

「フードコーディネーター」の授業における感性教育の実践

Practice of Sensibility Education in Class for Food Coordination

深井 康子

FUKAI Yasuko

1 はじめに

平成6年、家政学科から生活科学科に名称変更した際にカリキュラムの再検討を行い、専門教育科目の中に衣・食・住のコーディネーター、すなわち感性を養う科目群として、食分野では「フードコーディネーター」の科目が設定された。平成12年の現在までの7年間の間、担当者は著者が前任者に続いて2人目で、平成9年から12年の4年間担当した。

そこで、著者が担当した4年間の「フードコーディネーター」授業において、食を文化として考える視点をどのように展開し、思考錯誤で内容の充実を図ったか、などについて授業実践の方法を紹介し、学生のレポートなどからその成果を考察してみたい。

2 フードコーディネーターとは

フードコーディネーターという言葉は、生活の文化の中では主として服飾の世界で、素材、色、

デザインなどが互いに調和している組み合わせという意味に使われて、重要視されている。つまり主に着る側の感性や選択にゆだねられる分野ということである。

この考え方を食生活にあてはめると、フードコーディネーターやテーブルコーディネーターをすることは、暮らしをコーディネーターすることだといえる。つまり、食をコーディネーターすることは食の文化の重要な部分を占めるものであるといえる。

東洋大学の野村順一先生は、日本料理の色相の鑑定を研究しこう述べている。料理を味わう視空間を100%とすると、日本料理では料理そのものの色は5%を占めるだけだが、食器や小物が25%、食卓の色、クロス、ナプキン、食空間の雰囲気などが70%も占めると述べている。このように食をコーディネーターする、すなわちフードコーディネーターは、食が栄養の時代から文化の時代になった今、文化の中核をなすもの

ふかい やすこ (生活科学科)

は実際の料理としておなかの中に入ってくる以外のものに7割も占められているのである。

3 「フードコーディネート」の授業実践

3.1 授業の概要

授業の内容は次のように各料理考で編成され最終レポートが充実した内容で展開できるようにする。

(1)フードコーディネートとは

(2)和食の料理考

- ・暮らしの中の茶道
- ・茶道における懐石作法といただき方
- ・懐石料理の調理
- ・季節の和菓子実習

(3)世界の料理考

- ・アジア（中国、ビルマ）の料理と特徴
- ・スペインの料理と特徴
- ・イタリアの料理と特徴

(4)テーブルコーディネート

- ・食卓の基本（学外講師）
- ・応用（各グループによるもの）
- ・課題レポート（個人）

(5)お客様を招く

- ・パーティ名、日時、場所、メンバー、メニュー、食器、リネン、グラス、カトラリー、花、テーマカラー、席次など

ここで和食の料理考では茶道に焦点をあて、授業を展開する。茶道でいただく本格的な懐石料理を体験すること、実際にその道具を用いて料理実習することが学生には改めて日本人であることを意識したと感想に述べている。

テーブルコーディネートで食卓の基本については、サロン・ド・パルスの加藤尚子さんに講師を依頼して4年間特別講義（演習含む）を行っている。この講義を基本にして各グループにより自由なパーティ名で応用編を行い、テーブル

コーディネートを実際に行う。さらに最終的には各自が提出する課題レポートへと進めていくのである。

3.2 テーブルコーディネートの基本

フードコーディネートやテーブルコーディネートをすることは、暮らしをコーディネートすることでもある。テーブルコーディネートの基本として、三間（人間・時間・空間）、3K（きまり・季節、行事・気持ち）、三風（風土・風味・風流）があげられる。基本コンセプトは“よりおいしく、より楽しく、より豊か”にある。

三間とは、「誰が、誰と、なぜ、いつ、どこで、何を」ということである。3Kの「きまり」はセッティング、つまりお膳立ての意で、「気持ち」は楽しみや自己表現を表す。

メニューを決定することも重要である。同時にコーディネートアイテムを決定する。すなわち、

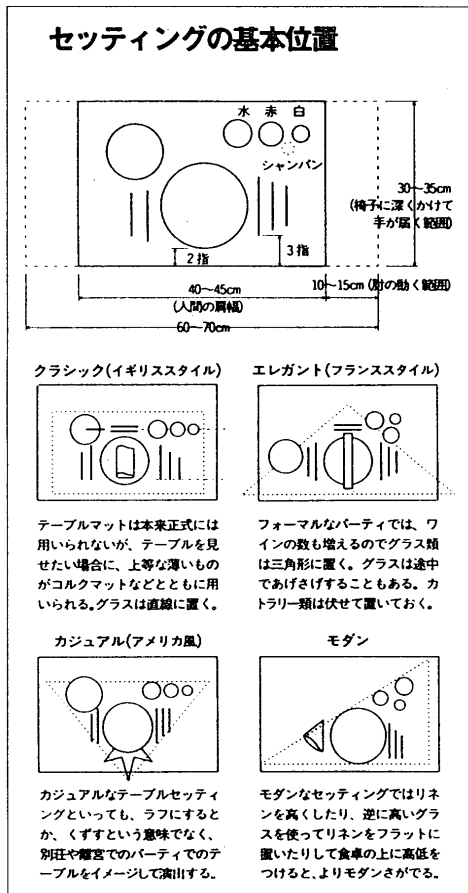
- ・リネン類
- ・食器類
- ・カトラリー類
- ・グラス類
- ・センターピース
- ・フギィヤー類
- ・アタッチメント

を考える。

暮らしの中におけるテーブルの役割は、物理的栄養補給でもあり、精神的栄養補給をも果たしている。またコミュニケーションの場として、人との絆を深め、くつろぎの場を提供してくれる。

ライフスタイルに合ったテーブルをコーディネートすることが大切な要素になってくる。

ここで基本のセッティングは、次のように決



まってくる。

テーブルセッティングのスタイルとして、クラシック、カジュアル、エレガント、モダンの4スタイル(左図)あることを講義する。また、次の写真では前述した4スタイルの他にクロスオーバー、エスニック、チャイニーズという3タイプのスタイル(下図)も加えている。

3.3 テーブルコーディネートへの応用

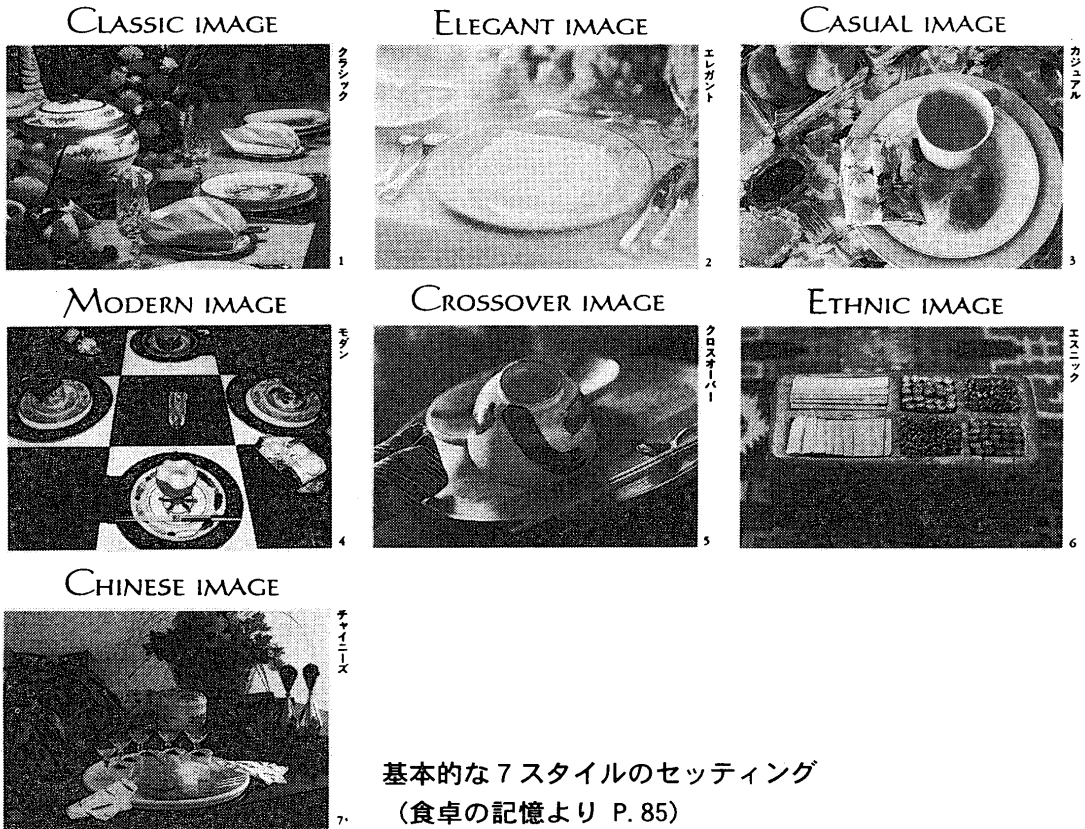
グループでテーブルコーディネートを自由な設定で演出する際には、次に示す「お招きリスト」からイメージすると効果的である。

次回には、実際にテーブルセッティングするため必要なコーディネートアイテムを持ってくることになっている。

3.4 課題レポートからのフードコーディネートの紹介

このようにフードコーディネートという授業


セッティングの基本 (食卓の記憶より P. 97)



基本的な7スタイルのセッティング
(食卓の記憶より P. 85)

お招きリスト

パーティ名	_____
日時	_____
場所	_____
メンバー	_____
メニュー/食器	_____

リネン	_____
グラス	_____
カトラリー	_____
花	_____
テーマカラー	_____
座次	

を受講した学生には、平成12年度には次に示すようなレポート課題を課した。

レポート課題

設定：富山の魚や郷土料理を県外から来られたお客様に御馳走する
チーズを用いた料理を一品入れる

時期：7月～8月
人数：6名（男性3名、女性3名）
食卓のコーディネート：
図示したり、雑誌等の切り貼りをして演出する
自分なりに工夫する
屋外でも構いません

添付物

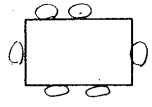
- ・お招きリスト
- ・食事や食空間を表現した図
- ・どのように演出したのか、説明文

レポートの中から工夫された内容のものを紹介する。

[Aさん]

パーティ名 「富山へようこそおいでくださいましたの会」

お招きリスト

パーティ名	富山へようこそおいでくださいましたの会
日時	7月
場所	自宅
メンバー	6名（男性3名、女性3名）
メニュー/食器	・お刺身（ブリ、サメビ、バイ貝） / ガラスの木皿 ・鯖のしょう油のフルムネズデス / ガラスの木皿 ・大門そうめん / ガラスの器、個別の小皿、箸 ・清酒 / リネンで飾る ・シヤホスイカ（入善）のフルムネズデス / スイカをくり抜いた器
リネン	机の木目を生かしたのびね
グラス	ガラス あしこ
カトラリー	ハシ、フォーク、ナイフ、ビョリ皿
花	花の葉、カスニ草、存じレコ
テーマカラー	緑と白
座次	

演出について

富山の郷土料理で7、8月に合うものは思いつかなかったため、特産品を使うことに重点をおいた。季節は夏であるので冷たく冷やしておいしいものを選んだ。

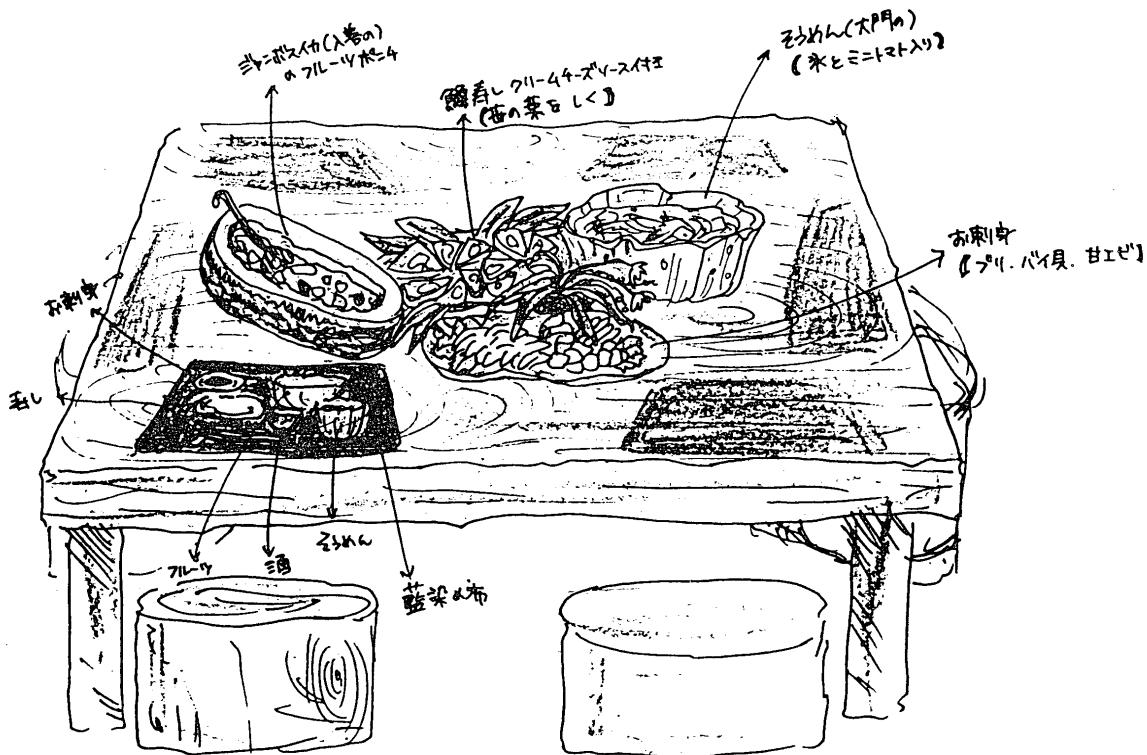
大門そうめん、入善スイカ、名産品の鯖寿し、これにはチーズをのせることにした。海で一年中とれるブリ、バイ貝、甘エビの刺身、また県産の清酒も出した。

また涼しさを出すため、食器や料理をのせる器はガラス製、また机の木目を生かしたかったのであえてテーブルクロスははずした。が、個別の小皿やそうめんの汁の器などをにせるため、人数分のランチョンマットくらいは用意してもいいかと思う。

全体的に野菜や肉、イモ類など栄養面ではカタヨリはあるものの、富山を紹介、客を迎えるにあたってはアピールできるものになったのではないだろうかと思っている。

~ 食卓図 ~
屋外2"

A [富山へようこそおいでくださいましたの会]



[Bさん]

パーティ名 「いい人、いい味、いきいき富山」

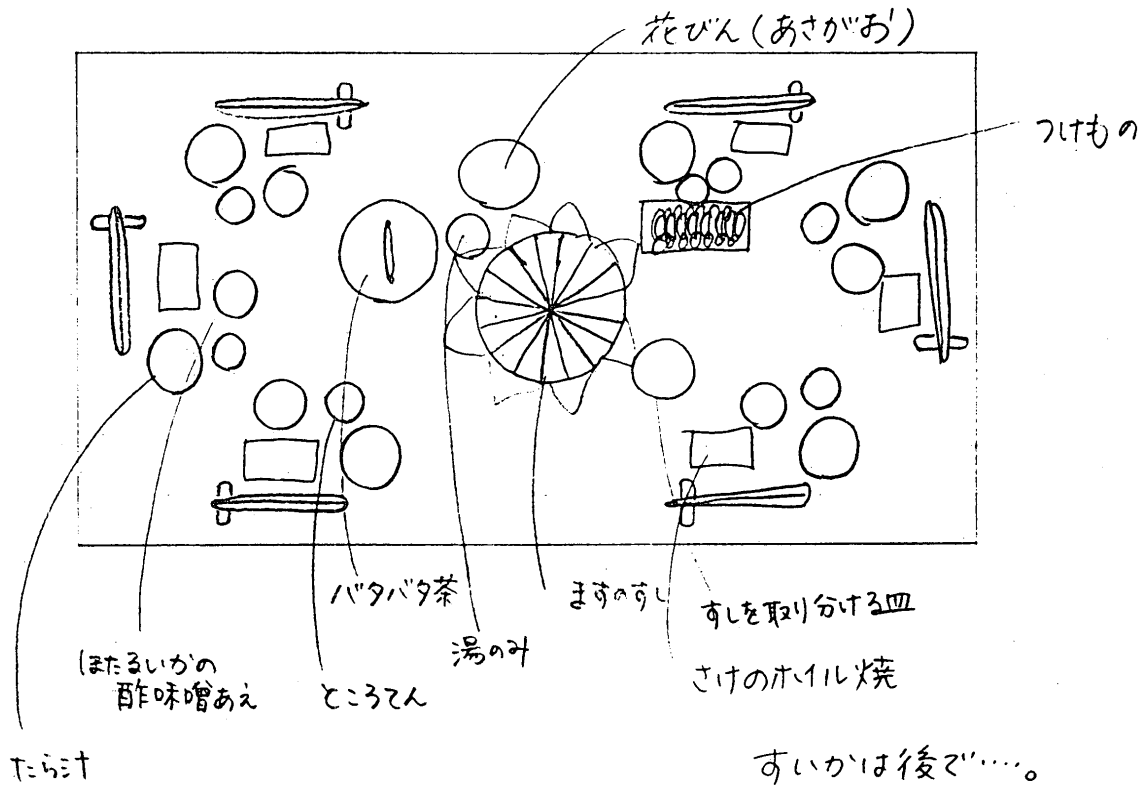
お招きリスト

パーティ名	いい人、いい味、いきいき富山
日時	7月30日
場所	我が家の客間(和室)
メンバー	男3名、女3名(20~30代)
メニュー/飲み物	ますのすし
	ほたるいりの酢味噌あえ
	たら汁
	大根、きゅうり、おすのつりもの
	とろろてん
	ばたばた茶 シャンボすいか
	あゆのチーズ焼
リネン	和風のテーブルクロス(藍色)
グラス	湯のみ
カトラリー	おさげおの鉢
花	あさがお
テーマカラー	藍色
座次	

私の自宅は入善町なので新川地区付近で有名だと思える料理を中心してみました。富山の名産品を生かすため、ますずしをあててみました。汁物は宮崎海岸で有名な鱈汁、おかずの中には滑川で盛んなほたるいかを使ってみました。夏なので涼しさも求めてみようと思い、ところてんもいれました。……………省略

チーズを使った料理ですが、和を中心にしたかったので迷いましたが鮎を使うことにしました。

B [いい人, いい味, いきいき富山]



[Cさん]

パーティ名 「夕涼みパーティ」

クロスは和風の静かな色使いにする。浴衣になるような柄でも、唐草でもよい。竹を二つに割り、涼しげに花でよく使われる偽物ゼリーをおいて、その回りをアサガオのつるを巻き、バランスをよくする。そして蓋置きは青っぽいガラスのものにし、蓋は普通のでよい。弁当は蓋のところに涼しげな俳句がそれぞれ6人ついている。中を開けると富山の郷土料理がいっぱいつまっているようにした。改めて料理が出てくるのとは違い、くつろぎながら、またのどかなところをみてほしい。……省略

テーブルの回りにうちわなどをおいて、縁側には風鈴をつけたい。のどかだというイメージが頭の中で広がる感じがしていると思う。……省略

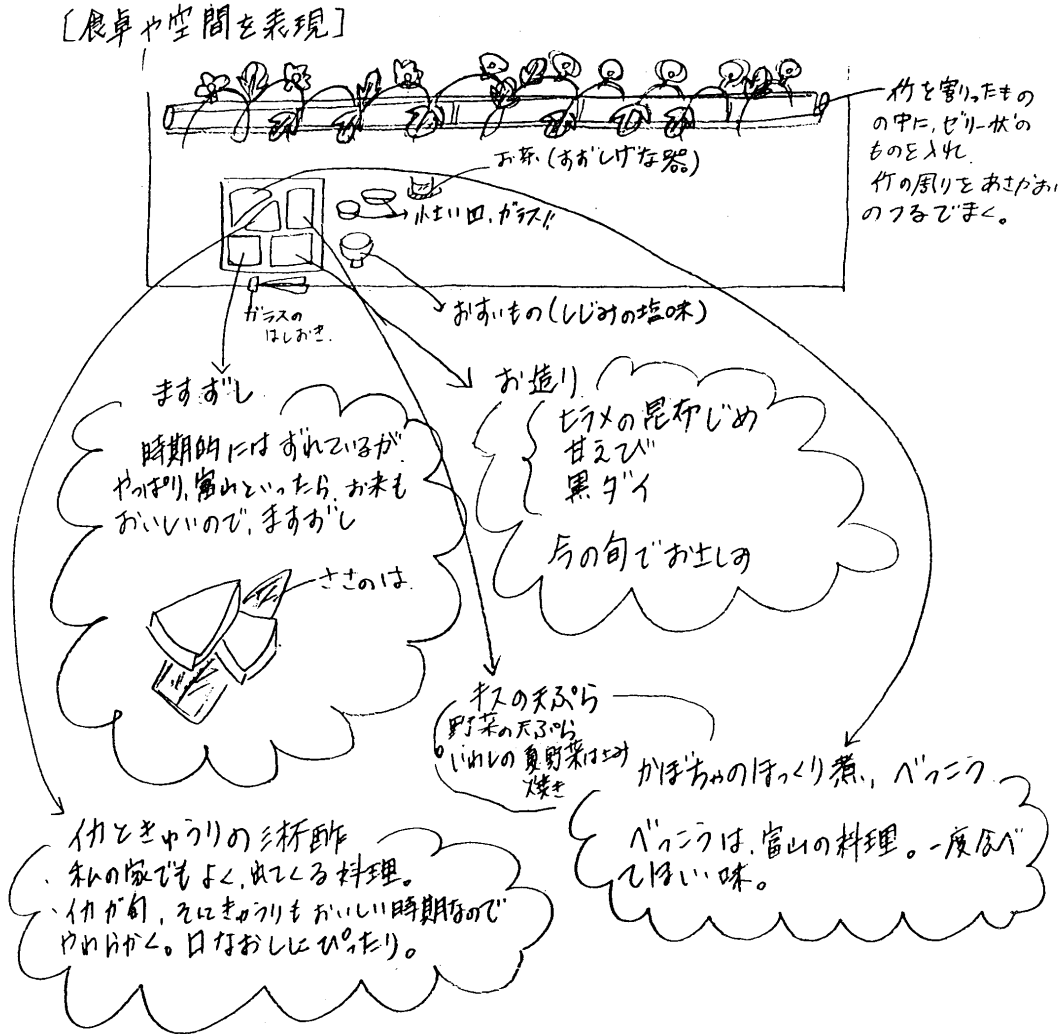
少し遊び心をもたせながらも富山らしい味、イメージになっていると思う。

レポートを終えた感想からは、

富山の郷土料理を調べるとほとんどあまり知らないものばかりだった。私は鱒寿司が好きだったのでお客様にも食べてもらおうと決めた。魚はおいしく、水はきれい、山があり、もちろん海があるイメージがある私には、自然とのどかなところをみせたいという気持ちがあり、今まで述べてきたようなイメージになったのだと思う。

フードコーディネーターは、何度やっても難しく、色、配置やどんなセッティングをするかで全く違って来る。料理決めながら選ばなくてはならなかったのがとても難しかった。

C [夕涼みパーティ]



[Dさん]

パーティ名 「誕生パーティ」

この課題をやってみてメニューからテーブルまで全てをコーディネートすることの難しさを実感しました。実際に人を招いた時にはもっとよく考えて、人に喜んでもらえるように心掛けたいと思います。

ここでは、極く一部の内容しか紹介できなかったが、学生は生き生きと斬新なアイデアを発想し、今までに得られた知識を基礎として十分に活かしながら若者らしいコーディネートを考案してくれた。

今までは、調理を実習することを習得してきたが、食をコーディネートすることは初めての経験であった。コーディネートの難しさは人を気持ち良く招くことの難しさでもある。そのことを大変新鮮に感じてくれたのであろう。

食卓の演出は、目に見えない感動や思い出をどう人に伝えるか、どう具体的に表現するか、にあると思う。人の一生のライフステージに合っ

たテーブルコーディネートを毎日の暮らしから実践し、食卓に潤いをプラスすることが大切である。

このように、テーブルコーディネートの授業を展開できた意義を考えると、違う意味で学生にとっては食の楽しさを味わうことができる感性の教育に役だったと思うのである。

参考文献

- 1) クニエダヤスエ：食卓のエッセンス，日本放送出版協会
- 2) 木村ふみ：食卓の記憶，婦人画報社，1999
- 3) 味の素 食の文化センター：食の文化誌 vesta NO.40 秋号，2000
- 4) 生方美智子：生方美智子のテーブルコーディネート，求龍堂，1995