

食物科3年生 色彩講習会

実施日 令和7年7月22日(火) 午後1時30分～4時20分

講師 「さとみ絵画造形教室」 芸術教育士・臨床美術士 水谷 聡美 先生

科目「総合調理」の授業の一環として、色がもたらす心理的な役割や「食と色」の関係について学びました。



「カラーセラピー体験」をしました。36種類の色をパッと見て、直感的に今触りたいと思う色を触れながら4色選び、その番号を記録します。選んだ色が持つ意味を確認し、今の自分の状況を確認し、「合ってる」「当てはまる！」などそれぞれ自己分析を通して、カラーセラピーの原理を学びました。



製作風景



「色のメッセージ」(大和出版)



生徒作品



上中:カップケーキ 上右:クッキー
左:マカロン 中央下:カップアイス



「Kクレイ」という粘土で、クリームサンドクッキーやいろいろなトッピングで飾り付けをしたカップアイス、カップケーキ、マカロンを作りました。「発想の柔軟さや豊かさに驚きました。素敵です」と誉めていただきました。

<生徒：3年生の感想>

- ・三原色や明度、彩度などは学んで知っていましたが、混ぜても作れない色、色のもつ意味などの知らなかったことを学べたのでよかった。一般的には暖色の方がおいしく見えることを知り、食材や食器の色選びはとても重要だと思いました。授業後半ではおいしく見えるスイーツをカラー粘土で作成しました。今回学んだことをおもてなし実習に生かしたいと思いました。
- ・食事と色の関係について学ぶことができた。新しい知識としてペールトーンやダークトーンの色彩でも料理が映えることを知りました。食欲減退を招く青色も、使い方や組み合わせによって料理を生かすことができることや、金色の縁取りをした皿は高級感が出るなど、いろいろな要素を理解して活用したいと思います。