

調理実習達成度自己採点アンケート 調査結果からの授業評価の検討

立 松 洋 子

An Evaluation of Teaching from the Result
of the Students' Self-Evaluations of Their Achievements in Cooking Practice

Yoko TATEMATSU

1 はじめに

食物栄養科に入学する学生も年々調理の知識や調理技術が低下してきている。家庭では、調理をしなくなり、外食や中食が増え、インスタント食品やファーストフードが日常使われていることもあり、入学時の調理の能力や技術が劣る傾向がある。

また、入学しても、学校での調理実習の授業以外では自分では料理をすることが少なくなっていることも影響してか、なかなか調理技術が向上しない。

本学科では、調理実習の授業を180分に決めているが、他の大学は120分の授業から見るとかなり他の大学より時間を多くとっている。また、調理の技術を習得するだけでなく、調理の理論があって、調理技術の向上が見られると考えられることから、調理実習では、調理理論と調理技術の両面に力を注いで指導しているつもりである。それで、これらの調理実習達成度アンケート調査結果で学生の2年間でどれだけ修得できたかを自己採点してもらうことによって、学生の実習達成度を判断できるとともに、教師の調理実習での教育達成度や授業評価にもなる。そして、授業内容や指導方法の見直した

めの指標となるのではないかと考え調査し、これからの教育内容に反映させたい。

2 対象・実験方法

対 象 者 食物栄養科平成19年度4月入学
21年3月卒業 学生54名
(女子49名・男子5名)

調査実施日 平成21年1月

調 査 方 法 1～9までは選択式で、10の「調理理論の理解度」については、5段階評価での選択式とし、隣の者と全く遮断し、調査アンケート内容を読み上げ、補足説明を付けながら記入する方法をとった。

調査の質問内容は、1「基礎調理は楽しかったか」2「基礎調理内容を理解できたか」3「基礎調理で良かったこと」を質問した。基礎調理に関しては、今回調査対象の学生は1年生の入学直後に、「基礎調理」は集中講義方式で1週間すべて基礎調理の授業を開講した経緯がある。

「基礎調理の内容の理解度」「基礎調理で良かったこと」など、これからの基礎調理の実施の形態のあり方を考える指標とするためのものである。基礎調理は集中講義で平成19年度入学まで行っていたが、平成20年度入学からは、通

常のカリキュラム形式で実施するようになった経緯から、「基礎調理」を入学時集中講義形式で実施した学生の基礎調理に対する意見も聞くため質問に入れた。

4「2年間の調理実習の上達度」5「得意な料理」6・7「郷土料理研究の意義や感想」8「おせち料理の理解度」9「アレンジおせちの理解度」10「調理理論の理解度と実践」等の質問をし、授業で特に重視した内容の郷土料理・おせち料理・アレンジおせち料理の関心度を把握で

表 1

きるような項目・自分で2年間の調理実習の取り組みの自己評価に繋がる項目を調査した。さらに、調理実習で絶対に理解しないといけない項目も取り上げ、詳細に一人一人が自己採点をするつもりでアンケート調査に臨んでもらった。調査は、一人一人に記入させ、丁寧に解答させ調査に必要な項目、質問内容がもっと詳しく分かるように口頭で補足し記入してもらった。その結果が次の表の通りである。

問 1 基礎調理は楽しかったですか					
楽しかった		まあまあ楽しかった		きつかった	
14人		27人		12人	
問 2 基礎調理の内容理解できましたか					
理解できた		まあまあ理解できた		理解できなかった	
19人		33人		1人	
問 3 基礎調理で良かったことは（複数回答可）					
友達ができ仲間意識が生まれた	クラスの仲間の調理レベルが分かった	調理だけに集中できて良かった	調理だけでうんざりした	集中的に学べて良かった	
39人	25人	10人	16人	9人	
問 4 調理実習は上達しましたか					
上達した		あまりしてない		全く上達していない	
40人		13人		0人	
問 5 得意な料理は何ですか					
和食		中華料理		洋風料理	
37人		12人		3人	
				なし	
				1人	
問 6 郷土料理の研究は意義がありましたか					
有意義だった		まあまあ有意義だった		あまり有意義ではなかった	
13人		34人		6人	
問 7 郷土料理の感想を選んでください（複数回答可）					
各地の郷土料理の特徴、歴史、調理法が理解できた	日本の文化の広さを認識し直した	郷土料理を次の世代に伝承することを意識した	郷土料理より他の料理の方が良かった	大分県の郷土料理に関心が深まった	
38人	18人	14人	5人	35人	
問 8 おせち料理の基本が理解できましたか					
理解できた		まあまあ理解できた		あまり理解できなかった	
16人		36人		1人	
問 9 アレンジおせちは理解できましたか					
理解できた		まあまあ理解できた		あまり理解できなかった	
15人		35人		3人	

表2

問10 調理理論の理解度と実践 AからMまで5段階で教えてください							
		理解度	良い 1・2・3・4・5 悪い				
A	だしの取り方	和風だしは理解しているか	24	19	7	3	0
		中華だしは理解しているか	7	14	18	12	2
		洋風だしは理解しているか	4	16	16	15	2
B	汁物	汁物の濃度について理解できた	9	17	20	6	1
		素材を生かした汁物(季節感)ができるか	6	18	21	8	0
		汁物の調味料を理解しているか	7	22	19	5	0
		かきたま汁の基本が理解しているか	13	21	12	7	0
C	炊飯	炊き方・味付け・具等理解しているか	2	11	27	12	1
		炊飯の水加減について理解しているか	16	17	18	2	0
		米と餅米の違いを理解しているか	9	19	21	4	0
D	煮物	煮物の種類と調理方法について理解しているか	5	26	18	4	0
		煮物の調味料とだしの量について理解しているか	8	19	22	4	0
E	蒸し物	蒸し方の基本や特徴を理解しているか	5	23	21	3	1
		熱条件による蒸し方について理解しているか	4	11	22	14	2
F	焼き物について	焼き物の基本と特徴を理解しているか	8	12	31	2	0
		焼き物の種類を理解しているか	4	12	31	6	0
G	炒め物	炒め物の基本と特徴を理解しているか	7	23	19	4	0
		炒める時の切り方の特徴を理解しているか	6	20	21	6	0
H	揚げ物	揚げ物の基本と特徴を理解しているか	5	19	25	4	0
		揚げ物の温度について理解しているか	6	14	28	5	0
		揚げ物の種類を理解しているか	3	19	23	8	0
		揚げ物の吸油率を理解しているか	3	6	15	25	4
I	和え物	和え物の基本と特徴を理解しているか	6	12	28	6	1
		和え物の種類と衣について理解しているか	4	12	31	6	0
		酢の物の調味酢の配合を理解しているか	4	11	24	13	1
		お浸しの基本と特徴を理解しているか	5	12	28	8	0
		茹でる温度の特徴について理解しているか	7	15	25	6	0
J	寄せ物	寄せ物の特徴を理解しているか	3	9	25	16	0
		ゼリーの特徴を理解しているか	10	19	19	5	0
		寒天の特徴を理解しているか	11	19	19	4	0
		寄せ物の種類について理解しているか	1	6	28	18	0
K	パン	パンの作り方について理解できているか	1	14	24	13	1
L	卵	卵の調理上の特徴について理解できているか	5	21	20	7	0
M	フルコース	フルコースについて理解しているか	10	20	19	4	0

3 結果・考察

入学直後の集中講義での1週間の基礎調理実習は8割の学生が基礎調理は楽しく、ほぼ全員学習内容が理解できたと答えている。また、「調理実習だけだったので、うんざりした」(3割弱)との意見も聞かれたが、「仲間意識や友達の調理技術のレベルも知ることができたのでよかった」(5割)等の回答であったことから、基礎調理実習は満足した授業であったと推測される。このことから、集中講義の形態で、1年次入学後のはじめ一週間で終了する方法をとったことは、学生にとって有意義な授業形態であったと考えられる。

2年間での調理の上達については、7割以上ぐらいの学生は上達したと答えているが、2割弱はあまり上達していないと回答していることからこの上達しない学生の上達しない理由・状況を検討していかなければならないと考える。

得意料理は7割が和食であると答えていることから、調理実習でも和食中心の行事食等を調理する機会が多く、また、他の教科でも、栄養士業務等の学習であるため日本の病院や施設で勤務することを考えた献立作成は、和食を中心の献立をたてたり調理をすることが多いことからではないかと考えられる。

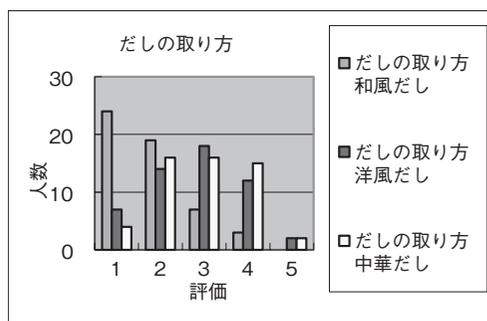
この学年では郷土料理の研究とおせち料理の研究を中心に調理実習に取り入れてきた学年であるため、「郷土料理の研究は意義がありましたか」の回答では9割が、郷土料理の学習は意義があったと思っている。その理由として、「各地の郷土料理の特徴、歴史、調理法が理解できた。」(7割)「大分県の郷土料理に関心が深まった」(6割)などの理由があげられている。

郷土料理、おせち料理やアレンジおせち料理にも力を入れ取り組んだ結果、ほとんどの学生が理解できている結果から、大変成果があったと考えられる。(調理実習達成度アンケート結果グラフ1～10・10-1、10-2、10-3参照。)

問10の調理理論の理解度と実践についての質問では、AからMまでの質問では、調理実習には欠かせない理論を把握して実習できたか、どうかを判断するために調査したものであることから特徴のある結果が現れている。図(A)～図(K)参照

A だしの取り方

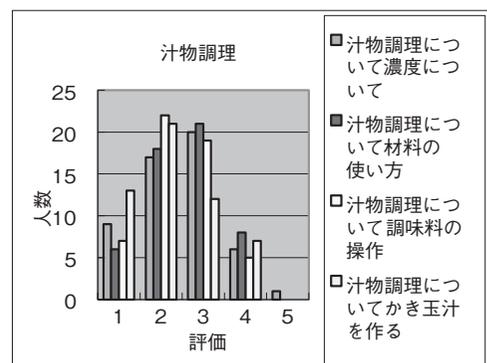
だしの取り方では、和だしの取り方は理解度が高く、殆どの学生が修得していると考えられるが、中華だしの取り方や西洋だしの取り方は、和だしの取り方のように身に付いていないようである、考えられる理由としては、調理実習の頻度も和風献立が多く中華・洋食の頻度が少ないことや日常では和食を供しているのが関係しているのではないかと考えられる。図(A)参照。



図(A)

B 汁物

汁物については、「汁物の濃度」や「材料の使

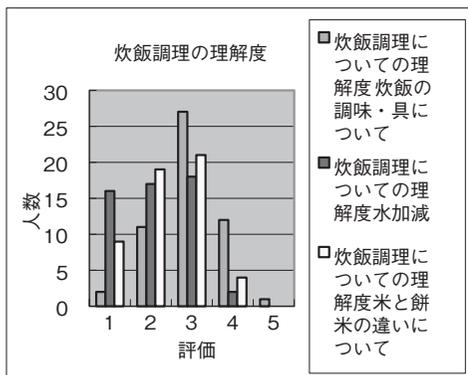


図(B)

い方 椀種・椀づま・吸い口」「汁の調味をする基本的なこと」「かき玉汁の基本」等、質問している結果については、汁物全般にわたって9割弱のほとんどの学生は大変良く理解をしている結果が出ている。特に、入学当初、基礎調理で実習と理論を学習した「かき玉汁」や「調味料の基本 さしすせそ」は他の質問よりも、かなり理解度が高いようである。図(B)参照

C 炊飯

炊飯では、「いろいろなご飯の炊き方と調味料や具の割合の理解」が他の質問に比べ理解度が低いが8割の学生は理解できた結果であった。季節がある日本の多種類のご飯の一番美味しい炊き方を覚えるのは難しいようであるが、「炊飯の水加減」「餅米とうるち米の違い」については、基礎調理から何度も繰り返し学習していることなので9割以上の学生が理解している結果がでていたことは、日常多く経験する炊飯だからではないかと考えられる。図(C)参照

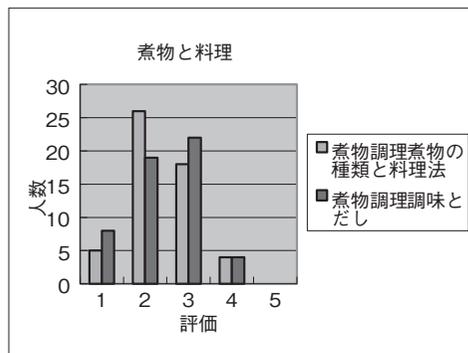


図(C)

D 煮物について

煮物については、「煮物の種類と調理方法」「調味料と煮汁の割合」の質問には9割以上の学生が理解できていることは喜ばしいことだが、普段の調理実習で見せる技術面の上達ではまだまだ理解度が不足していると感じるが、基本的な調理理論は理解できていると考えられるので、これから社会での栄養士業務の中での技

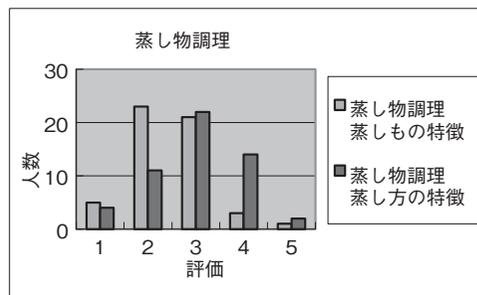
術の向上を期待したい。図(D)参照



図(D)

E 蒸し物

蒸し物では「蒸し方の基本や特徴」については理解度が高いが、熱条件で変化する蒸し物の特徴を理解して応用できる学生が7割で、少し低い値を示した。「基礎調理」の授業では蒸し物だけの基礎調理の時間をとっているにもかかわらず理解度が低いのは調理実習や家庭での調理になかなか蒸し物が取り入れられていない理由から理解度が低かったのではないかと考えられる。また、蒸す調理では、蒸し時間は蓋も取れないことから、煮物と違って蒸し器を長時間放置している状態になるために途中経過を上手に判断することができない。また、学生の中では蒸し調理を自主的にする機会が少ないため理解度が低いのではないかと考えられる。図(E)参照

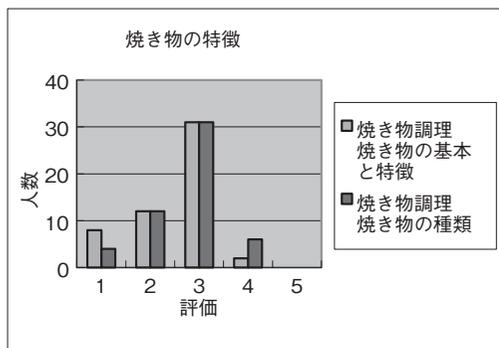


図(E)

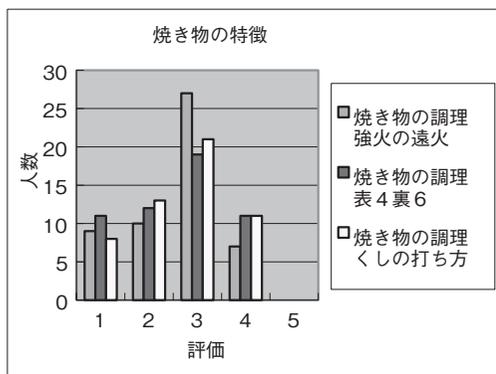
F 焼き物

焼き物では「焼き物の基本と特徴」「焼き物の種類について」の2つの問いには、9割ぐら

いの学生が理解していると答えている。焼き物に関しては大変理解度が高かったのは、基礎調理の時に「串の打ち方」や「魚の裁き方」を含めて学習し、多種類の焼き物に取り組みいろいろな知識が学生に理解されたと考えられる。図(F)参照



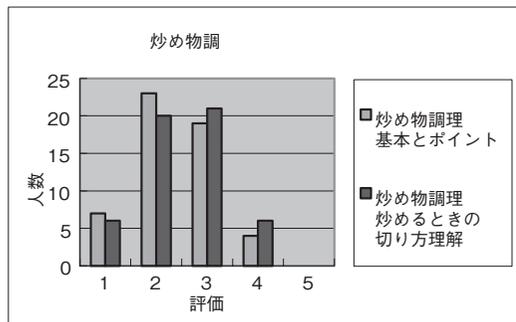
図(F)



図(F) - 1

G 炒め物

炒め物については、特に中華料理で学んでい

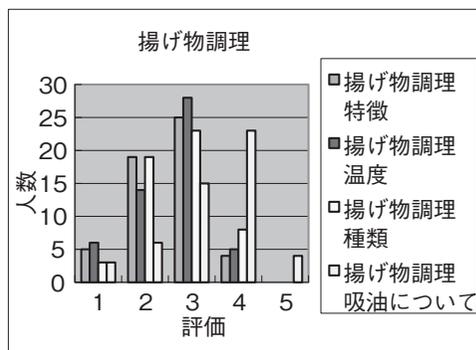


図(G)

ることから、簡単な調理操作ではあるが奥が深い調理である。9割の学生が理論的には理解できているようだが、実際に炒める技術は普段の調理をみてもなかなか上達するのは難しいようである。図(G)参照

H 揚げ物

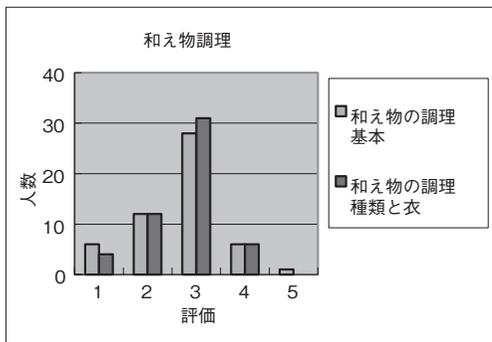
揚げ物については、「揚げ物の基本と特徴」「揚げ物の温度」「揚げ物の種類」について9割以上殆どが理解できたが、「揚げ物の吸油率：揚げ物をするとき水分が油に入れ替わり揚げ物が油を含む割合」を5割ぐらいの学生は、はっきり理解していない。実際に目で確認することができないので、吸収した油を調べたりする、理論を証明する調理実験をする機会があるともっと、理論の理解がし易くなると考える。全体的には、他の調理方法や技術よりも理解度は低い。図(H)参照



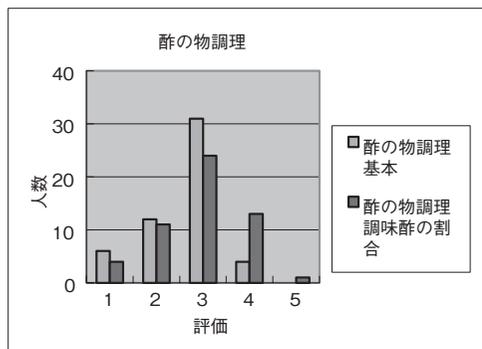
図(H)

I 和え物

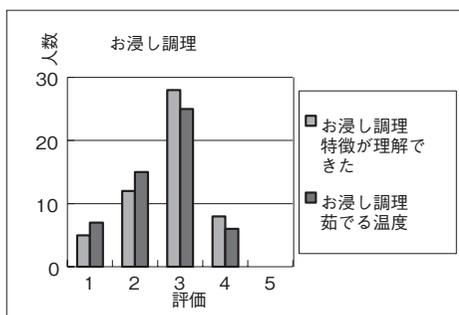
和え物については、「和え物の基本や特徴」「和え物の種類やあえ衣」については9割の学生は理解ができているが、少し詳しい質問での「和え物のひとつである酢の物の調味酢の配合」の質問では7割半の学生しか理解できていないことから、多種類の和え物の一つ一つの特徴までは理解できていないと考えられる。理解度もあるが、主菜については、必ず日常の食事等で作る機会も多いが、副菜、副副菜となる「和え物」は学生にとって日常での実施回数が少ないためと考えられる。図(I)・(I) - 1 参照



図(I)



図(I)-1

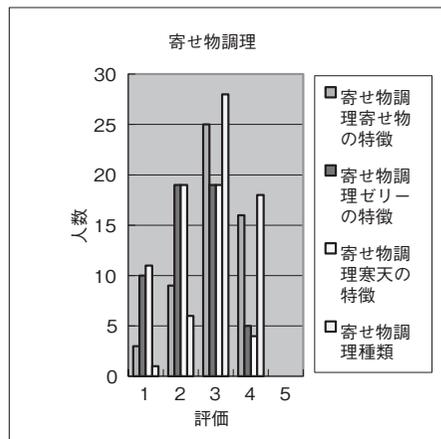


図(I)-2

J 寄せ物

寄せ物については、基本的な「寄せ物の種類」の質問で6割しか理解していない、つまり、料理の理解できないが、寄せ物の理論である、寄せる食材の寒天やゼラチンの使用方法や特徴は理解が高かったことは、学生が寄せ物の理論はしっかり学習をした姿勢が現れているが「寄せ物」という言葉の理解がされていなかったこととなり学生が知識として関連づけられなかった

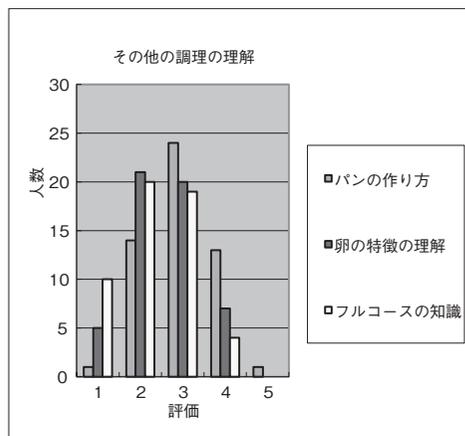
のだと考えられる。指導の仕方を考慮することが必要であったと反省している。図(J)参照



図(J)

K パンの作り方

パンの作り方については、実習は1回しかなく、7割がしっかり理解できていたとの回答であったことから、他の調理技術よりは理解度が悪いと考えられるが、調理実習の回数が少ないことも影響していると考えられる。図(K)参照



図(K)

L 卵の調理上の特徴

卵の調理上の特徴については、とても理解度が高かった。卵は、調理実習の中で食材として、また調理上の活用が多種に及ぶため、いつも学習をしているためか理解が高い。卵の特徴については多種あるにも関わらず、良く理解し

ていると考えられる。図(K)参照

M フルコースについて

フルコースについては、12月末にテーブルマナー講習会をレストランで開催して、実践の学習会をして、詳しい指導をうけているので理解度が高いと考えられる。図(K)参照

4 まとめ

①基礎調理の形態で、集中講義方が8割の学生に高い評価をえたことから、集中型の講義は有効であったと考えられるが、今年度からは通常授業形態で実施されたので、集中型と通常基礎調理との比較をして見たいと考えている。

②「基礎調理」「調理実習Ⅰ」「調理実習Ⅱ」「調理実習Ⅲ」は、他の大学より実習時間を長くしていることからある程度の実習成果は見られているが、今の調理実習時間でも理解度は9割弱であると考えられることから、授業の内容を緻密にすることが必要になると考える。また、調理実習の授業以外での学生の自己研鑽を期待し、日常の調理が上達度を増すよう、自分からの学習の意識付け（予習・復習）をすることで、授業を受ける上での理解度も深まると考える。また、調理技術は個人差が大きいので、高度な調理技術を向上したい学生だけに「調理実習Ⅱ」「調理実習Ⅲ」を開講し、調理の向上意欲のある学生を特に指導し増やすことで、他の学生の底上げに繋がるのではないかと考える。さらに、学生の調理の知識技術の向上のための特徴ある指導になるのではないかと考える。

③ 調理実習では、調理実習とは別に調理に関する自主的に考えさせるための課題を設けて進めているが、今回の「郷土料理とおせち料理」の課題については、学生は、良い評価であったと言える。調理の理論と技術を応用しているいろいろな創作にあたるため、学生の創作や発想意欲の向上、奇抜性、応用力、指導力、協調性等の修得の一助となると判断している。

④ 調理理論と技術の上達については、だし

の取り方では和だしより西洋・中華だしの取り方の指導を強化すること、応用の調理である蒸し物、揚げ物等関連の調理や理論の指導を強化し、寄せ物では、基本的なことを指導したつもりが、他の技術や理論との関連性が身に付いていなく全く理解ができていなかった。給油率や調理理論を実際に証明する調理実験を取り入れることでさらに、調理理論の理解に役立つのではないかと考え、調理実験機器の整備も考えていかなければいけないのではないかと考えている。

⑤ 食物栄養科では、率先力となる調理技術に優れた栄養士の養成をめざしています。そのためにも、今回の学生の調理実習の知識や技術の達成度の結果を真摯に受け止め調理実習の授業以外の「日常調理」を推進していくことを心がける指導をし、学生の技術の向上に繋がらなければならないと考えている。この調査を、今後の「基礎調理調」や「理実実習・Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」に役立てたいと考えている。

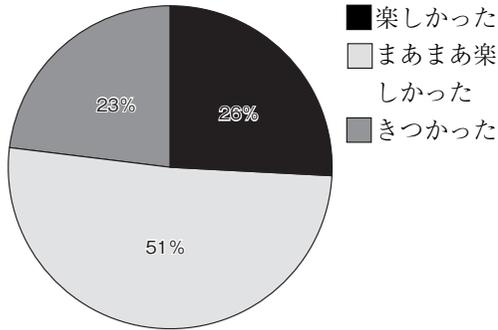
参考文献

- 調理と理論 同文書院 2008年4月1日 7版
山崎 清子 島田キミエ
渋川 祥子 下村 道子 著
基礎調理実習 化学同人 2007年3月30日
小川 宣子 著
基礎から学ぶ調理実習 理工学社 2006年6月
新調理研究会 著
明日の健康と調理 アイ・ケイコーポレーション
2005年3月30日 三輪 里子 著

〈調理実習達成度アンケート結果グラフ〉

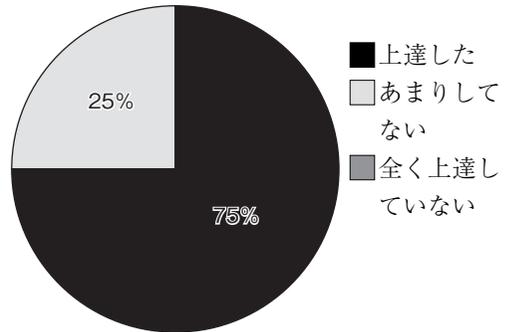
グラフ 1

1 基礎調理は楽しかったか



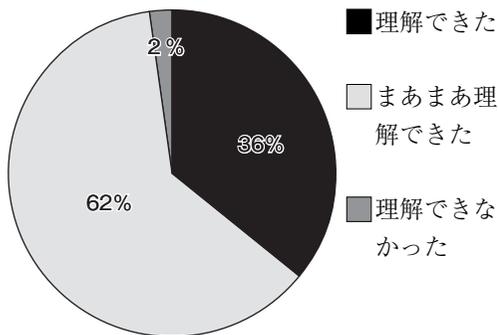
グラフ 4

4 調理実習は上達しましたか



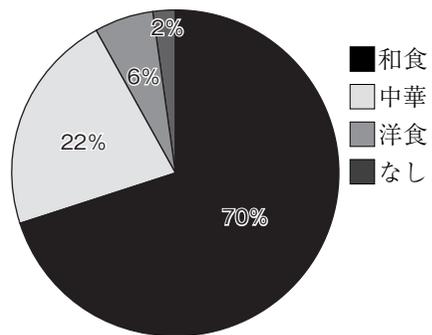
グラフ 2

2 基礎調理の内容は理解できたか



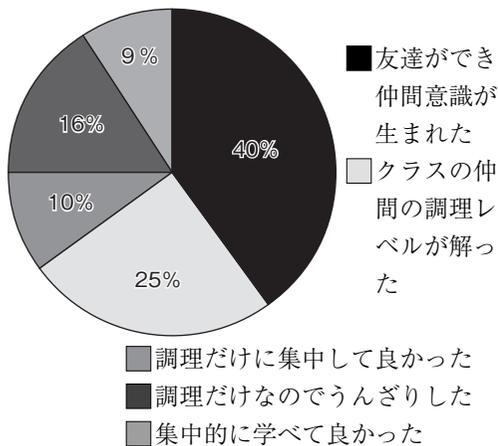
グラフ 5

5 得意な料理は



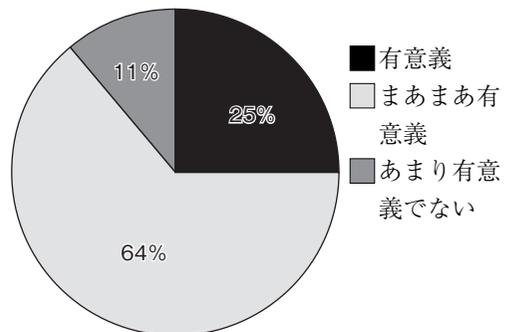
グラフ 3

3 基礎調理で良かったこと (複数回答可)



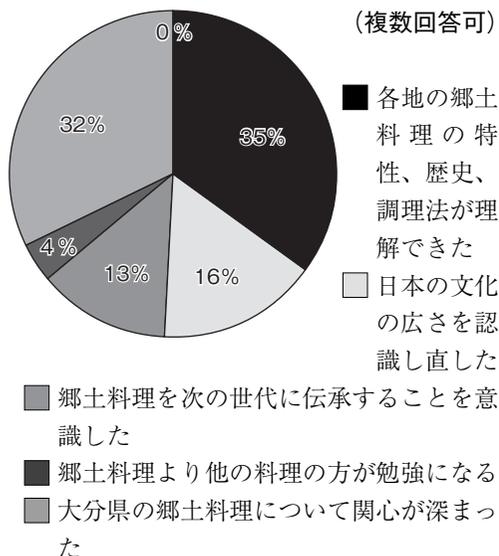
グラフ 6

6 郷土料理の研究は意義があったか



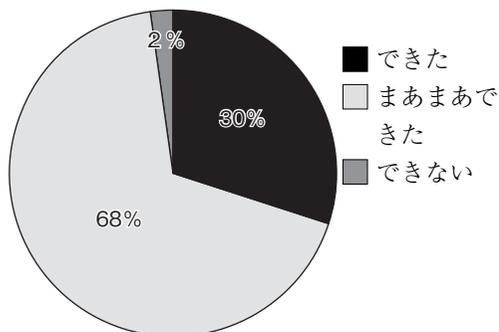
グラフ7

7 郷土料理の自主研究の感想は



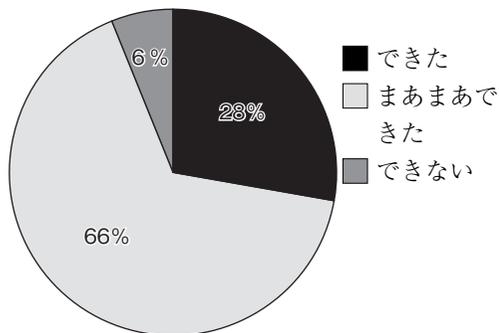
グラフ8

8 おせち料理の基本が理解できたか



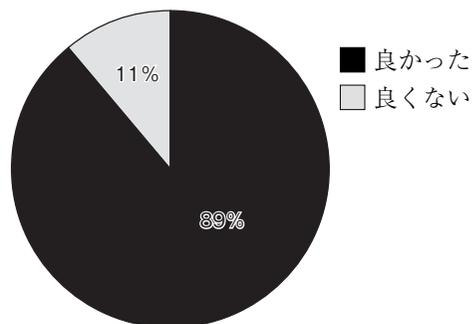
グラフ9

9 アレンジおせちは理解できたか



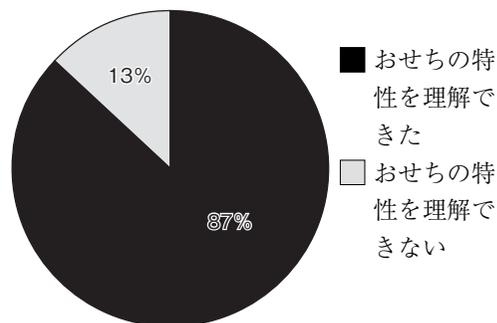
グラフ10

10 アレンジおせちコンクールは有意義



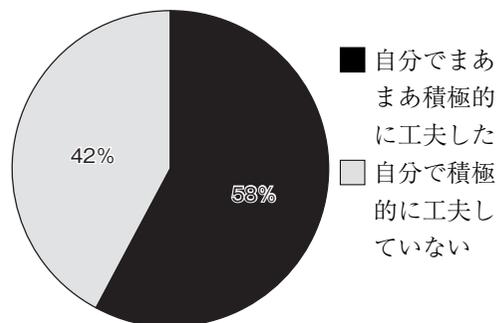
グラフ10-1

理由1 おせち料理が理解できた



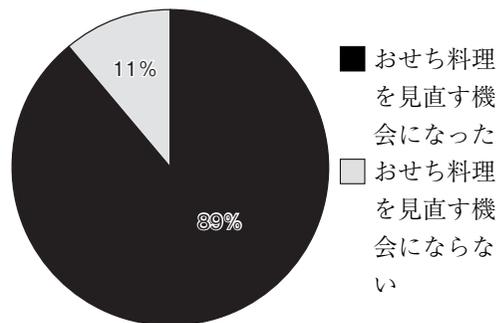
グラフ10-2

理由2 自分で積極的に工夫した



グラフ10-3

理由3 おせち料理を見直す機会になった



学生の関心を惹くための授業実践とその検証

安部 義和

A Review of Some Attempts to Attract the Students' Interest to My Lectures

Yoshikazu ABE

1. はじめに

私は本学に勤め始めて4年目を迎えている。1年目は非常勤講師として、2年目は入試対策部の参与、そして昨年から初等教育科の准教授として講座を担当してきた。毎年職種が変わるので、その都度新鮮な気持ちになれるのは大変有難いのだが、3年間という先の見えぬ日々の繰り返しに戸惑ったりもしている。

3年間の講義を振り返ってみると、学生たちは概ねよく話を聞いてくれているので感謝しているのだが、なかには退屈して居眠りを始める学生がいることも確かである。私がそれほど感じていなくても、熱心なクラスなどでは「居眠りしている学生に注意しないのですか。」といったような注文を付けてくる場合もあったりする。

そのような環境の中で、学生たちに楽しく積極的に講義を受けてもらうためにはどのような工夫をすればよいのであろうか。落ち着いて考えることの面白さを身に付けてもらえればよいのであるが、考える事を日常的なものにするための良い方法はないものか。また長年生徒指導の際目標にしてきた手法であるが、対象を否定することなく受け容れながら、過ちに気づいてもらうような具体的な方法はないものかなどと考えながらいくつかの実践を試みた。

発端となったのは高校長時代、進学資料（各高校独自に編集する進学のための資料冊子）に書いた巻頭言である。その中で、当時人気のあった「テツ and トモ」の『なんでだろう?』について触れたことを思い出したことからである。日常的な事柄にも一歩踏み込んで考えることの大切さを述べた内容であった。

講義中に眠らず、おしゃべりもせず、考えることを日常の中に取り入れる。そのためにはたとえお笑いのネタであろうとも思考の対象にすることが出来るということをお教えねばならない。言い換えると、大切なことは学生の興味のある領域で事を起こすことであるから、お笑いのネタは打って付けであるということにもなる。あるとき講義に飽きて関心を示さなくなった雰囲気の中で、「タカアンドトシの『欧米か!』はなぜ日本人に受けるのか。」と唐突に聞いてみた。学生のほとんどは「テンポのよさが受けたのだ。」といていたがなかなかそれ以上には進まない。「それでは次の時間に解答を用意する。」と言って、それまで考えておいてもらうことにした。この質問一つで学生全員の注意がこちらを向くことになった。講義の緊張が薄れかかると解答へのヒントをチラつかせたりする。すると、たちまちこちらを向くというわけである。案の定、次の時間が始まると同時に学生たちの興味はそのことに集まった。そこで徐に解答を披露するわけであるが、ここで