

# 令和2年度

## いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

### 第1回

#### 【いばらきアマビエちゃん登録】

茨城県では、新型コロナウイルスの感染拡大防止を目的として、「いばらきアマビエちゃん」システムを導入しています。「いばらきアマビエちゃん」は、感染者が発生した場合にその感染者と接触した可能性のある方に対して注意喚起の連絡をすることで、感染拡大の防止を目的としたシステムです。

本認定試験会場用



登録したにも関わらずメールが送られてこない場合は、ご利用いただいているスマートフォン・携帯電話にてドメイン指定受信の設定から「@ibaraki-coronanext.jp」を設定するなど、今一度メールの受信設定等をご確認ください。

経済・社会活動を可能な限り維持しながら新型コロナウイルスと共生するに当たっては、感染者が発生した場合に、感染拡大を抑制し、クラスターの発見を早くすることが重要です。

県民の皆様にご協力いただける方が多ければ多いほど、感染拡大抑制の効果が大きくなるため、ぜひご協力をお願いします。

登録できない方は解答用紙にご記入頂く署名をもって個人情報利用の許諾と替えさせていただきます。

#### ( 注 意 事 項 )

○次の注意事項及び解答用紙の注意事項をよくお読みください。

1. 係員の指示があるまで、この問題用紙を開かないでください。
2. 解答は、別紙の解答用紙(マークシート)に、設問ごとに選択肢の番号をマークしてください。マークする際には HB または B の鉛筆・シャープペンシルを使用してください。(ボールペンは使用しないでください。)
3. この試験で解答する問題の数は 40 問 4 択式です。試験時間は 1 時間で開始後 30 分以降、途中退出を認めます。途中退出する際は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
4. この問題用紙は、試験終了後に回収しますので、持ち帰らないようにしてください。
5. 係員より試験開始の合図がありましたら、問題用紙の全ページ(表紙を除き 6 ページ)を確認し、印刷不鮮明、落丁・乱丁がありましたら、手を挙げて係員に知らせてください。

問 1 日本酒は米を原料とした( )である。( )入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 蒸留酒 (2) 混成酒 (3) 醸造酒 (4) 発酵酒

問 2 日本酒のタイプ別料理との相性について説明が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 香りの高いタイプは、和食であれば白身魚の刺身や、山菜のおひたしと相性がよいと言われている。  
(2) 軽快でなめらかなタイプは、脂っこい料理と相性がよくないと言われている。  
(3) コクのあるタイプは、淡白な料理と相性がよくないと言われている。  
(4) 熟成タイプは、柑橘系の果実を添える料理と相性がよいと言われている。

問 3 酒造好適米と一般米の比較についての説明が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 酒造好適米は一般米に比べ、タンパク質が多い。  
(2) 酒造好適米は一般米に比べ、吸水性がよい。  
(3) 酒造好適米は一般米に比べ、心白が大きい。  
(4) 酒造好適米は一般米に比べ、醪に溶けやすい。

問 4 醸造用水に含まれる有効成分ではないものは、次のうちどれか。

- (1) カリウム (2) リン酸 (3) マンガン (4) マグネシウム

問 5 日本酒を飲む合間に深酔いするのを防ぐ目的や口の中をリフレッシュさせ、次の一杯や料理の味を鮮明にするために飲む水は、次のうちどれか。

- (1) 伏流水 (2) 和らぎ水 (3) 割り水 (4) 仕込み水

問 6 日本醸造協会で頒布している酵母菌のうち酸が少なく吟醸香が高い日本酒を醸す、小川酵母や明利酵母とも呼ばれているのは、次のうちどれか。

- (1) 6号 (2) 10号 (3) 11号 (4) 14号

問 7 日本酒の製造に使われている黄麹が使われているのは、次のうちどれか。

- (1) 醤油  
(2) 泡盛  
(3) 納豆  
(4) パン

問 8 麹菌と酵母の役割についての説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 麹菌は、米に含まれるデンプン質を糖分に分解する。
- (2) 麹菌は、炭水化物をアミノ酸に分解する。
- (3) 酵母は、糖分を食べて成長と分裂を繰り返し、その際に排出されるのがアルコールである。
- (4) 酵母は、味わいを構成する酸を作り出す。

問 9 生一本の説明として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できる。
- (2) ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できる。
- (3) 製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できる。
- (4) 製成後、水を加えてアルコール分などを調整しない清酒に表示できる。

問 10 三大杜氏ではないものは、次のうちどれか。

- (1) 南部杜氏 (2) 越後杜氏 (3) 津軽杜氏 (4) 丹波杜氏

問 11 日本酒造りの工程の順番で正しいものは、次のうちどれか。※一部、工程を省略しています。

- (1) 精米→洗米→蒸し→仕込み→上槽→酒母造り→おり引き・濾過
- (2) 洗米→精米→蒸し→酒母造り→仕込み→上槽→おり引き・濾過
- (3) 精米→洗米→蒸し→酒母造り→仕込み→上槽→おり引き・濾過
- (4) 精米→洗米→蒸し→酒母造り→仕込み→おり引き・濾過→上槽

問 12 読み方が誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 製麹→セイキク (2) 醪→モロミ (3) 麹菌→キクキン (4) 麹室→コウジムロ

問 13 通常の日本酒は、貯蔵前と出荷直前の 2 回、火入れが行われるが、火入れに関する記述で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 一度も火入れをしないものを、生酒(本生)という。
- (2) 出荷直前のみ火入れをするものを、生貯蔵酒という。
- (3) 3 回火入れをするものを、本火入れという。
- (4) 瓶詰め後に瓶ごと湯煎するものを、瓶燻火入れという。

問 14 日本酒の分類の説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 純米大吟醸酒の精米歩合は 50%以下である。
- (2) 吟醸酒系で精米歩合が 60%以下の日本酒を大吟醸酒という。
- (3) 本醸造酒の精米歩合は 70%以下である。
- (4) 特別純米酒には醸造アルコールは添加されていない。

問 15 出荷のタイミングについての説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 酒造年度内に出荷するものを新酒という。
- (2) 新酒は「ひやおろし」ともいわれる。
- (3) 一般的には前酒造年度に造られた日本酒のことを「古酒」という。
- (4) 古酒は酸味と苦味・旨味が濃厚かつまろやかで琥珀色や褐色である。

問 16 一酒造年度として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 1月1日から翌年の12月31日まで
- (2) 4月1日から翌年の3月31日まで
- (3) 7月1日から翌年の6月30日まで
- (4) 10月1日から翌年の9月30日まで

問 17 お酒の単位の説明で誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 1石は180リットルである。
- (2) 1石は一升瓶なら100本分である。
- (3) 石高2,000石の蔵元では一升瓶換算で2万本がつくられる。
- (4) お酒の単位の「石」はコクと発音する。

問 18 乾杯条例を全国で初めて施行した市町村は、次のうちどれか。

- (1) 神戸市 (2) 長岡市 (3) 笠間市 (4) 京都市

問 19 日本酒造組合中央会の日本酒引用温度表による表現で、誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 花冷え、ほぼ 10°C
- (2) ぬる爛、ほぼ 40°C
- (3) あつ爛、ほぼ 55°C
- (4) 涼冷え、ほぼ 15°C

問 20 酒蔵や酒屋にあるあの丸い玉「杉玉」の別名は、次のうちどれか。

- (1) 碧玉 (2) 酒林 (3) 緑丸 (4) 酒玉

問 21 ラベルへの必要記載事項は、次のうちどれか。

- (1) 生酒表示 (2) 受賞の記述 (3) 原料米の品種名 (4) 製造時期

問 22 日本酒の用語で読み方が誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 猪口→ちょこ
- (2) 利酒→りざけ
- (3) 蔵人→くらびと
- (4) 徳利→とっくり

問 23 10月1日は「日本酒の日」とされている。その由来の一つである干支は、次のうちどれか。

- (1) さる (2) とり (3) いぬ (4) いのしし

問 24 2019(令和元)年に認定された常陸杜氏がいる酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 根本酒造
- (2) 稲葉酒造
- (3) 森島酒造
- (4) 来福酒造

問 25 茨城県内で乾杯条例を初めて施行した市町村は、次のうちどれか。

- (1) 大子町 (2) 笠間市 (3) 日立市 (4) 石岡市

問 26 銘柄すべてが無濾過の純米大吟醸酒である笠間市にある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 結城酒造 (2) 須藤本家 (3) 家久長本店 (4) 月の井酒造店

問 27 ピュア茨城がスタートした年は、次のうちどれか。

- (1) 2000(平成 12)年
- (2) 2003(平成 15)年
- (3) 2013(平成 25)年
- (4) 2018(平成 30)年

問 28 茨城県初のオリジナル酒造好適米は、次のうちどれか。

- (1) ひたち錦 (2) 出羽錦 (3) 常陸の輝き (4) ふくまる

問 29 天然の花酵母を取り入れて醸してる酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 来福酒造 (2) 浦里酒造店 (3) 明利酒類 (4) 武勇

問 30 御慶事の銘柄がある古河市内の酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 結城酒造 (2) 青木酒造 (3) 稲葉酒造 (4) 愛友酒造

問 31 1875(明治 8)年創業で「松盛」などの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 剛烈酒造 (2) 岡部合名会社 (3) 木内酒造 (4) 稲葉酒造

問 32 大吟醸「四度の瀧」などの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 菊乃香酒造 (2) 家久長本店 (3) 竹村酒造店 (4) 田中酒造店

問 33 月の井酒造店がある市町村は、次のうちどれか。

- (1) 境町 (2) 水戸市 (3) 大洗町 (4) 日立市

問 34 1805(文化 2)年創業で「白菊」などの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 廣瀬商店 (2) 檜山酒造 (3) 石岡酒造 (4) 根本酒造

問 35 水戸徳川家の光圀公に由来している明利酒類の清酒の銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 副将軍 (2) 水戸黄門 (3) 悪代官 (4) 漫遊記

問 36 酒米「渡船」で仕込んだ吟醸酒「渡舟」などの銘柄がある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 府中誉 (2) 稲葉酒造 (3) 愛友酒造 (4) 萩原酒造

問 37 2020(令和 2)年「花の井 純米酒 アマビエ ラベル」を発売した酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 来福酒造 (2) 西岡本店 (3) 村井醸造 (4) 井坂酒造店

問 38 茨城県が設置した「いばらき地酒バー」がある駅は、次のうちどれか。

- (1) JR 龍ヶ崎市駅 (2) JR 土浦駅 (3) JR 水戸駅 (4) JR 日立駅

問 39 稲葉酒造の代表銘柄「男女川」の読み方は、次のうちどれか。

- (1) おながわ
- (2) だんじょがわ
- (3) みなのがわ
- (4) すてら

問 40 茨城の酒造りにつかわれている水は五つの水系に分類できるといわれているが、五つの水系に該当しないものは、次のうちどれか。

- (1) 那須岳を源にひたちなか市と大洗町の間で太平洋に注ぐ那珂川水系
- (2) 筑波山を中心とする笠間・岩瀬盆地以南の筑波山水系
- (3) 霞ヶ浦・北浦の周辺地域の霞ヶ浦水系
- (4) 群馬県の丹後山と平ヶ岳付近に源を発している利根川水系

