



—— 日本酒知識指標 ——

# 日本酒検定

Evaluate your Knowledge of SAKE

## 3 級

### 【注意事項】

1. 問題は 50 問、解答時間は 50 分です。
2. 解答は 1～4 の中から正解を選ぶ形式となっています。正解と思われる番号を、所定の位置に正しくマークしてください。
3. 解答にあたり計算などが必要なときは、余白部分を使用してください。
4. 検定時間中にこの問題集を切り離したり、転記しないでください。
5. 検定開始から 30 分を経過すると途中退出できます。途中退出する場合は、監督者の指示に従ってください。

【公認】 NPO 法人 FBO (料飲専門家団体連合会)

【認定】 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)

【問1】ほとんどの日本酒造りに使用される米の種類はどれか。

- 1) 餅米      2) 赤米      3) 粳米      4) 香米

【問2】玄米中70～80%を占め、ほとんどがデンプンである成分はどれか。

- 1) 炭水化物      2) タンパク質      3) 脂質      4) 灰分

【問3】米の中心部分に見える白色不透明な部分を何と呼ぶか。

- 1) 粉      2) アミラーゼ      3) 心白      4) 灰分

【問4】酒造好適米の条件として間違っているものはどれか。

- 1) 大粒であること      2) 心白があること  
3) タンパク質・脂質が多いこと      4) 吸水率がよいこと

【問5】広島県を代表する酒造好適米は次のうちのどれか。

- 1) 山田錦      2) 華吹雪      3) 強力      4) 八反

【問6】日本酒造りに使用する水の成分で必要なものはどれか。

- 1) 鉄      2) カリウム      3) マンガン      4) 亜硝酸

【問7】精米歩合60%は、精白率でいうと何%になるか。

- 1) 20%      2) 40%      3) 60%      4) 80%

【問8】次のうち、麴の役割で最も重要なものはどれか。

- 1) アルコールを生み出すこと  
2) 防腐効果を高めること  
3) 雑菌の繁殖を防ぐため、タンク内を酸性にすること  
4) 糖化酵素を供給すること

【問9】日本酒にアルコールを添加する目的として間違っているものはどれか。

- 1) 香気成分を引き出すこと      2) 防腐効果を高めること  
3) 味わいを淡麗化させること      4) 異臭要因を取り除くこと

【問10】日本酒のラベルに表記されている製造時期とは、次のうちのどれか。

- 1) 瓶詰めをした日      2) 割り水をした日  
3) 発酵が終わった日      4) 銘柄の商標登録をした日

【問11】全国各地で地酒が登場しはじめたのは何時代か。

- 1) 桃山時代      2) 江戸時代      3) 明治時代      4) 昭和時代

【問 12】 戦国時代、安土桃山時代の酒に関する下記の記述で、間違っているものはどれか。

- 1) 商業的造り酒屋が隆盛し始める
- 2) もろみを漉した澄んだ清酒が出回り一般化した
- 3) 外国産ワインが初めて日本に輸入された
- 4) 蒸留の技術が伝えられ、焼酎が造られるようになった

【問 13】 鎌倉時代、室町時代の酒に関する下記の記述で間違っているものはどれか。

- 1) この時代に書かれた『御酒之日記』には、乳酸発酵の応用、木炭による濾過などが記されている
- 2) 灘の宮水のように水質の重要性が認識された
- 3) 幕府は造り酒屋を有力な財源として考え、特権的な保護を与える代わりに「酒屋役」という名の税を徴収しはじめた
- 4) 禁酒令が出された

【問 14】 明治時代の酒に関する記述で、間違っているものはどれか。

- 1) 山廃酀が開発された
- 2) 速醸酀が開発された
- 3) どぶろくが見直され一般家庭でも盛んに造られた
- 4) 酒税が国家歳入の 30%を占めるようになった

【問 15】 1989 年に廃止になった「日本酒の級別制度」が制定されたのは何時代か。

- 1) 鎌倉時代
- 2) 江戸時代
- 3) 明治時代
- 4) 昭和時代

【問 16】 一般的に麴が中国から伝来したのは何時代と言われているか。

- 1) 弥生時代
- 2) 奈良時代
- 3) 室町時代
- 4) 江戸時代

【問 17】 平安時代中期、酒造りに関しての仕込み方法、飲酒に関することなどが書かれた書物を何と呼ぶか。

- 1) 延喜式
- 2) 更科日記
- 3) 造酒司
- 4) 多聞院日記

【問 18】 大正時代から昭和初期にかけて開発された現代でも主流な容器はどれか。

- 1) ホーロータンク
- 2) 木桶
- 3) 甕壺
- 4) ステンレストンク

【問 19】 昭和 48 年に、日本酒に製造で禁止されたものはどれか。

- 1) 醸造アルコールの添加
- 2) 防腐剤の添加
- 3) 協会酵母の添加
- 4) 乳酸の添加

【問 20】 現在の日本酒造りの主流になっている麴米、掛米の両方を精白して造られる方法を何というか。

- 1) 片白
- 2) 諸白
- 3) 両白
- 4) 総白

- 【問 21】 SSI※の提唱する日本酒の4タイプ分類で、薫酒（香りの高いタイプ）に該当しやすいものはどれか。
- 1) 熟成期間の短いものが主に該当する
  - 2) 生酛系酒母を使用したものが主に該当する
  - 3) 精白率が高く、低温発酵したものが主に該当する
  - 4) 濾過をあまりしないものが主に該当する
- 【問 22】 SSI※の提唱する日本酒の4タイプ分類で、市場の中で最も多い香味のタイプはどれか。
- 1) 薫酒 香りの高いタイプ
  - 2) 爽酒 軽快でなめらかなタイプ
  - 3) 醇酒 コクのあるタイプ
  - 4) 熟酒 熟成タイプ
- 【問 23】 SSI※の提唱する日本酒の4タイプ分類で、最も飲用温度帯の幅が広いのはどれか。
- 1) 薫酒 香りの高いタイプ
  - 2) 爽酒 軽快でなめらかなタイプ
  - 3) 醇酒 コクのあるタイプ
  - 4) 熟酒 熟成タイプ
- 【問 24】 SSI※の提唱する日本酒の4タイプ分類で、美しい色調を活かすために、カットの入った透明グラス、内側が金色の漆器などを使用したほうが良いタイプはどれか。
- 1) 薫酒 香りの高いタイプ
  - 2) 爽酒 軽快でなめらかなタイプ
  - 3) 醇酒 コクのあるタイプ
  - 4) 熟酒 熟成タイプ
- 【問 25】 業務用酒燗器のメンテナンスを怠ると、発生しやすい劣化は次のうちどれか。
- 1) ゴム臭
  - 2) 濾紙臭
  - 3) 日光臭
  - 4) 酸臭
- 【問 26】 日本酒の温度帯の表現で、「涼冷え」とは何度位を指すか。
- 1) おおよそ5℃
  - 2) おおよそ10℃
  - 3) おおよそ15℃
  - 4) おおよそ20℃
- 【問 27】 日本酒を温めると、アミノ酸成分はどのように感じられるか。
- 1) 苦味成分が強く感じられる
  - 2) よりスッキリとした味わいに感じられる
  - 3) 豊かにふくらんで感じられる
  - 4) 引き締まってキレが感じられる
- 【問 28】 豪華絢爛な絵付けが特徴である石川県を代表するやきものはどれか。
- 1) 唐津焼
  - 2) 備前焼
  - 3) 九谷焼
  - 4) 有田焼
- 【問 29】 高知県を代表する日本酒と相性の良いとされる郷土料理は次のうちどれか。
- 1) 岩国寿司、ウニ料理、タイの麴煮
  - 2) タイラギ料理、ムツゴロウ料理、ガニ漬
  - 3) ばら寿司、ママカリ、サワラ料理
  - 4) どろめ料理、ウツボ料理、クエのチリ鍋

【問 30】料理の組合せにおける日本酒の特性の説明で間違っているものはどれか。

- 1) 野菜など素材の滋味を引き出す効果が高い
- 2) 淡泊な料理の旨味を消しさる効果が高い
- 3) 刺激の強い香辛料の風味と融合する効果が高い
- 4) 魚介類の生臭みを消しさる効果が高い

【問 31】日本では、未成年と知らず酒類を販売した場合でも販売者が罰せられる事もある。

- 1) ○
- 2) ×

【問 32】一般的に、宗教上飲酒が禁止されている宗教は？

- 1) イスラム教
- 2) 仏教
- 3) キリスト教
- 4) ヒンズー教

【問 33】全日本交通安全協会が飲酒運転撲滅のため 2006 年から実施している運動は？

- 1) ボトルキーパー運動
- 2) ハンドルキーパー運動
- 3) グラスキーパー運動
- 4) タイヤキーパー運動

【問 34】警察庁発表の資料によると 2008 年の飲酒運転事故件数は、交通事故総数に対してどのくらいか。

- 1) 0.1%
- 2) 1%
- 3) 10%
- 4) 30%

【問 35】神社に於ける神事の最後に、神事に参加したものと一同で神酒を戴き神饌を食する行事をなんというか。

- 1) 直会
- 2) 祈祷
- 3) 勅祭
- 4) 掌典

【問 36】故人を慎み、杯を捧げる場合に用いる言葉を一般的に何というか。

- 1) 乾杯
- 2) 献杯
- 3) 忌杯
- 4) 喪杯

【問 37】急性アルコール中毒で病院へ搬送される人は、東京都内だけでも年間どのくらいか（2006 年東京消防庁発表）

- 1) おおよそ 1000 人
- 2) おおよそ 5000 人
- 3) おおよそ 1 万人
- 4) おおよそ 2 万人

【問 38】東京都内で急性アルコール中毒で病院へ搬送される人が一番多い月は 12 月ですが 2 番目に多い月は何月か。（2006 年東京消防庁発表）

- 1) 2 月
- 2) 4 月
- 3) 6 月
- 4) 8 月

【問 39】紙パック入りの日本酒は、どのような保存方法でも品質が変化しない。

- 1) ○
- 2) ×

【問 40】アルコール摂取量の基準とされるお酒の 1 単位とは、純アルコールに換算して何 g か。

- 1) 10g
- 2) 20g
- 3) 30g
- 4) 40g

【問 41】戦後、日本酒の課税移出数量が最も多かった年度はいつか。

- 1) 昭和 23 年      2) 昭和 34 年      3) 昭和 49 年      4) 昭和 56 年

【問 42】平成 17 年度における「特定名称酒」の課税移出数量は日本酒全体の何%を占めるか。

- 1) おおよそ 80%      2) おおよそ 50%      3) おおよそ 30%      4) おおよそ 1%

【問 43】大正 7 年の米騒動から生まれた日本酒風味のリキュールの名称は何か。

- 1) 合成清酒      2) 三倍醸造酒      3) 活性清酒      4) 木桶仕込み

【問 44】ラベルに記載する事項で表示禁止事項でないものはどれか。

- 1) 宮内庁御用達またはこれに類似する用語  
2) 「極上」「優良」等品質が優れている印象を与える用語  
3) 特定名称酒以外の清酒について特定名称に類似する用語  
4) 清酒の製法、品質等が業界において「最高」「第一」「代表」等最上級を意味する用語

【問 45】酒造年度「22BY」はいつからいつか。

- 1) 平成 22 年 1 月 1 日～平成 22 年 12 月 31 日  
2) 平成 22 年 4 月 1 日～平成 23 年 3 月 31 日  
3) 平成 22 年 7 月 1 日～平成 23 年 6 月 30 日  
4) 平成 22 年 10 月 1 日～平成 23 年 9 月 30 日

【問 46】現代日本酒製造の原型とも言える「南都諸白」の南都は現在の何県になるか。

- 1) 兵庫県      2) 三重県      3) 奈良県      4) 京都府

【問 47】「特定名称酒」はどの法律に基づいて定められているか。

- 1) 酒税法      2) 景表法      3) 食品衛生法      4) 酒類業組合法

【問 48】平成 19 年度における日本酒蔵は日本全国でどれくらいあるか。

- 1) おおよそ 800 社      2) おおよそ 1400 社  
3) おおよそ 2200 社      4) おおよそ 4200 社

【問 49】海外における日本酒事情で間違っているものはどれか。

- 1) 2005 年の日本酒輸出額は、前年増しで 53 億円となり、3 年連続で過去最高を記録した  
2) 健康志向から、日本料理との組み合わせ、特に寿司と楽しむのがトレンド化し世界に広がっている  
3) 米国の SAK E の生産量は、純米酒系より本醸造酒系が多い  
4) 平成 21 年度の相手国輸出量ではアメリカが 1 位続いて韓国が 2 位

【問 50】平成 22 年度において、日本酒を造っていない唯一の都道府県はどこか。

- 1) 沖縄県      2) 宮崎県      3) 鹿児島県      4) 東京都

※ SSI とは日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会の略称です。

## 日本酒検定3級 模範解答

- 【問 1】 3) 粳米
- 【問 2】 1) 炭水化物
- 【問 3】 3) 心白
- 【問 4】 3) タンパク質・脂質が多いこと
- 【問 5】 4) 八反
- 【問 6】 2) カリウム
- 【問 7】 2) 40%
- 【問 8】 4) 糖化酵素を供給すること
- 【問 9】 4) 異臭要因を取り除くこと
- 【問10】 1) 瓶詰めをした日
- 【問11】 1) 桃山時代
- 【問12】 1) 商業的造り酒屋が隆盛し始める
- 【問13】 2) 灘の宮水のように水質の重要性が認識された
- 【問14】 3) どぶろくが見直され一般家庭でも盛んに造られた
- 【問15】 4) 昭和時代
- 【問16】 2) 奈良時代
- 【問17】 1) 延喜式
- 【問18】 1) ホーロータンク
- 【問19】 2) 防腐剤の添加
- 【問20】 2) 諸白
- 【問21】 3) 精白率が高く、低温発酵したものが主に該当する
- 【問22】 2) 爽酒 軽快でなめらかなタイプ
- 【問23】 3) 醇酒 コクのあるタイプ
- 【問24】 4) 熟酒 熟成タイプ
- 【問25】 4) 酸臭
- 【問26】 3) おおよそ 15℃
- 【問27】 3) 豊かにふくらんで感じられる
- 【問28】 3) 九谷焼
- 【問29】 4) どろめ料理、ウツボ料理、クエのチリ鍋
- 【問30】 2) 淡白な料理の旨味を消しさる効果が高い
- 【問31】 1) ○
- 【問32】 1) イスラム教
- 【問33】 2) ハンドルキーパー運動
- 【問34】 3) 10%
- 【問35】 1) 直会
- 【問36】 2) 献杯
- 【問37】 3) おおよそ 1 万人
- 【問38】 2) 4 月
- 【問39】 2) ×
- 【問40】 2) 20g
- 【問41】 3) 昭和 49 年
- 【問42】 3) おおよそ 30%
- 【問43】 1) 合成清酒
- 【問44】 2) 「極上」「優良」等品質が優れている印象を与える用語
- 【問45】 3) 平成 22 年 7 月 1 日～平成 23 年 6 月 30 日
- 【問46】 3) 奈良県
- 【問47】 4) 酒類業組合法
- 【問48】 2) おおよそ 1400 社
- 【問49】 3) 米国の S A K E の生産量は、純米酒系より本醸造酒系が多い
- 【問50】 3) 鹿児島県