された年は、次のうちどれか。

- (1) 1896(明治 29)年
- (2) 1906(明治 39)年
- (3) 1916(大正 5)年
- (4) 1926(昭和元)年

問 19. 日本で杜氏制度が確立した時代は、次のうちどれか。

- (1) 室町時代 (2) 江戸時代 (3) 明治時代 (4) 大正時代

問 20. 日本酒の生産量のピークは、次のうちどれか。

- (1) 1974(昭和 49)年
- (2) 1978(昭和 53)年
- (3) 1983(昭和 58)年
- (4) 1990(平成 2)年

問 21. 茨城県では、県産日本酒の魅力を伝えるため、JR 水戸駅及び TX つくば駅にて立ち飲みスタンド「いばらき地酒バー」を設置しています。水戸店のバーオープンは次のうちどれか。

- (1) 2000 年 1 月 1 日
- (2) 2018 年 10 月 1 日
- (3) 2019 年 7 月 31 日
- (4) 2019 年 9 月 24 日

問 22. 石岡市の府中誉が、わずか数十グラムの種籾から復活させた酒米の名前は、次のうちどれか。

- (1) 若水
- (2) 渡船
- (3) 舞風
- (4) 彗星

問 23. 結城酒造が「富久福 芳醇(濃醇) art label 特別純米酒」でコラボした画家「小澤雅志」氏 の出身地は次のうちどれか。

- (1) 茨城県筑西市
- (2) 茨城県水戸市
- (3) 茨城県潮来市
- (4) 茨城県鹿嶋市

問 24. 関東鉄道(本社:茨城県土浦市)では 2021 年 2 月 27 日、常総線に乗りながら車内でいばらき地酒と料理が楽しめる「日本酒列車」を運行した。運行区間は次のうちどれか。

- (1) 竜ヶ崎から取手駅間
- (2) 取手駅から守谷駅間
- (3) 守谷駅から下館駅間
- (4) 下妻駅から下館駅間

問 25. 40 年前と比べた日本酒の販売(消費)数量は、次のうちどれか。

- (1) 変わっていない。
- (2) 1.2 倍になっている。
- (3) 1/2 になっている。
- (4) 1/3 になっている。

問 26. 水戸市の明利酒類が自社開発し 1995 年から販売している酵母は、次のうちどれか。

- (1) 水戸酵母 (2) みとちゃん酵母 (3) 小川酵母 (4) M310 酵母

問 27. 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:唎酒師
- (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:唎酒師
- (4) A:茨城県酒造組合 B:酒造技能士1級

問 28. 飯米品種の両親から生まれた酒造好適米「ひたち錦」は、大粒で心白の発現が良い「岐系 89 号」を母、倒伏に強く病害にも強い( )を父として人工交配を行い、その後代から育成された品種である。

( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 星の光 (2) 月の光 (3) 日本晴 (4) コシヒカリ

問 29. 2021(令和 3)年 4 月現在、「ピュア茨城」の参加酒蔵数は次のうちどれか。

- (1) 18 (2) 19 (3) 20 (4) 21

問 30. 茨城県産の古代米を使用した井坂酒造店の銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 古代さけ ヤマトタケル  
(2) 古代さけ 枕そうし  
(3) 古代さけ 清少納言  
(4) 古代さけ 紫しきぶ

問 31. 明利酒類の全国新酒鑑評会での通算金賞受賞数は次のうちどれか。

- (1) 7 (2) 10 (3) 13 (4) 15

問 32. 全国梅酒品評会にて最高金賞受賞の吉久保酒造の梅酒。水戸偕楽園をモチーフにしたラベルデザインは、イラストレーターとのコラボ商品。その、イラストレーターは次のうちどれか。

- (1) GREENFISH (2) REDFISH (3) BLEWFISH (4) BLUEFISH

問 33. 第 102 回 南部杜氏自醸清酒鑑評会で首席を受賞した浦里酒造店の所在地は、次のうちどれか。

- (1) 常陸大宮市 (2) 古河市 (3) 下妻市 (4) つくば市

問 34. 香味特性別分類による日本酒の 4 タイプについての説明として正しいものはどれか。

- (1) 「薫酒」とは香りの高いタイプで、果実のようなフルーティーな香りがある。  
(2) 「熟酒」とは米の旨味を感じさせ、ふくよかな香りとコクがある。  
(3) 「爽酒」とは軽快なタイプで、鰻のかば焼きや麻婆豆腐と相性が良いとされる。  
(4) 「醇酒」とはスパイスやドライフルーツのような濃醇なテイストを持つ。

問 35. 石岡市にある廣瀬商店の代表銘柄で、全量契約農家栽培米を使用している銘柄は次のうちどれか。

- (1) 筑波 (2) 白米 (3) 白菊 (4) 白鴻

問 36. 日本酒の種類に係る名称と、その説明の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- (1) 生一本: 製造工程で一度も火入れを行わない、生まれたままの酒。  
(2) 中汲み: 醪を搾る際の、搾りたての最初の部分の酒。  
(3) 貴醸酒: 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。  
(4) にごり酒: 醪を固体と液体にわけける工程をせずに販売に出されたものを指す。

問 37. 「御慶事」が代表銘柄の蔵と所在地の組み合わせが正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 青木酒造 - 古河市  
(2) 野村醸造 - 常総市  
(3) 根本酒造 - 常陸大宮市  
(4) 珂北酒造 - 大子町

問 38. 2021 年の全国新酒鑑評会で稲葉酒造が金賞を受賞した銘柄は、次のうちどれか。

- (1) すてら (2) 男女川 (3) 神仙 (4) テラ

問 39. 泡あり酵母使用時の醪の変化の様子として誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 低泡 (2) 玉泡 (3) 水泡 (4) 岩泡

問 40. 原酒とは、清酒を上槽した後、( A )をしていない清酒のことである。通常、原酒のアルコール分は 18~20 度程度である。一般の市販酒は原酒に( A )を行い、アルコール分を 15%前後にまで希釈して製品化する。原酒の特徴は酒本来の香りとコクにあり、一般的には( B )で香味の( C )酒質である。

この文章のA, B, Cに入る言葉の組み合わせとして正しいものはどれか。

- (1) A: 加水調整 B: 爽快 C: 強い  
(2) A: 醸造アルコール添加 B: 濃醇 C: 弱い  
(3) A: 加水調整 B: 濃醇 C: 強い  
(4) A: 醸造アルコール添加 B: 爽快 C: 弱い