

# テーブルスケープデザインに関する研究-2

－食育とインテリアデザイン－

中野久美子\* 加藤 力\*\*

Study on tablescape design

Food education and interior design

Nakano Kumiko Kato Tsutomu

## 1. はじめに

### 1-1. 研究の背景と目的

近年、家庭環境における「衣食住」すべてにおいて、伝統の継承がなされなくなり、家庭環境や生活システムが変容して、人々の感性や価値観に応じた「衣食住知遊」のライフスタイルを創造し体験することが求められるようになってきた。

その中で、現代の「食」は、地球規模での環境問題や食糧問題を抱え、「食」をめぐる環境の変化の中で「食育」などに対する関心が高まっている。

食育基本法が 2005 年 7 月に施行された。それは国民一人ひとりが食に関する適切な判断をできる力を身につけ、生活の改善につなげることを目指しているものである。食育推進基本計画は、この基本法の考え方をより具体的に行うために、自治体や教育現場、家庭などで取り組みやすいように国全体の目安を示したものである。

「食育」とは、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることであると定義している。

食育に関する一般的な知識としては、食生活を通して、何が安全か、どのように食べるのか、誰と食べるのか、食事のマナーや環境問題などについて幅広く教えることであるというように言われている。

ところが食育基本法・食育推進基本計画の中では、食環境創造の視点が明確ではない。「食」に関する知識には、食材や栄養、調理法等に関する知識だけではなく、美味しいと感じる食環境づくりの知識も大切であると考え。

「食」の美味しさは、味覚や嗅覚だけではなく食卓を含む風景などの視覚的なもの、周りの音楽や会話による聴覚、食感や手触りなどの触覚の五感によるものである。またマナーなどを含むホスピタリティ、食事の場での人と人とのコミュニケーションによって完成されると思われる。

本研究の目的は、誰とどのように食べるのかなど食の

場でのコミュニケーションを大事に考える食環境創造とインテリアデザインを食育の方法として有効に取り入れ、テーブルスケープのデザイン戦略として提案するものである。

### 1-2. 研究の方法

2008 年 7 月、京都の女子大生（18-23 歳）240 人に対し“食事が美味しいと感じる食環境”に関して 200 字程度・自由記述式のアンケート調査を行った。これを対象にし、プロトコル分析を行い、美味しい食環境の創造に関して考察を試みた。

## 2. 美味しい食環境に関する調査

“食事が美味しいと感じる食環境”に関する調査によるプロトコル分析を行い、空間、ヒト、その他の 3 つに分類できた。（表-1・2・3 参照）

空間		回答数
場所	家／自宅／家庭／実家	42
	外／自然／木・緑に囲まれた	24
	レストラン／お店／カフェ	10
	景色のきれいな	8
	和室	8
	空気のおいしい	5
	個室／半個室	5
	海に見える	2
雰囲気	落ち着く	34
	清潔な	29
	少し暗め	16
	明るい	10
	ゆっくり／リラックス	10
	きれいな	9
	ゆったり	7
	明るすぎない	5
	静かな	4
	楽しく	3
静かすぎない	2	
環境	音楽／BGM	16
要因	オレンジ系照明	11

	明るい照明	10
	やわらかい照明	3
	あたたかい照明	2
	白熱灯／照明	8
	室温	5
	湿度	2
	暖色系の色彩	8
	淡い色合い	4
	無臭／禁煙	6
	安全／安心	3
家具, テーブル ウェア等	木の机	14
	イス／ソファ	11
	テーブルクロス／マット／ナプキン	13
	食器／お皿	21
	雑貨／キャンドル 花	5 6

表-1 空間に関するプロトコル

ヒト		回答数
	家族	89
	友人／友達	63
	好きな人／恋人	11
	人と一緒に／誰か	17
	親しい人	8
	みんな	7
	楽しい人	4
	数人で	2

表-2 ヒトに関するプロトコル

その他		回答数
状況	会話／おしゃべり	27
	ワイワイと	7
	運動後	6
	ピクニック／遠足	4
	疲労時	2
	マナー	2
料理	母がつくった	10
	盛り付け	8
	バーベキュー	4
	料理の彩り	3
	手料理	2
	お鍋	2
	お弁当	2

表-3 その他のプロトコル

### 3. 結果と考察

空間では、場所は自分の家、自然の中、木や緑の多い外が多く、雰囲気は落ち着いた清潔な少し暗いまたは明るいゆっくりという記述が多かった。環境要因は音楽、照明、色彩、温度、湿度などに関する記述が多かった。

家具類は、木の机、いす、テーブルクロスやマット、食器等のテーブルウェアや花、雑貨に関する記述が多数みられた。

ヒトでの家族、友人が最も多いことにより、自分の大切なヒトと食の場と時間を共有することが食事を美味しく感じるために重要であると考えていることがわかった。

状況では、会話、話をしながら等、母の手作りの、盛り付けにこだわった料理などの記述がみられた。

以上のことにより、美味しいと感じる食環境の要素として、第一に一緒に食べるヒトが重要であり、空間（場所、雰囲気、環境要因）、状況、料理等が考察できる。

### 4. まとめと今後の展望

美味しいと感じる食環境は、状況・料理等にあうようにデザインされた空間と、その食の場と時間を共有するヒトの存在により成立するものである。

これらの要素は、食育の方法として食環境の創造に有効に取り入れることができるものである。

美味しいと感じる食環境を認識し創造することは、現在まで戦略化されてきたフードビジネスにおいてだけではなく、食育においても重要なことである。

今回の調査では、調査対象者には美味しいと感じる食環境について明確にイメージされ表現されていた。それは対象が大学生であり、食に興味のある人も多い中での結果であると推測される。今後は幅広い年齢層を対象に調査し研究を進める必要がある。

食をめぐる環境をデザインすることを提案していくことは、子供だけではなく学生から高齢者まで、弧食をはじめとした個食、固食、粉食、濃食などの現在の食の場での様々な問題の解決方法として有効であると考えられる。そして、これらの食環境を実現するための建築デザイン、食材などの地産地消を可能にするような都市デザイン、エコなどの地球環境などにもつながっていく。

#### 参考文献

内閣府 食育基本法

\*京都女子大学講師・(有)フードアート

\*\*宝塚造形芸術大学大学院教授・工博