

【第1問】 特定の水源から採水された地下水を原水とし、沈殿、ろ過、加熱殺菌以外の物理的・化学的処理を行わないものを何というか。

1. ナチュラルミネラルウォーター
2. ナチュラルウォーター
3. ミネラルウォーター
4. ボトルドウォーター

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [地層中]の[無機塩類]が溶解した地下水を原水とし、沈殿、ろ過、加熱殺菌のみを行った水。
2. 特定の[水源]から採水された地下水を原水とし、[沈殿]、[ろ過]、[加熱殺菌]以外の処理を行わない水。
3. ナチュラルミネラルウォーターを原水とし、[ミネラル分]の調整やばっ気などを行った水。
4. ナチュラルウォーター、ナチュラルミネラルウォーター及びミネラルウォーター以外の水。

—  
《 正解の選択肢番号：》2

—  
《 正解の解説：》 農林水産省のガイドラインによる定義で、特定の水源から採水された地下水を原水とし、沈殿、ろ過、加熱殺菌以外の処理を行わないものはナチュラルウォーターと規定されています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 鉱化された地下水を原水としたものはナチュラルミネラルウォーターであるため誤り。
2. ○ 正解
3. ミネラル分の調整等を行ったものはミネラルウォーターであるため誤り。
4. 上記3つ以外の水はボトルドウォーターであるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ 原水が特定の地下水かどうか
- ・ 鉱化されているかどうか
- ・ ミネラル調整等の処理が行われているかどうか

—  
《 関連出題予測：》 「ナチュラルミネラルウォーター」「ミネラルウォーター」「ボトルドウォーター」

-----  
【第2問】水の硬度を算出するための正しい計算式はどれか。

1. (カルシウム量 mg/l × 4.1) + (マグネシウム量 mg/l × 2.5)
2. (カルシウム量 mg/l × 2.5) + (マグネシウム量 mg/l × 4.1)
3. (カルシウム量 mg/l × 1.5) + (マグネシウム量 mg/l × 3.1)
4. (カルシウム量 mg/l × 3.1) + (マグネシウム量 mg/l × 1.5)

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [カルシウム量] に [4.1]、[マグネシウム量] に [2.5] を掛けた式。
2. [カルシウム量] に [2.5]、[マグネシウム量] に [4.1] を掛けた式。
3. [カルシウム量] に [1.5]、[マグネシウム量] に [3.1] を掛けた式。
4. [カルシウム量] に [3.1]、[マグネシウム量] に [1.5] を掛けた式。

—  
《 正解の選択肢番号：》 2

—  
《 正解の解説：》 水の硬度は、(カルシウム量 mg/l × 2.5) + (マグネシウム量 mg/l × 4.1) という計算式で算出されます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 係数が逆になっているため誤り。
2. ○ 正解
3. 係数が異なるため誤り。
4. 係数が異なるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・カルシウムには2.5を掛ける
- ・マグネシウムには4.1を掛ける

—  
《 関連出題予測：》 「軟水」「硬水」「WHO基準」

-----  
【第3問】 ヨーロッパのミネラルウォーターの特徴として正しいものはどれか。

1. 加熱殺菌が義務付けられている
2. 加熱殺菌が禁止されている
3. 日本の基準よりもミネラル含有量が少ない
4. 必ずオゾン殺菌を行わなければならない

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 製造工程で [加熱] による [殺菌] が必須とされている状態。
2. 製造工程で [加熱殺菌] を行うことが法的に認められていない状態。
3. 水に含まれる [ミネラル成分] が [日本の基準] より低く設定されている状態。
4. 製造工程で [オゾン] を用いた [殺菌] が必須とされている状態。

—  
《 正解の選択肢番号：》 2

—  
《 正解の解説：》 ヨーロッパでは、水源の環境保護が徹底されており、ミネラルウォーターの加熱殺菌は禁止されています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ヨーロッパでは加熱殺菌が禁止されているため誤り。
2. ○ 正解
3. ヨーロッパの基準の方がミネラル含有量等に関して厳しい基準があるため誤り。
4. オゾン殺菌が義務付けられているわけではないため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ ヨーロッパは殺菌処理（加熱・オゾン等）を禁止している
- ・ 日本は加熱殺菌が主流である

—  
《 関連出題予測：》 「日本のミネラルウォーター」「水源保護」「加熱殺菌」

-----  
【第4問】日本茶の製造工程（荒茶工程）において、最初に行われる工程はどれか。

1. 揉捻
2. 粗揉
3. 乾燥
4. 蒸熱

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 茶葉に力を加えて水分を均一にし、形状を整える [揉む] 工程。
2. 茶葉を熱風で乾かしながら揉む [最初の揉み] 工程。
3. 茶葉の水分を減らし、保存性を高める [乾燥] 工程。
4. 摘採した茶葉を高温の [蒸気] で蒸し、酸化酵素の働きを止める工程。

—  
《正解の選択肢番号：》 4

—  
《正解の解説：》日本茶の製造では、生葉の酸化酵素の働きを止めるため、最初に高温の蒸気で蒸す「蒸熱」が行われます。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 揉捻は粗揉の後に行われる工程であるため誤り。
2. 粗揉は蒸熱の後に行われる工程であるため誤り。
3. 乾燥は工程の最後に行われるため誤り。
4. ○ 正解

—  
《記憶ポイント：》

- ・日本茶（不発酵茶）は最初に「蒸す」ことで発酵を止める
- ・荒茶工程の順番：蒸熱 → 粗揉 → 揉捻 → 中揉 → 精揉 → 乾燥

—  
《関連出題予測：》 「粗揉」「揉捻」「乾燥」

-----  
【第5問】 日本茶の中で、茶園をよしずや藁などで覆い、日光を遮って栽培される（被覆栽培）ものはどれか。

1. 煎茶
2. 玉露
3. 番茶
4. ほうじ茶

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 日光を遮らずに栽培し、新芽を摘み取って作られる一般的な [緑茶]。
2. 収穫前に茶園を覆って [日光を遮る] ことで、旨み成分を増やした高級な緑茶。
3. 夏以降に収穫された茶葉や、煎茶の製造工程ではじかれた大きく硬い葉を用いた [お茶]。
4. 煎茶や番茶などを [強火で焙煎] して香ばしくしたお茶。

—  
《 正解の選択肢番号：》 2

—  
《 正解の解説：》 玉露や抹茶の原料となる碾茶は、収穫前に一定期間茶園を覆って日光を遮る「被覆栽培」によって作られます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 煎茶は日光を遮らずに栽培される露天園茶であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 番茶は露天園茶の大きく硬い葉などが原料であるため誤り。
4. ほうじ茶は煎茶や番茶を焙煎したものであるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ 被覆栽培によってテアニン（旨み成分）が多く保たれる
  - ・ 被覆栽培で作られる代表例は玉露と抹茶（碾茶）
-

《 関連出題予測 : 》 「抹茶」 「煎茶」 「テアニン」

-----

【第6問】 紅茶の原料となるチャノキの変種のうち、葉が大きくタンニンを多く含み、紅茶の製造に適しているものはどれか。

1. アラビカ種
2. 中国種
3. カネフォラ種
4. アッサム種

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. [エチオピア原産] のコーヒーの三大原種の一つ。
2. [中国原産] で葉が小さく、主に緑茶などに適したお茶の品種。
3. [コンゴ原産] のコーヒーの三大原種の一つ（ロブスタ種）。
4. [インド・アッサム地方原産] で葉が大きく、タンニンが豊富で紅茶に適したお茶の品種。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 4

—

《 正解の解説 : 》 アッサム種 (*Camellia sinensis* var. *assamica*) は、熱帯・亜熱帯の気候に適し、葉が大きくタンニンを多く含むため、主に紅茶の製造に用いられます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アラビカ種はコーヒーの品種であるため誤り。
2. 中国種 (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) は葉が小さく主に緑茶向きであるため誤り。
3. カネフォラ種はコーヒーの品種であるため誤り。
4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・アッサム種：葉が大きい、タンニン多い、紅茶向き
- ・中国種：葉が小さい、寒さに強い、緑茶向き

—  
《 関連出題予測 : 》 「中国種」 「ダーズリン」 「タンニン」

-----  
【第7問】 紅茶の製造工程において、茶葉の酸化酵素を働かせて紅茶特有の色と香りを引き出す工程はどれか。

1. 萎凋
2. 揉捻
3. 発酵
4. 乾燥

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 摘み取った茶葉の [水分を減らし]、しおらせて香りを引き出す工程。
2. 茶葉を揉んで細胞組織を破壊し、[酸化酵素] を空気に触れさせる工程。
3. 酵素の働きによって成分を [酸化] させ、紅茶特有の赤い色と香りを生み出す工程。
4. 熱風を当てて発酵を止め、水分を飛ばして [保存性] を高める工程。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》 3

—  
《 正解の解説 : 》 紅茶の製造工程における「発酵（Fermentation/Oxidation）」は、茶葉の酸化酵素によってカテキン類などを酸化させ、紅茶特有の色と香りを引き出す工程です。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 萎凋は水分を飛ばしてしおらせる工程であるため誤り。
2. 揉捻は茶葉を揉む工程であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 乾燥は発酵を止める工程であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

・ 紅茶の「発酵」は微生物によるものではなく、茶葉自身の酸化酵素による「酸化」である。

—

《 関連出題予測 : 》 「萎凋」 「揉捻」 「乾燥」

-----

【第8問】 コーヒーの三大原種のうち、病害虫に強く、主にインスタントコーヒーなどに使用される品種はどれか。

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. ブルボン種

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 風味に優れるが [病害虫に弱い]、世界の生産量の約60%を占める品種。
2. 苦味が強く [病害虫に強い]、主にインスタントコーヒーの原料となる品種。
3. [西アフリカ] 原産で、現在は世界の生産量の1%未満しか栽培されていない品種。
4. アラビカ種の [突然変異種] の一つで、甘みとコクが特徴の品種。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 2

—

《 正解の解説 : 》 カネフォラ種（ロブスタ種）は、病害虫に強く高温多湿の環境にも耐え、独特の苦味があるため、主にインスタントコーヒーやブレンド用として使用されます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アラビカ種は病害虫に弱く、主にレギュラーコーヒー用であるため誤り。
2. ○ 正解
3. リベリカ種は生産量が極めて少なく、インスタント用が主用途ではないため誤り。
4. ブルボン種はアラビカ種の派生品種であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・アラビカ種（約60%）：高品質、病害虫に弱い、高地栽培
- ・カネフォラ種／ロブスタ種（約40%）：苦味強い、病害虫に強い、低地栽培、インスタント用

—  
《 関連出題予測 : 》 「アラビカ種」 「リベリカ種」 「コーヒーベルト」

-----  
【第9問】 コーヒー栽培に適した地域である「コーヒーベルト」が位置しているのは、赤道を挟んでどの範囲か。

1. 北緯15度から南緯15度
2. 北緯25度から南緯25度
3. 北緯35度から南緯35度
4. 北緯45度から南緯45度

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 赤道から南北に [15度] までの範囲。
2. 赤道から南北に [25度] までの範囲。
3. 赤道から南北に [35度] までの範囲。
4. 赤道から南北に [45度] までの範囲。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》 2

—  
《 正解の解説 : 》 コーヒーノキの栽培に適した地域は、赤道を挟んで北緯25度から南緯25度までの熱帯・亜熱帯地域に集中しており、この地帯を「コーヒーベルト」と呼びます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 範囲が狭すぎるため誤り。
2. ○ 正解
3. 範囲が広すぎるため誤り。
4. 範囲が広すぎるため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

・北回帰線（北緯23.5度）と南回帰線（南緯23.5度）のやや外側を含む「北緯25度～南緯25度」である。

—  
《 関連出題予測 : 》 「アラビカ種」 「ロブスタ種」 「精製方法」

-----  
【第10問】 コーヒー豆の焙煎（ロースト）度合いのうち、最も深く焙煎され、酸味が少なく苦味が強いつ徴を持つものはどれか。

1. ライトロースト
2. ミディアムロースト
3. シティロースト
4. イタリアンロースト

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 豆の色が [シナモン色] の最も浅い焙煎度合い。
2. 酸味と苦味のバランスが良い [中煎り] の焙煎度合い。
3. 日本の喫茶店で最も一般的な [中深煎り] の焙煎度合い。
4. 豆の表面に油分がにじみ出るほど真っ黒な [最も深い] 焙煎度合い。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》 4

—  
《 正解の解説 : 》 イタリアンローストは、コーヒーの8段階の焙煎度合いの中で最も深く焙煎（深煎り）されたもので、酸味がほとんどなく強い苦味が特徴です。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ライトローストは浅煎りであり、酸味が強いため誤り。
2. ミディアムローストは中煎りであるため誤り。
3. シティローストは中深煎りであるため誤り。
4. ○ 正解

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・ 浅煎り：酸味が強いつ（ライト、シナモン）

・ 深煎り：苦味が強い（フレンチ、イタリアン）

—

《 関連出題予測：》 「シティロースト」「フレンチロースト」「浅煎り」

-----

【第11問】 WHO（世界保健機関）の基準において、水の硬度が「120mg/l以上180mg/l未満」のものはどれに分類されるか。

1. 軟水
2. 中硬水
3. 硬水
4. 非常な硬水

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. WHO基準において、硬度が [0～60mg/l未満] に分類される水。
2. WHO基準において、硬度が [60～120mg/l未満] に分類される水。
3. WHO基準において、硬度が [120～180mg/l未満] に分類される水。
4. WHO基準において、硬度が [180mg/l以上] に分類される水。

—

《 正解の選択肢番号：》 3

—

《 正解の解説：》 WHO（世界保健機関）の基準では、水の硬度が120mg/l以上180mg/l未満のものを硬水と定めています。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 0～60mg/l未満は軟水であるため誤り。
2. 60～120mg/l未満は中硬水であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 180mg/l以上は非常な硬水であるため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・軟水は [60mg/l未満]
- ・中硬水は [60～120mg/l未満]
- ・硬水は [120～180mg/l未満]

—

《 関連出題予測 : 》 「軟水」 「中硬水」 「カルシウム量」

-----

【第12問】 日本茶に含まれる成分のうち、旨みや甘みの元となるアミノ酸の一種はどれか。

1. カテキン
2. カフェイン
3. タンニン
4. テアニン

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. お茶の [渋み] や [苦味] の成分であり、ポリフェノールの一種。
2. お茶やコーヒーに含まれる [苦味] の成分であり、覚醒作用を持つ物質。
3. 植物に広く含まれる成分で、紅茶などの [渋み] を構成する物質。
4. お茶に含まれるアミノ酸の一種で、[旨み] や [甘み] をもたらす成分。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 4

—

《 正解の解説 : 》 テアニンは日本茶に含まれるアミノ酸の代表的な成分であり、お茶の豊かな旨みや甘みの元となっています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カテキンは渋みや苦味の主成分であるため誤り。
2. カフェインは苦味の主成分であるため誤り。
3. タンニンは渋みの主成分であるため誤り。
4. ○ 正解

—

《記憶ポイント：》

- ・カテキン=渋み・苦味
- ・カフェイン=苦味
- ・テアニン（アミノ酸）=旨み・甘み

《関連出題予測：》 「カテキン」 「カフェイン」 「被覆栽培」

【第13問】 日本の荒茶生産量（2022年時点）が最も多い都道府県はどこか。

1. 鹿児島県
2. 京都府
3. 静岡県
4. 三重県

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 温暖な気候を生かし、日本で [第2位] の荒茶生産量を誇る県。
2. 宇治茶などで有名だが、生産量ランキングでは上位3位に入っていない府県。
3. 日本の荒茶生産量で [第1位] を占め、日本を代表するお茶の産地である県。
4. かぶせ茶などの生産が盛んで、日本で [第3位] の荒茶生産量を誇る県。

《正解の選択肢番号：》 3

《正解の解説：》 2022年の日本の荒茶生産量は、第1位が静岡県、第2位が鹿児島県、第3位が三重県となっています。

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 鹿児島県は第2位であるため誤り。
2. 京都府はトップ3には入っていないため誤り。
3. ○ 正解
4. 三重県は第3位であるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

- 1位は [静岡県]、2位は [鹿児島県]、3位は [三重県]
- 近年、鹿児島県の生産量が伸びている

—  
《関連出題予測：》 「鹿児島県」 「三重県」 「かぶせ茶」

-----  
【第14問】 茶葉を発酵させずに製造する「不発酵茶」に分類されるものはどれか。

1. 紅茶
2. 緑茶
3. ウーロン茶
4. プーアル茶

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 茶葉を完全に [発酵] させて作られるお茶。
2. 摘み取った茶葉をすぐに加熱して酵素の働きを止め、[発酵させない] お茶。
3. 茶葉を [半発酵] させて作られる、中国を代表するお茶。
4. 微生物によって [後発酵] させて作られる中国茶の一種。

—  
《正解の選択肢番号：》 2

—  
《正解の解説：》 緑茶は、茶葉を摘み取った後すぐに蒸すなどの加熱処理を行い、酸化酵素の働きを止めて発酵させない「不発酵茶」に分類されます。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 紅茶は発酵茶であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ウーロン茶は半発酵茶であるため誤り。
4. プーアル茶は後発酵茶であるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

- ・不発酵茶 = [緑茶]
- ・半発酵茶 = [ウーロン茶]
- ・発酵茶 = [紅茶]

—  
《関連出題予測：》 「発酵茶」 「半発酵茶」 「蒸熱」

-----  
【第15問】 紅茶の茶葉の大きさ（グレード）を表す言葉で、「OP」と表記されるものはどれか。

1. オレンジ・ペコー
2. ブロークン・オレンジ・ペコー
3. ファニングス
4. ダスト

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 枝の先端から2番目にある若葉で、細長くねじれた [最も大きい] サイズの茶葉のグレード。
2. OPを細かく砕いたもので、抽出が早く [最も流通量の多い] 茶葉のグレード。
3. BOPよりさらに細かい、[粉状に近い] 茶葉のグレード。
4. [最も細かい] 粉末状の茶葉で、主にティーバッグなどに使われるグレード。

—  
《正解の選択肢番号：》 1

—  
《正解の解説：》 紅茶のグレードにおける「OP」はオレンジ・ペコー（Orange Pekoe）の略で、葉のサイズが大きく細長くねじれた形状のものを指します。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. ブロークン・オレンジ・ペコーは「BOP」と表記されるため誤り。
3. ファニングスは「F」と表記されるため誤り。

4. ダストは「D」と表記されるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・グレードは品質ではなく「葉の大きさ」を示す。
- ・大きい順に OP → BOP → F → D となる。

—

《 関連出題予測 : 》 「BOP」 「ダスト」 「ファニングス」

-----

【第16問】 [インド] の産地で、特有の「マスカテルフレーバー」と呼ばれる香りを持ち、「紅茶のシャンパン」と称される銘柄はどれか。

1. アッサム
2. ウバ
3. ダージリン
4. キーマン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. [インド] 東北部の平原で生産され、コクと甘みがあり [ミルクティー] に向く紅茶。
2. [スリランカ] 高地で生産され、メントール系の香りと強い渋みを持つ紅茶。
3. [インド] ヒマラヤ山麓で生産され、[マスカテルフレーバー] と呼ばれる香りが特徴の紅茶。
4. [中国] の安徽省で生産され、スモーキーな香りが特徴の紅茶。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 3

—

《 正解の解説 : 》 ダージリンはインドのヒマラヤ山麓の標高の高い地域で栽培され、マスカットのような爽やかな香り（マスカテルフレーバー）から「紅茶のシャンパン」と呼ばれます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アッサムはコクが特徴でマスカテルフレーバーではないため誤り。
2. ウバはスリランカ産でメントール系の香りが特徴であるため誤り。

3. ○ 正解

4. キーマンは中国産でスモーキーな香りが特徴であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ [ダーズリン] : インド、マスカテルフレーバー
- ・ [ウバ] : スリランカ、メントールの香り
- ・ [キーマン] : 中国、スモーキーな香り

—

《 関連出題予測 : 》 「ウバ」 「キーマン」 「アッサム」

-----

【第17問】 紅茶を淹れる際、ポットの中で茶葉が浮き沈みし、お湯が対流しておいしさを引き出す現象を何と  
いうか。

1. ドリップ
2. クレマ
3. キュアリング
4. ジャンピング

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. コーヒーなどで、挽いた粉に湯を注いで [濾過] する抽出方法。
2. エスプレッソコーヒーの液面に浮かぶ、きめ細かい [泡] のこと。
3. さつまいもなどの貯蔵性を高めるための [処理] のこと。
4. 丸型のポットの中で対流が起こり、茶葉が [上下に浮き沈み] して旨みが抽出される現象。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 4

—

《 正解の解説 : 》 お湯の中に含まれる空気が茶葉に付着して浮き上がり、その後沈むという動きを繰り返すこ  
とで旨みが抽出される現象を「ジャンピング」と呼びます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ドリップはコーヒーなどの抽出方法であるため誤り。
2. クレマはエスプレッソの泡のことであるため誤り。
3. キュアリングはお茶の抽出現象ではないため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ 丸型のティーポットを使うことで対流が起きやすく、ジャンピングが起こりやすい。
- ・ 沸騰したての、空気を含んだお湯を使うことが重要。

—

《 関連出題予測 : 》 「ダーズリン」 「抽出温度」 「ティーポット」

-----

【第18問】 コーヒー豆の精製方法のうち、収穫した実をそのまま乾燥させてから果肉を取り除く方法で、コクのある味わいになりやすいものはどれか。

1. 水洗式（ウォッシュト）
2. 非水洗式（アンウォッシュト／ナチュラル）
3. 半水洗式（パルプドナチュラル）
4. スマトラ式

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 水槽で発酵させて果肉を取り除いてから乾燥させる方法で、[酸味] が際立つ味わいになる精製法。
2. 収穫したコーヒーチェリーを [そのまま乾燥] させてから脱穀する方法で、[コク] と甘みが出やすい精製法。
3. 果肉を機械で取り除き、ミューシレージ（粘液質）を残したまま [乾燥] させる精製法。
4. 乾燥途中で生豆の状態で脱穀し、さらに [乾燥] させるインドネシア特有の精製法。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 2

—

《 正解の解説 : 》 非水洗式（アンウォッシュト／ナチュラル）は、コーヒーチェリーをそのまま天日乾燥などしてから脱穀するため、果肉の風味が豆に移りやすく、コクや独特の甘みが出やすい特徴があります。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 水洗式は果肉を取り除いてから乾燥させるため誤り。
2. ○ 正解
3. 半水洗式は果肉を取り除いてから乾燥させるため誤り。
4. スマトラ式は生豆の状態乾燥させる特殊な方法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ [水洗式 (ウォッシュト)] : 酸味が際立つ、すっきりとした味わい。
- ・ [非水洗式 (ナチュラル)] : コクがある、果実感のある甘み。

—

《 関連出題予測： 》 「水洗式」 「焙煎」 「アラビカ種」

-----

【第19問】 コーヒー豆の生産量が世界第1位 (2020年) の国はどこか。

1. コロンビア
2. ベトナム
3. エチオピア
4. ブラジル

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. 南米に位置し、マイルドなアラビカ種の生産で有名な [世界第3位] のコーヒー生産国。
2. 東南アジアに位置し、主にロブスタ種を生産する [世界第2位] のコーヒー生産国。
3. アラビカ種の原産地とされる、アフリカを代表するコーヒー生産国。
4. 南米最大の面積を持ち、世界のコーヒー生産量の約3割を占める [世界第1位] の生産国。

—

《 正解の選択肢番号： 》 4

—

《 正解の解説： 》 ブラジルは世界最大のコーヒー生産国であり、アラビカ種とカネフォラ種 (ロブスタ種) の両方を大量に生産しています。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. コロンビアは生産量第3位であるため誤り。
2. ベトナムは生産量第2位であるため誤り。
3. エチオピアは生産量第1位ではないため誤り。
4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ 1位は [ブラジル]、2位は [ベトナム]、3位は [コロンビア]
- ・ ベトナムは主にカネフォラ種（ロブスタ種）を生産。

—

《 関連出題予測： 》 「ベトナム」 「コロンビア」 「コーヒーベルト」

-----

【第20問】 コーヒーに含まれるポリフェノールの一種で、抗酸化作用など健康への効果が期待されている成分はどれか。

1. カフェイン
2. テアニン
3. クロロゲン酸
4. カテキン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. コーヒーやお茶に含まれ、覚醒作用や利尿作用を持つ [アルカロイド] の一種。
2. お茶に含まれ、リラックス効果や旨み成分となる [アミノ酸] の一種。
3. コーヒーに豊富に含まれる [ポリフェノール] の一種で、強い抗酸化作用を持つ成分。
4. 緑茶などに多く含まれる [ポリフェノール] の一種で、渋みの主成分。

—

《 正解の選択肢番号： 》 3

—

《 正解の解説： 》 コーヒーに含まれるクロロゲン酸はポリフェノールの一種であり、抗酸化作用や脂肪燃焼促進などの効果が期待され、近年注目されています。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. カフェインはポリフェノールではないため誤り。
2. テアニンはお茶の成分であるため誤り。
3. ○ 正解
4. カテキンはお茶の主成分であるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

・ コーヒーの主成分：[カフェイン]（苦味・覚醒作用）、[クロロゲン酸]（ポリフェノール・抗酸化作用）。

—  
《関連出題予測：》 「カフェイン」 「テアニン」 「カテキン」  
-----

【第21問】 特定の水源から採水された地下水を原水とし、沈殿、ろ過、加熱殺菌に加えて、オゾン殺菌やミネラル分の調整などの処理を行ったものを何というか。

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

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 特定の [水源] から採水された地下水に、沈殿、ろ過、[加熱殺菌] のみを行った水。
2. 特定の [水源] の地下水で、地層中の [無機塩類] が溶解した水に沈殿、ろ過、加熱殺菌のみを行った水。
3. ナチュラルミネラルウォーターを原水とし、[ミネラル分] の調整やばっ気、オゾン殺菌などを行った水。
4. ナチュラルウォーター、ナチュラルミネラルウォーター及びミネラルウォーター [以外] の水。

—  
《正解の選択肢番号：》 3  
—

《正解の解説：》 ナチュラルミネラルウォーターを原水とし、品質を安定させる目的でミネラル分の調整、ばっ気、複数の水源から採水したナチュラルミネラルウォーターの混合等を行ったものはミネラルウォーターに分類されます。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ミネラル分の調整などを行わないため誤り。
2. 処理方法が沈殿・ろ過・加熱殺菌に限られるため誤り。
3. ○正解
4. ミネラルウォーターの条件に合致するため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・ミネラル分を人工的に「調整」しているかどうかのカギ
- ・「調整」が入ると「ナチュラル」が外れて「ミネラルウォーター」になる

—

《関連出題予測：》 「ナチュラルミネラルウォーター」「ボトルドウォーター」「原水」

-----

【第22問】 日本のミネラルウォーター市場の推移（1990年代以降）に関する記述として正しいものはどれか。

1. 国産ミネラルウォーターの生産量は減少傾向にある
2. 輸入ミネラルウォーターの数量は現在も増加し続けている
3. 国産ミネラルウォーターの生産量は増加基調だが、輸入数量は減少傾向にある
4. 国産と輸入の生産・輸入数量は常に同じ比率で推移している

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 日本国内で採水・製造される水の量が [減少] している状態。
2. 海外から輸入される水の量が、過去から現在に至るまで [増加] し続けている状態。
3. [国産] の生産量は伸びている一方で、[輸入] の数量は減っている状態。
4. 国産品と輸入品の量が、市場において常に [同一の割合] を保っている状態。

—

《正解の選択肢番号：》 3

—

《正解の解説：》日本のミネラルウォーター市場は、国産品が順調に生産量を伸ばし増加基調にある一方で、輸入品は近年減少傾向にあります。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 国産品の生産量は増加基調であるため誤り。
2. 輸入数量は減少傾向にあるため誤り。
3. ○ 正解
4. 国産が増加、輸入が減少しており比率は変化しているため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・日本の市場では「国産」が圧倒的なシェアを持ち、増加している
- ・「輸入」は減少傾向にある

—

《関連出題予測：》「国産生産量」「輸入数量」「市場推移」

-----

【第23問】お茶の樹（チャノキ）の植物学上の分類として正しいものはどれか。

1. ツバキ科ツバキ属
2. アカネ科コーヒーノキ属
3. バラ科サクラ属
4. アオイ科ワタ属

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [常緑樹]であり、お茶の樹が属する植物の分類。
2. コーヒーの樹が属する、熱帯地方を中心に分布する植物の分類。
3. リンゴやイチゴなどが含まれる、温帯地方に多い植物の分類。
4. ハイビスカスやオクラなどが含まれる植物の分類。

—

《正解の選択肢番号：》1

—

《正解の解説：》 緑茶や紅茶、ウーロン茶などの原料となる茶の樹の学名（*Camellia sinensis*）は、植物学上はツバキ科ツバキ属の常緑樹に分類されます。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. アカネ科コーヒーノキ属はコーヒーの樹であるため誤り。
3. バラ科ではないため誤り。
4. アオイ科ではないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・茶の樹（チャノキ）＝[ツバキ科ツバキ属]
- ・コーヒーノキ＝[アカネ科コーヒーノキ属]

—

《関連出題予測：》 「常緑樹」「*Camellia sinensis*」「アッサム種」

-----

【第24問】 日本の茶栽培面積の約7割を占める代表的な茶の品種はどれか。

1. ゆたかみどり
2. さえみどり
3. やぶきた
4. べにふうき

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [鹿児島県]を中心に栽培されている、早生品種のお茶。
2. 色鮮やかで渋みが少なく、旨みが豊かなお茶の品種。
3. 日本の気候風土に適し、品質が優れているため[全国的]に最も普及しているお茶の品種。
4. アレルギー症状の緩和効果が期待される成分を多く含み、主に[紅茶や半発酵茶]向けに開発された品種。

—

《正解の選択肢番号：》 3

—

《正解の解説：》 「やぶきた」は、気候風土への適応力が高く品質に優れるため、日本の茶栽培面積の約7割を占める最も代表的な品種です。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ゆたかみどりは2番目に多い品種であるが7割ではないため誤り。
2. さえみどりは代表品種の一つであるが7割ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. べにふうきは主に紅茶用等であり7割ではないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・日本の茶の圧倒的ナンバーワン品種は「やぶきた」（約7割）。

—

《関連出題予測：》 「ゆたかみどり」「茶の品種」「栽培面積」

-----

【第25問】 日本茶の製造工程において、酸化酵素の働きを止めるための蒸熱（蒸し）時間を、通常の2～3倍（60～120秒程度）長くして作られるお茶はどれか。

1. 玉露
2. ほうじ茶
3. 深蒸し煎茶
4. 番茶

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 収穫前に茶園を覆い、日光を遮って栽培した [高級緑茶]。
2. 煎茶や番茶などを強火で [焙煎] し、香ばしさを引き出したお茶。
3. 茶葉の芯まで十分に熱を通すため、通常の煎茶より [長く蒸した] お茶。
4. 夏以降に収穫された茶葉や、硬い葉などを原料とした [日常用] のお茶。

—

《正解の選択肢番号：》 3

—

《正解の解説：》 深蒸し煎茶は、通常の煎茶（30～40秒）よりも蒸し時間を長く（60～120秒）することで、渋みが抑えられ、まろやかなコクが引き出されます。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 玉露は被覆栽培で作られるお茶であるため誤り。
2. ほうじ茶は焙煎して作られるお茶であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 番茶は遅摘みの茶葉などを使うお茶であるため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・ 普通煎茶＝蒸し時間 [30～40秒]
- ・ 深蒸し煎茶＝蒸し時間 [60～120秒]（普通煎茶の2～3倍）

—

《関連出題予測：》 「普通煎茶」 「蒸熱」 「かぶせ茶」

-----

【第26問】 日本茶の被覆栽培において、摘採前に「1週間前後」日光を遮って栽培されるお茶はどれか。

1. 玉露
2. かぶせ茶
3. 碾茶（てんちゃ）
4. 普通煎茶

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 旨みを引き出すため、摘採前に [20日程度] の長い期間被覆される高級茶。
2. 渋みを抑えて旨みを出すため、摘採前に [1週間前後] という比較的短い期間被覆されるお茶。
3. 抹茶の原料となり、玉露と同様に [長い期間] 被覆されるお茶。
4. 被覆を行わず、日光を [遮らずに] 露天園で栽培される一般的なお茶。

—

《正解の選択肢番号：》 2

—

《正解の解説：》かぶせ茶は、玉露（20日程度）よりも短い「1週間前後」の期間、茶園に覆いをかぶせて日光を遮って栽培されます。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 玉露の被覆期間は20日程度であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 碾茶は玉露と同様に長期間被覆されるため誤り。
4. 普通煎茶は被覆栽培を行わないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・ 被覆なし：[普通煎茶]
- ・ 被覆（1週間前後）：[かぶせ茶]
- ・ 被覆（20日程度）：[玉露] [碾茶]

—

《関連出題予測：》 「玉露」 「被覆栽培」 「碾茶」

-----

【第27問】紅茶の製造法において、専用の機械で茶葉を押しつぶし（Crush）、引き裂き（Tear）、丸める（Curl）ことで、抽出時間を短縮する製法はどれか。

1. オーソドックス製法
2. CTC製法
3. 非水洗式（ナチュラル）
4. ローターバン製法

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 萎凋から乾燥までの工程を伝統的な手順で行う、紅茶の [基本的な製法]。
2. 茶葉を細かい粒状に加工し、ティーバッグ用などで [短時間抽出] を可能にした製法。
3. コーヒーチェリーをそのまま乾燥させる、コーヒーの [精製方法]。
4. 茶葉を細かく砕くための機械を使った、[CTC製法以外] の紅茶の製法。

—  
《正解の選択肢番号：》2

—  
《正解の解説：》CTC製法は「Crush（押しつぶす）、Tear（引き裂く）、Curl（丸める）」の頭文字をとったもので、茶葉を細かい粒状にすることで短時間で濃い紅茶を抽出できる製法です。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. オーソドックス製法は伝統的な製法であるため誤り。
2. ○正解
3. 非水洗式はコーヒーの精製法であるため誤り。
4. ローターバン製法は異なる機械製法であるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

- ・ CTC＝「Crush・Tear・Curl」の略
- ・ 細かい粒状の茶葉になり、ティーバッグに多く用いられる

—  
《関連出題予測：》「オーソドックス製法」「ティーバッグ」「ダスト」

-----  
【第28問】[スリランカ]の高地で生産され、バラやスズランのような香りとメントール系の爽快な香りが特徴の紅茶の銘柄はどれか。

1. ダージリン
2. アッサム
3. ウバ
4. キーマン

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [インド] ヒマラヤ山麓で生産される「紅茶のシャンパン」。
2. [インド] 東北部の平原で生産され、ミルクティーに合うコクのある紅茶。
3. [スリランカ] 高地で生産され、爽快なメントールの香りを持つ紅茶。

4. [中国] で生産され、スモーキーな香りが特徴の紅茶。

—

《 正解の選択肢番号 : 》 3

—

《 正解の解説 : 》 ウバ (Uva) はスリランカの高地で栽培され、特有のメントール香 (ウバ・フレーバー) と強い渋みが特徴で、世界三大銘茶の一つに数えられます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ダージリンはインド産であるため誤り。
2. アッサムはインド産であるため誤り。
3. ○ 正解
4. キーマンは中国産であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ウバ (スリランカ) = メントール系の香り
- ・ダージリン (インド) = マスカテルフレーバー
- ・キーマン (中国) = スモーキーな香り

—

《 関連出題予測 : 》 「スリランカ」「ダージリン」「キーマン」

-----

【第29問】 コーヒーの抽出方法のうち、ドリッパーにペーパーや布などのフィルターをセットし、挽いたコーヒー粉にお湯を注いで濾過する方法を何というか。

1. エスプレッソ
2. サイフォン
3. ドリップ
4. フレンチプレス

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. 専用のマシンを使って [高い圧力] をかけ、短時間で抽出する方法。

2. フラスコ内の湯を沸騰させ、[蒸気圧]の変化を利用して抽出する方法。
3. フィルター越しに湯を注ぎ、重力で[濾過]して抽出する最も一般的な方法。
4. 粗挽きの粉を湯に浸し、金属フィルターを[押し下げて]抽出する方法。

—  
《正解の選択肢番号：》3

—  
《正解の解説：》ペーパーや布（ネル）などのフィルターを使用して、お湯を注ぎながらコーヒーを抽出する方法を「ドリップ」と呼びます。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. エスプレッソは圧力をかけて抽出するため誤り。
2. サイフォンは蒸気圧を利用するため誤り。
3. ○ 正解
4. フレンチプレスは浸漬式の抽出法であるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

- ・ドリップ=ペーパーや布による濾過（重力式）。
- ・エスプレッソ=加圧式。

—  
《関連出題予測：》「エスプレッソ」「サイフォン」「焙煎度合い」

-----  
【第30問】2020年の世界のコーヒー生産量において、ブラジルに次いで第2位の生産国はどこか。

1. コロンビア
2. インドネシア
3. ベトナム
4. エチオピア

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. マイルドなアラビカ種の生産で知られる、南米の[世界第3位]の生産国。

2. スマトラ式などの独特な精製法を持つ、東南アジアの生産国。
3. 主にロブスタ種（カネフォラ種）を生産する、東南アジアの [世界第2位] の生産国。
4. アラビカ種の原産地とされるアフリカの生産国。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》 3

—  
《 正解の解説 : 》 2020年の世界のコーヒー生産量は、1位がブラジル、2位がベトナム、3位がコロンビアとなっており、ベトナムは主にロブスタ種を多く生産しています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コロンビアは第3位であるため誤り。
2. インドネシアは第2位ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. エチオピアは第2位ではないため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・ 1位：ブラジル（アラビカ・ロブスタ両方）
- ・ 2位：ベトナム（主にロブスタ種）
- ・ 3位：コロンビア（アラビカ種）

—  
《 関連出題予測 : 》 「ブラジル」 「コロンビア」 「ロブスタ種」

-----  
【第31問】 日本国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量は、2007年には約19.6Lであったが、2022年にはおよそどの程度まで増加しているか。

1. 約25.8L
2. 約35.3L
3. 約45.1L
4. 約55.5L

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 2007年よりは多いが、2022年の水準には達していない [消費量]。
2. 日本の2022年における国民1人当たりのミネラルウォーター [年間消費量]。
3. 2022年の実際の水準よりも大幅に多い [消費量]。
4. 現在の日本の水準をはるかに超える [消費量]。

—

《 正解の選択肢番号： 》 2

—

《 正解の解説： 》 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、健康志向などの高まりにより、2007年の約19.6Lから2022年には約35.3Lへと大きく伸長しています。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 実際のデータより少ないため誤り。
2. ○ 正解
3. 実際のデータより多いため誤り。
4. 実際のデータより多いため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ 2007年 [約19.6L] → 2022年 [約35.3L]
- ・ 約15年間で大幅に増加している

—

《 関連出題予測： 》 「国産生産量」 「輸入数量推移」 「ミネラルウォーター市場」

-----

【第32問】 日本茶の茶期（摘採時期）による分類のうち、一般的に9月下旬から10月中旬に摘採されるものはどれか。

1. 二番茶
2. 三番茶
3. 四番茶
4. 秋冬番茶

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [6月中旬～7月上旬] に摘採されるお茶。
2. [7月下旬～8月上旬] に摘採されるお茶。
3. [9月下旬～10月上旬] に摘採されるお茶（一部地域）。
4. [9月下旬～10月中旬] に摘採される、秋に収穫されるお茶。

—  
《 正解の選択肢番号：》 4

—  
《 正解の解説：》 日本茶の茶期による分類において、9月下旬から10月中旬にかけて収穫されるお茶は「秋冬番茶」と呼ばれます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 二番茶は6月中旬～7月上旬の摘採であるため誤り。
2. 三番茶は7月下旬～8月上旬の摘採であるため誤り。
3. 四番茶は一部地域でのみ9月下旬～10月上旬に行われるもので、一般的な9月下旬～10月中旬の秋冬番茶とは区別されるため誤り。
4. ○ 正解

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ 一番茶（新茶）：[4月下旬～5月中旬]
- ・ 秋冬番茶：[9月下旬～10月中旬]

—  
《 関連出題予測：》 「一番茶」「二番茶」「新茶」  
-----

【第33問】 日本茶の荒茶の仕上げ工程（精製工程）において、「本茶」とは別に分けられる「出物（でも）」に該当しないものはどれか。

1. 茎茶
2. 芽茶

3. 粉茶

4. 番茶

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 仕上げ工程で選別された [茎] の部分を集めたお茶。
2. 仕上げ工程で選別された、丸まった [芽] の部分を集めたお茶。
3. 仕上げ工程で細かく砕けた [粉状] の部分を集めたお茶。
4. 夏以降に収穫された葉や、硬い葉などを原料とした [お茶の種類]。

—

《 正解の選択肢番号： 》 4

—

《 正解の解説： 》 荒茶から形を整える仕上げ工程において、中心となるお茶は「本茶」と呼ばれ、そこから選別された茎茶、芽茶、粉茶などは副産物として「出物」と呼ばれますが、番茶は原料の違いによる分類です。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 茎茶は出物であるため誤り。
2. 芽茶は出物であるため誤り。
3. 粉茶は出物であるため誤り。
4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ 本茶から選別された副産物が [出物]（茎茶、芽茶、粉茶など）。
- ・ 番茶は収穫時期や葉の硬さによる種類であり、出物ではない。

—

《 関連出題予測： 》 「茎茶」 「粉茶」 「芽茶」

-----

【第34問】 紅茶の製造法において、円筒形の筒のなかで茶葉を押しつぶし、ねじりながら細かくする製法はどれか。

1. オーソドックス製法

- 2. ローターバン製法
- 3. CTC製法
- 4. アンウォッシュト製法

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

- 1. 伝統的な手順で茶葉を揉捻し、発酵・乾燥させる [基本製法]。
- 2. [円筒形の筒] のなかで茶葉を押しつぶし、ねじりながら細かくする機械的製法。
- 3. Crush、Tear、Curlの工程で茶葉を [細かい粒状] にする機械的製法。
- 4. コーヒーの精製法において、水を使わずに [乾燥] させる方法。

—  
《 正解の選択肢番号：》 2

—  
《 正解の解説：》 ローターバン製法は、オーソドックス製法の揉捻工程の代わり、あるいは揉捻の後に、円筒形の機械の中で茶葉を押しつぶし、ねじりながら細かくする製法です。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

- 1. オーソドックス製法は伝統的な揉捻を行うため誤り。
- 2. ○ 正解
- 3. CTC製法は専用のローラーで押しつぶし・引き裂き・丸める製法であるため誤り。
- 4. アンウォッシュト製法はコーヒーの精製法であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ローターバン製法 = [円筒形の筒]、ねじりながら細かくする。
- ・CTC製法 = [Crush（押しつぶす）、Tear（引き裂く）、Curl（丸める）]。

—  
《 関連出題予測：》 「CTC製法」「オーソドックス製法」「揉捻」

-----  
  
【第35問】 紅茶の等級（グレード）を表す記号のうち、「ファニングス（F）」の茶葉の大きさの目安として正しいものはどれか。

1. 7～11mm
2. 2～3mm
3. 1～2mm
4. 1mm以下

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 最も大きい「オレンジ・ペコー（OP）」サイズの [茶葉の目安]。
2. 最も流通量が多い「ブロークン・オレンジ・ペコー（BOP）」サイズの [茶葉の目安]。
3. BOPをふるいにかけて細かい「ファニングス（F）」サイズの [茶葉の目安]。
4. 最も細かい粉末状の「ダスト（D）」サイズの [茶葉の目安]。

—  
《 正解の選択肢番号：》 3

—  
《 正解の解説：》 紅茶の等級において、「ファニングス（F）」はBOPより細かく、1～2mm程度の大きさの茶葉を指します。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 7～11mmはOPであるため誤り。
2. 2～3mmはBOPであるため誤り。
3. ○ 正解
4. 1mm以下はダスト（D）であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

• OP（7～11mm） > BOP（2～3mm） > F（1～2mm） > D（1mm以下）

—  
《 関連出題予測：》 「BOP」「オレンジ・ペコー」「ダスト」

-----  
【第36問】 スリランカの紅茶「ディンブラ（Dimbula）」のクオリティー・シーズン（旬）はいつか。

1. 1～2月

- 2. 5～6月
- 3. 7～9月
- 4. 10～11月

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

- 1. [ディンブラ]や[ヌワラエリヤ]がクオリティー・シーズンを迎える時期。
- 2. インドの[ダージリン]のセカンドフラッシュが収穫される時期。
- 3. スリランカの[ウバ]がクオリティー・シーズンを迎える時期。
- 4. インドの[ダージリン]のオータムナルが収穫される時期。

—

《 正解の選択肢番号： 》 1

—

《 正解の解説： 》 スリランカの高地で生産される「ディンブラ（Dimbula）」は、1～2月にクオリティー・シーズン（旬）を迎えます。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

- 1. ○ 正解
- 2. ディンブラの旬ではないため誤り。
- 3. 7～9月はウバの旬であるため誤り。
- 4. ディンブラの旬ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ディンブラ、ヌワラエリヤ：[1～2月]
- ・ウバ：[7～9月]

—

《 関連出題予測： 》 「ウバ」「ヌワラエリヤ」「クオリティー・シーズン」

-----

【第37問】 中国で生産され、蘭の花のような甘い香りとスモーキーな香りが特徴で、夏に収穫される紅茶はどれか。

1. ウバ
2. アッサム
3. ダージリン
4. キーマン

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. [スリランカ] 産で、メントール系の香りが特徴の紅茶。
2. [インド] 産で、コクがありミルクティーに向く紅茶。
3. [インド] 産で、マスカテルフレーバーが特徴の紅茶。
4. [中国] 産で、蘭の花のような香りとスモーキーな香りが特徴の紅茶。

—  
《 正解の選択肢番号： 》 4

—  
《 正解の解説： 》 キーマン（Keemun）は中国安徽省で生産される紅茶で、蘭の花のような甘い香りと特有のスモーキーな香りを持ち、夏に収穫されます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. ウバはスリランカ産であるため誤り。
2. アッサムはインド産であるため誤り。
3. ダージリンはインド産であるため誤り。
4. ○ 正解

—  
《 記憶ポイント： 》

・ [キーマン]：中国産、スモーキーな香り、夏収穫。

—  
《 関連出題予測： 》 「ウバ」「ダージリン」「アッサム」

-----  
  
【第38問】 コーヒーの抽出方法のうち、お湯にコーヒー粉を浸して成分を抽出する「浸漬法（しんしほう）」に分類されるものはどれか。

1. ペーパードリップ
2. フレンチプレス
3. ネルドリップ
4. エスプレッソ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 紙のフィルターでお湯を濾過して抽出する [透過法] の一つ。
2. 粗挽きの粉をお湯に [浸し]、金属フィルターを押し下げて抽出する方法。
3. 布のフィルターでお湯を濾過して抽出する [透過法] の一つ。
4. 専用マシンで圧力をかけて短時間で抽出する [加圧法] の一つ。

—

《 正解の選択肢番号： 》 2

—

《 正解の解説： 》 フレンチプレスは、コーヒー粉をお湯に一定時間浸すことで成分を抽出する「浸漬法」の代表的な抽出器具です。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. ペーパードリップは透過法（濾過法）であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ネルドリップは透過法（濾過法）であるため誤り。
4. エスプレッソは加圧法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・透過法：ペーパードリップ、ネルドリップ
- ・浸漬法：フレンチプレス、サイフォン（蒸気圧も利用）

—

《 関連出題予測： 》 「ペーパードリップ」「エスプレッソ」「サイフォン」

-----

【第39問】 2020年の世界のコーヒー輸入量（EUを除く）において、第1位の国はどこか。

1. 日本
2. カナダ
3. アメリカ合衆国
4. イギリス

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 世界有数のコーヒー消費国だが、輸入量において [第2位] の国（EU除く）。
2. 北米の国であるが、輸入量第1位ではない [国]。
3. 世界最大のコーヒー消費大国であり、輸入量において [第1位] の国（EU除く）。
4. 紅茶の消費が多いことで知られる [ヨーロッパの国]。

—  
《 正解の選択肢番号：》 3

—  
《 正解の解説：》 2020年のデータにおいて、EUを除いた世界のコーヒー輸入量第1位はアメリカ合衆国、第2位は日本となっています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 日本は輸入量第2位（EU除く）であるため誤り。
2. カナダは第1位ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. イギリスは第1位ではないため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

・ コーヒー輸入量（EU除く）：1位 [アメリカ合衆国]、2位 [日本]

—  
《 関連出題予測：》 「日本」「ブラジル」「コーヒー消費国」

-----  
【第40問】 コーヒーが焙煎して飲まれるようになった時期として、歴史上正しいとされるのはいつ頃か。

1. 紀元前10世紀頃

- 2. 9世紀頃
- 3. 13世紀頃
- 4. 17世紀頃

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

- 1. コーヒーの飲用が始まっていたとは考えられていない [古代の時期]。
- 2. イスラム教の寺院などで、秘薬として飲まれていたとされる [初期の時期]。
- 3. コーヒー豆が [焙煎] されるようになり、現在のコーヒーに近い形になったとされる時期。
- 4. ヨーロッパなどにコーヒーが広く伝わった [近世の時期]。

—  
《 正解の選択肢番号：》 3

—  
《 正解の解説：》 コーヒーは9世紀頃には秘薬として飲まれていましたが、13世紀頃になって初めて焙煎されるようになり、現在のコーヒーの原形が出来上がったとされています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

- 1. 紀元前10世紀頃ではないため誤り。
- 2. 9世紀頃は焙煎されずに秘薬として用いられていた時期であるため誤り。
- 3. ○ 正解
- 4. 17世紀頃はすでにヨーロッパに伝播していた時期であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ 9世紀頃：[秘薬] として飲まれる。
- ・ 13世紀頃：[焙煎] されるようになる。

—  
《 関連出題予測：》 「9世紀頃」 「イスラム教」 「エチオピア」

-----