

C—3 手の機能からみた各種料理作業の分析Ⅱ

—水餃子調製動作について—

静岡大教育 清水 歌

1. 本研究は、料理技能の巧緻性を見、家庭技術教育の基礎的資料を得るとともに、前回の報告みそ汁調製動作の結果とも比較検討するために行なった。

2. 今回は日常食の料理の中でもかなり複雑な手作業を必要とする「餃子」をとりあげ、この料理過程における手作業を手の基本動作に分析した。実験方法は Time-Study 法と 8 ミリカメラによる動作分析を併用した。

3. みそ汁の調整動作と同一傾向を示す点は (1) 基本動作の総頻度は右手のほうが左手より多く約 3 倍・総所要時間は約 1.3 倍であること。(2) 各基本動作の 1 回の所要時間は左手のほうが右手より長いものが多いこと。(3) 動作には、頻度が多く所要時間の少ないものと、その逆のものがあり、右手の動作は前者に、左手のそれは後者に該当するなどであり、異なる点は、(1) 餃子調製の基本動作の種類は 16 種類で、前回に比して「もむ」の 1 種類が減じている。(2)「上下に動かす」という基本動作は右手にのみ存在する。(3) その他の各基本動作もすべて、その頻度・所要時間およびこれら両者との関係などにおいて、かならずしも前回と同一傾向を示すものとは限らないことが判明した。