

フードコーディネートと社会貢献

Food coordination and contribution to society

高橋 ユリア¹

¹大妻女子大学短期大学部家政科家政専攻

Yuria Takahashi¹

¹Major in Home Economics, Department of Domestic Science, Junior College Division, Otsuma Women's University
12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan 102-8357

キーワード：フードコーディネート，社会貢献，ホスピタリティ

Key words : Food coordination, Contribution to society, Hospitality

抄録

フードコーディネート教育を，教育者としての立場で，専門的技能者の力を効率よく融合させ，地域住民へ普及する方法を検討することを目的とした。

フードコーディネート公開講座や，食卓演出方法のひとつである，テーブルフラワーアレンジメントワークショップを開催した。

地域住民にフードコーディネートや，食教育に興味を持ってもらい，ホスピタリティのある食卓づくりの普及を行なった。

以上のことから，専門技能者の力を教育に取り入れることに大切なことを考察すると，以下のことにまとめられると考える。

1. 専門技能者の人柄を見極める
2. 年月をかける
3. お互いの理解と前向きな妥協
4. 専門技能者が教育に前向きな姿勢を持っている
5. お互いの信頼関係
6. 営利目的でない

1. はじめに

食に関する場面において，満足できる状態を演出するという事は，究極的には「美味しい物を食べる」ではなく「おいしいものを美味しく食べる」あるいは「美味しい物を美味しく食べさせる」ということである。

フードコーディネートとは，食に関する様々な場において，複数の条件を調整し，それぞれの要求に沿って，前述した，満足できる食環境を演出することである。

フードコーディネート教育とは，食に関する場面において満足できる状態を，演出できる人材の育成，科学的側面に重点を置く食の知識や技に加えて，人の心に内在する食に対する充足感を満たすための，心理的，文化的側面についての教養や感性をもった人材を育てることである。

本研究は「教育者と専門技能者との融合」をテーマに，専門技能者のすばらしい力を教育の中に取り入れたフードコーディネート教育を構築し，

社会貢献に役立てることを目的とした。

2. 方法

1. 食卓演出方法のひとつである，テーブルフラワーアレンジメントを，フラワー装飾技能士1級技術者と協力し，ワークショップを開催する。

2. 教育者としての立場で，専門技能者の力を効率よく，地域住民へ普及する方法を構築する。

3. 2.により，地域住民にフードコーディネートに，興味をもってもらう。

4. 専門技能者の力を，授業及びフードコーディネート公開講座により，地域住民への食教育の普及に取り入れ，その問題点を探る。

5. 問題点の改善策を検討し，その改善策を授業や，公開講座で，繰り返し行うことにより，教育者と専門技能者による，フードコーディネート教育を社会貢献に役立てる。

3. 結果

授業での専門技能者との協力は、本学で H14 年から諸課程としてフードスペシャリスト資格取得の科目として、フードコーディネーター論がカリキュラムに設置され、その授業の中に、食卓演出方法のひとつとして、テーブルフラワーアレンジメントを取り入れたことに始まる。

本学の近隣で、フラワーショップを営む、フラワー装飾技能士一級、織田豊氏・織田健一氏の協力により、テーブルフラワーアレンジメント実習を前後期各一回、11 年間にわたり 22 回行った (表 1. 図 1, 2.)。

表 1. 授業での専門技術者との協力

H15～H26 : 11 年間 フードコーディネーター論 H14 に設置科目 フードスペシャリスト資格取得科目 食卓演出方法のひとつである、テーブルフラワーアレンジメント実習を専門技能者の協力のもと始める 前期 1 回・後期 1 回 : 年 2 回 22 回
--

地域貢献での専門技能者との協力は、H24・25 年度千代田学助成金、H26 年度大妻女子大学戦略的個人研究費により、フードコーディネーター公開講座とテーブルフラワーアレンジメントワークショップを織田両氏の協力により、計 9 回行った (表 2. 図 3, 4, 5)。

表 2. 地域貢献での専門技能者との協力

フードコーディネーター公開講座& テーブルフラワーアレンジメント ワークショップ H24 年度千代田学助成金 ホスピタリティのある心豊かな食卓への試み -千代田区フラワーショップの協力による食卓演出方法の検討とフードコーディネーター教育への応用- 3 回開催 H25 年度千代田学助成金 ホスピタリティのある心豊かな食卓への試み II -千代田区民への 実践的な取り組み方法の検討- 5 回開催
--

H26 年度大妻女子大学戦略的個人研究費

(S2621)

フードコーディネーターと社会貢献

1 回開催

千代田学とは、東京都千代田区内にある大学、短期大学、大学院等の研究機関、専修学校及び各種学校 (以下「区内大学等」という.) が千代田区 (以下「区」という.) の様々な事象を多様な切り口で調査・研究することを「千代田学」と名付け、その定着と発展をめざし、必要となる経費の一部を区が補助することにより、区内大学等と区及び区内大学等と地域の連携を図ることを目的としたものである。

専門技能者の力を教育現場に取り入れることの問題点は、専門技能者のもつ力は素晴らしいものであるが、それらを、フードコーディネーター教育の普及に役立てようとする、高度なものになりがちであったり、カルチャーセンター的なものになってしまったり、専門的すぎる説明方法により、受講者が理解できない状態に陥り易かった (表 3)。

表 3. 専門技能者の力を教育現場に取り入れることの問題点

専門技能者の力=素晴らしい ↓ フードコーディネーター教育の普及に役立てようとする ↓ 高度なものになりがち カルチャーセンター的なもの 専門的すぎる説明方法により、受講者が理解できない 営利目的になり易い
--

カルチャーセンターとの違いは、研究費や補助金等の援助があるので、営利目的ではない。

調理科学、栄養学、食品学、食文化論、デザイン論、色彩論等の学術的な内容を、解り易く、ビジュアル資料を作成し、説明する。

一番大きな違いは、大学という教育の現場であるという信頼性だと考えられる (表 4)。

表4. カルチャーセンターとの違い

営利目的でない 補助金等の援助がある テーマ内容に沿って、調理科学、栄養学、食品学、食文化論、デザイン論、色彩論等学術的な内容を、解り易く、ビジュアル資料を作成し、説明する 教育の場である大学という基盤の信頼性
--

専門技能者の力を教育現場に取り入れることの問題点とカルチャーセンターとの違いから考えられる、問題改良のポイントをまとめると、以下のようになると考えられる。

問題点の改良1

専門技能者は、高度な技術をもっているがゆえに、勘や経験値からの、説明不足という点に陥り易く、この部分を教育者である私が補う。

問題点の改良2

専門技能者の説明に、高度な専門的な言葉が出てきたときは（受講者の作業状態を私が見ていて、意味がわからないのでは？と感じた時）、専門技能者の説明の邪魔にならないように配慮し、簡単な言葉への置き換えを促す。

問題点の改良3

専門技能者と話し合い、受講者が、難解だと思われる作業手順等、ビジュアル資料で示した方が、効率よく理解出来るのではないかと、考えられるものを、専門技能者の撮影協力のもと、作成する。

問題点の改良4

ただのフラワーアレンジメントではなく、言い換えれば、フラワーアレンジメントが中心ではなく「美味しい物を美味しく食べさせる」食卓演出方法のひとつである、テーブルフラワーアレンジメントであることを、常に専門技術者に念頭に置いてもらい、毎回のテーマや内容希望を、受講者アンケートにより、調査して、次回の講座テーマ決めを行う。

4. 考察

健康は食卓から作られ、美味しく食べるという

事は、健康の第一歩である。美味しく食べるためには、食べ物が持つ美味しさは勿論だが、目で見る美味しさ、環境による美味しさ等の、食卓演出が大きく影響する。

つまり「美味しい物を食べる」ではなく「おいしいものを美味しく食べる・食べさせる」ことが大切である。

このような、食に関する様々な場において、複数の条件を調整し、それぞれの要求に沿って、満足できる食環境を演出することがフードコーディネーター教育である。

そこで、このフードコーディネーター教育を、教育者としての立場で、専門技能者の力を効率よく融合させ、地域住民へ普及する方法を検討し、フードコーディネーター公開講座や、食卓演出方法のひとつである、テーブルフラワーアレンジメントワークショップを開催した。

地域住民にフードコーディネーターや、食教育に興味を持ってもらい、ホスピタリティのある食卓づくりの普及を行なった。

以上のことから、専門技能者の力を教育に取り入れることに大切なことを考察すると、以下のことにまとめられると考える。

1. 技術者の人柄を見極める
2. 年月をかける
3. お互いの理解と前向きな妥協
4. 専門技術者が教育に前向きな姿勢を持っている
5. お互いの信頼関係
6. 営利目的でない

付記

本研究の一部は、H24・25 年度千代田学助成金、H26 年度大妻女子大学戦略的個人研究費（S2621）により行った。

掲載写真の被撮影者の承諾は得られている。

引用文献

- [1] 中島義明, 今田純雄: たべる食行動の心理学. 朝倉書店 1996
- [2] 原田信男: 食べるって何? ちくま書房 2008
- [3] (公社)日本フードスペシャリスト協会編: 四訂 フードスペシャリスト論 第2版 2014
- [4] (公社)日本フードスペシャリスト協会編: 三訂 フードコーディネーター論 2012



図1. 授業
フードコーディネーター論での
テーブルフラワーアレンジメント実習



図4. 地域貢献
フードコーディネーター公開講座
&テーブルフラワーアレンジメント
ワークショップ
H24・25年度千代田学助成金



図2. 授業
フードコーディネーター論での
テーブルフラワーアレンジメント実習



図5. 地域貢献
フードコーディネーター公開講座
&テーブルフラワーアレンジメント
ワークショップ
H26年度大妻女子大学戦略的個人研究費



図3. 地域貢献
フードコーディネーター公開講座
&テーブルフラワーアレンジメント
ワークショップ
H24・25年度千代田学助成金

Abstract

What is important to cooperation with an educator and a technical skilled person at a field of education?

I think as follows.

1. The character of the technical skilled person
2. The period of education (Length of education that was given together)
3. Mutual understanding and positive objective
4. A technical skilled person that has eyes for education.
5. Relationship of mutual trust.
6. It is not for profit-making purpose.

I introduced the above mentioned thing to food coordination education and contribution to society.

(受付日 : 2015 年 12 月 10 日, 受理日 : 2015 年 12 月 21 日)

高橋 ユリア (たかはし ゆりあ)

現職 : 大妻女子大学短期大学部家政科家政専攻教授

大妻女子大学大学院家政学研究科修士課程食物学専攻修了.

専門は調理科学. 現在はフードコーディネーター関連の研究を行っている.