

学ぶ・作る・楽しむ!

新・日本の伝統文化

食 品

サンプル

豊島区立巣鴨北中学校

1年 中島 謙人

目次

目次のページ	… 1	体験教室で使った道具	… 26
目次	1	初めてばかりでした	26
はじめに	2	作り方について	27
食品サンプルとは	… 3	インタビューしどう	… 28
がい要①	3	教えて!伊藤先生	28
“ ②	4	まとめ	29
食品サンプルの考察	… 5	おわりに	30
歴史について①	5	参考文献	41
“ ②	6		
いつ、どこで発見されたか?	… 7		
最初の食品サンプル	7		
食品サンプルの事業化について	8		
食品サンプルの誕生	… 9		
模型と標本を作った人たち	9		
食品サンプルの定義とは?	10		
食品サンプルの陳列について	11		
製作手法について	12		
実際に作ってみよう!	… 13		
ます”どこで体験できるのか探そう!	13		
楽しくおいしい工房?!へ行こう	14		
おいしい食品の作り方	… 15		
天ぷら ①	15		
“ ②	16		
レタス ①	17		
“ ②	18		
ラーメン ①	19		
“ ②	20		
もっと見てみたい!	… 21		
おいしい?食品たち	21		
手作りストアたち	22		
マイスターの作る物について	… 23		
全部手伝いで、スゴイです	23		
どれくらいの大きさか見てみよう①	24		
“ ②	25		

はじめに

皆さんは、「食品サンプル」をご存じでしょうか？日本では、多くの飲食店の店頭に飾ってあり、どれもおいしそうです。メニューの名前だけではその料理が分からなかったり、イメージしづらい時は、まずその料理の食品サンプルを見ると、どんな料理なのかが分かります。「食品サンプル」は、にせ物ですが、とてもおいしそうに出来ているし、見ているだけでも、目で楽しむことができるので、ぼくは大好きです。ぼくが「食品サンプル」に興味を持つきっかけは、去年の夏に、食品サンプル作りの体験をやったことです。さすがに始めから作るのではなく、最後の盛り付け自分でやりました。スイーツや天ぷらなどを作って、学んで、楽しむ貴重な体験を家族で出来て良かったです。

今回、調べ学習について何をしようか？考えた時ぼくが体験した「食品サンプル」について、もっと知つてみたいと思い決めました。外で見たり、買ったたり、自分で作ることが出来、何と「食品サンプルは日本発しようの伝統文化と言えると思います。外国から入ってきた物ではなく、外国にも紹介されていて、技術は高い評価をされており、外国の方はお土産で買う人も多いようです。

ぼくの自宅近くには食品サンプルの体験工房があり、母が工房でお手伝いしている事もあり作るだけでなく、11ヶ月から始まったのか？どんな物を作っているのか、もっと深く勉強したいなよー！と思ふ、色々な人達に人々分かりやすく伝えたいと思います。

食品サンプルとは？

・**食品サンプル**は、飲食店の店頭あるいは店内に陳列される料理の模型。可視性のあるふくらみや材料を主原料として作られ、商品の細部を視覚的に説明するとともに、商品名や価格を同時に提示することによってメニューの一部または全部の役割を果たす。大正時代から昭和初期にかけての日本で考案された表現手法であるが、業界団体が無く、共通の定期も存在していない。食品サンプルという呼称は戦後になって呼ばれるようになったものであり、**料理模型**や**食品模型**とも呼ばれる場合がある。

※出典 フリー百科事典「ウキペディア」

＜がい要＞

初期の食品サンプルは、実物を寒天で型取りして、ろうを流し込んで作成された。ろうはあらかじめ絵の具を溶かして色付けしたものが用いられ、製品補強を行うために脱脂綿による裏打ちを行った後、表面によりリアルな彩色を施す。こうした一連の手作業で行われているため、実際に飲食店で提供される特徴（皿、盛り付け、量など）に近い個々の食品サンプルの製作が行なわれた。

食品サンプルが高い集客能力を持ったかん起のための装置として、一般に広く認知されるようになると、それに伴って食品サンプル生産業者に対する受注が增加了。1970年代頃に入ると原材料はろう製食品サンプルの持つ溶けやすさ、壊れやすさといった欠点が改善された合成樹脂へと変化していき、生産の簡略化を目的とした合成樹脂用の金型などが開発された。これにより、よりち密でリアルな食品サンプルが製作されるようになった。

No.

Date

No.

Date

食品サンプルはリアルであると同時に非現実性を兼ね備えている場合がある。いわゆる「瞬間の表現」であり、代表的なものではみやげ物店などに見られる人気類に切れ込みを入れ、中の材料を明確化したもの、麺類を提供する飲食店において麺を箸やフォークで持ち上げて動的表現を加えたものなどがある。

現代は食品売り場や飲食店の販促ツールとしての役目だけでなく、日本国外からの観光客へのみやげ物、芸術品や玩具としての利用も広まっている。



(冷やし中華) (カレーライス) (箸が宙に浮いてるラーメン)
サンプルFAN FUN FAN 大和サンプル製作戸
伊藤裕一先生が製作した作品



竹内繁春氏によって考案された
されるフォークが宙に浮いた
スパゲッティの食品サンプル。

食品サンプルの考察

〈歴史について〉

食品サンプルはその技術の変せんに関して体系的に調査がなされた記録が存在していないため、発祥に関する記録は、日本で初めて食品模型製作の事業化に成功させ、広く普及している食品サンプルの基礎を築いた岩崎龍三とするもの、食堂として初めて食品サンプルを視覚的効果を持たせたメニューとして陳列させた白木屋の飲食物見本を製作した須藤勉氏をその始まりとするもの、京都の模型製造者の土田速四郎氏、西尾惣次郎氏が作ったものなどの説がある。彼らは記録上からは因果関係が認められておらず、並列的に発生した事象であると考えられていました。

「ウイキペディアより」

〈大和サンプル製作所・伊藤先生の話では…〉

今から80年前と言われています。食堂のメニューの代わりとして、「食品サンプル」を飾ったのが始まりだと言われています。

当時、飲食店は非常に込み合ひ、お客様があらかじめ店外で注文の品を決める事が出来たので、お店にとっても非常に効率が良く繁盛し、それから日本中で急速に需要が増えました。

本来は本物の料理を飾るのは良いのですが、時間がたつと崩れたり変色したり、かえって逆効果につながる可能性があります。

この点、「食品サンプル」は出来たての料理の魅力を断続的に伝える事が出来ますし、出てきた料理が同じものであれば、お客様も安心します。そう言った安心を求める日本の食文化や、器用で繊細な手仕事を得意とする日本人の気質が「食品サンプル」という技術を生んだのです。

No.

Date

No.

Date

となると、「食品サンプル」は日本生まれになります。正しく日本で生まれた伝統芸なのです。

その発祥の地は、岐阜県の郡上八幡と言われています。その後、地縁・血縁で職人さんが増え、そう言った方が大阪・名古屋・九州・東京などの各地で独立して、現在に至っています。

また「食品サンプル」の材料には皆さんがご存時の3ラを使用し、その歴史も長いのですが、ウインドに飾っておくと溶けてしまうという欠点がありました。そこで陽にあたっても溶けない材料という事で、ビニールサンプルが生まれました。今では色々な化学材料を使用し、お店のサンプルも3ラを使う事が少なくなりました。

「大和サンプル製作所、伊藤裕一氏 談」

〈食品サンプル大手会社 岩崎模型製造株式会社より〉

郡上八幡に生まれ育った岩崎龍三は、1932年(昭和7年)大阪にて食品サンプルの事業化に成功しました。食品模型第一号として「オムレツ」の試作に成功しました。



食品サンプル第一号

「記念 オム」

「岩崎模型ホームページより」

はっきりとした誕生の物語を記した資料は発見されませんが、ほほ。同時期に異なる場所で複数の研究者や職人の手により発明されたと言われています。



岩崎龍三
(1895-1965)

いつ、どこで発見されたか？

〈最初の食品サンプル〉

島津製作所に勤め、学校の理科教育用標本の製作などを手がけていた土田兔四郎、西尾惣次郎らは1917年(大正6年)11月保健食料理模型を製作し、衛生試験所などに納めたという記録が西尾製作所の1968年(昭和43年)のパンフレットに残されており、食材が調理され、盛り付けられた状態の模型の記録としては最も古いものである。土田らは寒天で型を取り、3Dを用いてこうした料理模型を作り上げたが、当時の模型の主流は石膏であり、料理模型の製造には不向きであった。西尾の息子にあたる西尾時一は、インタビューに対し、「石膏を使う限りにおいてきれいな料理模型を作ることは不可能で、大正時代に料理模型を作っていた、又は作ったことがある人は「いいはず」と述べている。

〈白木屋の飲食物見本〉

1903年(明治36年)10月1日、日本で最も早く百貨店における食堂を設置した白木屋は、(明治44年)10月のエレベーター設置などの大幅な増改築時に本格的な食堂営業を開始した。その後関東大震災を経て1923年(大正12年)11月1日、茅場町に二階建て食堂を作った際に、食堂としては初めて「店頭に提供する飲食物の見本の陳列」および「店頭での食券販売による取引」を実施した。この時の見本陳列において、実物による展示では変色が激しく、何とかならないのだと3Dかと相談を持ちかけられ、3D製の食品サンプルを提供したのが、東京日本橋で人体・生物模型技師としていた須藤勉であった。須藤はパラフィン、ステアリン、木3Dなどを混ぜ合わせ型に入れた物に油絵具で着色して食品サンプルを製作した。

- ・ パラフィン … 3Dやクリヨンの原料に使われる白く半透明な固体。→石油を蒸留してきた油から分離して得られる。熱ると49~71℃でとけ、透明な液体になる。
- ・ ステアリン … 牛脂や綿実油などを冷却、圧縮して液状物を除いた固脂。

No.

Date

No.

Date

〈食品サンプル製作の事業化〉

1932年(昭和7年)6月1日、当時弁当屋を営んでいた岩崎瀧三は大阪市北区老松町に「食品模型岩崎製作所」を創業した。「貸し付け」という手法を採用し、食品サンプルを1ヶ月実物の食品料金の10倍の値段で貸付ける事により顧客開拓に成功、業績を伸ばしていく。食品模型の需要は拡大の一途を辿り、十合デパートが食品サンプルによる提示を始めると他の百貨店からも大量の注文が舞い込むようになつた。岩崎は都市部の販売網を確立させるとその販路を東海地方、中国地方などへ広げていき、日本における食品サンプルの定着化を促した。

1939年(昭和14年)第二次世界大戦が爆発すると、食品サンプルの原材料であつたパラフィンは軍事利用を目的として統制品目となり、民間企業による入手が困難となつた。模型製造者はパラフィンの配給を受けるため「3D製模型工芸組合」などを結成し企業の存続を図つたが、1943年(昭和18年)には食品模型の陳列が全面禁止となり、都市部での生産は途絶した。業界最大手であった岩崎は故郷の岐阜県郡上八幡へ戻るとパラフィンを節約して模型を製造する研究に着手し、従来のパラフィン使用量を0.05%まで削減した模型の開発に成功した。これにより極端な物資不足の中で、戦死者の葬儀用供物の模型を見反する事で生き残つた。戦争が終結すると岩崎は1948年(昭和23年)には大阪に戻り、1953年(昭和28年)には東京進出を果すなど、その地位を不動のものとしていった。

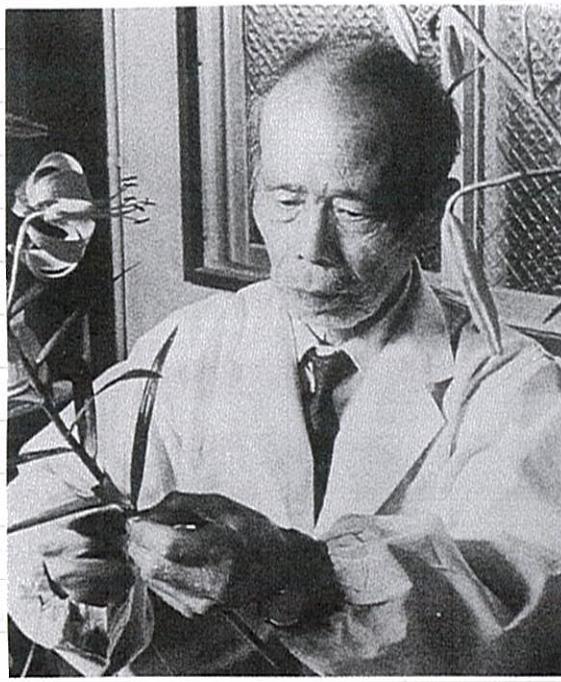
1970年代に入ると合成樹脂による食品サンプルが製造されるようになった。これにより3D製の食品サンプルが抱えていた熱に弱く色変わりしやすい点や壊れやすくて運搬しづらい点が改善され、品質面において大きな躍進を遂げた。

食品サンプルの誕生

〈模型と標本を作った人々〉



岩崎清龍(1895~1965)



西屋惣次郎

(作ったもの) オムレツ(記念松)
第一号のオムレツ模型

・果実の品種別模型、病害模型、
果実の等級別選別見本模型、
病害経過模型、保健食料模型など
※ 清龍三が独自の方法で「食品模型」を
製作するきっかけの
すき焼き用肉片、缶詰めに盛られた
グリーンピース

(いつ頃) 昭和7年

大正6年に「料理模型」

(場所) 食品模型岩崎製作所(板橋)

島津製作所(京都)

(材料) 型 → 寒天
中身 → ラード、パラフィン

※ 型は、寒天、ゼラチン、石膏で試した
うち 寒天が一番使い勝手が良かっ
た
色 → 油性の絵の具

病理模型 → 病変部は粘土で造形
型は石膏

料理模型 → 型は寒天
実は惣次郎の本領は料理模型で
なく標本である。料理模型は島津
からの依頼。

No.

Date

No.

Date

〈食品サンプルの定義とは?〉

「食品サンプル」という言葉は、「広辞苑」や「大辞泉」にも収録
されていません。「現代用語の基礎知識」にも見当たらぬであります。
考えると不思議です。このまでに私たちの日常生活に密着して
いる(モノ)でもあるにもかかわらず、定義されたことがない点、ここに
食品サンプルの「らしさ」が表われています。業界団体がない
ので、サンプル業界共通の定義も存在しないのです。食品
サンプルの本質を考える時、とりあえずの定義は必要です。

① 大正から昭和初期の日本で考案され発達した表現手段である

② 飲食店の店頭または店内に陳列される

③ その飲食店で提供する商品をプラスチック、ソルまたはろうなどの
可塑性のある材料を主原料に、紙、木物の貝殻、カニの甲羅
など腐敗しない自然素材で再現する

④ それによって商品の細部を客に事前に説明するとともに、商品名、
価格を提示することによってメニューの一部または全部の
役割を果たす。

※ 辞書風だと… 飲食店が自店で提供する商品を説明するため
に店頭などに置く料理などの模型。発祥は日本。メニューの役割
も持つ。

・模型とは… 飛行機、船、車、建物など室内や外に置くこと
ができる出来ないような大きなもので縮小したもの。

逆に遺伝子や化合物の分子構造など微細なものを
拡大したもの。縮小・拡大というサイズの交換が特徴。

・サンプル… 1分の1、等倍の世界、实物大の世界。

・標本… 個々の植物や食物、生物、金物など典型的な特徴を
示すために作られる。見本であり、ひな型である。

〈食品サンプルの陳列について〉

陳列する店、いよいよ店の特徴

- ・通常してメニューの変動が少ない大衆的店、4エン店
- ・うなぎ、うどん、カレー、居酒屋、中華料理
- ・寿司屋(本気安い店で、各種定食がある)
- ・和洋食堂

(特徴)

- ・基本的に一年中同じメニューで営業している店。
- ・同一料理(食品)にバリエーションが太多的。
- (例えは、クレープ屋、サンドイッチ屋、など)
- ・抽象的な名前でのメニュー、土地によって変わる呼び名。
呼び名は同じで違う食べ物、看板メニュー志向、地域食の存在
- ・単価1000円以上の中身も出すけど、他のメニューは
700円や800円のクラスではある。
いつも同じものが決まつた値段で食べられる店

- ・高級店、「時価」やその日の仕入れや客によってメニューが変わると3
- ・パン屋や屋台など实物を提示している店
- ・目の前で調理を行なう店
- ・小料理店、割烹、料亭、

(特徴)

- ・毎日の仕入れの内容や値段が違うので、サンプルにするのが
難しい。(お寿司やさん、料理屋さん)
- ・季節に伴うメニューの変化が目まぐろしいし、仕入れに
よって料理の内容が変わる。
- ・客の好みを見て料理を作る場合。
- ・生火鍋の下に客の前に調理、販売するもの、パン屋は
現物を並べているのでいいやない。
- ・最低単価1000円以上のお店

No.

Date

No.

Date

〈製作手法について〉

飲食店で提供される料理は同じ料理であっても店によって形状や色、盛り付けが異なるため、食品サンプルは基本的に手作業による製作となる。発注元飲食店の料理の写真や実際の料理や食品や聞き取った仕様に基づいてオーダーメイドで製作される。

製作は型取りによる手法が代表的であるが、食材や料理によって様々な技術が存在する。これらひとつひとつの技術がいつ、誰によって生み出されたかに関する資料は残されておらず、分かつてない。

判明しているのは、岩崎が1932年(昭和7年)に確立した紙や綿を用いて裏打ちを行い模型を補強させる手法や、1945年(昭和20年)に生み出した珪藻土にパラフィンを吹き付ける手法、藤田末廣によって1964年(昭和39年)に特許が取得された新しい米の製法、竹内繁春が編み出した宙に浮くスパゲッティとフォークなどがある。

特に藤田が河原の小石をセントに考案した米の作り方は画期的で、当時型取りに手間がかかるといったご飯ものの製作時間の大半削減につながった。この手法は原材料が合成樹脂となった現在でも用いられており、予め準備された樹脂製の米粒にボンドを加えて混ぜ合わせ、適量を皿に盛り付けて簡単に表現することが可能となっている。

また果物や野菜などの生鮮食材を用いたメニュー、副食として添えるような小物食品の場合、多種多様にカッティングされた既製品を組み合わせることで作られることが多く、フェイクスイーツなどとして認知されているデコレーションアートは専らこの手法が取り入れられている。

実験に作ってみよう

〈どこで体験できるか探そう〉

普通なら、どこで作れるのか?探しますが、なんと僕の家の近所に体験工房があります。一応インターネットで東京の食品サンプルづくりができる所を探しましたが2件しかなかったです。

・(台東区) 17サキ・ビーアイ 天ぷら体験のみ
10才へ

・(豊島区) 大和サンプル製作所 カップケーキ!タルト、オーブン型ケーキ型
ミニパフェ、リアルパフェ
カレーライス、ラーメン、冷し中華
天ぷら
3才へ

2011年5月に、大和サンプル製作所のオフ工房という所が出来て、簡単に楽しく体験することができます。母は知り合いで、時々お手伝いに行っており、型取りやお客様に教えるお手伝いをしていました。なので…僕は何度も近所の工房へはサンプル作りをやっています。食品サンプルは先生が、ていねいに作り方や何で出来ているか教えて下さり作るのも、楽しかったです。ミニパフェや、カレー、天ぷら、ラーメンなどを作りました。それぞれの品物によって使っている材料が違ひ、ラバーゼニール、シリコン、工業用ゼラチンなど、知らないな、物や初めてわかるものもありました。

・すぐに「行って食品サンプル作りは出来ませんので、ます」電話やインターネットで調べてから、連絡をして予約します!

No.

Date

No.

Date

〈楽しくおいしい工房へ行こう〉

・食品サンプルといえば、"合羽橋"を思いますが、僕が住んでいる場所にも、色々なものが体験で作れる場所がありました。

(体験場所) 1952年創業、今年で60年目です

・大和サンプル製作所 オフ工房
住所: 豊島区上池袋 4-21-12

住宅地にあり、びっくりです。



特大パフェ、リアルパフェ、ミニパフェ
カップケーキ、



まつ茶ロール、焼菓子、カレー
ビール、お茶



オムライス、お弁当、おでん、丸キン



ポップコーン、ラーメン、えび、焼魚
うに、いくら丼

入口を入ってすぐの、おいしい食品サンプルが飾られています!! 食べたー!!

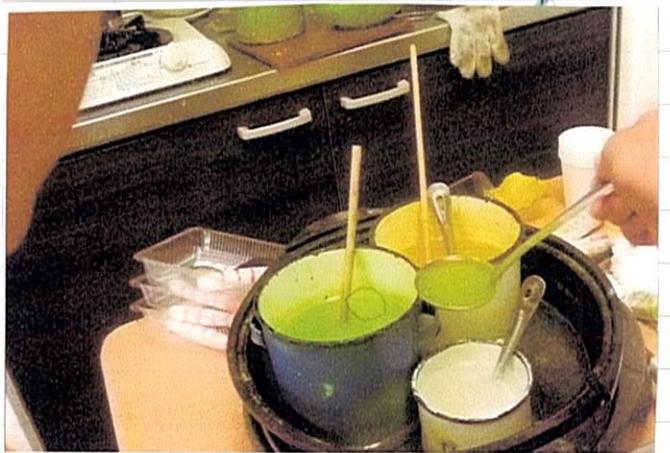
おいしい食品の作り方

天ぷら

天ぷらは、全て3つで作られています。弟と2人で体験しました。

材料

・えび、かぼちゃ、しいたけ、ししとう。



① ⋯ 黄色の3つ → 天ぷらの衣

② ⋯ 黄緑の3つ → レタスの葉

③ ⋯ 白色の3つ → レタスの芯

ケリルなべで保温されていて、
3つは液体になっています。

作り方 えびの天ぷら

① 黄色の3つが入ったかごを胸の高さまで持ち、ゆっくりとジグザグに、3つをたらす。(流し台には水が入っています)



※この時どんどん手が下にさがっててしまうので、
胸の高さでやるよう注意すること。
穴があいているやけや失敗しても、先生が
なれてくれるので、大丈夫です。

② えびのしつぽより下ぐらいい、えびひとつ回り大きく衣をたらして
えびをくろんでいく。



※やさしく包むようにする。きゅっとすると、まず「うなえび天」になってしまい、衣は小さくなるから。

③ 出来上がったら、水の中に入れておき、固まるのを待つ。



天ぷらセット

完成

〈レタス〉

レタスは、同じくろうですが、水の中に入れるのではなく、ぬるま湯であります。

- ① 白色をお玉1杯ゆっくり自分の手に横に流す。次に緑を3杯、3列1分横に流していく。穴があいたら、うめていく。



- ② 黄緑色のはじを両手でつまんで、ゆっくりと流し台の下↓に伸ばしていく。
少しずつ水の中でやっていく。伸びきったら、指の先を使って丸く(んわり)1枚の葉にする。



最後まで、どんどん伸びていくので
おもしろいです。

※水の中でやらないと、ろうが固まって
形りが作れないと



〈まくろ〉

- ・ 天かうは(水)の流し台を使って作る
- ・ レタスは(ぬるま湯)に入れて、やわらかいまま、伸ばして形を整える。

① どちらも、ろうを使用しているので、飾るときは、日が当たる場所には、飾ってはいけないでの注意すること。

②、天かうは、落とすと衣がけがれる時があるので、落下注意!!

(感想)

テレビで見たのと、同じ体験が出来て、おもしろかったです。
今度は、一トア全部作ってみたいと思います。

一 製 作 時 間 約 40 分 —

〈ラーメン〉

スープ→ゼラチン、麺、なると、チャーシュー、めんま、ねぎ、ほうれん草は、こうです。
のせたり、入れたり、切ったり、工作みたいで、楽しいです。

一材料

・中華麺、なると、チャーシュー、めんま、ねぎ、ほうれん草味噌スープ

道具：ビンセット、お湯の入ったたべ、カッター

①めんを、ぬるま湯の中に投入してやわらかくする。手で曲げられる位にねらう
そのまま束にして曲げて、ビニールの皿にのせていく。



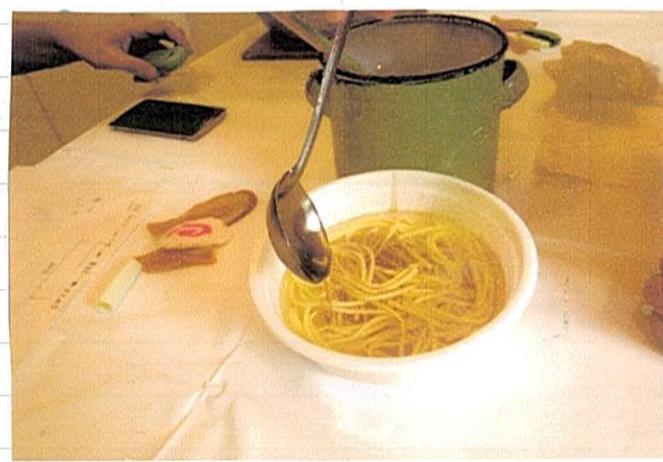
↑この皿にのせる



②温まったゼラチンスープ（48度くらいだった）をお玉で8杯くらい丼の中
に入れる。



七

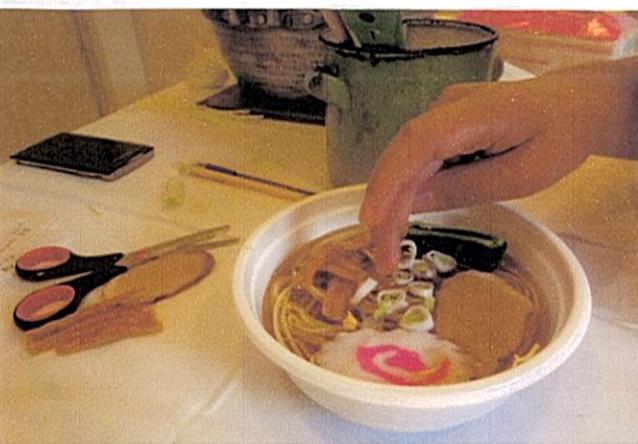


とろーりとしている。

③ねぎ以外をスープをのり代わりにしてつけて、ラーメンの上に盛りつける。



④ねぎは、熱湯で温めたカッターを使い、輪切りにして、真ん中にのせて、完成



すぐに固まらないので、工房では
10分くらい冷蔵庫に入れてひやし
王いた。

しょうゆラーメン 完成
製作時間 30分

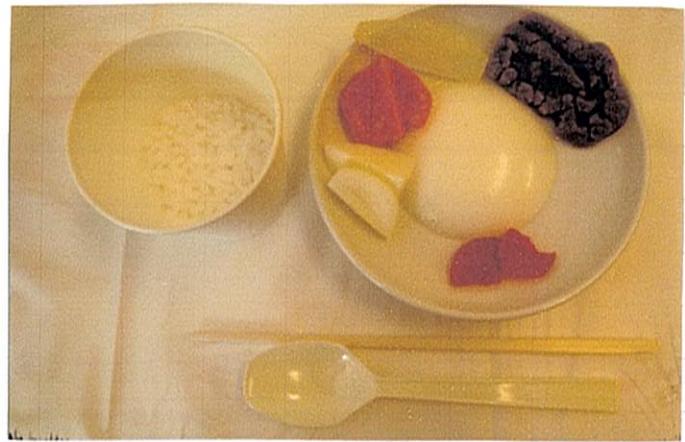
先生に手伝つてもらいつながら、
すき間に麺を入れる

麺の完成

もっと見てみたい!!

〈おいしい食品?たち〉

・さあ、これは何が出来るでしょうか?



- (ヒント) お米 → ビニール
 ・肉
 ・じゃがいも
 ・にんじん
 ・玉ねぎ
 ・福じんづけ → ビニール

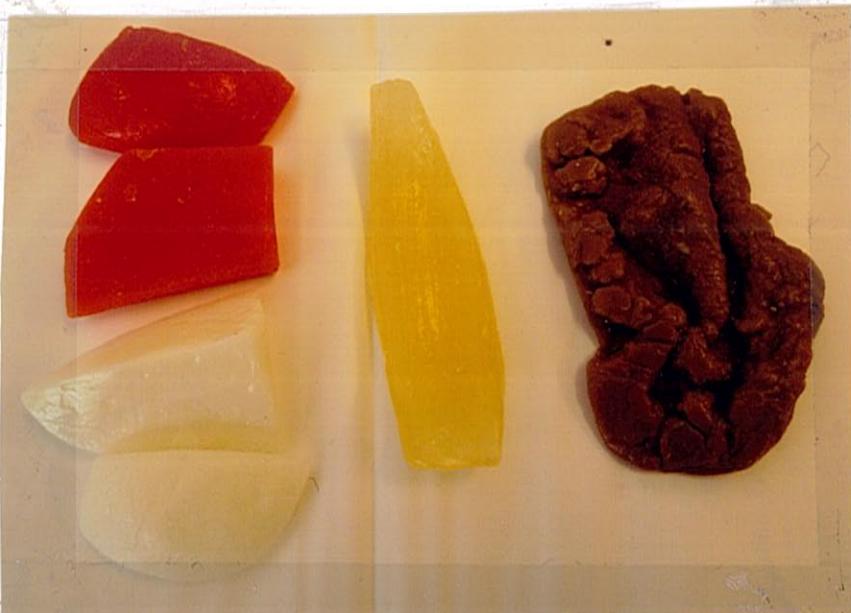
正解は…カレーライスです。

ごはんは、木工用
ボンドでつけます
(福じんづけ)

※ボドは、かくと
透明になるので
白くても大丈夫です



・カレーは、ろうを
かけます。



←これが、カレーの具
です。

ろうで出来ているので、
ぬるま湯でやわらかく(7
ハサミで切れます。

No.

Date

No.

Date

〈手作りスイーツたち〉

-リアル10フェー



マンゴー、ブルーバイ、ショコ、メロン、イチゴ
5色



器高さ: 約6cm
器幅: 約3.7cm

ブルーベリー、イチゴ、メロン、ラズベリー
4種類
7色

カツフローティング、タルト



これは本物から型をとっている
ので、リアルなサイズです。



土台高さ: 約2.5cm

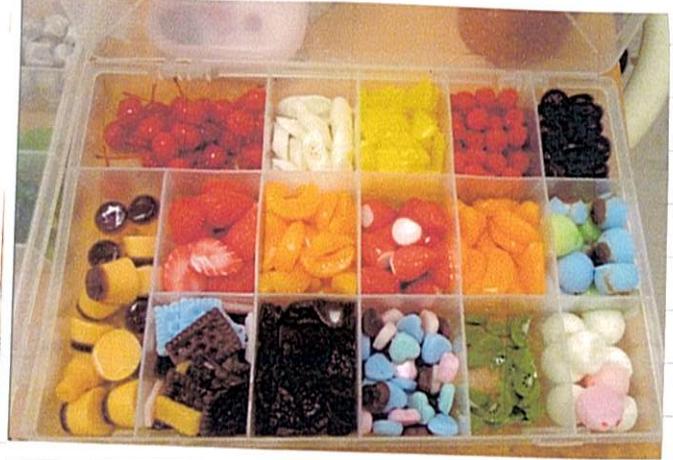
幅: 約5cm



土台高さ: 約1cm

幅: 約6cm

マイスターの作る物について
<全部手作りでスゴイです>



タルト、カップケーキ、パフェに使用されているフルーツたち。

- ①チェリー②バナナ③パイナップル④ラズベリー
- ⑤ブルーベリー⑥フリント⑦カット仔ゴ⑧みかん
- ⑨丸い仔ゴ⑩ピーチ⑪アイス⑫ビスケット
- ⑬ウエハース⑭れお⑮ハート4コ⑯キウイ
※時々新しいのも入ります。

どうやって作るのかと言うと

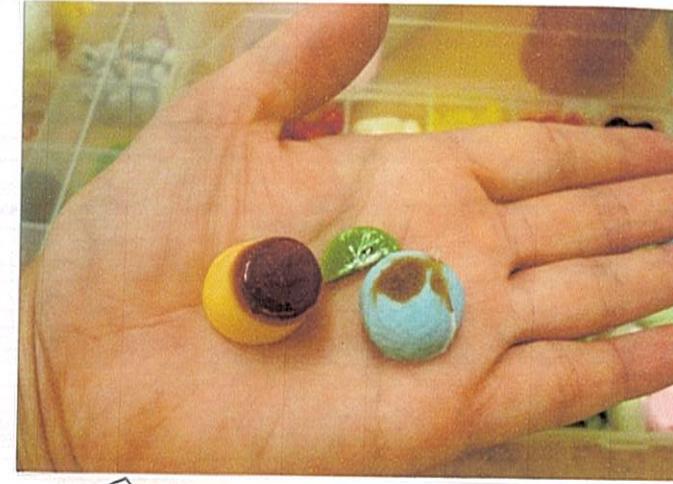


オーブンで焼いています。型はシリコン製です。
本物のお菓子を作るみたいですね。休憩教室か
お休みの時に焼いてるみたいです。

No.

Date

<どれくらいの大きさか見てみよう>



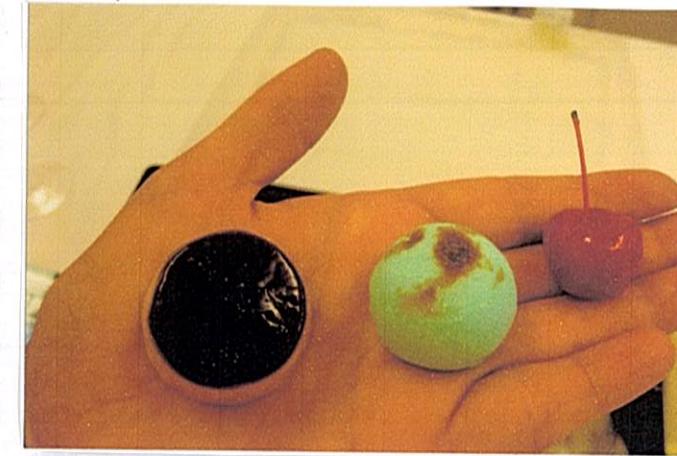
(ミニパフェ、カップケーキ、タルト)
のかさり)

・小さくて、たくさんの種類が
あります。

※大きい物は2個とかしかのせれないの
で選ぶときがポイント

↓ 作る時は好きな物を△のせれる。

(リアルパフェのかさり)



・ひとつくらい大きいです。ほとんど
本物の食材から型をとってるので
小さい物よりは選ぶ種類が少ないので
10~12種類。

※カップは大きいので、好きなものを
5~6個がことができます。



中島家の作品です。

No.

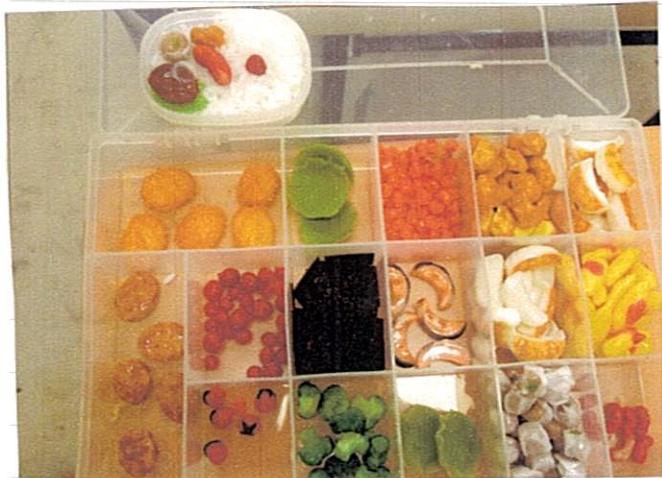
Date



-小さなお弁当箱-

・カレーの時と同じごはんを使い、作り方も同じです

・好きなおかずを7に選んで、あいさうにかざります。



-おかずの種類-

- ①コロッケ ②レタス ③いくら ④からあげ
- ⑤ぎょうざ ⑥ハンバーグ ⑦うめぼし
- ⑧のり ⑨鮭 ⑩オムレツ ⑪ミニトマト
- ⑫ブロッコリー ⑬ニューマイ ⑭赤いウインナー
- 他に
- ⑮玉子うば ⑯桜でんぶがります。



手にのせると、すごく小さいです。

なんと色付けは、筆で書いており、つや出してもやっていてとても手がかかるります。

体験教室で使った道具

〈初めて！ばかりのでいた〉



シリコン

↓
絞り袋に入れかえて、はさみで
をかぎるみたいに片手で簡単に
使えます。手に付いても、すぐなら
落ちます。



コーキング"ガン"

※リアルパフェの時のみ使用
絞り袋に入れる時、先生が使う



5色のおいしそうなソース？！

工業用ゼラチンなので、
食べれないです。

※ゼラチンは湯で温めると液体に
なります。

リアルパフェのソース

〈作り方について〉

—ハンバーグの場合—

食品サンプル技術の変遷



仕上げ

型採り

現在は寒天と蠅に代わり、シリコン型と樹脂（プラスチックゾル）が使われている。新素材を用いることによって、溶けやすく壊れやすい樹脂製品の欠点がなくなり、さらに緻密でリアルなサンプルができるようになった。

工程

現代

樹脂製サンプル

ソース色のプラスチックゾルをかけて熱を加える。温めたハンバーグ型のシリコンにプラスチックゾルを流し、熱を加える。



■カラービークの新技術
■カラービークの新技術



〔料理の色見本〕スープ各種、マーボーソースなど料理やソースなどの色の基準見本が作られている。

食品サンプル技術の変遷



脱脂練に塗し
みさせて裏打ちするには製品補強のために考えられたテクニックだ。



10



11



12

バーツを盛り付け、着色した
塗製のソースをかけて完成。

13



沸騰した湯の入った湯煎器を棗炭コンロに乗せ、ホーロー容器を並べる。こうしておけば邊が常に一定温度で保たれる。



型採り 寒天の凹型に蠅を流し込み成型する。

さすがに作る所は見ぬまじので、本に載っているものにまじた。
大和サンプル製作所の伊藤裕一先生に見てもらつたら…
だいたい合っているとのことです。食品サンプルは、学校や
本がばいので、先生の先生（お父さん）から習つたやうです。

インタビューしよう

〈教えて! 伊藤先生〉

Q. 大和サンプル製作所は、いつできたのですか?

A. 1952年に、先代が岐阜で始めて、東京の現住所にて仕事をしていらっしゃる。

Q. どうして、サンプル職人になったのですか?

A. 小さい時から、親の仕事をそばで見ていたから。

Q. なぜ、工房を作つて体験教室を始めたのですか?

A. 手作り作品がブームになってきて、お客様が「食品サンプル」を作成してみたいと言うニーズが非常に多くなったからです。

Q. 何人でやっていますか?

A. 父(80代のお父さん)、息子さん、
(別室で作る専門です) (体験教室や作る人)

・奥さん と、僕の母が時々お手伝いです
(細かい作業・裏方さん)

Q. 一番混んでいた時期は何人くらいですか?

A. 8月が、1ヶ月間で670人くらいの人達が体験してくれました。
小・中学生が多くて、夏休みの自由研究だそうです。

工房には、色々な芸能人の人たちも体験に来ており、
サイン色紙や写真があり、すごかったです。

まとめ

・食品サンプルは、引き継がれる“もの作りのじ”です。

微妙な技術の集積であり、ひとつひとつの技術が、いつ

だれによって生み出されたのかという「技術史」がほぼ完全に

欠落しています。質感を高めるための知恵と工夫がたくさん

あり、どんどん良い物になっていったと思します。

初めて作った人たちや、作り続けてる人たちに言える

ことは、食品サンプルには、マニュアルがない手仕事です。

自分で考えて、作るしかないのです。だから職人の方々は

きっと面白いし、本物の料理を作る仕事に似ています

と思います。サンプルは“モノ”ではないです。作った人

の感覚と見入るのが、いつもおつまみた生き物です。

手業事が生かされているから面白いです!!

感想

・ 今回、僕は“食品サンプル”を作る事から始めましたか。

色々と本を読みたり、伊藤先生に教えていただきして

とても勉強になりました。80年ほど前からあるのに、だいがく？！

いつ始まったか？という文章が残っていないのに、技術だけは

色々な人たちによって伝わっていき、どんどん本物と見分け

がつかないまでになっているのを見近で見学することができます。

食品サンプルは、「本物の料理の10倍はする」と先生が

言っていた意味は、1人で大変な作業をしているのだから

“値段が高いのはうがな、と、僕はかかりました。

500円から5,000円、高いけど、職人の技術と、ずっとくらな、

で手元に置けるなら…いいのかな？と思ひました。これから

外のお店で食品サンプルを見る時は、どのように飾られてるか？

細かい部分をチェックする！とか発見しながら、おいしいサンプル

を見てきた！と思います。

参考文献
(図書館)

(著者名)	(書名)	(出版社名)	出版年	図書館名	
①野瀬泰申	食品サンプル觀察学序説	三五社	2001年	上池袋図書館	653七
②野瀬泰申	食品サンプルはこうして生まれた 眼で食べる日本人	旭屋出版	2002年	„	653九
③今井規雄	食品サンプルの作り方、 教えてます。	新星出版社	2010年	„	654三

取寄せ図書館名

- ① 巣鴨図書館 383 1
- ② 駒込 „ 383.8 1
- ③ 池袋 „ 751 1

(インターネット)

・大和サンプル製作所
www.yamato-sample.com

・岩崎模型株式会社
www.iwatsakimodel.com

・ウイキペディア (出典ツリ-百科事典)
<http://ja.wikipedia.org>

(。写真さつえい)
 ・中島諒人 (本人)、ぼくが写っているものは母
 (作つひる時)

・印刷 本人 (諒人)

☆ 特別協力者
 伊藤裕一先生 (大和サンプル製作所)