

ワインエキスパート清の合格体験記 ~2020年7月から10月にかけての濃いめにソーヴィニオンな体験~

旭川荘療育・医療センター(岡山) 青木 清



はじめに

皆さん、Bonjour!!

All of you know the 「ソムリエ」, however, how about the 「ワインエキスパート」?

私は、生まれてから約30年間ワインを飲む機会がほとんどなかった。しかし、1998年からフランス政府給費留学生として1年間生活した際に、少しずつワインを飲む機会が増えた。同時期に留学していた三重のDr.山川と一緒に、ポール・ボキューズなどの三ツ星レストランを多数チャレンジした。それぞれのお店のおすすめの白ワインと赤ワインを1本ずつ飲んだことが多かったが、その時には品種はほとんど分かっていなかった。

その後、Dr.山川がつないで下さった縁で、岡山県

の女性(Noriko)と2002年に結婚した時の引き出物は、「ブルゴーニュワイン+ブルゴーニュワイングラスペア」であった。帰国後、ピノ・ノワールの色彩&香りに魅了されていた私に、ボルドーワインの濃いめにソーヴィニオンな世界を教えてくれたのは、私の「deeply close friend」の2人である(写真1)。以後、私の人生におけるワインは、「赤」デミック・トーク(bien sur, academic talk!!!)が中心であった。

2020年6月に、私が「山内逸郎記念賞」という名誉ある賞をいただいた際に、Dr.岡が祝賀会を少人数で企画してくれた。2020年7月に、後にミシュランガイド岡山で星を獲得した「はすのみ(ヌーベルシノワ)」で「POUILLY FUMÉ 2012(写真2)」というワインを飲んでも、それが香りに特徴のあるソーヴィニオン・ブランという品種であることをよく認識できていなかった。



●写真1 左から筆者、Dr.岡、Kazuo(藤原一夫)(2019年、あるワイン会にて)



●写真2 Sauvignon Blanc

そんな私が、「ワインエキスパート」という資格の存在を知り、2020年7月から10月にかけて集中して学び、そして合格した。本稿では、その軌跡、今まで経験したことのなかったワインのdeepな世界の一端、そして、その体験から感じた新しい「自分」や「生き方」を具体的に紹介したい。

【ワインエキスパートとは】

日本ソムリエ協会のホームページによると、ワインエキスパートについて以下のような説明がある。

<ワインエキスパート>

- ◆酒類、飲料、食全般の専門的知識、テイスティング能力を有する方
- ◆職種、経験は不問
- ◆ソムリエ職種に就かれていて、受験に必要な経験年数に満たない方

ソムリエとワインエキスパートの大きな違いは、飲食サービスなどでの勤務経験の有無である。

【受験のきっかけ】

前述の祝賀会で「ワインエキスパート」という資格があることを知ったが、いつも通り、その日のうちに記憶から抜けていた。一緒に話を聞いていたNorikoから、翌日に「今年は時間があるから受けてみたら!」と提案され、7月14日(締め切りの前日)に、申し込みをした。

【参考図書・サイト・映画】

- 1) 日本ソムリエ協会、2020日本ソムリエ協会 教本 J.S.A.ソムリエ J.S.A.ワインエキスパート(医師国家試験の「イヤernote」や昔の電話帳を彷彿させる750ページにもわたる超分厚い百科事典)
- 2) 杉山明日香、受験のプロに教わる **ソムリエ試験対策講座** ワイン地図帳付き<2020年度版>、Little More(「ポイント」「出題例」「Check & Repeat」などが最新情報をもとに大変分かりやすくまとめているおすすすめの1冊!)
- 3) 杉山明日香、受験のプロに教わる **ソムリエ試験対策問題集** ワイン地図帳付き<2020年度版>、Little More

- 4) ワインとグルメの資格と教室2020 過去問題集&合格テクニック、イカロス出版
- 5) ワインテイスティングの基礎知識 別冊/認定試験二次攻略テクニック、新星出版、2019
- 6) ビアンカ・ボスカー(小西敦子訳)、熱狂のソムリエを追い!ワインにとりつかれた人々との冒険、光文社、2018(普段本を読まない私が、2019年冬に倉敷の本屋さんでたまたま出会い一気読みし人生観を変えた衝撃本!生き方や外来診療にも良い影響を与えてくれる!)
- 7) Bianca Bosker, Cork Dork: A Wine-Fueled Adventure Among the Obsessive Sommeliers, Big Bottle Hunters, and Rogue Scientists Who Taught Me to Live for Taste(English Edition)、Penguin Books、2017(文献6の原本、訳本があまりにも面白かったので、ついつい購入した!)
- 8) **ワイン受験.com**(8月中旬に存在を知った、受験対策や問題集が充実しているので興味がある方はまずこのサイトにアクセスを!私は、山崎和夫さんの出身が岡山県岡山市であることを知りその日に登録を決めた、問題集は「少なめ3問」がおすすすめ!)
- 9) 日本ソムリエ協会(<https://www.sommelier.jp/>)
- 10) **「SOMM」**(2012)(このレベルで勉強できないが、学ぶ楽しさや取り組む姿勢は同じ!)
- 11) 「SOMM INTO THE BOTTLE」(2015)
- 12) 「SOMM3」(2018)
- 13) 神の雫(漫画:日本語版、英語版「THE DROPS OF GOD」、フランス語版「LES GOUTTES DE DIEU」、渡仏前の一読がおすすすめ!)
- 14) Wine Folly(ソムリエの方から本を貸していただいた、サイトも充実している)

【1次試験】

まず、本を3冊(上記2~4)を購入。参考文献4で、2年前からコンピューターで行う**CBT方式**に変更され、今まで公表されていた過去の出題が非公表となったことを知った。「受験に成功するには」に書いてある、「受験に成功する人には、ある傾向があります。それは、目標が何であれ、それに対して集中して真剣に取り組

み、なおかつ謙虚であり、決して諦めないことです。・・・、『必ず合格するのだ』というポジティブ志向を持つことを、どうぞ忘れないください。」というアドバイスを心に留めた。「ワインの勉強」からは、「ワインとの付き合いは一生のものということ」、「まずはワインを幅広く、そして各項目を平均的に学ぶこと」、「成長していく人は広いヴィジョンを持っている」こと、そしてワイン以外の酒類からも問題が出ていることを学んだ。

7月中旬から約2週間：通勤のバスの中で、問題集500問に目を通す。答えは考えても全く分からないので、速攻で答えをみて雰囲気だけ把握した。

7/23：アルゼンチンの「**トルロントス**」を購入(写真3)。バラ・ジャスミン・ゼラニウムの香りやテイストを3日続けて飲み、何となく特徴が分かった気がした(実はこの品種が本番で出題されて正解できた！→後述)。長期間準備期間があれば、フランス、ニュージーランド、アメリカ、オーストラリアの4か国の**ソーヴィニオン・ブラン**を「鼻と口が初め青草の香り、やがてライムエードのような香りと酸味をとらえるようになるまで(参考図書6の38p)」1週間飲み続けることをBoskerはすすめている。ちなみに、彼女は、「次の週は、**ゲヴェルトトラミネール**、その後は**テンプラニーリョ**・・・」とブドウ品種の経験値を高めていった。

教本(文献1)届く(分厚い!、写真4)。

7/25：イタリアの語呂合わせ・地図(写真5)完成。

7/31：参考図書2の「Check & Repeat」フランス・イタリア以外を学ぶ。会場を予約(①8/29(土)10:30、②9/5(土)10:30)。早めに合格して、2次試験対策をするようなアドバイスがあるが、申し込みが遅かったので、1か月半は準備期間が必要と考えた。

8/11：語呂合わせの参考になる「メモリー・スポーツ」の番組をたまたま見て、場所と意外な組み合わせと流れて印象づけると良いと知った。

8/15：参考図書2の「Japan 日本」から本格的に開始(最近は日本の問題が増えている)。

8/16：ワイン受験.comメールマガジンくるようになった。

8/19：スペインは、「州50%、品種30%に加えて、カヴァ・シェリーを学ぶべし」、と学んだ。

8/22：「料理とのマリアージュ」でワイナリーチェック(私は参考書に線を引いて満足するタイプ!)を沢山していたら腱鞘炎になった。

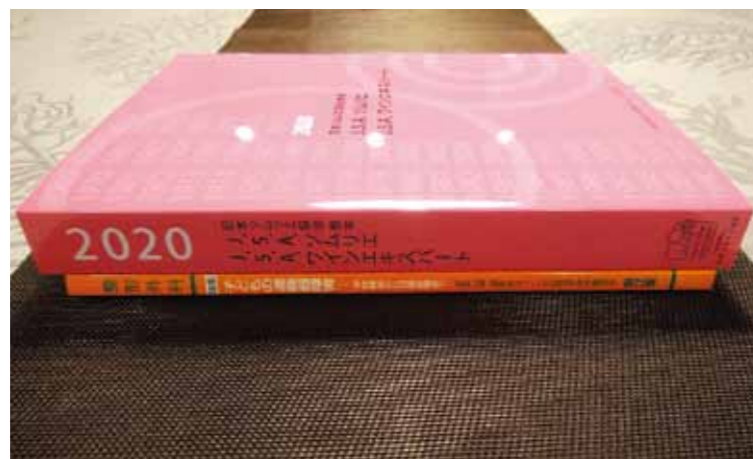
8/23：参考文献2の後半を一応終え、問題集再スタート。

8/26：試験日を、8/29から9/5の16:45に変更。

8/30：フランス一通り学んだあと、イタリアから(124~317p)はポイントのみに変更。問題を繰り返し解くように心がけた。



●写真3 Torrontés



●写真4 教本



●写真5 Noriko作イタリア地図に清が記入

9/4：参考書を一通り読み、問題も解き終えた。

9/5(1次試験当日)：10:30から受験するも「**不合格**(写真6)」。次女と会場近くで合流し、家でランチ。疑問に思ったこと(ポムロール・フロンサックの位置、東欧の国々の気候、日本ワインの定義、など)を確認の上、時間の許す限り地図問題と概要を繰り返した。とても暑かったのでタクシーで移動し、会場近くで参考図書2の「Check & Repeat」600個を確認した後、16:45から再受験し「**合格**(写真6)」!!!!!!(地図問題はほとんど即答できた一方、全く分からない問題がたくさんあったので合格ラインぎりぎりだと思った・・・)。お世話になった方々に報告し、Norikoとpetitお祝いをした。

「ある産地のことを調べると、ブドウのことだけでなくそこの人々や歴史、文化や食べ物も学ぶ。まるで世界を旅しているようだ」(参考映画10)と言われるように、この2か月弱の短期間で、今まで知らなかった国々やフランス各地を旅することができた。娘には、「パパ、アル中になっちゃうよ・・・」と心配されながらも、知的好奇心を刺激され生きるためのインスピレーションを得た新しい形式の旅体験は、この後さらに深まった。

【2次試験】

9/6：日仏整形外科学会のWeb会議に参加し、1次試験合格を報告。

「傾向と対策」を学ぶ。50分で赤ワイン2種類、白ワイン2種類、ワイン以外の飲み物1種類が出題される。「外観、香り、味わい、評価、適正温度、適したグラス、デキャンタージュの必要性、収穫年、生産地、ブドウ品種」を選択肢から選んで、マークシート方式で回答する。ワイン以外の飲料は、選択肢の銘柄から1つ選択する。参考図書の「誌上テイスティング講座」で基本品種(赤3種類：**ピノ・ノワール**、**カベルネ・ソーヴィニオン**、**シラー(シラーズ)**、白3種類：**シャルドネ**、**リースリング**、**ソーヴィニオン・ブラン**、+α)の特徴を確認。

酒屋のロゼコーナーで今まで意識したことなかった「Tavel」が目に入り、日本ワインの「Sur Lie」が認識できた!**カベルネ・フラン**(当日出題されたが正解できなかった品種!)やニュージーランドとチリの**ソーヴィニオン・ブラン**を購入した。

9/8：参考図書5の別冊/認定試験二次攻略テクニックは大変参考になったが、品種の配点が高くなっている最近の傾向が反映されていなかったため、出版社に電話して2019年発行のものが最新であることを確認した。

9/10：ソムリエのみさんが、単一品種のワインボトル数本、参考図書14他ワイン関連の本、以前ご自身の勉強に使った香りのセットなどを用意してくださった。Merci bien!!



●写真6 不合格→合格

9/11：2次試験は、164点満点で、1つのコメントは5分以内で解答すべきと学んだ。品種によって、**甲州**→**丁字**、**リースリング**→菩提樹/リンゴ、**シャルドネ**→新樽/樽香/白桃/ヘーゼルナッツ/アーモンド、**ソーヴィニオン・ブラン**→ヴェルヴェーヌ/メロン、**ミュスカ**→マスカット、**ゲヴェルツトラミネール**→ライチなどの特徴があることを知る。ワイン受験.comでアドバイス動画を見る。白軽め、白重め、赤軽め、赤重め(写真7)と大まかに分けて考え、それぞれの模範解答があることを知った。ブラインド・テイスティングのすすめ(小瓶法)、合格者の体験談とアドバイスが大変参考になる。

9/12：動画(ワイン以外のお酒)を一通り見てカクテルは出ないことが分かった。キュラソーは、コナンのキャラクターに登場することを次女が教えてくれた！以後2次試験当日までの1ヵ月間は、試験に使用される**国際規格のテイスティンググラス**(INAOグラス、ISO規格)×6を購入し、試験にでると言われる2~5千円代のワインを小瓶法や私が小瓶法をアレンジした「**ペットボトル法**(写真8)」にてブラインド・テイスティングを繰り返した。

9/18：ロゼ(写真9)や泡も出る可能性があること、ガメは「若々しい」「第2アロマが強い」という特徴があるため飲んでおく方がよいことを知った。

9/23：「当てにいくより、寄せにいく」ことが大切であることを学んだ(参考図書4)。スピッツの小瓶をスーパーで購入(写真10)。テイスティング・コメントをプリントアウトして、本番に近い形で行うようにした。

9/24：イタリアレストラン「Bacco」の女性ソムリエに相談。白2種類(ドイツ・モーゼルの甘い**リースリング**+ナバの**シャルドネ**)+赤4種類(**ピノ・ノアール**、長野の**メルロー**、シチリアの**シラー**、フランスの**メルロー**-65%)をブラインドで体験させていただき、グラッパもいただいた！彼女は、教本でなく問題集で勉強されたとのこと。また、当日はうどんを早めに食べてからカジュアルな服装で参加されたそう。

焼酎は、芋・麦・米・泡盛を確認すべし！黒糖焼酎「れんと」も購入して少し試飲。

9/30：9月いっぱい試験のためでなくいろいろな品種をチャレンジし、10月になったら試験対策として「基本3種類ずつ6種類」に専念すると決めていた。9月最終日、**マスカットベリーA**の泡とポルトガルの**トゥーリガ・ナショナル**(キムチなど辛い食べ物に合うワインがなかなかないが、この品種や**ガリオッポ**、冷えた**リースリング**は辛いものとのマリージュ良い!)楽しむ。スクールに行っていないと自分の飲んでるワインをどう評価してよいか分からないため、山崎和夫さんのサイトでテイスティング・コメント付きのワイン3セット(9本)購入！

10/9：テイスティング上達のコツ→「ブラインド」で「並べて比較」することが大切。一次試験の合格率は38%(**整形外科専門医試験よりかなり難しい!**)だが、二次試験合格率は77%で、4回まで続けて受けることが可能なので、「77%×4=99.7%(つまり、ほとんど全員!)」、あきらめずに受け続ければ合格できるはず！(山崎和夫さんの動画)

10/11(前日)：夜、本番と同じ形式で行うも「白2・赤2・ワイン以外」の5種類を全問不正解・・・焦って夜な夜ないろいろ確認飲み(試験当日の朝は普通に起きることが出来なかった)！

10/12(2次試験当日)：ホテルグランヴィア岡山で受験。セーターなど寒さ対策をしていった。受験会場では、私が一番後ろの席であった(1次試験に受かったのが1番遅かったことを意味する・・・)。

<2次試験の詳細>

白1つ目(ワイン①)：2019年の**トロンテス**→もちろんアルゼンチンだが「白は平均2年前」というデータから離れられず2018年にマーク。

白2つ目(ワイン②)：2018年フランスの**シャルドネ**→自信を持って**リースリング**と解答(年と国は当たっていたため大きく加点!)。

赤は4番目のワインが明るい色で答えやすいと考え先に解答(そこが大きな間違いであった!)。

赤1つ目(ワイン④)：2018年ニュージーランドの**ピノ・ノワール**→以前飲んだことがある**ピノ・ノワール**(チリのアコンカグア)と明るい色が似ていたため新世界と判断。年は若いと思ったが「赤は平均4年前」というデータに引きずられ、2年若くする勇気はなく2017年に。国は、オーストラリアとニュージーランドで迷ったが、オーストラリアではないと考えニュージーランドを選択！

赤2つ目(ワイン③)：2018年フランスの**カベルネ・フラン**→タンニンが強烈だったため2017年オーストラリアの**シラーズ**と解答(後で考えるとシラーズで黒くなく明るい色はあり得ないと思うが、その時は「**外観で判断してはいけない!**」という教えと、すでに酔っており時間もないため即答で不正解・・・)。

このワインの解答をしようとした時に、ワイン1つ分すべて違う場所にマークしていることに気づく。かなり動揺したが、まだ10分くらいあったので、「気づいてラッキー!」とpositiveに考え、マークシートを一問分全部写した上で間違っているところを消してやり直した。**マークシートの練習**もしておくことをおすすめする！

ワイン以外：「ラム」は、「マール」と迷った上で「ラム(購入して飲んでいたが少し甘い印象があった)」ではないと考え、「スコッチ」だけ違和感を覚えながら、

| | | | | | | | |
|-------|--------|--|---|---|-------------------------------------|---|-------------------------------|
| 香り | 強い | <input type="checkbox"/> 閉じている | <input type="checkbox"/> 控えめ | <input checked="" type="checkbox"/> 開いている | <input type="checkbox"/> 強い | <input type="checkbox"/> 弱い | <input type="checkbox"/> 複雑な |
| 第一印象 | 性質 | <input type="checkbox"/> チャーミングな | <input type="checkbox"/> 華やかな | <input checked="" type="checkbox"/> 繊細な | <input type="checkbox"/> 深みのある | <input type="checkbox"/> 複雑な | |
| 果実 | 熟成感 | <input type="checkbox"/> イチゴ | <input type="checkbox"/> ラズベリー | <input type="checkbox"/> ブルーベリー | <input type="checkbox"/> カシス | <input checked="" type="checkbox"/> ブラックベリー | <input type="checkbox"/> ぶどう |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> ブラックチェリー | <input type="checkbox"/> 干しブドウ | <input type="checkbox"/> 乾燥イチジク | | | |
| 花 | 花 | <input type="checkbox"/> バラ | <input checked="" type="checkbox"/> すみれ | <input type="checkbox"/> 牡丹 | <input type="checkbox"/> バラ | <input type="checkbox"/> バラ | <input type="checkbox"/> バラ |
| 植物 | 植物 | <input type="checkbox"/> 赤ピーマン | <input type="checkbox"/> メントール | <input type="checkbox"/> シスター | <input type="checkbox"/> ローリエ | <input type="checkbox"/> 黒 | <input type="checkbox"/> 針葉樹 |
| | ドライ/菌類 | <input type="checkbox"/> ドライハーブ | <input type="checkbox"/> タバコ | <input type="checkbox"/> 紅茶 | <input type="checkbox"/> キノコ | <input type="checkbox"/> 腐葉土 | <input type="checkbox"/> 土 |
| 芳香 | 動物/糖 | <input type="checkbox"/> 血 | <input type="checkbox"/> 生肉 | <input type="checkbox"/> 乾いた肉 | <input type="checkbox"/> なめし革 | <input type="checkbox"/> ロースト | <input type="checkbox"/> コーヒー |
| 香辛料 | スパイス | <input type="checkbox"/> 黒胡椒 | <input type="checkbox"/> 丁子 | <input type="checkbox"/> シナモン | <input type="checkbox"/> チリペッパー | <input checked="" type="checkbox"/> 甘草 | <input type="checkbox"/> 杜松の実 |
| 化学物質 | その他 | <input type="checkbox"/> タール | <input checked="" type="checkbox"/> 樹脂 | <input type="checkbox"/> ヨード | | | <input type="checkbox"/> カウ |
| 香りの印象 | 熟成感 | <input type="checkbox"/> 若々しい | <input type="checkbox"/> 機能的な | <input type="checkbox"/> 熟成感が現れている | <input type="checkbox"/> 酸化熟成の段階 | <input type="checkbox"/> 酸化している | |
| | 特性 | <input checked="" type="checkbox"/> 第1アロマが強い | <input type="checkbox"/> 第2アロマが強い | <input type="checkbox"/> ニュートラル | <input type="checkbox"/> 本樽からのニュアンス | | |



●写真7・左 模範解答の一例(赤重めの「香り」)
●写真8・右 ペットボトル法(清考案、水やお茶など匂いが残りにくい液体のボトルをしっかりと洗って空気がない状態でキャップをする、小瓶より空気の調整が容易!Let's try, using various bottles!!)

●写真9 今後の試験に出るかもしれないロゼワイン、左からWhite Zinfandel(ジンファンデル)、Rose d'Anjou(グロロー主体)、Tavel(グルナッシュ主体)(青枠は山崎和夫さんおすすめの小瓶法)
●写真10 経験値を高めるワイン以外の飲み物

「スコッチ・ウイスキー」を選択。

「ワイン以外は、アルコール濃度が高いことが多い
ため、ワインの解答がすべて終わってから飲むべし!」、
という教えを守ったが、マークシート間違えが響いて、
考える時間は、2~3分しかなかった。迷いながら、
白・赤ワインはすべて飲み干した。私は、日本ソムリエ協会の用意して下さるワインはおいしいので、
すべて飲む!と決めていた。ちなみに、今年はコロナ対策として、飲んだワインを吐く入れ物はなしとなっていた。また、終わってから他の受験者のテーブルを見ると皆さん半分くらい残されていたので、
マークシートミスをしないうちにはそれもありかもしれないと反省した。選択肢に含まれる国や品種の数が、
例年よりかなり増えていた。

自己採点の合計では、山崎和夫さんの基準で、24点の加点が得られた(写真11)。

【合格発表】

10/21:朝Norikoが、ぶどう(瀬戸内ジャイアンツとシャイン・マスカット)を出してくれた。金木犀の香りを感じながら通勤。合格発表にて名前あり!(最初、「アオキ」多くて分かりにくかったので受験番号を何回も確認)。Norikoに電話で報告「そうだった!忘れてたわ・・・おめでとー!!!」

【学んだこと、そして今後】

合格発表までの間に、参考図書6を読み直した。以前読んだ時には、ストーリーに魅せられて一気に読んだが、読み返すと、新しい気づきがたくさんあったので引用する。

- 1) 血に次いでワインは人間の身体の構成要素を含む最も複雑な母体(マトリックス)なんだ(9p)
- 2) 価格やブランドについて外部の雑音を受け流して、感覚を正確に捉えるために自分を無にすること。それは私たちのだれにでも可能に思えた。ふだん見過ごしている感覚へと波長を合わせることで豊かな体験を享受できるのだ。私も真剣にやってみようと思った(21p)
- 3) 味わうということは、単に人生を堪能することの決まりきった比喻ではない。・・・**良い味を味わうことは、よく生きることであり、自分自身を深く知ることであった。**だから、よく味わうことは、食用にするものなかでもっとも複雑なものから始めなければならない—そう、ワインから。(23p)
- 4) マスター・ソムリエに関しては、「毎年200人が受験し、95%が落ちる。マスター受験者は試験までの年月、平均すると2万本以上のワインをテイステイングし、1万時間勉強し、4千枚以上のフラッシュカードを作り、・・・。(64p)

- 5) いわば、舌の筋トレ(69p)
- 6) 「ワインが人生を変えることもできる」、「ぼくの人間性をいくつかの面で変えてくれる」(79p)
- 7) 味によく注意していること、ワインのメッセージをどう聞くかを学ぶことは**自分の周りのすべてに心を開いていること**によって始まる」、「どこにいても新しい経験を受け入れる練習をする(97p)
- 8) 「ワインを飲む目的は何かというと、匂いを楽しみたいからだ」、味とはほとんど匂いで・・・(143p)
- 9) ワインの専門知識の習得は、ベンチプレスを持ち上げて鍛えることよりも新しい言語をピックアップするのに似ている。・・・概念的知識を広げることによって学ぶのだ(169p)
- 10) よいワインは変化だ、ワインは周囲の世界と自分との関係を変化させ、人生観をも変化させる(219p)
- 11) 「ひと口飲んで、2口目を飲みたくなること」・・・「良い」ワインの明確な定義・・・とてもシンプル(291p)
- 12) 私たちはワインを味わうとき偉大さを知るのだ。そしてそれは記憶として生き続ける(293p)
- 13) 完璧な動き: 余裕、エレガント、優雅、本当にソフト(外来診療でも参考になる!)
- 14) 同じワインを二度飲まない(417p)
- 15) 品種: ケナール、ヴィオニエ(423p)、リースリング(424p)

- 16) 人生の「意味を付与し直す」・・・「人間としての在り方を変えるでしょう」(437p)
- 17) ソムリエのように脳を点火させるにはどこからスタートするといいたろう・・・感覚の記憶を蓄積することから始めなさい。あらゆる**匂いを嗅いで、それに言葉を付与すること。**(440p)
- 18) ブラインド・テイステイングにとどまらず、人生のほかの分野に吹き込む新たな落ち着きと自信がついていたことに気づかされた。・・・どんな食べ物を食べるべきか選ぶ能力は、利いた風なことを言う、ほかのさまざまな永続するものについてもあなたが勇気と手際の良さでもって選べるようにするだろう・・・ムシン、あるいは「ノー・マインド」という禅の概念をしっかりとつかんでいた(442p)
- 19) ワインに何かを感じ、あなたの諸感覚を解放することは、**ただ注意を払うこと**によって始まる。そして**おいしく楽しく味わうこと**だ。(445p)
- 20) この冒険を経た著者の一般人に対する思いは、すべての人がワインに宿る魂を発見する能力を持っているのだから、味わうのに特別な感覚はいらない・・・楽しむ心で飲めばいい。・・・よく味わって楽しむこと。(452p)

| 番号 | 収穫年 | 生産地 | 主なぶどう品種 |
|----|-----------------------|------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2019年 2018 | アルゼンチン (4) | Torrontés (5) |
| 2 | 2018年 (2) | フランス (4) | Chardonnay (リースリング) |
| 3 | 2018年 2017 | フランス ネーブル ? | Cabernet Franc ネーブル |
| 4 | 2018年 2017 | ニュージーランド (4) | Pinot Noir (5) |
| 5 | 2018年 2017 | | |

●写真11 2次試験の答え合わせ



●写真12 田崎真也さんのサイン入り認定証



●写真13 バッジ



●写真14 右上からラム、イェーガー・マスター、クレム・ド・カシス

これらのメッセージの数々は、一人の人間としてどう生きていくかという根本的な問いを投げかけてくれる。

その後、田崎真也さんのサイン入りの証明書(写真12)とバッジ(写真13)が届いた。

Norikoは、**イエーガー・マイスター**を「養命酒みたいで体に良い感じ!」とコメントし、**クレム・ド・カシス**なども含めて、我が家の食後酒の幅が広がった(写真14)。

私自身も、これらのことを意識して過ごした日々のおかげで、今までとは違う景色が見えるようになった。具体的には、①すべての食事の外観・香り・味わいを意識して生活するようになったこと、②金木犀の香りが例年より遠い距離から強く感じられること、③花を見た時にワインのイメージが連想できるようになったこと(写真15)、④**リースリング**や**ヴィオニエ**の多様性や飲んだことのない品種に対する好奇心でわくわくしていること(今日はイタリアの**トレヴィアーノ**と南アフリカの**ピノ・ノワール**を飲みながら原稿の最終チェックをしている)、⑤外来診療において事前準備を十分にした上で、一度「先入観」を捨て「無心」になり、問診・触診などをきちんと行い、そして自分で考えることの重要性を再認識できたこと、⑥当直の際に、

「Bushido」のCDを繰り返し聴くことが多かったが、最近では、参考サイト14の動画を見て学ぶ時間が増えつつある、などである。

今後は、日仏整形外科学会の広報委員として、ワインの魅力・多様性(写真16)、ワインに関する英語やフランス語の紹介などをINFOSやリニューアル予定のホームページの中で皆さんにお伝えしていきたい(「清のワイン奇行(仮題)」)。

また、今後の日仏整形外科学会はもちろん、2021年4月岡山大学尾崎教授主催の腫瘍の国際学会in岡山、2021年12月に予定されている日本小児整形外科学会in岡山、2023年の日整会by尾崎教授などにおいて、皆さんと濃いめにソーヴィニョンな**academic talk**が安全にできることを楽しみにしている。

海外からのゲストをおもてなしするために、フランス語や英語に接する時間を確保している。2021年1月に高2の娘と**together**に受験した英検準1級の1次試験はなんとか合格したので、現在、2次試験の対策をしている。ワインに含まれるポリフェノールの力を借りながら自己研鑽を続け、将来はメモリー・スポーツのシニアの部に参加したいと考えている。

今回のワインエキスパート受験に関して、たくさんの人に感謝したい。受験を提案し、日々問題をクイズ

形式で出し、苦手な品種を分析しながら経験値を上げてくれたNoriko、リビングで寝ている私をあの手この手で起こすなどあたたかくサポートしてくれた娘Amica(杏美花)&Amore(紅杜玲)、きっかけを作ってくれたDr.岡&Kazuo、たくさんのアドバイスをいただいたソムリエのお二人、ソルト・リックのマスター、そして、約7000年の間ワインに関わってきた全ての人々に感謝したい。

Merci beaucoup beaucoup!!!

まとめ

- 1) 整形外科医は、飲食店での勤務経験がなくても、ワインエキスパートの試験を受けることができる。
- 2) 地方に住んでいても、短期間であっても、家族やワインに詳しい友人、参考書やサイトの力を借り、集中して学ぶことにより合格は可能である。

- 3) ワインエキスパートの試験を通して、そして、特別の理由をもってワインをテイastingすることによって、単にワインにとどまらず、生きる上でのパワー(感じ方・考え方・表現の仕方・楽しみ方など)が得られる。



●写真15 同じ花の季節による変化(左から夏→秋→冬)



●写真16 第17回日仏整形外科学会(岡山→直島)で試みたワインの多様性