

## ドイツワインケナーエキスパート座談会

第一期の2019年度「ドイツワインケナーエキスパート」に合格された3名の方々とオンライン座談会を開催し、勉強方法や今後のドイツワインの展望について話を伺いました。

---

出席者 認定番号順

川島 祐子さん

西山 英雄さん

作田 久臣さん

---

司会

山本 広哉 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会 理事

---



川島 祐子さん



西山 英雄さん



作田 久臣さん

**山本** 今日のご多忙のところ、お集まりいただきありがとうございます。改めまして、一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会理事の山本広哉です。

早速ですが本題に入らせていただきます。まずは自己紹介とどのようなお仕事をされているかお話いただけますでしょうか？

**川島** 2018年ドイツワイン上級ケナーに合格しました。首都圏のホテルやレストランでワインアドバイザーをしています。

今期よりワインスクール「Academie du vin Tokyo」でドイツワイン講師をしています。

**西山** 2012年ドイツワイン上級ケナーに合格しました。スーパーマーケットに勤務しています。

**作田** 「ワインショップ作田」という小売店を運営しております。

ドイツワインケナーエキスパートを受験したきっかけ、理由をお聞かせください。

**川島** はい。私自身、ドイツワインが大好きで、もっとレストランやスーパー、小売店などで様々なスタイルのドイツワインを扱ってほしい。一般の消費者の方にもっと飲んでほしい。国内で頑張っているインポーターさんと消費者の方たちをつなぐ役割でもあるのかなと。

この資格を持つことで、更にいろいろな広め方や可能性がある気がして受験を決意しました。

また、試験を受けることは、自分のスキルアップにもなると思いました。

**西山** お客様に信頼される販売員になるためです。

また、上級ケナーに合格してから少し時間が経ったので、ドイツワインケナーエキスパート試験をきっかけに再度勉強し直そうと思い受験をしてみました。

**作田** ワインに対する知識を維持・深化させるためです。

日本ソムリエ協会の資格勉強で全般的な知識は勉強できますが、深化させるには国別の試験に挑戦することが良いのではないかと考えました。

それ以上に試験という目標が明らかなために、モチベーションがわいてきます。本来がナマケモノの私は目標がないと何もしないので...

第一回目の試験ということもあり、ご苦労もあったかと思いますが、受験に当たりどのような勉強をされましたか？

**川島** 正直、第1回目の試験なので情報や過去問もなく、何をしていたのか分からなかったのですが、日本ドイツワイン協会連合会発行の「ドイツワインの魅力」を読み込み、数年前に受験したドイツワイン上級ケナーで使用した資料も大変役に立ちました。

また、連合会が出版している上級ケナー過去問題集を取り寄せ、総復習チェックも。

あとは、ドイツワイン・インスティトゥートが出版する本国の資料などで、データの最終確認をしました。

**西山** ケナー、上級ケナー過去問題約10年分の復習、ドイツワイン関連書籍、ドイツワインナビゲーター、エクスレ（注:ドイツワイン情報誌）を中心に勉強しました。

**作田** 昔から初代日本ドイツワイン協会連合会会長の古賀守先生の著書を読んでいました。ドイツワインの背景を感じるには良いと思います。それでも現在の状況は変わってきていますので、それを補うために日本ドイツワイン協会連合会などのHPやワイン雑誌などを読みました。

ドイツワインはドイツワインケナー・上級ケナー資格制度があるおかげで、過去問など系統だった資料が整っています。東京から離れたところに住んでいる私でも、ある程度はギャップが埋められたと思います。

実際受験してみていかがでしたか？

**川島** 当日の直前セミナー&テイスティングの後に、まさかあのような筆記試験が待ち受けていようとは。

難易度もですが、時間内に終わるのに必死でした。腱鞘炎になるかと。試験を通して感じたことは、「セミナーをしっかりと聞くことと、それに対し自分なりの考えを限られた時間内に的確に答えられること」この2点でしょうか。

生産者にフォーカスした出題もあり、改めて知っていることと知らないことが浮き彫りとなり、勉強になりました。

はっきり言ってだめだと思っていたので、周りには大丈夫だよと慰めてくれましたが、合格の発表に私自身驚いてしまいました。

難しいと分かっているけど、諦めずに挑戦し続けることが大事であると改めて感じています。

**西山** ドイツワイン最新情報を講義で学び、筆記試験では通常の筆記試験、それ以外にもドイツのエリア別の記述式問題等があり、総合的に知識を問われた難易度の高い問題であったと思いました。

オープンテイスティングでも表現が難しいものもありました。

**作田** 受験当日会場に入ると、周囲に理知的な雰囲気をまとう方が多くて、ここは果たして自分のような者が居てよいのだろうか？と圧倒されました。

ドイツワインケナーエキスパートのやりがいと今後の抱負をお聞かせください。

**川島** ワイン業界の中では、秘かにドイツワインブームが来ていると感じていましたが、先日丸の内のあるレストランへ行ったら、沢山のグラスワインのあるリストの中に、ドイツワインが一つもリストに入っていない。一般での普及はまだまだなのかなと悲しく思いました。

でも、反対に近い将来、必ずやワインリストに掲載され、いろんな方に飲んでいただけるように知名度を上げていきたいと燃えています。

またそんな風に、目に見えてダイレクトに消費者の皆さんに広げられる活動をしていきたいと思っています。

今後、ドイツワインケナーエキスパート受験を考えている方々にメッセージをお願いします。

**川島** 昨年からはまったこの呼称資格は、まだ日本国内で3名しかいません。まだまだ認知度が高いとは言えない資格ですが、大きな可能性を秘めていると感じています。一緒にドイツワインを広める活動をしていきましょう！

**西山** 知識、スキルを身につけることにより将来に向けてのステップアップが可能になると思います。資格は仕事をする上での信頼につながります。是非チャレンジをしていただきたいと思っています。

**作田** ただワインを飲むだけでも美味しいですが、知ればそれだけ味わいが深くなります。

職業として受験される方は、普段の頑張りを証明できる機会でもあります。頑張ってください。

ドイツワインの将来の展望についてどのようにお考えかお聞かせください。

**川島** 様々なスタイルを持つドイツワインは、素材を生かした和食、特にお鮭や天ぷら、中華やアジア料理など合わせにくいとされるお料理のジャンルのマリアージュが可能であると思います。

また価格帯も手が出しやすいので、ご自宅で気軽に飲めるのも魅力の一つです。コロナ禍の中では特にそうですね。

ドイツワインの奥深さは、飲んでいただければ必ずご理解いただけると思います。知れば知るほど、繊細で美しいドイツワインに将来性を感じずにはられません。

**西山** 昔からの白の甘いワインのイメージから現在では大きく変化しており、ドイツワインの現状をしっかりと理解することで、和食を含めた通常の食事、デザート、パーティー等多種多様な場面に対応できるワインです。

また、ドイツワインは歴史もあるため、これからの時代の変化にもついていける大きなポテンシャルを持ったワインだと思います。

**作田** まず頭に浮かぶのは地球温暖化ですね。「ドイツはもうワインの冷涼地域ではない」と言う専門家もいるぐらいです。他の国の温暖な地域の力強い白も素敵ですが、ドイツワインはリンゴ酸のすっきりした酸味が魅力で、これは冷涼な環境によるところが大きいです。ここは関心を持っています。

また、温暖化に対応して品種が少しずつ変わってくると思います。シャルドネなどが多くなると思いますが、ドイツならではの個性が発揮されればうれしいです。

また、アイスヴァインの生産量がどうなるか心配です。赤ワインについてはしっかりとしたスタイルが増えていますので、明るい展望ですね。

最後に

**山本** 職業としてその知識や経験を証明できるプロ向けの資格を何とか創りたいという思いから、このドイツワインケナーエキスパート資格を設立しました。

試験は全て記述式で深い理解度が求められます。初年度はわずか3名の合格でスタートしましたが、この資格の認知度を高め、現場で活躍する方々の社会的地位の向上のため、我々連合会一同で後押しをしていきます。今後ともどうぞよろしく願いいたします。今日は本当にありがとうございました。

2020/12/13