



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2資格

Specification 規定

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

© Wine & Spirit Education Trust 2024
Issue 1, 2024
Addendum to issue 1 published 2024

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2024
Issue 1.0.1 (incorporating addendum to Issue 1 in English published August 2024) translated
into Japanese, 2024

© Wine & Spirit Education Trust 2024
英語版第1版2024年
第1版2024年の補遺

日本語翻訳© Wine & Spirit Education Trust 2024
英語版第1.0.1版の日本語翻訳2024年(英語版第1版2024年8月の補遺を組み込んだもの)

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。

制作クレジット

翻訳: Argos Multilingual Ltd
言語品質保証: Argos Multilingual Ltd
技術編集: 山口吾往子
デザイン: Ricky Wong

目次

はじめに	4
1 WSET 日本酒レベル2資格について	5
2 学習要項	7
3 テイスティング推奨例	11
4 試験ガイダンス	13
5 試験規程	14
6 WSETの資格	18

はじめに

本Specification 規定は、WSET 日本酒レベル2資格に関して、受験者と認定校 (Approved Programme Providers (APPs)) に必要な情報を記載したものです。

本書では、主に、日本酒レベル2資格の学習要項を詳しく説明しています。試験問題は学習要項の内容に沿って作成されます。したがって、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、これらの学習要項を活用して下さい。

本Specification 規定には、さらに、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および試験規程も含まれています。

巻末には、WSETのその他の資格に関する情報が掲載されています。

1

WSET 日本酒レベル2資格について

資格のねらい

WSET 日本酒レベル2資格の受講に、予備知識は必要ありません。本コースは、日本酒の初心者と、日本酒についてすでに専門的な興味や一般的な関心をお持ちの方の両方を対象としています。ホスピタリティ、小売、卸売などの業界で接客や販売に携わる方をはじめ、日本酒に精通していることが業務スキルや能力の証明となるお仕事をお持ちの方に適しています。また、日本酒に一般的な関心があり、知識を深めたいとお考えの方にも役立つコースです。

本コースを受講していただくと、日本で造られるさまざまなスタイルの日本酒を描写して特徴を比較し、それらの酒の製造法について説明できるようになります。日本酒の主なラベル表示用語を読み解く力が身につき、日本酒の適切な選び方や提供法の基本的な案内を行えるようになるほか、日本酒のテイastingと評価の原則を把握できます。

資格の構成

学習要項

当資格の目標達成に向けて、三つの学習要項が定められています。

学習要項	内容
学習要項1	日本酒造りの主な製造工程と、それらが日本酒のスタイルにもたらす影響を理解する。
学習要項2	さまざまな区分・分類の日本酒およびその他特徴のある日本酒と、それらを造る際に必要となる主な製造上のオプションを理解する。
学習要項3	日本酒の保管法と提供法、料理と日本酒を合わせる際の考慮点を理解する。

受講登録

WSET 日本酒レベル2資格コースの受講登録に、制約条件はありません。

受講資格の詳細については、第5章セクション1を参照してください。

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、受講者が資格試験に合格するために必要とされる学習時間の目安であり、指導学習時間と自習時間により構成されます。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2資格の資格取得に必要な合計学習時間は26時間で、うち15時間(試験1時間を含む)が指導学習時間、11時間が自習時間です。

推奨される次のコース

WSET 日本酒レベル2資格またはこれと同等の知識を習得した後は、WSET 日本酒レベル3資格の受講を推奨します。

2

学習要項

学習要項1

日本酒造りの主な製造工程と、それらが日本酒のスタイルにもたらす影響を理解する。

評価基準

1. 日本酒の製造に使われる一般的な原料と、任意で使用される原料を特定する。
2. 日本酒の原料米とその栽培方法について説明する。
3. 蒸米(じょうまい)の手順と目的を説明する。
4. 日本酒造りにおける麴の役割を述べ、製麴法について説明する。
5. アルコール発酵の手法と、それらが日本酒のスタイルにもたらす影響について説明する。
6. 日本酒造りにおける発酵後のオプションと、それによる各日本酒のスタイルへの影響について説明する。

範囲

範囲 1: 日本酒の原料

区分	内容
全日本酒共通	蒸米、麴、水、酵母
どの日本酒にも任意で使用可	醸造アルコール、醸造用乳酸
特定名称酒以外の酒(普通酒)に任意で使用可	ブドウ糖、酸、アミノ酸

範囲 2: 原料米

区分	内容
米の種類	ジャポニカ種、短粒、粘り気が少ない食用米、酒造好適米
酒造好適米	特徴、品種(山田錦、五百万石、美山錦)
米粒の部位	粳殻(もみがら)、糠(ぬか)、胚、胚乳(はいにゅう)、心白(しんぱく)、デンプン、その他の成分(タンパク質)
米の栽培	稲作の1年

範囲 3:原料処理

区分	内容
精米	精白米、精米歩合
精白米の処理	洗米、浸漬(しんせき)、蒸米(甑[こしき]での蒸米、連続式蒸米)
目的	米粒を各スタイルの日本酒に適した割合に研削し、適切な水分量を確保し、デンプン粒子を糊化(こか)させること

範囲 4:製麴(せいぎく)

区分	内容
必要なもの	蒸米、麴菌、温かさ、湿気
麴菌がもたらすもの	糖化酵素 - デンプンをブドウ糖に変換し(アミラーゼ)、タンパク質をアミノ酸とペプチドに変換する その他 - 色
製麴法	手作業による製麴、機械による製麴(全自動、半自動)
麴の種類	総破精麴、突き破精麴
製麴作業の各段階	蒸米を冷ます、麴菌の繁殖確立、麴菌の生育管理、麴菌の生育を止める
目的	各スタイルの日本酒に相応しい量の糖化酵素が適切に分布した麴を造ること

範囲 5:アルコール発酵

区分	内容
水	ミネラル含有量、鉄
酵母	必要なものと生成物
酒造用のきょうかい酵母	発酵力のある酵母(きょうかい7号)、初期の吟醸酵母(きょうかい9号)、近代の吟醸酵母(きょうかい1801号)
吟醸香の生成	栄養素の量、精米歩合、麴の種類、発酵温度、きょうかい酵母
並行複発酵	わかりやすい香りや口当たり、バランスの確保、腐敗防止
酒母(酏)仕込み	目的、原料、添加する醸造用乳酸、空気中の乳酸菌速醸酏(そくじょうもと)、生酏(きもと)および山廃酏(やまはいもと)
主発酵(本仕込み)	原料、三段仕込み、発酵時間、発酵温度、最終アルコール度数、発酵の停止

範囲 6: 発酵後のオプション

区分	内容
添加	醸造アルコール ブドウ糖、酸、アミノ酸(普通酒のみ) 添加の目的とタイミング
清澄の調整	上槽(藪田[ヤブタ]式圧搾機、佐瀬式槽搾り、袋搾り、または雫取り)、 澱引き
色の調整	炭素ろ過あり、炭素ろ過なし(無ろ過)
安定性の調整	火入れ(タンク火入れ、瓶火入れ)
酒蔵で貯蔵	タンクで貯蔵、瓶詰め後に貯蔵
アルコール度数の調整	割水あり、割水なし(原酒)

学習要項2

さまざまな区分・分類の日本酒およびその他特徴のある日本酒と、それらを造る際に必要となる主な製造上のオプションを理解する。

評価基準

1. 日本酒の2つの区分を挙げる。
2. 特定名称酒の8つの分類を挙げ、それぞれの法律上の定義を述べる。
3. その他特徴のある日本酒の主なものを挙げる。
4. 果実味のある吟醸酒、風味豊かな純米酒、およびその他特徴のある日本酒の主なものについて、これらの日本酒のスタイルを生み出す主な製造上のオプションを挙げる。

範囲

範囲 1: 日本酒の区分

区分	内容
日本酒の区分	特定名称酒以外の日本酒(普通酒)、特定名称酒

範囲 2: 特定名称酒の分類

区分	内容
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 特別本醸造酒、特別純米酒

範囲 3: その他特徴のある日本酒

区分	内容
その他特徴のある日本酒	濁り酒、生酒、スパークリング酒、古酒

範囲 4: 主な製造上のオプション

区分	内容
端麗辛口で果実味がある吟醸酒	原料米の品種、精米歩合、浸漬(しんせき)と蒸米、麴の種類、酵母の種類、発酵管理
風味豊かな純米酒	原料米の品種、精米歩合、浸漬(しんせき)と蒸米、麴の種類、酵母の種類、発酵管理
にごり酒	目の粗い濾材を使用
生酒	火入れなし(生酒) 火入れ1回(生貯蔵酒、生詰酒)
スパークリング酒	炭酸ガス注入、瓶内二次発酵
古酒	通常は酒蔵で2年以上熟成、容器の大きさ、保管温度

学習要項3

日本酒の保管法と提供法、料理と日本酒を合わせる際の考慮点を理解する。

評価基準

1. 日本酒の理想的な保管条件を挙げる。
2. 日本酒の一般的な欠陥と、それらが日本酒の香りと風味に及ぼすことがある影響を挙げる。
3. 日本酒を提供する際の正しい手順を述べる。
4. 日本酒と料理の組み合わせを推奨する際の主な考慮点を挙げる。

範囲

区分	内容
理想的な保管条件	低温で保管、瓶を立てて保管、強い光を避ける、なるべく早いうちに飲む
欠陥	酸化・老ね、生老ね、日光臭、火落ち菌汚染
日本酒の提供方法	飲用温度(良く冷やした冷酒、冷酒、常温、燗酒)、 日本酒の温め方(湯煎、電子レンジ)、 日本酒の器(ワイングラス、お猪口、利き猪口、木升)、 酒器(徳利、片口)
料理と日本酒の組み合わせ	個人的嗜好、風味の強さ、甘味

3

テイスティング推奨例

テイスティングによる特性分析

- 普通酒または本醸造酒
- 大吟醸酒
- 風味豊かな純米酒
- オフドライまたは辛口(ドライ)の日本酒
- 甘口の日本酒

精米歩合

- 吟醸と非吟醸の精米歩合を示す2種類の日本酒

きょうかい酵母と発酵

- 生酏(きもと)または山廃酏(やまはいもと)を使用した日本酒
- 同じ精米歩合の米にきょうかい7号酵母、9号酵母、1801号酵母を使用して造った3種類の日本酒。同じ酒蔵で造ったものが望ましい。

原酒

- 高アルコール度数(17%以上)の原酒

その他特徴のある日本酒

- にごり酒
- スパークリング酒
- 生酒
- 古酒

特別酒

- ラベルに「特別酒」と表示できる、日本酒の多様性を示す2種類の特別酒

日本酒の品質管理と提供方法

- 料理と一緒に冷酒または燗酒で提供される吟醸酒と非吟醸酒

4

試験ガイダンス

試験の管理

試験は、WSETの認定校 (Approved Programme Providers、APPとも呼ばれる) によって実施されます。各APPは、「APPハンドブック」に記載されている WSETの方針と手順に従わなければなりません。

査定方法

WSET 日本酒レベル2資格の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の学科試験で行われます。試験は50問の多肢選択式問題から成り、試験時間は60分です。各問とも正解は一つです。解答は、査定の実施方法に応じて (a) 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記入するか、(b) コンピューターその他のデバイスで入力します。受験方法の詳細は試験当日に説明します。

多肢選択式問題では、正解一つに対して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。試験で55% (50点中28点) 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2資格試験について

すべての試験問題は公表されている学習要項に基づいており、問題用紙はその内容を反映するように細心の注意を払って作成されます。推奨される学習資料 (「日本酒:ラベルを読み解く」) には、これらの問題の解答に必要な情報が記載されています。

出題比率の内訳は下表に示す通りです。

学習要項	多肢選択式問題の数 (各問につき1点)
学習要項1	25問
学習要項2	20問
学習要項3	5問
合計問題数	50問

5

試験規程

1 受験の必要条件

1.1 受験資格

1.1.1 WSET 日本酒レベル2資格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 他の資格やその一部と重複して、WSET 日本酒 レベル2資格を受験してはならないという制限はありません。

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、または、健康上もしくは宗教上の理由などにより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を行うことができず、要求もされませんが、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 英語で受験する受験者が英語を母国語としない場合は、IELTSで6以上または同等の英語力を有していることが強く推奨されます。

1.2.3 その他の言語で受験する受験者は、試験に使用される言語で同等の読み書き能力を有している必要があります。

2 試験の構成と結果

2.1 WSET 日本酒レベル2資格の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の60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50問の多肢選択式問題で構成されます。

2.2 試験結果の通知は、WSETによって下記のように行われます。

- WSETがAPPに対して全受験者の成績表を発行し、APPから受験者に試験結果が通知されます。
- その後、WSETからAPPに郵送された各受験者宛の手紙と合格証書が、APPの責任において各受験者に転送されます。

2.3 成績評価は次の通りです。

成績基準値	必要な正解率
不合格(分類外)	正解率44%未満
不合格	正解率45～54%
合格	正解率55～69%
合格(良)	正解率70～84%
合格(優)	正解率85%以上

WSETは、上記の成績基準値に変更を加える権利を有します。

2.4 WSETは通常、評価のアルゴリズムや基準値を変更することはありませんが、水準を長期的に維持するためにそのような変更が必要となる場合もあります。

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から入手できます。

3.2 WSETでは、このような受験者が受験に際して不利な立場に置かれないような方針を採用しています。特別な調整が必要な受験者は、登録時に自らの責任においてAPPに申し出てください。

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受験者が、より高い評価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 WSETの試験に申し込むと、以下の条件に同意することになります。

- 受験者は、試験のいかなる部分においても、不正または不誠実な行為に関与してはなりません。不正行為や違反行為は、WSETが公表している方針に従って調査され、受験者の失格を含む制裁の対象となる場合があります。
- すべての受験者は、試験前に写真付きの身分証を提示する必要があります。
- 試験は、各ユニットの所定時間内に終了します。
- いかなる種類の参考資料の持ち込みも禁止されています。
- 試験開始の準備が整ったら、試験会場を出るまで、あるいは試験の終了が伝えられるまで、受験者同士の情報交換や私語は一切禁止となります。
- 受験者は、ペン、鉛筆、飲み水以外の物を持ち込んでではありません。
- 受験者が試験用紙の写真を撮ったり、試験問題の内容を他の人に教えたり何らかの方法で複製したりすることは、一切禁止されています。受験に使用するコンピューターやモバイル機器以外の電子機器を使用することは禁じられています。
- 携帯電話（遠隔監督に使用されるもの以外）は電源を切り、試験机から離れた目につかない場所に置いてください。
- 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。

対面式試験

- 受験者は、試験の最初の15分間が経過するまで退室することができません。
- 指定の開始時間が過ぎてから到着した受験者は、すでに退室した受験者がいる場合、試験を受けることができません。
- 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、指定の試験開始時刻から30分後までとします。
- 受験者は、試験開始後に退室することはできず、再入室することもできません。ただし、退室している間中試験監督官が付き添う場合は除きます。
- 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、終了時間の10分前まで退室することができますが、その後再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。
- 不正行為が疑われる受験者は、直ちに退室を求められます。
- 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。解答用紙と一緒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。

遠隔監督下での試験

- 遠隔監視下での試験の実施方法や関連規則については、試験前に該当の受験者へのガイダンスを行います。

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 WSETは、不正行為が発覚した受験者をWSETの資格から永久的に排除する権利を有します。

5.4 問題用紙と解答用紙はWSET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希望する受験者は、各APPから所定の書類(Enquiry and Feedback Form)を入手してください。

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APPから異議申し立て用の書類(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に提出して下さい。この期間を過ぎて行われた再審査請求には応じられません。

7 受講者の満足

7.1 APPのサービスに満足できない、事務・講義・試験に関して求められる基準と合致しない点が見られるなどの懸念があるときは、まず当該の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品質管理チーム qa@wsetglobal.com 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 一般事項

8.1 WSETは、そのスタッフおよびWSETを代表するAPPが、それぞれの任務遂行に際し、プロとしての敬意に欠けることのない妥当な扱いを受けることを求めます。スタッフにストレスを与えるような言葉や身体的な虐待、持続的または非現実的な要求、脅迫などの不適切な行動は、不正行為とみなされ、WSET資格からの永久排除につながる場合があります。

9 試験規程

9.1 WSETは、その規程に追加や変更を加える権利を有します。

6

WSETの資格

WSETは、ワイン、スピリッツ、ビールから日本酒までをカバーするさまざまな資格を提供しています。現在提供している資格は以下の通りです。

WSET ビールレベル1資格

WSET ビールレベル2資格

WSET 日本酒レベル1資格 (603/2051/5)

WSET 日本酒レベル 2資格 (610/3646/8)

WSET 日本酒レベル3資格 (603/2066/7)

WSET スピリッツレベル1資格 (600/1501/9)

WSET スピリッツレベル2資格 (600/1507/X)

WSET スピリッツレベル3資格

WSET ワインレベル1資格 (600/1504/4)

WSET ワインレベル2資格 (603/4432/5)

WSET ワインレベル3資格 (601/6352/5)

WSET ワインレベル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。

規程

WSETは、英国の資格試験監査機関Ofqualより、資格認定団体として認められています。該当する場合は、上記の資格名の横にOfqual認定番号が記載されています。

多様性・平等性方針

WSET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。WSETの多様性・平等性方針は、APP品質管理チーム qa@wsetglobal.com から入手可能です。

WSET Prizes (WSET賞)

試験で非常に優秀な成績を収めた受験者には賞を授与する場合があります。この場合、該当の受験者にはWSETより連絡します。

授与可能な賞の詳細は、次のウェブサイトをご覧ください。

<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET

ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト

ワインやスピリッツの奥深い知識の世界へ

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

第1.0.1版