

小学校教員養成課程学生の調理器具・用語に関する知識の実態

望月てる代¹，伊藤 圭子¹

要約

日常の調理に使用されていると考えられる調理器具等や食材の切り方に関して，小学校教員養成課程の学生がどの程度の知識を有しているかについて調査を行った。大学3年生を対象とし，調理器具等31種類，切り方15種類の写真あるいは図を示して，それぞれの名称を回答させた。回答者は，男子57名，女子78名であった。切り方の名称に関しては，すべて女子の正答率が男子より高かった。また，男女ともに正答率の高かった切り方は，みじん切り，いちょう切り，輪切り，であった。調理器具等の名称で正答率が高かったのは，男女ともにフライパン，まな板，鍋，包丁，と調理の基本的器具であり，家庭での所有率および使用率の高いと考えられる器具であった。一方，裏ごし器，茶托，のように家庭での所有率や使用頻度の低くなっていると思われる器具の正答率は非常に低かった。調理器具等の正答率は，家庭での所有率や使用率を反映しているものと推測された。

キーワード：家庭科，調理器具，切り方，大学生

1. はじめに

日本人の食事が，戦後洋風化してきたことは良く知られている。食事内容の変化に伴って調理方法や調理器具も変化していることが推測される。また，働く女性の増加や生活時間の変化からインスタント食品，冷凍食品など調理の簡便化も進んできた。

また，家庭で食材から調理を行う場合にも，調理時間の短縮，調理操作の簡便化が求められることから様々な新しい調理器具が導入されて，従来の調理器具の使用機会は減少していることが推測される。新しい調理器具や調理方法の増加によって，調理技術や知識が次の世代へと引き継がれていなくなっていると考えられる。

そこで，調理を行う上での基礎となる食材の切り方と一般的に使用されていると考えられる調理器具の名称を，次の世代をになう小学生を教える立場となる教員を目指している大学生がどの程度の知識を有しているかの実態を知ることが研究の目的とした。

2. 調査方法

H大学教育学部小学校教員養成課程に在籍する3年生を対象とし，2013年7月に質問紙調査により実施した。切り方については，基本的な切り方15種類の図を示して名前を記入させ，調理器具等

¹ 広島大学大学院教育学研究科

については、日常生活で使用されていると考えられる調理器具等 31 種類の写真を示して名前を記入させた。回答者は、135 名（男子 57 名，女子 78 名）であった。

結果は、クロス集計の後、 χ^2 検定を行った。

3. 結果

3.1 切り方について

切り方についての正答率を、表 1 に示す。

正答率の平均は、男子 40.5%，女子 49.9%であり、女子の方が 10%近く高い結果であった。

表 1 切り方の正答率

	(%)		
	男 (n = 57)	女 (n = 78)	
輪切り	71.9	79.5	
いちょう切り	80.7	87.2	
せん切り	68.4	73.1	
くし形切り	5.3	9.0	
小口切り	40.4	62.8	**
半月切り	71.9	73.1	
ささがき	54.4	71.8	*
そぎ切り	7.0	12.8	
色紙切り	0.0	0.0	
みじん切り	84.2	92.3	
乱切り	61.4	75.6	
短冊切り	38.6	66.7	**
拍子木切り	0.0	0.0	
さいの目切り	17.5	21.8	
ななめ切り	10.5	23.1	
平均 ±SD	40.5±18.3	49.9±17.4	

** $P < 0.01$

* $P < 0.05$

正答率は、すべての切り方において女子の方が高かったが、男女間で有意差の認められた切り方は、小口切り、短冊切り、ささがきの 3 つであった。

正答率の高かった切り方の上位 5 位までは、男子では 1 位みじん切り (84.2%)、2 位いちょう切り (80.7%)、3 位輪切りと半月切り (71.9%)、5 位せん切り (68.4%) であった。女子では 1 位みじん切り (92.3%)、2 位いちょう切り (87.2%)、3 位輪切り (79.5%)、4 位乱切り (75.6%)、5 位半月切りとせん切り (73.1%) であった。男女ともに上位 3 位までの切り方は、みじん切り、いちょう切り、輪切り、と全く同じであり、また正答率も 70%以上と高いことから、これらの切り方は男女ともに知識として良く定着していると認められた。

上位 5 位までの切り方で女子にのみ乱切りが入っていたが、これは日常生活での調理の実施状況による経験の差からきたものではないかと考えられる。

今回質問した 15 種類の切り方のうちで 50%以上の正答率を示したのは、男子では 7 種類、女子では 9 種類であり、約半分の切り方は名称の定着していないことが推測される。

正答率が 10%以下だったのは、男子ではくし形切り (5.3%)、そぎ切り (7.0%) の 2 種類であり、女子ではくし形切り (9.0%) のみであった。くし形切りは、小学校家庭科教科書に記載されている切り方で、家庭科授業の教材である野菜サラダの調理には良く用いられている切り方であるが、男女ともに正答率が低く、知識として定着していないことが認められた。

男女ともに正答率 0 であったのは、色紙切りと拍子木切りであった。これら 2 種類の切り方は、日常の調理であまり実施することのない切り方であることと、名前の由来となっている色紙、拍子木をあまり目にすることのないことが理由ではないかと考えられる。

管理栄養士課程に在籍する大学生に対する切り方の習得度を調べた報告では、「切り方のわからない」と回答した者が最も多かったのは「拍子木切り」の48.1%であり、少なかった切り方は「みじん切り」「輪切り」の1.3%であり¹⁾、本研究での結果とほぼ同様であった。

短大生の調理技術に関する調査結果では、切り方の名称ではせん切り、輪切りを答えられた学生は70%以上であることが、報告されている²⁾。

伊藤らは³⁾、日常調理をおこなうことの多い大学生ほど切り方の名称の正答率が高くなること、また正答率の高い切り方は、みじん切りといちょう切りであることを報告している。また、高校時代の調理実習の経験の有無により、くし形切り、ささがき、の正答率で有意差を認めている。

食材の切り方の名称は、他の研究報告の結果とあわせてみると、共通して正答率の高いのはみじん切り、せん切り、いちょう切り、輪切り、であり、地域、調理実習経験の有無に関係なく大学生によく定着している知識であると考えられる。

3.2 調理器具等について

調理器具等に関する解答結果を、表2に示す。

平均正答率は、男子53.8%、女子62.3%と女子の方が高かった。

男女間で有意差の認められたのは、みそこし、ゴムベラ、しゃもじ、缶切り、泡立て器、計量カップ、計量スプーン、すりこ木、バット、ザル、蒸し器、落とし蓋、の12種類で、しゃもじ以外はすべて女子の正答率が有意に高い結果であった。

正答率の上位5位までを見ると、男子では1位フライパン、まな板、やかん、4位鍋、5位包丁、であり、女子では1位フライパン、鍋、まな板、4位やかん、5位お玉、であった。男女ともに1位は3つあり、いずれも正答率100%であった。男女ともに上位となった調理器具は、まな板、鍋、フライパン、やかんのよう日常の調理には欠かせない道具であり、家庭での所有率および使用率が高いと考えられる調理器具であった。

正答率の高さは、道具の所有率や使用率と関連していることが考えられる。坂元らは⁴⁾、大学の調理実習での授業内容から使用頻度の高い調理器具として20種類をあげている。それら20種類の中に、今回の調査結果での正答率上位5位までの調理器具はすべて入っていることから日常の調理において使用頻度の高いことが認められる。調理器具の名称は、日常生活での使用頻度の高いことが知識として定着することに大きく関係していることが推測される。

一方、日常使用していると考えられる器具でも正答率の低いものが多く認められた。たとえば、菜箸は単に「はし」と答えた者が26名と多く、またおそらく聞き間違いからであろうが「さえばし」と表記していた者もいた。また「すり鉢」と「すりこ木」は通常セットで使用される器具であり、セットになっている写真を示したが、両方を正答したのは男子10.5%、女子29.5%のみであり、現在の大学生の生活では使用したり、見る機会の少ないことが考えられた。

また、ゴムベラを単に「ヘラ」と回答した者も74名と半数以上あった。

また、網じゃくしは、網目の大きさにより用途が異なるが、「あくとり」と回答した者が45名と多かった。学生が目にする機会の多い網じゃくしがあくとりであるためであろう。あくとり以外の場面で網じゃくしを使用した経験のないことも一因であろう。今回は「あくとり」は不正解としたために網じゃくしの正答率は男子では0という結果であった。

表2 調理器具等の正答率

	(%)		
	男 (n = 57)	女 (n = 78)	
おろし金	43.9	38.5	
みそこし	5.3	25.6	**
ゴムベラ	17.5	47.4	**
しゃもじ	86.0	69.2	*
フライパン	100.0	100.0	
鍋 (両手鍋)	98.2	100.0	
まな板	100.0	100.0	
缶切り	43.9	71.8	**
泡立て器	64.9	91.0	**
計量カップ	86.0	96.2	*
計量スプーン	80.7	92.3	*
お玉	94.7	97.4	
すり鉢	71.9	78.2	
すりこ木	12.3	33.3	**
ピーラー	82.5	89.7	
フライ返し	78.9	79.5	
バット	24.6	44.9	*
ザル	73.7	91.0	**
水切りかご	1.8	3.8	
茶托	0.0	1.3	
ボウル	96.5	96.2	
蒸し器	40.4	66.7	**
やかん	100.0	98.7	
菜箸	68.4	79.5	
土瓶	3.5	2.6	
洗い桶	5.3	12.8	
裏ごし器	5.3	2.6	
落とし蓋	36.8	60.3	**
急須	77.2	83.3	
包丁	98.2	97.4	
網じゃくし	0.0	3.8	
穴あきお玉	22.8	38.5	
平均±SD	53.8±11.6	62.3±10.2	

** P < 0.01 * P < 0.05

次に全体の正答率の低かったいくつかの器具について述べる。

水切りかごは、学校の調理実習では常に使用するものであるが正答率は3.7%と低かった。近年家庭では食器洗浄機が広く普及してきているため保有していない家庭が増加した、一人暮らしの学生の場合台所が狭いため水切りかごは使用しない、ということも理由のひとつではないかと考えられる。

家庭における調理器具の所有と使用に関する昭和61年の調査によると、裏ごし器、みそこしは約70%以上の家庭で所有されていたが、使用率となると裏ごし器27%、みそこし48%、とかなり低くなっていた⁵⁾。「裏ごす」、「みそをこす」という操作がすでにあまり家庭での調理では行われなくなっていたことが想像される。また、みそこしの使用率は麦みそ常用地域で高く、すりみそ使用地域で低いことが認められており、同じ名称の食品であっても形状によって調理器具の使用度は異なることが明らかにされている。現在、市販されているみそは、溶かすだけで良い形状になっているため家庭ではみそこしを使用しなくなっていると考えられる。一方で、みそこしと同じような器具に麺類をあたためて湯切りをする道具があり、学生はこちらの方がなじみ深いようで「湯切り」という回答も数例あった。

日本茶を入れる時に使用する急須と土瓶では、急須の正答率は80.7%と高かったが、土瓶は3.0%と非常に低かった。土瓶は急須よりも多量のお茶を入れる時に使用するが、家庭での家族数が少なくなると使用機会も減ったためにこの差が生じたのではないかと考えられる。ペットボトルの茶飲料が広く普及してきて家庭で日本茶を入れる機会が減少していることも考

えられることから、急須の名称も次第にわからなくなっていく可能性もあろう。

日本茶と関連の深い茶托の正答者が1名、とほぼ0であったが、提示した写真が茶托のみであったために、わかりにくかったことも原因のひとつではないかと考えられる。しかし、後日調査対象者とは別のクラスの学生に湯飲み茶碗を載せた状態の写真で問うたところ、「見たことはあるけれど名前

が出てこない」という学生ばかりであった。茶托を使用するのは、客人に日本茶を出す時であり、家庭でそのような機会がなくなっているためであることが考えられる。しかし、学生も社会に出て客人にお茶を出す機会も生じる場合もあると考えられることから、知っておくことは大事なことであろう。

今回の調査からは、家庭で日常使用したり、目にするもののある調理器具であっても正確な名前を知らない器具もあると考えられる。学校での調理実習では、複数の者が一緒に行うことから、調理器具の受け渡しをする際には、使用する器具の名前をきちんと伝えることは必要なことである。また、口頭のみでは、時には聞き間違える可能性もあるので写真と名前を表のようにして指導することも必要ではないだろうか。

4. おわりに

小学校教員養成課程の大学3年生を対象として、食材の切り方と調理器具等の名称の知識の実態を調査により検討した。

切り方、調理器具等の名称の正答率は、全体として女子の方が高く、日常生活での経験の差に起因していると推察される。

調理器具等の名称では、家庭で使用されているであろうと考えられる器具でも意外に正答率の低いことが認められた。調理時間の短縮、調理操作の簡便化のために家庭でも従来とは異なる新しい調理器具が多くなってきていることが一因であると考えられる。

現在、和食がユネスコの世界文化遺産となり、世界でも注目を集めている。和食には、料理のみでなく食材の生産、郷土食、行事食など様々な面がある。食材の切り方、調理器具等も和食を作るうえで欠かせないものであると考え、調理器具や切り方の名称、使い方について学校できちんと教え、次の世代に伝えていくことは重要であろう。

そのためには、小学校教師を目指す学生が、伝統文化の伝承という観点からも基本的な切り方や調理器具等についての知識と技術を持つとともに、それを実践する機会を設けることも必要であると思われる。

引用文献

- 1) 川田由香, 丸山智美, 神田知子, 片井加奈子, 倉橋優子, 小松龍史: 管理栄養士養成における専門性と調理学教育に関する基礎研究—管理栄養士養成課程に在籍する女子大学生の調理環境と切り方の習得度の実態調査, 金城学院大学論集 自然科学編, 7(1), 33-40 (2010)
- 2) 八尋美希, 秋武由子: 短大生の調理技術に関する調査, 日本調理科学会平成 26 年度大会研究発表要旨集, p.76 (2014)
- 3) 伊藤知子, 河口文香: 大学生の調理に関する知識と高校時代の調理実習の関係, 日本調理科学会平成 26 年度大会研究発表要旨集, p.76 (2014)
- 4) 坂元明子, 山口伸枝, 西田圭子: 調理器具と実習授業との関連, 福岡女学院短期大学紀要 一般教育・生活学, 36, 19-29 (2000)
- 5) 堀井正治: 台所用品の使用状況と食生活 農水省「地域食生活実態調査」成績より, Vesta, 19, 76-82 (1994)

The State of Knowledge of Cooking Terminology and Utensils among Elementary School Teacher Trainees

Teruyo MOCHIZUKI and Keiko ITO

Graduate School of Education, Hiroshima University

Abstract:

We conducted a survey to determine the extent of knowledge among elementary school trainee teachers of kitchen utensils and techniques of cutting ingredients. Third-year university students were selected as subjects and asked to provide answers to sets of questions relating to pictures or figures of 15 different cutting techniques and 31 different types of cooking utensil. The respondents consisted of 57 men and 78 women. All the women achieved a higher number of correct answers than did the men regarding the cutting techniques. The study also revealed that the percentage of correct answers was equally high, regardless of sex, for fine slicing, cutting rounds, and cutting quarter-rounds. Among the preparation equipment, the frying pan, the cutting board, the cooking pot, and the cooking knife, which were assumed to be the utensils most commonly owned and used at home, accounted for the highest percentage of correct answers from both men and women. A noticeably low percentage of correct answers was obtained for kitchen devices usually regarded as rarely used or owned at home, such as the strainer or the saucer. We thus infer that the percentage of correct answers with regard to kitchen utensils reflected their domestic ownership and use.

Key words: home economics, kitchen utensil, cutting, students