



—— 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】 SSI*の提唱する日本酒の 4 タイプ分類で、主に生酏系や山麩系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 2】 SSI*の提唱する日本酒の 4 タイプ分類で、市場の中で最も多い香味のタイプはどれか。

- 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 3】 日本酒の温度帯の表現で、「涼冷え」とは何度位を指すか。

- 1) おおよそ 5℃
- 2) おおよそ 10℃
- 3) おおよそ 15℃
- 4) おおよそ 20℃

【問 4】 日本酒を温めたときの香味の一般的な変化として、正しい記述はどれか。

- 1) 香りがより爽やかに感じられる
- 2) 飲み口がキリッとシャープに感じられる
- 3) 旨味がふくらむが、くどく感じられることもある
- 4) アルコールを感じにくくなる

【問 5】 SSI*の提唱する日本酒の 4 タイプ分類で、常温やぬる燗だと持ち味の旨みを引き出しやすいものはどれか。

- 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 6】 杜氏や蔵人が、主に日本酒の色を見極めるための、底に青い二重丸の模様を配した酒器を何というか。

- 1) 枡
- 2) 猪口
- 3) 蛇の目の唼猪口
- 4) ぐい呑み

【問 7】 SSI*の提唱する日本酒の 4 タイプ分類で、美しい色調を活かすために、酒器としてカットの入った透明グラス、内側が金色の漆器などの使用が推奨さ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 8】 徳利と銚子に関する説明として正しいものはどれか。

- 1) 徳利はもともと醤油や酢を保存する壺のことを指していた
- 2) 銚子は江戸時代以降、使いやすさの面から徳利に代わり普及していった
- 3) 徳利と銚子は現在でも同義語としては扱われない
- 4) 徳利と銚子は日本酒の味わいをまるやかに変化させる目的で使われてきた

【問 9】 料理との組合せにおける日本酒の特性の説明で間違っているものはどれか。

- 1) 酸の味わいと反発することはない
- 2) 魚介類の生臭みを引き出さない
- 3) スープ・椀物との相性が良い
- 4) 乳製品を除く発酵食品の風味と同調する

【問 10】 SSI*の提唱する日本酒の 4 タイプ分類で、各タイプと同調する料理との組み合わせの例として推奨されないものはどれか。

- 1) 薫酒と、果実を活かした料理
- 2) 爽酒と、淡い味付けや軽快な旨味の料理
- 3) 醇酒と、いわゆる酒の肴など適度に塩分の効いた料理
- 4) 熟酒と、前菜系の料理

【問 11】 日本酒の保存管理において、特に注意が必要とされる事項として当てはまらないものはどれか。

- 1) 匂いの強い食品類と別に保管すること
- 2) 紫外線を遮断すること
- 3) 保管場所を高湿度に保つこと
- 4) 10℃以下の低温状態で保管すること

【問 12】 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接種しない
- 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 13】 東洋医学の観点から、アルコール飲料が身体に与える影響に関する記述として間違っているものはどれか。

- 1) アルコール飲料の多くは冷え性や成人病を誘発する
- 2) 日本酒は燗酒であれば身体を冷やしにくい飲み方だとされている
- 3) アルコール飲料の中で、日本酒やウイスキーは身体を冷やす効果が比較的低い
- 4) 日本酒は糖尿病の予防効果を期待できるとされている

【問 14】 日本酒のラベルに表記されている製造年月日とは、次のうちのどれか。

- 1) 瓶詰めをした日
- 2) 割り水をした日
- 3) 発酵が終わった日
- 4) 銘柄の商標登録をした日

【問 15】 酒税法における「清酒」の表示に関して、間違っているものはどれか。

- 1) 酒税法上の条件を満たせば、ラベルに「日本酒」または「清酒」と記載される
- 2) 清酒の条件として、原料に必ず米を使う
- 3) 清酒の条件として、必ず漉す
- 4) 醸造アルコールを添加したものは、規定量内でも清酒と表示できない

【問 16】 特定名称酒の特定名称と分類基準の組合せとして正しいものはどれか。

- 1) 純米大吟醸酒： [原料] 米と米麴のみ、[精米歩合] 50%以下
- 2) 純米酒： [原料] 米と米麴のみ、[精米歩合] 70%以下
- 3) 吟醸酒： [原料] 米と米麴のみ、[精米歩合] 60%以下
- 4) 特別本醸造酒： [原料] 米と米麴と規定量内の醸造アルコール、[精米歩合] 70%以下

【問 17】原料に米と米麴のみを使用し、精米歩合が 55%の日本酒が表示できない特定名称はどれか。

- 1) 純米大吟醸酒 2) 純米吟醸酒 3) 特別純米酒 4) 純米酒

【問 18】日本酒に含まれる糖分の量を元に日本酒の比重を数値的に表した、日本酒の甘辛度の指標となる表示は何か。

- 1) 酸度 2) アミノ酸度 3) 日本酒度 4) アルコール度数

【問 19】日本で食用・日本酒用ともに用いられる稲の種類と米の種類の手合せで正しいものはどれか。

- 1) ジャバニカ種——餅米 2) インディカ種——餅米
3) ジャバニカ種——粳米 4) ジャポニカ種——粳米

【問 20】米の中心部に白濁して見える部分を何と呼ぶか。

- 1) 糲 2) 胚芽 3) 心白 4) 種皮

【問 21】酒造好適米に必要とされる要素として間違っているものはどれか。

- 1) 大粒であること 2) 心白があること
3) タンパク質・脂質が多いこと 4) 吸水率がよいこと

【問 22】酒造好適米の栽培条件として間違っているものはどれか。

- 1) 朝晩の寒暖差がなるべく少ない場所 2) 苗の間隔をあける
3) 栄養分に富んだ田んぼ 4) 栽培技術に長ける熟練の農家

【問 23】酒造好適米の品種に関する説明として正しいものはどれか。

- 1) 酒造好適米の指定品種は約 270 種類ある
2) 山田錦と五百万石で酒造好適米全体の約 6 割を占める
3) 日本 47 都道府県にわたり酒造好適米が作られている
4) 平成 27 年における生産量が第 3 位の品種は雄町である

【問 24】北海道を代表する酒造好適米は次のうちのどれか。

- 1) 山田錦 2) 華吹雪 3) ひとごち 4) 吟風

【問 25】日本酒造りに使用する水の成分で必要なものはどれか。

- 1) 鉄 2) カリウム 3) マンガン 4) 亜硝酸

【問 26】酒造用水に関する記述として間違っているものはどれか。

- 1) 日本酒の成分の約 8 割は水である
2) 酒造用水の総量は、使用する米の総重量の約 50 倍必要とする
3) 軟水仕込みの日本酒は、一般的にしっかりとした厚みのある飲み口となる
4) 新潟の酒造用水は、灘の官水よりも硬度が低い

【問 27】 醪造りに使用する、蒸米に麹菌を繁殖させたものを何と呼ぶか。

- 1) 掛米 2) 掛麹 3) 米麹 4) 酒母用麹

【問 28】 日本酒製造の、原料処理の工程として正しいものはどれか。

- 1) 精米 → 放冷 → 洗米 → 浸漬 → 蒸し → 枯らし
2) 洗米 → 精米 → 放冷 → 浸漬 → 蒸し → 枯らし
3) 洗米 → 枯らし → 精米 → 浸漬 → 蒸し → 放冷
4) 精米 → 枯らし → 洗米 → 浸漬 → 蒸し → 放冷

【問 29】 「精米歩合 40%」の説明として正しいものはどれか。

- 1) 白米の 60%を削り取った後の、残りの米の割合
2) 白米から削り取った 40%の割合
3) 玄米の 60%を削り取った後の、残りの米の割合
4) 玄米から削り取った 40%の割合

【問 30】 製麹には通常どれくらいの期間がかかるか。

- 1) 1 日 2) 2 日 3) 4 日 4) 2 週間

【問 31】 日本酒造りに使用する酵母の説明として間違っているものはどれか。

- 1) 微生物としては強いが、酸性に弱い
2) 酵母の種類により日本酒の香味が左右される
3) 酒母用タンク内が酸性化した後に酵母を添加する
4) 蔵の中に生息する自然界の酵母が使用されることもある

【問 32】 蔵内に生息する乳酸菌を取り込んで造る酒母のことを何というか。

- 1) 山麩系酒母 2) 速醸系酒母 3) 生酏系酒母 4) 蔵付き酒母

【問 33】 三段仕込みの説明として正しいものはどれか。

- 1) 原料の投入を全 3 日間で 3 回に分けて行う
2) 投入する原料は麹米、掛麹、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 34】 醪造りの段階で、糖化とアルコール発酵がタンク内で同時に行われることを何というか。

- 1) 単発酵 2) 単行複発酵 3) 並行複発酵 4) 糖化複発酵

【問 35】 日本酒にアルコールを添加する目的として間違っているものはどれか。

- 1) 香気成分を引き出すこと 2) 防腐効果を高めること
3) 味わいを淡麗化させること 4) 異臭要因を取り除くこと

- 【問 36】 上槽の段階で最初に出てくる液体のことを何というか。
1) 中取り 2) あらばしり 3) 袋吊り 4) 中汲み
- 【問 37】 上槽後の液体に、タンク内の滓を少し混ぜたものを何というか。
1) 滓がらみ 2) にごり酒 3) 無濾過酒 4) しぼりたて
- 【問 38】 火入れに関する説明として正しいものはどれか。
1) 火入による殺菌法は昭和に入ってから一般化した
2) 煮沸状態を約 30 分保つことで行う
3) 火入れによって、日本酒内の酵素の働きを止めることができる
4) 火入れを行うことで、新鮮な香味を保つことができる
- 【問 39】 「醸す」という言葉の由来は何に関係があるとされているか。
1) 酒の神を祭るときの神事
2) 「八塩折の酒」を飲ませる出雲地方の逸話
3) 豊作を祈願する神事
4) 「口噛みノ酒」の手法
- 【問 40】 菩提泉や天野酒を代表とする、平安時代に寺院で造られていた日本酒のことを何というか。
1) 般若湯 2) 清酒 3) 僧坊酒 4) 濁醪
- 【問 41】 戦国時代の酒に関する記述として間違っているものはどれか。
1) 諸白造りの改良により、高品質・大量生産の製法が開発された
2) 造り酒屋が誕生し、全国に広まっていった
3) 蒸留機や蒸留技術が伝来し、焼酎造りが一部の地域で始まった
4) 全国各地の酒を取り寄せた宴が開催されたという文献から、地酒の普及が伺える
- 【問 42】 日本酒に関する江戸時代の出来事として間違っているものはどれか。
1) 諸白造りの台頭 2) 寒造りの主流化 3) 杜氏制度の確立 4) 柱焼酎の添加
- 【問 43】 明治時代の酒に関する記述で、間違っているものはどれか。
1) 山廃酛が開発された
2) 速醸酛が開発された
3) どぶろくが見直され一般家庭でも盛んに造られた
4) 酒税が国家歳入の約 30%を占めるようになった
- 【問 44】 戦後、日本酒の課税移出数量が最も多かった年度はいつか。
1) 昭和 23 年 2) 昭和 34 年 3) 昭和 48 年 4) 昭和 56 年

- 【問 45】 1992 年に完全廃止となった「日本酒の級別制度」が制定されたのは何時代か。
- 1) 鎌倉時代 2) 江戸時代 3) 明治時代 4) 昭和時代
- 【問 46】 平成 26 年における日本酒の輸出量に関して、金額ベース・数量ベースとも最大なのはどの国・地域か。
- 1) 韓国 2) 米国 3) シンガポール 4) 台湾
- 【問 47】 テイスティングの手法としてふさわしくないものはどれか。
- 1) 外観の確認では、液体の色や状態を見る
2) 香りの確認では、まずは含み香の特徴を感じ取る
3) 香りの確認では、具体的な食品類に例えながら、香りの特徴を形容詞で端的に表す
4) 味わいの確認では、まずは飲み口の特徴を表現する
- 【問 48】 テイスティングのコメント例として、吟醸香の表現にふさわしい食品類はどれか
- 1) 金平糖、蒸米、ヨーグルト 2) メロン、アカシア、ライム
3) 黒糖、ドライブルーベリー、アーモンド 4) シナモン、蒸栗、米麴
- 【問 49】 全日本交通安全協会が、飲酒運転撲滅のために実施している運動はどれか。
- 1) ボトルキーパー運動
2) ハンドルキーパー運動
3) グラスキーパー運動
4) タイヤキーパー運動
- 【問 50】 自転車の運転に関する記述のうち、正しいものはどれか。
- 1) 酒気帯び運転は、事故を起こしていなければ罰則はない
2) 酒気帯び運転は 1 年以下の懲役または 10 万円以下の罰金である
3) 酒気帯び運転は 3 年以下の懲役または 50 万円以下の罰金である
4) 酒気帯び運転は 5 年以下の懲役または 100 万円以下の罰金である

※SSI とは日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会の略称です。

日本酒検定 3級 (午前の部) 解答

- 【問 1】 3) 醇酒：コクのあるタイプ
【問 2】 2) 爽酒：軽快でなめらかなタイプ
【問 3】 3) おおよそ 15℃
【問 4】 3) 旨味がふくらむが、くどく感じられることもある
【問 5】 3) 醇酒：コクのあるタイプ
【問 6】 3) 蛇の目の喇猪口
【問 7】 4) 熟酒：熟成タイプ
【問 8】 1) 徳利はもともと醤油や酢を保存する壺のことを指していた
【問 9】 4) 乳製品を除く発酵食品の風味と同調する
【問 10】 4) 熟酒と、前菜系の料理
【問 11】 3) 保管場所を高湿度に保つこと
【問 12】 4) 運動直後の飲酒には注意する
【問 13】 3) アルコール飲料の中で、日本酒やウイスキーは身体を冷やす効果が比較的低い
【問 14】 1) 瓶詰めをした日
【問 15】 4) 醸造アルコールを添加したものは、規定量内でも清酒と表示できない
【問 16】 1) 純米大吟醸酒：〔原料〕米と米麴のみ、〔精米歩合〕50%以下
【問 17】 1) 純米大吟醸酒
【問 18】 3) 日本酒度
【問 19】 4) ジャポニカ種——粳米
【問 20】 3) 心白
【問 21】 3) タンパク質・脂質が多いこと
【問 22】 1) 朝晩の寒暖差がなるべく少ない場所
【問 23】 2) 山田錦と五百万石で酒造好適米全体の約 6 割を占める
【問 24】 4) 吟風
【問 25】 2) カリウム
【問 26】 3) 軟水仕込みの日本酒は、一般的にしつかりとした厚みのある飲み口となる
【問 27】 2) 掛麴
【問 28】 4) 精米 → 枯らし → 洗米 → 浸漬 → 蒸し → 放冷
【問 29】 3) 玄米の 60%を削り取った後の、残りの米の割合
【問 30】 2) 2日
【問 31】 1) 微生物としては強いが、酸性に弱い
【問 32】 3) 生酏系酒母
【問 33】 4) 2日目の「踊り」では何も投入しない
【問 34】 3) 並行複発酵
【問 35】 4) 異臭要因を取り除くこと
【問 36】 2) あらばしり
【問 37】 1) 滓がらみ
【問 38】 3) 火入れによって、日本酒内の酵素の働きを止めることができる
【問 39】 4) 「口噛みノ酒」の手法
【問 40】 3) 僧坊酒
【問 41】 2) 造り酒屋が誕生し、全国に広まっていった
【問 42】 1) 諸白造りの台頭
【問 43】 3) どぶろくが見直され一般家庭でも盛んに造られた
【問 44】 3) 昭和 48 年
【問 45】 4) 昭和時代
【問 46】 2) 米国
【問 47】 2) 香りの確認では、まずは含み香の特徴を感じ取る
【問 48】 2) メロン、アカシア、ライム
【問 49】 2) ハンドルキーパー運動
【問 50】 4) 酒気帯び運転は 5 年以下の懲役または 100 万円以下の罰金である