

# J.S.A. SAKE 検定テキスト【正誤表】

2023年9月1日作成

ページ	行	<誤>	<正>
P7	14	※全国新酒鑑評会とは、清酒の品質向上を目的に、独立行政法人 酒類総研が主催する全国規模の鑑評会のこと	※全国新酒鑑評会とは、清酒の品質向上を目的に、独立行政法人 <b>酒類総合研究所</b> が主催する全国規模の鑑評会のこと
P14	9	(先生)米の豊かなうまみや甘味を残すために、あまり削りません	(先生)米の豊かなうまみや甘味を残すために、あまり削りません → <b>文言削除</b>
P14	10	(生徒)日本酒と焼酎は。米を削る考え方が違うんですね。	(生徒)日本酒と焼酎は。米を削る考え方が違うんですね。 → <b>文言削除</b>
P14	11	(先生)蒸溜	(先生)蒸留
P14	14	伝統的なのは、酒粕ともみ殻を混ぜて蒸留した <b>粕醪</b> 取り焼酎。	伝統的なのは、酒粕ともみ殻を混ぜて蒸留した <b>粕取り焼酎</b> 。
P14	15	近年は、酒粕に酵母や水を加え、再発酵させてから蒸留した <b>粕取り焼酎</b> があります。	近年は、酒粕に酵母や水を加え、再発酵させてから蒸留した <b>粕醪</b> 取り焼酎があります。
P15	14	(先生)デンプン量が少ないので、不足分を穀類で造った麴で補います。	(先生)デンプン量が少ないので、不足分を穀類で造った <b>麴</b> で補います。 → <b>文言削除</b>
P15	18 (吹き出し)	他のサツマイモより、デンプンが20～30%ほど高く、香りと甘さのバランスが良い芋焼酎に。	<b>他のサツマイモより、収穫量が多くかつ高デンプンで</b> 、香りと甘さのバランスが良いイモ焼酎に。
P23	《先生》《生徒》 (表記)	上から3つ目・4つ目の《先生》の表記 上から2つ目・3つ目の《生徒》の表記	それぞれ《 <b>生徒</b> 》⇒《 <b>先生</b> 》に <b>差し替え</b> （先生と生徒が逆）
P23	ページ下 (吹き出し)	酵母や麹菌は顕微鏡がないと見えません。	酵母や <b>麹菌の孢子単体</b> は顕微鏡がないと見えません。
P24	3	良い質問ですね！ 乳酸を使います。日本酒の一般的な造り方である速醸造りでは、 <b>合成された乳酸</b> を添加します。	良い質問ですね！ 乳酸を使います。日本酒の一般的な造り方である速醸造りでは、 <b>市販の乳酸</b> を添加します。
P26			※ <b>酒母→醪</b> <b>赤い矢印を追加</b> 
P40	【酒造工程発酵】 下から4つ目の用語 一次醪	焼酎発酵で、日本酒の酒母にあたる。米麴と水と酵母を混ぜ合わせて造る。麹菌が生成するクエン酸で <b>滅菌</b> するため、日本酒に必要な <b>合成乳酸</b> や <b>乳酸発酵</b> は不要。	焼酎発酵で、日本酒の酒母にあたる。米麴と水と酵母を混ぜ合わせて造る。麹菌が生成するクエン酸で <b>雑菌を抑制</b> するため、日本酒に必要な <b>市販の乳酸</b> や <b>乳酸発酵</b> は不要。
P40	【酒造工程発酵】 下から3つ目の用語 速醸醪	雑菌汚染を防ぐため、 <b>化学的に合成された乳酸</b> を添加する酒母の造り方。明治期に開発されて酒造りの主流になった。現在、8割以上の日本酒が速醸造り。	雑菌汚染を防ぐため、 <b>市販の乳酸</b> を添加する酒母の造り方。明治期に開発されて酒造りの主流になった。現在、8割以上の日本酒が速醸造り。
P41	【酒の原料】下から3つ目の用語 黒糖	焼酎醸造用の黒糖は、 <b>奄美群島</b> で取れるサトウキビが原料。ラムの原料でもある。	焼酎醸造用の黒糖は、 <b>奄美群島・沖縄諸島</b> などで取れるサトウキビが原料。 <b>ラムの原料でもある。</b> → <b>削除</b>
P41	【酒のうんちく】下から4つ目の用語 乳酸	日本酒には、醪の雑菌を滅菌するために必ず <b>乳酸</b> が含まれる。元来、酒は <b>乳酸発酵</b> 飲料で、 <b>乳酸菌</b> による <b>発酵</b> が <b>必須</b> だった。現代は簡素化され、酒造りの主流は <b>合成乳酸</b> を添加する速醸造りが大多数を占める。それに対して、 <b>生醸造り</b> や <b>山廃醸造り</b> では、 <b>乳酸菌</b> による <b>天然乳酸</b> を使って、酒が造られる。	日本酒の醸造では、 <b>雑菌を抑制するため有機酸の一種である乳酸</b> を利用してきた。現代の酒造りの主流は、 <b>酒母で、市販の乳酸（醸造用乳酸）を添加する速醸造りが大多数を占める。それに対して、生醸造りや山廃醸造りでは、造り中に乳酸菌が生産する乳酸</b> を利用している。
P41	【酒のうんちく】上から4つ目の用語 並行複発酵	麴の酵素による米デンプンの糖化と、できた糖分の酵母による <b>アルコール発酵</b> が <b>同時並行</b> で進む、 <b>日本</b> だけの <b>発酵方法</b> 。	麴の酵素による原料デンプンの糖化と、できた糖分の酵母による <b>アルコール発酵</b> が <b>同時並行</b> で進む、 <b>日本酒</b> や <b>焼酎</b> の <b>発酵方法</b> 。