

受講者の皆様へ

「一般社団法人泡盛マイスター協会」

2023 年度・『琉球泡盛学』

理論講習のご案内

『琉球泡盛学』理論講習の募集について、下記の要領で行います。
当講座は泡盛マイスターの養成も兼ねておりますので、認証取得をご検討の方は
ぜひご受講ください。

- 記 -

1. 受付期間：9月10日（日）～9月30日（土）必着
2. 受付窓口：（一社）泡盛マイスター協会 support@ama.ryukyu
TEL：098-861-5403
※申込書類はメールのみ受け付けます。直接お越し頂いても受け付け致し兼ねますので
ご了承下さい。
<定員の100名になり次第、締め切らせていただきます。>
3. 講座内容：①「酒入門」（酒の分類）
②「焼酎」（原料の違いによる焼酎）
③「泡盛入門」（泡盛の定義・泡盛の名前の由来）
④「蒸留酒を中心とした酒の歴史」（蒸留技術の伝来と拡大・蒸留機）
⑤「泡盛・沖縄の歴史」（沖縄の概要・泡盛の歴史的背景）
⑥「泡盛の製造」（原料米・麹菌・蒸留機等の製造工程）
⑦「酒造所ガイド（基礎）」（沖縄県酒造組合加盟 酒造所紹介）
⑧「古酒」（熟成過程）
⑨「酒器」（やちむん）
⑩「表示」（泡盛表示）
⑪「酒・泡盛の化学」（酒の主成分）
⑫「酒と健康」
⑬「世界の食文化」
⑭「日本料理」
⑮「琉球料理」
⑯「食品衛生法」
⑰「世界の酒」
⑱「カクテル・泡盛カクテル」（世界の代表的な酒とカクテル、泡盛カクテル）
4. 受講方法：Google Meet を利用したリモート講座
Google アカウントをお持ちでない方は、お申し込みの前に取得して下さい。
<https://www.google.com/intl/ja/account/about/>
受講者には事前に受講用 URL を送信します。
講座開始時間に合わせて各自でアクセスしてください。

講座で使用する教本は事前に郵送します。

※Google Meet の利用に必要な端末、通信機器、通信環境等は受講者の責任でご用意下さい。これらの不備により受講できなかった場合でも、受講料は返金致し兼ねますのでご了承ください。

5. 講座期間：2023年10月15日～2024年1月21日全11回

毎週日曜日 10時～12時（120分授業）

※講座当日に受講できない場合でも、後日動画視聴が可能です。

動画の公開期間は原則として、講座(日曜)の2日後(火曜)から1週間(翌週月曜まで)です。

6. 受講条件等：琉球泡盛に興味を持たれる方。

<定員の100名になり次第、締め切らせていただきます。>

※泡盛マイスターの認証を取得するためには筆記試験と実技試験の両方に合格する必要がありますが、実技試験には酒類のテイastingを含むため、20歳未満の方は受験できません。

7. 受講経費

①講座受講料：一般 11,000円(消費税込み) 学生 5,500円(消費税込み)

※顔写真データを受講申込書に貼り付けてご提出ください。

データの貼り付けが困難な場合は、画像データを別ファイルでお送り頂いても構いません。

※学生の方は、身分証明書として学生証をご提出ください。学生証に顔写真がない場合は、顔写真付きの証明書も合わせてご提出ください。

②教本費：泡盛マイスター・泡盛アドバイザー実技教本

12,100円(消費税込み) ※送料込み

※2021年10月以前に教本を購入された方はそのままご使用頂くこともできますが、一部改訂されている箇所があるため、内容や掲載ページが異なる部分があります。

【納付先】

①講座受講料と、必要な方は②教本費の合計金額を下記口座へお振込み下さい。

琉球銀行 松尾支店 普通預金 0501604 一般社団法人泡盛マイスター協会

※一旦納付された代金は返金致しかねますので、ご了承のうえお申し込み下さい。

現金での納付は受付けておりませんので、必ず銀行振込にて納付下さい。

振込手数料は受講者様にてご負担下さい。

8. 講座内容に関するお問い合わせ：

(一社) 泡盛マイスター協会

TEL：098-861-5403

Email：suport@ama.ryukyu

(一社) 泡盛マイスター協会ホームページ：<http://ama.ryukyu>

● 日程及び講義内容

講義日	回数	講義内容
10月15日(日)	第1回	①「酒入門」(酒の分類) ②「焼酎」(原料の違いによる焼酎)
10月22日(日)	第2回	③「泡盛入門」(泡盛の定義・泡盛の名前の由来)
10月29日(日)	第3回	④「蒸留酒を中心とした酒の歴史」(蒸留技術の伝来と拡大・蒸留機)
11月5日(日)	第4回	⑤「泡盛・沖縄の歴史」(沖縄の概要・泡盛の歴史的背景)
11月12日(日)	第5回	⑥「泡盛の製造」(原料米・麹菌・蒸留機等の製造工程)
11月19日(日)	第6回	⑦「酒造所ガイド(基礎)」(沖縄県酒造組合加盟 酒造所紹介)
11月26日(日)	第7回	⑧「古酒」(熟成過程)・⑨「酒器」(やちむん)・⑩「表示」(泡盛表示)
12月3日(日)	第8回	⑪「酒・泡盛の化学」(酒の主成分)・⑫「酒と健康」
12月10日(日)	第9回	⑬「世界の食文化」・⑭「日本料理」・⑮「琉球料理」・⑯「食品衛生法」
1月14日(日)	第10回	⑰「世界の酒」・⑱「カクテル・泡盛カクテル」
1月21日(月)	第11回	まとめ・筆記試験について

* 諸般の事情により日程が変更になる場合がありますのでご了承下さい。
 (台風など自然災害で休講^{*注1}になる場合には、別途補講の連絡を差し上げます)
 詳しくは(一社)泡盛マイスター協会 TEL : 098-861-5403 までお問い合わせ下さい。

*注1 「台風等の場合の講座措置」 台風等の場合の講座措置は以下のとおりです。

※「警報」とは暴風特別警報、暴風警報、大雨特別警報を指します

◆午前 7 時現在◆ 「警報」が発令されているときは休講

* 泡盛マイスター・泡盛アドバイザーの取得には、別途協会の定める試験に合格する必要があります。
 「模擬試験」及び「実技試験」等には受験料が別途徴収されます。詳しくは協会へ問い合わせるか、
 (一社)泡盛マイスター協会のホームページにてご確認ください。

* 沖縄県知事認証泡盛マイスター試験のご案内について

受験ご希望の方には 2ヶ月前に実施要綱の配布及び告知を致します。

尚、琉球新報・沖縄タイムス両紙、協会 HP でもご確認ください。

* 沖縄県知事認証泡盛マイスター実技試験日

模擬試験：2024年2月 4日(日) 午前10時～午後12時30分(予定)

筆記試験：2024年2月18日(日) 午前10時～午前11時30分(予定)

合格発表：2024年3月13日(水) 午前10時 協会ホームページ掲載(予定)

(一社)泡盛マイスター協会ホームページに合格者の受験番号のみを掲載致します。

尚、後日受験者全員へ個別に合否結果を書面にて通知致します。

電話での問い合わせには対応致し兼ねますので、ご了承ください。

2023 年度・『琉球泡盛学』

理論講習

受講申込書

申込日	年 月 日
-----	-------

写真貼付
(3cm × 横 2.5
cm)

フリガナ		生年月日 (西暦)
氏名		年 月 日 (歳)

住 所	〒	電話番号(自宅)
g-mail	※g-mail アドレスをお持ちでない方は、事前に Google アカウント取得して下さい。 アカウント名： ※本名とアカウント名が異なる場合はご記入下さい。	携帯電話
勤 務 先	〒	電話番号(職場)
緊 急 時 連 絡 先	該当するものに○をつけて下さい 1. 自宅 2. 勤務先 3. その他()下さい。 その他を選んだ方は、住所、電話番号をご記入して下さい。	
	〒	電話番号(緊急)
教本の購入【 希望する ・ 希望しない 】 ※どちらかに○をつけてください。		

申込書に記載された Google アカウント以外から講座用 URL に接続された場合、接続が拒否され受講できません。必ず受講に使用するアカウントをご記入下さい。

また、申込者本人の接続であると確認できない場合も接続が拒否されますので、アカウント名が本名と異なる場合は、必ずアカウント名もご記入ください。

受講に登録できるのは1名につき1アカウントのみです。講座に関連するご連絡は登録のアドレスにメールで送信されますので、定期的に確認できるアドレスをご登録ください。

【個人情報の取り扱いについて】

お預かりする個人情報は(一社)泡盛マイスター協会が「泡盛マイスター・泡盛アドバイザー養成講座」の管理運営のために使用いたします。法令に基づく要請を受けた場合を除き、お預かりする個人情報を上記の目的以外に使用いたしません。