

世界のワインスペシャリストが集結 日本料理と日本酒のマリアージュを体験 ～日本料理・日本酒研修を通して日本の食文化を世界に発信～

2017年1月11日
平成28年度
日本食・食文化の人材育成事業(招聘)事務局



農林水産省(所在地:東京都千代田区)は、2017年1月16日から1月19日までの4日間、世界的なワインの教育機関であるWSET(ワイン&スピリッツ・エデュケーショナル・トラスト、本部所在地:英国ロンドン)と連携し、世界中から選抜されたワインのスペシャリストであるWSET日本酒コースの教育者候補生に対して、日本料理と日本酒のマリアージュを体験する研修を実施します。

本研修はすでに2013年より実施されており、今回で4回目となります。その目的は、日本酒プログラムに関する教育者を養成することです。日本酒の教育者の育成は、世界に向けて今後日本酒普及活動において重要な位置を占めています。来日した受講者たちは、酒蔵を訪ね、テイastingを通して流暢に日本酒を表現し、評価していきます。ワインの手法で日本酒を評価し、世界での「日本酒の普及」につなげていくことを目的とし、同時に日本料理・食文化、日本独自の食材の紹介を通して日本食・日本酒の世界普及を加速化し輸出拡大を目指します。

2013年12月に和食が「世界無形文化遺産」に登録されて以来、海外でも大きな関心が寄せられるようになり、日本を訪れる外国人にとっても来日の目的のひとつとして位置づけられるようになりました。今回の研修には、従来の有名酒造の酒蔵めぐりとは別に、和食の「世界無形文化遺産」の立役者である歴史学者(日本文化史・茶道史)で日本料理アカデミー理事の熊倉功夫氏と「菊乃井」三代目主人で全日本・食学会理事長の村田吉弘氏の講義による伝統的な日本食・食文化及び日本料理と日本酒のマリアージュの体験、茶の湯文化体験、日本産米や日本独自の食材である京野菜、和牛についての講義など盛りだくさんに、日本酒と日本料理、食文化の世界発信につなげていくプログラム構成となっています。

■プログラム構成

日本食・食文化の軸をなす日本独自の食材をその食材の本場で体験します。

米 : 日本米の本当のおいしさ～炊き方から食べ方まで～

日本酒 : 米と水をデザインする技術～日本酒と日本料理とのマリアージュ～

茶 : 総合芸術として懐石&茶の湯～料理と茶とコミュニケーション～

野菜 : 旬の伝統野菜の生産地を訪ねる

和牛 : 和牛の真髓～和牛の正しい楽しみ方～

■研修スケジュール・概要

2017年1月16日(月) 京都市

- 伝統京野菜生産地見学(樋口農園)
- 日本料理・食文化体験(菊乃井本店:日本産米、京野菜、茶、等)
(熊倉功氏、村田吉弘氏)
- 月桂冠見学(伏見)

2017年1月17日(火) 京都市

- 茶の湯体験(「有斐斎弘道館」)

神戸市

- 櫻正宗見学(灘)
- 白鶴酒造見学(灘)

2017年1月18日(水) 神戸市

- 日本食の革新と発展に触れる和牛スペシャリストの講義と体験
(千葉祐士氏)

東広島市

- 賀茂泉酒造見学(西条)

2017年1月19日(木) 東広島市

- 酒類総合研究所にて歴史講義体験(堀江修二氏)

【本件に関するお問合せ先】

日本食・食文化の人材育成事業(招聘)事務局(株テー・オー・ダブリュー内)

TEL : 03-5777-0123

FAX : 03-5777-0283

E-Mail : oba@tow.co.jp

担当 : 大場、濱砂



日本料理と日本酒のマリアージュ体験するWSET日本酒コース教育者候補生 1

氏名	所属	活動国	経歴・資格等
Dagmar MASS	新規APP	ドイツ (コブレンツ)	2000年以降ビジネス開発コンサルタントとして活躍したのち、2012年～2016年にA Taste of Cultureの和食講師として活躍。 【資格】 ・ WSET : Advanced Certificate in Wine and Spirits ・ SSI (日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会) : 唎酒師 ・ Sake Education Council : Certified Sake Professional、Advanced Sake Professional
Lara VICTORIA	Cru Classe	カナダ (バンクーバー)	金融業界を経て、2009年よりワインビジネスに参入。バイヤーやWSET認定のワイン講師、コンサルタントとして従事。 【資格】 ・ WSET : Diploma Certificate ・ WSET : Certified Educator ・ WSET : Level 3 Award in Sake ・ Society of Wine Educators : Certified Specialist of Wine
Leigh HUDSON	Chefs Armory	オーストラリア (メルボルン)	ソムリエやワイン店のマネージャー、飲食店のオーナーとして従事したのち、2007年に日本産刃物やキッチン用品、日本食を扱う“Chef's Armoury”をオープン。オーナー/店長として活躍するほか、日本食クラスの講師として調理、包丁技術、包丁研ぎ技術を教えている。2013年からは日本酒店もオープンし、5,000人を超えるお客様へ向け、日本酒、日本食文化を発信している。 【資格】 ・ WSET : Level 3 Award in Sake (2016年) ・ SSI : 唎酒師 (2014年) ・ SEC : Advanced Sake Professional (2013年) ・ 丸章工業株式会社 : 包丁研ぎ師 (2013年) ・ 青木刃物製作所 : 包丁研ぎ師 (2012年)
Masahito KITAYAMA	新規APP	アメリカ (インディアナ)	生物学博士。日本ゼオン株式会社における研究職、愛媛女子短期大学(現環太平洋大学短期大学部)生命科学科研究科長を経て、2008年～2013年京都工芸繊維大学にて遺伝子学の国際教育プログラムを展開。経済協力開発機構の特別研究員として、インディアナ大学と米栽培の共同研究を行う。2013年以降、インディアナ大学の客員教授として、インドの国立農業機関、ドミニカ共和国やペルーの大学と共に、アルコール飲料製造における遺伝性物質の研究・教育に従事。日本酒を含む、アルコール飲料の技法や科学についての修士カリキュラムの素案を作成。トヨタやアイシンで日本文化の講師を務めた実績もあり。国内外の大学において客員教授、名誉教授として活躍。 【資格】 ・ Sake Sommelier Association : Certified Sake Sommelier (2016年)



日本料理と日本酒のマリアージュ体験するWSET日本酒コース教育者候補生 2

氏名	所属	活動国	経歴・資格等
Piet VANNIEWENHU YSE	WineWise	ベルギー	<p>大学院卒業後の1991年よりベルギーのレストランDock's Antwerpにてマネージャーとして活躍。2016年1月WSETのDiplomaを取得後、WSETのベルギー分校であるWineWiseに教員として勤務開始。ベルギー市場で日本酒の講師を務められる人材は現状少なく、その第一人者になるべく日々尽力している。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET: Diploma Certificate (2016年) ・ WSET: Level3 Award in Sake (2016年) ・ Weinakademie 卒業 (2016年)
Liwen HAO	HappyVino	中国 (上海)	<p>Suntoryをはじめとする大手飲料メーカーにおけるマーケティング、プロダクトマネージャーを経て、2004年以降数々のラグジュアリーブランドや大手企業へ向けたワイントレーニングを主催。2014年にHappy Vino Wine Educationを設立し、アジア産ワインと酒の品評家、ロバート・パーカーワインのブランドアンバサダーとして活躍。China Wine Challenge等数々のワイン品評会でも審査員を務める。雑誌「WinePress」の編集長を務めるほか、中国の動画視聴サイト优酷にて、視聴者100万人を超える「Wine Connoisseur」というチャンネルを運営。自身の著書として「Whys in Wine」、「The footprints in the vineyards」を出版するなど、中国を代表するワインスペシャリストとして活躍中。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET: Diploma Certificate (2012年) ・ WSET: Certified Educator ・ CIVB (Bordeaux Wine School) : Tutor (2012年) ・ Master Of Wine Candidate (2014年～)
Ross EDWARD MARKS	BBB	タイ (バンコク)	<p>国内外のホテルグループにおけるレストランマネージャーやソムリエを経て、2001年より香港のREM ConsultingにてManaging Directorを務めるほか、数々の雑誌へ寄稿、ラジオ・テレビへの出演を通じ、ワイン・日本酒の魅力を発信。2014年よりBangkok Beer & Beveragesの小売部門長に就任。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET: Level 3 Award in Sake (2016年) ・ WSET: Diploma Certificate (2005年) ・ WSET: Advanced Certificate (2003年)
Sara GUTTERBOCK	SSA	アメリカ (ノースカロライナ)	<p>2011年よりMutual Distributing Company社にてワインのセールス/教育部門長として従事したのち、2013年からは同社にて日本産アルコール飲料の部門長として活躍。2016年からはSake School of Americaの講師として日本酒、日本食文化を広めるべく尽力している。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET: Diploma Certificate (2012年) ・ Society of Wine Educators: Certified Wine Educator (2016年) ・ ISS: 唎酒師 (2014年) ・ Court of Master Sommeliers: Certified Sommelier (2010年)
Marie CHEONG THONG	Aspects of Wine	イギリス (ロンドン郊外)	<p>2004年以降、飲食業の講師や飲食関連イベントでのスピーカー (2015年ミラノ万博、2014～2016年Abergavenny Food Festival等)、IWCやConcours du Monde等の日本酒やワイン品評会の審査員として活躍。2015年には和食、酒の醸造、ならびに日本文化研究のための奨励研究者として三重県に派遣された。その他、ライターとしてSNSメディアへ寄稿している。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET: Level 3 Award in Sake (2015年) ・ WSET: Diploma in Wine and Spirits (1988年) ・ Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac: Armagnac Diploma (2014年)



日本料理と日本酒のマリアージュ体験するWSET日本酒コース教育者候補生 3

氏名	所属	活動国	経歴・資格等
Diana ROLLAN	Hakkasan	イギリス	<p>スペイン、ロンドンにおけるソムリエ業を経て、2007年よりHakkasanにて勤務。ヘッドソムリエとしてドバイの著名ホテルへ派遣されたのち、2011年よりロンドン本社にてアシスタントワインバイヤー、日本酒関連業務担当の役職に就く。2016年よりHakkasanグループのワイン・日本酒関連業務の責任者として従事。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET : Level 3 Sake Educator and Assesor (2016年) ・ WSET : Certified Wine Educator Level 3 (2014年) ・ WSET : Level 4 Diploma Certificate in Wine and Spirit (2014年) ・ SSI : 唎酒師 (2016年)
Marcus PAKISER	Wine Archive	アメリカ (ポートランド)	<p>1992年より酒の世界にはいり、Hakushika Sake USAにて社氏、国内営業責任者を務める。その後2社にわたって、日本酒の米国内流通・販売の責任者として従事し、2005年には青森県の桃川株式会社にわたり、米国向け輸出責任者を務める。2006年よりSake Category社のDirectorを務め、2016年より副社長として従事。2015年に酒サムライ叙任。オレゴン州での日本酒売上600%アップに貢献するなど、日本酒を含めた日本食文化をアメリカ全土に広めるべく活躍。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET : Sake Instructor (2016年) ・ WSET : Level 3 Award in Sake, pass with Distinction (2014年) ・ Sake Education Council : Sake Professional (2007年)
Hideyo HAYASHI	SGWS	アメリカ (テキサス)	<p>1996年より、Ernest & Julio Gallo Japanにて食品卸の責任者として従事。2006年以降2社に渡って日本酒スペシャリストとして製品ラインの整備や営業チームへの講師として活躍。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET : Level 3 Award in Sake (2015年) ・ SSI : 唎酒師 (2008年) ・ Sake Education Council : Certified Sake Specialist (2008年)
Jesse PUGACH	SGWS	アメリカ (西海岸)	<p>レストランの飲料部門責任者として日本酒教育に従事したのち、2008年より飲料会社にてブランドマネージャーとして活躍。日本酒とその他スピリッツの市場拡大を図り、見事達成。2011年より現職。日本酒スペシャリストとして社内講師を務めるほか、国内外17の蔵元の酒を扱い、米国最大のワイン・スピリッツ卸業者として日本酒の売上を拡大すべく、現在は営業部門の責任者としても活躍している。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET : Level 3 Award in Sake, pass with Distinction (2015年) ・ Sake Education Council : Advanced Sake Professional (2012年)
Corinne MUI	AWSEC	香港	<p>香港、上海をはじめとする数々のワイン学校のほかSake Sommelier Associationにて講師として活躍。香港・中国の著名企業や政府イベントでワイン・日本酒に関するスピーカーをつとめ、2014・15年のLondon Sake Challengeでは審査員を務めている。アジアにおけるギリシャワイン大使としてメディアツアー実施の実績があり、その他ワイン・日本酒の原産国へのスタディツアーを実施するなど、自身の持つ経験と知識の共有に日々尽力している。</p> <p>【資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ WSET : Diploma in Wine and Spirits

■WSETについて

英国・ロンドンに本部を置く世界最大のワイン教育機関で、ワイン産業をサポートする英国のワイン商組合『Vintners Company』により1969年に創設されましたが、その源流は11世紀までさかのぼる、歴史あるワインの評価と教育を目的とする機関です。現在では世界62カ国でWSET®の教育組織が運営され、年間約56,000人が認定試験を受験するなど、国際的に認められている認定資格です。独自に開発した教育カリキュラムである“系統的アプローチ法”により、適切なワイン評価を可能にしたことで知られています。

2014年より日本酒コースが導入され、日本の酒蔵見学、テイastingを通して資格試験が実施されています。

■講師について



熊倉 功夫氏(歴史学者(日本文化史/茶道史))

1943年、東京都生まれ。文学博士。静岡文化芸術大学名誉教授(前学長)・国立民族学博物館名誉教授・総合研究大学院大学名誉教授。茶道史を中心に日本の料理文化史、民族運動など幅広く日本文化に関する評論活動を行う。2011年、食分野の無形文化財登録を目指す国の検討会会長を務めたほか、和食文化を次世代につなぐために、和食文化の保護・継承国民会議「和食会議」の会長をはじめ多方面で活躍。

著書に『日本料理の歴史』『近代茶道史の研究』

『茶の湯の歴史一千利休まで』『文化としてのマナー』

共著に『和食と食育』『和食とは何か』など多数。

日本料理アカデミー理事。



村田 吉弘氏(菊乃井三代目主人/全日本・食学会理事長)

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」菊乃井三代目主人。立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。名古屋の料亭「加茂免」で修行を積み、76年「菊乃井木屋町店」を開店。ライフワークとして、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」ことをモットーに、日本食・食文化の普及・発展に尽力し続けている。

12年「現代の名工」「京都府産業功労者」、13年「京都府文化功労賞」、

14年「地域文化功労者(芸術文化)」を受賞。

全日本・食学会団長及びNPO法人日本料理アカデミー理事長

の役職も務める。



千葉 祐士氏(ミートレストラン「格之進」オーナー/ブランド肉「門崎成肉」生産者)

1971年、岩手県一関市で牛の目利きを生業とする生産者の家に生まれる。1994年、東北学院大学経済学部卒業後、一般企業勤務を経て、1999年に地元岩手にて「格之進」一号店を開業。実家の牧場で肥育する牛を提供し一躍人気店に。2000年代には関東圏に進出。現在では、岩手県内と東京に計7店舗を展開。開店当初は「黒毛和牛」を看板にしていたが、故郷にちなんで「いわて門崎丑(かんざきうし)」というブランドを立ち上げ、生産、加工から流通、販売まで一貫して担う。特に、枝肉から熟成させた「門崎成肉」は、メディアにも多く取り上げられる人気ブランドに。

また、日本最大級の肉イベント「肉フェス」において2014~15年、4回の連続総合優勝を果たす。「一般的な状態をさらによい状態に変革する」という意味から「お肉の変態」を自称し、焼き方へのこだわりや希少部位の魅力啓発、他の食材との組み合わせ提案、生産者支援の取組等、和牛普及のための活動に心血を注ぐ。岩手県のみならず、神戸牛、松阪牛等についての造詣も深い。

著書『日本の宝・和牛の真髄を食らい尽くす』も好評。

全日本・食学会会員。



堀江 修二氏(農学博士)

延喜式以前に遡る清酒醸造法を再現するなど、40年を超える研究の成果は、酒の分類や日本酒の特徴などの基礎知識から、弥生時代に稲作と共に技術が入ってきた後、独自の発展を遂げたり、時代ごとの食文化に合わせて作られたりしてきた歴史を解明。縄文時代から現代にいたる醸造法や、中国・朝鮮との関わりなど、酒造現場を知り尽くした第一人者が詳しく説明。海外における日本酒の伝導師をめざす受講者にとって非常に価値の高い講義を展開。

これまでの研究成果をまとめた労作『日本酒の来た道—歴史から見た日本酒製造法の変遷』は、酒徒(日本酒研究家)にとってのバイブルともいえる名著。

■協力酒造について

【京都(伏見)】

世界的に知られる観光地であるとともに、日本食・食文化の中心地のひとつであり、伝統的な日本料理店が数多く存在。また、呉服、京焼、京漆、京菓子等、古くから継承されてきた様々な日本文化・伝統工芸の真髄に日常的に触れられる土地でもある。

また、日本酒の代表的な生産地である伏見もあり、さらに、宇治茶をはじめ、京野菜、おばんさい、漬物といったこの土地ならではの食材・料理を体験することもできる。

●月桂冠

1637年創業の京都(伏見)における名門企業で、日本を代表する日本酒メーカー。米国をはじめとして海外に早くから進出している。昔の酒蔵を活用した月桂冠大倉記念館(博物館)を敷地内に持ち、大手蔵元ならではの近代的な日本酒製造工程だけでなく、築100年を超える木造酒造での伝統的な酒造りや日本酒文化、京都ならではの日本食文化を学ぶことができる。



【兵庫(灘)】

神戸は、開港以来、日本と海外を結ぶ文化交流の玄関口として栄えてきた都市であり、日本三大和牛のひとつである神戸ビーフ(黒毛和種但馬牛)の名称でも知られる。

兵庫の灘地区は、「灘の生一本」で知られる日本酒の名産地であり、兵庫県が酒造りに適した上質の酒米(山田錦)と上質のミネラル水(宮水)の産地でもあることから、食材生産地と結びついた日本食・食文化体験に好適な実施場所といえる。

●櫻正宗

白鶴とならび兵庫県(灘)にある1625年創醸の老舗であり、灘の酒造りに欠かせない名水「宮水」を発見した蔵元。櫻正宗の酒母から分離された酵母が、日本醸造協会の「協会一号酵母」となっている。海外輸出も早くから行い、海外からの訪問や商談も多い。



●白鶴酒造

酒処・灘の御影郷にて1743年に創業。酒造好適米の代表である山田錦の発祥の地であり、最大生産地である兵庫県にある日本最大手の日本酒メーカー。杜氏による伝統的手法と最新設備を駆使した酒造りを学ぶことができる。

また、昨年(2016年)日本で初めて開催されたIWC(International Wine Challenge:毎年英国で開催される世界最大で最も影響力のあるワインコンペティション、2007年にSAKE部門が設立)のSAKE部門の審査会会場となり、海外のワイン関係者、食関係者にとって重要な蔵元となっている。



【広島(西条)】

全国的に有名な牡蠣やお好み焼きといった食材・料理のほか、東広島市西条は日本でも有数の「日本酒」の街として知られ、多くの酒蔵が存在。

また、同市内には、酒造技術の総合研究機関である酒類総合研究所があり、日本酒を基軸とした総合的な日本食・食文化体験の実施場所として最適なエリア。

● 賀茂泉酒造

灘、伏見と並ぶ日本三大銘醸地の一つ東広島市西条にある蔵元。

米、米麴、水のみで作る純米醸造の「賀茂泉」と呼ばれる。

西条近辺は8銘柄の醸造場が集中していることから、酒蔵ツーリズムのメッカとなっており、海外からの観光客も多い。蔵周辺の古民家で、伝統的な日本家庭料理とともに日本酒、日本食文化を堪能できる。

