

# 食物栄養および家政教育専攻学生の調理意識と技術の現状

## —入学時と調理実習履修後の比較—

Cooking habits and skills among college students majoring in Food and Nutrition and Home Economics Education

— Comparing cooking habits and skills before and after taking cooking practices —

堀 光代 平島 円\* 磯部 由香\* 長野 宏子\*\*  
Mitsuyo HORI Madoka HIRASHIMA Yuka ISOBE Hiroko NAGANO

\*三重大学 \*\*岐阜大学

### Abstract

A questionnaire survey was conducted among college students majoring in Food and Nutrition and Home Economics Education with the purpose of investigating how much their understanding about cooking habits and skills had improved with a semester cooking practices. Comparison of the results before and after the cooking practices showed the following educational effects: students were cooking more often and more students had their specialties than before; the number of students who did not know how to make soup stock other than instant one dropped and students acquired Japanese traditional method to make soup stock; the number of students who could prepare fish increased while the number of those who could not decreased; as to fish preparation, students learned the words *zeigo* (hard scales at the joint of the tail of mackerels) and *chiai* (dark muscle); a high percentage of students acquired basic techniques to cut food into rounds (*wagiri*), small pieces from its edge (*koguchigiri*) and quarter rounds (*ichohgiri*).

Keywords: 料理 調理用語 調理技術 大学生 調理実習

### はじめに

著者らは、大学・短大での調理実習等の授業を通して最近の大学生の食や調理への関心度が低下していることを実感し、大学新入生の調理の知識や調理技術の現状について 2007 年より継続して調査を行ってきた。これにより、調査対象者の大学新入生について以下のことが示された<sup>1)</sup>。①自宅生では食事を主に作るのは約 95%が母親であり、学生自身が家庭で料理をする(包丁を持つ)回数は少なかった。②料理をすることが好きな学生は約 55%、嫌いな学生は 6.4%であった。また、料理が「好き」か「嫌い」かによって得意料理の有無や料理の頻度に差がみられた。③だしの取り方を知らない学生は 27%であった。④りんごの皮むきができない学生は 11%であり、調理の基本技術が未熟である学生がいた。⑤魚一匹の調理は約 8 割の学生ができないとわかった。また、調査対象の学生を食物栄養および家政教育専攻とその他の専攻に分類し、専攻による違いを比較検討した結果<sup>2)</sup>、食物栄養および家政教育専攻の学生について次のことが明らかになった。⑥料理をする頻度がその他の専攻の学生と比べて高く、料理にかかる時間も長かった。⑦自分で料理をすることが好きな学生はその他の専攻の学生と比べて多く、

得意料理を持つ学生の割合も有意に高かった。⑧調理用語に関する認知度はその他の専攻の学生と比べ有意に高かった。

本研究では、食物栄養および家政教育専攻の学生の調理に対する意識や技術が、半期間の調理実習を履修することにより、どの程度向上するかを把握し、実習における教育効果を明らかにすることを目的とし、アンケート調査を実施した。

### 2. 調査方法

調理に対する意識と調理の知識・技術に関するアンケート調査を大学入学時(以下入学時)と半期間の調理実習が終了した時期(以下実習後)に実施した。入学時の調査時期は大学において調理関連の授業の影響のない入学直後の 4 月上旬とした。また、実習後の調査時期は、調理実習履修終了の月(本調査では前期履修のため 7 月)とした。

調査対象者は、食物栄養および家政教育専攻の学生とした。内訳は入学時 189 名(大学生 59 名、短大生 130 名)、実習後 175 名(大学生 48 名、短大生 127 名)であった。アンケートから得られた結果については、有意差検定( $\chi^2$ 検定)を行った。

### 3. 結果および考察

(1) 料理頻度・得意料理

「あなたは週にどれぐらい料理をしますか」（包丁を持つ回数）という問いに対して得られた回答は、自宅生と下宿生で違いがみられた<sup>2)</sup>ため、自宅生と下宿生別に料理をする頻度を集計した結果を表1に示す。料理をする頻度が「ほとんど毎日」という学生は、入学時に自宅生が3.9%、下宿生が71.4%であり、下宿生の料理をする頻度は顕著に高かった。実習後には、自宅生、下宿生ともに入学時より「ほとんど毎日」料理をする学生数は減少していた。しかし、「週3~5回」、「週1~2回」と答えた学生は、自宅生、下宿生ともに入学時より実習後に増加し、「ほとんどなし」と答えた学生は減少していた。料理をすると答えた学生の割合（「ほとんどなし」以外の合計）は、自宅生で入学時に60.3%だったのが実習後に72.2%、下宿生で入学時に92.9%だったのが実習後に100%となり、全体的な傾向としては料理を行う学生が増加していた。

表1 料理をする学生の頻度

	自宅生		下宿生	
	入学時	実習後	入学時	実習後
ほとんど毎日	3.9%	0.0%	71.4%	52.9%
週3~5回	9.0%	11.1%	7.1%	29.4%
週1~2回	47.4%	61.1%	14.3%	17.7%
ほとんどなし	39.7%	27.8%	7.1%	0.0%

次に「あなたは得意料理がありますか」という問いに対する結果を示す（図1）。入学時には、得意料理の「ない」学生が60%以上を占めていた。しかし、実習後には得意料理が「ある」と回答した学生が増加した（38.7%→56.5%）、（ $p<0.01$ ）。また、学生の実習後の感想にも「実習で行った料理が気に入り、家で復習のため作ってみた」という記述が多くみられ、実習をきっかけとして調理に興味を持ち、実習後に料理をする回数が増え、それらが得意料理の取得につながったと示唆された。

## (2) 調理の基本知識と技術

調理の基本知識と技術については以下の3つの質問を行った。「インスタントではないだしの取り方を知っていますか」、「米の研ぎ方・飯の炊き方を知っていますか」、「魚一匹の処理（内臓を出す、切る）ができますか」の設問に、「知っている（できる）」、「だいたい知っている（できる）」、「知らない（できない）」の中から選択回答させた。

インスタントではないだしの取り方の知識についての結果を図2に示す。入学時に「知っている」と「知らない」と答えた学生はほぼ同じ割合であった。実習後は、「知っている」と答えた学生が約70%となり、「知らない」と答えた学生はわずか1%程度であった。調理実習では、日本料理、中華料理、西洋料理の各様式のだしの取り方を学習する。実習を行うことによって素材からのだしの取り方についての知識の習得率が有意に高くなった（ $p<0.01$ ）。

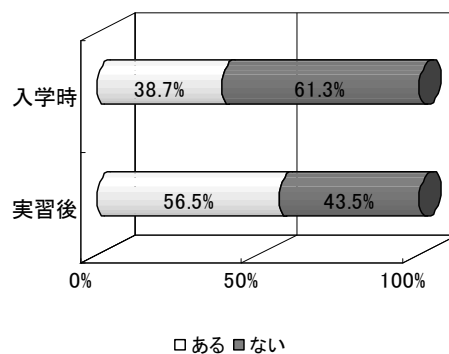


図1 得意料理の有無の割合

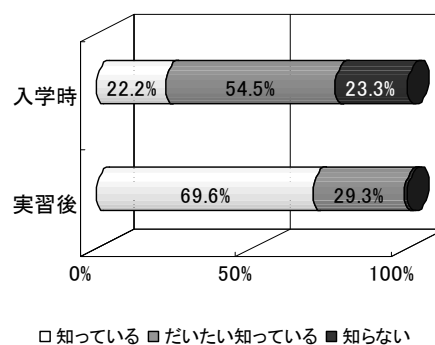


図2 だしの取り方の習得割合（インスタントは除く）

家庭での日常調理では、主としてインスタントだしを使用し、素材からだしを取る機会のほとんどないことが報告<sup>3)</sup>されている。素材からだしを取ることを習得することで、「本物の味」や「おいしさ」を発見し、調理への興味がさらに広がることを期待したい。

米の研ぎ方、飯の炊き方の知識についての結果を図3に示す。入学時と実習後に米の研ぎ方、飯の炊き方を「知っている」と回答した学生の割合に差はみられなかった。「知らない」と答えた学生は、入学時・実習後ともに約1%存在したが、ほとんどの学生が「知っている」と「だいたい知っている」と答えた。

魚一匹の処理ができるかどうかについての回答結果を図4に示す。入学時には、「できない」と回答した学生が約75%を占め、「できる」と回答した学生はわずか（約4%）であった。しかし、実習後、「できる」と「だいたいできる」と回答した学生の割合が増加（できる3.7%→26.0%、だいたいできる21.7%→62.7%）した（ $p<0.01$ ）。近年、魚一匹の処理を行う家庭は減少していると思われるが、調理実習による技術の習得がきっかけとなり、家庭で魚を調理する機会が増えることにつながる可能性が示された。

## (3) 調理用語の知識

調理用語の知識について調べるため、魚に関する用語である

食物栄養および家政教育専攻学生の調理意識と技術の現状

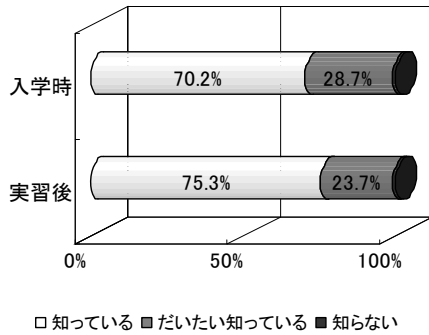


図3 米の研ぎ方・飯の炊き方の習得学生の割合

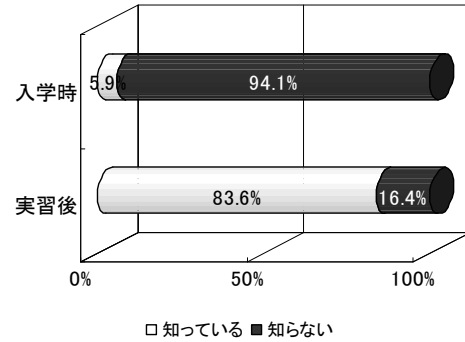


図5 調理用語「ぜいご」の学生認知度

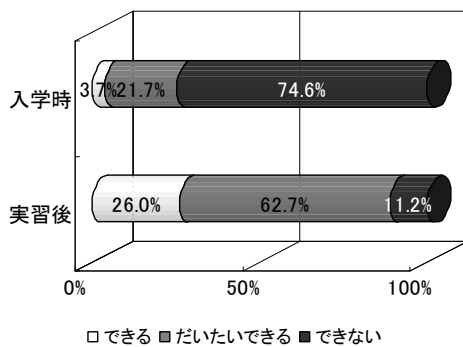


図4 魚一匹の処理の習得学生の割合

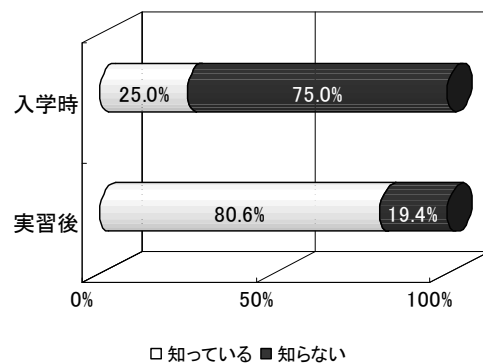


図6 調理用語「血合い」の学生認知度

「ぜいご」と「血合い」の認知度について調べた。

「ぜいご」を「知らない」学生は、入学時では94.1%と高い割合であった(図5)。実習後は83.6%の学生が「知っている」と答えており、実習後には「ぜいご」を「知っている」学生が有意に多くなった( $p<0.01$ )。

「血合い」の認知度について図6に示す。実習後、「血合い」を「知っている」と回答した割合は入学時と比べて高くなっており(25%→80.6%)。「血合い」についても有意に「知っている」と答えた割合が高くなった( $p<0.01$ )。中学校家庭科教科書<sup>4)</sup>には魚料理として「魚の煮付け」、「ムニエル」が実習例として示され、参考例として「鯔の塩焼き」、「鰯の梅煮」が記載されていた。しかし、実際の実習で行われているか不明である。今後は中学・高校の実習状況についても明らかにしたいと考えている。

以上の結果より、魚料理が食卓に定着していないことが示され、魚の処理を含む調理実習を行うことで、それに伴う調理用語の習得にも効果がみられることが明らかになった。

#### (4) 切り方に関する知識と技術

調理作業として、「切る」ことは基本的な作業であり、学校教育の中でも小学校から家庭科で行っている。本研究で調査した切り方の項目の中から、高校教科書<sup>5)~9)</sup>にも基本的な切り

方として取り上げられている「輪切り」、「いちょう切り」、「小口切り」の3種類についての習得状況の結果を示す(図7、8、9)。

「輪切り」は、入学時に94.1%の学生が「できる」と答えた。これは、調査した切り方の項目の中で、入学時に「できる」と回答された割合が最も高い切り方であった。実習後では、「できる」と答えた割合が100%となり、すべての学生が出来るようになった( $p<0.01$ )。

「いちょう切り」も「輪切り」と同様、入学時に「できる」と答えた学生の多い切り方であった。実習後は、「できる」と答えた学生は増加し、「知っているができない」学生は9.6%から1.1%に、「知らない」学生は4.8%から0.6%に減少した( $p<0.01$ )。

「小口切り」は葱や胡瓜に頻繁に用いる切り方である。入学時には、「できる」、「知っているができない」、「知らない」と回答した学生の割合が分散した切り方であった(それぞれ58.7%、9.5%、31.7%)。しかし、実習後には「できる」学生の割合が増加し、「知っているができない」と「知らない」学生が有意に減少していた( $p<0.01$ )。上記に示した基本的な切り方3種については、実習による効果が現れ、技術は向上することがわかった。

次に「かつらむき」と「シャトー切り」の結果を示す

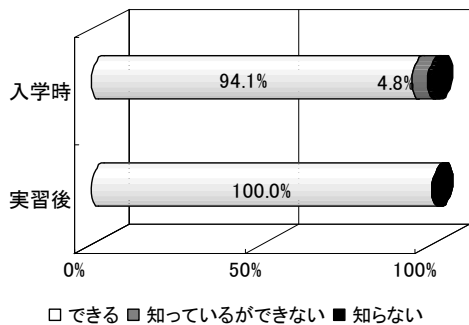


図7 「輪切り」の習得学生の割合

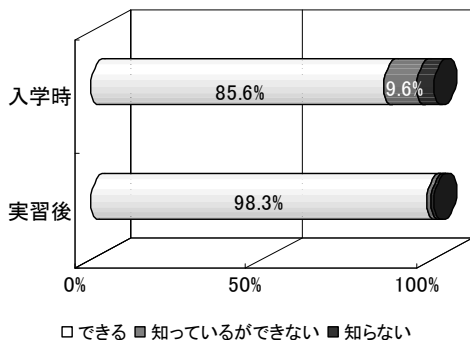


図8 「いちょう切り」の習得学生の割合

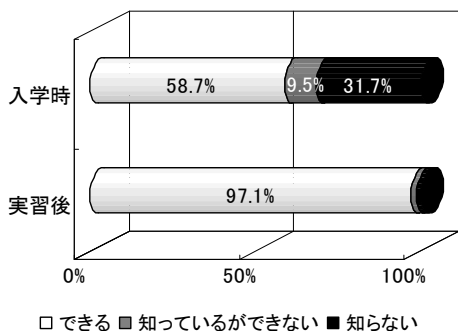


図9 「小口切り」の習得学生の割合

(図10、11)。前述の高等学校の教科書<sup>5)~9)</sup>には「かつらむき」は取り上げられているが、「シャトー切り」は取り上げられていない。また、これら2種の切り方は、本調査においてアンケートを実施した大学により実習を行った大学と行っていない大学があった。そこで、調理実習を行う場合に、実習項目があるかないかによって技術の習得や認知度がどの程度異なるかについての比較を試みた。これらの切り方についても、他の切り方同様に、「できる」、「知っているができない」、「できない」の3種類から選択回答させた。

「かつらむき」は日本料理で用いられる切り方の中で比較的高度な技術を要するものである。入学時に「かつらむき」が「できる」と回答した学生は約24%、「知っているができない」学

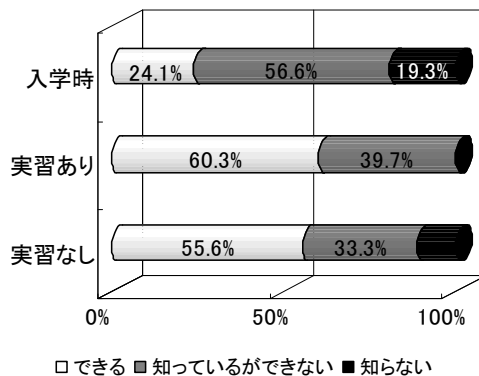


図10 「かつらむき」の習得学生の割合

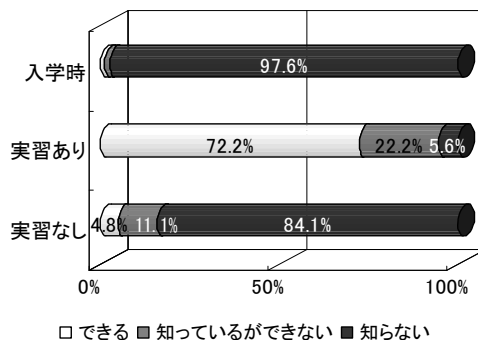


図11 「シャトー切り」の習得学生の割合

生が57%であった。大学の実習で「かつらむき」を行った場合、実習後に「できる」と回答した学生は約60%、「知っているができない」学生が約40%となり、有意に「かつらむき」ができるようになった ( $p < 0.01$ )。実習を行っていない場合は、「できる」学生は約56%と入学時よりもその割合は高くなったが、有意差はなかった。

「シャトー切り」に関しては、入学時に「できる」や「知っているができない」と回答した学生はわずかであり(約2%)、約98%の学生が「知らない」と回答した。しかし、実習を行った場合、実習後に「できる」と回答した割合が約72%となり、「知らない」学生は約6%となった。実習を行うと「シャトー切り」ができるようになることがわかった ( $p < 0.01$ )。

一方、実習を行っていない場合は、「知らない」学生が約84%と依然高い割合であった。

以上の結果より、実習を行っていない場合でも「切り方」の種類によっては、高校までの調理実習に、大学の実習が加わるによりさらに「切り方」の技術は習得されることが明らかとなった。

4. まとめ

本調査における食物栄養および家政教育専攻の学生が入学時と半期間の調理実習を履修後の調理に対する意識と技術の比較を行い、以下の結果を得た。

食物栄養および家政教育専攻学生の調理意識と技術の現状

- ① 実習後には料理を行う頻度が高くなり、得意料理のある学生の割合は増加した。
- ② 実習後にはインスタントではないだしの取り方を知らない学生が減少し、素材からだしを取る方法の学習効果が得られた。
- ③ 実習後に魚の処理のできる学生が増加し、魚の処理ができない学生は減少した。また、魚の処理に伴う「ぜいご」や「血合い」といった調理用語についても知識として身につくことが示された。
- ④ 基本的な切り方である「輪切り」、「小口切り」、「いちょう切り」は、調理実習を行うことにより高い習得率となり、実習による学習効果が顕著に現れた。
- ⑤ 「シャトー切り」は、実習項目として設定した場合とそうでない場合では、習得状況に差がみられた。実習を行うことにより、習得される割合は高くなることがわかった。

#### 引用文献

- 1) 堀 光代、平島 円、磯部由香、長野宏子 (2008)、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
- 2) 堀 光代、平島 円、磯部由香、長野宏子 (2009)、食物栄養および家政教育専攻学生の調理意識と技術の現状、岐阜市立女子短期大学研究紀要第58輯、87-91
- 3) 生活情報センター情報部編集 (2006)、調理に関するアンケート「食生活データ総合統計年報2006」、生活情報センター、東京、p75
- 4) 石田晴久他 (2005)、「新しい技術・家庭 家庭分野」、東京書籍、p46-53
- 5) 中間美砂子他 (2007)、「新家庭基礎」、大修館書店、東京、p117
- 6) 中間美砂子他 (2007)、「新家庭総合」、大修館書店、東京、p145
- 7) 牧野カツ子他 (2007)、「家庭基礎」、東京書籍、東京、p101
- 8) 牧野カツ子他 (2007)、「家庭総合」、東京書籍、東京、p131
- 9) 櫻井純子他 (2007)、「新家庭基礎」、教育図書、東京、p100  
(提出期日 平成21年11月30日)