

『就実論叢』第46号 抜刷

就実大学・就実短期大学 2017年2月28日 発行

短大生の調理の知識における最近の傾向

The Tendency of the Cooking Knowledge of Recent Junior College Students

岡 本 己 恵 子

短大生の調理の知識における最近の傾向

The Tendency of the Cooking Knowledge of Recent Junior College Students

岡本 己恵子 (生活実践科学科)

OKAMOTO Mieko

キーワード：調理実習、調理用語、切り方、短大生

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の低下を実感している。具体的には、調理用語が分からない、調理器具の名称が分からない、切り方の名称が分からない、包丁で切る、むく、などの操作技術が低下している、ガスの火加減調節ができない、その他、食事前後に布巾を使ってテーブルを拭く、布巾を洗って絞るなど基本的な操作ができない（しない）者が増えている。こうした状況は、学生が家庭内で調理に携わる機会が少ないこと、中学、高等学校での家庭科の授業時間の減少¹⁾等で料理を作る機会が少なくなったこと等が原因の一つと考えられる。また、ガスの火加減操作については、オール電化の家庭が増えている社会的な背景もあると思われる。

上記のような学生の知識の変化を肌で感じたことから、過去2年間において調理における切り方や調理用語について短大生の知識や技術の実態を調査し、それらの結果を報告してきた^{2,3)}。今回は、それらに新たなデータを加えて最近の学生の知識の傾向を明らかにすることを目的としてまとめてみた。また、調理用語の知識については、およそ10年前に調査した結果⁴⁾と比較し、学生の知識の変化を調べてみることにした。それらの結果を踏まえて、今後の調理実習の指導に活かす資料としたい。

2. 方法

(1) 調査対象

本学生活実践科学科調理実習履修者、2014年度生47名、2015年度生50名（いずれも全員女性）。

(2) 調査時期

2014年度：5月上旬および7月下旬、2015年4月初旬および7月下旬。

(3) 調査内容

すでに報告した内容と同様に質問紙法により、2014年度生では調理用語33語について、2015年度生では調理素材の切り方の名称25種類について調査を行ない、その場で回収した。回収率は100%であった。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) 集計・分析

Excelを用いて集計、分析した。実習前後の比較、異なる年度生の比較については、カイ2乗検定を行った。

なお、調査にあたり、対象とした学生には回答内容を本研究の目的以外には使用せず、授業の評価とは無関係であることを伝え、了承を得た。

3. 結果と考察

(1) 対象者の属性

既に報告している調査結果より、2014年度生と2015年度生を比較してみた。調査対象の学生は、出身高校では2014年度、2015年度いずれも普通科が多く似たような傾向であるが、2015年度生の方が商業科出身の割合がやや多い。通学方法ではいずれの年も自宅通学が大半で90%程度を占める(図1)。高校での調理実習の回数は分布のパターンがやや異なっており、2015年度生では3~4回が最も多かったが、2014年度生では5~6回、7回以上も比較的多かった(図2)。家庭での調理に携わる頻度は“ほとんどしない”者の割合が高く、2014年度生では59.6%、2015年度生ではさらに高く68%であった。調理実習が好きと答えた者はいずれの年も約50%程度であった。

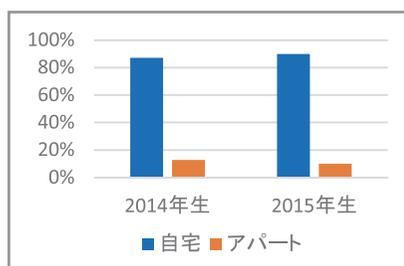


図1 通学方法

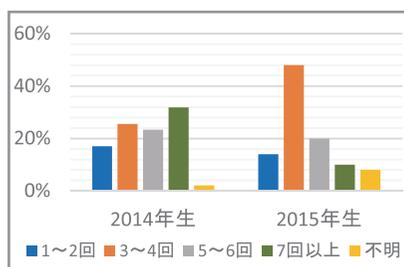


図2 高校での調理回数

(2) 切り方の知識

実習開始時の切り方25種類の認知度に

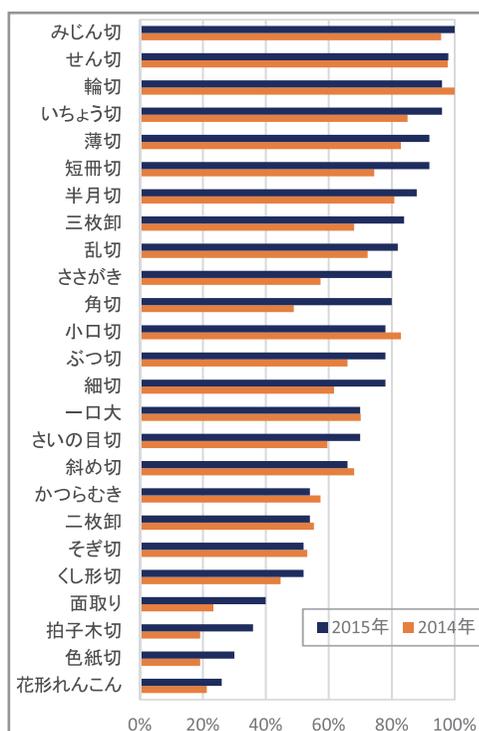


図3 実習開始時の切り方認知度 (名称を知っている)

ついて、2015年度生の結果を既に報告した2014年度生のデータと併せて図示した。「名称を知っている」割合を図3に、「実際に切ることができる」割合を図4に示す。「名称を知っている」ではほぼ似通ったパターンを示しており、2015年度生の方が多くの名称において2014年度生よりも認知度が高い傾向がみられるが、カイ2乗検定を行った結果、有意差は検出されなかった。いずれの年度の学生でも認知度の高かった名称は、みじん切り、せん切り、輪切りで95%以上であり、逆に認知度の低かった名称は花形れんこん、色紙切り、拍子木切り等であった。「実際に切ることができる」では小口切り、そぎ切り、かつらむき、色紙切り等に差が認められたが、それらの中で有意差があったのは色紙切りのみであり、全体的に2014年度生の方が2015年度生より実際にできる割合が高いものが多い傾向にあった。

また、図5は「実際に切ることができる」割合を2015年度生について実習の前後で比較したものである。三枚卸、二枚卸、色紙切りに習得率の明らかな増加がみられ、有意差が認められた ($p < 0.001$)。そのほか有意差が認められたのは細切り、小口切り、角切り、花形れんこん (以上、 $p < 0.01$)、一口大、斜め切り、くし形、面取り (以上、 $p < 0.05$) であった。2014年度生についてはすでに報告しているが、2015年度生同様、実習前後に明確な差がみられたのは二枚卸、三枚卸、および花形れんこんであった。

二枚卸、三枚卸については調理実習履修者全員に経験させていることから、明確な実習効

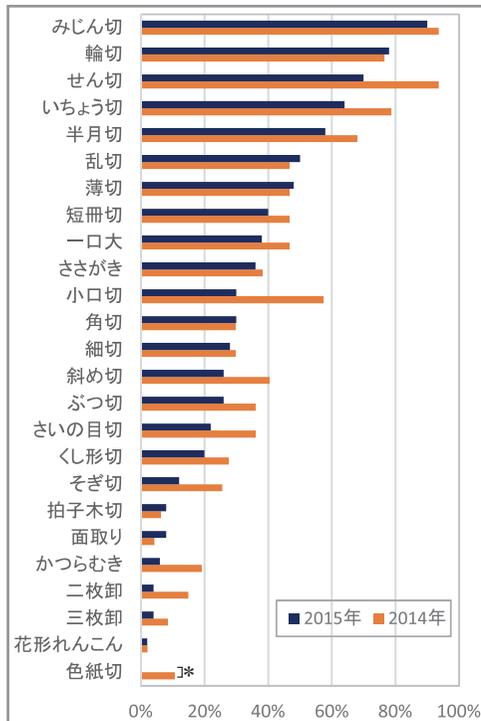


図4 実習開始時の切り方認知度 (実際にできる)
(χ^2 検定: * $p < 0.05$)

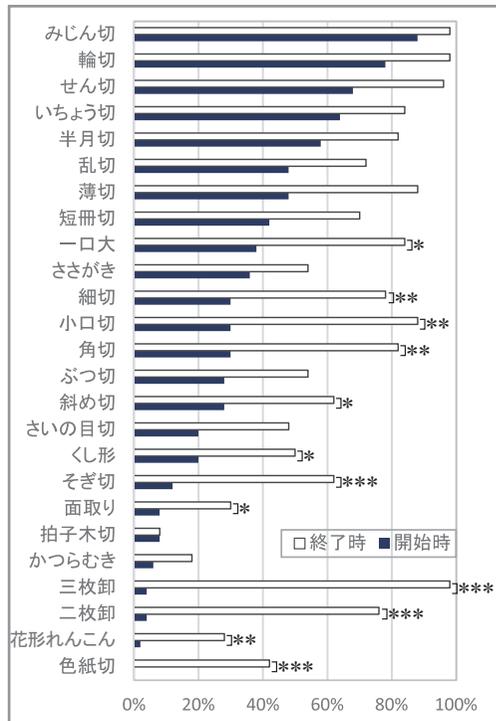


図5 実習前後の切り方認知度 (実際にできる)
- 2015年度生 -
(χ^2 検定: * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$)

果が現れたものと思われる。色紙切り、そぎ切りは実習の授業の中で複数回出てくることから習得率が高くなっていると考えられる。

(3) 調理用語の知識

実習開始時の調理用語33種類の認知度について、2014年度生の調査結果を、既に報告している2015年度生の結果と併せて図示した(図6)。「名称を知っている」割合で差がみられた用語は、水に放す、こそげる、巣が立つ、ハカマをとる等であったが、それらの中で有意差があったのは“こそげる”のみであった。いずれの年度生においてもよく知られていた名称はアクをとる、湯せんにする、煮詰める、ヘタをとる等であり、認知度が低かった名称は、からい炒り、酢洗い、こそげる、化粧塩、煮含める、ハカマをとる、等であった。次に、「意味が分かる」割合について調査した結果を図7に示す。認知度が高かったのはアクをとる、湯せんにかける、であり、認知度が低かったのはそぐ、セロリの筋をとる、ゆでこぼす、から炒り、酢洗い、こそげる、びくり水、巣が立つ、煮含める、ハカマをとる、化粧塩等であったが、有意差がみられたのは酢洗いのみ($p < 0.05$)であった。これらの結果より、最近2カ年における認知度の傾向はほぼ似通っていることが分かる。2014年度生についてはアンケート調査時期がやや遅れて実習を3回ほど行っていたこともあり、水に放す、絹さやの筋をとる、びっくり水、ハカマをとる、の認知度に幾分差がでたものと思われる。

図8に「実際にどのようにするか意味が分かる」割合を2014年度生について、実習の前後の認知度で比較した結果を示す。2015年度生についてはすでに報告しているが、いずれの年度生においても調理用語の認知度が実習終了時には大きく上昇しており、調理実習の授業の効果が確認された。大差がみられた用語は“セロリの筋をとる”で、0.1%の水準で有意差が認められた。その他、有意差がみられたのは水に放す、板ずり、そぐ、ゆでこぼす、酢洗い(以上、 $p < 0.01$)、ひたひたの水、差し水、びっくり水、かくし包丁、巣が立つ、こそげる、煮含める(以上、 $p < 0.05$)、であった。

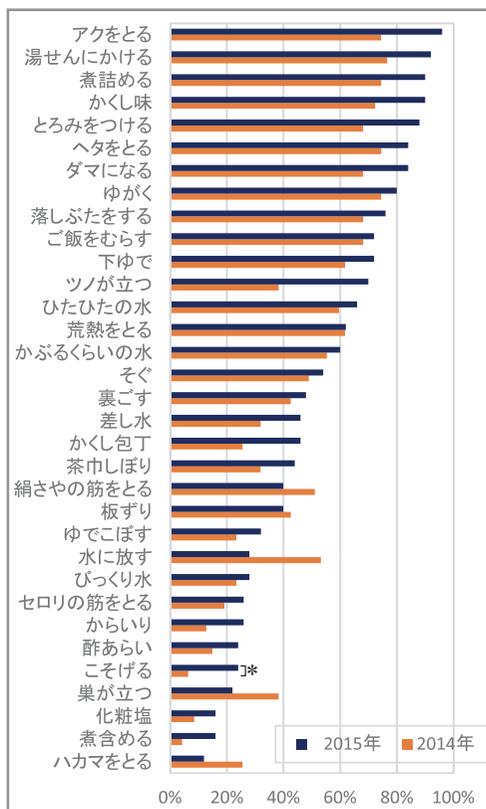


図6 実習開始時の調理用語認知度(名称を知っている)
(χ^2 検定: * $p < 0.05$)

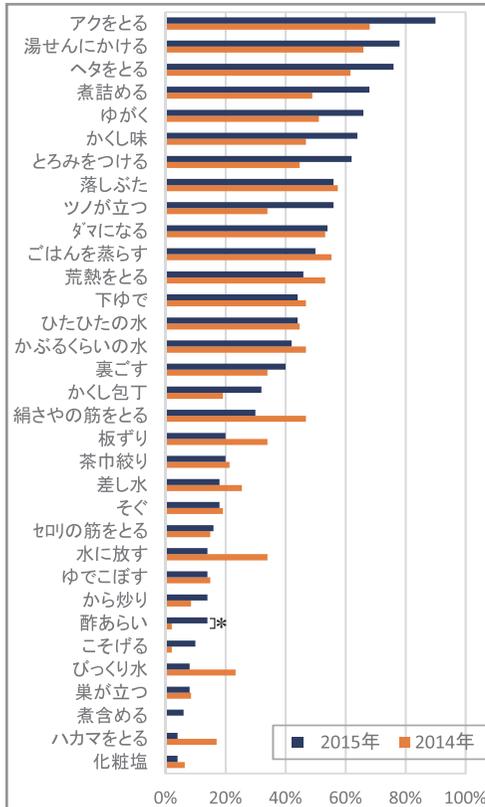


図7 実習開始時の調理用語認知度 (意味が分かる)
(χ^2 検定: * $\rho < 0.05$)

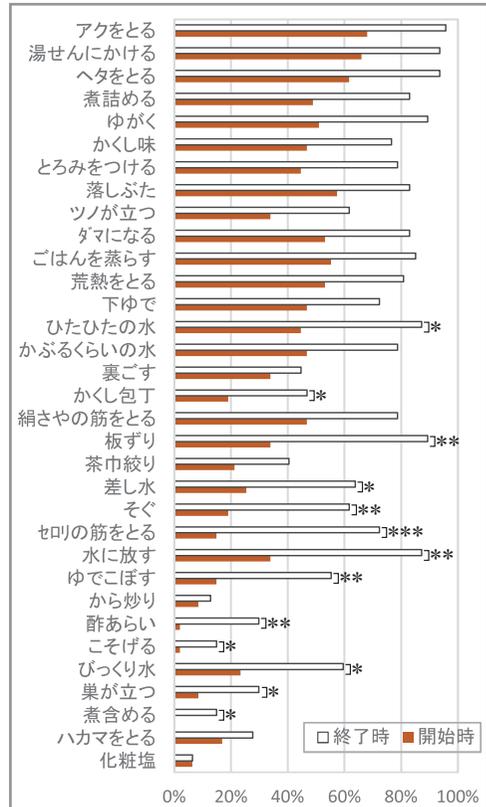


図8 実習前後の調理用語認知度 (意味が分かる)
- 2014年度生 -
(χ^2 検定: * $\rho < 0.05$, ** $\rho < 0.01$, *** $\rho < 0.001$)

(4) 平均値の比較

調査対象者が実際に切ることができる切り方の数と実際に意味の分かる調理用語の数について、実習の効果をみるために平均値を比較してみた。できる切り方の平均値は2014年度生では開始時 10.2 ± 6.3 個、終了時 15.5 ± 5.1 個であり、2015年度生では開始時 8.0 ± 5.3 個、終了時 16.5 ± 4.8 個であり、実習の前後の差についてt検定を行った結果、各年度で有意差が認められた ($\rho < 0.01$)。また、意味の分かる調理用語の平均値は、2014年度生では開始時 11.3 ± 7.9 個、終了時 20.8 ± 5.8 個、2015年度生では開始時 11.9 ± 7.2 個、終了時 20.3 ± 6.0 個となり、いずれの年度生も実習の前後で有意差が認められ ($\rho < 0.01$)、切り方、調理用語のいずれの知識についても実習の効果が確認できた。

(5) 「実際にできる切り方の数」と「実際に意味が分かる調理用語の数」の関係

2014年度生、2015年度生それぞれについて、「実際にできる切り方の数」と「調理用語の意味が分かる」数をプロットしてみると図9、図10のようになり、それぞれに高い相関関係が認められた。実習開始時と実習終了後と比較するといずれの年度生も終了時にはプロットの点が全体的に数の多い右側にシフトしており、ほとんどの学生で知識の習得率が向上したことが伺えた。ただし、いずれの年度においても数名については実習終了後も習得率の低い学生が残っており、今後、これらの学生をどのように指導していくかが課題である。

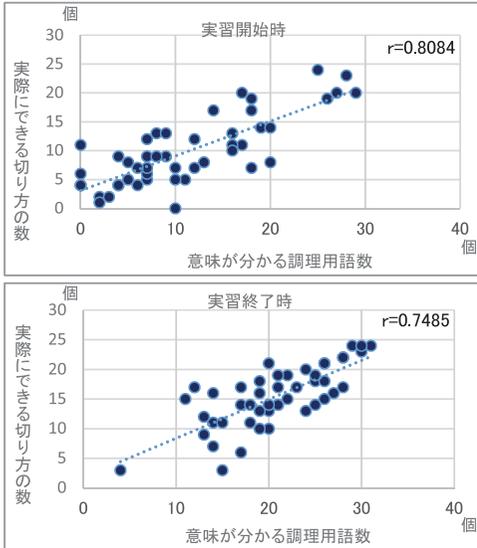


図9 「できる切り方数」と「意味が分かる調理用語数」
—2014年度生—

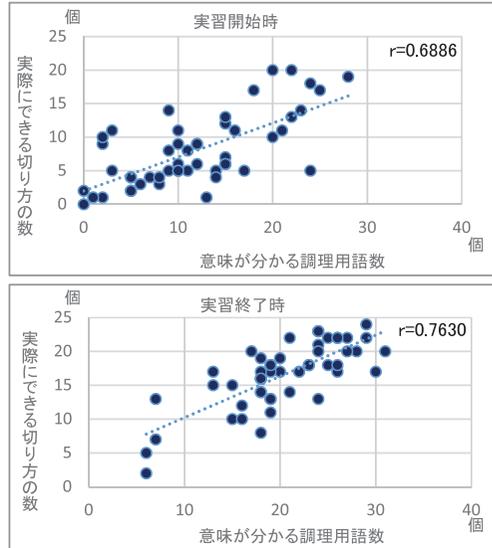


図10 「できる切り方数」と「意味が分かる調理用語数」
—2015年度生—

(6) 2006年度生の調理用語の認知度との比較

調査対象とした学生について、出身高校のパターンをみると、現在も10年前もあまり変わらず、6割～7割が普通科出身であり、次に商業科が多くなっている(図11)。また、家庭で調理に携わる度合いを比較してみるとそのパターンはかなり異なっていた(図12)。調査

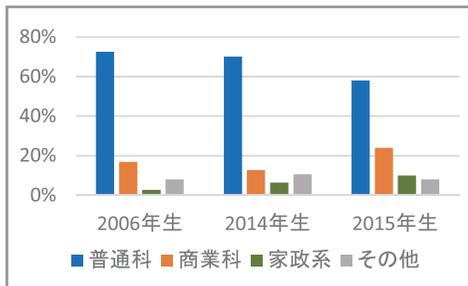


図11 出身高校

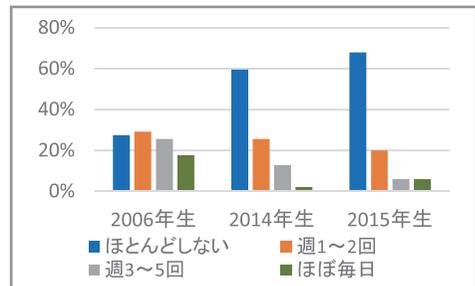


図12 家庭での調理頻度

項目の文言が今回と2006年度とはやや異なるため、2006年度の調査で用いた用語の「よく手伝う」は「ほとんど毎日」、「時々手伝う」は「週3～5回」、「たまに手伝う」は「週1～2回」に対応させてグラフを描いた。「ほとんどしない」者は2015年度生が68%であったのに対し2006年度生では30%程度と少なかった。「ほぼ毎日」調理に携わる者も2006年度生の方が現在の学生より割合が高く約30%であり、10年前の学生の方が家庭で調理の手伝いをよくしていたと想像される。

調理用語の認知度について、2014年度生および2015年度生の調査結果と、およそ10年前に筆者が調査した結果（2006年度生）を比較してみた。2006年度生について調査した時期が入学直後のみであったため、ここでは調理実習の“開始時”のみの比較を示している。

調理用語の「名称を知っている」割合は、2006年度生と最近の学生とでは認知度にかかなりの差が見られた。2006年度生と2015年度生を比較した結果を図13に示す。いずれの用語についても、2006年度生の方が2015年度生の認知度を上回っており、ゆでこぼす、水に放す、煮含める、について有意差が認められた。また、2014年度生と比べた場合（ここでは図示していない）、隠し包丁、ゆでこぼす、から炒り、こそげる（以上、 $p < 0.01$ ）、ツノが立つ、そぐ、

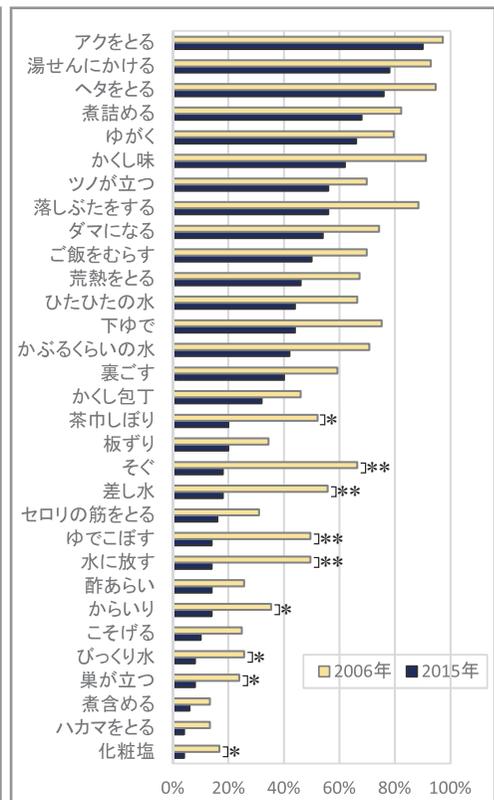
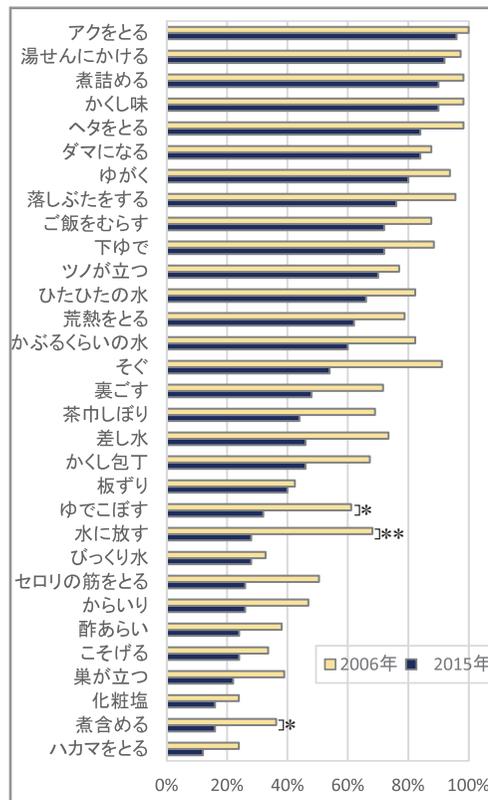


図13 実習開始時の調理用語認知度(名称を知っている)
2006年度生：n=113, 2015年度生：n=50
(χ^2 検定：* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

図14 実習開始時の調理用語認知度(意味が分かる)
2006年度生：n=113, 2015年度生：n=50
(χ^2 検定：* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

茶巾絞り、差し水、セロリの筋を取る、酢洗い（以上、 $\rho < 0.05$ ）で有意差が認められた。

次に、調理用語の「意味が分かる」割合についても2006年度生と最近の学生との間に差がみられ、2006年度生の方が最近の学生よりも全体的に認知度が高かった。ここでは、2006年度生と2015年度生を比較した結果を示す（図14）。有意差が認められたのは、そぐ、差し水、ゆでこぼす、水に放す（以上、 $\rho < 0.01$ ）、茶巾絞り、から炒り、びっくり水、巣が立つ、化粧塩（以上、 $\rho < 0.05$ ）、であった。また、2014年度生と比較した場合（ここでは図示していない）、さらに差の開きが大きく、ほとんどの用語で2006年度生の認知度が上回っていた。有意差が認められた用語は、そぐ、ゆでこぼす、酢洗い、から炒り、こそげる（以上、 $\rho < 0.01$ ）、隠し味、ツノが立つ、隠し包丁、茶巾絞り、差し水、セロリの筋をとる、煮含める（以上、 $\rho < 0.05$ ）であった。

以上の結果より、本学科に通ってくる学生において、10年前と現在とでは認知度かなりの差がみられ、最近の学生の調理用語に関する認知度の低下が確認された。すなわち、2006年度生の方が現在の学生より調理に関する知識が豊富であったことが推察された。これらの結果から、現在の学生については、調理用語に関して従来よりも更にていねいに、そして繰り返し説明する必要があることを改めて認識した。

なお、上記の調査は質問紙法による学生の自己申告であり、「できる」「意味が分かる」についてはそれらの信頼性において、実際とは多少誤差があることも考えられる。今後、調査方法を検討してみることで、より正確に実態を把握できると考える。

4. 要約

最近の学生の調理用語に関する知識および技術の傾向を知るために、2014年度生と2015年度生の調査結果を比較した。

- 1) 切り方に関する調査結果では、「名称を知っている」割合は2014年度生、2015年度生共にほぼ似通った傾向であり、認知度の高かったのは、みじん切り、せん切り、輪切り等であり、認知度の低かったのは拍子木切り、色紙切り、花形れんこん等であった。また、「実際に切ることができる」割合においても2014年度生、2015年度生共にほぼ同様の傾向であり、認知度が高かったのはみじん切り、低かったのは拍子木切り、面取り、かつらむき、二枚卸、三枚卸、花形れんこん、色紙切り、であった。有意差が認められたのは色紙切りのみであった。

2015年度生について調理実習の開始時と終了時とを比較すると、多くの切り方で認知度が上昇し、2014年度の調査結果と同様に実習の効果が確認できた。

- 2) 調理用語の関する調査結果では、「名称を知っている」割合は2014年度生、2015年度生共にほぼ似通った傾向であり、認知度の高かったのは、アクを取る、湯せんにかける等であり、認知度の低かったのは、から炒り、酢あらい、こそげる、化粧塩、煮含める等であった。また、「どのようにするか意味が分かる」割合においても2014年度生、2015

年度生共にほぼ同様の傾向であり、認知度が高かったのはアクを取る、湯せんにかける等であり、認知度の低かったのは、そぐ、セロリの筋を取る、ゆでこぼす、から炒り、酢あらい、こそげる、巣が立つ、煮含める、化粧塩等、多数であった。

2014年度生について、実習開始時と終了時とを比較すると、2015年度生の調査結果と同様に、終了時に多くの用語について認知度が上昇しており、実習の効果が確認された。

- 3) 「実際に切ることができる」と「用語の意味が分かる」数の間には2014年度生、2015年度生いずれにも高い相関関係がみられた。実習開始時に比べて終了後では全体的に認知度が上昇しており、実習の効果が認められた。
- 4) およそ10年前である2006年度生と最近の学生とを比較すると、実習開始時において、調理用語に関して、「名称を知っている」、「意味が分かる」割合がいずれについても全体的に2006年度生が最近の学生の認知度を上回っており、最近の学生の調理に関する知識の低下が確認された。

(本研究は2016年10月の第63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致します。

参考文献

- 1) 堀 光代：調理実習によ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、第62報、pp.75-79 (2013).
- 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：短大生の調理用語の知識に与える調理実習の効果、就実論叢、45、pp.155-160 (2015).
- 4) 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 (2007).