

調査報告

調理用語の理解と行事食・家庭料理の現状に関する一考察

石 澤 恵美子・神 原 史 織・坂 本 恵

Investigation of the Students' Knowledge of Food Technical Terms,
Actual Conditions Related to Special Food, and Home Cooking

ISHIZAWA Emiko, KANBARA Shiori and SAKAMOTO Megumi

Ⅰ 背景と目的

2002年度より管理栄養士養成施設においては、新カリキュラムの施行により調理関連科目の単位数は減少傾向にあるが¹⁾、入学時の調理技術や知識が不十分な学生も多く懸念されるところであり、基礎的な調理技術や調理方法を効率よく修得するためには、調理用語を正しく理解し実践することが重要である。

また、多種多様化された現代社会の中で育ち、成長してきた学生たちの家庭における行事食や伝承していきたい家庭料理を調査することは、各自の食生活を再認識する機会になると考えた。

そこで、本研究では調理用語とともに、行事食と伝承したい家庭料理の実態を調査し、調理教育の基礎資料とすることを目的とした。

Ⅱ 研究方法

1.調査対象者

(1) 調理用語について

北海道文教大学人間科学部健康栄養学科の管理栄養士養成課程の1年生162名（男子28名・女子134名）を対象とし、有効回答率は100%であった。

(2) 行事食について

北海道文教大学人間科学部健康栄養学科の管理栄養士養成課程の1年生77名のうち、回答に不備が無い72名（男子15名・女子57名）を対象とし、有効回答率は93.5%であった。

(3) 家庭料理について

北海道文教大学人間科学部健康栄養学科の管理栄養士養成課程の1年生78名のうち、回答に不備が無い75名（男子10名・女子65名）を対象とし、有効回答率は96.2%であった。

2. 調査時期と方法

調査は2007年4月から5月の入学直後に実施した。調理用語の認知度・理解度についてはアンケート用紙を配布し、その場で記入後回収した。行事食と家庭料理については、料理作成用紙（レシピ・料理の写真添付用）と料理に関するアンケート用紙を配布し、1週間後回収した。

3. 調査内容

(1) 調理用語について

料理作成の現状、料理本や料理番組などで日常的に目にしたり、耳にする頻度が高いと思われる「いたずり」「おとしぶた」「すがたつ」「すりきり」「あぶらぬき」の5つの用語の認知度を質問し、理解していると自己判断した用語については意味を自由記述させた。また、用語は文字による視覚での先入観をなくすため、ひらがなを用いた。回答については、選択式ではなく自由記述式とさせた（資料1）。用語の意味は食品解説つき新ビジュアル食品成分表²⁾を参考にし、「正しく理解している」、「理解している箇所とそうではない箇所がある」、「理解していない」、「無回答」の指標4項目（表1）を定め評価した。

表1 理解度の指標

理解度の指標
A・・・正しく理解している
B・・・理解している箇所とそうではない箇所がある
C・・・理解していない
D・・・無回答

(2) 行事食について

対象者の家庭において実施している行事食については、我が国で古くから実践されている食事をともなう1年間の行事17種類^{3), 4)}より選択させた。また、家庭の行事で食される料理を

作成し（料理名・行事名）、作成時の指導者の有無とその続柄、料理作成時に大変だったこと、調理する時に大切なこと、料理を作成した感想などを自由記述させ（資料2①②）、作成した行事食の写真を添付させた（写真1・2）。



写真1 ちらし寿司



写真2 赤飯

(3) 家庭料理について

家庭料理の中で伝承していきたい料理を作成し、作成時の指導者の有無とその続柄、料理作成時に大変だったこと、調理する時に大切なこと、料理を作成した感想などを自由記述させ（資料3①②）、作成した料理の写真を添付させた（写真3・4）。



写真3 肉じゃが



写真4 ハンバーグ

(4) 統計処理

調査データは集計後、エクセル統計用アドインソフト「Statcel 2」⁵⁾を用いて検定を行なった。検定は X^2 独立性の検定を用い、有意水準を1%とした。

Ⅲ 結果と考察

1. 調理用語について

1) 認知度

調理用語の調査を実施するにあたり、対

象者の調理経験の現状を質問したところ、19.4%が「調理はよくする」、80.6%が「調理はあまりしない」と回答していた（図1）。調理用語の認知度については、「おとしぶた」96.9%「すりきり」74.1%「あぶらぬき」66.0%が知っているとは回答していた（図2）。「調理はよくする」と回答した者は、設問したすべての調理用語を認知していることに有意な関連が認められた（図3）。しかし、「すがたつ」「いたずり」については認知度が低く、70%以上が知らなかったり、聞いたことがないと回答していた。これらのことから、料理本や料理番組に登場する頻度が高い調理用語も、入学後に初めて接するものが多数あることが確認された。認知度が高かった「すりきり」については、授業で指導を受けた後の調査

であったが、理解できていない学生がいたため、より細やかな指導が必要である。

2) 理解度

正しく理解されていたのは「すりきり」61.1%、「おとしぶた」50.0%、「あぶらぬき」40.7%であった。「すがたつ」「いたずり」については、無回答・未記載が50%以上であった（図4）。また、正しく理解をしていなかった用語については「あぶらぬき」「すがたつ」「いたずり」の順に多かった。「あぶらぬき」を低カロリー食で中年が好む食べ物であっさりした味、「すがたつ」を酢が煮立つことなどの記述（表2）があり、調理教育の場では、実技指導とともに、調理用語に関する指導時間を多くする必要性が示唆された。

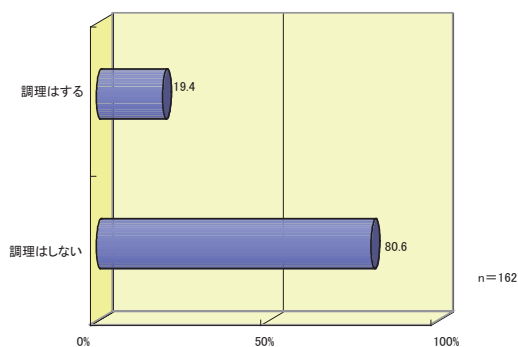


図1 調理経験

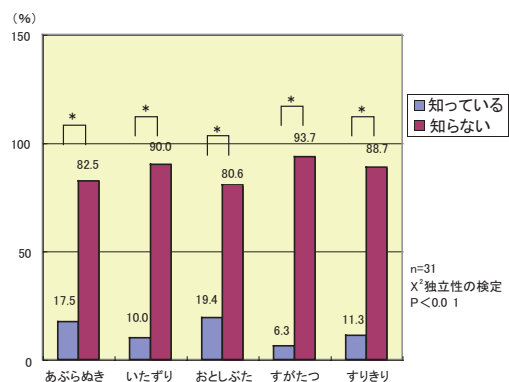


図3 調理経験と調理用語の関連

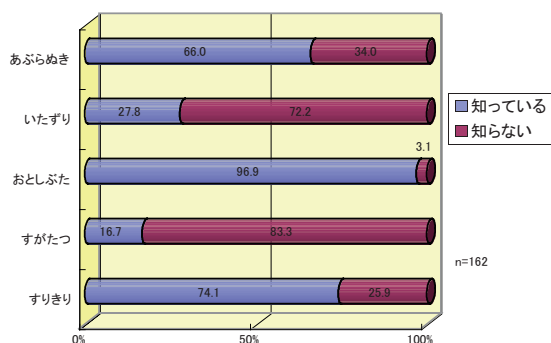


図2 調理用語認知の有無

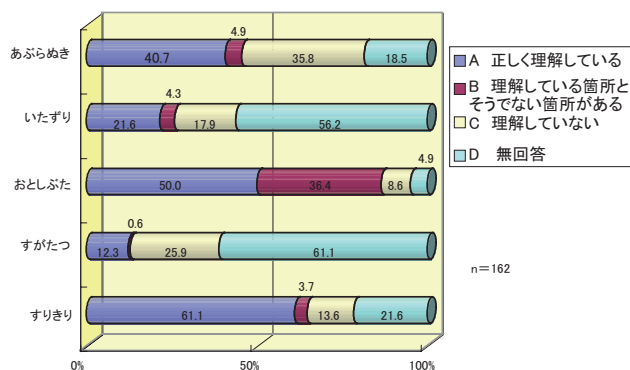


図4 調理用語の理解度

表2 正しく理解をしていなかった例

あぶらぬぎ	炒め物をしている時に出了余分な油をとること
	低カロリー食で中年が好む食べ物であつさりした味
いたずり	かつお節を削る作業のこと
	野菜などを板のように切ること
おとしぶた	蒸し物のとき上にのせるふた
すがたつ	形がなくなるまで煮込むこと
	酢が煮立つこと
すりきり	すりつぶして刻むこと
	すりきれそうなくらいに薄く切ること

2. 行事食について

調査対象者の家庭で実施されている行事食は、クリスマス92.2%、元旦88.3%、年越し81.8%の順に多く（図5）、我が国における年末年始の行事がいずれも高率の回答であり、象印調査シリーズ「行事食に関する調査」⁶⁾と同様の結果であった。今回の調査では、性別比較については行っていないが、ひな祭りと子供の日にについては、調査対象者の属性から、男女差によるものであると思われる。

家庭での行事食として自分の好きな料理2品を作成した結果、ちらし寿司、鶏のから揚げ、茶碗蒸し、赤飯の順であり、お祝いに登場する頻度が高い料理が多かった（図6）。レアチーズケーキなどの洋菓子を作成した学生もあり、現代の行事食の様子が窺える結果であった。

学生が選択し作成した料理の行事は、誕生日、クリスマス、ひな祭りの順に多く（図7）、家庭で実施されている行事とほぼ同様の結果であった。調理時の指導状況については83.1%が直接または電話で指導を受けており、受けなかった場合についても料理本やインターネット、携帯電話のメー

ル機能を利用した指導を受け作成していた（図8）。

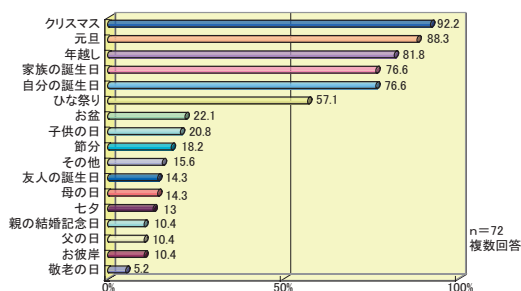


図5 家庭で実施されている行事食

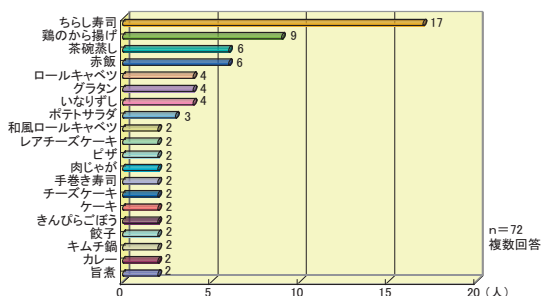


図6 作成した行事食料理

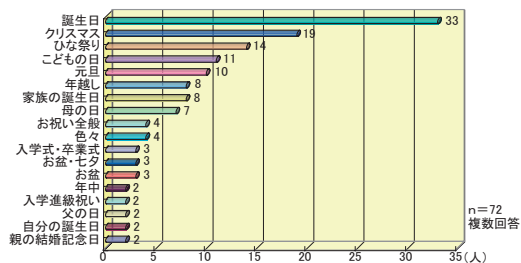


図7 作成した料理の行事

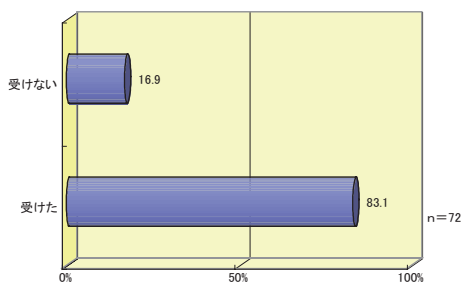


図8 指導の有無 (行事食料理)

行事食作成時の調理指導者は母との回答が大多数を占め、このことは、筆者らが調査した「おせち料理作り」、「次世代へ伝えたい料理」^{7), 8), 9)}の指導者と同じ結果であり、家庭における食教育は母から子へと伝授されることは、望ましいことであると考えられる。

行事食料理作成後の感想については、包丁使いや火加減などが難しかったという技術面での感想や、生まれて初めて揚げ物をしたなど調理体験をする良い機会になったようだ。

また、食べる側のことを考えて作ること大切である、人のために料理を作るのは楽しいという感想があった半面、今後は自分で作ることはないと思うという食の指導者を目指している学生としての自覚が伝わらないものもあった（資料4）。

3. 家庭料理について

家庭料理の中から伝承していききたい料理2品を作成した結果、普段の食卓に登場する機会が多いと考えられる肉じゃが、ハンバーグの順に多く、グラタン、たけのこの煮物、酢豚、ケーキなど、多種多様な料理が作成されていた（図9）。また、秋田の郷土料理である「あさづけ」を作成した学生もいた。あさづけは、うるち米やもち米を粉にして煮たものに、季節の野菜や果物を彩りよく散らした美しく風味豊かな米のデザート¹⁰⁾である。

調理時の指導状況については84.6%が直接または電話で指導を受けており、受けなかった場合についても料理本、パソコンや携帯電話のメール機能を利用した指導などを参考にしており、行事食作成時と同様の結果であった（図10）。料理作成後の感想については、母親とのコミュニケーション、

家庭の味の伝承、料理を通して家族へ貢献したいなどがあった（資料5）。

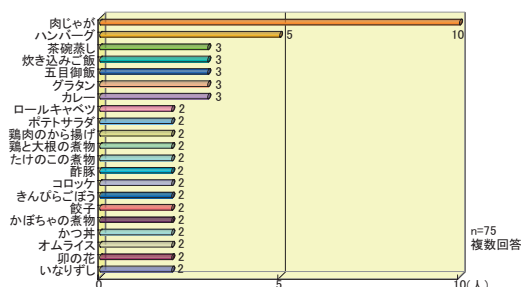


図9 作成した家庭料理

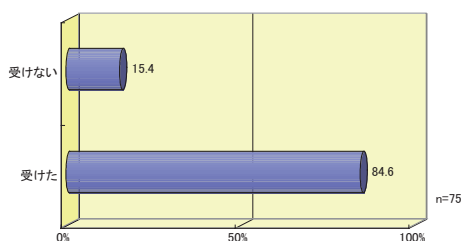


図10 指導の有無（家庭料理）

IV まとめ

北海道文教大学人間科学部健康栄養学科の管理栄養士養成課程の1年生を対象として、調理用語の理解と行事食・家庭料理の実態に関する調査を実施し次の結果を得た。

- 1) 調理教育において、調理用語を正しく理解し実践することは重要であると考え、基礎的な調理用語について調査を実施した結果、「おとしぶた」「すりきり」については、認知度、理解度ともに高い結果であったが、「いたずり」については、認知度、理解度ともに低い結果であった。
- 2) わが国の伝統的行事食である正月料理とともに、クリスマス、自分や家族の誕生日などの行事食は対象者の80%以上の家庭

で実施されていたが、彼岸や敬老の日の実施率は10%未満であった。

- 3) 学生の作成した行事食については、ちらし寿司、鶏のから揚げ、茶碗蒸し、赤飯の順に多く調理されていた。その他は、グラタン、キムチ鍋、など多種多様な料理が作成されていた。
- 4) 伝承したい家庭料理については、肉じゃが、ハンバーグの順に多く、グラタン、たけのこの煮物、酢豚など日本食の定番料理がある一方、西洋料理や中国料理などが作成され、現代日本の日常食を反映する内容であった。
- 5) 調理指導者は母親であるという回答が多く、母から子へと家庭の味が伝授されている現状が確認された。

以上のことにより、学生が大学に入学するまでの調理経験は少なく、基礎的な調理用語、調理技術を細やかに指導していく必要性が確認された。また、伝統的な行事食についても食文化伝承の観点から、さらに教育していく必要性が示唆された。

本研究の一部は、第54回日本栄養改善学会学術総会（2007年9月20日、長崎ブリックホール）において発表した。

謝辞

本調査をまとめるにあたり、アンケート調査にご協力いただいた本学人間科学部健康栄養学科の1年生に深謝いたします。

参考文献

- 1) 文部科学省中央教育審議会 栄養士管理栄養士制度の概要
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/siryo/002/04012001/006/006.htm
- 2) 鈴木一行, 食品解説つき新ビジュアル食品成分表【増補版】, 大修館書店, 2006
- 3) 新谷尚紀, 日本の「行事」と「食」のしきたり, 青春出版社, 2007
- 4) ミツカングループニュースリリース 現代家庭の“ハレの日”の食卓
<http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/2003news/030408.pdf>
- 5) 柳井久江, 4Stepsエクセル統計【第2版】, オーエムエス出版, 2004
- 6) 象印調査シリーズ「行事食に関する調査」
<http://www.zojirushi.co.jp/topics/gyoji.html>
- 7) 坂本恵, 石澤恵美子, 正月料理の実態, 北海道文教大学研究紀要第29号, 2005
- 8) 石澤恵美子, 坂本恵, 正月料理の実態 (第2報), 北海道文教大学研究紀要第30号, 2006
- 9) 石澤恵美子, 竹内奈生美, 坂本恵, 大学1年生が考える次世代に伝えたい料理, 北海道文教大学研究紀要第31号, 2007
- 10) 秋田県庁公式 美の国秋田ネット <http://www.pref.akita.jp/fpd/shokubunka/shoku-04.htm>
(2008年1月24日受稿)

資料 2 ①

行事食作成に関するアンケート調査

1年 組 番 氏名

以下の質問にお答え下さい。

1. 年間の行事として食事を伴いお祝いする日はいつですか。(複数回答)

- ①元旦 ②節分 ③ひな祭り ④お彼岸 ⑤子供の日 ⑥母の日
⑦父の日 ⑧七夕 ⑨お盆 ⑩敬老の日 ⑪クリスマス ⑫年越し
⑬自分の誕生日 ⑭家族の誕生日 (どなたですか) ⑮友人の誕生日
⑯親の結婚記念日 ⑰その他 ()

2. 今回作成した行事料理の名前を記入してください。()には何の行事なのかを記載してください。

- ① ()
② ()

3. 調理する時にどなたかの指導を受けながら作りましたか (電話も含む)。

- ① はい ② いいえ

4. はいと回答した方はどなたの指導を受けましたか。

- ① 母 ② 父 ③ 祖母 ④ 祖父 ⑤ 姉 ⑥ 兄 ⑦ 友人 ⑧ その他 ()

5. 4で回答した指導者の方とは一緒に調理しましたか。

- ① はい ② いいえ

6. 5でいいえと回答した方はどのような方法で指導を受けましたか (例: 電話など)。

7. 今回の料理を作成するにあたり一番大変だったことを記入してください。

8. 調理する時に大切だと思うことを自由に記入してください。

9. 今回の料理を作成した感想を自由に記入してください。

月 日 記載

*ご協力ありがとうございました。

資料 2②

レシピ作成用紙（行事食）

年 組 番 氏名

実施月日 月 日 ()	調理時間	種類・調理操作	
料理名		選択理由	
材料（4人分）	分量	材料（4人分）	分量
作り方（箇条書き）			
<div>使用器具</div> <div>感想</div>			

資料 3①

家庭料理作成に関するアンケート調査

1年 組 番 氏名

以下の質問にお答え下さい。

1. 今回作成した料理の名前を記入してください。

①

②

2. 調理する時にどなたかの指導を受けながら作りましたか（電話も含む）。

① はい ② いいえ

3. はいと回答した方はどなたの指導を受けましたか。

① 母② 父③ 祖母④ 祖父⑤ 姉⑥ 兄 ⑦ 友人 ⑧その他（ ）

4. 3ではいと回答した方は一緒に調理しましたか。

① はい ② いいえ

5. 4でいいえと回答した方はどのような方法で指導を受けましたか
(例：電話など)。

6. 今回の料理を作成するにあたり一番大変だったことを記入してください。

7. 調理する時に大切だと思うことを自由に記入してください。

8. 今回の料理を作成した感想を自由に記入してください。

月 日 記載

*ご協力ありがとうございました。

資料 3②

レシピ作成用紙（家庭料理）

年 組 番 氏名

実施月日 月 日 ()	調理時間	種類・調理操作	
料理名		選択理由	
材料 (4 人分)	分 量	材料 (4 人分)	分 量
作り方 (箇条書き)			
使用器具			
感想			

資料 4

行事食作成後の感想

I

行事がある時は外食することが多いため、レシピの考案に困った。しかし、自らが楽しみながら調理し、食べる人のことを考えながら作ることは大切なことだと思う。

今回、料理を作成した感想として、市販品を購入することが多いが、実際に作ると大変だと感じ、料理作成者のことを考え残さず感謝をして食べるべきだと感じた。

IV

火力調節が難しく大変だった。味も大切だと思うが出来上がりの見た目も大切だと思った。感想としては、料理を作ることは好きなので楽しかった。

改めて料理の経験不足を感じ、努力していかなければならないと思った。

II

今回、ちらし寿司を初めて作ってみたが、手際が悪く大変であった。

手際や手順よく調理をすることは、非常に大切なことだと感じた。

料理を作成し、なかなか料理をする機会がなく、腕も上達しないので、今後は少しでも時間を作り料理に慣れていきたい。

V

はかりがデジタルではなかったので難しかった。今回は薄味に調味した、自分では好みの味ではなかったが、両親が喜んでくれたので嬉しかった。

頭で理解していても、技術不足で思うように進まず、時間との勝負だった。これからは手際よく調理できるように頑張りたい。

III

大変だと感じることは無かった。調理をするときは、安全面に注意をし、愛情を込めて調理することが大切だと思った。

回数を重ねるごとに上達すると思うので、食材を変えたりバリエーションを増やしてみたい。

VI

下準備と後片付けにかなり時間がかかり大変だったが、調理する時は楽しく行なうことが大切だと感じた。しかし、とても楽しく調理ができた。

料理は時間配分や下準備のことを考えたりと、頭を使うものだ改めて思った。

資料 5

家庭料理作成後の感想

I

味付けの際、少しの調味料の違いで味に大きな変化が出てしまうので、気をつけなければいけないと思った。

手早く作ることも大事だけれど、時間をかけてゆっくり作ることも、味を引き出す上では大事だと思った。

IV

料理の経験が浅かったので大変だったが、楽しくできた。これからもどんどん料理を作っていき、切り方や手順を考えられるようにしたいと思う。

家族に美味しいと言ってもらい、充実感を得られた。もっと自分の家庭の味を覚えたいと思った。

II

自分ではあまり料理をしないので、これからはしっかり覚えて次世代に伝えていきたい。

自分で作り美味しく出来たと思ったが、やはり手際の良さなど、まだまだ母から多くを学ばなければならないと感じた。簡単な料理ほど経験の差が大きく出る気がした。

V

母と料理をする良い機会になった。一緒に料理をすることを一番喜んだのは母だった。母の作る料理を自分も作れるようになり、また、自分の子供にも伝えたいと思う。

一人暮らしをしても自炊を楽しんでしようと思った。

III

空いた時間でどのくらい準備や片付けをできるかが大切だと思った。

安全面、衛生面を考慮し、肉、野菜を中心にバランスよく栄養価の高い料理を作ることが出来た。

VI

予想していた時間と量が実際と違っていた。

計量することで、調味料の加減がわかったり数字で示された食材の量が実際に目で見ることができた。

目分量で行っていた料理を計量しながら行うことは、栄養面でも作業面でも大切なことだと感じた。

Abstract

This investigation is about the relation between the knowledge of food technical terms and cooking. It also investigates the relation between the knowledge of food technical terms, and the attitude toward special food and home cooking.

For the university students who are brought up in the modern society, it is important to have the knowledge of Japanese traditional food. And because they have little experience in cooking it is important to learn food technical terms.