

女子大学生の調理教育による魚料理への影響

日本女大家政 長田 真澄 ○高増 雅子

目的 筆者らは、女子大学生の調理教育のあり方について、これまで研究報告してきたが、魚料理離れの原因は、魚介類に対する知識不足によることが分かった。そこで、魚介類に対して興味をもたせるため、その基礎知識やおいしさ、健康的な食生活と日本型食生活、伝統料理との関係を理解させ、魚料理への関心を高めることで日常の食生活に大きく貢献することを目的として、調査研究を行った。

方法 期間：1992年から1993年の1年間

対象：日本女子大学学生 219名

調査方法：質問紙によるアンケート調査、魚介類及び魚料理に対する基礎知識、調理技術、献立作成などのテスト

結果 1年間の調理教育の結果、女子大学生に魚料理への関心度、及び調理技術面での向上は認められたが、魚介類の種類についての認識やその応用は、難しかった。しかし、実際に魚介類を調理してみると、意外に簡単で、おいしいことが分かり、魚介類が身近な食品となり、また健康との関わりも理解された。

なお、この調査研究からバランスの良い食生活を送るための知識と、日常において手軽に新鮮な魚介類を調理する技術を、若い内に身につけさせることの大切さが示唆された。