



第4回ジャパン・フード・セレクション金賞受賞の冷凍おこわ「おこわの“わびすけ庵” さつまいも赤飯」

第4回ジャパン・フード・セレクション金賞受賞の日本酒「月うさぎ」



「フードアナリストを活用して、6次化のその先の品質保証とブランディング活動を消費者目線で展開するお手伝いをします」と語る横井裕之日本フードアナリスト協会理事長



### Organization Profile

一般社団法人 日本フードアナリスト協会  
 東京都千代田区一番町15-8 壱番館  
 03-3265-0518  
<http://www.foodanalyst.jp/>

トの上級資格となり、フードライターの認定講師の業務を遂行できる知識と知見を身につけている。最上級の1級は養成講座と二次試験があり、二次試験では味覚、色彩テストと面接がある。現在、認定フードアナリストは1万2000人ですが、1級資格保持者は約150人ほどです。これら認定フードアナリストは、飲食店や食品・流通業界の仕事をしている人が多いが、食の専門家としてフードコンサルタントやメディア、教育機関などで働いている人材も輩出している。

**食品・食材の評価制度がスタート**  
 フードアナリストの資格認定事業に続いて、日本フードアナリスト協会では、2013年11月から食品・食材に特化した日本初の総合評価・認証制度「ジャパン・フード・セレクション」(JFS)をスタートさせた。JFSは業界関係者ではなく、消費者が選んだ優れたものの食品・食材を評価・認定する制度で、評価には検定試験に合格したフードアナリスト資格者1万2000人があたる。審査は書類審査、アンケート調査、

1次審査、2次審査、最終審査の5段階を経てグランプリ、金賞、銀賞、銅賞、奨励賞を決める。審査のチェック項目は、味、五感、ストーリー性、ニュース性、パッケージ、外観など100項目あり、これをチェックして評価する。日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性を持ち、食文化に精通した消費者である認定フードアナリストが消費者目線の評価軸と食の専門家としての評価軸の2つを統合して審査するJFSは、消費者が選ぶ食品・食材の日本標準を目指している。ゆくゆくは日本標準をア

ジアなどに展開してアジア標準の食品評価制度を構築していく方針だ。  
 JFSの評価・認証コンテンツは2013年11月から毎月実施しており、14年3月の第4回受賞企業は、金賞に梅乃宿酒造の瓶内二次発酵日本酒「月うさぎナチュラル」とミツハシの「おこわの“わびすけ庵” さつまいも赤飯」が選ばれた。  
 「JFSは、とくに地方の優れたものを発見、発掘して全国と世界に発信していきますので、6次化で産出する農水産品をJFSで評価・認証を受け、全国と世界に向けてプロモーションしていくことは有意義だと思います」(横井氏)として、地域の食品・食材の参加に期待を寄せている。

## ●日本フードアナリスト協会

### フードアナリストの活用による6次化事業を支援

# 消費者目線の評価軸を提供

6次産業化で生産者が農水産物の加工、販売やレストランなどの飲食事業を営むに当たっては、消費者目線の評価軸に基づく適正な評価を踏まえた取り組みが大切です。消費者不在の6次化は成功しない——。こう語るのは、日本フードアナリスト協会の横井裕之理事長だ。「食の情報」の専門家としてのフードアナリストを養成、認定する資格認定事業を行っている日本フードアナリスト協会の横井理事長に6次化の成果物を消費者目線で評価するには、何が重要なのかを聞いた。

### 6次化の成果物は消費者が評価する

6次産業化による農林漁業の再生と地域経済活性化に向けた取り組みが活発化している。そのこと自体は歓迎すべきだが、6次化の結果として出てくる成果物を市場に投入し、事業化していく際に忘れてはならないことがある。第三者の消費者目線の評価軸で自社の商品やサービスのレビューを受けることです。例えば、食のプロデュースができるコンシューマー・プロシユーマーとしてのフードアナリストにレビューを依頼し、6次産業の商品・サービスやビジネスモデルを消費者目線で評価してもらおう。当協会が養成、認定しているフードアナリストは現在、1万2000人になりませんが、6次化に取り組む生産事業者は6次化の成果物である農水産品やそれらを加工した食品を市場に出荷する際は、フードアナリストから消費者目線と食の専門家の両方の評価軸で評価してもらい、消費者のニーズとウォンツに対応した商品・サー

ビスになっているかを確認、検証する。これが大事です。

### フードアナリスト資格制度

日本フードアナリスト協会は、2005年に設立して以来、食と食文化に関する幅広い知識・知見と教養を身につけたフードアナリストを養成し、資格認定する事業を手掛けています。これにより、フードアナリストを通じた消費者の健全な育成や日本の食と食文化についての情報発信、情報提供に取り組む一方、選食力、外食力、味覚教育を中心とした食育活動を行っています。  
 フードアナリスト資格は初級4級、3級、2級、1級の5段階があり、4級は検定試験、通信講座、養成講座で取得できる。検定試験は年4回、全国7拠点で実施している。4級の資格取得後は3級の養成または通信講座と小論文で合格すれば、2級認定に進み、2級の養成講座と二次試験(筆記試験)を受験する。2級は認定フードアナリス