

目的 年々に変化してゆく食生活に対し、食物学科での調理実習を効果的に指導する方法について検討し、今後の調理指導目標にすべく、この調査を試みた。

方法 調査対象：本学食物学科入学生昭和56年度86人、57年度88人、並次に2年生86人計260人を対象とし、アンケート用紙を用い、①学生への生活環境 ②出身校及び調理実習の履習状況 ③家庭での食事作りへの参加 ④食品及び調理の知識等について調査した。

結果 ①出身高校別：公立49%、私立51%とほぼ同数であり、男女共学(27%)に対し女子高校(73%)の出身者が圧倒的に多い。②履習状況：“家庭一般(必修)”の中の調理実習回数は0回から35回と高校により差が大きく、4~6回が44%と最も多い。その内容は2種類と幅広く、スパゲッティ、ハンバーグ、親子丼が上位を占めた。③食品の知識：1年次、2年次に使用可能な食品材料20種をあげ、その理解度を調査した結果、マッシュルーム、セラチン等主として西洋料理の材料になるものについては、95%以上の学生が、その味覚、利用法等を理解していると思われる数値を得た。これに対し、くわい、道明粉等は15%に満たない。④調理の基本知識：調味パーセントについて、入学後初めて使用したという学生が86%もあつた。⑤調理の基本技術：真と入学後初めて下ろしたという学生が91%、真に初めて革を打つたという学生は97%もあつた。

その他各家庭の調理機器の設置状況、学生自身が入学時に作るここの出来る調理等についても調査した。以上の事柄について、調理技術と共に生活環境、食事作りへの参加、調理経験度との関連を分析、検討した。