2022年度沖縄県知事認証泡盛マイスター認証実技試験
正解・配点

⑴銘柄別テイスティング　各36点　計108点　合格基準76点
A:菊之露 V.I.P スタンダード　古酒 30°（菊之露酒造）
B:ender　減圧蒸留 25°（瑞穂酒造）
C:くら　樽貯蔵 25°（ヘリオス酒造）

⑵度数選定　各3点
１：43°　２：35°　３：25°　４：30°

⑶原材料と酒類選定　泡盛7点、他各3点　計25点

	原材料	酒類
A	米	清酒
B	米	泡盛
C	麦	焼酎
D	米	焼酎
E	黒糖	焼酎
F	そば（蕎麦）	焼酎
G	芋（さつま芋・甘藷）	焼酎

⑷世界の蒸留酒選定　各3点　計15点
１：泡盛　２：テキーラ　３：ウォッカ　４：ラム　５：ジン

⑸口頭試問　各1点　計20点
1.テイスティングを行う際、グラスのどの部分を持つのが望ましいですか。
　脚、ステム、プレート

2.原料に由来する香りを何と呼びますか。
　第1アロマ

3.グラスの中でお酒を回す動作を何といいますか。
　スワリング

4.減圧蒸留で作られる泡盛の銘柄を一つ挙げ、それを製造している酒造所名を答えて下さい。
　ender：瑞穂酒造　残波ホワイト：比嘉酒造、他

5.泡盛造りに使用される麹菌は何麹菌ですか。
　黒麹(菌)

6.世界4大スピリッツと言われる蒸留酒の一つで、ジュニパーベリーをはじめ、数種のボタニカルで香りを付けるものは何ですか。
　ジン

7.日本で唯一、奄美諸島のみで製造が許可されている本格焼酎は何ですか。
　黒糖焼酎

8.テイスティングの際、最初に口に含んだ時の印象を何と言いますか。
　アタック

9.味覚を構成する 5 つの味を全て答えて下さい。
　甘味・酸味・塩味・苦味・旨味

10.現在、泡盛の銘柄の多くは、101 号酵母で作られていますが、その他に泡盛づくりに使われる酵母を一つ挙げて下さい。
　黒糖酵母、吟香酵母、マンゴー酵母、他

11.宮古島にある泡盛酒造所の名称を一つ挙げ、その代表銘柄を答えて下さい。
　㈱多良川：多良川、菊之露酒造：菊之露、沖之光酒造：沖之光、他

12.樽で貯蔵された原酒を使用している泡盛の銘柄を一つ上げ、それを製造している酒造所名を答えて下さい。
　暖流：神村酒造、くら：ヘリオス酒造、他

13.製造工程に由来する香りを何と呼びますか。
　第 2 アロマ

14.世界 4 大スピリッツと言われる蒸留酒の一つで、ロシアを主な産地とし、白樺の活性炭で濾過されるものは何ですか。
　ウォッカ

15.米のとぎ汁を乳酸発酵させた液体に原料米を漬け込んでから使用する泡盛の製造方法を何と言いますか。
　シー汁浸漬法

16.鹿児島県を産地として GI 登録されている薩摩焼酎の原料は何ですか。
　芋

17.長期熟成させた泡盛を古酒（くーす）と呼びますが、古酒と表示するために必要な熟成期間を答えて下さい。
　3 年以上

18.テイスティングの際、サンプルを吐き出した後に口の中に残る香味を何といいますか。
　余韻、アフターフレーバー

19.泡盛マイスター協会のテイスティングでは、サンプルの欠点ではなく、何を探ることを目的としますか。
　個性・長所・特徴

20.テイスティングの際、テーブルまたはテーブルクロスは何色が好ましいですか。
　白

(6)サービス作法　各 1 点　計 10 点

	誤	正
水割り	飲み方を確認していない	提供前に希望の飲み方を確認する
	ラベルが下を向いている	ラベルはお客様の方、または上に向ける
	こぼしたのに拭いていない	こぼした場合はすぐに拭き取る
	グラスをわしづかみにしている	グラスのふちに触れないよう胴を持つ。
	最後に質問をしていない	最後に質問や追加注文の有無を確認する

	誤	正
古酒	じょうごを使用していない	こぼさないようにじょうごを使用する
	甕の上で注いでいる	こぼした時に甕に入らないよう、離して注ぐ
	こぼしたのに拭いていない	こぼした場合はすぐに拭き取る
	テイスティング結果を報告しない	健全であることを報告してから提供する
	チェイサーを提供していない	度数の高い酒を提供する時には、チェイサーも提供する

総計 190 点満点　合格基準 133 点（ただし、(1)で 76 点以上が必須）

以上