

# 東北ブロックコンテスト 2025 の学生指導と 2025 ジャパンケーキショー東京への作品出品

相 良 奈 津

(キャリア開発総合学科)

## I. 目的

本稿の目的は、製菓衛生師養成課程における、学生の自主性を尊重したマジパン細工指導の実践を報告し、その教育的成果と課題を明らかにすることである。近年のコンテストは過度に芸術性を追求する傾向にあり、審査員の好みも分かれる中で、指導のあり方が問われている。本学では、コンテストに出品をしている専門学校（北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ等）のような厳格な管理指導とは対照的に、長時間の施設開放による制作時間の確保と、学生個人の感性を生かす「自主性重視」の指導を行っている。自身もコンテストへの出品を継続し、受賞歴を持つ一技術者として作品制作を行うことで、指導者不足が懸念される工芸菓子分野における新たな指導モデルの構築を目指す。

本実践発表では、関係者のプライバシー保護や人権の保護に最大限の配慮をする必要がある。この点に関しては、「個人情報保護に関する法律」等の法令、その他の規則、倫理規定を順守し、最大限の注意を払うものとする。

## II. 活動内容

### 1. 制作環境の提供と「自主性」を基盤とした指導方針

本年度の実践において最も重視したのは、短期大学2年間という限られた修業期間の中で、学生がいかに主体的に技術と向き合えるかという点である。近隣の専門学校（北日本

ハイテクニカルクッキングカレッジ等）が採用する、教員の厳格な統制のもとで「勝てる作品」を徹底的に作り込ませる管理型指導に対し、本学では学生個人の「思うまま」の表現を尊重する指導方針を採択した。まず、技術習得に不可欠な物理的時間の確保として、夏季休暇期間（8月25日～9月17日）およびジャパンケーキショー前（9月22日～10月12日）の長期間、学内の実習室を長時間開放し、学生が自身の限界まで試行錯誤できる環境を整えた。

### 2. 教員自身のコンテスト挑戦

指導者である私自身も、現役の技術者として「2025 ジャパンケーキショー東京」への出品を決定し、学生と同じ空間・同じ時間軸の中で制作を遂行した。これは、准教授という立場に安んじることなく、教員自らが苦悩し、壁にぶつかりながらも作品を完成させていくプロセスを全公開することで、言葉による指導を超えた「プロの姿勢」を総合的に伝達することを意図したものである。指導者不足が叫ばれる工芸菓子分野において、教員が自らプレイヤーとして高いレベルを追求し続ける姿は、学生にとって最高の教材となり、同じ目線で作業を共にすることで、言葉による指導以上に、教員の制作に対する熱量やリズムといった非言語的な情報が学生に共有された。

### 3. 自身の作品におけるコンセプトと技術的提示

私自身の本年度の作品制作においては、特定のテーマが課されない自由課題の特性を活かし、「毛糸・羊」をモチーフに設定した。(図1. 2025 ジャパンケーキショー東京出品作品) 近年、コンテストの評価基準が「樹脂粘土のような非現実的な精巧さ」へ傾倒し、菓子としての質感が失われつつある現状に対し、私はあえて「菓子の素材(マジパン)ならではの温かみのある表現」にこだわった。特に土台部分は、マジパンで成形した一本一本の毛糸を、実際に編み物のように編み上げて構築する手法を採用した。この「食べられないもの(ニットの質感)を、菓子の素材で表現する」という逆説的な挑戦は、マジパンの可塑性を極限まで引き出すものであり、学生に対し、素材への深い理解と探求が新たな表現を生むという。

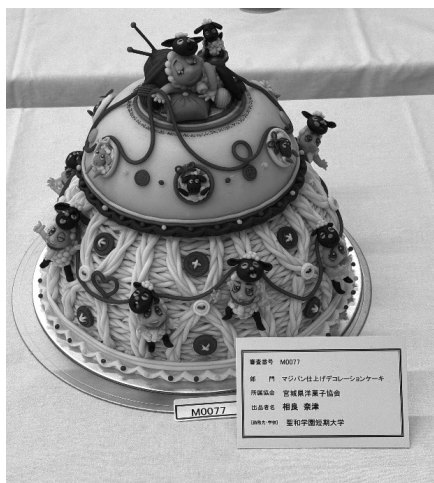


図1. 2025 ジャパンケーキショー東京出品作品

### 4. 伴走型アドバイザーとしての指導的介入

学生3名に対しては、上意下達の命令系統ではなく、同じ空間で共に作品を作り上げる

「伴走者」として関わった。各学生が設定したテーマに対し、教員の主観を押し付けるのではなく、彼らの描く理想を形にするための技術的なサポートとアドバイスに徹した。具体的には、教員が自身の制作過程で見せる「素材との対話」や「細部への執念」を参考にさせつつ、最終的な判断は学生自身に委ねることで、他校の画一的な作品とは異なる、個々の感性が反映された独創的な作品制作を支援した。この「放任ではない自由」を保証する環境作りこそが、本学における工芸菓子教育の根幹であることを実践した。

## Ⅲ. 活動成果

### 1. コンテスト結果の客観的分析と前年度との比較

本年度のコンテスト結果は、東北ブロックコンテストにおいて出品学生3名のうち1名が受賞、ジャパンケーキショー東京においては受賞者なしという結果であった。昨年度、東北ブロックで3名全員が受賞という快挙を成し遂げたことと比較すれば、数字上の成果は後退したと言わざるを得ない。しかし、この結果の差は単純な技術不足のみに起因するものではなく、短期大学における「自主性重視」の指導方針と、近年のコンテスト評価基準の変容が浮き彫りになった結果であると分析する。

### 2. 競合校との比較から見える「指導の在り方」

学生部門には、本学のほかに仙台スイーツ&カフェ専門学校、仙台医健・スポーツ専門学校、北日本ハイテクニカルクッキングカレッジの3校が出品した。特に東北で圧倒的な実績を残す北日本カレッジ等は、徹底した管理と厳格な統制のもと、コンテストの評価軸に合致した作品を「作らせる」指導に長け

ている。対して本学は、長時間の施設開放によって制作時間は確保するものの、作品の方向性は学生の「自由な発想」に委ねている。本年度、受賞を逃した2名の学生は、自分の表現を追求するあまり、コンテスト特有の「審査員の好み」や「評価の定石」から外れてしまった側面がある。しかし、他校のような画一的な指導に頼らず、自らの意志で最後まで作品を形にしたプロセスは、学生が将来「自ら考える職人」として現場に立つためには、『自分の意志で作上げる』という当事者意識が、外部からの強制によらない強固な責任感へと繋がると考える。

### 3. 自身の「マジパン作品」が与えた教育的インパクト

教員自身が学生の傍らで制作した「毛糸・羊」をモチーフとした作品は、学生に対して計り知れない教育的効果をもたらした。マジパンで毛糸を一本ずつ編み上げ、土台をセーター状に構築していくという、気の遠くなるような緻密な作業工程を全公開したことは、「技術とは知識ではなく、執念と時間の積み重ねである」という事実を無言のうちに伝達した。学生からは「マジパンが本物の毛糸に見える」「食べられる素材でここまで異素材の質感を表現できるのか」という驚きの声が上がリ、一部の学生には、自身の作品においても質感を追求しようとする意欲的な変容が見られた。教員が受賞歴に甘んじることなく、現役の表現者として苦悩し、完成させる姿は、指導者不足が叫ばれる本分野において、最高度の「動機づけ」として機能した。

### 4. 継続出品による「個」の成長と課題

東北ブロックで2年連続の受賞を果たした学生は、昨年のジャパンケーキショーでの落選という悔しさをバネに、本年度は「自分の

作りたいもの」と「客観的な美しさ」の均衡を自ら模索していた。2年間にわたる継続的な指導と、教員の制作姿勢を間近で見続けた経験が、審査員の好みに左右されない「確かな基礎力」と「構成の安定感」を彼女に定着させたと言える。一方で、初挑戦の学生にとっては、自由度の高い指導が、かえって審査の壁を越えるための突破口を見出す難しさに繋がったことも事実である。

### 5. 審査基準の流動性と「マジパン細工」の本質

近年の審査は、フィギュアのような極限の細密さを求める「芸術性」への傾斜が著しい。自身も「ケーキとしての温かみ」を重視した作品で挑んだが、審査員の嗜好によって評価が分かれる現状を再認識した。しかし、受賞のみを目的として流行に迎合するのではなく、あくまで「ケーキ」であり、食べられる食品であることを前提とした工芸菓子の本質を追求したことは、学生に対し、安易な評価に流されないプロとしての矜持を示すことができた。この「評価の多様性」を肌で感じた経験こそが、実践発表としての大きな収穫である。

## IV. 今後の課題

### 1. 「自主性の尊重」と「コンテスト評価」の調和

本実践を通じて、学生の「思うまま」に作らせる自由な指導方針は、学生の創造性を引き出す一方で、厳格な管理体制を持つ専門学校勢と比較して、コンテストの受賞率に課題を残すことが浮き彫りとなった。特に、審査員の好みやトレンドが芸術性・細密性に偏る現状において、学生の個性を守りつつも、いかに「勝てる技術的要素」をエッセンスとして注入していくかが課題である。今後は、放

任と強制のバランスを再考し、学生の感性を生かしながらも、客観的な評価を得るための最低限の「構成の定石」を指導メソッドとして体系化していく必要がある。

## 2. 「菓子としての正当性」の継承と発信

近年の作品がケーキらしさを失いつつある現状に対し、本年度、私自身の作品で示した「ニット・毛糸」のような、素材の温かみを活かした表現の意義を改めて問い直したい。コンテストを単なる造形技術の競い合いと捉えるのではなく、あくまで「ケーキ」として、食欲をそそる質感や菓子の品格を失わない工芸菓子のあり方を教育の柱に据え続けるべきである。トレンドに迎合するだけでなく、業界の本質を見極める力を学生に養わせることは、短期大学における職業教育の重要な使命である。

## 3. 指導者不足の解消と「教員が挑み続ける」意義の再定義

現在、マジパン細工の指導は教員個人の経験と受賞歴に大きく依存しており、学内および業界全体における後進の指導者不足は深刻な問題である。本年度のように、教員自身が学生の傍らで「苦悩し、制作する背中」を見せる教育手法は極めて有効であったが、これを一教員の献身に頼るのではなく、組織的な指導体制へと昇華させる必要がある。具体的には、教員の制作プロセスを動画資料として蓄積し、学生がいつでもプロの技術に触れられるデジタル環境の整備も検討したい。

## 4. 継続出品による「精神的レジリエンス」の育成

本年度、2年連続の出品で結果を出した学生の事例が示す通り、技術の定着と精神的な余裕を養うには、単年度ではない継続的な挑

戦が不可欠である。受賞という結果のみに一喜一憂せず、たとえ未受賞であっても、そこから得た課題を次なる成長の糧にする「折れない心（レジリエンス）」を、学生がいかにか獲得できるか。コンテストを単なる評価の場ではなく、自己成長のための「手段」として位置づけ、学生が将来どの現場に出ても通用する、強いプロ意識を育む指導を継続していきたい。

## VI. 引用・参考文献

- 1) 島田進. GÂTEAUX. 一般社団法人日本洋菓子協会連合会, 2026, 1月号