

2024年

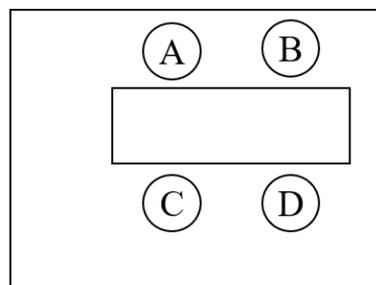
PBO 認定試験問題

認定試験委員会

一般常識問題

* 次の()に入る適語を記入してください。

- 1 太平洋ペルー沖の海水温度が上がり
日本に冷夏暖冬をもたらすといわれている現象を()という。
- 2 国民の三大義務は納税の義務、()の義務、
子女に普通教育を受けさせる義務である。
- 3 日本国内で生産された付加価値の合計を日本語で国内総生産といい
その略称はアルファベット3文字で()である。
- 4 国連の専門機関、世界保健機関の略称は
アルファベット3文字で()である。
- 5 2012年、東日本大震災からの復興対策を目的とする
()庁が設置された。
- 6 200円の収入印紙が必要なのは()円以上1,000,000円以下である。
- 7 適格請求書等保存方式とは一般的に()といわれる。
- 8 NPO法人の正式名称は()である。
- 9 * 下の言葉を敬語に直し、記入してください。
それはできません → ()
- 10 * 下の図から上座を選びアルファベットで記入してください。



出入口

酒類問題

* 次の()に入る適語を記入してください。

- 11 酒の成分である、エチル・アルコールは微生物である(A)によって糖分から炭酸ガスと共に生成される。この過程を(B)と呼んでいる
- 12 水の沸点は100℃で知られているが、ではアルコールの沸点は()℃である
- 13 上記の間 12 に記した、水とアルコールの沸点の違いを利用して、液中にあるアルコール成分を濃厚な状態で分離することを()という
- 14 フランスのワイン産地で、ガロンヌ川、ドルドーニュ川、ジロンド川周辺に広がり、複数のブドウ品種を使い「混醸」するのが特徴のワイン産地は()である
- 15 ビールの歴史において、それまで主流であったハチミツやスパイス類をビールに溶かし込むグルード・ビールから、ホップで爽やかな苦みをつけたビールへと代えさせた、1516年の法令を()という
- 16 スコットランドで蒸留が行われていたことを明らかにした、「アクア・ビテ製造のため麦芽 8 ボルをジョン・コー修道士へ」という記録が、スコットランド王室に記載されたのは()年のことである
- 17 テネシー・ウイスキーにおいて、蒸留されたばかりのストレート・バーボン・ウイスキー原酒を、熟成する前にサトウカエデからつくった木炭で濾過する工程を()という
- 18 コニャックにおいて、フィヌ・シャンパーニュと名乗るには、グランド・シャンパーニュ産の原酒 50%以上の使用に加え、()地区で生産された原酒のブレンドが許されている
- 19 テキーラに使用可能なアガベを栽培できるのはメキシコの限られた 5 州であるが、そのうちの 2 州を答えよ
- 20 17 世紀、オランダ人がベネズエラ沖に浮かぶ島の名前を付けたビター・オレンジの果皮をスピリッツに漬け込んでつくったリキュールを()という
- 21 1510 年、フランス、ノルマンディー地方のフェカンにある修道院で、修道士のドン・ベルナルド・ビンチェリにより誕生したリキュールは()である
- 22 インドの蒸留酒であるアラックをベースに生まれたカクテルで、ヒンドスタニー語で「五つ」を意味するカクテルのスタイルを()という

* 次の文章で正しければ○、間違いであれば×を記入してください。

- 23 錬金術師たちは強い酒をスペイン語でアクア・ビテ(生命の水)と呼んだ。
- 24 マスカットベリーAを使った白ワインは穏やかな酸味を持つ。
- 25 日本のビールは酒税法により、大麦・ホップ・水を原料としたものと規定されている。
- 26 ホップはつる科の多年生植物である。
- 27 日本初のモルト・ウイスキー蒸留所は山崎蒸留所である。
- 28 アップルブランデーの主産地はフランスのノルマンディー地方とアメリカ・日本である。
- 29 ニュートラル・スピリッツは醸造用アルコールとして清酒や焼酎にも使われている。
- 30 ウオツカは主に穀物を原料として、糖化、発酵、蒸留し、白樺などの炭で濾過した蒸留酒である。
- 31 サトウキビの絞り汁をそのまま水で薄め発酵後、蒸留してつくられるラムをアンデュストリエル・ラムという。
- 32 リキュールの名称の語源はラテン語のリケファケレである。
- 33 日本の果実で最も古い歴史を持つのは梨である。
- 34 氷の単位を表す一貫とは3.75kgである。

* 次の()の中に下記より適語を選びその記号(a～d)を記入してください。

- 35 プルケは、()からつくる醸造酒である。
< a.西洋ナシ b.ハチミツ c.獣乳 d.竜舌蘭 >
- 36 フランス、ボルドー地方のグラヴ、ソーテルヌ地区を中心に栽培されている白ワイン用品種は()である。
< a.シャルドネ b.セミヨン c.ソーヴィニオン・ブラン d.リースリング >

- 37 スパークリング・ワインは発泡性ワインのことで、イタリアでは()と呼ばれる。
＜ a.ヴァン・ムスー b.シャウムヴァイン c.スプマンテ d.カヴァ ＞
- 38 スペインを代表するフォーティファイド・ワインは()である。
＜ a.シェリー b.ポート c.マデイラ d.マルサラ ＞
- 39 ピルスナー・ビールは、()のプルゼニでつくられる淡黄色のビールを
原型とするもので、日本のビールのほとんどは、このタイプといえる。
＜ a.チェコ b.ドイツ c.オーストリア d.イギリス ＞
- 40 清酒をつくる工程で通常は火入れをするが、貯蔵前だけに
火入れを行ったものを()という。
＜ a.生酒 b.生詰め酒 c.生貯蔵酒 d.生もと ＞
- 41 清酒の特定名称酒の表示基準において、純米酒の
精米歩合は()である。
＜ a.70%以下 b.60%以下 c.50%以下 d.規定なし ＞
- 42 ウイスキーの歴史において、スコットランドで最初に公認の
蒸留免許を取得した蒸留業者は()である。
＜ a.アレクサンダー・ゴードン b.ジョージ・スミス c.ロバート・スタイン d.D.C.L. ＞
- 43 グレーン・ウイスキーは、アルコール度数()以上になると
グレーン・スピリッツという別の酒類とみなされる。
＜ a.65 b.75 c.85 d.95 ＞
- 44 ブランデーの原料となるブドウ品種で、ユニ・ブランの別名は()である。
＜ a.サン・テミリオン b.フォル・ブランシュ c.コロンバール d.アイレン ＞
- 45 オランダのジンは、()で蒸留するものが主流である。
＜ a.単式蒸留器 b.連続式蒸留機 c.半連続式蒸留器 d.半連続式蒸留機 ＞

46 17～18世紀ごろのウオツカは、主として()でつくられていたといわれている。

< a. トウモロコシ b. ジャガイモ c. ライ麦 d. 小麦 >

47 17世紀初め、西インド諸島のひとつバルバトス島へ移住した()人がサトウキビから蒸留酒をつくったのがラムの始まりだといわれている。

< a. イギリス b. フランス c. アフリカ d. アメリカ >

48 メキシコの()盆地はテキーラ火山の麓に位置し、2006年7月にユネスコ世界遺産に登録された景観地でもある。

< a. バジェス b. ロス・アルトス c. アランダ d. アトニルコ >

49 「球磨焼酎」は()県の球磨・人吉地方でつくられる米焼酎である。

< a. 鹿児島 b. 宮崎 c. 大分 d. 熊本 >

50 カクテル「パラダイス」を、次に表記された材料とレシピで製作した場合、仕上がるカクテルのアルコール度数(%)を計算してください。
製作時の氷の解け出しは考慮せず、値は小数第2位を四捨五入して、小数第1位まで記入してください。

- ・ドライジン (アルコール度数 43%) 2/4
- ・アプリコットブランデー(アルコール度数 15%) 1/4
- ・オレンジジュース (アルコール度数 0%) 1/4

全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。