

目的 調理の基本である「切り方」の評価基準は一定時間内に切った枚数の多少、厚さ・大きさの揃い具合、切断面の美しさなどの項目別に採点し各項目を総合して優劣を判断することが多い。これを総合的な見た目の美しさとして感覚的に捉え、良否を判定することはできないものがあるのか。本実験では学生が切った作品を写真にとり、判定者がこれを見て感覚的に判断したときの判定者の判断の一致性、各切り方の相互関係、練習と成績の相関などについて検討することを試みた。

方法 調理実習を半年間終了した学生約100名に「切り方」11種を課して全作品を写真にとった。判定者の判断の一致性を求めるためには教員10名、学生10名がこの写真をみて7点満点で採点し、各判定者毎に他の判定者との間の評点の相関を求めた。切り方相互の相関をみるためには切る、むくなど切り方の評点についてそれぞれの相関を求めた。練習と成績の相関については、半年間切る練習をしたグループと、むく練習をしたグループについてそれぞれ切る、むくがどのように上達したかを評点から判定した。

結果 判定者の判断の一致性については、全ての切り方について例外はあるが、各判定者とも、他の判定者との間に1%或は5%危険率で有意に相関がみられた。各切り方の相互関係については、大根のかつらむき、じゃがいも・人参のシャトーむきの成績は他の切り方との相関が低く、一方キャベツ、人参のせん切りなどでは比較的高い相関がみられた。練習と成績の相関については、半年間切ることを課したグループでは、切る操作、たてむきを課したグループでは、たてむきの操作の成績がより良好である傾向が認められた。