

クイズにチャレンジ!

お酒造りになくてはならない

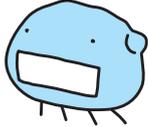
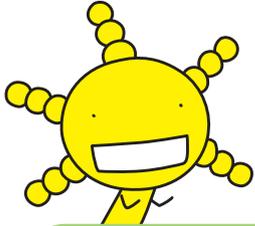
麹菌こうじ きんや酵母こう ぼについて、

どれくらい知ってるか、クイズに答えてみよう。

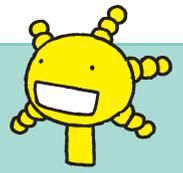
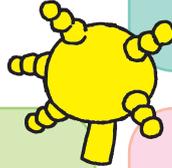
三択問題が全部で5問。

ぜんぶわかるかな?

博物館の展示会場で
答え合わせをしよう!



©石川雅之/講談社



1

白い麹こうじをそのままにしておくと
何色になる?

黄緑

赤

黒

2

酵母こう ぼの好きな食べ物は?

みそ汁

お米の
とぎ汁

麹汁こうじ

3

この中でお酒造りに
関係のない微生物は?

麹菌こうじ きん

酵母こう ぼ

酢酸菌さくさん きん

4

お酒造りの邪魔をする
酵母こう ぼの名前は?

キラー
酵母こう ぼ

おじゃま
酵母こう ぼ

さぼり
酵母こう ぼ

5

麹菌こうじ きんと酵母こう ぼが働いてつくる
お酒に欠かせない成分は?

アルコール

味

香り



阪神電車西宮駅より、徒歩・札場筋を南へ15分

阪神バス(阪神西宮南口)・マリナパーク方面行「交通公園前」下車 南西へ1分

阪神バス時刻表 毎時 (10時~15時) 2・14・26・38・50分 ※運行時間は変更される場合がございます。

明治の酒蔵 酒ミュージアム

公益財団法人
白鹿記念酒造博物館

Hakushika Memorial Museum of Sake
〒662-0926 兵庫県西宮市鞍掛町8-21
TEL(0798)-33-0008(代) FAX(0798)-32-2790

