



趣味は食べ歩き。中華、イタリアンから焼き鳥屋まで、ジャンルを問わず幅広いお店を開拓し続ける木暮さん



「食の情報の専門家」であるフードアナリストを養成するための教本と問題集。内容は多岐に渡る



資格取得をきっかけに食事のマナーの大切さを強く感じ、自筆のマナー本を発刊したという作能さん



資格試験の合格者に授与されるライセンスカード。赤地にフォークとスプーンがデザインされている

作能 私たちが住む群馬は、野菜もお肉も優秀な食材が揃っているのに、その魅力がまだ認知されていないと思いませんか。フードアナリストとして今

群馬の食について
積極的に見たい、知りたい。
情報発信したい！

木暮 私は食べ歩き。中華、イタリアンから焼き鳥屋まで、ジャンルを問わず幅広いお店を開拓し続ける木暮さん

作能 「食の情報の専門家」であるフードアナリストを養成するための教本と問題集。内容は多岐に渡る

木暮 資格取得をきっかけに食事のマナーの大切さを強く感じ、自筆のマナー本を発刊したという作能さん

木暮 資格試験の合格者に授与されるライセンスカード。赤地にフォークとスプーンがデザインされている

作能 私は食器やお花、テーブルセッティングなど食空間の演出に関する興味も広がりましたね。フードアナリスト資格取得をきっかけに、テーブルコーディネート3級の資格も取ったんですよ。

木暮 私は食事と一緒に、食文化を深めたいという意識が強くなりましたね。

作能 それはすごい！ 私も知識が増えたことで、これまで以上に食事を楽しめるようになつたし、「食」食を大切にしたいという意識が強くなりましたね。

木暮 私は最近、フードアナリストの仲間と「敬食の会」というのを楽しんでいますよ。メンバーが紹介する料理人が、きちんと仕事をしている店で、食事をするのです。高級店や有名店では

木暮 私は基本理念である「敬食」に共感！ 食に造詣の深い人たちと情報交換も楽しい！

作能 おいしくて見た目も綺麗な「美食」は当たり前の時代。これからは、もっと食材や料理の中身に目を向けていかなければ！

木暮 私は食や食空間に関する総合的な知識を持ち、食の情報を解説、発信する専門家。4級は日本フードアナリスト協会が認定する養成講座のほか、通信講座や検定試験によっても取得できる。

（社）日本フードアナリスト協会
<http://www.foodanalyst.jp/index.php>

すつきり「線」でつながった感じがするし、和食と洋食のマナーの違いを勉強できたのも良かったなあって。

木暮 そうそう。中華のマナーなど、知っているようで知らなかつたことも多くて、勉強して本当に良かったですね。

作能 食卓でおこるすべてのことに意味があり、歴史が詰まっている。食の奥深さに改めて気づかされた感じです。4級資格は認定講座を受ければ1日で取得できますが、興味が広がり、深く学ぶきっかけになりますよね。

木暮 私は食器やお花、テーブルセッティングなど食空間の演出に関する興味も広がりましたね。フードアナリスト資格取得をきっかけに、テーブルコーディネート3級の資格も取ったんですよ。

木暮 それはすごい！ 私も知識が増えたことで、これまで以上に食事を楽しむようになつたし、「食」食を大切にしたいという意識が強くなりましたね。

木暮 私は最近、フードアナリストの仲間と「敬食の会」というのを楽しんでいますよ。メンバーが紹介する料理人が、きちんと仕事をしている店で、食事をするのです。高級店や有名店では

特集 フードアナリスト、野菜ソムリエ、コムラード・オブ・チーズ、食空間コーディネーターetc. 『資格』で女子力を磨こう！

今や世間は「資格」ブーム。趣味やライフスタイルにマッチした「資格」を取ることで感性を磨き、日常生活を豊かにしている女性が増えている。食に関する幅広い知識と教養を学ぶ資格「フードアナリスト」を取得した作能小百合さんと木暮美奈子さんがその魅力についてガールズトークを展開！



【フードアナリスト】

木暮美奈子さん

伊香保温泉「ホテル木暮」若女将。2009年にフードアナリスト4級を取得。ジュニア野菜ソムリエ、温泉アドバイザーの資格も持つ

作能小百合さん

「(株)スワン」専務取締役。レストラン、ブライダル、パーティ・ケータリングをプロデュースし、様々な食のスタイルを提案。2010年にフードアナリスト4級を取得

●撮影協力／アルバート邸(前橋市)