



ビア ジャーナリスト アカデミー

第5期 受講生 募集

今なぜ、ビアジャーナリストが必要なのか？

1995年の地ビール解禁以後、日本のビール文化は多様化している。さらに近年は多くの消費者やメディアが「クラフトビール」を取り上げ、注目を浴びている。個人ブログやツイッター、Facebookの一般化により、誰もが自由に情報やオピニオンを発信できるようになった。

これはありがたい反面、なかには憶測だけで書いた曖昧な内容や、下調べや取材をせぬまま書き連ねた無責任なものも見うける。たとえば、苦いビールの好例であるインディアン・ペールエールの感想が「苦すぎて不味い」と書かれたブログなどである。また、逆に、ビールの知識や情報は正確だが文章が稚拙で読みづらく、内容が伝わらないものもみうける。

まことに残念である。しかし、これはある意味チャンスとも考えられる。情報を発信しようとしている人（伝えようという情熱のある人）に、足りていない部分（知識、表現力）をプラスすれば…。正確でわかりやすいビールの情報がさらに多くの人々に伝わるに違いない。

ビアジャーナリスト・アカデミーは、情熱のある人が「ビールの正しい知識」と「豊かな表現力」を得ることが出来る場所である。ビールに深い愛情を持っているあなた。ビールの素晴らしさを多くの人々に広めたいと考えるあなた。ここに集い、共に学ぼうではないか。明日のビアジャーナリストとして羽ばたくあなたの参加を待っている。



日本ビアジャーナリスト協会会長
ビアジャーナリストアカデミー学長



ビア ジャーナリスト アカデミー
学長 藤原ヒロユキ

1958年、大阪生まれ。大阪教育大学卒業後中学教員を経てイラストレーターに。ビール好きが高じて、ビールに関する資格を各種取得。
ワールドビアカップやグレートアメリカンビアフェスティバルなど国際ビアコンテストの審査員も務める。
料理も得意でビールと料理の相性にも詳しく、多くのレストランや有名シェフとのペアリング企画も多数展開。また主な著書には、台湾でも翻訳・出版された「知識ゼロからのビール入門」(幻冬舎刊)「ビールの常識」(アスキー・メディアワークス刊)、
「イラスト版ベルギービール入門」(日本経済新聞出版社刊)、
「本当に飲みたい！世界のビール」(だいわ文庫)など計7冊。ビール界の第一線で活躍している。

カリキュラム 全6回

- | | | |
|--------------------------|-----------------|----------|
| 01. ビールの基礎知識 | ビールの歴史と造り方 | 1月29日(木) |
| 02. ビアスタイル | ビールの種類 | 2月12日(木) |
| 03. ビールテイスティングとビール表現用語 | | 2月26日(木) |
| 04. 料理ペアリングとビール写真撮影テクニック | | 3月12日(木) |
| 05. 企画発想法 | 記事のテーマと切り口を考える | 3月26日(木) |
| 06. 文章表現方法 | 悪文の改稿と読みやすい文章とは | 4月 9日(木) |

講座概要

■講師陣

藤原ヒロユキ／日本ビアジャーナリスト協会会員
現役プロデューサー／プロカメラマンなど

■日程

2015年1月29日(木・開講)～4月9日(木・修了)
毎月隔週第2・第4 木曜日 19:30～21:00

■定員

約20名 定員になり次第、締切

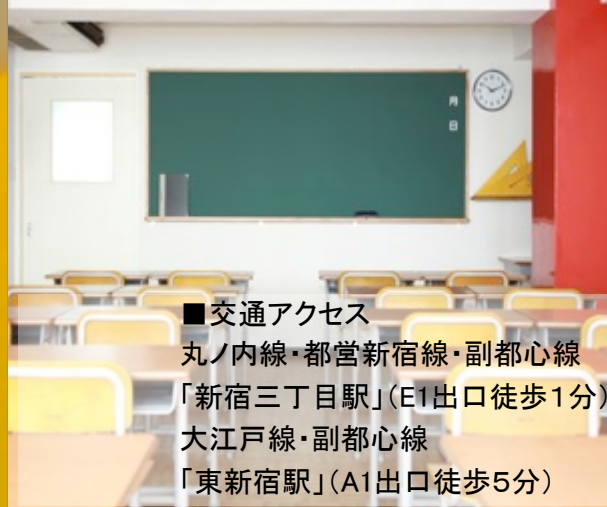
■受講料

38,000円＋7,000円(テキスト代・試飲料・税込)

修了後、能力により日本ビアジャーナリスト協会への
入会資格を得ることができます。

教室案内

東京都 新宿区 新宿5-18-16 伊藤ビル4F



■交通アクセス

丸ノ内線・都営新宿線・副都心線
「新宿三丁目駅」(E1出口徒歩1分)
大江戸線・副都心線
「東新宿駅」(A1出口徒歩5分)

修了後の活動

ビアジャーナリストアカデミーには、
修了しても継続的に学びあう場があります。



『BJA卒業生の為のビアワークショップ』

テーマ：「ビールの表現力を高めよう」

場所：16's Staring Steps Case

講義だけでは分からない事柄をピア仲間と共有したり
意見交換する機会こそビアジャーナリストには必要。

「勉強になった!」「こういうのを待っていた!」と
卒業生には大好評。今後も定期的にワークショップを
行っていく予定です。

第1期卒業生が講師として活躍



向後礼子さん (BJA 第1期生)

ビールの基礎知識 ビアスタイル ドイツビール担当

第1期生としてBJAで勉強したおかげで、自分の
表現の幅が広がりました。卒業後、まさか自分が
講師をさせてもらうとは思ってもいませんでしたが、
大好きなビールの話を大勢の方に聞いてもらえるな
んて、こんなに幸せなことはありません。やりたい
ことはビールで人を楽しませたいということを再認
識。藤原先生には、いい機会をあたえてくださって
感謝しています。

卒業生の声



第1期生・森平茂生さん (雑貨・ビールインポーター)

いつかはブルワーになりたい、そして今のビール販売の現状に少しでも変化を起こしたい。そういう思いで
この講座を受講しました。特にビールと料理を合わせる「ペアリング」の講義は勉強になりました。そして講
義以外にもお互い切磋琢磨できるビール仲間が増えて1人では得られない貴重な経験ができました。



第1期生・笠原寿仁さん (ラジオDJ・イベントMC)

自分の中に「ビール」という得意分野を作りたいだったので受講しました。ビールの奥深さに、毎回驚きの連
続です。知識もさることながらここで出会ったピア友との人脈も自分の糧になると思います。今後益々増え
ていくであろう各地のビアフェスの司会、イベントや番組のコメンテーターとして活躍したいと考えています。

受講者の声



第2期生・川端ジェーンさん（ベルギービール講師）

正直、基礎の部分は私には必要ないかな、と思っておりました。ところが、受講してみてもいかに自分の知識が偏っていたかを実感することができました。ビールの分類の仕方やテイスティングの仕方などビールについて基礎の基礎から体系立てて教えていただけるので自分の中の知識の整理にも大変役立てております。同じ目標に向かって頑張ろう、といった和気あいあいとした雰囲気の中で学べる心地よさに今では卒業するのが惜しいと感じています。

第2期生・芦澤健太さん（ビール専門店店長）

お客様とビールのお話をするとき自分のビールの知識の少なさに焦っていました。ビール好きな方たちと交流を深めながら、ビールの勉強をし直したい！と思い受講を決めました。基本的なことでも勉強していくとまだまだ知らないことも多いことに気付きました。このお酒の秘めた奥深さに改めて感動しております。



第2期生・西林達磨さん（システムエンジニア）

ただのビール好きの素人でも大丈夫だろうかと不安もありましたが、受講者の方々は様々な仕事をしている方ばかりでした。前半の講義は入門編かなと思っていたものの、毎回その内容の濃さに驚いています。本やネットで勉強するのは違って、講師の方々の経験からくる独特の響きが刺激的です。最前列の受講がオススメです。

第2期生・ホヅミナオコさん（会社員）

自分の中でビール熱が高まっていて、独学で色々勉強していた時にこの講座を知り入学を決意。授業はあっという間で、毎回新鮮な気持ちで一言一句を聞き逃さないように臨んでいます。知らないことがたくさんあるなあというのが正直な感想です。女性ならではの視点を生かし、ビールの素晴らしさ、美味しさを発信するお手伝い出来ればなと思っています。

