

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 クロスとナブキン、カトラリー、西洋風の食器
ブッフエ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エ シッティングブッフエ オンテーブルブッフエ	15 4 4	テーブルと料理の配置 ブッフエのスタイル説明 ブッフエのスタイル説明
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わって料理ができるまでのちょっとした時間に、手早く楽しんでるので、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 & Lansdown(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イ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) テーブルセッ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	servng 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
テーブルマナー	食卓の変遷とセッティング 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ース、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富佐江氏は「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ティストアカデミー」、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	暮らしを紡ぐ—きも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	暮らしの中のハーブ
1990	TEA「茶」の本—おいしい入れ方とセッティング
1990	暮らしを楽しむテーブルコーディネーション
1991	エンターテインングテーブル
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らし
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

暮らし	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ター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者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	飯田深雪の楽しい食卓づくり—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

人、2002年は308,000人、2003人は306,000人、2004年は308,000人、2005年は263,000人だった。2006年の展覧会は①洋の器への誘い ②日本の器を訪ねて ③彩りのくらし ④テーブルウエア大賞～優しい食空間コンテスト～⑤特設ステージイベント ⑥展示販売コーナーで構成される。東京ドーム以外でも全国各地でテーブルコーディネート関連のフェア、セミナー、展覧会などが開かれている（表10参照）。

表10) テーブルコーディネート関連イベント(2005年16回中)

時期	タイトル	場所
2月	「暮らしを彩る器 2005 初めてのテーブルコーディネート」	東京
同月	東急本店「春のテーブルコーディネートフェア 2005」	東京
3月	「テーブルコーディネート展」	徳島
4月	「和再発見」テーブル展示&セミナー	名古屋
5月	「新しい風を感じる町倉敷」テーブル展&セミナー	倉敷
6月	「普段使いのテーブルコーディネート」	愛媛
7月	「URUSHI 一箸・うつわ・いろいろ」	東京
9月	「砥部焼テーブルコーディネートフェア」	愛媛
10月	「テーブルコーディネートセミナー」	仙台
11月	TABLE FESTIVAL 2005 —第3回豊かな食空間コンテスト—	大阪

表11は2002年の第9回の「優しい食空間コンテスト」のテーブルコーディネート部門の入賞作品の特徴を分析した結果である。「優しい食卓」Vol.12に掲載された入賞作品の写真のうち、詳細が明確に確認できるものを抜粋した。掲載されている写真には背景が写りこんでいるものと食卓だけのものの2パターンあった。背景があるものは、食卓の演出に背景が必要な場合だと考えられるため食卓の延長としてチェックした。その結果季節の植物と行事の特徴的な装飾品が多く見られた。テーブルクロスは64件中、白とクリーム色が20件、黒が6件、クロスなしが11件あった。テーブル全体を覆うクロスと部分敷きのトップクロスや長方形のランナーの組み合わせ(板などの部分敷きも含む)は21件あった。パステルカラーのテーブルクロスはみられなかった。食卓の装飾にキャンドル(和ロウソクを含む)が登場したのは34件、植物が登場したのは53件あり、食卓のコーディ

ネートに植物が重要な役割を果たしていることがわかった。

表11) 2001年 第9回テーブルウエア大賞
「優しい食空間コンテスト」入賞作品の特徴

No.	背景	テーブルクロス	食卓装飾
1	稲の束	白	5色の神饌
2	なし	銀色	黒角器+カラー5本
3	柳	紫+帯幅ランナー	ガラス花器6個 柳・バラの実
4	キャンドル	銀	キャンドル・ガラス花器 カラーアンズリウム
5	テーブルとおそろいのベンチ	タイル張り木製	りんご+キャンドル
6	なし	帯風ランナー	三方・琴・ロウソク・花
7	麻布	白	流木・植木鉢
8	暖炉+キャンドル	一枚板テーブル クロスなし	野菜+カサブランカ
9	ハロウィンクッキー・リース	黒	ハロウィン人形・キャンドル・花
10	壁にアイビー貼る	白+黒ランナー	キャンドル・アイビー ・カラー4本
11	アフリカの布	アフリカのかごをテーブルに置く	かご
12	青竹2本たてかけ 書竹ついたて	黒棚板をテーブル代り	竹+笹+オーニソガラ ム+書+キャンドル
13	なし		ひば+火鉢(ワイクレー) +樹木+キャンドル
14	黒幕に金の月・装飾籠	白+黒板	アクリルの箱庭+キャンドル
15	なし	白+緑のランナー	葡萄+キャンドル+野の花
16	なし	膳4つ+長テーブル 黒クロス	ロウソク+柳
17	スタンド・人形	白	キャンドル+花
18	なし	白+書	キャンドル+ドライフラワー
19	なし	畳に竹	キャンドル
20	なし	紺	キャンドル+胡蝶蘭+緑
21	なし	クロスなし+帯	キャンドル +ほおづき・栗・柿
22	なし	青	キャンドル+花
23	なし	緑と白チェック	木の実
24	なし	緑	苔・枯れ枝・果物・キャンドル
25	掛け軸+花	箱膳	緑
26	クロスとおそろいのクッション	白クロス +白青の縞のランナー	苔と貝
27	ガーデンテラス	クロスなし	キャンドル+緑系花
28	なし	白	キャンドル
29	花	一枚板テーブル +帯風ランナー	花
30	なし	白	キャンドル+稲
31	なし	ブルー白ドット +黄マット	イースター卵
32	なし	黒 +ピンクランナー2枚	キャンドル+花
33	なし	クロスなし	木の実
34	障子紙+石+かや	膳	青竹+キャンドル
35	ロウソク	白	草+虫の演出
36	なし	紫+白	キャンドル+花
37	行灯	金色系	つる梅もどき
38	ガーデン	白 +赤タータンチェック	アイビー・木の実
39	花・ワイン	白	キャンドル+大型の葉
40	ティーテーブル	クリーム系	キャンドル 松葉+千両の実

41	絵つきカーテン・風船	白+アップリケ	人形
42	なし	赤+灰色花柄	花
43	謹賀新年	クロスなし	お屠蘇セット
44	なし	紫系柄物	キャンドル ギフト+果物
45	なし	黒+赤ランナー	柳・大きめの葉
46	掛け軸	クロスなし	柿、栗、土瓶
47	洋服	ランナー	キャンドル+花
48	なし	黒+金ランナー	キャンドル+果物+葉
49	なし	黒+ランナー	安南焼き+花+竹
50	なし	うすい緑	ハーブ・果物
51	なし	クリーム+レース	キャンドル・花
52	家具	クロスなし	花+箱+植木
53	なし	緑+深緑マット	煎茶セット+湯沸し・土瓶
54	なし	白	花瓶・花・キャンドル・ガラス花器+ペアグラス
55	布壁掛(装飾用と同じ)	クロスなし	壁の柄と同じオーク枝+木の葉
56	なし	白糸	苔玉に植木風
57	なし	レンガ色+白ランナー2枚	花+キャンドル
58	なし	黒テーブルのみ	黒大鉢にミモザ
59	黒赤白使いの書	白布に墨汁はけ	膳・キャンドル・赤花
60	なし	白	花
61	なし	緑チェック	ルアー、リール、
62	なし	ウール洋服地	キャンドルラタン、木の枝
63	なし	クロスなし	床置きのお壺から木の枝
64	障子風ついたて・柿・ろうぞく	青+柿色ランナー	キャンドル+花

(2) 家庭画報大賞テーブル部門

家庭画報は1996年、クラフト作品展である家庭画報大賞を設け、毎回テーマを設定して公募している。1996年、1997年、1999年はテーブルコーディネートがテーマになり、2003年は同大賞とは別に、「祝いの食卓大賞」の公募が行なわれ、正月やクリスマス、記念日や実りなどをテーマにした作品が選ばれた。各年のテーマと応募数は表12の通りである。2003年以外はクラフト部門も合わせた総応募数である。第6回(2001年)に開催された「家庭画報大賞展」は2週間で5万人を超える来場者を得た。

表 12) 家庭画報大賞のテーマと応募数

年	テーマ	応募数
1996	わが家のテーブルコーディネート	2505
1997	「花と器と料理」のテーブルコーディネート	2601
1999	楽しい食卓コーディネート	1023
2003	「祝いの食卓大賞」	654

Ⅲ-5. テーブルコーディネート教室の現状

現在、全国各地にテーブルコーディネートを指導する教室がある。本稿Ⅲ-3-(3)に、代表的な教室と主宰者名をあげた。本稿の筆者の一人、荒井も1985年、札幌に教室を開き、現在札幌、函館、東京、神戸、広島で教室を開いている。テーブルコーディネートの教室の指導内容は指導規模と土地柄により差はあるが、カリキュラムには共通点がある。多くは正月、バレンタインデー、雛祭り、子供の日、七夕、敬老の日、ハロウィン、クリスマスなどの年間行事に合わせた食事の場面、ティーパーティー、ワインパーティーなどパーティーの種類ごとの場面、フォーマル、カジュアルという集いの格による区別、エレガント、クラシック、ジャパネスク、エスニック、ロマンチックなどの歴史とイメージによる分類などを軸に指導している。具体的には、食器の種類、テーブルリネン、花による装飾などについて色づかいを重視しながら実技を交えて展開している。料理研究家やフラワーアレンジメントの指導者が運営している場合が多い。

図1はTALKが提案するテーブルコーディネート・キーワード基本8分類だが、この分類を利用して指導しているスクールも少なくない。

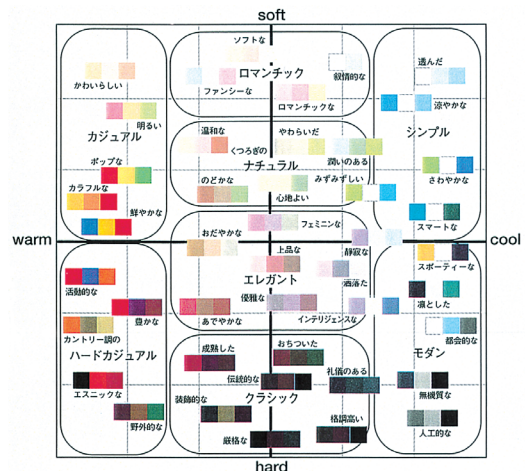


図1 TALK テーブルコーディネート・キーワード基本8分類
テーブルコーディネート (優しい食卓出版部 2005)

Ⅲ-6. 食卓の装飾と演出史

明治以前、我国の庶民の「食卓」は個々人用の膳だった。膳には食器と箸以外は登場しないため、ここでは西洋の食卓史を概観した。朝日食べもの百科と「テーブルコーディネート」²²⁾に登場する絵画を調査し、直接食事を使う道具以外のものに注目して、表13にまとめた。食卓が装飾的になるのはネフやイリュージョンフードが登場する中世からであるが、いずれも上流階級の食事の場面であることを留意したい。

表 13) 食卓史に登場する人物と特徴

時代	主要人物と食空間の特徴	食卓の特徴
古代ギリシャ	・クリネー(長椅子・男性のみ) ・四角い小さいテーブル ・3本脚の低いテーブル(使用後片付ける)	一晩中、酒宴(シュンボシオン)で哲学の議論
古代ローマ	・ケーナ(寝そべった宴会) ・トリクリニウム(臥台) ・トトルス(クッション) ・楽士の演奏と歌、踊り	・ナブキン(マツバ)持参。手のよごれをとる。 ・残り物持ちかえる。 ・ガラスのコップ、ボウル、スプーン、杯(ポンペイの壁画による)
中世(1000~1450)	・食事専用のテーブルはない。 ・脚台+板+床までのクロロス+ボードクロス ・饗宴の関心は料理の中身より料理の外観や宴の展開 ・食器棚(ビュッフェ) ・アントルメ(余興)あり	・ナブキンを二つ折りにしたとトップクロス(ナブキンの代り) ・トランショワール(まな板・パンも意味する) ・ネフ(船形容器) ・持参したナイフで肉を切り、パンにのせて手食。 イリュージョンフード
ルネッサンス(1450~1643)	・カトリクス・ド・メディシス(1533 アンリ2世に嫁ぐ) ・マリイ・ド・メディシス(1600 アンリ4世に嫁ぐ)	・フォーク。フォークの使用により皿の一般化 ・イリュージョンフード ・コラシオン(甘い物、果物の盛り付け・ビュッフェスタイルの原形)
バロック(1643~1715)	・ルイ14世が公開宴会 ・内輪の人数で向かい合った食事形式⇒フランス式サービス	・コラシオン ・シュルトウ(テーブル中央に飾る大皿、蜀台、スープチュリーンなど)
18世紀	・スベ・アンティーム(小人数の夜食) ・無言の召使(小テーブル) ・ラフレシスワール(ワインやグラス入れ) ・食堂ができて円形のテーブル登場 ・ボンパドール夫人(ルイ15世の寵妃)がセーブル磁器	・砂糖菓子(シュルトウやミニチュア庭園、サーブル(着色した砂糖で幾何学模様)などが食卓に。 ・ディナーセットや金銀カトラリーが登場。 ・刺繍つきのテーブルクロス。 ・料理を3度に分けてサービスするフランス式サービス(装飾的)。レシヨで温めても冷める欠点あり。
19世紀	・アントナン・カレーム(1784~1833) ・ユルバン・デュボワ(1818~1901)ロシア式サービス	・ビエス・モンテ(より高く、きらびやかな菓子) ・花籠・フルーツの盛り合わせ

図2は中世の宴会の様子を描いたものである。ラクダが登場し、食卓には孔雀の羽根をつけた料理が並んでいる。奇抜な食空間の演出がなされていたことがわかる。図3は香辛料などを入れたとされるネフのある食卓である。食事とは直接関係はなく装飾的效果があった。

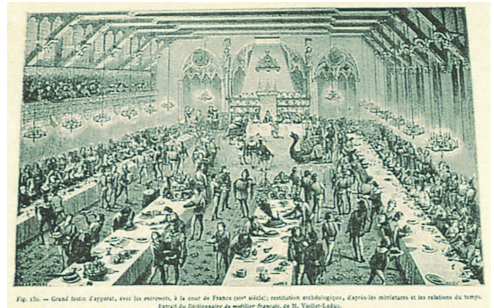


図2 装飾的な食空間(朝日食べもの百科20)



図3 ネフのある食卓(朝日食べもの百科36)

図4は1511年ザビエルが来日したときの様子、図5は1640年中頃の長崎の商館で開かれた正月の宴である。テーブル上に特別な装飾はない。図6と7は明治初期のテーブルだがどちらもとりたてて装飾されていない様子はない。

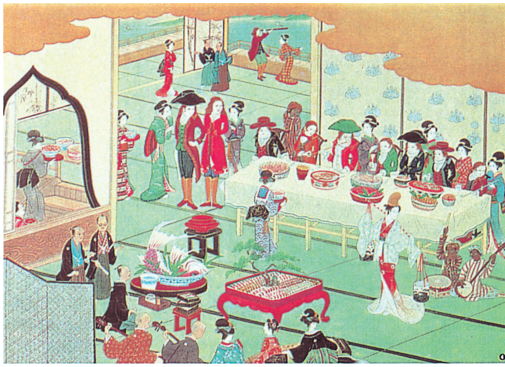


図4 1511年ザビエル来日の宴 (朝日食べもの百科118)

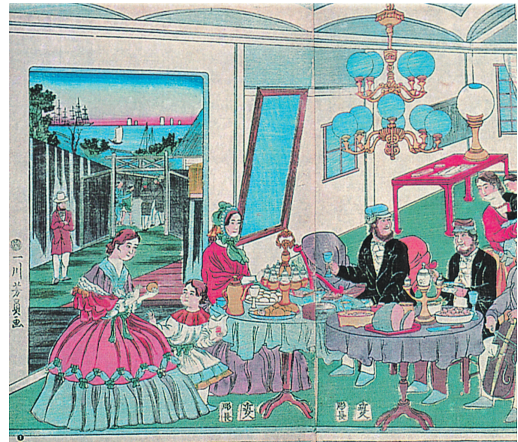


図7 横浜異人屋敷之図 (1861 朝日食べもの百科119)

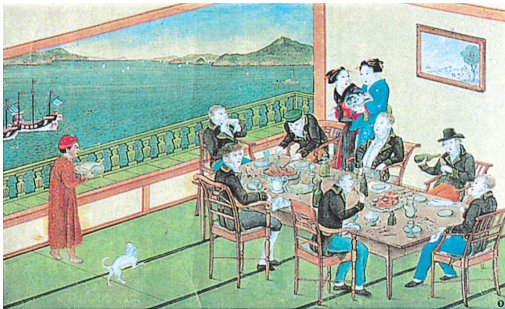
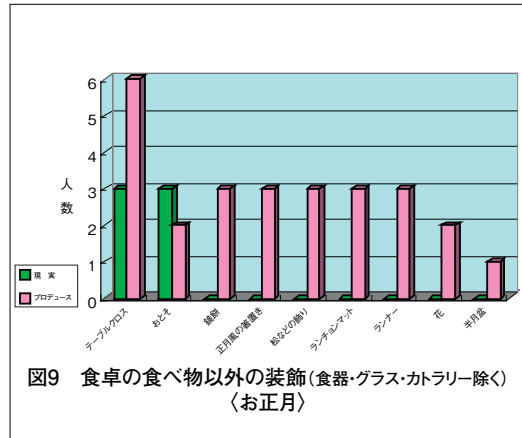
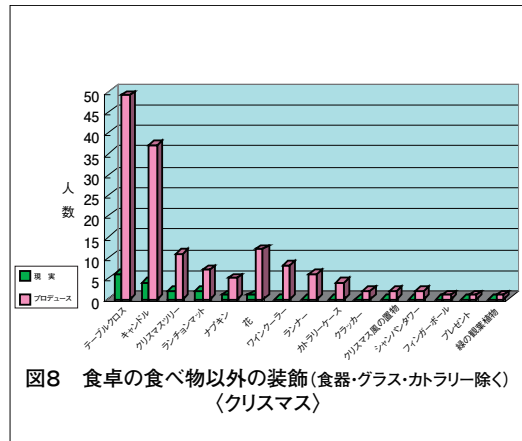


図5 長崎のオランダ正月 (朝日食べもの百科118)



図6 上野精養軒 (明治11 朝日食べもの百科119)



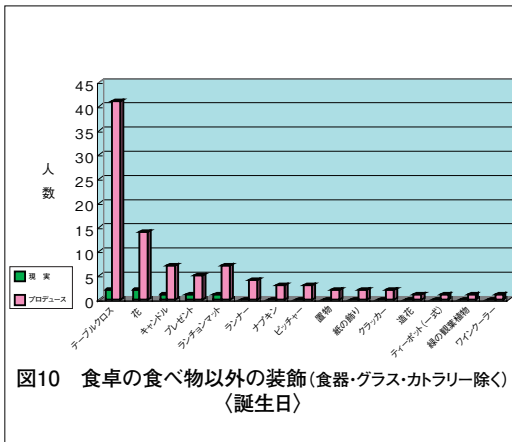


図10 食卓の食べ物以外の装飾(食器・グラス・カトラリー除く)〈誕生日〉

Ⅲ-7. 学生のハレの日の食卓

本学の1年生157名に、彼等の記憶にある正月、クリスマス、自分の誕生日の食卓の絵を描いてもらった。それと一緒に自分がそれぞれをプロデュースした絵も描いてもらった。その結果が図8~10である。一般の家庭では行事食の場合においてもテーブルコーディネート展で見られるようなテーブルクロスやキャンドル、花などはほとんどみられないことがわかる。半年間、「フードコーディネート論」と「施設環境と食空間」を受講した学生はテーブルクロスや花、キャンドル、プレゼント等を組み合わせるようになった。図11~14は学生のイラスト

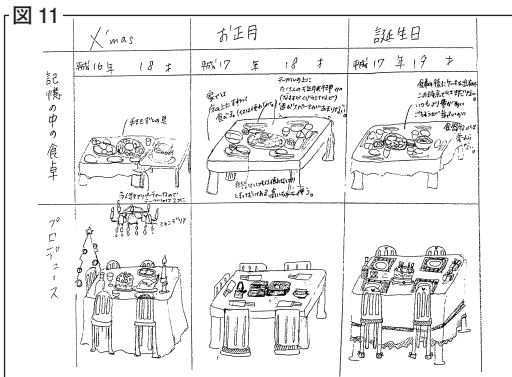


図11

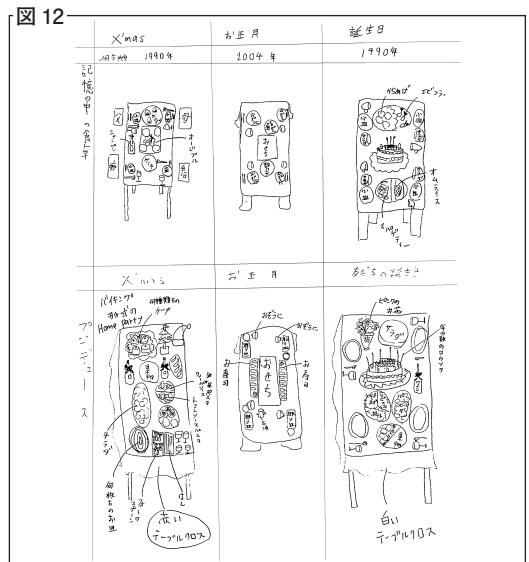


図12

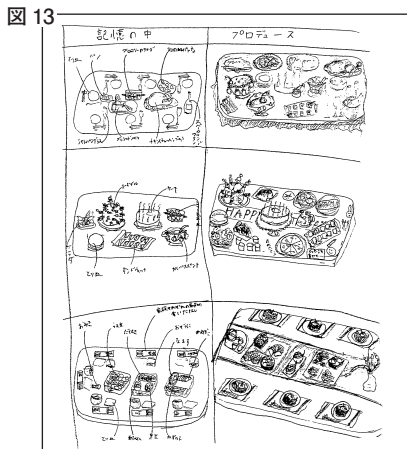


図13

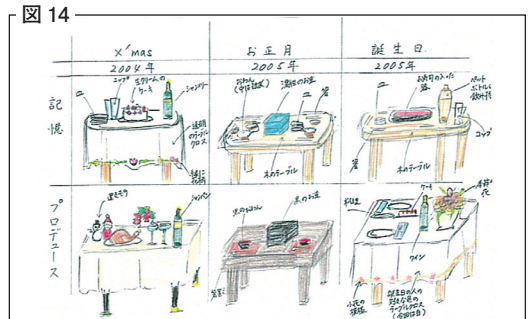
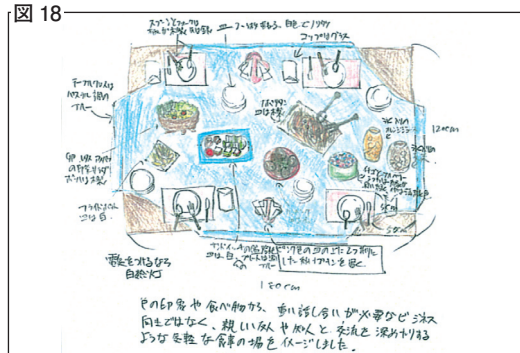
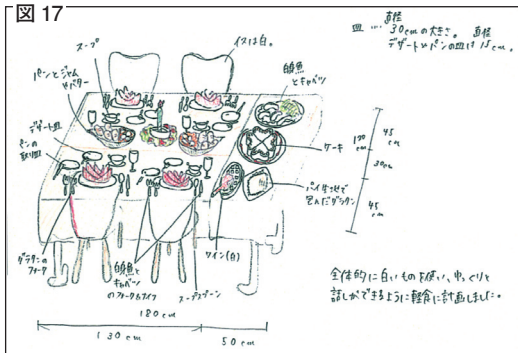
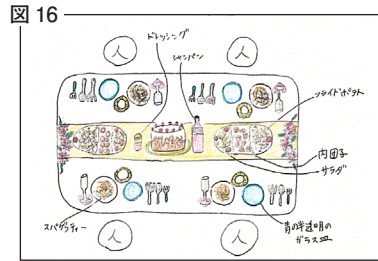
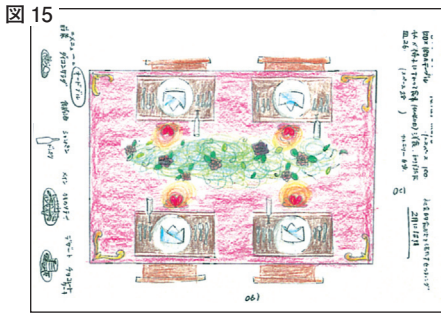


図14



である。図15～18は学生がバレンタインデーの食卓をプロデュースしたものである。食器の配置やクロスを使い方などよく考えている。

Ⅲ-8. 食卓に集う人々

1982～83年、足立己幸とNHKが行なった調査結果はNHKで「なぜひとりで食べるの」というタイトルで放映され大きな話題となった。小学校5年生1000名中40%が子供だけ、あるいはひとりで朝食を食べ、10%が朝晩大人不在の食事をしており、30%が食事が楽しいと感じていないという報告だった。1999年の調査結果では、小学校5、6年生の50.9%が一人で朝食をとり、一人の夕食が7.3%、家族全員で夕食を食べるのは33.5%、友達と塾で夕食という割合が2.2%、食事を楽しいと感じていない子供が54.2%、一人で食べるほうが楽しいという子供も15.5%いた。家計経済研究所が実施した実態調査「新現代核家族の風景」(1999年

7月)からも父親不在の家庭は60%強あることがわかった。厚生省が1982年と1988年に子供の食生活について誰といっしょに摂るか調査した結果も、1984年国民センターが行なった食生活に関する調査でも、「家族と夕食を一緒にとることがほとんどない」と「週に1～2日いっしょ」を合わせると36.5%、同じ食卓で違った食事を摂る人(別々食)が30%近くあった。NHKの「日本人の食生活」(1981年)と総理府の「父親の意識に関する世論調査」でもほぼ同様の数字がでている¹⁴⁾。

2006年の現在、この傾向は増々強くなっている。様々な調査結果から、一般家庭の日常の食卓が、家族の構成員全員で囲まれること、あるいは複数で囲まれることがいかに少ないかが明らかになった。

Ⅲ-9. 女性のライフスタイルの変化

一般家庭の食生活は主に主婦の手に委ねられ

ている。女性たちが生活情報を得る手段は多様化した。ファッションやインテリア、料理など視覚的なものの多くは雑誌から得ている。そこで女性誌の講読傾向の推移を検討し、女性の生活スタイルの変化を見た。女性のデータブック¹⁵⁾によると、「女性自身」「女性セブン」などの女性週刊誌の発行部数は、1982年の1億2320万冊から1993年には1億3726万冊とあまり増減なく推移している。若い女性が多く読む「anan」や「non・no」などヤングファッション誌は82年の4745万冊から93年は7477万冊へと1.6倍の伸びとなった。しかしその10年間の最も大きな変化は、かつて女性誌の代名詞であった「主婦の友」「婦人倶楽部」などの「婦人誌」が82年の1856万冊から93年には300万冊へと6分の1に激減したのに対し、「オレンジページ」「レタスクラブ」など既婚者向けの「生活情報誌」は82年の2057万冊から9519万冊へと5倍近い伸びを示したことである。女性たちの関心は1980年代に入ってから幅広い生活情報に向けられるようになった。

Ⅲ-10. プロの料理人とレストランの試み

わが国屈指のフランス料理店「Hiramatsu」は1982年に創業し2005年に上場した。その札幌店「ル・バエレンタル」の責任者である斎藤真美氏にレストランの食卓の演出についてインタビューを試みた。斎藤氏は1994年に入社して以来、12年間、同社が株式を上場するに至る経緯を含め、国内外の高級レストランの動向を見つめてきた。斎藤氏によると、レストランのインテリアはオーナーの好みで決定され、「Hiramatsu」の場合は平松氏自身と、グループ店のシェフが決定権を有している。「ル・バエレンタル」は平松氏と共同経営者であるJean Georges Kleinが食器、カトラリー、リネン、装飾花、キャンドル等を選択した。すべてJean Georges Kleinのパリのレストランと同じ物を使

用している。その際の留意点はあくまでも料理が美しく見えることである。そのため、テーブルクロスは白、食卓の花器はパリと同じ透明で重厚、モダンなデザインのもので1輪挿しとして使っている。食器は白のみで、カトラリーはクリストフルの銀製でグラス類はモダンで重厚なクリスタルである。ナブキンは特別なたたみ方をせず、どのような料理の場合も白蝶貝の大きな四角形のナブキンリングを使っている。古典的な印象は全くなくクラシックなインテリアとは対象的なモダンな食卓になっており、1輪挿しの花以外の装飾品は登場しない。

Ⅳ. 考察

Ⅳ-1. テーブルコーディネートとは何か・

その位置付け

TALKのテキストに「テーブルコーディネーション」は日本で考えた造語だとある通り、西欧の書籍にテーブルコーディネートという言葉を探すことはできない。Ellis (1978) の「Table Layout & Decoration」のPart 1は「How to create co-ordinated table layouts」¹⁶⁾だがその内容は椅子、テーブル、リネン類、食器、カトラリー、キャンドル、花、カード類個々の説明だけである。食卓上の配置はPart 2の「How to design colour schemes and table presentations」でとりあげられている。ここで「日本生まれ」のテーブルコーディネートとは何かということを明確にしたい。

テーブルコーディネートはTALKが「いろいろなものを組み合わせることであり、テーブルの上に色を使ってカラーコーディネートしながらセットすること」と説明しているように、色づかいが重要である。そしていろいろなものを「組み合わせる」とは、食卓上、すなわちテーブルトップに登場するすべてのものの演出である。食事には直接関係のないキャンドルや装飾

花などを含む。それに対してテーブルセッティングは本来、料理をのせた食器と食べる道具の配列を意味する。だが実際は本稿Ⅲ-2で見たように、テーブルセッティングは単なる配膳ではなく、どこで誰と食事をするかを考えて、季節や行事を意識した話題性のある演出だと理解されている。つまりテーブルセッティングは拡大解釈され、テーブルコーディネートとほとんど同義として使われるようになった。一方、フードコーディネートはその領域が食卓を超え、食物選択や「農」との共生、食育まで網羅する内容である。図19はこれらの関係をまとめたものである。図には「食空間コーディネート」を加えた。テーブルコーディネートのコンテストではテーブルの背景も重視されることがあり、フードコーディネート論の教科書には食空間、食環境という分野もあるためである。「テーブル」を延長し、伝統的な食の場面の設えや、音響、照明、空調などを含む食事の時間と空間のコーディネートも今後独立した領域として扱われることが望ましい。「食環境」は包括する範囲が広く、食料問題や公害問題等を扱う場合もあるため、食卓を直接囲む「食空間」とは区別したい。

Ⅳ-2. テーブルコーディネーターの領域

栄養士や管理栄養士養成課程の学生はフード

スペシャリストの資格試験を受験する者が多い。スペシャリストの業務内容はⅢ-3-(1)で見た通り、その範囲は食材の知識から販売、流通、消費、食環境の整備に至るまで広範囲である。一方、短期大学や専門学校の受講単位が評価されるフードコーディネーターはフードスペシャリストより扱う範囲は狭く、直接食卓に関係する場面をその領域としている。フードスタイリストは「目で料理の美しさを味わうため」の仕事である。前項で確認したテーブルコーディネーターを執行するのがテーブルコーディネーターである。したがってその業務の1つにテーブルセッティングがある。図20はこれらの関係を示している。「テーブルコーディネーター」という職業の名づけ親であるクニエダスエの著作を表5と6で見た通り、その目的は「普通の暮し」であり、「すてき」で「おしゃれ」で「たのしい」ことである。クニエダ以降登場した木村（表7参照）は、扱う空間がホテル等であることから、豪華さや、美術的かつ芸術的価値の高い現場が多い。今田（表8参照）はその著作のタイトルに「上流社会」や「貴婦人」、「芸術性」という表現を用い、わが国の現実とは距離のある提案が目立っている。飯田（表9参照）はクニエダ以前に登場したリーダーであり、その基本姿勢である「家庭の食卓づくり」はクニエダにうけつがれたと見ることもできる。ここ

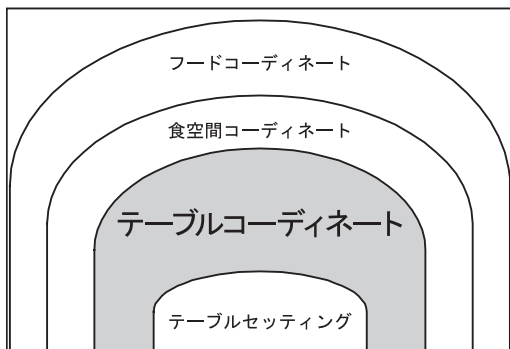


図19 食卓まわりの領域

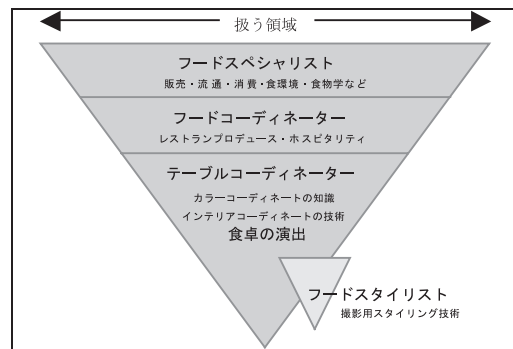


図20 テーブルコーディネーターの位置付け

でテーブルコーディネーターの仕事として、料理はどう扱われるかを確認しておきたい。

飯田は料理研究家であることもあり、その提案する食卓にはしばしば料理が上り、食器やクロスだけの「遊び」はない。だが木村や今田の場合は美術的に価値のある花器や食器等を用いるなど、ビジュアル重視の演出が目立ち、食事を想像しづらいことも多い。

この傾向はテーブルコーディネートのコンテストでも言えることである。「アート」や「クラフト」としての側面が強くなり、食事が不自由になることは問題である。心地よい食事ができることが何より優先されるべきであろう。

IV-3. テーブルコーディネート誕生の背景

ここでは、テーブルコーディネートが日本で生まれ、独自の展開をしていることに注目してその誕生と背景を考察する。毎年東京ドームで開催されるテーブルコーディネート展には30万人を超える来場者があり、NHKでも放映される。また、表10と表12で確認したように、東京以外でもテーブルコーディネート関連のイベントは多く、雑誌のコンテストへの応募も数多い。クニエダがテーブルコーディネーターと名乗って以来、30年足らずの間に、完全に市民権を得た領域である。クニエダは帽子デザイナーとして長い間ファッション業界で活躍し、カメラマンの夫とすずその日常生活は洗練されたものであった。海外の旅も多く、自分自身の豊かで快適な暮らしを夫の写真とともにエッセイとして発表したのが彼女のテーブルコーディネーターとしてのスタートである。そこに登場する斬新なイラストと、クニエダがコーディネートした親しみのある食卓の写真、彼女の秀逸な文体が多くの読者をつかんだ。それは戦後30年がたとうとしていた当時の日本に新しい風として受け入れられたのではなかったか。食の場面においては「栄養」が足りた後、近代化、

外食化、国際化は急速に進んだ。そのつぎに求められるものは「豊かさ」であった。ファッション業界から転身したクニエダの生活空間や食卓の提案はどれも人々の目に新しかったに違いない。クニエダ以前も「おもてなし」をキーワードにした書物はあった。だがそれらは吉岡清子(1970)の「午後のお茶—招くときの献立と創り方 150種」や盛田良子(1974)の「おもてなしの心とおもてなしをうける心」のように、海外生活を知っているいわゆる上流階級の夫人が指導する形が多かった。吉岡のプロフィールには夫君の役職が書いてあり、また盛田の著作のあと書きはソニーの社長であった夫君が書いている。両誌ともビュッフェパーティーやテーブルセッティングについてふれているがいずれも「私が幾度かアメリカを訪問いたしました…」¹⁷⁾や「主人の仕事の関係もありまして、外国のお客様を御接待することが多かったので…」¹⁸⁾など、一般の読者には手のとどかない夢の世界に見えたかもしれない。明治以降、わが国の西歐化は著しく進んだ。だが西洋料理のセッティングに対するコンプレックスや不確かさは長く残っており、料理の西歐化は進んでも、食卓の西歐化は身近にならなかったのではないか。セッティングとかテーブルデコレーションという言葉に代わる表現として、「普通のくらし」を謳うクニエダのテーブルコーディネートという新しい概念は「これならばできる」という安心から一般化したとも考えられる。

1980年代は女性の時代と謳われた。仕事をもつ女性が増える一方で、専業主婦も家庭において自分の役割を自覚するようになった。「テーブル」は幸せな家庭のシンボルとして注目されるようになったのではないだろうか。

IV-4. 体系化の必要性

西歐のテーブルセッティングと食卓の装飾はその食生活から必然的に生まれたものである。

しかしどんなに生活が西欧化しても、生活空間も食生活も和洋折衷を抜けきれない日本人には前項で見たとおり独自の「コーディネート」が必要だったのではないだろうか。食卓と椅子は背景のインテリアがあってこそ洋風の食空間として完成する。壁紙と家具、布張りのソファなどで構成される住文化は多くの日本人のあこがれでもあった。そこで本来インテリアが担う役割である色のコーディネートが食卓に持ち込まれたと見ることはできないだろうか。テーブルセッティングのコンクールに「背景」が必要だったり、64件中52件がテーブルクロスを用いていることもまた、食卓のインテリア化が進んでいる証拠である。カラーをベースにしたイメージ作りの手本(図1)はインテリアの一部として食卓を作る上で有効な手段となった。また、テーブルコーディネートを指導する過程では表2のようなパーティーや食事時間別の提案のほかに、クラシック、エレガント、モダン、カジュアル、ジャパネスクという大枠が用いられるようになった。フォーマルという言葉は西欧の食卓でも用いるが、フォーマルの対語はインフォーマルである。しかしいつのまにかフォーマルに対してはカジュアルという表現が用いられるようになった。テーブルコーディネートはわが国の食生活には全くない概念だったからこそ、説明しやすい理論や体系が待たれたのだろう。西欧のテキストには年中行事や家族の行事のための食卓が多く登場する。だがそれは日本人にはむずかしかった。なぜならわが国には食卓を飾ったり演出する伝統と文化はなかったからである。したがってテーブルコーディネートという新しい分野が誕生したとき、これまでの食卓の配膳や設えとは全く別の方法が必要になったのである。TPOを意識し、伝えたいイメージを作るファッションとインテリアの方法が手本になったのかもしれない。

Ⅳ-5. テーブルコーディネートの機能

(1) 富裕層の表現装置として

図2・3は当時の権力者の食卓を描いたものである。権力を有するもの、あるいは財産や富を誇示したい者たちは食事の場面を利用した。表13で概観した通り、食卓の装飾や演出は実際に「食べる」こととは無関係に行なわれている。これはヨーロッパに限ったことではなく、わが国の食文化史にも同様の事実が確認される。衣装がそれを着る者の経済状況を示すように、食卓も同じ効果をもつ。表11で見たコンテストの受賞作品にも高価な作家モノの器や美術品として価値のある陶器や漆器がつかわれているものがあり、一般家庭の手本にならない食卓もあった。「作品」のために詭える空間装置や布や食器、過剰装飾の食卓は、作者の経済力を直接示す結果となる。また、1980年代後半からのわが国の好景気時期は、高級洋食器や古伊万里など高価な和食器がよく売れた。料理は一切登場せず、食器やクロス、装飾花に費用をかけるテーブルコーディネートは一部富裕層の経済力の表現装置として機能しているとも言えよう。

(2) お稽古事としての魅力

わが国には古くから「花嫁修行」や「行儀見習い」など、家庭に入る前に女性たちには学ばなければならないことがあるとされてきた。しかし1980年代に入り、「女性の時代」と言われるようになると、古いタイプの結婚観や「修行」に関心は向かなくなった。だがすべての女性が社会で活躍したいと望んでいるのではなく、家庭に入り、専業主婦になりたいと希望する女性も少なくない。そのような女性にとっては、いけ花やお茶、家庭料理、インテリア、カラーコーディネート、マナー、サービスのすべてを網羅するかにみえるテーブルコーディネートは魅力的なお稽古事として支持されるようになったの

ではないだろうか。テーブルコーディネートは、すでに理論化されているカラーコーディネートやフラワーアレンジメントも組み込み、さらに西欧の食事のマナーとサービスも「型」として取り入れて、独自の内容と指導法を作り上げた。茶道や華道のように、形式美、様式美とその規則や法則性を好む日本人にとって、テーブルコーディネートは新しいお稽古事でありながら「古さ」も表現できるものとして魅力があるのかもしれない。

(3) ビジネスとしてのテーブルコーディネート

TALKの事業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、普及啓蒙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とされている。2006年の2月に開催されるテーブルウエアフェスティバルの後援は経済産業省、ロシア連邦大使館、マレーシア大使館、東京都、長崎県、NHK等、特別協力は東日本旅客鉄道株式会社、ノリタケ、大倉陶園他多数、協力は日本貿易振興会、佐世保市、東日本料理学校協会、JFTD花キューピット、日本ソムリエ協会等々、様々なジャンルが参画して展示即売も行なわれる。30万人前後の集客があり、大きなビジネスになっている。生きる為の食事と栄養のための食事が満たされ、「豊かさ」や「コミュニケーション」が「食卓」の切り口になった。「食」に、「食材」や「運搬・輸送」、「調理」など従来の「使命」とは異なる、「集い」や「女性の自己表現」の手段という新しい側面が生まれ、女性たちの購買意欲は多に刺激されるようになった。テーブルコーディネートは「食」から距離のあるビジネスとして独自の歩み方を初めているのかもしれない。

(4) 「私」のための食卓・作品としての食卓

Ⅲ-8で見た通り、現在の日本において家族

そろって食事をする回数はきわめて少ない。小学生の子供がいても、40%が子供だけで朝食を食べている。夕食時に父親不在であることも考え合わせるなら、テーブルコーディネートは誰のためのコーディネートだと考えればよいのだろうか。実際に家族のために食卓を整える場面が少ないにもかかわらず食卓への関心は高まっていることになる。テーブルコーディネートが「食の場面の演出」として機能しているのではなく、テーブルコーディネート自体が目的化しているのではないか。コーディネートすることが楽しいのであって、集う家族の顔は必ずしも必要ではないのではないか。コンクールの作品を見ると、メニューは想定していても、実際に食事することは不可能なほど装飾的なものが多い。審査員の講評を見ても、色使いや装飾のサイズへのコメントが目立つ。本来はより食欲を増し、豊かな食事時間を演出することが目的であったはずだが、現実には芸術性や個性、ストーリー性が求められている。Ⅲ-9で確認した通り、女性たちに支持される雑誌は近年大きく変わった。読みごたえのあるものから視覚に訴え、わかりやすい生活情報誌が好まれるようになった。女性たちは雑誌から「きれい」で「楽しい」刺激を受け、料理とインテリアを同時に表現できるテーブルコーディネートへの関心を高めている。ファッション雑誌の洋服と同様に食卓や料理、食器をながめ、コーディネートの能力を養うのではないか。荒井(1999・2000・2001)は衣装と食卓が共に女性の自己表現の手段になっていることを指摘した¹⁹⁻²¹⁾。本稿の学生に描いてもらったイラストからも、正月、クリスマス、誕生日という、家庭において行事食が登場する日の食卓も目立った演出—コーディネートはなされていないことがわかった。このことはテーブルコーディネートは家族の食卓のためというより、同じ価値観を共有できる同世代の同性の友人に「見られる」ことを

意識したものである可能性を示唆している。

(5) 新しい「見立て」文化

表11の作品や他のコーディネート作品の中には竹や流木を食卓に走らせたものがある。季節やテーマに合わせて選択されたものだが、食卓が狭くなり、衛生的なイメージも悪くなり、実際の食卓としてはふさわしくないこともあ



図 21 杜若筏流し (朝日百科世界の食べもの日本編 112)



図 22 竹を使ったコーディネート① (優しい食卓 Vol.8)



図 23 竹を使ったコーディネート② (優しい食卓 Vol.8)

る。しかし日本料理の盛り付けには図21のようなものもある。これは杜若筏流しと呼ばれ(湯木貞一料理)、初夏の川の流れを表現している。伝統的な「見立て」である。現代のテーブルコーディネートの中にも類似のデザインがある (図22・23)。その他、帽子や傘、石、帯、人形など料理とは無関係で、絵画の場面づくりのような小物も登場する。これらは料理に直接関係がないが、必ずしも批判されるべきではなく、わが国の「見立て」の文化の新しい形と見ることもできるのではないだろうか。花見や祝いの場面には、集う人に共通の感情を呼び起こすような「樹木」や「花」、季節や行事にあった「器」や「料理」がわが国では重視されてきた。装飾的なテーブルコーディネートには日本人の自然観や「絵のような」場面への憧憬を示す現代版「見立て」の機能があるのかもしれない。図24は17世紀末から18世紀にかけて活躍した料理人マシアロの著作中の果物の盛りつけである。一方、図25は2000年のテーブルフェスティバ

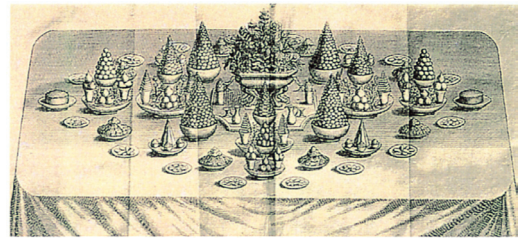


図 24 17世紀末から18世紀の食卓の装飾
(朝日百科世界の食べもの 20)

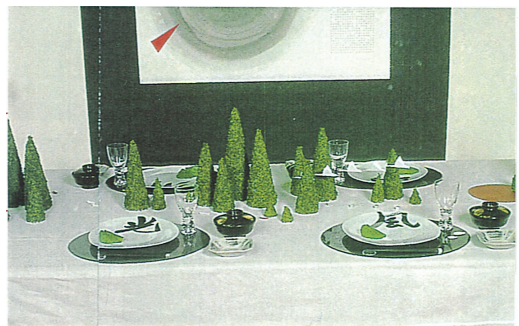


図 25 2005年テーブルコーディネート展受賞作
(優しい食卓 Vol.8)

ルの最優秀賞作品である。図24と図25は極めて類似したイメージで構成されている。国も時代も異なるのに興味深い。

(6) 西欧化へのアプローチ

西欧の家屋は家具を配置するのが前提で、食卓もその一つである。壁紙とカーテンに柄があり、床にも色や柄があるため、装飾された食卓が浮きあがって見えることは少ない。だが日本の場合、床に直接座ることがまだ多く、ダイニングテーブル自体が未だに生活空間になじんでいない家庭もある。テーブルクロスにこだわり、絵画のように食卓を飾る作業は、「食卓のインテリア化」と見ることができよう。テーブルコーディネートは、家具を持たず、インテリアに不慣れであった日本人の、西欧的生活空間を取り入れる1つの段階として機能しているのではないだろうか。

(7) しきたりからの解放と憧憬

毎年家庭画報と婦人画報の1月号と3月号にはそれぞれ正月と雛祭りの設えや料理、装飾などが巻頭から何ページにも渡ってカラーで掲載される。代々続く武家の家系や著名な商家、華道や茶道などの家元の家である。それぞれには正月や雛祭りのしきたりがあり、崩すことは許されていない。その調度品も料理もすべては脈々と続くものであり、新しい世代もそれを踏襲する。だが、そのような家はわずかで多くの日本人には固守すべきしきたりはない。つまり食卓はその家の主婦が意のままに演出できるのである。わが国でテーブルコーディネートが20数年で一般化した背景には、守るべきものを持たない人々に「わたし流」や「わが家流」という形の表現方法を与えたからではないだろうか。縛られるものがない心もとなさが、季節や行事の個性的な演出を許される自由に置き換わったのである。自由に自分たちの時代の生活

と新しい伝統を作る作業は女性たちにとっては大きな喜びであるに違いない。その背景には歴史のある「上流階級」や「選ばれた家」への憧憬もあるのではないだろうか。

IV-3. 今後の課題と可能性

今回の調査で、実際の暮らしの中で、食卓は目立った演出—コーディネートがなされていないことを指摘した。このことは、これまでテーブルコーディネートへの関心の高さを述べてきたことと一見矛盾する。これは、豊かさをキーワードに食空間の演出の重要性を揚げても、一般家庭で実行するのは極めて難しい事を意味し、同時に今後、大学教育で取り上げる際の難しさも示すものである。一般家庭では家族がそろって食事をする事自体が困難な現状を見れば、「豊かな食卓」とか食卓の演出の重要性を強調することは机上の論理にしかみえなくなる。だが、図11～18が示すとおり、半年間、「フードコーディネート論」と「施設環境と食空間」を受講した学生たちは、自らがプロデュースするとしたら、という問いに対しては、テーブルクロスやキャンドルを多用し、その他様々なアイテムを登場させている。このことはちょっとした工夫で簡単に食卓のイメージを変えることができることさえ知れば、実行される可能性があることも示唆している。

では具体的にテーブルコーディネートは今後どのように展開してゆけばよいのだろうか。展览会やコンテストで評価される際立つ装飾や、大掛かりな見立ての道具や高価な食器の使用はファッションショーと同様、「ショー」としての提案だと理解し、ここでは一般家庭の食の場面の提案を考えたい。荒井(1999)は結婚式の装飾について論じた中で、披露宴のテーブルクロスや装飾花、キャンドルがカラフルになり、それが会場決定の重要なポイントになっていると指摘した¹⁹⁾。だが赤や黄色、水色などのテー

ブルクロスが料理を美味しく見せるかどうかは疑問である。「ル・バエンタル」の斎藤氏も、テーブルクロスと食器は白、というのが多くの料理人の希望であると語っている。あくまでも料理と食べる人の食欲を優先させるべきであろう。色の知識が重要になることは言うまでもないが、装飾する花と盛り付ける料理全体の色と質、量を考慮した上で布や器を決定すべきである。

従来の食器の配列や組み合わせ、料理と盛り付けなど、伝統的に受け継がれているものの安定感や様式美、格や意味合いを理解し、踏襲し、食の場面で最も大切なことが「食べたい」と思うこと、そして「食べやすいこと」であることを断じて忘れてはならない。コーディネートする側の個性や芸術性は注目を集めるが、それらは「食」とは無関係の事象である。

現在、多くの大学ではテーブルコーディネートの「フードコーディネート論」をテキストにしているが、第1章から6章までの内容の重複を整理し、いっそう実用的な再編纂が望まれる。TALK会長の推薦で始まる丸山(2000)の著作「テーブルコーディネート」²²⁾は、色彩、TALKマーケティングシステム(本稿図1)、ヨーロッパの食卓史、テーブルセッティング、ティーテーブル、ビュッフェテーブル、パーティー、記念日、歳時記、和のテーブル、テーブルトップという章立てになっている。基礎理念の解説は有用だが、パーティーの目的、スタイル、セッティングの形式が混在し、パーティーの概念が全体の中ごろで説明され、最終章で食器等が登場するなど、実際に学生用を使用するには混乱を招く。TALKがテーブルコーディネーター養成用のテキストとしている「テーブルコーディネーター テキスト基礎コース」は基礎理論編、料理編、コーディネート編、テーブルウエア編とわかりやすいが、古今東西の食卓装飾の歴史を踏まえた上で、食卓をコーデ

ィネートすることの意味と効果、機能を解説する学際的なテキストの編纂が待たれる。中矢・清水・荒井は食生活論の中に自己表現や礼儀等、食物に直接関係のない領域を組み込むことの重要性を指摘した²³⁾。テーブルコーディネートは現在フードコーディネート論でとりあげているが、食生活論においても扱うべき内容である。テーブルコーディネートの歴史と様々な可能性を整理し、新しいテキストと大学における指導法の模索を今後の課題としたい。

引用文献

- 1) 深井康子『『フードコーディネート』の授業における感性教育の実践』富山短期大学紀要第三十六巻, 2001, p40-47
- 2) 伊藤知子・中川寿子・草尾賀子「テーブルコーディネートに関する女子大学生の意識調査—家庭でのテーブルコーディネートの状況について—」平安女学院短期大学紀要第34号, 2002, p95-101
- 3) フードスペシャリスト協会「新フードコーディネート論」建帛社, 2003, p161
- 4) 空間と生活文化ラウンドテーブル「TALK テーブルコーディネーターテキスト」(株)優しい食卓, 2003, p2
- 5) 信濃昭「あいの食卓」文化出版局, 1990, p89
- 6) ペリー・ウルフマン著, フタガワアキコ編「おしゃれなテーブルセッティング」PARCO出版, 1988, p7
- 7) Jhon Loring & Henry Platt [THE NEW TIFFANY TABLE SETTINGS] Tiffany and Company, 1981, p5
- 8) Susy Smith and Karen Lansdown [Table Decorations]1987, Salamander Books Ltd. p14-16
- 9) Pamela Westland [The Table decoration book] Apple Press.1994 cover

- 10) フードスペシャリスト協会「新フードコーディネート論」建帛社, 2003, p70
 - 11) Tessa Eveleigh [TABLE SETTINGS] LORENE BOOKS 1997 contents
 - 12) ジェヌヴィエーヴ・ド・ラショー・古屋典子・須賀百恵「四季のテーブルセッティング」1994, 文化出版局, p12
 - 13) クニエダヤスエ「ナチュラルな生活ブック」じゃこめてい出版, 1985, 表紙
 - 14) 日本人の生活-50年の軌跡と21世紀への展望-, 建帛社, 1998, p120
 - 15) 井上輝子・江原由美子編「女性のデータブック第2版」有斐閣, 1993, p192
 - 16) Audrey Ellis Table Layout & Decoration Ward Lock Limited, 1978, p9-74
 - 17) 吉岡清子「午後のお茶」婦人之友社, 1970, p 8
 - 18) 盛田良子「おもてなしの心とおもてなしをうけるころ」文化出版局, 1974, p157
 - 19) 荒井三津子 現代の結婚式における装飾 武庫川女子大学生生活美学研究所紀要第9号, 1999, p82-89
 - 20) 荒井三津子「戦後の婚礼衣装の変遷と背景」生活文化史, 第38号, 2000, p75-87
 - 21) 荒井三津子「現代女性のセルフディスプレイとしての衣装」武庫川女子大学博士論文, 2001, p280
 - 22) 丸山洋子「テーブルコーディネート」共立速記印刷株式会社「優しい食卓」出版部, 2005, 第5刷, p177
 - 23) 中矢雅明・清水千晶・荒井三津子「『食生活論の変遷』-その現状と問題-」北海道文教大学研究紀要第29号, 2005, p1-16
- 参考文献**
- クニエダヤスエ「おしゃれな夜食ノート-美味とワクワク時間の作り方」じゃこめてい出版, 1979
 - クニエダヤスエ「エレガントな食卓ノート-おいしさの作り方と演出法」じゃこめてい出版, 1980
 - クニエダヤスエ「テーブルコーディネーション-食卓を楽しむ」文化出版局, 1981
 - クニエダヤスエ「クニエダヤスエのキッチンアイディアブック」講談社, 1982
 - クニエダヤスエ「やさしいテーブルコーディネーション」文化出版局, 1983
 - クニエダヤスエ「クニエダヤスエのおもてなしブック」講談社, 1983
 - クニエダヤスエ「暮しを紡ぐ-きもの色合わせから台所のプランニング」じゃこめてい出版, 1984
 - クニエダヤスエ「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」じゃこめてい出版, 1985
 - クニエダヤスエ「暮らしの中のハーブ」文化出版局, 1986
 - クニエダヤスエ「TEA「茶」の本-おいしい入れ方とセッティング」じゃこめてい出版, 1990
 - クニエダヤスエ「暮しを楽しむテーブルコーディネーション」じゃこめてい出版, 1990
 - クニエダヤスエ「エンターテイニングテーブル」文化出版局, 1991
 - プレート「皿」の本-テーブルコーディネーション」文化出版局, 1992
 - クニエダヤスエ「食卓のエッセンス」日本放送出版協会, 1992
 - クニエダヤスエ「キャンドルのある暮し」じゃこめてい出版, 1992
 - クニエダヤスエ「クニエダヤスエ 和の食卓」日本放送出版協会, 1996
 - クニエダヤスエ「リネンと暮す」じゃこめてい出版, 2001
 - クニエダヤスエ「クニエダヤスエのテーブル物語」じゃこめてい出版, 2005

木村ふみ「食卓の演出ーテーブルセッティング」
文化出版局, 1985

木村ふみ「食卓ーその空間と演出」婦人画報社
(東京), 1988

木村ふみ「テーブルコーディネーションレッ
スン」主婦の友社, 1993

木村ふみ「ヨーロッパの磁器とガラスー名窯を
訪ねて」光文社, 1998

木村ふみ「食卓の記憶ー魅惑のテーブルコー
ディネーション」婦人画報社, 1999

今田美奈子「およばれとおもてなしのマナーー
すてきなパーティー」小学館, 1984

今田美奈子「伝統の作法ーヨーロッパ上流社会
に学ぶ生活芸術」講談社, 1994

今田美奈子「正統のテーブルセッティングー
ヨーロッパの上流社会の食卓芸術」講談社,
1999

今田美奈子「貴婦人が愛した食卓芸術」角川書
店, 2001

今田美奈子「セレブリティのテーブルマナー」
主婦の友社, 2005

飯田深雪「テーブルセッティング」講談社,
1971

飯田深雪「パーティーー料理・セッティング・
マナー」婦人画報社, 1977

飯田深雪「食卓の芸術」海竜社, 1980

飯田深雪「飯田深雪の楽しい食卓づくりー家族
だんらんと四季のテーブル46の実例集」海
竜社, 1987

飯田深雪「飯田深雪の楽しいおもてなしー国際
社交のルールとマナー」グラフ社, 1990

飯田深雪「100歳のいきいき食卓術ー私の食の
心得7か条」大和書房, 2003

Abstract

The term “table coordinate” was created at the end of 1970s in Japan. This term covers not only the concept for layout of china, cuttlery, glassware and other table items, but also the methodology to display these materials at special occasions and commemorative days, such as birthdays, Christmas, New Year’s day, weddings, and so on. According to the season and the purpose of these events, table cloths, candles and their holders, flowers and vases, place cards and other items should be selected and arranged to ensure good atmosphere, satisfactory results and the reputation of hosts at each event. Thus, books, articles, TV programs, websites and others are entitled as “beautiful table settings,” “creative colorchemes”, “harmonizing flower arrangements for any occasion”, and so on.

The present study was carried out to identify the origin and function of “table coordinate” in modern life in Japan. We found that “table coordinate” has been important in household matters for the daily lifestyle and procedures of “self-display” by Japanese women.

