

阿部 眞久 (あべ まさひさ) プロフィール
1974年 宮城県仙台市生まれ、小樽市在住 (43歳)
NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事

【最終学歴・学位】

小樽商科大学 大学院商学研究科アントレプレナーシップ専攻修了
MBA (Master of Business Administration / 経営管理修士)

【主な資格・任命】

シニアソムリエ、ソムリエ (日本ソムリエ協会)
北海道フードマイスター (札幌商工会議所)
国内旅行業務取扱管理者 (国家資格・観光庁)
北海道らしい食づくり名人 (北海道庁)
小樽ふれあい観光大使 (小樽市)
北海道観光アクティビスト (国土交通省北海道運輸局)
Shiribeshi 酒 アンバサダー (後志観光連盟)



連絡先 Email: info@winecluster.org
Tel 0134-64-5581 (事務所)

主な経歴

【幼少時～ソムリエ資格の取得まで】

- ・子どもの頃から両親の実家のある北海道に憧れを持ち、小学5年生のときには鉄道と青函連絡船を乗り継いで仙台から札幌までの一人旅をしたことが北海道の旅や食に興味を持つきっかけとなる。
- ・宮城蔵王ならびに仙台市内でのホテル就職後よりソムリエ資格の取得を目指す。1997年に日本ソムリエ協会の認定するソムリエ資格を受験年齢最年少 (23歳) で取得、日本ソムリエ協会東北支部役員に就任。

【ワイン産地 北海道への熱い思い】

- ・北海道のワインと食、観光の魅力とワイン産地としての可能性に惹かれ、北海道ワイン株式会社の畠村会長に手紙を書き、2000年3月16日に北海道に移住。北海道のワイナリーで初のソムリエとして勤務を開始する。
- ・2005年にシニアソムリエ資格ならびに北海道フードマイスターを取得したことにより、北海道産ワインと食のマッチングに精通したスペシャリストとして「北海道らしい食づくり名人」(北海道庁)に認定。
- ・2009年に官民連携により設立された「北海道ワインツーリズム」推進協議会において事務局長を務め、自社だけではなく道内ワイナリー全体の知名度と評価を高めるとともに、観光と食と融合した北海道らしいワイン文化の創造への挑戦をスタート。

【夢を力に ワインクラスター北海道】

- ・ワインと食という専門性に高度な経営知識を付加し、新規の事業開発を担う能力を身につけることを目的に、組織推薦(企業派遣)学生として小樽商科大学 大学院アントレプレナーシップ専攻で2012年にMBA取得。
- ・「シニアソムリエ×MBA×北海道フードマイスター」という世界唯一の存在として、北海道のワイン文化創出ならびに地域振興に貢献したいという想いを実践するために、13年間勤務した北海道ワイン株式会社と道産ワイン懇談会(業界団体)の理解ならびに支援のもと、2013年に「NPO法人ワインクラスター北海道」を設立し独立。設立直後より「北海道の食と観光」に関する行政機関等の委託事業を中心に多数の業務実績。トップランナーの地位確立。
- ・2015年より小樽に「北海道・ワインセンター」を開設。道産ワインのPR事業、旅行事業、通販事業を実施。

これまでの主な講演、受託事業等の実績

行政機関事業：国立科学博物館、北海道庁、北海道開発局、札幌国税局、空知総合振興局、余市町、仁木町
業界団体主催：洋酒技術研究会、日本技術士会北海道本部、北海道漁連、JTBホテル旅館連盟北海道支部
学術団体主催：日本ブドウ・ワイン学会、日本感性工学会、プロジェクトマネジメント学会
大学等の講義：小樽商科大学(エバーグリーン講座、地域学)、室蘭工業大学、福山大学、福山平成大学
その他の講演：道新文化センター、商工会議所、各種民間企業、小学校での食育授業など、年間50件程度

コンサルティングならびに商品開発、執筆等の実績

- ・北海道新聞コラム「えぞふじ」(2017年1月より連載中)
- ・『ワインクラスターの食卓』(2013年7月出版・ワインと食のマッチングをテーマとした世界初の書籍)
- ・「ホテルマンから葡萄酒へ」(2001年 日本ソムリエ協会機関誌『Sommelier』61~63号に連載)
- ・「紅茶風味のホットワイン」(北海道ワイン株式会社)
- ・「しりべしコトリアード」(全日本司厨士協会小樽支部・ワインと食のマッチング開発)
- ・「しりべしアグリツーリズム」(小樽商工会議所・着地型観光ツアー商品の開発)