|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第９章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

１.以下、「味醂」に関する説明文の（　）内に該当するものを語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

・甘味のある黄色の液体であり、（　　①　　）の糖分と、約14%前後のアルコール分を含有している。

・諸説あるが、江戸時代には、女性の（　　②　　）として人気を博した。

・（　　③　　）としては、昭和30年頃から一般家庭でも使用されるようになった。

・魚等の（　　④　　）を抑え、食材に味が浸透する助けをし、素材の煮崩れを防いでくれる働きがある。

・アルコール分を１４%前後含有しているため（　　⑤　　）が課せられており、造るにも販売するにも免許が必要である。

・発酵熟成において温暖な気候が適正なため、（　　⑥　　）周辺に味醂蔵が集中している傾向にある。

＜語群＞

|  |
| --- |
| A.愛知県　B.調味料　C.酒税法　D.約１０％～２０％　E.長野県　F.薬機法　G.約40〜50%　H.お酒  I.生臭さ　J.風味　K.腐敗 |

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  |
| ④ |  | ⑤ |  | ⑥ |  |

２.伝統的製法についてまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |

３.工業的製法についてまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |

４.発酵が止まっても味醂が甘くなる理由をまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |