

○村上 亜由美*, 和辻 敏子**

(*福井大, **甲子園短大)

[目的] 調理能力の基本である調理操作「切る」に関して、調理教育における実習効果の評価、及び調理行動の好感度について検討してきた。本報告では、実技による技術の評価、及び技術の習得度と調理行動との関連を明らかにすることを試みた。

[方法] 対象は、平成 11 年度甲子園短期大学家政科 1 回生 74 名とした。調査は、調理実習授業初回(4 月)、前期授業最終回(7 月)、後期授業最終回(12 月)の計 3 回実施し、質問紙による自己記入方法を用いた。調査項目は、切り方の知識度と技術の習得度、及び調理行動の好感度と家庭での調理参加度などであった。実技は、調理実習授業初回と後期授業最終回の計 2 回実施した。約 10cm 長のきゅうりを小口切りさせ、所用時間と完全円形枚数、1/2 以上円形枚数を測定した。

[結果] 切り方について、4 月には「知らない」と回答した者の割合が高かったにも関わらず、7 月、12 月には「得意になった」と回答した者の割合が高かったのは、「くし形」「亀甲」「色紙」「拍子木」「あられ」「折れ松葉」であった。これらはすべて、実習でとりあげた切り方であり、実習効果が高いと推察された。実技の結果からは、12 月では 4 月より必ずしも上達していなかった。このことから、1 年間での実習授業では、「切る」技術の上達までは効果がみられず、その他の調理行動が関連していると推察された。