

本学学生の調理教育に関する研究（3）

—調理歴の実態—

中 村 喜代美

目 次

1. は じ め に
2. 研 究 方 法
 2. 1. 調査対象と調査時期
 2. 2. 調査方法及び調査内容
3. 結 果 と 考 察
 3. 1. 調理に関わる家事歴
 3. 2. 基本的調理操作習得歴
 3. 3. 基本的調理操作の情報源
 3. 4. 料理の経験年齢
 3. 4. 1. 入学時における料理及び菓子の経験年齢の割合
 3. 4. 2. 入学時における料理及び菓子の経験年齢の関連
 3. 5. 調理法の習得方法
4. ま と め
- 参 考 文 献

1. は じ め に

これからの調理教育にあたり、学生達の調理への知識及び能力のより多くの向上をめざす授業内容を考える上で、学生の調理能力を把握することが必要と考え、調理実習教育の方向を探ることを目的に調理実態の検討を行ってきた。本学紀要第26号では、入学時における家庭での家事への参加状況、調理への興味や意欲、調理達成度、食事への関心、食生活への意識などについて、27号では、短大在学中の家庭における調理実態や調理・食への意識や態度、調理復習度などについて調査・検討をし報告した。

入学時、学生は調理に対する意欲や関心は比較的高い者が多いが、参加度や関わり方が低い傾向がみられた。⁽¹⁾⁽²⁾ これは近年、日常食において食生活への意識など高いにもかかわらず、主婦の調理離れが進み、⁽³⁾⁽⁴⁾ 家庭内食の減少、家庭外食の増加を反映して、⁽⁵⁾ それに伴い学生の調理能力は年々低下がみられることが報告されている。⁽⁶⁾⁽⁷⁾ 調理技術の習得には食品・調理の知識を知ることも必要であるが、実際の経験を繰り返すこと、すなわち反復訓練も重要である。さらに、このような技術の習得には専門的な訓練も有効であるが、日常的に経験を繰り返しながら、覚えていくことも大切である。従来調理技術の多くは家庭内で母親から子どもに伝えられ、子どもにとっては、日常生活の中で経験を繰り返すことにより、様々の生活技術のひとつとして習得され

中 村 喜 代 美

てきた。しかし、近年、子どもの生活も受験勉強やクラブ活動への比重が高まり、家庭での生活は制約をされていると言われている。このような状況の中で学生達がどのように調理に関わってきたかを知るため、今回は入学生を対象として、短大入学までに、調理に関わる家事や料理をいつ頃、どのようにして習得してきたかを調査し検討を行ったので報告する。

2. 研究 方 法

2. 1. 調査対象と調査時期

1994年度入学生93名と1995年度入学生100名の計193名とし、それぞれ、入学時の4月の最初の授業時に実施した。

2. 2. 調査方法及び内容

以下の内容について、自己記入法によるアンケート調査を行い、即時回収した。(表1)

- ① 調理にかかわる家事の開始年齢
- ② 基本的調理操作の経験の有無、開始年齢、情報源
- ③ 料理51品目の経験の有無、開始年齢、情報源

3. 結 果 と 考 察

3. 1. 調理に関わる家事歴

図1は、調理に関わる家事の経験状況を示したものである。

短大入学以前に学生の9割以上が今回調査した家事のすべてについて経験していた。この中で「買い物に行く」は18.8%、「食卓の準備」では12.9%の者が小学校以前に手伝っていたことがあると答え、小学校高学年になると「買い物に行く」「食卓の準備」「食器の洗浄」「食器を拭く」「包丁で食品を切断する」を8割以上の者が経験していた。幾分技術を要する「包丁で食品を切断する」は小学校中学年の頃から急に多くなっている。また「料理を作る」は学校で調理実習がある小学校高学年から多くの者が手伝っており、自分から進んでする者が多いと考えられる。中野・武藤の報告に「食器のあとかたづけ・配膳の手伝い」「買い物・食器の洗浄」は分担制であったり、親に言われてすることが多く「お菓子作り・りんごの皮をむく」は、自分から進んですることが多いとあり同様な傾向であると考えられる。^⑧ また「子供に家事をやらせるべきか」の調査で有職主婦98%、無職主婦97%が「はい」と答えている報告^⑨からも母親の意識は子供に家事を手伝わせるべきと強く思っていると考えられ、本調査では簡単な家事は小学校以前、小学校低学年から経験しているが、複雑な家事は小学校高学年から高校生にかけて多く経験しているといえる。

3. 2. 基本的調理操作習得歴

図2は、基本的調理操作に関わる経験の有無を示したものである。

本学学生の調理教育に関する研究(3)

表1 調理歴に関する質問内容

1. 次の家事について何歳位からしているか(開始年齢)答えて下さい。
 a. 買い物に行く() b. 食卓の準備-食器を運んだり並べる()
 c. 食器を洗う() d. 洗った食器をふく()
 e. 包丁で食品を切る() f. 料理を作る-完成させる()
2. あなたは次の調理操作を行ったことがありますか。(○:ある ×:ない)
 「ある」と答えた方は何歳頃からするようになったか-開始年齢、また、その技術を何で知ったか-情報源-について(a. 母親や祖母から習う b. 学校で習う c. 本・テレビなどで知る)答えて下さい。

調理操作	経験	開始年齢	情報源	調理操作	経験	開始年齢	情報源
ご飯を炊く(炊飯器・鍋)				魚をおろす			
青菜をゆでる				出汁をとる			
乾麺をゆでる				ホワイトソースを作る			

3. 次の料理について下記のように分類して下さい。
- ① 自分で作ることができるか?
 (a. 作ることができる b. つくることができない c. どんな料理か知らない)
- ② (自分で作れる場合)何歳頃からできるようになったか-開始年齢-?
- ③ (自分で作れる場合)誰から習ったか-情報源-?
 (イ. 母親から習う ロ. 祖母から習う ハ. 学校などで習う ニ. 本・テレビ等で知る ホ. その他)

料理名	①有無	②開始年齢	③情報	料理名	①有無	②開始年齢	③情報	料理名	①有無	②開始年齢	③情報
目玉焼				焼飯				コンソメスープ			
味噌汁				オムレツ				海老フライ			
カレーライス				煮込うどん				グラタン			
赤飯				シチュー				酢の物			
てんぷら				野菜サラダ				クッキー			
煮豆				茶碗蒸し				パン			
卵巻き				とんかつ				デコレーションケーキ			
酢豚				芋コロッケ				焼プリン			
ピザ				芋サラダ				ハンバーグ			
巻き寿司				潮汁				ピラフ			
煮魚				焼豚				拌三糸			
焼肉				寄せ鍋				ババロア			
粕汁				じぶ煮				ホットケーキ			
麻婆豆腐				ぬた				ハヤシライス			
焼魚				冷しそうめん				えびす			
親子どんぶり				八宝菜				なすオランダ煮			
即席漬				ボルシチ				なすソウメンかけ			

※ 開始年齢は次のように分類して下さい。
 A: 小学校入学以前 B: 小学校低学年(1・2年) C: 小学校中学年(3・4年)
 D: 小学校高学年(5・6年) E: 中学生 F: 高校生

中 村 喜代美

図1 調理に関わる家事歴

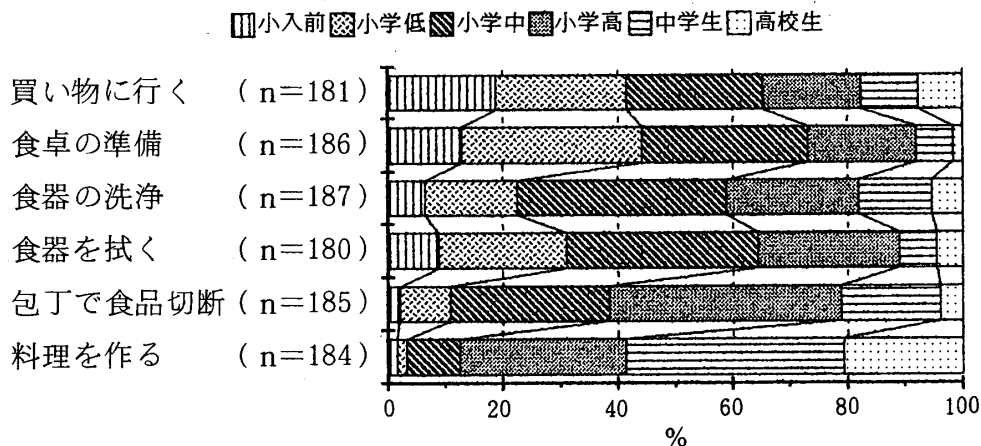
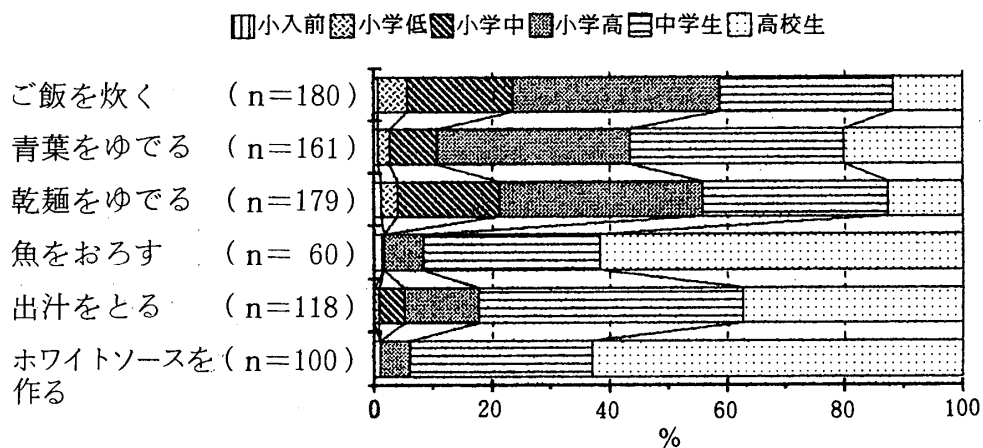


図2 基本的調理操作歴



短大入学までに、「ご飯を炊く」「青菜をゆでる」「乾麺をゆでる」は学生の8割以上の者が経験していた。このうち小学校高学年で約半数の者が、中学校卒業時には8割の者が経験していた。これは調理実習で取り上げられたり、日常的で基本的な調理操作であるためと考えられる。しかし「魚をおろす」の経験者は3割と大変低く、そのうち過半数は高校生で経験しており、かなり技術を要する調理操作といえる。経験状況が低い原因として、高校で家庭科を選択科目として取っている者は少ないこと、また、家庭においては洋風料理を好み、魚より肉のほうが多く食卓に上り、もし魚を使用する場合も切り身の使用や下処理済みの魚を購入し、「魚をおろす」ことは大変少ないものと考えられ、川口・横山の報告と同様な傾向であった。⁽¹⁰⁾ また「ホワイトソースを作る」も「魚をおろす」と同様に5割と低く、そのうち中学生までの経験は4割と低い。「ホワイトソースを作る」ことはあまり家庭では行こなわないと考えられ、経験するとしても他の調理操作に比べ手間のかかる作業であり技術的に熟練を要するため、高校生になってからであると考えられる。「出し汁をとる」では6割の者が経験し、そのうち中学生までに経験したものは6割であった。「魚をおろす」「ホワイトソースを作る」より簡単な調理操作であるためか、

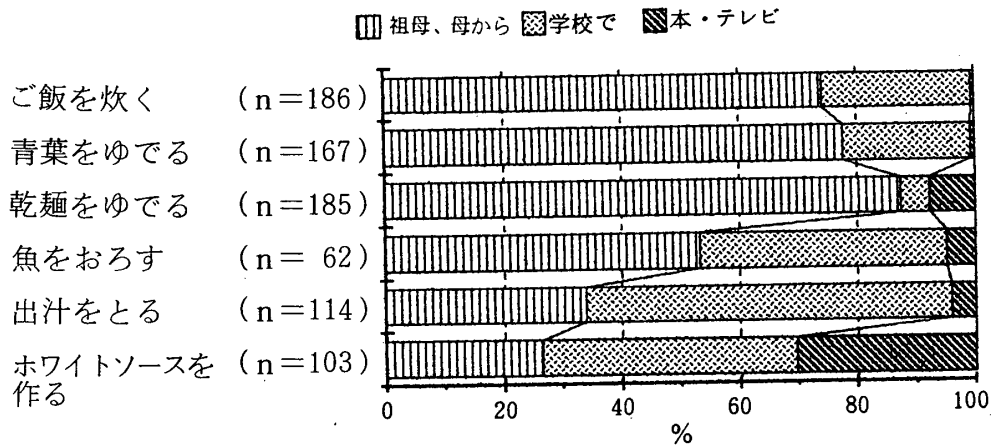
幾分多くはなっている、しかし化学調味料の普及により日常あまり行われず、他の調理操作より経験率は低くなっていると思われる。

3. 3. 基本的調理操作の情報源

図3は、基本的調理操作に関わる情報源を示したものである。

だれに習ったかについて、日常食事を作る時行う「ご飯を炊く」「青菜をゆでる」「乾麺をゆでる」は学生の7割以上、複雑な「魚をおろす」においては5割以上が、母親や祖母から習ったと答え、学校で習得したと答えたものは「青菜をゆでる」は1割以下と少なく「ご飯を炊く」「乾麺をゆでる」は2割「魚をおろす」では4割と低くなっていたのに対し、家庭であまり行われない「出し汁をとる」は6割以上の多くが学校で習得したと答え、母親や祖母から習ったものは3割と低くなっていた。また、調理実習や家庭であまり作ることの少ない「ホワイトソースを作る」は学校で習得したと答えたものは4割、母親や祖母から習ったものは3割、本やテレビで知ったものは3割弱であり、日常よくする簡単な調理操作は母や祖母から習い、知識を必要とするもの、技術や熟練を要するもの、また手間のかかるものは学校で習得したり、また本やテレビなどの情報が利用されているようであった。

図3 基本的調理操作の情報源



3. 4. 料理の経験年齢

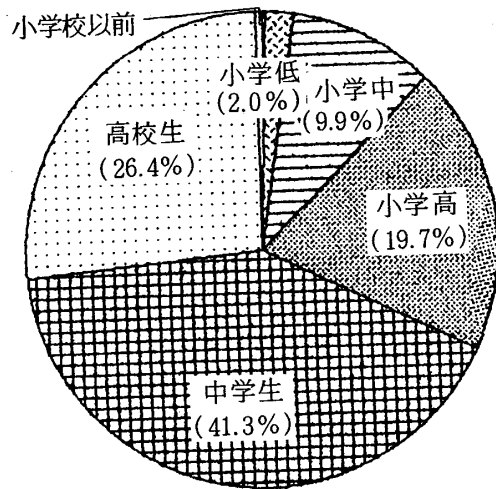
3. 4. 1. 入学時における料理および菓子の経験年齢の割合

料理および菓子51品目について入学時まで最初に調理経験した年代を8段階に分け記入させた。全体として「作ったことがある」ものは49.6%、「作ることができない」ものは40.0%、「どんな料理か知らない」ものは10.6%であった。

図4は、各料理の「作ることができない」「知らない」を除いた全料理の年齢段階別経験率を示したものである。「小学校入学前に作った」ものは0.7%、「小学校低学年で作った」ものは

2.0%、「小学校中学年で作った」ものは9.9%、「小学校高学年で作った」ものは19.7%、「中学生で作った」ものは41.3%、「高校生で作った」ものは26.4%であった。図5は、入学時における料理および菓子51品目の年齢段階別調理経験を人数であらわしたものである。次に、料理・菓子の調理様式・形態や調理操作、また、嗜好により参加する年齢段階があると考えられ「小学生」「中学生」「高校生」の3段階に分けてそれぞれの累積経験率により検討した。(表2)

図4 料理の習得時期(全体)

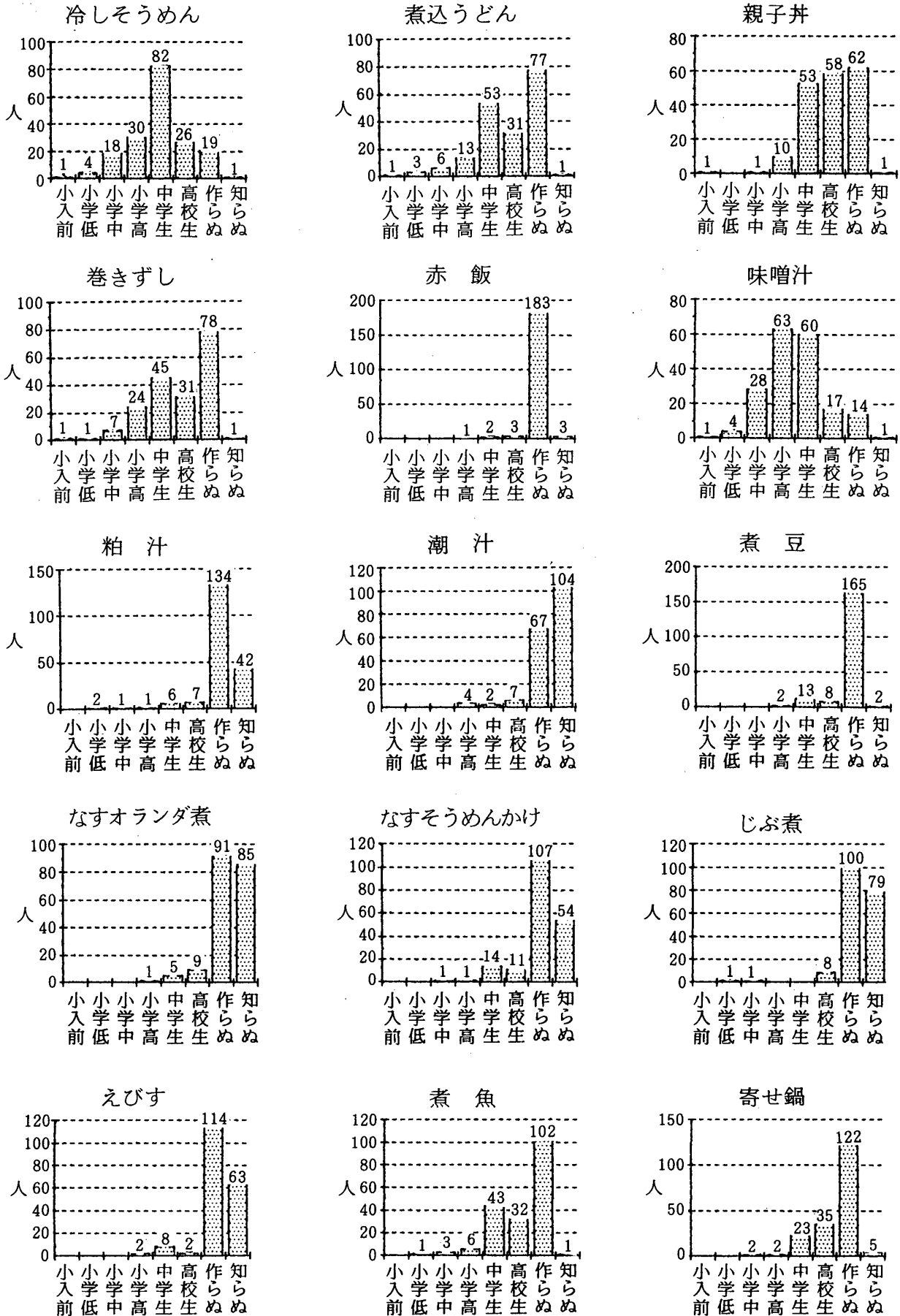


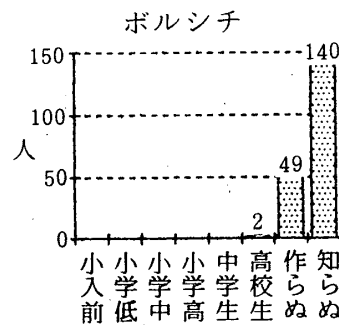
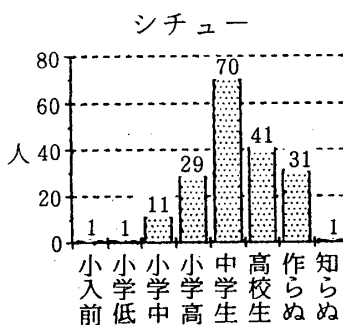
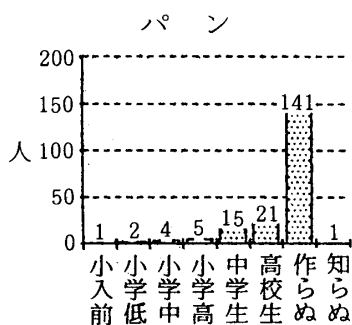
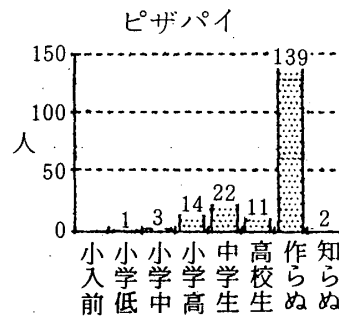
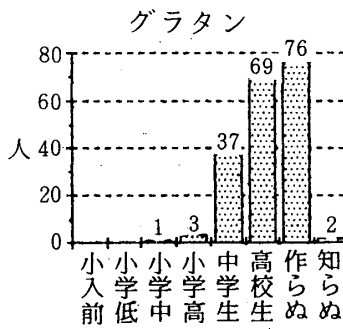
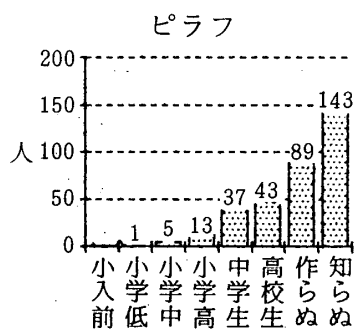
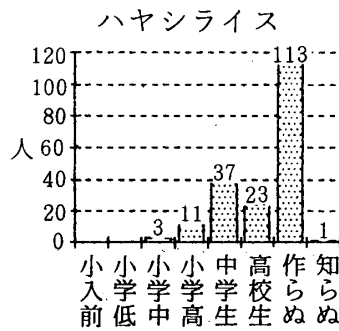
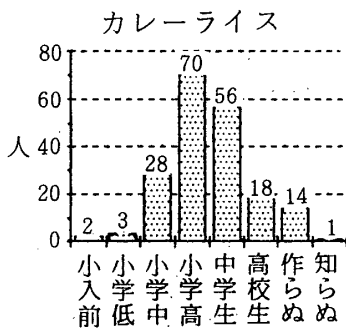
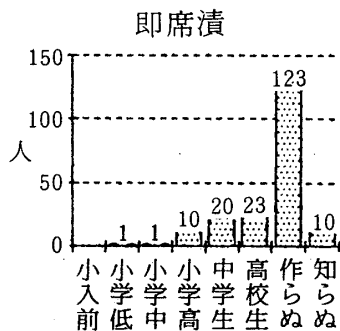
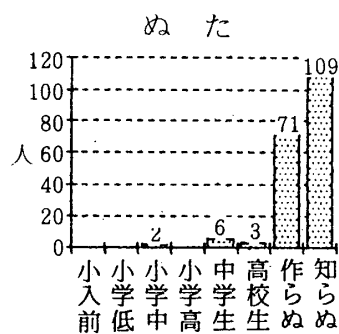
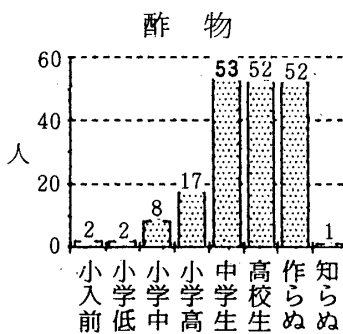
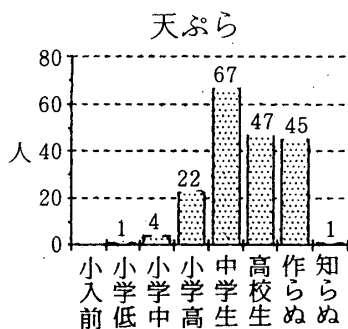
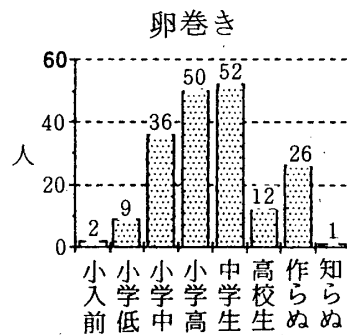
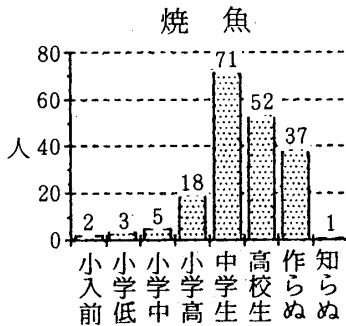
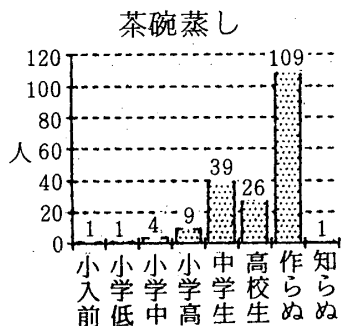
はじめに小学校卒業時に調理経験率80%以上の料理は「目玉焼」であり、70%以上の料理は「ホットケーキ」、50%以上の料理は「野菜サラダ」「卵巻き」「味噌汁」「カレーライス」であった。料理は切断のみのものや、煮る・焼くが鍋やフライパン1個でできる簡単な調理操作のものであり、他に、子供の好きな卵料理で、技術的に難しいとされる「卵巻き」など2種も含まれていた。これは平本他の報告で「家で作った料理は何ですか」の質問で卵料理が最も多いとあり同様であった。⁽¹¹⁾料理作りは学校での調理実習もあり、家事参加は小学校高学年頃から意欲をもってするようになっていくと考えられ、中野他も同様に報告している。⁽⁸⁾

次に、中学校卒業時までには、調理経験率90%以上の料理は「目玉焼き」「野菜サラダ」「ホットケーキ」、80%以上の料理は「味噌汁」「カレーライス」「クッキー」「焼き飯」、50%以上の料理は「冷やしそうめん」「卵焼き」「焼き肉」「芋サラダ」「シチュー」「焼き魚」「天ぷら」「オムレツ」であった。中学生は小学生より料理に少し慣れ、料理の習得時期として中学生が41.3%と最も高く、作れる喜びや楽しさから料理数は大幅に伸びを示したと考えられる。これは、日常的な料理や若年者に嗜好の高い洋風のもので、また、調理経験が未熟なものにとっても、簡単な「生物」「煮物」「汁物」の他に、技術を要し多少とも危険を伴う「揚げ物」や「焼き物」などがあげられた。

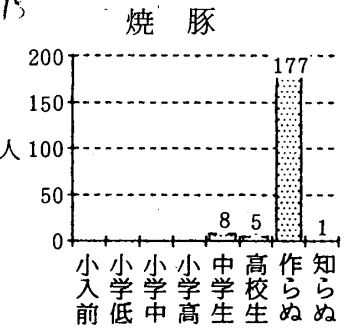
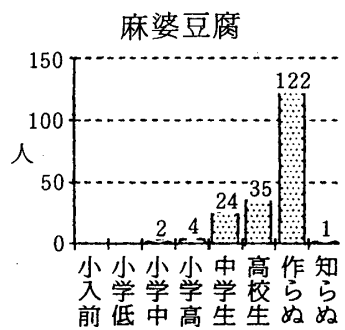
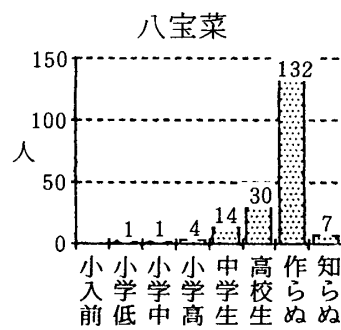
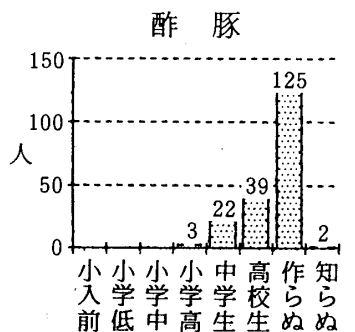
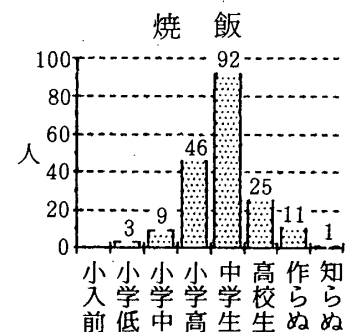
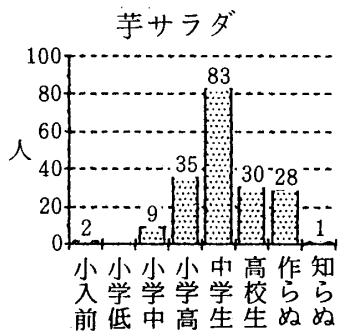
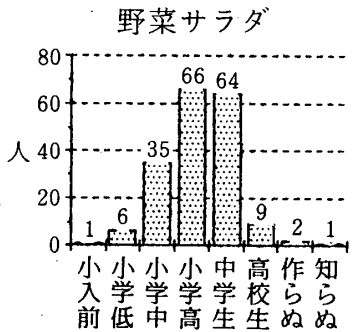
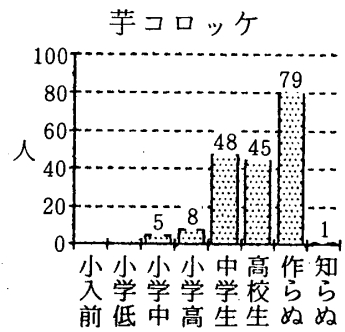
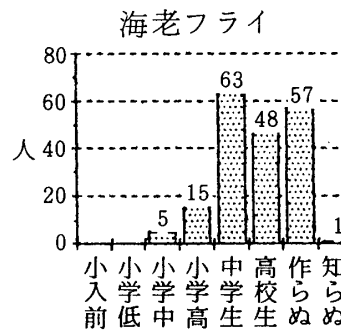
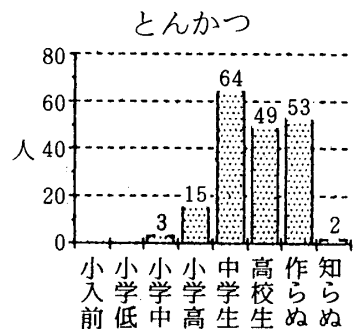
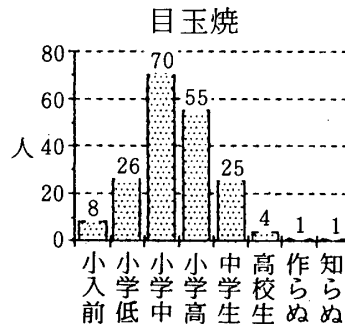
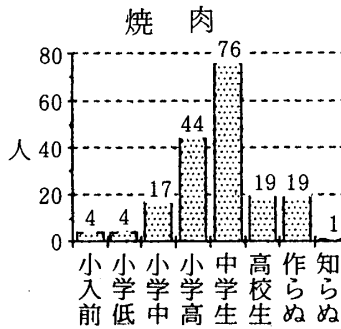
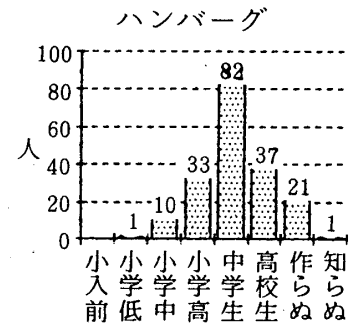
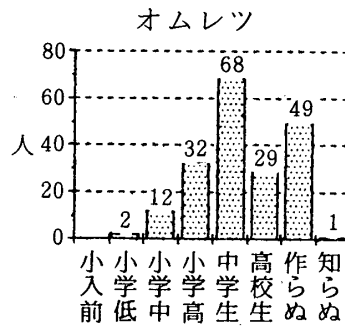
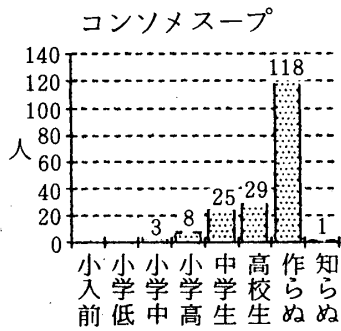
高校卒業時までには、調理経験率90%以上の料理は「目玉焼き」「野菜サラダ」「ホットケーキ」「焼き飯」「味噌汁」「カレーライス」「クッキー」、80%以上の料理は「焼き肉」「冷やしそうめん」「ハンバーグ」「卵巻き」「芋サラダ」「シチュー」「焼き魚」、50%以上の料理は「天ぷら」「オムレツ」「トンカツ」「酢の物」「海老フライ」「親子丼」「デコレーションケーキ」「グラタン」「巻きずし」「煮込みうどん」「芋コロッケ」「ピラフ」であった。高校時代は、中学時代に比べ料理の習得の伸びは低い、しかし調理経験率50.0%以上の料理数は中学校卒業時より大幅に増えている。高校生は大学受験もあり塾通いや習い事、アルバイトに多忙になり、中学生に比べ料理作りへの意欲が少ないものと考えられるが、作るものはいろいろの料理に挑戦

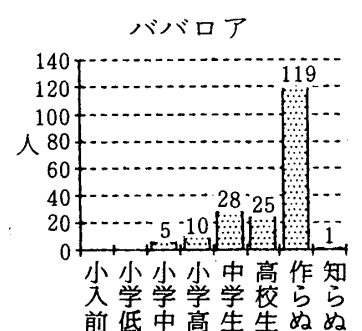
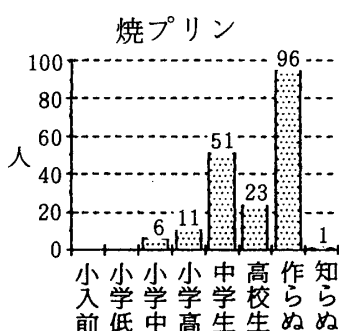
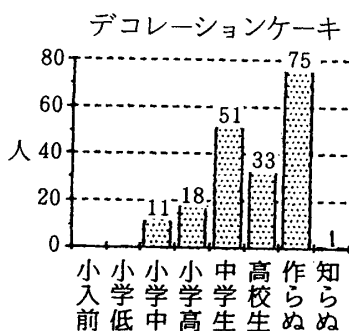
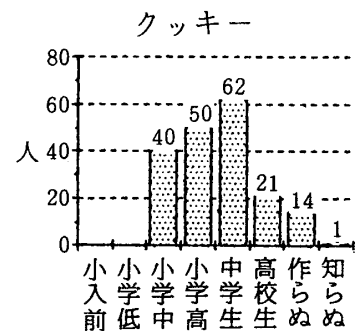
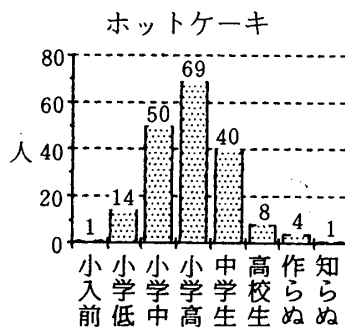
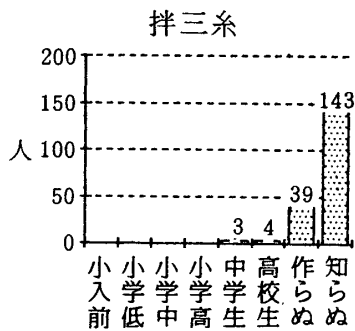
図5 料理および菓子51品目年齢別調理経験度数





本学学生の調理教育に関する研究 (3)





していることも伺える。

短大入学前までの経験率は「日本料理」が47.0%、「西洋料理」は65.0%、「中華料理」は38.2%で洋風料理に多くの経験がみられた。針谷他の調査でも同様の傾向が報告されている。⁽¹²⁾ 洋風料理は若い学生の好む料理であり、⁽¹³⁾ また、比較的簡単な料理である「野菜サラダ」「カレーライス」「シチュー」は家庭の中に多く浸透しており、調理しやすいものとする。和風料理は日常よく家庭食として作られている。しかし洋風料理より作る頻度が少なく、特に代表的な「粕汁」「煮豆」「赤飯」「ぬた」を作ったものは20.0%以下と大変少なく、学生にとっていつも食べてはいても和風料理は魅力的な料理ではなく、また技術的に難しく繁雑なため低いものと考えられる。中華料理は近年好まれる傾向をみせているが、「焼き豚」「酢豚」「八宝菜」は調理法も複雑なため家では作らないものと思われる。

また調理操作別の経験では「生物」「焼き物」「揚げ物」などの料理にかかわってはいるものの、「蒸し物」「寄せ物」「漬け物」では低くなっており、これらの手法は手間がかかり技術と経験が必要であり、さらに若い人の好みにも合わないため、作らないと考えられる。

次に過半数が知らない料理には「ピラフ」「ボルシチ」「拌三条」「潮汁」「ぬた」が上げられ、中で「潮汁」なら「貝のおつゆ」、「ピラフ」なら「洋風炒めご飯」と言えば知っている学生もいると思われ、単に名称のみ知らない学生も含まれていると考えられる。また当地の郷土料理で知られる「なすのオランダ煮」「じぶ煮」「えびす」「なすのそうめんかけ」も1/3以上のものに知られておらず、近年有職主婦が多く、時間がかかり、作り方も繁雑で家族の嗜好にもそれほど合わず作らないものと考えられる。⁽¹⁴⁾

本学学生の調理教育に関する研究(3)

表2 料理の年齢段階別調理経験率の累積

(%)

料理名	人数	小入前	小学低	小学中	小学高	中学生	高校生	作れぬ
冷しそうめん	180	0.6	2.8	12.8	29.4	75.0	89.4	100.0
煮込うどん	184	0.5	2.2	5.4	12.5	41.3	58.2	100.0
親子丼	185	0.5	0.5	1.1	6.5	35.1	66.5	100.0
巻ずし	187	0.5	1.1	4.8	17.6	41.7	58.3	100.0
赤飯	189	0.0	0.0	0.0	0.5	1.6	3.2	100.0
味噌汁	187	0.5	2.7	17.6	51.3	83.4	92.5	100.0
粕汁	151	0.0	1.3	2.0	2.6	6.6	11.3	100.0
潮汁	80	0.0	0.0	0.0	5.0	7.5	16.3	100.0
煮豆	188	0.0	0.0	0.0	1.1	8.0	12.2	100.0
なすオランダ煮	106	0.0	0.0	0.0	0.9	5.7	14.2	100.0
なすソウメンかけ	134	0.0	0.0	0.7	1.5	11.9	20.1	100.0
じぶ煮	110	0.0	0.9	1.8	1.8	1.8	9.1	100.0
えびす	126	0.0	0.0	0.0	1.6	7.9	9.5	100.0
煮魚	187	0.0	0.5	2.1	5.3	28.3	45.5	100.0
寄せ鍋	184	0.0	0.0	1.1	2.2	14.7	33.7	100.0
茶碗蒸し	189	0.5	1.1	3.2	7.9	28.6	42.3	100.0
焼魚	188	1.1	2.7	5.3	14.9	52.7	80.3	100.0
卵巻き	187	1.1	5.9	25.1	51.9	79.7	86.1	100.0
天ぷら	186	0.0	0.5	2.7	14.5	50.5	75.8	100.0
酢の物	186	1.1	2.2	6.5	15.6	44.1	72.0	100.0
ぬた	82	0.0	0.0	2.4	2.4	9.8	13.4	100.0
即席漬	178	0.0	0.6	1.1	6.7	18.0	30.9	100.0
カレーライス	187	1.1	2.7	17.6	51.3	83.4	92.5	100.0
ハヤシライス	187	0.0	0.0	1.6	7.5	27.3	39.6	100.0
ピラフ	188	0.0	0.5	3.2	10.1	29.8	52.7	100.0
グラタン	186	0.0	0.0	0.5	2.2	22.0	59.1	100.0
ピザパイ	190	0.0	0.5	2.1	9.5	21.1	26.8	100.0
パン	189	0.5	1.6	3.7	6.3	14.3	25.4	100.0
シチュー	184	0.5	1.1	7.1	22.8	60.9	83.2	100.0
ボルシチ	51	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.9	100.0
コンソメスープ	183	0.0	0.0	1.6	6.0	19.7	35.5	100.0
オムレツ	191	0.0	1.0	7.3	24.1	59.7	74.9	100.0
ハンバーグ	184	0.0	0.5	6.0	23.9	68.5	88.6	100.0
焼肉	183	2.2	4.4	13.7	37.7	79.2	89.6	100.0
目玉焼	189	4.2	18.0	55.0	84.1	97.4	99.5	100.0
とんかつ	184	0.0	0.0	1.6	9.8	44.6	71.2	100.0
海老フライ	186	0.0	0.0	2.7	10.8	44.6	69.4	100.0
芋コロッケ	185	0.0	0.0	2.7	7.0	33.0	57.3	100.0
野菜サラダ	183	0.5	3.8	23.0	59.0	94.0	98.9	100.0
芋サラダ	187	1.1	1.1	5.9	24.6	69.0	85.0	100.0
焼飯	186	0.0	1.6	6.5	31.2	80.6	94.1	100.0
酢豚	189	0.0	0.0	0.0	1.6	13.2	33.9	100.0
八宝菜	182	0.0	0.5	1.1	3.3	11.0	27.5	100.0
麻婆豆腐	187	0.0	0.0	1.1	3.2	16.0	34.8	100.0
焼豚	190	0.0	0.0	0.0	0.0	4.2	6.8	100.0
拌三糸	46	0.0	0.0	0.0	0.0	6.5	15.2	100.0
ホットケーキ	186	0.5	8.1	34.9	72.0	93.5	97.8	100.0
クッキー	187	0.0	0.0	21.4	48.1	81.3	92.5	100.0
デコレーションケーキ	188	0.0	0.0	5.9	15.4	42.6	60.1	100.0
焼プリン	187	0.0	0.0	3.2	9.1	36.4	48.7	100.0
ババロア	187	0.0	0.0	2.7	8.0	23.0	36.4	100.0

3. 4. 2. 入学時における料理および菓子の経験年齢の関連

年齢段階における料理経験について個々の料理との関連を見るために対応分析を行い第1成分と第2成分のスコアの散布図を示した。(図6)

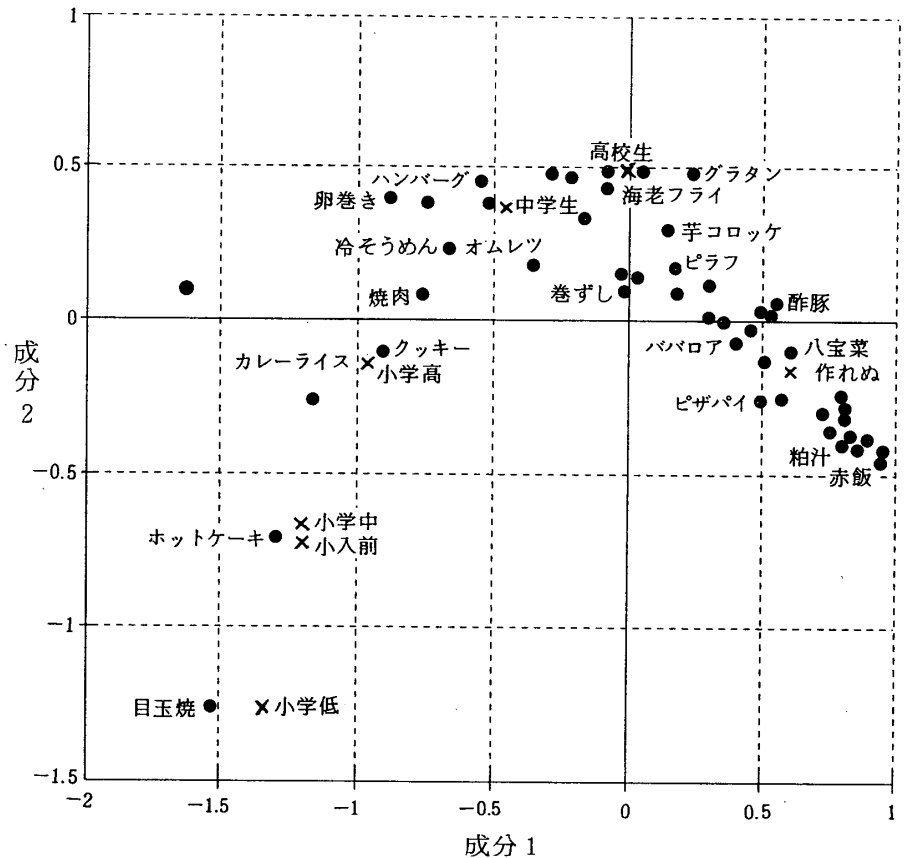
図のように、第1成分は料理の難易度を表す因子と考えられ、固有値0.423、寄与率70.4%となり、第2成分は年齢による経験率の大きさを表わす因子と考えられ、固有値0.129、寄与率21.4%となった。

第2成分の(-)方向は低年齢で多く経験された優しい料理が多く、(+方向)は高年齢になって多く経験した料理、もしくは作れぬ料理が分類されている。第3象限に小学校低学年が布置し、その周辺に「目玉焼き」、小学校中学年の位置に「ホットケーキ」「卵焼き」「野菜サラダ」、小学校高学年の位置に「味噌汁」「カレーライス」「クッキー」など小学生で多くが経験した簡単な料理が布置された。第2象限では、中学生が布置し、周辺に「焼肉」「芋サラダ」「オムレツ」「冷そうめん」「シチュー」「焼飯」「ハンバーグ」など中学生で多く経験した技術を要する料理があった。第2象限と第1象限のY軸の上部に高校生が布置し周辺に「トンカツ」「海老フライ」「親子丼」「グラタン」など技術的に難しい、揚げ物やホワイトソースを使ったオープン料理が布置していた。また第1象限のX軸および第4象限上部周辺には学生には難しい料理である「酢豚」「ババロア」「八宝菜」「赤飯」「粕汁」が布置され料理の経験は年齢と料理操作や難易度に関連していることが伺えた。

3. 5. 調理法の習得方法

図7は、全料理の習得方法を示したものである。全料理の習得の平均は「母親から習った」は、65.1%、「本やテレビで知った」は16.2%、「学校で習った」は11.8%、「祖母から習った」は3.5%であった。家庭料理は母親が日々主になって作っていることから料

図6 料理の年齢段階別調理歴の関連
—対応分析によるスコアの散布図—



理を母親から習っているのは当然のことと言える。しかし料理の中の一部、伝統料理・洋風料理・中華料理・菓子類で比較的母親から習う比重が低くなっているものもあり、さらに検討をおこなった。(図8)

和風料理の中で「煮魚」「即席漬」「茶碗蒸し」「じぶ煮」は「学校で習った」ものの比率が比較的多い料理である。もちろん最も多いのは「母親から習った」ものが39.0%~69.5%であるが、次に「学校で習った」は、16.9%~47.6%、「本やテレビで知った」は、3.7%~5.4%、「祖母から習った」は、5.1

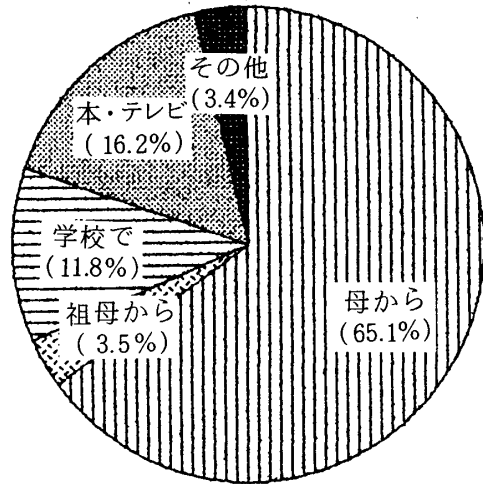
%~8.5%であった。これら昔から伝えられる和風の基礎的料理や伝統料理4種は「母親から習った」が全料理習得率の平均に比べ低く、これに対し、「学校で習った」というものが比較的多くなっており、理論的に教わることができるためと思われる。

洋風料理の中で「グラタン」「コンソメスープ」「パン」「ピラフ」「ピザパイ」「ハヤシライス」は「本やテレビで知った」「学校で習った」ものの比率が高い料理である。習得率は「母親から習った」ものが20.4%~50.0%であるが、次に「本やテレビで知った」は、21.6%~41.2%、「学校で習った」は、2.0%~30.4%であった。6種の洋風料理は手法が繁雑で時間がかかり技術や熟練を要するため、「カレーライス」や「トンカツ」のように日常あまり作っておらず、母親から習うものも少なく、本やテレビあるいは学校で知識を得る比重が高くなったと考えられる。

中華料理の中で「酢豚」「八宝菜」「麻婆豆腐」も洋風料理同様「本やテレビで知った」「学校で習った」ものの比率が比較的多い料理である。習得率は「母親から習った」ものは43.1%~56.6%であるが、次に「本やテレビで知った」は26.4%~29.2%、「学校で習った」は12.1%~26.2%であった。「酢豚」などは料理の手法が繁雑で時間がかかり技術を要するため外食の依存度が高く「焼飯」のように家庭食としては作られず、本やテレビ、学校で知識を得るものが多くなったと考えられる。

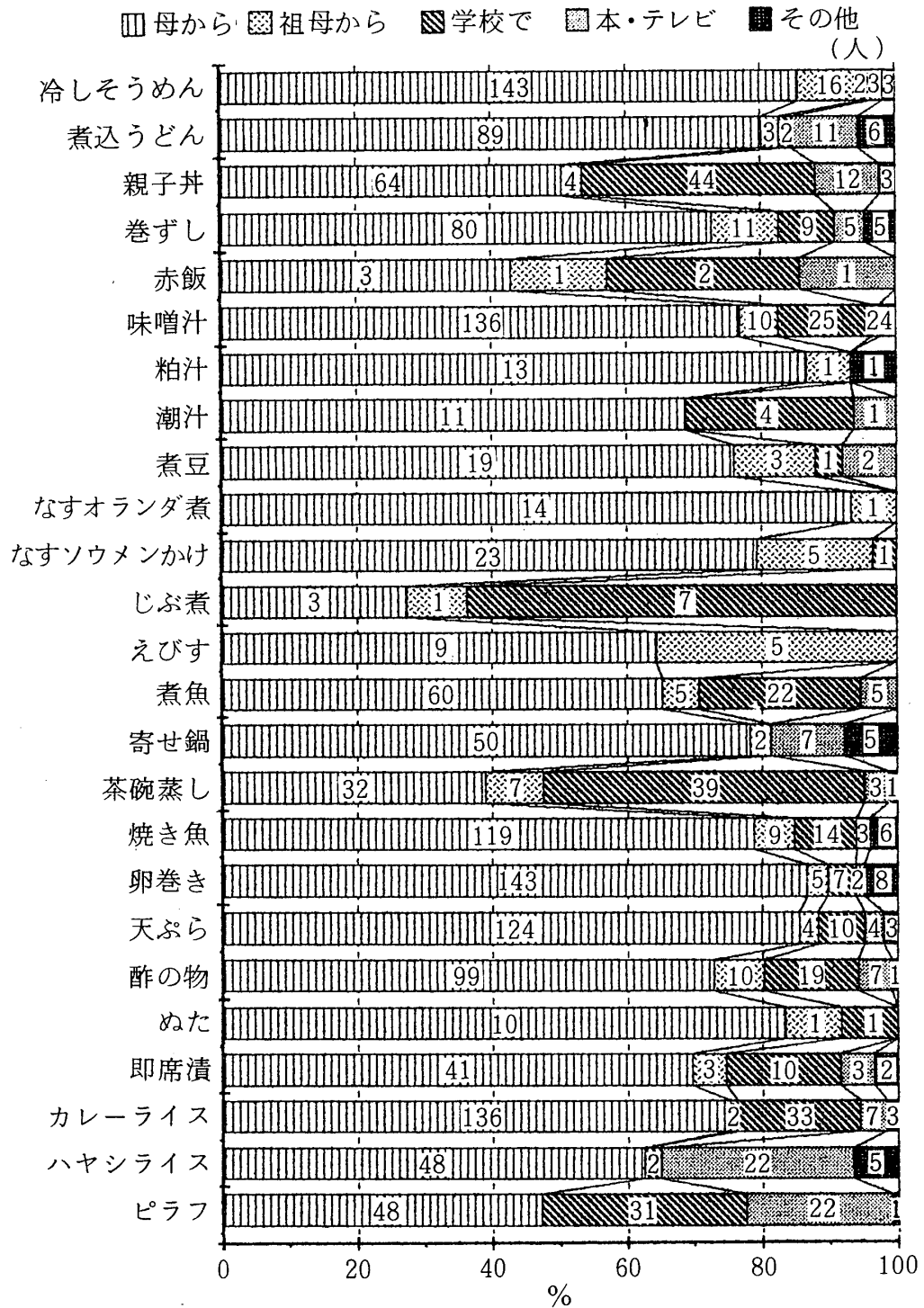
洋菓子の「デコレーションケーキ」「クッキー」「焼きプリン」「ババロア」「ホットケーキ」は「本やテレビで知った」比率が1位で最も多くなっているものである。習得率は「本やテレビで知った」ものは52.7%~71.8%と大変高く、次に「母親から習った」は12.9%~18.6%、「学校で習った」は6.9%~28.0%、「祖母から習った」は0%~1.4%であった。全料理習得の平均は「母親から習った」が1位、「本やテレビで知った」が2位であるが、洋菓子の習得方法は「本やテレビで知った」が1位、「母親から習った」が2位と入れ替わっている。菓子は、家庭における調理がそれ程浸透しておらず、また、感で作れるものではなく、計量をきちんと行い、

図7 料理の習得方法(全体)



中 村 喜代美

図8 料理の習得方法(1)

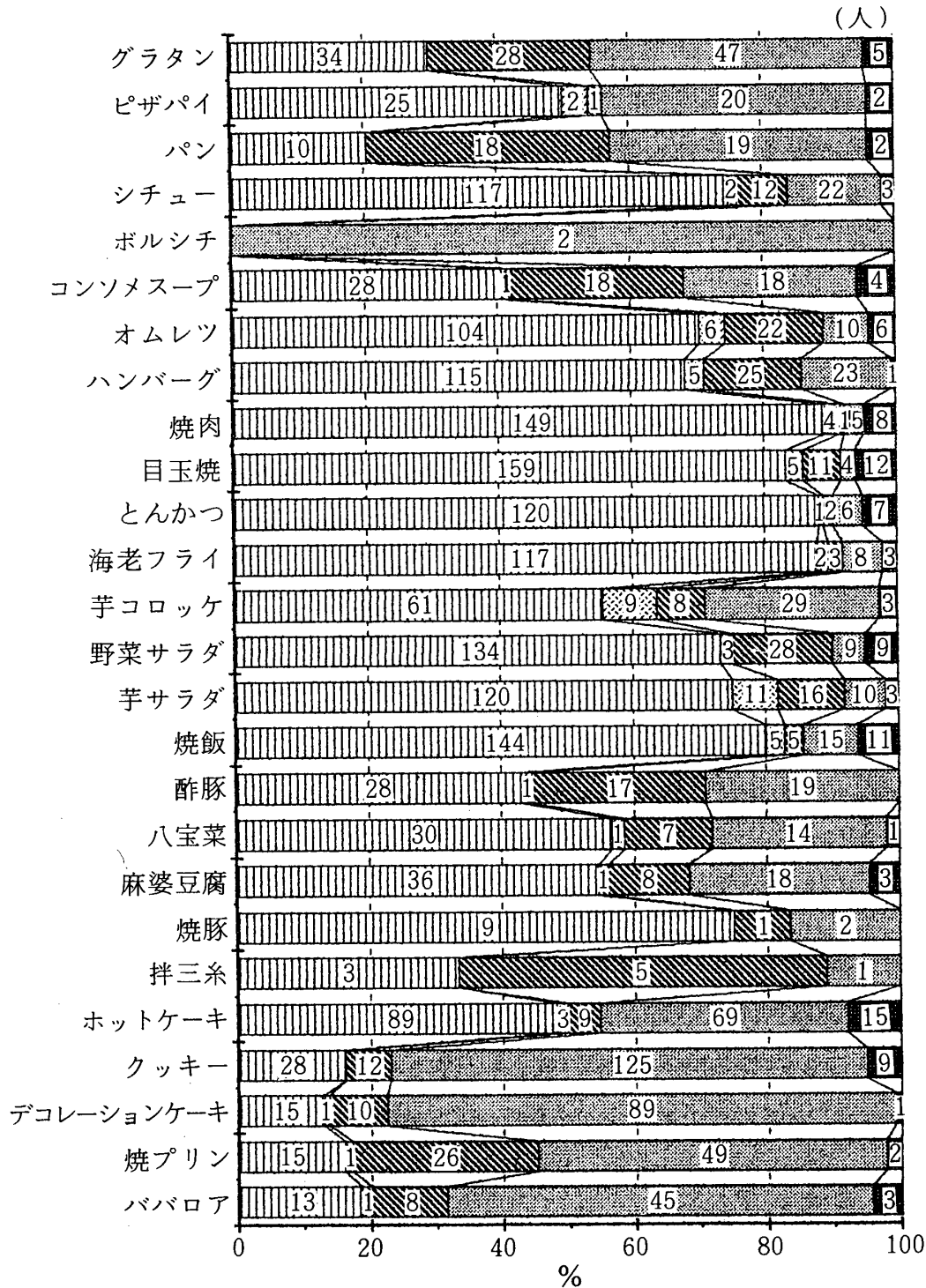


手順を守って作るといった基本的技術を要することから「本やテレビで知った」が1位になったと考えられる。

4. ま と め

前報に引き続き、今後の調理教育の方向を考える一助とするため、今回は入学生を対象に、短

図8 料理の習得方法(2)



大入学までに、学校や家庭で行った調理のかかわり方や基礎調理操作・料理についての経験の有無や開始年齢・情報源について調査し検討を行った

- (1) 家事参加状況みると、「買い物に行く」「食卓の準備」では2割弱の者が小学校以前から経験し、小学校高学年では「買い物に行く」「食卓の準備」「食器の洗浄」「食器を拭く」「包丁で食品を切断する」は殆どのものが経験していた。「包丁で食品を切断する」「料理を作る」

などの複雑な家事は調理実習の始まる小学校高学年から多く参加していると考えられる。

- (2) 基本的調理操作「ご飯を炊く」「青菜をゆでる」「乾麺をゆでる」は小学校では半数の者が、中学生で8割が経験しているが「出し汁をとる」では中学生の経験は6割と低く「ホワイトソースを作る」「魚をおろす」においては、さらに4割と大変低くなっていた。この調理操作は日頃あまり行われないものであり中学生にとって難しい技術であると考えられる。
- (3) 基本的調理操作の習得方法について、「ご飯を炊く」「青菜をゆでる」「乾麺をゆでる」は7割以上、調理操作の複雑な「魚をおろす」においては5割以上が、母親や祖母から習い、これに対し、「ホワイトソースを作る」は4割、「出し汁をとる」においては6割以上が学校で習得しており、このことから簡単な調理操作は母や祖母から習い、知識や手間のかかる手法や技術・熟練を要するものは学校や本・テレビなどを利用して習得していた。
- (4) 料理の習得時期については中学生が41.3%と最も多く料理を習得しておりこの時期が1番料理に興味を持ち、自ら積極的に参加した時期といえる。また料理経験率80%以上のものは小学校卒業時では、子供の好きな卵料理で簡単な「目玉焼き」を作っている。中学校卒業時においては「目玉焼き」「野菜サラダ」「ホットケーキ」など若い学生が好む料理7種と増え、高校卒業時では「目玉焼き」「野菜サラダ」「ホットケーキ」と調理技術を要する「焼き飯」「味噌汁」「卵焼き」「ハンバーグ」など14種と大幅にふえ、特に洋風料理で高い経験率を示した。
- (5) 調理経験について関連をみるため対応分析を行った。第1成分は料理の難易度をあらわし、第2成分は年齢による経験率の大きさを示していた。小学生低学年に「目玉焼き」、小学生中学年に「ホットケーキ」が、小学生高学年に「味噌汁」「野菜サラダ」「カレーライス」「クッキー」、中学生に「焼き飯」「芋サラダ」「シチュー」「ハンバーグ」、高校生に「グラタン」「天ぷら」「海老フライ」「トンカツ」「焼き魚」と対応し、「作れぬ」では「パン」「ピザパイ」「煮豆」「焼き豚」「えびす」他が対応していた。
- (6) 全料理の習得方法をみると「母親から習った」が最も多く次に「本やテレビで知った」「学校で習った」であった。料理の中で母親に習う比重の低いものは和風料理の「煮魚」「茶碗蒸し」等で、学校で習う比率が比較的多く、洋風料理や中華料理の「コンソメ」「パン」「ピザパイ」「酢豚」「八宝菜」等は本やテレビで知ったり、学校で習ったものの比率が比較的多く、母親に習う比率とあまり差が少ない料理である。洋菓子は本やテレビで知ったというものの比率が1位であった。料理や菓子を作る場合母親に習うことは当然多いが、料理により正確な知識や技術が必要な場合は習得の方法を使い分けているようである。

以上基礎調理操作・料理について年齢別の経験の有無や開始年齢・情報源について調査したが調理技術のうち反復訓練によって上達するものは子供の頃から繰り返し行われることによって身に付くものと思われ、今後はこれらと家庭環境や調理への意識などとの関連について検討したいと考えている。

本学学生の調理教育に関する研究(3)

参 考 文 献

- (1) 和辻他：女子短大生の調理教育における研究、甲子園短期大学紀要No.11、15、1992
- (2) 中村喜代美：本学の調理教育に関する研究(1)、北陸学院短期大学紀要No.26、1994
- (3) 全国時間量編：国民時間調査、NHK放送文化研究所、1990年度
- (4) 総務統計局：平成3年度社会生活基本調査 結果と概要、平成4年度、92、外食産業統計資料集
- (5) 厚生省編：国民栄養の現状 平成8年度版、53、第一出版
- (6) 松阪淳子：調理科学、20、275、1987
- (7) 堀田他：栄養士を目指す学生の現状、第38回日本栄養改善学会講演集、612、1991
- (8) 中野他：家事参加状況と献立構成力の関連、日本家庭科教育学会誌、38、2、1995
- (9) 女性ライフデザイナーズ、グループ編：主婦が働き始めた、東急エージェンシー、82、1989
- (10) 川口他：女子短大生の食生活と食事作りへのかかわり方、神奈川県立栄養短期大学 紀要 Vol. 27、57、1995
- (11) 平本他：小学生の食事作りの体験と嗜好との関連、宮城女子大学生生活科学研究所報告、28、35、1996
- (12) 針谷他：食事作りを意識した調理教育の試み 第1報、日本家庭科教育学会誌、25、1、72、1982
- (13) 新沢他：食物の嗜好に関する研究(第1報)、北陸学院短期大学紀要、No.23、1991
- (14) 新沢他：現代の食生活における郷土食、食生活研究 Vol, 7、2、49、1996