



2016年12月26日

一般社団法人 日本ビール文化研究会

第5回「日本ビール検定」検定終了 1, 374名が合格

～快挙！ 3度目の1級首席合格～札幌在住 男性会社員（44歳）が偉業を達成～

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、第5回「日本ビール検定（愛称：びあけん）」を2016年9月25日（日）に開催した受検結果を報告します。

札幌、東京、名古屋、大阪、福岡の全国5会場にて実施しました。本年の受検申込者総数は3,102名（受検者総数2,677名）、合格者総数は1,374名（合格率51.3%）となりました。全5回の累計では、18,979名の受検申込を頂戴し、9,997名の合格者を輩出しています。

本年の1級合格者は10名であり、合格率5.1%という難関となりました。さらに、第2回、第3回で首席合格を果たした札幌市在住の男性が、本年も首席合格する快挙を達成。1級合格者は累計で52名（実数47名：3名が2度合格、1名が3度合格）となっています。

受検者傾向を見ると、第4回以降20代が最も多く、本年は32%の構成比となりました。また、30代も30%の構成比となっており、20～30代で全体の60%以上を占めています。男女比を見ると、女性が31%を占めました。職業別では73%が酒類を仕事としていない方々で、昨年から学生の受検者が増えてきているのが特徴です。20代を中心に、ビールへの興味・関心が増しているものと思われます。

当会では、日本ビール検定を通し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。

表1：級別受検者数・合格者数

(単位：名)

	3級	2級	1級	合計
申込者数	-	-	-	3,102
受検者数	1,079	1,403	195	2,677
合格者数	937	427	10	1,374
合格率	86.8%	30.4%	5.1%	51.3%

表2：最高得点・平均点

	3級	2級	1級
最高得点	97	95	95
平均点	74.1	61.9	60.0
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

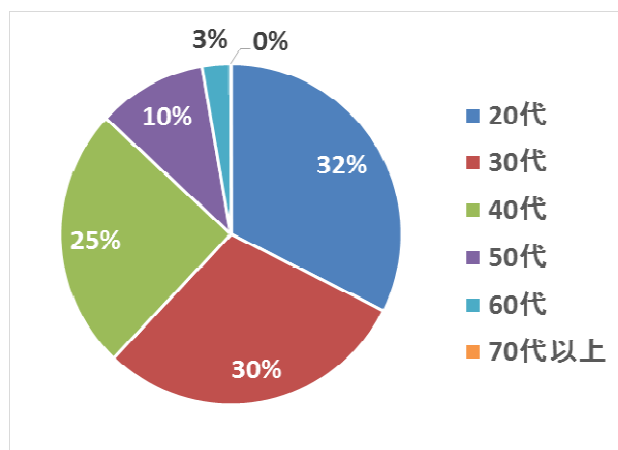
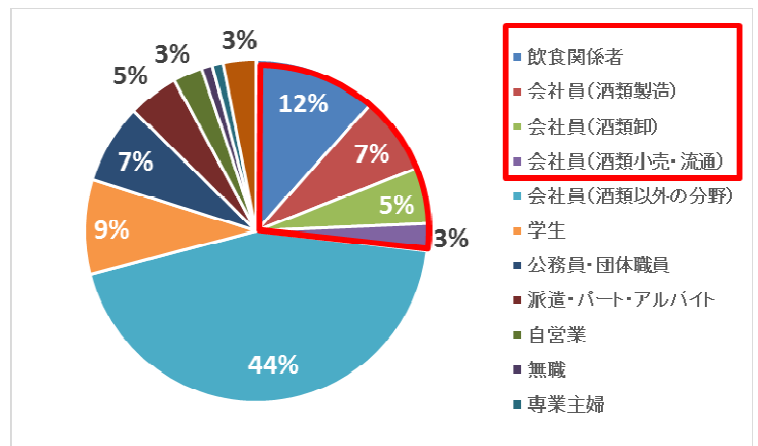


表4：職業構成



裏面もご確認下さい

■ 受検者の声（受検後アンケートより）

- ・今回、兄弟でそろって1級を受けました。（男性／30代）
- ・検定後、すごくビールが飲みたくなりました。とても楽しい検定だと思います。（女性／20代）
- ・「びあけん」を知って、本当にビールのことがより好きになりました。
チャンスがあれば2級・1級も挑戦したい（男性／20代）

■ 第5回「日本ビール検定」2・3級において、最も正答率の低かった問題

3級 問028 （正答率：11.7%）

問題：イギリスのパブでよく飲まれており、黄金色から銅色の液色で、軽くフルーティな口あたりとマイルドな泡立ちが特徴のビールを、次の選択肢より選べ。

- ① スコッチエール
- ② イングリッシュオールドエール
- ③ イングリッシュ・ビター
- ④ スコティッシュエール

解答：③ イングリッシュ・ビター

選択肢の内、問題の特徴を満たすビアスタイルは「イングリッシュ・ビター」です。本年改定した『日本ビール検定公式テキスト 2016年6月版』よりビアスタイルの記載内容を充実。そこからの出題となりましたが、2級・3級を通して最も正答率の低い設問となりました。

■ 第5回「日本ビール検定」2・3級において、最も正答率の高かった問題

3級 問001 （正答率：84.5%）

問題：ビールの原料となる「麦」について、次の文章を読んで答えよ。

【文章】

麦とは、大麦・小麦・ライ麦・エン麦などの総称で、ビールの原料となる麦は（A）がほとんどです。その中でも、ビール醸造で多く用いられるのは、穀粒が（B）列に実る（A）です。

問001：（A）に入るものを次の選択肢より選べ。

- ① 小麦 ② ライ麦 ③ エン麦 ④ 大麦

問002：（B）に入るものを次の選択肢より選べ。

- ① 二 ② 三 ③ 四 ④ 六

解答：問001…④ 大麦 ／ 問002…① 二

本年、最も正答率の高かった設問は3級の第1問目（問001）となりました。

ビールの原料を問う基本問題となります。なお問002の正答率は76.9%でした。

以上