

日本酒ライフスペシャリスト 認定試験 出題例

※出題例は試験問題の傾向や難易度を示すために公表したものであり、実際に出題される問題内容・問題形式と異なることがあります。また、出題数はこれに準じません。

目次

■第1次試験..... 1

【筆記】選択式（マークシート方式）

- ・日本酒の基礎知識、専門知識に関する設問
出題範囲：『酒仙人直伝 よくわかる日本酒』

■第2次試験..... 2

【筆記】記述式（一部選択式）

- ・日本酒の楽しみ方に関する設問
出題範囲：『酒仙人直伝 よくわかる日本酒』

■第3次試験..... 3

【テイスティングを伴う筆記】選択式（マークシート方式）

- ・日本酒の4タイプに関する設問
- ・テイスティングテクニックに関する設問
- ・日本酒の品質の評価、個性の抽出（香味特性別分類含む）に関する設問
出題範囲：『酒仙人直伝 よくわかる日本酒』

■第1次試験

「日本酒を構成する5つの核と魅力／日本酒を楽しむ秘訣／ラベル／原料／造り／歴史」に関する問題。次の各問に答えなさい。

「日本酒ならではの魅力(商品特性)」として誤った語句を選択肢より選び記号で答えなさい。

- 1：料理との相性が広い食中酒
- 2：日本を代表する國酒である
- 3：旨味成分を含むコクのある酒である
- 4：美肌効果が低いとされるお酒である

日本酒の保存管理において老香を生じさせないために注意するものを選択肢より一つ選びなさい。

- 1：湿度
- 2：振動
- 3：高温
- 4：紫外線

酒税法における日本酒の正式な名称を選択肢より一つ選びなさい。

- 1：SAKE
- 2：普通酒
- 3：純米酒
- 4：清酒

山形県を代表する酒造好適米を選択肢より一つ選びなさい。

- 1：愛山
- 2：雄町
- 3：出羽燦々
- 4：美山錦

三段仕込みの説明として正しいものを選択肢より一つ選びなさい。

- 1：原料の投入を3日間で3回に分けて行う
- 2：2日目の"踊り"では何も投入しない
- 3：タンクを3つに分ける
- 4：酒母は均等に3回に分けて投入する

『古事記』や『風土記』の中での日本酒の呼名を選択肢より一つ選びなさい。

- 1：ミキ
- 2：ユキ
- 3：マキ
- 4：サキ

■第2次試験

「日本酒の楽しみ方」に関する問題。次の文章を読んで各問に答えなさい。

ある天気の良い春の日にあなたは自宅に友人達を招いてのホームパーティーを企画しました。参加者はワインやビールなどの飲酒経験はあるものの、普段はあまり日本酒を飲まない友人たちです。あなたの企画するホームパーティーで楽しく日本酒を飲めることをとても楽しみにしています。

[条件設定]

- ・指定する季節：春
- ・おすすめする相手：普段はあまり日本酒を飲まない友人(日本酒ビギナー)
- ・シーン：ホームパーティー

① 上記条件で、日本酒の香味特性格別分類(4タイプ)の中で最もおすすめしたいタイプを選択肢より1つ選び記号で答えなさい。

- 1: 薫酒 -香りの高いタイプ-
- 3: 醇酒 -コクのあるタイプ-

- 2: 爽酒 -軽快でなめらかなタイプ-
- 4: 熟酒 -熟成タイプ-

② 【①で選んだ日本酒】と指定された季節に最もおすすめの酒器を選択肢より1つ選び記号で答えなさい。

- 1: フルート型グラス
- 2: ブルゴーニュ型グラス
- 3: ボルドー型グラス
- 4: ラッパ型グラス



③ ②でその酒器を選んだ理由を解答欄へ記述せよ。なお、解答は参加者に対しての説明ということ念頭に置き、口語で答えること。

④ 【①で選んだ日本酒】と指定された季節に最もおすすめの温度帯を選択肢より1つ選び記号で答えなさい。

- 1: 5°C前後の冷たい温度
- 3: 20~25°Cくらいの常温

- 2: 15°C前後のやや冷たい温度
- 4: 40~50°Cくらいの温かい温度

⑤ ④でその温度を選んだ理由を解答欄へ記述せよ。なお、解答は参加者に対しての説明ということ念頭に置き、口語で答えること。

■第3次試験

「日本酒の4タイプ分類／テイスティングテクニック／日本酒の品質の評価と美味しい飲み方」に関する問題。次の各問いに答えなさい。

「日本酒の4タイプ分類」に関する説明で、適切でないものを選択肢より一つ選びなさい。

- 1：日本酒の4タイプ分類を知っていると「自分好みの日本酒」を選びやすくなる
- 2：日本酒の4タイプ分類を知っていると「相手の好みにあわせた日本酒」を提案しやすくなる
- 3：日本酒の4タイプ分類を知っていると「日本酒の造り方」を説明しやすくなる
- 4：日本酒の4タイプ分類を知っていると「シーンにあった日本酒」を選びやすくなる

「薫酒 香りの高いタイプ」に関する説明として正しいものを選択肢より一つ選びなさい。

- 1：飲酒経験の少ない方にはショットグラスが相応しい
- 2：温度が上がらないうちに飲み切れる小振りな酒器が相応しい
- 3：香りを引き出す形状の酒器が相応しい
- 4：陶器や磁器製の酒器が相応しい

「テイスティング」に関する説明で、適切でないものを解答群より一つ選び、記号で答えなさい。

- 1：テイスティングの目的は、どのような立場でも変わらない
- 2：製造者の立場でのテイスティングの主目的は、品質の確認や出荷時期の見極めなどである
- 3：唎酒師のテイスティングの主目的は、日本酒の特徴の把握し、美味しい飲み方の提案を考えることである
- 4：消費者の立場でのテイスティングの主目的は、自身の好みに合うかの確認である

課題酒をテイスティングのうえ、香りの具体例として最もあてはまる組み合わせを1つ選択肢より選びなさい。

- | | |
|-------------|----------|
| 4：オレンジ、パパイヤ | 4：洋ナシ、白桃 |
| 4：メロン、バナナ | 4：上新粉、生米 |

課題酒をテイスティングのうえ、味わいのコメントとして最もあてはまるものを1つ選択肢より選びなさい。

- 1：厚みのある飲み口でコクのある豊かな味わい
- 2：まったりとした飲み口で重厚で複雑な味わい
- 3：なめらかな飲み口で軽快な味わい
- 4：シンプルでキレのある味わい

以上