

発酵検定公式テキストに下記の誤りがございました。
お詫びして訂正いたします。

【 2018 年 7 月 3 0 日 初版第 1 刷発行の修正箇所 】

- P 2 7 麴のつくり方（米麴の場合） 4 日目【床もみ】⇒【出麴】
- P 3 1 糖類とは 右文章上から 3 行目【3 つ】⇒【たくさん】
- P 3 1 二糖類 乳糖（ラクロース）⇒（ラクトース）
- P 4 2 味噌の表示方法 特選・特撰の 1 行目【劣る】⇒【基準に適合した】
- P 4 8 火入れ甘酒のつくり方 下から 2 行目【酸素】⇒【酵素】
- P 5 6 清酒の製造方法 右紫の四角の中【米】⇒【水】
- P 1 1 0 下から 1 9 行目【野性】⇒【野生】
- P 1 1 2 甘酒の歴史 下から 2 行目【豊富な酵素を利用し、武士は酒席の前に甘酒を飲んで悪酔い防止していました】⇒消す
- P 1 1 3 清酒の歴史 上から 4 行目【風土記】の読み方【ふうどき】⇒【ふどき】
- P 1 1 4 下から 12 行目【顕微鏡学者】⇒消す
- P 1 1 5 上から 3 行目【そのため「生命のない物質の触媒作用によって、有機物が分解される科学的な過程である」という自然発生説はいまだに残っていました。この】⇒消す
- P 1 2 7 プラスチックの生産 上から 3 行目【植物由来の～環境にやさしいといわれています】⇒【植物由来の原料で作ったプラスチックも、石油由来のプラスチックと同様に、燃やすと二酸化炭素が排出されますが、この二酸化炭素はもともと大気中にあった二酸化炭素を原料となった植物が吸収したものであるため、大気中の二酸化炭素の増加にはつながらず、地球にやさしいといわれています】

【 2019 年 2 月 21 日 初版第 2 刷発行の修正箇所 】

- P35 醤油の製造方法 フロチャート大豆の下【浸漬】の読み方【しんし】⇒【しんせき】

【 2021 年 4 月 初版第 4 刷発行の修正箇所 】

- P27 【浸漬】の読み方【しんし】⇒【しんせき】

P42 味噌の種類

誤：調合味噌 米味噌、麦味噌、豆味噌を混合したもの

正：調合味噌 米味噌、麦味噌、豆味噌を混合したもの。米麴に麦麴又は豆麴を混合したものを使用したもの等、米みそ、麦味噌、豆味噌以外のものをいう

P56 フローチャートの真ん中右側

誤：ここでは「水・蒸米・米麴」を3回に分けて、、、

正：ここでは「米麴・蒸米・水」を3回に分けて、、、

【 2024 年 9 月 初版第 6 刷発行の修正箇所 】

P.4 「また、本書の第1章と、、、、収録しています。」と下の URL の削除

P.97 馬乳酒 4行目

「微発砲性で酸味があります」

誤：発砲

正：発泡

P.101 ワイン 3～4行目

「非発砲性のスティルワインが一般的で」

誤：発砲

正：発泡

【 2026 年 4 月 初版第 8 刷発行の修正箇所 】

P.31 コラム

糖類とはの文章の4行目。

誤：単糖類、少糖類、多糖類

正：単糖類、少糖類(二糖類を含む)、多糖類

P.127 プラスチックの生産

7行目

誤：環境にやさしい

正：地球にやさしい