

「銀の達人」(2級相当)

新潟清酒達人検定 過去問題 (2024 年 1 月実施から抜粋)

検定実施時と設問番号は異なります。

第1問 精米の「枯らし」を記述したもので、正しいものはどれでしょうか。

- A 精米後の白米を一定期間放置することによって、米粒内の水分分布を均一にすることである
- B 精米後の白米に散水し、米粒内の水分を上昇させ蒸かしやすい米にすることである
- C 精米前の玄米を仕込み水に浸漬させ、米粒内の水分分布を均一にすることである
- D 精米前の玄米を一定期間、天日干しして米粒内の水分を取り除くことである

第2問 江戸時代初期の酒造りで「片白」(かたはく)という言葉の意味は次のどれでしょうか。

- A 麴米、掛米とともに白米を用いたという意味
- B 酒母に白米、その他には玄米を用いたという意味
- C 麴米に白米、掛米に玄米を用いたという意味
- D 麴米に玄米、掛米に白米を用いたという意味

第3問 新潟県内で酒造りの様子などを描いた絵馬の奉納が確認されている寺社の説明として、正しいものはどれでしょうか。

- A 村上市羽黒町の松尾神社、村上市寺町の常念寺、胎内市乙の乙宝寺
- B 新発田市諏訪町の諏訪神社、五泉市錦町の興泉寺、新潟市木場の木場八幡宮
- C 長岡市上岩井の根立寺、長岡市東谷の松尾神社、柏崎市細越の松尾神社
- D 上越市南本町の最賢寺、上越市牧区片町の十二神社、上越市安塚区上船倉の船倉神社

第4問 清酒造りに使われる水の量は、仕込み水として使われる量の約何倍といわれているでしょうか。

- A 約 20 倍 B 約 40 倍 C 約 60 倍 D 約 80 倍

第5問 次の爛の表現と温度の組み合わせで、正しいものはいくつあるでしょうか。

「人肌爛は 35 度前後」「上爛は 45 度前後」「熱爛は 55 度以上」

- A 正しいものはない B 一つ C 二つ D 三つ

第6問 仕込み計画において、半仕舞の説明として正しいものはどれでしょうか。

- A 半日で仕込みを終わらせること
- B 通常の半分量の仕込み配合で仕込むこと
- C 醪を2日にタンク1本のペースで仕込むこと
- D 留仕込みを2日に分けて行うこと

第7問 新潟は軟水地帯が多いですが、「軟水」の特性とそれを使用した清酒造りを示す説明で間違っているものはどれでしょうか。

- A ミネラル分が少ない
- B 醗酵が旺盛に進みやすい
- C 軽くてきれいな清酒となりやすい
- D 技術が未発達時代には醸造用水としては適さないとされていた

第8問 ①～⑤の酒母の記述で正しいものの組み合わせはどれでしょうか。

- ①速醸系酒母は仕込み当初に乳酸を添加するため、酒に酸味がつきやすい欠点を持つ
 - ②速醸系酒母は仕込み当初に乳酸を添加して、雑菌の繁殖を抑えながら酵母を純粋培養する方法である
 - ③普通速醸酒母の原型は、新潟県出身の大蔵省技師が考案したといわれる
 - ④山廃酒母は、江戸時代に山奥の山村で行われ、今は廃れた技法を復活したのでこの名がある
 - ⑤生酛系酒母は、製造工程が複雑で製造に約1カ月もかかる
- A ①②④ B ①③⑤ C ②③④ D ②③⑤

第9問 新潟清酒の説明のうち正しいものはどれでしょうか。

- A 雪の恵みによりアルコール度数が下がり、淡麗な味わいとなる
- B 雪の恵みにより硬いお米が収穫でき、淡麗な味わいとなる
- C 雪の恵みにより低温長期醗酵の環境が整い、淡麗な味わいとなる
- D 雪の恵みにより麴の品温が下がり、淡麗な味わいとなる

第10問 日本酒度の説明として正しいものはどれでしょうか。

- A 日本酒度とは清酒の比重を数式にあてはめて換算した値である
- B 比重の小さい清酒はマイナス(－)、比重の大きい清酒はプラス(＋)であらわされる
- C 日本酒度の±0は摂氏0℃の水の比重に等しい
- D 一般の清酒の日本酒度は±0である

第 11 問 酒造りの歴史の説明で正しいものはどれでしょうか。

- A 冬の間の収入が必要な農民や漁民と、寒造りで冬季だけの労務が必要な造り酒屋の利害が一致して、冬季の出稼ぎによる清酒造りが広まった
- B 明治時代には新潟県から清酒造りで出稼ぎに出る者は2千人くらいであった
- C 酒造場では、高度成長期に入ると、農漁村の産業構造の変化から季節雇用の酒造技能者の確保が困難になり、平成に入ると次第に通年雇用に切り替わってきた
- D 寒造りでは出稼ぎで寝食を共にするのが半年にも及ぶため、杜氏が蔵人を編成する基準は地縁や血縁ではなく、あくまでも実力主義であった

第 12 問 「粕が抜ける」とはどのような状態をさすでしょうか。

- A 上槽時に酒袋が破れて酒粕が漏れ出すこと
- B 上槽時に作業担当者が酒粕を不正に抜き取ること
- C 醪で米が溶けず、酒粕が多量に発生すること
- D 醪で米が溶けて酒粕の発生量が減ること

*****正解は「ものしりブック」でご確認ください*****