

# 料理・栄養・ 食品の仕事 をめざす本

食の世界で働くための  
仕事・資格ガイド

*Menu*

栄養士・管理栄養士・  
フードコーディネーター・  
パティシエ・料理研究家・  
ワインコーディネーター・  
自然食レストラン…などの仕事レシピ

成美堂出版





さらに、次々と資格を取り、専門学校の講師、コンクール入賞などの実績も積んでワインのプロとして実力を蓄えました。ガイドブック出版の際には、1日平均50、60本もの試飲をしてコメントをつけたこともありました。『いつのまにやら』の背景には、強いプロ意識が…。

資格を増やしていったのは仕事のためのバックアップと考えたからですが、プロになるには資格だけでは足りないと言います。

「知識やサービスという目に見えない



ものを売る仕事です。教科書どおりに覚えることより、社会情勢に通じていることや、お客様を楽しませるエンターテイメント性が求められます。映画を見たり旅をして、人としての引き出しをたくさん持つことを心がけてほしいですね」

## 気になるワインコーディネーターの現実

### 1.仕事内容



一般の方向けからプロの方向けまで、さまざまな内容で、ワイン・日本酒・焼酎に関するセミナーを行います。ワインに関する執筆やコンサルタント業務もあり多忙です。

### 2.労働時間・休日



フリーランスなので、ある程度コントロールできますが、ボジョレー・ヌーボー解禁後などは1日に複数のセミナーをかけもちでこなすこともあります。

### 3.求められるスキルとセンス



ワイン愛好家とワインをビジネスにする人とは違います。求められるのはワインに対する客観的な視点とバランス感覚、持って生まれたサービスのセンスです。

### 4.七つ道具



お酒に対する知識に加え、おもてなしの心、お客様に対する観察力・分析力でしょうか。人当たりのよさや笑顔、インパクトも必要です。

## ワインコーディネーターになるには？

ワインコーディネーターはワインのプロを総称する呼び名ですが、公的な認定資格をとれば信頼度が増します。

### ワイン専門学校で知識と実技を学ぶ

ワインコーディネーターという職名には認定資格は必要ありませんが、ワインに関する知識はもちろん、デキャンティング、銘柄を判別するテイステイングなどの実技、さらにワインを中心としたテーブルまわりの知識やマナーも不可欠です。

世界のワインを客観的に、なおかつ体系的に知るには、ワイン専門学校で学ぶのが近道でしょう。講師による講義、ワインのテイステイングなどが学べます。

初級・中級などコースはさまざまなので、自分に適したレベルを選びましょう。ワインセミナーやカルチャーセンターでも、知識を身につけることはできますが、あくまで趣味で楽しむ範囲の内容でプロを養成するものではありません。

### 飲食業に就いてソムリエの資格を取る

ソムリエとはレストランやホテルなど、お酒を扱う飲食サービスに従事している人のことを指します。資格取得には飲食サービス業に従事していた期間があることが前提なので、まず飲食業に就き、ワインについて学んで試験を目指します。

また、メーカーなど酒類業界で働きながらワインアドバイザーの資格をめざす人もいます。



## ワインコーディネーターに必要な資格・役立つ資格

### ソムリエ

>>>142ページ

(社)日本ソムリエ協会が認定する資格。飲食サービス業に5年以上従事しているか、または3年以上従事していて同協会の会員であることなどが受験資格の条件。合格するとソムリエバッジが受けられる。

### ワインアドバイザー

>>>143ページ

ソムリエと同様、(社)日本ソムリエ協会が認定する資格。酒類業界の勤務経験や、各種専門学校の講師経験などが受験資格として必要。必ずしも飲食サービス業の経験がなくても受験できる。

### ワインエキスパート

>>>143ページ

実務経験の有無を問わない、一般のワイン愛好家向けの資格。ワインの知識があることの証明になり、酒類業界や飲食業界への就職に有利。(社)日本ソムリエ協会が実施する資格試験に合格することが必要。

## SHOP DATA



### ア・シュール・インターナショナル

東京都中央区佃3-6-18-1202  
TEL03-3536-6319 Email: acco@kiss.email.ne.jp

セミナー講師、イベント企画プロデューサー、輸入業者や酒販・飲料店コンサルタント、さらにはエッセイストといくつもの顔を持つ友田晶子さんが代表取締役を務めるオフィス。友田さんは、各種専門家がガイドを務めるインターネット検索サイト《All About Japan》にて「日本酒・焼酎ガイド」で活躍中。  
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>  
著書 『女とお酒のいい関係』(小学館文庫)、『スーパーで買えるワインの本』(マガジンハウス)、『いつのまにやらワインが職業』(新潮社)