



—— 日本酒知識指標 ——

# 日本酒検定

Evaluate your Knowledge of SAKE

## 2 級

### 【注意事項】

1. 問題は 50 問、解答時間は 50 分です。
2. 解答は 1～4 の中から正解を選ぶ形式で、正解の番号を解答用紙の所定の位置に正しくマークしてください。
3. 解答にあたり計算などが必要なときは、問題冊子の余白部分を使用してください。
4. 試験時間中にこの問題用紙を切り離したり、転記したりしてはいけません。
5. 試験開始から 30 分を経過すると途中退出できます。途中退出する場合は、監督者の指示に従ってください。

【公認】 NPO 法人 FBO（料飲専門家団体連合会）

【認定】 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）

- 【問 1】平成 27 年の酒類別消費数量の構成比率において、日本酒の構成比はビールの構成比に対してどれくらいの割合か。
- 1) 約 2 分の 1      2) 約 5 分の 1      3) 約 10 分の 1      4) 同等
- 【問 2】世界で最も多く生産されている米の種類は次のうちどれか。
- 1) ジャポニカ種      2) インディカ種      3) ジャバニカ種      4) オリザ種
- 【問 3】日本で品種登録されているうるち米のうち、酒造好適米の割合はどれくらいか。
- 1) 約 1%      2) 約 5%      3) 約 10%      4) 約 20%
- 【問 4】1866 年に改良が施され、その後岡山県で栽培復活が提唱された、山田錦や五百万石の先祖に当たる酒造好適米はどれか。
- 1) ひとごち      2) 華吹雪      3) 愛山      4) 雄町
- 【問 5】国税庁所定分析法による酒造用水の硬度では、「伏水」はどれに分類されるか。
- 1) 高硬水      2) 硬水      3) 中硬水      4) 軽硬水
- 【問 6】酒造用水の分類のうち、醸造用水ではないものはどれか。
- 1) 洗米、浸漬用水      2) 割水用水      3) 仕込用水      4) 雑用用水
- 【問 7】一般的に、日本酒で使用される麹菌はどれか。
- 1) 白麹菌      2) 黄麹菌      3) 黒麹菌      4) 紅麹菌
- 【問 8】白麹菌が大量に生成する物質はどれか。
- 1) クエン酸      2) グルタミン酸      3) コハク酸      4) リンゴ酸
- 【問 9】カプロン酸エチルの生産量が多く、1991 年に分離された別名 C 酵母と呼ばれるものはどれか。
- 1) 新政酵母      2) 熊本酵母      3) 真澄酵母      4) アルプス酵母
- 【問 10】精米で取り除くもののうち、間違っているものはどれか。
- 1) 脂質      2) タンパク質      3) ミネラル      4) 炭水化物
- 【問 11】蒸米から分けられる、酒母用米の割合はどれくらいか。
- 1) 2~3%      2) 5~6%      3) 10~12%      4) 15~17%
- 【問 12】製麹の目的として間違っているものはどれか。
- 1) 蒸米への麹菌の繁殖      2) 酵母に対する栄養源の供給  
3) 麹由来の香味成分の生成      4) アルコール発酵に必要な酵母の培養

- 【問 13】 乳酸菌育成法（生醗系酒母／生醗）で、原料投入後に行う作業はどれか。  
1) 酵母添加            2) 山卸し            3) 醗よせ            4) 乳酸添加
- 【問 14】 醸造りの初添えに投入する酒母は、全体の何%か。  
1) 約 3%            2) 約 5%            3) 約 7%            4) 約 10%
- 【問 15】 日本酒に添加するアルコールで、主に海外で 45%前後に蒸留し、日本へ輸入する状態のアルコールを何というか。  
1) 原料用アルコール            2) 粗留アルコール  
3) 酒精強化アルコール            4) 醸造用アルコール
- 【問 16】 滓引き直後に行う濾過の目的に当てはまらないものはどれか。  
1) 火落ち菌の除去    2) 香味の調整    3) 残留固形物の除去    4) 脱色
- 【問 17】 「生詰め酒」の定義として正しいものはどれか。  
1) 火入れをまったく行わない日本酒  
2) 滓引き・濾過後に 1 度だけ火入れを行う日本酒  
3) 貯蔵後の瓶詰直前に 1 度だけ火入れを行う日本酒  
4) 火入れを 2 度行う日本酒
- 【問 18】 日本酒の「特定名称酒」を規定している法規はどれか。  
1) 公正競争規約    2) 景表法            3) 酒税法            4) 酒類業組合法
- 【問 19】 酒税法で、酒類はいくつの品目に分類されているか。  
1) 17 品目            2) 13 品目            3) 7 品目            4) 5 品目
- 【問 20】 アルコール 15 度の清酒は、現在 1ℓ 当たりの税額はいくらか。  
1) 80 円            2) 100 円            3) 120 円            4) 134 円
- 【問 21】 「製法品質表示基準」にある「必要記載事項」の表示に含まれないものはどれか。  
1) 商品名            2) 容器の容量            3) アルコール分            4) 製造時期
- 【問 22】 「製法品質表示基準」にある「任意記載事項」の表示に該当しないものはどれか。  
1) 生詰め酒            2) 原酒            3) にごり酒            4) 樽酒
- 【問 23】 日本で最初に誕生した酒類の痕跡はどこで発見されたか。  
1) 島根県            2) 長野県            3) 兵庫県            4) 鹿児島県

【問 24】「播磨国風土記」に記載されていることで正しい内容はどれか。

- 1) 水に浸かった米から自然と発酵した酒についての記述
- 2) 干し飯が水に濡れてカビが生えたためそれを用いて酒を造らせたという記述
- 3) 炊いた米にカビが生え、それが水に濡れて自然と酒ができた記述
- 4) 今の清酒に近い淡麗辛口の酒が造られ日常的に村人が飲んでいたという記述

【問 25】鎌倉幕府が民間人の酒の醸造、販売を禁じた法律は何か。

- 1) 沽酒の禁
- 2) 禁酒之御触書
- 3) 酒問禁法
- 4) 酒類禁止之令

【問 26】蔵人の中で、「三役」と呼ばれるのはどの役職か。

- 1) 相釜
- 2) 大師
- 3) 上人
- 4) 杜氏

【問 27】現在の日本酒の製法の原型として、江戸時代に一般化したものではないものはどれか。

- 1) 醸造アルコール添加製法
- 2) 濾過製法
- 3) 低温殺菌製法
- 4) 諸白製法

【問 28】富国強兵策が進む明治 17 年（1884 年）、その税源でもある日本酒の生産量が全酒類中に占める割合はどれくらいだったか。

- 1) 約 30%
- 2) 約 58%
- 3) 約 78%
- 4) 約 98%

【問 29】明治時代に開発された珐瑯タンクのメリットに当てはまらないものはどれか。

- 1) 不要な微生物の繁殖をおさえる
- 2) 液体漏れを防げる
- 3) 酒を水で薄める不正を防げる
- 4) 木桶に比べて木材の影響を受けない

【問 30】堅型精米機が発明されたのはいつか。

- 1) 明治時代
- 2) 大正時代
- 3) 昭和初期
- 4) 昭和後期

【問 31】太平洋戦争下でとられた日本酒に関する施策はどれか。

- 1) 合成清酒の開発
- 2) 酒類の配給制
- 3) 自家醸造の復活
- 4) 珐瑯タンクの廃止

【問 32】日本酒（清酒）の「級別制度」が全廃されたのはいつか。

- 1) 1973 年
- 2) 1989 年
- 3) 1992 年
- 4) 1998 年

【問 33】「酒蔵ツーリズム」の先駆けとなった都市はどこか。

- 1) 兵庫県西宮市
- 2) 佐賀県鹿島市
- 3) 福島県福島市
- 4) 島根県出雲市

【問 34】テイスティングを行う目的のうち、製造者が一般的に重視する視点はどれか。

- 1) 個性を把握し活かした提供方法の考案
- 2) 自らの好みに合うかの確認
- 3) 市場性や話題性を見極め
- 4) 品質確認や出荷時期を見極め

【問 35】 日本酒の香気成分の特徴をとらえるとき、「吟醸香」「原料香」「熟成香」の他に、何由来の香気成分が挙げられるか。

- 1) 乳酸 (菌)            2) 酵母            3) 穀物類            4) 果実

【問 36】 カブロン酸エチルに由来する香りの例えとして適切なものはどれか。

- 1) 白砂糖、マシュマロ            2) ザラメ、蜂蜜  
3) リンゴ、洋梨            4) バター、チーズ

【問 37】 日本酒の酸味成分に含まれていないものはどれか。

- 1) リンゴ酸            2) クエン酸            3) 乳酸            4) イノシン酸

【問 38】 日本酒の劣化臭のうち、紫外線の影響ではないものはどれか。

- 1) 日光臭            2) 焦げ臭            3) 獣臭            4) 生老香

【問 39】 アルコール成分の特徴として、温度が低くなるとどのように変化するか。

- 1) 刺激性が和らぐ            2) 厚みが出てくる  
3) 揮発性が低くなる            4) 爽やかさが失せる

【問 40】 次の酸の種類の中で、飲用温度帯が高くても特性が活きるものはどれか。

- 1) 酒石酸            2) クエン酸            3) リンゴ酸            4) 乳酸

【問 41】 アルコールの沸点は何℃か。

- 1) 75.3℃            2) 78.3℃            3) 81.3℃            4) 84.3℃

【問 42】 飲むための酒器のうち、スパーリング日本酒の飲用に適しているものはどれか。

- 1) フルート型グラス            2) 切子            3) ブランデーグラス            4) チタン製猪口

【問 43】 <sup>しがらぎやぎ</sup>信楽焼とは、どこの都道府県を代表する炆器か。

- 1) 石川県            2) 栃木県            3) 京都府            4) 滋賀県

【問 44】 次の種類と食べ物の組合せのうち、「同調」を表すものはどれか。

- 1) 吟醸系の日本酒とハーブを使用したサラダ            2) 紹興酒と河豚の薄造り  
3) 赤ワインとカツオの刺身            4) 白ワインと数の子

【問 45】 熟成タイプの日本酒（熟酒）に推奨される飲用方法はどれか。

- 1) 料理は冷や奴や蕎麦と合わせる            2) ぬる爛の温度帯がふさわしい  
3) 色合いを活かすには白磁器の猪口を使用            4) 食前酒として最適

【問 46】 アセトアルデヒドの代謝酵素 ALDH2 が欠損している日本人の割合はどれくらいか。

- 1) 約 1 割                      2) 約 3 割                      3) 約 5 割                      4) 約 8 割

【問 47】 年中行事として飲用される日本酒。1月の屠蘇の酒から始まり毎月呼び名がある。9月の名称は何か。

- 1) 月見酒                      2) 菊酒                      3) 十五夜酒                      4) 新穀の酒

【問 48】 軽快でなめらかなタイプの日本酒（爽酒）を、夏を旬とする食材の料理と合わせるときに推奨される料理はどれか。

- 1) 牡蠣の土手鍋、すき焼き                      2) 光り物の握り、ハモ料理、初鯉料理  
3) 山菜料理、天然鮎料理                      4) キノコ料理、ジビエ料理

【問 49】 運転者が酒に酔っていると知りながら、自己を運送することを要求し、または依頼して車両に同乗した者への罰則として正しい記述はどれか。

- 1) 罰則なし  
2) 2年以下の懲役又は30万円以下の罰金  
3) 3年以下の懲役又は50万円以下の罰金  
4) 5年以下の懲役又は100万円以下の罰金

【問 50】 日本で、「酒を強要する等の悪習を排除し、適正飲酒の努めがある」と規定されている法律はどれか。

- 1) 酒税法  
2) 未成年飲酒禁止法  
3) 酒に酔って公衆に迷惑をかける行為の防止等に関する法律  
4) 規定されていない

日本酒検定 2級 (午前の部) 解答

- 【問 1】 約 5 分の 1  
【問 2】 2) インディカ種  
【問 3】 3) 約 10%  
【問 4】 4) 雄町  
【問 5】 3) 中硬水  
【問 6】 2) 割水用水  
【問 7】 2) 黄麹菌  
【問 8】 1) クエン酸  
【問 9】 4) アルプス酵母  
【問 10】 4) 炭水化物  
【問 11】 2) 5~6%  
【問 12】 4) アルコール発酵に必要な酵母の培養  
【問 13】 2) 山卸し  
【問 14】 3) 約 7%  
【問 15】 2) 粗留アルコール  
【問 16】 1) 火落ち菌の除去  
【問 17】 2) 滓引き・濾過後に 1 度だけ火入れを行う日本酒  
【問 18】 4) 酒類業組合法  
【問 19】 1) 17 品目  
【問 20】 3) 120 円  
【問 21】 1) 商品名  
【問 22】 3) にごり酒  
【問 23】 2) 長野県  
【問 24】 2) 干し飯が水に濡れてカビが生えたためそれを用いて酒を造らせたという記述  
【問 25】 1) 沽酒の禁  
【問 26】 2) 大師  
【問 27】 4) 諸白製法  
【問 28】 4) 約 98%  
【問 29】 3) 酒を水で薄める不正を防げる  
【問 30】 1) 明治時代  
【問 31】 2) 酒類の配給制  
【問 32】 3) 1992 年  
【問 33】 2) 佐賀県鹿島市  
【問 34】 4) 品質確認や出荷時期の見極め  
【問 35】 1) 乳酸 (菌)  
【問 36】 3) リンゴ、洋梨  
【問 37】 4) イノシン酸  
【問 38】 4) 生老香  
【問 39】 3) 揮発性が低くなる  
【問 40】 4) 乳酸  
【問 41】 2) 78.3℃  
【問 42】 1) フルート型グラス  
【問 43】 4) 滋賀県  
【問 44】 1) 吟醸系の日本酒とハーブを使用したサラダ  
【問 45】 3) 色合いを活かすには白磁器の猪口を使用  
【問 46】 3) 約 5 割  
【問 47】 2) 菊酒  
【問 48】 2) 光り物の握り、ハモ料理、初鱈料理  
【問 49】 3) 3 年以下の懲役又は 50 万円以下の罰金  
【問 50】 3) 酒に酔って公衆に迷惑をかける行為の防止等に関する法律