

日本の食ブランド構築に向けて 伝統の発展的継承に関する提言

第3回日本ブランドWG資料

平成17年1月21日

辻 芳樹

別添え資料一覧

1. 九州・沖縄サミット 社交行事「社交夕食会」参考資料
(外務省ホームページより)
2. 日本の食ブランド構築（日本の食の振興）に向けての
「課題」と「対応」
3. 調理師法施行規則（抜粋）
(厚生労働省ホームページより)
4. 辻調理師専門学校のめざす教育の進め方
5. MOF(フランス最優秀技術者)コンクールについて
6. オーストリア国家公認キュッヘン・マイスター選考
7. 【報告】エンゲストローム教授 講演・座談会
8. 外国人公邸料理人育成および巡回指導概要

日本の食ブランド構築に向けての課題と対応

日本の食ブランド構築（日本の食の振興）に向けての「課題」と「対応」
人材育成と地域振興「人・組織のネットワークの構築のために」

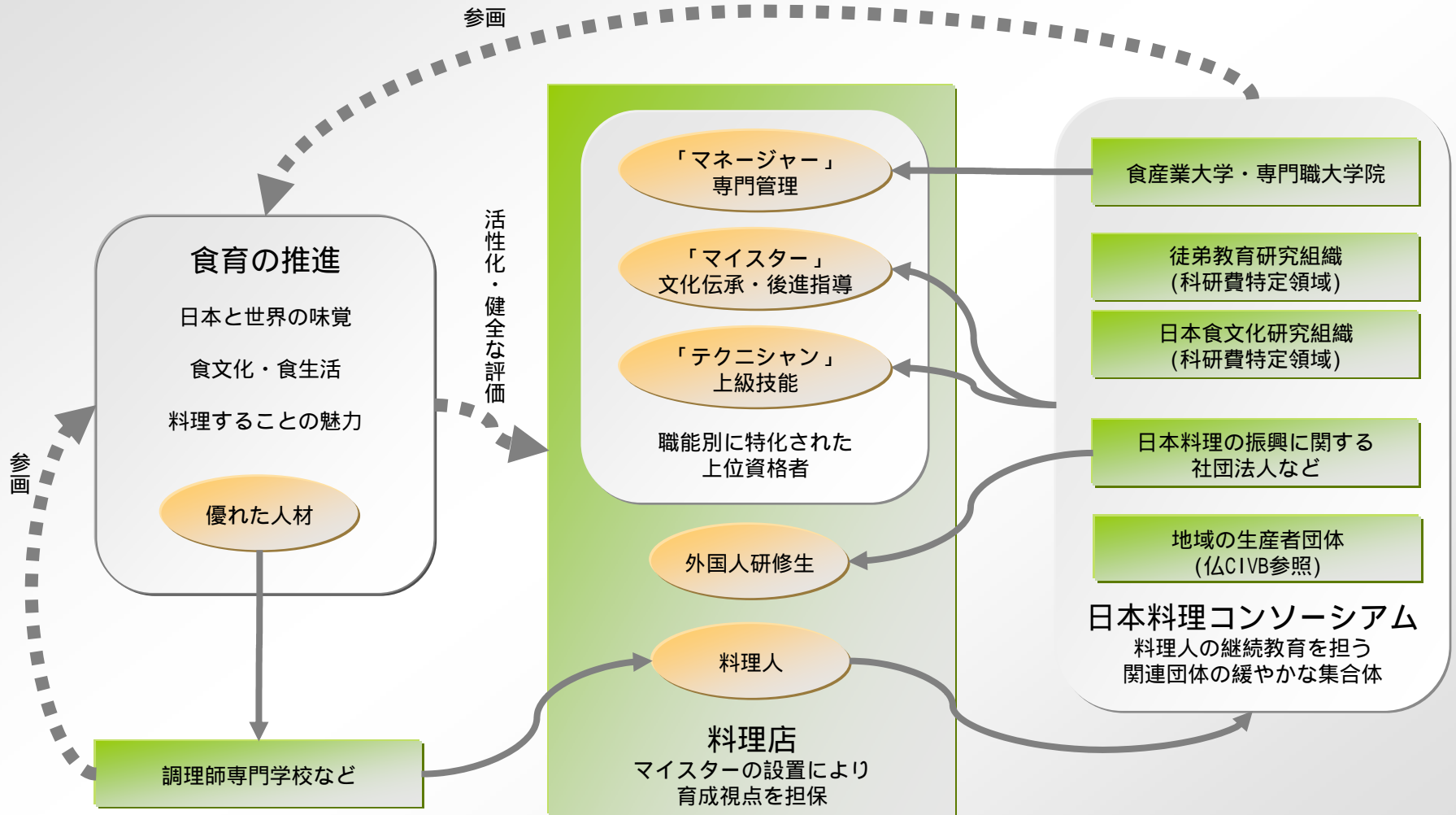
根本原因	現状課題	課題	課題要素	対応
海外へ日本の食文化・食振興を普及・伝達する体制の欠如	海外における日本食料理人（日本人・外国人）の不足	国内において日本食を普及・伝達する人材の育成・支援	海外での人材育成支援	海外日本公館料理人育成を活性化
	海外での食産品振興・支援策の不足	海外への日本食振興を支援するノウハウの提供	海外への人材輸出支援	国内での外国人料理人育成（そのための教育・研修に繋がる情報の提供）
	海外における日本食に関する正しい知識の不足	海外への日本の食文化の理解・広報	海外への市場調査と国内への情報提供	海外で日本の食産品振興を行う組織（JETRO）の活動を農水省を中心に支援し、国内への海外市場開拓、海外流通時のノウハウ提供など、より活性化させる（食文化振興事業） 「食産品振興委員会（JFPA）」による広域対策実施に努める（国際食産品センターへQIPと登録情報など）食の魅力の海外への広域振興活性化
	食生活の乱れによる日本人健康・長寿期待感の危機	日本の食の健康安心イメージの維持	食育の普及・促進	食文化、衛生、栄養、環境政策・技術等を含めた多面的な食育推進（食育推進法）の推進（食育推進法と小中実の連携）
日本の食文化の伝統とその発展の間に携わった影響	伝統的食文化の危機	伝統的食文化の普及・振興	食分画における知・情報の集約と体系化	日本食文化研究を推進（科学研究費助成金の取組）
	地域振興策など日本の食を支える農村振興の危機	日本の食のスタンダードを創造的に構築	地方自治体と地域振興団体などとの連携による地方振興の広域・振興	食文化（ボルト・ワッシャー委員会）などにより、国内市場開拓、さらに広域、振興、また、これらを行う人材（アドバイザー、ファシリテーター）の育成を促進する組織の育成を、地方自治体などが支援する
	料理店間の競争意識の不在	料理店間の競争意識の醸成	料理店の運営に関する情報提供	優れた料理店ネットワークの創出（フレンチ・ミシュラン、グミ・ミヨなどに相当するガイドブックの創出など）
	消費者の食生活様式による食生活の乱れ	消費者の食生活様式に関する調査・研究	消費者の食生活に関する調査・研究	食育、食生活に関する調査・研究機関の創出（食育推進法）の推進
食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如
	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如
	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如
	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如	食分画の教育・研究・普及の体制の欠如

課題相互が複雑に関係

個別の対応には限界

包括的な取り組みが必要

伝統の発展的継承のための人材育成ネットワーク







**KYUSHU-OKINAWA
SUMMIT 2000**

参 考 資 料

社交行事「社交夕食会」

概 要

正式名称 九州・沖縄サミット 社交行事「社交夕食会」
 実施日時 平成12年7月22日（土）
 実施時間 20：00～22：30（予定）
 実施会場 首里城 北殿
 住所：沖縄県那覇市首里金城町1-1

開催について

7月21日より始まるサミットの中日22日の夜、多忙な会議の間をぬって
 首脳の懇親をはかる場として夕食会は設定されています。

この夕食会は、会議間におこなわれるワーキングランチ、ワーキングディナー
 とは異なる趣向で、森総理が主催する形式でおこなわれます。

過去にも開催各国のオリジナリティを生かした夕食会が催されており、
 今回は日本の沖縄を強く印象づける「首里城」が会場として選定されました。

首里城見取図



首里城の空間と夕食会の進行

1. 系図座・用物座（ケイズザ・ヨウモツザ）

森総理が、順次到着される各国首脳をお出迎えるのが系図座・用物座です。ここではドリンクとアミューズのサービスとともに、伝統工芸である紅型^{*}を人間国宝の玉那覇有公^{*}による実演と展示で披露します。

^{*} 紅型（ビンガタ）：

沖縄の代表的な染物。鮮やかな色彩と、動植物の他自然環境を素材として取り入れた大胆な図柄が特徴。

14～15世紀に発祥し、18世紀に現在の技法が出来上がったといわれている。かつては士族以上が着用を許されていた。

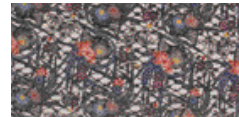
^{*} 玉那覇有公（タマナハユウコウ）：

1936年石垣市生まれ。20代半ばより紅型3宗家の城間家、城間栄喜（シロマエイク）に師事。

34歳で初めて公募展に出品以来、1979年日本伝統工芸展「奨励賞」受賞。日本工芸会正会員認定。

1991年同展「文部大臣賞」受賞。1996年国指定無形文化財（人間国宝）認定。

1998年紫綬褒章。



空間について

空間構成

琉球王国時代、この建物は系図座（ケイズザ）用物座（ヨウモツザ）とよばれる役所として使われていました。系図座は士族の家系図の管理や琉球王府の正史の編纂、用物座は城内で使用する物品や用具などの管理をおこなっていました。2000年に復元された木造の建物は、内外ともに彩色のない白木造りとなっています。

本夕食会では首脳の待合い所として使われます。白木の柱や梁で構成された日本的な建築要素を活かしながら、清楚で落ち着いた空間に創りあげられています。

柱構造が中心となる室内空間には、畳の間に準備され首脳の座席が座布団とともに配置されます。

展示品

沖縄独自の代表的な染物である紅型の実演とあわせて、型紙を使用する「型染め」と糊を絞り出して生地に模様を表現する「筒描き」の2つの技法で作られた紅型（玉那覇有公作）の衣装を展示します。

装飾

系図座・用物座の持つ木肌の美しさと木組の空間に合わせ、錆色の筒状の花器にふといと南国を思わせる蘭の花を配します。入口正面には、橋場信夫の錆の作品を背景に、山田真萬の読谷焼の大きな壺に沖縄の観葉の葉や花を大胆な印象で配しました。土・花・草木・染・錆、そのどれもが沖縄の自然の転生を表現しています。

2. 下之御庭（シチャヌウナー）

ここでは沖縄の伝統芸能である旗頭^{*}と古式行列^{*}を披露し、夕食会場である北殿に移動される首脳を歓迎しながら、御庭へご案内いたします。

^{*} 旗頭（ハタガシラ）：

豊年祭や綱引き行事に用いる幟の一種で、各地域ごとに作られ、それぞれの伝統と特色がある。

旗字には豊穡やめでたさを表現した熟語が書かれている。

実演者名：御尊顔拝なびら各国首脳首里地区実行委員会、那覇大綱挽保存会

^{*} 古式行列（コシキギョウレツ）：

琉球王国が正月3日に首里の寺を参拝行幸した行列を再現したもの。

実演者名：御尊顔拝なびら各国首脳首里地区実行委員会



首里城の空間と夕食会の進行

3. 御庭（ウナー）

御庭に入られた首脳一行は、正殿をバックに写真撮影をおこないます。またここでは、沖縄の伝統芸能である四つ竹^{*}を披露します。

^{*}四つ竹（ヨツダケ）：

南国沖縄の美を象徴する花笠を被り、紅型衣装で、手に持った四つ竹を打ち鳴らしながら踊る祝儀舞踊。

群舞で踊ることによって華麗な美の世界を見せる。琉球舞踊の中でも最も人気の高い演目のひとつ。



4. 正殿（セイデン）

琉球王朝の栄華を今に伝える王城。161本の柱と約6万枚の赤瓦に、さまざまな彫刻と彩色が見事に調和した琉球建築の傑作です。

5. 北殿（ホクデン）

公園施設を改装し作りあげられた「夕食空間」においては、この日のために用意された料理と飲み物が提供されます。

・日本首脳によるスピーチ

夕食会の冒頭に、日本首脳によるスピーチと乾杯が執りおこなわれます。

・食事 OKINAWA 2000

沖縄の代表的な食材を使用し、調理手法のエッセンスを取り入れた料理、「調和」をテーマとした飲料。そのそれぞれが織りなすハーモニー。（詳細は7ページ）

・エンターテインメント披露

デザートが各首脳のテーブルにサーブされる頃、日本の伝統的な雅楽とロック、クラシック、ジャズなどを融合させた音楽の創り手、東儀秀樹^{*}による演奏がおこなわれます。

^{*}東儀秀樹（トウギヒデキ）...箏（ヒチリキ）：

1959年生まれ。幼少期をタイ、メキシコで過ごし、高校卒業後、宮内庁式部職楽部楽生科で雅楽を学び、1986年に楽師となる。伝統ある宮中雅楽を継承するとともに、雅楽とピアノやシンセサイザーなどを調和させた独自の曲を創作し、世界を舞台に活躍している。

演奏者名：東儀九十九（トウギツクモ）...笙（ショウ） 東儀雅美（トウギマサミ）...龍笛（リュウテキ）

曲 目：越天楽幻想曲、ヘイ・ジュード～イエスタデイ、New ASIA

空間について

空間構成

琉球王国時代、北殿は王府の中央行政庁として、多くの官人が執務をおこなっていたところです。また、北殿は琉球国王が交替するときに訪れた中国の使者・冊封使^{*}（サツポウシ）を接待する場所としても使われました。祝宴の際には北殿前の中庭に仮設の舞台が設けられ、さまざまな琉球芸能が披露されました。冊封使は北殿中央の広間から、これらの芸能を鑑賞したのです。

本夕食会では、このような歴史的経緯を活かした北殿の空間構成を基本としています。

北殿への出入り口は、冊封式典時にならって中央に階段を設け、出入り口には結彩（ケッサイ）とよばれる飾布を掛けています。入り口を入ると正面には、王国時代的那覇港の振わう様子を描いた屏風が展示されています。

首里城の空間と夕食会の進行

建物内部は当時の雰囲気を感じ取ることができるよう、赤い丸柱を使った仕切り壁を設けています。天井は黒い縁を格子状に配置し、中の板を赤く塗った格天井(ゴウテンジョウ)の形式としています。格天井は、正殿の正面にも使われている格式の高い天井の形式です。

夕食会がおこなわれるメインテーブルは冊封使を歓待したときと同様、北殿の中央に設置しました。床には絨毯を敷き、テーブルの上部空間には沖縄の伝統的な織物・芭蕉布^{*}(バショウフ)を使った天蓋風の照明器具を設けています。

このように、沖縄の歴史や文化を背景とした空間で、本夕食会が開催されます。

^{*}冊封(サツポウ)：

中国皇帝が琉球国王の地位を安堵する事で、そのために遣わされた使節を冊封使と呼び、14世紀より500年間続いた。王の交替にあわせて訪れた冊封使一行の数は500人に及び、約半年間琉球に滞在した。首里城においては、御庭を舞台として儀式と宴がおこなわれた。

^{*}芭蕉布(バショウフ)：

イトバショウの繊維を糸にして織られた布で、テカチ染め、琉球藍染め、木炭などすべて天然の材料により手仕事で製作されている。今回の天蓋照明は県指定無形文化財、平良敏子(タイラトシコ)の手による。

空間監修 / 池原義郎(イケハラヨシロウ)

1928年東京都生まれ。早稲田大学理工学部建築学科卒業後、早稲田大学理工学部教授に就任。

1974年日本建築学会賞受賞、日本芸術院会員、早稲田大学名誉教授を経て、現在、池原義郎・建築設計事務所代表。

空間監修 / 高良倉吉(タカラクラヨシ)

1947年沖縄県生まれ。愛知教育大学卒業後、1993年文学博士(九州大学)を経て、現在、琉球大学法文学部教授。

主要著書に、「琉球の時代」「琉球王国の構造」「琉球王国史の課題」などがあり琉球史研究の第一人者。



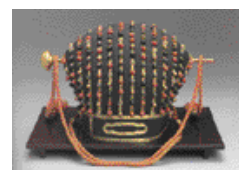
展示品

ケース内展示品

ケースに収められている全ての展示品は、琉球の王家であった尚家(ショウケ)が継承してきた王朝時代の一級の品々です。これらの品々は、1994年から96年にかけて尚家より那覇市に寄贈されたもので、本夕食会のために特別展示したものです。

玉冠(ギョクカン)

玉冠は、本来琉球国王が正装する際にかぶる冠で玉御冠(タマンチャーブイ)ともよばれていました。冠は中国明代の皮弁冠(ヒベンカン)で、明朝皇帝から冊封の時に琉球国王に贈られたものです。黒縮緬(クロチリメン)に金糸で12条の筋を表し、その上に金、銀、水晶、珊瑚、ガラスなどの玉が金の紙で留められています。冠を髪に留めるための金の簪(カンザシ)が付いています。



首里城の空間と夕食会の進行

唐御衣裳（トウオイショウ）

唐御衣裳は琉球国王が冊封や正月など、王府の重要な儀式のときに玉冠とともに着用した衣裳で、皮弁服（ヒベンフク）ともよばれています。明代では、衣裳は中国皇帝から冊封の際に玉冠とともに贈られましたが、清代には布地が贈られ、琉球で仕立てるようになりました。この衣裳も琉球で仕立てられたもので、5爪の龍が浮織された絹製の豪華な一品です。唐御衣裳には夏用、冬用がありますが、展示される衣裳は冬用です。



石帯（セキタイ）

石帯は琉球国王が唐御衣裳で正装する際に用いた帯です。帯の芯を綿織絹布で包み、表に四角や栗型の碧玉（ヘキギョク）が取り付けられています。碧玉には龍、鳳凰、牡丹、雲を彫り、上から金箔を貼っています。帯の中央裏側には着脱用の金具が付いています。



靴

靴は琉球国王が唐御衣裳で正装する際に着用するもので、官庫（カンクー）ともよばれていました。黒の絹布で仕立てられており、靴底は鹿皮を幾重にも重ねて麻糸で縫い込んでいます。



金装宝剣拵（キンソウハウケンコシラエ） 号 千代金丸

剣は、14世紀初めに沖縄本島北部を支配していた山北王が所蔵していたといわれています。刀身や金具は日本製ですが、金で装飾された鞘（サヤ）や頭部の金具などは琉球製とみられています。片手用の短い柄は日本刀とは異なる独特の形態をしています。王府の所有を示すマークが付いています。



室内展示品

那覇港之図（ナハコウノズ）

この絵は六曲半双（ロッキョクハンソウ）の屏風に、17世紀以降の王国時代的那覇港が描かれています。画面には進貢船や和船、爬龍船（ハリユウセン）などが描かれ、当時の那覇港の賑わいがよく表現されています。また、岸からは船を見物する人々の様子が細かく描写されています。



冊封使行列図（サツボウシギョウレツズ）

冊封のために中国皇帝が派遣した使節団を冊封使とよび、その数は正史・副使を中心に総勢500名に及びました。滞在期間は4～6ヶ月の長期に渡り、那覇港近くにあった天使館に宿泊していました。この図は冊封儀式のために、一行が首里城に向かうときの行列を描いています。現物の絵巻は沖縄県立博物館に所蔵されていますが、それを拡大複写したものが欄間に貼られています。



御涼傘（ウリャンサン）

この傘はもとは日傘から発生したのですが、のちに国王などの高貴な人が行幸をするときや儀式の際の装飾品として使われました。ここにある御涼傘は絵図などを参考に1992年に製作されたものです。



高麗延薫（コウユウエンクン）

この扁額は1756年に中国から琉球にやってきた冊封正使・全魁（ゼンカイ）の書によるものです。扁額の現物は岡崎市にあります。1997年に岡崎市より複製品の寄贈を受け、かつて掲げられていた北殿に展示したものです。「高麗延薫」とは「外の方から、高い窓を通してよい香りが建物全体に広がる」という意味です。



首里城の空間と夕食会の進行

装飾

御庭から北殿に向かうと、入口の結彩と呼ばれる飾り布の両サイドの空間には、鮮やかな緑の塗りを施した十段の「切溜（キリダメ）」に白い花が帯状に活けられています。「切溜」は東西南北からの食料を切って入れ、もてなしの場で使われたもので、日本の伝統や暮らしの工夫が感じられます。正面屏風（那覇港之図）両脇には沖縄の丸瓦を意匠的に表現した花器に幾重にも緑と花を重ね、お迎えの花としました。

鮮やかな色調の柱に囲まれた夕食空間内は、伝統の技法を使った器に現代的で今日的な印象のスタイルの花とテーブルセッティングによって、東西文化の交流そして歴史と現代の融合を表現しています。



[夕食時の照明計画]

夜の開催にあわせ、通常では見られないライトアップされた首里城の姿が浮びあがります。

この照明計画は、以下をポイントに立案されています。

1. 穏やかな曲線で構成されている城郭を光で浮びあがらせ、首里城内へ導きます。
2. 琉球王朝の霊域を代表する首里森御嶽（スイムイウタキ）から光の柱を立ちあげ、参加各国の繁栄、五穀の豊穡、首脳の長寿、航海の安全を祈ります。
市内から光の柱を眺める市民は、参加国首脳と時間を共有します。
3. 首里城正殿の風格あるたたずまい、文化的香りを演出します。

照明計画 / 近田玲子（チカダレイコ）

1946年埼玉県生まれ。東京芸術大学美術部工芸学科卒業後、住宅から建築、都市・環境の分野まで幅広い照明デザインを手掛ける。北米照明学会国際照明デザイン賞、日本照明学会照明普及賞、通産省グッドデザイン賞などを受賞。1996年から首里城公園の照明計画に携わる。

OKINAWA 2000

首里城での開催、沖縄の文化と日本の表現など、今回の夕食会開催の背景をふまえながら、世界の賓客をおもてなしするにふさわしい料理を、「OKINAWA 2000」と題し、ご参加の首脳ひとりひとりの心に残る時間を創りあげます。

この時間を構成する「料理」「飲料」「食器」「テーブル装飾」のすべての要素が、日本本土と沖縄が誇る創り手達により融合されてゆきます。

そこでは、沖縄の代表的な食材を用いるとともに、その調理手法・技術のエッセンスを取り入れた創作がおこなわれます。

さらに、世界の料理の潮流を意識し、また古くからその地勢的な特性をもって海外との交流をはかってきた沖縄の文化性をも視野に入れ、新しき環太平洋料理（パシフィック・リム）とも呼べる料理を提供いたします。

総合監修 / 浅利慶太（アサリケイタ）

劇団四季代表・芸術監督・演出家。

1953年劇団四季を創立。ほぼ全ての舞台を演出・製作する。さらにベルリン・ドイツ・オペラ、英国ロイヤルシェイクスピア劇団、中国上海舞踊劇団の初来日をプロデュース。

1985年ミラノスカラ座「蝶々夫人」の演出など国際的に活動。

1998年長野オリンピック開閉会式総合プロデューサーをつとめる。

総合監修 / 安倍寧（アベヤスシ）

音楽評論家。劇団四季取締役（企画・国際担当）。評論活動は、専門のミュージカル、内外ポピュラー音楽のみならず、映画、舞踊などショウビジネス全般におよぶ。

かたわら長年、世界各地の美味探求の道に励み、その分野でのエッセイ多数。慶応大学仏文科卒。

料理

料理創作にあたっては、沖縄のローカリティとオリジナリティに日本のイメージを融合させ、それがいかに参加の首脳の五感に印象づけられ、受け入れられるかといった検討が繰り返されました。

料理を介してのコミュニケーションが主眼の夕食会の場において総理のホストにふさわしい料理を創り出す命題に対しての解答は、メニューの隅々にちりばめられています。

料理監修 / 辻芳樹（ツジヨシキ）

辻調グループ 辻調理師専門学校 理事長・校長。

1976年～1991年まで海外生活（イギリス・アメリカなど）を送る。

イギリス・エジンバラ大学大学院中退。アメリカでBAを取得。フランス・エスコフィエ協会会員。

飲料

この料理に対する飲料として「和」をイメージすることからスタートしました。さらに既存の概念を越えることで新たな「調和」から「和」を創ります。

流れとしては、日本の中の沖縄を意識し、沖縄から始まり日本に広がり、そして世界へと続き、余韻を再度沖縄で締めくくりました。

飲料監修・グラス器デザイン / 田崎真也（タサキシヤ）

3年間のフランスでの修行を経て、1995年日本人として初めて第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝。

1995年度都民文化栄誉章、1999年フランス農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。

食前酒と共に

料理

沖縄車海老とアヴォカドのサルサ風味

沖縄産の車海老とアヴォカド、赤と黄色のピーマンで作った南国風サラダを、香ばしく焼いたケースに詰め、香辛料の効いたハーブソースを添えたものです。

沖縄塩漬け豚の一口パイ

塩漬けにして美味しさを引きだした沖縄特産の豚バラ肉に、チーズ、卵、生クリームを合わせ、一口大に焼き上げた軽いパイです。

沖縄和牛のミヌダル風

ミヌダルとは、豚肉と黒胡麻を組み合わせた、沖縄を代表する料理。それをボ・ト・フ仕立てにゆでた沖縄牛肉とトリュフでアレンジしています。

チラガーのポーポー

沖縄産のチラガー(豚頬肉)をエイジアン・エスニック風に調味、燻製し、野菜とあわせ、沖縄クレープ巻き(ポーポー)に仕立てたものです。

カリフラワーとキャヴィア

冷たく白いカリフラワームースに、黒いロシア産キャヴィアを添えたもの。二つの色と味の取り合わせで美味しさを感じていただきたいと思います。

器

沖縄のデイゴを使った琉球漆器、石川県山中塗のオリジナル漆器等を使用します。

飲料

ブレンドされた古酒泡盛(クースー)をベースにシークワサー(フレッシュ)と沖縄産パイン糖のシロップを使いソ・ダ水で割ったさわやかなカクテルを創りました。

グラスは、首里城の建物の色に合わせ、琉球ガラス*の代表色、赤のグラスをデザインしました。

*琉球ガラス(リュウキュウガラス)：

空き瓶を利用再生して色付きガラス器を製作したことが始まり。珪石、サンゴ石灰、ソーダ灰を主原料とし宙吹き法、型吹き法などの技術で伝統の芸術品へと生まれ変わった。

琉球ガラス / 琉球ガラス工芸協業組合

1983年4月琉球ガラス工芸協同組合設立。1985年2月琉球ガラス工芸協業組合へ組織変更、同年4月共同工場及び施設の竣工。琉球ガラス村オープン。

北殿の料理と飲料

オードヴル

料理

オマール海老と海ぶどうの島ウコン風味ゼリー寄せ

フランス・ブルターニュ産のオマール海老と、沖縄産・海ぶどう（海草の一種）という東西の海の幸を、健康薬として知られた島ウコンを効かせたゼリー・コンソメと共に供します。美味しさの引き立て役として、アイスクリームに仕上げたヴィシソワーズスープを添えたものです。

鷲鳥の肝、子牛胸腺、鳩肉の湯葉巻き、ミミガーと香草サラダ添え 沖縄産黒糖蜜と海草アーサーソース 西洋の美食食材を、日本の食材の湯葉で巻いて、箸が使える大きさに仕立てています。口の中でそれぞれが一体となる味のハーモニーを楽しんでいただけます。

食感のよいミミガー（豚の耳）と香草のサラダ、さとうきびの黒糖蜜・海草アーサーの2種類のソースを添えています。

朝採り琉球野菜の冷たいスープ、島ういきょうの香り

沖縄特産の野菜、ゴーヤやへちまをはじめ、トマト、キュウリ、ピーマンなどの新鮮な野菜をふんだんに使った南国風スープです。島ういきょうの香りがさりげなくアクセントになっています。

器

日本の伝統工芸蒔絵の漆器足付盆に、フランス製の器を配し、さらに竹細工を装飾に用い、和と洋の調和を図ります。

飲料

スパークリングワイン [Novo, ココ・ファーム]

栃木県足利市にあるココ・ファーム・ワイナリーで、知的障害の園生達130人がアメリカ人醸造家の指導のもとに造りだす「Novo」と呼ばれるスパークリングワインで、ブドウは日本原産のものだけを使っています。

グラスは、シャンパーニュ地方で産まれたグラス：ポンポン（Pompon）をベースにデザイン。台座には、2000年の彫り込みが入っています。

魚料理

料理

赤仁ミーバイの薬草ソース2種

沖縄特選青パパイヤ、島らっきょう、豆腐ようの出会い

こんがりと焼いた沖縄の高級魚赤仁ミーバイに、豆腐ようとトマトのグラタン、島らっきょうのつや煮、青パパイヤのクリーム煮を添えたものです。

ソースは、西京味噌とハーブの香りがベースのヴェルモット酒で作ったクリームソースと、島薬草で作ったグリーンソースの2種を添えています。

器

沖縄・読谷村で創作を続ける陶芸作家、玉田彰氏による陶器皿を使用します。

沖縄陶器 / 青風窯 玉田彰（タマダアキラ）

1950年生まれ。1980年沖縄県読谷村にて築窯。1990年現代沖縄陶芸展金賞、1991・1992年沖縄県工芸公募展優秀賞、現代沖縄陶芸展銀賞受賞。

飲料

日本酒 [調和 Cho-wa]

日本各地から集めた日本酒を、魚料理のフレイバーが最もよく引き立つように調合しました。一期一会の味わいです。調和という漢字は、日本を表わす「和」の調べという文字でできています。くい呑は、有田の人間国宝13代今泉今右衛門が今夜のためにデザインし、製作していただいた作品を使用します。箱には、各国首脳及び夫人の名入れがされています。

酒器 / 13代今泉今右衛門（イマイズミイマエモン）

1926年色鍋島の伝統を受け継ぐ12代今右衛門の長男として生まれる。1975年13代目今右衛門を襲名。1976年には、会長を務める色鍋島今右衛門技術保存会が重要無形文化財の総合指定を受ける。

色絵の新しい世代を代表する作家として、「吹墨（フキズミ）」の技法を色鍋島に導入。また、「薄墨」と称する吹きつけ技法を創始した。1976年より日本工芸会理事、1983年より佐賀県陶芸協会会長を務め、1989年人間国宝に認定。

口直し

菓子

さんぴん茶のシャーベット

口直しにさんぴん茶（ジャスミンティ）を使ったさっぱりとしたシャーベットを供します。

北殿の料理と飲料

肉料理

料理

石垣牛ロース肉網焼き、ソースOKINAWA 松茸と紅イモ・黒米の衣揚げ添え

精選石垣牛のロースを網焼きで供します。ソースは泡盛、醤油、生姜などの和と、赤ワイン、ポートワイン、ワイン酢などの洋を取り合わせた、2000年沖縄サミットオリジナルです。

季節の先取り松茸と紅イモ・沖縄黒米の衣揚げを添えています。

器

料理の豊かな色彩をきわだたせる、白い艶消しの清水焼の削皿。克徹窯、小関徹氏の製作です。

飲料

赤ワイン [八重山 Yaeyama]

オフィシャルな場面では異例なスタイルで提供します。全体のコンセプトとした「調和」を演出するために、サミット参加8ヶ国の赤ワインを料理に合わせて直前に「調合（アッサンブラージュ）」します。それぞれの個性が融合しグラスの中で調和します。タイトルの「八重山」は沖縄県南部の地名で八つの山が重なるという文字です。8ヶ国のワインの重なりを表わします。

グラスは、特別にデザインしたグラスに各国首脳の名前を刻んであります。

デザート

菓子

抹茶風味のブランマンジェ

イタリア・シチリア島産のアーモンドを牛乳で煮出し、抹茶を加えて生クリームと合わせゼラチンで冷やし固めた、和風ブランマンジェ。

ブランマンジェの中にはつぶあん、表面には甘納豆を飾り、少し苦味のある抹茶ソースをかけています。

器

那覇市・壺屋陶器事業協同組合の陶芸作家9人によるオリジナル陶器の競作です。

飲料

泡盛古酒

沖縄の伝統的な蒸留酒 泡盛の古くから伝わる熟成方法によって作られた古酒を合わせ、各国首脳の平均年令とほぼ同じ熟成年数にしてあります。これも今夜ならではの味わいでエンターテインメントとともに楽しんでいただきます。

グラスは、ブルーの琉球ガラスをオリジナルで作成しました。

デザート：小さなお菓子をお好みで

菓子

オペラ

ジャルジー

パッションフルーツのムース

カシスのムース

ピスタチオ風味のパン・ド・ジェンヌ

マンゴーとパイナップルのタルトレット

ブルーベリーのアマンディーヌ

紅イモのスイートポテト

トリュフ

器

那覇市の漆器工房「紅房」による琉球漆器です。（トリュフの器）

飲料

コ - ヒ - ・紅茶

テーブルコーディネーション

夕食テーブルでは、国際プロトコル（フランス式）にのっとり、総理を中心に各国首脳が着席されます。テーブルは7.43m×1.2mの特別製、椅子は琉球様式をデザインに取り入れたものを使用します。テーブル全体には麻製の特製テーブルクロスを掛け、そのセンター部分には琉球ガラスの第一人者稲嶺盛吉*が創作したキャンドルスタンドと花器を配し、テーブル上を演出します。花器には緑と白を基調とした花々が生けられ、料理に彩りを添えます。また各来賓の前には、那覇伝統織物事業協同組合の手による首里織*のランナーと、現代では見られない伝統技法である「練り込み」を用いた手法で制作された壺屋焼きの位置皿を配置します。空間の持つ色彩、料理の持つ彩り、そして花の持つシンプルな色調は、首里織に使われたグレー地と織糸の高貴な黄・紫ととけあい、全体に調和を生み出します。

*首里織（シュリオリ）：

首里織は14～15世紀、東南アジアや中国の影響を受けて生み出された華麗で優美な格調高い織物。原材料は絹を中心に木綿・麻・芭蕉など、染料は琉球藍・福木などが用いられている。

*壺屋焼（ツボヤヤキ）：

壺屋焼は荒焼と上焼に大別される。荒焼は琉球南蛮焼の名で呼ばれ、一般的に無釉または鉄分を含む泥釉のかかった壺・甕類の大部が多く、上焼は釉薬を施した小物の上手物。

那覇市壺屋が製陶地となったのは、17世紀の末、王府が知花、宝口、湧田の3カ所の窯場を現在の壺屋に統合移設したことに始まる。

テーブル装飾企画協力 / コシノジュンコ

大阪府岸和田市生まれ。文化服装学院デザイン科在学中に装苑賞受賞。

78年にパリコレ初参加以来、年2回のパリ、東京でのコレクション発表の他、中国北京での中国最大のショウ（85年）、ニューヨーク・メトロポリタン美術館（90年）、ベトナム・ハノイ（94年）、キューバでの海外デザイナー初のショウ（96年）、オペラ「魔笛」やスポーツユニホームのデザインまで世界を舞台とした、その活躍範囲は広い。

テーブル装飾企画制作 / 木村ふみ（キムラフミ）

大学で美術史を専攻。ニューヨーク及びロンドンにてフローラルデザイン、テーブルセッティングとカラーコーディネートを学ぶ。現在は国内外のホテル・レストランなどのトータルな食環境プロデューサーとして活動。

琉球ガラス / 稲嶺盛吉（イナミネセイキチ）

1940年那覇市生まれ。1988年「宙吹ガラス工房・虹」を設立。第4回沖縄県工芸公募展優秀賞、沖縄県優秀技能賞受賞。1994年「現代の名工」を受章。ガラス工芸歴45年。

首里織 / 那覇伝統織物事業協同組合

1976年6月設立。1983年4月通産省より伝統工芸品「首里織」の指定を受ける。1987年8月那覇市観光功労者受章。これまでに沖縄県庁応接室壁布、沖縄県庁ロビー展示パナ、沖縄県永年勤続記念品を製作。今回の使用ランナーは理事長安佐間美佐子（アザマミサコ）を中心に製作。

壺屋焼 / 壺屋陶器事業協同組合

1975年9月壺屋陶器事業協同組合を発足。1976年6月通産大臣より「伝統的工芸品壺屋焼」の指定を受ける。

メニュー

各国首脳に手渡されるメニューの装丁は、沖縄の山野に群生する多年草の植物である「月桃」から手漉きによって作られた月桃紙を使用します。それに合わせられる組み紐は日本文化を表現するとともに、参加国をイメージした複数色で作成し、調和、友愛をシンボライズさせます。記載内容は、料理メニュー、飲み物メニュー、食器概要で、それぞれの首脳の母国語によって記載されています。

メニュー・デキャンタ企画製作 / 谷宏（コウジタニヒロシ）

1937年奈良市生まれ。1959年日本宣伝美術会展奨励賞。その他電通広告賞など数多くの賞受賞。

1967～1970年在仏。パリのステュデュオ・デルピールに勤務。1986年（社）日本サインデザイン協会より金賞及び通産大臣賞受賞。1990年代よりガラス工芸デザインを手掛け、ヴェニス ムラノ島で研鑽を積む。2000年フランス農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。

衣装

幻の首里城に世界の現実が集う日。歴史と未来、時間と空間とを共有するセレモニーを演出する衣服の感情。

デザインコンセプトは対極。赤と黒、陽と陰、西洋と東洋、対峙する極の交差から生まれるデザインはアジアから世界を包む「衣」へと変化する。

衣装デザイン / コシノジュンコ

日本の食ブランド構築（日本の食の振興）に向けての「課題」と「対応」
人材育成と地域振興「人・組織のネットワークの構築のために」

根本原因	現状問題	課題	課題要素	対応	
海外へ日本の食文化・産業を普及・促進する体制の欠如	海外における日本食料理人（日本人・外国人）の不足	国外において日本食を普及・促進する人材の育成・支援	海外での人材育成支援	海外日本公邸料理人育成を活性化	
			国内での人材育成支援	国内での外国人料理人育成（そのための就学・就労に関わる規制の緩和）	
			海外への人材輩出支援	海外で日本の食品振興を行う組織（JETRO?）の活動を農水省を中心に支援し、国内への海外市場情報、海外進出時のノウハウ提供など、より活性化させる。（仏 SOPEXA 参照）。 「国際観光振興会（JNTO）」による仏政府観光局にならった（関連団体ルレ・シャトー、CHF と協調体制など）食の魅力の海外への広報展開活性化	
	海外での食産業振興・支援策の不足	海外へと日本の食産業を展開するノウハウの提供	海外の市場調査と国内への情報提供		
	海外における日本食に関する正しい知識の不足	海外への日本の食文化の積極広報	国内情報収集と海外への広報	在外公館による現地情報収集・広報などの率先支援	
日本の食文化の伝統とその発展の間に横たわる断層	食生活の乱れによる日本人健康・長寿神話崩壊の危機	日本の食の健康安心イメージの堅持	食育の普及・促進	食文化、衛生・栄養、調理技術・技能を併せ持つ調理師からなる食育人材供給システムの整備（調理師学校と小中高の連携）	
	伝統的食文化の危機	伝統的食文化の普及、振興			食分野における知・情報の集中と体系化
		日本の食のスタンダードを網羅的に構築			
	地域伝統食材など日本の食を支える素材喪失の危機	地域伝統食材など日本の食を支える素材の広報、販促	地方自治体と地域業界団体などとの連携による地方産品の広報・販促	仏 CIVB（ボルドーワイン委員会）などのように、国内市場調査、さらに広報、販促、また、これらを担う人材（アドバイザー、ソムリエなど）の育成を促進する組織の発足を国・地方自治体などが支援する	
			地方自治体と地域業界団体などとの連携による地方産品の広報・販促を担いうる人材の養成		
	消費者の低価格志向による価格競争、更に人件費圧迫	料理店間に健全な競争環境の不在	料理店間の健全な競争環境の確保	料理店の適正な評価	優れた料理店紹介ツールの創出（フランスのミシュラン、ゴーミヨなどに相当するガイドブックの編纂など）
				料理店の適正な評価を担いうる人材の育成	食育、専門学校その他食の教育機関 食の高等教育コンソーシアム創出 食の専門職大学院設立
		伝統的徒弟制度の機能不全	修行と就労の区別がなく、ローモデルも不在で、若年層の求職率、定着率ともに低下傾向	専門技能習得システムの見直し	徒弟教育の科学的理解の促進
	徒弟教育の再構築				専門技能習得モデルの構築（例：松下電器産業生産改革本部「技能道場」の取り組みなどを参考）
	ローモデルの創出				現場における育成視点の担保
キャリア教育が不足	継続的な教育支援がない	継続教育支援システムの構築	ドイツの公的上位地位を参考に認定制度を設け、職人の継続教育を活性化し、社会的な認知度を高める	マイスター（MOF、文化伝承/後進指導） テクニシャン（上級技能） マネージャー（専門管理者）の認定制度創出	
			関連分野と連携した、働きながら学べる教育システム	食の教育コンソーシアム（経営、人材育成、調理技術、食文化などの総合的な教育の枠組み）を既存各種教育・研究機関、業界団体と連携して創生。	
			食文化産業について偏りのない知識・技能をもつ人材の養成	食の専門職大学院（専門学校出身者などに門戸を開いた高等継続教育機関あるいは再教育機関など）の設置。	
食分野の教育システムが未成熟	経営感覚と食文化への理解を兼ね備えた人材を育成する食の高等教育機関がない	食分野における重層的な教育システムの完備	実践的教育機関(オルタナティブスクール)の活性化	第3者評価機関を導入し、教育成果をはかり、これを規準として、認知度を高める。	
	調理技術・知識の面で高水準な業界ニーズに適応した教育機関が少ない。		調理師資格の認知度を高める	調理師専門学校により、健康・安全をふまえて、 「食」の魅力を伝えられる食育指導者を育成	
	食文化、健康・安全などの分野で新しい人材ニーズがある		特定産品の地域・品種横断的な知識を持った人材の育成	食材などのアドバイザーの育成・認定制度の創出。	
	特定産品について横断的な知識をもった人材の不足				

調理師法施行規則

(昭和三十三年十二月十三日)

(厚生省令第四十六号)

(養成施設指定の基準)

第六条 調理師養成施設の指定の基準は、次のとおりとする。

- 一 教科科目及び授業時間数は、次のとおりであること。
 - イ 食文化概論 三十時間以上
 - ロ 衛生法規 三十時間以上
 - ハ 公衆衛生学 九十時間以上
 - ニ 栄養学 九十時間以上
 - ホ 食品学 六十時間以上
 - ヘ 食品衛生学 百二十時間以上
 - ト 調理理論 百五十時間以上
 - チ 調理実習 三百時間以上
 - リ 選択必修科目 九十時間以上
- 二 前号へに掲げる科目に係る実習を三十時間以上行うこと。
- 三 第一号チに掲げる実習を行うのに適当な飲食店等を実習施設として利用することができること。
- 四 調理師養成施設の長は、専ら調理師養成施設の管理の任に当たることができる者であつて、かつ、調理師の養成に適當であると認められるものであること。
- 五 教員の数、別表第一に掲げる算式によつて算出された人数(その数が五人未満であるときは、五人)以上であり、かつ、教員数の三分の一以上が専任であること。
- 六 専任教員のうち一人以上は調理師であること。
- 七 教員は、調理師の養成に適當であると認められるものであること。
- 八 同時に授業を行う生徒の数は、四十人以下であること。ただし、第一号イ、ロ及びリに掲げる科目については、これを超える数とすることができる。
- 九 校舎は、同時に授業を行う学級の数を下らない数の専用の普通教室及び調理実習室並びに集団給食調理実習室、調理実習準備室、更衣室、図書室、教員室、事務室及び医務室を備えているものであること。
- 十 普通教室の面積は、生徒一人当たり一・六五平方メートル以上であること。
- 十一 調理実習室の面積は、実習人員一人当たり一・六五平方メートル以上であること。
- 十二 集団給食調理実習室の面積は、六十六・一一平方メートル以上であること。
- 十三 調理実習室及び集団給食調理実習室には、別表第二に定める学習用の器具その他の備品を有するものであること。
- 十四 入学料、授業料及び実習費は、それぞれ適當と認められる額であること。
- 十五 経営方法は、適切かつ確実なものであること。

(昭四八厚令一四・昭五三厚令五五・昭五七厚令五三・平九厚令四八・一部改正)



MOF（フランス最優秀技術者）コンクールについて

1．歴史的背景

MOFの産みの親リュシヤン・クロッツ（1876～1946、ジャーナリスト、美術評論家）は、20世紀初頭、メディアや講演会活動を通し、あらゆる創作活動において、作品に対する作者の権利は守られなければならないと訴え、今日なお効力をもつ芸術家の著作権に関する法律、知的財産に関する法律、ファッションデザインに関する法律の成立に尽力した人物としても知られている。

MOF成立の時代背景については、彼の次の言葉から読み取ることができる。「手仕事は今大きな危機を迎えている。人手を確保することは日々困難になっている。原因は徒弟制度の不振にある。そこにはもはや競争心がない。できた作品に自分の名が付されることはないのだから、意欲は失せていく。流れ仕事をこなす腕には困らないが、手仕事を生み出す頭はもはや見出せない。残念ながら結果は目に見えている。フランスはこれまでの顧客を失うと同時に、その名声をも失うことになるだろう。ただし、解決策はある。職人に個性を取り戻させればいいのだ。ひとつひとつの椅子の、テーブルの、錠前の作者が、自分の作品を展示し、評価してもらう機会があるのだと希望をもてるようにするのだ。」

2．趣旨

参加選手がコンクールに出品する作品によって、その技量と実行力を計る。作品の制作に際しては、当然必要な知識、ノウハウとともに最新の技術的成果を盛り込まねばならない。また、科学的、技術的、経済的、芸術的分野における想像力、探究力、革新力を発揮せねばならない。

3．コンクールの運営

県委員会は参加者の募集、申込み受付などを行うほか、MOF受章者と協力して、県や地方で博覧会や催し物を開催してコンクールを宣伝し、県や地方において開催されるコンクールの実施を助ける。また、官・民の財政支援を要請し、県会と連携しながら、公共企業体、職業団体、雇用者および労働者団体の協力を確保する。地方委員会は県委員会を束ねる。地方および全国レベルでのコンクールの運営は職業博覧会運営委員会に委ねられる。また、免状授与は文部省によりなされ、その条件は文部省令によって定められている。運営委員会は、文部省、労働省、経産省、各種業界団体、MOF協会などの横断的なメンバーによって構成されている。

4．コンクールの課題

コンクールの課題は、運営委員会の推薦により文部省が任命した教員、現場の職人、被雇用者、雇用者からなる委員会によって職種ごとに決められる。

5 . 審査員の編成

各職種の審査員は教員あるいは現場の職人、雇用者、被雇用者から構成される。うち、
 <フランス最優秀職人>の称号を持つ者の数は半数までとする。審査委員長は現場の職人が
 つとめ、副委員長は教員か現場の職人の中から選ばれる。審査委員長および副委員長、審査
 員は運営委員会の推薦に基づき、文部省が任命する。

6 . コンクールの実施方法

料理の MOF に関してコンクールは 3 段階に分けて行われる。まず、筆記試験では、技術面
 の理解や古典的な料理に関する知識を試す問題が 20 問出される。筆記試験は全員が受け
 なければならないが、これによって選抜が行われるわけではなく、得点が加算される。筆記
 試験はソルボンヌ大学の大講堂で実施される。この時に、約 1 ヶ月後に行われる次の実技
 予選の課題が参加者に発表される。予選はフランス全国 20 ヶ所以上で行われる。本選の
 課題は約 3 週間前に郵便で知らされる。2000 年大会には筆記と実技予選に 430 人程度の
 参加が予定され、うち 48 人が本選に進む。

7 . MOF の現状の問題点

- ・ 小さな店の職人ではたとえ優秀でも MOF コンクールへの参加は難しくなっている。準
 備練習には時間や設備や職場の理解が必要。業界の現状では、教員の受賞が増加。大きな店
 の理解あるパトロンのもとであれば若者もまだチャンスはあるが、それにしても、一職人が
 本来の仕事を切り盛りしながらコンクールに備えるのかなりの困難がともなう。
- ・ MOF 取得者が経営的にも成功するとは限らないという状況は、3 つ星になればレストラン
 の経営が保証されるわけではないという現状と共通であり、これも現場の職人の参加減少に
 影響を及ぼしている。

MOF コンクール HP を参考にしながら、辻調グループ・フランス校職員ナセルディーヌ・
 メンディ（製菓 MOF）、エメ・ナレ（料理 MOF）、フレデリック・クタン（サービス MOF）
 の 3 名より取材をして構成。

オーストリア国家公認キュッヘン・マイスター選考

1. 書類審査

実務経験年数および経験ポジション（職位）などの条件により、受験資格が明確に規定されており、これを証明する書類の提出が必要

2. 準備クラス

書類審査通過者向けの準備クラスが、商工会議所において有料で実施され、教科書、練習問題集などが、紙およびコンピューターソフトなどによって配布される。

3. 筆記試験

衛生学（講習および食品衛生学）、栄養学（栄養価計算）、食品学（食材学）、法規（料理人）が知っておくべき実用法規、調理理論、経営学（原価計算）など、多岐にわたる科目が実施される。

4. 口頭試問

マイスター取得者である審査員による口頭試問が実施される。試験会場にて行われるものと、補足的に実技試験の合間にケースバイケースで行われるものがある。内容は上記科目もあるが、比重はむしろ、人材育成に関わる問いを中心として「人間性」を問うような内容になっている。例えば、次のような問いがある「あなたのレストランに、外国人の研修生がやってきました。どのような点に注意して対応しますか」

5. 実技試験

レシピ提出。課題となる料理、必須材料、経費などが提示され、この条件を満たす内容のレシピを事前に提出する必要がある。レシピには栄養価計算も必要。また、レシピ段階で、それぞれの条件を満たしているかどうか審査あり。もし、原価計算上の材料と実際に実技で使用する材料が異なったり、原価や栄養価の計算に誤りがあればその時点で失格。原価計算については、標準的な材料価格表があり、これをもとにして計算する。料理製作。フランスの MOF も同様だが、助手として調理師学校の学生などが配置され、この助手をいかにうまく指導しつつ使うかという点も審査される（助手をまったく使わない、コミュニケーションをとらないというような場合には、評価が低くなる）。レシピにしたがって、無駄なく、美しく、衛生的に仕事が行なわれているかどうか、また、盛り付けの美しさ、味の良さなど、作業と料理の双方が評価される。また、4. で言及したように、実技試験中の審査員による口頭試問もある（「なぜ、こういう操作をするのか？」など）。

6. 審査結果

3～5を総合的に絶対評価する（コンクール形式だが、合格者の数は決まっていない。）

オーストリア料理マイスター神田信吾氏より取材。ちなみに、ドイツにおいては料理分野における、マイスター制度は存在しない（ドイツでは「製造業」に限るというような線引きがあるようである。フランスの MOF には料理関係としてサービスなどもある）

神田信吾氏（1975年1月20日生）

辻エコールキュリネール国立フランス料理専門カレッジ卒業。2004年5月、一生に一度しか受験できないという、世界的にも難関で知られるオーストリアの料理マイスター試験に日本人として初めて合格。

【報告】エンゲストローム教授 講演・座談会

2004 年 9 月 25 日

総務部 山田祐仁

日時 2004 年 9 月 15 日(水) 13:30-15:30
場所 調理本館 1F サロン
講師 ユーリア・エンゲストローム先生ⁱ (ヘルシンキ大学教授、UCサンディエゴ教授)
通訳 保坂 裕子先生ⁱⁱ (兵庫県立大学講師)
参加者 辻(校長) 山内(研究) 八木(研究) 福富(研究) 松本(中国) 吉岡(中国) 中山(製菓) 橋本(日本) 西川(西洋) 肥田(西洋) 高岡和(西洋) 大西(西洋) 小山(企画) 藤尾(法人) 井角(経理) 山田(教務) 小坂(教務) 尾藤(総務) 迫井(一般教育) (申し込み順)
司会 山田祐(総務)

第 1 部 講演「学校での学びと仕事の中での学び～三つの矛盾～」

本日は、辻調理師専門学校を訪問でき、夫婦ともどもたいへん嬉しく思っています。

今日の訪問は大変な偶然から実現できたものです。私の東京大学での講演会ⁱⁱⁱに出席していた山田さんと閉会後にお話しする機会がありましたが、後で私たちが以前から耳にしていた辻調の方だとわかり、こちらの保坂裕子先生を通じてご連絡したところ、快諾いただいたという次第です。

私たち夫婦は現在、これは妻^{iv}の方が主でやっているのですが、料理人の世界の文化・価値観についての調査・研究を行っています。その中で、日本には辻という学校があり、世界中に料理人を輩出していると聞いていました。本日はこの会に先立って、校長先生に学校を案内していただき、実習風景を見学した後、学生さんの料理をいただきました。妻は料理にはかなりうるさいのですが、今日の料理にはとても満足した様子です。

本日は「学校での学び」と「仕事の中での学び」の関係についてお話しします。この学校のような実学教育、職業教育というものは、学校的なものと、職場的なものの両者が同居することになりますから、これらの間の矛盾を内包することになります。ここではこの矛盾を 3 段階でご説明します。

第 1 の矛盾: 理論と実践

まず、「理論」と「実践」の間の矛盾があります。ここで理論というのは、言語による知識・情報を意味します。学校教育というのは、その成立からして言語的なものです。学校の学びというのは、言語によって抽象化することで普遍的な知識というものを作ります。一方、実践というのは、刻々の状況に即興的に対処することで構成されます。仕事の中での学びというのは、そのような状況の中に身をおき、そこに参加することを通じて進みます。

先ほど見せていただいた限り、この学校では第 1 の矛盾は見事に解決されているようです。1 年間に使用する本の分量を伺ってはっきりしましたが、学生たちは非常に高い知識レベルをもっていて、しかもそれを実習を通して動きの中に位置付けしているように見られました。

第2の矛盾: 伝統と革新・創造

食事の際に校長先生とのお話で、現在、学校のこれからの方向性を示す「ビジョン」を作っていると伺いました。これも学校としては珍しい試みではないでしょうか。伝統的な学校というものはむしろ、いかにして社会の変化をやり過ごして、変わらないものとして存続できるか、という志向性を持っているものです。実際、現在の学校の基本的な姿は100年前と何ら変わっていません。一方で、ビジネスの世界では新しさこそが価値であり、新しいものをどれだけ創造したかが評価の対象となります。

革新・創造というものは通常、伝統からの失敗や逸脱として生み出されますが、そのためには、挑戦し、失敗するための余地、「ゆとり」が必要とされます。そして、そのようなゆとりは、学校以外の場では極めて乏しくなっている現状があります。

第3の矛盾: 一貫性と多様性

伝統的な学校教育で教えられているのは、物理学などに顕著のように、一貫性のある積み上げ式の知識の体系です。これに対してビジネスの世界では、国際化などの影響で、多様性ということの扱いが現在とても重要になっています。

文化的帝国主義、「マクドナルド化現象⁹」などと言われるように、ある支配的なものが他のものを塗りつぶしてしまう方法があり、一方で孤立無援の鎖国状態があります。そして、第三の方法として、相互の対話による協調・融合というものがあります。

フィンランドの若手料理人にも各国料理の融合的なものを目指す傾向がありますが、伝統にしっかりと根ざしながら融合を図る、ということが重要ではないでしょうか。この伝統の一貫性という縦の軸と、多様性の横の軸の交点において発達が存在する、というのが私の認識です。

このように、学校での学びと仕事の中での学びの間には、三つの矛盾、緊張関係が存在します。これらを解決していくことが、私たちの言う「拡張的な」学びを実現するための鍵となります。この学校に関しては、第1の矛盾は解決できているようですので、これからの時間を使って、第2、第3の矛盾を中心に、皆さんと意見を交換できればと思います。

第2部 座談会

八木(辻静雄料理教育研究所) お話の冒頭で「理論」と「実践」の矛盾が解消されているという、この学校の印象をいただきましたが、それはこの学校の成り立ちに由来しているのではないかと思います。創設者である辻静雄前校長は、料理とも教育とも縁のない新聞記者から転身して学校を作るにあたって、教育者であるとともに、まず自ら料理人となるべく職人としての技を磨きました。と同時に料理に関する古今の研究書を集め、徹底的に研究をしました。ですから、この学校では理論と実践は初めから一体のものであったのだと思います。

エンゲストローム なるほど、それはすばらしく恵まれた成り立ちだと思います。そして、教職員

の皆さん一人ひとりが、学校の成立からの歴史を踏まえているということ自体が、これまた学校としては珍しい、すばらしいことだと思います。

保坂 活動理論では、歴史というものを非常に重要視します。現在生じている内的矛盾、緊張関係を、歴史の中で捉え、これを解決していくというのが、私たちが組織の発達を捉える際の観点なのです。

尾藤(総務部) 午前中に見学していただいた辻調理技術研究所のシミュレーションという教育スタイルは、正統的周辺参加^{vi}理論という徒弟制を学校の中に持ち込んだもので、高度な実践的技術を習得できるシステムであると認識していますが、この教育方法にはひとつ課題があります。学校にいながらに正統的周辺参加理論でいうところの十全的な参加を経験している学生は、実社会でも早くそこに到達しようとするため、就職してまた周辺のな仕事に戻って一からやることに抵抗感を示します。

エンゲストローム 良くわかります。私も看護学校でよく似たことを経験しています。学校の実習では、様々な意味で「きれいな」環境が用意されていますが、実際の現場では、学校で習ったことの実践を阻むような、様々な「きたない」要素が入り込んできます。これに適應できない学生たちは、看護の世界から去ってってしまうのです。学校が素晴らしいほど、現実とのギャップは大きく、就労後の定着率が低下するというパラドクスに陥ります。

この状況を改善するためには、学校と就職先となる現場とが連携していく必要があります。学校の実習室と本当の現場とのギャップを、完全に解消するということは不可能です。が、そのギャップを早くから認識して心構えをさせることは可能です。学校にいる間には現場についての情報を与え、また現場に出てからは、そこが学校と連携しているということからくる広い視野・展望を持たせることで、両者のギャップを閉塞感ではなく、発展への契機と位置付けることができます。

学校と現場が連携して新しいことに取り組むということでは、「日本料理アカデミー^{vii}」がこれに相当するように思います。関係者から何かコメントはありませんか？

小山(企画部・日本料理アカデミー) 京都の老舗料亭が集まって、海外に「正しい」日本料理を広めよう、ということで、8月に「日本料理アカデミー」が発足しました。個別のスキルを教える料理学校的なものではなく、西洋料理に精通するシェフたちに、日本料理の哲学を理解してもらおうという目論見です。そして、学校へのフィードバックとしては、そこから教育に対する新たな方法論を見出せればと考えています。

エンゲストローム それは大変興味深い活動ですね。学生たちにも広報して、自分たちもその大きな流れの中にいて学んでいるのだ、という意識を持ってもらえると、広い視野を形成し、モチベーションを高めるのにも役立つと思います。

山田(教務部) わが校では従来、「技術教育」として、高度な調理技術をいかに教え込むか、という教師側の視点で教育方法が論じられてきましたが、今日のお話では、どう「学ぶ」か、という生徒側の視点になっています。この「教える」と「学ぶ」とは、どういう関係にあるのでしょうか？

エンゲストローム これは根源的な質問ですね。教師は教えているつもりなのに、生徒は学んでいないこと、ということがあります。一方で、教えられなくても、生徒は学んでいる、ということもあります。

この問題は実は、早くも 1920 年代にソビエトの心理学者ヴィゴツキー^{viii}が扱っています。ヴィゴツキーは「良い学習」「悪い学習」ということを考えています。「良い学習」というのは、単に知識が一つ増えるだけでなく、理解の仕方がレベルアップするというものです。彼の言葉で、このレベルのことを「ゾーン」、新しいゾーンに移行することを「発達」といいます。つまり、良い学習は発達を伴う、ということになります。

「教えたこと」と「学んだこと」の擦り合わせと「発達」の検証、という意味では、教師と生徒の間のコミュニケーションとして「プログレスノート」を実習の度にやりとりしています。

エンゲストローム それはいいことですね。ただし、気をつけないといけないのは、プログレスノートを書くことがルーチンワークになってしまい、毎回定型的なノートしか書かなくなることです。毎回少しずつ「発達」できるような助けをするのです。このような、活動の中で発達を促す部分をヴィゴツキーは「最近接発達領域」と呼んでいます。これをうまく配置することで発達を助長できますが、これにはある種のリスクも伴います。

プログレスノートと組み合わせて、私の担当する大学院生には、年度初めに現状把握と今期の目標を書かせ、期末にそれを踏まえて達成度を見るようなドキュメントを作成させています。そして、これを Web で公開することで学生同士、互いに見合っ横の広がりを持たせるようにしています。皆さんは 1 年制の学校ですから、学期ごとにやってみると良いのではないのでしょうか。

尾藤 レイヴ&ウェンガー、ヴィゴツキー、そしてエンゲストローム先生といった研究者の成果は、我々のような職業教育に携わる者にとっても直接関わる部分も多いはずのものです。現場では必ずしも研究成果が生かされていないと思います。

エンゲストローム 理論と実践が分離していて、現場で役に立っていないという指摘ですね。昨年、『学校と仕事の間で』^{ix}という本ができました。これは私も監修に携わり、また妻が論文を 1 篇寄せています。これは参考になると思います。他にも推薦できる本がありますので、後ほどリストを送りましょう。

我々は幸運にも今日の機会を得たわけですが、一方で世の中の多くの学校教育関係者は、昨日までの我々と同様、先生方の研究とは何の接点もないまま、存在すら知らぬままに過ごしていることかと思ひます。学校教育の世界に、最新の研究成果をもっと反映させていくために、どんなことが可能でしょうか。

エンゲストローム それなら、今日のような会をあちこちでひらけばいい！(笑) ...いや、冗談抜きで、実は私は明日ヘルシンキに一旦戻ってから、妻の本拠地のイタリアに渡って、そこで 1 年間のサバティカルを過ごすことになっているのです。ですから、普段はできないようなこともいろいろできます。皆さんとも継続的に意見交換ができたと思います。そして、その輪を広げていくこともできるでしょう。

橋本(辻調理技術研究所・日本料理) 「伝統」と「創造」の関係でお伺いします。私のいる辻調理技術研究所では、実践的なシミュレーション授業を中心としたカリキュラムが組まれています。教育の内容は伝統的なものが中心となっています。創造の部分授業として扱うのは難しく、これは学生が各自で行うような状態です。学校教育の中で創造を扱うというのは、どうしたらよいのでしょうか。

エンゲストローム 確かに「週2時間の『創造』の授業」などというのは、むしろ馬鹿げた話で、創造というのは「教え込んで」できるようなものではありません。ただし、創造性というものは、ぜひ学校教育の中で「育んで」いただきたいものです。それには先ほども触れました「ゆとり」や、「サポート」、そして「フィードバック」がぜひとも重要になってきます。例えば芸術家というのは自らの価値観・創造性で作品を創るものですが、それとて誰からも評価が返ってこなければ成り立たないものです。伝統的なものをベースにした日々の実践の中で、学生の創造的な部分を見つけ出し、評価してあげることが、先生方に期待される役割ではないでしょうか。

中山(辻製菓技術研究所) 伝統的な徒弟制の中では、弟子は師匠の仕事を見て学んでいたのですが、学校というのはやはり、理論から入ります。「これはこういう理由でこうなさい」と、教師の側から積極的に教えていくことで、知識や技術は身に付く一方で、生徒が自分で見て学ぶ力が鍛えられない、という問題を感じます。この観察眼を鍛えるための良い方法というのはあるのでしょうか。

エンゲストローム 学校教育が理論に代表される言語的なものを中心としているというのは、まさにその通りだと思います。その中で実践的な部分での学生の発達を促す方法としては、学生自身の作業の様子をビデオに撮っておいて、後で一緒に見るというものがあります。スポーツ選手のコーチングでは近年はもう当たり前になりつつある手法です。いわゆる肉体的な作業だけでなく、私たちの研究では話し合いの場面などもビデオで検証することがあります。

実習の様子を撮影したビデオを一緒に見ながら「このときのこの動作はこうするとよい」などと指摘してあげます。学生同士で指摘し合うのもよいでしょう。そうすることで、それぞれの学生にとって、自分自身の現在の状態を起点とした学びが可能になります。しかし、この方法で多くの学生は、自分の動作が想像していた程には美しくないことを発見しますから、いちいち指摘してあげなくても問題点は自ずと明らかになることも多いでしょう。

そろそろ時間となりました。エンゲストローム先生、最後に一言お願いします。

エンゲストローム 皆さんから多くのご質問をいただき、大変刺激的な時間を過ごすことができました。ありがとうございます。ご質問にあられる皆さんの関心事からも、この学校の教育の質の高さがよくわかります。そして、今日なされた質問についても、実は皆さん自身の中に、すでに答えはあったのだらうと思います。それを敢えて問うのは、日本人特有の謙虚さの現れなのでしょう。それに対して、現場を知らない私の答えが的外れなものだったとしたら、西洋人特有の傲慢さだと思って聞き流してください。

皆さんとの対話は、私にとっても学ぶべきことが多くあります。今日は話しきれなかったことも多くあるかと思います。これを機に、これからもぜひ、対話を続けていきましょう。今日はありがとう

ございました。

ⁱ エンゲストローム教授

Yrjö Engeström, Ph.D (yrjo.engestrom@helsinki.fi, yengestr@weber.ucsd.edu)
Professor, Director, Center for Activity Theory and Developmental Work Research
<http://www.edu.helsinki.fi/activity/>
Professor, Communication University of California, San Diego
<http://www.communication.ucsd.edu/>

主著は山住 勝広, 百合草 禎二, 庄井 良信, 松下 佳代, 保坂 裕子, 手取 義宏, 高橋 登
訳: 『[拡張による学習 活動理論からのアプローチ](#)』, 新曜社 (1999). (ISBN: 4788506890)

ⁱⁱ 保坂 裕子 先生

hosaka@shse.u-hyogo.ac.jp
兵庫県立大学環境人間学部講師
エンゲストローム教授の主著『[拡張による学習 活動理論からのアプローチ](#)』の邦訳者

ⁱⁱⁱ 東京大学での講演会

主催: 東京大学大学院教育学研究科 21 世紀COE 基礎学力研究開発センター
共催: 東京大学大学院教育学研究科
<http://www.p.u-tokyo.ac.jp/coe/event/engestrom.pdf>

^{iv} エンゲストローム夫人

Annalisa Sannino, Ph.D (annalisa.sannino@tiscali.it)
Ricercatore in Psicologia, Dipartimento di scienze dell'educazione Università degli studi di Salerno

^v 「マクドナルド化現象」

ジョージ・リッツア 著, 正岡 寛司 訳: 『[マクドナルド化する社会](#)』, 早稲田大学出版部 (1995).
(ISBN: 4657994131)

^{vi} 正統的周辺参加

徒弟制における学習を説明する理論。学習を社会集団への参加の過程と捉え、学習者は初めは
集団の活動の中であまり重要でない周辺の役割を担うが、次第に十全な参加をするというもの。
学習が進むためには、周辺からでも仕事の全容が「見える」ということが重要であり、これを「正統
的」という言葉で表している。

ジーン・レイヴ, エティエンヌ・ウェンガー 著, 佐伯 胖 監訳: 『[状況に埋め込まれた学習—正統
的周辺参加](#)』, 産業図書 (1993). (ISBN: 4782800843)

^{vii} 日本料理アカデミー

<http://www.culinary-academy.jp/>

^{viii} ヴィゴツキー

Lev Semenovich Vygotsky (1896-1934)

^{ix} 『学校と仕事の間で』 (邦訳なし)

Terttu Tuomi-Grohn and Yrjö Engeström: [Between School and Work: New Perspectives on Transfer
and Boundary-Crossing](#) (Advances in Learning and Instruction Series), 2003.

外国人公邸料理人育成および巡回指導概要

- 1 . 依頼機関
社団法人国際交流サービス協会
- 2 . 目的
タイ国においてタイ人公邸料理人を育成し、各国の在外公館に派遣する。また、各国において外国人公邸料理人巡回調理指導を行う。
- 3 . 概要
タイ国にある日本料理店より、公邸料理人を担う人材を提供してもらい、日本国より調理技術指導員（辻調グループ校の教員）を派遣し調理技術指導を行う。その技術指導（約3ヶ月）を受けた者を公邸料理人として、各国へ派遣する。また、派遣した者への巡回指導も行う。1992年より13期、62名の公邸料理人を育成。
- 4 . 派遣先
バングラディッシュ、イエメン、エジプト、カラチ、ラオス、ネパール、ペナン、カルメーン、ボリビア、サウジアラビア、ザンビア、バングラディッシュ、ブルネイ、イラン、ドバイ、ヨルダン、セネガル、ギニア、レバノン、イスタンブール、リビア、タンザニア、ハバロスク、カザブスタン、サンクトペテルブルグ、モザンビーク、マダガスカル、ウジュンパンダン、ヴェトナム、コタキナバル、チュニジア、ペレーン、フィジー、マッカサル、パプアニューギニア、バハレーン、ジッダ、ジンバブエ、クウェート、スーダン、アゼルバイジャン、モロッコ、ミャンマーほか

以上