

# 注目度急上昇! 今人気の「習い」

を評価、解説する  
**「フードアナリスト」って???**  
 知らないフードアナリストというお仕事。フードコーディネーターとは違うの? 何をやるの? お仕事現場に密着しました!

## フードアナリスト 川あずささん



撮影協力 オー・プロヴァンソー

**お店とお客様のかけ橋をめざしています**  
 フードアナリストのお仕事は、お料理がどんな味なのか、本や雑誌の読者に「伝わるように」解説するのが主な内容です。具体的には、レストランの裏面調査、雑誌やWEBでのフードライターとしての執筆、テレビでの解説、ブログでの情報発信などです。

どれも資格がなくてもできるお仕事ですが、フードアナリストの資格を取るためには、「食」全般について幅広く学ぶ必要があるため、それが力になると思いますよ。お仕事をすればするほど、もっと知識を深めたいと、多くの語彙を持たないと、と実感しているくらいです。今は1級の資格ですが、今後は2級も取りたいですし、シニアフインエキスパートの資格も

取得したいなと思っています。フードアナリストである以上、やはり**「一般の食べ歩きブログ」とは一線を画した**立場でありたいと思っています。キビしい評価をするときもただ批評するのではなく、「ここを改善すればよくなる」という思いのもとで書いています。それと、フードアナリストにとって、人とのつながりも重要な点だと思いますね。私は以前、レストランの内装を手がける会社でOLをしていたのですが、当時お世話になったレストランさんとつながりもお仕事に役立っています。フードアナリスト協会が主宰する食イベントでは、いろんな人に積極的に話しかけ、それが強いネットワークになることもしばしば。いいお店はいっぱいあるし、おいしいお店を探している消費者も多い。私が感

**記事パラッチ**  
 こんなに盛り上がりつつある! **業界最旬TOPICS**  
 シェフにインタビューをして記事を作成します

「成功のヒケツ」  
**1 人とのつながり 人脈を大切に**  
 人とのつながりや人脈を大切にしていると、そこから新たなお仕事をいただいたり、サポートしていただくことも。

**2 高級レストランでの食事も 自分への投資&勉強の場**  
 味を知らないのに語ることはできません。ワインも飲んでみないとわからない。高いですけど、自分への投資だと思えます。

**3 おいしさを的確に表現するために語彙を広める**  
 お料理の味、お酒、食材、和洋中の食の歴史や背景を表現するには、幅広い知識、多くの語彙が必要。今でも日々勉強しています。



## フードコーディネーター 星谷奈々さん

**20代。根拠のない自信と 勘違いも大事なんですよ**  
 大学時代に陶芸研究会という洗いサークルに入ってたんですが(笑)、自分で作った器にお料理を盛るのが楽しかったんですよ。仕事は人生の3分の2を占めるもの。仕事が楽しければ、人生楽しい! という思いと、器に盛る楽しさからフードコーディネーターというお仕事を知り、スクールに通い始めました。完全に劣等生でしたけど、若さのおかげで「私も経験を積み始めるんだ!」って。根拠のない自信と勘違いはすごいパワーになるんです。誰よりも才能がなかったけど、誰よりも努力してたと自覚していますね。卒業直前、勉強のつもりで受けた雑誌の**新入料理家のコンテスト**で優勝

- 成功のヒケツ**
- 1 頑固さと柔軟性をあわせ持つ**  
 お仕事ではクライアントや編集の意向があるけれど、自分の世界を持つことも大事。頑固さと受け入れる柔軟性のバランスを知る。
  - 2 お仕事はすべてチームワーク。みんなとの和が大事!**  
 編集、カメラマンなどのスタッフとの和は大切。楽しいお仕事現場の作品は、誌面や画面からもにじみ出ると思っています。
  - 3 悩んでる時間があったらまず作ってみる**  
 落ち込んでいても、誰も解決してくれません。悩んでる時間があったらとにかくお料理してみる。答えは出なくても何か見えるから。

してしまい、いきなり連載デビュー。経験が少ないうえ、仕事が入れば入るほどツライ……。波が来ているのはわかるけど、今勉強しなきゃいけないと後悔するなと思いつつ、アシスタントとして「からやり直す」ことにしました。2年半アシスタントとスクールでの講師を経験しましたが、それは遠回りじゃなかったと思います。その後の20代のときはすべてが修業だと思って、どんなお仕事も引き受けましたね。幅広いお仕事をすることで、自分が本当に好きなものが見えてくるから。私の場合、道が2つあったら**「あえて難しいほう」**を選んでいます(笑)。私が表現したいのは、お料理の写真の中に、物語性を浮かべることがあります。32才になった今、自分らしさや好きな世界観を出せるお仕事にこだわっていきたくいですね。

## 株式会社ラグル・タグル代表取締役社長 城みゆきさん



取材協力/ジャパーフードコーディネータースクール (https://www.jfcs.jp)

**無茶なお仕事もやってみると 新たな扉につながります**  
 私は結婚を機に17企業を退社し、専業主婦をしつついるんですが、そんなとき「食」に興味を持ち、ジャパーフードコーディネータースクールに通ってました。スクールを卒業する頃、7カ月間だけの期間限定で有楽町飯急でおにぎり屋をしながら? というお話をいただきました。早朝からおにぎりを作り、パッケージに詰めてお店に持っていく。パートは休みがないので、7カ月間ほぼ無休で毎日150個ほどにぎってました(笑)。スクールで講師をしている方にその話をすると「ハカジャナイの」といわれたりして、**でも何かやりたい! というガ**

- 成功のヒケツ**
- 1 とにかく体力勝負 ということを知る**  
 重い荷物を運んだり、早朝から丸一日立ちっぱなし! というのもが、毎日が運動会なので、体力だけはつけておいて。
  - 2 気力を一日継続 させることが大事**  
 体力と同じくらい必要なのが気力。どうしても気力が落ちるときがあります。そんなときも、気持ちを切り替える術を身につけて。
  - 3 おいしいものを いっぱい食べ歩く**  
 ただの趣味や楽しみと思いがちですが、おいしいものを食べて、美しいお料理のスタイリング法を見聞きすることも立派な勉強です。

**ツ**は伝わったんでしょね。その先生の紹介でデパ地下や駅ナカの店舗立ち上げや、フードスタイリストとしてのお仕事をいただけるようになったんです。フードコーディネーターのお仕事はかなり幅広いのですが、今はスタイリストとしてのお仕事を楽しんでいます。広告や雑誌に自分がお仕事を楽しんで書けること、テンションが上がりますよ。毎日が運動会みたいに目まぐるしいし、でもその分作品ができあがったときの充実感も大きい。私は毎年フランスに食べ歩きの旅に出るのですが、フランスで流行っているものが2年後くらいに日本で流行ったりするんですよ。流行や新しい情報に敏感になり、いち早くとり入れる。それがフードスタイリストとして大切なことだと思えますね。