



# 1 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】 日本酒の商品特性として適切なものはどれか。

- 1) 飲用温度帯の幅が比較的狭い
- 2) 高度な製法を要し、また製法の違いが香味に影響する
- 3) 原料（品種）の違いが香味に大きな影響を与える
- 4) アルコール度数が比較的低いものが多い

【問 2】 心白の形状による米の分類のうち、高精米に向くものはどれか。

- 1) 腹白状心白
- 2) 眼状心白
- 3) 線状心白
- 4) 無心白

【問 3】 酒造好適米「出羽燦々」は何を交配して開発されたか。

- 1) 比婆雄町と短稈渡船
- 2) 山栄と白菊
- 3) 五百万石と山田錦
- 4) 華吹雪と美山錦

【問 4】 明治初期に、兵庫県の播州地域で酒米栽培農家と大手蔵元が直接契約し、酒米の品質の向上に寄与している制度はどれか。

- 1) 村米制度
- 2) 級別制度
- 3) 特 A 制度
- 4) 播酒制度

【問 5】 酒造用水の水質基準として、鉄分の含有量はどのように定められているか。

- 1) 不検出
- 2) 0.02ppm 以下
- 3) 0.05ppm 以下
- 4) 0.3ppm 以下

【問 6】 麹菌が作り出す酵素の中で「酸性カルボキシペプチターゼ」の役割はどれか。

- 1) デンプンを糊状に分解すること
- 2) 糊状になったデンプンを糖類に分解すること
- 3) タンパク質をペプチドにまで分解すること
- 4) ペプチドをアミノ酸に分解すること

【問 7】 きょうかい酵母の「14号」酵母は通称何と呼ばれているか。

- 1) 宮城酵母
- 2) 明利小川酵母
- 3) 真澄酵母
- 4) 金沢酵母

【問 8】 「正歴寺酵母」と同じ分類の酵母はどれか。

- 1) 京の華
- 2) やまぐち・桜酵母
- 3) 広島もみじ酵母
- 4) まほろば華酵母

【問 9】 精米において、玄米の表面からどの部分も同じ厚さで削り取る方法を何というか。

- 1) 壺型精米
- 2) 扁平精米
- 3) 球形精米
- 4) 原形精米

【問 10】 浸漬段階における「完全吸水」とはどのような手法か。

- 1) 常温水で約 1 時間半から 2 時間吸水
- 2) 常温水で約半日吸水
- 3) 5～7℃の水で約 1 時間半から 2 時間吸水
- 4) 5～7℃の水で約半日吸水

- 【問 11】 乳酸育成法の工程で、乳酸菌が活性化する直前に発生する微生物は何か。
- 1) 産膜酵母            2) 野生酵母            3) 硝酸還元菌            4) 火落ち菌
- 【問 12】 醪の状態を見極める泡の状態変化で正しいものはどれか。
- 1) 筋泡→水泡→岩泡→高泡→落泡→玉泡            2) 水泡→岩泡→高泡→玉泡→落泡→筋泡  
3) 水泡→落泡→高泡→岩泡→玉泡→筋泡            4) 筋泡→玉泡→岩泡→高泡→落泡→水泡
- 【問 13】 酒粕を半年ほど熟成させ、漬物などに利用されることが多いものを何というか。
- 1) 練り粕            2) 踏込粕            3) ばら粕            4) 板粕
- 【問 14】 滓引き後の濾過助剤に使われる材料はどれか。
- 1) 炭            2) 米糠            3) 柿渋            4) 珪藻
- 【問 15】 2013年8月現在、日本の酒税法における「清酒」の酒税額で正しいものはどれか。
- 1) 720mlあたり、およそ58円            2) 720mlあたり、およそ87円  
3) 720mlあたり、およそ122円            4) 720mlあたり、およそ155円
- 【問 16】 2006年の酒税法改正において、清酒の分類から除外されたものに含まれないものはどれか。
- 1) アルコール分22%以上のもの  
2) 副原料の総重量が米の総重量の50%以上のもの  
3) エキス分が2度以上のもの  
4) 従来「増醸法」による酒類
- 【問 17】 「特定名称酒」を名乗ることができる規定として正しいものはどれか。
- 1) 麴米の使用割合は、玄米重量の15%以上でなければならない  
2) 原料米は農産物検査法により3等級以下でなければならない  
3) 添加できる副原料は、醸造アルコールや糖類、酸味料など政令で定められるものでなければならない  
4) 清酒固有の香味及び色沢が良好であるものでなければならない
- 【問 18】 「製法品質表示基準」にある「任意記載事項」の表示要件を満たしていないものはどれか。
- 1) 日本酒度：+2.5            2) 醪日数：20日            3) 古酒            4) 6号酵母使用
- 【問 19】 純米酒の製法品質の要件に該当しない清酒に、純米酒に類似する用語（例：「米だけの酒」）を表示する場合、必要な対応として当てはまらないものはどれか。
- 1) 特定名称酒ではないことの説明を、原則8ポイント以上の文字で表示  
2) 「アルコール無添加」の説明も近接して表示  
3) 特定名称酒ではないことの説明を、類似用語と明確に区別できる文字の大ききさで表示  
4) 「純米酒ではありません」の説明も近接して表示

【問 20】ラベルの「酒類の地理的表示」において、清酒の区分ではない名称はどれか。

- 1) 北海道                      2) 山形                      3) 灘五郷                      4) 白山

【問 21】日本酒の起源とされる説が掲載されていない文献はどれか。

- 1) 古事記                      2) 播磨国風土記                      3) 大隅国風土記                      4) 万葉集

【問 22】出雲市の佐香神社に祀られている、酒と農業の神はどれか。

- 1) 大山咋神<sup>おおやまくのかみ</sup>                      2) 久斯之神<sup>くすのかみ</sup>                      3) 大山祇神<sup>おおやまづみのかみ</sup>                      4) 酒解神<sup>さけとけのかみ</sup>

【問 23】「灰持」の手法を記した最初の文献は何か。

- 1) 風土記                      2) 御酒之日記                      3) 延喜式                      4) 日本書紀

【問 24】火入れや段仕込みについて、初めて記述された文献はどれか。

- 1) 童蒙酒造記                      2) 多聞院日記                      3) 御酒之日記                      4) 延喜式

【問 25】下記の〔 〕の日本酒蔵のうち、江戸幕府開府より創業年が古い蔵元は何軒あるか。(カッコ内は所在都道府県)

〔高木酒造(山形県)、福光屋(石川県)、月桂冠(京都府)、小西酒造(兵庫県)〕

- 1) 1軒                      2) 2軒                      3) 3軒                      4) 4軒

【問 26】江戸時代に「寒造り」が始まる以前の酒造りで呼ばれていた名称に当てはまらないものはどれか。

- 1) 間酒                      2) 秋酒                      3) 寒酒                      4) 春酒

【問 27】太平洋戦争下の1943年にとられた戦費捻出策はどれか。

- 1) 酒類販売の免許制                      2) 造石税の廃止  
3) 酒税法の改正                      4) 酒類の配給制

【問 28】1949年に発足した組織は何か。

- 1) 日本醸造協会                      2) 国立醸造試験所                      3) 国税庁                      4) 大蔵省

【問 29】全国の「乾杯条例」において、条例名内に日本酒や地酒の他に地元の陶磁器が推奨されていない自治体はどこか。

- 1) 佐賀県唐津市                      2) 兵庫県西宮市                      3) 茨城県笠間市                      4) 秋田県大館市

【問 30】日本酒を熟成させた「古酒」の記述が見られる文献はどれか。

- 1) 本朝食艦                      2) 農業全書                      3) 古事記伝                      4) 播磨国風土記

- 【問 31】「蛇の目の唼猪口」の青色模様が採用された出来事は何か。
- 1) ウィーン万国博覧会 (1873 年)
  - 2) 全国初の醸造法講習会 (1902 年)
  - 3) 国立醸造試験場設立時 (1904 年)
  - 4) 第 1 回全国新酒鑑評会 (1911 年)
- 【問 32】日本酒の色合いが黄色から褐色系に変化する反応の名称ではないものはどれか。
- 1) アミノカルボニル反応
  - 2) アミノ基転移反応
  - 3) マイヤール反応
  - 4) メイラード反応
- 【問 33】酢酸イソアミルの生成が多い酵母はどれか。
- 1) 秋田流花酵母
  - 2) きょうかい 9 号
  - 3) きょうかい 1501 号
  - 4) 群馬 KAZE 酵母
- 【問 34】香氣成分のうち、セメダインや接着剤に例えられる成分は何か。
- 1) ジアセチル
  - 2) 高級アルコール
  - 3) 高級脂肪酸エチルエステル
  - 4) 酢酸エチル
- 【問 35】日本酒の旨味成分のうち、キノコ類にも含まれる成分はどれか。
- 1) コハク酸
  - 2) アスパラギン酸
  - 3) グアニル酸
  - 4) グルタミン酸
- 【問 36】日本酒に含まれる苦み成分ではないものはどれか。
- 1) セリン
  - 2) アルギニン
  - 3) イソロイシン
  - 4) バリン
- 【問 37】「生老香」の主要成分は次のうちどれか。
- 1) ベリルアルデヒド
  - 2) イソバレルアルデヒド
  - 3) シンナムアルデヒド
  - 4) プロブオンアルデヒド
- 【問 38】日本酒製造中に発生する「酸臭」の要因に当てはまらないものはどれか。
- 1) 乳酸菌
  - 2) 酢酸菌
  - 3) イソ吉草酸
  - 4) 酒石酸
- 【問 39】日本酒製造過程で生じる異臭の 1 つである「木香様臭」の原因となるのは何か。
- 1) ポリスフィド
  - 2) アセトアルデヒド
  - 3) メルカプタン
  - 4) ジアセチル
- 【問 40】20℃の日本酒を氷水につけて 10℃まで冷やす場合、時間はどれくらい必要か。
- 1) 約 2 時間
  - 2) 約 1 時間
  - 3) 約 31 分
  - 4) 約 11 分
- 【問 41】5 世紀ごろの「須恵器」から発展し、「志野」「織部」「青磁」ほか伝統工芸品に指定されている、岐阜県の代表的な酒器の名称は何か。
- 1) 小久慈焼
  - 2) 美濃焼
  - 3) 小鹿田焼
  - 4) 久谷焼

【問 42】肉料理をワインや日本酒と合わせるときに、油脂成分を洗い流す効果があるとされる渋み要素は何か。

- 1) 葉酸                      2) タンニン                      3) カテキン                      4) ペクチン

【問 43】2007 年度に農林水産省により選定された「郷土料理百選」において、「へらへら団子」、「かんこ焼き」が選定されたのはどこか。

- 1) 岩手県                      2) 富山県                      3) 神奈川県                      4) 和歌山県

【問 44】岩手県の郷土料理で、長芋・野菜・豆腐などを入れた汁料理を何というか。

- 1) むっぺい汁                      2) おくずかけ                      3) こづゆ                      4) どんがら汁

【問 45】桃の節句に飲まれる白酒の説明として正しいものはどれか。

- 1) 原料に酒造好適米を使う                      2) 酒税法では「その他の醸造酒」に分類される  
3) 室町時代から飲まれている                      4) 水の代わりに焼酎や味醂を用いて醸造する

【問 46】二十四節気のうち、9月8日から22日までの期間を何と呼ぶか。

- 1) 小満                      2) 処暑                      3) 白露                      4) 穀雨

【問 47】「屠蘇」の材料に用いられないものはどれか。

- 1) オケラ                      2) 山椒                      3) ナズナ                      4) 小豆

【問 48】華やかな香りのタイプの日本酒（薫酒）を合わせる旬の食材として、春を代表する食材はどれか。

- 1) カブ、レンコン、柚子、アンコウ                      2) じゅん菜、ふき、梅、キス  
3) ジャガイモ、リンゴ、カマス、クエ                      4) セロリ、ワカメ、ハッサク、サヨリ

【問 49】「酒酔い運転」と「酒気帯び運転」について、正しい記述はどれか

- 1) 「酒酔い運転」は、呼気中アルコール濃度に関わらず客観的に酔った状態での運転  
2) 「酒酔い運転」は、呼気中アルコール濃度が 0.25 ml 以上での運転  
3) 「酒気帯び運転」は、呼気中アルコール濃度が 0.15 ml 以下での運転  
4) 「酒気帯び」より「酒酔い」の方が、呼気中アルコール濃度が高い

【問 50】2009 年 9 月一部改正の道路交通法で、「酒酔い運転」の「運転者」に対する罰則で正しいものはどれか。

- 1) 3 年以下の懲役または 30 万以下の罰金  
2) 3 年以下の懲役または 50 万円以下の罰金  
3) 5 年以下の懲役または 50 万円以下の罰金  
4) 5 年以下の懲役または 100 万円以下の罰金

日本酒検定 1級 (午前の部) 解答

- |  |   |
|--|---|
| 【問 1】 2) 高度な製法を要し、また製法の違いが香味に影響する      | 【問 25】 1) 1 軒                                   |
| 【問 2】 3) 線状心白                          | 【問 26】 2) 秋酒                                    |
| 【問 3】 4) 華吹雪と美山錦                       | 【問 27】 4) 酒類の配給制                                |
| 【問 4】 1) 村米制度                          | 【問 28】 3) 国税庁                                   |
| 【問 5】 2) 0.02ppm 以下                    | 【問 29】 2) 兵庫県西宮市                                |
| 【問 6】 4) ペプチドをアミノ酸に分解すること              | 【問 30】 1) 本朝食艦                                  |
| 【問 7】 4) 金沢酵母                          | 【問 31】 4) 第 1 回全国新酒鑑評会 (1911 年)                 |
| 【問 8】 2) やまぐち・桜酵母                      | 【問 32】 2) アミノ基転移反応                              |
| 【問 9】 2) 扁平精米                          | 【問 33】 2) きょうかい 9 号                             |
| 【問 10】 1) 常温水で約 1 時間半から 2 時間吸水         | 【問 34】 4) 酢酸エチル                                 |
| 【問 11】 3) 硝酸還元菌                        | 【問 35】 3) グアニル酸                                 |
| 【問 12】 1) 筋泡→水泡→岩泡→高泡→落泡→玉泡            | 【問 36】 1) セリン                                   |
| 【問 13】 2) 踏込粕                          | 【問 37】 2) イソバレルアルデヒド                            |
| 【問 14】 4) 珪藻                           | 【問 38】 4) 酒石酸                                   |
| 【問 15】 2) 720ml あたり、およそ 87 円           | 【問 39】 2) アセトアルデヒド                              |
| 【問 16】 3) エキス分が 2 度以上のもの               | 【問 40】 4) 約 11 分                                |
| 【問 17】 4) 清酒固有の香味及び色沢が良好であるものでなければならない | 【問 41】 2) 美濃焼                                   |
| 【問 18】 3) 古酒                           | 【問 42】 2) タンニン                                  |
| 【問 19】 2) 「アルコール無添加」の説明も近接して表示         | 【問 43】 3) 神奈川県                                  |
| 【問 20】 1) 北海道                          | 【問 44】 1) ぬっぺい汁                                 |
| 【問 21】 4) 万葉集                          | 【問 45】 4) 水の代わりに焼酎や味醂を用いて醸造する                   |
| 【問 22】 2) 久斯之神                         | 【問 46】 3) 白露                                    |
| 【問 23】 3) 延喜式                          | 【問 47】 3) ナズナ                                   |
| 【問 24】 2) 多聞院日記                        | 【問 48】 4) セロリ、ワカメ、ハッサク、サヨリ                      |
|  | 【問 49】 1) 「酒酔い運転」は、呼気中アルコール濃度に関わらず客観的に酔った状態での運転 |
|  | 【問 50】 4) 5 年以下の懲役または 100 万円以下の罰金               |