

健康で豊かな食を演出

食の世界を演出するフードコーディネーター。テレビや雑誌であふれるほどの食情報が流れる中、若い女性たちにとって、あこがれの仕事のひとつになっている。

「スタイリストのイメージが強いです。本来は健康に楽しく生活していくための食提案をする「フードコーディネーター」なのですよ」とやや困惑気味だ。九年前に開校した「ジャパン・フードコーディネーター・スクール」の卒業生約六百人はスタイリストだけでなく、外食産業や食品メーカー、医療関係などさまざまな世界で活躍する。

子どものころからの食への好奇心が高じて、女子栄養大学で栄養学を学び、そのまま同大出版部に就職。月刊誌「栄養と料理」や食品成分表の編集などを手がけた。お酒の健康的な飲み方や成人病の予防など、地味なテーマながら、現代にも通じる課題を追った。

ジャパン・フードコーディネーター・
スクール校長

藤原 勝子さん



ふじわら・かつこ 女子栄養大卒。同大出版部を経てフードコーディネーター。日本フードコーディネーター協会常任理事。著書に「フードコーディネーターになるには」など。56歳。

八年間の勤務後、出産を機に同大を辞めた。しかし、編集者としては脂ののりかかったころ。三カ月もすると、身についた技術を忘れてしまおうと不安になった。当時はまだ保育所も少ない時代。「もう一度働きたい」。夫に相談すると、「子どもの面倒をみてください」というチラシを五百枚作

り、近所の団地に配ってくれ、ベビーシッターを確保してくれた。フリーのライターとして自ら企画・取材をして育児誌や婦人誌に売り込みを始める。子どもの首がすわるころには、子連れで離乳食を携え、料理研究家のところへ取材に行った。主に手がけたのが「子どもの食環境」。子育てママ

としての実感、実体験を原稿に生かした。読者力のある内容が評価され、仕事が舞い込むようになり、一九八二年に企画会社「食生活プランニング」を設立した。

九一年、食に関心のある学生を対象に、一般の料理研究家やフードジャーナリストが講義をする「食の仕事人」というセミナーを企画。まだフードコーディネーターという職業が認知される前でも不安だったが、ふたを開けてみると、九百人入る会場は満杯に。調理師、栄養士も教育機関が縦割り

の中で、総合的に食をとらえる教育の場の必要性を痛感、翌年スクールの開校にこぎつけた。

スクールでは料理研究家、栄養士、料理写真家など食にかかわる各分野から講師陣を集めた。実習では、レストラン経営や食品開発のシミュレーションも取り入れている。「単純に「食」ることが好き」だけでは、この仕事はつとまりません。発想力や企画力が重要」といふ。しかし、もっとも大切なのは食事観。より安全で、豊か、楽しくて、おいしい食生活を提示したいという意気込みだ。

大手スーパーから惣菜売場の見直しを依頼されたときのこと。約百四十種類ある惣菜の味、食感、見た目など細かく改善点を提案し、売り上げ増につなげた。「売場ではなく、消費者側に立った『買い場』を意識しました」。フリー時代に培った実感を生かす視点が生きている。

◇ 「花あらしも」は、毎週日曜日に掲載。さまざまな職場で活躍する女性を紹介します。