

三重県の中学校「技術・家庭」における調理実習の現状

前田 紀夫・磯部 由香・平島 円・吉本 敏子

Investigation on the cooking practices of home economics education at junior high school in Mie pref.

Norio MAEDA, Yuka ISOBE, Madoka HIRASHIMA and Toshiko YOSHIMOTO

はじめに

現在行われている家庭科での調理実習においては「調理技能の習得を家庭科教育のなかでどのように位置づけるのか」という点に関しては、ほとんど検討されていないと言ってもよい、それは「つまり、家庭科教育においては、食生活教育における調理技能教育の意義が明らかにされていないということになる」と指摘されている¹⁾。

また、岸田らの研究報告²⁾にあるように、「活動の楽しさが重視されること、また児童の作業が分担されることが多いために、家庭で実践できる調理技能が身に付いているとは言い難い」という現状や、伊藤らの研究報告³⁾の「中学校、高等学校共に時間割上の問題(準備片付け時間の確保)、授業数の不足、調理実習に関わる設備の老朽化等の問題があり、調理実習を行うこと自体が困難になりつつある」という現状からもわかるように、調理実習の実施には多くの課題がある。

本研究では調理実習を通して身につけるべき力を「1人で調理できる技能・技術」と定義し、生徒の個々の技能・技術の定着に主眼を置いた授業を提案することを目的とし、三重県内における中学校の「技術・家庭」家庭分野で行われている調理実習の実態および生徒の技能・技術の習得の現状や教師の意識について調査し、課題を明らかにすることにした。ここでは、その調査結果を報告する。

調査の方法

(1) 調査対象者

三重県内の公立および私立の全中学校(176校)における家庭科担当教員を調査の対象者とした。

(2) 調査時期

平成21年12月から平成22年1月にかけて調査を行った。

(3) 調査方法

アンケート調査票を作成し、郵送法および留置法にて調査を行った。

(4) 調査内容

中学校家庭科における①調理実習の回数、②調理に関する技能・技術の習得状況、③調理実習の進め方、④調理実習で実施している献立の4項目を中心に設問を構成した。

(5) 調査票の配布・回収状況

調査票の配布と回収の状況を表1にまとめた。回収数は111校で、回収率は63.1%であった。

表1 調査票の配布・回収状況

配布数	回収数	回収率	有効回答数	有効回答率
176	111	63.1%	111	100%

(6) 集計方法

各質問項目において、単純集計を行った。

(7) 調査対象者の基本的属性

調査対象者の基本的属性を表2にまとめた。性別は女性が97.3%で、男性が2.7%であった。年代では40代が42.4%と最も多く、次いで50代、20代と続いた。勤務形態は教諭が67.6%、常勤講師が22.5%、非常勤講師が9.9%であった。勤務校は公立が94.6%であった。

調査結果の分析と考察

(1) 調理実習の回数

生徒の調理実習に対する意欲が「とてもある」と感じている教師は77.5%と高く、また81.1%の教師が調理実習の必要性を充分に感じていた。しかし、実施している調理実習の回数について質問すると(図1)、55.9%の教師が少ないと感じており、その平均回数は

表2 調査対象者の基本属性

基本属性		n=111	
		人	%
性別	男性	3	2.7
	女性	108	97.3
年齢	20代	17	15.3
	30代	12	10.8
	40代	47	42.4
	50代	33	29.7
	60代	1	0.9
	不明	1	0.9
勤務形態	教諭	75	67.6
	常勤講師	25	22.5
	非常勤講師	11	9.9
勤務校	公立	105	94.6
	私立	6	5.4

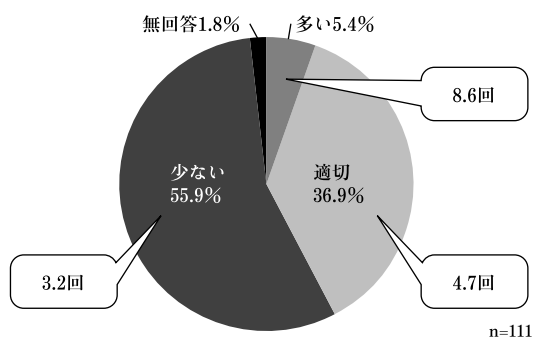


図1 実施している調理実習の回数をどう思うか？
(回数は回答者の実施している調理実習の平均値)

3.2回であった。適切であると答えた教師は36.9%で、平均回数は4.7回であった。

調理実習の回数が少なくなる原因としては、家庭科の年間授業時間数が少ないことや2限続けて授業が組みにくいことなどが挙げられていた(表3)。

また、調理実習の回数を増やすためには1限での調

表3 調理実習の回数が少なくなる原因(複数回答)

調理実習の回数が少なくなる原因 (n=111)	人	%
年間の授業時間が少ないから	22	19.8
2限続けて授業が組みにくいから	17	15.3
他の領域に時間が取られるから	5	4.5
生徒指導の現状から実習自体が困難だから(危険が予想される)	5	4.5
時間が取れない	5	4.5
給食があるから	4	3.6
時間割調整が難しい	4	3.6
お金(実習費)がかかるから	3	2.7
授業以外にも忙しく、調理実習の準備や後片付けをする時間がとれないから	3	2.7
学校行事が忙しい	3	2.7

表4 調理実習の回数を増やすための工夫(複数回答)

調理実習の回数を増やすための工夫 (n=111)	人	%
2限続きではなく1限での調理実習の実施	11	9.9
時間数を増やしてもらう	6	5.4
カリキュラムの精選	5	4.5
補助教員の配備	5	4.5
2限続けて調理実習を行うことに対する配慮	3	2.7
1限の中に部分的な実習を含んでいくべき	2	1.8
内容の精選	2	1.8
講義の実習化	2	1.8
事前指導の時間短縮	2	1.8
年間計画をしっかり立てておく	2	1.8

理実習や時間数の増加、カリキュラムの精選、補助教員の配備を望む声があった(表4)。

以上の結果より、調理実習に対する生徒の意欲は高く、教師も必要性を感じているものの、調理実習を十分行うことができていない現状があるといえる。その主な原因はカリキュラム上の課題である。

(2) 調理に関する技能・技術の習得状況

生徒の調理実習に関する技能・技術が低下していると感じる教師は72.1%と多かった。

そこで、調理実習において低下していると感じる技能・技術を具体的に尋ねると(表5)、包丁の技能・技術が低下しているという声が52.2%と特に多かった。次いで火加減・ガスコンロの取り扱い、調理の手順や段取り、計量の技能・技術、調理器具の名称や扱い方が挙げられていた。他に食材の扱い方や後片付けなどについての記述があった。

調理実習において生徒に身につけてほしい技能・技術について尋ねると(表6)、包丁の技能・技術を身につけさせたいという意見が62.1%と多くみられた。次いで、火加減・ガスコンロの取り扱い、計量の技能・技術、調理器具の名称や扱い方、調理の手順や段取りが挙げられていた。他には食材の扱い方などに関する記述があった。また、表5と表6の結果は類似しており、低下していると感じる技能・技術を身につけさせたいと感じている教師の多いことが読み取れた。

実技テストの必要性について「とてもある」と「ややある」と回答した教師は77.5%であったが、実際に実技テストを実施している教師は63.1%であった。

実技テストの内容(表7)をみると、その大半が「リンゴの皮むき」や「キュウリの切り方」等の包丁の技能・技術に関するものであった。

以上の結果より、生徒の調理に関する技能・技術は低下していると感じているにもかかわらず、実技テストのような具体的な取り組みが充分になされていると

表5 低下していると感じる技能・技術（複数回答）

技能・技術 (n=111)	人	%
包丁の技能・技術	58	52.2
火加減・ガスコンロの取り扱い	15	13.5
調理の手順や段取り	14	12.6
計量の技能・技術	10	9.0
調理器具の名称や扱い方	9	8.1

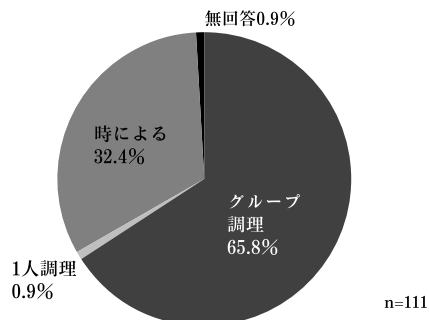


図4 調理実習の指導方法

補助教員なしで調理実習を行っていた教師が74.8%で、補助教員はほとんど配備されていない現状にあることがわかった。

以上の結果より、調理実習の1班の人数は4~6名で、指導方法はグループ調理が多く、補助教員が配備されていない場合の多いことが明らかになった。

表6 身につけてほしい技能・技術（複数回答）

技能・技術 (n=111)	人	%
包丁の技能・技術	69	62.1
火加減・ガスコンロの取り扱い	18	16.2
計量の技能・技術	11	9.9
調理器具の名称や扱い方	10	9.0
調理の手順や段取り	9	8.1

表7 実技テストの内容（複数回答）

実技テストの内容 (n=70)	人	%
リンゴの皮むき	40	57.1
キュウリの切り方	26	37.1
卵焼きテスト	14	20.0
キャベツの千切り	8	11.4
おにぎり	6	8.5

(4) 調理実習で実施している献立

3年間の家庭科の授業で行った調理実習の献立の内容について尋ねた結果を表8に示す。

「米飯」が多く実施されていたが、これは主菜を作る際に主食として一緒に作る機会が多いためと考えられる。

主菜としては「ハンバーグ」が多く(41.4%)、「ムニエル」、「豚肉の生姜焼き」、「シチュー」と続いた。また、副菜では「フルーツの缶詰を使った副菜やデザート」や「野菜を使った副菜」が多かった。なお、実技テストを行うためリンゴ(23.4%)やキュウリ(13.5%)を用いた献立も多くみられた。

献立を選んだ理由について尋ねた結果(表9)では、「切り方を習得させるため」という理由が48.6%で最も多かった。表5や表6にも示したように、ここでも教師は「包丁の技能・技術」の習得を強く意識していることがわかった。また、技能・技術の習得という点では他に「蒸し器の扱い方を習得させるため」や「だしの取り方を習得させるため」という理由もあったが、表5や表6に示したような「火加減・ガスコンロの取り扱い」や「計量の技能・技術」、「調理の手順や段取り」については、献立を作成する際に十分に意識されていないのが現状であった。

献立を選んだ理由として次に多かったのは、「調理実習として短時間で簡単にできるから」であった(47.7%)。これは、生徒の技能・技術の低下や調理実習の時間を充分にとれない現状が背景にあると思われる。

また、「幼児のおやつとして」という理由も多く(45.9%)、表8に示したように、「カップケーキ」や「スイートポテト」等の菓子類が保育の領域での調理

は言い難い現状があり、実施されている内容は包丁の技能・技術が多いことがわかった。

(3) 調理実習の進め方

1班の人数構成を尋ねると(図2、図3)、調理実習の1班の人数構成は4~6名が多くみられた。

指導方法を尋ねると(図4)、班で役割を分担して進めていく方法(グループ調理)が65.8%と多く、実技テストを取り入れる場合(時による)を除き、1人で最初から最後まで調理をする方法(1人調理)は0.9%にすぎなかった。

また、調理実習の回数を増やすために補助教員の配備を望む声(表4)があるにもかかわらず、実際には

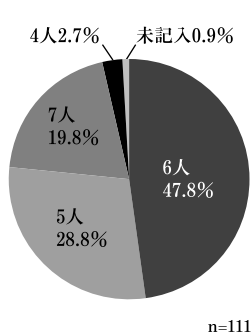


図2 1班の最大人数

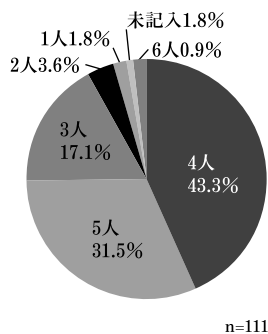


図3 1班の最少人数

表8 調理実習で実施している献立（複数回答）

献立 (n=111)	人	%
ハンバーグ	46	41.4
米飯	37	33.3
りんご（生食、ジャム等）	26	23.4
フルーツの缶詰を使った副菜やデザート	21	18.9
ムニエル	21	18.9
青菜を使った副菜	18	16.2
スパゲティ	18	16.2
キュウリ（生食、漬物、酢の物等）	15	13.5
卵焼き	14	12.6
豚肉の生姜焼き	13	11.7
カップケーキ	13	11.7
みそ汁	12	10.8
シチュー	12	10.8
スイートポテト	12	10.8
チャーハン	11	9.9

実習として取り上げられていた。

献立を選んだ理由として他には、食材を意識した、「肉料理として」が31.5%、「魚料理として」が21.6%であった。また、「教科書に掲載されているから」という理由は6.3%と少ないが、表8で挙げられた献立の多くは教科書に掲載されていることが分かった。

今後取り組みたい献立を尋ねた結果（表10）をみると、「地産地消や伝統食をとり入れた料理」が23.4%と最も多かった、献立を選んだ理由（表9）では「郷土料理・地産地消・旬を意識したから」という回答が27.9%であり、すでに実際に取り入れている学校も多い。これらの背景には、学習指導要領⁴⁾において「調理実習を中心とし、主として地域又は季節の食材を利用することの意義について扱うこと。また、地域

表9 献立を選んだ理由（複数回答）

献立を選んだ理由 (n=111)	人	%
切り方を習得させるため	54	48.6
調理実習として短時間で簡単にできるから	53	47.7
幼児のおやつとして	51	45.9
肉料理として	35	31.5
郷土料理・地産地消・旬を意識したから	31	27.9
家庭での実践のしやすさを期待したから	27	24.3
魚料理として	24	21.6
小麦粉の特性を知るため	12	10.8
班の協力をはかるため	10	9.0
卵の性質を知るため	8	7.2
蒸し器の扱い方を習得させるため	8	7.2
だしのとり方を習得させるため	8	7.2
栄養のバランスなどを考えさせるため	7	6.3
教科書に掲載されているから	7	6.3
手作りの良さを実感させたいから	7	6.3

表10 今後取り組みたい献立

今後取り組みたい献立 (n=111)	人	%
地産地消や伝統食を取り入れた料理	26	23.4
1限でできる簡単な料理	17	15.3
生徒が1人でできる料理	8	7.2
魚料理	5	4.5
和食をとり入れた料理	4	3.6

の伝統的な行事食や郷土料理を扱うこともできること。」と明記されたことが影響していると考えられる。

次に多かったのは、「1限でできる簡単な料理」で、調理実習の回数を増やすための工夫（表4）において1限での調理実習を望む声が多かったこととも一致した。

また、生徒が「1人でできる料理」や、実施している献立（表8）において取り上げられることの少なかった「魚料理」に取り組みたいという意見もあった。

以上の結果より、献立作成において調理に関する技能・技術の習得に配慮はあるものの、その内容は切り方の習得に偏っていることが分かった。また、生徒の技能・技術の低下や調理実習の時間が充分にとれない現状等から、短時間で簡単にできる献立が求められており、保育領域の調理実習として菓子類も積極的に取り入れられていた。これらより、献立作成において、調理に関する技能・技術の習得に対して十分な配慮ができていたとは言い難い現状であった。

まとめ

調査結果より以下の点が明らかとなった。

①調理実習に対する生徒の意欲は高く、教師も必要性を強く感じているものの、実施している回数は少ないと感じている教師が多かった。

②生徒の調理に関する技能・技術は低下しているにもかかわらず、実技テストのような具体的な取り組みが充分になされているとは言い難い。また、実施されている内容は包丁の技能・技術に偏っていた。

③調理実習の指導方法においては、班で役割分担して調理を進める方法（グループ調理）が大半であり、1つの献立を最初から最後まで自分1人で調理する方法（1人調理）はほとんど実施されていなかった。

④調理実習で実施している献立では、技能・技術の習得が意識されてはいるものの、切り方の習得に偏っており、火加減、ガスコンロの取り扱い、調理の手順や段取りなどを含む調理に関する技能・技術の習得に対して配慮がなされていない現状があった。

以上の結果を踏まえ、今後は調理実習を通して「1人で調理できる技能・技術」を身につけるために、岡

田らの研究⁵⁾を参考に「生徒の調理に関する技能・技術の習得や向上を意識した献立」を作成し、岸田らの研究²⁾にある「観察者」という視点や、中屋ら研究⁶⁾の「3まわり調理」という実践を参考に「1人調理の場を確保するための指導方法」を考案することが課題の解決にむけて有効な手段であると考ええる。

文 献

- 1) 河村美穂 (2009)、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、113-126
- 2) 岸田恵津・増澤康男・山本裕子・岡本美紀・三宅習介・山本隆之・伊野清・清水長治 (2007)、技能の習得と家庭での実践を目標とした調理実習：調理者と観察者に分けた実習の効果、兵庫教育大学研究紀要、30、149-156
- 3) 伊藤和子・久保加織・水野千恵・湯川夏子・和田珠子 (2008)、中等教育の調理実習における揚げ物調理の実態調査、日本調理科学会誌、41 (3)、196~203
- 4) 文部科学省編 (2008)、中学校学習指導要領 (平成 20 年 9 月) 解説-技術・家庭編-、教育図書 (東京)、53-56
- 5) 岡田恵子・伊藤圭子 (2008)、小学校家庭科における「代表例教授法」を用いた調理実習授業、日本家庭科教育学会誌、51 (1)、28-37
- 6) 中屋紀子・平本福子・堀江和子 (2002)、1人・1品・3まわり新しい調理実習の試み、教育図書 (東京)、4-5