

料理人からの転業・副業するハウスキーパーが増えてます！

～コロナ禍でタスカジが料理人の第2第3の働く場に。

不安定な世の中で、料理人の飲食店以外の働き方ポートフォリオ形成にも～

1年前の4月、1回目の緊急事態宣言が発令されました。この1年、私たちの生活環境は一変し、以前は当たり前のように楽しんでいた外食もままならない状況が続いています。そして、先月（2021年4月）に発令された3回目の緊急事態宣言は延長となり、飲食店は依然厳しい状況というニュースも頻繁に流れています。

家庭内での家事のお困りごとをサポートするタスカジは、実店舗はありませんが「食」という分野で繋がっており、**新型コロナウイルス感染拡大の影響で「料理人タスカジさん」の登録が増えています**（タスカジさん＝タスカジに登録するハウスキーパー）。料理人タスカジさんの活躍は、タスカジさんだけでなく依頼者のニーズにも合い、**収入面・気持ちの面など含め、両者にお喜びいただいています**。そのため、**「タスカジさんとして働くこと」はコロナ禍の飲食関係者の選択肢の一つになる**と考え、今回のトピックとしてご案内いたします。

【コロナ禍が原因で、家庭内の家事負担が増えています】

タスカジ研究所がコロナ禍の昨年12月に実施した『「家事の状況・イエナカ」に関する実態調査（*1）』でも、新型コロナウイルス感染拡大前の日常と比べて、**約半数の人が「料理」を特に負担を感じる家事と回答するなど、小さなお子さんがいる共働き世帯が多いタスカジの依頼者ユーザーにとって、料理のサポートは欠かせない分野**です。外食が減りイエナカ時間が増えることで、家で食事をする機会が多くなったのも、家庭での料理負担が増えた理由の一つとなっています。

家事代行というと「掃除」のイメージが先行しますが、**タスカジでは掃除と同程度の「作り置き」の取引があり、家事代行界での作り置きブームを作ったパイオニア**でもあります。タスカジでは、以前から「伝説の家政婦」などで有名となる料理人を次々に輩出してきましたが、コロナ禍で多くの飲食店が休業する中で、従来よりも、より「レストランの味」「非日常」を料理に求めるシーンも増えてきました。その結果、料理人タスカジさんを探して依頼するなど、「料理人タスカジさん」というカテゴリーへの認知が広がるとともにニーズも増え、多くの感動コメントをいただいています。

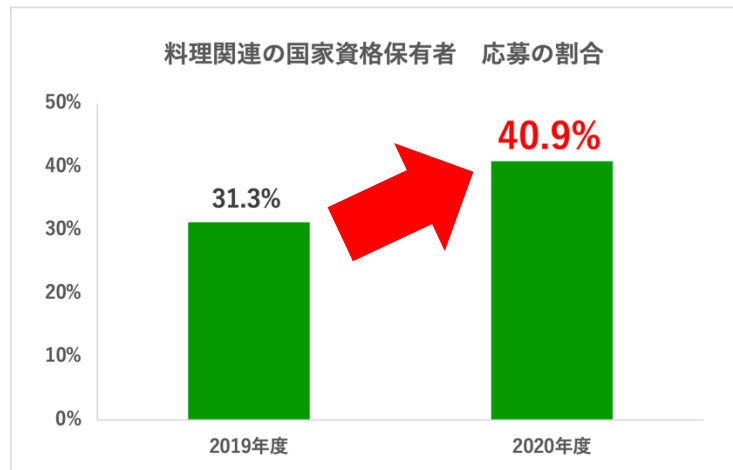
* 「料理人タスカジさん」に頼んだ依頼者の声（SNSより）

- ・ 勉強に集中したいからタスカジ頼んだ。フレンチで働いてた人で私が勉強してる3時間でこの仕上げりよ……しかも激うまなんだが…？
- ・ タスカジさんはプロの料理人だった人で手際も良く、味付けのバリエーションも豊富。私は急ぎの仕事も終わり、大感謝です。
- ・ タスカジさん召喚！スペアリブ、鶏の照り焼き、ハンバーグ、筑前煮、茄子のチリソース、きのこのピネガーマリネ、キャロットラペ、ゴボウのポン酢和え、ミネストローネの9品が3時間で現れた！す、すごい。飲食店歴20年、調理師免許のある方でした。

そうした、家事代行界での「作り置きブーム」のパイオニアでもあるタスカジは、緊急事態宣言で飲食店は依然厳しいなか、**料理人の新たなキャリアを提示したい**と考えています。

【資格を持ち、飲食店経験のある「料理人タスカジさん」は増えています】

2020年の新型コロナウイルス感染拡大で飲食店は苦境に立たされ、1年経った現在も東京都などに3度目の緊急事態宣言が発令されるなど、依然厳しい状況が続いています。タスカジでは、日々タスカジさんを募集し、デビューまでのステップを踏む中で、徐々に「元々料理人をしていた」方の応募が増えています。この2020年度の1年で、料理関連の国家資格を持っている人が、作り置きタスカジさんとしてデビューしている割合は、2019年度に比べて約10ポイントも増加しています。



*新型コロナウイルスと前年同時期で比較し、タスカジさんとしてデビューした・デビューまでの過程をすべて終了した人の『料理の国家資格』（*2）の保有率

2019年度：2019年4月1日～2020年3月31日、2020年度：2020年4月1日～2021年3月31日

（*1）2020年12月タスカジ研究所『「家事の状況・イエナカ」に関する実態調査』

<https://corp.taskaji.jp/information/release/2020/12/29/survey4/>

（*2）調理師、管理栄養士、栄養士、製菓衛生師

【飲食業経験のタスカジさんの声】

コロナの影響でタスカジさんとしても働き始めた方々は、現在どのように感じているのでしょうか。2020年度以降に料理分野でデビューしたタスカジさんで、飲食業で働いている（直前まで働いていた）方に、タスカジに登録した理由やタスカジさんとして働いてみた感想を聞いてみました。

<タスカジさん>



料理人経験や自身でもお店をやっていた経験があるが、コロナの影響で今はタスカジさんとしての仕事に専念。

コロナ禍に料理の仕事をメインでできているのは奇跡だと思っている。

料理人として自身でやっているが、コロナ感染拡大で営業時間が限定された。コロナが落ち着いた後も通常に戻れるのかわからず、幅を広げたいと思い、タスカジに登録。専門的な料理を頼まれるとき、どこまで材料を揃えていただいたらいいのか悩みどころ。小さいお子さんがいて外食したいけどなかなかできない方など、お店ではあまり接さない方に料理を提供できるのが良いと感じる。

<タスカジさん>



<タスカジさん>



コロナが感染拡大して**飲食店の仕事が減ったので、お店で働きながらタスカジに登録**。もともとオープンキッチンのあるお店で働いており、お客様の声を直接聞きながら働いていたので、タスカジさんとして働いても変わった感じはしなかった。タスカジさんの仕事は、**家庭ごとにキッチンの仕様や道具が異なる中での時間配分を考えたり、一人一人の方の味の好みに合わせていくことなど、難しいが勉強になる**。この仕事を**楽しいと感じており、周りからもぴったりだと言われた**。

飲食店といえども業態や規模・雇用形態はさまざまですが、料理人として活躍しながらタスカジさんとしても活動している人は、いくつか共通して感じられることがあります。

(1) スキルアップ：

- ・料理の反応がダイレクトに返ってきて**勉強になる**。
- ・キッチンの仕様、好みやオーダーが家ごとに異なるが、**対策や工夫で対応できるようになり、3時間という時間制約がある中で、どのような環境でもすぐに実力を発揮できるようになる**。

(2) 柔軟な働き方：

- ・自粛・時短営業により仕事が減少し、収入面や先の見えない状況の中で、飲食店だけではなく違うビジネスモデルでの料理の仕事をする事により、**自身の幅が広がり、ポートフォリオができる**。
- ・タスカジさんは働くスケジュールを自分で管理できるので、タスカジさんの仕事をメインにしたり、飲食店の合間に週に数回働くなど、**自分のニーズに合わせた働き方ができる**。

(3) やりがい：

- ・飲食店の自粛・時短営業により料理の仕事が減少している中で、**飲食店以外の方法で料理の仕事を継続することができている**。
- ・決まったレシピではなく依頼者に合わせた料理が作れ、**自分のクリエイティビティを発揮できる**。
- ・自分の料理で直接喜んでもらえて、**反応をダイレクトに感じる**ことができる。

料理の家事代行は、キッチンの仕様や調理道具など家庭ごとに業務を行う環境がさまざまに異なり、時間配分の対応など、はじめは多くの方が「戸惑った」という経験を持ちますが、反省点や気づきを次回に活かしながら回数を重ね、ヒアリング時にできる限り訪問時のギャップを少なくするなどの対策や工夫をすることで、経験値も上がりスムーズに業務を遂行することも可能になります。

また、献立・味付けなど依頼者一人一人のニーズに合わせた料理を作る、普段お店では接点がない方へ料理の提供ができるなど、**タスカジさんとしての経験を、料理人としての学びに繋げていただく**こともできます。そして、スケジュールを自分で決められるため、**お店で働きながら副業でタスカジさんとして働くことも可能**です。

【タスカジさんとして、すぐに活躍するためのトータル支援】

タスカジには、料理人の方々がタスカジさんとしてすぐに活躍していただけるように、応募からデビュー後までのサポートを充実させています。

<応募後>

- ・オンライン面接登録会（説明会）毎日開催
- ・ユーザー層に近いモニター宅にてトライアル（3時間の現場体験）
- ・オフィス訪問にて、デビュー前の説明・デビュー後に依頼が集まりやすくなるプロフィールの記載方法の個別サポート（関西はオンライン）

<デビュー後>

- ・タスカジユーザー約 80,000 人のメルマガにて料理人枠紹介
 - ・デビュー後の新人さん向けスキルアップ講座の受講料、半額キャッシュバック（適用条件有）
 - ・タスカジさんコミュニティ（オンラインツール）にて、他のタスカジさんたちと情報交換・交流。
- 24 時間オンラインでいつでも疑問に思ったことや仕事について相談したり、次の日からすぐに使えるお役立ち情報の交換。

【今後も「料理人タスカジさん」の主戦場として活躍できる場を目指します】

タスカジという**マッチングプラットフォーム**において、飲食店での料理経験は、**即戦力**となるとともに、**料理人の方々にとっても自身の腕や裁量でお客様の反応を直接肌で感じることができるなど、自身の経験とクリエイティビティを存分に発揮できる場**となります。また、タスカジの料理分野は、子供を持つ家庭を中心とした作り置きやお弁当のおかず、外食気分を味わいたいなど、幅広いニーズがあり、依頼者・タスカジさんともに多様に登録するプラットフォームです。

また、タスカジには「**コミュニティ循環型モデル**」という**個人で働くタスカジさんが成長できる仕組み**があり、オンラインの「タスカジさんコミュニティ」を相談事や情報収集として活用することで、一般宅での料理が未経験でも業務を円滑に行えるようになります。

そのため、現在料理人として厳しい状況にある方々にも、即戦力で活躍できる仕事の選択肢の1つとして、タスカジにご応募いただければと思っております。

今後もタスカジでは、飲食店で働き、厳しい状況にある**料理人の方々の第2第3の働く場として活躍**いただけるよう、また**お店で働く以外で自身の幅を広げる場として、料理人としての働き方ポートフォリオ形成にも貢献**できることを目指してまいります。

<お問い合わせ・取材のご相談は、お気軽にご連絡ください>

広報担当：門出 万里子（もんでまりこ）

Tel：080-7827-9202 E-mail：pr@taskaji.jp

タスカジ WEB サイト：<https://taskaji.jp>

プレスリリース：<https://corp.taskaji.jp/category/release/>