

# 令和6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. 桜川市の酒蔵「西岡本店」の代表銘柄は、次のうちどれか。

- (1) 一人娘      (2) 君萬代      (3) 山桜桃      (4) 花の井

問2. 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3. 日本酒(清酒)は醸造酒であるが、次のうち3つとも醸造酒である組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) ブランデー、ビール、梅酒  
(2) ウイスキー、ジン、ビール  
(3) ビール、ワイン、発泡酒  
(4) ワイン、ビール、みりん

問4. 原料を全て茨城県産に統一した純茨城の酒「(A)」は、「(B)」と茨城産の「(C)」を使い、それぞれの酒蔵が作り出したお酒である。(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) ピュア茨城 | (B) 茨城県産米 | (C) 乳酸菌 |
| (2) | (A) ピュア茨城 | (B) ひたち錦  | (C) 酵母  |
| (3) | (A) 常陸乃清酒 | (B) 茨城県産米 | (C) 乳酸菌 |
| (4) | (A) 常陸乃清酒 | (B) ひたち錦  | (C) 酵母  |

問5. 日本酒の日が10月1日である理由として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒の神様の生まれた日だから  
(2) 新穀が収穫されて新酒が醸される月だから  
(3) 米穀年度の始まりの日だから  
(4) 酒税法が制定された日だから

問6. 日本酒の製造工程において、糖化を行うために使用されるものは、次のうちどれか。

- (1) 麴                      (2) 酵母                      (3) 乳酸菌                      (4) 酒種

問7. 酒蔵で、酒造りの一切を取り仕切る責任者を「杜氏」というが、日本三大杜氏と呼ばれる杜氏集団に該当しないものは、次のうちどれか。

- (1) 南部杜氏（岩手県）  
(2) 丹後杜氏（京都府）  
(3) 丹波杜氏（兵庫県）  
(4) 越後杜氏（新潟県）

問8. 那珂川水系に属する酒蔵の内、那珂市にある酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 月の井酒造店  
(2) 家久長本店  
(3) 木内酒造1823  
(4) 明利酒類

問9. 銘柄「御慶事」を醸す青木酒造が所在する市町村は、次のうちどれか。

- (1) 古河市              (2) 笠間市              (3) 筑西市              (4) 常陸大宮市

問10. 清酒の製法品質表示基準における大吟醸酒の精米歩合の規定として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 40%以下  
(2) 50%以下  
(3) 60%以下  
(4) 80%以下

問11. 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 石の酒蔵では一升瓶換算で 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12. 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) 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。
- (2) 麹菌は、米に含まれるデンプン質を糖分に分解する。
- (3) 麹菌は、炭水化物をアミノ酸に分解する。
- (4) 酵母は、味わいを構成する酸を作り出す。

問13. 2024年8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14. 酒税法による清酒の定義として、アルコール分は何度未満とされているか。

- (1) 19                      (2) 20                      (3) 21                      (4) 22

問15. ヒラメの刺身、ボイルタラバガニとの相性が良いとされている日本酒の香味特性は、次のうちどれか。

- (1) 薫酒                      (2) 熟酒                      (3) 爽酒                      (4) 醇酒

問16. 2024年に森島酒造「富士大観 秘蔵酒 限定大吟醸」が、スーパープレミアム部門で1位を取った世界一おいしい市販日本酒を決めるという理念のもと開催されている品評会は、次のうちどれか。

- (1) 全国市販酒品評会
- (2) SAKE COMPETITION
- (3) International Wine Challenge(IWC)
- (4) SAKE MASTER

問17. 主に長期熟成系、古い酒系に多い「熟酒」と相性がよいとされている料理は、次のうちどれか。

- (1) スパイシーカレー
- (2) ボイルタラバガニ
- (3) アユの塩焼
- (4) キンキの煮つけ

問18. 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) 酒造年度内に製造・出荷された酒を新酒と呼ぶ。
- (2) ひやおろしは、二度目の火入れをせずに出荷するもの。
- (3) 熟成が失敗した酒は、秋さがりと呼ばれる。
- (4) 夏酒は、6月から8月の間に出荷される暑気払いのお酒である。

問19. 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) 府中誉一石岡市
- (2) 菊乃香酒造一日立市
- (3) 檜山酒造-常陸大宮市
- (4) 野村醸造-常総市

問20. 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が大前提である。加えて、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：唎酒師
- (2) 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
- (3) A：茨城県酒造組合                                                          B：唎酒師
- (4) A：茨城県酒造組合                                                          B：酒造技能士 1 級

問21. 日本酒に氷とライムを合わせたカクテルの名称で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) ライジングドラゴン
- (2) サケ・リッキー
- (3) サムライ・ロック
- (4) 酒セルツァー

問22. 日本酒造組合中央会の日本酒飲用温度表による表現で、「日向爛(ひなたかん)」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35℃
- (4) ほぼ40℃

問23. 日本酒の製造法の一つで、糖化と発酵を同時に進行させる高度な製造法を何と呼ぶか。

- (1) 単行発酵
- (2) 並行複発酵
- (3) 連続発酵
- (4) 同時発酵

問24. 取手市に所在する酒蔵として正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 金門酒造-田中酒造店
- (2) 金門酒造-愛友酒造
- (3) 萩原酒造-愛友酒造
- (4) 萩原酒造-田中酒造店

問25. 日本酒に含まれるアミノ酸について誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒にはアルギニン、チロシン、セリン、ロイシン、グルタミン酸などが含まれている。
- (2) 日本酒に含まれるアミノ酸は約20種類である。
- (3) アミノ酸度が高いほど、ふくよかさや濃厚さ、旨味や味の広がりが増す。
- (4) アミノ酸度が高いほど、日本酒の香りが強くなる。

問26. 「和らぎ水」を飲む理由として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 日本酒を薄めるため
- (2) 口の中を乾燥させるため
- (3) 料理の味を変えるため
- (4) 酔いの速度を緩やかにするため

問27. 2024年8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－稲葉酒造
- (2) 廣瀬商店－森島酒造－浦里酒造店
- (3) 須藤本家－武勇－来福酒造
- (4) 結城酒造－木内酒造－西岡本店

問28. 大正時代の蔵を改修した日本酒文化長屋が、2023年度のいばらきデザインセレクションで大賞をとった酒蔵の所在地は、次のうちどれか。

- (1) 石岡市            (2) 笠間市            (3) 常陸太田市            (4) 水戸市

問29. 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。

- (1) 茨城県内の日本酒出荷数量(2022年)は、2,070万キロリットルである。  
(2) 茨城県内の日本酒出荷数量(2022年)は、全国14位である。  
(3) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費(2023年)は、全国28位である。  
(4) 茨城県内の一人あたりの日本酒消費(2023年)は、4.1リットルである。

問30. 銘柄「白菊」を醸す酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 笹目宗兵衛商店            (2) 須藤本家            (3) 月の井酒造店            (4) 廣瀬商店

問31. 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、水系の組み合わせとして正しいものを一つ選びなさい。

- (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－那珂川水系－筑波山水系－利根川水系－鬼怒川水系  
(3) 八溝山水系－那珂川水系－筑波山水系－霞ヶ浦水系－利根川水系  
(4) 久慈川水系－那珂川水系－筑波山水系－霞ヶ浦水系－鬼怒川水系

問32. 茨城県初のオリジナル酒造好適米は、次のうちどれか。

- (1) 雄町            (2) ふくまる            (3) ひたち錦            (4) 渡舟

問33. 吉久保酒造の「一品 純米大吟醸」が採用されたアメリカのスタジアムは、次のうちどれか。

- (1) ヤンキースタジアム  
(2) フェンウェイパーク  
(3) ドジャースタジアム  
(4) リグリーフィールド

問34. 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) 火入れを2回行うものを「生貯蔵酒」と呼ぶ。
- (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、貯蔵の後に火入れを行う酒である。

問35. 日本酒は、播磨国風土記に「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」と記述されたのが最古とされる。播磨国風土記が編纂されたのは何時代か。

- (1) 飛鳥                      (2) 奈良                      (3) 平安                      (4) 鎌倉

問36. 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) 水戸駅とつくば駅
- (2) 水戸駅と研究学園駅
- (3) 水戸駅と守谷駅
- (4) 日立駅と土浦駅

問37. ラベルへの必要記載事項であるのは、次のうちどれか。

- (1) 産地名              (2) 原材料の品種名              (3) 製造年月              (4) 賞味期限

問38. 日本酒の保存管理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) 日本酒を1～8℃の冷温状態で保管する。
- (2) 日光を遮断し、照明は必要最小限にする。
- (3) 光の当たらない高湿度の環境で保管する。
- (4) 冷蔵庫内に立てて保存する。

問39. 酒造年度「R6BY（2024BY）」として正しいのは、次のうちどれか。

- (1) 令和5年10月1日から令和6年9月30日
- (2) 令和6年1月1日から令和6年12月31日
- (3) 令和6年4月1日から令和7年3月31日
- (4) 令和6年7月1日から令和7年6月30日