

特集 フードマーケットを彩る食品の資格

新しい時代のフードメディアを担う専門家 フードアナリスト®

横井 裕之

一般社団法人 日本フードアナリスト協会 理事長



フードアナリスト＝食の情報の専門家

ちょうど1年半ほど前の「食品工業」2010年10月号に「フードアナリストと新しい食情報メディアの未来」と題した文章を掲載していただいた以来の寄稿となります。

前回の投稿では、フードアナリストの専門性や立ち位置、(社)日本フードアナリスト協会の歴史などを中心に書かせていただきました。今回は、食の資格関係の特集ということでもう少し掘り下げた内容を書かせていただければと思います。

(社)日本フードアナリスト協会が設立されたのが2005年11月21日ですので、6年半が経過しました。年会費を支払っている正会員数が1万人を超えました。多くの食の資格団体が100名の壁(知り合い、社内資格)、1,000人の壁(継続可否の壁)、3,000人の壁(黒字化の壁)、10,000人の壁(認知の壁)に苦しむ中、弊協会の正会員数は着実な成長カーブを描いていると言えます。

「フードアナリストとは何の資格ですか。」

まずこの基本的な質問からこの稿を始めたいと思います。

フードアナリストは、「食の情報」の専門家のことです。

情報とは、「データや事実に評価を加えたもの」

の事。フードアナリストはこの情報の中でも、特に「食の情報」に特化したプロフェッショナルです。

「食の情報」とは、高級レストランや高級食材の情報だけでは限りません。ファストフード、スナック菓子、ソフトドリンクから酒類など人間が栄養や嗜好のために口から入れるもの全ての情報がフードアナリストの「食の情報」の対象となります。

現代社会においては、特にインターネットが一般大衆に爆発的に広まった1995年以降は、ネットを見れば一定の情報を取得する事ができるようになりました。一昔前は、情報を抑制する事で高級感や付加価値をつけることができました。例えば「一子相伝」や「秘伝」という言葉が表しているのも、情報拡散抑制による付加価値構築と考える事ができます。食の世界ではこうした前近代的なシステムがまだ存在しているのも事実でした。

そうした古い慣習に守られたシステムも大きな転換期を迎えています。

特にインターネット上で多くの食関連の情報サイトが誕生してからは、大きく様相が変わり始めています。

有名な老舗料亭の重大な法令違反がネット上で暴露される、一流ホテルのアルバイトフロア担当スタッフが芸能人の密会をツイートして、数百万人に、瞬時に流布されるなどということは20年前には考えられなかったことです。

毎日、テレビ、新聞や雑誌、ネット上では、多くのスキャンダルや法令違反のニュースが報じられ世間を賑わせていますが、ほとんどの情報源は従業員や身内による内部告発だと聞いています。法令順守の意識を高めるのはもちろんですが、従業員の情報管理について企業としても再考しなければならない時期がきています。一概に禁止事項を列記するだけでは何も変わりません。情報が持つ影響力を知悉して、正しい情報発信について学ぶ必要があります。すなわちインターネット時代に対応した情報コンテンツを学ぶ仕組みが必要です。こういった情報コンテンツに関連した事(食情報コンテンツ)を体系的に学ぶのがフードアナリストの内容です。

新しい時代のフードメディアを担う プロフェッショナル

現代は情報の時代と呼ばれ、私たちは、日々受け取る「食の情報」によって食べるものの嗜好や消費行動を大きく左右されています。

例えば、野菜やワインが美味しいと感じるのは、野菜やワイン自体の味の良し悪しだけでなく、肉や魚、調味料といった調理用素材、さらには味覚以外の五感(視、聴、嗅、触)、食べる場所の雰囲気、体調、食文化、心理的要因(思い出、誰と食べるか)等、多くの情報ファクターが複雑に関係して初めて人間は美味しいと感じます。どんなに美味しいものも大嫌いな人と食べると味を感じないこともあれば、反対に簡単な料理でも大好きな人と食べると美味しく感じる、ということもあります。

私たち人間は、食べ物を五感で感じ、そして脳で多くの情報を処理して美味しさを感じています。すなわち「食の情報」を食べているのです。

「食の情報」が現代ほど氾濫している時代はありません。フードアナリストは、氾濫している「食の情報」を①受信して(receive)②収集して(assemble)③読み解いて(analyse)④発信(transmission)する食の専門家。こうした時代だからこそ、メディア・リテラシーを持った食の情報の専門家のニーズは高まってきていると言え

ます。

フードアナリストは、レストランや食品、食材を評価したり、分析したり、解説したり、レポートします。またレストランや食材の格付け情報を発信することや、サービスをチェックするミステリーショッパーや商品開発、コンサルティングの仕事をする事もあります。最近では企業や飲食店の「売れる」商品開発や広報担当者としてニュースリリースに関わる方も増えています。こうしたフードアナリストの活動は、すべて「食の情報」に関わるものだと考えることができます。

現在、「食の情報」と呼ばれるものは9つあります。それは、①安全情報、②栄養情報、③新商品情報、④うまいもの情報、⑤鮮度情報、⑥調理情報、⑦味覚情報、⑧旬情報、⑨食材情報、の9つです。

フードアナリストは、この9つの食の情報を自らの感性で受信し、必要な情報収集をして、自分なりの価値観で読み解き、自在に発信ができる専門家です。

そのために必要な感性や品性を磨くための知識や教養、マナーを学ぶ基礎プログラムがフードアナリストの勉強だと考えることができます。

「尊命敬食」が基本理念

次に私たちフードアナリストの基本理念について触れます。

137億年前にビッグバンで宇宙が起り、地球が誕生したのは46億年前だと言われています。地球の生命の誕生は40億年前頃。最古の哺乳類が生まれたのが、2億2,500万年前。現代人(ホモ・サピエンス)が世界に現れ始めたのは、ずっと後の時代の約10万年前です。その後、人類は地球環境の変化に対応しながら、進化を続け、1万1,000年前の遺跡には既に農耕の痕跡が残されています。

新人類(ホモ・サピエンス)が誕生して、10万年余り。私たちが生きている時代まで、数えきれないくらい人間が生まれ、生きてきました。

一つだけ確かなことは、この世の中で生命体が誕生した40億年前から私たち地球上の生命体は、

気の遠くなるような長い時間をかけて「命を繋いで」生きてきたということです。私たち生命体は、常に私たち以外の生命体の命を「いただく」ことによって、命を永らえてきました。私たち人間も例外ではなく、次の世代や他の生命体に「命を繋いで」いくことになります。すなわち私たちは、食を通じて命を繋いできた、と考えることができます。

現在、この地球上には70億人の人類が住んでいます。国連WFPによると、そのうち9億2,500万人が飢餓に苦しんでいます。飢餓に苦しむ人のおよそ75%は、途上国の農村部に住む貧しい農民です。残りの25%は途上国の大都市周辺の貧しい地域に住む人々です。世界で都市部に住む人が増加しているのに伴い、都市部の飢餓人口が増えています。一方では、世界人口の2割の経済的に豊かな国が、世界の食料の半分を消費しているという事実があります。もちろん私たち日本は2割の豊かな国に属します。

豊かな日本に生まれた私たちが、豊かな食文化と食生活を享受することは素晴らしい事です。しかしこの世界には飢餓に苦しむ人もたくさんいる、ということを忘れてはいけません。

また私たちの命も、自分自身で創造したわけではなく、両親(2人)、祖父母(4人)、曾祖父母(8人)とその先の先祖から受け継いできたものです。また私たちの命も子供、孫、ひ孫、その先へと繋がっていきます。私たちのほとんどは曾祖父母の全員に会うことはできず、ひ孫全員に会うことも稀であるように、限りある命を生きています。

自分の直接の先祖、子孫だけではなく、食物連鎖として考えても、私たちは多くの生き物の命を奪うことによって自らの命を維持し、そして命が尽きればバクテリアなどの微生物に命を繋いでいきます。その事実においては国籍や貧富の差ありません。

「尊命敬食」とは、いただいた命を尊び、いかなる食べ物も敬うことを意味し、協会の基本理念です。食の大切さを思い、謙虚に食と向き合う姿勢こそが、食の情報の専門家であるフードアナリストには最も大切です。私たち(社)日本フードアナリスト協会は、グルメの団体でも美食家の団

体でもありません。私たちフードアナリストは自分たちのことを「敬食家」と言っています。

人間の歴史とは食の歴史です。そして食糧の取り合いでもあります。人間がこの地球に存在することで引き起こしている環境破壊や、貧富の差なども含めて、人間の食を取り巻く環境を根本的に考えていかなければならない時期が来ていると私は思います。

フードアナリストのグレードについて

新しい時代のフードメディアの担い手として2005年に誕生したフードアナリストですが、現在では、初級、4級、3級、2級、1級の5つのグレードが存在します。教科書「フードアナリスト検定教本」も学習研究社から9冊(初級1冊、4級1冊、3級1冊2級2冊、1級4冊)が出版されており、それぞれ問題集もあります。フードアナリストは、飛び級をすることはできず、4級から取得することが必要で、上位級を受験するためには、そのすぐ下の級を持っていないと受験することができません。

次に各級の役割と位置づけについて説明をします。

① 初級フードアナリスト

入門資格として位置づけられています。初級フードアナリストは、ネット上で受験できるネット検定試験、もしくはカルチャーセンターなどで講習を受けて初級フードアナリスト検定試験に合格すれば初級フードアナリストと名乗れます。初級フードアナリストは、フードアナリストとは名乗れず、初級フードアナリストと名乗らなければなりません。

② 4級フードアナリスト

認定フードアナリストの基礎資格。フードビジネス、フードメディアにかかわる仕事に直接役立つ知識を学びつつ、マナーや料理などベーシックな知識など食文化に対する教養・造詣を深めます。メニューが読めて簡単な会話程度の英語もカリキュラムに入っています。

③ 3級フードアナリスト

認定フードアナリストの中級資格。特に食育分

野での活躍が期待され、小学校や企業等での食育授業、講義を担います。フードビジネス&フードライターに直接関わる内容だけでなく、映画と食、絵画と食、音楽と食、伝統食文化等など食文化に対する情報のアンテナとなる分野についても学びます。英語に加えて基礎レベルのフランス語の語学力も必要です。

④ 2級フードアナリスト

認定フードアナリストの上級資格。(社)日本フードアナリスト協会内での指導的な立場を担います。具体的には、2級フードアナリストの中から志願者を募り、講師養成アカデミーを合格した認定講師が、全国のフードアナリスト養成講座(4級、3級、2級)の講師となりフードアナリスト育成・啓蒙活動を行います。履修内容はかなり深い食に関する幅広い知識。英語、フランス語に加え、中国語の語学力も必要です。合格率は15%

程度。

⑤ 1級フードアナリスト

認定フードアナリストの最上級資格。フードアナリストとしてコンサルティングができる水準を目指します。知識、教養、品格ともに全フードアナリストの規範となり、フードアナリストとしての新しい世界を開拓していく先覚者としての役割が求められます。1級には、教科書4冊による筆記試験に加え、蒸留水に五種類(酸味、苦味、甘味、旨味、塩味)の微量の食品添加物を溶かした液体で味覚を判別する味覚試験が課せられます。

フードアナリストのカリキュラム

フードアナリストとは食の情報の専門家です。必要な情報は受信する必要がありますが、そのためには感性=アンテナが必要です。それでは情報

表1 学習分野

01 インテリア	05 文化	08 コミュニケーション
■ アジアの食器 2級	■ 食文化史 1級	■ フードアナリスト食事作法論 1級
■ インテリアとテーブルデザイン 3級	■ 世界の料理店 1級	■ 食空間での表現力 2級
■ 食空間の演出	■ フードアナリスト観光概論 1級	■ 中国語 2級
	■ フードアナリストメディア論 1級	■ 仏語 3級
	■ 環境食文化論 1級	■ 英語
	■ 日本の伝統食文化 2級	
	■ 有名店の歴史と特徴 2級	
	■ 食育 3級	
	■ 食と芸術・文化 3級	
	■ 日本の伝統と食文化 3級	
	■ 地球環境と食 3級	
	■ 食空間の知識と教養	
02 マネジメント	06 サービス	09 飲料・食品
■ フードアナリストブランディング論 1級	■ ホスピタリティ 3級	■ 日本の飲料・食品メーカー 1級
■ フードアナリスト教育論 1級	■ サービスとテーブルマナー	■ 世界の飲料・食品メーカー 1級
■ 飲食店プロデュース論 1級		■ 食品調理機能学 1級
■ マーケティングとレストラン経営 2級		■ 中国茶・日本茶・紅茶 2級
■ 食空間の法律 2級		■ 日本とアジアの銘酒 2級
		■ アジアの食事情 2級
		■ 漢方と薬膳 2級
		■ 調味料と香辛料 2級
		■ 日本の調理法・調理用語 2級
		■ 日本各地の名産品 2級
		■ ワインとチーズ 3級
		■ 食と栄養 3級
		■ ヨーロッパ菓子 3級
		■ 菓子・パン
03 認定・認証	07 味覚	
■ 食の安全性基準 1級	■ 食の感覚と表現 1級	
■ 世界の食品認定制度 1級	■ 味覚と官能検査 1級	
■ フードアナリスト概論 1級	■ 美味学 1級	
■ 格付けとフードアナリスト倫理規定		
04 マーケティング		
■ ミステリーショッパー論 1級		
■ フードアナリストと調査 1級		
■ 商品開発論 1級		
■ 外食産業論 1級		

表2 資格導入企業

資格導入企業一覧

- ・秋本食品株式会社
- ・山崎製パン株式会社
- ・株式会社ヴィ・ド・フランス
- ・藤田観光株式会社
- ・株式会社ダイエー
- ・ブルドックソース株式会社
- ・株式会社サッポロライオン
- ・JA仙台
- ・ヤマザキナビスコ株式会社
- ・株式会社ぐるなび
- ・関東食糧株式会社
- ・日本製粉株式会社

- ・キッコーマン株式会社
- ・株式会社モスフードサービス
- ・株式会社木村屋總本店
- ・カゴメ株式会社
- ・株式会社ポッカ コーポレーション
- ・アクト中食株式会社
- ・協同乳業株式会社
- ・サントリーホールディングス株式会社
- ・株式会社オーイズミフーズ
- ・玉露園食品工業株式会社

他


資格導入学校一覧

- ・女子栄養大学
- ・香川調理製菓専門学校
- ・久留米信愛女学院短期大学
- ・亜細亜大学
- ・法政大学エクステンション・カレッジ
- ・東京栄養食糧専門学校
- ・東京調理師専門学校
- ・武蔵野栄養専門学校
- ・国際パティシエ調理師専門学校
- ・国際製菓専門学校

- ・西東京調理師専門学校
- ・ラブニール国際K・Hカレッジ
- ・新宿調理師専門学校
- ・兵庫栄養調理製菓専門学校
- ・東京ホテルビジネス専門学校
- ・神戸国際調理製菓専門学校
- ・東京観光専門学校
- ・名古屋栄養専門学校
- ・萌愛調理師専門学校

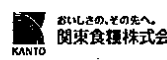
他

導入事例



カゴメ株式会社







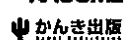
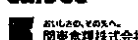


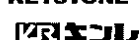
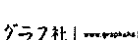
カフェテリア型教育・研修の一環として導入、人事考課において資格取得を奨励。2011年度より、8名受講カゴメ社員専用フードアナリスト申し込みHPも作り案内されてます。




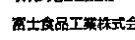










関東食糧株式会社

外食産業、飲食業、産業給食業界における食品、食材の卸販売会社。2008年度より営業部を中心に70名受講、講義内容や資格が仕事に生かされると評価。食に関する知識習得により取引先への食の情報サービスの提供やコミュニケーション力の向上を図り、お客様との信頼を高めている。受講者は、全額補助。毎年新入社員受講。

賛助会員企業

- | | |
|---|--|
|  秋本食品株式会社 |  アクト中食株式会社 |
|  株式会社 er |  オイシックス株式会社 |
|  カゴメ株式会社 |  カルビー株式会社 |
|  株式会社かんき出版 |  関東食糧株式会社 |
|  株式会社キイストン |  株式会社木村屋總本店 |
|  株式会社キンレイ |  株式会社グラフ社 |

-  株式会社グルメあおネットワーク
-  日本緑茶センター株式会社
-  ハインツ株式会社
-  富士食品工業株式会社
-  株式会社ポッカコーポレーション
-  ヤマザキナビスコ株式会社

-  日本製粉株式会社
-  ハーシージャパン株式会社
-  フードスタジアム株式会社
-  株式会社不二家
-  マキシム・ド・パリ株式会社
-  UCC 上島珈琲株式会社

(50音順)

後援企業

- 株式会社エムアンドケイ
- 株式会社金沢倶楽部
- 株式会社産業経済新聞社
- 株式会社新日本海新聞社
- 十勝毎日新聞社
- フジサンケイビジネスアイ
- 株式会社毎日新聞社

(50音順)

を受信するための感性=アンテナはどのようにして張り巡らす事ができるか。感性を磨くためにはどのようなトレーニングが必要なのか。

「美味しいと感じること」は脳の活動であり、脳は情報によって動きます。情報を受信するという知的活動は、知識の集積によって活性化します。

フードアナリストのカリキュラムは、こうした情報を受信するための幅広い知識を横断して学ぶ内容になっています。フードアナリストの内容を学ぶ事で、情報を受信するためのアンテナを張り巡らす感性を醸成することを目標としています。

具体的なカリキュラムの内容については表1にまとめてありますのでご参照ください。

フードアナリストのメリットと広がる活動

フードアナリスト資格の趣旨と内容をご理解いただいて、多くの新聞社様や企業様にご支援をいただいています。

フードメディアの担い手の資格ですので、新聞社では全国紙3紙（毎日新聞、産経新聞、フジサンケイビジネスアイ）をはじめ新日本海新聞や十勝毎日新聞のような地方の有力新聞社も後援企業として名を連ねていただいています。

山崎製パン株式会社様、カゴメ株式会社様、キッコーマン株式会社様、サントリーホールディングス株式会社様、日本製粉株式会社様をはじめ錚々たる一流企業で資格を導入していただいております。

り、毎月、導入される企業様が増え続けています。できてまだ6年の資格団体としては稀有なことで、最近では大学や専門学校関係者の方にも「就職・転職に有利」な資格としてご紹介いただけるまでになりました。

6年間で、フードアナリストを取り巻く環境は大きく変わりました。6年前には「フードアナリスト」とヤフーで検索しても100件に満たない件数でしたが、最近では3,000万件を超える日もあります。有名女性タレント、アナウンサー、歌手、俳優等の芸能人も普通に受験するようになってきています。

フードアナリストの認知度も上がり、活動、仕事も急速に増加しています。ミステリーショッパーも、一般のモニターではなくフードアナリスト資格者を指名する例も増えています。職業フードアナリストとして活動する資格者も少なくありません。

(社)日本フードアナリスト協会は、こうした新しい時代のフードメディアを担う情報のプロ=フードアナリストの活動を支援するとともに、今後も啓蒙・育成活動のクオリティを高める努力は惜しまないで続けていきたいと思っています。

問い合わせ先
 (社)日本フードアナリスト協会
 〒102-0082 東京都千代田区一番町 15-8 壱番館 5F
 (03)3265-0518 HP <http://www.foodanalyst.jp/>
 E-mail: info@foodanalyst.jp

業界