

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

ワインコーディネーターの仕事の現場

ワインのすべてをアドバイザーする

ワインコーディネーター

友田晶子さん(41歳)



PROFILE

- age 23** ワイン輸入の会社の手伝いをしたのをきっかけに、パリに本校を持つワイン専門学校、Academie du Vin東京校に学ぶ。
- age 25** 渡仏。ボルドーのシャトーにて本格的に醸造を学ぶ。帰国後、ワイン輸入商社勤務。Academie du Vinの講師になる。
- age 26** (社)日本ソムリエ協会認定「ワインアドバイザー」資格取得。
- age 27** (社)日本ホテルレストランサービス技能協会認定「テーブルマナー講師」の資格取得。労働大臣認定「料飲接客サービス士3級」資格取得。
- age 29** 日本酒サービス研究会 (SSI) 認定「嗜き酒師」資格取得。翌年、SSI理事に就任。
- age 34** ワインアドバイザー全国選手権大会で、女性では最高位の第3位に入賞。(社)日本ソムリエ協会認定「シニア・ワインアドバイザー」資格取得。
- age 35** 日本ワインコーディネーター協会理事就任。ベルギービール技術顧問就任。田崎真也氏がオーナーのワインバー「アルファ」代表を務める。
- age 36** シガー・アドバイザー資格取得。
- age 37** チーズ・プロフェッショナル資格取得。
- age 38** シュヴァリエ・ド・タスト・フロマージュ(フランスチーズ鑑評騎士団)叙任。

ワインを中心にして

豊かなテーブルと サービスを演出したい

米どころ福井県で、料亭、イタリアンレストランを経営する家庭に生まれ、幼いころから料理やお酒に興味を持ってきたという友田晶子さん。

現在、ワインアドバイザーのほか、嗜き酒師、焼酎アドバイザーなど、いくつ

もの資格を有し、セミナー講師、イベント企画など幅広い分野で活躍中です。

「ワインコーディネーターとは、資格名称ではなくあくまで肩書です。ワインを中心に据えているいろいろなものを組み合わせ、紹介したりひろめていくのが私の仕事。内容は大きく3つに分けられます。まず、話す(セミナーやカルチャーセンター講師)、そして書く(雑誌やインターネットでの執筆)、さらにレストラン

やホテルのメニューや品ぞろえなどをアドバイザーするコンサルティングです」

取材時のセミナーでは、ワインの種類や歴史、代表的な産地、お料理との相性などを豊富な知識とウィットに富んだ話術で語り、お客様をくつろがせます。ワインの銘柄を伏せて味見するブラインド・テイスティングのあとは、テーブルを回り笑顔で歓談します。しかし、ワインの世界の仕事についてはシビアです。



1. ボジョレー・ヌーボーのセミナーでの友田さん。まず、ワインの知識や楽しみ方の実際を講義する。
2. ワインの底辺のひろがりから、世代を問わずさまざまな人がセミナーに訪れる。
3. この日、友田さんが用意したワインは4種。ブラインド・テイスティングのあとで披露された。

「お酒の知識はむろん重要ですが、それ以上におもてなしの心が必要です。マニアックになりがちな世界ですが、あくまでお客様相手のビジネス。そうである以上、趣味とは一線を画すべきです」

**資格は力強いバックアップ。
でも若いときこそ
生の情報に触れたい**

友田さんの著書の1冊に「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)があります。何ともおしゃれなタイトルですが、そこに綴られているこれまでの人生はパリテイラーにあふれています。

友田さんがワインを仕事にしようと思ったのは20代前半。ワインの魅力とその奥深さに惹かれ、専門学校で学び、渡仏してワインの醸造を勉強します。

「フランスに行ったのは、ワインの本場で収穫や醸造体験しておきたかったからです。本で読んだり人から教えられた知識より、やはり現地でワインの育つ姿を見てみたかった。ソムリエやワインコーディネーターをめざす人にも、ぜひそうした体験をしてほしいと思います」

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たいか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)