

平成29年度  
沖縄県知事認証泡盛マイスター  
協会認定泡盛アドバイザー  
実技試験解答

平成30年2月4日  
沖縄地区・関東地区2会場同時

1) 銘柄別テイスティングの表現(3銘柄) 配点：各35点 合計105点

A 松藤 30度 B くら 25度  
C ハイパーイースト 35度

2) 度数選定(5種類) 配点：各3点 合計15点

①20度 ②30度 ③35度 ④25度 ⑤43度

3) 原材料と酒類選定(7種類)

配点(原材料：米/泡盛 7点)、(その他の原材料/6種類 各3点) 合計25点

A(原材料：米 / 種類：焼酎)  
B(原材料：麦 / 種類：焼酎)  
C(原材料：米 / 種類：清酒)  
D(原材料：蕎麦 / 種類：焼酎)  
E(原材料：芋 / 種類：焼酎)  
F(原材料：米 / 種類：泡盛)  
G(原材料：黒糖 / 種類：焼酎)

4) 世界の蒸留酒選定(5種類) 配点：各3点 合計15点

①ウォッカ ②ジン ③泡盛 ④テキーラ ⑤ラム

5) 口頭試問 配点：各1点 合計10点

問1. 苦味 問2. スワリング 問3. クエン酸 問4. シャープ・スマート  
問5. 第一アロマ 問6. ミドルノート 問7. 減圧蒸留 問8. 老麴  
問9. 長所・特性・健全性等 問10. 口に含んだ時の第一印象