

1. 「清酒」が初めて記事にされたのはどの書物か

- a. 三国志
- b. 播磨国風土記
- c. 古事記
- d. 日本書紀

2. 清酒の原料として主に用いられるお米はどんな原料を用いるか

- a. ジャポニカ米
- b. インディカ米
- c. タイ米
- d. 長粒米

3. 玄米 600kg を精米歩合 50%にするには、どれくらい時間がかかるか？

- a. 48 時間
- b. 50 時間
- c. 100 時間
- d. 150 時間

4. どの部分も米の表面から等しい厚さに削り取る精米方法をなんというか

- a. 原型精米
- b. 球形精米
- c. 扁平精米
- d. 真精米

5. 平成 26 年 酒造好適米の品種別生産量で3位の品種はどれか

- a. 五百万石
- b. 雄町
- c. 秋田酒こまち
- d. 美山錦

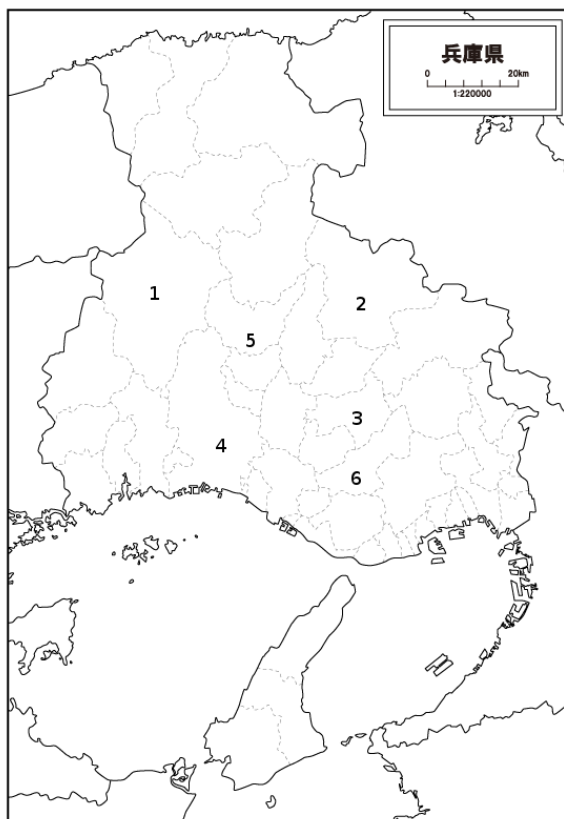
6. 二本草とも呼ばれていた、背丈が 150～160cm にもなり栽培が難しい酒米品種は？

- a.山田錦
- b.亀の尾
- c.雄町
- d.朝日

7. 2016 年に、山田錦は生誕何周年を迎えたか

- a.50 年
- b.80 年
- c.100 年
- d.120 年

8. 次の地図から、山田錦の特 A 地区のある加東市と三木市はどの番号の場所にあるか



加東市

- a.2
- b.3
- c.5
- d.6

三木市

- a.1
- b.3
- c.4
- d.6

9. 醸造用水としての鉄の含有量はどの数値を基準として決められているか

- a.0.002ppm
- b.0.02ppm
- c.0.2ppm
- d.0.3ppm

10. でんぷんを  $\alpha$  化し、麹菌の生産した酵素の作用を受けやすく米が溶けやすくする工程はなんというか

- a.洗米
- b.蒸きよう(蒸し)
- c.山卸
- d.火入れ

11. 醪で、日本酒度計に切り替えるボーメの値はいくつか

- a.3
- b.±0
- c.-3
- d.30

12. 成人一人当たりの清酒消費量(販売量)が一位の県はどこか

- a.新潟県
- b.山形県
- c.秋田県
- d.青森県

13. 2016年12月に、都道府県単位で初めて地理的表示に認定された県はどこか

- a.秋田県
- b.兵庫県
- c.京都府
- d.山形県

14. 別名、熊本酵母と呼ばれる9号酵母は、つぎのどの蔵の醪から分離されたか

- a.新政
- b.真澄
- c.香露
- d.浦霞

15. 平成 26 酒造年度の清酒製造状況で、特定名称酒の県別順位 3 位の県はどこか

- a.兵庫県
- b.秋田県
- c.京都府
- d.新潟県

16. 日本酒の「火入れ」はどの温度帯で酒を加熱するか

- a.40～43 度
- b.60～65 度
- c.55 度
- d.80～85 度

17. 高級酒に用いられる日本酒の搾り方はどれか

- a.槽搾り
- b.直汲み
- c.垂直搾り
- d.雫搾り

18. 水の比重は何℃で 1.0000 になるか

- a.4 度
- b.15 度
- c.0 度
- d.20 度

19. 日本酒の発酵形式で正しいものはどれか

- a.単行複発酵
- b.並行複発酵
- c.単発酵
- d.麴式発酵

20. 醪の発酵室を見学する際の注意点はなにか

- a.気持ちよく案内してもらうため蔵人さんにガンを飛ばさない
- b.酸欠になるのでタンクを覗き込まない
- c.腐食の原因になるので醪タンクに直接手を触れない
- d.冷えるので薄着でいかない

21. 次のうち、粕歩合が多くなるのはどうしたときか？

- a.液化仕込をしたとき
- b.醪の品温が低いとき
- c.麴の酵素力が強いとき
- d.アルコール添加をしたとき

22. 醪日数の一日目は三段仕込みのどの工程を行った日か

- a.初添え
- b.踊り
- c.中添え
- d.留添え

23. 菩提もとが確立されたのはどのお寺？

- a.常真寺
- b.正暦寺
- c.延暦寺
- d.東大寺

24. 三段仕込みの際、最も温度を低くするのはどの工程か

- a.初添え
- b.踊り
- c.中添え
- d.留添え

25. 高温糖化酒母では、糖化を促進する為に何℃前後で行うか

- a.55 度
- b.65 度
- c.45 度
- d.75 度

26. 生もと系酒母は江戸期になんという名称で呼ばれていたか

- a.冷もと
- b.酸もと
- c.濃もと
- d.寒もと

27. 生もと系酒母の特徴として正しいものを選びなさい

- a.乳酸菌は亜硝酸に強く、硝酸還元菌が乳酸に弱い、乳酸菌は酸に弱い
- b.乳酸菌は硝酸に強く、硝酸還元菌が亜硝酸に弱い、乳酸菌は酸に弱い
- c.乳酸菌は亜硝酸に強く、硝酸還元菌が乳酸に弱い、乳酸菌は酸に強い
- d.乳酸菌は硝酸に強く、硝酸還元菌が乳酸に弱い、乳酸菌は酸に強い

28. 速醸酒母は約何週間でできる？

- a.1 週間
- b.2 週間
- c.3 週間
- d.4 週間

29. 醪(仕込み)の総米に対し、酒母は平均何パーセントの使用率が

- a.3%
- b.7%
- c.10%
- d.21%

30. 酒母の目的として正しいものを選びなさい

- a. 元気な酵母を健全に、実質純粋に、大量に培養する工程
- b. 元気な麹菌を健全に、実質純粋に、大量に培養する工程
- c. 元気な乳酸菌を健全に、実質純粋に、大量に培養する工程
- d. 元気な酵素を健全に、実質純粋に、大量に培養する工程

31. 酒母で用いられる麴の割合はどれくらいか

- a.11%
- b.22%
- c.33%
- d.44%

32. 麴の出麴について正しいものを選びなさい

- a. 出麴のタイミングは麴が孢子をつける時である
- b. 吟醸酒の場合は出麴の時間が早い
- c. 普通酒の場合は出麴の時間が遅い
- d. 吟醸酒の場合は出麴の時間が遅い

33. 製麴において、アミノ酸を少なくしたい場合の温度経過で正しいものはどれか

- a. 35度の時間を長くすると、グルコアミラーゼが多くなる
- b. 40～43度の時間を長くすると、グルコアミラーゼが少なくなる
- c. 40～43度の時間を短くすると、グルコアミラーゼが多くなる
- d. 35度の時間を短くすると、酸性カルボキシペプチダーゼが少なくなる

34. 麹菌が繁殖した際に、何が不足すると麹菌は死んでしまうか

- a. 酵素
- b. 酸素
- c. 水分
- d. 糖分

35. 清酒の pH はいくつ？

- a. 4.2
- b. 4.4
- c. 7.4
- d. 5.5

36. 醪で用いられる麴の割合はどれくらいか

- a. 11%
- b. 22%
- c. 33%
- d. 44%

37. 清酒を腐造させる火落ち菌の特徴にあてはまらないものはどれか

- a. アルコール度数が 15 度前後まで増殖できる麹菌
- b. アルコール度数が 21 度前後まで増殖できる酵母菌
- c. アルコール度数が 21 度前後まで増殖できる乳酸菌
- d. アルコール度数が 15 度前後まで増殖できる酵母菌

38. 良い蒸し米の条件としてふさわしいものは

- a. 外軟内硬
- b. 外軟内軟
- c. 外硬内硬
- d. 外硬内軟



39. 精米時に得られる糠は一般的にどのような使い方をされているか

- a. 赤糠は米菓、米麺、パン作りに用いられる
- b. 白糠は米菓、米麺、パン作りに用いられる
- c. 黒糠は肥料や飼料、糠漬けに用いられる
- d. 白糠は肥料や飼料、糠漬けに用いられる

40. 醸造用玄米の等級で特上を多く生産する県の2位はどこか

- a. 兵庫県
- b. 三重県
- c. 福岡県
- d. 滋賀県

正解

1 b

2 a

3 b

4 c

5 d

6 c

7 b

8 加東市:b 三木市:d

9 b

10 b

11 a

12 a

13 d

14 c

15 c

16 b

17 d

18 b →4℃で密度がほぼ 1になるので注意

19 b

20 b

21 b

22 d

23 b

24 d

25 a

26 d

27 a

28 b

29 b

30 a

31 c

32 d

33 d

34 b

35 a

36 b

37 c

38 d

39 b

40 b