

◇食卓の癒しを演出する「テーブルコーディネート教室」

[目 的]

現在、食生活は多様化し、多忙な日常生活の中ではややもすれば利便性が優先されがちで、食べ物の季節感も分かりにくく、食べ物が作られる過程も見えにくくなっている。しかし、食べることは健康への影響に止まらず、精神面への影響も大きいことが知られている。そんな生活の中で、各自のちょっとした工夫で、ゆったりとした気持ちで、おいしいデザートとお茶を飲んだりすることができる食空間、季節を感じさせる演出や文化的な豊かさのある食空間、あるいは家族にとってのテーマ性のある食空間の演出ができれば、各家庭での心豊かな食生活が実現できる。家族の心の健康面にも役立つ食卓の演出を学ぶことを目的としている。

[内 容]

栄養クリニックの施設を利用して、テーブルコーディネータの講師（本学非常勤講師・中野久美子先生、「テーブルコーディネート論」と「食空間プロデュース論」担当）を栄養クリニックにお招きして、家庭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開催した。季節毎に4回開催の予定であったが、本年度は7月から栄養クリニックが開設したため、下記に示す夏、秋、冬（新春）の3回を実施した。

事例紹介1：「美味しい食環境デザイン ～食空間の演出について～」

7月22日（火）実施の夏の教室に5名の参加者があった。食卓テーブルの基礎的なセッティング法を学んだ。テーブルクロス、ナプキン、食器の置き方などの基本を学び、一般家庭でもできる食卓の演出として、100円グッズのグラスを使用し、その中に真夏にふさわしい涼しげな茄子紺とワイン色の2色ゼリー（水で膨潤させたもの）を入れ、庭の草花を挿したり、また大皿プレートと組み合わせて高さを出したコー



ディネータで、素敵なテーブルになった。ケーキ、クッキーと紅茶でとても心豊かな幸せな気持ちになった。各自、作品を持ち帰っていただいた。

事例紹介2：「秋のテーブルコーディネート ～チーズとワインを楽しむ～」

11月18日（火）実施の秋の教室に10名の参加者があった。ビュフェスタイルのコーディネートを学んだ。秋の季節にふさわしい、秋色のレンガ模様のプリントをダークグリーンテーブルクロスの上に置き、秋の果物としてブドウ、ミニリンゴ、洋ナシなどをあしらひ、美しくデ

ザインされたパスタを容器に飾り、秋の季節にマッチしたテーブルの演出方法を学んだ。また、宝酒造より赤、白各2種のワインを御提供いただき、ワインアドバイザー（宝酒造株式会社、大塚氏）から、ワインの産地と特徴とサービスについてのミニ講義があった。また、各種テーブルチーズを中心にナッツ類、干ぶどう、ブレッド類が美しく盛り付けられ、お酒と料理のサービスの基本を学んだ。コーンで作られたおしゃれな取り皿は、環境にもやさしく配慮されたものであり、話題性もあり時間を忘れるほど話が弾み、楽しい演出に大満足であった。



事例紹介3：「新春のビュフェパーティの演出、～華やかな新春テーブルで和菓子とお茶を楽しむ～」

12月22日（火）実施の教室に5名の参加者があった。オフホワイトのテーブルクロスの上にお正月らしい大胆な黒地に白で描かれた竹のテーブルセンター（大風呂敷）をあしらった。

そして黒塗りの重箱に、もち花や水引をあしらひ、京の老舗「老松」から届けられた新作の和菓子数種（干支の牛、はなびらもち、紅梅、鶯いろの鹿の子、3色の煉りきりなど）や五色豆、金平糖が盛り付けられた。そして、松やミニの葉牡丹がテーブルに置かれ、新春のテーブルを演出したビュフェパーティ式での接客の仕方を楽しく学び、大福茶でお菓子を豊かな気持ちでいただくことができた。



[成 果]

この教室に参加された方は、大満足してお帰りになる。そして、次の教室はいつかと催促されるのが、現状である。家庭でちょっとした工夫で実現できる食空間の演出、ほんのちょっとしたヒントで、誰でも実行できる洗練されたプロの手技が学べるというところが、この教室の魅力だと思われる。参加者のお一人から、「この教室に参加した日は、同じ家事をしてもとても幸せな気分になれる」、「主人との会話が増えた」、「介護の日常から離れ、非日常的な幸せな時間をもてた」などの感想をいただいている。（木戸）