

【問題 1】

「山廃」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、味わいも含めて 200 字以内で説明してください。

採点のポイント

一番のポイントは「知識のない人が理解できるか」

簡潔で明快、論理的であることもポイント

- ✓ 定義と歴史的背景を明記している
- ✓ 製法上の特徴（仕込みの技術的特徴）を明記している
- ✓ 生酛・速醸酛との比較に言及している
- ✓ 醸成される酒質について明記している
- ✓ 歴史的意義について言及している

【問題 2】

令和 6 年 3 月 13 日に指定された「GI 東京島酒」について 200 字以内で説明してください。

採点のポイント

一番のポイントは「正確な情報」

- ✓ 令和 6 年（2024 年）3 月 13 日、東京都伊豆諸島で製造される本格焼酎が、国税庁長官により地理的表示（GI）「東京島酒」として指定された。焼酎の GI 指定は平成 17 年（2005 年）の「球磨」「杵岐」「薩摩」「琉球」以来、18 年ぶり 5 件目であり、九州・沖縄以外では初の焼酎 GI であることについて説明がある
- ✓ 歴史的背景について説明がある
- ✓ 生産基準（GI 指定要件）原料・製造工程・容器詰めについて説明がある
- ✓ 焼酎のタイプと風味の特徴について説明がある

【問題 3】

テイスティング試験で供出された「常圧蒸留の芋しょうちゅう」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。

採点のポイント

一番のポイントは「実際に試してみたいか」

簡潔で明快、論理的であることもポイント

- ✓ 具体的な料理の提案がある
- ✓ 常圧蒸留の芋しょうちゅうの説明（香りや味わい、特徴）がある
- ✓ おすすめの飲み方（お湯割り、オン・ザ・ロックス、ソーダ割、前割燗）の提案がある
- ✓ 理由に論理性がある
- ✓ 実際に試してみたいか