

『就実論叢』第45号 抜刷

就実大学・就実短期大学 2016年2月29日 発行

短大生の調理用語の知識に与える調理実習の効果

**Effects of Cooking Practices on the Knowledge of Cookery Terms
of Junior College Students**

岡 本 己 恵 子

短大生の調理用語の知識に与える調理実習の効果

Effects of Cooking Practices on the Knowledge of Cookery Terms of Junior College Students

岡 本 己 恵 子

1. 緒言

筆者は短大生の調理実習の講義を長年担当しているが、年々、学生の調理に関する知識や技術が低下してきていることを実感し、学生の能力に応じた指導方法を工夫する必要性を感じている。他の大学における調理実習担当教員を対象とした調査でも、学生の調理に関する知識や技術の低下を多くの教員が感じていることが報告されている¹⁾。

昨年度は調理素材の切り方に関する知識や技術について調査を行い、その結果を報告した²⁾。中学校、高等学校等での家庭科の授業により、ある程度の基礎知識はあるのではないかと予想したが、切り方の名称については、みじん切り、せん切り、輪切り等は認知度が高かったものの、他の切り方の名称においては認知度が低く、拍子木切り、そぎ切り、面取り等は認知度が極めて低かった。しかし、本学における半期15回の調理実習により認知度の上昇がみられ、ある程度の実習の効果が確認できた。

今回は、調理時によく使用される用語、すなわち、アクをとる、荒熱をとる、湯せんにする、落しぶたをする、等についての学生の知識の実態を調べた結果を報告する。調査を入学直後と半期15回の実習終了時に行い、それらの認知度を比較して実習の効果を明らかにすることにより、課題を見つけて今後の指導に活かすことを目的として本研究を行なった。

2. 方法

(1) 調査対象： 本学生活実践科学科・調理実習履修者1年生50名(全員女性)

(2) 調査時期： 2015年4月初旬および7月下旬

(3) 調査内容

調理実習の最初の授業時に対象者の属性、調理への関心度や家庭での調理の関わり状況、調理用語34種類の名称の認知度と実際の理解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。用語の認知度については、授業の最終回(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。実習前後の比較についてはカイ2乗検定を行なった。

3. 結果と考察

(1) 対象者の属性

本学生活実践科学科は例年、自宅通学生が多く、今回の対象者は90%が自宅からであり、アパート住まいが10%、寮生はいなかった(表1)。出身高校別では普通科が58%、商業系が24%、家政系が10%、その他が8%であった(表2)。高校3年間で行った調理実習の回数は、1~2回が14%、3~4回が48%、5~6回が20%、7回以上が10%、不明が8%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」が約半数の52%、「どちらでもない」が38%、「いいえ」が10%であった(表4)。家庭で調理をする頻度では、ほとんどしない者が68%、週1~2回が20%、週3~5回が6%、ほぼ毎日が6%であった(表5)。昨年度の調査でほとんどしない者は59.6%であったので、家庭で調理をしない学生の割合は昨年度よりさらに増加している。筆者が9年前に同様の調査を行った時には、家庭でほとんど調理手伝いをしない者は30%程度であった³⁾ので、家庭で調理をしない学生が増加している実態には時代の変化を感じさせられる。また、調理にかかる時間は30~60分が最も多く66%、0~30分が30%、60分以上が4%であった(表6)。得意料理の有無では、「ある」と答えた者が32%、「ない」と答えた者の方が多く68%であった(表7)。得意料理の内容はハンバーグが4人、オムライスが3人、チャーハンが3人、カレーが2人、卵焼きが2人、その他パウンドケーキ、チーズケーキ、コーヒーゼリー等の菓子類があげられていた。

今回、家庭での調理用コンロの熱源について調べてみたところ、ガスが62%、オール電化が36%、その他が2%(調理用のみIHヒーター使用)であった(表8)。本学の調理実習室はガスコンロであるが、近年はガスの火加減調節が上手にできない学生が多く、火加減を見ながら調理することが難しいようである。簡単に吹

表1 通学方法

	人	%
自宅	45	90.0%
アパート	5	10.0%
寮	0	0.0%
合計	50	100.0%

表2 出身校

	人	%
普通科	29	58.0%
商業科	12	24.0%
家政系	5	10.0%
その他	4	8.0%
合計	50	100.0%

表3 高校での調理回数

	人	%
不明	4	8.0%
7回以上	5	10.0%
5~6回	10	20.0%
3~4回	24	48.0%
1~2回	7	14.0%
合計	50	100.0%

表4 調理は好きですか?

	人	%
はい	26	52.0%
どちらでもない	19	38.0%
いいえ	5	10.0%
合計	50	

表5 家庭での調理頻度

	人	%
ほとんどしない	34	68.0%
週1~2回	10	20.0%
週3~5回	3	6.0%
ほぼ毎日	3	6.0%
合計	50	100.0%

表6 調理にかかる時間

	人	%
0~30分	15	30.0%
30~60分	33	66.0%
60分以上	2	4.0%
合計	50	100.0%

表7 得意料理の有無

	人	%
ある	16	32.0%
ない	34	68.0%
合計	50	100.0%

表8 家庭の調理用コンロの熱源

	人	%
ガス	31	62.0%
オール電化	18	36.0%
その他	1	2.0%
合計	50	100.0%

きこぼしたり、中には火が消えていることに気付かず、ガス臭いことで初めて気付くこともある。現在、我が国でのオール電化の普及率は10.2%（2012年、株式会社富士経済調査）であり⁴⁾、今後も増加傾向にあるようだ。今回の調査ではオール電化の家庭が36%と予想より多く、学生にとってガスコンロの火加減調節が難しいのも納得できる。こうした現状から、火加減調節について丁寧に指導していく必要性を感じた。

調理用語の認知度について実習の開始時と終了時に調べた結果を図1、図2に示す。調理でよく使用される用語34種類について「名称を知っている」用語で開始時に認知度が最も高かったのは“アクをとる”の96%で、次に高かったのが湯せんにする92%、煮詰める、かくし味それぞれ90%で、その他、とろみをつける、ダメになる、ヘタをとる等の割合が高かった。また、認知度の低かったのは化粧塩、ハカマをとる、煮含める、でこれらは名称を知っている割合が20%以下であった。しかし、15回の実習終了時には多くの用語で認知度が増加していた（図1）。とくに、水に放す、セロリの筋をとる、ハカマをとる、では実習前後に明らかな有意差が認められた。（ $p < 0.01$ ）。

調理用語について実際にどのようにするか（どのようになる現象か）「意味が分かる」割合を示したのが図2である。実習開始時に認知度が高かったのは“アクをとる”の90%で、次に高かったのは湯せんにする78%、ヘタをとる76%であり、逆に認知度が20%以下と低かった用語は茶巾絞り、板ずり、そぐ、差し水、セロリの筋をとる、ゆでこぼす、水に放す、酢洗い、から炒り、こそげる、びっくり水、巣が立つ、煮含める、ハカマをとる、化粧塩、であった。とくに、“化粧塩”と“ハカマをとる”の認知度は低く4%であった。9年前の筆者の調査³⁾においても化粧塩、ハカマをとる、等の用語の認知度は低かったものの、今回の調査では、それらの割合はますます低下していた。

実習終了時には多くの用語で認知度が向上したが、板ずり、セロリの筋をとる等、15回の

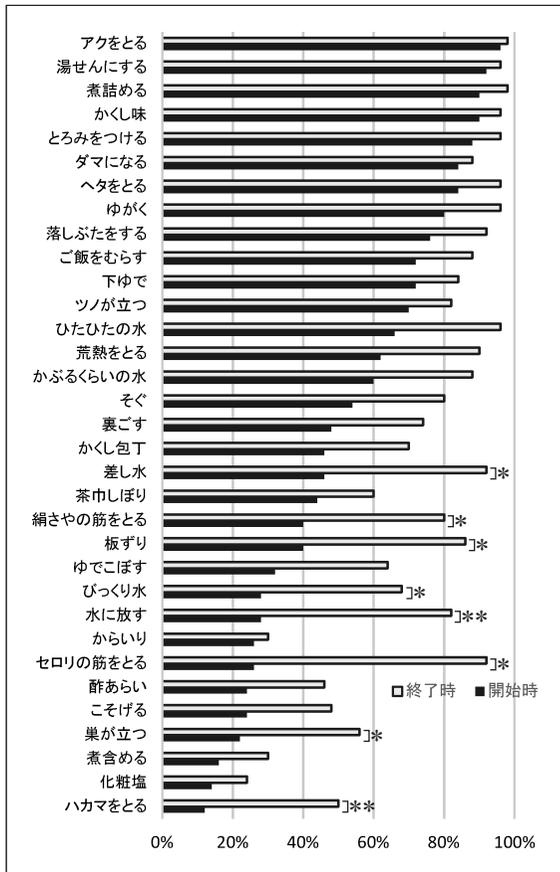


図1 調理用語の認知度（名称を知っている）
（ χ^2 検定：* $p < 0.01$, ** $p < 0.05$ ）

実習中で複数回出てきた用語ではとくに認知度が増加した。とくに、板ずり、そぐ、差し水、セロリの筋をとる、水に放す、びっくり水、では実習前後に明らかな有意差が認められた ($p < 0.01$)。

なお、前期の実習では登場しなかった、からいり、煮含める、化粧塩では実習終了後にも認知度は低かった。これらの中で「煮含める」はとくに難しい用語とは感じられないが、現代の学生には馴染み難しい用語なのであろうか。

認知度について実習前後の変化をみると、調査した調理用語34種類のうち調理実習開始時に「名称を知っている」数の平均値は 17.5 ± 7.2 であったのが実習終了時には 25.2 ± 6.1 に上昇し、「意味が分かる」数の平均値は実習開始時に 11.9 ± 7.2 であったのが、終了時には 20.3 ± 6.0 に上昇し、実習の効果が認められた。また、対象者の認知

度について分散の度合いをみるために「意味が分かる」用語の数を5ずつに区分してヒストグラムに表してみると図3のようになった。意味が分かる用語数は実習開始時には0~5、6~10、11~15の区間に認知度の割合が高かったのが、実習終了時には高い割合の区間が全体

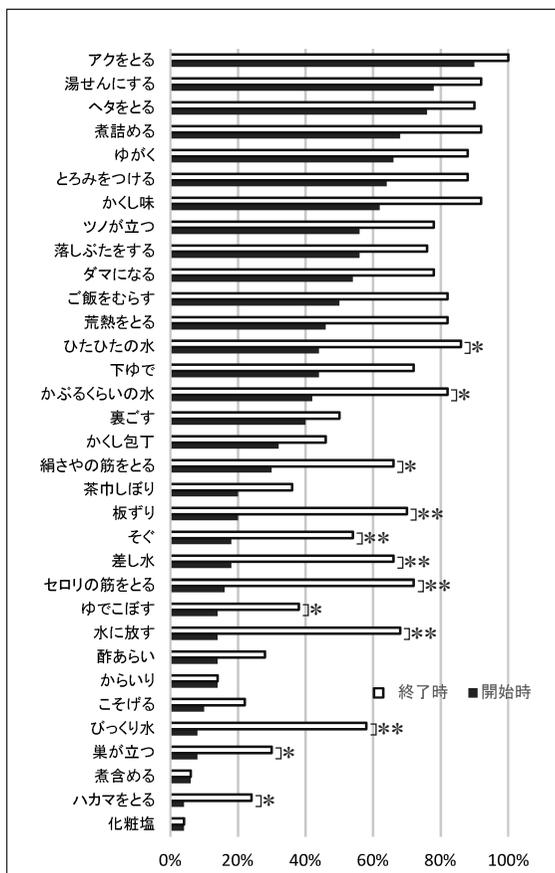


図2 調理用語の認知度 (意味が分かる)
(χ^2 検定: * $p < 0.01$, ** $p < 0.05$)

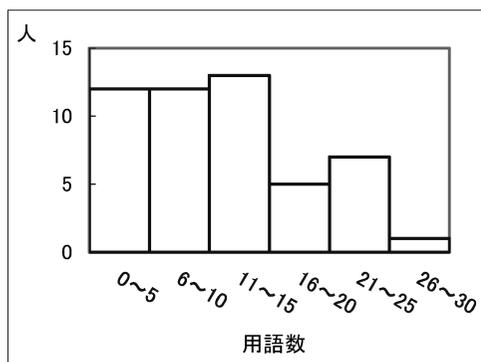


図3 意味が分かる調理用語数 (開始時)

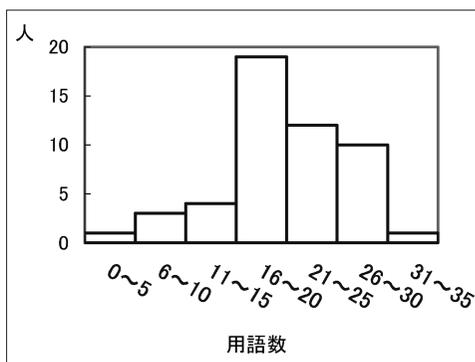


図4 意味が分かる調理用語数 (終了時)

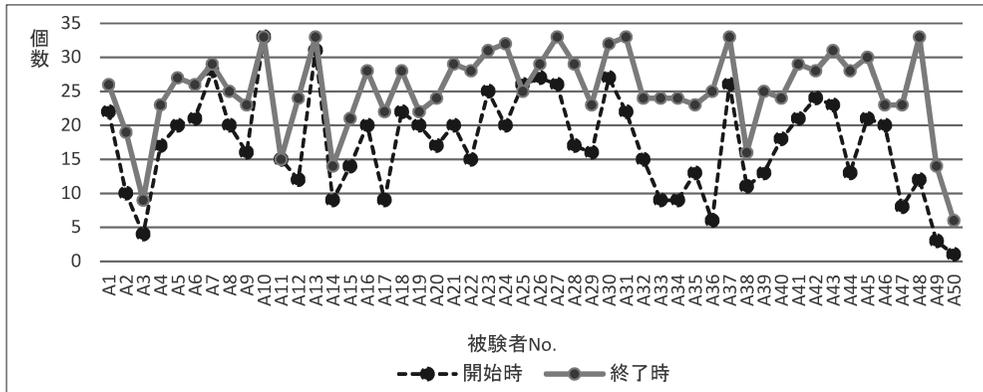


図5 名称を知っている調理用語数

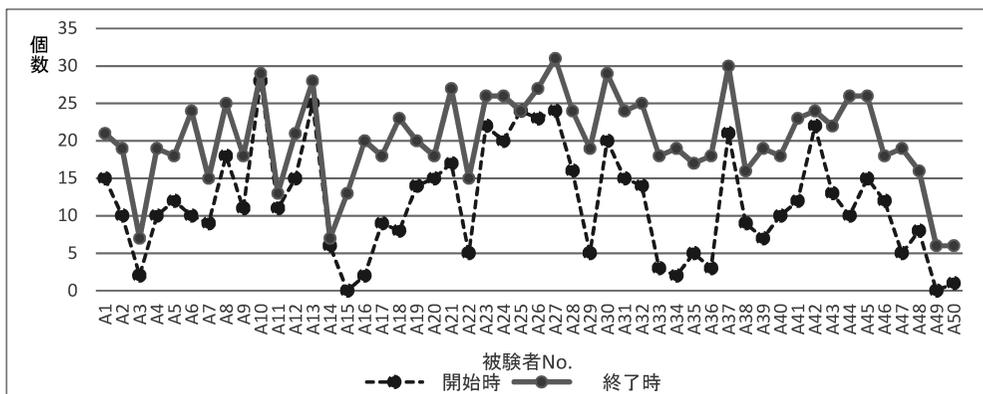


図6 意味が分かる調理用語数

的に開始時よりも数字の多い側にシフトし、16～20の区間の割合が最も高くなっていった(図4)。これらの結果より、半期の実習により学生の習得率がかなり向上したことが伺える。また、対象者全員について名称を知っている用語または意味の分かる用語の数を実習開始時と実習終了時でそれぞれプロットしてみると図5および図6のようになった。ほとんどの学生において実習終了時の個数が増加しており、半期の実習の効果が認められた。ただし、15回の実習後においても認知度の非常に低い学生がわずかに見受けられたので、今後の指導を工夫してみたい。

他の大学の調理実習担当の教員においても、学生の調理の知識や技術に関する印象は、「非常に低下している」が35%、「低下している」が50%と合わせて80%以上が知識や技術の低下傾向を感じているとの報告があり¹⁾、調理実習の授業においては学生の実態をしっかりと把握して、時代の変化とともに実情に合わせた、より細やかな指導が求められているのではないかと感じる。

要約

調理実習を履修している短大1年生50名を対象に、調理用語34種類について名称の認知度の実態を調べ、認知度に与える調理実習の効果を調べた。

- 1) 調査対象の学生は90%が自宅通学であり、高校での調理実習回数は3～4回が48%と最も多く、家庭で調理をほとんどしない者は68%で昨年よりさらに増加していた。
- 2) 調理用語については、調理実習開始時に「名称を知っている」割合が高かったのはアクをとる96%、湯せんにする92%、煮詰める、かくし味が90%であり、認知度の低かったのは化粧塩、ハカマをとる、煮含める、巣が立つ等であった。「意味が分かる」割合が高かったのはアクをとる90%、湯せんにする78%等であり、一方で、こそげる、びっくり水、巣が立つ、煮含める等の認知度は低く、とくに、化粧塩、ハカマをとる、の認知度の割合は低くわずかに4%であった。しかし、実習終了時には多くの用語で認知度が増加していた。
- 3) 調理用語34種類のうち、「名称を知っている」数は調理実習開始時に平均 17.5 ± 7.2 であったが実習終了時には平均 25.2 ± 6.1 に上昇し、「意味が分かる」数は実習開始時に 11.9 ± 7.2 であったのが実習終了時には 20.3 ± 6.0 に上昇し、習得率の向上が認められた。
- 4) 各学生について実習開始時と終了時の調理用語の認知度を比較すると、ほぼ全員の認知度が増加しており実習の効果が認められたが、認知度があまり上昇しない学生も一部にみられ、繰り返しの指導の必要性を感じた。

(本研究は2015年9月の第62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の学生の皆様に心より感謝致します。

参考文献

- 1) 大学調理教育研究グループ北九州：大学における調理実習教育の現状と担当教員の把握する学生の実態、日本調理科学会誌、45、pp.255-264 (2012).
- 2) 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、就実論叢、44、pp.243-249 (2014).
- 3) 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、pp.55-62 (2006).
- 4) <http://オール電化まるわかり.jp/diffusion.html> (2015年11月5日閲覧)