

テーブルコーディネートに関する女子大学生の意識調査

—家庭でのテーブルコーディネートの状況について—

緒 言

わが国では、第二次世界大戦後の急速な生活の西洋化、また、1960年代以降の高度経済成長によって、日常の食生活が大きく変容を遂げた。さらに、おいしく、便利で安価な加工食品が広く流通するようになり、ここ数年は食の簡便化が著しい¹⁾。また、中食産業の成長によって、Home Meal Replacementが浸透し、調理の外部依存傾向も進行しつつある²⁾。このような食の簡便化、外部化の原因は、食品流通など市場の変化だけではなく、家族のあり方、女性の生き方の変化にも大きな影響を受けていると考えられる。

日本人の食生活変化の特徴は“素食革命”であるとも言われている³⁾。すなわち、食事にまつわる装飾的な要素を可能な限り削り落としたものであり、その特徴は省時間、安価、省調理技術、脱テーブルサービス、脱マナー、主食中心、栄養や味は二の次、個食および孤食であるという。経済・時間合理化のために、消費行動が調理行動を支配しているとも見られる。

しかし、食生活の変化は、簡便化、外部化だけではない。一見、相反するようであり、総論的な意見にすぎないと言われはするが、安全志向、健康志向、そして本物志向という言葉でも形容される。すなわち、我々は、食生活に簡便化や外部化のみを求めているのではなく、“豊かな食生活”をも求めていると考えられる。また、それによってもたらされる家族団欒や友人との交際に果たす食事の役割を軽視しているわけでもない⁴⁾。生理的充足や栄養の問題を離れて、豊かな食生活を演出するための精神的なゆとりや、満足感の

伊藤知子* 中川寿子** 草尾賀子***

増幅システムとしての食生活が求められている、ともいえるのではないだろうか。

そのような流れの中、通商産業省（当時）施策“90年代ビジョン”「ゆとりと豊かさ」を食空間で実現することを目的として、食空間と生活文化ラウンドテーブル（TALK）が設立されて10年が過ぎ、人々が集い、語らい、相互理解を深める「場」を作る、というコンセプトのもと、テーブルコーディネートという言葉が生活の中に浸透してきた。

テーブルコーディネートとは、食卓演出にとどまらず、おいしいものをよりおいしく食べるための食空間演出であると考えられる⁵⁾。そのためには、テーブルセッティングの決まりごとを把握すること、また、食事の目的を明確化して演出スタイルを決定していくために伝統的、宗教的な行事や歳時記などについての知識も必要となる。その上で、視覚のみならず、聴覚、嗅覚など五感にわたって気を配ることが求められる。

これらは、一般的にテーブルコーディネートをする側、すなわち、もてなす側に求められる資質であるが、さらに、もてなされる側として、自分以外の人間が行った食空間演出を理解し、楽しむための感性も、また必要とされる資質であると考えられる。

本学生生活学科食生活専攻では、2000年度入学生より「テーブルコーディネート実習」がカリキュラムの中に組み込まれることになった（2年次開講科目であるので、実際には2001年度より開講）。この科目を実施するにあたり、当然、詳細な授業内容を決定しなければならない。その授業内容は学生の普段の生活から極端にかけ離れたものにならないよう、配慮が必要であると考えられた。

ほとんどの学生自身は、その家庭において主たる調理担当者ではないと考えられ、家庭においてもてなす側としての経験は少ないことが予想される。家庭でのテーブルコーディネートを学生自身がどのように感じているのか、興味のレベルなどに関する知見を得る目的でアンケート方式により意識調査を行った。

* 本学生生活学科食生活専攻助教授（食品学）

** 本学生生活学科食生活専攻実習助手（食品科学）

*** 本学生生活学科食生活専攻非常勤講師（テーブルコーディネート実習）

また、テーブルコーディネートを行うためには、食器、グラス、カトラリー、リネン、フィギュアの5アイテムを、テーマやコンセプトに応じてイメージネーションし、コーディネートしていくことになる。普段の生活の中で、これらのアイテムがどのように利用されているのか、また、自分自身がテーブルコーディネートを行うとしたら、どのようなアイテムを利用し、どのようなイメージでコーディネートを行ってみたいか、併せて調査を行った。

調査方法

1. 調査方法

質問紙による自己記入式調査方法により行った。

2. 調査時期

2001年1月。

3. 調査対象

本学生活学科食生活専攻1年生および2年生。

4. 調査内容

1) 料理については、献立の決定方法、盛り付け方、盛付けに見られる工夫、いろいろについての調査(4問)。

2) テーブルセッティングについては、テーブルクロス、箸置き(またはナイフレスト)、ナフキン、花、キャンドル、テーブルセッティングをする場合に使用してみたいアイテム、そのイメージについて調査(7問)。

1), 2)に関しては、普段の食事のとき(主として夕食)、記念日(誕生日など家族の記念日)、来客のときの3つの場合に分けて回答してもらった。以下、この3つの場合を普段、記念日、来客時と記す。

3) 回答者の属性については、学年、1年生の場合は2年次開講科目である「テーブルコーディネート実習」履修を希望したかどうか、家族人数、主たる調理担当者、同居家族の年齢、居住地について調査(5問)。

5. 集計および分析

各質問ごとに集計を行い、必要に応じてクロス集計を行った。

調査結果および考察

1. 調査対象者の属性

質問紙配布数112部、有効回答数は110部であり、有効回答率は98.2%であった。

調査対象者の属性は以下のとおりであった。すなわち、居住地は、滋賀県22.72%、京都府35.45%、大阪

府32.72%、その他(兵庫県、奈良県など)9.09%であった。また、98.18%にあたる108名が家族と同居しており、家族人数の平均は4.5人であった。

なお、主たる調理担当者は、98.18%が本人以外の家族であり、母親の92.72%が最多回答であった。

2. 料理について

献立がどのように決められていると感じるか、という設問に対する回答を図1に示した(複数回答)。回答率(%)は、その回答を選んだ学生人数の割合を示す。普段の食事では「買物の都合」(回答率67.27%)、

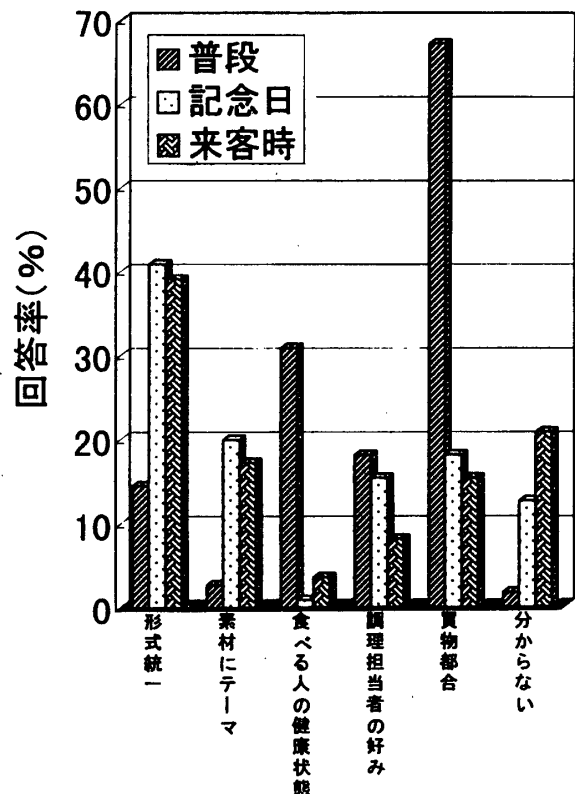


図1 普段、記念日、来客時の献立決定理由

設問 メニュー(献立)は、どのように決められていると感じますか(複数回答)

- a 和食なら和食、洋食なら洋食ばかりなど形式統一
- b 素材にテーマをもたしている(例きのこづくし、など)
- c 食べる人の健康状態を考慮
- d 調理担当者の好み
- e その日の買物の都合
- f わからない

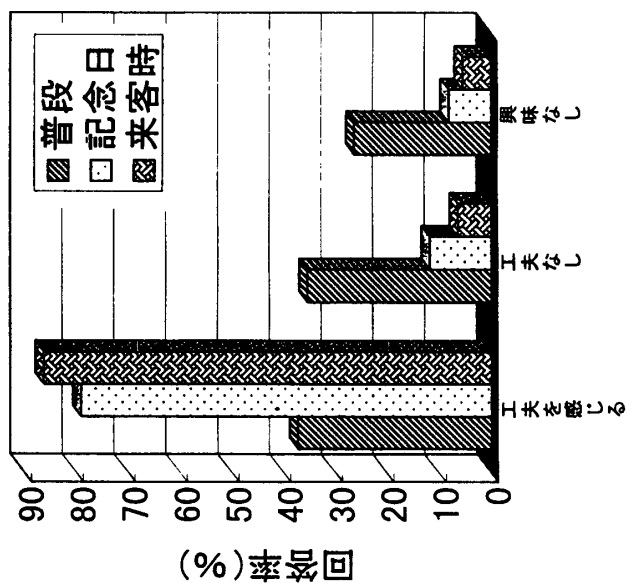


図2 普段、記念日、来客時の料理の盛付け方法

設問 料理の盛付けからどのような感じを受けますか (単数回答)

- a 盛付けには調理担当者の工夫が感じられる
- b 工夫は感じられない
- c 盛付けにはあまり興味がない

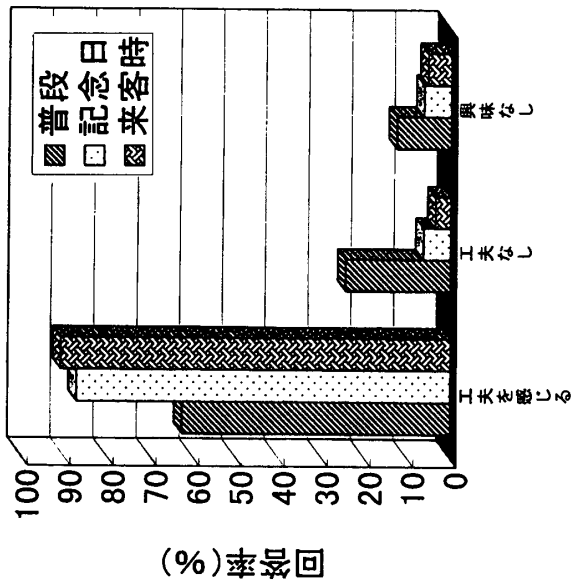


図3 普段、記念日、来客時の料理の配色

設問 料理のいりどりについてどのような感じを受けますか (単数回答)

- a 配色には気をくばってある
- b 配色には工夫はかんじられない
- c 配色にはあまり興味がない

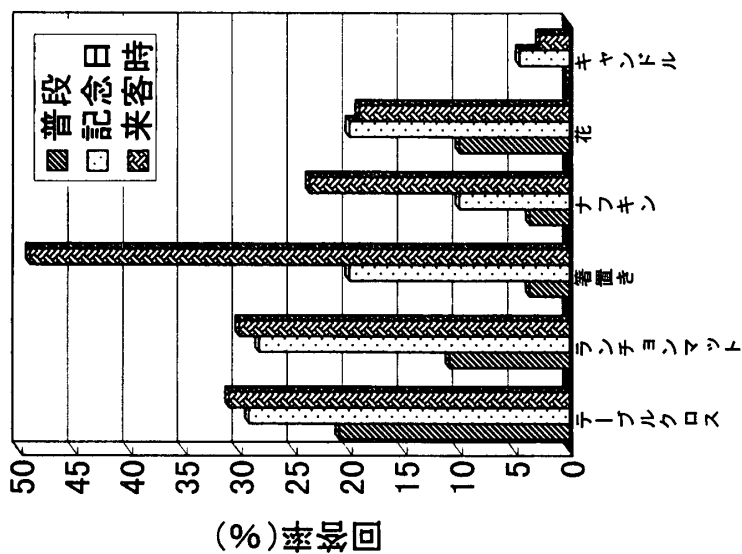


図4 テーブルセッティングで使用するアイテム

テーブルクロス、ナフキンはまたは箸置き、ナフキン、花、キャンドルについて、使用の有無、状況などを個別に質問

「食べる人の健康状態」(30.91%)との回答が多かったが、記念日、来客時では「形式の統一」、「素材にテーマを持たしている」、などの回答が増加し、「買物の都合」、「食べる人の健康状態」は減少した。このことから、普段は和洋混合の献立であるが、記念日、来客時は形式の統一など、非日常的なメニューが取り入れられていることが多いと考えられ、普段の食事と一線を画していることがうかがわれた。

しかし、献立がどのように決められているか分からない、との回答は普段よりも、記念日、来客時で増加した。調理担当者の工夫を感じていない、また、来客の好み、健康状態などについてあまり情報を持っていないケースがあるのではないかとと思われる。

また、普段、記念日、来客時、いずれの場合も「買物の都合」、もしくは「調理担当者の好み」を選択し、シチュエーションが変わっても献立に変化が見られないケースが7.27%見られた。

盛付方法に関しては、普段および来客時は個別に盛付するとの回答が約60%を占めたが、記念日は大皿盛りが約60%であった。

盛付方法、配色に工夫が感じられるか、との問いに対しては、普段、記念日、来客時の順で「工夫が感じられる」との回答割合が高くなり、「工夫が感じられない」との回答は減少した(図2および図3)。また、盛付けや配色に興味がない、との回答率は記念日、来客時では半減した。これらのことから、普段の食事と記念日、来客時の食事は調理担当者および家族の双方とも、同一のものとはみなしていない、すなわち記念日や来客時の食事が特別なものであると位置づけていることがうかがわれた。

3. テーブルセッティングについて

テーブルセッティングには、食器、グラス、カトラリーなど必ず使用するもの以外にリネン、フィギュア(花、センターピースなど)が必要とされている。これらのものが、日常的にどの程度使用されているのか、調べた(図4)。

テーブルクロスに関しては、普段使用しているのは約20%であったが、記念日、来客時の使用率は共に約30%であった。使用率は高くないように思われるが、その理由として、住宅の中におけるキッチンのありかた、すなわち、食卓を食事以外に調理台もしくは配膳台としても使用している場合、単に食卓としてのみ利用している場合、また食事およびくつろぎの場におけるテーブルとしての機能も持たしている場合、など様々なケースが考えられ、テーブルクロスがない方が

使い勝手がいい場合もあるのではないかと考えられた。

ランチョンマット(または半月盆、銘々盆など)は、普段使用しているのは約10%であったが、記念日、来客時の使用率は共に約30%であった。

箸置き(またはナイフレスト)は、普段の使用率は非常に低く、約4%であったが、記念日、来客時の使用率は著しく増加し、特に来客時では約50%であった。

ナフキン(またはおしぼり)は、普段の使用率は約4%と低かったが、特に来客時には使用しているとの回答率が増加した。図には示していないが、「料理によっては使用する」との回答率は普段13.64%、記念日24.55%、来客時23.64%であった。これらの回答から、使用されているのはナフキンよりもおしぼりが多いことが推察され、いわゆるリネンとしてのナフキンの使用はそれほど定着していないものと考えられた。

花は、「食卓に飾る」と回答したのは、普段約10%、記念日、来客時は共に約20%であった。しかし、図には示していないが、「食事をする部屋に飾る」を含めると、普段約32%、記念日約47%、来客時約48%となり、また、「玄関など家の中に飾る」まで含めると、普段約80%、記念日約85%、来客時約90%となることから、花を飾ることはかなり習慣化しているものと考えられた。

キャンドルは、使用しているとの回答率は極めて低かった。記念日の場合のみ、「ケーキにたてて使う」との回答率が約50%であったことから、おそらく、家族の誕生日(記念日)のケーキにたてるキャンドル以外は、全くキャンドルの使用は定着していないと考えられた。

4. 自分でテーブルコーディネートをするとしたら

自分でテーブルコーディネートをするとしたら、どのようなアイテムを使ってみたいか、テーブルクロスなど代表的な10品目をあげて調べた結果を図5に示した(複数回答)。普段、記念日、来客時いずれの場合も回答率が同じ程度であったのは、テーブルクロス(約45%)、ランチョンマット(約30%)、揃いの食器(約45%)である。ナフキンリングはいずれの場合も非常に回答率が低かった。記念日では、キャンドルを使ってみたいとの回答率が他の場合と比較して突出して高かった。来客時では、銘々盆、箸置き、ナフキン(またはおしぼり)、漆器の回答率が他の場合よりも高く、前述の箸置きの使用率とも考え合わせると、来客時の料理として和風の料理が想定されているケースが多いと考えられた。

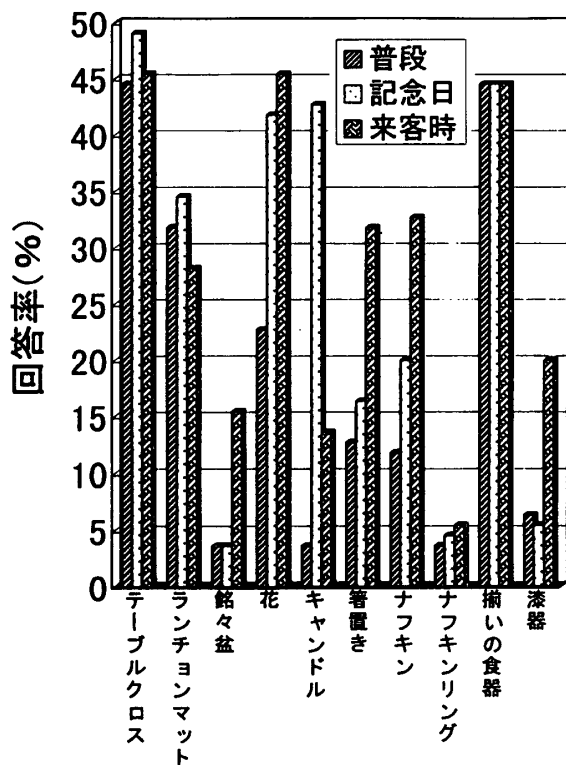


図5 テーブルセッティングで使用したいアイテム

設問 あなたがテーブルセッティングをするときに使ってみたいものを教えてください (複数回答)

- a テーブルクロス
- b ランチョンマット
- c 銘々盆
- d 花
- e キャンドル
- f ナイフレストまたは箸置き
- g ナフキン
- h ナフキンリング
- i 揃いの食器
- j 漆器

なお、図には示していないが、普段の場合は平均1.84アイテムを回答したが、記念日では2.63アイテム、来客時では2.83アイテムと、普段より数多くのアイテムを使ってみようという回答であった。このことから、記念日、来客時は普段とは異なる特別な食事という位置づけであると考えられた。

次に、どのようなイメージのテーブルセッティングをしたいと思うか、食空間と生活文化ラウンドテーブ

ル (通称 TALK) 基本8分類 (クラシック, エレガント, カジュアル, ロマンチック, ナチュラル, シンプル, ハードカジュアル, モダン, 図6にそのスケール上の位置を示した) にしたがって調べた結果を図7に示す (単数回答)。普段では「シンプル」, 「ナチュラル」, 「カジュアル」の順に回答率が高かった。記念日では「ロマンチック」が最も回答率が高くなり、次いで「エレガント」となり、普段とは全く異なる回答であった。来客時では、「シンプル」, 「エレガント」が高く、次いで「ナチュラル」であった。いずれの場合も、「伝統的な」, 「重厚な」イメージではなく、「自然な」, 「さわやかな」, 「生き生きした」どちらかといえば自然感にあふれ、ソフトなイメージが、女子短大生に好まれていることが明らかになった。ただし、記念日では最もソフトで、「甘美な」, 「可愛い」, イメージの「ロマンチック」が、来客時では「上品な」, 「洗練された」イメージを持つ大人の女性のイメージの「エレガント」の回答率が高く、それぞれ普段とは異なった非日常性が求められていることが示唆された。

なお、以上の結果について、「テーブルコーディネート実習」の履修を希望した群と、希望しなかった群の間で、顕著な差は見られなかった。

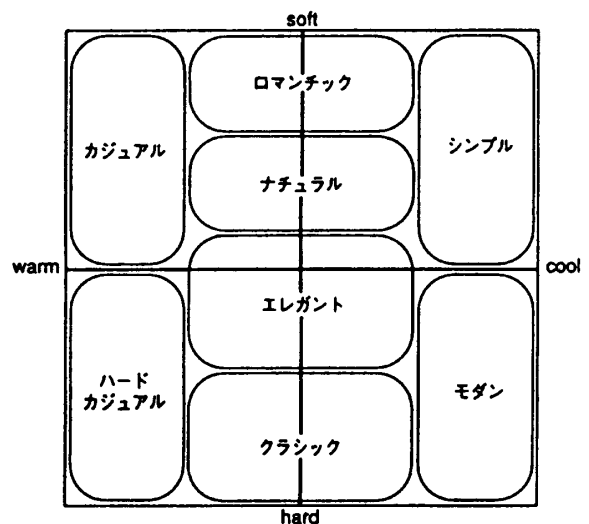


図6 TALK基本8分類感性分類用語イメージのスケール上の位置*

*丸山洋子 (2000), 『TEXT BOOK テーブルコーディネート』, 共立速記印刷株式会社「優しい食卓」出版部, 東京, p.13より抜粋

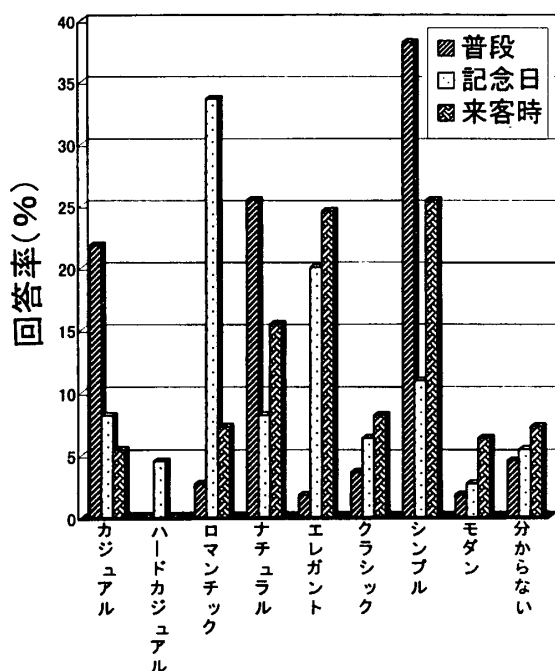


図7 テーブルセッティングをする際のイメージ

設問 あなたがテーブルセッティングをするとき、どのようなイメージにしたいと思いますか

- a カジュアル
- b ハードカジュアル (ダイナミック)
- c ロマンチック
- d ナチュラル
- e エレガント
- f クラシック
- g シンプル
- h モダン
- i 分からない

5. 「テーブルコーディネート実習」の方向性

以上の結果から、テーブルコーディネート実習の内容について検討し、以下の結論を得た。

まず、テーブルセッティングの決まりごとについては、和風・洋風を問わず、しっかりと把握することが必要となる。テーブルコーディネートのイメージはどちらかといえば洋風のイメージが強く、プロの作品も洋風のものが多い。また、昨今、各地で行われているテーブルコーディネートのコンテストでは、洋風もしくはクロスオーバースタイル（和風と洋風、

和風とエスニックなどの融合したスタイルの総称⁶⁾のテーブルコーディネートが主流であって、純和風の作品は数少ない。しかし、一般の家庭では、前述のアンケートの結果からも、来客時の食事において和風アイテムを使う、または使ってみたいとの回答も多く、クロスオーバースタイルを成立させるためには、洋風のみならず和風のセッティングに関する基本、また献立の基本についても把握することが大切であると考えられた。

また、テーブルコーディネートにはリネン、フィギュア、各種センターピースなど様々なアイテムが使われるが、今回の調査の結果、日常的にはあまり利用されていないものも多かった。これらのアイテムに関しても、使う、使わないは別として、どのようなものかという基礎的な知識、およびテーブルコーディネートにおける役割、使用することによる効果について知ることが必要であると考えられた。

次に、自分なりに食事の目的を明確化し、演出スタイルを決定していく、という経験をつむことが大切であると考えられる。テーブルコーディネートは表現活動ではあるが、ややもすれば、表現だけを目的としたものとなってしまう、食事をする場としての機能が失われている場合も少なくない。コンテスト作品であっても、そのような指摘を受けている作品がかなりあるようである^{7),8)}。テーブルコーディネートの本質はあくまで人が主役として食事を楽しむことであり、例えばセンターピースなどが大きすぎて、食事をするスペース、大皿を取り回すスペースに困るようであれば、それはもはやディスプレイにすぎない。そうならないためにも、ただ、様々なアイテムをテーブル上でコーディネートし、配色などを視覚によって評価するだけでなく、実際にコーディネートしたテーブルで喫食し、食事をする場としてどうであるか判断する、という経験を、実習の中で数回繰り返すようなプログラムとした。

また、教員による評価以外に、学生による相互評価を行い、自分以外の人のテーブルコーディネートに接することで、もてなされる立場にたち、感じることをこれからのテーブルコーディネートに活かせるようにしていきたいと考えた。

要 約

家庭でのテーブルコーディネートを学生自身がどのように感じているのか、興味のレベルなどに関する知

見を得る目的でアンケート方式により意識調査を行った。料理の盛付けや配色、テーブルコーディネートから、記念日や来客時の食事が普段の食事と異なり、特別なものであると位置づけられていることがわかった。

自分でテーブルコーディネートする場合は、普段、記念日、来客時いずれの場合も、「伝統的な」、「重厚な」イメージではなく、「自然な」、「さわやかな」、「生き生きした」どちらかといえば自然感にあふれ、ソフトなイメージが好まれていることが明らかになった。

参考文献

- 1) 杉田浩一 (1997), 『1997年版食糧白書』(食糧・農業政策研究センター編), 農山漁村文化協会, 東京, p.23-40。
- 2) 農林水産省 (1998), 『21世紀へ飛躍する魅力ある
外食産業をめざして—食べる楽しさと食文化の創造に向けて—』, 農林水産省, 東京, p.2-26。
- 3) 黒田節子 (1997), 『環境調理学』(木村修一, 山口喜久男, 川端晶子編), 建帛社, 東京, p.26-37。
- 4) 同上, p.45-50。
- 5) 落合なお子 (2001), 快適な食空間の演出, 『第1回フードスペシャリスト養成課程研修会報告書』, 日本フードスペシャリスト協会, p.37-50。
- 6) 松尾洋子 (1998), 『12ヶ月の花とテーブルコーディネート』, フォーシーズンズプレス, 東京, p.56。
- 7) 『優しい食卓 東京ドーム編 Vol.8』(2000), 共立速記印刷株式会社「優しい食卓」出版部, 東京, p.6-45。
- 8) 『優しい食卓 大阪ドーム編 Vol.9』(2000), 共立速記印刷株式会社「優しい食卓」出版部, 東京, p.7-43。