

# お稽古 WALKER

a tribe called paso mania Vol.7

## アナタは何に向いている？ オケイコQ&A

ピッタリなコース診断のために、次の質問に答えて。  
Yesがいくつあるかを数えて結果に進もう

### Question

- no1. 物事はトコトン追求したいほう
- no2. けっこう気が長いほうだ
- no3. いろんな知識を得たいと思っている
- no4. 大人になってからしみじみ勉強したいと思う
- no5. 教育訓練給付金制度を利用したい？
- no6. 人に尋ねられたらキチンと教えてあげるほう
- no7. 常に自分を向上させたいと思っている
- no8. 目標を立てたら、すぐに行動に移すほう
- no9. 転職したいと考えている
- no10. 京都の町が好きだからずっと住み続けたい
- no11. 新しい情報にはスグに飛びついたらうほう
- no12. パソコンには興味シンシ？

### Effect

◆Yesが0~2個のアナタは…**入門コース**がピッタリ

現状にほぼ満足しているアナタ。違う自分を見つけるために、パソコンの扉を開いてみては？

そんなアナタにオススメは…

- Windows98入門・応用
- OAビジネス (Word&Excel入門・基礎、インターネット・HP作成)

◆Yesが3~5個のアナタは…**キャリアアップコース**がピッタリ

新しいことを始めたいと思っているアナタ。スキルアップのためにもオフィスのスペシャリストを目指してみては？

そんなアナタにオススメは…

- OAファイリング (Word&Excel入門~応用)
- パソコントータル (Word&Excel入門~応用、Access、Power Point、インターネット・HP作成)

◆Yesが6~8個のアナタは…**検定コース**がピッタリ

自分に自信をつける何かを探しているアナタ。資格取得でキャリアにしっかりした裏付けをつけてみては？

そんなアナタにオススメは…

- 日商主催の検定対策コース (ワープロ&ビジネスコンピューティング検定)
- MOUS一般or上級コース

**ノアの合格率！**  
ワープロ検定3級 100%  
ビジネスコンピューティング3級 100%  
MOUS一般 100%  
ワープロ検定2級89.7%

◆Yesが9~12個のアナタは…**インストラクタコース**がピッタリ

現状を打破するためには、しっかりした目標を持つことが大切！キッチンと転職できるインストラクタやオペレーターを目指してみては？

そんなアナタにオススメは…

- インストラクタ養成 (Excel、Word、検定対策、インストラクションなど)
- OAオペレータ養成 (Excel、Word、検定対策、ハード&ネットワークなど)

### 人材登録システムスタート

今秋からはノア独自の登録・派遣システムスタート。梅田本校・西梅田校・京橋校・なんば校・三宮校・京都校の全校を結ぶデータベースによって、ノアへの求人→即、希望者に紹介、が可能に。コース修了者はもちろん、これから勉強をスタートする初心者の方も登録OK。転職時期を決めて、それを目標に勉強するのも効果的かも。

CF読者とえば…**ナント！**  
入学金 (5000円) OFF!

# noa

## ノアワーキングアカデミー

ノアワーキングアカデミー

- ◆14時~16時 (16:30~)
- ◆毎週木曜日 (16:30~)
- ◆無料説明会実施中◆
- ◆電話にてご予約ください◆
- ◆お申し込み、お問い合わせは

京都校  
京都市下京区四條通柳馬場西入ル  
立売中之町1106 ヤサカ四条ビル7F  
TEL.075-257-6323  
E-mail: kyoto@noa-prolab.co.jp



http://www.noa-wa.co.jp



フードコーディネーター

# 厨子ちえこ

Z u s h i C h i e k o

KYOTIAN I.D.

キョーティアンアイディ

'89年~'93年テレビのリポーターとして関西を中心に活動。'93年引退後、料理の道へ進みフードコーディネートを学ぶため'97年大阪・辻学園に入学。今年11月には滋賀県主催の「県の特産品コンテスト」に企画協力、レポートもつとめる  
フードコーディネーターとは…  
誌面やテレビ番組でのレシピの考案、調理、スタイリング、飲食店のメニュー考案やテーブルコーディネート、食品メーカーの商品開発、食に関わるイベント企画など多岐にわたる。食全般に関わる多面的な知識が要求される

## 食べるのが愛しくて ここに辿り着いた



廣演堂出版「おはよう朝日です。雑誌です。マガジンハウス」水辺の草花のある暮らし」ほか活躍のフィールドは広い



厨子さんの作品。コーディネートの基本は五味(甘、辛、酸、塩、苦)五色(赤、青、黄、白、黒)という



小柄でエプロンがよく似合う一見かわいいうるさんタイプだが、内面はとことん負けず嫌いなというパワーウーマン

何気なく出会った言葉が、その後の人生に大きな指針を与える羅針盤となることは少なくない。フードコーディネーターとして関西を中心に活躍する厨子ちえこさんもそんな経験の持ち主だ。3年前、書店でふと手に取ったフードコーディネーターの入門書。そこにあった「何より食べるのが好きな人に向く職業」という言葉で彼女は人生の舵をとることになる。

「食べるのが大好きなんです」と何度も彼女は言う。辻学園で学んだ経験をもつ母の手料理は彼女の味覚を豊かに育て、またキッチンに立つ楽しさを教えた。実は彼女は20歳の頃から4年間、食に関わるテレビ番組を中心にリポーターを務めている。それも「あちこち出向いて、美味しいものに出会うチャンスがあるから」という理由で。予想以上に難しい、カメラ前での料理の感想コメントも難くこなし、食べる幸福感にあふれた自然な表情が好印象を残した。多いときに7本のレギュラーを抱えるまでになるが、'93年に一線から退く。

「とことん食に関わりたいたいという思い強かったんですね」。レストランのシェフになることを密かに目指し、イタリアン、和食の厨房に押しかけアルバイトにクッキングスクール通い。そんな中で女性をシェフとして受け入れる素地がまだ料理界にできていないことを痛感した。シェフになることから自らレストランを開店させることに夢はシフトしたが資金はない。夢と現実の間で悩んでいたそんな時、前述の言葉に出会うことになる。

フードコーディネーターは母も学んだ辻学園で修得した。卒業と同時にいきなり3冊48品目のレシピ集のプロデュースの依頼が舞い込む。「君ならできるやろ? そう言われて。アシスタントについてたこともないのに負けず嫌いなんで、やってみせる! って」。京都代表で出場した'88年度・食糧庁主催の「ヤングライスクッキングコンテスト」で農林水産大臣賞受賞、事実上の優勝を獲得してさらに仕事に弾みがついた。だがそれ以上に彼女が成功したカギがある。「辻学園の講師にも言われました。普通のフードコーディネーターは山ほどいる。でも企画を打ち出せる人間は少ないと。私は自ら雑誌や番組、イベントなどの企画を立てて売り込みに行くようにしています。待っているだけではダメ。目下某クライアントに売り込み中の企画は各国料理のレシピ集。厨子さん本人が現地で味を体得し、日本の食材を使って家庭で再現できるようにアレンジするというものだ。「この企画が通ればまた忙しくなります」とクリッとした目を輝かせた。

Information 現在は事務所を設けて活動中  
フードディレクションオフィス  
KITTIN' 厨 (キッチンズ)  
京都市山科区安楽北屋敷町11 三品ビル306  
TEL.075-582-4041