

問1 池田町のワイン事業に関する記載について、それぞれ関係あるA～Cの事柄を、年代順に並べなさい。

①ワイン事業は、自然災害や町財政悪化といった苦境からの脱却の切り札として誕生した。

- A : 2年連続の冷害による凶作
- B : 池田町が赤字再建団体の指定を受ける
- C : 第1次十勝沖地震の発生

②農業所得アップを図ることを目的に、ブドウ栽培といった壮大な挑戦が始まった。

- A : 池田町農産物加工研究所を設立
- B : ブドウの苗木を初導入
- C : ブドウ愛好会の結成

③ブドウ栽培からワイン製造へ、国内初の自治体ワイナリーが誕生した。

- A : 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(現在のワイン城)が完成
- B : 果実酒試験製造免許の交付
- C : ワインの市販開始

④北国ならではの原料の特性を生かし、「製品の多様化」に向けての挑戦を行なっている。

- A : 「アイスワイン」を数量限定発売
- B : 特殊タンクを導入して「ヌーボ」を発売開始
- C : 国内初の本格スパークリングワインを発売

⑤更なるワイン事業の発展を目指し、様々な取り組みを行っている。

- A : 第1回十勝ワインバイザー試験開催
- B : 第1回ワイン祭りを開催
- C : ワイン城がリニューアルグランドオープン

問2 下記の文章は、池田町におけるブドウ栽培について記載したものです。( )にあてはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び番号を記入しなさい。

ブドウの仕立て方法を大きく分けると、生食用で多く採用されている(ア)方式と、醸造用で多く採用されている(イ)方式があります。池田町でのブドウ仕立て方法も(イ)方式を採用しています。また、山ブドウや耐寒性交配品種を除いた醸造用ブドウは、池田町の厳しい寒さのため通常の方法では越冬できないことから、ブドウに(ウ)することにより越冬させています。近年は樹脂シートなどで樹を保護し越冬させる技術もあります。

(ウ)する品種を栽培する場合、春作業でまず(エ)から始まり、次に冬を越えた(オ)を1線目の針金に誘引します。6月下旬から7月上旬頃には、ブドウは開花しますが、この時期の天候はブドウの(カ)を決める上で大変重要です。夏にかけ、その年新しく伸びてきた(キ)を生育に合わせて2線目より上の針金に誘引し、(ク)や除草が主な作業となります。ブドウの成熟期である夏場の天候は、今度はブドウの(ケ)を決定する上で大変重要です。9月下旬から10月上旬には、町内のブドウ収穫が始まります。収穫時期を決定する上では、(コ)と(サ)のバランスを見極める必要があります。収穫を終えたブドウ樹は落葉後、品質の良い果実を毎年続けて収穫するために、一年間で最も重要な(シ)作業が行なわれ、最後にブドウ樹を凍結乾燥から守るため(ウ)を行ないます。

① 培土	② 新梢	③ 品質	④ 棚	⑤ 剪定
⑥ 糖	⑦ 接木	⑧ 収量	⑨ 排土	⑩ 芽欠き
⑪ 枝梢(結果母枝)	⑫ 垣根	⑬ 色素	⑭ 酸	⑮ 育苗

問3 下記の表は「十勝の気候」の「ブドウ栽培」への影響について、プラス要因とマイナス要因で整理しました。更に、マイナス要因に対しては池田町では様々な取り組みにより課題を克服し、ブドウ栽培上の大きな「効果」をもたらしています。表の内容について、下記の①～④の設問に答えなさい。

プラス要因	マイナス要因
ブドウ生育期	
( ア ) ⇒ 糖度、酸度の高いブドウが収穫できる。  ( ウ ) ⇒ 健全なブドウが収穫できる。	( イ ) ⇒ <u>開花が遅く十分な生育期間が確保できない</u> ため、栽培品種が限定される。 ↓ 「品種改良」の必要性
ブドウ休眠期	
( エ ) ⇒ 土通の病害虫の影響を受けづらい。	( エ ) ⇒ 越冬方法に苦労している。 ↓ 「 <u>耐寒性品種の開発</u> 」の必要性

①(ア)～(エ)にもっとも当てはまる気象要因を、それぞれ以下から選びなさい。

- A：春が温暖で、晴天率が高い。
- B：夏場の最高気温が高く、気温の日較差が大きい。
- C：秋の降水量が少なく、乾燥した日が続く。
- D：冬の寒さが厳しく、降雪量が少ない。
- E：春から秋の気温が総体的に低い。

②「開花が遅く十分な生育期間が確保できない」において、一般的なワイン用ブドウは開花から収穫までどの程度必要か、以下から選びなさい。

- A：90日間程度
- B：120日間程度
- C：150日間程度
- D：180日間程度

③池田町で「品種改良」によって得られた極早生品種は開花から収穫までどの程度必要か、以下から選びなさい。

- A：60日間程度
- B：90日間程度
- C：120日間程度
- D：150日間程度

④「耐寒性品種の開発」がもたらした効果を2つ具体的に書きなさい。

問4 次の( )にあてはまる語彙を記入して下さい。

池田町には独自品種として主に赤ワインに使用する3品種があります。  
 (ア)種はフレンチハイブリッドのセイベル13053をクローン選抜により、冷涼な気候に適したものと改良された品種です。次に、その(ア)種に十勝で自生していた山ブドウの花粉を交配し、2000年に品種登録されたのが(イ)種である。  
 (イ)種は母方である(ア)種の密着果房で酸が高く色素が薄いのが特徴です。また、同じ山ブドウとの交配でも研究所圃場内で育種した山ブドウの花粉により交配し2006年に品種登録されたのが(ウ)種である。(ウ)種は父方である山ブドウ似の粗着果房だが、糖度が高く色素も濃いのが特徴である。

問5 下記の文章は、ワイン製造について記載したものです。( )にあてはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び番号を記入して下さい。

ワインはブドウの果汁だけから造られ、基本的には水は一滴も加えません。ブドウ中の(ア)は(イ)によって発酵され、(ウ)と(エ)になります。ブドウの圧搾率は80%程度と言われ、発酵後に行なう(オ)やろ過などで更にその10%程度がなくなってしまうので、最終的なワインの量は、ブドウ重量の70%少々となります。よって、ブドウ1kgから造られるワインの量は、レギュラーボトル(720ml)1本程度ということになります。

① カビ	② エチルアルコール	③ オリ引き	④ 炭酸ガス	⑤ 殺菌
⑥ 糖分	⑦ 酵母	⑧ メチルアルコール	⑨ 塩分	⑩ オゾン
⑪ 酸	⑫ 補糖	⑬ 乳酸菌	⑭ タンニン	

問6 下記の文章は、ワインの減酸について記載したものです。それぞれの( )にあてはまる言葉を記入して下さい。

ブドウ由来の主要な有機酸には酒石酸とリンゴ酸があります。酒石酸はワイン中で(ア)と結合・沈殿させることにより一定程度減酸することが可能です。一方、(イ)基が2つのリンゴ酸は、乳酸菌の働きにより、(イ)基が1つの乳酸と(ウ)に変化させることで、官能的に減酸することが可能です。この反応を(エ)発酵と言います。(エ)発酵では、単に酸味を和らげるだけでなく、減酸に伴うワインの(オ)の上昇などにより香味の改善が図られます。

問7 ブランデー用のワインとして、①酸味が強いこと②アルコール度数が低めであることが望ましいと言われています。何故、それぞれが高品質なブランデーを生み出す条件となるのか、その理由を述べなさい。

①酸味が強いこと

②アルコール度数が低めであること

問8 下記の2人の会話を読み、下記の①～⑥の設問に答えなさい。

世界中のお酒が大好きなワインさんとお酒にはあまり興味のない十勝くん、2人は池田町のワイン城に遊びに来ています。いつも職場でお世話になっている池田先輩に何かお土産を買っていくようです。

十勝くん 「せっかくワイン城に来たからにはここで造られているお酒を買って帰らなくちゃ」

ワインさん 「そうね、どれにする？」

十勝くん 「池田先輩は『俺はシャンパンとコニャックしか飲まない』って、いつも言っていたな」

ワインさん 「結局、池田先輩は（ A ）のお酒が好きなのね。じゃあ、このブルームなんか、ぴったりね」

十勝くん 「でも、こっちのトカップスパークリングの方がお手軽な価格だよ。」

ワインさん 「造り方が違うんだ。実は日本で初めて B シャンパンと同じ製法で、製造に成功したワイナリーがこの十勝ワインなんだよ。」

十勝くん 「へえー、そうなんだ。でも C 同じような感じなのに…。池田町でも本場（ A ）と同じ製造で造られているんだ。池田先輩も気に入るに違いないね」

① コニャックと同様の製造方法である十勝ワインで造られている商品名を以下の中から選びなさい  
ア. 山幸アイスワイン イ. シルモ ウ. シルフィー エ. ジェンティール

② 下線部 B の「シャンパンと同じ製法」とは何という製法ですか

③ 下線部 C の「トカップスパークリングとブルーム」の品質では、どのような点で大きく異なりますか、最もふさわしくないものを1つ選びなさい

ア. 泡の細かさ イ. ワインの透明度 ウ. 泡の持続時間 エ. 味の深み

④ （ A ）に当てはまる国名を以下の中から選びなさい。

ア. オランダ イ. ドイツ ウ. イタリア エ. フランス

⑤ （ A ）などヨーロッパで栽培が盛んなブドウ品種を、後志地区の十勝ワイン原料生産者が栽培し、十勝ワインで醸造しはじめています。その中で十勝ワインの製品名にもなっている赤ワイン用の品種を答えなさい。

⑥ 十勝ワインで販売されているスパークリングワインの名前と値段を正しく線でつなげなさい。

「ブルーム」 • 「1, 479円」

「トカップスパークリング」 • 「1, 620円」

「ナイアガラスパークリング」 • 「2, 937円」

（希望小売・税込価格）

\* 解答用紙に記入してください。

問9 次の文章について、正しいものには「○」、間違っているものには「×」を記入しなさい。

- ①池田町の地質・土壌は、ブドウ栽培にとって必ずしも理想的なものではない。
- ②「モリオ・マスカット」「ツバイゲルトレーベ」「ケルナー」はすべて白品種である。
- ③亜硫酸の使用法として、ブドウに付着している酵母の健全な発酵を促すため、仕込みの最初の段階で原料のブドウに加えられる。
- ④発酵終了後のワインを澱引きせずに、翌春までそのままにしておき、酵母が自己消化をして「タンパク質」から「アミノ酸」に替わることにより、ワインの味わいに深みを与える製法を「スキンコンタクト法」という。
- ⑤アイスワインを製造する時に、凍結したブドウを圧搾するので、得られた果汁濃度は高くなるが、出来上がるワインの量は通常の8分の1まで減ってしまう。
- ⑥ブドウの圧搾後に出る果皮・種・梗の混合物は「パスミ」と呼ばれ、アントシアニンを始めとするポリフェノール類、保湿作用を有するセラミド、更にオレオノール酸等の有効成分が多く含まれている。
- ⑦ワインの酸化を防止するためには、直射日光、照明(特に蛍光灯)、振動、騒音などの化学変化を促す要因を出来るだけ排除することが望ましいと考えられている。
- ⑧ワインをテイastingする時の3つのポイントは「香り」「味」「喉ごし」である。
- ⑨ポリフェノール成分はブドウの果皮や種子に多く含まれるので、果皮との接触の多い赤ワインの方が白ワインより多く含まれる。
- ⑩池田町の成人式では、自分達が収穫したブドウで造ったワインで乾杯をする。