

# 本学学生の調理教育に関する研究（1）

－入学時における調理実態の検討－

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 調査内容

#### 2-3 検討項目

### 3. 結果と考察

#### 3-1 調理実態の質問項目の回答数

#### 3-2 各質問項目の関連

##### 3-2-1 家庭状況と各質問項目との関連

##### 3-2-2 調理に対する意識と調理参加へのかかわりとの関連

##### 3-2-3 調理に対する意識、意欲に関する項目間での関連

##### 3-2-4 調理参加要因と食生活に対する意識

#### 3-3 基礎的調理操作

##### 3-3-1 基礎的調理操作の経験

##### 3-3-2 基礎的調理操作の関連

#### 3-4 入学時の調理経験

#### 3-5 家庭における調理実態に関する質問項目と料理50品目の調理経験の関連

### 4. ま と め

### 参 考 文 献

## 1. は じ め に

近年、生活環境の変化に伴い、食生活内容が豊かになり、飽食の時代といわれる中で、多種の食品が出廻り嗜好性本位へと傾く一方で、食と健康への関心も高まりつつあり、食が大きく多様化し変容している。

各家庭においては、核家族化や主婦の職場進出、さらに生活形態・労働形態が変化しており、一方で加工食品・調理済食品が多く出廻り、外食の場が増える中で、従来は家庭での手作りが中心であった調理も次第に合理化・簡便化傾向がみられ、外部化<sup>①</sup>が進んでいる。また、これまで家族がそれぞれ協力し、たとえ子どもでも何らかの役割を分担して行われた家事労働においても、生活の機械化すなわち家庭電化製品の普及や、子どもの生活の比重が受験勉強へ傾く中で、家事労働に関わる機会が少なくなり、調理の経験も乏しく<sup>②</sup>なっていることが懸念される。

このような背景のなか、現況をふまえて、今後の調理実習教育の方向を検討することは重要な課題である。そこで、これからの調理実習教育にあたり、学生達の調理への知識およ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、学生の調理実態を把握することが必要と考え、家庭での家事への参加状況、調理に対する興味や意欲、これまでの調理達成度、さらに食事への関心や食生活への意識・態度等を取り上げて調査を行ったが、本報では1年生入学時の結果について検討したので報告する。

表1 家庭における調理実態についての質問事項

- 
- I. 家庭状況
1. 家庭形態
    - ① 核家族世帯            ② 拡大家族世帯
  2. 家庭の職業形態
    - ① 農家世帯            ② 自営業世帯            ③ 勤労者世帯
  3. 主婦（母親）就労状況
    - ① 無 職            ② 有 職
- II. 家庭における調理実態と調理・食への意識や態度
4. あなたはお家で料理をよくしますか。
    - ① よくする            ② たまにする            ③ 殆どしない
  5. あなたは家で食事を作ることにどの位加わっていますか。
    - ① 家族に代わり主となって作る    ② 家族が作るのを手伝う    ③ 殆どしない
  6. 家で食事を作ることに加わる頻度はどの位ですか。
    - ① 殆ど毎日            ② 1週間に3～4回            ③ 1週間に1～2回
    - ④ 1ヶ月に1～2回            ⑤ 殆どしない
  7. あなたは料理をすることが好きですか。
    - ① 好 き            ② 普 通            ③ 嫌 い
  8. あなたには得意な料理がありますか。
    - ① あ る            ② な い
  9. 料理について、雑誌やテレビなどに関心を持っていますか。
    - ① いつも関心を持っている    ② 時々関心を持つ    ③ あまり関心がない
  10. お母さんやお祖母さんから料理を習うことがありますか。
    - ① よく習う            ② たまに習う            ③ 殆ど習ったことはない
  11. 郷土料理や伝統食に興味がありますか。
    - ① あ る            ② な い
  12. 食品の買物によく行きますか。
    - ① よく行く            ② 時々行く            ③ 殆ど行かない
  13. 食べ物に好き嫌いがありますか。
    - ① よくある            ② すこしある            殆どない
  14. 食事はいつも規則正しくとっていますか。
    - ① いつも規則正しく食べている    ② 時々不規則になる
    - ③ いつも不規則である
  15. あなた自身の食生活で気をつけていることがありますか。
    - ① あ る            ② な い
-

本学学生の調理教育に関する研究（１）

表２ 各項目の回答数

ア イ テ ム	カ テ ゴ リ ー	回 答 数	
		人数(人)	比率 (%)
家族形態	核家族	99	56.3
	拡大家族	77	43.8
家の職業形態	農家世帯	15	8.5
	自営業世帯	48	27.3
	勤労者世帯	113	64.2
主婦就労状況	無 職	59	33.5
	有 職	117	66.5
料理の度合	よくする	31	17.6
	たまにする	108	61.4
	殆どしない	37	21.0
料理とのかかわり	主に作る	16	9.1
	家族の手伝い	143	81.3
	殆どしない	17	9.7
料理作り頻度	殆ど毎日	35	19.9
	週３～４回	45	25.6
	週１～２回	58	33.0
	月１～２回	20	11.4
	殆どしない	18	10.2
料理作りの好き嫌い	好 き	99	56.3
	普 通	74	42.0
	嫌 い	3	1.7
得意料理の有無	あ る	80	45.5
	な い	96	54.5
料理情報への関心	常に関心	59	33.5
	時々関心	107	60.8
	関心なし	10	5.7
料理の伝承	よく習う	28	15.9
	たまに習う	122	69.3
	殆ど習わぬ	26	14.8
郷土料理への関心	あ る	94	53.4
	な い	82	46.6
買 い 物	よく行く	60	34.1
	時々行く	86	48.9
	殆ど行かない	30	17.0
好き嫌い	よくある	33	18.8
	すこしある	86	48.9
	殆どない	57	32.4
食事規則的か	常に規則的	84	47.7
	時々不規則	87	49.4
	常に不規則	5	2.8
食生活注意	あ る	100	56.8
	な い	76	43.2

中 村 喜 代 美

## 2. 研 究 方 法

### 2-1. 調理対象と調理時期

1993年及び1994年の4月、食物栄養科1年生176名を対象として、自己記入法によるアンケート調査を行い、即時回収した。

### 2-2. 調 査 内 容

家庭における調理実態や調理・食への意識態度などについて表1のように質問し、又基本的調理操作6種と料理50品目を取り上げ、それぞれの調理経験について調査した。

### 2-3. 検討項目

1. 家庭における調理への参加状況、食や調理への意識についての実態と相互の関連
2. 基本的調理操作
3. 入学時の料理50品目における調理経験
4. 家庭における調理実態に関する質問項目と料理50品目の調理経験の関連

## 3. 結 果 と 考 察

### 3-1. 調理実態の質問項目の回答数

表2は各項目のカテゴリー数を示したものである。

まず「料理作りの好き嫌い」についてみると、対象が食物栄養科入学生であるためであろうか、半数以上が好きと答えていた。しかし「調理への参加度」を見ると、料理をよくするものは17.6%、また、「料理とのかかわり」では、主になって作るものは9.1%、「料理の伝承」では、料理をよく習うというものは15.9%、といずれも低くなっていたが、これは家庭料理の減少傾向<sup>(1)</sup>や簡便化・合理化あるいは子供の少産化<sup>(2)</sup>ゆえに、子供の家事参加を必要としなくなったためと考えられる。ただし「買い物の度合」では、1/3位はよく行くと答えていた。一方、「料理情報への関心の度合」をみると、常に関心のあるものは約1/3であり、また、「郷土料理や伝統料理への関心」では、常に興味があると答えたものは半数以上を占めており、また、「得意料理の有無」であるというものに45.5%も答えており、学生の調理への参加度やかかわり方が比較的低いことに比べ調理への意欲や関心は高いものと考えられた。このことは、坂本の調査<sup>(3)</sup>、和辻の調査<sup>(4)</sup>で、学生は約半数近くが料理への関心や興味を示しているが、調理参加が低いのは面倒と考えている者が多いためと報告しており、本調査でも同じ傾向と考えられる。食生活に対する意識では、「食べ物の好き嫌い」のないものは32.4%、「食事の規則性」では常に規則的にとっているものは47.7%、「食生活に注意」では注意しているものは56.8%で、それぞれ約半数の学生で食生活全般への配慮が伺えた。

### 3-2. 各質問項目間の関連について

表3は、各質問項目間の関連性をみるために、学生の家庭状況や調理実態への質問項目のすべてをクロス集計し、カイニ乗統計量により、有意差検定を行ったものである。

表3で、有意差があった関連項目は、まず学生の家庭状況では、「主婦の就業状況」といくつ

**表3 質問項目間の関連**

[illegible]

中 村 喜 代 美

かの項目で関連がみられ、「料理とのかかわり」「料理を習う度合」「食べ物の好き嫌いの有無」「食事の規則性」で、それぞれ有意差がみられた。

調理の参加や調理への意識、関心に関する質問項目では、「料理情報への関心」「料理を習う度合」など比較的多くの項目と関連し、有意差がみられた。

「料理情報への関心」でも、「料理作りの頻度」や「郷土料理・伝統料理などへの関心」などと有意差が見られた。

「料理を習う度合」では、「料理作りの好き嫌い」や「料理情報への関心」などとの関連で有意差がみられた。

「買い物の度合」についてもいくつかの項目と関連がみられ、「料理とのかかわり」や「得意料理の有無」で有意差がみられた。

そこで以上の連関行列で関連のみられたものを取り上げて、次に検討を行った。

### 3-2-1. 家庭状況と各質問項目との関連

はじめに、関連行列より家庭状況と各質問項目で有意差があった項目について取り上げた。

a. 家族形態と「料理を習う度合」との関連では、「よく習う」と答えたものは、核家族が11.1%に対し、拡大家族では22.1%と高くなり、反対に「殆ど習わない」と答えたものは、核家族19.2%に対し、拡大家族9.1%で拡大家族の学生の方が、料理をよく習っていた。(図1)

b. 母親の就業と「料理とのかかわり」との関連では、学生が主になって作るものは、有職の場合12.3%に対し、無職のものはわずか1.7%とほとんどみられず、一方「殆どしない」ものは、有職が6.8%に対し、無職のものでは15.3%で、母親が有職のものの方が調理へのかかわり方が多くなっており、母親が有職の方が、学生は料理を主に作ったり、何らかの形で家事に参加し、協力している様子が伺えた。(図2)

c. 主婦の就業状況と「料理を習う度合」では、「よく習う」と答えたものは、無職のもので8.5%に対し、有職で19.7%と高く、また、「殆ど習わない」と答えたものは、無職で23.7%に対し、有職で10.3%と低くなっていた。母親が主婦専業の家庭の方が、母親と交わる時間が多いと考えたが、有職の家庭の学生の方が料理へのかかわり方が高いためであろうか。母親や祖母からよく料理を習っていた。(図3)

d. 「食事は規則的か」では、主婦の就業状況で、「常に規則的に食べる」と答えたものは、無職のもので61.0%に対し、有職で41.0%と低く、また「常に不規則」と答えたものは、無職で1.7%に対し、有職で3.4%と高くなっていた。母親が有職の場合は忙しいために、どうしても食事は不規則になり、主婦の無職の家庭の方が、食事は規則正しく食べている傾向が見られた。母親が有職の場合一般に、家事労働への時間が少なくなると考えられ、それに伴い学生の家事へのかかわりは、多くなる傾向がみられるが、それでも食事作りは、母親に依存していることから、食事そのものは不規則になることが多いようである。(図4)

### 3-2-2. 調理に対する意識と調理参加へのかかわりとの関連

a. 「料理情報への関心の度合」は「料理の度合」「家で料理頻度」「料理を習う度合」など

に関連がみられ検討した。（図5、6、7）

最初に「家での料理の度合」では、「よくする」と答えたものは、料理情報に常に関心があるグループで27.1%に対し、時々関心があるグループでは12.1%と低く、また「料理を殆どしない」と答えたものは、常に関心があるグループで8.5%に対し、時々関心があるグループでは26.2%と高く、有意差がみられ、当然ではあるが、やはり料理情報に常に関心をもっているものの方が料理をよくしていた。

次に「家での料理頻度」では、「殆ど毎日する」と答えたものは、料理情報に常に関心があるグループでは32.2%に対し、時々関心があるグループは12.1%と低く、また、「殆どしない」と「月1～2回する」と答えたものは、料理情報に常に関心があるグループでは11.9%に対し、時々関心があるグループは26.2%と高くなっており、雑誌、本、テレビなどの料理の情報への関心の多いものほど、料理作りの頻度は高くなっていった。

また「家で料理を習う度合」では、「よく習う」と答えたものは、料理情報に常に関心がある

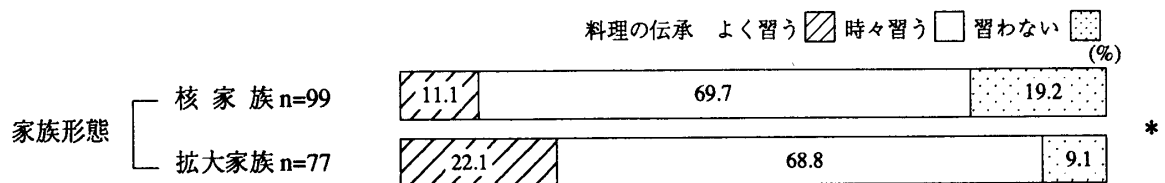


図1 家族形態と料理の伝承の関連

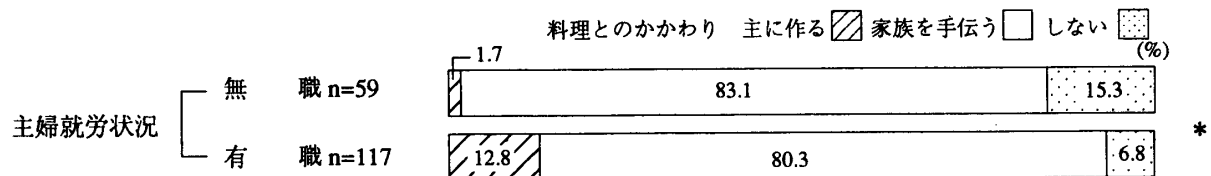


図2 主婦就労状況と料理とのかかわりの関係

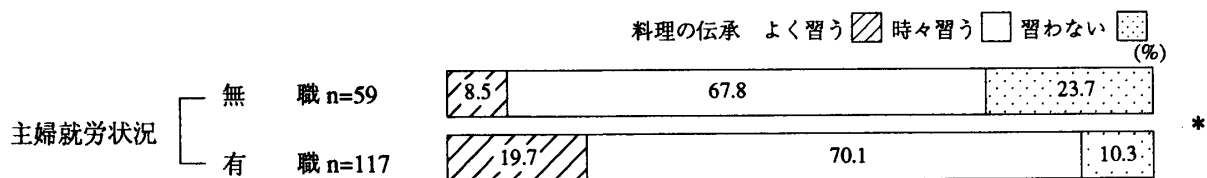


図3 主婦就労状況と料理の伝承の関連

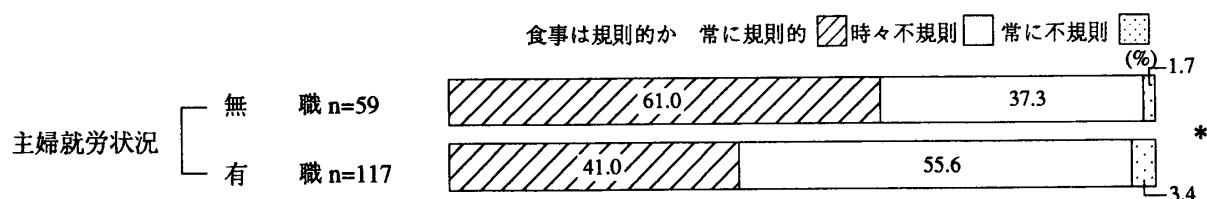


図4 主婦就労状況と食事は規則的かの関連

中 村 喜 代 美

グループでは32.2%に対し、時々関心があるグループは8.4%と低く、料理情報への関心があるものの方が料理を積極的に習う傾向がみられた。

b. 「料理作りの好き嫌い」と「料理を習う度合」の関連では、「よく習う」と答えたものは、料理作りが好きなグループでは25.3%に対し、普通のグループでは4.1%、一方、「習わない」と答えたものは、料理が好きなグループで10.3%に対し、普通と答えたグループは20.3%と高くなり、やはり料理が好きな人の方が料理を積極的に習っているようであった。(図8)

c. 「郷土料理や伝統料理への関心」と「料理を習う度合」の関連では、「よく習う」と答えたものは、興味があるグループで21.3%に対し、興味のないグループでは9.8%と低く、また、「習わない」と答えたものは、興味があるグループで10.6%に対し、興味がないグループでは19.5%と高く、郷土料理や伝統料理に関心が深い人は、母や祖母からも積極的に料理を習う姿勢が伺えた。(図9)

d. 「家での料理の頻度」と「得意料理の有無」の関連では、「得意料理がある」と答えたものは、料理作り週3～4回のグループで最も多く60.0%、次いで料理作りを殆ど毎日するグ

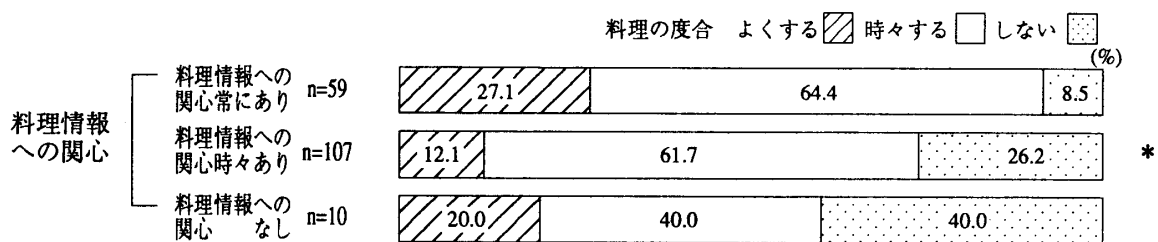


図5 料理情報への関心と料理の度合の関連

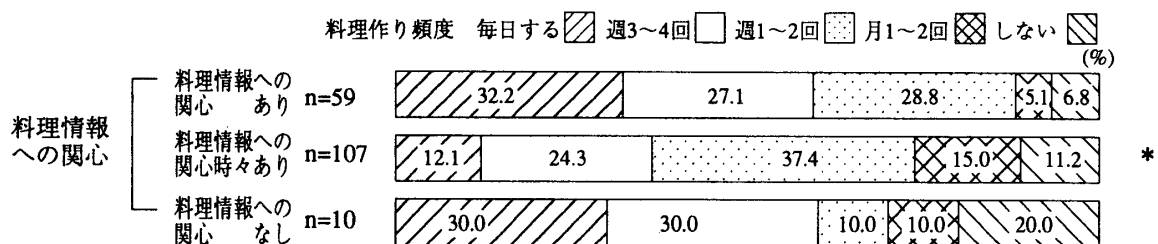


図6 料理情報への関心と料理作り頻度の関連

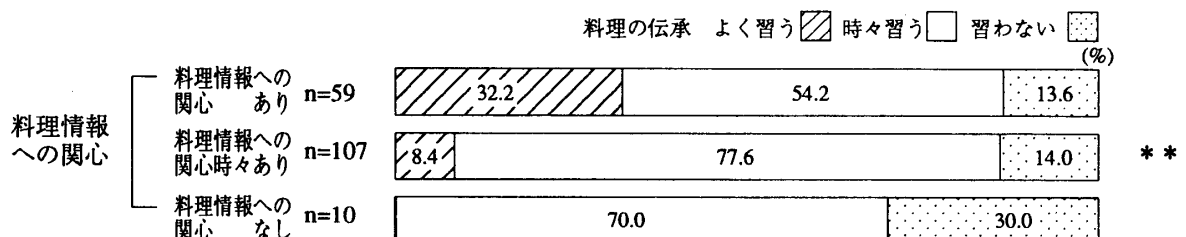


図7 料理情報への関心と料理の伝承の関連



グループで57.1%に対し、料理作りを週1～2回するグループでは41.4%と低く、料理作り月1～2回と殆どしないグループでは23.7%とさらに低くなっていた。料理作りを週3～4回ほど積極的に行えば、得意料理も増える傾向がみられた。（図10）

e. 「料理のかかわり」「料理の頻度」「得意料理の有無」「料理を習う度合」は、それぞれ「買い物の度合」と関連がみられた。（図11、12、13、14）

最初に「料理のかかわり」と「買い物の度合」との関連では、「よく行く」ものは、料理を主になって作るグループで75.0%に対し、殆どしないグループでは11.8%と低く、また、「買い物に行かない」ものは、主になって作るグループでいないのに対し、殆どしないグループでは35.3%と高くなっていた。

次に「料理の頻度」とでは、「よく行く」ものは、料理を毎日作るグループで45.8%に対し、月1～2回と殆ど作らないグループでは21.1%と低く、また、「買い物に行かない」ものは、毎日作るグループで2.9%と低くなっていた。

また「得意料理の有無」とでは、「よく行く」ものは、得意料理があるグループで46.3%に対

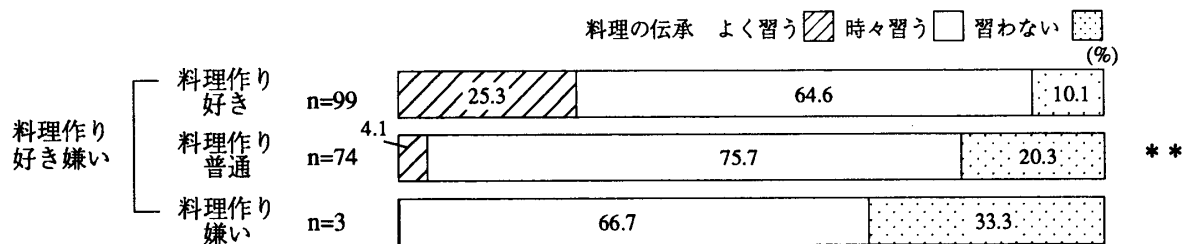


図8 料理作り好き嫌いと料理の伝承の関連

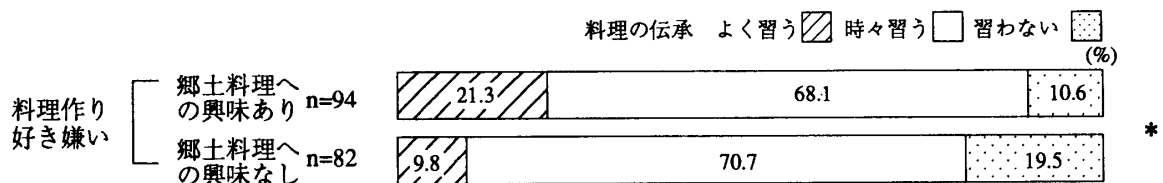


図9 郷土料理への関心と料理の伝承の関連

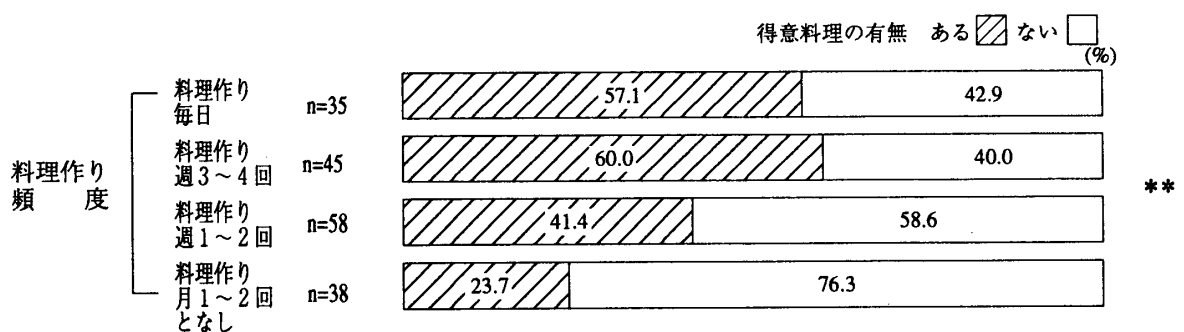


図10 料理作り頻度と得意料理の有無の関連

し、得意料理のないグループは24.0%と低く、また、「買い物に行かない」ものは、得意料理があるグループで11.3%に対し、得意料理がないグループでは21.8%と高くなっていた。

最後に「料理を習う度合」では、「よく行く」ものは、料理をよく習うグループで60.7%に対し、習わないグループは23.1%と低く、また、「買い物に行かない」ものは、よく習うグループでは7.1%に対し、習わないグループは23.1%といずれも高くなっていた。

料理作りの第一段階である食品の買い物は、次の段階の料理参加の要因である「料理のかか

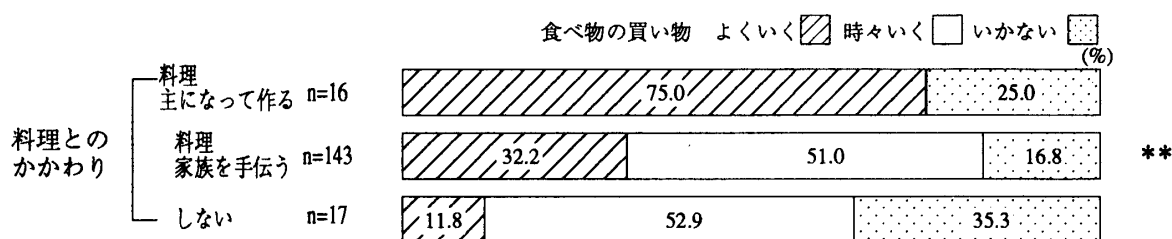


図11 料理とのかかわりと食べ物の買い物の関連

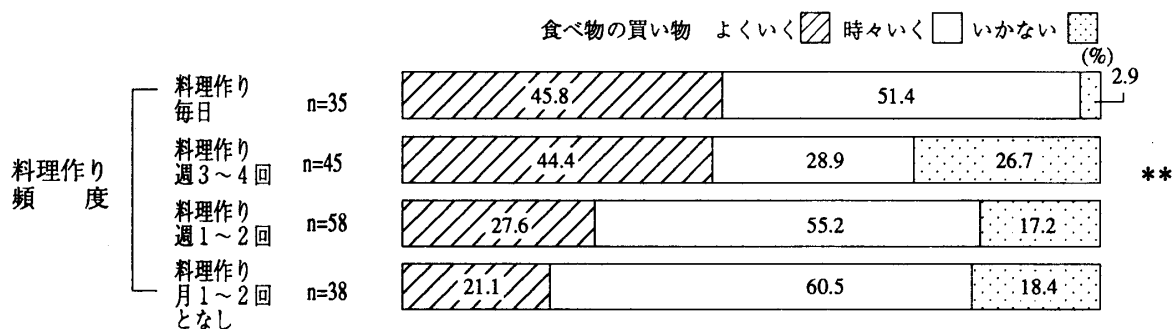


図12 料理作り頻度と食べ物の買い物の関連

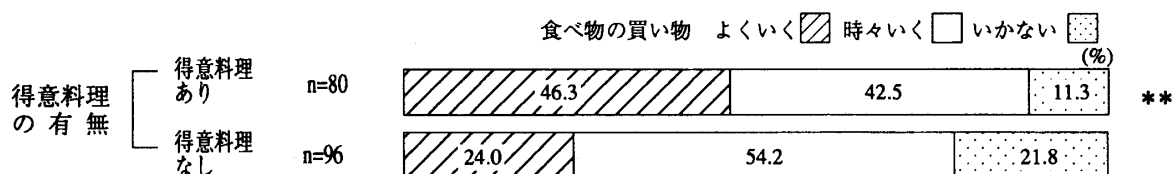


図13 得意料理の有無と食べ物の買い物の関連

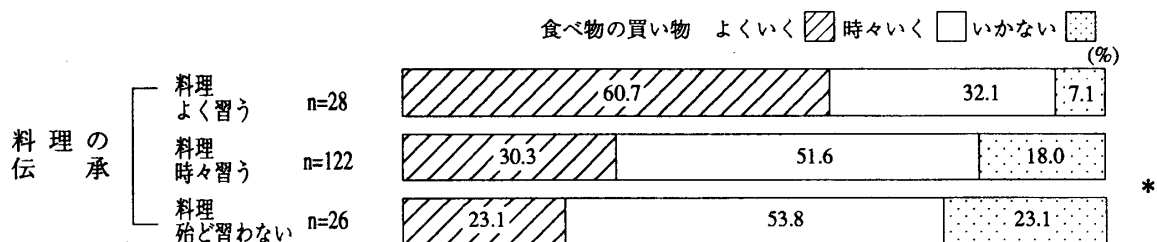


図14 料理の伝承と食べ物の買い物の関連

わり」「料理を作る頻度」などに関連がみられた。

以上、当然のことながら家庭での調理参加には個人差があるが、調理に対する関心や興味や意欲は、それぞれ相乗的に関連しているようであった。

### 3-2-3. 調理に対する意識、意欲に関する項目間での関連

a. 「料理情報への関心の度合」と「料理作りの好き嫌い」は「郷土料理、伝統料理への関心」と関連がみられた。（図15、16）

まず「料理情報への関心の度合」との関連では、「興味がある」ものは、料理情報に常に関心があるグループで67.8%に対し、時々関心があるグループでは49.1%と低くなっていた。

次に「料理作りの好き嫌い」とでは、「興味がある」ものは、料理作りの好きなグループでは61.6%に対し、嫌いなグループは43.3%と低くなっていた。

b. 「料理情報への関心の度合」と「得意料理の有無」の関連では、「得意料理がある」ものは、常に関心があるグループで59.3%に対し、時々関心があるグループは39.3%と低くなっていた。（図17）

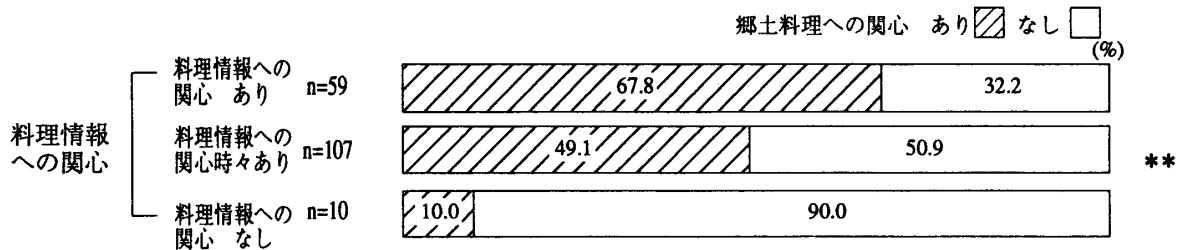


図15 料理情報への関心と郷土料理への関心の関連

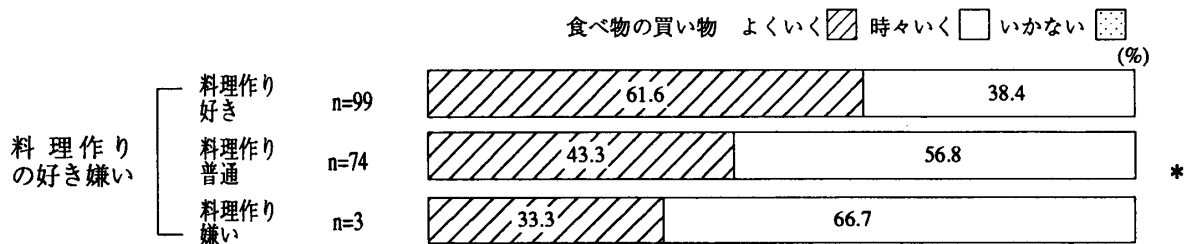


図16 料理作りの好き嫌いと郷土料理への関心の関連

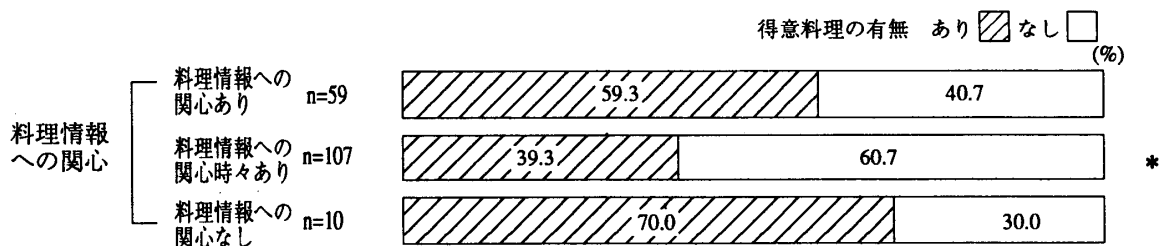


図17 料理情報への関心と得意料理の有無の関連

このように、雑誌や本、テレビなどの料理の情報に関心の多いものや料理作りが好きなものほど郷土料理や伝統料理に興味があり、また得意料理をもっていた。以上より、料理の意識、意欲などの項目でも相乗的に強く関連している様子が伺えた。

#### 3-2-4. 調理参加要因と食生活に対する意識

a. 「料理の度合」と「食事の規則性の有無」の関連では、「食事は常に規則的」と答えたものは、料理を時々するグループで最も多く53.8%、次いで料理をしないグループで45.9%であるが、料理をよくするグループでは26.0%と低くなる傾向がみられた。また「常に不規則」と答えたものは、料理をよくするグループで9.7%と高く結果は予想と反対であった。(図18)

b. 「食べ物の好き嫌い」と「食事の規則性の有無」の関連では、「食事は常に規則的」と答えたものは、好き嫌いのないグループで最も多く63.2%、次いで好き嫌いのあるグループで54.5%と低く、最後に「好き嫌いが少しある」というグループでは34.9%とさらに低くなる傾向がみられた。また「常に不規則」と答えたものは、食べ物の好き嫌いがないグループで5.3%と高く、ここでも結果は予想と反対であった。(図19)



図18 料理作りの度合と食事は規則的かの関連

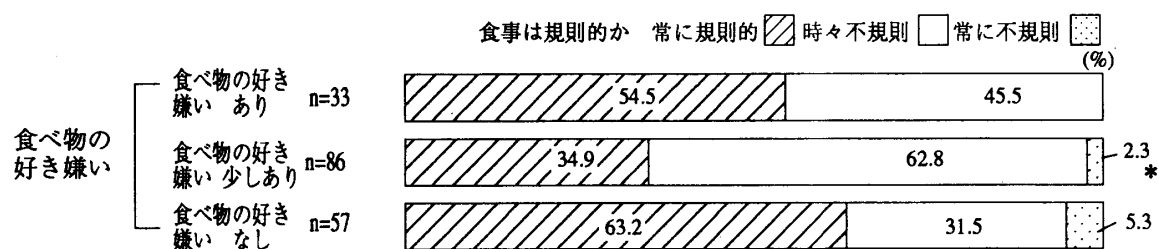


図19 食べ物の好き嫌いと食事は規則的かの関連

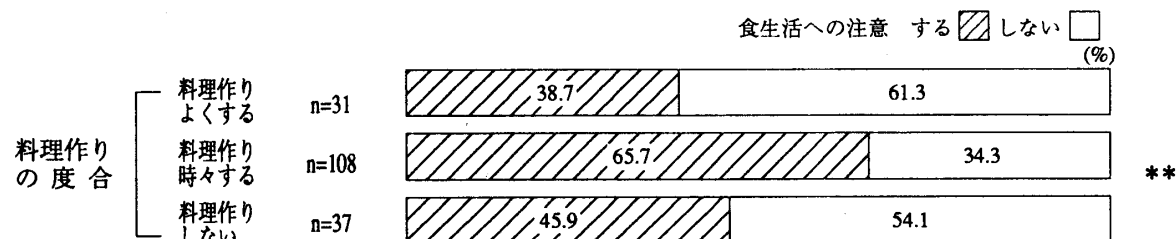


図20 料理作りの度合と食生活への注意の関連

本学学生の調理教育に関する研究（１）

c.「料理の度合」と「食生活に注意の有無」の関連では、「食生活に注意をはらっている」と答えたものは、料理を時々するグループが最も多く65.7%、次に料理をしないグループで45.9%であるが、料理をよくするグループで38.7%と低くなる傾向がみられ、「食事の規則性の有無」と同様の結果になった。（図20）

食事は規則的で食生活に注意をしている学生は、食べ物の好き嫌いがなく、また料理でも積極的に行うだろうと考えたが結果は反対であった。以上、食生活への態度や意識とかかわる要因について、検討したが、食生活への意識の高いことが必ずしも調理への積極的な態度や料理への関心の高さには結びつかず、入学時のこの時点では食生活の意識と調理への態度が必ずしも関連しないことが伺え、食への意識を高めると同時に、それが学生自身の生活の実践に結びつくようにすることが、2年間の短大での教育の課題になると考えた。

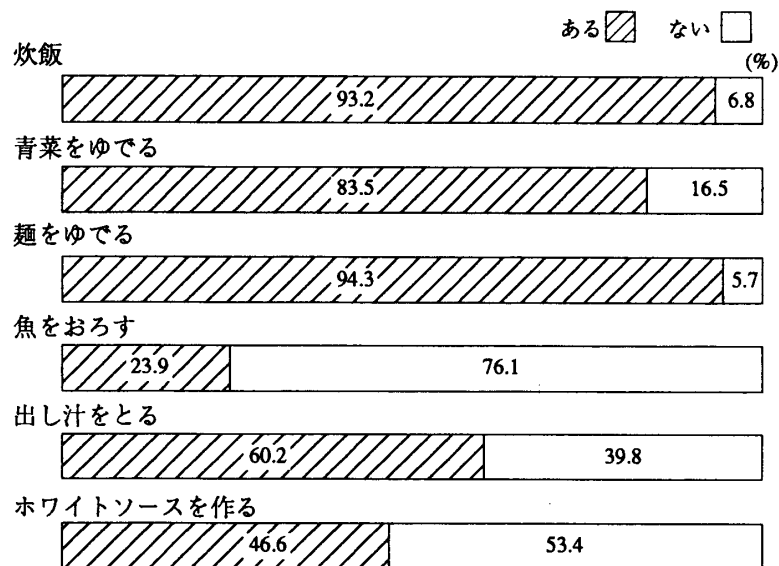


図21 基礎的調理操作の解答数

表4 基礎的調理操作の関連

炊	飯					
青菜をゆでる	*					
麺をゆでる						
魚をおろす						
出し汁をとる		*				
ホワイトソースを作る			*			
	炊	飯	青菜をゆでる	麺をゆでる	魚をおろす	出し汁をとる
						ホワイトソースを作る

\* p < 0.05

### 3-3. 基礎的調理操作

#### 3-3-1. 基礎的調理操作の経験

図21は、基礎的調理操作の経験の有無を示したものである。

まず「炊飯」・「青菜をゆでる」・「麺をゆでる」については、8割以上の学生で経験があると答えており、これらは中学校、高等学校の実習で取り上げられたり、日常的で基礎的な調理操作であるためと考えられる。

一方「出し汁をとる」操作については、日常的基礎的な調理操作と考えられるが6割位の学生しか経験しておらず、これは調理の簡便化のため化学調味料を使うことが多いためと考えられる。また、「魚をおろす」では、23.9%が卸したことがあり、「ホワイトソース作り」では46.6%が作った経験があると答えており、今回取り上げた操作の中では低くなっているが、これらは基礎的調理操作であり、操作内容はそれほど複雑とは思われないが、技術的に熟練を要するためと思われる。

#### 3-3-2. 基礎的調理操作関連

表4は、基礎的調理操作の関連性をみるために、基礎的調理操作のすべてをクロス集計し、カイニ乗統計量により有意検定を行った。

有意差があった関連項目は、「青菜ゆでる」と「炊飯」、「青菜をゆでる」と「出し汁をとる」、「麺をゆでる」と「ホワイトソースを作る」であった。

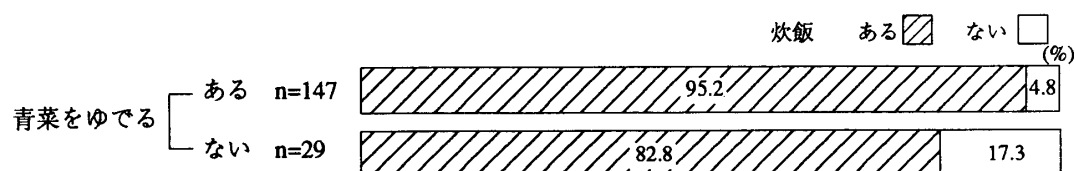


図22 青菜をゆでると炊飯の関連

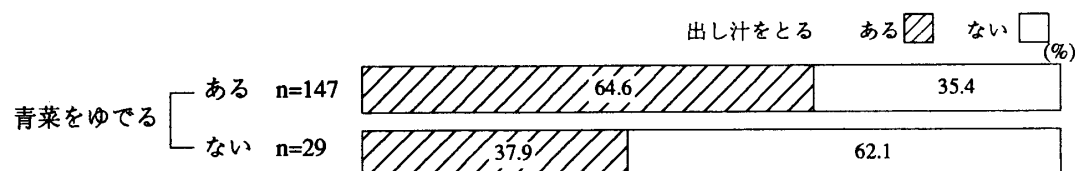


図23 青菜をゆでると出し汁をとる関連

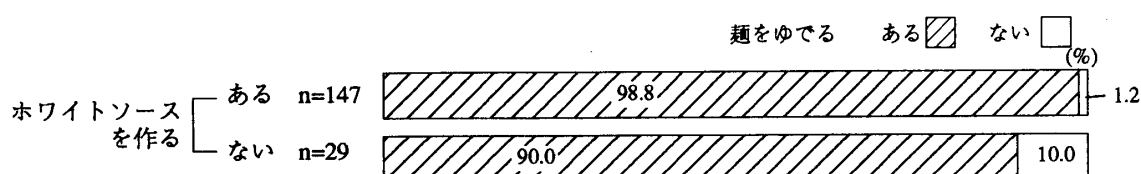


図24 ホワイトソースを作ると麺をゆでる関連

「青菜をゆでる」と「炊飯」の関連では、「炊飯したことがある」ものは、青菜をゆでたことがあるグループで95.2%に対し、ゆでたことがないグループでは82.8%と低くなっていた。（図22）

次に「青菜をゆでる」と「出し汁をとる」の関連では、「出し汁をとったことがある」ものは、青菜をゆでたことがあるグループで64.4%に対し、ゆでたことがないグループでは37.9%と低くなっていた。（図23）

また「ホワイトソースを作る」と「麺をゆでる」の関連では、「麺をゆでたことがある」ものは、ホワイトソースを作ったことがあるグループで98.4%に対し、ホワイトソースを作ったことがないグループでは90.0%と低くなっていた。（図24）

以上のように、「青菜をゆでる」は「炊飯」と「出し汁をとる」経験で有意差が見られたが、これらはどれも和食に関係の深い操作であり、一方で、若い人達に好まれる「ホワイトソースを作る」と「麺をゆでる」が関連しており、若い学生の調理経験においても食形態が反映しているようであった。

### 3-4. 入学時の調理経験

料理および菓子50品目について、学生が入学時までに、「自分で作ったことがある」「家族が作るのを手伝ったことがある」「作ったことはないが食べたことがある」「料理名のみ知っている」「どんな料理か知らない」の5段階に分けて記入させた。（図25）

図26は、入学時における50品目の料理や菓子の調理経験の割合を表わしたものである。「学生が作ったことがある」料理は平均44.3%で、「家族と作ったことがある」料理は16%となっていた。また「どんな料理か知らない料理」が9.8%あった。

a. はじめに「自分で作ったことがある」というものの人数の多い料理をあげると、1.「目玉焼」（173）2.「ホットケーキ」（170）3.「野菜サラダ」（167）4.「焼めし」（165）5.「クッキー」（164）6.「卵巻」（160）7.「カレーライス」（158）8.「味噌汁」（153）9.「ハンバーグ」（140）で8割以上の学生が単独で作ったことがあると答えていたが、これらはご

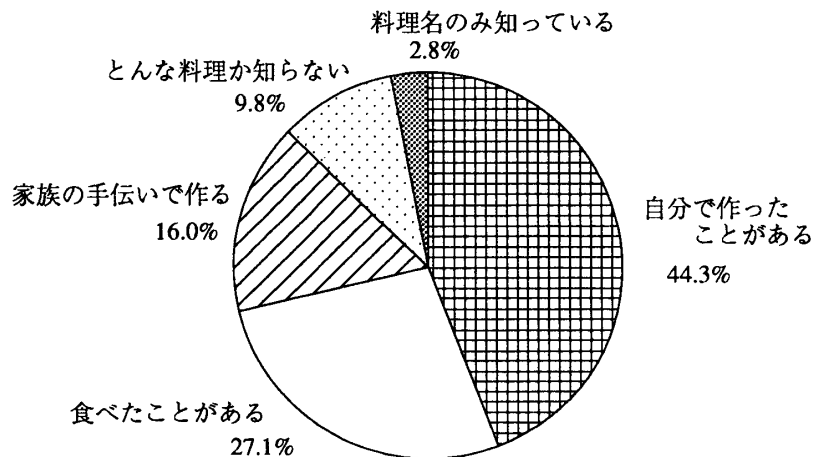
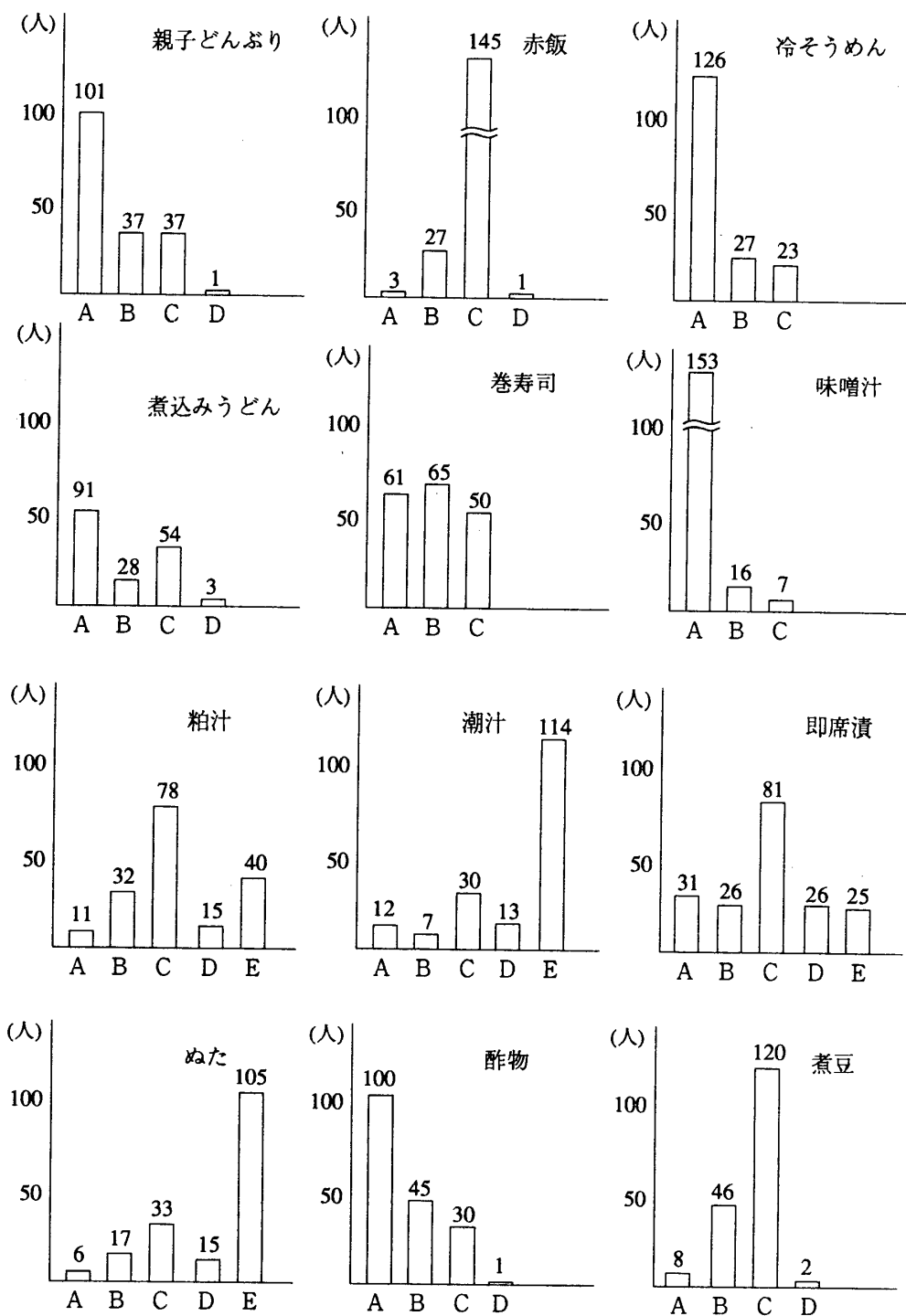


図25 料理50品目の調理経験の割合

中 村 喜 代 美



- A. 自分で作る
- B. 家族と作る
- C. 食べたことがある
- D. 料理名のみ知っている
- E. どんな料理か知らない

図26-a 入学時における料理及び菓子50品目の達成度数



く日常的な料理や若年者に嗜好の高い洋風のもの、中学校、高等学校で実習してきてもので、比較的簡単な操作の料理が多くなっている。また、7割以上の学生が作ったことのある料理には、「オムレツ」「芋サラダ」「焼肉」「冷やしそうめん」「ケーキ」があげられるが、菓子類を除いては調理形態として「生物」「焼き物」「炒め物」が多く、これらは調理経験の未熟なものにとっても比較的取り組みやすい調理操作であることが伺える。さらに、5～6割以上の学生が自分で作ったことがあるという料理では、日本料理の代表的な「焼魚」「酢の物」や少し難かしい技術が必要な「天ぷら」、手法がやや複雑になる「プディング」が上げられた。この他に学生が好むと思われる「親子丼」「シチュー」などもあげられた。

b.「家族と作る」というものは少ないが、「自分で作ったことがある」というものや「食べた経験のみある」というものの多い料理に「ピラフ」「コンソメ」「グラタン」「ピザ」がある。これらは手法が繁雑であり母親など家庭の調理担当者が頻繁に作ることはあまりないためと考

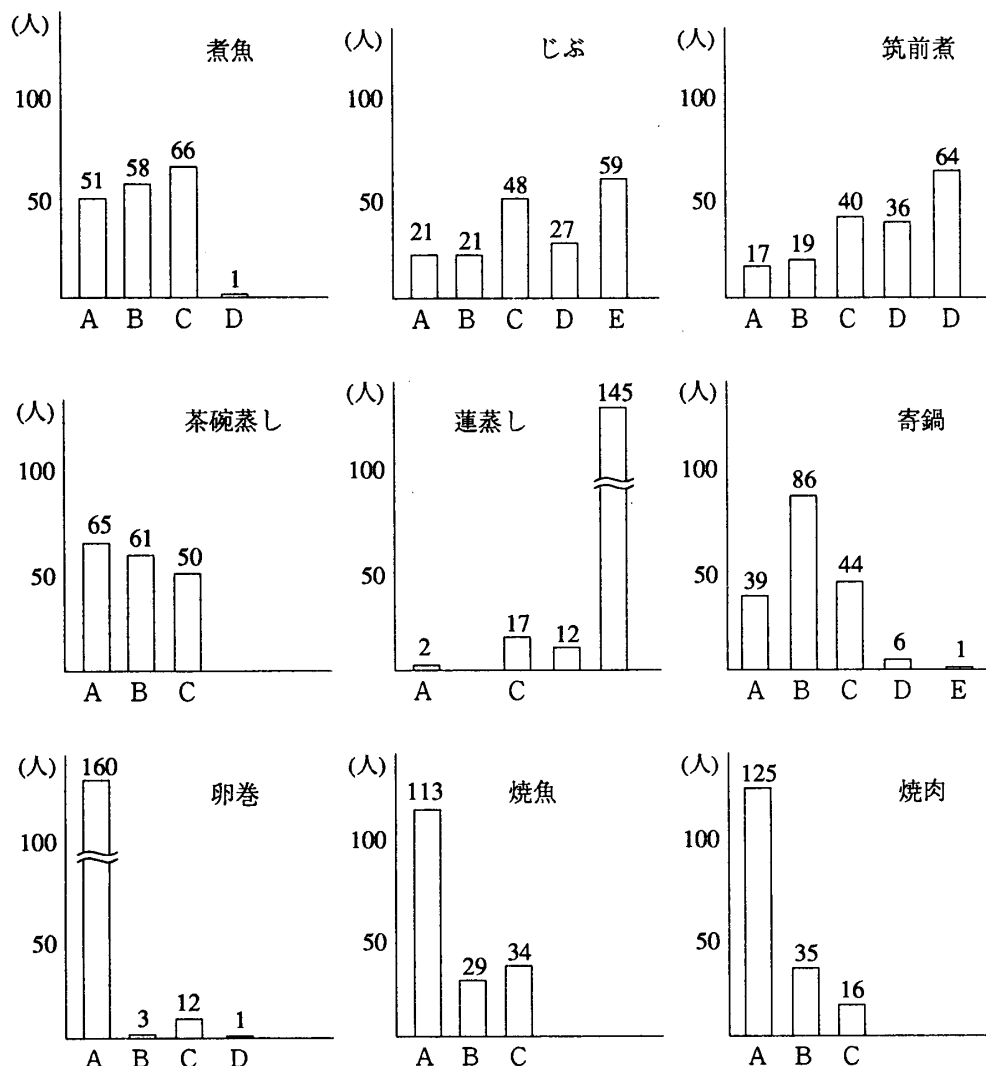


図26－b 入学時における料理及び菓子50品目の達成度数

中 村 喜 代 美

えられるが、これらは現代の若年者の好む代表的な料理であり、積極的に調理を行うものは自分で作るであろうし、また、調理にあまりかかわらないものでは、外で食べる機会が多いものと考えられる。

c. 「巻寿司」「茶わん蒸し」「煮魚」は「自分が作ったことがある」ものと、「家族と作る」

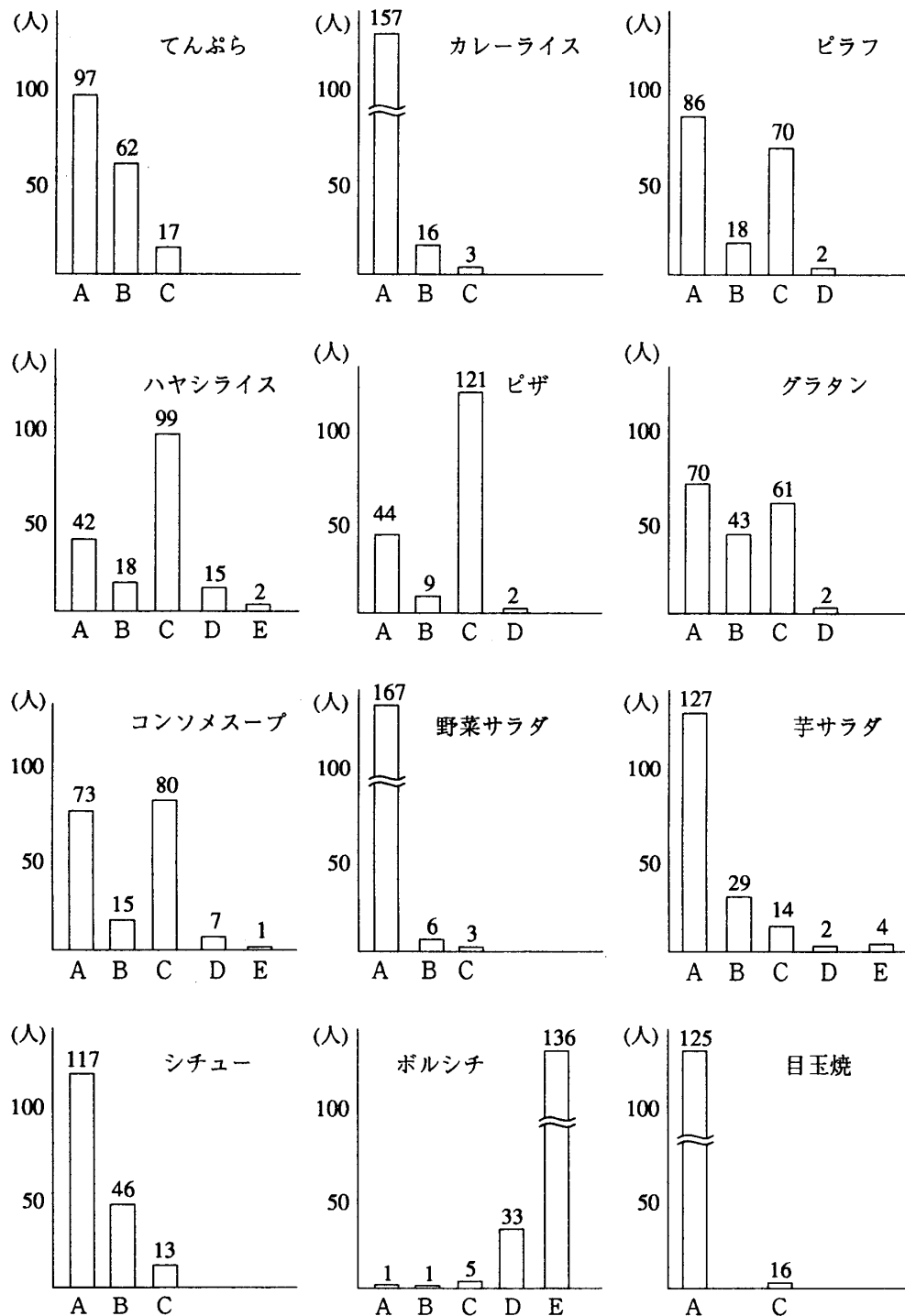


図26-c. 入学時における料理及び菓子50品目の達成度

というものと、「食べたことのみある」というものの数が同じ位でよく似たパターンを示していた。「巻寿司」や「茶わん蒸し」については、中学や高校の家庭でも取り上げられることの多い基本的な料理であり、学生自身が調理することも可能である反面、調理の手法としてしなければならぬ繁雑な面もあるため、近年は調理済品が利用されることが多いのではないかと考

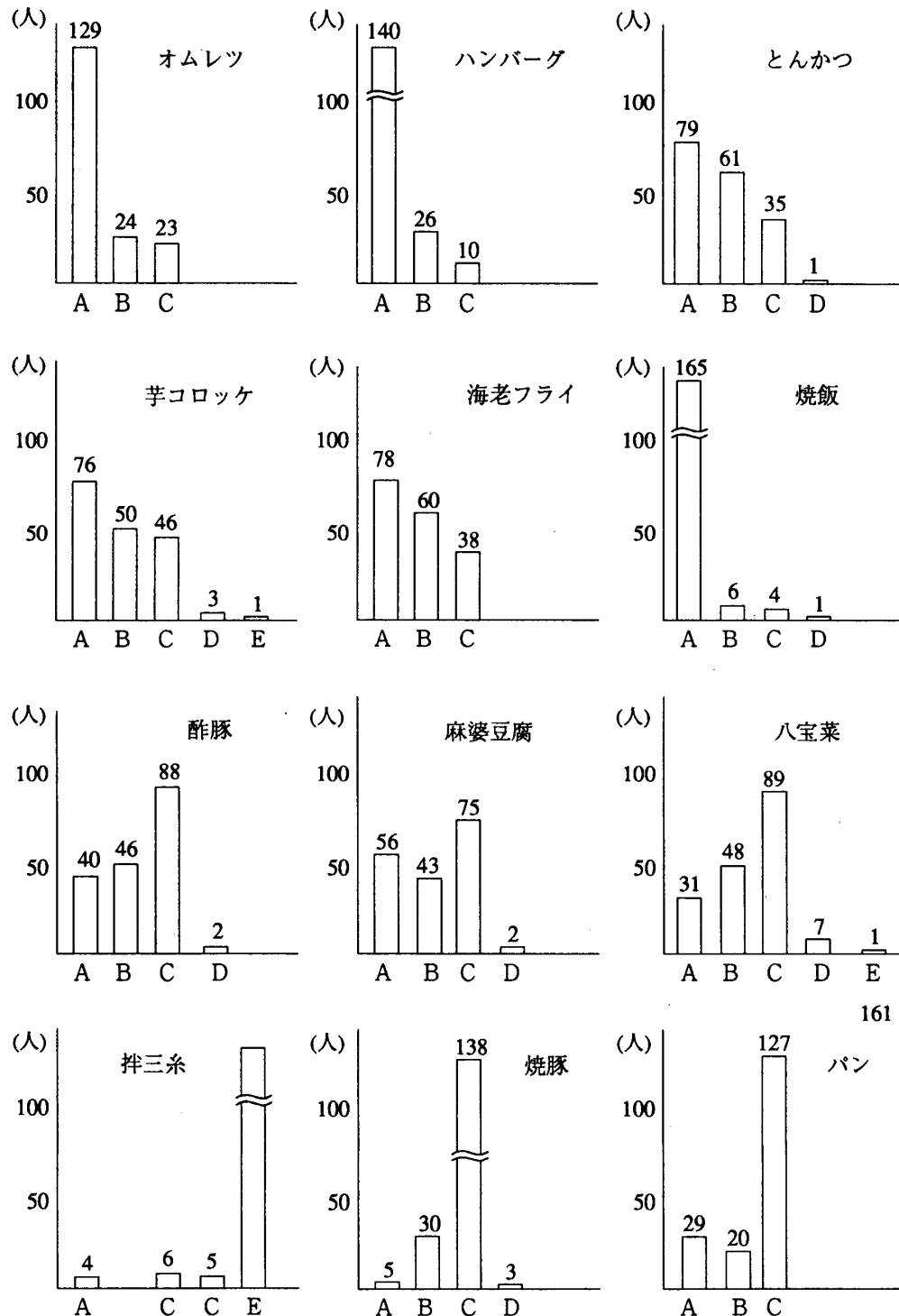


図26-d 入学時における料理及び菓子50品目の達成度

## 中 村 喜 代 美

えられる。また、「煮魚」は、手法は単純であるが技術的には熟練を要するためと思われる。

d. 「食べた経験のみある」というものの多い料理では、1. 「赤飯」(145) 2. 「焼豚」(138) 3. 「パン」(127) 4. 「ピザ」(121) 5. 「煮豆」(120) があげられる。「赤飯」「パン」「焼豚」「ピザ」は、時間がかかり調理法が複雑なため、各家庭において手作りよりも調理済品の購入が多いと考えられる。しかし、「煮魚」は、あまり若い学生にとっては魅力的な料理ではなく、調理法も面倒と考えられるため、母親や祖母はつくるが、学生自身はあまり作る機会が少ない料理と思われる。近年、中華料理が若年者に好まれる傾向が見られる。また、「カレーライス」のような洋風のごはん類も食生活に多く取り入れられているが、「カレーライス」や「焼めし」は、家庭料理としてはよく調理されており、「ハヤシライス」「八宝菜」「酢豚」「麻婆豆腐」は、調理法が複雑なため外での食事として利用されることが多いようである。

e. 「自分で作ったことがある」というものが4割位、「家族と作る」というものが3～4割位、「食べたことのみある」ものが2～3割位というパターンを示している「トンカツ」「芋コロッケ」「海老フライ」「天ぷら」は、従来は家庭で調理されていたと考えていたが、今回の調査では、「食べたことのみある」という学生が2～3割を占めていた。これは、学生がこれらの調理にかかわらないということも考えられるが、共に油を使った料理で複雑であり、台所を汚すことから調理済品の利用が多くなっていることも考えられる。

f. 「どんな料理か知らない」というものの多い料理を上げると、1. 「拌三糸」(161) 2. 「蓮蒸し」(145) 3. 「ボルシチ」(136) 4. 「潮汁」(114) 5. 「ぬた」(105) 6. 「じぶ」

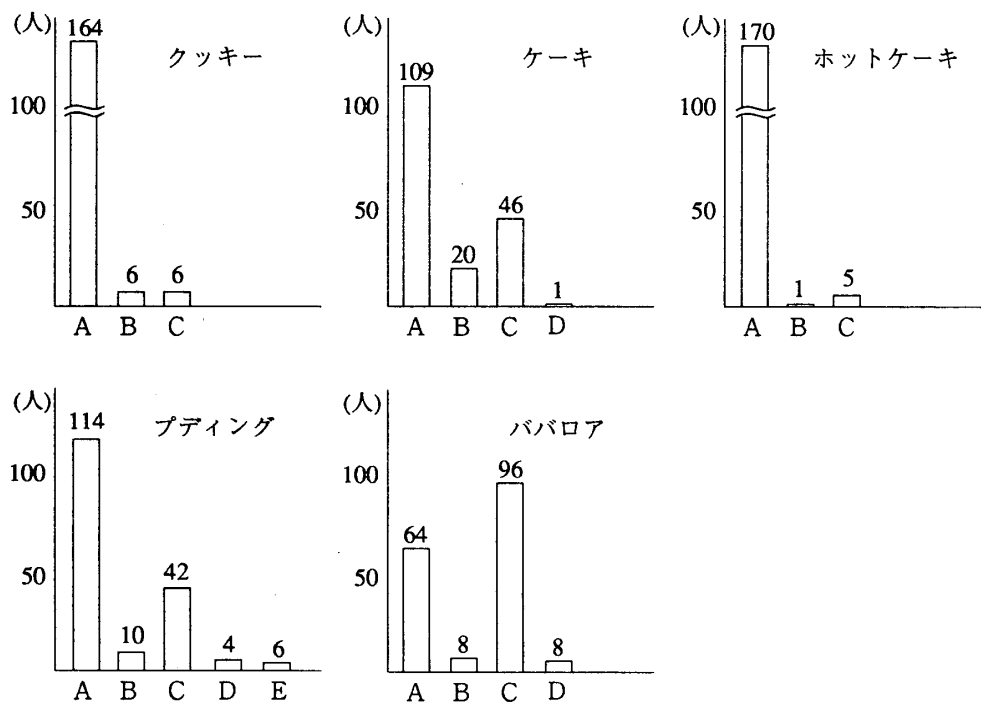


図26-e 入学時における料理及び菓子50品目の達成度

(59) 7.「粕汁」(40)となる。このうち拌三条は中華の酢の物であるが、「焼めし」「酢豚」「八宝菜」「麻婆豆腐」のように、まだ各家庭には普及しておらず。名称が知られていないようである。また、郷土料理として知られている「蓮蒸し」や「じぶ」、日本料理の代表のような「ぬた」「潮汁」も若い学生にはあまり知られておらず、また、母親の年代が40才～50才位であり一番<sup>6)</sup>忙しく、時間や費用がかかり作り方も繁雑で、家族の嗜好にもそれほど合わないため、家庭料理としてはあまり作らないためであろう。

### 3-5. 家庭における調理実態に関する質問項目と料理50品目の調理経験の関連について

料理50品目のうち「自分で作ったことのある料理」数を調理能力のひとつと考え、これと先に取り上げた15の質問項目との関連について検討した。

表5は、各質問項目の回答数における分散比を示したものである。分散比の最も大きいものは「料理の度合」、次いで「料理作り好き嫌い」、次に「得意料理の有無」、「料理の伝承」、「料理とのかかわり」、「買い物の度合」、最後に「料理情報への関心の度合」となっており、これらは1%の危険率で有意差がみられ、それぞれカテゴリー間に自分で作ったことのある料理数に差がみられるようであった。

次に自分で作ったことのある料理数を目的変数、各質問項目を説明変数とし、数量化Ⅰ類の手法を用いて解析した。カテゴリー数量が大きい場合は、作ったことのある料理数が多い方に関連し、逆に小さい場合は少ないことに寄与しており、カテゴリー間のレンジや偏相関係数の多いアイテムは自分で作ったことのある料理数に大きく影響しているものと考えられる。ここでは「料理の度合」、次に「料理情報への関心」、「料理とのかかわり」、「料理の伝承」で、レンジや偏相関係数が大きく、それぞれ「料理をよくするもの」、「料理を主に作るもの」、「料理情

表5 各質問項目の回答間における自分で作ったことのある料理数

質 問 項 目	分 散 比
家族形態	0.000
家の職業形態	0.836
主婦就労状況	1.687
料理の度合	48.534 **
料理とのかかわり	15.596 **
料理作り頻度	9.683 **
料理作り好き嫌い	28.975 **
得意料理の有無	22.958 **
料理情報への関心	11.032 **
料理の伝承	22.326 **
郷土料理への関心	1.615
買 い 物	11.622 **
好き嫌い	0.962
食事規則的か	1.031
食生活注意	0.038

\*\*  $P < 0.01$  \*  $P < 0.05$

## 中 村 喜 代 美

表 6 自分で作ったことのある料理数に対する各要因のカテゴリー数量とレンジ

アイテム	カテゴリー	人 数	カテゴリー数量	レンジ	偏相関係数
家族形態	核家族	99	0.441	1.008	0.086
	拡大家族	77	-0.567		
家の職業形態	農家世帯	15	-0.011	0.496	0.023
	自営業世帯	48	0.398		
	勤労者世帯	113	-0.097		
主婦就労状況	無 職	59	-0.176	0.265	0.022
	有 職	117	0.089		
料理の度合	よくする	31	3.719	7.072	0.284
	たまにする	108	0.081		
	殆どしない	37	-3.353		
料理との かかわり	主に作る	16	1.133	5.066	0.183
	家族の手伝い	143	0.341		
	殆どしない	17	-3.932		
料理作り頻度	殆ど毎日	35	-0.528	3.938	0.189
	週3～4回	45	0.456		
	週1～2回	28	0.678		
	月1～2回	20	-2.034		
	殆どしない	18	1.905		
料理作りの 好き嫌い	好 き	99	1.109	2.329	0.166
	普通・嫌い	77	1.310		
得意料理の 有無	あ る	80	0.447	0.819	0.067
	な い	96	-0.372		
料理情報への 関心	常に関心	59	0.976	5.869	0.217
	時々関心	107	-0.081		
	関心なし	10	-4.893		
料理の伝承	よく習う	28	3.405	5.188	0.231
	たまに習う	122	-0.401		
	殆ど習わぬ	26	-1.783		
郷土料理への 関心	あ る	94	-0.422	0.905	0.079
	な い	82	0.483		
買 い 物	よく行く	60	0.731	2.635	0.153
	時々行く	86	0.154		
	殆ど行かない	30	-1.904		
好き嫌い	よくある	33	-0.191	0.490	0.038
	すこしある	86	0.125		
	殆どない	57	-0.299		
食事規則的か	常に規則的	84	-0.542	1.038	0.092
	不規則	92	0.495		
食生活注意	あ る	100	-0.228	0.529	0.048
	な い	76	0.301		

定数項：22.176

重相関係数  $R = 0.712$  寄与数  $R^2 = 0.507$

報への関心の大きいもの」、「料理をよく習うもの」にカテゴリー数量が大きくなっており、これらの要因が調理の能力に大きく寄与していることが伺えたが、家族状況や食生活への意識はレンジが小さく調理能力への関与は少ないようである。尚、重相関係数  $R = 0.717$ 、寄与率  $R^2 = 0.5137$  で、これら15項目でこの調理能力の約半分が説明できるようである。（表6）

#### 4. ま と め

今後の調理実習教育の方向も考えるため、学生の調理実態を把握したいと考え、入学時における家庭での家事への参加状況、調理に体する興味や意欲、これまでの調理達成度、食事への関心、食生活への意識などについて、調査し検討を行った。

① 調理の実態や食への意識などをみると、調理への意欲や関心は比較的高いと思われるが、これに比べ調理への参加度やかかわり方が低く、消極的な姿勢が伺えた。一方、食事は、規則的に取っているものや食生活に注意しているものは、約半数ほどみられ、食生活全般への配慮はみられるようである。

② 各質問項目の関連について検討したが家庭状況では、主婦すなわち母親の就業状況と調理へのかかわり方に関連がみられ、母親が有職のものの方が調理へのかかわり方が大きく、家事に参加協力していることが推測され、また、そのことから、料理を習う度合も多くなっている。しかし、それでも食事作りの多くは母親に依存しているためであろうか、食事が不規則になっているものの比率は高かった。

③ 調理に対する意識と家庭における調理への参加状況をみると料理情報に関心のあるものは、調理技術の習得に意欲的であり、家庭においても調理によく参加して得意料理があるといった積極的な様子が伺え、また、調理へのかかわりの高いものは、食物の買い物にもよく行っており、家庭での調理への参加には個人差はあると思われるものの、調理への関心や技術の習得への態度などと強く関連しているようであった。

④ 食生活への態度と調理への関連をみると、食生活が規則的であるもの、あるいは食生活に注意をしているというものの調理へのかかわり方は、そうでないものと比べて決して高くはなく、入学のこの時点で食生活への意識の高いことが、必ずしも調理への積極的な態度にはつながらないようで、2年間の短大の教育において食への意識が、学生自身の生活の実践に結びつけることが重要であると考えられる。

⑤ 基礎的調理操作の経験をみると、「炊飯」・「青菜をゆでる」・「麺をゆでる」についての経験の比率が高くなっている。「青菜をゆでる」は「炊飯」と「出し汁をとる」、「ホワイトソースを作る」は「麺をゆでる」が関連しており、若い学生の調理経験においても食形態が反映しているようであった。

⑥ 料理及び菓子50品目の調理経験について検討したところ、学生が単独で作ったことのあるものの多い料理は、「目玉焼」「焼めし」など日常的な料理で、若年者の嗜好が高い洋風のものの、あるいは、中学校・高校の実習で取り上げられるものなどで調理操作としては、「生物」

中 村 喜 代 美

「焼物」「炒め物」などが多くなっていた。

次に「家族と作る」は少ないが、「自分で作る」や「食べた経験のみある」というものの多い料理には、「ピラフ」「グラタン」などのように、手法が比較的繁雑で、まだそれほど家庭での調理には定着していないと思われるものが上げられたが、これらは若年者の嗜好の大変高いもので、積極的に調理を行うものは自分で作るであろうし、調理にかかわらないものは外で食べる人が多いものと考えられる。

さらに、「食べたことのみある」というものが比較的多いものは、「巻ずし」「赤飯」「焼豚」などで、これらは学生が作らないのみではなく、家庭においても調理済品の利用が多いものと考えられた。

⑦ 料理50品目のうち「自分で作ったことのあるもの」の品目数を調理能力のひとつと考え、先に取り上げた15の質問項目との関連をみるため数量化Ⅰ類により検討したところ、「料理へのかかわりや度合」、「料理情報への関心」による影響が大きく、「料理をよくするもの」や「料理への関心の高い」ことが調理能力に寄与していることが推察出来たが「家庭状況」や「食生活の意識」はあまり関与しないようであった。

参 考 文 献

- (1) 食料・栄養・健康, 1994, 食糧栄養調査会, 18, 医歯薬出版, 1994.
- (2) 松坂淳子: 調理科学20, 275, 1987.
- (3) 婦人白書: 日本婦人団体連合会編, 262, 269, ほるぷ出版, 1994.
- (4) 坂本友子: 女子大学生の食生活状況の実態, 九州女子大学紀要第27号第1号, 60, 1991.
- (5) 和辻敏子他: 甲子園短期大学紀要, No. 15, 1992.
- (6) NHK世論調査: 資料と分析第6集, 1041, 1993.