

(第1報) 食物・栄養学系学生の調理方法別料理名の認識について
岐阜女子短大 ○吉川周子 中島順一

目的 食物・栄養学系専攻の学生は、教員、栄養士、看護教諭などの資格を取得する者が年々増加し、こうした食物に関する指導にたづさわる職業では、献立を栄養摂取の具体的手段として、料理に関する広いレパートリーが要求される。ことに、調理方法の上から分類整理して明確化した料理名の認識は献立作成上の基礎知識として重視すべきものと考えられる。演者らは、平素学生がどのくらい調理方法別に分類した料理名を認識しているかを調査し今後の食物教育に資することを目的とした。

方法 昭和53年5月、某短大食物栄養学科学生1・2年158名に対し、10調理方法（御飯もの、麺もの、汁もの、生もの、あえもの、煮もの、蒸しもの、焼きもの、炒めもの、揚げもの）につき、それぞれに該当する料理名を10づつ記入できる用紙を抜うち配布し、30分間を限って記入させた。

結果 1、2年とも学年平均得点が高く、標準偏差が低いものは、御飯ものであった。汁もの、あえもの、煮もの、蒸しもの、揚げものに平均得点で1年と2年の間に有意差がみられ、2年が上廻った。各調理方法間には、御飯ものと揚げもの、あえものと汁物、焼きものと蒸しもの、の間に相関がみられた。日本料理名の占める割合は、あえものに多く90.6%を占め、炒めもの、揚げものでは35%内外にとどまった。料理名相互の関連性として、各調理方法毎に最高点の料理名を基準とし、料理のイメージ的類似についても考察を試みた。