研究論文

テーブルコーディネートの誕生とその機能

中　矢　雅　明・清　水　千　晶・荒　井　三津子

The Birth of “Table Coordinate” and its Function

NAKAYA Masaaki, SHIMIZU Chiaki and ARAI Mitsuko

Ⅰ．緒言

1996（平成８）年，食に関する総合的な専門家育成のためにフードスペシャリスト協会が設立された。フードスペシャリストの資格取得には栄養士を養成する大学か短期大学でフードコーディネート論の受講が必須とされ，建帛社の「新版フードコーディネート論」が教科書に指定されている。そこでとりあげる和洋の料理や食器のセッティング，食器の種類や食事のマナー，食空間のイメージ作り等は，すでに一般化している「テーブルコーディネート」の内容のものだが，「新版フードコーディネート論」では「テーブルコーディネート」という独立した項目を設けている。これはテーブルコーディネートの概念と領域の不明確さを示すものである。

1998（平成10）年には日本フードコーディネーター協会が設立され，フードコーディネーターの養成課程でもテーブルコーディネートの知識が求められるようになったが，その内容と領域も明確ではない。

テーブルコーディネートは，1980年代のはじめから都市生活を営む女性たちの注目を集めるようになり，指導する教室は大都市を中心に次々に登場し，現在も盛況である。時代の流れを受けて, 1990（平成２）年には通商産業省（現在経済産業省）が「ゆとりと豊かさ」を食空間で実現することを目指し，TALK（食空間と生活文化ラウンドテーブル）を設立した。TALKは毎年テーブルウエアフェスティバルを開催し，「やさしい食空間コンテスト」の公募を行なっている。テーブルコーディネート部門には毎年多くの応募がある。同フェスティバルは近年，東京ドームで９日間開催され，会期中約30万人もの来場を得ている。この人気を背景にTALKは2003（平成15）年, テーブルコーディネーターという新しい資格制度を設けた。フードスペシャリスト，フードコーディネーター，テーブルコーディネーターと，次々に食卓まわりの仕事が誕生したが，その違いもまた明確ではない。

1958年の創刊以来，美しく大きな誌面で「読者に夢を」という基本姿勢を貫いている家庭画報は1996年，「家庭画報大賞」を設け，以来毎年クラフト作品を募集している。これまでに4度「テーブルコーディネート部門」の募集があり，入賞作品は誌上に掲載された。このように，その定義や領域が明確でないにも関わらず，大学の必修科目で取り上げられるほか，家庭の食生活を担う女性たちの関心を集め，支持される理由はどこにあるのか。テーブルコーディネートとはどのように理解されているのか。どのような文化的，社会的背景から生まれたものなのか。大学教育ではどのように指導されるべきなのか。今後，食育研究や豊かな食生活の提案が重要視されれば，ますます注目される分野であるにもかかわらず，テーブルブルコーディネートをとりあげた研究は乏しい[1, 2]。本稿ではその誕生と領域，機能について調査検討する。

Ⅱ．方　　法

1）「新版フードコーディネート論」におけるテーブルコーディネートの扱いを確認した。

2）テーブルコーディネート，テーブルセッティング，テーブルデコレーションの違いを確認するため，それらをタイトルにしている書物の内容を比較した。

3）フードスペシャリスト，フードコーディネーター，テーブルコーディネーターという職業が誕生した年代と背景，仕事の内容を各協会の資料をもとに確認した。

4）テーブルコーディネートがどう理解されているかを知るために，TALKと家庭画報のコンテスト受賞作品の特徴を検討した。

5）テーブルコーディネートを指導する教室の内容を確認した。

6）食卓は歴史的にどうコーディネート（演出）されてきたかを知るため，食卓を描いた古今の絵画や文献，関連書物にあたり概観した。

7）本学の1年生157名に記憶に残るクリスマス，正月，誕生日の食卓を描いてもらい，一般家庭の食卓がどのように演出されているかを把握した。フードコーディネート論等を受講した後，自らがプロデュースする食卓も描かせた。

8）家計経済研究所や国民センターが実施した調査結果をもとに，食卓を囲む家族の人数を確認した。

9）近年の女性の生活スタイルの変化を講読雑誌の変化を通して考察した。

10）一般家庭の手本にもなるレストランのテーブルがどのようにデザインされるか，フランス料理店「Hiramatsu」の札幌店「ル・バエレンタル」の責任者に聴き取り調査を行なった。

Ⅲ．結　　果

Ⅲ－1．教科書上の位置付け

「新版フードコーディネート論」の目次の大見出しを表1に示した。テーブルコーディネートは第4章に含まれている。表中の★印をつけた第4～6章は食卓および食卓周りに直接関する内容だが，第1章から3章にも食空間のコーディネートの模式図や食事文化の構造，国内外の料理の流れ等がとりあげられている。全10章中6章が食卓上のアイテムやレイアウト，食空間に関する内容で構成されていることになる。テーブルコーディネートは第4章に（2）「テーブルコーディネートの多様性」として単独で登場している（表2）。第4章の（1）は「テーブルセッティングの基礎」で，その内容は表3に示した。

表 1)「フードコーディネート論」の内容

タイトル	使用ページ数
第１章　フードコーディネートの基本理念	16
第２章　現代の食事文化とその課題	19
第３章　メニュープランニング	15
第４章　★テーブルウエアと食卓の演出	17
第５章　★食卓のサービスとマナー	16
第６章　★食空間のコーディネート	17
第７章　フードマネジメント	16
第10章　フードコーディネートの情報と企画	15
第11章　食環境とフードシステム	17
第10章　フードコーディネートの課題と期待	11

表 2）テーブルコーディネートの多様性

テーブルコーディネートのポイント	
食事の時間	朝・昼・夜・ティータイムなどの区分
食事の目的	日常食か祝い事か、年中行事かの区別
食事のスタイル	日本、西洋、中国料理、エスニック、和洋折衷から選択
食卓のスタイル・イメージ	フォーマルか，インフォーマルか、クラシックか、モダンか、カジュアルかなどに区別せよ
スタイル別の食卓の演出	
クラシック	伝統的なイギリスのスタイル
エレガント	繊細で優雅なフランスのスタイル
モダン	人工的でクールなイタリアやニューヨークスタイル
カジュアル	きどらない，気楽な，家庭的で日常的
エスニック	ヨーロッパから見た異文化を持つ国々の料理
ジャパネスク	和と洋の感覚をミックス

表 3）テーブルセッティングの基礎(フードコーディネート論より)

タイトル	小見だし	行数	内容
日本料理のテーブルセッティング	会席料理の膳組 器づかい	12 6	食器の配列 食器の使い方
西洋料理のテーブルセッティング	テーブルといすの配置 イギリス式 フランス式	9 2 4	一人分のテーブルのスペース いすと壁の距離 位置皿の置き方 食器の置き方 食器の置き方
中華料理のテーブルセッティング	テーブル ターンテーブル	5 4 4	テーブルの形とクロス ターンテーブルの説明 クロスとナプキン， カトラリー，西洋風の食器
ブッフェスタイルのテーブルセッティング	スタンディングブッフェ シッティングブッフェ オンテーブルブッフェ	15 4 4	テーブルと料理の配置 ブッフェのスタイル説明 ブッフェのスタイル説明
ティーパーティーのテーブルセッティング	ティーパーティーの種類 ティースタイルの基本	11 11	時間帯と内容 クロス，食器， 装飾花の説明

Ⅲ－２．定義

（１）フードコーディネート：食のアメニティ（快適性）と文化的価値を含むトータルのフードサービスを提供するために，食選択の多様化，食空間デザイン，食情報など各関連分野を総合し，体型化した領域。「食と農の共生」や食の循環型社会の問題がクローズアップされる昨今，食育の推進も業務の1つである[3)]。

（２）テーブルセッティング：TALKのテキストには「食器や食具を食卓に配置することを意味する」とある[4)]。信濃（1990）はテーブルセッティングは単に配膳することではなく，誰とどこで，何をどう食べるかの演出法で，季節を大切に考え，いかにテーマに合った演出をするかと言うことが重要であるとした上で，テーブルセッティングは「物の置き方」としている[5)]。ウルフマン（1988）は，テーブルセッティングは単にナイフやフォークを並べるだけではなく，それ以上の意味があることだと言い，それは食べ物と楽しい会話のための，より「素敵な場」を創ることであり，何を食べ，何を話したかを忘れてしまった後でも，記憶に残るような雰囲気を演出することだと言う。またテーブルセッティングは仕事が終って料理ができるまでのちょっとした時間に，手早く楽しんでするもので，上手なテーブルセッティングをするためには手持ちの美しいものを常に身近かで使いこなし，各自のスタイルを作り出してゆくことだと述べている[6)]。Loring&Platt（1981）は「success of table setting depends on financial considerations but on having a point of view on having a personal style rather than timidly depending on bland and faceless conventionalities. There are no answers given to the question of how to set a table ,but the collective answer is ’ Do what you want, and do your best’」という見解である[7)]。Smith & Lans down（1987）は「Table Decoration Book」でフォーマルセッティングとインフォーマルセッティングがあることを指摘し，サービスや座席等もその領域だとしている[8)]。

（３）テーブルデコレーション：TALK編の「テーブルコーディネート」によればショールームのディスプレーのようにデコレート，つまり飾りつけることである[4)]。Westland（1994）は「tablecloth designs, centerpieces, place settings, and fruit and flower arrangements are all featured in a

dazzling range of styles from fun to fantasy.」とし[9]，Smith（1987）は「you will find suggestions for all kinds of ways to add to the sense of occasion」と書いている[8]。

（4）テーブルコーディネート:「フードコーディネート論」には「食べる喜びを満喫できる食卓を演出するためには，食べる人の要望と予算のことも考え合わせて，TPOにふさわしいテーブルコーディネートをしなければならない」[10]とある。TALK編の「テーブルコーディネート」によれば，「テーブルコーディネーション」は日本で考えた造語であるという。英語のテーブルデコレーションを意味し，文字通りいろいろなものを組み合わせることで，テーブルの上に色を使い，カラーコーディネートしながらセットすることだという[4]。本稿の筆者の一人荒井は1985年以来テーブルの演出を仕事の１つにしている。その仕事上有効な参考書６冊の目次を表４にあげた。

表４）　テ―ブルセティング等の出版物の目次

TABLE SETTINGS [11]	
Etiquette	
The Elements	The Table Settings
Exploring the elements	*White Magic　*Citrus Shade *China Blue　*The Midas touch
China	*Jewel Brights　*Out of Africa
Glass	*Beach Style　*Sun-filled style *Shaker styling　*Modern minimalism *Fun with colour
Linen	*Simply natural　*Outdoor party *Children party
Candles	*Easter festivity *Thanksgiving *Valentine dinner
Decorations	*White wedding　*Modern Christmas
Furniture	*Traditional Christmas

Table Decorations [8]	
Table Decorations	Tables Settings
Table designn	formal settings
Buying and caring for tableware	informal settings
Glassware	serving and seating
China and pottery	Food and Wine
Cutlery	aperitifs and liqueus
Table linen	Centerpieces
	Tablecloths and Placements
	Napkins
	Place Cards
	Gifts

The New Tiffany Table Settings [7]	
The dinner	All for one
Tete-a-tete	Morning
Noon	Night
Tea and coffee	The great outdoors

The table decoration book [9]
Setting the scene　table decorations　making colour　works go forgreen　glorious gold　fired earth colours　wonderful white beautiful blue　multi-coloured　marvels

おしゃれなテーブルセッティング [6]
●食器　グラス，カトラリー，ナプキン ●テーブルセッティング 朝のテーブルセッティング，昼のテーブルセッティング ティータイムのテーブルセッティング，夜のテーブルセッティング 休日のテーブルセッティング，記念日のテーブルセッティング ●料理

四季のテーブルセッティング [12]	
季節の食卓	春　夏　秋　冬
食卓の装い	食卓の演出者　皿 カトラリー グラス テーブルクロス ナプキン センターピースと小さな贈り物 花
	食卓の変遷とセッティング
テーブルマナー	おいしく楽しく食べる礼儀作法 レストランでフランス料理を楽しむ秘訣 インテリア，テーブルコーディネートの おしゃれなレストラン

Ⅲ－３．食関連の新職業の誕生と目的

（1）フードスペシャリスト

食べ物，食生活に対する安全性思考や健康志向が強くなり，消費者の食に対するニーズの多様化と高度化は顕著である。また食生活の豊かさ，感性，コミュニケーション，マナー，伝承など，食生活に関する機能が注目されてきたことを背景に，平成８（1996）年，日本フードスペシャリスト協会が設立された。その目的は食に関する広い視野と深い見識を備え，食のフィールドの充実，発展を担う専門家として，また国民の豊かな食生活，食文化を推進するリーダーとして，流通や消費の分野で活躍できる人材の育成である。資格試験は同協会が認定した170校以上の大学，短期大学で行なわれ，試験科目は「フードスペシャリスト論」「食品の官能評価・鑑別論」「食物学に関する科目」「食品の安全性に関する科目」「調理学に関する科目」「栄養と健康に関する科目」「食品流通・消費に関する科目」「フードコーディネート論」である。このうち，「フードコーディネート論」

の中に「テーブルコーディネート」が含まれている。

（2）フードコーディネーター

食の世界のより幅広い知識を習得して，総合的な視点とホスピタリティーを持ち，調理師，栄養士，メニュープランナー，テーブルデザイナー，マーケッターなど各専門分野のスペシャリストたちの連携を図り，フードビジネスをトータルにマネージメントする人材の育成を目的として1998年，日本フードコーディネーター協会は設立された。資格は１～３級の３段階に分かれている。３級試験は①デザイン･アート，②経済・経営　③科学　④文化の4科目，2級試験の１次試験は①レストランプロデュ―ス，②食の商品開発　③ホスピタリティー＆ライフサポート　④食のイベント・メディアから出題される。受験資格は特にないが，調理師，栄養士の資格を有する者は免除される科目がある。また，短期大学と専門学校を主とする認定校制度がある。民間のヒューマンアカデミーのフードコーディネーター養成講座は主要な都市で多くの学生をかかえている。同じく養成講座をもつバンタンキャリアスクールの講師，菅野典子氏は同校のホームページで「フードコーディネーターは食材に様々な価値をつけることができる仕事です。…中略…。大切に作ってくださった食材を，より新鮮に，より美味しそうに，綺麗に見せること，メニューを考える事が大切」と述べているが，フードスペシャリストよりその守備領域が狭いことがうかがえる。バンタンキャリアスクールにはフードスタイリスト養成コースもある。フードスタイリストという仕事を統括する協会は現在はないが，同校のフードスタイリストコースの講師田島冨佐江氏は「美味しい料理は色彩，香り，味，舌ざわり，音のどれが欠けても台無し。冷たいものは冷たく，暖かいものは温かく感じさせ…中略…，目で料理の美味しさを味わってもらうのがフードスタイリストの仕事。」と述べている。だがフードコーディネーターの仕事と，明確な違いは見えてこない。同校のフードスタイリングコースの学習内容は，ホームページによると，スタイリングに必要な食材，食器，演出用の道具の知識を得て，用途別のスタイリング技術を習得し，テーブルコーディネート，ラッピングの技法も合わせて修得することだという。

（3）テーブルコーディネーター

関西を中心に日本テーブルコーディネーター協会が活動しているが，テーブルコーディネーターとして仕事をするために協会に所属する必要はない。テーブルコーディネートを指導する教室は主要都市を中心に全国に散らばっている。東京のアール・ドゥ・ヴィーヴルもその一つである。この教室は雑誌やテレビでとりあげられ，インターネットでも授業内容が確認できる。それによると主宰者は「テーブルコーディネートとはテーブルウエアの基礎知識，食卓演出の基礎，ホームパーティーのノウハウを学ぶもの」とし，具体的には「オリエンタルスタイルのシャンパーニュパーティー」，「ウエッジウッドおもてなしの食卓」，「彼をもてなす贅沢ディナー　モダンスタイル」などのタイトルで指導している。TALK主催のテーブルウエア大賞などの掲載でも知られる月刊誌「優しい食卓」Vol.12（2001）には落合なお子主宰の「ブロッサム・オブ・ナオコ　テーブルコーディネートスクール」，阪口恵子主宰の「ジャパンテーブルアーチストアカデミー」，手島麻記子主宰の「テーブルコーディネーター養成スクール　彩食絢美」，松尾洋子主宰の「アトリエ・ル・レーヴ　テーブルコーディネートアカデミー」，山口泰子主宰の「アール・アカデミー」，丸山洋子主宰の「丸山洋子テーブルクリエーション」の広告があり，それぞれ１／３ページから１ページを占めている。各主宰者は同誌に毎回登場する常連でこの領域のリーダーとして活躍し

ていることが理解できる。

しかし，テーブルコーディネーターという職業を日本で最初に名乗ったのは管見によればクニエダヤスエである。1976年，クニエダ氏は帽子デザイナーのアトリエを閉めた後テーブルコーディネーターとして仕事を始めた[13)]。クニエダの著作全29冊中，タイトルに直接食卓関連の事象が登場するものは表５の通り18冊である。表中複数回登場する言葉は表６にまとめた。

表５）クニエダヤスエの著作

1979	おしゃれな夜食ノート―美味とワクワク時間の作り方
1980	エレガントな食卓ノート―おいしさの作り方と演出法
1981	テーブルコーディネーション―食卓を楽しむ
1982	クニエダヤスエのキッチンアイディアブック
1983	やさしいテーブルコーディネーション
1983	クニエダヤスエのおもてなしブック
1984	暮しを紡ぐ―きもののいろ合わせから台所のプランニング
1985	ナチュラルな生活づくり-自然の香り，季節の移りを楽しむノート
1986	暮しの中のハーブ
1990	TEA「茶」の本―おいしい入れ方とセッティング
1990	暮しを楽しむテーブルコーディネーション
1991	エンターテイニングテーブル
1992	プレート「皿」の本―テーブルコーディネーション
1992	食卓のエッセンス
1992	キャンドルのある暮し
1996	クニエダヤスエ　和の食卓
2001	リネンと暮す
2005	クニエダヤスエのテーブル物語

表６）クニエダヤスエの著作のタイトルに登場する言葉

暮し	11
テーブル・食卓	9
すてき	4
コーディネーション	4
おしゃれ	3
たのしむ	3
生活	2
色・カラー	2
季節	2

クニエダヤスエと並んでテーブルコーディネートに関する著作の多い食卓の演出家に木村ふみ・今田美奈子・飯田深雪がいる。木村は女性誌の巻頭ページの食卓を担当したり，東京のパークハイアットをはじめ著名なホテルの食空間の演出をして高く評価されている。菓子研究家の今田美奈子は洋菓子だけでなく料理や食卓の装飾花もトータルに指導し，料理研究家の飯田美雪は造花作家として著名であるだけでなく満100歳の今日まで現役の料理研究家として海外のもてなし料理や食に関するマナーを広く日本に紹介している。これら日本を代表する食卓の専門家の著作から食卓の演出に関するものを選択し，そのタイトルを表７～９に示した。

表７）木村ふみの食卓関連の著作名

1985	食卓の演出―テーブルセッティング
1988	食卓―その空間と演出
1993	テーブルコーディネーションレッスン
1998	ヨーロッパの磁器とガラス―名窯を訪ねて
1999	食卓の記憶―魅惑のテーブルコーディネーション

表８）今田美奈子の菓子・料理以外の食卓関連の著作名

1979	およばれとおもてなしのマナー―すてきなパーティー
1989	伝統の作法―ヨーロッパ上流社会に学ぶ生活芸術
1999	正統のテーブルセッティング―ヨーロッパの上流社会の食卓芸術
2001	貴婦人が愛した食卓芸術
2005	セレブリティのテーブルマナー

表９）飯田深雪の花，料理以外の食卓関連の著作名

1971	テーブルセッティング
1977	パーティー―料理・セッティング・マナー
1980	食卓の芸術
1987	飯田深雪の愉しい食卓づくり―家族だんらんと四季のテーブル 46 の実例集
1990	飯田深雪の楽しいおもてなし―国際社交のルールとマナー
2001	100 歳のいきいき食卓術―私の食の心得７か条

Ⅲ－４．テーブルウエアフェアとコンテスト

（１）テーブルウエアフェスティバルと作品

緒言で述べたとおり，平成２（1990）年，TALKは設立された。その目的は食空間と生活文化に関する調査研究，人材養成，情報の収集と提供，普及啓発等を行なうことにより，関連産業の健全な発展と心豊かな食空間の創造を図ることである。TALK主催，通商産業省後援で毎年食空間の提案に関するフェスティバルが開催されており，その来場数は年々増加している。2001年の第８回「優しい食空間コンテスト」には2190点，2001年は2304点の応募があった。９日間の来場者数は2001年は305,000