

銀の達人（2 級相当）例題集

新潟清酒達人検定の例題です。

合格目指してチャレンジ！貴方は何問解けますか？

正解は、公式テキストブックでチェック！！

例題

例題 1

新潟清酒の説明のうち正しいのはどれでしょうか？

- A.雪の恵みにより低温長期発酵の環境が整い、淡麗な酒質となる。
- B.雪の恵みにより麴の温度が下がり、淡麗な酒質となる。
- C.雪の恵みにより清酒のアルコール度数が下がり、淡麗な酒質となる。
- D.雪の恵みにより硬い米が収穫でき、淡麗な酒質となる。

例題 2

清酒には、ワインでいわれる、天候に恵まれて良質の原料が収穫された結果として酒質が向上するという「当たり年」が明瞭に現れません。その理由はどれでしょうか？

- A.天候などの影響で米の品質が多少変動してもデンプンの構造に変化が生じないため。
- B.天候などの影響で米の品質が多少変動しても麴菌の生育には一切影響しないため。
- C.天候などの影響で原料となる米に多少の品質変動があっても、杜氏が技術でそれを補うため。
- D.天候などの影響で米の品質が多少変動しても酵母菌の生育には一切影響しないため。

例題 3

速醸系酒母とキモト系酒母の違いについて正しいのはどれでしょうか？

- A.速醸系は使用前に火入れを行うが、キモト系は生のまま使用する。
- B.速醸系は乳酸を添加するが、キモト系は乳酸菌を増殖させる。
- C.速醸系は単一の酵母を増殖させるが、キモト系は多種の酵母を増殖させる。
- D.速醸系は江田鎌治郎によって考案されたといわれ、キモト系はパスツールによって考案

されたといわれる。

例題 4

吟醸香について正しいのはどれでしょうか？

- A.吟醸香は清酒に果物を漬け込むことによって生まれる。
- B.吟醸香は米と一緒に果物を仕込むことによって生まれる。
- C.吟醸香は高精白、低温発酵させることで酵母によって生まれる。
- D.吟醸香は清酒の低温貯蔵によって生まれる。

例題 5

清酒の酸度の説明として正しいのはどれでしょうか？

- A.清酒のアルコールとエキスのバランスを表す値で、甘辛の目安になる。
- B.清酒のアミノ酸の含量を示す数値で、うま味を構成しコクを引き立てる。
- C.清酒のブドウ糖含量を示す数値で甘辛の目安になる。
- D.清酒中の有機酸の含量を示す数値で、味の甘辛や濃淡にも影響を与える。

例題 6

酒器を洗浄するときのサニテーションに対する配慮として間違っているのはどれでしょうか？

- A.酒器と他の食器を一緒に洗わない。
- B.洗浄した酒器はよく乾燥させて伏せておく。
- C.酒器は清酒を使って洗浄し、清酒ですすぐ。
- D.酒器と他の食器を同じ付け桶につけ置かない。

例題 7

新潟清酒関連の重要な出来事で、1953（昭和 28）年の出来事として正しいのはどれでしょうか？

- A.新潟県醸造試験場発足
- B.新潟県酒造組合設立

- C.新潟県酒造大会開催
- D.酒類配給公団新潟支所開設

例題 8

全国に先駆けて設立された新潟清酒学校の説明で誤っているのはどれでしょうか？

- A.実験や実習が豊富に取り入れられ、県内酒造場の技術者や杜氏、醸造試験場職員などが講師を務める。
- B.入学資格は県内の酒蔵の通年雇用者で、経営者の推薦を受けた年齢 35 歳以下のものであること。
- C.清酒造りに携わる技術者としての心構えや基本的な知識から醸造学、法令・法規にわたる幅広い教育課程が設けられている。
- D.984（昭和 59）年に当時の新潟県酒造従業員組合連合会により、県内酒造業界発展のために設立された。

公式テキストブック

正解は、公式テキストブックでご確認いただけます。

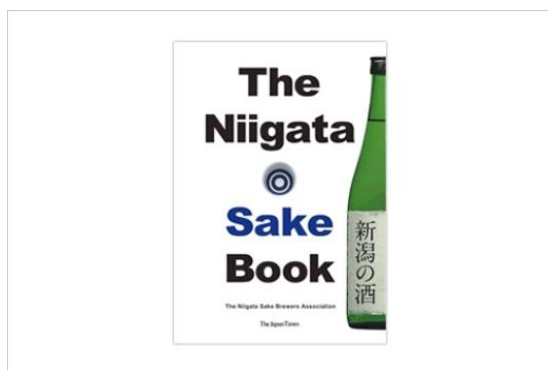
日本語版テキストブック



書籍名	【改訂第 2 版】新潟清酒ものしりブック 「新潟清酒達人検定公式テキストブック」
監修	新潟清酒達人検定協会
発行元	新潟日報メディアネット

発行年月	2018/10/31
定価	1,600 円（税別）
ページ数 / 判型	174 ページ・A5 判
ISBN コード	978-4-86132-696-7
購入ページ	https://www.amazon.co.jp/dp/4861326966/ref=cm_sw_r_cp_ep_dp_0V8ZBb9A4WK32

英語版テキストブック



書籍名	The Niigata Sake Book
監修	新潟清酒達人検定協会
発行元	ジャパンタイムス
発行年月	2007/12
定価	2,000 円（税別）
ページ数/判型	127 ページ・A5 判（並製）
ISBN コード	978-4-789-1353-6