

2015年度 J.S.A. シニアソムリエ 呼称資格認定試験（筆記）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。

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68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。
6. 記述問題については、所定の解答欄に収まるように記入してください。

受験番号	氏名

1

EU 規定により、品質分類に A.O.P. および I.G.P. が適用されているのは何年ヴィンテージからか正しい年号を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 2012 年
2. 2008 年
3. 2009 年
4. 特定されていない

2

次の [A] ～ [E] のブドウ栽培における生理障害、病害に関する記述に該当する症状名、病害名および原因となる条件、病原菌、害虫などを選択肢の中から 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。(選択肢重複使用可)

- [A] 「通常は小花の 20 ～ 60 % が実際に結実し、果粒として成長する。成長しない子房 / 果粒は落果するが、受粉、結実が悪いなどで極めて多くの落果が発生し、果房につく果粒が極端に少ない状態になる場合」
- [B] 「単為結実などの結実不良で、小粒の果粒のまま、肥大せずに果房に残った状態」
- [C] 「1878 年ヨーロッパで発見される。湿度の高い地域で繁殖し、花や葉、果実に白いカビ状の胞子が形成され、落花、落葉、落果させる。防除対策として、古くからボルドー液 (Bordeaux mixture = 硫酸銅 + 生石灰 + 水の混合溶液) 散布などが行われている」
- [D] 「若枝または生育中のブドウ果粒が白い粉状の胞子で覆われてしまい、果粒の表皮成長が妨げられるが、果肉は成長し続ける。そのため、ブドウ果粒が裂かれ、果粒はミイラ化あるいは腐敗の原因となる。防除には開花時に硫黄を含んだ農薬を散布する」
- [E] 「ブドウ果実が軟化する頃から多く発病し、完熟期に被害は最大となる。初期は淡褐色の病斑が果皮面に現れ、しだいに紫褐色となり、果実は腐敗・ミイラ化する。発病した果房付近の枝などで年を越し、病菌は翌年の雨によって無数の胞子が飛散し、葉や枝、幼果に付着後、菌糸となって果粒組織内に侵入して繁殖を開始する」

【 選択肢 】

[症状名、病害名]

1. Ripe rot / 2. Mildiou / 3. Oïdium / 4. Coulure / 5. Millerandage / 6. Grey rot / 7. Nematode

[原因となる条件、病原菌、および害虫など]

1. 雹 / 2. 遅霜 / 3. 不適切な栽培管理および天候不良など / 4. Uncinura necator (Erisiphe necator) / 5. Glomerella cingulata / 6. Botrytis cinerea / 7. Plasmopara viticola / 8. Xyrella fastidiosa / 9. Drosophira suzukii

3

マロラクティック発酵の化学式を解答用紙に記入してください。

4

1990年代後半にブルゴーニュの白ワインにみられた、コルク、醸造などの問題から、本来よりも早期に酸化が進んでしまう現象を解答用紙に原語で記入してください。

5

フランス・ピレネー地方マディラン地域で開発された、発酵中、あるいは貯蔵中の赤ワインにセラミック製筒を通して酸素の微泡を吹き込み、ポリフェノールの酸化、重縮合を促進させる方法を解答用紙に記入してください。(カタカナ可)

6

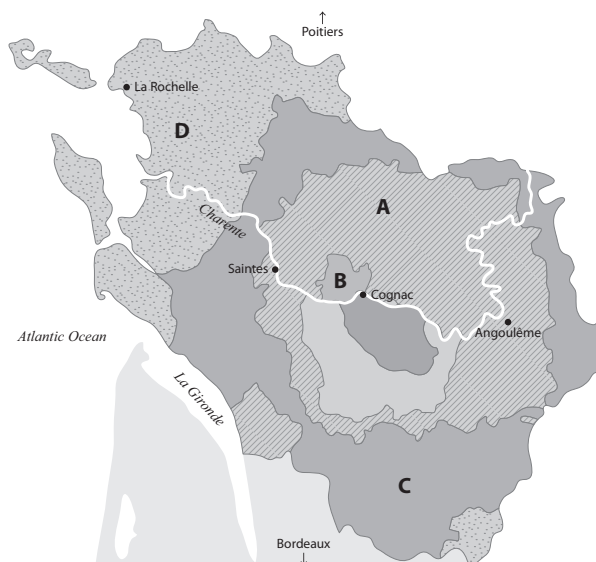
チェコのプルゼニュ生まれで下面発酵の淡色ビールを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. エール
2. ピルスナー
3. アルト
4. トラピスト

7

次のコニャック地方の地図中 A～D に該当する生産地区を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Grande Champagne
2. Petite Champagne
3. Borderies
4. Fins Bois
5. Bons Bois
6. Bois Ordinaires



8

アルマニャックで、使用が認められている Baco Blanc の交配品種として正しいものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Folle Blanche × Colombard
2. Folle Blanche × Mauzac
3. Folle Blanche × Graisse
4. Folle Blanche × Noah

9

次の名称に該当するスピリッツを選択肢の中から1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- ☐ A Trois Rivières
- ☐ B Jose Cuervo
- ☐ C Beefeater
- ☐ D Belvedere

【 選択肢 】

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

10

次の飲料の主原料を選択肢の中から1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- ☐ A Ouzo
- ☐ B Suze
- ☐ C Campari
- ☐ D Cynar
- ☐ E Frangelico
- ☐ F Advocaat

【 選択肢 】

1. アニス / 2. アーティチョーク / 3. ヘーゼルナッツ / 4. 卵黄 / 5. ビターオレンジ / 6. ジェンシアン

11

次の飲料の原産国を選択肢の中から1つ選び、解答用紙にマークしてください。
(選択肢重複使用可)

- ☐ A Orezza
- ☐ B Surgiva
- ☐ C Tynant
- ☐ D Voss
- ☐ E Wattwiller

【選択肢】

1. England / 2. France / 3. Italy / 4. Germany / 5. Norway

12

日本のワイン消費において、ワインが甘味果実酒の消費量を上回った年を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. 1964 年
- 2. 1968 年
- 3. 1970 年
- 4. 1975 年

13

4～10月の平均気温が、日本のワイン特区の先駆けである東御市とほぼ同じ都市を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. Reims
- 2. Montpellier
- 3. Dijon
- 4. Bordeaux

14

北海道のワイン産地である後志地方の余市町、北斗市の気候を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. 高山性気候
- 2. 地中海性気候
- 3. 大陸性気候
- 4. 海洋性気候

15

次の甲州に関する記述中（a）（b）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

「2013年、甲州はヨーロッパ系品種である（a）のDNAに、中国の野生種である（b）のDNAが少し含まれていることが明らかになった。」

1. （a）Vitis Coignatiae （b）Vitis Vinifera
2. （a）Vitis Vinifera （b）Vitis Davidii
3. （a）Vitis Amurensis （b）Vitis Vinifera
4. （a）Vitis Vinifera （b）Vitis Riparia

16

日本においてヨーロッパ系品種の中で最も栽培面積が多いブドウ品種を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Merlot
2. Cabernet Sauvignon
3. Zweigeltrebe
4. Chardonnay

17

信州ワインバレーの中で、網羅している範囲が最も広いものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

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

18

日本の2011年度成人1人あたりの都道府県別果実酒消費量実績で最も消費量の多かった都道県を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 山梨県
2. 東京都
3. 神奈川県
4. 北海道

19

フランスのアルザス地方で Sylvaner の使用が認められているグラン・クリュを 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Zotzenberg
2. Kaefferkopf
3. Mambourg
4. Altenberg de Bergheim

20

A.O.C. Bourgogne Vézelay が位置するエリアを 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. ヨンヌ県
2. コート・ドール県
3. ソヌ・エ・ロワール県
4. ロヌ県

21

Ventoux、Gigondas、Vacqueyras、Beaumes de Venise に共通する、これらアペラシオンに大きな影響を与える自然環境について、該当するものを 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Mistral
2. Galet roul
3. Garrigue
4. Dentelles de Montmirail

22

2013 年の政令にて認められたコート・ド・プロヴァンスのサブ・アペラシオンを 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Sainte-Victoire
2. Fréjus
3. La Londe
4. Pierrefeu

23

2013 年の政令にて単独のアペラシオンとして認められたラングドックの A.O.C. を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Pic-Saint-Loup
2. Terrasses du Larzac
3. Picpoul-de-Pinet
4. Limoux Pétillant

24

次の中から Vendanges Tardives が認められている A.O.C.を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Bergerac
2. Gaillac
3. Montravel

25

Brems、Pissotte、Vix、Chantenay、Mereuilなどをサブ・アペラシオンにもつ A.O.C.を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Fiefs Vendéens
2. Coteaux du Layon
3. Coteaux du Vendômois
4. Côtes d'Auvergne

26

次のブドウが主に栽培されているイタリアの州または地方を選択肢の中から 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

- ☐ A Picoutener
- ☐ B Pigato
- ☐ C Teroldego
- ☐ D Ribolla Gialla
- ☐ E Nero d'Avola
- ☐ F Gaglioppo

【 選択肢 】

1. Valle d'Aosta / 2. Veneto / 3. Liguria / 4. Toscana / 5. Trentino / 6. Alto Adige /
7. Friuli-Venezia Giulia / 8. Emilia Romagna / 9. Marche / 10. Campania / 11. Calabria /
12. Sicilia / 13. Sardegna

27

次の D.O.P. が位置するイタリアの州を選択肢の中から 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

- ☐ A Cirò
- ☐ B Vernaccia di Oristano
- ☐ C Primitivo di Manduria
- ☐ D Biferno
- ☐ E Castelli Romani
- ☐ F Elba Aleatico Passito

【 選択肢 】

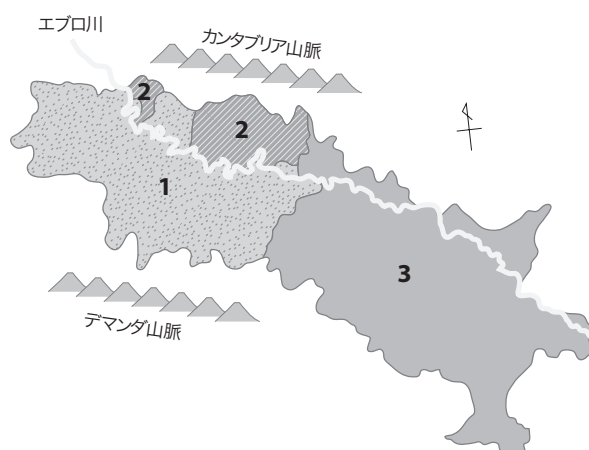
1. Toscana / 2. Lazio / 3. Molise / 4. Puglia / 5. Calabria / 6. Sardegna

28

次の (A) ～ (C) に該当するサブゾーンをスペインの北部地方リオハの地図中 1 ～ 3 の中から 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

- (A) Rioja Alta
- (B) Rioja Baja
- (C) Rioja Alavesa

【リオハD.O.ゾーン】



29

Borba、Portalegre、Redondo、Reguengos、Vidigueiraなどをサブ・リージョンにもつポルトガルの D.O.P. を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. Vinho Verde
- 2. Douro
- 3. Lisboa
- 4. Alentejo

30

次のドイツのブドウ畑が位置する村を選択肢の中から1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- ☐ A Doktor
- ☐ B Treppchen
- ☐ C Würzgarten

【 選択肢 】

1. Erden / 2. Urzig / 3. Graach / 4. Bernkastel / 5. Piesport

31

オーストリアのライタベルク DAC において赤ワインの生産に最低 85% 使用しなければならないブドウ品種を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. Blauburger
- 2. Blauer Zweigelt
- 3. Blaufränkisch
- 4. Blauer Portugieser

32

Lutry、Villette、Epesses、St-Saphorin、Chardonne などの銘醸畑がひしめく世界遺産にも認定されているスイスのワイン産地を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. Fully
- 2. La Côte
- 3. Lavaux
- 4. Chablais

33

次のワイン産地が位置する国を選択肢の中から1つ選び、解答用紙にマークしてください。(選択肢重複使用可)

- ☐ A Asenovgrad
- ☐ B Kras
- ☐ C Etyek-Buda
- ☐ D Zagorje-Medimurje
- ☐ E Banat
- ☐ F Eger
- ☐ G Bela Krajina

【選択肢】

1. Hungary / 2. Bulgaria / 3. Romania / 4. Croatia / 5. Slovenia

34

ハルキディキ半島の中央に位置し、海が見渡せるドメイヌ・カラスのブドウ畑で知られるギリシャのワイン産地を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. Naoussa
- 2. Attica
- 3. Nemea
- 4. Côtes de Meliton

35

カリフォルニアの2013年品種別栽培面積の実績で、1位から3位の組み合わせとして正しいものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. 1位 Cabernet Sauvignon / 2位 Chardonnay / 3位 Merlot
- 2. 1位 Chardonnay / 2位 Merlot / 3位 Cabernet Sauvignon
- 3. 1位 Cabernet Sauvignon / 2位 Chardonnay / 3位 Zinfandel
- 4. 1位 Chardonnay / 2位 Cabernet Sauvignon / 3位 Zinfandel

36

ナパ・カウンティのワイン産地を南から北へ並べた際、組み合わせとして正しいものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

- 1. Coombsville → Yountville → Saint Helena → Calistoga
- 2. Los Carneros → Rutherford → Oakville → Diamond Mountain District
- 3. Calistoga → Spring Mountain District → Mount Veeder → Atlas Peak
- 4. Chiles Valley → Stags Leap District → Wild Horse Valley → Howell Mountain

37

次のワシントン州の A.V.A. に関する記述に該当する A.V.A. を解答用紙に原語で記入してください。

「ワシントン州で唯一、カスケード山脈の西側（太平洋岸）にある産地で、穏やかな海洋性気候。」

38

毎年7月にピノ・ノワール・セレブレーションのテイスティング・イベントが開催されるオレゴン州のワイン産地を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. McMinnville
2. Ribbon Ridge
3. Yamhill-Carlton District
4. Dundee Hills

39

アメリカの A.V.A. を所管する TTB の正式名称を解答用紙に原語で記入してください。

40

カナダのオカナガン・ヴァレー内にあるサブ・リージョンで、最も北に位置するものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Black Sage / Osoyoos
2. Naramata
3. Kelowna
4. Golden Mile

41

カナダのオンタリオ州において、2013 年実績でのバラエタルワイン生産量が最も多いブドウ品種を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

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

42

アルゼンチンのメンドーサ州においてブドウ園の約 49% が集中する最大の産地を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Area Valle de Uco
2. Area Sur
3. Area Centro
4. Area Este

43

アルゼンチンのワイン産地 Cafayate が位置する州を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Salta
2. Mendoza
3. La Rioja
4. San Juan

44

Chile has recently re-organized its appellations, and they are now divided into three large groups by longitude. What are those groups ?
(原語で記入してください)

45

次のチリのサブ・リージョンに関する記述に該当するワイン生産地域を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

「海岸山脈の西側で太平洋に近く、冷涼な海風の影響を受ける。爽やかな酸味とミネラルの要素を伴う白ワインを中心に近年頭角を現してきている地域。」

1. Bío Bío Valley
2. Elqui Valley
3. San Antonio Valley
4. Osorno Valley

46

チリのワイン法に関する記述で、正しいものを 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Reserva または Reservas は、アルコール度が法定最低アルコール度数より少なくとも 1 度以上高く、特有かつ独自の風味特性を持ち、樽熟成したワイン
2. 補足表記として認められているものの 1 つに Grand Cru がある
3. ラベルに原産地を表示するには、その地域の該当品種を少なくとも 85% 以上使用しなければならない
4. Dulce は残留糖分量が 40g/ℓ 以上含む場合に記載が可能

47

Which grape variety was traditionally called "Tokay" in Australia?
(原語で記入してください)

48

オーストラリアにおける、2012 年ブドウ栽培面積の実績（白ブドウと黒ブドウの合計）に該当するものを 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 約 108,500ha
2. 約 148,500ha
3. 約 458,500ha
4. 約 1,058,500ha

49

ニュージーランドの Martinborough 地区はどの産地の Sub Region か解答用紙に原語で記入してください。

50

ニュージーランドで最も標高が高く、高品質な Pinot Noir が世界的な評価を得て名声を高めている産地を解答用紙に原語で記入してください。

51

Which grape variety is the most widely planted in South Africa?
(原語で記入してください)

52

DIAM（ディラム）コルクのメリットを解答用紙に簡潔に記入してください。

53

セラーでワインを管理する上で理想的な保存条件に関する記述中（A）～（D）に該当する数字を解答用紙に記入してください。

「セラーでワインを管理する上で理想的な条件として、温度は年間を通じて（A）～（B）℃、湿度は（C）～（D）%が良いとされる。また、光は白色光で必要時のみ点灯できる暗所が望ましい。」

54

日本における 2013 年度成人 1 人あたりのワイン消費量を 1 つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 3.05 ℓ
2. 3.46 ℓ
3. 4.43 ℓ
4. 4.82 ℓ

55

コルク臭の原因に該当するものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. ウイルスが関与した無機化合物 (TCA) による汚染
2. 菌類が関与した有機化合物 (TCA) による汚染
3. 菌類が壊死した有機化合物 (TCA) による汚染

56

リースリング特有の香り「ペトロール」の成分に該当するものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. Trimethyl Dihydronaphtalene
2. Benzylmercaptan
3. Hydroxymethoxypyrazine
4. Isoamyl Acetate

57

テイスティングにおける味わいの官能表現チャートにおいて、タンニン (収斂性) と甘みのバランスの表現の段階に関して正しいものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 豊潤な → 肉厚な → 力強い → がっしりした
2. 痩せた → スマートな → 骨格のしっかりした → 固い
3. やわらかな → 心地よい → 流れるような → まろやかな

58

About which element of the wine do you use a tasting term "supple" or "souple" in French?

1. Texture
2. Structure
3. Alcohol
4. Longevity

59

(仏) Arômes Tertiaires / (英) Tertiary Aromas のテイスティング用語として正しいものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. (仏) Arrière-goût / (英) Aftertaste
2. (仏) Bouquet / (英) Bouquet
3. (仏) Apparence / (英) Appearance
4. (仏) Transparence / (英) Transparency

60

揮発性フェノールに該当する記述を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. テトラクロロフェノールがトリクロロアニゾールからコルク臭に変化したもの
2. リナロール、シトロネールなどモノテルペン化合物のアロマティックな香り
3. ヴィニルフェノール/グアイヤコール、ブルタノミセス等の汚染が原因する欠点
4. リーフアルコール・リーフアルデヒドなどのエルバセ / herbasé（青草臭）の原因物質

61

Barolo にお勧めするパスタ料理を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. リガトーニ
2. キタッラ
3. タリアテッレ
4. タヤリン

62

ワインサービスにおいて、グラスの選択基準を最大5項目まで解答用紙に記入してください。

63

日本酒を徐々に温度をあげてサービスする場合の正しい順序を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 冷や → 花冷え → 日向燗 → 人肌燗
2. 花冷え → 冷や → 日向燗 → 飛切燗
3. 冷や → 常温 → 熱燗 → 日向燗
4. 人肌燗 → 熱燗 → 飛切燗 → 日向燗

64

感染症にが成立するために必要な3つの要因について、感染源、宿主の感受性の他に挙げられる要因を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 感染経路
2. 免疫力
3. 予防接種
4. 低栄養

65

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示すものを1つ選び、解答用紙にマークしてください。

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

66

不潔なもの、異物が混入又は添加されたもので人の健康を損なうおそれのある食品等の流通、使用、調理等を禁止している法律を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）
2. 食品衛生法
3. JAS 法（農林物資の規格化等に関する法律）
4. 健康増進法

67

次の細菌の中で食中毒（飲食物を介して体内に入った病原菌等による消化器症状等の健康障害）の原因となる細菌を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 乳酸菌
2. サルモネラ属菌
3. 結核菌
4. ペスト菌

68

食品の表示事項で、「定められた方法により保存した場合、変質や腐敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日」を1つ選び、解答用紙にマークしてください。

1. 消費期限
2. 保存期限
3. 食品期限
4. 保証期限

2015年度 J.S.A.シニアソムリエ呼称資格認定試験 第一次解答

1	【症状名、病害名】					【原因となる条件、病原菌、および害虫など】				
	2(A)	2(B)	2(C)	2(D)	2(E)	2(A)	2(B)	2(C)	2(D)	2(E)
3	4	5	2	3	1	3	3	7	4	5

3	4	5	6
$\text{COOH} - \text{CH}_2 - \text{CHOH} - \text{COOH}$ $\rightarrow \text{CH}_3 - \text{CHOH} - \text{COOH} + \text{CO}_2$	Premox (Premature Oxydation)	Micro-Oxygénation ミクロ・オキシジェナシオン (マイクロ・オキシジェネーション)	2

7				8	9				10					
A	B	C	D		A	B	C	D	A	B	C	D	E	F
4	3	5	6	4	2	1	4	3	1	6	5	2	3	4

11					12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
A	B	C	D	E										
2	3	1	5	2	4	3	4	2	4	1	1	1	1	4

22	23	24	25	26					
				A	B	C	D	E	F
4	3	2	1	1	3	5	7	12	11

27						28			29	30			31	32
A	B	C	D	E	F	A	B	C		A	B	C		
5	6	4	3	2	1	1	3	2	4	4	1	2	3	3

33							34	35	36	37	38
A	B	C	D	E	F	G					
2	5	1	4	3	1	5	4	4	1	Puget Sound	1

39				40	41	42	43
Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau				3	4	4	1

44			45	46	47	48	49
Entre Cordilleras	Costa	Andes	3	2	Muscadelle	2	Wairarapa

50	51		52
	White	Black	
Central Otago	Chenin Blanc (Steen)	Cabernet Sauvignon	TCAなどコルクによる汚染の心配がなく、 ボトル差がでないこと等

53				54	55	56	57	58	59	60	61
A	B	C	D								
12	15	70	75	2	2	1	1	1	2	3	4

62		63	64	65	66	67	68
【解答例】 ・空気接触による効果 ・温度による変化 ・お客様の好み、ご要望	・プロとしての感覚と判断 ・味わいのバランスに合わせた形状 ・サービス時間による判断と選択 ・現場環境（在庫、稼働など） 等	2	1	3	2	2	1