

日本ソムリエ協会 教本 J.S.A. SAKE DIPLOMA
Fourth Edition (初版発行)
【正誤表】

2025 年 7 月 7 日 更新

■第 1 章 日本酒とは？

P17 戦後から、1970 年代初頭の日本酒ブームまで 9 行目

<誤> 課税数量の推移（図表 1）で見ると、1945（昭和 20）年の 173 千 kl の最低記録から、

<正> 課税数量の推移（図表 1）で見ると、1948（昭和 23）年の 105 千 kl の最低記録から、

■第 1 章 日本酒とは？

P41 山田錦 下から 8～10 行目

<誤> 全国総生産量の約 60%を兵庫産が占めるものの、2022（令和 4）年産米の農産物検査結果によれば、西日本を中心に 2 府 38 県が栽培。

<正> 全国総生産量の約 57%を兵庫産が占めるものの、2022（令和 4）年産米の農産物検査結果によれば、西日本を中心に 2 府 38 県が栽培。

■第 1 章 日本酒とは？

P49 【図表 14】兵庫県産山田錦の特 A 地区 特 A-b 地区

<誤> 細川町 ㊸萩谷（はぎたに）

<正> 細川町 ㊸荻谷（おぎたに）

■第 2 章 日本酒の醸造方法と種類

P82 山卸をベースとする生酏の仕込み 下から 1～4 行目

<誤> 生き残っていた乳酸菌はやがて酵母が生成するアルコールによって死滅し、結果、多量の乳酸と清酒酵母だけが存在する酒母となる。それから 1、2 週間、酒母中の後発酵によってより発酵力の強い酵母にするための「枯らし期間」を設け、完成に至る（P86 図表 14）。

<正> 生き残っていた乳酸菌はやがて酵母が生成するアルコールによって死滅し、結果、多量の乳酸と清酒酵母だけが存在する酒母となる。それから 1、2 週間、酒母中の後発酵によってより発酵力の強い酵母にするための「枯らし期間」を設け、完成に至る（P83 図表 14）。

■第2章 日本酒の醸造方法と種類

P95 瓶詰め 上から1~3行目

<誤> 日本酒のほとんどは火入れ瓶詰めであるため、瓶詰め開始時など、日本酒の温度が所定の温度 (62~65℃) に達していなければ、殺菌不十分で市場に出て火落ちし、クレームとなってしまう。

<正> 日本酒のほとんどは火入れ瓶詰めであるため、瓶詰め開始時など、日本酒の温度が所定の温度 (60~65℃) に達していなければ、殺菌不十分で市場に出て火落ちし、クレームとなってしまう。

■第3章 主要生産地のプロフィール

P140 兵庫県 上梓内

<誤> 山田錦 年間 16,031t 国内生産量の約 60% (全国 1 位)

<正> 山田錦 年間 16,031t 国内生産量の約 57% (全国 1 位)

■第3章 主要生産地のプロフィール

P149 山口県 生産量と酒質 5~7行目

<誤> その一社の生産が、全量特定名称酒であるため、特定名称酒比率は、約 96%と圧倒的に高くなり、全国 2 位となっている。

<正> その一社の生産が、全量特定名称酒であるため、特定名称酒比率は、約 95%と圧倒的に高くなり、全国 2 位となっている。

■第7章 焼酎

P238 地理的表示の保護の内容 11~12行目

<誤> (例えば、ぶどう酒の地理的表示である「山梨」を清酒に使用する場合)。

<正> ~~(例えば、ぶどう酒の地理的表示である「山梨」を清酒に使用する場合)。~~ この一文を削除