唎酒師 認定試験　過去問題(出題例)

※過去問題(出題例)は試験問題の傾向や難易度を示すために公表したものであり、実際に出題された問題と異なることがあります。また、出題数はこれに準じません。(各試験の出題項目も増減する場合がございます。)

目次

■第 1 次試験..... 1

【筆記】選択式（一部記述式）
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
出題範囲：『新訂 もてなしの基』

■第 2 次試験..... 5

【筆記】選択式（一部記述式）
・日本酒の基礎知識（商品特性・原料・製法・表示・歴史・香味特性別分類）に関する設問
・日本酒の提供・販売面における問題点と解決策
・日本酒の基礎知識（原料、製法、表示、歴史、香味特性別分類（4 タイプ)、テイスティング、サービス）
出題範囲：『新訂 日本酒の基』

■第 3 次試験..... 9

【テイスティングを伴う筆記】記述式（一部選択式）
日本酒の提供・販売を行う上で必要不可欠なテイスティング能力が問われます。
日本酒の品質の評価、個性の抽出（香味特性別分類含む）および劣化した状態の日本酒の品質判定に関する設問
・日本酒の品質の評価と個性の抽出（香味特性別分類（4 タイプ）含む）
・劣化した状態の日本酒の品質判定
出題範囲：『新訂 日本酒の基』『テイスティングノート』

■第 4 次試験..... 10

【筆記】記述式
日本酒のサービス、セールスプロモーションに関する設問（季節別、香味特性別分類（4 タイプ）別の企画立案を含む
・日本酒の季節別セールスプロモーションの企画立案
・香味特性別分類（4 タイプ）別セールスプロモーションの企画立案

■第１次試験

Ⅰ.次の問は「飲食のプロフェッショナル」について問う問題である。

【例題１】

次の文章は「飲食の提供・販売における問題点と消費者の不満足」に関するものである。空欄①〜③にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より選び記号で答えよ。

——

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（③）から発生している。

——

（選択肢）

A ①商品 ②価格 ③ミスマッチ

B ①物質 ②人的サービス ③ミスマッチ

C ①物質 ②美味しさ ③現実

D ①相対 ②独自基準 ③矛盾

Ⅱ.次の問は「酒類の基礎知識」について問う問題である。

【例題１】

次の文章は「酒類の製法上の分類」に関するものである。空欄①〜③にあてはまる適切な語句をそれぞれの選択肢より選び記号で答えよ。

——

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）のものが多い。割らずにそのままで飲まれることが多く、（③）に適している。

——

（選択肢）

① A．タンパク質 B．果実や穀物 C．ビタミン類

② A．1% B．5〜15% C．45%

③ A．食前酒 B．食中酒 C．食後酒

【例題２】

次の文章は、「アルコール発酵」に関するものである。文章が示すアルコール発酵形式を選択肢より選び記号で答えよ。

——

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。

——

（選択肢）

A. 単発酵 B. 複発酵 C. 単行複発酵 D. 並行複発酵

Ⅲ.次の問は「さまざまな酒類と嗜好性食品・飲料の基礎知識」について問う問題である。

【例題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」に関するものである。各文①～⑩、それぞれが述べている酒類または嗜好性食品を選択肢より選び記号で答えよ。(重複選択可)

---

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で、止渇飲料的要素が強い

③ カクテルの副材料として使用することが多い

④ 焙煎の方法でタイプが異なる

⑤ 料理との相性において、料理のマイナス面を引き出すことが少ない

⑥ 飲用温度帯の幅が広い

⑦ 原料が香味に大きく影響する

⑧ 新酒でも飲用できる蒸留酒である

⑨ 栄養価が高く、生産国の厳密な法律にのっとって作られる

⑩ 樽熟成の概念が強い蒸留酒

（選択肢）

Ａ．日本酒　Ｂ．ワイン　Ｃ．ビール　Ｄ．焼酎　Ｅ．ウイスキー・ブランデー

Ｆ．スピリッツ　Ｇ．リキュール　Ｈ．コーヒー　Ｉ．チーズ　Ｊ．シガー

Ⅳ.次の問は「世界の食文化と飲食の効果」について問う問題である。

【例題１】

「食養」とはどのような考え方であるか簡潔に述べよ。

Ⅴ.次の問は「テイスティング」について問う問題である。

【例題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文章を２つ選び記号で答えよ。

A 原材料の確認

B 香味特性の正確な把握

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

Ⅵ.次の問は「サービス」について問う問題である。

【例題１】

「適切・的確なサービス」を行う上でのサービス技術の「3 つの基本」のうち、「安全」の他、適切な 2 つの事項を答えよ。

【例題２】

次の文章は「酒類提供のタイミング」に関するものである。各文①～③が示す適切な語句を選択肢より選び記号で答えよ。

――

① アルコール度数の高いものが多く、消化促進やリラックス効果がある

② 食欲増進を目論み、炭酸ガスの刺激、甘味のあるものや低アルコールのものが適切

③ 料理の味わいを損なわないようアルコール度数、甘味、香りなどが高すぎたり強すぎたりしないものが適切

――

（選択肢）

A. 食前酒 B. 食中酒 C. 食後酒

【例題３】

飲食店等でのトラブル対処法について誤っているものを２つ選び記号で答えよ。

――

A お客様の表情や体調の変化をいち早く察知し、的確な対応をしなければならない

B サービススタッフは、クレームが表面化する前のお客様の心理は察しないほうが良い

C UG への対応は、時として損害賠償にまで発展する場合があるので、必ず責任者の判断に委ねる

D 店内での遺失物の対応は、警察にその保管を依頼することはできないので店側で保管を行う

E 泥酔者、衛生上の問題があるお客様の入店を拒む場合は、人権問題になることもあり得るので慎重に対応する

Ⅶ.次の問は「さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料のサービス」について問う問題である。

【例題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 ３つ挙げよ。

【例題２】

次の文章は「酒器」に関するものである。空欄①～③にあてはまる適切な語句を選択肢より選び記号で答えよ。

――

酒類が無色透明ならば、どんな素材にも適合するが、（①）を使用すれば、より透明感を強調できる。
また、香りについては、(②)、または、湾曲性の高い形状が、より香りを感じやすい形状となる。
さらに、酒類の温度については、冷たい温度で提供する際は、（③）の酒器での提供が望ましい。

――

（選択肢）

A．蛇の目きき猪口　B．カット入り透明グラス　C．木製酒器　D．ラッパ型
E．クープ型　F．フルート型　G．小さめ　H．大きめ

【例題３】

次の文章は「酒類と料理の相性」に関するものである。空欄①～③にあてはまる適切な語句を選択肢より選び記号で答えよ。

――

（①）は、「違和感がない」「一体化する」「バランスが良い」などと表現する場合もある。また、魚介類や海藻料理などの生臭みを抑え、素材が持つ優れた要素を引き出すという組み合わせは、特に原料に（②）を使用する日本酒に見られる相性であり、料理が進む組み合わせといえる。
一方、酒類単独あるいは料理単独では感じない、不快な香り、食感、味わいなどが生じる組み合わせを「(③)」と呼ぶ。

――

（選択肢）

A．麹　B.米　C.平行　D.反発　E.同調　F.リセット　G.テクスチャー

Ⅷ.次の問は「セールスプロモーション」について問う問題である。問に答えよ。

【例題 1】

「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」のうち、「季節商品を取り入れる」以外のポイントを箇条書きで３つ答えよ。

■第２次試験

Ⅰ.次の各問は「日本酒の原料」について問う問題である。

【例題１】

次の文章にあてはまる適切な語句を選択肢より１つ選び記号で答えよ。

――

アスペル ギルス・リュウキュウエンシス（Aspergillus luchuensis）と呼ばれ、主に泡盛に使用される。クエン酸を大量に生成することが特徴である。

――

（選択肢）

A 黄麹菌 B 白麹菌 C 黒麹菌 D クモノスカビ属

【例題２】

次の各文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。

――

① 熊本県酒造研究所より分離。非常に華やかな吟醸香をもたらす。吟醸酒用酵母の代表

② 発酵力が強い。華やかな芳香をもたらすとされる。現在、最も多く使用されている協会酵母

――

（選択肢）

A 協会４号 B 協会５号 C 協会６号 D 協会７号

E 協会８号 F 協会９号 G 協会 901 号 H 協会 1801 号

Ⅱ.次の各問は「日本酒の原料処理」について問う問題である。

【例題１】

「精米」の説明として正しい文章を１つ選び記号で答えよ。

――

A 日本酒の精米には主にヤブタと呼ばれる精米機が使用される

B 日本酒の精米には主にパストライザーと呼ばれる精米機が使用される

C 日本酒の精米には主に竪型精米機と呼ばれる精米機が使用される

D 日本酒の精米には主に横型精米機と呼ばれる精米機が使用される

――

【例題２】

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。

―――

洗米後は、米に水を吸わせる作業である（①）を行い、その後に米を蒸す。
伝統的な米を蒸す道具として、（②）がある。

―――

（選択肢）

① A 浸漬 B 水切り C 床もみ D 仲仕事 E 放冷

② F ヤブタ G 甑 H 木桶 I 製麹機 J 麹室

Ⅲ.次の各問は「日本酒の製麹・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。

―――

蒸米に麹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、出来上がった麹は、主に麹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 製麹 D 出麹

② E２ 日間 F５ 日間 G７ 日間 H１0 日間

③ I２ つ J３ 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だと淘汰されやすい

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)、麹（掛 麹)、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 米麹 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、生米を噛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。

■第３次試験

Ⅰ.次の問は「日本酒の品質の評価と個性の抽出（香味特性別分類（4 タイプ））」について問う問題である。課題酒 A、B をテイスティングのうえ、各問に答えよ。

【例題１】

課題酒 A の「品質の評価」について、次の①~③の各問に答えよ。

①「外観」の評価を解答欄の項目に従って記述せよ

②「香り」の評価を解答欄の項目に従って記述せよ

③「味わい」の評価を解答欄の項目に従って記述せよ

①

外観	健全度	
	色合い	
	粘性※	低い・やや低い・中程度・やや高い・高い

②

香り	健全度	
	強さ※	弱い・やや弱い・中程度・やや強い・強い
	具体例	（食品などの具体例を２つ以上挙げよ）
	主体となる香り	
	複雑性※	シンプル・ややシンプル・中程度・やや複雑・複雑

③

味わい	健全度	
	アタック※	弱い・やや弱い・中程度・やや強い・強い
	テクスチャー	
	具体的な味わい	
	甘辛度※	辛口・やや辛口・中程度・やや甘口・甘口
	含み香※	低い・やや低い・中程度・やや高い・高い
		（食品などの具体例を２つ以上挙げよ）
	余韻※	短い・やや短い・中程度・やや長い・長い
	複雑性※	シンプル・ややシンプル・中程度・やや複雑・複雑

【例題２】

課題酒 A の「個性の抽出」について、次の①~③の各問に答えよ。

① 「個性」を 2 つ記述せよ

② 「提供の際の留意点」を記述せよ

③ 該当する「香味特性別分類（4 タイプ）」を選択せよ（どこか一つの欄に○を記入すること）

Ⅱ.次の問は「正常な状態と劣化した状態の日本酒の品質判定」について問う問題である。課題酒 C、D をテイスティングのうえ、各問に答えよ。

【例題１】

課題酒 C、D のいずれかは劣化している。劣化している課題酒を記号で答えよ。

【例題２】

熱の影響を受けやすいのは、どのような成分が多い日本酒であるかを記述せよ。

■第４次試験

Ⅰ.次の問は「日本酒のセールスプロモーション」に関する問題である。

【例題１】

香味特性別分類（4 タイプ）の内、以下の指定する香味特性別分類（4 タイプ）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。

▶指定する香味特性別分類（4 タイプ）より１種出題されます。

(1) ターゲット層	□日本酒愛好家層　□グルメトレンド重視層(またはインバウンドゲスト)　□ビギナー層 ※いずれかに☑ 追記事項がある場合は、以下に記載のこと 追記事項:
(2) 季節および 薦したシーン	
(3) 提供方法	①　薦した提供温度と、その理由 ・薦した提供温度: ・設定理由:
	②　薦した酒器と、その理由 ・薦した酒器名: ・選択理由:
	③　相性の良い料理と、その理由 ・相性の良い料理名: ・選択理由:

【例題２】

日本酒のセールスポイント（魅力）となる商品特性を活かし、かつ、以下の指定季節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。

▶指定する季節：試験によって指定する季節は変わります。

(1)自身の立場	□飲食店従事者　□酒販店従事者　□その他（　　） ※いずれかに☑（現在の職業に縛じる必要はない） ※その他の場合は、詳細を記入すること
(2)ターゲット層	□日本酒愛好家層　□グルメトレンド重視層（またはインバウンドゲスト）　□ビギナー層 ※いずれかに☑　追記事項がある場合は、以下に記載のこと **追記事項：**
(3)テーマの設定と目的	テーマ 目的
(4)活かすべき商品特性	
(5)日本酒の設定	・香味特性別分類（4タイプ）名を必ず記載の事（銘柄および「夏酒」「ひやおろし」などの名称を記載する際も、必ずどのタイプに該当するかを記載すること）
(6)提供方法の考案	①　選択した日本酒の適した提供温度と、その理由 ・適した提供温度： ・設定理由：
	②　選定した日本酒に適した酒器と、その理由 ・適した酒器名： ・選択理由：
	③　選定した日本酒と相性の良い料理と、その理由 ・相性の良い料理名： ・選択理由：
(7)その他	・その他、効果的な演出などがあれば記載すること

以上