

## 食空間についての一考察

太田 信子 籾 早苗

### A Study on the Relationship of Table Coordination with Other Amenities

Nobuko OTA Sanae EBIRA

#### はじめに

近年、料理の雑誌も書店で多く並びTVでも料理を取り上げた番組が多く放映している。また食事をより美味しくより楽しくする食卓作り、いわゆる食空間に関するイベントや展示会など各地で多く開かれている。そこで、生活者としてまた栄養士として心身共に大切である食空間をどのように捉えたらよいかを考察することにした。食を学ぶ学生の食生活およびそれを通して、一般家庭での日常の食卓の現状を知るためにアンケート調査を行い検討した。

#### 方法と対象及び内容

方法はアンケートによる調査。対象は本学の食物栄養科1・2年生に依頼した。調査時期は2005年11月実施し、回収率は91% (151名)である。アンケート調査の内容は以下の3つの柱に大別した。

##### 1. 料理の関心度について

料理を作ることに関心があるか、また家庭で料理を作るかなど。

##### 2. 食生活の現状について

家族そろっての食事はどの程度か、また家庭に客を招く場合のスタイルなど。

##### 3. 食空間の関心度について

テーブルコーディネートについての関心はあるか、また学んでみたいか、年中行事に関心があるか、家庭で行事食を作るかなど。

#### 結果と考察

##### 1. 料理の関心度について

###### ①料理の関心度 (図-1)

料理にとっても関心があるという学生が大半を占めていた。これは食物栄養科で学ぶ学生であることの表れであった。

###### ②住まいについて (図-2)

住まいは家族と同居が84%であり1人住まいは

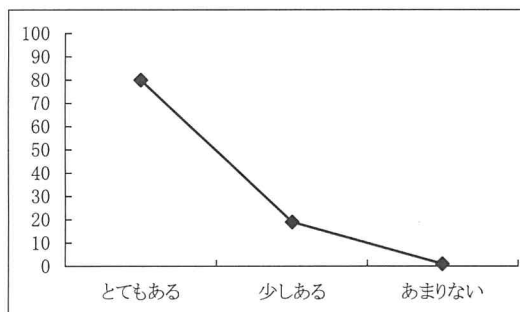


図-1

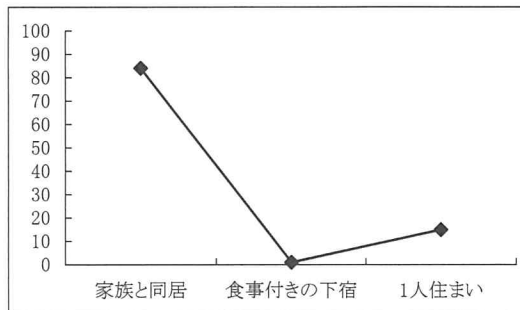


図-2

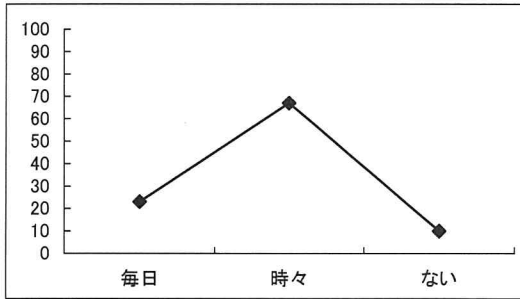


図-3

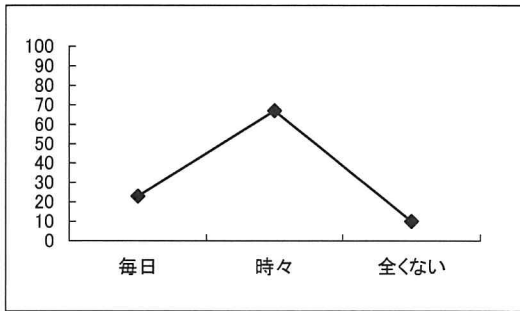


図-4

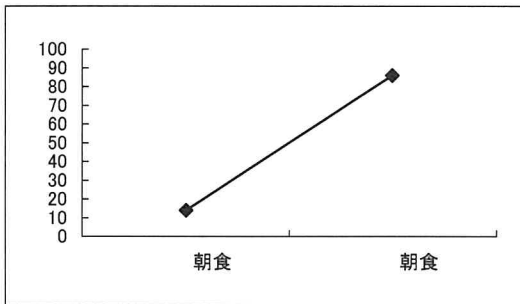


図-5 ①

16%であった。学校近郊からの通学生が大半を占めていて、地方から来ている学生は少ない。

③家で料理を作ることがあるか (図-3)

家庭で時々料理を作る学生は全体の6割を占めていたが、しかし全く作らない学生が10%いたことは寂しいことである。

2. 食生活の現状について

④家族そろっての食事 (図-4)

家族がそろっていつも食事をする家庭は23%で、時々する家庭は67%と多かった。しかし全くない家庭は10%あった。

⑤平日と休日では (図-5)

家族そろっての食事を平日と休日に分けた。平日では夕食が86%と多かった。休日では朝食及び昼食で全体の1/3、夕食では2/3を占めていた。

平日と休日ともに家族そろってゆっくりと食事が出るのは夕食であった。

⑥家にお客を招くことは (図-6)

家にお客を招くことがあるかという問いに対してあるとないが半数ずつだった。

⑦家にお客を招く方法 (図-7)

あると答えた人に招待の方法を質問した。お茶の

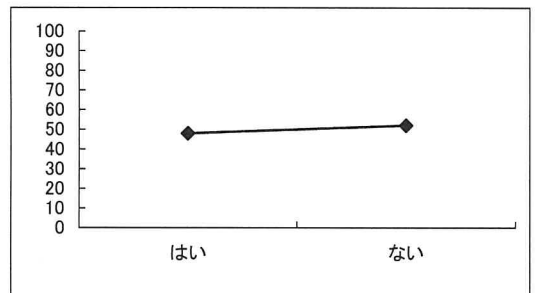


図-6

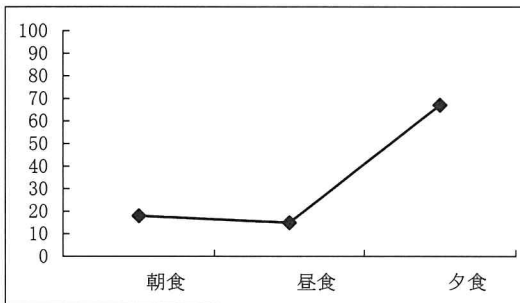


図-5 ②

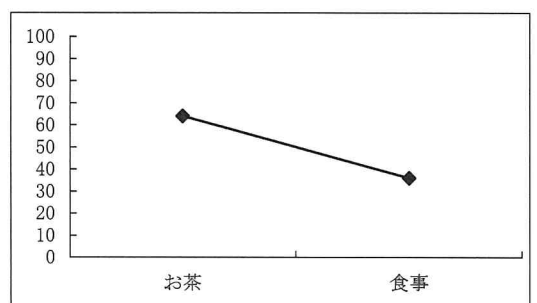


図-7

接待が約2/3で多く、食事の招待が約1/3であった。

⑧家にお客を招く形 (図-8)

家庭に食事を招待した時の形は、内食が約半数を占め、中食や外食を利用している家庭が各々半数占めていた。

⑨今食事を作りもてなしたい人は (図-9)

学生自身が食事を作って、もてなしをしたい人は友人が最も多く全体の半数以上を占め、両親や祖父母がそれぞれ25%近くあり、親戚はわずか5%であった。

3. 食空間についての関心度について

⑩テーブルコーディネートに関心度 (図-10)

テーブルコーディネートに関心があるという人と

多少あるという人を合わせて84%を占めていた。これは食生活に少しでも関心を示していると捉えてよいと思う。

⑪テーブルコーディネートの雑誌 (図-11)

テーブルコーディネートに関する雑誌を見ない人は8割で非常に少なかった。関心はあっても雑誌までは見ることは少ないと感じた。しかし見ている人は2割あった。

⑫テーブルコーディネートを学ぶ (図-12)

テーブルコーディネートを学んでみたい、多少学んでみたいと思っている人は合わせて88%もありうれしいことだが、どちらともいえないという答えが22%もあって、この理由を知ることも必要と思っている。

⑬食器の興味 (図-13)

食器に興味があると思う人は約75%であった。若い人が食器売場などに多く見られるのはこの結果からも合点がいく。

⑭テーブルフラワーの興味 (図-14)

テーブルフラワーに興味がある人は約60%であった。どちらともいえないと答えた人の中には実際

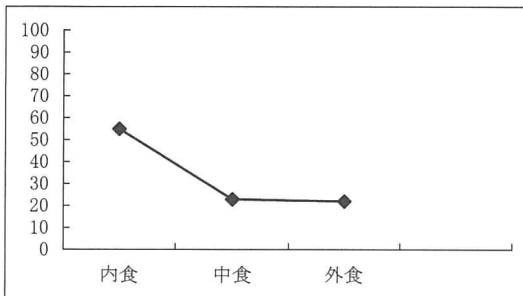


図-8

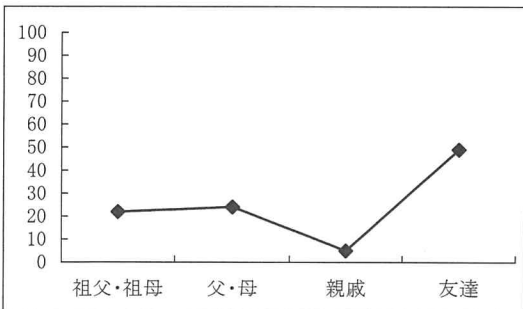


図-9

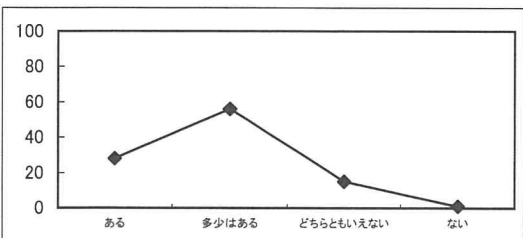


図-10

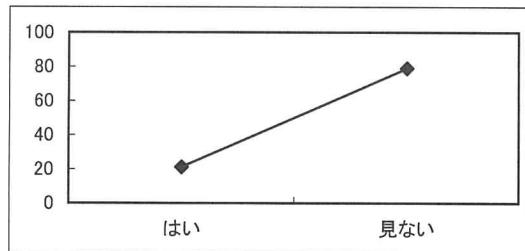


図-11

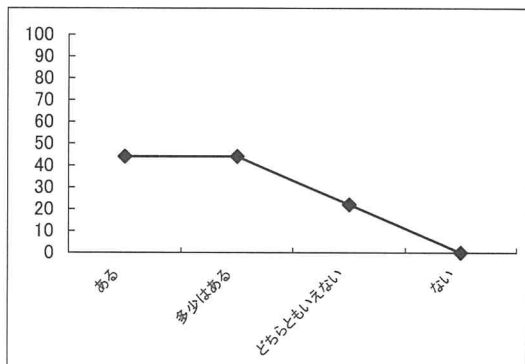


図-12

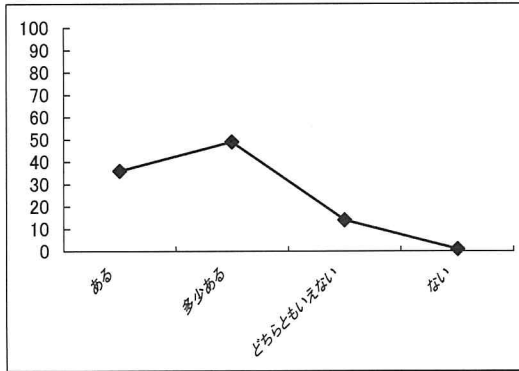


図-13

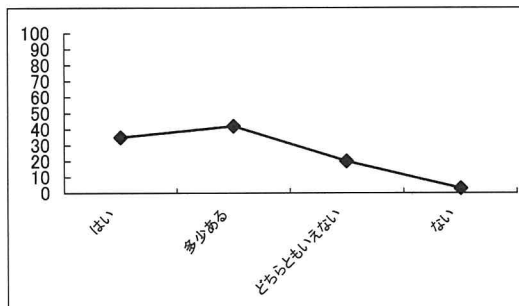


図-14

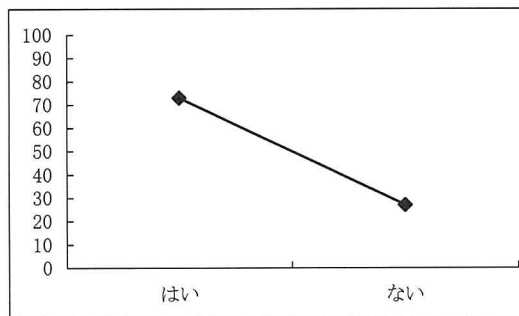


図-15

にやってみないとよくわからないということであった。

⑮家での中行事 (図-15)

家で年中行事を行ったことがあるのは約70%で何らかの形で行っている。何がどのくらいか知りたいと思っている。

⑯行事の関心度 (図-16)

行事に関心があるのが約70%であったが、ないと答えた人の中には家でほとんどやらないこともあり、余り関心を持っていないようである。

⑰家での中行事食 (図-17)

家で行事食を作るのは約70%であったが、ないと答えた30%の人の理由は家で特に誕生日やお正月などの年中行事はやったことがない、両親が共働きの家庭のため休祭日はゆっくり休みたいからしない、おせち料理などは美味しくないので作らない、お雑煮は家で作らない、また家族がそれぞれの過ごし方をするなどの理由があった。

家庭で年中行事を行うと必然的に興味や関心につながるかと捉えてよいと思う。

⑱テーブルコーディネートの知識 (図-18)

栄養士はテーブルコーディネートの知識もあった

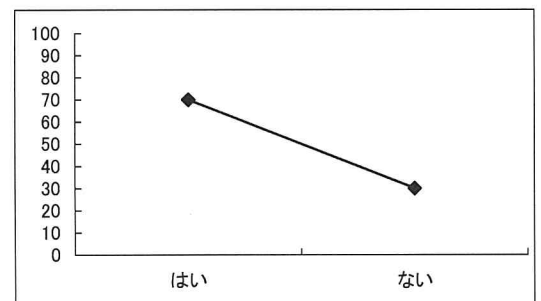


図-17

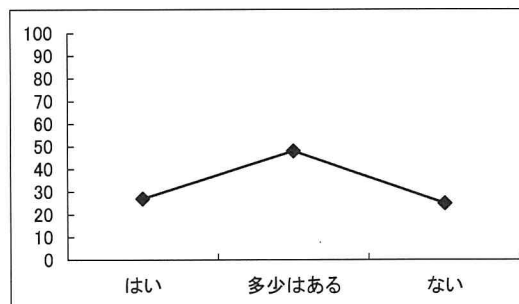


図-16

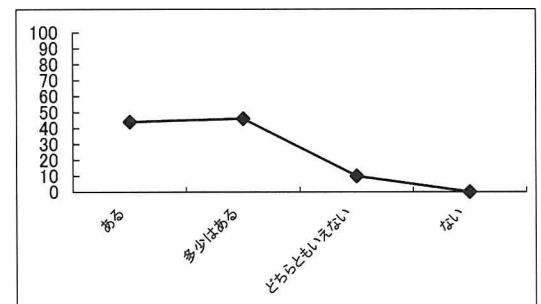


図-18

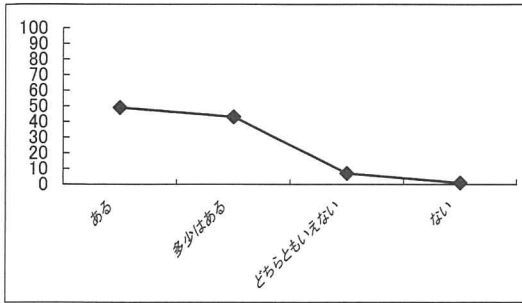


図-19

ほうがよいと思う人は80%と多く、どちらともいえないと思う人は20%であった。どのような理由かを知る必要があると思っている。

⑨テーブルコーデイネートの知識 (図-19)

家庭人としてテーブルコーデイネートの知識もあったほうがよいと思う人は約80%という結果であった。これは栄養士のみならず食に携わる人は特に食空間の知識は必要であると捉えてよいのではないかと思う。

まとめ

今回は本学で食を学んでいる学生の食生活の実態を把握する目的で行った。全体的にみると料理や食卓についての関心度があり、家庭での年中行事食など関心があり、料理も作っている家庭が多く嬉しい結果であった。しかし逆に少人数ではあったが、料理や年中行事食など関心がないという学生や家庭があったことに目を向ける必要性を感じている。

年々多忙な生活の中で手作り料理から中食のスタイルに委ねる傾向にある。その表れがデパートの食品売場や惣菜店の利用で、各店頭は夕方になるとぎわっている。調理に費やす手間や時間も短くなり、時代とともに食生活も変化してきている。そのような食卓を如何に個々の家庭の味として食卓にどのように工夫するかということも必要である。食事は調理(時には他に委ねることがあってもそれを工夫する能力)と食空間(豊かに食べること)の両面から成っている。したがって、フードスペシャリスト資格認定試験のカリキュラムのみならず、栄養士過程を学ぶ学生に食空間つまり食のアメニティを専門教科として加えるべきと考えるのは過言であろうか。栄養バランスのとれた食事をより美味しく楽しく食

べるための雰囲気作りは簡単なようでも以外と難しい。良い食事の場とは感性を働かせて食空間の演出をし、喫食者の五感(視覚・嗅覚・味覚・触覚・聴覚)を満足させることにより、美味しく満足した食事になる。その食卓はさらに人間関係のコミュニケーションを図る大切な場にもなっている。

食空間の定義とは“食の名言辞典”から引用すると、イギリス人で都市計画家であるウイリアム・ホルフォード氏はアメニティについて次のように説いている。【単に1つの特質をいうのではなく複数の情報である。芸術家が目にしてデザインする美であり、歴史が生み出した快い親しみのある風景を含みある状況のもとで効用。つまり、しかるべき物がしかるべき場所にあり、全体として快適な状態をいう】と定義している。食空間は心の安らぎであり、命の安らぎともいうと述べている。このアメニティ(amenity)とはラテン語の(amō)の語源といわれ、愛する、安らぎ、快適性という意味に捉えられている。

したがって、食卓は生命を存続させ、健康の保持のための食事の場であると同時に自分自身の癒しと人間関係のコミュニケーションの場として重要な役割を持っている。

近年経済の不況に伴って夫婦共働き、単身赴任、リストラなど、また低年齢の犯罪や家族間での犯罪などの事件も多く、家庭生活も平穏無事ではいられない。また核家族や女性の社会への進出でゆっくり食卓を囲む生活が減少しつつある。しかし、どのような状況でも夫婦や親の責務として家族のコミュニケーションを大切にすべきである。特に子供のいる家庭において、食卓は小児期からの食習慣や躰の場であり、次世代を担う子供達へ食文化を伝承する場にもなる。少なくとも年に数回の誕生日や年中行事に目を向けると、必然的に季節を感じ、旬の食材を使う料理が食卓に並び、食空間が広がることにもなる。そして家族の協力の基に人々が食卓に集まり、コミュニケーションの場となる。そのような家庭生活にするには各自が自覚を持って協力しなければ成り立たない。

また、家族の食生活、特に食卓のあり方や食文化や伝統などは、時代とともに新しい形に変えた日本の良い伝統などを後世に少しでも受け継ぐことも必要ではないかと思う。

栄養士の仕事においても、栄養バランスの食事作りとともに喫食者が気分良く楽しく食欲が増すような雰囲気作りも重要な仕事であり、食欲に対する心遣いまでを担う栄養士になってほしいと願っている。

卒業後あらゆる方面に羽ばたく学生に対して、食の専門家としてのみならずまた生活者として、将来家庭を担う者として、「食卓を見直そう」「楽しく美味しく食べるための食卓作りとはどのように」を学び実践することが大切である。

## 要 約

本学の食を学んでいる学生を対象に食卓についてのどのように考え、実際にどのような食生活を過ごしているのかを知るために、アンケート調査を行った結果、以下のことが明らかになった。

### 1. 料理の関心度について

- ①料理にとっても関心があるという学生が99%と大半を占めていた。
- ②住まいは、近郊からの通学が84%と多く、家族と同居の学生が大半を占めていた。
- ③家庭で毎日料理を作る学生が23%いたが、全く作らないが10%あった。

### 2. 食生活の現状について

- ④家族そろっての食事は時々がほとんどであったが、全くないという家庭が10%あった。
  - ⑤家族そろっての食事は平日及び休日共に夕食が多かった。
  - ⑥家にお客を招くことあると招くことはないという家庭が半数ずつであった。
  - ⑦客を招待した時、接待の方法として、お茶の接待が約2/3で、食事での接待が約1/3であった。
  - ⑧家庭に客を招待した時、食事の形は内食が全体の約半数を占め、中食と外食が各々半数ずつであった。
  - ⑨自分が食事を作ってもてなしたい人は友人であり全体の半数を占めていた。両親と祖父母が各々23%で親戚は僅かであった。
- ### 3. 食空間についての関心度について
- ⑩テーブルコーディネートに関心度は多少あるを含めて84%を占め、関心度は高いと感じた。
  - ⑪テーブルコーディネートに関する雑誌を見る人は

2割であった。関心はあっても雑誌を見る人は少ないと感じた。

- ⑫テーブルコーディネートを多少学んでみたいとを含めて88%もあった。しかしどちらともいえないと答えた人が22%あり、この理由を今後知ることが必要と思っている。
- ⑬食器に興味があると思う人は約85%と多かった。若い人が食器売場などに多く見られるのはこの結果からも合点がいく。
- ⑭テーブルフラワーに興味があるのは約77%であった。どちらともいえないという中には実際にやってみないとよくわからないということであった。
- ⑮年中行事を行ったことがある家庭は約70%あった。
- ⑯行事に関心があると答えたのは約70%であったが、関心がないと答えた中には、家でほとんどやらないとの理由であった。
- ⑰何らかの行事食を作る家庭は約70%あった。しかし30%はないということであった。
- ⑱栄養士としてテーブルコーディネートの知識も必要であると思う人は80%で多かった。
- ⑲家庭人としてテーブルコーディネートの知識もあると思う人は約80%で多かった。

以上今回の調査では料理や食卓についての関心度があり、年中行事食など家庭で作っているという結果であった。しかし少人数ではあったが、料理や年中行事食など関心がない、家庭で行事及び行事食は全く作らないということであった。栄養士のみならず家庭人もテーブルコーディネートの知識も必要であり、学びたいという学生も多かった。現時点では、いろいろな機会に出来るだけ興味を持つように指導して行きたいと思っている。

## 参考文献

- 1) 平野雅章・田中静・服部幸應・森谷久編：食の名言辞典、東京書籍、1994
- 2) 荒井綜一・川端晶子・茂木信太郎・山野井昭雄編集：フードデザイン21、サイエンスフォーラム、2002
- 3) 太田信子・籾早苗：小児歯科患者の食生活に関する調査報告、駒沢女子短期大学研究紀要、38、2005