



III.次の各問は「日本酒の製麴・酒母造り」について問う問題である。

【例題1】

次の文章の空欄①～③にあてはまる適切な語句を選択肢よりそれぞれ1つ選び記号で答えよ。

蒸米に麴菌を繁殖させる作業を(①)と呼び、(①)にはおよそ(②)を要する。

(①)は床作業と、棚作業に大別される。

なお、出来上がった麴は、主に麴菌の繁殖具合で大きく(③)に分類される。

(選択肢)

- |   |       |       |       |        |
|---|-------|-------|-------|--------|
| ① | A 盛り  | B 床もみ | C 製麴  | D 出麴   |
| ② | E 2日間 | F 5日間 | G 7日間 | H 10日間 |
| ③ | I 2つ  | J 3つ  | K 4つ  |        |

【例題2】

「酵母」の説明として誤った文章を1つ選び記号で答えよ。

- A 酵母は他の微生物と一緒に淘汰されやすい  
B 酵母は酸性に強い  
C 酒母造りはまず酒母用タンクを酸性にし、酵母が増殖しやすくすることから始まる  
D 酵母は糖分をアルコールと水に分解する働きがある

IV.次の各問は「日本酒の醪造り、搾りから瓶詰」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題1】

次の文章の空欄①～③にあてはまる適切な語句を選択肢よりそれぞれ1つ選び記号で答えよ。

醪とは、醪用タンク内に、蒸米(掛米)、麴(掛麴)、水、酒母を投入した液体を指す。醪造りの目的は、本格的な(①)を行うことである。まず、醪造りに必要な原料の投入は(②)に分けて行われ、これを三段仕込みと呼ぶ。(②)に分けて投入する理由は、一度に大量の米や水を投入すると、酒母の濃度や酵母密度が一気に薄まり、(③)からである。

(選択肢)

- |   |                      |                    |         |         |
|---|----------------------|--------------------|---------|---------|
| ① | A アルコール発酵            | B 酵母の培養            | C 乳酸発酵  | D 乳酸の培養 |
| ② | E 一度に3回              | F 3日で3回            | G 3日で4回 | H 4日で3回 |
| ③ | I 不要な微生物が繁殖するリスクが高まる | J 過剰の発酵を及ぼすリスクが高まる |         |         |

V.次の各問は「日本酒の表示」について問う問題である。

【例題1】

次の文章の空欄①～②にあてはまる適切な語句を選択肢よりそれぞれ1つ選び記号で答えよ。(各1点)

酒税法上で、日本酒は「清酒」と呼称され、「必ず米、(①)を使用すること」「必ずこすこと」「アルコール分が(②)未満であること」などと定められている。

1989年、酒類業組合法の「清酒の製法品質基準表示」により、日本酒は原料と製法で特定名称酒と呼ばれる基準が設けられた。

(選択肢)

A 酵母      B 米麴      C 麹菌      D 18度      E 20度      F 22度

VI.次の各問は「日本酒の歴史」について問う問題である。

【例題1】

日本酒の歴史に関する文章として誤った文章を1つ選び記号で答えよ。

- A 『播磨国風土記』に、水に濡れた干し飯にカビが生えたことを利用し造ったとする記述がある
- B 『大隅国風土記』に、生米を嚙んでは容器に吐き出し発酵させた「濁酒」の記述がある
- C 各地の風土記の中のキ、ミキ、ミワ、クシ、ササなどという言葉がサケの語源といわれている
- D 平安時代頃から寺院で僧侶が酒造りを行うようになったため、「僧坊酒」と呼ばれていた

【例題2】

「三大杜氏」のうち、「新潟県の越後杜氏」以外の、2つの杜氏と該当(所在地)する県名を答えよ。

VII.次の各問は「日本酒のサービス」について問う問題である。

【例題1】

日本酒を提供する際の「湯煎燗」のメリット、デメリットを記述せよ。

【例題2】

日本酒の「保存管理」における具体的な紫外線対策法を記述せよ。