

## 【逆算式問題解答集：学習ガイド】

### 【逆算式問題解答集：学習ガイド】

本PDF資料は「飲料概論」に関する幅広いカテゴリー（非アルコール飲料・嗜好飲料など）を横断的に整理し、試験対応力を高めるための問題集です。

本資料は、用語の定義から正解を導き出す「逆算思考」により、本質的な理解を定着させるための問題集です。

### ■ 各プランの提供形式について

今回の無料体験版では、3つのスタイルを組み合わせた「ハイブリッド形式」で提供していますが、本講座ではご契約プランに応じて以下の通り構成が異なります。

ソロプラン：【A】 逆算式問題（基礎・本質理解）

スタンダードプラン：【A】 + 【B】 模擬試験形式（実戦・識別力）

エリートプラン：【A】 + 【B】 + 【C】 アウトプット形式（最高難度・同定力）

### ■ 体験版資料（全50問）の構成

前半：試験における最重要・一般的な語句を中心とした構成

後半：CBT試験で差がつく「マイナー語句・重要詳細語句」に特化した構成

※本講座では、各飲料カテゴリーごとに情報量に応じた「ハイブリッド解答」をさらに強化し、記述式模擬試験問題も含めたアウトプット強化教材を別途ご提供予定です。

※加えて、項目ごとに網羅性を高めた多数の解答集を順次配布いたします。

---

### 【第1問】

---

《正解語句：》

煎茶

---

A.：《逆算式問題解答》

---

《問題文：》

今日の日本茶の中で標準的存在として扱われる茶の種類を1つ選べ。

---

《正解を示す選択肢番号：》

1

---

《選択肢：》

【1】煎茶

【2】ほうじ茶

【3】玄米茶

【4】 抹茶

---

《 正解の解説： 》

今日の日本茶の標準的存在は煎茶です。生葉を蒸して揉みながら乾燥させる煎茶ラインで製造されます。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ○ 正解

【2】 煎茶等を強火で焙煎したものです。

【3】 煎茶等に炒り米をブレンドしたものです。

【4】 碾茶ラインで製造した茶を粉末にしたものです。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

今日の日本茶の標準的存在であり、収穫した生葉を蒸し、冷却した後、揉みながら乾燥させる「煎茶ライン」で製造される茶として正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 抹茶

【2】 番茶

【3】 煎茶

【4】 玉露

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

煎茶は日本茶の中で最も標準的であり、煎茶ラインで製造されます。抹茶や玉露は製造工程や栽培方法が異なります。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 抹茶は碾茶ラインで製造されます。

【2】 番茶は下級の茶や手ごろな茶を指します。

【3】 ○ 正解

【4】 玉露は収穫前に遮光して栽培され、碾茶ラインに近い工程で製造されるものもあります。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：煎茶を解答とする出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、煎茶が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《選択肢（各出題文）：》

- 【1】 生葉を蒸して広げて乾燥させた碾茶を石臼で挽いて粉末にしたものはどれか。
- 【2】 今日の日本茶の標準的存在であり、生葉を蒸して揉みながら乾燥させて作られるものはどれか。
- 【3】 煎茶や番茶を強火で炒って香ばしさを引き出した茶はどれか。
- 【4】 収穫前に茶園を遮光して栽培し、うま味を強くした茶はどれか。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

2

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

日本茶の標準的存在であり、生葉を蒸して揉みながら乾燥させるのが煎茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

- 【1】 抹茶の出題文です。
- 【2】 ○ 正解
- 【3】 ほうじ茶の出題文です。
- 【4】 玉露やかぶせ茶の出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

- \* 今日の日本茶の標準的存在
- \* 煎茶ライン（蒸す→冷却→揉みながら乾燥）で製造される
- \* 日本茶は緑茶（不発酵茶）が主体

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

煎茶は「緑茶」「不発酵茶」「荒茶」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

日本茶の標準である煎茶の製造工程（揉みながら乾燥）を他の茶（抹茶の碾茶ラインなど）と明確に区別して覚えましょう。

---

【第2問】

---

《 正解語句 : 》

静岡県、鹿児島県、三重県

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

日本の荒茶生産量において上位3県であり、全体の約8割を占める都道府県の組み合わせを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 選択肢 : 》

【1】 静岡県、京都府、福岡県

【2】 鹿児島県、宮崎県、熊本県

【3】 静岡県、三重県、京都府

【4】 静岡県、鹿児島県、三重県

---

《 正解の解説： 》

日本の荒茶生産量の上位3県は静岡県、鹿児島県、三重県です。直近の生産量では鹿児島県が静岡県を抜いています。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 京都府や福岡県は有名産地ですが生産量トップ3ではありません。

【2】 宮崎県や熊本県はトップ3に含まれません。

【3】 京都府ではなく鹿児島県が上位に入ります。

【4】 ○ 正解

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

国内の荒茶生産量に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 生産量の上位3県は静岡県、京都府、三重県であり、全体の8割を占める。

【2】生産量の上位3県は静岡県、鹿児島県、三重県であり、直近では鹿児島県が静岡県を抜いている。

【3】生産量の上位3県は静岡県、鹿児島県、福岡県であり、年々生産量が増加している。

【4】生産量の上位3県は鹿児島県、宮崎県、三重県であり、全体の9割を占める。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《正解の解説：》

荒茶生産量の上位3県は静岡県、鹿児島県、三重県です。近年は鹿児島県が静岡県を抜いています。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】京都府ではなく鹿児島県が正解です。

【2】○正解

【3】福岡県はトップ3ではなく、国内全体の生産量は減少傾向にあります。

【4】宮崎県ではなく静岡県が含まれます。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：静岡県、鹿児島県、三重県 を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、静岡県、鹿児島県、三重県 が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 抹茶の原料となる碾茶の生産量が最も多い上位3府県はどれか。

【2】 日本の荒茶生産量において、全体の約8割を占める上位3県はどれか。

【3】 茶の栽培面積が最も少ない上位3県はどれか。

【4】 玉露の生産量が最も多い上位3府県はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

日本の荒茶生産量の上位3県は静岡県、鹿児島県、三重県です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 碾茶の生産量上位を問う出題文です。
- 【2】 ○ 正解
- 【3】 栽培面積の少ない県を問う出題文ではありません。
- 【4】 玉露の生産量上位を問う出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

- \* 国内生産量の上位3県は静岡、鹿児島、三重
- \* この3県で全体の8割を占める
- \* 直近では鹿児島県が静岡県を抜いている

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

静岡県、鹿児島県、三重県は「荒茶」「生産量推移」「一番茶」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

荒茶生産量の都道府県ランキングは頻出です。トップ3の顔ぶれと、直近の順位変動（鹿児島が静岡を抜いた点）を必ず押さえましょう。

---

【第3問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

一番茶

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

日本茶の収穫時期のうち、品質・価格・全窒素含有量が最も高いものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

1

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 一番茶

【2】 二番茶

【3】 三番茶

【4】 秋冬番茶

---

《 正解の解説： 》

4～5月に収穫される一番茶は、一般に最も高品質で最も高価格であり、全窒素含有量も最も高くなります。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ○ 正解

【2】 一番茶の次に収穫されるため、品質・価格は一番茶より下がります。

【3】 夏に収穫され、品質・価格はさらに下がります。

【4】 秋に収穫され、最も価格が安くなります。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

日本茶の収穫時期と品質に関する説明として、誤っているものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 一番茶は4～5月に収穫され、最も高品質で高価格である。

【2】 一番茶は全窒素の値が最も高く、収穫時期が遅くなるにつれて低下する。

【3】 二番茶は一番茶に比べて品質が下がり、価格も安くなる。

【4】 秋冬番茶は収穫時期が最も遅いため、全窒素含有量が最も高い。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 正解の解説 : 》

全窒素含有量は一番茶が最も高く、秋冬番茶は低くなります。秋冬番茶の品質と価格は最も低くなります。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 正しい記述です。

【2】 正しい記述です。

【3】 正しい記述です。

【4】 ○ 正解 (誤っている記述です)

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：一番茶を解答とする出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、一番茶が正解となるものを1つ選べ。

---

《選択肢（各出題文）：》

【1】 10月に収穫され、価格が最も安い茶はどれか。

【2】 4～5月に収穫され、品質や全窒素含有量が最も高い茶はどれか。

【3】 一番茶の収穫前に茶園を遮光して栽培される茶はどれか。

【4】 仕上げ工程の選別で除外された大きい葉を原料とする茶はどれか。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《正解の解説：》

4～5月に収穫され、最も品質と価格が高いのは一番茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 秋冬番茶の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 玉露やかぶせ茶の出題文です。

【4】 番茶の出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* 4~5月に収穫される

\* 品質、価格、全窒素含有量が最も高い

\* 収穫時期が遅くなるほど品質・価格は低下する

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

一番茶は「全窒素含有量」「二番茶」「新茶」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

収穫時期が遅くなるにつれて「品質」「価格」「全窒素含有量」の3つが連動して低下する法則をセットで覚えましょう。

---

【第4問】

---

《 正解語句 : 》

コーヒーベルト

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

コーヒーの生産が集中している、赤道を挟んで北緯25度から南緯25度の間の地域の呼称を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 選択肢 : 》

【1】 コーヒーゾーン

【2】 コーヒーライン

【3】 コーヒーベルト

【4】 コーヒーエリア

---

《 正解の解説：》

コーヒーの栽培適地である北緯25度から南緯25度までの範囲をコーヒーベルトと呼びます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 そのような呼称は一般的ではありません。

【2】 そのような呼称は一般的ではありません。

【3】 ○ 正解

【4】 そのような呼称は一般的ではありません。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文：》

コーヒーベルトに関する記述として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 赤道を挟んで北緯15度から南緯15度の間の地域を指す。

【2】 赤道を挟んで北緯25度から南緯25度の間の地域を指す。

【3】 赤道を挟んで北緯35度から南緯35度の間の地域を指す。

【4】 赤道を挟んで北緯45度から南緯45度の間の地域を指す。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

コーヒーベルトは、赤道を挟んで南北緯25度（北回帰線と南回帰線の間）の地域を指します。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 15度では範囲が狭すぎます。

【2】 ○ 正解

【3】 35度では範囲が広すぎます。

【4】 45度では範囲が広すぎます。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：コーヒーベルトを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、コーヒーベルトが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 高地で栽培され、酸味と香りが特徴のコーヒーの品種はどれか。

【2】 低地で栽培され、病害虫に強いコーヒーの品種はどれか。

【3】 赤道を挟んで北緯25度から南緯25度の間に広がる、コーヒーの栽培適地の呼称はどれか。

【4】 コーヒー生豆の風味を引き出すために行われる加熱処理工程はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

---

《 正解の解説： 》

北緯25度から南緯25度のコーヒー栽培適地をコーヒーベルトと呼びます。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 アラビカ種の出題文です。

【2】 カネフォラ種（ロブスタ種）の出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 焙煎（ロースト）の出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 赤道を挟んで北緯25度から南緯25度

\* 北回帰線と南回帰線の間

\* コーヒーの生産が集中している地域

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

コーヒーベルトは「アラビカ種」「カネフォラ種」「栽培条件」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

「北緯25度～南緯25度」という具体的な数値を正確に暗記し、他の緯度と混同しないようにしてください。

---

【第5問】

---

《 正解語句 : 》

硬度

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

水に含まれるカルシウムおよびマグネシウムのイオン濃度を、炭酸カルシウムの濃度に換算した指標を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 選択肢 : 》

【1】 酸度

【2】 硬度

【3】 濃度

**【4】 溶解度**

---

《 正解の解説：》

水中のカルシウムとマグネシウムの濃度を炭酸カルシウム量に換算した数値を硬度といいます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

**【1】** 酸度は水の酸性度合いを示すものであり異なります。

**【2】** ○ 正解

**【3】** 濃度は一般的な溶質の割合を示す言葉です。

**【4】** 溶解度は溶質が溶ける限度を示す言葉です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

ミネラルウォーターの硬度の計算式に関係する主要な2つのミネラル成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

**【1】** カリウムとナトリウム

【2】 カルシウムとマグネシウム

【3】 ナトリウムとカルシウム

【4】 マグネシウムとカリウム

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

硬度は、水に含まれるカルシウムおよびマグネシウムのイオン濃度を炭酸カルシウムに換算したものです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 カリウムとナトリウムは硬度の計算式には含まれません。

【2】 ○ 正解

【3】 ナトリウムは硬度の計算式に含まれません。

【4】 カリウムは硬度の計算式に含まれません。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：硬度を解答とする出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、硬度が正解となるものを1つ選べ。

---

《選択肢（各出題文）：》

【1】 地下で移動中に地中の無機塩類が溶解した地下水を何と呼ぶか。

【2】 WHOの基準において0～60mg/Lに分類される水質を何と呼ぶか。

【3】 水に含まれるカルシウムとマグネシウムの濃度を炭酸カルシウムの濃度に換算したものを何と呼ぶか。

【4】 特定水源から採水され、ミネラルの調整等を行っていない地下水を何と呼ぶか。

---

《正解を示す選択肢番号：》

3

---

《正解の解説：》

カルシウムとマグネシウムの濃度を炭酸カルシウムに換算した指標が硬度です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ミネラルウォーター等の原水の定義です。

【2】 軟水の定義です。

【3】 ○ 正解

【4】 ナチュラルウォーター等の定義です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* カルシウムとマグネシウムが計算の基になる

\* 炭酸カルシウムの濃度に換算する

\* WHOの基準では120～180mg/Lが硬水

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

硬度は「WHOの硬度基準」「カルシウム」「マグネシウム」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

硬度の計算式に使われるミネラルは「カルシウム」と「マグネシウム」の2つのみである点を確実に記憶しましょう。

---

【第6問】

---

《 正解語句 : 》

WHOの硬度基準

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

WHOの硬度基準において、軟水の上限值および硬水の下限值と上限値（単位はmg/L）の組み合わせとして、正しいものを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 選択肢 : 》

【1】 軟水60以下、硬水100～300

【2】 軟水100以下、硬水120～180

【3】 軟水60以下、硬水120～180

【4】 軟水100以下、硬水100～300

---

《 正解の解説： 》

WHOの基準では、硬度0～60を軟水、120～180を硬水と定義しています。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 100～300は一般的な目安の数値です。

【2】 100以下を軟水とするのは一般的な目安の数値です。

【3】 ○ 正解

【4】 すべて一般的な目安の数値です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

WHOの硬度基準に関する説明として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 硬度0～100mg/Lを軟水、100～300mg/Lを中程度の硬水としている。

【2】 硬度180mg/L以上を「非常な硬水」と定義している。

【3】 日本の基準と同じく、100mg/L以下を軟水としている。

【4】 硬水は300mg/L以上であると定義している。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

WHOの基準では、硬度180mg/L以上を「非常な硬水」としています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 100と300を区切りとするのは一般的な目安です。

【2】 ○ 正解

【3】 日本の基準と同じという記述や100以下の部分は誤りです。

【4】 300以上を硬水とするのは一般的な目安です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：WHOの硬度基準を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、WHOの硬度基準が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 硬度100以下を軟水、300以上を硬水とする一般的な分類の基準はどれか。

【2】 カルシウムとマグネシウムの濃度を炭酸カルシウムの濃度に換算する計算式はどれか。

【3】 硬度0～60mg/Lを軟水、120～180mg/Lを硬水と分類する基準はどれか。

【4】 地下で滞留中に地中の無機塩類が溶解した水質の基準はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号：》

3

---

《 正解の解説：》

硬度0～60を軟水、120～180を硬水とするのはWHOの硬度基準です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 一般的な硬度の目安に関する出題文です。
  - 【2】 硬度の定義に関する出題文です。
  - 【3】 ○ 正解
  - 【4】 ナチュラルミネラルウォーターの定義に関する出題文です。
- 

《 記憶ポイント： 》

- \* 0～60mg/Lが軟水
  - \* 120～180mg/Lが硬水
  - \* 180mg/L以上が非常な硬水
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

WHOの硬度基準は「軟水」「硬水」「120～180」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

WHOの基準は一般的な目安（100と300）と混同しやすいため、明確に数値を区別して暗記しましょう。

---

【第7問】

---

《正解語句：》

クールマイヨール

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

教本掲載のミネラルウォーターのうち、硬度が最も高い（1612mg/L）イタリア産の銘柄を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

2

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 コントレックス

【2】 クールマイヨール

【3】 フェラレッレ

【4】 サンペレグリノ

---

《 正解の解説：》

クールマイヨールはイタリア産で硬度1612mg/Lであり、教本掲載品中で最高硬度を誇ります。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 フランス産で硬度1468mg/Lです。

【2】 ○ 正解

【3】 イタリア産で硬度1390mg/Lです。

【4】 イタリア産で硬度674mg/Lです。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

イタリア産のミネラルウォーター「クールマイヨール」の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 炭酸を含み、硬度は1390mg/Lである。

【2】 炭酸を含まず、硬度は教本中で最も高い1612mg/Lである。

【3】炭酸を含まず、硬度は1468mg/Lである。

【4】炭酸を含み、硬度は674mg/Lである。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《正解の解説：》

クールマイヨールは炭酸を含まない（なし）イタリア産ミネラルウォーターで、硬度は1612mg/Lです。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】フェラレッレの特徴です。

【2】○正解

【3】コントレックスの特徴です。

【4】サンペレグリノの特徴です。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：クールマイヨールを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、クールマイヨールが正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 フランス産で硬度1468mg/Lの炭酸を含まないミネラルウォーターはどれか。

【2】 ドイツ産で硬度1310mg/Lの炭酸を含むミネラルウォーターはどれか。

【3】 イタリア産で硬度1612mg/Lの炭酸を含まないミネラルウォーターはどれか。

【4】 イタリア産で硬度1390mg/Lの炭酸を含むミネラルウォーターはどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説：》

イタリア産で硬度1612mg/L、炭酸なしの銘柄はクールマイヨールです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 コントレックスの出題文です。

【2】 ゲロルシュタイナーの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 フェラレッレの出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* イタリア産

\* 教本中最高硬度 (1612mg/L)

\* 炭酸ガスなし

---

【D. 関連出題予測 (1行要約)】

クールマイヨールは「イタリア産」「コントレックス」「硬度1612」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point (急所) : 》

フランス産の高硬度銘柄 (コントレックス) との原産国および硬度の違いを確実に押さえておきましょう。

---

【第8問】

---

《 正解語句 : 》

ゲロルシュタイナー

\_\_\_\_\_

A. : 《 逆算式問題解答 》

\_\_\_\_\_

《 問題文 : 》

ドイツ産のミネラルウォーターであり、硬度1310mg/Lで炭酸ガスを含む銘柄を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 ゲロルシュタイナー

【2】 フェラレッレ

【3】 シャテルドン

【4】 サンペレグリノ

---

《 正解の解説： 》

ゲロルシュタイナーはドイツ産のミネラルウォーターで、硬度1310mg/L、炭酸ありの代表的銘柄です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 ○ 正解
- 【2】 イタリア産の銘柄です。
- 【3】 フランス産の銘柄です。
- 【4】 イタリア産の銘柄です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

ミネラルウォーター「ゲロルシュタイナー」の原産国と炭酸ガスの有無の組み合わせとして、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 フランス、炭酸ガスあり

【2】 ドイツ、炭酸ガスなし

【3】 イタリア、炭酸ガスあり

【4】 ドイツ、炭酸ガスあり

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 正解の解説 : 》

ゲロルシュタイナーはドイツを原産国とする、炭酸ガスを含むミネラルウォーターです。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 原産国が誤っています。

【2】 炭酸ガスの有無が誤っています。

【3】 原産国が誤っています。

【4】 ○ 正解

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：ゲロルシュタイナー を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ゲロルシュタイナー が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 スペイン産で硬度292mg/Lの炭酸と無炭酸の両方がある銘柄はどれか。

【2】 ドイツ産で硬度1310mg/Lの炭酸ガスを含む銘柄はどれか。

【3】 イタリア産で硬度1390mg/Lの炭酸ガスを含む銘柄はどれか。

【4】 イギリス産で硬度102mg/Lの炭酸と無炭酸の両方がある銘柄はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号：》

2

---

《 正解の解説：》

ドイツ産で硬度1310mg/L、炭酸ガスを含むのはゲロルシュタイナーです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 サンタニオルの出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 フェラレッレの出題文です。

【4】 ティナントの出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* ドイツ産

\* 炭酸ガスあり

\* 硬度は1310mg/L（高硬度）

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ゲロルシュタイナーは「ドイツ産」「炭酸ガスあり」「高硬度」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

教本に掲載されている唯一のドイツ産銘柄である点に着目し、炭酸の有無とセットで記憶してください。

---

【第9問】

---

《正解語句：》

フェラレッレ

---

A.：《逆算式問題解答》

---

《問題文：》

イタリア産のミネラルウォーターであり、硬度1390mg/Lで炭酸ガスを含む銘柄を1つ選べ。

---

《正解を示す選択肢番号：》

3

---

《選択肢：》

【1】 クールマイヨール

【2】 コントレックス

【3】 フェラレッレ

**【4】 ヴィシーセレストアン**

---

《 正解の解説：》

フェラレッレはイタリア・カンパーニャ州産のミネラルウォーターで、硬度1390mg/Lの炭酸入り銘柄です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

**【1】** 炭酸ガスを含まないイタリア産の銘柄です。

**【2】** 炭酸ガスを含まないフランス産の銘柄です。

**【3】** ○ 正解

**【4】** フランス産の銘柄です。

---

**B.： 《 模擬試験問題 》**

---

《 問題文：》

以下のイタリア産ミネラルウォーターのうち、炭酸ガスを含む銘柄を1つ選べ。

---

《 選択肢：》

**【1】** アクアパンナ

【2】 フェラレッレ

【3】 クールマイヨール

【4】 クアルツィア

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

フェラレッレは炭酸ガスを含みます。他の選択肢はすべて炭酸ガスなしのイタリア産銘柄です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 炭酸ガスを含みません。

【2】 ○ 正解

【3】 炭酸ガスを含みません。

【4】 炭酸ガスを含みません。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：フェラレッレを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、フェラレッレが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 フランス産で硬度1158mg/Lの炭酸を含むミネラルウォーターはどれか。

【2】 ドイツ産で硬度1310mg/Lの炭酸を含むミネラルウォーターはどれか。

【3】 イタリア産で硬度1612mg/Lの炭酸を含まないミネラルウォーターはどれか。

【4】 イタリア産で硬度1390mg/Lの炭酸を含むミネラルウォーターはどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

4

---

《 正解の解説： 》

イタリア産で硬度1390mg/L、炭酸ありの銘柄はフェラレッレです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 シャテルドンの出題文です。
  - 【2】 ゲロルシュタイナーの出題文です。
  - 【3】 クールマイヨールの出題文です。
  - 【4】 ○ 正解
- 

《 記憶ポイント： 》

\* イタリア産（カンパーニャ州）

\* 炭酸ガスあり

\* 硬度1390mg/L

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

フェラレッレは「イタリア産」「炭酸ガスあり」「クールマイヨール」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

同じイタリア産の高硬度銘柄であるクールマイヨール（炭酸なし）との違いを明確に区別して覚えましょう。

---

【第10問】

---

《 正解語句 : 》

アラビカ種

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

コーヒーの品種のうち、比較的高地で栽培され、酸味と香りが特徴であるものを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 選択肢 : 》

【1】 カネフォラ種

【2】 アラビカ種

【3】 リベリカ種

【4】 ロブスタ種

---

《 正解の解説：》

アラビカ種は比較的高地で栽培され、気象条件や病害虫の影響を受けやすいものの、高品質で酸味と香りが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 低地で栽培され、苦味とコクが強い品種です。
  - 【2】 ○ 正解
  - 【3】 現在商業的に広く栽培されている主要2品種には含まれません。
  - 【4】 カネフォラ種の一般的な呼称です。
- 

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文：》

コーヒーのアラビカ種に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

- 【1】 低地でも栽培され、苦味とコクが特徴である。

【2】 比較的高地で栽培され、酸味と香りが特徴である。

【3】 病害虫の影響を受けにくく、栽培が容易である。

【4】 現在商業的に栽培されていない品種である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

アラビカ種は高地栽培向きで、病害虫に弱い酸味と香りに優れます。低地向きで苦味・コクが強いのはカネフォラ種です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 カネフォラ種（ロブスタ種）の特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 カネフォラ種（ロブスタ種）の特徴です。

【4】 現在商業的に栽培されている主要な品種です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：アラビカ種を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、アラビカ種が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 低地で栽培され、病害虫に強く、苦味とコクが特徴のコーヒー品種はどれか。

【2】 比較的高地で栽培され、気象条件の影響を受けやすいが、酸味と香りに優れたコーヒー品種はどれか。

【3】 アラビカ種とカネフォラ種の交配によって生まれ、ストロングタイプの紅茶に似た風味を持つ品種はどれか。

【4】 生産量は極めて少なく、現在ではほとんど商業的に流通していないコーヒー品種はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

2

---

《 正解の解説： 》

高地栽培で酸味と香りが特徴的なのはアラビカ種です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 カネフォラ種（ロブスタ種）の出題文です。
- 【2】 ○ 正解
- 【3】 そのような交配品種の記述は該当しません。
- 【4】 リベリカ種などの説明に該当する可能性があります。

---

《 記憶ポイント： 》

- \* 比較的高地で栽培される
- \* 病害虫や気象条件の影響を受けやすい
- \* 酸味と香りが特徴（高品質）

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

アラビカ種は「カネフォラ種」「高地栽培」「酸味と香り」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

カネフォラ種（ロブスタ種）との栽培環境（高地/低地）と風味（酸味・香り/苦味・コク）の対比を必ずセットで暗記してください。

---

---

【第11問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

カネフォラ種（ロブスタ種）

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

コーヒーの品種のうち、低地でも栽培され、病害虫の影響を受けにくく、苦味とコクが特徴であるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

2

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 アラビカ種

【2】 カネフォラ種（ロブスタ種）

【3】 リベリカ種

【4】 エクセルサ種

---

《 正解の解説：》

カネフォラ種（ロブスタ種）は低地栽培が可能で病害虫に強く、苦味とコクが強いのが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 比較的高地で栽培され、酸味と香りが特徴の品種です。

【2】 ○ 正解

【3】 現在商業的に広く栽培されている主要2品種には含まれません。

【4】 現在商業的に広く栽培されている主要2品種には含まれません。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

コーヒーのカネフォラ種（ロブスタ種）に関する記述として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 比較的高地で栽培され、酸味と香りが特徴である。

【2】 気象条件や病害虫の影響を受けやすく、栽培が難しい。

【3】 低地でも栽培され、苦味とコクが特徴である。

【4】 現在商業的に栽培されていない品種である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

カネフォラ種（ロブスタ種）は低地で栽培でき、病害虫に強く、苦味とコクが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 アラビカ種の特徴です。

【2】 アラビカ種の特徴です。

【3】 ○ 正解

【4】 現在商業的に広く栽培されている主要品種です。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：カネフォラ種（ロブスタ種）を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、カネフォラ種（ロブスタ種）が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 比較的高地で栽培され、気象条件の影響を受けやすいが、酸味と香りに優れたコーヒー品種はどれか。

【2】 低地で栽培され、病害虫に強く、苦味とコクが特徴のコーヒー品種はどれか。

【3】 生産量は極めて少なく、現在ではほとんど商業的に流通していないコーヒー品種はどれか。

【4】 コーヒー生豆の風味を引き出すために行われる加熱処理工程はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

低地栽培が可能で、苦味とコクが特徴の品種はカネフォラ種（ロブスタ種）です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 アラビカ種の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 リベリカ種などの出題文です。

【4】 焙煎（ロースト）の出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 低地でも栽培可能

\* 病害虫の影響を受けにくい

\* 苦味とコクが特徴

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

カネフォラ種（ロブスタ種）は「アラビカ種」「低地栽培」「苦味とコク」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

アラビカ種との対比が頻出です。「低地・強い・苦味コク」のカネフォラ種と「高地・弱い・酸味香り」のアラビカ種をセットで覚えましょう。

---

【第12問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

アッサム

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

北インド産の紅茶であり、コク味のあるストロングタイプでミルクティーにあうものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

4

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 ダージリン

【2】 ウバ

【3】 キームン

【4】 アッサム

---

《 正解の解説： 》

アッサムは北インドで生産される紅茶で、コク味のあるストロングタイプであり、ミルクティーによく合います。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 同じ北インド産ですが、フルーティーな香りの紅茶です。

【2】 スリランカ（東部山岳地帯）産の紅茶です。

【3】 中国安徽省産の紅茶です。

【4】 ○ 正解

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

紅茶の産地「アッサム」の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 コク味のあるストロングタイプで、ミルクティーにあう。

【2】 フルーティーな香りを持ち、産出量の少ない貴重な紅茶である。

【3】 スリランカ南西低地帯で生産され、甘い滋味が特徴である。

【4】 明るい水色とスモーキーフレーバーが特徴である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

---

《 正解の解説 : 》

アッサムはコク味のあるストロングタイプが特徴で、多くはCTC製法で作られミルクティーに適しています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 ダージリンの特徴です。

【3】 ルフナの特徴です。

【4】 キームンの特徴です。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：アッサムを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、アッサムが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 北インドで生産され、コク味のあるストロングタイプでミルクティーにあう紅茶はどれか。

【2】 南インドで生産され、マイルドな香味を持つソフトタイプの紅茶はどれか。

【3】 スリランカ中央山岳地帯で生産され、爽快な香味をもつオーソドックスな紅茶はどれか。

【4】 東アフリカ一帯で生産され、爽快な香味を持つ紅茶はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

---

《 正解の解説 : 》

コク味がありミルクティーに向く北インドの紅茶はアッサムです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 ○ 正解
  - 【2】 ニルギリの出題文です。
  - 【3】 ディンブラの出題文です。
  - 【4】 ケニアの出題文です。
- 

《 記憶ポイント： 》

- \* 北インド産
  - \* コク味のあるストロングタイプ
  - \* ミルクティーにあう
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

アッサムは「ダージリン」「CTC製法」「ミルクティー」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

同じ北インド産のダージリンとの違いを明確にし、「アッサム＝濃厚・ミルクティー向き」という特徴を確実に記憶しましょう。

---

【第13問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

ダージリン

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

北インド産の紅茶であり、フルーティーな香りを持ち、産出量の少ない貴重な極上品とされるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

2

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 アッサム

【2】 ダージリン

【3】 ウバ

【4】 キーモン

---

《 正解の解説：》

ダージリンは北インド産で、マスカットフレーバーとも称されるフルーティーな香りが特徴の貴重な紅茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 同じ北インド産ですが、コク味の強い紅茶です。

【2】 ○ 正解

【3】 スリランカ産の紅茶です。

【4】 中国安徽省産の紅茶です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

紅茶の「ダージリン」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 多くはCTC製法で作られ、ミルクティーに向く。

【2】マイルドな香味をもったソフトタイプの紅茶である。

【3】フルーティーな香りを持ち、産出量の少ない貴重な紅茶である。

【4】スモーキーフレーバーが特徴で、中国安徽省で生産される。

---

《正解を示す選択肢番号：》

3

---

《正解の解説：》

ダージリンはマスカットフレーバーに代表されるフルーティーな香りが特徴で、産出量も少ない貴重な紅茶です。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】アッサムやケニアの特徴です。

【2】ニルギリなどの特徴です。

【3】○正解

【4】キームンの特徴です。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：ダージリンを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ダージリンが正解となるものを1つ選べ。

---

《選択肢（各出題文）：》

【1】北インドで生産され、コク味のあるストロングタイプの紅茶はどれか。

【2】北インドで生産され、マスカットフレーバーと称される極上品はどれか。

【3】スリランカ中央山岳地帯で生産され、若葉の香りと緑茶に似た味わいを持つ紅茶はどれか。

【4】スリランカ東部山岳地帯で生産され、バラの花香と爽快な渋味をもつ紅茶はどれか。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《正解の解説：》

北インド産でマスカットフレーバーと称されるフルーティーな香りを持つ極上品はダージリンです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 アッサムの出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 ヌワラエリヤの出題文です。

【4】 ウバの出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 北インド産

\* フルーティーな香り（マスカットフレーバー）

\* 産出量が少なく貴重

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ダーズリンは「アッサム」「北インド産」「マスカットフレーバー」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

「マスカットフレーバー（マスカテルフレーバー）」というキーワードが出たら、即座にダーズリンと結びつけられるようにしましょう。

---

【第14問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

カテキン

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

茶の成分のうち、渋味や苦味の成分であり、紅茶の製造工程で酸化することで特有の色や味に関与するポリフェノール類を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 カフェイン

【2】 テアニン

【3】 カテキン

【4】 クロロゲン酸

---

《 正解の解説：》

カテキン類は茶の渋味・苦味成分であり、紅茶においては酸化することで特有の滋味主成分となります。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 覚醒・利尿作用がある苦味成分です。
- 【2】 茶のうま味成分であるアミノ酸です。
- 【3】 ○ 正解
- 【4】 コーヒーに豊富に含まれるポリフェノールです。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文：》

茶の成分である「カテキン」に関する記述として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

- 【1】 茶のうま味成分であり、品質の良いものに多く含まれる。

【2】 茶の渋味・苦味成分であり、紅茶の滋味主成分としても機能する。

【3】 覚醒作用や利尿作用などの効果を持つ成分である。

【4】 コーヒー特有の成分であり、茶にはほとんど含まれない。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

カテキンは茶の渋味・苦味成分（茶タンニン）であり、乾物量に対して20～35%（茶葉中15～20g/100g）と多く含まれ、紅茶の味の骨格となります。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 テアニンの特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 カフェインの特徴です。

【4】 茶に多量に含まれる成分です。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：カテキンを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、カテキンが正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《選択肢（各出題文）：》

【1】 茶に含まれるアミノ酸の約60%を占めるうま味成分はどれか。

【2】 コーヒーに多く含まれる覚醒作用をもつ成分はどれか。

【3】 茶の渋味や苦味の成分であり、紅茶の製造工程で酸化し特有の色や味を生み出す主成分はどれか。

【4】 コーヒーに豊富に含まれ、抗酸化作用を持つとされる特有のポリフェノールはどれか。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

茶の渋味や苦味の主成分であり、紅茶の発酵（酸化）において重要な役割を果たすのはカテキンです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 テアニンの出題文です。

【2】 カフェインの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 クロロゲン酸の出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 茶の渋味・苦味成分（茶タンニン）

\* 紅茶特有の滋味主成分（酸化による）

\* 茶葉中含有量は15～20g/100g

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

カテキンは「テアニン」「渋味・苦味」「酸化」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

うま味成分の「テアニン」と渋味・苦味成分の「カテキン」は頻出の対比問題です。成分の役割を逆に覚えないよう注意しましょう。

---

【第15問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

テアニン

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

茶の成分のうち、うま味成分であり、茶に含まれるアミノ酸の約60%を占める物質を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 カフェイン

【2】 カテキン

【3】 テアニン

【4】 タンニン

---

《 正解の解説：》

テアニンは茶特有のアミノ酸であり、茶のうま味成分として品質の良いものに多く含まれます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 苦味成分であり、覚醒作用を持ちます。

【2】 渋味・苦味成分（ポリフェノール類）です。

【3】 ○ 正解

【4】 カテキン類などの総称として使われる渋味成分です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

茶に含まれる「テアニン」の説明として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 茶の渋味や苦味の成分である。

【2】 茶のうま味成分であり、アミノ酸の一種である。

【3】 覚醒作用や利尿作用などの効果がある。

【4】 紅茶の発酵工程で酸化し、色や味に関与する。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

テアニンは茶のうま味成分であり、アミノ酸の一種です。品質の良い茶ほど多く含まれます。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 カテキンの特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 カフェインの特徴です。

【4】 カテキンの特徴です。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：テアニンを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、テアニンが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 茶の渋味成分であり、茶葉中に15～20g/100g含まれる物質はどれか。

【2】 茶に含まれるカフェインの別称はどれか。

【3】 茶のうま味成分であり、茶に含まれるアミノ酸の約60%を占めるものはどれか。

【4】 紅茶の滋味主成分として機能するポリフェノール類はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

茶のうま味成分であり、アミノ酸の大部分を占めるのはテアニンです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 カテキンの出題文です。
  - 【2】 カフェインの別称ではありません。
  - 【3】 ○ 正解
  - 【4】 カテキン類の出題文です。
- 

《 記憶ポイント： 》

- \* 茶のうま味成分
  - \* アミノ酸の一種（茶のアミノ酸の約60%）
  - \* 品質の良い茶に多く含まれる
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

テアニンは「カテキン」「うま味成分」「アミノ酸」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

「テアニン＝うま味・アミノ酸」というつながりを確実に暗記し、渋味成分のカテキンと瞬時に識別できるようにしましょう。

---

【第16問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

酸化

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

紅茶の製造工程において、茶葉自身に含まれる酵素が十分に働くことでカテキン類が変化し、特有の色や滋味を生み出す現象を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】糖化

【2】微生物発酵

【3】酸化

【4】炭化

---

《正解の解説：》

紅茶の製造における「発酵」とは、バクテリアや酵母による一般的な発酵ではなく、茶葉に含まれる酸化酵素による酸化を指します。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】糖を分解・生成する反応であり異なります。
- 【2】外部からの微生物による発酵は紅茶では行われません。
- 【3】○正解
- 【4】加熱によって炭素化する現象であり異なります。

---

B.：《模擬試験問題》

---

《問題文：》

紅茶の製造における「発酵」の正確な実態として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《選択肢：》

- 【1】外部から添加した微生物によって糖類やエタノールが生成されること。

【2】 外部から添加した酵母によってカテキン類が分解されること。

【3】 茶葉自身に含まれる酸化酵素が働き、カテキン重合体などが生成される酸化のこと。

【4】 微生物の働きによってアミノ酸類が豊富に生成されること。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

紅茶の「発酵」は、茶葉に含まれる酸化酵素によってカテキン類が酸化し、色や味に関与する生成物が作られる現象です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 一般的な発酵食品における微生物発酵の記述です。

【2】 酵母の添加による分解ではありません。

【3】 ○ 正解

【4】 一般的な発酵食品によるアミノ酸生成の記述です。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：酸化を解答とする出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、酸化が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《選択肢（各出題文）：》

【1】 コーヒー生豆から独特の香りと味を引き出すための加熱処理工程はどれか。

【2】 外部の微生物が糖類を分解し、エタノールやアミノ酸を生み出す現象はどれか。

【3】 紅茶の製造において、茶葉に含まれる酵素が働き特有の色や味を生み出す現象の正確な呼称はどれか。

【4】 緑茶の製造工程で、茶葉の酵素の働きを止めるために行われる最初の処理はどれか。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

紅茶におけるいわゆる「発酵」の実態は、茶葉自身に含まれる酵素による酸化です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 焙煎（ロースト）の出題文です。
- 【2】 一般的な微生物発酵の出題文です。
- 【3】 ○ 正解
- 【4】 酵素失活（蒸し・炒り）の出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

- \* 紅茶の発酵＝酸化酵素による「酸化」である
- \* 微生物（バクテリアや酵母）による発酵ではない
- \* 酸化によってカテキン重合体が生成され、色や味に関与する

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

酸化は「発酵茶」「カテキン」「微生物発酵との違い」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

「紅茶の発酵＝酵素による酸化」という定義を一般の発酵（微生物由来）と明確に切り離して記憶しましょう。

---

【第17問】

---

《 正解語句 : 》

ナチュラルミネラルウォーター

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

特定水源から採水された地下水のうち、地下で滞留または移動中に地中の無機塩類が溶解したものを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 選択肢 : 》

【1】 ナチュラルウォーター

【2】 ナチュラルミネラルウォーター

【3】 ミネラルウォーター

【4】 ボトルドウォーター

---

《 正解の解説：》

特定水源から採水され、地中のミネラル（無機塩類）が溶解した地下水をナチュラルミネラルウォーターと呼びます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 特定水源から採水された地下水ですが、無機塩類の溶解が少ない水です。

【2】 ○ 正解

【3】 ナチュラルミネラルウォーターを原水とし、ミネラルの調整や複数原水の混合を行った水です。

【4】 地下水等に成分を大きく変化させる処理を行った水です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

日本の品質表示ガイドラインにおける「ナチュラルミネラルウォーター」の製造方法の基準として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 沈殿、濾過、加熱殺菌以外に、ミネラルの調整や複数原水の混合を行ってよい。

【2】 沈殿、濾過、加熱殺菌以外の物理的・化学的処理を行ってはいけない。

【3】 沈殿、濾過、加熱殺菌以外に、水質を大きく変化させる処理を行わなければならない。

【4】 法令に基づく加熱殺菌などの処理が必要であるが、原水は地下水以外でもよい。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

ナチュラルミネラルウォーターは、沈殿、濾過、加熱殺菌以外の物理的・化学的処理を行うことが禁じられています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ミネラルウォーターの製造基準です。

【2】 ○ 正解

【3】 ボトルドウォーターの製造基準です。

【4】 ボトルドウォーター（原水が地下水以外）の製造基準です。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

《A.B.C.としての正解：ナチュラルミネラルウォーターを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ナチュラルミネラルウォーターが正解となるものを1つ選べ。

《選択肢（各出題文）：》

【1】 特定水源から採水された地下水で、無機塩類の溶解が少ないものはどれか。

【2】 特定水源から採水された地下水で、地中の無機塩類が溶解し、ミネラル調整等を行っていないものはどれか。

【3】 地中の無機塩類が溶解した地下水を原水とし、ミネラルの調整や複数原水の混合を行ったものはどれか。

【4】 原水が地下水以外であり、法令に基づく加熱殺菌などの処理を行ったものはどれか。

《正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説：》

無機塩類が溶解しており、かつ沈殿・濾過・加熱殺菌以外の処理を行っていないのがナチュラルミネラルウォーターです。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 ナチュラルウォーターの出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 ミネラルウォーターの出題文です。

【4】 ボトルドウォーターの出題文です。

---

《 記憶ポイント：》

- \* 特定水源から採水した地下水が原水
  - \* 地中の無機塩類（ミネラル）が溶解している
  - \* 沈殿、濾過、加熱殺菌以外の処理を行ってはいけない
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ナチュラルミネラルウォーターは「ミネラルウォーター」「無機塩類」「品質表示ガイドライン」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）：》

「ミネラルウォーター」との違い（ミネラル調整や原水混合の有無）が頻出の識別ポイントです。

---

【第18問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

焙煎（ロースト）

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

コーヒー生豆から、産地によって異なる味の特徴や独特の香りを引き出すための加熱処理工程を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 精選

【2】 粉碎（グラインド）

【3】焙煎（ロースト）

【4】抽出

---

《正解の解説：》

コーヒー生豆に時間と熱を加えて風味を引き出す工程を焙煎（ロースト）と呼びます。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】果肉の除去や洗浄、乾燥、選別を行う工程です。

【2】焙煎後の豆をミルで挽く工程です。

【3】○正解

【4】粉碎したコーヒーから成分を溶かし出す工程です。

---

B.：《模擬試験問題》

---

《問題文：》

コーヒーの焙煎（ロースト）の度合いと風味の変化に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

【1】 浅煎りになるほど苦味やコクが強くなる。

【2】 深煎りになるほど酸味が強くなる。

【3】 浅煎りの方が酸味が強く、深煎りになるほど苦味やコクが強くなる。

【4】 焙煎の度合いによって風味は変化せず、生豆の産地のみで味が決まる。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

一般に、焙煎は浅煎りであるほど酸味が強調され、深煎りになるにつれて苦味やコクが強くなります。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 浅煎りは酸味が強くなります。

【2】 深煎りは苦味やコクが強くなります。

【3】 ○ 正解

【4】 焙煎度合いはコーヒーの風味を大きく変化させます。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：焙煎（ロースト）を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、焙煎（ロースト）が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 コーヒーチェリーから果肉を除去し、洗浄・乾燥させる工程はどれか。

【2】 コーヒーの成分を抽出しやすくするためにミルにかける工程はどれか。

【3】 生豆に熱を加え、浅煎りから深煎りへと度合いを変化させることで風味を引き出す工程はどれか。

【4】 コーヒー液を低温で凍結させ、真空状態で水分を昇華させる工程はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説：》

生豆に熱を加えて風味を引き出し、浅煎りや深煎りといった度合いで調整する工程は焙煎（ロースト）です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 精選の出題文です。

【2】 粉碎（グラインド）の出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 フリーズドライ方式（インスタントコーヒー製造）の出題文です。

---

《 記憶ポイント：》

\* 生豆の風味を引き出す加熱処理

\* 浅煎り＝酸味が強い

\* 深煎り＝苦味・コクが強い

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

焙煎（ロースト）は「浅煎りと深煎りの違い」「粉碎（グラインド）」「コーヒーの風味」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）：》

「浅煎り＝酸味」「深煎り＝苦味・コク」という風味のベクトルを逆に覚えないう注意してください。

---

【第19問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

不発酵茶

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

製造工程中の酵素失活の順序による分類において、「緑茶」の別称として正しいものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

1

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 不発酵茶

【2】 半発酵茶

【3】 発酵茶

【4】 後発酵茶

---

《 正解の解説： 》

緑茶は製造工程の最初に加熱（蒸す・炒るなど）して酵素を失活させるため、不発酵茶と呼ばれます。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ○ 正解

【2】 烏龍茶などの分類呼称です。

【3】 紅茶などの分類呼称です。

【4】 微生物を利用したプーアル茶などの分類呼称です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

不発酵茶（緑茶）の製造工程の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢 : 》

【1】 製造工程の途中で酵素を失活させる。

【2】 製造工程の最後で酵素を失活させる。

【3】 微生物による発酵工程を経る。

【4】 製造工程の最初に酵素を失活させる。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

不発酵茶である緑茶は、収穫後すぐに加熱（蒸しや釜炒り）を行うことで、最初に酵素の働きを止めます。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 半発酵茶（烏龍茶）の特徴です。

【2】 発酵茶（紅茶）の特徴です。

【3】 後発酵茶（プーアル茶など）の特徴です。

【4】 ○ 正解

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《 A.B.C.としての正解：不発酵茶 を解答とする 出題文の特定： 》

※以下の4つの出題文の中から、不発酵茶 が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 製造工程の最初に酵素を失活させて作られる緑茶の別称はどれか。

【2】 製造工程の途中で酵素を失活させて作られる烏龍茶の別称はどれか。

【3】 製造工程の最後で酵素を失活させて作られる紅茶の別称はどれか。

【4】 微生物を利用して発酵させて作られる茶の総称はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

---

《 正解の解説： 》

最初に酵素を失活させる緑茶の別称は不発酵茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 ○ 正解
  - 【2】 半発酵茶の出題文です。
  - 【3】 発酵茶の出題文です。
  - 【4】 後発酵茶の出題文です。
- 

《 記憶ポイント： 》

- \* 緑茶の別称
  - \* 製造工程の最初に酵素を失活させる
  - \* 酸化酵素を働かせないため緑色を保つ
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

不発酵茶は「緑茶」「発酵茶」「酵素失活の順序」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

「不発酵＝最初に酵素を止める」という工程のタイミングが緑茶・烏龍茶・紅茶の分類の鍵になります。

---

【第20問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

発酵茶

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

製造工程中の酵素失活の順序による分類において、「紅茶」の別称として正しいものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 不発酵茶

【2】 半発酵茶

【3】 発酵茶

【4】 後発酵茶

---

《 正解の解説：》

紅茶は製造過程で茶葉に含まれる酸化酵素を十分に働かせ、最後（乾燥工程）で酵素を失活させるため、発酵茶と呼ばれます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 緑茶などの分類呼称です。

【2】 烏龍茶などの分類呼称です。

【3】 ○ 正解

【4】 微生物を利用したプーアル茶などの分類呼称です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

紅茶に代表される「発酵茶」の製造工程の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 製造工程の最初に加熱して酵素を失活させる。

【2】 製造工程の途中で加熱して酵素を部分的に失活させる。

【3】 製造工程で酵素を十分に働かせ、最後に酵素を失活させる。

【4】 外部から添加した微生物によってアルコール発酵させる。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

発酵茶（紅茶）は、茶葉の酸化酵素を十分に働かせてカテキン類を酸化させ、最後の乾燥工程で熱を加えて酵素を失活させます。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 不発酵茶（緑茶）の特徴です。

【2】 半発酵茶（烏龍茶）の特徴です。

【3】 ○ 正解

【4】 一般的な微生物発酵の記述であり、茶の発酵とは異なります。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

《A.B.C.としての正解：発酵茶を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、発酵茶が正解となるものを1つ選べ。

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 製造工程の最初に酵素を失活させて作られる緑茶の分類名はどれか。

【2】 製造工程の最後で酵素を失活させ、酸化酵素を十分に働かせて作られる紅茶の分類名はどれか。

【3】 製造工程の途中で酵素を失活させて作られる烏龍茶の分類名はどれか。

【4】 茶葉に微生物を繁殖させて作られる茶の分類名はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

酸化酵素を十分に働かせ、最後に酵素を失活させる紅茶の分類名は発酵茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 不発酵茶の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 半発酵茶の出題文です。

【4】 後発酵茶の出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 紅茶の別称

\* 製造工程の最後に酵素を失活させる

\* 酵素による酸化を十分に働かせる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

発酵茶は「紅茶」「不発酵茶」「酸化」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

発酵茶における「発酵」は微生物によるものではなく、「最後に止める酵素の酸化」であることを不発酵茶とセットで押さえましょう。

---

【第26問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

キームン

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

中国の安徽省で生産され、明るい水色とスモーキーフレーバーが特徴の紅茶を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

1

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 キームン

【2】 アッサム

【3】 ダージリン

【4】 ウバ

---

《 正解の解説： 》

キームンは中国安徽省を産地とし、明るい水色（すいしょく）と特有のスモーキーフレーバーを持つ紅茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ○ 正解

【2】 北インド産で、コク味のあるストロングタイプの紅茶です。

【3】 北インド産で、フルーティーな香りを持つ紅茶です。

【4】 スリランカ産で、バラの花香と爽快な渋味をもつ紅茶です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

紅茶の「キームン」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 スリランカ中央山岳地帯で生産され、爽快な香味をもつ。

【2】 中国安徽省で生産され、明るい水色とスモーキーフレーバーが特徴である。

【3】 東アフリカ一帯で生産され、多くはCTC製法で作られる。

【4】 インドネシア・ジャワ島で生産され、スパイシーな香りとマイルドな味わいをもつ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

キームンは中国の安徽省で生産され、明るい水色とスモーキーフレーバーが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ディンブラの特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 ケニアの特徴です。

【4】 ジャワの特徴です。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：キームンを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、キームンが正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《選択肢（各出題文）：》

【1】北インドで生産され、マスカットフレーバーと称される極上品はどれか。

【2】スリランカ南西低地帯で生産され、甘い滋味をもつ紅茶はどれか。

【3】中国安徽省で生産され、明るい水色とスモーキーフレーバーをもつ紅茶はどれか。

【4】南インドで生産され、マイルドな香味をもったソフトタイプの紅茶はどれか。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

中国安徽省産でスモーキーフレーバーが特徴なのはキームンです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ダージリンの出題文です。

【2】 ルフナの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 ニルギリの出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 中国 安徽省で生産

\* 明るい水色（すいしょく）

\* スモーキーフレーバー

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

キムンは「中国産」「スモーキーフレーバー」「他の紅茶産地」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

教本に記載されている紅茶の中で唯一の中国産銘柄です。「スモーキーフレーバー」というキーワードで瞬時に識別できるようにしましょう。

---

【第27問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

ウバ

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

スリランカの東部山岳地帯で生産され、バラの花香と爽快な渋味をもつ紅茶を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

4

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】ヌワラエリヤ

【2】ディンブラ

【3】ルフナ

【4】 ウバ

---

《 正解の解説： 》

ウバはスリランカの東部山岳地帯で生産され、バラのような独特の香りと爽快な渋味が特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 スリランカ中央山岳地帯で生産され、緑茶に似た味わいをもつ紅茶です。

【2】 スリランカ西部山岳地帯で生産され、香味のバランスがよい紅茶です。

【3】 スリランカ南西低地帯で生産され、甘い滋味をもつ紅茶です。

【4】 ○ 正解

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

スリランカ産紅茶の「ウバ」の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 中央山岳地帯で生産され、豊かなグリーンノート系の香りをもつ。

【2】 南西低地帯で生産され、濃厚な味わいでミルクティーによく合う。

【3】 東部山岳地帯で生産され、バラの花香と爽快な渋味をもつ。

【4】 西部山岳地帯で生産され、香味のバランスのよいオーソドックスな紅茶である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

ウバはスリランカ東部山岳地帯で生産され、バラの花香と爽快な渋味が特徴の紅茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ヌワラエリヤの特徴です。

【2】 ルフナなどの特徴です。

【3】 ○ 正解

【4】 デインブラの特徴です。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：ウバを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ウバが正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《選択肢（各出題文）：》

【1】北インドで生産され、コク味のあるストロングタイプでミルクティーにあう紅茶はどれか。

【2】スリランカ西部山岳地帯で生産され、香味のバランスのよいオーソドックスな紅茶はどれか。

【3】スリランカ東部山岳地帯で生産され、バラの花香と爽快な渋味をもった紅茶はどれか。

【4】東アフリカ一帯で生産され、爽快な香味をもち、ほとんどがCTC製法で作られる紅茶はどれか。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

スリランカ東部山岳地帯産でバラの花香をもつのはウバです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 アッサムの出題文です。

【2】 ディンブラの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 ケニアの出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* スリランカ 東部山岳地帯で生産

\* バラの花香

\* 爽快な渋味

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ウバは「スリランカ産」「バラの花香」「ディンブラとの産地対比」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

スリランカ産（セイロン紅茶）の中で、生産地帯（東部・西部・中央など）と風味の特徴をセットで問われる問題に注意してください。

---

【第28問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

玉露

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

日本茶のうち、収穫前に茶園を遮光して栽培することで、茶葉の緑色を濃くし、うま味を強くしたものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

2

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】煎茶

【2】玉露

【3】 番茶

【4】 ほうじ茶

---

《 正解の解説： 》

玉露やかぶせ茶は、一番茶などの収穫前に茶畑を遮光（被覆）して栽培し、うま味を強める製法をとります。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 遮光せずに露地栽培された標準的な日本茶です。

【2】 ○ 正解

【3】 下級の茶や刈り落としの葉などを原料とする茶です。

【4】 煎茶や番茶を強火で炒って香ばしさを引き出した茶です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

日本茶の「玉露」の栽培および製造の特徴として、正しいものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 収穫前に茶園を遮光して栽培し、茶葉の緑色と強いうま味を引き出す。

【2】 露地栽培された生葉を、揉まずに広げて乾燥させて製造する。

【3】 秋に収穫された葉を強火で焙煎し、カフェインを少なくする。

【4】 煎茶ラインの工程を省き、茶葉を微粉末状に加工する。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

---

《 正解の解説 : 》

玉露は収穫前に茶園を遮光して栽培され、これにより葉の緑色が濃くなり、うま味が強くなります。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 碾茶の特徴です。

【3】 ほうじ茶などの特徴です。

【4】 抹茶の特徴です。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：玉露を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、玉露が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 収穫した生葉を蒸し、冷却したあと、揉みながら乾燥させた標準的な茶はどれか。

【2】 煎茶や番茶を強火で炒って香ばしさを引き出した茶はどれか。

【3】 収穫前に茶園を遮光して栽培し、うま味を強くした茶はどれか。

【4】 仕上げ工程の選別で除外された大きい葉などを原料とする茶はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

収穫前の遮光によってうま味を強めた高級茶は玉露（およびかぶせ茶）です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 煎茶の出題文です。

【2】 ほうじ茶の出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 番茶の出題文です。

---

《 記憶ポイント： 》

\* 収穫前に遮光（被覆）して栽培する

\* 葉の緑色が濃くなる

\* うま味が強くなる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

玉露は「遮光栽培」「かぶせ茶」「煎茶との違い」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

「遮光してうま味を強める＝玉露・かぶせ茶」「露地栽培＝煎茶」という栽培方法による分類を確実に識別しましょう。

---

【第29問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

クロロゲン酸

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

コーヒーに豊富に含まれるポリフェノールの一種であり、抗酸化作用を持ち、生活習慣病の予防に有効とされる成分を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 カテキン

【2】 テアニン

【3】 クロロゲン酸

【4】 カフェイン

---

《 正解の解説：》

クロロゲン酸はコーヒーに豊富に含まれるポリフェノールで、その抗酸化作用ががんや糖尿病などの予防に寄与するとされています。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 茶の渋味成分であるポリフェノール類です。

【2】 茶のうま味成分であるアミノ酸の一種です。

【3】 ○ 正解

【4】 コーヒーや茶に含まれる、覚醒作用や利尿作用をもつ苦味成分です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

コーヒーの成分である「クロロゲン酸」に関する説明として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 コーヒーの苦味の主成分であり、覚醒作用や利尿作用を持つ。

【2】 コーヒーに豊富に含まれるポリフェノールであり、抗酸化作用を持つ。

【3】 焙煎によって生成される特有のアミノ酸であり、うま味に寄与する。

【4】 茶にも多く含まれており、紅茶の滋味主成分として機能する。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

クロロゲン酸はコーヒーに豊富に含まれる代表的なポリフェノールであり、抗酸化作用による健康効果が注目されています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 カフェインの特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 アミノ酸やうま味成分の記述はコーヒーの主要特徴ではありません。

【4】 カテキン類の特徴です。

---

C. : 《逆算式アウトプット問題》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：クロロゲン酸を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、クロロゲン酸が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《選択肢（各出題文）：》

【1】 茶の渋味・苦味成分であり、紅茶の発酵工程で酸化し色や味に関与するものはどれか。

【2】 コーヒー100ml中に約60mg含まれ、自律神経の働きを高める苦味成分はどれか。

【3】 茶のうま味成分であり、茶に含まれるアミノ酸の約60%を占めるものはどれか。

【4】 コーヒーに豊富に含まれるポリフェノールであり、抗酸化作用を持つとされる成分はどれか。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

4

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

コーヒーに豊富に含まれ、抗酸化作用によって死亡リスク低減等に寄与するとされるポリフェノールはクロロゲン酸です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 カテキンの出題文です。

【2】 カフェインの出題文です。

【3】 テアニンの出題文です。

【4】 ○ 正解

---

《 記憶ポイント： 》

\* コーヒーに豊富に含まれるポリフェノール

\* 抗酸化作用を持つ

\* がん、糖尿病、動脈硬化などの予防に有効とされる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

クロロゲン酸は「ポリフェノール」「カフェイン」「抗酸化作用」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

コーヒーの健康効果を問う問題において、「覚醒作用＝カフェイン」「抗酸化作用＝クロロゲン酸（ポリフェノール）」と分けて覚えましょう。

---

【第30問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

フリーズドライ方式

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

インスタントコーヒーの製造工程のうち、濃縮されたコーヒー液を低温で凍結させ、真空状態で昇華させる方法を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

1

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 フリーズドライ方式

【2】 スプレードライ方式

【3】 ドリップ式

【4】 サイフォン式

---

《 正解の解説 : 》

フリーズドライ方式は、抽出液を零下40度前後で凍結させ、真空状態で水分を昇華させて大粒の粒子を作る製法です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 高温の乾燥塔の中で噴霧し、瞬間的に水分を蒸発させる製法です。

【3】 レギュラーコーヒーの抽出方法の一つです。

【4】 レギュラーコーヒーの抽出方法の一つです。

---

B. : 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文 : 》

インスタントコーヒーの「フリーズドライ方式」による製造工程として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢 : 》

【1】 コーヒー液を高温の乾燥塔の中で噴霧し、瞬間的に水分を蒸発させる。

【2】 コーヒー液を零下40度前後で凍結させ、真空状態で水分を昇華させる。

【3】 焙煎したコーヒー豆を細かく粉碎し、そのまま湯に溶かせるように加工する。

【4】 生豆を真空状態で加熱し、水分を完全に飛ばしてから抽出を行う。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

フリーズドライ方式は、低温（零下40度前後）で凍結させ、真空状態で氷を昇華させることで、氷の結晶部分が空間として残り大粒の粒子になります。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 スプレードライ方式の特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 インスタントコーヒーの製造法ではありません。

【4】 架空の製造法です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：フリーズドライ方式を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、フリーズドライ方式が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 高温の乾燥塔の中で濃縮されたコーヒー液を噴霧し、細かい粉末状にする製法はどれか。

【2】 濃縮されたコーヒー液を零下40度前後の低温で凍結させ、真空状態で昇華させる製法はどれか。

【3】 コーヒーチェリーから果肉等を除去し、洗浄・乾燥・選別を行う工程はどれか。

【4】 コーヒーの成分を抽出しやすくするために、ミル等で粉末状にする工程はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

凍結させて真空状態で昇華（フリーズドライ）させ、大粒のインスタントコーヒーを作るのがフリーズドライ方式です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 スプレードライ方式の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 精選の出題文です。

【4】 粉碎（グラインド）の出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* 零下40度前後で凍結

\* 真空状態で昇華させる

\* 氷の結晶があった部分が空間として残り、大粒の粒子になる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

フリーズドライ方式は「スプレードライ方式」「昇華」「インスタントコーヒー」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point (急所) : 》

インスタントコーヒーの2大製法において、「低温・真空・昇華・大粒」のフリーズドライ方式と、「高温・噴霧・粉末」のスプレードライ方式を対比して暗記してください。

---

【第31問】

《 正解語句 : 》

スプレードライ方式

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

インスタントコーヒーの製造工程のうち、高温の乾燥塔の中で濃縮されたコーヒー液を噴霧し、瞬間的に水分を蒸発させる方法を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

---

《 選択肢 : 》

【1】 フリーズドライ方式

【2】 スプレードライ方式

【3】 ドリップ式

【4】 サイフォン式

---

《 正解の解説 : 》

スプレードライ方式は、コーヒー液を高温で噴霧し瞬時に水分を飛ばすことで、細かい粉末状のインスタントコーヒーを作る製法です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 低温で凍結させ、真空状態で昇華させて大粒の粒子を作る製法です。

【2】 ○ 正解

【3】 レギュラーコーヒーの抽出方法の一つです。

【4】 レギュラーコーヒーの抽出方法の一つです。

---

B.：《模擬試験問題》

---

《問題文：》

インスタントコーヒーの「スプレードライ方式」の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《選択肢：》

- 【1】 コーヒー液を零下40度前後で凍結させ、真空状態で水分を昇華させる。
- 【2】 高温の乾燥塔の中で濃縮されたコーヒー液を噴霧し、瞬間的に水分を蒸発させる。
- 【3】 焙煎したコーヒー豆を細かく粉砕し、そのまま湯に溶かせるように加工する。
- 【4】 生豆を真空状態で加熱し、水分を完全に飛ばしてから抽出を行う。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《正解の解説：》

スプレードライ方式は高温乾燥によって瞬間的に粉末化する製法であり、大量生産に向いていません。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 フリーズドライ方式の特徴です。
- 【2】 ○ 正解
- 【3】 インスタントコーヒーの製造法ではありません。
- 【4】 架空の製造法です。

---

C.： 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：スプレードライ方式を解答とする 出題文の特定： 》

※以下の4つの出題文の中から、スプレードライ方式が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

- 【1】 濃縮されたコーヒー液を低温で凍結させ、真空状態で昇華させる製法はどれか。
- 【2】 高温の乾燥塔の中で濃縮されたコーヒー液を噴霧し、瞬間的に水分を蒸発させる製法はどれか。
- 【3】 コーヒーチェリーから果肉等を除去し、洗浄・乾燥させる工程はどれか。

【4】 コーヒーの成分を抽出しやすくするためにミルにかける工程はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

高温の乾燥塔に噴霧して細かい粉末状のコーヒーを作る製法はスプレードライ方式です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 フリーズドライ方式の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 精選の出題文です。

【4】 粉碎（グラインド）の出題文です。

\_\_\_\_\_

《 記憶ポイント : 》

\* 高温の乾燥塔の中で濃縮液を噴霧

\* 瞬間的に水分を蒸発させる

\* 乾燥した細かい粉末状になる

\_\_\_\_\_

【D. 関連出題予測（1行要約）】

スプレードライ方式は「フリーズドライ方式」「インスタントコーヒー製造」「高温乾燥」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）：》

「高温・噴霧・細かい粉末」のスプレードライ方式と、「低温・昇華・大粒の粒子」のフリーズドライ方式を確実に対比して覚えましょう。

---

【第32問】

---

《 正解語句：》

カルシウム、マグネシウム

---

A.：《 逆算式問題解答》

---

《 問題文：》

ミネラルウォーターの硬度を算出する際、炭酸カルシウムの濃度に換算される2つのイオン濃度の組み合わせを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号：》

《 選択肢 : 》

【1】 カルシウムとナトリウム

【2】 ナトリウムとカリウム

【3】 カルシウム、マグネシウム

【4】 マグネシウムとカリウム

---

《 正解の解説 : 》

水の硬度は、水中に含まれるカルシウムとマグネシウムのイオン濃度を炭酸カルシウム (CaCO<sub>3</sub>) に換算した数値で表されます。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ナトリウムは硬度の計算式には含まれません。

【2】 ナトリウムとカリウムは硬度の計算式には含まれません。

【3】 ○ 正解

【4】 カリウムは硬度の計算式には含まれません。

---

B.：《模擬試験問題》

---

《問題文：》

ミネラルウォーターの硬度に関する記述として、正しいものを1つ選べ。

---

《選択肢：》

- 【1】 硬度は、水に含まれるナトリウムとカリウムの濃度を基に算出される。
- 【2】 硬度は、水に含まれるカルシウムとマグネシウムの濃度を炭酸カルシウムの濃度に換算して示される。
- 【3】 日本では一般に、カルシウムとマグネシウムの合計が100mg/L未満のものを硬水と呼ぶ。
- 【4】 硬度は、水中のミネラル成分すべての総量を単純に合算した数値である。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《正解の解説：》

硬度はカルシウムとマグネシウムの量を炭酸カルシウムに換算したものであり、ミネラル全体の総量ではありません。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】 ナトリウムやカリウムは硬度計算に使用しません。

【2】 ○ 正解

【3】 100mg/L未満は一般的に軟水に分類されます。

【4】 ミネラル全体の総量を示すものではありません。

---

C.：《逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：カルシウム、マグネシウムを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、カルシウム、マグネシウムが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 ミネラルウォーターの硬度を決定づける、計算式の基準となる2つの成分はどれか。

【2】 コーヒーに含まれる、覚醒作用や利尿作用をもたらす成分はどれか。

【3】 茶に含まれるうま味成分であり、アミノ酸の約60%を占めるものはどれか。

【4】 紅茶の特有の色や味に関与する、酸化による生成物の主成分はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

水の硬度（炭酸カルシウム換算）を決定する主要な2大ミネラルはカルシウムとマグネシウムです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 カフェインの出題文です。

【3】 テアニンの出題文です。

【4】 カテキン類の出題文です。

\_\_\_\_\_

《 記憶ポイント : 》

\* 硬度の基準となる2大ミネラル成分

\* カルシウムの量×2.5 + マグネシウムの量×4.1で計算

\* 炭酸カルシウム（CaCO<sub>3</sub>）の濃度に換算される

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

カルシウム、マグネシウムは「硬度計算」「炭酸カルシウム」「軟水と硬水」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）：》

ナトリウムやカリウムといった他のミネラル成分に惑わされず、硬度計算は「カルシウムとマグネシウムのみ」であることを徹底してください。

---

【第33問】

---

《 正解語句：》

半発酵茶

---

A.：《 逆算式問題解答》

---

《 問題文：》

製造工程中の酵素失活の順序による分類において、烏龍茶などが該当する、製造工程の途中で酵素を失活させる茶の別称を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 不発酵茶

【2】 半発酵茶

【3】 発酵茶

【4】 後発酵茶

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

烏龍茶は、製造工程の途中で加熱して酵素の働きを止めるため、半発酵茶に分類されます。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 最初で酵素を失活させる緑茶などの分類呼称です。

【2】 ○ 正解

【3】 最後で酵素を失活させる紅茶などの分類呼称です。

【4】 微生物を利用したプーアル茶などの分類呼称です。

---

B.：《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

茶の分類である「半発酵茶」の製造工程の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 製造工程の最初に加熱して酵素を完全に失活させる。

【2】 製造工程の途中で酵素を失活させ、部分的に酸化させる。

【3】 酸化酵素を十分に働かせ、最後に酵素を失活させる。

【4】 外部から添加した微生物によって発酵させる。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

2

---

《 正解の解説：》

半発酵茶（烏龍茶）は、茶葉をある程度酸化（発酵）させた「途中」の段階で加熱し、酵素を失活させます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 不発酵茶（緑茶）の特徴です。
  - 【2】 ○ 正解
  - 【3】 発酵茶（紅茶）の特徴です。
  - 【4】 後発酵茶などの特徴です。
- 

C.：《 逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：半発酵茶 を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、半発酵茶 が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

- 【1】 製造工程の最初に酵素を失活させて作られる緑茶の分類名はどれか。
  
- 【2】 酸化酵素を十分に働かせ、最後に酵素を失活させて作られる紅茶の分類名はどれか。

【3】 製造工程の途中で酵素を失活させて作られる烏龍茶の分類名はどれか。

【4】 茶葉に微生物を繁殖させて作られる茶の分類名はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

工程の途中で酵素を失活させる烏龍茶の分類名は半発酵茶です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 不発酵茶の出題文です。

【2】 発酵茶の出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 後発酵茶の出題文です。

\_\_\_\_\_

《 記憶ポイント : 》

\* 烏龍茶の分類名

\* 製造工程の「途中」で酵素を失活させる

\* 緑茶（最初）と紅茶（最後）の間

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

半発酵茶は「烏龍茶」「酵素失活の順序（途中）」「不発酵茶・発酵茶との違い」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

酵素失活のタイミングを問う問題では、「最初＝不発酵茶（緑茶）」「途中＝半発酵茶（烏龍茶）」「最後＝発酵茶（紅茶）」の3点セットで覚えましょう。

---

【第34問】

---

《 正解語句： 》

萎凋（いちょう）

---

A.：《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文： 》

紅茶の製造工程において、茶摘みの次に行われる、水分を約60%減少させるために茶葉を陰干しする工程を1つ選べ。

---

《正解を示す選択肢番号：》

1

---

《選択肢：》

【1】 萎凋（いちょう）

【2】 揉捻（じゅうねん）

【3】 発酵（酸化）

【4】 乾燥

---

《正解の解説：》

萎凋（いちょう）は、摘み取った茶葉の水分を減らしてしおらせる最初の加工工程であり、8～12時間程度陰干しします。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】 ○ 正解

【2】 茶葉を揉み碎き、酸化酵素を活性化させる工程です。

【3】 茶葉を静置し、十分に酸化させる工程です。

【4】 酸化を停止させるために熱風などで水分を飛ばす工程です。

---

B. : 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文 : 》

紅茶の製造工程「萎凋（いちょう）」の目的と内容として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢 : 》

【1】 揉捻機にかけ茶葉を揉み碎き、酸化酵素を活性化させること。

【2】 水分を約60%減少させるために、8～12時間程度陰干しすること。

【3】 高温熱風で水分が3～4%になるまで乾燥させ、酸化を停止させること。

【4】 湿度90%以上の条件下で茶葉を静置し、十分に酸化させること。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

---

《 正解の解説：》

萎凋は茶摘みの直後に行われ、水分を減らして次の工程（揉捻）を行いやすくする目的があります。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 揉捻の特徴です。
- 【2】 ○ 正解
- 【3】 乾燥の特徴です。
- 【4】 発酵（酸化）の特徴です。

---

C.：《 逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：萎凋（いちょう）を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、萎凋（いちょう）が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

- 【1】 紅茶製造で茶葉の水分を約60%減らすために陰干しする最初の加工工程はどれか。
- 【2】 紅茶製造で茶葉の細胞を破壊し、酸化酵素を活性化させる工程はどれか。

【3】 紅茶製造で酸化を停止させるために主に高温熱風を当てる工程はどれか。

【4】 乾燥後の茶葉をふるいにかけて、サイズごとに区分する工程はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

茶葉の水分を減少させてしおらせる工程は萎凋（いちょう）です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 揉捻（じゅうねん）の出題文です。

【3】 乾燥の出題文です。

【4】 仕分け（グレイディング）の出題文です。

\_\_\_\_\_

《 記憶ポイント : 》

\* 茶摘みの次に行われる工程

\* 水分を約60%減少させる

\* 8～12時間陰干しする

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

萎凋（いちょう）は「揉捻（じゅうねん）」「水分減少」「紅茶の製造工程順」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）：》

紅茶の製造工程は「萎凋→揉捻→発酵（酸化）→乾燥」の順番と、それぞれの物理的役割を正確にリンクさせることが必須です。

---

【第35問】

---

《 正解語句：》

揉捻（じゅうねん）

---

A.：《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文：》

紅茶の製造工程において、萎凋の後に行われる、茶葉を揉み碎き酸化酵素を活性化させる工程を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 選択肢 : 》

【1】 萎凋 (いちょう)

【2】 揉捻 (じゅうねん)

【3】 仕分け (グレイディング)

【4】 発酵 (酸化)

---

《 正解の解説 : 》

揉捻 (じゅうねん) は、専用の機械で茶葉を揉み碎いて細胞を破壊し、カテキンと酸化酵素を接触・活性化させる重要な工程です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

- 【1】 水分を減少させるために陰干しする工程です。
  - 【2】 ○ 正解
  - 【3】 乾燥後の茶葉をサイズ別に区分する工程です。
  - 【4】 揉捻の後に行われる、十分に酸化を進める工程です。
- 

B. : 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文 : 》

紅茶の製造工程「揉捻（じゅうねん）」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢 : 》

- 【1】 茶葉の水分を約60%減少させるために陰干しする工程である。
  - 【2】 機械にかけて茶葉を揉み碎き、酸化酵素を活性化させる工程である。
  - 【3】 酸化を停止させるために、水分が3~4%になるまで高温熱風で乾燥させる工程である。
  - 【4】 乾燥させた茶葉をふるいにかけて、サイズ別に区分する工程である。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

揉捻によって茶葉の細胞組織が破壊されることで、その後の発酵（酸化）がスムーズに進行します。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

- 【1】 萎凋（いちょう）の特徴です。
- 【2】 ○ 正解
- 【3】 乾燥の特徴です。
- 【4】 仕分け（グレイディング）の特徴です。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

\_\_\_\_\_

《A.B.C.としての正解：揉捻（じゅうねん）を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、揉捻（じゅうねん）が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文） : 》

- 【1】 摘み取った茶葉を陰干しして水分を減らす工程はどれか。

【2】 酸化酵素を活性化させるために茶葉を揉み碎く工程はどれか。

【3】 温度25℃以上、湿度90%以上の条件下で茶葉を静置して酸化させる工程はどれか。

【4】 紅茶の特有の色や味を生み出す酸化反応を熱風で停止させる工程はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

茶葉を揉み碎いて酸化酵素を活性化させる工程は揉捻（じゅうねん）です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 萎凋（いちょう）の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 発酵（酸化）の出題文です。

【4】 乾燥の出題文です。

\_\_\_\_\_

《記憶ポイント：》

\* 萎凋の次に行われる工程

\* 茶葉を揉み碎く

\* 細胞を破壊して酸化酵素を活性化させる

\_\_\_\_\_

【D. 関連出題予測（1行要約）】

揉捻（じゅうねん）は「萎凋（いちょう）」「酸化酵素の活性化」「CTC製法」に関連する問題として出題されやすい。

\_\_\_\_\_

《Pass Point（急所）：》

「細胞を破壊する」「酸化酵素を活性化させる」というキーワードを見たら、即座に揉捻を選べるように訓練してください。

\_\_\_\_\_

【第36問】

\_\_\_\_\_

《正解語句：》

グレイド

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

紅茶の製造工程の最後でふるいにかけて行われる茶葉のサイズ区分の呼称であり、品質の良し悪しを示すものではないものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

2

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 ブレンド

【2】 グレード

【3】 フレーバー

【4】 オリジン

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

紅茶の製造工程の最後で茶葉をサイズ別に区分することをグレイディングといい、その区分をグレードと呼びます。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 各国産地の紅茶を混ぜ合わせる技術や製品を指します。
  - 【2】 ○ 正解
  - 【3】 紅茶に花や果実などの香りを吹き付けた製品（フレーバード・ティー）などを指します。
  - 【4】 生産国や茶園などの単一産地（オリジン・ティー）を指します。
- 

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

紅茶の「グレード（等級区分）」に関する説明として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

- 【1】 品質の良い茶葉ほど上位の等級として区分される基準である。
- 【2】 世界共通の国際基準によって厳密にサイズが定められている。
- 【3】 抽出効率を上げるために茶葉を細かい粉状に加工する製法のことである。
- 【4】 茶葉のサイズ別の区分であり、品質の良し悪しを示すものではない。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 正解の解説 : 》

紅茶のグレードは茶葉の大きさを表すサイズ区分にすぎず、品質の良し悪しを示すものではありません。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

- 【1】 品質の良し悪しを示すものではありません。
  - 【2】 サイズについては国際基準がなく、産地によって差異があります。
  - 【3】 CTC製法などの記述であり、グレードの説明ではありません。
  - 【4】 ○ 正解
- 

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《 A.B.C.としての正解：グレードを解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、グレードが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文） : 》

【1】 原料茶を加工してエキスを抽出し、香料等を加えて希釈した紅茶製品はどれか。

【2】 乾燥した紅茶の茶葉に、花や果実などの香料を吹き付けた製品はどれか。

【3】 紅茶の乾燥工程後に行われる茶葉のサイズ区分であり、品質の良し悪しではないものはどれか。

【4】 揉捻時に茶葉を一様に細かくし、主にティーバッグなどに使用される製法はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

品質基準ではなく、単なる茶葉のサイズ区分を示す呼称はグレード（グレイディング）です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 紅茶飲料（RTD）の出題文です。

【2】 フレーバード・ティーの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 CTC製法の出題文です。

---

《記憶ポイント：》

\* 紅茶の葉のサイズ区分のこと（グレイディング）

\* 品質の良し悪しを示すものではない

\* サイズについての厳密な国際基準はない

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

グレイドは「グレイディング」「品質基準ではない」「サイズ区分」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

「等級区分（グレイド）＝品質が良い」という一般的なイメージとは異なり、単なる「サイズ分け」に過ぎないというひっかけ問題に注意しましょう。

---

【第37問】

---

《正解語句：》

モカ

---

A.：《逆算式問題解答》

---

《問題文：》

エチオピアやイエメンを原産とし、独特の香りとまろやかな酸味、コクが特徴のコーヒー銘柄を1つ選べ。

---

《正解を示す選択肢番号：》

1

---

《選択肢：》

【1】モカ

【2】マンデリン

【3】キリマンジャロ

【4】コロンビア

---

《正解の解説：》

モカはエチオピア（ハラール地区）やイエメン産のアラビカコーヒー豆であり、独特の香りとまろやかな酸味が特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 ○ 正解
- 【2】 インドネシア・スマトラ島産のコーヒー銘柄です。
- 【3】 タンザニア産のコーヒー銘柄です。
- 【4】 南米コロンビア産のコーヒー銘柄です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

コーヒーの銘柄である「モカ」の産地と特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 エチオピアやイエメン産で、独特の香りとまろやかな酸味とコクがある。
- 【2】 インドネシア・スマトラ島産で、深いコクとなめらかな苦味がある。
- 【3】 ジャマイカ産で、酸味、甘みとすべての調和が取れている。

【4】 タンザニア産で、豊かな酸味と甘い香り、上品な味わいがある。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

モカ（モカハラー、モカマタリ）はエチオピアやイエメンで生産され、独特の香りとまろやかな酸味をもちます。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 マンデリンの特徴です。

【3】 ブルーマウンテンの特徴です。

【4】 キリマンジャロの特徴です。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

\_\_\_\_\_

《 A.B.C.としての正解：モカ を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、モカ が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 グアテマラ産で、甘い香り、上品な酸味、芳醇な風味をもつコーヒー銘柄はどれか。

【2】 エチオピア（ハラール地区）やイエメン産であり、独特の香りとまろやかな酸味が特徴のコーヒー銘柄はどれか。

【3】 ハワイ島産で、バランスの良い豊かな酸味と甘い香りをもつコーヒー銘柄はどれか。

【4】 インドネシア・スラウェシ島産で、キレのよい上品な苦味と甘みがあるコーヒー銘柄はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号： 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説： 》

エチオピアやイエメンを原産とし、独特の香りと酸味をもつ銘柄はモカです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 グアテマラの出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 コナの出題文です。

【4】 カロシ、トラジャの出題文です。

---

《記憶ポイント：》

\* エチオピア（ハラール地区）、イエメン原産

\* 独特の香りとまろやかな酸味とコク

\* モカハラール、モカマタリとも呼ばれる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

モカは「エチオピア」「イエメン」「独特の香りと酸味」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

コーヒーの代表的銘柄について、「産地（国名）」と「風味の特徴」の組み合わせを確実に暗記しておきましょう。

---

【第38問】

---

《正解語句：》

ブルーマウンテン

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

\_\_\_\_\_

《 問題文 : 》

ジャマイカの特定地区で採れ、酸味、甘みとすべての調和が取れた、風味と芳香が優れているコーヒー銘柄を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 モカ

【2】 マンデリン

【3】 ブルーマウンテン

【4】 キリマンジャロ

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

ブルーマウンテンはジャマイカのブルーマウンテン地区で採れるコーヒー豆で、黄金バランスともいえる調和の取れた風味が特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 エチオピアやイエメン産のコーヒー銘柄です。
  - 【2】 インドネシア・スマトラ島産のコーヒー銘柄です。
  - 【3】 ○ 正解
  - 【4】 タンザニア産のコーヒー銘柄です。
- 

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

コーヒー銘柄「ブルーマウンテン」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 ハワイ産で、豊かな酸味と甘い香りが特徴である。
- 【2】 コロンビア産で、甘い香りと柔らかな酸味、まろやかなコクがある。
- 【3】 ブラジル産で、柔らかな酸味と適度な苦味がある。

【4】 ジャマイカ産で、酸味、甘みなどすべての調和が取れ、風味に優れている。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

ブルーマウンテンはジャマイカ産であり、酸味と甘みなどすべての風味の調和が取れているのが最大の特徴です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 コナの特徴です。

【2】 コロンビアの特徴です。

【3】 ブラジルの特徴です。

【4】 ○ 正解

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

\_\_\_\_\_

《 A.B.C.としての正解 : ブルーマウンテン を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、ブルーマウンテン が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 インドネシア・スマトラ島で採れる、深いコクとなめらかな苦味が特徴の銘柄はどれか。

【2】 タンザニアで採れる、豊かな酸味と甘い香りをもつ銘柄はどれか。

【3】 ジャマイカの特定地区で採れ、すべての風味の調和が取れた黄金バランスをもつ銘柄はどれか。

【4】 エチオピアやイエメンで採れ、独特の香りとまろやかな酸味をもつ銘柄はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

---

《 正解の解説： 》

ジャマイカ産ですべての調和が取れた風味をもつ銘柄はブルーマウンテンです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 マンデリンの出題文です。

【2】 キリマンジャロの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 モカの出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* ジャマイカ（ブルーマウンテン地区）産

\* 酸味、甘みなどすべての調和が取れている

\* 風味、芳香に極めて優れる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ブルーマウンテンは「ジャマイカ」「すべての調和」「黄金バランス」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

「すべての調和が取れている」というフレーズが出たら、ブルーマウンテン（ジャマイカ産）と即座に結びつけられるようにしてください。

---

【第39問】

---

《 正解語句 : 》

精選（選別）

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

コーヒーができるまでの工程において、収穫したコーヒーチェリーから果肉等を除去し、洗浄・乾燥させる初期作業を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 選択肢 : 》

【1】 焙煎 (ロースト)

【2】 粉碎 (グラインド)

【3】 抽出

【4】 精選 (選別)

---

《 正解の解説 : 》

精選（選別）は、コーヒーの木の実（コーヒーチェリー）から生豆を取り出すための洗浄、乾燥、等級選別などを行う初期工程です。

---

《正解以外の選択肢の解説：》

【1】 生豆に時間と熱を加え、風味を引き出す工程です。

【2】 焙煎後の豆をミルで挽く工程です。

【3】 コーヒーの成分を溶かし出す工程です。

【4】 ○ 正解

---

B.：《模擬試験問題》

---

《問題文：》

コーヒーの製造工程における「精選」の記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《選択肢：》

【1】 収穫したコーヒーチェリーから果肉等を除去し、洗浄・乾燥させる工程である。

【2】 生豆に時間と熱を加え、独特の香りと味を引き出す工程である。

【3】 焙煎したコーヒー豆をミルにかけて成分を抽出しやすくする工程である。

【4】 濃縮されたコーヒー液を零下40度前後で凍結させ、真空状態で昇華させる工程である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

---

《 正解の解説 : 》

精選はコーヒーの実から果肉を除去し、生豆の状態にして輸出等に向けた選別を行う工程を指します。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ○ 正解

【2】 焙煎（ロースト）の特徴です。

【3】 粉砕（グラインド）の特徴です。

【4】 フリーズドライ方式の特徴です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《 A.B.C.としての正解：精選（選別）を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、精選（選別）が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 コーヒーチェリーから果肉などの除去、洗浄、乾燥などを行い、生豆にするための初期工程はどれか。

【2】 コーヒー生豆に熱を加え、浅煎りや深煎りなどの度合いで風味を引き出す工程はどれか。

【3】 インスタントコーヒーを製造するため、コーヒー液を高温の乾燥塔の中で噴霧する工程はどれか。

【4】 ドリップ式やサイフォン式などを用いて、コーヒーの成分を溶かし出す工程はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

1

---

《 正解の解説： 》

コーヒーの実から生豆を取り出すための洗浄や乾燥の作業は精選（選別）と呼ばれます。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ○ 正解

【2】焙煎（ロースト）の出題文です。

【3】スプレードライ方式の出題文です。

【4】抽出の出題文です。

---

《記憶ポイント：》

\* 生豆になる前の初期工程

\* コーヒーチェリーから果肉を除去、洗浄、乾燥する

\* その後カップテストやサイズによる等級選別が行われる

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

精選（選別）は「果肉の除去」「コーヒーチェリー」「焙煎前工程」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

コーヒーの製造工程順（精選→焙煎→粉碎→抽出）を理解し、最初のステップである「精選」の役割を確実に覚えましょう。

---

**「ここから先は、CBT合格の鍵を握る『重要マイナー語句』セクションです」**

---

【第40問】

---

《正解語句：》

CTC製法

---

A.：《逆算式問題解答》

---

《問題文：》

紅茶の揉捻時に茶葉を一様に細かく丸める製法であり、世界の紅茶生産量の約60%を占め、主にティーバッグなどに使用されるものを1つ選べ。

---

《正解を示す選択肢番号：》

2

---

《選択肢：》

【1】 オーソドックス製法

【2】 CTC製法

【3】 フリーズドライ方式

【4】 スプレードライ方式

---

《 正解の解説：》

CTC製法はCrush（押しつぶす）、Tear（引き裂く）、Curl（丸める）の略で、茶葉を細かく丸めるためティーバッグ等に適しており、世界の約60%を占めます。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 伝統的な紅茶の製法ですが、世界の約60%を占める主流ではありません。

【2】 ○ 正解

【3】 インスタントコーヒーの製造方法です。

【4】 インスタントコーヒーの製造方法です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

紅茶の「CTC製法」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 伝統的な製法であり、世界の紅茶生産量の約90%を占める。

【2】 揉捻時に茶葉を一様に細かくする製法であり、主にティーバッグなどに使用される。

【3】 中国茶の製造に用いられる、途中で酵素を失活させる製法である。

【4】 コーヒー豆からインスタントコーヒーを製造する際の製法である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

CTC製法は茶葉を細かく砕いて丸めることで抽出効率を高めており、ティーバッグ用に広く普及しています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 オーソドックス製法の記述としては割合（約90%）が誤りです。

【2】 ○ 正解

【3】 烏龍茶（半発酵茶）の特徴です。

【4】 フリーズドライ方式等の特徴です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：CTC製法を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、CTC製法が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

- 【1】 茶摘みの直後に行われ、水分を約60%減少させるために陰干しする工程はどれか。
- 【2】 温度25℃以上、湿度90%以上の条件下で茶葉を静置し十分に酸化させる工程はどれか。
- 【3】 乾燥後の茶葉をふるいにかけて、サイズ別に区分する工程はどれか。
- 【4】 茶葉を細かく丸める製法であり、世界の紅茶生産量の約60%を占めるものはどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

4

---

《 正解の解説： 》

世界の約60%を占め、茶葉を細かくしてティーバッグ用にされるのはCTC製法です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 萎凋（いちょう）の出題文です。

【2】 発酵（酸化）の出題文です。

【3】 仕分け（グレイディング）の出題文です。

【4】 ○ 正解

---

《 記憶ポイント： 》

\* Crush（押しつぶす）、Tear（引き裂く）、Curl（丸める）の略

\* 茶葉を一様に細かくする

\* ティーバッグなどに使用され、世界の紅茶生産量の約60%を占める

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

CTC製法は「オーソドックス製法との違い」「ティーバッグ用」「生産量の約60%」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所）： 》

ケニア産やアッサム産に多く見られる製法です。「世界の生産量の約60%」という圧倒的シェアの数値を確実に覚えておきましょう。

---

【誤答分析サマリー（復習用）】

1. 紅茶のグレード（サイズ区分）を、品質の良し悪しを示す等級と混同してしまうパターン。
2. コーヒーの産地と銘柄（モカ＝エチオピア/イエメン、ブルーマウンテン＝ジャマイカ等）の組み合わせを取り違えるパターン。
3. 紅茶のCTC製法（世界の約60%を占める）を、伝統的なオーソドックス製法と逆に解釈してしまうパターン。
4. コーヒーの製造工程において、生豆を取り出す「精選」と、風味を引き出す「焙煎」の役割を混同するパターン。
5. ティーバッグ用紅茶の主流製法（CTC製法）の名称や割合（約60%）に関する数値を読み飛ばすことによる失点。

---

【第41問】

《正解語句：》

ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

日本において、ミネラルウォーター類を「ナチュラルウォーター」「ナチュラルミネラルウォーター」など4つの品名に分類する根拠として、1990年に農林水産省が制定したものを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 選択肢 : 》

【1】 食品衛生法

【2】 ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン

【3】 水道法

【4】 JAS法

---

《 正解の解説 : 》

1990年に農林水産省が「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」を制定し、4つの品名に分類しました。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 ミネラルウォーターの製造基準を定める日本の法令です。

【2】 ○ 正解

【3】 上水道などの水質基準を定める法令であり異なります。

【4】 農林物資の規格化等に関する法律であり、当該ガイドラインの名称とは異なります。

---

B.：《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 1990年に厚生労働省が制定し、ミネラルウォーターの製造基準を定めたものである。

【2】 1990年に農林水産省が制定し、ミネラルウォーター類を4つの品名に分類している。

【3】 2000年に制定され、すべてのボトル入り飲料水を2種類に分類している。

【4】 1980年代に制定され、輸入ミネラルウォーターのみを対象とした表示基準である。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

---

《 正解の解説：》

1990年に農林水産省が制定した当ガイドラインにより、日本のミネラルウォーター類は4つの品名に分類されました。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 製造基準を定めるのは食品衛生法です。
  - 【2】 ○ 正解
  - 【3】 制定年や分類数（4種類が正しい）が異なります。
  - 【4】 制定年が異なり、輸入限定の基準でもありません。
- 

C.：《 逆算式アウトプット問題》

---

《A.B.C.としての正解：ミネラルウォーター類の品質表示ガイドラインを解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ミネラルウォーター類の品質表示ガイドラインが正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 ミネラルウォーターの製造基準を定め、基準に適合した原水を用いて製造するよう定めた日本の法令はどれか。

【2】 1990年に農林水産省が制定し、ミネラルウォーター類を4つの品名に分類した基準はどれか。

【3】 WHOが定めた、硬度によって軟水と硬水を分類する国際的な基準はどれか。

【4】 ナチュラルミネラルウォーターの原水となる、特定水源から採水された地下水の水質基準はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

農林水産省が制定し4つの品名に分類した基準は、ミネラルウォーター類の品質表示ガイドラインです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 食品衛生法の出題文です。

【2】 ○ 正解

【3】 WHOの硬度基準の出題文です。

【4】 原水の水質基準に関する出題文ではありません。

---

《記憶ポイント：》

- \* 1990年に農林水産省が制定
  - \* ミネラルウォーター類を4つの品名に分類
  - \* 食品衛生法（製造基準）とは管轄も役割も異なる
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ミネラルウォーター類の品質表示ガイドラインは「農林水産省」「4分類」「食品衛生法との違い」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

「食品衛生法＝製造基準」「ガイドライン（農水省）＝4つの品名（品質表示）」という管轄と役割の違いを明確に区別しましょう。

---

【第42問】

---

《正解語句：》

709g/人・年

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

\_\_\_\_\_

《 問題文 : 》

日本の国民1人当たりの緑茶消費量（供給ベース、地方番茶含まず）について、2000～2023年の24年間の平均値として正しいものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 409g/人・年

【2】 509g/人・年

【3】 709g/人・年

【4】 909g/人・年

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

2000～2023年の24年間における、国民1人当たりの緑茶消費量の平均は709g/人・年です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 実際の平均値より低すぎます。
  - 【2】 実際の平均値より低すぎます。
  - 【3】 ○ 正解
  - 【4】 実際の平均値より高すぎます。
- 

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

日本の国民1人当たりの緑茶消費量に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 1990年以降、ドリンク茶の消費が拡大したことで、リーフ茶の消費量も過去最高を記録している。
- 【2】 2000～2023年の24年間の平均消費量（供給ベース）は、709g/人・年である。
- 【3】 1960年代以降、地方番茶の生産量が増加したことで、全体の消費量は年々増加している。

【4】 2000～2023年の24年間の平均消費量（供給ベース）は、約3.2kg/人・年である。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

2

---

《 正解の解説： 》

国民1人当たりの緑茶消費量（供給ベース、地方番茶含まず）の近年の平均値は709g/人・年です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 リーフ茶の消費量は減少傾向にあります。

【2】 ○ 正解

【3】 地方番茶の生産・消費は減少しています。

【4】 3.2kgは日本人1人当たりのコーヒー年間消費量です。

---

C.： 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：709g/人・年 を解答とする 出題文の特定： 》

※以下の4つの出題文の中から、709g/人・年 が正解となるものを1つ選べ。

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 2024年における日本人のミネラルウォーター年間消費量（1人当たり）の数値はどれか。

【2】 2023年における日本人のコーヒー年間消費量（1人当たり）の平均値はどれか。

【3】 日本の国民1人当たりの緑茶消費量（供給ベース）における、2000～2023年の平均値はどれか。

【4】 WHOの基準において、中程度の硬水とされる硬度の目安となる数値はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説： 》

2000～2023年の緑茶消費量の1人当たり平均値は709g/人・年です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 41.6Lの出題文です。

【2】 3.2kgの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 120～180mg/Lなどの出題文です。

---

《記憶ポイント：》

\* 2000～2023年の24年間平均

\* 709g/人・年（国民1人当たりの緑茶消費量）

\* 供給ベースであり、地方番茶は含まない

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

709g/人・年は「緑茶消費量推移」「ドリンク比率」「コーヒー消費量との比較」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

「緑茶の消費量=709g」「コーヒーの消費量=3.2kg」「ミネラルウォーターの消費量=41.6L」という飲料ごとの一人当たり消費量数値を混同しないよう整理してください。

---

【第43問】

---

《正解語句：》

宇治茶

---

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

日本茶の分類において、京都・奈良・滋賀・三重の4県産の原料を使用し、産地と加工地を基準とした名称の事例として正しいものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

4

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 静岡茶

【2】 本山茶

【3】 知覧茶

【4】 宇治茶

\_\_\_\_\_

《正解の解説：》

宇治茶は、京都・奈良・滋賀・三重の4県産の原料を使用するという、産地と加工地に基づく分類名称です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 産地（県）を基準とした名称の事例です。
  - 【2】 産地（地域）を基準とした名称の事例です。
  - 【3】 産地（地域）を基準とした名称の事例です。
  - 【4】 ○ 正解
- 

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

日本茶の名称「宇治茶」の分類基準として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 栽培方法を基準とした名称である。
- 【2】 産地（地域）のみを基準とした名称である。
- 【3】 産地と加工地を基準とした名称である。

【4】 仕上げ加工の方法を基準とした名称である。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

宇治茶は、指定された4県産の原料を使用し特定の地域で加工されるという、産地と加工地を基準とした名称です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 煎茶や玉露などの分類基準です。

【2】 本山茶や知覧茶などの分類基準です。

【3】 ○ 正解

【4】 ほうじ茶や玄米茶などの分類基準です。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

\_\_\_\_\_

《 A.B.C.としての正解 : 宇治茶 を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、宇治茶 が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 品種を基準とした名称の事例はどれか。

【2】 産地（県）のみを基準とした名称の事例はどれか。

【3】 産地と加工地を基準とした名称の事例はどれか。

【4】 栽培方法と荒茶加工の方法を基準とした名称の事例はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

---

《 正解の解説： 》

産地と加工地の組み合わせで定義される名称の代表例が宇治茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 やぶきた等の出題文です。

【2】 静岡茶等の出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 深蒸し煎茶等の出題文に該当する場合があります。

---

《 記憶ポイント : 》

- \* 産地と加工地を基準とした名称
  - \* 京都・奈良・滋賀・三重の4県産の原料を使用する
  - \* 単なる県名や地域名だけの分類ではない
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

宇治茶は「産地と加工地」「分類基準」「静岡茶・かごしま茶との違い」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

「静岡茶＝産地（県）」「本山茶＝産地（地域）」「宇治茶＝産地と加工地」という分類基準の違いを正確に結びつけて覚えましょう。

---

【第44問】

---

《 正解語句 : 》

コナ

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

アメリカ（ハワイ島）で採れるアラビカコーヒー豆であり、バランスの良い豊かな酸味と甘い香りが特徴の銘柄を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 選択肢 : 》

【1】 マンデリン

【2】 コナ

【3】 ブルーマウンテン

【4】 モカ

---

《 正解の解説 : 》

コナはアメリカ合衆国・ハワイ島で採れるコーヒー豆で、バランスの良い豊かな酸味と甘い香りが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 インドネシア・スマトラ島産のコーヒー銘柄です。

【2】 ○ 正解

【3】 ジャマイカ産のコーヒー銘柄です。

【4】 エチオピアやイエメン産のコーヒー銘柄です。

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

コーヒー銘柄「コナ」の産地と特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 インドネシア産で、深いコクとなめらかな苦味がある。

【2】 アメリカ（ハワイ）産で、バランスの良い豊かな酸味と甘い香りがある。

【3】 ジャマイカ産で、酸味と甘みなどすべての調和が取れている。

【4】 タンザニア産で、豊かな酸味と甘い香り、上品な味わいがある。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

コナコーヒーはアメリカ・ハワイ産であり、酸味のバランスが良く甘い香りをもつのが特徴です。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 マンデリンの特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 ブルーマウンテンの特徴です。

【4】 キリマンジャロの特徴です。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

\_\_\_\_\_

《 A.B.C.としての正解 : コナ を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、コナ が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 エチオピアやイエメンで採れ、独特の香りとまろやかな酸味をもつ銘柄はどれか。

【2】 南米コロンビア産で、甘い香りと柔らかな酸味、まろやかなコクがある銘柄はどれか。

【3】 アメリカ・ハワイ島で採れるアラビカコーヒー豆であり、バランスの良い豊かな酸味と甘い香りがある銘柄はどれか。

【4】 インドネシア・スラウェシ島で採れ、キレのよい上品な苦味と甘みがある銘柄はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

---

《 正解の解説： 》

ハワイ島産でバランスの良い豊かな酸味が特徴のアラビカコーヒー豆はコナです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 モカの出題文です。

【2】 コロンビアの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 カロシ、トラジャの出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* アメリカ（ハワイ島）産

\* アラビカコーヒー豆

\* バランスの良い豊かな酸味と甘い香り

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

コナは「アメリカ産」「ハワイ島」「アラビカ種」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

ハワイ産である「コナ」は、産地名（アメリカ）と直結しにくい場合があるため、地図上の位置と風味をセットで確実に把握しておきましょう。

---

【第45問】

---

《 正解語句 : 》

マンデリン

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

\_\_\_\_\_

《 問題文 : 》

インドネシアのスマトラ島で採れるアラビカコーヒー豆であり、深いコクとなめらかな苦味が特徴の銘柄を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 キリマンジャロ

【2】 カロシ

【3】 マンデリン

【4】 グアテマラ

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

マンデリンはインドネシア・スマトラ島で採れるコーヒー豆で、深いコクとなめらかな苦味、酸味のバランスの良さが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 タンザニア産のコーヒー銘柄です。
  - 【2】 同じインドネシア産ですが、スラウェシ島産の銘柄です。
  - 【3】 ○ 正解
  - 【4】 グアテマラ産のコーヒー銘柄です。
- 

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

コーヒー銘柄「マンデリン」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 インドネシア・スラウェシ島産で、キレのよい上品な苦味と甘みがある。
- 【2】 インドネシア・スマトラ島産で、深いコクとなめらかな苦味、酸味のバランスが良い。
- 【3】 エチオピア産で、独特の香りとまろやかな酸味とコクがある。

【4】 タンザニア産で、豊かな酸味と甘い香り、上品な味わいがある。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

マンデリンはスマトラ島産であり、深いコクとなめらかな苦味が特徴です。スラウェシ島産はカロシやトラジャです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 カロシ、トラジャの特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 モカの特徴です。

【4】 キリマンジャロの特徴です。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

\_\_\_\_\_

《 A.B.C.としての正解 : マンデリン を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、マンデリン が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 インドネシア・スマトラ島で採れ、深いコクとなめらかな苦味が特徴の銘柄はどれか。

【2】 インドネシア・スラウェシ島で採れ、キレのよい上品な苦味と甘みをもつ銘柄はどれか。

【3】 インドネシア・ジャワ島で生産される、スパイシーな香りが特徴の紅茶の銘柄はどれか。

【4】 ジャマイカの特定地区で採れ、すべての調和が取れた風味をもつ銘柄はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号： 》

1

---

《 正解の解説： 》

インドネシア・スマトラ島産で深いコクと苦味が特徴の銘柄はマンデリンです。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ○ 正解

【2】 カロシ、トラジャの出題文です。

【3】 ジャワ（紅茶）の出題文です。

【4】 ブルーマウンテンの出題文です。

---

《記憶ポイント：》

\* インドネシア・スマトラ島産

\* アラビカコーヒー豆

\* 深いコクとなめらかな苦味が特徴

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

マンデリンは「インドネシア産」「スマトラ島」「カロシ・トラジャとの違い」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

同じインドネシア産でも「スマトラ島＝マンデリン」「スラウェシ島＝カロシ、トラジャ」と島単位で産地が分かれている点を混同しないよう注意しましょう。

---

【第46問】

---

《正解語句：》

24%

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

国立がん研究センターのコホート研究において、コーヒーを1日3~4杯飲む人の死亡リスクは、ほとんど飲まない人に比べてどれだけ低くなると報告されているか、正しい数値を1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 選択肢 : 》

【1】 10%

【2】 18%

【3】 24%

【4】 32%

---

《 正解の解説 : 》

コーヒーを1日3～4杯飲む人は、ほとんど飲まない人に比べて死亡リスクが24%低くなることが明らかになっています。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 【1】 報告されている数値よりも低いです。
  - 【2】 報告されている数値よりも低いです。
  - 【3】 ○ 正解
  - 【4】 報告されている数値よりも高いです。
- 

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

コーヒーの健康効果に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

- 【1】 ポリフェノールによる抗酸化作用はあるが、死亡リスクに影響を与えることはない。
- 【2】 1日1杯の飲用で死亡リスクが50%低減することが確認されている。
- 【3】 1日3～4杯飲む人の死亡リスクは、ほとんど飲まない人に比べて24%低い。

【4】 1日3～4杯飲む人の死亡リスクは、ほとんど飲まない人に比べて41.6%低い。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

研究報告によると、1日3～4杯のコーヒー摂取は死亡リスクを24%低減させるとされています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 死亡リスクを低減させることが明らかになっています。

【2】 50%低減という報告ではありません。

【3】 ○ 正解

【4】 41.6%ではなく24%です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《 A.B.C.としての正解 : 24% を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、24% が正解となるものを1つ選べ。

---

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 日本の国民1人当たりの緑茶消費量における近年の平均値はどれか。

【2】 2024年における日本人のミネラルウォーター年間消費量（1人当たり）はどれか。

【3】 コーヒーを1日3～4杯飲む人が、ほとんど飲まない人に比べて低下する死亡リスクの割合はどれか。

【4】 日本人が1週間に飲むコーヒーの平均杯数はどれか。

---

《 正解を示す選択肢番号：》

3

---

《 正解の解説：》

コーヒーを1日3～4杯飲むことによる死亡リスクの低減割合は24%です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 709g/人・年の出題文です。

【2】 41.6Lの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 10.5杯の出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

- \* 1日3~4杯のコーヒー摂取が対象
  - \* 死亡リスクが24%低くなる
  - \* 国立がん研究センターのコホート研究による
- 

【D. 関連出題予測（1行要約）】

24%は「健康効果」「死亡リスク低減」「コーヒー摂取量」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

コーヒーの健康効果を示す具体的な数値です。「3~4杯で24%低減」という条件と結果をセットで記憶してください。

---

【第47問】

---

《 正解語句 : 》

41.6L

---

A. : 《 逆算式問題解答 》

---

《 問題文 : 》

日本の国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量について、2024年の数値として正しいものを1つ選べ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 選択肢 : 》

【1】 11.2L

【2】 19.7L

【3】 24.8L

【4】 41.6L

---

《 正解の解説 : 》

2024年の日本の国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量は41.6L（41.6klの千分の一、すなわち41.6L）と伸長しています。

---

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 ノルウェー産ヴォスアーティザンの硬度の数値等です。

【2】 2007年頃の年間消費量の数値です。

【3】 2011年（東日本大震災時）の年間消費量の数値です。

【4】  正解

---

B.： 《 模擬試験問題 》

---

《 問題文： 》

日本のミネラルウォーター年間消費量（国民1人当たり）の推移に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢： 》

【1】 2007年以降は毎年減少し続け、2024年には19.7Lまで落ち込んでいる。

【2】 2011年に24.8Lと大きく伸長した後、2024年には41.6Lと引き続き伸長している。

【3】 1996年のPETボトル解禁以降は横ばいであり、2024年も約24Lにとどまっている。

【4】 2024年の消費量は709gであり、緑茶の消費量を上回っている。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

---

《 正解の解説 : 》

2011年に24.8Lに伸長し、健康志向等の影響で2024年には41.6Lにまで拡大しています。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 消費量は増加傾向にあります。

【2】 ○ 正解

【3】 横ばいではなく伸長を続けています。

【4】 709gは緑茶の平均消費量です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《 A.B.C.としての正解 : 41.6L を解答とする 出題文の特定 : 》

※以下の4つの出題文の中から、41.6Lが正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文）： 》

【1】 2007年以降、日本において安定的に推移していたミネラルウォーターの年間消費量はどれか。

【2】 2011年の東日本大震災の影響により大きく伸長したミネラルウォーターの年間消費量はどれか。

【3】 2024年における日本の国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量はどれか。

【4】 日本人が1年間に消費するコーヒーの平均量（2023年）はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説： 》

2024年の最新のミネラルウォーター年間消費量は41.6Lです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説： 》

【1】 19.7Lの出題文です。

【2】 24.8Lの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 3.2kgの出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* 2024年の最新消費量推移

\* 国民1人当たり41.6L

\* 2011年の24.8Lからさらに伸長

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

41.6Lは「年間消費量推移」「ミネラルウォーター市場」「2024年の統計」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

「19.7L（2007年頃）」「24.8L（2011年）」「41.6L（2024年）」という推移の流れと年代ごとの数値をセットで暗記しましょう。

---

【第48問】

---

《 正解語句 : 》

ボルヴィック

\_\_\_\_\_

A. : 《 逆算式問題解答 》

\_\_\_\_\_

《 問題文 : 》

フランス産のミネラルウォーターのうち、硬度が60mg/Lの軟水であり、炭酸ガスを含まない銘柄を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 エビアン

【2】 ボルヴィック

【3】 コントレックス

【4】 ヴィッテル

---

《 正解の解説：》

ボルヴィック（Volvic）はフランスのピュイ・ドゥ・ドームを採水地とする、硬度60mg/Lの軟水ミネラルウォーターです。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 フランス産ですが、硬度304mg/Lの硬水です。

【2】 ○ 正解

【3】 フランス産ですが、硬度1468mg/Lの高硬水です。

【4】 フランス産ですが、硬度307mg/Lの硬水です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

ミネラルウォーター「ボルヴィック」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

【1】 イタリア産であり、炭酸ガスを含む硬水である。

【2】 フランス産であり、炭酸ガスを含まない硬度60mg/Lの軟水である。

【3】 フランス産であり、炭酸ガスを含まない硬度1468mg/Lの硬水である。

【4】 アメリカ産であり、炭酸ガスを含まない硬度38mg/Lの軟水である。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

\_\_\_\_\_

《 正解の解説 : 》

ボルヴィックはフランス産でありながら硬度60mg/Lという珍しい軟水の銘柄で、炭酸ガスは含まれません。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 イタリア産のサンペレグリノ等の特徴です。

【2】 ○ 正解

【3】 コントレックスの特徴です。

【4】 クリスタルガイザーの特徴です。

\_\_\_\_\_

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《A.B.C.としての正解：ボルヴィック を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ボルヴィック が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 フランス産で硬度1468mg/Lの炭酸を含まないミネラルウォーターはどれか。

【2】 フランス産で硬度304mg/Lのミネラルウォーターはどれか。

【3】 アメリカ産で硬度38mg/Lの炭酸を含まないミネラルウォーターはどれか。

【4】 フランス産で硬度60mg/Lの炭酸を含まない軟水ミネラルウォーターはどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号：》

4

\_\_\_\_\_

《 正解の解説：》

フランス産で硬度60mg/Lの軟水銘柄はボルヴィックです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 コントレックスの出題文です。

【2】 エビアンの出題文です。

【3】 クリスタルガイザーの出題文です。

【4】 ○ 正解

---

《 記憶ポイント : 》

\* フランス産

\* 硬度60mg/Lの軟水

\* 炭酸ガスなし

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ボルヴィックは「フランス産」「軟水」「エビアンやコントレックスとの対比」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

硬水が主流のヨーロッパ（特にフランス）産ミネラルウォーターの中で、「軟水（硬度60）」という例外的な特徴をもつため頻出です。

---

【第49問】

---

《正解語句：》

ニルギリ

\_\_\_\_\_

A.：《逆算式問題解答》

\_\_\_\_\_

《問題文：》

南インドで生産され、マイルドな香味をもったソフトタイプの紅茶銘柄を1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《選択肢：》

【1】 アッサム

【2】 ダージリン

【3】 ニルギリ

【4】 ウバ

---

《 正解の解説：》

ニルギリ（Nilgiris）は南インドで生産される紅茶で、マイルドな香味をもつソフトタイプであることが特徴です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 北インド産でコク味のあるストロングタイプの紅茶です。
- 【2】 北インド産でフルーティーな香りをもつ紅茶です。
- 【3】 ○ 正解
- 【4】 スリランカ産の紅茶です。

---

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

紅茶の銘柄「ニルギリ」の特徴として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

- 【1】 北インドで生産され、コク味のあるストロングタイプでミルクティーにあう。
- 【2】 北インドで生産され、フルーティーな香りを持ち産出量が少ない。

【3】 南インドで生産され、マイルドな香味をもったソフトタイプである。

【4】 スリランカで生産され、バラの花香と爽快な渋味をもつ。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

---

《 正解の解説 : 》

ニルギリは南インドを産地とし、マイルドな香味をもつソフトタイプの紅茶です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 アッサムの特徴です。

【2】 ダージリンの特徴です。

【3】 ○ 正解

【4】 ウバの特徴です。

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：ニルギリ を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、ニルギリ が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文）：》

【1】 南インドで生産され、マイルドな香味をもったソフトタイプの紅茶はどれか。

【2】 スリランカ南西低地帯で生産され、甘い滋味をもつ紅茶はどれか。

【3】 中国安徽省で生産され、明るい水色とスモーキーフレーバーをもつ紅茶はどれか。

【4】 東アフリカ一帯で生産され、爽快な香味をもち主にCTC製法で作られる紅茶はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号：》

1

\_\_\_\_\_

《 正解の解説：》

南インド産でマイルドなソフトタイプの紅茶はニルギリです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 ○ 正解

【2】 ルフナの出題文です。

【3】 キームンの出題文です。

【4】 ケニアの出題文です。

---

《 記憶ポイント : 》

\* 南インド産

\* マイルドな香味

\* ソフトタイプ

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

ニルギリは「南インド産」「マイルドな香味」「アッサム・ダージリンとの対比」に関連する問題として出題されやすい。

---

《 Pass Point（急所） : 》

インド産紅茶の3大銘柄のうち、北インドの2つ（アッサム、ダージリン）に対して、唯一の南インド産である点を強調して覚えましょう。

---

【第50問】

---

《 正解語句 : 》

フレーバード・ティー

\_\_\_\_\_

A. : 《 逆算式問題解答 》

\_\_\_\_\_

《 問題文 : 》

紅茶製品の区分のうち、乾燥した紅茶の茶葉に、花や果実などの香料や油分などを吹き付けて加工したものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

\_\_\_\_\_

《 選択肢 : 》

【1】 オリジン・ティー

【2】 ブレンド・ティー

【3】 インスタント・ティー・ミックス

【4】 フレーバード・ティー

---

《 正解の解説：》

フレーバード・ティーは、乾燥茶葉に花や果実などの香りを吹き付けたもので、アールグレイやアップルティーが代表例です。

---

《 正解以外の選択肢の解説：》

- 【1】 生産国名や茶園名で区別し、ブレンドしていない紅茶製品です。
  - 【2】 各国・各産地の紅茶を混ぜ合わせた紅茶製品です。
  - 【3】 原料茶からエキスを抽出し、粉末状にして甘味などを添加した製品です。
  - 【4】 ○ 正解
- 

B.：《 模擬試験問題》

---

《 問題文：》

紅茶の「フレーバード・ティー」に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

---

《 選択肢：》

- 【1】 生産国名や茶園名で区別され、原則として他の茶葉をブレンドしていない製品である。
- 【2】 各国の紅茶を混ぜ合わせ、メーカー独自の味わいを作り出した製品である。

【3】 紅茶エキスを抽出し、香料やミルクを加えて希釈しPETボトルなどに詰めた製品である。

【4】 乾燥した茶葉に花や果実などの香料や油分を吹き付けて加工した製品である。

---

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

---

《 正解の解説 : 》

フレーバード・ティーは、ベースとなる茶葉に香料等を追加して香りを付けた製品区分です。

---

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

【1】 オリジン・ティーの特徴です。

【2】 ブレンド・ティーの特徴です。

【3】 紅茶飲料（RTD）の特徴です。

【4】 ○ 正解

---

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

---

《A.B.C.としての正解：フレーバード・ティー を解答とする 出題文の特定：》

※以下の4つの出題文の中から、フレーバード・ティー が正解となるものを1つ選べ。

\_\_\_\_\_

《 選択肢（各出題文）：》

- 【1】 特定の茶園で採れた茶葉のみを使用し、他を混ぜない紅茶製品の区分はどれか。
  
- 【2】 異なる産地の茶葉を混ぜ合わせ、安定した品質を提供する紅茶製品の区分はどれか。
  
- 【3】 乾燥した紅茶の茶葉に、花や果実などの香料を吹き付けた紅茶製品の区分はどれか。
  
- 【4】 紅茶の抽出液を粉末化し、砂糖や香料を添加して湯に溶かして飲む製品の区分はどれか。

\_\_\_\_\_

《 正解を示す選択肢番号：》

3

\_\_\_\_\_

《 正解の解説：》

香料や油分を吹き付けて香り付けしたアップルティーなどの区分はフレーバード・ティーです。

\_\_\_\_\_

《 正解以外の選択肢の解説：》

【1】 オリジン・ティーの出題文です。

【2】 ブレンド・ティーの出題文です。

【3】 ○ 正解

【4】 インスタント・ティー・ミックスの出題文です。

---

《記憶ポイント：》

\* 花や果実などの香料や油分を吹き付けて加工

\* 代表例はアールグレイ、アップルティーなど

\* 茶葉自体は特徴のないものがベースとして使われることが多い

---

【D. 関連出題予測（1行要約）】

フレーバード・ティーは「アールグレイ」「ブレンド・ティーとの違い」「香料の添加」に関連する問題として出題されやすい。

---

《Pass Point（急所）：》

「ブレンド＝茶葉同士を混ぜる」「フレーバード＝香料を吹き付ける」という製造工程の根本的な違いを整理しておきましょう。

---

【誤答分析サマリー（復習用）】

1. ミネラルウォーターの4分類（品質表示ガイドライン）と、食品衛生法（製造基準）の管轄や役割を取り違えるパターン。
2. コーヒーの健康効果における死亡リスク低減率（24%）やミネラルウォーター消費量（41.6L）の最新数値を混同するパターン。
3. フランス産ミネラルウォーターの中で、数少ない軟水であるボルヴィック（硬度60）を高硬度銘柄と誤認するパターン。
4. 南インド産のニルギリ（マイルド）と北インド産のアッサム（ストロング）で、産地と風味の組み合わせを逆転させるパターン。
5. 紅茶の製品区分において、香料を添加したフレーバード・ティー（アールグレイ等）とブレンド・ティーを混同するパターン。