



—— 日本酒知識指標 ——  
**日本酒検定**  
Evaluate your Knowledge of SAKE

## 準 1 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】 ジャポニカ種は、世界でつくられる米の生産量の何%を占めるか。

- 1) おおよそ10%      2) おおよそ20%      3) おおよそ30%      4) おおよそ40%

【問2】 酒造好適米は、農産物検査法で醸造用玄米に分類されるが、いくつの等級に格付けされているか。

- 1) 3等級      2) 5等級      3) 7等級      4) 9等級

【問3】 酒造好適米「風鳴子」は、どこの県を代表する品種か。

- 1) 青森県      2) 茨城県      3) 高知県      4) 佐賀県

【問4】 農林水産省がミネラルウォーター類の品質表示ガイドラインを策定したのは何年か。

- 1) 1970年      2) 1980年      3) 1990年      4) 2000年

【問5】 世界保健機構（WHO）で定める基準では、硬水はどのように規定されているか。

- 1) 硬度1dh～4dh未満      2) 硬度4dh～8dh未満  
3) 硬度8dh～12dh未満      4) 硬度60dh～120dh未満

【問6】 シャワー方式や、各種装置を用い、水と空気を十分に接触させて除鉄させる水の浄化方法を何というか。

- 1) 井戸替      2) 気曝法      3) 砂濾過法      4) イオン交換樹脂法

【問7】 クモノスカビ属は、麴カビ属と違って、どのような特徴があるか。

- 1) リンゴ酸をたくさん生成する      2) クエン酸をたくさん生成する  
3) 乳酸をたくさん生成する      4) 酢酸をたくさん生成する

【問8】 現在、酵素は何種類の存在が確認されているか。

- 1) おおよそ20種類      2) おおよそ200種類  
3) おおよそ2,000種類      4) おおよそ20,000種類

【問9】 黄麹菌がつくり出す物質で、水分中の鉄分（鉄イオン）と結合して、色調を赤褐色化させる成分は何か。

- 1) デフェリフェリクリシン      2) フェリクリシン  
3) イノシトール      4) リボフラビン

【問10】 特に生酏系酒母で、乳酸菌の前に発生し、酒母造りに悪影響を与える雑菌の繁殖を抑える働きをする微生物は何か。

- 1) 酢酸菌      2) 紅麹菌      3) 硝酸還元菌      4) 無孢子酵母

【問11】 律令国家の政治的大綱を規定した「延喜式」が施行されたのが康保4年（967）である。その40巻の「酒造司」の条項で、官中造司で造られる酒は何種類と記載されているか。

- 1) 5種類      2) 15種類      3) 25種類      4) 35種類

【問 12】 室町時代の京都では明徳 3 年（1392 年）以降は洛中洛外の酒屋数、約 340 軒と言われた繁盛期が現出する。中でも有名だったのは『柳酒屋』で、規模も酒質も群を抜く存在であった。酒屋の年間課税から見ると、この『柳酒屋』は酒屋の売上の何%を占めたといわれるか。

- 1) 12%      2) 24%      3) 36%      4) 48%

【問 13】 室町時代、文安元年（1444 年）に起った「文安の麴騒動」はどのような結果をもたらしたか。

- 1) 製麴の時間が短縮された      2) 段仕込み法の原型が考えられ始めた  
3) 麴座が終焉を迎えた      4) 僧坊酒が衰退した

【問 14】 鎌倉時代、建長 4 年（1252 年）に「沽酒の禁」が発令され鎌倉市内の民家は 1 軒につき酒甕 1 つ残してすべて破壊された。この時の破壊された甕の総数はどれくらいか。

- 1) おおよそ 7,000 甕      2) おおよそ 17,000 甕  
3) おおよそ 27,000 甕      4) おおよそ 37,000 甕

【問 15】 14 世紀中期から 15 世紀後期までの酒造りの方法が記されている貴重な文献「御酒之日記」の「御酒」と対義語として最もふさわしいものを選び。

- 1) 僧坊酒      2) 冥加酒      3) 公家酒      4) 平酒

【問 16】 戦国時代から江戸時代にかけて日本酒の新興銘醸地が次々と誕生した。その中でも博多（福岡県）で造られた地酒はどのような名称でよばれていたか。

- 1) 博多の旨酒      2) 博多の銘酒      3) 博多の菊酒      4) 博多の練貫酒

【問 17】 酒蔵の軒先に吊り下げてある『酒林』が酒屋につるし始められたのはいつ頃か。

- 1) 室町時代      2) 安土・桃山時代      3) 江戸時代前期      4) 江戸時代後期

【問 18】 戦後の昭和 22 年時、酒を入れるガラス製容器の普及率はどれくらいか。

- 1) 10%      2) 38%      3) 72%      4) 99%

【問 19】 昭和 13 年頃から横行した「金魚酒」と同じ意味を表すのはどれか。

- 1) むらさめ      2) ごんのじ      3) ずぶろく      4) こもかぶり

【問 20】 アメリカ合衆国本土で日本酒の生産が始まったのはいつか。

- 1) 第 2 次大戦以前      2) 昭和 30 年代      3) 昭和 40 年代      4) 昭和 50 年代

【問 21】 燗の温度の表現方法の中で、15℃前後を表す表現はどれか。

- 1) 雪冷え      2) 花冷え      3) 涼冷え      4) 影冷え

【問 22】一般的に日本酒を温めると、アルコール成分は、どのような効果をもたらすか。

- 1) アミノ・カルボニル反応が促進され、色調の褐色化が進む
- 2) カプロン酸エチル系の香りが強調される
- 3) 刺激性が高まる
- 4) アミノ酸成分が分解され、淡麗に感じられるようになる

【問 23】一般的に器に注いだ時に液面の表面積が広い場合に得られる効果で、間違っているものはどれか。

- 1) 飲み口がまろやかになる
- 2) 香気成分が広がりやすくなる
- 3) 酸化速度が速くなる
- 4) 渋味、苦味が増して感じられる

【問 24】囲炉裏の砂地部分に、尖った部分を差し込んで、余熱の遠赤外線効果でお燗を付けるための徳利を何と呼ぶか。

- 1) 烏賊徳利
- 2) 貧乏徳利
- 3) 鳩徳利
- 4) 岩魚徳利

【問 25】日本酒と料理の組合せで、ワインの世界でマリアージュと呼ばれる組合せに近いものはどれか。

- 1) 薫酒タイプと、フルーツサラダなど
- 2) 爽酒タイプと、白身魚の薄造りなど
- 3) 醇酒タイプと、キンキの煮付けなど
- 4) 熟酒タイプと、ブルーチーズなど

【問 26】一般的にやきものは、原料となる土や焼成方法、釉薬の有無などにより、おおきく、いくつに分類されるか。

- 1) 2つ
- 2) 4つ
- 3) 6つ
- 4) 8つ

【問 27】島根県を代表する地酒と好相性を示す郷土料理「宍道湖七珍」に含まれない食材は何か。

- 1) 鯉
- 2) 鰻
- 3) 鮎
- 4) もろげ海老

【問 28】岐阜県奥美濃地方の郷土料理で、大豆に麴を混ぜて、たまり醤油を使い、薬味に赤唐辛子の輪切りと、刻みネギを入れた呉汁を何というか。

- 1) じんだ汁
- 2) じゃっぱ汁
- 3) のっぺい汁
- 4) どんがら汁

【問 29】福井県を代表する郷土料理「へしこ」は、サバなどの魚介類を何に漬けこむのか。

- 1) 酒粕
- 2) 米糠
- 3) 味噌
- 4) 米麴

【問 30】次の地酒と、郷土のやきものの組合せで、間違っているものはどれか。

- 1) 岩手県の地酒と、小久慈焼き
- 2) 鳥取県の地酒と、酒津焼き
- 3) 大分県の地酒と、小鹿田焼き
- 4) 静岡県の地酒と、志戸呂焼き

【問 31】酒の効用が謳われる室町時代からの狂言はどれか？

- 1) 悪太郎
- 2) 餅酒
- 3) 貰聲
- 4) ぬけがら

【問 32】「酒は少し飲めば陽気を補助し、血気をやわらげ、食気をめぐらし、愁を去り、興をおこして役にたつ、しかし、たくさん飲むと酒ほど人を害するものはほかにない。ちょうど水や火が人を助けると同時に、また人に災いをするようなものである。」と書かれた江戸時代の書物はどれか。

- 1) 養生訓      2) 篤山余稿      3) 文会筆録      4) 大擬録

【問 33】お酒は満 20 歳からという法律が施行されたのはいつか。

- 1) 1899 年      2) 1922 年      3) 1938 年      4) 1943 年

【問 34】警察庁発表の資料によると 2005 年の未成年飲酒での補導件数はおおよそ何人か。

- 1) おおよそ 5,000 人      2) おおよそ 20,000 人  
3) おおよそ 35,000 人      4) おおよそ 50,000 人

【問 35】未成年に酒類を販売・供与した営業者に対しする罰金はいくらか。

- 1) 2 万円以下      2) 5 万円以下      3) 20 万円以下      4) 50 万円以下

【問 36】イッキ飲みを強要したり、はやしたてるだけでも、刑事・民事責任を問われることがあるが、最初から酔わせてつぶすことを目的に飲ませた場合に問われる罪はどれか。

- 1) 強要罪      2) 傷害罪      3) 傷害現場助勢罪      4) 罪には問われない

【問 37】ALDH2 の活性が弱いか欠けている日本人は全体のどのくらいか。

- 1) おおよそ 2 割      2) おおよそ 3 割      3) おおよそ 4 割      4) おおよそ 5 割

【問 38】警察庁発表の資料によると 2009 年の飲酒運転の取締り件数（「酒酔い」と「酒気帯び」との合計）はどのくらいか。

- 1) おおよそ 400 件      2) おおよそ 4000 件  
3) おおよそ 4 万件      4) おおよそ 40 万件

【問 39】一般的に男性の場合、3 合以上のお酒を 15 年飲み続けるとアルコール性肝硬変になるといわれているが、女性が同様の量の飲酒をした場合アルコール性肝硬変になるといわれる年数はどのくらいか。

- 1) おおよそ男性の半分の年数      2) 男性とはほぼ同じ年数  
3) おおよそ男性の 2 倍の年数      4) 女性はアルコール性肝硬変にならない

【問 40】妊娠中に飲酒が原因で、神経発達障害（行動や認知の異常）や先天異常（心臓、腎臓、骨、聴覚の異常）が見られる赤ちゃんの障害を総称して何と呼ぶか。

- 1) ALDH      2) FASD      3) AIDS      4) PTSD

【問 41】日本酒製造過程で生じる異臭の 1 つである『つわり香』の原因となるのはなにか。

- 1) アセトアルデヒド      2) ダイアセチル      3) カプロン酸エチル      4) 酢酸イソアミル

【問 42】日本では昔から酒の飲み比べ「酒合戦」が催されてきた。昭和 2 年春に埼玉県熊谷市で催された「熊谷の酒合戦」は会費さえ払えば誰でも参加することができた。この時の会費はいくらか。

- 1) 25 銭      2) 2 円 50 銭      3) 25 円      4) 250 円

【問 43】灘の酒造りにおいては、時計代わりや重労働を緩和する目的から「酒つくり唄」が唄われてきた。「秋洗い唄」はどの製造工程で唄われるか。

- 1) もと摺り      2) 中仕込      3) 桶洗い      4) 留仕込の荒搾

【問 44】下記の【    】の日本酒蔵のうち「江戸幕府開府」より創業年が古い蔵元は何軒あるか。(カッコ内は所在都道府県)【小西酒造(兵庫), 佐浦(宮城), 白瀧酒造(新潟), 神杉酒造(愛知)】

- 1) 1 軒      2) 2 軒      3) 3 軒      4) 4 軒

【問 45】企業のグローバルスタンダードが重視される中で「国際標準規格 I S O」の認証を取得する蔵元も増えてきている。この I S O のなかで「I S O 14001」と言えば何に関する国際規格であるか。

- 1) 品質マネジメントシステム      2) 環境マネジメントシステム  
3) 情報セキュリティマネジメントシステム      4) 食品安全マネジメントシステム

【問 46】下記の【    】の日本酒の表示項目のうち「酒類業組合法における必要記載事項」に該当するものはいくつあるか。【容器の容量, 保存または飲用上の注意事項, 製造者の所在地, 製造時期】

- 1) 1 つ      2) 2 つ      3) 3 つ      4) 4 つ

【問 47】下記の【    】の季語のうち、冬にあたる季語はいくつあるか。【甘酒, ひれ酒, 玉子酒, 霰酒】

- 1) 1 つ      2) 2 つ      3) 3 つ      4) 4 つ

【問 48】酒を搾る時に使われる「酒袋」は防水や腐敗防止などの目的からある果物の果汁を塗って使用されていたが、その果物とはどれか。

- 1) ブドウ      2) カキ      3) アケビ      4) ナシ

【問 49】財務省「日本貿易統計」によると平成 19 年度における清酒輸出数量はおよそどれくらいか。

- 1) 34,000 石      2) 63,000 石      3) 72,000 石      4) 108,000 石

【問 50】1943 年、日本酒の級別制度が定められた。「日本酒 4 級酒」を名乗るために必要な税額は 1 石あたりいくらであったか。

- 1) 155 円      2) 165 円      3) 295 円      4) 470 円

※ 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。

## 日本酒検定準1級 模範解答

- 【問 1】 2) おおよそ 20%
- 【問 2】 2) 5 等級
- 【問 3】 3) 高知県
- 【問 4】 3) 1990 年
- 【問 5】 3) 硬度 8 dh ~ 12dh 未満
- 【問 6】 2) 気曝法
- 【問 7】 1) リンゴ酸をたくさん生成する
- 【問 8】 3) おおよそ 2,000 種類
- 【問 9】 1) デフェリフェリクリシン
- 【問 10】 3) 硝酸還元菌
- 【問 11】 2) 15 種類
- 【問 12】 2) 24%
- 【問 13】 3) 麴座が終焉を迎えた
- 【問 14】 4) おおよそ 37,000 甕
- 【問 15】 1) 僧坊酒
- 【問 16】 4) 博多の練貫酒
- 【問 17】 3) 江戸時代前期
- 【問 18】 4) 99%
- 【問 19】 1) むらさめ
- 【問 20】 4) 昭和 50 年代
- 【問 21】 3) 涼冷え
- 【問 22】 3) 刺激性が高まる
- 【問 23】 4) 渋味、苦味が増して感じられる
- 【問 24】 3) 鳩徳利
- 【問 25】 4) 熟酒タイプと、ブルーチーズなど
- 【問 26】 2) 4 つ
- 【問 27】 3) 鮎
- 【問 28】 1) じんだ汁
- 【問 29】 2) 米糠
- 【問 30】 2) 鳥取県の地酒と、酒津焼き
- 【問 31】 2) 餅酒
- 【問 32】 1) 養生訓
- 【問 33】 2) 1922 年
- 【問 34】 3) おおよそ 35,000 人
- 【問 35】 4) 50 万円以下
- 【問 36】 2) 傷害罪
- 【問 37】 4) おおよそ 5 割
- 【問 38】 3) おおよそ 4 万件
- 【問 39】 1) おおよそ男性の半分の年数
- 【問 40】 2) FASD
- 【問 41】 2) ダイアセチル
- 【問 42】 2) 2 円 50 銭
- 【問 43】 3) 桶洗い
- 【問 44】 1) 1 軒
- 【問 45】 2) 環境マネジメントシステム
- 【問 46】 4) 4 つ
- 【問 47】 3) 3 つ
- 【問 48】 2) カキ
- 【問 49】 2) 63,000 石
- 【問 50】 1) 155 円