

『ワインは人生を豊かにする』

ソムリエ・エキスパート受験対策講座
担当講師インタビュー

山田講師/田邊講師/塩入講師/信国講師



L'école du Vin



■Yoshimi yamada
[ソムリエ受験対策講座主任]
[チーズ・プロフェッショナル
試験対策講座主任]

『ワインは人生を豊かにする』

講師インタビューvol.1【山田講師】

ワインとチーズの受験対策講座の主任講師を務める山田講師へ、
ワインを学ぶ事、講座への想いを伺いました。



L'école du Vin

■山田講師にとってワインを学ぶ事とは？

「ワインは人生を豊かにする」

ワインは今や世界中で生産され
種類も豊富で有史以来の歴史もあります。
学ぶ事によって
私達の食生活に煌めきや発見
新たな喜びをもたらします。

フランス語で
「*Art de vivre* 暮らしの芸術」
という表現があり
まさに私達の暮らしに
芸術性をもたらすのが
ワインやチーズです。

またワインスクールに通う事で
知り合いの輪が広がっていくことも
魅力の一つですね。



■山田講師がワインを伝える際に、 大切にしている事は何ですか？



資格取得は決して容易な道はありません。
膨大な量の情報を記憶しなければなりません。

だからこそ
プロに教え方のコツを学んで欲しいです。

またただ単に丸暗記するだけでは定着しません。
その為に私は
「ストーリーのある記憶」を大切にしています。

覚えるべき内容の背景や
“何故？ どうなったのか？”

という理由も併せて
記憶していただくように心がけています。
記憶を定着させることが肝心だと考えています。



L'école du Vin

『レコール・デュ・ヴァン全体が One Team』



■受験講座主任の山田講師、2020年度の目標を教えてください。



オリンピックイヤーである2020年。
目標に向かって努力するアスリートと共に
私達も自分の限界チャレンジしたいです！

レコール・デュ・ヴァンでは、
それぞれの分野の第一人者個性的で
経験豊富な講師が勢揃いしています。

講師陣、スタッフ、
レコール・デュ・ヴァン全体が*One Team* になり、

皆様の「合格」に向かって精一杯フォローできる体制を全力でつくります！
2020年一緒に駆け抜けて行きましょう!!

■ソムリエ・エキスパート受験を検討されている方へ メッセージをお願いします！



まだ見ぬワインの世界を、

「資格取得」というクリアな目標を
掲げて飛び込んでみてください。

新たな2020年をスタートしましょう！

皆様と夢を分かち合うのを
楽しみにお待ちしております！



L'école du Vin

『ワインを伝える事とは、 感動をシェアしていくこと』

講師インタビューvol.2【田邊講師】

講師歴11年目を迎える田邊講師。
貴重なお話を伺いました。



■Koichi Tanabe
[ソムリエ受験対策講座]
[SAKE DIPLOMA講座 主任講師]
[WineLover講座]
[レベル2講座 主任講師]



L'école du Vin

■田邊講師にとってワインを識っていく事とは？



人生における楽しみ、豊かさを増やすこと。
これまでに見えなかつたものが
見えるようになります。
これは体験していただけすると、
必ずわかつていただけたと思います。

■ワインを学ぶメリットは、何だと思いますか？

ワインの知識や経験が増えるだけではなく、人生
自体が好転し始めるということです。

このことは、スクールに通われた多くの方に、賛同
していただけたのではないかと思います。



■田邊講師にとって、 ワインを伝える事とは何ですか？



ワインを学んでいくことは、
世界全体を見ることにも繋がっていきます。

私もワインのおかげで、
世界の様々な国や地域を訪れる事ができ、
沢山の素晴らしい経験をさせていただきました。
そして、これからもそれは続いていくでしょう。

ワインを伝える事とは、感動をシェアしていくことだと思っています。



L'école du Vin

『その後の人生にも繋がっていくような授業を常に目指しています。』

■受験講座を担当するにあたり
田邊講師の目標を教えてください。



もちろん全員合格です。

そして
「挑戦すること自体が成功である」
ということを全員で分かち合い、
その後の人生にも繋がっていくような授業を、
常に目指しています。

■ソムリエ・エキスパート受験を検討されている方へ
メッセージをお願いします！

人生を終える時の一番の後悔は、
「あの時に挑戦しなかったこと」だと言います。

ワインの世界を学ぶことは、素晴らしいチャレンジであり、人生のステージを、
もうワンランク引き上げてくれることは間違ひありません。



L'école du Vin

『感動できるほどの時間を過ごしてほしい』



■Shanae Shioiri
[ソムリエ受験対策講座]
[SAKE DIPLOMA講座]

講師インタビューvol.3【塩入講師】

ワインスクール講師歴15年。
これまでにソムリエ・エキスパートを1,450人以上を送り出し、
『受験の母』『レコール・デュ・ヴァンの母』と呼ばれる塩入講師。
講座や受講生への想いに溢れるインタビュー。



■塩入講師にとって ワインやSAKEを学ぶという事は何ですか？



各回(講座)の私のゴールは
“ポイントを伝えるだけではなく、
どうお伝えすれば、
少しでも覚えやすいのか？”がゴールです。

その上で、大切にしている点は3つ！

- ①理解して頂くポイントを伝え、とにかく！わかりやすい授業にする
- ②伝え方も工夫して、記憶に残る授業にする
- ③記憶していく際のアドバイスもおこなう

この3つが揃わないと長年の経験上、
合格に導けないと感じていますので、
日頃から心がけています。
1回1回、“受講して良かった！”と思って
頂きたいですね。

講座に望む準備は、今でも数日かけて
“どう伝えたら覚えて頂けるかなあ…”と
全力で知恵を絞ります。笑

■スクールで学ぶメリットは何だと思いますか？

良く体験セミナーで聞かれる質問ですが、

“ポイントの明確化、復習するときの力配分がわかる”
“素敵な仲間と出逢える”
“感動できるほどの時間共有ができる”ということ。

独学で勉強していると、どこも大切に思えてきますね。



また、力配分もポイントに均等に時間をかけいく…。
スクールに通うと、どこがポイントで、
どこに時間を取ることが効率的なのか？
がわかりますし、
一生付き合っていける素敵な仲間とも出逢えます。

また、
“感動できるほどの時間を皆さんと共有できる”
と思います。



■受験講座でワインやSAKEを伝える時に 大切にしていること何ですか？



ワインやSAKEを通じて、
そのものの美味しさだけではなく、
造っていらっしゃる方々の想いや
造られる背景を知ることが本当に楽しい！と思います。

味わいは同じかもしれないけれど、
背景を知ってから楽しむと、
感動できるワイン&SAKEにめぐり逢えます。

■講師歴16年目、2020年度受験講座を担当するにあたり 塩入講師の目標を教えてください。

来年はオリンピックも開催され、
日本中が元気になる年！

例年以上に受講生の皆さんと飛躍したい！
クラスの皆さん、おひとりおひとりに目を向け、
楽しみながらゴールまで一緒に走りたい！



来年も“受験の母&スクール母”として精一杯、頑張っていこうと思います！

■ソムリエ・エキスパート、 そして、SAKE DIPLOMAを受験を検討されている方へ メッセージをお願いします！



ご多用な中での資格取得について、
“私が目指せるのかなあ…”
と考えいらっしゃる方も多いかと思います。

でも、
迷っているのでしたら、一緒にやってみませんか？
“合格”というプレッシャーより、
“学ぶこと”的楽しさを
皆さんに感じて頂けるように努めています。

きっと、ワクワクする素敵なお世界が見えてきますよ。

ご不安な気持ちがある方は、是非、お気軽に無料体験セミナーにいらしてください。
お待ちしています！



L'école du Vin

『造り手の溢れんばかりの
情熱を、苦労を、畑でかいした汗を、涙を、
飲み手に伝える事が出来るのは我々だけ。』

講師インタビューvol.4【信国講師】

レコール・デュ・ヴァンの講師として15年。
トップソムリエとしてワインと向き合う姿勢、
講師としての受講生への変わらない強い想いを伺います。



■Takehiko Nobukuni
[筆頭講師]
[ソムリエ受験対策講座]



L'école du Vin

■信国講師にとってワインを学ぶ事とは？



ワインを学ぶという事は、人生そのものを生涯にわたり学ぶことです。

ワインは生命体が作ります。
地球を知る事であり、宇宙を知る事です。
そして歴史を知る事です。

先人たちが何故売れる宛も無かったワインを
造り続けたのか？
それはその人の人生を学ぶことです。

ワインをグラスに注ぐ時、
謙虚さが無ければワインの声は聞こえません。

その声が聞こえる為にワインを学ぶ時間が必要になります。

■ではワインを伝える事とは信国講師にとって何でしょうか？



ワインを伝えるにはワインを知らないことはなりません。

ワインは基本的には声を発しません。
だから作ってる本人に会わなければならぬのです。

その造り手に会うとその情熱に触れる事が出来ます。
人の情熱に触れたらその想いを
飲み手に伝えなければなりません。

何故なら造り手は飲み手がそのワインを飲む姿を見届ける事は出来ないからです。

だから造り手の溢れんばかりの情熱を、苦労を、畑でかいた汗を、涙を、
飲み手に伝える事が出来るのは我々だけです。



**『生徒達に私という人間の生き方を
知って欲しいし、
生徒達の人生の生き方も
知りたいです。』**



**■受験講座を担当するにあたり
信国講師の目標を教えてください。**



**■ソムリエ・エキスパート受験を
検討されている方へメッセージを
お願いします！**



毎年生徒達の100%の「満足」を得る事です。

不合格になったとしても、
その生徒が一緒に勉強をした学びの時間に
後悔がないなら、
大きな財産を得た事になります。

勿論「合格」させるというのは
最低限の私の任務です。

だから毎年、1人でも多くの生徒を
合格させたいと1時間前には出勤して
授業の準備をします。

月に1度は生徒達と食事の時間を共にして
「同じ釜の飯を食べて」
同じ方向に向かう準備をするのです。

そして、生徒達に私という人間の
生き方も知って欲しいし、
生徒達の人生の生き方も知りたいです。

ワインは難しいと思わず、
ワインとは嬉しいと思ってほしいです。

そして「合格」だけが
ソムリエ・エキスパート受験をして
得るものではありません。

皆さんが今出逢った事も無い人達との、
同じ目標に向かった同士達との
かけがえのない出会いが待っています。

それこそがお金では買えない大きな財産になると思います。

今、受験してみようかなと迷っているなら、迷わずお申込をされてください。

そして私達と出逢ってください^^

