

<2 点×127>

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 2014 年 HBA 級別認定試験のシニア級は、「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 パーテナー資格保持者が受験資格を有する。
- ② (**HBC**) から HBA へ名称変更承認されたのは、1977 年の福岡で開催された全国総会時である。
- ③ HBA は 1989 年に当時の運輸省認可運政第 546 号をもって、(**公益法人**) の認可を受けた。
- ④ HBA は 2013 年 4 月 1 日をもって、(**一般社団法人**) へ移行した。

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 欧米では、食事中に女性が自らワインのボトルを持って注ぐのは、(**不作法**) とされている。
- ② プロトコルの 5 つの原則は、《答礼・相互主義》(《 **右上位** 》) 《序列の配慮》
《異文化尊重》《レディー・ファースト》である。
- ③ 名刺交換の時に相手の名前が読めなかったら、その場で確認しても、(**失礼にあたらぬ**) ので、すぐに伺うほうが良い。
- ④ (**外国人とのビジネス**) の場合は、初対面の挨拶と握手が済んだら、親しみが感じられるようにお互いにファミリーネームで呼ぶようにするのが望ましい。

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 2013 年の 1 月から 10 月期だけで、訪日外国人旅行者数は (**866**) 万人と、過去最高の 2012 年の年間 836 万人をうわまわった。
- ② 2012 年に訪日外国人旅行者数の最も多かった国は、大韓民国である。第 2 位は (**中華民国**) である。
- ③ 2011 年の日本人海外旅行者数は 1699 万人。過去最高は (**2012**) 年の 1849 万人である。
- ④ 2012 年の訪日外国人旅行者数は 836 万人。訪日上位 3 ヶ国で (**494**) 万人だった。

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 日本の酒税法は、ビールを「麦芽・ホップ・水・麦芽重量の 50% を超えない“(**その他政令で定める物品**)”を原料としたもの」と定めている。
- ② 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、ビールづくりの始まりといわれている。
- ③ ヴァイツェン・ビールとは、小麦麦芽を 50% 以上使用したドイツ・バイエルン地方特有の上面発酵ビール。ガス圧が高く、(**スパークリング・ビア**)とも呼ばれている。
- ④ スタウトは、ローストした大麦を使用した(**上面発酵ビール**)。スタウトとは、【強い】の意味である。

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 (**さとうきびの搾り汁**) を直接発酵し、蒸留させたブラジルの特産酒は、ピングアである。
- ② (**竜舌蘭の樹液**) を発酵させたもので、メキシコ生まれの醸造酒はブルケである。
- ③ ラムは、発酵方法、(**蒸留方法**) により、ライト・タイプ、ミディアム・タイプ、ヘビー・タイプの 3 つの風味に分けられる。
- ④ 韓国人のアルコール消費量は世界 13 位。しかし蒸留酒消費量は世界 No.1 である。2008 年度の蒸留酒の (**出荷量**) 世界 No.1 は、真露である。

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 日本の酒税法における（ **リキュール** ）とは、「酒類と糖類その他の穀物物品【酒類も含む】を原料とした酒類で、エキス分が 2%以上の物」ただし、「清酒・合成清酒・焼酎・味醂・ビール・果実酒類・ウイスキー類及び発泡酒に該当するものは除かれる」である。
- ② リキュールは（ **蒸留酒** ）がベースの混成酒。醸造酒【ワイン】をベースにしたものは、リキュールと呼ばず、その他の混成酒として分類される。代表的なものに、ベルモットやヴァン・ド・リケール V.D.L やヴァン・ドゥー・ナチュレル V.D.N がある。
- ③ アブサンの（ **製造再開** ）が WHO 世界保健機関によって認可されたのは、1995 年である。
- ④ Liqueur の語源は（ **ラテン語** ）で、Liquefacere = 【溶け込ませる】からきている。

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 25 年 8 月に（ **久保 成人 くほ しげと** ）氏が、新たに就任している。
- ② 観光庁が、誘致・開催を推進する、[経済効果・国際交流を通じた、「我が国のソフトパワーの強化」「地域の国際化・活性化」「訪日外国人旅行者の拡大」といった様々な意義を有する事業] の名称を（ **MICE** ）といいます。その事業の名称の基となる、4 つの事項を英語で書くと、（ **Meeting** ）（ **Incentive Travel** ）（ **Convention** ）（ **Exhibition / Event** **どちらかで正解** ）です。
- ③ 2011 年度、外国人旅行者受入数が、最も多い国はフランスであり、（ **7950** ）万人。2 位がアメリカ合衆国である。アジアでは中華人民共和国が（ **5758** ）万人で 3 位に入っている。
- 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、（ **米麹** ）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（**口嚙み**）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、麴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 2010 年は、日本に於けるバー生誕 150 周年でした。その発祥地・横浜が産んだカクテルとして、ジンとウォッカにオレンジ・ジュース、グレナデン・シロップ、ペルノを加えた（**ヨコハマ**）が有名である。また、シェリー・ベースの辛口アペリティブ（**バンブー**）、ジンに卵白、パイナップルやシロップを加えたフルーティな（**ミリオンダラー**）、ブランデーとチェリー・リキュールベースの芳醇なナイト・キャップ（**チェリーブロッサム**）も、横浜産まれで、世界中で愛される定番カクテルとなっている。ところで、日本初のバーは、1860 年、横浜港近く山下公園付近の（**横濱クラブ**）内にあった。
- ⑫ 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。
- ⑬ 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きている 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。

- ⑭ アイリッシュ・ウイスキーであるが、スコッチ・ウイスキーと同様のピーティッド・モルトを使用し、小型のポット・スチルによる 2 回の蒸留という製造方法を採用して注目を浴びたのは、(1987) 年に操業を開始した (Cooly / クーリー) である。

問題---8 モルト・ウイスキーの特徴に最も適していると思われる蒸留所を () 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創業は 1815 年。1980 年代には操業ストップも、1997 年にグレンモレンジ社が再建。 (Ardbeg))
 ②創設 1779 年は、アイラ島最古。フアモルティングで約 30%をまかなう。ピート香はアイラで中位。 (Bowmore))
 ③保持する釜は初再留各 1 基のみ。再留釜の容量は、スコットランド最小の 2100ℓ。 (Edradour))
 ④世界で最も飲まれるシングルモルト。施設内で仕込みから瓶詰めまで可能な蒸留所。 (Glenfiddich))
 ⑤かつて 50 もの蒸留所があったアイラ島。1995 年、160 年ぶりに同島に復活したモルト。 (Isle of Arran))
 ⑥ハロズが「シングルモルトのロールスロイス」と絶賛。1824 年 2 番目のスコットランド政府公認蒸留所。 (Macallan))
 ⑦ハイランド北部、コマティ湾を臨む絶景地にある蒸留所。年代物のポットスチルは独特のシェイプ。 (Dalmore))
 ⑧最盛期、蒸留器 23 基が稼動するも現在は 12 基へ。現オーナーは、日本の宝酒造。 (Tomatin))
 ⑨初留、再留各 1 基と小規模だが、1848 年、ヴィクトリア女王が来訪し王室御用達へ。 (Royal Lochnagar))
 ⑩北緯 59 度にある世界最北の蒸留所。フアモルティングを行い、仕込み水に硬水を用いる。 (Highland Park))

問題---9 記述にふさわしい語句を () 内に記入してください。尚、正式な原語で記入すること。

- ① 樽の樽で 3 年以上長期間熟成し、ルビー色から琥珀色に変わった色合いの (Tawny Port) は、Spicy で熟した果実の Bouquet が特徴。単一収穫年度のものには特に "Colheita" と呼ばれます。
 ② Bottle の Cap を外して使う替えの注ぎ口の事を (Pouurer) といいます。酒類だけでなく Juice や Mineral water にも使用出来ます。
 ③ (Crème de Cassis) は、黒スグリから造られる果実香味豊かな Berry liqueur である。その年収穫した黒スグリを原料とする為、Fresh な風味が楽しめます。
 ④ France 語で、食前酒や食前のひとときを指す言葉を (Apéritif) といいます。
 ⑤ France において、"原産地呼称統制" と呼ばれるものがあります。正式には、(Appellation d'Origine Contrôlée) 略して AOC といいます。

問題---10 記述にふさわしい語句を（ ）内に記入してください。

- ① ブラジルでは、サトウキビの搾り汁を濁ったままで発酵させ、(**単式蒸留器**)で蒸留し、樽熟成後に活性炭で処理する Pinga がある。ブラジルの国民酒として名高いが、副成分が多くて酒質は重い。
- ② ブドウ以外のフルーツを使った醸造酒のなかで、シードルは(**リンゴ**)を原料として造られる酒である。そのアルコール度数は、ワインより低いものが多い。
- ③ ドイツの指定地域上質ワイン呼称である QbA は、クヴァリテーツヴァイン・ベシュティムター・(**アンバウゲビエテ**)の略である。
- ④ カクテルのスタイル "Sling"、スリングは、ドイツ語のシュリンゲン【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。
- ⑤ 炭酸飲料が飛躍的に発達するのは、(**1892**)年にイギリスのウィリアム・ペインターが王冠を発明し、発泡性の維持が容易になったからである。

問題---11 「カクテルの日」は、2011年に制定されました。5年後、10年後に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、こつこつと継続して出来ることから始めたいものです。「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 2014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 次のスコットランドのモルト・ウイスキーの所在地区を 内から選択し、() 内に記号を記入してください。

AUCHENTOSHAN (**L**) BALVENIE (**F**)
 BEN NEVIS (**H**) GLENDRONACH (**G**)
 Glenfiddich (**F**) GLENGOYNE (**I**)
 GLENMORANGIE (**J**) HIGHLAND PARK (**B**)
 LAPHROAIG (**A**) SPRINGBANK (**C**)

A. アイラ島	B. オークニー島	C. キャンベルタウン	D. ジュラ島
E. スカイ島	F. スペイサイド	G. ハイランド東	H. ハイランド西
I. ハイランド南	J. ハイランド北	K. マル島	L. ローランド

問題---13 2013 年にユネスコが認定した世界遺産の中から、日本に所在するものの正式名称と所在地（都道府県名）を記入してください。

名称 (**富士山 - 信仰の対象と芸術の源泉**)
 所在地 (**静岡県**)
 所在地 (**山梨県**)

問題---14 HBA のカクテルコンペティションにおける、レギュレーションについての記述です。正しい語句を () 内に記入してください。

- ① 応募規定において、本選出場が出来るのは、1 ホテルの会員在籍数が (**15**) 名以上であれば別部門 1 名の合計 (**2**) 名まで出場出来る。しかし、1 ホテルの会員在籍数が (**15**) 名未満の場合は 1 部門 (**1**) 名のみ本選出場となる。
- ② 作品規定において、本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は (**失格となる**)。
- ③ 創作イメージにおいて、文字数が 81 文字以上となった場合、その作品は (**失格となる**)。
- ④ 使用グラス規定において、メーカー主催カクテルコンペティション以外のカクテルコンペティション、即ち HBA が運営するカクテルコンペティションについては、HBA 規定グラス以外の使用を (**認めない**)。
- ⑤ 作品レシピの記入方法において、「使用材料」欄には、材料の (**カテゴリー**) を記入し、「ブランド名【商品名】」欄には、ブランド商品名を (**正式名称**) で記入すること。

- ⑥ 「デコレーション」欄には、(**使用するもの全て**) を記入する。液面にガーニッシュが触れる場合は、1つの材料として(**使用材料**)欄に記載すること。これは、ロングカクテル及びショートカクテル共通である。さらに、ガラスの縁に砂糖・塩・その他粉末をつける場合は(**使用材料**)として記載すること。また、その粉末をつける為に使用したシロップやリキュール、果汁等も1つの材料とカウントされる。ただし、そのシロップやリキュール、果汁等がカクテルの材料に使用されている場合は、新たな材料とは捉えない。同様に柑橘類のピールについても、使用材料中にその果汁が含まれる場合も新たな材料とは捉えない。
- ⑦ ガーニッシュにおいて、審査の際に食すことを指定した場合は、(**使用材料**)として記載すること。また、その注釈を(**方法**)欄に記載すること。また、自家製のもの【一般に流通していないもの】についても入手困難品と定め、使用禁止材料となる。

問題---15 以下の表は、HBA CLASSIC のエントリーシートから抜粋したものです。

レシピをもとに、HBA カクテルコンペティション正規のエントリーシートを完成させてください。

カクテル名： **紅** 実りの季節

レシピ

- | | | |
|---|--|------|
| ① | La Duchesse red cassis | 30ml |
| ② | GREY GOOSE La Poire | 15ml |
| ③ | Boulard Calvados Pay d'Auge Grand Solage | 1tsp |
| ④ | MONIN Le Sirop de Amaretto | 5ml |
| ⑤ | Fresh Lemon Juice | 10ml |

①～⑤の材料をシェーカーに入れ、シェイクしてグラスへ注ぐ。

デコレーション：マラスキーノチェリー / パイナップルリーフ / 花穂 / リンゴ / オレンジピール / 松葉串

ショートカクテル 3onz カクテルグラス使用

<使用材料/商品名/分量/単位/全て記入で2点>

カクテルレシピ (原語表記)				
使用材料	ブランド名 (商品名)	分量	単位(ml)	方法<2点>
Liqueur	La duchesse red cassis	30	ml	シェイク
Vodka	GREY GOOSE La Poire	15	ml	
Calvados	Boulard Pays d'Auge Gland Solage	1	tsp	
NON-ALCOHOL Flavor SYRUPS	MONIN Le Sirop de Amaretto	5	ml	
Fresh Juice	Fresh Lemon Juice	10	ml	
デコレーション <2点>	作り方 <2点>			
マラスキーノチェリー / パイナップルリーフ / 花穂 / リンゴ / オレンジピール / 松葉串	デコレーション以外の全ての材料をシェーカーに入れてシェイクし、グラスに注ぐ。			

問題---16 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。

<10 点×3>

CHAKAI

Serving a bowl of tea and reaching out to the guests.

In Japan, tea ceremonies are held to create a bond between the participants.

Tea ceremony, there is a saying, “Ichi-go-ichi-e”, meaning “Treasure every encounter”.

Each tea gathering is a once-in-a- lifetime opportunity.

That is why the host demonstrates the utmost consideration for the guests, and they reciprocate.

This spirit is still very much alive in this day and age.

茶会

一服の茶で客をもてなし、互いにこころを通わせる。日本では、人と人のこころを通わせる場として茶会が催されます。

茶の世界には、“一期一会”という言葉があります。茶会での出会いは、人生の中で二度とは巡ってこないまさに一度きりのもの。

それ故に亭主は誠心誠意をこめて客をもてなし、客もそれに応えるべくふるまうのです。

その精神は、現代も脈々と受け継がれています。

Guest asked you.

Question No.1: Is there for what the “Tsukubai” (a stone water basin) ?

Answer: Here, they rince their hands and mouths, purifying both body and spirit before entering the tea room.

ここで、口と手をすすぐ為です。茶室に入る前に、心身を清める為です。

Question No. 2: Confection are served before the tea.

Why do you that way ?

Answer: Tasting this morsel of sweetness before drinking the tea serves to accentuate the flavor of the tea itself.

小さな甘い菓子を口にした後、お茶をいただくとお茶の味が引き立つ為です。

Question No. 3 : Tea is ready. Using a single bowl and passing it from one guest to the next is called nomi-mawashi.

Why do you that way ?

Answer: By sharing the same tea bowl, the participants can feel a sense of closeness.

皆でひとつの茶碗でいただく【飲みまわす】ことによって、客同士が親近感を持つことが出来る為です。