

セカンドステージ

「知るは楽しみなり」—— 普段何気なく口にしているアルコール類も、味わい方の知識を深めれば、さらに評価も高まって世界が広がり、食事の楽しみも増すなどメリットは多い。ワインや日本酒などの「資格」取得者の声から、「通な飲酒の楽しみ」の魅力を探った。

「定年後は気心の知れた何人かの友人と海外のシャトー巡りをするのが夢」。こう語るのは、一九九八年からワインスクール、アカデミー・デュ・ヴァンの本校(東京・渋谷)で学ぶ公務員の齊藤信人さん(53)。「ワインは世界中にバラエティーがあつて知的好奇心をかきたてられる。外食の際も品定めは楽しみながら興味は尽きません」

「もともと歴史や地理が好き」という齊藤さんは、ワイン販売店のミニセミナーに参加するうちに興味をひかれ、本格的に学ぼうと決意。「せっかく勉強するなら目標がないとつまらない」と日本ソムリエ協会(東京・千代田)が認定する呼称資格「ワインエキスパート」を目指し、同校に通うようになった。

酒の資格 唎酒師

奥深さに酔う

八王子市に住む今川ひとみさん(60)は、「お酒も食べることも好き。このまま年を重ねるだけでなく、何か一つ挑戦したい」と五十代後半で一念発起。サントリースクール(東京・新宿)でワインの基礎を学んだ後、二〇〇四年に「認定資格対策コース」を受講し、ワインエキスパートに合格した。それを機に同校のアシスタントに採用され、現在は自身の体験を基に、資格を目指す受講生らにアドバイスをする日々。

つけると「ああ、こんな香りもあるのか」などより深くワインを味わえます」と口を細める。二人の体験談のように一定の準備は不可欠。資格取得のための専門講座を設けるワインスクールは多いが、スクール関係者の話を総合すると、いきなりそうした講座を受けるのは得策ではないそうだ。まずは本を読むなり、入門用のコースから参加するなりして、ある程度の基礎やワインの楽しみを知ったうえで受け

で合格したが、「せっかく覚えた知識も使わないと忘れ、ワインの良さを同じ価値観の人と語り合いたい」と今も同校でホルダーのシャトーについて学び、知識に磨きをかける。

ソムリエと同水準

ワインエキスパートとは、素人向けの資格ながら、ソムリエと同程度の難易度で知られる。一次試験では各国のワインに関する知識が問われ、二次試験では「デキスタシオン」と呼ばれるさき酒などがある。同協会の通信教育講座もあるが、「いろいろなワインを自分で買って飲むのは金銭

学ぶにはこんな場も…

サントリースクール (http://www.suntory.co.jp/school/)
ワインエキスパートなどの「認定資格対策コース」から楽しむための「ライフワークコース」、カクテル講座などまで多数
アカデミー・デュ・ヴァン (http://www.adv.gr.jp)
東京の本校のほか大阪校、福岡校があり、ワインに関する様々な講座のほか本校では唎酒師や焼酎アドバイザーの呼称資格認定講座も

ワインエキスパート



授業後に講師と談笑する齊藤信人さん(東京都渋谷区)

「二次試験の前は毎晩十三種のワインを飲み続けたこと」とも苦笑する今川さん。だが、「やはり知ること大事。知識を身に

た方が、講座の内容が身につくという。ビールや焼酎も、素人が挑戦できる資格は、ビールにもある。例えば

交友広げ極上の一杯を

素人が挑戦できる主な酒の資格

資格の名称	認定団体	備考
ワインエキスパート	日本ソムリエ協会 (http://www.sommelier.jp/)	第1回は1996年で昨年度までの合格者数は4314人。合格率は昨年度の場合で49.2%
唎酒師(さざげし)	日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (http://www.sakejapan.com/)	第1回は1991年で昨年度9月までの合格者数は18343人。合格率は平均で約70%
焼酎アドバイザー	日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (http://www.sakejapan.com/)	第1回は1999年で昨年度9月までの合格者数は3608人。合格率は平均で約80%
ビアテイスター	日本地ビール協会 (http://www.beertaster.org/)	第1回は1995年で有資格者数は約4000人(認定証は2年に1度更新する仕組み)。合格率は約80%

は、国内外の地ビールの普及と振興を目指す民間団体、日本地ビール協会(兵庫県西宮市)が認定する「ビアテイスター」がそれ。同協会では、官能評価の方法や手順から世界各地のビアスタイルまで、幅広く学べる講習会と認定試験をセットにした形で一日完結型のセミナーを開いている。次回は東京が九月三十日、大阪が十月十四日。一方、日本酒や焼酎にも、料飲業界や酒販業界の日本

める棚橋雅昭さん(49)は、二〇〇二年に夫を失って唎酒師に合格。実は、棚橋さんは二〇〇一年には過去のフランス駐在の経験を生かし、独学でワインエキスパートに受かった実力の持ち主。だが、唎酒師の場合、試験内容に企画書作成があることなどから、「全般的に自分の考えを出す形で答える設問が多く、試験では意外に時間が足りなかった」と苦笑する。

総合情報サイト、オールアウトの「日本酒・焼酎」ガイドでSSI理事の友田晶子さんは、「まずは目こるから様々な種類のものを飲み比べて、自分なりに楽しめる範囲で、どう導くのか意識してみよう」と対策を助言する。

さらに、友田さんは、「知識を身につけると、それほど出費をしなくても自分にとっていいお酒を飲めるようになるうえ、自分で飲み比べの会などを開けるようになる。メリットは多く、交友の輪が広がる点でもシニア層に勧めたい」と話す。(佐々木玲子)