

J.S.A. SAKE DIPLOMA
模擬問題

- 1 日本酒製造業界において、醸造用水の条件として細菌酸度は何ml以下が基準とされているか、次の中から1つ選び解答欄にマークしてください。
1. 2ml
 2. 3ml
 3. 5ml
 4. 10ml
- 2 一般的に瓶詰前に加水することにより15%程度までアルコール分を落とし、日本酒らしさを失わずかつ飲みやすくする工程として適当なものは何か、次の中から1つ選び解答欄にマークしてください。
1. 割り水
 2. おい水
 3. 汲みかけ
 4. 水切り
- 3 搾った日本酒を割り水し、ろ過後そのまま火入れせずに瓶詰め出荷される酒として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。
1. 生貯蔵酒
 2. 無ろ過生原酒
 3. 生酒
 4. 生原酒
- 4 仕込み当初に必要な量の乳酸を加える酒母名1つ選び、解答欄にマークしてください。
1. 菩提酏
 2. 山廃酏
 3. 速醸酏
 4. 生酏
- 5 奈良市にある興福寺大乘院の末寺、正暦寺にて確立された「酏」として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。
1. 速醸酏
 2. 山廃酏
 3. 生酏
 4. 菩提酏

6 醪の日数（日順）を数える場合、1日目とする工程を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 踊り
2. 留添
3. 仲添
4. 初添

7 日本酒造りで用いられる、比重の単位を選びなさい。

1. デキストリン
2. ラティック
3. ボーメ
4. エステル

8 上方から「下り酒」と尊ばれ、一大酒造地として繁栄した場所を1つ選び解答欄にマークしてください。

1. 広島
2. 伏見
3. 灘
4. 宮城

9 吟醸造りの基礎を確立し、東広島で酒蔵を始めた天才醸造家を選びなさい。

1. 三浦仙三郎
2. 竹鶴敬次郎
3. 坂口謹一郎
4. 清水屋忠兵衛

10 樽酒の木の香りをさらに引き立てるのに効果的な飲み方に用いる器として適している物を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ぐい呑み
2. 切子の器
3. 升
4. 錫の器

J.S.A. SAKE DIPLOMA 模擬問題
解答

問題番号	解答
1	1
2	1
3	3
4	3
5	4
6	2
7	3
8	3
9	1
10	3