

商品企画、レシピ研究etc. 幅広いフードの仕事を紹介

私たちの食生活を支えるフード業界。食品メーカー、外食チェーンなどの大手企業から、個人経営のレストランやカフェまで、多様な規模の事業者がかかり、そこで多くのプロフェッショナルが商品の企画、レシピの研究、調理、サービス、安全・衛生管理などの仕事に携わっている。食べ物や食文化に興味がある！料理が大好き！という高校生にとっては注目の業界だ。

仕事が変わる業界図鑑 vol.21

“フード業界”

取材・文 / 伊藤敬太郎 撮影 / 徳田貴久 イラスト / 藤井昌子

食品メーカーで活躍する職種

一口に食品メーカーといっても様々なタイプがある。一般消費者に向けて加工食品、即席麺、調味料、パン、お菓子などを生産・販売する会社が思い浮かぶところだが、ほかに、業者を対象に材料を加工して販売する会社や地元の名産品の生産・販売に特化した会社も。下で紹介しているのは、一般消費者向けの食品メーカーで、商品が開発され販売されるまでのプロセスで活躍する主な職種。このほか、材料を調達する購買、生産ラインや生産量の調整・管理を行う生産管理、量販店などに商品を売り込む営業職といった仕事もある。



商品企画
消費者のニーズを調査・分析し、新しい商品を企画する仕事。開発職と連携して商品を開発し、パッケージや販売戦略なども考える。



研究・開発
化学や栄養学などの専門知識を生かして味覚や素材を研究したり、企画された商品の試作品を作ったりする。管理栄養士の活躍例も多い。



製造
生産工場での商品の製造に携わる仕事。製造機械の操作のほか、安全・衛生管理やパートやアルバイトで働く人たちの管理なども行う。



品質管理
化学的な手法などを用いて、原材料や商品に化学物質などの異物が混入していないか、成分に問題がないかなどを検査する仕事。



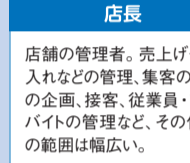
広告・宣伝
商品を一般消費者に向けてPRする仕事。テレビやウェブ、雑誌、店舗などでの広告・宣伝戦略を立て、広告を企画・制作する。

外食チェーンで活躍する職種

食品メーカーと並んで、一般の人々の“食”を支える業種が外食産業。この欄では、なかでもファストフード、ファミリーレストラン、回転寿司、焼き肉店、ラーメン店、居酒屋などの外食チェーンで活躍する職種をピックアップした。このほかでは、マーケティングや広告・宣伝などもこの業種の注目職種だ。



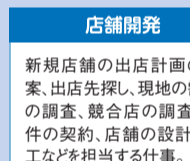
メニュー開発
顧客のニーズ、価格、季節感、栄養バランスなどを考えて新作メニューを考案する仕事。これも管理栄養士などの活躍が目立つ職種だ。



店長
店舗の管理者。売上げや仕入れなどの管理、集客のための企画、接客、従業員・アルバイトの管理など、その仕事の範囲は幅広い。



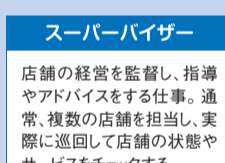
業態開発
顧客のニーズやライフスタイルなどを分析し、時代に合った新しいタイプの店舗のコンセプト、メニュー、サービスなどを企画する仕事。



店舗開発
新規店舗の出店計画の立案、出店先探し、現地の需要の調査、競合店の調査、物件の契約、店舗の設計・施工などを担当する仕事。



スーパーバイザー
店舗の経営を監督し、指導やアドバイスをする仕事。通常、複数の店舗を担当し、実際に巡回して店舗の状態やサービスをチェックする。



独立して活躍できる職種



料理研究家
オリジナルの料理レシピを研究し、書籍、テレビ番組、ウェブ、雑誌などで発表する仕事。料理人やフードコーディネーターが兼ねることも多い。



フードコーディネーター
食に関する幅広い専門知識を生かして、フード関連企業のメニュー開発や料理撮影の際のフードスタイリングなどに携わる仕事。



カフェオーナー
カフェの経営者。自分の好みにメニューや内装を決められるのが魅力。カフェ開店のノウハウを指導してくれるスクールなどもある。



レストランオーナー
レストラン経営者。経営のみに専念する場合、料理人が兼ねている場合がある。後者はオーナーシェフといい、多くの料理人の目標。



飲食店などで活躍する職人



料理人
レストラン、料理店で調理をする仕事。和洋など分野別に専門分化されている。代表的な資格は調理師免許(必須ではない)。



パン職人
パンメーカー、パン屋、カフェ・ベーカリーなどでパンを作る職人。上記の職場で働いて腕を磨いてから独立し、開業する職人も多い。



パティシエ
洋菓子店、レストランなどでケーキなどの洋菓子を作る職人。調理技術とともに独創性も問われる仕事だ。海外修業で腕を磨く人も。

最新の業界事情

企業間の競争は激化傾向。一方で独立系職種に脚光

フード業界全体に共通する傾向として、不況による消費の冷え込み、さらに国内の人口減に伴う需要の縮小などで、企業間の競争は激化している。そのため、2009年に明治製菓と明治乳業が経営統合し、明治ホールディングスが誕生するなど、業界再編の動きがここ数年活発だ。また、消費者の健康志向が高まっていることを受け、ヘルシーさやカロリーオフをウリにした新商品開発に力を入れている企業も多い。また、牛丼チェーンの値下げ合戦に象徴されるように、外食産業では価格競争の激化が進んでいる。

その一方、フードコーディネーター、料理研究家、カフェオーナーなど独立して活躍できる仕事に脚光を浴びているのも最近の傾向。あこがれる人も多い人気職種となっている。

コンビニ業界

コンビニエンスストアでは、弁当やおにぎり、パンなどは主力商品。そのため、各社ともオリジナル商品の開発には力を入れている。コンビニエンスストアの場合、自社に生産工場はないので、商品企画・商品開発の担当者がお弁当メーカー、パンメーカーなどと協力して、既存商品の改善や新商品の開発を行っている。



給食業界

学校・病院・福祉施設などの給食にかかわる業界。企業の社員食堂なども、委託を受けた給食会社がサービスを提供していることが多い。管理栄養士・栄養士が数多く活躍しており、学校・病院などの施設に所属して働くケースと、民間の給食会社に所属し、施設の給食センターに派遣されるケースとがある。



なるには？

フードコーディネーターのアシスタントを経て独立する例が多いが、フード関連のキャリアを生かして即独立も可能。フードコーディネーター資格は基礎知識習得のためにも取得しておきたい。異業種からの転身も十分可能だが、食品や栄養に関する学んだ経験、食品関連の会社でのキャリア、管理栄養士などの周辺資格があるとコンプレックスが少なく済む。

清水さんの「1日」の仕事の内容が幅広いので、1日のスケジュールはそれと違ってくる。仕事に慣れてくると、1日のスケジュールはそれと違ってくる。仕事に慣れてくると、1日のスケジュールはそれと違ってくる。仕事に慣れてくると、1日のスケジュールはそれと違ってくる。

食にかかわる仕事が好きで、そのときに興味があることを生懸命やっていたら、この仕事にたどり着いたと清水さん。独立したのも知人から仕事を紹介されたのがきっかけだったそう。 「自分が考えたレシピが雑誌に載り、反響があるとうれしいし、食を通して人々の健康に貢献できることにもやりがいを感じます。それに食は人が生きていくのになくてはならないもの。手堅く食べていける仕事だとも思っています(笑)」

食を通して人々の健康にも貢献できるやりがいのある仕事

フードコーディネーター Food Coordinator

フードコーディネーター / 管理栄養士 / 調理師
清水加奈子さん (35歳)



職種 PICK UP!

女子栄養大学短期大学部卒業。ヤクルト中央研究所を経て、26歳でワインカフェ開店に参加。28歳でフードコーディネーターとして独立。