

秋田における フードコーディネーターの役割(2)

フードコーディネーターって何なの？そんな疑問にお答えする2回目。さて、フードコーディネーターは何を学び、この地域にどう貢献できるのでしょうか。私は、この資格を取得する過程で、テレビや雑誌、映画などに関わって活躍されるフードコーディネーターとはちょっと違う、田舎ならではの捉え方でこの資格が生かせると考えました。地域活性に「食」が注目されている時代だからこそ役に立つ知識。フードコーディネーターとしては初級の、3級試験用テキストでも、秋田が抱える食の分野での課題を解決するヒントがたくさん詰まっているのです。

3級を取得するための内容は、次のとおり4科目があります。

- 1 文化「食文化」
- 2 科学「健康と栄養と安全」
- 3 デザイン・アート「食環境デザインと芸術的創造性」
- 4 経済・経営「経済的概念と食関連事業経営実務」

1 文化

文化では、縄文時代の食生活から始まり、火や器を使うようになり、そして暮らしに取り入れる食材がどんどん増えて行く様子や、保存という知恵がもっと豊かな食文化をもたらしたことを改めて知ることになります。また、海外からの影響、政治的背景、その時代の文化などが、新しい食べ方を生み出した様子なども学びます。日本の歴史は学校で学びますが、「食」というテーマで歴史を学ぶ機会はなかなか無く、横手市で開催してき

た講座でもここは興味深いとの感想が多い箇所でした。ちなみに、秋田の伝統食を見直したり後世に残すための活動でも、重要な知識として役に立つでしょう。

2 科学

科学では、厨房機器類について学びます。コンビニ、ファミレスなどは、私たちのライフスタイルの変化に伴い、食べる行為を支える大切な要素となっています。大量の食品を製造し、安全に各地に運ぶ。どこに行っても、どの店舗でも同じ商品を扱うために、製造拠点はよりシステマティックな要素が求められています。ちょっとした飲食店の厨房だってそうです。煮る、焼く、蒸すなどを同じ機器で行うことができ、その機能がこれまでの方法よりも食材を柔らかく仕上げたり、美味しさを引き出したり出来るのです。「今の調理は科学で支えられている」そんな現場のことを知るのも、いち消費者として興味深

いものです。ましてメニュー開発者になりたいならば、その科学の知識がないと調理方法を含めたメニュー提案が出来ないということになります。

3 デザイン・アート

デザイン・アートでは、「美味しい」という感覚を、くすぐる方法について学びます。感じ方は人それぞれ。しかし、仕掛人がいてそこにブームが起きていることも事実です。より多くの人を食で楽しませるためにはどうしたらいいのか、演出方法を学ぶことで販売促進についての考え方が変わります。この分野では消費者側の自分と演出者側の自分を改めて見つめ、商品開発と販売促進のメカニズムを学ぶことになります。地方では地域活性のための食品開発が盛んです。農業の6次産業化もその一つ。しかし、売れなければ商品ではないのです。商いを実現させる品「商品」を、買って頂くためにはどのような演出が必要でしょうか。作ってからの演出で間に合いますか？作り出す過程で必要な要素を盛り込んで開発したものと、そうでないものの運命の違いを感じた事はありませんか？

4 経済・経営

最後の分野では経済・経営を学びます。自分が飲食店を開業するという場合はもちろん、フードコーディネーターとして飲食店等をコンサルティングする際に必要な知識となります。経営者の立場で、どのようなメニューを取り入れると、売上を伸ばし繁盛店に出来るかを考えます。単に美味しそうなメニューを提案するだけに留まらないのがフードコーディネーターなのです。

4科目に分かれている試験用のテキストには、商品開発、販売促進、経営改善の要素が盛り込まれていることがお分かりいただけたでしょうか。日本全国たくさんの新しい食品が生み出されている今、時代の流れを捉え、必要とされる演出を含む『商品企画力』が求められています。それが地方のフードコーディネーターの役割。この力が今の秋田に必要なのだと考え、これまで4年間横

手市を中心に養成講座を開講してきました。年に一度の試験に挑み、資格取得者は年々増えています。受講生の多くは『食べる事が好き』『新しいものに目がない』と言います。私もそうですが、新しく流行っているものを注目し、美味しいものを食べたいと常に思っているその嗜好こそ、新商品に売れる要素を盛り込む重要な鍵。その思いをどう表現し役に立つ力として発揮できるかを、フードコーディネーターの資格取得を目指す過程で自分の中から発掘してもらっています。

身近に確かな知識を持った人材がいて、気軽に相談できる環境が整ったら、秋田県の商品開発力、そして販売促進力ももっとパワーアップできると信じて、今後もさらなる人材育成に挑みたいと考えています。



株式会社ワンダーマート 代表取締役
たなか のりこ

秋田県横手市出身
日本大学法学部新聞学科卒
フードコーディネーター1級(日本フードコーディネーター協会認定)

県内の企業で、一般事務、経理事務、不動産営業などを経てフードコーディネーターとしてフリーに。
2008年11月 オフィスNORIMAKI 設立。
同社の運営を経て、食の専門家育成と人材活用をコンセプトとして2013年11月 株式会社ワンダーマートを設立。

フリーペーパーD-PRESS コラム連載中
月に一回秋田市市内での男性向け料理講習
“メンズクッキング”も好評開催中。

ホームページ
<http://wandama.pepper.jp/>



フードコーディネーター3級取得のためのテキスト
「フードコーディネーター教本」



セミナーの様子
食に関する資格取得講座の関心は高い