パティシエ&未来のパティシエの方々へ
〈スイーツ・スペシャリスト〉を目ざしてください!!

Sweets Lab のコンセプト

「スイーツ学」って何??

大手前大学 総合文化学部スイーツ学専攻

Sweets Labは、日本初の「スイーツ学」を実践し、
〈スイーツ・スペシャリスト〉を養成する、
大手前大学のスイーツ情報発信基地です!! (2013年4月26日オープン)

Sweets Lab=JR大阪駅北(うめきた)「グランフロント大阪:ナレッジキャピタル」4F

次世代のパティシエには、
「スイーツ学」の理論武装が必要です!!

「グランフロント大阪:ナレッジキャピタル」4F〈スイーツ・ラボ〉

Sweets Labで

未来のパティシエの方々へ……more!!
「もっと、深く学んでください!!」

社会人パティシエの方々へ……once more!!
「思いきって、もう一度、学び直してください!!」

製菓関連企業の方々へ…more and more...!!
「スペシャル・トレーニングの研修道場などとしても、ご利用ください!!」

©「Sweets Labのコンセプト「スイーツ学」って何??」2013
発行:〈スイーツ・ラボ〉㈱大手前ミル　大阪市北区大深町3番1号グランフロント大阪ナレッジキャピタル4階

大手前大学総合文化学部
(スイーツ学専攻)
松井博司教授の

「スイーツ学」宣言!!

「製菓は、科学だ!!」…大学は理系出身の、シュガーアーティスト!異色の"科学者パティシエ"——松井博司。製菓研修当初より、「お菓子作りは、伝承だけでなく、科学的根拠が必要!!」との自論を展開。

1998年…造語として"スイーツ学"をネーミング。スイーツに関するあらゆる分野を、科学的論点に基き、体系化する「スイーツ学」を提唱。

2010年…スイーツの全分野を総合表現する学問として、「スイーツ学専攻」を、大手前大学総合文化学部に開設(4年制大学における製菓学術分野は、日本初)。公的な「スイーツ学」宣言となりました!!

2013年…大学の「スイーツ学」の実践施設として、Sweets Labを開設(「グランフロント大阪:ナレッジキャピタル」4F)。あらゆる立場のスイーツ関係者が、自由に「スイーツ学」を学び、実践できる施設です。

そしてここから、スイーツ研究をオープン化・高品質化、日本スイーツ業界全体の発展に寄与することが、"科学者パティシエ"松井博司の真意なのです。

profile

松井博司(まつい・ひろし)

大手前大学総合文化学部教授(スイーツ学)
大手前製菓学院専門学校副学院長
神戸スイーツ学会副理事長
大阪府洋菓子協会監事
シュガーアーティスト、パティシエ
静岡大学大学院農芸化学修士課程修了

科学者&アーティストとしての資質を物語る代表的な仕事の一つが、大手前製菓学院・学園祭の「お菓子の日本一」(企画プロデュース、制作指揮)。科学的かつ技術的設計・制作で、巨大な大きさ・重さを誇る作品を実現させる。1998年、松井教授の発案でスタートし、シリーズ化(2013年=16回目)。今や大阪の秋のスイーツ風物詩と評されている。

その他の主な活動

- インスタントラーメン発明記念館/食育「おいしい科学★わくわくクッキング」セミナー講師('08~'09)
- 姫路菓子博2008/「招待展示・チョコレートリュウの恋」人地球儀」制作・プロデュース
- 日本テレビ/「世界一受けたい授業:スイーツの科学」番組監修('10)
- 関西スイーツ、朝日放送/「TEA&SWEETSマルシェ2010」講演
- テレビ東京/「所さんの学校では教えてくれないそこんトコロ」出演・菓子制作('10)
- アレンジキャピタルライアル2011/「スイーツウェディング」企画・プロデュース
- NHK神戸/「この人に聞く:神戸スイーツ学会について」出演('11)
- 神戸スイーツ学会/「第1回学術研究会:洋菓子の原点」講演('12)
- 毎日新聞/「語るパティスリー」記事監修('12)

「スイーツ学」でスイーツを…
学術化!!

「スイーツ学」の語は、"科学者パティシエ"松井博司教授のネーミングです。
スイーツのあらゆる分野を対象に、科学的論点に基いて体系化し、
学問としてとらえたものが「スイーツ学」。
2010年、松井教授は、「スイーツ学」を提唱し、
大手前大学総合文化学部に「スイーツ学専攻」を開設しました。

スイーツ学のメイン学術要素

製菓……技術や知識を学ぶなら「製菓学」でとおりますが、しかし、お菓子の科学・歴史・文化を研究したり、経営やマーケティングを含めた分野まで総括するには、無理がある——!それが、「スイーツ学」提唱の理由でした。スイーツの新しい分野(※上図参照)の研究や学術を表現するものとして、「スイーツ学」はあります。

単的に言えば、ケーキは、化学反応(生地・クリーム作り)と、造形制作(芸術・文化的センス、味覚、感性)の融合物です。

センスや感性をみがくには、スイーツの歴史・文化を学ぶ必要があり、ケーキを商品として売るためには、マーケティング力・経営力・デザイン力も必要です。

しかし今までは、そういった領域には、「スイーツに特化した学術的なもの」は、ほぼ皆無。

農学、建築学など、近代産業の基本的な学術部門は、需要の拡大に応じて、学術体系化されてきました。現代の食文化・食生活にしめるスイーツの割合を考えると、スイーツの分野が体系化され、学術研究が行われるのは当然といってよいでしょう。

「スイーツ学」が巻き起こす…
スイーツ・ルネサンス!!

過熱中の日本のスイーツ市場……
今、本当の意味での"新規なスイーツ"が、待ち望まれています!!
"新素材"開発のカギは……「技術革新」と「情報の公開・共有化」!
そして、それらに対応できる「専門能力を持つ人材」(〈スイーツ・スペシャリスト〉)!
しかし、まずは、この課題に取り組むための"思考"を持つことが必要——。
そのためにも、「スイーツ学」があるのです。

製菓技術のルネサンス

「スイーツの生地」は、18~19世紀の成熟期に完成をみて以来、今日まで発展がほとんど途絶えています。"新素材"への待望は、スイーツ業界はもちろん、消費者にとっても同様でしょう。

「製菓技術」という表現には、①技能(テクニック)と②科学技術(テクノロジー)の、2つの意味があります。(ちなみに、①は、パティシエなど個人規模で活用。②は、工業規模で活用)

今後、"新素材"開発など、スイーツ業界の"革新"には、①と②が"融合"した形で取り組む必要があります。

それは——「スイーツ学」的思考により、スイーツ業界全体で、情報("もの作り"を含めて!)を公開し、共有し、その上で競争し合うことです。各分野で「専門能力を備えた人材」(〈スイーツ・スペシャリスト〉)の養成を行うことです。

社会人が「スイーツ学」を学べるスポット…
Sweets Lab!!

大学(「スイーツ学専攻」)で学ぶ「スイーツ学」は、
学士教育のための4年間の在籍が必要です。
しかしSweets Labは、社会人やパティシエたちが、
「スイーツ学」の一端を学べる、教育の場として存在します!!

Sweets Labでの「スイーツ学」実践の主な内容

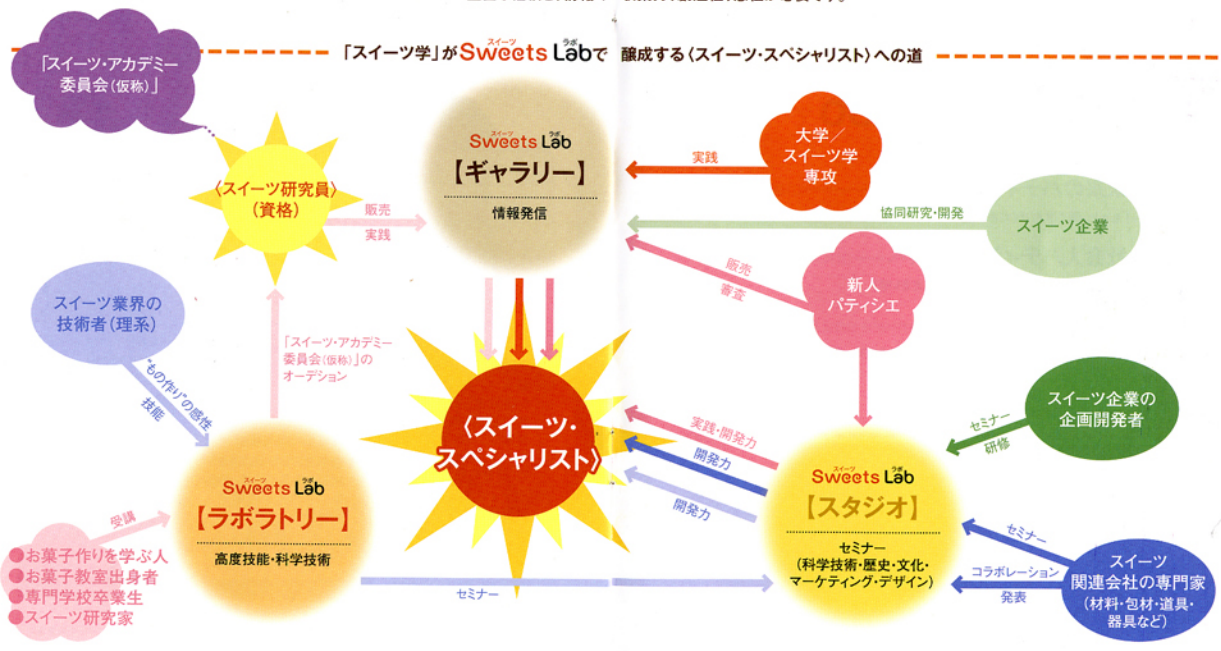
Lab【ラボラトリー】
スイーツ技能と科学技術の修得&研究
- 一般社会人が、スイーツ技能を学べる場
- 新人パティシエ、スイーツ研究家、お菓子教室出身者、専門学校卒業生、お菓子作りを学ぶ人(初心者)などの、研修の場
- パティシエの、新しい情報収集の場
- スイーツの新しい高度技術研究の場

Gallery【ギャラリー】
スイーツの情報発信基地
- 有名パティスリーの新商品発表の場
- 新人パティシエの支援機能
- 企業とのコラボによる新商品の開発機能
- 企業とのコラボによる材料・器具・道具・包装・パッケージの研究開発機能
- 〈スイーツ研究員(※)〉の発表の場

Studio【スタジオ】
イベント&サロン交流(同業種&異業種)
- 「スイーツ学」のセミナー・ステージ
- スイーツの情報発信や展示
- スイーツが結ぶ、交流の場(サロン)

※〈スイーツ研究員〉とは…
「スイーツ・アカデミー委員会(仮称)」によるオーデションで、Sweets Labでの活躍の場(ギャラリーでの商品販売など)が得られる「資格」。

「スイーツ学」がSweets Labで醸成する…〈スイーツ・スペシャリスト〉!!

今、スイーツ業界で、いちばん不足しているのは、人材(〈スイーツ・スペシャリスト〉)——。
スイーツに関するいろいろな分野において、専門能力を活用して、対応できる人材です。
〈スイーツ・スペシャリスト〉の能力を身につけるには……机上の知識だけでなく、
"もの作り"の豊富な経験と、情報の収集力、創造性、感性が必要です。

「スイーツ学」がSweets Labで醸成する〈スイーツ・スペシャリスト〉への道