

## 第 23 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】模範解答

2010.1.18

受験番号： \_\_\_\_\_

受験者氏名： \_\_\_\_\_

問題---1 次の文章で、正しいものには○、誤っているものには×を（ ）内に記入しなさい。 〈1点×15〉

- ① ( × ) 我が国では、平成 22 年度の「国民の祝日」は、全部で 18 日ある。
- ② ( ○ ) 現在までに、訪日外国人旅行者数・インバウンドが最も多かった年は、2008 年である。
- ③ ( ○ ) 一方、日本人の出国旅行者数・アウトバウンドが最も多かった年は、2000 年である。
- ④ ( ○ ) 人類の酒造りに関する跡で、最も古い文献の一つと言われるのは、紀元前 3000 年前のシュメール人が遺した板碑「モニュマン・ブルー」であり、ビールという字が刻まれている。
- ⑤ ( × ) 世界のスティルワイン熟成樽のうち、約 90%は、ブルゴーニュ型である。
- ⑥ ( ○ ) さとうきびの絞り汁を直接発酵し、蒸留したブラジルの特産酒は、カシャーサである。
- ⑦ ( × ) 日本の酒税法は、ビールを「麦芽、ホップ、水を原料としたもの」と定めている。
- ⑧ ( ○ ) 1516 年、バイエルン領邦の君主ウイヘルム 4 世によるビール純粹令は、「ビールは大麥、ホップ、水だけで醸造せよ」という、発令であった。
- ⑨ ( ○ ) スタウトとは、大量のホップと強く焦がした特殊麦芽を使用した、苦味の強いビール。英国のものには、砂糖の使用が認められている為、その度合いによってエキストラ、エキSPORTなどの名称もある。
- ⑩ ( × ) 果実を原料にしたブランデーには、コニャック、カルバドス、ピンガなどがある。
- ⑪ ( × ) オー・ド・ヴィ・ド・ヴァン・ド・コニャックは、栽培を許可された地区のブドウを秋に収穫し、翌年の 1 月 31 日までに全てが蒸留を終了しなくてはならない。
- ⑫ ( × ) 1608 年 4 月 20 日、イングランド王・ジェームス 1 世蒸留免許を授かった、アイルランドにある世界最古の公認ウイスキー蒸留所は、ミドルトン蒸留所である。
- ⑬ ( × ) リキュールの語源は、ヘブライ語のリケファケレ *Liquefacere* からきている。
- ⑭ ( × ) リキュール *Amer Picon* は、1837 年にフランスの軍人ガタエン・ピコンが、アフリカで創製した甘味酒。アメールは、「苦い」という意味がある。
- ⑮ ( × ) *Cranberry* は、ツツジ科の灌木の果実で、南米一帯に原生する。酸味があり、生食でも美味しいが加糖し、ジャムやドリンク、そしてリキュール原料にもなる。

## 第 23 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】模範解答

2010.1.18

問題---2 下記の ( ) 内にふさわしい語句を記入しなさい。

(2点×28)

- ① 我が国の出国旅行者数国際ランキングは、世界で第 15 位、アジアで第 (2 ) 位である。一方、外国人旅行者受入数国際ランキングは、世界で第 (28 ) 位、アジアで第 6 位となっており、(アウトバウンド) に比べてインバウンドが少ないのが特徴である。
- ② 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。この庁の二代目長官として、本年 1 月 4 日付けで (溝畑宏・みぞはたひろし) 氏が就任している。
- ③ 日本の酒税法では、ビールと発泡酒の違いは、原料の麦芽比率 (67 ) % 以上をビールとし、発泡酒は (25 ) % 以上ものとしている。又、各メーカーは、えんどう豆や大豆を原料とした「限りなくビールに近いアルコール飲料」を (第 3 のビール ) と呼び市場に提供している。
- ④ 2008 年、世界中の蒸留酒で出荷量 NO.1 は、(真露 ) であり、続いて出荷量 NO.2 は (スミノフ ) である。
- ⑤ テネシー・ウイスキーは、蒸留された原酒を (サトウカエデ ) 材の木炭で濾過し、滑らかな風味に仕上げた後、樽熟成に入る。この工程は、(チャコール・メローイング) と呼ばれる。
- ⑥ 海が最も似合う蒸留酒・ラムに、イギリス人好みのシェリーというユニークな組み合わせのカクテル (クォーター・デッキ)。カクテル名は、船の ( 後甲板 ) の意味であり、軍艦などでは、そこは将校が集まることから、士官、高級船員の意味もある。
- ⑦ スコティッシュ・リキュール Drambuie は、ゲール語で (満足すべきもの) という意味持ち、スコットランド王家で代々受け継がれてきた秘酒。18 世紀にハイランドの (マッキノン ) 氏族が、レシピを伝授され、1906 年に製品化した。熟成 15 年以上のモルトを (40 )
- ⑧ 種類もブレンドし、ヒースの (蜂蜜 ) とハーブやスパイスを加えた甘口リキュールである。かの名優 (ハンフリー・ボガード ) が、このピート&ハニーの香りに魅せられていたことは、あまりに有名。この Drambuie とスコッチ・ウイスキーを使ってつくる、正統派スコッチ・テイストのカクテルといえば、(Rusty Nail ラスティアー・ネイル) である。
- ⑨ 港町・横浜が産んだカクテルとして、ジンとウオッカにオレンジ・ジュース、グレナデン・シロップ、ペルノを加えた (Yokohama ) が有名である。また、シェリー・ベースの辛口アペリティフ (Bamboo )、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 (Million Dollar )、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 (Cherry Blossom ) も、横浜生まれで、世界中で愛される定番カクテルとなっている。ちなみに、日本初のバー誕生も、1860 年に横浜港近くの現在の (山下 ) 公園付近であった。

第 23 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】模範解答

2010.1.18

問題---3 下記の日本語名の略称をアルファベットで記入しなさい。 (2点×10)

- ① 企業合併・買収-----M&A (Mergers & Acquisitions)
- ② 国際航空運送協会-----IATA (International Air Transport Association)
- ③ 国際連合平和維持活動-----PKO (United Nations Peace-Keeping Operations)
- ④ 国内総生産-----GDP (Gross Domestic Product)
- ⑤ 国連気候変動枠組み第 15 回締約国会議-----COP15 (Conference of Parties)
- ⑥ 政府開発援助-----ODA (Official Development Assistance)
- ⑦ 職場内教育-----OJT (On the Job Training )
- ⑧ 日本工業規格-----JIS (Japanese Industrial Standards)
- ⑨ 販売時点情報管理-----POS (Point of Sales)
- ⑩ 非政府組織-----NGO (Non-Governmental Organization)

問題---4 下記は、ホテル用語である。それぞれを正式な言語で記述しなさい。 (3点×10)

- ① ア・ラ・カルト-----a la carte
- ② インスペクション-----Inspection
- ③ インバウンド-----Inbound
- ④ ダブル・オキュパンシー-----Double Occupancy
- ⑤ デイ・ユース・プラン-----Part Day Use Plan
- ⑥ トラベル・エージェント-----Travel Agent
- ⑦ メートル・ドテル-----Maitre d'hotel
- ⑧ レセプション・カウンター-----Reception Counter
- ⑨ レジストレーション・カード-----Registration Card
- ⑩ レジデント・マネージャー-----Resident Manager

問題---5 下記のモルト・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述せよ。日本語での記述の場合は減点とする。 (3点×9、日本語記入の場合は1点)

- ①「野原の片隅」の意を持つ、グラスゴーの西にある蒸留所。伝統的な3回蒸留が特徴。 (Auchentoshan )
- ②創設1779年は、アイラ島最古。フロ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 )
- ④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 )
- ⑤「鍛冶屋の谷」の意を持つ蒸留所、ハイランドとローランドの境にあるダムコイン丘の位置する。 (Glengoyne )
- ⑥かつて50もの蒸留所があったアラン島。1995年、160年ぶりに同島に復活したモルト。 (Isle of Arran )
- ⑦使用麦芽の約3割が自家製。蒸留器は計7基もアイラ島最小。「広い入江の美しい窪地」 (Laphroaig )
- 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スカイ島唯一の蒸留所。創業は1830年。ピート香とスパイシーさが特徴。 (Talisker )

問題---6 フランデー製造において、樽材の成分は、熟成に大きな影響を与えるが、以下の樽材は、コニャック、アルマニャックいずれに使用されるか? ( ) 内に記述せよ。 (2点×3)

- ①ガスコーニュ産オーク樽、樽容量は、530～560ℓ。 (Armagnac )
- ②トロンセ産オーク樽、樽容量は、340～350ℓ。 (Cognac )



問題---9 日本産の本格焼酎の 8 割以上が、ある会社の麴菌を使用している。その会社名を記入しなさい。(5 点)

( 河内源一郎商店 )

問題---10 以下は、焼酎に関する問題である。解答に相応しい語句を [ ] 内から選択し、○ を振りなさい。

① 日本に蒸留技術がもたらされたルートとして有力な説は？ (2 点×7)

シャム・ルート 中国ルート 朝鮮ルート ロシア・ルート

② 本格焼酎の麴菌は清酒用の麴菌と違い、ある成分を大量に生成する。それは何？

アミノ酸 クエン酸 酢酸 乳酸

③ 焼酎のラベルに「原酒」という表示がある場合、アルコール度数は何%以上か？

20 25 36 40 45

④ 本格焼酎（焼酎乙類）に使われる蒸留器は？

コフィー式蒸留器 半連続蒸留器 パテント・スチル 単式蒸留器

⑤ 芋焼酎を造る際、芋はどの状態でもろみに加えられるか？

乾燥した状態 焼いた状態 蒸した状態 浸水させ湿った状態

⑥ 芋焼酎の原料、「サツマイモ」は、どこが原産か？

中南米 ヨーロッパ 北アメリカ 中国

⑦ 泡盛は、特有の仕込み方をしているが一般に何と呼称されるか？

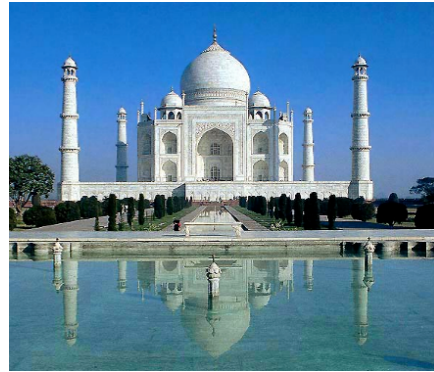
全麹仕込み 甕仕込み 酒水仕込み 山麴仕込み

問題---11 下記のポート・ワインの特徴に最も適していると思われるタイプを ( ) 内に正式な原語で記述せよ。日本語での記述の場合は減点とする。(2 点×5、日本語記入の場合は 1 点)

I 白ブドウからつくられる黄金色をしたポート・ワイン。食前酒にも良い。味わいは、甘口から、中辛口、辛口、極辛口の 4 段階がある。	(White Port)
II 赤ワイン特有のルビー色が美しいポート・ワイン。基本的には、甘口で、プラムやイチゴのようなフルーティな香りを持つ。少し冷やして飲まれる。	(Ruby Port)
III ブドウの良作年に、その年のブドウだけを使ってつくられるポート・ワインの最高級品。木樽で約 2 年間、瓶内での長期熟成により、強烈なブーケと気高いフレーバーを持つ。	(Vintage Port)
IV 櫛の樽で長期間 (3 年以上) 熟成し、ルビー色から琥珀色に変わったタイプ。スパイシーで熟した果実のブーケが特徴。単一収穫年度ものは、特に、“コルヘイタ”と呼ばれる。	(Tawny Port)
V 単一収穫年度で樽熟成が長い (4~6 年) タイプ。そのため、ビン詰時に	(Late Bottled Vintage Port)

は飲みごろとなっておりビン熟成は特に必要としない。

問題---12 次の写真は、いずれもユネスコ認定の世界遺産の写真であるが、その名称と所在地（国、日本の場合は県名）を  内に記入しなさい。 〈名称・所在地がどちらも合って 3 点×6 〉



名称：日光の社寺	名称：タージ・マハール廟	名称：アントニ・ガウディの作品群 サグラダファミリア
所在地県名：栃木県	所在国：インド	所在国：スペイン



名称：秦の始皇陵（兵馬俑坑）	名：白川郷・五箇山の合掌造り集落	名称：メンフィスとその墓地遺跡
所在国：中華人民共和国	所在：岐阜県白川村、富山県南砺市	エジプト

問題---13 次に上げた写真は、いずれもリキュールであるが、その銘柄、生産国、主原料を  内に記入しなさい。 〈名称・生産国・主原料が全て合って 3 点×3 〉



銘柄：Chartreuse Verte	Mozart Chocolate Cream Liqueur	銘 Grand Marnier Cordon Rouge
生産国：フランス（グルノーブル山中）	生産国：オーストリア（ザルツブルグ）	生産国：フランス（ベルサレ西方）
主原料：薬草・ハーブ類	主原料：チョコレート、クリーム	主原料：ビター・オレンジ・ピール

問題---14 次の英文を読み、カクテル名を英語で表記しなさい。 (3点×3、日本語記入の場合は1点)

① (Rusty Nail ラスティー・ネイル)

**Ingredients:** 40ml Scotch Whisky  
20ml Drambuie

**Mixing instructions:** Pour the Scotch and Drambuie into an old-fashioned glass almost filled with ice cubes. Stir well.

② (Salty Dog ソルティ・ドッグ)

**Ingredients:** 45ml Vodka  
Fill up with Grapefruit Juice  
Salt

**Mixing instructions:** Rub rim of glass with lemon juice, dip rim in salt. Pour all ingredients into the salt-rimmed highball glass over ice cubes, stir well, and serve.

③ (Brandy Filp ブランデー・フィリップ)

**Ingredients:** 45ml Brandy  
10ml Sugar Syrup  
1 Egg Yolk

**Mixing instructions :** Mix in a shaker, add some ice and shake very well. Strain into a sour glass.

問題---15 平成 19 年度の国税庁統計による世界からの輸入酒を量の多い順に並べなさい。 (全正解で 5 点)

ウイスキー	果実酒	焼酎	ビール	リキュール類
-------	-----	----	-----	--------

①果実酒 156,808kl > ②焼酎 70,215kl > ③リキュール類 42,989kl > ④ビール 24,338kl > ⑤ウイスキー 14,578kl

問題---16 以下の英文の空欄にあてはまる最も適切な語句を語群の選択肢 A～P から、一つ選びなさい。(2点×5)

- ① That all (F. depends) . <それは時と場合によりけりです。 >
- ② Go straight and you'll run right (I. into) it. <まっすぐ行った突き当たりにあります。 >
- ③ If you don't (M. mind) , would you smoke over there? <よろしければ、あちらで喫煙して頂けますか? >
- ④ Don't (J. leave) anything behind. <お忘れ物をなさりませんよう。 >
- ⑤ I want to make a (E. complaint) about.....<.....について苦情を言いたい。 >

A. bother	B. blame	C. care	D. claim
E. complaint	F. depends	G. for	H. forget

第 23 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】模範解答

2010.1.18

I. into	J. leave	K. lost	L. matters
M. mind	N. object	O. to	P. works

問題---17 近年、“食の安全”が声高に唱えられている。そこで、「消費期限」と「賞味期限」の意味について内に記述しなさい。また、それぞれ代表的な食品を2つ記入しなさい。

〈言葉の意味・代表的な食品、各4点×4〉

	言葉の意味	代表的な食品 (2ヶ)
消費期限	長くは保存がきかない食品~だいたい 5 日以内に食べたほうがよい食品~に表示し、開封していない状態で表示されている保存方法に従って保存した時、 <b>食べても安全な期限</b> を示す。	パン、弁当、生菓子、惣菜、精肉、刺身、豆腐など
賞味期限	冷蔵や常温で保存がきく食品に表示し、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、 <b>おいしく食べられる期限</b> を示す。但し、賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限らない。	ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、レトルト食品など

問題---18 以下の文書を読み、設問に答えなさい。

〈2点×3〉

A survey on international tourism has ranked Japan 25th among 133 economies from all over the world. The Travel and Tourism Competitiveness Report 2009, conducted by the Swiss-based think tank World Economic Forum, was released in March. The survey was based on publicized data and feedback from business leaders.

Japan was given high marks for its excellent transport infrastructure, and interesting places to visit, including many world Heritage sites.

But Japan was marked down for its lack of hospitality toward foreign visitors and for low priority tourism is given in government policy.

Switzerland, Austria and Germany topped the List, as they did last year, with the most attractive environments for developing the travel and tourism industry.

In Asia, Singapore and Hong Kong outranked Japan, coming in 10th and 12th place on the list respectively.

**Question No.1: Choose the statement that best describes what the news about.**

- A. An international tourism survey has ranked Japan 25th. ○
- B. Japan has been ranked first in transport infrastructure.
- C. Japan has been ranked 10th international tourism survey.
- D. Hong Kong has been ranked 12th international tourism survey.

**Question No.2 : What countries topped the list?**

Answer: Switzerland, Austria and Germany. (As they did last year)

**Question No.3 : What place did Hong Kong come in?**

Answer: It came in 12th.