

# 調理師養成施設における規定外実習のもたらす 教育的効果の研究

## The Introduction of Extra Cooking Training at Training Colleges for Cooks

林田 美鳥、柏木 絹代、楠本 雅美

### I. はじめに

長崎短期大学(以下、本学)食物科調理コース(以下、本コース)は、平成14年度に栄養士養成からの改組により開設され、本年度で調理師養成10年目を迎える。これまでに8期生を送り出し、その多くが調理師として営業店・特定給食施設などの専門性をいかせる職場で働いている。

わが国の調理師養成は、専門学校(1・2年制)が主体であり、短期大学に調理師養成課程をおくところは少ない。本コースでは養成期間の長さの特徴とする短期大学での調理師養成だからこそできる教育はなにか、コース開設以来、教育内容について検討、実践、改善を試みてきた。

本コースの学生がもっとも興味をもって臨む授業は調理実習である。しかし、実習で調理した料理は調理した学生自身が食し、人に評価してもらうことはほとんどないため、レシピの作成には熱心でも、「この料理をおいしいものにしよう!」という熱意が感じられず、それが担当者の悩みである。

人に食べてもらう。その経験を通して人に喜んでもらえる要素を学び、身につけてほしいという思いから、機会をとらえては、調理師養成に規定されている調理実習以外に実習の場を提供し、人に食べてもらう経験の場を用意してきた。

今回はそのような取り組みの一つである「調

理コース卒業記念行事 フルコース会食会(以下、本会)」について紹介し、その教育的効果について考察する。

### II. 活動の目的

先に述べたとおり、普段は人に料理を食べてもらうことの少ない学生に、「料理を人に評価してもらう」という目的をもって調理にあたらせ、緊張感の中で調理師としての職務を果たすために何が必要かを考えてもらい、さらに、本コースの開設科目であるカフェテリア方式の集団給食実習では経験できない正餐形式の調理作業を体験することで、自らの課題を見つけ出してもらうことを目的とした。

### III. 活動の方法

「卒業に際し、これまでお世話になった皆様に我々が作った料理を提供してお礼としたい。」という学生達の声に始まり、平成21年度に初めてのフルコース会食会を開き、本年度で3回目の開催を迎えた。

今回は23年度開催分を軸に、その内容と事後に行ったアンケート結果について述べていく。

開催までのスケジュールは以下のとおりである。

1. 招待客の決定
2. 開催日の決定

3. 料理ジャンルの決定
4. 献立の決定
5. 会の流れの決定
6. 開催までに必要な作業項目のリストアップ  
各作業の担当者の決定  
作業
7. 料理の試作と改善
8. 開催前日の準備作業
9. 本番
10. 会の振り返り  
出席者対象のアンケート  
学生対象のアンケート  
反省会

### Ⅲ. 活動の記録

#### 1. 招待客の決定

学生にそれぞれ2名の招待客を選出させた。家族が中心であったが、友人や本学の教員を招く学生もあり、総勢47名(乳幼児2名を含む)の招待客となった。

#### 2. 開催日の決定

県外出身の学生の場合、ご家族の出席を円滑にするには卒業式に近い開催日が望ましいという学生の意見を受け、卒業式(3月17日)直前の3月15日(木曜日)と決めた。

#### 3. 料理ジャンルの決定

21年度はフランス料理、22年度はイタリア料理のフルコースとした。今回の料理のジャンルについて学生と検討した結果、普段食べる機会が少ないこと、学生の得意なジャンルであることから今回はフランス料理のフルコースを提供することに決定した。

#### 4. 献立の決定

夏休み前にフランス料理フルコースの献立構成と基本的な料理について説明し、レシピ作成を夏休みの課題とした。

献立作成上の留意点は、

- ①1食当たりの材料費は1500円以内
- ②開催月の3月の季節感を出すこと
- ③当日の調理作業は司会・サービス係りを除

き、14名で行うことを考慮する

- ④集団給食実習室の調理設備・機器の使用が重ならないようタイムスケジュールを考慮した献立とする
- ⑤短大所有の器を使用することを念頭に、盛り付け・色彩・味付けの重なりを避ける
- ⑥招待客に喜んでいただけるおもてなし料理であることとした。

#### 5. 会の流れの決定

##### ①受付

##### ②待合

食事の席についていただく前にお待ちいただく場所としてウエイティングスペースを設け、学生の短大生活の様子を写真を基にDVDにまとめ、待合で上映した。待合では抹茶と干菓子を提供した。

##### ③本会

- 1) 開会のことば(司会者)
- 2) 理事長挨拶
- 3) 学長挨拶
- 4) 学科長挨拶
- 5) 食事開始  
メニュー説明(司会者)
- 6) 招待客代表挨拶
- 7) 学生挨拶
- 8) 閉会(司会者)

#### 6. 開催までに必要な作業項目のリストアップ

##### ①招待状の製作

招待状の文面は学生が考え、製作し、原則として学生自身がお招きするお客様に招待状を届けた。

##### ③待合で流すDVDの製作

短大での授業風景その他の写真を集め、編集し、DVDにまとめた。

##### ④テーブルフラワーの製作

テーブルフラワーの製作に当たっては、デザインとプリザーブドフラワーの使用方法を説明し、それぞれ1つずつの製作を課した。

【テーブルフラワー製作の様子】



【作品】



⑤メニューカードの製作

メニューカードには招待客の氏名を入れ、料理名だけでなく、卒業生の集合写真と、各招待客へのコメントを書き入れた。

7. 試作と改善

夏休みに課題としたフルコースの献立表を教員間で検討し、明らかに予算を上回るもの、正餐の献立としては不適当なものを除き、オードブルからデザートまでの各料理について5から7品を選出し試作した。その中から本番で提供する料理を学生が選び、改善点を話し合った。デザートに関しては意見が分かれ、最終的にデザートビュッフェの形で数種類のデザートを出す方向で意見がまとまった。

2回目の試作では、1回目で出された改善点に留意し、本番用のフルコース料理を並べ、器や盛り付けの検討をした。

【試作の様子】



【試作作品】



8. 開催前日の準備作業  
会場設営



料理・パン・デザートの下ごしらえ  
食器・カトラリーの準備  
受付・待合の設営

9. 本番

〈学生配置〉

サービス係り	2年生	4名
	(司会者を含む)	
	1年生	6名
調理係り	2年生	14名

〈待合の様子〉



〈献立〉

オードブル：トマトカップ  
生ハムのカナッペ  
生春巻き



スー プ：クラムチャウダー



パ ン：白パン  
胡桃パン





魚 料 理：鯛のポワレ  
バーニャカウダソース  
野菜のグリル焼き



肉 料 理：鴨肉のオレンジソース  
マッシュポテト  
茄子とズッキーニの重ね焼き



サ ラ ダ：季節の野菜サラダ  
柚子胡椒ドレッシング



デザート：ティラミス  
スイートポテト  
苺のタルト  
チョコレートケーキ  
黒胡麻プリン  
オレンジゼリー

飲 み 物：コーヒー  
紅茶

#### 10. 会の振り返り

- ①学生対象のアンケートを実施
- ②出席者対象のアンケート実施
- ③本会終了後、反省会を開き学生の生の声を聞いた。

#### IV. 活動の振り返り

1. 学生対象のアンケート結果  
(対象：2年生18名)

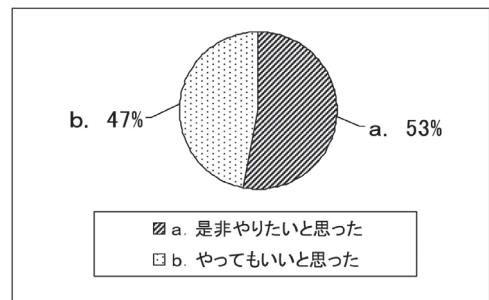


図1 フルコース会食会開催に対するあなたの熱意は？

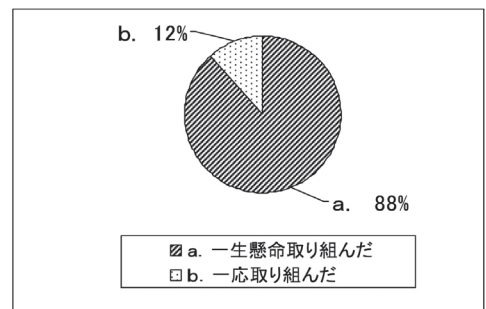


図2 本会へのあなたの取り組みについて

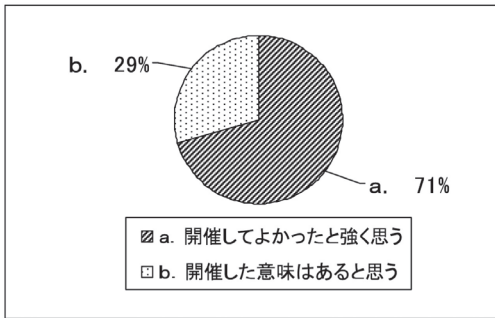


図3 本会開催の意義について

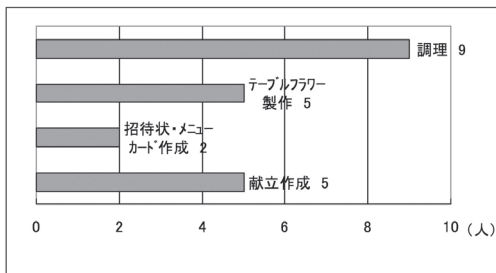


図4 本会開催に伴う作業に興味を持った作業は？（複数回答）

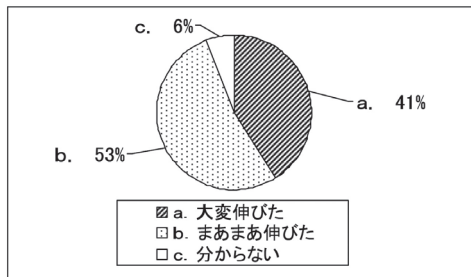


図5 短大での2年間で調理技術はどの程度伸びましたか？

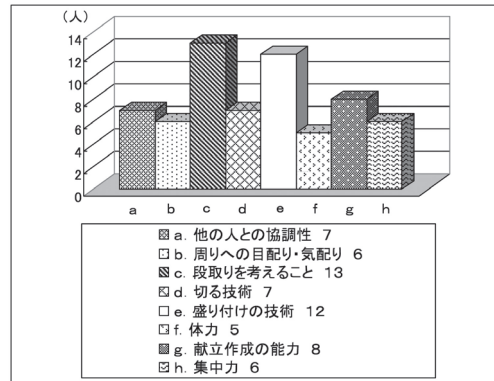


図6 本会の開催を通して、自分に足りないものは何だと思いますか？（複数回答）

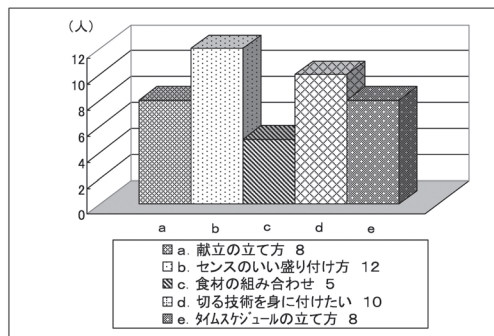


図7 学びなおしたいことは何ですか？（複数回答）

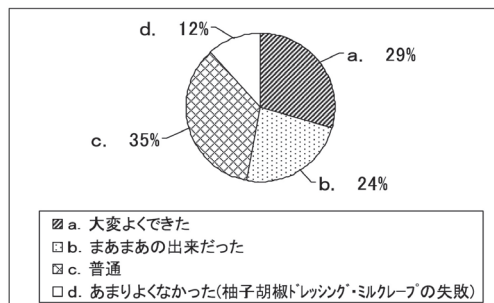
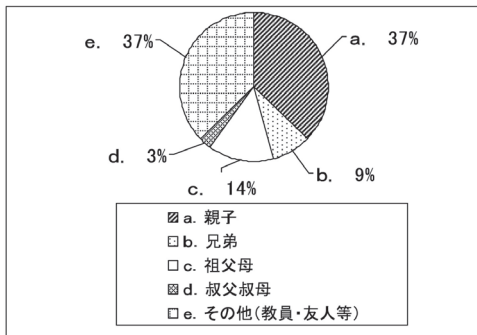


図8 今回の料理に対する評価（複数回答）

〈その他のコメント〉

- ・きつかった
- ・手順を確認しておけばよかった
- ・段取りが悪く動きが悪かった
- ・作業は大変だったが喜んでいただけたので開催してよかった
- ・もっと綿密な計画を立てる必要があったのではないだろうか
- ・うまくいかない作業が多かったが、皆に助けられた
- ・実習で作った料理だったのに、焼き加減が上手く出来なかった
- ・テーブルフラワーの製作が楽しかった
- ・デザートミルクレープ作りに失敗し、提供するのを断念せざるをえなかったのが残念である

2. 出席者対象のアンケート結果(対象:37名)



① 図9 学生との関係は？

② 本日の料理に対するご意見をお聞かせください。

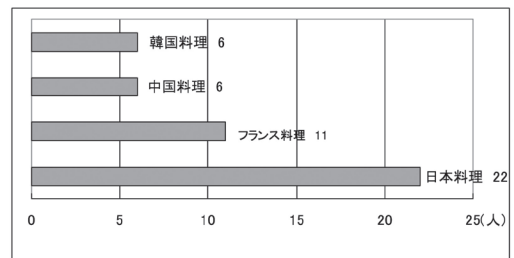
- ・どのお料理も手がこんでいた
- ・全体にまとまりがあり、味もよかった
- ・スープ・グレープフルーツゼリー・胡麻プリンが絶品だった
- ・ボリュームがあった
- ・学生らしく若々しい料理で新鮮だった
- ・サラダの量が多かった
- ・白菜のサラダは初めてだったがおいし

かった

- ・モダンでおいしかった
- ・料理とソースがよく調和していた
- ・料理もよかったがメッセージカードに感動した

③ 他に望まれるサービスはありませんか？

- ・テーブルにお冷が置いてあると嬉しい
- ・子ども用の椅子の用意
- ・サラダドレッシングが選べるともっとよかった
- ・料理の説明をもう少し詳しく聞きたい



④ 図10 このような会で食べたい料理のジャンルは？(複数回答)

⑤ ご関係の学生は短大生活2年間で

どのような変化を遂げられましたか？

- ・感謝の気持ちを持つようになった
- ・精神的にたくましくなった
- ・集中力がついたのでないかと感じる
- ・思いやりを持ち、人の立場に立った考え方ができるようになった
- ・努力することに目覚めたように思う
- ・まだ粗削りではあるが、目に見える成長をしている
- ・技術が上がった
- ・家で様々なアレンジをして料理するようになった

V. まとめ

本コースの学生が外部の方々に料理を提供する場には、本会以外に、地域の方々との交

流の場ともなっている敬老会や親子クッキング教室、秋の文化祭恒例のレストラン、本年度初めての取り組みとなった佐々町での一日レストランなどがあるが、本会は学生にとって短大での最後の調理の場であり、お世話になった方々をご招待し、感謝の気持ちを表す特別な場であるため、アンケートの結果でも本会開催を否定的にとらえた学生はおらず、開催に対する熱意は例年高く、開催後の感想でも、本会に熱心に取り組み、意義あるものととらえていたことがわかる。反省の内容を見ると、段取りの悪さや盛り付けの技術の低さを認識した学生が多く、作り上げた料理への学生自身の評価はあまり高くない。

料理の作り方を学ぶことを主とした調理実習では学べないこと、学べたと思っていたことが身についていないこと、人に料理を提供することの難しさなど、多くのことを本会の開催を通じて感じとってくれたことが想像できる。

反省会の席上、学生に出席者のアンケート結果を伝えたところ、「嬉しいけれど、関係者だから評価が甘いのではないか」という、評価の客観性に疑問の声が上がった。筆者らはそこに学生の成長を見た気がした。社会に出る前に、自らに厳しい評価を下すことで、これからの学びの姿勢が謙虚なものへと変わっていくのではないかと期待したい。出席者へのアンケート結果でも、学生の調理技術の向上以上に、人間的な成長を感じておられる方が多かった。

3年間の取り組みを通して、学生には自身の技能や知識のレベルを確認する機会が必要だと考える。そしてその確認を早めに行うことで、レベル向上への意欲に結びつけることができる。本会の開催を卒業記念行事としてではなく、1年次に1年間の成果披露の形での開催することも視野に入れ、本会をもっと学生にとって意義のあるものにするよう検討を重ねていきたいと考えている。

なお、本活動は長崎短期大学 平成22年度・23年度傾斜配分研究費の助成を受けて行ったものである。

#### 参考文献

平田安喜子 山口真由美

製菓コース 課外活動の教育効果について、  
長崎短期大学紀要、22, 57-66 (2010)