

# スイーツ学思考論

—「スイーツ学」とは—

大手前大学

【大手前大学論集】第13号 抜刷  
2013年3月発行

## 松井 博司

大手前大学論集 第13号 (2012) pp.127-134

# スイーツ学思考論

—「スイーツ学」とは—

## 松井 博司

### 要 約

大学に初めてスイーツ学専攻が開設された意義は何かを問う。スイーツの定義から始まり、大学教育としてスイーツ学を学ぶ根拠を明確にする必要がある。さらに、スイーツ学の学術体系を構築すべき内容について論じる。

キーワード：スイーツ、スイーツ学、製菓、製菓技術、製菓は科学、スイーツを学術的に捉える、日本菓子

### 1. スイーツの定義とスイーツ学

スイーツと言うことばの意味は、勿論 英語の「甘いもの」から由来しているが、現在ではお菓子全般を指す意味で使われている。1998年頃から雑誌等のタイトルや表現で使われ始めた。それまでは洋菓子、和菓子、ケーキ、お菓子、デザート菓子、など各々の使い分けをしていて、甘いお菓子すべてを現す表現がなかったことがある。この善し悪しは別にして「スイーツ」が洋菓子、和菓子をお互わずな形態や食べ方を問わずお菓子全般を指すことの市民権を得たことは確かである。

それでもまだ「菓子でいいではないか」と言う意見もあるが、現在では、和菓子と洋菓子の垣根が低くなり、また菓子と菓子パンの区別はつきにくくなっている。さらに、固形が菓子の条件であったのが半固形や飲み物などのまで形態は変化している。人の好みが時代と共に変化しその表現が変わるもの故仕方ないと言える。ほとんど甘くないものや、塩味、野菜味まで広がりはじめたスイーツは、この先どこまで「スイーツ」といわれるのか少し疑問があるが、しかし菓子ということばも奈良時代に菓物から転じたわけでは、醤油味や塩味も菓子としてまじったのだから特にこだわる必要はないのか

—127—

大手前大学論集 第13号 (2012)

もしれない。

ところでお菓子を作ることは、「製菓」と言い、その技術や知識を学ぶなら「製菓学」で通る。しかしお菓子の科学や歴史や文化を研究したり、経営やデザインを含めた分野まで包括するには無理がある。そこでこうした新しい分野の研究や学術を表現するものとしてスイーツ学を提唱した(2010年)。お菓子の始まりは砂糖を使うことであり、其の起源に基づく「スイーツ」がふさわしいと思われる。深遠な領域であるが故に、学問としての体系を整え多くの研究者たちの参画に期待したい。

### 2. 大学教育としてのスイーツ学

#### 2-1 スイーツ学の源泉

現代の食生活や食文化に「菓子」が占める割合は意外に大きい程、技術的にも学術的にもまだ体系化されていない分野である。その理由として 1.今まで商業的規模が比較的小さかったこと。2.この分野が技能(個人の才能・技術)でしか注目されてこなかったこと。3.嗜好的価値としてしか捉えられていなかったこと。等が挙げられる。

しかしながら、近年の文化的生活の変遷がこの領域に変化を与え注目を集めさせている。高度にデザイン化された菓子、それをアピールする演出。プライダル、クリスマス、パレンティンは言うに及ばず、あらゆる記念日、祭りなどにそれが必要とされる。食べるだけでなく生活文化をクリエイティブにするまでスイーツは必須アイテムとなつていく。メディアが取り上げる人々の興味や、カフェなどにみられる時間と空間を生み出す文化。等々……大きな広がりがある。

同時に、女性のバティシエル希望の増大がこのブームに拍車をかけている。このことは、単にバティシエルの増加と言う現象ではなく、恒常的に専門知識を持った消費者を増大させていることとなる。こうしたスイーツに対する知的要求は、さらなる専門知識の渴望へと発展してきている。

近年、お菓子作りが、食の欲求を超えて「ものづくり」(創造すること)の意義を見いだす人々の対象となりつつある。さらに健康、食育の分野にも広がりを見せつつある。まさにこのことは、スイーツ文化の形成であり、スイーツ学を研究する土壌がそこにある。

#### 2-2 専門学校、短大、大学でスイーツ学を学ぶ理由

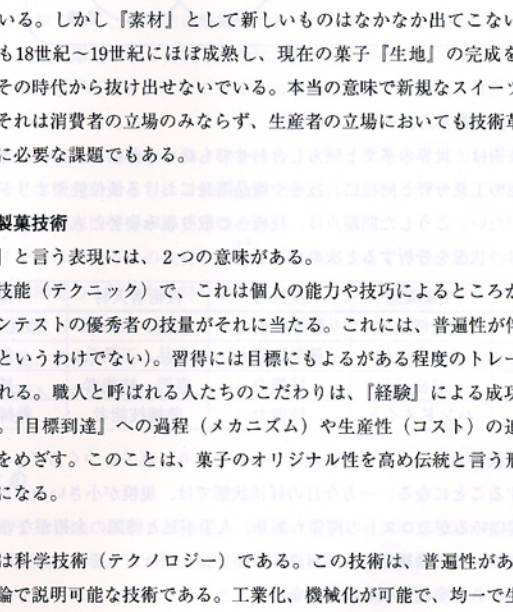
製菓業(技術)の習得は、むしろ専門学校で多くの演習を受けることに利点があるが、大学におけるスイーツ学の本質は、単に技術(技術)の習得に留まらず、技術(科学技術)の研究、食品加工、製品開発力の育成、歴史や文化、デザイン、造形、色彩や

—128—

スイーツ学思考論

アート(工芸技術)、経営、マーケティング、ホスピタリティー、など基礎から応用、専門領域まで多彩な分野で学ぶ体系がそこにはある。従って将来の就職業種も(後述)で述べられる。

一方短大ではどうか?これは各短大で異なるが、私は短大では生活文化の分野として学ぶべきと考えている。つまり、専門学校では製菓製パンの職業技能としての教育を目指し、短大では食、プライダル、サービス、ファッションなどの生活文化との関連をスイーツ学を学ぶ。そして大学では本格的な学術研究としてスイーツ学を学ぶことになる。



### 3. スイーツを学術的に捉える ～製菓は科学～

お菓子づくりを1回でも経験すると、正確な分量を守ることや直し方が利かないことに気がつく。

一般に調理と製菓は同じものと考えられているが、かなり異なる部分が存在する。もともと調理は食材(肉、魚、野菜等)そのものが持つ旨味や風味をどう引き出すかにポイントがある。(勿論栄養的なこともあるが)

しかも多少の融通が利く。辛過ぎれば甘みで調整したり、薄めたりも可能だ。つまり手直しは利く。

一方製菓は、食材をそのまま使うのではなく、新しい「素材」(生地)をつくることから始まる。卵、小麦粉、砂糖、油脂からスポンジケーキをつくるように、元の材料から合成された新しい「素材」(生地)が出来上がる訳である。しかも途中で調整は利かない。その後から「生地」を基に、創造的な3次元アートの食べられる造形が誕生する。

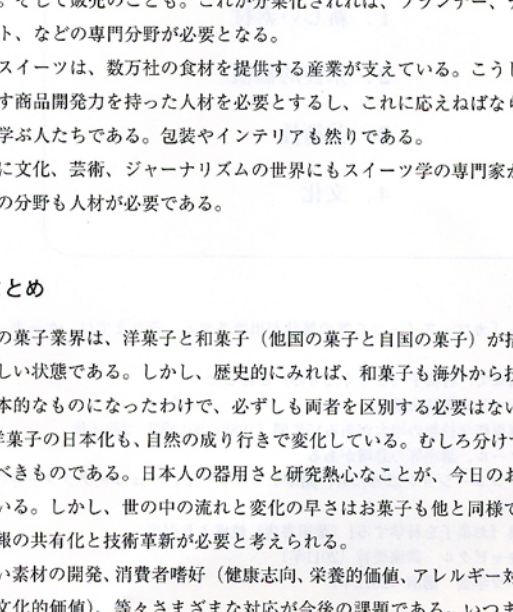
「生地」づくりは化学反応に他ならない。ケーキは化学と芸術の融合でもある。化学者の持つ分析・合成能力と知識だけでは「生地」はできても創造的造形はできない。芸術家のセンスで造形はできても「生地」はできない。

—129—

大手前大学論集 第13号 (2012)

さらに問題は複雑で、スイーツは味覚(おいしい感性)が最も重要な要素の1つであり、卓越したバティシエの感性が必要になるからだ。(熟練した技能も当然必要だが)できたスイーツが売れるとは限らない。高度に発達した経済のもとでは経営、マーケティングは当然必要となる。こうした領域には、学術的にスイーツに限定したものは殆ど存在しない。当然スイーツに特化したものが要求される。

そしてスイーツを学ぶ上で歴史と文化は避けて通れない。「経験」による成功へのアプローチである。「目標到達」への過程(メカニズム)や生産性(コスト)の追求よりは完成度の高さをめざす。このことは、菓子のオリジナリティを高め伝統と言う形で技術が守られることになる。



### 4. スイーツ学の学術体系

スイーツ学を学ぶ上でおよびその学問の関連が考えられている。

#### 1) 基礎製菓学

食品学 栄養学 公衆衛生学 食品衛生学 衛生法規 製菓技術理論  
製菓・製パン実技実習 接客・カフェ演習 製菓学総論

#### 2) 応用製菓学

工芸技術 食品加工学 調理学 西洋製菓学概論(歴史) フランス食文化論

—130—

スイーツ学思考論

#### 3) スイーツ学

スイーツ文化論 スイーツデザイン・工芸演習 スイーツ研究 カフェマネジメント スイーツ経済学

#### 4) 一般教養科目

語学(英語、フランス語、ドイツ語) 西洋史 日本史 色彩学

### 5. スイーツ学の役割と展望 ～スイーツルネッサンスを目指して～

生活の中でスイーツの話題が取り上げられないことがない程、日本のスイーツ市場は過熱している。しかし「素材」として新しいものはなかなか出てこない。スイーツは、和・洋とも18世紀～19世紀にはほぼ成熟し、現在の菓子「生地」の完成をみた。今のスイーツはその時代から抜け出せないでいる。本来の意味で新規なスイーツが待ち望まれている。それは消費者の立場のみならず、生産者の立場においても技術革新と優秀な人材の育成に必要な課題でもある。

#### 5-1 製菓技術

「技術」と言う表現には、2つの意味がある。

1つは技能(テクニク)で、これは個人の能力や技巧によることが多い。特に熟練者やコンテンツの優秀者の技量がそれに当たる。これには、普遍性が伴わない(誰にでも可能というわけではない)。習得には目標にもよる程度のトレーニングと感性が要求される。職人と呼ばれる人たちのこだわりは、「経験」による成功へのアプローチである。「目標到達」への過程(メカニズム)や生産性(コスト)の追求よりは完成度の高さをめざす。このことは、菓子のオリジナリティを高め伝統と言う形で技術が守られることになる。

2つ目は科学技術(テクノロジー)である。この技術は、普遍性がありTPOに関与せず、理論で説明可能な技術である。工業化、機械化が可能で、均一で生産性の向上も追求できる。しかしオリジナリティのある菓子づくりには不向きで、芸術的要素は期待できない。また「おいしさ」などの完成度を求めることも望めない。(機械による生産性の追求のため)

この2つの技術はそれぞれの業界(小規模、工業規模)で活用されているが、今後新しい「素材」への取り組みなど製菓業界へのイノベーションには融合した形で取り組む必要がある。

大手前大学論集 第13号 (2012)

要がある。



#### 5-2 日本の製菓業界の技術と人材の状況

日本の製菓技術は、世界の基準と照らし合わせても高い水準にあることは知られている。しかし、他の工業分野と同様に、技術や商品開発における優位性やオリジナリティが高いとはいえない。こうした問題は、技術への取り組み姿勢と人材育成に起因している。まず業界の状況を分析すると次のようになる。

企業規模	生産業態	技術力	技術者人材	備考
大手メーカー	完全機械化	科学技術力	食品、工業系	技能なし
中堅メーカー	部分機械化	科学技術力	食品、工業系	一部技能
中小メーカー	一部機械化	技術力	専門、技能者	技能
小規模店	ハンドメイド	技術力	熟練技能者	熟練技能

ここで企業規模が大きくなるほど技能者がいなくなり、菓子をつくる「ものづくり」の感性が不足することになる。一方今日の経済状況では、規模が小さい企業は「ものづくり」の技能者にはいるが、コストの関係では、人手不足と時間の余裕がない。

では、技能者がいて、余裕があれば解決するかとさえいえば、もうそれほど簡単に新しい技術や商品が生まれる余地は残されていない。

今、その条件を満たすには、製菓業界全体で情報(もの作りを含む)を公開し、共有化し、その上で競争をする。そしてそれに対応できる人材の育成を行うことである。

#### 5-3 商品開発力の育成

日本では、食料の基礎研究は、公的研究機関で行い、主に食品材料の研究開発は、大手食品企業の理系の優秀な人材によって行われている。このことは、大いにこれからは

—131—

スイーツ学思考論

推奨されるべきことである

しかし、さらに先に述べた「素材(生地)」までの研究や、商品化までの開発には商品開発力を持った人材が必要になってくる。いまここが一番不足しているのである。この能力を身につけるには、机上の知識だけでなく「ものづくり」の豊富な経験と情報の収集力、創造性や感性が必要になってくる。

つまりスイーツに関するスペシャリストの育成をめぐすべきである。そのためにスイーツ学が果たす役割は大きいと考えられる。

#### 5-4 将来への展望

現在の産業の基本的な学術部門は、ほとんど需要の拡大に応じて体系化されて来た。作物作りは農学であり、構築物は建築学であり、絵画、工芸は美術である。もとは、農家、大工、陶家、彫刻家から発展し細分化、専門化、体系化してきたものである。あらゆる「ものづくり」に共有されることで、お菓子の分野が体系化され、学術的貢献がなされることもである。

いま、独りの職人が生地をこね、味を決め、デザインを考え、ケーキを組み立て、創造する。そして販売のことも。これが分業化されれば、プランナー、デザイナー、アーティスト、などの専門分野が必要となる。

またスイーツは、数万社の食材を提供する産業が支えている。こうした企業は、今後ますます商品開発力を持った人材が必要となる。これに応えねばならないのがスイーツ学を学ぶ人たちである。包装やインテリアも然し、これに応えねばならないのがスイーツ学の分野も人材が必要である。

### 6. まとめ

日本の菓子業界は、洋菓子と和菓子(他国の菓子と自国の菓子)が拮抗共存する世界でも珍しい状態である。しかし、歴史的にみれば、和菓子も海外から技術が伝わり変化し、日本的なものになったわけで、必ずしも両者を区別する必要はない。和菓子の洋風化も、洋菓子の日本化も、自然の成り行きで変化している。むしろ分けずに「日本菓子」と呼べるものである。日本人の器用さと研究熱心なことが、今日のお菓子の地位を維持している。しかし、世の中の流れと変化の早さはお菓子も他と同様で、今後の発展には、情報の共有化と技術革新が必要と考えられる。

新しい素材の開発、消費者嗜好(健康志向、栄養的価値、アレルギー対策)個性化(芸術性、文化的価値)、等々さまざまな対応が今後の課題である。いつまでも海外から

—132—

大手前大学論集 第13号 (2012)

ふばかりで自国から発信できず、ブランドでしか良いもの判断ができない、といった状態から抜け出すことである。そうした思考を持つ為にもスイーツ学がある。



- 未来のお菓子へと…
- 1. 新しい素材
- 2. 栄養的価値
- 3. 芸術性
- 4. 文化

#### 【注釈】

- (※1) この頃から「カフェスイーツ」等の諸語が出版される。それまでは、ケーキ、ケーキの表現
- (※2) 唐菓子の伝来で、唐菓子(とうくだもの)と称した
- (※3) 神戸スイーツ学会準備会講演
- (※4) 短大・製菓専門学校数の増大がある15年間(1988～2012年)で約4倍
- (※5) お菓子スクール、講座等の急増がある
- (※6) お菓子のコレクション以外にも、餅やチョコレート、シュークラフト等の工芸技術分野がある
- (※7) 生地学辞典「お菓子を科学する」(柴田書店) 焼成より引用
- (※8) ナルッジキャピタル 講演要旨(2011年)
- (※9) 神戸スイーツ学会 講演(2012年)

—133—