

2023年度 バーテンダー呼称技能認定試験 試験問題

2023年11月5日に行われた2023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()④⑤の答えを、[]から選び、その数字を解答用紙の問1.～問15.の()④⑤に記入しなさい。

- 問1. アイリッシュ・コーヒーは、ベースを(A)にするとモンクス・コーヒー、(B)にするとロイヤル・コーヒーと呼ばれる。
[①ベネディクトインDOM ②シャルトリューズ ③エギュベル ④コニャック ⑤カルバドス ⑥アルマニャック]
- 問2. わが国では、ハイボールといえばウイスキーの(A)割りと考えられる人が多いが、本来(B)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。
[①コーラ ②水 ③ソーダ ④あらゆる酒 ⑤ジン ⑥ブランデー]
- 問3. シェリーは、スペインの南西端(A)地方を中心につくられている。白ワインの熟成中に(B)と呼ばれる酵母の膜を繁殖させ、独特の風味を付加する。
[①ポート ②ヘレス ③マルサラ ④フィノ ⑤ソレラ ⑥フロール]
- 問4. 清酒の製法は、基本的には、酒造米を麴、酵母で糖化、発酵させて(A)をつくり、これを絞って濾過、(B)した後、タンクに貯蔵する。
[①粥 ②甘酒 ③もろみ ④蒸溜 ⑤割り水 ⑥火入れ]
- 問5. 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」と規定されているが、このアルコール分とは、(A)で原容量100分中の(B)の容量をいう。
[①10℃ ②15℃ ③20℃ ④メチルアルコール ⑤アミルアルコール ⑥エチルアルコール]
- 問6. エチルアルコールの性質は、1気圧での沸点が(A)、凝固点は(B)である。
[①約78℃ ②約84℃ ③約92℃ ④-25℃ ⑤-72℃ ⑥-135℃]
- 問7. 吟醸酒とは、精米歩合(A)%以上まで削った米を原料に、伝統の技術で醸造する。大吟醸酒は精米歩合(B)%以上の米を使う。
[①30 ②40 ③50 ④60 ⑤70 ⑥80]
- 問8. ウオッカがロシア以外の国でも製造、飲酒されるようになったのは、(A)年の(B)以後のこと。
[①1917 ②1923 ③1940 ④ロシア革命 ⑤産業革命 ⑥社会主義革命]
- 問9. リキュールの製造法は、(A)法、(B)法、エッセンス法の3つに大別できる。
[①蒸溜 ②発酵 ③混成 ④浸出 ⑤薬事 ⑥醸造]
- 問10. アメリカのウイスキーで、主要原料の(A)が、(B)%以上を占めるものをバーボンという。
[①大麦 ②トウモロコシ ③ライ麦 ④51 ⑤61 ⑥81]

- 問11. プリマス・ジンは18世紀以来、イングランド(㉠)部のプリマスでつくられている香りの強いジン。(㉢)派の修道院でつくったのが始まりといわれる。
[㉠北東 ㉡北西 ㉢南西 ㉣ベネディクト ㉤ドミニコ ㉥ドミニカ]
- 問12. アメリカの(㉠)は、1920年から13年間続いた禁酒法によって、表面的には廃止されたが、一部の人は、バーボンやコーン・ウイスキーなどを密造した。彼らは、月明かりの下で蒸溜したので(㉢)と呼ばれた。
[㉠ムーンシャイナー ㉡ムーンシャイン ㉢酒類販売 ㉣禁酒法 ㉤ケンタッキー州 ㉥酒類生産]
- 問13. フランスのブランデーに関する最古の記録は、アルマニャック地方の(㉠)県のもので、(㉢)年には、この地方で「生命の水(フランス語でオー・ド・ヴィー)」がつくられていたと記録されている。
[㉠オー・ガロンヌ ㉡オー・タルマニャック ㉢オー・ザルマニャック ㉣1411 ㉤1421 ㉥1431]
- 問14. サトウキビの搾り汁を発酵、蒸溜したブラジルの(㉠)や、南ヨーロッパ、南アメリカ諸国で飲まれているサトウキビ原料のスピリッツ、(㉢)もラムの一種と見られている。
[㉠アグアルディエンテ ㉡ピング ㉢ランバリオン ㉣サッカラム ㉤モラセズ ㉥アグリコール]
- 問15. 人がおいしいと感じる温度は、個人差はあるが、平均的には体温のプラスマイナス25～30℃といわれている。したがって、体温を37℃とすると、コールド・ドリンクは、およそ(㉠)℃、ホット・ドリンクでは、(㉢)℃が適温ということになる。
[㉠2～7 ㉡7～12 ㉢12～17 ㉣62～67 ㉤67～72 ㉥72～77]

【衛生問題】

下記の間で正しいと思うものには○を、間違っていると思うものには×を、解答用紙の間16.～問20.の()に記入しなさい。

- 問16. 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)は、わが国では2023年5月8日から「五類感染症」となったため、今後は手指消毒や換気はする必要がなくなった。
- 問17. 細菌を死滅させる殺菌・消毒の方法として、食品を十分加熱すること、調理用具を煮沸または次亜塩素酸ナトリウム溶液につけること、手指を逆性石けんで洗うこと、等がある。
- 問18. 近年急増しているアニサキス食中毒は、シメサバ・イカ・イワシといった魚介類に付着した寄生虫によるもので、対策としては目視による除去で十分である。
- 問19. 腸管出血性大腸菌O157は、動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品・飲料水を汚染する。重症では死亡することもある。熱には弱いので、食肉は中心部までよく加熱する(65℃、1分間以上)。
- 問20. ウェルシュ菌は、人や動物の腸管や土壌・下水に広く生息し、酸素のないところで大量に増殖する菌で、芽胞をつくるため加熱に強く、生肉で起こりやすい。

問16.	()	(㉠)	(㉢)	(㉣)	(㉤)	(㉥)
問17.	()	(㉠)	(㉢)	(㉣)	(㉤)	(㉥)
問18.	()	(㉠)	(㉢)	(㉣)	(㉤)	(㉥)
問19.	()	(㉠)	(㉢)	(㉣)	(㉤)	(㉥)
問20.	()	(㉠)	(㉢)	(㉣)	(㉤)	(㉥)