

## 調理技術習得に関する研究（第2報）

○原たつえ 梅國智子 高崎房子 鷲見美智子  
（東京文化短期大学）

〔目的〕 学生は調理することには関心はあるが、包丁や菜箸を使い慣れていないなど基礎的な技術は年々低下している。学生の生活環境や食生活様式などの変化による技術の低下に対し、教育的配慮や意識的な働きかけが必要と考え、短大の調理教育における指導法を得るために本研究を行った。前報では調理技術調査を行うことで学生の刃物の取り扱い技術が進歩したことを報告した。本報では調理の基礎技術である刃物や箸の取り扱い操作の技術向上と筋力や敏捷性などの体力との関連性を探ることを目的に検討を行った。〔方法〕 本学学生（1996～1998年度入学生計411名）に刃物の取り扱い操作としてりんごの皮むきと大根のせん切り、箸の取り扱い操作として大豆ひろいを1年次と2年次の4月、9月、1月の計6回実施した。計測項目はりんごの皮の長さ、厚さ、数、大根のせん切り本数、大豆の数である。1月には意識のアンケート調査をあわせて行った。体力測定は2年次の4月に行い、筋力、平衡性、敏捷性、瞬発力、柔軟性、筋持久力を測定し、5段階に評価した。そして調理技術結果を5段階の評価別にグループ分けを行った。〔結果・考察〕 皮の長さは筋力と敏捷性の評価のよいグループが有意に高値を示し、皮の厚さは有意な差は認められなかった。大根のせん切り本数は瞬発力の評価のよいグループが有意に高値を示し、ひろった大豆の数は敏捷性の評価のよいグループが有意に高値を示した。調理技術の計測結果とアンケートの意識調査ではこだわりがある、負けず嫌いである、器用である、努力した、上達するように心がけたなどの項目に相関が認められた。以上より、基礎体力と調理技術との関連が示唆され、調理技術の進歩にやる気が影響を及ぼすことが示された。