

沖縄県知事認証

泡盛マイスター

一般社団法人泡盛マイスター協会認定

泡盛アドバイザー

2019年度

試験実施要領・願書

沖縄県知事指定認証機関第001号



一般社団法人 泡盛マイスター協会

AWAMORI MEISTER ASSOCIATION

2019年度

「沖縄県知事認証泡盛マイスター」

「一般社団法人泡盛マイスター協会認定泡盛アドバイザー」

試験実施要領

1 2019年度試験について

1 試験

(1) 筆記試験

2019年 8月 11日 (日) 午前10時～午前11時30分

(2) 実技試験 テイスティング・サービス作法実技

2020年 2月 16日 (日) 午前10時～午後4時

2 試験会場

(1) 筆記試験

① 沖縄会場 沖縄国際大学13号館 TEL: 098-892-1111
【沖縄県宜野湾市宜野湾2丁目6番1号】

② 東京会場 シンワフーズケミカル株式会社 TEL: 03-5608-7661
【東京都墨田区大平2-5-8】

③ 愛知会場 愛知県支部 事務所 TEL: 050-5595-1578
【愛知県岡崎市柱町上荒子8-3 NSビルディング 3-C】

(2) 実技試験

① 沖縄会場 沖縄国際大学5号館309教室 TEL: 098-892-1111
【沖縄県宜野湾市宜野湾2丁目6番1号】

② 東京会場 シンワフーズケミカル株式会社 TEL: 03-5608-7661
【東京都墨田区大平2-5-8】

③ 愛知会場 暮らしの学校 岡崎校 受付事務棟2階 TEL: 050-5595-1578
【愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地】

3 試験科目

(1) 筆記試験

- ① 琉球泡盛の定義及び基礎知識
- ② 琉球泡盛の製造法に関する基礎知識
- ③ 古酒、酒器に関する基礎知識
- ④ 沖縄県内の酒造所に関する基礎知識
- ⑤ 世界の醸造酒、蒸留酒および世界の食文化に関する基礎知識
- ⑥ 沖縄の歴史、泡盛の歴史、沖縄の食文化に関する基礎知識
- ⑦ 食品衛生、および泡盛に関する総合的な知識

(2) 実技試験

① テイスティング

(ア) 銘柄別テイスティングの表現 3 銘柄

(イ) 度数選定 5 種類 (20 度、25 度、30 度、35 度、43 度) を選定。

(ウ) 原材料と酒類選定 7 種類

(琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒) を選定。

(エ) 世界の蒸留酒選定 5 種類 (琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ) を選定。

② 口頭試問：10 問 (筆記) テイスティングに関する知識の口頭試問に対し、記述にて回答する。

③ サービス作法実技

(ア) 衛生的に器具等が扱われているか

(イ) 泡盛の提供とサービスの一連の動作を丁寧、かつスムーズに進める事ができているか

(ウ) 試験官の質問に対し簡潔に的確に答えられているか

※ 実技試験に使用する琉球泡盛等は試験認証審査委員会が選定し、準備する。

4 受験資格

(1) 琉球泡盛に興味を持たれる方。但し、実技試験においては法令飲酒可能年齢を満たしていること。

5 受験手続

次に掲げる書類を、認証試験を行う認証機関 (一社)泡盛マイスター協会に提出すること。

(1) 受験願書 1 通

(2) 写真 2 葉 ただし、使用する写真は 3cm×3cm(カラー)とし、6ヶ月以内に撮影したもので、正面・無帽のものとする。 ※1 枚は受験票に張り、もう 1 枚は裏面に氏名を記入し添付すること。

(3) 住所と年齢を証明するもの(試験以外の目的で、提出頂いた個人情報を使用いたしません)。

※適正な管理を行うとともに、個人情報の保護に努めます。

6 願書請求先・提出先

(1) 日本国内居住者で郵便で受験願書等を請求する場合は、宛先を明記した返信用封筒

(角型 2 号：A4 版が入る大きさ、120 円切手を貼付)を同封すること。

また、受験願書については協会ホームページからもダウンロードできる。

(2) 日本国内居住の出願者は (一社) 泡盛マイスター協会に郵送すること。

提出先住所：〒900-0013 沖縄県那覇市牧志 1-1-4 高良ビル 3 階)

日本国外居住の出願者は (一社) 泡盛マイスター協会にメールにて提出すること。

送付先アドレス：support@ama.ryukyu

7 受付期間

(1) 筆記試験

①2019 年 6 月 3 日(月) から 2019 年 7 月 20 日(金)。(郵送については当日消印有効)

②沖縄地区のみ各講習会場にて提出可能

*但し書類が全て揃ってる場合のみ

(2) 実技試験 (受付期間)

2019年12月2日(月) から 2020年1月17日(金)。

- ① 郵送の場合は当日消印有効
- ② 沖縄地区のみ各講習会場にて提出可能

*但し書類が全て揃っている場合のみ

8 受験手数料

筆記試験 8,640円 (消費税込)

沖縄海邦銀行 松尾支店 普通預金 0889507 (一社) 泡盛マイスター協会に納付すること。

なお、原則として納付された受験料は払い戻し致しません。

(2) 実技試験 8,800円 (消費税込)

沖縄海邦銀行 松尾支店 普通預金 0889507 (一社) 泡盛マイスター協会に納付すること。

なお、原則として納付された受験料は払い戻し致しません。

9 合格発表

(1) 筆記試験

2019年9月3日(火)午前10時に(一社)泡盛マイスター協会ホームページに受験番号のみを掲載する。尚、受験者全員へ合否を文書にて通知する。

(2) 実技試験

2020年3月17日(火)午前10時に(一社)泡盛マイスター協会ホームページに受験番号のみを掲載する。尚、受験者全員へ合否を文書にて通知する。

10 災害時の対応

- (1) 筆記試験当日に沖縄地方、関東地方、東海地方のいずれか、または全ての地域に暴風警報やその他の警報等が発令された場合には延期とする。

実技試験当日に沖縄地方、関東地方、東海地方のいずれか、または全ての地域に暴風警報やその他の警報等が発令された場合には、発令された会場においては延期とする。

- (2) 延期となった会場は、改めて一ヶ月以内に試験を実施する(日時・場所は追って通知する)。

- (3) 公共交通機関の運行中止の場合も(1)に準ずる。

11 受験番号

受験番号は受験願書が提出され、受験手数料の納付が確認された順とする。

12 実技試験に必要な物品

受験者は各自でグラス3脚を持参すること。推奨グラスと異なる物を使用した場合、テイスティングの結果が異なり、採点に影響を与える可能性がありますのでご了承ください。

※ (一社)泡盛マイスター協会では、ISO (国際規格) のテイスティンググラス (容量215±10ml)

を推奨いたします。

2 2019年度泡盛マイスター認証試験問題及び採点基準について

1 筆記試験について

(1) 科目・筆記試験問題作成について試験認証審査委員会で協議して下記の項目全般より出題する。

- ① 琉球泡盛の定義及び基礎知識
- ② 琉球泡盛の製造法に関する基礎知識
- ③ 古酒、酒器に関する基礎知識
- ④ 沖縄県内の酒造所に関する基礎知識
- ⑤ 世界の醸造酒、蒸留酒および世界の食文化に関する基礎知識
- ⑥ 沖縄の歴史、泡盛の歴史、沖縄の食文化に関する基礎知識
- ⑦ 食品衛生、および泡盛に関する総合的な知識

2 実技試験

銘柄別テイスティングの表現、度数選定、原材料と酒類選定、世界の蒸留酒選定
口頭試問、サービス作法実技について試験認証審査委員会で協議して作成する。

※サービス作法実技の試験官1名は試験認証審査委員会で協議して任命する。

3 試験問題の配点と合否基準

(1) 筆記試験 (150点満点)

琉球泡盛の総合的な知識の○×問題	50点
琉球泡盛の総合的な知識の選択・記述問題	100点

(2) 実技試験 (190点満点)

① テイスティング

(ア) 銘柄別テイスティングの表現 3銘柄	各35点	合計105点
(イ) 度数選定 5種類 (20度、25度、30度、35度、43度)	各3点	合計15点
(ウ) 原材料と酒類選定 7種類 (琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒) ※配点 琉球泡盛は7点、その他酒類は各3点		合計25点
(エ) 世界の蒸留酒選定 5種類 (琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ)	各3点	合計15点

② 口頭試問：10問 (記述)

(ア) テイスティングに関する知識の口頭試問 (10問)	各1点	合計10点
------------------------------	-----	-------

③ サービス作法実技 5分以内

合計 20点

- (ア) 衛生的に器具等が扱われているか
- (イ) 泡盛の提供とサービスの一連の動作を丁寧、かつスムーズに進める事ができているか
- (ウ) 試験官の質問に対し簡潔に的確に答えられているか

(3) 合否判定基準

- ① 筆記試験において 総合点で 105 点以上であること。
但し、選択・記述問題において点数が 70 点以上であること。
- ② 実技試験において 総合点で 133 点以上であること。
但し、銘柄別テイスティングの表現において点数が 73 点以上であること。

③ 合否判定は、試験認証審査委員会の協議により決定する。

4 試験の採点方法

- (1) 筆記試験・・・原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点する。
- (2) 実技試験・・・原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点するが、サービス作法実技の採点は試験官がそれぞれ受験者毎に採点する。

5 実技試験の方法

- (1) 銘柄別テイスティングの表現 (3 銘柄)
それぞれの銘柄の外観、香り、味わい、鼻に抜ける香り、個性、特性、適した料理とその理由等を回答する。
- (2) 度数選定 (5 種類)
20 度、25 度、30 度、35 度、43 度 それぞれの度数を識別し回答する。
- (3) 原材料と酒類選定 (7 種類)
琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒の原材料と酒類を識別し回答する。
- (4) 世界の蒸留酒選定 (5 種類)
琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラを識別し回答する。
- (5) 琉球泡盛とテイスティングに関する知識の口頭試問
テイスティング実技に関する知識の口頭試問を記述にて回答する。
- (6) サービス作法実技
琉球泡盛(一般酒及び古酒)の提供とサービスの一連の動作を審査する。
チェック項目に沿ってサービス内容を審査する。
沖縄に関する問題等に口頭での確に回答する。
採点方法：受験者毎に試験官 1 名で採点する。

6 タイムスケジュール

開場	09:30
オリエンテーション	09:50
(1) 銘柄別テイस्टィングの表現 (3銘柄)	10:00~11:00 (試験時間 60分)
(2) 度数選定 (5種類)	11:20~11:25 (試験時間 5分)
(3) 原材料と酒類選定 (7種類)	11:40~11:50 (試験時間 10分)
(4) 世界の蒸留酒選定 (5種類)	12:00~12:05 (試験時間 5分)
(5) 口頭試問: 10問 (筆記)	12:15~12:25 (試験時間 10分)
(6) 昼食、休憩	12:25~13:40 (75分)
(7) サービス作法実技	
※泡盛マイスター受験者のみ	13:40~16:00 (1名当り試験時間目安 5分)
泡盛アドバイザー受験者はサービス作法実技の試験は無し	
(注) サービス作法実技試験が終了次第帰宅可 (試験は受験番号順)	
(注) 特別の理由により試験の順番を早めて欲しい方は事前にお知らせ下さい。	

※ 各試験会場での注意事項

*お酒を口に含むので、公共交通機関を利用するか、お車でお越しの方はハンドルキーパーを依頼して下さい。

*協会 HP やマスコミ等で使用する写真の撮影を行う事があります。ご了承ください。

*お弁当の持ち込みは可能ですが、控室においてお召し上がり下さい。

*13:20 からサービス作法実技試験会場設営のため、一旦受験者には会場より退室していただきますので、ご了承ください。

*香りの強い香水、整髪料、柔軟剤はご遠慮ください

3 2019年度 泡盛マイスター試験認証審査委員会

委員長	外山 博英	国立大学法人 琉球大学 農学部教授 農学博士
副委員長	喜瀬 真三	相談役・琉球大学非常勤講師・沖縄大学非常勤講師 沖縄国際大学非常勤講師・台湾 健行科技大學客員講師 台湾 国立澎湖科技大學客員講師
審査委員	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター 食品・醸造班 班長
審査委員	小嶺 直正	専務理事・泡盛支援事業部長・琉球大学非常勤講師 沖縄大学非常勤講師・沖縄国際大学非常勤講師 台湾 国立澎湖科技大學客員講師・台湾 健行科技大學客員講師 沖縄ハーバービューホテル勤務
審査委員	上原 彰太	理事・講師委員長・沖縄大学非常勤講師・沖縄国際大学非常勤講師 Bar 才谷屋 (Saitaniya) オーナー
審査委員	安里 昌太	理事・沖縄大学非常勤講師・沖縄国際大学非常勤講師 台湾 国立澎湖科技大學客員講師・台湾 健行科技大學客員講師 BAR Gold Dust
審査委員	潮平 憲二	理事・講師副委員長 沖縄大学非常勤講師・沖縄国際大学非常勤講師 金秀バイオ株式会社
審査委員	添石 洋一	理事・講師 沖縄大学非常勤講師・沖縄国際大学非常勤講師 株式会社かわまん商店
審査委員	新垣 圭太	関東支部長・関東地区主任講師・wine bar M 店長 新垣酒店 代表 (一社) 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
審査委員	与那覇 英立	愛知県支部長 泡盛・琉球料理「いちやりばちょ〜で〜」 酒長

2019年度 沖縄県知事認証泡盛マイスター試験認証審査委員会 予定表

項 目	月 日	内 容
1 第1回認証審査委員会	2019年 4月17日(水)	委嘱状授与 試験実施要領・願書の確認
2 筆記試験実施の告知	5月27日(月)	協会ホームページ掲載 県内新聞紙にて告知
3 第2回認証審査委員会	6月19日(水)	筆記試験問題案第1回確認
4 願書受付：筆記試験	6月3日(月)～ 7月20日(金)	受付窓口（一社）泡盛マイスター協会 締切日必着
5 第3回認証審査委員会	7月17日(水)	筆記試験問題案最終確認について
6 泡盛マイスター認証筆記試験	8月11日(日) 10時～11時30分	沖縄会場：沖縄国際大学13号館 関東会場：シンワフーズケミカル（株） 愛知会場：（一社）泡盛マイスター協会愛知県支部
7 第4回認証審査委員会	8月28日(水)	筆記試験採点及び合否判定 実技試験問題案作成について
8 合格発表：筆記試験	9月3日(火)	協会ホームページ掲載（合格者番号のみ） 受験者へ個別に通知
9 第5回認証審査委員会	11月13日(水)	実技試験問題案内容及び確認、採点について 2020年度試験実施要領、実施計画及び採点方法について
10 実技試験実施の告知	11月25日(月)	協会ホームページ掲載 県内新聞紙等にて告知
11 願書受付：実技試験	12月2日(月)～ 2020年 1月17日(金)	受付窓口（一社）泡盛マイスター協会 締切日必着
12 泡盛マイスター認証実技試験	2020年 2月16日(日) 10時～16時	沖縄会場：沖縄国際大学5号館309教室 関東会場：シンワフーズケミカル（株） 愛知会場：暮らしの学校 岡崎校 受付事務棟2階
13 第6回認証審査委員会	2月26日(水)	実技試験採点及び合否判定
14 合格発表：実技試験	3月17日(火)	協会ホームページ掲載（合格者番号のみ） 受験者へ個別に通知

2019 年度

沖縄県知事認証『泡盛マイスター』筆記試験

一般社団法人泡盛マイスター協会認定『泡盛アドバイザー』筆記試験

受験願書

受験 NO. _____

写真貼付 縦 3cm×横 3cm

申込日 令和 年 月 日

氏名 (漢字)	(ふりがな) 楷書でお願いします。
生年月日	昭和・平成 年 月 日 満 歳
自宅住所	〒 _____ Tel : _____ Mail : _____
勤務先名 (職種)	(_____)
勤務先住所	〒 _____ Tel : _____ Mail : _____
実務経験年数	年間 (飲食サービス業・酒販関連・その他酒類に携わる職種) 経験のある方のみ記入
資格希望	○で囲んでください。 1. 泡盛マイスター (沖縄県知事認証) 2. 泡盛アドバイザー (協会認定)
* 下記に実技試験合格の有無を必ず明記してください。 * ○で囲んでください。	
実技試験合格	有 年 月合格 ・ 無 希望受験会場 : 沖縄会場・東京会場・愛知会場
講義受講会場	沖縄大学・沖縄国際大学・基本実技講習会 (沖縄本部・関東支部・愛知県支部) 特別集中講座 ・ 受講無し ・ その他 (_____)

※太枠の中は 必ず全て記入し、写真を添付して下さい。不備があった場合は受付できません。

実技試験に合格された方は合格年度より 2 ヶ年間実技試験が免除されます。(不明な方はお問い合わせください)

* 写真 2 葉 : (カ) : 3 cm × 3 cm、1 枚は本願書右上に貼付し、1 枚は裏に氏名を記入し添付して提出

* 住所と年齢を証明するもの : 1 通。(試験以外の目的で、提出頂いた個人情報を使用いたしません。)

2019年度

沖縄県知事認証『泡盛マイスター』実技試験

一般社団法人泡盛マイスター協会認定『泡盛アドバイザー』実技試験

受験願書

受験 NO. _____

写真貼付 縦 3cm×横 3cm

申込日 令和 年 月 日

氏名 (漢字)	(ふりがな) 楷書でお願いします。
生年月日	昭和・平成 年 月 日 満 歳
自宅住所	〒 _____ Tel : _____ Mail : _____
勤務先名 (職種)	(_____)
勤務先住所	〒 _____ Tel : _____ Mail : _____
実務経験年数	年間 (飲食サービス業・酒販関連・その他酒類に携わる職種)経験のある方のみ記入
資格希望	○で囲んでください。 1. 泡盛マイスター (沖縄県知事認証) 2. 泡盛アドバイザー (協会認定)
* 下記に筆記試験合格の有無を必ず明記してください。 * ○で囲んでください。	
筆記試験合格	有 年 月合格 ・ 無 希望受験会場 : 沖縄会場 ・ 東京会場 ・ 愛知会場
講義受講会場	沖縄大学 ・ 沖縄国際大学 ・ 基本実技講習会 (沖縄本部 ・ 関東支部 ・ 愛知県支部) 特別集中講座 ・ 受講無し ・ その他 (_____)

※太枠の中は 必ず全て記入し、写真を添付して下さい。不備があった場合は受付できません。

筆記試験に合格された方は合格年度より2年間筆記試験が免除されます。(不明な方はお問い合わせください)

*写真2葉:(カ) : 3cm × 3cm、1枚は本願書右上に貼付し、1枚は裏に氏名を記入し添付して提出

*住所と年齢を証明するもの: 1通。(試験以外の目的で、提出頂いた個人情報を使用いたしません。)