

令和5年度 いばらき地酒ソムリエ認定試験問題

(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 7 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 常総市の酒蔵「山中酒造店」の代表銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 一人娘 (2) 絢美人 (3) 二人舞台 (4) 福の花

問2 (A)とは、(B)であることを示す一種の看板であり、年の暮れあたりに新しい(A)を出すことで新酒ができたことを知らせ、(C)の葉がだんだん茶色に変化していく度合いを新酒の熟成度合いと合わせ見ていた。(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)酒ばやし (B)造り酒屋 (C)杉
(2) (A)酒球 (B)米農家 (C)ひのき
(3) (A)酒球 (B)米農家 (C)杉
(4) (A)酒ばやし (B)造り酒屋 (C)ひのき

問3 酒税法上、清酒のアルコール度数の規定で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 20度未満 (2) 21度未満 (3) 22度未満 (4) 23度未満

問4 酒蔵と水系について正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 珂北酒造－利根川水系
(2) 嶋崎酒造－久慈川水系
(3) 金門酒造－筑波山水系
(4) 磯蔵酒造－那珂川水系

問5 茨城県酒造組合によって2003年より始まった、原料を全て茨城県産に統一した純茨城の酒「ピュア茨城」について、2023年6月現在の参加蔵数で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 17 (2) 19 (3) 21 (4) 23

問6 ○月の晦日に、半年の汚れを流す意味から飲むお酒を「夏越しの酒」という。○月について、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 5月 (2) 6月 (3) 7月 (4) 8月

問7 酒造りの重要な工程を端的に表した言葉である「一(A)、二(B)、三(C)」について、(A)～(C)の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) (A) 酛 (B) 造り (C) 麴
- (2) (A) 造り (B) 麴 (C) 酛
- (3) (A) 麴 (B) 酛 (C) 造り
- (4) (A) 造り (B) 酛 (C) 麴

問8 日本醸造協会登録〇号酵母で、明利酒類の元副社長が分離し、現在でも全国で広く使われている小川酵母。〇に入る数字は次のうちどれか。

- (1) 6 (2) 7 (3) 10 (4) 14

問9 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」に参加した4蔵の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 井坂酒造店、岡部、月の井酒造店、椎名酒造店
- (2) 椎名酒造店、萩原酒造、浦里酒造店、青木酒造
- (3) 浦里酒造店、明利酒類、青木酒造、吉久保酒造
- (4) 岡部、月の井酒造店、武勇、吉久保酒造

問10 銘柄「渡舟」を醸す府中訃が所在する市町村は次のうちどれか。

- (1) 石岡市 (2) つくば市 (3) 土浦市 (4) かすみがうら市

問11 「精米歩合 60%」の説明として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 玄米の表層部を、40%の重量分削り取った状態
- (2) 玄米の表層部を、60%の重量分削り取った状態
- (3) 玄米の表層部を、40%の体積分削り取った状態
- (4) 玄米の表層部を、60%の体積分削り取った状態

問12 日本酒と同じ製造法に分類される酒類は、次のうちどれか。

- (1) 米焼酎 (2) 泡盛 (3) ワイン (4) 梅酒

問13 酒母の役割についての説明で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 酒母は、醪の発酵を促す酵母を大量に培養したものである。
- (2) 酒母は、醪の発酵を促す麹菌を大量に培養したものである。
- (3) 酒母は、蒸米に麹菌を振りかけて培養して造られる。
- (4) 酒母を水で希釈すると醪になる。

問14 2023年7月現在の茨城県酒造組合加盟酒蔵数で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 32 蔵 (2) 35 蔵 (3) 38 蔵 (4) 40 蔵

問15 特定名称酒の説明のうち正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 大吟醸酒に使用される米は精米歩合 40%以下である。
- (2) 純米大吟醸酒の麴米使用割合は 10%以上である。
- (3) 純米酒は、使用される米の精米歩合の規定がない。
- (4) 本醸造酒に使用される米は精米歩合 65%以下である。

問16 純米酒系や生酏系のようにコクのある「醇酒」と分類される日本酒は、一般的にどんな料理と合うと言われているかについて正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 白身魚の刺身
- (2) 酒盗
- (3) 冷奴
- (4) スパイシーカレー

問17 森島酒造の「富士大観」と浦里酒造店の「霧筑波」が、とある鑑評会の吟醸酒の部及び純米酒の部で上位3位以内に出選される茨城県初の快挙を達成した。その鑑評会は次のうちどれか。

- (1) 全国新酒鑑評会
- (2) 南部杜氏自醸清酒鑑評会
- (3) International Wine Challenge(IWC)
- (4) 関東信越国税局酒類鑑評会

問18 鮎の塩焼きと一般的に相性の良いと言われている日本酒のタイプは、次のうちどれか。

- (1) 爽酒タイプ
- (2) 薫酒タイプ
- (3) 熟酒タイプ
- (4) 醇酒タイプ

問19 出荷のタイミングについての説明で誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 酒造年度内に製造・出荷された酒を新酒と呼ぶ。
- (2) ひやおろしは、火入れ回数に関係なく秋まで貯蔵した酒を指す。
- (3) 熟成が失敗した酒は、秋さがりと呼ばれる。
- (4) 夏酒には、決まった定義はない。

問20 酒蔵と所在する市町村の組み合わせで誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) つくば市－稲葉酒造
- (2) 大子町－珂北酒造
- (3) 常陸太田市－井坂酒造店
- (4) 高萩市－菊乃香酒造

問21 茨城県産日本酒のブランド化や地元杜氏の育成のため、茨城県酒造組合が茨城県産業技術イノベーションセンターの協力の元、2019年に設立した認証制度は次のうちどれか。

- (1) 南部杜氏
- (2) いばらき地酒ソムリエ
- (3) 常陸杜氏
- (4) 茨城杜氏

問22 日本酒造組合中央会が新しい日本酒の飲み方として提案している、日本酒を炭酸水で割ったカクテルの名称で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) ファジーネーブル
- (2) 十六夜
- (3) サムライ・ロック
- (4) 酒セルツァー

問23 日本酒造組合中央会の日本酒飲用温度表による表現で、「ぬる爛」といわれる温度は、次のうちどれか。

- (1) ほぼ 20℃
- (2) ほぼ 30℃
- (3) ほぼ 40℃
- (4) ほぼ 50℃

問24 茨城県内で乾杯条例を施行している市町村の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 水戸市－那珂市－常総市
- (2) 水戸市－笠間市－つくば市
- (3) 常総市－つくば市－笠間市
- (4) 常総市－那珂市－ひたちなか市

問25 茨城県内で最も海に近い酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 森島酒造
- (2) 月の井酒造店
- (3) 愛友酒造
- (4) 嶋崎酒造

問26 酸度について説明が正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 酸度とは、液体中のクエン酸量の絶対値を表す数値である。
- (2) 日本酒度が同じ酒で比較すると、酸度が高い方が甘味を感じる。
- (3) 一般的な日本酒の酸度は、0.0～1.0 程度に収まる。
- (4) さまざまなタイプの酸が含まれるため、あくまでも目安として使用すべきである。

問27 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摂取すべきと言われているものは、次のうちどれか。

- (1) 和らぎ水
- (2) 中和水
- (3) 割り水
- (4) サイダー

問28 2023年7月現在、常陸杜氏が在籍する蔵の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 吉久保酒造－磯蔵酒造－廣瀬商店
- (2) 明利酒類－森島酒造－浦里酒造店
- (3) 稲葉酒造－武勇－来福酒造
- (4) 結城酒造－木内酒造－西岡本店

問29 令和5年度、あるコンテストの純米大吟醸酒の部で野村醸造と愛友酒造がプラチナ賞を受賞した。そのコンテストの名称は次のうちどれか。

- (1) ワイングラスでおいしい日本酒アワード
- (2) Sake competition
- (3) Kura Master
- (4) Internatioal Wine Challenge(IWC)

問30 茨城のお酒事情について説明する文章のうち正しいものは、次のうちどれか。 ※すべての文章で「都道府県別 酒類販売(消費)数量表(令和3年)」を使用

- (1) 茨城県内の日本酒出荷数量は、2,170 リットルである。
- (2) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費は、全国 26 位である。
- (3) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費は、4.5 リットルである。
- (4) 茨城県内の日本酒出荷数量は、全国 26 位である。

問31 銘柄「玉の雫」を醸す酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 檜山酒造 (2) 竹村酒造店 (3) 根本酒造 (4) 嶋崎酒造

問32 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、五つの水系の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 久慈川水系－那珂川水系－筑波山水系－利根川水系－鬼怒川水系
- (2) 八溝山水系－竜神峡水系－筑波山水系－利根川水系－小貝川水系
- (3) 八溝山水系－那珂川水系－恋瀬川水系－霞ヶ浦水系－鬼怒川水系
- (4) 久慈川水系－竜神峡水系－恋瀬川水系－霞ヶ浦水系－小貝川水系

問33 茨城県初のオリジナル酒造好適米は、次のうちどれか。

- (1) 夢ささら (2) ふくまる (3) 五百万石 (4) ひたち錦

問34 笠間市に所在する酒蔵の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 須藤本家、金門酒造、笹目宗兵衛商店、磯蔵酒造
- (2) 木内酒造、須藤本家
- (3) 須藤本家、笹目宗兵衛商店、磯蔵酒造
- (4) 須藤本家、木内酒造、磯蔵酒造

問35 日本酒の火入れ回数による名称の違いについて誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 生酒は、火入れを行っていない酒である。
- (2) 生詰め酒は、瓶詰め後に火入れを行わない。
- (3) 二回火入れは、貯蔵前と出荷前にそれぞれ火入れを行う。
- (4) 生貯蔵酒は、生酒と同じ意味の酒である。

問36 日本酒は、「神に供えた糧が枯れて、かびが生じた」ので、「すなわち酒を醸さしむ」とある書物に記述されているのが確認されているなかで最古とされる。その書物の名前で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 魏志倭人伝
- (2) 播磨国風土記
- (3) 万葉集
- (4) 古事記

問37 いばらき地酒バーが所在している駅の組み合わせで正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 水戸駅と研究学園駅
- (2) 水戸駅と土浦駅
- (3) 日立駅と守谷駅
- (4) 水戸駅とつくば駅

問38 法令で日本酒のラベルに表示が義務づけられている必要記載事項は、次のうちどれか。

- (1) 産地名
- (2) 日本酒度
- (3) 酸度
- (4) 製造年月

問39 日本酒の保管条件や賞味期限に関する文章の中で誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 火入れした日本酒でも、品質維持のためには低温保存が望ましい。
- (2) 日本酒には賞味期限の記載義務がある。
- (3) 日本酒は、日光や蛍光灯などの光が当たると品質が劣化する恐れがある。
- (4) 生酒は品質が変わりやすいため冷蔵保存が基本となる。

問40 銘柄「稲里」を醸す酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 吉久保酒造
- (2) 磯蔵酒造
- (3) 廣瀬商店
- (4) 笹目宗兵衛商店