

テーブルコーディネートの授業展開に関する一考察

成田公子・中川尚美・長縄さくら

A Study on the New Course of Ideal Table Coordinate Method

Kimiko NARITA, Naomi NAKAGAWA and Sakura NAGANAWA

緒 言

食生活を取り巻く現状は食品数や栄養成分の量的充足から質的向上¹⁾へと進み、ライフスタイルの多様化とともに潤いや豊かさを求めた「食空間」の重要性が考えられるようになってきた。このような時代背景の中で2003年度より高等学校家庭に「フードデザイン」としてテーブルコーディネートの内容が加わり、心豊かで楽しい食卓作りの指導が求められている。大学や短大ではフードスペシャリスト・フードコーディネーター養成課程においてテーブルコーディネートの分野は必修内容であり、伊藤ら²⁾、太田ら³⁾が短期大学の学生を対象として家庭におけるテーブルコーディネートの意識調査を実施し授業計画作成の資料として報告している。本学短期大学部生活学科食生活専攻では、フードスペシャリスト養成課程カリキュラム用テキスト『フードコーディネート論』⁴⁾のテーブルウェアと食卓の演出において食器・食具、食卓のテーブルウェア、テーブルセッティングを、また、フードコーディネーター養成課程カリキュラム用テキスト『フードコーディネーター教本』⁵⁾で食空間とテーブルコーディネートをいずれも講義形態で学習してきたが、十分理解できているとはいえない。そこで、2006年度入学生から知識と技能のバランス良い習得を目指して「テーブルコーディネート」の授業を演習形態で2年次に開講することとして本年度初めて実施した。

今回は「テーブルコーディネート」の授業を受講した学生が授業内容をどのように理解したかを調査し、学生の育った家庭の食卓環境と併せて考察することで、今後の学習効果が高まる授業展開の方法を検討した。

調査方法

1. 調査対象および調査時期

調査対象者は本学短期大学部生活学科食生活専攻2年生の授業「テーブルコーディネート」受講者76名とし、調査時期は2007年7月下旬に実施した。有効回収率は81.6% (62名)であった。

2. 調査方法

本研究では「テーブルコーディネート」の授業内容と家庭における食卓環境の実態調査をアンケート用紙により調査した。調査内容は調査対象の属性 (居住地域、家族形態、両親の年齢)、

授業内容に関してはテーブルコーディネートの「知名度, 経験, 関心」「学習への興味と意欲」「授業内容の興味と理解度: 五節供などの行事の内容と食物およびテーブルコーディネート, 色彩, 食具, ナプキン, インビテーションカード, テーブルコーディネートの実技」「テーブルコーディネート用具」「開講時間」の5項目, 家庭における食卓環境については「食事への興味」「配膳への興味」「箸置, ナイフ・フォークの利用状況」「リネン類の利用状況」「食卓の小物類」「行事食の実施状況」の6項目とした。

調査結果および考察

1. 調査対象者の属性

調査対象者の居住地域は愛知県が77.4%と最も多く, 次いで三重県9.7%, 静岡県6.5%, 岐阜県と石川県の3.2%であった(表1)。また, 家族形態は核家族が80.6%, 3世代以上の拡大家族は19.4%であった(表2)。但し, 現在一人暮らしの学生は実家の居住形態で回答させた。また, 両親の年齢は概ね40代後半から50代前半であった(表3)。

表1. 調査対象者の出身地 (n:62)

県名	人数(%)
愛知県	48(77.4)
三重県	6(9.7)
静岡県	4(6.5)
岐阜県	2(3.2)
石川県	2(3.2)

表2. 家族形態 (n:62)

形態	人数(%)
核家族	50(80.6)
拡大家族	12(19.4)

2. 授業内容に関するアンケート調査結果

(1) テーブルコーディネートの知名度と経験

「テーブルコーディネート」という言葉をいつ頃知ったかという質問に対し, 「高校生の頃に知った」と回答した割合が62.9%と最も高く, 次いで「短大に入学してから」の30.6%であった(表4)。高校生の時点で知った理由としては, 高校でのフードデザインの授業で学んだ, あるいは高校卒業後の進路である進学先を選択する際に情報収集した大学・短期大学のカリキュラム内容から, さらに「高校生のためのオープンキャンパス」に参加した時のテーブルコーディネートの展示や体験授業などからと思われた。また, 短期大学入学後に知った理由は食生活専攻カリキュラムとして開講されている「食生活特論」「フードコーディネート」などの授業を受講して, あるいは専攻で紹介しているテーブルコーディネーター資格試験の説明を聞いて, 雑誌や各種の情報メディアを見聞きして, などが考えられた。テーブルコーディネートという言葉が日本で普及した経緯は, 1980年前後にクニエダヤスエ氏がテーブルコーディネーターを名乗ったことに始まり⁶⁾, 1990年に通商産業省(現経済産業省)が「ゆとりと豊かさ」を食空間において実現することを目標に, TALK(食空間と生活文化ラウンドテーブル)を設立し, テーブルコーディネートのコンテストや資格試験を実施する中で, その知名度と職種としての位置づけがなされてきている⁷⁾。

表3. 両親の年齢

		平均±S.D.(歳)
父	親	51±5
母	親	48±4

この授業を受ける前に家庭でテーブルコーディネートを行った経験は, 「行ったことがある」と回答した割合は12.9%と低い値であり, 多くの学生は言葉としての「テーブルコーディネート」は知っていたが実際の経験はないことが分かった(表5)。

(2)受講前のテーブルコーディネートの授業への関心

受講前のテーブルコーディネートの関心と学習意欲の調査結果表6, 7に示した。関心については「関心があった・やや関心があった」を合わせると89.7%と高い関心を示した。また、学習意欲は「学んでみたいと考えた・やや学んでみたいと考えた」87.4%で先の関心とともに学習意欲も高く持っていたことが分かった。興味を持つ理由を学生に尋ねると「雑誌やスーパーマーケットの食品や調理道具売り場でテーブルコーディネートを目にする機会があり、自分でも実際にしてみたかった」と言う意見が聞かれた。太田ら³⁾はテーブルコーディネートの関心度を短大生にアンケート調査した結果を報告しているがそこでも「関心がある・ややある」は84%、「学んでみたい・多少学んでみたい」は88%であり、本調査も同様な傾向を示した。

(3)授業内容の興味と理解度

授業内容6項目について、興味と理解度を調査した結果を表8に示した。

表8. 授業内容の興味と理解度 (n:62)

授業内容	興味の度合い 人(%)			理解の度合い 人(%)		
	あった	どちらともいえない	ない	できた	どちらともいえない	できなかった
行事食	34(54.8)	28(45.2)	0(0.0)	19(30.6)	41(66.1)	2(3.2)
色彩	52(83.9)	10(16.1)	0(0.0)	19(30.6)	36(58.1)	7(11.3)
食具	41(66.1)	18(29.0)	3(4.8)	30(32.3)	28(45.2)	4(6.4)
ナプキン	31(50.0)	28(45.2)	3(4.8)	20(32.3)	32(51.6)	10(16.1)
インビテーションカード	25(40.3)	28(45.2)	9(14.5)	22(35.5)	30(48.4)	10(16.1)
テーブルコーディネート	38(61.3)	21(33.9)	3(4.8)	25(40.3)	33(53.2)	4(4.8)

1) 行事食について

行事食については日本の五節供の由来、祝い方、食べ物について解説し、さらにテーブルコーディネートされた食空間の写真をパワーポイントで見せながら解説した。五節供の由来や食べ物については「フードコーディネート」などの授業科目での学習と一部重なる部分があったと思うがテーブルコーディネートの部分は新しい内容であったので興味を持った割合が50%以上を示したものと思われた。学生の自由記述欄には、興味に関して「日本の伝統や行事を詳しく学べた」「日本の行事を大切にしたい」という記載が見られた。理解に関しては「パワーポイントで見ただけでは記憶に残りにくい」「実際にテーブルコーディネートをすると理解が深まる」などの意見が見られた。講義にパワーポイントを加えることで視覚的効果は上がっていると思

表4. 「テーブルコーディネート」という言葉を知った時期 (n:62)

	人数(%)
中学生	4(6.5)
高校生	39(62.9)
短大入学後	19(30.6)

表5. 授業を受ける前のテーブルコーディネート経験 (n:62)

	人数(%)
経験あり	8(12.9)
経験なし	54(87.1)

表6. 受講前のテーブルコーディネートへの関心 (n:62)

関心の程度	人数(%)
関心があった	19(30.6)
やや関心があった	37(59.7)
関心はなかった	6(9.7)

表7. 受講前のテーブルコーディネートへの学習意欲 (n:62)

意欲の程度	人数(%)
学びたかった	19(30.6)
やや学びたかった	37(59.7)
学びたいとは思わなかった	6(9.7)

われるが、理解度には限界があると感じた。今後時間配分を検討して実際にテーブルコーディネートを行う授業内容を取り入れたいと考えた。

2) 色彩について

色彩については色相・明度と彩度などのカラーシステムと配色などについて解説し、テーブルクロス、ランチョンマットと皿の配色や皿と料理の配色の関係について具体的に説明した。学生の色彩への興味は83.9%と非常に高かった。しかし、理解度は「理解できた」が30.6%とやや低かった。調査対象の学生は食分野を中心に学んでいるため、色彩に関する授業内容は専攻カリキュラムとしては開講されていない。興味のある学生は食生活専攻が属する生活学科(生活創造デザイン専攻・食生活専攻・生活情報専攻から成る)の学生対象に開設されている開放科目の中から、生活創造デザイン専攻のカリキュラムである「色彩学」を2～3名が受講しているのみである。多くの学生は中学校以来の色彩についての講義であったと思われる。講義を聞く中から、生活の中では食においても衣服においてもまた居住空間においても色彩の重要性を知り、興味を強く持ったがその内容は奥が深く難しく感じたことが理解度の低さに繋がったものと推察した。

3) 食具について

食具に関してはナイフ・フォーク、グラス、皿などを実際に手に取らせて解説をした。「興味を持った」66.1%、「理解できた」48.4%と共に高い割合を示した。講義を聴くのみではなく、そのものを実際に手に取り使用具合を確認したことが興味と理解に繋がったものと思われた。興味を持った理由として「グラス一つを取っても種類が多く、その名称やデザインそして使用目的などを知ることができた」、また理解については「皿でもナイフ・フォークでも多くの種類がありすぎて覚えきれないがしっかり覚えた」「ワイングラスはワインの種類により違うこと、グラスを手に持ち口や鼻に近づけて違いがよく分かった」という学生の意見も見られた。

4) ナプキンについて

ナプキンに関しては利用の歴史、生地の種類、大きさ、たたみ方などを解説し、実際に「バラ」「タワー」などのたたみ方を行った。「興味があった」と回答した割合は50.0%で、半数の学生が興味を示し、「興味が無い」と回答した割合は4.8%と僅かであった。しかし、理解の割合は「どちらともいえない」が51.6%を示し、調査対象者の約半数はあいまいな理解度であった。学生からは家庭ではナプキンを使わないため、たたみ方が正確に覚えられずあいまいな理解度であったため「どちらともいえない」と答えたという意見があった。

5) インビテーションカードについて

インビテーションカード作成は、マイクロソフトのワードを中心にクリップアートやオートシェープなどを用いた方法を解説し、各自でテーマを決めて作成した。学生の演習状況を見るかぎりパソコンを使い興味深く行っていたように感じたが理解度はあまり高くなかった。学生の感想では「パソコンの新しい使い方を知り楽しく興味深く学んだ」という意見が見られる反面、「デザインや色彩などじっくり考える時間がもう少し必要であった」という授業時間の不足を指摘する意見も見られた。

6) テーブルコーディネートの実技

テーブルコーディネートの実技は、4～5人のグループでテーマを決めて作成したインビテーションカードに沿ったテーブルコーディネートを行い3日間展示した。この授業に「興味があった」と回答した割合は61.3%と高かった。興味を持った理由としては「テーマを決めるのに時間がかかり難しかったが、グループで協力してテーブルコーディネートが出来上がった時はうれ

しかった」という意見が多く、作成過程と作品の出来上がりに「満足感」「達成感」を感じたことが興味に繋がったと考えられる。また、理解度に関しては「どちらともいえない」と回答した割合は学生の半数を占め、確実な理解は困難であったようである。学生の意見では「リネン類や食器などを実際に自分の手でコーディネートをしていく中で理解が深まった」との意見も見られ、繰り返しの「回数を重ねる」ことも理解の上では必要であると思われた。

7) テーブルコーディネート用具について

自宅にある食器や道具類でテーブルのコーディネート用具として活用できる物は食器類が最も多く次いで箸置きであった(図1)。また、特にないと回答した学生は16名であった。今後そろえたい物は洋食器類が多く、次いで和食器類、食卓の小物類であった。リネン類、花瓶を揃えたいと回答した学生は少なかった。花瓶については授業時間内にグラスやお菓子・紅茶の空き缶あるいは調味料の空き瓶の活用を解説したことから購入して揃えるより、あるものの活用を考えたものと推察される(図2)。

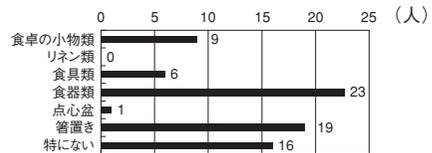


図1. 自宅にあるテーブルコーディネート用具として活用可能な物 (n:62 複数回答)

8) 開講時間について

最後に授業の開講時間について現在の半期という期間で十分かどうか質問した。その結果「半期間で十分であった」48.4%、「1年間の授業を希望」43.5%であった(表9)。半期間でよいと回答した理由は「テーブルコーディネートについて広く学べた」というものであった。また、1年間の授業を希望した理由は「テーブルコーディネート、テーブルフラワーにもっと時間をかけて実施して欲しい」「季節ごとの行事についてテーブルコーディネートがしたい」というものであった。

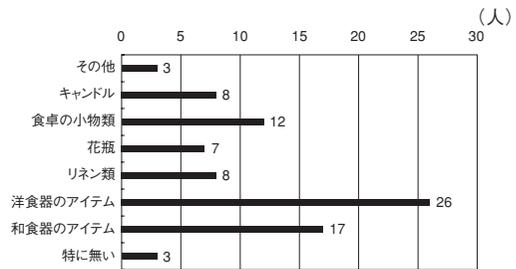


図2. 今後そろえたいテーブルコーディネート用具 (n:62 複数回答)

3. 家庭における食卓環境について

(1) 食事への興味

家族の食事への興味は「ある・ややある」を合わせると80%以上であったが、「あまりない」と回答した割合が19.4%であった(表10)。家族の中で食事に興味を持つ者は本人を除くと「母親」が最も多く、次いで父親であった(図3)。また、家族の中で最も食事に興味を持つ人について、興味の対象項目を尋ねると、1位食材、2位調理、3位栄養であり、テーブルコーディネートに関する食器や食具などへの興味は低かった(図4)。

(2) 配膳への興味

家族の配膳への興味は「ある」30.6%に対して「ない」69.4%で、食卓への関心の低さが感じ

表9. 開講時間 (n:62)

時間	人数(%)
半期間でよい	30(48.9)
1年間でよい	27(43.5)
どちらともいえない	5(8.1)

表10. 家族の食事への興味 (n:62)

興味の度合い	人数(%)
ある	24(38.7)
ややある	26(41.9)
ない	12(19.4)

られた(表11)。また、配膳への興味がある19人の内訳は91.9%が母親であり他は祖母6.5%、姉1.6%であった。家庭では配膳への興味、すなわちテーブルコーディネートの配慮があまりなされていないという食卓環境が見受けられ、このことが逆に学生にとってテーブルコーディネートが新しい食卓のテーマとして捉えられ、興味を持たせたのではないかと推測された。

(3)箸置き、ナイフ・フォークの利用状況

箸置きの利用は、日常の食事において「利用しない」と回答した割合が83.9%、行事食においても利用しない割合は高かった。日本では食事を個人の膳を用いてなされてきた経緯があり、箸は膳の端に置いていた。この名残が、今回の調査対象者の家庭において一般的に箸置きが普及していない一因ではないかと考えられた。

ナイフ・フォークの利用は「使う・時々使う」を合わせて74.2%と高い割合を示した。これは調査対象者の両親の年齢が40歳代後半から50歳前半(表3)であることからみて、彼らが20歳代であった1985~1990年代の世相といえるバブル期のファミリーレストランからフランス料理やイタリア料理店などの外食産業の普及により、気軽にナイフ・フォークを使う洋食スタイルに馴染んだ世代であることも影響していると思われる(表12)。

(4)リネン類の利用状況

家庭の食卓でのテーブルクロスの利用は「使う」25.8%、「使わない」71.0%と利用しない割合が高かった。使うと回答した学生からは「テーブルにいつもかけてある」すなわちインテリアの一部としてのテーブルクロスの使い方が示唆された。また、ランチョンマットの利用は「使う」17.7%、「使わない」74.2%であった。ランチョンマットが使われる理由は食卓を汚さない、テーブルクロスより小さく使いやすい、おしゃれな雰囲気作り、お膳の代わりなどが考えられた。ナプキンの利用は「使う」1.6%、「使わない」88.7%と利用しない割合は非常に高かった。日本では手拭やおしぼりが利用されてきた経緯があり、ナプキンの利用は家庭において一般的とは言えず、ナプキンの代用品的存在として現在ではティッシュペーパーが利用されているように考えられる。授業内容における「ナプキン」の理解度が「どちらともいえない」と50%以上の学生が回答した背景に、家庭での利用が少ないことも一因として考えられた(表13)。

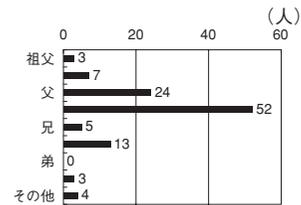


図3. 食事への興味のある家族構成員 (n:62 複数回答)

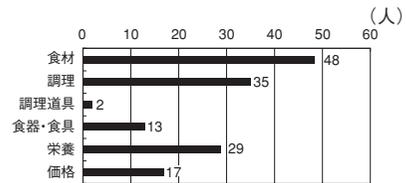


図4. 食事に関する興味内容 (n:62 複数回答)

表11. 家族の配膳への興味

興味(%)		人数(%)
興味(%)	人数(%)	
あ	る	19(30.6)
や	やある	0(0.0)
な	い	43(69.4)

表12. 食具の利用 (n:62)

種 類	人(%)		
	使 う	時々使う	使わない
箸置き(日常)	4(6.5)	6(9.7)	52(83.9)
箸置き(行事)	9(14.5)	10(16.1)	43(69.4)
ナイフ・フォーク	13(21.0)	33(53.2)	16(25.8)

表13. リネン類の利用 (n:62)

種 類	人(%)		
	使 う	時々使う	使わない
テーブルクロス	16(25.8)	2(3.2)	44(71.0)
ランチョンマット	11(17.7)	5(8.1)	46(74.2)
ナプキン	1(0.02)	6(9.7)	55(88.7)

(5)食卓の小物類

日常の食事の時に食卓に置かれる小物類は「調味料」が90.3%で、花などの飾り物を置く家庭は少なかった(表14)。しかし、行事の時は花を飾ると回答した割合が22.6%あり、花は日常と行事の食卓を区別する一つのアイテムと考えている様子が見受けられた。

表14. 食卓に置く小物類 (n:62)

種類	人数(%)
調味料	29(46.8)
花	5(8.1)
写真	0(0.0)
人形など	0(0.0)
何も置かない	27(43.5)
その他	1(1.6)

(6)行事食の実施状況

家庭で行事食を作り祝ったことがあると回答した行事を図5に示した。日本の伝統的な行事である五節供については桃の節供(66.1%)以外は祝う頻度が少なく、七夕の節供と重陽の節供はほとんど何も行われていなかった。七夕に関しては笹に願い事を書いた短冊などを吊るすことは行うが、七夕にちなんだ食事をしない家庭が目立った。重陽の節供は知名度も低いようであった。授業内容の「行事」について興味を示した理由の一つとして、家庭であまり実施されていない現状と、調査対象の多くが核家族であり行事に関する伝承もされにくいということが考えられた。

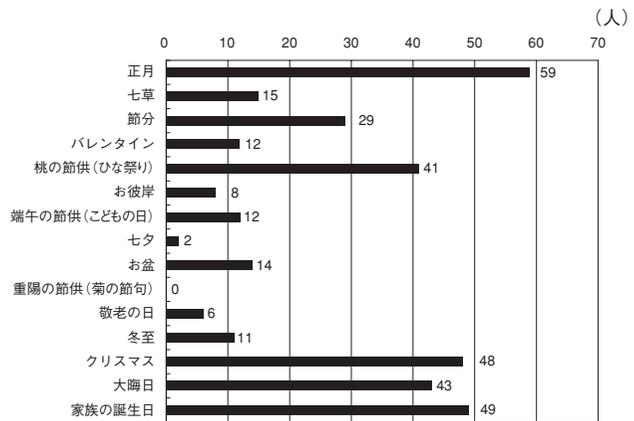


図5. 家庭で実施したことがある行事食 (n:62 複数回答)

他の行事をみると正月、クリスマス、大晦日、家族の誕生日は調査対象の60%以上の家庭で実施されていた。

今回の調査で、学生のテーブルコーディネートへの関心と学習意欲は高く、授業内容に概ね興味を示したが、理解度に欠ける傾向がみられた。その原因として授業時間や視聴覚教材の利用、実技内容の不足が示唆された。さらに、家庭における食卓環境が少なからず影響を与えていることも推察された。今後の課題として、理解度を向上させ学習効果を高めるために学生の育った食卓環境の現状を把握し、授業内容の時間配分を検討するとともに、テーブルコーディネートの基本的知識を解説や視聴覚教材の活用を通して五感を駆使した体験型学習の充足が重要であると考えられた。

要 約

「テーブルコーディネート」授業の学習効果を高める授業展開の方法を検討する目的で、本年度初めて実施された「テーブルコーディネート」の授業内容について、学生の興味と理解度を調査し、学生が育った家庭の食卓環境とあわせて考察した。

受講前の「テーブルコーディネート」の知名度は高かったが、実際にテーブルコーディネートをを行った経験は低かった。学習への興味と意欲は高かった。受講後の授業内容への興味はインビテーションカード以外50%以上を示したが、理解度は「どちらともいえない」と回答した

割合が高く、授業時間と実技内容の不足が示唆された。また、家庭における食卓環境は、テーブルコーディネートに関する興味とテーブルで用いる食具やリネン類の利用率は低く、行事食の実施状況を五節供でみた場合「桃の節供」は66.1%と比較的高いが、七夕の節供と重陽の節供は低かった。

今後、理解度を向上させて学習効果を高めるためには、学生の育った食卓環境の現状を把握し、授業内容の時間配分を検討するとともに、五感を駆使した体験型学習の充足が重要であると考えられた。

文 献

- 1) 藤沢良知：人生100年のQOL食事学，P. 47，家庭教育社（1996）
- 2) 伊藤知子，中川寿子，草尾賀子：テーブルコーディネートに関する女子大学生の意識調査，平安女学院短期大学紀要，34，95～101（2002）
- 3) 太田信子：食空間についての一考察，駒沢女子短期大学研究紀要，39，P. 61～66（2006）
- 4) 日本フードスペシャリスト協会編：新版フードコーディネート論，建帛社（H15）
- 5) 日本フードコーディネーター協会編：改訂補フードコーディネーター教本，柴田書店（1998）
- 6) クニエダヤスエ：クニエダヤスエのテーブル物語，P. 00，じゃこめてい出版（2005）
- 7) 丸山洋子：テーブルコーディネート，共立速記印刷株式会社（2005）