

1

次の記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. メタボリックシンドロームは、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である。
2. メタボリックシンドロームとは、低血糖（高血糖）、低血圧（高血圧）、脂質異常などを呈し、内臓脂肪型肥満を共通要因とする状態をいう。
3. 生活習慣病とは、食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒等の生活習慣が関与する疾患群をいう。
4. 健康とは、世界保健機構（WHO）で精神的なものを除き、肉体的および社会的に完全に良い状態にあることと定義している。

2

次の感染症法の対象疾患等に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 結核、ジフテリアは、二類感染症である。
2. コレラ、細菌性赤痢は、三類感染症である。
3. インフルエンザ（鳥インフルエンザ除く）、風しんは、五類感染症である。
4. 腸管出血性大腸菌感染症、結核は、三類感染症である。

3

次の感染症法により届出や注意が必要な動物由来感染症と動物との組み合わせの中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. サル ⇔ 細菌性赤痢、結核
2. ネコ、犬 ⇔ パスツレラ症
3. オウム、インコ ⇔ エボラ出血熱
4. ネコ、キツネ、アライグマ ⇔ 狂犬病

4

次のウイルス性肝炎および生活習慣病に関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. E 型肝炎は、鶏肉の生食により感染する。
2. 喫煙者の喉頭がんは、非喫煙者に比べ低い。
3. 悪酔いや二日酔いの原因物質は、アドレナリンである。
4. アルコールは、胃から約 20 %、腸から約 80 % が吸収され、数分後には全身に分布する。

- 2 -

5

次の食品衛生法による不衛生食品、表示、営業の規制に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ワインに使用した添加物は、すべて表示が義務付けられている。
2. 弁当・調理パンには、品名、製造者の住所・氏名、使用添加物名、消費期限等の表示が義務付けられている。
3. ワインを製造する場合の営業許可は、必要でない。
4. 卵、乳、そば等アレルギー物質を含む加工食品は、この原料を含む旨の表示が義務付けられている。

6

次の食品衛生法に基づく定義ならびに食品等事業者等の責務に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 食品とは、医薬品、医薬部外品を除く全ての飲食物をいう。
2. 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に分類される。
3. 食品等事業者は、食品衛生責任者から法律、食品衛生上必要な意見を聞く責務は全くない。
4. 食品等事業者は、販売食品等の安全確保に係る知識、技術の修得に努めなければならない。

7

次の食品を取り扱う者の心得に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 作業中は、鼻、口、耳を手指で触らない。
2. タバコを吸いながら調理しない。
3. 無精ヒゲは生やさない。
4. 手指は、手洗いで常にきれいであれば、爪が長くても調理してよい。

8

次の食品安全の用語および貸しおしぼりの衛生基準に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 消毒とは、全ての細菌を完全に死滅させることである。
2. 洗浄とは、物の表面から油、たんぱく質、ホコリ等の汚れを物理的に除くことである。
3. 変質とは、食品の放置により、本来の性質を失い、食用に耐えない状態になる現象をいう。
4. 貸しおしぼりは、黄色ブドウ球菌が検出されないこと。

- 3 -

9

次の中から下記の O. I. V. (国際ぶどう・ぶどう酒機構) 資料で 2004 年度の世界のぶどう・ワインの生産消費実績に関する記述中、下線部 (a) ~ (e) で誤っている箇所を正しく選択しているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「世界のブドウ栽培面積は、(a)1970 年代後半 (76-80 の平均) では約1,021 万 ha ほどであったが、1998 年に (b) 約772 万 ha 程度まで減少し、2004 年には (c) 約792 万ha まで増加してきた。一方世界のワイン消費量でも、(d) 1970 年代前半 (71-75 の平均) には約 2 億 8,575 万 hl であったが、(e) 1998 年に 約2 億 1,995 万 hl まで減少し、2004 年には約2 億 3,696 万 hl まで回復している。」

1. (a) , (b)
2. (b) , (c)
3. (c) , (d)
4. (d) , (e)

10

次の中からワインが発展する歴史の中で、16 ~ 18 世紀の動きに関する記述に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ボルドー地方は英国領であり、多くのワインを英国に積み出していた。

2. ドイツでは、ライン川やモーゼル川の一帯で「ヴィテス・シルヴェストリス」から良質ワインが盛んにつくられていた。
3. ヨーロッパの宮廷文化は美食と高品質なワインを求め、ワイン造りに対する投資を加速させ技術的に大きく発展した。
4. ギリシャ・ローマ帝国の支配拡大とともにブドウも西欧各地に広まっていった。

11

次のワインの有する特性に関する記述中の下線部 (a) ～ (f) について誤っている箇所を正しく選択しているものを下記 1 ～ 4 の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「ワインはブドウ果実に含まれる (a) 糖분을、(b) 酵母が (c) アルコール発酵させる。一方穀物を原料とする日本酒やビールでは原料の (d) グルコースを (e) 乳酸菌や麦芽

の酸素で分解しアルコール醗酵させる。あわせてワインでは (f) 加熱工程を用いることはない。このような造り方からもワインは自然なものといわれている。」

1. (f)
2. (c) , (d)
3. (d) , (e) , (f)
4. (b) , (c) , (e) , (f)

- 4 -

12

次のブドウ原品種に関する記述に該当するものを下記 1 ～ 4 の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「北米系の品種で日本でも広く栽培されている。ワインにすれば特長的な香りを発現するものが多い。」

1. *Vitis vinifera*
2. *Vitis amurensis*
3. *Vitis labrusca*
4. *Vitis coignetiae*

13

ブドウ品種の名称は、国や地域により色々な呼び方が存在し、これらはシノニム（異名）といわれているが、次の中から Pinot Noir のシノニムとして誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Gros Noirien
2. Spätburgunder
3. Blauburgunder
4. Blaufränkisch

14

次の中から北半球の温暖な地域（年間 1 回の収穫）での一般的な、開花から収穫までの日数に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 約 50 日
2. 約 100 日
3. 約 200 日

4. 約 250 日

15

次のブドウの生理障害の「花振り（花流れ）」に関する記述の（ ）に該当する語句を下記の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「この現象は、若木や勢力の強い結果枝に生じやすいほか、（ ）や強剪定、開花結実期の低温や多雨による場合、ホウ素欠乏などが原因として知られている。」

1. 窒素過多
2. 窒素過少
3. 燐酸過多
4. 燐酸過少

- 5 -

16

次の赤ワインの醸造に関する記述の（ ）に該当する語句を下記の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「黒ブドウを除梗、破碎し酵母を添加する。この時、地域や年により（a）する場合がある。また醗酵中は果皮や果肉が上部に浮上し（b）を形成するため（c）を行う。醗酵終了後は下部のワインを抜き、残った果皮等を（d）する。」

1. (a) シュール・リー (b) 産膜 (c) 加熱殺菌 (d) 压榨
2. (a) 補糖 (b) 産膜 (c) ルモンタージュ (d) オリ引き
3. (a) 補糖 (b) 果帽 (c) 加熱殺菌 (d) 压榨
4. (a) 補糖 (b) 果帽 (c) ルモンタージュ (d) 压榨

17

次の中からワインの醸造法で果汁や果醪を濃縮し、ワインに凝縮感を与える効果のない操作を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. セニエ
2. 逆浸透膜法
3. 常温減圧法
4. ミクロ・オキシジェナシオン

18

次の中から一般的に清酒製造に用いる酒造用の粳米（うるちまい）には、心白がみられるものが適しているといわれる理由に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. この部分に糖分を含有しているので醗酵しやすい。
2. この部分に乳酸が含まれているので、醪が安定する。
3. この部分はデンプン構造が密になっているため、麹菌が侵入しない。
4. この部分はデンプン構造が疎であるため、麹菌の菌糸が中心まで食い込みやすい。

19

次の中から米麴を使用することを前提に、奄美大島周辺にだけ認められた単式蒸留焼酎を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 壱岐焼酎
2. 黒丸焼酎
3. 黒芋焼酎
4. 黒糖焼酎

19 (WA)

次の中からベルギーに伝わるビールで修道院でつくられていたことからこの名前がついたビールを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ランビック
2. トラピスト
3. スタウト
4. ボック

19 (WE)

単式蒸留焼酎には米焼酎、そば焼酎、雑穀焼酎など極めて多様なものがあるが、これらの違いの要因に該当するものを次の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 一次原料
2. 二次原料
3. 麹菌
4. 蒸留後の添加原料

20

次の中から A. O. C. Armagnac に認められていないブドウ品種を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Ugni Blanc
2. Folle Blanche
3. Colombard
4. Chenin Blanc

21

次の A. O. C. Cognac の生産地区の中から最も栽培面積の小さい地区に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Grande Champagne
2. Fins Bois
3. Borderies
4. Bons Bois

22

次の中からジュニパーベリーを醗酵させ蒸留したものに、グレーンスピリッツやポタニカルを加え再度蒸留して造られるジンを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ジュネバ
2. シュタインヘーガー
3. ドライジン
4. メスカル

23

次の中からニガヨモギを香味の主原料としたリキュールで、含まれている成分が健康を損ねることが判り、20 世紀初頭にヨーロッパ諸国で製造販売が中止されたが、この成分の許容量が設定され再度生産されるようになったものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. アニゼ

2. ガリアーノ
3. ドランブイ
4. アブサン

－ 7 －

24

次の中から 1863 年～ 19 世紀末にかけてヨーロッパのワイン産地を襲ったぶどうの病害に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 灰色カビ病
2. ウドンコ病
3. フィロキセラ
4. ベト病

25

次の中からフランス政府により原産地統制名称 (A. O. C.) 法が制定された年号を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 1895 年
2. 1925 年
3. 1935 年
4. 1940 年

26

次の Bordeaux 地方のぶどう栽培面積に関する記述の (a) および (b) に該当する数値を下記 1 ～ 8 の中からそれぞれ 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

ボルドーで生産されるワインのほぼ全てが A. O. C. ワインで、その栽培面積は 2005 年実績で約 (a) ha 。フランスの A. O. C. ワインの栽培面積の約 (b) % を占め、フランス最大の A. O. C. ワイン産地となっている。

1. 95,000
2. 105,000
3. 123,000
4. 143,000
5. 18
6. 26
7. 31
8. 38

－ 8 －

27

次のシャトーの中から 1855 年の Médoc の格付けで、Saint-Julien 村で生産されている 4 級格付けのシャトーを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Château Marquis de Terme
2. Château La Lagune
3. Château Branaire-Ducru
4. Château Lagrange

27 (WA)

次のシャトーの中から 1855 年の Médoc の格付けで、Saint-Estèphe 村で生産されている 4 級のシャトーを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Château La Tour-Carnet
2. Château Calon-Ségur
3. Château Lafon-Rochet
4. Château Montrose

27 (WE)

次のシャトーの中から 1855 年の Médoc の格付けで、Margaux 村で生産されている 3 級のシャトーを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Château Pouget
2. Château Prieuré-Lichine
3. Château Ferrière
4. Château Lascombes

28

次の中から Graves の格付けで白ワインだけが認められているシャトー数に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2 シャトー
2. 3 シャトー
3. 4 シャトー
4. 5 シャトー

29

次の Bordeaux 地方の Pomerol 地区に関する記述の下線部 (1) ~ (4) の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「(1) サン・テミリオンの (2) 北西部に位置し、(3) ドルドーニュ川の右岸地区。ここでは (4) 粘土質と石灰質が混じりあった酸化鉄の土壌でメルロ種を主体とした赤ワインの産地で、独特の風味を生み出している。」

30

次の Bordeaux 地方の A.O.C. の中から赤ワインだけが認められているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Côtes de Blaye
2. Côtes de Bourg
3. Graves de Vayres
4. Côtes de Castillon

- 9 -

31

次の中から Bourgogne 地方 Chablis 地区の「Monopole」を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Clos de la Bousse d'Or
2. Clos Tamisot
3. Clos Saint-Landry
4. Clos des Hospices

32

次の中から Bourgogne 地方の A.O.C. を北から南の順序で正しく並べたものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Gevrey-Chambertin → Marsannay → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny

2. Marsannay → Gevrey-Chambertin → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny
 3. Gevrey-Chambertin → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny → Marsannay
 4. Marsannay → Gevrey-Chambertin → Chambolle-Musigny → Morey-Saint-Denis
- 33

次の Bourgogne の A.O.C. の中から赤ワインだけが認められているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Morey-Saint-Denis
2. Nuits-Saint-Georges
3. Aloxe-Corton
4. Blagny

33 (WA)

次の中から Chassagne-Montrachet 村の Grand Cru でないものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

33 (WE)

次の Bourgogne 地方の Grand Cru の中から Morey-Saint-Denis 村に属していないものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Clos de la Roche
2. Clos de Tart
3. Clos des Lambrays
4. Clos de Vougeot

34

次のぶどう品種および A.O.C. に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Chardonnay は Melon d'Arbois と同一品種である。
2. Grenache Blanc は Viognier と同一品種である。
3. Château Gazin は A.O.C. Pomerol である。
4. A.O.C. Chinon は赤、ロゼ、白の 3 タイプがある。

- 10 -

35

次の A.O.C. およびワイン法に関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Quarts de Chaume は、Chenin Blanc から造られる Touraine 地区の A.O.C. ワインである。
2. Pacherenc du Vic Bilh は Provence 地方で造られる甘口ワインである。
3. フランスの原産地統制名称ワインのラベルに、ヴィンテージを入れるのは任意である。
4. 〈 A.O.C. 〉 〈 A.O.V.D.Q.S. 〉 〈 Vins de Pays 〉 を管理しているのは I.N.A.O. という機関である。

36

次の中から Champagne の醸造工程の圧搾で Tête de Cuvée における 4,000kg のぶどうから得られる搾汁量に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2,050 ℓ
2. 2,550 ℓ
3. 2,660 ℓ
4. 2,880 ℓ

37

次の中から Champagne の製造工程で「Tirage」と呼ばれる工程の意味に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 動瓶
2. 滓抜き
3. 圧搾
4. 瓶詰

38

次の Val de Loire 地方の A.O.C. の中から赤、ロゼ、白が認められているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Coteaux du Loir
2. Orléans-Cléry
3. Menetou-Salon
4. Bourgueil

38 (WE)

次の Val de Loire 地方の A.O.C. の中から白、ロゼが認められているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Touraine Mousseux
2. Cheverny
3. Crémant de Loire
4. Valençay

39

次の中から A.O.C. Valençay Blanc の主要ぶどう品種を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Arbois
2. Chenin Blanc
3. Chasselas
4. Sauvignon Blanc

40

次の Val de Loire 地方の A.O.C. の中から白の辛口タイプおよび甘口タイプが生産されているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Quincy
2. Coteaux du Layon
3. Saumur
4. Vouvray

41

次の中から Côtes du Rhône 地方で、Rosé だけが認められている A.O.C. を 1 つ選

び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Rosé d' Anjou
2. Gigondas
3. Lirac
4. Tavel

42

次の中から A.O.C. Châteauneuf du Pape に認められていないぶどう品種を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Cinsault
2. Bourboulenc
3. Carignan
4. Picpoul

43

次の中から Côtes du Rhône 地方の A.O.C. の中からスパークリングワインが生産されているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Condrieu
2. Lirac
3. Saint-Joseph
4. Saint-Péray

- 12 -

44

アルザス地方において、Sélection de Grains Nobles (粒選り摘み・貴腐) を特定 4 品種のみ付記することができますが、次の中から果汁 1 ℓ当りの糖の最低含有量に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Gewürztraminer, Pinot Gris は 257 g /ℓ , Riesling, Muscat は 235 g /ℓ
2. Gewürztraminer, Pinot Gris は 276 g /ℓ , Riesling, Muscat は 257 g /ℓ
3. Gewürztraminer, Pinot Gris は 306 g /ℓ , Riesling, Muscat は 276 g /ℓ
4. Gewürztraminer, Pinot Gris は 360 g /ℓ , Riesling, Muscat は 296 g /ℓ

44 (WA)

次の中から A.O.C. Alsace Grand Cru に認められていないぶどう品種を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

45

次の中から A.O.C. Bandol Rouge の主要ぶどう品種に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Mourvèdre
2. Syrah
3. Rolle
4. Clairette

46

次の中から V.D.L. と V.D.N. が交互に並んでいるものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Maury-Pineau des Charentes-Macvin du Jura-Rivesaltes
2. Macvin du Jura-Rasteau-Floc de Gascogne-Banyuls
3. Maury-Pineau des Charentes-Floc de Gascogne-Rasteau
4. Rivesaltes-Pineau des Charentes-Banyuls-Rasteau

47

次のドイツワイン産地の区画に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ドイツワイン産地の区画は 13 の限定生産地域ベシュティムテ・アンバウゲビエーテ (Bestimmtes Anbaugebiet) に分類されている。
2. ベシュティムテ・アンバウゲビエーテ (Bestimmtes Anbaugebiet) はベライヒ (Bereich) と呼ばれる地区に分割されている。
3. ベライヒ (Bereich) はグロースラーゲ (Grosslage) と呼ばれる統合畑に分けられ、さらにアインツェルラーゲ (Einzellage) と呼ばれる単一畑に分かれている。
4. 13 の限定生産地域のうち、Mosel のみが、アインツェルラーゲ (Einzellage) を呼称することができる。

- 13 -

48

次の中からドイツのワイン用ぶどう品種の交配として誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Domina = Portugieser × Spätburgunder
2. Scheurebe = Ruländer × Riesling
3. Faberrebe = Weißburgunder × Müller-Thurgau
4. Kerner = Trollinger × Riesling

49

次のドイツチャー・ターフェルヴァイン (Deutscher-Tafelwein) に必要な条件の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 最低アルコールが 7 度以上あること。
2. 国内産のぶどうだけで造ること。
3. 酒石酸換算による総酸は 4.5 g /ℓ 以上。
4. 推奨または認可されているぶどうの品種だけを使用すること。

50

次の中から 2005 年度のドイツワイン Q.m.P. 生産量実績を多い地域から少ない地域の順序で正しく並べたものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Rheinhessen → Mosel → Baden → Pfalz
2. Mosel → Pfalz → Rheinhessen → Baden
3. Rheinhessen → Pfalz → Baden → Mosel
4. Pfalz → Rheinhessen → Baden → Mosel

50 (WA)

次のドイツの特定ワイン産地の中から 2005 年度実績でワインの生産量が一番多い地域を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Mosel

2. Pfalz
3. Rheingau
4. Rheinhessen

50 (WE)

次のドイツの特定ワイン産地の中から2005 年度実績でワインの生産量が一番少ない地域を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Ahr
2. Franken
3. Nahe
4. Sachsen

51

次の中からプレディカーツヴァイン (Prädikatswein) の条件として誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 13 の法定生産地域内の、1 地区ベライヒ (Bereich) に限定されたぶどうのみで造ること。
2. その果汁糖度に準じて 6 段階に格付けされる。
3. ワインは公的機関の品質検査を受け、公的検査番号 (A. P. Nr) をラベル表示の義務がある。
4. アルコール度数に規定は設けられていない。

- 14 -

52

次のドイツワインの歴史に関する記述の中から 19 世紀の出来事に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ヨハニスベルグ城において、ぶどうの遅摘み法の発見
2. 物理学者 Ferdinand Oechsle 氏が果汁の糖度を調べる比重計を発明
3. ドイツ高級ワイン生産者連盟 (VDP) の設立
4. シトー派の修道院クロスター・エーベルバッハの設立

53

次のドイツワインの新酒 (Der Neue) に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ヴィンテージの表示義務
2. ぶどうの品種表示可
3. 11 月 1 日販売開始
4. 生産地域の表示義務

54

次の中からドイツにおける Q. b. A. スティルワインのぶどう品種表示規定として誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ぶどう品種名を記載しても良いぶどう品種が 9 種類に限定されている。
2. 2 品種使用した場合は、配合率の高いぶどう品種からラベル記載する。
3. 3 品種以上使用した場合は、ぶどう品種名を記載できない。
4. 単一ぶどう品種表示は、85% 以上を占めていなければならない。

55

次の中から Mosel のベライヒ (Bereich) に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Bernkastel
2. Meissen
3. Johannisberg
4. Steigerwald

- 15 -

56

次の中から Q.b.A. 以上のワインを、ボックスボイテル (Bocksbeutel) と呼ばれる独自の袋状の丸い扁平ボトルで販売している地域を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Rheingau
2. Franken
3. Württemberg
4. Salle-Unstrut

57

次の中から O.I.V. (国際ぶどう・ぶどう酒機構) 資料で 2004 年度のイタリアのワイン生産量に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 29,000 万 hl
2. 5,300 万 hl
3. 2,000 万hl
4. 170 万 hl

58

次の中から古代ローマ時代初期に、ワイン保存の手段として使われた容器として正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 木樽
2. ガラス瓶
3. テラコッタ (土器)
4. 動物の皮の袋

59

次の中からイタリアワインの格付けの最上位にある D.O.C.G. ワインに昇格するために、D.O.C. ワインに要求される過去の実績としての最小年限数に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 1 年
2. 3 年
3. 5 年
4. 7 年

- 16 -

60

次のイタリアのスティルワインの風味表示用語の中から、残存糖分が12 ~45 g /ℓ に相当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Secco
2. Abbocato
3. Amabile
4. Dolce

61

次の中から「典型的産地表示付きヴィーノ・ダ・ターヴォラ (I.G.T.)」の表示産地規定として正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 産地表示のワインが内容の 50 % 以上であること
2. 産地表示のワインが内容の 70 % 以上であること
3. 産地表示のワインが内容の 85 % 以上であること
4. 産地表示のワインが内容の 100 % であること

62

次の中から2004 年度の生産量実績で最も生産量が多かった D.O.C.G. ワインを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Asti
2. Soave
3. Bardolino
4. Chianti

63

次のイタリアワインに関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2007 年 10 月 31 日現在 Lazio 州には D.O.C.G. に認定されているワインは 1 つのみである。
2. 2007 年 10 月 31 日現在 Vernaccia di San Gimignano は Toscana 州で唯一、白だけを造る D.O.C.G. である。
3. 2007 年 10 月 31 日現在 Ramandolo は Friuli-Venezia Giulia 州で唯一、ロゼも造ることができる D.O.C.G. である。
4. 2007 年 10 月 31 日現在 Toscana 州の方が Piemonte 州よりも認定 D.O.C. の数が多い。

- 17 -

64

次の中から Emilia Romagna 州に隣接していない州を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Toscana
2. Marche
3. Liguria
4. Umbria

65

次の中から Montepulciano 種のぶどうから造られる D.O.C.G. ワインを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Torgiano Rosso Riserva
2. Taurasi
3. Conero
4. Carmignano

65 (WE)

次の中からリグーリア州の海岸地方で白ぶどうのボスコ種主体で造られる D.O.C. ワインを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Lugana
2. Riviera Ligure di Ponente

3. Cinque Terre
4. Rossese di Dolceacqua

66

次の中からVeneto 州で造られる D.O.C. ワイン Conegliano-Valdobbiadene の原料ぶどうに該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Brachetto
2. Moscato
3. Sauvignon Blanc
4. Prosecco

66 (WA)

次の中から 2007 年に D.O.C.G. に昇格したロンバルディーア州で造られる発泡性ワインOltrepò Pavese Metodo Classico の主要品種に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Chardonnay
2. Albana
3. Pinot Nero
4. Malvasia Bianca

67

次のスペインのワイン法の歴史に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 原産地保護の目的で活動を始めたのは、リオハ地方が最初で 1926 年にリオハ原産地呼称統制委員会を設立した。
2. リオハ原産地統制委員会を規範に、各地で原産地呼称統制委員会が立ち上げられ、それらを統轄する国の「ワイン法」が制定されたのは 1935 年である。
3. 1970 年にワイン法が新しく整備され「ぶどう園、ワインおよびアルコール飲料に関する法」が施行された。
4. 1986 年に EU 加盟後、大幅にワイン法が改正されたのは 2003 年である。

- 18 -

68

次のスペインのワイン用ぶどう品種の中からマドリードでは、Tinto de Madorid と呼ばれているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Garnacha Tinta
2. Cariñena
3. Tempranillo
4. Monastrell

69

次のスペインのワイン産地に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Rías Baixas は大西洋地方に属している。
2. Navarra は内陸部地方に属している。
3. Montilla-Moriles は南部地方に属している。
4. Priorato は地中海地方に属している。

70

次のスペインの D.O.C. Rioja に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 海拔 300 m ～ 700 m に位置する。
2. ドゥエロ川が粘度と石灰岩の多い沖積谷を流れながらつくり出す微気候条件がある。
3. Rioja は赤、ロゼ、白の各タイプが造られる。
4. Rioja Alta はコクと豊富な酸をもち、熟成向きで上質なワインが多い。

71

次のスペインの D.O. および飲み物に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Toro, Ribera del Duero, Priorato は全てマドリッドよりも北に位置している。
2. Jerez de la Frontera で造られる Manzanilla はドライタイプのシェリーである。
3. スペインの大西洋地方 La Mancha はスペイン全体の 50 % にあたるワインを生産している。
4. Cava の熟成表示の Gran Reserva は瓶詰めから澱抜きまで 30 ヶ月以上経ったものに許される。

- 19 -

72

ハンガリーのワイン産地は 5 つの地方に分類されていますが、次の中からハンガリーに存在しない地方を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ノーザン・トランスダニュービア地方
2. サザン・トランスダニュービア地方
3. グレート・プレーン地方
4. テッサリア地方

73

次のハンガリーワインに関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. トカイ・アスー 6 Puttonyos の最低熟成年数は 3 年である。
2. トカイ・ワインは辛口のものもある。
3. ハンガリーのぶどう栽培は 14 世紀頃から本格的に行われた。
4. ハンガリーは現在 EU 加盟国である。

74

次のカリフォルニアワインの歴史に関する記述中の（ ）に該当する語句を下記の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「カリフォルニアワインは、1769 年にローマカトリック教会の（ ）修道会の修道士たちがミサ用にワイン造りを始めた事が歴史の始まりとなった。」

1. サンパウロ
2. サンベネディクト
3. フランシスコ
4. ドミニコ

75

次のアメリカのワイン法に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. AVA 名を表示し、収穫年を表示する場合は、95 % 以上その年のぶどうを使用していなければならない。
2. ぶどう品種を表示する場合は、表示されているぶどう品種を 75 % 以上使用していなければならない。
3. テーブルワインは醗酵の過程での糖分添加が許されており、添加した場合はアルコール含有量を 14 % 以上にしなければならない。
4. 元詰めにあたるエステイト・ボトルド (Estate Bottled) は、ボトリングするワイナリーとすべてのぶどうを栽培するぶどう園が同一のブドウ栽培エリアに位置していなければならない。

- 20 -

76

次のアメリカのワイン産地の地理的状況に関する記述に該当するワイン産地を下記の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「西側をマヤカマス山脈、東側をヴァカ山脈に囲まれ、サン・パブロ湾からセントヘレナ山まで北西に延び、全長約 50 km で幅は最も広い場所で約 8 km、最も狭い場所で約 1.6 km の細長い地形のワイン産地」

1. Napa Valley
2. Mendocino
3. Sierra Foothills
4. Sonoma Valley

77

次の中からアメリカの North Coast 地域に属さない郡を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Mendocino 郡
2. Sonoma 郡
3. Lake 郡
4. Santa Barbara 郡

78

次のアメリカにおいて多くの優良ワイン産地が属する「オレゴン州」に関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2006 年のワイン用ぶどう生産量は 34,400 トンで、ワインの生産量は全米で第 3 位である。
2. ワイナリーは 2006 年には 350 社に達し、全米で第 4 位となり、その特徴は小規模生産者が多い。
3. 中心的品種はピノ・ノワールで、初めて植えられて以来約 50 年間経過する。
4. 全米で最も厳しいラベル表示法を実践しており、品種名を表記するにはその品種を最低 90 % 以上使用することが義務づけられている。

78 (WA)

次のアメリカにおいて多くの優良ワイン産地が属する「ワシントン州」に関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ぶどう栽培面積は 2005 年実績で約 12,546 ha、ワイン生産量は 683,000 hl で全米第 2 位の座を占めている。

2. カリフォルニア州より夏の日照時間は約 4 時間長く、昼夜の温度差が大きく、酸がしっかりし風味豊かなバランスのよいワインができています。
3. 2006 年現在、AVA は 12 あり、州最大はコロンビア・ヴァレーでカスケード山脈の東側に広がっている。
4. ワイン生産量は赤が56 %、白が44 %で赤ワインの方が多くなっている。

78 (WE)

次のアメリカのワインに関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Oregon 州にある Yakima Valley は州で最も歴史が古い産地である。
2. アメリカワインでぶどう品種名を表示する場合は、表示ぶどう品種を75 %以上使用しなければならない。
3. Chalk Hill、Alexander Valley はソノマ群の AVA である。
4. マンハッタン島に初めてぶどうが植えられたのは17 世紀中頃といわれている。

79

次の中からチリの Subregion に認定されている Maipo Valley のある Region を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Aconcagua
2. Central Valley
3. Atacama
4. Coquimbo

- 21 -

80

次のチリワインに関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. チリでの本格的なワイン造りが開始されたのは、1818 年にスペインから独立した後である。
2. チリのブドウ栽培面積は、おおよそ黒ブドウ 6 : 白ぶどう 4 の比率である。
3. チリワインの輸出量の約半分はアメリカ向けである。
4. チリ産地呼称ワインで原産地を表示する場合は、表示原産地の該当品種を 85 % 以上使用しなければならない。

81

次のオーストラリアの「ヴァラエタル・ブレンド・ワイン」に関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 上質ぶどうのブレンドワインで、使用ぶどう品種が比率の多い順に、ラベルに表示される。
2. セミヨン種とシャルドネ種をブレンドした白ワインだけに表記できる。
3. フランス・ボルドー地方のぶどう品種だけをブレンドしたワインである。
4. オーストラリア国内のシラー種だけをブレンドしたワインである。

82

次のオーストラリアのワイン用ぶどう、歴史、気候、ワイン法に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 南オーストラリア州は白ぶどう、および黒ぶどうの生産量がオーストラリアで一番多い。
2. オーストラリアに初めてぶどうが植えられたのは 1788 年といわれている。

3. カンガルー島はオーストラリアで最も大きい島で海洋性気候である。
4. オーストラリアのヴァラエタル・ワインで収穫年を表示する場合は、表示されている収穫年のものを 85 % 以上使用しなければならない。

- 22 -

83

次のオーストラリアのワイン産地の特徴に関する記述に該当する産地名を下記の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「この地方では、最高級のテーブルワインとスパークリングの生産において重要度が急速に高まっている。ただ、発展を妨げる要素として、水の確保並びに土地の代替利用に関する規制が挙げられる。」

1. Adelaide Hills
2. Coonawarra
3. Clare Valley
4. Hunter Valley

84

次の中から 2006 年度の実績で黒ぶどうより白ぶどうの生産量が多いオーストラリアの州を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. South Australia 州
2. New South Wales 州
3. Tasmania 州
4. Queensland 州

85

次のオーストラリアの生産地区の中から南オーストラリア州に属するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Granite Belt
2. Great Southern
3. Padthaway
4. Goulburn Valley

85 (WA)

次のオーストラリアの生産地区の中からビクトリア州に属するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Geographe
2. Riverland
3. King Valley
4. Orange

85 (WE)

次のオーストラリアの生産地区の中から西オーストラリア州に属するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. South Burnet
2. Swan District
3. Yalla Valley
4. Riverina

86

次の中から 2006 年度の日本におけるワイン生産地栽培面積を大きいものから小さいものの順序で正しく並べたものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 山梨県→長野県→北海道→山形県
2. 長野県→山梨県→北海道→山形県
3. 山梨県→長野県→山形県→北海道
4. 長野県→山梨県→山形県→北海道

- 23 -

87

次の日本におけるぶどう栽培に関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 山梨県の善光寺平では主に白ぶどうが栽培されている。
2. 山形県では天童市周辺で、ぶどう栽培が行われている。
3. 長野県ではケルナー、ミュラートウルガウが多く栽培されている。
4. 北海道で有名なぶどう品種は清見である。

88

次のワインの輸入に関する記述の中から誤っているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. FOB とは輸出港本船積込渡価格の事である。
2. Invoice とは品名、アルコール度、酸度、エキス分、糖度、添加物分析数値などの証明の事である。
3. B/L とは船荷証券の事である。
4. ドライコンテナはリーファーコンテナに比べ、1 割以上多く積める。

89

次の中から日本における酸化防止剤二酸化硫黄 (SO₂) の規定に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 150 ppm 未満
2. 250 ppm 未満
3. 350 ppm 未満
4. 450 ppm 未満

89 (WA)

次の中から 2006 年度の財務省・関税局貿易統計によるわが国の輸入実績で上位

3 カ国以外の国を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. フランス
2. イタリア
3. アメリカ
4. ドイツ

89 (WE)

次の中から日本における保存料として認可されているソルビン酸の規定に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 100 ppm 未満
2. 150 ppm 未満
3. 200 ppm 未満

4. 350 ppm 未満

90

次の中からワインテイスティング用語の「ディスク」の意味に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. グラスの真上、真横から見た液面の厚み
2. グラスの壁面をつたう滴の状態
3. 光に反射する輝きで照りや艶を見る
4. 透明感で健全度を判断する

- 24 -

91

次の中から赤ワインの色調に関するテイスティング用語で、Tuilé(仏)、Tuil(e 英)が示す色調に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 紫紅赤
2. レンガ色
3. ルビー色
4. 暗紅色

92

「Cassoulet」はフランスの地方料理ですが、次の中から料理の地方名に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Bordeaux
2. Bourgogne
3. Jura
4. Languedoc

93

次の中から「Carpe à la Chambord」に相性が良いとされるワインを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Chinon Rouge
2. Châteauneuf du Pape Rouge
3. Pouilly-Fuissé
4. Provence Rosé

94

次のフランス A. O. C. チーズの中から羊乳から造られているものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Cantal
2. Ossau-Iraty Brebis Pyrénées
3. Saint-Nectaire
4. Valençay

94 (WA)

次のフランス A. O. C. チーズの中からGewürztraminer Vendanges Tardives やBière ambréeなどに相性が良いとされるウォッシュタイプ・チーズを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Chaource
2. Mont d' Or
3. Munster

4. Rocamadour

94 (WE)

次のフランス A. O. C. チーズの中から Galvados に相性が良いとされるウォッシュタイプ・チーズを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

95

次の中から「Pollo alla Padovana」に相性が良いとされるワインを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Colli Euganei Rosso
2. Amarone della Valpolicella
3. Recioto di Soave
4. Frascati Secco

96

次の中からシチーリア州の D. O. C. ワイン、Moscato di Pantelleria に相性が良いとされる地方料理を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Caponata
2. Cuscusu
3. Farsumagru
4. Cassata

97

次の中からカンパーニア州の水牛のチーズ、「Mozzarella di Bufala Campana」に相性が良いとされるこの州のワインを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Lacryma Christi del Vesuvio Rosato
2. Cerveteri Rosato
3. Castel del Monte Rosato
4. Cerasuolo d 'Abruzzo

98

次の中から、Quinquina 系アペリティフに該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Martini
2. Dubonnet
3. Suze
4. Ricard

99

次の中からシャンパーニュ地方のボトルの容量で 12,000 ml のボトル呼称に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Réhoboam
2. Nabuchodonosor
3. Balthazar
4. Salmanazar