

ワインについて学んでみませんか？ 資格試験にチャレンジしちゃう？

2018.01.21

J.S.A.ワインエキスパート
ワイン検定ブロンズクラス認定講師
塩尻観光ワインガイド
中村剣

プロフィール

中小企業診断士

信州アルプス大学 学長

塩尻観光ワインガイド第4期生（2015）

ワイン検定ブロンズ（2016）

ワイン検定シルバー（2016）

J.S.A.ワインエキスパート（2017）



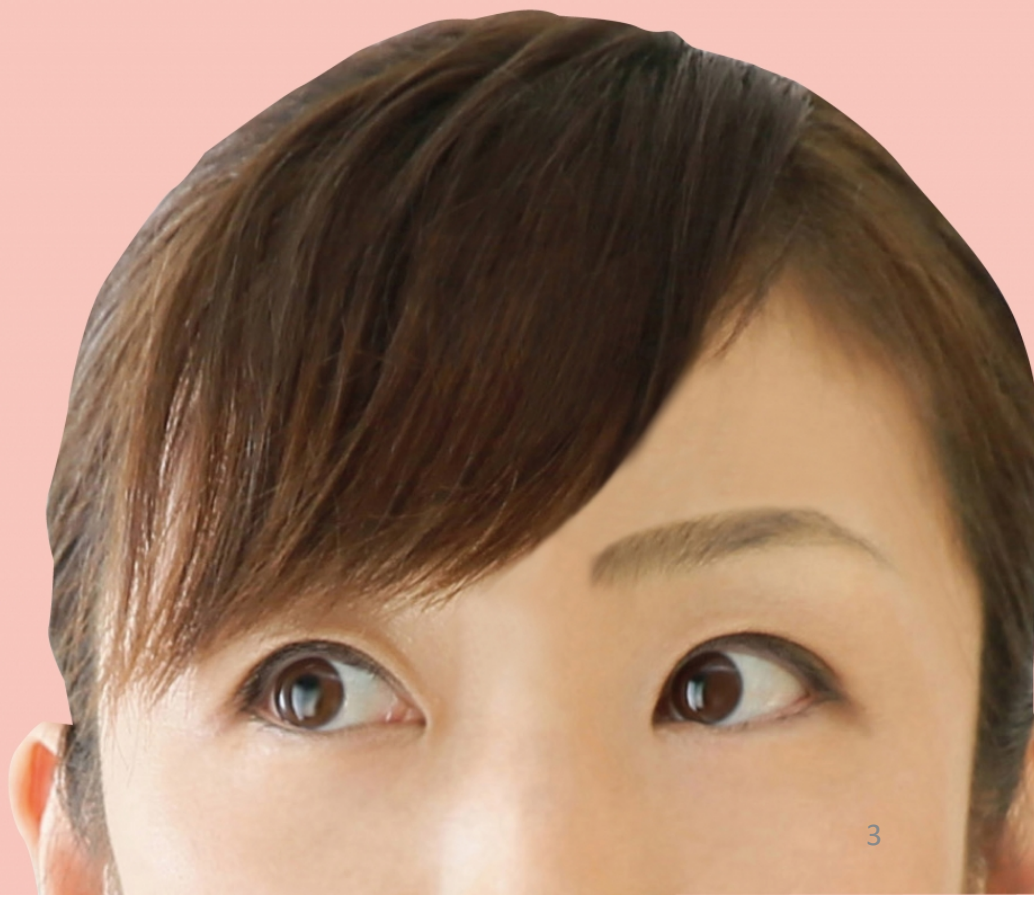
種類が多い

生産国 品種



どれを選べばいいの？

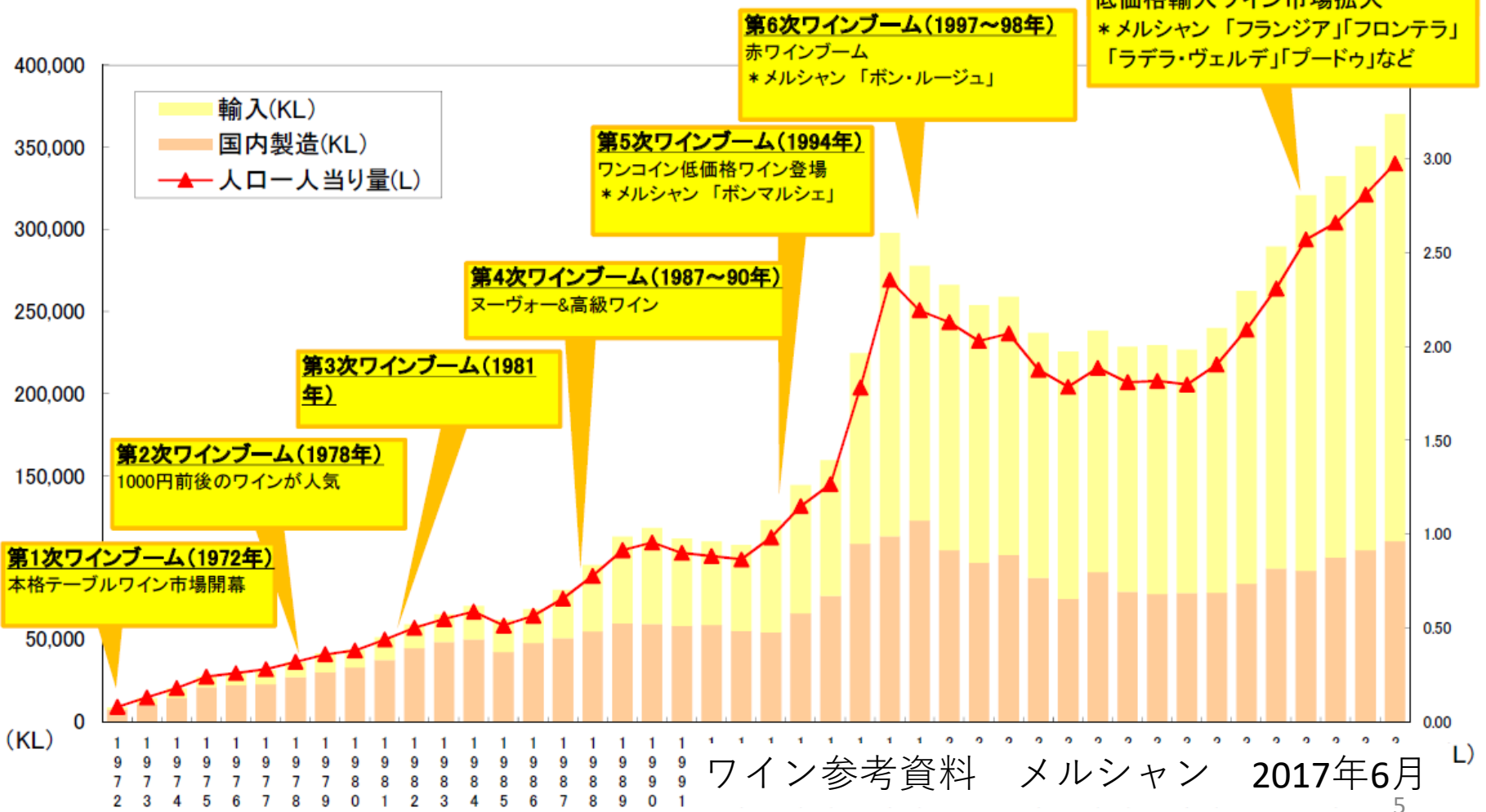
値段がまちまち



ワインを取り巻く環境

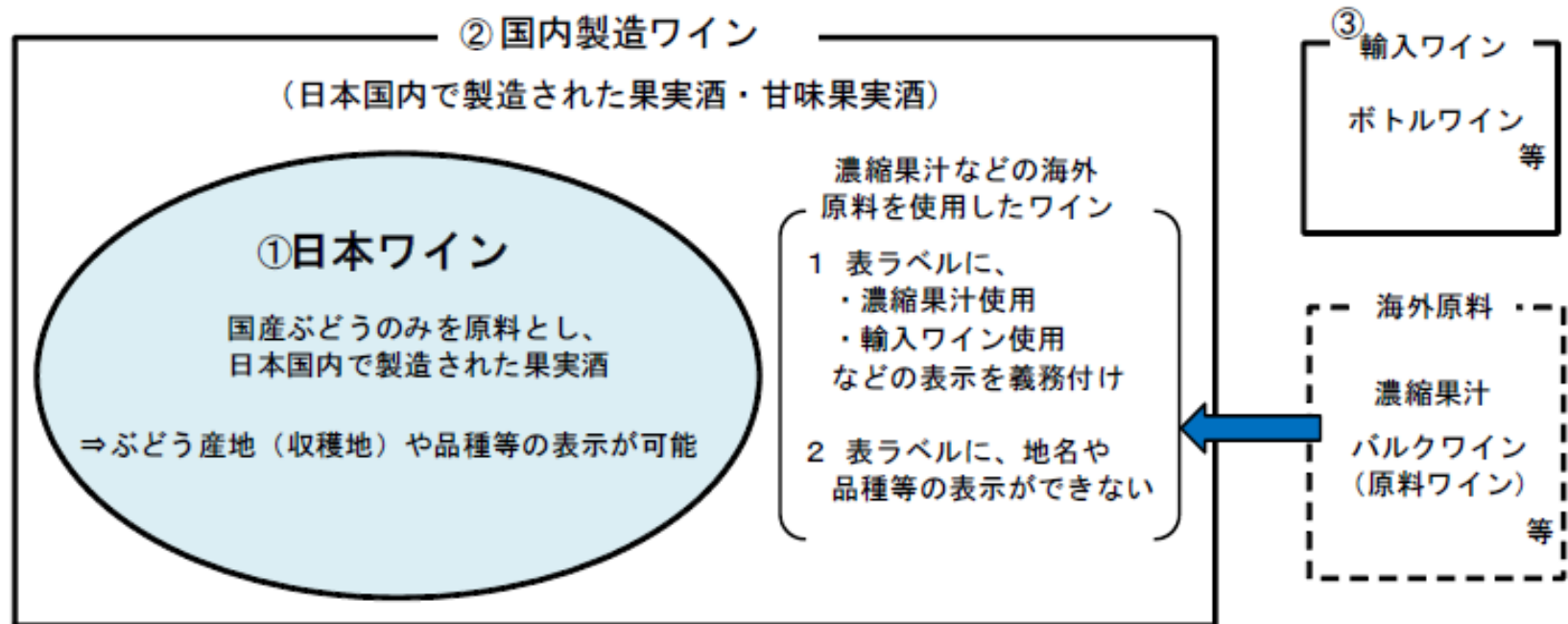
ワインを取り巻く環境

ワイン消費数量推移



ワインを取り巻く環境

(2) 日本ワイン・国内製造ワイン・輸入ワインの区分



- ①「日本ワイン」：国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒をいいます。
- ②「国内製造ワイン」：日本ワインを含む、日本国内で製造された果実酒及び甘味果実酒をいいます。
- ③「輸入ワイン」：海外から輸入された果実酒及び甘味果実酒をいいます。

平成30年10月30日から日本ワイン法の適用開始

ワインを取り巻く環境

信州ワインバレー
ワイナリーへ

日本アルプス
ワインバレー

千曲川
ワインバレー

桔梗ヶ原
ワインバレー

天竜川
ワインバレー



信州ワインバレー

地域ごとに4つのバレーに分け、それぞれの地域で協力し合い、
世界の皆さんに恋していただけるような高品質なワイン造りを目指します。

高品質なワインを生み出す信州ワインバレー

カリフォルニアのナパバレーでも知られるように、良質なワイン用ぶどうが育つ土地のことを「バレー」と呼ぶことがあります。ぶどう畑が広がるその地には、ワイナリーやレストラン、ショップなどが立地し人々が集う……。信州もそんなワインバレーのひとつとして「信州ワインバレー」を形成し、多くの方に訪れていただきNAGANO WINEを楽しんでいただける場所になることを目指しています。

ワインを取り巻く環境



ワインの**選び方**がわかるようになって
お料理とより楽しめるのなら・・・

もう少し**いいワイン**を
飲んでみてもいいなあ！

ワインの資格

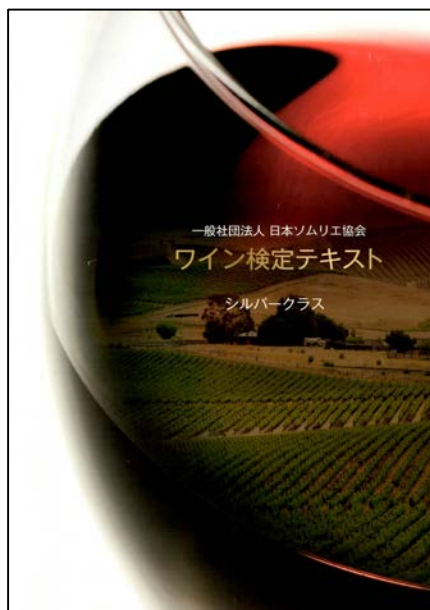
ワインの資格

- **日本ソムリエ協会**
ソムリエ、ワインエキスパート、ワイン検定
- 全日本ソムリエ連盟
ワインコーディネーター、ソムリエ、ワイン検定
- 日本安全食料料理協会
ワインコシェルジュ
- 日本インストラクター協会
ソムリエインストラクター
- 日本ワイン協会
日本ワイン検定

日本ソムリエ協会の資格



ワイン検定
ブロンズ



ワイン検定
シルバー



ソムリエ
ワインエキスパート

ワイン検定



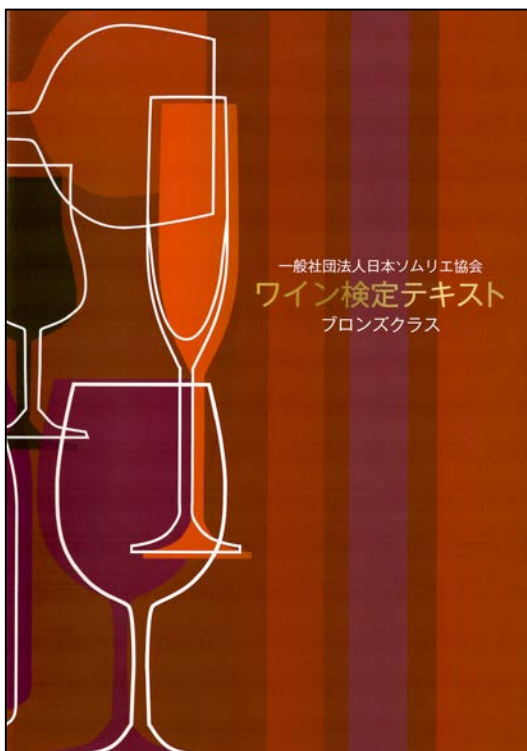
https://www.youtube.com/watch?v=LIAfovm_EXI

ワイン検定 ブロンズクラス



ワイン検定 ブロンズクラス

入門編としてご家庭でワインを楽しく飲んでいただける知識の習得



- テキスト20ページ
- 年3回
- 筆記試験のみ（実技なし）
- 講習会90分
+
試験40分
- 7割で合格

内容

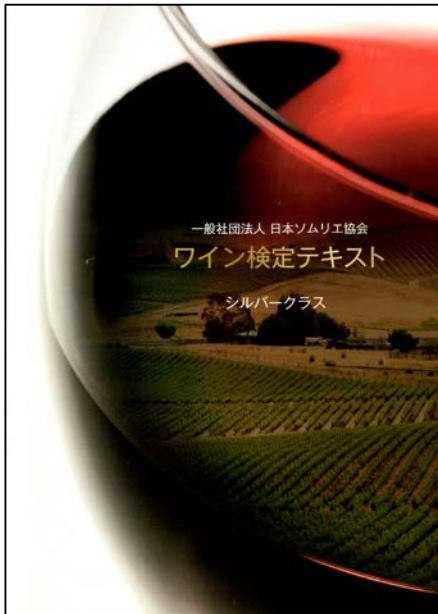
- ワインの基本
歴史、品種、製造工程
- ワインを楽しむ
ラベルの読み方
飲み方、抜栓方法
テイスティング（外観・香り・味わい）
- ワインと料理の相性

ワイン検定 シルバークラス



ワイン検定 シルバークラス

レストランでソムリエに相談したり、ワインショップでワインアドバイザーからアドバイスをもらいながら、好みのワインを選んでいくための知識の習得



- テキスト80ページ
- 年1回
- 筆記試験のみ（実技なし）
- 講習会120分
＋
試験40分

内容

- 世界のワイン
日本を含む世界各国のワイン
概要、歴史、産地、著名なワイン
- テイスティング
テイスティングの目的
テイスティング方法

J.S.A.呼称資格
ソムリエ・ワインエキスパート



ソムリエ・ワインエキスパート



- テキスト 600ページ
- 年1回
- 1次試験（筆記）
- 2次試験
（テイスティング）
- 3次試験
（サービス実技）

ソムリエ ワインエキスパート 呼称資格認定試験 試験会場

一般社団法人 日本ソムリエ協会

2017年度ソムリエ・ワインエキスパート呼称資格
JA長野県ビル

受験呼称	受験番号	階	試験室
ソムリエ	A14001 ~ A14078	12	12B
ワインエキスパート	C14001 ~ C14035	12	12E
シニアソムリエ	K14001 ~ K14003	12	12B
シニアワインエキスパート	M14001	12	12E

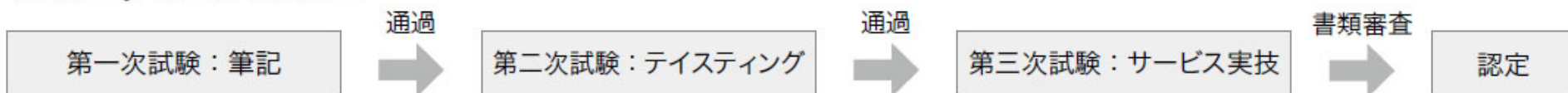
受験票を忘れた方は、受付にお越しください。
受付は **北ロビン** です。

一般社団法人 日本ソムリエ協会

【試験時間】2017年10月10日(火)
10時30分～12時30分(120分)

試験内容

ソムリエ/シニアソムリエ



ワインエキスパート/シニアワインエキスパート



合格ライン 7割

フランス

65

アルザス地方で栽培されている Klevner のシノニムを次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Pinot Noir
2. Pinot Gris
3. Pinot Blanc
4. Gutedel

フランス

66

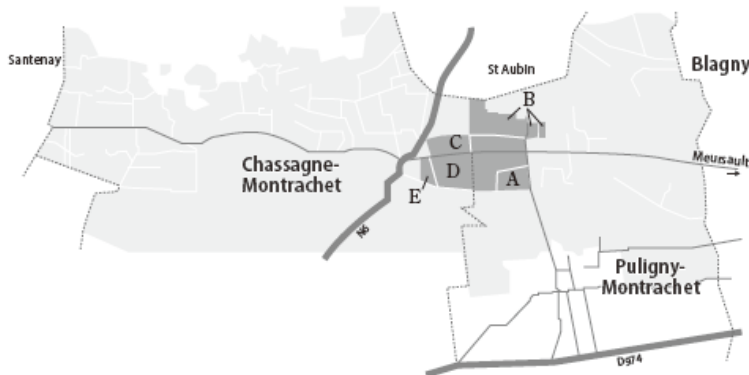
最も南に位置するグラン・クリュを次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Grands Échézeaux
2. Chambertin
3. La Tâche
4. Bonnes-Mares

フランス

67

地図中のA～Eの中から Criots-Bâtard-Montrachet を示す所を次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。



イタリア

85

Vermentino di Gallura を産する州を次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Sardegna
2. Sicilia
3. Calabria
4. Molise

イタリア

86

カリフォルニアの Zinfandel と同じ品種と言われているものを次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Negroamaro
2. Nero di Troia
3. Primitivo
4. Bombino Nero

イタリア

87

トスカナ州の白の D.O.C.G. ワインを次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Vino Nobile di Montepulciano
2. Vernaccia di San Gimignano
3. Vernaccia di Serrapetrona
4. Rosazzo

イタリア

88

イタリアのワイン法において、I.G.P. ワインはその土地で造られたものを最低何% 使用しなければならないか。次の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 85% 以上
2. 90% 以上
3. 95% 以上
4. 100%

2017年問題

2次試験



赤ワイン・テイスティング用語選択用紙

J.S.A.呼称資格認定試験（一般）

外観	清澄度	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った
	輝き	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかった	
	色調	1 紫がかった	2 ルビー	3 黒みを帯びた	4 オレンジがかった
		5 ガーネット	6 レンガ色	7 マホガニー	
	濃淡	1 無色に近い	2 やや明るい	3 明るい	4 やや濃い 5 濃い 6 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い
外観の印象		1 若々しい	2 若い状態を抜けた	3 軽快な	4 熟した 5 成熟度が高い
		6 濃縮感が強い	7 やや熟成した	8 熟成した	9 酸化熟成のニュアンス
		10 酸化が進んだ	11 完全に酸化している		

香り	第一印象		1 閉じている	2 控えめ	3 しっかりと感じられる	4 力強い	
			5 チャーミングな	6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な
	特徴	果実 花 植物	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カシス	
			5 ブラックベリー	6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク	
			9 赤ピーマン	10 メントール	11 シダ	12 バラ	13 すみれ
			14 牡丹	15 ゼラニウム	16 ローリエ	17 杉	18 針葉樹
			19 ドライハーブ	20 タバコ	21 紅茶	22 キノコ	
			23 スーポア	24 トリュフ	25 腐葉土	26 土	
	香辛料 芳香 化学物質	1 血液	2 肉	3 なめし皮	4 燻製	5 シヴェ	
		6 ジビエ	7 コーヒー	8 カカオパウダー	9 ヴァニラ	10 黒胡椒	
11 丁子		12 シナモン	13 ナツメグ	14 甘草	15 白檀		
16 杜松の実		17 硫黄	18 樹脂	19 ヨード	20 ランシオ		
香りの印象		1 若々しい	2 還元的	3 熟成感が現れている			
		4 酸化熟成の段階にある	5 酸化している	6 第1アロマが強い			
		7 第2アロマが強い	8 ニュートラル	9 木樽からのニュアンス ²			

味わい	アタック	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 インパクトのある
	甘み (アルコールのボリューム感も含む)	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	酸味	1 シャープな	2 爽やかな	3 なめらかな	4 円みのある	
		5 キメ細かい	6 やさしい	7 力強い		
	タンニン分	1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	
		5 ヴィロードのような	6 シルキーな	7 溶け込んだ		
	バランス	1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 痩せた、渴いた	
		5 豊満な	6 肉厚な	7 力強い	8 流れるような	9 バランスのよい
	アルコール	1 控えめ	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 熱さを感じる
	余韻	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い	

評価	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い		
	4 エレガントで、余韻の長い	5 長期熟成型			
適正温度	1 10度未満	2 10-13度	3 14-16度	4 17-20度	5 21度以上
グラス	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
デカンタージュ	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)	
収穫年	1 2010	2 2012	3 2013	4 2014	5 2015
生産地	1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニュージーランド	
	5 イタリア	6 スペイン	7 チリ	8 アルゼンチン	9 日本
主なぶどう品種	① Pinot Noir	2 Zinfandel	3 Syrah(Shiraz)	④ Cabernet Sauvignon	
	5 Sangiovese	6 Merlot	7 Tempranillo	8 Gamay	9 Malbec

合格率

資格保有者一覧表

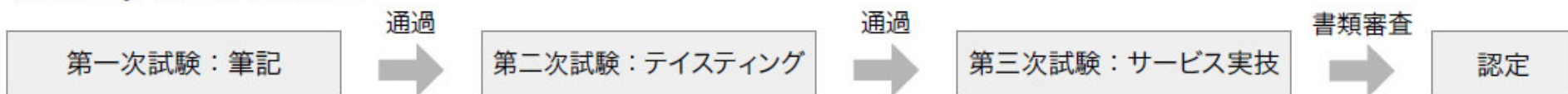
2018年1月1日現在

		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
マスターソムリエ	当年			6				
	累計	(0) 50	(0) 50	(0) 56	(0) 56	(0) 56	(0) 56	(0) 56
シニアソムリエ	当年	(28) 106	(37) 105	(13) 49	(24) 90	(22) 74	(13) 43	(14) 55
	申請※1						(110) 427	(82) 225
	累計	(411) 1,675	(448) 1,780	(461) 1,829	(485) 1,919	(507) 1,993	(630) 2,463	(726) 2,743
ソムリエ	当年	(380) 935	(439) 1,059	(588) 1,384	(517) 1,307	(562) 1,499	(646) 1,658	(563) 1,299
	申請※1						(852) 2,988	(733) 2,249
	累計	(7,617) 16,188	(8,056) 17,247	(8,644) 18,631	(9,161) 19,938	(9,723) 21,437	(11,221) 26,083	(12,517) 29,631
シニアワインアドバイザー	当年	(11) 52	(22) 53	(5) 20	(8) 30	(12) 31	-	-
	累計	(264) 880	(286) 933	(291) 953	(299) 983	(311) 1,014	(311) 1,014	(311) 1,014
ワインアドバイザー	当年	(123) 290	(122) 319	(150) 416	(168) 505	(157) 426	-	-
	累計	(3,841) 11,289	(3,963) 11,608	(4,113) 12,024	(4,281) 12,529	(4,438) 12,955	(4,438) 12,955	(4,438) 12,955
シニアワインエキスパート	当年	(39) 61	(23) 43	(17) 32	(15) 36	(26) 44	(37) 61	(21) 39
	累計	(104) 210	(127) 253	(144) 285	(159) 321	(185) 365	(222) 426	(243) 465
ワインエキスパート	当年	(457) 715	(439) 733	(524) 876	(688) 1,163	(638) 1,200	(656) 1,238	(562) 1,051
	累計	(5,255) 8,360	(5,694) 9,093	(6,218) 9,969	(6,906) 11,132	(7,544) 12,332	(8,200) 13,570	(8,762) 14,621
SAKE DIPLOMA	当年							(512) 1,458
	累計							(512) 1,458
受験者	シニアソムリエ	(58) 216	(76) 249	(58) 217	(74) 272	(89) 336	(118) 416	(116) 401
	ソムリエ	(818) 2,275	(967) 2,641	(1,139) 3,108	(1,123) 3,343	(1,164) 3,661	(1,820) 5,712	(1,860) 5,520
	シニアワインアドバイザー	(34) 125	(36) 104	(26) 85	(25) 95	(47) 157	-	-
	ワインアドバイザー	(397) 1,243	(400) 1,293	(429) 1,559	(439) 1,659	(496) 1,733	-	-
	シニアワインエキスパート	(60) 99	(60) 104	(43) 84	(44) 109	(85) 150	(76) 143	(61) 124
	ワインエキスパート	(1,108) 1,939	(1,256) 2,208	(1,336) 2,471	(1,514) 2,807	(1,545) 3,032	(1,637) 3,238	(1,552) 3,174
	SAKE DIPLOMA							(1,232) 3,515
合格率 (%)	シニアソムリエ	49.1%	42.2%	22.6%	33.1%	22.0%	10.3%	13.7%
	ソムリエ	41.1%	40.1%	44.5%	39.1%	40.9%	29.0%	23.5%
	シニアワインアドバイザー	41.6%	51.0%	23.5%	31.6%	19.7%	-	-
	ワインアドバイザー	23.3%	24.7%	26.7%	30.4%	24.6%	-	-
	シニアワインエキスパート	61.6%	41.3%	38.1%	33.0%	29.3%	42.7%	31.5%
	ワインエキスパート	36.9%	33.2%	35.5%	41.4%	39.6%	38.2%	33.1%
	SAKE DIPLOMA							41.5%

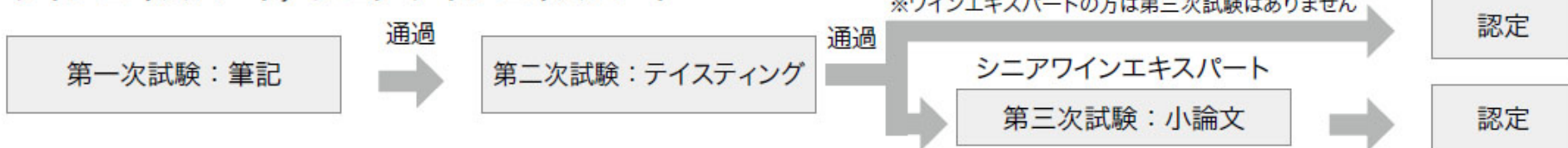
※()は女性の人数 ※1:呼称申請によるシニアソムリエ、ソムリエ認定者

合格率

ソムリエ/シニアソムリエ



ワインエキスパート/シニアワインエキスパート



30%

80%

1次試験がCBTに変わります

CBT
(Computer Based testing)



2018年度 継続 呼称資格認定試験〈一次試験〉で CBT方式導入!

CBT(Computer Based Testing)方式とは、コンピューターを利用して実施する試験方式のことです。

受験者はコンピューターに表示された試験問題に対して、マウスやキーボードを用いて解答します。

パソコン操作に自信が無い方でも、当日操作方法の説明を受けられますのでご安心ください。

受験日時・会場の選択ができますので、受験者様の利便性向上に繋がることが期待されます。

※シニア呼称資格認定試験では従来通り、ペーパー方式での試験を予定しております。

※二次・三次試験は従来通り指定された日時・会場にて受験していただきます。

筆記による方式の試験と比べ、
CBTでは次のような
特徴があります。



➡ 国家試験や多くの公的試験で採用されているCBT方式では、〈同じ問題・選択肢〉が出題されることはありません。どの受験者がいつ受験しても同じ難易度の試験が出題できるよう、公平性が保たれた設定になっています。

➡ 47都道府県に約200カ所の試験会場があります。

➡ 都合の良い試験日時・会場を選択して受験することができます。電車や飛行機の指定席予約のようなイメージです(全曜日対応可、会場によります複数の時間帯から選択可)。

➡ 予約した日時の都合が付かなくなった場合、1週間前でも日程を変更することができます(試験開催期間に限りです)。

➡ ご希望の場合、試験開催期間内に一次試験を2回受験していただく方式も採用予定です(日時・会場の予約はそれぞれ必要です。出題時に受験回数を選択、受験回数により受験料が異なります)。

現在、導入に向けて準備を進めております。

詳細につきましては、来年1月刊機関誌にてご案内予定です。

2018年度

申込みの流れ(予定)

① 出願期間
3月1日～6月30日

② 会場Web予約
7月15日～8月25日

③ 試験当日
ご自身で予約された日時に会場へ行き、受験していただきます。この時、本人確認として公的身分証明書を提示していただきます。
※試験開催期間は8月1日～8月31日を予定

④ 合格発表
9月上旬

※出願、および会場予約は受験者様自身で行って頂きます。その際、メールアドレスが必要になります。メールアドレスをお持ちで無い場合には1つ取得していただく必要がございます。

受験番号：IP1401A001

残り時間：119 分 43 秒

白黒反転

背景色変更

文字色変更

表示倍率：130% ▾

表計算仕様

ヘルプ

疑似体験終了

氏名：試験 太郎

問5【ストラテジ系】

ソーシャルネットワーキングサービスの利用事例はどれか。

- ア 登録会員相互のコミュニケーション及び企業と登録会員のコミュニケーションの場や話題を提供することで、顧客のブランドロイヤルティを向上させる。
- イ 電子会議や電子メール、ワークフロー支援機能などを利用することで、メンバー間の共同作業を効率化する。
- ウ ネットオークションで売り手と買い手の仲介を行うことで、取引の安全性を向上させる。
- エ ネットワークを経由して必要とするソフトウェアの機能を必要なときに利用することで、コストの削減を行う。

解答欄

☐ ア☐ イ☐ ウ☐ エ☐ 後で見直すためにチェックする

解答状況

問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10

< 前の問へ

次の問へ >

解答見直し

試験終了

勉強法 1次試験

- まずは一度過去問を解く
出題傾向の把握
- 教本を一通り流し読み（全体感の把握）
- 過去問分析
よく出るところ、重箱の隅を見分ける
- 過去問を解きながら暗記
- 地図に書き出す
- 模擬試験

勉強法 2次試験

- 過去の出題把握
- まずは基本6品種を押さえる
 - 赤：カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー
 - 白：リースリング、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン
- 香り、色の表現のパターン化
- 品種当てに走らない

2次試験のポイント

2017 年度呼称資格認定二次試験

ソムリエ・ワインエキスパート

テイスティングの項目別点数配分の公表について

外観	20%	}	赤・白 2種類の計4つ
香り	28%		
味わい	20%		
その他の項目	10%		
収穫年	3%	}	}
生産地	6%		
主なブドウ品種	9%		
飲料の銘柄	各 2%		ワイン以外のお酒

18%



ワインの楽しむために



塩尻の新酒ワインを楽しむ

ガイド4期生
飲み比べ企画

塩尻産の新酒ワイン（ヌーボー）を味わう「はじめての塩尻ワインの会」がこのほど、塩尻市広吉田のレス・レストランで開かれた。市観光ワインガイドの4期生がヌーボーの出回る晩秋に合わせ企画し、市観光協会とともに主催した。

ヌーボーワインで乾杯する参加者たち

塩尻産の新酒9銘柄や飲み比べ用のボージョレ・ヌーボーなど16銘柄が用意され、約30人が爽やかな味を楽しんだ。

ナイヤガラ、巨峰、セイベル、コンコードなど赤白の新酒が並んだ。観光ワインガイドの中村剣さん（50）、山口美子さん（47）が「肩ひじ張らないスタイル」でヌーボーの特

徴や銘柄を解説すると、参加者たちは自由ににつき合うセルフ方式でじっくり飲み比べた。相性のいい料理もそろい、松本市本庄の会社員・小林敦夫さんは「塩尻のワインは本場に近い」と話していた。

塩尻産ワインの周知や普及を目的とした会の5回目で、ヌーボーを扱うのは初めて。

村さんは「敷居が低い」と話す。市民大学気軽に楽しめる会。和気あいあい味いながらファンになつてほしい（有賀文香）

はじめての塩尻ワインの会



ww-wine

～Enjoy wine, Live Better～

ワイおいワイン



2月15日（木）寒い冬だから～お鍋とワインの会
年輪堂

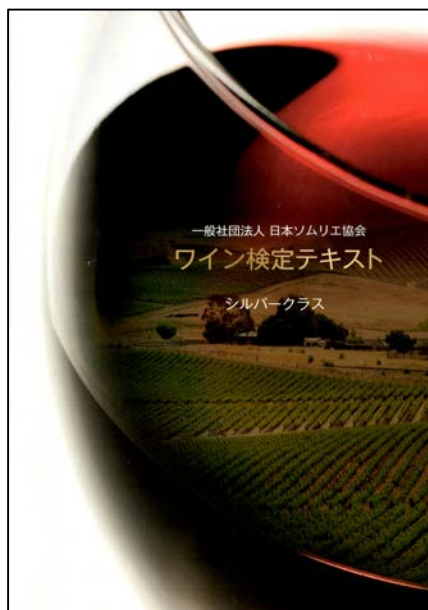
3月 3日（土）春を感じるワイン会
レストラン ミルポワ



日本ソムリエ協会の資格



ワイン検定
ブロンズ



ワイン検定
シルバー



ソムリエ
ワインエキスパート

2018年度 J.S.A. ワイン検定



90分で広がるワインの世界
～ ワイン検定にチャレンジしてみませんか? ～

ワイン検定とは、ワインに興味をお持ちの方を対象とした一般社団法人日本ソムリエ協会が主催する検定試験です。



ブロンズクラス

入門編としてご家庭でワインを楽しく飲んでいただける知識を習得します。



合格すると、認定カード、明細に使うタス・ヴァンをかたどった認定バッジが授与されます。

開催 2018年 4月 1日(日)

申込受付 ● 2018年2月6日(火)～3月8日(木)

開催 2018年 6月 27日(水)

申込受付 ● 2018年5月1日(火)～5月31日(木)

開催 2018年 9月 29日(土)

申込受付 ● 2018年8月1日(木)～9月3日(月)

時間 ● 14:20～15:50 講習会(90分)
15:50～16:00 休憩
16:00～16:40 検定試験(テキスト記載事項より出題)
受験資格 ● 検定日において20歳以上の方
会場 ● 各地で開催いたします。公式サイトでご確認ください。
受験料 ● 11,000円(テキスト代・講習料含む)

シルバークラス

ブロンズクラス認定者を対象に、レストランでソムリエに相談したり、ワインショップでワインアドバイザーからアドバイスをもらいながら、好みのワインを選んでいくための知識を習得します。



合格すると、認定カード、名刺、明細に使うタス・ヴァンをかたどった認定バッジが授与されます。

開催 2018年 11月 17日(土)

申込受付 ● 2018年9月19日(木)～10月21日(日)

時間 ● 14:10～16:10 講習会(120分)
16:10～16:20 休憩
16:20～17:00 検定試験(テキスト記載事項より出題)
受験資格 ● J.S.A.ワイン検定ブロンズクラス認定者
会場 ● 各地で開催いたします。公式サイトでご確認ください。
受験料 ● 15,000円(テキスト代・講習料含む)

受験の流れ

Step1

ワイン検定サイトにアクセスし、お申し込みください。

Step2

ご入金から1週間前後でテキストが届きます。

Step3

ワイン検定を受検します。

Step4

合格者には後日認定カード、バッジなどが届きます。

公式サイト 詳細は、公式サイトでご確認ください。

<https://www.winekentei.com/>



一般社団法人日本ソムリエ協会
JAPAN SOMMELIER ASSOCIATION

〒101-9042 東京都千代田区美田東町下町17-3 日本ソムリエ協会ビル2F
TEL 03-3256-2020