



第7回「日本ビール検定」検定終了 1,129名が合格

～今年も3級で100点満点達成者が誕生 ビールを1年分進呈～

一般社団法人 日本ビール文化研究会(所在地：東京都渋谷区、代表理事：三上 浩嗣)は、2018年9月30日に開催した第7回「日本ビール検定(愛称：びあけん)」の受検結果を発表します。

第7回検定は、札幌・東京の2会場にて実施しました。当初、開催予定だった福岡・大阪・名古屋の3会場につきましては、台風24号の影響により残念ながら急遽中止となりました。

第7回の受検申込者総数は2,154名(注1)(受検者総数1,815名)、合格者総数は1,129名(合格率62.2%)となりました。全7回の累計では、23,881名の受検申込となり12,673名の合格者を輩出することができました。

本年も昨年に引き続き、受検者特典である「満点賞」達成者が3級で1名誕生。同賞は各級にて100点満点を獲得した方にお贈りする賞で、受賞者は歴代4人目となる快挙です。同賞達成者は東京都内在住の男性であり、ビール1年分を進呈いたします。

第7回検定の受験者数は、20代の構成比が32%を占め、世代別で最多となりました。若者のビール離れが言われる中でも、大人になってから触れるビールへの接点として知識を習得しようとする姿が浮かび上がります。

当会では、日本ビール検定を通してビールの多様性や楽しさを伝え、更にビール文化の発展に貢献していきます。今後の活動についても、是非ご期待下さい。

(注1)受検申込者総数は札幌・東京会場の合計人数です。福岡・大阪・名古屋会場の申込者は除いています。

□「満点賞」受賞者コメント

「これまでいただいていた美味しいビールと日々の勉強が今回このようなかたちで実を結んだことを大変嬉しく思います。今後も引き続き様々なビールを楽しみつつ、研鑽を積んでいきたいと考えております。」

表1：級別受検者数・合格者数

(単位：名)

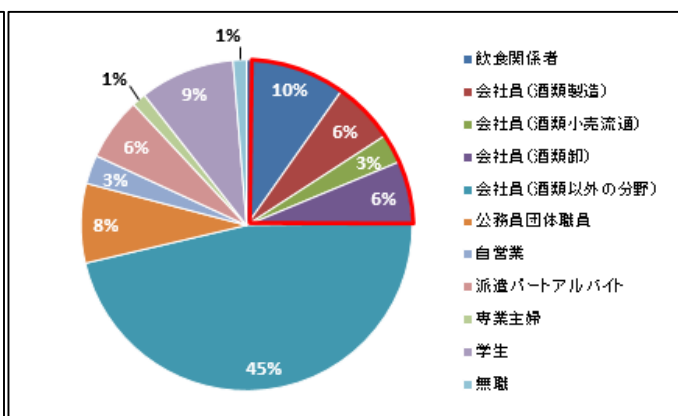
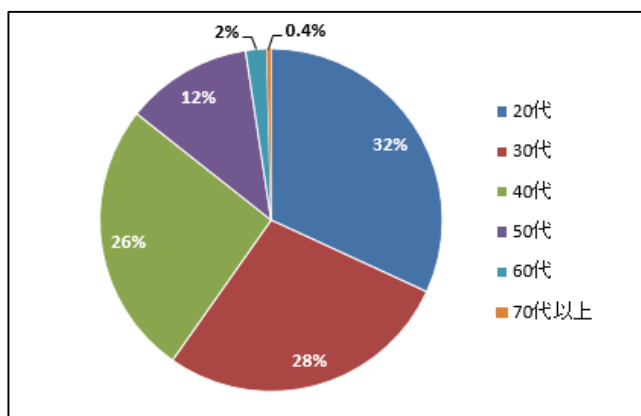
表2：最高得点・平均点

	3級	2級	1級	合計
申込者数	-	-	-	2,154
受検者数	805	895	115	1,815
合格者数	736	386	7	1,129
合格率	91.4%	43.1%	6.1%	62.2%

	3級	2級	1級
最高得点	100	93	85
平均点	77.5	66.2	61.7
合格基準	60点以上	70点以上	80点以上

表3：年代別受検者割合

表4：職業構成(インターネット申込者の内訳)



裏面もご確認下さい

■ 第7回「日本ビール検定」において、最も正答率の高かった問題（1級の記述・論述を除く）

【3級 問057（正答率：99.1%）】

問題：ビール醸造に使う酵母は3種類に分けられるが、誤っているものを次の選択肢より選べ。

- (a) 上面発酵酵母
- (b) 下面発酵酵母
- (c) 野生酵母
- (d) 分裂酵母

解答：(d) 分裂酵母

【2級 問078（正答率：98.3%）】

問題：キリンが毎年発表する世界のビール市場の統計資料の中に存在しない指標を次の選択肢より選べ。

- (a) 国別ビール製造量
- (b) 国別ビール消費量
- (c) 国別一人当たりビール消費量
- (d) 国別一人当たりビール製造量

解答：(d) 国別一人当たりビール製造量

【1級 問008（正答率：92.2%）】

問題：東京新橋「ブラッセリービアブルヴァード」、広島「ビールスタンド重富」、東京中野「麦酒大学」が共通して重視するビールの販売方法を次の選択肢より選べ。

- (a) ビール同士のビアカクテル
- (b) 食事との相性
- (c) 樽での熟成管理で味を変える
- (d) 注ぎ方で味を変える

解答：(d) 注ぎ方で味を変える

解説：3級は過去に出題されず、今回初めての問題であったが、最も高い正答率となった。酵母の種類について理解している基本を抑えている。2級の問題は、キリン株式会社が発表する世界のビール市場統計資料に関するもので、世界の動向についての基本的な資料を読み解くために必要な知識である。1級は注ぎ手の腕しだいで味が変わることを答える問題。注ぎ方にこだわり、おいしさを引き出す注ぎ手は今日でも続々と登場している。ビール文化を多くの人々が支え、ビールファンたちの注目を集めている。

以上