



酒師認定試験例題

(第1～4次試験)

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) 認定
NPO 法人 FBO (料飲専門家団体連合会) 公認

本書中の問題は、認定試験の出題を保証するものではないことをご理解ください。

＜目 次＞

1.	第 1 次試験例題	P01
2.	第 1 次試験例題解答	P07
3.	第 2 次試験例題	P09
4.	第 2 次試験例題解答	P16
5.	第 3 次試験例題	P18
6.	第 3 次試験例題解答	P20
7.	第 4 次試験例題	P21
8.	第 4 次試験例題解答	P22

＜試験概要＞

試験時間	概要	出題範囲
12:30～13:20 (50 分)	第 1 次 試験*1 [筆記]選択・記述式 もてなしの心、接客のあり方などに関する設問および食品、飲料全般の基礎知識に関する設問。 ※FBO 認定会員は免除	『もてなしの基』
13:30～14:20 (50 分)	第 2 次 試験 [筆記]選択・記述式 日本酒の基礎知識(原料、製法、表示、歴史、香味特性格別分類)に関する設問。	『もてなしの基』 『新訂 日本酒の基』
14:30～15:20 (50 分)	第 3 次 試験 [テイステイングを伴う筆記]選択・記述式 テイステイングによる日本酒の評価に関する設問。 品質評価、個性や留意点の抽出、香味特性格別分類(4 タイプ)の判定および劣化した日本酒の品質判定。	『もてなしの基』 『新訂 日本酒の基』 『テイステイングノート』
15:30～16:20 (50 分)	第 4 次 試験 [筆記]記述式 日本酒のサービスに関する設問と季節別、香味特性格別分類(4 タイプ)のセールスプロモーション企画書の作成。	『もてなしの基』 『新訂 日本酒の基』

第1次試験例題

【例題1】「飲食のプロフェッショナル」に必要な心構え・能力に関する問題

- 1) 「飲食のプロフェッショナル」に必要な心構えを簡潔に述べよ。
- 2) 次の文章の空欄①～②に入る語句としてもっとも相応しい組み合わせを選択肢より選べ。

飲食サービス業を利用される消費者の不満の多くは、消費者が(①)価値よりも(②)に付加価値を求めているにもかかわらず、提供・販売する側がそれに気付いていない、もしくは対応できていないというミスマッチから発生している。

- A ①商品 ②価格
- B ①物質 ②人的サービス
- C ①物質 ②美味しさ

- 3) 次の文章の空欄①～②に入る語句としてもっとも相応しい組み合わせを選択肢より選べ。

消費者の飲食に対する(①)の要望はますます高まる傾向にある。よって、飲食業界とその従事者の(②)の低下・欠落を解決、改善しない限り、(③)での問題点は解決しないと考えられる。

- A ①コストパフォーマンス ②給料
- B ①付加価値 ②モラルや意識
- C ①社会貢献 ②国際感覚

【例題2】酒類全般の商品特性と分類に関する問題

- 1) 醸造酒の説明で正しい文章を選べ。
 - A 各国で「生命の水」と称されたアルコール飲料
 - B 水とアルコールの沸点の違いを利用し生み出したアルコール飲料
 - C 果実や穀類を原料とし、それを酵母がアルコール発酵させて造られたアルコール飲料
- 2) 酒類全般に共通する商品特性として正しい文章を選べ。
 - A: 一般的にいわれている程、身体への影響は無い
 - B: 生産地域はバラエティに富むが原料、製法にバラエティは豊富では無い
 - C: 的確な提供を行わなければとの特性を生かせない

- 3) 次の文章の空欄①～②に入る語句としてもっとも相応しい組み合わせを選択肢より選べ。

醸造酒とは、(①)を原料とし、それを酵母によってアルコール発酵させて造る酒類である。アルコール度数は一般的に(②)ほどのものが多い。

- A ①果実や穀物 ②5～15%
B ①タンパク質 ②45%
C ①ビタミン類 ②1%

【例題3】発酵に関する問題

- 1) 発酵に関する説明として誤った文章を選択肢より選べ。
- A 微生物の働きによって有機物質が変換されることを発酵という
 - B 発酵にかかわる微生物は世界中に 10 万種類以上存在する
 - C フランスのルイ・パスツールなどの科学者によって仕組みが解明された
 - D 現代においても、発酵のメカニズムは解明されていない
- 2) アルコール発酵に不可欠な微生物を選択肢より選べ。
- A 麹菌
 - B 酵母
 - C 乳酸菌
 - D 酢酸菌
- 3) 以下の文章が表すアルコールの発酵形態を選択肢より選べ。

糖化とアルコール発酵の工程が同時に進むことで、酵母が活動しやすくなり、高いアルコール分を生み出すことが特徴。

- A 単発酵
B 複発酵
C 単行複発酵
D 並行複発酵

【例題4】酒類の関連法規・法令に関する問題

- 1) 酒税法制定の目的について正しい文章を選択肢より選べ。
- A 財政確保の観点から酒類に税を課したもの
 - B 生産者保護の観点から酒類に税を課したもの
 - C 消費者のための表示義務から酒類に税を課したもの

- 2) 次の文章の空欄①～②に入る語句としてもっとも相応しい組み合わせを選択肢より選べ。

日本の(①)では、「酒類とはアルコール分(②)度以上の飲料をいう」と定義されている。

- A ①食糧管理法 ②1
B ①酒税法 ②3
C ①酒税法 ②1

- 3) 酒税法上の酒類の定義について正しい文章を選択肢より選べ。

- 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
C アルコール分 10 度以上の飲料

【例題5】さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料の基礎知識に関する問題

- 1) 次の各文は、さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料の商品特性について述べたものである。各文が述べている商品特性に最も適切な商品を選択肢より選べ。

-
- ①醸造酒の中では熟成の概念が強い
②炭酸アルコール飲料の止渴飲料的要素が強い
③飲用温度帯の低いものが多い
④原料由来の香味が明確な蒸留酒
-

(選択肢)

- A: 日本酒 B: ワイン C: ビール D: 焼酎 E: スピリッツ F: リキュール

- 2) 日本酒の商品特性について正しい文章を選択肢より選べ。

- A: 味を決定する大きな要因は原料米の品種である
B: 味を決定する大きな要因は製法である

- 3) ワインの商品特性について正しい文章を選択肢より選べ。

- A: ワインの核となるのは甘味と旨味である
B: 味を決定する大きな要因はブドウ品種である

【例題6】世界の食文化と飲食の効果に関する問題

- 1) 日本料理の特徴として、もっとも相応しい文章を選択肢より選べ。

- A: 油の使用量が非常に少ない
B: 味付けは、「塩」が基本
C: 季節感や見た目の美しさは皆無である

- 2) 次の文章にあてはまる日本料理の伝統的様式名を選択肢より選べ。

鎌倉時代に、道元禅師が福井県の永平寺で始めたものが特に有名

- A 神饌料理
- B 本膳料理
- C 精進料理
- D 懐石料理

- 3) 下表は、宗教ごとの「禁止されている主な食べ物」について解説したものである。①～②に入る食べ物を選択肢より選べ。

宗教名	禁止されている主な食べ物など
イスラム教	(①)、アルコール、血液ほか、宗教上の適切な処理が施されていないもの
ヒンドゥー教	牛、豚などの肉類全般。(②)全般、卵、生もの、五葷など

- A:鶏
- B:豚
- C:根菜
- D:魚介類
- E:アルコール類

- 4) 日本の食養における「温冷効果」の考え方を簡潔に説明せよ。
- 5) 「食養」の基本的な考え方を、簡潔に説明せよ。

【例題7】テイスティングに関する問題

- 1) 提供者としての酒類のテイスティングの目的として正しいものを選択肢より2つ選べ。
- A 原材料の確認
 - B 品質の状態(劣化の有無)の見極め
 - C カタログコメントの把握
 - D 香味特性を生かした提案方法の考案
- 2) 以下は、提供者が行うべき酒類のテイスティングの項目である。ふさわしい手順に並べよ。
- ①適正価格の見極め
 - ②ターゲットの想定とセールスコメントへの変換
 - ③品質の鑑定と評価
 - ④提供方法の考案
 - ⑤個性の抽出
- 3) 提供者が「五感」を活用してテイスティングを行うことにより、できることを簡潔に説明せよ。

【例題8】サービスの基本に関する問題

- 1) 「コミュニケーション力を高めるポイント」を箇条書きで5つ答えよ。
- 2) 「サービス技術の基本」を箇条書きで3つ答えよ。
- 3) 次の各文は、「ホスピタリティ」「マナー」「エチケット」「プロトコール」について述べたものである。それぞれ、何について述べたものであるか選択肢より選べ。

①社会の秩序を保ち社会生活を円滑に営むためのルール、規範、公共に対する気遣い②心のこもったおもてなし

A ホスピタリティ B マナー C エチケット D 外交儀礼

- 4) 次の文章の空欄①～⑤に入る語句として最も適切な語句を選択肢より選べ。

飲食店や販売店においては、さまざま危機を想定し危機管理を行わなければならない。たとえば、食中毒予防には「迅速」「加熱」「(①)」の三原則の徹底、運転手であるお客様に断固たる態度での「(②)」。さらには、飲食店ではアレルギー表示の義務はないものの、お客様への(③)、及び調理場等への情報伝達は徹底しなければならない。

A 受動喫煙 B タバコ税 C 清潔 D 酒類提供の拒否 E 新鮮 F 確認
G 値引きのお断り

- 5) 次の各文が説明する適切なものを選択肢より選べ。

①策定の目的は、国民の健康の現状と食生活の実態を踏まえた健康増進である。
②国民の健康の維持、増進を図るために、日常的に摂取する食品の成分が掲載されている。

A 「健康づくりのための食生活指針」
B 「日本食品標準成分表」
C 「食事バランスガイド」

【例題 9】さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料のサービスの基本に関する問題

- 1) 酒類をはじめ、コーヒー、茶、チーズ、シガーなどの嗜好性飲料・食品に共通する、適切な保存管理のポイントを箇条書きで5つ答えよ。
- 2) 酒類の提供温度を考慮するに際し、次の各文のような味わいでお客様に提供する際の適した行為(酒類を温めるか冷やすか)を選択肢より選べ。

-
- ①酸味(特にリンゴ酸、クエン酸)を、より清涼に感じていただきたい
 - ②飲み口(テクスチャー)を引き締めたい
 - ③香りを清涼に感じていただきたい
-

- A 温める
B 冷やす

- 3) 「酒器を考案する際のポイント」を箇条書きで3つ答えよ。

【例題 10】セールスプロモーションに関する問題

- 1) 「セールスプロモーションの本質」とは何か簡潔に説明せよ。
- 2) 「セールスプロモーションを考案前の前提条件」を箇条書きで3つ答えよ。
- 3) 「季節別セールスプロモーションを考案する際のポイント」を箇条書きで3つ答えよ。

第1次試験例題 解答

【例題1】「飲食のプロフェッショナル」に必要な心構え・能力に関する問題

- 1) 「飲食のプロフェッショナル」は、お客様に最大限の付加価値を提供することが使命であり、そのためには、絶えず「知識の向上」や「能力の向上」を心掛けなければならない。
- 2) B
- 3) B

【例題2】酒類全般の商品特性と分類に関する問題

- 1) C
- 2) C
- 3) A

【例題3】発酵に関する問題

- 1) D
- 2) B
- 3) D

【例題4】酒類の関連法規・法令に関する問題

- 1) A
- 2) C
- 3) B

【例題5】さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料の基礎知識に関する問題

- 1) ①B ②C ③C ④D
- 2) B
- 3) B

【例題6】世界の食文化と飲食の効果に関する問題

- 1) A
- 2) C
- 3) ①B ②D
- 4) 食品や飲料はそれぞれに「体を温める」または「体を冷やす」といった効果があるという中国の陰陽原理の流れをくんだ考え方で、現代のマクロビオティックの考えの中心におかれている(マクロビオティックでは「食物の陰陽」と呼ばれる)。
- 5) 地域、時代、民族などでそれぞれの見解が異なるものの基本的な考えは、病気をしない食事を心掛け、病気を未然に防ぐという考えである。この考え方は「食をもって養生する」という意味から「食養」と呼ばれる。

【例題7】テイastingに関する問題

- 1) B・D
- 2) ③⇨⑤⇨①⇨④⇨②
- 3) 五感を活用することにより、精度の高いテイastingが行えるとともに、よりの確な提供を行うことができる。

【例題8】サービスの基本に関する問題

- 1) 「あいさつ」「表情」「話し方と聴き方」「身だしなみ」「言葉遣い」「態度・行動」より5つ
- 2) 「安全」「迅速」「論理的」
- 3) ①B ②A
- 4) ①C ②D ③F
- 5) ①A ②B

【例題9】さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料のサービスの基本に関する問題

- 1) ・光を遮断すること
・適切な温度で保存管理すること
・適切な湿度で保存管理すること
・振動(衝撃)を与えないこと
・匂いの強いものと一緒にしないこと
より3つ
- 2) ①B ②B ③B
- 3) ・酒類の色合いから素材を選択する
・香りの特徴から形状を選択する
・飲用温度帯から大きさを選択する
・酒質の濃淡から口径の大きさを選択する
より3つ

【例題10】セールスプロモーションに関する問題

- 1) セールスプロモーションの本質は、来店顧客にとって高い「サービス価値」であり、不満足を抱かせることなく満足度を高めることである。
- 2) ・お客様の嗜好を考える
・自店に合ったセールスプロモーションを考える
・スタッフのモチベーションを上げる
- 3) ・季節商品を取り入れる
・生理的欲求に応える
・行事などと組み合わせる
・季節の食材と組み合わせる
より3つ

第2次試験例題

【例題1】原料(米)に関する問題

- 1) 日本で一番多く栽培されているイネの系統における分類を選択肢より選べ。
A:ジャバニカ種 B:インディカ種 C:ジャポニカ種 D:オリザ種
- 2) 酒造好適米が高額となる理由とは何か簡潔に説明せよ。
- 3) 次の文章の下線部に関する記述として最も適当なものを選択肢より選べ。

稲はさまざまな分類がなされ、イネの系統による分類植物学ではアジアイネとアフリカイネの系統に分けられ、さらにアジアイネは、細分類されている。また、成熟期間による分類作物は成熟期間により、早生、中生、晩生に分類される。

- A アジアイネは、最も世界各国で栽培されるジャポニカ種をはじめインディカ種、ジャバニカ種の3つに細分される。
- B アジアイネは、世界で20%ほどを占め、粘り気の少なさが特徴のジャポニカ種をはじめインディカ種、ジャバニカ種の3つに細分される。
- C アジアイネは、主に日本や朝鮮半島で栽培され、細長い形状が特徴のジャポニカ種をはじめインディカ種、ジャバニカ種の3つに細分される。
- D アジアイネは、日本で栽培されているほとんどを占め、丸みのある楕円形が特徴のジャポニカ種をはじめインディカ種、ジャバニカ種の3つに細分される。

【例題2】原料(水)に関する問題

- 1) 日本酒造りに使用される水の必要量を選択肢より選べ。
A 総米重量のおよそ2倍
B 総米重量のおよそ5倍～10倍
C 総米重量のおよそ20倍
D 総米重量のおよそ30倍～50倍
- 2) 水質中の鉄分が、日本酒に与える影響について正しい文章を選択肢より選べ。
A 微生物の栄養源となって、麹菌や酵母の増殖を助ける
B ボディのしっかりした酒質を生み出す
C 老香と呼ばれる劣化臭の原因となる
D 色調を褐色化させ、香味を悪くさせる

- 3) 次の文章の下線部に関する記述として最も適当なものを選択肢より選べ。

日本酒造りに使用される水は、一般的には酒蔵の近辺を流れる河川の伏流水を使用することが多いが、公的機関で成分分析し、徹底した水質検査や管理を行ってから使用される。

- A 日本酒造りに使用される水は「酒造用水」と呼ばれ、総米重量の5～10倍程必要である。主に製造中に使用する「醸造用水」と、瓶詰めなどに使用する「瓶詰用水」に大別される。
- B 日本酒造りに使用される水は「酒造用水」と呼ばれ、総米重量の30～50倍程必要である。主に製造中に使用する「醸造用水」と、瓶詰めなどに使用する「瓶詰用水」に大別される。
- C 日本酒造りに使用される水は「醸造用水」と呼ばれ、総米重量の5～10倍程必要である。主に製造中に使用する「酒造用水」と、瓶詰めなどに使用する「瓶詰用水」に大別される。
- D 日本酒造りに使用される水は「醸造用水」と呼ばれ、総米重量の30～50倍程必要である。主に製造中に使用する「酒造用水」と、瓶詰めなどに使用する「瓶詰用水」に大別される。

【例題3】原料(微生物)に関する問題

- 1) 次の文章の下線部に関する記述として最も適当なものを選択肢より選べ。

日本酒だけでなく、酒類の製造にはさまざまな微生物が必要となる。日本酒製造に必要な「麹菌」はカビの一種で、麹カビ菌とも呼ばれる。

- A 麹菌の生成する各種酵素が米のデンプンを糖類に分解する働きをする。
- B 麹菌の生成する各種酵素が米の糖類をアルコールに分解する働きをする。
- C 麹菌の生成する各種酵素が酵母を他の微生物から守る働きをする。
- D 麹菌の生成する各種酵素が糖類を酸に変換する働きをする。

- 2) 次の文章の下線部に関する記述として最も適当なものを選択肢より選べ。

日本酒用酵母は、日本醸造協会が開発された酵母が主に使用される。最も多く使用されているのは「きょうかい7号」。吟醸酒用酵母の代表とされるのが「きょうかい9号」となる。

- A 国立醸造試験所が酵母を開発する前は、酒蔵では自然界の酵母に頼らざるをえず、安定した日本酒製造が非常に困難であった。
- B 1911(明治44)年から催された全国新酒鑑評会で上位となった酒蔵の酵母を採取し、協会酵母として頒布を始めた。
- C 協会酵母開発は「日本酒製造量を増加し、安定した酒税徴収を行う」ことも目的の一つであった。
- D 野生酵母は分離が困難である為、使われていない。

【例題4】 製法(原料処理)に関する問題

- 1) 精米の目的と精米を行う理由を簡潔に答えよ。
- 2) 次の文章の(1)～(4)にあてはまる正しい組み合わせを選択肢より選べ。

蒸しの目的は、蒸気で加熱することによって、(1)を(2)させ、(3)の生成する(4)の作用を受けやすくすること、すなわち米を溶けやすくすることにある。

- | | | | | |
|---|----------|-------|-------|---------|
| A | (1)デンプン | (2)β化 | (3)麹菌 | (4)糖化酵素 |
| B | (1)たんぱく質 | (2)α化 | (3)酵母 | (4)乳化酵素 |
| C | (1)デンプン | (2)α化 | (3)麹菌 | (4)糖化酵素 |
| D | (1)たんぱく質 | (2)β化 | (3)酵母 | (4)乳化酵素 |

- 3) 次の文章の下線部に関する記述として最も適当なものを選択肢より選べ。

精米後の米は摩擦熱を帯びており、そのままの状態では洗米や浸漬を行うと、米が割れたり、水分を吸いすぎる恐れがあるため、冷暗所で2～3週間保管する。

- A この作業を「枯らし」といい、精米後の米の品温を下げ、米内の水分量の均一にする事を目的としている。近年では特殊な素材の袋を使用して期間を短縮する手法も存在する。
- B この作業を「枯らし」といい、精米後の米の品温を下げ、米粒の表面に付着している水分を除去することを目的としている。昔ながらのむしろの上に広げて外気で自然冷却する方法や、ベルトコンベアの上を移動させながら、ファンで冷やす方法などがある。
- C この作業を「放冷」といい、精米後の米の品温を下げ、米内の水分量の均一にする事を目的としている。近年では特殊な素材の袋を使用して期間を短縮する手法も存在する。
- D この作業を「放冷」といい、精米後の米の品温を下げ、米粒の表面に付着している水分を除去することを目的としている。昔ながらのむしろの上に広げて外気で自然冷却する方法や、ベルトコンベアの上を移動させながら、ファンで冷やす方法などがある。

【例題5】 製法(製麴)に関する問題

- 1) 製麴の目的について、誤っているものを選択肢より選べ。
 - A 糖化酵素を供給する麹菌を蒸米に繁殖させること。
 - B 酵母に対する栄養源を供給すること。
 - C 麴由来の香味成分を生成すること。
 - D アルコール発酵に必要な麹菌を培養すること。

- 2) 麴の評価の説明として誤った文章を選択肢より選べ。
- A 米の全表面から内部にまで菌糸が食い込んでいる状態が総破精型
 - B 淡麗タイプを目指す際に使用されるのが総破精型
 - C 菌糸の食い込みがまばらな状態が突き破精型
 - D 糖化力が強く、酒母用に使用されるのが総破精型

【例題6】 製法(酒母造り)に関する問題

- 1) 酒母造りの主目的として最も適当なものを選択肢より選べ。
- A 酒母造りの主目的は、アルコール発酵に必要な酵母を培養することである。
 - B 酒母造りの主目的は、アルコール発酵に必要な乳酸菌を培養することである
 - C 酒母造りの主目的は、アルコール発酵に必要な麹菌を培養することである
 - D 酒母造りの主目的は、アルコール発酵に必要な硝酸還元菌を培養することである
- 2) 良い酒母の条件として誤った文章を選択肢より選べ。
- A 目的とする酵母が大量に培養されていること
 - B 酵母に悪影響を与える他の微生物がないこと
 - C 乳酸を必要分含有していること
 - D アルコール度数を高め、麹菌の繁殖を促すこと
- 3) 乳酸添加法(速醸系酒母)と乳酸育成法(生酏系酒母)の特徴をそれぞれ箇条書きで2つずつ答えよ。

【例題7】 製法(醪造り)に関する問題

- 1) 次の文章の下線部に関する記述として最も適当なものを選択肢より選べ。

醪造りに必要な原料の投入は4日間で3回に分けて行われる。アルコール発酵中は、発酵熱が生じるため、醪造りに際しては温度管理が欠かせない。

- A この目的は、酵母が死滅しないようにアルコール濃度を徐々に高めるため。
- B この目的は、仕込みの手間を省くため。
- C この目的は、酵母の濃度や酵母密度が一気に薄まり、雑菌が繁殖するのを防ぐため。
- D この目的は、数回に分けて仕込むことで吟醸香の発現性を高めるため。

2) 3段仕込み後の発酵期間について正しい文章を選択肢より選べ。

- A 通常は1～2日間かけて発酵が進む
- B 通常は3～5日間かけて発酵が進む
- C 通常は1～2週間かけて発酵が進む
- D 通常は3～5週間かけて発酵が進む

3) 醸造アルコールの添加の目的を箇条書きで3つ答えよ

【例題8】 製法(搾りから瓶詰め)に関する問題

1) 滓引きに関連する説明で誤った文章を選択肢より選べ。

- A 滓とは細かくなった米や酵母などを指す
- B タンク下部の上呑の部分より酒を抽出させることを滓引きと呼ぶ
- C 下呑から抽出した固形分の多い部分は「滓酒」と呼ばれる
- D 滓引きの目的は酵素の活性を停止させ、火落ち菌の繁殖を防ぐことである

2) 火入れの目的について正しい文章を選択肢より選べ。

- A 清澄を行うこと
- B 酸性が薄まり、雑菌の繁殖が広がるのを防ぐこと
- C 酵素の働きを止めること
- D 香味を淡麗化させること

3) 次の文章の(1)～(3)にあてはまる正しい組み合わせを選択肢より選べ。

火入れを全く行わないものは「(1)」、1回目の火入れのみを行うものは「(2)」、2回目の火入れのみを行うものを「(3)」と呼ぶ。濾過、火入れ、割水を行わないものは「無濾過生原酒」と呼ぶ。

- A (1)生貯蔵酒 (2)生酒 (3)生詰め酒
- B (1)生詰め酒 (2)生酒 (3)生貯蔵酒
- C (1)生酒 (2)生貯蔵酒 (3)生詰め酒
- D (1)生酒 (2)生詰め酒 (3)生貯蔵酒

【例題11】 香味特性別分類(4タイプ)に関する問題

- (1) 主に純米酒、特に山廃、生酏仕込みが該当するタイプを選択肢より選べ。
- A 薫酒(香りの高いタイプ)
 - B 爽酒(軽快でなめらかなタイプ)
 - C 醇酒(コクのあるタイプ)
 - D 熟酒(熟成タイプ)
- (2) 果物や花のような華やかな香りが特徴のタイプを選択肢より選べ。
- A 薫酒(香りの高いタイプ)
 - B 爽酒(軽快でなめらかなタイプ)
 - C 醇酒(コクのあるタイプ)
 - D 熟酒(熟成タイプ)
- (3) 琥珀色の色調を持ち、ドライフルーツやスパイスのような香味が特徴のタイプを選択肢より選べ。
- A 薫酒(香りの高いタイプ)
 - B 爽酒(軽快でなめらかなタイプ)
 - C 醇酒(コクのあるタイプ)
 - D 熟酒(熟成タイプ)

第2次試験例題解答

【例題1】原料(米)に関する問題

- 1) C
- 2) 稲穂の背丈が高く、倒伏しやすいなど栽培が大変で熟練した農家の手が要るから
また、飯米に比べ、苗の間隔が必要で同じ大きさの土地での収穫量が少ないから など
- 3) D

【例題2】原料(水)に関する問題

- 1) D
- 2) D
- 3) B

【例題3】原料(微生物)に関する問題

- 1) A
- 2) D

【例題4】製法(原料処理)に関する問題

- 1) 精米の目的は、玄米の表層部に多く含まれるタンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルなどを取り除くことにある。ビタミンやミネラルが多すぎると、雑味と呼ばれる重鈍な味わいが生じるため。
- 2) C
- 3) A

【例題5】製法(製麴)に関する問題

- 1) D
- 2) B

【例題6】製法(酒母造り)に関する問題

- 1) A
- 2) B
- 3) 乳酸添加法(速醸系酒母)
 - ・安全かつ効率的な製法である
 - ・軽快な酒質が得られる など乳酸育成法(生酏系酒母)
 - ・時間、コスト、手間のかかる伝統的な手法
 - ・濃醇な酒質が得られる など

【例題7】製法(醸造)に関する問題

- 1) C
- 2) D
- 3) ・防腐効果
 - ・コスト軽減
 - ・香味の調整

【例題8】 製法(搾りから瓶詰め)に関する問題

- 1) D
- 2) C
- 3) D

【例題9】 表示に関する問題

- 1) D
- 2) D

【例題10】 歴史に関する問題

- 1) D
- 2) A
- 3) C

【例題11】 香味特性格分類(4タイプ)に関する問題

- 1) C
- 2) A
- 3) D

第3次試験例題

【例題1】品質の評価「外観」に関する問題

- (1) 試験酒をテイastingし「健全度」のふさわしい評価を記述せよ。
- (2) 試験酒をテイastingし「色合い(具体的色調)」のふさわしい評価を記述せよ。
- (3) 試験酒をテイastingし「粘性」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:低い B:やや低い C:中程度 D:やや高い E:高い

【例題2】品質の評価「香り」に関する問題

- (1) 試験酒をテイastingし「粘性」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:低い B:やや低い C:中程度 D:やや高い E:高い
- (2) 試験酒をテイastingし「強さ」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:弱い B:やや弱い C:中程度 D:やや強い E:強い
- (3) 試験酒をテイastingし「複雑性」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:シンプル B:ややシンプル C:中程度 D:やや複雑 E:複雑
- (4) 試験酒をテイastingし「香りの具体例(特徴的な香り)」として一般的な食品、草花等に例え記述せよ。
- (5) 試験酒をテイastingし「主体となる香り」を形容詞や比喩を用いて記述せよ。

【例題3】品質の評価「味わい」に関する問題

- (1) 試験酒をテイastingし「強さ」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:弱い B:やや弱い C:中程度 D:やや強い E:強い
- (2) 試験酒をテイastingし「アタック」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:弱い B:やや弱い C:中程度 D:やや強い E:強い
- (3) 試験酒をテイastingし「テクスチャー」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
- (4) 試験酒をテイastingし「味わいの具体例」を形容詞や比喩を用いて簡潔に記述せよ。
- (5) 試験酒をテイastingし「含み香(アフターフレーバー)」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:低い B:やや低い C:中程度 D:やや高い E:高い
- (6) 試験酒をテイastingし「含み香(アフターフレーバー)」の具体例を挙げよ。
- (7) 試験酒をテイastingし「余韻」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:短い B:やや短い C:中程度 D:やや長い E:長い
- (8) 試験酒をテイastingし「複雑性」のふさわしい評価を選択肢より選べ。
A:シンプル B:ややシンプル C:中程度 D:やや複雑 E:複雑

【例題4】「個性の抽出」および「香味特性格別分類(4タイプ)の判定」に関する問題

- (1) 試験酒をテイastingし「個性」を記述せよ。
- (2) 試験酒をテイastingし「日本酒の香味特性格別分類(4タイプ)」を選択肢より選べ。
A: 薫酒(香りの高いタイプ) B: 爽酒(軽快でなめらかなタイプ)
C: 醇酒(コクのあるタイプ) D: 熟酒(熟成タイプ)
- (3) 提供する際、「留意するポイント」を記述せよ。

【例題5】「劣化した日本酒の判定」に関する問題

- (1) 試験酒A、Bをテイastingし劣化している試飲酒を記号で答えよ。
- (2) (1)にて選択した試験酒の外観、香り、味わいの特徴を記述せよ。

【例題6】「テイastingの手法」に関する問題

- (1) 唎酒師がテイastingを行なう際の条件を箇条書きで3つ答えよ。
- (2) 唎酒師のテイastingの目的とは何か簡潔に説明せよ。

第3次試験例題解答

※例題 1～4 に関しては、『新訂 日本酒の基』P171～174、『日本酒の基』P131～138 のテイステイングコメント参照。

【例題6】

- (1) 「公正な目線で行うこと」「先入観を持たず、客観的に行うこと」「原料・製法に関する専門用語や、抽象的または情緒的な表現を用いず、誰もが分かる言語を用いること」 など

- (2) 個性(香味特性)の正しい把握と個性(香味特性)を生かした提供方法の考案 など

第4次試験例題

【例題1】「日本酒のサービス」に関する問題

- (1) 日本酒をサービスする際の必要な要素(サービスの基本)を記述せよ。
- (2) 日本酒の保存上の注意すべき要因を記述せよ。
- (3) 一升瓶(ボトル)を取り扱う際の注意点を記述せよ。
- (4) 四合をミリリットル(ml)に換算するといくらか記述せよ。
- (5) 日本酒を冷やした場合、香りの変化におけるメリット・デメリットを記述せよ。
- (6) 日本酒を温めた場合、アルコール感の変化におけるメリット・デメリットを記述せよ。
- (7) 酒器を選択する際の基本を記述せよ。
- (8) 「とっくり」「銚子」のような形状の酒器を洗浄、保管する際に生じる衛生面の問題点を簡潔に記述せよ。
- (9) 日本酒と料理をあわせる際のポイントを2つ記述せよ。
- (10) 香味別タイプ分類(4タイプ)における醇酒と相性の良い料理を和食、洋食それぞれ1つ挙げ、共通する理由を記述せよ。

【例題2】「日本酒のセールスプロモーション」に関する問題

- (1) 日本酒ビギナー層に対する指定季節*ならではのセールスプロモーションを下記のフォーマットに沿って記述せよ。

[*設定季節] 受験日 3～5月:春 受験日 6～8月:夏 受験日 9～11月:秋 受験日 12～2月:冬

立場設定	いずれかに☑を記入。なお、その他の場合は詳細な立場を()内に記入の事 □飲食店従事者 □酒販店従事者 □その他()
組合わせた年中行事・ 祭事・記念日・社会動向	
選定した日本酒	※香味別タイプ分類(4タイプ)を必ず記入
テーマ	
組合わせる料理と その理由	料理名: 理由:
お勧めする温度と その理由	温度: 理由:
その他演出など	

- (2) 香味別タイプ分類(4タイプ)における薫酒ならではのセールスプロモーションを解答用紙のフォーマットに沿って記述せよ。

立場設定	いずれかに☑を記入。なお、その他の場合は詳細な立場を()内に記入の事 □飲食店従事者 □酒販店従事者 □その他()
ターゲット	
組合わせた季節	いずれかに☑を記入。 □春 □夏 □秋 □冬
組合わせた年中行事・ 祭事・記念日・社会動向	
テーマ	
組合わせる料理と その理由	料理名: 理由:
お勧めする酒器と その理由	酒器: 理由:
その他演出など	

第4次試験例題解答

【例題1】「日本酒のサービス」に関する問題

- (1) お客様に信頼いただけるような「好感度」、お客様が「安全」で「清潔」に過ごせる環境整備、「正確」かつ「敏速」な所作、付加価値を高めた「演出」 など
- (2) 紫外線、熱、酸化、衝撃 など
- (3) 「安全」「清潔」「正確」「敏速」「演出」というサービスの基本に準じて実行すること
- (4) 720 (ml)
- (5) メリット:清涼に感じられる デメリット:香りそのものを感じにくくなる
- (6) メリット:穏やかに感じられる デメリット:アルコール臭が際立つ
- (7) 色合いの特徴から素材を選択する、香りの特徴から形状を選択する、飲用温度帯から大きさを選択する、酒質の濃淡から口径の大きさを選択する など
- (8) 「中部が見えない」「内部が狭く、洗浄しにくい」「割れやすい」など
- (9) 「飲用シーンを合致させる」「食事のスタイルを考慮する」「旬の食材を使用した料理との相性を考案」などを前提とし、「同調」という味覚上の相性を基本にすること など
- (10) 和食:ブリ大根 など 洋食:サーモンのバターソテー など
共通する理由:味わいのしっかりとした「醇酒」と味わいの濃醇な料理。また、「醇酒」は爛にしても個性が高まるため
爛酒と合わせ温かい料理

【例題2】「日本酒のセールスプロモーション」に関する問題

「日本酒のセールスプロモーション」に関する問題は、フォーマットの項目に従って、各自で考案下さい。

<発行所>NPO 法人 FBO(料飲専門家団体連合会)

<発行人>日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)

禁無断転載 本書収録内容の無断転載・複写(コピー)、引用・データ配信などの行為はかたく禁じます。