

# 料理習得に対する高校までの調理実習の影響

## Effects of cooking practices at school on students cooking skills

堀 光代

Mitsuyo HORI

平島 円\*

Madoka HIRASHIMA

磯部 由香\*

Yuka ISOBE

長野 宏子\*\*

Hiroko NAGANO

\*三重大学

\*\*岐阜大学

### Abstract

A survey was conducted among 534 college freshmen (2008–2009, age:18–20) to investigate effects of cooking practices in home economics classes at junior high school and high school on students' cooking skills. With increasing the number of times they have experienced cooking practices, the number of students, who liked cooking and had a specialty dish, increased. Students with experiences in cooking have acquired cooking skills compared with students without experiences in cooking at junior high and high schools. We found that cooking practices at schools were quite effective on learning cooking skills for students, especially for students, who did not cook home.

Keywords: 料理 大学生 調理実習経験 調理技術

### 1. はじめに

最近、大学生の調理の基本的な知識や調理技術が低下していると言われて<sup>1)</sup>。調理実習では、学生の能力にあわせた実習内容を構築することが必要であり、調理技術の低下に対応するためには内容の再考が必要な場合もある。また、学生の献立作成能力の向上と調理における技術習得のためのカリキュラムについての報告<sup>2)</sup>もみられる。

我々は、2007年より大学新入生の調理に関する基礎知識や技術を把握するための調査を行っている。これまでの調査結果<sup>3)</sup>から、家庭での調理は、主に母親が担当し、家庭で学生自身が料理をする（包丁を持つ）回数は少ないことを報告してきた。また、基本的な食材の切り方やだしの取り方などを習得できていない学生がみられた。これらの調査結果を検討することで、学生の調理技術の習得度や、高校での実習内容を把握することができている。理解度の低い項目については、授業で説明することや実習項目として取り入れることで、大学における調理実習内容を再考してきた。

大学入学時までに家庭でほとんど調理をしない学生の場合、小学校高学年から高校までの家庭科における調理実習が調理を実践する機会であると考えられる。学校での調理実習の時間は、自分たちで食材から調理を行うため、調理技術の習得には貴重な時間である。したがって、調理実習で経験した料理が、自分で作ることのできる料理となっているのではないかと考えられる。そこで本研究では、大学、短大、専門学校の新入生が、中学校と高校における調理実習経験の有無が、料理の習得状況におよぼす影響について検討することにした。

### 2. 調査方法

調理に対する意識と知識・技術に関する調査は、自分で料理を行う頻度、料理作りの好き嫌い、得意料理の有無やよく作る料理と得意料理の詳細、高校での調理実習回数、中学校・高校時代に調理実習で作った料理の習得状況についてアンケートによる質問形式で行った。調査対象は、2008年と2009年に大学、短大、専門学校に入学した18歳から20歳の学生534名（2008年240名、2009年294名）とした。男女の内訳は、男性114名、女性420名であった。調査時期は、両年とも入学後の調理関連の授業の影響がなく、高校までの記憶が最も鮮明であると考えられる4月上旬とした。

得られた回答は集計し、 $\chi^2$ 検定により有意差検定を行った。

### 3. 結果および考察

#### (1) 料理の頻度・よく作る料理

家庭での料理の頻度について図1に示す。「あなたは週にど

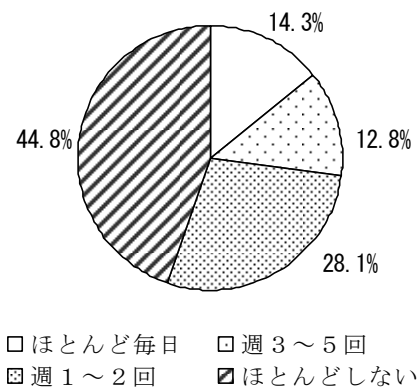


図1 家庭で行う料理頻度の割合

れくらい料理をしますか」(包丁を持つ回数)という問いに対し、「ほとんどしない」学生が最も多く、44.8%を占めていた。次に多い回答は、「週1~2回」の28.1%であった。2007年の新入生を対象に行った調査結果<sup>3)</sup>同様、新入生は、家庭で料理を行う頻度が少ないことがわかった。次に、「家庭でよく作る料理は何ですか」という問いに対し、その料理名を、回答の多かったものから順に表1に示す。学生がよく作ると回答した料理は「カレーライス」、「チャーハン」、「味噌汁」であった。よく作る料理に挙げられたものは、簡単な調理操作で作れ、単品で一食となるものが多くみられた。

表1 学生がよく作る料理の順位

順位	料理名
1	カレーライス
2	チャーハン
3	味噌汁
4	オムライス
5	野菜炒め
6	サラダ
7	ハンバーグ
8	パスタ
9	焼きそば
10	卵焼き

## (2) 高校の調理実習回数と料理作りの好き嫌い、得意料理の有無

高校での調理実習回数は、3~5回が最も多かった(データ省略)。河野らの調査<sup>4)</sup>では、高校の家庭基礎(2単位)で平均4.0回、家庭総合(4単位)で平均4.8回の実習回数であると報告されており、本調査結果は単位数による区別をしていないが、実習回数はこの範囲内で一致していた。以上の結果を踏まえて、本研究では高校での調理実習経験回数を「0回」、「1~2回」、「3~5回」および「6回以上」と分類して分析することとした。

「料理を作ることが好きですか」という問いに対し、「好き」、「どちらでもない」、「嫌い」の3種類から選択回答とした。全体では、料理作りが「好き」は54.5%、「どちらでもない」は35.5%、「嫌い」が10.0%であった。これらの回答を高校の調理実習回数ごとに集計し、その結果を図2に示す。高校で調理実習を経験していない学生(実習0回)で料理を作ることが「好き」な学生は47.6%であったのに対し、実習回数が6回以上(実習6回以上)と多い場合、70.5%の学生が料理を作ることが「好き」と回答した。したがって、実習回数が多くなるにつれて、料理を作ることが「好き」と回答した学生の割合は高くなることがわかった( $p<0.05$ )。

「得意料理がありますか」との問いに対し、「ある」と回答した学生は73.4%、「ない」と回答した学生は26.6%であった。学生の得意料理には「チャーハン」、「オムライス」、「カレーライ

ス」がほぼ同数で多かった。次に多い回答は「ハンバーグ」であった。これらは、表1に示した「よく作る料理」としてあげられていた。よく作る料理は、得意料理になる可能性や、得意料理であるため、よく作る料理となることが推察できる。

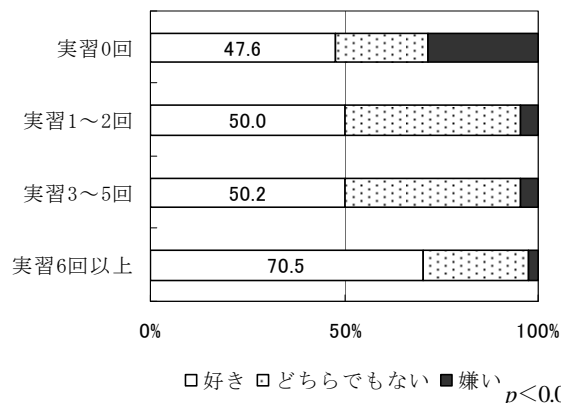


図2 高校の調理実習回数別による料理作りの好き嫌いの割合

次に、得意料理の有無について高校での実習回数ごとに集計した結果を図3に示す。実習0回および実習回数が1~2回の学生(実習1~2回)のうち、得意料理がある学生は、それぞれ20.0%および21.3%であった。しかし、実習6回以上では、38.4%の学生が「得意料理がある」と回答し、実習回数が多くなると得意料理のある割合が高くなった( $p<0.05$ )。

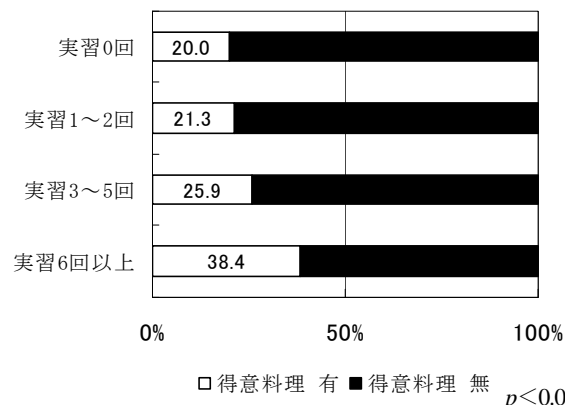


図3 高校の調理実習回数別による得意料理の有無の割合

以上の結果から、高校での調理実習回数により、料理作りの好き嫌いや、得意料理の有無にも関連していることが示され、高校での調理実習経験が多いほど料理作りが好きで、得意料理を持っていることがわかった。

## (3) 中学校・高校の調理実習で取り上げられている料理とそれらの習得状況

中学校・高校の調理実習に取り上げられている主な料理21種類(主食7種類、主菜7種類、汁物3種類、菓子4種類)について「できる」、「できない」、「知らない」の3種類から選択回答とした。各料理を「できる」と回答した場合、その調理技

## 料理習得に対する高校までの調理実習の影響

術を「習得している」とし、「できない」と回答した場合には、「習得していない」と判断した。得られた結果について、調理実習経験の有無別に集計した。

7種類の主食「チャーハン」、「丼」、「寿司（ちらし・巻き・稲荷）」、「炊き込みご飯」、「パスタ」、「白飯」、「カレーライス」について実習経験の有無別による料理習得割合について図4に示す。調理実習経験が有る（実習有）と、料理の習得度が高くなるものは「チャーハン」、「丼」、「寿司（ちらし・巻き・稲荷）」、「炊き込みご飯」、「パスタ」と7種類中5種類であった。調理実習経験が無い場合（実習無）と比較すると料理の習得度が有意に高かった（ $p<0.01$ ）。

一方、「白飯」は、実習有が習得率72.8%で、実習無が74.6%であり、実習の有無に関係なく習得度が高かった。「白飯」は、小学校学習指導要領解説<sup>5)</sup>で指定された料理であり、小学校での学習項目である。したがって、実習無の学生でも小学校で実習をした可能性が高い。また、「白飯」は炊飯器を用いることで、簡単に作ることができるため、実習の有無による差はみられなかったと推察できる。

また、「カレーライス」は、実習有で「できる」と回答した学生が88.7%に対し、実習無では79.1%であり、調理実習経験による料理習得に差はみられなかった。「カレーライス」の白飯は上述した通り実習の有無に関係なく習得されている。カレーは市販の固形ルーを用いて作る場合や、レトルトパウチの商品を使用する場合もあり、簡単に調理できるものと考えられる。食生活データ総合統計年報の調査結果<sup>6)</sup>では、自宅で「カレーライス」を作る場合にルー（固形）を用いる人は、93.7%であった。また、自宅での「カレーライス」の調理頻度は、月に2~3回が38.7%、月1回が37.7%であった。本調査においても「カレーライス」は、よく作る料理にあげられており、家庭で頻繁に作られる料理であることが推測できる。従って、実習の有無による差がみられなかったと考えられる。

次に、7種類の主菜「マカロニグラタン」、「ムニエル」、「麻婆豆腐」、「チンジャオロースー」、「肉じゃが」、「シチュー」、「ハンバーグ」についての実習経験の有無別による料理習得割合を図5に示した。「マカロニグラタン」、「ムニエル」、「麻婆豆腐」、「チンジャオロースー」、「肉じゃが」、「シチュー」の6種類は、実習有の場合、料理の習得度が高く、実習無の場合との習得度の差が大きかった（ $p<0.01$ ）。「肉じゃが」は、実習有では81.8%の学生が「できる」と回答し、高い習得度であった。一方、「ハンバーグ」は、実習有で80.2%の学生が「できる」と回答し、実習無は76.3%で、調理実習経験の有無による料理習得の差はみられなかった。「ハンバーグ」も「カレーライス」同様、表1で示した学生がよく作る料理として出現していた。また、中学校の実習によく取り上げられる料理であり、得意料理にもあげられていた。したがって、「ハンバーグ」は、家庭においても

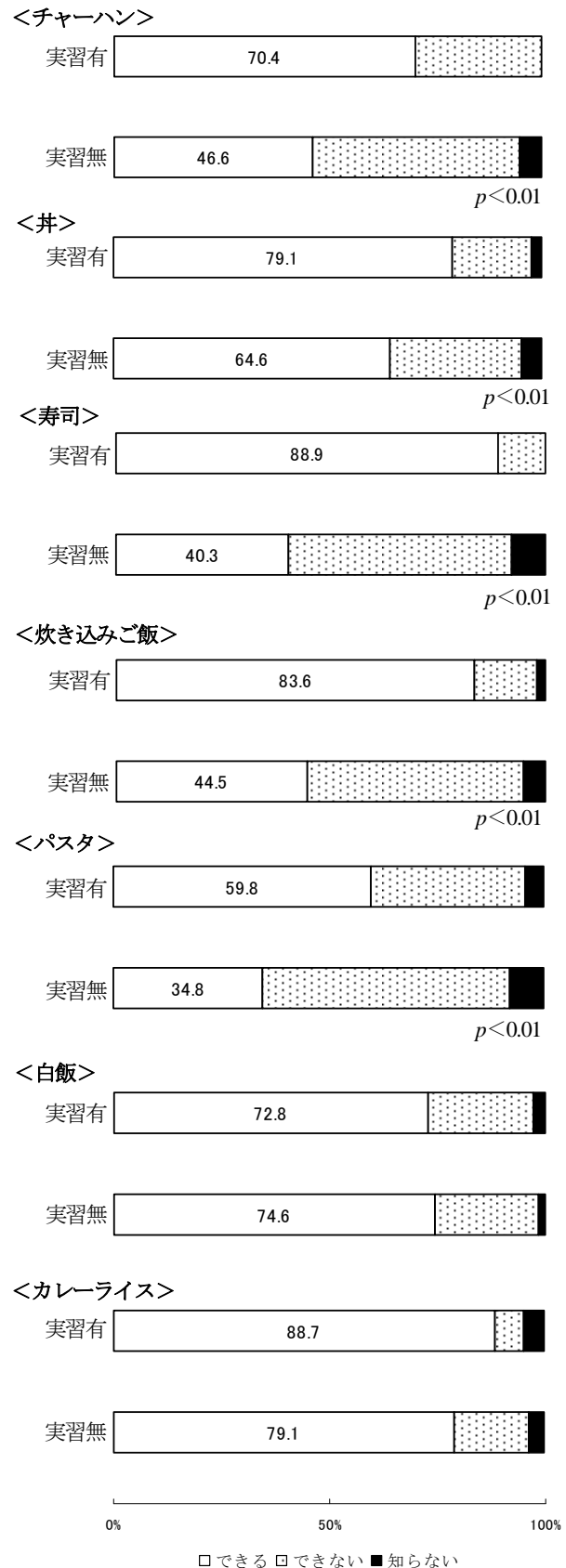


図4 主食7種類の中学校・高校の調理実習経験の有無による料理習得の割合

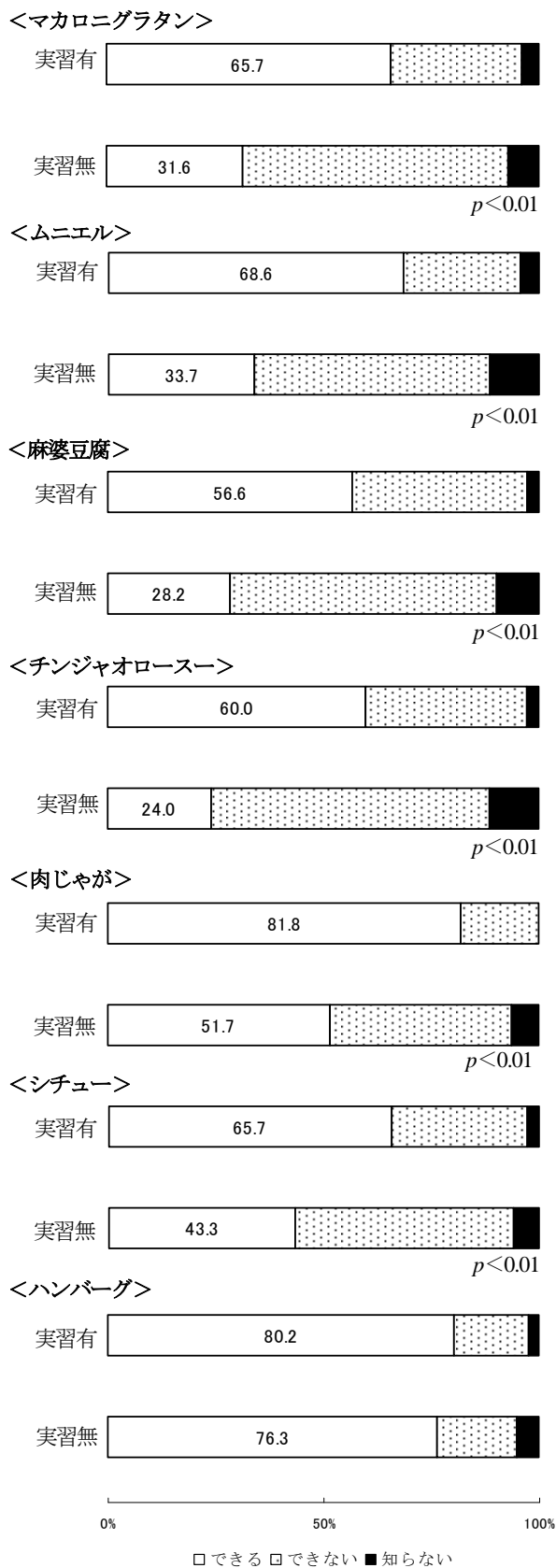


図5 主菜7種類の中学校・高校の調理実習経験の有無による料理習得の割合

学生がよく作る料理であり、調理実習経験によらず習得度が高いと考えられる。

3種類の汁物「味噌汁」、「すまし汁」、「かきたま汁」について実習経験の有無別による料理習得割合を図6に示す。これらの汁物は日本料理の基本的な汁物であり、主食、主菜等と組み合わせると一汁二菜や一汁三菜として調理実習献立に組み込まれることが多い。

いずれの汁物においても、調理実習経験の有無により習得度に差がみられ、実習有の場合には習得度が高かった(味噌汁:p<0.05、すまし汁:p<0.01、かきたま汁:p<0.01)。「味噌汁」は表1において学生がよく作る料理の3位として出現し、家庭でもよく調理されている。したがって、「すまし汁」や「かきたま汁」と比較して実習の有無に関わらず、「できる」と回答した割合が高く、実習経験の有無による習得度の差が小さかった。

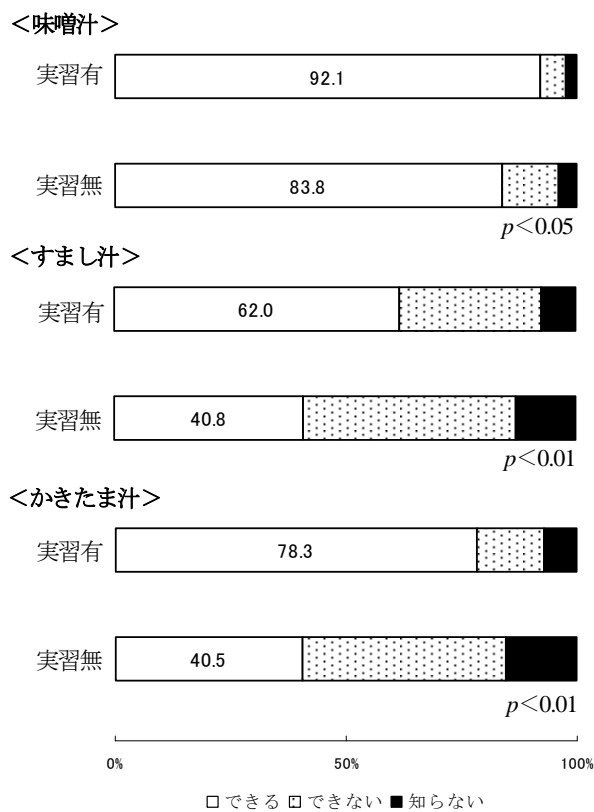


図6 汁物3種類の中学校・高校の調理実習経験の有無による料理習得の割合

次に、4種類の菓子「クッキー」、「マドレーヌ」、「牛乳かん」、「プリン」について実習経験の有無別による料理習得割合を図7に示す。「クッキー」は実習有では89.4%の学生が「できる」と回答し、他の菓子類より高い習得度であった。「牛乳かん」は、4種類の菓子の中では「できる」と回答した割合が実習有でも62.4%と低く、実習無の場合は、「できる」と回答した割合は26.5%であった。「マドレーヌ」、「プリン」も実習有の場合、高

## 料理習得に対する高校までの調理実習の影響

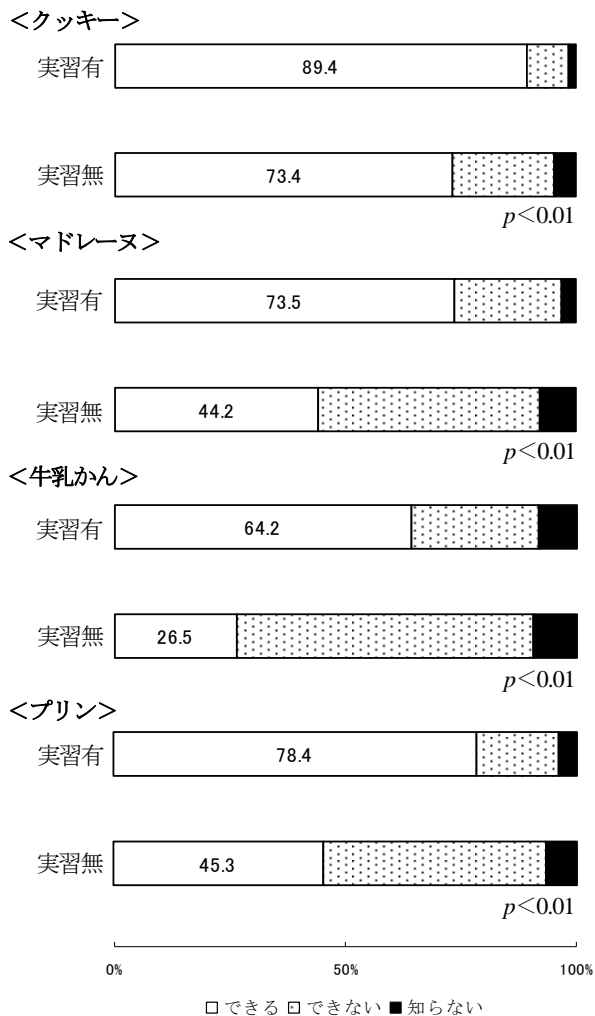


図7 菓子4種類の中学校・高校の調理実習経験の有無による料理習得の割合

い習得度を示し、調査したいずれの菓子類も実習経験による習得度が有意に高かった ( $p < 0.01$ )。

以上の結果から、本調査21種類中18種類の料理では、学校教育における調理実習の有無により習得度に顕著な差がみられ、学校教育における調理実習が料理習得に有効であることが示された。しかし、「白飯」、「カレーライス」、「ハンバーグ」のように家庭での調理経験が料理の習得に影響しているものもあることがわかった。

#### 4. まとめ

本調査は、高校までの調理実習経験が料理習得に影響があるかどうかを調べるため、2008年～2009年の大学、短大、専門学校の新入生534名についてアンケート調査を行い、以下の結果を得た。

- ① 高校での調理実習回数が増えると、料理を作るのが「好き」な学生が増加し、得意料理が「ある」と回答した学生も増加した。

- ② 中学校・高校の調理実習で取り上げられている料理を調理実習経験の有無ごとに分類し、料理習得について比較した結果、調理実習を経験したことにより多くの料理で料理習得効果がみられた。とくに家庭で調理をすることのない料理について顕著にその傾向が見られた。

#### 引用文献

- 1) 舟木淳子：調理実習を効果的に行うために、家庭科教育, **78**(1), 30-35 (2004)
- 2) 福本福子, 浅井朋佳：管理栄養士課程における「調理実習」カリキュラム試案, 宮城学院女子大学生生活科学研究報告, **31**, 37-71 (1999)
- 3) 堀 光代, 平島 円, 磯部由香, 長野宏子：大学生の調理に対する意識調査, 岐阜市立女子短期大学研究紀要第 57 輯, 61-65 (2008)
- 4) 河野公子：小・中・高等学校における調理実習の実態と課題, 日本家庭科教育学会第53回研究発表要旨集 p105 (2010)
- 5) 文部科学省：小学校学習指導要領解説 p89, 東京書籍 (2008)
- 6) 生活情報センター情報部編集：カレーに関するアンケート「食生活データ総合統計年報 2006」, p113, 生活情報センター, (2006)

(提出期日 平成22年11月29日)