

小学校家庭科における調理技術の向上を目指した授業の開発

神谷 麗奈・久世真理子・中村由紀子・平島 円・磯部 由香

Development of Home economics classes for improvement of cooking skills in elementary school

Rena KAMIYA, Mariko KUZE, Yukiko NAKAMURA, Madoka HIRASHIMA and Yuka ISOBE

要 旨

近年、食を取り巻く問題が増加しており、望ましい食生活を営む力の育成が求められている。そのためには、子どもの頃から調理する場を設ける必要がある。現在では子どもの調理経験の場は主に学校の調理実習であるが、時間数に限りがあること、実習内容が教師の力量に左右されること、活動の楽しさが重視されるため調理技能が身につけていないことなど問題点も挙げられている。このような問題点を解決するために、時間内に効率よく調理技能を身につけるカリキュラムを作成し、小学校5年生を対象に授業実践を行った。調理操作の習得・向上を目指すため、一人ひとりが調理する機会を多く取り入れ、家庭での実践を促す課題を与えた。また、単元によっては調理実験と実習を組み合わせ、調理操作に理論的裏付けを持たせる工夫をした。授業実践前後の質問紙調査により授業の有効性を検討したところ、実践後には授業で行った調理操作9項目の自信度はすべて上昇した。また、実践回数を多く取り入れた操作は大きく自信度が上昇した。さらに、家庭での料理の手伝いの頻度が増加するほど、調理操作の自信度も上昇することがわかった。

1. 緒言

近年、食をとりまく環境の変化に伴い、栄養バランスの乱れ、不規則な食事や欠食、孤食・個食など食に関する問題が懸念されている。また、食は肥満や痩身にはもちろん、生活習慣病などにも大きく関わるため、望ましい食生活を形成する力を育てることが求められている^{1,2)}。

望ましい食生活を送るためには自らの食生活を営む力を養うことが必要であり、その中には調理することも含まれる。調理技能を習得している者ほど、調理経験が多く、望ましい食生活を送っているという報告³⁾がある。そのため、望ましい食生活を営むためには調理技能の習得が必要であるといえる。また、子どものころに調理をする機会が多いほど調理操作に対する自信度が高くなることもわかっており⁴⁾、子どものころから調理の経験を積むことが重要になってくる。

子どもが調理を経験する場として、かつては家庭が主だった。しかし現在では家庭環境が様々であり、これまで家庭で身につけていた調理技能が必ずしも家庭で習得できるという保障はされていない。そのため、学校現場での調理経験が非常に重要なものになってき

ているといえる。学校現場で調理を経験する時間は主に家庭科の調理実習である。調理実習は子どもにとって興味・関心が高く、好まれる授業であり、必要な調理技能を身につけるためには、良い学習形態である⁵⁾。しかしながら、調理実習にあてる時間数は限られており、教科書に記載されている調理実習の内容の中から担当教員により実習内容が抜粋されるため、教師の興味や関心、力量によって学習内容が左右されやすい。また、小学校では調理技能の習得を期待していない教師も多く、調理実習を「楽しければよい」と考える教師もいる。活動の楽しさが重視されることや、作業が分担されるため、必要な調理技能が身につけていないとの指摘もされている⁶⁾。

以上のような問題点から限られた時間数の中で効率よく、最低限度の技能を身につけることのできるカリキュラムが必要であると考えられる。そこで本研究では小学5年生を対象にとりあげ、望ましい食生活を営むための最低限度の調理技能を身につけることを目的とした食物分野のカリキュラムを作成した。また、授業実践を行い、実践前後の子どもの変容からカリキュラムの有効性を検討した。

2. カリキュラムの作成

小学校学習指導要領解説家庭科編⁷⁾には、小学校の家庭科で指導すべき内容として「B 日常の食事と調理の基礎」の項目(3)中に下記の内容が挙げられている。

- (3) 調理の基礎について、次の事項を指導する。
- ア 調理に関心を持ち、必要な材料の分量や手順を考え、調理計画を立てること。
 - イ 材料の洗い方、切り方、味のつけ方、盛り付け、配膳及び後片付けが適切にできること。
 - ウ ゆでたり、いためたり調理ができること。
 - エ 米飯及びみそ汁の調理ができること。
 - オ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。

上記の内容と小学校家庭科教科書^{8,9)}に取りあげられている題材を基に作成した食物分野の年間授業計画を表1に示す。また、各単元で扱った調理操作6項目(洗浄、計量、切る操作、加熱操作、盛り付け、後片付け)の一覧を表2に示す。

調理実習の題材としては、教科書に記載されている「お茶の入れ方」「ゆで野菜のサラダ」「米飯」「みそ汁」の他に、校外実習の事前学習としての「カレー」を取り上げた。また、切る操作の発展学習として、大根とりんごを使った調理を取り入れた。具体的な調理操作

としては、計量操作では計量カップおよび計量スプーンの使い方を、切る操作では教科書に記載されている半月切り、いちょう切り、短冊切りに加え、皮むき、拍子木切り、さいの目切り、薄切り、細切り、みじん切りの切り方を、加熱操作ではお湯を沸かす、ゆでる、炊く、炒める、煮る操作を取り上げた。食材は主に小学校家庭科教科書(東京書籍⁸⁾)に掲載されているものを用いた。

3. 授業実践の内容

津市内の小学校5年生3クラス111名(男子56名、女子55名)を対象とし、家庭科の授業時間を用いて表1に示した授業を行った。授業は平成24年5月から平成25年2月に実施した。

今回は特に調理操作の習得及び向上を目指すため、一人で調理する機会を多く取り入れた。また、実践回数を増やすため、切る操作、ゆでる操作及びだしをとる操作については同じ操作を2回以上行うよう設定した。さらに実践回数を増やすために、授業の時間内だけでなく、家庭でも実践するように働きかけを行った。全6次の中から第2次「野菜をゆでよう」、第5次「みそ汁を作ろう」および第6次「包丁マスターになろう」の単元についての詳細を以下に示す。

表1 食物分野の年間指導計画

時期	単元名	内容(時間数)
1学期	第1次 お茶を入れよう	急須を使ってお茶を入れる(2)
	第2次 野菜をゆでよう	にんじんとキャベツの調理実験(2) ゆで卵とゆで野菜のサラダを作る(2)
	第3次 米を炊こう	透明鍋で米を炊く(2)
	第4次 カレーを作ろう	カレーの調理計画を立てる(1) キャンプの班でカレーを作る(2)
2学期	第5次 みそ汁を作ろう	赤、白、合わせみそを味見する(2) にぼし、こんぶ、かつおだしを味見する(2) 2人1組でみそ汁を作る(2)
3学期	第6次 包丁マスターになろう	大根を用いて包丁技術を学ぶ(2) りんごを用いて包丁技術を学ぶ(2)

表2 各単元に取り入れた調理操作一覧

次	単元名(時間数)	調理操作						食材
		洗浄	計量	切る	加熱	盛り付け	後片付け	
第1次	お茶を入れよう(2)				○		○	茶葉
第2次	野菜をゆでよう(4)	○	○	○	○	○	○	にんじん、キャベツ、ブロッコリー、卵
第3次	ご飯を炊こう(2)	○	○		○		○	米
第4次	カレーを作ろう(3)	○	○	○	○	○	○	にんじん、じゃがいも、玉ねぎ
第5次	みそ汁を作ろう(6)	○	○	○	○	○	○	大根、油揚げ、ねぎ
第6次	包丁マスターになろう(4)	○		○	○		○	大根、りんご

(1) 第2次「野菜をゆでよう」

この単元は調理実験と調理実習の2つの活動で構成した。第1・2時の調理実験では調理実習の「ゆで野菜のサラダ」の材料であるにんじんとキャベツを用いた。にんじんの厚みを変えて切った後10分間ゆで、硬さの違いを比べさせた。また、キャベツはゆでる時間を変え、見た目(かさ)の変化と味の変化を調べさせた。1班を4人で構成し、にんじん、キャベツともに調べる試料を4人分ずつ用意し、一人ずつ「切る」操作と「ゆでる」操作を体験させた。第3・4時の調理実習では、にんじん、キャベツとゆで卵でサラダを作った。「切る」操作と「ゆでる」操作は各自が行い、調理実験と同じ操作を繰り返し行うことで調理技能の習得を目指した。ドレッシング作りは2人1組で行い、児童全員が計量スプーンによる計量を経験できるようにした。また、事後学習として「ゆでるを観察しよう」というワークシート(図1)を配布し、「ゆでる」調理操作についての宿題を与えた。これにより、日常生活の中での調理に関心をもたせ、家庭で調理する機会を持つように促した。

(2) 第5次「みそ汁を作ろう」

この単元の事前のみそ汁について家庭での観察(図2)を行う宿題を与え、各家庭でどのようなみそやだしが使われているのか調べさせた。第1・2時では3種類のみそ(赤、白、あわせ)を湯に溶かし、味比べを行い、みその種類によって色や味に違いがあること

を感じさせた。第3・4時ではにぼしだしを各班(4人1組)で取った後、だしで溶いたみそと湯で溶いたみその味比べを行い、だしを入れることで味が変わることを感じさせた。また、にぼしだしだけでなく、かつおだしとこんぶだしの味見も行い、様々なだしがあることを体験させた。第5・6時の調理実習では2人1組でみそ汁の調理を行い、より多くの操作を経験できるようにした。具体的には、にぼしでだしをとり、大根をいちょう切り、油揚げを短冊切り、ねぎを小口切りにし、具を煮て、みそを加えるという操作を行った。出来上がったみそ汁を班全員で試食し、味の感想を述べ、交流させた。また、事後学習では「オリジナルのみそ汁を考えよう」というワークシート(図3)を宿題として与え、家庭での実践を促した。

(3) 第6次「包丁マスターになろう」

発展的な活動として包丁技能を高めるための授業を行った。第1時では事前に調べてきた切り方(図4)について各班で交流した。その後、大根を用いて、皮むき、拍子木切り、さいの目切り、細切りの習得を目指した。2人1組となり、一人が調理を行い、一人が調理者を観察する形式をとった。観察者は気付いた点やアドバイスをワークシート(図5)に記録するとともに、調理者を支援した。1人10分で調理し、その後役割を交代した。切った大根は市販の調味料で味付けをし、試食した。試食の際に互いが観察して気付

「ゆでる」を観察しよう
組 班 ()

当てはまる番号を○でかき、そのときの状況を書いてみよう。

① () をゆでてみた!

★何を作りましたか?
[]

★工夫したことを書こう
[]

★おうちでゆでてみた感想を書こう
[]

② () 月 () 日の () 食の準備中、
() をゆでているのを見た!
テレビなどで見た
ものでもいいよ

★どのようにゆでていましたか
[]

③ ゆでている場面に遭遇しなかった!

★もしも自分がゆでるならば、どんな野菜をゆでてみたいですか。
[]

図1 「ゆで野菜のサラダ」の実習後の宿題用ワークシート

みそ汁を調べてみよう

(我が家) のみそ汁を調べてみた!!!!

【材料】
使っているだし... (だし) の味は... (だし) に使っただし
使っているみそ... (みそ) の味は... (みそ) の味は...
中に入っている具(具)... (具) の味は... (具) の味は...

【作り方】
① だしを煮る
② 火の通りがいい具材を、入れていく
③ 具材に火が通ったら、みそをときながら入れる
④ ふっとうしない程度に、中火で煮る → 火を止める
⑤ 食べ始める前、もう一度温める。

★みそ汁をおいしく作るコツをおうちのの人に聞いてみたり、調べてみたことを書こう

・みそだけだと、味がたりないので、白みそをたす事もある。
・だしを、しっかりたす、みそ汁をかくし味に入れることもある。
・ふっとうより、すこし時間をあいて、食べた方が、具材に味がしみ、おいしい。
・具にお湯を味がかかると、だしやみその濃さを調整する。

★みそ汁の味かみそが使われている料理を書こう

・奈良漬け ・ふふふき大根 ・ホイコーロー
・田舎・おでん ・西京焼き ・焼きうどん
・土手蕎麦 ・みそカツ ・みそチヌ
・もろろろのみそ ・さばのみそ ・みそ煮込みうどん

図2 「みそ汁」の実習前の宿題用ワークシート

オリジナルみそ汁を作ろう！

組 番 _____

＊自分だけのみそ汁を考えてみよう！

みそ汁

＊材料（1人分）

＊写真または絵

＊作り方

考えたみそ汁を自分で作ってみたり、お家の方にレシピを見てもらったりしよう！



＊感想

（作ってみた感想や、お家の方にレシピを見てもらった時のコメントなどを書こう！）

図3 「みそ汁」の実習後の宿題用ワークシート

組 番 _____

包丁マスターになろう！～大根～



★ベアベアの人の様子ようすを観察かんさつしてみよう！

— 気づいたこと — 姿勢や手の形、大根の切り方などをみてみよう！

— ベアの人にアドバイスアドバイスをしよう — もっとこうしたらどうだろう？

★授業じゅぎょうをふり返かえってみよう！ 大根を切ることができたかな？

さいの目切り	細切り	皮むき

◎…よくできた ○…できた △…あまりできなかった ×…できなかった

★授業の感想をかこう！

図5 「包丁マスターになろう」の観察者用ワークシート

いろいろな切り方を見つけよう！

○料理に入っている野菜の切り方きりかたをかきとってみよう！
（おうちのごはんやおせち料理、本、インターネットなど）

切り方の名まえは？	何を切ったかな？	どんな料理に入っているかな？	切り方のイラストをかいてみよう！
いちょう切り	だいこん	おぼろに	
わざり	ねぎ	みそ汁	
角切り	じゃがいも	カレーライス	
みじんぎり	たまねぎ	ハンバーグ	
そぎ切り	白菜	おなべ	
短冊切り	キャベツ	やきそば	
薄切り	しいたけ	うどん	
せん切り	ごぼう	さんまの	
くし形切り	トマト	サラダ	

調べた切り方や実習で習った切り方を練習してみよう！
おうちの人にアドバイスアドバイスをもらいながらいろいろな切り方をしてみよう！



○切り方を調べたり、練習したりした感想を書こう！

いろいろなざりかたがあつてびっくりした。おもしろかった。
ねぎのわざりはいがいとかんたんだった。

図4 「包丁マスターになろう」の事前学習用ワークシート

いたことを共有し合った。第2時ではみそ汁の調理で行ったいちょう切りと短冊切り、カレーの調理で行った皮むきと薄切り、前時で行った拍子木切り、さいの目切りの復習としてりんごを用いて再度包丁技術の習

はじめ 皮むき

さいの目切り

いちよう切り

うす切り

みじん切り

細切り

お皿をおいてね

図6 「包丁マスターになろう」でのりんごの切り方練習用ワークシート

得を行った。さらに新たにみじん切りを加えて、全7種の切り方を全員が一斉に行った。切ったりんごは各自ワークシート（図6）の上のせていき、班全員が切り終えたところで観察し評価し合った。

4. 分析方法

授業の有効性を確認するために、授業実践前の4月（以下、実践前）と授業実践後の2月（以下、実践後）に調理技能について質問紙調査を行った。有効回答数は66名（男子33名、女子33名）であった。調理技能については、磯部らにより報告¹⁰⁾されている13項

目のうち今回の授業でとりあげた9項目を選び(表3参照)、経験の有無または自信度を調査した。それぞれの調理操作に対して「すごく自信がある」「少し自信がある」「あまり自信がない」「全く自信がない」「経験がない」の5段階で回答を得た。また、家庭での実践の状況を把握するために、「料理の手伝い」「配膳の手伝い」「後片付けの手伝い」の頻度を尋ねた。それぞれの質問に対し、「毎日している」「週3~4回はしている」「週2~3回はしている」「ほとんどしていない」の4段階で回答を得た。実践前後の比較にはFisher直接確率検定を用いた。

5. 結果及び考察

(1) 授業実践前の調理操作の経験の有無

授業実践前の調理操作の経験の有無の割合を表3に示す。調理操作9項目のうち、「米をとぐ」「ピーラーで皮をむく」「包丁で野菜を切る」「フライパンで炒める」「火加減を調節する」の5項目は経験があると回答した者が70%以上と多かった。一方、「なべで湯をわかす」「だしをとる」「包丁で皮をむく」「野菜をゆでる」の3項目は経験のあるものが60%以下だった。このように、調理操作により、経験の差が見られた。

以上の結果を踏まえ、今回の実践では、経験のない子どもが多かった調理操作について、特に重点的に指導を行った。たとえば、「だしをとる」「野菜をゆでる」操作を扱う単元では、まず調理実験を行い、理論的な裏付けを確認した上で実習を行った。また、「包丁で皮をむく」については、「包丁マスター」(表1)の単元で包丁技術に特化した指導を行った。このように多くの子どもにとって初めての経験の場となる実習において、より効果的に技能を習得できるように工夫した。

(2) 調理操作の自信度の変容

授業実践前後の調理操作の自信度の変容を表4に示す。なお、「経験がない」と回答した者は「全く自信がない」と同等であるとみなして4段階の回答で分析を行った(以下、全く自信がないと示す)。

今回取り上げた9項目すべてにおいて、実践前と実践後に変容が見られた(すべて $p < 0.01$ または $p < 0.05$)。実践前に「経験がない」と回答した者が比較的多かった「なべで湯をわかす」「だしをとる」「包丁で皮をむく」「野菜をゆでる」の4項目(表3)はいずれも $p < 0.01$ で自信度が上昇していた。

「なべで湯をわかす」操作は実践後に「すごく自信がある」と回答したものが50%と9項目のうちで最も高かった。湯をわかすことは比較的簡単な操作であり、野菜をゆでるために何度か行ったことで、児童の

表3 授業実践前における調理操作の経験の有無
人(%)

調理操作	経験がある	経験がない
米をとぐ	48 (72.7)	18 (27.3)
なべで湯をわかす	37 (56.0)	29 (43.9)
だしをとる	13 (19.7)	53 (80.3)
ピーラーで皮をむく	54 (81.8)	12 (18.2)
包丁で皮をむく	35 (53.0)	31 (47.0)
包丁で野菜を切る	59 (89.4)	7 (10.6)
フライパンで炒める	47 (71.2)	19 (28.8)
野菜をゆでる	23 (34.8)	43 (65.2)
火加減を調節する	48 (72.7)	18 (27.3)

自信度も高くなったと考えられる。「包丁で皮をむく」操作は第6次の「包丁マスター」での大根やりんごの皮むきにおいて、集中して取り組んだことから、自信度が高くなったと思われる。「だしをとる」「野菜をゆでる」操作では調理実験と実習での2回、経験の場を設けたことや、「だしをとる」「ゆでる」操作を理論的に学んだ上で、実習を行ったことの効果だと思われる。また、宿題として家庭で実践する機会を設けたことも自信度の上昇につながったと考えられる。

その他の調理操作5項目についても「すごく自信がある」「少し自信がある」と回答した者の合計は上昇した($p < 0.05$)。特に、「ピーラーで皮をむく」「火加減を調節する」の2項目は実践後に「自信がある」と回答した者の合計が7割を超えており、もともとの自信度は高かったものの、授業で経験することでさらに自信度が向上したと思われる。

以上のことから、実践で行った授業内容は調理技能の習得に有効だったといえる。しかし、「米をとぐ」「包丁で野菜を切る」「フライパンで炒める」の3項目は実践前後で「全く自信がない」と回答した者は減少したが、「すごく自信がある」と回答した者がわずかに減少した。この自信度の減少は実際の調理技能が低下しているわけではなく、授業で具体的な調理操作を学習することを通して、それぞれの操作に対する認識が変化し、自己評価が厳しくなったためと推測される。

(3) 個人の調理操作の自信度

調理操作の自信度について「すごく自信がある」を4点、「少し自信がある」を3点、「あまり自信がない」を2点、「全く自信がない」を1点とし、36点満点で9項目の個人の合計点を算出した。個人の合計点の分布割合を図7に示す。9項目の自信度の合計点が30点以上だったものが実践前9.0%(6名)だったのに対し、実践後には22.8%(15名)と有意に増加した($p < 0.01$)。一人で調理操作を経験することで個人の調理操作に対する自信度が上昇したと考えられる。個人の自信度の変化

表4 授業実践前後における調理操作の自信度の変容

調理操作	人 (%)				有意差	
	自信度					
	すごく 自信がある	少し 自信がある	あまり 自信がない	全く自信がない または経験がない		
米をとぐ	事前	20 (30.3)	22 (33.3)	3 (4.5)	21 (31.8)	*
	事後	18 (27.3)	27 (40.9)	11 (16.7)	10 (15.2)	
なべで湯を沸かす	事前	11 (16.7)	13 (19.7)	9 (13.6)	33 (50.0)	**
	事後	33 (50.0)	15 (22.7)	10 (15.2)	8 (12.1)	
だしをとる	事前	3 (4.5)	6 (9.1)	2 (3.0)	55 (83.3)	**
	事後	8 (12.1)	15 (22.7)	26 (39.4)	17 (25.8)	
ピーラーで皮をむく	事前	19 (28.8)	22 (33.3)	10 (15.2)	15 (22.7)	*
	事後	26 (39.4)	23 (34.8)	13 (19.7)	4 (6.1)	
包丁で皮をむく	事前	5 (7.6)	8 (12.1)	13 (19.7)	40 (60.6)	**
	事後	10 (15.2)	16 (24.2)	19 (28.8)	21 (31.8)	
包丁で野菜を切る	事前	31 (47.0)	18 (27.3)	7 (10.6)	10 (15.2)	*
	事後	28 (42.4)	18 (27.3)	17 (25.8)	3 (4.5)	
フライパンで炒める	事前	18 (27.3)	14 (21.2)	12 (18.2)	22 (33.3)	*
	事後	14 (21.2)	26 (39.4)	16 (24.2)	10 (15.2)	
野菜をゆでる	事前	9 (13.6)	2 (3.0)	9 (13.6)	46 (69.7)	**
	事後	10 (15.2)	16 (24.2)	17 (25.8)	23 (34.8)	
火加減を調節する	事前	20 (30.3)	14 (21.2)	12 (18.2)	20 (30.3)	*
	事後	24 (36.4)	23 (34.8)	12 (18.2)	7 (10.6)	

** $p < 0.01$, * $p < 0.05$

からも今回の授業実践は調理技能の向上に有効だったといえる。

(4) 家庭での料理に関する手伝いの頻度

授業実践前後のお手伝いの頻度の変容を表5に示す。「料理の手伝い」と「後片付けの手伝い」には変化が見られなかったが、「配膳の手伝い」において「毎日している」と回答した者が有意に増加し、「ほとんどしていない」と回答した者は減少した ($p < 0.01$)。配膳の手伝いは比較的簡単な手伝いであるため、頻度が増加したのではないかと考えられる。しかし、調理操作の自信度が向上したほど大きな変化はみられなかった。このことから今回の実践は具体的な調理技能の向上にはつながるが、家庭での手伝いの頻度に影響を与えるまでには至らなかったと思われる。

(5) 調理操作の自信度と家庭での調理実践頻度との関連

「料理の手伝い」の頻度について全体の傾向では変

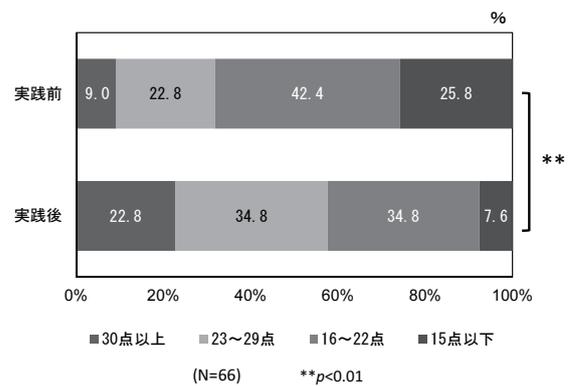


図7 授業実践前後における調理操作9項目の自信度の合計点の割合

化は見られなかったが、個人の頻度の変化を確かめたところ66名のうち、手伝いの頻度が増加した者は18名(27.3%)だった。反対に頻度が低下した者は17名(25.8%)だった。

「料理の手伝い」の頻度と調理操作の自信度との関係を表6に示す。授業実践前後で手伝いの頻度が増加

小学校家庭科における調理技術の向上を目指した授業の開発

表5 授業実践前後における家庭での料理に関する手伝いの頻度の変容

質問項目	人 (%)				有意差
	毎日	週 3.4 回	週 1.2 回	ほとんどしていない	
料理の手伝いをしていますか					
事前	8 (12.1)	16 (24.2)	17 (25.8)	25 (37.9)	n.s.
事後	11 (16.7)	14 (21.2)	19 (28.8)	22 (33.3)	
配膳の手伝いをしていますか					
事前	20 (30.3)	16 (24.2)	16 (24.2)	14 (21.2)	**
事後	29 (43.9)	17 (25.8)	12 (18.2)	8 (12.1)	
食後の片付けの手伝いをしていますか					
事前	31 (47.0)	11 (16.7)	14 (21.2)	10 (15.2)	n.s.
事後	29 (43.9)	12 (18.2)	16 (24.2)	9 (13.6)	

表6 調理操作の自信度と家庭での手伝いの頻度との関係

手伝いの頻度	調理操作の自信度の上昇		
	14~7点	6~1点	0点以下
増加 (N=18)	11 (52.3)	4 (13.3)	3 (20.0)
変化なし (N=31)	6 (28.6)	18 (60.0)	7 (46.7)
低下 (N=17)	4 (19.1)	8 (26.7)	5 (33.3)

した者のうち、調理操作の自信度（合計点）が7~14点上昇した者は11名（52.3%）だった。これに対し、手伝いの頻度が低下した者では4名（19.1%）だった。以上のことから、家庭での手伝いの頻度が増加した者ほど調理操作の自信度も上昇する傾向にあることがわかった。これは授業で行ったことを家庭でも実践したため、調理技術が高くなったと考えられる。

5. まとめ

今回の授業実践でとりあげた9項目の調理操作はすべてにおいて有意に習得されていた。特に実践前に「経験がない」と回答した者が多かった項目において大きく自信度が上昇した。さらに、調理する経験を増やすことで自信度も上昇することがわかった。以上のことから、本実践での授業内容は調理技能の習得・向上に有効であったといえる。また、家庭での手伝いの頻度が増加した者ほど調理操作の自信度も増加する傾向にあることがわかった。しかしながら、家庭での手伝いの頻度が増加した者はわずかであり、今後はさらに家庭での実践につなげることを重視した授業の検討をしていきたい。

参考文献

- 厚生労働省：「国民健康・栄養調査」, 2010
- 文部科学省：「食に関する指導の手引き—第1次改訂版—」第1章, 2010
- 磯部由香・宮園愛・成田美代：男子大学生の調理技能と食生活, 三重大学教育学部紀要, No.59, p.101-105, 2008
- 磯部由香・早川巳貴・平島円：小学生を対象とした料理教室を通じた食教育, 食育学会誌, No.6 (2), p.207-213, 2012
- 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：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, No.30, p.149-156, 2007
- 川嶋かほる・小西史子・石井克枝・河村美穂・武田紀久子・武藤八恵子：調理実習における学習目標に対する教師の意識, 日本家庭科教育学会誌, No.46 (3), p.216-225, 2003
- 文部科学省：「学習指導要領解説 家庭科編」2008
- 文部科学省検定教科書：「新しい家庭5・6」, 東京書籍, 2011
- 文部科学省検定教科書：「わたしたちの家庭科」, 開隆堂, 2011
- 磯部由香・中村由紀子・平島円・吉本敏子：小学生を対象とした調理技能の向上に着目した食教育の実践, 三重大学教育学部附属教育実践総合センター紀要, No.33, p.39-44, 2013