

# 専門関連科目の教育効果について トータルコーディネートの歩み

## Educational Benefits of Related Specialized Subjects - Steps for cross-curricular integration.

平田 安喜子

### I はじめに

本学食物科は平成14年4月に、従来の栄養士を養成する「栄養士コース」から、調理師を養成する「調理コース」と製菓衛生師を養成する「製菓コース（以下 本コース）」の2コースとして新たにスタートした。その当時、製菓衛生師養成施設の主流は専門学校だったため、カリキュラムに関しては製菓衛生師法に規定されている専門科目以外にどのような科目を配置すべきか情報が少なく苦慮した。本コース開設後、学生たちと共に学び、製菓業の現場で必要とされる知識や技能を知ることが出来た。学生に対し、2年間の教育課程で様々な体験を通し、視野を広げてほしいと考え、専門関連分野についての学びの場を設けることにした。平成28年度学科構成が改変されるのを機に、これまで積み重ねてきた内容が現状に即しているのか、今後の改善に向け内容を振り返ることにした。

### 2. 特別講座の開講

現在、製菓業に関わる周辺領域を学ぶ科目は、「トータルコーディネート」という科目名で開講している。この前身は単独に開講した、いくつかの講座である。

九州内で規模の大きい専門学校、および全国的に知名度の高い専門学校を中心に製菓衛生師法に規定されている科目以外の教科を見てみると、製菓技術の習得に重きを置き実習時間を多く設定しているケース、学内の施設を使い製造販売のオペレーションを行っているケースなどがあった。また、併設する学科、コースによって特色があることもわかった。

本コースは1つの実習室を2学年、また調理コースの製菓実習で使用することから、実習室を使用する内容は実施が難しく、座学を中心に学生に学んで

ほしい分野を選定し、講師を探すこととした。

そこで、平成12年度より開講されていた「テーブルセッティング講座」に加え、平成16年度より開講した「ラッピング講座」を皮切りに、その後「ワイン」、「コーヒー」、「紅茶」といった飲み物を中心に、その分野の有資格者を講師として迎えることが出来た。本コース開設時から正式な科目になるまでの特別講座の内容は以下のとおりである。専門学校では、コーヒーや紅茶、洋酒に関して単独の科目を設けているところも見受けられたが、当時はお菓子を作ることが目的である学生には、単独で開講するほどの反応は見られなかった。

#### 平成14年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1年前期	テーブルセッティング
1年後期	製菓理論（和菓子の歴史）
2年後期	コーヒー（講義）

#### 平成15年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1年前期	テーブルセッティング
1年後期	製菓理論（和菓子の歴史）
1年後期	コーヒー（講義）
2年前期	ラッピング
2年後期	ラッピング
2年後期	コーヒー（実技）
2年後期	紅茶（講義）

#### 平成16年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1年前期	テーブルセッティング
1年前期	ラッピング
1年後期	製菓理論（和菓子の歴史）

1年後期	ラッピング
1年後期	コーヒー（講義）
1年後期	紅茶（講義）
2年前期	ラッピング
2年後期	ラッピング
2年後期	コーヒー（実技）
2年後期	紅茶（実技）

## 平成17年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1年前期	テーブルセッティング
1年前期	ラッピング
1年後期	製菓理論（和菓子の歴史）
1年後期	ラッピング
1年後期	コーヒー（講義・実技）
2年前期	ラッピング
2年前期	ワイン
2年後期	ラッピング
2年後期	紅茶（講義・実技）
2年後期	色彩学

## 3. 「トータルコーディネーター」として開講

## 3.1 講座の内容

特別講座として単発で開講していた講座だが、学生の反応と講師との打ち合わせを重ね内容の充実を図った。その後、講座を年15回、開講することができ、平成18年度から「トータルコーディネーター」という科目名で単位化することができた。製菓にかかわる分野を選択し、15回の授業をオムニバス形式で行い、毎回その分野の有資格者による指導を受けることにした。

開講する講座内容は、学生に学んでほしい分野を選択したつもりである。製菓業に直接かかわる専門科目としては、「製菓理論」、「製菓実技」があげられる。特に製菓理論では製品の材料となる食材一つ一つを取り上げたいところであるが、実際には全てを網羅することはなかなか難しい。製菓実技に関しても同様に基本的な手法を習得させることに重点をおくため、副材料の扱いに十分な時間を割くことが困難である。

そのため製菓業で使用頻度の高い食材を中心とした「食材料」の分野、製品の仕上がりに効果をもたらす「デコレーション」に関する分野、製菓とともに提供される「飲料」の分野を基本として指導を仰ぐことにした。

本コースの歴史が浅く、地域的に指導者に会う機会が少ないことから、人選には苦勞したが、熱意をもって学生に指導してくれる講師を集めることが出来たことは幸運だった。

年度によって、講師の都合や、学生のニーズに合わせて講座の内容が多少変化しているが、ここ数年定着している。開講当初と最新年度の授業内容は以下のとおりである。

## 平成18年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1年前期	テーブルセッティング
1年前期	ラッピング
1年後期	ラッピング
1年後期	製菓理論（和菓子の歴史）
1年後期	コーヒー（講義・実技）
1年後期	写真の撮り方
1年後期	チーズ
2年前期	ラッピング
2年前期	ワイン
2年前期	ハーブ
2年前期	フルーツカット
2年前期	紅茶（講義）
2年後期	紅茶（実技）
2年後期	フラワーアレンジ
2年後期	色彩学

## 平成19年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1年前期	テーブルセッティング
1年前期	ラッピング
1年後期	ラッピング
1年後期	製菓理論（和菓子の歴史）
1年後期	コーヒー（講義・実技）
1年後期	写真の撮り方
1年後期	チーズ
2年前期	ラッピング
2年前期	ワイン
2年前期	ハーブ
2年前期	フルーツカット
2年前期	紅茶（講義）
2年後期	紅茶（実技）
2年後期	フラワーアレンジ
2年後期	色彩学（テキスト使用）
2年後期	上柿元勝氏による講演

平成 25 年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1 年前期	テーブルセッティング
1 年前期	フラワーアレンジ
1 年前期	ラッピング
1 年前期	色彩学 (テキスト使用)
1 年前期	工場見学
1 年後期	写真
1 年後期	ラッピング
2 年前期	ワイン
2 年前期	紅茶
2 年前期	ラッピング
2 年前期	フルーツカット①
2 年前期	フルーツカット②
2 年前期	ハーブ
2 年前期	工場見学
2 年後期	ラッピング

平成 26 年度入学生実施講座

開講時期	講座名
1 年前期	テーブルセッティング
1 年前期	フラワーアレンジ
1 年前期	ラッピング
1 年前期	色彩学 (テキスト使用)
1 年前期	工場見学
1 年後期	写真
1 年後期	ラッピング
2 年前期	ラッピング
2 年前期	フルーツカット①
2 年前期	ハーブ①
2 年前期	ハーブ②
2 年前期	P O P
2 年前期	工場見学
2 年後期	ラッピング
2 年後期	コーヒ&カフェ経営

3. 2 学生の反応

各講座での学生の反応を、教員側の狙いと提出された各講座の学生の感想を抜粋し、探ることにする。

1) 材料学の分野

製菓の食材として使用頻度が高い「砂糖類」、「小麦粉」に関しては実際に製造する工場へ見学に行き、製造現場に入ることにより理解を深めることを期待した。

「製糖工場見学」

説明を聞いてまず一番びっくりしたのは、原料糖の洗糖方法です。石灰乳を加えたり、炭酸ガスと反応させ炭酸カルシウムを作ったり、イオン交換樹脂塔に通すなど、様々な工程を通して透明の純度の高い精糖液になることにびっくりしました。(H 21 年度)

料理やお菓子によく使う砂糖がこんなに手間がかかっているなんて思いませんでした。砂糖にもいろいろ種類がたくさんあって、その中でも上白糖は日本でしか使われていないことは授業で聞いて知っていましたが、原料糖にあんなに不純物が付着していて、その不純物を何回もの濾過を重ねてとり除き上白糖にしている。茶色の原料糖があんなに白くなることや、とり除いた不純物が黒かったことに驚きました。工場見学を通じて砂糖がどのように作られているのかを知ることが出来て良かったです。(H 23 年度)

「製粉工場見学」

初めて小麦粉の工場を見学、説明を聞いて小麦粉になるまでの工程がすごく長いんだと知りました。普段なにげなく食べたり使ったりしている小麦粉が一つ一つの工程を経て私たちのもとに来るんだととても驚きました。

実際に工場を見学して、小麦がどんどん小さくなっていくのが見れたり、下の段から上の段に小麦が上がっていったりと普段考えられないことばかりでした。(H 24 年度)

製粉工場の見学と聞いて、ただ粉になるまでの工程を見るだけかと思ったら、その粉になるまで様々な工程があることがわかり驚いた。それに人が沢山いるのかと思ったら全くいなくて、全てコンピュータ操作というのにも驚いた。従業員の方の説明もとても分かりやすく、覚えやすかった。

見学する中で、粉が白くなっていくのが見えて楽しかった。(H 26 年度)

「製菓理論」

老舗の和菓子店主を迎え、砂糖や米粉、また年中行事と和菓子の関係についての講話を実施した。

粉と砂糖の話を受業では習わないくらいの深いところまで話を聞いて、知らないこともあり、知ることができてよかったと思います。また、二十四節気、七十二候という言葉をはじめて聞きました（H18年度1年）

1年生の頃に聞いた話と2年生になって聞いた話では理解の差が違いました。1年生の頃は、もち米とうるち米の違いもあいまいでしたが、2年生ではバッチリ勉強していたのですんなり理解することができました。和菓子の1年では、改めて季節でいろいろな和菓子を食べることを学びました。（H18年度2年生）

副材料としては、「チーズ」、「フルーツ」、「ハーブ」、「ワイン」を取り上げ、その素材の特徴を学ぶ機会とした。

#### 「チーズ」

チーズの試食を通し、味だけでなく香りや食感など種類別の特徴の理解を期待した。

いろいろな種類のチーズを食べて、それぞれに個性があって、世界には様々な方法で、いろいろなチーズを作っているんだと知ることができました。そして、おなか一杯食べることができ、さらにチーズが好きになりました。（H18年度）

DVDでチーズの製造工程を見ておもしろかったです。またいろいろなチーズの種類があり、実際に食べ比べをすると食べやすいものとちょっと苦手だと思ふものがあり、おもしろい結果になりました。（H25年度）



チーズ

#### 「フルーツカット」

日常的に使用するフルーツのカットを通し、ケー

キの飾りつけやデザートのお皿盛りの注意点などの理解を期待した。

今回初めてちゃんとフルーツカットをしましたが、とても楽しかったです。でも、見るのとやるのでは全然違って、難しいところが沢山ありました。果物はやはり生ものなので強く押ししたり、長い間持ったままだと、汁が出たりして傷んでしまうし、形も一つ一つ違うので理想の形にならなかつたりしました。果物を持っている手元だけを見ていて、切り口がガタガタになったり、切れていなくなつたりもしました。このまま就職したら絶対に迷惑をかけるし、時間も無駄になってしまうので、今のうちに練習しようと思います。（H20年度）



フルーツカット

#### 「ハーブ」

その種類や特徴を学び、ケーキの飾りだけでなく、ハーブティーなどの飲み物、ハーブバターやクッキーといった製品への利用などについて知ることが目的とした。

一番印象に残ったのは、ハーブにもたくさんの種類があるんだということです。今まで普通に利用してきたものがハーブだったりしたのでびっくりしました。あと、お菓子にもすごくいっぱい使われているなあと感心しました。（H19年度）

もともとハーブは好きだったんですが、講座で美味しい飲み物を飲んだり、クラッカーやバターを作って食べて、さらにハーブが好きになりました。将来自分でもハーブを栽培してみたいなと思います。ハーブの香りはとても癒しの効果があると感じました。（H27年度）



ハーブ

## 2) デコレーションに関する分野

直接製菓製造にかかわるわけではないが、製品の完成に必要な分野としては、「ラッピング」、「フラワーアレンジ」の講座を開講した。

### 「フラワーアレンジ」

シュガー細工やバタークリームの絞りなどでバラの花を作る際に役立つよう、実際の花びらの表情を知ることが目的とする。初年度は花を見ることに重点を置き生花でミニフラワードブーケを作ったが、次年度よりプリザーブドフラワーを使用し、コースージュから、さらにフラワーケーキの制作へと内容も変更した。

今までに花をよく見たこともなかったし、花を分解したこともなかったので、ほとんどが初めての体験で楽しかったし、花の構造がよくわかりました。洋菓子の世界でも似たような作業があるのでとてもいい勉強になりました。(H20年度)

花びらは一枚一枚大きさも形も違い、少しカーブしていることを知った。初めてのフラワーアレンジをしてみて、細かい作業でとても大変でしたが、花びらについて知れたり、自分の好みにアレンジできたり、マジパンだけでなく製菓にたくさんいかに要素があったので楽しかったし、充実していました(H27年度)



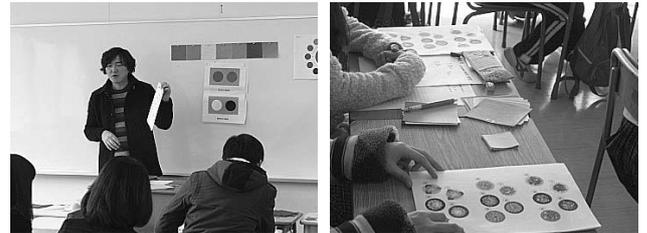
フラワーアレンジ

### 「色彩学」

色合わせのポイントを知ることが目的。  
2年目よりテキストを使用し、理解を求めた。

以前、自分が作ったお菓子を白い皿に乗せていたら、「お菓子がシンプルだから、色の鮮やかな皿を選んだほうがお菓子が引き立つよ」と言われたことがありました。でも、その時は言っている意味が分かりませんでした。でも、今回の授業で、色で食品がおいしくみえるか、そうでないかがわかりました。これからは色の組み合わせを考え、お菓子だけでなく、日常生活にも使えるので活かしたいと思いました。(H23年度)

今日は色についていろいろなことがわかりました。周りの色、隣り合う色によって、見え方が違って面白いなと思いました。また、皿の色によって美味しそうに見えたり、そうでないように見えたりしてすごいと思いました。(H27年度)



色彩学

### 「ラッピング」

多くの製菓店では、商品の価値を上げるため様々な包装を行っている。ギフトマナーをはじめ、ディスプレイなど販売に必要な知識の習得を目的とした。

#### 「ラッピング① (1年前期)」

ラッピングには、冠婚葬祭といろいろ使い分けているということ。ただラッピングするだけではいけないことを知りました。たくさんの包み方やリボンの切り方があることにすごく興味を持ちました(H18年度)

#### 「ラッピング② (1年後期)」

1年間で2回目の講座を受け、ラッピングは簡単だと思っていたけれど、実際にやってみるととても

難しいということが判った。・・・最後にオーナメントを飾るだけで全然雰囲気違って、とてもその商品がおしゃれに見えた。もっとたくさんのラッピングの方法をしりたくなった。

(H19年度)

「ラッピング③(2年前期)」

ラッピングは、紙とリボンの2種類で一つ工夫するだけで見た目や感じ方が違うのですごく楽しいなと思いました。プレゼントをいただく際も外見から入るので大切な役割だと思います。これから先、店に並んでいるものも、どんな風にラッピングしているか、これは習った方法かとか目を配り、新たな知識を増やしたいです (H21年度)

「ラッピング④(2年後期)」

ラッピングコーディネーターの資格を取得した後も、まだまだ学ぶことは沢山あるのだと分かりました。今回新たに教えていただいたディスプレイについてのお話もとても興味がわきました。製品をキレイに並べるのは製菓でも関係のあることなので、今日教えていただいたことを将来活用していきたいです (H22年度)



ラッピング①



ラッピング③



ラッピング②



ラッピング④

3) 飲料の分野

菓子やパンには飲み物を一緒に提供することが多いが、実際にどのような味がするのか試飲を通して理解を深めることが目的。

「ワイン」

ワインだけでなく、洋酒一般の分類、製造法などを再確認することが目的。

日ごろ、お酒にかかわることがないので、ワインの話の聞いても理解できるかなと思っていましたが、リキュールやフランスのホテルのことなど、ワイン以外のこともたくさん話してくださったので楽しかったです。(H21年度)

蒸留酒や醸造酒の違いやお酒の分類を知ることができて良かったです。ワインが一番古いお酒だと知りませんでした。初めてワインを飲んで、匂いも味も強いと思ったし、渋い感じでした。今まで飲んだことがなかったので試飲できて良かったです。(H22年度)

「紅茶(理論)」

お茶の種類は3種類だけだと初めて知った。一番印象に残ったことは、なんと言っても試飲です。今まで自分が飲んできた紅茶とは香りも味も、後味も全然違っていました。香りはすごく出ていて、味は渋みがありました。(H18年度)

「紅茶(実技)」

紅茶をおいしく淹れるための注意事項を知ることができた。葉の量が変わるだけで味も全く変わるし、お湯の温度でもジャンピングしなかったりと、おいしい紅茶のための四つの原則はとても大切だと感じました。(H19年度)



紅茶

「コーヒー①」(講師 A)

今日は実際にコーヒーを淹れたり飲んだりという作業もあり、とても楽しかったです。

酸味・苦味の違いや味が今まで思っていたことと違う点もあり、今日飲んでなんとなくわかったこと

が嬉しかったです。また豆の種類でこんなに味が違うとは思いませんでした。今日はいろいろなことを初めて知ることができ本当に良かったです。前よりもコーヒーに興味がわきました。

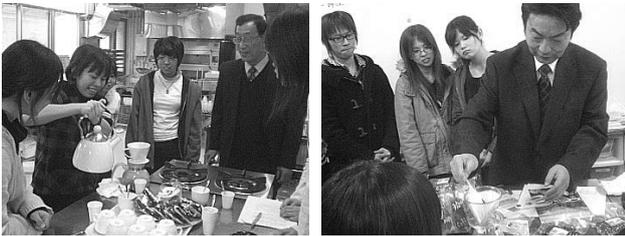
(H17年度)

コーヒーは種から出来ていることにとっても驚きを感じました。豆の煎り方から色が変化した豆ができることが分かりました。種類も豊富にあり、特徴もさまざま違うことが分かりました。

(H19年度)

#### 「コーヒー②」(講師 B)

コーヒーが好きなので今回の講座が楽しみでした。今回、コーヒー豆の精製方法やブレンド、種類など自分にとって初めて聞くことばかりで一つ一つに感動しました。コーヒーを抽出するにもいろいろな方法があって、どの方法も試したいと思ったし、それぞれで味が違うのかなと思ったら飲みたくなりました。(H20年度)



コーヒー

#### 4) その他周辺分野

##### 「写真」

カメラの基本操作、人物と食べ物の撮影ポイントの違い、構図の取り方などを知ることを目的とした。

##### 「写真1」(講師 A)

今まで写真を撮るときはフラッシュをたくか、たかないくらいしか使い分けていませんでした。レフ版1枚で写真の明るさや食品の艶が全然違ったことにとっても驚きました。ビニル袋に入れて撮ると柔らかいイメージになったことにも驚きました。(H19年度)

##### 「写真2」(講師 B)

いつも使うカメラでも、美味しそうに撮るにはど

うすればいいか考えることができました。撮る角度や位置などで写真の雰囲気が変わるので、携帯のカメラで撮るときも気にして撮りたいと思います。実際に一眼レフのカメラも初めて触って撮ることができ、楽しかったです。(H21年度)

##### 「写真3」(講師 C)

写真を撮るときは、アングルや光、ピントなど気をつけるべきことがいくつかあり、人を撮るときとケーキを撮るときでは適した撮り方が少し違っていて勉強になりました。(平成25年度)



写真の撮り方

##### 「POP」

学内カフェを実施する中で、看板やポスター、商品紹介の制作が必要となったことから新たに開講することにした。

角芯と丸芯のマジックを使って練習しましたが、角芯で字を書くのがとても難しく、線を描くだけでも大変でした。POPは今まで価格と商品名、商品の説明だけをただ書いていると思いましたが、ちゃんと計算されて、人の目に留まるように作られていると知ってびっくりしました。(H27)

##### 「テーブルセッティング」

今日の講座でテーブルセッティングやマナーの様々な知識を得ることができました。イングリッシュスタイル、コンチネンタルスタイルというふう

なぜオレンジジュースが必要なのかという話には歴史が関係していて、そういう歴史や知識を知らながらセッティングやマナーをもっと知りたいと思いました。(H20年度)



テーブルセッティング

今まで、私はテーブルセッティングについて何も関心がありませんでした。けれどテレビなど見ていて、カッコいいと思うようになり、今日の講座はとても良い刺激を受けました。(H25年度)

「上柿元シェフをお迎えして」

今回の講義では、料理人やパティシエとして大切なことをたくさん教えてもらえたと思います。上柿元さんやアシスタントの方が作業される姿を見て、姿勢がよく、動きに無駄がないと感じました。常に自分の周りや作業台はきれいにしておくこと、基本をしっかり学ぶことや努力することなど、当たり前のことがとても大切だということを学ぶことができました。(H20年度)

お話を聞いて、やはりいろいろな経験をされている方のお話は重みがあって面白いなと思いました。また、生きていくうえで大切なことは感謝の気持ちと人間関係だということが改めて感じられ、これから先、諦めずに頑張ろうと思いました。(H21年度)

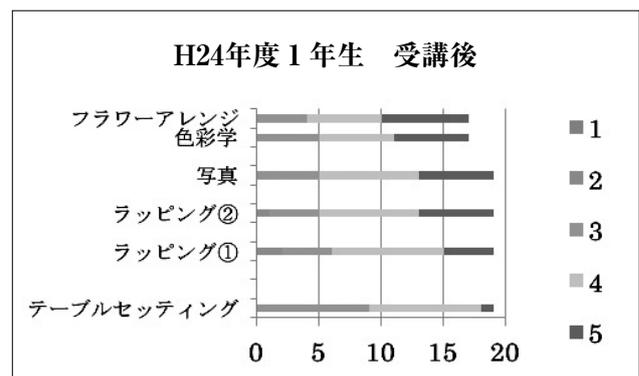
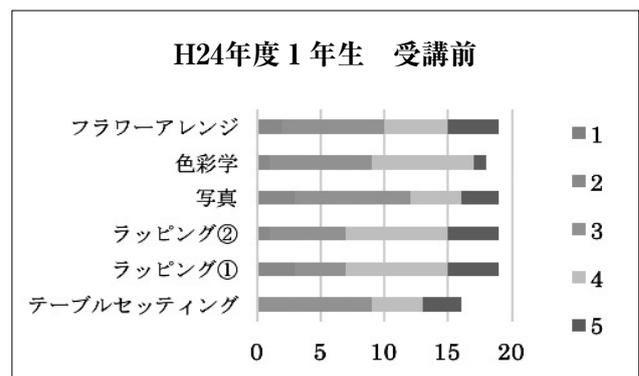
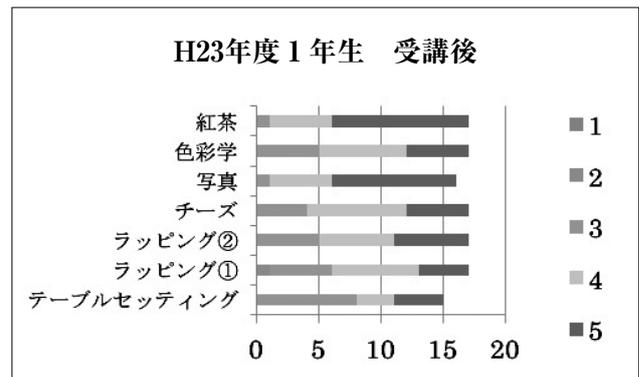
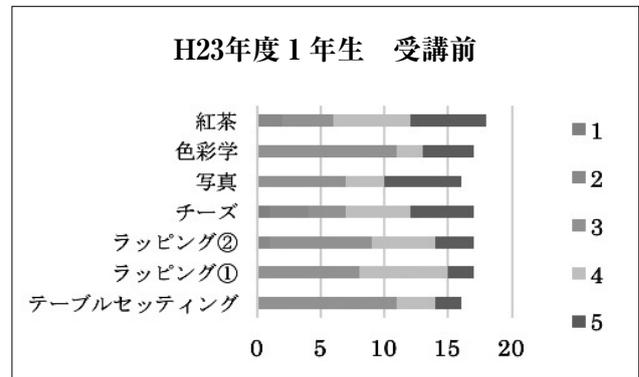
提出されたレポートの中には、「楽しかった」、「面白かった」などの感想だけの学生も見られたが、大半の学生は普段触れることのない分野について、関心を持ってくれたように感じる。

### 3.3 アンケート調査

「トータルコーディネーター」の内容は、学生の反応を参考に見直しを続けているが、受講態度やコメント以外にも判断基準が必要だと思い、平成21年度より、年度末に学生による評価をアンケートすることにした。アンケートは、各講座に対する評価を

5段階で記入してもらう方法とした。

年度ごとに開講する内容は少し異なるが、評価のポイントとしては、3（普通）以上を記入するものが多く見られた。これを、受講する前と受講後で変化があるのか、比較したものが以下のグラフになる。



受講前では、講座内容への期待度に2や1を記入し、期待していなかったと思われる学生も見られた。その理由としては、高校までに習ったことがあった、興味がなかった、知らないことなどが挙げられた。

受講後の満足度では、全ての講座で評価ポイントが上昇している。特に「写真の撮り方」講座はH23年度、H24年度共に評価ポイントが変化していることがわかる。

これらの結果を踏まえると、興味がない分野であっても、学ぶ機会を提供することは学生にとって意味があると思われる。

#### 4. カフェ学の開講

これまでドリンク関係の内容を、コーヒー1回、紅茶2回程度の講座で紹介していたが、多くの学生たちは実技を通して、より深く理解をすることが出来たという。また「シアトル系コーヒー」を中心とするカフェブームが佐世保にも届いたこともあり、在学生の進路としてカフェの分野があげられるようになった。そこで平成24年度より「カフェ学」として、コーヒーや紅茶の分野を独立した科目として開講することにした。開講当初は半年の「カフェ学」であったが、受講後の学生たちから、もう少しトレーニングを受けたいとの要望が高かったことから、平成26年度より「カフェ学Ⅰ・Ⅱ」と1年間の開講に変更した。

選択科目であり、しかも実習費が必要となるが、多くの学生が履修し満足度の高い科目になっている。カフェ学の受講生は以下のとおりである。

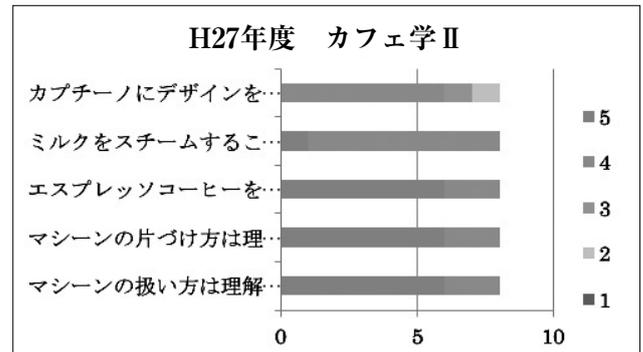
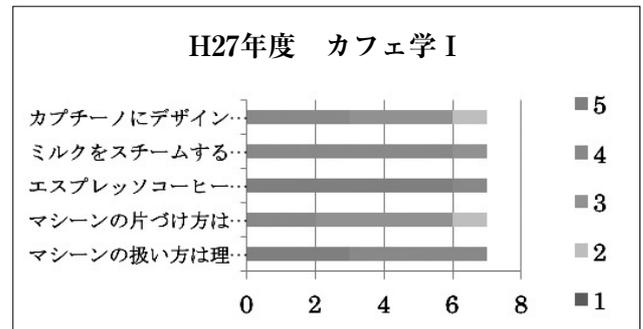
開講時期	受講生数	在学数	履修率(%)
H24 前期	17	17	100.0
H25 前期	15	20	75.0
H26 前期	13	16	81.3
H26 後期	10	16	62.5
H27 前期	13	15	86.7
H27 後期	10	15	66.7

##### 4.1 コーヒー

トータルコーディネートの中では、コーヒーはペーパードリップ方式を実践し、主にコーヒーの特徴を学ぶ講義主流の講座内容であった。しかし、カフェ学では、エスプレッソマシンを使ってスチームミルクを加えるカプチーノやカフェラテをいれる

実技を主流とする内容にした。15回中、7回の授業の中では、コーヒー豆だけでなくカフェの経営事情の説明を受けることで、カフェの実情に触れる経験となっている。前期に1回、ペーパードリップ方式やサイフォン式での抽出を実践するが、学生の興味関心はもっぱらエスプレッソマシンを使ったラテアートに注がれる。

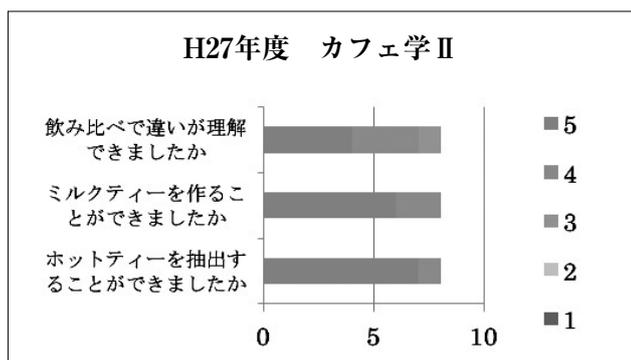
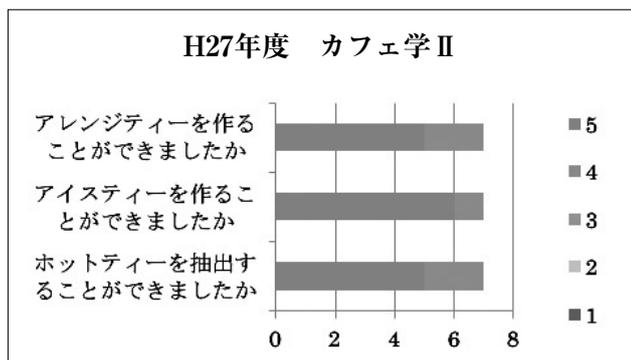
最新の年度に当たるH27年度の実施したアンケートで、どの程度エスプレッソマシンの扱いと技術が身についたか、学生に自己評価してもらった。



1年間通して、履修することで、マシンの扱いやカプチーノを入れる技術に自信がついたことがわかる。

紅茶に関しては、トータルコーディネートでは2回開講し、紅茶に関する講義と実技の指導を受けていたが、カフェ学では実技の回数を増やし、基本の紅茶だけでなく、季節や茶葉に応じたアレンジを体験することができた。特に茶葉から紅茶を抽出することがないだけでなく、紅茶自体を飲んだことがないという学生も多く、授業を通して紅茶に親しみを持つことが出来たと語っている。

コーヒーと同様に、紅茶に関しては茶葉での紅茶の抽出技術に関して、どの程度技術が身についたか、学生に自己評価してもらった。



紅茶は特別な器具を必要としないため、比較的高評価をつける学生が多い印象を持った。

## 5 資格取得

「トータルコーディネーター」という科目は、学生に興味関心のない分野を紹介し、出来るだけ視野を広げてもらいたいという気持ちから開講した。しかし、受講前からその分野に興味関心を持つ学生がいるのも事実である。

これまでの卒業生の中では、紅茶の好きな学生が紅茶の講座を通じて知り得た「紅茶コーディネーター」の資格を通信講座で取得したこともあった。が、これは稀なケースである。

多くの学生は、新しい体験に興味関心を持つものの、その後いつの間にか薄れていく。

その中で、本コースの学生が資格取得に向け関心を持つのが、「ラッピング」である。

製菓衛生師養成施設協会では、平成27年度より「パティスリー・ラッピング検定」を開始することになった。また、製菓店での販売のプロとしての認定資格「ヴァンドゥーズ」の認定試験においても、「商業ラッピング」が実施されている。このように製菓業関係では、ラッピング技術が重要視されるようになっていく。本コースではラッピングの指導者が、(社)法人

日本ギフト協会の認定校の資格取得者であるため、早い時期よりラッピングコーディネータの資格取得を支援していた。

卒業生の資格取得状況は以下のとおりである。

ラッピングコーディネータ資格取得

	取得者	在籍数	取得率(%)
1 (H17)	8	23	34.5
2 (H18)	5	31	16.1
3 (H19)	4	25	16.0
4 (H20)	8	21	38.1
5 (H21)	8	29	27.6
6 (H22)	10	24	41.7
7 (H23)	13	30	43.3
8 (H24)	13	17	76.5
9 (H25)	12	23	52.2
10 (H27)	10	16	62.5

資格を取得するためには受験料が必要となるが、2年次の夏季休暇を利用し、集中講座を設定するなど資格取得の支援を行っているため、多くの学生が挑戦し資格を手に入れている。就職先でも必要な技術であり、就職の際にも有効な資格となっている。

## 6 おわりに

製菓衛生師として必要な知識や技術を身につけ資格を取得するためには、国家試験に規定されている教科を中心にカリキュラムを編成しなければならない。本コース開設から学生を見てみると、製菓に対する熱意あふれる学生が多く入学し職場に就いている。自らが目標とする分野に対して技術の習得には熱心に取り組む姿は、年度が違って変わることが無いように感じる。

しかし、興味ある分野から少し離れた知識や技術に関しては、興味を持たないのか、その分野の存在さえ知らないのか、判断できないこともある。短期大学の教育は、専門学校との差異があるべきだが、その差異をどこに設定するのが課題だと考え、幅広い教養の一環として特別講座を開講し、オリジナルの教科として設定することができた。

その中で、ラッピング講座は資格取得へと、コーヒーや紅茶は独立した科目として技術の習得が可能な条件を整えることが出来た。

ただ残念なことに、他の分野に関しては、その瞬

間の興味関心を得ることが出来たという効果しか見ることが出来ない。これを持続的な興味関心につなげることが、幅広い教養をもった製菓衛生師の養成につながるのではないかと考える。

本コースの定員を変更したことが、逆に学生一人一人の意識を把握するチャンスになるととらえることが出来る。そのためには、現在の講座内容を、実情に即したカリキュラムに構成しなおすことも含め模索していきたい。そして今後は、一度開講した講座内容から、それぞれがより深く学びたいと思う分野を選択し、卒業後も継続できるような環境作りを検討していきたいと考える。