

ワインスクールでチーズの魅力伝達に全力投球。 ワインとの美味しいマリアージュを提案中



チーズ講座の授業での加藤講師



プロデュースしたフランスAOCチーズマップ



熟成士ローラン・デュボワ氏と飯田橋で

加藤真美 [かとう まみ]

アカデミー・デュ・ヴァン 講師。2002年 WESTアドヴァンスド・サーティフィケート(ワイン)。2006年C.P.A.チーズプロフェッショナル取得。2014年S.S.I.認定日本酒利酒師となる。
(2014年 シュヴァリエ叙任)

加藤真美さんは、ワインスクールとして有名なアカデミー・デュ・ヴァンでチーズ講師を務めている。コスモス青山のガーデンフロアにある青山校の入口を入ると、受付の隣にはワインの熟成庫を兼ねたワインショップがあり、世界各国のワインが展示販売されていた。加藤さんを教室に訪ねた。

加藤さんがチーズに出会ったのは、大学卒業後にフランス、オーベヴェルニュ地方にあるヴィシー市への留学がきっかけである。毎日食卓に出てくる今までに食べたことのないチーズを食べているうちにその魅力に取りつかれたという。

1992年にはご主人の海外勤務の関係でドイツに6年間滞在、2000年からはイギリスへ5年間滞在され、ヨーロッパの食文化を10年以上にわたり現地体感された。ヨーロッパ滞

在期間中は日本のお料理を自宅で教える一方で、日々の生活の中でワインとチーズについてはとても良く勉強されたという。

帰国後の2005年、「加藤真美 チーズ&ワインサロン」を立ち上げた。このとき、ヨーロッパで学んだチーズとワインの世界を日本の皆様にも伝えようと思ったようだ。そして2011年から、ワインを学ぶ人たちであふれるアカデミー・デュ・ヴァンにあって、貴重なチーズの講師として活躍されている。

ところで、加藤さんの一番の仕事は?と尋ねると2012年にプロデュースした「Carte des fromage AOC de France」というフランスチーズマップを見せてくれた。すべてイラストでフランス国土の地形や川がある上に、その土地土地のチーズがイラストで置かれ、時に道具や動物たちも描かれている。産

地との位置関係も一覧できてよく分かる優れたものだ。

加藤さんは、続いてイタリア版もプロデュースしており、いずれは世界10か国くらいの地図を作りたいと目を輝かせていた。

東京・渋谷

アカデミー・デュ・ヴァン

〒150-0001
東京都渋谷区神宮前5-53-67
コスモス青山ガーデンフロア
TEL.03-3486-7769
FAX.03-3486-5482
<https://www.adv.gr.jp/>

1972年パリでスタートしたワインスクール。1987年日本で青山校開校。1998年大阪、2008年名古屋、2010年銀座に進出し、年間8,000名、今日までの累計卒業数は8万人を超えるワインスクール最大手。