

# 2017年度 J.S.A. SAKE DIPLOMA

## 認定試験（筆記）問題

問題に関する資料および統計などの数字については、  
J.S.A. SAKE DIPLOMA 教本 記載に準ずる。

### 解答用紙記入上の注意

1. 会場名、受験呼称、受験番号、氏名が正しく印字されているか確認の上、本人確認欄にマークしてください。受験番号は各自マークしてください。
2. 解答用紙は汚したり、折り曲げたりしないでください。
3. 解答用紙の記入は、必ずHBまたはBの鉛筆を使用してください。
4. 解答は所定の解答欄にマーク例を参照のうえマークしてください、訂正する場合は、消しゴムで跡が残らないようにきれいに消してからマークし直してください。

よいマーク例



悪いマーク例



5. 問題数は97問です。万が一抜けている箇所がありましたら係員に申し出てください。

受験番号	氏名

# 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

1

2015年12月に指定され、原料米として国内産米のみを使い、国内で醸造された清酒のみが名乗ることのできる地理的表示として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 日本酒
2. SAKE
3. Rice Wine
4. 国酒

2

酒税法における清酒の定義において、アルコール分は何度未満と定められているか、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 20度未満
2. 22度未満
3. 24度未満
4. 25度未満

3

特定名称酒に使用する白米は、農産物検査法によって何等以上に格付けされた玄米、またはこれに相当する玄米を精米したものに限られるか、次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1等以上
2. 2等以上
3. 3等以上
4. 4等以上

4

日本酒の「級別制度」が完全に廃止された年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1985年
2. 1989年
3. 1992年
4. 1994年

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

5

特定名称酒は、原料、製造方法の違いによって何種類に分類されるか、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 7種類
2. 8種類
3. 9種類
4. 10種類

6

清酒の製法品質表示基準に定められる、特定名称酒の要件において、本醸造酒の精米歩合として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 80%以下
2. 70%以下
3. 65%以下
4. 60%以下

7

清酒の製法品質表示基準に定められる、特定名称酒の要件において、こうじ米の使用割合として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 15%以上
2. 20%以上
3. 25%以上
4. 30%以上

8

清酒の製法品質表示基準に定められる、特定名称酒の要件において、純米吟醸酒の精米歩合として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 65%以下
2. 60%以下
3. 55%以下
4. 50%以下

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

9

普通酒は、醸造用アルコール、糖類、酸味料などの重量が、原料となる米の重量の何%を超えてはならないこととなっているか、正しいものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 50%
2. 60%
3. 70%
4. 80%

10

清酒の表示について、一つの製造場だけで醸造した純米酒のみに表示することができる任意記載事項を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 生純米
2. 極上
3. 生一本
4. 貯蔵年数

11

原酒の表示の要件において、加水調整が認められているアルコール分の範囲として適当なものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 1%未満
2. 3%未満
3. 5%未満
4. 7%未満

12

奈良時代後半、朝廷用の酒造りのために設けられた国家の組織を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 僧坊所
2. 造酒司（さけのつかさ）
3. 大御酒所
4. 蔵司（くらのつかさ）

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

**13**

1933年に誕生し、日本酒造りに革新を起こした精米機として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 横型精米機
2. 攪拌式精米機
3. 縦型精米機
4. 圧力式精米機

**14**

日本酒に火入れと呼ばれる熱殺菌が行われるようになった時期を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 15世紀後半
2. 16世紀後半
3. 17世紀後半
4. 18世紀後半

**15**

香味を整え酸敗を防ぐ方法としてアルコール添加の技術が使われるようになった時代を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 鎌倉時代
2. 室町時代
3. 安土桃山時代
4. 江戸時代

**16**

戦後過去最高となった1973年の課税移出数量を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 176,000kl
2. 376,000kl
3. 1,766,000kl
4. 4,766,000kl

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

17

① 「農産物規格規定」において、醸造用玄米（酒造好適米）の品位は何段階の等級に分類されているか、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 3段階
2. 4段階
3. 5段階
4. 6段階

② その等級の中でもっともよい等級を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 規格外
2. 一等
3. 特上
4. 特等

18

一般的に、玄米 600kg を精米歩合 70% まで削るには 10 時間かかるが、50% にするには何時間かかるか、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 20 時間
2. 30 時間
3. 50 時間
4. 70 時間

19

2014 年特定名称酒の製造数量の中で最も多く製造されたものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 本醸造酒
2. 純米吟醸酒
3. 純米酒
4. 吟醸酒

20

1970 年代以後、日本酒と単式蒸留焼酎の製造数量が逆転した年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1998 年
2. 2004 年
3. 2010 年
4. 2014 年

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

21

2015年の日本酒の海外輸出量として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1,181kl
2. 4,818kl
3. 18,180kl
4. 48,480kl

22

「熟練者でなくてもカプロン酸エチルの香り高い吟醸酒を造れる酵母」とされ、別名香り酵母とも呼ばれる酵母を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. セルレニン耐性酵母
2. 熊本酵母
3. 静岡酵母
4. 野生酵母

23

1990年代中期以降に広まった香り酵母として、最初に普及した最も代表的な酵母を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 宮城 B 酵母
2. アルプス酵母
3. 広島 21 号酵母
4. 山形 KA

24

酒造に適した米の要件として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 米粒が小さい
2. 心白がない
3. タンパク質が多い
4. 軟質米である

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

25

日本酒の一般的な pH として適当なものを次の中から 1 つ選び、解答欄にマークしてください。

1. pH 1.2
2. pH 3.2
3. pH 4.2
4. pH 7.0

26

宮城県で最も多く生産されている酒造好適米を 1 つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 雄山錦
2. 美郷錦
3. 蔵の華
4. 雪女神

27

精米後の米を 2 週間ほど袋に入れて保管することを何と呼ぶか、適当なものを 1 つ選び解答欄にマークしてください。

1. 引き込み
2. 枯らし
3. 切り返し
4. 仲仕事

28

岩手県で最も多く生産されている酒造好適米を 1 つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 華吹雪
2. ひより
3. 豊国
4. 吟ぎんが



## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

29

2014年酒造好適米品種別生産量上位20品種の中で山田錦が占める割合をひとつ選び、解答欄にマークしてください。

1. 約11%
2. 約22%
3. 約33%
4. 約44%

30

京都府で作り出された酒造好適米として適当なものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 神力
2. 祝
3. 短稈渡船
4. たかね錦

31

次の酒造好適米の中で最も歴史のある品種と言われているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 雄町
2. 山田錦
3. 五百万石
4. 美山錦

32

北海道で最も多く生産されている酒造好適米を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 夢ぴりか
2. 夢の香
3. 夢錦
4. 吟風

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

**33**

越淡麗は、山田錦と何の米との掛け合わせでできた米か、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 五百万石
2. 美山錦
3. ひとごち
4. 菊水

**34**

次の酒造好適米の中から早生品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 山田錦
2. 越淡麗
3. 雄町
4. 五百万石

**35**

山田錦は、短稈渡船と何の米との掛け合わせで出来た米か、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 雄町
2. 愛山
3. 山雄 67
4. 山田穂

**36**

1978年にたかね錦の種籾にガンマ線を照射して生み出された突然変異種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ひとごち
2. 美山錦
3. 金紋錦
4. しらかば錦

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

37

① 1890年代初頭、兵庫県において西宮郷の酒造家、辰馬悦蔵と交渉し、村米制度の始まりと言われる取引を開始した集落を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 岡本
2. 市野瀬
3. 松沢
4. 上三草

② 1938年の村米格付け表において最も評価が高かった集落を1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 上松
2. 米田
3. 大沢
4. 金会

38

山田錦が命名された年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1926年
2. 1936年
3. 1946年
4. 1956年

39

日本酒の成分のうち水が占める割合として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 約70%
2. 約80%
3. 約90%
4. 約95%

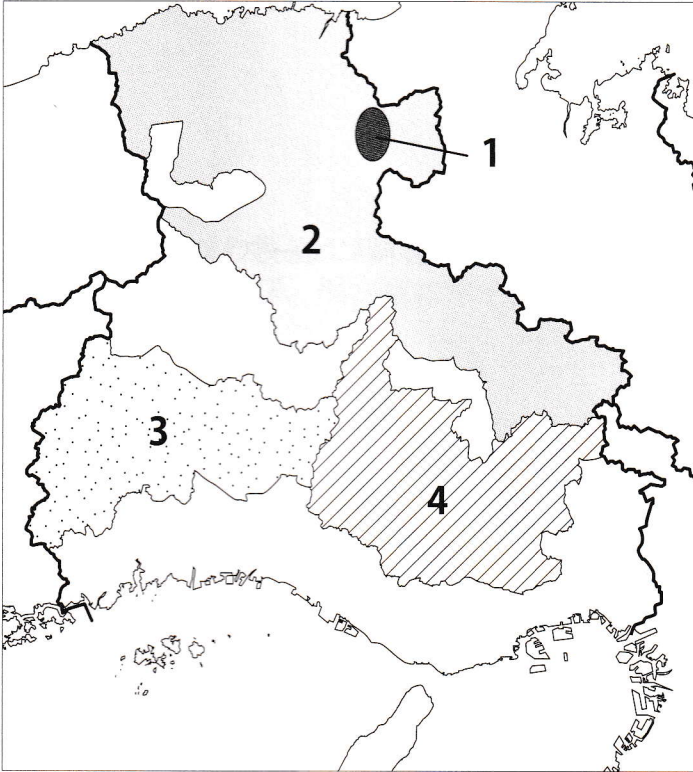
# 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

40

下記「兵庫県の酒米産地図」を参照して以下の問題に答えてください。

- ① 地図の中から「山田錦」の生産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

兵庫県の酒米産地図



- ② ①で選択した地域に含まれる特A地区の市町村を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 豊岡市
2. 市川町
3. 三木市
4. 加古川市

41

兵庫県において五百万石が生産される市町村を1つ選び解答欄にマークしてください。

1. たつの市
2. 姫路市
3. 豊岡市
4. 太子町

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

42

兵庫県産山田錦が生産される地区の中で、特 A-a で秋津地区の集落を1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 金会
2. 奥谷
3. 常田
4. 少分谷

43

酒造用水の中で最も望ましくない成分を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. カリウム
2. リン
3. マグネシウム
4. 鉄

44

次の中から灘の硬水の名称を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 御香水
2. 宮水
3. 御清水
4. 布引溪流

45

発酵が終わった醪を日本酒と酒粕に分ける作業をとして適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 上槽
2. ろ過
3. 滓引き
4. 火入れ

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

46

蒸気が豊富に吹き出すトンネルの中を、網状のベルトコンベアによって米を移動させて蒸すものとして、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 連続蒸米機
2. 和釜
3. 甑
4. 炉

47

日本酒の製造工程の内、火落ち防止のためと、酵素反応を停止するために行う工程を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 乾熱滅菌
2. 窒素充填
3. 火入れ
4. 紫外線殺菌

48

2014年において全国で生産量が14位であり、福島県で生産されている酒造好適米を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ひとごこち
2. 夢の香
3. 玉栄
4. 愛山

49

吟醸酒の製造工程の内「限定吸水」と呼ばれる作業において、「限定」が意味する事柄として適当なものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 作業人数
2. 浸漬時間
3. 蒸きょう時間
4. 放冷時間

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

50

良い蒸米とは、昔からさばけがよくてどのような状態が良いものとされているかを選びなさい。

1. 総ハゼ
2. 外硬内軟
3. 枯れている
4. ぬりハゼ

51

次の中から日本酒の発酵パターンを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 並行複式発酵
2. 単行複式発酵
3. 単式発酵
4. 並行単式発酵

52

蒸しあがった米を36℃強まで冷まし、麴室に搬入する作業として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 種切り
2. 引き込み
3. 床もみ
4. 製麴

53

製麴作業2日目の朝、固くくっついている麴の粒をバラバラにする作業を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 盛り
2. 仲仕事
3. 切り返し
4. 仕舞仕事

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

54

酒母を仕込むとき、麴の酵素をあらかじめ水中に溶出させるため、汲水に乳酸、清酒酵母、麴を投入して混ぜ合わせることをして適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 汲みかけ
2. 仕込み
3. 生酏
4. 水麴

55

酒母造りにおいて「山卸」を行う酒母を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 速醸酏酒母
2. 山廃酏酒母
3. 生酏酒母
4. 高温糖化酒母

56

酒母、水、麴、蒸米を大きなタンクに仕込んで発酵させた、白い粥状または固形分を含んだ液体状のものを何と呼ぶか、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 酵母
2. 酒粕
3. 醪
4. 甘酒

57

4日間かける三段仕込みの2日目に該当するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 留添
2. 踊り
3. 仲添
4. 初添



## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

58

醪の発酵速度を支配する、総米に対する仕込み水の比率を表すものはどれか、適当なものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 吸水歩合
2. 酒母歩合
3. 汲水歩合
4. 割り水歩合

59

留添の後に醪に仕込み水を添加することを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. アルコール添加
2. 割り水
3. 追水
4. 汲水

60

麴の酵素がよりよく働く55℃前後で、蒸米を短時間に溶かして糖化し、その後冷却時に乳酸を添加して、純粹日本酒酵母を添加し、約一週間で完成できる酒母名はどれか、一つ選び回答欄にマークしてください。

1. 高温糖化酒母
2. 速醸酒母
3. 生酏酒母
4. 菩提酏酒母

61

醪に適量添加すると、香りが高く、すっきりとした味になるとされ、火落ち菌の増殖を阻止する効果もあるとされているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ブドウ糖
2. 醸造アルコール
3. 水飴
4. 酸化防止剤

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

62

醪を搾ってから出荷するまで、一度も火入れをしない日本酒の名称を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 生酒
2. 生貯蔵酒
3. 生詰酒
4. 生一本

63

デンプンから分解されたブドウ糖をアルコールと炭酸ガスに換えるはたらきをするものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 乳酸
2. 麹菌
3. 酒石酸
4. 酵母

64

「泡なし酵母」を表す、きょうかい酵母の種別番号の末尾を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 18
2. 01
3. YK
4. 00

65

清酒酵母が日本酒醪から初めて分離された年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1895年
2. 1897年
3. 1906年
4. 1917年

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

66

茨城県明利酒造にて東北地方の複数の蔵元の醪の中から、小川知可良によって分離された酵母を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 8号酵母
2. 10号酵母
3. 12号酵母
4. 14号酵母

67

熊本県酒造研究所の「香露」の醪から分離された酵母を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 7号酵母
2. 8号酵母
3. 9号酵母
4. 10号酵母

68

長野県宮坂醸造の「真澄」の醪から分離された酵母を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 7号酵母
2. 8号酵母
3. 9号酵母
4. 10号酵母

69

中田久保教授が自然界から分離する方法を確立した酵母名を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 花酵母
2. 野生酵母
3. 蔵つき酵母
4. きょうかい酵母

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

70

留添の仕込みの時に、日本酒を添加する方法で作られたものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 活性清酒
2. 赤米酒
3. 貴醸酒
4. 液化仕込み

71

杜氏の下で実務をこなす副リーダーである蔵人を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 代師
2. 酏屋
3. 釜屋
4. 頭

72

新世代の杜氏流派である栃木県の下野杜氏が旗揚げされた年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 1989年
2. 1990年
3. 2006年
4. 2013年

73

日本の三大杜氏は越後杜氏、丹波杜氏ともう1つは何か。次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 出雲杜氏
2. 石見杜氏
3. 南部杜氏
4. 大津杜氏

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

74

2014年度の統計において、秋田県の日本酒生産数量は国内生産量の約何%を占めているか、次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 約1.4%
2. 約4%
3. 約14%
4. 約24%

75

明治中期、山形県で作られ、後に米の三大品種の1つと呼ばれる新水稻種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 強力
2. 神力
3. 愛山
4. 亀の尾

76

地理的表示「山形」が指定された年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 2010年
2. 2012年
3. 2014年
4. 2016年

77

2014年において、宮城県の特名酒比率は何%か、次の中から1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 約90%
2. 約92%
3. 約94%
4. 約96%

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

78

北日本の太平洋側から吹く海風は何と呼ばれるか、次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. おろし
2. やませ
3. 清川だし
4. いなさ

79

明治後期、会津にて嘉儀金一郎が考案し確立された醸造方法として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 三段仕込み
2. 汲みかけ法
3. 山廃仕込み
4. 諸白造り

80

福島県の西部を貫いている本州の背骨といわれている山脈を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 三国山脈
2. 讃岐山脈
3. 鈴鹿山脈
4. 奥羽山脈

81

日本海側最大の面積を誇る平野を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 庄内平野
2. 越後平野
3. 高田平野
4. 能代平野

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

82

酒造場数が全国1位である都道府県を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 兵庫県
2. 京都府
3. 新潟県
4. 秋田県

83

室町時代後期に加賀国で造られ、京に運ばれたとされる幻の名酒を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 加賀の菊酒
2. 加賀の桜酒
3. 加賀の梅酒
4. 加賀の藤酒

84

伏見の酒は何と呼ばれているか、次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 男酒
2. 柳酒
3. 祝酒
4. 女酒

85

広島県において最も生産量の多い酒造好適米を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 千本錦
2. 八反
3. 八反錦
4. 中生新千本

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

86

伝統的な日本酒の色合いを表現する言葉の一つである「冴え」とはどのような状態の表現か、適切なものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 透き通った光沢がある状態
2. 多少白濁しているが光沢がある状態
3. 黄金色で輝きがある状態
4. 山吹色の艶がある状態

87

メイラード反応を起こす成分として適当なものを次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 糖とアミノ酸
2. ミネラルと有機酸
3. アルコールと米こうじ
4. コハク酸とクエン酸

88

次の器の名称として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 片口
2. ちろり
3. 銚子
4. 徳利



89

メイラード反応を起こした酒に似たようなフレーバーを持つ料理を合わせる場合に、適した料理を次の中から1つ選び解答欄にマークしてください。

1. ブリの照り焼き
2. 湯豆腐にポン酢
3. コハダの寿司
4. 潮汁



## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

90

鹿児島県の奄美諸島のみで生産されている焼酎を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 黒糖焼酎
2. 米焼酎
3. そば焼酎
4. 麦焼酎

91

代表的な産地として、宮崎県高千穂地方や長野県などで製造されている焼酎を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 麦焼酎
2. そば焼酎
3. 芋焼酎
4. 米焼酎

92

1900年代初頭、芋焼酎の品質向上に役立った麴の種類を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 紅麴
2. 黄麴
3. 白麴
4. 黒麴

93

1918年に白麴菌の誕生に携わった人物を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 三浦仙三郎
2. 佐々木次郎太夫
3. 河内源一郎
4. 野白金一

## 〈J.S.A. SAKE DIPLOMA〉

94

焼酎製造において、酒母に当たるものをなんと呼ぶか、適当なものを1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 一次醪
2. 二次醪
3. 三段仕込み
4. 四段仕込み

95

気温の高い地域でも醪を健全に発酵させるためにかかせない酸を1つ選び解答欄にマークして下さい。

1. クエン酸
2. リンゴ酸
3. コハク酸
4. 酒石酸

96

柑橘系や花の香りの成分が特に多く、すっきりとした香味の焼酎になるとされている芋品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 安納芋
2. 九州125号
3. 綾紫
4. ジョイホホワイト

97

最低何年以上寝かせた泡盛を「古酒」と呼ぶか、次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 2年
2. 3年
3. 4年
4. 5年