

2022年度 バーテンダー呼称技能認定試験 試験問題

2022年11月6日に行われた2022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. ～ 15.の() (A)(B) の答えを[]から選び、その数字を解答用紙の間1. ～ 15.() (A)(B)に記入しなさい。

- 問 1. ジンは、大別するとオランダ・タイプ(ジュネバ)とイギリス・タイプがあるが、(A)には(B)と呼ばれるジンがある。
[① ドイツ ② ノルウェー ③ 中近東 ④ アラック ⑤ コルン ⑥ シュタインヘーガー]
- 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. カクテルの4技法は、シェーク、(A)、ビルド、(B)、である。
[① スローイング ② モナキュラー ③ ブレンド ④ ローリング ⑤ ステア ⑥ マドル]
- 問 4. (A)は、通常、「数種の(B)、果汁、薬味などを混ぜ合わせた飲料」のことである。
[① リキュール ② カクテル ③ フォーティファイド・ワイン ④ 水 ⑤ 酒 ⑥ 氷]
- 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。
[① 10℃ ② 15℃ ③ 20℃ 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. ウイスキーは、(A)、ライ麦、トウモロコシなどの穀類を原料として、糖化、発酵させ、さらに(B)して、樽の中で熟成させた酒である。
[① 大麦 ② ぶどう ③ りんご ④ 混成 ⑤ 蒸溜 ⑥ 醸造]
- 問 7. ラム・ベースのカクテル名は(A)で、ジン・ベースのカクテル名は(B)である。
[① バラライカ ② サイドカー ③ マルガリータ ④ ホワイト・レディ ⑤ サイレント・サード
⑥ エックス・ワイ・ジィ]
- 問 8. ウンダーベルグは、(A)数種のハーブ、スパイスをスピリッツで浸出、熟成させた(B)の苦味酒。
[① 40 ② 50 ③ ドイツ ④ イタリア ⑤ 30 ⑥ フランス]
- 問 9. 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 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 ④ 51 ⑤ 61 ⑥ 81]
- 問 11. 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 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。
[① ムーンシャイナー ② ムーンシャイン ③ 酒類販売 ④ 禁酒法 ⑤ ケンタッキー州 ⑥ 酒類生産]
- 問 13. リキュールは、不老長寿の霊薬を目指した錬金技師たちによって、彼らが蒸溜した(Ⓐ)に薬草や香草を加えてつくったのが起源とされる。植物の薬効成分を溶け込ませるので、この酒をラテン語で(Ⓑ)と呼んだのが、現在のリキュールの語源。
[① アルキュミア ② リケファセレ ③ アクアビタエ ④ ペルペトウス ⑤ アルゲルス ⑥ グラキエス]
- 問 14. わが国にウイスキーが伝えられたのは、(Ⓐ)、アメリカのペリーが黒船(軍艦)を率いて浦賀に来航したとき、ウイスキーなど各種の洋酒を持ってきたのが最初だとされている。ジャパニーズ・ウイスキー第1号は(Ⓑ)に発売された。
[① 1923年 ② 1856年 ③ 1929年 ④ 1853年 ⑤ 1930年 ⑥ 1859年]
- 問 15. Buckとは、各種のスピリッツにレモン(またはライム)・ジュースとジンジャー・エールを加えてつくるのが一般的な処方。Buckには(Ⓐ)の意味があり、キックのある飲み物ということから名づけられたと思われる。Daisyとは、スピリッツに柑橘類のジュース、フルーツ・シロップまたはリキュールを加える。ゴブレットや大型のワイン・グラスにクラッシュド・アイスを含め、季節のフルーツを飾り、ストローを添える。Daisyには(Ⓑ)という意味の他に、素敵な物という意味がある。
[① ひなぎく ② ロバのキック ③ カバのキック ④ 百合の花 ⑤ 雄鹿 ⑥ しゃくやく]

【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.～間20.の()に記入しなさい。

- 問 16. 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 17. 「食中毒予防の3原則」とは、密集防止(大勢で飲食しない)、増殖防止(細菌を増やさない)、殺菌(細菌を殺す)、の3つである。
- 問 18. 黄色ブドウ球菌による食中毒は、貝類(カキ、しじみなど)でよく起こるが、アルコールや逆性石けんだけではなく、次亜塩素酸ナトリウムや熱湯を使った調理器具の消毒が必要である。
- 問 19. カンピロバクター菌は自然界に広く生息する菌で、酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞をつくる。自然界でも最強の一つである神経毒をつくるため、極めて危険である。
- 問 20. サルモネラ菌は、鶏卵や鶏肉に付着していることが多く、特に夏場、生卵を扱うような時には要注意である。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐が生じるが、長期に亘りあまり症状のない保菌者となることもある。

問20.(○)	問16.(×)	問12.(Ⓐ)	問8.(Ⓐ)	問4.(Ⓐ)
問19.(×)	問15.(Ⓐ)	問11.(Ⓐ)	問7.(Ⓐ)	問3.(Ⓐ)
問18.(×)	問14.(Ⓐ)	問10.(Ⓐ)	問6.(Ⓐ)	問2.(Ⓐ)
問17.(×)	問13.(Ⓐ)	問9.(Ⓐ)	問5.(Ⓐ)	問1.(Ⓐ)