

2023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

(1)銘柄別テイasting 各 36 点 計 108 点 合格基準 76 点

A: 玉友 5年古酒 30° (石川酒造場)

B: 夢航海 減圧蒸留 30° (忠孝酒造)

C: 暖流 30° (神村酒造)

(2)度数選定 各 3 点

1 : 43° 2 : 30° 3 : 35° 4 : 25°

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

(4)世界の蒸留酒選定 各 3 点 計 15 点

1 : ウォッカ 2 : 泡盛 3 : テキーラ 4 : ジン 5 : ラム

(5)口頭試問 各 1 点 計 20 点

1. テイastingの際、口に入れたときの第一印象を何と言いますか？

アタック

2. 第一アロマは、何からくる香りですか。

原材料(からくる香り)

3. 泡盛を甕などで熟成させる時、定期的に酒を継ぎたす手法をなんと言いますか？

仕次ぎ(法)

4. グラスの中でサンプルを回す動作を何と言いますか？

スワリング

5. テイastingの際、テーブルもしくはテーブルクロスの色は何色が望ましいですか。

白

6. 減圧蒸留で作られた泡盛の銘柄は何ですか？一つ挙げて下さい。また、それを製造している酒造所はどこですか。両方答えてください。

ender : 瑞穂酒造、残波ホワイト : 比嘉酒造、請福マリンボトル : 請福酒造 他

7. 黒糖酵母を使用して作られた泡盛の銘柄は何ですか？一つ挙げて下さい。また、それを製造している酒造所はどこですか。両方答えてください。

時雨 : 識名酒造、松藤赤 : 榊松藤 (崎山酒造廠)、

美ら燦々 (ちゅらさんさん) : 瑞穂酒造 他

8. 世界4大スピリッツといわれる蒸留酒の一つで、杜松の実（ジュニパーベリー）等の植物の香りを移して作られるものは何ですか。

ジン

9. 長期熟成させた泡盛を古酒と呼びますが、最低何年間熟成させたものですか。

3年

10. 泡盛は黒麹菌を使いますが、清酒造りに使う麹菌は主に何ですか。

黄麹菌

11. テイスティングを行うのに適した時間帯はいつですか。

午前10:00~12:00、朝食後2時間程度

12. 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、特徴、長所

13. 樽で貯蔵された泡盛の銘柄は何ですか？一つ挙げて下さい。また、それを製造している酒造所はどこですか。両方答えて下さい。

暖流：神村酒造、くら：ヘリオス酒造、他

14. サンプルを吐き出した後に口の中に残るアフターフレーバーを何と言いますか。

余韻

15. 味覚を構成する基本要素である5味、5つの味とは何ですか。全て挙げて下さい。

甘味・塩味・酸味・苦味・旨味（順不同）

16. 甕仕込み製法で製造された泡盛の銘柄及びそれを製造している酒造所を1つ挙げて下さい。

玉友・うりずん：石川酒造場、甕仕込みまさひろ：まさひろ酒造、他

17. テイスティングの際、泡盛を口に含んだ時に感じるピリピリとした刺激は何に由来するものですか。

アルコール

18. テイスティングの際、テイスティンググラスのどの部分を持つべきですか。

脚、ステム、プレート

19. 世界4大スピリッツといわれる蒸留酒の一つで、白樺の活性炭で濾過する工程があるものは何ですか。

ウォッカ

20. テイスティングの際、外観、香り、味いずれも異常が無いことを何と評価しますか。

健全(である)

(6)サービス作法 各1点 計10点

	誤	正
水 割 り	ボトルを持つ時にトーションを使わない。	ボトルはトーションを添えて持つ。
	飲み方を確認していない。	お好みの飲み方を確認する。
	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
	かき混ぜる時にグラスを押さええない。	かき混ぜる時はグラスを固定する。
	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。

	誤	正
古 酒	ふたをテーブルに直置きしている。	ふたは清潔な皿等の上に置く。
	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。
	髪・顔・体に触れる。	サービス中は髪・顔・体に触れない。
	テイastingしていない。	健全であることを確認・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