

フードコーディネーターに関する授業への一考

安田 直子、渡辺 豊子

キーワード：フードコーディネーター food coordination, フードスペシャリスト資格 food specialist,
食卓 table, アンケート調査 questionnaire survey

I. はじめに

本学におけるフードスペシャリスト養成課程は本年で5年目となる。そこでフードスペシャリスト資格養成の目的・現状と養成科目内のフードコーディネーター分野に関する授業設定の経緯を述べ、その効果を検討し、受講生への効果・影響に関するアンケート調査を行ったので報告する。

フードスペシャリストの養成は日本フードスペシャリスト協会により平成10年から養成開始されたまだ非常に新しい資格取得のための教育養成体制である。“近年、食べ物や食生活に対する消費者のニーズは食への安心、安全志向や健康志向を強めるなど多様化高度化し、食生活の豊かさを強く求める傾向は栄養や調理の側面からだけでなく、感性、コミュニケーション、マナー、伝承の態様など食生活の多様な機能が注目される。この現状を踏まえ、食に関する広い視野と深い見識を備え、食のフィールドの充実、発展を担う専門家としてまた国民の豊かな食生活、食文化を推進するリーダーとして、流通や消費の分野で活躍できる人材「フードスペシャリスト」の養成が必要とされ、食に関する研究者、教育者、実務者達がコアとなり協会が設立されフードスペシャリスト養成が計られた。17年4月現在、協会の認定を受けた養成機関は大学63校、短期大学108校あり、各校でその養成に当たっている。認定大学の養成課程で必修科目21単位以上を修得（見込みを含む）の上、毎年1回各認定校に委託されて実施される認定試験を卒業年度（4年制では3年次も受験可）に受験し、合格者は卒業を要件として資格認定証が交付される¹⁾。食分野は生産から消費に至る流れの過程（フードチェーン）において生産・加工いわゆる生産者側（送り手）が大きな比重を占めたこれまでの構造があり、確かな知識や技術を持つ多くの専門家が開発従事してきたが、流通や販売段階、すなわち消費者側により近い位置で近年の消費者ニーズの多様化に対応できる消費者サイドに立った「食」の専門家の存在は希薄であった。そのような状況で快適な食環境を提供できるための専門職として誕生したのがフードスペシャリストであり、その職務は個々の消費者の食に対する要望と個別の食品との適合性をはかり、消費者満足の増大と企業の発展とに貢献し、社会における食の営みがスムーズに行われるようになることである。したがってその専門性は食品の流通から消費にいたる分野での

- ①食品の品質判別（食品の鮮度、熟度、官能評価、成分検査、微生物汚染検査など）
- ②食品情報の収集・提供、広報活動
- ③食品知識の普及（選定・助言、栄養価・機能性・安全性の知識普及）
- ④食のコーディネート（レストランにおける食べ物、食空間の調和を総合的に調節）
- ⑤メーカーへの提言（食商品のクレームについての処理）

などを主な業務項目とした高度な知識・技術を有する専門職である。”（以上“ ”は協会資料より選択抜粋した²⁾。）

フードチェーンは栽培・飼育など生産から加工、流通・販売、消費や廃棄に至るまで繋がっていて最終的にその食べ物を口にする人間、生活者のためのものであり、限られた環境資源のグローバルなチェーンの中の食べ物である。食べ物の科学的制御が進み、グローバル化すればするほど食べるのは人間であるという基本的な視点が必要である。フードスペシャリストは、食品の工業的加工程度が進むと自分が他の生きとし生けるものの命をもらい存在するという生命認識がともすれば薄らぎやすくなる今日に位置付けされた食の専門職といえよう。

養成課程における必修科目は8科目21単位以上が設定され、協会へ申請時に名称、内容が科目認定され各大学で実施科目となる。またそれにふさわしい選択科目を養成課程で自由設定して申請し、幅広い知識と専門性を深めることが望ましいとされている。表1がその科目群と単位数である³⁾。多くの科目には指定テキストがあり、資格認定テストの出題範囲になっている。本学では平成13年4月より短期大学の生活科学科生活学専攻に養成申請（現、生活文化学科）して養成を行い、55名が合格し資格を得た。また大学の設置に伴い17年度より生活科学部食物栄養学科、人間社会学部人間社会学科の2学科でも養成申請して養成をスタートしている。

表1. フードスペシャリスト養成課程の科目設定

必修科目	単位	内容
フードスペシャリスト論	講義2単位以上	フードスペシャリストの意義とその概要
食品の官能評価・鑑別論	演習2単位以上	統計処理を含め、具体的に食品の官能評価法や鑑別法を概説
食物学に関する科目	講義4単位以上 実験1単位以上	食物学の基礎知識と食材料、食商品学を含め、講義と実験
食品の安全性に関する科目	講義2単位以上	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質などの知識
調理学に関する科目	講義2単位以上 実習2単位以上	献立、美味学、食欲と調理学の講義と実習
栄養と健康に関する科目	講義2単位以上	食品中の栄養成分が栄養・健康に及ぼす知識のほか、食品が持つ機能が体内で果たす役割の知識
食品流通・消費に関する科目	講義または 演習2単位以上	マーケティング・リサーチを含め、食品の流通、消費についての知識と演習
フードコーディネート論	講義または 演習2単位以上	食生活における食料・食器・食空間・食事マナー・食育など、食のコーディネート
選択科目		単位
フードコーディネートや食品の品質判定をさらに深く学ぶ科目設定		自由選択

日本フードスペシャリスト協会資料より

なお関連する資格にはフードスペシャリスト資格と共通した目的を持つ日本フードコーディネーター協会(JFCA)が認定するフードコーディネーター³⁾の資格がある。この資格取得は認定校修了(3級)あるいは講習を受け3,2,1級資格認定試験に合格して登録し認定され、5年ごと更新講習会を受けるシステムであるので社会人ですでにそのビジネスで活躍している人には有効と思われる。他にはコーディネート業務の大きなウェイトを占めるとされるテーブルコーディネートに関して2003年に「食空間と生活文化ラウンドテーブル(TALK)」のテーブルコーディネーター資格制度が発足している⁴⁾。また最近のスローフードや食育の運動を背景に、2003年度から高校学習指導要領の改訂に伴って家庭科の教科書に「フードデザイン」の科目も新設され、食空間や食卓場面への取り組みが認識されている現状である⁵⁾。

II. 本学でのフードコーディネート科目設定の経緯と評価

8つの科目群のうち、フードコーディネートの分野は特に今までの生活学専攻の科目群になかった新規な分野であり、内容に食生活における食料・食器・食空間・食事マナー、食育など、食のコーディネートが課せられた。食器、食空間に関しては従来生活学専攻専門科目の「食生活論」の一部に内容的には少し入れていたが実例を交えて展開する余裕はなかった。そこで当面は集中講義の形で2年生対象に夏季休暇期間中の3日間でスタートさせた。フードコーディネートは生活学の4本の柱の衣・食・住・造形の内、主に食と造形に関わる分野と考え講義、実習・演習の内容を兼ね備えた食・造形系で対応することとなった。

13年度のフードコーディネート科目の集中講義は9月に1日4時限の連続3日間、担当教員はテーブルアーティスト専門家および造形系非常勤各1名、専任の造形系、調理系各1名の計4名のオムニバス形式で実施した(受講者32名)。事前に献立作成方法を知ることがを目的に季節のお月見にちなむ1日分の献立立案宿題レポートを課した。3日間のうち前半は教員2名で分担講義し、後半は班編成してお月見献立中心のテーブルコーディネート演習(教員3名合同)とした。各班で創案し補充したい食材、用品、花材は一定予算内で各グループ購入して仕上げ、テーブルコーディネートされた各食卓は最後に皆で合評した。献立は宿題献立から1つ選び検討修正を加えお月見実施献立として班ごとに調理した。食卓の創案は各班のコンセプト(シーン、テーマカラーなど)に基づき各人が食卓イメージをスケッチして所定用紙を作成後、班で1つ実施案を決め修正検討しつつコーディネートしていった。合評の際は担当者の専門性の各観点から講評・意見が出るので、それを聞く学生も食空間などを多角的視野からみる必要性を実際的に感じることが出来たと思われる。

14年度は前年度同様、3日間の集中講義(受講者62名)で行い宿題献立作成も課した。この年度の変更点は、統一献立を分担調理し、各班はそれをお月見テーブルに見合う盛り付け・配膳にしてテーブルコーディネートしたこ

とである。従って料理はほぼ同じで食卓作りが異なって仕上がるので比較して見ることの学修効果が得られた。集中講義形式は当初のやむを得ぬ処置で開始した面もある。しかし献立の作成など前もって食事計画の方法等を学修しておけば、テーブルコーディネート計画から創作・作業、合評まで一連の流れを短期集中的に、中味を濃く学修でき、創造する感性と共同作業力を持たせる上で望ましい一つの形といえる。時間の連続性が得られるため、一つのを創案し具体的テーブル作りに集中し、試行錯誤も出来るこの形式はやりやすく学生のやりがい面から効果的と思われた。3日間集中講義を教員1人で担当するならば変化に乏しいが、オムニバス形式を取ることでその点が解消できた。オムニバス形式は担当者各々の専門性を生かせる内容的な効果と、融合・統合した演習形式で効率アップが図れるように思われた。学生からは「自分達で総合して工夫、創造していく点に今までになく興味と面白さを感じ意欲的になった。」「グループにより同じ課題で表現された食卓が様々な点で異なったことが面白く、教員と自分達での評価にも一段と興味が湧いた。」などの感想がでて、学生自身の興味の面と創造性豊かな取り組みに結果を期待できた。グループワークとして班で協力して進めることで人間関係作りや共同作業のあり方も学習することとなる。しかし個人力量の啓発にはやや不十分な点が出る。時間配分予測が難しく余裕時間が必要となる。また集中講義形式は初日に事情があり欠席すると2日目は単位をあきらめねばならない状況がでる等の欠点がある。

15年度も3日間の集中講義(受講者28名)で行い、この年は事前にコーディネート展の見学とそのレポートを課した(Ⅲの(1)参照)。講義は教員3名で分担し、午後2日間の演習(教員2名合同)での変更点はお月見テーマであるが自由設定で実施し調理は実際にせず必要品は班で購入した点である。またこの年は調理実習Ⅱ-1,2(前期、後期)を造形系教員が部屋を分かれて調理実習Ⅱとして同時並行授業する独特のオムニバス形式としたことである。これは調理後、食卓を創案工夫し試食するには時間的に余裕のない現状のカバーを試みたものである。受講生を2分して、1グループは調理実習、別のグループは食卓コーディネートに関わる実習を学び、調理実習で出来上がった料理で食卓のコーディネートを完成させ試食体験した。翌週は交代して学んだ。調理と食卓コーディネートの同時間連携の意図はかなり達成されたが、受講者(37名)の時間的な調整と試食段階の煩雑さに労を要した点は否めない。また愉しく実習できる半面、不必要な言動などに余分な制御の必要性も加わった。

16年度の3日間集中講義(受講者25名)は15年度と同様とし事前見学も課し、献立は統一献立とし一部を調理した。新しい点として生活トータル演習の科目を新規設定した。いままで生活学は衣食住造形など各方面から学べるようにカリキュラム配置してきたが、生活をトータルに把握する観点からはやや物足りなさが否めなかった。その工夫として食と造形分野を融合し、食卓コーディネート面で不足する内容を補う点も含め設置に至った。調理実習Ⅱ(29名)は並列せずに実施した。生活トータル演習は集中講義を担当した造形系教員で午後におき、午前には調理実習Ⅱにおいて連続した時間構成で午前の仕上がり料理を用い午後の食卓コーディネートに実際に盛り付けできるよう配慮した。一続きの連続性のある演習として捉え、視覚的・文化的な行事食などを入れて心豊かに食を愉しむことの重要性を感じることを目的とした。造形的食卓小物作り(箸袋、箸置、食卓マットなど)は分離独立したため本来の目的を達成でき、午前で基本の盛り付け配膳がすんでいるので午後からのテーブルセットは抵抗感がなく、作ったばかりの料理をイメージしたコーディネートであるので自然とアイデアも多く出てグループで考えた食卓への盛り付けがスムーズとなった。教員は学生の興味を見つけつつ話をつなげやすく効果的となった。生活トータル演習のみの受講生もいたが両方受講している学生からの良い刺激・影響を受けた。調理と造形的なトータル演習を組み合わせたこの授業は独自の縦列型演習スタイルとも言え、実生活、資格取得のためのみならず今後の社会での商品ディスプレイなどのためにも体験的応用力が身につく、学生サイドから見れば興味をそそる演習スタイルといえよう。

Ⅲ. フードコーディネート関連の取り組み

- (1) テーブルコーディネート展の見学：15年度はMIDシアターで開催された「第1回優しい食卓コンテスト・近畿」、テーマ「私のスローフード・スローライフ」の催しを各人が見学学修し、事前宿題レポート提出とした。その課題は食卓のコンテストを見学して「その創意・工夫について」とした。16年度はMIDシアターの「第2回やさしい食卓コンテスト・近畿」、テーマ「伝えたい、我が家の歳時」の催しを見学して前年度と同様

の課題でレポート提出とした。事前のコンテスト見学はコーディネート見本を予め見ておくことになり、集中講義の演習での各班の理解、創案に効果的に影響し、また意欲的、創作的にグループワークに臨む力がでたと思われる。

- (2) **テーブルマナーの習得**：食のコーディネートの範囲には食事マナーのことも含まれる。テーブルマナーの練習には各年度とも、1年次4月の生活学新入生歓迎懇談会行事の位置づけでホテルでの洋風料理テーブルマナーと、1年次終りに2年次の食生活演習のプレ演習の位置づけで日本料理マナー（京料理試食会）を実施した。洋風料理テーブルマナーではコース料理の説明をソムリエからしてもらった後、練習を兼ねて食事進行しテーブルワインのマナー説明も受けた。日本料理のマナーでは座敷でのふすまの開け閉めなど立ち居振る舞いを実際に見習い、出された料理の作り方、いただき方・作法を学びつつ試食した。後にレポート提出も行いマナー学修とした。
- (3) **テーブルコーディネート成果発表の場**：学生の学習成果は大学祭に一室を借りて展示することとした（14, 15, 16年度）。14年度は各班集中講義時のコンセプトで創案し、調理も行い出来上がりをテーブルに盛り付けして写真撮影した。大学祭前日に展示室にテーブルセッティングし、デザート・生花なども日持ちする品は可能な限りそのまま展示した。展示が無理な調理品は写真を引き伸ばし盛り皿にセットした。15年度も行事食中心の班展示とし一部を除きその調理写真を傍に展示した。16年度は事前の外部コーディネート展を見学出来ない一部受講生がありその補いに大学祭で創作展示した。2テーブルは学生、2テーブルは演習に携わる教員・副手が創作展示した。このような大学祭利用は献立調理を含む写真撮影や前日のセッティング、当日の展示室管理などがあり、授業以外のことへの学生の積極性は今一つでその調整は難しい。しかし結果的には実行してよい思い出となったことに学生も喜びを感じ、また大学祭見学者のコーディネート作品へのアンケート評価も把握でき向上心につながったと思われる。

テーブルコーディネートに関する教員側の自己研鑽として、共同でコンテストへ出展参加するなど実施面での実力養成にも勤めてきた。（第2回愉しい食卓フード&テーブルコーディネートコンテストに出展「食卓でトッピングカレーを楽しむ集い」（2004）銀賞⁶⁾、第13回テーブルウェア・優しい食空間コンテスト「メコンデルタの思い出」（2005）、第2回優しい食卓コンテスト近畿「竹明かりのもと素食を味わう1日」（2005）グリーンハウス賞⁶⁾。また食卓コーディネートの実習的な教科書がほとんど見当たらない現状であったので「食卓のコーディネート〔基礎〕」⁷⁾（共著）を著し、講義、実習、演習でサブテキスト的に使用し実際面で役立てている。

- (4) **資格試験の受験対策**：フードスペシャリスト資格受験には範囲が8科目と多岐にわたるため、早い目に受験勉強に取り掛かるよう2年前期から過去問題や応用問題集などの題材を渡して自宅学習後提出させ、直前には補習時間を設け受験援助などを行っている。

IV. 食卓アンケート調査の集計結果および考察

- (1) **調査の目的**：フードコーディネート科目の設置以来、種々実施法を試みてきたが、学生のコーディネート演習授業に対する実際的な効果を知るためにアンケート調査を行った。16年度の学生を中心に家庭における食卓に関する意識や実施面につき調査し比較検討した。
- (2) **調査方法**：調査は平成16年度1月卒業時、および17年4月入学時に行った。調査対象者は本学短大生とし、3グループ分けして同じアンケート用紙を作成配布して自己記入方式で記入してもらい回収集計した。1つ目のグループは短大2年間を生活学専攻でのフードコーディネート関連の学修をした16年度生活学専攻卒業生55名（以下生活卒業生という）、2つ目は生活文化（生活学を改称）を選んで入学し調理実習をこれから履修しようとする17年度生活文化学科入学生39名（以下生活入学生）、3つ目は生活学専攻ではない国文科、英文科所属の16年度卒業生61名（以下他学科卒業生）、計155名のアンケート用紙を回収した。調査項目は食卓のコーディネートに関する家庭での実践面として1.卓上花、2.食卓クロス、3.4.料理と食器、5.6.家庭行事と食事、7.料理への興味関心等の7項目をたて、各々3～9の計38の小項目とし、現在と将来（希望）に分けて

「①それは全くない、②それはあまりない、③その傾向である、④全くそのとおり」の4段階で該当すると思われる段階に各々○印をつけてもらった。集計結果の文章表現は①と②、③と④の合計割合で示した。また生活卒業生には演習、見学等の受講効果についての質問も加えた。集計にはSPSSを用い、Kruskal-WallisおよびWilcoxonの検定を行った。

(3) アンケート集計結果

1) 現在についての全体集計 (図1、表2)

1. 玄関や食卓の花に関して：生花を飾ることはよいことと思う人は80%と多いが、実際に花を玄関や部屋に飾るのは50%、食卓に花を飾るのは20%と少ない。生花とアートフラワーを飾る割合に差はみられなかった。
2. 食卓でのクロス等について：食卓にクロスをかけたいと思う人は50%で実際にかける人は35%、季節でクロスを変えたりランチョンマット等を使う人は15%とさらに少ない。
3. 料理と食器について：料理の盛り付けや食器と料理の組み合わせを考える人は各65%いたが、食器の取り合わせや配膳に気を配る人はやや少なかった(40%、50%)。また箸置きを常に使用する人は15%と少なかった。
4. テイクアウト料理の食器への盛り付け直しについて：テイクアウト食品を食する傾向の多い今日、買ってきたフライ類は75%、刺し身は65%の人が家の食器に盛り付け直していたが、従来からのテイクアウト品の寿司を盛り付け直す人は35%と少ない。
5. 食卓への思いについて：85%の人が食卓を楽しく整えたい、食卓が整っていると料理がおいしいと思ひ、75%の人は食卓が整っているとコミュニケーションがよくなり、食事マナーに気をつけるとし、家族で食卓を囲み楽しく会話していた。
6. 行事や行事食について：家で客をもてなす機会がある人は40%いた。クリスマスには50%、正月にはさらに70%の人がその雰囲気作りをしていた。また家庭内で行事や祝い事を行う人が65%、家で誕生日を祝う人は75%いた。
7. 料理やインテリアへの興味関心について：家や部屋のインテリアに興味がある人は90%と多く、食卓作りに関心がある人は65%、小物を手作りして工夫する人は35%、インテリア雑誌を買う人は30%いた。70%は家で料理作りをするのは楽しいと感じ、料理など修得したことを家でやってみる人は60%、料理の雑誌を買う人は40%いた。

2) 現在におけるグループ間の比較 (図2.3.4、表3)

1. 玄関や食卓の花に関して：差がみられた項目は生活卒業生と他学科卒業生間の③『食卓に生花を飾る』、④『食卓に造花・アートフラワーを飾る』の2つであり、全体でも③と④の2つの項目で差がみられたことから、生活卒業生は食卓に生花や造花・アートフラワーなどを飾る人が多いと考えられる。コーディネートの授業で食卓に花を飾っており、このことが生活の場で活かされていると考えられる。
2. 食卓のクロス等について：差がみられた項目はなかった。コーディネートの授業で食卓にクロスを用いているが、現在はまだ家の食卓に活かされていない。
3. 料理と食器について：差がみられた項目は生活卒業生と生活入学生間の①『料理の盛り付けに気を配る』であり、生活卒業生と他学科卒業生間では⑤『箸置きを常に使用する』の項目、生活入学生と他学科卒業生間では①の項目であった。全体でも①と⑤の2つの項目で差がみられたことから生活入学生は料理の盛り付けに気を配っており、生活卒業生は箸置きを使用する人が多いと考えられる。生活入学生に料理の盛り付けに気を配る人が多いがこれには家庭生活の影響が考えられた。また、生活卒業生に箸置きを使用する人が多いが、調理実習試食時に常に箸置きを使用していることが生活の場で活かされていると考えられる。
4. テイクアウト料理の盛り付け直しについて：差がみられた項目は生活卒業生と他学科卒業生間の①『買ってきた寿司は家の食器に盛り付け直す』の項目であり、全体でも①の項目で差がみられたことから、生活卒業生は買ってきた寿司を盛り付け直す人が多いと考えられ、料理をおいしく食べるための教育が活かされていると考えられる。

表2. アンケート質問項目

1. 玄関や部屋の花に関して	
① 玄関や部屋に生花が飾ってある	
② 玄関や部屋に造花・アートフラワーが飾ってある	
③ 食卓に生花を飾る	
④ 食卓に造花・アートフラワーを飾る	
⑤ 生花を飾るのはよいと思う	
2. 食卓のクロス等について	
① 食卓にクロスがかけてある	
② 季節・行事で食卓のクロスをかえている	
③ 食卓でランチョンマットや銘々盆(折敷など)を使っている	
④ 食卓にクロスをかけたいと思う	
3. 料理と食器について	
① 料理の盛付けに気を配る	
② 食器と料理の組み合わせを考えて盛り付ける	
③ 食卓の食器の取り合わせに気を使う	
④ 食器・料理の配膳に気を配る	
⑤ 箸置を常に使用する	
4. テイクアウト料理の盛り付け直しについて	
① 買ってきた寿司は家の食器に盛り付け直す	
② 買ってきた刺身は家の食器に盛り付け直す	
③ 買ってきたフライ類は家の食器に盛り付け直す	
5. 食卓への思いについて	
① できれば毎日、食卓を楽しく整えたい	
② 食卓が美しく整っていると料理もおいしい	
③ 食卓が美しく整っているとコミュニケーションがよくなる	
④ 食事マナーに気をつけている	
⑤ 家族で食卓を囲み、料理を食べ、楽しく話をする	
6. 行事や行事食について	
① 家でお客をもてなす機会がある	
② 家でクリスマス料理をつくる	
③ 家でクリスマスの飾りをする	
④ 家で食卓にクリスマスの雰囲気を出す	
⑤ 家で正月料理をつくる	
⑥ 家で正月料理の飾りをする	
⑦ 家で食卓に正月料理の雰囲気を出す	
⑧ 家で誕生日を祝う	
⑨ 行事やお祝い事は家庭内で行う	
7. 料理やインテリアへの興味関心について	
① 家や部屋のインテリアに興味がある	
② 家で料理づくりをするのは楽しい	
③ 家の食卓づくりに関心がある	
④ 家で小物を手作りしたり工夫する	
⑤ 料理の雑誌を買う	
⑥ インテリアの雑誌を買う	
⑦ 料理など修得したことは家でやってみる	

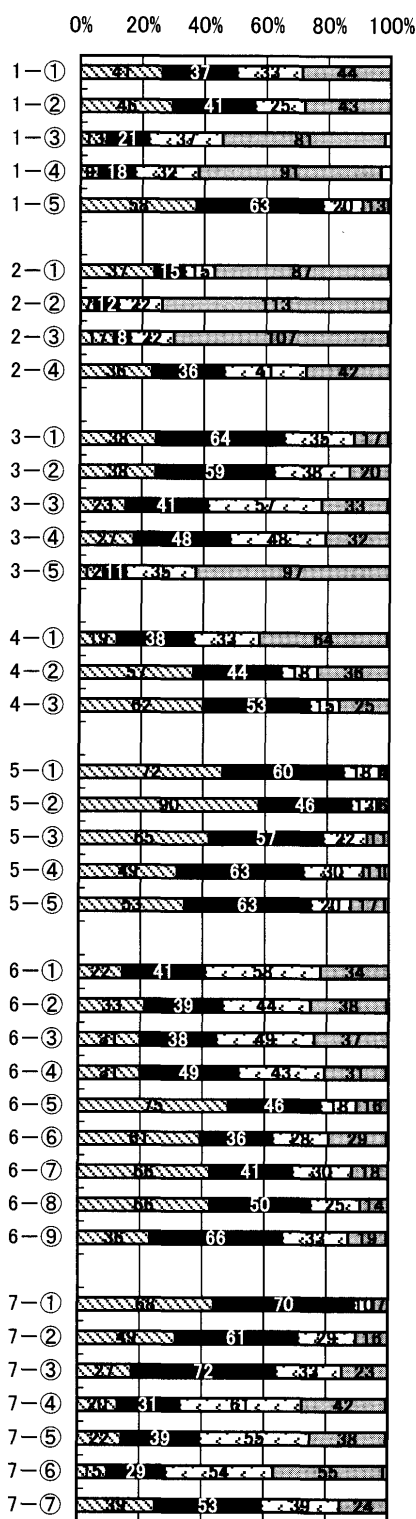


図1. 全体集計(現在) (n=155)

全くそのとおり その傾向である それはあまりない
 それは全くない 欠損

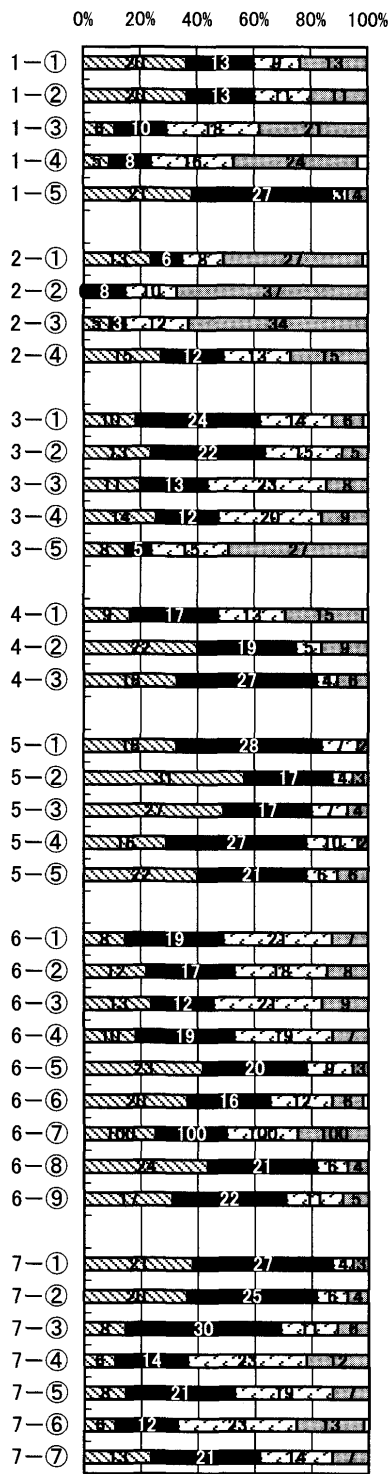


図2. 生活卒業生の現在(n=55)

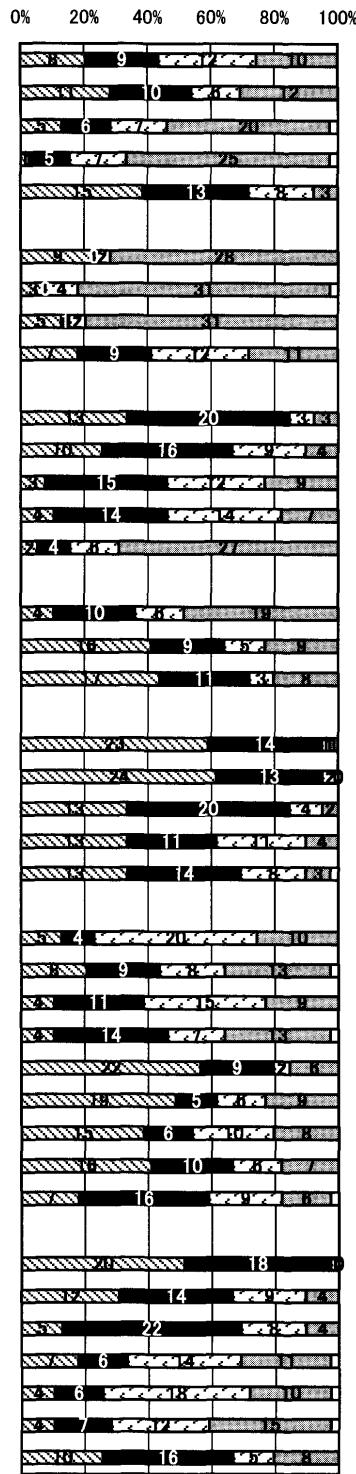


図3. 生活入学生の現在(n=39)

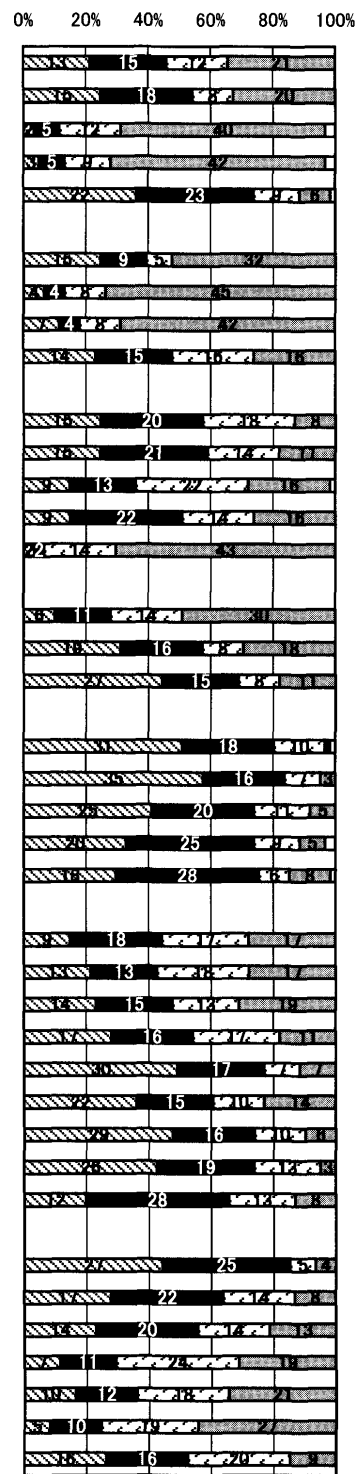


図4. 他学科卒業生の現在(n=61)

□全くそのとおり ■その傾向である □それはあまりない □それは全くない □欠損

表3. 各調査項目のグループ間、グループ内の検定結果

	グループ間の比較										各グループ内の 現在と将来の比較			
	現在					将来					生活 卒	生活 入	他学 卒	
	生 活 卒	生 活 入	他 学 卒	他 学 入	全 体	生 活 卒	生 活 入	他 学 卒	他 学 入	全 体				
1. 玄関や食卓の花に関して														
①玄関や部屋に生花が飾ってある	-	-	-	-	-	-	*	-	-	-	-	-	-	
②玄関や部屋に造花・アートフラワーが飾ってある	-	-	-	-	-	*	**	-	*	*	-	-	-	
③食卓に生花を飾る	-	**	-	**	-	-	*	-	*	*	*	-	**	
④食卓に造花・アートフラワーを飾る	-	**	-	*	-	**	**	-	**	**	***	*	***	
⑤生花を飾るのはよいと思う	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. 食卓のクロス等について														
①食卓にクロスがかけてある	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	***	**	**	
②季節・行事で食卓のクロスをかえている	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	***	***	***	
③食卓でランチョンマットや銘々盆(折敷など)を使っている	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	***	***	***	
④食卓にクロスをかけたいと思う	-	-	-	-	-	*	-	-	-	-	*	-	-	
3. 料理と食器について														
①料理の盛り付けに気を配る	*	-	*	*	-	-	*	-	-	-	***	-	*	
②食器と料理の組み合わせを考えて盛り付ける	-	-	-	-	-	-	**	-	*	*	***	-	-	
③食卓の食器の取り合わせに気を使う	-	-	-	-	-	-	*	-	*	*	***	*	**	
④食器・料理の配膳に気を配る	-	-	-	-	-	-	*	-	*	*	***	**	-	
⑤箸置きを常に使用する	-	**	-	*	-	-	-	-	-	-	**	***	***	
4. テイクアウト料理の盛り付け直しについて														
①買った寿司は家の食器に盛り付け直す	-	*	-	*	-	-	-	-	-	-	*	*	***	
②買った刺身は家の食器に盛り付け直す	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	
③買ったフライ類は家の食器に盛り付け直す	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5. 食卓への思いについて														
①できれば毎日、食卓を楽しく整えたい	**	-	-	*	-	-	-	-	-	-	*	-	-	
②食卓が美しく整っていると料理もおいしい	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
③食卓が美しく整っているとコミュニケーションがよくなる	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
④食事マナーに気をつけている	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	-	-	
⑤家族で食卓を囲み、料理を食べ、楽しく話をする	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	*	*	
6. 行事や行事食について														
①家でお客をもてなす機会がある	*	-	-	-	-	**	-	-	*	*	**	*	*	
②家でクリスマス料理をつくる	-	-	-	-	-	-	*	-	-	-	***	*	***	
③家でクリスマスの飾りをする	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	***	***	***	
④家で食卓にクリスマスの雰囲気を出す	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	***	***	*	
⑤家で正月料理をつくる	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	-	-	
⑥家で正月料理の飾りをする	-	-	-	-	-	-	*	-	-	-	-	-	-	
⑦家で食卓に正月料理の雰囲気を出す	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
⑧家で誕生日を祝う	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	*	-	
⑨行事やお祝い事は家庭内で行う	-	-	-	-	-	-	*	-	-	-	*	*	*	
7. 料理やインテリアへの興味関心について														
①家や部屋のインテリアに興味がある	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
②家で料理づくりをするのは楽しい	-	-	-	-	-	-	**	-	*	*	*	*	-	
③家の食卓づくりに関心がある	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	**	-	
④家で小物を手作りしたり工夫する	-	-	-	-	-	-	*	-	-	-	**	-	*	
⑤料理の雑誌を買う	*	*	-	*	-	-	-	-	-	-	*	**	***	
⑥インテリアの雑誌を買う	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	**	*	***	
⑦料理など修得したことは家でやってみる	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	***	*	**	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

5. **食卓への思いについて**：差がみられた項目は生活卒業生と生活入学生間の①『できれば毎日、食卓を楽しく整えたい』の項目であり、全体でも①の項目で差がみられたことから、生活入学生はできれば毎日食卓を楽しく整えたいと思う人が多いと考えられ、ここでも家庭生活の影響が考えられた。
 6. **行事や行事食について**：差がみられた項目は生活卒業生と他学科入学生間の①『家でお客をもてなす機会がある』であったが、全体では差がみられなかった。行事や行事食については現在の家庭でのことであり、全グループ間には差がなかったと考えられる。
 7. **料理やインテリアへの興味関心について**：差がみられた項目は生活卒業生と生活入学生間の⑤『料理の雑誌を買う』の項目であり、生活卒業生と他学科卒業生間でも全体でも⑤の項目で差がみられた。このことから生活卒業生は料理の雑誌を買う人が多いと考えられ、食生活に興味をもち、料理の本を買って自分で作ろうとする意欲が伺われた。
- 3) 将来への思い (図 5.6.7、表 3)
1. **玄関や食卓の花に関して**：グループ間で差がみられた項目は生活卒業生と生活入学生間の②『玄関や部屋に造花・アートフラワーが飾ってある』と④『食卓に造花・アートフラワーを飾る』の2つの項目であり、生活卒業生と他学科卒業生間では①『玄関や部屋に生花が飾ってある』、③『食卓に生花を飾る』、と先の②、④の4つの項目であった。全体でも②、③、④の3つの項目で差がみられたことから、生活卒業生は玄関や部屋に造花・アートフラワーを飾り、食卓に生花や造花・アートフラワーを飾ろうと思っている人が多いと考えられる。またグループ内の現在と将来の比較において、全グループで有意に将来の方が食卓に造花を飾るとしており、食卓に花を飾る気持ちは皆に希望としてあることが伺われた。
 2. **食卓のクロス等について**：グループ間で差が見られた項目は生活卒業生と生活入学生間の④『食卓にクロスをかけたいと思う』の項目であり、生活卒業生の方が食卓にクロスをかけたいと思っていた。しかし全体では差がみられなかった。また現在と将来の比較において、全グループで有意に将来のほうがクロス等を使用したいと考えており、食卓を整えたい気持ちは皆に認められた。クロスをかけたいという思いは生活卒業生に有意な差としてあらわれた。
 3. **料理と食器について**：グループ間で差がみられた項目は生活卒業生と他学科卒業生間の①『料理の盛り付けに気を配る』、②『食器と料理の組み合わせを考えて盛り付ける』、③『食卓の食器の取り合わせに気を使う』、④『食器・料理の配膳に気を配る』の4つの項目であり、全体では②、③、④の3つの項目で差がみられたことから、生活卒業生は食器と料理の組み合わせ、食器どおしの取り合わせ、食器・料理の配膳まで配慮しようと思っていた。現在と将来の比較においても生活卒業生の将来への変化は大きく、今できていない人も将来はそうにしたいと考えており、食生活を豊かにする気持ちが育ったものと考えられる。
 4. **テイクアウト料理の盛り付け直しについて**：グループ間のすべての組み合わせで差がみられる項目はなかった。現在と将来の比較において、テイクアウト食品の中でも寿司については全グループで将来は盛り付け直そうと考える人が増えた。刺し身については盛り付け直す人が少なかった他学科卒業生に将来盛り付け直す人が増えた。
 5. **食卓への思いについて**：グループ間のすべての組み合わせで差がみられる項目はなかった。しかし現在と将来の比較では、将来食卓を整え、食事マナーに気をつけたいと考える人は生活卒業生で有意に増えており、食卓への思いが育ったものと考えられる。
 6. **行事や行事食について**：グループ間に差がみられた項目は生活卒業生と生活入学生間の①『家でお客をもてなす機会がある』であり、生活卒業生と他学科卒業生間では、②『家でクリスマス料理を作る』、⑥『家で正月料理の飾りをする』、⑨『行事やお祝い事は家庭内で行う』の3つの項目であった。全体では①の項目で差がみられたことから、生活卒業生は家でお客をもてなす機会を持ちたいと考えており、他学科卒業生に比べ家でクリスマス料理を作ったり、正月料理の飾りをしたり、行事やお祝い事を行う人が多いと考えられる。現在と将来の比較では、全グループで客をもてなしたりクリスマスに関して料理や飾りをしたいと考える人が増えているが、正月料理を作るという人が増えているのは生活卒業生だけであり、伝統行事を大切に思う気持ちが育ったものと考えられる。

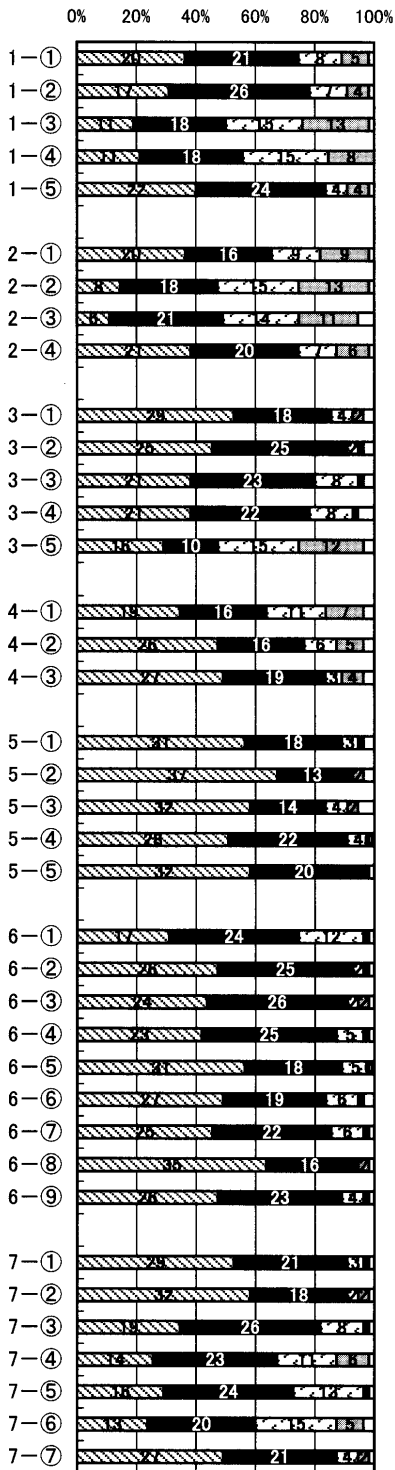


図5. 生活卒業生の将来(n=55)

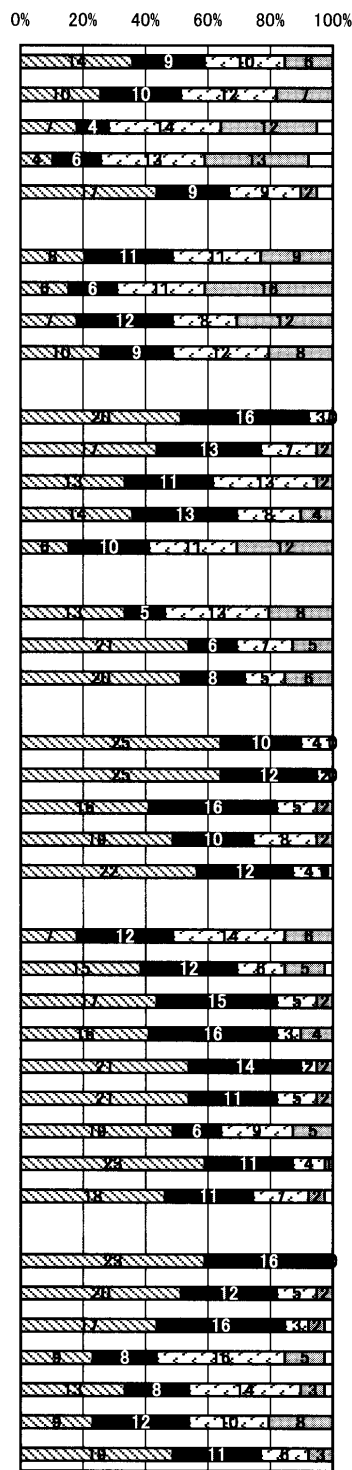


図6. 生活入学生の将来(n=39)

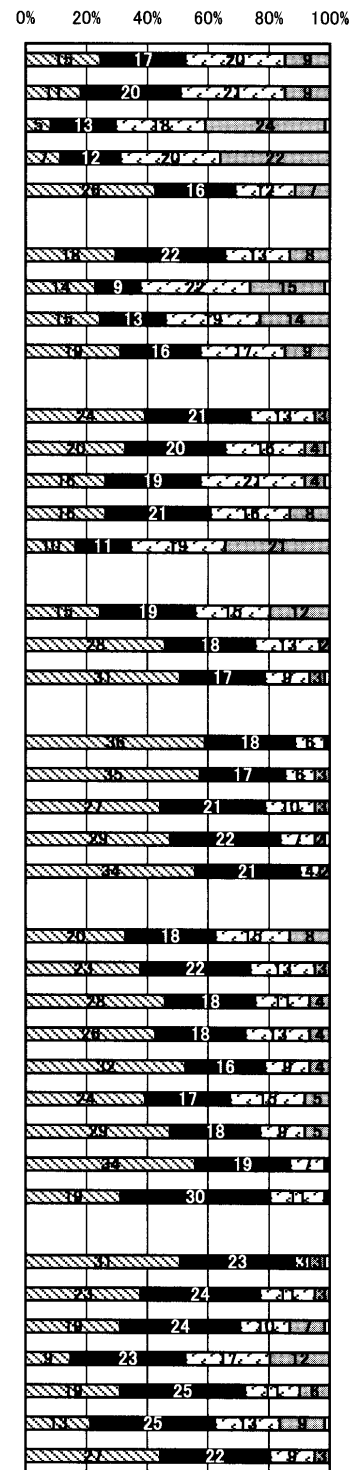


図7. 他学科卒業生の将来(n=61)

7. 料理やインテリアへの興味関心について：グループ間で差が見られた項目は生活卒業生と他学科卒業生間の②『家で料理づくりをするのは楽しい』、④『家で小物を手作りしたり工夫する』の項目であり、全体でも②の項目で差がみられたことから、生活卒業生は家で料理作りをするのは楽しいと思う人が多く、他学科卒業生に比べ小物を手作りしたり工夫したいと思う人は多いと考えられる。現在と将来の比較では、生活卒業生はほとんどすべての項目で将来、より良くしたいと思う人が増えていた。

現在と将来の比較の全38項目中有意差がみられた項目は、生活卒業生が他より8項目多く、その内の4項目は生活卒業生のみにもみられる有意な差であり、将来に向けての向上心が伺われた。

4) グループ内の変化(悪い→良い)の比較(図8~14)

各項目の各人の回答が現在は「①全くない②それはあまりない」としていた人で、将来は「③その傾向である④全くその通り」に回答を変化させた人の割合、すなわち将来へ前向きに「悪い→良い傾向」に変化した割合をみた。図8,9,10,13において生活卒業生が他より率の高い傾向がみえ、その中でも1-②玄関や部屋に造花を飾る、1-③食卓に生花を飾る、1-④造花・アートフラワーを飾る、2-④食卓にクロスをかけたい、3-②食器と料理の組み合わせを考えて盛り付ける、3-③食卓の食器の取り合わせに気を使う、3-④食器や料理の配膳に気を配る、6-②家でクリスマス料理を作るなどで変化があったと思われる。これらの良くなった項目をみると演習内容とよく一致しており、修得したことで直接結びついた将来への意識の変容があったと認められた。図11,14の他学科卒業生も良い方向への変化率は高く向上心が伺えるが、人数を比較すると、生活卒業生に前向きな回答をした人が多い。

5) 生活卒業生の演習・実習、見学に対する評価(図15.16、表4)

これは生活卒業生のみに対し生活学で学んだ関連する演習・実習や見学が自分の意識や実践行動に変化を与えたかどうかを直接的に尋ねたものである。現在・将来とも80%前後が学んだことに肯定的な回答をしており、特に将来では全くそのとおりという回答が増え、将来へ応用出来ると思う意識面の効果が現われたと考える。

表4. 生活卒業生への追加アンケート項目

A. 学んだことは自分の意識に変化を与えたと思う
B. 学んだことは自分の実践行動に変化を与えたと思う
C. 体験した実習(コーディネート)は役立てたり、応用できる
D. 見学した体験(阪急ホテル食事マナー)は役立てたり、応用できる
E. 見学した体験(六盛日本料理マナー)は役立てたり、応用できる
F. 見学した体験(コーディネート)は役立てたり、応用できる

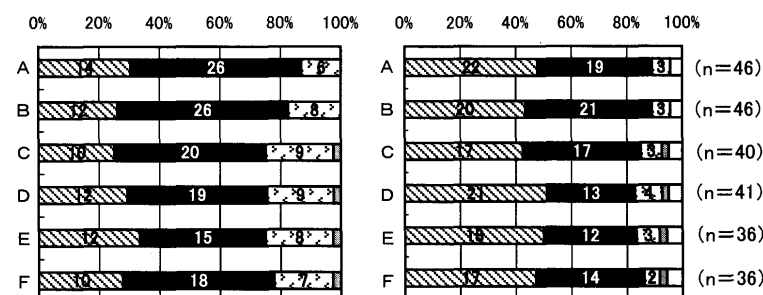


図15. 学んだことについて (生活卒業生、現在)

図16. 学んだことについて (生活卒業生、将来)

□ 全くそのとおり ■ その傾向である ▨ それはあまりない ▩ それは全くない ◻ 欠損

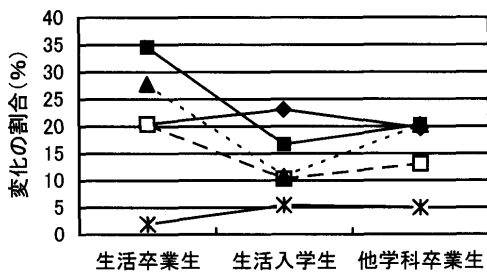


図8. 1. 玄関や食卓の花に関して

◆ 1-① □ 1-② ▲ 1-③
■ 1-④ * 1-⑤

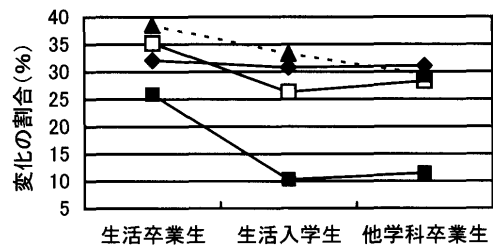


図9. 2. 食卓のクロス等について

◆ 2-① □ 2-②
▲ 2-③ ■ 2-④

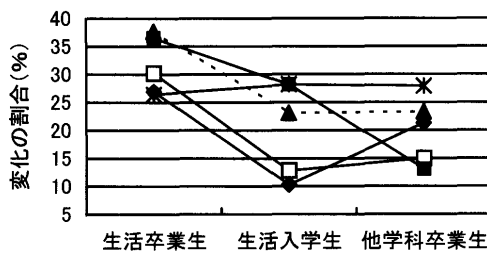


図10. 3. 料理と食器について

◆ 3-① □ 3-② ▲ 3-③
■ 3-④ * 3-⑤

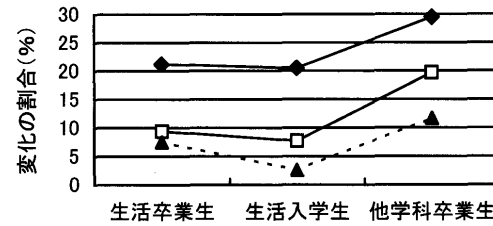


図11. 4. テイクアウト料理の盛り付け直しについて

◆ 4-① □ 4-② ▲ 4-③

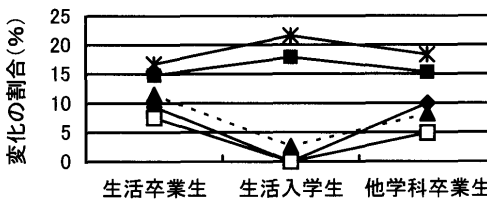


図12. 5. 食卓への思いについて

◆ 5-① □ 5-② ▲ 5-③
■ 5-④ * 5-⑤

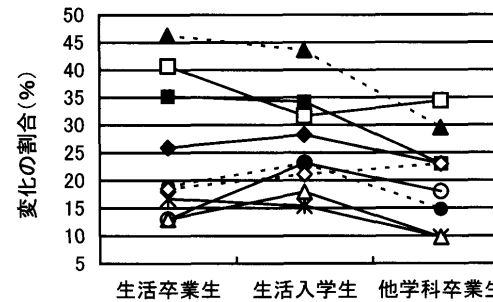


図13. 6. 行事や行事食について

◆ 6-① □ 6-② ▲ 6-③
■ 6-④ * 6-⑤ ● 6-⑥
▲ 6-⑦ ○ 6-⑧ ◇ 6-⑨

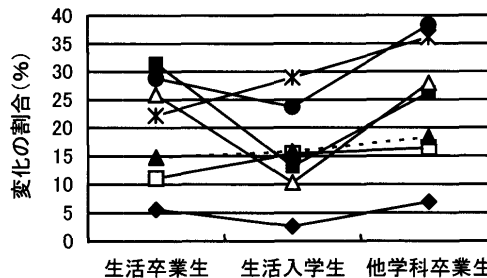


図14. 7. 料理やインテリアへの興味関心について

◆ 7-① □ 7-② ▲ 7-③
■ 7-④ * 7-⑤ ● 7-⑥
▲ 7-⑦

V. まとめと展望

以上本学でのフードスペシャリスト養成にかかるフードコーディネーター関連科目について設置経緯をたどり検討し、学生への食卓アンケート調査をし、演習授業の効果をみた。調査項目の7項目の中で玄関や食卓の花、料理と食器、行事や行事食についての項目で生活卒業生が他と比べよい傾向が見られたことから、これまでの演習授業効果を明らかにすることができた。その効果は現在から将来へ食卓での対応や実践行動への意識付けの形として確認できた。本年17年度は3年間にわたる集中講義に変わり、フードコーディネーター論の講義を新規科目に設定した。16年度と同様に調理演習1,2（前年度調理実習Ⅱに相当）を午前に、生活トータル演習を午後において、フードコーディネーター論（講義中心）を含むこの3科目で内容的にも充実させる形とした。献立作成方法、立案などは調理演習の自由献立実習の一環として実施していく。

今後の展望として、食生活が外部化志向に流れる現状で受講生の食のコーディネーター力は食生活の源である家庭における毎日の食卓の考え方、あり方がまず基本となる。さらに社会でのプロとしての食コーディネーター展開力や統合力が必要で、そのサポートもこれからの課題である。具体的に演習では調理演習と生活トータル演習の融合に工夫を凝らして、何週かは集中講義的な午前午後の連携度を高めていきたい。また機会を出来るだけ捉えて外部展示会への見学や参加なども含め、感性と実践力を磨く訓練や経験をすることが望ましい。まだ日の浅いフードスペシャリスト資格であるので、資格を持ったものが社会へ出てその方面で活躍し、少しずつでもその立場と役割を社会に認識させていくことが先決であり、近年の食分野は日々の変化が激しく絶えず研鑽していくことが欠かせない。

参考(引用)文献

- 1) 日本フードスペシャリスト協会規定集 協会発行 (2003)
- 2) Food Specialist (リーフレット) 日本フードスペシャリスト協会発行 (2005)
- 3) 日本フードコーディネーター協会編、『フードコーディネーター教本』, 柴田書店 (1998)
- 4) 丸山洋子ほか、『テーブルコーディネーターの仕事』, 共立速記印刷「優しい食卓出版部」, (2004)
- 5) 江原絢子ほか『フードデザイン』, 実教出版(2003)
- 6) 池田智泰編、『優しい食卓』(22), 80・51, 共立速記印刷「優しい食卓出版部」(2004)
- 7) フードデザイン研究会編、『食卓のコーディネーター (基礎)』, 共立速記印刷「優しい食卓出版部」, (2003)