

講演

「フードコーディネート論」の改訂について

三訂フードコーディネート論 編集責任者

桐生大学 教授・女子栄養大学 名誉教授 松本 仲子

はじめに

ご紹介にあずかりました松本でございます。

早速でございますけれども、「『フードコーディネート論』の改訂について」ということでお話し申し上げたいと思います。

『フードコーディネート論』を改訂したいのだけれどもと協会からお話をいただきましたのは、もう3年ぐらい前になるかと思います。私は『フードコーディネート論』の中の各章のどれについても、特に専門というわけでも詳しいわけでもございませんけれども、皆様のお書きになりましたものを取りまとめるくらいならばと、軽い気持ちでお引き受けしてしまいました。



改訂の理由

協会が『フードコーディネーター論』を改訂したいとお考えになりました理由は2つございまして、一つは、昨年まで使っておりました『新版フードコーディネーター論』の初版が出ましてから10年近くたっているため、このあたりで少し手を入れてはどうかとお考えになったこと。二つめは、その間に、この授業を担当していらっしゃいました先生方から要望やご意見が寄せられておりまして、そうしたものも少し加味してはどうかとお考えになったからと思います。

先生方のご意見はいろいろございましたけれども、それをまとめてみますと、次の4点に集約されるかと思いました。

1点は、本書『フードコーディネーター論』の指向するところが不明確なので、この教科書では何を教えたいのかを明確にしてほしいというご意見。

2点めは、抽象論的な部分と極めて実用的な部分とが混在しているので、全体のトーンをそろえたらどうでしょうかというご意見。

3点めは、重複する部分が大変多いので、それを調整してほしいというご意見。

4点めは、この教科書の特質として演習用の内容を盛り込んではいかがかというご提案でございます。

以上は、先生方のご意見、ご要望でございますけれども、私は、一方で、この教科書を受講した人たちはどのように『フードコーディネーター論』を受けとめたのかということもちょっと参考になるかと思ひまして、身の周りにいます人たちに聞いてみました。アンケートをすとかというような大げさなことではございませんで、『フードコーディネーター論』でどういうところが印象に残っていますか、どういうところが役に立っていますかというのを立ち話的に聞いた程度のものでございますけれども、そこにはいろいろな事例が出てまいりました。

1番めは「数名の先生が担当していらっしゃいまして、時折過去問なども含めながら教科書を中心に授業が淡々と進められました。それで、何が印象に残っているか、ということが面白かったかは、咄嗟には思いつきませんで済みません」といった感じの人がまず1人。

2番めは「講義の3分の1ぐらいは過去問の模擬テストをしていました。そして、残

りの授業も試験を意識して先生方は進めていらっしゃるように感じました。それで、受験のときは大変助かりました」という感想。

3番めは、少しユニークなのです。お話しくださった方もこういうことを話していいのかわかりませんが、もと前置きなさいましたし、私もここに挙げるのもどうかかなという気もしながら、1つの例として挙げてみます。「この先生は教科書を開くことがほとんどなく、先生の食物観であるとか、ひいては人生論に至るまでいろいろなお話をしてくださったのですが、その時間は非常に濃密で、私にとりましてはこれ以上の授業はなかったように思う、お友達も皆そういっていました」というのです。昔はこういう授業はあったような気がしますけれども、最近はシラバスにがっちり固められておりますから、冗談をいう時間もないというような感じになってはいますが、こういう授業も1つあっていいのかな、また、『フードコーディネート論』の中には食物観なども盛り込まれますから、こうしたお話も決して無駄ではなかったろうと私も思います。先生は、試験があるのだから教科書は必ず隅から隅までよく読んで、過去問もしっかりやっておくようにと、再々おっしゃっていらしたそうでございます。

4番めは「教科の終わりごろに、学園祭に食べ物を出店をするという演習テーマが与えられて、グループでその作業をいたしました。なぜその食べ物を選ぶかとか、経費はどれぐらいかかるかとか、細かいところでは食器には何を選んだらいいのかとか、いろいろ検討しなければならぬことがいっぱいあって、その都度、こういうことをフードコーディネート論で学んだのだなということを実感しました」といっておりました。

5番めは、現在、管理栄養士として勤務している人でございます。「日常的には、献立を立てるとか栄養指導というようなことをしているわけですがけれども、管理栄養士のカリキュラムにはフードコーディネート論的な授業はなかったので、仕事をしている中で、フードコーディネート論を受講しておいてよかったと思うことが再々あります」というようなことを話しておりました。

教科の性質から、授業のあり方はいろいろあるのだと思いますけれども、このようにさまざまあるとは思いませんでしたので、大変興味深く聞きました。このように広がりがありますのは一つには、今教えていらっしゃる方、ここは随分お若い方がいらっしゃいますけれども、フードコーディネート論という授業を履修なさった方は、そうはいら

っしゃいませんで、皆さん手探りでといたしますか、先生個人個人が工夫しながらお授業を進めていらっしゃるのだと思うのです。それでこのような変化に富んだ授業になっているのだと思いますけれども、それを受講した側からみてみますと、余り役に立たなかったという意見は少のうございまして、何らかの形で役に立っているというような受けとめ方をされているような感じがいたしました。

編集の方針

1. 基本方針

こうした皆様方の意見、あるいは感想などを踏まえまして、作業にとりかかりました。まず、編集の方針でございます。先生方の要望の中に、教科書の趣旨が明確でない、はっきりしてほしいというのがございましたが、私自身もちょっとあやふやなところがございましたから、まず、フードスペシャリストの教育におけるフードコーディネートの位置づけ、それから、フードコーディネートのとはということかを少し勉強し、その上で、基本の方針を立てました。方針は、フードスペシャリストの業務としてのフードコーディネートの知識や技術を修得することを目的とした書物とするをいたしました。

内容としましては、大学の教科書としては少し碎け過ぎているのではないかというご感想をおもちの方もいらっしゃるかと思いますけれども、教養として学ぶのではなくて、業務を遂行するために実際に役に立つ実務書と位置づけることにいたしました。ちょっと、欲張っておりますけれども、このテキストが学校教育とか食育というところでも参考にされるとよいと思われました。

では、フードコーディネートの論がどういうところで役に立つのかということでございます。

(資料1) 資格取得後の就職状況 (アンケート調査より作成)

職 種	全体 (%)	飲食関係 (%)
栄養士・管理栄養士	50	64
飲食物・その他販売	10	12.8
飲食物 調理従事	5	6.4
飲食物 給仕従事	5	6.4
食品製造・技術	4	5.1
教員・研究	3	3.8
医療・社会福祉	1	1.3
一般事務	13	
観光サービス	2	
その他・無回答	7	

資料1は、資格取得後の就業状況を示したものでございまして、これは協会アンケート調査をいたしましたものを大ざっぱにまとめたものでございます。これによりますと、栄養士・管理栄養士が50%、飲食関係の販売が10%、調理5%、給仕、ウェイトレスなどが5%、食品会社などが4%、教員・研究が3%になっておりまして、全体で約80%が何らかの形で食に関係する仕事についているということになります。

全体の半分以上が栄養士・管理栄養士ということになりますと、何となくフードスペシャリストの影が薄いような感じがいたしますけれども、先ほどの管理栄養士の意見を参考にしますと、管理栄養士であっても、あるいはウェイトレスであったとしても、フードスペシャリストとしてたまたま栄養士の仕事をしている、フードスペシャリストとしてたまたまウェイトレスをしていると考えることができ、栄養士の業務に役立つ内容を少し盛り込んであげてもいいのではないかと思えてきたわけでございます。きちんとした形では入りませんでしたけれども、思いとしてはそういう気持ちがございました。

(参考) フードコーディネーターの活動内容 (フードコーディネーター協会)		
・食のイベントの企画・運営	・店舗設計&食空間の演出	・テレビ番組・CM演出
・雑誌・出版物の取材&編集	・パッケージ・HP等の制作	・テーブルコーディネート
・新商品の開発	・産地における加工食品開発	・食の展示会・セミナーの企画
・撮影のフードスタイリング	・レストランプロデュース	・食のビジネスコンサルティング
・食の販促物の制作	・メニュープランニング	・販促プランニング
・食品売り場の構成・演出	・出店戦略	・食の流通戦略
・メディアにおける新企画	・事業開発	・市場開発 など

参考までに、世の中ではフードコーディネーターというのが非常に有名でございますが、フードコーディネーター協会ではフードコーディネーターの活動の内容として、(参考)にございますような仕事を紹介しております。例えば、テレビ番組やコマースの演出とか、雑誌や出版物の取材や編集、新商品の開発、レストランのプロデュースというようなことは、今の特に若い女性は聞いただけでも飛びついていきそうな内容ばかりでございまして、非常に華やかな印象を受けます。それに対しまして、フードスペシャリストの印象はといわれれば、堅実ということなのではないでしょうか。

2. 重複の解消

編集方針として、次に考慮したことは、先生方のご要望の中に、重複を解消してほしいというのがございました。重複には2つございまして、1つは『フードコーディネーター論』と『フードスペシャリスト論』との間の重複、もう1つは『フードコーディネーター論』内での重複がございます。

『フードスペシャリスト論』との重複の解消には、ちょうどそのころ『フードスペシャリスト論』も改訂したいというような動きがございましたので、話し合いをするにはちょうどよい機会がございました。『フードスペシャリスト論』との重複には、食育と食文化との2つがございました。そのうちの食育に関しましては、丸々『フードスペシャリスト論』へ移行することにいたしました。つまり、新版の第10章のフードコーディネーターの課題と期待は『フードスペシャリスト論』へ移行いたしました。一方、食文化に関しましては、内容によって両書で分担することにしようということになりました。『フードコーディネーター論』では、食事を中心とした簡単な通史および食事様式、外国の食事の特徴など実際的なところを受け持つ。そして、『フードスペシャリスト論』では食文化の起源とか食文化と宗教といったような基本的なことを中心とするというように、すみ分けすることにいたしました。

それから、『フードコーディネーター論』内における重複でございます。これは、メニュープランニングとか、テーブルセッティングとか、サービスとマナーとかというあたりで文章が錯綜していたり、同じ図が出ていたりすることがございました。三訂ではなるべくそういうことがないように整理いたしました。

『新版フードコーディネーター論』、つまり古いほうのコーディネーター論では、例えば、食文化とメニュープランニングの両方に本膳の図が出ておりますけれども、違った図になっております。同じ本膳の図なのに、相違するのはおかしいのではないかというようなご意見も随分あったようでございます。私もそのご質問をかなり受けましたけれども、言い訳かもしれませんが、献立にしましても、メニュープランニングにしても、サービス1つにしましても、実際に近づければ近づけるほど基本から離れてさまざまに変化していくのです。そうしますと、変化したもののどれを適当と考えて採用するのかという判断は非常に難儀なことございまして、一番難しいところはそこではないかと思いま

す。ですから、『新版フードコーディネート論』に2つの本膳の図が出ておりますけれども、それはどちらも間違いというのではなくて、ある面からとらえた場合はこうで、また、ある時代はこうであったというように解釈すれば決しておかしくはないのですが、教える立場からすれば、やはり1つにしておくほうが教えやすいといえるかと思います。それで今回はなるべく重複しないようにいたしました。

3. 内容と分量の調整

次に、内容と分量の調整に移ります。実際的なことをいいますと、試験問題への配慮もございませけれども、『新版フードコーディネート論』は確かに修正したいところは幾つかございませますが、内容としてはかなりきちっとまとまったよい教科書ではないかと私は思っております。それで、基本的には『新版フードコーディネート論』に準拠いたしました。その中で大きく変えましたのは、第9章と第10章を削除したことでございませ。9章といいますのは食環境とフードシステムですが、食環境とフードシステムについては、テキスト全般をみてみますと食品流通、消費に関する科目や食品の安全性に関する科目とかなり重複しておりましたので、これは思い切って削除いたしました。それから、10章のフードコーディネートと食育につきましては、先ほど申し上げましたように『フードスペシャリスト論』に移行いたしました。

したがって、『新版フードコーディネート論』では10章までございましたけれども、三訂の新しいほうでは8章までになります。2章分少なくなりましたけれども、ページ数は変えないということでございましたので、空きページはなるべく文章でなく図表を充てることにいたしました。

以上、章建てが決まりましたところで、因みに、関係ある他のテキストを参照することに致しました。資料2をごらんいただきたいのですけれども、左側は『三訂フードコーディネート論』の章立てでございませ。右側は『フードコーディネーター教本』のうちのフードコーディネートに関する部分を抜き出したものを『フードコーディネート論』に突き合わせて並べてみたものでございませ。

(資料2) 三訂『フードコーディネート論』と他書の内容・量の比較(%)

	『フードコーディネート論』		『フードコーディネーター教本』
第1章 基本理念	12%		
第2章 食事文化	12%	-	24% 食の歴史と文化と風土
第3章 メニュープランニング	11%	-	5% メニュープランニング
第4章 食卓のコーディネート	13%	-	11% テーブルコーディネート
第5章 食卓のサービス&マナー	13%	-	15% テーブルマナーとサービス
第6章 食空間のコーディネート	13%	-	10% 食空間とテーブルコーディネート
第7章 フードサービスマネジメント	14%	-	18% フードマネジメント
第8章 食企画の実践コーディネート	12%	-	11% 食の企画・構成・流れ

『フードコーディネーター教本』といますのは、フードコーディネーターになるためには、試験を受けるわけですが、この教科書で学習して受験します。中央の数字は、両書それぞれにおけるページ数の割合を示したものでございます。こうしてみますと、比較的、よく似た数字になっておりますけれども、全く偶然の一致でございます。

その中で大きく違いますのは、下から2番目にありますフードマネジメントが『フードコーディネーター教本』ではかなり多くなっておりますけれども、これはフードコーディネーターの資格をとった人に聞きますと、講習会だとか教科書だとかいろいろな機会に勉強していると、店舗を開業するとか運営するとかというようなことに非常に重きを置いているような感じがしましたとっておりましたので、このあたりにそれがあらわれているのだと思います。

それから、上のほうに行きまして、もう1つ違いますのはメニュープランニングだと思えます。メニュープランニングは『フードコーディネート論』のほうが多くなっております。これは、ほんの気持ちですが、管理栄養士、栄養士などに献立は非常に大きな部分を占めますので、幾らかでも役に立つかと思っております。

全くの蛇足なのですが、せっかく『フードコーディネーター教本』を開きましたものですから、ついでに『フードコーディネーター教本』のフードコーディネートに関する部分以外をここに書き出してみました。そうしますと、食品、安全、調理、栄養とございまして、それぞれページ数として40ページ、15ページ、35ページ、15ページくらいになります。左側でございますのは、フードスペシャリストになるためのカリキュラムでございますから、学習する内容が全く違うわけでございます。フードスペシャリストかフードコーディネーターかといった並べ方をされることがありますけれども、フ

ードスペシャリストとフードコーディネーターとは根本的に違っていることがよくわかると思います。

(参考) フードスペシャリストとフードコーディネーターの教育内容と量					
フードスペシャリスト論	2 単位				
食品の官能評価・鑑別論	2 単位				
食物学に関する科目	5 単位	食品・食材の知識	40 ページ	13 %	
食品の安全性に関する科目	2 単位	食の安全	15 ページ	5 %	
調理学に関する科目	4 単位	調理方法と機器	35 ページ	12 %	
栄養と健康に関する科目	2 単位	健康と栄養	15 ページ	6 %	
食品流通・消費に関する科目	2 単位				
フードコーディネート論	2 単位				

いつでしたか、テレビの料理番組の収録に行き会わせたことがあるのですが、そこには、お料理の研究者とか、食器をそろえたりするスタイリストとか、いろいろなスタッフがいますが、テレビ局の人がその人たちを呼びますときに、固有名詞がわからないときは、「ちょっと、コーディネーターさん」と呼ぶのです。つまり、フードコーディネーターという呼称はフードコーディネーターの資格をもっている人だけが使っているのではなくて、食に関係する仕事をしている人たちの中で、栄養士だとか、調理師だとか、はっきりした資格以外の、余りよくわからない資格をもっている人たちをひくくめてコーディネーターと呼んでいる傾向があるような気がいたします。せっかくこれだけの勉強をしておきながら、フードコーディネーターのほうが断然知名度が高いというのは、とても残念な気がいたします。

4. 全体の構成

次は、『三訂フードコーディネート論』を、どのように組み立てたかということでございます。目次で、『三訂フードコーディネート論』全体の構成をお示しいたします。第1章がフードコーディネートの基本理念。第2章が食事の文化。これは『新版フードコーディネート論』と余り変わっておりませんで、基本的なところでございます。それから、3章から6章までは、フードコーディネートに関する知識や技術に充てました。3章は

食卓のコーディネート、4章は食卓のサービスとマナー、5章はメニュープランニング、6章は食空間のコーディネートでございます。この部分も、内容としては『新版フードコーディネート論』とほとんど変わっておりません。

しかし、とても変わった印象を受けますねとおっしゃる方がいらっしゃいます。変わりましたのは何かといいますと、日本料理、中国料理、西洋料理の並べ方でございまして、普通、日本では和洋折衷の場合、和洋中と並べますが、そうしますと、例えば主食であれば、ご飯、パン、ご飯。食具であれば、おはし、スプーン、おはしという順番になります。ちょっと据わりが悪いのです。それをご飯、ご飯、パン、おはし、おはし、スプーンと並べますと流れが非常によくなります。それで、『三訂フードコーディネート論』では和洋中とはしませんで、日本、中国、西洋という順番に統一することにいたしました。単に、順番を入れ替えただけでございます。

変わりましたのは、第7章のフードサービスマネジメントと第8章の食企画の実践コーディネートの個所でございます。新しい企画といいますか、かなりさま変わり致しました。7章は、フードサービスマネジメントを知識として学ぶのではございませんで、頭で学ぶことから一步踏み出して、自分でケーキ屋をしたいとか、レストランを開いてみたいとかというようなことが実際に行えるような内容にしたいと思いました。この後、ご執筆くださいました高城先生にお話をいただきますけれども、非常に具体的にお書きくださっておりますので、これを読みましたら、私でも起業できるのではないかしらとちょっと心が動かされたことでございます。現在は、起業したいという若い女性が大変多くなっておりますので、そういうことを考えますと、このあたりはよい企画だったのではないかと思います。

それから、8章の食企画の実践コーディネートは、先生方のご要望の中に、企画を実際に計画・実行できるような演習を取り込んでもらえないかというようなことがございましたし、受講した人も実際にこれを使ってみると大変おもしろかったといっておりますので、この演習に8章を充てました。この章のご執筆をファイブ・ア・デイの入谷先生にお願いいたしましたけれども、先生は、官公庁の大きな催事からスーパーマーケットの小さな催しまで本当に幅広く手がけていらっしゃいました方でございますので、非常にわかりやすくお書き下さいました。また、この章については、先ほども触れました

けれども、私どもは余り勉強してこなかったところでもございますので、先生にお願いして指導案のようなものをお書きいただきました。それを読んで、そのとおりに授業を進めてゆきますと、こういうことを教えればいいのだとか、こういうことを知ってもらいたいのだとかということがよくわかりまして、大変助かるものでございます。直接この章をご担当になりません先生方でも、第8章、あるいは指導案のところをお読みいただきますと、フードスペシャリストの仕事の場が今よりももっと広がるものであることを感じとっていただけるかと思えます。

雑駁でございますけれども、『フードコーディネート論』改訂のいきさつを話させていただきます。執筆いたしました者も、それから編集に当たられた建帛社の方も精いっぱい仕事をいたしましたけれども、まだまだ不十分なところがございます。先生方のご意見、ご要望をいただきますと、この教科書が更によりものになっていくのではないかと思いますので、お感じになりましたことなどございましたら、ぜひお寄せいただきたいと思えます。

簡単ではございますけれども、以上でございます（拍手）。

講師プロフィール

松本 仲子 (まつもと なかこ)

学 歴

昭和33年 福岡県立福岡女子大学卒業
昭和46年 女子栄養大学大学院栄養学研究科修士課程修了
平成 8 年 医学博士(東邦大学)

職 歴

昭和43年 女子栄養大学助手
平成 9 年 女子栄養大学および大学院教授
平成14年 聖徳大学大学院兼任教授 現在に至る
平成18年 女子栄養大学名誉教授
平成19年 桐生大学教授 現在に至る

専門分野 調理学、官能評価法、食文化論

著 書 家庭料理の底力 朝日新聞出版(2008)
調理と食品の官能評価 建帛社(2012)
近世菓子製法書集成 平凡社(2003)