

筆記試験問題

模範解答

2025年度 筆記試験問題

沖縄県知事認証泡盛マイスター・(一社)泡盛マイスター協会認定アドバイザー

2025年2月15日(日)
オンライン 全国同時実施

受験番号	氏名

問1【○×問題】

【各1点30問：合計30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
×	×	○	×	×	○	○	○	○	×

問2 [選択問題]

【各1点5問：合計5点】

1	2	3	4	5
②	①	⑤	②	①
②	①	⑤	②	①

問3 「穴埋式問題」

- 1) A (赤田) B (崎山) C (鳥堀)

【全問正解で2点】※ 順不同

- 2) A (麦芽) B (麴(菌))

【全問正解で2点】

- 3) A (*Aspergillus luchuensis*)

アスペルギルス ルウチュウエンシス(ルーチューエンシス) ※カタカナ可 【2点】

- 4) A (アルコール) B (大脳新皮質)

【全問正解で2点】

- 5) A (仕次ぎ) B (シェリー) C (ソレラ)

【全問正解で2点】

- 6) A (山崎) B (白札)

【各1点・計2点】

7) A (**北京** または **山東**) B (**上海**) C (**四川**) **【全問正解で 3 点】**

8)

原 料	酒 類	県 (産地)
米	琉球 泡盛	沖縄 県
麦	壱岐 焼酎	長崎 県
米	球磨 焼酎	熊本 県
芋	薩摩 焼酎	鹿児島 県
米・麦・芋	東京島酒	東京都

【原料、酒類、県（産地）正解で各 1 点：合計 4 点】

9) A (**醸造酒**) B (**蒸留酒**) C (**混成酒**) ※順不同 **【全問正解で 3 点】**

10) A (**カルシウム**) B (**マグネシウム**) C (**硬水**)
 ※A、B 順不同 **【全問正解で 3 点】**

問 4 記述式問題

1) **冊封使** **【2 点】**

2) **君知るや名酒泡盛** **【2 点】**

3) **読み方：かっしゅほうじゅう**
意味：包丁技術を加熱調理より重視する。
切ることが主で煮ることは次にあたる。 **【両方正解で 2 点】**

4) ① **泡 説**
もろみを蒸留した時に度数が高いと盛んに泡が立った様子から
高いところから盃に注いで、泡立ち具合でアルコール度数を計ったことから

② **梵語 説**
古代インドの文語、サンスクリット語で酒をアワムイといい、それが訛った

③ **原料 説**
当初、原料に粟が使われていたことから

④ **薩摩命名 説**
薩摩藩が江戸幕府へ焼酎を献上するにあたって、薩摩の焼酎と琉球の酒を区別
するために命名した **【全て正解で 4 点】**

- 5) 1: 蒸気吹き込み口 2: 蒸留釜 3: 立ち上がり
 4: 渡り（馬、馬瀬、連結缶、スワンネック） 5: 冷却器

【各1点：計5点】

6) 減圧蒸留

【2点】

7) ①

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
2. 米のデンプンをよく消化（糖化）し、収量よく泡盛をつくれる
3. 泡盛独特の風味が造られる

【3つ正解で3点】

②

- ・ 道具に収まりやすく扱いやすい。
- ・ アルコール取得量が多い。
- ・ 泡盛に独特の風味を醸し出してくれる。
- ・ 蒸してもポロポロして通風性が高いため、麹菌への酸素補給を容易にしたり、温度管理がしやすい等の利点が生じ、麴が造りやすい。
- ・ 安価である。等

【2つ正解で3点】

- ③泡 盛： 1. 黒麹菌を使用しなければならない
 2. 全麹仕込みの一次仕込み

- 米焼酎： 1. 黒麹菌以外（白麹菌・黄麹菌）も使用される
 2. 麴に原料を加える二次仕込み

【全て正解で3点】

8) アイゴの稚魚

【2点】

9) ビルド

【2点】

10) 蒸留、容器詰めまでの全ての工程を沖縄県内で行うこと。

【3点】

11) 賞味期限：美味しく食べられる期限

消費期限：安全に食べられる期限

【2点】

12) ヘリオスラム、コルコル、イエラム サンタマリア、マクガン、他

【2点】

13) 白梅香

かざ： 鹿児島から入って来た小さい鬻付油 の匂い

トーフナビー

かざ： 熟れたホオズキ の匂い

ウーヒージャー

かざ： 雄山羊 の匂い

【全問正解で3点】

17)

【酒造所名と所在地が正解で各2点：合計40点】

	主要銘柄	酒造所名	番 号
	例 常盤	伊是名酒造	A
①	照島	(株)伊平屋酒造所	1
②	春雨	宮里酒造所	10
③	太平	(株)津波古酒造	10
④	暖流	(有)神村酒造	6
⑤	豊年	(株)渡久山酒造	15
⑥	瑞光	池間酒造(有)	16
⑦	國華	(資)津嘉山酒造所	4
⑧	玉友	(株)石川酒造場	9
⑨	南光	神谷酒造所	12
⑩	玉の露	(株)玉那覇酒造所	17
⑪	くら	へリオス酒造(株)	4
⑫	残波	(有)比嘉酒造	7
⑬	珊瑚礁	(有)山川酒造	3
⑭	白百合	(株)池原酒造	17
⑮	まるた	やんばる酒造(株)	2
⑯	夢航海	忠孝酒造(株)	11
⑰	一本松	北谷長老酒造工場(株)	8
⑱	龍	(有)金武酒造	5
⑲	時雨	(有)識名酒造	10
⑳	おもと	(有)高嶺酒造所	17

(20) 泡盛マイスターになってからのあなたの抱負を記入しなさい。 【2点】

以上