

小学校教員を目指す大学生の調理器具・用語に関する知識の実態

(教育学部総合人間形成課程) 西岡里奈
(家政教育講座) 岡本威明

The State of Knowledge of Cooking Terminology and Utensils among Elementary School Teacher Trainees

Rina NISHIOKA and Takeaki OKAMOTO

(平成 29 年 10 月 31 日受理)

1. はじめに

日本の食生活は、時代と共に大きく変化した。かつては米や魚などを中心とした和食が一般的であったが、戦後に欧米の食文化が流通し、パンや肉などが家庭の料理として普及した。1970年代には、外食産業が急成長したことにより、様々な料理を家庭の外で食べるできるようになった。また、調理に関する技術の発展により、調理済みの加工食品が普及したり、調理の手間を少なくするために新しい調理器具が導入された。食の多様化や技術の進化が進む一方で、従来の調理方法や調理器具の使用機会が減少していることが推察される。調理への考え方についても、「美味しいものを作る」ことや「手作りする」ことより「できるだけ簡単にしたい」と考えている人が多い¹⁾。このような食生活の変化によって、従来の調理に関する知識や技能が次世代に引き継がれなくなってしまうことが考えられる。

これらの背景から、小学校教員を目指す大学生の基礎的な調理器具・用語の知識の実態を調理の関心や実施頻度と絡めながら考察することを目的とした。

望月らは、小学生とH大学教育学部小学校教員養成課程に在籍する学生を対象に調理器具・用語に関する基礎的な知識の定着についての調査結果を報告している^{2,3)}。本研究では、前述の先行研究で用いられた15種類の基本的な包丁の切り方と31種類の日常で使用されている

調理器具のうち、15種類の基本的な包丁の切り方と30種類の日常で使用されている調理器具を選択した。

2. 研究対象と方法

(1) 調査対象者及び調査方法

2017年5月、小学校免許取得のための選択科目である『初等家庭』を履修した本学学生2、3回生73名を対象に調理の関心の有無、居住形態と調理の実施頻度及び調理に関する基礎知識についてのアンケート調査を行った。本アンケート調査は、授業時間を利用した集合調査法にて実施した。なお、回収率は100%であり、有効回答数は71名(男性22名、女性49名)、有効回答率は97.3%であった。

(2) 調査内容

調理への関心の有無においては、「はい」、「いいえ」の二択とし、居住形態においては、「実家暮らし」、「一人暮らし」、「その他」の選択肢を設定した。また、調理の実施頻度においては、「毎日」、「週に4、5回」、「週に2、3回」、「週に1、2回」、「2週間に1回」、「月に1回」、「全くしない」、「その他」の選択肢を設定した。

一方、調理の基礎知識においては、包丁の切り方と調理器具名の質問を設定した。包丁の切り方は、基本的な切り方の15種類の図を、調理器具は日常で使用されているもの30種類の図を示して名称を記入させた。

3. 結果及び考察

3-1. 切り方の名称の定着度

包丁の切り方の正答率を表1に示した。教科書掲載の有無については、小学校の教科書に掲載されている項目を◎、中学校の教科書に掲載されている項目を○、高校の教科書に掲載されている項目を△、どの校種の教科書にも掲載されていない項目を×で示した。教科書については、小学校の教科書は開隆堂の『小学校5・6 わたしたちの家庭科』、中学校の教科書は、開隆堂の『技術・家庭 課程分野』、東京図書の『新しい技術・家庭 家庭分野』、教育図書の『技術・家庭 家庭分野』、高校の教科書は、開隆堂の『家庭基礎』、教育図書の『家庭総合』を使用した。

表1. 包丁の切り方の正答率 (%)

教科書掲載の有無	切り方	全体 (n=71)	男性 (n=22)	女性 (n=49)
◎	輪切り	83.1	81.8	83.7
◎	いちょう切り	87.3	77.3	91.8
◎	せん切り	74.6	77.3	73.5
◎	くし形切り	22.5	22.7	22.4
○	小口切り	31.0	18.2	36.7
◎	半月切り	70.4	77.3	67.3
○	ささがき	53.5	45.5	57.1
×	そぎ切り	9.9	9.1	10.2
△	色紙切り	1.4	0.0	2.0
○	みじん切り	91.5	81.8	95.9
○	乱切り	57.7	31.8	69.4
◎	短冊切り	67.6	63.6	69.4
○	拍子木切り	7.0	9.1	6.1
◎	さいの目切り	35.2	31.8	36.7
◎	ななめ切り	32.4	9.1	42.9
	平均	48.4	42.0	51.0
	標準誤差	7.9	8.0	8.1

平均正答率は、男性42.0%、女性51.0%であり、女性の方が10%近く高い結果であった。これは、H大学教育学部小学校教員養成課程の正答率とほぼ同様の結果であった。

正答率は、女性の方がほとんどの項目に関して高く、「せん切り」、「くし形切り」、「半月切り」、「拍子木切り」は男性の方が高かった。小学校の教科書に掲載されている項目のうち、「輪切り」、「いちょう切り」の正答率は80%以上で高く、次いで「せん切り」、「半月切り」、「短冊切り」の正答率は65%以上でやや高めであった。一方、「くし形切り」、「さいの目切り」、「ななめ切り」の正答

率は40%以下で低かった。小学校の教科書に掲載されている8項目のうち5項目の正答率が高い傾向にあったことから、小学校レベルの知識の定着度はやや定着しているのではないかと考える。

中学校の教科書に掲載されている項目のうち、「みじん切り」のみ正答率が圧倒的に高かった。「みじん切り」は、他の切り方よりも切った後の形にこだわらず、細かく切るだけであるため、覚えやすく家庭でも実践しやすい切り方として用いられていることが推察された。中学校の教科書に掲載されているその他の切り方のうち、「ささがき」、「乱切り」の正答率は60%以下とやや低く、「拍子木切り」の正答率は10%以下と著しく低くかった。高校の教科書に掲載されている「色紙切り」においても、正答率は著しく低くかった。また、どの教科書に掲載されていなかった「そぎ切り」の正答率も低かった。これらの結果から、発達段階に応じて掲載された切り方は、より専門的で難易度が高くなるため、切り方を覚えたり、実践したりする機会が少ないのではないかと考える。また、正答率の低かった「色紙切り」、「拍子木切り」は、他の大学でも認知度が低いことが報告されている^{4,5)}。これらは、中学校・高校の教科書での掲載が出版社によって異なることや、学生が「色紙切り」を「薄切り」、「拍子木切り」を「短冊切り」などと答えたように、切った後の形から他の切り方と混同していることが正答率の低さに影響を与えたことが示唆された。

他にも誤答に注目すると、「くし形切り」を「くし切り」と正答に近い誤答が多かった。また、「さいの目切り」を「豆腐切り」と回答した者もいた。これらのことから、誤答だが、切り方とその時に用いる食材をある程度理解していることが推察された。

3-2. 調理器具名称の定着度

調理器具の名称の正答率を表2に示した。教科書掲載の有無については、小学校の教科書に掲載されている項目を◎、中学校の教科書に掲載されている項目を○、高校の教科書に掲載されている項目を△、どの校種の教科書にも掲載されていない項目を×で示した。教科書については、小学校の教科書は開隆堂の『小学校5・6 わたしたちの家庭科』、中学校の教科書は、開隆堂の『技術・家庭 課程分野』、東京図書の『新しい技術・家庭 家庭分野』、教育図書の『技術・家庭 家庭分野』、高校

の教科書は、開隆堂の『家庭基礎』、教育図書『家庭総合』を使用した。

平均正答率は、男性が51.8%、女性が59.3%と調理器具の名称の知識についても、女性の方が高かった。また、H大学教育学部小学校教員養成課程の学生の正答率とほぼ同様の結果であった。

表2. 調理器具名称の正答率 (%)

教科書掲載の有無	器具の名称	全体 (n=71)	男性 (n=22)	女性 (n=49)
○	おろし金	36.6	36.4	36.7
×	みそこし	5.6	0.0	8.2
×	ゴムベラ	38.0	22.7	44.9
◎	フライパン	98.6	95.5	100.0
◎	鍋	98.6	95.5	100.0
◎	まな板	98.6	95.5	100.0
×	缶切り	35.2	31.8	36.7
◎	泡立て器	67.6	59.1	71.4
◎	計量カップ	87.3	72.7	93.9
◎	計量スプーン	85.9	72.7	91.8
◎	お玉	94.4	86.4	98.0
○	すり鉢	56.3	50.0	59.2
◎	ピーラー	81.7	72.7	85.7
◎	フライ返し	84.5	77.3	87.8
○	バット	45.1	22.7	55.1
◎	ザル	81.7	68.2	87.8
◎	水切りかご	4.2	4.5	4.1
×	茶托	0.0	0.0	0.0
◎	ボウル	97.2	95.5	98.0
○	蒸し器	52.1	45.5	55.1
×	やかん	98.6	100.0	98.0
◎	菜箸	78.9	77.3	79.6
×	土瓶	9.9	9.1	10.2
◎	洗い桶	7.0	4.5	8.2
×	裏ごし器	0.0	0.0	0.0
○	落とし蓋	50.7	54.5	49.0
×	急須	85.9	77.3	89.8
◎	包丁	98.6	95.5	100.0
×	網じゃくし	5.6	4.5	6.1
◎	穴あきお玉	25.4	27.3	24.5
	平均	57.0	51.8	59.3
	標準誤差	6.7	6.5	6.8

正答率は、ほとんどの項目で女性の方が高く、「水切りかご」、「やかん」、「落とし蓋」、「穴あきお玉」は男性の方が高かったが大きな差はみられなかった。男女共に、小学校の教科書に掲載されている16項目のうち80%以上の正答率が11項目で多い結果となった。特に、「フライパン」、「鍋」、「まな板」、「ボウル」、「包丁」は、100%あるいはそれに近い正答率であった。これらの結果から、小学校レベルの知識の定着度は高く、家庭でもこれらの調理器具を使用していることが推察された。しかし、「水

切りかご」、「洗い桶」の正答率は著しく低かった。最近では、食器を自動洗浄機などを用いて洗うため、自らの手で洗う機会が少ない家庭がある。このような調理後の片付けの変化から、片付け等に用いる調理器具への関心が低いのではないかと考える。小学校の教科書に掲載されている項目のうち、男女差が大きかった項目は、「計量カップ」と「計量スプーン」であった。この結果から、男性の方が調味料等を「計る」ことへの関心や実践が少ないことが考えられる。あるいは、誤答で「ピーラー」が複数あったように、理科の実験器具と混同してしまっているケースも見られた。

中学校の教科書に掲載されている項目の正答率は、50%前後のものが多かった。このことから、小学校レベルより中学校レベルの知識の方が定着度が低いことが推察された。

どの教科書にも掲載されていない項目のうち、正答率が高かった項目は、「やかん」、「急須」であった。「やかん」に関しては、100%に近い正答率であった。このことから、家庭でよく使用されている、あるいはCMなどのメディアによく出る調理器具ではないかと考える。一方で、正答率が低かった項目は、「みそこし」、「茶托」、「土瓶」、「裏ごし器」、「網じゃくし」であった。これらの調理器具は、正答率の低さから大学生が、家庭であまり使用していないものだと考える。「裏ごし器」に関しては、「ふるい」と回答する者が多かった。また、「網じゃくし」に関しては、「アク取り」と回答する者が多かった。このように調理器具には、見た目や用途は似ているが、実際の調理での使用目的は異なるものがある。これらの結果は、調理器具の使用者が十分な知識がないまま、誤った名称と使い方をそのまま認知してしまうという現状があるのではないかと示唆された。

他の誤答に注目すると、「ピーラー」は「ピューラー」や「ビューラー」、「バット」は「トレイ」と回答する大学生が多かった。このように、誤ったイメージを持ってしまっていることが誤答に結びついたのであろう。「すり鉢」については、「ごますり鉢」の誤答が複数あり、調理器具と使用する食材をある程度理解していることが示唆された。また、栓抜き機能も併せ持つ「缶切り」では、「栓抜き」の誤答が多かったことや最近では手で缶詰が開けられることから、「栓抜き」のみの使用で留ま

っていることが推察された。

全体的な正答率の結果から、大学生の家庭における調理は、「湯を沸かす」、「焼く」、「炒める」、「切る」などの単一の調理器具で作ることができるものや準備・後片付けが簡単で手間のかからないもので留まっていることが考えられる。一方で、「みそをこす」、「蒸す」、「揚げる」などの手間のかかる調理は家庭で実践する機会が少なく、正答率の低さに影響を与えたのだろう。

3-3. 調理の関心と知識の定着度との関係

調理の関心の有無については、「ある」と回答した者が69名、「ない」と回答した者が3名とほとんどの回答者が調理に関心を持っており、男女比も同じであった。また、調理の関心の有無と切り方及び調理器具の名称の正答率に差は見られなかった。このことから、調理の知識と調理の関心とは相関しないことが推察された。

3-4. 居住形態及び調理実施頻度と知識の定着度との関係

まず、居住形態別に調理の実施頻度を検討した(図1)。

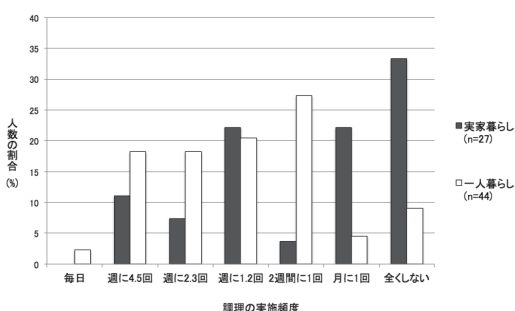


図1. 居住形態別の家庭での調理の実施頻度における人数の割合

実家暮らしでは、自分以外に親など調理をする人がいるためか、「毎日」調理する者はおらず、「週に1,2回」、「月に1回」、「全くしない」と調理頻度が低いほど人数の割合が高くなる傾向が見られた。一方で、一人暮らしは、「毎日」調理する者もあり、「月に1回」、「全くしない」者の割合は低かった。これらの結果から、居住形態は調理の実施頻度に影響していることが推察された。

次に、居住形態及び調理の実施頻度と知識の定着度の関係を考察した。まず、切り方の知識との関係を見た(図2)。

居住形態別に見ると、正答率との関係が見られないことから、居住形態は知識の定着には影響しないことが示唆された。また、調理の実施頻度別に見ると、「2週間に

1回」以下になると、やや減少傾向にあることから、調理の実施頻度は知識の定着に多少影響しているのではないかと考える。

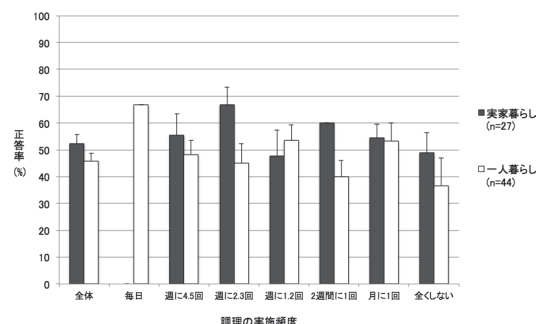


図2. 居住形態及び調理実施頻度別の切り方の正答率
次に、調理器具の名称の知識の定着との関係を見た(図3)。

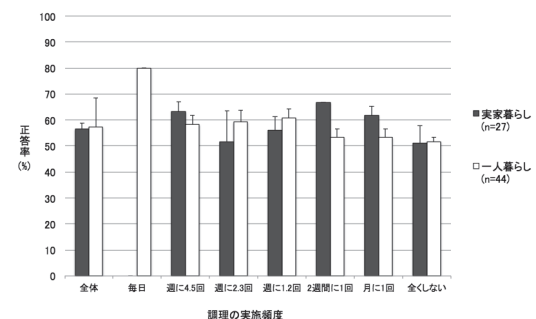


図3. 居住形態及び調理実施頻度別の調理器具名の正答率

居住形態別で見ると、包丁の切り方と同様に正答率の差はあまり見られなかったことから、調理器具の知識の定着と居住形態とは相関しないことが推察された。

調理の実施頻度で見ると、「毎日」調理をしている人の正答率は高かった。また、包丁の切り方と同様に実施頻度が「2週間に1回」以下になると、減少傾向にあることから、調理の実施頻度は調理器具の知識の定着に多少影響していることが考えられた。

これらの結果から、居住形態は影響しないものの、調理の実施頻度が「2週間に1回」以下になると正答率が低くなることから、調理の基礎知識の定着を図るためには、知識を覚えるだけでなく、「週に1,2回」以上調理を実践すべきであると提案したい。

4. 終わりに

包丁の切り方、調理器具の知識の全体的な定着度は、他大学と変わらず、小学校、中学校、高校と家庭科の食分野がより専門的で高度になると定着度は低くなるこ

とが考察された。しかし、調査対象の学生は、小学校で教えることを目指していることから、少なくとも小学校レベルの知識が定着していれば良いと考える。小学校レベルの包丁の切り方の定着度はやや高く、調理器具の名称の定着度は高いことから、現在の状況を維持・向上させていくべきであると提案したい。

包丁の切り方、調理器具の知識の正答率から、大学生の家庭での調理状況について、ほとんどの大学生が単一の調理器具を使用している調理や、手間のかからない調理に留まっていることが示唆された。やはり、簡便化などの現在の食生活の変化が影響しているのだろう。しかし、冒頭にも述べたように、包丁の切り方や調理器具は日本の伝統の一つであり、次世代へと伝承すべき知識と技能であることから、日頃から調理を行い、調理の知識と技能を定着させていかなければならない。また、加工食品の利用頻度が高い人ほど調理技術レベルが低く、外食や欠食が増えるという報告があることから、日頃の調理が重要である⁹⁾。これらのことから、積極的に調理を行う中で、複数の切り方や調理器具等を使った調理の工夫を考え、実践すべきである。最後に、小学校教育に将来携わる大学生自身が調理の知識・技能を正しく身につけることで、これまで受け継がれてきた調理の知識・技能をさらに次世代へと伝えていくことができるだろう。

参考文献

- 1) 株式会社日本政策金融公庫:平成28年度上半期消費者動向調査(2016) (閲覧日, 2017年10月20日)
https://www.jfc.go.jp/n/release/pdf/topics_160920a.pdf
- 2) 望月てる代・伊藤圭子:小学生の調理器具・用語に関する知識の実態, 学校教育実践学研究 第22巻, pp. 283-287 (2016)
- 3) 望月てる代・伊藤圭子:小学校教員養成課程学生の調理器具・用語に関する知識の実態, 初等教育カリキュラム研究(4), pp. 65-70 (2016)
- 4) 岡本己恵子, 調理実習における短大生の切り方の知識と技術:『就実論叢』第4号, pp. 243-249 (2015)
- 5) 堀光代・平島円・磯部由香・長野宏子:調理実習における短期大学生の切り方の知識向上, 岐阜市立女子短期大学研究紀要第62輯, pp. 75-79 (2013)

- 6) 久保加織・堀越昌子・岸田恵津・増澤康男・細谷圭助・中西陽子・成瀬明子:調理技術教育プログラムの構築に向けてのアンケート調査, 日本調理科学会誌 vol. 40, No. 6, pp. 449-455 (2007)

