

調理教育のための短期大学生の技能と経験の調査 および技能レベルの分析

吉川 光子^a

^a 湘北短期大学生活プロデュース学科

【抄録】

基礎的な調理技能の習得は、食生活上で必要なものである。湘北短期大学生活プロデュース学科では調理実習の科目が置かれているが、学生の調理に関する技能と経験には個人差があり、それらを把握する必要から授業初回にアンケート調査を行ってきた。2008～2020年の間、計600以上の回答を得たことから、本研究で全体の分析を行った。

調査では、学生に6つの調理操作と18の料理を提示し、その中からできることを選ばせた。その結果、煮物、蒸し物、魚料理を作れる学生は少なく、だしをとれる学生は年々減少していた。結果をもとにコレスポネンス分析を行い、各料理と学生の技能レベルとの対応について考察した。

また調査から、高校までの実習では魚料理、揚げ物、蒸し物が少ないことが明らかになった。これらの知見を大学の実習授業に生かしたい。

【キーワード】

調理実習、調理技能、日常食の調理

I. 緒言

近年 SNS や WEB サイトには多くの「食」の情報発信がみられ、全世代にわたって食への関心が高い。一方で食の外部化、簡易化志向が進み、日常食を家庭内で調理する機会が減少している。食育に関する意識調査報告書（農林水産省 平成 31 年）¹⁾によると、自ら調理し食事を作る機会の頻度は性別、年代により異なり、女性の方が男性より多いが女性でも 20 代では低く 60 代で最も高いことが報告されている。また、大学生の食に関す

る実態・意識調査報告書（内閣府 平成 21 年）²⁾によると栄養バランスへの意識や食育への関心が高い学生ほど料理を作る頻度が高いことが報告されている。日常食の調理に必要とされる知識と技能は時代と共に変遷するが、自ら調理する技能を身につけることで、自身や家族の食生活と健康における様々な課題にも対応することができるだろう。

湘北短期大学生活プロデュース学科の調理実習授業は 1 年次 4 人一組のグループでおこない、調理技能の習得だけでなく、課題解決力、コミュニケーション力の習得においても効果のある科目である。しかし大学入学時、個人の知識と技能には

<連絡先>

吉川 光子 yosikawa@shohoku.ac.jp

少なくない差が見られる。高校では教科「家庭」
として「家庭基礎」(2単位),「家庭総合」(4単位),
「生活デザイン」(4単位)のいずれかを履修し³⁾
~⁵⁾, 在籍した高校によっては選択科目として
「フードデザイン」(2単位)を履修していること
から, 経験した調理実習時間数に開きがあること
も要因のひとつであろう。教科「家庭」の中にお
ける調理実習は, 単に技能の習得を目指すもの
ではないが³⁾~⁶⁾, 高校までの実習経験は各種の料
理が「できる」ことに有効であったという報告⁷⁾⁸⁾
もあり, 高校で実践的に学ぶことの意義は大きい。

このような個人の技能の差に対応するため,
2008年4月より授業初回に「調理技術に関するア
ンケート」を行ってきた。日常の調理をする頻度,
何ができる(作れる)か, 高校までに実習で何を
作ったか, などを質問するものである。当アンケー
ト調査の第一の目的は, 個々の学生の能力やそれ
までの経験を把握することであり, 得られた回答
から調理に不慣れな学生への目配りや励ましにつ
なげる一方で, 「フードデザイン」を選択履修し
てきた学生には高校の実習から大学の実習への接
続が効果的になるよう指導の資料として役立てて

きた。アンケートを実施して13年間, 600人以上
の回答が蓄積したところで, 第二の目的として,
集団としての傾向を把握するために改めて回答の
集計, 分析を行うこととした。本論文では, 項目
ごとの全体の傾向と, 入学年度の違いによる傾向
を把握し, また作れる料理と技能レベルの関係を
考察した。中学・高校で経験した調理実習につ
いても分析し, 今後の授業設計に生かせる知見を得
た。

II. 方法

1. アンケート調査の実施と回収

調理実習科目「トータルクッキング I A」(食
物分野を専攻する学生対象)および「トータルク
ッキング I B」(食物以外の分野を専攻する学生対
象)の1回目の授業内で質問用紙を配布し, その
場で記入させ回収した。設問は図1のとおりで記
名式とした。記入に当たっては, 調査の目的を口
頭で説明し, 記入された用紙は個人情報として扱
うが, 集計結果については公表の可能性があるこ
とを用紙にも記載し伝えている。

| | | |
|--|-----------------------|--------------------|
| 設問 I. 次の料理や操作のうちできること, 作れるもの (複数回答) ← | | |
| 調理操作 | | |
| 1. ご飯を炊く(炊飯器で) ← | 4. 包丁でキャベツのせん切りができる ← | |
| 2. かつお節や煮干し, 昆布などからだし汁をとる ← | 5. 包丁でリンゴの皮がむける ← | |
| 3. ほうれんそうを茹でる ← | 6. 魚をおろす ← | |
| 料理 ← | | |
| 7. ちらし寿司 ← | 13. 卵焼き ← | 19. カレー ← |
| 8. みそ汁 ← | 14. 茶碗むし ← | 20. きゅうりとわかめの酢の物 ← |
| 9. チャーハン・焼き飯 ← | 15. ステーキ ← | 21. 天ぷら ← |
| 10. 焼き魚 ← | 16. ハンバーグ ← | 22. 筑前煮(いりどり) ← |
| 11. 煮魚 ← | 17. 野菜と肉の炒め物 ← | 23. ひじきの煮物 ← |
| 12. ゆで卵 ← | 18. 肉じゃが ← | 24. きんぴらごぼう ← |
| 設問 II. 自宅で料理を作る頻度 (・ほぼ毎日作る ・たまに作る ・ほとんど作らない) (単一回答) ← | | |
| 設問 III. 飲食店などで料理を作るアルバイトをしているか (・している ・していない) (単一回答) ← | | |
| 設問 IV. 中学, 高校の調理実習で調理したもの (自由記述) ← | | |
| ※高校は科目名(「家庭総合」, 「フードデザイン」など)を併せて記入 ← | | |
| 設問 V. 食物, 料理に関して, 取得した資格や検定 (自由記述) ← | | |

図1 アンケート調査の項目

2. 集計, 分析方法

合計 633 人分の回答について単純集計, クロス集計を行い, 考察にあたり有意差の確認はカイ 2 乗検定および残渣検定により行った。コレスポネンダンス分析には R を用い⁹⁾, 自由記述からのキーワード抽出にはトレンドサーチ 2015 ((株) 社会情報サービス) を用いた。

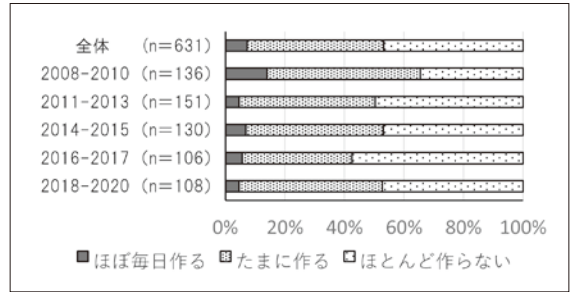


図2 自宅で料理を作る頻度 入学年度による比較

Ⅲ. 結果および考察

アンケートの回答者の概要は表 1 のとおりであった。短期大学 1 年生を主とし一部 2 年生を含む。すべて女子学生である。前期授業初回で行っている調査であるため, 得られた結果は短期大学の授業内容の影響を受けていない。

1) 自宅で料理を作る頻度

アンケートでは, 日常的に自宅で料理を作る頻度を質問した。全体では「ほぼ毎日作る」と「たまに作る」を合すると 53.3% であった。入学年度をもとに 5 つのグループに分け, クロス集計した結果を図 2 に示した。「ほぼ毎日作る」は 2008-2010 の入学生が最も多かったが (p<0.01),

| | | (人) | (%) |
|---------------------|-----------|-----|------|
| 性別 | 男性 | 0 | 0.0 |
| | 女性 | 633 | 100 |
| 入学年度 | 2008 | 50 | 7.9 |
| | 2009 | 52 | 8.2 |
| | 2010 | 35 | 5.5 |
| | 2011 | 31 | 4.9 |
| | 2012 | 63 | 10.0 |
| | 2013 | 57 | 9.0 |
| | 2014 | 58 | 9.2 |
| | 2015 | 72 | 11.4 |
| | 2016 | 45 | 7.1 |
| | 2017 | 61 | 9.6 |
| | 2018 | 53 | 8.4 |
| 専攻コース | 食物分野専攻 | 364 | 57.5 |
| | 食物分野以外の専攻 | 269 | 42.5 |
| 自宅で料理を作る頻度 | ほぼ毎日作る | 46 | 7.3 |
| | たまに作る | 290 | 46.0 |
| | ほとんど作らない | 295 | 46.8 |
| アルバイトで調理している(過去も含む) | している | 142 | 22.8 |
| | していない | 482 | 77.2 |

表 1 アンケート回答者 概要

2011 年度以降減少していた。これは自宅外通学の学生数の変化と関連していると推察された。「ほとんど作らない」は, 2016-2017 の入学生において最も多かった (p<0.05)。ここで得られた自宅での調理の頻度は, これまでに報告された大学生についての実態とほぼ同様の傾向であり^{2) 10) 11)} いずれの報告でも, 自宅で親と同居する大学生は料理を作る頻度が低い。内閣府による大学生を対象とした調査²⁾ によると, 料理をつくる頻度については「全くしない」が 20.3%, 「ほぼ毎日」が 11.8% で, 栄養バランスへの意識が高い回答をしている者ほど料理の頻度が高いことが示されている。

図 3 には, 学生の専攻分野による比較を示した。調査時期が 4 月であるため, 専門科目による学びはまだ開始していない時期である。その結果, 「ほぼ毎日作る」の回答の割合に有意差は見られないが, 「たまに作る」と答えた割合は, 食物を専攻する学生のほうが高かった (p<0.01)。

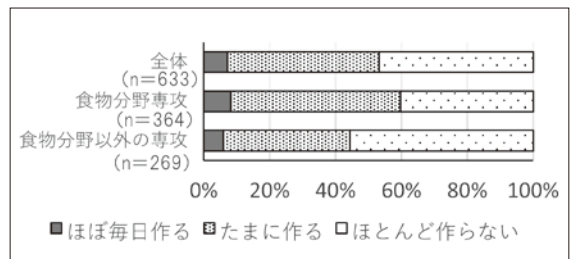


図3 専攻分野と自宅で料理を作る頻度

2) できる調理操作と作れる料理

図1に示すように6つの調理操作と18種の料理を提示し、できること、作れる料理をすべて選ばせた。設問には“作った経験があって作れるもの”と注釈をつけ、想像や拡大した解釈で回答しないように口頭でも伝えた。計24の調理操作・料理は、本調査用紙を作成した2008年当時、高校の教科書や副読本に記載のあるもの、本学の調理実習で扱っている料理が主であり、主食、主菜、副菜そして各種の調理法が入ること、難易度に差のあるものを選んだ。日常食として出現頻度が高い料理だけではないが、現在使用されている「家庭」の検定教科書に記載されている料理も多い^{12)~15)}。

「できる」「作れる」として選んだ学生の割合を図4に示した。全体を見ると平均9.5個を選んでいた。

70%以上の学生が「できる」「作れる」として選んだのは、ご飯を炊く(炊飯器で)、みそ汁、ゆで卵、卵焼き、カレー、包丁でリンゴの皮をむく、であった。一方で、魚をおろす、煮魚、茶わん蒸し、

筑前煮、ひじきの煮物を選んだのはそれぞれ10%以下であり、魚料理、煮物と蒸し物の調理経験が不足していることが明らかであった。平島ら⁸⁾の報告によると、大学および専門学校生が「できる」と回答した割合が高いものは、白飯以外ではスクランブルエッグ、炒飯、みそ汁、ハンバーグ、ポテトサラダ、クッキー、カレーライスなどであり、高校よりも小・中学校の教科書に掲載されている料理との関連性が高いことを指摘している。

筆者が調理実習授業を担当してきた中で、近年学生の調理技能の低下を実感することがある。そこで、各調理操作・料理が「できる」「作れる」として答えた人数を入学年度によるグループでクロス集計し、特徴的な傾向がみられたものを図5に示した。かつお節、昆布などからだし汁をとる操作は2008-2010の入学生では40.1%が「できる」と答えたのに対し、2018-2020では16.5%に激減している。魚をおろす、天ぷらを作ることは、近年さらに「できる」とする回答が減っている。カレーは前述のように「作れる」学生が多い料理であるものの、2008-2010が83.2%で最も多く、

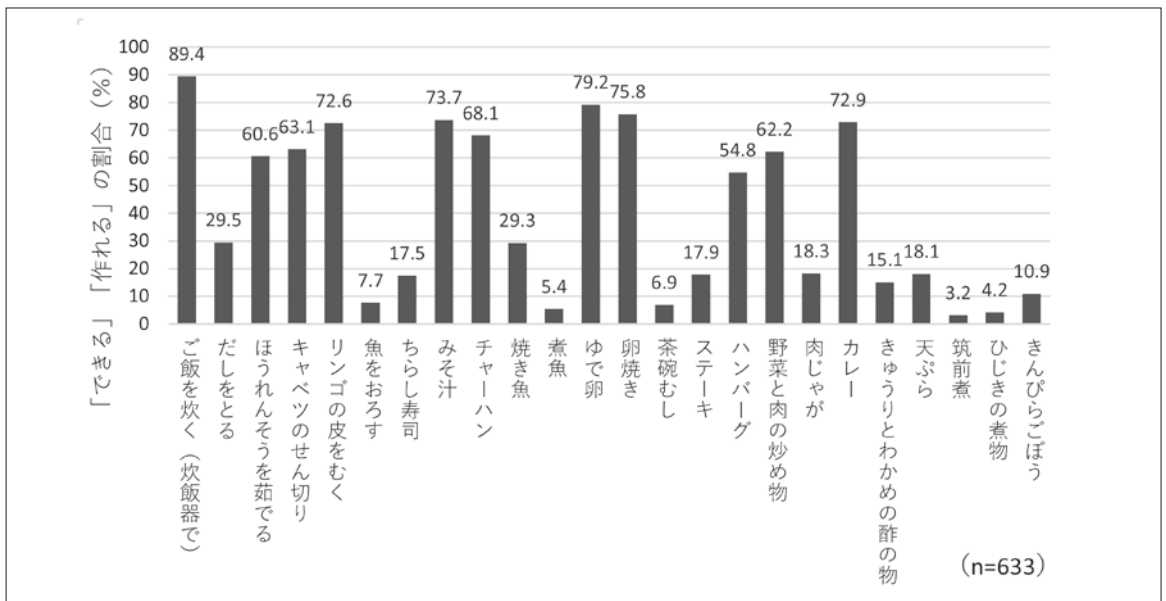


図4 提示された調理操作と料理について対象者が「できる」「作れる」と回答した割合

短期大学生の入学時の調理技能の把握と実習授業への活用

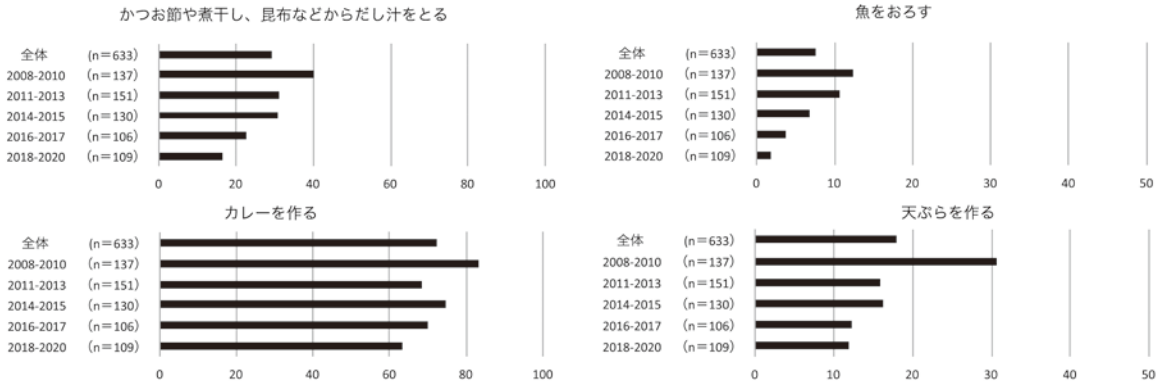


図5 入学年度による「できる」「作れる」割合の推移

2018-2020では63.3%と下がっていることは(p<0.05)注目すべき結果であった。素材からだし汁をとることや生魚を扱うことは、高校の調理実習で経験したとしても、近年の簡便化志向、外部化志向により、家庭内で行われる頻度が低くなっている。そのため、ここで見られた傾向にはいくつかの要因が関与しており、大学生の調理スキルの低下と結論付けられるわけではないが、カレーのように日常の出現頻度の高い料理における変化を見ると、自身が作る経験の不足だけでなく、家庭内での調理作業を見る、手伝うといった体験の不足もうかがえる。

3) 調理技能レベル (推定) の分析

習得している調理の技能に関してさらに分析するために、6つの調理操作と18種の料理のうち「できる」「作れる」と回答した個数を回答者ごとに集計し、便宜的に4階級に分け、推定される技能レベルとして扱うこととした。すなわち【レベルⅠ:0~5個】【レベルⅡ:6~11個】【レベルⅢ:12~17個】【レベルⅣ:18~24個】であり、その割合は表2のようであった。このレベルはアンケートへの回答をもとにした自己評価であるため、推定という表現を使っている。基礎的な調理操作ができて、主食から副菜まで多種の料理が作

れるレベルⅣは、調理技能が高いと推定できる層で4.4%、最も人数が多いのはレベルⅡであった。

自宅で料理を作る頻度と技能レベル間には、相関がみられ(相関比0.56)、ほぼ毎日作る学生はレベルⅡ~Ⅳに分布し、多くの操作・料理を「できる」「作れる」と回答したのに対し、自宅でほとんど料理を作らないと答えた学生の37%がレベルⅠであった。専攻する分野と調理技能レベルの間の関係を調べたところ相関はみられず、また調理にかかわるアルバイトの経験の有無と調理技能レベルの間にも相関がみられなかった。

次に、4つの調理技能レベル(推定)と各調理操作、料理との対応関係を視覚的に把握するためコレスポネンス分析の手法を試みた。4(行)×24(列)の分割表(表3)をデータとし、分析には統計解析ソフトR version 4.0.3を用い、CA関数により実行し図6に示すパイプロットを得た。第2軸までの累積寄与率は96.8%であり、第1軸に最も寄与しているのはレベルⅣのカテゴリ

| | (人) | (%) |
|--------------------------|-----|------|
| 全体 | 633 | 100 |
| レベルⅠ (「できる」「作れる」が0~5個) | 131 | 20.7 |
| レベルⅡ (「できる」「作れる」が6~11個) | 310 | 49 |
| レベルⅢ (「できる」「作れる」が12~17個) | 164 | 25.9 |
| レベルⅣ (「できる」「作れる」が18~24個) | 28 | 4.4 |

表2 作れる料理数による4段階のレベル分け

| | ご飯を炊く | だしをとる | ほうれんそうを茹でる | キャベツのせん切り | リンゴの皮をむく | 魚をおろす | ちらし寿司 | みそ汁 | チャーハン | 焼き魚 | 煮魚 | ゆで卵 | 卵焼き | 茶碗むし | ステーキ | ハンバーグ | 野菜と肉の炒め物 | 肉じゃが | カレー | きゅうりとわかめの酢の物 | 天ぷら | 筑前煮 | ひじきの煮物 | きんぴらごぼう |
|---------|-------|-------|------------|-----------|----------|-------|-------|-----|-------|-----|----|-----|-----|------|------|-------|----------|------|-----|--------------|-----|-----|--------|---------|
| レベル I | 85 | 5 | 21 | 29 | 55 | 1 | 2 | 46 | 33 | 6 | 0 | 60 | 54 | 1 | 3 | 15 | 17 | 2 | 42 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| レベル II | 284 | 73 | 181 | 188 | 226 | 10 | 30 | 230 | 213 | 45 | 4 | 249 | 243 | 8 | 32 | 156 | 186 | 21 | 231 | 16 | 30 | 1 | 3 | 13 |
| レベル III | 163 | 84 | 151 | 151 | 148 | 24 | 57 | 157 | 153 | 106 | 13 | 159 | 151 | 20 | 58 | 144 | 159 | 66 | 156 | 54 | 62 | 9 | 9 | 32 |
| レベル IV | 28 | 22 | 27 | 27 | 26 | 13 | 20 | 28 | 28 | 27 | 17 | 28 | 27 | 14 | 19 | 28 | 28 | 25 | 28 | 22 | 21 | 10 | 14 | 23 |

表3 コレスポネンス分析に用いたクロス集計表

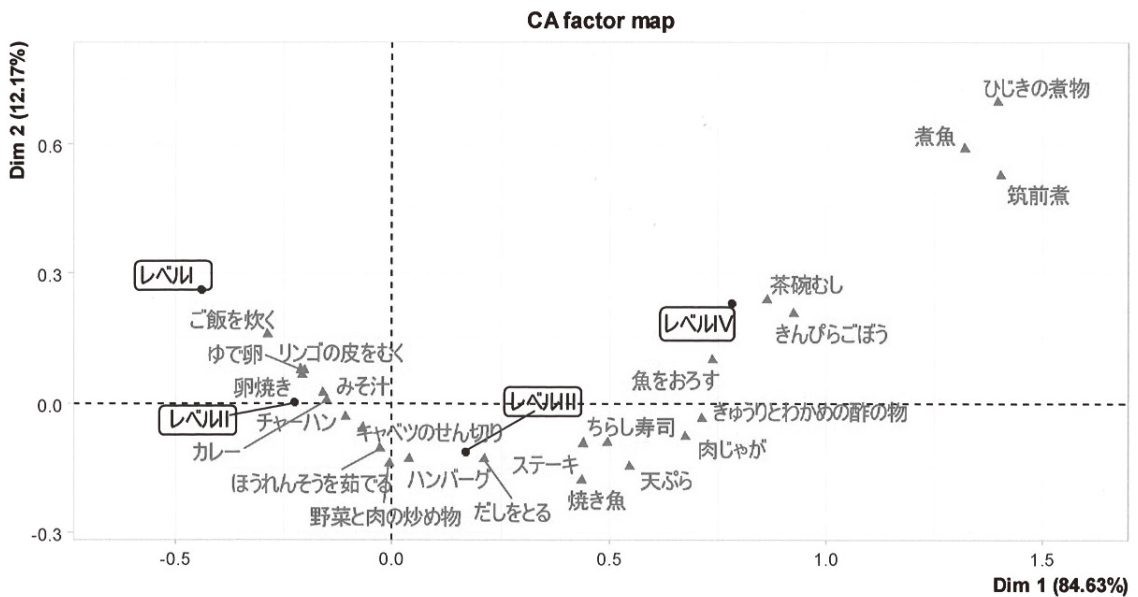


図6 コレスポネンス分析による、技能レベルと調理操作・料理の対応

であった。コレスポネンス分析は、クロス集計表を構成する各カテゴリが平面上に布置され、互いに近い距離にあるカテゴリほど対応関係が強く、逆に遠い距離にあるカテゴリほど対応関係が弱いと解釈される⁹⁾。レベルIIは、みそ汁、卵料理といった調理プロセスの少ない日常食と対応し、レベルIIIは主菜になる料理、レベルIVは魚をおろす、蒸し物といった学習や経験を踏まえた調

理操作と対応することが読み取れる。またレベルIは、まさに料理初心者ということが読み取れる。各料理のカテゴリに注目すると煮物3種は互いに近くに布置されているものの、どのレベルとも近い関係になかった。これは調査の対象者が18～19歳の短期大学生であることを反映していると思われる。煮物は和食の代表的な調理手法であり高校の教科書にも掲載されているが、いずれの

レベルとも関連が低いことから、短期大学での実習を通して習得させたい調理スキルであり、かつ学生自身が技能の向上を感じられるような題材であることも示唆された。

コレスポンデンス分析の結果から、使用していた24種類の調理操作や料理が、個人や集団の調理技能を分析するにあたりほぼ妥当なものであったことが明らかであった。しかし、今後、個人の調理技能レベルを把握する目的だけであれば、24種類の提示は必要でなく、各レベルと対応している操作や料理を指標として用いることで、簡便な調査にすることもできる。

4) 高校までの調理実習経験

「中学・高校の調理実習で何を作ったか」を質問し自由に料理名や実習内容を記述させた。高校で履修した科目名の記入欄も設けた。科目は「家庭総合」「家庭基礎」「家庭科」などの回答に加え、約15%が選択科目の「フードデザイン」を回答していた。本調査は用紙を配布したその場での記入および回収であるため、書かれた実習内容は記憶している事に限られ、実態を知るには精度が低くならざるを得ないが、600人以上の回答をまとめ

たことにより、高校までの調理実習経験の傾向をとらえることができた。

回答の分析には、Microsoft Excelのアドインソフトであるトレンドサーチ 2015 ((株) 社会情報サービス) を用い、自由記述で書かれたものからキーワードを抽出した。同じ料理名でも表記(ひらがな, カタカナ, 漢字) が違うもの、呼び名が違うものがあるため、同義語のリストを作成して分析した。出現頻度に注目し、633人の回答から延べ20回以上出現したキーワードを図7に示した。どのような料理を作ったか、素材、調理法の傾向を見ることができる。作れる料理の質間で回答数の多かったみそ汁、カレー、ハンバーグが上位にある。全体的には、比較的生徒が好むようなものが挙がっている印象を受けるが、これは自分が好み、印象に残った料理を主に書いている可能性も高い。「スープ」は1つの料理ではなく、卵スープ、野菜スープなど複数の料理名で記述されていたものがキーワードとして抽出された合計の値である。「スーミータン」は中華スープの料理名である。和洋中の料理が見られるが、魚を使う料理はムニエルに集中し他は少なく、調理法では揚げ物、蒸し物が少ないことが見て取れる。素材では

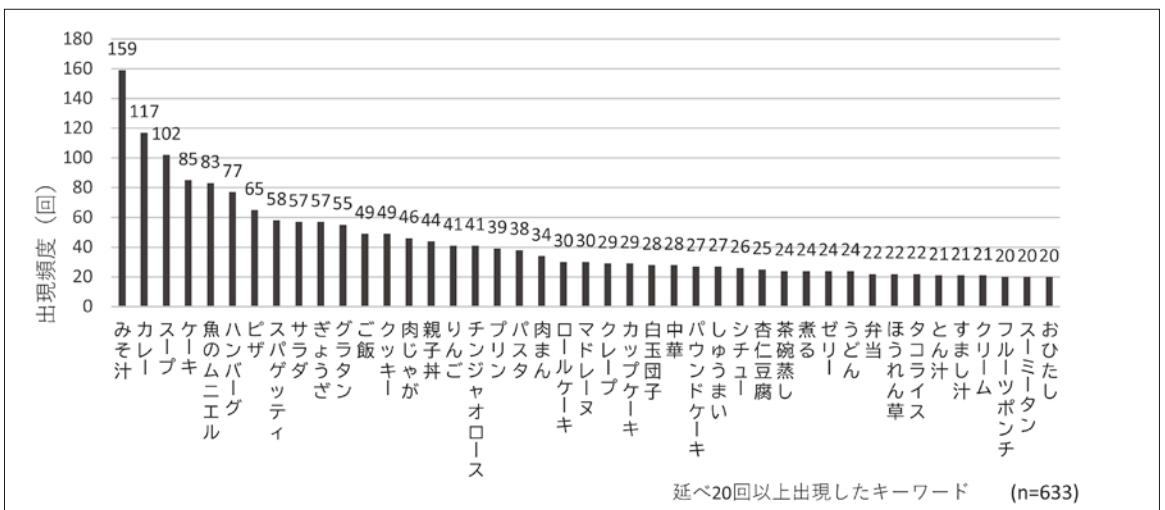


図7 「中学・高校の調理実習で何を作ったか」自由記述で出現したキーワード

リンゴ、ほうれん草が見られ、キーワード間の関連では「ほうれん草」は「おひたし」とつながり、リンゴは「ケーキ」「皮むき」「ジャム」など複数のキーワードとのつながりが観察された。リンゴを使った料理は題材として扱いやすいことがうかがえた。

平均的な日常の献立に出現する料理と比較し、揚げ物が少ないことがわかる。伊藤ら¹⁶⁾は中等教育の調理実習における揚げ調理の実態調査(2006年)を行い、調理実習で揚げ物を実施していたのは中学で18.9%、高等学校で21.0%と報告している。少ない理由として、揚げる操作自体の危険性に加えて、補助者がいないこと、調理時間の不足など、取り巻く環境の複合的な要因で揚げ物が行われないことを指摘している。中学校学習指導要領(平成29年告示)解説(技術・家庭編)¹⁷⁾では、「小学校での「ゆでる、いためる」に加え、「煮る、焼く、蒸す等」の調理方法を扱うこと」と示しており、「揚げる」は見られない。さらに高等学校学習指導要領(平成30年告示)の解説⁵⁾の「家庭総合」の科目では「調理実習の題材については、高校生の食生活の自立につなげるとともに、各ライフステージに応じた日常食を中心に扱い、様式や調理法、食品が重ならないようにするとともに、生徒や学校の実態に応じて調理の技能の定着を図り、日常生活における実践への意欲を高めるよう配慮して設定する。」と表現され、主な調理法のすべてを扱うことへの言及はない。このようなことから今後も、大学入学時までには揚げ調理を経験してきている学生は限られるとみてよいだろう。長沢¹⁸⁾による高校家庭科の調理実習にみる「役立ち感」の報告によると、「おいしい」という快さの体験が、簡便性を凌いで題材評価を高める要因になっていたことを報告している。大学では、環境を整えた上で揚げ調理の実習を実施することで、「おいしい」体験とともに調理操作

を習得するだけでなく、高温調理の特性、「危険」とされる諸要因の理解、環境に配慮した油の使用方法など、複合的な学びとして展開できることが示唆された。

IV. 要約

2008年～2020年、短期大学の調理実習授業の初回に「調理技術に関するアンケート」を行ってきた。個人の経験と技能を把握するのが目的であったが、計600人以上の回答を得たことから、全体的な傾向を把握し、授業の設計に生かす目的で分析を行った。

- 自宅で料理を作る頻度は全体として低く、「毎日作る」7.3%、「たまに作る」46.0%であった。
- 6つの調理操作と18種の料理を提示し、できるものを選ばせた結果、平均9.5個を選んでいった。ご飯を炊く、包丁でリンゴの皮をむく、みそ汁、ゆで卵、卵焼き、カレーは7割以上の学生ができたが、魚をおろす、煮魚、茶わん蒸し、筑前煮、ひじきの煮物ができるのは1割以下であった。
- 対象者を入学年度で5つのグループに分けクロス集計を行った結果、だし汁をとる操作は2008-2010には40.1%ができたが、2018-2020は16.5%に減少していた。
- 調理技能に関して分析するため、24の調理操作・料理のうち「できる」「作れる」の個数をもとに回答者を4つの技能レベル(推定)に分類した。自宅で料理を作る頻度と技能レベル間には相関がみられた。
- 技能レベルと調理操作・料理との対応関係を把握するためコレスポネンス分析を試みた。料理のカテゴリに注目すると煮物3種は互いに近くに布置されているが、いずれの技能レベルとも近い関係になかった。これは回答者

が18～19歳の学生であることを反映しているであろう。

- 中学・高校の調理実習で作ったものを質問し、出現頻度の高いキーワードの分析を行った。魚料理はムニエル以外は少なく、調理法では揚げ物、蒸し物が少ない。大学では環境を整えて揚げ調理を実施することで、操作の習得に加え、「危険」とされる要因への理解や環境への配慮など、複合的な学びにつなげられることが示唆された。

文献

- 1) 「食育に関する意識調査報告書」(平成31年3月農林水産省) https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/h31/pdf_index.html (閲覧日2021年1月3日)
- 2) 大学生の食に関する実態・意識調査報告書(平成21年9月内閣府 食育推進室) <https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/10193682/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/pdf/syoku-report.pdf> (閲覧日2021年1月3日)
- 3) 文部科学省, 高等学校学習指導要領(平成21年3月告示) https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/__icsFiles/afeldfile/2011/03/30/1304427_002.pdf (閲覧日2021年1月13日)
- 4) 文部科学省, 高等学校学習指導要領(平成30年3月告示), 第9節家庭, https://www.mext.go.jp/content/1384661_6_1_3.pdf (閲覧日2021年1月3日)
- 5) 文部科学省, 高等学校学習指導要領(平成30年告示) 解説 家庭編, https://www.mext.go.jp/content/1407073_10_1_2.pdf (閲覧日2021年1月3日)
- 6) 河村美穂, 家庭科教育における調理技能の位置づけ, 埼玉大学紀要 教育学部, 58(1), 113-126 (2009)
- 7) 堀光代, 平島円, 磯部由香, 長野宏子, 料理習得に対する高校までの調理実習の影響, 岐阜市立女子短期大学研究紀要, 第60輯, 55-59 (2010)
- 8) 平島円, 堀光代, 磯部由香, 長野宏子, 高等学校における調理実習の現状と大学および専門学校生の調理の知識と技術の習得状況, 日本家庭科教育学会誌, 57(2), 112-123 (2014)
- 9) 川端一光, 岩間徳兼, 鈴木雅之, 「Rによる多変量解析入門」, オーム社, p.316 (2018)
- 10) 平島円, 磯部由香, 堀光代, 大学および専門学校新入生の調理に対する意識, 日本調理科学会誌, Vol. 48, No. 3, 207-215 (2015) [資料]
- 11) 平島円, 磯部由香, 堀光代, 大学および専門学校生の調理に対する意識と実践度の在学中の変化 第1報 日本調理科学会誌, Vol.52, No.5, 335-344 (2019) [資料]
- 12) 宮本みち子他編集, 文部科学省検定済教科書新家庭基礎パートナーシップでつくる未来, 実教出版, 平成28年3月3日検定済
- 13) 宮本みち子他編集, 文部科学省検定済教科書新家庭総合パートナーシップでつくる未来, 実教出版, 平成28年3月3日検定済
- 14) 江原絢子他編集, 文部科学省検定済教科書 フードデザイン新訂版, 実教出版, 平成29年2月21日検定済
- 15) 石井克枝監修, 文部科学省検定済教科書 フードデザイン cooking & arrangement, 教育図書, 平成29年2月21日検定済
- 16) 伊藤知子, 久保加織, 水野千恵, 湯川夏子, 和田珠子, 中等教育の調理実習における揚げ調理の実態調査 日本調理科学会誌, Vol.41, No.3, 196-203 (2008) [資料]
- 17) 中学校学習指導要領(平成29年告示) 解説 技術・家庭編 https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/__icsFiles/afieldfile/2019/03/18/1387018_009.pdf (閲覧日2021年1月13日)
- 18) 長沢由喜子, 高等学校家庭科の調理実習に見る役立ち感, 日本家庭科教育学会誌, 46(2), 126-135 (2003)

Study of cooking skills and experience of junior college students for cooking education

Mitsuko YOSHIKAWA

【abstract】

Basic cooking skills are needed for an appropriate dietary life. In the first class on cooking practice at Shohoku Junior College, a questionnaire survey is given to examine personal differences in techniques and experiences of cooking among the students. An analysis of more than 600 responses obtained from 2008 to 2020 was conducted in this study. In the survey, the students were requested to select their abilities among 6 cooking skills and cooking of 18 kinds of dishes.

The results showed that few students could cook simmered, steamed and fish dishes, and a decreasing number of students could make soup stock. Correspondence analysis was performed based on these results to evaluate correlations between individual dishes and the cooking skills of students. The survey also suggested that fish dishes, fried foods, and steamed dishes have not been much included in cooking practice classes at high schools. We hope that these findings will be used to guide practices at Junior College.

【key words】

cooking practical class, cooking skills, cooking daily food