

「食事」づくりを意識した調理教育の試み(その7)

大学生の「食事」づくり手順のとらえ方

高知大教育 ○針谷 順子 女子栄養大 足立 己幸

目的 料理を数多く作れることは日常の食事内容(核料理—主食、主菜、副菜の有無、その組み合わせ、栄養素摂取量とそのバランスなど)や調理能力(調理手順)を相対的にではあるが高めている。しかしながら、料理のつくり方はそのまま「食事」のつくり方にはつながらず、「食事」づくりの視点からとらえ直すことが必要となる。今回は、大学生が「食事」づくりの手順として、料理のつくり方をどのように把握しているのか(前報までの大学入学前、家庭での「食事」づくり経験の有無との関連を含め)を明らかにする。

方法 対象 高知大学教育学部生、家庭科概論堂講者男47名、女38名、計85名。期間 1984年11月。内容と方法 食事(白飯、みそ汁、目玉焼き、ほうれん草の浸し)の作り方の計画図(各料理の分量や作り方を含む)、食事調査など。調査票を用い自己記入(一斉)。

結果 ①上記の4料理中、分量や作り方の正しい理解をした者の割合(正答者率)の最も高いのは目玉焼き92%であった。次いで白飯75%、みそ汁38%で、ほうれん草の浸しは34%にすぎない。男女差は正答者率の低いみそ汁、ほうれん草の浸しでみられた。②「食事」づくりの計画をした者、すなわち組み合わせて各料理の作り方を「食事」づくりの視点から一つの作り方に再構成した者は34%(男28、女42)で(一部みられる者8%男のみ)、56%の者は4料理の作り方を単に並記した。③女子学生中、大学入学前に家庭で「食事」づくり経験の有る者(有群18名)は無い者(無群20名)に比べ、「食事」づくりの計画をした者が56%と多い傾向がみられた(無群25%、 $P < 0.10$)。また、実際に食べた食事、自分で献立てた食事において、核料理の揃った食事が多い傾向がみられた($P < 0.10$)。