



WSET
ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト

WSET® 日本酒 レベル1 資格

Specification 規定



WSET

ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト

Specification 規定

WSET® 日本酒レベル1資格

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
Issue 1 in English 2016
Issue 2 in English 2017
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 2 translated into Japanese 2017
Issue 2.1 translated into Japanese 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
英語版初版 2016 年
英語版第 2 版 2017 年
英語版第 2.1 版 2017 年 (改訂)

日本語翻訳 © Wine & Spirit Education Trust 2017
英語版第 2 版の日本語翻訳 (第 2 版) 2017 年
英語版第 2.1 版 (改訂) の日本語翻訳 (第 2.1 版) 2017 年

無断転載を禁じます。本書のいかなる部分も、発行者の書面による事前の許可なしに、電子的か機械的かを問わず、コピー、記録、情報保存・検索システムを含む何らかの形態または手段により複製・転載、転送を行うことは禁じられています。

日本語翻訳：Motoko Soeda in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge
デザイン：Paul Barrett
編集：Cambridge Editorial Ltd
日本語版専門編集：Honami Matsumoto

謝辞

以下の諸氏のご協力に感謝いたします。Antony Moss MW 酒サムライ (Sake Samurai)、Harriet Furze、Nicholas King、Pauline O'Connor、Karen Douglas、Natsuki Kikuya 酒サムライ (Sake Samurai)、Jaycee Chan、Sara Hobday、Rei Yamazaki

目次

| | |
|-------------------------------|----|
| はじめに | 1 |
| 1 WSET 日本酒 レベル1 資格について | 2 |
| 2 学習要項 | 3 |
| 3 テイスティング推奨例 | 6 |
| 4 試験ガイダンス | 7 |
| 5 試験問題例 | 8 |
| 6 試験規定 | 9 |
| 7 WSET の資格 | 12 |
| 8 WSET Awards | 13 |

はじめに

本規定は、WSET 日本酒 レベル1 資格に関して、受験者と認定校（Approved Programme Providers (APPs)）に対して必要な情報を記載したものです。

本規定には、日本酒 レベル1 資格の学習要項が記されており、認定試験はこの内容に沿って作成されます。APP が学習プログラムを準備する際や、受験者が学習計画を立てる際には、本規定を活用して下さい。

更に、本規定には、テイスティング推奨例のリスト、試験に関するガイダンス（学習項目出題比率を含む）、試験問題例、及び試験規定も含まれています。

巻末には、WSET のその他の資格、並びに WSET の資格認定部門である WSET Awards に関する情報が掲載されています。

1

WSET 日本酒 レベル1 資格について

資格のねらい

WSET 日本酒 レベル1 資格は、日本酒についての知識がわずか又は全くない方々を対象としており、日本酒に関する十分かつ平易な知識を提供することを目的としています。同時に、このコースは、日本酒の基礎的な種類と分類についての知識が必要となる業界で働く方々（取扱い飲料品の一部として日本酒を扱う小売業界や接客業界で働く方々、等）にも役立つことを目的としています。

本コースを受講することで、受講者は、日本酒の主要な分類とそれらの特徴を述べることができ、同時に日本酒の品質管理と提供方法に関する主要な原則を理解できるようになります。その結果、顧客の質問に答え、日本酒の提供の方法に関する推奨ができるようになります。

資格の構成

学習要項

この資格の目標を達成できるように、3つの学習要項が定められています。

| | |
|--------|-------------------------------------------------|
| 学習要項 1 | 日本酒造りに用いられる主な原料と製造工程を挙げ、それらの役割を述べる。 |
| 学習要項 2 | 日本酒の主要な区分と分類、並びにその他特徴のある日本酒の一部を挙げ、それらの主な特徴を述べる。 |
| 学習要項 3 | 日本酒の品質管理と提供方法に関する原則と手順を理解する。 |

受講登録

WSET 日本酒 レベル1 資格コースを受講するにあたり制約はありません。試験の実施国においてアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達していない受講者、又は、健康上もしくは宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受講者は、コースの一環として行われるアルコール飲料の試飲はできませんが、これはコースを受講する上での支障にはなりません。

資格取得に必要な合計学習時間と指導学習時間

資格取得に必要な合計学習時間とは、指導学習時間と自習時間から構成され、受講者が資格試験に合格する為に必要とされる学習時間の目安を示しています。指導学習時間には、講師の指導による学習時間と試験時間が含まれます。

日本酒レベル1 資格の取得に必要な合計学習時間は、45分の試験時間を含む指導学習時間のみの6時間です。

推奨される次のコース

WSET 日本酒 レベル3 資格コースを受講するには、WSET 日本酒 レベル1 資格を取得しているか、同等レベルの経験を有していることが推奨されます。

2

学習要項

学習要項 1

日本酒造りに用いられる主な原料と製造工程を挙げ、それらの役割を述べる。

評価基準

- 1 日本酒造りにおいて法的に許可されている主な原料を挙げ、それらの役割を述べる。
- 2 日本酒造りに用いられる主な製造工程を挙げ、それらの役割を述べる。

範囲

| 範囲 1：日本酒の主な原料 | |
|---------------|-----------------------|
| 原料 | 蒸米、麴、酵母、水、醸造アルコール（任意） |

| 範囲 2：主な製造工程 | |
|-------------|----------------------------------------------------|
| 米の準備 | 精米（各日本酒のスタイルへの影響）、洗米、浸漬、蒸し |
| 麴造り | 蒸米を冷ます、麴菌を撒く、麴菌の繁殖、麴菌の繁殖を管理し、完成させる |
| 発酵 | 酒母（酏）、もろみ（主発酵） 高い温度での発酵、低い温度での発酵（各日本酒のスタイルへの影響） |
| 上槽と瓶詰め | 醸造アルコールの添加（任意）、上槽、加水調整（割水）（任意）、 瓶詰め、火入れ（任意） |

学習要項 2

日本酒の主要な区分と特別名称酒の分類、並びにその特徴のある日本酒の一部を挙げ、それらの主な特徴を述べる。

評価基準

- 1 主要な日本酒の区分と特別名称酒の分類を挙げ、それらの主な特徴を述べる。
- 2 その他の特徴ある日本酒の一部を挙げ、それらの主な特徴を述べる。
- 3 主要な日本酒とその他の特徴のある日本酒の一部について、法律で規制されている製造工程を述べる。
- 4 主要な日本酒の分類に用いられるラベル表示用語を理解する。

範囲

| 範囲 1：主な日本酒の区分と特定名称酒の分類 | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 日本酒の主要な区分 | 普通酒、特定名称酒 |
| 特定名称酒の分類 | 本醸造酒、吟醸酒、大吟醸酒 純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒 |

| 範囲 2：その他特徴のある日本酒 | |
|------------------|------------------------------|
| その他特徴のある日本酒 | 濁り酒、スパークリング酒、古酒（長期熟成酒） 生酒 |

| 範囲 3：規制されている製造工程 | |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 醸造アルコールを添加しない | 純米酒 |
| 精米歩合 | 純米酒：100% 以下（純米酒に使われる米は一般的に 70% 以下に精米される） 本醸造酒：70% 以下 吟醸酒、純米吟醸酒：60% 以下 大吟醸酒、純米大吟醸酒：50% 以下 |
| 火入れなし | 生酒 |
| 熟成 | 古酒 |

| 範囲 4：ラベル表示用語 | |
|--------------|-----|
| じゅんまい | 純米 |
| ほんじょうぞう | 本醸造 |
| ぎんじょう | 吟醸 |
| だいぎんじょう | 大吟醸 |

学習要項 3

日本酒の品質管理と提供方法に関する原則と手順を理解する。

評価基準

- 1 日本酒の品質管理と提供方法に関する正しい手順を述べる。
- 2 日本酒で見られる一般的な欠陥を述べる。
- 3 料理と日本酒の組み合わせを推奨する際の重要な考慮点を述べる。

範囲

| 範囲 1：日本酒の品質管理と提供方法 | |
|--------------------|------------------------------------------------------------|
| 品質管理 | 低温保管、早期に飲む、瓶を立てて保管する、光を避ける |
| 提供方法 | 飲用温度（冷酒、常温、ぬる燗 / 熱燗）、日本酒の温め方（湯煎、電子レンジ）、酒器（ワイングラス、御猪口、徳利、杓） |

| 範囲 2：日本酒の一般的な欠陥 | |
|-----------------|----------|
| 欠陥 | 酸化、老ね、生老 |

| 範囲 3：料理と日本酒の組み合わせの原則 | |
|----------------------|----------------|
| 主な考慮点 | 個人的嗜好、風味の強さ、甘味 |

3

テイasting推奨例

受講者は、受講中以下の各種サンプルを試飲することが推奨されます。全てのサンプルは、各種類の標準的な特徴を代表する日本酒である必要があります。

- 普通酒又は本醸造酒
- 純米酒
- 吟醸酒又は純米吟醸酒
- 大吟醸酒又は純米大吟醸酒

また、以下から三種類を選びます。

- 生酒
- 濁り酒
- スパークリング酒
- 古酒

WSET レベル1 系統的テイasting・アプローチ：日本酒®

| 外観 | |
|--------|-----------------------------|
| 清澄 | 澄んでいる – 濁っている |
| 他の観察事項 | 例：泡、色 |
| 香り | |
| 香りの特徴 | 例：果実／花、穀類／穀物／ナッツ、乳酸／乳製品、その他 |
| 他の観察事項 | 例：香りの強さ、老ね香 |
| 味 | |
| 風味の強さ | 弱い – 中程度 – 強い |
| 風味の特徴 | 例：果実／花、穀類／穀物／ナッツ、乳酸／乳製品、その他 |
| 他の観察事項 | 例：甘味、酸味、口当たり、旨味、質感、泡、余韻 |

© Wine & Spirit Education Trust 2016

WSET レベル1 系統的テイasting・アプローチ：日本酒® は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの書面による許可を得て、その定める条件に従ってのみ使用が可能となります。詳細については wset@wset.co.uk までお問合せ下さい。

4

試験ガイダンス

試験の管理

試験は、WSET の認定校 (Approved Programme Providers (APPs)) によって実施されます。APP は、管理ハンドブックに規定された基準と実施規則に従って試験を実施します。

査定方法

WSET 日本酒 レベル1 資格の可否判定は、テキストその他の持ち込み不可の試験で行われます。試験は 30 問の多肢選択式問題から成り、試験時間は 45 分です。

全ての試験問題は、公表されている学習要項に基づき、推奨される学習資料から出題されます。

試験で 70% 以上の正解率を得点すると合格となります。

WSET 日本酒 レベル1 資格試験について

WSET 日本酒 レベル1 資格試験は、多肢選択式問題 30 問で構成されます。各質問とも正解は 1 つで、コンピューターで読み取るマークシート式の解答用紙に答えを記入します。解答用紙の記入方法については、試験当日、試験監督官から詳しい説明があります。多肢選択式問題では正解 1 つに対して 1 点が与えられ、間違いに対して減点されることはありません。

WSET 日本酒 レベル1 資格の試験問題はすべて、シラバスを反映するように作成されます。出題比率の内訳は下表に示す通りです。

| 学習要項 | 多肢選択式問題 (各質問につき 1 点) |
|------|-------------------------|
| 1 | 10 |
| 2 | 15 |
| 3 | 5 |
| | 30 点 |

試験結果の通知

試験結果の通知は、WSET Awards によって下記のように行われます。

- WSET Awards は、試験答案を受領してから 2 週間以内に、当該 APP に受験者の成績表を電子送信します。その後、APP より各受験者に対して試験結果が通知されます。
- その後、WSET Awards から各受験者宛の手紙と合格証書が APP に郵送され、書類は APP の責任において各受験者に転送されます。

5

試験問題例

ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラストは、WSET 日本酒 レベル 1 資格の過去の試験問題を公表していませんが、模範例として以下 5 問を掲載します。試験問題は、下記と同様な質問 30 問で構成されます。

1. 米に含まれる成分は次のどれか？

- a 酵素
- b デンプン
- c アルコール
- d 水

2. 低い発酵温度は、果実の香を生み出すのに役立つ。

- a 正しい
- b 誤り

3. 大吟醸に必要とされる最低精米歩合はどれか？

- a 100%以下
- b 70%以下
- c 60%以下
- d 50%以下

4. 次のラベル表示用語のうち、加熱処理していない日本酒はどれか？

- a 古酒
- b スパークリング酒
- c 生酒
- d 濁り酒

5. 吟醸スタイルの日本酒で推奨される飲用温度はどれか？

- a 冷酒
- b 常温
- c ぬる燗
- d 熱燗

6

試験規定

1 受験の必要条件

1.1 受験資格

- 1.1.1 この試験を受けるには、試験が実施される国でアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達しているか、認可された専門プログラムの一環として試験準備をしているか、親または法定後見人の同意を得ている必要があります。
- 1.1.2 他の資格や、他の資格の一部と重複して、WSET 日本酒 レベル1 資格を受験することに制限はありません。
- 1.1.3 試験の実施国においてアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達していない受講者、又は、健康上もしくは宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受講者は、コースの一環として行われるアルコール飲料の試飲はできませんが、これはコースを受講する上での支障にはなりません。

1.2 推奨される事前の知識

- 1.2.1 受講者が、アルコール飲料に関する事前の知識や経験を持つことは必要とされていません。
- 1.2.2 受験に必要な読み書き、計算能力の目安は次の通りです。

読み書き：英国基礎スキル基準のレベル1 または試験で使用される言語における同等レベルの能力。

計算：英国基礎スキル基準のレベル1 または同等レベルの能力。

2 試験の構成と結果

- 2.1 WSET 日本酒 レベル1 資格の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の 45 分間の試験で行われます。試験は、各質問に 1 点ずつ配点される 30 問の多肢選択式問題から成ります。
- 2.2 成績結果は、試験答案受領後 2 週間以内に、当該 APP に送付されます。
- 2.3 成績評価は次の通りです。

| | |
|------------|-----|
| 正解率 70% 以上 | 合格 |
| 正解率 69% 以下 | 不合格 |

3 調整が必要な場合

- 3.1 試験に際して特別な調整を必要とする受験者は、第三者による査定書を用意して、登録時に APP の試験担当者に通知してください。試験担当者および受験者のためのガイダンスは WSET Awards から入手できます。
- 3.2 WSET Awards では、このような受験者が受験に際して不利な立場とならないような方針を採っています。受験者の特別な調整については、受験者の責任において、登録時に APP に通知するようにしてください。

4 再受験

- 4.1 試験が不合格となった場合には、再受験を申し込むことができます。再受験の回数に制限はありません。
- 4.2 一度試験に合格した場合、より高い試験結果を得るために再受験することはできません。

5 受験に際しての条件と注意事項

- 5.1 受験者は、以下の条件に同意した上で、テキストその他の持ち込み不可の試験を受けることができます。
 - すべての受験者は、試験開始時に試験監督官に写真付きの身分証明書を提示しなければなりません。
 - あらゆる試験で、解答は問題用紙と同じ言語で記入する必要があります。
 - 試験は 45 分以内に終了させてください。
 - 問題用紙と解答用紙以外は、いかなる形態の資料も参照することはできません。
 - 試験監督官から試験の開始を伝えられたら、試験会場を出るまで、あるいは試験監督官が試験の終了を伝えるまで、受験者同士の情報の交換や私語は一切禁止されています。
 - 試験中に受験者が携帯を許可されるのは以下のものに限られます：ペン、鉛筆、消しゴム、飲料水、個人的な身の回り品以外は入っていない小さなハンドバッグやショルダーバッグ。
 - 受験者が試験会場や試験用紙の写真を撮ることは一切禁止されています。
 - 電子機器の使用は一切禁止されています。
 - 辞書類の使用は一切禁止されています。
 - 時計や腕時計の音の出るアラームの使用は禁止されています。
 - 受験者は、試験開始から 15 分が経過するまでは、試験会場を出ることはできません。
 - 指定された試験開始時刻を過ぎてから会場に到着した受験者は、すでに会場を退出した受験者がいる場合は、試験を受けることはできません。
 - 遅刻した受験者は、試験監督官の判断により入室を許可されることがありますが、他の受験者に迷惑が及ばない場合に限りです。通常、遅刻した受験者が試験を受けられるのは、指定された試験開始時刻後 30 分までとします。
 - 試験開始後、受験者は、試験会場を退出し、再入場することはできません。但し、試験会場を退出している間試験監督官が常に付き添っている場合は除きます。
 - 試験を早く終えた受験者は、他の受験者の邪魔にならないことを条件に、終了時間 10 分前までは試験会場を出ることができます。再度入室することはできません。
 - 試験監督官には、試験問題に関する注釈や説明、意見を述べる権限はありません。
 - 不正な行為をしたと疑われる受験者は、直ちに試験室を出よう勧告されます。また、その試験用紙は試験審査委員会に提出され、その有効性と将来の受験禁止に関して協議されます。
 - 問題用紙の試験会場からの持ち出しは禁止されています。解答用紙とともに問題用紙を返却しない受験者は、不正行為をしたものとみなされます。
 - 受験者が試験問題の内容を他の者に教えたり、方法を問わず複製することは一切禁止されています。
- 5.2 試験中は、試験監督官の指示に従ってください。指示に従わなかった場合、受験者の試験結果が無効となる場合があります。
- 5.3 問題用紙と解答用紙は WSET Awards の所有物で、受験者には返却されません。

6 試験結果に関する問い合わせ

- 6.1 試験結果に関する問い合わせ（再審査）やフィードバックを求める受験者は、各自の APP から所定の書類（Enquiry and Feedback Form）を入手してください。記入済みの書類は、試験日から 6 週間以内に適切な手数料を添えて WSET Awards に提出して下さい。尚、この期間を過ぎた場合には、回答に応じられません。回答は、WSET Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。
- 6.2 試験結果の問い合わせに対する回答に満足できない受験者は、各自の APP より所定の書類（Appeal against Enquiry Application Form）を入手してください。記入済みの書類は、問い合わせに対する回答が通知されてから 10 営業日以内に、適切な手数料を添えて WSET Awards に提出して下さい。この期間を過ぎた場合には、再審査請求には応じられません。結果は WSET Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。

7 受講者の満足

- 7.1 APP のサービスに満足できない、あるいは、事務・講義・試験に関して求められる基準に合致しない点が見られるなどの懸念がある場合には、まずは当該 APP にご相談ください。それでも満足できる結果が得られない場合は、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk までご連絡ください。すべての苦情処理は秘密厳守で行われますが、WSET Awards では匿名の苦情には対処できませんのでご了承ください。

8 WSET Awards の規定

- 8.1 WSET Awards は、その規定に追加や変更を加える権利を有します。

7

WSET の資格

WSET の資格

WSET は、ワインと日本酒、及びスピリッツの分野にわたる様々な資格を提供しており、それらは、WSET Awards によって開発・管理されています（詳細は第 8 章を参照）。現在提供されている資格は以下の通りです。

WSET ワイン レベル 1 資格 (600/1504/4)

WSET ワイン・サービス レベル 1 資格

WSET スピリッツ レベル 1 資格 (600/1501/9)

WSET 日本酒 レベル 1 資格

WSET スピリッツ レベル 2 資格 (600/1507/X)

WSET ワイン&スピリッツ レベル 2 資格 (600/1508/1)

WSET ワイン レベル 3 資格 (601/6352/5)

WSET 日本酒 レベル 3 資格

WSET ワイン&スピリッツ レベル 4 ディプロマ資格

これらの資格に関する詳細は、WSET のウェブサイト wsetglobal.com に掲載されています。

WSET の資格提供者

WSET の資格は、WSET Awards が承認する Approved Programme Providers (APPs) と呼ばれる認定校のみ提供できることができ、WSET の資格を取得を目指す受講者は、いずれかの APP に登録しなければなりません。受講者との関係は各 APP にあり、APP は WSET Awards が定めるコースを提供し、試験を実施する責任があります。

APP のもとでのグループ・スタディーが、テイスティングの方法を学ぶ最良の方法ですが、一部の APP は通信講座による WSET 資格の受験準備も提供しています。

APP の一覧は、WSET のウェブサイト wsetglobal.com に掲載されています。個々のプログラムについては、各 APP に直接お問い合わせください。

APP として活動することに関心がある場合には、APP アドミニストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk までご連絡下さい。

WSET Awards について

WSET Awards は、ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) の資格認定を行う部門で、アルコール飲料に関する知識を高めテイस्टングの方法を発展させるための品質保証された資格を提供しています。WSET Awards は、WSET 認定資格の開発とその授与に関する一切の責任を負います。

英国政府の規制機関である資格試験監督局 (Ofqual) は、資格を授与する認定団体を監督しています。WSET の資格の一部は Ofqual の規制を受けており、それらの認証番号は第 7 章に記載されています。

WSET Awards は、アルコール飲料の製品知識とテイस्टング能力についての認定資格と試験の取り扱いに関する **BS EN ISO 9001:2008** に準ずる品質管理システムを実施しています。



多様性・平等性方針

WSET Awards は、多様性・平等性の原則を支持し、その資格を受験するすべての人が平等かつ公平に扱われることを保証します。多様性・平等性方針は、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk から入手できます。

カスタマー・サービス・ステートメント

WSET Awards が提供できるカスタマー・サービスの質と範囲については、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk から入手可能なカスタマー・サービス・ステートメントに掲載されています。

万一、サービスに関して満足できない点がある場合は、各自の APP にご連絡下さい。それでも問題が解決しない場合は、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk までご連絡下さい。

奨学制度

奨学賞は、8月1日から7月31日まで開講される各年度について授与されます。試験において優れた成績を収めた受講者は、奨学賞授与の対象者となる場合があります。奨学制度は WSET Awards が管理運営を行っており、各年度の終了後に選抜者の試験結果を基に、WSET Awards より授与者に通知されます。

現在付与されている奨学賞には様々なものがあります。詳細は、WSET ウェブサイトの奨学制度のページ wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries をご覧ください。

この奨学制度は受講費用を支援する奨学基金ではなく、優れた試験成果を表彰するものです。



WSET

ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト