

寺田 奈菜子さん

(2022 年度ドイツワイン上級ケナー取得 第1位
2021 年度ドイツワインケナー取得 第1位)



< 自己紹介・志望動機 >

寺田奈菜子と申します。

私は東京赤坂で夫が提唱する「ロングブレス」という呼吸法で皆様に健康になって頂く為のスタジオの経営をしております。

健康について考える中で、時には節制も必要ですが楽しく食べ、楽しく飲むことこそ大切なのでは?と考えるようになりました。

ざっくりですが、これが私がワインの世界にのめり込んだきっかけです。特にワインは五感を総動員して楽しむ飲み物ですから、心も豊かにカラダも元気になると思ったのです。そこからワインの勉強をスタート。数年が経ち、現在は都内のワインスクール レコール・デュ・ヴァンで講師としてワインとチーズの講座を担当させて頂いています。

<ドイツワインケナー、上級ケナーの筆記試験について>

教本「ドイツワインの魅力」はとても楽しい文章なので、ついほんわか読んでしまうのですが、試験対策としてはまずは後ろのページの「資料」にあるドイツワイン用語をチェックするのがお勧めです。イメージが湧き読むのがより楽しくなりますし、試験ではこの用語を問われる問題もたくさん出題されました。

ドイツワイン連合会主催の受験者向けの講習会では、講師が丁寧に分かりやすくポイントを解説してくださったので、その部分を中心に更に読み返しました。読んだら記憶の定着のためにアウトプットをしました。特に過去問題集を解くことが効果的だったと思います。また、教本以外にドイツの時事問題が出題されます。

過去受験された方にアドバイスを頂きドイツ総領事館の Facebook をチェックしたり、ドイツのニュースを検索したりしました。



木下勝実先生と

また、ドイツに関する書籍も読みました。

「おいしいワインが出来た!」岩本順子さん著
「メルケル世界一の宰相」カティ・マートン著など。

その中でも特にお勧めしたいのはこの一冊!
「ドイツ話飲物語」～ワインは文化の泉 木下勝実さん著

読むとドイツワインが、そしてドイツが好きになります。もっと知りたい! もっと勉強したい! と思わせてくれる素敵な本でした。ドイツ愛がマックスになったところでドイツ時事にアンテナを立ててみてください。

ドイツワインパーティでは著者の木下先生にお会いする機会に恵まれ、大感激。心からお礼を申し上げました。

<テイスティングの勉強について>

ケナー受験時にはどんなワインを買ったら良いのかわからず、経堂にあるドイツワイン専門 Shop & Bar CASSIEL さんでワイン選びの相談に乗って頂きました。

ラベルに書かれている言葉の意味や生産者にまつわるお話を聞けたり、とても楽しい時間でした。

また、上級ケナー受験時にはカシエルさんや赤坂のゆううんさんでブラインドでワインを出して頂き練習しました。

ドイツワインには残糖や酸の数値が公表されているものが多く、テイスティングのヒントにしていました。

ドイツの白ワインはどれもよく似ていて判別が難しいですが、その違いにフォーカスした時それぞれの品種にとっても繊細な味わいの特徴があることに気付きました。まさにこの繊細さがドイツワインの魅力なのですね。

微力ながら、今後はたくさんの方々はその魅力をお伝えしていきたいと思えます。

ドイツ大使館での表彰式やパーティなど、とても貴重な体験をさせて頂きました。コロナ禍においての実施、ドイツワイン連合会の皆様の温かいお気持ちに心から感謝しております。



ドイツワインを通じてかけがえのない仲間ができました



ドイツ大使館での認定状授与式

<今年受験なさる皆様へ>

ワイン法が複雑、銘柄や地名が難読などの理由からドイツワインの勉強に苦手意識を持つ方が多いですが、しっかり向き合えば実はとてもシンプルで分かりやすいです。

ぜひドイツワインを存分に楽しみながらチャンレンジなさってください。

鈴木 はるなさん

(2022 年度ドイツワイン上級ケナー取得 第 4 位、第 2 回ドイツ
ワインブラインドテイastingコンテスト 2022 第 6 位)



< 自己紹介、志望動機 >

皆様、こんにちは。鈴木はるなと申します。

ケナー受験をしたのは 2016 年。前年にワインエキスパートを受験したものの、ドイツの箇所は苦手意識が強く残ったままで、少しでも理解をしたいという思いから受験を致しました。ですが、そこから上級を受けるまで年数が経っていたため、また改めてのスタートとなりました。

< 勉強方法（筆記） >

過去問の出題箇所を、「ドイツワインの魅力」と「ソムリエ教本」を何十回と繰り返し見ては確認しました。

私はゴロ合わせなどを考えることが苦手だったため、身体の細胞ひとつひとつに染み込ませるような感覚で目に焼き付けておりました。質問されたら、思い出しながら答えを探すのではなく、反射的にパッと浮かぶようにはなっていたかと思えます。おかげでドイツワインの魅力は、裏表紙がやぶれて紛失したほどボロボロです。ドイツワイン用語は後ろのページの内容だけでなく、例えば Naturwissenschaftliche Schriften (ビオディナミの基礎 参照) なども覚えるようにはしていました。

細かな情報などは、SNS や VDP のサイトで常に確認していました。情報量が日に日に増していき、最後の 2 週間は生産者、単一畑、単独所有畑、新たな情報を覚えることに注力しており、肝心のドイツワインの魅力全体を読むことを疎かにしていた気がします。そこが非常に反省点。自分が集中して覚えたところのほとんどは実際の試験では範囲外だったようで、問題を見たとき、ああやってしまったな…と苦虫を噛み潰したような気持ちに（涙）。

ドイツワインの魅力をまんべんなく読むことはもちろんのこと、手を広げすぎないことも時には大事かもしれません。

< 勉強方法（テイasting） >

私の課題は筆記よりもテイastingでした。そのため、セミナーや試飲会、イベントなど、ドイツワインを飲む機会のアンテナは常に張り、足を運んでいたかと思えます。

経堂のカシエルさんにはなるべく時間を見つけてはお邪魔するようにしていました。六本木一丁目のツム・アインホルンさんは、テイastingメニューはないものの、ブラインドでお願いしたら快くご対応くださり、度々お邪魔していました。定番のものから普段あまり見かけないようなものまで、毎回 6 種類程度お出ししていただきます。他にもお世話になったお店はありますが、自分でワインを購入するだけでなくお店でもテイastingを重ねると、また違った視点に気付けるかと思えます。

9 月に入り、Silvaner と Weißburgunder、Weißburgunder と Grauburgunder の判別ができなくなるというスランプに陥りました。他者と自分の感覚は異なるため、自身の中でじっくり判断基準ができるまで、とにかく数をこなしました。試験が近くなると自宅の冷蔵庫にはいつも 10 本以上空いていましたし、Silvaner だけでも 3 種類は同時に空けていました。

また、数多くテイastingをする中で、ヴィンテージの個性も分かるようになってきました。試験では、根拠をもってそのヴィンテージを答えられたかと思えます。

＜ ドイツワインとの関わり、今後受験される皆様へ ＞

恥ずかしながら上級試験前までの私は、ドイツワインを飲むこと、選ぶことはまずありませんでした。ですが、深く勉強したことで、好きになった生産者や飲んでみたいと思えるワインが次々と出てきたのは嬉しい変化です。

実際、お店でドイツワインを頼むことも増えましたし、ペアリングをする際にもドイツワインも選択肢として入るようになりました。そして、美味しいドイツワインと出会えたときには心が躍り、自分の中でワインの幅がさらに広がったと実感しております。

上級は決して生易しくはないと思いますので、試験が終わったら美味しいワインと共に、ご自身を十二分に褒めてあげてください。皆様のご健闘を心より願っております。



入賞時に連合会より頂いた Riesling と Spätburgunder

早野 雅人さん

(2022 年度ドイツワイン上級ケナー取得 第 5 位)



< 自己紹介、志望動機 >

コロナや何やで数年放置してしまいましたが、6 月中旬に第 6 派終息傾向とニュースで見えてふと思い出し、直ぐに申し込むも受験番号 51 番。定員 60 人だそうでギリギリでした。6 月 1 日からの応募だったそうで、約 2 週間で定員が埋まってしまったようです。ドイツワイン人気の表れだと思いますが、希望者は協会 HP などマメにチェックした方がいいです。

< 勉強方法 (筆記) >

何かを学ぶ時、直接は関係なくても全体像や背景は重要で、ここでもそれを求められていると思います。

疑問を辿ると全体がパズルのように繋がってきます。私は理系で日本史選択だったので欧州の地理や歴史はほぼ無知でした。特に国境が大きく変わる意識がなかったので、例えば敵対していたはずのゲルマニアに何故ドミティアヌスやプロブスの影響力があったのか？から理解できず、同じ理由で何故ドイツは後に自らを「神聖『ローマ帝国』」と名乗ったのか？関連してローマ帝国やその後の欧州覇権国と宗教の関係やカール大帝やオットー1 世の戴冠の意味、ゲルマン (ジャーマン) とドイツの由来、アーリア人・コーカソイド、ゲルマン大移動と各部族の移動先やその影響、十字軍とドイツ騎士団とプロイセン、30 年戦争とハプスブルク家ブルボン家、領邦と普墺戦争などなど…芋蔓式に深遠な歴史に触れ、欧州やドイツへの理解が深まりました (ネットで調べただけですが)。日本史の岩倉使節団とビスマルクが繋がった時やネアンデルタールが谷 (thal = tal) の名前だと気付いた時などは目から鱗でした。

また人にも歴史があり、シューマンの怪我と挫折、ベートーヴェンの苦悩や弟カール、ワグナーとルートヴィヒ 2 世など、過去問の偉人もネットで検索すると幾らでも出てできます。読んで背景が分かると面白く、記憶にも残ります。

地層も同様で、葡萄樹の根が届く最地表のことしか出てきませんが、あくまでそれは全体があつての一部の話です。基本的には「堆積岩：不均一な堆積→地殻変動による畝りや離断→侵食の繰り返し、火成岩：局所的なマグマの上昇→冷却」ですから、例えばフランケンと言えば東西に傾斜した三畳紀層が有名で勿論それも重要ですが、そのすぐ南のバイエルン州内でジュラ紀後期の始祖鳥の化石も発掘されています。

ですからジュラ紀層はフランケンの直ぐ南からジュラ山脈にかけて隆起そこから西のブルゴーニュや北西のシャンパーニュにかけて下降と広範に横たわっており、フランケンの三畳紀層はすぐ南でそのジュラ紀層の下方に捻れながら急速に潜り込んでいるか古い断層になっている蓋然性が高いと想像されます。白亜紀層はシャンパーニュからドーバー海峡を超えて UK まで伸びていますから、ブルゴーニュから北西にかけてジュラ紀層はシャブリのキンメリジャン階を最後に北西のどこかでその白亜紀層の下に潜り込んでいるか消滅している筈です。字数の関係で書ききれませんが三畳紀の続きやデヴォン紀などテキストにヒントが散りばめられていますし、他の各年代も同様に考えると地層の繋がりが大まかですが立体的に想像できます。

< 勉強方法（テイasting） >

カシエルのテイastingセットを頼みました。ただこれは突然告知してすぐ売り切れてしまうので2回しか買えませんでした。でもYoutubeの解説動画は観るだけでとても勉強になりました。ワイナックスの通販も利用しました。1本じっくり飲むのも勉強になります。

過去問は見つかりませんでしたが、過去の出題ワインは協会ホームページ過去記事で確認できます。

問題数は20問でした。解答欄が30箇所あったので1問1分かと思い込み、慌ててテイastingして途中で飲み切ってしまうという大失態を犯し、かなり間違えました。基本的なことですが最初に確認すべきです。

< 受験生へのメッセージ >

ワインだけでなく基礎教養も深まり有意義でした。

試験を乗り切れば楽しいワイン仲間との出会いが待っています。皆さま頑張ってください。



2022年度ドイツワインパーティー（ドイツワインケナー・上級ケナー認定式）会場



2022年度ドイツワインパーティー（ドイツワインケナー・上級ケナー認定式）で提供されたワイン

岡田 明宏さん

(2022 年度ドイツワイン上級ケナー取得 第 6 位)



< 自己紹介、志望動機 >

岡田明宏と申します。

職業はワインとは無関係で、自己研鑽とお世話になっている方々への恩返しのためにワイン関連の勉強を続けています。

2019 年に日本ソムリエ協会・ワインエキスパートを取得し、以後、関連資格に挑戦を続け、2022 年の上級ケナー取得に至っております。

ヨーロッパへの一人旅を毎年続け、特にフランスの食文化に魅了され、フランス料理とワインのペアリングが特に好きになりました。その中で、ドイツのリースリングがコースに組み入れられることがあり、他では替えられない魅力を感じました。そんな中でドイツワインケナー試験を知り、より深く学びたいと思い受験を決意しました。

< 勉強方法 (筆記) >

◆ケナー受験時

テキストを一通り読み、過去問題を何度も繰り返し解きました。おかげで出題実績のある問題は順調に解けましたが、じっくり時間をかけなかった箇所の問題を落としてしまい、詰めの甘さがあったと反省しています。

◆上級ケナー受験時

過去問を一通り解く段階で、正解以外の選択肢は何が誤っているのかを可能な限り調べ問題集に書き込んでいきました。日本ソムリエ協会の教本も併用し、ベライヒ、単一畑名も補強しました。13 生産地域はもちろん、ブドウ品種、専門用語も言語で書く練習を続けました。

終わってみると、時事問題の勉強が足りず、ドイツに関わるニュースには自分から調べていく姿勢が必要だと思いました。

< 勉強方法 (テイスティング) >

◆ケナー受験時

試験前の講習会での比較テイスティングを大事にし、本番までは品種の違いを中心に抑えるようにしました。他の受験と併願し、試験日が近かったこともあり、テイスティング量が足りなかったです。もっと早い段階から日常的にドイツワインに向き合うべきでした。

◆上級ケナー受験時

ケナーより対象品種が増えること、産地の違いにより意識する必要があると考え、試験の 3 か月以上前から、日常のワインはほぼドイツワインだけに集中し、毎日比較テイスティングをしました。品種の違い、同じ品種の産地違い、同じ生産者の品種違いなどのテーマをもって臨みました。どこで見極めるかは人それぞれの部分もあるので、他の人の意見を頭に入れつつ、自分なりの違いを整理していきました。ケナー時の反省が成果につながったと思います。

< ドイツワインとの関わり >

ワインエキスパート受験時は、ドイツは覚えづらい品種名・用語が多く、リースリング以外は飲用機会も少ないため、苦手としていました。その後、レストランでのペアリングをきっかけに魅力が大きくなり、受験を通じて徐々に言語に馴染んでくると、ドイツワインの勉強が楽しくなっている自分に気づきました。

ドイツワインばかりの生活を続けていても、快適で飽きないのは大きな魅力です。日本の食事にも合わせやすく、身近な存在になりました。

合格者の方々との交流を通じて、勉強方法等を参考にしてドイツワインについて議論できるよう勉強したいと思っています。

< 受験生へのメッセージ >

他の合格者の方々のレベルの高さ、意識の高さを感じ、まだまだ勉強すべきことを実感しています。そんな私からお伝えできることは限られていますが、最初は思い入れがなくても、しばらくドイツワインに向き合ってみてください。

名前が独特で覚えづらかった品種・用語も、意味が分かってくると頭に定着するようになります。「産地の違いなんてわからないよ」と思っていたも、考えながらテイスティングを続けていると、少しですが違いも分かってくるようになると思います。成長を感じると勉強が楽しく思えます。

ドイツワインの魅力はもちろんですが、日本ドイツワイン協会連合会の方々、受験生の皆様も素敵な方が多く、ドイツワインケナーの受験が大きな財産になるかもしれません。



2022年度ドイツワインパーティー
(ドイツワインケナー・上級ケナー認定式)

森 彩さん

(2021 年度ドイツワイン上級ケナー取得 第 3 位、
2021 年度ドイツワインケナーエキスパート取得)



< 自己紹介、志望動機 >

みなさまこんにちは、森彩と申します。

世田谷区経堂で夫とドイツワインショップ&バーCASSIEL を経営しております。

ドイツでワインに携わる仕事をしていた経験を生かし現在の事業を始めるにあたり、きちんとお客様にドイツワインの魅力を伝えられる知識の整理が必要と感じ、2018 年にドイツワインケナーを取得しました。さらに知識を深めるため、2021 年に上級ケナー、2022 年にドイツワインエキスパート資格を取得しました。

< 筆記対策、テイスティング対策 >

筆記試験に関しては、とにかくドイツワイン協会連合会から送られてくるテキストをよく読み、疑問に思う部分などがあれば自分でインターネットや書籍を使い調べていく、というスタイルで勉強していきました。特に上級ケナー受験時には法改正もありましたので、変更点を中心に理解を深めるよう努めました。

これを読んでいる方の中には既にソムリエやワインエキスパートの資格をお持ちの方も多いと思いますが、J S A テキストのドイツのパートはよくまとまっていますのでこちらもきちんと復習されると良いと思います（前述の通り変更点もありますので可能であれば最新版をご覧になることをお勧めします）。

試験にはドイツ全般に関する問題も出題されますので、基本的な知識は何らかの形でおさえて



ドイツワインショップ&バーCASSIEL 外観

おくとも良いと思います。自分が興味のある分野を入り口にしても良いですし、旅行ガイドなども基本情報の把握には有効だと思います。時事問題などはニュースを活用し、常にドイツという国に対してアンテナを張っておくと良いと思います。

テイスティングに関しては、とにかく色々なドイツワインを試すことに尽きるのではないのでしょうか。例えばリースリングという品種の特徴はこういう感じだな、という感覚はサンプルが多ければ多いほど具体的になっていくと思います。あとは人それぞれ感じ方が違いますので、周りの人が言うことに惑わされないことも結構大事だと思います。

例えばリースリングであればいわゆるペトロール香に頼るよりも自分の経験値から「ここがリースリングに共通している」と思えるポイントがあればその部分を深めていく方がブラインド対策としては有効なのではないかと思います。特に上級ケナーを受験される方はどんな品種が出題されてもおかしくありませんので、大変だとは思いますが積極的に飲んだことのない品種にチャレンジされると良いと思います。そして可能な限り土壌や地域による特性の違いをご自身の中に蓄積できれば、試験本番でも落ち着いてテイスティングできると思います。

ドイツワインはそもそも身近なお店で購入できない、ボトルを何本も同時に開栓するのはちょっと…という方は、ドイツワインがグラスで飲めるお店に足を運ばれてみてはいかがでしょうか。世田谷の店では希望される方に随時ブラインドテイスティングを行っているらしいですよ（笑）。

< 最後に >

ドイツワインを生業としているので受験前も受験後もどっぷりハマっていることには間違い無いのですが、やはり受験を通して体系的に学んだことにより頭の中が整理できたので、他の人によりわかりやすく説明し、魅力を伝えられるようにはなったのでは無いかと思います。特に上級ケナー、エキスパート受験を通じ、より理解を深められたことにより自分の中で曖昧だった部分がよりクリアになったように思います。

理解が深まれば深まるほど何気なく飲んでいた1本の奥には作り手の並々ならぬ努力があることが感じられ、今までただ美味しいなあと思って飲んでいた1杯が、より貴重な一期一会の出会いと思えるようになりました。

ケナー受験に興味のある方は何らかの形でドイツやワインに興味のある方が殆どだと思います。試験勉強と言うと何やら堅苦しいものに思えてしまいましたが、楽しんでドイツワインへの知識を深めていただけたら嬉しいです。

テイスティング、特に白ワインは難易度が高いと思いますが、とにかくいろいろなスタイルのワインを飲んで味わってみてください。そして口に含んだ時に「美味しい！」と感動する気持ちを忘れずにいて欲しいなあと個人的には思います。

ドイツワインに携わる者として、出来る限りのお手伝いをさせていただきたいなと思っています。頑張ってください！



ショップ内で購入可能なワインセラー

アーレンス栄子さん

(2022 年度ドイツワインケナーエキスパート取得
2021 年度ドイツワイン上級ケナー取得 第 6 位)



< 自己紹介・志望動機 >

皆様こんにちは。アーレンス栄子と申します。私は現在ドイツでドイツ人夫と共に、ワイナリーツアーとプライベートツアーを専門とするツアー会社 A&F Private Tours を経営しています。ドイツワインケナーを受験する契機になったのは 2 つの苦い経験と 2 つの転機です。

まずは 1 つ目。私の人生初のドイツワインは、1998 年に飲んだ優しい味の白ワインでした。飲んだ翌日はそれはそれは酷い頭痛で、それを機にドイツワインが苦手になってしまいました。

2 つ目は 2006 年のソムリエ試験。ドイツワインの独特なシステムと難解なドイツ語で苦手意識が芽生え、過去の苦い思い出も重なりドイツワインについてはほぼ放棄。奇跡的に試験に合格したものの、頭の片隅ではドイツワインを勉強しなかったことを後悔していました。

転機は 2009 年。当時は国際線 CA として仕事をしており、ドイツに行った際に現地のワインを飲んで衝撃を受けました。ドイツワインは甘口の白ワインばかりと思っていたけれど、赤ワインやスパークリングワインもあり、味わいはスッキリ辛口も！ドイツワインってこんなに美味しいの？！昔飲んだワインは一体？

それをきっかけにドイツワインに興味を持ち、仕事を辞め単身ドイツへ留学、そのまま現地で就職しました。その社会人時代に 2 度目の転機が訪れます。それは知人とワイナリーに行った時のこと。生産者のお話を聞きながらのワインとその時間は本当に格別でした。ただ日本人がふらっとワイナリーを訪問するのは語学的なことを含めハードルが高く、サポートをしてくれるところもない。ならば自身で日本人向けにワイナリーツアーを開催しようと決意しました。その為にはドイツワインを基本から学ぶ必要性があったので、ドイツワインケナーを受験することにしたのです。気がつけば 2016 年、人生初のドイツワインから 18 年も経っていました。2021 年には上級ケナー、2023 年にはドイツワインエキスパートにも合格し現在に至っています。

< 学習方法 >

◆筆記

テキストを読み込みノートにまとめ、ベライヒ名や土壌情報は地図に書き込んで自身の問題集を作成。それをひたすら反復練習しました。学生時代に使った暗記用の緑のマーカーと赤いシートをまた使うことになるとは・・・笑。このオリジナルの問題集は自身で時間をかけてまとめた貴重な一冊なので、今でも復習時に非常に役立っています。

◆テイスティング

まずは品種の特徴をよく掴む訓練をした上で、日本に入っているメジャーなドイツワインはほぼ全てチェックしました。味を覚えるだけでなく生産地域やベライヒ、土壌の特徴等も含めて包括的に学習したのは功を奏しました。

< 受験後の変化 >

ワインの背後にあるストーリーにも興味を持つようになったり、交友関係も拡大しました。弊社ワイナリーツアーを申し込んで下さるお客様にはより自信を持ってご案内ができるようになりましたし、何よりも現地のワイナリーさんからも一層の信用を頂けるようになったりと嬉しい変化ばかりです。エキスパート受験後はこのワインの土壌は何かなど、マニアックな質問をワイナリーさんにするようになりました。笑

< 最後に >

日本人のドイツワインに対するイメージは「甘口の白ワイン」というのが根強くあるように思います。私も以前はそうでした。でも実際の姿はどうでしょうか。辛口の白、ブルグンダー系の赤など素晴らしいものが沢山産出されています。ドイツワインケナーという称号があれば、ドイツワインの本当の姿を紹介していくのにも説得力が格段に増します。一人一人がドイツワインの伝道師になるわけです。受験勉強をするにあたり、ドイツ語や独特の仕組み等で苦戦することもあるかと思いますが、乗り越えた先には新しい世界と美味しいドイツワインが待っています。ご健闘を心よりお祈りしております。Viel Erfolg!



ドイツワインセミナーを主催しその魅力を伝え続けるアーレンス栄子さん

藏重 有紀さん

(2022 年度ドイツワインケナー取得 第1位)



< 自己紹介・志望動機 >

藏重有紀と申します。受験のきっかけは、趣味で学んでいるワインの勉強仲間から勧められたことでしたが、J.S バッハなどのドイツの音楽やトーマス・マンなどのドイツ文学が子供の頃から大好きだったため、一度一所懸命取り組んでみたくなり、勉強を開始しました。

< 勉強方法 >

◆筆記試験

ドイツワイン協会連合会からテキスト「ドイツワインの魅力」と過去問題集を入手し、テキストを熟読しながら最初はゆっくり問題を解きました。正解肢がなぜ正解なのか、不正解肢はなぜ不正解なのか、できるだけテキストから理由を拾い出して確認しました。

ドイツのプロフィール的な文化や時事問題はテキストにないことも出題されていたので、ネット上の事典記事などを参照して調べました。例えば、世界遺産やドイツ人のノーベル文学賞受賞者を確認しておきました。答え(理由づけ)を拾い出した結果は、分類して自分で覚えやすい順に並べ替えて表計算のファイルにまとめ、単語カードのようなものを作りました。

1 か月ほどかけて過去問題集を一通り全部解き終えた後、別の試験があったので一旦勉強が手薄になりましたが、10月からまた一所懸命問題を解きました。

受験対策講座はオンラインで受講し、問題集になかったポイントを表計算ファイルのまとめに追加して繰り返し見たりノートに書き出したりして覚えました。

◆テイスティング試験

出題品種を通販で買い集めて、オープンテイスティングで毎日香りを嗅ぎました。グラスに鼻を少しずつ近づけながら香りを思い浮かべるようにして、香りを記憶しました。

勉強仲間とのブラインドテイスティング勉強会では私はなかなか当てられませんでした。他の人の意見による気づきもあり、とてもためになりました。

< 受験を終えて >

楽しんで勉強する機会となり、ますますドイツの文化が好きになりました。

甲斐 里江子さん

(2022 年度ドイツワインケナー取得 第 2 位)



< 自己紹介・志望動機 >

2016 年に JSA のワインエキスパート、2021 年にワイエキスパートエクセレンスの資格を取得しました。エクセレンスの受験が終わった後に、来年は何をしようかなあ・・・と考えていた時に、今後は各国のワイン産地の知識を深めたいと思い、エクセレンス受験仲間の多くがチャレンジしていたドイツワインケナーを受けることにしました。

< 勉強方法 >

◆筆記試験

ドイツワインについての知識を深めることが今回の受験の一番の目的でしたが、そうは言っても試験なので、まずは試験の傾向を知る必要があると思い、受験の前年に販売されていた過去問とテキストを購入しました。その段階で、過去問は一通り解きました。テキストも通勤途中などに何度か流し読みをしていました。

試験の傾向を掴んだ後は、様々なドイツワインに関する書籍に目を通しました。ただ、ドイツワインを体系的にまとめた書籍はなかなか見当たらず、現在は手に入らないものなどは中古で購入したり図書館で借りるなどして入手しました。やはり、絵や写真、地図などが入っているものは見ても楽しく、イメージもしやすいため、記憶の手助けになりました。直前の 1 か月ほどは、とにかく過去問を解いてテキストで確認を繰り返し、完璧に回答できることを目指しました。

◆テイスティング試験

普段からブラインドテイスティングはしていたので、フォーム自体はベースにあったのですが、ドイツ固有の品種などは飲んだことがないものも多かったので、主にそのような品種の特徴を覚えることが中心でした。受験仲間の勉強会に参加したり、ワインスクールのドイツワインの講座を受講したりして経験値を増やしました。

< 最後に >

今回の受験では、ドイツワインチームとも言うべき仲間との出会いや繋がりがとても大きかったです。今後もドイツワイン会などで、交流は続いていくと思います。

また、ドイツワインを通じてドイツへの興味も大きくなり、海外旅行が復活した際には、ぜひ現地に行ってみたいと思っています。



参考にしたドイツワイン関連書籍

渡邊 真帆さん

(2022 年度ドイツワインケナー取得 第 9 位)



< 自己紹介・志望動機 >

渡邊真帆と申します。外資 IT 企業に勤務しており、2021 年にワインエキスパートを取得しました。

昨年引っ越しをして、近くにドイツワインレストラン・ショップの「カシエル」さんがあることを知りました。それまで、ドイツワインはエキスパートの勉強で少し知識を得た程度で、飲んだ経験もあまり多くありませんでしたが、カシエルさんで美味しいドイツワインを頂いたことで興味を持ち、これから色々飲んでいきたいな・・と欲していたところで、ケナー資格の存在を知りました。試験対策で、ブラインドでの出題もしますと仰っていただいて、これは受けてみるしかない！と勉強を開始しました。

< 学習方法 >

筆記は教本・過去問題集を中心に、テイスティングはカシエルさんや自宅で練習をしました。その他、ドイツワイン協会主催のセミナーや、ワインスクールの対策講座も受講しました。

◆筆記

夏頃に申し込みをして、まずは 1 ヶ月ほどドイツワインの魅力(テキスト)を読み込みました。テキストとはいえ、文化や歴史も含まれており、ドイツワインをガイドしてくれる楽しい資料として、毎日 1 章ずつ楽しみに、非常に興味深く読み進めました。

その後、問題集をまず一周しました。今回はケナー試験を受けましたが、問題集には上級ケナーの問題も含まれていたため、全て解くようにしました。その後、安定して 9 割取れるくらいまで繰り返しました。巻末の用語集からの出題も多いと聞いていたので、よく登場する用語を日本語で説明できるようにしておきました。

その他、ドイツの旅行ガイドブックを見て産地の景色をイメージし、時事問題や文化面について、Web ページや動画を見て最新の情報に触れるようにしました。

◆テイスティング

ドイツワインの経験が圧倒的に少なかったため、カシエルさんに通い、ブラインドで毎回 4-5 種類のワインを出していただきました。カシエル店長の森さんに質問させて頂きながら、まずは品種の特徴を掴むことを意識し、その後、産地の特徴を掴むようにしました。自宅での練習用に、小瓶に入ったワインも購入させて頂き、試験前はなるべく毎日ドイツワインに触れるようにしました。



ドイツワインの経験を積んだカシエル

＜ ドイツワインとの関わり・受験生へのメッセージ ＞

合格し、上位入賞を果たすことができました。ドイツ大使館で開催された表彰式に参加させて頂いたことは非常に嬉しく、貴重な経験となりました。

そこで上級ケナー及びケナーの上位入賞者の皆様、協会の皆様とお話しする機会があり、皆さんの深い知識と経験を伺って、ドイツワインの奥深さを知るとともに、更に勉強していきたい、飲んでいきたいというモチベーションが高まりました。

また、資格取得後、周囲の方に「ドイツワインってどんなもの？」と聞かれることが多くなりました。

その際、甘いワインしかないのでは？というお話をいただくことも多々あります。

最近のトレンドや、おすすめの品種、近くで飲める場所などをご紹介することで、少しでも美味しいドイツワインを飲むきっかけを提供できることに、喜びを感じます。

今後、より深く勉強して、上級ケナー取得、更にはドイツワインについて教える場に関わってみたい・・・という思いも抱くようになりました。

また、勉強する中で、産地の美しい景色を見て、ぜひ現地を訪れてワイン産地を巡りたいという気持ちも高まりました。近いうちに実現したいと思っています。受験生の皆さまには、美味しいワインと共に、ドイツという国や文化、歴史も含めて「楽しみ」ながら、勉強していただければ良い結果が出ると思います。関わった全ての皆さまに感謝し、今後もドイツワインを楽しんでいきたいと思っています！



ドイツ大使館での認定状授与式

永岡 莉花さん

(2021年度ドイツワインケナー取得 第9位、第2回
ドイツワインブラインドテイastingコンテスト2022
第4位、事業推進サポーター)



< 自己紹介・志望動機 >

2021年にケナーを受験致しました、永岡莉花と申します。

受験のきっかけは、大好きなドイツとドイツワインのことを深く学び、いつかワイナリー訪問をして生産者の方から直接お話を伺ってみたいと思ったからです。また、大学時代に培ったドイツ語力を活かし、ありがたいことにコロナ前までは仕事で毎月ドイツに行く機会がありました。現地のレストランやバーでは食事に合う辛口ワインがワインリストに並んでいるため、いつも辛口のドイツワインを飲んでいました。そのため、ドイツといえば辛口ワインというイメージを持っていました。また、辛口のミュラー・トゥルガウも大好きでよく現地で買ったり飲んだりしてました。ですが、いざ日本で勉強したり購入しようとするドイツワイン＝甘口という認識をお持ちの方が多く、大好きな辛口のミュラー・トゥルガウを買えるお店もなかなか見つからず、ドイツと日本でのギャップに驚いたのも受験のきっかけの一つです。

< 筆記・テイasting対策 >

まずは過去問を解いたり、ドイツワイン協会連合会から送られてくるテキストを熟読して知らない言葉を拾い上げ覚えました。不明点や気になる点は調べたり、例えばゼクトの製法はシャンパーニュと比較するなど、他国と比較しながら覚えていきました。JSA ソムリエ試験と同時に受験したので暗記することが多く頭がパンクしそうになりましたが、ドイツワインが好き！という気持ちを忘れず、楽しみながら旅するように覚えることをモットーに勉強しました。好きなことはいくらかでも覚えられますよね。

テイastingでは、私が大学時代からお世話になっているご夫婦が世田谷で経営されているドイツワインバーCASSIELさんで50mlの少量で多くの種類を試しました。CASSIELさんでのテイasting対策を機に、これまで飲んだことなかった品種も飲むようになりました。自分なりに特徴を整理することで、ブラインドでリースリングを当てることすら出来なかった私が、モーゼルかラインガウかまで分かるようになりました。ですが、試験はそう甘いものではなく、当日は今まで飲んだことのないスタイルのワインも出題されブラインドテイastingの結果は悔いの残るものとなりました。自分の経験不足を痛感しました。試験前の短期的な対策でなく、やはりドイツワインを愛して、学び、日頃から様々なタイプのもを飲んでいくことが大切だと実感しました。

< ドイツワインとの関わり、受験生へのメッセージ >

試験を通してドイツワインの奥深さを知り、さらに学びたい、色々飲んでみたいという気持ちが強くなりました。

今までは自分好みのワインばかり飲んでいましたが、新たな発見を楽しむようになり日々のワインの選択肢も増えました。ドイツワインとその郷土料理だけでなく、和食、イタリアンなどあらゆるマリアージュを楽しむようになりました。いつもの食卓にドイツワインが自然と溶け込んできたように感じます。また、その中でも造り手の背景や思いに触れることにより、ワインのありがたさを感じ一本一本より大切に飲みたいという気持ちも強くなりました。

今後は、さらにドイツワインを楽しみながら旅するように学んでいきたいです。まだまだ知識も飲む経験値も足りないので、(健康に配慮しながら。笑) 様々なワインを飲んでいきたいです。品種、産地、土壌による違いだけでなく、造り手の思いやそれぞれの個性も知っていきたいです。

また、事業推進サポーターとしても、まだまだ未熟な私ではありますが微力ながらドイツワインの素晴らしさを皆様にお伝えできたらと思っています。

受験される皆様も、ぜひドイツワインを楽しむ気持ちを忘れずに学んで頂けたらと思います。一緒に楽しみながら学んでいきましょう！



ドイツワインバーのオーナー夫婦と共に楽しむドイツワイン

海老澤 淳さん

(2021 年度ドイツワインケナー取得)



< 自己紹介・志望動機 >

エンジニア系の仕事をしておりますが、2018 年に趣味でワイン・エキスパートを取得しました。これを機に元々ドイツ好きということもあって、ドイツワインケナーの取得に至りました。

< 学習方法 >

ドイツワインケナー試験の 2 週間前に別の試験があったため、勉強に充てられた期間は実質 10 日間弱でした。このためテキストを最初から読むのではなく、効率的な方法にしました。具体的にはスクールの受検対策講座の受講です。ケナー試験の直前に対策講座を受講できるスクールは限られておりましたが、筆記もテイスティングも大変助かりました。

・筆記

過去問を過去 3 年分は最低限確実に解けるようにしました。元々ドイツやドイツワインに関する知識が少しはあったので、勉強しなくても解ける問題もそれなりにあり、あまり苦には感じませんでした。

・テイスティング

私にとっては筆記よりもテイスティング(特に白ワイン)の難易度が高いと感じました。このためスクールの受検対策講座はとても役立ちました。また白ワイン各種(Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder)をブラインドで判別できるように、自宅練習も行いました。

< ドイツワインとの関わり、受験生へのメッセージ >

もう遙か昔の話ですが、学生時代にドイツ語のサークルに入っていたことがあり、毎年学園祭でドイツワイン、ドイツビールを提供する模擬店を開きました。多分これがドイツワインとの初めての関わりだったと思います。その後ドイツを訪れる機会も多く、ドイツワイン、特にリースリングは身近な存在になりました。

また今回ドイツワインケナーの受験を通してより一層知識が深まり、ドイツワインを飲んだり選んだりすることが益々楽しくなりました。ドイツワインケナーはドイツやドイツワインが好きな方には是非お勧めしたい資格です。受験生の皆様、合格を目指して頑張ってください！



ベルリンに行くといつも訪れるブランデンブルク門

舟橋 利哉さん

(2021 年度ドイツワインケナー取得、事業推進サポーター)



< 自己紹介、志望動機 >

皆様、初めまして。舟橋と申します。

私がドイツワインケナー呼称資格認定試験（以下、ドイツワインケナー）を受験したキッカケは、J.S.A. ソムリエ呼称資格認定試験（以下、ソムリエ試験）の勉強をしていた際、数ある国の中で特にドイツに魅力を感じていたからです。また、アイスワインや貴腐ワインが好きな事も関係していると思います。

< 筆記・テイスティング対策 >

日本ドイツワイン協会連合会（以下、協会連合会）発行のテキスト「ドイツワインの魅力」、過去問題集、協会連合会の行なっている試験対策講座を活用いたしました。

テキストを読み込み、過去問題集でどのような問題が出るのかを知り、試験対策講座では試験に向けて押さえるポイントを学びました。また、まとめノートを作り、文字では覚えにくいことはグラフや表にし、13 の認定ワイン生産地域やその地域の川の位置を地図にして書き、視覚で覚えめました。テキストに記載されていない政治や歴史などの部分は、インターネットで最新の事から過去の事まで遡り調べました。

テイスティング対策は、ソムリエ試験対策としてスクールに通っていたので、そこで色々な品種のワインを飲んでいただけ、協会連合会の試験対策講座でも学びました。それぞれのブドウ品種の色や香りの違いをまとめ、実際にテイスティングをして、テキストや講師の示す事と自分の感じた事を結びつけて覚えめました。



様々な味わいを楽しめるドイツワイン

< 最後に >

ドイツでは、辛口から極甘口まで様々なワインが楽しめ、ピオワインや若手醸造家の活躍、新しい規定へ移行する新ドイツワイン法などこれからも目が離せないワイン生産国だと思います。試験とってしまうと身構えてしまいましたが、ドイツワインの魅力を楽しみながら知っていくとより身になると思います。私もドイツワインの知識をより増やし、次は上級ケナーの資格取得に挑戦をしたいと思っています。

私の体験談が皆様にとって少しでも役に立てば嬉しいです。陰ながらも応援しています。

安澤 勇夫さん

(2021 年度ドイツワインケナー取得、事業推進サポーター)



< 自己紹介、志望動機 >

みなさまこんにちは、安澤勇夫と申します。大阪にあるホテルのワインショップでソムリエとして勤務しております。

私のドイツワインとの出会いは約 20 年前、婚礼の席で出された白ワインがとても美味しく担当の方に尋ねたのがはじまりでした。その時にドイツのリースリングであることを教わり、手土産に半分ボトルを 2 本持たせていただき、20 年後も楽しむことができるという時には大変驚きました。そのワインの事が知りたくて、調べたり勉強したりするようになったのがきっかけで今もそのワインを探しています。

今はソムリエとしてその時出会った感動を基にドイツワインの素晴らしさを伝えていきたいと思っています。

< 勉強方法 >

ドイツワインケナーの試験対策としましては、テキストと過去問題集をペアで活用することが重要であると思います。問題集に繰り返し取り組み、疑問点やわからないことがあればテキストで調べチェックするようにします。勉強が長続きする為には楽しむ要素も必要だと思いますので Youtube でドイツワインと検索するとたくさんの教材となる動画と出会うことができます。

テイスティングに関してはドイツワインに親しみをもち、楽しんで飲む事が大切だと思います。旅するように学んでいくことは楽しいことです。ドイツワイン通信講座などもとても役に立つと思います。

< 最後に >

ドイツワインに興味を持つこと、好きになることで世界が広がった感じがします。ドイツに行ってワイナリーを見学したり、造り手さんと話をしたいという夢もできました。

ドイツはソムリエの世界でもとても重要になってきていて試験問題にも多数出題されるようになってきました。試験勉強というと堅苦しいものにもどうしても思えてしまいますが、楽しんでドイツワインの知識を深めていただければと思います。

私の使命は事業推進サポーターとして、わかりやすくドイツワインを伝えることです。みなさまも共にがんばりましょう。



試験勉強を支えてくれた通信講座

ご参考

と一緒に活動できる ボランティアを募集しています！

当連合会では、ドイツワインの普及啓発に関心があり、主にイベントの準備や運営等の補助を担う「事業推進サポーター」を募集しています。

現在のメンバーは全国各地・海外にお住いの44名です（2023年4月現在）。



お申込み・詳細はこちら

< 参考 事業推進サポーター（ボランティア登録）制度実施要領 >

（目的）

第1条 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会（以下、「連合会」という。）がドイツワインの普及啓発事業を推進するに当たり、連合会の趣旨や方針に賛同する愛好家の力の結集と交流を促進するため、事業推進サポーター（ボランティア登録）制度を実施する。

（サポーターの要件及び登録）

第2条 サポーターは20歳以上とし、本人の登録申請書（様式1）及び宣誓書（様式2）に基づき連合会が登録する。なお、理事の推薦があり会長が認めるときは登録申請書の提出を要さない。連合会が全ての手続きが完了したことを申請者に伝えた時点からサポーターとして活動できるものとし、登録期間は設けない。

（活動内容）

第3条 サポーターとして想定される主な活動内容は以下のとおりである。

- (1) セミナー開催の補助（会場設営、受付、ワイン等のサーブ、片付け等） (2) ワイン会等のイベント開催の補助（会場設営、受付、ワイン等のサーブ、片付け等）
(3) その他マンパワーが必要とされる行事での補助

（事業に応じたサポーターの募集方法）

第4条 連合会は個々の事業内容に応じたサポーターの必要人数等の条件を考慮し、SNSやEメール等により登録者に対し協力の可否等を打診する。

（サポーターの禁止事項）

第5条 サポーターは、以下の事項に該当する行為及び類する行為を行ってはならない。

- (1) 法令に違反する行為や公序良俗に反する行為 (2) 本制度の運営の妨げとなる行為 (3) 宣誓書に記載される行為や、その他当連合会が不適切と判断した行為

（登録の抹消）

第6条 サポーターが以下のいずれかに該当した場合、連合会は登録を抹消する。

- (1) 本人からの登録抹消の申し出があった場合 (2) 本要領の禁止事項に該当した場合 (3) 特段の理由なくサポーター活動が3年以上ない場合や情報伝達ができない場合

（費用負担等）

第7条 連合会はサポーターが第3条の活動を行った場合、交通費相当額を支給できる。 ※以上、一部抜粋