

令和6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、手を挙げて係員に知らせてください。
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. 武勇の商品「智仁武勇」の読み方は、次のうちどれか。

- (1) とみにぶゆう (2) ちちんぷいぷい (3) ちじんぶゆう (4) ちりんぷらん

問2. 来福酒造の創業当時の銘柄は、「来福」と何か。

- (1) 万代 (ばんだい)
(2) 峰影 (ほうえい)
(3) 十大 (じゅうだい)
(4) 光栄 (こうえい)

問3. 野村醸造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) 常総市－1787年
(2) 結城市－1787年
(3) 常総市－1897年
(4) 結城市－1897年

問4. ピュア茨城が始まった年は、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. 次の市町村のうち、所在する酒蔵の数が2つであるのは、どれか。

- (1) 笠間市 (2) 筑西市 (3) 桜川市 (4) 常総市

問6. 1804年創業当時より「四海皆兄弟」を社是としている酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 磯蔵酒造
(2) 井坂酒造店
(3) 愛友酒造
(4) 月の井酒造店

問7. 結城酒造の銘柄「富久福」の正しい読み方は、次のうちどれか。

- (1) とくふく (2) ふくふく (3) とみふく (4) ふくとく

問8. 明利酒類と日本酒を共同開発しているVTuberは、次のうちどれか。

- (1) 兎田ぺこら
- (2) さくらみこ
- (3) 白銀ノエル
- (4) 雪花ラミィ

問9. 「酒造りは一期一会の積み重ね」をモットーとし、「酒は人ありき…」を提唱している酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 磯蔵酒造
- (2) 剛烈酒造
- (3) 愛友酒造
- (4) 結城酒造

問10. インターナショナルワインチャレンジ(IWC) SAKE部門 2024年でゴールドメダルを取った酒蔵の正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 野村醸造一府中営
- (2) 森島酒造一浦里酒造店
- (3) 来福酒造一田中酒造店
- (4) 吉久保酒造一稲葉酒造

問11. 杜氏として初の文化庁長官表彰(令和2年度)を受けた石川達也氏が在籍する酒蔵は、次のうちどこか。

- (1) 月の井酒造店
- (2) 明利酒類
- (3) 青木酒造
- (4) 須藤本家

問12. 青木酒造の無圧搾りシリーズに使用されていない名称は、次のうちどれか。

- (1) 和 NAGOMI
- (2) 延 EN
- (3) 絆 KIZUNA
- (4) 粋 SUI

問13. 2023年3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()へ提案することとして決定された。()内に入る言葉は、次のうちどれか。

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

問14. 2024年10月1日から、いばらき地酒バー水戸に設置されたAI茨ひよりの機能として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 酔い具合を判断し、やわらぎ水をすすめる。
- (2) リクエストした歌をうたう。
- (3) 県内酒蔵のニュースやうんちくを説明する。
- (4) おすすめの日本酒を紹介する。

問15. 1978年に日本酒造組合中央会が定めた「日本酒の日」はいつか。

- (1) 1月11日
- (2) 6月25日
- (3) 7月1日
- (4) 10月1日

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. 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）が提唱する、香味特性別分類による日本酒の4タイプにおける「薫酒」と相性が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) 久慈川の鮎の塩焼き
- (3) 久慈浜のヒラメの刺身
- (4) 牛久の鰻の蒲焼き

問18. 明治天皇が行在所に向かう途中に喉の渇きを訴えた際に、井戸水を差し出し、その功により明治天皇より下賜されたとされる銘柄を醸す酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 青木酒造
- (2) 田中酒造店
- (3) 須藤本家
- (4) 家久長本店

問19. 清酒の製法品質表示基準において、本醸造酒に添加できる醸造アルコールの量は、次のうちどれか。

- (1) 白米の重量の10%以下
- (2) 白米の重量の20%以下
- (3) 白米の重量の50%以下
- (4) 規制は撤廃されており、添加量に上限はない

問20. 一般米と比較したときの酒造好適米の特徴について、誤っていると考えられるのは次のうちどれか。

- (1) 米粒が大きい
- (2) 心白が大きい
- (3) 心白にビタミンが多く含まれている
- (4) タンパク質が少ない

問21. 清酒造りに悪影響を及ぼすと考えられている微生物は、次のうちどれか。

- (1) 酵母
- (2) 乳酸菌
- (3) 麹菌
- (4) 枯草菌

問22. 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）が提唱する、香味特性別分類による日本酒の4タイプにおける「醇酒」と相性が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) 久慈川の鮎の塩焼き
- (3) 久慈浜のヒラメの刺身
- (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35蔵の製品が楽しめる。
- (2) コインを投入して利用する試飲サーバーが設置されている。
- (3) 全国から集めたおつまみで日本酒とのペアリングが楽しめる。
- (4) 店内内装には県産木材も使用されている。

問24. 奥国(オーストリア)博覧会へ出品のため、日本酒が初めて海外へ輸出された年は、次のうちどれか。

- (1) 1740年(元文5年)
- (2) 1872年(明治5年)
- (3) 1911年(明治44年)
- (4) 1953年(昭和28年)

問25. 清酒の製法品質表示基準において、特別本醸造酒は、次のうちどれか。

- (1) 使用原料：米、米こうじ 精米歩合：60%以下又は特別な製造方法
- (2) 使用原料：米、米こうじ 精米歩合：70%以下
- (3) 使用原料：米、米こうじ、醸造アルコール 精米歩合：60%以下又は特別な製造方法
- (4) 使用原料：米、米こうじ、醸造アルコール 精米歩合：70%以下

問26. 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) 愛知56号 (B) チヨニシキ
- (2) (A) 岐系89号 (B) 月の光
- (3) (A) 黄金晴 (B) 一番星
- (4) (A) 日本晴 (B) 月の光

問27. 日本酒の三段仕込みの工程において、各段階での原料の投入量の調整が重要だが、これらの調整を行う目的として、最も適切なものは、次のうちどれか。

- (1) 酵母の増殖を抑制し、もろみの温度管理を容易にするため
- (2) 酵母の繁殖を促し、もろみの温度管理を容易にするため
- (3) 酵母の種類を変えるため
- (4) 酵母の活動を停止させるため

問28. 地理的表示(GI)により保護されている「日本酒」について説明した文章として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したもののみ「日本酒」と表示可能。
- (2) 海外で製造した清酒においては、日本産米を使用したもののみ「日本酒」と表示可能。
- (3) 海外産の原料米でも日本種の品種(ジャポニカ米)であれば「日本酒」と表示可能。
- (4) 「清酒」の表示に該当するものは「日本酒」と表示が可能と、令和2年6月に国税庁より通達された。

問29. もろみに醸造アルコールを適量添加する場合の利点として、正しいのは次のうちどれか。

- (1) 酒の色を濃くし、見た目を重厚にする
- (2) 香りが高く、「スッキリした味」にする
- (3) 酒のアルコール度数を下げ、飲みやすくする
- (4) 酒の甘みを増し、まろやかにする

問30. 日本酒製造の特徴である並行複発酵について、同時に進行させるのは、次の組み合わせのうちどれか。

- (1) 酵母の増殖とアルコールの糖化
- (2) デンプンの糖化とアルコール発酵
- (3) 酵母の培養と麹菌による糖化
- (4) 麹の生成と酸の生成

問31. 吟醸造りについて誤っているのは、次のうちどれか。

- (1) 吟醸造りでは、よりよく精米した白米で造る必要がある。
- (2) 吟醸造りには、特定の酵母を使用しなければならない規定がある。
- (3) 吟醸造りは、低温でゆっくり発酵させることが特徴である。
- (4) 吟醸造りの日本酒は、特有な芳香（吟香）を有するように醸造する。

問32. 茨城県が開発していない米の品種は、次のうちどれか。

- (1) ひたち錦
- (2) ふくまる
- (3) 一番星
- (4) きぬひかり

問33. 日本酒には5つの味があると言われているが、正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 甘・酸・辛・塩・渋
- (2) 甘・酸・辛・苦・旨
- (3) 甘・酸・辛・苦・渋
- (4) 甘・酸・辛・塩・旨

問34. 日本酒の香り成分のうち、バナナ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) カプロン酸メチル
- (4) 酢酸エチル

問35. 来福酒造の純米大吟醸 FANTASTICに使用される原料米の精米歩合は、次のうちどれか。

- (1) 5%
- (2) 6%
- (3) 7%
- (4) 8%

問36. 小川酵母の特徴としてもっとも適した説明は、次のうちどれか。

- (1) 酸を多く生成し、高温でよく働く。
- (2) 酸を少なく生成し、低温でもよく働く。
- (3) 酸を多く生成し、低温でもよく働く。
- (4) 酸を少なく生成し、高温でよく働く。

問37. 国税庁発行「酒のしおり 酒レポート（令和6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4年度の清酒の課税数量は、昭和48年度ピーク時の値と比較すると3割以下である。
- (2) 課税移出数量について普通酒は減少傾向にある一方、純米酒や純米吟醸酒は増加傾向である。
- (3) 清酒製造業の出荷金額の単価は増加傾向にある。
- (4) 令和5年の日本産酒類の輸出金額を品目別に見ると、清酒が最も多い。

問38. 常陸杜氏として認証をされるために、必須なものは次のうちどれか。

- (1) いばらき地酒ソムリエS級
- (2) 唎酒師
- (3) 酒造技能士1級
- (4) 酒造技能士2級

問39. 2024年8月時点の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1823・西岡本店

問40. 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）が提唱する、香味特性格分類による日本酒のタイプ別飲用温度について、最も適したものは、次のうちどれか。

- (1) 薫酒：あつ爛が良い、だが甘酸が平衡する。
- (2) 爽酒：飲用適温帯が広い。
- (3) 醇酒：飲用適温帯がもっとも広く温度によってもっとも楽しく変化を見せる。
- (4) 熟酒：飲用適温帯が狭い。