沖縄県知事認証

泡盛マイスター

一般社団法人泡盛マイスター協会認定

泡盛アドバイザー

2026 年度
実技試験実施要領･願書

沖縄県知事指定認証機関第 001 号

一般社団法人 泡盛マイスター協会

AWAMORI　MEISTER　ASSOCIATION

2026年度
「沖縄県知事認証泡盛マイスター」
「一般社団法人泡盛マイスター協会認定泡盛アドバイザー」
実技試験実施要領

1　目的

沖縄県では、泡盛製造業及び関連産業の振興とともに沖縄食文化の発展に資することを目的として、沖縄県泡盛マイスター認証制度を制定している。これに則り、泡盛に関する広範な知識と技術をもつ者を泡盛マイスターとして認証するために実技試験、筆記試験を実施する。

また、認証機関である一般社団法人泡盛マイスター協会では、泡盛マイスターに準ずる知識と技術をもつ者を泡盛アドバイザーとして認定し、その認定試験を泡盛マイスター認証試験と同時に実施する。

泡盛マイスターの認証、泡盛アドバイザーの認定を受けようとする者は、実技試験、筆記試験の両方に合格しなければならない。いずれかの試験に合格した者は、合格年度から翌々年度の2か年に限り、認証審査においてその合格したいずれかの試験を免除することとする。

2　2026年度試験について

1　日程

実技試験　テイスティング・サービス作法

2026年　8月16日（日）　午前10時～午後13時

2　試験会場

実技試験

Google Meetによるリモート試験（全国共通）

3　試験科目

①　テイスティング

ア　銘柄別テイスティングの表現　3銘柄

イ　度数選定　4種類（25度、30度、35度、43度）を選定。

ウ　原材料と酒類選定　7種類

（琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒）を選定。

エ　世界の蒸留酒選定　5種類

（琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ）を選定。

②　口頭試問：20問（筆記）

テイスティングに関する知識の口頭試問に対し、記述にて回答する。

③　サービス作法：水割り・古酒　各5問　計10問

※泡盛マイスター認証試験のみ（泡盛アドバイザー認定試験には含まれません）

・動画視聴による正誤判定

衛生的に器具等が扱われているか、泡盛の提供とサービスの一連の動作を適切なマナーに則って進める事ができているかを基準に誤りを指摘し、正しい所作を記述にて回答する。

4　受験資格

琉球泡盛に興味を持たれる方。但し、実技試験においては法令飲酒可能年齢を満たしていること。

5　受験手続

次に掲げる書類を、認証試験を行う認証機関　(一社)泡盛マイスター協会に提出すること。

(1)　受験願書　1通

(2)　写真
ただし、使用する写真は３ｃｍ×3ｃｍ以上(ｶﾗｰ)とし、6ヶ月以内に撮影したもので、正面・無帽のものとする。　※ファイル形式は JPG または PNG とし、データを出願メールに添付すること。

(3)　住所と年齢を証明するもの(試験以外の目的で、提出頂いた個人情報を使用いたしません)。
※適正な管理を行うとともに、個人情報の保護に努めます。

6　願書請求先･提出先
(1)　受験願書については協会ホームページからダウンロードすること。

(2)　出願者は(一社)泡盛マイスター協会にメールに必要書類のデータを添付し、提出すること。
提出先：shiken@awamori-meister.com

7　受付期間
2026 年 7 月 9 日(木)　から　2026 年 7 月 31 日(金)必着。
※書類の提出はメールのみ受け付けます。

8　受験手数料
17,600 円　（消費税込み）
泡盛マイスター協会 ストアーズにてお支払い。(サイトは下記 QR コード)
なお、原則として納付された受験料は払い戻し致しません。

9　合格発表
2026 年 9 月 9 日(水)午前 10 時に（一社）泡盛マイスター協会ホームページに受験番号のみを掲載する。尚、受験者全員へ合否を文書にて通知する。

10　災害時の対応
(1)　実技試験当日に沖縄地方に暴風警報やその他の警報等が発令された場合には延期とする。

(2)　延期となった場合は、改めて一ヶ月以内に試験を実施する(日時は追って通知する)。

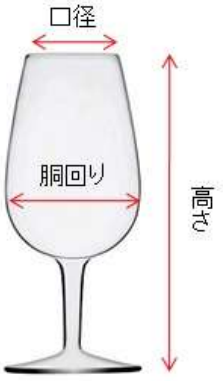
(3)　公共交通機関の運行中止の場合も(1)に準ずる。

11　受験番号
受験番号は受験願書が提出され、受験手数料の納付が確認された順とする。

12　実技試験に必要な物品
受験者は各自で銘柄別テイスティングに使用するグラス 3 脚を用意すること。推奨グラスと異なる物を使用した場合、テイスティングの結果が異なり、採点に影響を与える可能性が有りますのでご了承ください。
※（一社）泡盛マイスター協会では、ISO（国際規格）のテイスティンググラス（容量 215±10ml）を推奨いたします。
度数選定、原材料・酒類選定、世界の蒸留酒選定には、事務局が用意するプラスティックカップを使用して頂きます。

テイスティンググラス ISO規格

高　さ：155mm±5mm
胴回り：Φ65mm±2mm
口　径：Φ46mm±2mm
容　量：215ml±10ml



3　2026年度泡盛マイスター認証試験問題及び採点基準について

1　実技試験

銘柄別テイスティングの表現、度数選定、原材料と酒類選定、世界の蒸留酒選定
口頭試問、サービス作法について試験認証審査委員会で協議して作成する。
※サービス作法の模擬演技者１名は試験認証審査委員会で協議して任命する。

2　試験問題の配点と合否基準

泡盛マイスター190点満点・泡盛アドバイザー180点満点

①　テイスティング

ア　銘柄別テイスティングの表現　3銘柄　各36点　　合計108点
イ　度数選定　4種類　(25度、30度、35度、43度)　各3点　　合計　12点
ウ　原材料と酒類選定　7種類
(琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒)
※配点　琉球泡盛は7点、その他酒類は各3点　　合計　25点
エ　世界の蒸留酒選定　5種類
(琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ)　　各3点　　合計　15点

②　口頭試問：20問　(記述)

ア　テイスティングに関する知識の口頭試問　(20問)　　各1点　　合計　20点

③　サービス作法：10問　　各1点　　合計　10点

水割り、古酒の2種の模擬演技を録画した動画を視聴し、衛生的に器具等が扱われているか、泡盛の提供とサービスの一連の動作を適切なマナーに則って進める事ができているかを基準に各5か所の誤りを指摘し、正しい所作を記述にて回答する。
※泡盛マイスター認証試験のみ（泡盛アドバイザー認定試験には含まない）

合否判定基準

①　泡盛マイスターは実技試験において 総合点で133点以上であること。
泡盛アドバイザーは実技試験において 総合点で126点以上であること。
但し、いずれの場合でも銘柄別テイスティングの表現において点数が 76 点以上であること。

②　合否判定は、試験認証審査委員会の協議により決定する。

3　試験の採点方法

原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点する。

4　実技試験の方法

(1)　銘柄別テイスティングの表現　(3銘柄)
それぞれの銘柄の外観、香り、味わい、鼻に抜ける香り、個性、特性、適した料理とその理由等を回答する。

(2)　度数選定（4種類）
25度、30度、35度、43度　それぞれの度数を識別し回答する。

(3)　原材料と酒類選定（7種類）
琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒の原材料と酒類を識別し回答する。

(4)　世界の蒸留酒選定（5種類）
琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラを識別し回答する。

(5)　琉球泡盛とテイスティングに関する知識の口頭試問
テイスティング実技に関する知識の口頭試問を記述にて回答する。

(6) サービス作法

※泡盛マイスター認証試験のみ（泡盛アドバイザー認定試験には含まない。）

試験認証委員会が指名した者が、水割りと古酒、2 種の模擬演技を実施し、その様子の動画を撮影する。

試験にあっては、受験生はこの動画を視聴し、衛生的に器具等が扱われているか、泡盛の提供とサービスの一連の動作を適切なマナーに則って進める事ができているかを基準に各 5 か所の誤りを指摘し、正しい所作を記述にて回答する。

5　タイムスケジュール

接続開始	9:30
オリエンテーション	9:50
銘柄別テイスティングの表現（3 銘柄）	10:00～11:00（試験時間 60 分）
度数選定（5 種類）	11:20～11:25（試験時間 5 分）
原材料と酒類選定（7 種類）	11:40～11:50（試験時間 10 分）
世界の蒸留酒選定（5 種類）	12:00～12:05（試験時間 5 分）
口頭試問：20 問　（筆記） ※泡盛アドバイザー認定試験受験者はここで終了	12:10～12:30（試験時間 20 分）
サービス作法	12:40～13:00（試験時間 20 分）

試験における注意事項

＊試験中はカメラをオンにし、自身の顔、受験票、解答用紙が写る画角に設定すること。
＊受験に必要な通信端末、回線等の機器や環境は受験者の責任において整備すること。
＊協会 HP やマスコミ等で使用する写真の撮影を行う事があります。ご了承ください。

4　2026 年度　泡盛マイスター試験認証審査委員会

委員長	外山　博英	国立大学法人　琉球大学　農学部教授　農学博士
副委員長	安里　昌太	協会専務理事・協会認定講師(沖縄本部)
審査委員	玉村　隆子	沖縄県商工労働部工業技術センター　主任研究員
審査委員	高山　稔	協会認定講師(北海道エリア)
審査委員	石野田　奈美	協会常務理事(東日本エリア)
審査委員	儀部　頼人	協会理事(沖縄本部)

2026 年度
沖縄県知事認証『泡盛マイスター』実技試験
一般社団法人泡盛マイスター協会認定『泡盛アドバイザー』実技試験

受　験　願　書

写真貼付 縦 3cm×横 3cm

申込日　令和　　年　　月　　日

氏　名 (漢字)	(ふりがな) 入力 or 楷書でお願いします。
生年月日	昭和　・　平成　　年　　月　　日　　満　　歳
自宅住所	〒　　－ Tel :　　Mail : Google アカウント名 : ※アカウント名が本名と異なる場合は必ず記入して下さい。 受験 URL にアクセスした際、表示される名前が本名ともアカウント名とも異なる場合、アクセスが遮断され受験できなくなります。
勤務先名 (職種)	(　　)
勤務先住所	〒　　－ Tel :　　Mail :
実務経験年数	年間 (飲食サービス業・酒販関連・その他酒類に携わる職種)経験のある方のみ記入
資格希望	○で囲んでください。 1.　泡盛マイスター　(沖縄県知事認証)　　2.　泡盛アドバイザー（協会認定）
＊下記に筆記試験合格の有無を必ず明記してください。　　＊○で囲んでください。	
筆記試験合格	有　　年　　月合格　・　無

※太枠の中は 必ず全て記入し、写真を添付して下さい。不備があった場合は受付できません。
筆記試験に合格された方は合格年度より 2 ヵ年間筆記試験が免除されます。（不明な方はお問い合わせください）
＊写真(カラー)は本受験願書に貼り付けたものと同じ画像データを別途メールに添付して提出
＊住所と年齢を証明するもの：1 通。(試験以外の目的で、提出頂いた個人情報を使用いたしません。)