

## 秋田における フードコーディネーターの役割(1)

美味しいものを食べて、それが仕事になっているという印象のフードコーディネーター。その字面からはなかなか実態が分かりにくい肩書きでもあります。それは各々活動の中でその資格をどう生かしていくのかといった、パーソナルコンセプトの位置付けによって異なるからだと思いますが、私はこの田舎でフードコーディネーターという認定を受け、食の専門家として仕事をさせてもらっています。はっきり言ってそんな肩書きを名乗って食べていけるのか？ そのように思われている方も多いでしょう。そんな疑問にお答えするお話を2回に分けてさせていただきます。

そもそも、フードコーディネーターという資格は、民間の団体が認定する資格であって、3級、2級、1級とステップアップしてきます。しかし、それをもって何かを委託されるような立場を約束されたものではありません。それでも私は、この資格の存在を知った瞬間から『秋田に必要な資格だ！』と直感し今日までできました。なぜ？・・・だって多くの方が『秋田はPRが下手だからなぁ』っておっしゃるじゃないですか。

当事者はなかなか遠慮がちで大々的に自分のことを宣伝したがる。それが奥ゆかしさでもあり、弱点で



「人とモノをつなぎ、楽しい“コト”を作る。」  
— フードコーディネーターとしての活動 —

もある秋田県人です。それだけでなく、自分自身の作った商品のことが分かっていないんだと感ずることが多いです。私は、商品の販売促進のコンサルティングに出かけた時に、「これは誰に売るために開発した商品ですか？」と尋ねます。いたって月並みな質問ですが、この質問に対し買って欲しい消費者のターゲットは口に出来ても、そのターゲットがどんな生活をしていて、それを買う理由がどこにあるのかまでは分析していません。買う理由がないのに、お金を出して買ったりしませんよね。しかし、売り手のほとんどが都会の金持ちに高付加価値で買ってほしい、の一点張りです。そう、情報収集や分析もないままに作った商品売り込もうとしているのです。次に、私はこう尋ねます。「その商品を自分で買いたいですか？」。買うということはお金を払って手にするという事です。お客様にその行為をしていただいて初めて作った商品がお金に替わるのです。自分が買いたくないものを人を買っていただくというのはどうでしょう。そのように、売り手に言うと大体が苦笑、そして困惑してしまいます。そして「私だったらこの商品はこんな風に使いますよ。」とアドバイスを続けます。さらに使い勝手が良いようにこの商品はこ

うあって欲しいと、買い手の目線で要望を述べると、納得していただけます。

商品を作って売る物販に関してだけではありません。飲食店についてもそうです。お店で提供されているメニューは、本当にお客様の満足を生むものでしょうか？ 味、価格はもちろんですが、お店の雰囲気や接客するスタッフまでもが売上に大きく関わっています。細かいところではお客さまが手にするメニューブック。オシャレなカフェなのに、ずいぶん使い込んだくたくたなメニューブックにがっかりしたことはないですか？ それどころか、時を経て売れなくなった商品などを線引きしてそのまま使っているところも。パソコンを使って自分で作るのはいけれど、使用した書体がお店の雰囲気に合わないだけでも、全体の印象を損ねてしまいます。どうせ秋田は田舎だし、そう思ってそこそこのサービスでお客様を迎えては、どんどんお客様の気持ちは離れてしまいます。なぜならば、フランチャイズの飲食店の、マニュアル化された失礼のないサービスに、どんどん慣れてしまっているからです。接客態度がちょっとね・・・などと思うくらいなら平準化されたサービスで、そこそこの安心感のあるファミレスや居酒屋に行った方がマ



「男女共同参画とお料理。難しく考えずに楽しめること。」  
— メンズクッキングの様子 —

シと思うでしょう。そんな消費者が潜在的に増えてしまったらどうなります？ 地元の飲食店では一度離れたお客様を呼び戻すのに相当の努力と苦労が強いられます。そうならないように、時代に合ったお客様のニーズをしっかりとキャッチして、きちんと飲食店として表現できる体制を整えなくては行けないのです。そのような場面でもフードコーディネーターの知識が役に立ちます。食というテーマに対して総合的に判断し、アドバイスできるからです。

今回は、フードコーディネーターが何を学び、そしてそれを生かして将来の秋田を作るために今何ができるのかをお伝えしたいと思います。



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  
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/>