

系健康食品会社のマーケティング部門で商品企画開発に携わり、その後転職して食品メーカーの営業、食品メーカーでの調理営業支援など、さまざまな仕事を経験しました。

私が働いてきた会社はどこの会社も、特に法律などで管理栄養士の雇用が義務づけられていたわけではありませんでしたが、栄養学の知識を持つたプロの力が会社の戦力となるという考え方でした。

わざわざあなたがお読みいただき、ありがとうございます。私はこれまで、多くの会社で、特に法律などで管理栄養士の雇用が義務づけられていたわけではありませんでしたが、栄養学の知識を持つたプロの力が会社の戦力となるという考え方でした。

人材サービス業を始めたきっかけ

今まで携わった業務すべてにおいて充分に栄養学の知識を生かし、またさらに食や健康のたいせつさを実感できるような貴重な経験ができたと感じています。私は管理栄養士が働く職場としては、珍しい経歴を持つているのではないかと思います。だからこそ「管理栄養士＝食のプロ」としてまわりから重宝され、人間の健康や食の安

全にかかる責任のある仕事を任せられたと認識しています。

栄養士や管理栄養士が多く働いている病院、施設、給食現場では、他の職種の人との人間関係などから離職率も高いという話を多く聞きました。また自分自身が転職するさいにも、栄養士の求人は医療、介護現場、行政、一般企業などバラバラに掲載されており、探すのがたいへんだと実感していました。

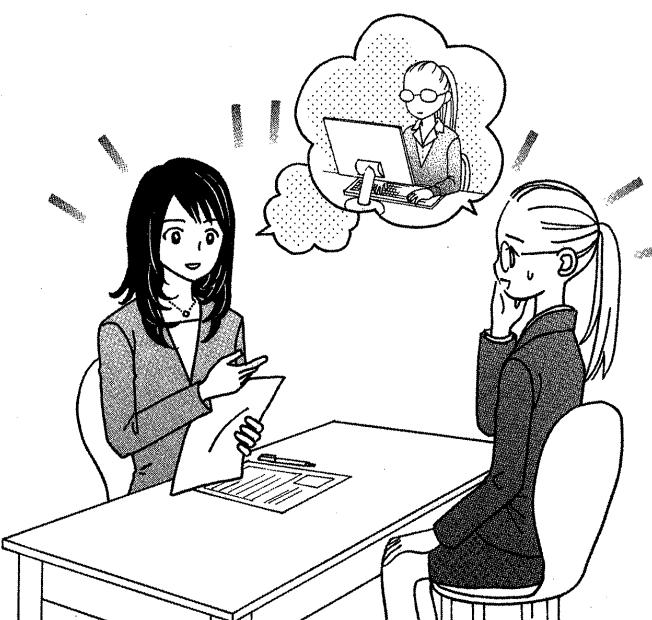
そこで、栄養士として働きたい人と、栄養士を雇いたい会社を結びつける人材サービス業を行なうた

分野で活躍している
さまざまな栄養士による
現場の最新レポートです。

栄養プロの Free Talk

高めるための 人材サービス

大山 加奈恵
（株）Kan-Z 管理栄養士
え／さかえ



大山さんが立ち上げた人材サービスのサイト「Fキャリ」のトップページ。<http://f-career.jp/>

おおやまかなえ◎管理栄養士。1995年福岡女子大学家政学部卒業、97年九州大学大学院農学研究院修了。数社の外資系健康食品会社で製品企画・マーケティング担当として、国内外のサブリメントや健康な食習慣、予防医学を研究。栄養学の専門知識を生かし、数多くの消費者向け健康セミナーの講師を務める。その後、食品メーカーでの営業、飲食店へのメニュー提案を担当し、2008年2月、（株）Kan-Z（カンジ）を設立。

めに、福岡市の創業支援の認定を受け、2008年に会社を設立しました。会社名「Kan-Z」（カンジ）は、祖父の名前からつけました。また同じ読みである「幹事」は、「お世話役」という意味なので、食を通じて企業と栄養士のかけ橋になれるようじとくに想いもこめています。

登録者には面接をしながら、今までの栄養士としての経験、仕事内容、今後希望する職種や雇用体系を聞き取ります。同じ「病院勤務」経験者でも、ほとんど調理の経験者でも、ほとんどの調理のみの人もいれば、栄養指導経験のある人もいます。未経験の場合は就職について不安ささまざまです。また資格は取得したもの、栄養士としてまったく経験がない人も多くいます。特に未経験の場合は就職について不安のある人も多いので、現場の栄養士の仕事内容、今後の目標などをていねいにアドバイスします。

派遣社員や正社員として紹介をする職場は、まだ病院、介護施設、

クリニック、幼稚園、給食委託会社が多いのが現状です。中には食品メーカー、お弁当の仕出し屋や有機野菜の問屋などもあります。求人先には栄養士に求める技術や経験、待遇などだけでなく、社風や職場環境を調査することで、できるだけ栄養士と求人先のマッチングの確率を高めるように努力しています。

この事業を始めて強く感じることは、「すべては人と人のつながり」だということです。就職は人生の大きな転機です。また会社にとっても雇用は大きなチャレンジです。私たちの会社が間に入ることで、栄養士と会社が互いに幸せになることが私たちの願いです。

人材サービス業以外の事業としては、「栄養士集団によるフードビジネス支援サービス」を行なっています。具体的には、健康メニュー開発、カロリー計算、食育セミナー、栄養コメントサービスな

どです。「健康が注目を浴びる今だからこそ、健康と食に特化することは会社の価値になる!」と、今まで栄養士を雇用していない会社にアピールしています。栄養や健康を考えた商品作りや栄養指導、セミナーをとり入れる会社が増えることで、栄養士の資格を生かせる人が多くなると考えるからです。この事業での仕事は、結婚や育児で長時間は働けないけれども、短時間や月に何度も働きたいという栄養士にお願いしています。このサービスを広げることが栄養士の価値を高め、さらに日本じゅうの皆さんのおいしい、楽しい笑顔を増やしていくと信じています。

まずは私たちが食のプロであることを、「食」を通じて人を幸せにするカラを持っていること、そしてそのカラを發揮すること、あると認識して活動することがたまつだと思います。みんなで世界に自慢できる「健康大国」「A PAN」を作つていきましょう!!

