**平成30（2018）年度**

**沖縄県知事認証泡盛マイスター・泡盛マイスター協会アドバイザー**

**筆記試験回答**

平成30（2018）年8月5日（日）実施

**問１【○×問題】　　　　　　　　　　　　　　　　　【各１点50問：合計50点】**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| **×** | **○** | **×** | **○** | **×** | **○** | **×** | **○** | **○** | **○** |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| **○** | **×** | **×** | **○** | **×** | **×** | **○** | **○** | **×** | **×** |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| **×** | **○** | **○** | **×** | **○** | **×** | **×** | **×** | **×** | **○** |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| **○** | **×** | **○** | **×** | **○** | **○** | **○** | **○** | **○** | **○** |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| **×** | **×** | **○** | **×** | **○** | **×** | **×** | **×** | **○** | **○** |

**問２「穴埋式問題」**

１)（Ａ）：醸造酒　　（Ｂ）：蒸留酒　　（Ｃ）混成酒　　（全問正解で３点）

２)（Ａ）：１度　　（Ｂ）：４５度以下　（Ｃ）２度未満　（全問正解で３点）

３)（Ａ）：カクテル（Ｂ）：雄鶏の尻尾　Ｃ）：酒　　　　（全問正解で３点）

４)　１：蒸気吹き込み口　　　　２：蒸留釜　　　　　（全問正解で５点）

３：立ち上がり　４：わたり（ウマ、馬の背、連結管、スワンネック）

　５：冷却器

５)（Ａ）：琉球　　　　　　　（Ｂ）：赤田　 （全問正解で５点）

（Ｃ）崎山　　　　　 （D）：鳥堀　　　　　　　　（E）：首里三箇

６)（Ａ）：精神依存型　　　（Ｂ）：精神身体依存症型　　　（全問正解で３点）

（Ｃ）身体障害者型

７)（Ａ）：タシヤー　　　　（Ｂ）：プットゥルー　　　（全問正解で２点）

８)（Ａ）：壱 岐　　（Ｂ）：麦　　　（Ｃ）球磨　　　　　　　（各２点）

　（D）：熊本　　　（E）：米　　　（F）薩摩　（G）：奄美　（H）：芋

９)（Ａ）：エチルアルコール（エタノール）　（Ｂ）：２ＣＯ2　　（全問正解で２点）

10)（Ａ）：黄色ブドウ球菌　　　　　　　　　　　　　　　　　　（２点）

**問３【記述式問題】**

１）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で２点）

**○**瑞穂酒造株式会社

**○**まさひろ酒造株式会社

２）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で６点）

1. **○**クエン酸の生産性が高く泡盛のもろみを腐らせる雑菌の増殖を

抑制することで安全に泡盛を造ることができる

**○**菌の糖化酵素によりデンプンの消化力（糖化力）が強い

**○**米のデンプンをよく消化（糖化）し、収量よく泡盛を造る

**○**琉球由来の麹菌である

**○**泡盛独特の風味を醸し出す

等

ｂ）**○**蒸米にしても粘り気が無くポロポロしていて通風性もよく、麹菌への酸素補給を容易にし、麹が造りやすい。

**○**道具に収まりやすく扱いやすい

**○**アルコール収容量が多い

**○**泡盛に独特の風味を醸し出させてくれる

**○**麹やもろみの工程で温度管理がしやすい

**○**安価である

等

ｃ）**○**麹菌の種類　泡盛は黒麹菌のみを使用するが米麹は主に白麹菌を使用する

**○**米の種類　　泡盛は主にタイ米を使用するが米焼酎は、主にジャポニカ米

を使用する

**○**原材料　　　泡盛は裏ラベルの原材料に：米麹と書かれているが、

米焼酎は原材料：米・米麹と書かれている

**○**仕込み　　　泡盛は全麹仕込みで米焼酎は二次仕込みである

等

３）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で６点）

　　　a)「マイルド」

アルコール分が25度以下のものでなければ、マイルドである旨の表示をしてはならない

　　　b)「原酒」

　　　　　　蒸留後に水、混和物、添加物等を加えず、かつアルコール分が３６度以上

のものでなければ、原酒の文字を表示してはならない

　　　C)「古酒」

　　　　　　泡盛の全量を３年以上貯蔵したもの又は仕次ぎしたものでなくては、古酒

と表示してはならない

４）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で４点）

**○**泡説：強い酒を注ぐ時に泡立つことから

　　　　　　　蒸留の際、泡が盛り上がることから

**○**原料（粟）説：原料として粟を使ったからとする説

**○**梵語説：古代インド語の梵語(サンスクリット語)で酒のことを「アワムリ」と呼ばれていたが、それが訛って「アワモリ」となった説

**○**薩摩説：薩摩藩が九州の焼酎と区別するために命名したとする説

５）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（正解で１点）

**○**切ることが主で煮ることは次にあたる

等

６）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で２点）

**a）「ドゥルワカシー」とは**

　　　　田芋とその茎（ずいき）を豚だしで形が崩れるまで煮た料理

等

**ｂ）「スクガラス」とは、**

　　　　アイゴの稚魚の塩漬け

等

７）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で３点）

**○**カラカラ：丸み形や平べったい胴体のものにスッと伸びた注ぎ口があり、

　　　　　その倒れにくい徳利を「貸せ貸せ（カラカラ）」と評判になったので

その名付けられた

等

**○**抱瓶：上から見ると三日月型をして両端に紐を通して携帯できる酒器。

等

**○**ユシビン：結納の席で使用された高級な酒器。胴部分が瓢形で小脇に抱えて

　　　　　　持ち運びしやすい

等

**○**チブグワー：小指先のサイズの小さな盃。古酒等をストレートで少しずつ

　　　　　　　たしなむ器

等

**〇**琉球ガラス：沖縄で造られる伝統的なガラス

等

８）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で３点）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **酒造所名** | **主要銘柄** |
| １ | **国泉泡盛**合名会社 | どなん |
| ２ | 合名会社　**崎元酒造**所 | 与那国 |
| ３ | **入波平酒造**　株式会社 | 舞富名 |

９）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（各１点）

**「フィズ」**

**○**スピリッツに、ジュースや砂糖を加え、シェイクしタンブラーに注いで

　　　　　　ソーダを加えるのが基本。

炭酸ガスが弾ける「シュッ」という音からきた擬声語と言われている

等

**「サワー」**

**○**「酸味のある・すっぱい」の意味。スピリッツをベースにし、

レモン、砂糖などで甘味、酸味を加えて造る。

柑橘系などの味わいを活かしたシンプルなスタイル。

　　　　　　　等

**「リッキー」**

**○**「あまりにも酸っぱくてクラクラする」の意味。甘味を加えないドリンク。スピリッツにライム（レモン）などの実を絞りソーダで満たしたもの。

　等

10）　回答例　　　　　　　　　　　　　　（酒造所と番号正解で各２点）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **主要銘柄** | **酒造所名** | **番　号** |
| **例　　　常盤** | **伊是名** | **A** |
| **まるた** | **やんばる酒造**株式会社 | ２ |
| **くら** | **ヘリオス酒造**株式会社 | ４ |
| **國華** | 合資会社　**津嘉山酒造**所 | ４ |
| **海之邦** | **沖縄県酒造協同組合** | ８ |
| **於茂登** | 有限会社　**高嶺酒造**所 | 14 |
| **はんたばる** | **泰石酒造**　株式会社 | ６ |
| **松藤** | **崎山酒造**廠 | ５ |
| **神泉** | **上原酒造**　株式会社 | １０ |
| **玉の露** | **玉那覇酒造**所 | １４ |
| **泡波** | **波照間酒造**所 | １５ |

1１）　回答例　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（全問正解で３点）

**○**熟成度の急激な若返り（荒々しくなる）を防ぐ。

**○**熟成により減少したアルコール分の補充（泡盛に活力を与える）

**○**微量芳香成分の揮発の補充

**○**高沸点香味成分の濃縮を仕次ぎの度に高める効果

等

問３　泡盛マイスターになってからのあなたの抱負を記述して下さい。　（３点）

**※裏面もご利用ください**