

短大生の調理に関する知悉および意識調査

(第1報) 調理素材と調理操作について

帝塚山短大 ○志垣 瞳 深見良子 永野君子 太田暁子

小西富美子 山崎 緑 喜多史子 富安郁子

目的：本学で調理実習を学ぶ学生の調理に関する知悉実態ならびに学習効果を把握して、今後の授業内容と教授法の充実をはかるために調査を行った。

方法：本学家庭生活科1回生を調査対象として、1988年1月、調理実習1年間履修後(329名)と、1988年4月、短大入学時(321名)に実施した。調査項目は調理素材、調理操作等について、それぞれ正解を求め、比較検討した。

結果：(1)入学時に80%以上の知悉度をもつ項目は、調理素材に関してはコーンスターチおよびしょうゆの原料、調理操作では、炊飯に関する項目、おとしふた、ジャがいものゆで方等であった。(2)入学時に知悉度50%以下の項目は、調理素材では数の子の原料、緑茶と紅茶の原料、調理操作では、くりやゆり根の下処理法であり、砂糖および米カップ1杯の重量についても同様の傾向を示した。(3)入学時に比して、調理実習履修後に10%以上正解率の増加が見られたものは、調理素材に関しては、煮ほしの原料および煮こみ用肉の部位、調理操作では、ほうれん草のゆで方、野菜のいため温度等で、特に、ごぼうの下処理法は35%、くりやゆり根の下処理に関しては、44%と顕著な正解率の増加がみられた。(4)砂糖および塩の重量、飯と味噌汁およびナイフ、フォークの正しい配膳に関するも同様に10%以上の正解率の増加がみられ、調理実習の履修が学生の調理に関する知識の習得に効果をもたらししていることが認められた。