

資料

調理実習におけるデモンストレーションの役立ち感

—家庭科教育との関係をふまえて—

杉村 留美子・古郡 曜子*

(2013年12月25日受稿)

抄録： 本研究は、家庭科教育における調理実習の効果的な進め方として、管理栄養士養成課程の調理実習を対象とし、調理過程を実演で示すデモンストレーションに着目した。このデモンストレーションからの体得を“役立ち感”として、質問紙による意識調査を行った。結果、デモンストレーションの視聴には、「分かり易い」、「ミスが少なくなる」「役に立つ」などの役立ち感がみられ、特に過去の調理経験が多いほど肯定的な意見が多くなる傾向があった。また、調理技術の向上に伴う役立ち感が調理への楽しさを増幅させている状況も伺えた。

I. 諸言

自身の体験的成長における自己認識を表す言葉として“役立ち感”という表現がある。中屋らはこの役立ち感に着目した研究で「役立ち感には、学習意欲を高める媒介としての役割がある」と報告している¹⁾。また、長沢は「数ある授業の中で役立ち感を肯定する生徒は調理実習に多い」ことを指摘している²⁾。そこでは、調理実習を通して得た体験的な成長を「役立ち感」として認識し、さらには自身の将来を見越して自分の生活に役立つかもしれないという期待を「役立ち感」として捉えていることを明らかにしている。

一方、中学校学習指導要領における家庭分野の目標は、実践的・体験的な学習活動を通して生活の自立に必要な基礎的知識及び技術を習得することである³⁾。地域の食材を生かすなどの調理を通して地域の食文化について理解することが求められ、そのためには「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」と記載されている。しかし、調理実習を授業で行う場合、生徒の未熟な調理技術に

加えて、実習に充てる時間数、生徒の人数、実習室の設備、衛生や安全など、様々な問題があり、多くの学校で1名配置の家庭科教諭が調理実習を行うには過大な能力が求められる⁴⁾。したがって、実際の授業では技能習得よりも「何をどれだけ食べるか」を考える栄養学的知識の理解を目標とする観点が多く見られ⁵⁾、調理技能の習得は生徒の個々に任せているという現状がある。

そこで、本研究では中学校において調理実習をより効果的に進めることが出来ないかと考え、大学の管理栄養士養成課程における調理実習を対象とし、調理過程を実演で示すデモンストレーションに着目した。このデモンストレーションからの体得を“役立ち感”として表わし、デモンストレーションに対する意識調査を行った。また、調理実習においては、個々の調理技術の差によって“役立ち感”に関する意識や期待度の違いが推察されるため、過去の調理経験の有無による比較検討も合わせて行った。

Ⅱ. 調査方法

対象は管理栄養士養成校に在籍する大学生である。調理実習を受講した際の調理デモンストレーションを視聴した学生を対象として質問紙による調査を行った。調査時期は2011年7月～8月であり、研究の目的と倫理的配慮を説明して同意を得た者から回答を得た。有効回答率は100% (244名)であった。質問紙の内容は、①小学、中学、高等学校時の家庭での調理経験、②現在の調理状況、③テレビやネットサイトからの調理に関する動画視聴状況、④大学調理実習におけるデモンストレーションの感想、⑤調理の楽しさ、⑥中学、高等学校におけるデモンストレーション授業の回数についての6項目からなる。また、大学入学以前における調理経験の状況を調べるべく、「高校生の頃に調理をしていた(手伝いによる調理を含む)」の設問に対し、「よくしていた」と回答した群を調理あり群 (n=69) とし、「時々していた」または「していない」と回答した群を調理なし群 (n=175) に分類し、質問紙の各設問による回答状況をグループ別にクロス集計を行った。

Ⅲ. 結果

1. 現在の調理状況

現在の調理状況として、「調理をよくしている」と回答したのは調理あり群62.3%、調理なし群19.4%であった(表1)。調理あり群においては、「調理を時々している」と合わせると97.1%となり、これまでの調理経験は継続されていることが伺える。一方、調理なし群では、「調理をあまりしていない」との回答が33.7%であり、調理あり群の2.9%と比べても高値を示した。

2. 過去の調理経験との関係

高校生以前における過去の調理経験として、中学生時代と小学生時代の調理経験の有無を調べた(表2)。調理あり群では、小学生時代に「調理をよくしていた」のは56.5%、中学生時代では69.6%に対し、調理なし群では、小学生時代17.1%、中学生時代5.1%と有意に低い結果であった。調理なし群では「調理を時々していた」の回答が最も多かったものの(小学生時代57.7%、中学生時代71.4%)、「調理をあまりしていない」の割

表1 現在の調理の様子

	調理あり群	調理なし群
調理をよくしている	62.3	19.4
調理を時々している	34.8	46.9
調理をあまりしていない	2.9	33.7

%, n=244

表2 過去(小学生・中学生)の調理経験との関係

	小学生時代		中学生時代	
	調理あり群	調理なし群	調理あり群	調理なし群
調理をよくしていた	56.5	17.1	69.6	5.1
調理を時々していた	40.6	57.7	29.0	71.4
調理をあまりしていない	2.9	25.1	1.4	23.4

%, n=244

り合いが高く、小学生時代では25.1%、中学生時代は23.4%となり、調理あり群の小学生時代2.9%、中学生時代1.4%と比べても有意に高い結果となった。

3. 調理デモンストレーションに対する意識

図1は、調理実習のデモンストレーションに対する意識の違いについての結果である。ほぼ全ての設問において調理あり群に高い結果となり、特に「デモンストレーションで調理が好きになった」、「デモンストレーションはわかりやすい」、「デモンストレーションは楽しい」、「デモンストレーションは生活に役立つ」の設問において有意に高い結果となった。「デモンストレーションを見ないと間違える」の設問では、調理なし群の方が高い結果であったが、有意な差はみられなかった。

自由記述では、調理あり群において「デモンストレーションがあるから大きな失敗をしないで調理ができる」、「スムーズに調理を行えると思う」、「調理の段取りが良くなったり、自分では絶対に気が付かない留意点わかる」、「調理器具や食材等の知識が深まる」といった肯定的な記述が多くみられた。一方で、「見たいところが省略されることがある」、「聞かなくてもできそうだと

うことがある」との記述もみられた。調理なし群では、「実際の手順や加減がわかるので実習に組みやすかった」、「特に魚のさばき方は見ないとわからない」「テキストプリントで見ると実際に見るデモンストレーションとはかなり異なってくる」、「わかっているつもりでもデモンストレーションを見て初めて気付くことも多い」、「料理初心者の私でも分かりやすい」、「スムーズに動くことができる」、「完成までの全過程を見せてもらえると最終的な料理のイメージがつかみやすくなる」などと、デモンストレーションを肯定的に捉える回答に対し、「たまに速すぎてついていけないことがある」、「何をしているのかわからないときがある」、「多くの情報を取り入れなければならないので忘れることもあるし、頭に入りきらない」、「デモンストレーションを見てからでないといけないところがある」など、技術不足に伴うとも考えられる否定的な回答やデモンストレーションによる実演がないと調理を進めることが困難であるとの回答がみられた。

4. 「調理の楽しさ」と調理経験との関係

図2は調理の楽しさと調理経験との関係である。調理をする際の「楽しい」という気持ちに対

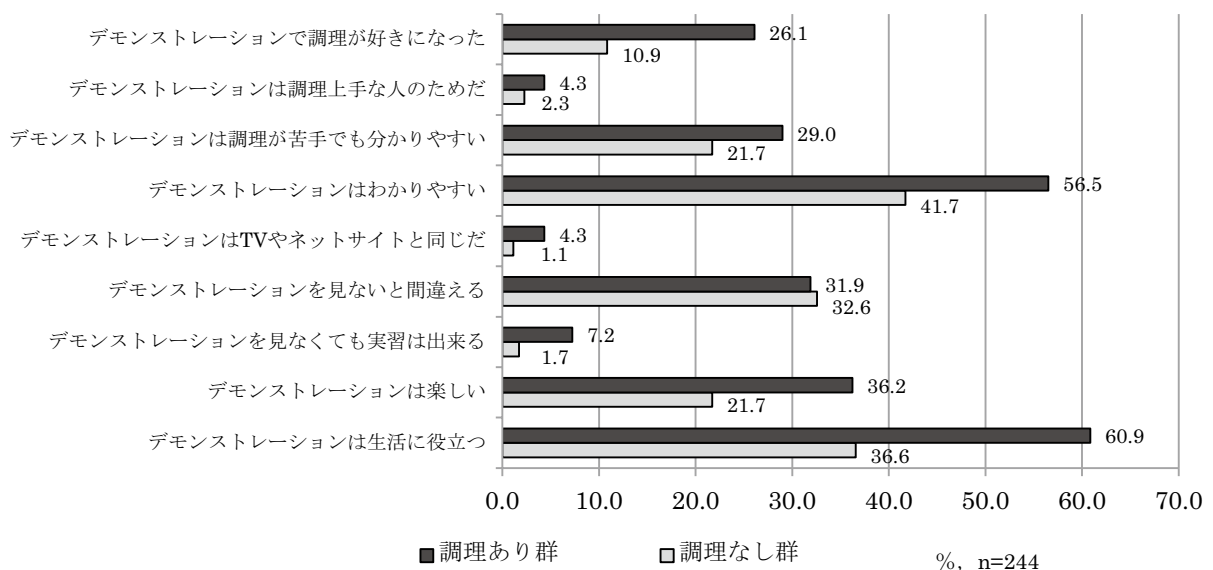


図1 調理デモンストレーションに対する意識の違い

して影響すると考えられるそれぞれの要因に「とても思う」と回答した結果を調理経験別にまとめた。いずれの設問においても調理あり群において高い結果となり、特に「実習グループで作るのが楽しい」、「手作りそのものが楽しい」、「料理に慣れることは楽しい」、「料理に自信のつくことが楽しい」、「他の料理に応用できることが楽しい」において調理あり群に有意が高い結果であった。

自由記述では、「1人で作ることも自分の力になるし、友達と作ると楽しみながらできる」、「調理実習で行ったことを、家で活かせるのは楽しい」、「人に食べてもらって美味しいと言ってくれると作りがいがある」、「様々な材料を用いて栄養の事を考えて作り、誰かに喜ばれることが嬉しい」、「調理実習を通して腕が上がったと母に言われたのでまた頑張ろうと思った」、「料理を作るのは楽しい

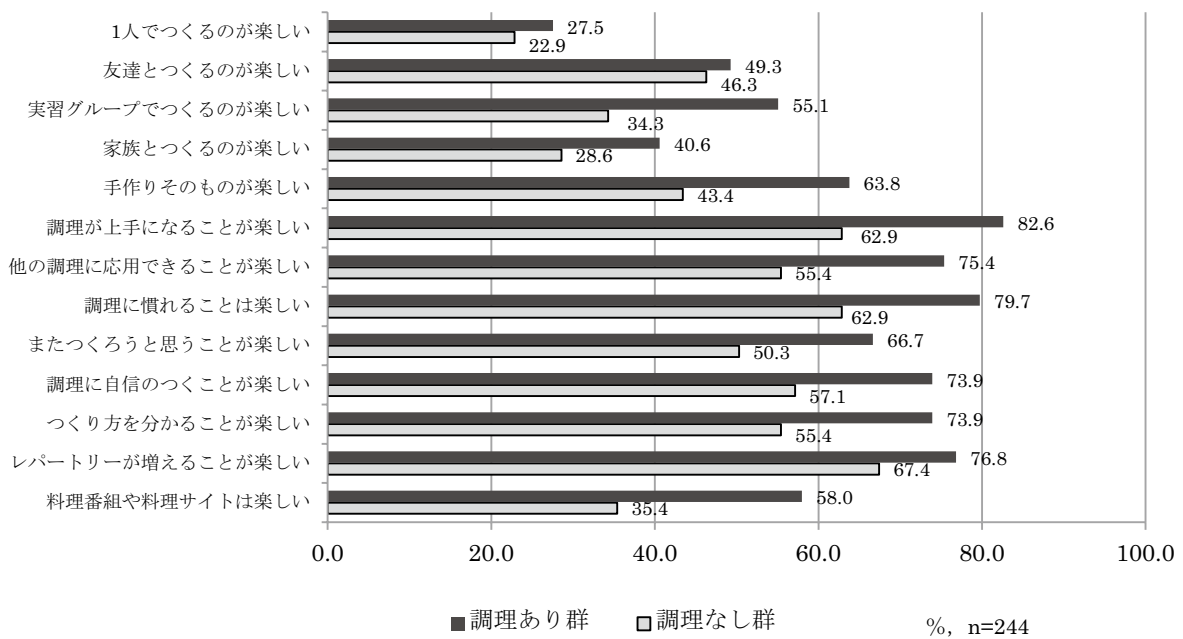


図2 「調理の楽しさ」と調理経験との関係

表3 料理の作り方の映像視聴について（現在）

	よくある	時々ある	ない
料理番組や料理サイトを見る	46.3	45.5	8.2
料理番組や料理サイトは面白い	54.5	35.7	9.8
料理番組や料理サイトはわかりやすい	32.8	56.1	11.1
料理番組や料理サイトをみても作り方が分からないことがある	11.9	59.4	28.7

% , n=244

が、苦手なのでもっと要領よくできるように努力していきたい]、「自分が作った物を誰かにおいしいと言って食べてもらえると嬉しい]、「実習を通してグループのメンバーと仲良くなっていったのが楽しかった」との記述があった。一方、調理なし群では、「調理実習で友達を作ることは楽しいと思う]、「料理は慣れるまでが大変だが慣れるととても楽しいと思った]、「作ったものをおいしいと言ってもらえるのが楽しい]、「献立を作成するのが楽しい]、「誰かが喜んでくれるのが嬉しい。レパトリーが増えてさらに応用できるようになるともっと楽しいと思う]、「今まで料理をしたことがなかったので、毎日新しい発見があって楽しい」の意見に対し、「料理を作れるようになるのは楽しいが、毎日作っていると面倒だと感じることも多い]、「料理は楽しいがあまり上手ではないと感じる]、「仲良くやれるのであれば実習グループや家族で作るのは楽しい。実習グループでは時として相性の悪い人との組み合わせがある。個々の調理技術の違いなどから、上手く統制が取れない等、足の引っ張り合いにもなりかねないため、楽しいことばかりではないと感じた」などがあつた。

5. 調理の映像視聴について

表3は「テレビやインターネットにおける料理の作り方の映像視聴について」の結果である。「料理番組や料理サイトを見る」の問いでは「よくある]、「時々ある」を合わせると91.8%と大多数の人が映像を視聴しており、「料理番組や料理サイトは面白い」では「よくある]、「時々ある」を合わせると同様に90.2%と高値を示し、映像を面白く視聴している状況が伺えた。「料理番組や料理サイトのつくり方はわかりやすい」では、「時々ある」の回答が最も多く56.1%であった。対する質問の「料理番組や料理サイトをみても作り方が分からないことがある」においても「時々ある」に最も多い回答がみられ、59.4%であった。

IV. 考 察

1. デモンストレーションの役立ち感

この度の調査では、デモンストレーションに対する有用性の評価を「役立ち感」として捉えた。「デモンストレーションで調理が好きになった]、「デモンストレーションはわかりやすい]、「デモンストレーションは楽しい]、「デモンストレーションは生活に役立つ」の設問に対し、「とても思う」という回答が多い結果であったことから、デモンストレーションの「役立ち感」の多さが伺える。また近年、テレビでは料理番組が頻回に放映され、多様な内容からも調理場面を目にする機会が多くなった。さらには、ネットサイトによる映像視聴でさえも、テレビと同様に容易に視聴できるという環境から、視聴映像には「見慣れている」現状があるだろう。その現状からも調理実習の説明の際には、当然に視聴映像があるだろうという“期待”があるとも考えられる。しかし本研究からは、これらの視聴映像とデモンストレーションとを区別して捉えていることが伺えた。「インターネットなどに比べると実際の目で見て確かめられるのでとてもわかりやすい]、「料理の知識や切り方を教えてくれる丁寧さは料理番組よりわかりやすい]、「本やネットサイト、テレビを見ることで頭では理解できると思うが、それを調理として実践が出来るかは判らないため、調理実習前のデモンストレーションはとても大切だと思う]、「本やインターネットでは見ることでできない細かいところまで見ることもできるので料理下手な私でも理解ができた」などの意見があつた。

2. 調理経験の違いと役立ち感

小学生や中学生の頃の調理経験が多い「調理あり群」と、そうではない「調理なし群」に分類をして比較検討を行ったが、デモンストレーションに対する肯定的な意見は調理あり群において明らかに多い結果であった。よって、小学生や中学生のころから家庭で調理を行うことを習慣としている児童・生徒は、その後の調理技術の習得に違い

がでてくるであろう。調理に臨む段階で、調理に対する抵抗感が少ないとも考えられる。これは、調理なし群にみられた「デモンストレーションをみても、何をしているか判らないことがある」、「速くてついていけないことがある」などの自由記述からも伺うことができる。調理経験がある児童・生徒の方が、デモンストレーションを見ることで「調理が好き」になり、「分かり易い」と感じ、「楽しく」、「生活に役に立つ」と、より多く感じて調理を行っているのである。

3. 「楽しい」と思える環境因子

長沢は、調理実習には「食べる」という行為が伴いそこには快さの体験としての「おいしさ」が前提にあると報告している²⁾。その報告によると、家庭科教諭の調理実習では、楽しさと役立ち感の間には相乗効果のような現象があるという結果であった。本研究からも同様の結果みられ、「料理に慣れることは楽しい」、「料理に自信のつくことが楽しい」、「他の料理に応用できることが楽しい」など調理技術向上の実感が調理への楽しさを増幅させている記述が多くみられた。また、「調理実習で行ったことを家で活かせるのは楽しい」、「人に食べてもらって美味しいと言ってくれれば作りがいがある」、「様々な材料を用いて栄養の事を考えて作り、誰かに喜ばれることが嬉しい」など、他者への効果や評価も、別の環境因子として楽しさを増幅させていると考えられる。

4. 家庭科におけるデモンストレーション

調理実習の中でデモンストレーションの視聴が有用であることは明らかであろう。しかし、そこには教員への負担と労力が伴う。その負担や労力を上回るデモンストレーションの効果が明らかになった際、家庭科におけるデモンストレーションの積極的な導入が増えることが考えられる。本調査の結果からも、「デモンストレーションを見てから実習を行うことは、大学に入って初めて経験し、そのわかりやすさに大変感銘を受けている。

毎週の調理実習が楽しみになった」、「デモンストレーションは今までの中学・高校で学んできた家庭科の授業と異なり、難しい作業も全て間近で見ることができて分かり易かった」との記述があり、デモンストレーションを体験した学生の視点による貴重な意見でもある。大学生からみた家庭科観に関する報告では、現代の家庭科教育に求められているものとして、「自立した生活のための基礎的知識と技能の習得」、「実生活や将来の生活に役立つ・生かせる」とあげられており⁶⁾、デモンストレーションの「役立ち感」に対する認識とともに家庭科教育に求められている一面と考えられる。今後は、学生からの視点に加えて教員側の視点に焦点をあてるなど、家庭科におけるデモンストレーション実施の様々な課題を踏まえて、実践的な手立てを考えていきたい。

文 献

- 1) 中屋紀子, 長沢由喜子, 日景弥生, 高木直, 西内みなみ, 滝山景子: 高等学校必修家庭科履修者の感想文分析新構想研究東北地区のデータから(第1報). 日本家庭科教育学会誌, 44 (1): 41-51, 2001.
- 2) 長沢由喜子: 高等学校家庭科の調理実習にみる役立ち感. 日本家庭科教育学会誌, 46 (2): 126-135, 2003.
- 3) 文部科学省: 中学校学習指導要領, 技術家庭編. 2008.
- 4) 時友裕紀子, 井上由美子: 山梨県中学校家庭科における調理実習の学習に関する調査研究. 山梨大学教育人間科学部紀要, 11: 144-151, 2009.
- 5) 川村美穂, 江田恵: 家庭科教育の実践例に見る「調理実習」の現状と課題. 埼玉大学教育学部紀要, 54 (1): 11-22, 2005.
- 6) 志村結美, 大橋寿美子: 大学生の家庭科観. 教育実践研究, 13: 127-139, 2008.