

講座の中で繋がる出会い。日本文化という大切なものを伝える、責任ある仕事をしたいたいと考えています。

フードアナリスト 鈴木道子さん

のを用意するように」って言われたんですよ。でも、本当はお箸の長さは自分の手に合うものを使った方が良いという、日本の文化を伝えたくて・・・こっそりその方の手のサイズに合わせて用意してみたところ、「箸が苦手だったが、これは使いやすい!」と、とても喜んでくださったんです!私、本当に嬉しくて…お箸を通して日本の文化や心を伝えていきたい、そう心から思いました。

Q 先生は食育の活動もなさっていますが、今後はどのような活動をなさるのでしょうか。

—お箸というものは、日本の食すべてにつながっています。お子さんだけでなく、大人の方にも基本的な箸の使い方を身につけてほしいですね。そのためにできることがあれば、何でもやっていきたいです。私の講座を受講し、箸職人になりたいと言ってくれた方を、知人の箸職人にご紹介したこともありますし、日本文化という大切なものを伝える、責任ある仕事をしたいと考えています。

Q 先生自身が日本文化のかけ橋（箸）ということですね。

—そうですね（笑）。そうなければいいなと思っています。

Q フードアナリストの資格を取得するきっかけは何ですか?

—私はもともと料理教室で講師をしていたんですが、何か食に関する資格が取りたいと思っていました。その頃たまたまラジオで、食について総合的に学べるフードアナリストの資格があることを知りました。4級は通信で取得したのですが、だんだん内容が深く面白くなり、もっと勉強したくて、わざわざ東京から名古屋まで講座を受けに行ったことも（笑）。その時の参加者みんながとてもフレンドリーでアットホームだったのが、上級資格まで取ろうと思ったきっかけですね。私が記事を書いたレストラン情報誌を見て、その時知り合った京都の友人が、「雑誌見たよ!」って連絡をくれたのがすごく嬉しかったです。全国で繋がっているんだと実感しました。

Q 先生はお箸の講師もなさっていらっしゃいますよね。どうして箸講師を選ばれたのですか?

—フードアナリストになってから、箸講座を含め、たくさんの特別講座を受講しました。それによって、徐々に自分の方向性を絞ることができました。ある時、主人の仕事関係の海外からのお客様に、お土産としてお箸を用意したんです。その時主人に、「長さの違う夫婦箸ではなく、男女平等に同じ長さのも



Q 小野先生はフードアナリスト講座だけでなく、フランス語講座の講師もなさっていらしたのですよね。そのきっかけは?

—以前、働いていたフレンチカフェは、フランス人のお客様が多く、オーダーもフランス語で通していました。その環境の中、店づくりに携わるうちに、本場のカフェが見たくなり、仕事を辞めてフランスに留学してしまっただけです（笑）。そして、ちょうど帰国した頃、テレビでフードアナリストの資格を知り、4級、3級と立て続けに受講しました。中でも3級の食育の授業を聞いた時、ハッとさせられました。食育はイタリアのスローフードから始まり、現代のファストライフが食生活にもスピード化と標準化・均一化を広め、自然の食材の尊さや、共食の大切さと喜びから目がそれつつあるというメッセージを発していると思いました。それまで、単に“美味しくて、おしゃれなお店”を探して日々楽しむだけだった自分がなんだかとても小さく思えたのです。講座の帰り道、早速本屋で食育の本を買いあさりしました。また、自分を生かす方法の中に、講師の道があることを知ったのも、その3級講座だったのです。

Q 小野先生はホテルにお務めだといいましたが、フードアナリストの資格は、その仕事の中でどのように役立っていますか?

—私は企業の宴席を担当しているので

すが、コンセプトやスタイルなどが企業ごとにそれぞれ違います。そのコーディネーターとして、多面的な角度からの食に関するアプローチができることが、最大の武器になっていますね。各企業のテーマに沿った料理やセッティングができるということは、イメージ戦略としても非常に重要です。企業と現場スタッフとのコンセンサスが取れるようになり、視野も広がったと感じています。

Q 最後に、今後の目標を教えてください。

—フランス留学で海外の食文化を知るきっかけを得ましたが、同時に自国の文化についての理解が低い自分に気づかされました。まずは日本の食の成り立ちを学び「もてなし」という慎ましやかに相手を重んじて振舞う日本の精神を、深く理解したいと思います。料理のスタイルや供し方・食し方というのは、時代の流れを汲んで変化していくかもしれませんが、根底にある日本のスピリッツというのは、変わることなく繋げていくべき事と考えます。他国には無い独創的な日本食という視点だけでなく、日本の“ココロ”を正しく発信してこそ本当の食の国際交流になるのではと思います。私達世代が先頭に立つべき10年後、20年後に、未来のスターシェフや多くの食のプロを世界へ発信できる役割を担いたいですね。夢は大きく、日々勉強です（笑）

フードアナリストの資格って、知る楽しさがありますよね。また、インプットしたものをアウトプットしていく面白さがあります。

フードアナリスト 小野茜さん



永井香代さん

株式会社 目黒雅叙園
宣伝広報課マネージャー



メディアからの取材対応やプレスリリース作成に資格取得での勉強が役にたっています。料理紹介のリリースでは新作料理を料理長にヒアリングして、料理のテーマや様々な食材、調理法を伺いそれを文章に纏めます。ライター講座での記事の作成知識も役に立っています。今後は日本の伝統食文化の知識を深めて自分なりに海外に紹介して行きたいです。

福地寧子さん

会社員



飲食もある施設の開発や運営、食品販売業に携わり、食と食空間に関心を持ってきました。現在本業は食に直結しませんが、その経験を生かし「フードアナリスト」として食の魅力を発信しています。講師やライターとして活動する中でも、2008年4月に協会内に「ブレッド部」（現在はパン食文化研究会）を創設し、パンの試食会や有識者による講演会、商品企画会議、講座などのイベント企画・運営をしてきたことは貴重な経験です。仲間達に支えられ、他誌の企画協力や店舗企画協力のお話を頂戴するようになり、忙しくも充実した日々です。目標は日本の「パン」食文化向上への貢献、パンを切り口に広く食の楽しさを大勢の方と共有していきたくと思っています。

坂本萌美さん

口福塾 - 簡単美味しいママの味- 主宰
ヴォイスマーケティング - 発音・発声教室- 主宰



幼い子供の健康と食のあり方を懸念するフードアナリストが集まり、若いママを対象に「味覚の育成は幼児期」をテーマに食育プロジェクトを立ち上げました。「食は子供の一生に関わる事」そんなママの大切なお役目をフードアナリストとして応援し、挑戦していきたくしています。

薦 洋子さん

株式会社 Y&Y 取締役副社長



食関係の会社を立ち上げ、食の資格を取ろうと思っていた時に、仕事のパートナーに勧められて受講したのがきっかけです。その幅広く奥深い内容に魅了され、あっという間に講師の資格まで取得してしまいました。この資格を取得したことがきっかけでフードライターもするようになり、講師の勉強で深めた知識が取材時にとっても役立っています。逆に、取材先のレストランの方から、コンサルタントとしての意見を求められることも！講師としても、もっとたくさんの方に、自分で「食」を選択できる知識を身につけていただけたらいいと思います。過去の仕事で得た美容とカウンセラーの知識も生かし、今後は女性の食を通じた内外美容に取り組んでいきたくと思っています。

竹田信博さん

家庭料理講師 (エネラガーデン、公民館等)
広島市安佐南区栄養改善推進員リーダー
"ひろしまそだち" 野菜アドバイザー



同じ地域のフードアナリストから声をかけられ一緒に料理講師を担当させて頂いたのが初仕事となりました。入会からわずか一年足らずで希望していたことが、突然実現してしまい驚いています。今後は、多くの分野を楽しみながら経験し、私のスタイルに適したものを見つけ、それを続けることによって社会とのつながりを持ち貢献したいと考えています。

小早川えりさん

料理・菓子・紅茶教室主宰
接客マナー講師

自宅で教室を主宰しています。家族の事を考え、始めたいつもの『食の追求』のつもりが、内容の濃さ、深さに圧倒され、気付けば、講師や一級の資格も取得していました。『もの知り』から『裏打ちされた知識』として、より納得して頂ける様になりました。生徒さんからは勿論の事、旅先や食事先でも話の幅が広がり、会話も円滑に進みます。度々、多方面の方より、アドバイザーも求められる様になりました。今後はサロン形式のお店で料理や菓子とともに会話も提供するのが夢です。

武田優子さん

主婦



私がフードアナリストの資格取得をして早四年を迎えようとしています。食が好き、食べることが何より大好き！その延長上から広がったフードアナリストという資格ですが、テーブルアートや野菜ソムリエなどの経験を生かし、そういう目線からも 現在、ニフティ厳選レストラン上で”カリスマフードアナリスト”と認定いただき、記事を書かせていただいています。五感を鋭く刺激するこのお仕事は、日々アンテナを張り巡らせ、常に問題意識を持って毎日を過ごせることができ、今の私のライフスタイルにはなくてはならないものになっています。消費者目線から見えていた食の世界も、最近ではお店の人との関わりも増えつつあり、今後はまた一消費者でありながらもお店に一番近い存在でありたいと願う私です。

三森夏美さん

大学生



私は現在大学生です。まだ、資格を生かして何かするという機会はありませんが、今後、人が集まる世界中の都市を、東京のように多彩な食の楽しみに溢れた空間にするために貢献できたらと思っています。それは、豊かな食空間は豊かな人間関係、豊かなライフスタイルに不可欠なものであり、世界中で必要とされていると思うからです。

麻生裕子さん

事務職



一般企業で事務職をしています。フードアナリストの勉強をしてから、飲食店や食品を客観的に捉えられるようになり、目的や金額ごとにカテゴリー分けしています。それが急な会合のセッティングや、上司の訪問先へのお土産選びなどに役に立ったことも！今後も食べ歩き情報を蓄積し、自分の言葉でその素晴らしさを伝えていけたらいいなと思います。

後藤波留子さん

会社員



「食べることが好き」だけだった私が偶然出会ったこの資格。食べ手のプロとして食についてのマナーや歴史、「命をいただくこと」の大切さなど、多くのことを幅広く学ぶことで「食べる=生きる」ことについて以前とは違う視点や考え方を持つようになりました。日常に密着した食文化を学び続けることに終わりはありませんが、沢山のアンテナを張ることで、自分の世界や人とのつながりが広がるのを実感することができます。食材を作る生産者、料理を創る作り手、その方々の想いをしっかりと受け継ぎつつ消費者の目線で解説・情報発信していくのがフードアナリスト。北の大地におもてなしの心・ホスピタリティ精神の大切さを広め、「食財」のみならず「人材」の宝庫となるよう北海道の魅力アップに繋がる活動をしていきたいです。

朝倉好さん

AIM(志)&コンサルティング研究所
インストラクター



大病をして仕事も元氣も失っていたころ、偶然この資格に出会いました。好きな「食」を様々な角度から学べるフードアナリスト学は、まさに私の元氣の素となりました。4・3・2級・講師資格と、設定した短期目標をクリアするたびに健康も回復してきました。健康を支える「食」を提供してくれる、すべての人に感謝する心、それを正しく消費者に伝えることを学びました。4級に合格したての頃は、店舗のコンサルタントの手伝い、原稿用グラフの作成など、地味なヘルプ業務ばかりでした。知識が増えていくにつれ、自分でできる仕事も増えます。今は講師資格を活かし、講師業を主な仕事にできるよう努力中です。自分の「食の喜び」を伝えることによって、他の人にも喜んでもらえる仕事。フードアナリストはうれしい資格です。

吉野麻美さん

会社員



現在、食品メーカーに勤務しておりますが「もっと専門知識を高めて、食に携わるお仕事がしたい」という思いの元、フードアナリストの資格を取得しました。その思いが通じたのか、現在では会社の食育活動の一環で小学校に「味覚教室」という出張授業の講師なども行っています。また速習講座の講師や、シェフに取材をして執筆するなど、受信したものを発信する難しさと楽しさを体感しています。食の専門家と接する機会が増えることで視野が広がり、常に自分を成長させてもらえる資格だと思います。今後は、食育という学問を確立させて、1人でも多くの子供や親御さん達へ役に立つ情報を発信していきたいです。

森田 吉郎さん

函館酒肴菜友 じよっぱり店長 / 調理師



教員になるべく函館に、…のはずが、フードアナリスト、北海道支部長との出会いがきっかけで料理人、サービスマンとして歩き始めました。当初は何をするにも臆病で行動に移せず、また考えすぎて…といった悪循環の毎日でした。そんな中出会ったフードアナリストという学問。学びを進めるにつれて、お客様が何を求めているのか、それにはどうすれば応えることができるのか、の二点だけに集中して考えることができるようになりました。もてなす立場の我々が、土台となる知識を持つ。このことはお客様から頂く喜びとはまた違った喜びです。その喜びをお客さまに還元することが今の自分の仕事です。食事は楽しいものという単純ですが奥の深いことを少しでも多くの方に伝えていきたいです。

今井敦子さん

自営業



地元の特産品開発などに関わることが多かったことが資格所得のきっかけでしたが、フードアナリストになってからはより具体的に食を通じた活動のチャンスと、素晴らしい多くの人との出逢いに恵まれました。今は地元密着型フードアナリストとして地元のテレビ、ラジオ、イベントへの出演や、雑誌など、様々なところで活動させていただいています。食を通じて益々の地域活性化に貢献していきたいですね。

川上文代さん

料理教室&レストラン
「デリス・ド・キューエール」代表
料理研究家



渋谷区で料理教室を14年間主宰。本格的なフレンチ・イタリアン・パティスリーを中心に、オリジナリティ豊かな料理を提案。その他、辻調理師専門学校外来講師、NHKきょうの料理講師、雑誌や新聞へのレシピ掲載、企業での料理開発、食育インストラクター、フードアナリスト、千葉県館山市のクッキング大使、料理コンサルタントとして活躍。著書も30冊を超えます。今までは偏った知識でしたが、食に関するあらゆることが勉強できますので、これからはトータルに力を付けていきたいと思います。食の歴史や背景、レストランの内装・サービスなども勉強でき、この度レストランをオープンさせるにあたり、食空間を考える際にも大変役立ちました。料理教室&レストランとしては唯一の認定校なので、生徒さんやお客様と共に食の世界を深めて、価値ある教室&店づくりに努めていきたいと思っています。

大澤雅子さん

専門学校 講師



フードアナリスト認定校契約を結んでいる専門学校にて広報企画を担当しています。フードアナリストの資格が取得できる授業を、2年制クラスのカリキュラムの中に組み込み、講師を勤めています。幅広く食の教養が身につく内容ですので、学生達からも毎年好評で、中には自ら上級にチャレンジする学生もいます。教えることは学ぶこと。講師という立場で私も勉強させて頂いています。

飯田晃久さん

関東食糧株式会社営業サポート部次長



業務用食材卸で営業をサポートする仕事をしています。お客様は全て飲食店です。資格者として話をすると、単に商品の提案だけでなく、時にはお店の経営にまで話題が発展していくこともあるので、より強いコミュニケーションをとることができるようになりました。食の世界を総合的に勉強できるので、現在資格者は社内60名を超えました。

山本美千子さん

フォトグラファー



数々の資格取得に明け暮れた10年間。狙い通りのホテルブライダルの経験を獲得後、観光ホテルやブライダルコンサル等を経て、現在はブログなどの集客力を生かし、集客コンサルとして企画を行っています。私の夢は果てしなく、フードアナリストとして、「作り手の心が撮れる」フード系フォトグラファーとして、新たな分野を確立していきたいと思っています。

真鍋孝彰さん

元ビジネスアナリスト
イベントコーディネーター



大手監査法人2社にてビジネスアナリストとして100名の方の前で13種類に及ぶ業界動向について講師をしていました。その後離職して現在に至り、消費者と経営者両者の目線を意識した財務・経営のわかるフードアナリストを目指しています。料理を振るまい際に知識が活きており、今後は講師になり様々な人に食の感動を伝えていきたいです。

江 政裕さん

スルドックソース株式会社：食品メーカー

現在の仕事 調味料メーカー勤務。職種はコンビニエンスストア、チェーン外食店を対象とした提案営業。メーカー勤務という立場上どうしても自社商品周囲の知識に偏りがちになってしまい、自ら仕事の幅を狭めていることを自覚していたので何とかしたいという思いが資格取得につながりました。今後は協会を通じて同じ思いを持つ方々と結束しながらまったく新しい切り口の商品やメニューの開発を実現し、「日本の食」を元気にしたいと考えています。

もとむら てつろうさん

食研究者



食や食空間の解説をテレビやラジオ・雑誌を通じて発信する仕事が非常に多くなりました。世間の「食」に対する関心がいかに高く、また様々な情報を欲しているか、狭義な知識と経験だけでは対応できない時代に入ってしまったのだと日々痛感しております。フードアナリスト仲間には色々なジャンルのプロがおられ、志が高くこの資格を充分に楽しみながら活用されておられます。取得だけでは無く活用してこそ意味がある、生きる事に必要不可欠な「食」だからこそ「フードアナリスト」なのです。今後は多くの人に「フードアナリスト」の実力をを知ってもらい、活かしてもらえるような講座・講演を催したいと思っています。

扇谷まどかさん

The Opener 株式会社 代表取締役



私は現在ワインバーを経営しています。フードメニューにある食材を買う際に、栄養や旬のもの、賞味期限や保管方法を意識するようになりました。また、色彩や盛り方にも気を配り、目で見て楽しんで頂ける食の空間を提供できるよう努めています。有名店の歴史や特徴は、お店を経営していく上で参考になっており、成功者の考えを学び取っています。私の専門はワインですが、今後は「美容・食・ワイン」というテーマでそれぞれの知識を深め、関連性について追求し、フードアナリストとしての確かなアドバイスができるようになりたいと考えています。また、飲食店を経営している立場のフードアナリストとして、客観的にお店全体を分析しながら、評価に値するお店づくりに努めていきたいと思っています。