



ビア ジャーナリスト アカデミー

第6期生／第7期生 同時募集

(隔週1回3ヵ月間)

(2日間集中コース)

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・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、著書「知識ゼロからのビール入門」(幻冬舎刊)は台湾でも翻訳・出版されたベストセラー、近著「BEER HAND BOOK」(ステレオサウンド刊)は、すでに韓国でも翻訳・出版が決定。日本外国特派員協会会員。NHK Eテレ講師などメディア出演多数。ビール界の第一線で活躍している。

第6期生カリキュラム 全6回

01. ビールの基礎知識 ビールの歴史と造り方 9月10日(木)

02. ビアスタイル ビールの種類 9月24日(木)

03. ビールテイスティングとビール表現用語 10月8日(木)

04. 料理ペアリングとビール写真撮影テクニック 10月22日(木)

05. 企画発想法 記事のテーマと切り口を考える 11月5日(木)

06. 文章表現方法 悪文の改稿と読みやすい文章とは 11月19日(木)

※初回講座後に懇親会有り、最終講座以降に卒業パーティー有り(費用別途)

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9月10日(木・開講)～11月19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)

お問合先: bja@bjja.jp (メールにてご連絡ください。)

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7F

■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)

JR線・小田急線・京王線

「新宿駅」(東口徒歩8分)

第7期生カリキュラム 全2日

10月24日(土) 1日目

01. ビールの基礎知識 ビールの歴史と造り方
02. ビアスタイル ビールの種類
03. ビールテイスティングとビール表現用語

10月25日(日) 2日目

04. 料理ペアリングとビール写真撮影テクニック
05. 企画発想法 記事のテーマと切り口を考える
06. 文章表現方法 悪文の改稿と読みやすい文章とは
ビアジャーナリスト ガイダンス

※最終日講座終了後に懇親会有り(費用別途)

講座概要

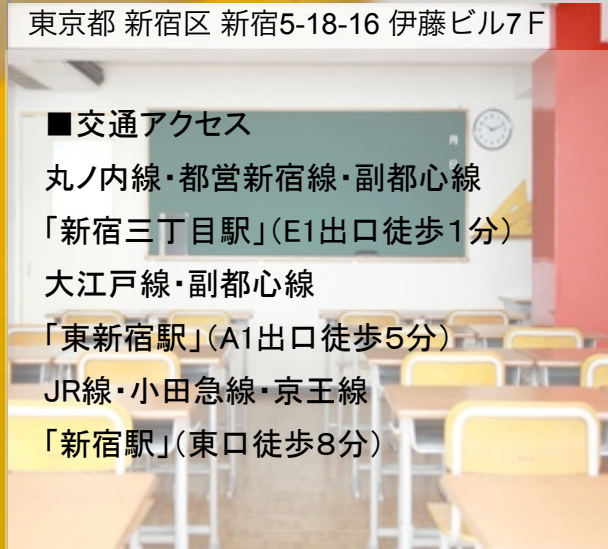
- 講師陣
藤原ヒロユキ／日本ビアジャーナリスト協会会員
現役プロデューサー／プロカメラマンなど
- 日程
2015年10月24日(土)～10月25日(日)
24日13:00～18:00／25日10:00～16:30
- 定員
約20名 定員になり次第、締切
- 受講料
38,000円＋7,000円(テキスト代・試飲料・税込)
お問合先: bja@jbja.jp (メールにてご連絡ください。)
修了後、能力により日本ビアジャーナリスト協会への
入会資格を得ることができます。

教室案内

東京都 新宿区 新宿5-18-16 伊藤ビル7F

■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)
JR線・小田急線・京王線
「新宿駅」(東口徒歩8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 「JBJAラボ」 定期開催中！

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。
BJA卒業生のスキルアップのために発足した勉強会
「JBJAラボ」では、ベルギービール、北欧ビール、
野菜とビールのペアリングなどをテーマに卒業生が
自主的に学びあっています。

第1期卒業生が出版デビュー



富江弘幸さん (BJA 第1期生)
著書「BEER CALENDAR」(ステレオサウンド)
以前からライターとして活動はしていましたが、
何か専門分野を身に付けたいと思い受講しました。
それまで独学だったビールの知識を体系的に学ぶこ
とができ、理解を深めることができたと思います。
受講後は季刊誌『ビール王国』のライターとして声
をかけていただき、著書も出版することができまし
た。ビール仲間もでき、ビールが専門分野にもなり、
私の人生の転機となった講座です。

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、
大好きなビールのお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。

受講者の声



第5期生・松下奈津子さん（飲食店勤務）

「ビールの素晴らしさを伝えるジャーナリストってカッコいいな」と思ったことが受講のきっかけでしたが、実はかなり迷っていたんです。福岡から通うのと、周りの人に馴染めるかな、とか。でも「ビールが好き」という気持ちがあれば、年齢や職業などバックグラウンドの違いは全く気になりませんでした。講義中はもちろん、講義前後も盛り上がり、今も同志でライバルのような関係が続いています。思い切って参加してよかったと実感しています。

第5期生・佐藤翔平さん（飲食店スタッフ）

独学じゃなく、ちゃんとビールを勉強したい。そんなとき偶然見つけたのがこちらの講座案内でした。ビールの基礎知識や伝える力が身に付くのはもちろん、意識の高いビア友との時間は予想以上の収穫でした。特に試飲・試食等での意見交換は、客観的な視点を身に付ける上で有意義な時間となりました。講座後も交流し合える仲間と、ビアジャーナリストとしての活動の場を与えて頂き、受けて良かったと改めて感じています。



第5期生・木暮亮さん（心理カウンセラー）

元々、日本のクラフトビールを応援しようとブログで紹介したりしていました。ブログをより伝わりやすい書き方が学べないかと考えていたところ、ビア仲間がBJAで活動しており、「自分も勉強してみたい!」と思ったのが入学のきっかけでした。講座はビールに関する知識はもちろん、写真やペアリングなどビールの魅力をより惹き出せる内容です。ビールが好きなもの同士が集まるので、そこから色々な交流が生まれていく素晴らしい環境です!

第5期生・松原順子さん（会社員）

JBJAの公式サイトを見ながら「どうしたら、ここに掲載されるような『ビアジャーナリスト』になれるんだろう?」と思っていたら【BJA5期生募集】のお知らせが!もちろんすぐに飛びつきました。ビールを正しく楽しく表現して、伝える人になりたいという私の希望にぴったりでした。卒業後は念願が叶い、自分なりの楽しい企画を見つけてJBJAの公式サイトに寄稿しています。一年前の自分からは想像もつきませんでした。

