

# 食空間コーディネートについて

——指導法の考察——

鳥 田 いづみ\*

## Food and Dining-Space Styling

—— A Study of the Guidance ——

Izumi KARASUDA

**Key words** : 食空間コーディネート food and dining-space styling, テーブルコーディネート table setting, 視覚的満足 visual satisfaction, 食文化 food culture

### はじめに

人は食べるという行為を通して、身体を作り健康を維持する。これは他の動物も同じこと。しかし人間だけに与えられた食についての特権は、それを楽しみ至福の時間にできる所にある。楽しみ、至福の時間にするためには、実は五感全てを満足させなければならない。特に視覚的満足度が食の満足度に大きく影響していることが研究され<sup>1)</sup>、食空間コーディネートという分野を作り出した。

誰も多忙を極める現代社会の中にあって、食及び食卓がおごなりに扱われる傾向が出てきており、それが社会に大きな影響を与えてはじめていと言われている。家庭という「生きる中心となるべき場所」での一日3度の食事の時間は、人間形成に重要な役目を果たしてきた。食事をしながらの親子の会話を通して、親は子どもの心身の変化を察知し気遣い、子どもも家族との深いつながりや愛情を感じることができる。そのような食の場において、五感を満足させ、穏やかで楽しい雰囲気を作り出し、豊かなコミュニケーションの手助けとなるのが食空間コーディネートである。

これからの社会に必要な「人間らしい食」を作り出す人材を育てるために、その必要性やその手法を容易に理解させ得る指導法を考察して行きたい。

### 1. 方 法

#### 1) 食空間コーディネート&フードスタイリングの実践

実施期間 2013年1月～9月

食空間コーディネート指導者を目指す一般の方々を対象に、季節を変え、5つのテーマを設定した食空間コーディネートについて、Ⅰ全体のテーマ設定→全体のテーマからテーブルコーディネートテーマを設定→全体のテーマとテーブルコーディネートとのバランスを考えた空間演出の決定。Ⅱ全体のテーマ設定→メニューの組み立て→テーブルコーディネートに沿った盛り付けの決定という二つのアプローチからの組み立てた企画内容を明示し、空間演出からテーブルコーディネートまでを実演し、メニューレシピの解説の後、調理～盛り付けまでをお見せする。(通常のテーブルコーディネートの場合6W 1Hを整理し、その上でテーマを決定しそれにしたがって進めていくが、この研究では指導法が焦点になるので、誰が・誰について及び場所は固定になる。また目的はそれぞれのテーマの組み立てについての学びになるために通常の食事の目的とは異なる。)

■テーマに従って以下の内容を組み立て、表にして受講生に配布。

- ・ WHO (誰が食べるか)
- ・ WITH WHO (誰と食べるか)
- ・ WHEN (いつ食べるか)
- ・ WHERE (どこで食べるか)

\* 広島文化学園短期大学コミュニティ生活学科

- ・ WHAT (何を食べるか)
- ・ WHY (なぜ食べるか)
- ・ HOW (どのように食べるのか)
- ・ MENU (実際作る料理)

## 2) アンケート調査

この講座について、以下について受講生にアンケート調査を行った。

- ・ テーブル&フードスタイリングの講座を受講され、良く理解できた点・よく分からなかった点は？(具体的に)
- ・ 今後このレッスンでの学びをどのように活かして行きたいですか？
- ・ そのほか感想をお聞かせ下さい。

## 2. 結果及び考察

### 1) 食空間コーディネートとフードスタイリングの実践

#### テーマ1 ワインと日本文化の融合

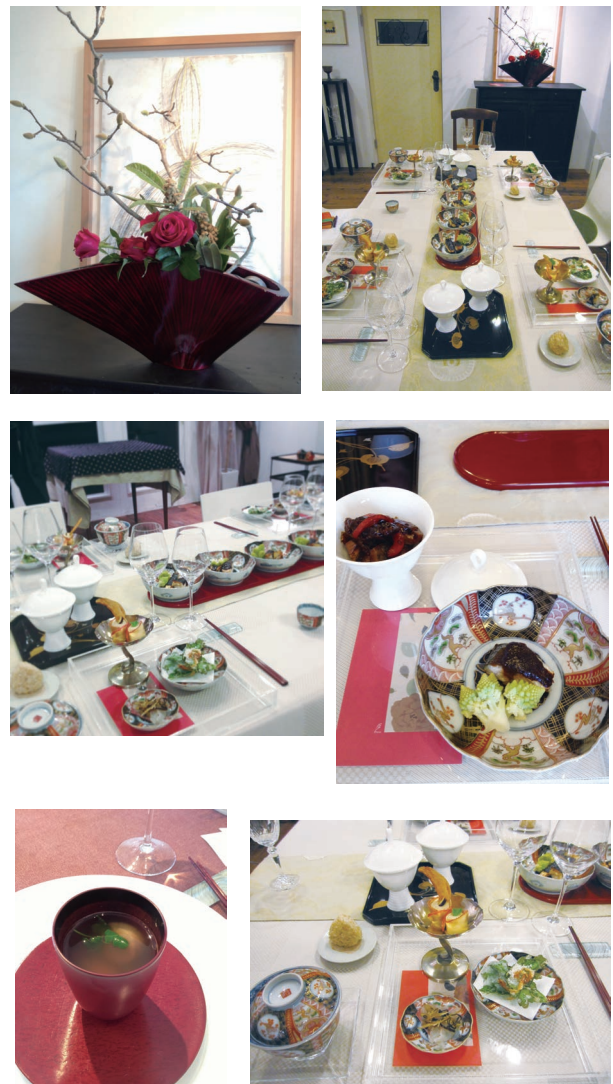
項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	1月 立春前
Where	広島市本川町 ラビスラズリ内
what	テーマワインに合う和食
why	ワイン=洋食 白ワイン=魚 赤ワイン=肉という提供の仕方ではなく、それぞれの使用ぶどうの品種を深く理解することで、その味に合う料理を洋食だけに限定せず、より健康的な和食にまで拡げる事が可能。ワインのある食卓について立春という季節のテーマも絡め、和洋折衷のテーブルコーディネート・フードスタイリング・メニュープランニング作りを学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ 日本の赤をまとう食卓</p> <p>赤は、気持ちを前向きに盛り上げ、人間の本能的なパワーを目覚めさせる色。新しい事や新しい事にチャレンジするときに適するといわれる。また邪気を払う色とされ雛祭りなどにも使われる色<sup>2)</sup>。立春を迎えるこの時期、邪気をはらい、やる気を起こさせる赤<sup>3)</sup>をテーマにしたテーブルコーディネートを展開した。</p> <p>■イメージ ゴージャス</p> <p>■テーブルアイテムの選定</p> <p>食器はテーマの赤につなげるために赤絵の骨董皿・小皿・中鉢を、ソーサーとして朱漆の茶たくなどを使用。又、特注で作ったアクリル製のお膳を使い、二枚仕立ての底の部分に赤い薔薇のポストカードを敷き、立春の華やかさとテーマを際立たせた。前菜には3種の高低差のある器を使いバランスを取った。赤が映えるように、テーブルクロスにはオフホワイトの市松柄のクロスを選んだ。</p> <p>■空間演出</p> <p>春を迎える立春をイメージし、花を描いたタペローを飾った。前面に華やか赤の漆器を置く計画</p>

だったので、それを浮き立たせるため、モノトーンでシンプルな額絵を選んだ。花は、赤漆の花器に大胆さとシャープさを作り出す枝物を使い、上昇していく力強さを伸びていく枝で表現し、その枝物の足元に赤の薔薇を生ける事でメリハリを付け華やかさを際立たせた。又テーブルに置かれた薔薇のポストカードにもつなげた。

花材料 ポケ こぶし 赤薔薇

Menu	
	<p>シャルドネ・カベルネソービニオン種の特徴から、相性の良い和食の調味料を選びメニューをプランニングした。又、立体的にかつ量を加減した盛り付けにより、器の個性を引き立てる事ができた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白身魚の昆布風味</li> <li>●春菊の掻き揚げ</li> <li>●ホタテとレンズマメのスープ</li> <li>●ゴマペースト入りマッシュポテトのりんご風味豚肉巻き</li> <li>●バルサミコの酢豚</li> <li>●鯖の赤みそ焼き</li> <li>●プラムの赤ワイン煮ウーロンの香り添え</li> <li>●ワイン</li> </ul> <p>白 シャルドネ (フランス, シャブリ)</p> <p>赤 カベルネソービニオン (フランス, ボルドー)</p>

資料1



※上記のワインについて

シャルドネは世界中で栽培されている品種。産地や醸造法により特徴が違う。冷涼な地域ではライムや青りんごなどの酸味が、温暖な地域ではパイナップルなどのトロピカルなフルーツのニュアンスが広がる。代表的なシャブリ（フランス・ブルゴーニュ）は石灰質が豊富な土壌で育ったぶどうを使うのでミネラル感タップリ、いきいきとした酸味が感じられる。シャープな酸味ミネラル感には貝類やエビ・かになどの甲殻類が、トロピカルな風味には、バターやクリーム、ゴマダレを使った豚肉や鶏肉が合う。この品種はその他、きのこや野菜なども合う<sup>4)</sup>。

カベルネソービニオンは高級ワイン（グランバン）を生み出す赤ワイン品種の王様と呼ばれて、フランス・ボルドー地区で作られるフランスを代表する五大シャトーの品種で、世界でもっとも有名な赤ワイン品種。しっかりしたタンニンと酸を持つため、長期の熟成に向く。そのため味の強い素材や味付けとのバランスが良い。子羊・牛・ジビエなどの重厚感のある肉類、黒こしょう、黒酢などが合う。また、さしみ醤油や赤味噌などの日本のしっかりとした調味料との相性も良い<sup>5)</sup>。

フード卓には料理の邪魔にならない程度の季節の花をあしらひ春を演出。  
花材料 利休梅 柳 すずかけ こけ

Menu

メニューは寒天やゼラチンを使用し、固める・まとめるメニューレシビを考えた。そうする事によって、前もって大量に作る事ができ、取りやすく食べやすい料理となる。フードカラーはテーマカラーの黄緑を中心に展開。小皿に白やガラス・アクリルを使うことで食材の色が際立ち、明るい春の予感を感じさせる盛り付けとなった。

- 春野菜の和風寒天よせ
- イカとグリーンピースのスープハーブの香り
- ブロッコリーのムース
- ホクホクじゃがいもと春野菜のあったかサラダ
- 鶏肉のバルサミコマリネピンチョス風
- 甘酒としそジュース春のゼリー

テーマ2 春のホームパーティ

項目	内容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	3月
Where	広島市本川町 ラビスラズリ内
what	ゼラチンや寒天を使った食べやすい和食フィンガーフード
why	家庭におけるビュッフェパーティーの作り方について、取りやすく・食べやすく・見た目にも華やかなテーブルコーディネート・フードスタイリング・メニュープランニングを学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ ビュッフェスタイルホームパーティ</p> <p>春は様々な別れや出会いがある季節、自宅でのパーティで心温かなひと時を送っていただくための演出。部屋のコーナーにフード卓、着席できるサイドテーブルを作り、着席型ビュッフェスタイルとした。</p> <p>■イメージ ナチュラル</p> <p>■食器類の選定</p> <p>取りやすさ、食べやすさを考えてピンチョススタイルにした。ゲストが取り皿に載せやすいように小皿を選定し、春野菜が美しく映えるように白やガラスを中心に構成。箱膳を使用し高さを出すことで、ゲストが取りやすく、空間にも広がり生まれた。取り皿や大鉢に、春の芽吹きを感じさせる緑の器を使用。しかし、まだ3月の初旬、クロスにはシルバーグレーのクロスを敷き、冬から春へ移行行く季節のイメージを演出。</p> <p>■空間の演出</p> <p>部屋のコーナーにフード卓、着席できるサイドテーブルを作り、着席型ビュッフェスタイルとする。このスタイルの方が家庭では無理なくパーティを展開することができる。又、ドリンクコーナーを別に作ることで、人の流れをフード卓とドリンク卓へと二分することができ、空間に華やかさを演出する事もできる。早春の色・黄緑をイメージカラーに、額絵として蔓の絵柄の和紙を貼ったパネルを使用。又手前には黄緑の美しい鉢を置きイメージカラーを際立たせた。ドリンクコーナーには背の高い枝物を、</p>

資料2



## テーマ3 家庭でできるリストランテメニュー

項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネートの生徒
When	4月
Where	広島市本川町 ラピスラズリ内
what	イタリアンのフルコース
why	スペインのエルブジが発信した新しい食のスタイル。流行であるスタイリッシュモダンな食の演出についての講習。スタイリッシュモダンは「間」の作り方が重要。空間演出・テーブルコーディネート・フードスタイリングにおける間～余白の作り方について学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ スタイリッシュモダンなイタリアン</p> <p>色・形がシンプルで無駄がなく、メリハリがありかつ上質なイメージ。それがスタイリッシュモダン。そのための演出をする上で、余分なものは置かず、スッキリと、シャープに見せる事を心がけた。全体に使用する色を黒・白・グレーにしぼり、その少ない色でメリハリのある空間に仕上げた。(挿し色で原色を1色もってくると若々しい)盛り付けも6割以上の余白をつくり、硬質な白の部分を実際立たせた。</p> <p>■イメージ スタイリッシュモダン</p> <p>■テーブルアイテムの選定</p> <p>イタリアンは野菜が中心の料理。カラフルな野菜を使うことが多いので器は黒のスレートのスクエアの器をマットに置き、21センチのスクエアの白皿・タンブラーグラス(グラスの下に塩を盛り、グラスを傾けセッティング)・白の蓋物ココット、北欧柄のグレー地に白模様抽象画のテーブルクロスを使用。全体的に無彩色の色と硬質なイメージの物を使用。</p> <p>■空間の演出</p> <p>白の花を中心にアレンジ。アクセントカラーに赤のダリアを使用。白いモダンな花器の下には、スクエアの黒の銅器に白砂利を敷き詰め、色のメリハリをつけた。背景の額絵はジャコメッティのオブジェ写真を使い、その額縁は黒細のスチールに仕上げ、シャープさを際立たせた。</p> <p>花材料 トルコキキョウ・ダリア スチールグラス</p>
Menu	<p>基本のイタリアンメニューの展開でレシピを構築。器がモノトーンなので、食が寂しくなり過ぎないように、盛り付けは余白をしっかりと作ることで、アクセントカラー(味のアクセントとしても)としてソースやピュレを上手く使うことを心がけた。</p> <p>※イタリア料理について</p> <p>アンティパスト前菜→第一番目の皿(プリモピアット)→第二番目の皿(セコンドピアット)→野菜(ベルデューラ)→チーズ(フォルマッジョ) フルーツ(フルッタ)→デザート(ドルチェ)・エスプレッソの流れ。オリーブオイル、パスタ、パン、ワイン、豆類、野菜、果実これらの食材を上手に組み合わせ、チーズ、牛乳、卵、魚、肉といった動物性食品を少量加えるといったヘルシーメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●春野菜のトマトジュレ掛けサラダ</li> <li>●トマトペーストと魚マリネカナッペ</li> <li>●グリーンと白のピュレ添えホタテのソテー</li> <li>●グリーンアスパラのパスタ風</li> <li>●豚の柔らかビール煮込み</li> <li>●オリーブオイルのシャーベット</li> <li>●カチョカバロのソテー</li> </ul>

## 資料3



## テーマ4 歳時記を楽しむ～七夕の宴～

項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネートの生徒
When	6月
Where	広島市本川町 ラピスラズリ内
what	昔から七夕の節供で食されていた材料を使った料理のフルコース
why	五節句のなかの1つ「七夕の節供」を祝う食空間を、昔から日本に伝わる室礼を参考にコーディネート。いくつかの七夕のキーワードを紐解き現代風七夕のテーブルコーディネート・フードスタイリング・メニュープランニングの作り方を学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ 洋室にも合う七夕のしつらえ</p> <p>「※七夕について 別名「星祭り」とも呼ばれ、五節供のひとつ。七夕の由来は中国から伝えられた「乞巧奠(きこうでん)」という星祭の行事と、日本の棚機津女が水辺の機屋にこもり、身を清めて布を織り先祖を迎えたと</p>

いう農村の禊の行事「棚機（たなばた）」とが混ざりあってできたものといわれている。乞巧奠とは、技が巧みになることを乞うという意味。天帝の娘織女と牛飼の牽牛の夫婦は仲が良すぎて、仕事をしなくなったので、天の川の対岸に別居させられ、一年に一度7月7日の夜だけ会うことを許されたとしていた。その織女は機織や針仕事をつかさどる星といわれており、その織女にあやかって、7月7日にその二つの星の逢瀬を眺め、お供えをし、裁縫や芸事、詩歌などの上達を願うという風習が生まれた。どちらも織りと関係があることから、日本でも乞巧奠の儀式が行われるようになった。これが七夕。

- 笹→笹飾りは少しでも願いがかなうように、星に近いところに飾られた。笹には短冊や願い事をすくい取るすくい網、風で身を清め、厄を祓う七夕人形をつくる。
- 短冊→詩歌の上達を願い飾られる。
- 筆と紙→習字の上達を願い飾られる。
- 水盤（星うつしの器）→器に水を張り、二つの星が共にうつると願いがかなうとされた。
- 七種の旬の野菜→七夕にちなんで、七つの旬の野菜とお酒、魚介類をお供えする。
- 糸→五色の糸を掛けて芸の上達を願い飾られる。別名願いの糸とも呼ばれる。
- 桔梗→昔は朝顔とも呼ばれ、朝顔には牽牛花の別名があったことから飾られる。
- なす→物事をなすにかけて、願いがかなうとされた。
- そうめん→中国の皇帝の子供が7月7日に亡くなり、その子の好きだった索餅をそなえて崇りを鎮めたといういさきつから、病よけとして食べる習慣が広まった。それが素麺に変化した。
- 索餅→索餅の原料小麦は文月に実ることからこの時期に食べられた。もともとは縄状にねじってまとめられた小麦菓子。奈良時代に中国から伝えられた。神事の供え物として登場することが多い。
- びわ→夏に実る数少ないものとして結実大成を祈り飾られる。』<sup>6)</sup>

■ イメージ シンプルエレガント

■ テーブルアイテムの選定

洋食器を使わず、白磁長皿・小鉢、青磁中鉢など硬質の日本の磁器を使用。中心におかれた青磁の細長い盛皿には、れんげを器としてオードブルを置いた。白のクロスに笹の柄のランナーとブリッジランナー組み合わせた七夕のイメージを強調。テーブルのコーナーに茶道で使用される黒漆の水差しをワインクーラー代わりに置き、ワインと一緒に涼やかな紫色の鉄線をあしらった。

■ 空間演出

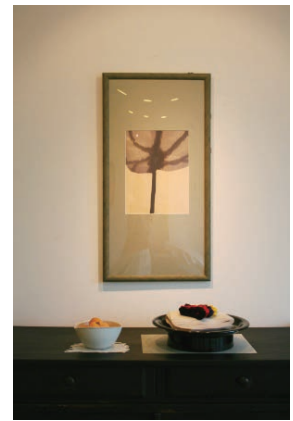
芸事の上達を願い書と糸を演出に使った。額絵に蓮の絵を描いた墨絵を配し、手前の丸膳の上には中国の五行説にある五色（黒・白・黄・青・赤）の糸を飾った。又願ひ事の結実を祈りびわの実もアレンジ。

Menu

七夕の節供に食べられていた食材を使い、現代風にアレンジ。オクラの小口切りから星を、そうめんは天の川に見立て盛り付けた。夏の暑い時期の食欲増進・栄養補給にもつながる夏野菜や栄養価の高いうなぎなどを使用。夏野菜の色彩は視覚的にも食欲増進の効果がある。スープは玄米をれんげに乗せ提供、ゲスト自身がそれの中に入れて一緒に食べていただく演出を施した。

- おくらまんじゅう
- 冷製トマトのカッペリーニ風そうめん
- 夏を乗り切るうなぎのミルフィーユ
- たまねぎの冷製スープ 玄米添え
- 素麺の揚げお菓子

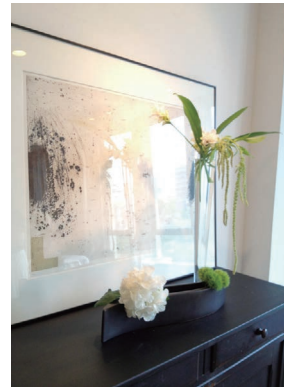
資料 4



## テーマ5 日本酒と楽しむフレンチ

項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	7月
Where	広島市本川町 ラビスラズリ内
what	日本酒に合うフランス料理のフルコース
why	1月のワインとは逆に日本酒とフランス料理のマッチングを考える。日本酒はその精米率などにより味が変わる。その種類の特徴を深く理解することで、その味に合うバターや生クリームを使った料理と合わせる事が可能。海外に向けた日本文化発信も考え、有田で海外輸出に向け作られた新作の器を使い、それを中心にしたテーブルコーディネート・フードスタイリング・メニュープランニングの作り方を学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ 海外への日本食の発信 海外輸出向けの有田の新作磁器を使用し、モダンだがエキゾチックな和洋折衷の食空間を演出。</p> <p>■イメージ ジャパニーズモダン</p> <p>■テーブルアイテムの選定 海外輸出向けの有田磁器、斬新なカラー・デザインの小皿と向付けを中心に構成。ウエッジウッドのディナープレートとシャンパングラスを使用することで、モダンさを演出。アクセントで黒漆の折敷・ソーサーを使うことでさらに、日本らしさを強調。クロスは漆が映え高級感のある白のモアレ柄。アクセントカラーとしてナブキンに器の色と同色のグリーンを使用し、色をつなげた。</p> <p>■空間の演出 墨を連想させ、日本の間の文化を感じさせるモノトーンの版画を飾り、夏である事、食卓のイメージからあまり多くの花を飾らなかつた。器に高低差を作り、黒の花器に白の花を生けるなど色と形にメリハリを付ける事で、涼しくモダンのイメージを演出。 花材料 白薔薇・あじさい・クルクマペティオーレ・ケイトウ</p>
Menu	<p>日本酒はその精米の仕方により味わいが変わる。それぞれの特徴をとらえ、それに合う料理を考えた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●マッシュポテトのブルーチーズ和え</li> <li>●なすと冬瓜のあざりとバターのソース煮込み</li> <li>●エビとかにのガスパチョメロン風味</li> <li>●鯛のポワレシードルクリーム添え</li> <li>●豚肩ロースのシェリー煮込</li> <li>●日本酒のサバイヨン</li> <li>●日本酒 日本酒のスパークリング 大吟醸酒 純米酒 山廃仕込み</li> </ul> <p>「※日本酒について 日本酒は原材料と精米の違いで味わい変わる。日本酒の原料は基本的にお米と水と2種類の微生物、酵母と麹菌で作られる。酵母とは糖分を発酵させ、アルコールを生み出してくれる微生物。麹菌はお米のでんぷんから糖分を作るために必要なもので、これがでんぷんをブドウ糖に変える働きをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●純米酒→米と米麹と水だけで作られる酒。醸造アルコールを使用していない。米本来の味わいが生まれる。</li> </ul>

## 資料5

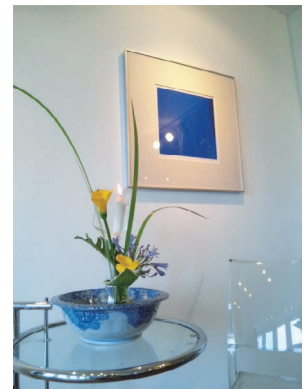


- 特別純米酒→精米歩合を60%以下、酒造好適米の使用割合50%あるもの。
- 吟醸酒→精米歩合を60%以下になるまで磨き、低温発酵させた酒。純米吟醸とは吟醸の作り方でさらに米・米麴・だけで作られたもの。
- 大吟醸酒→吟醸酒より精米歩合を50%以下にしたもの。かなりフルーティ
- 本醸造酒→米と麴と水に、米量の10%以下の醸造アルコールを加えた。精米歩合は70%以下。純米酒よりライトな味わいに。
- 生酛→発酵に必要な酵母（酒母＝酛）を育てる行程で、蔵にいる天然の乳酸菌の力を借りる製法。濃厚で酸味のある味わいとなる。
- 山廃仕込み→生酛造りの工程で山卸という行程を省いたもの。アミノ酸が強く濃厚。
- 生酒→通常2回行う火入れを一切行わない。フレッシュで甘い香りが立つ。』<sup>7)</sup>

日本酒にも軽いタイプから重いタイプまでいろいろある、それに合わせたソース（軽い～重い）考えればよい。

大吟醸はかなり香りが高くフルーティ。繊細な味付けの料理が合わない。発酵系のチーズやバターやホワイトソースなどは相性が良いのでオードブルと合わせた。味わい深い純米酒は幅広く合わせる事が可能だが、肉料理より魚料理の方が邪魔しないと考え鯛と合わせた。山廃仕込みは酸味もあり濃厚な味わいなので濃厚なソースの肉料理に合わせた。（フレンチのジビエ料理は癖が強すぎ、日本酒が負けてしまうので避けた方が良い。）デザートはサバイヨンは本来白ワインで作るもの。今回日本酒で挑戦してみた。日本酒の糖分の高さを考え、砂糖を控えたレシピにした。

資料 6



テーマ 6 日本のだし文化

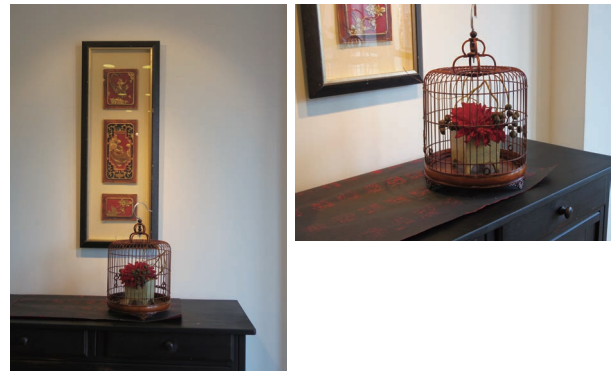
項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	8月
Where	広島市本川町 ラビスラズリ内
what	旨味を引き出す日本のだしを使った料理
why	安倍首相のクールジャパン政策は、日本の伝統文化を世界に広めようとするもの。食に関して言えば「日本のだし」の旨味は世界の料理人が注目しており、ブルー&ホワイトと呼ばれている日本の藍染食器は中世の頃から世界の憧れとなっている。まず、様々なだしの取り方（昆布だし、かつおだし、野菜だし、いりこだし）・使い方を紹介するメニューレシピを提案し、テーブルコーディネートに藍染の器と使うことで、日本の食文化の魅力について学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ クールジャパン</p> <p>暑い時期に、目にも涼しい演出をすることで、暑い夏を乗り切っていただく。こちらのクールは涼しいとかけている。</p> <p>■イメージ エレガント</p> <p>■テーブルアイテムの選定</p> <p>世界に愛される日本の藍染の器を中心にガラス器を組み合わせ涼しさを演出</p>



	<p>※染付けについて 染付とは、白色の素地にコバルトを含んだ顔料呉須（ごす）で下絵付けをし、その上に透明の釉薬をかけて焼いたもの。藍染を思わせることから染付と呼ばれている。日本では江戸時代初期に朝鮮半島から渡来した陶工によって技術が伝えられ、有田焼ではもっとも古い伝統技法。</p> <p>■空間の演出 藍染のお重を花器にし、白の薔薇を食卓花としてあしらう。涼やかな緑を配し、花のボリュームを抑えることであえて水面を見せ、更に涼感を呼ぶ演出にした。又、コーナーの演出では藍染の布をアクリル板の中に入れ、紫色の桔梗をアレンジし、空間演出でも日本の藍色を配してみた。 花材料 桔梗・白薔薇・利休草・ナナカマド・スチールグラス</p>
Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>●いりこだしと野菜出汁を使った生クリームの前菜 2種 野菜出汁のアスパラゼリー トマトのジュレ</li> <li>●ごぼうのフラン</li> <li>●昆布だしを使ったブルーのチキンロール</li> <li>●アサリ出汁の Pasta</li> <li>●一番だしの出がらし鰹節バター</li> <li>●昆布だしのフレッシュジュース</li> </ul>

	<p>れた彫り物がある)を額に仕立てた。その前面に中国漢字入りの和紙をマットにし、中国製の鳥かごを飾り、中にテーブル花と同じ濃いピンクのダリアをあしらひ、テーブルとの流れを作った。 花材料 ダリア ゲーリック</p>
Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ヘルシーな大根餃子</li> <li>●白菜のシンプルスープタレを添えて</li> <li>●れんこんの中華蒸し</li> <li>●蒸し鶏とイモの棒々鶏</li> <li>●黒ごま汁粉</li> <li>●烏龍茶</li> </ul>

資料7



## テーマ7 中国文化を楽しむ

項目	内 容
Who	鳥田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	9月
Where	広島市本川町 ラピスラズリ内
what	中国茶に合う点心
why	国別のコーディネートの展開の組み立て方を理解していただく。今回は「中国」をテーマにし、国の特徴を捉えた色・形・素材の選び方からテーブルコーディネート・フードスタイリング・メニュープランニングの作り方について学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートのテーマ 中国飲茶</p> <p>中国の色合いや道具をポイントに使い、日本でも楽しめる点心の演出を展開。</p> <p>■イメージ 中国</p> <p>■テーブルアイテムの選定</p> <p>中国は陶磁器が世界でもっとも早くに作られた国。その美しさは西洋人の器開発の原動力となったとされる。中国の器の中でも秀逸とされるのが、青磁・白磁。美しい色艶を生かし飲茶のセッティングに中国漢字の入った和紙や、陰陽の関係も踏まえ器に丸と四角を組み合わせた。中国の国のカラーと言えば「赤」。国旗の色であり、おめでたい色・好まれる色とされている<sup>8)</sup>。その赤をテーマカラーに空間演出した。あまり赤が前面に出すぎると、落ち着かないので、赤はポイントに配し、グレーをベースに黒の東洋的な四角の模様が入ったテーブルクロスで全体を引き締めた。テーブルの花は赤い器に濃いピンクのダリアをあしらひ中国好みの豪華さを演出。</p> <p>■空間の演出</p> <p>中国の骨董家具のフレーム装飾部分を解体した板(赤い板に麒麟や牡丹などお目でたいゴールドに塗ら</p>

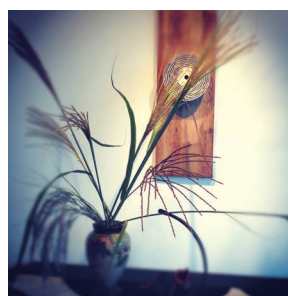




## テーマ8 秋の味覚を楽しむ～十三夜の食卓～

項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	9月
Where	広島市本川町 ラビスラズリ内
what	秋の食材を使った和洋折衷の料理のコース
why	秋の楽しみ方、お馴染み「お月見」は十五夜であるが、日本には十三夜という風習がある。あまり聞きなれない十三夜について理解していただき、食空間の作り方とメニューの組み立て方について学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートテーマ 十三夜の宴</p> <p>「※十三夜について 秋の名月から約一ヵ月後の旧暦の9月13日に行う月見の宴。古来は十五夜と併せ見ないと「片見月」といって縁起が悪いとされていた。中秋の名月（十五夜）はもともと中国で行われていた行事が日本に伝来した物だが、この十三夜の月見は日本の独特の風習。豆や栗を飾ることから「豆名月」「栗名月」と呼ばれている。</p> <p>十三夜は芋の代わりに栗・柿・ぶどう・枝豆・大根などをお神酒と一緒に供える。このことから十三夜は「栗名月」「豆名月」とも言われている。お月見の室礼では様々な野菜や果物を盛るが、葡萄や豆類などの蔓ものを必ず盛る。「蔓は万代に続く」蔓の習性に月と私たちとのつながりを託す。十三夜にお供えする団子は、十三にちなみ十三個もしくは三個とする。重ね方は十五夜の時と同じ様に一番下に九個、その上に四個で二段と、三個の場合は重ねずに三角形を作るように並べる。」<sup>9)</sup></p> <p>■イメージ モダン</p> <p>■ テーブルコーディネートアイテムの選定</p> <p>丸い月を意識した盛り付けを際立たせるため、又、陰陽のバランスを考え器はリムの部分を四角に切ったディナープレートとスクエアのプレートを使用した。ページュのテーブルクロスに月をイメージさせる半円模様の浴衣の反物をランナーとして使用。中央に配した、2段重ねの白いコンポート下段には栗を飾り、上段にぶどうの大福をお団子として飾った。</p> <p>■ 空間演出</p> <p>足つきの長角の花器に尾花（ススキ）と十三夜に飾るとされる栗や柿などを飾った。背景に月を感じさせる陶器の壁掛けを配し、ススキの向こう側に現れた月として演出。</p> <p>花材料 ススキ 栗の木 他マメ</p>
Menu	<p>十三夜の象徴であるぶどうやマメを中心に秋の食材を使用。盛り付けはしいたけやれんこんなど食材の形を月に、月型に作ったコロケにはソースを雲に見立てて描き、月空を意識した盛り付けとした。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●秋の味覚のオードブル2種 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶどうとチーズのマリアージュ</li> <li>・しいたけとチーズのマリアージュ</li> </ul> </li> <li>●かぼちゃと甘栗のスープ</li> <li>●揚げれんこんのマグロ酢味噌掛け</li> <li>●ひよこ豆の月形コロケ</li> <li>●キノコの載せ豚肉ロースの赤味噌とバルサミコソース添え</li> <li>●ぶどうの大福</li> </ul>

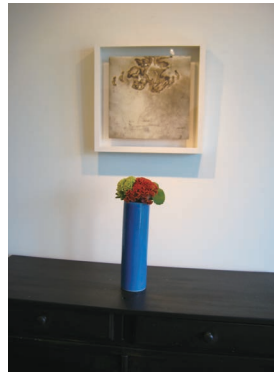
## 資料8



## テーマ9 現代版韓国スタイルの食

項目	内 容
Who	烏田
With whom	テーブルコーディネート講座の生徒
When	9月
Where	広島市本川町 ラピスラズリ内
what	日本風韓国料理
why	日常でも食べられる味付け（唐辛子・にんにくの量を控え辛さを抑えた）の韓国料理を提案。テーブルコーディネートの文化が広まる韓国において、現在の韓国の食卓について食具の扱い方から学んでいただく。
How	<p>■テーブルコーディネートテーマ 韓国カラー</p> <p>韓国の衣生活・食生活を調べ、より多くの人が韓国らしいと感じる食空間演出を、色をテーマに考えてみた。</p> <p>■イメージ カジュアル</p> <p>■テーブルアイテムの選定</p> <p>食器は高杯・シルバーの器（韓国でステンレスを使う）を、食具にはスジョ（箸・スプーン）を使い韓国の食卓らしさを演出。又テーマである韓国の色を表現するため、韓国のチョゴリを意識し、華やかな色の配色とシルクサテンの素材をテーブルマットやナプキンに使用。素朴なコーディネートが多い印象なのでテーブルクロスは使用せずあえて木のテーブルを表出。</p> <p>テーブルの花はマットの色を踏襲し赤～ピンク～グリーン～ベージュのケイトウをアレンジし。韓国らしい色を展開した。</p> <p>■空間演出</p> <p>額絵には韓国のアーティスト李禹煥の作品を髣髴させる白黒のモダンアートを展示。その前にはチョゴリの色を感じさせる鮮やかなブルーの花器と赤～ショッキングピンクのケイトウを使用した。逆サイドには韓国の扉をリサイクルした棚を置きその上には流木のオブジェに石榴をアレンジし素朴さも表現。</p> <p>花材料 ケイトウ ゲーリック 石榴</p>
Menu	<p>ナムルやジョンなど韓国の家庭料理を主軸に構成。味付けは唐辛子やにんにくの量を抑え、調味料もほとんど日本製を使用、日本人向けにした。テーブルのテーマである色を意識し、食材のバランスを考え、韓国の宮廷料理を参考に、少量ずつ食べ易い盛り付けを工夫した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ナムル（和え物）5種 ズッキーニのナムル・ニンジンのナムル・干しいたけのナムル・ダイコンのナムル・ブロッコリーのナムル</li> <li>●ジョン3種 ズッキーニのジョン・レンコンのジョ・ナスのジョン</li> <li>●ナスの冷菜</li> <li>●ビビン麺</li> <li>●トック</li> <li>●みょうがとしし唐の味噌合え</li> <li>●なすの韓国風南蛮漬け</li> <li>●豆もやしと牛肉の炊き込みご飯</li> <li>●なつめ茶</li> </ul>

## 資料9



## 2) アンケート回答

- 「おいしいものをよりおいしく食べるための演出」は空間演出がいかに大きなウエイト占めるかを実感できた。
- 食の演出がコミュニケーションツールとしていかに大切であるか実感できた。
- ほんの少しの工夫で、季節を感じワクワクする場を作る事ができるということが学べた。
- 目で味わうと言うことが実感できた。
- 料理をひきたてる演出は食器だけではなく、インテリア・音響・照明・花を含めすべてをトータルで考えてこそと学べた。
- 食材の美しいカット・ソースアート及び盛り付けのルールとコツを学んだ事で、外で食事をするときの楽しみ方も変わってきた。
- いろいろな飲み物と料理はお互いを引き立て合うルールがあることを理論的に学べた。
- 食器やクロス・ナプキンなどの色や素材の組み合わせ方が理解できた。
- おもてなしは玄関からはじまるということ。
- 表面的、物理的なことだけではなく、あくまでそこに集う人（家族・友人など）との食事や会話、時間をいかに楽しむかが重要で、豊かさや潤いをもたらしてくれるものであるということを改めて理解することができた。
- 器だけのコーディネートだけでなく、そこに「料理」が載ることでテーブルは更に輝きを増し、器と食べ物との調和等も勉強することが出来た。
- 細かなテーマが設定され、それに沿った「深い知識」も学ぶことが出来、教室で展開できると自信が持てた。
- なんとなくしてきた事が、季節や節供、カラーコーディネート、料理の盛り付けや演出をトータルで学ぶ事で、はっきりと理解でき、自分の教室のステップアップにつながった。
- より細かなテーマ設定やそのテーマに添った組み立て方を確認でき、感性だけで進めてきたことが理論的に結びついたので、今後には生かせると感じた。
- 日々の暮らしを楽しむコツを伝えしてゆきたい。
- 歳時記を学べたことで、四季の移ろいを敏感に感じるようになり、日常の中に意識的に行事ごととして取り入れながら、若い方たちにも伝えたいと感じるようになった。

(類似内容は削除)

受講生のアンケートから。二つのアプローチからの実演は、食のイメージが統一され、まとまりを感じ、美しさ・心地よさ・ワクワク感をより強く感じさせることができると分かった。メニューに関しては、盛り付けの表情でテーマとの統一が図れ、器とのバランスを考えたソースアートなどの表情付けがより効果を生んでいる。

また、二方向のアプローチからの実演は指導方法とし

ても、組み立て方の流れを認識でき、テーマに沿った色のコーディネート、素材の集め方や選び方、見立て方そこからメニューやフードスタイリングまでのつなぎ方まで明確になり、目的である課題についても理解が深まったようだ。

## ま と め

今回視覚を満足させる食空間コーディネートを、テーマ・イメージを設定し具現化した。受講生である料理講師、空間コーディネーター等の教室運営者に～季節・国・飲料・食べ方など様々なテーマからの組み立て方について学んでいただくため、企画内容を明確にし、実際に受講生の前で空間演出からテーブルコーディネートまでを実演し、メニューレシピの解説の後、調理～盛り付け食事までのトータルな講習とした。

企画手順としてはⅠ全体のテーマ設定→全体のテーマからテーブルコーディネートの演出テーマを設定→全体のテーマとテーブルコーディネートのバランスを考えた空間演出の決定。Ⅱ全体のテーマ設定→メニューの組み立て→テーブルコーディネートに沿った盛り付けの決定。二つのアプローチから実演した。

受講生のアンケートから、この二つの流れで考えていくと、テーマがはっきりと伝わり、食のイメージが統一され、トータルのなまとまりを感じ、美しさ・心地よさ・ワクワク感をより強く感じさせることができると分かった。視覚的に「腑に落ちる」ということが大切であると感じる。(特に季節感を感じさせる視覚効果は高かった。)

メニューに関しては、テーマに添ったプランニングである事は当然だが、それ以上に盛り付けの表情でテーマとの統一が図れる事もわかった。

また、二方向のアプローチからの実演は指導方法としても、実際に組み立て方の流れを認識でき、テーマに沿った色のコーディネート、素材の集め方や方向付け、そこからメニューやフードスタイリングまでのつなぎ方までも明確になり、目的である課題について深く理解させる事ができるとの声いただいた。

今後この二方向からの流れをより細かく作る事及び企画書からの実演を体験させる事で、生活感のない若い人たちに(彼らにとってより身近なテーマの設定が必要とされるが)食空間の作り方を分かりやすく伝えられる講義となるのではないかと考える。これからの食が若い人たちにとって、楽しく文化的で豊かなものとなる様、この食空間コーディネートの指導を進めて行きたい。

## 参 考 文 献

- 1) TALK テーブルコーディネーターテキスト～基礎コース 6 (2003年) 株式会社 優しい食卓
- 2) 秋篠野 安芸 季礼 10 (2003) コーディネーションア

- カデミージャパン
- |   |  |
|---|--|
| 3) 松岡 武 色彩と心理面白事典 52 株式会社三笠書房             | 7) Discover Japan ほろ酔い入門 100~101 株式会社えい出版社 |
| 4) ワインのおつまみ 194 (2009年)世界文化社 東京           | 8) 松岡 武 色彩と心理面白事典 132 株式会社三笠書房             |
| 5) ワインのおつまみ 195 (2009年)世界文化社 東京           | 9) 山本三千子 暮らしの室礼12ヶ月 67~72 (2007年)株式会社 淡交社  |
| 6) 山本三千子 暮らしの室礼12ヶ月 51~56 (2007年)株式会社 淡交社 |  |

### Summary

This course was provided to pick up a theme or image and embody it through food and dining-space styling, pursuing for greater satisfaction in the visual sense. The students were cooking instructors and managers of interior decorating classes. For them to learn how to organize food and dining-space styling under various themes, such as seasons, countries, beverages, or eating manners, the course became a comprehensive one. It consisted of clarifying the planning procedure, demonstrating the space decorating and the tabletop styling, explaining the concept of the menu, and showing how to cook and arrange the food.

I presented two approaches for planning. The first one was to decide the general theme, then that of tabletop styling, and finally how to create the entire space to accommodate both the general theme and the tabletop styling theme. The second one was to plan the general theme first, then the menu and arrangement of the food in accordance with the predetermined tabletop styling. I demonstrated this two-way approach in front of the students.

From the result of the questionnaire on the course, it was figured out that combining the two approaches is a good way to make the theme clear. The students found that the food had an integrate image and the whole environment obtained a unified appearance. They felt sense of beauty, pleasure, and thrill more intensively. Obviously, it was a result of the theme "having sunk in visually" (Especially visual artifice to evoke the seasonal feeling was effective for that.). The same thing can be said about the menu. Its composition should be consistent with the theme, but how you arranged the food on the plates played a more important role in creating a unified impression.

The demonstration with the two-way approach was also accepted favorably by the students as a technique of guidance. They said it could be easily adapted to their individual classes for they experienced themselves the whole flow of the styling. They got acknowledged with the method of the color-coordinate for the theme, of the collection and selection of the materials, and then, of the menu making and food styling. Consequently they became familiar enough with the theme to instruct their own students, which was the ultimate goal of the course.