

◇食卓のいやしを演出する 「テーブルコーディネート教室」

[目 的]

毎日の多忙な中で繰り返される食事では、簡易化、外食・中食の増加、家族揃って食事をする回数の減少、また、食材の季節や食べ物が作られる過程も見えにくいなど、様々な課題がある。そんな環境下で、食べ物としっかり向き合い五感を刺激した楽しい心温まる食事ができれば、家族の絆はもちろん、接客も楽しくなる。食卓に季節を感じたり、日本の伝統ある食文化に触れたり、特別の日に食卓でのちょっとした一工夫で、テーマ性のある食空間の演出ができれば、心豊かな食生活が実現される。家族の心の健康や食生活の向上に役立ていただけるように本講座を開講している。

[内 容]

本学の食物栄養学科と他学科の学生へのオープン科目として開講している「テーブルコーディネート論」と「食空間プロデュース論」の非常勤講師をお願いしているフードアートの中野久美子先生をお招きして、家庭での食卓の癒しを演出するテーブルコーディネート教室を下記のテーマで四季ごとに開催した。

春の教室～春の食卓 アフタヌーンティー～

洋と和のテーブルコーディネートを学んだ。

洋としてヨーロッパで1970、1980年代に好まれてブルーの図柄のスポードの食器を中心に、レースのテーブルクロスにスコーン、クッキー&ジャムとお茶と春の生花での演出方法を学んだ。



和として、水色のテーブルクロス、水色&白や淡いブルーのバラ柄のナプキンに5月の

節句をテーマに鯉のぼりなどをデザインしたグッズを使用し、お菓子と紅茶での演出方法を学んだ。

夏の教室～七夕の食卓演出～

日本の祭事、5節句に関する歴史と食生活との関わりについて学び、日本の色・赤、黄、青、白、黒の5色を基調とする演出では、白と緑の組み合わせによるテーブルクロス、ランチョンマット、市販品を使って簡単に作れる焙じ茶プリン、白玉団子&黒豆きなこ・黒蜜や抹茶アイスなどをモスグリーンの立杭の涼やかな器に盛り付けるなどの演出法を学んだ。



秋の教室～思い出の旅行の演出～

シカゴの旅行の思い出を話題に、楽しいおもてなしの演出方法を学んだ。お土産としてアメリカの亚克力製のカジュアルなダークグレーの器、トレンドなオーガニック食品（ミントチョコ、天然香料キャラメル、ブルーベリーマープル、アップルケーキ、タコス&トマト・チリソースなど）で、アメリカの食文化や旅の思い出をテーブルの上で表現し、こころが豊かになる演出方法を学んだ。



冬の教室～新年のおもてなし・和と洋の演出～

新春の和のおもてなしとして、和食器と節分豆菓子数種と昆布茶で食器と色の使い方を学んだ。洋のおもてなしとして、金と銀のプレートにフランスの1月6日の公現祭に家族や友人と一年の幸せを祝う食べるガレット・デ・ロウのケーキとお茶などをフランスの風習に従って楽しんだ。



[成 果]

この教室に参加された方は、楽しいやしのひと時を過ごせたことに満足してお帰りになる。家庭でのちょっとした一工夫で誰でも実行できる食空間の演出、洗練されたプロの手技が学べるということが魅力だと思われる。時には、珍しい食材の紹介があり、食器と食品の色の組み合わせ方や食器を重ねることで立体的な動きが生まれる。この教室に参加すると、家族との会話も弾むなど、好評をいただている。感想の一部を下記に紹介する。

- ・ 素敵な施設で楽しくて和やかな雰囲気のできる教室に参加でき、とても感謝しています。いつも珍しくて美味なものとのお出会いや新しいことが学べたり、一工夫での素敵な食空間に感激です。
- ・ 食べる食品で季節感の出し方や色の組み合わせなど素敵な演出を学ぶことができ、とても感謝しています。そして、市販のお菓子や飲み物、普通の食品で、こんなに素敵なコーディネートができることに驚きと新鮮さを感じます。家で直ぐに役立つ内容で、毎回、楽しみにしています。ここで学んだことが少しでも使いこなせるように頑張りたいと思います。
- ・ いつも素敵な食材の紹介があり楽しみにしています。季節感の表現やテーマに沿った色の使い方、おもてなしのコーディネートが個性的で、おしゃれで、心が豊かになり、素敵な講師、スタッフ、参加者の仲間とのふれあいも楽しみの一つです。

(木戸詔子)