

2024年度 インターナショナル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 インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験問題を掲載します。

【学科問題】

問1.～問20.の()①②の答えを、[]から選び、その数字を解答用紙の問1.～問20.の()①②に記入しなさい。

- 問1. クラスタとは(①)を砂糖のスノー・スタイルにして、らせん状にむいたレモンまたはオレンジ・ピールをはめ込み、スピリッツ、特にブランデーをベースに、レモン・ジュース、(②)、砂糖などをシェークして注ぎ、フルーツを飾ったスタイル。
[① オールドファッションド・グラス ② サワー・グラス ③ ワイン・グラス ④ ビターズ ⑤ フルーツ・シロップ ⑥ リキュール]
- 問2. 17世紀後半になると、インドで考案されたといわれるパンチ(Punch)が東インド株式会社の社員などを通じて(①)にもたらされ、家庭でも飲まれるようになっていった。パンチは、インドの蒸溜酒アラックに砂糖、ライム、スパイス、(②)をミックスした飲み物だった。
[① アメリカ ② イギリス ③ ポルトガル ④ 熱湯 ⑤ プレーン・ソーダ ⑥ 水]
- 問3. フレアバーテンディングのバーテンダーが自己表現をしながらカクテルを作製するという行為の起源は、(①)のバーテンダー、ジェリー・トーマスが、酒に火をつけて提供した「ブルー・ブレイザー」が始まりとされている。このカクテルは、銅製のマグカップを2つ用意し、片方に温めた(②)を、もう片方にお湯を入れ、(③)に火をつけて、これをお湯が入ったマグカップに注ぎ入れ、燃える炎が消えるまで、交互に2つのマグカップを行き来させたといわれているものである。
[① サンフランシスコ ② シカゴ ③ セントルイス ④ アイリッシュ・ウイスキー ⑤ スコッチ・ウイスキー ⑥ バーボン・ウイスキー]
- 問4. 43度のウイスキー 45mlと28度のアマレット・リキュール15mlをオン・ザ・ロック・スタイルで提供する(①)のアルコール度数は、溶け出した水分を10mlとすると約(②)度になる。
[① ゴッドファーザー ② ブレイブ・ブル ③ フレンチ・コレクション ④ 31 ⑤ 34 ⑥ 37]
- 問5. ブリティッシュ・ブルーフは、華氏51度(摂氏13.2度。イギリスの酒蔵の平均的な気温とされる)で容量率57.1%のアルコール含有液を100ブルーフとする。これだと、純水は0ブルーフ、純エチルアルコールは175ブルーフになる。そして100ブルーフを基準にして、それより容量率が高いものをオーバー・ブルーフ(o.p.)、低いものをアンダー・ブルーフ(u.p.)と表記する。純水はu.p.100、純エチルアルコールはo.p.75ということになる。ラベルにu.p.25と表記されているスコッチ・ウイスキーの容量率によるアルコール度数は、((①)-25)ブルーフ×(②)%=75×0.571=42.8となり、約43度になる。
[① 13.2 ② 51 ③ 57.1 ④ 75 ⑤ 100 ⑥ 175]
- 問6. 蒸溜酒のアルコールの沸点の低さを利用した蒸溜の技術は、10～11世紀頃、中国あるいは(①)で起こり、錬金術の流行とともにヨーロッパに伝わったとされる。(②)世紀頃には、薬としてオードビー(Eau de Vie/生命の水=蒸溜酒)の生産がヨーロッパ各地で盛んとなった。
[① イラン ② トルコ ③ ベルシャ ④ 14 ⑤ 15 ⑥ 16]
- 問7. ウイスキーの歴史としてスコットランドでは(①)年、エジンバラの酒商だった(②)がモルト・ウイスキーとグレーン・ウイスキーをブレンドしたブレンデッド・ウイスキーを発売した。
[① 1826 ② 1831 ③ 1853 ④ アンドリュー アッシュャー ⑤ ジャーデン マセソン ⑥ ジョージ パランタイン]
- 問8. ①～④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) (②)
①スコッチモルト・ウイスキーは、大麦麦芽(モルト)だけを原料に、発酵後、単式蒸溜器で2回蒸溜し、オークの樽で長期間(最低でも3年)じっくり熟成させる。蒸溜精度(蒸溜液のアルコール度数)は、60～80%で、原料に由来する香味成分を豊かに残している。
②アイルランド産のアイリッシュ・ウイスキーの伝統的な製法(ピュア・ポットスチル/Pure Pot Still)は、ピートを焚き込まない大麦麦芽、大麦、ライ麦、小麦などを原料に、大型の単式蒸溜器で3回蒸溜し、樽で3年以上熟成させる。
③アメリカのウイスキーは、主要原料(全体の51%以上を占める原料)によって、バーボン(トウモロコシ)、ライ(ライ麦)、ホイト(小麦)、モルト(大麦)、ライ・モルト(ライ麦麦芽)、コーン(トウモロコシ)。コーン・ウイスキーは原料の85%以上トウモロコシを使用しなければならない)・ウイスキーの6種に大別されている。
④カナディアン・ウイスキーはトウモロコシ主体の原料を連続式蒸溜機で蒸溜し、樽で3年以上熟成した軽い風味のベース・ウイスキーとライ麦主体の原料を連続式または単式蒸溜器で蒸溜、やはり3年以上樽貯蔵したフレーバリング・ウイスキーをブレンドする。蒸溜精度はベース・ウイスキーが95%以下、フレーバリング・ウイスキーは70～80%程度。
- 問9. コニャックの法定地域は、土壌の質によって6地域に区分されており、それぞれ特有の性格を持ったブランデーを生み出している。次の説明にあてはまる地域を選んで教えてください。
(①)
腰が強く、豊かなボディのブランデーができる。
(②)
石灰質の土壌で、ブランデーは熟成に年月がかかるが、香り高く繊細で、上品な香味を持っている。
[① Bois Ordinaires ② Bons Bois ③ Borderies ④ Fins Bois ⑤ Grand Champagne ⑥ Petite Champagne]
- 問10. ジンの歴史でジュネバは、(①)商人の手で世界各地に広がっていったが、特にイギリスでは英語風にジン(Gin)と呼ばれて大流行した。(②)世紀前半のイギリスでは、「ジンの時代」と呼ばれるほど庶民層にジンが飲まれ、未成年者や女性も巻き込んださまざまな悲劇が生まれている。
[① アイルランド ② オランダ ③ スペイン ④ 16 ⑤ 17 ⑥ 18]

