

ライフスタイルと嗜好の変化が 食の資格へのニーズを生む！

ここ数年、食への関心はどんどん増えています。しかも、ただ食べるだけでなく、自分自身や大切な人の健康や美容に役立てたり、学んだ知識をベースにして人に教える人たちが、全国に現れるようになりました。そこで、社団法人フードアナリスト協会の横井裕之理事長が、その背景と未来について語ります。

文◎横井裕之 写真◎津戸雄規

食の多様化が資格増加の背景に

食の資格は今、百花繚乱です。特にここ10年ぐらいで急増し、中には野菜ソムリエなどのように、受講者数が累計1万人を超えるほどのメジャーに育つ資格も増えてきています。資格には、国家資格と民間資格がありますが、最近の傾向では「独立できるか」「仕事はあるか」「キャリアアップできるか」「自分のニーズに合っているか」など、資格の実態に即して考えるようになってきています。そのため昔のように、一概に国家資格や公的資格だから良くて、民間資格だから劣る、という訳ではなくなってきました。

食べる物を選ぶ時代になり、食の多様化が進みました。世界中から食材やスパイス、料理法などが入ってくる時代となり、消費者の嗜好も多様性を増しました。メディアでは連日、料理やレストランを取り上げる番組が流れていきます。ラーメンやカレー、ハンバーガーなどのファストフードは激しい競争の中で商品開発と低価格化に成功し、フランス料理やイタリア料理など外国料理の店も、一般大衆の手の届くようになり、消費者の味覚が成熟したといえます。

中国のマクドナルドの期限切れ鶏肉問題などにより、食の安全・安心への関心が高まったのは記憶に新しいと思います。また、6つの「こしよく」と呼ばれる個性(好きなものだけ食べる、孤食(一人きりで食べる)、固食(同じものばかり食べる)、小食(ダイエット)、粉食(こはる)など、消費者の嗜好も多様性を増してきています。また、6つの「こしよく」と呼ばれる個性(好きなものだけ食べる、孤食(一人きりで食べる)、固食(同じものばかり食べる)、小食(ダイエット)、粉食(こはる)など、消費者の嗜好も多様性を増してきています。

① 転職に有利になった。(独立も可能)
② 取得後も無料の研究やセミナー、イベントが多数あり学び続ける喜びがある。
③ ミス터리ショップやプロガーイベント、フードライターなどの仕事機会がある。
④ 知的好奇心が満たされ、生活が豊かになった。
⑤ 同じ志(食を通じて世界を元気に)、同じ趣味(食べ歩き)、同じ嗜好(食文化に)



総合的に学ぶ

専門的に学ぶ



食の資格の分類

日本で学ぶことができる「食の資格」は多種多様です。そこで、各資格の専門性と難易度を表にまとめました。



興味・友達ができたら、
⑥ 会社での仕事や実際の収入を得る以外にも、多くの食事療法や食に関係する健康法の情報を得る事ができ、取り入れる事で家族や周りの人が元気で健康になるお手伝いをする事が楽しく、資格を取って良かったと思った。
どんな資格でも、資格取得した時がスタートです。同じ資格保持者の師匠、先輩でメンターになってくれそうな方を探して交流することや、同期や後輩の仲間と情報交換することも、資格取得の楽しみの一つです。そのためには、協会のホームページやイベント、セミナー、メルマガなどをまめにチェックして、スキルアップを図ることも大切です。せっかく取った資格ですので、活かさなければもったいないです。また、数年以内に定期的な検定試験を停止してしまう資格も存在するので、資格を選ぶ時に注意してみてください。

ぜひ、みなさんも食の資格を取得して、新しい世界への扉を開いて見ませんか? そのためにはまず、本書をじっくりと読んで自分に一番合った資格を探してみてください。

profile

横井裕之(よこいひろゆき)さん
社団法人 日本フードアナリスト協会理事長。2005年11月設立・就任。食の情報発信の専門家=フードアナリストは350以上の企業や100以上の大学・専門学校に導入。正会員数15,000人を誇る日本有数の資格団体に。