



—— 日本酒知識指標 ——
日本酒検定
Evaluate your Knowledge of SAKE

準 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】 日本酒の輸出金額は、2006 年から 2017 年までに約何倍に伸長したか。
1) 約 2 倍 2) 約 3 倍 3) 約 4 倍 4) 約 5 倍
- 【問 2】 ジャポニカ種は、世界で作られる米の生産量の約何%を占めるか。
1) 約 10% 2) 約 20% 3) 約 30% 4) 約 40%
- 【問 3】 心白の説明として間違っているものはどれか。
1) 心白があると麹菌の菌糸が繁殖しやすい
2) 心白は米の横断面から見て様々な形状がある
3) 心白のない米もある
4) 心白が大きいほど高精米に適している
- 【問 4】 兵庫県で「愛船 117」と「山雄 67」を交配して開発された、山田錦以上に大粒で心白も大きい酒造好適米はどれか。
1) 兵庫夢錦 2) 伊勢錦 3) 愛山 4) 玉栄
- 【問 5】 世界保健機構（WHO）の分類基準によると、「硬水」の硬度規定はどれか。
1) 1dH～4dH 未満 2) 4dH～8dH 未満
3) 8dH～12dH 未満 4) 60dH～120dH 未満
- 【問 6】 「宮水」が日本酒造りに適している理由として間違っているものはどれか。
1) 海に近く適度なナトリウムを含んでいる 2) 鉄分が非常に少ない
3) 地層内の濾過効果で不純物が濾過される 4) リンやマグネシウムを多く含んでいる
- 【問 7】 アスペルギルス・オリゼの特徴として正しいものはどれか。
1) クエン酸を大量に生成する 2) 焼酎に主に使用される
3) リンゴ酸を大量に生成する 4) 糖化力が強い
- 【問 8】 「花酵母」はどこで開発されたか。
1) 日本醸造協会 2) 新潟県醸造試験場
3) 東京農業大学短期大学 4) 酒類総合研究所
- 【問 9】 精米歩合 70%にするためには、精米にどれくらいの時間がかかるか。
1) 2 時間 2) 4 時間 3) 6 時間 4) 8 時間
- 【問 10】 製麴において、種麴を蒸米に振りかける作業はどの工程で行うか。
1) 切り返し 2) 床もみ 3) 仲仕事 4) 盛り
- 【問 11】 高温糖化醗を使用した酒母の育成期間はどれくらいか。

- 1) 約 4~5 週間 2) 約 3~4 週間 3) 約 10 日間~2 週間 4) 約 1 週間

【問 12】 醸造りの工程において、温度管理の状態が与える影響について正しいものはどれか。

- 1) 温度が高いと酵母の活動が活発化する 2) 温度が高いと軽快な酒質になる
3) 温度が低いと酒粕の量が減る 4) 温度が低いと腐造の危険が高まる

【問 13】 醸造りに関する説明として間違っているものはどれか。

- 1) 完成した醪のアルコール度数は一般的には 18~20 度である
2) 完成した醪の糖が多いと甘口傾向になる
3) 濃醇な酒質を目指す場合は発酵温度を高めを保つ
4) 華やかな吟醸香を得るには総破精型麴の利用が有効である

【問 14】 普通酒の粕歩合は一般的にどれくらいか。

- 1) 20~30% 2) 30~40% 3) 50~60% 4) 60~70%

【問 15】 パスツリゼーションとは何か。

- 1) 高温加熱殺菌法 2) 高圧殺菌法 3) 低温加熱殺菌法 4) 紫外線殺菌法

【問 16】 上槽と同時に瓶詰する方法を何というか。

- 1) 瓶囲い 2) 中汲み 3) 生詰め 4) 直汲み

【問 17】 平成 28 年度における国税のうち、酒税が占める割合はどれくらいか。

- 1) 29.8% 2) 21.2% 3) 2.4% 4) 1.6%

【問 18】 次の中で「清酒」と表示できるものはどれか。

- 1) どぶろく 2) 貴醸酒
3) アルコール分 22 度の純米大吟醸酒 4) 三倍增醸酒

【問 19】 「製法品質表示基準」にある「必要記載事項」の表示基準として間違っているものはどれか。

- 1) 製成後加熱処理をいっさいせずに出荷する場合、保存や飲用上の注意事項を記載
2) 容器容量が 300ml 以下の場合、製造時期の「年月」を省略してもよい
3) 特定名称酒の表示では、原材料名に近接して精米歩合を記載
4) 外国産清酒を使用した場合、原産国名の記載のみでよい

【問 20】 次の表示例のうち、「製法品質表示基準」にある「任意記載事項」に該当するものはどれか。

- 1) 生一本 2) 普通酒 3) アルコール分 16% 4) 辛口

【問 21】 「製法品質表示基準」に基づき、日本酒容器やラベルに表示できないものはどれか。

- 1) 国や地方公共団体からの受賞内容

- 2) 官公庁御用達であるという内容
- 3) 品質の良さを表す「極上」
- 4) 製成後にアルコール1%未満の加水調整をした「原酒」

【問 22】 ラベルの酒造年度「30BY」はいつからいつまでを表すか。

- 1) 平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日まで
- 2) 平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで
- 3) 平成 30 年 7 月 1 日から平成 31 年 6 月 30 日まで
- 4) 平成 29 年 7 月 1 日から平成 30 年 6 月 30 日まで

【問 23】 日本の飲酒に関して「歌舞飲酒」や「人性嗜酒」などと書かれた、3 世紀ごろの文献はどれか。

- 1) 宋書
- 2) 梁書
- 3) 漢書
- 4) 三国志

【問 24】 「口嚙みの酒」について記述がある文献はどれか。

- 1) 大隅国風土記
- 2) 大和国風土記
- 3) 伯耆国風土記
- 4) 筑前国風土記

【問 25】 日本酒発祥の地とされているのはどこか。

- 1) 奈良県桜市
- 2) 島根県出雲地方
- 3) 京都市左京区
- 4) 岐阜県白川郷

【問 26】 貴醸酒は、旧国立醸造試験所によってどの古文書を元に考案されたか。

- 1) 御酒之日記
- 2) 日本書紀
- 3) 延喜式
- 4) 多聞院日記

【問 27】 日本で 100 年以上続く蔵元はおよそどれくらいあるか。

- 1) 約 100 軒
- 2) 約 300 軒
- 3) 約 500 軒
- 4) 約 700 軒

【問 28】 蔵人の役割で、麹室の仕事を仕切るのはどの役職か。

- 1) 酛師
- 2) 大師
- 3) 頭
- 4) 室師

【問 29】 明治維新後、日本酒が政府お墨付きのもと本格的に海外に進出した出来事は何か。

- 1) 1873 年ウィーン万国博覧会
- 2) 1888 年バルセロナ万国博覧会
- 3) 1889 年パリ万国博覧会
- 4) 1893 年シカゴ万国博覧会

【問 30】 太平洋戦争下の 1943 年の酒税法改正に伴い普及したことは何か。

- 1) 酒蔵の統廃合
- 2) 1 級から 4 級に分類した日本酒
- 3) 日本酒の原料にアルコールを添加する手法
- 4) 三増酒

【問 31】 戦後、日本酒の普及を後押しする、1969 年に導入されたことは何か。

- 1) 全酒類の減税
- 2) 自主流通米制度
- 3) 酒類の販売自由化
- 4) アルコール度数差による課税方式

【問 32】「日本酒で乾杯推進会議」が設立されたのはいつか。

- 1) 2004年 2) 2010年 3) 2012年 4) 2013年

【問 33】明治から昭和後期にかけて、日本酒を熟成させた「古酒」が衰退した理由に当てはまらないものはどれか。

- 1) 三増酒が普及した時代背景 2) 熟成しているだけで課される造石税の影響
3) 慢性的な食糧不足 4) 熟成ウイスキーや老酒などの海外産熟成酒の台頭

【問 34】「蛇の目の唼猪口」は、主に何を確認するための酒器か。

- 1) 色調 2) 粘性 3) 主体となる香り 4) アタック

【問 35】日本酒の色合いが黄色に変化する要因の成分は、糖分と何か。

- 1) ミネラル 2) アミノ酸 3) タンパク質 4) ビタミン群

【問 36】バナナやメロンなど、濃厚な甘味をもった果実に例えられる吟醸香の成分は何か。

- 1) ジアセチル 2) カプロン酸エチル 3) 高級アルコール 4) 酢酸イソアミル

【問 37】日本酒に含まれる酸の量は、白ワインと比較してどれくらいの割合か。

- 1) 約8分の1 2) 約4分の1 3) 約2分の1 4) およそ同等

【問 38】日本酒の旨味成分に含まれるイノシン酸は、他にどの食品に含まれているか。

- 1) アスパラガス 2) 貝類 3) 豚肉 4) 昆布

【問 39】日本酒が時間経過と共に変わるテクスチャーの説明として、当てはまらないものはどれか。

- 1) 甘味や酸を感じる 2) 苦味が増す
3) まろやかに感じる 4) 新鮮で若々しい余韻が生じる

【問 40】「生老香」の主要素に含まれないものはどれか。

- 1) 漬物臭 2) 炭臭 3) ムレ香 4) 甘臭

【問 41】不快臭である「酸臭」の発生要因に当てはまらないものはどれか。

- 1) 業務用酒燗器の洗浄不備 2) 麴の枯草菌汚染
3) 日本酒製造中の衛生管理不備 4) 生酒の長期冷蔵保存

【問 42】直火燗の説明で間違っているものはどれか。

- 1) 過加熱になりやすい 2) 温度ムラがしやすい
3) アルコールが揮発しやすい 4) 時間がかかりすぎる

【問 43】 酒器のうち、素材が陶器の一般的な特徴はどれか。

- 1) 吸水性がある
- 2) 質感が硬い
- 3) 涼しげな印象を与える
- 4) 口径部分が総じて薄い

【問 44】 日本酒の中で旨味やコクが豊かなタイプ（醇酒）に推奨される酒器の例として適切なものはどれか。

- 1) ブランデーグラス、ショットグラス、内側が金塗りの漆器
- 2) プルゴーニュ型ワイングラス、ラッパ型グラス
- 3) フルートグラス、小振りの猪口、切子、白磁器製猪口
- 4) ボルドー型ワイングラス、平盃、陶器製ぐい呑み

【問 45】 日本酒と料理との相性に関する説明として間違っているものはどれか。

- 1) 椀物の出汁と同調する
- 2) 魚介類等の生臭みを引き出さない
- 3) スパイス類の強い風味と反発する
- 4) 酢をかかせた料理とは反発しにくい

【問 46】 2007 年度に農林水産省により選定された「郷土料理百選」の中で、山形県の郷土料理はどれか。

- 1) どんがら汁
- 2) 手延べだんご汁
- 3) のっぺい汁
- 4) せんべい汁

【問 47】 軽快でなめらかなタイプの日本酒（爽酒）と組み合わせる料理の、推奨される食材と調理法はどれか。

- 1) 温効果の高い食材を、煮たり燻製したりする
- 2) 冷効果の高い食材を、生または強火で手早く炒めたり揚げたりする
- 3) 香りの高い食材を、蒸したり茹でたりする
- 4) 温効果の高い食材を、炊いたり茹でたり焼いたりする

【問 48】 年中行事である五節句のうち、9月9日の節句は何か。

- 1) 重陽の節句
- 2) 星祭の節句
- 3) 菖蒲の節句
- 4) 上巳の節句

【問 49】 酒気帯び運転で呼気中アルコール濃度が 0.25mg/l 以上のとき、運転免許についてどのような処分が下るか。

- 1) 免許停止
- 2) 免許取消し、欠格期間 2 年
- 3) 免許取消し、欠格期間 3 年
- 4) 免許取消し、欠格期間 5 年

【問 50】 イッキ飲みを強要したりはやしたるだけでも、刑事・民事責任を問われることがある。最初から酔わせてつぶすことを目的に飲ませた場合に問われる罪はどれか。

- 1) 強要罪
- 2) 傷害罪
- 3) 傷害現場助勢罪
- 4) 罪には問われない

日本酒検定 準1級 (午前の部) 解答

- 【問 1】 2) 約3倍
【問 2】 2) 約20%
【問 3】 4) 心白が大きいほど高精米に適している
【問 4】 3) 愛山
【問 5】 3) 8dH~12dH未満
【問 6】 1) 海に近く適度なナトリウムを含んでいる
【問 7】 4) 糖化力が強い
【問 8】 3) 東京農業大学短期大学
【問 9】 4) 8時間
【問 10】 2) 床もみ
【問 11】 4) 約1週間
【問 12】 1) 温度が高いと酵母の活動が活発化する
【問 13】 4) 華やかな吟醸香を得るには総破精型麴の利用が有効である
【問 14】 1) 20~30%
【問 15】 3) 低温加熱殺菌法
【問 16】 4) 直汲み
【問 17】 3) 2.4%
【問 18】 2) 貴醸酒
【問 19】 4) 外国産清酒を使用した場合、原産国名の記載のみでよい
【問 20】 1) 生一本
【問 21】 2) 官公庁御用達であるという内容
【問 22】 3) 平成30年7月1日から平成31年6月30日まで
【問 23】 4) 三国志
【問 24】 1) 大隅国風土記
【問 25】 2) 島根県出雲地方
【問 26】 3) 延喜式
【問 27】 4) 約700軒
【問 28】 2) 大師
【問 29】 1) 1873年ウィーン万国博覧会
【問 30】 3) 日本酒の原料にアルコールを添加する手法
【問 31】 2) 自主流通米制度
【問 32】 1) 2004年
【問 33】 4) 熟成ウイスキーや老酒などの海外産熟成酒の台頭
【問 34】 1) 色調
【問 35】 2) アミノ酸
【問 36】 4) 酢酸イソアミル
【問 37】 1) 約8分の1
【問 38】 3) 豚肉
【問 39】 4) 新鮮で若々しい余韻が生じる
【問 40】 2) 炭臭
【問 41】 4) 生酒の長期冷蔵保存
【問 42】 4) 時間がかかりすぎる
【問 43】 1) 吸水性がある
【問 44】 4) ボルドー型ワイングラス、平盃、陶器製ぐい呑み
【問 45】 3) スパイス類の強い風味と反発する
【問 46】 1) どんがら汁
【問 47】 2) 冷効果の高い食材を、生または強火で手早く炒めたり揚げたりする
【問 48】 1) 重陽の節句
【問 49】 2) 免許取消し、欠格期間2年
【問 50】 2) 傷害罪