

## 調理技術習得に関する研究（第1報）

○原たつえ 鷺見美智子  
（東京文化短期大学）

〔目的〕学生の基礎的調理技術は、調理や生活体験の稀薄さに伴い、年々低下している。切る操作などの調理技術は反復練習によって身につくものも多く、学生の調理経験が減少化にある今日、授業時間内で技術の経験不足をいかに補っていくかが問題となる。本研究は学生の調理に対する意識を高め、調理技術を身につける必要性を感じさせることを目的とし、在学2年間における基本調理操作の進歩と学生の意識との関連を検討した。〔方法〕本学学生（1995年度入学生・1996年度入学生計242名）を対象とし、刃物取扱い操作（りんごの皮むき・大根のせん切り）の技術調査を1年次4月、9月、1月、2年次4月、9月、1月の計6回実施した。計測項目は皮の長さ、皮の厚さ、皮の数、せん切りの本数である。その結果と意識との関連を検討するために1年次と2年次の1月には意識調査を行った。〔結果・考察〕技術調査は平均から見ると、入学時から卒業時まで皮の数と厚さは顕著な進歩は見られないが、初回記録の悪い学生グループの伸び率は高かった。りんごの皮の長さは調査時により記録の変動はあるが最終値は記録の向上が見られ、大根のせん切りが調査項目のなかで最も記録が進歩し、切る操作は繰り返し行うことが技術の向上につながることを示された。意識調査では各項目の計測値のよいグループと悪いグループの意識の差は見られず、今回の調査では意識の違いによる記録の差はなかったが、りんごの皮が長い（60cm以上）グループの半数以上は負けず嫌いの性格であると答えており、上達にこだわる性格がよい影響を及ぼすことが推測された。また家庭での調理回数が多いグループほど技術の向上が見られ、調理の機会を増やす必要性が示唆された。