

窓辺

頼まれごとは

試されごと

なかの
中野 ヤスコ

私のキャリアは多くの管理栄養士とは随分と異なります。目先の損得ではなく「頼まれごとを引き受ける」、その連続の先に新しい発見やチャンスが多く待っていました。

大学卒業後、静岡に戻ると、管理栄養士の資格を生かす場ではなく、食品会社で1年、その後、地元のプラスチック製造工場で購入や総務、出荷担当などの事務職員として8年間勤務しました。PC操作や世の中の流れなど、社会人としての大切なことはここで学び

ました。その傍ら「調理師免許もあるし、手伝って」と友人に依頼され、夜や休日料理教室講師の手伝いをするようになりました。

「受講生が料理を時間内に仕上げ、どのように説明したら楽しく理解してもらえるか」「全員に不公平なく作業してもらうためにはどう声掛けしたらいいか」それを考えて毎回実践することが楽しくて夢中になりました。その後、焼津市内の公民館の生涯学習の場で「栄養講座と調理実習」の依頼が増えはじめます。両

親よりも年上の大勢の方々と相手に、依頼者の要望に応える授業の企画運営を、全て1人で行うチャンスを感じ、2005年に食育基本法が施行されたこともあり、教育機関や行政、企業からの依頼が増えると感じ、08年にフリーランスに。乳幼児食から介護食、対象者別の栄養講座や料理教室の依頼をたくさんいただくようになり、加えて、大量調理の経験を求めて特別養護老人ホームでもパートをしながら、2人の息子の子育てをするという日々を送ったのです。

(公認スポーツ栄養士)