

<研究報告>

2008年スイス・ルツェルン市の専門学校における調理教育

—シラバスの内容分析および現地調査に基づいて—

福田典子 信州大学教育学部生活科学教育講座

鶴飼光子 北海道教育大学人間地域科学課程

飯沼公恵 長野県豊科高等学校

キーワード： スイス、調理教育、専門学校、シラバス

1. はじめに

子どもたちが調理や縫製等の技能を学ぶ場は、家庭、学校、地域など多様にある。教えに携わる人も家族、家庭科教師、地域の専門家、ボランティア活動家、企業など様々である。その活動目的や活動内容を少しずつ変えながらも、それぞれが、子どもの育ちに多様な役割を担いつつ、関わっているものと考えられる。さらに、これらは一定レベルの学習者が実習的活動を行うことを通して、何らかの技能を高め、仲間とともに幾多の課題に向かいつつ成就感を得ることは共通している。調理技能は、その要求レベルに応じて、就学前には家族や保育園の保育士から学び、学校では教師から学び、さらに職業として選択した場合には、より高度な指導者からの指導を受け、専門家として修練していくことが必要となる。

これまでに、わが国の食育関係では、好ましい食習慣の形成や栄養教育に関しては多数の報告(江原2001)がある。しかしながら、子ども向けの調理技能向上をねらいとした資料(秋永、久川2009)も出されているものの、子どものための調理指導に関する研究はいまだ不足している。諸外国の調理教育については、イギリスの子どものための食教育プログラムに関する報告(鈴木1998, 2008)が知られる。わが国における調理師専門学校のカリキュラムに関してもあまり知られていないが、諸外国の専門学校における調理指導例の報告もあまり見られない。

そこで、本研究では、スイス、ルツェルン市にあるホテルの調理師養成系の専門学校における調理教育の実態について、シラバス分析および現地での見学や担当者へのインタビューを通して調査した。調理実習や調理指導について、若干の知見が得られたので報告する。

2. 方法

2008年7月下旬にスイス・ルツェルン市にある International Management Institute Switzerland(以下 IMI 校と省略する)において調理実習・理論などの専門科目の現地調査を

行った。授業担当教員(常勤：イギリス人)より指導資料の提供を受けるとともに、インタビューを行った。さらに担当教員の案内で、施設設備の見学、授業参観、調理実習の試食等を行った。授業参観を行ったのは調理の理論と実践を学ぶコースの最初の授業場面であった。

指導内容・方法および評価方法については、初歩段階の科目の中から、初級クラスのシラバスを収集し、オリエンテーションである1回目の調理理論の講義および実習をそれぞれ参観し、その概要を観察し記録した。なお、実習に関しては1名で、講義に関しては2名の観察者が参観し、観察記録を取った。調理理論の講義終了後、授業担当者と参観者2名の計3名で授業研究会を行った。なお、IMI校の施設・設備等の学習環境に関しては、前報(福田2010)にその詳細を報告しているので参照されたい。

3. 結果と考察

3.1 指導内容・方法および評価方法について

講義および実習のシラバスおよび授業用プリントは学生がWebにアクセスし入手・出力することが最低限の準備として、義務づけられている様子であった。さらに、シラバスには、各回で学習する教科書の該当頁が示されており、自主的な予習内容が具体的にわかりやすく記載されていた。さらに、授業計画の最後には、教科書として6冊、参考図書として5冊、推薦雑誌として3誌が示されていた。図書館の図書や雑誌資料・EBSCOでの検索・インターネット等を用いた情報収集を推奨する記載もあった。さらに、授業観察により、担当教員が教科書の予習を学生に促していたことから、実習であっても知識を土台にした指導を重視していることが伺えた。このことから、①技能系の科目においても、その理論的背景を根底として指導していることや②学生の予習や自主的・個別的な学習の支援環境として、冊子体の紙媒体、電子媒体のいずれも充実していることなどがわかった。

3.1.1 「調理・接客入門実習」の場合

実践講座の一例として、表1に「調理・接客入門実習」の14回分のシラバスを示した。毎回の学習内容は厨房で必要な事項と接客フロアで必要な事項に分けて計画されていた。

表1 「調理・接客入門実習」のシラバス

第1・2回	厨房	①献立作成 ②野菜とじゃがいもの基本的な切り方
	接客	①皿の運び方 ②テーブルセッティング ③ナプキンのたたみ方 ④注文のとり方 ⑤その他のサービスの仕方
第3・4回	厨房	①献立作成 ②厨房における用具
	接客	①コーヒーの出し方 ②客席の清掃
第5・6回	厨房	①献立作成スープづくりの基礎テスト
	接客	①皿の拭き方と重ね方 ②ナプキンのたたみ方
第7・8回	厨房	①肉と魚の鮮度の見分け方
	接客	①ワインの栓の開封 ②ワインとノンアルコール飲料の薦め方
第9・10回	厨房	①エネルギーの使用者としての自覚（環境配慮行動） ②野菜とじゃがいもに関する実技テスト
	接客	①銀製のナプキンリングの磨き方 ②(ランチの調理と)接客サービス
第11・12回	厨房	①スイスのチーズや家庭での日常的な手作り品について
	接客	①予約の取り方 ②お客様への対面・挨拶の仕方 ③お客様の苦情への対応の仕方 ④料金の受け取り方
第13・14回	厨房	①班ごとの調理実習テスト
	接客	①料理と飲料の販売促進方法，料理と飲料 ②食前酒，強い酒，消化を促進させる飲料の判別方法

このシラバスからわかるように、IMI校の「調理・接客入門実習」は、厨房での調理操作の知識・技能を高める内容と接客としての食事サービス場面で知識・技能を高める内容との2つの柱から構成されていた。また、第13・14回の飲料の判別でわかるように、料理と飲料の役割などの理解を進めた上で、さらにお酒の特徴を理解させ、飲み分けのための判別方法や利用方法などの指導もなされていることがわかった。さらに、「調理理論」においても後半で飲料を取り扱い、実習と内容的な連携が図られていることがわかる。これらのことから、それらの知識と技能が、明確に区別されるとともに、それぞれは、知識と技能の習得が深く連携する形で指導され、学生のそれらに対する充実と向上が図られていることがわかった。また、9・10回のランチの調理と接客サービスにあるように、学生は、教職員や他の学生のための毎日の学内食堂の調理に交替で従事し、接客サービスも交替で学生自身が担当していた。すなわち、学内食堂が調理操作と接客サービス場面のそれぞれの実践的な実習の場として、位置づけられていた。したがって、実習が調理室から始まり、より実践的な厨房での技能の向上を目指した高レベルなものへと段階的に実習のスキルが高められ、より実践的なものとして向上するよう実習が計画されていることなどがわかった。

3.1.2 「調理理論」の場合

理論講座の一例として、表2に「調理理論」の12回分のシラバスを示した。ここでは、調理に関する基本的な知識の習得を目指して学習が計画されていた。表2からわかるように、「調理理論」の内容は大変に幅広く、多様な事項を包括していることが確認できた。日本の場合には調理科学的な内容が多いが、本講義では加熱や調味などの理論的な背景には触れられていないことが明らかとなった。一方、調理作業におけるチームワークの重要性について指導する点は大変に興味深い。家庭科の被服製作実習の場合には多くの場合、児童生徒の一人製作であるが、調理実習の場合には2名から5名くらいのチームで行うのが一般的である。そこで、小学校や中学校では調理実習の事前学習として、実習に向けて時間計画や役割計画を作成することが多い。しかし、コミュニケーションやチームワークの重要性については、教師はあまり強調して取り扱わない。調理方法の理解が不十分なことが理由での失敗は多いが、班員のコミュニケーション能力が高いことや、リーダーシップを取れる児童・生徒が班の中にいる場合には、個々の知識や技能不足の面が少しカバーされ、比較的班としての失敗が少なく、作業能率が良い場合が多く観察される。

また、家庭科指導では、食事を提供するお客様に対するトラブルへの対応力は必要ないが、料理を差し上げる対象の家族や友人などの個々の特性に思いを寄せたテーブルセットや思いやりのある給仕方法を学ぶことは大切であろう。また、企業で基準にしているハサップを用いて衛生と安全の対策を、少人数で意見交換しながら相互にシュミレーションさせる学習・指導方法は家庭科指導場面においても可能であり興味深い。

表2 「調理理論」のシラバス

第1回 オリエンテーション

- ① 学習計画の説明 ② 課題と教材（副読本など）の説明 ③ 教科書 ④ 評価の方法
- ⑤ これまでの調理技能や経験の報告 ⑥ 専門家としての着装意識と衛生意識 ⑦ 制服の着方
- ⑧ コミュニケーションとチームワーク

第2回 調理操作の基本

- ① 昼食から夕食までを担当できる調理操作 ② 毎日の昼食時の学校での調理・接客分担

第3回 調理操作上の衛生と安全な取り扱い

- ① 学生自身が遭遇しそうな事故例について考えをまとめ、相互に意見交換する
- ② その事故を防止するための評価や事故記録について意見交換しまとめる
- ③ 客にとっても、調理師にとっても衛生・安全に配慮した環境づくりのための長期的な対策を検討する

第4回 レストランの専門用語

- ① 接客準備の重要性

第5回 ワインの紹介

- ① 良質のワイン製造における発酵の重要性を概観する

第6回 学生による課題発表会 前半

第7回 学生による課題発表会 後半

第8回 接客のスタイルやメニューの類型

- ① 産業にも応用される多様なサービスや様々な客への配慮を考える
- ② 異なるスタイルの献立、たとえばレストランAとレストランBの献立を比較し、それぞれが要求する独自のポイントを示す

第9回 フルコース

- ① 食事における第一印象とフルコースの説明の重要性

第10回 異なるタイプのお客様の苦情への対応方法について

- ① 苦情を訴える客に対する（食事・飲料の調理の専門家としての）説明方法についての話し合い
- ② 客の苦情の原因となる事項とそれらを最小限にするための方策についての話し合い
- ③ 個別の異なる行動様式を有する客とその特別な支援のあり方に関する話し合い

第11回 多種多様な飲料の紹介

- ① 製造方法を含めて様々な飲料の紹介を行い、その特徴を示し、接客時の薦め方を理解する
- ② 特にお酒の醸造や蒸留過程についての理解も含める
- ③ テイスティングや鼻で香りを嗅ぎ分ける方法についての理解も含める（予定）

第12回 まとめ

学生が身に付けなければならない理論と実践の融合に焦点を当てつつ、これまでの履修内容の総復習を行う

3.1.3 評価方法

一例として、「調理・接客入門実習」の評価項目と割合を表3に示した。評価項目は「厨房での調理に関する事項」および「フロアでの接客技能に関する事項」の2つから構成されていた。その割合は1：1であった。

厨房での調理に関する理解・技能では、簡単な献立作成とスープづくりに関わるテスト（10%）、野菜とジャガイモの切り方に関する実技テスト（15%）最終的な班別の昼食づくりの実技テスト（25%）の3つから構成され、最終的な昼食づくりの配点割合が大きく設定されていた。

一方、フロアでの接客に関する理解・技能においては、全体的な昼食時の接客実習態度（30%）、接客調査に関するグループプレゼンテーション（20%）の2項目であった。接客に関しても、昼食時の実践的な接客態度の項目の配点割合がやや多く設定されていた。表4に課題の詳細をまとめた。

表3 「調理・接客入門実習」の評価項目とその割合

-
- | |
|-----------------------------|
| A) 厨房での調理に関する評価項目 (50 点) |
| ① 簡単な献立作成とスープづくり (10%) |
| ② 野菜とじゃがいもの切り方 (15%) |
| ③ 最終的な班ごとの昼食づくり (25%) |
| B) フロアでの接客技能に関する評価項目 (50 点) |
| ① 昼食の接客実習における全体的な態度 (30%) |
| ② 班ごとの接客調査に関する課題発表 (20%) |
-

3.2 講義および実習の様子について

参観した講義は初級クラスの1回目のオリエンテーション場面であった。長期休みあけの初回であった。教員は「厨房での協力体制の重要性」や「1つの目標に一致団結して成し遂げるためのチームワークの意義」を主題として解説した。学生は男性10名であった。講義を受ける学生は全員ネクタイとスーツを着用しており、全員が各自のPCで記録を取っていた。実習も初級クラスの第1回目のオリエンテーション的な場面であった。ここでも、長期休みあけの初回の授業であった。男性教員は1名で、学生は男性10名であった。主な実習内容は前半が調理器具の開封・設置と調理実習室の使い方の説明であり、後半がハーブ園と資源ごみストックヤードの説明であった。長期休みに備えて、すべての調理器具類が動物や昆虫等の混入を防ぐため、透明フィルムでシールド・梱包され完全に収納されていた。したがって、初回の実習はこれらの完全開封と所定の場所への運搬設置作業が主な内容であった。

表4 課題の内容と評価の観点

項目	内容
献立作成と スープづくり	<p>課題 : 各学生が一人で4人分のスープを制限時間内に作る</p> <p>作り方 : 教員作成のプリントによる</p> <p>評価の観点 : ①材料調達 ②下処理 ③調理</p> <p>④作業全体を通しての衛生的な材料・用具の取り扱い</p>
野菜とジャガイモ の切り方	<p>課題: 各学生が一人で、教員から指示された所定の切り方で 制限時間内に、種々の野菜や じゃがいもを切り分ける。</p>
班ごとの 昼食づくり	<p>課題: 教員から渡された調理方法に従い、主菜、副菜、スープ3品からなる昼食向きの料理 を制限時間内にグループになって作る。</p> <p>評価の観点:</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 材料計画 ② 調理カードの収集 ③ 操作手順の計画 ④ 調味料の選定 ⑤ 調理操作の正確さ ⑥ 衛生的な取り扱い ⑦ 盛り付け ⑧ 食器の選定 ⑨ HACCP (国際的な標準食品衛生管理手法) の適用
昼食の接客実習全 体を通しての態度	<p>ランチの接客実習に取り組む姿勢など観察される点</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 個人の身だしなみ ② 衛生的な着装 ③ 技術力と接客力 <p>特に A 実践的な接客能力 B 対人的なコミュニケーション能力</p>
班ごとの接客調査 に関する課題発表	<p>課題: 15分間 (質疑応答を含む) 以内で、2つの地域にある異なるレストランの接客レベル を比較調査した結果を報告する。</p> <p>含める項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ① レストランの種別 ② そこで接客要求されている対象客の種別 ③ 客の立場から、あなたが受けた接客の状況 ④ 客の満足度を向上させる接客レベルを高めるための改善点

4. 結論

スイス，ルツェルン市の IMI の調理指導事例に関して，シラバス分析および現地調査を行い，以下の点が明らかとなった。

- 1) 理論的な講義形式の学習と技能を身に付ける実習形式の学習がいずれも重視され，その融合化に配慮した指導がなされている。
- 2) 授業内で行う一般的な調理実習と専門学校構内にある食堂での調理という実践的な調理実習の両方がカリキュラムとして組み込まれている。
- 3) 調理作業過程での食品および用具等の衛生的で安全な取り扱い方や安全の視点から，調理従事者の着装指導の徹底化がなされている。
- 4) 調理に関する講義および実習のいずれにおいても，調理科学的な扱いは少なく，飲料やテーブルセッティングの指導内容が重視されている。

謝辞

本研究の現地調査にご協力くださった Executive Chef Senior Lecturer in Culinary Arts の Shaun Leonard 氏と Head of Marketing Switzerland and Web Strategist の Lukas O Ritzel 氏，教授学の教授 Anne Hilton 氏をはじめ，多くの IMI 教職員の皆様と学生の皆様に心から感謝申し上げます。

参考文献

- 秋永優子，久川佐紀子，2009，子どもと初心者のための笑顔のレシピ，大学教育出版
- 江原絢子，2001，食の文化フォーラム 19 食と教育，ドメス出版
- 鈴木洋子，1998，小学校低学年からの食生活の構想：文部省研究開発学校新設教科および英国”Health Education”からの検討一，日本教科教育学会誌，20(4)，pp.9-15
- 鈴木洋子，2008，児童を対象とした食育推進への提言—英国における Food in School Programme および Healthier Cookery Clubs からの検討一，日本家庭科教育学会誌，51(1)，pp.11-18
- 福田典子，2010，2008年スイスの調理師養成系専門学校における学習環境の事例調査—わが国の学校調理指導の充実発展のための基礎資料として—，信州大学教育学部附属教育実践総合センター紀要「教育実践研究」，No.11，pp.109-115

Curriculum and Method for Food Education: A Study Based on a 2008 Field Survey of an International Cooking School in Switzerland

FUKUDA Noriko Faculty of Education, Shinshu University

UKAI Mitsuko Hokkaido University of Education, Hakodate

IINUMA Kimie Nagano-ken Toyoshina High School

We examined the instructions of skill and theory for cooking in The International Management Institute in Switzerland in 2008. Concerning contents, we found that teaching how to set the table or beverage was given priority in the institute compared with the home economics education in Japan. Concerning method, we found that more attention was paid to hygiene and safety while cooking in the institute than in the home economics education in Japan. Based on what was made clear in this study, we propose to promote the education in new lights.

(2011年10月27日 受付)

(2012年1月20日 受理)