

報道機関各位

日本食・食文化を世界に発信！  
各国のワインスペシャリストが来日し、日本食・日本酒の歴史や造り方などを体験  
**海外の日本食・食文化の普及を担う人材に向けた  
日本食・日本酒 研修を実施いたします**

この度、農林水産省は、1月17日～1月22日までの1週間、世界的なワイン教育機関であるWSET(ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの略。本部ロンドン)と連携し、ワインのスペシャリストでもあるWSET日本酒コース講師候補者に対し、日本食・日本酒研修を実施します。

日本食・日本酒は近年、海外でも大きな関心が寄せられるようになり、輸出数量も年々増加しています。日本食・日本酒の海外普及をより加速するためには、海外における人材育成が重要であることから、農林水産省は、世界中から集まったWSET日本酒コース講師候補者に対し日本産品の産地や酒蔵を巡り、日本食・日本酒の歴史や造り方などを学ぶ研修を実施いたします。

## ■研修の概要

日本酒コース講師候補として世界各国から募った8名のワイン専門家に対し、日本食や日本酒の造り方と、その背景にある風土や文化、器やペアリングなどを学んでいただくために、石川県、福井県、京都府、広島県などの酒蔵を巡ってもらい、日本酒の公的研究機関である独立行政法人酒類総合研究所(酒類総研)にて、株式会社山仁酒店の代表取締役副社長であり本年マスター・オブ・ワインを取得した大橋健一氏などを講師に招いて各種研修を実施します。

スケジュールは以下の通りです。

- 1月17日(日): 鎚木商舗(石川県金沢市)
- 1月18日(月): 車多酒造(石川県白山市)、加藤吉平商店(福井県鯖江市)
- 1月19日(火): 月桂冠酒造(京都府京都市)、増田徳兵衛商店(京都府京都市)
- 1月20日(水): 賀茂泉酒造(広島県西条市)
- 1月21日(木): 酒類総合研究所(広島県東広島市)
- 1月22日(金): 酒類総合研究所(広島県東広島市)

※別紙にて参加者、詳細スケジュールを記しています。

尚、本事業の概要は酒サムライサポーターズクラブのWEBサイト(下記参照)にも掲載いたします。  
酒サムライサポーターズクラブホームページ <http://www.sakeworld.co.jp>

## ■研修スケジュール詳細(多少変更する場合があります。)

17日(日)9時～17時 オリエンテーション

17時半～18時半 鍋木商舗 見学

18日(月)9時～11時半 車多酒造 見学

(福井県へ移動)

15時～17時 加藤吉平商店 見学

19日(火)(京都府へ移動)

10時～12時 月桂冠酒造 見学

14時～16時 増田徳兵衛商店・「京の酒を楽しむ和のしつらえ」プロジェクト 見学

20日(水)(広島県へ移動)

15時～16時 西条市内 見学

16時～18時 賀茂泉酒造 見学

21日(木)9時～17時半 酒類総合研究所にて講義

22日(金)9時～16時 酒類総合研究所にてテストの実施

(東京へ移動し、各自スケジュールにて帰国)

## ■WSET(Wine & Spirit Education Trust)の概要([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com))

- ・WSETはワインやその他のアルコール飲料の業界でその教育を企画、実施し、また認定試験を実施し始めて40年以上の歴史を持ち、すでに、認定試験受験者数は世界62ヶ国で年間56,000名に達し、この業界では最大のグローバルな教育提供機関となっている。
- ・WSETのコース及び認定資格は初心者から専門家にいたるまでだれでも対応できるように知識やスキルが5段階で構成されており、プログラムではワインやその他のアルコール飲料の商品知識、テイastingスキル、製造方法などの知識が得られ、業界で働く方だけでなく、一般の方などすべての方を対象にしている。
- ・国際的にはWSETは世界中でプログラムプロバイダーとパートナーシップを組み、必要であれば英語だけでなく他の言語でも認定資格が取得できるようになっている。
- ・日本の提携校は、Jプレゼンスアカデミー(東京、大阪、名古屋)、アカデミー・デュ・ヴァン(東京、大阪、名古屋)、ル・コルドンブルー(東京、神戸)の3校。
- ・日本酒コースは昨年度から新設されている。

## ■研修参加者情報

名前	所属	活動国	経歴・資格等
Yoshiko UENO-MULLER	DWS	ドイツ (コブレンツ)	2005年に有限会社UENO GOURMET GmbH、2010年にスイス法人UENO GOURMET AGを伴侶のヨルク・ミュラーと共に設立。食を通じた国際交流とLocal to Localで作り手の顔が見える本物の製品をお客様にお届けすることを経営理念に、ドイツ語圏市場（ドイツ、オーストリア、スイス）における高級日本酒および調味料のエキスパートとして、市場分析、試飲会開催、メディアへの情報提供などのマーケティング活動と、独自の視点でセレクトし直輸入した商品を当地の高級レストラン、ホテルへの卸売りやオンラインショップを通じた販売を行っている。 ドイツワイン基金認定ワインコンサルタント。スローフード協会会員。日本醸造協会利き酒マイスター。ドイツ・ワインソムリエスクール講師。
Michael OU	Taiwan Wine Academy	台湾 (台北)	ニュージーランドの工科大学を卒業後、フレンチレストランのシェフとして勤務。その後、長野県木曽町でシェフとして働き、埼玉県で製麺技術を学んだ後、2001年に台湾にて居酒屋スタイルの日本食レストランRIKKA、2007年に同じく居酒屋スタイルの日本食レストランHANABIをオープンさせた。2012年より毎年SAKELISMという日本酒イベントを主催。80の蔵元を招聘し、約2000人が参加した。 Dong FengネットワークのTV PARTY LIFEという番組でのMCや、著書「Pairing Japanese Food with Sake」等の執筆を通して日本食・日本酒の普及に寄与している。  【資格】 ・SSI 酒匠 (2015年) ・SSI 台湾での利き酒師講師 (2014年) ・SSI 酒講師 ※初の中国語話者 (2012年) ・SSI インストラクタートレーニングプログラム修了 ※初の中国語話者修了者 (2012年) ・SSI 利き酒師 (2011年)
Mariko TAJIRI	PICA	カナダ (バンクーバー)	Sake Education CouncilにてAdvanced Sake Professionalの資格取得後、数々の日本酒普及イベントをアジア、カナダで主催。カナダに8人しかいない酒スペシャリストとして活躍中。
Jie-eun LEE	PDP	韓国 (ソウル)	SPCグループが経営するSPC料理アカデミーにおいてソムリエインストラクター、釜山のフレンチレストランにてソムリエとして活躍。フランスにあるミシュラン三ツ星、一ツ星獲得レストランにおけるソムリエ勤務経験もあり。  【資格】 ・ブルゴーニュ大学、"テロワールと試飲について" (2010年～2011年) ・CFPPA "Brevet Professionnel Sommelier" (2009年～2010年) ・BTS ブドウ栽培と醸造学 (2007年～2009年)
Moonsong BANG	Wine Vision	韓国 (ソウル)	韓国における唯一のWSET認定ワイン教育機関であるWine Vision創立者、料理学校ル・コルドン・ブルーのMBAプログラムにおけるワイン学講師。ワイン教育機関で講師を務めるほか、2010年以降現在に至るまで、ロンドンでのインターナショナルワイン&スピリッツコンベンション、香港でのデキャンタ・アジア・ワイン・アワード、アルゼンチンでのワイン・オブ・アルゼンチン、ポルトガルでのワイン・オブ・ポルトガル等様々なワイン品評会での審査員を務める。  【資格】 ・WSET Level4 Diploma in Wines & Spirits
David MUNRO	Fine Vintage	カナダ (バンクーバー)	2001年よりレストラン、ワイナリー、ワイン小売店での勤務を経て、2011年よりFine Vintageのマネージャー、ワインインストラクター、スタッフ育成係として活躍。レストラン勤務時にはカナダの40レストランの中で最も優れたワイン教育者に選ばれる。また、1997年から2000年まで加賀市の国際課で勤務し、NHK金沢で料理番組に出演するなど、日本への造詣も深い。  【資格】 ・Master of Wine Candidate (2015年10月～現在) ・French Wine Scholar ※最優良生として合格 (2015年8月) ・Certified Sake Professional (2015年8月) ・WSET Certified Educator (2014年2月) ・WSET Educator WSET Diploma (2008年9月～2010年4月)
Joe MA	ASC Fine Wines	中国 (上海)	ASC Fine Wineにてシニアワインインストラクターを務める。多糖類学と精油抽出の修士号を持つ。 フランス、南オーストラリアの渡航歴を持ち、Financial Timesのウェブサイト翻訳経験もあり。  【資格】 ・WSET Educator Training プログラム合格 (2015年8月) ・WSET Diploma (2015年8月) ・Bordeaux Wine Schoolインストラクター (2010年～現在) ・Berlin Wine Trophy審査員 (2014年7月) ・WSET Advanced (2010年) ・WSET Intermediate (2009年)
Marco Massarotto	-	イタリア (ミラノ)	イタリアをはじめとするEU圏において、日本食と日本酒を広めることを目的として設立されたNPO法人「La Via del Sake」の創立者および代表者。日本食・日本酒普及のための様々なイベントを企画、開催し、代表的なものにはBtoB向けの「ミラノ酒フェスティバル」や2012年より始めた「Giappone Gourmet」という、グルメガイドとともに日本の和食、酒を巡る日本ツアーなどが挙げられる。日本酒に関する講演経験も多い。La Via del Sakeでは2015年にイタリア、EU圏へ向けた日本食・日本酒のeコマースをスタートさせるなど、日本食・日本酒の普及に寄与している。  【資格】 ・SSI東京とWSETロンドン認定の利き酒師 ・京都市観光大使 (2015年7月)