

短期大学における調理実習教育に関する研究
 一学生の期待と教育成果（自己評価）について一
 ○阪上愛子^{*} 中山伊紗子^{**} 石村哲代^{***}

(^{*}堺女子短大, ^{**}大阪女子短大, ^{***}四條瀬学園短大)

目的 近年の豊かな食環境を反映して、我々の周辺にはテレビの料理番組や料理書などあり余る程の食情報が溢れている。その一方で外食やテイクアウト食の利用が増え、家庭で料理を作ったり食べたりする人口が減少傾向にあるとの指摘がある。

このような時代に短期大学で学ぶ女子学生が「調理実習」授業にどのような期待を寄せているのか、また調理実習教育が学生の力量や精神面にどのような成果をもたらしているのか、その実情を把握することは、これからの時代に求められる調理実習教育の在り方を考える上で不可欠との認識から今回の調査研究をおこなった。

方法 調査対象は私立短期大学4校の「調理実習」選択履修者230名。選択理由、受講後の調理技術面や精神面などへの成果（自己評価）、基礎的知識の定着などに関する設問より構成されたアンケート調査を通年授業最終日に実施、その場で直ちに回収した。なお各設問ごとの回答は点数化し、統計処理による分析をおこなった。

結果 ①「調理実習」への期待では“将来役に立つ”（62%）、“簡単な料理ぐらいは自分で作りたい”（41%）など基本的調理技術の修得に関わる期待が大であった。②教育成果（自己評価）では、“簡単な調理技術の修得”、“新食品の利用法”、“食品や器具の衛生的な取り扱い”などの評価が高い一方で、“高度な調理技術の修得”、“食塩濃度の計算”、“バランスを考えた献立作成”、“手順のよい料理”などの評価が低かった。

また短大での実習を通して“料理を作ることが好き”になり、“食生活の大切さを認識し”、“将来もおいしい料理を作り続けたい”など精神面での教育効果が大きかった。