

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

no.6 日経ムック

ワインのある暮らし ● 1999 ●



田崎真也がガイドする

旨い魚が
食べられる店
大特集

実力派若手ソムリエが
ブライントテイスティングで選んだ
これは絶対お買い得のフランススワイン
ヴァン・ドゥ・ペイの
シャルドネ&カベルネ赤&白10本

洗練されたプイイ・フユメ

「ワインライフ」始まって以来の
高得点が出た

エルミター・ジュ&
コート・ロティベスト5

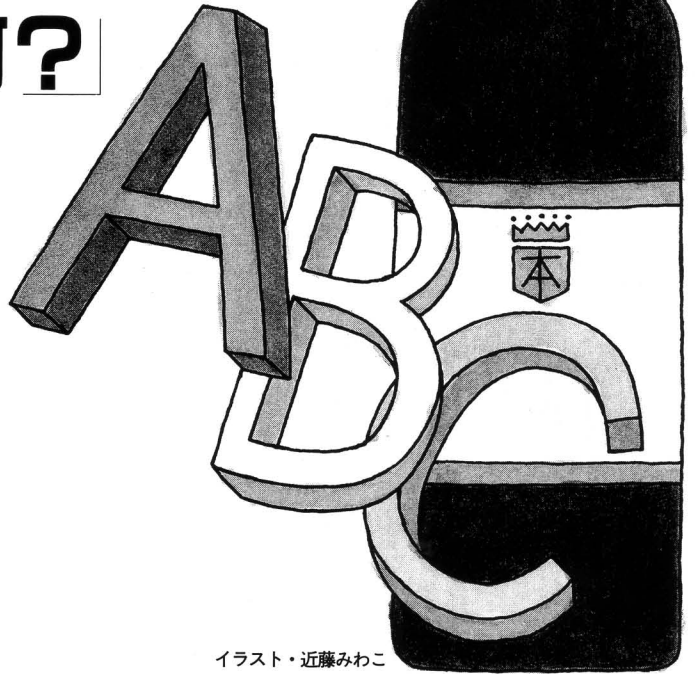


シャトー・ラトゥールを
懐石料理で試す



ワイン

ワインの資格って、何？



イラスト・近藤みわこ

◆Profile◆

ともだ・あきこ/ワインコーディネーター。第2回ワインアドヴァイザー選手権大会3位入賞。主な著書に「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)、「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)など。

昨今のワイン人気は、資格取得ブームに拍車をかけたといっても過言ではありません。ワインが好きだからちよっとだけと始めたお勉強が、ワインの奥深さに魅せられ、どんどんなめり込んで、とうとうソムリエ試験にチャレンジ……なんていう方、意外と多いのです。今回は、いま大人気のワイン関連の資格試験について考えてみたいと思います。

資格試験には「しゅん」

資格試験を受ける場合、大きく二通りの道があります。

ひとつは、ワインに関する仕事をしたいという人のためのプロフェッショナルコース。もうひとつは、単なるワイン好きだけでなく自分の知識を試してみたいという人のためのアマチュアコース。専門家が愛好家か……、これは大きな違いがあります。具体的にみてみましょう。

まず、プロをめざすための資格としては、社団法人日本ソムリエ協会が認定する「ソムリエ」と「ワインアドヴァイザー」があります。このふたつは、協会発足三十年の歴史と実績で、業界認知度も高い資格です。

ワインの専門的な知識を認定する試験で、筆記とテストイング、ソムリエはさらにサービス実技試験で審査されます。重要なポイントは、実務経験のあるものでなければ受験できないこと。規定はソムリエが五年、アドヴァイザーが三年。プロをめざす……には違いないのですが、この資格、すでにワイン関連の仕事についている人でなくては受けられないのです。

さて、アマチュアのための資格はどうでしょう。

まずは、(社)ソムリエ協会が認定する「ワイン・エキスパート」。こちらは実務経験だけでなく、年齢などにも関係なく受験できる、じつに間口の広い認定試験。ただし、試験内容はかなりの高レベル。年々受験者が増え、人気の資格になっているとか。

一昨年発足の、日本ワインコーディネーター協会が認定する「ワイン・コーディネーター」も、実務経験、年齢は不問。「ワタ

シ、ワインの仕事したことないんだけど、今からプロをめざしたいのッ」という人や、学生さんで卒業後すぐにも資格がほしいなドという人にも、講習会の案内や情報提供をしていきます。

その他、チーズ&ワインアカデミー(東京校)では、最上級のワイン・マスターコースを終了ののち認定試験に合格すると同校認定の「マスター・オブ・ワイン」を取得でき、スクール講師等の道が開かれる、などさまざまな認定資格があり、アマチュア向きの資格だとしても、やり方次第で仕事に結びつけていくことも可能のようです。

試験のレベルはどうか

試験内容はどれも難易度が高く、世界中のワインが対象という広範囲ぶりです。また、車の免許と同じように、実際の運転業務には必要ないと思われるような問題も出題されますし、ちよっとしたひっかけ問題などもあります。やはり十分な勉強が必要ですよ。

ちなみに私が受験をした十年前は、もちろん難易度はかなりのものでしたが、ワインの資格試験というものがまだ熟成されていなかったのか、テキスト作成に不慣れだったのか「ワインより国語を勉強した方が……」と思えるような部分があったり、フレンチメニューはものすごく幅広いのに、中華メニューとして並ぶのが、餃子、シューマイ、焼きそば、八宝菜と、横丁のラーメン屋のごとき内容で、なんとなく出題者の食生活がかいま見えるようなことがあったり。現在のような、妙に殺氣立った空気でなかったように思えます。

最近のテキストは、どこのものも非常に

完成度が高く、書店で売られているものもあり、受験者以外でも読者が増えつつあるようです。

試験内容について、誠に勝手な希望を言わせていただければ、ワインの知識は第一に重要ですが、プロとしての素質や人間性を見るような問題がもう少しあればいいように思えるのですが、いかがなものでしょうか。

ソムリエが急増したワケ

さてこれらの資格ですが、たとえば一九九八年現在(社)日本ソムリエ協会認定のソムリエ資格取得者は三八五二名。ちょっと、驚くべき数字じゃありませんか? いくらワインブーム、資格に弱い日本人とはいえ、本家本元フランスでも、ソムリエとしての資格を持つ人は千名未満。たかだか二、三年のワイン人気でこんなにソムリエが増えちゃって、どうするの?! って思いませんか?

たしかに、資格というのは自信や信用につながるし、必要なものではあります。でも、ワインバーであつちにソムリエ、こつちにもソムリエ、振り返ったらアドヴァイザーってこの状況、なんか変ですよね。ソムリエは店の人ひとりといつちゅーの!

ソムリエが急増した理由のひとつは、スチュワードの方々がこぞって受験しはじめたこと。もちろん、キャビン・アテンダントの彼女たちは、れっきとしたサービスマン。ワインの取り扱いもあります。正しい知識でワインサービスは必要不可欠。資格取得後は多少なりとも給料アップ、もしくはクラスアップなんてことがあるのだから

な。感心感心。と、とあるスッチャーさんに尋ねたところ、「いいえー。なにもないんですよお。ただ、流行だからあ。何となく飲むのも好きだし」ってお答え。オオ、ノー。これじゃ、空飛ぶソムリエの名が泣きます。

もうひとつは、一般の愛好家の方が、職を偽り受験するため。

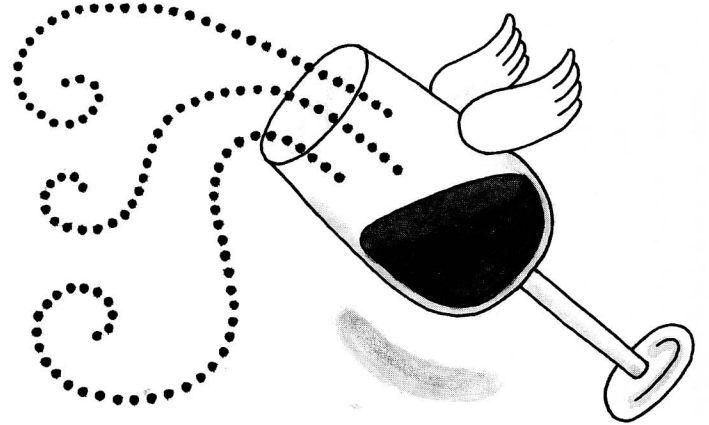
何のため?
プロと同じようにデカンタージュできると認められないからでしょうか。レストランでなめられないためでしょうか。一体どこでバッジを付けるのでしょうか。まさかレストランやバーには付けていけないでくださいな。

試験を受けるだけだつて費用がかかるし、事前の講習会も大変。ましてや受かったあとだつて費用がかかる。受験対策の予備校まで行かなくっちゃいけないらしいし、あれこれテキストイングもしなくっちゃ。お金だけじゃなくて時間もかかる。実務経験ゴマ化してるから、いらぬ心配もしなきゃいけない。ふう。これで落ちたら泣くに泣けない。

そこまでする必要があるのでしょうか。何だか無駄なことをしているような気がしませんか。

この費用と時間の分美味いワインと料理を堪能したほうがお得のような気がしませんか?

さらに、「アドヴァイザー」よりも「ソムリエ」の方が、エライ、と思っっている人がいること。たしかに認定資格としては、アドヴァイザーの方が後から出来ましたし、アドヴァイザーという正式職名はフランスなどにはありません。おまけに「ソムリエ」



ソムリエは資格よりも、サービスじゃないの?

ともかく、資格はひとつの目安にはなり得ますが、これらの資格をもっているからといって、必ずしも優れたワインのプロとは限らないということです。

現に「試験の時は、替え歌なんか作っちゃったりして、いろいろ覚えただけど、受かった後ぜんぶ忘れちゃった」なんていう人がゴロゴロいます。そのアナタ、ドキッとしなかった?

これでは、資格を認定する側も、ガツカリではないでしょうか。

たとえ資格などもっていなくても、本当にお客様を楽しませるサービスをしてくれるプロもいます。バッジの有る無しではないのです。

なんてつたつて、我が世界一の田崎氏も「ソムリエ」としてのバッジはもっていませんでした。しかし、サービスマンとしてのお客様の信頼は確固たるものでした。もちろん今は、ソムリエ歴二十年の「マスターソムリエ」の称号をおもちですが。

あの子が受けるから自分も受けてみようかなとか、スクールの先生が半強制的に勧めるからとか、もつてたらカッコいいから...などという状況であれば考え直したほうがいいかもしれません。自分の目的をはっきりさせ、他人に影響されることがなく、上手に資格と付き合っていきましょうよ。

すでに資格を持つ人も、今から必要な人も、まったく関係ない人も、バッジに惑わされることなく、真のワインラヴァーとしてワインライフをエンジョイしてくださいませ。