

【問題 1】「泡盛」について、料理やペアリングを除く、仕込みの特徴、歴史的背景、花酒も含めて200字以内で説明してください。

泡	盛	は	沖	縄	県	で	黒	麹	を	使	っ	た	米	麹	と	イ	ン	デ	イ
カ	米	(タ	イ	米)	を	一	度	で	仕	込	む	全	麹	造	り	で	造
ら	れ	る	単	式	蒸	留	焼	酎	。	こ	の	技	術	は	古	く	タ	イ	か
ら	伝	わ	っ	た	と	さ	れ	る	。	沖	縄	県	内	で	製	造	さ	れ	た
も	の	は	「	G	I	琉	球	」	を	表	示	す	る	こ	と	が	で	き	、
3	年	以	上	寝	か	せ	た	古	酒	を	ク	ー	ス	と	言	う	。	シ	ェ
リ	ー	の	ソ	レ	ラ	シ	ス	テ	ム	の	よ	う	に	仕	次	ぎ	と	い	う
方	法	で	古	酒	を	10	年	と	熟	成	さ	せ	る	事	も	あ	る	。	花
酒	は	初	留	画	分	(ハ	ナ	ダ	レ)	で	与	那	国	島	で	産	さ
れ	る	、	島	の	方	言	で	ハ	ナ	ダ	ギ	と	も	呼	ば	れ	る	。	

【問題 2】「スパークリング日本酒」について、各製法および、今後の展望も踏まえて 200 字以内で説明してください。

ス	パ	ー	ク	リ	ン	グ	日	本	酒	と	は	発	泡	性	の	あ	る	日	本
酒	で	、	①	火	入	れ	を	し	て	い	な	い	活	性	清	酒	、	②	瓶
内	等	で	継	続	し	て	発	酵	し	た	も	の	、	③	炭	酸	ガ	ス	を
上	槽	後	瓶	詰	め	し	た	日	本	酒	に	充	填	し	た	も	の	が	あ
り	ま	す	。	②	は	「	瓶	内	二	次	発	酵	」	と	呼	ば	れ	ま	す
が	、	糖	類	を	添	加	す	る	と	清	酒	と	は	別	区	分	と	な	る
た	め	注	意	が	必	要	で	す	。	低	ア	ル	コ	ー	ル	の	製	品	も
造	ら	れ	て	お	り	、	初	心	者	で	も	飲	み	や	す	く	、	国	外
の	食	事	に	も	合	わ	せ	や	す	い	た	め	、	日	本	酒	が	広	ま
る	き	っ	か	け	と	な	る	と	考	え	ら	れ	ま	す	。				

【問題 2】「スパークリング日本酒」について、各製法および、今後の展望も踏まえて 200 字以内で説明してください。

ス	パ	ー	ク	リ	ン	グ	日	本	酒	の	製	造	法	の	1	つ	目	は	活
性	清	酒	で	あ	る	。	2	つ	目	は	上	槽	後	瓶	内	で	発	酵	を
継	続	さ	せ	、	炭	酸	ガ	ス	を	酒	の	中	に	溶	け	込	ま	せ	る
方	法	。	3	つ	目	は	出	来	上	が	っ	た	日	本	酒	に	炭	酸	ガ
ス	を	吹	き	込	む	方	法	で	あ	る	。	70	年	代	か	ら	製	造	さ
れ	て	き	た	が	、	近	年	小	瓶	や	目	を	引	く	パ	ッ	ケ	ー	ジ
で	人	気	が	高	ま	っ	て	き	た	。	ス	パ	ー	ク	リ	ン	グ	ワ	イ
ン	よ	り	食	中	酒	と	し	て	の	汎	用	性	も	高	く	、	ア	ル	コ
ー	ル	離	れ	し	た	若	者	に	も	そ	の	酸	味	と	甘	み	で	受	け
入	れ	ら	れ	、	今	後	日	本	酒	消	費	拡	大	の	鍵	と	な	る	。

【問題 3】テイasting試験で供出された「五百万石のアルコール添加」の日本酒に合わせて、お勧めする料理と飲み方、その理由を 200 字以内で説明してください。

ア	ル	コ	ー	ル	添	加	に	よ	り	香	り	高	く	す	っ	き	り	し	た
味	わ	い	、	五	百	万	石	の	特	徴	の	淡	麗	で	後	味	の	爽	や
か	な	酒	に	は	筍	の	木	の	芽	和	え	や	イ	カ	の	梅	肉	和	え
の	よ	う	な	酸	味	の	あ	る	料	理	と	10	～	12	℃	ぐ	ら	い	の
温	度	帯	で	合	わ	せ	る	他	、	吟	醸	香	が	少	な	い	本	醸	造
の	よ	う	な	タ	イ	プ	で	あ	れ	ば	、	45	℃	前	後	の	燗	酒	に
湯	豆	腐	の	よ	う	な	温	か	く	、	ま	た	味	わ	い	が	繊	細	な
料	理	と	合	わ	せ	る	こ	と	も	お	す	す	め	で	き	る	。	青	竹
や	柚	子	の	よ	う	な	香	り	も	あ	る	の	で	夏	場	で	あ	れ	ば
青	柚	子	を	添	え	た	冷	や	し	炊	合	せ	も	合	う	。			

【問題 3】テイasting試験で供出された「五百万石のアルコール添加」の日本酒に合わせて、お勧めする料理と飲み方、その理由を 200 字以内で説明してください。

五	百	万	石	は	、	淡	麗	で	す	っ	き	り	辛	口	の	酒	質	に	な
る	と	同	時	に	、	ア	ル	コ	ー	ル	添	加	の	青	い	爽	や	か	な
香	り	と	、	す	っ	き	り	と	す	る	余	韻	が	特	徴	の	た	め	、
青	さ	を	同	調	さ	せ	る	の	に	、	イ	ン	ゲ	ン	の	ゴ	マ	和	え
を	お	勧	め	す	る	。	飲	み	方	と	し	て	は	、	冷	蔵	庫	で	冷
や	し	て	、	出	し	て	か	ら	少	し	落	ち	着	か	せ	て	、	10	～
12	℃	ほ	ど	の	温	度	で	提	供	し	た	い	。	ま	た	、	す	っ	き
り	と	し	た	味	わ	い	の	た	め	、	ホ	ヤ	ヤ	イ	ワ	シ	の	酢	漬
け	な	ど	、	さ	っ	ぱ	り	と	し	た	口	当	た	り	の	ペ	ア	リ	ン
グ	で	楽	し	ん	で	い	た	だ	き	た	い	。							