

【第1問】

《正解語句：》

特定名称酒

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

原料や製造方法などの違いによって、純米酒、吟醸酒、本醸造酒など8種類に分類される日本酒の総称は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. 合成清酒
2. 貴醸酒
3. 特定名称酒
4. 活性清酒

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. アルコールに糖類や有機酸類などを加えて製造された酒類であり、日本酒の分類ではないため誤り。
2. 仕込み水の一部または全部に日本酒を用いて発酵させる甘口の日本酒の呼称であるため誤り。
4. 目の粗い濾し器を用いた濁り酒のうち、発酵により炭酸ガスを含むものの呼称であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

特定名称酒の種類と精米歩合の要件に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 本醸造酒は、精米歩合70%以下の白米を用いることが規定されている。
2. 吟醸酒は、精米歩合50%以下の白米を用いることが規定されている。
3. 純米酒は、精米歩合60%以下の白米を用いることが規定されている。
4. 大吟醸酒は、精米歩合60%以下の白米を用いることが規定されている。

《 正解を示す選択肢番号：》

1

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 吟醸酒の精米歩合は60%以下であるため誤り。
3. 純米酒には現在、精米歩合の規定（上限）は設けられていないため誤り。
4. 大吟醸酒の精米歩合は50%以下であるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 特定名称を表示する日本酒は、醸造アルコールの添加量が白米の重量の20%を超えてはならない。
2. 特定名称を表示する日本酒は、麴米の使用割合が15%以上でなければならない。
3. 特定名称を表示する日本酒は、原料米に農産物規格規程における規格外の米を使用することができる。
4. 特定名称を表示する日本酒は、仕込み水として硬水を使用しなければならないという規定がある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 醸造アルコールの添加量は、白米の重量の10%を超えてはならないと規定されているため誤り。
3. 特定名称の日本酒には、農産物規格規程で「規格外」に格付けされた米は使用できないため誤り。
4. 水質に関する規定はなく、酒造りに適していれば軟水・硬水を問わず使用されるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 特定名称酒は「吟醸・純米・本醸造」をベースとする8種類の分類である。
- * 精米歩合の数値規定（大吟醸50%以下、吟醸・特別本醸造60%以下、本醸造70%以下）の境界線を明確にする。
- * 「麴米の使用割合15%以上」「アルコール添加量10%以内」という細かな数値要件が問われやすい。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「精米歩合」「純米酒」「麴米15%以上」に関連する問題として出題されやすい。

【第2問】

《正解語句：》

並行複発酵

A：《逆算式問題解答》

《問題文：》

日本酒の醸造において、麹菌の酵素によるでんぷんの糖化と、酵母によるアルコール発酵が1つのタンク内で同時進行する醸造法を何というか。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《選択肢：》

1. 単発酵
2. 並行複発酵
3. 単行複発酵

4. 固体発酵

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 原料自体が糖分を含むブドウなどを用い、酵母の働きだけでアルコール発酵させるワインなどの醸造法であるため誤り。
3. 原料を糖化させた後、別の容器に移して酵母を加えアルコール発酵させるビールなどの醸造法であるため誤り。
4. 中国の白酒などでみられる、水を加えず固体の状態が発酵させる特殊な醸造法であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

世界の酒類とその醸造法の組み合わせとして、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 日本酒 —— 単行複発酵
2. ビール —— 単発酵
3. ワイン —— 単発酵

4. ビール—— 並行複発酵

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 日本酒の醸造法は糖化と発酵が同時に進む並行複発酵であるため誤り。
2. ビールの醸造法は糖化と発酵を別々の容器で行う単行複発酵であるため誤り。
4. 前述の通り、ビールは単行複発酵であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. 並行複発酵では、酵母によるアルコール発酵が完全に終了してから、麹菌によるでんぷんの糖化が開始される。
2. 並行複発酵は、麹菌の酵素がでんぷんをブドウ糖に分解する作用と、その糖分を酵母がアルコールに分解する作用が同時進行する。
3. 日本酒の並行複発酵では、原料自体が持つ不活性の糖化酵素（アミラーゼ）を発芽によって活性化させる。
4. 日本酒の並行複発酵は、主に20℃から25℃の高温下で短期間に発酵を完了させるのが特徴である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 糖化と発酵は別々ではなく、1つのタンク内で同時進行するため誤り。
3. 原料自体が持つ酵素を利用するのはビールの製麦工程であり、日本酒は麹菌の酵素を利用するため誤り。
4. 日本酒の並行複発酵は、雑菌の繁殖を防ぎ調和を図るため約6～16℃の低温で推移させるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 単発酵（ワイン）、単行複発酵（ビール）、並行複発酵（日本酒）の対比は醸造分野の最頻出項目である。
- * 並行複発酵は「糖化（麹菌）」と「発酵（酵母）」が同一容器で「同時進行」することが最大のポイント。

* 日本酒の発酵温度は「6～16℃」という低温で進行させることで香味の調和を図る。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「醸造法」「単行複発酵」「麹菌」に関連する問題として出題されやすい。

【第3問】

《正解語句：》

山田錦

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

線状の心白を持ち、高精白に向いており、全国で最も生産量の多い代表的な酒造好適米は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《 選択肢 : 》

1. 五百万石
 2. 美山錦
 3. 雄町
 4. 山田錦
-

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 新潟県で開発された早生品種で、淡麗でさわやかな酒質を生む米であるため誤り。
 2. 長野県で突然変異種から選抜された耐冷性の高い品種であるため誤り。
 3. 岡山県で古くから栽培される純系分離の品種で、球状の心白を持つため誤り。
-

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

酒造好適米に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 山田錦は寒冷地向けに開発された早生品種であり、米質が硬く溶けにくい特徴を持つ。
2. 雄町は線状の心白を持つため精米時に割れにくく、大吟醸などの高精白の酒に最も適している。
3. 山田錦は晩生品種であり、水分をたっぷり含み、ふくよかで奥行きのある味わいを生む。
4. 五百万石は江戸期から品種改良されることなく栽培が続く唯一の混血のない品種である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 寒冷地向けで早生、米質が硬い特徴を持つのは五百万石であるため誤り。
2. 雄町は球状の心白を持ち精米時に割れやすいため誤り。
4. 江戸期から続く混血のない品種は雄町であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. 山田錦は、1938年に新潟県農事試験場で菊水と新200号の交配により生み出された。
2. 山田錦は、1923年に兵庫県立農事試験場にて、山田穂を母、短稈渡船を父として生み出された。
3. 山田錦の心白発現率は低く、粒も小さいため、タンパク質の含有量が飯米よりも多い。
4. 山田錦は突然変異種にガンマ線を照射して選抜育成され、1978年に命名された。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 新潟県農事試験場で菊水と新200号の交配によって生み出されたのは五百万石であるため誤り。
3. 山田錦を含む酒造好適米は、飯米より粒が大きく、タンパク質含有量が少ないのが特徴であるため誤り。
4. 突然変異種から選抜育成されたのは美山錦であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 山田錦の出自である「兵庫県」「1923年交配」「母：山田穂、父：短稈渡船」は頻出の歴史的背景。

* 山田錦の「線状心白（高精白向き）」と、雄町の「球状心白（割れやすい）」を必ず対比して覚える。

* 栽培特性において、山田錦・雄町は「晩生」、五百万石は「早生・耐冷性」、美山錦は「耐冷性」と分類する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「酒造好適米」「五百万石」「短稈渡船」に関連する問題として出題されやすい。

【第4問】

《正解語句：》

琉球泡盛

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

タイ米（インディカ種）を使用し、黒麹菌を用いた全麴仕込みで醸され、単式蒸留を行う沖縄県の地理的表示（G.I.）焼酎は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《 選択肢 : 》

1. 琉球泡盛
2. 壱岐焼酎
3. 球磨焼酎
4. 薩摩焼酎

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 長崎県壱岐市を産地とし、米麴と大麦 (2/3) を原料とするため誤り。
3. 熊本県人吉盆地などを産地とし、米を原料とするため誤り。
4. 鹿児島県を産地とし、サツマイモと米麴または芋麴を原料とするため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

G.I.の指定を受けている蒸留酒の産地と原料の組み合わせとして、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 球磨焼酎 —— タイ米（インディカ種）と黒麹
2. 薩摩焼酎 —— ジャガイモと米麹
3. 沓岐焼酎 —— 米麹と大麦
4. 琉球泡盛 —— 米（ジャポニカ種）と黄麹

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 球磨焼酎は米（ジャポニカ種）100%を原料とするため誤り。
2. 薩摩焼酎の主原料はサツマイモであるため誤り。
4. 琉球泡盛の原料はタイ米（インディカ種）と黒麹菌であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. 琉球泡盛の表示規定において、3年以上熟成させた原酒が全量の50%を超えていれば「古酒」と表示することができる。
2. 琉球泡盛は、タイ米と黒麹を別々に発酵させた後、2次発酵で合わせる段仕込みが義務付けられている。
3. 琉球泡盛に用いられる黒麹菌は、発酵中にクエン酸を大量に産出することで、温暖な沖縄での雑菌繁殖を抑える役割を果たす。
4. 琉球泡盛は連続式蒸留機を用いることで、原料の風味を抑えたクリアな酒質に仕上げるのがG.I.の規定となっている。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

○ 正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 2015年の改正により、「全量」を3年以上熟成させたものに限り「古酒」と表示できるようになったため誤り。
2. 泡盛は原料米をすべて麴にして1度に仕込む「全麴仕込み」で行われるため誤り。

4. 琉球泡盛は「単式蒸留機」を用いる本格焼酎であるため誤り。

《記憶ポイント：》

* 地理的表示の焼酎において、「琉球（タイ米・黒麹）」「球磨（米）」「壱岐（大麦・米麹）」「薩摩（芋）」の違いを明確にする。

* 黒麹菌が生成する「クエン酸」が、温暖な気候下での雑菌汚染（腐敗）を防ぐというメカニズムを理解する。

* 「古酒（コース）」の表示基準は、かつてのブレンド（50%以上）から「全量3年以上熟成」に厳格化された。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「単式蒸留」「球磨焼酎」「古酒の規定」に関連する問題として出題されやすい。

【第5問】

《正解語句：》

ビールの3大発明

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

19世紀後半にパスツール、ハンセン、リンデの3人によってもたらされ、ビール醸造を近代工業へと発展させた決定的な技術革新を総称して何というか。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《選択肢：》

1. ビールの3大発明
2. ビール純粹令
3. ハムラビ法典
4. バストリゼーション

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

2. 1516年にドイツで制定された、原料を麦芽、ホップ、水に限定する法律であるため誤り。
3. 紀元前1700年代半ばのバビロニアで制定され、ビールの取り締まり規則などが含まれた古代法典であるため誤り。
4. パスツールが発明した「低温殺菌法」の単独の名称であり、3つの発明の総称ではないため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ビールの3大発明とその発明者の組み合わせとして、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. アンモニア冷凍機 —— パスツール
2. 酵母の純粋培養法 —— ハンセン
3. 低温殺菌法（バストリゼーション） —— リンデ
4. 連続式蒸留機 —— カフェ

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アンモニア冷凍機を発明したのはリンデであるため誤り。
3. 低温殺菌法を発明したのはパスツールであるため誤り。
4. イーニース・カフェは連続式蒸留機の改良者であり、ビールの3大発明には含まれないため誤り。

C. : 《逆算式アウトプット問題》

《問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢 : 》

1. パスツールが1866年に発明した酵母の純粋培養法により、ビールは四季を通して醸造できるようになった。
2. リンデが1873年に発明したアンモニア冷凍機により、初めて工業的に四季を通しての醸造が可能になった。
3. ハンセンが1883年に発明した低温殺菌法により、ビールの長期保存が可能になった。
4. ビールの3大発明が起こる以前の11世紀には、ビール醸造においてホップの使用が法律で全面的に禁止されていた。

《正解を示す選択肢番号 : 》

2

《正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 酵母の純粋培養法を発明したのはハンセン（1883年）であり、四季を通じた醸造を可能にしたのはリンデの冷凍機であるため誤り。
3. 低温殺菌法を発明したのはパスツール（1866年）であるため誤り。
4. 11世紀後半にはホップがビールの品質改善に寄与することが認知され、広く利用されるようになったため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 「パスツール＝低温殺菌（1866年）」 「ハンセン＝酵母の純粋培養（1883年）」 「リンデ＝アンモニア冷凍機（1873年）」 の紐付けは必須。
- * 特に「リンデの冷凍機」が「四季を通じた工業的醸造」を可能にしたという因果関係がよく問われる。
- * 1516年の「ビール純粋令（ドイツ）」は、原料を麦芽、ホップ、水のみに限定した歴史的法規である。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「パスツール」「ビール純粋令」「アンモニア冷凍機」に関連する問題として出題されやすい。

【第6問】

《 正解語句 : 》

キルン

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

モルトウイスキーの製麦工程において、発芽した大麦の成長を止め、水分を飛ばして保存性を高めるために用いられる塔状の乾燥設備を何というか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. マッシュタン
2. キルン
3. ポットスチル
4. ウォッシュバック

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 粉碎した麦芽と温水を混ぜてでんぷんを糖化させる糖化槽（仕込槽）であるため誤り。
 3. 発酵液を蒸留してアルコールを濃縮するための単式蒸留機であるため誤り。
 4. 糖化された麦汁に酵母を加えてアルコール発酵を行わせる発酵槽であるため誤り。
-

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

スコッチウイスキーの製麦工程における乾燥（キルン乾燥）に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 乾燥工程では、麦芽の水分含量を約50%から25%程度に下げる。
 2. この工程で石炭の煙にさらすことにより、モルトウイスキー特有のヴァニラ香が付与される。
 3. 発根し、芽が穀粒内で長径の4分の3程度に伸びたところで発芽を終了させ、乾燥を行う。
 4. キルン内では、120℃以上の高温熱風を下から吹き込み、麦芽を瞬時に乾燥させる。
-

《 正解を示す選択肢番号：》

3

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 水分含量は約50%から「5%以下」に落とす必要があるため誤り。
2. 煙の発生源は石炭ではなく「ピート（泥炭）」であり、付与されるのはヴァニラ香ではなく「スモーキーフレーバー」であるため誤り。
4. 乾燥に用いられる熱風の温度は「50～80℃」であるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. キルンでピートを燃やす際、ピート自体に強い臭いがあるため、麦芽に独特の香りに移る。
2. ピートは分解半ばの植物が堆積した腐葉土に近い物質であり、燃やすと大量の煙を出して麦芽に着香する。
3. グレーンウイスキーの製造工程においても、トウモロコシをキルンでピート乾燥させる工程が必須である。
4. 発芽工程は、大麦のタンパク質をアルコールに直接変換する酵素を生成させる目的で行われる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ピートは水分含量が多く、「それ自体は無臭」であるが、燃やすと煙が出る性質を持つため誤り。
3. ピートによる着香はモルトウイスキーの製麦で行われ、グレーンウイスキーのトウモロコシには行われな
いため誤り。
4. 発芽は、でんぷん分解酵素（アミラーゼ）をつくらせる工程であり、タンパク質を直接アルコールにする
わけではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * キルンの内部で「ピート（泥炭）」を燃やし、ピーテッド麦芽を作ることがスコッチの特徴である。
- * 麦芽の乾燥は「50～80℃」の熱風で行い、水分を「50%から5%以下」にするという数値を記憶する。
- * ピート自体は無臭であり、燃やすことでスモーキーフレーバーを付与する煙が発生する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「ピート」「ポットスチル」「水分5%以下」に関連する問題として出題されやすい。

【第7問】

《正解語句：》

グレーンウイスキー

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

トウモロコシや小麦などを主原料とし、連続式蒸留機を用いて造られる、香味の穏やかなウイスキーを何と
いうか。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《選択肢：》

1. グレーンウイスキー
2. モルトウイスキー
3. ブレンデッドウイスキー

4. ライウイスキー

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 大麦麦芽のみを原料とし、単式蒸留機（ポットスチル）で造られるウイスキーであるため誤り。
3. モルトウイスキーとグレーンウイスキーを混和（ブレンド）した製品の呼称であるため誤り。
4. ライ麦を主原料（51%以上など）とするアメリカンウイスキーなどの一部であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

モルトウイスキーとグレーンウイスキーの製造法の違いに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. モルトウイスキーは連続式蒸留機を用いるため、グレーンウイスキーよりもアルコールの純度が高くなる。
2. グレーンウイスキーの糖化工程では、高い酵素力を持つ六条大麦麦芽が糖化剤として使用されることが多い。

3. モルトウイスキーの原料である二条大麦は、グレーンウイスキーの原料である六条大麦に比べてタンパク質が多い。
4. グレーンウイスキーの製造において、主原料となるトウモロコシは麦芽と同様に必ず発芽させてから使用する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. モルトウイスキーは単式蒸留機を用い、連続式蒸留機を用いるのはグレーンウイスキーであるため誤り。
3. 二条大麦はデンプン含量が多く、タンパク質が多いのは六条大麦であるため誤り。
4. トウモロコシは発芽させず、細かく粉碎して高温高圧で蒸煮することで糖化酵素の作用を受けやすくするため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. グレーンウイスキーの蒸留に使用される連続式蒸留機は、モルトウイスキーと同様に、蒸留終了後に毎回残液の抜き取り作業が必要である。
2. スコッチウイスキーにおける「シングルグレーン」とは、単一の蒸留所で造られたグレーンウイスキーのみを瓶詰したものを指す。
3. グレーンウイスキーの製造において、糖化液を濾過してから発酵槽へ送るため、発酵期間はモルトウイスキーよりも短い。
4. カナディアンウイスキーは、モルトウイスキーのみで構成されており、連続式蒸留機は一切使用されない。

《 正解を示す選択肢番号：》

2

《 正解の解説：》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 連続式蒸留機は単式蒸留機と異なり、連続的に処理が行えるため、毎回残液を抜く必要はないため誤り。
3. グレーンウイスキーの糖化液は「濾過しない」まま発酵槽へ送られ、発酵時間は50～80時間とモルトより長めであるため誤り。
4. カナディアンウイスキーは連続式蒸留機で造られるものが主体であり、ライトでマイルドな酒質が特徴であるため誤り。

《記憶ポイント：》

- * グレーンウイスキーは「トウモロコシ等」 + 「連続式蒸留機」 + 「穏やかな香味」の組み合わせが基本。
 - * トウモロコシを糖化させるための「糖化剤」として、酵素力が強い「六条大麦麦芽」が用いられる。
 - * 単式蒸留（ポットスチル）との違いとして、連続式は蒸留効率が高く、残液の抜き取り等のバッチ処理が不要である。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「連続式蒸留機」「モルトウイスキー」「六条大麦麦芽」に関連する問題として出題されやすい。

【第8問】

《正解語句：》

コニャック

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

フランス南西部のシャラント県などに位置し、石灰岩土壌から産出されるブドウを用い、単式蒸留機で2回蒸留して造られる世界最高峰のグレープブランデーは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. カルヴァドス
2. アルマニャック
3. コニャック
4. マール

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ノルマンディー地方でリンゴや洋梨を発酵させて造られるアップルブランデーであるため誤り。
 2. ガスコーニュ地方の砂質土壌で造られ、伝統的に連続式蒸留機を用いるグレープブランデーであるため誤り。
 4. ブドウの搾りかす（果皮や種子）を発酵・蒸留して造られるブランデーであるため誤り。
-

B.：《模擬試験問題》

《問題文：》

コニャックとアルマニャックの違いに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. コニャック地方の最高品質の産地は砂質土壌であり、アルマニャック地方の最高品質の産地は石灰岩土壌である。
2. コニャックの伝統的な蒸留は連続式蒸留機で行われ、アルマニャックの蒸留は単式蒸留機で2回行われる。
3. コニャックの熟成表示における「コント」は収穫の年の10月1日から起算される。
4. コニャックのアサンブラージュにおいて、「フィーヌ・シャンパーニュ」はグランド・シャンパーニュを50%以上使用しなければならない。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. コニャックの最高品質（グランド・シャンパーニュ）は石灰岩土壌、アルマニャックの最高品質（バ・ザルマニャック）は砂質土壌であるため逆であり誤り。
2. コニャックはシャラント型単式蒸留機で2回、アルマニャックは連続式蒸留で行われるため逆であり誤り。
3. コニャックおよびアルマニャックの「コント」は、収穫の「翌年の4月1日」から起算されるため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. コニャックの蒸留は、アルコール度数73.7度以内で、収穫翌年の9月30日までに終了することが義務付けられている。
2. コニャックの熟成表示において、「XXO（Extra Extra Old）」は最低14年以上のオー・ド・ヴィーを使用した製品にのみ用いられる。
3. コニャックの6つの栽培地区のうち、ボルドリーは最も砂が多い土壌であり、単独で瓶詰される最高級品を生み出す。
4. アルマニャックにおいて、単一年度に収穫されたブドウのみで造られる「ヴィンテージ・アルマニャック」は最低4年以上の熟成が義務付けられている。

《正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コニャックの蒸留は、収穫翌年の「3月31日」までに終了することが義務付けられているため誤り。
3. ボルドリーは粘土質で主に混合（クパージュ）に使用され、砂が多いのはボン・ボワなどの下位地区であるため誤り。
4. ヴィンテージ・アルマニャックは最低「10年以上」の熟成に使用できるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * コニャック（石灰岩・単式2回蒸留）とアルマニャック（砂質・連続式蒸留）の地理・製法の対比は最頻出。
- * 「フィヌ・シャンパーニュ」は「グランド・シャンパーニュ50%以上」というブレンド規定を暗記する。
- * コニャックの蒸留期限「翌年3月31日」と熟成起算日「翌年4月1日」、XXOの「最低14年」は数字の罨になりやすい。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「グレープブランデー」「アルマニャック」「3月31日規定」に関連する問題として出題されやすい。

【第9問】

《 正解語句 : 》

ドライジン

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

連続式蒸留機で造られたニュートラルなスピリッツに、ジュニパーベリーやコリアンダーなどのボタニカルを加えて再蒸留した、イギリスのロンドンを中心に発展したスピリッツは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. ジュネバ
 2. ドライジン
 3. シュタインヘーガー
 4. アクアヴィット
-

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. オランダで造られるジンで、単式蒸留機を用いて穀物の風味を色濃く残した濃厚なタイプであるため誤り。
3. ドイツで造られ、ジュニパーベリーを発酵・蒸留したものをを用いる比較的柔らかい味わいのジンであるため誤り。
4. 北欧のスピリッツで、キャラウェイなどを主原料に香り付けされるため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

ジンの種類と製法に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. シュタインヘーガーは、ボタニカルを一切使用せずにグレーンスピリッツのみを連続蒸留して造られる。
2. ジュネバ（オランダジン）は連続式蒸留機を用いて高度にアルコールを精製するため、クセのない爽やかな風味が特徴である。
3. ロンドンタイプのドライジンの製法には、ボタニカルをベーススピリッツに浸漬し、1回の蒸留で仕上げる「ワンショット蒸留」がある。
4. ドライジン特有の爽やかな香りは、主にキャラウェイやフェネルといったボタニカルによるものである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. シュタインヘーガーはジュニパーベリーを発酵・蒸留したものにグレーンスピリッツとボタニカルを加えて再蒸留するため誤り。
2. ジュネバは単式蒸留（ポット）で2～3回蒸留し、穀物の風味を残した濃厚な味わいであるため誤り。
4. ドライジンの主要な香りは「ジュニパーベリー（杜松の実）」によるものであり、キャラウェイ主体はクアヴィットであるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. ラッキング（ベーパーインフュージョン）法とは、ベーススピリッツを加熱し、発生したアルコール蒸気をボタニカルに通して香りを移す製法である。
2. ロンドンタイプのドライジンは、ボタニカルの香りを定着させるため、最低3年間のオーク樽での熟成が義務付けられている。
3. スロージンは、発芽させた大麦のみを原料とし、連続式蒸留機で蒸留したベーススピリッツにジュニパーベリーを長時間浸漬したものである。
4. オールドトムジンは、蒸留後のジンに苦味成分であるキナの樹皮を大量に加え、アペリティフ用として特化したジンである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. ジンは通常無色透明であり、オーク樽熟成の義務規定は存在しないため誤り。
3. スロージンは「スローベリー」をベースに浸漬したりキュールの一種であり、製法説明が誤り。
4. オールドトムジンは糖類を加えて甘味をつけた（加糖した）ジンであり、キナを加えるものではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* ジンを特徴づける最大のボタニカルは「ジュニパーベリー」である。

* 「ジュネバ（濃厚・単式）」「シュタインヘーガー（中庸・発酵液使用）」「ドライジン（淡麗・連続式ベース）」の違いを区別する。

* 「ワンショット蒸留」や「ラッキング（ベーパーインフュージョン）」という蒸留による香りの抽出方法の用語を把握する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「ボタニカル」「ジュネバ」「ラッキング製法」に関連する問題として出題されやすい。

【第10問】

《正解語句：》

クレーム・ド・カシス

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

フランスのブルゴーニュ地方などを産地とし、ブラックカラントの実をスピリッツなどに浸漬し、多量の糖分を加えて造られる果実系リキュールは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. キュラソー
2. クレーム・ド・カシス
3. マラスキーノ
4. パスティス

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. オレンジ果皮の香味を抽出して造られるリキュールであるため誤り。
3. マラスカ種のチェリーを発酵・蒸留して造られる無色透明なリキュールであるため誤り。
4. アニスと甘草（リコリス）を主原料とする香草系リキュールであるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

EUの規定におけるリキュールの糖分含有量に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. リキュールと名乗るためには、すべての製品において1L当たり250g以上の糖分を含まなければならない。
2. 「クレーム・ド・○○」と名乗るためには、通常1L当たり250g以上の糖分が必要だが、クレーム・ド・カシスのみ1L当たり400g以上が必要である。
3. クレーム・ド・カシスは果実本来の酸味を生かすため、糖分含有量は1L当たり100g以下に制限されている。
4. リキュールの最低糖分規定は、使用するベーススピリッツの種類（ウイスキーかブランデーか）によって変動する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. EU規定でのリキュールの基本糖分は「100g/L以上」であり、一部例外もあるため誤り。
3. クレーム・ド・カシスは1L当たり「400g以上」という極めて高い糖分含有量が義務付けられているため誤り。
4. 糖分規定はリキュールの名称や種類に基づくものであり、ベーススピリッツの種類で変動するわけではないため誤り。

C.: 《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. クレーム・ド・カシスの製法において、主要な香味はベース酒と一緒に蒸留する「蒸留法」によって抽出される。
2. ブルゴーニュ地方ディジョン産のものに限り、地理的表示「Cassis de Dijon」の表示が許可されている。
3. クレーム・ド・カシスは、食後に飲むディジェスティブ専用として開発され、ワインと混ぜてカクテルにすることは禁じられている。
4. クレーム・ド・ミュール・ソヴァージュは、カシスとラズベリーをブレンドした特殊なクレーム・ド・カシスの名称である。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 果実の香味抽出には、熱をかけずにベース酒に浸す「冷浸漬法」が用いられるため誤り。
3. 白ワインと合わせた「キール」など、食前酒（アペリティフ）のカクテルベースとして広く利用されるため誤り。
4. クレーム・ド・ミュール・ソヴァージュは「ブラックベリー」のリキュールであり、ブレンド名ではないため誤り。

《 記憶ポイント：》

- * クレーム・ド・カシスは「冷浸漬法」で造られ、白ワインと割る「キール」のベースとして定番。
- * EUの規定で「クレーム・ド」は通常「250g/L以上」だが、カシスだけは例外的に「400g/L以上」の糖分が求められる。
- * リキュールの基本糖分定義は「100g/L以上（チェリーなど一部例外あり）」であることを把握する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「果実系リキュール」「冷浸漬法」「400g/L例外」に関連する問題として出題されやすい。

【第11問】

《 正解語句：》

生酏系酒母

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本酒の酒母づくりのうち、自然の乳酸菌を取り込み増殖させ、その乳酸菌が生成する乳酸によって雑菌による汚染を防ぐ伝統的な酵母培養法を何というか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 速醸系酒母
2. 高温糖化酒母
3. 生酏系酒母
4. 菩提酏

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 自然の乳酸菌を取り込むのではなく、醸造用乳酸を添加して行う酵母培養法であるため誤り。
 2. 高温下で短時間のうちに糖化と殺菌を行い、そこに乳酸を添加する酒母の製法であるため誤り。
 4. 室町時代に確立された特殊な製法であり、一般的な生酏系酒母とは区別されるため誤り。
-

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本酒の酒母（酏）づくりに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 速醸系酒母は、醸造用乳酸を添加して行う酒母培養法であり、生酏系酒母よりも完成までに長い期間（約4週間）を要する。
 2. 山廃酏は生酏系酒母の一種であり、1909年に開発された、山卸を廃止しつつ麴の酵素をあらかじめ浸出させた「水麴」を利用する製法である。
 3. 生酏系酒母の製造工程で行われる「山卸」は、酵母を純粋培養するために蒸米と麴を高温で急速に加熱する作業である。
 4. 速醸系酒母は自然界の多様な微生物が関与するため、剛健な酵母が育まれ、うまみや酸の豊かな酒質を生みやすい。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 速醸系酒母は生酏系酒母（約4週間）よりも完成が早く、約2週間程度で仕上がるため誤り。
3. 山卸は、蒸米と麴、水を低温の環境下で丁寧にすりつぶし、糖化を助ける作業であるため誤り。
4. 自然の多様な微生物が関与し、剛健な酵母が育まれやすいのは生酏系酒母の特徴であるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 日本酒の酒母づくりにおいて、タンク内を一定期間アルカリ性の環境に保つことで、清酒酵母以外の雑菌の繁殖を防ぐ。
2. 良い酒母の条件として、清酒酵母が大量に培養されていることのほかに、発酵を抑制するために乳酸が完全に除去されていることが挙げられる。
3. 生酏系酒母による酒造りでは、乳酸菌が生成する乳酸によってタンク内を酸性の環境に保ち、酸性に強い清酒酵母だけを生存・増殖させる。
4. 山廃酏は、自然の乳酸菌ではなく醸造用乳酸を添加する手法を取り入れたことで、山卸の工程を不要にした製法である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. タンク内はアルカリ性ではなく「酸性」の環境に保つことで雑菌の繁殖を防ぐため誤り。
2. 良い酒母の条件として「乳酸を必要分含有していること」が挙げられており、除去するわけではないため誤り。
4. 山麩酏は醸造用乳酸を添加するのではなく、自然の乳酸菌を利用する生酏系酒母の製法のひとつであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 生酏系（自然の乳酸菌・約4週間）と速酏系（醸造用乳酸添加・約2週間）の対比を確実にする。
- * 山麩酏は「生酏系」に分類され、1909年に開発された「山卸麩止酏」の略称である。
- * タンク内を「酸性」に保つことで、酸性に強い清酒酵母だけを選別・増殖させるのが乳酸の役割である。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「速醸系酒母」「山廃酀」「山卸」に関連する問題として出題されやすい。

【第12問】

《正解語句：》

壱岐焼酎

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

長崎県を産地とし、米麴をおおむね3分の1、大麦を3分の2の比率で使用して造られる、地理的表示（G.I.）に指定されている麦焼酎は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《選択肢：》

1. 壱岐焼酎

2. 球磨焼酎

3. 薩摩焼酎

4. 琉球泡盛

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 熊本県を産地とし、米（ジャポニカ種）100%を原料とする焼酎であるため誤り。
3. 鹿児島県を産地とし、サツマイモを主原料とする焼酎であるため誤り。
4. 沖縄県を産地とし、タイ米と黒麹を用いる焼酎であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

壱岐焼酎の原料および特徴に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 壱岐焼酎は、大分県の麦焼酎と同様に、麴にも麦を使用した麦麴100%で仕込まれるのが特徴である。
2. 壱岐焼酎は、米麴とおおむね同量のサツマイモを混合して発酵させ、連続式蒸留機を用いて造られる。
3. 壱岐焼酎は、米麴由来のほのかな甘みや膨らみのある味わいと、麦の香ばしい香りをもつ単式蒸留焼酎である。

4. 沓岐焼酎の製造において、使用される水は島内に湧出する硬水に限られ、これが独特の苦味をもたらしている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 沓岐焼酎は「米麴 (1/3) 」と「大麦 (2/3) 」を使用するのが特徴であり、麦麴を用いる大分の製法とは異なるため誤り。
2. 原料にサツマイモは使用せず、蒸留方式も連続式蒸留機ではなく単式蒸留機を用いるため誤り。
4. 玄武岩層で磨かれた地下水が豊富に用いられるが、「硬水に限る」や「独特の苦味」といった規定はないため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 壱岐島の大部分は石灰岩に覆われており、この特異な土壌が原料となる大麦の品質を高めている。
2. 壱岐焼酎の産地である壱岐島は、大部分が玄武岩に覆われた溶岩台地であり、そこで磨かれた地下水が豊富である。
3. 壱岐焼酎は、タイ米（インディカ種）を使用し、全麴仕込みで醸されることがG.I.の生産基準で義務付けられている。
4. 壱岐島は内陸部に高い山があり日照時間が短いため、大麦栽培においては湿気を保ちやすい環境が利用されている。

《 正解を示す選択肢番号：》

2

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 壱岐島を覆っているのは石灰岩ではなく「玄武岩」の溶岩台地であるため誤り。
3. タイ米を使用し全麴仕込みを行うのは「琉球泡盛」の特徴であるため誤り。
4. 内陸部に高い山はなく「日照時間が長い」ため、湿気を大敵とする麦栽培に最適な環境にあるため誤り。

《 記憶ポイント：》

- * 沓岐焼酎の「米麴1/3、大麦2/3」という原料比率は非常に問われやすい。
- * 地理的特徴として、「玄武岩に覆われた溶岩台地」「地下水が豊富」というキーワードを紐付ける。
- * 同じ麦焼酎でも、大分県の麦焼酎（麦麴使用）とは伝統的な製法が異なる点を区別する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「地理的表示」「球磨焼酎」「大麦2/3」に関連する問題として出題されやすい。

【第13問】

《正解語句：》

減圧蒸留

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

本格焼酎の蒸留方式において、蒸留機内の圧力を大気圧よりも下げることで沸点を低くし、軽快で華やかな香りを引き出す製法を何というか。

《正解を示す選択肢番号：》

《 選択肢 : 》

1. 常圧蒸留
2. 連続式蒸留
3. ワンショット蒸留
4. 減圧蒸留

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 外気と変わらない圧力で蒸留し、芳醇で豊かな味わいを得る伝統的な蒸留法であるため誤り。
2. 蒸留塔を用いて連続的に操作し、純度の高いアルコールを抽出する製法であり、焼酎甲類の製法であるため誤り。
3. ドライジンの製法で、ポタニカルを一度の蒸留で仕上げる方法であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

単式蒸留焼酎における「常圧蒸留」と「減圧蒸留」の違いに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 常圧蒸留は沸点が45～55℃程度と低いため、原料由来のクセが少なく、ソフトな飲み口の焼酎に仕上がる。
2. 減圧蒸留は蒸留機内を加圧して沸点を上げる製法であり、芳醇で力強い酒質を求める場合に用いられる。
3. 減圧蒸留で醪を沸騰させる際の温度は45～55℃程度であり、軽快で華やかな香りとソフトな飲み口が得られる。
4. 常圧蒸留と減圧蒸留の違いは蒸留回数にあり、減圧蒸留は必ず2回以上蒸留しなければならないと規定されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 常圧蒸留の沸点は85～95℃程度と高く、芳醇で豊かな味わいに仕上がるため誤り。
 2. 減圧蒸留は蒸留機内を「減圧（圧力を下げる）」して沸点を「下げる」製法であるため誤り。
 4. 常圧・減圧の違いは「機内の圧力（沸点）」の違いであり、蒸留回数の違いではないため誤り。
-

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. 焼酎に含まれる華やかな香りの成分は、醪の温度が高いほど取り出しやすくなるため、常圧蒸留の方が香りが軽快になる。
2. より高い加熱をして初めて生まれる香味成分を抽出するには、沸点が85～95℃ほどになる常圧蒸留が適している。
3. 減圧蒸留を用いた本格焼酎は、その製法上の理由からアルコール度数を36度以上にすることが禁じられている。
4. 常圧蒸留と減圧蒸留で造られた原酒をブレンドすることは、酒税法の規定により禁止されている。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 華やかな香りの成分は醪の温度が「低い方」が取り出しやすいため、減圧蒸留の方が適しているため誤り。
3. アルコール度数の上限規定（本格焼酎は45度以下）はあるが、減圧蒸留特有の36度以上の禁止規定はないため誤り。
4. 異なる蒸留法で造られた原酒をブレンドすることは各蔵で広く行われており、禁止されていないため誤り。

《 記憶ポイント：》

* 減圧蒸留（沸点45～55℃、軽快・華やか・ソフト）と常圧蒸留（沸点85～95℃、芳醇・複雑・力強い）の特徴を対比する。

* 圧力を下げることで「低い温度で沸騰する」という物理的メカニズムが香味の違いを生む。

* より高い加熱によってのみ生成される成分（香ばしさ等）は常圧蒸留でのみ得られる。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「常圧蒸留」「沸点」「本格焼酎」に関連する問題として出題されやすい。

【第14問】

《 正解語句：》

バ・ザルマニャック

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

フランス南西部のアルマニャック地方において、砂の最も多い土壌を持ち、非常に芳香性に富んだ最高品質のオー・ド・ヴィーを生み出す栽培地区はどこか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. グランド・シャンパーニュ
2. アルマニャック・テナレーズ
3. バ・ザルマニャック
4. オー・タルマニャック

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コニャック地方の最高品質地区（石灰岩土壌）であるため誤り。
 2. バ・ザルマニャックに次ぐ品質で、粘土石灰質土壌を持つ地区であるため誤り。
 4. 石灰質の多い土地で、優しさと柔らかさを兼ね備えた味わいを生む良品質の地区であるため誤り。
-

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文： 》

アルマニャックとコニャックの土壌や製法の違いに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢： 》

1. アルマニャック地方の最高品質を生み出す土壌は石灰岩土壌であり、コニャック地方は砂質土壌である。
 2. コニャックの伝統的な蒸留は連続式蒸留機で行われるが、アルマニャックはシャラント型単式蒸留機で2回行われる。
 3. アルマニャックの最高品質地区であるバ・ザルマニャックは砂の多い土壌であり、干しスモモの香味を有することが特徴である。
 4. アルマニャックの蒸留は、収穫翌年の9月30日までに終了することがA.O.C.で義務付けられている。
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

《 正解の解説： 》

○正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. コニャックの最高品質地区（グランド・シャンパーニュ）が石灰岩であり、アルマニャック（バ・ザルマニャック）が砂質であるため逆であり誤り。
2. コニャックがシャラント型単式蒸留機で2回、アルマニャックが伝統的に連続式蒸留であるため逆であり誤り。
4. アルマニャックの蒸留は、収穫翌年の「3月31日」までに終了することが義務付けられているため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. アルマニャックの熟成表示において、最も若いオー・ド・ヴィーの熟成年数を示す「コント」は、収穫の年の10月1日から起算される。
2. A.O.C. ブランシュ・アルマニャックは、蒸留後3カ月間、不活性の容器で熟成させ色が付いていない無色透明な製品である。
3. 単一年度に収穫されたブドウのみで造られるヴィンテージ・アルマニャックは、最低4年熟成以上に使用することが規定されている。
4. アルマニャックの原料となる主要ブドウ品種には、ユニ・ブランやフォル・ブランシュのほか、黒ブドウであるピノ・ノワールが含まれる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 「コント」はコニャックと同様に、収穫の「翌年の4月1日」から起算されるため誤り。
3. ヴィンテージ・アルマニャックは、最低「10年以上」熟成したものに使用できるため誤り。
4. ピノ・ノワールは使用されず、バコ・ブランやコロンバルなどの白ブドウが使用されるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * アルマニャックの最高峰「バ・ザルマニャック（砂質土壌）」とコニャックの最高峰「グランド・シャンパーニュ（石灰岩土壌）」を対比して覚える。
- * 熟成表示のコント起算日は共に「収穫翌年の4月1日」であり、蒸留期限は「翌年3月31日」である。
- * ヴィンテージ・アルマニャックの「最低10年熟成」と、ブランシュ・アルマニャックの「不活性容器で3カ月」という例外規定を押さえる。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「グランド・シャンパーニュ」「連続式蒸留機」「コント起算日」に関連する問題として出題されやすい。

【第15問】

《正解語句：》

ブルー・アガベ

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

メキシコのハリスコ州などを産地とするテキーラの原料として、全量の51%以上使用することが規定されている多肉植物（竜舌蘭の一種）は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《選択肢：》

1. サトウキビ

2. ブルー・アガベ
3. トウモロコシ
4. 大麦麦芽

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ラムや、メキシコの地理的表示スピリッツである「チャランダ」の主原料であるため誤り。
3. アメリカのバーボンウイスキーなどの主原料であるため誤り。
4. モルトウイスキーの主原料であり、テキーラの糖化工程には使用されないため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

テキーラおよび関連するメキシコ産スピリッツに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ブルー・アガベはデンプン質を豊富に含むため、糖化剤として麦芽を添加してアルコール発酵を促す必要がある。

2. メキシコ国内で造られるすべての竜舌蘭（アガベ）を原料とする蒸留酒は、「テキーラ」としてC.R.T.の認定を受けることができる。
3. テキーラの原料となるブルー・アガベの中心部分にはイヌリンという多糖類が含まれ、これを蒸煮することで果糖に分解させる。
4. メキシコの地理的表示に指定されている「チャランダ」は、ブルー・アガベ以外の野生の竜舌蘭を原料とする蒸留酒である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ブルー・アガベはデンプンではなく多糖類（イヌリン）を含み、加熱（蒸煮）によって果糖に分解するため麦芽は不要であり誤り。
2. 指定地域外や別品種のアガベから造られたものは「メスカル」などと呼ばれ、テキーラとは区別されるため誤り。
4. チャランダは竜舌蘭ではなく「サトウキビ」を原料とするメキシコの地理的表示スピリッツであるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢(記述)の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. テキーラの熟成において、樽による熟成をしていない、あるいは熟成2ヵ月未満の無色透明なものを「レポサド」と呼ぶ。
2. テキーラの熟成において、樽で1年以上熟成させたものを「アネホ」と呼び、さらに3年以上熟成させたものを「エキストラアネホ」と呼ぶ。
3. テキーラの蒸留は、伝統的に連続式蒸留機を用いて1回のみ行われ、アルコール度数を95度以上まで高めることが規定されている。
4. アネホから色を抜いた多様化製品である「クリスタリーノ」は、テキーラとして販売することが禁じられている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 熟成2ヵ月未満のものは「ブランコ（シルバー）」であり、レポサドは「2ヵ月以上1年未満」であるため誤り。
 3. テキーラの蒸留は単式蒸留を2回行うのが伝統的であり（最近は連続式もある）、95度以上という規定はないため誤り。
 4. アネホから色を抜いたクリスタリーノなどは、プレミアム化製品として広く販売されているため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * テキーラの原料は「ブルー・アガベ（51%以上）」であり、含有する「イヌリン（多糖類）」を「蒸煮」して果糖に分解させる。
 - * 他のアガベを用いたものは「メスカル」、サトウキビ原料のメキシコG.I.は「チャランダ」として区別する。
 - * 熟成期間の分類「ブランコ（2ヵ月未満）」「レポサド（2ヵ月～1年未満）」「アネホ（1年以上）」は必須知識。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「イヌリン」「メスカル」「レポサド」に関連する問題として出題されやすい。

【 第16問 】

《 正解語句 : 》

ラム・アグリコール

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

サトウキビの搾り汁を濃縮せずにそのまま発酵させ、フランス海外県のマルティニクなどでA.O.C.の厳しい規定のもと製造される「農業生産ラム」を何というか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. トラディショナル・ラム
2. スパイスド・ラム
3. ライト・ラム
4. ラム・アグリコール

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 砂糖製造の副産物である糖蜜（モラセス）を発酵させて造られる「工業生産ラム」の一般的な呼称であるため誤り。
 2. ラムに香辛料やハーブなどを加えて風味付けした製品の総称であるため誤り。
 3. 連続式蒸留機などで造られる、穏やかな風味を持つラムの酒質による分類であるため誤り。
-

B.：《模擬試験問題》

《問題文：》

ラムの原料および製法に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. 世界のラム市場の約8割を占めるのは、サトウキビ汁をそのまま発酵させるラム・アグリコールである。
 2. マルティニクのラム・アグリコールは、エキス分の抽出を高める目的で高温の石灰水を添加することが推奨されている。
 3. トラディショナルなラムは、砂糖を製造する際に生じる副産物の糖蜜（モラセス）を原料として発酵・蒸留される。
 4. ホワイトラムは、製造後に一切の貯蔵を行わずに出荷されるため、無色透明であることが義務付けられている。
-

《正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 世界市場の約8割を占めるのは、糖蜜を原料とする「トラディショナル」であるため誤り。
2. マルティニクのA.O.C.規定では、糖の抽出を増やすための高温での石灰水添加は「禁止」されているため誤り。
4. ホワイトラムの中には、貯蔵した原酒を活性炭で脱色したものも多く、未貯蔵に限られるわけではないため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. A.O.C.マルティニクのラム・アグリコールにおいて、サトウキビの刈り取り期間は1月1日からその年の8月31日までの間に限定されている。
2. A.O.C.マルティニクの規定では、発酵を促進させるため、発酵前に少量のシロップや糖蜜を添加することが義務付けられている。
3. マルティニクのラム・アグリコールは、生産された時点でのアルコール分が20°Cで95%以上でなければならないと規定されている。
4. ヘビーラムの製造において、ダンダーと呼ばれる液は蒸留時の冷却水としてのみ使用される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. マルティニクのA.O.C.規定では、シロップや残留した糖蜜の添加は「禁止」されているため誤り。
3. 生産されたラムは、20°Cでアルコール分「65~75%」でなければならないと規定されているため誤り。
4. ダンダーは乳酸菌を増殖させた液であり、発酵工程で使用して濃厚な酒質を生み出すためのものであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * アグリコール（サトウキビ汁直接・農業）とトラディショナル（糖蜜・工業・市場の8割）の違いを明確にする。
 - * マルティニクのA.O.C.規定には「蒸留時のアルコール分65~75%」「シロップ添加禁止」などの細かいルールが存在する。
 - * ホワイトラムは「樽熟成後に活性炭で脱色」されたものを含むため、「未貯蔵に限る」という引っ掛けに注意。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「糖蜜（モラセス）」「マルティニクA.O.C.」「ホワイトラム」に関連する問題として出題されやすい。

【第17問】

《正解語句：》

パステイス

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

健康被害の懸念から製造禁止となったアブサンの代替品として誕生し、アニスと甘草（リコリス）を香味の主原料とする香草系リキュールは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《選択肢：》

1. アニゼット
2. パステイス
3. シャルトリューズ
4. カンパリ

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. アニスの種子主体で香り付けした甘いリキュールであり、甘草（リコリス）を特徴としないため誤り。
3. フランスの修道院で造られる、数十種の薬草やスパイスを使用したリキュールであるため誤り。
4. イタリア産のビター・オレンジ果皮を主原料とする苦味系リキュールであるため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

アブサンおよびアニス系リキュールに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. アブサンはニガヨモギに含まれるツヨンが健康を損ねるとされ製造禁止になったが、現在はWHOが許容量を100ppm以下と定めている。
2. アニゼットは、EUの規定において、アニスの種子をベーススピリッツと一緒に蒸留するのではなく、冷浸漬法のみで造ることが義務付けられている。
3. 白色アニスと呼ばれるリキュールは、アニスの含有量が多く、パスティスとは異なり甘草（リコリス）を使用しない。
4. パスティスは、EUの規定においてグリチルリチンやアネトールの含有制限が設けられておらず、各メーカーが自由に製造できる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. WHOが定めたツヨンの許容量は100ppmではなく「10ppm以下」であるため誤り。
2. アニゼットはEUの規定で、アニスシードを「浸漬・蒸留」することで造られるとされているため誤り。
4. パスティスはEUの規定で、グリチルリチンとアネトールの含有範囲が厳密に決められているため誤り。

C.: 《 逆算式アウトプット問題 》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. アブサンは18世紀末にスイスで開発され、現在でもEU全体で厳格な製法規定が統一して定められている。
2. パステイスの代表的な銘柄である「リカール」や「ペルノ」は、いずれもアルコール度数が20度以下の低アルコールリキュールに分類される。
3. EUの規定において、リキュールと名乗るためには一部の例外を除き、1L当たり100g以上の糖分を含まなければならない。
4. パステイスは、アニスと甘草を使用する点でイタリア産のアマレットと製法上の起源を完全に同じくしている。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. アブサンの製法規定はスイス（EU非加盟）には存在するが、EU全体での製法規定ははまだ定まっていないため誤り。

2. パスティスの代表銘柄（リカール等）のアルコール度数は45度前後と高く、低アルコールではないため誤り。

4. アマレットは「アングの核（アーモンド風味）」を主原料とするイタリアのリキュールであり、アニス系のパスティスとは全く異なるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* アブサン（ニガヨモギ・ツヨン10ppm以下）と、その代替品であるパスティス（アニスと甘草）の関連性を覚える。

* EUのリキュール規定「基本糖分100g/L以上」「クレーム・ドは250g/L以上」「カシスは例外的に400g/L以上」の数値を整理する。

* パスティスには、EU規定で「グリチルリチンとアネトール」の含有範囲が定められている。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「アブサン」「ツヨン10ppm以下」「アニゼット」に関連する問題として出題されやすい。

【第18問】

《 正解語句 : 》

ボック

A. : 《 逆算式問題解答 》

《問題文：》

ドイツのアインベックを発祥とし、バイエルン地方で発展した、芳醇でコクがありアルコール度数が6.0～6.5度とやや高めの下発酵ビールは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《選択肢：》

1. ボック
2. ヴァイツェン
3. スタウト
4. ピルスナー

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

2. ドイツのバイエルン地方で発展したが、小麦麦芽を使用する清涼感のある「上発酵ビール」であるため誤り。

3. イギリス・アイルランドなどで発展した、濃厚でホップの苦みが強い濃色「上面発酵ビール」であるため誤り。
4. チェコのプルゼニユ（ピルゼン）発祥の爽快な淡色「下面発酵ビール」であるが、アルコール度数は4.0～5.0度程度であるため誤り。
-

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

世界のビールの種類と発酵方式に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ピルスナーは、発酵中に酵母が液面に浮かび上がる上面発酵ビールであり、世界中で広く普及している。
 2. エールはイギリスで発展したビールであり、発酵終了時に酵母が沈降する下面発酵ビールに分類される。
 3. トラピストは修道院で造られる伝統的なビールであり、瓶中での後発酵も行われる上面発酵ビールである。
 4. ヴァイツェンは、チェコを発祥とし、大麦麦芽のみを使用して造られる下面発酵ビールである。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ピルスナーは発酵終了時に酵母が沈降する「下面発酵ビール」であるため誤り。
2. エールはイギリスで発展した「上面発酵ビール」であるため誤り。
4. ヴァイツェンはドイツ発祥で「小麦（ヴァイツェン）麦芽」を使用する「上面発酵ビール」であるため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. ダブルボック（ドッペルボック）はボックのアルコール度を半分に抑えた低アルコールビールである。
2. ランビックは培養した下面発酵酵母を使用し、発酵終了後に酵母を濾過して直ちに出荷する新鮮なビールである。
3. 日本の特定用語の表示基準において、「生ビール」は酵母を完全に除去していないものにもみ表示が許される。
4. ダブルボック（ドッペルボック）はボックのアルコール度をさらに高くしたもので、7.5～13.0度に達する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ドッペルボックはアルコール度を低くしたものではなく、さらに高くしたもの（7.5～13.0度）であるため誤り。
 2. ランビックは「野生酵母」による「自然発酵」であり、1～2年熟成させて造られるため誤り。
 3. 日本の表示基準における「生ビール」の定義は「熱処理（パストリゼーション）していない」ことであり、酵母除去の有無ではないため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * 「上面発酵（エール、ヴァイツェン、スタウト、トラピスト）」と「下面発酵（ピルスナー、ボック）」の区別は最重要。
 - * ピルスナー（チェコ発祥・淡色・下面）が、日本の一般的なビールのベースとなっている。
 - * ドッペルボックの「7.5～13.0度」というビールには高いアルコール度数の数値を覚える。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「下面発酵」「ピルスナー」「上面発酵」に関連する問題として出題されやすい。

【第19問】

《正解語句：》

アイリッシュウイスキー

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

大麦麦芽のほか未発芽の大麦やオート麦などを原料とし、伝統的に大型の単式蒸留機で3回蒸留を行うことで、穀物の穏やかな風味と飲みやすさを特徴とするウイスキーは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《選択肢：》

1. スコッチウイスキー
2. アイリッシュウイスキー
3. バーボンウイスキー
4. カナディアンウイスキー

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 大麦麦芽を主原料とし、ピートによるスモーキーフレーバーと、単式蒸留2回を基本とするため誤り。
 3. トウモロコシを51%以上使用し、内面を焦がした新樽で熟成させるアメリカンウイスキーであるため誤り。
 4. 連続式蒸留機を主体とし、ライトでスムーズな酒質を特徴とするため誤り。
-

B：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

世界5大ウイスキーの製法と特徴の組み合わせとして、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. スコッチ（モルト） —— 単式蒸留3回 —— 穀物の穏やかな風味
2. バーボン —— 連続式蒸留のみ —— ピートによるスモーキーフレーバー
3. アイリッシュ（ポットスティル） —— 単式蒸留3回 —— 穀物の穏やかな風味
4. カナディアン —— 単式蒸留2回 —— オークの新樽による強いヴァニラ香

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. スコッチのモルトウイスキーは単式蒸留「2回」が基本であり、複雑でスモーキーな風味が特徴であるため誤り。
2. バーボンは単式や連続式で蒸留されるが、ピートを使用しないためスモーキーフレーバーは主体的ではない（焦がした樽の香り）ため誤り。
4. カナディアンは「連続式蒸留」が主体であり、新樽の使用義務はなくライトでマイルドな風味であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. アイリッシュウイスキーは、1972年には歴史的な人気により国内で100以上の蒸留所が稼働するピークを迎えた。
2. スコッチウイスキーの歴史において、1830年の連続式蒸留機の改良により、クリアなグレーンウイスキーが誕生しブレンドの基礎となった。
3. アイリッシュウイスキーの規定において、蒸留時の留出アルコール度数は95%以上でなければならないと定められている。
4. スコッチウイスキーのモルト製造では、ピートを燃やした煙を使用することが法律で禁止されている。

《 正解を示す選択肢番号：》

2

《 正解の解説：》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. アイリッシュウイスキーはブレンドスコッチに押され、1972年には「1社2蒸留所」まで激減した歴史があるため誤り。
3. アイルランドやスコットランドのウイスキー規定では、留出時のアルコール度数は「94.8%未満」と定められているため誤り。
4. ピートの煙を使用することはスコッチ（モルト）の最大の特徴であり、禁止されていないため誤り。

《 記憶ポイント：》

- * アイリッシュ（単式3回・穏やか）とスコッチ（単式2回・ピート使用）の伝統的製法の違いを比較する。
 - * 1830年のイーニラス・カフェによる「連続式蒸留機の改良」が、スコッチのブレンデッド化と世界進出の引き金となった。
 - * 世界の主要ウイスキーの「留出時アルコール分の上限（多くは94.8%未満や95%未満）」の数値を把握する。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「スコッチウイスキー」「単式3回蒸留」「イーニラス・カフェ」に関連する問題として出題されやすい。

【第20問】

《正解語句：》

G.I. 伊丹

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

江戸期には「丹醸」や「諸白」として高い評価を得た歴史を持ち、2024年に指定された地理的表示の生産基準において、濾過材に活性炭を使用することが条件となっている兵庫県の産地はどこか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. G.I. 伊丹
2. G.I. 灘五郷
3. G.I. はりま
4. G.I. 白山

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 兵庫県南東部の5つの郷の総称であり、「宮水」を有し寒造りに適した産地であるが、活性炭の指定規定はないため誤り。
3. 兵庫県南西部の播磨地区であり、山田錦の特A地区を含む産地であるが、伊丹ではないため誤り。
4. 石川県白山市を産地とし、2005年に清酒部門で初めて指定されたG.I.であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《問題文：》

地理的表示（G.I.）「伊丹」およびその歴史に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. 江戸期の伊丹酒は「伊丹諸白」と呼ばれたが、これは麴米にのみ精白米を使用し、掛米には玄米を使用した酒であった。
2. G.I. 伊丹の生産基準には、往時の歴史を完全に再現するため、活性炭の代わりに必ず木灰を用いて清澄化を行うことが規定されている。
3. 伊丹の酒造りの特徴であった「木灰清澄法」の歴史的背景を受け継ぎ、現代のG.I. 伊丹では濾過材に活性炭を使用することが条件に含まれている。
4. 伊丹市は六甲連峰の北側に位置し、降雪量が非常に多いため、雪解け水を利用した「液化仕込み」が義務付けられている。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

○ 正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 「諸白」とは、麴米・掛米の「両方」に精白米を用いた酒のことであるため誤り。

2. 往時は木灰清澄法を用いていたが、現代の規定では「活性炭を使用したものであること」が条件となっており、木灰の使用は義務付けられていないため誤り。
 4. 液化仕込みに関する規定や雪解け水を主体とする特徴はなく、液化仕込みを「行わないこと」を規定しているのはG.I. 白山であるため誤り。
-

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. G.I. 灘五郷を名乗るためには、原料米に必ず兵庫県内で収穫された特A地区の山田錦を使用しなければならない。
 2. 日本酒における最初の地理的表示（G.I.）指定は、2015年の国レベルでの「日本酒」であり、都道府県や地域レベルでの指定はそれ以降に始まった。
 3. 2023年に誕生したG.I. 信濃大町は、G.I. 長野の認定酒でなければ認定が得られないという、全国初の「2段階のG.I.」である。
 4. G.I. 滋賀の日本酒は、原料米として他県で収穫されたコシヒカリを使用し、琵琶湖の水を仕込み水とすることが生産基準となっている。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 灘五郷の原料米は「国内産米、三等以上」と規定されており、兵庫県産山田錦に限定されているわけではないため誤り。
2. 地域レベルの清酒G.I.の最初は、2005年12月に指定された「白山（石川県）」であるため誤り。
4. G.I. 滋賀の原料米は「滋賀県産米（三等以上）」に限定されているため誤り。

《 記憶ポイント：》

- * 伊丹の「木灰清澄法の歴史」から「現在の活性炭濾過の義務」へと繋がる特異なG.I.規定を記憶する。
- * 「諸白（もろはく）」は、麴米と掛米の「両方」に精白米を用いた酒のことであり、品質の高さを示した。
- * 「G.I.信濃大町」は長野の認定を前提とする「2段階G.I.」であるという例外規定として問われやすい。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「伊丹諸白」「活性炭濾過」「G.I. 信濃大町」に関連する問題として出題されやすい。

【第21問】

《 正解語句 : 》

ササニシキ

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

一般的には酒造りが難しいとされる飯米でありながら、1986年に宮城県がこれを用いた純米酒の県宣言を行い、技術力の向上により高い評価を得ている品種は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 美山錦
2. 山田錦
3. ササニシキ
4. 五百万石

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 長野県で開発された酒造好適米であり、飯米ではないため誤り。
 2. 兵庫県などで栽培される代表的な酒造好適米であり、飯米ではないため誤り。
 4. 新潟県で開発された酒造好適米であり、飯米ではないため誤り。
-

B.： 《 模擬試験問題 》

《 問題文： 》

日本酒の原料となる「酒造好適米」と「飯米」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. 酒造好適米は飯米に比べて粒が小さく、タンパク質の含有量が多いため、雑味の少ないクリアな酒質を生む。
 2. 飯米は通常、精米歩合60%程度に仕上げられて食されるが、酒造好適米は精米歩合92%程度まで削って使用される。
 3. 酒造好適米の栽培は飯米に比べて容易であり、草丈が短いため倒伏の危険性が低い。
 4. 酒造りで最も重視される麴づくりに用いる「麴米」には酒米を用い、後から加える「掛米」に飯米を用いることもある。
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 酒造好適米は飯米に比べて「粒が大きく」、タンパク質の含有量が「少ない」のが特徴であるため誤り。
 2. 飯米の通常の精米歩合が「92%程度」であり、酒造好適米は特定名称酒用などに「60%以下」などに削られるため逆であり誤り。
 3. 酒造好適米は草丈が長いものが多く、栽培管理は飯米に比べて難しいため誤り。
-

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 農産物規格規程において、特定名称を表示する日本酒には、規格外に格付けされた米を使用することができる。
2. 醸造用玄米の農産物検査において、酒米の格付けは飯米と同様に「一等から三等および規格外」の4段階のみと規定されている。

3. 特定名称を表示する日本酒には、農産物規格規程で「規格外」に格付けされた米は使用できない。
4. 醸造用玄米の品種名（産地品種銘柄）は、日本全国で統一されており、都道府県ごとに独自に指定することは禁じられている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 特定名称の日本酒には「規格外」に格付けされた米は使用できないため誤り。
2. 醸造用玄米はより細かく、「特上、特等、一等、二等、三等、規格外」の6段階に格付けされるため誤り。
4. 産地品種銘柄は都道府県ごとに生産者らが請求して指定を受ける仕組みであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 「ササニシキ100%による純米酒の県」を宣言したのは宮城県（1986年）であり、飯米による酒造りの成功例である。
 - * 醸造用玄米（酒米）の格付けは「特上～規格外」の6段階であり、特定名称酒には「規格外」が使用不可。
 - * 「麴米」には良質な酒造好適米を使い、量を要する「掛米」には安価な飯米を使う手法が存在する。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「飯米」「醸造用玄米」「規格外」に関連する問題として出題されやすい。

【第22問】

《正解語句：》

ひやおろし

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

江戸時代から続く風習で、春先に一度だけ火入れを施した酒を夏の間涼しい蔵で寝かせ、秋に2度目の火入れを行わずに出荷される日本酒を何というか。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《選択肢：》

1. 貴醸酒
2. 生貯蔵酒
3. 活性清酒
4. ひやおろし

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 仕込み水の一部または全部に日本酒を用いて発酵させる甘口の日本酒であるため誤り。
2. 生酒の状態で貯蔵し、出荷時にのみ火入れを行う日本酒であるため誤り。
3. 目の粗い濾し器を用いた濁り酒のうち、瓶内で発酵が続き炭酸ガスを含む酒であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

日本酒の熟成と「ひやおろし」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. ひやおろしは、出荷時に2度目の火入れを行うことで、熟成によって生まれた香味が変化するのを防ぐ目的がある。

2. 夏を越して熟成させることで、酒のうまみや香りのバランスが向上することを「秋落ち」という。
3. ひやおろしは、秋の外気温が蔵の中の酒と同じくらいに下がったところに、2度目の火入れをせず「冷や」のまま出荷される。
4. 熟成によって品質が低下することを「秋上がり」といい、特に生酏系酒母で仕込まれた酒に多く見られる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ひやおろしは、熟成によるうまみやバランスを守るため「出荷時の2度目の火入れを行わない」ため誤り。
2. 熟成によって酒質が向上することは「秋上がり（秋晴れ）」と呼ばれるため誤り。
4. 造りや貯蔵状態が悪く、夏を越せずに品質が低下することは「秋落ち」と呼ばれるため誤り。

C.: 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢： 》

1. 日本酒の一般的な火入れは、60～65℃程度で一定時間加熱し、酵母の働きを止め残存酵素を破壊して酒質の安定化を図る。
2. 日本酒の火入れは、アルコール分を揮発させるため、必ず85℃以上の高温で瞬間的に行わなければならない。
3. 貯蔵前に火入れを行わず、出荷時にのみ火入れを行う酒を「生酒」と呼ぶ。
4. 生酒は火入れを一切行わないため、酵素が完全に失活しており、常温で長期間保存しても酒質が変化しない。

《 正解を示す選択肢番号： 》

1

《 正解の解説： 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

2. 一般的な火入れの温度は「60～65℃程度」であり、アルコールの揮発が目的ではないため誤り。
 3. 貯蔵前は生で、出荷時に火入れする酒は「生貯蔵酒」であるため誤り。
 4. 生酒は火入れを行わないため酵母や酵素が「生きており」、冷蔵保存しないと酒質が変化（劣化）しやすいため誤り。
-

《記憶ポイント：》

- * 「ひやおろし」の最大の定義は「春先に1度火入れ」＋「秋の出荷時は火入れなし」である。
 - * 夏を越して品質が向上することを「秋上がり（秋晴れ）」、逆に劣化することを「秋落ち」という。
 - * 一般的な火入れの温度帯「60～65℃」と、殺菌・酵素失活という目的を紐付ける。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「秋上がり」「生貯蔵酒」「60～65℃」に関連する問題として出題されやすい。

【第23問】

《正解語句：》

発泡酒

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

日本の酒税法において、麦芽、ホップ、水以外の政令で定める物品の合計重量が規定を上回った場合や、定められた物品以外の副原料を用いたビール系飲料を何というか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. クラフトビール
2. 発泡酒
3. 新ジャンル（第3のビール）
4. 第三の酒

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 小規模な醸造所で造られる多様なビールの総称であり、酒税法上の区分名ではないため誤り。
3. 麦芽以外の穀物（エンドウ豆や大豆ペプチドなど）を主原料としたり、発泡酒に別のアルコール飲料を混ぜたものの通称であるため誤り。
4. 法令上の呼称として存在しないため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《問題文：》

日本の酒税法における「ビール」と「発泡酒」の規定に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. ビールと名乗るためには、麦芽の重量が、ホップおよび水以外の原料の合計重量の100分の25以上でなければならない。
2. 2018年の規定改定により、果実やコリアンダー、香辛料などの副原料を、麦芽重量の100分の50の範囲内で使用することが認められた。
3. ビールと名乗るためには、麦芽の重量が、ホップおよび水以外の原料の合計重量の100分の50以上でなければならない。
4. 麦芽を一切使用せず、トウモロコシのみを発酵させたアルコール飲料も、酒税法上「ビール」として販売できる。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 麦芽の使用比率は「100分の50（50％）以上」でなければビールと名乗れないため誤り。

2. 果実や香辛料などの新しい副原料の使用上限は、麦芽重量の「100分の5（5%）の範囲内」であるため誤り。
 4. 麦芽を使用しないものは酒税法上のビールには分類されず、その他の醸造酒などに分類されるため誤り。
-

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. 日本におけるビール系の酒税は、2026年にはビールがさらに増税され、発泡酒と新ジャンルが減税されて一本化される予定である。
 2. 日本におけるビール類の酒税は、2026年にビールが減税、発泡酒が増税となり、350mlあたり54円に一本化される予定である。
 3. 1994年の規制緩和により、ビール製造免許にかかわる最低製造数量基準が年間2,000kLから一気にゼロに引き下げられた。
 4. 2023年の世界ビール消費量において、日本は消費量が急増し、国別ランキングで過去最高の3位に浮上した。
-

《正解を示す選択肢番号：》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 2026年の一本化に向けて「ビールが減税」「発泡酒・新ジャンルが増税」となるため逆であり誤り。
3. 1994年の最低製造数量基準の引き下げは、2,000kLから「60kL」になったのであり、ゼロになったわけではないため誤り。
4. 2023年の日本のビール消費量は減少傾向にあり、国別ランキングで「11位」に後退しているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 酒税法上のビールの定義は「麦芽比率50%以上」かつ「新副原料は麦芽の5%以内」である。この規定を外れると「発泡酒」となる。
- * 2026年の酒税一本化（350mlあたり54円）に向けた「ビール減税・発泡酒増税」の流れは法規軸として重要。
- * 1994年の地ビール（クラフトビール）解禁のきっかけとなった最低製造数量基準「60kL」を記憶する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「酒税法」「麦芽比率50%以上」「新ジャンル」に関連する問題として出題されやすい。

【第24問】

《 正解語句 : 》

ピスコ

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

南米のペルーやチリで生産される、マスカットなどのブドウを原料とした無色透明または淡い琥珀色のグレープブランデーは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. カシャッサ
2. ピスコ
3. マール
4. チャランダ

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. ブラジル特産の、サトウキビの搾汁を直接発酵・蒸留させたスピリッツであるため誤り。
 3. フランスで造られる、ワインの搾りかすを原料としたブランデーの総称であるため誤り。
 4. メキシコでサトウキビを原料として造られる地理的表示（G.I.）スピリッツであるため誤り。
-

B.： 《 模擬試験問題 》

《 問題文： 》

各国のグレープブランデーとその名称の組み合わせとして、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢： 》

1. スペイン —— ヴァインブランド（Weinbrand）
 2. イタリア —— フィーナ（Fine）
 3. ドイツ —— ブランディ・デ・ヘレス（Brandy de Jerez）
 4. ペルー —— ピスコ（Pisco）
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

4

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ヴァインブランドは「ドイツ」のブランデーの呼称であるため誤り。
2. フィーヌは「フランス」の特定産地のグレープブランデーに用いられる呼称であるため誤り。
3. ブランディ・デ・ヘレスはシェリーの産地で熟成させる「スペイン」のブランデーであるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. ペルーおよびチリのピスコは、EUの法律に基づき、フランスのコニャックと同様に最低2年間の木樽熟成が義務付けられている。
2. チリとペルーが生産するピスコは、日本のE.P.A.（経済連携協定）などにおいて相互保護に合意している地理的表示である。
3. ピスコは伝統的に食後酒としてストレートでのみ飲用されることが法律で定められており、カクテルに使用することは禁じられている。
4. 南米のピスコはブドウの搾りかすのみを原料とするため、フランスのマールやイタリアのグラッパと同じカテゴリーに分類される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ピスコは無色透明な製品も多く、コニャックのような木樽熟成の厳格な国際共通規定はないため誤り。
3. 卵白やレモン果汁を合わせたカクテル「ピスコサワー」のベースとして世界的に広く飲用されているため誤り。
4. ピスコはブドウの搾りかすではなく、ブドウ果汁（ワイン）を発酵・蒸留したグレープブランデーであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 「チリ・ペルー」のグレープブランデーは「ピスコ (Pisco)」である。
- * カクテルの「ピスコサワー」として飲用されること、E.P.A.による「地理的表示の相互保護」対象であることが出題されやすい。
- * 各国の呼称（スペイン＝ブランディ・デ・ヘレス、ドイツ＝ヴァインブランド）を比較して覚える。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「グレープブランデー」「チリ・ペルー」「E.P.A.相互保護」に関連する問題として出題されやすい。

【第25問】

《正解語句：》

マール・ダルザス・ゲヴェルツトラミネル

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

フランスで造られるワインの搾りかすを原料としたブランデー（マール）のうち、A.O.C.に認定されており、販売時のアルコール度数が例外的に45度以上と高く規定されているものは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《選択肢：》

1. マール・ダルザス・ゲヴェルツトラミネル
2. マール・ド・シャンパーニュ
3. マール・ド・ブルゴーニュ
4. グラッパ・ディ・バローロ

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 販売時のアルコール度数は「40度以上」と規定されているため誤り。
3. 販売時のアルコール度数は「40度以上」と規定されているため誤り。
4. イタリアで造られるブドウの搾りかすのブランデー（グラッパ）であり、フランスのマールではないため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ブドウの搾りかすを原料としたブランデーの製造に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. マールの蒸留には必ず連続式蒸留機を使用しなければならず、単式蒸留機の使用は法律で禁じられている。
2. イタリアのグラッパは、蒸留後すぐに最低3年間の木樽熟成を行うことが義務付けられており、無色透明なものは存在しない。
3. マールの製造において、搾りかすは一定期間密閉した容器の中で過ごさせ、発酵を待ってから蒸留される。
4. マール・ド・シャンパーニュの販売時のアルコール度数は、通常のブランデーより低い35度以下に制限されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. マールの蒸留は「単式蒸留機または他の蒸留機」とされ、特に規制を受けないため誤り。
2. グラッパは伝統的に熟成をほとんど行わず「無色透明のうちに瓶詰されるものが多い」ため誤り（近年は樽熟成品もある）。
4. マール・ド・シャンパーニュのアルコール度数は「40度以上」であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢(記述)の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. マールの蒸留における加熱は、原料の焦げ付きを防ぐため、直火ではなく蒸気で行われることが多い。
2. マールの製造は、ブドウ栽培農家が自ら全工程を行うことがA.O.C.で義務付けられており、専門業者への委託は不可である。
3. グラッパのI.G. (地理的表示) において、トレンティーノ地方のものは「グラッパ・ヴェネタ」と表記される。
4. マール・ド・ブルゴーニュは、木樽での熟成を一切禁じており、ガラス製の不活性容器でのみ保管される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. マールの蒸留は、専門業者(移動蒸留業者など)に蒸留を委ねることも多いため誤り。

3. トレンティーノ地方のグラッパは「グラッパ・トレンティーナ」であり、「ヴェネタ」はヴェネト地方のものであるため誤り。
4. マールは木樽熟成によって硬さを取り、まろやかにすることが一般的な工程であるため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * 搾りかすのブランデーは、フランスでは「マール」、イタリアでは「グラッパ」と呼ぶ。
 - * 販売アルコール度数の例外として、「マール・ダルガス・ゲヴェルツトラミネルのみ45度以上（他は40度以上）」の数値規定が問われやすい。
 - * 蒸留機に特段の規制はなく、焦げを防ぐための「蒸気加熱」が主流である。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「マール」「グラッパ」「45度以上の例外」に関連する問題として出題されやすい。

【第26問】

《 正解語句 : 》

エスプリ・ド・コニャック

A. : 《 逆算式問題解答 》

《問題文：》

フランスのコニャック地方で造られる特別なオー・ド・ヴィーで、ヴァン・ムスーの門出のキュヴェ（ド
ザージュ）にのみ使用されるものは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《選択肢：》

1. フィーヌ・シャンパーニュ
2. トレ・ヴィエイユ・レゼルヴ
3. ブランシュ・アルマニャック
4. エスプリ・ド・コニャック

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. グランド・シャンパーニュを50%以上使用し、残りをプティット・シャンパーニュとブレンドしたコ
ニャックの表示名であるため誤り。
2. 熟成年数表示の1つであり、特別に古いオー・ド・ヴィーを用いたコニャックの呼称であるため誤り。
3. 蒸留後3カ月間不活性の容器で熟成させる、無色透明のアルマニャックのA.O.C.であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文： 》

エスプリ・ド・コニャック（Esprit de Cognac）の特異な製造規定に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢： 》

1. 通常のコニャックが単式蒸留機で2回蒸留されるのに対し、エスプリ・ド・コニャックは3回蒸留される。
2. エスプリ・ド・コニャックのアルコール度数は、香りを重視するため40～45度の間に制限されている。
3. ヴァン・ムスーへの使用を禁止し、食後酒としてストレートでのみ販売することが義務付けられている。
4. グランド・シャンパーニュ産のブドウのみを使用し、最低14年以上の樽熟成を経たものに限り表示できる。

《 正解を示す選択肢番号： 》

1

《 正解の解説： 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

2. エスプリ・ド・コニャックのアルコール度数は、非常に高い「80～85度の間」と規定されているため誤り。
 3. 逆に「ヴァン・ムスーの製造にのみ使用する」特別なコニャックであるため誤り。
 4. グランド産限定や14年以上の熟成義務（XXOの規定）はエスプリ・ド・コニャックのものではないため誤り。
-

C.：《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文： 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢： 》

1. コニャックのアサンブラージュにおいて、「フィーヌ・シャンパーニュ」はボルドリー地区の原酒を50%以上使用しなければならない。
 2. コニャックの熟成表示において、XXO（Extra Extra Old）は最低10年以上の樽熟成を経たオー・ド・ヴィーを使用する。
 3. コニャックの蒸留は、シャラント型単式蒸留機を用い、アルコール度数73.7度以内で2回蒸留を行う。
 4. コニャックの熟成表示における「コント」は、ブドウ収穫の年の10月1日を起点（コント0）として計算される。
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

《正解の解説：》

○正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. フィーヌ・シャンパーニュは「グランド・シャンパーニュ」の原酒を50%以上使用する必要があるため誤り。
2. XXO (Extra Extra Old) は、最低「14年以上」のオー・ド・ヴィーを使用する規定であるため誤り。
4. コニャックのコントは、収穫の「翌年の4月1日」を起点として計算されるため誤り。

《記憶ポイント：》

- * 「エスプリ・ド・コニャック」はヴァン・ムスー専用の例外的なコニャックである。
 - * 蒸留の例外として「3回蒸留」を行い、アルコール度数も「80～85度」と非常に高く設定されている点を覚える。
 - * 通常のコニャックは「単式2回蒸留、度数73.7度以内、翌年3/31までに蒸留完了」が原則である。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「ヴァン・ムスー」「3回蒸留」「フィーヌ・シャンパーニュ」に関連する問題として出題されやすい。

【第27問】

《 正解語句 : 》

白酒 (パイチュウ)

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

中国古来の蒸留酒で、コウリャンなどを原料とし、レンガ状に成型した「曲」を用いて糖化・発酵・蒸留を固体の状態で行う特徴的な製法をもつ酒は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 黄酒 (ホワンチュウ)
 2. 紹興酒 (シャオシンチュウ)
 3. 白酒 (パイチュウ)
 4. 啤酒 (ピージョウ)
-

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 穀類（主に糯米）を原料とした醸造酒の総称であるため誤り。
2. 黄酒の中でも浙江省紹興で造られる、世界的に有名な醸造酒であるため誤り。
4. 中国におけるビールの呼称であり、蒸留酒ではないため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

中国の白酒（パイチュウ）の伝統的な製法である「固体発酵」と「固体蒸留」に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 固体発酵では、原料と曲に大量の水を加えて液体状にし、タンク全体が均一な発酵状態になるよう制御される。
2. 固体発酵は「発酵窖」と呼ばれる地面に掘った穴で行われ、通常のアアルコール発酵に加え乳酸や酪酸などの多様な発酵が並行して進む。
3. 固体蒸留は、発酵を終えた固形物を水に溶かしてから連続式蒸留機に投入し、不純物を極限まで取り除く製法である。
4. 伝統的な白酒は固体蒸留を複数回行うため、1回目の蒸留ではアルコール度数が20度程度にしか達しない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 固体発酵は「水を加えずに」固体の状態で発酵させ、液体発酵のように全体が均一にはならないため誤り。
3. 固体蒸留は、固形物を直接蒸気に接触させて水蒸気蒸留を行うため誤り。
4. 固体蒸留では、1回の蒸留だけでアルコール濃度が「60%以上」に達する効率の良さを持つため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. 中国の酒類市場における販売金額の72%を占めるのはワイン（葡萄酒）であり、白酒の割合は数%に過ぎない。
2. 白酒の香りの分類（香型）において、国家貴賓客にも振る舞われる貴州省の茅台酒は「清香型」に分類される。
3. 伝統的な白酒の蒸留において、1度蒸留した後の固形分はデンプンが残存しているため、再度発酵に回されてさらに複雑な香味を生み出す。
4. 白酒の香型のうち、四川省の五糧液や劍南春などは蜜の香りを持つ「米香型」の代表格である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 中国酒類市場の金額ベースで72%という圧倒的シェアを占めるのは「白酒（ナショナルスピリッツ）」であるため誤り。
2. 貴州省の茅台酒は「醬香型（ジャンシャンシン）」の代表であるため誤り。
4. 四川省の五糧液や劍南春などは「濃香型」であり、「米香型」は桂林三花酒などが該当するため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 白酒の「固体発酵（水を加えない・地面の穴）」と「固体蒸留（1回で60%以上）」という極めて特殊な製法を理解する。

* 中国酒の香型分類：「茅台酒＝醬香型」「汾酒＝清香型」「五糧液＝濃香型」「桂林三花酒＝米香型」の紐付けが頻出。

* 蒸留後の固形分（デンプン残存）を再度発酵に回すことで、濃厚で複雑な香味が生成される。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「固体発酵」「香型（醬香型・濃香型など）」「茅台酒」に関連する問題として出題されやすい。

【第28問】

《正解語句：》

女兒紅

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

中国の浙江省紹興で醸造される黄酒（紹興酒）のうち、娘が産まれた時に仕込み、嫁ぐ際に振る舞うという伝統的背景を持つ長期貯蔵熟成酒を何というか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. 善釀酒
2. 女兒紅
3. 老酒
4. 茅台酒

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 紹興酒の製法の一つで、仕込み水の一部または全部に黄酒を用いて醸造した濃厚な酒であるため誤り。
3. 長期貯蔵・熟成させた黄酒全般を指す一般的な呼称であり、娘が嫁ぐ際という特定の歴史背景を指すものではないため誤り。
4. 貴州省で造られる醬香型の白酒（蒸留酒）の代表銘柄であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《問題文：》

中国の伝統的な醸造酒である黄酒の製法や用語に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. 漿水とは、蒸した原料米を冷却する際に送風を行って成分を濃縮させる工程のことである。
2. 淋飯とは、原料米を浸漬する水に乳酸菌などを繁殖させた酸性の液体を使用する工程のことである。
3. 日本の麴づくりでは蒸した米を使用するが、中国の伝統的な「曲」は、大麦や小麦を生そのままで粉碎し、水を加えてレンガ状に成型してカビを培養する。
4. 黄酒は日本酒と同様に発酵終了後に加熱殺菌（火入れ）を行わず、生のまま木製の樽で長期保管される。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 蒸した米を送風で冷却し成分を濃縮する工程は「攤飯（タンファン）」であるため誤り。
2. 乳酸菌などを繁殖させた浸漬用の酸性液体は「漿水（ジャンスイ）」であるため逆であり誤り。
4. 黄酒は発酵終了後に加熱殺菌を行い、「焼き物の甕」に保管して熟成させるため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. 中国の曲づくりにおいては、雑菌の繁殖を防ぐため、必ず加熱殺菌した穀物と純粋培養したカビ菌のみを使用する。
2. 曲の成型の大きさはカビの繁殖状況に影響を与えないため、大曲と小曲から造られる黄酒の香味に違いはない。
3. 福建省などの南の地方で紅酒の製造に用いられる「紅曲」は、ベニコウジカビを使用した特異な曲である。
4. 黄酒の仕込みにおいて、善醸酒は仕込み水を使用せず、完全に固体の状態で発酵を完了させる製法である。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 曲づくりは穀物を「生のまま」粉碎し、殺菌を行わずに自然界のカビを旺盛に増殖させるため誤り。
 2. 曲の大きさ（大曲・小曲）によってカビの繁殖状況が異なり、出来上がる酒の香味に大きな影響を与えるため誤り。
 4. 善醸酒は、仕込み水の代わりに「黄酒」を用いて仕込む製法であり、固体発酵ではないため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * 「曲（生の穀類・レンガ状・自然界のカビ）」と「日本の麴（蒸米・バラ状・純粹培養）」の違いを対比する。
 - * 「漿水（乳酸菌浸漬水）」「攤飯（送風冷却）」「善醸酒（黄酒で仕込む）」という黄酒特有の醸造用語を覚える。
 - * 「女兒紅」は紹興酒の中でも長期貯蔵された老酒の一種であり、娘の誕生時に仕込む風習を持つ。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「曲と麴の違い」「漿水と攤飯」「善醸酒」に関連する問題として出題されやすい。

【第29問】

《 正解語句 : 》

ディジェスティフ

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

食後に飲むことで料理の口直しを果たし、その色や香り、甘みが心理的な満足感を与えて消化を助ける役割をもつカクテルや酒のタイプをフランス語で何というか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. デイジェスティフ
2. アペリティフ
3. モクテル
4. ミクソロジー

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 食欲増進を目的として食前に飲む酒（食前酒）であるため誤り。
 3. 「Mock（似せた）」と「Cocktail」を組み合わせた、ノンアルコール・カクテルの造語であるため誤り。
 4. フレッシュフルーツや最新の調理技術（エスプーマなど）を用いて作られる現代的なカクテルの手法であるため誤り。
-

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文： 》

ディジェスティブ（食後酒・アフター・ディナー・ドリンク）に該当する代表的なカクテルとして、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢： 》

1. マティーニ（ドライ・ジン + ドライ・ベルモット）
 2. スティングー（ブランデー + ホワイト・ペパーミント）
 3. マルガリータ（テキーラ + ホワイト・キュラソー + ライムジュース）
 4. カンパリ・ソーダ（カンパリ + 炭酸水）
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

2

《 正解の解説： 》

○正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. マティーニは辛口であり、食欲増進を目的とする「アペリティフ（食前酒）」の代表格であるため誤り。
3. マルガリータは時を選ばずに楽しめる「オール・ディ・タイプ」の代表格であるため誤り。
4. カンパリ・ソーダは苦味と炭酸で胃を刺激する「アペリティフ（食前酒）」であるため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. カクテルの4技法のうち「ビルド」とは、グラスの中に直接材料を注ぎ、そのまま提供する最も歴史の古いシンプルな技法である。
2. カクテルの歴史において、氷を四季を通じて使用できるようになったのは、18世紀にパスツールがアンモニア高圧冷却機を発明したためである。
3. ミント・ジュレップは、1960年代にミキサーが発売されたことにより誕生した、フローズン・スタイルのカクテルである。
4. 「ブレンド」という技法は、ミキシング・グラスの中でバースプーンを用いて氷とともに材料を混ぜ合わせる手法を指す。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. アンモニア高圧冷却機を発明し、四季を通じた氷の使用を可能にしたのは「カール・フォン・リンデ（1879年）」であるため誤り。
3. ミント・ジュレップは1815年にアメリカ南部で生まれたビルド技法のカクテルであり、ミキサーを用いたフローズンではないため誤り。
4. ミキシング・グラスとパースプーンを用いる技法は「ステア」であり、「ブレンド」はミキサー（ブレンダー）を用いる技法であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * アペリティブ（食前・辛口・苦味酸味）と、ディジェスティブ（食後・甘口・濃厚）の代表的カクテルを分類する。
- * ディジェスティブの代表例は「アレクサンダー」「スティンガー」「グラスホッパー」など、ブランデーやクリーム、リキュールを多用する。
- * 「ビルド・ステア・シェーク・ブレンド」の4技法と、製氷機の発明者（リンデ）の歴史的関与を把握する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「アペリティフ」「アレクサンダー」「カクテルの4技法」に関連する問題として出題されやすい。

【第30問】

《正解語句：》

キール・ロワイヤル

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

第二次世界大戦後に生まれたアペリティフの代表格で、クレーム・ド・カシスにシャンパンを注いで作られるワインベースの優雅なカクテルは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. キール
2. バンブー
3. キール・ロワイヤル
4. アメリカーノ

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. クレーム・ド・カシスを「白ワイン（ブルゴーニュ・アリゴテなど）」で割ったカクテルであるため誤り。
2. ドライ・シェリーとドライ・ベルモットで作られる辛口のワインベース・カクテルであるため誤り。
4. カンパリとスイート・ベルモットを炭酸水で割った苦味系のカクテルであるため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

カクテルの名称とそのベースとなる酒（主原料）の組み合わせとして、誤っているものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. モスコー・ミュール —— ウオッカ

2. サイドカー —— ブランデー
3. ギムレット —— テキーラ
4. ネグローニ —— ドライ・ジン

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. モスコー・ミュールはウォッカをベースにライムとジンジャーエールで作られるため正しい。
2. サイドカーはブランデーをベースにホワイト・キュラソーとレモンジュースで作られるため正しい。
3. ギムレットは「ドライ・ジン」をベースにライムジュースと砂糖で作られるカクテルであり、テキーラではないため誤り。
4. ネグローニはドライ・ジンをベースにカンパリとスイート・ベルモットで作られるため正しい。

C.: 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. ソルティ・ドッグは、グラスの縁を塩でスノースタイルにし、ジンとグレープフルーツジュースをステアして作られる。
2. ノン・アルコール・カクテルの呼称である「モクテル (MOCKTAILS)」は、アメリカで禁酒法時代に誕生した造語である。
3. グラスホッパーは、グリーン・ペパーミント、ホワイト・カカオ、生クリームをシェークして作られる、食後に適したカクテルである。
4. マティーニのレシピにおいて、「ビルド」の技法を用いてグラス内でドライ・ジンとドライ・ベルモットを軽く混ぜ合わせる。

《 正解を示す選択肢番号：》

3

《 正解の解説：》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ソルティ・ドッグのベースはジンではなく「ウォッカ」であるため誤り。
 2. モクテルは「Mock (似せた)」とCocktailを合わせた「イギリス生まれの造語」であるため誤り。
 4. マティーニはビルドではなく、ミキシング・グラスを用いた「ステア」の技法で作られるため誤り。
-

《記憶ポイント：》

- * 「キール（白ワイン+カシス）」と「キール・ロワイヤル（シャンパン+カシス）」の違いを明確にする。
 - * カクテルのベース酒引っかけ（ギムレット=ジン、ソルティ・ドッグ=ウオッカ、マルガリータ=テキーラなど）は定番。
 - * 「モクテル」がイギリス発祥の造語であるという歴史的背景も、知識の死角として狙われやすい。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「アペリティフ」「キール」「ベース酒の識別」に関連する問題として出題されやすい。

【誤答分析サマリー（復習用）】

1. ササニシキや五百万石など、酒米と飯米の「精米歩合（92%と60%の逆転）」や「タンパク質含有量」の属性入れ替えに注意せよ。
 2. ビールの税制一本化において、「減税されるのはビール」「増税されるのは発泡酒・新ジャンル」というベクトルの誤認が失点源となる。
 3. 搾りかすのブランデーで、マール・ダルザスのみ「45度以上（他は40度）」という例外数値は、L3レベルの罠として極めて危険。
 4. 白酒の「固体発酵・固体蒸留」のメカニズムにおいて、「水蒸気蒸留により1回で60%以上に達する」という物理的特異性を見落としてはならない。
 5. カクテルのベース酒や技法の引っかけ（ギムレット=テキーラとする等）は、アペリティフとディジェスティフの分類とともに横断的に問われやすい。
-

【第31問】

《 正解語句 : 》

火落ち菌

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本酒の香味を劣化させる乳酸菌の一種であり、醸造アルコールを適量添加することでその繁殖を防止できるものは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 火落ち菌
2. 黒麹菌
3. 酵母菌
4. 酢酸菌

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 泡盛などの焼酎製造において、クエン酸を産出して雑菌の繁殖を抑える有用な菌であるため誤り。
3. 糖分をアルコールと炭酸ガスに分解する、酒造りに不可欠な微生物であるため誤り。
4. アルコールを酢酸に変える菌であり、ワインなどでは劣化の原因となるが日本酒特有の呼称ではないため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

日本酒における「醸造アルコール」の添加目的や効果に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 醸造アルコールを添加することで、日本酒がより濃厚で甘口の味わいになる傾向がある。
2. 醸造アルコールは、日本酒の発酵を強制的に停止させ、残存糖分を高める目的でのみ使用される。
3. 醸造アルコールを適量添加すると、日本酒がより香り高く、すっきりとした味わいになり、火落ち菌の繁殖も防止される。
4. 醸造アルコールの添加は、純米酒を除くすべての日本酒において、白米重量の50%まで認められている。

《 正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 醸造アルコールを添加すると、濃厚で甘口ではなく「すっきりとした味わい」になる傾向があるため誤り。
 2. 発酵を強制停止させて糖分を残すのはポートワインなどの製法（酒精強化）であり、日本酒の主目的ではないため誤り。
 4. 特定名称酒における醸造アルコールの使用量は、白米重量の「10%」を超えてはならないと規定されているため誤り。
-

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 酒税法における「清酒」の定義では、醸造アルコールや糖類などの物品の合計量が、米の重量の10%を超えるものは除外される。

2. 酒税法における「清酒」の定義では、政令で定める物品（醸造アルコールなど）の合計量が、米（米麴を含む）の重量の50%を超えるものは清酒から除外される。
3. 醸造アルコールは、日本酒の製造工程のうち、もろみを搾る前に米麴と一緒に投入しなければならない。
4. アルコール分を調整する「割水」の工程では、醸造アルコールを用いて最終的な度数を15～16度程度に引き上げる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 特定名称酒のアルコール添加量は10%以内だが、酒税法上の「清酒」全体の定義としては物品の合計量が「50%」を超えるものが除外されるため誤り。
3. 醸造アルコールは通常、もろみの発酵終了後、搾る直前に添加されるため誤り。
4. 割水はアルコールではなく「水」を加えてアルコール分を下げる（調整する）工程であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 醸造アルコール添加の3大効果「香り高く」「すっきりとした味わい」「火落ち菌の繁殖防止」を記憶する。

* 特定名称酒のアルコール添加量は「白米重量の10%以内」だが、酒税法上の清酒の物品添加上限は「米重量の50%以内」という数値の違いに注意。

* 「火落ち菌」は日本酒特有の乳酸菌であり、これを防ぐことが江戸時代以降の重要な技術的課題であった。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「醸造アルコール」「白米重量の10%」「清酒の定義（50%上限）」に関連する問題として出題されやすい。

【第32問】

《正解語句：》

0.02ppm以下

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

酒造用水に含まれる鉄分は日本酒の色を褐変させ、香味を悪くするため、好ましいとされる含有量の基準値はいくらか。

《正解を示す選択肢番号：》

《 選択肢 : 》

1. 0.3ppm以下
2. 0.02ppm以下
3. 1.0ppm以下
4. 10ppm以下

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 一般的な水道水の鉄分基準（0.3ppm以下）であり、酒造用水としては多すぎるため誤り。
3. 鉄分含有量としては高すぎ、酒の褐変を招くため誤り。
4. アブサンにおけるWHOのツヨン許容量（10ppm以下）の数値であり、鉄分とは無関係であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

酒造用水の条件および成分に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 酒造用水には、酵母の栄養源となる鉄やマンガンなどの成分が豊富に含まれていることが求められる。
2. 兵庫県西宮市の「宮水」は、酵母の増殖を助ける有効成分に富む一方、鉄分は0.001ppm程度と極めて少ないのが特徴である。
3. 酒造用水における鉄分の好ましい基準は、水道水の基準と同じ0.3ppm以下と定められている。
4. 日本酒の全成分の約50%は水であり、仕込み水のほか、洗米や浸漬にも大量の軟水が使用される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 鉄やマンガンは酒の色を褐変させ、香味を悪くする「有害な成分」であるため誤り。
3. 酒造用水の鉄分の好ましい基準は、水道水（0.3ppm以下）よりも遥かに厳しい「0.02ppm以下」であるため誤り。
4. 日本酒の全成分の「約80%」を水が占めるため、50%という数値が誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. カリウム、リン、マグネシウムなどは酒の色を褐変させる有害成分であるため、酒造用水から完全に除去されなければならない。
2. 酒造用水に含まれるカルシウムや塩素は、麴からの酵素の浸出を妨げ、発酵の進行を遅らせる要因となる。
3. 京都・伏見の御香水で仕込まれた酒は、硬度が高いため骨格のしっかりした辛口に仕上がりに、「伏見の男酒」と呼ばれる。
4. 酒造用水にカリウム、リン、マグネシウムなどが適度に含まれていると、麴や酵母の栄養源となって増殖を助ける効果がある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カリウムやリンなどは酵母の栄養源となる「有効成分」であるため誤り。

2. カルシウムや塩素は、麴からの酵素の浸出を「容易にして発酵を助ける」ため誤り。
3. 伏見の御香水は「軟水」であり、口当たりの柔らかい「女酒」と呼ばれるため誤り（男酒は灘の宮水）。

《 記憶ポイント : 》

- * 「鉄分」は日本酒にとって大敵であり、基準値は水道水（0.3ppm以下）の1/15以下である「0.02ppm以下」である。
- * 名水「宮水（硬水・灘の男酒）」の鉄分はわずか「0.001ppm」という驚異的な純度を持つ。
- * 有効成分（カリウム・リン・マグネシウム・カルシウム）と有害成分（鉄・マンガン）を明確に区別する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「宮水」「有効成分（カリウム等）」「伏見の女酒」に関連する問題として出題されやすい。

【第33問】

《 正解語句 : 》

和歌山梅酒

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

2020年に酒類区分「その他の酒類」として全国で初めて地理的表示（G.I.）の指定を受け、浸漬用酒には日本酒や焼酎などが含まれるリキュール類の名称は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. 利根沼田
2. 信濃大町
3. 薩摩梅酒
4. 和歌山梅酒

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 群馬県の日本酒（清酒）における地理的表示（G.I.）であるため誤り。
2. 長野県の日本酒における「2段階G.I.」の名称であるため誤り。
3. このようなG.I.指定は存在しないため誤り。

B.：《模擬試験問題》

《問題文：》

G.I.「和歌山梅酒」の規定および特徴に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. 酒類区分は「リキュール類」として独立しており、蒸留酒のカテゴリに分類される。
2. 浸漬用酒として使用できるのは、和歌山県内で製造された単式蒸留焼酎のみに限定されている。
3. 酒類区分は「その他の酒類」に該当し、浸漬用酒には日本酒や焼酎などを含み、梅の実の最低使用量などが決められている。
4. 梅の成分を抽出するため、高温の石灰水を添加することが生産基準で義務付けられている。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

○正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 酒税法上、梅酒はリキュールに属するが、G.I.指定における酒類区分としては「その他の酒類」に該当するため誤り。
 2. 浸漬用酒は和歌山県産焼酎に限定されず、日本酒や焼酎など幅広く認められているため誤り。
 4. 高温の石灰水添加が禁止されているのは「ラム・アグリコール」の規定であり、梅酒とは無関係であるため誤り。
-

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. 梅酒は、江戸時代の元禄期に編纂された『本朝食鑑（1697年刊）』にその製法が記されている、日本古来のリキュールである。
 2. 梅酒の製造において、使用する梅は完熟したものに限定されており、青梅の使用は法律で禁止されている。
 3. 日本の酒税法において、梅酒などのリキュールは「エキス分が10度以上」でなければならないと定義されている。
 4. 梅酒のアルコール度数は、浸漬によって果汁が溶け出すため、完成時には必ず5度以下になる。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 梅酒の製造には主に「青梅」が使用され、時に「完熟梅」が使用されるため誤り。
3. 日本の酒税法におけるリキュールの定義は、「エキス分が2度以上」のものとされているため誤り。
4. 梅酒の一般的なアルコール度数は「8～15度」であり、5度以下という規定はないため誤り。

《 記憶ポイント：》

- * 「和歌山梅酒」は酒類区分「その他の酒類」として全国初のリキュール系G.I.である。
- * 日本古来のリキュールである梅酒は、『本朝食鑑（1697年）』に製法の記録が残る。
- * 酒税法における日本のリキュール定義の基準値「エキス分2度以上」という数値を把握する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「その他の酒類」「本朝食鑑」「エキス分2度以上」に関連する問題として出題されやすい。

【 第34問】

《 正解語句：》

東京島酒

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

2024年3月に約20年ぶりに蒸留酒区分で地理的表示（G.I.）に指定され、大島町から青ヶ島村までの伊豆諸島を産地とし、麦を原料とした麴を用いる単式蒸留焼酎は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 東京島酒
2. 琉球泡盛
3. 壱岐焼酎
4. 球磨焼酎

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 沖縄県を産地とし、タイ米と黒麹を用いる焼酎であるため誤り。
 3. 長崎県壱岐島を産地とし、米麹と大麦を用いる麦焼酎であるため誤り。
 4. 熊本県人吉盆地などを産地とし、米を主原料とする米焼酎であるため誤り。
-

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

G.I. 「東京島酒」の原料および地理的背景に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 火山島である伊豆諸島は水田に適した土壌が少ないため、貴重な米は酒造りに回さず、伝統的に麦を活用した麹を用いている。
 2. 東京島酒の産地の範囲には、小笠原諸島も含まれており、主にラム酒の製造技術が応用されている。
 3. 芋焼酎、麦焼酎、米焼酎の3タイプが存在し、いずれも米麹を使用することが義務付けられている。
 4. 伊豆諸島は玄武岩層の溶岩台地に覆われており、地下水が豊富なため米作が盛んで、それを原料としている。
-

《 正解を示す選択肢番号：》

1

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 産地の範囲は伊豆諸島（大島町～青ヶ島村）であり、小笠原諸島は含まれていないため誤り。
3. 芋焼酎、麦焼酎、両者のブレンドの3タイプであり、「麦を原料とした麴」を用いるため誤り。
4. 玄武岩層の溶岩台地で地下水が豊富なのは「壱岐島」の特徴であるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 東京島酒の生産基準では、連続式蒸留機を用いてアルコール度数を高め、クリアな酒質に仕上げることが規定されている。
2. 東京島酒の共通の特性として、麦の香ばしさや草木のような清涼感のある香りが挙げられ、近海のタカベなどの魚料理とよく合う。
3. 東京島酒の産地では、サツマイモの栽培が一切行われていないため、芋焼酎タイプの製造には鹿児島県産のサツマイモを使用している。
4. 東京島酒を名乗るためには、貯蔵および容器への充填を必ず東京都本土の施設で行わなければならない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 東京島酒は「単式蒸留焼酎（本格焼酎）」であり、連続式蒸留機の使用は認められていないため誤り。
3. 島内産のサツマイモを用いた芋焼酎も造られており、鹿児島県産を使用する規定はないため誤り。
4. 製造、貯蔵、容器への充填は「伊豆諸島内」で行うことが規定されているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 「東京島酒」は、伊豆諸島（大島から青ヶ島まで）を産地とする、2024年指定の蒸留酒G.I.である。
- * 火山島で水田が少ないため、「米麴ではなく麦麴」を用いるという地理的背景を理解する。
- * 地元の特産品である「タカベの刺身」や「くさや」「明日葉」とともに楽しまれるという食文化とのリンクを覚える。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「麦麴」「伊豆諸島」「タカベ・くさや」に関連する問題として出題されやすい。

【第35問】

《正解語句：》

雪ほたか

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

群馬県のG.I.「利根沼田」において、産地内産の五百万石や一般のコシヒカリとともに、原料米としての使用が認められているブランド化された川場村産のコシヒカリの名称は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《選択肢：》

1. 亀ノ尾
2. 百万石乃白
3. 夢ささら
4. 雪ほたか

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 山形県などで復活栽培されている古い品種であり、利根沼田の指定品種ではないため誤り。
 2. 石川県で開発された新しい酒造好適米（石川酒68号）であるため誤り。
 3. 栃木県で開発された新しい酒造好適米であるため誤り。
-

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

G.I. 「利根沼田」の生産基準や地理的背景に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 利根沼田の仕込み水には、琵琶湖から流れ出る伏流水が用いられ、透明感のある酒質を生む。
2. 原料米には、兵庫県産の山田錦を使用することが義務付けられており、地元のコシヒカリの使用は禁止されている。
3. 酵母には、群馬KAZE酵母、群馬G2酵母、または産地内で採取および増殖を行った酵母に限定されている。
4. 産地の範囲は、群馬県全域が指定されており、都道府県単位でのG.I.である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 琵琶湖の伏流水を用いるのは「G.I. 滋賀」であり、利根沼田は武尊山などの伏流水であるため誤り。
2. 原料米は産地内産の「雪ほたか」「コシヒカリ」「五百万石」などに限定されており、山田錦ではないため誤り。
4. 産地の範囲は沼田市など特定の市町村に限定されており、県全域ではないため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. G.I. 利根沼田が位置する地域は、三国山脈と火山が形成するラインに挟まれており、堆積した砂礫層を通った軟水が得られる。
2. G.I. 萩の日本酒は、瀬戸内海に面した温暖な気候を利用し、甘口で濃厚な酒質に仕上げることが生産基準としている。
3. G.I. 山梨の日本酒は、原料米に三等以上であれば海外産米を使用してもよいと例外的に認められている。
4. G.I. 佐賀の日本酒を名乗るためには、長崎県と佐賀県の両方で収穫された米をブレンドしなければならない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 萩市は「日本海に面して」おり、酸味を主体としたはつらつとした味わいが特徴であるため誤り。
3. G.I. 山梨に限らず、日本の清酒G.I.は「国内産米」を使用することが大前提であるため誤り。
4. G.I. 佐賀は佐賀県内全域を対象とするが、他県産米とのブレンド義務はないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 利根沼田の原料米は「雪ほたか（川場村産コシヒカリ）、一般コシヒカリ、五百万石」に限定される。

* 酒造好適米ではない「飯米（コシヒカリ）」をG.I.の指定品種に堂々と組み込んでいる点の特異。

* 酵母の限定（群馬KAZE酵母、群馬G2酵母など）も細かく規定されているため、地域の独立性が強い。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「群馬KAZE酵母」「コシヒカリ」「G.I. 利根沼田」に関連する問題として出題されやすい。

【第36問】

《 正解語句 : 》

4大ブランド

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コニャックの最終製品を販売する200社以上のネゴシアン（メーカー）の中で、全体販売量の8割超を占有するヘネシー、マーテル、レミー・マルタン、クルボアジェの総称は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 選択肢 : 》

1. 4大ブランド
2. グラン・クリュ
3. クパージュ
4. フィーヌ・シャンパーニュ

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. ワインにおける特級畑などの格付け呼称であり、コニャックメーカーの総称ではないため誤り。
3. ブランデーなどにおいて、原酒を混合・ブレンドする作業そのものを指すフランス語であるため誤り。
4. グランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュを特定の比率でブレンドしたコニャックの表示名であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コニャック業界の構造および消費動向に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. コニャックの4大ブランドは、ブドウ栽培から醸造、蒸留、熟成、瓶詰までの全工程を完全な自社一貫製造で賄っている。
2. コニャック地方には4,000を超えるブドウ栽培農家と100軒以上の専門蒸留所があり、大手ネゴシアンはそれらと契約して原酒を調達している。
3. コニャック製品の世界全体での販売数量のうち、その大半はフランス国内で消費されており、輸出の割合は低い。
4. アジアおよび中国市場では、若くてフレッシュなV.S.クラスのコニャックが、主にカクテルベースとして大量に消費されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 大手ネゴシアンは全量一貫製造しているわけではなく、契約農家や専門蒸留所から相当量の原酒を調達しているため誤り。
3. コニャックの販売数量の「ほとんどがフランス国外への輸出」であるため誤り。
4. アジアや中国市場では「V.S.O.P.クラス以上の古い製品」が「ストレート」で飲まれる傾向があり、V.S.がカクテルで飲まれるのはアメリカ市場であるため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. コニャックの熟成表示において、V.S.O.P.はコント6以上の原酒を使用した製品にのみ与えられる。
2. ネゴシアンはアサンブラージュの際、規定の最低熟成年数と全く同じ年数の原酒のみを使用することがA.O.C.で義務付けられている。
3. コニャックの蒸留機は「連続式蒸留機」を用いることが義務付けられており、これがアルマニャックとの最大の違いである。
4. コニャックの各ネゴシアンは、ビンテージごとの品質変動を均一化するため、独自の貯蔵・ブレンド（アサンブラージュ）ノウハウで最終製品の品質をコントロールしている。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《正解の解説：》

○正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. V.S.O.Pは「コント4（最低4年熟成）」の表示であり、コント6はナポレオンなどであるため誤り。
2. 各ネゴシアンは、規定の最低熟成年数よりも「古い原酒」を使って品質を高めることが一般的であるため誤り。
3. コニャックの蒸留は「シャラント型単式蒸留機で2回」であり、連続式を用いるのはアルマニャックであるため誤り。

《 記憶ポイント： 》

- * コニャック市場は「4大ブランド（ヘネシー、マーテル、レミー・マルタン、クルボアジェ）」が8割を独占している。
- * 業界構造として、大手はすべてを自社で賄うのではなく「4,000の栽培農家や専門蒸留所から原酒を調達」してブレンドする。
- * アメリカは「若いV.S.をカクテルで」、アジアは「古いV.S.O.P.以上をストレートで」という市場二極化を理解する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「ネゴシアン」「アサンブラージュ」「V.S.O.P.」に関連する問題として出題されやすい。

【第37問】

《 正解語句： 》

政令で定める物品（49品目）

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

本格焼酎を名乗る際、指定の原料（穀類、芋類、清酒粕、黒糖）以外に使用が認められている、栗や胡麻など特定の品目の総称（カテゴリ）は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. 醸造アルコール
2. 政令で定める物品（49品目）
3. 発泡性副原料
4. リキュール添加物

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 日本酒（清酒）の製造に用いられる物品であり、本格焼酎に添加することは認められていないため誤り。
 3. ビール等の発泡酒に関連する副原料であり、焼酎の定義とは無関係であるため誤り。
 4. リキュールの製造時に用いる糖類や酸味料であり、本格焼酎の原料ではないため誤り。
-

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文： 》

本格焼酎の要件および原料に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢： 》

1. 単式蒸留焼酎であれば、水以外の添加物を自由に加えても「本格焼酎」と名乗ることができる。
 2. 本格焼酎の原料として「政令で定める物品（49品目）」を単独で使用し、穀類や芋類を一切併用しなくても本格焼酎として認められる。
 3. 「政令で定める物品（49品目）」を使用する場合、その重量の合計が、併用する穀類または芋類、およびこれらの麴の重量を超えてはならない。
 4. 本格焼酎に認められる「政令で定める物品」の数は、近年の法改正により無制限となった。
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

3

《 正解の解説： 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 本格焼酎は「水以外の添加物を一切加えないこと」が条件であるため誤り。
2. 政令で定める物品を使用する場合は、必ず指定の原料（穀類や芋類など）と併用する必要があるため誤り。
4. 品目は無制限ではなく、粟、にんじん、胡麻など「49品目」に厳格に限定されているため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 連続式蒸留焼酎の原料には、サトウキビの糖蜜だけでなく、本格焼酎で用いる49品目のすべてを無制限に加えることが義務付けられている。
2. 日本酒の「清酒」の定義において、醸造アルコールや糖類などの「政令で定める物品」は、米の重量の100分の50を超えてはならない。
3. ビールの副原料の規定において、コリアンダーやハーブなどの新副原料は、麦芽重量の100分の50の範囲内で使用可能である。
4. 本格焼酎のアルコール度数は、蒸留効率を高めるため、いかなる場合でも45度を超えて販売しなければならない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 連続式蒸留焼酎はピュアなアルコールを抽出することが目的であり、風味づけの49品目を加える義務はないため誤り。
3. ビールの新副原料（果実やコリアンダー等）の使用上限は、麦芽重量の「100分の5（5%）」の範囲内であるため誤り。
4. 本格焼酎（単式蒸留焼酎）のアルコール度数は、法規定により「45度以下」でなければならないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 本格焼酎は、基本4品目（穀類、芋類、清酒粕、黒糖）以外に「49品目（栗、胡麻など）」が使用可能である。
 - * 49品目を使う際の例外規定「併用する穀類・芋類・麴の合計重量を超えないこと」という重量制限を覚える。
 - * 日本酒の副原料上限（米の50%）、ビールの新副原料上限（麦芽の5%）と混同しないよう整理する。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「本格焼酎の定義」「重量制限」「水以外の添加物禁止」に関連する問題として出題されやすい。

【第38問】

《正解語句：》

乳酸菌による乳酸発酵

A：《逆算式問題解答》

《問題文：》

スコッチウイスキーの発酵工程において、約40時間で主発酵が終了した後も酵母を除去せず滞留させることで、酵母の自己分解とともに生じ、ウイスキーの香味を豊かにする必須の反応は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. 酢酸発酵
 2. 糖化作用
 3. 乳酸菌による乳酸発酵
 4. マロラクティック発酵
-

《 正解の解説：》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ワインなどでアルコールが酢に変わる劣化現象であり、ウイスキーの香味を豊かにする目的のものではないため誤り。
 2. 酵母による発酵の前段階（または並行）で、でんぷんを糖に変える反応であるため誤り。
 4. ワインにおいてリンゴ酸を乳酸に変える反応であり、ウイスキーの発酵液の現象を指す用語ではないため誤り。
-

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

モルトウイスキーの製造工程（発酵）に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 主発酵が終了した直後に、雑菌の繁殖を防ぐため発酵液を直ちに濾過し、すべての微生物を取り除いてから蒸留に移る。
2. 主発酵は約40時間で終了するが、その後も酵母を残したまま滞留させ、酵母の自己分解や乳酸発酵を起こさせる。
3. 麦汁を発酵させる酵母には、必ず野生酵母のみを使用し、純粋培養されたディスティラーズ酵母の使用は禁じられている。
4. 麦芽1トンから生成されるアルコール100%換算のウイスキーの量は、およそ1,000Lに達する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 酵母を取り除かず、酵母の自己分解や乳酸発酵を起こさせて香味を豊かにするため誤り。
3. ウイスキーの発酵には、強力な発酵力を持つ純粋培養された「ディスティラーズ酵母」や「エール酵母」が主に使用されるため誤り。
4. 麦芽1トンから生成されるウイスキーは、100%アルコール換算で「400L（420L前後）」であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢(記述)の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. ウイスキーの発酵工程を終えた発酵液のアルコール度数は、25%前後に達する。
2. 糖化液(麦汁)を濾過する際、底に沈殿した麦芽の皮が自然の濾過層を形成し、不純物の少ないクリアな麦汁が得られる。
3. モルトウイスキーの発酵には、ディスティラーズ酵母のみが使用され、ビール用のエール酵母を使用することはできない。
4. 発酵終了後、初留釜に投入された発酵液の約2/3が初留液として抽出され、残りの1/3が残液となる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 発酵液(もろみ)のアルコール度数は「7~9%」程度であり、25%に達するのは1回目の蒸留(初留)を経た後であるため誤り。
3. 深く華やかな果実香を生み出すため、ビール用である「エール酵母」も併用・使用されるため誤り。

4. 初留釜に投入された発酵液のうち、抽出される初留液は約「1/3」であり、残りの「2/3」が残液となるため逆であり誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 主発酵（40時間）後もすぐに蒸留せず、「酵母の自己分解」と「乳酸発酵」を待つことが豊かな香味の秘訣である。
 - * 麦汁の濾過において、底に沈んだ「麦芽の皮」が天然のフィルター（濾過層）の役割を果たす。
 - * 数値データとして、発酵液の度数「7～9%」、初留液の度数「25%」、麦芽1トンからの収量「約400L」を押さえる。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「酵母の自己分解」「エール酵母」「発酵液7～9%」に関連する問題として出題されやすい。

【第39問】

《 正解語句 : 》

プッシーフット

A. : 《 逆算式問題解答 》

《問題文：》

卵黄、グレナデン・シロップ、レモンジュース、オレンジジュースをシェークして作られる、酒類を一切含まないノン・アルコール・カクテルは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《選択肢：》

1. シンデレラ
2. プッシーフット
3. シャーリー・テンプル
4. アメリカーノ

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. オレンジ、レモン、パイナップルジュースをシェークして作られるノン・アルコール・カクテルであり、卵黄は使用しないため誤り。
3. グレナデン・シロップとジンジャー・エールをビルドして作られるノン・アルコール・カクテルであるため誤り。
4. カンパリとスイート・ベルモットを用いたアルコールを含むアペリティフ（食前酒）であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ノン・アルコール・カクテルおよびその歴史に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. プッシーフットは、卵黄を使用せずに果汁のみをブレンド技法で混ぜ合わせたノン・アルコール・カクテルである。
2. モクテル (MOCKTAILS) という呼称は、「Mock (似せた)」とCocktailを組み合わせた、イギリスで生まれた造語である。
3. シャーリー・テンプルは、オレンジジュースとパイナップルジュースをシェークし、塩でスノースタイルにして提供される。
4. ノン・アルコール・カクテルは、21世紀に入ってから健康志向の高まりによって初めて創作されたジャンルである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. プッシーフットは「卵黄」を使用し、「シェーク」の技法で作られるため誤り。
3. シャーリー・テンプルはグレナデン・シロップとジンジャー・エールを「ビルド」で作るものであり、塩のスノースタイルは用いないため誤り。
4. 世界的に広まったのは1970年代だが、シャーリー・テンプルなどは「20世紀初頭」には既に登場していたため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文： 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢： 》

1. カクテルの4技法のうち「ブレンド」は、ミキシング・グラスとバースプーンを用いて氷とともに材料を混ぜ合わせる手法である。
 2. 「シンデレラ」は、オレンジ、レモン、パイナップルジュースをそれぞれ20mlずつ用いてシェークするカクテルである。
 3. ノン・アルコール・カクテルの市場は世界的に縮小傾向にあり、2024年の統計では全製品が販売量を落としている。
 4. ミント・ジュレップは、ミキサーを用いた「ブレンド」技法で作られる代表的なノン・アルコール・カクテルである。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ミキシング・グラスとバースプーンを用いるのは「ステア」であり、「ブレンド」はミキサー（電動機）を用いる技法であるため誤り。
 3. ノン・アルコールの市場は成長しており、2024年時点でもほぼ全製品が「販売量を伸ばしている」ため誤り。
 4. ミント・ジュレップはバーボンなどをベースとし、グラス内で直接作る「ビルド」技法のアルコール・カクテルであるため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * 「プッシーフット」は「卵黄」を使用する点が他のノン・アルコール・カクテル（シンデレラ等）との明確な識別ポイントである。
 - * 「モクテル（Mocktails）」は「イギリス生まれの造語」であり、アメリカ禁酒法時代発祥という引っ掛けに注意。
 - * ノン・アルコール市場はIWSRの統計において、スピリッツの下位カテゴリとして新設され成長を続けている。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「シンデレラ」「モクテル」「シャーリー・テンプル」に関連する問題として出題されやすい。

【第40問】

《正解語句：》

アニゼット

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

EUの規格において、アニスシードを浸漬・蒸留することで造られると定義され、マリー・ブリザールがその代表銘柄である甘口のリキュールは何か。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. パスティス
2. シャルトリューズ
3. アニゼット
4. アマレット

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. アブサンの代替品として誕生し、アニスのほかに甘草（リコリス）を主原料として使用するリキュールであるため誤り。
2. フランスの修道院で数十種の薬草を用いて造られるハーブ系リキュールであるため誤り。
4. イタリア産で、アンズの核（アーモンド風味）を主原料とするナッツ系リキュールであるため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

アニス系のリキュールや関連する香草系リキュールに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 白色アニスは、アニス含有量が多いものの、パスティスと同様に甘草（リコリス）を大量に使用する。

2. パスティスは、EUの規定においてグリチルリチンとアネトールの含有範囲が厳格に決められている。
3. アニゼットの代表銘柄であるマリー・ブリザールは、アニスシードの香味を冷浸漬法のみで抽出することが義務付けられている。
4. ギリシャ産のウーゾ（Ouzo）やイタリア産のサンブーカは、アーティチョークを主原料とする苦味系リキュールである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 白色アニスはアニス含有量が多いが、パスティスとは異なり「甘草（リコリス）は使わない」ため誤り。
3. EUの規定によれば、アニゼットはアニスシードを「浸漬・蒸留」することで造られるため誤り。
4. ウーゾやサンブーカは「アニス系」の甘口リキュールであり、アーティチョーク主原料の苦味系は「チナール」であるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. サンブーカは、イタリア産のアニス系リキュールであり、エルダーベリーやリコリスをスピリッツに浸漬して造られる無色透明の酒である。
2. アブサンは現在、WHOの規定によりツヨンの許容量が100ppm以下に制限されており、EU全域で厳密な製法定義が統一されている。
3. イタリアの「アマロ（Amaro）」は、甘草やアニスのみを用いて造られる無色透明な甘口リキュールの総称である。
4. アニゼットの代表銘柄マリー・ブリザールは、アルコール度数が45度以上と非常に高く、食前酒として辛口に仕上げられている。

《 正解を示す選択肢番号：》

1

《 正解の解説：》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. ツヨンの許容量は「10ppm以下」であり、EU全域での製法定義は「いまだ定まっていない（スイスのみ定義）」ため誤り。
3. アマロは「苦い」を意味し、数十種の薬草を用いる「苦味系リキュール（茶褐色など）」であるため誤り。

4. マリー・ブリザールはアルコール度数「25度」であり、バランスの良い「甘口」に仕上げられているため誤り。

《記憶ポイント：》

- * アニス系リキュール3兄弟の区別：「アニゼット（浸漬・蒸留、甘口）」「白色アニス（甘草不使用）」「パスティス（甘草使用）」。
 - * イタリアの「サンブーカ」やギリシャの「ウーゾ」もアニス系の同類であることを把握する。
 - * 「マリー・ブリザール」はアニゼットの代表銘柄であり、スペイン産の緑アニスなど約20種の植物を使用する。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「パスティス」「サンブーカ」「マリー・ブリザール」に関連する問題として出題されやすい。

【第41問】

《正解語句：》

1%未満

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

2024年のIWSRの統計において、中国国内の酒類販売の全金額のうち、伝統的な醸造酒である「黄酒」が占める割合はどの程度とされているか。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《選択肢：》

1. 約23%
2. 約15%
3. 約2%
4. 1%未満

《正解の解説：》

正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 中国酒類市場の金額ベースで約23%を占めるのは「ビール」であるため誤り。
2. 中国市場において15%を占める独立したカテゴリーの記載はないため誤り。
3. 中国酒類市場の金額ベースで約2%を占めるのは「ワイン」であるため誤り。

B.：《模擬試験問題》

《問題文：》

中国国内における酒類の市場シェアおよび消費動向（2024年統計）に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. 中国国内の酒類販売金額のうち、圧倒的な第1位を占めているのはビールであり、全体の72%に達する。
2. ナショナルスピリッツである白酒は、販売金額ベースで市場の72%という圧倒的なシェアを占めている。
3. 中国国内での酒類消費は多様化しており、輸入ウイスキーやブランデーなどのスピリッツが酒類市場全体の20%以上を占めている。
4. 高価格帯の白酒である茅台酒や五糧液の販売は、近年の景気後退により大きく減少し、市場の縮小を招いている。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 金額ベースで72%を占めるのはビールではなく「白酒」であるため誤り。
 3. 輸入ウイスキーやブランデーなどのスピリッツは、金額ベースでも中国酒類市場全体の「2%程度」に過ぎないため誤り。
 4. 白酒全体の数量は減少しているものの、茅台酒や五糧液などの高価格白酒の販売は「依然好調を維持している」ため誤り。
-

C.：《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文： 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢： 》

1. 中国の酒類販売において、輸入酒の中で最も大きな金額を占めるコニャックは、前年比で大きく販売量を伸ばしている。
 2. 伝統的な白酒は、アルコール度数が60%を超える製品のみが市場に出回っており、低アルコール化は一切進んでいない。
 3. 中国国内の酒類販売は、2024年の統計によると、数量および金額ともに前年比で減少している。
 4. 白酒の金額シェアは前年比98%と微減にとどまっているが、数量シェアは前年比で120%と大幅に増加している。
-

《 正解を示す選択肢番号： 》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 輸入酒で大きな金額を占めるコニャックは、前年比で「大きく減少している」ため誤り。
 2. ライフスタイルの変化に合わせて「35%程度」の低アルコール度数の白酒も市場に出回っているため誤り。
 4. 白酒の数量は前年比で増加しておらず、「前年比95%と減少」しているため誤り。
-

《 記憶ポイント：》

- * 中国市場の金額シェアは「白酒72%、ビール23%、ワイン2%、黄酒1%未満」という極端な偏りがある。
 - * 輸入スピリッツ（コニャックやウイスキー）は、中国全市場の「わずか2%」に過ぎず、コニャックは減少傾向にある。
 - * 高価格帯の白酒（茅台酒など）は依然として好調であり、金額ベースの減少を微減に食い止めている。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「白酒のシェア」「茅台酒」「輸入酒2%」に関連する問題として出題されやすい。

【第42問】

《 正解語句 : 》

白樺の炭

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

ウオッカの製造において、連続式蒸留機で蒸留されたニュートラルなスピリッツを濾過し、まろやかな爽快感を与えるために用いられる伝統的な濾過材は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 麦芽の皮
 2. 珪藻土
 3. 白樺の炭
 4. 活性炭
-

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. モルトウイスキーの糖化液（麦汁）を濾過する際に自然の濾過層を形成するものであるため誤り。
2. ワインやビールの濾過に広く用いられるが、ウオッカ特有の伝統的な濾過材ではないため誤り。
4. 現代の日本酒（G.I. 伊丹など）やホワイトラムの脱色に用いられるが、ウオッカの定義上特記されるのは白樺の炭であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

世界市場におけるウオッカの消費動向および品質の変遷に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. ウオッカは蒸留酒カテゴリーの中でラムに次ぐ第3位の消費量であり、そのほとんどがロシア国内で消費されている。
2. 2024年の統計において、ウオッカの22.5ドル以上のプレミアム商品は、金額・数量ともに大きく成長を続けている。
3. 従来のウオッカは炭処理特有の炭臭がしっかり付いたものが多かったが、最近は炭臭の特徴を残しているものが少なくなった。
4. フレーバードウオッカの代表であるズブロッカは、赤トウガラシとパプリカで風味付けされた辛口のウオッカである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ウオッカは蒸留酒の中で「ウイスキーに次ぐ2番目」のカテゴリーであり、消費地は世界中に広がっているため誤り。
2. ウオッカのプレミアム市場（22.5ドル以上）は、近年「数量・金額ともに減少傾向」にあるため誤り。
4. ズブロッカは「ズブ草（バイソングラス）」の香りを付けたものであり、トウガラシを用いたものは「ペルツォフカ」などであるため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. ウオッカのプレミアム銘柄のうち、「グレイグース」はポーランド産のライ麦を原料とし、力強い飲み口を特徴とする。
2. 米国産の「チトース」は、近年のウオッカ市場において大きな伸びを示しているプレミアムカテゴリーの製品である。
3. ウオッカは消費地が世界に広がり製造拠点が分散したため、銘柄にかかわらず世界中どこで製造しても全く同じ酒質になるよう厳格に統制されている。
4. ロシア産の「ベルーガ」は、ウオッカの廉価帯カテゴリーを牽引する大量生産型の銘柄である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 「グレイグース」は「フランス産」であり、ポーランド産で知られるプレミアム銘柄は「ベルヴェデー」などであるため誤り。
3. 生産地域によって水質などが異なるため、同じ銘柄でも製造地によって「酒質が微妙に異なる場合もみられる」ため誤り。
4. 「ベルーガ」は近年伸びが大きい「プレミアムカテゴリー」のロシア産ウオッカであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* ウオッカは蒸留酒でウイスキーに次ぐ第2位の規模だが、「22.5ドル以上のプレミアム品は減少傾向」という市場データを押さえる。

* 現代のウオッカは「炭臭が少なく、クリーンな酒質」へ世界的にシフトしている。

* プレミアム銘柄の産地紐付け：「グレイグース＝フランス」「ベルヴェデーレ＝ポーランド」「チトーズ＝米国」「ベルーガ＝ロシア」。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「プレミアム市場の減少」「グレイグース」「ベルヴェデーレ」に関連する問題として出題されやすい。

【第43問】

《正解語句：》

バカノル (Bacanora)

A. : 《逆算式問題解答》

《問題文：》

メキシコにおいて、テキーラ、メスカル、チャランダなどとともに、E.P.A.（経済連携協定）などで地理的表示 (G.I.) として保護されている蒸留酒の名称に含まれるものは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. バカノル
2. ピスコ
3. カシャッサ
4. アクアヴィット

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. チリとペルーで生産されるグレープブランデーの地理的表示であるため誤り。
3. ブラジル特産のサトウキビを原料とするスピリッツであるため誤り。
4. 北欧で製造される、キャラウェイなどで風味付けされたスピリッツであるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

メキシコの地理的表示（G.I.）スピリッツおよびその原料に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. チャランダは、テキーラと同じくブルー・アガベを51%以上使用することが義務付けられているG.I.スピリッツである。
2. メスカルは品質が向上し米国で消費が急増しているため、現在ではアガベスピリッツ全体の50%以上の数量シェアを占めている。
3. メキシコでG.I.として認められている蒸留酒には、テキーラやメスカルのほかに、Sotol、Bacanora、Raicillaなどがある。
4. テキーラの熟成において、「ブランコ」を着色した多様化製品は「クリスタリーノ」と呼ばれる。

《 正解を示す選択肢番号：》

3

《 正解の解説：》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. チャランダはアガベではなく「サトウキビ」を原料とするメキシコのG.I.スピリッツであるため誤り。
2. メスカルは米国で増加しているものの、2024年の統計ではアガベスピリッツ全体の「3%以下」の数量に過ぎないため誤り。

4. クリスタリーノは「アネホ（熟成樽）」から色を抜いた無色透明なプレミアム製品であり、ブランコを着色したものではない（着色はホーベンなど）ため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. E.P.A.などで日本と相互保護に合意しているメキシコ産のG.I.スピリッツは、テキーラとメスカルの2アイテムのみである。
 2. テキーラの原料となるブルー・アガベの中心部分は、蒸煮することによって含まれるデンプンが麦芽の酵素で分解される。
 3. テキーラの産地はハリスコ州全域のほか、ミチョアカン、ナヤリット、グァナハット、タマウリパスの各州の一部に厳格に限定されている。
 4. テキーラの「アネホ」は、オーク樽で3年以上熟成させた製品にのみ表示が許される最高級の分類である。
-

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

○正解

《正解以外の選択肢の解説：》

1. メキシコ産のG.I.スピリッツはテキーラ等を含め「6アイテム（Sotol, Bacanora, Charanda, Raicilla等）」が相互保護されているため誤り。
2. ブルー・アガベに含まれるのはデンプンではなく「イヌリン（多糖類）」であり、熱（蒸煮）によって果糖に分解するため麦芽は用いないため誤り。
4. アネホは「1年以上」の樽熟成であり、3年以上の熟成は「エキストラアネホ」であるため誤り。

《記憶ポイント：》

- * メキシコのG.I.スピリッツ6種：「テキーラ、メスカル、チャランダ（サトウキビ）、ソトル、バカノル、ライシージャ」。
- * 話題のメスカルだが、実際の市場数量シェアはアガベスピリッツ全体の「3%以下」という統計の現実を押しさえる。
- * アガベの「イヌリン（多糖類）」を「蒸煮」で果糖に分解するという化学的メカニズムは頻出。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「ソトル」「メスカルシェア3%以下」「チャランダ」に関連する問題として出題されやすい。

【第44問】

《正解語句：》

チェコ

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

2023年の世界のビール消費量統計において、1人当たりの消費量が152.1Lに達し、31年連続で世界第1位となっている国はどこか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. ドイツ
2. チェコ
3. 中国
4. アメリカ

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ビール純粹令などで知られるビールの本場であるが、1人当たりの消費量第1位の国ではないため誤り。
3. 国別の総消費量としては21年連続で第1位であるが、「1人当たり」の消費量ではないため誤り。
4. ビールの消費大国であるが、1人当たりの消費量第1位ではないため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

2023年の世界および日本のビール消費動向に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. 日本のビールの1人当たりの消費量はチェコに次ぐ世界第2位であり、年間約150Lを消費している。
2. 世界の地域別ビール消費量において、アジア地域の構成比は32.0%となり、16年連続で第1位を記録している。
3. 国別の総消費量ランキングにおいて、日本は前年比で消費量が急増し、南アフリカ共和国を抜いて世界トップ10に返り咲いた。
4. アフリカ大陸からは、エジプトが唯一、国別の総消費量ランキングで10位圏内にランクインしている。

《 正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 日本の1人当たりの消費量は「34.5L」であり、チェコの152.1Lには遠く及ばず上位国と比べ大きくないため誤り。
3. 日本の国別消費量は前年比1.0%減であり、3年連続で順位を落として「11位」となったため誤り。
4. アフリカ大陸から唯一10位圏内に入ったのは、エジプトではなく「南アフリカ共和国（10位）」であるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット internal 》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 2023年の世界のビール総消費量は約1.88億kLであり、コロナ禍の収束により前年比で10%以上という大幅な伸びを記録した。
2. 日本の酒税法において、発泡酒と新ジャンルカテゴリーが発展した背景には、ビールの税率がドイツの約16倍と突出して高いことが挙げられる。

3. 2026年に予定されている日本の酒税改定では、ビールの税額が引き上げられ、発泡酒が減税されることで350mlあたり54円に一本化される。
4. ピルスナーの元祖であるプルゼニユはドイツの都市であり、これが現在のドイツの1人当たり消費量の高さを支えている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 2023年の世界のビール総消費量は約1.88億kLであるが、前年比の伸びは「0.1%増」と微増にとどまっているため誤り。
3. 2026年の一本化に向けては「ビールが減税」「発泡酒が増税」の方向で調整されているため逆であり誤り。
4. プルゼニユ（ピルゼン）はドイツではなく「チェコ」の都市であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 「国別総消費量1位＝中国（21年連続）」 「1人当たり消費量1位＝チェコ（31年連続・152.1L）」の違いを明確にする。

* 日本の国別消費量は「11位に後退」、1人当たり消費量も「34.5L」と多くないのが現実である。

* 南アフリカ共和国が「アフリカ大陸から唯一トップ10入り（10位）」を果たした統計事実は重箱の隅として狙われやすい。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「中国21年連続1位」「日本11位」「南アフリカ共和国10位」に関連する問題として出題されやすい。

【第45問】

《正解語句：》

カプロン酸エチル

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

近年の日本酒の鑑評会出品酒によく用いられる「セルレニン耐性酵母（高エステル生成酵母）」などが大量に生成する、華やかなリンゴ様の吟醸香の成分は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

《 選択肢 : 》

1. クエン酸
2. ツヨン
3. グリチルリチン
4. カプロン酸エチル

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 黒麹菌が生成し、温暖な沖縄での泡盛製造において雑菌の繁殖を抑える役割を果たす成分であるため誤り。
2. アブサンの主原料であるニガヨモギに含まれる成分であり、吟醸香とは無関係であるため誤り。
3. 甘草（リコリス）に含まれる甘味成分であり、パスティスの含有制限項目であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本酒の製造に用いられる「きょうかい酵母」および地方酵母に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. きょうかい6号酵母は、長野県の真澄から分離されたもので、香りが高く吟醸酒の製造に広く用いられている。
2. 静岡酵母は、1980年代前半に河村伝兵衛によって開発され、メロン様の香りを生み出すことで静岡吟醸の評価を高めた。
3. カブロン酸エチルを多く生成する「10号酵母の変異株」は、茨城県水戸市の明利酒類が培養したものである。
4. 日本酒の発酵は雑菌を防ぐため、ワインやウイスキーと同様に25°Cから30°Cの高温で推移させることが推奨されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 長野県の「真澄」から分離されたのは「7号酵母」であり、6号酵母は秋田県の「新政」から分離されたものであるため誤り。
2. 静岡酵母が生み出すのはメロン様ではなく「バナナ様の香り（酢酸イソアミルなど）」であるため誤り。

4. 日本酒の発酵温度は、雑菌を防ぎ香りの調和を図るため「6～16℃程度」の低温で推移させるため誤り。

C.：《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. 日本酒用の清酒酵母は、分類学上、ウイスキーの発酵に用いられるエール酵母とは全く異なる属の菌類に分類される。
 2. きょうかい14号酵母は、東北地方から分離された酵母であり、酸が少なく低温長期の発酵に適している。
 3. 日本酒の醸造において、酵母を一切添加せず、蔵に棲みついている固有の「蔵つき酵母」による醸造を行う蔵も存在する。
 4. 伏見の月桂冠総合研究所が開発したセルレニン耐性酵母は、アルコール度数が36度を超えても死滅しない特殊な酵母である。
-

《正解を示す選択肢番号：》

3

《正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 清酒酵母もウイスキーやワインの酵母と同様に「サッカロマイセス属サッカロマイセス・セレヴィシエ」に分類されるため誤り。
2. 14号酵母は「金沢（北陸地方）」から分離されたものであり、東北地方から分離されたのは「10号（明利小川）」であるため誤り。
4. セルレニン耐性酵母は「吟醸香成分（カプロン酸エチル）を多く生成する」酵母であり、アルコール耐性が36度という事実はないため誤り。

《 記憶ポイント：》

- * 吟醸香の代表的成分である「カプロン酸エチル」を大量生成する「セルレニン耐性酵母（高エステル生成酵母）」の存在を覚える。
- * 酵母の出自紐付け：「6号＝新政（秋田）」 「7号＝真澄（長野）」 「9号＝香露（熊本）」 「10号＝明利小川（茨城・東北）」 「14号＝金沢」。
- * 静岡酵母の開発者「河村伝兵衛」と、その香りの特徴「バナナ様」は地方酵母のトピックとして重要。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「きょうかい10号酵母」「明利小川」「静岡酵母（バナナ様）」に関連する問題として出題されやすい。

【第46問】

《 正解語句 : 》

9月30日

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

フランスのカルヴァドスの製造規定において、シードルやポワレの蒸留は10月1日に始まり、翌年の何月何日をもって終了することが義務付けられているか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 9月30日

2. 3月31日

3. 4月1日

4. 12月31日

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. コニャックおよびアルマニャックの蒸留終了期限（収穫翌年の3月31日）であるため誤り。
3. コニャックおよびアルマニャックの熟成表示（コント）の起算日であるため誤り。
4. 暦年の末日であり、ブランデーのA.O.C.で蒸留期限として設定されている日付ではないため誤り。

B.：《 模擬試験問題》

《 問題文：》

カルヴァドスおよびそのA.O.C.規定に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. カルヴァドス・ドンフロンテの製造において、洋梨の醸造酒であるポワレは最低30%以上混合しなければならないと規定されている。
2. カルヴァドスの蒸留は、リンゴの風味を保つためアルコール度数95度以上まで高めることがA.O.C.で義務付けられている。
3. カルヴァドス・ペイ・ドージュの蒸留は、伝統的な単式蒸留機を用いて2回行わなければならない。
4. A.O.C. カルヴァドスの熟成表示において、V.S.O.P.は最低6年間の樽熟成を経た製品にのみ表示が許される。

《 正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 通常のA.O.C.カルヴァドスにおいて、ポワレは「30%以内で混合できる」と規定されており、ドンフロンテの義務（ポワレ30%以上）とは記述の主語が異なるか、一般的なカルヴァドス規定の混同であるため誤り（※ドンフロンテは洋梨主体だが、一般的なカルヴァドス規定としてはポワレは30%以内）。
2. カルヴァドスの蒸留は、アルコール度数「72度以下」で行うことが規定されているため誤り。
4. V.S.O.Pは「最低4年熟成」であり、最低6年熟成は「ナポレオン」や「オーダージュ」などであるため誤り。

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. カルヴァドスの原料となるリンゴのタイプは、主に「フェノールの豊かなもの（Phénolique）」と「酸味の豊かなもの（Acidulée）」の2種に分けられる。

2. カルヴァドスの熟成に使用されるオーク樽のサイズは、効率的な熟成を促すため、容量5,000L以上の大樽に限定されている。
3. カルヴァドスの販売時のアルコール度数は、通常のブランデーよりも低い35度以上と規定されている。
4. カルヴァドス・ドンフロンテは、熟成期間を短縮してフレッシュな洋梨の香りを活かすため、最低1年の熟成で販売が許可されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 熟成に使用するオーク樽のサイズは「2,000L以下」と規定されているため誤り。
3. 販売時のアルコール度数は、コニャック等と同じく「最低40度」の義務があるため誤り。
4. カルヴァドス・ドンフロンテの最低熟成期間は「3年以上」であり（他は2年以上）、フレッシュさを理由に短縮されてはいないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* カルヴァドスの蒸留期間「10月1日～翌年9月30日」は、コニャックの「～3月31日」との明確な違いである。

* 蒸留時の上限度数「72度以下」や、樽のサイズ制限「2,000L以下」といった微細な規定値を押さえる。

* A.O.C.カルヴァドスにおいて「ポワレ（洋梨酒）は30%以内で混合できる」という例外規定を記憶する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「アルコール度72度以下」「ポワレ30%以内」「樽容量2,000L以下」に関連する問題として出題されやすい。

【第47問】

《正解語句：》

アマロ (Amaro)

A.：《逆算式問題解答》

《問題文：》

アヴェルナ、モンテネグロ、ラマゾッティなどを代表的な造り手とする、数種から数十種の薬草をスピリッツに浸漬して造るイタリア産の苦味系リキュールの総称は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

《 選択肢 : 》

1. パステイス
2. サンプーカ
3. キンキナ
4. アマロ

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フランス産でアニスと甘草を主原料とする香草系リキュールであり、苦味系リキュールの総称ではないため誤り。
2. イタリア産のアニス系リキュールであるが、甘みが強く無色透明であり、苦味系の総称ではないため誤り。
3. キナの樹皮を用いたアルコール強化ワイン（アペリティフワイン）の分類であり、アマロとは異なるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

世界の苦味系・香草系リキュールに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. イタリア産のアマロは「苦い」を意味し、製法や配合により色合いは淡い茶色から焦げ茶色まで様々で、アルコール度数は30度前後のものが多い。
2. スーズはフランス産の苦味系リキュールであり、アーティチョークを主原料としてアルコール度数40度で造られる。
3. フェルネット・ブランカはドイツの苦味系リキュールであり、ハンティングマスターという意味を持つ。
4. カンパリはイタリアのミラノで生まれ、アーモンドの核を主原料としてほろ苦さと甘みのバランスを取っている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. スーズはフランス産だが「リンドウ科ジェンシアン」の根が主原料であり、アルコール度数も「15度」と低いので誤り。
3. ハンティングマスターの意味を持つドイツの苦味系リキュールは「イエーガーマイスター」であり、フェルネット・ブランカはイタリア産であるため誤り。
4. カンパリの主原料はアーモンドの核ではなく「ビター・オレンジ果皮」であるため誤り（アーモンド核はアマレット）。

C.: 《逆算式アウトプット問題》

《問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《正解候補の選択肢：》

1. チナールはギリシャ産のアニス系リキュールであり、水を加えると白濁する特徴を持つ。
2. ガリアーノはイタリア産のリキュールで、40種以上のハーブやスパイスを使い、ヴァニラ香とアニス香の調和した香味を持つ。
3. ウンダーベルクはイタリアのアマロを代表する銘柄であり、アルコール度数は15度と控えめである。
4. アペロールはカンパリと同系のイタリア産リキュールであるが、アルコール度数は40度と非常に高く設定されている。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. チナールは「イタリア産」の「アーティチョーク」を主原料とする苦味系リキュールであるため誤り。
 3. ウンダーベルクはドイツの苦味系リキュールであり、アマロの代表ではないため誤り。
 4. アペロールはカンパリと同系であるが、アルコール度数は「11度」と非常に低いため誤り。
-

《 記憶ポイント：》

- * アマロ (Amaro) はイタリア語で「苦い」を意味し、アヴェルナやモンテネグロが代表銘柄である。
 - * 苦味系リキュールの産地と原料の紐付け：「スーズ＝フランス・ジェンシアン」「カンパリ＝イタリア・オレンジ果皮」「ジナール＝イタリア・アーティチョーク」「イエーガーマイスター＝ドイツ・56種ハーブ」。
 - * アマロは「淡い茶色から焦げ茶色」であり、無色透明なアニス系の「サンブーカ」と混同しないこと。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「ジナール（アーティチョーク）」「アヴェルナ」「イエーガーマイスター」に関連する問題として出題されやすい。

【第48問】

《 正解語句：》

140g以上

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

オランダやドイツなどで造られるエッグ・リキュールのうち、「アドヴォカート (Advocaat) 」と名乗るために、EUの規定で義務付けられている1L当たりの「卵黄」の最低含有量は何gか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 70g以上
2. 100g以上
3. 140g以上
4. 250g以上

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 一般的な「エッグ・リキュール」として承認されるための最低基準（70g/L）であり、アドヴォカートの厳格な基準ではないため誤り。
 2. EUのリキュール全般における基本的な糖分含有量の最低基準（100g/L）であるため誤り。
 4. 「クレーム・ド・○○」と名乗るために必要な糖分含有量の最低基準（250g/L）であるため誤り。
-

B.：《模擬試験問題》

《問題文：》

EUの規定における「アドヴォカート」およびリキュールの成分規定に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《選択肢：》

1. EUの規定において、アドヴォカートと名乗るためには、卵黄を1L当たり140g以上、糖分を1L当たり150g以上含むことが義務付けられている。
 2. EUの規定において、一般的なエッグ・リキュールとして承認されるためには、卵黄を1L当たり140g以上含まなければならない。
 3. アドヴォカートは牛乳クリームとアイリッシュウイスキーを渾然一体化させたリキュールであり、卵黄は風味付け程度に使用される。
 4. リキュールの糖分規定において、チェリーやジェンシアンを用いたリキュールは、例外なく1L当たり250g以上の糖分を含まなければならない。
-

《正解を示す選択肢番号：》

《 正解の解説：》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 一般的なエッグ・リキュールの卵黄基準は「70g/L以上」であり、140g/L以上は「アドヴォカート」特有の厳格な基準であるため誤り。
 3. 牛乳クリームとアイリッシュウイスキーを用いるのは「ベイリーズ」であり、アドヴォカートはエッグ・リキュールであるため誤り。
 4. チェリーやジェンシアンのリキュールは、基本の糖分規定（100g/L）の「例外」として扱われ、250g/Lの義務はないため誤り。
-

C.：《 逆算式アウトプット問題》

《 問題文：》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢：》

1. 日本の酒税法において、リキュールと分類されるためにはエキス分が10度以上でなければならない。
2. EUの規定において、アルコール分15%以上の酒精飲料のうち、糖分含有量が1L当たり100g以上のものを原則としてリキュールとしている。

3. EUの規定において、「クレーム・ド・カシス」は果実の酸味を活かすため、糖分含有量を1L当たり100g以下に制限している。
4. 日本で販売される缶チューハイなどのプレミックスされた低アルコール飲料は、酒税法上リキュールからは除外され、スピリッツに分類される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 日本の酒税法におけるリキュールの定義は、エキス分が「2度以上」であるため誤り。
3. クレーム・ド・カシスは例外的に極めて高い糖分が求められ、1L当たり「400g以上」が必要であるため誤り。
4. プレミックスされた低アルコール飲料の多くは、果汁や糖類を含むため酒税法上「リキュール」として扱われるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 「エッグ・リキュール＝卵黄70g/L以上」に対し、「アドヴォカート＝卵黄140g/L以上 + 糖分150g/L以上」という2段階の数値規定を記憶する。

* EUリキュール規定の糖分：「基本100g/L」「クレーム・ド250g/L」「カシス400g/L」。

* チェリーやジェンシアンのリキュールは、EUの基本糖分規定（100g/L）の「例外」対象である。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「糖分150g/L」「エッグ・リキュール70g/L」「エキス分2度以上」に関連する問題として出題されやすい。

【第49問】

《正解語句：》

山梨の酒

A：《逆算式問題解答》

《問題文：》

地理的表示（G.I.）山梨の清酒において、原料米に県内産米のみを使用し、指定された地域産業資源の水系で採水し、醸造アルコールを使用しないなどの厳しい条件を満たした認定酒にのみ表示できる名称は何か。

《正解を示す選択肢番号：》

《 選択肢 : 》

1. オールやまなし清酒
2. 特撰 山梨G.I.
3. 山梨の酒
4. 甲州諸白

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 県内産の原料のみで醸した口当たりの柔らかな日本酒を「オールいわて清酒」と呼ぶ岩手県の取り組みと混同させた架空の名称であるため誤り。
2. このような公式の認定表示は存在しないため誤り。
4. 伊丹の「伊丹諸白」などの歴史的呼称を模した架空の名称であるため誤り。

B. : 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

各県の地理的表示 (G.I.) における独自の生産基準や管理委員会の取り組みに関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. G.I.山梨の通常の生産基準では、国内産米（三等以上）であれば県外の米も使用できるが、「山梨の酒」を表示する場合は山梨県内産米に限定される。
2. G.I.白山では、白山市内産米の使用が基本条件となっているが、他県産の米をブレンドした場合は「菊酒・白山」という併記が許可される。
3. G.I.佐賀は、長崎県と佐賀県の県境に位置するため、両県の米をブレンドした酒にのみ「The SAGA認定酒」という表示が許される。
4. G.I.長野は、信濃大町での醸造を前提とするため、県内全域を対象とするG.I.としては認定されていない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. 「加賀菊酒・白山」という独自の表現を併記するには、「市内産米のみの使用」が基本条件であり、他県産ブレンドでは許されないため誤り。
3. G.I.佐賀と併せて「The SAGA認定酒」を表示する場合は、「佐賀県内で収穫された米」を用いることが条件であるため誤り。
4. G.I.長野は「県内全域」を対象としたG.I.であり、G.I.信濃大町が長野の認定を前提とする「2段階G.I.」であるため記述が逆であり誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢（記述）の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. G.I.山梨の仕込み水は、富士北麓や八ヶ岳山麓など指定された6水系のいずれかの水であることが規定されている。
2. G.I.山梨では、果実様の香りを際立たせるため、ワインと同様の単発酵で醸造することが義務付けられている。
3. G.I.岩手の「オールいわて清酒」は、原料米を県内産に限定する代わりに、他県で開発されたきょうかい酵母の使用を義務付けている。
4. G.I.山梨の日本酒は、醸造アルコールの添加が一切禁じられており、全量が純米酒として生産されなければならない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説： 》

2. 日本酒は「並行複発酵」で醸造されるものであり、ワインの単発酵を用いることはないため誤り。
3. 「オールいわて清酒」は、原料米だけでなく、県内で分離された麹菌と酵母を用いることが明記されているため誤り。
4. 通常のG.I.山梨では米重量の10%以下の醸造アルコール添加が認められており、「山梨の酒」の認定においてのみ未使用が条件となるため誤り。

《 記憶ポイント： 》

- * 通常のG.I.山梨（国内産米・アルコール可）と、特例認定「山梨の酒」（県内産米・アルコール不可）の規定の違いを明確にする。
- * 各地の固有認定ルール：「白山＝加賀菊酒・白山（市内米限定）」「佐賀＝The SAGA認定酒（県内米限定）」「岩手＝オールいわて清酒（県内米・県内酵母菌）」。
- * G.I.山梨の仕込み水は「南アルプス、八ヶ岳、秩父、富士北麓、富士・御坂、御坂北麓」の6水系に限定されている。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「加賀菊酒・白山」「オールいわて清酒」「6水系限定」に関連する問題として出題されやすい。

【 第50問 】

《 正解語句： 》

ヴァッサーとガイスト

A. : 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

ドイツ語圏において、フルーツブランデーを呼称する際、果実自体を発酵させて蒸留したもの（水）と、果実をアルコールに浸漬してから蒸留したもの（精神・霊）を明確に区別するために用いられる2つの用語は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. ヴァッサーとガイスト
2. ミステールとヴァン・ド・リキュール
3. キルシュとミラベル
4. オー・ド・ヴィーとアランビック

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説：》

2. 発酵途中でアルコールを添加するアルコール強化ワインなどの製法・分類を指すフランス語であるため誤り。
3. サクランボ（キルシュ）と黄色いプラム（ミラベル）という原料果実そのものの名称であるため誤り。
4. フランス語での蒸留酒（命の水）の総称と、伝統的な蒸留機の名称であるため誤り。

B.：《 模擬試験問題 》

《 問題文：》

フランスとドイツにおけるフルーツブランデーの呼称および規定に関する記述として、最も適当なものを1つ選べ。

《 選択肢：》

1. フランスでは、果実を発酵させて蒸留したものと、浸漬して蒸留したものを明確に区別し、別々のA.O.C.を与えている。
 2. サクランボを原料としたブランデーは、フランスではキルシュ、ドイツではヴァッサーと呼ばれ、主に単式蒸留機で造られる。
 3. ドイツ語の「ガイスト（Geist）」は、果実自体が十分な糖分を持つため、アルコールを添加せずに自然発酵させた蒸留酒を指す。
 4. フランスのロレーヌ地方で造られる黄色いプラムの蒸留酒「ミラベル・ド・ロレーヌ」は、連続式蒸留機のみを用いることが義務付けられている。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フランスでは製法の違いにかかわらず、共に「オー・ド・ヴィー (Eau-de-vie)」と呼ばれ、区別して呼ぶのはドイツ語圏であるため誤り。
3. ガイスト (Geist) は、果実を「アルコールに浸漬して蒸留した」ものを指し、発酵させたものはヴァッサー (Wasser) であるため誤り。
4. フルーツブランデーの蒸留には「単式蒸留機または他の蒸留機」が使用され、連続式に限定されるわけではないため誤り。

C. : 《 逆算式アウトプット問題 》

《 問題文 : 》

下記の4つの選択肢(記述)の中から、正解となる問題文を1つ選べ。

《 正解候補の選択肢 : 》

1. サクランボのブランデーにおいて、フランスの「キルシュ・ド・フジュロル」はA.O.C.に、「キルシュ・ダルザス」はI.G.に認定されている。
2. フルーツブランデーの熟成は、必ず内面を焦がしたオークの新樽で行い、深い琥珀色を付けることが義務付けられている。
3. ドイツのグレープブランデーは、ブドウの搾りかすを用いるため「マール」と同じカテゴリーに属し、Weinbrandと呼ばれる。
4. フルーツブランデーの原料として用いられるフランボワーズは、フランス語で黒スグリ（カシス）を意味する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

○ 正解

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

2. フルーツブランデーはほとんどの場合「無色透明」であり、ニュートラルな容器で貯蔵されるため誤り。
3. ドイツのWeinbrandは「ワインを蒸留した」グレープブランデーであり、搾りかすを蒸留したもの（グラッパ等）ではないため誤り。
4. フランボワーズは「木イチゴ（ラズベリー）」であり、黒スグリは「カシス」であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* フランス語では製法を問わず「オー・ド・ヴィー」と呼ぶが、ドイツ語では「発酵=Wasser（ヴァッサー）」「浸漬=Geist（ガイスト）」と区別する。

* フランスのキルシュ（サクランボ）の格付け：「フジュロル=A.O.C.」「アルザス=I.G.（地理的表示）」。

* フルーツブランデーは「無色透明」で「冷やして食後に供される」ことが多い点をウイスキーやコニャックと対比する。

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「オー・ド・ヴィー」「キルシュ・ド・フジュロル」「ミラベル・ド・ロレーヌ」に関連する問題として出題されやすい。

【誤答分析サマリー（復習用）】

1. 基礎の盲点として、酒造好適米と飯米の精米歩合やタンパク質含有量の大小関係を直感と逆に記憶し、ササニシキ等の役割を誤認しやすい。
2. 識別の罠として、常圧と減圧蒸留の沸点温度の逆転や、ビールの麦芽比率と副原料の許容上限を混同し、正確な数値の境界線の判定を誤る。
3. 応用の壁として、フランス産マールの販売度数の例外やカルヴァドスの蒸留期限など、原則に対する特例的な数値を暗記から見落とし失点する。
4. 視点分散の死角として、白酒の固体蒸留が一回で高アルコールに達する特異性など、製造の特殊なメカニズムを通常の醸造概念のまま解釈してしまう。
5. 本番のひっかけとして、酒税改定におけるビール減税と発泡酒増税のベクトルや、ドッペルボック等の意味の逆転ロジックに直感で反応し騙されやすい。