

指導資料



鹿児島県総合教育センター

家庭 第30号

- 高等学校対象 -

平成17年5月発行

「フードデザイン」における テーブルコーディネートの指導

学習指導要領の改訂によって、「食物」から「フードデザイン」へと科目の名称が変更された。これは、食環境の様々な変化に対応するとともに、職業に関する専門教育としての特性を踏まえて、従前の「食物」の学習内容が、食事を整えることに重点を置いて再構成されたものである。

「フードデザイン」では、「テーブルコーディネート」及び「テーブルコーディネートとサービスの実習」が新しい指導項目として示されている。ここでは、会話のはずむ食卓づくりを目指して、食事を楽しむ視点を重視した学習の展開を行うことが求められている。

現在、各学校では、この新しい内容についての指導方法や教材の工夫などに取り組んでいるところである。

そこで、本稿では「フードデザイン」の概要と、テーブルコーディネートにおける各要素と色彩を関連付けた指導について述べる。

1 「フードデザイン」の概要

(1) 「フードデザイン」で育てる資質・能力

学習指導要領解説によると、「フードデザイン」で育てる資質・能力を、次のようにまとめることができる。

- 栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなどに関する基礎的・基本的な知識と技術
- 目的や条件などに応じて食事を総合的にデザインできる能力と態度
- 豊かな食卓づくりにつながる感性や表現力，創造力
- 食事の意義と役割についての理解
- 食生活を支える産業の意義と役割の理解
- 消費者のニーズや社会的な方向を踏まえた産業の在り方を考える能力と態度
- 望ましい職業観
- 食生活に関する諸課題の把握
- 科学的・論理的に解決しようとする意識

(2) 「フードデザイン」の指導計画

「フードデザイン」は、次の3項目の内容で構成されている(表1)。時間配分は4単位の場合の一例である。

なお、指導に当たっては、各項目について相互に有機的な関連を図り、総合的に展開するように配慮する。

表1 内容構成及び各項目の時間配分例

項 目		時 間
[1]	食事の意義と役割	4
[2]	フードデザインの構成要素	90
	栄養	(20)
	食品	(10)
	調理	(40)
	料理様式と献立	(10)
[3]	テーブルコーディネート	(10)
	フードデザイン実習	46
[4]	食事テーマの設定と献立作成	(16)
	食品の選択と調理	(20)
	テーブルコーディネートとサービスの実習	(10)

(3) テーブルコーディネートの指導内容

テーブルコーディネートの主なねらいは、目で見て楽しく、食べる人の五感を満足させ、会話のはずむ食卓づくりを演出して、心豊かにおいしく食事をするための創意工夫をしようとする能力や態度を身に付けさせることである。

テーブルコーディネートに必要な要素は、図1のとおりである。これらは、会話のある食卓づくりに欠かせないものである。

要素については、テーブルクロス・ナプキン類、食器、食卓花などに重点を置き、日本料理、西洋料理、中国料理などの食卓構成とかかわらせて指導する。また、照明や室内装飾、雰囲気づくり等についても触れ、テーブルコーディネートに必要な知識と技術を身に付けさせるようにする。

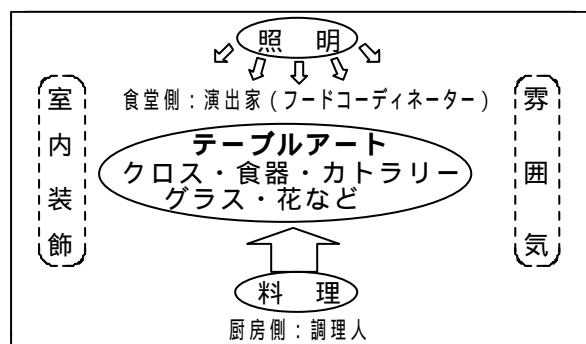


図1 食空間のコーディネートの模式図

2 テーブルコーディネートの学習指導

食空間を演出する際、テーブルコーディネートの各要素に、ある一定の調和がなければ、五感をすべて満足させることにはならず、おいしさも半減してしまう。ここでは、視覚に焦点を当て、テーブルコーディネートの各要素と色彩を関連付けた指導について述べる。

(1) 各要素と色彩の関連

料理は、食材、食器、テーブルクロス、食卓花など、テーブルコーディネートの各要素を、相互に関連させながら色の組合せを工夫することで、より引き立つものである。また、色の組合せ方によっては、全く異なったイメージにもなる。

そこで、テーブルクロス類や食器などの各要素を色彩と関連付けながら学習させることにより、テーブルコーディネートの全体像が見えやすくなり、食空間を総合的に演出する感性や表現力を育てることができる。

(2) 色彩の指導内容

色彩については、次の4項目の内容で構成する。

表2 色彩の指導項目

項 目	
[1]	色の特性 ア 三属性（明度、彩度、色相） イ トーン
[2]	色の組合せ ア 対比（補色、色相、彩度）、同化 イ 配色（グラデーション・セパレーション・トーンオントーン） ウ 角度配色（同一、類似、補色、3等分、4等分）
[3]	色の役割（基調、配合、強調、主張）
[4]	色のイメージ

生徒に色彩を学ばせることで、色の特性を知り、配色の法則やテクニックを身に付けさせることができる。また、テーブルコーディネート各要素と色彩を関連付けた指導によって、目的に応じた色を選択したり、イメージをよりの確に表現したりする能力を育成することができる。

次に、テーブルコーディネートの指導事項と色彩の指導項目を関連付けた指導計画を示す。実習では、各自のセンスや思いを大切にしながら表現させるように留意する。

また、色彩の指導に当たっては、他科目や他教科との連携を図り、効果的に指導することが大切である。

(3) 指導計画（全10時間）

「」は実習例

指導事項	時間	指導上の留意点（色彩の学習との関連から）	色彩の学習の関連項目
1 テーブルコーディネートの意義 ・ 食べ物のおいしさにかかわる要因 ・ テーブルコーディネートの五つのポイント	1	・ 色彩を学ぶ動機付けとして、色は食空間を構成する重要な要素の一つであることに気付かせる。	[1] ア, イ
2 テーブルコーディネートの各要素 (1) テーブルクロス類 ・ 種類と特徴 ランチョンマットやティーポットカバーなどの製作 ナブキンのたたみ方	7 (2)	・ テーブルクロス類をベースにして、器や盛り付けの色の対比関係について考えさせる。 ・ 和の食卓構成を活用させるために、日本の伝統色や和風柄の見本を提示する。	[2] ア, イ
(2) 食器と盛り付け ・ 日本の焼き物の種類と特徴 ・ 漆器, 青竹類 ・ 西洋の食器類とカトラリー ・ 中国の食器 テーブルのカラーコーディネート 手作りのはし袋	(2)	・ 食器や盛り付けに添える葉や草花を準備して、その効果を理解させる。 ・ テーブルコーディネートの基本 8 分布に食器や料理・食材を重ねることで、イメージに合ったテーブルコーディネートができることを理解させる。	[2] ア, イ
(3) フラワーアレンジメント ・ 食卓花の意義 フラワーアレンジメント	(2) 本時	・ 角度配色の種類とそのイメージについて理解させ、実習のフラワーアレンジメントで、花の選択や配置などを実践できるように意識付ける。	[2] ウ
(4) 室内装飾と照明 ・ カーテン, 壁紙 ・ 照明の効果 ・ 音, 香り 室内装飾のシミュレーション	(1)	・ 色のもつイメージや心理的效果を把握し、基調となる色を決めて配色を展開するように助言する。 ・ 色の効果を具体的にイメージできるように、ソフト(色彩プランナー)を使ってコンピュータで室内装飾を体験させる。	[3], [4]
3 テーブルコーディネートの実際 	2	・ 5 W 1 H のテーマを設定させ、テーブルクロス類, 食器, 食卓花を中心にテーブルコーディネートさせる。	

(4) 学習指導の実際（6・7/10時間）

ア 本時の題材 フラワーアレンジメント

イ 本時の目標

(7) 食卓花の意義と基本的な飾り方について理解する。(知識・理解)

(1) 色の組合せを理解し，イメージに合ったフラワーアレンジメントを製作する。(技能・表現)

ウ 本時の実際

過程	学習活動	時間	指導上の留意点，【評価】	教具・資料
導入	1 本時の学習目標や内容を確認する。	(分) 5	・ テーブルに置かれた花を想定し，テーブルにはどのような花がふさわしいか考えさせて意欲を喚起する。	
展開	2 食卓花の意義について理解する。	15	・ 食卓花の意義を理解させ，季節や行事，食事の目的に配慮した飾り方を考えさせる。 【評価】 食卓花の意義と基本的な飾り方を理解することができたか。(知識・理解)	観察
	3 角度配色とそのイメージについて理解する。	20	・ マンセル10色相環プリントに色紙をはることで，具体的に色の角度配色を理解させる。 ・ 主となる色を設定して，同一色相，類似色相，補色色相，反対色相，3等分色相，4等分色相などの角度配色のイメージについて考えさせる。	色立体,色相環 プリント,色紙
	4 5W1Hのテーマを設定する。	10	・ テーブルコーディネートの中のポイントである5W1H(だれが何のためにどこでだれといつどのように)を確認し，イメージに合ったフラワーアレンジメントを製作するという意識をもたせる。	プリント
	5 フラワーアレンジメントのドーム型を製作する。	35	・ 花は，同一色相や補色色相等の組合せを考慮することで，イメージに合う食卓花ができることを助言する。 ・ 基本形のドームを製作させ，その手法を習得させる。 ・ 野の草花など身近な花材を使つてのアレンジメントを想起させ，アレンジメントを身近なこととしてとらえられるように指導する。	花オアシス, 花器,花ばさみ
	6 作品を鑑賞し合い，評価する。	10	・ 複数の生徒と相互評価させることによって，感性を磨き，表現力や創造力を育てる。 【評価】 色の特性を生かして，イメージに合ったフラワーアレンジメントを製作することができたか。(技能・表現)	相互評価カード 作品
	7 本時の学習を振り返る。	5	・ 評価カードに自己評価を記入させ，後片付けの確認をする。	
終末	8 次時の学習内容について確認する。		・ 次時の予告をする。	自己評価カード

「フードデザイン」では，実験・実習，調査，見学を多く取り入れたり，食生活関連機関等と連携を図ったりして，より实际的，体験的な指導を行うことが大切である。また，コンピュータや情報通信ネットワークを活用して，学習の効果を高めるような取組を行うなど，指導方法の改善や工夫が必要である。

今後，関連する産業や職業に関心をもたせ，将来のスペシャリストを育成するという視点での実践的な指導が望まれる。

【参考文献】

文部省「高等学校学習指導要領解説 家庭編」平成12年3月
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」
平成15年 建帛社

(教職研修課)

