

くらしと協同をたずねて 1

美味しい笑顔を届ける仕事 ーフードコーディネーターとしての思いー

横川 珠里（日本大学大学院 生物資源科学研究科 博士前期課程）

はじめに

フードコーディネーターとは、食に関するさまざまな場において、複雑な条件を調整し、それぞれの要求に沿って満足できる状

況を演出することであるが、その範囲はきわめて広い。食事する場である食卓や食堂、食品を販売する場のスーパーやデパ地下、食に関する情報を発信するイベントやテレビ、広告などの企画、また知識や技術を伝

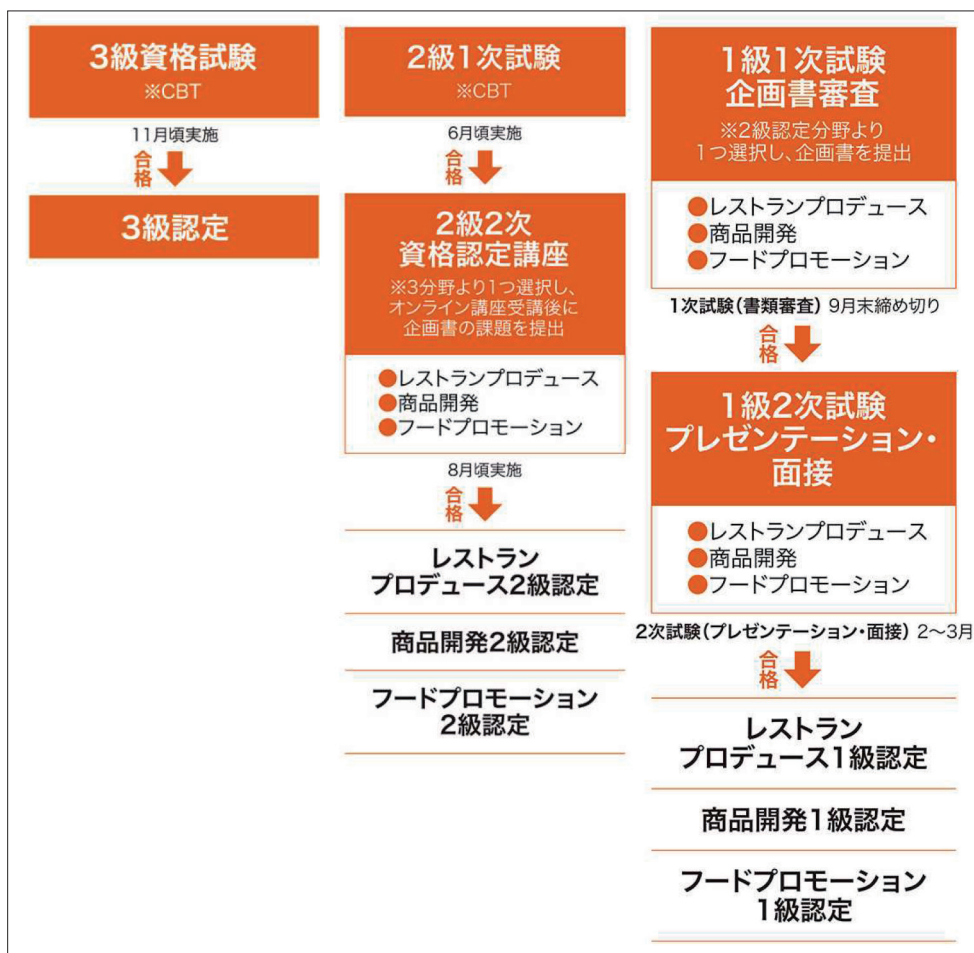


図1 フードコーディネーター協会 資格試験制度の仕組み（2023年度）より引用。

達する食育、さらには店舗経営なども視野に含まれる¹⁾。

本稿では、フードコーディネーターの仕事内容をはじめ、食を魅せるうえで大切にしていること、現在の日本の食生活に対する思いを日本フードコーディネーター協会副理事長の沢 亜紀氏への取材を通じて代弁したい。

フードコーディネーターの資格

フードコーディネーターの資格は図1の通り、1級～3級に分類されている。

○3級

「食」に関する全般の知識が必要とされる。

○2級

総合的な知識に加え、2次認定では、①レストランプロデュース、②商品開発、③フードプロモーションの3分野から1つを選択して受験となる。それぞれの分野における専門知識が必要とされる。「レストランプロデュース」では、オープン前の店舗の内装やメニュー内容、販売促進だけでなく、オープン後の経営の見直しや改装、従業員の教育まで行う。いわばレストランに対する総合プロデューサーという立場である。「商品開発」では、企業の商品や地方自治体の特産品の商品開発、メニュー開発の手伝いを行う。「フードプロモーション」では、前者で提案した商品、メニューの販売促進、商品を知ってもらい、購入しても

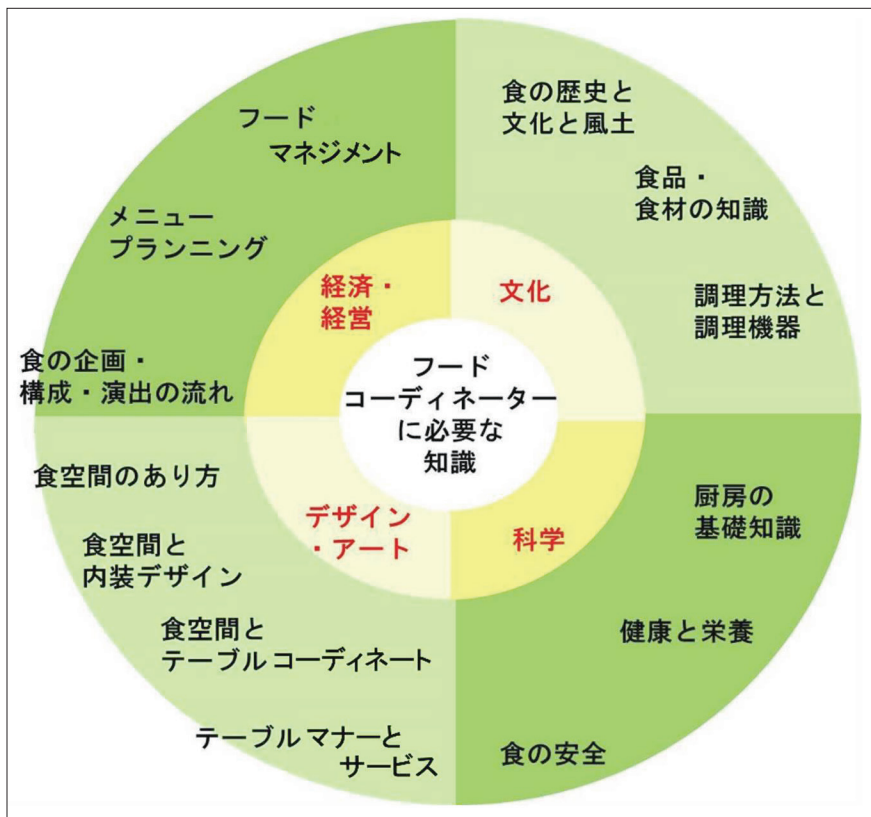


図2 フードコーディネーターに必要な知識・技術

らうための道筋を立てる。食情報の表層だけでなく、食を探求して掘り下げ、その本質を捉えて食のストーリーを組み立てながら消費者に魅力あるものとして伝えていくマーケティング要素が重要である。

○1 級

2 級で取得した分野で、受験となるが、企画書・提案書を作成できることが重要となる。フードコーディネーターの仕事内容は多岐にわたり、パーツでの仕事も多いが、その際、マーケティングを学び、企画・提案まで行うことができれば仕事の面を大きく増やし、フードプロデューサーのような立場で仕事をトータルで行うことができる。フードコーディネーターの資格取得は、食に関わる仕事の分野で、何らかの軸足を持っている人がそこにプラスすることで、さらに、仕事の幅と奥行きを広げることが可能になる。

一方で、さらに、1 級に必要とされるスキルは、知識だけでなく、現場での実践が重要で、一つひとつの実践の中で反省し、次に活かしていくことが重要である。そして、世の中の流れ、トレンドに常にアンテナを張り、消費者の気持ちをキャッチするために、マーケティング的な視野を磨いていくことも大切である。感性だけではない、説得力のある理由を合わせ持って企画・提案する能力が求められる。

生活者に感動を与える 「美味しさ」の表現

これはトレンドや生活者のその時々々のマインドを理解していないとできないことである。さらに、クライアント・依頼主の要望、企業や商品のコンセプトを理解することも重要である。魅せる商品や企業の方向

性・イメージ、魅力や特徴を掘り下げ、探求、洞察していくことでその商品や食材の本質を魅せることができる。知識をインプットするだけでなく、それをアウトプットすることで魅せる力を磨いていく。商品を実際に手に取って喜んでいただけた時、嬉しい笑顔、美味しい笑顔を最後に自分がキャッチした時に、やりがいを感じるができる。

食の感動、 食べることの楽しさに気づくこと

現在の日本人の食生活において、「食べることの本質にもっと興味を持ってもらいたい。」と沢氏は訴える。フードコーディネーターとして、生活者が美味しいと感じる感動をどのように提案して伝えていくか、ということ的前提に、生活者一人ひとりが、食べるということ、食材を大切にしたい、その食材に向き合う時間をより持ってもらいたい。女性の社会進出や単身世帯が増加する中で、食の欧米化、簡便化も進んでいる。便利なものを活用しつつも、季節の旬や行事を食を通して楽しむことを忘れないでほしい。小さな食の感動、食べることの楽しさ、その楽しさに気づかせてあげることもフードコーディネーターという食のプロデューサーの仕事の一つでもあると沢氏は語る。

おわりに

「食」は人をシンプルに幸せにできる魔法を持っている。どんなに落ち込んでいても美味しいものを食べると元気になる。食べることの喜びや感動、意味を思い出し、ポジティブに生きるための糧にしてもらう

ことのお手伝いがフードコーディネーターの大切な使命のひとつである。生活者にその思いを伝えるためには、魅せる力が必要不可欠となる。日本や世界の流行に常にアンテナを張り、魅せる商品や食材についての情報収集を幅広く、深く行うことで、魅せる力は磨かれるだろう。人は食べなければ生きていけない。しかし、食べることを義務とするのではなく、その食材一つひとつが持つ魅力や美味、その背景を伝えていくことで生活者の興味を引き出し、感動を与え、そしてその感動を共有していくことで持続可能性に繋がっていくのではないだろうか。そして、簡便化された商品や AI も活用しつつ、農業体験のような原点もバランスよく組み合わせていく、柔軟性のある食生活で、より豊かで楽しい未来の食を創造してほしい。

この度のインタビューに応じてくださり、フードコーディネーターの仕事内容等についてお話いただいた、日本フードコーディネーター協会副理事長の沢 亜紀氏に

深く感謝申し上げます。

【注】

- 1 (公社) 日本フードスペシャリスト協会編『フードコーディネーター論』建帛社、2019 年。



日本フードコーディネーター協会副理事長の沢 亜紀氏