

日本地ビール協会

入会とセミナーのご案内



日本地ビール協会

〒659-0068 芦屋市業平町8-14-002

Tel : 0797-34-7751 fax : 0797-34-7752

■日本地ビール協会についてのご紹介

日本地ビール協会は、日本および世界のクラフトビール(地ビール)の振興と普及を目指す団体として1994年に発足しました。日本に地ビールが誕生し、地ビール元年と言われたのは、小規模醸造が解禁された翌年1995年。ビールには様々なスタイルがあり世界ではその数85余種類と言われてます。日本のビールの品質の向上を図りながら、消費者がビールの本当の魅力を知り、より楽しくビールを味わえるようになるために当協会は次のような活動をしております。

主な活動内容

1. ビアテイスター、ピアジャッジ、ピア・コーディネーターの育成・認定
第1回講習会1995年1月。有資格者数およそ5,000人
2. 日本および世界の地ビールに関する情報提供
ホームページ(<http://www.beertaster.org>)、マスコミを通じての情報提供
3. ビールに関する講演・講義
4. イベントの主催・共催・後援
『ジャパン・ビア・フェスティバル』(東京・大阪・横浜)の主催
『グラン・ピエール』(東京)の主催。他、ビールイベントの共催と後援
5. 審査会の主催
「ジャパン・アジア・ビアカップ」の主催。
「インターナショナル・ピア・コンペティション」の主催。
ビール品質保証制度「UQアワード」の主催
6. 書籍、ニュースレターの発行
ニュースレター『地ビール王国』の発行(発行部数3万部)
『ピア・コンパニオン日本語版』の出版(マイケル・ジャクソン著/小田良司訳)
7. 海外のビール教育機関及びビール審査会との提携、審査員の派遣。
DLG(ドイツ農畜産業協会)に出品する日本国内で製造されたビールの総代理、ワールド・ビア・カップ、グレート・アメリカン・ビア・フェスティバルへの審査員派遣提携先：米国ブルワーズ協会、シーベル醸造学研究所(米国)、ミュンヘン工科大学バイエルン州立ヴァイヘンシュテファン醸造研究所[TUM]、ベルリン工科大学醸造調査教育研究所[VLB]
8. 企画運営
特定非営利活動法人(NPO)日本地ビアテイスター協会

会長 小田良司

特定非営利活動法人(NPO)日本ビアテイスター協会理事長
ワールド・ビア・カップ、グレート・アメリカン・ビア・フェスティバル他審査員
シュヴァリエ・ド・ロードル・デ・コート・ド・シャンパーニュ名誉勲章受賞

名誉会員ほか

フィレディック・マークル(アメリカ合衆国総領事)、デービッド・コックラム(イギリス総領事)、ニルス・グルパー(ドイツ連邦共和国総領事)、ステファン・ペイトン(ニュージーランド総領事)、イー・ジ・ブラブニック(チェコ共和国公使)、チャーリー・パパジアン(米国ブルーワーズ協会会長)、アンドリアンセンス・イアン(ベルギー/聖心ノートルダム修道院)、サミエル神父(オランダ/コニングスホーヴェン修道院修道長)、ジャン・ピエール・ヴァン・ロイ(ベルギー/カンティヨン醸造所)、マーク・ドーバー(英国/ホワイトホース)、栗本慎一郎(衆議院議員)、鴻池よしただ(参議院議員)、宮本一三(衆議院議員・元大蔵省名古屋国税局長)、木村太郎(ニュースキャスター)、津川雅彦(俳優)、山村彰(日本山村硝子株式会社取締役副社長)、中村泰司(作曲家)、
()は入会時

■ご入会方法のご案内

呼称認定にあたっては、ご入会が要件となります。次の3つのご入会方法があります。

●研究会員（入会金10,000円 年会費12,000円）

当会の趣意に賛同し、ビアテイスター取得を目的とする方を対象に95年1月より設けた会員制度です。個人正会員と研究会員は、名称・金額の違いはありますが、会員としての処遇の差を示すものではありません。但し当会メールアドレスのご使用を希望される場合は有料となります。

●個人正会員（入会金20,000円 年会費18,000円）

当会の趣意に賛同し、認定資格を取得した後もビールの専門家としての知識と技術を高めていく意志のある方、特にジャッジ以上の資格取得を目指される方を対象とします。お申し出により無料で、当会メールアドレス xxxxx@beertaster.org を利用できます。

●終身会員（入会金20,000円 終身会費160,000円）

当会の趣意に賛同し、入会后、会員資格を一年以上継続しているの会員の方、認定資格を取得した後もビールの専門家としての知識と技術を高め、生涯ビールと関わっていく意志のある方、特にジャッジ以上の資格取得を目指される方を対象とします。

当会ではジャッジ以上の呼称認定有資格者には、スコアシートの提出、ボランティアの参加などによって取得できるエキスペリアンス・ポイント(経験ポイント)の申請が義務づけられておりますが、終身会員の場合はこれを免除といたします。これは、生涯ビールと関わっていく意志のある方は、エキスペリアンス・ポイントが義務づけられていなくとも、ご自身で研鑽を積まれるであろうという判断に基づいた措置です。

お申し出により有料(年間利用料4,800円)で、当会のメールアドレス xxxxx@beertaster.org を利用できます。

■ビアテイスター

認定資格

ビアテイスターは、ビールの味わい方や味・品質・スタイルの評価方法などについての知識と官能評価(テイスティング)の基礎的な能力があると認められた方に与えられる呼称資格です。ビアテイスターセミナーの終了後、認定試験を行います。セミナーは東京と大阪を中心に、年数回、地方の主要都市でも行っています。約30種類のビールを試飲しながら、官能評価の方法、オフフレーバー(ビールにあってはならない味や臭い)、ピアスタイルなどのアウトラインを学びます。

ビアテイスターセミナーの内容とスケジュール

- 9：30～12：30 ビアテイスターの役割/官能評価の方法と手順/ビールの基礎知識
- 13：30～16：00 ドイツ・チェコ・オーストリア・イギリス・アイルランド・ベルギー・アメリカ発祥のピアスタイル
- 16：00～16：30 ビールの購入法とサービング
- 16：45～17：45 認定試験(試験時間は45分)

*時間は目安ですので、多少前後します。約90分毎に10分程度の休憩時間をはさみます。

*セミナー開始の10分前までに、会場にお入りください。

*大阪会場は9：45からの開始となります。

ビアテイスター認定試験

認定試験：筆記試験55問および官能評価試験6問。

合格基準：筆記試験、官能実技試験のいずれも75点以上取得することで合格となります。

発表：2週間以内に郵送にて通知。合格者には認定証を発行します。

合格者はビアテイスターバッジをご購入ください。

ご注意：ビアテイスター認定試験をお受けになる場合は、ご入会が必要です。

非会員でのお申込みの方は、認定試験を受けることはできません。

*お申し込み後の欠席について

- セミナー開催日の7日前までに欠席の連絡をいただいた場合
(例：土曜日開催の場合、前の週の土曜まで)
→→ 次回の受講票、またはお預かり書を送付いたします。
- セミナー開催日の6日前以降、前日までに欠席の連絡をいただいた場合
→→ 次回の受講票、またはお預かり書を送付いたしますが、再登録料2,500円が別途必要となります。
- 当日の欠席は、連絡の有無にかかわらず、新たに受講料が必要となります。

*ご入金に関するご注意

- 原則としてセミナー開催日10日前までにご入金ください。特に、会場でのお支払いをご希望の場合は事前にお申し出ください。お申し出のない場合、セミナーの申込み書をいただいておりますが、当日試飲するビールや受講席の確保が出来ない場合、受講受験をお断りする場合があります。

ご注意：お車を運転されてのお越しはご遠慮下さい。

■ビアジャッジ

認定資格

ビアジャッジは、ビアテイスターの上位資格にあたります。ビア・コンペティション等において、ビールの審査をする知識と官能評価能力があると認められた方に与えられる資格です。2日間の講習会と認定試験があります。通常年に2回東京で開催します。

ビアジャッジセミナーの内容

ビールのスタイル毎の特徴と審査方法が中心となります。セミナーでは数多くのビールを試飲しながら、ビールのスタイルごとの特徴や審査の仕方などを詳細に学びます。

なお、このセミナーでは醸造学についての講義はありませんが、認定試験には基礎的な醸造に関して出題されます。醸造の基礎について学びたい方は「醸造学基礎セミナー」を受講してください。

ビアジャッジ認定試験

認定試験…筆記試験100問および官能実技試験4問

認定方法…筆記試験、官能実技試験のいずれかが60点以下の場合……不合格

筆記および官能実技試験の得点がともに60点以上の場合……ビアジャッジ

同75点以上の場合……シニア・ビアジャッジ

同90点以上の場合……マスター・ビアジャッジに認定します

特記事項…認定証の発行は、ビアテイスターの資格呼称が要件となります。

受講・受験はできますが、合格された場合ビアテイスター取得まで資格は留保。

*お申し込み後の欠席及び、ご入金に関するご注意

- 上記、ビアテイスターの項目に準じます。但し、再登録料は3,500円とします。

エキスペリアンス・ポイントの取得義務について

ビアジャッジ、シニア・ビアジャッジ、マスター・ビアジャッジの資格呼称には、エキスペリアンスポイント（経験ポイント）が義務づけられており、2年間で24ポイントを取得する必要があります。例をあげると、各自でテイスティングし、ビールのスコアシートを提出することなどで取得できます。これは合格した時の実力を維持・向上させるための制度です。詳細については、セミナーの際にお渡しするエキスペリアンスポイントの申請書をご覧ください。

ご注意：お車を運転されてのお越しはご遠慮下さい。

ビアテイスターとしての知識を深めるために、ビアジャッジを目指すために、またビアジャッジの資格を持つ人が技能のスキルアップを図るために、ビールの評価・鑑定に役立つ醸造の知識を学んでいただくセミナーです。資格呼称を取得するセミナーではありません。たとえば、「アルコールはどのようにして造られるのか?」「ポーターとスタウトは似たような色なのに、アロマ・フレーバーが異なるのは何故か?」「淡色ラガーにDMSのレベルの高いものが多く見られるのはどうしてか?」「何故イギリス・エールからしばしばダイアセルが感じられるのか?」「どうしてビールは酸化するのか?」……こんな疑問をお持ちの方には「目からウロコ」のセミナーです。内容は醸造学中心になりますが、マスターブルーイング・イバリユエーターのセミナーとは異なり、基礎的・初歩的な知識を身に付けていただくための講座です。新人ビアテイスターにも分かりやすく解説するので、安心して受講なさってください。

醸造学基礎セミナーの内容

ビアスタイルの違いをつくる各種化学成分の理解

糖化工程で原料から抽出される化学成分の理解

煮沸／ワールプール工程で抽出・生成もしくは低減される化学成分の理解

アルコール生成のメカニズムと発酵工程で生成される化学成分の理解

熟成／貯蔵工程の目的と生成または低減される化学成分の理解

ビール劣化のメカニズムと劣化によって生成される化学成分の理解

ご注意：お車を運転されてのお越しはご遠慮下さい。

■ビア・コーディネーター

認定資格

「とりあえずビール」という言葉が示すように、日本ではこれまで「ビールは料理が出るまでの一時凌ぎの酒」という考え方が一般的でした。また、ビールと料理の関係についても深く考える必要がなく、本格的な料理というよりも“おつまみ”程度のものであればよいとされてきたわけです。「ビールに合う料理」といわれるものは、ビールが飽きずに飲めることにポイントを絞った塩辛い料理か脂濃い料理のバリエーションが中心です。しかし、ビール文化が成熟している英国や北ヨーロッパには、ビールと合わせることによって料理そのものの味を豊かにするという伝統があります。そこでは、食材や調理方法の違いに合わせてビールが選ばれます。逆に、手元にストックしてあるビールに合わせて食材や調理方法が決められることもあります。また、食前酒からデザート、食後酒に至るまでさまざまなビールを出し、食事全体を豊かに演出します。こうした習慣は近年になってクラフトビール(地ビール)が盛んなアメリカにも取り入れられました。ニューヨークやシカゴでは、ビールの銘柄に合わせた料理、料理にマッチしたビールの銘柄を用意して客に提供するレストランが増えてきているといえます。こうした考え方は「ビールと料理のマリアージュ(結婚)」と呼ばれ、アルコールの量を減らして質を楽しむという健康志向の時代ニーズにマッチしたビールの楽しみ方でもあるわけです。日本でも多様な地ビールが作られ、外国ビールも盛んに輸入されています。また大手メーカーもバリエーションを数多く販売するようになりました。ヨーロッパに匹敵するほど多様なビールが楽しめる時代にはなりませんが、「ビールと料理のマリアージュ」によるより豊かな食生活を楽しむまでには至っておりません。こうした観点から、当協会は、1999年より「ビールと料理の本格的な合わせ方」についてのセミナーを開催しております。講義終了後に認定試験を行い、合格者には「ビア・コーディネーター」の認定証及び認定バッジを授与します。

<講会の内容>

- 基礎理論：日本人の味覚と嗜好の特性、甘味・酸味・塩味・苦味の相互作用によるおいしさのメカニズム、生理的に求められる味と情緒的に求められる味などについて解説
- フレーバー理論：それぞれの食材・調味料が持つフレーバーの特徴、ビアスタイルで異なるフレーバーの特徴、およびその組み合わせでつくりだされるシナジー効果について解説
- 実例学習 基礎理論：フレーバー理論の応用により実際の料理とビールを組み合わせる試飲・試食・調理法の違いによりビールの選択を変える方法や、スープとビールの組み合わせ、サラダとビールの組み合わせなど、従来は考えられなかった組み合わせについて
- サービング・テクニク：ビールの適温と注ぎ方やグラスの選び方

ご注意：お車を運転されてのお越しはご遠慮下さい。

■マスターブルーイング・イバリュエーターセミナー（現在休止中） 認定資格

受講資格：地ビールメーカーのブルーワー、BOPブルーワーまたは経験者、ビアジャッジの資格保持者、大学・専門学校で醸造学を専攻している学生、その他、日本地ビール協会に受講資格を認められた人。

講習会の内容

- A) 官能評価(テイスティング)によるビールの品質検査方法
- B) クリーンな触感とアフターテイスト
- C) 酸化・劣化状態の特徴と見分け方
- D) 高品質ビールをつくるためのフレーバー・コントロール
- E) フレーバー・コントロールの事例とトラブル・シューティング

認定試験：筆記試験/官能評価試験

認定方法：筆記試験、官能評価試験の両方の得点が共に75点以上で合格とします。

提携・協力：米国ブルワーズ協会

後援：米国大使館農務部

ご注意：お車を運転されてのお越しはご遠慮下さい。

■受講・受験に関するQ&A

Q.個人正会員と研究会員の違いは？

個人正会員は、当会の趣意に賛同し、ビールの専門家としてより高い知識や技術の習得意思のある方を対象に設立当初からある会員制度です。ビアジャッジ以上の取得を目指される方にお勧めしています。

研究会員はビアテイスター取得を目的とする方を対象に95年1月より設けた会員制度です。

個人正会員と研究会員は、名称・金額の違いはありますが、会員としての処遇の差を示すものではありません。但し、当協会メールアドレスをご希望の場合、個人正会員は無料、研究会員は有料となります。

Q.講習会と認定試験が同日ですが、それまでにどう勉強しておけばいいですか？

お申込のご入金を確認しだい、テキストをお送りします。ビアテイスターの認定試験は、講習会をしっかりとご理解いただければ合格可能な内容ですが、参考図書としては『ビア・コンパニオン日本語版』があります。

Q.ビールについて素人ですが、合格できますか？

合格のお約束はできません。現在、ビアテイスターの合格率は約8割。ビアジャッジは5割程度です。ビール関係の仕事に従事なさっている方でも不合格になる場合もありますし、これまでまったく知識がなかったにもかかわらず合格されている方もいらっしゃいます。

Q.どんな人が受講していますか？

現在はビール関連の会社にお勤めの方が約3分の1、酒販店・ホテル・レストラン・航空会社の方が約3分の1、仕事には関係ないがビールは趣味という方が3分の1という割合です。

Q.1度合格すれば、ずっとビアテイスターですか？

いずれの資格も2年毎に新たな認定証をお送りしています。退会した場合および会費未納の場合、資格呼称は失効します。また、ビアジャッジ以上の資格呼称には経験ポイント(EPポイント)が義務づけられており、2年間で24ポイントを取得する必要があります。例をあげますと、各自でテイスティングし、ビールのスコアシートを提出することなどで取得できます。これは合格した時の実力を維持・向上させるための制度です。但し、終身会員はこのEPポイント申請は免除となります。