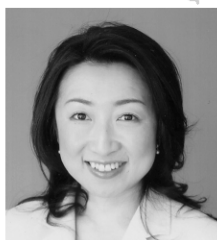


# テーブル コーディネーター



講師  
土井  
茂  
桂  
子

## 略歴

フードコーディネーター・食育研究家  
神戸女学院大学で食卓の比較文化を学び、卒業後ホテル支配人秘書を経て渡英。コルドンブルー、コンスタンスサプライその他、欧米各所で食と生活分野の研鑽を積む。現在、料理・菓子・テーブルコーディネート・フラワーアレンジメント・マナー等、食と生活の様々な楽しみ方を提案する「テーブルプラス」を主宰。ホテル・レストラン・企業の商品開発や研修指導、幼稚園・小学校における食育の普及活動にも取り組んでいる。四天王寺大学短期大学部・大和学園・甲子園短期大学などで講師を務める。

## advice points

- 会場は調理実習室が必須。中庭や景色の見える場所であれば雰囲気が出てなお良い。
- 和洋食器・テーブルクロス・生花等、準備品について事前の綿密な打合せが必要。

## より発展的な ワークショップを 実施するために

- お正月や誕生会の食卓、様々な家族構成の食卓のコーディネートを考えてみる。
- パーティのホスト役を想定し、校内の先生方を招待して「おもてなし」をしてみる。

# 美しい食卓の演出が味の決め手

## 目的

- ・食を総合的・体系的に捉え、マナーや食卓環境も含めた「食育」に興味をもつ。
- ・自分自身が料理を愉しむことを学び、人を楽しませる演出を工夫する。

## 効果

- ・食を楽しむことが、生活の質の向上につながることを認識する。

## 到達点

- ・創造の楽しさ、協力の大切さを感じ、計画を実行に移し、達成の喜びを知る。
- ・さらに高い目標を設定し、一から実行してみようという気概をもつ。

## 事前学習

通常の家計科の授業で食の文化・マナーを予習する。

## ワークショップの流れ (2日間×2コマ/日)

テーブル(食卓)コーディネーターについて解説



季節に合わせたティータイムの食卓コーディネーター実演



実演を参考に実習・アドバイスと指導



グループごとに考えてきたクリスマスの食卓コーディネーター作成



グループごとにコンセプト発表・人気コーディネーターの選出



講評と講師による手直し



各国の風習や食慣習、マナーについて解説



質疑応答

## 事後学習

自宅で、受講内容を季節の食卓などに応用。



## …ワークショップを実施して…

### 講師の感想

日頃から、企業研修や大学・短期大学の教育現場において、若い世代に食の重要性を伝えることがいかに重要であるかを痛感している。真心こめて料理をつくり、美しく演出し、おいしく食べることは、生活に潤いをもたらすだけでなく、心身の健康と、協調性やコミュニケーションの基本であると感じてもらえたのではないかなと思う。

### 先生の感想

海外での経験が豊富で、レストランやホテル業界にも造詣の深い講師から、日常の家庭科実習では実感として伝わりにくい、食文化としての料理の演出を教われればと考えた。核家族化や夜型の生活が進み、家族で食卓を囲むことが少なくなった生徒たちは、見た目の美しさ、場の雰囲気、もてなしの心など、技術以外に重要な食の要素を学んだと思う。

### 生徒の感想

- ・色々な国の習慣やマナーのことを聞いて、食卓を飾るのが大切なことがよくわかった。
- ・紅茶だけでも、季節や場所によって、ちがった入れ方や飲み方あるんだと思った。
- ・きれいな食器や生花があると、豊かな気分で料理やお茶が楽しめるんだとわかった。
- ・家族や友達があつと驚くような食卓コーディネーターを考えてみたいと思った。