



石川の食の素晴らしさを 全国に発信していきたい

フードアナリスト、
「2013年度 食のなでしこ」準グランプリ
長坂 雅珠香(ながさか あすか)さん

穴水町出身・金沢市在住、30歳。
JF AAC認定フードアナリスト、
SS認定料理講師、日本簿教育
講師。食の分野での執筆や講師、
商品開発など幅広く活躍中。

これにけいしよく
恋味敬食

location/
オーストラリア デル カンバーニョ

「受賞できたのは、
地元への皆の応援のおかげ」

日本フードアナリスト協会が
食の親善大使を選ぶ「食のなで
しこ」コンテストで準グランプリ
に輝いた、全国621名の応募
者から一次・二次の審査を経て
残ったファイナルでは、東京
近郊で活躍するモデルやアナウ
ンサーの中で、唯一地方で活動
しているフードアナリスト、受
賞に対し、「今の私を育ててくれ
たレストランのシェフや農家の
方々、応援してくれた石川のみ
なさんのおかげ、プレッシャー
は大きかったけれど、積み上げ
てきた実績や知識が評価されて
嬉しいです」と振り返る。

原動力は食への探究心。
自らの足で、知識を得る

以前は地元の菓子メーカーに
勤め、商品開発を担当していた。
出張先の東京で回転寿司を食べ
た時に石川の食文化の高さに気
付き、「地方ならではの食をア
ピールできる立場になったら」
と思い立つ。食に関する資格が
数ある中で、解説者としての食の
情報を発信するフードアナリス
トは、食へることと書くことが
好きな自分にぴったりだと感じ、
資格を所得した。料理やお
店の特徴を捉え、それをわかり
やすく表現するためには、日々
の勉強や経験値が物を言う。机
上で学ぶことはもちろん、毎日

食べ歩いて自身のブログにアツ
プすることで、知識と文章力を
磨いた。石川県内なら地域や
ジャンルを問わずいろんな飲食
店へ出かけ、勉強のため東京の
有名レストランへも。食材や調
理法などの話をシェフから聞い
たり、時には農家にも足を運び、
食材の良さやそれが生み出され
る苦労を自らの目で確かめてい
る。今後は、地元の食のブラン
ド作りが目標のひとつ。「農家の
方々はこだわりのある良い野菜
を作っても、うまく発信できて
いなかったりします。私がある
架け橋になり、石川が誇る素晴
らしい食文化を、全国、そして
世界にも広めたい」。コンテスト
で準グランプリに選ばれたこと
で、様々なイベントやメディア
での露出が増えていくことを、
そのチャンスと考えている。



左_飲食店の情報がびっしり書かれた手帳をはじめ、デジタルカメラ、マイ箸、
懐紙は必須道具。懐紙は、種を口から出す時や魚の骨などの目隠しに
使うそう。右_「食のなでしこ」準グランプリ受賞の表彰状と証。