

問1 1960年の池田町での出来事について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 第1次十勝沖地震の発生
- イ 赤字再建団体の指定
- ウ 新農村建設5ヵ年計画に着手
- エ 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所設立

問2 十勝ワインの創生期の年代順について、古い順番で正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブドウ愛好会の結成 → 赤字再建団体の指定 → 町職員をドイツへ派遣 → 池田町農産物加工研究所設立
- イ 赤字再建団体の指定 → ブドウ愛好会の結成 → 池田町農産物加工研究所設立 → 町職員をドイツへ派遣
- ウ 池田町農産物加工研究所設立 → 町職員をドイツへ派遣 → 赤字再建団体の指定 → ブドウ愛好会の結成
- エ 町職員をドイツへ派遣 → 池田町農産物加工研究所設立 → ブドウ愛好会の結成 → 赤字再建団体の指定

問3 池田町でのブドウ栽培について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田町でのブドウ栽培は当時の町長の発案から始まった。
- イ ワインの原料として、まず注目したのが野山に自生する「山ブドウ」であった。
- ウ ブドウづくりの主たる目的は「農業所得のアップ」であった。
- エ 山ブドウを確保するため、自然に自生するブドウを収穫するよりも栽培化に積極的に取り組んだ。

問4 次の出来事について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1964年に開かれた国際ワインコンペティションで「十勝アイヌ山葡萄酒」が銅賞を獲得した。
- イ 1975年に開かれた国際コンクールで「山幸」と「十勝ブランデーX0」が大金賞を受賞した。
- ウ 1985年にブランデーの試験醸造免許を取得した。
- エ 1995年に国内初のシャンパン方式によるスパークリングワインを発売した。

問5 池田町におけるワイン製造について、正しいものはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田町で栽培されているブドウは、一般的にリンゴ酸含有量が酒石酸含有量を上回っている。
- イ ロゼワインを製造する際には白ワイン用ブドウのみを原料に供している。
- ウ 白ワインの発酵温度は赤ワインより高い温度としている。
- エ フレンチオーク樽を使用する際は、一般的には重たいタイプのワインほど木目の細かい樽材を用いるようにしている。

問6 十勝ワインの原料ブドウ品種について間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ツバイゲルトレーベ種はオーストリア等から導入した品種である。
- イ モリオ・マスカット種はドイツから導入した品種である。
- ウ バッカス種はハンガリーから導入した品種である。
- エ ケルナー種はドイツから導入した品種である。

問7 池田町の圃場について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 千代田地区山畑園では、清見やヨーロッパからの導入品種を栽培している。
- イ 千代田地区陶久園では、山幸や清舞などの耐寒性交配品種で冬期間、培土させなくとも良いブドウを栽培している。
- ウ 清見地区では、ツバイゲルトレーベ種のほか耐寒性交配品種などを栽培している。
- エ いずれの圃場でも、ブドウ仕立て方法は垣根方式を採用している。

問8 「清見」の栽培における春先からの作業順番について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 排土 → 新梢誘引 → 枝梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 培土 → 剪定
- イ 排土 → 新梢誘引 → 枝梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 剪定 → 培土
- ウ 排土 → 枝梢誘引 → 新梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 剪定 → 培土
- エ 排土 → 枝梢誘引 → 新梢誘引 → 収穫 → 除葉 → 剪定 → 培土

問9 池田町のブドウ栽培について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見 → 山幸 → 清舞 の順でブドウを収穫する。
- イ ブドウが開花する6月下旬から7月上旬の天候は特にブドウの収量を決める上で重要である。
- ウ ブドウの成熟期である夏場の天候は特にブドウの品質を決める上で重要である。
- エ 収穫期を決める上で、特に重要なことは糖とタンニンのバランスを見極めることである。

問10 池田町で一般的な醸造用ブドウ栽培を広げる上での課題について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 培土と排土
- イ 垣根方式
- ウ トラクターによる機械化
- エ 選定作業

問11 池田町におけるワインの発酵について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 白ワインは10～15度程度の低温で、ゆっくり発酵させることで、フルーティーな香りが残る。
- イ 赤ワインは果皮等の果帽を沈めるため、攪拌作業を毎日行なう必要がある。
- ウ 赤ワインの主発酵期間は1週間～10日程度要する。
- エ 白ワインの発酵期間は2～3週間程度要する。

問12 池田町で栽培または導入している品種について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 在来品種は山ブドウ（アムレンシスの一種）だけであった。
- イ 清見はドイツからの導入品種をクローン選抜することによって、独自に「品種改良」を行った品種である。
- ウ 清舞や山幸などは、醸造用ブドウに山ブドウを交配し、耐寒性に優れ、醸造用に適したブドウを独自に開発した品種である。
- エ ツバイゲルトレーベ種やケルナー種等は、ヨーロッパから独自に苗木を導入し栽培した品種である。

問13 池田町における「クローン選抜」について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 複数の品種の中から、有用な性質を持った個体を選抜する方法である。
- イ 耐寒性や耐病性、豊産性などに優れた性質を持つ個体を見つけ出し、改良する育苗法である。
- ウ 清見はセイベル13053から5シーズンかけてクローン選抜した。
- エ 池田町では、品種交配に先立ってクローン選抜法で品種改良を行った。

問14 池田町でのブドウの品種交配について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 交配した品種数は30,000種を超える。
- イ 清見と山ブドウの組み合わせから出来た品種が最も優れた結果をもたらしている。
- ウ 交配方法は開花しはじめの寸前の健全なつぼみを選び、雌しべに別のブドウの花粉を受粉させる。
- エ 結実したら収穫し、種子を保存し、翌年播種、発芽したら畑に移植して育苗する。

問15 池田町独自品種ブドウ「清舞」と「山幸」が農水省に品種登録された年の組み合わせについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清舞＝1995年 山幸＝1999年
- イ 清舞＝2000年 山幸＝2006年
- ウ 清舞＝1993年 山幸＝1993年
- エ 清舞＝2001年 山幸＝2004年

問16 池田町における白ワイン用の新品種開発に向けての次なる試みについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 交配品種の突然変異種によって酸を適度な量に抑えられた新品種開発を栽培目標としている。
- イ 2006年5月に期待の交配白品種（4種）と有望の交配赤品種（6種）を試験栽培した。
- ウ 今のところ、培土を必要としない耐寒性白品種の開発に至っていない。
- エ 白ワインの新品種開発への課題は北国特有の豊富な酸含量である。

問17 十勝ワインにおける赤ワインの製造工程について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 除梗破碎 → 発酵 → 酵母添加 → 圧搾 → 樽熟成 → ビン熟成
- イ 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → 樽熟成 → ビン熟成
- ウ 除梗破碎 → 発酵 → 圧搾 → 酵母添加 → 樽熟成 → ビン熟成
- エ 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → ビン熟成 → 樽熟成

問18 十勝ワインにおける白ワインの製造工程について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → オリ引き → 濾過
- イ 除梗破碎 → 圧搾 → 発酵 → 酵母添加 → オリ引き → 濾過
- ウ 除梗破碎 → 発酵 → 酵母添加 → 圧搾 → オリ引き → 濾過
- エ 除梗破碎 → 圧搾 → 酵母添加 → 発酵 → オリ引き → 濾過

問19 ワイン製造における亜硫酸添加の役割について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 赤ワインの色素の安定
- イ 赤ワインの減酸
- ウ ビン詰め後のワインの酸化防止
- エ 樽の殺菌

問20 十勝地方に自生する山ブドウはどの原生種の一つか正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア *Vitis Vinifera* (ヴィティス ヴィニフェラ)
- イ *Vitis Coignetiae* (ヴィティス コワニティエ)
- ウ *Vitis Amurensis* (ヴィティス アムレンシス)
- エ *Vitis Labrusca* (ヴィティス ラブルスカ)

問21 MLFについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア MLFはマセラシオンカルボニック法のことである。
- イ ワイン中でブドウの主要な酸であるリンゴ酸を減少させる生物化学反応である。
- ウ リンゴ酸は乳酸菌の働きによって、乳酸と炭酸ガスに変化する。
- エ MLFによってワイン中の成分が相互に化学変化して、酸味だけでなく香味の改善が図られる。

問22 十勝ワインヌーボについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブドウを嫌気的狀態に置くことにより、リンゴ酸がエチルアルコールと炭酸ガスに分解する酵素反応が発生する。
- イ 1981年に国内で最初のMC法という特殊な方法で造られた。
- ウ MC法は炭酸ガス浸漬法のことである。
- エ 販売するヌーボは赤の1種類である。

問23 スパークリングワイン「ブルーム」について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1985年に国内で最初にビン内2次発酵法を用いてスパークリングワインの製造に成功した。
- イ 発酵・熟成等通常のワイン製造に必要な技術全てが必要であり、自らの技術を磨く商品と考えている。
- ウ 北国特有の「酸味の強さ」を表現できる商品と考えている。
- エ 現在ブルームは白とロゼを発売している。

問24 スパークリングワインの製造の際、ビン内に残ったオリを下げる作業を軽減するため、池田町で導入した機械名について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア スパイロ・ジャイラ
- イ ジャイロ・パレット
- ウ ネット・フリーザー
- エ ピュピトル

問25 スパークリングワイン「ブルーム」の製造方法について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 主発酵 → ビン詰め → 酵母・糖添加 → ビン熟成 → 2次発酵 → 動ビン → オリ抜
- イ 主発酵 → 酵母・糖添加 → ビン詰め → 2次発酵 → ビン熟成 → 動ビン → オリ抜
- ウ 酵母・糖添加 → 主発酵 → 2次発酵 → ビン詰め → 動ビン → ビン熟成 → オリ抜
- エ 主発酵 → 酵母・糖添加 → ビン詰め → ビン熟成 → 2次発酵 → 動ビン → オリ抜

問26 十勝ブランデーの製造について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブランデー原料用のワインは、アルコール7度前後と通常のワインよりもアルコール度数を低く造る。
- イ 最初の蒸留では27～28%までアルコールが高められる。
- ウ 2回目の蒸留でアルコールが68～70%になる後留(tail)がブランデー原酒となる。
- エ 樽熟成期間中に62～63%ほどまでアルコールが下がる。

問27 十勝ワインにおけるアイスワインの製造について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 収穫時期を2ヶ月程度遅らせることでブドウの濃縮を図ることができる。
- イ 最低気温がマイナス5度を下回る早朝、自然に凍結（樹上凍結）したブドウを収穫している。
- ウ 果実を凍った状態で圧搾すると、前半に出てくる果汁は通常のブドウの糖度の約2倍にもなる。
- エ 出来上がるワインの量は通常の約8分の1と少量のため、高価なワインとなる。

問28 十勝ワインにおけるブドウから造られる酒類について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ベーキングシェリーは、発酵を終了したワインにブランデーを加え、加温（酸化）熟成させ造られる。
- イ スピリッツは、ブランデーを蒸留する際、原酒としては利用されない初留と後留を合わせて、連続蒸留器で蒸留し、アルコールを回収したものである。
- ウ リキュールは、果実等をスピリッツ（場合によってはブランデー）に漬け込み、糖を添加し、果実等の成分を抽出して造られる。
- エ ポートタイプワインは、発酵前の果汁にブランデーを加え造られることで、ブドウ由来の甘さを残すことが特徴である。

問29 十勝ワインにおけるブドウの副産物について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ワインのオリはタンパク質を多く含み、ビートパルプ等と混合し、乳酸発酵により飼料化し池田町内のあか牛生産農家に提供されている。
- イ ブドウの圧搾後に出る果皮・種・梗の混合物は「パミス」と呼ばれ、一般的には堆肥や飼料として再利用されている。
- ウ パミスには抗酸化能で知られるアントシアニンをはじめとするポリフェノール類、オレアノール酸等の有効成分が多く含まれている。
- エ 近年、パミスは肺炎予防や虫歯予防にすぐれた食品開発の研究が進められている。

問30 コルクの主要な産地について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ポルトガル
- イ スペイン
- ウ アメリカ
- エ ブラジル

問31 十勝ワインを楽しむイベントについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 毎年9月に「十勝ワインの夕べinSAPPORO」を札幌市内のホテルで開催される。
- イ 今年7月26日開催の「十勝ワインを楽しむ町民パーティー」はワイン城南側芝生で開催される。
- ウ ワイン祭りは池田町が主催となり、毎年10月第1日曜日に開催される。
- エ ヌーボまつりは十勝ワインヌーボ発売日に地元池田町で開催される。

問32 町民とのかかわりや公営企業会計について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 町内の小学校では授業の一環としてブドウ収穫を行なう。
- イ 成人式では、自分の生まれた20年前のワインで乾杯する。
- ウ これまでワインやレストランの収益として一般会計等に20億円以上を繰り出している。
- エ 公営企業である十勝ワインは「池田町ブドウ・ブドウ酒事業会計」として1968年に企業会計として独立採算となる。

問33 メーカー希望小売価格の高い順番について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見 (360ml) → 山幸 (360ml) → セイオロサム赤 (360ml) → トカップ赤 (360ml)
- イ スプレnderX0 → ジェンティールVSOP → アップル原酒 → 原酒 (180ml)
- ウ 清見 (720ml) → 清舞 (720ml) → ツバイゲルト (720ml) → 山幸 (720ml)
- エ シャトー十勝赤 (720ml) → セイオロサム赤 (720ml) → 清見の丘赤 (720ml) → 町民用ロゼワイン (720ml)

問34 十勝管内限定で発売している商品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見の丘 (赤・白)
- イ 田園の雫 (赤・白)
- ウ トカップ樽熟成
- エ ケルナー・シュール・リー

問35 ミュラー・トゥルガウの味のタイプについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 甘口
- イ 中甘口
- ウ 中辛口
- エ 辛口

問36 とかち野赤に使用されるブドウ品種について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見種とツバイゲルトレーベ種
- イ モリオ・マスカット種とケルナー種
- ウ 山幸種と清舞種
- エ ケルナー種とバッカス種

問37 ベーキングシェリータイプの商品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清舞スイート
- イ ビートのこころあわせ
- ウ シルフィー
- エ ミステール

問38 ギフトセットKV-470に入っているワインの組み合わせについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア トカップ赤、トカップ白の2本セット
- イ 清見、セイオロサム白の2本セット
- ウ ツバイゲルト、バッカスの2本セット
- エ セイオロサム赤、セイオロサム白の2本セット

問39 ポートタイプワイン「シルモ」のアルコール度数について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 10度
- イ 12度
- ウ 18度
- エ 20度

問40 トカップに付加価値を付けた商品として、実在しない商品どれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア トカップ 瓶熟成
- イ トカップ 樽熟成
- ウ トカップ アイスワイン
- エ トカップ スパークリング

問41 十勝ワインのグレートビンテージとして該当しない年どれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1991年
- イ 1999年
- ウ 2001年
- エ 2010年

問42 池田町とDREAMS COME TRUE（以下ドリカム）との関わりについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ドリカム25周年記念として、2種類のワインを限定発売した。
- イ ドリカムブドウ園ではドリカムメンバー2名の手形が飾られている。

- ウ DCTgarden IKEDAは年末年始以外は無休である。
- エ DCTgarden IKEDAオリジナルぶどうジュースの原料は山幸とケルナーである。

問43 ワイン城について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブドウ展示園では「山幸」と「清舞」のブドウの樹が植えられている。
- イ 地下熟成室では、樽熟成、ビン熟成、スパークリングワイン製造、年代物のワインを間近に見ることができる。
- ウ 展示ルームは、歴史をはじめワインの製造方法やブドウ栽培等、十勝ワインの資料を展示しているコーナーである。
- エ ブランデー&大樽熟成室では、熊本県産ミズナラで造った大樽やブランデー蒸留器を見ることができる。

問44 ワイン城ガイドツアーについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 毎日11：30と13：30と14：30の3回開催している。
- イ 参加費は無料で、各回定員50名である。
- ウ 1回の開催時間は20分程度である。
- エ 年末年始、ゴールデンウィーク、お盆時期等は休みである。

問45 十勝ワインセラーについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 貸付区画は全部で200区画ある。
- イ 貸付料金は年額6,000円（税抜）である。
- ウ 利用者はワインセラーへいつでも自由に入出りできる。
- エ 保管できる品物は十勝ワインが製造した商品に限る。

問46 今年のゴールデンウィークにワイン城で開催した「特別有料試飲」に使用したワインについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見と山幸である。
- イ 清舞と清見である。
- ウ ツバイゲルトとセイオロサムである。
- エ トカップ赤と白である。

問47 ワイン城の正式名称について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田町企業部
- イ 池田町果樹研究所
- ウ 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
- エ 十勝ワイン株式会社

問48 十勝ワイン友の会について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 自主的に十勝ワインの普及に寄与し、あわせて池田町を側面から応援する団体である。
- イ 公設応援団として積極的に活動している。
- ウ 全国に8箇所ある。
- エ 池田町だけでなく、札幌や東京にも団体がある。

問49 セイオロサムの名称由来について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア アイヌ語で「夜明け」を意味する「シボサム」に由来する。
- イ アイヌ語で「母なる大地」を意味する「シボサム」に由来する。
- ウ アイヌ語で「貝の採れる所」を意味する「シボサム」に由来する。

エ フランス語で「神秘」を意味する「シボサム」に由来する。

問50 新しくなった十勝ワインのロゴマークについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

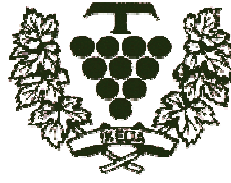
ア



イ



ウ



エ

