



日本酒知識指標

日本酒検定

Evaluate your Knowledge of SAKE

3 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】日本酒造りに使用される主な米の種類はどれか。
1) 餅米 2) 赤米 3) 古代米 4) うるち米
- 【問2】米の中心部分に見える白色不透明な部分を何と呼ぶか。
1) 掛米 2) 心白 3) 胚芽 4) 肌白
- 【問3】広島県を代表する酒造好適米はどれか。
1) 山田錦 2) 華吹雪 3) 吟風 4) 八反錦
- 【問4】日本酒造りに使用される主な稲の種類はどれか。
1) ジャポニカ種 2) インディカ種 3) ラブルスカ種 4) アラビカ種
- 【問5】酒造好適米「美山錦」の主要生産県はどこか。
1) 長野県 2) 徳島県 3) 岡山県 4) 佐賀県
- 【問6】日本酒成分中の約何%が水分か。
1) 20% 2) 40% 3) 60% 4) 80%
- 【問7】ドイツ硬度 1dH をアメリカ硬度に換算したものはどれか。
1) 1.78ppm 2) 17.8ppm 3) 178ppm 4) 1780ppm
- 【問8】日本酒に使用される主な麹菌の種類はどれか。
1) 白麹菌 2) 黄麹菌 3) 黒麹菌 4) 紅麹菌
- 【問9】最も多く使用されている協会酵母はどれか。
1) 協会7号 2) 協会9号 3) 協会18号 4) 協会19号
- 【問10】精米歩合 60% は精白率何%になるか。
1) 20% 2) 40% 3) 60% 4) 80%
- 【問11】製麹は通常どれくらいの期間を要するか。
1) 約2日 2) 約7日 3) 約14日 4) 約30日
- 【問12】製麹の最大の目的は何か。
1) 香気成分の分泌
2) 酵母の培養
3) 乳酸菌の育成
4) 糖化酵素の供給
- 【問13】乳酸を添加する酒母造りの手法を何と呼ぶか。
1) 速醸系酒母 2) 三段系酒母 3) 生酏系酒母 4) 麹系酒母

【問 14】 三段仕込みの説明で正しいものはどれか。

- 1) 原料の投入を 3 日間で 3 回に分けて行う
- 2) 投入する原料は麴米、掛麴、水である
- 3) 酒母は均等に 3 回に分けて投入する
- 4) 2 日目の「踊り」では何も投入しない

【問 15】 醪の最終的なアルコール度数は何%程度とされているか。

- 1) 5% 前後
- 2) 10～12%
- 3) 17～20%
- 4) 25～30%

【問 16】 割水を行わない製品を何と呼ぶか。

- 1) 原酒
- 2) 木桶仕込み
- 3) 雫酒
- 4) 古酒

【問 17】 無濾過生原酒の意味で正しいものはどれか。

- 1) 濾過をする。火入れをしない。割水をしない
- 2) 濾過をしない。火入れをしない。割水をしない
- 3) 濾過をしない。火入れをする。割水をしない
- 4) 濾過をしない。火入れをしない。割水をする

【問 18】 日本酒の起源はいつとされているか。

- 1) 約 3000 年前
- 2) 約 2500 年前
- 3) 約 2000 年前
- 4) 約 1500 年前

【問 19】 スサノオノミコトが八岐大蛇を退治する際に用いたとされる酒を何と呼ぶか。

- 1) 御神酒
- 2) どぶろく
- 3) 八塩折の酒
- 4) 口嚙みの酒

【問 20】 麴を使用した技法が中国から伝わったとされるのは何時代か。

- 1) 弥生時代
- 2) 奈良時代
- 3) 平安時代
- 4) 江戸時代

【問 21】 戦国時代頃に確立された麴米にも掛米にも精白米を使用する手法を何造りと呼ぶか。

- 1) 片白造り
- 2) 諸白造り
- 3) 吟醸造り
- 4) 灘造り

【問 22】 次のうち、日本三大杜氏に含まれない流派はどれか。

- 1) 南部杜氏
- 2) 越後杜氏
- 3) 能登杜氏
- 4) 丹波杜氏

【問 23】 京都府伏見地区で使用されていた仕込み水は何と呼ばれていたか。

- 1) 御香水
- 2) 宮水
- 3) そやし水
- 4) 甘露水

【問 24】 明治時代に開発された技法はどれか。

- 1) 山麩
- 2) 吟醸酒
- 3) 生麩
- 4) どぶろく

【問 25】 特級、一級などの級別制度が定められた年はいつか。

- 1) 昭和 8 年
- 2) 昭和 18 年
- 3) 昭和 28 年
- 4) 昭和 38 年

【問 26】 戦後の米不足を補うためにアルコールや糖類などで増量した酒を何と呼んでいたか。

- 1) 本醸造酒 2) 合成清酒 3) 普通酒 4) 三増酒

【問 27】 2018（平成 30）年現在、国内における日本酒の課税移出数量は酒類全体の何%くらいか。

- 1) 約 7% 2) 約 17% 3) 約 27% 4) 約 37%

【問 28】 主に吟醸酵母を使用したものが該当するタイプはどれか。

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

【問 29】 特に生酛や山廃酛で造られたものが該当するタイプはどれか。

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

【問 30】 1990 年代の吟醸酒ブームの際に人気となったタイプはどれか。

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

【問 31】 全国各地の地酒と呼ばれるような日本酒に多く見られるタイプはどれか。

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

【問 32】 屠蘇の説明で正しいものはどれか。

- 1) 漢方薬を日本酒やみりんに混ぜたもの
2) その年の米の豊作を祈願するために飲まれたもの
3) 子孫繁栄などを願って桃の節句に飲まれたもの
4) 不老長寿などを願って重陽の節句に飲まれたもの

【問 33】 ^{しろざけ}白酒の説明で正しいものはどれか。

- 1) 漢方薬を日本酒やみりんに混ぜたもの
2) その年の米の豊作を祈願するために飲まれたもの
3) 子孫繁栄などを願って桃の節句に飲まれたもの
4) 不老長寿などを願って重陽の節句に飲まれたもの

【問 34】「雪冷え」と呼ばれる温度帯はどれか。

- 1) 5℃前後 2) 15℃前後 3) 35℃前後 4) 55℃～60℃

【問 35】「人肌爛」と呼ばれる温度帯はどれか。

- 1) 5℃前後 2) 15℃前後 3) 35℃前後 4) 55℃～60℃

【問 36】最も「ぬる爛」に向くタイプはどれか。

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

【問 37】元々計量用の道具だったのが昭和 30 年代以降に飲む容器として使用され始めた酒器はどれか。

- 1) 杓 2) 猪口 3) 切子 4) ぐい呑み

【問 38】元々は神事で使用されていた日本酒を注ぐための酒器はどれか。

- 1) 徳利 2) 片口 3) 銚子 4) ちろり

【問 39】杓の中にグラスを入れ日本酒を溢れさせて注ぐスタイルの説明で正しいものはどれか。

- 1) 盛り切りが語源。「もっきり」と呼ぶ
2) 海外で大人気のサービススタイル
3) 江戸時代から続く伝統的な飲酒スタイル
4) 衛生面的にも効率的にも優れる飲用方法

【問 40】全く異なる特徴を持つ日本酒と料理が好相性を示す場合の相性を何と呼ぶか。

- 1) 同調 2) 反発 3) ウオッシュ・リセット 4) マリアージュ

【問 41】「鰻の蒲焼き」「麻婆豆腐」「ハードタイプチーズ」など非常に濃厚な料理と好相性を示すタイプはどれか。

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

【問 42】「いちご煮」「せんべい汁」などが郷土料理として有名な都道府県はどこか。

- 1) 青森県 2) 栃木県 3) 兵庫県 4) 高知県

【問 43】公益社団法人アルコール医学健康協会が提唱する、「適正飲酒の 10 か条」の要件に含まれていないものはどれか。

- 1) 薬とアルコールを同時に摂取しない
2) 適量のお酒を、食事をとりながら飲む
3) 他人に飲むことを無理強いしない
4) 運動直後の飲酒には注意する

【問 44】東京都内において、急性アルコール中毒での搬送者のうち、20代未満、20代の合計数の割合は全体の何%を占めるか。

- 1) おおよそ 10% 2) おおよそ 25% 3) おおよそ 50% 4) おおよそ 80%

【問 45】運転者が飲酒をしていると知りながら、酒類を提供した者への罰則はどれか（運転者が酒気帯び運転の場合）。

- 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 46】「特定名称酒」はどの法律に基づいて定められているか。

- 1) 酒税法 2) 景表法 3) 未成年飲酒防止法 4) 酒類業組合法

【問 47】ラベルに記載されている「製造年月」は何をした日を指すか。

- 1) 上槽をした日 2) 瓶に詰めた日 3) 火入れをした日 4) 精米をした日

【問 48】酒造年度を指す略称で正しいものはどれか。

- 1) FY 2) CY 3) RY 4) BY

【問 49】ボーメの計測値を記載した数値で甘辛判定の目安にされるものはどれか。

- 1) 日本酒度 2) 酸度 3) アミノ酸度 4) アルコール度数

【問 50】「YK35」の説明で正しいものはどれか。

- 1) Y は山田錦。K は熊本酵母。35 は精米歩合を指す
2) Y は山田錦。K は熊本酵母。35 は醪の育成期間を指す
3) Y は山田錦。K は熊本酵母。35 は粕歩合を指す
4) Y は山田錦。K は熊本酵母。35 は麴の割合を指す

日本酒検定3級 解答

- 【問 1】 4)うるち米
- 【問 2】 2)心白
- 【問 3】 4)八反錦
- 【問 4】 1)ジャポニカ種
- 【問 5】 1)長野県
- 【問 6】 4)80%
- 【問 7】 2)17.8ppm
- 【問 8】 2)黄麹菌
- 【問 9】 1)協会7号
- 【問 10】 2)40%
- 【問 11】 1)約2日
- 【問 12】 4)糖化酵素の供給
- 【問 13】 1)速醸系酒母
- 【問 14】 4)2日目の「踊り」では何も投入しない
- 【問 15】 3)17～20%
- 【問 16】 1)原酒
- 【問 17】 2)濾過をしない。火入れをしない。割水を入れない
- 【問 18】 3)約2000年前
- 【問 19】 3)八塩折の酒
- 【問 20】 2)奈良時代
- 【問 21】 2)諸白造り
- 【問 22】 3)能登杜氏
- 【問 23】 1)御香水
- 【問 24】 1)山麩酏
- 【問 25】 2)昭和18年
- 【問 26】 4)三増酒
- 【問 27】 1)約7%
- 【問 28】 1)薫酒 香りの高いタイプ
- 【問 29】 3)醇酒 コクのあるタイプ
- 【問 30】 1)薫酒 香りの高いタイプ
- 【問 31】 3)醇酒 コクのあるタイプ
- 【問 32】 1)漢方薬を日本酒やみりんに混ぜたもの
- 【問 33】 3)子孫繁栄などを願って桃の節句に飲まれたもの
- 【問 34】 1)5℃前後
- 【問 35】 3)35℃前後
- 【問 36】 3)醇酒 コクのあるタイプ
- 【問 37】 1)枅
- 【問 38】 3)銚子
- 【問 39】 1)盛り切りが語源。「もっきり」と呼ぶ
- 【問 40】 4)マリアージュ
- 【問 41】 4)熟酒 熟成タイプ
- 【問 42】 1)青森県
- 【問 43】 4)運動直後の飲酒には注意する
- 【問 44】 3)おおよそ50%
- 【問 45】 2)2年以下の懲役又は30万円以下の罰金
- 【問 46】 4)酒類業組合法
- 【問 47】 2)瓶に詰めた日
- 【問 48】 4)BY
- 【問 49】 1)日本酒度
- 【問 50】 1)Yは山田錦。Kは熊本酵母。35は精米歩合を指す