

# 令和5年度 いばらき地酒ソムリエ S 級認定試験問題

## ( 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9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。

以下の全ての設問について、2023(令和5)年9月30日現在において該当する項目を選択すること

問1. 茨城県内の酒蔵の製品と原料米についての説明で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 西岡本店は、桜川市の五所駒瀧神社の御神米を使用した低アルコール日本酒を製造している。
- (2) 浦里酒造店は、阿見町産一番星を使用した産学官連携の純米大吟醸酒の製品を製造している。
- (3) 須藤本家は、笠間市産ひとめぼれを使用した酒造りを行っている。
- (4) 岡部は、常陸太田自酒プロジェクト「ご縁だね」を通じ、参加者と共に五百万石の田植えと稲刈りを行っている。

問2. 檜山酒造は1884年に現在の常陸太田市で発祥した酒蔵である。創業時の初銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 阿武隈
- (2) 千姫
- (3) 朝日正宗
- (4) 光圀

問3. 椎名酒造店の所在する市町村と、創業年の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 日立市－1677年
- (2) 高萩市－1677年
- (3) 日立市－1877年
- (4) 高萩市－1877年

問4. 茨城県初のオリジナル酒造好適米「ひたち錦」が品種登録された年は、次のうちどれか。

- (1) 1991年(平成3年)
- (2) 2003年(平成15年)
- (3) 2007年(平成19年)
- (4) 2016年(平成28年)

問5. 酒蔵が3つ所在する市町村は、次のうちどれか。

- (1) 桜川市
- (2) つくば市
- (3) 常陸太田市
- (4) 常総市

問6. 「星ふる里蔵」をキャッチコピーとする酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 磯蔵酒造
- (2) 稲葉酒造
- (3) 来福酒造
- (4) 浦里酒造店

問7. 珂北酒造の銘柄「旭桜」の正しい読み方は、次のうちどれか。

- (1) こくよう
- (2) あきざくら
- (3) きょくおう
- (4) あさひざくら

問8. 萩原酒造の夏季限定酒「河岸花火」のラベルは、どの花火大会をイメージしているか。

- (1) 土浦全国花火競技大会
- (2) 古河花火大会
- (3) 利根川大花火大会
- (4) 常総きぬ川花火大会

問9. 「良い酒は良い米から、良い米は良い土から、良い土は良い水から、良い水は良い木から、良い木は良い酒へ。」を表す「酒・米・土・水・木」を家訓とする酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 須藤本家
- (2) 月の井酒造店
- (3) 根本酒造
- (4) 井坂酒造店

問10. 萩原酒造の所在する市町村と、代表銘柄の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 取手市－君萬代
- (2) 境町－徳正宗
- (3) 古河市－御慶事
- (4) 常総市－絢美人

問11. 令和 4 酒造年度全国新酒鑑評会にて金賞を受賞し、常陸杜氏が製造責任者を務める酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 青木酒造
- (2) 廣瀬商店
- (3) 根本酒造
- (4) 明利酒類

問12. 令和 4 年度に県が実施した「日本酒若手蔵元活性化プロジェクト」の参加蔵と銘柄の組み合わせで誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 岡部一竜神伝説
- (2) 月の井酒造店－和の月生酏スパークリング
- (3) 武勇－Buyu Cycle
- (4) 吉久保酒造－イバフォレ

問13. 2023 年 2 月、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造りが、「伝統的酒造り」として( )への提案候補として選定された。( )内に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) ユネスコ無形文化遺産
- (2) 伝統芸能
- (3) 登録無形文化財
- (4) 日本遺産

問14. 茨城県の酒蔵の説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 2023 年現在の茨城県内の酒蔵数は 40 である。
- (2) 茨城県は関東屈指の酒どころであるが、近年は群馬県と酒蔵数が拮抗している状況である。
- (3) 2000 年から 2020 年にかけての茨城県内の清酒製造場数の残存率(2020 年の製造場数／2000 年の製造場数)は 75%である。
- (4) 季節雇用の杜氏制度から、蔵元または社員が杜氏を担う酒蔵の割合が増加傾向にあり、各酒蔵の個性を反映した酒造りが行われている。

問15. 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) たつ (2) とり (3) へび (4) いのしし

問16. 茨城県産業技術イノベーションセンターが開発した乳酸菌メセンテロイデス 19-5 を使用した乳酸菌添加酏の純米酒の製品を販売している酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 武勇
- (2) 萩原酒造
- (3) 月の井酒造店
- (4) 村井醸造

問17. 香味特性格別分類による日本酒の4タイプにおける「熟酒」と相性の良いと思われる茨城グルメは、次のうちどれか。

- (1) 豚肉「常陸の輝き」と大根の煮物
- (2) 大子の鮎の塩焼き
- (3) 大洗のヒラメの刺身
- (4) 牛久の鰻の蒲焼き

問18. 竹村酒造店の代表銘柄「京の夢」の由来で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 蔵元と親交のあった小説家の随筆が由来
- (2) 蔵元が京都旅行で感激したことが由来
- (3) 蔵元が創業時に藩主に命名いただいたのが由来
- (4) 舞妓さんからインスパイアされたことが由来

問19. 特定名称酒に使用できる米の規定で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 酒蔵の所在する都道府県産であること
- (2) 酒造好適米であること
- (3) 玄米の等級検査で3等以上であること 又はこれに相当するもの
- (4) 新米であること

問20. 酒造好適米は、一般米に比べ、粒が(A)、タンパク質が(B)、心白が(C)特徴がある。(A)～(C)に入る用語の正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) (A)大きく (B)少なく (C)大きい
- (2) (A)小さく (B)少なく (C)小さい
- (3) (A)大きく (B)多く (C)大きい
- (4) (A)小さく (B)多く (C)小さい

問21. 日本酒造りに関係のある微生物のうち該当しないものは、次のうちどれか。

- (1) 酵母
- (2) 酢酸菌
- (3) 麹菌
- (4) 乳酸菌

問22. 香味特性格別分類による日本酒の4タイプにおける「薫酒」と相性の良いと思われる茨城グルメは、次のうちどれか。

- (1) 豚肉「常陸の輝き」と大根の煮物
- (2) 大子の鮎の塩焼き
- (3) 大洗のヒラメの刺身
- (4) 牛久の鰻の蒲焼き

問23. 2022年11月にリニューアルオープンしたいばらき地酒バー水戸の特長について、誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 県内の厳選された10蔵のみの製品が楽しめる。
- (2) コインを投入して利用する日本酒サーバーが設置されている。
- (3) 茨城県特産の食事やおつまみも楽しめる。
- (4) 建材には八溝杉が使用されている。

問24. 全国新酒鑑評会が初めて開催された年は、次のうちどれか。

- (1) 1871年(明治4年)
- (2) 1896年(明治29年)
- (3) 1911年(明治44年)
- (4) 1953年(昭和28年)

問25. 特定名称酒に関する説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 本醸造酒は、いわゆる「普通酒」の正式名称である。
- (2) 麴米使用割合は、吟醸酒では10%以上と定められている。
- (3) 特別本醸造酒に用いる精米歩合は、60%以下または特別な製造方法と定められている。
- (4) 特別純米酒に用いる精米歩合は、65%以下または特別な製造方法と定められている。

問26. 飯米品種の両親から生まれた酒造好適米「ひたち錦」は、大粒で心白の発現が良い(A)を母、倒伏に強く病害にも強い(B)を父として人工交配を行い、その後代から育成された品種である。(A)(B)に入る言葉の組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) (A)コシヒカリ (B)五百万石
- (2) (A)岐系 89 号 (B)月の光
- (3) (A)日本晴 (B)山田錦
- (4) (A)星の光 (B)雄町

問27. 火入れとは、しぼった酒を(A)前に(B)度程度に加熱、殺菌し、酵素の動きを止めることであり、(C)時代に行われていた記録が残っている。(A)～(C)に入る用語の正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) (A)上槽 (B)65 (C)平安
- (2) (A)貯蔵 (B)100 (C)平安
- (3) (A)上槽 (B)100 (C)室町
- (4) (A)貯蔵 (B)65 (C)室町

問28. 日本酒の製造工程について、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 精米→洗米→蒸きょう→製麴→初添え→踊り→酒母→仲添え→留添え→上槽→醸造アルコール添加→火入れ
- (2) 精米→洗米→蒸きょう→製麴→酒母→踊り→初添え→仲添え→留添え→上槽→醸造アルコール添加→火入れ
- (3) 精米→洗米→蒸きょう→製麴→酒母→初添え→踊り→仲添え→留添え→醸造アルコール添加→上槽→火入れ
- (4) 精米→洗米→蒸きょう→製麴→酒母→初添え→仲添え→踊り→留添え→醸造アルコール添加→火入れ→上槽

問29. 「合成清酒」は、次のどの酒類と同じ製造法に分類されるか。

- (1) スピリッツ
- (2) リキュール
- (3) 清酒
- (4) 米焼酎

問30. 日本酒製造の特徴である並行複発酵について、何と何を同時に進行させるかの正しい組合せは、次のうちどれか。

- (1) 麹菌によるアルコール発酵 - 酵母による糖化
- (2) 酵母によるアルコール発酵 - 乳酸菌による乳酸発酵
- (3) 麹菌による糖化 - 乳酸菌による乳酸発酵
- (4) 酵母によるアルコール発酵 - 麹菌による糖化

問31. 吟醸造りの説明で誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 吟醸酒は、普通酒に比べてかすの割合が低くなりがちである。
- (2) 吟醸造りは、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させる。
- (3) 吟醸造りは、吟味して醸造することをいう。
- (4) 吟醸造りをすることで、特有な芳香(吟醸香)を有するようになる。

問32. 茨城県産にこだわった日本酒の原料の固有名詞として適していないものは、次のうちどれか。

- (1) ひたち錦
- (2) 一番星
- (3) 福乃香
- (4) ふくまる

問33. 日本酒度について説明が誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒度のプラスの値が大きいほど比重が軽い。
- (2) 日本酒度のプラスの値が大きいほど淡麗で辛口な傾向にある。
- (3) 日本酒度だけで味を判断することができる。
- (4) 日本酒度のマイナスの値が大きいほどエキス分が多くなる。

問34. 日本酒の香り成分のうち、リンゴのような吟醸香のもととなる成分は、次のうちどれか。

- (1) 酢酸イソアミル
- (2) カプロン酸エチル
- (3) イソバレルアルデヒド
- (4) DMTS(ジメチルトリスルフィド)



問35. 茨城県内の銘柄とその製法について誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 明利酒類の高級日本酒「雨下」は、雫落とし製法で上槽している。
- (2) 岡部の「松盛」には、搾りの最後の部分である、あらばしりの製品が存在する。
- (3) 浦里酒造店の「初搾り 霧筑波」は、槽搾りで上槽している。
- (4) 井坂酒造店の「古代さけ 紫しきぶ」は、古代米を使用している。

問36. (A)は、(B)の副社長であった小川知可良博士が開発した酵母であり、優れた香気成分を造りだし、酸を造ることが(C)、低温でよく働くため、吟醸や純米などの高級酒造りに向いている酵母として高く評価され、現在も全国の酒造場で広く使われている。(A)～(C)に入る用語の正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) (A)M310 酵母 (B)明利酒類 (C)多く
- (2) (A)M310 酵母 (B)浦里酒造店 (C)少なく
- (3) (A)明利小川酵母 (B)浦里酒造店 (C)多く
- (4) (A)明利小川酵母 (B)明利酒類 (C)少なく

問37. 国税庁発行「酒のしおり 酒レポート(令和5年6月)」に記されている内容について、誤っているものは次のうちどれか。

- (1) 令和3年度の清酒の課税数量は、昭和48年度の値と比較すると3割以下である。
- (2) 清酒の課税数量は過去30年間減少傾向にある。
- (3) 清酒の輸出金額は、過去10年間で年々増加している。
- (4) 清酒製造業の出荷金額の単価は、過去30年間減少傾向にある。

問38. 常陸杜氏の認証を取得するためには、県内の酒蔵での一定の経験年数が必要となり、(A)の人材育成研修「杜氏育成コース」を受講することや、(B)取得者などの条件を満たすことも大前提。そして茨城県に関する一般常識や酒造技術などを問う筆記試験、小論文、利き酒などの実技、面接といった認定試験を経て、ようやく認証を取得できる。

- (A)(B)に入る言葉の組み合わせは、次のうちどれか。
- (1) (A)茨城県産業技術イノベーションセンター (B)酒造技能士1級
  - (2) (A)茨城県産業技術イノベーションセンター (B)清酒専門評価者
  - (3) (A)茨城県酒造組合 (B)酒造技能士1級
  - (4) (A)茨城県酒造組合 (B)清酒専門評価者

問39. 「ピュア茨城」の参加酒蔵の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 家久長本店・野村醸造・結城酒造
- (2) 浦里酒造店・吉久保酒造・田中酒造店
- (3) 岡部・磯蔵酒造・月の井酒造店
- (4) 武勇・木内酒造・西岡本店

問40. 香味特性別分類による日本酒の 4 タイプ別日本酒の説明について誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 薫酒: 甘味の強いタイプ
- (2) 爽酒: 軽快でなめらかなタイプ
- (3) 熟酒: 熟成タイプ
- (4) 醇酒: コクのあるタイプ