

## 包丁の扱い方に関する一考察 (第2報)

名古屋文理短大 ○内田初代 小田良子 宮沢洋子

目的 生鮮食料品の廃棄部は調理の前段階で最も重要な調理操作を必要とし、それらは最終的に出来上りにまで関与をしている。切る目的に応じて包丁の種類、持ち方、使用部分を考えて包丁操作を正しく行うことが重要になってくる。そこで今回は調理方法の違いによる包丁の扱い方に関する基礎的技術の実態調査を行った。

方法 本学1年食物栄養科女子学生150名を対象に、平成4年5月にアンケート調査を行った。実態調査は平成5年11-12月に、本学2年食物栄養科女子学生100名を対象として、切り方、所要時間、枚数、長さ、廃棄率について実施した。

結果 1. アンケート調査で包丁の種類別所持数は最高13本、最低3本で平均は6本であった。切り方の名称に関する知識の割合で認識している切り方の名称は36種類あった。せん切り、みじん切り、輪切りは高率を示したが、認識率の低いものでは白髪切り、切り違い、よりうど等行事食として利用される飾り切りの要素の強い切り方の名称であった。

2. 実態調査について、廃棄率は人参のシャトー切り27.9%、粉ふき芋14.1%、あじの三枚卸し49.0%となった。あじの廃棄率と食品成分表の相関係数は $r=0.671$ を示した。胡瓜の小口切りの所要時間は平均値が98.9秒、せん切りは120-169秒と偏差が高く個人差が見られ、平均値は133.3秒であった。玉葱のみじん切りも80-119秒と偏差が高く平均値は107.2秒であった。大根の桂剥きについては所要時間は89.0秒で厚さ薄さもバラツキが多い傾向を示した。薄さ、長さ、時間が要求される技術なので、意識を持たせ包丁法の理論を理解し練習を重ねることで基本技術の指導法の研究が重要であると考えられる。