

F-2 手の機能からみた各種料理作業の分析 III
——特殊な手作業を多く必要とする料理に
ついて——

静岡大教育 ○清水 歌

1. 料理技術における巧緻性を解明する手掛りを求めるとともに、家庭科教育・台所設備器具類の設計などにおける資料を得るために行なった。

2. 日常食の料理法の中で特殊な手作業を要すると思われるもの2種類（のり巻ずし・ごまあえ）を選出し、これらの料理過程において使用される手作業を分析し、さらにこれを手の基本動作に分析し、左右の手の機能の相違をみ、あわせて前回に行なった料理法の最も簡単な「みそ汁」および、かなり複雑な「餃子」の調製動作の結果と比較検討してみた。方法は動作分析法と8ミリによるフィルム分析法とを併用した。

3. 1)手作業の基本動作は16種類で「もむ」が欠如している。2)基本動作の「なでる」は右手にのみない。3)基本動作の総頻度は右手が多く平均して左手の約3.3倍、総所要時間は約1.4倍である。4)各基本動作の1回の平均時間は左手のほうが右手より長いものが多い。5)頻度については、左右両手に多いものは「はなす」「かえす(内)(外)」である。6)時間については、左右両手に多いものは「つかむ」「つまむ」「支える」である。7)頻度と時間との関係については、左右両手ともに頻度が時間より多いものは「はなす」「かえす(内)(外)」で、時間が頻度より多いものは「つかむ」「支える」である。8)「みそ汁」「餃子」にも共通して左右両手ともに頻度の多いのは「はなす」、時間の多いのは「支える」で前者は「頻度が時間より多く」、後者はその逆である。