

# 短大生の調理教育に関する研究 (2)

## Study on Cooking Education given to Junior College Students (2)

中村 喜代美\*<sup>1</sup> 新澤 祥恵\*<sup>2</sup>

### Abstract

The purpose of this study was to contribute to cooking education given to junior college students. Students (254) newly admitted in 2007-2009 were surveyed to find their cooking experience of 51 dishes in addition to their cooking habit at home and their awareness of cooking and food. This study also included a comparison with students (193) admitted in 1994-1995. The survey dishes showed that the two student groups did not differ in the cooking experience of popular cuisines before junior college. However, some dishes were learned at earlier stages of life and others were experienced less frequently. “Mothers” were increasingly an information source of learning how to cook some western dishes and cakes, and “books and TV” were the information source less often than before. “Grandmothers” were increasingly replacing “mothers” as an information source for traditional cuisine.

### 要旨

短期大学における調理教育を考える一助とするため、2007～2009年の入学生（254名）を対象とし、家庭における調理実態と調理・食への意識や態度と併せ、料理51品目の調理歴について調査し、1994～1995年入学生（193名）との比較も含めて検討を行った。その結果、料理の調理歴では、入学時までの調理経験の高いものでは、差はみられなかったが、一部の料理で習得時期が早くなる一方、調理経験の少なくなる品目がみられた。料理の習得の情報源では、幼児期から小学校中学年で一部の簡単な洋風料理や洋菓子では、「母親」が増え、また「本・テレビ」が減少し「その他」が増えていた。伝統的な料理では「母親」が減少し、代わって「祖母」が増加するなどの変化がみられた。

キーワード：調理教育／食育／食生活

### I はじめに

近年、食への関心が高まる一方で、調理への関わりが希薄になっていることは周知のことである<sup>(1)(2)(3)</sup>。我々は学生達の調理の技能習得および健全な食生活を実践できる能力を目指す授業内容を考える上で、学生の調理実態を把握することが必要と考えた<sup>(4)(5)(6)</sup>。前報<sup>(7)</sup>では、短大入学生の食生活状況や調理への態度、調理能力等の検

討を行ったが、本報では短大入学生の調理実態や、調理習得方法の検討を行ったので報告する。

### II 研究方法

#### 1. 調査対象と調査時期及び方法

2007～2009年入学生（計254名）を対象とし、自己記入法により第1回目の授業時に調査用紙を配布、記入後即時回収した。

#### 2. 調査内容

調理に関わる家事や主な調理操作、さらに料理51品目について調査を行った（表1）。

\*<sup>1</sup> Kiyomi NAKAMURA

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 調理学実習

\*<sup>2</sup> Yoshie NIIZAWA

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 調理学

表1 家庭における調理実態についての質問事項

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な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 <sup>o</sup>			
味噌汁				オムレツ				海老フライ			
カラーライス				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				拌三条			
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				なすワタが煮			
即席漬				ボルシチ				なすワタかけ			

※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

調査結果の検討にあたっては、一部、1994年と1995年入学生(計193名)との比較を行った。

3. 検討項目

- (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

Ⅲ 結果と考察

1. 調理に関わる家事歴

図1は2007～2009年入学生の調理に関わる家事の経験状況を示したものであり、1994年と1995年入学生と比較した。尚、調査対象について、以降1994・5年入学生、2007～09年入学生とする。

はじめに、調理に関わる家事歴をみると、2007～09年入学生は、1994・5年入学生同様、短大入学以前に学生の9割以上が家事のすべてについて経験していた。この中で1994・5年入学生は、小学校以前に「買い物に行く」と「食卓の準備」で1割の者が手伝っていたことがあり、小学校中学年になると「食卓の準備」は7割の者が経験し、「買い物に行く」「食器の洗浄」「食器を拭く」は6割の者が経験していた。また、「包丁で食品を切断」では4割の者が、「料理を作る」は1割の者が経験していた<sup>(6)</sup>。これに対し、2007～09年入学生では、小学校以前に「買い物に行く」「食卓の準備」は2割位の者が、「食器の洗浄」「食器を拭く」「包丁で食品を切断」では、1割の者が家事を経験していた。また、小学校中学年では「食卓の準備」は8割の者が、「買い物に行く」「食器

を拭く」では7割の者、「食器の洗浄」「包丁で食品を切断」は6割、「料理を作る」では2割の者が経験していた。

以上より、小学校以前、小学校低学年から簡単な家事に参加し、小学校中学年頃からは包丁を使った家事に多く参加し、子供達の家事に参加する意識が強いことが解った。また、母親の意識も子供に家事を手伝わせるべきだと強く思っていると考えられ<sup>(8)</sup>、家事参加に関しては低年齢化が進んでいると推測される。

2. 基本的調理操作習得歴

図2は2007～09年入学生の基本的調理操作の有無を示したものである。

まず、基本的調理操作の経験を比較した。1994・5年入学生では短大入学前に「ご飯を炊く」「青菜を茹でる」「乾麺を茹でる」は学生の9割の者が経験し、「だし汁をとる」は6割、「ホワイトソースを作る」は5割、「魚をおろす」は3割が経験していた<sup>(6)</sup>。これに対し、2007～09年入学生は短大入学前に「ご飯を炊く」「乾麺を茹でる」は9割ほどの者が、「青菜を茹でる」では7割の者が経験していた。また、「だし汁をとる」は5割、「ホワイトソースを作る」は4割に減少したが、「魚をおろす」は4割ほどと少し増加した。日常的な単純調理操作「ご飯を炊く」「乾麺を茹でる」は経験している者が多いが<sup>(9)</sup>、「青菜を茹でる」「だし汁をとる」「ホワイトソースを作る」などは経験が低くなっていた。

次に、各基本的調理操作で調理経験した者が一番多い年代を比較した。1994・5年入学生は基本

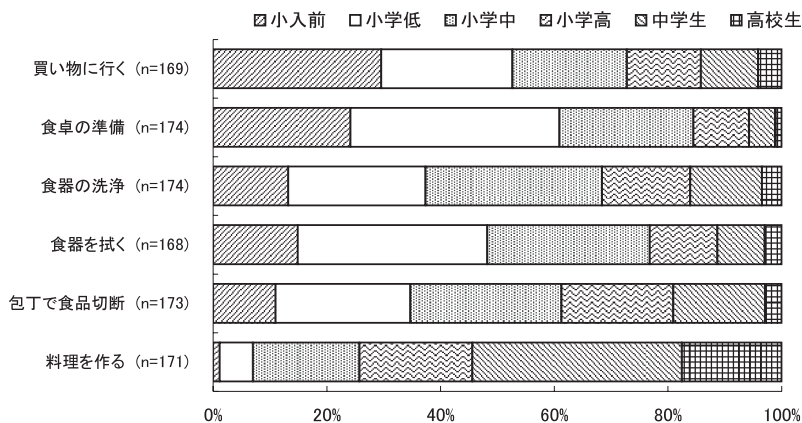


図1 調理に関する家事歴

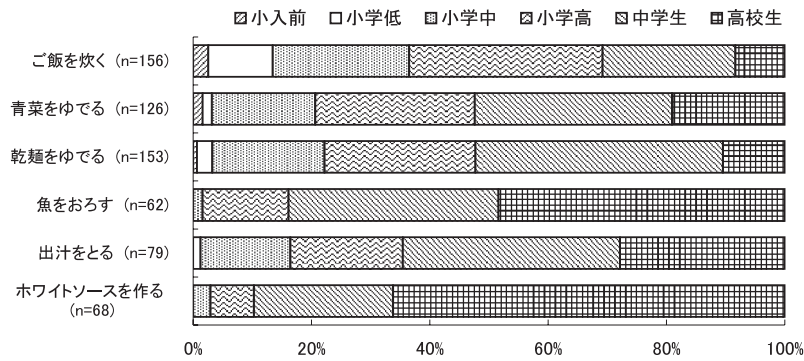


図2 基本的調理操作層

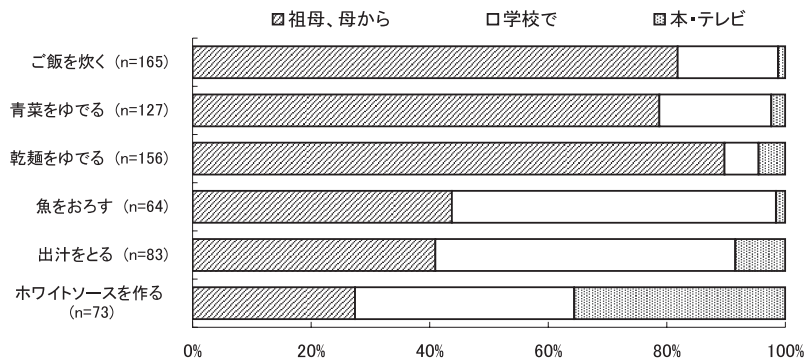


図3 基本的調理操作の情報源

的単純調理操作の「ご飯を炊く」「青菜を茹でる」は小学校中学年で1～2割しか経験していないが、2007～09年入学生では、2～4割と多くの者が経験していた。また、「魚をおろす」「だし汁をとる」「ホワイトソースを作る」など、複雑な調理操作では1994・5年入学生は小学校高学年では0.5割～2割弱の者が経験していないのに対し、2007～09年入学生では、1～4割と経験するものが増加していた。

単純調理操作を経験する者は減少しているが、経験する時期は低年齢化していた。料理作りは、時間がかかる為、化学調味料・レトルト食品・缶詰などを使用するものと考えられたが、嗜好の変化も減少の一因と推測した。

### 3. 基本的調理操作の情報源

図3は、2007～09年入学生の基本的調理操作に関わる情報源を示したものである。

1994・5年入学生の情報源と比較すると、1994・5年入学生では日常行われる「ご飯を炊く」「青菜を茹でる」「乾麺を茹でる」は学生の7割以上、「魚をおろす」では5割以上が母親や祖母から習っ

ていた。また、「だし汁をとる」は6割の者、「ホワイトソースを作る」は4割の者が学校で習得した。次に「ホワイトソースを作る」は本やテレビから3割、母親や祖母からも3割弱の者が習っていた<sup>(6)</sup>。これに対し、2007～09年入学生では「ご飯を炊く」「乾麺を茹でる」「青菜を茹でる」は7割以上が母親や祖母から習得し同様の傾向であったが、「魚をおろす」「だし汁をとる」は母親や祖母から4割が習い、「魚をおろす」、「だし汁をとる」「ホワイトソースを作る」では4～5割が学校で習得し、「ホワイトソースを作る」は3割が本やテレビから情報を得ていた。

以上、簡単な調理操作を母親や祖母から習うことについては大きな変化はなかったが、知識や技術、手間のかかるものは母親や祖母からの習得が減少し、学校、本やテレビなど外部からの習得が増加する傾向であった。

### 4. 料理の経験年齢

入学時における料理51品目の調理状況は1994・5年入学生では「作ったことがある」49.6%、「作ることができない」40.6%、「どん

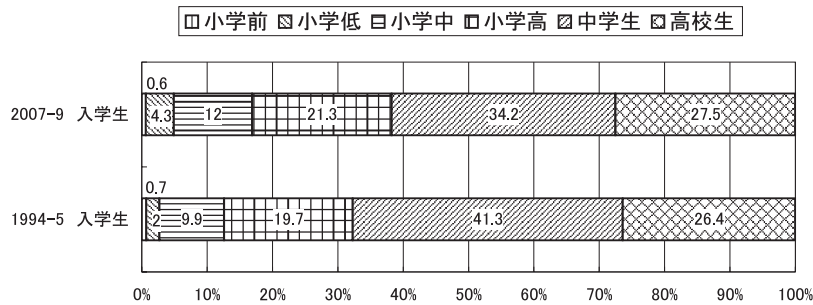


図4 料理の習得時期

な料理か知らない」10.6%であった<sup>(6)</sup>。次に、2007～09年入学生では、「作ったことがある」43.1%、「作ることができない」47.9%、「どんな料理か知らない」9.1%であった。2007～09年入学生は1994・5年入学生より「作ったことがある」ものが減少し、調理経験がないものや料理も知らないものが増加した。

次に、料理及び菓子51品目について、入学時まで調理経験した年代を8段階に分け記入させた。図4は、2007～09年入学生と1994・5年入学生入学時における料理及び菓子51品目の「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。1994・5年入学生では「小学校入学以前に作った」0.7%、「小学校低学年で作った」2.0%、「小学校中学年で作った」9.9%、「小学校高学年で作った」19.7%、「中学生で作った」41.3%、「高校生で作った」26.4%であった。次に、2007～09年入学生では「小学校入学以前に作った」0.6%、「小学校低学年で作った」4.3%、「小学校中学年で作った」12.0%、「小学校高学年で作った」21.3%、「中学生で作った」34.2%、「高校生で作った」27.5%であった。このように調理習得時期では小学校低学年から高学年が大きく増加し、低年齢化傾向がみられた。

図5は、2007～09年入学生と1994・5年入学生の入学時における料理及び菓子51品目の年齢段階別調理経験累積比率を示したものである。

最初に経年変化の少ない料理では、調理経験が高いものが多い。すなわち、90%以上の料理では「目玉焼き」「焼き肉」「味噌汁」など、80%以上の料理では「カレーライス」「卵巻き」「焼きめし」「冷やしソーメン」などであり、若者が好きな料

理で手軽に作れる料理は調理経験が高く<sup>(10)</sup>、経年変化は殆ど見られなかった。一方、調理経験が少ない「赤飯」「煮豆」「潮汁」「麻婆豆腐」「親子どんぶり」「じぶ煮」「ぬた」「拌三条」「えびす」「なすのオランダ煮」などは、若い世代に好まれない料理であるが、経年変化は見られなかった。

次に、経年変化が大きい料理は、「天ぷら」「酢豚」「煮魚」「焼き魚」「煮込みうどん」「シチュー」「茶碗蒸し」「トンカツ」「芋コロッケ」「芋サラダ」「海老フライ」「酢の物」「焼きプリン」「ピラフ」など揚げものや手間のかかるもの、嗜好に合わない和風料理であった。経年変化が大きい料理は前報でも述べたが、母親が社会進出により調理簡便化・外部化が進み、料理を作らなくなったことによると思われる。

経年変化が僅かに上昇がみられた料理は「野菜サラダ」「ホットケーキ」「クッキー」「コンソメスープ」「巻き寿司」など簡単な料理や菓子であり、小学校入学前から小学校中学年にかけて調理経験率が少し増加していた。すなわち、1994・5年入学生より2007～09年入学生の方が幼児期～小学校中学年にかけて、こねる、切る、巻く、焼くなど簡単な調理に興味を示していることが伺える。又母親においても家事や料理づくりへの参加を促したと思われ<sup>(8)</sup>、母親といっしょに楽しく調理したものと考えられる。

以上、経年変化の少ないものは、調理経験が多い日常食と調理経験が少ない伝統食・行事食・和風料理などにみられた。また、経年変化の大きいものは、煩雑で技術を要する料理や嗜好に合わない嫌いな料理であった。さらに、一部の料理では習得時期が早くなる一方で、ほとんどの料理は調理経験が少なくなる傾向がみられた。

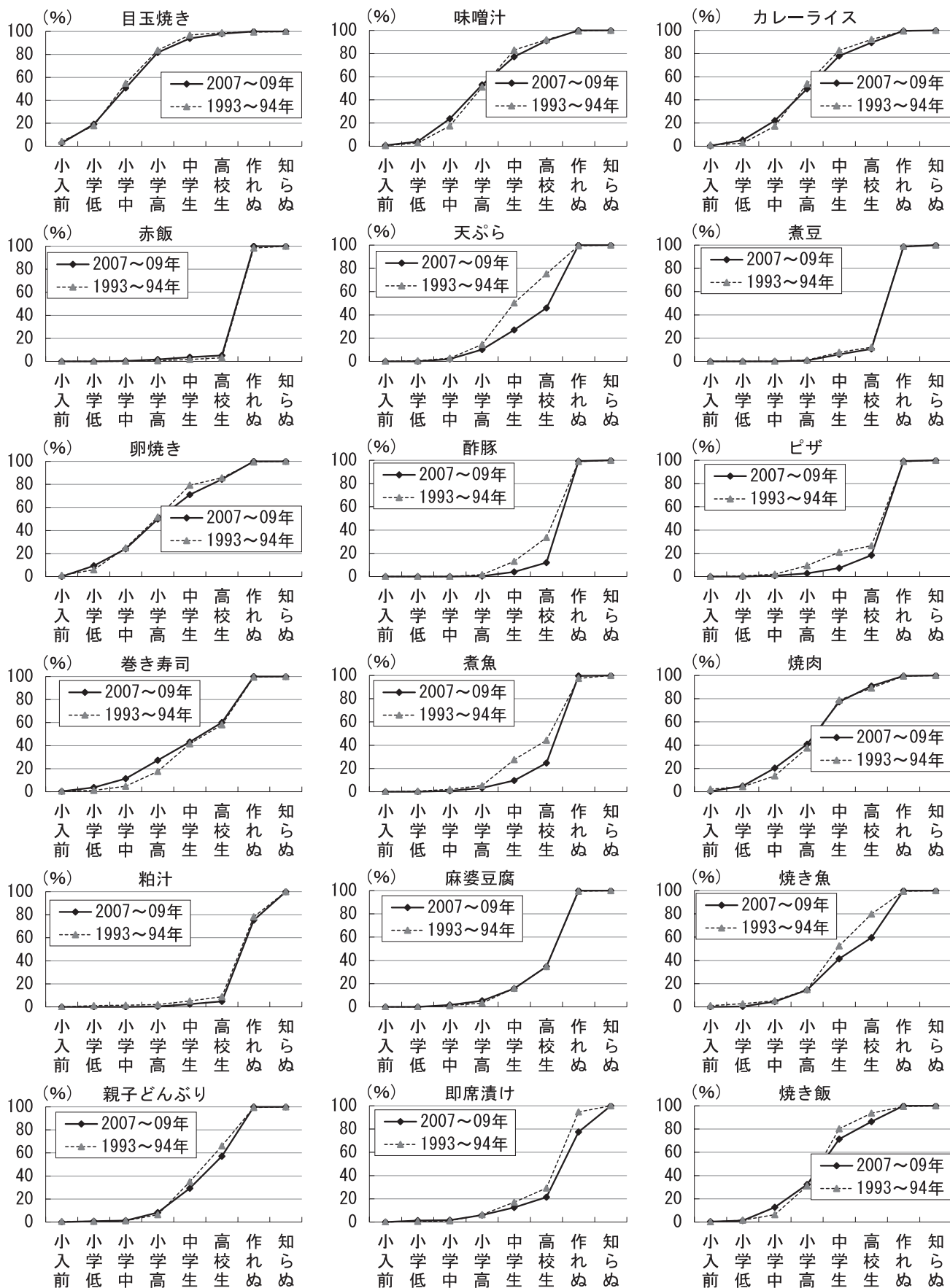
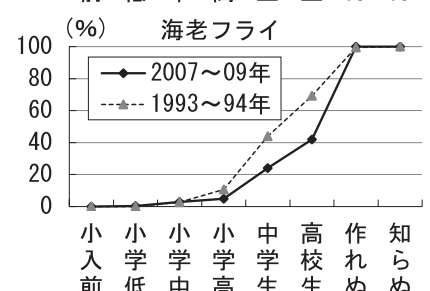
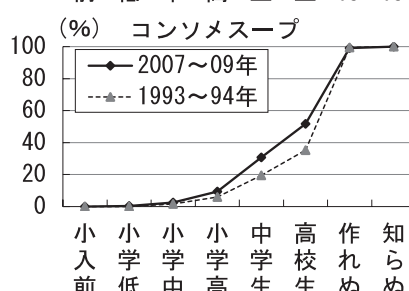
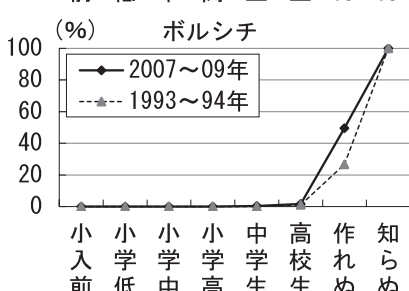
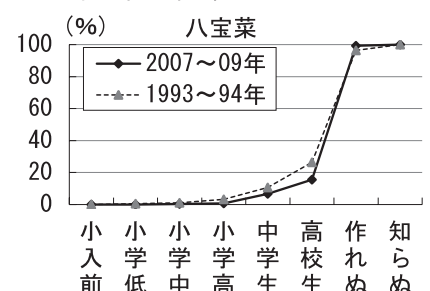
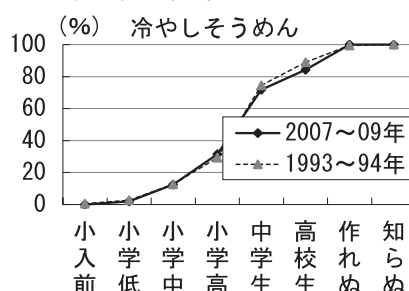
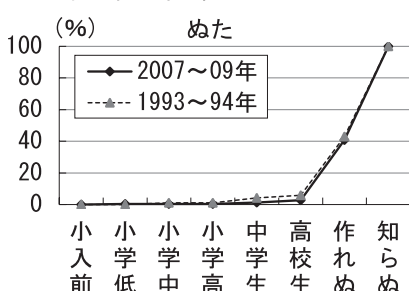
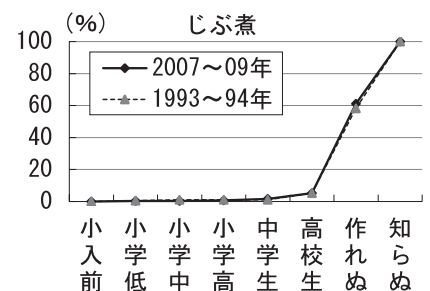
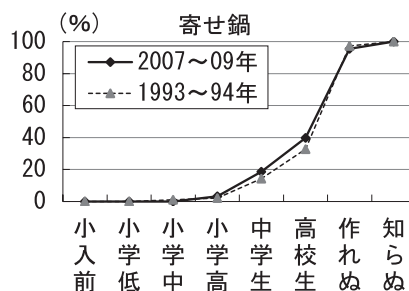
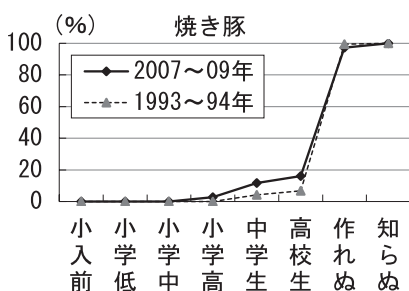
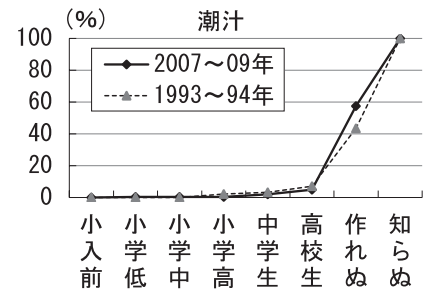
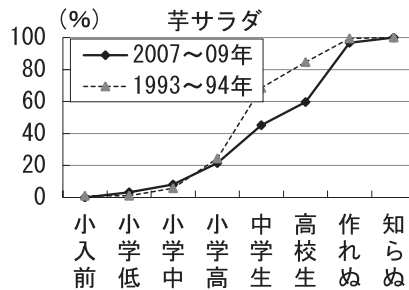
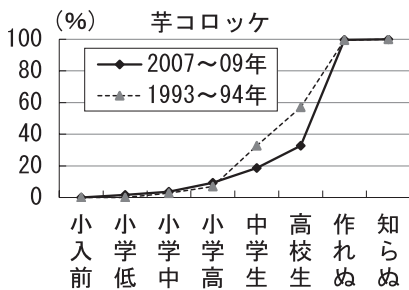
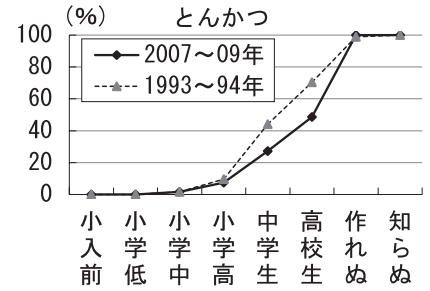
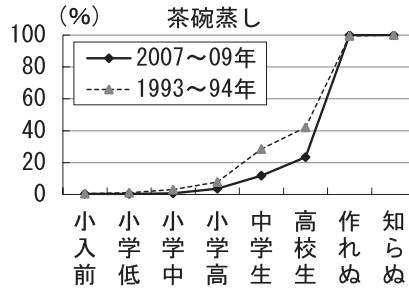
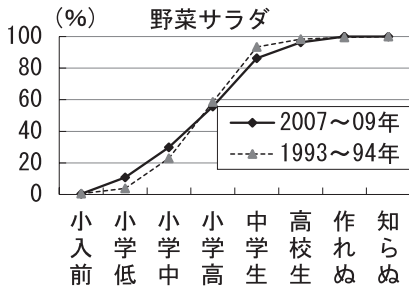
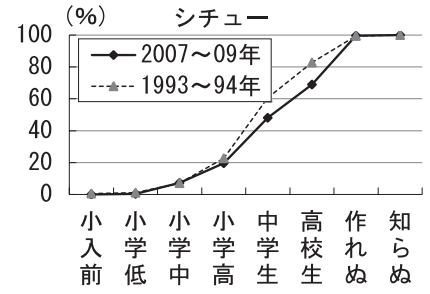
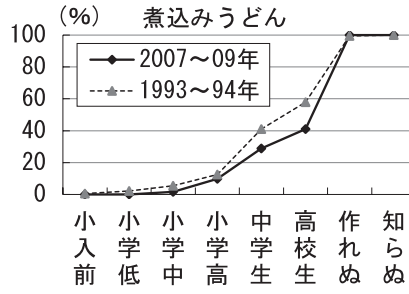
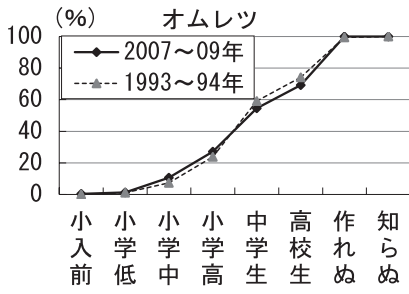
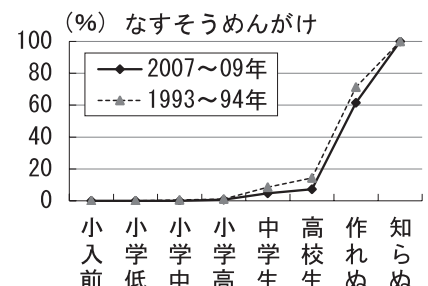
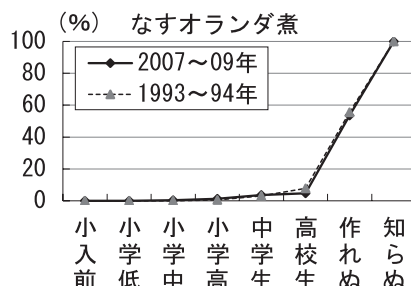
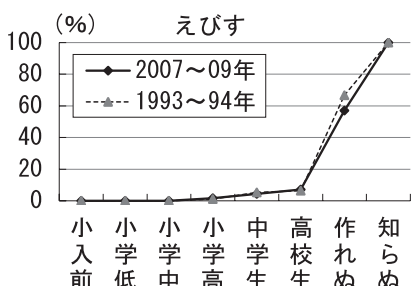
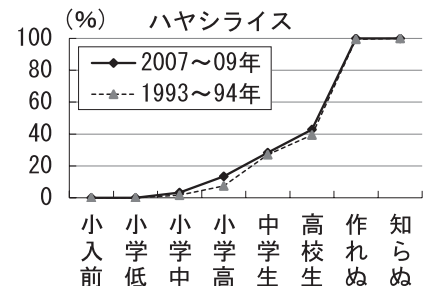
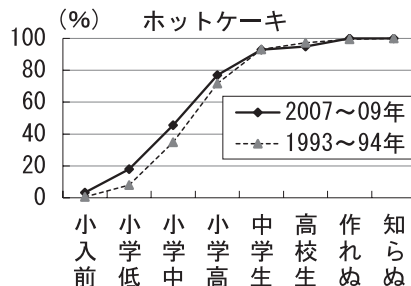
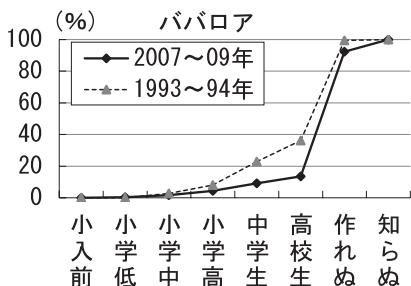
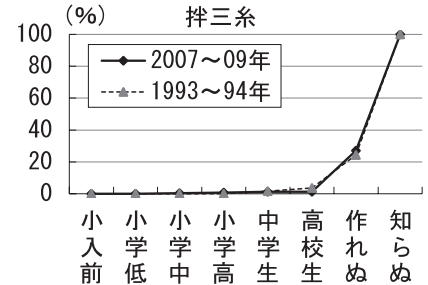
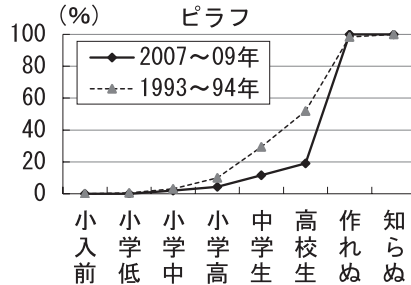
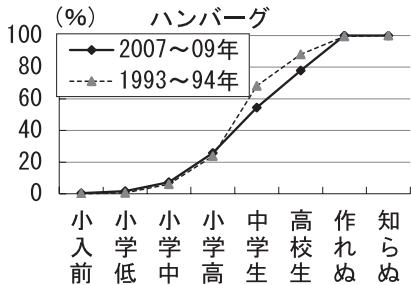
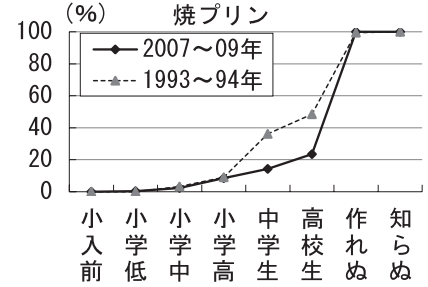
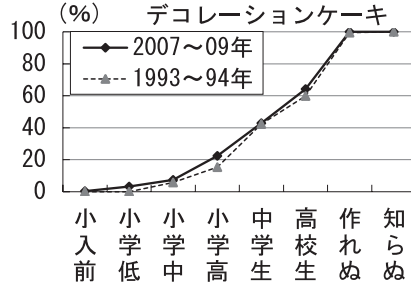
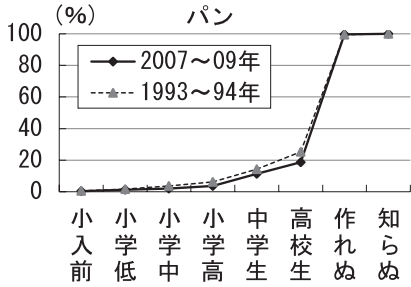
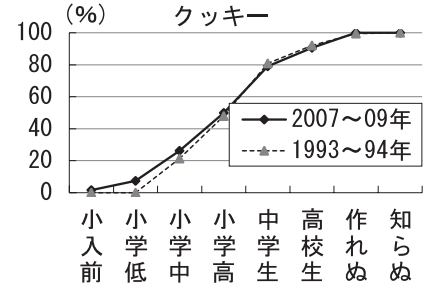
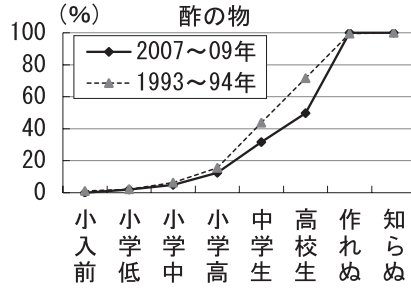
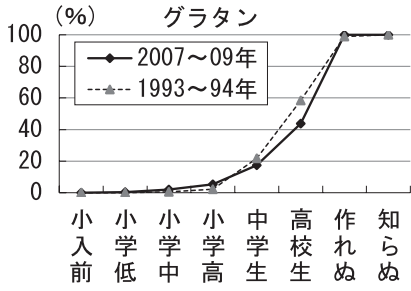


図5 料理および菓子51品目年齢別調理経験累積比率







（2）調理法の習得方法

図6は、2007～09年入学生と1994・5年入学生入学時における料理及び菓子51品目の習得方法を示したものである。1994・5年入学生の全料理の習得の平均は「母親から習った」65.1%、「本やテレビで知った」16.2%、「学校で習った」11.8%、「祖母から習った」3.5%、「その他」3.4%であった。これに対し、2007～09年入学生では「母親から習った」61.9%、「本やテレビで知った」12.0%、「学校で習った」9.6%、「祖母から習った」5.1%、「その他」11.5%であった。「母親から習った」「本やテレビで知った」「学校で習った」習得は2～4%少なくなったが、「祖母から習った」や「その他」では2～8%程高くなった。その他は項目の記載はないがインターネットで調べていると推測され、情報源では家庭外からのものが多くなる傾向であった。

図7は、2007～09年入学生と1994・5年入学生の入学時における料理及び菓子51品目の習得方法別比率を示したものである。

まず、料理の習得源が前回と同様の傾向を示すものに「目玉焼き」「味噌汁」「カレーライス」「卵焼き」「煮魚」「焼き魚」「焼きめし」「シチュー」「とんかつ」「野菜サラダ」「冷やしそうめん」「ハンバーグ」「寄せ鍋」などがあり、これらは、一般的に家庭でよく作られる料理で母親から多く習っていた。

次に、「ぬた」「えびす」「潮汁」「天ぷら」「粕汁」「即席漬け」「粕汁」など和風料理は、調理歴が低いばかりでなく、習得の情報源でも母親が減り、祖母が増えていた。

また、「じぶ煮」「芋コロッケ」「コンソメスープ」「グラタン」「パン」「ピラフ」「クッキー」「ホッ

トケーキ」「デコレーションケーキ」「拌三条」などこれらは児童に好まれる洋菓子や、有名な郷土料理、学校給食でよく出される和え物、好きな洋風料理などは母親からの習得が増えていた。

その他「じぶ煮」「茶碗蒸し」「潮汁」「酢豚」「ピザ」では学校での習得率が高く、また、「パン」「クッキー」「ババロア」「デコレーションケーキ」「焼きプリン」などの洋菓子は本・テレビなどから習得しており、前回と同様な傾向であった。

以上、調理歴は全般的に低くなる傾向の中で、唯一幼児期～小学校中学年において簡単な料理や洋風料理は母親からの習得が増えていた。また、行事食・郷土料理・和食料理は調理歴が低くなり、習得の情報源では母親が減り、祖母が増えていたことは、今後家庭での伝承は期待できないことが推察された。

IV まとめ

短期大学における調理教育の方向を考える一助とするため、入学生の調理実態のうち、特に調理歴を検討した。

① 簡単な家事は幼児期・小学校低学年から経験しているが、複雑な家事は小学校中学年頃から経験していた。

② 日常行う調理操作「ご飯を炊く」「乾麺を茹でる」など経験している者は多いが、「青菜を茹でる」「だし汁をとる」「ホワイトソースを作る」などは経験者が少なくなった。

③ 簡単な調理操作は母親や祖母から習い、知識や技術を要するもの、手間のかかるものは学校で習得しているが、家庭外からのものも多くなる傾向であった。

④ 調理経験では作ることのできないものが若

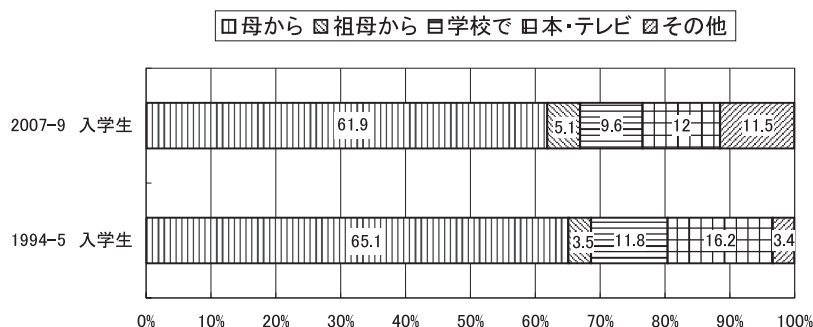


図6 料理の習得方法

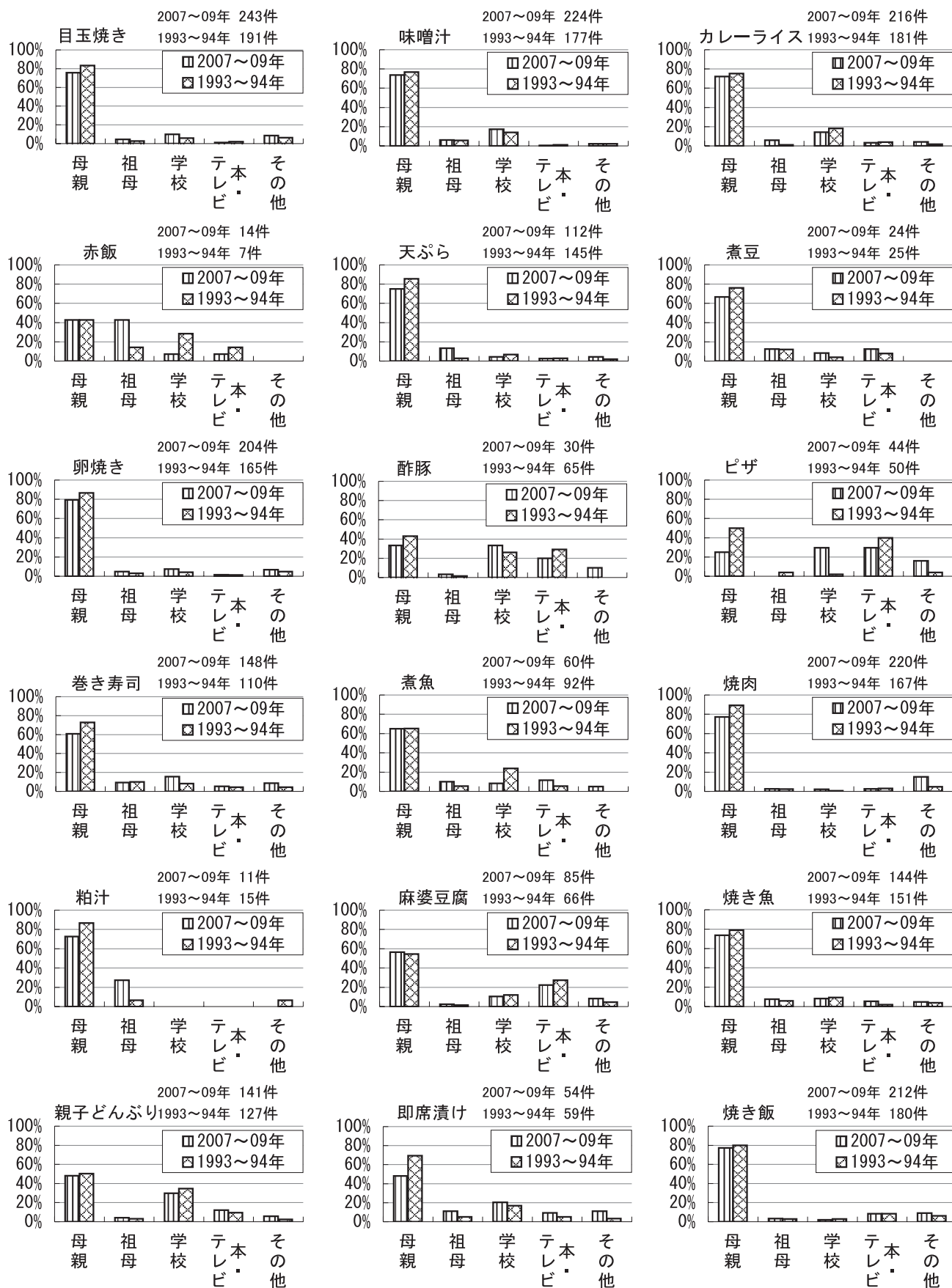
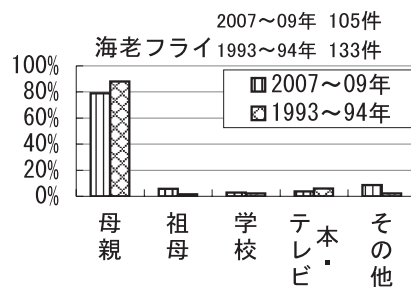
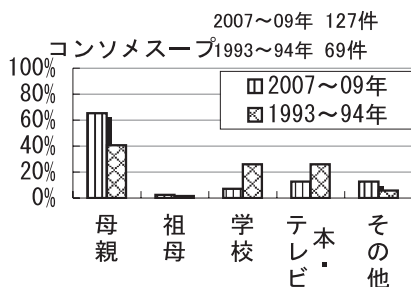
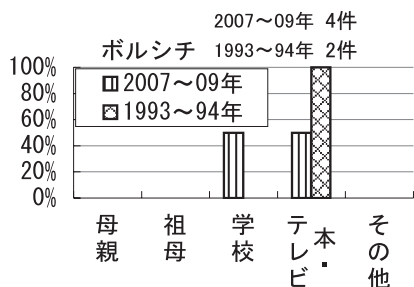
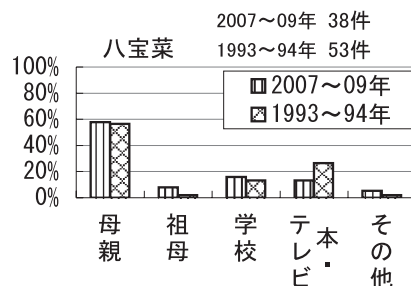
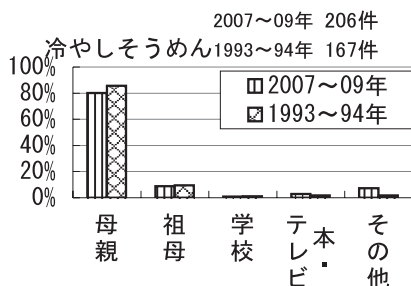
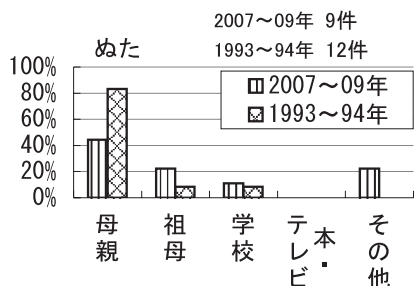
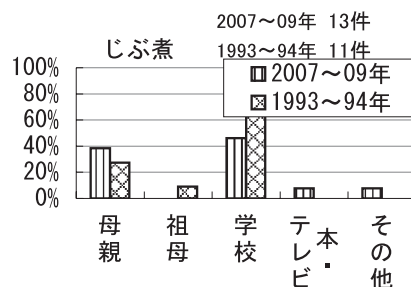
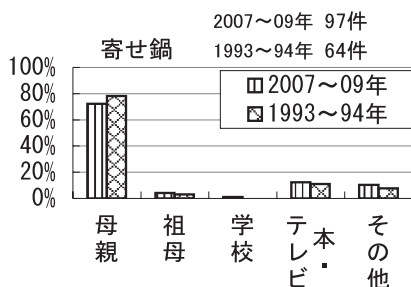
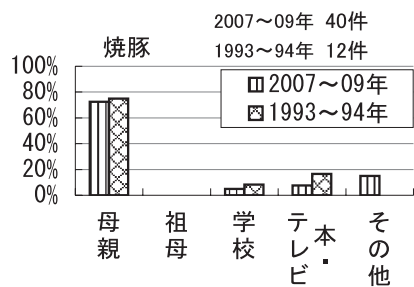
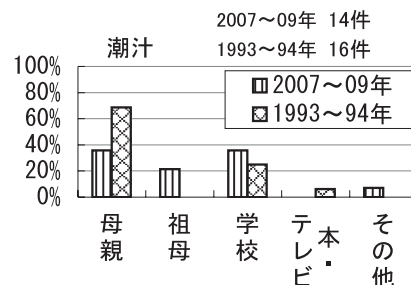
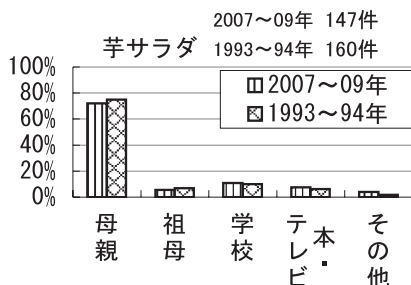
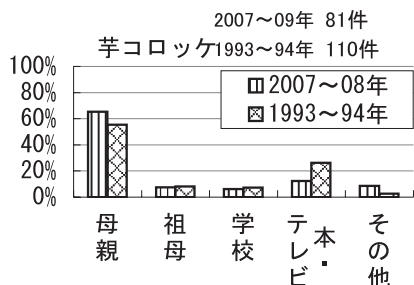
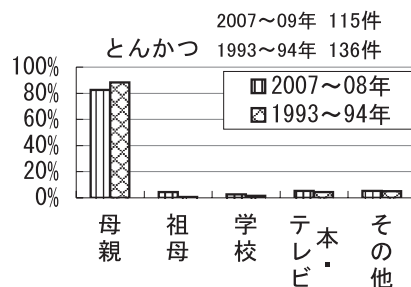
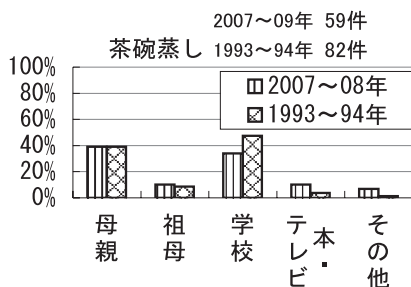
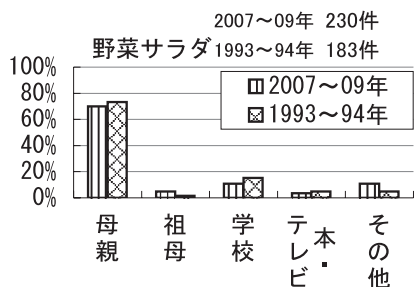
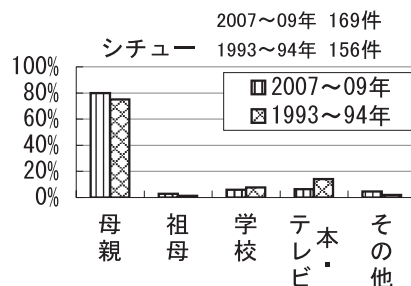
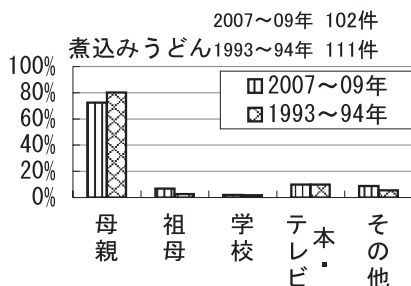
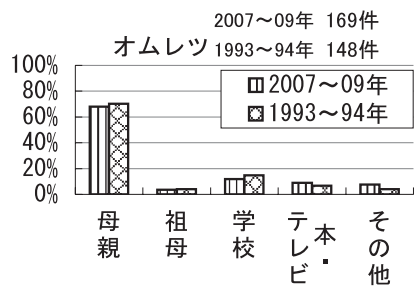
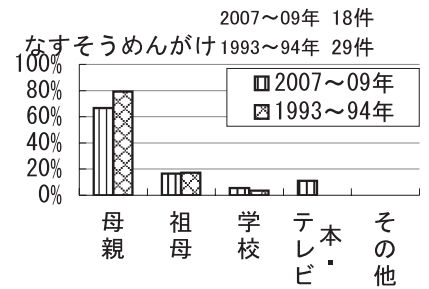
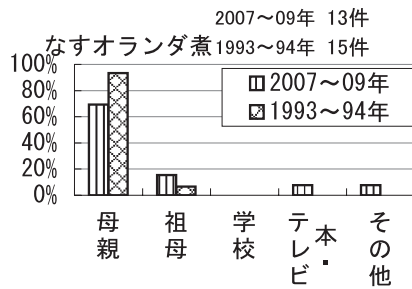
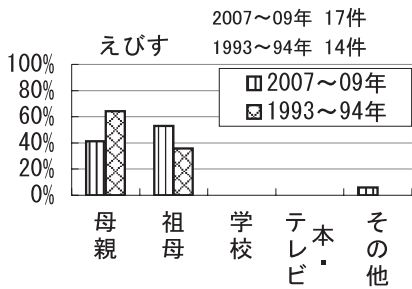
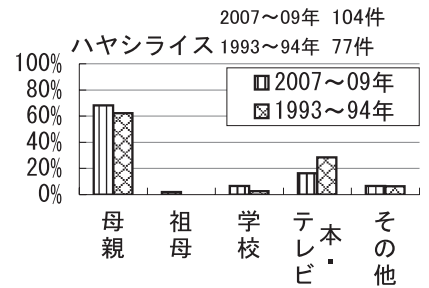
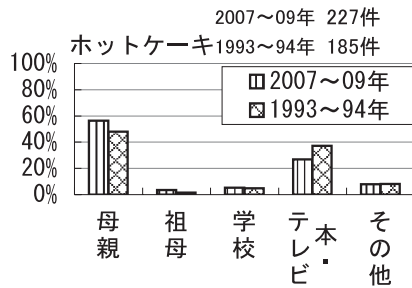
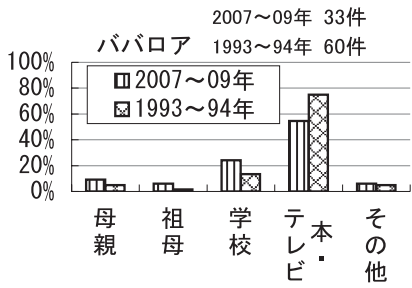
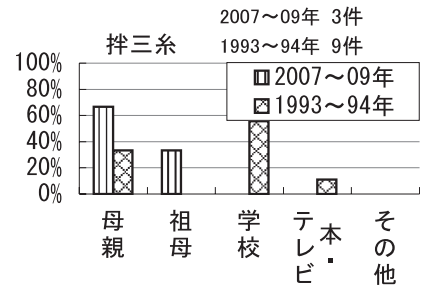
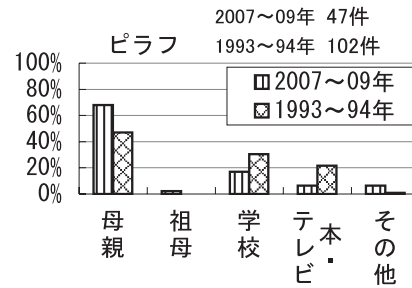
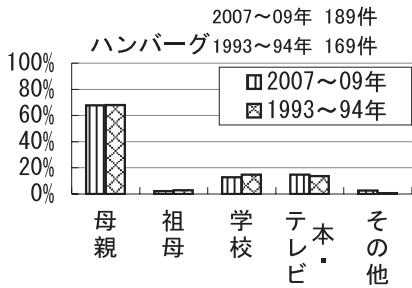
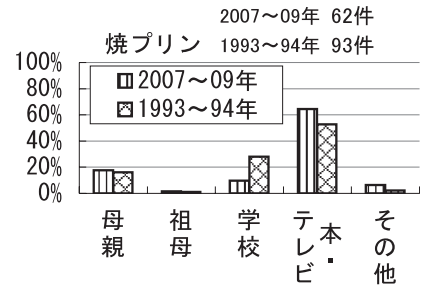
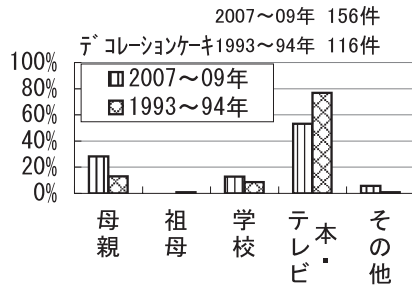
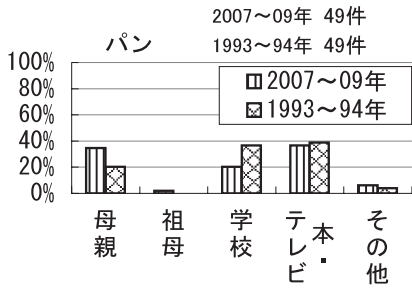
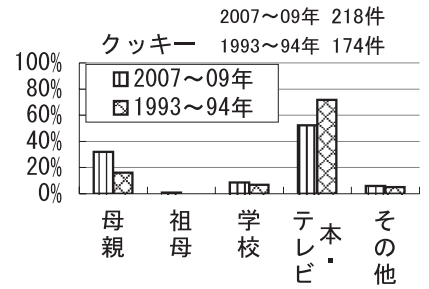
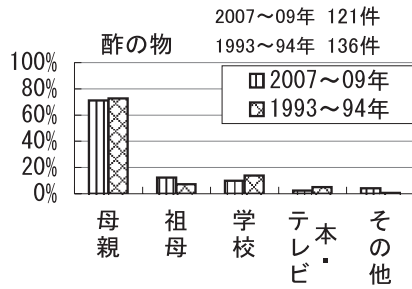
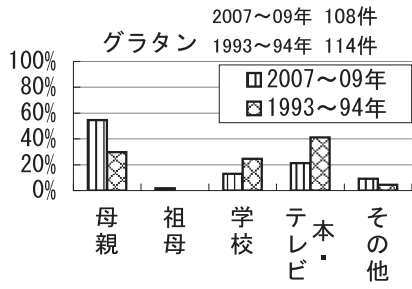


図7 料理および菓子51品目習得方法別比率





干増え、習得時期では低年齢化傾向がみられた。

⑤ 経年変化の少ないものは、調理経験が多い日常食と伝統食・行事食・和風料理など調理経験が少ないものにみられた。

⑥ 経年変化の大きいものは、煩雑で技術を要する料理やあまり好まない料理であった。また、一部の料理では習得時期が早くなっていた。

⑦ 調理歴は低くなる傾向の中で、簡単な洋風料理や菓子は幼児期～小学校中学年にかけて母親からの習得が増加した。

⑧ 伝統的な和食では調理歴が低いばかりでなく、習得の情報源でも母親が減り、祖母が増えていた。

以上、短大入学生の調理実態や、調理習得方法について調査したが、1994・5年入学生より、ほとんどの料理は調理経験が少なくなる傾向がみられた。また、習得方法では、日常食は母親から習っているが、伝統食・行事食などでは、母親からの習得が減少し、僅かではあるが祖母からの習得が増えていた。今後、家庭における調理の簡便化傾向が進む中で、調理経験はさらに少なくなると考

えられ、母・祖母からの伝統食・行事食の伝承は期待できないことが推察された。このことから、授業の中でも伝統的な食文化を伝える努力が必要と考えられる。

---

<参考文献・引用文献>

- 1) 全国時間量編 1990「国民時間調査」NHK放送文化研究所
- 2) 総務統計局 外食産業統計資料集 1992「平成3年度社会生活基本調査 結果と概要」92、
- 3) 外食産業統計資料集 2009年版 540、外食産業総合調査研究センター
- 4) 和辻他 1992「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
- 5) 中村喜代美 1994「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
- 6) 中村喜代美 1996「本学の調理教育に関する研究（3）」北陸学院短期大学 紀要 No.28
- 7) 中村喜代美他 2008「短大生の調理教育に関する研究」北陸学院大学研究紀要第1号 287-294
- 8) 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
- 9) 総合統計年報データ 2009年版 三冬社
- 10) 子供の食生活データ総覧 2006年版、44、生活情報センター