

年商
1200
万円

ワインアドバイザー

ア・シュール・インターナショナル代表取締役 グランクリュドフランス日本代表
友田晶子さん 33歳



知識を肥やしに ワインの裾野を広げる ビジネス感覚で勝負

友

田さんが会社を設立したのは90年。ワインセミナーやパーティーの企画、ワイン周りの小物の販売などを手掛ける。この6月にはフランスのワイン専門商社、グランクリュドフランスと契約、日本代表としてフランスワインの輸入業務も始めた。

子供の頃、実家がイタリア料理店を経営していたこともあり、いずれは飲食に関係した仕事に就こうと何となく考えていた。専門学校を卒業してレコード会社に勤務したが、母が病気のため1年で退社。看病とアルバイトの生活で出会ったワインの専門学校雑誌広告が、夢に一步踏みだすきっかけとなった。

母を看取った後、86年からワインの専門学校に通う。当時23歳。同じ講座に通

うのは酒類の製造、販売のプロばかり。「授業



の後も一緒にお酒を飲みました。知識や経験を身につけるためには大切なことなんです。人脈を作ろう、いずれ資格も取ろうと真剣でした。

この頃の4、5年間、勉強のかたわら仕事も始めた。毎年フランスに行き、ワインのシャトーで

住み込みで働いたり、大学で醸造学の講義を受けた。日本にいる間は「ワインコーディネーター」として、専門学校の講師をしたり、ワインの試飲会を企画す

るなど、ワインに関する仕事は声がかかれば何でも受けた。89年に日本ソムリエ協会認定のワインアドバイザーの資格を取得。その後も日本レストランサービス技能協会認定のテールマン講師、日本酒サービス研究会認定のきき酒師など、関連の資格を取得して、着々と「ワインコーディネーター」としての足固めをしてきた。

現在の年商は、会社設立当時の約4倍に。「私、ワインは大好きですが、半面、ビジネスの対象として冷静に見ている。ワインを取り巻く世界は特権意識の根強い一面があるけれど、ビジネスにするには裾野を広げる必要があるんです。知識や経験だけでなく、独特のビジネス感覚が、友田さんの強みである。」

取得期間 最低3年 現在、酒類業界で仕事をしていない人が受験する場合を想定	受験資格 酒類業界および、専門学校の飲食関係の講師として3年以上の実務経験があり、現在も従事している者(ただし、日本ソムリエ協会の正会員については、条件が異なる)
合格率 21.1% 95年度のデータ	試験内容 1次試験は、ワインの必須知識、公衆衛生、食品保健など、プロとしての全般的な知識を問う筆記試験。2次試験は、口頭試験ときき酒。解答は筆記で行う
取得費用 20万円 受験料、認定料のほか、受験勉強の専門書やワインの購入も含んだ目安	収入 400万円前後 酒類業界に勤める資格取得者のうち、30歳の女性の平均的年収

試験期間 年1回 毎年8月下旬~9月

就職状況

ワインについての専門的な知識を認定する試験で、資格取得者は酒類業界や専門学校の講師として活躍の場が広がる。受験資格として実務経験が問われるのがネックだが、日本ソムリエ協会では、年齢、職種などに関係なく受験できる「ワインエキスパート」の認定試験も行っている

問…(社)日本ソムリエ協会 ☎03-5473-7821