

大学生の魚料理摂取状況と魚調理教育について（第2報）－魚調理能力と  
 と魚調理教育－広島大学学校教育 ○中間美砂子 山口女子大家政  
 本田テル子 塩川美絵 宇部短期大学食物栄養 長尾康子

目的・方法 第1報に同じ

結果 1 魚調理能力 魚調理をすることがないもの55.5%、魚の下処理ができないもの43.1%。鮮度がみわけられるものはどうにかも含め76.7%。できる料理は、焼魚80.3%、油焼き60.7%、揚げ物55.8%。

2 魚調理能力（レパートリー）への影響要因 魚料理摂取状況（頻度）、魚調理能力（下処理、鮮度判別）、家庭科実習の好き嫌い、知識（魚名、栄養、調理）、家庭科実習頻度（調理法、魚種）、食生活管理状況（食事習慣、料理工夫）、居住形態、

3 魚名識別能力 識別率の高い魚は、いか、たこ、えび、たい、さんま、識別率の低い魚は、いとより、かます、あまだい、したびらめ、さより。

4 魚名識別能力への影響要因 魚料理摂取状況（頻度）、魚料理の好き嫌い、魚調理頻度、魚調理能力（レパートリー、下処理、鮮度判別）、魚知識（栄養、調理）、家庭科実習状況（調理法種類、使用魚種数）、食生活管理状況（食生活バランス、料理興味、料理能力）、居住形態、家族形態

5 魚調理教育 高校時代に覚えたもの43.5%、母親の指導によるもの68.8%。学校で、魚料理の実習をしたことがないもの19.3%。実習で用いた魚は、あじ、さば、かれい、さけ、えびが多い。実習した魚料理は、油焼き68.3%、煮魚30.6%、揚げ物26.6%。切り身をそのまま使ったもの48.6%。魚料理教育の場への希望は、家庭で79.0%、中学校で44.2%、高校で36.1%。