

研究ノート

食環境とおいしさのフィッティングイメージ —くらしき作陽大学におけるフードコーディネートの事例より—

The Importance of Visual Environment and Palatability in Food
Coordination
- A Case Study at Kurashiki Sakuyo University

向 後 千 里 ・ 今 村 真 未
Chisato KOGO, Mami IMAMURA

Abstract

To enjoy a delicious meal, the food must be cooked impeccably. However, recent scholarships in the field of food coordination have addressed the importance of food environment in creating delectable meals. Through trial and error, we have learned that it is not easy to create a palatable environment to serve a sensible meal. In the field of food services, where different values converge, it is challenging to develop and share an ideal method of palatability. Thus, in this study, we would like to provide practical tips and introduce methods of creating a Palatable food environment through experimentation. We hope that this study will be helpful for future research in this field.

はじめに

食事がおいしいものであってほしいとは誰もが望むところである。そのためには、料理がおいしいことはもちろんのこと、食環境が大切であるという認識は、近年の様々な研究の成果からも明らかになってきているところである。しかしながら、現実においしい食環境を創造することは難しく、試行錯誤の連続である。様々な価値観をもつ人々が集う食環境において、いかにしておいしさを共有するかは、永遠の課題であるといえる。ここでは、試行錯誤をしてきたおいしい食の場の創造方法とそのイメージについての実践的な取り組みについてまとめる。今後の参考としていただきたい。

1. フードコーディネートコースについて

フードコーディネートコースは食品学や栄養学はむろんのこと、文化的側面にも着目し食文化を重視し2011年創設された。食の場の雰囲気、設え、献立、デザイン等、試行錯誤を繰り返し様々な取り組みを行ってきた。本学食文化学部内での栄養学科やヘルスケアレストランとのコラボレーション、色と文化性に着目したワークショップ、倉敷美観地区での活動等があげられる。食のプロとして、食環境(施設、設え、食膳様式、献立構成、食具、器)、デザイン、商品開発、調理、文化、栄養、食品等「トータルクリエイター」をめざした教育に取り組んでいる。

2. 食環境とは

料理を作る場と食べる場があげられるが、ここでは、料理を食べる場を主にとりあげる。また、環境という言葉の中には、料理、テーブル、食空間、人も含まれる。特に食べる場は人と人とのコミュニケーションの場であり、食環境を構成する多くの事や物が創り出す雰囲気もまた、食の一部とみなす。満足度の高い食には、居心地のよい雰囲気が欠かせないことはいうまでもない。

3. 具体的な取り組みについて

フードコーディネートの取り組み方法として事例をあげる。



3-1. 「色」～作陽学園短期大学創立60周年記念パーティー～ 図1 短期大学創立60周年記念会場

フードコーディネートコースの取り組みとして、2012年「作陽学園短期大学創立60周年記念」のパーティーをカフェに200人のお客様をお招きして、おもてなしを行った。この際のコーディネートのポイントについてのべる。まず、キーカラーを探し、環境の中の色彩を整理する作業から始めた。既存の壁の色に椅子の色を合わせ、その他の色も統一感を重視した。次にデザインテイストを決める。椅子のデザインに合わせ、カジュアルモダンテイストにそろえた。配色は、ベースカラー＝白、アクセントカラー＝ピンク(ナフキン・花)、アソートカラー＝茶色とした。不要なものは除き、色彩調和を忠実に行うことで、パーティー会場となることが立証された事例である。学生もしつらえの準備、サービス等を実践的に体験し、色彩調和による効果を実体験することができた。

3-2. 「文化性」～栄養学科とのコラボレーション～

2012年 6月10日開催のオープンキャンパスにおいて、高校生親子に食事を提供する際のコーディネートを栄養学科より依頼され、管理栄養士コースの学生とコラボレーションを行った。実施方法は、仮料理案を立て、献立の中にコンセプトを見つけ出し、それを膨らませるという方法で、料理を少々変更して、選んだお皿の中にうまく収まるように盛り付けをアドバイスするなどして、料理内容の文化的統一をはかり、食環境とのコラボレーションをはかった。「アメリカンなヘルシー食

卓～アメリカ的なあたたかい食卓をビーンズとクラムチャウダーでイメージ～」これがその時の料理コンセプトであり、コピーである。アメリカンな料理をイメージさせるために、食環境もカジュアルなスタイルとした。赤のギンガムチェックのランチョンマット、ヒマワリの花等でコーディネートをおこない、コンセプトの具現化をはかった。イメージを作る過程で、文化性をとり入れることは非常に大切である。栄養バランスや味覚的おいしさを重視するあまり、様々な国の料理が入り交り、文化的側面のちぐはぐさから、おいしさをそこなうことは多い。第三者の視点でこれをなるべく整えることもコーディネーターの仕事であると考えている。



図2 ディスプレイテーブル



図3 ランチョンマットと料理

- ① 仮料理案
- ② 試作
- ③ コンセプト統一
- ④ 配置計画
- ⑤ イメージ統一

図4 実施方法

3-3「行事食」～ヘルスケアレストランとのコラボレーション～

ヘルスケアレストランは栄養バランスのとれた食事の提供と学生の実践的教育の場として2013年に開設された。栄養的なことは勿論のこと、文化的側面にも着目し、食の場の雰囲気、食文化の大切さを重視し、度々コラボレーションを行ってきた。ここでは、行事食の取り組みについてのべる。フードコーディネイトコースとのコラボレーションが本格化したのは、2013年にヘルスケアレストランのロゴの制作を行って以降である。ポスター制作、料理提案、食環境コーディネイトと、学生と共に実践的に取り組んできた。色彩は生理的、心理的な面で影響を及ぼすことが知られている。従って行事に合わせた色の選択、あるいは料理コンセプトに合わせたテーマカラーの選択は重要である。例年アンケートの調査を行い確認しながら進めているが、今年度はランチョンマットを江戸紫色とした。紫は食欲が減退するイメージを持つ人も多い一方で、伝統的な色として好む人も多い。近年はエレガントなイメージとしてレストランなどでも採用されている。アンケートの結果は、ランチョンマットが七夕のイメージに合っている71%、やや合っている21%、どちらでもない7%、やや合っていない1%、合っていない0%という結果(図13)となり、食卓と料理のイメージに合っている71%、やや合っている21%と、器や料理とのフィッティングにより色の印象が変わることが示唆された。(図14)今後は、さらに実践的に視覚的おいしさを表現することについて調査研究を行い、栄養的にも心理的にもおいしい食の場に貢献していきたいと考えている。



図5 2013年 立冬(鶺鴒色)



図6 2013年 クリスマス(臙脂色)



図7 2013年 クリスマス献立



図8 2014年 七夕(若竹色)



図9 2014年 クリスマス(紅緋色)



図10 2014年 DHA(空色)



図11 2015年 七夕(江戸紫色)



図12 2015年 七夕献立

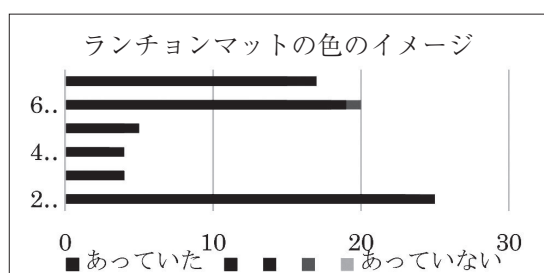


図13 2015年七夕
ランチョンマットの色のイメージについて

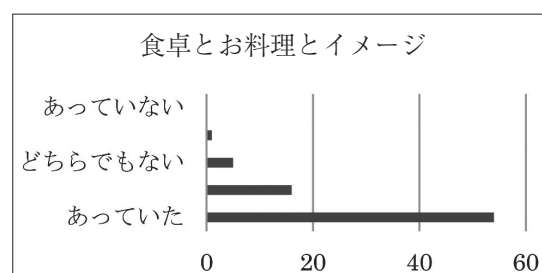


図14 2015年七夕
食卓とお料理のイメージについて

3-4. 「創造性」～ワークショップや実践～

色彩コーディネートのワークショップ(以下WS)は、参加者が1人分の食卓を作るもので、子供や学生から高齢者まで対象によって内容を変えながら長年続けている。その際、見本となるディスプレイテーブルを提案する形で行ってきている。こども料理教室では、2012年にクリスマス、2013年に七夕のテーブルを設えた。子供たちは盛り付けられた料理とコーディネートされたディスプレイテーブルを参考に、七夕の短冊飾りやクリスマスの飾りつけ等を楽しみつつ、料理やお菓子作りに励んだ。2015年に岡山県立美術館で開催された「目の目 手の目 心の目」展のWS(図15)では、ディスプレイとして「倉敷スタイル」のテーブルコーディネートを提案した。食卓にデニムのランチョンマットを用いてブルーを配色。器には備前焼を用い、センターには桜の盆栽を飾り、スマートカジュアルな和菓子の食卓とした。色、文化性、季節性を表現し、料理やお菓子を引き立てる食空間で、地域とつながるコーディネートを創造することを目標とした。学生と共に様々なアイデアを出しながら、トータルに表現を行うには、知識と共に適した機材や道具、器や花材、食材とレシピ、さらに時間と経験が重要である。また、「創作メニュー・デザイン実習」においても、同様な趣旨で、地域活性あるいは日本料理をテーマに、食環境の創造に取り組んできた。食環境をコーディネートするだけでなく、人や地域をコーディネートする職業としての人材育成につながってきたように考える。



図15 岡山県立美術館 ワークショップ



図16 創作メニュー・デザイン実習

おわりに

近年、「和食」が国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されたこともあり、健康とおもてなし等、日本料理が世界から着目されている。また、地域創生の面から、地域の農業や産業とのかかわりの中で、ますます食のトータルクリエイターの活躍が期待される。しかし、現実社会の中に活かすには、大学における研究教育の中で食文化はまだ体系化されたとはいえない分野であり、これからの大学の役割として課題に取り組むためには、学内・学外でフードコーディネートをを行い、研究を進める必要があると考える。今後も、COC事業、倉敷美観地区の街並み保存活動、ヘルスケアレストランとのコラボレーション等、学生の修学の機会を実践的にとらえながら、様々な場面で「食環境とおいしさのフィッティング」について調査研究を深めていきたい。

謝辞

岡山県立美術館の皆様、倉敷美観地区の皆様、本学食文化学部特任教授山下静江、元栄養学科藤原尚子教授・金光秀子教授、笠原優子氏 食文化学部の先生方、ヘルスケアレストランの皆様、女子栄養大学名誉教授高橋敦子、指田夏美先生、フードコーディネートコースの学生諸君に深くお礼申し上げたい。

参考文献

豊満美峰子、松本伸子：「食卓の色彩が食物の印象に与える影響」(日本食生活学会誌 vol.14 No.3日本食生活学会2003年)

向後千里：「器と料理のフィッティングイメージ —視覚環境と味覚・満足度に関する研究・その1—」(日本建築学会大会学術講演梗概集 2005年)