

# フードビジネス コーディネーターが導く 食の世界 ①

食生活が変化している。この動きを促すコンビニ・エンスタア、中食、外食、スーパーの商品提案。その第一線に人材を送り出すジャパン・フードコーディネーター・スクール校長の藤原勝子さんが5回シリーズで現代の食事情を紹介する。

「フードコーディネーター ディアを使って消費者にアピールする……そんな役割に、耳を凝らしている方は、お揃いが多いと思う。簡単にいえば「食にかかわる」コト、モノを結び付けて、それぞれを活性化させる演出家」という存在だ。例えば、ある農産物の売れ行きが鈍り、従来の流通ルートだけに頼っていると先細りになる懸念がある。そこで、流通システム、商品戦略を見直し、メ

## 食の演出家

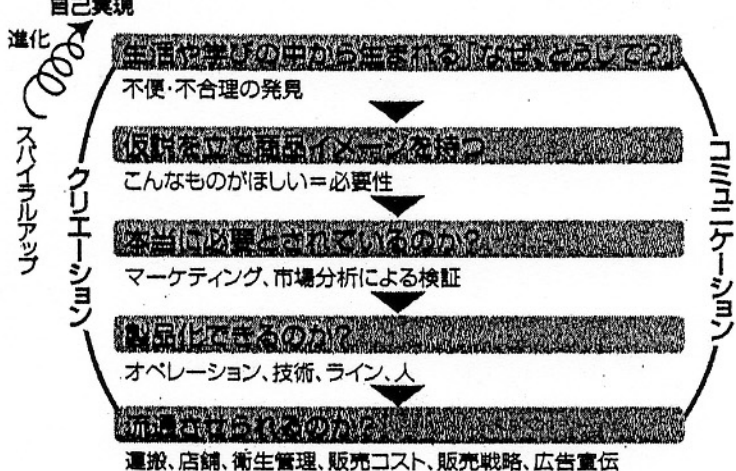
# 要素駆使し商品創造

い。一般に大きな組織にいる人は、新しい事業を始めるとき、従来の習慣やデータ、経済効果などを慎重に検討する。

### 大胆な発想必要

しかし、慎重になり過ぎて発想が小さくなり、大胆なアイデアが生まれにくい傾向も出てくる。人間はいつも金もうけを生きがいにしているわけではない。自分の得意分野や自分のアイディア、人脈などが十二分に生かされる時、人は損得よりも自分の動機を優先して動くものだ。こういう動機の方が、時に

## 発想をビジネスに—— クリエーションの流れ



### 広い活躍の分野

その活躍分野は広く、テレビや雑誌、イベントなどにかかわるメディア系、商品やメニュー開発などを行う商品開発系、レストランの開店や運営、流通などをサポートするマーチャントイング(商品計画)・店舗プロデュース系、行政や民間非営利団体(NPO)、ボランティアなどによって地域に貢献する食教育系などに大別できる。

ところで、私は1991年に「ジャパンフードコーディネーター・スクール」を東京・恵比寿に開校した。それまで、「食生活プランニング」という会社を中心に仕事をしていた。この時、こうした仕事に就きたいという若い人が多いことを感じてセミナーを開いたところ、2日間で1700人もの受講者が集まった。そのニーズの強さに驚き、以来14年、18期、約1

### プロフィール

ふじわら かほこ

女子栄養大学卒業後、同出版部で書籍や月刊誌を編集。フリーランスを経て1998年に食生活プランニングを設立。92年にジャパン・フードコーディネーター・スクールを開校、校長に就任。