

短大生の調理技術に関する調査

八尋 美希 秋武 由子*

Survey of Cooking Skill of the Junior College Student

Miki Yahiro Yoshiko Akitake

Abstract

This study examined the actual cooking skill of the junior college student by the questionnaire survey of diet and the measurement test of seasoning, cucumber slicing test, apple peeling test.

Most of about 70 % students do not cook in a week in 2006 and 2008 , and it decreased to 12 % in 2012 . It was answered that 70 % of students were able to make the miso soup and we guessed that but half of students were not able to prepare stock, and they use the miso with stock or the package of soup stock powder.

Students have the tendency to measure the liquid seasoning lightly using a measuring spoon (15 ml) . The correct answer of the julienne strips and round cut, fine chopping were high in the survey. The sheets of average of slicing cucumber test in 2010 - 2012 were 13.23 to 19.20. The second test was able to slice a lot of cucumbers than the first. The average value in part be not eaten of apples were 18.29 % to 20.47 % in 2010 - 2012 . The average time to be pared the apple were 119 sec to 148 sec among three years.

Key words; cooking skill, junior college student, seasoning ,the round slice of a cucumber

1. 目的

近年では、忙しい生活を送る人々の増加に伴い「食」に対する意識が希薄になってきている¹⁾。家庭の中の機能の外部化や食事の簡便化も進み、家庭での調理も減少傾向にあると言われている²⁾。加えて、家庭科の授業時間の縮小も知識や技術の定着に影響を与え、家庭科への興味・関心の低下を考えざるを得ない³⁾。さらに大学調理教育研究グループ北九州の報告⁴⁾で

* 近畿大学九州短期大学非常勤

は、大学の調理実習科目の単位数も減少も認められ、調理に関する学生の知識・技術の低下が指摘されている。

私たちが行っている短期大学での調理の実習では「洗う」、「切る」、「調味する」といった基礎的、基本的な調理の技能を習得させることもねらいの一つとした授業を展開しているが、学生の調理技術の低下に伴う学生の調理に携わる時間も年々長くなっていると感じている。実際に調理器具で調味料を計量するにも計量器の使い方から指導が必要であり、調理以前の準備の段階でも十分な時間を確保しなければ、授業時間内に終わることが困難であり、指導の工夫をせざるを得ない。

学生には調理の基礎的・基本的な知識や技能を身につけさせ、健康を保ちながら、そして、調理を必要とする仕事に就いた場合でも余裕をもって日々過ごすことが出来る力を育成することを目指すため、学生がこれまでにどれくらいの調理技術や知識を習得してきているのかを調査することとした。

2. 方法

(1) 調理技術（計量の方法）

本学の調理実習を選択している学生に調理実習前の調味料の計量の誤差から計量の仕方が身についているのかを実習の初回に調べた。

- ① 計量した調味料および水：薄力粉、上白糖、塩、食酢、酒、醤油（濃口）、みりん、植物油、水
- ② それぞれの容量に対しての重量を測定した。
- ③ 実施年 1999 年および 2009 年、2011 年、2013 年の生活福祉情報科の食生活実習を選択している学生を対象とし、受講者が各種調味料および水を計量した平均値を算出した。なお、それぞれの年の受講者のうち回答を得たのは 1999 年の受講者は 33 名、2009 年は 9 名、2011 年は 5 名、2013 年は 8 名であった。

(2) 調理の基本と食行動のアンケート調査を行った。対象は 2006 年 (67 名)、2008 年 (59 名)、2010 年 (55 名)、2012 年 (58 名) の 10 月下旬、保育科 2 年生である。回収率 100 % である。

質問した内容は、次の 5 つの項目である。

[質問項目]

- ① 1 週間に料理をする回数は何回ですか。
- ② だし（かつお、いりこ、こんぶ）をとることが出来ますか。
- ③ みそ汁を作ることが出来ますか。
- ④ 大さじ 1 の体積を答えなさい。
- ⑤ 計量カップ 1 杯の体積を答えなさい。

同時に野菜の切り方とその名称のアンケート調査を行った。切り方の名称は、「せん切り」、

「輪切り」、「いちょう切り」、「短冊切り」、「小口切り」、「半月切り」、「みじん切り」、「かつらむき」、「ささがき」、「乱切り」、「さいのめ」、「面取り」、「そぎ切り」、「拍子木切り」、「くし形切り」、「色紙切り」の16種類である。

調理操作についてのアンケート調査については、その名前と操作がわかるという質問に対して、「はい」と答えた割合を算出した。調理操作の名称は13種類（「あくぬき」、「油抜き」、「あら熱をとる」、「板刷り」、「落としふた」、「さし水・びっくり水」、「煮切り」、「面取り」、「湯せん」、「湯むき」、「から炒り」、「すが立つ」、「ひたひたの水」）とした。これらを回答した割合を算出した。

（3）きゅうりの輪切りテスト

きゅうりの輪切りテストは保育科の学生を対象に2010年に55名、2011年は64名、2012年は63名で行った。2011年と2012年は10月と1月の2回行った。テストの方法は以下のようにした。

- ① 二人一組になる。
- ② きゅうりは一人2分の1本準備する。
- ③ ストップウォッチを使い、15秒間きゅうりの輪切りを行う。
- ④ きゅうりの厚さは2mm以内とし、きゅうりの外側の皮の色が3分の2以上ある枚数を二人で数えた。

（4）りんごの皮むきテスト

りんごの皮むきテストはきゅうりの輪切りと同様に2010年に55名、2011年は64名、2012年は63名の保育科の学生を対象に行った。2011年と2012年は10月と1月の2回行った。テストの方法は以下のようにした。

- ① りんごは重量を量る。
- ② 3つに割り芯をとる。
- ③ 縦に皮をむき、所要時間をタイマーで測定する。
- ④ 芯と皮の重量をはかる。
- ⑤ 廃棄率を算出する。

その後、皮をむいた時間の平均および標準偏差、廃棄率、りんご1グラム（皮、芯を含む）あたり皮むきに費やす時間と廃棄率を求めた。

3. 結果と考察

（1）計量の練習の必要性

表1に本学の調理実習でよく使う調味料とその計量による誤差を示した。まず、調理実習を始める前の指導として、調味料の計量の仕方を説明し、その後各自が計量を行った。正確な計量を身に着けることで、レシピの再現性が高くなり、教員側が伝えたい料理を学生が学ぶことが出来る。さらに、調理実習は作り方に忠実に調理を行うことで、その回の実習の内容を把握

表1 計量後の目安となる重量との差

| 測定対象 | 容量 (ml) | 重量 (g) | 1999年 | 2009年 | 2011年 | 2013年 |
|------|---------|--------|-------|-------|-------|--------|
| 薄力粉 | 200 | 110 | 12.50 | -6.22 | 5.00 | -13.29 |
| 上白糖 | 15 | 9 | 3.35 | -2.89 | 1.50 | -2.33 |
| 塩 | 5 | 6 | 1.46 | -1.67 | -0.50 | -2.43 |
| 水 | 15 | 15 | -1.21 | 0.11 | -0.83 | -2.71 |
| | 5 | 5 | -0.15 | 0.00 | -0.67 | -0.29 |
| 食酢 | 15 | 15 | -1.72 | -1.44 | -1.33 | -2.71 |
| 酒 | 15 | 15 | -2.69 | -1.78 | -3.50 | -2.43 |
| 醤油 | 15 | 18 | -0.99 | -2.22 | -3.83 | 0.07 |
| みりん | 15 | 18 | -4.46 | -1.67 | -4.33 | -4.86 |
| 植物油 | 15 | 12 | 1.60 | -1.00 | 1.67 | -1.83 |

し、異なる機会に復習するときに、味付けを工夫できるなど応用が利くようになる。

薄力粉および上白糖に関しては、測定する年により測定結果にばらつきが見られた。これは個人の計量が身につけていないまま実習中で調味料の計量を行うと味付けにかなりの誤差があることを示唆するものである。薄力粉はその測定によって大きく異なることもこの結果から明らかとなったため、計量カップを使った測定方法を実施する場合は、事前の説明をしっかりとする必要があったと思われる。植物油を除く液体に関しては控えめに計量する傾向が見られた。計量スプーンや計量カップの計量方法も身につけることは大切であるが、0.5 ml など慣れない計量に時間がかかり、他の調理作業の時間に影響を与えると教員側で判断した場合は、必要な調味料の一部を重量に換算し、計量器で測定させ、レシピに記載している調味料との誤差を出来るだけ小さくして実習が出来るようにしている。調味料の計量を目安となる重量になるよう何度も練習することがその後の実習をスムーズに進むために必要な取り組みであると考えられる。

本学では計量の技術を身につけさせる具体的な方法として、実習当日にクラス全体で使用する調味料に数 ml その調味料を余分に加えたもの、または、数 g をあらかじめ調味料入れに入れておき、学生に計量を実習させている。実習後にその調味料の残量を確認し、学生に知らせる。計量の方法が悪ければ、実習時間中に不足する、または、料理完成時に調味料が余ることがわかる。実習の途中で不足を学生に呼びかけることで、調味料の量り間違いや計量スプーンの大きさの間違いなどに気づき、事前に失敗を防ぐことも可能になった。また、試食時に教員が指導したい味とは異なった場合は、計量の方法を学生に聞き、復習することで指導を行うようにした。この方法を採用することで、学生は計量について着実に進めることが出来る自信と、教員側からの繰り返しの呼びかけで正確な技術を身につけていく様子が見られた。

(2) 調理の基本について

計量が不慣れなことを踏まえ、学生の日頃の調理経験についての考察を行った。

(i) 1週間に料理をする回数

表2 1週間に料理をする回数の割合

(%)

| 回数 | 2006年 | 2008年 | 2010年 | 2012年 |
|---------|-------|-------|-------|-------|
| 1～4回 | 20.90 | 18.87 | 33.33 | 24.56 |
| 5回以上 | 1.49 | 1.89 | 5.26 | 15.79 |
| 10回以上 | 2.99 | 0.00 | 0.00 | 38.60 |
| ほぼ毎回 | 2.99 | 3.77 | 3.51 | 7.02 |
| ほとんどしない | 71.64 | 73.58 | 56.14 | 12.28 |
| 無回答 | 0.00 | 1.89 | 1.75 | 1.75 |

1週間に料理をする回数をアンケート調査し、7日間で朝・昼・夕と最大21回で回答を得た。2006年、2008年では料理をほとんどしない学生が70%以上を占めたが、2010年以降は5回以上の学生が1～4回の学生と合わせると全体の40%近くを占めていることが分かった。また、2012年については10回以上の学生もかなり多く見られた。これらの傾向の変化の原因として考えられるのが、家庭での料理であれば、加工食品の利用で手軽に調理を行っている、もしくはアルバイト先で調理を行っていることも考えられる。

(ii) だしをとる

表3 だしをとることが出来る

(%)

| | 2006年 | 2008年 | 2010年 | 2012年 |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 煮干しだし | 38.81 | 33.96 | 38.60 | 28.07 |
| こんぶだし | 41.79 | 45.28 | 50.88 | 40.35 |
| かつおだし | 47.76 | 41.51 | 45.61 | 29.82 |

表3は各種だしをとることができるかという質問に対して、「はい」と答えた学生の割合である。煮干しだしについては、2006年では38.81%であったが、2012年では28.07%と約10%ほど減少していた。こんぶだしについても2010年を除いては約40%の学生は「はい」と答えていた。特に大きく変化が見られたのはかつおだしである。2006年では47.26%であっ

表4 みそ汁を作ることが出来ますか

(%)

| | 2006年 | 2008年 | 2010年 | 2012年 |
|-----|-------|-------|-------|-------|
| はい | 73.13 | 77.36 | 82.46 | 73.68 |
| いいえ | 23.88 | 22.64 | 15.79 | 22.81 |
| 無回答 | 2.99 | 0.00 | 1.75 | 3.51 |

たのが、2012年では29.82%と大きく減少した。

小学校の家庭科で煮干しだしをとり、みそ汁を作ることを学んでいるが、表3の結果から定着率の低さがうかがえた。また、この6年間でだしをとる技術が少しずつ低下していることも感じているが、表4のみそ汁を作ることが出来ますかという質問に対しては、「はい」と答えている割合が、だしをとることが出来る割合よりも高いことから、粉末だしの使用やだし入りみそによるみそ汁を作ることが示唆され、日常の食事作りにも調理を簡便化することを推察する結果となった。

(iv) 計量スプーンと計量カップの使い方

調味料を計量するための計量スプーンの使い方について、大きじ1杯(15cc)および計量カップ1杯(200cc)の体積を尋ねたところ、表5に示したように計量スプーン大きじ1杯の正解率は2006年で29.85%であったが、2012年は50.88%となり、次第に正解率が上がっていることがわかった。計量カップ1杯の正解率も同様の傾向があり、しかも計量スプーンの正解率が高くなると計量カップの正解率も高くなる傾向があった。1週間に料理をする割合も2012年に近づくにつれ高くなってきていることから、計量器具を使用した料理をするが増えてきたとも考えられるが約半数の学生が不正解であった。

表5 計量スプーンとカップの容量の正解率

| | 2006年 | 2008年 | 2010年 | 2012年 |
|----------------|-------|-------|-------|-------|
| 大きじ1 (15 cc) | 29.85 | 33.96 | 36.84 | 50.88 |
| 計量カップ (200 cc) | 38.81 | 39.62 | 45.61 | 49.12 |

(3) 材料の切り方

小学校家庭科のねらい⁷⁾では材料の切り方がわかり、目的に合った切り方ができるようにする。包丁を使って切ったり、皮をむいたりすることが出来るようにすることである。中学校のねらい⁸⁾では、調理についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとあることから、小中学校での習得率の高さが、実習の事前の説明を減らし、調理時間に余裕が出来ると考えた。そこで食材の切り方の名称を質問した。小学校家庭科の検定教科書に記載されている切り方について知らない名前があり、知識の定着に些か疑問が残る結果となった。また、「いちよう切り」についてはその形、「短冊切り」については、切り始めの包丁の入れ方に質問があった。「くし形切り」についてはりんごを切るようにと説明すると理解するが、形と名前がつかない学生がほとんどである。

小学校で使用されている家庭科の検定教科書⁹⁻¹²⁾では、「せん切り」、「輪切り」、「いちよう切り」、「短冊切り」、「小口切り」、「半月切り」、「くし形切り」についてその切り方を示す図の記述があった。さらに、「うす切り」、「さいの目切り」なども切り方をまとめて記載しているものもあった。2006年の調査では「せん切り」、「輪切り」を答えられた学生が多かったが、

表6 食材の切り方の名称の正解率 (%)

| 切り方 | 2006年 | 2008年 | 2010年 | 2012年 |
|-------------|-------|-------|-------|-------|
| せん切り | 83.58 | 87.50 | 92.73 | 77.97 |
| 輪切り | 77.61 | 83.93 | 69.09 | 72.88 |
| いちょう切り | 41.79 | 66.07 | 72.73 | 62.71 |
| 短冊切り | 23.88 | 48.21 | 30.91 | 32.20 |
| 小口切り | 22.39 | 55.36 | 50.91 | 61.02 |
| 半月切り | 28.36 | 55.36 | 56.36 | 45.76 |
| みじん切り | 82.09 | 87.50 | 94.55 | 84.75 |
| かつらむき | 77.61 | 88.29 | 74.55 | 71.19 |
| ささがき | 41.79 | 51.79 | 52.73 | 49.15 |
| 乱切り | 46.27 | 66.07 | 54.55 | 61.02 |
| さいのめ | 8.96 | 28.57 | 9.09 | 16.95 |
| 面取り | 23.88 | 33.93 | 20.00 | 8.47 |
| そぎ切り | 10.45 | 25.00 | 7.27 | 3.39 |
| 拍子木切り | 0.00 | 17.86 | 7.27 | 3.39 |
| くし形切り (くし形) | 0.00 | 8.93 | 1.82 | 18.64 |
| 色紙切り | 1.49 | 19.64 | 5.45 | 1.69 |

2012年には減少傾向になった。また、「小口切り」は2006年と比較すると2012年は約6割の学生が正解した。そして「短冊切り」については他の切り方と比較するとあまり認識されていないことがわかった。一方、「みじん切り」は「せん切り」と同じくらい正解率が高かった。「ささがき」「乱切り」は形を知っているものの、その名称がなかなか答えられない学生が見られた。「拍子木切り」や「色紙切り」は全く答えられない学生も多く、知られていないことがわかった。過去に家庭科の時間で習っている事項もあるはずであるが、切り方の名称の把握は食材を切る判断を左右し、作業時間の遅れに影響すると考える。

(4) きゅうりの輪切りテスト

表7はきゅうりの輪切りテストの3年間の結果である。実施のタイミングは実習を初めて3回のころ、そして、実習が2か月くらい経過した後に同じテストを実施した。その結果、平均枚数は2010年が16.27枚、2011年の2回目では19.20枚、2012年の2回目では16.92枚であった。2010年では1回の実施だったため、実習を初めてすぐと、実習を数回経験したあとでは、どれくらい包丁の扱いが上達したかを調べるために、2011年以降は2回の実施を行っている。2011年の1回目と2回目の平均枚数を比較すると、1回目では36枚が最大であったのが、2回目には42枚となり、平均でも約5枚の増加、2012年でも1回目の最大枚数が40枚、2回目が48枚と8枚の増加、そして平均では約3枚の増加が見られた。つまり「切ることに慣れ

表7 きゅうりの輪切りの枚数ごとの割合 (%) と平均枚数、標準偏差および最大・最小枚数

| 枚数 | 2010年 | 2011年 1回目 | 2011年 2回目 | 2012年 1回目 | 2012年 2回目 |
|-------|-------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1～10 | 27.27 | 30.19 | 7.50 | 31.15 | 10.64 |
| 11～20 | 47.27 | 58.49 | 77.50 | 63.93 | 82.98 |
| 21～30 | 18.18 | 9.43 | 12.50 | 1.64 | 2.13 |
| 31～40 | 7.27 | 1.89 | 2.50 | 3.28 | 4.26 |
| 41～50 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| 平均枚数 | 16.27 | 14.08 | 19.20 | 13.23 | 16.92 |
| 標準偏差 | 8.335 | 5.869 | 6.710 | 5.793 | 6.922 |
| 最大枚数 | 39 | 36 | 42 | 40 | 48 |
| 最小枚数 | 2 | 5 | 7 | 5 | 7 |

た”様子が見られ、週に1度ではあるが、包丁持つ操作が包丁の技術を上達することに影響を与えていると考えられる。

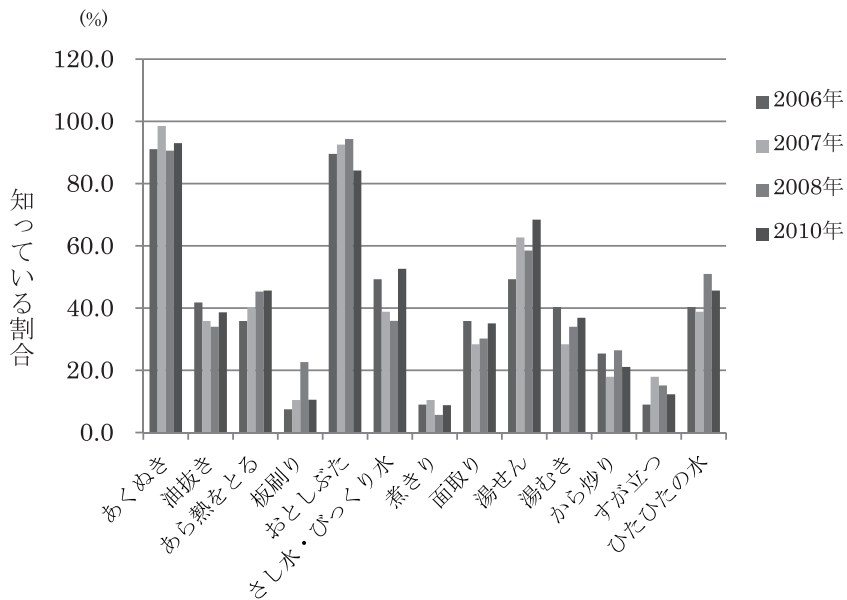


図1 調理操作の名称

図1は調理操作について、その名称と調理操作がわかるかという質問に対して、知っている割合である。2006年から2010年の「あくぬき」や「おとしぶた」については知名度が高いことが分かった。一方、煮切り、板刷り、すが立つなどは知名度が低かった。これは

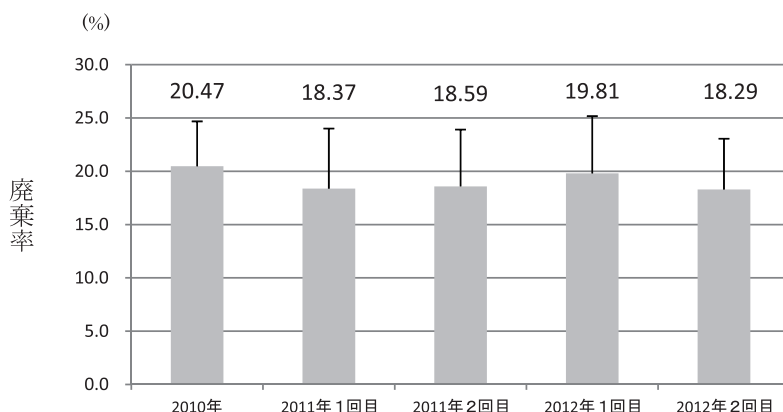


図2 りんごの皮むき平均廃棄率 (%)

上記のような調理操作を必要とする料理を作っていない、また、これらの操作を施すことで料理の美味しさが際立つことを理解していないことが理由として考えられる。事実、実習ではレシピの中の言葉が理解出来ず、油抜きやあら熱をとるなど、正解率が50%以下の操作を実習に取り入れている時は、説明や師範の時間などが長めになっている。どのような調理操作を理解していないのかが、今回の結果から明らかとなった。

(5) りんごの皮むきテスト

日本食品成分表⁶⁾によるとりんごの廃棄率は15%である。図2はりんごの廃棄率の結果である。平均は1回目18.37%、2回目18.59%と結果に大きな差は見られなかった。皮をむくのに費やした時間の平均値を表8に示した。調査した3年間に1/2個をむくために費やした平均の時間は119.29秒から148.94秒であった。2回目に使用したりんごは同じ重量のりんごであることはほとんどないため、これらの2回の差を比較するために、学生一人が皮をむいたりんごの総重量と皮をむくのに費やした時間を用い、りんごの重量1グラムあたり、皮をむくために費やした時間の割合を求めた。2010年では0.662秒/gであった。2011年では1回目の平均値が0.917秒/g、2回目は0.829秒/gとなり、2回目の方が皮をむく時間が短くなることが分かった。同様に2012年の結果をみた。廃棄率は1回目で19.66%、2回目で18.29%となり、りんごの重量は1回目の平均が178.94g、2回目が137.98gであった。そして、りんごの重量1グラムあたり、皮をむくために費やした時間の割合は1回目が0.718秒/g、2回目は0.875秒/gとなった。

りんごの廃棄率の割合をみると2011年では、1回目と2回目に大差がない2012年については、2回目には15%以内と18%以下の割合の合計が全体の56.25%を示し、1回目の43.75%を上回った。

表8 りんごの皮むき廃棄率の割合

(%)

| 廃棄率 | 2010年 | 2011年 1回目 | 2011年 2回目 | 2012年 1回目 | 2012年 2回目 |
|-----------------------|--------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 15% < 廃棄率 | 12.73 | 29.79 | 29.55 | 25.00 | 25.00 |
| 15% ≤ 廃棄率 ≤ 18% | 20.00 | 34.04 | 31.82 | 18.75 | 31.25 |
| 18% < 廃棄率 ≤ 22% | 34.55 | 14.89 | 13.64 | 20.83 | 16.67 |
| 22% < 廃棄率 ≤ 26% | 23.64 | 14.89 | 20.45 | 29.17 | 20.83 |
| 26% < 廃棄率 < 30% | 7.27 | 2.13 | 0.00 | 2.08 | 4.17 |
| 30% ≤ 廃棄率 < 40% | 1.82 | 2.13 | 4.55 | 4.17 | 2.08 |
| 40% ≤ 廃棄率 | 0.00 | 2.13 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| 1/2個むくための 平均時間 (秒) | 123.84 | 148.94 | 120.98 | 129.28 | 119.29 |
| 標準偏差 | 66.39 | 82.63 | 39.94 | 41.92 | 37.72 |

表9はりんごの皮むきに費やした時間と廃棄率の割合を調べた結果である。費やした時間の短い方が、廃棄率の平均が大きくなる傾向が見られた。そして、りんご1グラムをむくために費やす時間と廃棄率の平均を見ると、0.7秒以下の時が一番廃棄率が大きくなり、それ以下ではあまり変化のないことがわかった。

学生はりんごの皮をむくときには、早くむこうとすると廃棄率が高くなり、廃棄する箇所を少なくしようとする時間が掛かることが明らかとなった。調理を伴う授業の場合、皮をむく時間も作業がスムーズにすすみ、仕上がりやその後の作業計画に影響を与えることが考えられることから、安定した包丁遣いが出来ることが求められる。

表9 りんご1グラムあたり皮をむくために費やした時間と廃棄率

(%)

| 皮をむく時間 | 2010年 | 2011年 1回目 | 2011年 2回目 | 2012年 1回目 | 2012年 2回目 |
|--------|-------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 0.5秒以下 | 20.55 | 21.08 | 25.83 | 20.37 | 18.90 |
| 0.7秒以下 | 20.78 | 20.31 | 20.53 | 20.29 | 20.85 |
| 0.9秒以下 | 20.46 | 19.30 | 18.69 | 19.60 | 18.78 |
| 1.2秒以下 | 20.39 | 18.32 | 18.13 | 19.52 | 18.71 |
| 1.5秒以下 | 20.43 | 18.09 | 18.14 | 19.60 | 18.27 |
| 2秒以下 | 20.52 | 18.15 | 18.19 | 19.26 | 18.27 |
| 2秒以上 | 18.00 | 24.00 | | | |

4. まとめ

日常の生活の簡便化から、食に対する関心も薄らいできている。池田もきゅうりの薄切りを点数化した報告から包丁技術の低下を指摘している¹³⁾。本学学生も例外ではなく、食行動や調理の基本についてアンケート調査を行ったところ、その学年によって料理をよく行っている結果もあったが、だしをとってみそ汁を作ることをしていないとは限らない結果となった。これは料理をするけれども、だしをとり手間暇かけるのではなく、加工食品などを上手に使い短時間で調理を行う行動が多くなった結果と推察する。あくぬきやおとしぶたの操作を知っている割合は高かったが、おいしさをより左右する油ぬきや煮切りなどの操作は、あらかじめその操作が処理されている食材を購入することや複合調味料を使うことで簡略化され、結果としてその技術を知らない学生が増えていることも予想された。そして食材の切り方を詳細に知らなくとも、また、料理や調理法に最適な切り方でなくともおおそ料理が仕上げられていると考える。

一方、きゅうりの輪切りテストとりんごの皮むきの結果から、切る操作は上達度が早い傾向があることが今回の調査で明らかとなった。調味料の量り方は慣れないと同じ器具を使っても誤差があるように、繰り返し、しかも振り返りながら丁寧に指導することで身に付くと考える。そのためには、余裕をもった実習内容の計画や実習の準備および実習の時間数が必要となる。今後は昔のように見聞きしながら家庭で伝えられることが少なくなりつつある調理を大学の調理実習にて基礎から丁寧に教えていくことが生活のために必要な力の一つになると考える¹⁴⁾。

参考文献

- 1) 「いま食育」：内閣府，平成 18 年度
- 2) 「調理実習における短期大学生切り方の知識向上」：堀 光代，平島 円，磯部 由香，長野 宏子，岐阜市女子短期大学研究紀要第 62 号，平成 25 年，p 75
- 3) 「これからの家庭科教育 2 家庭科の授業時間数減少をめぐる課題」：伊藤 葉子，日本家政学会誌，No. 8，Vol 64，2013 年
- 4) 「大学における調理実習教育の現状と担当教員の把握する学生の実態」大学調理教育研究グループ北九州，秋永 優子，楠瀬 千春，園田 純子，八尋 美希，廣田 幸子，池田博子，米田 寿子，二本 榮子，日本調理科学会誌 45 (4)，255-264，2012 年
- 5) 「新ビジュアル食品成分表 [増補版]」：大修館書店，2008 年
- 6) 「食品成分表 2012」：香川芳子監修，女子栄養大学出版部，2012 年
- 7) 「小学校学習指導要領解説」：文部科学省，財務省印刷局，2008 年
- 8) 「中学校学習指導要領解説」：文部科学省，財務省印刷局，2008 年
- 9) 「新しい家庭 5・6」：渋川祥子 他 11 名，東京書籍，平成 17 年
- 10) 「新しい家庭 5・6」：渡邊彩子 他 11 名，東京書籍，平成 23 年
- 11) 「小学校わたしたちの家庭科 5・6」：櫻井純子 他，開隆堂，平成 16 年検定済
- 12) 「小学校わたしたちの家庭科 5・6」：櫻井純子 他，開隆堂，平成 22 年検定済

- 13) 「きゅうりの薄切り実技テストにみる学生の包丁技術の変化と教育効果」：池田博子，日本調理科学会誌，46（2），p 121 - 128
- 14) 「家庭科における調理技能の教育」：河村美穂著，勁草書房，2013年