

第3回 日本ビール検定（愛称：びあけん）

【1級問題 解答】

設問	解答	配点
001	d	1
002	d	1
003	a	1
004	a	1
005	c	1
006	b	1
007	d	1
008	d	1
009	c	1
010	b	1
011	a	1
012	b	1
013	a	1
014	c	1
015	a	1
016	c	1
017	d	1
018	c	1
019	a	1
020	c	1

設問	解答	配点
021	d	1
022	d	1
023	c	1
024	a	1
025	a、b、c、d（※）	1
026	d	1
027	b	1
028	a	1
029	c	1
030	d	1
031	b（②、④）	2
032	a（④）	2
033	b（①、③）	2
034	b（①、②）	2
035	c（①、②、④）	2
036	c（②、③、④）	2
037	a（①）	2
038	a（①）	2
039	b（①、③）	2
040	b（①、③）	2

設問	解答	配点
041	d（①、②、③、④）	2
042	クリスタル	2
043	イソアルファ酸	2
044	ランドル	2
045	馬越恭平	2
046	セントジョセフ	2
047	アインベッカー	2
048	ノネナール	2
049	ザンクト・ガレン	2
050	ブルックリン ブルワリー	2
051	ヴァイスヴルスト	2
052	ホフブロイハウス	2
053	冷却	2
054	炭酸ガス （二酸化炭素）	2
055	自己消化	2

056（配点 20）

■ 解答例1（194文字）

梅酒の強い甘味や**果実**香は**食事**の妨げになることを説明し、食中酒としてビールを推奨する。ビールだけ飲むより**苦味**は感じにくい。また炭酸ガスにより、油脂摂取後の口中をさっぱりさせる効果もある。**日本**のビールより苦味の少ないベルジャンホワイトやヴァイツェンを**体験**させて、ビール＝苦いという意識を変えることも効果的。チェリークリークなど、普通のビールとは色も香りもかけ離れたものも先入観を壊すには良い。

■ 解答例2（199文字）

果実から醸造するワインと穀物から醸造したビールの歴史は同等に古く面白い話が多い。世界のビールの歴史や**日本**の明治初期の産業史に関わるビールの話を披露し興味を持たせる。そして、世界中にビールが広がり、現在は様々なタイプのビールがつくられていることを説明する。ビールには、**苦味**が少ないものやフルーティなものなど多種多様であり、**食事**や嗜好に合わせられることも強調する。ビアライゼなどの**体験**もおすすめしたい。

※ 9/24 訂正：問題中に『唯一』という表記がありますが、正しくは『唯一』ではございませんでした。

お詫び申し上げます。設問 025 に関しては全員正解とさせていただきます。

以上