

<目的> 文章による一次元的な記述では、調理操作全体の流れや前後関係がわかりにくい。そこでその料理がどのようなものであるか、特に作り方（調理操作）をどのような手段で示すかについて検討した。

<方法> 小中高等学校の家庭科教科書に取り上げられている572品について、情報処理用流れ図記号や既製の約束事を参考にして、調理操作のフローチャート化を行った。そこで調理操作、調理材料、調理器具、およびそれらの手順と要点を示す上でのフローチャート化の問題点を検討した。料理の作り方をわかりやすく、より簡潔に示すための方法として、まず基本調理操作のフローチャート化を行い、応用調理にはそれらを効果的に利用することにした。さらにフローチャートを一部図案化して、調理操作の概要を直感的に把握できるような検討を加えた。

<結果> フローチャート化に必要な記号と約束事を充実させ、基本調理操作や一般的な下ごしらえを別項で示すことにより、調理操作の概要を簡潔に示すことができるようになった。しかし、応用調理はフローチャート化しにくく、複雑なフローの直感的かつ明瞭な把握は困難であった。そこで、料理フローの一部を図案化することにより、調理操作が視覚的に明確に把握できることがわかった。