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　2010

<資料>

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
ー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ー

福田典子　信州大学教育学部生活科学教育講座

A Case Study of the Learning Environment of the Culinary School in Switzerland
- A Basic Material for the Development of Culinary Guidance in Japan-

FUKUDA Noriko:Faculty of Education, Shinshu University

We conducted a field research on the teaching in one culinary school in Switzerland, and compared with the data acquired through the research on the practice-cooking-room used in home economic class in Japan. As a result, the importance of using practice-cooking-class from a variety of perspectives was reconfirmed. Moreover, it was also reconfirmed that we could arrange material environment so that both instructors and learners can enjoy practice cooking.

In the practice-cooking-rooms in Japan, there are few areas for activities other that cooking, for instance, setting the table, dining outside, storing materials or dumping. Designing the practice room which provides students with more various learning activities is, I think, what we should discuss.

【キーワード】　専門学校　調理指導　学習環境

1. はじめに

専門学校と義務教育段階の学校における調理指導とでは，機関の指導目的や設立理念は異なるが，食材を安全に有効に利用するための知識を学び，基本的な調理技能を向上させ，安全・衛生に配慮した調理活動をその指導内容とする点では全く異なるものではない．また，アメリカにおいては高校生の家庭科指導が，密接に職業教育とリンクして設計されていることからも，専門学校の学習環境を調査することはキャリア教育推進の面からも，意義深いことと考えた．

そこで，本研究では，主に卒業生の多くがヨーロッパのレストランに就職する実績を持つスイス・ルツエルン市にある調理師専門学校の学習環境の事例を調査し，若干の知見が得られたので報告する．

2．方法

2.1 調査時期および調査対象

2008 年 7 月下旬にスイス・ルツエルン市にある International Management Institute Switzerland（以下 I 校と省略する）において調理実習室等の現地調査を行った．スイスはヨーロッパの人々が長期休暇を過ごす場所として，好まれる地域であり，ルツエルン市はドイツ語・フランス語・英語・現地語と多様な言語が使われている．I 校は，イギリスのホテルレストランと連携をしており，毎年多くの学生がイギリスを中心として，ヨーロッパ各地のホテルレストランに就職する実績のある調理師専門学校であった．学生の多くは，アジアを中心に，世界各地から集まっており学生寮に居住していた．施設は，わが国の短期大学か単科大学程度の広さであり，附属図書館も所有していた．

2.2 調査方法

調理理論および実習担当教員 3 名のうち，1 名の授業担当教員（常勤：イギリス人）にインタビューを行った．3 名の教員は，その専門性から，洋食料理と中華料理とスイス料理と分担し，それぞれの理論と実習を担当しているようであった．施設および設備に関しては調理実習室（厨房），食品およびリネン資材保管室，レストラン実習室（室内食事エリア・配膳エリア・屋外食事エリア），廃棄ごみおよび資源ごみストックエリア，ハーブ園について，現地調査し，管理者に許可を得て，動画や静止画として記録保存した．

3．結果と考察

3.1 調理実習室の設備等について

わが国の調理室設備は，小・中・高・大学，専門学校，公民館などいずれも，教育目的の調理室の場合には，ガスコンロ・水道・シンクを併設した小さな調理台が 4 個から 10 個程度複数設置され，師範用と学習者用が方向を変えて設置されているのが一般的である．しかし I 校の調理実習室（厨房）には，2 つの深いシンクつき 2 つの長めの長方形のステンレス調理台が実習室中央に配置され，調理台には加熱器具は全く設置されていなかった．加熱調理機器は，すべて調理台周囲の壁面に配置されていた．師範用の調理台も設置されていなかった．このことから，I 校では実際のホテル厨房環境と同様な学習環境が設計されているものと推察された．さらに，わが国では小さな学習者グループでの活動を通して，一人一人に調理活動の保証がなされているものと考えられた．また，わが国では I 校に比べて，教員一人あたりが指導する生徒数が多く，教員生徒比が著しく異なることも調理台等の設営に影響しているものと推察された．また，わが国では教員が師範台で師範をし，学生は師範台の周囲で教師の包丁さばきを観察しながら学ぶ伝統的な学習スタイルがある．これは非常に一般的な方法として知られているが，I 校では完全に各自で調理方法を電子媒体などの動画コンテンツにより予習した後に，学校の調理実習に参加するものと推察された．

また，グリル・フライアー等の加熱調理器具の熱源は全て電気であった．主に水力発電から，電気を得ているとのことであった．わが国では包丁は鍵つきの包丁格納庫を利用して，実習に利用しない間は紫外線照射つき保管庫等に管理し，連続実習期間中は各調理台に最低本数の包丁を常備することが一般的である．しかしI校の場合には，壁面の視線よりやや下方で，作業上，丁度よい高さに強力磁石のバーが取り付けられ，食品切削作業に応じて使用でき，さらに作業の途中で包丁を使用しない場面にも，調理台に放置することのないように配慮されていた（写真1）．わが国では包丁と同様に，調理台に数点のまな板が常備されている．しかしながらI校ではわが国のまな板としての使い方と類似のものと推察される木製の丸太のような形状の台が幾つか実習室角の特設コーナーに設置されていた．これは，包丁さばきが和食の真髄ともいわれるほど重要な調理技能であるわが国とヨーロッパでの切るという行為の文化的な相違も関係しているものと推察された．

わが国では刃物も他の調理用具と同様に引き出しや一定の保管庫に収納するが，I 校では斧や銃と同じ扱いであった．すなわち，空間を共有・共存する人々が危険物に注意を払い易いように保管するという考え方であった．また，使用頻度の高い包丁を最も手に取り易い位置に配置するという考え方と推察できる．わが国でも調理実習中の包丁の安全で使い易い管理や提供方法を保管方法等も含めて検討する必要があるのではないかと考えた．

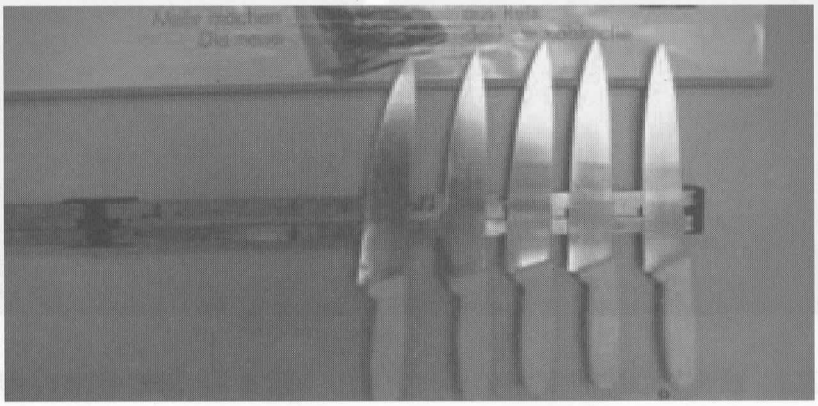

写真1．壁面に取り付けられている強力磁石付き包丁置き場

3.2 調理実習室の掲示物について

調理実習室には衛生的な食材の取り扱いに関する諸注意としての5つの鍵（写真2）と，肉・魚・野菜などの食材の図鑑のようなポスターが数多く視線よりかなり高い位置に掲示されていた（写真3）．食材の衛生的な取り扱いの内容は，わが国とほぼ同様な指導上の観点であり，共通に重視されていることがわかった．多品種が載せられている食材のポスターは生物図鑑のように精度･解析度が高く，大変に色彩の美しいものという印象を受けた．I校では調理をART（芸術）としてとらえて指導しているようであり，大変に学生の審美

的な感性などの力を向上させる点に配慮して調理指導が行われているものと推察された．わが国の学校調理室に一般的に掲示してある「緊急時の非難経路」や「調味料の計量表」のようなものは見当たらなかった．壁面に加熱機器が配置されているので，視線以下にはそもそもわが国の調理室にある廊下側の掲示のための壁面スペースは少ないように感じた．熱源がすべて電力ということも機器設置位置などに影響を与えているものと推察された．わが国の学校調理室は廊下・窓・黒板・食器棚で４面が構成され，廊下側が掲示スペースであるものが一般的であるが，Ｉ校ではかなり異なっていた．

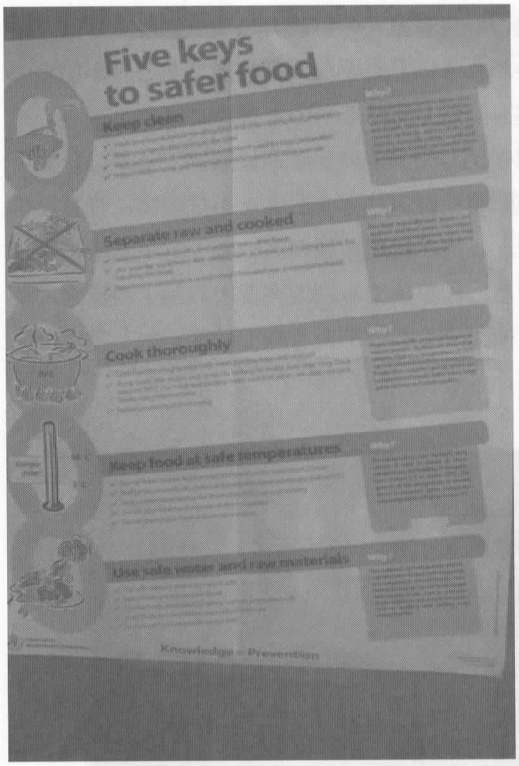

写真２．調理実習室の掲示物例①
（衛生的な食材の取り扱い）

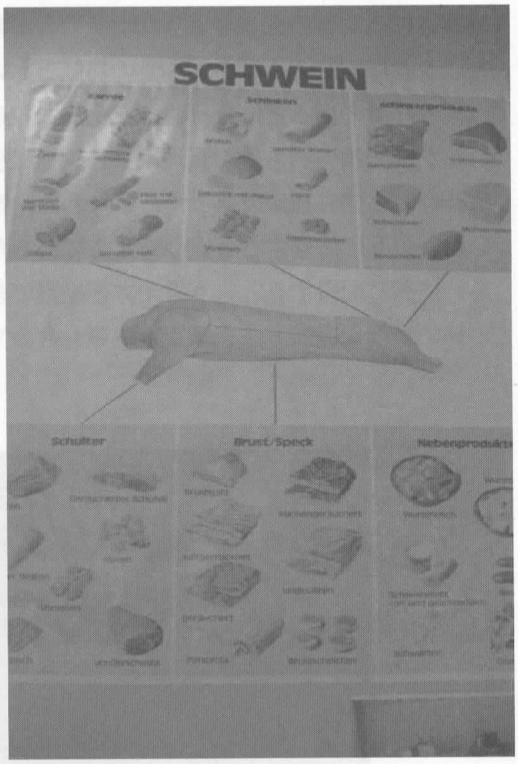

写真３．調理実習室の掲示物例②
（豚肉の部位別名称）

3.3 レストラン実習室について

レストラン実習室はいくつかのゾーンに分かれていた．食事用の空間として室内と室外があり，室内には，ビュッフェスタイルなので，料理の大皿が設営されるエリアと給仕されるエリアがあった．

レストラン実習室の屋内食事エリアは，全体が白い壁，木質調の茶色の家具と白い床の柔らかい色調トーンで，食器もすべて白で設計されていた（写真 4・5）．一方，屋外食事エリアは食事をしながら素晴らしい景観を楽しめるよう設計されており，眼下に湖と山々

が広がっていた．ブルーのパラソルと濃紺のデッキチエアとグレーの床面で構成されていた（写真6）．レストランは，学生達が担当日を決めて，調理・盛り付け・配膳・その他ワインやクロスサービス等すべてを行う実習室兼学内施設であった．レストラン実習に関する指導教員の関与の程度の詳細は不明であった．

写真４．白と茶を基調としたレストラン実習室の机や椅子

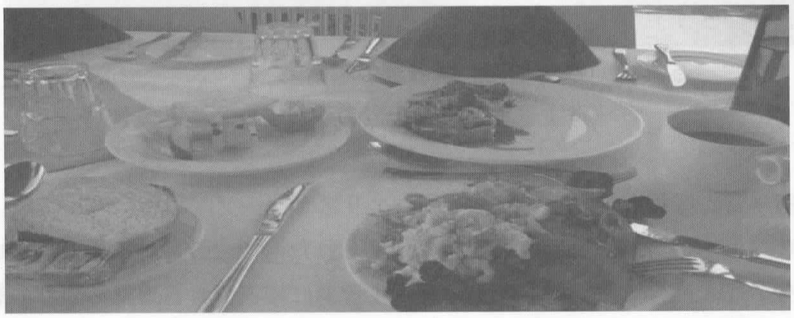

写真５．白を基調としたレストラン実習室で使われている食器等

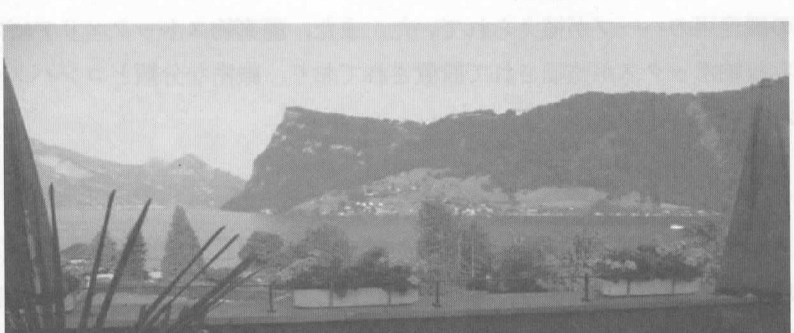

写真６．レストラン実習室屋外エリアからの眺め

3.4 理論講義室について

理論講義室は無線環境が完備され，学生はPCノートを一人一台持参して，講義を受けていた．実習指導を受ける際の服装は上下制服のタイつき調理着（写真7で教員が着用しているものと同様のもの）と調理用靴であったが，講義を受ける際の服装は，大変に厳しく指導されている様子で，スーツに革靴をきちんと着装する正装スタイルであった．参観した際の講義では，教員はすべてパワーポイントを用いて説明されていた．視聴覚機器としては講義室には，TV・OHP・ホワイトボードも設置されていた（写真7）．

写真7.「調理理論」講義室の設備例
（洋食理論と実習担当のショーン先生と筆者）

3.5 準備室・資材保管室・資源ごみストックエリア・ハーブ園について

わが国の準備室は一般に実習室と完全に仕切られた形で設計される場合が多いが，I 校では，学生の調理操作・準備やかたづけ状況を容易に観察できるガラス張りの教員研究室が実習室の側面に設置されていた．資材保管室は3つの小部屋からなり，冷蔵・冷凍部屋，リネン保管部屋，そして粉類・缶詰類の貯蔵部屋として利用されていた．1F 調理実習室には，出入り口があり，整備された外庭と廃棄物ストックエリアにつながっていた．外庭には数種類の調理用のハーブが植えられていた．また，廃棄物ストックエリアには，使用後の資源ごみ収納ボックスが整頓されて設置されており，厳密な分類とコンパクト化が図られ指導されていた．

4．結論

スイス・ルツエルン市の調理師専門学校の学習環境に関して現地調査を行い，わが国の家庭科調理実習室と比較した結果，学習環境としての調理実習室を多面的に検討することの必要性を再認識した．さらに，調理学習において学習者・指導者のいずれの立場からも楽しみながら，かつ安全で，学習指導しやすい施設設備などの物的環境を整備することの重要性を再確認することができた．

また，わが国の学校調理室は，個人の調理技能を高める場が保障されている面では評価できるが，調理以外の配膳エリア，屋外食事エリア，資材エリア，ごみ集積場などはあまり見当たらないことから，これらの活動からの学びの場は不足していることがわかった．子どもの発達段階によっては，狭義な調理技能よりもむしろ，調理以外の食事を楽しむ活動，配膳，食品やリネン品の保存・管理，食品や用具の廃棄など広義な学習活動の場を保障する実習室の設計も検討すべき課題ではないかと考えた．

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．本研究の現地調査に際しまして，食物学の立場からご協力下さった北海道教育大学教授，鵜飼光子先生，そして家庭科教論の立場からご協力下さった豊科高校教論，飯沼公恵先生に厚く御礼申し上げます．

参考文献

船石清香「調理室の施設設備に関する研究－3－中学校調理室内の施設設備の配置について―」1968 年，愛知教育大学研究報告，社会科学，(17) pp.65－83

岡崎貴世　高志葉子「四国大学附属保育所調理室における空中浮遊菌の変動」2007 年，四国大学紀要，Ser.B, 自然科学編，(24) pp.1－4

(2010 年 11 月 26 日　受付)