

2024年度 バーテンダー呼称技能認定試験 試験問題

2024年11月3日に行われた2024年度 バーテンダー呼称技能認定試験の試験問題を掲載します。

【学科問題】

問1.～問15.の()**Ⓐ****Ⓑ**の答えを、[]から選び、その数字を解答用紙の問1.～問15.の()**Ⓐ****Ⓑ**に記入しなさい。

- 問1. カクテルの歴史で20世紀初頭、アメリカン・バーは、盛況を極めた。(**Ⓐ**)の著者として知られるハリー クラドックは、そうしたバーテンダーの先駆者のひとりだった。また、1920年から13年間続いたアメリカの(**Ⓑ**)時代に多くのバーテンダーがヨーロッパに渡ったことも、カクテルの世界的な普及をいっそう進めたといえよう。
[① サヴォイ・カクテルブック ② ザ・スクエア・レシピーズ ③ ハリーズ・ABC・オブ・ミキシング・カクテルズ ④ 大恐慌
⑤ 革新主義 ⑥ 禁酒法]
- 問2. 次に説明するミックス・ドリンクの分類を選んで教えてください。
(**Ⓐ**)
わが国では、ウイスキーのソーダ割りと考える人が多いが、本来はあらゆる酒がベースに使われ、水、ジンジャー エール、トニック・ウォーター、ジュース類など各種のソフト・ドリンクがミックスされた飲み物を指している。
(**Ⓑ**)
アメリカ南部に古くから伝わる爽やかなミックス・ドリンク。1815年、イギリスのフレデリック マリアットという船長が、アメリカ南部の農園で、クラレットやマデイラ・ワインを主に使っていたようだが、その後、バーボンはじめ各種のスピリッツ・ベースが主流になってきた。
[① ジュレップ ② スマッシュ ③ ハイボール ④ バック ⑤ フィックス ⑥ リッキー]
- 問3. 次に説明するフレアバーテンディングの基本用語を選んで教えてください。
ルーティーンは、ボトルを投げてから注ぐまでの技の組み立てであり、(**Ⓐ**)はボトルから酒を注ぐことをいう。そして(**Ⓑ**)はボトルを回すことであり、キャッチはボトルやティンをつかみ取ることをいう。
[① カップイン ② スピル ③ ドロップ ④ バウンス ⑤ フリップ ⑥ ポアー]
- 問4. 酒類の定義は、国によって違いはあるが、わが国の酒税法では「酒類とは、アルコール分1度以上の飲料をいう」と規定されている。このアルコール分とは、15℃で原容量100分中の(**Ⓐ**)の容量をいう。つまり、(**Ⓑ**)mlの液体中に何mlの(**Ⓐ**)が含まれているかを指している。
[① イソプロピルアルコール ② エチルアルコール ③ メチルアルコール ④ 1 ⑤ 100 ⑥ 1,000]
- 問5. 醸造酒は、(**Ⓐ**)のアルコール発酵作用で生まれた酒である。高濃度のアルコール溶液中では不活性になる(**Ⓐ**)の性質から、醸造酒のアルコール分はあまり高くない(一般的には(**Ⓑ**)%)。清酒では20%以上になることがあるが、原料の特性はよく残っている。
[① 酵素 ② 酵母 ③ 麴 ④ 13～14 ⑤ 15～16 ⑥ 17～18]
- 問6. ウイスキーの語源とされるゲール語のUisge Beatha(ウシク・ベアハー/生命の水)は、(**Ⓐ**)語のAquavite(アクアヴィタエ/生命の水)からきている。ウイスキーがいつ頃つくられ始めたかは明らかではないが、1172年、イングランドのヘンリー 2世の軍隊が(**Ⓑ**)に侵攻したとき、現地でUsquebaughと呼ばれる穀物を蒸溜した酒を飲んでいるのを見た、と史書に記録が残っている。
[① ギリシア ② ゲルマン ③ ラテン ④ アイルランド ⑤ スペイン ⑥ フランス]
- 問7. スコッチ・ウイスキーの(**Ⓐ**)・ウイスキーは、大麦麦芽、トウモロコシ、小麦などの穀類を原料に、糖化、発酵させ、連続式蒸溜機で蒸溜し、樽で熟成する。蒸溜精度は、(**Ⓑ**)%未満。ピート香をつけず、柔らかくライトな風味に仕上げる。
[① グレーン ② ブレンデッド ③ モルト ④ 75 ⑤ 85 ⑥ 95]
- 問8. ブランデーの語源は、(**Ⓐ**)語の焼いたワイン(英語ではBurnt Wine)を意味するブランデウエイン(Brandewijn)が(**Ⓑ**)で転訛して、ブランデーとなった、といわれている。
[① イギリス ② オランダ ③ ギリシア ④ スペイン ⑤ フランス ⑥ ポルトガル]
- 問9. 次の説明にあてはまるジンの種類を教えてください。
(**Ⓐ**)
ロンドン・ドライ・ジンに2%の砂糖を加えて製品化する。基本的な原料、製法はロンドン・ドライ・ジンと変わらない。
(**Ⓑ**)
18世紀以来、イングランド南西部でつくられている香りの強いジン。ドミニコ派の修道院でつくったのが始まりといわれる。
[① オールド・トム・ジン ② ジュネバ ③ シュタインヘーガー ④ プリマス・ジン ⑤ フレーバード・ジン ⑥ ロンドン・ドライ・ジン]
- 問10. テキーラは、アガベ・アスール・テキーラナという竜舌蘭の一種を発酵、蒸溜した(**Ⓐ**)の酒である。アガベは、マゲイとも呼ばれるヒガンバナ科の常緑多年生草で、(**Ⓑ**)年生育した直径70～80cm、重さ30～40kgの球茎を利用する。
[① アメリカ ② メキシコ ③ パハマ ④ 8～10 ⑤ 10～12 ⑥ 12～15]
- 問11. ①～④のリキュールの説明で誤っているものを2つ選んで教えてください。
(**Ⓐ**)(**Ⓑ**)
①カンパリは、グレープ・スピリッツなどにビター・オレンジ・ピール、キャラウェイ・シード、コリアンダー・シード、りんどうの根などを浸漬させ、浸出してつくる。1860年、ミラノ市でガスパーレ・カンパリによってつくられた。
②アンゴスチュラ・ビターズは、アンゴスチュラの樹皮を主原料に10数種の草根木皮のエキスをスピリッツに浸漬、浸出してつくる。アンゴスチュラとは、南米産のみかん科の樹。
③ホワイト・キュラソーは、スピリッツをベースにして、ビター・オレンジの果皮を主体に風味づけしたリキュール。17世紀末、ヴェネズエラ沖のキュラソー島産オレンジ果皮を使って、フランスでつくったのが最初である。

