



焼酎知識指標

焼酎検定

Evaluate your knowledge of SHOCHU

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】一般的に日本で初めて製造されたといわれる蒸留酒はどれか。

- 1) 麦焼酎 2) 泡盛 3) 芋焼酎 4) 黒糖焼酎

【問2】14世紀に書かれた「日本の諸事に関する報告」の中で焼酎は何と呼ばれていたか。

- 1) ラオロン 2) オラーカ 3) アラック 4) オー・ド・ヴィー

【問3】中世ヨーロッパの錬金術師達が蒸留酒をアクア・ヴィタエと呼んだが、その意味はどれか。

- 1) 神の水 2) 生命の水 3) 科学の水 4) 未来の水

【問4】鹿児島県でさつま芋を使用した焼酎造りが行われるようになったのはいつ頃か。

- 1) 14世紀初頭 2) 15世紀初頭 3) 16世紀初頭 4) 18世紀初頭

【問5】伊豆諸島に焼酎造りを伝えたといわれる人物は誰か。

- 1) 前田利右衛門 2) 丹宗庄右衛門 3) 野国総管 4) 西郷隆盛

【問6】黒麹菌からの突然変異種として白麹菌を発見した人物は誰か。

- 1) イーニース・コフィー 2) ジョルジュ・アルバレス
3) 河内源一郎 4) 坂口謹一郎

【問7】奄美群島において米麹を使用することで黒糖焼酎の製造が認められたのはいつか。

- 1) 明治43年 2) 大正15年 3) 昭和28年 4) 平成元年

【問8】連続式蒸留機は、どこの国で開発されたものか。

- 1) イタリア 2) ロシア 3) ドイツ 4) イギリス

【問9】焼酎と書かれた落書きが発見された鹿児島県の神社はどこか。

- 1) 鹿児島神社 2) 照国神社 3) 郡山八幡神宮 4) 大宰府天満宮

【問10】焼酎が日本に伝来したとされる最も有力なルートはどれか。

- 1) インドシナ → 琉球経路 2) 中国 → 朝鮮半島 → 対馬経路
3) 中国南部 → 東シナ海 → 日本本土経路 4) 中国（雲南） → 福建 → 琉球経路

【問11】現在、本格焼酎・泡盛の製造で使用される蒸留機はどれか。

- 1) 単式蒸留機 2) 連続式蒸留機 3) 半連続蒸留機 4) 直釜蒸留機

【問12】蒸留後、一番最初に流出する液体を焼酎の場合は何と呼ぶか。

- 1) ハナタレ 2) 荒ばしり 3) 一番搾り 4) フリーランジュース

【問13】泡盛製造において、使用される麹カビの種類はどれか。

- 1) 黄麹菌 2) 白麹菌 3) 黒麹菌 4) 紅麹菌

【問 14】 カロテンを含み、ニンジンのような色調で、焼酎にもその特徴香が出るサツマイモ品種はどれか。

- 1) ジョイホワイト 2) コガネセンガン
- 3) ムラサキ系サツマイモ 4) ベニハヤト

【問 15】 一般的に泡盛に使われる米の種類は何か。

- 1) ジャポニカ種 2) ジャバニカ種 3) インディカ種 4) 米の種類は問わない

【問 16】 本格焼酎用として使用される主な麦の種類はどれか。

- 1) 二条大麦 2) 六条大麦 3) ライ麦 4) 小麦

【問 17】 甲類焼酎の原料で、サトウキビに次いで多く使用される原料はどれか。

- 1) 米 2) テンサイ 3) コーン 4) 大麦

【問 18】 黒麹菌、白麹菌が、大量に生成する成分は何か。

- 1) リンゴ酸 2) クエン酸 3) 乳酸 4) 二酸化炭素

【問 19】 甲類焼酎と同じ蒸留方法をとる他の蒸留酒はどれか。

- 1) モルト・ウイスキー 2) グレーン・ウイスキー 3) コニャック 4) 白酒 (パイチュウ)

【問 20】 減圧蒸留の特徴で正しいものはどれか。

- 1) アルコール度数が高くなる 2) 香味が濃醇になる
- 3) アルコール度数が低くなる 4) 華やかな香りが生じる

【問 21】 イオン交換樹脂処理を行う特徴で間違っているものはどれか。

- 1) 軽快で飲みやすいタイプに仕上がる 2) 水素イオン (酸類) が除去される
- 3) アルデヒド類が除去される 4) 濃醇な香味に仕上がる

【問 22】 泡盛の仕込みの名称で正しいものはどれか。

- 1) 全麹仕込み 2) どんぶり仕込み 3) タイ米仕込み 4) 琉球仕込み

【問 23】 甕貯蔵の特徴で正しいものはどれか。

- 1) 最も酒質に影響を与えない 2) 琥珀色の色調が原酒に移る
- 3) まろやかな香気に仕上がる 4) 果物のような香りが原酒につく

【問 24】 道路交通法において車両運転者以外の周囲の責任についてはどのように処罰されるか。

- 1) 特に処罰されない
- 2) 車両提供者は運転者の半分の罰金刑
- 3) 車両提供者は運転者と同じ処罰
- 4) 車両提供者は運転者より重い刑事罰が科せられる

【問 25】 薬とアルコール飲料を同時に飲むと、どのような影響を及ぼすといわれているか。

- 1) 特に影響はない
- 2) まれに薬の効きが悪くなる
- 3) 薬の作用が弱まったり強くなったりするので危険が伴う
- 4) 死に至ることが多い

【問 26】 飲酒後に運動や入浴を行うと、どのような影響がでるか。

- 1) ほとんど影響はない
- 2) アルコールの代謝が遅れる
- 3) 代謝が促進され、酔い醒めが良い
- 4) 病気が治り易くなる

【問 27】 生活習慣病を防止する飲酒方法として、好ましくないものはどれか。

- 1) 空腹のまま飲まないこと
- 2) タンパク質を摂取しながら飲むこと
- 3) ビタミン B 群を摂取すること
- 4) 塩分を多く摂取すること

【問 28】 飲酒が禁止されている宗教はどれか。

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

【問 29】 口から入ったアルコールが最も吸収される身体の部分はどことされているか。

- 1) 胃
- 2) 肝臓
- 3) 小腸
- 4) 大腸

【問 30】 口から入ったアルコールが胃から吸収される割合はどの位とされているか。

- 1) ほぼ 0%
- 2) およそ 20%
- 3) およそ 40%
- 4) およそ 60%

【問 31】 コマの様に底が尖り、飲み干さなければ漏れてしまい、下にも置けないという酒器はどれか。

- 1) ソラキュウ
- 2) ガラとチョコク
- 3) カラカラ
- 4) ダチビン

【問 32】 沖縄の方言で「貸して、貸して」の意味を持つことが語源といわれる酒器はどれか。

- 1) ソラキュウ
- 2) ガラとチョコク
- 3) カラカラ
- 4) ダチビン

【問 33】 「おきゅうと、アブツテカモ、ガメ煮」はどこの県の郷土料理か。

- 1) 熊本県
- 2) 大分県
- 3) 宮崎県
- 4) 福岡県

【問 34】 「一文字のぐるぐる、肥後田楽、団子汁」はどこの県の郷土料理か。

- 1) 熊本県
- 2) 大分県
- 3) 宮崎県
- 4) 福岡県

【問 35】 お湯割りを作る際、お湯よりも先に焼酎を入れた場合の正しい説明はどれか。

- 1) 焼酎との温度差により、混ざりやすくなる
- 2) アルコール分が揮発しやすく、ドライなテイストに仕上がる
- 3) 口当たりがまろやかなテイストに仕上がる
- 4) 焼酎本来が持つ個性が損なわれにくい

【問 36】 前割りの説明で正しいものはどれか。

- 1) 前割りをすると酸味が増す
- 2) 前割りをすると時間が経つにつれコクが増す
- 3) 前割りをすると香りが強くなる
- 4) 前割りをするとまろやかさが増す

【問 37】 「焼酎の華」の説明で正しいものはどれか。

- 1) 製品の中の油滴やオリ状の物で、微小なミネラル分が固まったもの
- 2) 割水に含まれるもの水の成分の1つ
- 3) 旨味成分の一種だが、浮遊物として発生し、見ための商品価値を落とすことがある
- 4) 水に溶けている金属成分が少ないほどは生じやすくなる

【問 38】 焼酎の保存管理の説明で正しいものはどれか。

- 1) 湿度はワイン同様に60%以上必要
- 2) 10℃以下での保管は避けるべき
- 3) 焼酎は光の影響による変化が少ない酒類
- 4) 瓶詰後は極端に熟成が進む

【問 39】 家庭における果実酒造りの説明で間違っているものはどれか。

- 1) 新鮮な果実は使用しないこと
- 2) 葉物で1ヶ月、柔らかい果実で3か月が漬け込みの目安
- 3) 糖分は果実の成分浸出を促す
- 4) 漬け込み後は冷暗所で保存するのが好ましい

【問 40】 チューハイブームといわれる甲類焼酎の第二期黄金時代とはいつ頃を指すか。

- 1) 1960年代
- 2) 1970年代
- 3) 1980年代
- 4) 2000年代

【問 41】 年間の課税移出量で焼酎（甲類乙類計）が清酒（日本酒）を抜いたのはいつか。

- 1) 1973年
- 2) 1983年
- 3) 1993年
- 4) 2003年

【問 42】 家庭における果実酒造りの説明で間違っているものはどれか。

- 1) Alc20°以上の酒類を使用すること
- 2) ブドウ、ヤマブドウは使用禁止
- 3) 知人になれば販売が可能
- 4) 料飲店内で販売する際は税務署に申告すること

【問 43】 鹿児島県の方言である「ダレヤメ」の意味はどれか。

- 1) 一人晩酌のこと
- 2) 焼酎が不味いこと
- 3) 大人数の宴会のこと
- 4) 1日の疲れを取ることに

【問 44】 熊本県の人吉地方で行われる拳を使った伝統的な飲酒遊びを何と呼ぶか。

- 1) 可杯（べくはい）
- 2) 球磨拳
- 3) ソラキユウ
- 4) カラカラ

【問 45】 沖縄県にて泡盛を製造する蔵元は2010年現在で何軒あるか。

- 1) 18軒
- 2) 28軒
- 3) 38軒
- 4) 48軒

【問 46】 宮崎県の高千穂地方で製造される有名な焼酎はどれか。

- 1) 芋焼酎 2) 蕎麦焼酎 3) トマト焼酎 4) 麦焼酎

【問 47】 連続式蒸留焼酎は旧酒税法上で何と呼ばれていたか。

- 1) 焼酎乙類 2) 焼酎甲類 3) 混和焼酎 4) 旧式焼酎

【問 48】 焼酎の原料として使用できないものはどれか。

- 1) ライ麦 2) 小麦 3) 麦芽 4) 米糠

【問 49】 米焼酎、芋焼酎など、公正競争規約上で規定されている原材料名の記載を何と呼ぶか。

- 1) 冠表示 2) 原材料表示 3) 地理表示 4) 表示

【問 50】 甲類焼酎と乙類焼酎をブレンドしたものを何と呼ぶか。

- 1) 旧式焼酎 2) ブレンデッド焼酎 3) 混和焼酎 4) 新式焼酎

焼酎検定3級 模範解答

- 【問 1】 2) 泡盛
- 【問 2】 2) オラーカ
- 【問 3】 2) 生命の水
- 【問 4】 4) 18世紀初頭
- 【問 5】 2) 丹宗庄右衛門
- 【問 6】 3) 河内源一郎
- 【問 7】 3) 昭和28年
- 【問 8】 4) イギリス
- 【問 9】 3) 郡山八幡神宮
- 【問10】 1) インドシナ → 琉球経路
- 【問11】 1) 単式蒸留機
- 【問12】 1) ハナタレ
- 【問13】 3) 黒麹菌
- 【問14】 4) ベニハヤト
- 【問15】 3) インディカ種
- 【問16】 1) 二条大麦
- 【問17】 3) コーン
- 【問18】 2) クエン酸
- 【問19】 2) グレーン・ウイスキー
- 【問20】 3) 華やかな香りが生じる
- 【問21】 4) 濃醇な香味に仕上がる
- 【問22】 1) 全麹仕込み
- 【問23】 3) まろやかな香気に仕上がる
- 【問24】 3) 車両提供者は運転者と同じ処罰
- 【問25】 3) 薬の作用が弱まったり強くなったりするので危険が伴う
- 【問26】 2) アルコールの代謝が遅れる
- 【問27】 4) 塩分を多く摂取すること
- 【問28】 1) イスラム教
- 【問29】 3) 小腸
- 【問30】 2) およそ20%
- 【問31】 1) ソラキユウ
- 【問32】 3) カラカラ
- 【問33】 4) 福岡県
- 【問34】 1) 熊本県
- 【問35】 2) アルコール分が揮発しやすく、ドライなテイストに仕上がる
- 【問36】 4) 前割りをするとまろやかさが増す
- 【問37】 3) 旨味成分の一種だが、浮遊物として発生し、見た目の商品価値を落とすことがある
- 【問38】 2) 10℃以下での保管は避けるべき
- 【問39】 1) 新鮮な果実は使用しないこと
- 【問40】 3) 1980年代
- 【問41】 4) 2003年
- 【問42】 3) 知人になれば販売が可能
- 【問43】 4) 1日の疲れを取ることに
- 【問44】 2) 球磨拳
- 【問45】 4) 48軒
- 【問46】 2) 蕎麦焼酎
- 【問47】 2) 焼酎甲類
- 【問48】 3) 麦芽
- 【問49】 1) 冠表示
- 【問50】 3) 混和焼酎