

短大生の調理に関する知悉および意識調査

(第2報) 欲しい機器と得意な料理について

帝塚山短大 ○永野君子 太田暁子 深見良子 志垣瞳
小西富美子 山崎緑 喜多史子 富安郁子

目的 前報に続き、教育内容を検討する手がかりを得るために、調理に関する意識について調査を行なった。

方法 調査対象、調査期日は前報と同様である。本報では、欲しい調理機器及び器具と、得意な料理について5つまで記入させ、入学時と1年間調理実習履修後の結果を比較した。料理については誰から何歳位に習ったか伝承についても設問した。

結果 1) 欲しい調理機器数と種類：欲しい機器は、入学時に比して1年履修後は2倍に増え、種類は電磁調理器、蒸籠、ココットなど実習時に使用したものが多くあげられている。又、入学時の未記入者は68%と高率であったが、1年後は9%と著しく減少し、調理器具に対する意識の高まりが認められる。

2) 機器の順位と出現率：入学時は自動パン焼き器35%、ハンドミキサー34%、ガスオープン32%であったが、1年履修後はハンドミキサー85%、自動パン焼き器53%、ガスオープン43%と高くなっているものの、菓子・パン作り器具が上位に出現する傾向は変わらない。

3) 得意な料理数と種類：料理数は入学時一人平均3.5、1年履修後4.4で、変動係数も小さくなり違いある。種類では日本・西洋・中国料理のいずれも増加し、特に日本料理は入学時の1.5倍であった。調理方法別ではご飯物、菓子類、煮物の順で多くなり、順位は1位カレーライス次いでハンバーグステーキ、炒飯で上位の変化は認められない。

4) 伝承：いずれも「母親」からの家庭内伝承が高い。