

大学生における調理の基礎知識と技術の実態

The actual conditions of the basic knowledge
and technology for cooking of University student

大 泉 由 美*

Yumi Oizumi

Cooking practice at school is getting important, as experience of cooking at home has decreased. In this research, we conducted a questionnaire to see the actual state of knowledge and technology of students' cooking. What I found in this study that Highschool cooking practice is important, and that it is necessary to secure class hours for students. Also, it is important for them to put what they have learned in cooking practices at school into practice at home. At first, there are differences among each student in knowledge and skills for cooking, but, after the cooking several cooking practices, more things could be done by them.

I. はじめに

私たちの食生活は、1970年代の外食産業の急成長や1990年中頃からの中食産業の発展によりが大きく変化した。食の外部化が進行し、2016年家計調査¹⁾による食の外部化率(食料支出に占める外食・中食支出の割合)は43.9%である。加工食品、冷凍食品、調理済み食品、外食を利用することにより手作りすることなく好きな時間・場所、好きな食事を食べることが可能になっている。食の外部化の進行により、外食や内食の利用が増加し、家庭での調理体験が減るなかで、家庭内での調理技術の伝承は各家庭で大きな差があり、調理を学ぶ場として学校での調理実習の重要性が増している。しかし、調理を学ぶ場として期待される学校教育の現場では、単位数減少による実習時間の減少など学習内容に変化が見られるようになった。高等学校の「家庭基礎」では70単位時間、「家庭総合」で140単位時間である。高崎ら²⁾による研究では、その中で食物分野に充てられる時間は30%程度となり、高等学校「家庭基礎」では21時間、「家庭総合」では42時間だと報告されている。平成30年度使用高等学校用家庭科教科書図書需要数は「家庭基礎」966,369冊、「家庭総合」254,377冊、「生活デザイン」7,262冊³⁾である。このことから確実に調理実習に充てられる時間は減少し、生徒の調理の知識や技術の習得が不足していると考えられる。

久保ら⁴⁾(2007)は、「調理技術レベルが低いほど加工食品や市販惣菜の利用が高くなる傾向

* 人間生活学科

があった」「調理技術が向上することで、食への関心を高め、食生活を好ましい方向に導くことが期待できる」と報告している。このことから調理教育を通して基礎的・基本的な調理技術を習得することは健康で豊かな生活を営む上で重要であると考えられる。

本学人間生活学科には、三年次に専門科目生活科学系の科目として前期「調理学演習」と後期「調理学実習」(生活総合コースのみ)が開講されている。前期「調理学演習」は教職課程(家庭科)必修科目、介護福祉士養成課程必修科目であることから、資格取得を目指す学生が受講している。

本研究では、資格取得のためにも基礎的な知識・技術を習得することが求められている学生の、過去の調理経験および現在の調理機会の多少、調理に対する意識を明確にすることを目的とした。

Ⅱ. 調査方法

1. 調査対象：調査対象は、本学人間生活学科に在籍する4年生(2015年度入学)、3年生(2016年度入学)のうち、「調理学演習」を受講した学生15名とした。対象者の出身高等学校は普通科12名(80%)、食物関係学科3名(20%)であり、現在の生活形態は、自宅13名(86.8%)、一人暮らし1名(6.6%)、家庭寮1名(6.6%)という割合である。

2. 調査方法：アンケートによる質問形式で行った。調査は、授業開始の平成30年4月(実習前)と、授業を終えた9月(実習後)に実施した。回答者は15名で、有効回答率は100%である。集計は単純集計とした。

3. 調査内容：事前アンケートとして、小、中学校および高等学校での調理実習経験状況、自宅で調理をする頻度、料理はどのように覚えたか(教えてくれた人、手段等)、食品のアレルギーの有無。事後アンケートでは、基礎知識としては本授業での知識として習得して欲しい項目を5段階で記入、調理技術としては、野菜のゆで方、魚のおろし方、下ごしらえの方法について実習前後の意識の変化。

4. 倫理的配慮：調査対象者である学生に対して文書と口頭で調査目的と意義およびアンケートを拒否しても成績に関係しないこと、教育研究以外に使用しないことを説明し協力を求めた。アンケートは無記名とし、回収に際しては学生が行った。

Ⅲ. 結果および考察

1. 事前アンケートから見る知識と技術状況

(1) 小、中学校および高等学校での調理経験

小・中学校および高等学校の調理実習の経験を調査した結果、小、中学校および高等学校それぞれ100%であった。実習回数は小学校では「5回以上」3名、「4回」2名、「3回」が一番多く8名、「2回」2名であった。中学校では「5回以上」3名、「4回」3名、「3回」が一番多く7名、「2回」2名であった。高等学校では「5回以上」が7名と一番多く、「4回」1名、「3回」3名、「2回」1名、「1回」3名であった。

高等学校では学科の特性や高等学校における「家庭科」の履修科目が実習回数に影響していることが考えられ、履修科目を確認した。学生が高等学校で履修してきた家庭科の科目は「家庭総合」9名、「家庭基礎」6名であった。「家庭基礎」と回答した6名のうち3名は実習回数が「1回」と回答し、残り3名は専門的に調理実習を学んできている食物関係学科出身の学生で「5回以上」と回答している。食物関係学科出身者は専門科目の中で多くの実習を経験してきているが、単位数の少ない「家庭基礎」では実習回数が少ないことが確認できた。また、高等学校で調理実習を「5回以上」経験した学生と「1回」の学生では「料理はどのようにして覚えました」(複数可)の問いに対し、実習経験「1回」の学生3名は「インターネット」「料理本」などと回答している。それに対して「5回以上」経験した学生7名のうち5名は「高校家庭科の授業」と回答しており、高等学校で行う調理実習が学生自身の食生活を支える基礎となることから高等学校家庭科における適切な実習回数の検討が必要であると考えられる。

(2) 家庭における調理の頻度

アンケート対象者の現在の生活形態は、自宅13名(86.8%)、一人暮らし1名(6.6%)、家庭寮1名(6.6%)という割合である。自宅で「朝食」、「夕食」を調理する頻度を尋ねたところ、図1のような結果となった。「朝食」を毎日調理している学生は1名(6.8%)、週4日以上2名(13.3%)、週3日以内4名(26.6%)、全くしない8名(53.3%)であった。朝食作りとともに大学に持参する弁当作りと回答する学生も見られた。「朝食」は、学生自ら調理する機会が少ないことが分かる。週4日以上と回答したのは「一人暮らし」と「家庭寮」で生活する2名の学生であった。自宅の場合は他の家族が調理したものを食べてくることが推察される。「夕食」は毎日調理している学生は1名(6.6%)、週4日以上4名(26.6%)、週3日以内3名(20.2%)、全くしない7名(46.6%)であった。「朝食」「夕食」ともに「全くしない」と回答している学生が4名いることを考えると、家庭での実践が少ない傾向にあること分かる。大学の授業で得た調理の知識と技術は家庭で実践されてはじめて活かされる。「朝食」「夕食」ともに、基礎的な知識があれば時間をかけずに簡単な調理でバランスの良い食事を作ることもできる。家庭での体験、経験を増やしていくことが今後重要であるとともに調理学演習を通して学生の意識を高めていきたいと考えている。

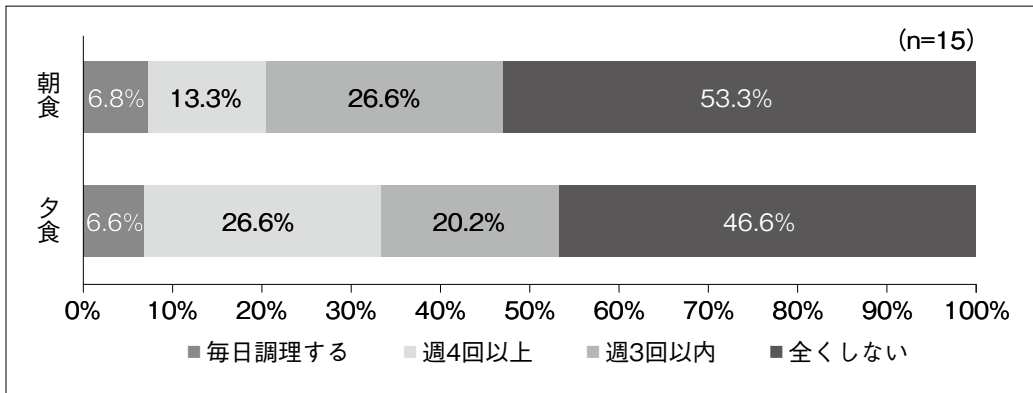


図1 家庭における調理の頻度

2. 実習後のアンケート調査の結果

(1) 調理の知識

今回のアンケート調査では、授業で知識・技術として習得して欲しい9項目とした。学生が15回の調理学演習の授業を通して、どのようなことが「理解した・身についた」のか、また、「家庭生活で活かされている」を5段階評価(5とてもできた、4できた、3どちらともいえない、2できなかった 1全くできなかった)で調査した。

学生が調理学演習の授業を通して、最も「理解した・身についた」と回答したことは、評価の平均値が4.9で「グループ内のコミュニケーション」、次いで4.8「作業の段取り」「清潔・衛生・整理整頓」であった。実習はグループを固定せずに班員を換えている。受講人数が少なく3人で実施している。班員が少ないので作業前に各グループ段取りを確認している姿が回を追う毎に見られるようになった。このことからグループ内のコミュニケーションがとれスムーズな段取りが行えていることが分かる。評価が低かったのは3.8「食品の栄養バランス」、4.1「食品の目安量、重量」「食品の調理上の変化と特性」であった。実際、「栄養」や「調理上の変化と特性」については「食品学」「食品栄養学」、「調理学」などの科目で学修していることを前提に実習を進めており、触れることが少ないことが影響したと考えられる。

一方、「家庭生活で活かされている」では、「料理の盛り付け」「器具の取り扱い」以外の項目すべてが「理解した、身についた」より平均値が下回っている。調理学演習では献立が決められ、材料が準備され、グループメンバーや時間内に作業を終わらせることを意識してスムーズな進行を心掛けるが、家庭で調理をする際にはその点を意識することが低いと推察される。

今回の調査は学生による自己評価であるため、実際にはどの程度「理解している、身につけている」のか、また、「家庭生活で活かされている」のかの判断が難しいところである。今後は学生の達成度、評価基準を明確にする必要があると考える。

(2) 調理技術の習得

15回の授業を通して「下ごしらえ」は毎回の実習で行う調理操作である。実際に調理実習で行った「下ごしらえ」について、実習前から、「できた(知っていた)」、実習後(実習を通して)「できるようになった」、「できない」、の項目でアンケート調査した(図2)。項目は教育図書出版フードデザイン⁵⁾に記載されている内容から質問した。「調理操作」には、「野菜のゆで方」「肉の扱い」「魚の下処理・おろし方」「イカのおろし方」「えびの下処理」「だしのとり方」「麺のゆで方」の12項目、「切り方」には「いちょう切り」「くし型切り」「蛇腹切り」などの10項目、合わせて22項目とした。

ここにあげた項目は全て「調理学演習」15回の授業の中で比較的良好に使われた「調理操作」「切り方」である。実習前から「できた(知っていた)」が高かったのは「いちょう切り」「くし型切り」の80%であった。半数以上が「できる(知っている)」と答えたのが「せん切り」「ささがき」「みじん切り」「乱切り」「さいの目切り」「麺のゆで方」であった。家庭生活でも使用頻度が高いことが考えられる。反対に家庭生活であまり使用されない「蛇腹切り」「菊花」などは20% (3名)であった。この3名はいずれも食物関係学科の出身者であり高校卒業と同時に調理師免許を取得している。このことから高校での体験・経験が活かされていることが確認できる。

15回の授業終了後には、いずれの「調理操作」「切り方」ともに習得率が増加していた。特に「一尾の下処理」「魚の手開き」「蛇腹切り」「菊花」は指導教官が一人ひとりに丁寧な指導を繰り返すことにより習得率が大幅に増加した。12項目で「できる(知っていた)」「できるようになった」が100%を達成しているが、9項目では1～2名の学生が「できない」と回答している。これは高等学校における実習回数「1回」の学生であった。

15回の授業で回を重ねるごとに作業がスムーズに行えるようになる。これは多くの学生が「下ごしらえ」である「調理操作」「切り方」が適切に行えるようになったことが結びついていると推察される。しかし、調理の知識にも書いたが、今回の調理技術習得調査は学生による自己評価であるため、実際にはどの程度理解し、できるようになっているのかを判断することは難しいところである。今後は検定試験に基づく実技試験を行うなど、学生の実技における到達基準を検討することが必要であると考えられる。

大学生における調理の基礎知識と技術の実態

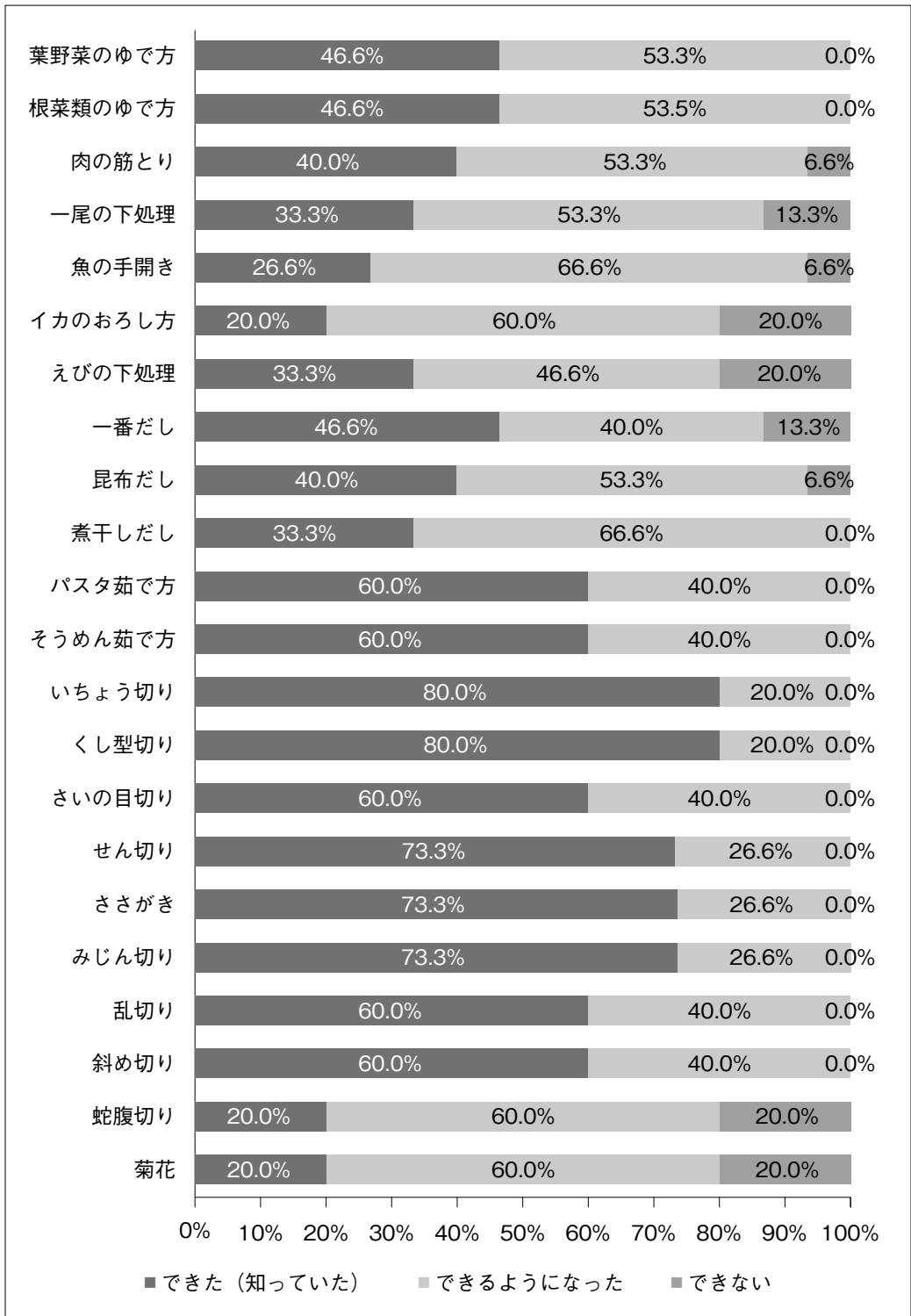


図2 調理技術の習得

IV. まとめ

本学人間生活学科で調理学演習を受講している学生を対象としてアンケート調査を行い、以下の結果を得た。

1. 受講生の小、中学校の調理実習回数には差は見られなかったが、高等学校においては調理実習の回数は履修科目による差が明確であった。高等学校で行う調理実習が学生自身の食生活を支える基礎となることを考えると適切な実習回数の検討が必要である。
2. 大学の授業で習得した知識と技術は家庭生活の中で調理を継続的に行うことが大切である。しかし、学生の約5割が「全くしない」という回答であった。
3. 調理に対する知識と技能の実態には個人差が見られたが、実習終了後には、「調理操作」「切り方」ができる割合が増加した。

引用文献

- 1) 総務省統計局：家計調査年報(家計支出編)，2016.
- 2) 高崎禎子，齋藤美重子，河野公子：調理実習の実態と家庭科担当教員の意識調査結果から見る課題，日本家庭科教育学会誌55(3)，172-182頁，2012.
- 3) 文部科学省：教科書制定の概要付表3教科書の種類数・点数・需要数2頁，(平成30年度用)
- 4) 久保加織，堀越昌子，岸田恵津，増澤康男，細谷圭助，中西洋子，成沢明子，調理技術プログラムの構築に向けてのアンケート調査，日本調理科学会誌，第40巻6号，449-455頁，2007.
- 5) 『フードデザイン cooking & arrangement』教育図書株式会社，2018.

参考文献

- ・ 赤崎真弓，池田まどか，鈴木明子：大学生の調理実習における学びに関する研究(第1報)：目標を設定することについて：長崎大学教育学部紀要教科教育学，vol.34，2000.
- ・ 森美奈子，森尚子：調理学実習における調理技術向上授業実践の教育的効果，川学院短期大学部教育実践研究紀要，2009.
- ・ 堀光代，平島円，磯部由香，長野宏子：大学生の調理に対する意識調査，岐阜市立女子短期大学研究紀要第57，2008.
- ・ 河村美穂，小清水貴子：調理実習で生徒は何を学んでいるのか—調理実習記録および振り返りから—，埼玉大学紀要，教育学部(教育科学)，55(2)，2006.
- ・ 浜島京子：子どもたちは家庭生活上で何をしているか，日本家庭科教育学会編，家庭科で育つ子供たちの力，2004.
- ・ 本田藍，秋永優子，八尋美希，精須海圭子：大学の教員養成課程に於ける調理実習にみられる課題と実施形態の検討，日本家庭科教育学会誌第58巻第4号，2016，2.

