

# 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。

