

# 調理実習達成度自己採点アンケート調査結果の 年度別比較の考察

立松 洋子 衛藤 大青

Consideration of the Comparison by Year: A Cooking Training Achievement  
Degree Self-grading Questionnaire Result

Yoko TATEMATSU Daisei ETOU

## 【要 旨】

平成20年度から23年度3月卒業した学生の調理実習達成度調査から年々上達している様子が見受けられるが、実際の調理実習では年々実技が低下しているように伺える。達成度の項目では、記憶する項目は達成度は高いが濃度や吸油率等の数学的・化学的項目や相互関係が必要とされる項目については達成度が低い。また、各学年ごとの性格や学習態度により達成度が異なっているため、教師の指導方法や教育環境を整備し、調理実習にあたらなければならないと感じている。さらに、高い達成度をもつ学生についてはもっと高いレベルの実習をしなければならないと考える。

## 【キーワード】

調理実習 達成度調査 調理方法

## 1. はじめに

平成20年度卒業生から、21年、22年度と今回で3度目の調理実習での達成度の調査である。以前より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。さらに、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いこともありなかなか調理技術

が向上しない状態が続いている。

そこで、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年間でどれだけ習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みることで、教員サイドは調理実習の教育達成度と調理実習の授業評価もみえ、授業内容や指導方法の見直し等の指標となるのではないかと考える。

本学科では、調理実習の授業を180分であるが、他の大学は120分の授業から見るとかなり他の大学より多く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、調理の理論があつて、調理技術の向上が見られると

表1 アンケート内容\*2、3、4

問1 調理実習は上達しましたか。	問2 得意な料理は何ですか。	問3 調理実習はまじめに取り組みましたか
問4 調理理論の理解度と実践		
1) だしの取り方	1 和風だしの取り方は理解しているか	
	2 中華だしの取り方は理解しているか	
	3 洋風だしの取り方は理解しているか	
2) 汁物	4 汁物の濃度について理解できた	
	5 素材を生かした汁物(季節感)ができるか	
	6 汁物の調味料を理解しているか	
	7 かきたま汁の基本が理解しているか	
3) 炊飯	8 炊き方・味付け・具等理解しているか	
	9 炊飯の水加減について理解しているか	
	10 米と餅米の違いを理解しているか	
4) 煮物	11 煮物の種類と調理方法について理解しているか	
	12 煮物の調味料とだしの量について理解しているか	
5) 蒸し物	13 蒸し方の基本や特徴を理解しているか	
	14 熱条件による蒸し方について理解しているか	
6) 焼き物について	15 焼き物の基本と特徴を理解しているか	
	16 焼き物の種類を理解しているか	
7) 炒め物	17 炒め物の基本と特徴を理解しているか	
	18 炒める時の切り方の特徴を理解しているか	
8) 揚げ物	19 揚げ物の基本と特徴を理解しているか	
	20 揚げ物の温度について理解しているか	
	21 揚げ物の種類を理解しているか	
	22 揚げ物の吸油率を理解しているか	
9) 和え物	23 和え物の基本と特徴を理解しているか	
	24 和え物の種類と衣について理解しているか	
10) 酢の物	25 酢の物の調味酢の配合を理解しているか	
11) お浸し	26 お浸しの基本と特徴を理解しているか	
	27 茹でる温度の特徴について理解しているか	
12) 寄せ物	28 寄せ物の特徴を理解しているか	
	29 ゼリーの特徴を理解しているか	
	30 寒天の特徴を理解しているか	
	31 寄せ物の種類について理解しているか	
13) パン	32 パンの作り方について理解できているか	
14) 卵	33 卵の調理上の特徴について理解できているか	
15) フルコース	34 フルコースについて理解しているか	

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ことから、上達度の調査項目も調理の理論的な項目を掲げ実施した。

## 2. 対象・実験方法

### (1) 対象者

食物栄養科平成19年度4月入学 21年3月卒業 20年度卒業生54名、食物栄養科平成20年度4月入学 22年3月卒業 21年度卒業生40名、食物栄養科平成21年度4月入学 23年3月卒業 22年度卒業生45名である。

平成20年度卒業生は、教職免許を55名中40名受講する、全員が一丸となって向上心があり、色々な活動に自主的に取り組み、お互いを思いやる傾向が強いが、それぞれの個性豊かな学年であるが、それぞれの良いところを認め合い互いにのばしていく、社会性豊かな学年である。

平成21年度卒業生は、はちゃめちゃなというほど、個性が強く、グループでまとまって気性が強い物に巻かれてしまいがちで、社会性があるものとなし者の差がおおきくひらいている、授業態度も受け身の部分が多く、平成ジャンプと呼ばれるぐらいの学年である。このような中にも、おとなしく自己を持って行動する学生も見られる。

平成22年度卒業生は、助け合いの精神が見られ、何事にもまじめで個人個人が努力してお互い競争している一面も見られた。優しさの中に強い面を感じるが、おとなしい学年のイメージのなかにも、発想豊かなところもある。

### (2) 調査時期および調査方法

調査時期は平成21年1月から平成23年1月。調査方法については、問1「調理実習は上達しましたか」問2「得意な料理は何ですか」問3「調理実習はまじめに取り組みましたか」については選択方式で、問4「調理理論の理解度と実践」で、調理実習での絶対に理解しないといけない項目1)から15)を、5段階評価(1大変良い理解度・2良い理解度・3普通理解度・

4少し悪い理解度・5理解できていない)での選択形式とし合計34問の回答を求め学生の理解の程度を判断する。アンケートは隣の者と全く遮断し、調査アンケート内容を読み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望んでもらった。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する方法をとった。アンケート用紙を表1に示した。

## 3. 結果および考察

表2に示したように、問1の「調理実習は上達しましたか」については、60~70%以上の学生は「上達した」と答えているが、残りは「あまり上達していない」と回答していることから、この上達しなかった学生の上達しなかった理由・状況を検討していかなければならないと考える。また、平成20年21年22年と上達したと答えている学生が減って、まあまあ上達したと答える学生が増えていることから、調理実習での指導的確さに欠けているか、もしくは、学生の意識の欠如が考えられる。

問2の「得意料理は何ですか」については70%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したりすることが多いことからではないかと考えられる。しかし、平成21年度学生では和食と洋食の割合がほぼ同じである。その事について考えられるのは、問4の解答での平成21年度生だけに見られる数値と、教師の調理実習での指導感や学生の授業の取り組み等を考えてみると、理論的な思考で調理をすること、化学的理解・観察する力、細かな調理技術を必要とする和食の下処理等が苦手な学年であったのではないかと思う。

問3の「調理実習はまじめに取り組みましたか」については、平成22年度と21年度の比較し

表2 調理実習全般についての質問と結果

		平成20年度		平成21年度		平成22年度	
		人数	%	人数	%	人数	%
知識が深まったり、調理が上達したと感じますか	上達した	40	75%	28	70%	29	64%
	あまり上達していない	13	25%	12	30%	16	36%
	全く上達しなかった	0	0%	0	0%	0	0%
和食、洋食、中華の中で得意になった料理の様式は	和食	37	70%	16	40%	30	67%
	洋食	12	23%	9	23%	7	16%
	中華	3	6%	15	38%	7	16%
	なし	1	2%	0	0%	1	0%
調理実習はまじめにとりくみましたか	取り組んだ			28	70%	38	84%
	まあまあ			11	28%	7	16%
	まったく			0	0%	0	0%
	無回答			1	3%	0	0%

かないが、「取り組んだ」と答えた解答が15%の差が出ている。平成21年度からこの項目を付け加えたのも、指導する側の努力や判断だけではなく、授業を受ける側の態度や意識を知りたいと考えこのような項目を増やした。この結果が平成21年度22年度と差が出たことは、授業は勿論のこと、それ以前の授業への心構えが、調理の達成度に大きく関わっていると考えられる。平成20年度はデータがないが、まじめに取り組んだ者は多かったと予想されるが、まじめに取り組んだから、上達したとの相関関係は、はっきりとは言えない。

問4の「調理理論の理解度と実践について」の質問1)～15)項目で①～⑭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を実践したかを調査した。特徴のある結果が現れている。(表3)

### 1) 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2レベル以上が8割以上の年度ばかりであるので各年度とも殆どの学生が習得していると考えられる。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と考えられる。理由としては、特に平成20年度で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が言えていたが、しかし、理解3レベルで比較してみると平成20年、21年、22年度と和食、洋食、中華の出しの取り方の習得の差が少なくなっていく

いる。これは、平成20年の調査で、あまりにも差があったことから調理実習や筆記試験で、出しの取り方の方法を強化したためであると考え

### 2) 汁物

汁物については、4「汁物の濃度について理解できたか」や5「素材を生かした汁物(季節感)ができるか」(口頭で材料の使い方については、椀種・椀づま・吸い口の理解をしているか等を尋ねる) 6「汁物の調味料を理解しているか」7「かきたま汁の基本を理解しているか」等の詳細な質問している結果については、特に基礎調理で実習と理論を学習した「かき玉汁」や「調味料の基本のさしすせそ」は他の質問よりも、各年度とも理解度が高いようである。年度別での特徴としては、汁物濃度の理解度では、理解度3レベルで比較して、平成20年よりも21年22年と理解度が低下している。さらに、理解度2レベルでは、平成21年度が極端に悪い。この項目は、化学的な理解が必要となる項目なので、他の5や6や7項目の記憶する事や、技術的なことよりも、化学的な考慮や計算するなどより高度なものであることから、だんだん化学的な調理理解度が低下していると考えられるが、記憶する理解度は、筆記試験で覚えることができることから年々高まっているといえる。さらに、平成21年度は、「材料の使い方 椀種・椀づま・吸い口」の理解度3レベルの比較では、ずば抜

けて理解しているようである。感覚的な理解度と応用力を必要とする理解度の項目での年度別の特徴が現れている。全体的にも、汁物の濃度の把握がこれからの課題となっている。

### 3) 炊飯

炊飯では、8「炊き方・味付け・具等理解しているか」いろいろなご飯の炊き方と調味料や具の割り合いの理解が他の質問に比べ年度別比較でも理解度が低く、理解度3レベルでは、80%前後、2レベルでは25%から55%と年度別の開きが大きくなっているが、記憶すれば良い項目であるため、理解度が上がっている。9「炊飯の水加減について理解しているか」10「餅米とうち米の違いを理解しているか」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全年度とも90%前後の学生が理解をしている結果がでている。それは、日常多く経験する炊飯だからと考えられる。しかし、平成21年度については、他の年度よりも理解度は落ちている。理由としては、米についての化学的構造や計算を要する項目であることが、理解度に影響していると考えられる。

### 4) 煮物につて

煮物については、11「煮物の種類と調理方法について理解しているか」12「煮物の調味料とだしの量について理解しているか」の質問には90%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到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。

しかし、年度別では、平成21年度は、理解度2レベルで見ると、他の年度よりも理解度が劣っている傾向にある。

### 5) 蒸し物

蒸し物で13「蒸し方の基本や特徴を理解しているか」については理解度3レベルと比較すると年度別でも90%から100%近くの高い理解度

を示しているが14「熱条件で変化する蒸し物の特徴の理解しているか」では各年度別で70%から90%に増えている。他の項目より、平成20年度では、悪い数値であったので指導の内容を強化したと思っている項目である。(平成20年度の考察\*1:低い数値の理由は、基礎調理に時間をとっているにもかかわらず理解度が低いのは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。)各年度別では平成21年度が、「蒸し方の基本や特徴を理解しているか」の理解度が他年度より理解度が低い事である。

### 6) 焼き物

焼き物では15「焼き物の基本と特徴を理解しているか」16「焼き物の種類を理解しているか」の2つの問いには、理解度3レベルと比較すると90%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「焼き方の技術」「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。

### 7) 炒め物

炒め物については、17「炒め物の基本と特徴を理解しているか」18「炒める時の切り方の特徴を理解しているか」についての理解度は、簡単な調理操作ではあるが奥が深い調理であるが、90%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到達するのは難しいようである。各年度別では、理解度1、2、3、レベルで比べても、平成21年度学生の理解度がやや悪い傾向にある。問1「調理実習は上達しましたか」問2「得意な料理は何ですか」問3「調理



表3 調理論の理解と実践についての質問と結果

			1		2		3		4		5	
			人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1) だしの取り方について	①和だし	平成20年	24	45%	19	36%	7	13%	3	6%	0	0%
		平成21年	14	35%	18	45%	5	13%	3	8%	0	0%
		平成22年	36	80%	5	11%	2	4%	2	4%	0	0%
	②洋だし	平成20年	7	13%	14	26%	18	34%	12	23%	2	4%
		平成21年	11	28%	15	38%	10	25%	4	10%	0	0%
		平成22年	27	63%	9	21%	4	9%	2	5%	1	2%
	③中華だし	平成20年	4	8%	16	30%	16	30%	15	28%	2	4%
		平成21年	16	40%	13	33%	8	20%	1	3%	2	5%
		平成22年	14	31%	17	38%	11	24%	3	7%	0	0%
2) 汁物	④濃度についての理解	平成20年	9	17%	17	32%	20	38%	6	11%	1	2%
		平成21年	2	5%	12	30%	18	45%	6	15%	2	5%
		平成22年	10	22%	9	20%	15	33%	9	20%	2	4%
	⑤材料の使い方(季節)	平成20年	6	11%	18	34%	21	40%	8	15%	0	0%
		平成21年	6	15%	14	36%	17	44%	2	5%	0	0%
		平成22年	14	31%	16	36%	10	22%	4	9%	1	2%
	⑥調味料の理解	平成20年	7	13%	22	42%	19	36%	5	9%	0	0%
		平成21年	6	15%	17	43%	15	38%	2	5%	0	0%
		平成22年	21	47%	13	29%	8	18%	3	7%	0	0%
	⑦かき玉汁の基本	平成20年	13	25%	21	40%	12	23%	7	13%	0	0%
		平成21年	10	25%	15	38%	11	28%	4	10%	0	0%
		平成22年	20	44%	14	31%	9	20%	2	4%	0	0%
3) 炊飯	⑧仕方味付けと具の割合	平成20年	2	4%	11	21%	27	51%	12	23%	1	2%
		平成21年	5	13%	9	23%	17	43%	9	23%	0	0%
		平成22年	12	27%	13	29%	13	29%	6	13%	1	2%
	⑨炊飯の水加減	平成20年	16	30%	17	32%	18	34%	2	4%	0	0%
		平成21年	10	25%	18	45%	8	20%	2	5%	2	5%
		平成22年	24	53%	13	29%	6	13%	2	4%	0	0%
	⑩米と餅米の違い	平成20年	9	17%	19	36%	21	40%	4	8%	0	0%
		平成21年	9	23%	13	33%	13	33%	3	8%	2	5%
		平成22年	20	44%	14	31%	9	20%	2	4%	0	0%
4) 煮物	⑪種類と調理方法	平成20年	5	9%	26	49%	18	34%	4	8%	0	0%
		平成21年	7	18%	8	20%	22	55%	3	8%	0	0%
		平成22年	9	20%	21	47%	11	24%	3	7%	1	2%
	⑫調味料とだしの水	平成20年	8	15%	19	36%	22	42%	4	8%	0	0%
		平成21年	5	13%	10	25%	17	43%	8	20%	0	0%
		平成22年	14	31%	18	40%	9	20%	4	9%	0	0%
5) 蒸し物	⑬蒸し方の基本や特徴	平成20年	5	9%	23	43%	21	40%	3	6%	1	2%
		平成21年	8	20%	12	30%	16	40%	3	8%	1	3%
		平成22年	19	42%	14	31%	11	24%	1	2%	0	0%
	⑭熱条件による蒸し方の分類	平成20年	4	8%	11	21%	22	42%	14	26%	2	4%
		平成21年	4	10%	10	25%	18	45%	6	15%	2	5%
		平成22年	8	18%	10	22%	21	47%	5	11%	1	2%
6) 焼き物	⑮基本と特性	平成20年	8	15%	12	23%	31	58%	2	4%	0	0%
		平成21年	5	13%	15	38%	17	43%	3	8%	0	0%
		平成22年	20	45%	10	23%	12	27%	2	5%	0	0%
	⑯焼き物の種類	平成20年	4	8%	12	23%	31	58%	6	11%	0	0%
		平成21年	5	13%	12	30%	21	53%	2	5%	0	0%
		平成22年	13	29%	17	38%	13	29%	1	2%	1	2%
7) 炒め物	⑰基本とポイント	平成20年	7	13%	23	43%	19	36%	4	8%	0	0%
		平成21年	9	23%	12	30%	18	45%	1	3%	0	0%
		平成22年	20	44%	13	29%	11	24%	1	2%	0	0%

			1		2		3		4		5	
			人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
7) 炒め物	⑱炒めるときの切り方	平成20年	6	11%	20	38%	21	40%	6	11%	0	0%
		平成21年	7	18%	11	28%	19	48%	3	8%	0	0%
		平成22年	17	38%	17	38%	9	20%	1	2%	1	2%
8) 揚げ物	⑲特徴	平成20年	5	9%	19	36%	25	47%	4	8%	0	0%
		平成21年	9	23%	15	38%	15	38%	1	3%	0	0%
		平成22年	15	33%	21	47%	8	18%	1	2%	0	0%
	⑳温度	平成20年	6	11%	14	26%	28	53%	5	9%	0	0%
		平成21年	7	18%	15	38%	15	38%	3	8%	0	0%
		平成22年	14	31%	19	42%	9	20%	3	7%	0	0%
	㉑揚げ物の種類	平成20年	3	6%	19	36%	23	43%	8	15%	0	0%
		平成21年	7	18%	21	53%	9	23%	3	8%	0	0%
		平成22年	13	30%	11	25%	17	39%	3	7%	0	0%
	㉒揚げ物給油率	平成20年	3	6%	6	11%	15	28%	25	47%	4	8%
		平成21年	1	3%	13	33%	14	35%	10	25%	2	5%
		平成22年	0	0%	12	27%	14	31%	13	29%	6	13%
9) 和え物	㉓基本（水分）	平成20年	6	11%	12	23%	28	53%	6	11%	1	2%
		平成21年	4	10%	14	35%	14	35%	7	18%	1	3%
		平成22年	16	36%	12	27%	11	24%	5	11%	1	2%
	㉔和え物の種類と衣の材料	平成20年	4	8%	12	23%	31	58%	6	11%	0	0%
		平成21年	4	10%	15	38%	14	35%	6	15%	1	3%
		平成22年	13	29%	15	33%	13	29%	4	9%	0	0%
10) 酢の物	㉕調味料の種類と配合	平成20年	4	8%	11	21%	24	45%	13	25%	1	2%
		平成21年	5	13%	9	23%	21	53%	5	13%	0	0%
		平成22年	9	20%	15	33%	16	36%	4	9%	1	2%
11) お浸し	㉖特徴	平成20年	5	9%	12	23%	28	53%	8	15%	0	0%
		平成21年	5	13%	5	13%	24	60%	6	15%	0	0%
		平成22年	16	36%	11	24%	14	31%	4	9%	0	0%
	㉗茹でる温度の特徴	平成20年	7	13%	15	28%	25	47%	6	11%	0	0%
		平成21年	2	5%	11	28%	20	50%	7	18%	0	0%
		平成22年	18	40%	9	20%	16	36%	2	4%	0	0%
12) 寄せ物	㉘特徴や意味	平成20年	3	6%	9	17%	25	47%	16	30%	0	0%
		平成21年	3	8%	10	25%	21	53%	4	10%	2	5%
		平成22年	10	22%	15	33%	11	24%	7	16%	2	4%
	㉙ゼリーの特徴	平成20年	10	19%	19	36%	19	36%	5	9%	0	0%
		平成21年	6	15%	17	43%	14	35%	2	5%	1	3%
		平成22年	23	51%	12	27%	8	18%	1	2%	1	2%
	㉚寒天の特徴	平成20年	11	21%	19	36%	19	36%	4	8%	0	0%
		平成21年	8	20%	17	43%	12	30%	3	8%	0	0%
		平成22年	23	51%	14	31%	6	13%	2	4%	0	0%
	㉛種類	平成20年	1	2%	6	11%	28	53%	18	34%	0	0%
		平成21年	4	10%	12	30%	15	38%	9	23%	0	0%
		平成22年	13	29%	16	36%	12	27%	3	7%	1	2%
13) パンの作り方	平成20年	1	2%	14	26%	24	45%	13	25%	1	2%	
	平成21年	5	13%	13	33%	14	35%	8	20%	0	0%	
	平成22年	6	13%	17	38%	11	24%	10	22%	1	2%	
14) 卵の特徴について	平成20年	5	9%	21	40%	20	38%	7	13%	0	0%	
	平成21年	9	23%	18	45%	11	28%	2	5%	0	0%	
	平成22年	15	34%	16	36%	10	23%	3	7%	0	0%	
15) フルコースについて	平成20年	10	19%	20	38%	19	36%	4	8%	0	0%	
	平成21年	5	13%	8	20%	20	50%	6	15%	1	3%	
	平成22年	1	3%	5	15%	19	58%	7	21%	1	3%	

実習はまじめに取り組みましたか」との結果と関連があるように思う。

#### 8) 揚げ物

揚げ物については、各年度別比較でも19「揚げ物の基本と特徴を理解しているか」

20「揚げ物の温度について理解しているか」  
21「揚げ物の種類を理解しているか」について各年度90%前後の理解度3レベルを示しているが、22「揚げ物の吸油率を理解しているか。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」は60%前後である。吸油率は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。平成20年度のデータからも確認できていたが、吸油率を調べるまでの授業に至っていない。今回の数値で、理解度1レベルと比較すると「揚げ物の吸油率」は、年度別比較ではだんだん悪くなり、平成22年度は全くいない状況である。他の項目の「揚げ物の基本と特徴」「揚げ物の温度」「揚げ物の種類」での、理解度1レベルと比較すると、年々良くなっている。データでも見られるが、全体的には、調理方法や技術よりも化学的なことの理解度は低い傾向にある。

#### 9) 和え物

和え物については、23「和え物の基本や特徴を理解しているか」24「和え物の種類やあえ衣について理解しているか」については理解度3レベルでは、80%以上の学生は理解ができているように見えるが、理解度2レベルでは、半分ぐらいの学生しか理解していないことになり、他の項目よりも理解度が低いことから苦手であることが言える。同じように、25「和え物である酢の物の調味酢の配合を理解しているか」の質問では、25%から50%までになっているが、他の項目よりも理解度が低い。和え物の一つであるお浸しについても26「お浸しの基本と特徴を理解しているか」27「茹でる温度の特徴について理解しているか」の一つ一つの特徴については、和え物や酢の物の理解度は悪くはない

が、強化しなければならない項目である。主菜については、日常の食事等で作る機会も多いが、副菜、副副菜となる調理方法であるため「和え物」の調理は敬遠されがちである。

#### 10) 寄せ物

寄せ物については、どの項目も平成20年度よりも平成22年度が、理解度が急激に上がっていることが解る。特に基礎調理や調理実習のデザート等、また、自主研究などで、ゼリー等の原理や使い方に力を入れた成果が現れていると考えられる。28「寄せ物の特徴を理解しているか」29「ゼリーの特徴を理解しているか」30「寒天の特徴を理解しているか」は、100%近くの学生が3レベルの理解度を示している。31「寄せ物の種類について理解しているか」では、平成20年度は「寄せ物」という言葉の理解がされていなかったことや、知っているが理論が寄せ物の原理である関連づけられなかったのだと考えられる。2年間で寄せ物の理論である、寄せる食材寒天やゼラチンの使用方法や特徴は理解が高くなったことで、学生が寄せ物の種類も理解していった学習の成果の表れである。

#### 11) パンの作り方

32「パンの作り方については理解しているか」について、平成20年度はパンの作り方の実習は1回しかなく、理解度3レベルでの比較で、70%がしっかり理解できていたとの回答であったことから、他の調理技術よりも理解度が悪い事を考慮し、発酵関係の調理を加え調理実習の回数を増やした事で、平成21年平成22年とも理解度が高まったと考えられる。

#### 12) 卵の調理上の特徴

33「卵の調理上の特徴について理解しているか」は、他の項目よりも理解度が高いと思われる。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。



### 13) フルコースについて

34「フルコースについて理解しているか」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ことから、平成20年度は理解度レベル3では90%の学生が理解できているがだんだん理解度が下がっている。調理の理論の理解や技術とは違う、総合的な知識が求められることから、このような結果が出たのではないかと考えられる。

## 4. まとめ

- (1) 毎年、調理実習の授業の目的や正しい調理技術を学ぼうとする学生よりも、早くその時間だけを過ごせば良いと考える学生が多くなっているように感じられる。授業にまじめに取り組まなかったと答える学生がいるのにも驚かされる。
- (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と考えられる。それぞれの項目では理解度を示すが、料理は総合的な物なので、全部の項目が完全に理解できて調理実習ができたことになるので、まだまだ努力しなければならない。今の調理実習時間でも理解度は良いと考えられるが、授業の内容をまだまだ緻密にすることが必要になると考える。さらに、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、自分からの学習意識付け（予習・復習）をすることで、授業を受ける上での姿勢も強化してほしい。また、平成20年度の考察にも書かせてもらったが、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をしなければならない

いことから、授業以外のさらなるスペシャリストを目指す調理実習を計画したいと考える。

- (3) それぞれの項目について、ほとんどの項目についてだんだん理解が高まっている。特に寄せ物では、平成20年度の理解は低かったことから、基礎調理を含めた実習で何度も繰り返したことで、平成22年度の理解度は大変高いことから、教師サイドの指導方法等も効果があったと考えられる。しかし、なかなか理解度が上がらないのが「油の給油率」で、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いといけないのではないかと考えている。
- (4) 4年間継続的に調査したことで、各学年学生の特徴や指導方法で、理解度の差があることは当たり前のことだが、調理実習は個人の能力であるが、調理をするグループや学級の集団での学習態度や学習環境などが大きく左右するのではないかと考えられる。次回からは、調理グループや学習環境を調整しながら調理実習を行い経過を観察することも必要ではないかと考える。
- (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せ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」や「実実習・Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」に役立てたいと考えている。

## 5. 引用文献

- (1) 立松洋子, 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, 別府大学短期大学部紀要, 2010, 29, 133-142.
- (2) 山崎清子, 島田キミエ, 渋川祥子, 下村道子, 調理と理論, 2008, 同文書院, 東京, 500.

- (3) 小川宜子, 基礎調理実習, 2007, 化学同人, 東京, 150.
- (4) 富岡典子, 上地加谷子, 太田暁子, 澤田崇子, 塩田二三子, 志垣瞳, 富安郁子, 豊原容子, 中嶋加代子, 藤田賞子, 水野千恵, 基礎から学ぶ調理実習, 新調理研究会, 2006, 理工学社, 東京, 180.