

『就実論叢』第44号 抜刷

就実大学・就実短期大学 2015年2月28日 発行

調理実習における短大生の切り方の知識と技術

**Effects of Cooking Practices at Junior College
on Students Cutting knowledge and Skills**

岡 本 己 恵 子

調理実習における短大生の切り方の知識と技術

Effects of Cooking Practices at Junior College
on Students Cutting knowledge and Skills

岡 本 己 恵 子

1. 緒言

筆者は長年短期大学で調理実習を担当しているが、学生の調理器具や調理用語の知識、調理技術などが次第に低下してきていることを実感しており、8年前に調理器具や調理操作に関する用語について調査を行ったことがある¹⁾。知識や技術の低下は家庭で調理に携わる機会が少ないことも一因かと思われるが、今回は切り方の基本的な用語に視点を当て、学生の知識の実態を調べてみることにした。

調理の切り方の用語としてよく使用されるものではせん切り、みじん切り等が知られているが、この他、中学校の家庭科の教科書の中では基本的な切り方として輪切り、半月切り、いちょう切り、小口切り、くし形切り、乱切り、ささがきなどが示されている。しかしながら、本学に入学してくる学生の中には家庭で調理にあまり関わらない、高校での調理実習の体験が少なかった等の理由からか、輪切りや半月切りのような基本的な切り方が理解できていない者が増えてきている。調理用語でつまずけば、実習も手間取り、調理操作を手際よく進めることができない。

本学では、調理実習は選択科目として1回当たり2コマ(90分×2)で行っている。半期終了するまでに基本的な調理用語をできるだけ正確に覚えてもらい、調理実習を効率的に進め、作る楽しさを感じて応用範囲を広げていって欲しいと考えている。

本研究は、調理実習で比較的良好に出てくる切り方の用語について学生の知識と技術の実態を授業の開始時と終了時に調査することにより、今後、より効果的な授業の進め方を検討する目的で行った。

2. 方法

- (1) 調査対象： 本学生生活実践科学科・調理実習履修者1年生47名(全員女性)
- (2) 調査時期： 2014年5月初旬および7月下旬
- (3) 調査内容

対象者の属性、調理への関心度や家庭での調理の関わり状況、調理素材の切り方25種の名称の認知度と実際の技術力等について質問紙法により調査し、調査紙はその場で回収した。切り方の認知度については、授業の終了時(7月末)にも授業開始時と同様の内容で調査し、

開始時の結果と比較した。

(4) 分析

Excel を用いて集計、解析を行なった。

3. 結果と考察

(1) 対象者の属性

対象者の87.2%は自宅通学生であり、アパート住まいが12.8%、今回寮生はいなかった(表1)。出身高校系列では普通科が70.2%、商業系が12.8%、家政系が6.4%、その他(総合学科等)が10.6%であった(表2)。高校3年間で調理実習を行なった回数については、1~2回が17.0%、3~4回が25.5%、5~6回が23.4%、7回以上が31.9%、不明が2.1%であった(表3)。料理作りが好きかどうかの質問については、「はい」と答えた者が46.8%、「どちらとも言えない」が44.7%、「いいえ」が8.5%であった(表4)。

家庭でどの程度調理しているかの質問については、「ほとんどしない」が59.6%、週に1~2回が25.5%、週に3~5回が12.8%、ほとんど毎日が2.1%であり、家庭では調理をほとんどしない者が多いことが分かった(表5)。筆者は8年前にも短大生の家庭での調理頻度を調査した¹⁾が、当時は「ほとんど毎日」が17.7%、「ほとんどしない」は27.4%であり、今回の方が家庭で調理をしない者が増加していることが分かった。また、堀ら²⁾の大学生を対象とした調査によると、毎日の食事を主に誰が作るかでは自宅生においては自分以外が94.6%にもなっている。家庭での料理にかかる時間は、0~30分が27.2%、30~60分が57.4%と最も多く、60分以上が14.9%であった(表6)。

得意料理があるかどうかの質問については、「ある」と答えた者が36.2%、「ない」と答えた者の方が多く63.8%であった(表7)。その得意料理の内容は、卵焼き、オムライス、カレーライス、カレーうどん、おにぎり、パスタ、ハンバーグ、豚汁、味噌汁、豚肉生姜焼き、粉吹きいもなど、日常的な料理があげられていた。また、人数は少ないがカップケーキ、クッキー、パウンドケーキ、チーズケー

表1 通学方法

通学方法	割合 (%)
自宅	87.2%
下宿 (アパート)	12.8%
寮	0.0%
合計	100.0%

表2 出身高校

出身高校系列	割合 (%)
普通科	70.2%
商業系	12.8%
家政系	6.4%
その他	10.6%
合計	100.0%

表3 高校での調理実習回数

調理回数	割合 (%)
1~2回	17.0%
3~4回	25.5%
5~6回	23.4%
7回以上	31.9%
不明	2.1%
合計	100.0%

表4 料理作りは好きですか?

料理作りが好き	割合 (%)
はい	46.8%
どちらとも言えない	44.7%
いいえ	8.5%
合計	100.0%

表5 家庭での調理頻度

調理頻度	割合 (%)
ほとんどしない	59.6%
週1~2回	25.5%
週3~5回	12.8%
ほとんど毎日	2.1%
合計	100.0%

表6 家庭で料理にかかる時間

料理にかかる時間	割合 (%)
0~30分	27.7%
30~60分	57.4%
60分以上	14.9%
合計	100.0%

表7 得意料理の有無

得意料理	割合 (%)
ある	36.2%
ない	63.8%
合計	100.0%

キ等、お菓子作りに熱心な学生もいた。

(2) 調理における切り方の認知度

調理で比較的良好に出てくる切り方の用語25種類について、実習の初期に調査した結果が図1である。今回の調査は初めがやや遅れて5月初旬になったので、実習初期の知識は入学までに知っていたかどうかで回答してもらった。

名称のみを知っている切り方で100%に近かったのは輪切り、せん切り、みじん切りで、いちよう切り、薄切り、小口切り、半月切りも80%以上の学生が知っていた。しかし、面取り、花形れんこん、色紙切り、拍子木切りは20%程度しか知られていなかった。また、実際にできる切り方で多かったのはせん切り、みじん切りで90%以上であった。逆に、切り方が分からないのは面取り、花形れんこん、拍子木切り、三枚卸、色紙切り等であり、認知度は10%前後であった。三枚卸は用語としては比較的良好に知られているが、実際に切る技術としては難しいと思われる。学生の切り方の認知度に関する調査では色紙切りや拍子木切りは非常に低いことが報告されている^{3, 4)}。

15回の調理実習終了後に調査した切り方の習得率（実際に切ることができる）を初期の習得率と比較したのが図2である。また、実習の前後で差の大きいものから順に示したのが図3である。いずれの切り方においても習得率が大幅に増加していた。三枚卸については、実習のテスト課題として実施したので、全員が三枚卸を体験したことから三枚卸、二枚卸で習得率が非常に高くなっている。薄切り、角切り、一口大、小口切りは半期の実習中に4～5

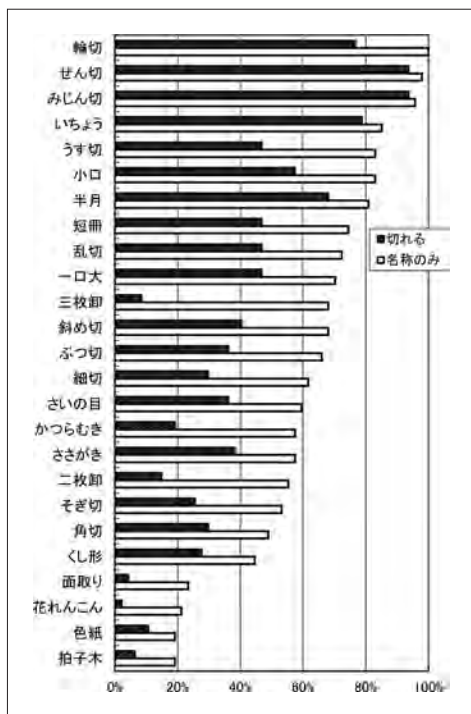


図1 切り方の知識 (実習初期)

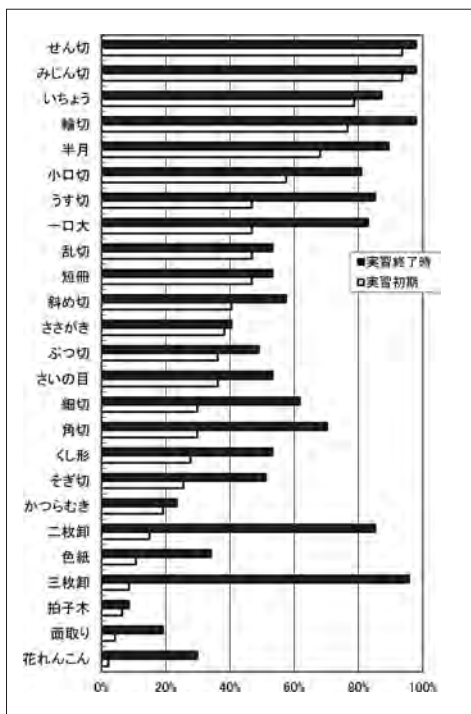


図2 できる切り方の習得率 (実習前後の比較)

回出てきているので習得率が高くなっていると思われる。しかし、実習の中で何度か出てきた割には理解されていなかったのが、くし形切り、さいの目切り、そぎ切りであった。なお、前期の実習テキストには、乱切り、短冊切り、拍子木切り、ささがきは出てきていないので、実習の効果を確認することはできなかった。後期の調理実習の中では出てくるので、どのくらい習得されるか調べてみたい。

調理実習履修者47名について実習の初めと終了時とで切り方が具体的に分かる数を比較したのが図4である。いずれの学生も15回の実習終了時には初期に比べて切り方の分かる数が増加しており、明らかに実習の効果がみられた。切り方が具体的に分かる数をヒストグラムで表してみると図5、図6のようになり、実習初期にはできる切り方の種類が6～10の区間で最も多く、全体に少ない数の区間に偏っていたのが、終了時には11～20の区間が多くなっており、できる切り方の平均値も初期の10.4が終了時には15.8に増加し、技術的な向上が伺えた。

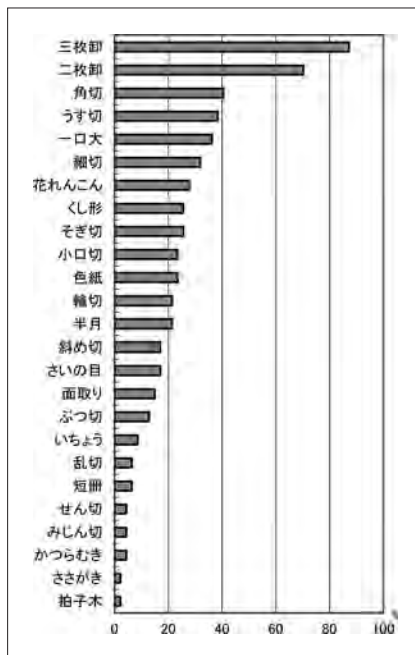


図3 実習前後におけるできる切り方の取得率の変化

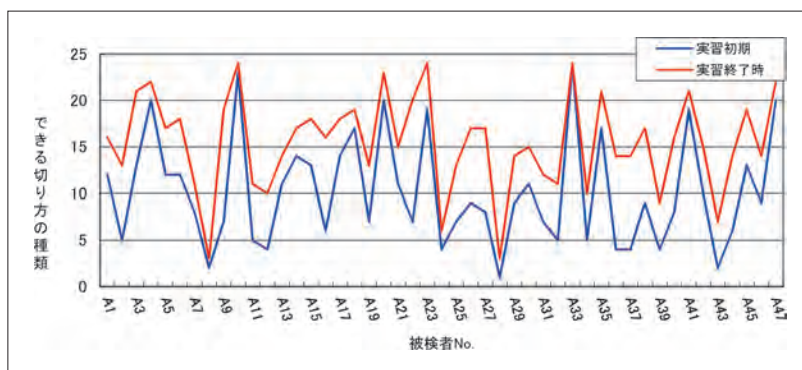


図4 各学生におけるできる切り方の個数の変化

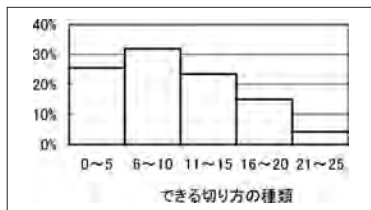


図5 実習初期の切り方習得数

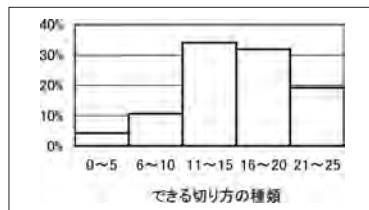


図6 実習終了後の切り方習得数

(3) 項目間の相関

対象者の属性として掲げた調査項目において、項目間の関連性を調べてみた。「高校での調理回数」と「料理が好き」との関連は図7のようになり、関連性はあまりみられなかった。「高校での調理回数」と「得意料理があるかどうか」では図8のようになり、相関係数 $\gamma = 0.3205$ で、5%の有意水準で相関関係が認められた。すなわち、高校での調理回数が多いほど得意料理がある者が多くなっていった。「料理作りが好き」と「家庭で1週間にする調理回数」では図9のようになり、相関関係は認められなかった。家庭で調理をする者が全体的に少ない状況であるが、「料理が好きではない」者については全員が家庭での調理を「ほとんどしない」と答えていた。「料理が好きかどうか」と「料理にかける時間」との関連性は図10のようになり、1%の有意水準で相関関係が認められた。すなわち、「料理が好き」と答えた者は「料理にかける時間」は30～60分が多く、「料理が好きでない」者は全員が最も少ない区分の0～30分を選択していた。なお、「料理が好き」と「得意料理があるかどうか」との関連性はみられなかった(図11)。

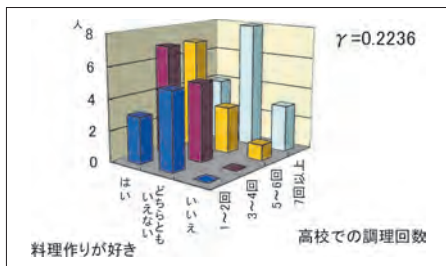


図7 「料理作りが好き」と「高校での調理回数」

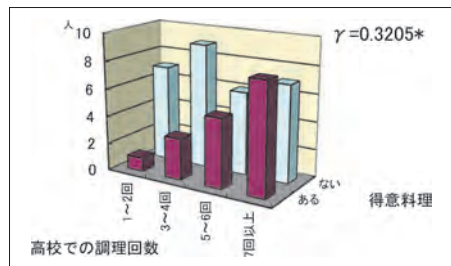


図8 「高校での調理回数」と「得意料理の有無」

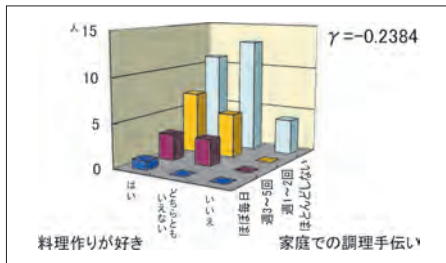


図9 「料理作りが好き」と「家庭での調理回数」

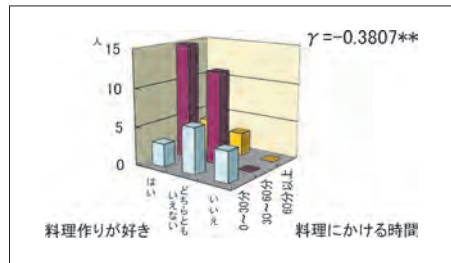


図10 「料理作りが好き」と「家庭で料理にかかる時間」

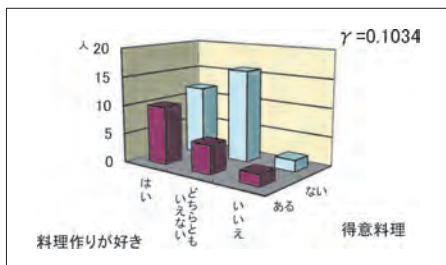


図11 「料理が好き」と「得意料理の有無」

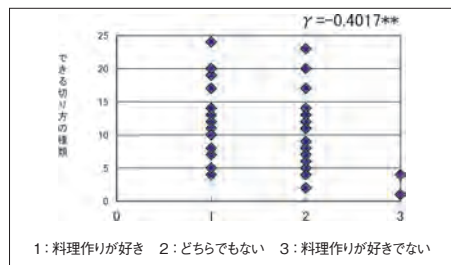


図12 「料理作りが好き」と「できる切り方の種類」

「料理が好き」と「実際にできる切り方の種類」の関連性は図12のようになり、相関係数は $\gamma = -0.4017$ で 1% の有意水準で強い相関関係が認められた。すなわち、料理が好きな者ではできる切り方の種類が多い傾向にあり、料理が好きでない者はできる切り方の種類も非常に少ない傾向にあった。

調理実習15回の効果を、調理の切り方の用語について実際の技術的な知識の実態について調べてみたが、実習初期では誰でも知っていると思われた切り方の用語である「うす切り」や「半月切り」等では実際に切ることができる者の割合が意外に低かった。「そぎ切り」や「くし形切り」は複数回実習で出てきた用語であるが、その割には理解している学生が少なく、用語の説明の仕方にもう少し工夫が必要であると感じた。

4. 要約

本学短大1年生の調理実習履修者47名を対象に、調理における切り方の用語の知識の実態を把握するために質問紙法による調査を行い、以下の結果を得た。

1. 対象者の87%は自宅通学生で、普通科出身が大半の70.2%であった。家庭での調理は「ほとんどしない」者が59.6%と多かった。
2. 切り方の用語25種類について、実習の初期に名称のみ知っているもので多かったのはせん切り、みじん切りで96%以上であった。一方、認知度の低かったのは色紙切り、拍子木切りで20%未満であった。また、実際に切ることができる切り方で認知度の低かったのは花形れんこん、面取り、拍子木切り、三枚卸で10%未満であった。
3. 実習終了後には、ほとんどの切り方で実際に切ることができる割合が増加し、とくに三枚卸、角切り、うす切り、一口大の習得率が大幅に増加した。その結果、二枚卸、三枚卸、せん切り、みじん切り、いちょう切り、輪切り、半月切り、では85%以上の学生が切り方の技術を習得した。また、履修者全員の切り方の知識の向上が確認された。

(本研究は2014年10月の第61回日本家政学会中国・四国支部大会で発表した)

本研究を行うにあたり、ご協力頂きました本学生活実践科学科の学生の皆様に心より感謝いたします。

参考文献

- 1) 岡本己恵子：調理器具・調理用語に関する短大生の知識の実態、就実論叢（自然編）、36、p.55-62（2006）。
- 2) 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、57、p.61-65 (2008).

3) 堀 光代、平島 円、磯部由香、長野宏子：調理実習における短期大学生の切り方の知識向上、岐阜市立女子短期大学研究紀要、62、p.75-79 (2013).

4) 梶谷富婦美江、藤井久美子、笠井八重子：小・中・高等学校家庭科教科書における「調理」に関する「知識」・「技術」の取り扱いと習得実態、就実論叢（社会編）、p.53-64 (2006).