

セミナー会場に行かなくても、会員でなくても参加できる！！

「伝えたい」こと正確に伝え、「行動に移させる」文章とは

～2021年 第2回 オンライン「プロ技講座」～

『食のプロも知りたい！「新聞記者式 伝わる文章術」講座』について

**動画共有サイトにて開講**

2021年8月

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（理事長：右田俊幸、本部：東京都中央区）では、2021年 第2回オンライン「プロ技講座」を10月1日（金）から8日（金）の8日間いつでも、どこでも、何度でも受講できる有料講座を開講いたします。

第2回のテーマは「新聞記者式 伝わる文章術」講座と題し、当協会の理事であり、日本経済新聞の白鳥和生氏による講座となります。

白鳥氏は、30数年に亘り日本経済新聞の記者として“小売り、流通、物流、外食、食品メーカー”を長く担当し、“食”そして、その周辺にも造詣が深く、磨き抜かれた洞察力、そして蓄積されたノウハウを惜しみなく伝授いただきます。講義は、単に“うまい言葉遣いのテクニック論”や“上手な文章講座”ではなく、リアルな“食”の現場で想定される、お客様だけでなく取引先等ステークホルダーにも、伝えたいことをきちんと伝える表現（文章術）を学ぶことができるものと確信しています。

コロナ禍の影響を最も受けているとあって過言ではない“飲食業界”。事業者の皆さまも様々な工夫を凝らし、お客さまとのコミュニケーションを図る工夫をされていると思います。今や、その手段としてソーシャルメディアは欠くことのできないツールですが、文字で伝えることの難しさをお感じになられている方も少なくないはず。“きらびやかな言葉遣い”で一時は注目を集めることができても、それが本物かどうかすぐに見抜かれてしまいます。生活者の情報収集力、分析力は高く、本当のことを正しく、わかりやすく伝え、そして琴線に触れることで、ようやく行動変容の期待が持てるというのが今の情報流通構造ではないでしょうか。

より正確に、発信者の意図を「伝える」とはどういうことなのか、何が必要なのかを具体的な事例とともにお伝えすることができる講座と自負しております。

「プロ技講座」はこれまでは会員限定とし、活躍するフードコーディネーターが様々な“食”の現場で培った高度な技術を惜しみなく伝授する実践講座として、セミナー形式で開催してきました。

しかし、長引くコロナ禍において受講者の安全・安心を最優先にしながらも、協会としてより広く普及させていくために、本年から[動画共有サイト](#)を利用し開講いたしました。

会員だけでなくフードコーディネーターに興味をお持ちの一般の方々も広く受講できるようにしております。

料金は会員 2,200 円、一般 3,300 円（税込）公開期間内は何度でも視聴できます。

会員の方は、ご自身のお仕事の気づきの場として、また一般の方々にはフードコーディネーターという資格を活かした仕事の端緒に触れる絶好の機会になることと確信しています。

## ●白鳥和生先生から



「結局、何が言いたいのだ？」「根拠が弱い！」「そのデータ、確かなのか？」

上司や同僚、取引先からこんなこと言われたことありませんか？「伝える」ことが目的のビジネス文書では、うまく書く必要はありません。必要なのは、人をその気にさせ、納得して読み進めてもらうための方法です。それを身につけるのに、新聞記者のテクニックが役に立つのです。難しく考えず、文章を書くための基本をしっかりと押さえましょう。せつかくのあなたの実力が、発信力が弱いために埋もれてしまわないように。

## プロフィール

日本フードコーディネーター協会理事。

株式会社日本経済新聞社編集総合編集センター調査グループ次長。

1990 年に日本経済新聞社に入社。編集局記者として、小売り、卸・物流、外食、食品メーカーの取材を長く担当した。

『日経 MJ』のデスクを経て、2014 年調査部次長。21 年から現職。

著書に『ようこそ小売業の世界へ』（商業界）、「2050 年超高齢社会のコミュニティ構想」（岩波書店）などがある。

日本大学大学院総合社会情報研究科で CSR（企業の社会的責任）を研究し、2020 年に博士（総合社会文化）の学位を取得。

消費生活アドバイザーの資格を持つほか、國學院大学経済学部非常勤講師、日本フードサービス学会理事なども務める。

●白鳥和生先生著「即！伝わる文章術」について

この書籍は、今月、CCCメディアハウスから出版された白鳥先生の著書。

「せっかくのあなたの実力が、文章力が弱いためにもれてしまわないように。」との思いを込めて著者が、誰もが納得する文章を、はやく、正確に書く技術が込められた一冊です。

同書籍は今回のセミナーのテキストとしても活用いたします。

※テキスト代は受講料に含まれています。



## 第2回オンライン「プロ技講座」概要

※詳細はこちらにアクセスください。

<https://www.fcj.or.jp/academy/3971>



講座公開期間：2021年10月1日（金）10時～8日（金）10時まで

※この期間に動画共有サイトにて限定公開。期間中は何度でも視聴可能です。

受講時間：約60分

受講条件：vimeoで動画を視聴できる方

※事前に限定公開講座のURLをお知らせいたしますので、ご都合のよい日時にご受講ください。

講座概要：伝えるためには「コツ」があります。

その種類は多くありません。「結論」あるいは「主張」を先に書き、それを補足する理由や客観的事実を重要な順に書いていく — ただそれだけです。

本講座は新聞記者として培った文章術、特にファクト（客観的事実）、データ（数字）、ロジック（論理）の3つの要素が揃った「説得力」と「納得感」のある文章の書き方をお伝えします。

受講料：会員 3,300円

（税込）一般 4,400円※会員登録をされていないFCAJ有資格者は一般価格となります。

上記料金にはテキスト代も含まれております。

お申込方法：① WEBでのお申し込みは、下記リンクにアクセスしてください  
<https://ws.formzu.net/sfgen/S27842622/>



② FAX または郵送でのお申し込みは、下記申込書に記載しお送りください。

食のプロも知りたい!

『新聞記者式 伝わる文章術』講座 申込書 (FAX/郵送用)

FAX : 03-6228-7652

区分	1. 会員(会員番号 )      2. FCAJ 有資格者(会員登録なし)      3. 一般		
氏名		メール	
住所	〒		
電話		FAX	

記載内容は、当講座のみに使用します。

特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会

〒104-0061 東京都中央区銀座 1-15-6 銀座東洋ビル 2F  
TEL: 03-6228-7651 FAX: 03-6228-7652 E-mail: fcjaj@fcjaj.or.jp

協会関連サイト：

- ◆協会ホームページ資格試験情報 <https://www.fcj.or.jp/exam-info/3389>
- ◆協会 facebook <https://www.facebook.com/FCAJofficial>
- ◆Youtube チャンネル <https://www.youtube.com/channel/UCNI2FZlvpJ-h7LwPJ0pPe4Q>

●特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（略称：FCAJ）について

日本フードコーディネーター協会は、「健康的で豊かで、楽しい食生活の現実と食産業・地域社会の発展に貢献する」「フードコーディネーター」の育成に取り組みます。

そして、フードコーディネーターという職業の社会的認知の促進と地位の向上を目指すとともに、公正な資格認定を制度化し、育成プログラムを開発し、時代のニーズを的確に捉え続け、食を通じた社会貢献のための事業を積極的に推進します。

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

設 立：1994年7月

会 員 数：個人会員数 約1,200名

法人会員数 26社（2020年4月現在）

所 在 地：〒104-0061 東京都中央区銀座1-15-6 銀座東洋ビル2F

TEL 03-6228-7651（土日祝日を除く10時から17時）

FAX 03-6228-7652

●この件に関するお問い合わせ先

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

〒104-0061 東京都中央区銀座1-15-6 銀座東洋ビル2F

TEL：03-6228-7651 FAX：03-6228-7652