

【 問題 1 】

G I 球磨について 200 字以内で説明してください。

G	I	球	磨	と	は	、	熊	本	県	人	吉	市	及	び	球	磨	郡	に	お
い	て	造	ら	れ	る	米	焼	酎	に	認	め	ら	れ	た	地	理	表	示	で
あ	る	。	平	成	7	年	に	地	理	表	示	に	関	す	る	表	示	基	準
(旧	表	示	基	準)	に	お	い	て	認	め	ら	れ	た	。	2	0	1
5	年	に	旧	表	示	基	準	が	全	部	改	正	さ	れ	、	新	表	示	基
準	と	な	っ	た	後	も	、	上	述	の	よ	う	な	産	地	の	範	囲	や
生	産	基	準	が	定	め	ら	れ	、	保	護	さ	れ	て	い	る	。	球	磨
焼	酎	に	は	、	馬	刺	し	、	銀	ダ	ラ	の	酒	粕	焼	き	、	コ	ハ
ダ	の	握	り	な	ど	の	料	理	に	合	う	。	減	圧	蒸	留	さ	れ	た
す	っ	き	り	と	し	た	タ	イ	プ	の	焼	酎	が	多	い	。			

【 問題 1 】

G I 球磨について 200 字以内で説明してください。

熊	本	県	人	吉	地	区	で	造	ら	れ	る	伝	統	的	な	米	焼	酎	。
球	磨	川	の	伏	流	水	が	ベ	ー	ス	と	な	る	仕	込	み	水	と	、
米	麴	を	使	用	し	た	単	式	蒸	留	焼	酎	が	G	I	球	磨	を	名
乗	る	こ	と	が	で	き	る	。	生	産	地	は	人	吉	市	、	球	磨	郡
に	あ	た	る	。	日	本	に	お	け	る	G	I	制	度	に	お	い	て	最
初	に	指	定	さ	れ	た	G	I	の	ひ	と	つ	。	熊	本	名	産	の	馬
刺	し	な	ど	と	特	に	料	理	と	の	相	性	が	良	い	。	米	焼	酎
自	体	は	減	圧	で	造	ら	れ	る	ス	ツ	キ	リ	と	し	た	も	の	も
多	い	が	、	常	圧	で	し	っ	か	り	と	し	た	味	わ	い	深	い	も
の	も	あ	る	。															

【 問題 2 】

近年の清酒において、特定名称を名乗らないことのメリットとデメリットを 200 字以内で説明してください。

特	定	名	称	を	名	乗	ら	な	い	場	合	、	メ	リ	ッ	ト	と	し	て
は	、	作	り	手	が	カ	テ	ゴ	リ	ー	の	制	約	に	縛	ら	れ	ず	に
自	由	な	発	想	で	酒	づ	く	り	が	で	き	る	こ	と	で	あ	る	。
江	戸	時	代	等	か	ら	の	伝	統	的	米	づ	く	り	や	、	ラ	ン	ク
外	の	米	の	利	用	を	行	う	等	循	環	配	慮	型	の	酒	づ	く	り
を	す	る	際	に	、	特	定	名	称	が	低	く	つ	く	=	低	品	質	で
あ	る	と	い	う	認	識	を	消	費	者	に	与	え	な	い	こ	と	が	で
き	る	。	デ	メ	リ	ッ	ト	と	し	て	、	特	定	名	称	を	も	と	に
商	品	選	定	を	し	て	い	る	消	費	者	か	ら	は	商	品	が	分	か
り	づ	ら	く	な	る	こ	と	が	あ	る	。								

【 問題 2 】

近年の清酒において、特定名称を名乗らないことのメリットとデメリットを 200 字以内で説明してください。

特	定	名	称	を	名	乗	ら	な	い	こ	と	の	メ	リ	ッ	ト	は	、	一	
般	的	な	特	定	名	称	に	よ	る	格	付	け	の	よ	う	な	上	級	、	
下	級	の	イ	メ	ー	ジ	に	と	ら	わ	れ	ず	、	造	り	の	工	夫	に	
よ	る	美	味	し	い	酒	を	ア	ピ	ー	ル	す	る	こ	と	が	で	き	る	。
特	に	精	米	歩	合	に	よ	る	特	定	名	称	の	違	い	は	、	扁	平	
精	米	な	ど	の	技	術	に	よ	り	超	え	ら	れ	る	こ	と	が	よ	く	
あ	る	。	デ	メ	リ	ッ	ト	は	、	吟	醸	よ	り	大	吟	醸	の	ほ	う	
が	上	、	清	酒	よ	り	特	定	名	称	の	方	が	上	、	と	い	っ	た	
イ	メ	ー	ジ	が	一	般	的	に	は	強	く	、	特	定	名	称	を	名	乗	
ら	な	い	こ	と	で	品	質	が	下	だ	と	思	わ	れ	る	。				

【問題 3】テイasting試験で供出された2番目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。

こ	の	日	本	酒	は	華	や	か	な	香	り	と	フ	ル	ー	テ	ィ	ー	な
味	わ	い	が	魅	力	的	な	の	で	、	フ	ル	ー	ツ	と	フ	レ	ッ	シ
ユ	な	モ	ツ	ツ	ァ	レ	ラ	チ	ー	ズ	に	オ	リ	ー	ブ	オ	イ	ル	を
か	け	た	料	理	と	合	わ	せ	る	こ	と	を	お	勧	め	し	ま	す	。
フ	ル	ー	ツ	は	今	の	季	節	で	あ	れ	ば	イ	チ	ジ	ク	、	夏	な
ら	桃	な	ど	華	や	か	な	香	り	と	味	わ	い	が	あ	る	も	の	で
あ	れ	ば	こ	の	日	本	酒	の	特	徴	と	合	い	、	味	わ	い	に	相
乗	効	果	が	生	ま	れ	ま	す	。	小	ぶ	り	の	グ	ラ	ス	で	温	度
を	8	～	12	℃	ま	で	冷	や	し	た	状	態	で	飲	む	と	日	本	酒
の	香	り	と	味	わ	い	が	更	に	引	き	立	ち	ま	す	。			

【 問題 3 】テイasting試験で供出された2番目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。

2	番	目	の	日	本	酒	に	お	勧	め	し	た	い	料	理	は	カ	プ	レ
一	ゼ	で	す	。	白	ワ	イ	ン	グ	ラ	ス	で	12	～	14	℃	位	で	提
供	し	た	い	で	す	。	こ	の	日	本	酒	は	ス	タ	一	タ	一	に	相
応	し	い	華	や	か	さ	が	あ	り	、	ヴ	ェ	ル	ヴ	ェ	一	ヌ	や	青
竹	の	香	り	が	カ	プ	レ	一	ゼ	の	バ	ジ	ル	と	同	調	す	る	か
ら	で	す	。	ま	た	ほ	の	か	な	乳	製	品	香	が	フ	レ	ッ	シ	ユ
チ	ー	ズ	と	同	調	し	ま	す	。	提	供	温	度	の	同	調	も	お	勧
め	す	る	理	由	の	ひ	と	つ	で	す	。								