



第4回

世界唎酒師コンクール 1次予選問題用紙

WORLD KIKISAKE-SHI COMPETITION

(提出不要)

【問1】 酒類・食品の総合的な知識力に関する問題。

<設問 1> 以下は酒類全般の知識に関する問題。

次の (1) ~ (10) の答えを選択肢より選べ。

- (1) 醸造酒でないものはどれか。
[選択肢] A:マッコリ B:シードル C:アクアヴィット D:エール
- (2) 特に欧州でペストの予防、治療薬として蒸留酒が用いられていたのはいつの頃か。
[選択肢] A:1世紀頃 B:8~9世紀頃 C:13~14世紀頃 D:17~18世紀頃
- (3) 日本酒の原料コストについて正しいのはどちらか。
[選択肢] A:他の醸造酒と比較すると高い B:他の醸造酒と比較すると安い
- (4) 焼酎の商品特性で正しいのがどちらか。
[選択肢] A:新酒でも飲用できる蒸留酒 B:熟成させないと飲用できない蒸留酒
- (5) ワインの持つ本質的な味わいの要素はどちらか。
[選択肢] A:甘味や旨味 B:酸味や渋味
- (6) ビールの発酵形態で正しいのはどちらか。
[選択肢] A:単発酵 B:並行複発酵 C:単行複発酵
- (7) 発酵の説明で間違っているものはどれか。
[選択肢]
A:微生物の働きによって生み出される
B:発酵に関与する微生物は、世界中に10万種類以上も存在するといわれている
C:フランスのルイ・パスツールなどの科学者の手によって仕組みが解明された
D:現代においても、その仕組みは解明されていない
- (8) 重陽の節句の説明で正しいものはどれか。
[選択肢]
A:別名「七草の節句」と呼ばれ、若菜を入れた温かい吸い物を食べて無病息災を祈る風習
B:別名「桃の節句」と呼ばれ、水辺で体を清め宴を催し災厄を祓う風習
C:別名「菊の節句」と呼ばれ、菊の花びらを浸した酒を飲み邪気を祓う風習
D:別名「端午の節句」と呼ばれ、菖蒲酒を飲み一族の繁栄を願う風習
- (9) 酒税法上、酒類の定義で正しいものはどれか。
[選択肢] A:アルコール分 0.1 度以上の飲料 B:アルコール分 1 度以上の飲料
- (10) 酒税法上、活性清酒はどの分類に該当するか。
[選択肢] A 発泡性酒類 B:醸造酒類 C:蒸留酒類 D: 混成酒類

<設問 2> 以下は日本酒に関する知識の問題。

次の (1) ~ (10) の答えを選択肢より選べ。

- (1) 酒造用玄米が大粒かどうかを表すときに使われる単位はどれか。
[選択肢] A:百粒重 B:千粒重 C:万粒重 D:十万粒重
- (2) 酒造好適米の栽培方法で、間違っているものはどれか。
[選択肢]
A: 苗の間隔を狭くし、密集して育てること
B: 朝晩の寒暖の差が大きい場所で育てること
C: 日当たりや通気性を良くすること
D: 栄養分を豊富に含んだ土壌に仕上げること
- (3) 酒造用水は使用する総米量のおよそ何倍を必要とするか。
[選択肢] A:5 倍 B:25 倍 C:50 倍 D:100 倍
- (4) 日本酒造りに用いる水の成分で微生物の栄養源となり、麹菌や酵母の増殖を助けるのはどれか。
[選択肢] A:鉄、マンガン B:アンモニア、亜硝酸 C:野生酵母 D:リン、カリウム
- (5) 日本酒製造に関わる微生物の説明で正しいものはどれか。
[選択肢]
A: 麹菌の主な働きは、デンプンを糖分に変える
B: 酵母の主な働きは、タンパク質をアミノ酸に変える
C: 乳酸菌の主な働きは、糖分をアルコールに変える
D: 有機物の主な働きは、アンモニア、亜硝酸を有用な微生物に変える
- (6) 精米後の米の品温を下げ、米内の水分量を均一にする作業はどれか。
[選択肢] A: 枯らし B: 洗米 C: 浸漬 D: 水切り
- (7) 生酛仕込みと山麴仕込みの違いの説明で正しいものはどれか。
[選択肢]
A: 乳酸菌を育成するか、乳酸を添加するかの違い
B: 米を磨り潰すか、潰さないかによる違い
C: 手で作業するか、機械で作業するかの違い
D: 自然酵母を使用するか、協会酵母を使用するかの違い
- (8) 酒税法による清酒の定義で義務付けられていることは何か。
[選択肢]
A: 必ず米を使うことと、必ず熟成させること
B: 必ず米を使うこと、必ず漉すこと
C: 必ず米を使うことと、必ず醸造アルコールを添加すること
D: 必ず米を使うことと、必ず火入れすること
- (9) 柱焼酎とは何の作業を指す言葉か。
[選択肢] A: 精米 B: 火入れ C: 上槽 D: アルコール添加

- (10) 原料が米と米麴だけで、精米歩合 55%の場合に名乗れる特定名称はどれか。
[選択肢] A:純米大吟醸酒 B:大吟醸酒 C:本醸造酒 D:純米吟醸酒

<設問 3> 以下は焼酎に関する知識の問題。

次の (1) ~ (10) の答えを選択肢より選べ。

- (1) 焼酎の消費量が日本酒(清酒)を抜いたのは何年か。
[選択肢] A:2003年 B:1993年 C:1983年 D:1973年
- (2) 長崎県、壱岐焼酎の特徴で正しいものはどれか。
[選択肢]
A: 麦 100%で仕込むこと
B: 麴に米を使用すること
C: 芋焼酎をブレンドすること
D: 黒麴菌を必ず使用すること
- (3) 黒麴菌から白麴菌を発見した人物は誰か。
[選択肢] A:中沢亮治 B:河内源一郎 C:種子島久基 D:坂口謹一郎
- (4) 奄美諸島で生産される黒糖焼酎の原料で、黒糖以外に使用される原料はどれか。
[選択肢] A:なつめやし B:麦麴 C:米麴 D:黒糖以外には何も使用しない
- (5) 出来上がった焼酎はフルーティーな香りが特徴的な、糖化酵素が欠損しているさつま芋の品種はどれか。
[選択肢] A:黄金千貫 B:紫系さつま芋 C:ベニハヤト D:ジョイホワイト
- (6) 焼酎造りに黒麴菌や白麴菌が主に使用される理由は何か。
[選択肢]
A: 雑菌の繁殖を抑制するクエン酸を大量に生成するから
B: 糖化に長けているから
C: コストを低く抑えることができるから
D: 非常にコントロールしやすい微生物だから
- (7) 本格焼酎の2次仕込みの説明で正しいものはどれか。
[選択肢]
A: 主原料を加えて発酵させる行程が2次仕込み
B: 焼酎用の酵母を安全に増やすことが目的
C: 2次仕込みに要する期間はおよそ2日間
D: 2次仕込みには、必ず麴を使用しなければならない
- (8) 以下の中で、使用すると焼酎を名乗れない原料はどれか。
[選択肢] A:栗 B:ワカメ C:イチゴ D:ピーマン
- (9) 以下の中で、使用すると本格焼酎を名乗れない原料はどれか。
[選択肢] A:じゃがいも B:しいたけ C:トマト D:ゴボウ

(10) 麦 60%、米麴35%、栗5%の原料配分である場合、栗焼酎の冠表記を行える場合の条件はどれか。

[選択肢]

A: 栗の割合比率を表記する

B: 栗の原産地や成分を表記する

C: 割合には関係なく栗の香りがあれば表記できる

D: 表記できない

【問2】 テイスティング力に関する問題。

酒類・食品の提供者の立場としてテイスティングの目的を述べよ。

【問3】 企画・販売力に関する問題。

セールスプロモーションの活動内容を考える際、考慮しなくてはならないポイントを箇条書きで述べよ。

【問4】 サービス技術に関する問題。

感動を生むサービスを基本とした上で、接客サービス技術の基本を箇条書きで3つ日本酒・焼酎の1升瓶でサービスを行う際、注意しなくてはならないポイントを箇条書きで述べよ。

【問5】 もてなしの心に関する問題。

飲食業に就く者にとって洞察力が何よりも必要な理由を述べよ。