

どうしてパティシエになろうと 思ったんですか?

作ってあげたらとても喜んでくれて、それ どを作っていました。誕生日などに友達に 以来よく作るようになりました。 きで、よく母と一緒にケーキやクッキーな 小学生のころからお菓子を作るのが好

にしましたよ(笑)。 と決めたんです。リクルートの雑誌も参考 子を作るのが好きだからその道に進もう 何がやりたいのかなと考えたときに、お菓 高校で進路を考える時期になり、私は

キを作りたいと思ったんです。 ていました。自分の好きな味のお店でケー 人社しました。「おだふじ」は家の近所の したあと、現在勤めている「おだふじ」に 人気店で子どものころからよく買って食べ お菓子作りの専門学校で1年間勉強

社事の内容を

で、パティシエとしては2年目のまだまだ が、最初の1年は販売を担当していたの だけで13人います。私は入社3年目です としては規模が大きいほうで、パティシエ ひよっこです。 おだふじ」は個人経営のケーキ屋さん

焼き菓子を担当する部門の2つに分かれ ています。私は両方の補助を行いつつ、お店 製造部門は生菓子を担当する部門と

> の売り場を常にチェックして足りない商品 飾り付けをして補充する仕事を担当

の閉店後に空になったショーケースを商品 でいっぱいにしなければならないので すが、一番忙しいのは開店前ですね。 お店の営業時間は10時から20時までで 。前日

心がけていることは?

ですね。もし自分がお客様だったら、今自 という視点で常に仕事をしています。 分が作っているこのケーキを買うだろうか 常にお客さまの立場に立つということ

に心がけています。 補充も担当しているので工場全体に加え です。仕事をしているとつい自分の担当業 売り場のほうにも目を行き届かせるよう 務にしか目が行かなくなりますが、私は また、常に視野を広くもつことも必要

どんなところにありますか? 仕事の魅力ややりがいは

う機会も多いのですが、やつばりお客さま 店で働けることが大きなやりがいですね。 しいです。また、オーダーメイドのケーキを においしかったと言われたときが一番うれ れだけ大勢のお客さまに愛されているお 仕事が終わるとへとへとになりますが、そ 私は売り場に出てお客さまと触れ合 おだふじ」には連日行列ができます

> 自分のお店を もつことが

渡したときに、仕上がりにとても喜んで もらえることもやりがいですね

今後の目標や将来の夢は?

しろいところでもあります

と思っています じパティシエの彼と一緒にお店をもちたい レベルになりたいですね。そして将来は同 後までひとつのお菓子を作り上げられる 仕事が多いので、1日も早く最初から最 す。今はケーキの飾りつけなど補助的な なせるようになって初めて一人前といえま 飾り付けまで一通りの仕事を問題なくこ 生菓子、焼き菓子の両方で仕込みから

洋菓子店へ就職するのが一般的なルート。専門製菓系専門学校でお菓子作りの基本を学び、

正式に入社となるケースが多い

式採用とはならず、2~3カ月の研修を経て てから応募するのが基本。その後もすぐに正 が、実際にお店のお菓子の味や雰囲気を確かめ 学校には洋菓子店から求人情報が寄せられる

お客さまの

ぜ方一つで全然違った味になってしまいま も、その日の気温・湿度や食材の状態、混

。そこが難しい点なのですが同時におも

同じ材料で同じケーキを作ろうとして

西洋菓子おだふじ パティシエ

ほんだ・まい●1990年生まれ。東京都立文京高校、エコール辻東京製 菓マスターカレッジ卒。09年おだふじ入社。1年間販売を経験した後、製 造部門へ。パティシェ修業中の2年目。



本多麻衣氏

自然の厳しさはあるが 大好きな海で働けて 新鮮な魚を喜んでもらえる



漁師になった理由 いきさつは?

毎日サーフィンするというあこがれがかな サーフィン部のある千葉県の鴨川第一高校 年の時にサーフィンを始め、親元を離れて (当時)へ進学しました。海のそばに住んで 、入賞もしました。それで、どうせ働く うれしかったですよ。競技会にも出場 は生まれも育ちも東京です。 中学3

> で、僕のように県外からサーフィン目的で 選んだ職業が、漁師です。鴨川は漁業の町 なら陸ではなくて大好きな海で働こうと

獲っているのですか? どんな方法で魚を

ほどの海中に全長約500メートルの網 定置網漁です。漁港から3キロ 来て、漁師になって定住するケースは珍し

メートル

いことではないんです。

漁師は陸でやる仕事 あるのですか?

20代、30代の 漁師が多く、 転職者もいます

仕事があります。網の手入れも大事。 についた海草や汚れを取ったり、切れた部 分を専用の糸と針でつくろいます。 一獲れた魚を種類と大きさで選別する 漁港に戻ってからも、アジ、サバ、ブリな 網

つらくはありませんか?自然が相手の仕事ですが

ときから天気図を見ていましたので難し ックが必要ですが、サーフィンをやっていた 少ないに影響します 向きや強さ、潮の速さ。これらが漁の多い は毎日違います。波の高さやうねり、風の ろ、自然が相手だからおもしろいです。海 暑さはものすごい。でも慣れました。むし の上は日差しをさえぎるものがなく、夏の 冬は寒さで手がかじかんで動かない 常に気象情報のチェ 海

千葉県鴨川市漁業協同組合

徳永卓氏

定置部

とくなが・すぐる●1982年生まれ。千葉・私立鴨川第一高校(現・文理開成高校)卒業後、鴨川市漁業 協同組合の組合員になり、漁師の道へ入る。定置部に所属し、定置網漁業に従事している。

> の多い冬や春先は深夜3時すぎに出 網をしかけた場所に向かいます。水揚げ ります。夏なら朝5時半ごろに船に乗り、 を設置しておき、網に入ってきた魚を獲 し、真っ暗な海で漁をするんですよ。

> > いことではないですね

大漁のときは港に戻るのが午前9時

ひと通りの仕事を覚えました で先輩に教わるように心がけ、3年ほどで をもって臨まないと。わからないことは陸 がゆるむと事故にもつながるので、緊張感 先輩に怒られたりしました。船上では気 ますが、新人時代は勝手がわからなくて、 網を巻き上げながら網に入った魚を集め ていって船へすくい上げ、積んでいく。 人の乗組員全員が力を合わせて作業し 網を設置した場所まできたら、海中の

やはり格別ですか? 大漁のときは

時間をもつことができますね。

事が終わります。今はやっていないんです

時ごろまで働きます。でも、そうでないと らいになって、その後の選別作業で夕方5

きは8時ごろに漁港に戻り、昼前には仕

けど午後にサーフィンをするとか、自分の

よる歩合給が支払われる仕組みです。 漁協定置部の場合、漁に出た日数に応じ た固定給に加え、水揚げ高や経験などに にも直結しますから。僕の所属する鴨川 1日100トンも獲れるときはうれしい 魚をたくさん獲ることが収入アップ

です。

ってほしいです。 いしいですよ! 楽しみにしてくれています。鴨川の魚はお 家では僕が作る魚料理を、妻と子どもが たとき。獲った魚は乗組員でも分けるので 分の関サバのように全国区のブランドにな った魚を「おいしかった!」と喜んでもらえ 一所の方に配ったり、家に持ち帰ります 番のやりがいを感じるのは、ぼくらが獲 世の中にもっと広め、大

職、漁業協同組合の組合員になるといった方船主のもとで修業する方法や漁業会社に 資金を納めるなどの条件がある。なるための 必須資格はないが、就業後、漁船を動かすため 組合員になるには鴨川市に在住し、規定の出 がある。徳永さんが所属する鴨川漁協の場合、 に小型船舶操縦士などが必要に。 、漁業協同組合の組合員になるといった方法

ランスのよい食生活

第3普通科連隊第14 被災した人の 名奇 聞き取り調査で 頑張っています

岩手県山田町役場 臨時管理栄養士 岩岡未佳氏

どのような場で仕事を?避難所のほかには

いわおか・みか●1981年生まれ。熊本県立八代南高校、神奈川県立栄養短期大学食物栄養科(現・神奈川 県立保健福祉大学)卒。老人保健施設や病院勤務、青年海外協力隊栄養士を経て11年6月より現職

う声もありました。 震災以降、心に傷を負った人もいて、な

の人に合わせた指導を心がけています 相手と向き合い、じつくりお話を聞き、 うことがトラウマになっているのでしょう。 や生活を奪ってしまったのですから、そうい てくれた海が、荒れ狂う津波になって家族 かには「海のものは口にしたくない」という この町では多くの人が悲しい体験をしてい 人もいました。たくさんの恵みをもたらし そのことをいつも思いながら

思っていた時、青年海外協力隊栄養士〇B

会から紹介を受け、現職に就きました。

た。被災者の役に立てることはないかなと

震災の日、私は実家のある熊本にいまし

当しました。現地には栄養の足りない貧 で5歳未満の子と母親への栄養指導を担

東日本大震災の被災地山田町で 働くことになった経緯は?

て、ガーナとスーダンでの活動経験がある 私は、青年海外協力隊の栄養士隊員とし

そうして日本へ帰国し、次のことを考えて

などの業務の改善にも力を注ぎました。

の教育に取り組み、栄養管理や衛生管理

にスーダンへ派遣され、病院で働く栄養士 ための指導をしていました。その後、10年 しい子どもがたくさんいて、食を改善する

いたころ、震災が起きたのです

ガーナには07年から2年、保健所

どんな仕事を?

と、気持ちが引き締まる思いでした。 時もあり、この声に応えていかなければ てくれてありがとう」と声をかけられた にお話を聞き、食事面の注意点をお伝え などの治療を受けている人を中心に個別 態を悪くしている人や、糖尿病、人工透析 多かったです。長引く避難生活で健康状 避難所での聞き取り調査と栄養指導が しました。「栄養士さん、話し相手になっ 町内に避難所があった8月末までは

教えてください 将来の目標を

専門的な仕事に就くために、大学院へ進 健康に導いていけると信じています。より ない町でも、 かわりたいです。医療施設がととのってい の先は再びアフリカに行き、国際貢献にか 長していきたいと思います ぶことも考えています。栄養士として成 学して公衆栄養学、国際栄養学などを学 当面は被災地で頑張りたいですが 、栄養というアプローチで人を

多かったのは放射能の影響を心配する声 いる食への不安について聞いてみたところ、 どう食事が変わったか。また、最近感じて

した。

内容は、震災直後と最近1週間で

もの食事に関する聞き取り調査をしま

保育所を巡回し、保護者に対して子ど

でしたが、震災後に子どもの食欲が落ち

てしまったり、食べ物の好みが変わったとい

卒業して各都道府県に申請すれば取得できる。 合格すれば取得できる。栄養士としての就業 卒業して国家試験に合格するか、栄養士とし 資格を取得する方法は2つ。 国指定の大学を 管理栄養士の国家資格が必須となっている。 にも国家資格が必須で、国指定の教育機関を て規定の実務経験を積んだのち、国家試験に

が大事だと気づきました。それが今の私 化や考え方を理解する努力をすること の糧になっていると思います 意味があります。そのためには相手の文 はできません。自分の未熟さを痛感しま まで食べたことがないものはすんなり口に す。いくら栄養があるといわれても、それ を食べるように」と指導していたから 導がなかなかうまくいきませんでした。 した。栄養指導は実行してもらってこそ それは、現地の食習慣を考えないで、「これ 初めての海外派遣のガーナでは、栄 れらのデータを毎年地道に蓄積すること

う方向から見ることが大切です

には、一つの物事を正面から見る一方で、違

研究職ですから、観察力・洞察力は必

前述のような未知の課題に取り組む

れだけ摂取しているかを調査すること。こ

類別に日本人が各種有害金属物質をど

主な業務の一つは、毎年1回、食品の種



今の仕事に就いたのですか? どのような経緯で

事だと思い、転職しました。 生かせて、キャリアアップを実現できる仕 所の研究官募集があったんです。経験が 出向先の研究機関で残留農薬の検査に携 職が希望だったので三重県の食品会社へ 微生物の遺伝子のクローニングを研究しま 部化学・生物工学科に進学。大学院では めたころで、生物学にも興味があり、工 わり、3年ほど経験を積んだころ、当研究 した。博士後期課程修了後は地元での就 した。当時は遺伝子の研究が注目され 、大学は自然な流れで理系を選択しま 学生のころから数学や理科が好

社事の内容を

まれる有害物質に関する研究です。私 開発を行う第三室に所属しています。 は、カドミウム、鉛、ヒ素、水銀などの天然の ダイオキシン、放射性物質など、食品に含 有害金属物質に関する調査や試験法の して、国がやるべき検査や研究を行ってい 研究所は医薬品と食品の安全に関 食品部が担当するのは、残留農薬

味なんです

この仕事に必要な 能力や知識は?

ラインになるので、これも食の安全の根幹 る試験法の開発。食品衛生法に基づいて にかかわる仕事です。こういった試験法の 全国の検査機関などで行う試験のガイド に含まれるカドミウム、鉛、ヒ素などを調べ することができるのです さらに、今、携わっているのが清涼飲料水 有害金属物質の増減を国として管理

の分野の研究者の方に話を聞いたりして、 ですが、このプロセスこそが研究職の醍醐 試行錯誤しながら解決策を探っていくの つの試験法を作るのに数カ月を要すると クワク感は常に感じていますね。例えば、 やりがいも感じています ら、責任の重さを感じると同時に、大きな きもあります。 また、未知なるものにチャレンジするワ 、過去の論文を片っ端から調べたり、そ 未知の課題にぶつかるた

未知の課題に

取り組むことが 研究職の醍醐味

信頼性の検証も行います。 この仕事のおもしろさは

国全体の食の安全を支える仕事ですか どこにあるのでしょうか?

> ありませんが、危険物取扱者などの資格 線取扱主任者試験を受験する予定(取 えば、今なら時節柄放射線に関する知識 知識も積極的に習得することが重要。例 材時)です。このほか、仕事に直接関係は などももっておきたい。実は個人的に放射 も取得しています

研究職を目指す高校生に

死に勉強してほしいですね。 究職を目指すなら、高校生のうちから必 ておけばよかったと感じます。だから、研 今振り返ると、若いときにもっと勉強し

身につけておくことをおすすめします。 流する機会も多いですから、学生時代に なのですが、この仕事は海外の研究者と交 あとは英語。私は英語で話すのが苦手

国立医薬品食品衛生研究所 食品部 主任研究官 片岡洋平氏

かたおか・ようへい●1978年生まれ。三重県立津高校、名古屋大学工学 部化学・生物工学科卒。同大学大学院工学研究科生物機能工学専攻博士前期課程・博士後期課程修了。民間企業を経て、10年より現職。

国立の研究機関の研究職(常勤)は、博士号取 食品関連研究機関研究職になるには?

い。なかでも食品関連の研究職を目指すので 得者を対象に公募で人材を求めることが多

あれば、薬学、農学、生物学、化学などの分野

ぶ必要がある。いったん民間の研究機関に就職

してから転職することも可能だ

また、専門分野の知識はもちろん、周辺

Career Guidance 2011.10 No.38



辰家カフェ経営学

どういう形態の店ですか?そもそも「農家カフェ」とは

農家が経営する店で自家栽培の野菜や、農家の空き家を店舗にして利用し、契や、農家の空き家を店舗にして利用し、契や、農家の空き家を店舗にして利用し、契や、農家の空き家を店舗にして利用し、契め農家が生産した食材を使った料理を出ったのではなく、結果的にそう呼ばれる店になったのだと思います。07年に石川県席業。築70年の古民家を改装した店舗で、自家焙煎コーヒー、自家栽培野菜を使ったカレーランチ、地元の素材を生かした方がレーランチ、地元の素材を生かした方がリスイーツなどを出しています。

経緯を教えてください開業するまでの

学生時代から、音楽やアート、工芸、コーヒーに囲まれた空間を作りたくて、カフェヒーに囲まれた空間を作りたくて、カフェ開業を夢見ていました。金沢市の美大を出て東京のタワーレコードに就職しましたが、それもカフェの重要な要素である音楽の知識を深めたいと思ってのこと。25歳で結婚し、将来を考えたとき、カフェ開業の地として浮かんだのは能登半島。妻の出り地として浮かんだのは能登半島。妻の出り地として浮かんだのは能登半島。妻の出り地として浮かんだのは能登半島。

タワーレコードを退職して金沢の自家焙煎コーヒー店で修業しながら候補地を焙煎コーヒー店で修業しながら候補地をのホームページで「空き農家・農地情報パンク制度」をみつけて登録。現在の店舗兼住宅の古民家を借り、農地も無償で使わせてもらえることになりました。

自信はありましたか?慣れない土地でのカフェ経営、

このあたりは典型的な過疎の山里で、高齢化も進んでいました。開業当時は携帯電話も通じなかった。「そんな場所で客が来るのか」と多くの人に言われました。が来るのか」と多くの人に言われました。が来るのか」と多くの人に言われました。が来るのか」と多くの人に言われました。それで移住前、何度もここへ通って地元の人とで移住前、何度もここへ通って地元の人とで移住前、何度もここへ通って地元の人とで移住前、何度もことがある。70代の人が「町を上げにかかわって店長もやりました。そうしたなかで、よそ者の私たちが地域に溶したなかで、よそ者の私たちが地域に溶したなかで、よそ者の私たちが地域に溶したなかで、よそ者の私たちが地域に溶したなかで、よそ者の私たちが地域に溶した。

教わったのですか?農業はどこかで

金沢のコーヒー店時代の家庭菜園が始まり。最初はハーブ園でしたが、本やネットまり。最初はハーブ園でしたが、本やネットまり。最初はハーブ園でしたが、本やネットまり、私たち夫婦が安全安心な食を考えるり、私たち夫婦が安全安心な食を考えるり、私たち夫婦が安全安心な食を表別が始まり、私たち夫婦が安全安心な食を表別が出

なと思いました。

格も取りました。羽咋では、地域の人に教ました。野菜ソムリエの講座でも学び、資

こだわり続けたいことは?農家カフェとして

わりながら頑張っています。

煎も少量ずつやっています。物なので、新鮮な状態で豆のおいしさを味物なので、新鮮な状態で豆のおいしさを味

食材は自家栽培、地元産にこだわり、この野菜は安全でおいしいことをお客さこの野菜は安全でおいしいことをお客さまに伝えたい。野菜を育てた土も水も、調理法もすべて私が見て知っているから、責理法もすべて私が見て知っているから、責まに伝えたい。野菜を育てた土も水も、調まに伝えたい。野菜を育てた土も水も、調味が、上ででありたいです。



地域の人とふれあい 自家焙煎や自家栽培、 地産地消にこだわる

神音カフェ (kanon kaffee)代表 武藤一樹氏

むとう・いちじゅ●1976年生まれ。岐阜県立加納高校、金沢美術工芸大学美術工芸学部美術科卒。タワーレコ、下株式会社勤務を経て、自家培煎コーヒー店に転職。07年、石川県羽咋市で「神音カフェ」開業。

農家力フェ経営者になるには?

者の養成講習を受ける必要がある。
おの養成講習を受ける必要がある。という料理を出したいか、どんな店にしたいを食関で、飲食店を開業するには食品衛生責任である。というなりで学ぶべきことは異なる。農家カフェを開いず、飲食店を開業するには食品衛生責任を開いている。という料理を出したいか、どんな店にしたいどういう料理を出したいか、どんな店にしたいどういう料理を出したいが、どんな店にしたいどういう料理を出したいか、どんな店にしたいどういう料理を出したいか、どんな店にしたいどういう料理を出したいが、どんな店にしたいどの表がある。

新メニューを考案し 効率的にお客さまに提供する システムを整える



この仕事を目指したきつかけを 教えてください

のアルバイトをしていました。リーダーと 職を経験しました。その当時からよくお に興味をもった最初のきっかけです。 店長職にあこがれを抱いたのが、外食産業 して多くの従業員を束ねて結果を出 すかいらーくに入社後、4年ほど店長 学生時代、ファミリーレストランで接客

> うようになっていたので応募したところ でもおいしいメニューを考えてみたいと思 勧められました。食べ歩きを通して自分 を募集しているから応募してみないかと いしい店の食べ歩きをしていたんです。 んなとき上司からメニュー開発部が人員

しているんですか?

り、実際にその料理を作るための手順 はずを購買部と整えて工場へ導入した 用担当の仕事。食材を確実に調達する手 するためのシステムを作るのが私たち運 ューとして認められます。その料理を実際 品本部の試食を通り抜けたものが新メニ だけの試食チーム、社長を筆頭とする商 とシェフが実際に作り、我々開発部、女性 います。ある程度メニューの概要が固まる 各メンバーで牡蠣料理のアイデアを出し合 やりたい」と決めるとミーティングを開き、 えるリーダーが「今年の秋は牡蠣フェアを .全国1350の店舗でお客さまに提供

現在はどのような仕事を

料理に 詳しい人より 好奇心旺盛な人が 向いています

運良く異動がかないました。

株式会社すかいらーく メニュー開発部 本庄真一郎氏

ほんじょう・しんいちろう●1977年生まれ。兵庫県姫路市立姫路高校、神戸商科大学(現・兵庫県立大 学)商経学部経営学科卒。01年入社後、店長アシスタントや店長業務を4年間経験したあと、現職。

仕事のやりがいは?

作業なしではチームの努力の結晶である との連絡や調整などの繋ぎ役ですが、この 新メニューを店舗で実際にお客さまに提供 私の仕事はひとことでいえば関係部署

ときに、のぼりやメニューブックに「秋の〇〇 にする仕事です フェア」と書かれてあるのを見たことがあ るでしょう。あのようなメニューを考えて形 皆さんもファミリーレストランに行った

用」が4人います。私はこの運用を担当し ているひとりです 際に提供するためのシステムを作る「運 する「シェフ」が3人、新メニューを店舗で実 は全部で10人。新メニューの企画を考える 「リーダー」が3人、試食用の調理を担当 現在私が所属しているチームのメンバー

を作成して各店舗に説明したりします 仕事の流れとしては、例えば企画を考

> できません。それだけに誇りとやりがい を感じていますね。

ました。今年の夏はこの冷麺に賭けていた の仕事をやっててよかったと思います。さ 麺の場合は発売当初「味が薄い」との感想 見をいただくこともあります。例えば冷 のでチームのみんなで喜びを分かち合いま は発売から1カ月で目標の販売数を超え 夏のフェアの新メニューとして考案した冷麺 らにそれがヒットしたら最高です。今年の からおいしかったと喜んでいただけると、こ きる限り店舗を回るのですが、お客さま した。一方でお客さまから厳しい感想や意 新メニューが発売されると視察のためで

心がけていることは何ですか? 仕事をするうえで

回変更しました。

をいただいたので、スープの味を1カ月に3

中のトレンド、流行などにも敏感である必 ているんですよね。 うにしています。料理関係の記事がなく 要があります。 料理のことに詳しいだけではだめで、世の てもヒットする新メニューのヒントが隠され 新メニューをヒットさせるためにはただ そのため女性誌を読むよ

部への異動を希望し、認められたら配属となる。 する最前線の店長業務で確実に結果を出すこ わないケースがほとんど。 すかいらーくの場合は 外食産業は大学卒業が前提だが学部・学科は問 特に必要な資格はなく決まったルートもない とが第一関門となる。その後社内のメニュー開発 入社後まず店舗に配属されるが、お客さまと接

レシピ開発、調理 的い





R-STYLE*TABLE 7-ドコーディネーター 野口玲子氏

仕事の内容を

教えてください

雑誌でこの仕事を知りました。「これだ!

と思ってからは一直線、働きながらスクール

事を知ったのはずっとあと。会社員としての

長期的な目標が見えずに悩んでいたとき、

中学生くらいから料理を楽しんでいまし

子どものころから料理番組が大好きで

フードコーディネーターに なるまでの経緯は?

た。ただ、フードコーディネーターという仕

現場でアシスタント経験を積み、フリーのフ に通いました。退職して1年ほどいろいろな たこともありました。作品集を手作りし ブログを経由して企業から仕事の依頼が来 て営業活動もしましたね。 ードコーディネーターに。当時自分のレシピ

私の場合は、食品会社などからの依 頼

のぐち・れいこ●1974年生まれ。東京都立日比谷高校、法政大学法学部法律学科卒。8年間の-

意識していることは? 仕事をするなかで

作れると、料理するのも食べるのももっと ょっとした一手間:工夫も大切。 組み合せ方など、食材のバランスにもこだ ことを意識します。食感が異なるものの りますね。また、おいしくするためのち レシピ開発の際は食材のよさを生かす おいしく

材の簡単お弁当」「ヘルシーおかず」など ほか、雑誌や単行本の仕事では、「旬の食 演出まで手掛けることも多いです。その やテーブルクロス、季節の花なども含めた 影現場では調理や盛りつけを担当。お皿 定し、撮影の詳細を入念に詰めます。撮 原稿を作成。打ち合わせ等でレシピを決 流れを説明すると、レシピを数案考えて 発や広告にかかわる仕事が多いですね を受け、その会社の商品を使ったレシピ開 テーマに合わせたレシピを作ります。

どんな工夫をするのですか? おいしそうに見せるために

りを付け加えることも多いです れ見せ方にコツがありますね。また、笹の いきと見せるなど、料理によってもそれぞ を大きめに切り、薄い色味に仕上げていき り。また、例えば、肉じゃがだったら、食材 を表現するためにあえて雑に盛りつけた いたり油を塗ったり、ナチュラルな雰囲気 を強調したい場合は料理の表面に霧を吹 せてそのつど工夫をします。みずみずしさ アント(依頼主の企業)の要望などに合わ 葉や木の芽などの「つまもの」で料理に彩 撮影現場での調理や盛りつけはクライ

章や写真で資料を作成し、プレゼンなどで な仕事ですが、それに加えて大切なのが 情報を発信する力もプラスになります 様にブログやツイッターなどで自分の作品や 合には、関係者とものづくりするうえで文 伝える力」です。独立して仕事をする場 ?確に伝える力がとても重要ですから。同 もちろん食に関する幅広い知識が必要

王道。そのほか、食品・外食関連の企業に就職す 験を重ね、人脈を広げてから一本立ちするのが 指すなら、卒業後にアシスタントとして現場経 などで学んで基礎知識を習得する。フリー ラムがある大学・短大・専門学校・民間スクール フードコーディネーター養成に対応したカリキュ 楽しくなりますから

応できるようにしておきます。 えて、現場での注文や皿の形に合わせて対 つとっても色味、形の違うものを複数そろ 前の計量や下ごしらえはもちろん、レタス にかく入念な準備を意識しています。 撮影の際は、自信をもって臨むためにと 事

この仕事のおもしろさは どこにありますか?

の食材はこう盛りつけたほうがもっといき るのも魅力。奥が深い仕事だと思います 感じます。また、経験すればするほど、「こ フと協力して一つのものを作り上げていく いきと見える!」といった新しい発見があ 上程がおもしろいですね。毎回、達成感を カメラマン、デザイナーなど大勢のスタ

Career Guidance 2011.10 No.38



今の仕事に就いたのですか? どのような経緯で

でもOKということで応募しました。ただ し、当初の配属はビジネス誌『プレジデン しているのをみつけて興味が湧き、未経験 アンだったんです。営業も楽しかったのです ト』。その後もう1誌を経て、入社5年目 食べることや料理が好きで、「dancyu」のフ 職をしていました。ただ、大学生のころから dancyu』編集部に異動になりました。 、ある日、プレジデント社が編集者を募集 編集者になる前は、IT系の企業で営業

社事の内容を

撮影につきっきりになりますね。グルメ雑 行って食べておいしいかどうかを判断する の企画案を出して会議で決定します。そ 必ず残さず食べます。お店が決まったら、 ともありますね。お店に失礼のないよう びをします。実際に担当編集者がお店に んです。私の場合は1日10件くらい回るこ す。だいたい毎号特集と連載を合わせて して各編集スタッフにページを割り当てま 2週間かけて記事で取り上げるお店選 ~2週間かけて取材。カメラマン、ライタ 人2ページほどを担当しますね。次に1 毎月、まず編集部でその号の特集記 一緒に動くわけですが、現場では主に

> り、時には「大変申し訳ないんですが… 力を入れるところです。 料理を作り直してもらったりと、最

えるのも編集者の仕事です。 見出し、リード(記事の導入文)などを考 と相談して決めます。その他、タイトルや 編集者が選びますね。 成などの作業に入ります。写真は私たち 取材が終わったら、写真選びや誌面 構成はデザイナー

楽しいと感じるときは?

かをほかのスタッフと相談しているときは すし、その姿や想いを誌面でどう伝える 尊敬しているんです。そういう本物のプロ 本当に楽しいですね に会うと私自身背筋が伸びる思いがしま ている真摯な料理人の方々を、私はすごく をお客さまに提供するために日々進化し 毎日同じものを作りつつ、よりよいもの

読者の気持ちを 考える想像力が 大切な仕事です

00種類取り寄せ、編集部で食べ比べをし めるのも楽しいところです。 今まで誰もやったことがないことに取り組 を作ったのですが、このように、食に関して て、日本の代表的な油揚げの産地のマップ また、例えば、以前、全国の油揚げを1

意識していることは? 編集者として

常に読者が欲しい情報は何か、どうす

誌は写真が命ですから、おいしそうに見

えるように光が当たる角度を工夫した

と。これが基本だと思います。 て当たり前の食事をちゃんとしているこ ていると思っています。食に関していえば 積んでこの世界に入ったのはプラスに働 まう。その意味では、編集者以外の経験を 専門知識が身につきすぎると、頭がそっち 納豆とご飯と味噌汁っていう日本人とし に引っ張られて感覚が読者から離れてし また、「普通であること」も大切です

ますが、そこで背中を押してくれるのは 者なのでお店との交渉は毎回ドキドキし なんて無茶なお願いもできる。根が小心 お店に対して「レシピを教えてください いい写真を撮ることにはこだわりますし それがあるから、時間や手間がかかっても 響もダイレクトに返ってきますしね れば喜んでもらえるかを考えています 読者なんです。いい記事を作ればその反

編集業務を請け負っている編集プロダクション

に就職する道もある

は問われないことが多く、会社によっては編集 配属になるとは限らない。大学での専攻など が王道。ただし、会社によっては希望どおりの

を通し

(株)プレジデント社 dancyu編集部 斉藤賢太郎氏

さいとう・けんたろう●1979年生まれ。佐賀県立伊万里高校、上智大学 経済学部経済学科卒。IT企業の営業職を経て04年にプレジデント社 へ。09年に男性向けグルメ雑誌『dancyu』編集部へ

グルメ雑誌を発行している出版社を目指すの グルメ雑誌編集者になるには?

Career Guidance 2011.10 No.38



及品メーカー 国際営業

興味をもったきっかけは?ビール会社の海外営業という仕事に

高校生のころから海外で働くことへの高校生のころから海外で働くことへので、英漢然としたあこがれをもっていたので、英語だけは継続して勉強しており、大学2年のときに英検準1級を取得しました。同時に、学生時代、飲食店で調理のアルバイトをしていました。アルバイト仲間との飲み会でお酒を通じてのコミニケーションの楽しさを味わったので、その楽しさを提供できる仕事っていいなあと。そのふたつを満たせるのが今の仕事だったんです。

社事の内容を

ひとつはロシアでの営業・マーケティング、もうひとつは白湾合弁会社と欧州統括もうひとつは台湾合弁会社と欧州統括ロシアのほうはアサヒビールの売り上げとアランド価値の向上を目的とした戦略立案と実行です。一人でも多くのロシアのお案と実行です。一人でも多くのロシアのお客とまにアサヒビールの商品のすばらしさを知って飲んでいただくためにどうするかを考えて実行していくということですね。

はんなところにありますか? 今年の6月に初めて日本食のイベントを 今年の6月に初めて日本食のイベントを

にアサヒビールを飲んでもらったり鮨を食た。会場の高級和食レストランでお客さま

でてもらったりしながら私たちが伝えたい ブランドイメージを説明したところ、多く ののお客さまに自分のお店でアサヒビールを 取り扱いたいと言ってもらえました。現 でビールの売り上げが伸び悩んでいるの で、新しい取り組みをやってよかったなと思 いましたね。こんなふうにイベントを企画 いましたね。こんなふうにイベントを企画 したりもするのですが、自分の考えたこと で結果が出るとうれしいですね。

この仕事に必要な力・スキルは?

現在の国際部門では基本的にひとりでその国を担当し、さまざまな業務を行ってその国を担当し、さまざまな業務を行ってといった幅広い知識が求められます。そのといった幅広い知識が求められます。そのといった幅広い知識が求められます。そのして海記2級や社会保険労務士の資格して海記2級や社会保険労務士の資格を取得しました。

また多いときで月に20日間ほど海外には英語のほかに、中国語とロシア語も勉強は英語のほかに、中国語とロシア語も勉強しており中国語は日常会話程度なら可能です。さらにいかに現地の人とうまく人間関係を構築するかが重要。そのためのひとの方法として、現地の国の歴史を勉強するようにしています。私が現地の担当者やるようにしています。私が現地の担当者やお客さまにその国の歴史についてしゃべるとお客さまにその国の歴史についてしゃべると

が悩んでいるの い悩んでいるの よかったなと思 よかったなと思 よかったなと思 すね。 すね。 すね。 「日本人なのによく知っ

「日本人なのによく知ってますね!」と感いされるとともにこちらに対する好感度もぐつとアップします。相手の立場に立ち、相手がうれしいと思うことをする。友好相手がうれしいと思うことをする。友好

今後の目標は?

国際的な傾向として、アルコール度数の高いものから低いものへとお酒の好みが変高いものから低いものへとお酒の好みが変わってきています。事実、世界的にみるとビールは需要が伸びているんです。海外にはまだまだ成長の可能性があるので、将来的にも期待がもてます。当社は世界のど的にも期待がもてます。当社は世界のどの国に出しても恥ずかしくないすばらしい製品を作っていると自負しています。それらの製品を世界中の人に知ってもらうべく今後も頑張っていきたいです。

世界中の人々に 自社製品のすばらしさ を伝え、買っていただく

アサヒグループホールディングス株式会社 国際部門 マネジャー 作川周平氏

さくかわ・しゅうへい●1978年生まれ。東京・私立中央大学附属高校、 中央大学法学部政治学科卒。01年入社。北海道支社や本社などでの 営業を経て、09年本店国際本部国際営業部へ配属。11年7月より現職。



|品メーカー国際営業担当になるには?

したあと、国際部門に配属されるケースが多い。の数カ所の営業所で6~7年ほど営業を経験門を目指すなら英語力は必須。入社後、国内門を目指すなら英語力は必須。入社後、国内門を目指すなら英語力は必須。入社後、国内に大学卒業が前食品メーカーの採用は基本的に大学卒業が前くない。

当社では女性の 蔵人も重要な 戦力です!

> た。日本酒造りという文化を支えること 酒造会社の杜氏や清酒学校の仲間でし

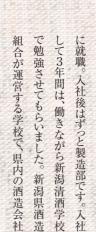
もライバル会社であるはずの県内のほかの

体力的、精神的なきつさを えて、粘りと探究心を 美味な酒を造

漕 王

紋

たなか・たけし●1967年生まれ。新潟・私立新発田中央高校卒業後、新潟県新発田市の市島酒造株式会 社に就職。酒造りに携わり、03年10月に杜氏に就任。全国新酒鑑評会で07年より5年連続金賞を受賞





造りの仕事に就いた理由 杜氏になった経緯は?

縁もあって、高校を出て地元の市島酒造 家の酒販店で手伝いをしていました。その 小学生の時に父親をなくし、母親の

氏を招聘する形態でした。 10月から3月ごろの間にのみ、社外から杜 初のケースです。それ以前は、酒造り期の 杜18年目 の新人従業員が酒造りの基礎を学びま した。市島酒造では社員が杜氏になった その後、杜氏を補佐する頭になり、入 会社が受験を奨励しているので、32歳 国家検定の酒造技能検定1級に合 、36歳の時に杜氏に任命されま

そんなときに助けてくれたのは、意外に

では、競争相手というより とだったんでしょうね。 自信がついたのは、杜氏4年目の07年 、同志というこ 王紋」を出品

氏と名乗れるだけの技術を認めてもらえ 会は全国のほとんどの酒造会社が出品し たという思いがありました。 て品質を競い合うもので、金賞受賞で杜 人たちと抱き合って喜びました。この鑑評 全国新酒鑑評会に大吟醸 して念願の金賞を受賞できたのです。蔵

この仕事のおもしろさは どんなところですか?

市島酒造株式会社 取締役 製造部長 杜氏

ではないところです。原料の米は同じ品種 でもその年の天候などによって品質が異な るので、製造の方法も変わってきます。ま 毎年同じことをやればいい、という仕事

田中毅氏

どんな仕事なのですか? 杜氏とは

なので、麹菌や酵母など、生き物を相手に

麹の

た、日本酒は米を発酵させて造る醸造酒

ました。江戸時代からの老舗・市島酒造の でした。前任の杜氏が病気のため、引き継 み重ねです。そのすべてを判断し、蔵人に を進めるタイミングなど、微妙な作業の積 製造現場で働く蔵人(従業員)をまとめ ヤーが高まるばかりでした。 杜氏として良い酒を造らねばと、プレッシ ぎの指導に来られないという不運もあり る総監督です。酒造りは温度管理や作業 杜氏は、日本酒造りの全工程を管理 示をしなければならない。 。最初は不安

聞かせてください今後の目標を

頑張れます。

さはありますが、良い酒を造るためなら きて温度の管理をします。体力的なきつ 仕込みでは夜も1時間、2時間おきに起 込んで仕込み状態をチェックします。 温度ができを左右するので、時には泊 している感覚もおもしろい。気象条件や

い」と喜んでもらえるとうれしいです。 酒をお持ちしてすすめています。お客さ 金で買える普通酒が低迷しています。 でいます。高級酒とされる吟醸酒はマニア 伝えていくことにも力を注ぎたいです 後は杜氏として、日本酒のすばらしさを まの感想を聞けて勉強になるし、「おいし あるので、多くの人に飲んでほしい。最近、 通酒でもうまい酒に仕上げている自信は の方などに人気があるけれど、手頃な料 一般消費者と接する機会も多いので、普通 ・売店などが主催する日本酒セミナーで H 、ワインや焼酎などに押され、伸び悩ん 本酒は日本の伝統の酒でありなが

杜氏になるには

造学や食品化学などを専攻するといい 性の杜氏も活躍している。大学で学ぶなら、 育てて杜氏にする酒造会社も増えている。 造会社によっては冬場のみの雇用だが、社員を 元に出稼ぎにいったのが始まりという。今も酒 杜氏は、江戸時代ごろ、地方などの農家の 、冬の農閑期に酒造り職人として全国の蔵

おいしく安全な食品を 単に生産できる 機械を造る





レオン自動機株式会社 基盤技術研究室 鈴木良平氏

すずき・りょうへい●1985年生まれ。栃木県立矢板東高校、宇都宮大学工学部電気電子工学科、宇都 宮大学大学院工学研究科電気電子システム工学専攻卒。10年入社。営業部を経て11年4月から現職

子パンなどを作ることができます。パンの

自分が描いた図面から実際に機械が組

仕事のやりがいと今後の展望は?

もう一つの主力は製パン機で、食パン、菓

本場、欧米にも輸出しています。

よび設計です。私がまず基礎的な設計案

私の仕事は、基盤となる技術の研究お

日々どのような仕事を しているんですか?

械

」はできません。1つのものを作るにも

要素があり、どれか1つが欠けても

広い知識と経験が必要です。

学し電気電子工学を専攻、大学院では主 は、高校卒業後、地元の大学の工学部へ進 抱いていました。完全に理系タイプの私

い」「地元栃木に貢献したい」という考えの 間にとって必要不可欠な食について学びた

面

、コスト面、メンテナンス方法など多くの

作りたい食品の生地と機械の相性、衛生

元

、現在の会社に就職しました

にある発想を自分の手で具現化できる 技術者」という職種に漠然とあこがれを

中学・高校生のころから、自分の頭の中

いろな可能性を試したい」という思いが強 攻した分野以外を専門とする企業でいろ

就職を考える際は、「あえて大学で専

く、それに加え、「食べることが好きで、人

目指したのですか? なぜ現在の仕事を

に電磁波の研究に没頭しました。

構造や動きだけではなく、パンや菓子など ジをもたれるかもしれません。でも実は、 造や動きを考える」というようなイメー 機械の設計というと、単純に「機械の構 ますます高まっていくと思います

直すのではなく、自分の頭で考えて試行

錯誤を繰り返します

触れない衛生的な食品機械の需要は今後 時代もないので、食品を作る際、人の手が また食の安全性がこれほど叫ばれている 自動化が遅れている業界だといえます。

ています。もちろんただ指示に従ってやり

日々、どんな小さなヒントも聞き逃さない だきながら設計図を仕上げていきます を考えて上司に提案し、アドバイスをいた

の仕事の大きなやりがいです。

食品はいまだに手作りのものが多く

代の先端を走っている感覚をもてるのもこ ない新しい機械だったらなおさらです。 ましたね。さらにそれが誰も造ったことの み上がったのを見たときはとても感動

時

上司からの意見に必死に耳を傾け

にそして衛生的に作ることができます。 が、機械で行うとより大量にスピーディー んこをまんじゅうの中に詰めていました ですよ。昔は職人さんが一つひとつ手であ でさまざまな食品を作ることができるん 械です。皆さんにとって身近なおまんじゅ きます。材料を変えるだけで、1つの機械 うやクッキーなどのお菓子、さらにチーズ 人りハンバーグなどの料理も作ることがで ます。 のため、

え方や物の見方をするように心がけてい 象の原因に気づく観察力が重要です。 耐力。自分の五感をフルに活用し、今の 果が出なくても途中であきらめない忍 にするために必要な行動力。なかなか結 いることが第一ですね。そして、実際に形 、広い視野をもち、人とは違う考 現

などの人柄を重視している。職種別採用はな 多い。特に必要な資格はなく、積極性や協調性 電気科、大学は工学部機械科、電気科出身者が の採用ルートがあり、高校は工業高校の機械科、 自動機の場合は高校卒、大学(大学院)卒の2つ 般的に高校、大学卒業後、企業に入る。レオン 技術職は総合職に含まれる

この仕事に必要な力は何ですか?

まずものづくりに対する情熱をもって

を生地で包む「包あん機」と呼ばれる機 社です。主力製品のひとつは自動的に具

当社は食品加工機械を開発している会



目指したきっかけは? フォトグラファーを

い」と思っていて、イメージでフォトグラファ ーがいいんじゃないかと。そのころはカメラ もあって一旅をするように生きていきた 本中を回っていました。当時は若気の至り も持っていなかったんですけど(笑)。 大学生のころは、旅が好きでバイクで日

フードフォトグラファーに なるまでの経緯は?

グラファーのアシスタントに。その後、撮影ス タジオで働き、撮影や現像に関する技 社を辞めて、地元の写真館で撮影の仕事 を覚えました。 を始めました。26歳で東京に出て、フォト を貯めてから、ようやくカメラを購入。会 大学卒業後、一般企業に就職してお金

単位の契約で働く取材フォトグラファーと の楽しさを覚え、商売の仕組みを理解し 立て直すつもりで、グルメサイトで1カ月 たことが転機になりましたね して働き始めたんです。ここで料理の撮影 ん底の生活。当時結婚もしたので、生活を 29歳で一度独立したんですが、仕事がな 、2~3年はアルバイトで食いつなぐど

た。食に特化したのは、一つの分野を極めた のユニット「eat photo」を結成しまし 07年に当時の仲間を誘って料理写真専門 以来、食の世界に傾倒するようになり、

クロスの上に光沢のあるお皿があってその

すぎてはダメですし、光沢のないテーブル

がポイントですね。料理は影の部分が強

ティングという技術があるのですが、これ

撮影用ライトを使って光を当てるライ

こだわっている点は?

料理の撮影で

に思ったのが理由です。

教えてください 仕事の内容を

地を巡る撮影にも取り組んでいます。 が中心。ライフワークとして全国の食の産 のレシピ、グルメ・生活系の雑誌などの撮影

撮影について教えてください 今までに印象に残っている

はポートレイト(人物の肖像写真)だと考 だ」と感じたんです。それ以来、料理写真 でした。食べ物でこんな感動が味わえるの えています。 かと。その店のご主人に密着取材すると 初に食べさせてもらった天ぷらの味が衝撃 に見た瞬間、 たピーマンの断面や染みが一つもない天紙 ーマンの天ぷらを撮影する際、サクッと切っ 素材などへのこだわりがすごい。そしてピ (天ぷらの下に敷く紙)をファインダー越し ある天ぷらの名店を取材したとき、最 「あ、これはご主人そのもの

かったのと、わかりやすい切り口が必要だ

料理や食品のパンフレット、料理研究家

何でしょうか? 料理写真の魅力とは

い」をもつと知りたいし表現したい。さらに 自分でも食べてみたいですね。 ある。撮影を通して無限にある「おいし いしい」と言ってもいろいろな「おいしい」が りがある文化だと思うんです。一口に「お もあります。根つこがありつつ非常に広が 歴史を紡いでいくものです。 食は命の源であり、加えて、季節を運び 芸術的な面

せんから、いまだに悩みますね。 で技術だけに溺れてもいい写真は撮れま 考えながら毎回工夫していますが、一方 物撮影とは違ったライティング技術を要 料理が乗っているような場合もあり、人 します。撮影場所の状況や撮影時間も 上に光沢のあるものないものが混在した

ていくことが重要だ。

なら、個人的にも作品を撮りつつ専門性を磨い

タジオや個人フォトグラファーのアシスタントを を体系的に習得するのが王道。その後、撮影ス



eat photo フォトグラファ 宮崎純一氏

やざき・じゅんいち●1972年生まれ。石川県立金沢西高校、南山大 学経営学部経営学科卒。07年、食に特化したフリーフォトグラファーの ユニット「eat photo」を結成。現在メンバーは4人

フードフォトグラファーになるには?

学校などに進学して、撮影に必要な知識・技術

芸術系の大学・短大の写真学科や写真の専門