

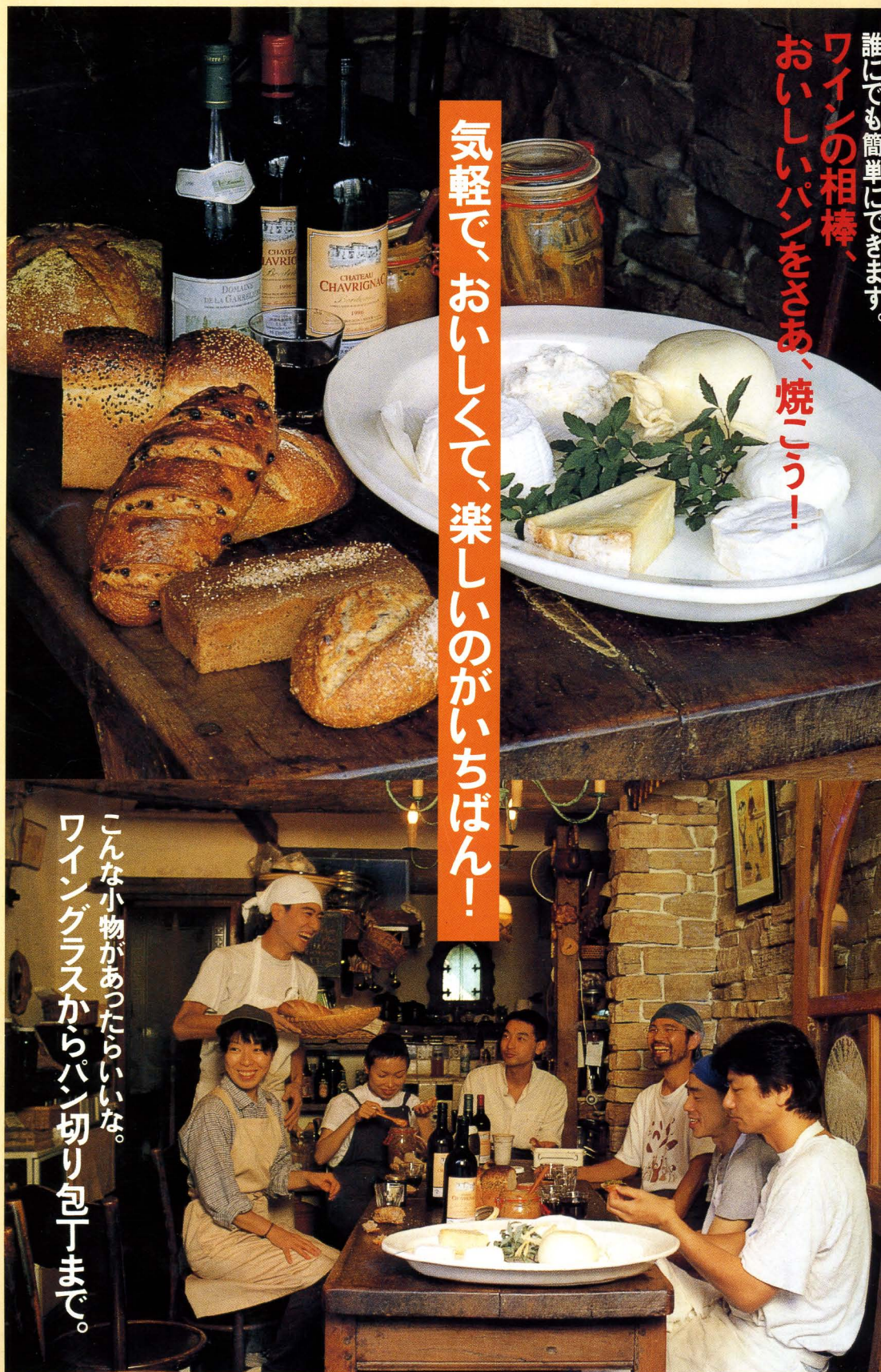
クロワッサン croissant 11|10

毎月2回10日25日発行 1998年11月10日発行
第22巻第21号
昭和52年6月2日第3種郵便物認可

日常生活を通して考える
男の暮らし方
女の暮らし方

定価 **360**円

10日・25日の月2回発行



誰にでも簡単にごきます。
ワインの相棒、
おいしいパンをさあ、焼こう！

気軽に、おいしくて、楽しいのがいちばん！

こんな小物があつたらいいな。
ワイングラスからパン切り包丁まで。

取り寄せもできる

2000円以下の

おいしいワインと

おいしいチーズと

取り寄せもできる
そして自分でも作れる
おいしいパンと。

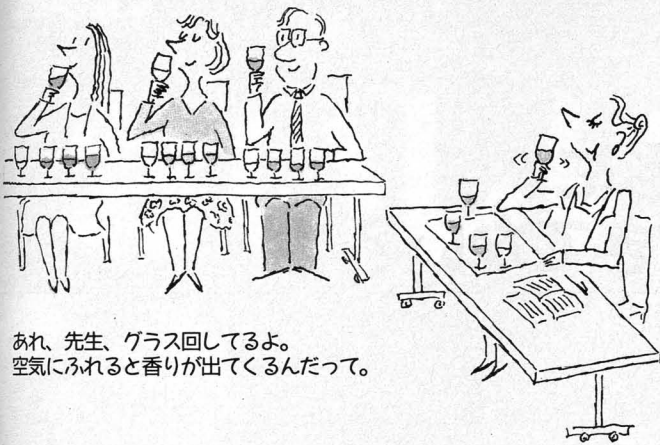
ワインスクールに行ってみました。

ワイン講座で何が学べるのか。どんな資格がとれるのか。

星の数ほどある種類や名前を覚えるのは面倒、でも店頭で一本選ぶにも知識が必要だから、ワインの学校に行ってみよう。
調べてみると実に多彩な講座がある。仕事につなげることも可能な資格認定試験の話聞けば、ワインの資格にも興味が出てきます。

撮影・岡田茂 イラストレーション・笠田記子

ワインは好きだけど、銘柄や生産年度を覚えたりするのは苦手。ウンチクを語るなんてガラじゃないし。でもワインのことを少し知りたい、という気持ちは持っていた。レストランでワインリストを見て注文した料理にマッチするものを選べれば、楽しさ倍増だろうし。このごろ安いワインが酒屋さんやマーケットにもいっぱいある。自分



あれ、先生、グラス回してるよ。空気にふれると香りが出てくるんだって。

で作るごはんにびつたりのワインを買えば、食卓がぐっといい感じになりそう。でも、いまさらワインの勉強なんて、たいへんだろうな。記憶力は最近鈍ってきたし……。不安を乗り越え、講座に行ってみた。

テイステイングとは、試飲。いちどきに何種類も味見できる。

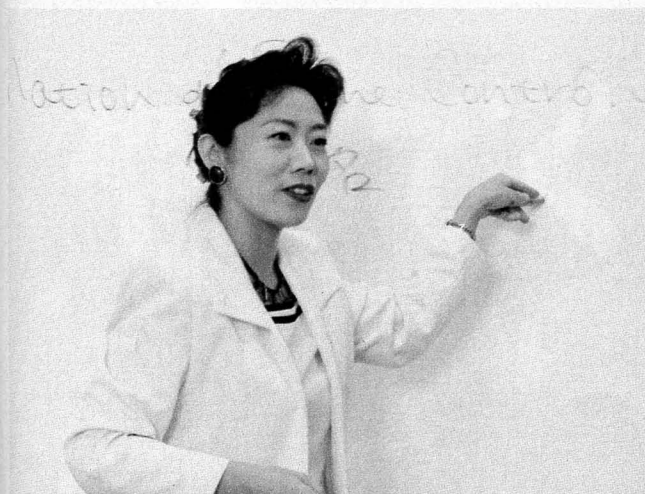
どきどきしながら、カルチャーセンターで開かれている初心者向きクラスのドアをあける。この教室は料理講座に使われていたらしく、調理台、流し、食器棚がある。「グラスは5個」と書かれた白板の前に机がひとつ。きりつとした女性講師が、授業の準備をしている。友田晶子さんだ（P.61参照）。講師の机を囲むように、細長い机がコの字に配置されている。入口近くの机には紙コップと、プリントのコピー。イタリアの地図などのほかに、不思議なプリント。「テイステイングシート」なる紙には、1から6まで番号をふった円が6個印刷されている。これ、いったい何でしょう？ まあいいや、テイステイングはもともと味わうって意味だから、試飲のことだ。次々に受講者が教室に来る。この方々は基礎コースを終了した段階、というレベル。「旅行先でこれ買いました。変わったポト

ルでしょう。味はどうかしら」

などと、友田さんやクラスメイトとこやかに挨拶を交わし合う。各自、紙コップとプリントを手に席につく。そして食器棚に歩み寄り、テイステインググラスを5つずつ持つていく。受講者は13名、うち女性が11名と多数を占める。カップルがひと組、それ以外はひとりりて参加しているようだ。授業が始まりました。まずラベルのコピーを見ながら、前回「新大陸のワイン」の授業で飲んだワインを確認する復習。終わると、本日のテーマ「イタリアのワイン」の解説が始まる。「イタリアワインは生産量も消費量も世界一です」と、淀みない声がイタリアワインの歴史に私たちを導く。

「最近イタリアでは1年間にひとりりが飲むワインの量は減って約80本になりました。日本では増えてきましたか、トマヤクウさん本くらいでしょうか」と続く友田さんの講義、実にわかりやすい。いまのイラクにあたる地域に栄えた古代メソポタミアがワイン発祥の地であり、紀元前3、4世紀にイタリアでワインが造られるようになった。……メデイチ家が権勢を誇った時代は……という歴史が簡潔にまとめられていく。同じ内容を本で読むより、頭に速く入る。やがて授業は地理に移る。地図を見なが

ら各ワインの産地の特徴が説明される。同じ国でも、北と南では気候や土壌が違う。したがって葡萄の種類もワインのタイプも異なる。一般に涼しい地域で育つワインは酸味が強くアルコール度数は低い。暑い地域ではこくのあるアルコール度数の高いものが多くなる。品種や土壌によってスパイシーな風味になったり、ハーブの香りがし



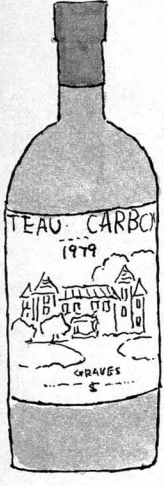
講師は「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)などで、おなじみの友田晶子さん。日常生活に根づいたワインとの付き合い方を重視する。「日本の家庭では和洋中のものを食べますね。それにワインをどう合わせるか、という文化を広めたいんです」
よみうり日本テレビ文化センター 恵比寿 03・3473・5005

たり……。という内容だが、各地の名産食
料品や料理とともに教えられるから味覚の
イメージがきき立てられる。

たとえば、アルプス山脈の足元にあるピ
エモンテ地方はイタリアワインの中でも人
気の高いバローロの産地。肉臓の煮込み料
理が有名で、白トリュフをけずってかけた
リゾットも美味。聞いているうち、食べた
くて飲みたくてたまらなくなってくる。

産地の地理、気候、歴史、文化、 すべてが味に影響するのだ。

この組み合わせ、いつか必ず、という決
意とともに知識がしっかりと脳に蓄積されて
いく。欲望が刺激されると、こんなにも
覚えがよくなるのか。高校時代、地理の授
業はひどく苦手だった私である。だが、ワ
インと食物のセットで覚えたイタリアの地
理は決して忘れないであります。山や
川の名前や位置だってパッチリよ。



ラベルで情報が読み取れ
るんだって。

ワインの資格

現在レベルの高さや目的に応じていくつもの呼称資格認
定試験があるが、いずれも国家資格ではない。合格者は
一定の水準に達している、ということを示すためのもの。
直接ワインと仕事でかわかるプロ向けの呼称資格と、一
般のワイン愛好家のための呼称資格に大別される。そこ
を混同しないように代表的なものを簡単に紹介しよう。
さらに多様な資格があるが「ワインの学校 ワインの資
格」(イカロス出版、1,000円)に詳細が記されている。

日本ソムリエ協会(J.S.A)

認定機関の老舗は、社団法人日本ソムリエ協会(☎03-54
73-7821)。1969年に結成され、'85年よりソムリエ呼
称資格認定試験を、'86年からワインアドバイザー呼称資格
認定試験を開始し、'96年より一般のワイン愛好家向けに
ワインエキスパート呼称資格認定試験を実施。これら3
種の試験は毎年1回、8月末から9月にかけて行われる。
ワインが好きなら誰でも入会できる。入会金10,000円、
年会費15,000円。受験料は会員6,000円、一般12,000円。
誰でも受講できる試験前の基本技術講習会受講料は会員
17,000円、一般19,000円。合格後の認定登録料20,000円。

ソムリエ

受験資格がある人は(社)日本ソムリエ協会(J.S.A) 会員
となり3年以上経過した飲料・サービス業の従事者か、
5年以上の実務経験を持ち、現在も飲料・サービス業に
従事するプロのみ。スチューデントなら受験資格を認め
られる。2次試験でワインサービスの実技があるから合
格するには接客業にふさわしいマナーが欠かせない。高度
な内容なので、緻密な受験勉強を重ねないと合格は困
難。この資格がなくても、ホテルやレストランでワイン
サービス担当者として働くことはできる。

ワインアドバイザー

受験資格がある人は(社)日本ソムリエ協会に入会し2年
経過した酒類販売・輸入・流通、調理および専門学校の
教育に携わる者。または酒類業界、調理および専門学校の
講師として3年以上のキャリアがあり、現在もその業
種で働くプロのみ。業界で働くための専門的な知識と、
品質鑑定の能力を備えた人が合格。システムを確立した
予備校的な講座に通い徹底した受験対策をするほうが受
かる率は高い。この資格がなくてもワイン販売・輸入や
教育に従事することはできるが、有資格者は周囲の信頼
を得やすい。1次試験は筆記、2次試験は口頭試問とブ
ラインド・テイasting(ラベルやボトルを隠してテイ
asting)。過去の試験問題を研究することも大切。

ワインエキスパート

(社)日本ソムリエ協会が1996年に設定した、ワイン大好
き人間向けの資格。受験に就業経験は不要だし年齢、職
業、性別を問わない。ワインの品質鑑定に的確な見識を
持っていると認められた人が合格。趣味の範疇だが、試
験はかなり専門的。1次試験(内容はソムリエとワイン
アドバイザーと共通)は筆記で知識を問われ、2次試験
で口頭試問とブラインド・テイastingの実技。受験
対策には(社)日本ソムリエ協会が編集した「ソムリエ・ワ
インアドバイザー・ワインエキスパート 教本」(飛鳥出版、
4,800円)がマスト。過去の問題も掲載されている。

日本ワインコーディネーター協会(J.W.A.)

1997年に発足した日本ワインコーディネーター協会(☎
03-5390-2133)は、受験後のケアにも重点を置いた人
材育成を目指している。ワインコーディネーターの呼称
資格認定試験はプロ向けではなく、調理師免許のような
ポピュラー感覚で誰でも受けられる。実務経験は不要。
試験は毎年1回実施される('99年度の日程は未定)。個人
会員の入会金10,000円、年会費9,000円、受験の条件で
ある講習会の講習料18,000円、受験料12,000円、認定登
録料25,000円。

ワインコーディネーター

日本ワインコーディネーター協会(J.W.A.)が認定。料理
との組み合わせなど、日常生活における基本的な知識と
扱い方を習得し、ワインを楽しむ人の励みになる呼称資
格。なお、受験には会員登録が必要。日本ソムリエスク
ール東京校(☎03-3912-2193)等と提携、通信講座で
の育成も実施。重箱の隅をつつくような設問はない方
針。資格取得後も勉強会を続けステップアップを促す。
ワインコーディネーターの上級資格として、プロ向きに
ワインストラクターが構想されている。平成12年に
第1回の呼称資格認定試験が実施される予定。

白といっても片方は緑がかっているし、も
う一方は薄い黄色。赤は茶色っぽいのと、
バラ色みたいなとの差がわかってくる。
隣の欄は「香り」。香りと書かれても、み
んなワインの匂いじゃもんね。「味わい・余

韻」に至っては、どう違いを表現すればい
いの。いちばん渋いのはこれかな。確かめ
ようと、飲み直してみる。印象が変わった。
よくわからない。どう書くか、と焦りを感じ
てきた。

友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

豆腐や焼き魚など、毎日の食卓にのぼる惣菜に合う ワインを選ぶことも大切ですよ。

よみと日本テレビ文化センター恵比寿「レッツエンジョイワインサロン」に、編集者が体験入学。

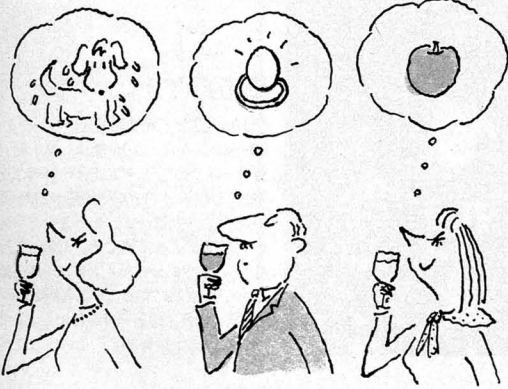
グラスを回し、ワインを空気に なじませ、鼻に意識を集中。

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき

「では1番のワインは、どうでしょう」
友田さんの指名に応じ受講生が語りだす。
「色は薄い黄色で、宝石の琥珀みたい。フ
ルーティーな香り。マスカットに似ている
けど、柑橘系の果実を干したような匂いも。
柔らかい酸味があつて、少ししよっぱい。
海草に似た味がするから、昔は海だった土
地に育った葡萄なのかな。余韻は……」
などと、多彩な要素がキラキラ。ちよっ
ぱりベースを勉強しただけで、こんなに言
葉を使えるなんて。一見同じような液体か
らさまざまなキャラクターを紡ぎ出す受講
生の声からは、ワインへの情熱が伝わって
くる。知識や分析力にも驚いた。だが、何
より素晴らしいのは自分の感受性をいっき



熟成するとアニマル香? ルビーの色、
焼きリンゴの香り……。



頭よりも体と心でワインに親しむことを 伝えたくて次々と仕事の領域を切り拓く。 友田晶子さん

ともだあきこ (株)ア・シユール・インターナショナル代表

63年福井県生まれ。OL時代、ワイン講座に通ったのをきっかけにワイン業界に転身、シニアワインアドバイザー資格を取得。第2回ワインアドバイザー選手権大会3位入賞。ワインコーディネーターとしてセミナー、パーティー、ワインツアーの企画演出などに活躍中。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)など。



「ワインの味の違いがわかると楽しい。おいしいごはんもあつたらもっと楽しい、という発想で始めましたが、この会を通じて人と人がつながっていくおもしろさで、2年間休まず続けることができました」
最少5名から多いときは25名。お店との交渉からワインの手配、案内状の発送まで、忙しい時期もひとりりてこなした。フリーになった現在は「ワインジャーナリスト目指して修業中」のため会はお休み。ワインと人との出会いという魅力に惹かれ、この秋から少しずつ再開しようかと考えている。

「ワインは語学の勉強と同じで、図々しいほうが勝ち! 知りたいこと、伝えたいことがどれだけあるか、なんです」
今回の冒頭で体験したワインセミナーでも講師を務める友田さんは、凛とした中にもぎつくばらん姉御肌。10年以上前、OL時代に通っていたワインスクールで、「手伝ってみたい」とすすめられたことがきっかけでセミナーの講師を始めた。実家がイタリア料理店をやっていたこともあり、何となく食まわりの仕事に就くという予感があったという。

「専門主婦を目指していた若い頃は、そんなに打ち込んではいなかったんです。でも、彼が去ってしまっ……その悲しみから立ち直らせてくれたのはワインの仕事だった」
やがてワインライター、ワイン小物の販売、レストランや酒販店、メーカー等のコンサルティング、と仕事の幅を広げてきた。

「若手ソムリエ対象のコンクールのお手伝いをしたときに、学びました。サービス業に携わる者にとって重要なのは、知識より言葉づかいや気配り、そう、おもてなしの心なんだ、と。ワインを通して人に接する仕事ですから、マニュアル通りの勉強だけではプロとして通用しませんね」
ワイン業界はようやくここ数年成熟してきたところ。講座のカリキュラムを修了す

れば自動的にプロになれる、というほど甘くはない。何をしたいのが、目標を見極め、自分の仕事は自分で切り拓いていかなければ、と友田さんは語る。
「流行や格好つけて形だけの資格を取るよりも、やるべきことはたくさんあります。頭でっかちの勉強に偏らず、自分の感覚を豊かにしていくことが大切なんです」

本格的にワインを学ぼうとフランスへ渡った時「グラスをガバリとつかんでグビグビワイワイ楽しむ」人々の姿を見て、ワインは脇役、主役は人であり会話であることを実感した。それまで必死に教科書を読んでいたのがばからしくなったそうだ。
セミナーのテイスイティングでも受講者が自分の言葉で表現できるように、先入観を与えたり、否定することは決して言わない。みんなのびのびと解放された気分、実に独創的なコメントをしていた。

「アッパーな店で極上のワインを飲むもよし、スーパーで買ってカジュアルに飲むもよし、と日本でもワインの飲み方は間口が広くなってきました。どんな状況にもぴったりのワインを選ぶ、この仕事に必要なのはバランス感覚なんですね」
しなやかな感受性と体系的な知識。この両輪を磨きつつ、ワインの道を究めていく。優雅な外見に包まれた心身は、相当タフだ。

61