

# マジパン細工制作に関する学生の意識調査その3

－ 2015年・2016年と2023年のデータを比較検討しベーシックゼミ研究について考察する－

相 良 奈 津

(キャリア開発総合学科)

## I. はじめに

2005年に、地域総合科学科として創設された「キャリア開発総合学科」には、2年次の必修科目として「ベーシックゼミ」が設置されている。「ベーシックゼミ」は各系の担当教員ごとに10数名の学生で構成されており、「相良ゼミ」の学生は「製菓衛生師養成過程」専攻学生である。本学の「製菓衛生師養成課程」は1年次でユニットが完結する為、2年次からは「キャリア開発総合学科」の他のユニットを選択して学ぶことも可能である。他のユニットを選択しても所属ゼミは1年次から引き続き「相良ゼミ」である。「相良ゼミ」では、製菓の特色を生かし「ベーシックゼミ」の活動として毎年、「マジパン細工制作」を行っている。2012年にジャパンケーキショー東京への出品を開始。2013年から東北ブロックコンテストへの出品を開始している。過去には学生が東北ブロックコンテストのエコール部門で何度か受賞をしているが、2023年の東北ブロックコンテストでは本学では初となる「ジュニアエコール部門技術指導委員長賞」の受賞をし、「銅賞」2作品を受賞した。今後のベーシックゼミでの活動のひとつであるマジパン細工制作の指導にあたっての基礎資料とすることを目的に、ゼミ学生のマジパン細工制作に対する意識調査を行った。

2015年度2016年度に実施した過去のデータと、2023年度に実施したアンケートを比

較検討し、制作課題や、効果的なマジパン細工指導構成についての示唆を得ることを目的とする。

## II. 対象と方法

本学キャリア開発総合学科2年次対象の必修科目である「ベーシックゼミ」を履修している、相良ゼミ学生を対象に、2015年11月にアンケート調査を実施し対象者15名（回答者12名、回収率80%）の回答を得た。2016年11月にアンケート調査を実施し対象者17名（回答者13名、回収率70%）の回答を得た。さらに2024年1月にアンケートを実施し対象者13名（回答者12名、回収率90%）の回答を得た。これらのデータを比較検討する。

質問項目は2015年度2017年度には次の質問用紙を配布した。（表1）2023年度は同じ質問内容をGoogleのFormsを使用した。

質問項目は大きく以下の内容に分類する。

- ・洋菓子実習時に行うマジパン細工基礎的技術の習得に関して（表2～表6）
- ・東北ブロックコンテスト出品作品に対して（表7～表12）
- ・ジャパンケーキショー東京に出品した学生の意識（表13～表16）
- ・マジパン制作活動を通じての学生の意識（表17～表19）

### Ⅲ. 結果と考察

#### 1. 製菓実務ユニット（現・製菓エキスパートユニット）を履修しているか

製菓実務ユニットは製菓衛生師養成課程を履修した学生対象の2年次開講ユニットである。2020年入学生より「製菓エキスパートユニット」となる。他のゼミとは違い相良ゼミは、製菓衛生師養成課程を履修した学生で構成されている。そのため、製菓に特化した専門的なゼミ活動を行うことが可能である。また、ユニットの中の製菓技術Ⅰ・Ⅱの科目でマジパンの技術的指導を2015年、2016年共に5回（20コマ）実施し、2023年は製菓技術Ⅰ・Ⅱの講義で4回（16コマ）夏季休暇中に特別集中講義として5回（5.5コマ）実施している。特別集中講義は学生自身のコンテスト作品に対して直接指導が行われている。2015年、2016年共に6割の学生が履修しており、2023年も6割の学生が履修登録した。しかし、製菓実務ユニットは後期に製菓実習の授業がなく、前期ですべての製菓実習が終了となる。製菓エキスパートユニットでは、通年での製菓実習となった。その為、10月に開催されるジャパンケーキショー東京への出品作品に対しての技術指導や制作時間の確保が以前に比べ非常に容易になっている。

表2. 製菓エキスパートユニット（2023年）製菓実務ユニット（2015年2016年）を履修の有無

項目	2015年	2016年	2023年
している	8名	10名	7名
していない	4名	7名	5名

#### 2. 「洋菓子応用Ⅰ・Ⅱ」（1年次）でのマジパン細工の授業について

製菓衛生師ユニット科目の洋菓子応用Ⅰ・

Ⅱは、アンケートに回答した全学生が履修している。2015年2016年は15回の実習でマジパン細工の授業は2回（8コマ）である。1年次の授業構成はマジパンの素材に慣れて、マジパン細工の基礎となる薔薇の作り方を習得することである。2023年は3回（12コマ）に増えており、基礎の薔薇とハロウィンをテーマにした自由制作を行っている。2015年、2016年の学生よりも2023年の学生の方がマジパン細工に対して好意的である。これは、製菓衛生師養成課程でマジパン細工制作への取り組みを行っているという事を、大学要覧やホームページに記載していることで、入学以前の段階で学生がマジパン細工というのを知り、自身も「一度作ってみたい」という気持ちがあるからではないだろうか。実際、授業で制作した作品も2023年の学生は細部にまでこだわりを持って制作しており2015年2016年の学生よりも手先の器用さや集中力に驚かされた。

表3. 「洋菓子応用Ⅰ・Ⅱ」でのマジパン細工の授業について

項目	2015年	2016年	2023年
好き	3名	5名	8名
普通	8名	8名	4名
嫌い	1名	0名	0名

#### 3. 「製菓技術Ⅰ・Ⅱ」（2年次）のマジパン細工授業について

科目履修者8名（2015年）13名（2016年）7名（2023年）に対しての質問となる。2023年の学生が好きと回答した学生の割合が高い。製菓技術Ⅰ・Ⅱを履修する学生全員がマジパン細工に興味があるということではないことがわかった。特に製菓エキスパートユニットに名称が変更され、実習時間数を増やした以降は、菓子製造が好きで、卒業後は菓

子製造職又は菓子販売職を希望する学生がこの科目を履修している。

表4. 「製菓技術Ⅰ・Ⅱ」のマジパン細工授業について

項目	2015年	2016年	2023年
好き	0名	4名	4名
普通	8名	9名	3名
嫌い	0名	0名	0名

#### 4. マジパン細工制作に対してどう思うか

ユニットの履修と関係なくゼミ学生全員に対して質問した。年関係なく全員が難しいと回答した。表3. 表4. の回答からみて苦手意識からくる結果ではないことはわかる。好意的ではあるが、実際に制作してみると簡単ではない。それでも嫌いではないのである。私自身、10年ほどマジパン制作を続けているが、技術的に難しいと思うことはあまりない。やはり難しさを乗り越えるには経験年数が必要である。

表5. マジパン細工制作に対してどう思うか

項目	2015年	2016年	2023年
簡単だった	0名	0名	0名
難しかった	12名	13名	12名

#### 5. マジパン細工制作を難しいと感じる理由

1番多い回答を得たのは、「自分の想像した形に出来ない」であった。これは回答学生全員が選択している。2番目に回答を多く得たのは2015年、2016年「パイピングの技術」、2023年「デザインを考えるのが難しい」であった。3番目に回答を多く得たのは2015年2016年「デザインを考えるのが難しい」2023年「専用の道具が上手く扱えない」であった。2015年と2016年には理由の順位に相違がみられなかった。しかし2023年は違

う結果となった。2015年2016年2番目に回答を多く得た「パイピングの技術」については、この年代は全員が東北ブロックコンテストに出品している為「パイピング」の経験がある。授業では「パイピング」は行っていない。この「パイピング」とは、コルネに入れたチョコレートやクリームなどで文字や絵柄を描く技術のことである。2023年は作品を出品したのが5名でありそのうちの2名が「パイピングの技術不足で苦労した」であった。作品出品者の割合でみると2015年は75%、2016年は69%、2023年は40%であった。パイピングを経験しなければ難しさはわからないのである。2023年の「専用の道具が上手く扱えない」を回答した6名中でパイピング経験者は1名であった。

表6. マジパン細工制作を難しいと感じる理由（3つ選ぶ選択式・自由記述なし）

項目	2015年	2016年	2023年
自分の想像した形に出来ない	12名	13名	12名
作品のデザインを考えられない	8名	8名	8名
色の配色が難しい	1名	4名	2名
製作の時間調整が難しい	3名	2名	5名
専用の道具が上手く扱えない	2名	1名	6名
集中力が続かない	3名	3名	1名
パイピング技術不足で苦労した	9名	9名	2名

#### 6. 東北ブロックコンテストについて

東北ブロックコンテストは東北ブロック協議会（青森、秋田、岩手、山形、福島、宮城）が主催し、年に一度開催している。2016年は9月6日開催の東北ブロックへの出品は全員することと指導した。相良ゼミ所属学生全員と、製菓系で吉田ゼミ所属学生1名（17名）が作品を出品した。2023年はコンテストへ

の出品は希望制で5名であった。

作品の仕上がりに関して比較すると「やや満足している」と回答した割合は、2015年50%、2016年38%、2023年60%である。

表7. 東北ブロックコンテストでの自分の出品作品に関してどう思うか

項目	2015年	2016年	2023年
とても満足している	2名	0名	0名
やや満足している	6名	5名	3名
あまり満足していない	3名	7名	2名
不満である	1名	1名	0名

### 7. 東北ブロックコンテストの会場へ行ったか

2015年、2016年に実施された東北ブロックコンテスト会場は宮城県仙台市にあるイベントホール「夢メッセ宮城」（仙台市宮城野区）であった。2023年は「トークネットホール仙台（仙台市市民会館）」（仙台市青葉区）であった。2015年、2016年は作品を全員出品しているのにも関わらず会場に行った学生が非常に少ない。会場が車を利用しないと不便な場所にあることも行かない理由と考えられる。2016年の5名のうち4名はジャパンケーキショー東京2016に出品した学生であった。2023年は出品者5名のうち2名はジャパンケーキショー東京2023に出品した学生であった。コンテスト会場へ足を運ぶことによって、次のコンテストに向けてのモチベーションの向上や、作品の作り方や色味など多くの情報を得ることができる。それらを期待して2つのコンテストに出品する学生は会場に足を運ぶ確率が高いと考える。

表8. 東北ブロックコンテストの会場へ行ったか

項目	2015年	2016年	2023年
行った	6名	5名	3名
行かない	6名	8名	2名

### 8. 誰と行ったか

2015年、2016年は友人と見に行った学生が多かった。これは、ゼミ学生全員が作品を出品しているため、一緒に見に行きやすかったのであろう。2023年は家族と見に行った学生が多い。コンテスト会場が「トークネットホール仙台」であり、比較的アクセスが良い。「家族で」と回答した2名からは、日常的に家族の話を聞くことが多かった。会場には母親と父親そろって足を運んでおり、学生も嬉しそうに自身の作品を見てもらっていた。一番身近な存在である家族に見てもらい労ってもらうことは、学生のモチベーション向上や、満足度につながると考える。

表9. 誰と行ったか

項目	2015年	2016年	2023年
ひとりで	1名	1名	0名
家族と	0名	0名	2名
友人と	5名	4名	1名

### 9. 会場に見に行こうと思った理由

2015年2016年2023年どの年代も同様に「他人の作品と自分の作品を見比べてみたい」という理由であった。2023年は「他校と比べてみたかった」との記述があった。

本学の他に岩手県の専門学校「北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ」と、宮城県「農業テック&カフェ・パティシエ専門学校」の2校がエコール部門に出品していた。「北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ」は東北ブロックコンテストの常連校であり、マ

ジパン細工の強豪校である。受賞数も多く作品の細やかさも際立っている。「農業テック&カフェ・パティシエ専門学校」は2023年が初出品であった。これからの成長が気になる場所である。本学の作品は「独創性」が強く、やや繊細さに欠ける。学生も他校の作品を見て感じる事が出来たであろう。会場に行かなかった学生になぜ行かなかったのかと質問した。理由は「他の用事があったから」と全員が回答した。

表10. 見に行こうと思った理由（自由記述より）

2015年回答

- ・自分の作品は、他人の作品と比べてどのくらいのレベルなのかを知りたかったから。
- ・他の用事で会場に行かねばならなかったから
- ・良い機会だと思ったから
- ・一生に一度の機会だと思ったから
- ・自分の作品と他人の作品の違いを見てみたい

2016年回答

- ・他の作品を見て勉強しようと思ったから
- ・他の作品が気になった
- ・家が会場の近くだったので
- ・出品したから
- ・他人のクオリティが気になった

2023年回答

- ・自分の作品は賞を取っていたのか、他の方の作品はどのような出来栄なのか見てみたかったからです。
- ・学内だけで作り方が似ている場合もあるので、他校の作品を観ることでより違いを学べると思ったから。
- ・時間をかけて作った作品だったから。他の学校のレベルが気になったから。

## 10. 会場を訪れて見た自分の作品について

2015年2016年マイナスイメージを感じてしまう学生がほとんどだった。この年は2年連続で岩手県の専門学校「北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ」の学生が受賞している。2023年はより自身の作品への考察が深くなっており、ジャパンケーキショー東京への出品作品制作に繋げよう気持ちが強く表

れていた。半ば強制的に作品を出品させていた2015年2016年より、任意で参加をしている2023年の学生の方が気づきや得るものが大きいのである。

表11. 会場で見た自分の作品について（自由記述より）

2015年回答

- ・他の作品と肩を並べるほどでもない自分の作品
- ・恥ずかしく感じた。
- ・他の作品に比べて、自分の作品は雑さが目立った
- ・下手だった
- ・頑張ってたよ良かったなと思った
- ・自分の作品には努力が足りないと感じた
- ・こちんまりしていた

2016年回答

- ・世界は広いなと思った
- ・もう少し頑張ればよかった
- ・自分の作品のデザインにインパクトが足りないと感じた
- ・作品が壊れていた
- ・自分は頑張っていると思ったが、パーツが大きいと感じた

2023年回答

- ・銅賞を頂きましたが、他に賞を取られている作品と見比べてみて自分の作品がまだまだだということがよく分かりました。審査員の方に言われた通り、細かい部分や見えづらい部分まで丁寧に作業をやらなければ他の作品のようにはならないということを知りました。
- ・作品の色は濃いめにしたので目に入りやすいと思った。しかし他の作品と並べることでカバーリングやパイピング等の粗さが目立ち、基本的な技術不足をより感じた。
- ・他の作品と比べて色合いが濁ってると感じた

## 11. 東北ブロックのみの出品学生へジャパンケーキショー東京にも作品を出品すればよかったと思うか

ジャパンケーキショーに出品した学生は2015年7名、2016年6名、2023年2名である。ジャパンケーキショー東京への出品は任意である。（しかし、諸事情により2016年は6名のうち2名は任意ではない。）2015年は、東北ブロックコンテストを経て、ジャパンケーキショー東京にも参加すればよかったと感じ

る学生が2名（4割）いたが、2016年1名（1割）2023年0名であった。

ジャパンケーキショー東京の作品エントリーが6月と早く、コンテストは10月開催（2023年は11月）である。その間に9月に東北ブロックコンテストが開催。エントリーは7月であるため、学生は東北ブロックコンテストの作品に取り掛かるよりも先に、ジャパンケーキショー東京へのエントリーを決める必要がある。

表12. 東北ブロックのみに出品した学生へジャパンケーキショー東京にも作品を出品すればよかったと思うか

項目	2015年	2016年	2023年
思う	2名	1名	0名
思わない	3名	8名	3名

## 12. ジャパンケーキショーの出品作品について、ブロックコンテストよりも作品の出来栄はどうなったか

ジャパンケーキショー東京2016は10月11日～13日、2023年は10月30日～11月1日の開催であった。10月は本学の「聖翔祭」と重なっており、マジパン細工制作のための時間の確保が非常に難しい。製菓エキスパートユニットで新設された製菓技術Ⅲ・Ⅳにマジパン細工制作期間を設けている。これは過去にマジパン細工制作の時間確保が難しいという調査結果からである。

しかし、科目履修生全員がマジパン細工コンテストに出品するわけではない。コンテスト出品学生以外は、「聖翔祭」での菓子販売の企画・運営・製造の時間とし自主的に活動をしている。コンテストに出品する学生は集中してマジパン細工制作をしてよいのだが、2023年の学生は「聖翔祭」の菓子製造に精を出してしまい、結果「聖翔祭」後に慌てて

マジパン細工制作を行っていた。

どの年代も東北ブロックコンテストに出品した作品より、もっと良くしたいという言葉を経度も学生から聞いており、悪くなったと回答した学生もいるが基本的には良くできたという満足感を得ている。

表13. ジャパンケーキショーの出品作品について、ブロックコンテストよりも作品の出来栄はどうなったか

項目	2015年	2016年	2023年
とてもよく出来た	1名	0名	0名
よく出来た	2名	4名	1名
変わらない	3名	1名	1名
悪くなった	1名	1名	0名

## 13. 東北ブロックコンテスト作品とジャパンケーキショーでの作品の違い

一度コンテストを経験した学生がどのような違いを感じたのか。どの年代も「デザインを考えるのが楽しくなった」「作品を作るのが楽しくなった」「色を考えるのが楽しかった」に「はい」を選択する学生が多くなった。表6. のマジパン細工制作で難しいと感じる理由のトップに入っていた「思うように形が作れない」がコンテスト作品を制作したことによって2015年、2016年は60%の学生が2023年は2名とも、想像した形がうまく作れるようになり、作品を作る楽しさを感じたのである。作品を制作することで、形を作るコツを見つけることが出来たのである。2023年「時間調整できなかった」に関しては、「聖翔祭」と「ジャパンケーキショー東京」の期間が重なっており、「聖翔祭」1週間後で仕上げようと考えていたようだ。先に経験した「東北ブロックコンテスト」での取り組みで出来ると判断したようである。しかし「東北ブロックコンテスト」は、夏季休暇中で1日

中実習室が使用でき作品制作が可能であったのだが、後期開講中は、実習室の使用可能時間も少なく、自身の時間割等で、1日中没頭して制作することが不可能であった。最終的には、納品の前々日に徹夜し作品をなんとか仕上げる事が出来た。

表14. 東北ブロックコンテストの作品とジャパンケーキショーでの作品の違い

2015年回答

項目	はい	いいえ
想像した形がうまく出来るようになった	4名	2名
デザインを考えるのが楽しくなった	6名	0名
色を考えるのが楽しかった	6名	0名
時間調整が出来た	4名	2名
専用の道具を上手に扱えた	5名	1名
作品をつくるのが楽しく感じた	6名	0名
パイピングが少し上達した	4名	2名

※1名全項目を無回答記入であった為、合計数が6名となっている。

2016年回答

項目	はい	いいえ
想像した形がうまく出来るようになった	4名	2名
デザインを考えるのが楽しくなった	6名	0名
色を考えるのが楽しかった	5名	1名
時間調整が出来た	2名	4名
専用の道具を上手に扱えた	5名	1名
作品をつくるのが楽しく感じた	6名	0名
パイピングが少し上達した	4名	2名

2023年回答

項目	はい	いいえ
想像した形がうまく出来るようになった	2名	0名
デザインを考えるのが楽しくなった	2名	0名
色を考えるのが楽しかった	2名	0名
時間調整が出来た	0名	2名
専用の道具を上手に扱えた	2名	0名
作品をつくるのが楽しく感じた	2名	0名
パイピングが少し上達した	2名	0名

#### 14. ジャパンケーキショーに出品してどう感じたか

2015年2023年は全員が出品を「良かった」と感じていた。2016年は1名が「よくなかった」と回答。その学生は、就職活動が重なってしまい、ほとんど制作が出来ていなかった。2023年は最終的に時間に追われての制作になっていたが、途中で投げ出すことも手を抜くこともなく仕上げていた。それが「良かった」という結果につながったのである。

表15. ジャパンケーキショーに出品してどう感じるか

項目	2015年	2016年	2023年
よかった	6名	5名	2名
よくなかった	0名	1名	0名

#### 15. コンテストに出品を決めた理由

2015年は出品した半分の学生は見学付の条件があったので出品を決めたという結果となった。2016年は4名が自主的に参加。2名は見学付の条件をつけたら参加を決めた。2022年まで作品の搬入を宮城県洋菓子協会に依頼していたのだが、2023年は個人でコンテスト会場に持ち込みをすることになり、学生と一緒に東京都立産業貿易センター（浜松町）に搬入した。また、2023年から全作品の返還も可能となった。そのため必ず東京に行く必要が出来たのでこの項目に関して2023年はアンケートを実施しなかった。

表16. ジャパンケーキショーに出品した場合はコンテスト会場の見学付であったが、この見学が無ければ出品しなかったか

項目	2015年	2016年	2023年
はい	3名	2名	—
いいえ	3名	4名	—

16. これまでの制作を経験してマジパン細工に対してどう感じるか

ベーシックゼミでのマジパンの制作活動を通じて、嫌いになったという学生回答は全年代で無かった。「変わらず好き」の回答を選択した学生が多い。2023年「もっと好きになった」2名は「ジャパンケーキショー東京」へ出品した学生であった。やはり、作品制作を続けることで自身の技術向上を感じ、自分の創造した形、好みの色をうまく表現できるようになったからであろう。

表17. これまでの制作を通じて、マジパン細工に対してどう感じるようになったか

項目	2015年	2016年	2023年
もっと好きになった	2名	1名	2名
変わらず好き	1名	5名	7名
普通	9名	6名	3名
嫌いになった	0名	0名	0名

17. マジパン細工制作を通じてどう感じたか

2015年は「また制作したい」と80%の学生が回答した。2016年50%、2023年66%であった。マジパン細工制作は楽しいのだが、また制作をしたいとは思わないのである。それは、マジパン細工は簡単に短時間で仕上がるものではないからであろう。ある程度の時間をかけてじっくりと取り組むことが必要である。そして、何度も作ることで技術が上達するのである。

表18. マジパン細工制作を通じてどう感じたか

2015年回答

項目	はい	いいえ	無回答
時間調整が難しかった	11名	1名	0名
自身のセンスがない	11名	1名	0名
自身の意志の弱さ	4名	7名	1名

自身の技術不足	12名	0名	0名
制作が楽しかった	12名	0名	0名
また制作したい	9名	3名	0名

2016年回答

項目	はい	いいえ	無回答
時間調整が難しかった	11名	1名	0名
自身のセンスがない	11名	1名	0名
自身の意志の弱さ	5名	6名	1名
自身の技術不足	11名	1名	0名
制作が楽しかった	12名	0名	0名
また制作したい	6名	6名	0名

2023年回答

項目	はい	いいえ	無回答
時間調整が難しかった	8名	3名	1名
自身のセンスがない	8名	4名	0名
自身の意志の弱さ	4名	7名	1名
自身の技術不足	11名	1名	0名
制作が楽しかった	10名	1名	1名
また制作したい	8名	3名	1名

18. マジパン細工制作を通じて感じたこと

2015年2016年との違いは、満足感や達成感を感じた学生が少ない。表17.で「また制作したい」と回答した学生が昨年より少ない理由は、制作上で「達成感」や「満足感」を得ることが出来なかったのではないだろうか。2023年のコメントからは、反省だけでなく、感動やどのように今後の自分にどう生かしていくのかまで考えており、前向きにとらえる学生が多い。自由記述の文字数も2015年2016年に比べると増えているのは、アンケートが紙媒体ではなく、日頃から使用しているスマートフォンで行われたからであろう。



表19. マジパン細工制作を通じて感じたこと  
(自由記述)

2015年回答

- ・自分の想像と同じものが出来なくて大変だった
- ・デザインを作品にするのがすごく難しかった
- ・大変だったけど、友人や講師に相談して製作することが出来た
- ・スケジュール調整をすることが大変だと思った
- ・細かい作業が苦手ですら進んでやるのが今まででなかったが、やってみれば意外と出来た。諦めない気持ちが大事だと思った。
- ・作品のデザインを考えることや、想像通りの作品を作るには積み重ねた感覚が必要なのだと思う
- ・時間を調整し、計画的に進められた
- ・集中力がついた
- ・自分のイメージしたもの、実際作れるものの違いがすごくあり難しかったが、どのようにすればイメージ通りのものが作れるのか少しわかった
- ・かなりの時間をかけて製作して、大変だったけどとても楽しかった。
- ・自分の計画性の無さ、集中力の低さを実感した

2016年回答

- ・何事にも集中して最後まで取り組むことの大切さ
- ・自分のイメージ通りに作れなくて苦勞した
- ・最初は、慣れれば簡単出来ると思っていた
- ・道具の使い方が難しい
- ・パイピングの技術が難しい
- ・人形の配置バランスが難しい
- ・達成感が感じられ楽しかった
- ・コツコツと地道に進めていく大切さ
- ・きちんとした計画性が大切だと感じた
- ・自分の技術の把握が大切だと感じた

2023年回答

- ・自分の想像したものを形にする難しさを感じました。コンテストに出品した作品の素晴らしさに感動しました。
- ・時間配分と、日々コツコツとやることの大切さを学びました。
- ・自分の中で考えているものを形にするこの難しさを改めて感じた。コンクールに出品するような大きな作品を作るとなると、作る順番や工程が大切になってくる。そのため、計画性を持って取り組む必要があると学んだ。私はその時間を上手く使えていなかったため、多くの反省点がある。後悔が残る結果となったが、初めてのことに挑戦し、自分を表現できる作品製作を経験できたのは今後の仕事へのモチベーションにも繋がると思った。
- ・自分の不器用さがわかった。
- ・自分が想像したものをそのまま作り上げることはとても難しいことだと改めて感じた。想像しているものと、自分の技術レベルの差はあまりない方が良いが、自分の考えを膨らませながらそれに近くなるように細かい作業を続けるのは楽しかった。

- ・各パーツの大きさ、重さを決めることは非常に重要であることです
- ・自分が想定していたより時間がかかったし今思えばきよみ先生にもっと相談をすればよかったと思います。
- ・マジパンの時間をもっと作って自分が納得いく作品を作り上げたかったと少し後悔しています。
- ・マジパンの基本的な扱い方と、デザインを考えるうえでのポイントなどを先生から学ぶことができました。自分はもともと細かい作業が好きだったので楽しいなあと感じました。
- ・スイーツにも必要不可欠な繊細さや美しさを習得できた。直角に切る、パイピングをブレずに均等に書くなどの基礎技術や、ホール上でのパーツの配置バランスなど美的センスも鍛えられたと思う。
- ・マジパンはすぐに乾燥してしまうので時間配分を調整しながら色、形、配置までこだわるのでとても難しかったです。ですがその反面自分の思い通りにの形にならずとも自分の想像を表現できるマジパン作りをできたことはとてもいい経験になりました。

IV. まとめ

今回の調査で2015年、2016年の学生と2023年の学生を比較してみたが、マジパン細工制作に対して学生の苦手意識のある部分は、共通点が多くあまり大差はなかった。

初めは苦勞した、「想像した形」と同じようにマジパンの形を作る事も、「デザインを考える事」「色を考える事」の3つの点は、コンテスト出品作品を2回制作することで克服した学生が多かった。どの年代の学生も「マジパン細工制作の時間の確保」に苦勞していることがみられた。東北ブロックコンテストは製作期間中、学生は夏季休暇にあたる。学校行事等により学内施設での制作が出来ない場合もあるが、それ以外は朝から実習室を開放している。又、制作が始まる1ヶ月前には、実習室の使用状況、マジパン講師の来校日時間等、は学生に連絡済である。それでも、2016年の学生は時間調整が難しかった。しかし、2023年は東北ブロックコンテストに関しては言えば、時間調整が出来ていた学生が多かった。自主的にコンテストへの参加を

決めた学生なのでしっかりと取り組んでいた。が、やはり自分の力量と設定した時間配分でかなりの相違があったようで、そこを少し後悔している学生もいた。作品のレベルとしては、2015年や、2016年の学生と比べると2023年の学生が受賞したということも含めて、レベルが上がっていると言える。コンテストへの取り組みとして今後も希望する学生には挑戦できるようにしたい。

2020年以降、相良ゼミではマジパン細工のコンテストに出品するかどうかを選択できるようにした。このころから、学生から「マジパン細工を専攻しなければ相良ゼミに所属できないのか?」と相談を受けることが増えたのである。このような相談をする学生は、2年次の科目履修数も少ない傾向がある。本学の製菓衛生師養成課程は1年次でほぼ卒業までの専門科目の単位数が取得可能であるためである。お菓子作りが好きで、本学の「製菓衛生師養成課程」に入学をし、1年間学んだ後は、より深く学び、技術の向上を目指せるように「製菓エキスパートユニット」を設立した。しかし、4割の学生は「製菓エキスパートユニット」の履修をせず、さらにその2割は卒業最低限の科目履修（共通教育科目・必修科目）のみとなっている。そのような選択をした学生のゼミの研究テーマも「製菓」ではなく広域の「食」をテーマとしたものや、「動物」「コスメ」などであった。

「ベーシックゼミ」で学生にどのような研究をさせるのか。はずかしながら現状は、調べもの学習程度になっているところがある。コロナが5類に移行し活動制限がなくなった2023年相良ゼミの有志学生4名がベーシックゼミの研究活動として「ササニシキプロジェクト」（白石市）としてササニシキの米粉を使用した菓子の企画製造・販売を1年間行ってきた。今までこのような活動は、短期

大学を通じて先方からの呼びかけに応じる形で行われていたものがほとんどであった。しかし、今回の活動は学生自身の家族（農家）や卒業高校（宮城県白石高校）の在生学生を通じて自主的に持ち込み、取り組んだのである。学生がこの活動を通じて得たものは、今後の人生においてより良い選択が出来るようになるかと信じている。

キャリア開発総合学科には9つの系がある。それぞれの特色を生かし、単独のひとつの系で「ベーシックゼミ」を完結するのではなく、系と系をブレンドする事で生まれる相乗効果を活用した取り組みも必要ではないだろうか。そして、学外に出ること、多くの人々や社会と交流する事が出来るような「ベーシックゼミ」を展開し、さらにそこから「産学官連携」の形を見つけ実施していくことが、聖和学園短期大学としても大事であると考えている。

## V. 参考・引用文献

- (1) 相良奈津「マジパン細工制作に関する学生の意識調査その2 - 昨年と今年度のデータを比較検討する -」聖和学園短期大学紀要第54号 P17-23 2017.03
- (2) 「GATEAUX」一般社団法人日本洋菓子協会連合会 2023.11
- (3) 鈴木梨沙、加藤恵子「パティシエを目指す学生の基本技術（パイピング）習得のための教育的効果の検証」名古屋文理大学紀要第18号 P123-128 2017
- (4) 宮城県洋菓子協会 35周年記念誌「みやぎの洋菓子60年」宮城県洋菓子協会 1987.06

表1. ゼミ活動マジバン製作に関するアンケート

あなたの性別をお答えください	女・男
あなたは、製菓義務ユニットを選択していますか	している・していない (※)
問1.マジバンの授業 (1年生のとき) は好きでしたか	好き・嫌い・普通
問2.※マジバンの授業 (2年生のとき) は好きでしたか	好き・嫌い・普通
問3.マジバン製作は楽しかったですか	楽しかった・簡単だった
問4. 問3で難しかったと答えた方に質問です。	
あなたが難しい・大変だったと感じたことを3つ選んで丸をつけてください	
a.自分の思ったような形をつくるのが出来なく難しく感じた ( )	
b.作品のデザインを考えるのが難しかった ( )	
c.色を考えるのが難しかった ( )	
d.作品を作る時間を調整するのが難しかった ( )	
e.マジバンスティック等の道具をうまく使えなかった ( )	
f.集中力が続かないから大変だった ( )	
g.バイピングが難しかった ( )	

問5.全員参加の東北ブロックコンテストの作品について

- 1.自分の作品の出来栄に  
とても満足している・やや満足している・あまり満足していない・ダメだった
- 2.自分の作品を会場 (夢メッセ宮城) で見ましたか  
見た・見ていない
- 3.会場で見たと、を選んだ人に質問です。誰と見に行きましたか?  
ひとり・家族と・友人と
- 4.なぜ見に行こうと思ったのですか?理由をお聞かせください。  
理由 ( )
- 5.会場で自分の作品を見てどう感じましたか?  
( )

6.会場に行かなかった人に質問です。見に行かなかった理由はなんですか

会場が分からなかった・見る必要がないと判断したから・他の用事があったりできなかった・その他

7.東北ブロックコンテストのみ出品した人に質問です。

- a.ジャパンケーキショーにもチャレンジすればよかったと思いますか 思う・思わない

問6.ジャパンケーキショーに出品した人に質問です。

- 1.ジャパンの作品は東北ブロックの作品に比べると  
とてもよく出来た・よく出来た・変わらない・悪くなかった  
はい・いいえ
- 2.東北ブロックとジャパンでの自分の違いについてお答えください  
a.自分の思ったような形をつくるのが出来るようになった  
はい・いいえ  
b.作品のデザインを考えるのが楽しかった  
はい・いいえ  
c.色を考えるのが楽しかった  
はい・いいえ  
d.作品を作る時間がだいたい分かったのでうまく調整できた  
はい・いいえ  
e.マジバンスティック等の道具の使いかたがうまくなくなった  
はい・いいえ  
f.マジバン細工を作るのが楽しくなった  
はい・いいえ  
g.バイピングが少し上達したように思う  
はい・いいえ  
3.ジャパンケーキショーに出品してどう思っていますか  
よかった・やめとけばよかった  
4.ジャパンへの出品が東京旅行付ではなかったら参加しなかった  
はい・いいえ

問7.全員に質問です

- 1.マジバン製作を通じてあなたが感じたことは何ですか  
もっと好きになった・変わらず好き・普通・嫌いになった  
マジバン細工が  
時間を調整する難しさが身にしみた  
自分のセンスの無さにがっかりした  
自分の意思の弱さを改めて痛感した  
自分の技術不足を感じた  
意外と楽しかった  
また、作りたい  
その他 ( )

問8.マジバン細工を通じて学んだことを書いてください。

ありがとうございました。

