

包丁の扱い方に関する一考察 (第3報)

名古屋文理短大 ○内田初代 小田良子 宮沢洋子

目的 調理をする際の切断という操作は最も基本的な操作であり調理のできばえを左右する事も多い。今回は切る目的に応じて、包丁の持ち方、構え方、立ち方等について実態調査を行った。

方法 平成7年5月に本学2年食物栄養科女子学生100名を対象として実技調査を実施した。使用した試料は、A・胡瓜、B・葱を各1本ずつ用い、切り方は小口切りを行った。

結果 1.包丁の持ち方を4種類に分類した結果、AB共、全握式、卓刀式、支柱式、親指式の持ち方の順となった。2.食品の押さえ方については、AB共1型が多く、次いで2型であった。3.指の置き方については、包丁の腹をどの関節にあてて切るか指の置き方を調査した。AB共、第1関節にあてるものが多く、次いで第2関節となり指先を伸ばしたままのもいた。4.調理台に対する立ち方について測定した。1)調理台に対して身体を平行にする者がAB共多く、斜めにする平行でない者の順となった。2)上体の姿勢では、殆どの者が真直ぐにし、前かがみは僅かでした。3)両足の開閉状態もほぼ全体が両足を開いて立っていた。4)両足の位置はAB共平行にして立つ者が多く、次いで平行でないの順でした。5)両足の爪先を結んだ線が調理台に対してどの様な角度であるかを調べた。Aは斜めになる者が52%、Bは平行が85%となり、角度は15~45度であった。切断対象別の安全な包丁の持ち方、構え方、立ち方について指導する必要性を認めた。