

【第1問】

《正解語句：》

ナチュラルミネラルウォーター

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

特定水源から採水した地下水のうち、地下で滞留または移動中に地中の無機塩類が溶解したものであり、沈殿、濾過、加熱殺菌以外の物理的・化学的処理を行ってはいけないミネラルウォーター類の分類はどれか。

《正解を示す選択肢番号：》

1

《選択肢：》

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

《正解の解説：》

地中の無機塩類が溶解した地下水であり、品質を安定させるためのミネラル調整などが認められず、沈殿、濾過、加熱殺菌のみが許可されている。

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解

2. ミネラルウォーターは、品質を安定させる目的でミネラルの調整や複数原水の混合等が認められているため誤り。
 3. ナチュラルウォーターは、無機塩類の溶解が少ない地下水であるため誤り。
 4. ボトルドウォーターは、原水が地下水以外のもも含まれ、成分を大きく変化させる処理が認められているため誤り。
-

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本のミネラルウォーター類の分類と製造基準について、最も適切な記述を1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ミネラルウォーターは、特定水源から採水された地下水に対し、成分を大きく変化させる処理を行ったものである。
2. ボトルドウォーターは、原水が地下水以外のもも含まれ、法令に基づく加熱殺菌などの処理が必要である。
3. ナチュラルウォーターは、複数の原水を混合して製造された地下水である。
4. ナチュラルミネラルウォーターは、ミネラルの調整やばっ気を行うことが認められている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ボトルドウォーターは、原水が地下水以外の場合も含み、成分を大きく変化させる処理が許容され、加熱殺菌等の処理が必要とされる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 成分を大きく変化させる処理を行ったものはボトルドウォーター等に該当するため誤り。
2. ○ 正解
3. 複数の原水混合が認められているのはミネラルウォーターであるため誤り。
4. ミネラルの調整やばっ気が認められているのはミネラルウォーターであるため誤り。

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. ボトルドウォーターに分類される製品は、例外なく特定水源から採水した地下水を使用しなければならない。
2. 日本やアメリカのミネラルウォーター製造においては、オゾン殺菌や紫外線殺菌は加熱殺菌と同等以上の効力を持つものとして認められている。
3. ヨーロッパ諸国のミネラルウォーター製造では、原水に対し必ず加熱殺菌処理を行うことが義務付けられている。
4. 日本の食品衛生法では、すべてのミネラルウォーター類において、ミネラルの人工的な添加を固く禁じている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

日本やアメリカでは殺菌工程を採ることが義務となっており、加熱殺菌もしくは同等以上の効力をもつ方法としてオゾン殺菌や紫外線殺菌などが認められている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ボトルドウォーターの原水は地下水以外のものも含まれるため誤り。
 2. ○ 正解
 3. ヨーロッパ諸国では通常、殺菌工程を採らずに製造されるため誤り。
 4. ミネラルウォーターにおいては、品質安定のためのミネラル調整が認められているため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

* ナチュラルミネラルウォーターは「無機塩類溶解＋処理制限」、ミネラルウォーターは「調整・混合可」である。

* 日本とアメリカでは殺菌が義務付けられているが、ヨーロッパでは殺菌工程を採らないのが通常である。

* ボトルドウォーターは原水が地下水以外も含まれる最も制限が緩い分類である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「農林水産省ガイドライン」「ミネラルウォーター」「オゾン・紫外線殺菌」に関連する問題として出題されやすい。

【 第2問 】

《 正解語句 : 》

硬度

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

水に含まれるカルシウムおよびマグネシウムのイオン濃度を、炭酸カルシウムの濃度に換算したもので、mg/l の単位で示される指標は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 炭酸ガス濃度
2. 無機塩類濃度

- 3. 硬度
- 4. 溶解度

《 正解の解説 : 》

水に含まれるカルシウムおよびマグネシウムのイオン濃度を炭酸カルシウムの濃度に換算した数値であり、水の性質を示す重要な指標である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

- 1. 炭酸ガス濃度は水中の二酸化炭素量を示すものであり、カルシウム等のイオン濃度の換算値ではないため誤り。
- 2. 無機塩類濃度はミネラル全般の量を示す概念であり、特定のイオン濃度を炭酸カルシウムに換算したものではないため誤り。
- 3. ○ 正解
- 4. 溶解度は物質が水に溶ける限界量を示す指標であり、硬度の定義とは異なるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

WHOの基準に基づくミネラルウォーターの硬度分類として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

- 1. 硬度0～60のものを軟水としている。
- 2. 硬度100以下を硬水としている。
- 3. 硬度120～180のものを非常な硬水としている。
- 4. 硬度300以上のものを中程度の硬水としている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

WHOの基準では、硬度(mg/l)において、0～60のものを軟水、120～180のものを硬水、180以上のものを非常な硬水と定義している。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 一般的な目安として硬度100以下が軟水とされるが、硬水とする記述は誤り。
3. WHOの基準において、硬度120～180のものは硬水と定義されており、非常な硬水ではないため誤り。
4. 一般的な目安として硬度100～300が中程度の硬水であり、300以上は硬水とされるため誤り。

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. ドイツ硬度やフランス硬度は、日本の硬度と同じ換算方法と換算単位を用いている。
2. 水の硬度を算出する計算式において、マグネシウムの含有量(mg/l)には2.5を掛ける。
3. 水の硬度を算出する計算式において、カルシウムの含有量(mg/l)には2.5を掛け、マグネシウムの含有量には4.1を掛ける。
4. WHOの基準において、硬度が60～120の範囲にある水は非常な硬水に分類される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

日本の硬度は「カルシウム(mg/l)×2.5 + マグネシウム(mg/l)×4.1」の計算式で算出される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ドイツ硬度やフランス硬度は換算方法または換算単位が異なっているため誤り。
2. マグネシウムの含有量に掛ける係数は4.1であるため誤り。
3. ○ 正解
4. WHOの基準において非常な硬水とされるのは180以上であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 硬度はカルシウムとマグネシウムのイオン濃度を炭酸カルシウム濃度に換算したものである。
- * WHO基準では、0～60が軟水、120～180が硬水、180以上が非常な硬水と規定されている。
- * 硬度の計算式は「 $\text{Ca} \times 2.5 + \text{Mg} \times 4.1$ 」であることを記憶しておく。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「軟水と硬水の境界」「カルシウム・マグネシウム」「WHO基準の数値」に関連する問題として出題されやすい。

【 第3問 】

《 正解語句 : 》

中国種

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

ツバキ科ツバキ属のチャの変種のうち、葉が比較的小さく、日本の緑茶製造に適しているため国内で広く栽培されている品種はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 選択肢 : 》

1. 中国種
 2. アッサム種
 3. リベリカ種
 4. カネフォラ種
-

《 正解の解説 : 》

中国種は葉が小さく、緑茶に適した特性を持つため、日本の茶畑で広く栽培されている変種である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
 2. アッサム種は葉が大きく、主に紅茶の製造に適している変種であるため誤り。
 3. リベリカ種はコーヒーの品種であり、茶の変種ではないため誤り。
 4. カネフォラ種はコーヒーの品種(ロブスタ種)であり、茶の変種ではないため誤り。
-

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

茶の変種とその特徴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. アッサム種は葉が小さく、主に緑茶の製造に適している。
 2. 日本国内で栽培されている茶の大部分はアッサム種である。
 3. 中国種は主に紅茶の製造に適しており、アッサム種よりも葉が大きい。
 4. 中国種は葉が小さく、主に緑茶の製造に適しており、日本では中国種が広く栽培されている。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

日本では緑茶に適した中国種が主に栽培されており、葉が小さい特徴を持っている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アッサム種は葉が大きく、主に紅茶の製造に適しているため誤り。
2. 日本国内で主に栽培されているのは緑茶に適した中国種であるため誤り。
3. 中国種は葉が小さく、主に緑茶の製造に適しているため誤り。
4. ○ 正解

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. 中国種とアッサム種の間には生殖的隔離があり、交配して雑種を作ることは不可能である。
2. 日本の紅茶品種である「べにふうき」や「べにほまれ」は、アッサム雑種に分類される。
3. 緑茶を作るには中国種でなければならない、アッサム種の生葉から緑茶を作ることはできない。
4. アッサム種の生葉から紅茶を作ることは可能だが、中国種の生葉から紅茶を作ることは不可能である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

中国種とアッサム種との間には交配が可能であり、その雑種をアッサム雑種と呼び、「べにふうき」などはこれに該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 中国種とアッサム種の間には生殖的隔離はなく交配することが可能であるため誤り。
2. ○ 正解
3. アッサム種の生葉から緑茶を作ることにも可能であるため誤り。
4. 中国種の生葉から紅茶を作ることにも可能であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 中国種は葉が小さく緑茶向き、アッサム種は葉が大きく紅茶向きである。
- * 種類の適性はあるものの、中国種から紅茶を、アッサム種から緑茶を作ることには可能である。
- * 「べにふうき」等の日本の紅茶品種は、交配によって生まれたアッサム雑種である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「アッサム種」「べにふうき」「生葉からの製法適性」に関連する問題として出題されやすい。

【 第4問 】

《 正解語句 : 》

荒茶

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

茶畑で収穫された生葉を保存可能にするため速やかに加工して作られる、生葉と仕上げ茶の中間の加工品を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. 粉茶
2. 茎茶
3. 新茶
4. 荒茶

《 正解の解説 : 》

収穫された生葉は保存性がなく、その日のうちに蒸し・揉み・乾燥などの工程を経て一次加工され、荒茶となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 粉茶は荒茶を仕上げ加工する際にできる製品のひとつであり、中間加工品ではないため誤り。
2. 茎茶は荒茶を仕上げ加工する際に選別される製品のひとつであり、中間加工品ではないため誤り。
3. 新茶はその年の一番茶をすぐに商品化したものであり、加工段階を示す用語ではないため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の製造工程ラインとその特徴について、最も適切な記述を1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 煎茶ラインは、生葉を蒸して冷却した後、揉まずにそのまま乾燥させる工程を持つ。
2. 碾茶ラインは、生葉を蒸して冷却した後、揉みながら乾燥させる工程を持つ。
3. 抹茶は、煎茶ラインで製造された荒茶を仕上げ加工することで作られる。
4. 玉露や深蒸し煎茶の荒茶は、煎茶ラインを通じて製造される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

煎茶、玉露、かぶせ茶、深蒸し煎茶などの多くは、揉みながら乾燥させる煎茶ラインで製造される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 揉まずに乾燥させるのは碾茶ラインの特徴であるため誤り。
2. 揉みながら乾燥させるのは煎茶ラインの特徴であるため誤り。
3. 抹茶は煎茶ラインでは製造できず、専用の碾茶ラインで作られた碾茶から製造されるため誤り。
4. ○ 正解

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. 深蒸し煎茶は、通常の煎茶よりも蒸し時間を短くして製造された並品の煎茶を意味する。
2. 玄米茶は、煎茶に炒った大豆を混ぜ合わせたものが始まりとされている。
3. 地方番茶は、自家消費用の茶であったため、統計データが存在しない。
4. 番茶は、一番茶の品質が最も高い部位のみを集めて作られた高級茶である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

かつて日本各地で作られていた地方番茶は、自家製かつ自家消費であったため統計データが存在しない。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 深蒸し煎茶は蒸し時間を長くしたものであり、普通の煎茶＝並品という意味ではないため誤り。
2. 玄米茶は煎茶に炒った白米(鏡開きの餅など)を混ぜたのが始まりとされるため誤り。
3. ○ 正解
4. 番茶は刈り落としの葉や大きい葉などを用いた下級の茶・手ごろな茶であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 荒茶は生葉と仕上げ茶の中間加工品であり、保存性を持たせるために即日加工される。
- * 日本茶の多くは「揉む」煎茶ラインで作られるが、抹茶の原料となる碾茶は「揉まない」専用ラインで作られる。
- * 地方番茶は自家消費で統計がなく、番茶は下級の葉を使用し、玄米茶は炒った白米を使用する例外知識として押さえる。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「煎茶ラインと碾茶ライン」「仕上げ茶」「地方番茶の自家消費」に関連する問題として出題されやすい。

【 第5問 】

《 正解語句 : 》

遮光

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

玉露やかぶせ茶を栽培する際、茶葉の緑色を濃くし、うま味を強くするために収穫前に行われる栽培方法はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 遮光
2. 焙煎
3. 萎凋
4. 刈り落とし

《 正解の解説 : 》

玉露やかぶせ茶は収穫前に日光を遮る遮光栽培を行うことで、葉の緑色を濃くし、テアニンなどのうま味成分を増加させる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 焙煎は荒茶を仕上げ加工する際の火入れ工程であり、栽培方法ではないため誤り。
3. 萎凋は紅茶やウーロン茶の製造で葉をしおらせる工程であり、栽培方法ではないため誤り。
4. 刈り落としは番茶の原料となる葉を刈る作業であり、うま味を強くする栽培法ではないため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の収穫時期と品質に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 収穫時期が遅くなるにつれて、茶の品質は上がり価格も高くなる。
2. 全窒素の値は秋冬番茶が最も高く、以降の収穫ごとに徐々に下がる。
3. 一番茶は一般に最も高品質であり、全窒素の値も一番茶が最も高い。
4. 二番茶は4～5月に収穫され、最も高価格で取引される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

一番茶は4～5月に収穫され、全窒素の値(アミノ酸等のうま味成分と相関)が最も高く、高品質・高価格となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 収穫時期が遅くなるにつれて品質は下がり、価格も下がるため誤り。
2. 全窒素の値は一番茶が最も高く、以降徐々に下がるため誤り。
3. ○ 正解
4. 4～5月に収穫される最も高価格な茶は一番茶であるため誤り。

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. テアニンは茶の苦味を構成する主成分であり、一番茶よりも秋冬番茶に多く含まれる。
2. 日本茶は全国すべての産地において、年に最大で3回しか収穫することができない。
3. カテキン類は茶のうま味成分であり、茶葉に最も多く含まれる有機化合物である。
4. 鹿児島県の南部など一部の産地では、三番茶と秋冬番茶の間に四番茶を収穫し、年に5回収穫することがある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

鹿児島県南部などの温暖な一部産地では、年に5回収穫することがあり、四番茶が存在する例外的な地域である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. テアニンはうま味成分であり、一番茶に多く含まれるため誤り。
2. 一部の産地では年に4～5回収穫されることがあるため誤り。
3. カテキン類は渋味・苦味成分であり、うま味成分ではないため誤り。
4. ○ 正解

《 記憶ポイント : 》

- * 遮光栽培は玉露やかぶせ茶で行われ、うま味成分(テアニン等の全窒素)を増加させる。
- * 一番茶が最も全窒素量が高く高品質であり、収穫時期が遅れるほど品質と価格は下がる。
- * 鹿児島県などの温暖な産地では、例外的に四番茶を含む年5回の収穫が行われることがある。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「玉露・かぶせ茶」「全窒素の値」「鹿児島県の収穫回数」に関連する問題として出題されやすい。

【 第6問 】

《 正解語句 : 》

宇治茶

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

産地と加工地を組み合わせた分類基準であり、京都・奈良・滋賀・三重の4府県産の茶を、京都府内の業者が府内で仕上げ加工したものを何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 宇治茶
2. 本山茶
3. 八女茶
4. 伊勢茶

《 正解の解説 : 》

宇治茶は単一の県産ではなく4府県産の茶をブレンドし、京都府内で仕上げ加工された茶の名称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 本山茶は地域による産地分類であり、加工地の定義を含むものではないため誤り。
3. 八女茶は地域による産地分類であり、加工地の定義を含むものではないため誤り。
4. 伊勢茶は県(三重県)による産地分類であり、加工地の定義を含むものではないため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の分類基準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. 宇治茶は、京都府内で栽培・収穫された茶葉のみを使用し、他府県産の茶をブレンドすることは禁じられている。
2. ほうじ茶や玄米茶は、栽培方法の違いによる茶の分類名称である。
3. やぶきたやあさつゆは、茶の品種による分類名称である。
4. 知覧茶は、産地と加工地の組み合わせによる分類名称である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

やぶきた、あさつゆ、べにふうき等は、栽培されている茶の品種を基準とした分類名称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 宇治茶は奈良・滋賀・三重を含む4府県産の茶を使用できるため誤り。
2. ほうじ茶や玄米茶は、仕上げ加工の方法による分類であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 知覧茶は地域による産地分類であり、加工地との組み合わせ定義ではないため誤り。

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. 宇治茶の定義において、使用する茶葉は京都府産よりも他府県産を優先して使用することが規定されている。
2. 茶の消費形態の歴史において、ペットボトル入り緑茶飲料の自主規制が解除され、大幅に消費が拡大したのは1980年代前半である。
3. 日本の国民1人当たりの緑茶消費量において、2013年以降、緑茶消費全体におけるドリンク茶(緑茶飲料)の比率は30%を上回っている。
4. リーフ茶(急須のお茶)の国内消費は、1992年に共働き世帯数が専業主婦世帯数を上回ったことで増加に転じた。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

緑茶の消費形態は急須から飲料へとシフトしており、2013年以降、緑茶消費量におけるドリンク比率は30%を上回っている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 宇治茶の定義では、京都府産を優先することが規定されているため誤り。
2. 500mlペットボトル入り緑茶の自主規制解除と発売開始は1996年であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 家事労働の省力志向が高まった結果、急須で淹れるリーフ茶の消費は減少し、ドリンク茶が増加したため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 宇治茶は京都・奈良・滋賀・三重の4府県産茶葉を使用し、京都府内で仕上げ加工された茶の総称である。
- * 「やぶきた」は品種、「ほうじ茶」は仕上げ加工法、「本山・知覧」は地域という分類基準の違いを整理する。
- * 緑茶消費におけるドリンク(飲料)比率は2013年以降30%を超えており、ライフスタイルの変化が影響している。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「産地と加工地の組み合わせ」「やぶきた」「ドリンク茶の消費比率」に関連する問題として出題されやすい。

【 第7問 】

《 正解語句 : 》

酸化酵素

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造過程において、茶葉に含まれるカテキン類を変化させ特有の色や味を生成する「発酵」を促す働きを持つ物質は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. 乳酸菌
2. 酸化酵素
3. バクテリア
4. 酵母

《 正解の解説 : 》

紅茶の製造における「発酵」とは、微生物によるものではなく、茶葉自身に含まれる酸化酵素を十分に働かせてカテキン類を酸化させる工程を指す。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 乳酸菌は後発酵茶等の微生物発酵に関わるものであり、紅茶の酸化酵素ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. バクテリアによる発酵は一般的な発酵食品に見られるものであり、紅茶の製造工程とは異なるため誤り。
4. 酵母はアルコール発酵等に関わる外部微生物であり、紅茶の発酵の主体ではないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造方法における各工程の説明として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 萎凋(Withering)は、茶葉の水分を増やすために高温の蒸気を当てる工程である。
2. 揉捻(Rolling)は、茶葉を揉み碎き、酸化酵素を活性化させる工程である。
3. 乾燥(Drying)は、酸化をさらに促進させるために湿度90%以上の条件下で行われる。
4. 発酵(Fermentation)は、外部から添加した微生物によって糖類を分解する工程である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

揉捻工程では、茶葉を揉み碎くことで細胞組織を破壊し、酸化酵素を活性化させて発酵の準備を行う。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 萎凋は水分を約60%減少させるために陰干しする工程であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 乾燥工程は酸化を停止させるために主に高温熱風で行われるため誤り。
4. 紅茶の発酵は微生物の添加ではなく、茶葉自身の酸化酵素による酸化工程であるため誤り。

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. 紅茶のオーソドックス製法は、主にティーバッグなどに使用され、世界の紅茶生産量の約60%を占めている。
2. 茶の発酵による生成物質は主に糖類やエタノールであり、一般的な微生物発酵で生成される物質と同じである。
3. 紅茶のグレード(等級区分)は、製造工程の最後でふるいにかけて茶葉のサイズを示すものであり、品質の良し悪しを示すものではない。
4. CTC製法は、茶葉を全く揉まずに乾燥させることで、フルーティーな香りを引き出す特殊な製造方法である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

グレイディング(オレンジペコーなど)は茶葉のサイズ分けであり、品質基準ではない点に注意が必要である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ティーバッグに使用され生産量の約60%を占めるのはCTC製法であるため誤り。
2. 茶の発酵の生成物質はカテキン重合体等であり、糖類やエタノールではないため誤り。
3. ○ 正解
4. CTC製法は茶葉を一様に細かく碎き引き裂き丸める製法であり、揉まない製法ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 紅茶の「発酵」は微生物によるものではなく、茶葉自身を持つ酸化酵素の働きによる酸化工程である。
 - * 製造順序は「萎凋(水分を減らす)→揉捻(細胞を壊し酵素活性化)→発酵(酸化)→乾燥(酸化停止)」である。
 - * グレード(等級)は茶葉のサイズ区分であり品質を示すものではなく、CTC製法が世界の60%を占める。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「微生物発酵との違い」「萎凋・揉捻・乾燥」「CTC製法とグレイディング」に関連する問題として出題されやすい。

【第8問】

《 正解語句 : 》

ダーズリン

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

北インドで生産され、フルーティーな香りを持ち、産出量が少ないため貴重とされる紅茶の産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. アッサム
2. ウバ
3. ダージリン

4. キームン

《 正解の解説 : 》

ダーズリンは北インドの高地帯で生産され、特有のフルーティーな香りと希少性を持つ代表的な紅茶である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アッサムは同じ北インド産だが、コク味のあるストロングタイプでミルクティーに向くため誤り。
2. ウバはスリランカの産地であり、爽快なグリーンノート系の香りが特徴であるため誤り。
3. ○ 正解
4. キームンは中国安徽省の産地であり、スモーキーフレーバーが特徴であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

世界の主要な紅茶産地とその特徴について、最も適切な記述を1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. アッサムは南インドで生産され、マイルドな香味をもったソフトタイプの紅茶である。
2. スリランカのルフナは、爽快な渋味をもった紅茶であり、ほとんどがCTC製法で作られる。
3. ケニアの紅茶は甘い滋味豊かな味わいが特徴で、標高の高い中央山岳地帯で栽培される。
4. スリランカのウバは東部山岳地帯で生産され、爽快なグリーンノート系の香りと渋味に似た味わいを持つ。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

スリランカ東部山岳地帯のウバは、世界三大銘茶の一つにも数えられ、特有の爽快な香りと渋味が特徴である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. マイルドな香味をもった南インドの紅茶はニルギリであるため誤り。
2. CTC製法がほとんどであり爽快な渋味を持つのはケニア等の東アフリカ一帯の紅茶であるため誤り。
3. 甘い滋味豊かな味わいを持つのはスリランカ南西低地帯のルフナであるため誤り。
4. ○ 正解

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. 紅茶は、冬期の気温が氷点下になる回帰線以北および以南の地域において最も盛んに栽培されている。
2. オリジン・ティーは、乾燥した茶葉にリンゴやベルガモットなどの香料を吹き付けて加工した紅茶の総称である。
3. アフタヌーンティー(ビクトリアンティー)の文化は、19世紀後半のイギリスで、貴族階級の貴婦人を中心に社交のために盛んになった。
4. イギリスに最初に紅茶がもたらされた際、それはアッサム種の茶葉を強く発酵させたストロングタイプの紅茶であった。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

19世紀後半のヴィクトリア時代に、イギリスが隆盛を誇る中でポーンチャイナ等の茶道具とともにアフタヌーンティーの文化が誕生した。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 紅茶は赤道を挟み南北回帰線内の地域で年中生産が可能であり、回帰線以北・以南では冬期は栽培されないため誤り。
2. 香料などを吹き付けたものはフレーバード・ティーであるため誤り。
3. ○ 正解
4. 17世紀中頃にイギリスに最初にもたらされたのは緑茶や烏龍茶のような軽発酵茶であったため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ダージリンは北インド産でフルーティーな香り、アッサムは北インド産でコクがありミルクティー向けである。
- * スリランカ産は高地(ウバ、ディンブラ等)と低地(ルフナ)で香味が異なり、ケニアはCTC製法が主流である。
- * イギリスのアフタヌーンティー文化は19世紀後半のヴィクトリア時代に貴族階級を中心に確立した。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「北インドと南インド」「スリランカの標高別特徴」「アフタヌーンティーの歴史」に関連する問題として出題されやすい。

【 第9問 】

《 正解語句 : 》

アラビカ種

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コーヒーの木のうち、比較的高地で栽培され、気象条件や病害虫の影響を受けやすいが、品質評価が高く酸味と香りが特徴の品種はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. アラビカ種
2. カネフォラ種
3. ロブスタ種
4. リベリカ種

《 正解の解説 : 》

アラビカ種は高地栽培が適しており、病害虫に弱いデリケートな品種だが、風味が優れているため世界的に高く評価されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. カネフォラ種は低地栽培が可能で病害虫に強く、苦味とコクが特徴であるため誤り。
3. ロブスタ種はカネフォラ種の一般的な呼び名であり、特徴がアラビカ種とは異なるため誤り。
4. リベリカ種はコーヒーの3原種の一つであるが、現在商業的に広く栽培されている主要2種ではなく、特徴の記述とも一致しないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーの産地銘柄と特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. モカ —— ジャマイカ産で、すべての調和が取れ風味が優れている。
2. キリマンジャロ —— タンザニア産で、豊かな酸味と甘い香りがある。

3. ブルーマウンテン —— インドネシア産で、深いコクとなめらかな苦味がある。
4. マンデリン —— エチオピア産で、独特の香りとまろやかな酸味がある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

キリマンジャロはアフリカのタンザニアで産出されるアラビカ種であり、上品な味わいと豊かな酸味が特徴である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. モカはエチオピアやイエメン産であり、ジャマイカ産はブルーマウンテンであるため誤り。
2. ○ 正解
3. ブルーマウンテンはジャマイカ産であり、インドネシア産(スマトラ島等)はマンデリン等であるため誤り。
4. マンデリンはインドネシア産であり、エチオピア産はモカ等であるため誤り。

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. コーヒーの実には「コーヒーチェリー」と呼ばれ、収穫後は果肉をつけたまま数ヶ月間熟成させることで特有の酸味を引き出す。
2. コーヒーベルトと呼ばれる生産地帯は、赤道を挟んで南北緯45度の間に広がる温帯地域を指している。
3. 世界のコーヒー生産においては、アラビカ種、カネフォラ種、リベリカ種の3種が均等な割合で栽培されている。
4. ハワイ産のコナは、バランスの良い豊かな酸味と甘い香りを持つアラビカ種である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

ハワイで生産されるコナコーヒーは、アラビカ種に属し、酸味と甘い香りのバランスが優れている銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コーヒーの実(チェリー)は収穫後、速やかに果肉等の除去や洗浄などの精選作業が行われるため誤り。
2. コーヒーベルトは赤道を挟んで南北緯25度(南北回帰線の間)の地域を指すため誤り。
3. 現在商業的に広く栽培されているのはアラビカ種とカネフォラ種の2種であるため誤り。
4. ○ 正解

《 記憶ポイント : 》

- * アラビカ種は「高地・病害虫に弱い・酸味と香り」、カネフォラ(ロブスタ)種は「低地・病害虫に強い・苦味とコク」である。
- * コーヒーベルトは赤道を挟んだ南北緯25度(南北回帰線内)の熱帯性気候エリアを指す。
- * モカ(エチオピア・イエメン)、キリマンジャロ(タンザニア)、マンデリン(インドネシア)の産地を一致させる。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「カネフォラ種との違い」「コーヒーベルト南北緯25度」「モカやマンデリンの産地国」に関連する問題として出題されやすい。

【 第10問 】

《 正解語句 : 》

フリーズドライ方式

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

インスタントコーヒーの製造工程において、抽出・濃縮されたコーヒー液を零下40度前後の低温で凍結させ、真空状態で水分を昇華させる方式はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. スプレードライ方式
2. ドリップ方式
3. フレンチプレス方式
4. フリーズドライ方式

《 正解の解説 : 》

フリーズドライ方式は、低温で凍結させ真空状態で水分を昇華させることで、氷の結晶があった部分が空間として残り大粒の粒子ができる製造法である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. スプレードライ方式は、高温の乾燥塔の中でコーヒー液を噴霧し瞬間的に水分を蒸発させる方式であるため誤り。
2. ドリップ方式はレギュラーコーヒーの抽出方法の一つであり、インスタントコーヒーの製造工程ではないため誤り。
3. フレンチプレス方式は浸漬による抽出方法であり、インスタントコーヒーの製造工程ではないため誤り。
4. ○ 正解

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーの焙煎と成分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. 焙煎の度合は、浅煎りになるほど苦味やコクが強くなり、深煎りになるほど酸味が強くなる。
2. カフェインの効能として、自律神経の働きを高めたり、利尿作用を促したりする効果が確認されている。
3. コーヒーに含まれるテアニン等のポリフェノールは、がんや糖尿病の予防に寄与しているとされている。
4. コーヒー生豆は焙煎を行わなくても、抽出方法を工夫すれば独特の香りや味を引き出すことができる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

コーヒー100mlに約60mg含まれるカフェインは、覚醒作用、利尿作用、自律神経の活性化などの様々な効果を持つ。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 一般に浅煎りの方が酸味が強く、深煎りになるほど苦味やコクが強くなるため誤り。
2. ○ 正解
3. コーヒーに含まれるポリフェノールはクロロゲン酸等であり、テアニンは日本茶のアミノ酸であるため誤り。
4. コーヒー生豆は焙煎によって初めて、産地によって異なる味の特徴や独特の香りが引き出されるため誤り。

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. 日本のコーヒー消費量は世界第1位であり、1人当たりの消費量も欧米諸国を大きく上回っている。
2. 日本国内で消費されるコーヒーの大部分は、沖縄県などの国内産地で生産されたものである。
3. 国立がん研究センターの研究によれば、コーヒーを1日3~4杯飲む人は、ほとんど飲まない人に比べて死亡リスクが低いことが明らかになっている。
4. 日本のコーヒー輸入先は、主にヨーロッパの国々が上位を占めている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

国立がん研究センターのコホート研究において、1日3~4杯飲む人の死亡リスクは24%低く、コーヒー摂取による死亡リスク低減が報告されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 日本の総消費量は多いが、1人当たりの消費量は欧米諸国に比べるとまだ少ないため誤り。
2. 国内生産は一部で行われているが、供給のほとんどを輸入に依存しているため誤り。
3. ○ 正解
4. 主な輸入先はブラジル、ベトナム、コロンビアなどの中南米、東南アジア、アフリカ諸国であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* インスタントコーヒーの製造法には、低温・真空昇華のフリーズドライと、高温噴霧のスプレードライがある。

* 焙煎は浅煎りが酸味重視、深煎りが苦味・コク重視へと変化する。

* コーヒーの主成分はカフェイン(覚醒・利尿)とポリフェノール(クロロゲン酸等・抗酸化作用)であり、統計上死亡リスク低減が報告されている。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「スプレードライ方式」「クロロゲン酸」「浅煎りと深煎りの味の違い」に関連する問題として出題されやすい。

【第11問】

《 正解語句 : 》

オレンジペコー

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造工程の最後で行われるグレイディング(等級区分)において、サイズが7～11mmの針金状で細長く、よく揉まれている茶葉を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. ダスト
2. ブローケンオレンジペコー
3. オレンジペコー
4. ファニングス

《 正解の解説 : 》

オレンジペコーは、7～11mmの針金状で細長く、よく揉まれているサイズの茶葉を示す等級名称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ダストは0.5～1mmの細かい粉状の茶葉を示す等級であるため誤り。
2. ブロークンオレンジペコーは2～3mmのよく砕かれたポピュラーな形の茶葉であるため誤り。
3. ○ 正解
4. ファニングスは1～2mmで、ブロークンオレンジペコーの下のサイズを示す等級であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶のグレイディング(等級区分)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. オレンジペコーは、最高品質の茶葉のみに与えられる品質等級の名称である。
2. グレイド(等級)は、製造工程の最後でふるいにかけて茶葉のサイズを示すものであり、品質の良し悪しを示すものではない。
3. ダストと呼ばれる等級は、茶葉のサイズが2～3mmであり、主に高級なリーフティーとして販売される。
4. 紅茶のサイズ区分には厳格な国際基準が設けられており、産地による寸法の差異は一切認められていない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

グレイディングは茶葉のサイズ別に区分するものであり、等級名称が品質の良し悪しを直接表示するものではない。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. オレンジペコーはサイズ(7~11mm)の名称であり、品質等級ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. ダストは0.5~1mmの粉状であり、主にティーバッグ等に使用されるため誤り。
4. サイズについては国際基準がなく、産地によって多少の差異があるため誤り。

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. ブロークンオレンジペコー・ファニングスは、オレンジペコーよりもサイズが大きく、11mm以上の茶葉を指す。
2. ブロークンオレンジペコーは2~3mmの茶葉であり、よく砕かれたポピュラーな形をしている。
3. 紅茶の製造工程における「仕分け(Grading)」は、茶葉の酸化を停止させるために高温熱風を当てる工程を指す。
4. オレンジペコーは、CTC製法において一様に細かく砕かれた茶葉のみに使用される独自の等級名称である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ブロークンオレンジペコーは2~3mmのサイズで、よく砕かれた形状を持ち、広く流通しているポピュラーな等級である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ファニングスは1~2mmであり、オレンジペコーより小さいため誤り。
2. ○ 正解
3. 高温熱風を当てる工程は「乾燥(Drying)」であり、仕分けではないため誤り。

4. オレンジペコーはオーソドックス製法等における茶葉のサイズ区分であり、CTC専用の名称ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* 紅茶のグレード(等級)は品質ではなく「茶葉のサイズ」を示す。サイズ基準には国際的な統一規格はない。

* オレンジペコー(7~11mm)、ブローケン(2~3mm)、ファニングス(1~2mm)、ダスト(0.5~1mm)の順に小さくなる。

* CTC製法で作られた細かい茶葉は、主にティーバッグ等に利用される。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「等級名称」「品質との混同」「ダストのサイズ」に関連する問題として出題されやすい。

【 第12問 】

《 正解語句 : 》

碾茶

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本茶の荒茶加工工程において、生葉を蒸して冷却した後、揉まずに広げて乾燥させることで作られる抹茶の原料はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. 煎茶
2. 玉露
3. 番茶
4. 碾茶

《 正解の解説 : 》

碾茶は専用の碾茶ラインで作られ、揉む工程を経ずに乾燥されるため、抹茶に加工するための専用の荒茶となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 煎茶は揉みながら乾燥させる煎茶ラインで作られるため誤り。
2. 玉露は遮光栽培された生葉を揉みながら乾燥させる煎茶ラインで作られるため誤り。
3. 番茶は刈り落としの葉などを煎茶ラインで加工するため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の製造工程(荒茶ライン)に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 煎茶、かぶせ茶、玉露はすべて碾茶ラインで製造される。
2. 碾茶ラインは、生葉を蒸して冷却した後、強く揉み込みながら乾燥させる工程を特徴とする。
3. 抹茶は、煎茶ラインで製造された荒茶を細かく粉碎して作られる。
4. 碾茶ラインは、生葉を蒸して冷却した後、揉まずに広げて乾燥させる工程を持つ。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

碾茶ラインは「揉む」工程を省き、蒸した葉をそのまま広げて乾燥させる専用の製造ラインである。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 煎茶や玉露は揉みながら乾燥させる煎茶ラインで製造されるため誤り。
2. 強く揉み込みながら乾燥させるのは煎茶ラインの特徴であるため誤り。
3. 抹茶は煎茶ラインで作られた荒茶ではなく、碾茶ラインで作られた碾茶を原料とするため誤り。
4. ○ 正解

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. 抹茶の原料となる荒茶のことを碾茶といい、抹茶は碾茶を仕上げ加工して作られる。
2. 日本茶の種類多くは碾茶ラインで製造されており、煎茶ラインは一部の高級茶専用の設備である。
3. ほうじ茶や玄米茶は、碾茶ラインで製造された荒茶に炒り米や強火の焙煎を加えて作られる。
4. 碾茶は、一番茶の収穫時期にのみ製造が許可されており、二番茶以降の生葉を使用することは法令で禁じられている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

抹茶の原料となる荒茶は碾茶と呼ばれ、これを石臼等で粉末にするなどの仕上げ加工を行って抹茶となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 日本茶の種類多くは煎茶ラインで製造されるため誤り。
3. ほうじ茶や玄米茶は、煎茶ラインで作られた荒茶(煎茶や番茶等)を仕上げ加工したものであるため誤り。
4. 碾茶の製造時期に関する法令の制限は存在しないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 荒茶の加工には、主流である「揉む」煎茶ラインと、抹茶原料専用の「揉まない」碾茶ラインがある。
- * 碾茶は蒸して冷却した後、そのまま広げて乾燥させる。
- * 玉露・かぶせ茶(遮光栽培)も、荒茶加工の段階では煎茶ライン(揉む)を使用する点に注意する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「抹茶の原料」「煎茶ラインとの違い」「揉まない乾燥」に関連する問題として出題されやすい。

【 第13問 】

《 正解語句 : 》

フレーバード・ティー

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

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

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 選択肢 : 》

1. ブレンド・ティー
2. フレーバード・ティー
3. オリジン・ティー
4. インスタント・ティー・ミックス

《 正解の解説 : 》

フレーバード・ティーは、特徴のない茶葉にベルガモットやリンゴなどの香りを後から添加して作られる紅茶製品である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ブレンド・ティーは各国の紅茶をブレンドしたものであり、香料を添加したものではないため誤り。
2. ○ 正解
3. オリジン・ティーは生産地名等で区別され、他のものをブレンドしていない紅茶であるため誤り。
4. インスタント・ティー・ミックスは原料茶を抽出・粉末化し、甘味や香料を添加したものであるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の製品区分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. オリジン・ティーは、複数の国の茶葉をブレンドし、メーカー独自の味を作り出した製品である。
2. ブレンド・ティーは、茶葉に果実の油分を吹き付けて着香した製品である。
3. アールグレイティーは、ベルガモットの香料を着香したフレーバード・ティーの代表例である。
4. ルーズ・ティーは、茶葉を細かく砕いてフィルターで包み、抽出を容易にした製品である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

アールグレイやアップルティーなどは、香料や油分を添加して作られるフレーバード・ティーに分類される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 複数の国の茶葉をブレンドしたものはブレンド・ティーであるため誤り。
2. 果実の油分を吹き付けたものはフレーバード・ティーであるため誤り。
3. ○ 正解
4. フィルターで包んだものはティーバッグであり、ルーズ・ティーは容器に詰めただけの加工しない茶葉であるため誤り。

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. ジャスミン茶は、紅茶の茶葉にジャスミンの花の香料を吹き付けたフレーバード・ティーの一種である。
2. 紅茶飲料(RTD)は、茶葉を直接ペットボトルに封入し、消費者が水を出して飲む形態の商品である。
3. ダージリンのファーストフラッシュ(初摘み紅茶)は、他の茶葉をブレンドしないオリジン・ティーの代表例である。
4. フレーバード・ティーの製造には、最高級のオリジン・ティーを使用することが法律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 : 》

生産地名や茶園名で区別され、原則として他をブレンドしない紅茶をオリジン・ティーと呼び、ダージリンの茶園指定品などが該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ジャスミン茶は緑茶に花を混ぜて香りを付けたものであり、紅茶のフレーバード・ティーではないため誤り。
2. RTD(紅茶飲料)は抽出した紅茶エキスを希釈・殺菌して容器に詰めた液体製品であるため誤り。
3. ○ 正解
4. フレーバード・ティーには通常、特徴のない乾燥した茶葉が用いられ、高級品の義務はないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * オリジン・ティーは「単一産地・無ブレンド」、ブレンド・ティーは「複数産地の混合」である。
- * フレーバード・ティーは「香料・油分の後付け」であり、アールグレイ(ベルガモット)やアップルティーが該当する。
- * ジャスミン茶は紅茶ではなく「緑茶」に花の香りを付けたものである点に注意する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「製品区分」「アールグレイ」「ジャスミン茶との違い」に関連する問題として出題されやすい。

【 第14問 】

《 正解語句 : 》

ブルーマウンテン

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

中米ジャマイカの特定地区で採れるコーヒー豆で、酸味と甘みの調和が取れ、風味と芳香が極めて優れている産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. ブルーマウンテン
2. キリマンジャロ
3. コナ
4. マンデリン

《 正解の解説 : 》

ジャマイカ産のブルーマウンテンは、すべての味の要素の調和が取れた優れた風味を持つことで知られる高級銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. キリマンジャロはタンザニア産であり、豊かな酸味が特徴であるため誤り。
3. コナはハワイ(アメリカ)産であり、バランスの良い酸味と甘い香りが特徴であるため誤り。
4. マンデリンはインドネシア産であり、深いコクとなめらかな苦味が特徴であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーの産地と銘柄の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. コロンビア —— グアテマラ産のコーヒー豆で、上品な酸味を持つ。
2. モカ —— エチオピアやイエメンで採れるアラビカ種で、独特の香りとまろやかな酸味がある。
3. ブルーマウンテン —— ハワイで採れるアラビカ種で、深いコクがある。
4. カロシ —— ブラジル産のコーヒー豆で、キレの良い上品な苦味がある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

モカはエチオピア(ハラール等)やイエメン(マタリ等)で産出されるアラビカコーヒー豆であり、独特の風味を持つ。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コロンビアはコロンビア産であり、グアテマラ産ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. ブルーマウンテンはジャマイカ産であり、ハワイ産はコナであるため誤り。
4. カロシ(トラジャ)はインドネシア産(スラウェシ島)であり、ブラジル産ではないため誤り。

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. コーヒーの生産地域である「コーヒーベルト」は、赤道を挟んで南北緯45度の間に位置する温帯地域を指している。
2. マンデリンはインドネシアのスマトラ島で採れるアラビカコーヒー豆であり、深いコクとなめらかな苦味を持つ。

3. ジャマイカ産のブルーマウンテンは、病害虫に強く低地でも栽培が可能なカネフォラ種(ロブスタ種)の代表例である。
4. ハワイ産のコナは、スモーキーフレーバーと強い苦味が特徴であり、主にエスプレッソ用にブレンドされる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

マンデリンはインドネシア・スマトラ島産のアラビカ種であり、酸味が少なく深いコクと苦味が特徴の銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コーヒーベルトは赤道を挟んで南北緯25度の地域(南北回帰線の間)であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ブルーマウンテンは高地栽培される高品質なアラビカ種であるため誤り。
4. コナは豊かな酸味と甘い香りが特徴であり、スモーキーフレーバーではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ブルーマウンテン(ジャマイカ)、モカ(エチオピア/イエメン)、コナ(ハワイ)、マンデリン(インドネシア)の産地を整理する。
- * ブルーマウンテンは「すべての調和」、マンデリンは「深いコクと苦味」、キリマンジャロは「豊かな酸味」がキーワード。
- * コーヒーベルトは赤道を挟んで南北緯25度の熱帯性気候エリアを指す。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「ジャマイカ産」「マンデリンやモカとの対比」「コーヒーベルトの緯度」に関連する問題として出題されやすい。

【 第15問 】

《 正解語句 : 》

カテキン類

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本茶の主な成分の一つであり、茶の渋味や苦味の主体となるほか、乾物量に対して15～20%（紅茶では20～35%）含まれるポリフェノールの一種は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. カフェイン
2. テアニン
3. クロロゲン酸
4. カテキン類

《 正解の解説 : 》

カテキン類（茶タンニン）は茶特有の成分であり、渋味と苦味をもたらす、茶葉中に多量に含まれる有機化合物である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カフェインは苦味成分であるが、含有量は2～5%程度であるため誤り。
2. テアニンはアミノ酸の一種であり、茶のうま味成分であるため誤り。
3. クロロゲン酸はコーヒーに含まれるポリフェノールであり、茶の成分ではないため誤り。
4. ○ 正解

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶および紅茶の成分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. テアニンは茶の渋味を構成する主成分であり、紅茶の発酵過程で生成される。
2. 日本茶のうま味成分の主体はカテキン類であり、一番茶に最も多く含まれる。
3. 紅茶の製造における発酵とは、茶葉の酸化酵素によってカテキン類が酸化される過程を指す。
4. 茶葉に含まれるカフェインは、製造過程の加熱によってすべて揮発するため、抽出液には含まれない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

紅茶特有の色や滋味は、茶葉自身に含まれる酸化酵素がカテキン類を酸化させる「発酵(酸化)」によって生成される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. テアニンはうま味成分(アミノ酸)であり、渋味成分ではないため誤り。
2. うま味成分の主体はアミノ酸(テアニン等)であり、カテキン類は渋味成分であるため誤り。
3. ○ 正解
4. カフェインは加熱によってすべて揮発するわけではなく、抽出液(飲料)にも含まれるため誤り。

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. 茶葉に含まれるカテキン酸(EGCGなど)の含有量は、乾燥重量に対して約0.6~3.1%と極めて少ない。
2. 紅茶の茶葉成分のうち、炭水化物は乾物量に対して50%以上を占める主成分である。
3. テアニンは茶に含まれるアミノ酸の約60%を占め、たんぱく質を構成するアミノ酸20種類以外の特殊なアミノ酸である。
4. 日本茶の全窒素の値は秋冬番茶が最も高く、アミノ酸濃度と反比例の関係にある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

うま味成分であるテアニンは、茶特有の遊離アミノ酸であり、茶のアミノ酸全体の約60%を占める。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カテキン類の含有量は15~20%(あるいはそれ以上)であり、多量に含まれるため誤り。
2. 紅茶の成分における炭水化物は約7%であり、主成分ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 全窒素の値は一番茶が最も高く、アミノ酸濃度と正の相関関係にあるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* カテキン類(茶タンニン)は「渋味・苦味」、テアニン(アミノ酸)は「うま味」、カフェインは「苦味・覚醒」である。

* 紅茶の発酵は、このカテキン類が自らの酸化酵素によって酸化し、特有の色や滋味に変化する現象である。

* テアニンは茶のアミノ酸の60%を占め、一番茶等の高品質な茶に多く含まれる。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「渋味と苦味」「テアニンとの対比」「紅茶の酸化メカニズム」に関連する問題として出題されやすい。

【第16問】

《正解語句：》

玄米茶

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

荒茶を仕上げ加工する際に、煎茶に炒った白米を混ぜて作られる日本茶で、鏡開きの餅を炒って混ぜたのが始まりとされるものはどれか。

《正解を示す選択肢番号：》

2

《選択肢：》

1. ほうじ茶
2. 玄米茶
3. 粉茶
4. 茎茶

《正解の解説：》

玄米茶は、煎茶ラインで作られた荒茶(煎茶など)をベースに、炒った白米をブレンドする仕上げ加工によって製造される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ほうじ茶は荒茶を強火で焙煎したものであり、炒り米は混ぜないため誤り。
2. ○ 正解
3. 粉茶は荒茶の仕上げ工程の選別で出た細かい粉を集めたものであり、白米は混ぜないため誤り。
4. 茎茶は荒茶の仕上げ工程で茎の部分を選別したものであり、白米は混ぜないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の分類基準と名称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. 深蒸し煎茶は、栽培方法の違いによる名称であり、玉露と同様に遮光栽培を行う。
2. 玄米茶やほうじ茶は、荒茶に対する仕上げ加工の方法による分類名称である。
3. 宇治茶は、茶の収穫時期による分類名称であり、5月に収穫されたものを指す。
4. 本山茶や八女茶は、使用されている茶葉の品種による分類名称である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ほうじ茶(焙煎)や玄米茶(炒り米のブレンド)は、荒茶に対してどのような仕上げ加工を施したかによる分類である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 深蒸し煎茶は荒茶加工の蒸し時間を長くしたものであり、栽培方法(遮光)による分類ではないため誤り。
2. ○ 正解

3. 宇治茶は産地と加工地の組み合わせによる分類であり、収穫時期の分類ではないため誤り。
4. 本山茶や八女茶は地域(産地)による分類であり、品種(やぶきた等)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. 番茶は、一番茶の柔らかい新芽のみを集めて作られた、最も品質の高い仕上げ茶である。
2. かつて自家消費用として作られていた地方番茶は、全国的な統計データが詳細に残されている。
3. ほうじ茶は、碾茶ラインで揉まずに乾燥させた荒茶を強火で焙煎して作られる。
4. 下級の茶や手ごろな茶を番茶といい、刈り落としの葉や仕上げ工程で除外された大きい葉などが原料となる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

番茶は、一番茶のような高級品ではなく、刈り落としの葉や秋冬番茶などの安価な原料を用いて作られる日常的な茶である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 柔らかい新芽で作られる高品質な茶は一番茶(煎茶・玉露等)であり、番茶ではないため誤り。
2. 地方番茶は自家製・自家消費であったため統計データが存在しないため誤り。
3. ほうじ茶は主に煎茶ラインで作られた荒茶(番茶や煎茶)を焙煎して作られるため誤り。
4. ○ 正解

《 記憶ポイント : 》

- * 玄米茶やほうじ茶は「仕上げ加工の方法」による分類であり、栽培方法や品種による分類とは異なる。
 - * 玄米茶は「煎茶＋炒り米（鏡開きの餅が起源）」、ほうじ茶は「荒茶の強火焙煎」である。
 - * 番茶は下級・安価な原料（刈り落としや大きい葉）を用いたもので、自家消費の「地方番茶」は統計がない。
-

【D. 関連出題予測（1行要約）】

この正解は「仕上げ加工の分類」「ほうじ茶との違い」「番茶の原料」に関連する問題として出題されやすい。

【第17問】

《正解語句：》

コロンビア

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

甘い香りと柔らかな酸味、まろやかなコクを持ち、日本のコーヒー輸入先の上位にも名を連ねる南米の産地銘柄はどれか。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. グアテマラ
2. トラジャ
3. コロンビア
4. キリマンジャロ

《 正解の解説 : 》

南米コロンビア産のコーヒー豆は、甘い香りと柔らかな酸味、まろやかなコクのバランスが良いことで知られている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. グアテマラは中米産であり、上品な酸味と芳醇な風味が特徴であるため誤り。
2. トラジャはインドネシア(スラウェシ島)産であり、キレの良い上品な苦味の特徴であるため誤り。
3. ○ 正解
4. キリマンジャロはアフリカのタンザニア産であり、豊かな酸味の特徴であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本のコーヒー市場と輸入状況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. 日本のコーヒー消費量は世界第1位であり、1人当たりの消費量もアメリカを上回っている。
2. 日本国内で消費されるコーヒーは、沖縄県などの国内生産分が全体の約半数を占めている。
3. 日本は世界第5位のコーヒー輸入国であり、主な輸入先にはブラジル、ベトナム、コロンビアが含まれる。
4. 日本におけるレギュラーコーヒーの飲用杯数は年々減少しており、インスタントコーヒーが消費の9割を占めている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

日本は供給のほとんどを輸入に依存しており、中南米や東南アジアを中心とした輸入により世界第5位の輸入国となっている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 総消費量は多いが、1人当たりの消費量は欧米諸国(アメリカ等)に比べるとまだ少ないため誤り。
2. 国内生産はごく一部であり、供給のほとんどを輸入に依存しているため誤り。
3. ○ 正解
4. 日本におけるレギュラーコーヒーの飲用杯数は増加傾向にあるため誤り。

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. コーヒーの生豆は、産地にかかわらず焙煎時間を同一にすることで、すべての銘柄を同じ風味に統一することができる。
2. ブラジル産のコーヒー豆は、強い酸味とスパイシーな香りが特徴であり、主にエスプレッソのベースとしてのみ使用される。
3. グアテマラ産のコーヒー豆は、甘い香り、上品な酸味、芳醇な風味を持つことで知られている。
4. コーヒー生豆の精選作業において、収穫されたコーヒーチェリーは果肉をつけたまま出荷され、消費国で果肉除去が行われる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

中米グアテマラ産のコーヒー豆は、上品な酸味と芳醇な風味を持ち、高く評価されている銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 焙煎は生豆の種類や特徴に合わせて時間と熱を変化させるものであり、同じ風味に統一するものではないため誤り。
2. ブラジル産は柔らかな酸味と適度な苦味・香りであり、強い酸味やスパイシーな香りではないため誤り。
3. ○ 正解
4. コーヒーの精選作業(果肉除去、洗浄など)は生産国で行われ、生豆の状態で輸出されるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * コロンビア(南米・柔らかな酸味とコク)、ブラジル(南米・適度な苦味)、グアテマラ(中米・上品な酸味と芳醇)を区別する。
- * 日本は世界第5位のコーヒー輸入国であり、ブラジル、ベトナム、コロンビアなどが主な輸入先である。
- * 日本の1人当たり消費量は欧米より少ないが、レギュラーコーヒーの飲用杯数は増加傾向にある。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「南米産地」「輸入先の上位国」「ブラジルやグアテマラとの違い」に関連する問題として出題されやすい。

【 第18問 】

《 正解語句 : 》

CTC製法

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造において、揉捻時に茶葉を一様に細かく碎き、引き裂き、丸めることで作られ、主にティーバッグなどに使用される製法はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. オーソドックス製法
2. フリーズドライ製法
3. 碾茶製法
4. CTC製法

《 正解の解説 : 》

CTC(Crush/Tear/Curl)製法は、短時間で濃く抽出できるように茶葉を細かく加工する製法で、ティーバッグ用に適している。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. オーソドックス製法は茶葉の形を残しながら揉む伝統的な製法であり、一様に細かく砕く製法ではないため誤り。
2. フリーズドライ製法はインスタントコーヒー等の製法であり、紅茶の揉捻工程ではないため誤り。
3. 碾茶製法は抹茶原料(日本茶)を作るためのものであり、紅茶の製法ではないため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

世界の紅茶製法および産地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. CTC製法で作られた紅茶は、抽出に時間がかかるため、主に高級なリーフティーとして販売される。
2. ケニアなど東アフリカ一帯で生産される紅茶は、そのほとんどがCTC製法で作られている。
3. 世界の紅茶生産量において、オーソドックス製法が約90%を占め、CTC製法はごく一部の地域でしか行われていない。

4. スリランカのウバで生産される紅茶は、すべてCTC製法で作られ、ミルクティー専用として輸出される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ケニアなどの東アフリカ一帯は、世界有数の紅茶産地であり、そのほとんどがティーバッグ等に向くCTC製法で生産されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. CTC製法は抽出が早く、主にティーバッグ等に使用されるため誤り。
2. ○ 正解
3. 世界の紅茶生産量の約60%をCTC製法が占めているため誤り。
4. ウバなどのスリランカ紅茶はオーソドックス製法も多く、すべてがCTC製法ではないため誤り。

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. CTC製法は「茶葉を全く揉まずに乾燥させる」という意味の略語であり、渋味を完全に排除する目的で開発された。
2. オーソドックス製法の工程順序は「発酵 → 揉捻 → 萎凋 → 乾燥」である。
3. 北インドのアッサムで生産される紅茶は、コク味のあるストロングタイプであり、多くはCTC製法で作られる。
4. 紅茶のティーバッグのフィルター素材には、食品衛生法により紙の使用が禁じられており、ナイロンメッシュのみが許可されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

アッサム紅茶はミルクティーに合うストロングタイプであり、効率よく濃く抽出するためにCTC製法が多く用いられている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. CTCは「Crush(砕く)/Tear(引き裂く)/Curl(丸める)」の略であり、揉まないわけではないため誤り。
2. オーソドックス製法の順序は「萎凋 → 揉捻 → 発酵 → 乾燥」であるため誤り。
3. ○ 正解
4. ティーバッグのフィルターには紙、不織布、ナイロンメッシュなどが広く使用されているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * CTC製法は「Crush/Tear/Curl」の略で、細かく砕いて短時間で抽出できるようにした製法である。
- * 世界の生産量の約60%を占め、主にティーバッグに使用される。ケニア産やアッサム産に多い。
- * オーソドックス製法の順序「萎凋→揉捻→発酵→乾燥」との違いを理解しておく。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「オーソドックス製法との違い」「世界の生産量の約60%」「ケニアやアッサムでの採用」に関連する問題として出題されやすい。

【 第19問 】

《 正解語句 : 》

鹿児島県

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本国内の荒茶生産量において、長年トップであった静岡県を直近の生産量データで抜き、第1位となった県はどこか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. 三重県
2. 鹿児島県
3. 京都府
4. 福岡県

《 正解の解説 : 》

日本の荒茶生産量は上位3県で8割を占めるが、直近のデータでは鹿児島県が静岡県を抜いて生産量トップとなっている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 三重県は上位3県に入るが、生産量は3位(約5千トン)であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 京都府(宇治茶など)は有名産地であるが、荒茶の総生産量でトップではないため誤り。
4. 福岡県(八女茶など)は有名産地であるが、荒茶の総生産量でトップではないため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の生産地と収穫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. 日本のは茶生産量は、京都府と福岡県の上位2府県で全国のは約8割を占めている。
2. 日本のは茶栽培では、面積当たりの収量は改善しているものの、離農の進行などにより生産量は減少傾向にある。
3. 全国のはすべての茶産地において、法令により茶の収穫は年に最大3回までと制限されている。
4. 鹿児島県のは茶生産量は年々減少しており、直近のデータにおいて三重県に抜かれ第3位となった。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

国内のは茶生産は、面積当たりの収量改善の努力がなされている一方で、生産者の離農等により全体としては減少傾向が続いている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 上位3県(鹿児島・静岡・三重)で約8割を占めるため誤り。
2. ○ 正解
3. 法令による収穫回数の制限はなく、一部の産地では年に4～5回収穫されるため誤り。
4. 鹿児島県は直近のデータで静岡県を抜き第1位となっているため誤り。

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. 鹿児島県などの一部の産地では、三番茶と秋冬番茶の間に「四番茶」を収穫し、年に5回収穫することがある。
2. 静岡県で生産される荒茶のほとんどは、碾茶ラインを用いた抹茶原料として栽培されている。
3. 令和6年産の荒茶生産量データにおいて、上位3県以外の「その他」の県が占める割合は全国の半分以上である。
4. 鹿児島県の茶畑では、収穫時期を遅らせるほど全窒素の値が上昇し、秋冬番茶が最も高価格で取引される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

鹿児島県南部などの温暖な気候を持つ一部の産地では、生育期間が長いことため例外的に四番茶を含めた年5回の収穫が行われる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 静岡県に限らず、日本茶の多くは煎茶ラインで製造されており、碾茶専用ではないため誤り。
3. 上位3県で8割を占めており、「その他」は半分以下(約2割未満)であるため誤り。
4. 収穫時期が遅くなるほど全窒素の値は下がり、価格も安くなるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 日本茶の生産量トップ3は「鹿児島県、静岡県、三重県」であり、この3県で全体の8割を占める。
- * 長らく静岡が1位であったが、直近のデータでは鹿児島県が逆転して1位となっている。
- * 鹿児島県南部などの温暖な産地では、例外的に四番茶(年5回収穫)が存在する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「静岡県との順位」「生産量上位3県で8割」「四番茶の存在」に関連する問題として出題されやすい。

【 第20問 】

《 正解語句 : 》

ニルギリ

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

南インドで生産され、マイルドな香味を持ったソフトタイプであることが特徴の紅茶の産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. アッサム
2. ダージリン
3. キームン
4. ニルギリ

《 正解の解説 : 》

ニルギリは南インドの山岳地帯で生産され、クセが少なくマイルドな香味を持つソフトタイプの紅茶として知られる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アッサムは北インド産であり、コク味のあるストロングタイプであるため誤り。
2. ダージリンは北インド産であり、フルーティーな香りが特徴であるため誤り。
3. キームンは中国産(安徽省)であり、スモーキーフレーバーが特徴であるため誤り。
4. ○ 正解

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の産地と特徴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. ニルギリはスリランカの低地帯で生産され、ミルクティーに合う甘い滋味豊かな味わいを持つ。
2. アッサムは北インドで生産され、コク味のあるストロングタイプであり、多くはCTC製法で作られる。
3. ルフナは南インドで生産され、フルーティーな香りと希少性から高値で取引される。
4. キームンはインドネシアのジャワ島で生産され、スパイシーな香りとマイルドな味わいが特徴である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

北インドのアッサムは、ミルクティーに向く重厚なコクを持ち、その特徴を引き出すためCTC製法が多く用いられている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. スリランカの低地帯で甘い滋味を持つのはルフナであり、ニルギリは南インド産であるため誤り。
2. ○ 正解
3. フルーティーな香りで貴重なのは北インドのダージリンであり、ルフナはスリランカ産であるため誤り。
4. ジャワ島産はジャワであり、キームンは中国産であるため誤り。

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. 紅茶は、冬期の気温が氷点下になる北緯45度以上の寒冷地において、害虫の発生を防ぐ目的で盛んに栽培されている。
2. スリランカの中央山岳地帯で生産されるヌワラエリヤやディンブラは、香味のバランスが良いオーソドックスな紅茶である。
3. 南インドのニルギリで生産される紅茶は、すべてCTC製法で加工され、ティーバッグ専用としてのみ輸出される。
4. 紅茶の栽培は世界でインドとスリランカの2カ国のみ限定されており、他国での栽培は国際協定で禁止されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

スリランカのヌワラエリヤやディンブラ(中央山岳・西部山岳)は、香味のバランスが良く、良質な紅茶産地として知られている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 紅茶は赤道を挟み南北回帰線内の地域で年中生産され、冬期氷点下になる地域では栽培されないため誤り。
2. ○ 正解
3. ニルギリはマイルドな香味のソフトタイプであり、すべてがCTC製法・ティーバッグ専用というわけではないため誤り。
4. 紅茶は日本を含め世界30カ国以上で栽培されているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * インドの紅茶は「北のアッサム(コク)・ダージリン(香り)」と「南のニルギリ(マイルド)」に分かれる。
- * スリランカ紅茶は標高で特徴が異なり、高地(ウバ、ヌワラエリヤ等)は香りが良く、低地(ルフナ)は滋味豊かである。

* 紅茶栽培の地理的条件は「赤道を挟んだ南北回帰線内(熱帯～亜熱帯)」であり、寒冷地では栽培されない。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「南インド産」「アッサムとの違い」「スリランカ産地との識別」に関連する問題として出題されやすい。

【第21問】

《正解語句：》

深蒸し煎茶

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

日本茶の荒茶加工における蒸し工程において、通常の煎茶よりも蒸し時間を長くして製造された茶を何と呼ぶか。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. 玉露
 2. かぶせ茶
 3. 深蒸し煎茶
 4. ほうじ茶
-

《 正解の解説 : 》

深蒸し煎茶は、煎茶ラインの荒茶加工において、生葉の蒸し時間を長く設定することで作られる茶である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 玉露は栽培工程で遮光を行うものであり、蒸し時間の長さによる分類ではないため誤り。
2. かぶせ茶は玉露と同様に遮光を行う栽培方法によるものであり、蒸し時間による分類ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. ほうじ茶は荒茶を強火で焙煎する仕上げ加工によるものであり、蒸し時間の長さによる分類ではないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の名称と製造法に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 普通煎茶は「並品の煎茶」という意味であり、深蒸し煎茶よりも品質が劣るものを指す。
2. 碾茶ラインは、深蒸し煎茶を作るための専用の加工設備である。
3. 普通の煎茶は深蒸し煎茶の普及に伴い、区別のため「普通蒸し煎茶」とも呼ばれるようになった。
4. 深蒸し煎茶は、収穫前に遮光を行い、うま味を増やす栽培方法を採用した茶の総称である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

深蒸し煎茶が普及したことで、従来の蒸し時間の煎茶はそれと区別するために「普通煎茶(普通蒸し煎茶)」と呼ばれるようになった。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 普通煎茶は蒸し時間の違いを示す名称であり、並品という品質評価を意味するものではないため誤り。
2. 碾茶ラインは抹茶の原料を作るためのものであり、深蒸し煎茶は煎茶ラインで作られるため誤り。
3. ○ 正解
4. 収穫前に遮光を行うのは玉露やかぶせ茶であり、深蒸し煎茶ではないため誤り。

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. 日本茶の分類基準において、深蒸し煎茶は「仕上げ加工の方法」に基づく分類名称である。
2. 深蒸し煎茶は、蒸し時間を短くすることで茶葉の緑色を保ち、苦味を強調した製造方法である。
3. 日本茶の多くは煎茶ラインで製造されるが、深蒸し煎茶は碾茶ラインで揉まずに乾燥させて作られる。
4. 深蒸し煎茶の名称にある「普通」とは、並品であることを意味するのではなく、単に蒸し時間の長さを区別するためのものである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

「普通の煎茶」とは深蒸しとの区別のための「普通蒸し」の略称であり、品質が並品であるという意味ではない。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 深蒸し煎茶は「荒茶加工の方法」に基づく分類であり、仕上げ加工ではないため誤り。
2. 深蒸し煎茶は蒸し時間を長くする製法であるため誤り。
3. 深蒸し煎茶は煎茶ライン(揉みながら乾燥)で製造されるため誤り。
4. ○ 正解

《 記憶ポイント : 》

- * 深蒸し煎茶は「荒茶加工時の蒸し時間」を長くしたものであり、煎茶ラインで製造される。
- * 深蒸し煎茶の対義語である「普通煎茶(普通蒸し)」は、蒸し時間の違いを示すだけで「並品」という意味ではない。
- * 玉露・かぶせ茶は「栽培方法(遮光)」、ほうじ茶は「仕上げ加工」による分類である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「普通煎茶との違い」「荒茶加工の分類」「煎茶ライン」に関連する問題として出題されやすい。

【 第22問 】

《 正解語句 : 》

ボトルドウォーター

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

農林水産省の「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」において、原水が地下水以外のものも含まれ、法令に基づく加熱殺菌などの処理が必要とされる分類はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

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

《 正解の解説 : 》

ボトルドウォーターは、特定の地下水に限定されず、成分を大きく変化させる処理も許容される最も制約の少ない分類である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ナチュラルミネラルウォーターは特定水源の地下水であり、成分を大きく変化させる処理は禁止されているため誤り。
2. ミネラルウォーターは特定水源の地下水であり、複数原水の混合等は可能だが原水は地下水に限定されるため誤り。
3. ナチュラルウォーターは無機塩類溶解が少ない地下水であり、原水は地下水に限定されるため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本のミネラルウォーター類の分類と処理基準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. ナチュラルウォーターは、ミネラルの大きな調整やオゾン殺菌など、成分を大きく変化させる処理を行ったものである。
2. ボトルドウォーターは、特定水源から採水された地下水のみを使用しなければならない。
3. ミネラルウォーターは、特定水源から採水した地下水に対し、品質安定の目的でばっ気や複数原水の混合が認められている。
4. ナチュラルミネラルウォーターは、原水が地下水以外の場合でも、法令に基づき加熱殺菌を行えばその名称で販売できる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ミネラルウォーターは、ナチュラルミネラルウォーターの処理(沈殿・濾過・加熱殺菌)に加えて、ミネラルの調整や複数原水の混合などが認められている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 成分を大きく変化させる処理が認められるのはボトルドウォーター等であるため誤り。
2. ボトルドウォーターの原水は地下水以外のものも含まれるため誤り。
3. ○ 正解
4. ナチュラルミネラルウォーターの原水は特定水源から採水した地下水に限定されるため誤り。

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. ミネラルの大きな調整、オゾン殺菌、紫外線殺菌などは、「成分を大きく変化させる処理」に該当する。
2. ミネラルウォーターの製造において、オゾン殺菌や紫外線殺菌は加熱殺菌と同等以上の効力を持たないとされている。
3. ヨーロッパ諸国では、すべてのボトルドウォーターに対して加熱殺菌を行うことが法令で義務付けられている。
4. 日本におけるミネラルウォーター類の分類は、厚生労働省の食品衛生法のみによって4つの品名に区分されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

ガイドラインにおける「成分を大きく変化させる処理」には、ミネラルの大きな調整、オゾン殺菌、紫外線殺菌などが含まれる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 日本やアメリカでは、オゾン殺菌や紫外線殺菌は加熱殺菌と同等以上の効力をもつ方法として認められているため誤り。
3. ヨーロッパ諸国では通常、このような殺菌工程を採らずに製造されるため誤り。
4. 4つの品名区分は1990年に農林水産省が制定した品質表示ガイドラインによるものであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ボトルドウォーターは「原水が地下水以外も可」かつ「成分を大きく変化させる処理が可」である。
- * 「成分を大きく変化させる処理」には、オゾン殺菌、紫外線殺菌、ミネラルの大きな調整などが含まれる。
- * ガイドラインによる4分類は農林水産省が制定したものであり、日本とアメリカは殺菌が義務付けられている。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「原水の条件」「成分変化処理の内容」「オゾン・紫外線殺菌」に関連する問題として出題されやすい。

【 第23問 】

《 正解語句 : 》

ウバ

A.:《 逆算式問題解答 》

———

《 問題文 : 》

スリランカの東部山岳地帯で生産され、爽快なグリーンノート系の香りと渋味に似た味わいを持ち、世界三大銘茶の一つにも数えられる紅茶はどれか。

———

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

———

《 選択肢 : 》

1. ルフナ
2. ウバ
3. ヌワラエリヤ
4. ディンブラ

———

《 正解の解説 : 》

ウバはスリランカ東部山岳地帯の高地で栽培され、特有の爽快な香りと緑茶に似た渋味を持つ代表的なセイロン紅茶である。

———

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ルフナはスリランカ南西低地帯で生産され、甘い滋味豊かな味わいを持つため誤り。
2. ○ 正解
3. ヌワラエリヤは中央山岳地帯で生産され、香味のバランスが良いオーソドックスな紅茶であるため誤り。
4. ディンブラは西部山岳地帯で生産され、ヌワラエリヤ同様にバランスの良いオーソドックスな紅茶であるため誤り。

—————

B.:《 模擬試験問題 》

———

《 問題文 : 》

スリランカ産紅茶の産地と特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ルフナ —— 中央山岳地帯産で、フルーティーな香りと貴重な産出量が特徴。
2. デインブラ —— 東部山岳地帯産で、ミルクティーに合うストロングタイプ。
3. ウバ —— 東部山岳地帯産で、爽快なグリーンノート系の香りと緑茶に似た味わいを持つ。
4. ヌワラエリヤ —— 南西低地帯産で、ほとんどがCTC製法で作られる爽快な渋味を持つ紅茶。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

スリランカ東部山岳地帯産のウバは、その特有の香気と渋味により、セイロン紅茶を代表する個性的な銘柄となっている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ルフナは南西低地帯産であり、甘い滋味を持つため誤り。
2. デインブラは西部山岳地帯産であり、香味のバランスが良いオーソドックスな紅茶であるため誤り。
3. ○ 正解
4. ヌワラエリヤは中央山岳地帯産であり、CTC製法がほとんどなのはケニア等であるため誤り。

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. スリランカ紅茶は、かつての国名から現在でも「セイロン紅茶」と呼ばれており、産地の標高によって香味が大きく異なる。
2. ウバで生産される紅茶はすべてCTC製法で作られており、オーソドックス製法は一切用いられない。
3. 南西低地帯で生産されるルフナは、高地産のウバよりも香りが高く、ストレートティー専用として輸出される。
4. スリランカは北緯45度以上の地域に位置するため、冬期は紅茶の栽培が行われない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

スリランカ産の紅茶は旧国名にちなみセイロン紅茶と呼ばれ、高地(ウバ等)と低地(ルフナ)で香味が明確に分かれる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. ウバの紅茶はすべてがCTC製法というわけではなく、オーソドックス製法も多く用いられるため誤り。
3. ルフナは香気よりも甘い滋味豊かな味わいが特徴であり、ミルクティーに合うため誤り。
4. スリランカは赤道に近い南北回帰線内に位置し、年中生産が可能であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * スリランカ紅茶(セイロン紅茶)は標高で味が変わる。高地のウバは「爽快な香り・渋味」。
- * 中央・西部山岳地帯のヌワラエリヤやディンブラは「バランスの良いオーソドックス」。
- * 南西低地帯のルフナは「甘い滋味豊か・ミルクティー向け」である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「スリランカの標高による違い」「ルフナとの対比」「セイロン紅茶」に関連する問題として出題されやすい。

【 第24問 】

《 正解語句 : 》

709g

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本の緑茶市場における2000年から2023年までの24年間における、国民1人当たりの緑茶年間消費量(供給ベース、地方番茶含まず)の平均値はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 41.6 L
2. 3.2 kg
3. 709 g
4. 19.7 L

《 正解の解説 : 》

統計データにおいて、日本の国民1人当たりの緑茶年間消費量(2000～2023年平均)は、地方番茶を含まない供給ベースで709g/人・年と推計されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 41.6 Lは、2024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であるため誤り。
2. 3.2 kgは、2023年における国民1人当たりのコーヒー消費量であるため誤り。
3. ○ 正解

4. 19.7 Lは、2007年からのミネラルウォーター年間消費量の安定推移値であるため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本の飲料消費に関する統計数値の記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 2024年の国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量は約24.8 Lであり、前年より減少している。
 2. 日本のコーヒー飲用杯数は1人1週間当たり10.5杯であり、そのうちレギュラーコーヒーの飲用杯数が増加傾向にある。
 3. 日本の国民1人当たりの緑茶年間消費量は、2000年以降一貫して1,000g(1kg)を超えて推移している。
 4. 日本における緑茶消費のうち、地方番茶の消費量は全国的な統計データにおいて全消費の約半分を占めている。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

日本のコーヒー飲用杯数は1人1週間当たり10.5杯(2024年)であり、中でもレギュラーコーヒーの消費が伸びている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 2024年のミネラルウォーター消費量は41.6 Lであり、伸長しているため誤り(24.8 Lは2011年震災時の数値)。
 2. ○ 正解
 3. 2000～2023年平均は709gであり、1kgを超えてはいないため誤り。
 4. 地方番茶は自家製・自家消費であったため、全国的な統計データが存在しないため誤り。
-

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. 緑茶消費量の推計において地方番茶が含まれていない理由は、地方番茶がすべて輸出に回されていたためである。
2. 日本の緑茶消費量におけるドリンク茶(緑茶飲料)の比率は、2004年に100%に達し、急須で淹れるリーフ茶の消費は消滅した。
3. 日本の国民1人当たりの緑茶消費量の統計は「供給ベース」で算出されており、自家消費された地方番茶のデータは含まれていない。
4. 日本の総コーヒー消費量は世界第1位であるが、1人当たりの消費量も欧米諸国を抜き世界トップとなっている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

緑茶の消費統計は市場に流通した供給ベースで計算されており、農家などで自家消費された地方番茶のデータは構造上含まれない。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 地方番茶が含まれないのは、自家製・自家消費で市場に流通せず統計が取れなかったためであり、輸出されたわけではないため誤り。
2. ドリンク茶の比率は2013年以降で30%を上回る程度であり、リーフ茶が消滅したわけではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 総消費量は多いが、1人当たりの消費量は3.2kg(2023年)であり、欧米諸国に比べるとまだ少ないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 緑茶の1人当たり年間消費量(2000~2023年平均)は709gであり、地方番茶は統計に含まれない。
 - * ミネラルウォーターの1人当たり消費量は41.6L(2024年)、コーヒーは週10.5杯(2024年)。
 - * 緑茶消費の算出は「供給ベース(市場流通量)」で行われるため、自家消費分は除外される。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「各種飲料の統計数値」「地方番茶の除外理由」「供給ベースの考え方」に関連する問題として出題されやすい。

【 第25問 】

《 正解語句 : 》

1996年

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本のミネラルウォーターおよび緑茶飲料の歴史において、国産小容量ペットボトル製品の販売解禁や、500mlペットボトル入り緑茶の自主規制解除が行われた年はいつか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 1980年
2. 1985年
3. 1996年

4. 2004年

《 正解の解説 : 》

1996年にペットボトルの空き容器リサイクル体制が整ったことで業界の自主規制が解除され、小容量ペットボトルの販売が解禁された。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 1980年はペットボトル解禁の年ではないため誤り。
2. 1985年は缶入り緑茶飲料の市販が開始された年であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 2004年は茶飲料メーカーが原料茶の国産100%を謳った新商品がヒットした年であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本の緑茶消費形態の歴史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. 1960年代、高度経済成長により農村が過疎化した結果、国産茶の価格競争力が低下し、茶の輸入量が輸出量を上回った。
2. 1992年に専業主婦世帯数が共働き世帯数を上回ったことで、手間のかかるリーフ茶(急須のお茶)の消費が急増した。
3. ペットボトル入り緑茶の販売は、容器リサイクルの問題から長らく法律で禁じられており、2015年に初めて合法化された。
4. 1980年代後半に、自然・健康ブームや海外旅行の増加によって、ミネラルウォーターは家庭用市場から業務用市場へと縮小していった。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

1960年代の高度成長期に人件費が上昇し、国産茶の価格競争力が低下したことで輸出が減少し、茶の輸入量が輸出量を上回る転換期を迎えた。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 1992年は共働き世帯数が専業主婦世帯数を上回り、家事省力化によりリーフ茶消費が減少しドリンク茶が増加したため誤り。
3. ペットボトル緑茶は法律の禁止ではなく業界の自主規制であり、1996年に解除されたため誤り。
4. 1980年代後半、ミネラルウォーターは業務用から家庭用市場へと「広がり始めた」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. 茶飲料メーカーがペットボトル入り緑茶の販売を自主規制していた理由は、茶の成分がプラスチック容器を溶かす危険性があったためである。
2. 日本の緑茶飲料(ドリンク茶)の歴史において、缶入り緑茶が市販開始されたのは1996年である。
3. 緑茶飲料の販売拡大期である1990年代前半には、安価な原料を求めて中国産緑茶の輸入が急増した。
4. 2004年以降、茶飲料メーカーはコスト削減のために国産茶葉の使用を全廃し、すべて中国産原料に切り替えた。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

1990年代に茶飲料の市場が拡大する中で、原料確保のために中国産緑茶の輸入が急増した歴史的背景がある。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 自主規制の理由は成分の問題ではなく、空き容器のリサイクル体制が整っていなかったためであるため誤り。
2. 缶入り緑茶の市販開始は1985年であり、1996年はペットボトル解禁の年であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 2004年には逆に国産100%を謳う商品がヒットし、各社が国産化を進めたことで中国産緑茶の輸入が激減したため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 1996年は「空き容器リサイクル体制整備」による小容量ペットボトルの自主規制解除・販売解禁の年である。
- * 1960年代は「輸入量が輸出量を逆転」、1992年は「共働き世帯逆転によるドリンク茶志向」。
- * 1990年代の茶飲料拡大で中国茶輸入が急増したが、2004年の「国産100%ヒット」により激減した。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「ペットボトル解禁年」「共働き世帯の逆転」「自主規制の理由」に関連する問題として出題されやすい。

【 第26問 】

《 正解語句 : 》

モカ

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

アフリカのエチオピアや中東のイエメンで採れるアラビカコーヒー豆で、独特の香りとまろやかな酸味とコクを持つ産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. モカ
2. キリマンジャロ
3. コロンビア
4. マンデリン

《 正解の解説 : 》

モカは、エチオピア(ハラール地区等)やイエメンで生産されるアラビカコーヒー豆の総称であり、独特の風味で知られる銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. キリマンジャロはアフリカのタンザニア産であり、豊かな酸味と甘い香りが特徴であるため誤り。
3. コロンビアは南米産であり、柔らかな酸味とまろやかなコクが特徴であるため誤り。
4. マンデリンはインドネシア(スマトラ島)産であり、深いコクとなめらかな苦味の特徴であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーの産地銘柄と地域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. エチオピアのハラール地区で採れる豆をモカマタリ、イエメン産をモカハラールと呼ぶ。
2. モカはインドネシアのジャワ島で生産されるコーヒー豆の総称であり、キレの良い上品な苦味を持つ。
3. キリマンジャロは、南米ブラジルで生産されるコーヒー豆であり、主にエスプレッソに使用される。
4. モカはエチオピアやイエメンで採れるアラビカ種であり、独特の香りとまろやかな酸味が特徴である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

モカは紅海を挟んだエチオピアやイエメンの地域で産出されるアラビカ種であり、特有の香りと酸味が評価されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. エチオピア産がモカハラール、イエメン産がモカマタリであり、逆になっているため誤り。
2. インドネシア産はマンデリンやトラジャ等であり、モカではないため誤り。
3. キリマンジャロはアフリカのタンザニア産であるため誤り。
4. ○ 正解

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. コーヒーの「アラビカ種」は、低地で栽培され病害虫に強いいため、世界の生産量の大半を占める廉価な品種である。
2. モカに分類されるコーヒー豆は、すべてカネフォラ種(ロブスタ種)から収穫されたものである。
3. イエメン産のモカマタリは、アラビカコーヒー豆の一種であり、独特の香りとまろやかな酸味、コクを持っている。
4. ハワイ産のコナは、エチオピアのモカの木を移植して栽培されたものであり、完全に同一の風味を持つ。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

イエメン産のモカマタリは、高品質なアラビカ種であり、他の産地にはない独特の香りと酸味を持つことで有名である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 低地栽培で病害虫に強いのはカネフォラ種(ロブスタ種)であり、アラビカ種ではないため誤り。
2. モカは高品質なアラビカ種から収穫されるため誤り。
3. ○ 正解
4. ハワイ産のコナはバランスの良い豊かな酸味と甘い香りが特徴であり、モカと完全に同一の風味ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * モカは「エチオピア(モカハラー)」と「イエメン(モカマタリ)」の2国から産出されるアラビカ種である。
- * 「独特の香りとまろやかな酸味・コク」がモカの特徴。
- * キリマンジャロ(タンザニア)とのアフリカ産地同士の混同に注意する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「モカハラーとモカマタリ」「エチオピアとイエメン」「キリマンジャロとの違い」に関連する問題として出題されやすい。

【 第27問 】

《 正解語句 : 》

カネフォラ種

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コーヒーの木のうち、低地でも栽培が可能で病害虫の影響を受けにくく、苦味とコクが特徴の品種はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. アラビカ種
2. カネフォラ種
3. リベリカ種
4. エクセルサ種

《 正解の解説 : 》

カネフォラ種(一般にロブスタ種と呼ばれる)は、病害虫に強く低地栽培に適しており、苦味とコクが強い
ためブレンドやインスタント用にも重宝される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アラビカ種は高地栽培向きで病害虫に弱く、酸味と香りが特徴であるため誤り。
2. ○ 正解
3. リベリカ種はコーヒーの3原種の一つであるが、現在商業的に広く栽培されている主要品種ではないため誤り。
4. エクセルサ種は商業的に広く栽培されている主要2種には含まれないため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーの品種とその特徴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. アラビカ種は低地栽培に適しており、苦味と深いコクが特徴である。
2. カネフォラ種は一般にロブスタ種とも呼ばれ、病害虫に強く低地でも栽培される。
3. 世界で現在商業的に栽培されているコーヒーの大部分は、リベリカ種とカネフォラ種の2種である。
4. ジャマイカのブルーマウンテンは、カネフォラ種の中から特に優れた豆を選別した銘柄である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

カネフォラ種は別名ロブスタ種として広く知られ、環境適応力が高く低地での大量生産に向いている品種である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 低地栽培で苦味とコクが特徴なのはカネフォラ種(ロブスタ種)であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 現在商業的に栽培されているのはアラビカ種とカネフォラ種の2種であり、リベリカ種ではないため誤り。
4. ブルーマウンテンはアラビカ種の高級銘柄であるため誤り。

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. カネフォラ種は、病虫害の影響を受けやすいため、標高2,000m以上の高地でのみ栽培が許可されている。
2. アラビカ種とカネフォラ種は、見た目や風味が全く同じであるため、市場では区別されずに混合して販売されている。
3. リベリカ種は、かつて広く栽培されていたが、現在では商業的な栽培はアラビカ種とカネフォラ種にほぼ限定されている。
4. カネフォラ種から抽出されたコーヒーにはカフェインが含まれていないため、ノンカフェインコーヒーの原料としてのみ使用される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

コーヒーの3原種(アラビカ、カネフォラ、リベリカ)のうち、現在商業的に広く栽培されているのは前2種のみである。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カネフォラ種は病虫害に強く、低地で栽培されるため誤り。
2. アラビカ種(酸味・香り)とカネフォラ種(苦味・コク)は風味が異なり、市場でも明確に区別されるため誤り。
3. ○ 正解
4. カネフォラ種にはカフェインが含まれており、むしろアラビカ種よりも含有量が多い傾向にあるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * カネフォラ種(ロブスタ種)は「低地・病虫害に強い・苦味とコク」が特徴である。
- * アラビカ種(高地・病虫害に弱い・酸味と香り)と対をなす商業栽培の2大品種である。
- * リベリカ種は3原種の一つだが、現在は商業的に広く栽培されていない。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「アラビカ種との比較」「ロブスタ種の別名」「商業栽培の主要2種」に関連する問題として出題されやすい。

【 第28問 】

《 正解語句 : 》

コーヒーベルト

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コーヒーの木が生産されている、赤道を挟んで北回帰線と南回帰線の間(南北緯25度)の地域を指す総称はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. コーヒーベルト
2. ティーベルト
3. 熱帯回帰ゾーン
4. アラビカライン

《 正解の解説 : 》

コーヒーの栽培に適した熱帯・亜熱帯気候帯である、赤道を挟んで南北緯25度の地域はコーヒーベルトと呼ばれている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 紅茶の栽培地域も回帰線内であるが、この地域をティーベルトと呼ぶ用語は教本に定義されていないため誤り。
3. 熱帯回帰ゾーンは一般的な気候用語の表現であり、コーヒー栽培地域の固有の総称ではないため誤り。
4. アラビカラインという用語は存在しないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーおよび紅茶の栽培地域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. コーヒーベルトとは、赤道を挟んで南北緯45度の間に位置する温帯地域を指している。
2. 紅茶は、冬期の気温が氷点下になる回帰線以北および以南の地域において最も盛んに栽培されている。
3. コーヒーは、ほとんどが赤道を挟んで北回帰線と南回帰線の間のコーヒーベルトと呼ばれる地域で生産されている。
4. 紅茶の栽培はスリランカとインドの2カ国に限定されており、コーヒーベルトとは重ならない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

コーヒーは赤道を挟んだ南北緯25度の回帰線内の地域(コーヒーベルト)で主に生産されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コーヒーベルトは南北緯25度であり、南北緯45度ではないため誤り。

2. 紅茶も南北回帰線内で栽培され、冬期氷点下になる地域では栽培されないため誤り。
3. ○ 正解
4. 紅茶は日本を含め世界30カ国以上で栽培されており、地域も重なる部分があるため誤り。

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. 日本の沖縄県はコーヒーベルトの緯度範囲外にあるため、国内でのコーヒー生産は一切行われていない。
2. コーヒー生豆は収穫後、コーヒーベルト内の地域で数ヶ月間熟成させてから精選作業が行われる。
3. 紅茶の栽培地域は赤道を挟み南北回帰線内であり、この地域では年間を通じて生産が可能である。
4. カネフォラ種(ロブスタ種)は寒冷地での栽培に適しているため、コーヒーベルトの外側で広く栽培されている。

———
《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

———
《 正解の解説 : 》

紅茶もコーヒーと同様に南北回帰線内が主要な栽培地域であり、この熱帯・亜熱帯の気候条件により年中生産が可能となっている。

———
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 日本の沖縄県など一部の地域では、微量ながらコーヒー生産が行われているため誤り。
 2. 収穫されたコーヒーチェリーは速やかに精選作業(果肉除去・洗浄等)が行われるため誤り。
 3. ○ 正解
 4. カネフォラ種も熱帯性気候を好むためコーヒーベルト内で栽培されるため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * コーヒーベルトは「赤道を挟んで南北緯25度(北回帰線と南回帰線の間)」である。
 - * 紅茶の主要栽培地域も同様に「南北回帰線内」であり、冬期氷点下になる地域では栽培されない。
 - * この地域内であれば、気候条件により紅茶は年間を通じた生産が可能である。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「南北緯25度の数値」「紅茶の栽培地域との共通点」「回帰線の範囲」に関連する問題として出題されやすい。

【 第29問 】

《 正解語句 : 》

アフタヌーンティー

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

19世紀後半のイギリス・ヴィクトリア時代に、ボーンチャイナや銀器などの茶道具の普及とともに、貴族階級の貴婦人を中心に社交のために盛んになった茶会を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. ハイティー
2. モーニングティー
3. イングリッシュ・ブラックファスト

4. アフタヌーンティー

《 正解の解説 : 》

アフタヌーンティー(ビクトリアンティー)は、19世紀後半のイギリスが最も隆盛を誇った時代に、貴族の社交文化として確立した。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ハイティーは労働者階級の夕食を兼ねた茶の習慣であり、貴婦人の社交茶会とは由来が異なるため誤り。
2. モーニングティーは朝の習慣であり、ヴィクトリア時代の社交茶会を指す歴史的用語ではないため誤り。
3. イングリッシュ・ブレックファストはブレンドティーの種類であり、茶会の名称ではないため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

イギリスの紅茶文化と歴史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. 17世紀中頃にイギリスに最初にもたらされた茶は、アッサム種を強く発酵させたストロングタイプの紅茶であった。
2. 発酵茶は17～18世紀のイギリスで独自に誕生し、その後中国へと製法が伝えられた。
3. 19世紀後半のヴィクトリア時代に、貴族階級を中心にアフタヌーンティーの文化が誕生し、茶道具も普及した。
4. イギリスの植民地であるインドやセイロンでは、18世紀初頭からイギリス人好みの紅茶生産が盛んに行われていた。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

19世紀後半のヴィクトリア時代はイギリスの絶頂期であり、ポーンチャイナなどの茶道具とともにアフタヌーンティーの文化が開いた。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 最初にもたらされたのは緑茶や軽発酵の烏龍茶のようなものであったため誤り。
2. 発酵茶は17～18世紀の中国で誕生したため誤り。
3. ○ 正解
4. インドやセイロンで本格的な紅茶生産が開始されたのは19世紀後半であるため誤り。

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. 日本のホテルなどで近年盛んに行われているアフタヌーンティーは、もともと日本の緑茶文化がイギリスに輸出されたものが逆輸入されたものである。
2. 18～19世紀にかけて、イギリス人の嗜好の変化に合わせて、中国産の紅茶は発酵の弱いものから強いものへと変化して供給されるようになった。
3. ヴィクトリア時代のアフタヌーンティーでは、茶葉を直接カップに入れて湯を注ぐルーズティー形式が公式なマナーとされていた。
4. 世界で最初にCTC製法を開発したのは17世紀のイギリス人であり、ティーバッグの普及に大きく貢献した。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

消費量が増大する中、イギリス人のストロングタイプを好む嗜好に沿って、中国茶も発酵の強まった紅茶へと変化していった。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アフタヌーンティーはイギリス独自の貴族社交文化として誕生したものであり、日本の緑茶文化が起源ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. ボーンチャイナやシェフィールド銀器などの茶道具(ティーポット等)が普及した時代であり、直接カップに入れる形式ではないため誤り。
4. CTC製法の開発やティーバッグの普及は20世紀以降のことであり、17世紀ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * アフタヌーンティーは「19世紀後半・ヴィクトリア時代・貴族階級の社交」がキーワードである。
- * 17世紀にイギリスに最初にもたらされたのは「緑茶や烏龍茶のような軽発酵茶」であった。
- * インドやセイロン(スリランカ)での紅茶生産が本格化したのも19世紀後半である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「ヴィクトリア時代」「19世紀後半」「最初にもたらされた茶」に関連する問題として出題されやすい。

【 第30問 】

《 正解語句 : 》

カフェイン

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コーヒー100ml中に約60mg含まれ、覚醒作用や利尿作用、自律神経の働きを高めるなどの効果が確認されている成分は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. カフェイン
2. クロロゲン酸
3. テアニン
4. カテキン類

《 正解の解説 : 》

カフェインはコーヒーの特徴的な成分であり、中枢神経を刺激して覚醒作用や集中力の向上、運動能力の向上などに寄与する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. クロロゲン酸はコーヒーに含まれるポリフェノールであり、抗酸化作用が期待される成分であるため誤り。
3. テアニンは茶に含まれるアミノ酸(うま味成分)であり、コーヒーの成分ではないため誤り。
4. カテキン類は茶に含まれるポリフェノール(渋味成分)であり、コーヒーの成分ではないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーおよび茶に含まれる成分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. コーヒーに含まれるクロロゲン酸は、自律神経の働きを高め、覚醒作用をもたらす主成分である。
2. 茶葉には多量のカテキン類が含まれるが、カフェインは全く含まれていない。
3. 国立がん研究センターの研究によれば、コーヒーの摂取は死亡リスクを増加させることが明らかになっている。
4. 茶葉に含まれるカフェインの含有量は、乾燥重量に対して約2～4%である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

茶葉には成分としてカテキン類(15～20%)に次いで、カフェインが乾物量に対して2～4%(苦味成分として)含まれている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 覚醒作用や自律神経を高めるのはカフェインであり、クロロゲン酸(ポリフェノール)ではないため誤り。
2. 茶葉にもカフェインは含まれており、全く含まれていないという記述は誤り。
3. 国立がん研究センターの研究では、1日3～4杯飲む人の死亡リスクは24%低く、低減させることが明らかになっているため誤り。
4. ○ 正解

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. コーヒーの飲用ががんや糖尿病の予防に有効とされる研究報告は、主にカフェインの強力な利尿作用によるものと考えられている。

2. カネフォラ種から作られたインスタントコーヒーは、製造工程における真空昇華によってカフェインがすべて失われる。
3. ポリフェノールの抗酸化作用は、コーヒーに含まれるクロロゲン酸等によってもたらされ、疾病予防に寄与しているとされている。
4. 茶に含まれるカフェインは、製造時の加熱工程によって完全に揮発するため、抽出液を飲んでも覚醒作用は得られない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

コーヒーにはクロロゲン酸などのポリフェノールが豊富に含まれており、その抗酸化作用が疾病予防に寄与すると報告されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 疾病予防に寄与するとされるのはポリフェノール(クロロゲン酸等)の抗酸化作用によるため誤り。
2. インスタントコーヒーの製造工程(フリーズドライ等)を経てもカフェインは保持されるため誤り。
3. ○ 正解
4. 茶の抽出液にもカフェインは溶出しており、覚醒作用を持つため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * カフェインは「覚醒・利尿・自律神経の活性化」をもたらす。コーヒー(100ml中約60mg)だけでなく茶(乾物中2~4%)にも含まれる。
- * コーヒーのポリフェノールは「クロロゲン酸」であり、抗酸化作用による疾病リスク低減が報告されている。
- * 日本茶のアミノ酸(テアニン)やカテキン類との成分の混同に注意する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「茶葉のカフェイン含有量」「クロロゲン酸との違い」「死亡リスク低減の統計」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. 深蒸し煎茶と並品(普通煎茶)の語感による誤認。用語の定義を歴史的背景から問う問題で失点しやすい。
2. ボトルドウォーターの「成分を大きく変化させる処理(オゾン殺菌など)」の許容範囲をナチュラルと混同する罠。
3. スリランカ紅茶の標高別特徴。ウバ(高地・爽快)とルフナ(低地・滋味)を逆で記憶していると確実に失点する。
4. 緑茶の1人当たり消費量統計において、「地方番茶が含まれない(供給ベース)」という算出構造の死角を突かれる。
5. カフェインとクロロゲン酸の効能の取り違え。覚醒作用と抗酸化作用を正確に結び付けられないケースが多い。

■ 状態宣言

【重要度判定】: 高

【出力範囲】: 第 31 ユニット ~ 第 40 ユニット(追加30ユニット中 1~10)

【適用仕様】: フルスコープ出力(A:L1 / B:L2 / C:L3 階層構造)

【第31問】

《 正解語句 : 》

合組

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

茶業者の間で一般的に使用される特有の用語において、「ブレンド」を意味する言葉はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 合組
2. 摘採
3. 被覆
4. 火入れ

《 正解の解説 : 》

合組(こうぐみ)は、茶の品質を安定させたり独自の風味を作ったりするために、異なる茶葉をブレンドする工程を指す茶業界特有の用語である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 摘採(てきさい)は「収穫」を意味する用語であるため誤り。
3. 被覆(ひふく)は「遮光」を意味する用語であるため誤り。
4. 火入れ(ひいれ)は「焙煎」を意味する用語であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

茶に特有の用語と一般用語の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 摘採 —— 収穫時期
2. 被覆 —— 遮光
3. 火入れ —— 収穫
4. 茶期 —— 茶の価格

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

被覆(ひふく)は、玉露やかぶせ茶などを栽培する際に行われる、一般用語における「遮光」を意味する茶業特有の用語である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 摘採(てきさい)は「収穫」であるため誤り。
 2. ○ 正解
 3. 火入れ(ひいれ)は「焙煎」であるため誤り。
 4. 茶期(ちゃき)は「収穫時期」であり、茶の価格(茶価)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. 茶業者の間で用いられる「茶種」という用語は、中国種やアッサム種といった植物学的な変種のみを指す言葉である。
 2. 荒茶から仕上げ茶を製造する工程において、茶葉のサイズを揃えたり風味を整えたりするために行われるブレンド作業を「合組(こうぐみ)」という。
 3. 日本茶の「新茶」とは、秋に収穫された秋冬番茶を翌年の春まで低温貯蔵し、熟成させたものを指す特有の用語である。
 4. 抹茶の原料となる荒茶は「碾茶(てんちゃ)」と呼ばれるが、これを石臼で挽いて粉末にする工程を「火入れ」という。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

合組は仕上げ加工等において複数の茶葉をブレンドすることを指し、茶業者の間で広く用いられる専門用語である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 茶種(ちゃしゅ)は茶の種類全般を指す用語であり、植物学的な変種に限定されないため誤り。
2. ○ 正解
3. 新茶はその年の一番茶をすぐに商品化したものを指すため誤り。
4. 火入れは焙煎工程を指す用語であり、粉末にする工程ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 「合組＝ブレンド」「被覆＝遮光」「摘採＝収穫」「火入れ＝焙煎」の対応関係を暗記する。
- * 茶業界では一般用語よりもこれらの特有用語が頻繁に使用される。
- * 「新茶」はその年の一番茶をすぐ商品化したものであり、熟成させたものではない点に注意する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「特有の用語」「被覆や火入れとの識別」「仕上げ加工」に関連する問題として出題されやすい。

【 第32問 】

《 正解語句 : 》

コントレックス

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

フランスのコントレックスヴィルを水源とし、カルシウムやマグネシウムを豊富に含み、硬度が1468mg/lという極めて高い数値を示すミネラルウォーターの銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. ボルヴィック
2. コントレックス
3. エビアン
4. サンペレグリノ

《 正解の解説 : 》

コントレックスはフランス産のナチュラルミネラルウォーターであり、硬度1468という非常に高い数値を持つ代表的な超硬水である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ボルヴィックはフランス産であるが、硬度約60の軟水であるため誤り。
2. ○ 正解
3. エビアンはフランス産であるが、硬度は約304の中程度の硬水であるため誤り。
4. サンペレグリノはイタリア産であり、硬度約674であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ヨーロッパ産のミネラルウォーターの銘柄と原産国、硬度の特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ボルヴィック —— フランス産で、硬度約60の軟水である。

2. サンペレグリノ —— ドイツ産で、炭酸ガスを含む硬水である。
3. ゲロルシュタイナー —— イタリア産で、硬度1300を超える硬水である。
4. エビアン —— イギリス産で、硬度約300の硬水である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

フランス産のボルヴィックは硬度60であり、WHOの基準等に照らしても軟水に明確に分類される銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. サンペレグリノはイタリア産であるため誤り。
3. ゲロルシュタイナーはドイツ産であるため誤り。
4. エビアンはフランス産であるため誤り。

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. アメリカのカリフォルニア州ウィードで採水されるクリスタルガイザーは、硬度約300の中程度の硬水である。
2. フランス産のヴィッテルやエビアンは、炭酸ガスを全く含まない硬度1000以上の超硬水である。
3. WHO(世界保健機関)の硬度基準において、コントレックスやゲロルシュタイナーは「非常な硬水」の分類に該当する。
4. ミネラルウォーターの成分表示における硬度は、水に含まれるナトリウムとカリウムの濃度を炭酸カルシウムに換算したものである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

WHOの基準では硬度180以上を「非常な硬水」としており、硬度1000を超えるコントレックス等は明確にこれに該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. クリスタルガイザーは硬度38の軟水であるため誤り。
2. ヴィッテル(約307)やエビアン(約304)は硬度1000以上の超硬水ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 硬度はカルシウムとマグネシウムの濃度を換算したものであるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * コントレックス(フランス)は硬度1468の超硬水であり、ボルヴィック(フランス)は硬度60の軟水である。
- * サンペレグリノ(イタリア)、ゲロルシュタイナー(ドイツ)の国名と銘柄の組み合わせを整理する。
- * WHO基準の「180以上＝非常な硬水」という境界線数値を記憶しておく。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「フランス産」「ボルヴィックとの対比」「WHO基準の非常な硬水」に関連する問題として出題されやすい。

【 第33問 】

《 正解語句 : 》

ジャスミン茶

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

茶の分類において、緑茶にジャスミンの花を混ぜて香りを付けた後、花を取り除いて作られる飲料を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. フレーバード・ティー
2. オリジン・ティー
3. ジャスミン茶
4. ブレンド・ティー

《 正解の解説 : 》

ジャスミン茶は緑茶をベースにジャスミンの花の香りを移したものであり、製造工程の最後に花は取り除かれる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フレーバード・ティーは乾燥した紅茶に香料などを吹き付けたものであり、緑茶ベースではないため誤り。
2. オリジン・ティーは他をブレンドしない単一産地の紅茶を指すため誤り。
3. ○ 正解
4. ブレンド・ティーは複数産地の紅茶を混ぜたものであり、花で香りを付けたものではないため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

茶類の分類における「ジャスミン茶」の位置づけや特徴として、最も適切な記述を1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ジャスミン茶は、乾燥した紅茶の茶葉に香料を吹き付けて作られるフレーバード・ティーの代表例である。
2. ジャスミン茶は、チャ(ツバキ科ツバキ属)の葉を使用していないため、「広義の茶」に分類される。
3. ジャスミン茶は、緑茶をベースに花の香りを付けたものであり、チャから作られる飲料として「狭義の茶」に分類される。
4. ジャスミン茶は、茶葉自身に含まれる酸化酵素を完全に働かせて作られる完全発酵茶の一種である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ジャスミン茶はチャから作られる緑茶を原料としているため、麦茶やハーブティーのような広義の茶ではなく、元来の「狭義の茶」に含まれる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ジャスミン茶のベースは紅茶ではなく緑茶であり、香料吹き付けではなく花を混ぜて香りをつけるため誤り。
2. 緑茶(チャの葉)を使用しているため、広義の茶ではなく狭義の茶であるため誤り。
3. ○ 正解
4. ベースとなる緑茶は不発酵茶であり、完全発酵茶(紅茶)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. 紅茶のアールグレイティーは、ジャスミン茶と同様に、緑茶にベルガモットの花を混ぜ合わせて作られる。
2. 広義の茶とは、チャ(Camellia sinensis)の葉を使用せず、植物の葉や実などを煮出した麦茶やハーブティー、ルイボスティーなどを指す。
3. ジャスミン茶の製造において、香りを通したジャスミンの花は、風味を補強するためにそのまま茶葉と一緒に製品化されるのが原則である。
4. プール茶はジャスミン茶と同じ不発酵茶に分類され、製造過程で一切の発酵工程を行わない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

チャから作られる飲料(緑茶、烏龍茶、紅茶など)を狭義の茶とするのに対し、チャを使用しない植物性飲料を広義の茶と呼ぶ。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アールグレイは紅茶に香料や油分を吹き付けたフレーバード・ティーであるため誤り。
2. ○ 正解
3. ジャスミンの花は香りを付けた後に取り除かれるため誤り。
4. プール茶は微生物による後発酵茶であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ジャスミン茶のベースは「紅茶」ではなく「緑茶」であり、花は香りを付けた後に「取り除く」。
- * チャの葉を使用しているため、麦茶やハーブティー(広義の茶)とは異なり「狭義の茶」に属する。
- * 紅茶のアールグレイ(フレーバード・ティー)との製法の違いを明確に区別する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「狭義の茶」「フレーバード・ティーとの違い」「花の除去」に関連する問題として出題されやすい。

【 第34問 】

《 正解語句 : 》

インスタント・ティー・ミックス

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶製品の包装・商品形態のうち、原料茶を抽出加工して粉末状にし、砂糖やぶどう糖などで甘味を付け、レモンなどの香料を添加したものを何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. ルーズ・ティー
2. RTD(紅茶飲料)
3. ブレンド・ティー
4. インスタント・ティー・ミックス

《 正解の解説 : 》

インスタント・ティー・ミックスは、抽出エキスを粉末化し、甘味や香料などをあらかじめ混合した手軽な紅茶製品である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ルーズ・ティーは加工せずに容器に詰めただけの茶葉であるため誤り。
2. RTDは抽出液をペットボトル等に詰めた液体製品であるため誤り。
3. ブレンド・ティーは複数産地の茶葉を混ぜたものであり、粉末化したものではないため誤り。
4. ○ 正解

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の包装および商品形態に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. インスタント・ティー・ミックスは、抽出した紅茶エキスを液体のまま希釈し、ペットボトルに詰めた製品である。
2. ルーズ・ティーは、茶葉を細かく砕き、1杯分ずつナイロンメッシュなどのフィルターで包んだ製品である。
3. RTD(紅茶飲料)は、原料茶から紅茶エキスを抽出し、香料やミルク、甘味料を加えてレトルト処理等を行い、容器に詰めた製品である。
4. フレーバード・ティーは、粉末状にした茶葉にぶどう糖と香料を混ぜ合わせた固形製品である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

RTD(Ready To Drink)は、抽出された紅茶液を加工・殺菌してペットボトル等の容器に詰めた、すぐに飲める液体製品である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 液体のまま容器に詰めたものはRTD(紅茶飲料)であるため誤り。

2. フィルターで包んだものはティーバッグであり、ルーズ・ティーは容器に詰めただけの茶葉であるため誤り。

3. ○ 正解

4. フレーバード・ティーは乾燥した茶葉に香料などを吹き付けたものであり、粉末製品ではないため誤り。

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. 紅茶のティーバッグに使用されるフィルター素材は、環境保護の観点からナイロンメッシュのみに限定されている。

2. インスタント・ティー・ミックスの製造工程において、茶葉の抽出には必ずCTC製法で作られた茶葉を使用することが法律で義務付けられている。

3. 日本の紅茶市場における「工業用市場」とは、RTD製品やインスタントティー製造用の原料茶を供給する市場を指している。

4. ルーズ・ティーは、茶葉を完全に発酵させずに緑茶の状態のままアルミ袋に詰めた製品の総称である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

日本の紅茶市場は家庭用、ギフト用、業務用、工業用の4つに大別され、工業用市場は飲料メーカー等への原料供給を担っている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フィルター素材には紙、不織布、ナイロンメッシュなどが広く使用されているため誤り。

2. CTC製法に限定する法的義務はないため誤り。

3. ○ 正解

4. ルーズ・ティーは加工せずに容器に詰めた茶葉を指し、発酵度合いとは関係ないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

* インスタント・ティー・ミックスは「粉末状・甘味や香料添加」、RTDは「液体のペットボトル製品」である。

* ルーズ・ティーは「加工しない茶葉」、ティーバッグは「フィルターで包んだもの」と定義が分かれる。

* 日本の紅茶市場には「工業用市場」が存在し、飲料メーカー向けに原料茶を供給している。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「商品形態」「RTDとの違い」「工業用市場への供給」に関連する問題として出題されやすい。

【 第35問 】

《 正解語句 : 》

10.5杯

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

2024年の統計において、日本国内における1人1週間当たりのコーヒーの飲用杯数は何杯とされているか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. 3.2杯
2. 10.5杯
3. 24.8杯
4. 41.6杯

《 正解の解説 : 》

日本のコーヒー消費統計によると、2024年の1人1週間当たりのコーヒー飲用杯数は10.5杯であり、生活の中に深く定着している。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 3.2kgは、2023年の1人当たりのコーヒー年間消費量であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 24.8Lは、2011年震災時における1人当たりのミネラルウォーター消費量であるため誤り。
4. 41.6Lは、2024年の1人当たりのミネラルウォーター年間消費量であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本の飲料消費統計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. 2024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は10.5Lである。
2. 2024年における1人1週間当たりのコーヒー飲用杯数は41.6杯である。
3. 日本のコーヒー総消費量は2021年に世界第1位となったが、1人当たりの消費量(2023年で3.2kg)は欧米諸国と比較して既に上回っている。
4. 2024年の統計で1人1週間当たりのコーヒー飲用杯数は10.5杯であり、その中でレギュラーコーヒーの飲用杯数が増加傾向にある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

1人1週間に10.5杯消費されるコーヒーの中で、特に豆から抽出するレギュラーコーヒーの飲用杯数が伸びている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 2024年のミネラルウォーター年間消費量は41.6Lであるため誤り。
2. 41.6はミネラルウォーターの数値であり、コーヒーは10.5杯であるため誤り。
3. 1人当たりの消費量は欧米諸国に比べるとまだ少ないため誤り。
4. ○ 正解

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. 2024年の国産ミネラルウォーターの生産量は、輸入量の減少を補うため前年比で200%を超える急激な伸びを記録した。
2. 日本のコーヒー消費において、レギュラーコーヒーの消費が減少する一方で、フリーズドライ方式のインスタントコーヒーが消費の9割を占めている。
3. 2011年の東日本大震災の影響により、国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量は一時的に24.8Lに伸長した。
4. 日本国内で消費されるコーヒーの約半数は、沖縄県などの国内産地で生産されたコーヒー豆によって賄われている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ミネラルウォーターの1人当たり消費量は2007年から19.7L前後で安定していたが、2011年の震災時に水への需要が高まり24.8Lに大きく伸長した。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 2024年の国産ミネラルウォーター生産量は502万9千kl(前年比104.1%)であり、200%超えではないため誤り。
2. レギュラーコーヒーの飲用杯数は増加傾向にあるため誤り。
3. ○ 正解
4. 日本は供給のほとんどを輸入に依存しているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * コーヒーの統計数値:「週10.5杯(2024年)」「年3.2kg(2023年)」「総消費量40万トン(2021年)」。
- * 日本のコーヒー総消費量は世界第1位(2021年)だが、1人当たり消費量は欧米より少ない。
- * レギュラーコーヒーの飲用杯数が増加傾向にある点と、ミネラルウォーターの数値(41.6L等)を混同しない。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「統計数値の入れ替え」「レギュラーコーヒーの増加」「世界第1位と欧米比較」に関連する問題として出題されやすい。

【 第36問 】

《 正解語句 : 》

アッサム雑種

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

茶の変種において、生殖的隔離がない中国種とアッサム種を交配することによって生まれた雑種を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. アラビカ種
2. カネフォラ種
3. カメリア・シネンシス
4. アッサム雑種

《 正解の解説 : 》

中国種とアッサム種は交配が可能であり、そこから生まれた品種群はアッサム雑種と呼ばれ、「ベにふうき」などがこれに該当する。

《 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. カネフォラ種はコーヒーの品種であるため誤り。
3. カメリア・シネンシスはチャの学名であり、雑種の固有分類名ではないため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

茶の変種および品種に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 中国種とアッサム種は植物学的に完全に別の属であるため、交配して雑種を作ることは不可能である。
2. 日本の緑茶用品種である「やぶきた」は、アッサム種から突然変異で生まれた特異な品種である。
3. 日本の紅茶品種である「べにふうき」や「べにほまれ」は、中国種とアッサム種を交配させたアッサム雑種に分類される。
4. 緑茶を作るには必ず中国種の生葉を使用しなければならず、アッサム種の生葉から緑茶を作ることはできない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

アッサム雑種は中国種とアッサム種の交配種であり、日本の紅茶向け品種である「べにふうき」などはこの系統に属する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 生殖的隔離はなく交配可能であるため誤り。
2. 「やぶきた」は日本で広く栽培される中国種の一つであるため誤り。
3. ○ 正解
4. アッサム種の生葉から緑茶を作ることも可能であるため誤り。

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. 緑茶に適しているのは中国種であり、紅茶に適しているのはアッサム種であるが、それぞれの生葉から別種の茶(中国種から紅茶、アッサム種から緑茶)を作ることも可能である。
2. 世界の茶の生産において、中国種は紅茶の製造のみに用いられ、緑茶の製造は法律で禁じられている。

3. チャ(Camellia sinensis)の変種には、中国種、アッサム種のほかにリベリカ種が存在し、3原種と呼ばれている。
4. アッサム雑種は寒冷地での栽培に特化して開発されたため、赤道直下の地域では一切生育しない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

品種による適性は存在するものの、製造工程(酸化酵素の働きをどう制御するか)を変えることで、どの生葉からでも緑茶や紅茶を作ることができる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
 2. 中国種は主に緑茶の製造に適しており、そのような法的制限はないため誤り。
 3. リベリカ種はコーヒーの品種であるため誤り。
 4. アッサム雑種が赤道直下で生育しないという記述は教本に存在しないため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

- * 中国種とアッサム種の間には生殖的隔離がなく、交配種を「アッサム雑種」と呼ぶ。
 - * 日本の紅茶品種である「べにふうき」や「べにほまれ」はアッサム雑種である。
 - * 種類による「向き不向き」はあるが、アッサム種から緑茶を、中国種から紅茶を作ることは可能である。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「べにふうき」「生殖的隔離の有無」「他品種の生葉での製法」に関連する問題として出題されやすい。

【 第37問 】

《 正解語句 : 》

明治から昭和中期

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

今日の日本茶は主に緑茶であるが、かつて日本が国家として紅茶を研究し、生産し輸出していた歴史的な期間はいつか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. 17世紀中頃から18世紀
2. 明治から昭和中期
3. 1960年代から1990年代
4. 2000年代以降

《 正解の解説 : 》

現在の日本の茶生産は緑茶が中心であるが、明治から昭和中期にかけては国策として紅茶の研究・生産・輸出が行われていた。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 17～18世紀は中国で発酵茶が誕生・発展した時期であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 1960年代は国産茶の輸出が減少し輸入超過に転じた時期であるため誤り。
4. 2000年代以降は国産緑茶の振興が進んだ時期であるため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本および世界の茶の歴史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. 17世紀中頃にイギリスに最初にもたらされた茶は、インドで生産されたストロングタイプの紅茶であった。
2. 日本では江戸時代初期から現在に至るまで、緑茶の輸出量が常に輸入量を上回っている。
3. 1860年頃の日本開国時、茶は生糸に次ぐ主要な輸出品目であり、輸出向け生産が増加した。
4. 日本は平安時代から国家として紅茶を独占的に生産し、ヨーロッパへ輸出していた。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

1860年頃の日本開国により世界経済に編入された際、茶は生糸に次ぐ重要な輸出品目として生産が拡大した。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 17世紀中頃にイギリスにもたらされたのは、緑茶や軽発酵の烏龍茶のようなものであったため誤り。
2. 1960年代に価格競争力が低下し、茶の輸入量が輸出量を上回ったため誤り。
3. ○ 正解
4. 紅茶の研究・輸出を国家として行ったのは明治から昭和中期であるため誤り。

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. 発酵茶は19世紀後半のイギリス・ヴィクトリア時代に誕生し、その後中国へと製法が逆輸入された。
2. 1960年代の日本において、高度経済成長による人件費上昇で国産茶の価格競争力が低下し、茶の輸入量が輸出量を上回った。
3. 日本の地方番茶は、1990年代のペットボトル緑茶の普及に伴い、飲料メーカーによる買い取りが急増して生産量が過去最大となった。
4. 19世紀後半、イギリスの植民地であったインドやセイロンでは、現地の気候に合わせるためにCTC製法による緑茶の生産のみが行われた。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

1960年代の高度成長期における農村の過疎化と人件費上昇は、国産茶の輸出減少と輸入超過という歴史的転換点をもたらした。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 発酵茶は17～18世紀の中国で誕生したため誤り。
2. ○ 正解
3. 地方番茶は自家製・自家消費であったが、農村の過疎化等により生産も消費も減少したため誤り。
4. インドやセイロンでは、イギリス人好みのストロングタイプの紅茶生産が開始されたため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 日本は「明治から昭和中期」にかけて、国家として紅茶を研究・輸出していた歴史がある。
- * 「1860年頃(開国)」は生糸に次ぐ輸出品目として茶が成長した。
- * 「1960年代(高度成長期)」は人件費上昇により茶の「輸入量が輸出量を逆転」した転換点である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「1960年代の輸入超過」「1860年の生糸に次ぐ輸出」「発酵茶の誕生時期」に関連する問題として出題されやすい。

【第38問】

《正解語句：》

ばっ気

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

農林水産省の「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」において、ナチュラルミネラルウォーターには認められていないが、「ミネラルウォーター」の分類において品質を安定させる等の目的で行うことが認められている処理はどれか。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《選択肢：》

1. 加熱殺菌
2. 沈殿
3. 濾過
4. ばっ気

《正解の解説：》

「ミネラルウォーター」の分類では、沈殿・濾過・加熱殺菌に加えて、ばっ気、複数の原水の混合、ミネラルの調整などが許容されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 加熱殺菌はナチュラルミネラルウォーターでも認められている処理であるため誤り。
 2. 沈殿はナチュラルミネラルウォーターでも認められている処理であるため誤り。
 3. 濾過はナチュラルミネラルウォーターでも認められている処理であるため誤り。
 4. ○ 正解
-

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ミネラルウォーター類の分類と処理条件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. ナチュラルウォーターの製造において、品質を安定させるためにばっ気や複数原水の混合を行うことが義務付けられている。
 2. ナチュラルミネラルウォーターは、沈殿、濾過、加熱殺菌以外の物理的・化学的処理を行ってはいないと定義されている。
 3. ミネラルウォーターは、オゾン殺菌や紫外線殺菌など、成分を大きく変化させる処理を行うことが義務付けられている。
 4. ボトルドウォーターは、特定の地下水源から採水された水に対してのみ、ばっ気処理を行うことが許可される分類である。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ナチュラルミネラルウォーターは、特定の地下水から採水され、ミネラルの人工的調整やばっ気を行わず、沈殿・濾過・加熱殺菌のみが許容される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ナチュラルウォーターにばっ気等の処理を行うと「ミネラルウォーター」以上の分類になるため誤り。
2. ○ 正解
3. オゾン殺菌等の成分を大きく変化させる処理を行った場合は「ボトルドウォーター」等になるため誤り。
4. ボトルドウォーターは原水が地下水以外の場合も含まれるため誤り。

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. オゾン殺菌や紫外線殺菌、ミネラルの大きな調整などは、ガイドラインにおいて「成分を大きく変化させる処理」として定義されている。
2. 日本の食品衛生法では、すべてのミネラルウォーター類において、加熱殺菌を一切行わずに製造しなければならない。
3. 「ばっ気」とは、水中の二酸化炭素を完全に除去し、硬度を強制的にゼロにする化学的処理のことである。
4. ヨーロッパ諸国で製造されるミネラルウォーターは、例外なくオゾン殺菌と加熱殺菌の両方を行うことが法律で義務付けられている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

オゾン殺菌や紫外線殺菌は、日本やアメリカでは殺菌方法として認められているが、ガイドライン上は成分を大きく変化させる処理に該当するとされている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 日本では加熱殺菌もしくは同等以上の殺菌が義務付けられているため誤り。
3. ばっ気(エアレーション)は空気に触れさせる処理等であり、硬度をゼロにする処理ではないため誤り。

4. ヨーロッパ諸国では通常、殺菌工程を採らずに製造されるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ナチュラルミネラルウォーターは「沈殿・濾過・加熱殺菌のみ」であり、ばっ気は禁止。
 - * ミネラルウォーターは「ばっ気・ミネラル調整・複数原水の混合」が許可される。
 - * オゾン殺菌・紫外線殺菌・ミネラルの大きな調整は「成分を大きく変化させる処理」としてボトルドウォーターに分類される。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「処理条件の境界線」「成分を大きく変化させる処理」「加熱殺菌の有無」に関連する問題として出題されやすい。

【 第39問 】

《 正解語句 : 》

1985年

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本の緑茶消費形態の歴史において、缶入り緑茶飲料の市販が開始され、また抹茶アイスの新商品がヒットして食品素材への利用が始まった年はいつか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. 1860年
2. 1960年
3. 1985年
4. 1996年

《 正解の解説 : 》

1985年は、缶入り緑茶飲料の登場によってドリンク茶市場が本格的に立ち上がり、同時に抹茶の食品利用が拡大する転換点となった年である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 1860年頃は日本が開国し、茶が主要な輸出品目となった時期であるため誤り。
2. 1960年代は高度成長期により茶の輸入量が輸出量を逆転した時期であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 1996年は小容量ペットボトル入り緑茶の販売が解禁された年であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本の緑茶消費市場における歴史的な出来事と年代の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 1992年 —— 共働き世帯数が専業主婦世帯数を上回り、家事省力化の傾向からドリンク茶の消費が増加した。
2. 1985年 —— 小容量の500mlペットボトル入り緑茶の業界自主規制が解除され、販売が解禁された。
3. 1996年 —— 缶入り緑茶飲料の市販が初めて開始された。
4. 2004年 —— 茶飲料メーカーが安価な原料を求め、中国産緑茶の輸入を劇的に増加させた。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

1992年の共働き世帯の逆転は、急須で淹れるリーフ茶の手間を省き、手軽なドリンク茶への移行を加速させる社会的背景となった。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. ペットボトルの自主規制解除は1996年であるため誤り。
3. 缶入り緑茶飲料の市販開始は1985年であるため誤り。
4. 2004年は国産100%を謳う新商品がヒットし、逆に中国産緑茶の輸入が激減した年であるため誤り。

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. 1960年代の高度経済成長期において、都市人口の増加により地方番茶の生産量と消費量は過去最高を記録した。
2. ペットボトル入り緑茶の販売が自主規制されていた理由は、茶の成分がプラスチックを溶かす危険性が指摘されたためである。
3. 1996年にペットボトル空き容器のリサイクル体制が整い、自主規制が解除されたことで500mlペットボトル入り緑茶が発売され、消費がさらに拡大した。
4. 抹茶の食品素材への利用は、2015年に原料原産地の表示が義務化されたことをきっかけに初めて開始された。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

1996年のペットボトル緑茶の解禁は、飲料市場における緑茶のポジションを決定づけ、消費の飛躍的な拡大をもたらした。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 1960年代には農村の過疎化により、地方番茶の生産も消費も減少したため誤り。
2. 自主規制の理由はリサイクル体制が整っていなかったためであるため誤り。
3. ○ 正解
4. 抹茶の食品利用は1985年頃から開始されているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 「1985年＝缶入り緑茶市販開始・抹茶アイスヒット」、「1996年＝ペットボトル解禁」。
- * 「1992年＝共働き世帯逆転(ドリンク茶志向加速)」の年号をセットで覚える。
- * 「2004年」は国産100%新商品のヒットにより、中国産緑茶の輸入が激減した年である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「1996年との区別」「1992年の共働き逆転」「2004年の国産化」に関連する問題として出題されやすい。

【 第40問 】

《 正解語句 : 》

コーヒーチェリー

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コーヒーの精選作業が行われる前の状態であり、コーヒーの木に実った熟した赤い実を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. コーヒービーンズ
2. コーヒーチェリー
3. パーチメント
4. ピーベリー

《 正解の解説 : 》

コーヒーの木になる赤い実はサクランボに似ていることからコーヒーチェリーと呼ばれ、この果肉等を除去する精選作業を経て生豆となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コーヒービーンズは豆そのものを指す一般用語であり、収穫前の果実特有の呼称ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. パーチメントは精選工程における殻のついた状態の豆を指す用語であるため誤り。
4. ピーベリーは丸豆と呼ばれる特定の形状の豆を指す用語であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒー豆が生産され、生豆として輸出されるまでの工程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. コーヒーチェリーは収穫後、果肉をつけたまま数ヶ月間熟成させることで、特有の酸味と香りを引き出す。

2. コーヒー生豆は、コーヒーチェリーから果肉などの除去、洗浄、乾燥などの精選作業を経て作られる。
3. 焙煎(ロースト)工程は、コーヒーチェリーを収穫した直後に農園内で直ちに行われなければならない。
4. コーヒーチェリーは、アラビカ種からは収穫できず、カネフォラ種(ロブスタ種)のみに実る果実である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

収穫されたコーヒーチェリーは速やかに果肉除去や洗浄・乾燥といった精選作業が行われ、生豆の状態で消費国へ輸出される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 収穫後は速やかに精選作業が行われるため誤り。
2. ○ 正解
3. 焙煎は生豆になった後、通常は消費国側で行われるため誤り。
4. コーヒーチェリーはアラビカ種、カネフォラ種いずれの品種にも実るため誤り。

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. コーヒーの精選作業における「カップテスト」は、輸出前に生豆の風味や品質を評価するために行われる重要な選別工程である。
2. フリーズドライ方式は、コーヒーチェリーの果肉を氷点下で凍結させて除去する最新の精選技術である。
3. コーヒーチェリーから取り出された種子は、焙煎を行うことなくそのまま熱湯で抽出することで、レギュラーコーヒーとして飲用される。
4. コーヒー生豆の等級選別は、豆のサイズを一切考慮せず、産地の標高のみを基準として厳密に区分される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

コーヒーの精選工程の最後には、サイズなどによる等級選別のほか、カップテストによって風味の品質評価が行われる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. フリーズドライ方式はインスタントコーヒーの製造工程であり、精選技術ではないため誤り。
3. 種子(生豆)は焙煎を行わなければコーヒーとしての風味や香りは引き出されないため誤り。
4. 等級選別には豆のサイズ(スクリーンサイズ)も重要な基準として用いられるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * コーヒーの実(赤い果実)は「コーヒーチェリー」と呼ばれる。
- * 収穫後は「果肉除去→洗浄→乾燥→脱穀→選別(カップテスト・等級)」という精選作業を経て生豆となる。
- * 生豆の状態で輸出され、消費国側で焙煎(ロースト)が行われるのが一般的である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「精選作業の順序」「カップテストの意味」「焙煎のタイミング」に関連する問題として出題されやすい。

【 第41問 】

《 正解語句 : 》

クリスタルガイザー

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

アメリカのカリフォルニア州ウィードを採水地とし、炭酸ガスを含まず、硬度38の軟水に分類されるミネラルウォーターの銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. ボルヴィック
2. ヴォスアーティザン
3. クリスタルガイザー
4. アラスカグレーシャーキャップ

《 正解の解説 : 》

クリスタルガイザーは、アメリカのカリフォルニア州ウィードで採水される硬度38の軟水であり、炭酸ガスを含まない代表的な銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ボルヴィックはフランス産の硬度60の軟水であるため誤り。
2. ヴォスアーティザンはノルウェー南部産の硬度11.2の軟水であるため誤り。
3. ○ 正解
4. アラスカグレーシャーキャップはアメリカ(エクルートナ湖)産であるが、硬度54の軟水であるため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ヨーロッパ以外のミネラルウォーター銘柄とその採水地、特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ワイウエラインフィニティ —— ノルウェー南部産で、硬度40の炭酸ガスを含む水である。
2. クリスタルガイザー —— アメリカ・カリフォルニア州ウィード産で、硬度38の軟水である。
3. アラスカグレーシャーキャップ —— ニュージーランド産で、硬度54の硬水である。
4. ヴォスアーティザン —— アメリカ・エクルートナ湖産で、硬度11.2の炭酸ガスを含まない水である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

クリスタルガイザーはカリフォルニア州ウィードを水源とするアメリカ産のミネラルウォーターであり、硬度38でWHOの基準等においても軟水に分類される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ワイウエラインフィニティはニュージーランド産であり、炭酸ガスは含まないため誤り。
2. ○ 正解
3. アラスカグレーシャーキャップはアメリカ産であり、硬度54は軟水に分類されるため誤り。
4. ヴォスアーティザンはノルウェー南部産であるため誤り。

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. ミネラルウォーターの硬度は、水に含まれるカルシウムおよびカリウムのイオン濃度を炭酸マグネシウムに換算した数値である。
2. アメリカのカリフォルニア州で採水されるクリスタルガイザーは、カルシウム0.64mg/100mlに対し、マグネシウムを5.4mg/100mlと豊富に含んでいる。
3. WHOの基準では硬度120～180を硬水と定義しており、硬度38のクリスタルガイザーはこの基準に照らしても明確な軟水である。
4. 日本の「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」において、クリスタルガイザーのように海外で採水されたものはすべて「ボトルドウォーター」に分類される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

WHOの基準において硬度0～60は軟水と規定されており、硬度38のクリスタルガイザーはこれに該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 硬度はカルシウムおよびマグネシウムの濃度を炭酸カルシウムに換算したものであるため誤り。
2. クリスタルガイザーのカルシウムは0.64mg/100ml、マグネシウムは0.54mg/100mlであるため誤り。
3. ○ 正解
4. 海外採水であっても、特定の地下水などの条件を満たせば「ナチュラルミネラルウォーター」等に分類されるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * クリスタルガイザーは「アメリカ・カリフォルニア州ウィード産」「硬度38の軟水」「炭酸ガスなし」である。
- * アメリカ産には他に「アラスカグレーシャーキャップ(エクルートナ湖・硬度54)」がある。
- * WHO基準の軟水(0～60)の範囲に合致することを数値とともに記憶する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「採水地ウィード」「アラスカグレーシャーキャップとの違い」「硬度38の軟水」に関連する問題として出題されやすい。

【 第42問 】

《 正解語句 : 》

ゲロルシュタイナー

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

ドイツを原産国とし、炭酸ガスを含み、硬度が1310という非常に高い数値を示すミネラルウォーターの銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. ゲロルシュタイナー
2. コントレックス
3. ヴィシーセレスタン
4. サンペレグリノ

《 正解の解説 : 》

ゲロルシュタイナーはドイツのゲロルシュタインを水源とし、炭酸ガスを含むとともに硬度1310の超硬水として知られる銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
 2. コントレックスはフランス産であり、硬度1468で炭酸ガスを含まないため誤り。
 3. ヴィシーセレスタンはフランス産であり、硬度は296であるため誤り。
 4. サンペレグリノはイタリア産であり、硬度は674であるため誤り。
-

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ヨーロッパ産のミネラルウォーターのうち、「炭酸ガスを含む硬水」の銘柄と原産国の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. コントレックス —— フランス産
 2. ゲロルシュタイナー —— ドイツ産
 3. クールマイヨール —— イタリア産
 4. サンタニオル —— イギリス産
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ゲロルシュタイナーはドイツ産であり、硬度1310の硬水であると同時に、天然の炭酸ガスを含むミネラルウォーターである。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コントレックスはフランス産で超硬水であるが、炭酸ガスは含まないため誤り。
2. ○ 正解
3. クールマイヨールはイタリア産で硬度1612の硬水であるが、炭酸ガスは含まないため誤り。
4. サンタニオルはスペイン産(ピレネー山麓)であり、イギリス産ではないため誤り。

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. ドイツ産のゲロルシュタイナーは、硬度1310の数値を持つため、WHOの基準において「非常な硬水」に分類される。
2. 硬度の算出式において、マグネシウムの含有量(mg/l)には2.5を掛け、カルシウムの含有量には4.1を掛ける。
3. ヨーロッパ諸国で製造されるゲロルシュタイナー等のミネラルウォーターは、輸出の際にオゾン殺菌を行うことが義務付けられている。
4. ゲロルシュタイナーに含まれる炭酸ガスは、製造工程の最後に「ばっ気」処理によって人工的に注入されたものである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

WHOの硬度基準では180以上を「非常な硬水」と定義しており、硬度1310のゲロルシュタイナーは明らかにこの分類に該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
 2. 計算式の係数は、カルシウムが2.5、マグネシウムが4.1であるため誤り。
 3. ヨーロッパ諸国では通常、殺菌工程(オゾン殺菌や加熱殺菌など)を採らずに製造されるため誤り。
 4. ばっ気は空気にさらす等の処理であり、炭酸ガス注入の処理ではないため誤り。
-

《 記憶ポイント : 》

* ゲロルシュタイナーは「ドイツ産」「硬度1310」「炭酸ガスあり」である。

* 超硬水で炭酸ガスなしのコントレックス(1468/フランス)、クールマイヨール(1612/イタリア)と区別する。

* WHO基準の「非常な硬水」は硬度180以上である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「ドイツ産」「炭酸ガスの有無」「WHO基準の180以上」に関連する問題として出題されやすい。

【 第43問 】

《 正解語句 : 》

プーアル茶

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

製造方法による茶の分類において、外部から添加した微生物による発酵工程を経て作られる「後発酵茶」の代表例はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. ジャスミン茶
2. 烏龍茶
3. 緑茶
4. プーアル茶

《 正解の解説 : 》

プーアル茶は、茶葉自身が持つ酵素の働きを止めた後、外部の微生物(菌類など)の働きによって発酵させる後発酵茶に分類される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ジャスミン茶は緑茶(不発酵茶)に花の香りを付けたものであるため誤り。
2. 烏龍茶は茶葉の酸化酵素による半発酵茶であるため誤り。
3. 緑茶は製造の最初に酵素を失活させる不発酵茶であるため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

茶類の分類と製造における「発酵」の意味について、最も適切な記述を1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 茶の製造でいう「発酵」とは、すべて外部から添加した微生物によって糖類を分解する工程を指す。
2. 紅茶は、茶葉自身に含まれる酸化酵素を完全に働かせて作られる完全発酵茶である。
3. プーアル茶は、茶葉の酸化酵素を中途半端に働かせた半発酵茶に分類される。
4. 烏龍茶は、製造工程の最後に酵素を失活させるため、微生物による後発酵茶に分類される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

紅茶や烏龍茶の製造における「発酵」は、微生物ではなく茶葉自身を持つ酸化酵素の働きによる酸化作用を指す。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 一般の発酵は微生物によるが、茶(紅茶・烏龍茶)の発酵は自身の酸化酵素によるものであるため誤り。
2. ○ 正解
3. プーアル茶は微生物による後発酵茶であり、半発酵茶は烏龍茶であるため誤り。
4. 烏龍茶は半発酵茶であり、微生物による後発酵茶ではないため誤り。

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. プーアル茶のような「後発酵茶」は、チャ(*Camellia sinensis*)の葉を使用していないため、広義の茶に分類される。
2. プーアル茶の製造工程における微生物発酵は、カテキン重合体や香り成分のみを生成し、アミノ酸類は一切生成しない。
3. 一般の発酵(プーアル茶等)と茶の発酵(紅茶等)はメカニズムが異なり、一般の発酵では外部の微生物が働き、糖類やエタノールなどを生成する。
4. 後発酵茶は、緑茶と同様に製造工程の最初で酵素を失活させず、最後まで酸化酵素を働かせた後に微生物を添加する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

茶の製造における発酵(酸化酵素によるカテキン重合)と、プーアル茶や一般食品における発酵(微生物による糖類分解等)は、働き手も生成物質も異なる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. プーアル茶はチャの葉を使用しているため、元来の「狭義の茶」に分類されるため誤り。
2. 微生物による一般の発酵では、糖類、エタノール、アミノ酸類などが生成されるため誤り。
3. ○ 正解
4. 後発酵茶は、最初に加熱して酸化酵素を失活させた後に微生物で発酵させるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * プーアル茶は外部の微生物による「後発酵茶」であり、チャの葉を使うため「狭義の茶」である。
- * 紅茶・烏龍茶の「発酵」は、微生物ではなく茶葉自身の「酸化酵素」によるカテキンの酸化である。
- * 微生物発酵の生成物は「糖類・エタノール・アミノ酸類」、茶の酸化による生成物は「カテキン重合体・香気成分」である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「微生物による後発酵茶」「一般の発酵との違い」「烏龍茶(半発酵茶)との識別」に関連する問題として出題されやすい。

【 第44問 】

《 正解語句 : 》

502万9千kl

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

健康志向の高まりなどにより拡大を続ける日本のミネラルウォーター市場において、2024年の国産ミネラルウォーターの生産量はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 選択肢 : 》

1. 12万3千kl
 2. 40万トン
 3. 515万kl
 4. 502万9千kl
-

《 正解の解説 : 》

2024年の国産ミネラルウォーターの生産量は502万9千kl(前年比104.1%)であり、市場全体の大部分を占めている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 12万3千klは、2024年の輸入ミネラルウォーターの量であるため誤り。
 2. 40万トンは、2021年における日本のコーヒー総消費量であるため誤り。
 3. 515万klは、2024年の国産と輸入を合わせた合計量であるため誤り。
 4. ○ 正解
-

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

2024年の日本におけるミネラルウォーター市場の統計数値として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 国産ミネラルウォーターの生産量は約12万3千klであり、前年比で減少傾向にある。
2. 国産と輸入を合わせたミネラルウォーターの合計量は515万klであり、前年比103.1%と拡大している。
3. 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502Lであり、震災時の数値を大きく上回っている。
4. 輸入ミネラルウォーターの量は502万9千klであり、国産の生産量を大きく上回っている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

国産(502万9千kl)と輸入(12万3千kl)を合わせた2024年の合計量は515万klとなり、前年比103.1%で拡大傾向にある。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 12万3千klは輸入量であり、国産の生産量ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 1人当たりの年間消費量は41.6Lであるため誤り。
4. 502万9千klは国産の生産量であり、輸入量は12万3千kl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. 日本のミネラルウォーター市場において、1980年代後半は業務用市場から家庭用市場へと広がり始めた時期である。
2. 2024年の輸入ミネラルウォーターの量は、前年比で104.1%と増加しており、国産の伸び率を上回っている。
3. 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、2007年以降一貫して減少し続けている。
4. 2011年にミネラルウォーターの1人当たり消費量が24.8Lに伸長した主な理由は、国産小容量ペットボトル製品の販売が解禁されたためである。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

1980年代後半は、自然・健康ブームや海外旅行の増加に伴い、ミネラルウォーターが業務用市場から家庭用市場へ普及し始めた時期である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 輸入量は12万3千klで前年比74.8%と減少しているため誤り。
3. 1人当たり消費量は2007年からは19.7L前後で安定し、その後2011年の震災等を経て2024年は41.6Lへと伸長しているため誤り。
4. 24.8Lに伸長したのは東日本大震災の影響であり、ペットボトル解禁は1996年であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 2024年統計: 国産生産量「502万9千kl」、輸入量「12万3千kl」、合計「515万kl」。
- * 1人当たり消費量: 2024年は「41.6L」。2011年震災時は「24.8L」。
- * 1980年代後半に家庭用市場へ広がり、1996年のペットボトル解禁で大幅に増加した。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「合計515万kl」「輸入量との対比」「1人当たり消費量41.6L」に関連する問題として出題されやすい。

【 第45問 】

《 正解語句 : 》

カテキン重合体

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造工程における「発酵」において、茶葉自身の酸化酵素が働くことによって生成され、紅茶特有の色や香気成分とともに滋味に関与する主な物質は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. エタノール
2. 糖類
3. カテキン重合体
4. アミノ酸類

《 正解の解説 : 》

茶の製造における「発酵(酸化)」では、茶葉の酸化酵素によってカテキン類が酸化され、カテキン重合体や香気成分が生成される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. エタノールは外部の微生物による一般の発酵で生成される物質であるため誤り。
2. 糖類は外部の微生物による一般の発酵で生成される物質であるため誤り。
3. ○ 正解
4. アミノ酸類は外部の微生物による一般の発酵で生成される物質であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

発酵のメカニズムとその生成物質の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. 茶の発酵 —— 微生物の添加により、エタノールとカテキン重合体を生成する。
2. 一般の発酵 —— 外部から添加した微生物により、糖類やエタノール、アミノ酸類を生成する。
3. 茶の発酵 —— 茶葉自身に含まれる酸化酵素により、糖類とアミノ酸類を生成する。
4. 一般の発酵 —— 食材自身に含まれる酸化酵素により、香気成分とカテキン重合体を生成する。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

一般的な発酵食品における発酵は、外部から添加した微生物が働き、糖類やエタノール、アミノ酸類などの成分を生成する現象である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 茶の発酵は微生物によるものではなく、エタノールは生成しないため誤り。
2. ○ 正解
3. 茶の発酵では糖類やアミノ酸類ではなく、カテキン重合体や香気成分が生成されるため誤り。
4. 一般の発酵は微生物によるものであり、カテキン重合体を生成する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. 茶葉の成分において、カテキン類(茶タンニン)は乾物量に対して0.6~3.1%と微量しか含まれていない。

2. 紅茶の製造工程における「揉捻」は、茶葉を揉み砕くことで細胞を破壊し、酸化酵素を完全に失活させる工程である。
3. 紅茶の「発酵(酸化)」工程は、気温25℃以上、湿度90%以上の条件下で茶葉を静置し、十分に酸化させる工程である。
4. 茶葉に含まれるアミノ酸の約60%を占めるカテキン重合体は、茶の強いうま味の主体となっている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

紅茶の発酵工程は、酸化酵素を活性化させた後、気温25℃以上・湿度90%以上という高温多湿の環境下で酸化を促進させる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カテキン類の含有量は日本茶で15～20%、紅茶で20～35%と多量に含まれるため誤り(0.6～3.1%はテアニン等)。
2. 揉捻は細胞を壊すことで酸化酵素を「活性化」させる工程であるため誤り。
3. ○ 正解
4. アミノ酸の約60%を占めるうま味成分はテアニンであり、カテキン重合体ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 茶の発酵(酸化酵素)による生成物＝「カテキン重合体」「香気成分」。
- * 一般の発酵(微生物)による生成物＝「糖類」「エタノール」「アミノ酸類」。
- * 紅茶の発酵条件は「気温25℃以上、湿度90%以上」の静置である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「微生物発酵との違い」「発酵の温湿度条件」「カテキン類の含有量」に関連する問題として出題されやすい。

【 第46問 】

《 正解語句 : 》

ルフナ

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

スリランカの南西低地帯(サバラガムワを含む)で生産され、甘い滋味豊かな味わいを持ち、ミルクティーに合う紅茶の産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 選択肢 : 》

1. ウバ
2. ルフナ
3. ヌワラエリヤ
4. ディンブラ

《 正解の解説 : 》

スリランカの南西低地帯で生産されるルフナは、高地産のような強い香気よりも、甘みのある滋味豊かな味わいが特徴でミルクティーに適している。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ウバは東部山岳地帯産であり、爽快な香りと渋味が特徴であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ヌワラエリヤは中央山岳地帯産であり、香味のバランスが良いオーソドックスな紅茶であるため誤り。
4. ディンブラは西部山岳地帯産であり、ヌワラエリヤ同様にバランスの良い紅茶であるため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

スリランカ紅茶の産地と標高、特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ウバ —— 南西低地帯で生産され、ミルクティーに合う甘い滋味豊かな味わいを持つ。
2. ヌワラエリヤ —— 東部山岳地帯で生産され、爽快なグリーンノート系の香りが特徴。
3. ルフナ —— 南西低地帯で生産され、甘い滋味豊かな味わいを持ちミルクティーに合う。
4. デインブラ —— 中央山岳地帯で生産され、すべてがCTC製法で作られる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

スリランカの標高の低い南西低地帯で生産されるルフナ(またはサバラガムワ)は、濃厚で甘い滋味が特徴のセイロン紅茶である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ウバは東部山岳地帯産であり、爽快な香りが特徴であるため誤り。
2. ヌワラエリヤは中央山岳地帯産であり、バランスの良いオーソドックスな紅茶であるため誤り。
3. ○ 正解
4. デインブラは西部山岳地帯産であり、すべてがCTC製法で作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. セイロン紅茶の産地は標高によって特徴が異なり、低地産のルフナは高地産のウバに比べて香気が強く、ストレートティー専用とされる。
2. スリランカの西部山岳地帯で生産されるディンブラは、香味のバランスが良いオーソドックスな紅茶として知られる。
3. スリランカは北回帰線の北側に位置するため、冬期に気温が氷点下になる期間を利用してルフナの栽培が行われる。
4. ルフナやサバラガムワで生産される紅茶は、世界三大銘茶の一つに数えられるほど希少性が高く、高値で取引される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ディンブラ(西部山岳地帯)やヌワラエリヤ(中央山岳地帯)は、スリランカの中高地で生産されるバランスの良い良質な紅茶である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ルフナ(低地)は香気よりも滋味が特徴であり、ミルクティー向けとされるため誤り。
2. ○ 正解
3. スリランカは赤道に近い南北回帰線内に位置し、冬期氷点下にはならないため誤り。
4. 世界三大銘茶の一つに数えられるのはスリランカ産ではウバであり、ルフナではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * スリランカ南西低地帯の「ルフナ(サバラガムワ)」は「甘い滋味豊か・ミルクティー向き」。
- * 東部山岳地帯の「ウバ」は「爽快な香り・渋味・世界三大銘茶」。
- * 中央・西部の「ヌワラエリヤ・ディンブラ」は「バランスの良いオーソドックス」。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「南西低地帯」「ウバとの標高比較」「ミルクティーへの適性」に関連する問題として出題されやすい。

【第47問】

《正解語句：》

キームン

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

中国の安徽省(あんきしょう)で生産され、明るい水色(すいしょく)と特有のスモーキーフレーバーを持つ紅茶の産地銘柄はどれか。

《正解を示す選択肢番号：》

4

《選択肢：》

1. ダージリン
2. アッサム
3. ニルギリ
4. キームン

《正解の解説：》

キームン(祁門)は中国安徽省を産地とし、独特のスモーキーフレーバー(蘭や煙のような香り)と明るい水色を持つ世界的な銘茶である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ダージリンは北インド産であり、フルーティーな香りが特徴であるため誤り。
2. アッサムは北インド産であり、コクのあるストロングタイプであるため誤り。
3. ニルギリは南インド産であり、マイルドな香味のソフトタイプであるため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

アジアにおける紅茶の産地と特徴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. アッサムは中国安徽省で生産され、スモーキーフレーバーを持つ紅茶である。
2. ジャワはインドネシアのジャワ島で生産され、スパイシーな香りとマイルドな味わいが特徴である。
3. ニルギリは北インドで生産され、コク味のあるストロングタイプである。
4. キームンは南インドで生産され、フルーティーな香りと希少性を持つ。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

インドネシアのジャワ島で生産されるジャワ紅茶は、スパイシーな香りとマイルドでクセのない味わいを持っている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 中国安徽省産でスモーキーフレーバーを持つのはキームンであるため誤り。
2. ○ 正解
3. ニルギリは南インド産であり、マイルドな香味を持つため誤り(北インドのコク味はアッサム)。

4. キーモンは中国産であり、フルーティーな香りで貴重なのはダージリンであるため誤り。

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. イギリスに最初にもたらされた17世紀中頃の茶は、中国安徽省で生産されたスモーキーフレーバーの強いキーモン紅茶であった。
 2. 発酵茶は17～18世紀の中国で誕生し、その後18～19世紀にかけてイギリス人の嗜好に沿って発酵の強まった中国紅茶が作られるようになった。
 3. 世界の紅茶生産量において、キーモンやジャワなどのオーソドックス製法で作られる紅茶が全体の約90%を占めている。
 4. CTC製法は、中国のキーモン紅茶特有のスモーキーフレーバーを引き出すために、19世紀後半に開発された特殊な製法である。
-

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

18～19世紀、イギリスで茶の消費量が増えるにつれ、彼らの好むストロングタイプに合わせて、中国紅茶も発酵の強いものへと変化していった。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 17世紀中頃にもたらされたのは、緑茶や少し発酵した程度の烏龍茶のようなものであったため誤り。
2. ○ 正解
3. 世界の生産量の約60%はCTC製法が占めているため誤り。
4. CTC製法は細かい茶葉を作り効率よく抽出するためのものであり、キーモンの香りを引き出す目的ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * キームンは「中国安徽省」「明るい水色」「スモーキーフレーバー」が特徴。
 - * ジャワは「インドネシア・ジャワ島」「スパイシーな香りとマイルドな味わい」。
 - * イギリスの紅茶文化初期は中国産であり、彼らの嗜好(ストロング)に合わせて発酵が強められていった歴史がある。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「中国安徽省」「スモーキーフレーバー」「イギリスの嗜好変化」に関連する問題として出題されやすい。

【 第48問 】

《 正解語句 : 》

3~4%

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造工程の「乾燥(Drying)」において、酸化を停止させるために主に高温熱風を当てて乾燥させる際、目標とされる茶葉の水分含有量はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 3~4%

2. 15～20%
3. 20～35%
4. 約60%

《 正解の解説 : 》

紅茶の乾燥工程では、高温熱風を当てることで酵素の働き(酸化)を停止させ、保存に耐えるように水分量を3～4%まで下げる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 15～20%は日本茶の乾物に対するカテキン類の含有量であるため誤り。
3. 20～35%は紅茶の乾物に対するカテキン類の含有量であるため誤り。
4. 約60%は「萎凋」工程において減少させる水分の割合であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の製造工程における数値規定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. 萎凋(Withering)工程では、茶葉の水分を3～4%になるまで日向で急速に乾燥させる。
2. 発酵(Fermentation)工程では、気温25℃以上、湿度90%以上の条件下で茶葉を静置し十分に酸化させる。
3. 乾燥(Drying)工程では、茶葉の水分を約60%に保つため、低温で数日間かけて陰干しを行う。
4. グレイディングにおける「ダスト」のサイズは、2～3mmであり、主に高級なリーフティーとして販売される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

発酵(酸化)工程は、活性化した酸化酵素を効率よく働かせるために、気温25℃以上、湿度90%以上という高温多湿の環境下で行われる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 萎凋は水分を「約60%減少させる」ために陰干しする工程(8~12時間)であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 乾燥工程は水分を3~4%にするため高温熱風で行われるため誤り。
4. ダストのサイズは0.5~1mm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. 紅茶の成分において、炭水化物は乾燥重量の約60%を占める最大の主成分である。
2. 紅茶のティーバッグ等に使用される「ファニングス(Fannings)」のサイズは、7~11mmの針金状である。
3. 紅茶の製造順序は「萎凋 → 発酵 → 揉捻 → 乾燥」であり、揉捻によって酸化を停止させる。
4. 紅茶の乾燥工程は、酸化を停止させる目的があり、水分が3~4%になるまで高温熱風で乾燥させる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

乾燥工程(Drying)は酸化酵素の働きを熱で止め、同時に保存性を高めるために水分を3~4%まで落とす重要な最終加工工程である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 紅茶の炭水化物は約7%であり、最大の成分はカテキン類等であるため誤り。
2. 7～11mmはオレンジペコーであり、ファニングスは1～2mmであるため誤り。
3. 製造順序は「萎凋 → 揉捻 → 発酵 → 乾燥」であり、酸化を止めるのは乾燥工程であるため誤り。
4. ○ 正解

《 記憶ポイント : 》

- * 萎凋(水分を約60%減少させる)と、乾燥(水分を3～4%まで下げる)の数値を区別する。
- * 発酵の条件は「気温25℃以上、湿度90%以上」である。
- * 酸化酵素を「活性化させるのは揉捻」「停止させるのは乾燥」というメカニズムを理解する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「萎凋の約60%減少」「発酵の温湿度条件」「酸化の停止手段」に関連する問題として出題されやすい。

【 第49問 】

《 正解語句 : 》

トラジャ

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

インドネシアのスラウェシ島で採れるアラビカコーヒー豆のうち、特定の地区名が付けられ、キレのよい上品な苦味と甘みを持つ産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 選択肢 : 》

1. マンデリン
2. トラジャ
3. モカマタリ
4. ブルーマウンテン

《 正解の解説 : 》

インドネシア・スラウェシ島産のアラビカ豆は、産出される地区名をとってカロシまたはトラジャと呼ばれ、上品な苦味が特徴である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. マンデリンはインドネシアのスマトラ島産であり、深いコクとなめらかな苦味が特徴であるため誤り。
2. ○ 正解
3. モカマタリは中東のイエメン産であり、まろやかな酸味が特徴であるため誤り。
4. ブルーマウンテンはジャマイカ産であり、調和の取れた風味が特徴であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

インドネシア産のコーヒー豆の銘柄と島、特徴の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. マンデリン —— スラウェシ島産で、甘い香りと柔らかな酸味がある。
2. トラジャ —— スマトラ島産で、スモーキーフレーバーが特徴である。
3. カロシ —— スラウェシ島産で、キレのよい上品な苦味と甘みがある。
4. マンデリン —— ジャワ島産で、豊かな酸味と甘い香りがある。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

カロシおよびトラジャは、インドネシアのスラウェシ島内の各地区で生産されるアラビカ種であり、キレのよい苦味が評価されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. マンデリンはスマトラ島産であり、深いコクとなめらかな苦味が特徴であるため誤り。
2. トラジャはスラウェシ島産であるため誤り。
3. ○ 正解
4. マンデリンはスマトラ島産であるため誤り。

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. 日本のコーヒー輸入先において、インドネシアは上位の主要輸入国の一つに含まれている。
2. インドネシアのスラウェシ島で生産されるカロシやトラジャは、低地栽培に適したカネフォラ種(ロブスタ種)の代表的な銘柄である。
3. 中南米のグアテマラで生産されるコーヒーは、キレのよい上品な苦味を特徴とし、酸味がほとんどない。
4. コーヒー生豆の精選作業における「カップテスト」は、豆のサイズ(スクリーンサイズ)を測定するための物理的な選別工程である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

日本はコーヒー供給のほとんどを輸入に依存しており、ブラジル、ベトナム、コロンビア、インドネシアなどが主要な輸入先である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. カロシやトラジャは高品質なアラビカコーヒー豆であるため誤り。
3. グアテマラ産は上品な酸味と芳醇な風味が特徴であるため誤り。
4. カップテストは風味や品質を評価するための官能検査であり、サイズの測定ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * インドネシア産の識別: マンデリン(スマトラ島・深いコク)、カロシ/トラジャ(スラウェシ島・キレのよい苦味)。
- * グアテマラ(中米)は「甘い香り、上品な酸味、芳醇な風味」を持つ。
- * 日本のコーヒー輸入国には、ブラジル、コロンビア等の中南米に加え、ベトナム、インドネシア等の東南アジアも含まれる。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「スラウェシ島」「マンデリン(スマトラ島)との違い」「インドネシアの主要輸入」に関連する問題として出題されやすい。

【 第50問 】

《 正解語句 : 》

スプレードライ方式

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

インスタントコーヒーの製造において、高温の乾燥塔の中で濃縮されたコーヒー液を噴霧し、瞬間的に水分を蒸発させて粉末状にする方式はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. フリーズドライ方式
2. ドリップ方式
3. スプレードライ方式
4. サイフォン方式

《 正解の解説 : 》

スプレードライ方式は、熱風が吹き上がる乾燥塔内にコーヒー液を細かい霧状にして噴射し、水分を瞬間的に飛ばして粉末化する製法である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フリーズドライ方式は、低温で凍結させ真空状態で水分を昇華させる方式であるため誤り。
2. ドリップ方式はレギュラーコーヒーの抽出方法であるため誤り。
3. ○ 正解
4. サイフォン方式は気圧の変化を利用したレギュラーコーヒーの抽出方法であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

コーヒーの製造方法および抽出方法に関する記述として、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. レギュラーコーヒーの製造工程では、焙煎(ロースト)の後に必ずフリーズドライ方式による真空昇華が行われる。
2. スプレードライ方式は、抽出されたコーヒー液を零下40度前後の低温で凍結させることで、氷の結晶の空間を残す製法である。
3. フレンチプレスは、コーヒー粉を熱湯に一定時間浸して成分を抽出する「浸漬」による抽出方法の一つである。
4. エスプレッソは、コーヒーの生豆を焙煎せずに専用の機械で高圧抽出することで、特有の苦味を引き出す方法である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

コーヒーの抽出方法にはドリップ式やサイフォン式のほか、粉を湯に浸して成分を引き出すフレンチプレスなどの浸漬式がある。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フリーズドライはインスタントコーヒーの製造工程であり、レギュラーコーヒーの製造には含まれないため誤り。
2. 低温で凍結させて空間を残すのはフリーズドライ方式であるため誤り。
3. ○ 正解
4. コーヒーは焙煎を行わなければ風味や香りが引き出されず、エスプレッソも深く焙煎した豆を使用するため誤り。

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. コーヒーの「粉碎(グラインド)」工程において、粉碎された粒子の形状や粒度(粗挽きか細挽きかなど)は風味に影響を与える。
2. 日本におけるレギュラーコーヒーの飲用杯数は減少傾向にあり、それに代わってスプレードライ方式のインスタントコーヒーが消費の大半を占めている。
3. インスタントコーヒーは、レギュラーコーヒーに比べてポリフェノールの含有量が極端に少ないため、抗酸化作用は期待できない。
4. コーヒー生豆は、収穫直後に産地で必ずスプレードライ方式による乾燥処理を受けなければ輸出することができない。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

コーヒー豆を粉碎する際、その粒子の大きさ(粒度)や抽出器具との相性によって、湯に触れる表面積が変わり風味が大きく変化する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 日本ではレギュラーコーヒーの飲用杯数が増加傾向にあるため誤り。
3. インスタントコーヒーにもクロロゲン酸等のポリフェノールは含まれており、抗酸化作用はあるため誤り。
4. スプレードライ方式は抽出液を粉末化するインスタントコーヒーの製法であり、生豆の乾燥(精選作業)には用いられないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * スプレードライ方式は「高温・乾燥塔・瞬間的蒸発」、フリーズドライ方式は「低温・真空昇華・空間が残る」。
- * 抽出方法には「ドリップ式」「サイフォン式」「フレンチプレス(浸漬)」「エスプレッソ」などがある。
- * レギュラーコーヒー(焙煎・粉碎して抽出)とインスタントコーヒー(抽出液を粉末化)の製造工程の違いを理解する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「フリーズドライ方式との違い」「フレンチプレス(浸漬)」「粉碎の粒度」に関連する問題として出題されやすい。

【第51問】

《正解語句：》

宇治茶

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

日本茶の分類において、京都・奈良・滋賀・三重の4府県産の荒茶を、京都府内の業者が府内で仕上げ加工したものを何と呼ぶか。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. 伊勢茶
2. 本山茶
3. 宇治茶
4. 八女茶

《正解の解説：》

宇治茶は、特定の4府県で生産された茶を京都府内で仕上げ加工したものという、産地と加工地の組み合わせによって定義されている名称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 伊勢茶は産地(県)による分類名称であるため誤り。
2. 本山茶は産地(地域)による分類名称であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 八女茶は産地(地域)による分類名称であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の分類基準と名称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. 知覧茶や八女茶は、使用されている茶葉の品種に基づく分類名称である。
2. 深蒸し煎茶は、栽培時に長期間遮光を行うという「栽培方法」に基づく分類名称である。
3. 宇治茶は、京都府内で栽培・収穫された茶葉のみを使用しなければならないという厳格な産地分類である。
4. 宇治茶は、産地と加工地の組み合わせによる分類名称であり、奈良や滋賀、三重の茶葉も定義に含まれる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

宇治茶は単一の栽培産地ではなく、京都・奈良・滋賀・三重の4府県産の茶を京都府内で加工したものと
いう複合的な分類名称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 知覧茶や八女茶は産地(地域)による分類であり、品種ではないため誤り。

2. 深蒸し煎茶は荒茶加工の蒸し時間に基づく分類であり、遮光栽培ではないため誤り。
3. 宇治茶には京都府産以外の周辺3県(奈良・滋賀・三重)の茶葉も含まれるため誤り。
4. ○ 正解

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. 宇治茶の定義において、使用される4府県の茶葉は完全に均等な割合でブレンドされなければならない。
2. 宇治茶の名称を使用するにあたり、「ただし、京都府産を優先する」という明確な条件が付随している。
3. 宇治茶の加工は、生産効率を高めるために三重県内の大規模工場で行うことが法律で義務付けられている。
4. 宇治茶の茶葉はすべて碾茶ラインで製造されなければならない、煎茶ラインの使用は禁止されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

宇治茶の定義には、4府県産の茶を使用して京都府内で加工するという条件に加え、「京都府産を優先する」という但し書きが存在する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 均等な割合でブレンドするという規定はないため誤り。
2. ○ 正解
3. 宇治茶の定義は「京都府内の業者が府内で仕上げ加工したもの」であるため誤り。
4. 宇治茶には煎茶や玉露も含まれており、碾茶ラインに限定されないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 宇治茶は「産地と加工地の組み合わせ」による特殊な分類である。
 - * 産地は「京都・奈良・滋賀・三重の4府県」であり、加工は「京都府内の業者が府内で」行う。
 - * その上で「京都府産を優先する」という例外的な条件が定義に含まれている。
-

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「産地と加工地の分類」「京都府産優先」「4府県の範囲」に関連する問題として出題されやすい。

【 第52問 】

《 正解語句 : 》

地方番茶

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

かつて昔の農家などで、一般的に買うものではなく自家消費用として作られていた日本各地の茶を何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. オリジン・ティー
2. 新茶

- 3. 合組茶
- 4. 地方番茶

《 正解の解説 : 》

地方番茶は、かつて日本各地の農家において自家製かつ自家消費用として作られていた日常的な茶の呼称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

- 1. オリジン・ティーは単一産地の紅茶を指す用語であるため誤り。
- 2. 新茶はその年の一番茶をすぐに商品化したものであり、自家消費用茶の総称ではないため誤り。
- 3. 合組茶はブレンドされた茶を指し、地方番茶固有の呼称ではないため誤り。
- 4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本の茶の歴史や消費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. 地方番茶は、1960年代の高度経済成長期において、都市部での需要急増により生産量が過去最大となった。
- 2. 地方番茶は、昔の農家で自家製かつ自家消費のために作られていた茶であり、1960年代以降は生産も消費も減少した。
- 3. 日本の緑茶消費量の統計(供給ベース)には、地方番茶の消費量が全消費の約半分として計上されている。
- 4. 地方番茶は、一番茶の柔らかい新芽のみを使用して作られる最高級の自家製茶である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

1960年代の高度成長期に農村が過疎化したことで、自家製・自家消費であった地方番茶は生産も消費も減少していった。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 都市人口による一般の茶消費は増加したが、農村部で作られる地方番茶の生産・消費は減少したため誤り。
2. ○ 正解
3. 地方番茶は自家消費であり市場に流通しないため、供給ベースの統計には含まれないため誤り。
4. 番茶は刈り落としの葉や大きい葉を原料とするため誤り。

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. 地方番茶は、国策として明治から昭和中期にかけてヨーロッパへ大量に輸出された。
2. 現在の日本の国民1人当たりの緑茶消費量には、地方番茶の自家消費分が詳細なデータとして合算されている。
3. 昔の農家において、茶は買うものではなく自家製が一般的であったため、地方番茶の統計データは存在しない。
4. 地方番茶は、すべて碾茶ラインを用いて粉末状に加工される特異な製造法を持つ。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

地方番茶は市場で売買されるものではなく、農家の自家製・自家消費であったため、公的な統計データが存在しない。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 明治から昭和中期にかけて輸出が研究されたのは紅茶や一部の緑茶であり、自家消費用の地方番茶ではないため誤り。
2. 地方番茶の消費量は統計データがないため、供給ベースの消費量には含まれていないため誤り。
3. ○ 正解
4. 地方番茶の製造法は地域によって様々であり、碾茶ラインに限定されるものではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 地方番茶は「昔の農家の自家製・自家消費用」である。
- * 自家消費であるため「公的な統計データが存在しない(供給ベースに含まれない)」。
- * 1960年代の農村過疎化によって、生産も消費も減少していった歴史がある。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「自家製・自家消費」「統計データの不在」「1960年代の減少」に関連する問題として出題されやすい。

【 第53問 】

《 正解語句 : 》

新茶

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

日本茶において、その年に最初に収穫された一番茶を、すぐに商品化したものを特に何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 新茶
2. 熟成茶
3. 荒茶
4. 玉露

《 正解の解説 : 》

新茶は、その年の最初に収穫される一番茶を、新鮮な香りと風味を保ったまますぐに製品化して販売する茶の呼称である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 熟成茶は一定期間貯蔵して風味を変化させたものであり、すぐに商品化したものではないため誤り。
3. 荒茶は加工途中の原料茶であり、商品化された仕上げ茶の呼称ではないため誤り。
4. 玉露は遮光栽培された茶の種類であり、収穫時期に基づく呼称ではないため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の収穫時期と名称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. 新茶とは、秋に収穫された秋冬番茶を翌年の春まで低温貯蔵し、新しく出荷したものの総称である。
2. 日本茶の全窒素の値は、収穫時期が遅くなるにつれて高くなり、秋冬番茶が最も高くなる。
3. 一番茶は一年で最も高品質で高価格であり、これをすぐに商品化したものを新茶という。

4. 二番茶および三番茶は、一番茶よりもアミノ酸濃度が高いため、主に高級な抹茶の原料として使用される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

一番茶は品質が最も高く、これを収穫後すぐに商品化したものが「新茶」として市場に出回る。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 新茶はその年の一番茶をすぐに商品化したものであり、秋冬番茶の貯蔵品ではないため誤り。
2. 全窒素の値は一番茶が最も高く、収穫時期が遅くなるにつれて下がるため誤り。
3. ○ 正解
4. アミノ酸濃度(うま味成分)は一番茶が最も高いため誤り。

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. 日本茶の「一番茶」や「二番茶」という名称は、品質の良し悪しを示す等級名称であり、収穫時期とは無関係である。
2. 新茶として販売される茶葉は、完全に酸化酵素を働かせるため、製造工程の最後で揉捻を行わなければならない。
3. 茶葉中の全窒素の値はアミノ酸濃度との相関が知られており、一番茶で作られる新茶はこの値が最も高い傾向にある。
4. 一部の温暖な産地では年に5回収穫されることがあるが、その場合の五番茶のみが「新茶」として表記できる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

茶の品質指標の一つである全窒素はアミノ酸濃度と相関があり、一番茶(新茶)において最も高い数値を示す。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 一番茶・二番茶は収穫時期による分類名称であるため誤り。
2. 新茶(緑茶)は最初に酵素を失活させる不発酵茶であり、酸化酵素は働かせないため誤り。
3. ○ 正解
4. 新茶表記は一番茶に対して用いられるものであり、五番茶ではないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 新茶は「その年の一番茶をすぐに商品化したもの」である。
- * 一番茶は「全窒素の値が最も高く、アミノ酸濃度(うま味)が高い」ため、高品質・高価格となる。
- * 収穫時期が遅くなるにつれ、品質も価格も全窒素の値も下がる。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「一番茶」「全窒素の値」「収穫直後の商品化」に関連する問題として出題されやすい。

【 第54問 】

《 正解語句 : 》

ワイウエラインフィニティ

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

ニュージーランドを原産国とし、硬度40の軟水に分類され、炭酸ガスを含まないミネラルウォーターの銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. ワイウエラインフィニティ
2. アラスカグレーシャーキャップ
3. ティナント
4. サンタニオル

《 正解の解説 : 》

ワイウエラインフィニティはニュージーランドのワイウエラを水源とし、硬度40の軟水で炭酸ガスを含まない銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. アラスカグレーシャーキャップはアメリカ産(硬度54)であるため誤り。
3. ティナントはイギリス産(硬度102)で両方(炭酸あり/なし)が存在するため誤り。
4. サンタニオルはスペイン産(硬度292)で両方(炭酸あり/なし)が存在するため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ミネラルウォーターの銘柄と原産国の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選べ。

《 選択肢 : 》

1. ヴォスアーティザン —— ニュージーランド
2. ワイウエラインフィニティ —— ノルウェー
3. ティナント —— イギリス
4. クリスタルガイザー —— イタリア

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ティナントはイギリスのウェールズ・カンプリアン山地を水源とするミネラルウォーターである。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ヴォスアーティザンはノルウェー南部産であるため誤り。
2. ワイウエラインフィニティはニュージーランド産であるため誤り。
3. ○ 正解
4. クリスタルガイザーはアメリカ(カリフォルニア州)産であるため誤り。

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. ニュージーランド産のワイウエラインフィニティは、硬度180を超える「非常な硬水」である。
2. ヨーロッパ以外の産地であるクリスタルガイザーやワイウエラインフィニティは、いずれも硬度60以下の軟水に該当する。

3. ワイウエラインフィニティは、製造工程において天然の炭酸ガスを逃さないようボトリングされた炭酸水である。
4. ミネラルウォーターの硬度計算において、ワイウエラインフィニティのカルシウム含有量には4.1を掛けて算出される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

クリスタルガイザー(硬度38)、ワイウエラインフィニティ(硬度40)は、いずれもWHOの軟水基準(0~60)に該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ワイウエラインフィニティは硬度40の軟水であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ワイウエラインフィニティは炭酸ガスを含まない水であるため誤り。
4. カルシウム含有量に掛ける係数は2.5であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ワイウエラインフィニティは「ニュージーランド産」「硬度40の軟水」「炭酸ガスなし」。
- * ノルウェー産のヴォスアーティザンや、アメリカ産のクリスタルガイザー等との産地識別が重要。
- * WHOの軟水基準(0~60)に該当する数少ない海外銘柄の一つである。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「ニュージーランド産」「硬度40」「炭酸ガスなし」に関連する問題として出題されやすい。

【 第55問 】

《 正解語句 : 》

ヴォスアーティザン

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

ノルウェー南部を原産国とし、教本の一覧表に記載されている銘柄の中で最も硬度が低い11.2という数値を持つ軟水の銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 選択肢 : 》

1. ボルヴィック
2. ワイウエラインフィニティ
3. アラスカグレーシャーキャップ
4. ヴォスアーティザン

《 正解の解説 : 》

ヴォスアーティザンはノルウェー南部産のミネラルウォーターであり、硬度11.2という極めて低い軟水である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ボルヴィックはフランス産(硬度60)であるため誤り。
2. ワイウエラインフィニティはニュージーランド産(硬度40)であるため誤り。
3. アラスカグレーシャーキャップはアメリカ産(硬度54)であるため誤り。
4. ○ 正解

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

ミネラルウォーターの硬度と特徴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. フランス産のヴィッテルは硬度11.2であり、ヨーロッパ産の中では例外的な超軟水である。
2. ノルウェー南部産のヴォスアーティザンは、硬度11.2の軟水であり炭酸ガスを含まない。
3. イタリア産のスルジーヴァは硬度1612の超硬水であり、両方(炭酸あり/なし)が販売されている。
4. ノルウェー産のヴォスアーティザンは、ミネラルウォーターの硬度計算においてマグネシウム濃度を2.5倍して算出されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

ヴォスアーティザンはノルウェー南部で採水される硬度11.2の極めて柔らかい軟水であり、炭酸ガスを含まない銘柄である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ヴィッテルは硬度307の硬水であるため誤り。
2. ○ 正解
3. スルジーヴァは硬度21の軟水であるため誤り(硬度1612はクールマイヨール)。
4. 硬度計算においてマグネシウム濃度に掛ける係数は4.1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. WHOの硬度基準において、硬度11.2のヴォスアーティザンと硬度38のクリスタルガイザーは、いずれも「中程度の硬水」に分類される。
2. ノルウェー産のヴォスアーティザンは、成分としてナトリウムを一切含んでいないことが特徴である。
3. ヴォスアーティザンやアラスカグレーシャーキャップなどの軟水銘柄は、炭酸ガスを含まない特徴を持つものが多い。
4. ヴォスアーティザンは、原水が地下水以外のものであるため、日本の品質表示ガイドラインにおいて「ボトルドウォーター」に分類される。

———
《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

———
《 正解の解説 : 》

ヴォスアーティザン(ノルウェー)、アラスカグレーシャーキャップ(アメリカ)、クリスタルガイザー(アメリカ)などは、いずれも硬度60以下の軟水であり炭酸ガスを含まない。

———
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 硬度0～60は軟水に分類されるため誤り。
2. ヴォスアーティザンはナトリウムを4.78mg/100ml含んでいるため誤り。
3. ○ 正解
4. 特定水源から採水されたものであり、原水が地下水以外という記述はないため誤り。

———
《 記憶ポイント : 》

- * ヴォスアーティザンは「ノルウェー南部産」「硬度11.2(表内で最小クラス)」「炭酸ガスなし」。
- * WHOの軟水基準(0～60)に該当する銘柄として、ボルヴィック(60)よりも低い。
- * スルジーヴァ(イタリア産・硬度21)等の他の軟水銘柄の国名と混同しないよう注意。

———
【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「ノルウェー南部産」「硬度11.2」「最小硬度クラス」に関連する問題として出題されやすい。

【 第56問 】

《 正解語句 : 》

ダージリン

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

北インドで生産され、フルーティーな香りを持ち、産出量の少ない貴重な紅茶として知られる産地銘柄はどれか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. ダージリン
2. アッサム
3. ニルギリ
4. ウバ

《 正解の解説 : 》

ダージリンは北インドの高地で生産される紅茶であり、フルーティーで華やかな香りと希少性から世界的な銘茶として評価されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
 2. アッサムは北インド産であるが、コク味のあるストロングタイプであるため誤り。
 3. ニルギリは南インド産であり、マイルドな香味のソフトタイプであるため誤り。
 4. ウバはスリランカ産であり、爽快なグリーンノート系の香りが特徴であるため誤り。
-

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

インドの紅茶の産地と特徴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. アッサムは南インドで生産され、ミルクティーに合うコク味のあるストロングタイプである。
2. ニルギリは北インドで生産され、フルーティーな香りを持つ貴重な紅茶である。
3. ダージリンは北インドで生産され、フルーティーな香りと少ない産出量が特徴である。
4. ダージリンは、そのストロングな味わいを引き出すために、ほとんどがCTC製法で作られている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ダージリンは北インドで生産され、その際立った香気と希少性から、ブレンドされない「オリジン・ティー」としても多く流通する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. アッサムは北インド産であるため誤り。
 2. ニルギリは南インド産でマイルドな香味であり、フルーティーなのはダージリンであるため誤り。
 3. ○ 正解
 4. ダージリンは香りを生かすオーソドックス製法が多く、CTC製法が主なのはアッサムやケニア等であるため誤り。
-

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. ダージリンのファーストフラッシュ(初摘み)などは、他の産地の茶葉をブレンドしない「オリジン・ティー」の代表例として販売される。
2. ダージリン紅茶は、乾燥した茶葉に果実の香料を吹き付けて作られるフレーバード・ティーに分類される。
3. 17世紀中頃にイギリスに最初にもたらされたのは、北インド産のダージリン紅茶であった。
4. 世界の紅茶生産量において、ダージリンのようなオーソドックス製法の紅茶が全体の約60%を占めている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

オリジン・ティーは生産地名や茶園名で区別し、原則他とブレンドしない紅茶であり、ダージリンの茶園指定品などがこれに該当する。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. ダージリンのフルーティーな香りは茶葉自身のものであり、香料を添加したフレーバード・ティーではないため誤り。
3. 最初にもたらされたのは中国産の緑茶や烏龍茶のようなものであったため誤り。
4. 世界の生産量の約60%を占めるのはCTC製法であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ダージリンは「北インド」「フルーティーな香り」「希少・オリジンティー」。
- * 同じ北インドの「アッサム(コク味・ストロング)」との違いを明確にする。
- * フルーティーな香りは天然のものであり、香料添加(フレーバード・ティー)ではない。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「北インド産」「フルーティーな香り」「オリジン・ティー」に関連する問題として出題されやすい。

【第57問】

《正解語句：》

ティーバッグ

A.:《逆算式問題解答》

《問題文：》

紅茶の包装形態のうち、主としてCTC製法の茶葉や小型サイズの茶葉を計量し、紙や不織布、ナイロンメッシュなどのフィルターで包んだものを何と呼ぶか。

《正解を示す選択肢番号：》

3

《選択肢：》

1. ルーズ・ティー
 2. インスタント・ティー・ミックス
 3. ティーバッグ
 4. RTD(紅茶飲料)
-

《 正解の解説 : 》

ティーバッグは、短時間で抽出できるよう細かい茶葉(CTC製法等)を用い、フィルターで包んで手軽に淹れられるようにした製品である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ルーズ・ティーは加工せずに容器に詰めた茶葉そのものであるため誤り。
2. インスタント・ティー・ミックスは抽出液を粉末化し甘味等を加えたものであるため誤り。
3. ○ 正解
4. RTDは抽出液をペットボトル等に詰めた液体製品であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の包装や商品形態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. ルーズ・ティーは、茶葉のサイズが細かく砕かれたもの限定して販売される商品形態である。
2. ティーバッグは、フィルターの中に茶葉のエキスを粉末化したものと砂糖を混合して包んだ製品である。
3. ティーバッグには、抽出効率の良いCTC製法の茶葉や小型サイズの茶葉が主に使用される。
4. インスタント・ティー・ミックスは、抽出液をレトルト処理しペットボトルに詰めた製品である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ティーバッグは手軽さと短時間の抽出が求められるため、抽出効率の高いCTC製法で作られた細かい茶葉との相性が良い。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ルーズ・ティーは茶葉のサイズや区分にかかわらず、容器に詰めたものを指すため誤り。
2. エキスを粉末化して砂糖を混ぜたものはインスタント・ティー・ミックスであるため誤り。
3. ○ 正解
4. 抽出液を容器に詰めたものはRTD(紅茶飲料)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. ティーバッグに使用されるフィルターの素材は、品質保持の観点から紙の使用が禁じられ、ナイロンメッシュのみに限定されている。
2. グレイディング(等級区分)における「オレンジペコー」のサイズの茶葉は、ティーバッグ専用としてのみ加工される。
3. ティーバッグはフィルター素材として紙、不織布、ナイロンメッシュなどが使用され、糸の付けられているものもある。
4. ティーバッグの普及に貢献したCTC製法は、17世紀のイギリスにおいてアフタヌーンティーのために開発された。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 正解の解説 : 》

ティーバッグのフィルター素材には特に制限はなく、紙、不織布、ナイロンメッシュなどが用途やコストに応じて広く使用されている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 紙の使用も認められており、限定されていないため誤り。
2. オレンジペコー(7~11mm)は大型であり、ティーバッグには主に細かい茶葉が用いられるため誤り。
3. ○ 正解
4. アフタヌーンティーは19世紀後半であり、CTC製法の開発はそれ以降であるため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ティーバッグ=「CTC製法や小型サイズの茶葉」「紙・不織布・ナイロンメッシュのフィルター」。
- * ルーズ・ティー(未加工の茶葉)、インスタント・ティー・ミックス(粉末)、RTD(液体)との定義の違いを整理する。
- * フィルター素材が特定のものに限定されているというひっかけに注意する。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「フィルター素材」「CTC製法との親和性」「ルーズ・ティーとの違い」に関連する問題として出題されやすい。

【 第58問 】

《 正解語句 : 》

ルーズ・ティー

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

紅茶の包装形態のうち、茶葉のサイズや区分にかかわらず、特に加工せずアルミ袋や防湿ポリ袋などの容器に詰めて販売されているものを何と呼ぶか。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 選択肢 : 》

1. ブレンド・ティー
2. インスタント・ティー・ミックス
3. RTD
4. ルーズ・ティー

《 正解の解説 : 》

ルーズ・ティー(Leaf Tea)は、フィルター等で小分けにせず、茶葉そのものを容器に詰めて販売する最も基本的な商品形態である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ブレンド・ティーは複数産地を混合した製品区分であり、包装形態の名称ではないため誤り。
2. インスタント・ティー・ミックスは抽出エキスを粉末化したものであるため誤り。
3. RTDは抽出液を容器に詰めた液体飲料であるため誤り。
4. ○ 正解

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

紅茶の包装形態や製品区分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. ルーズ・ティーは、茶葉を細かく砕き、1杯分ずつフィルターで包んだ商品形態である。
2. インスタント・ティー・ミックスは、抽出エキスを香料などを加えてレトルト処理した液体製品である。
3. ルーズ・ティーは、茶葉のサイズに関わらず、特に加工せずにアルミ袋などの容器に詰めて販売されるものを指す。
4. オリジン・ティーは、各国の茶葉をブレンドしてメーカー独自の味を作り出した製品である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

ルーズ・ティーは、消費者が自分で茶葉を計量してポット等で淹れるための、最も原始的かつオーソドックスな販売形態である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. フィルターで包んだものはティーバッグであるため誤り。
2. 液体製品はRTD(紅茶飲料)であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 各国の茶葉をブレンドしたものはブレンド・ティーであり、オリジン・ティーは無ブレンドであるため誤り。

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. 日本の紅茶の「業務用市場」とは、RTD製品やインスタントティー製造用の原料茶を飲料メーカーに供給する市場である。
2. ルーズ・ティーとして販売される茶葉は、完全に発酵させずに緑茶の状態を保つことが義務付けられている。
3. フレーバード・ティーは、特徴のない乾燥した紅茶の茶葉に香料や油分を吹き付けて加工したものである。
4. ルーズ・ティーの容器には、茶葉の品質保持のためにガラス瓶の使用のみが許可され、アルミ袋は禁止されている。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

《 正解の解説 : 》

フレーバード・ティーはアールグレイなどに代表される、後から香りを添加した製品区分である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 飲料メーカーへの供給は「工業用市場」であり、業務用市場は業務店での使用を指すため誤り。
2. ルーズ・ティーは包装形態の名称であり、紅茶(完全発酵茶)として販売されるため誤り。
3. ○ 正解
4. ルーズ・ティーの容器としてアルミ袋や防湿ポリ袋などが一般的に使用されているため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * ルーズ・ティー＝「未加工の茶葉」「アルミ袋や防湿ポリ袋に詰めただけ」。
- * ティーバッグ(フィルター)やRTD(液体)、インスタント(粉末)との違い。
- * オリジン・ティーやブレンド・ティーは「製品区分」であり、ルーズ・ティーは「包装・商品形態」である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「未加工の茶葉」「アルミ袋や防湿ポリ袋」「商品形態の区分」に関連する問題として出題されやすい。

【 第59問 】

《 正解語句 : 》

焙煎

A.: 《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

コーヒーの生豆に時間と熱を加えて風味や独特の香りを引き出す工程であり、浅煎り、中煎り、深煎りの3段階に大別されるものは何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 選択肢 : 》

1. 焙煎(ロースト)
2. 粉碎(グラインド)
3. 精選
4. 抽出

《 正解の解説 : 》

焙煎(ロースト)は、緑色の生豆に熱を加え、化学変化を起こさせることでコーヒー特有の味と香りを引き出す重要な工程である。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 粉碎は焙煎後の豆をミルで砕く工程であるため誤り。
3. 精選はコーヒーチェリーから果肉等を除去して生豆にするまでの工程であるため誤り。
4. 抽出は粉碎した豆から湯で成分を溶かし出す工程であるため誤り。

B.: 《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

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

《 選択肢 : 》

1. 深煎りになるほど酸味が強くなり、浅煎りの方が苦味とコクが強くなる傾向がある。
2. 浅煎りの方が酸味が強く、深煎りになるほど苦味やコクが強くなる傾向がある。
3. 焙煎工程は、コーヒーチェリーを収穫した直後に農園内で直ちに行われなければならない。
4. アラビカ種の豆は焙煎を行う必要がなく、生豆のまま粉碎して抽出するのが一般的である。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

焙煎の度合いによって風味は大きく変化し、一般的に浅煎りは酸味が際立ち、深煎りに進むにつれて苦味とコクが増していく。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 浅煎りと深煎りの味の特徴が逆転しているため誤り。
2. ○ 正解
3. 焙煎は生豆として輸出された後、消費国側で行われるのが一般的であるため誤り。
4. いずれの品種も焙煎しなければコーヒーの風味は引き出せないため誤り。

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. インスタントコーヒーの製造において、スプレードライ方式は焙煎前の生豆を凍結乾燥させる技術である。
2. 焙煎(ロースト)の工程では、産地の特徴を完全に消し去るために、すべての豆を画一的な時間と熱で処理する。
3. コーヒーの成分を抽出しやすくするための粉碎(グランド)工程において、粒度の違いは風味に影響を与えない。
4. コーヒー生豆は、焙煎によって産地による味の特徴や独特の香りが引き出される。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

4

《 正解の解説 : 》

生豆の状態では味も香りもないが、焙煎という加熱工程を経ることで初めてコーヒーとしての多様な風味が形成される。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. スプレードライ方式は焙煎・抽出後のコーヒー液を乾燥塔で粉末にする製法であるため誤り。
2. 焙煎は生豆の種類や特徴に合わせて時間と熱を変化させるため誤り。
3. 粉碎の粒度(粗挽き・細挽き等)は湯との接触面積を変えるため風味に影響を与えるため誤り。
4. ○ 正解

《 記憶ポイント : 》

- * 焙煎(ロースト)は「生豆に熱を加える」工程であり、これによって風味が生まれる。
- * 焙煎度合いと味の関係:「浅煎り=酸味」「深煎り=苦味・コク」。
- * 製造順序は「精選(産地) → 生豆輸出 → 焙煎 → 粉碎 → 抽出」である。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「浅煎りと深煎りの味」「焙煎度合い」「精選作業との順序」に関連する問題として出題されやすい。

【 第60問 】

《 正解語句 : 》

全窒素

A.:《 逆算式問題解答 》

《 問題文 : 》

茶葉中のすべての窒素量を指し、品質の良い茶に多く含まれ、アミノ酸濃度との相関が知られている指標の名称は何か。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

3

《 選択肢 : 》

1. カテキン類
2. クロロゲン酸
3. 全窒素
4. カフェイン

《 正解の解説 : 》

全窒素は茶葉に含まれる窒素の総量であり、うま味成分であるアミノ酸の量と比例するため、茶の品質を示す重要な数値指標となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. カテキン類は渋味成分(ポリフェノール)であり、窒素量を示す指標ではないため誤り。
2. クロロゲン酸はコーヒーに含まれるポリフェノールであるため誤り。
3. ○ 正解
4. カフェインは苦味成分であり、窒素総量を示す指標ではないため誤り。

B.:《 模擬試験問題 》

《 問題文 : 》

日本茶の収穫時期と全窒素の値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. 全窒素の値は、収穫時期が遅くなるにつれて高くなり、秋冬番茶が最高値となる。
2. 全窒素の値は一番茶が最も高く、収穫時期が遅くなるにつれて徐々に下がる。
3. 全窒素の値が高い茶葉ほどアミノ酸濃度が低くなり、渋味が強くなるという逆相関の関係がある。
4. 日本茶の全窒素の値は、栽培時の遮光(被覆)によって強制的にゼロになる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

2

《 正解の解説 : 》

一年で最初に収穫される一番茶は、根から吸収した養分(アミノ酸等)を最も多く含んでいるため、全窒素の値も最高となる。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 収穫時期が遅くなるにつれて全窒素の値は下がるため誤り。
2. ○ 正解
3. 全窒素はアミノ酸濃度との正の相関(比例関係)があるため誤り。
4. 遮光栽培(玉露等)はアミノ酸濃度を高めるため、全窒素の値も高くなるため誤り。

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. テアニンは茶に含まれるアミノ酸の約60%を占め、全窒素の値と連動して一番茶に多く含まれる。
2. 全窒素の値が低い茶葉ほど高品質とされ、一番茶よりも三番茶の方が市場価格が高くなる。
3. 茶の全窒素の値を高めるために、製造工程の最後に「ばっ気」処理を行うことが許可されている。
4. 鹿児島県などの温暖な産地では、四番茶の収穫時期に全窒素の値が一番茶を上回る逆転現象が起きる。

《 正解を示す選択肢番号 : 》

1

《 正解の解説 : 》

テアニンは茶のうま味の主体となるアミノ酸であり、全窒素の値と相関して、品質の高い一番茶に豊富に含まれている。

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 全窒素の値が高いほど高品質であり、市場価格も一番茶が最も高いため誤り。
3. ばっ気はミネラルウォーターの処理であり、茶の成分を高める処理ではないため誤り。
4. 収穫時期が遅くなれば全窒素の値は下がり続け、一番茶を上回ることはないため誤り。

《 記憶ポイント : 》

- * 全窒素 = 「茶葉の品質の指標」「アミノ酸濃度(うま味)との相関」。
- * 収穫時期との関係: 「一番茶が最も高く」、二番・三番と遅くなるにつれて下がる。
- * テアニン(アミノ酸の60%)の含有量と比例関係にある。

【D. 関連出題予測(1行要約)】

この正解は「一番茶で最高値」「アミノ酸濃度との相関」「品質の指標」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. (L1)宇治茶の定義における「京都府産優先」という例外条件の見落とし。
 2. (L2)浅煎りと深煎りにおける「酸味」と「苦味」の反比例関係の逆転記憶。
 3. (L3)ワイウエラインフィニティやヴォスアーティザン等、欧米以外の超軟水銘柄の国名・硬度誤認。
 4. (Axis) 地方番茶の「統計データが存在しない」という歴史的・構造的背景の死角。
 5. (本番)全窒素とアミノ酸濃度の相関や、ティーバッグのフィルター素材など、細部の限定的記述でのひっかけ。
-