

【目的】近年、調理の簡便化傾向、或いは子供の生活環境の変化から調理経験が乏しく、学生の調理能力に低下傾向がみられることは、調理教育における大きな課題となっている。そこで、学生の調理能力を把握する一環として調理技術習得歴について検討を行った。

【方法】1994・95年度の本学食物栄養科入学生193名を対象とし、入学時に、調理に関わる家事や基本的な調理操作、料理（50品目）の習得歴についてアンケート調査を行った。

【結果】①調理に関わる家事（買い物・食卓準備・食器洗浄・食器を拭く・食品の切断）では多くのものが小学校高学年より経験していたが、「買い物」や「食卓準備」では2割弱の者が小学校入学以前から経験していた。②「青菜を茹でる」「乾麺を茹でる」等日常的な調理操作は、中学生までに8割が経験しており、多くは母親から習っているが、「出し汁をとる」操作では6割以上が学校で習得していた。③料理の習得状況では、最も早い時期に習得されるものは「目玉焼」であり、「ホットケーキ」「カレーライス」「クッキー」なども比較的早く小学生の時代には多くが調理を経験していた。これに対し「天ぷら」などの揚物料理は多くは中高校生で習得しており、「煮豆」など和風煮物料理では自分で作ったことがないというものも多く、若年者の嗜好傾向が反映されていた。料理全体では中学生（41.3%）が最も多く、次いで高校生（26.4%）の時期に料理を習得していた。また、「ピザパイ」「酢豚」等の洋風・中華風料理では本や学校で習うというものも多いが、多くの料理は母親から技術を習得しており、情報化時代とはいえながらも、調理技術の習得においては家庭における母親の役割の重要性が伺えた。