

## 食事に対する意識と調理技術の習得度との関連

○新宅賀洋、和辻敏子

(甲子園短大)

〔目的〕 前回では調理操作「切る」における技術習得度と、調理行動の関連について報告した。調理実習における調理技術の習得は、今までの調理経験や生活環境によって異なるのではないかと考えられる。そこで本報告では調理技術の習得度と、食事に対する意識の関連性について明らかにすることを試みた。

〔方法〕 対象は平成12年度甲子園短期大学家政科1回生55名とした。調査は(1)調理実習授業開始時(4月)には食生活に関する意識、調理技術の習得、日常の調理行動、欠食状況など、(2)後期授業終了時(12月)には調理技術の習得などについて実施し質問紙による自己記入とした。回答率は78.1%であった。実技は、(1)と(2)の時に約10cm長のきゅうりを小口切りさせ、所要時間と完全円形枚数、1/2以上円形枚数を測定した。

〔結果〕 ①高校3年間の調理実習回数が少ない者は、授業で調理技術を習得したいと考えていた。②得意になりたい技術は、「切る」が最も多く、次いで「味付け」、「盛付け」であった。③家族および自分のための食事作りをしていない者は、「切る」、「味付け」、「食品に適した取扱い」という技術を得意になりたいと考えていた。これらのことから、実際に家庭などで調理をしていない学生が多く、調理実習の授業に対する期待が大きいことがうかがえた。後期授業終了時における調理技術の習得度は「切る」、「味付け」、「食品に適した取扱い」について高かった。一方、食事に対する意識が高い者は、食事の欠食率が少なく、調理技術の習得度が高かった。しかし実技の結果では、「切る」技術は必ずしも上達していなかった。