

2015年度 J.S.A. 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、
2015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126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

ワイン中の主な有機酸の中でブドウに由来する酸を1つ選んでください。

1. 乳酸
2. リンゴ酸
3. コハク酸
4. 酢酸

2

醸造法によるワインの分類で、マルサラが属するものを1つ選んでください。

1. スティル・ワイン
2. スパークリング・ワイン
3. フォーティファイド・ワイン
4. フレーヴァード・ワイン

3

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

1. アルコール度
2. 瓶詰め業者名（スパークリングワインの場合は生産者と販売業者）
3. 原産地
4. 収穫年

4

ブドウの病害の中から、日本で最大の被害をもたらしたものを1つ選んでください。

1. ベト病
2. ウドンコ病
3. 晩腐病
4. 灰色カビ病

5

赤ワインの醸造過程において醸し（マセラシオン）の間にルモンタージュと同じ目的で行われる作業を1つ選んでください。

1. デブルバージュ
2. ピジャージュ
3. エグラバージュ
4. フーラージュ

6

マロラクティック発酵の効果として正しいものを1つ選んでください。

1. 清澄化の促進
2. エチルアルコールを生成する
3. ワインの酸味が柔らげられ、まろやかになる
4. 乳酸がリンゴ酸に変化する

7

ワイン醸造に関する用語「コラージュ」の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. 除梗
2. 補糖
3. 清澄
4. 破碎

8

清酒の製法品質表示で、醸造アルコールの添加が認められ精米歩合50%以下で造られる日本酒の特定名称を1つ選んでください。

1. 大吟醸酒
2. 特別純米酒
3. 純米吟醸酒
4. 純米大吟醸酒

9

下面発酵ビールを1つ選んでください。

1. アルト
2. スタウト
3. ボック
4. エール

10

琉球泡盛に使用されている麹菌を1つ選んでください。

1. 白麹菌
2. 黄麹菌
3. 黒麹菌
4. 紅麹菌

11

アルマニャック向けのブドウ栽培面積において Bas-Armagnac 地区が占める割合を1つ選んでください。

1. 約 20%
2. 約 40%
3. 約 60%
4. 約 80%

12

認められた 48 種のリンゴおよび数種の梨から造られるブランデーを1つ選んでください。

1. Cognac
2. Eaux-de-vie de Marc
3. Grappa
4. Calvados

13

白樺の炭で濾過されるスピリッツを1つ選んでください。

1. Gin
2. Tequila
3. Vodka
4. Rum

14

アニスを蒸留酒に浸漬し再度蒸留して得られるアルコール40度前後のギリシャ産リキュールを1つ選んでください。

1. Sambuca
2. Suze
3. Cynar
4. Ouzo

15

シャルトリューズ・ジョーヌのアルコール度数を1つ選んでください。

1. 40度
2. 45度
3. 50度
4. 55度

16

日本で稼働しているワイナリーの数が最も多い道県名を1つ選んでください。

1. 北海道
2. 山形県
3. 長野県
4. 山梨県

17

日本のワイン造りの始まりの時期として正しいものを1つ選んでください。

1. 奈良時代初期
2. 室町時代初期
3. 明治時代初期
4. 大正時代初期

18

川上善兵衛が開発したブドウ品種を1つ選んでください。

1. Muscat Bailey A
2. Delaware
3. Yama Sauvignon
4. Shinano Riesling

19

日本で栽培されている Delaware の栽培面積が最も大きい道県名を1つ選んでください。

1. 北海道
2. 山梨県
3. 山形県
4. 長野県

20

山梨県のワイン造りおよび原料ブドウの栽培の大半を占めている地域を1つ選んでください。

1. 甲府盆地
2. 八ヶ岳山麓
3. 山中湖周辺
4. 山梨市

21

長野県で2010年にワイン特区として認定された市を1つ選んでください。

1. 北杜市
2. 甲州市
3. 東御市
4. 上山市

22

信州ワインバレーの内、松本盆地の南端の塩尻市すべてが含まれる一帯を1つ選んでください。

1. 千曲川ワインバレー
2. 天竜川ワインバレー
3. 日本アルプスワインバレー
4. 桔梗ヶ原ワインバレー

23

北海道で醸造量が最も多いブドウ品種を1つ選んでください。

1. Dornfelder
2. Niagara
3. Müller-Thurgau
4. Chardonnay

24

フランスのワイン用ブドウ品種の中から栽培面積が最も大きい黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Syrah
2. Cabernet Sauvignon
3. Grenache
4. Merlot

25

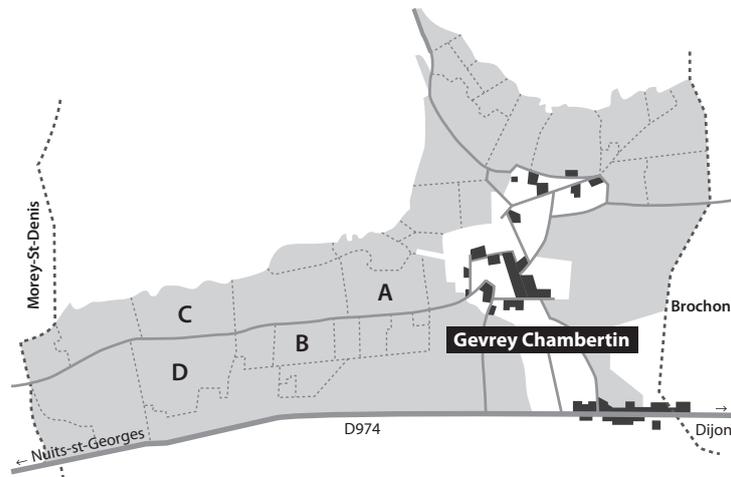
Champagne Non Millésimé の Tirage 後の最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 12 ヶ月
2. 15 ヶ月
3. 18 ヶ月
4. 24 ヶ月

26

下記の地図 A ~ D の中からグラン・クリュ Chambertin を1つ選んでください。

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



27

ピュリニイ・モンラッシェ村のみで生産されるグラン・クリュを1つ選んでください。

1. Montrachet
2. Criots-Bâtard-Montrachet
3. Bâtard-Montrachet
4. Chevalier-Montrachet

28

ボージョレ地区北部の基盤となる土壌を1つ選んでください。

1. 粘板岩
2. 花崗岩
3. 火山岩
4. 泥灰岩

29

ブルゴーニュ地方で Sauvignon Blanc を主体に生産される A.O.C. を1つ選んでください。

1. Irancy
2. Fixin
3. Saint-Bris
4. Marsannay

30

ブルゴーニュ地方で赤ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Vosne-Romanée
2. Beaune
3. Nuits-Saint-Georges
4. Meursault

31

ジュラ地方独特のヴァン・ジョーヌに使用される Clavelin と呼ばれるボトルの容量を1つ選んでください。

1. 20 cl
2. 37 cl
3. 62 cl
4. 75 cl

32

コート・デュ・ローヌ地方で赤ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Cornas
2. Saint-Péray
3. Hermitage
4. Saint-Joseph

33

コート・デュ・ローヌ地方でロゼのみが認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Châteauneuf du pape
2. Tavel
3. Gigondas
4. Rasteau

34

次の中から赤ワイン、ロゼワイン、白ワインのすべてが認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Montravel
2. Fronton
3. Bellet
4. Rosette

35

ナポレオンの生誕地として知られるエリアで、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

36

ラングドック・ルーション地方において、スペインからの交通の要所であり、欧州最大規模の堅固な城壁で知られる街を 1 つ選んでください。

1. カルカッソンヌ
2. ナルボンヌ
3. モンペリエ
4. ニーム

37

残糖で自然に二次発酵を行うため、リキュール・ド・ティラージュの添加を行わないワインを1つ選んでください。

1. Limoux
2. Limoux méthode ancestrale
3. Blanquette de Limoux
4. Crémant de Limoux

38

ラングドック・ルーション地方において白ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Minervois
2. Saint-Chinian
3. Picpoul-de-Pinet
4. Corbières

39

南西地方で甘口の白ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Madiran
2. Bergerac
3. Monbazillac
4. Pécharmant

40

次の地図中 1～6 の中から (A)、(B) に該当する A.O.C. を 1つ選んでください。

- (A) Margaux
- (B) Graves



41

メドックの格付け 3 級で A.O.C.Margaux のシャトーを 1つ選んでください。

- 1. Château Pouget
- 2. Château Calon-Ségur
- 3. Château Palmer
- 4. Château Lascombes

42

グラブの格付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

43

Château Pavie がサン・テミリオンの格付けで、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ「A」に昇格した年を1つ選んでください。

1. 1973 年
2. 1996 年
3. 2006 年
4. 2012 年

44

ソーテルヌ & バルサックの格付け 1 級銘柄を 1 つ選んでください。

1. Château Filhot
2. Château Romer
3. Château Caillou
4. Château Suduiraut

45

ロワール地方で Sauvignon Blanc から造られる白ワインのみが認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Sancerre
2. Pouilly Fumé
3. Pouilly sur Loire
4. Vouvray

46

コート・デュ・ローヌ地方で造られる V.D.N. を 1 つ選んでください。

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

47

紀元前 8 世紀～紀元前 1 世紀に渡り、ポー川以南からローマ北部に至るまでイタリア中部の広い範囲を支配して洗練した文明を繁栄させた人々を 1 つ選んでください。

1. フェニキア人
2. ギリシャ人
3. ガリア人
4. エトルリア人

48

1716 年にトスカーナ大公のコジモ 3 世がワイン生産地の線引きを行い保護した銘柄を 1 つ選んでください。

1. Brunello di Montalcino
2. Carmignano
3. Vino Nobile di Montepulciano
4. Vernaccia di San Gimignano

49

イタリアの Vino Novello の解禁日を 1 つ選んでください。

1. 10 月 30 日零時 1 分
2. 11 月 6 日零時 1 分
3. 11 月第 1 木曜日零時 1 分
4. 11 月第 3 木曜日零時 1 分

50

イタリアのワイン用ブドウ品種 Ansonica の別名を 1 つ選んでください。

1. Grecanico
2. Inzolia
3. Grillo
4. Vermentino

51

Lombardia 州で生産されている D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Valtellina Superiore
2. Barbaresco
3. Bardolino Superiore
4. Suvereto

52

次の (A)、(B)、(C) のワインを産出する州を下記地図中 1 ~ 12 の中から 1 つ選んでください。

- (A) Morellino di Scansano
(B) Taurasi
(C) Vermentino di Gallura



53

凝灰岩土壌で栽培されているブドウで造られるカンパーニア州の銘柄を 1 つ選んでください。

1. Orvieto
2. Colli Albani
3. Greco di Tufo
4. Zagarolo

54

次の銘柄の中で Classico の表示が認められているものを1つ選んでください。

1. Gavi
2. Conero
3. Fiano di Avellino
4. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva

55

D.O.C.G. 銘柄の Recioto di Gambellara に使用される主要ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Corvina Veronese
2. Raboso Piave
3. Cortese
4. Garganega

56

スペインのワイン用ブドウ品種の中から最も栽培面積が大きいものを1つ選んでください。

1. Garnacha Tinta
2. Verdejo
3. Airén
4. Bobal

57

スペインのブドウ品種 Tempranillo を別名で Cencibel と呼ぶワイン産地名を1つ選んでください。

1. Rioja
2. La Mancha
3. Ribera del Duero
4. Toro

58

リオハなどでは Viura と呼ばれ、Cava の主要品種としても用いられるブドウ品種を1つ選んでください。

1. Verdejo
2. Parellada
3. Macabeo
4. Xarello

59

スペインの D.O.P. 赤ワイン熟成規定で、クリアンサ (Crianza) の表示に必要な最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 6 カ月
2. 12 カ月
3. 24 カ月
4. 48 カ月

60

D.O. Rías Baixas で栽培ブドウの約 96% を占めるブドウ品種を1つ選んでください。

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

61

次の記述に該当するシェリーを1つ選んでください。

「サンルーカル・デ・バラメーダで熟成されるフィノタイプのシェリーで、塩気を感じる。独自の D.O. を持っている。」

1. Palo Cortado
2. Manzanilla
3. Amontillado
4. Oloroso

62

D.O. Rías Baixas において、ラベルに Albariño と表示する場合、この品種を何%使用しなければいけないのか1つ選んでください。

1. 100%
2. 95%
3. 85%
4. 75%

63

次のポートワインに関する記述に該当するものを1つ選んでください。

「収穫年表示のポートで、瓶詰めは7年後から行い、収穫年とともに瓶詰めの日も表示する。」

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

64

ポルトガル中央部よりやや北寄りの内陸部ヴィゼウが中心で、生産量の8割以上が赤ワインであるワイン産地名を1つ選んでください。

1. Dão
2. Bairrada
3. Douro
4. Colares

65

リスボンの南に位置し、モスカテル種から造られる酒精強化ワインが主役の産地を1つ選んでください。

1. Palmela
2. Setúbal
3. Alentejo
4. Colares

66

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ブドウ品種を1つ選んでください。

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

67

次のドイツワイン生産地の中で最も東に位置するものを1つ選んでください。

1. Ahr
2. Baden
3. Saale-Unstrut
4. Sachsen

68

ドイツのワイン用ブドウ品種の中から黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Bacchus
2. Gutedel
3. Grauburgunder
4. Schwarzriesling

69

Rheingau の Bereiche に該当するものを1つ選んでください。

1. Starkenburg
2. Johannisberg
3. Meissen
4. Schloss Neuenburg

70

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

71

Fuder の容量として正しいものを1つ選んでください。

1. 600 ℓ
2. 1,000 ℓ
3. 1,200 ℓ
4. 2,400 ℓ

72

オーストリアワインを生産する限定的生産地域 Neusiedlersee DAC が属する包括的
生産地域を1つ選んでください。

1. Wien
2. Steiermark
3. Burgenland
4. Niederösterreich

73

オーストリア東北部にあり、オーストリアの全生産地域面積の約61%を占める州
名を1つ選んでください。

1. Niederösterreich
2. Burgenland
3. Steiermark
4. Salzburg

74

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。

「貴腐ブドウ、または樹上で自然乾燥したブドウのみを用いる。果汁の KMW 糖度は 27 度以上。」

1. Eiswein
2. Strohwein
3. Ausbruch
4. Trockenbeerenauslese

75

ハンガリーを代表するトカイ・ワインにおいて「プットニュ」が意味するものを1つ選んでください。

1. 貴腐ブドウ
2. 樽
3. 背負い桶
4. 糖蜜

76

スイスで栽培面積が最も大きいワイン用白ブドウ品種を1つ選んでください。

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

77

スイス南部 Ticino 州で最も多く栽培されているブドウ品種を1つ選んでください。

1. Pinot Noir
2. Gamay
3. Merlot
4. Syrah

78

ギリシャのネメアで「ヘラクレスの血」と呼ばれる赤ワインの生産に使用されるブドウ品種を1つ選んでください。

1. クシノマヴロ
2. マヴロダフネ
3. アギオルギティコ
4. リムニオ

79

アメリカにおいて1849年から起きたワイン需要拡大の要因ともなった出来事を1つ選んでください。

1. 禁酒法施行
2. フィロキセラ
3. 大航海時代
4. ゴールド・ラッシュ

80

カリフォルニアで開発された Cabernet Sauvignon と Carignan の交配品種を1つ選んでください。

1. Zinfandel
2. Rubired
3. Ruby Cabernet
4. Pinotage

81

アメリカのワイン法を所管する機関の略称を1つ選んでください。

1. TTB
2. BATF
3. VQA
4. GIC

82

次のオレゴン州のラベル表示法に関する記述中（ ）に該当する使用比率を1つ選んでください。

「オレゴン州において、産地名表記にはその産地のブドウを最低（ ）使用することが義務づけられている。」

1. 100%
2. 95%
3. 85%
4. 75%

83

次の中から 2011 年 12 月に承認されたナパ・カウンティで最も新しい A.V.A. の名称を 1つ選んでください。

1. Coombsville
2. Rockpile
3. Bennett Valley
4. Naches Heights

84

ナパ・カウンティの西側に沿ってそびえる山脈の名前を 1つ選んでください。

1. ヴァカ山脈
2. マヤカマス山脈
3. セント・ヘレナ山脈
4. サンタ・ルシア山脈

85

ワシントン州の A.V.A. を 1つ選んでください。

1. Arroyo Seco
2. Rutherford
3. Horse Heaven Hills
4. Alexander Valley

86

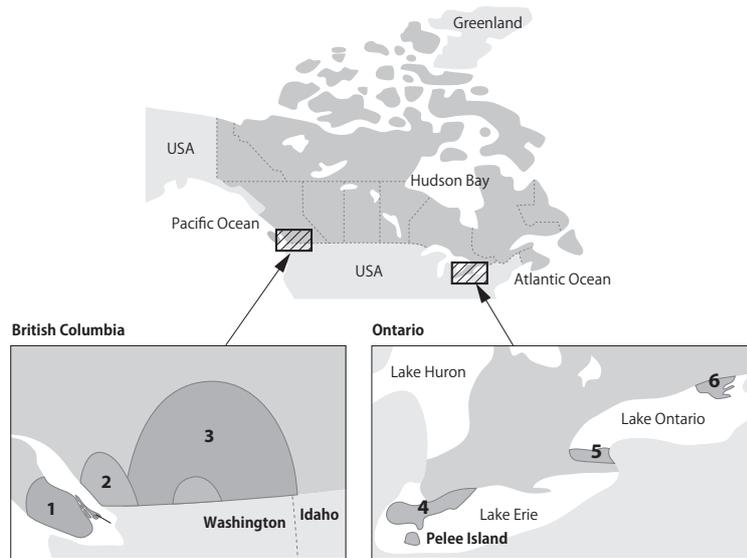
次の A.V.A. の中からオレゴン州最大で最初に認定された A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Willamette Valley
2. Applegate Valley
3. Dundee Hills
4. Ribbon Ridge

87

次の地図中 1～6 の中から (A)、(B) に該当するカナダワインの産地をそれぞれ 1 つ選んでください。

- (A) Niagara Peninsula
(B) Okanagan Valley



88

ニューヨーク州のマンハッタン島に初めてブドウが植えられた時期を 1 つ選んでください。

1. 15 世紀
2. 16 世紀
3. 17 世紀
4. 18 世紀

89

ヴィティス・ヴィニフェラ種がヨーロッパからペルーやチリを経てアルゼンチンにもたらされたのは何世紀か正しいものを 1 つ選んでください。

1. 15 世紀
2. 16 世紀
3. 17 世紀
4. 18 世紀

90

アルゼンチンのブドウ栽培に気候上多いに影響を与える南米最高峰のアンデス山脈に位置する山を1つ選んでください。

1. キリマンジャロ
2. マッキンリー
3. アコンカグア
4. ワスカラン

91

次の中からアルゼンチンで中央西部に位置しているワイン産地を1つ選んでください。

1. Mendoza
2. Valles Calchaquies
3. La Rioja
4. Alto Valle del Rio Negro

92

長い間 Merlot と混同され、元来ボルドーで広く栽培されていたチリを代表するワイン用黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Carmenère
3. Petit Verdot
4. Malbec

93

チリのワイン用ブドウ品種 Pais の別名を1つ選んでください。

1. Mission
2. Torontel
3. Tintoreras
4. Pedro Jimenez

94

チリのワイン法「原産地呼称ワイン」の略称を1つ選んでください。

1. A.V.A.
2. D.O.C.
3. G.I.
4. D.O.

95

チリワイン産地で、Region AconcaguaにあるArea名を1つ選んでください。

1. San Javier
2. San Juan
3. Pirque
4. Requinoa

96

オーストラリアのクナワラの特徴的な土壌を1つ選んでください。

1. ライムストーン
2. テラロッサ
3. サンドストーン
4. バルバロッサ

97

南オーストラリア州に位置するオーストラリアを代表するRiesling産地を1つ選んでください。

1. Orange
2. Geographe
3. Mornington Peninsula
4. Clare Valley

98

オーストラリアで栽培面積が最も大きいワイン用ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Grenache
3. Merlot
4. Shiraz

99

Eden Valley が位置する州を1つ選んでください。

1. South Australia
2. Victoria
3. New South Wales
4. Western Australia

100

ニュージーランドで栽培面積が最も大きいワイン用黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Pinot Noir
3. Cabernet Sauvignon
4. Syrah

101

次の記述に該当するニュージーランドのワイン産地名を1つ選んでください。

「ニュージーランドで最初のブドウ畑が拓かれた場所で、1800年代にクロアチアからの植民者が、ヨーロッパのブドウ品種とワイン造りの技術をもたらし、ニュージーランドのワイン産業の礎を築いた。」

1. Northland
2. Auckland
3. Waikato
4. Gisborne

102

ニュージーランド最大のワイン産地名を1つ選んでください。

1. Marlborough
2. Hawkes Bay
3. Wairarapa
4. Central Otago

103

1918年に設立された南アフリカワイン醸造協同組合連合の略称を1つ選んでください。

1. VDP
2. KWV
3. VQA
4. INAO

104

ブドウを腐敗やウドンコ病から守る、南アフリカに吹く南東の強風の名称を1つ選んでください。

1. Autan
2. Scirocco
3. Mistral
4. Cape Doctor

105

南アフリカにおいて Chenin Blanc の別名を1つ選んでください。

1. Hanepoot
2. Auxerrois
3. Palomino
4. Steen

106

南アフリカ全体のブドウ栽培面積の約 33% を占めるウェスタン・ケープのリージョンを 1 つ選んでください。

1. Breede River Valley
2. Cape South Coast
3. Coastal Region
4. Olifants River

107

日本において、酸化防止剤、二酸化硫黄 SO_2 (亜硫酸塩、二酸化イオウ) のワイン 1kg の使用可能量を 1 つ選んでください。

1. 0.15g 未満
2. 0.20g 未満
3. 0.25g 未満
4. 0.35g 未満

108

デイセラー (カーヴ・ド・ジュール) の設定温度として正しいものを 1 つ選んでください。

1. 白 10°C 前後、赤 15°C 前後
2. 白 5°C 前後、赤 10°C 前後
3. 白 15°C 前後、赤 20°C 前後
4. 白 15°C 前後、赤 15°C 前後

109

仕入原価 2,800 円のワインを 14,000 円で販売した場合の原価率を 1 つ選んでください。

1. 20%
2. 25%
3. 28%
4. 30%

114

フランス A.O.P. チーズの中からコート・デュ・ローヌ地方で山羊の乳から造られるチーズを1つ選んでください。

1. Morbier
2. Livarot
3. Picodon
4. Maroilles

115

イタリア D.O.C.G. Gavi に最も相性が良いとされる同じ地方の料理を1つ選んでください。

1. Pollo alla Romana (鶏肉と野菜の煮込み)
2. Bagna Cauda (バーニャ・カウダ)
3. Baccalà alla Vicentina (干しダラのヴィチェンツァ風)
4. Zuppa Molisana (モリーゼ風スープ)

116

イタリアの地方料理「Spaghetti con Bottarga (からすみのパスタ)」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. Torgiano Bianco
2. Orvieto Classico
3. Vernaccia di Oristano
4. Greco di Tufo

117

一般的なワインの温度に関する記述で、温度を下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. 香りの広がりが大きくなる
2. 苦味、渋みがより快適な印象となる
3. ふくよかなバランスとなる
4. 味わいがドライな印象となる

118

デカンタージュをする際、リンスをする主な目的として正しいものを1つ選んでください。

1. カルキ臭除去とよごれ落とし
2. ワインの味見をするため
3. 酸化を促すため
4. 香りを広げるため

119

ワイン系アペリティフを1つ選んでください。

1. Dubonnet
2. Pernod
3. Amer Picon
4. Campari

120

シャンパーニュのボトルサイズ「Mathusalem」の容量に該当するものを1つ選んでください。

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

121

ワインの温度に関する用語で「Chambré (シャンブレ)」に該当する温度帯を1つ選んでください。

1. 12°C～14°C
2. 16°C～18°C
3. 20°C～22°C

122

公衆衛生における予防衛生（対人保健サービス）の第一次予防に該当するものを1つ選んでください。

1. リハビリテーション
2. 健康増進
3. 食品衛生
4. 環境衛生

123

日本における平成 25 年度の死因として 1 番多いものを 1 つ選んでください。

1. 肺炎
2. 心疾患
3. 脳血管疾患
4. 悪性新生物

124

次の食品添加物の中で、日本において果実酒（ワイン等）に使用できる食品添加物を 1 つ選んでください。

1. ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）
2. 亜硝酸ナトリウム
3. 安息香酸
4. ソルビン酸

125

食中毒の原因となる細菌の 1 つで、傷などの化膿巣に多く分布し、健康者でも咽頭、鼻などに存在し、細菌が増殖する際にエンテロトキシンという耐熱性の毒素を産生する細菌を 1 つ選んでください。

1. 黄色ブドウ球菌
2. 腸炎ビブリオ
3. ウェルシュ菌
4. ボツリヌス菌

126

豚レバーを生で食べることにより人が感染する可能性があるウイルスを 1 つ選んでください。

1. HIVウイルス
2. 狂犬病ウイルス
3. E型肝炎ウイルス
4. 風疹ウイルス

2015年度 J.S.A.ソムリエ呼称資格認定試験第一次解答

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

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

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40(A)	40(B)	41	42	43	44
3	1	2	3	2	1	2	3	3	5	6	3	4	4	4

45	46	47	48	49	50	51	52(A)	52(B)	52(C)	53	54	55	56	57
2	1	4	2	1	2	1	4	9	12	3	1	4	3	2

58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
3	3	3	2	1	2	1	2	4	4	4	2	3	2	3

73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87(A)
1	3	3	2	3	3	4	3	1	2	1	2	3	1	5

87(B)	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101
3	3	2	3	1	2	1	4	2	2	4	4	1	2	1

102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116
1	2	4	4	1	4	1	1	3	2	4	4	3	2	3

117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
4	1	1	3	2	2	4	4	1	3