

# 学園祭におけるミニ懐石料理提供の取り組み

村山香里, 瀬上佳世, 笠井恵里, 藤田昌子

家政学部健康栄養学科

(2022年10月1日受理)

## Activities to provide mini kaiseki cuisine at school festivals

Department of Health and Nutrition, Faculty of Home Economics,  
Gifu Women's University, 80 Taromaru, Gifu, Japan (〒501-2592)

MURAYAMA Kaori, SEUE Kayo, KASAI Eri, FUJITA Masako

(Received October 1, 2022)

### 要旨

学園祭におけるミニ懐石料理の提供は、これまで健康栄養学科3年生が実施してきた。2021年度より、3年生を中心に1~3年生までの学生が取り組んでいる。ミニ懐石料理の提供を通して、懐石料理の知識を身につけるだけでなく、食材の保存や下処理方法を学ぶと共に食品の衛生管理、作業管理、調理、接客など栄養士・管理栄養士に必要な知識と技術を修得する。本報告は、この取り組みを紹介するとともに、成果と今後の展望について取りまとめたものである。

### I. はじめに

健康栄養学科では、3年生の学生がさぎ草祭(学園祭)において、ミニ懐石料理の提供とパネル発表を実施してきた。2021年度より将来、地域・食・健康の架け橋となる管理栄養士を目指すことを目的としたプロジェクト「EAT &スマイルプロジェクト#岐女大」を開始した。1~3年生までの学生が「健康・医療分野」「子ども食育分野」「食クリエイティブ分野」の3分野のうち、将来の進路を踏まえ、興味のある分野を選択し、活動を行っている。ミニ懐石料理の提供は、食クリエイティブ分野の活動の1つとして位置づけられ、3年生がリー

ダーとなり、1, 2年生も活動に参加した。2021年度は、3年生18名、2年生20名、1年生12名が食クリエイティブ分野・懐石を希望した。そのうち、3年生3名がリーダー、副リーダーを務め、残りの3年生と2年生7名が調理担当として活動を進めた。

### II. ミニ懐石料理のテーマ

テーマは、「岐阜に集結~ふるさとへの想い~」とした。岐阜女子大学ならではの“全国から学生が集まる”という特色を生かし、大学内や地域の食材を使用して、またそれぞれのふるさとの味を調和させながら、料理を

考案した。懐石料理の提供だけではなく、パネル展示も行った。

パネルは、3年生指導のもと、1、2年生が懐石料理についてや食材の保存方法、郷土料理等の紹介をまとめた。

### Ⅲ. 活動内容

#### 1. 食材の収穫・保存

4月の八重桜の花の収穫・保存から始まり、8月にはゴーヤ、9月には無花果や栗、10月には金木犀の花と様々な食材を学内で収穫、保存した(表1, 図1)。11月の学園祭にむけ、各季節の食材を取り入れたいという思いから、旬の食材の保存も同時に行った。また、保存は、瓶詰め、冷凍、塩漬けなど、食材に合わせて行った(表1)。



図1. 金木犀の収穫の様子

表1. 食材の収穫・保存および保存方法

	食材収穫・保存	保存方法
4月	八重桜の花の収穫、保存	塩漬け保存
	筍の収穫、保存	瓶詰め (水煮)
6月	桜の葉保存	
	仙寿菜の煮汁の保存	
	赤紫蘇保存	ジュース
7月	枝豆の保存	冷凍
8月	ゴーヤの収穫、保存	冷凍
9月	無花果の収穫、保存方法の検討	瓶詰め (コンポート)
	栗の収穫、保存方法の検討	冷凍
	山椒の実の保存	瓶詰め (醤油漬け)
10月	金木犀の花の収穫、保存方法の検討	瓶詰め (シロップ漬け)

#### 2. 担当者決めおよび料理の試作

ミニ懐石料理の構成は、前菜、煮物、焼物、揚物、蒸物、御飯、汁物、デザートとし、各担当者を決めて取り組んだ。担当者は、テーマに合わせた料理を考案し、試作、改善を繰り返した。試作翌日は、授業前(8時30分)に集合し、話し合う「朝活」を実施した。

#### 3. 懐石料理事前学修

6月27日には、事前学修のため、懐石料理を実食した。また、6月29日には、講師を招いて懐石料理に関する講演会を開催した。講演会では、懐石料理と会席料理の違い、懐石料理のメニュー構成や決まり、食材の選び方などを学修した。

#### 4. 大試作

8月12日には、大試作を実施した。学園祭当日は、100食提供であり、大量調理機器の使用、衛生管理、作業管理が必須となる。そのため、学園祭当日の半数近い食数で、実際に調理、配膳を行い、試食・評価し、改善した。

## 5. プレ販売

9月21日には、学内販売を実施した。改善を繰り返し、完成した料理を提供した(図2)。前売り販売, 食数管理も学生が行い, 学園祭当日を想定し, 100食を調理した。新型コロナウイルス感染症対策のため, 1回の喫食者数を制限し, 3部制で提供した。

喫食者には, 評価シートの記入をお願いした。



図 2. プレ販売で提供した料理

## 6. プレ販売後の改善

各担当者は, 評価シートをもとに改善点をまとめ, リーダーと相談した。相談した結果を踏まえ, 試作を行い評価し, 改善した(表2, 図3)。料理全体として, 盛り付け方やお品書きの記載順も改善した。さらに, 料理だけではなく, 作業工程を見直し, 手が空いている時間に何をすべきか各々確認した。特に配膳は, お客様に快く料理を楽しんでいただくことが重要である。そのため, お客様に料理をお出しするタイミングや折敷をさげるタイミング, お客様への声掛けの仕方も改善した。

表 2. プレ販売後の改善点

	改善点
前菜	和え物の菊の分量 出汁巻き玉子の出汁の量 ゴーヤの甘辛煮の味付け 甘酢漬けの酸味および見た目
煮物	南瓜の分量および盛り付け方 味付けの不均一さ
焼物	魚の種類および味付け
揚物	天ぶらの衣
蒸物	食感および分量
御飯	分量および筍の風味, 飯の乾燥
汁物	出汁の生臭み, 具材の大きさ
デザート	ゼリーの分量
全体	盛り付け方, お品書きの記載順
調理面	各種器具の不足 人はいるが作業が進んでいない
配膳	料理を出すタイミング お客様への声掛け



図 3. 最終試作後の評価の様子

## 7. 完成した料理の紹介

完成した料理は, 各担当者の想いの詰まったものとなった(表3)。

表3. 完成した料理の紹介

料理の紹介	
【座付】	・赤紫蘇ジュースは、赤紫蘇の爽やかな風味を楽しめるようにした。
【前菜】	・ほうれん草の菊花和えは、新潟県の「かきのもと」、山形県の「もってのほか」を使った郷土食を取り入れた。 ・出汁巻き玉子は、岐阜県産の卵を使用し、ひとつひとつ丁寧に焼き上げた。 ・ゴーヤとしらすの甘辛生姜煮は、本学で収穫した「ゴーヤ」をしらすと生姜で甘辛く炊き上げた。 ・大根の甘酢漬けは、石川県の特産品「能登娘」をイメージし、美濃市の特産品「仙寿菜」を活用し、彩り良く仕上げた。
【煮物】	・南瓜は優しい甘さ、椎茸は山椒の風味を添え、滋賀県の特産品「赤蒟蒻」は菌ごたえを、紅葉麩はもちもちとした食感を楽しめるようにし、さやいんげんは彩り豊かに添えた。
【焼物】	・ふっくらと焼き上げた鯖と爽やかな酢橘、本学で作った味噌を使用し、じっくり焼き上げた長葱を楽しめるようにした。
【揚物】	・海老の衣、沖縄県の特産品「水雲」と山芋の衣、大葉の食感の違いを楽しめるようにした。
【蒸物】	・ほんのり甘みのある蓮根生地、コクのある豚角煮、山葵の風味と共に楽しめるようにした。
【御飯】	・筍御飯は、本学で収穫した「筍」と「八重桜」を、栗おこわは、本学で収穫した「栗」を使用し、それぞれの季節を感じる一品に仕上げた。
【汁物】	・岐阜県産の枝豆の食感と風味に葛粉のもちもちとした食感を組み合わせた。
【デザート】	・金木犀ゼリーは、本学で収穫した「金木犀」使用し、秋の香りを楽しめるようにした。 ・無花果のコンポートは、本学で収穫した「無花果」を使用し、赤ワイン、白ワイン二種類の味を楽しめるよう贅沢に仕上げた。 ・赤ワインの寒天ゼリーは、シナモンとレモンでさっぱりと仕上げた。

## 8. 動画の作成

新型コロナウイルス感染症対策のため、黙食が必須となる。そのため、喫食しながら視聴できるよう当日までの活動内容や各料理担当者の想いを伝える動画を作成した。

## 9. パネル作成

パネルは、「懐石料理とは」「懐石料理のマナー」「郷土料理」「八重桜と無花果の保存方法」「筍と赤紫蘇ジュースの保存方法」の合計5枚を作成した。「懐石料理とは」のパネルは、懐石料理と会席料理の違い、懐石料理の構成をまとめた。「懐石料理のマナー」のパネルは、箸のとり方、食器を手を持つ際のとり方、日本料理の席次の決め方についてまとめた。「八重桜と無花果の保存方法」のパネルは、学内で収穫した八重桜の塩漬けと無花果のコンポートの作り方を様子とともにまとめた。「筍と赤紫蘇ジュースの保存方法」のパネルは、筍の水煮と赤紫蘇ジュースの作り方を様子とともにまとめた。「郷土料理」のパネルは、出身学生の多い富山県、岐阜県、静岡県、沖縄県の郷土料理についてまとめた。各パネル1、2年生5名がグループとなり、協働で作成した。

パネルの最終確認および配置調整は、3年生が行った。

## IV. 当日に向けた準備

箸袋は、手書きのイラストをつけ、コースターは、折紙で作製した。また、お品書きおよび敷紙は、学生自らが手書きした。また、各料理の紹介を担当者の想いととも記載した。また、プレ販売の反省を踏まえ、リーダー指導のもと配膳練習も行った。



## V. さぎ草祭当日

学園祭当日は、これまで試作・改善を繰り返したミニ懐石料理を学内および学外のお客様に提供した(図4, 5, 6)。食べ終わったお客様からは、「幸せな気持ちになれた。」「お店にも提供できそうなほどおいしい。」「また来年も食べたい。」というご好評をいただいた。

1日目には、少しぎこちない動きであった学生たちもお客様からのお褒めの言葉やメッセージに励まされ、2日目はスムーズに動き、自ら気づいて作業を進める様子が見受けられた。心配していた配膳もリーダーが適切に指示をしながら、対応することができていた。



図4. 提供の様子

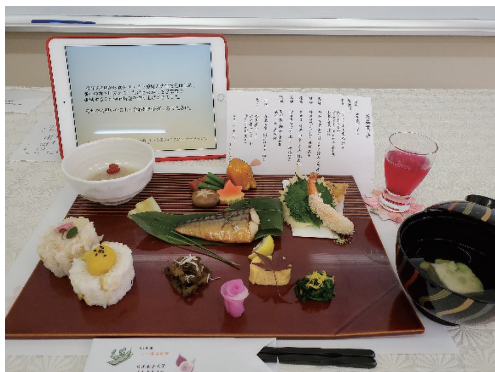


図5. 提供したミニ懐石料理(折敷)



図6. 提供したデザート

## VI. 終了後

ミニ懐石料理の提供を終えた学生は、この取り組みを通して様々なことを学び、実感したようである(表4)。

表4. 担当学生の感想

- ・献立を考え、実際に作ることは、想像以上に大変でした。どう全体をまとめ、モチベーションを高めていくか悩んだこともありましたが、それぞれが自分の最善を尽くせば成功に繋がることが実感しました。
- ・「美味しくて、見た目も綺麗。」「1,000円でこの料理は凄い。」というお言葉をいただき、そして、多くのお客様が満足してお帰りになられ、大変嬉しかったです。
- ・お客様の感想を聞き、皆で努力して作り上げた成果を実感することができました。特に、和え物は衛生管理が重要であり、その点の理解もできました。少しでも先輩達の役に立ちたいと思い、活動することが楽しかったです。
- ・先輩方の一生懸命な姿を見て、少しでも支えになればと思います、最後まで頑張ることができました。
- ・試作を重ねても終わりが見えないこともあり、辛かったです。活動を通して、責任感を持つことができました。
- ・「美味しかった。」とのお言葉をいただき、自信に繋がりました。
- ・長葱の味噌は、何度も調味料の分量の見直しを行った分、お客様の反応が気になっていました。当日、「長葱の味噌の味が良かった。」の感想はとにかく嬉しかったです。
- ・当日、お客様から「1つ1つの味から優しさを作る人の想いがあふれているように感じました。」との感想をいただき、すごく感動しました。

- ・4月からの収穫、早朝からの栗拾いや保存等、大変でしたが皆で協力してきた達成感を味わうことができました。お客様からの感想を読み、頑張ってきて良かったと思いました。
  - ・試作を重ねるにつれ、新たな課題が増え、苦労しましたが、自分たちの納得のいく料理を作り上げることを心掛けました。「出汁の風味が良かった。」「枝豆と豆腐の食感の差が良かった。」というお客様からの感想やお客様の反応を見て、達成感を得ることができました。
  - ・人に提供する料理を作るのは大変でしたが、達成感を味わうことができました。
  - ・無花果の収穫、保存はとにかく大変でした。しかし、お客様から「贅沢なデザートだった。」「無花果は苦手だけど、このコンポートは美味しかった。」との感想をいただき、とても嬉しかったです。
- 

## VII. 成果と今後の展望

事前学修では、3年生は、献立は食材だけでなく、器、季節の「はしり」「旬」「名残」も考えること、料理を提供する際は、「おも

てなしの心」が大切であることを学び、2年生は、サポートする立場として調理する人が今何をして欲しいのか先を読んで行動し、常に調理しやすい環境を作ることが大切ということを学んだ。

人に提供する料理を作ることの大変さを実感すると共に、お客様からの声、他者からの評価は、学生の自信にも繋がった(表4)。また、少量調理では可能である料理を大量調理に繋げるために、試作・改善を繰り返し、自分たちの納得のいく料理を提供することは、学生自身の成長に繋がる。

## 謝辞

本活動を行うにあたり、ご助言いただきました岐阜グランドホテル総料理長森義雄様に感謝申し上げます。