

## 2009 年度認定試験問題

1.

次の公衆衛生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. 2003年の世界保健機関（WHO）総会において「たばこの規制に関する世界保健機関枠組み条約」が採択され、2005年2月に発効した。
2. 日本国憲法第25条には「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障および公衆衛生の向上および増進に努めなければならない」と規定している。
3. 少子高齢化が進む現在の日本における三大死因は悪性新生物、心疾患、老衰である。
4. 世界保健機関（WHO）憲章において「健康とは肉体的、精神的および社会的に完全によい状態にあることであり、単に疾病または虚弱でないということではない」と定義されている。

2.

次の食中毒の特徴の説明に該当する細菌を下記の中から1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「代表的な毒素型食中毒菌であり、化膿菌とも呼ばれ、増殖の際に食中毒の原因となるエンテロトキシンを産生する」

1. 腸炎ビブリオ
2. 黄色ブドウ球菌
3. サルモネラ属菌
4. カンピロバクター

3.

次の食品衛生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. 飲食店を営業するためには都道府県知事等の許可が必要である。
2. 使用基準がある食品添加物でワインに使用が認められているものに硝酸ナトリウムがある。
3. 食品用洗剤については消化器系を經由して人体に影響を及ぼすことがないため食品衛生法の規制はない。
4. 遺伝子組換え食品の表示については法的な規制はない。

4.

次の販売用の食品の中から品名や消費・賞味期限、工者名、使用添加物名等の表示を必要としないものを1つ選製・加工者名、使用添加物名等の表示を必要としないものを1つ選び解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ワイン
2. 食肉製品
3. 生食用生カキ
4. 生鮮野菜（容器包装に入れられていないもの）

5.

次の食中毒の分類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. ウイルス性のE型肝炎は、空気感染により起こり、食中毒に分類されない。
2. 黄色ブドウ球菌による細菌性食中毒は、毒素型に分類される。
3. サルモネラ属菌による細菌性食中毒は、感染型に分類される。
4. フグ毒による自然毒食中毒は、動物性に分類される。

6.

次の殺虫剤・殺鼠剤を使用する場合の注意事項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. 殺虫剤等を使用する場合は、そのラベル表示の使用法使用量、その他注意事項をよく読んでから使用する。
2. 殺虫剤は、食品、原材料、容器類にかからないように使用する。
3. 殺虫剤は、毒性が非常に弱いため皮膚に触れ、吸入しても問題ない。

4. 殺虫剤や殺鼠剤は、専用の場所に保管する等適切に管理する。

7.

次の中から O. I. V. (国際ぶどう・ぶどう酒機構) の 2005 年の統計でワイン生産量の多い国から少ない国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. アメリカ→アルゼンチン→ドイツ→チリ
2. オーストラリア→アメリカ→チリ→南アフリカ
3. アルゼンチン→オーストラリア→チリ→ドイツ
4. アメリカ→オーストラリア→チリ→南アフリカ

8.

次の“フレンチ・パラドックス”についての記述中、下線部 A~D で誤っている箇所を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「(A) 動物性脂肪の摂取量と (B) 虚血性心疾患による死亡率には (C) 負の相関関係があるが、(D) フランス人やスイス人のデータはこの相関から大きくはずれていることが WHO による調査結果などから知られていた」

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

9.

次の有機酸の中から貴腐ワインの熟成中に酸化され粘液酸となり、さらにカルシウム塩となって白色結晶の粘液酸カルシウムを析出するもとの有機酸を 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. グルコン酸
2. クエン酸
3. ガラクチュロン酸
4. コハク酸

10.

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、シノニム(異名)といわれているが、次の中から Chardonnay のシノニムに該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Cachorrinho
2. Gros Plant
3. Marsanne
4. Melon d'Arbois

11.

次の記述に該当するブドウ病害を下記の中から 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「1850 年ごろヨーロッパに伝播した。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る。防除には開花時に硫黄を含んだ農薬が散布される」

1. ベト病
2. 灰色カビ病
3. ウドンコ病
4. 晩腐病

12.

次の中から細胞内醗酵を利用した醸造法に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. シュール・リー
2. スキン・コンタクト
3. セニエ

#### 4. マセラシオン・カルボニック

13.

清酒は「清酒の製法品質表示基準」により定められた特定名称酒があるが次の中から米、米麴、水のみを原料として製造した清酒で香味および色沢が良好なものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 吟醸酒
2. 純米酒
3. 本醸造酒
4. 特別本醸造酒

14.

次の中から清酒に関し、「地理的表示に関する表示基準」により保護する日本国内産地を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 伏見
2. 灘
3. 越後
4. 白山

15.

次の記述に該当するビールを下記の中から1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。「ドイツのアインベックが発祥で、バイエルン地方で発展した。元は濃色ビールだったが、現在は淡色が多い。芳醇でコクがありアルコール分も6.0~6.5度程度と高い」

1. ボック
2. アルト
3. トラピスト
4. スタウト

16.

次の単式蒸留焼酎に関する記述中、下線部(A)~(D)で誤っている箇所を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「(A) 一次醪は、(B) 清酒の酒母に相当するもので、(C) 二次醪の原料により焼酎の特徴が大きく付与される。また使用する麴菌も香味に影響し、泡盛には(D) 白麴菌が使用される」

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

17.

次の中からフランスワインの歴史の中で、イギリスや北欧にワインが輸出されるようになった世紀に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 12世紀
2. 13世紀
3. 14世紀
4. 15世紀

18. ソムリエの問題に不備があり全員正解とします。

18. (WA)

次の中からフランスで最も栽培面積の大きい黒ぶどう品種(2005年度統計)を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

18. (WE)

次の中からフランスで最も栽培面積が大きい白ぶどう品種（2000年度統計）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. Ugni Blanc
3. Sauvignon Blanc
4. Colombard

19.

次のフランスのボルドー地方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. ボルドー地方の A. O. C. で Les Appellations Regionales といえば A. O. C. Bordeaux や A. O. C. Bordeaux Supérieur 等がこれにあたる。
2. ボルドー地方は A. O. C. ワインの培面積では、フランス最大の産地である。
3. 1855年のメドックの格付けは、ボンタン騎士団によってつくられた。
4. Entre-Deux-Mers地区の地名は2つの大河、ジロンド川とガロンヌ川に由来する。

20.

次のボルド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. Château d'Armailhac は、ポイヤック村で生産されているメドックの5級格付けシャトーで1989年より名称変更となった。
2. Château d'Arche と Château Filhot はソーテルヌ&バルサックの2級格付けシャトーで共に Sauternes 村で生産されている。
3. Château Smith-Haut-Lafitte と Château La Tour-Haut-Brion はグラブの格付けシャトーで共にタランス村で生産され赤だけが認められている。
4. Château Magdelaine と Château Trottevieille は共にサン・テミリオンの格付けプルミエ・グラン・クリュ・クラッセ (B) に格付けされている。

21.

次の中から Château Mouton-Rothschild が2級から1級に昇格した年号に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 1969年
2. 1970年
3. 1973年
4. 1976年

22.

次の中からブルゴーニュ地方の 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. Vougeot →Blagny →Givry →Montagny
2. Nuits-Saint-Georges →Chambolle-Musigny →Puligny-Montrachet →Mercurey
3. Volnay →Meursault →Saint-Amour →Pouilly-Fuissé
4. Aloxe-Corton →Chassagne-Montrachet →Montagny →Rully

23.

次のブルゴーニュ地方の 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. Chevalier-Montrachet は Puligny-Montrachet 村の Grand Cru である。
2. Nuits-Saint-Georges 村には Grand Cru の畑が存在しない。
3. Saint-Véran は白のみ A. O. C. である。
4. Mercurey は赤、ロゼ、白の全てのタイプが認められている。

23. (WA)

次の中から赤だけが認められているコート・ド・ニュイ地区の 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. Morey-Saint-Denis
2. Pommard
3. Chambolle-Musigny
4. Vougeot

23. (WE)

次の中から赤・白ともに認められているコート・ド・ボーン地区の 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. Meursault
2. Blagny
3. Chambolle-Musigny
4. Côte de Beaune-Villages

24.

次の A. O. C. の中からコート・ド・ボーン地区で一番広い栽培面積の A. O. C. (2002 年度実績) を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Savigny-les-Beaune
2. Beaune
3. Pommard
4. Meursault

24. (WA)

次の畑名の中からシャブリ・グラン・クリュを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Les Ruchotte
2. Les Vercots
3. Valmur
4. Vaucraains

24. (WE)

次の中からコート・ド・ニュイ地区で一番広い栽培面積の A. O. C. (2002 年度実績) を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Marsannay
2. Gevrey-Chambertin
3. Vosne-Romanee
4. Nuits-Saint-Georges

25.

次のシャンパーニュ地方の 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. A. O. C. Coteaux Champenois は赤、ロゼ、白が認められており A. O. C. Rose des Riceys は Pinot Noir 100%で造られる。
2. A. O. C. Champagne は、マルヌ県が最も生産量が多く全体の約 80%を産出する。
3. A. O. C. Champagne は、Montagne de Reims 地区に合計 8 つの Grand Cru がある。
4. A. O. C. Champagne は、規定によりアルコール度は 11 度以上で Non Millésimé は Tirage の後 15 ヶ月の熟成義務がある。

25. (WA)

次の中からシャンパーニュ地方のグラン・クリュ 100%のコミューンで、ヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区に位置しているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Ay
2. Bouzy
3. Avize
4. Mailly

25. (WE)

次のシャンパーニュの甘辛度の表示の中から残糖分が 15g/l 以内と規定されているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Extra Dry
2. Brut
3. Sec
4. Demi-Sec

26.

次のロワール地方の A. O. C. 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. A. O. C. Anjou Gamay、A. O. C. Anjou Villages は赤、ロゼを造ることが認められている。
2. A. O. C. Bonnezeaux は辛口白ワインを造ることが認められている。
3. A. O. C. Anjou は、ロゼのみ造ることが認められている。
4. A. O. C. Cabernet de Saumur は、ロゼのみ造ることが認められている。

27.

次のコート・デュ・ローヌ地方の A. O. C. 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. A. O. C. Châteauneuf du Pape は、赤・ロゼ・白を造ることが認められている。
2. A. O. C. Gigondas は、赤・ロゼを造ることが認められている。
3. A. O. C. Beaumes de Venise は、赤・白を造ることが認められている。
4. A. O. C. Tavel は、ロゼ・白を造ることが認められている。

28.

次の中から A. O. C. Bandol Rouge の最低熟成期間に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 6ヶ月
2. 12ヶ月
3. 18ヶ月
4. 24ヶ月

29.

次のジュラ地方で生産されるワインおよび飲料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. Vin Jaune は最低6年間は樽貯蔵をし、その間 Ouillage おび Soutirage をしてはならない。
2. Vin de Paille は規定上圧搾した日から3年間は販売できない。
3. Vin de Paille は Pots と呼ばれる 375ml の瓶に詰められる。
4. Macvin du Jura は、この地方の V. D. L. でロゼ、白のみが認められ1年以上木樽で熟成させなければならない。

30.

次の南西地方の A. O. C. の中からピレネー地区に属し Tannat 主体で造られ赤だけが認められているものを1つ選び、解答用産地を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Madiran
2. Marcillac
3. Pecharmant
4. Fronton

31.

次の V. D. N. および V. D. L. 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. V. D. N. は、未醱酵のぶどう果汁にアルコールを添加し、醱酵を停止させて造る。
2. V. D. L. は、ぶどう果汁の醱酵中にアルコールを添加し、醱酵を停止させて造る。
3. Muscat de Lunel および Muscat de Mireval はラングドックの V. D. N. である。
4. Muscat de Beaumes de Venise および Rasteau は、ルーシオン地方の V. D. L. である。

32.

次のドイツワイン生産地域の中から Q. m. P. の生産比率 (%) が一番高い地域 (2007 年度統計)

を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

33.

次のドイツワイン生産地域の中からワイン生産量の一番多い地域(2007年度統計)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. Rheinhessen
3. Pfalz
4. Mosel

34.

次の中からドイツワインの熟成に使用されるFUDER(フーダァ)と呼ばれている樽の容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. 600ℓ
2. 1,000ℓ
3. 1,200ℓ
4. 2,400ℓ

35.

次の中からモーゼルの粘板岩の急斜面で収穫された最高のハーモニーを持つリースリング・トロッケンとして与えられる「RieslingS」のSの意味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. Schieferboden(シーファーボーデン)粘板岩土壌。
2. Spatlese(シュペートレーゼ)のクラス以上のワインの品質。
3. Super Premium(スーパー・プレミアム)特に選ばれた高品質。
4. S-Klasse(エス・クラッセ)最高の醸造技術。

36.

次のドイツワイン生産地域の中からWürzburg村が属するワインものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

36.(WA)

次のドイツのワイン生産地域の中からZeltingen村が属する産地を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. Baden
3. Mosel
4. Franken

36.(WE)

次のドイツのワイン生産産地の中からHattenheim村が属する産地を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. Baden
3. Mosel
4. Franken

37.

次のイタリアのワイン法の歴史に関する記述中、下線部 (A) および (B) に該当する語句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。「18世紀トスカーナ大公国のコジモ3世が自国の著名なワインをマガイモノから護るために Chianti、(A) \_\_\_\_\_ (B) \_\_\_\_\_ などのワイン生産地の線引きをした」

1. (A) Montalcino (B) San Gimignano
2. (A) Carmignano (B) Pomino
3. (A) Montalcino (B) Montepulciano
4. (A) Bolgheri (B) Imola

38.

次のイタリアのワイン用ぶどう品種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. Chardonnay は、年々栽培量が増え、イタリア全国で第2位の生産量となった。
2. Merlot は、年々栽培量が増え、イタリア全国で第2位の生産量となった。
3. Sangiovese は、イタリアで最も生産量が多い黒ぶどうである。
4. Moscato Bianco は、イタリアで最も生産量が多い白ぶどうである。

39.

次のイタリアワインに関する記述（2005年度統計）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. イタリアのワイン生産量上位3州は、Piemonte 州、Campania 州、Toscana 州の順である。
2. イタリアのワイン生産量上位3 V. Q. P. R. D. は、Montepulcianod' Abruzzo、Chianti、Trentino の順である。
3. 赤・ロゼワインの全ワインに占める比率は、63.5%である。
4. V. Q. P. R. D. の全ワインに占める比率は、46.0%である

40.

次のイタリアワインの用語の中から色調と関連がない用語を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Corpo
2. Chiaretto
3. Cerasuolo
4. Rosato

41.

次のイタリアの州の中からアドリア海に面していない州を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Umbria
2. Abruzzo
3. Molise
4. Marche

42.

次の D. O. C. G. ワインの中から主要ぶどう品種が他と異なるものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Gattinara
2. Ghemme
3. Bardolino Superiore
4. Valtellina Superiore

43.

次の D. O. C. G. ワインの中から赤だけの生産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. Recioto di Gambellara
2. Cesanese del Piglio



3. Fiano di Avellino
4. Albana di Romagna

4 3. (WA)

次の D. O. C. G. ワインの中から Toscana 州以外のものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Morellino di Scansano
2. Vino Nobile di Montepulciano
3. Montefalco Sagrantino
4. Vernaccia di San Gimignano

4 3. (WE)

次の D. O. C. G. ワインの中から Lombardia 州以外のものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Ramandolo
2. Franciacorta
3. Sforzato di Valtellina
4. Oltrepo Pavese Metodo Classico

4 4.

次のスペインワインの中から大西洋地方で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. Rias Baixas
2. Toro
3. Rioja
4. La Mancha

4 5.

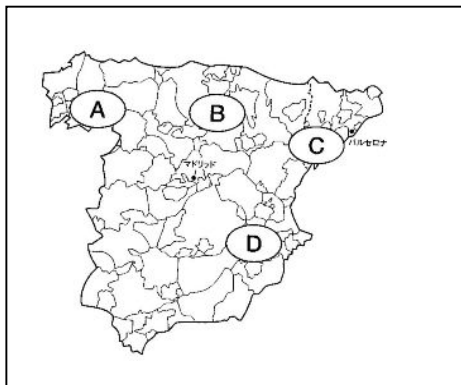
次のスペインワインに関する記述の中から正しいものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 北部地方のカタルーニャの地名は「石の谷」という意味でメセタの南端、シエラ・モレナ山脈の麓に位置する。
2. 南部地方で生産されるシェリーの Oloroso は、甘口タイプのみに表示される。
3. 内陸部地方のリベラ・デル・ドゥエロは、アイレン種の生産量が国内 1 位で、白ワインの産地である。
4. 南部地方のモンティーリャ・モリーレスでは、シェリーと似たタイプのワインが多く生産される。

4 6.

下記のスペインの地図 A~D の中から D. O. Priorato の位置に該当するものを 1 つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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



47.

次の中からシェリーの Manzanilla の最低アルコール度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. 15 度以上
2. 16 度以上
3. 16.5 度以上
4. 17 度以上

48.

次のオーストリアワインに関する記述に該当する格付け名称を下記の中から1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「ヴァッハウで最高のワインに与えられる名称。日当りのよいぶどう樹の下でまどろむエメラルドのとかげに由来する。シュペートレーゼ級のぶどうから造られ、豊かな果実味とバランスのよい酸味の調和したワイン」

1. Steinfeder
2. Federspiel
3. Smaragd
4. Lieblich

48. (WA)

次の中からグリューナー・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、リースリング、ノイブルガー等が混植、混醸されたオーストリアの伝統的ワイン「ゲミッシュター・サッツ」を生産する地方を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. ウィーン
2. シュタイヤーマルク
3. ブルゲンラント
4. ニーダーエスタライヒ

48. (WE)

次のオーストリアのワイン法による品質分類「Qualitätswein」に関する記述中、下線部(1)～(4)で誤っている箇所を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「このカテゴリーの中には、単なる Qualitätswein と (1) Kabinett の2つが属する。どちらも (2) 単一のぶどう栽培地区のぶどうを使うことが義務づけられ、それをラベルに表記することが許されている。また、(3) Qualitätswein は補糖が許され、(4) 製品のアルコール度数は 10.5 度以上となっている」

1. (1)
2. (2)
3. (3)
4. (4)

49.

次のオーストリアのワイン用ぶどう品種の中から白ぶどう品種を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Blaufränkisch
2. Blauburger
3. Neuburger
4. St. Laurent

50.

次のブルガリアのワイン用ぶどう品種の特徴に関する記述に該当する品種を下記の中から1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「東ヨーロッパの他の国々ではカダルカと呼ばれる。ワイン用ぶどう畑の約2%でしかないが、かつては北部の主要品種であった。比較的酸度が高く、タンニンは少ない」

1. Gamza
2. Rubin

3. Dimiat
4. Mavrud

5 1.

次のブルガリアの概略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. ブルガリア共和国は、ヨーロッパ南東部のバルカン半島に位置している。
2. ブルガリアの2005年度のワイン生産量のうち、白ワインは40%、赤ワインは60%である。
3. ワインの他にラキアと呼ばれる白いブランデーが生産され、よく飲まれている。
4. ブルガリアワインの約40%が輸出されている。

5 2.

次の中からカリフォルニアワインを国際的に認知させた、パリで開催されたフランスワインとの比較テイスティングが行われた年号に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 1973年
2. 1976年
3. 1978年
4. 1979年

5 3.

次の中からAVA名を表示しているワインの場合、収穫年表示に必要なその年に収穫されたぶどうの最低使用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. 75%
2. 85%
3. 95%
4. 100%

5 4.

次の中からアメリカのAVAの略語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. American Viticultural Areas
2. American Vitis Aestivalis
3. American Vigne Areas
4. American Vine Acre

5 5.

次のアメリカのワインに関する記述中、下線部AおよびBに該当する語句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。

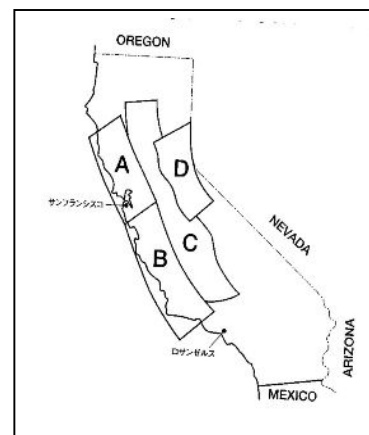
「アメリカのワイン生産量の約(A) \_\_\_\_\_がカリフォルニア州で生産され、そのうち約(B) \_\_\_\_\_は大規模なワイン生産者数十社が生産している」

1. (A) 80% (B) 半分
2. (A) 90% (B) 90%
3. (A) 半分 (B) 75%
4. (A) 半分 (B) 半分

5 6.

次のカリフォルニアの地図A~Dの中からワイン産地 Santa Barbara の正しい位置に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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



56. (WA)

次のカリフォルニアの地図 A~D の中からワイン産地 Sonoma の正しい位置に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. A      2. B      3. C      4. D

56. (WE)

次のカリフォルニアの地図 A~D の中からワイン産地 Napa の正しい位置に該当するものを1つ選び、解答

用紙の解答欄にマークしてください。

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

57.

次のアルゼンチンの概略に関する記述中、下線部 A および B に該当する語句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

「アルゼンチンのぶどう栽培地は (A) \_\_\_\_\_ 山脈の麓、南緯 (B) \_\_\_\_\_ の位置に広がる」

1. (A) アンデス (B) 22度~42度  
2. (A) アンデス (B) 26度~44度  
3. (A) アペニン (B) 22度~42度  
4. (A) アペニン (B) 26度~44度

58.

次のアルゼンチン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. メンドーサは赤向けのぶどう栽培が最も多く、次に多いのはピンク系統品種である。  
2. 最も栽培面積の大きい黒ぶどう品種はカルベネ・ソーヴィニオンである。  
3. メンドーサのワイン生産量は最も多く、例年総生産の50%~60%を占める。  
4. アルゼンチンのワイン生産地は全体的に降雨量が多く常に病害に注意を払う必要がある。

59.

次のオーストラリアワインのラベル表示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. ヴィンテージ表示は、特定のヴィンテージのワインが75%以上含まれている場合表示できる。  
2. 地理的呼称 (GI) 表示は、特定の地理的呼称で産出されたワインが85%以上含まれている場合表示できる。  
3. 複数のぶどう品種が使用されている場合、原則的に全ての品種を少ない順に記載することになっている。  
4. 複数のぶどう品種が使用されている場合でも、特定のぶどう品種が75%以上含まれる場合は、その品種だけを表示することが可能である。

60.

次のオーストラリアワインに関する記述 (2007年度統計) 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. Shiraz は黒ぶどう品種の生産量では Cabernet Sauvignon に次いで第2位である。  
2. 最も多い生産量の白ぶどう品種 Semillon は2位の Chardonnay の約1.5倍の量を生産している。  
3. New South Wales 州は South Australia 州に次いで第2位ぶどう生産量である。  
4. 全体のぶどう生産量は黒ぶどうが白ぶどうよりもわずかに多い。

61.

次のオーストラリアワイン生産地の中からハロルド・オルモ博士とジョン・グラッドストーンズ博士の研究に触発された形で1970年代はじめに大きな期待とともに誕生した産地を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Tasmania
2. Margaret River
3. Yarra Valley
4. Tumberumba

6 2.

次のオーストラリアワイン生産地の中からヴィクトリア州に属しているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Hunter
2. Adelaide Hills
3. King Valley
4. Swan District

6 3.

次の日本の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. 2007年の県別のぶどう栽培は山梨県が全体の約25%を占め、長野県約15%、北海道約10%がこれに続く。
2. 川上善兵衛の代表的な交配種はマスカット・ベリーAと甲州があげられる。
3. マスカット・ベリーAは病害に強く、醸造方法を工夫する事で早飲みタイプから長熟型のワインまで造られている。
4. 長野県では原産地呼称管理制度を制定し、第1回目の認定審査は2000年4月に行われた。

6 4.

次の日本の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. 岩手県の岩の原葡萄園は川上善兵衛が生涯をかけ交配の研究に打ち込んだ場所である。
2. 長野県は昼夜の寒暖の差があまりない為、ぶどうに適度な酸味を確保させる事が課題である。
3. 山梨県のワイン生産量は全国の40%程度を占める。
4. 山梨県のワイン向け品種は、マスカット・ベリーAが最も多く生産されている。

6 5.

次の中から2007年度のわが国における成人1人あたりのワイン消費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. 1.98ℓ
2. 2.39ℓ
3. 2.98ℓ
4. 3.39ℓ

6 5. (WA)

次の日本におけるワインの輸入に関する記述中、下線部(A)～(D)で誤っている箇所を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「ワインを輸入するためには、(A) 分析証明書の取得が必要です。これは、(B) 品名、アルコール度、酸、エキス、糖度、(C) 添加物分析数値などの証明で、(D) 財務省に提出をします」

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

6 5. (WE)

次の中から2007年の主要国別・ぶどう酒(2ℓ以下の容器入り)の輸入状況において、数量(ℓ)が2006年に比べ伸びている国を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. ポルトガル
3. アメリカ

4. チリ

66.

次のワインの特徴に関する記述に該当するワイン用ぶどう品種を下記の中から1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「特徴として、冷涼な産地のワインは青みを帯びたハーブ香や、酸味のフレッシュなレモンや青リンゴを思わせる香りを持つ」

1. Chardonnay
2. Riesling
3. Sauvignon Blanc
4. Gewurztraminer

67.

次のフランスの地方料理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. 「Lamproie a la Bordelaise」とは、野うさぎのボルドー風で Entre-Deux-Mers と相性が良いとされる。
2. 「Matelote d' Anguille」とは、ロワールの郷土料理、うなぎの赤ワイン煮で Chinon Rouge と相性が良いとされる。
3. 「Andouillette」とは、ブルゴーニュの郷土料理、山羊のパイ包み料理で Beaujolais と相性が良いとされる。
4. 「Coq au Vin」とは、プロヴァンスの郷土料理、仔羊の煮込み料理で Cassis と相性が良いとされる。

68.

次の中からシャンピニオン、エシャロット、白ワイン等を用いて作られる「ソース・シャスール」が属する分類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. 褐色系
2. 白色系
3. バター系
4. オイル系

69.

次のイタリアワインの中からイタリアの地方料理「Bagna Cauda」に最も適したものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Valpolicella
2. Taurasi
3. Asti Spumante
4. Gavi

70.

次のアペリティフの中からワイン系以外のものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

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

70. (WA)

次のボトルのサイズ呼称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. ボルドー地方の Double-magnum は、シャンパーニュ地方のボトルサイズの呼称 Réhoboam と同じ容量 4,500ml である。
2. シャンパーニュ地方、ボルドー地方ともに、Jéroboam は、同じ容量 6,000ml である。
3. シャンパーニュ地方の Balthazar の容量は 9,000 ml である。
4. ボルドー地方の Imperial は、シャンパーニュ地方の Mathusalem と同じ容量 6,000ml である。

70. (WE)

次の中から温度が与えるワインの味わいの違いについて、温度を下げた場合の効果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. 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. 香りの広がりが大きくなる。