

2014年度 ソムリエ呼称資格認定試験（第一次）問題

問題に関する資料および統計などの数字については、
2014年度 日本ソムリエ協会教本記載に準ずる。(原産地名称表記含む)

—解答用紙記入上の注意—

1. 会場名、受験呼称、受験番号、氏名が正しく印字されているか確認の上、
本人確認欄にマークしてください。
2. 解答用紙は汚したり、折り曲げたりしないでください。
3. 解答用紙の記入は、必ずHBまたはBの鉛筆またはシャープペンシルを
使用してください。
4. 解答は所定の解答欄にマーク例を参照のうえマークしてください。訂正
する場合は、消しゴムで跡が残らないようにきれいに消してからマーク
し直してください。

よいマーク例



悪いマーク例



5. 問題数は130問です。万が一抜けている箇所がありましたら係員に申し
出てください。

受験番号	氏名

1

ワイン中の有機酸の中で最も量の多いものを1つ選んでください。

1. コハク酸
2. クエン酸
3. 酒石酸

2

ワインの第2アロマは何から由来するか1つ選んでください。

1. ぶどう品種
2. 木樽熟成
3. アルコール発酵
4. 瓶内二次発酵

3

「よき料理、よきワインがあればこの世は天国」と言った人物を1人選んでください。

1. ルイ・パストゥール
2. ブリア・サヴァラン
3. アンリ4世
4. ポール・セザンヌ

4

EU加盟国におけるワイン法による品質分類(地理的表示のあるワイン)において、ラベル表記義務記載事項とされているものを1つ選んでください。

1. 原産地
2. 原料のぶどう品種
3. 収穫年
4. 生産方法に関する記述

5

北半球において、主に剪定が行われる時期を1つ選んでください。

1. 9月～11月
2. 1月～3月
3. 4月～5月

6

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

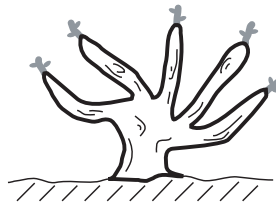
「ぶどうの光合成に最も必要なものは日照と適度な温度である」

1. 正
2. 誤

7

次の図柄に該当する栽培方法を1つを選んでください。

1. 垣根仕立て
2. 棒仕立て
3. 株仕立て
4. 棚仕立て



8

ボルドー液の散布が有効とされているぶどうの病害を1つを選んでください。

1. ベト病
2. フィロキセラ
3. ボトリティス・シネレア
4. 晩腐病

9

発酵が始まって3～4日頃アントシアニンとタンニンが液中に出てくる過程に該当する語句を1つを選んでください。

1. 醸し
2. 熟成
3. 清澄
4. マロラクティック発酵

10

酒母の別名を1つ選んでください。

1. 醪
2. 酛
3. 酒粕
4. 麹菌

11

「清酒の製法品質表示基準」において、醸造アルコールの添加が認められている日本酒の特定名称を1つ選んでください。

1. 純米酒
2. 純米吟醸酒
3. 吟醸酒
4. 特別純米酒

12

ビール製造において雑菌の生育を抑えるホップに含まれる成分を1つ選んでください。

1. スターチ
2. ルプリン
3. ツヨン

13

日本の焼酎の元祖と言われ、米麹のみを原料とするものを1つ選んでください。

1. 壱岐焼酎
2. 球磨焼酎
3. 琉球泡盛
4. 黒糖焼酎

14

スコッチウイスキーに使われるピートの名称を1つ選んでください。

1. 砂糖大根
2. 草炭（泥炭）
3. 乾燥わら
4. 木樽

15

51%以上のトウモロコシとライ麦を使用して造られ、力強い樽の香りが特徴となるウイスキーを1つ選んでください。

1. アイリッシュウイスキー
2. カナディアンウイスキー
3. バーボンウイスキー
4. ジャパニーズウイスキー

16

コニャックにおいてワイン用ぶどう品種「St-Emilion des Charentes」の別名を1つ選んでください。

1. Folle blanche
2. Colombard
3. Ugni blanc
4. Sémillon

17

カルヴァドスの主な生産地はどこか1つ選んでください。

1. ヴォワロン
2. ストラスブール
3. ノルマンディー
4. ブルターニュ

18

メキシコ国内法ではテキーラにはブルー・アガベを何%以上使用することが規定されているか1つ選んでください。

1. 11%以上
2. 31%以上
3. 51%以上
4. 91%以上

19

フランス北部ベネディクト派修道院で1510年に生まれたリキュールを1つ選んでください。

1. Suze
2. Chartreuse
3. Anisés
4. Bénédictine

20

人為的にマイナス7℃以下に冷凍した凍結果実を圧搾し、果汁を発酵させて造られる白ワインの醸造法を1つ選んでください。

1. Saignée
2. Crio-extraction
3. Cold maceration
4. Micro-oxygénation

21

日本のぶどう栽培地において北限の北海道士別から、南限の九州宮崎県都城までの緯度の差を1つ選んでください。

1. 約6度
2. 約13度
3. 約16度
4. 約23度

22

日本で稼働しているワイナリーの数が多い都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 長野県
3. 北海道
4. 山形県

23

日本のワイン、ぶどう栽培に関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. 長野県の全てのぶどう栽培地は内陸性気候
2. 日本でワイン造りが始まったのは大正の初め
3. 現在稼働しているワイナリーのうち約2割が年間生産量が10万本以下
4. ぶどうからワインを造っているワイナリーは300軒を超える

24

日本における国産ワインの表示に関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「国産ぶどうを100%使用した場合は産地・年号・品種の表示が可能」

1. 正
2. 誤

25

2013年に国税庁がワインの産地名として初めて指定した都道府県を1つ選んでください。

1. 山形県
2. 長野県
3. 山梨県
4. 北海道

26

2010 年に O.I.V. (国際ぶどう・ぶどう酒機構) のリストに品種として掲載が認められたぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. 甲州
2. マスカット・ベリー A
3. ナイアガラ
4. デラウェア

27

日本において最も仕込み量が多い赤ワイン用ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. カベルネ・ソーヴィニヨン
2. メルロ
3. マスカット・ベリー A
4. ヤマ・ソーヴィニヨン

28

メルローで名高い産地、桔梗ヶ原はどこに所在しているか 1 つ選んでください。

1. 千曲川
2. 安曇野
3. 塩尻
4. 天竜川

29

ヨーロッパ系品種の栽培面積が最大の都道府県を 1 つ選んでください。

1. 山梨県
2. 長野県
3. 北海道
4. 山形県

30

2011 年度成人 1 人あたりの都道府県別果実酒消費量において最も果実酒の消費量の多い都道府県を 1 つ選んでください。

1. 北海道
2. 東京都
3. 山梨県
4. 愛知県

31

19 世紀に入りフランスワインが隆盛に向かうきっかけとなった歴史的事項を 1 つ選んでください。

1. フランス革命
2. 原産地統制名称 (A.O.C.) の制定
3. アキテーヌ公妃アリエノールと英国王の結婚
4. 産業革命

32

次のアルザス地方の記述について正しい場合は 1 を、誤っている場合は 2 を選んでください。

「降雨量はフランスで最も少なく年間平均 500 ～ 600mm である」

1. 正
2. 誤

33

Alsace Grand Cru のリュウ・ディ Zotzenberg に使用が認められていないワイン用主要ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. Riesling
2. Gewürztraminer
3. Pinot Blanc
4. Sylvaner

34

Chablis Grand Cru の中で最も面積が大きなクリマを 1 つ選んでください。

1. Blanchot
2. Les Clos
3. Grenouilles
4. Valmur

35

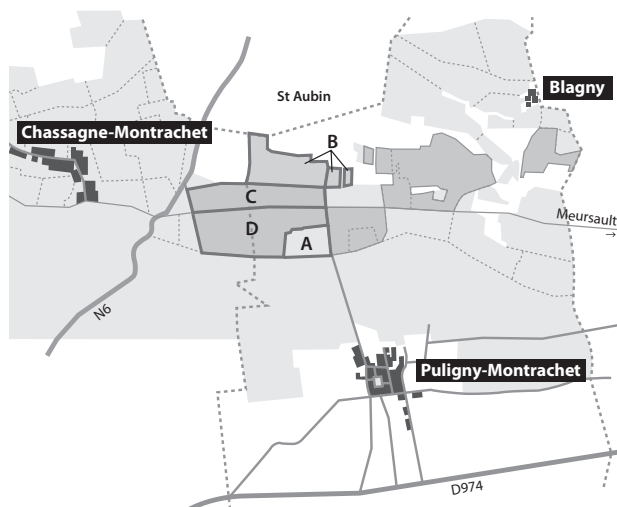
白ワイン・ロゼワイン・赤ワイン全てを生産する事が可能な A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
2. Côte de Nuits-Villages
3. Nuits-Saint-Georges
4. Côte de Beaune-Villages

36

下記の地図 A ～ D の中から Grand Cru Montrachet を 1 つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



37

Grand Cru Corton-Charlemagne を産出する村名 (コミュナル) を 1 つ選んでください。

1. Monthélie
2. Auxey-Duresses
3. Santenay
4. Pernand-Vergelesses

38

ワイン用ぶどう品種 Savagnin からヴァン・ジョーヌだけを造ることが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Côtes du Jura
2. Château-Chalon
3. L'Étoile
4. Arbois Pupillin

39

ローマ法王庁が移転したのはどこの都市か1つ選んでください。

1. マルセイユ
2. リヨン
3. アヴィニョン
4. カルカッソンヌ

40

次の A.O.C. Côtes du Rhône に関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

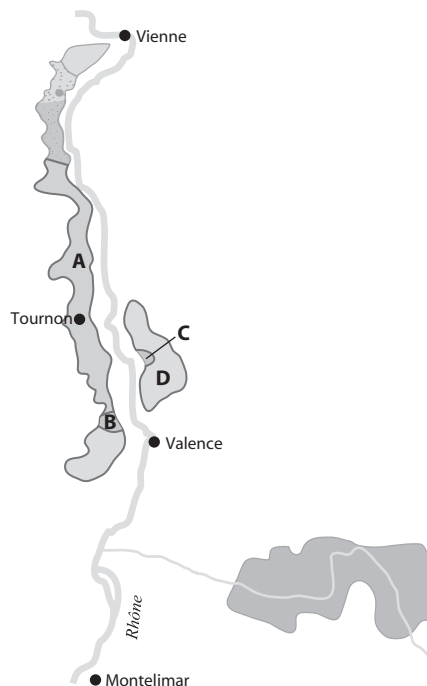
「コート・デュ・ローヌ地方全体の A.O.C. ワイン生産量の約半分を占めている」

1. 正
2. 誤

41

下記の地図 A ～ D の中から A.O.C. Hermitage の場所を 1 つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



42

コート・デュ・ローヌ地方北部地区で最も面積が広い A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Saint-Joseph
2. Crozes-Hermitage
3. Cornas
4. Gigondas

43

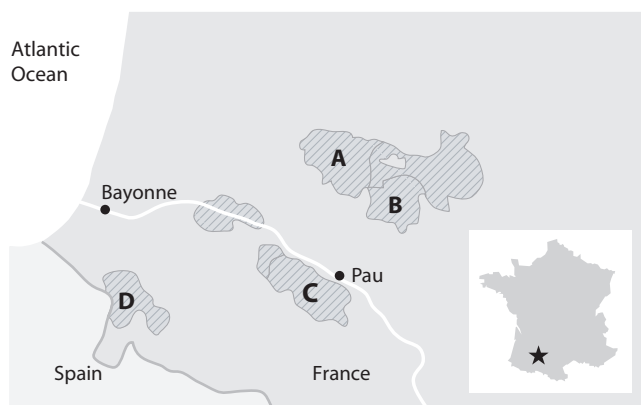
ナポレオンの生誕地、スキアカレロの原産地としても知られている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Patrimonio
2. Ajaccio
3. Muscat du Cap Corse
4. Vin de Corse Porto-Vecchio

44

下記の地図 A ～ D の中から A.O.C. Irouléguay の場所を 1 つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



45

ロット川の渓谷地帯に広がり、地元でオーセロワと呼ばれるワイン用ぶどう品種を主体に、色の濃いワインを生産している A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Minervois
2. Cahors
3. Fitou
4. Madiran

46

メドックの格付けで Margaux 村のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Gruaud-Larose
2. Château Langoa-Barton
3. Château Marquis de Terme
4. Château Saint-Pierre

47

メドックの格付けで 3 級のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Talbot
2. Château Beychevelle
3. Château Montrose
4. Château Ferrière

48

Château Mouton-Rothschild が Premiers Grands Crus に昇格した年を 1 つ選んでください。

1. 1963 年
2. 1973 年
3. 1983 年
4. 1993 年

49

グラヴの格付けで白のみが格付けされているシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Olivier
2. Château de Fieuzal
3. Château Carbonnieux
4. Château Couhins

50

2012 年ヴィンテージから適用の、サン・テミリオンの格付けで、新たに Premiers Grands Crus Classes A に入るシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Ausone
2. Château Angélys
3. Château Figeac
4. Château Bélair-Monange

51

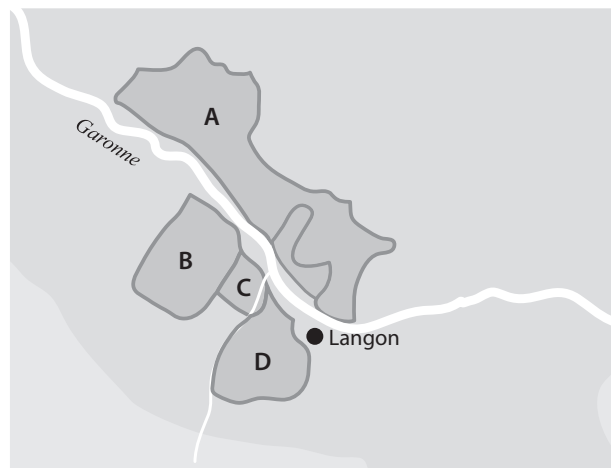
次の中から A.O.C. Pomerol のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château la Conseillante
2. Château Grand-Pontet
3. Château Pape Clément
4. Château de Camensac

52

下記の地図 A ～ D の中から A.O.C. Barsac の場所を 1 つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



53

次のソーテルヌ & バルサック地区の記述について正しい場合は 1 を、誤っている場合は 2 を選んでください。

「ソーテルヌは起伏に富み、代表するシャトーであるシャトー・ディケムはソーテルヌの中で最も標高の高い丘の頂上にある」

1. 正
2. 誤

54

ソーテルヌ & バルサックの格付けで、ソーテルヌ村で生産されている Premiers Crus のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Coutet
2. Château Filhot
3. Château Guiraud
4. Château Climens

55

次のロワール地方の記述について正しい場合は 1 を、誤っている場合は 2 を選んでください。

「北緯 47 度前後の温暖な地域なので全般的に軽やかで爽やかなワインが多い」

1. 正
2. 誤

56

コニャック地方で造られる V.D.L. を 1 つ選んでください。

1. Pineau des Charentes
2. Floc de Gascogne
3. Frontignan
4. Rivesaltes

57

イタリア半島を縦断するアペニン山脈の東側に位置し、アドリア海の影響を受ける州を 1 つ選んでください。

1. ピエモンテ州
2. カンパーニア州
3. マルケ州
4. ラツィオ州

58

下記の地図 A ～ D の中から D.O.C.G. Franciacorta が生産される州を 1 つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



59

下記の地図 A ～ D の中から D.O.C.G. Barbaresco が生産されるクーネオ県を 1 つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D

**60**

ワイン用ぶどう品種 Cortese 主体で造られる D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Frascati Superiore
2. Gavi
3. Soave Superiore
4. Colli di Congegliano

61

白ワインと赤ワインの生産が許可されている D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Erbaluce di Caluso
2. Dogliani
3. Roero
4. Ruchè di Castagnole Monferrato

62

ロンバルディア州北部ヴァルテッリーナ渓谷での Nebbiolo 種の別名を 1 つ選んでください。

1. Calabrese
2. Spanna
3. Chiavennasca
4. Prugnolo Gentile

63

トスカーナ州において、最も南に位置する D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Pomino
2. Morellino di Scansano
3. Chianti Classico
4. Carmignano

64

D.O.C.G. Chianti の特定地域（ソットゾーナ）を 1 つ選んでください。

1. Rufina
2. Sassella
3. Valpantena
4. Cartizze

65

ワイン用ぶどう品種 Aglianico 主体で造られるカンパーニア州の D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Conero
2. Rosazzo
3. Taurasi
4. Carmignano

66

カラブリア州の D.O.C. Cirò Rosso のワイン用主要ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. Aglianico
2. Primitivo
3. Nero di Troia
4. Gaglioppo

67

ドイツで用いられる糖度の単位を 1 つ選んでください。

1. ブリックス
2. KMW
3. エクスレ

68

ドイツワインの 13 の特定栽培地域のうち最も北に位置し旧東ドイツであった地域を 1 つ選んでください。

1. Mittelrhein
2. Hessische Bergstraße
3. Württemberg
4. Saale-Unstrut

69

次の記述に該当する産地を 1 つ選んでください。

「ドイツ最大の栽培地でワイン用ぶどう品種 Silvaner の栽培面積は世界最大である」

1. Mosel
2. Rheingau
3. Baden
4. Rheinhessen

70

次のスペインの記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「18世紀後半、フィロキセラの害で畑を失ったフランス人たちがリオハやスペイン北部にやってきてワイン造りに従事した」

1. 正
2. 誤

71

スペインの Gran Reserva の赤ワインは、最低 60 ヶ月の熟成のうち、最低何ヶ月の樽熟成が必要か 1 つ選んでください。

1. 6 ヶ月
2. 12 ヶ月
3. 18 ヶ月
4. 24 ヶ月

72

Cava の生産量 95 % を占めている主要生産地を 1 つ選んでください。

1. Penedés
2. Priorato
3. Tarragona
4. Toro

73

D.O. Ribera del Duero で生産する赤ワインは、ワイン用ぶどう品種 Tempranillo を何 % 以上使用しなければならないのか 1 つ選んでください。

1. 55 % 以上
2. 65 % 以上
3. 75 % 以上
4. 85 % 以上

74

Rías Baixas で約 96%栽培されているぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. Tempranillo
2. Palomino Fino
3. Albariño
4. Monastrell

75

次の記述に該当するシェリーのタイプを 1 つ選んでください。

「フィノとオロロソの中間的な風味のシェリーで、フィノの熟成途中でフロールが消失したものを、そのまま熟成させたもの」

1. Manzanilla
2. Amontillado
3. Palo Cortado
4. Pedro Ximénez

76

シェリーの熟成に関する用語を 1 つ選んでください。

1. Solera
2. Negramoll
3. Abona
4. Estufa

77

ポルトガルのワイン用黒ぶどう品種でスペインの「Tempranillo」の別名を 1 つ選んでください。

1. Touriga Nacional
2. Tinta Barroca
3. Tinta Roriz
4. Baga

78

収穫年と瓶詰めの日も表示するポートを1つ選んでください。

1. 熟成年数表記トウニー・ポート
2. ヴィンテージ・ポート
3. レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート
4. コリエイタ

79

マデイラワインに使用され、海岸線沿いの暑い地域で栽培されることが多いワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Sercial
2. Verdelho
3. Viosinho
4. Malvasia

80

次の記述に該当するオーストリアのプレディカーツヴァインの格付けを1つ選んでください。

「完熟したぶどうを藁や葦の上、もしくは吊るして3カ月以上自然乾燥させ、糖度の高くなったぶどうで造るワイン」

1. Auslese
2. Beerenauslese
3. Strohwein
4. Ausbruch

81

次のオーストリアワインの記述に該当する産地名を1つ選んでください。

「典型的なパノニア気候の、温暖な産地でツヴァイゲルト単一もしくはツヴァイゲルト主体のブレンドのワインを造っている」

1. Neusiedlersee DAC
2. Kamptal DAC
3. Eisenberg DAC
4. Südsteiermark

82

トカイ・アスーエッセンシアの最低残糖分を1つ選んでください。

1. 120 g / ℓ以上
2. 160 g / ℓ以上
3. 180 g / ℓ以上
4. 240 g / ℓ以上

83

スイスで最も栽培面積の広いワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chardonnay
2. Chasselas
3. Müller-Thuragau
4. Sylvaner

84

スイスのワイン産地 Lavaux が属する州を1つ選んでください。

1. ジュネーヴ州
2. ヴォー州
3. ティチーノ州
4. ヴァレー州

85

アメリカワインに関する記述のうち、正しいものを1つ選んでください。

1. アメリカのワイン生産量は世界第5位である
2. 国内のワイン消費量が生産量よりも多い
3. ワイン生産量では、カリフォルニア州が全体の約70%を占めている
4. ブティック・ワイナリーと呼ばれるワイナリーが生産量の90%を占める

86

アメリカの政府認定の栽培地域、A.V.A. の正式名称を 1 つ選んでください。

1. American Vineyards Alliance
2. American Viticultural Areas
3. Apperation Viticultural Areas
4. Americas Vitcultural Area

87

全米のワイナリーの半数にあたる、約 800 のワイナリーがあるカリフォルニアのワイン産地を 1 つ選んでください。

1. South Coast
2. North Coast
3. Central Valley
4. Central Coast

88

ナパ・ヴァレー A.V.A. 内で最も南に位置する A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Stags Leap
2. Oakville
3. Calistoga
4. Los Carneros

89

オレゴン州に位置する A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Dundee Hills
2. Yakima Valley
3. Puget Sound
4. Naches Heights

90

カリフォルニア州セントラル・コーストに位置するものを1つ選んでください。

1. Oakville
2. Monterey
3. Solano
4. Sonoma

91

カナダのブリティッシュ・コロンビア州の栽培地域を1つ選んでください。

1. Okanagan Valley
2. Lake Erie North Shore
3. Prince Edward County
4. Niagara Peninsula

92

太平洋からアンデス山脈を越えてアルゼンチンに吹く乾燥した暖かい風の名称を1つ選んでください。

1. アリゼ
2. ゾンダ
3. ミストラル
4. シロッコ

93

アルゼンチンのワイン産地の中で最も北に位置する産地を1つ選んでください。

1. Río Negro
2. Mendoza
3. San Juan
4. Catamarca

94

チリの気候風土に関して正しい文章を1つ選んでください。

1. 沖には寒流のフンボルト海流が流れている
2. 夏の相対湿度は45～50%
3. 年間降雨量は日本の1/4ほど
4. 北はアタカマ砂漠、南は南氷洋、東はヴォージュ山脈、西は太平洋

95

チリのも産地呼称ワイン (D.O.) において、ラベルに原産地を表示するにはその地域の該当品種を何%使用しなければならないか1つ選んでください。

1. 65%以上
2. 75%以上
3. 85%以上
4. 95%以上

96

チリのもワイン産地 Atacama Region にある Subregion を1つ選んでください。

1. San Antonio Valley
2. Curicó Valley
3. Limarí Valley
4. Huasco Valley

97

チリのもワイン産地において、北から南に正しく位置している場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「(北) Elqui Valley → Aconcagua Valley → Maipo Valley → Maule Valley (南)」

1. 正
2. 誤

98

オーストラリア東端のニュー・サウス・ウェールズ州から、西端の西オーストラリア州までの距離を1つ選んでください。

1. 約 300 km
2. 約 3,000 km
3. 約 30,000 km
4. 約 300,000 km

99

オーストラリアにおいて、テラロッサ土壌で有名な G.I. を1つ選んでください。

1. Swan District
2. Eden Valley
3. Adelaide Hills
4. Coonawarra

100

オーストラリアの地理的呼称（G.I.）制度が導入された年を1つ選んでください。

1. 1986 年
2. 1991 年
3. 1993 年
4. 1997 年

101

オーストラリアのタスマニア州で最も栽培面積の広いワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chardonnay
2. Pinot Gris
3. Pinot Noir
4. Merlot

102

南オーストラリア州に位置する Region を 1 つ選んでください。

1. Margaret River
2. McLaren Vale
3. Yarra Valley
4. Hunter

103

次のニュージーランド・ワインに関する記述で正しいものを 1 つ選んでください。

1. ソーヴィニヨン・ブランはワイン全輸出量の 70% 以上を占めている
2. 80% 以上のニュージーランド・ワインがスクリューキャップ栓を使用している
3. ラベル表示について 2007 年のヴィンテージより 85% ルールが適用された

104

次のニュージーランドの記述に該当する地区名を 1 つ選んでください。

「1973 年ソーヴィニヨン・ブランの植樹とワイン醸造の成功が世界の注目を集め、高品質の生産国であることを認めさせるのに大きな貢献を果たした」

1. Auckland
2. Gisborne
3. Canterbury
4. Marlborough

105

ニュージーランドのワイン産地 Martinborough において良質のピノ・ノワールを造っているワイン産地を 1 つ選んでください。

1. Hawkes Bay
2. Wairarapa
3. Marlborough
4. Auckland

106

南アフリカ共和国のワイン産地の気候を1つ選んでください。

1. 地中海性気候
2. 海洋性気候
3. 大陸性気候

107

南アフリカにおいてワイン用ぶどう品種「Steen」の別名を1つ選んでください。

1. Chenin Blanc
2. Sauvignon Blanc
3. Colombard
4. Chardonnay

108

日本において、保存料として認可されているソルビン酸のワイン 1kg の使用可能量を1つ選んでください。

1. 0.15g 以下
2. 0.20g 以下
3. 0.25g 以下
4. 0.30g 以下

109

厚生労働省規定の果実酒類の品目等表示において、ボトルステッカー記載事項の中で任意表示のものを1つ選んでください。

1. アルコール度数
2. 食品添加物
3. 輸入者住所
4. 妊産婦の飲酒に対する注意表示

110

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「一般的にワインの理想的な保存条件の中で湿度は70～75%が望ましい」

1. 正
2. 誤

111

コルク臭の原因とされる物質を1つ選んでください。

1. TCA
2. TAC
3. CIF
4. FCL

112

あるレストランの1か月間の飲料売り上げが1,000万円、前月棚卸在庫金額が500万円、当月仕入金額が250万円、当月棚卸在庫金額が350万円、他部署への振り替え金額が30万円、社用金額が7万円、破損金額が3万円である場合の原価率を1つ選んでください。

1. 44%
2. 36%
3. 56%
4. 65%

113

基本的なワインの味わいの表現で「フィネス」に最も相応しいものを1つ選んでください。

1. 上品さや繊細さ
2. ミネラル分の多少
3. 口に含んだ時の第一印象
4. アルコールのヴォリューム感

114

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「ワインと料理の組み合わせを考えるうえで、まず考えなければならないのは料理の構成である。また、主食材、料理の味付け、ガルニチュールも考慮する」

1. 正
2. 誤

115

一般的にワインと料理の組み合わせの留意点として、味わいが強く余韻の長い料理に合わせるワインを1つ選んでください。

1. 爽快なワイン
2. 重厚なワイン
3. フルーティなワイン

116

フランスの地方料理「ハムとパセリのゼリー寄せ (Jambon Persillé)」と最も相性が良いとされるワインを地方性を考慮し適切なものを1つ選んでください。

1. Pauillac
2. Mâcon Blanc
3. Muscadet
4. Vin de Provence Blanc

117

フランス A.O.P. チーズの中からノルマンディー地方で牛の乳から造られるウォッシュタイプのチーズを1つ選んでください。

1. Pont-l'Évêque
2. Valençay
3. Banon
4. Morbier

118

イタリアのローマ地方料理「鶏肉と野菜の煮込み (Pollo alla Romana)」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し適切なものを1つ選んでください。

1. Conero
2. Taurasi
3. Frascati Secco
4. Greco di Tufo

119

一般的なワインの温度に関する記述で、温度を上げた時に感じる味わいとして適切なものを1つ選んでください。

1. フレッシュ感が際立つ
2. 味わいがドライな印象となる
3. 酸味がよりシャープな印象となる
4. 甘味が強くなる

120

一般的なワインサービス手順に関する記述で、一番最後に行うサービスを1つ選んでください。

1. ホストへのワインサービス
2. ホストのテイスティング
3. ソムリエのテイスティング
4. メインゲストへのワインサービス

121

スクリューキャップの利点として、適切でないものを1つ選んでください。

1. 垂直保存が可能である
2. 開けやすく閉じやすい
3. 散発的な酸化の恐れがない
4. 保管場所の湿度に影響を受けやすい

122

ワイン系アペリティフを1つ選んでください。

1. Dubonnet
2. Berger
3. Ouzo
4. Ricard

123

食後酒として提供される V.D.N. の中からコート・デュ・ローヌ地方で生産されるものを1つ選んでください。

1. Maury
2. Banyuls
3. Muscat de Beaumes-de-Venise
4. Rivesaltes

124

シャンパーニュのボトルサイズ「Salmanazar」の容量を1つ選んでください。

1. 4,500 mℓ
2. 6,000 mℓ
3. 9,000 mℓ
4. 12,000 mℓ

125

1 トノー (Tonneau) の容量を1つ選んでください。

1. 400 ℓ
2. 600 ℓ
3. 900 ℓ
4. 1,200 ℓ

126

高血糖、高血圧、脂質異常などを呈するもので内臓脂肪型肥満を共通要因とする状態のことをいい、過栄養や運動不足などで内臓脂肪が蓄積された結果、引き起こされる代謝異常が原因とされている状態を1つ選んでください。

1. エコノミークラス症候群
2. メタボリックシンドローム
3. ギランバレー症候群
4. ロコモティブシンドローム

127

アルコールが十分に分解されずに体内に残留し、悪酔いや二日酔いなどを引き起こすアルコールの代謝物の毒性を1つ選んでください。

1. アンモニア
2. アセトアルデヒド
3. ブドウ糖
4. アミノ酸

128

日本においてワインに使用が認められている食品添加物を1つ選んでください。

1. ソルビン酸
2. 亜硝酸ナトリウム
3. 安息香酸

129

卵、乳・乳製品、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む加工食品については、これを含む旨の表示が義務付けられていますが、これらは何に関する表示か、次の中から1つ選んでください。

1. 栄養成分表示
2. 遺伝子組換え食品
3. 有機農畜水産物
4. アレルギー

130

食中毒の原因となるノロウイルスの特徴について正しいものを1つ選んでください。

1. 芽胞を形成し、100℃ 4時間の加熱でも死滅しない
2. エンテロトキシンという毒素を産生する。
3. 感染力が極めて強く、10～100個のウイルス粒子でも感染が成立する
4. 塩分濃度2～7%で増殖が盛んになる

2014年度ソムリエ（一次試験）解答

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3	3	3	1	2	1	3	1	1	2	3	2	3	2	3

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
3	3	3	4	2	2	1	1	1	3	1	3	3	3	3

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
4	1	3	2	1	3	4	2	3	1	3	2	2	4	2

46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
3	4	2	4	2	1	3	1	3	2	1	3	2	4	2

61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
3	3	2	1	3	4	3	4	4	2	3	1	3	3	2

76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
1	3	2,3,4	4	3	1	3	2	2	2	2	2	4	1	2

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105
1	2	4	1	2	4	1	2	4	3	3	2	1,2,3	4	2

106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
1	1	2	4	1	1	2	1	1	2	2	1	3	4	1

121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
4	1	3	3	3	2	2	1	4	3