

受験会場： 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 沖縄（いずれかに○をする）

受験番号： _____

受験者氏名： _____

問題---1 HBA についての記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- ① HBA とは、一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 HOTEL BARMEN'S ASSOCIATION, JAPAN の略称である。その活動と目的は「(**ホテルバーメン**)及び飲食サービス従事者の接遇技術の(**改善**)等、資質の(**向上**)を図り、もってホテル等飲食サービスにおける接遇技術の(**充実**)と内外旅行者の(**利便の増進**)に資するとともに、わが国の観光事業の発展と国際親善に寄与し、広く一般社会における飲食マナーの向上と明るい(**飲酒文化の構築**)に資することを目的とする」とされている。
- ② HBA の歴史は、1962 年 9 月東京のホテルオークラに都内主要ホテルの(**チーフバーテンダー**)が集合したことから始まった。
- ③ HBG の正式発足は、(**1962**)年 (**10**)月である。当時の入会資格は 1 ホテル(**1**)名に限られ、ホテルの (**料飲部門責任者**)だけが会員資格を得る規約であった。
- ④ HBG から HBC へ名称を変更したのは、1970 年である。入会資格も変更されて「経験(**10**)年以上で、会員(**2**)名以上の推挙があり、会員全員の賛成を得ること」と規約が変わった。
- ⑤ 2017 年 HBA 級別認定試験のシニアクラスは、「(**HBA 会員**)であり、28 歳以上で 10 年以上の飲料業務経験者」且つ、ジュニア資格若しくは HBA バーテンダー資格保持者が受験資格を有する。

問題---2 マナープロトコルの記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- ① プロトコルの 5 つの原則は、《序列の重要性》《(**右上位**)》《返礼・相互主義》《異文化尊重》《レディー・ファースト》である。
- ② 印象を決定する要素はいくつかあるが、最大の要素は視覚情報。それは印象を決定する要素全体の(**55**)%を占める。
- ③ 相手を大切に思う “ころ” を伝えるポイントで、(**挨拶**)とは相手を認めることである。
- ④ 相手を大切に思う “ころ” を伝えるポイントで、(**豊かな表情**)は人間的な魅力を感じさせる。

問題---3 観光庁の統計の記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- ① (2015)年に、訪日外国人旅行者数が(45)年ぶりに出国日本人数を上回りました。
- ② 2015年の日本人海外旅行者数は(1621)万人。過去最高は、2012年の1,849万人です。
- ③ 2016年11月に訪日外国人旅行者数の最も多かった国は(中華人民共和国)で、第2位は大韓民国でした。
- ④ JNTOの推計値によると、2016年1月から(11)月までの訪日外国人旅行者数は、2,198,400人です。

問題---4 ビールについての記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- ① ビールとは基本的に、(大麦麦芽)・水・ホップを主原料に、スターチや米等を(副材料)に加えて(発酵)させた醸造酒である。
- ② ビールの歴史は古く、「液体のパン」として、紀元前4,000年以上前から人類で飲まれていた。日本では、明治(2)年にアメリカ人のコーブランドが、横濱に「スプリング・バレー・ブルワリー」を創立したのが、ビール造りの始まりといわれている。その後、明治(20)年前後に国産ビール会社が誕生した。
- ③ 紀元前(3000)年頃になると、(麦芽)を造ることの発見によって、古代ビール造りが発展していった。その後雑味を和らげる為、(グルート)を加える(グルート・ビール)に進展した。(9)世紀になって、(ホップ)を加えた現在のビールの原型が出来上がった。
- ④ (19)世紀後半になると、ワインで成功をおさめたレイ・パスツールの(低温加熱殺菌法)をビールへの応用が始まり、長期保存が可能になるなどの技術革新を経て大量生産体制・市場拡大へとつながった。

問題---5 ホワイトスピリッツについての記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- ① (**本格焼酎**) と呼称するには、(**現に出荷実績**) のある原料と(**麴**) を使用し、単式蒸留機で蒸留すること、(**水**) 以外の添加物がないことが義務づけられている。いわば(**乙類 100%**) の焼酎である。
- ② ウォッカの成分を科学的に分析すると、エチルアルコールと(**水**) だけである。
- ③ アメリカ大陸で 300 種に及ぶ竜舌蘭のうち、(**メキシコ政府**) によって法的に定められたテキーラの原料品種は、アガベ・アスール・テキラーナの 1 品種のみである。
- ④ ラムは「モラセズ・スピリット」と呼ばれることもあるが、これは砂糖を(**結晶化**) させた後の糖蜜を molasses モラセズということに因んだものである。
- ⑤ 「オランダに生まれ イギリスで育ち アメリカで(**栄光を得た**) 」といえ、ジンである。
- ⑥ 中国で造られる伝統的な(**蒸留酒**) の総称を白酒という。代表的なものに(**茅台酒**) などがある。

問題---6 リキュールについての記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- ① リキュールの原型が創案されたのは、(**12**) 世紀末から(**13**) 世紀初頭にかけてのことである。(**カタロニア**) 人で、ローマ教皇の医者であった(**アルノー・ド・ビルヌーブ**) と(**ラモン・ルル**) が、レモン・ローズ、オレンジ・フラワー、スパイス等を当時の(**錬金術**) によるスピリッツに抽出した新たな酒造りを始めた。
- ② 錬金術師らがリキュール以前につくりだした(**蒸留酒**) は、薬酒としての効能が喧伝され「アクア・ビテ(生命の水)」という呼び方をされていた。その様な(**蒸留酒**) に各種の薬草成分を溶かし込んだリキュールは(**蒸留酒**) を凌ぐ薬酒であると期待された。
- ③ リキュールの製法が後世へと受け継がれていったのは、人々がリキュールの(**薬効**) を信じたことが背景にある。
(**14**) 世紀にヨーロッパを襲った(**ペスト**) に対して、いたみを和らげる貴重な薬種と信じられたことにより、修道院などで扱う要因となったのである。
- ④ 15 世紀になってイタリアの医師(**ミケーレ・サボナローラ**) が、スピリッツにバラの香りを付けて女性にすすめた(**ロソーリオ**) が評判となる。
さらに、カトリーヌ・メディチが(**アンリ 2 世**) に嫁入りし、同行した料理人が(**ポプロ**) というリキュールをパリにもたらした。
その後、ルイ 14 世の時代にリキュールに色をコーディネートするようになり、色鮮やかな(**液体の宝石**) と呼ばれた「フランス・リキュールの時代」が始まった。

問題---7 記述にふさわしい語句を（ ）に記入してください。

- ① 我々 HBA は、平成元年(9月)より、旧運輸省から公益法人認可を受け活動を行ってきた。その省が、平成 13 年 1 月から他省庁、建設省・国土庁・北海道開発庁と統合され、(国土交通) 省へと移行した。平成(20)年 10 月、観光による地域再生などの観光立国政策を強化するために、新たに外局として、(観光庁) が発足した。この庁の長官として、平成(27)年(9)月に(田村 明比古 たむら あきひこ)氏が、新たに就任している。
- ② 観光庁は、2016 年 6 月に開催された観光立国推進閣僚会議のなかで、「訪日外国人旅行者数 2,000 万人を突破し、次の高みを目指すための施策をとりまとめました。それが、(観光ビジョン実現プログラム 2016)です。
- ③ 2015 年度、世界的に外国人訪問者数が最も多い国は、(フランス共和国)。2 位がアメリカ合衆国である。日本は世界で(16)位、アジアで(5)位である。
- ④ 芋焼酎の主原料は(黄金千貫)というさつまいも。新種の(ジョイホホワイト)は平成 6 年に開発された。
- ⑤ 黒糖焼酎は黒糖を原料としている為、本来の酒税分類では(ラム)に該当するが、(米麴)を使用することを前提に(奄美大島周辺)のみで製造が認められている。
- ⑥ 琉球泡盛は(米麴)を原料にして、一次もろみから直接蒸留する。蒸留は 1 回で、甕で毎年新酒を継ぎ足していく。
- ⑦ 焼酎の濾過をおこなう際、通常は蒸留液を(冷却)してからフィルターで濾過するのだが、最近では(イオン交換)という新しい方法も取り入れられている。これは、(イオン樹脂)という樹脂の間に、焼酎をごく一部通すことにより、樹脂に雑味成分が吸着するためにスッキリとした味わいに仕上がる。
- ⑧ 麴を使った酒造りの技術は(中国大陸)から伝わったが、それ以前から(口噛み)による原始的な酒造りはおこなわれていたようである。現在の清酒の原型が誕生するのは(紀元前 1 世紀)頃だと言われている。
- ⑨ 清酒中の糖分をはじめとする(エキス分)は比重を大きくする成分であり、(アルコール分)は比重を小さくする成分である。したがって、清酒の比重を測定することにより、糖分の含有量を知ることができる。糖分をはじめとする(エキス分)が多く(アルコール分)が低いほど比重は大きくなり、日本酒度は(マイナス)に傾き「甘口酒」となる。反対に糖分が少なく、(アルコール分)が高いほど比重は小さくなり、日本酒度は(プラス)に傾き「辛口酒」となる。

- ⑩ (**水**) は清酒の成分全体の約 80%を占め、清酒造りに用いられる総白米の 20~30 倍の量を使用する。酒造用の (**水**) として適しているのは、麹菌と酵母の増殖を助ける成分である、カリウム・リン酸・(**マグネシウム**) 等を豊富に含んだものである。
- ⑪ スコットランドの南西部都市、グラスゴーの (**グリーンノック**) と (**ダンディ**) を結ぶ線から北を (**ハイランド**) といいます。
- ⑫ スコッチ・ウイスキーの主要生産地であり、それぞれに独自のスタイルを築き、近年ファンが増えている 5 番目の地域を (**アイランズ**) といいます。(**オークニー島**) (**スカイ島**) (**マル島**) (**ジュラ島**) (**アラン島**) からなる (**諸島**) モルトを生産するエリアです。

問題---8 アイラウイスキーの特徴が記されています。

蒸留所名を () 内に正式な原語で記入してください。日本語で記入の場合は減点とします。

- ① 2005 年初蒸留。アイラ島最西端にあるが、一番海から遠い距離にある蒸留所。 (**KILChOMAN**)
- ② 1994 年に閉鎖。2001 年に操業が再開されたゲール語で「海辺の丘の斜面」の意。 (**BRUICHLADDICH**)
- ③ 創業 1881 年。ピートをほとんど炊かない製法で、「河口」を意味する蒸留所名。 (**Bunnahabhain**)
- ④ 中興の祖ベッシー・ウィリアムス：スコッチウイスキー史上初の女性蒸留所所長。 (**LAPHROAIG**)
- ⑤ ゲール語で「アイラ海峡」の意。アイラ島で唯一真東を向いて蒸留所が建っている。 (**CAOL ILA**)
- ⑥ ホワイトホースのキーモルトで、発行に 55 時間から 75 時間かける蒸留所。 (**LAGAVULIN**)
- ⑦ 創設はアイラ島最古の 1779 年。エリザベス女王が唯一訪問した蒸留所である。 (**BOWMORE**)
- ⑧ 創業 200 年超の蒸留所。一時操業を止めたが、1997 年にグレンモレンジ社が再建。 (**ARdbEG**)

問題---9 以下の内容で間違っている箇所を正しい語句で () 内に記入してください。尚、正式な原語で記入すること。

- ① 原料を問わず、アルコール度数 95 度以上で蒸留した、純度の高いアルコールをホワイト・リカーと呼ぶ。
(**ニュートラルスピリッツ**)
- ② アルマニャック生産地域で AC 呼称が許可されているペイ・ドージュ地区は、単式蒸留機で 2 回の蒸留が義務付けられている。
(**カルヴァドス**)
- ③ 日本酒のアルコール度数《%》は、米を削って残った数値を表している。
(**精米歩合**)

④ Maddler は、カクテルを混ぜ合わせたりグラス内のフルーツ等を潰す際に用いる。

(**Muddler**)

⑤ Mejour cup は、カクテルを作る際に分量を正確に測るバーアイテムである。

(**Measure cup**)

問題---10 以下の記述中で間違っている箇所を見つけ、正しい語句を () 内に記入してください。

① シロップは、砂糖を水に溶かし込んだ糖液や、糖液に果汁やエッセンス、着色料等を加えた甘味液の総称である。英語では **syrup** フランス語では、**sirup** と表記します。

(**sirop**)

② フランスのグルノーブル周辺や、南フランス、イタリアのトリノ市近郊等で作られているフレーバード・ワインの代表が、**Vermout** である。

(**Vermouth**)

③ カクテルのスタイル "Slinge" スリングは、ドイツ語のシュリングゲン「飲み込む」が転訛して命名された。タンブラーにスピリッツと砂糖を加え、水もしくはお湯で割るスタイルである。現在はフィズと同じ様につくられるものもある。

(**Sling**)

問題---11 「カクテルの日」は、制定から 5 年経ちました。今後大きなイベントとして成長し、市民の生活に溶け込んでいくためには、みなさんひとりひとりのチカラが必要です。

「カクテルの日」について、正しい語句を () に記入して完成させてください。

① 2011 年に、HBA (**NBA**) PBO (**ANFA**) の 4 団体が協力して発足したのが「カクテルの日」です。

② 2015 年の「カクテルの日」は、5 月 (**13 日**) です。

③ 「カクテルの日」のロゴマークは、会員の良識的な判断で効果的に使用するものですが、使用に関する (**制限**) は基本的に (**ありません**)。

問題---12 スコッチウイスキーの蒸留所で、ローランド地方に所在する蒸留所を()内に原語で記入してください。

- ① 1817年創業。スコットランド最南端の蒸留所で、近年は観光客誘致に取り組んでいる。
(**Bladnoch**)
- ② 1837年エディンバラ東部に創業。敷地内にはウイスキー博物館がある。
(**GLENKINCHIE**)
- ③ 1800年グラスゴー北西に創業。ローランド地方伝統の3回蒸留を守り続ける唯一の蒸留所
(**AUCHENTOSHAN**)

問題---13 2016年にユネスコが認定した世界遺産の中から、日本も関わ世界遺産正式名称と日本に所在する対象の正式名称を記入してください。

世界遺産名：**ル・コルビジエの建築作品 -近代建築運動への顕著な貢献-**

日本における対象正式名称：**国立西洋美術館本館**

問題---14 以下の文書を読み、設問に答えてください。日本語で答えた場合は減点とします。

It's made of soy beans.

They are steamed and put in straw pipes with yeast where they ferment and become sticky.

それは大豆から作られます。

茹でた大豆を納豆菌と共に藁筒に入れて、発酵させたねばねばしたものです。

Question No.1 : What is this ? それは何ですか？

Answer: **Natto** 納豆です。

It's a traditional food consisting of preserved plums.

The taste stimulates the appetite and prevents food poisoning.

日本の代表的な梅をつかった保存食です。

酸っぱさが食欲を促進し、食中毒を予防します。

Question No. 2 : What is this ? それは何ですか？

Answer: **Umeboshi** 梅干しです。

Since ancient times, the Japanese have deeply appreciated the beauty of autumn leaves.

When you look at Japan's autumn scenery, you can't help but notice the astonishing variety of hues. Japanese enjoy; they also find beauty in the leaves fluttering down to the ground and the carpet of fallen leaves.

The image of fallen leaves has been used as a motif in countless *waka* poems, paintings and children's songs.

Seeing the fallen leaves, many Japanese are reminded of the transience of life and feel a sense of wistfulness.

That's why they've always found a special meaning even in the fallen leaves.

日本人は、いにしえより、紅葉の美しさを愛でてきました。

あなたは日本の紅葉を見ると、その彩りが豊かなことに気づくでしょう。

日本人はまた、樹々の葉の色合いを眺めるだけでなく、散り落ちる葉や落ち葉が敷き詰められた風情にも美しさを感じてきました。

その様子は数々の和歌や絵画や童謡のモチーフとしてつかわれます。

日本人は散りゆく葉に、命の儚さや、せつなさを感じ、特別な意味合いを見出してきたのです。

Question No. 3 : Do you have any favorite places for viewing autumn leaves ?

紅葉を見るのに、あなたのお気に入りの場所は何処ですか？

Answer: Ex. Kyoto-Ohara Rengeji temple, Shisenndo, Sagano Jojakkoji temple,
京都大原 蓮華寺、 詩仙堂、 嵯峨野 常寂光寺、等

Question No. 4 : Why is Japanese autumn leaves that creates the beautiful, multi-colored ?

何故日本の紅葉の風景は、彩りが豊かなのですか？

Answer: It has to do with Japan's wide variety of vegetation.

Most mountainous areas in Japan have a nice balance of evergreen and deciduous trees.

It's this that creates the beautiful, multi-coloured autumn scenery.

Days less than minimum temperature 8°C.

Good weather continues, and leaf catches the sunlight enough.

A difference of the heat and cold in the night and day.

The humidity is relatively low, and dry.

There are four seasons in Japan.

それは日本の豊かな植生に起因します。

日本の多くの山間部では、常緑樹と落葉樹がバランス良く混在しています。

このバランスの良さが、彩り豊かな美しい紅葉の景色を産み出しているのです。

好天が続き、葉が日光を十分に受けている。

最低気温が 8℃以下の日が続く。

昼夜の寒暖差が激しい。

湿度が比較的 low、乾燥している。

日本には四季があります。