

F-13 「食事づくりを意識した調理教育の試み」 その1 調理法の習得先の実態

高知大教育 ○針谷 順子
女子栄養大 足立 己幸

目的 将来 家庭科の教育にたずさわる教育学部生が、日常的にどのような料理を作っているのか、その作り方はどこから習得してきているのか、その中で学校教育はどのような位置にあるのかを確認し、今後の調理教育の方向を得ることである。

方法 調査対象 高知大教育学部生、家庭科専攻生(以下家専と略す)32人、家庭科以外の専攻生(家外)34人(内女25人、男9人)で、計66人。調査内容と方法 期間は昭和54年3月、家庭の食事への出現頻度が高い料理、又は、小、中、高校教科書への掲載頻度が高い料理102料理を選定し、それらの調理法の習得先等について、質問紙票を用い、自己記入法で行った。

結果 ①全員が調理経験のある料理は、白飯、カレーライス、目玉焼きの3種である。②学生の70%以上が調理経験をもつ料理(52種)について、「学校」を習得先の第一位にあげる料理は、粉ふき芋、ムニエル、サンドイッチで、小、中校の教科書内容と一致している。③親や家族を習得先の第一位とする料理は52種(70%以上)中39種で最も多く、親子丼、ラーメン等いわゆる丼物が多い。④個人的に調理経験のある料理数の最高値は102種中92種(家専2人)、最低値は12種(家外男1人)、平均68種であった。⑤習得先を「学校」とする最高値は64種(家専1人内23が女)、最低値は1種(家外女2人、男1人)であった。⑥親や家族が習得先の第一位である学生は66人中50人(家専20人、家外女23人、男7人)で最も多く、「学校」が第一位である学生は6人(家専)にすぎない。

以上、日常的に作り食べられる料理の習得先については、「親や家族」の位置が大きく、「学校」は限られた範囲であることが確認された。とすれば、日常的な食生活の中で活かされる調理教育の上では、とりあげる料理や教育法の検討がのぞまれる。