

短期大学における基礎調理学の 実験・実習に関する一考察

Ⅱ 短期大学生の調理学に対する 興味・理解度について

内島幸江・赤池節代

A Research on the Experiment and Practice of Fundamental Cookery of the College

Ⅱ On the Degree of Interesting and Understanding for Cookery of College Women

by

Y. UCHIZIMA and S. AKAIKE

緒 言

前報において短期大学の調理実験・実習の指導の実態について報告した。今回は短期大学生の調理学に対する興味・理解度について調査を行ない検討したので報告する。

研 究 方 法

1. 調査対象 本学短期大学部家政科2年，家政学部2年，短期大学部栄養科1年および家政科1年を各2クラスずつ合計380名を対象に選んだ。

2. 調査事項および方法 A) 調理実習に対する興味・理解度， B) 調理実験に対する興味・理解度， C) 高等学校までに実習した調理名などである。

以上の事項について調査用紙を作成し，A・Cは全対象者に，BおよびCの一部はそれぞれ95名に記入させた。調査時期は昭和43年2月でCの一部のみ昭和42年9月である。

結果および考察

1. 調理実習について

調理実習に対する学生の興味・理解についてのクラス別比較を図1に示したか，入学時の期待度は「非常に期待した」，「かなり期待した」か各クラスとも多く，75%以上が一応期待を持っており，実習に対する興味については「興味があった」，「ある程度興味があった」か多く80%以上か興味をもって学習したことを示している。二川ら¹⁾は各地の高校生の家庭一般に対する意識調査で，女生徒の家庭一般の興味の度合は食生活か最も高いことを示しているか，家政系の学生に対する本調査結果も当然のことながら食分野への興味か認められる。

調理実習において興味かもてたもの，もてなかったものの調理名を自由に記入させ，その理由を7～8項目中よりそれぞれの調理名について選はせたものを延べ人数の%で示したか，

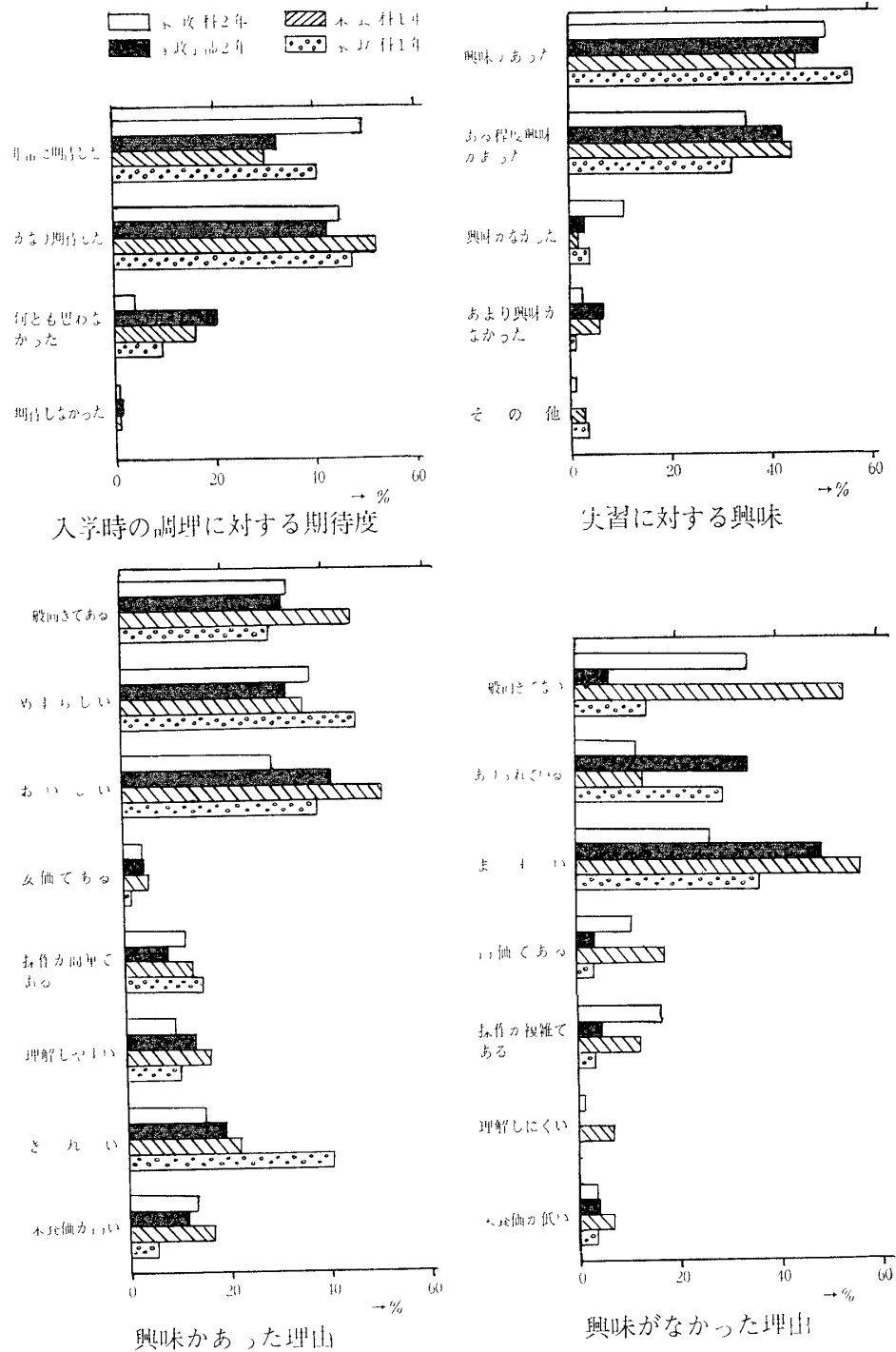


図1 調理実習に対する興味・理解

「一般向きである」、「めずらしい」、「おいしい」が全般的に興味をもてた理由として高い率を示し、特に「一般向きである」、「おいしい」が栄養科1年で最も高く他のクラスと10%の差がみられる。また「めずらしい」、「きれい」が家政科1年で多くを示し、特に「きれい」は他のクラスは20%前後であるのに対し41%の率である。

「安価である」を興味があった理由とする者は各クラスとも非常に少ないが、興味なかった理由として「高価である」が栄養科1年で17%、家政科2年で11%みられ、また栄養価が高くて興味があった場合に比べ、栄養価が低く興味なかったとする場合は非常に少なくなっている。

| クラス | 興味があったもの | % | 興味がなかったもの | % | やりたいもの | % |
|----------------|-------------|------|-----------|------|--------|------|
| 家政科 2年 | 中国料理 | 18.7 | 前菜 | 14.5 | 菓子類 | 33.0 |
| | クリスマスケーキ | 16.5 | 日本料理 | 11.0 | 家庭料理 | 15.8 |
| | 菓子類 | 9.9 | 西洋料理 | 6.6 | 日本料理 | 14.5 |
| | 西洋料理 | 8.8 | 無解答 | 37.4 | 無解答 | 22.0 |
| | 正月料理 | 7.7 | | | | |
| | パインイ | 7.7 | | | | |
| | 西洋料理前菜 | 6.6 | | | | |
| | 鯉のあめたき | 6.6 | | | | |
| 無解答 | 12.1 | | | | | |
| 家政学 部 2年 | デコレーションケーキ | 41.5 | サンドイッチ | 12.1 | 菓子類 | 14.6 |
| | 初雪むし | 31.7 | 正月料理 | 10.9 | 日本料理 | 7.3 |
| | 正月料理 | 24.4 | レタスサラダ | 8.5 | グラタン | 7.3 |
| | 酢豚 | 20.7 | 茶めし | 7.3 | にぎりずし | 6.1 |
| | 炊飯 | 10.9 | つみ入れみそ汁 | 7.3 | 無解答 | 34.2 |
| | 天ぷら | 8.5 | ビーフステーキ | 6.1 | | |
| | 中国料理 | 7.3 | トマトシチュー | 6.1 | | |
| | ビーフステーキ | 7.3 | 中国料理 | 6.1 | | |
| | サンドイッチ | 7.3 | 大豆飯 | 6.1 | | |
| | カスタード・プディング | 7.3 | 無解答 | 28.1 | | |
| | 系切りたんご | 6.1 | | | | |
| | クッキー | 6.1 | | | | |
| | 無解答 | 6.1 | | | | |
| 栄養科 1年 | クリスマスケーキ | 33.0 | 中国料理前菜 | 22.3 | 菓子類 | 24.2 |
| | 正月料理 | 23.3 | 懐石料理 | 29.1 | 家庭料理 | 17.5 |
| | すし | 13.6 | 中国料理 | 6.8 | 西洋料理 | 9.7 |
| | 中国料理 | 9.7 | 正月料理 | 5.8 | グラタン | 7.8 |
| | 懐石料理 | 9.7 | 無解答 | 9.7 | 中国料理 | 5.8 |
| | ピリッ鍋 | 8.7 | | | 無解答 | 15.5 |
| | 寄せ鍋 | 7.8 | | | | |
| | みそれさは | 6.8 | | | | |
| | 日本料理 | 5.8 | | | | |
| | 若どりから揚げ | 5.8 | | | | |
| 菓子 | 5.8 | | | | | |
| 無解答 | 2.9 | | | | | |
| 家政科 1年 | クリスマスケーキ | 47.3 | 正月料理 | 10.8 | 菓子類 | 34.4 |
| | 糖醋鯉魚 | 17.2 | 前菜 | 7.5 | 実用家庭料理 | 9.7 |
| | 正月料理 | 14.0 | かぶらむし | 6.4 | 鍋料理 | 6.4 |
| | オードブル | 12.9 | 皮蛋 | 5.4 | 無解答 | 8.3 |
| | マヨネーズソース | 6.4 | 日本料理 | 5.4 | | |
| | 杏仁豆腐 | 6.4 | 無解答 | 40.8 | | |
| | スパゲティ | 5.4 | | | | |
| | 無解答 | 2.1 | | | | |

表1 学生の調理実習の項目別にみた興味の度合と希望する調理名

いる。学生の調理実習への興味か「一般向きてある」と同時に「めずらしい」ものへ向けられていることは新しいものを望む意欲と実生活へ生かそうとする努力か認められる。

興味かなかった理由としては家政科2年では「一般向きてない」、「ますい」を30%前後あげ、家政学部2年と家政科1年は「ますい」か40%前後て次に「ありふれている」か30%前後の高率で、栄養科1年は「一般向きてない」、「ますい」を50%以上かあけており、家政科2年と同傾向であるか、それ以上の高い率を示すことは「一般向きてある」「おいしい」調理を特に期待するのに関連して実際につくりやすいものでなければ、あるいはおいしいものでなければ興味かないという非常に実際面を要求することであり栄養士としての職業意識かうかかわれる。

家政学部2年は半年調理実習した後に調査したものであるのか、めずらしさを喜ぶ傾向かあり、短大2年とは調理に対する考え方に差かあり、同じく家政科1年と2年ではその考えか1年間て実際面を期待するように変わるものと思われる

これまでの調理実習て「興味かあったもの」、「興味かなかったもの」さらに「今後実習したいもの」をクラス別に表示したのか表1て、家政学部2年と栄養科1年、家政科1年はともにケーキか興味かあった第1位をしめ、1人でデコレーションケーキをつくる楽しさか印象深い授業になったものと思われ、各クラスて実習した調理名か異なるのか比較しにくいのか、今後やりたいものとのクラスも菓子類かあけられており、次に家庭料理て、これは一般向きかするものに興味を持つことに関連するものてあろう。

同じ調理に対し「興味かあった」とする割合と「興味かなかった」とする割合か同率のものもあり、調理の理解のし方や嗜好の面てかなりの個人差かみられるか、一般に興味かあったものの無記入者に対し、興味かなかったものの無記入者か極めて多いことか図1と同じく総体的には興味をもって調理実習を学習したことを示すものて考えられる。

大学における調理は基礎的な能力を養うことか先決てあり、それを生かして実生活への結びつけは学生各自の研究努力によって十分に効果かあけられるものてあるか、この点の理解を深めるような指導かさらに必要てあること、また学生の調理への理解か狭い範囲に限定されていることか認められ、したかって応用性に富んだ指導か特に望まれるものて考えられる

2 調理実験について

学生の調理実験に対する意識は図2に示すように「意義かある」と認めるものか80%以上て、「意義はない」か少数みられ、実験中の態度て「不熱心てあった」か約8%あることかグループて実験をするため、自主性のある学生へ頼る傾向かあり、実験時間を充実したものとなし得なかつた学生の反省てもあり、また今後の指導上検討すへき問題てある。

図3は調理実験に対する学生の興味の度合とその理由を示すものてあるか、小麦粉の調理、卵に関するもの、揚げものなどの調理実習に直接そつたものか最も興味かもたれ、食品の硬度、油の酸価、魚臭の除去は「全く興味かなかつた」とするものもあり、興味の程度に対する理由として「あまり实际的てない」「理解しにくい」か高い率を示している。

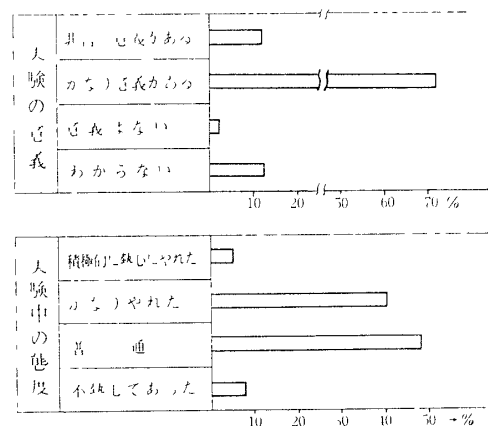


図2 調理実験に対する意識

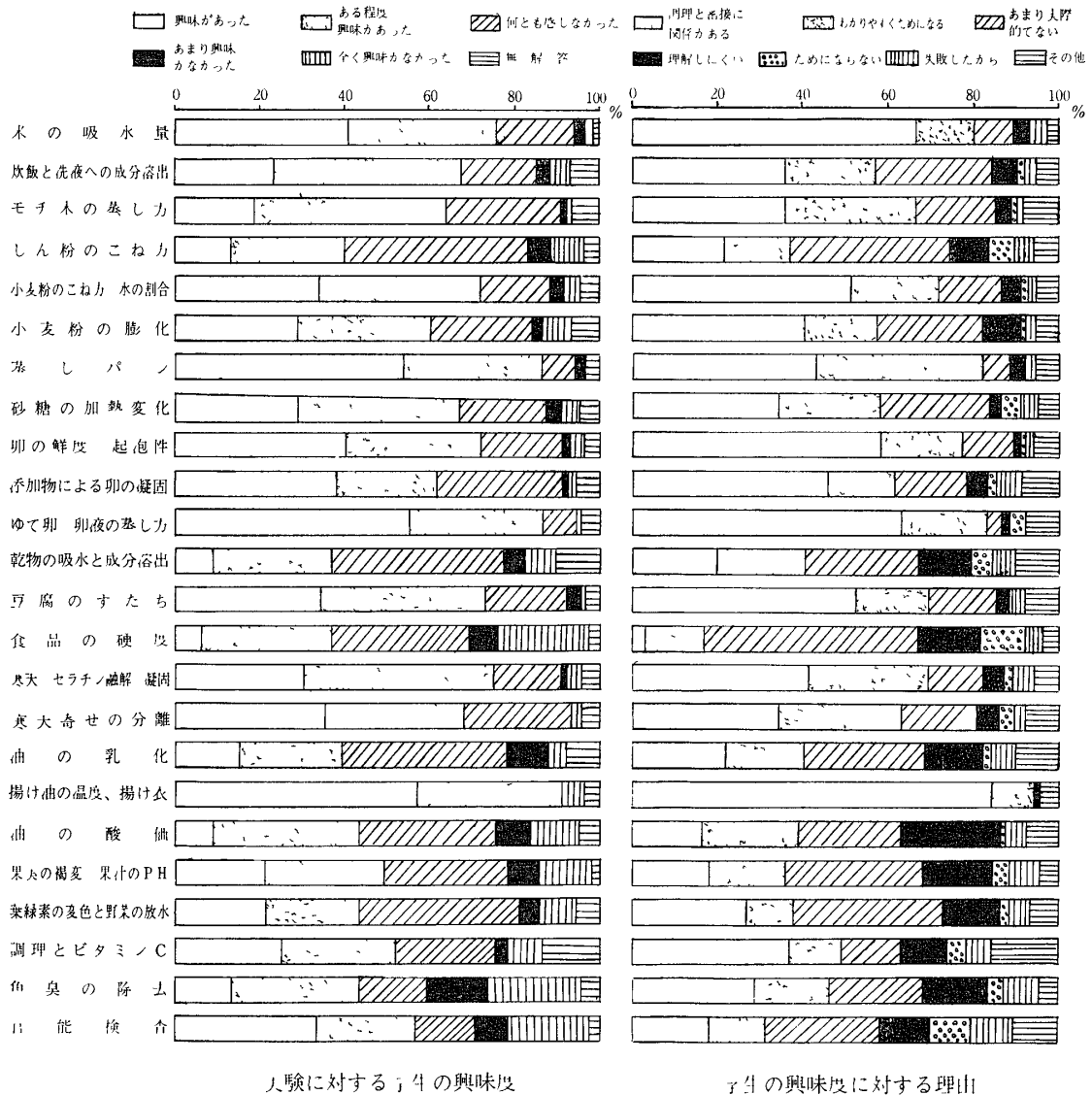


図3 調理実験に対する興味度

全般的に調理に密接に関係しているものか興味か深く、理解度も高く、一つの現象をとらえて、それを実際の調理面へ応用するような間接的な関連については理解しにくく、直接的な面でのみ調理学をとらえる傾向は、先の調理実習に対する理解度と同じく調理学に対する学生の認識か浅いことを示すものと思われる。

3 高等学校までに実習した調理について

高等学校までに実習した調理名を表2に示したか、その1の・印のものは、調査用紙にあらかじめ印刷していたもので、その他は記憶しているものを記入させたものであり、またその2は、その1の調査後5ヶ月後に自由に記入させたものである。その1は10%までその2は6%以上を表示した。

「すし」が70%で最も高く、その2では約44%が「すし」で、その1に比べその2が低い率を示す傾向であるか、これは調査日の5ヶ月間の相違とさらに調理名を印刷した場合と全くの記憶に頼る記入法との差と考えられる。しかしいすれにおいても煮ものや直火焼きなどは少ないか、全般的に基礎的なものか実習されている。その1でケーキは約27%であるか、その2で

| 調理実習名 | % | 調理実習名 | % | 調理実習名 | % | 調理実習名 | % |
|--------|------|----------|------|---------|------|----------|------|
| ・すし | 70.0 | ・ホワイトソース | 26.7 | すし | 43.9 | クノキ | 14.6 |
| ・茶わんむし | 64.3 | ・豆御飯 | 25.7 | ケーキ | 34.1 | みそ汁 | 13.4 |
| ・サラタ | 62.2 | ・オムレツ | 24.5 | ムニエル | 25.1 | ドーナツ | 12.4 |
| ・すまし汁 | 60.0 | ・クノキ | 22.3 | サンドイッチ | 25.1 | 吸もの | 9.8 |
| ・ハンバーグ | 55.5 | ・シチュー | 20.0 | ハンバーグ | 24.4 | 親子丼 | 8.5 |
| ・御飯 | 46.7 | 中華まんしゅう | 17.8 | テンブラ | 23.2 | フライ | 8.5 |
| ・みそ汁 | 45.5 | 寒天 | 17.8 | 茶わんむし | 20.7 | オムレツ | 7.3 |
| ・スープ | 41.1 | ムニエル | 17.8 | プリン | 20.7 | フルーツポンチ | 7.3 |
| ・フライ | 38.9 | ・ブラウンソース | 15.5 | サラタ | 18.3 | きょうさ | 7.3 |
| ・炊き込み飯 | 38.9 | ドーナツ | 14.4 | 味こはん | 15.5 | グリーンピース飯 | 6.1 |
| ・テンブラ | 37.8 | 粉ふきいも | 13.7 | 中華まんしゅう | 15.5 | マカロニクラタン | 6.1 |
| ・焼魚 | 37.8 | 冷し中華 | 12.3 | カレーライス | 14.9 | 杏仁豆腐 | 6.1 |
| カレーライス | 36.7 | プリン | 11.1 | コンノメスープ | 14.6 | 冷麺 | 6.1 |
| サンドイッチ | 36.7 | 正月料理 | 11.1 | | | | |
| ・親子丼 | 27.8 | 和えもの | 10.0 | | | | |
| ・ヒスケット | 27.8 | クラタン | 10.0 | | | | |
| ケーキ | 26.7 | | | | | | |

その1 (・印以外は自由記入)

表2 高等学校までの調理実習に対する学生の記憶状況

は34%で、まず思い出される調理名であろうと推測される。高等学校で普通課程の出身者と家庭課程出身者では実習内容も相当の開きがあり、全く実習をやっていない学生も極めて少数ではあるが各クラスにいることから、やはり大学の調理内容は基礎から組み立てられるべきものと考えられる。

要 約

短期大学生の調理実験・実習に対する興味・理解度の調査を行ない、次のような結果を得た。

1 調理実習・実験はかなり興味をもって履習され、調理実習に対する興味の有無への理由は学年、科によって相違し、全般的に「一般向きかするもの」「おいしいもの」「めずらしいもの」を調理実習として望む傾向が強い。

2 調理実験に対する理解度は、調理に直接関連したものか理解されやすく、間接的なものへの興味は極めて低いか、調理理論と継続させて実験を行なう場合、または実際面との関連づけを十分に理解させて実験する場合は、間接的な内容への理解を深め指導効果を高めるものと思われる。

3 学生の調理学に対する理解が身近な狭い範囲に限られており、広い背景をもつ調理学として認識させる指導が必要である。

参 考 文 献

- 1) 二川芳子, 他: 家政学研究 14, 80 (1967)
- 2) 二川芳子, 他: 家政学研究 14, 193 (1967)