

目的 前報においては、「切り方」の評価を見た目の美しさとして感覚的に捉え、良否を判定することが可能であり、また写真を用いた判定に信頼がおけることを実験的に確認した。本報においてはこの結果を前提として、「切り方」の上達の判定にこれに応用することを試みた。「切り方」の上達の判定は経時的に行なうため、判定者の基準も「切り方」の上達に伴って移行しやすい。そこで作品を写真にとり、これを用いて「切り方」の上達の状態、写真判定と実物判定との比較、練習と成績の相関等について検討した。

方法 「切り方」の上達、写真判定と実物判定の比較をみるためには、調理実習開始時より約100名の学生の「切り方」練習の作品を写真にとった。また、練習と成績の相関をみるためには、半年間切る練習をしたグループとむく練習をしたグループそれぞれに「切り方」種を課して作品を写真にとった。これらの写真を媒体として、調理関係職員10名が10点満点で採点を行ない、その結果を集計して各面から検討することにした。

結果 「切り方」上達の状態を判定した結果は、判定者個人の基準にはややバラツキがみられたが、全体の傾向はよく一致しており、きゅうりうす切りは緩慢に、じゃがいも皮むきははじめ急速に後半は緩慢に上達した。写真判定と実物判定との比較については、写真判定では、判定基準が固定しており上達の状態を適確にえることができたが、実物判定では、判定基準が「切り方」の上達につれて上昇する傾向がみられた。練習と成績の相関については、半年間切ることを課したグループでは切る操作、たてむきを課したグループではたてむきの操作においてより高い成績を得る傾向が認められた。