

自閉症の子どもに対する料理活動について

若松 昭彦・宮岡麻衣子*

(1997年10月1日受理)

Training a Student with Autism in Cooking Skills

Akihiko WAKAMATSU and Maiko MIYAOKA*

A primary school boy with autism was trained in acquisition of cooking skills in using picture recipe cards. The sessions were conducted in the university-based, five times and in the home setting, five times. After he had bought materials, in his home setting he cooked the same kind of meal that he had ever cooked in the university setting. The results suggested that he became skillful in checking the picture recipe cards, and in using some cooking skills. And he became more and more asking for help in words when it seemed to difficult for him to cook for himself. Moreover, spontaneous cooking-related behavior in the home setting was observed. On the other hand, it was also suggested that if he would get more opportunities for cooking and purchasing, he should acquire the various skills about them in future.

Key Words : cooking skill, picture recipe cards, student with autism, 料理スキル, 料理カード, 自閉症.

I. はじめに

障害を持つ子ども達にとって、自分の持てる力を精一杯に出しきって、より自立的な生活を営むための力をつけるということは、非常に重要な課題である(肥沼, 1996)。近年、自立的な生活を援助するための様々なプログラムが考案されているが、その中でも料理は、余暇活動としての要素と、将来的な自立生活へ向けての要素を持ち合わせているものと言える(井上・飯塚・小林, 1994)。また、子どもの興味・関心が高く、生活にきわめて密着しており、基礎的な生活技能を直接的な経験の中で育てることが出来るものである。そのため、学校現場などにおいても、様々な工夫されながら広く取り組まれている活動の一つであろう。そこで筆者らは、大学での教育相談に訪れている自閉症の障害を持つ一人の子どもに対して、写真カードを用いた料理活動を行ってきた。教育相談は現在も継続中であるが、料理活動は学生担当者

* 三原市立第四中学校

の交替もあり、一時休止の状態にある。本稿では、これまでの活動経過を報告すると共に、今後それを再開していくにあたって、どのような配慮や援助が必要であるのかについて検討することを目的としている。

II. 方法

1. 対象児

小学校障害児学級に在籍する男児。3歳頃から多動が目立ち始め、自閉症と診断される。生活年齢は1997年10月時点で11歳1カ月である。1996年2月に行った母親記入によるKIDS(乳幼児発達スケール)での発達年齢は、運動5歳0カ月、操作4歳6カ月、理解言語3歳10カ月、表出言語2歳5カ月、概念1歳10カ月、対子ども社会性1歳6カ月、対成人社会性2歳4カ月であり、総合発達年齢は3歳0カ月であった。料理活動開始前の調理経験については、学校では月に一度位、お好み焼き、ホットケーキ、クッキーなどをホットプレートを使って作っていた。また、家では食器

の上げ下げ等の部分的な手伝いはしていたが、包丁やガスコンロは使用したことがなかった。

2. 実施期日、場所、品目

本児は、1996年1月より、2～3週に一度位の割合で来談している。料理活動がない日は、動作語や数概念の理解、時計の読み方、金銭の使用、援助や物の要求表現、選択行動などを含んだ課題学習、おやつ、遊びの流れで約2時間過ごしており、母親も同席している。おやつまでは筆者が、プレイルームでの遊びは学生がそれぞれ担当しており、遊びの間、通常筆者は母親と話したり、遊びの様子を見たりしている。同年8月より開始した料理活動の実施期日、場所及び料理品目を表1に示す。料理品目は青木(1995)などを参考にしながら、本児が好むこと、比較的容易に作れることを基準として、母親と話し合いながら選択した。料理活動のきっかけは、同8月の障害を持つ児童・青年を対象とした或るキャンプで筆者や院生が企画実施した「へこやき」作りを、本児にも教育相談の中で体験してもらおうと考えたことである。その後、実際の生活に出来るだけ活かすことを目的として、大学で一度作った料理品目を本児の自宅で再度作るという基本方針で活動を開始した。

表1 料理活動の実施期日、場所及び料理品目

8月27日	大学内教育相談室	「へこやき」(大分県に伝わるおやつ)
10月3日	大学内家庭科実習室	「インスタントラーメン」
10月31日	〃	「焼きそば」
11月28日	〃	「お好み焼き」
11月30日	本児宅	「インスタントラーメン」
12月7日	〃	「焼きそば」
2月13日	大学内家庭科実習室	「カレーライス」
2月15日	本児宅	「カレーライス」
3月8日	〃	「お好み焼き」
3月22日	〃	「野菜炒め」

3. 料理カード

料理カードは、10cm×14.6cmの透明カードをリングで綴じたものであり、1枚目には料理品目名とその写真、2枚目以降には道具・材料の写真と名称、料理の手順を示す写真と文字による指示が封入されている。例えば、「焼きそば」、「お好み焼き」のカード総数は、各々53枚、64枚である。課題分析の結果、より細かい手順が想定される場

合も考えられたが、カード総量との関係から、この程度の枚数までに留めた。表2に、「お好み焼き」カードに記載した文字による料理手順を例として示す。また、将来的には家族のために料理を作れるようになることを考慮して、「焼きそば」以降の料理品目は家族の人数分作るように分量を設定した。なお、料理カードの作成にあたっては、佐賀大学教育学部附属養護学校(1996)などの実践を参考にした。

表2 「お好み焼き」カードの料理手順

1. 手を洗う	44. 混ぜる
2. ～14. 用具(省略)	45. 油大さじ1ばい
15. ～25. 材料(省略)	46. 油を広げる
26. プラグを差す	47. 2枚作る
27. もやし半分	48. 8分待つ
28. 洗う	49. うら返す
29. キャベツ4枚	50. 8分待つ
30. 洗う	51. お皿に入れる
31. 切る	52. プラグを抜く
32. 長ねぎを洗う	53. お好みソースをぬる
33. 長ねぎ半分	54. 削りぶしをかける
34. 切る	55. 青のりをかける
35. 豚肉を切る	56. いただきます
36. 小麦粉1ばい	57. 道具を洗う
37. 小麦粉2ばい	58. 道具をすすぐ
38. 水1ばい	59. 道具をふく
39. 水2ばい	60. 机をふく
40. 卵を入れる	61. 布巾を洗う
41. 豚肉を入れる	62. 布巾を干す
42. 野菜を入れる	63. おわり
43. 天かすを入れる	

注) 実物では漢字、数字にはルビが振ってある。

4. 手続き

料理カードを使用しながら、本児が出来るだけ独力で料理を作り上げることが目標である。適切な行動については賞賛を行い、不適切な行動をした場合には指差しや教示、身体的援助によって修正や行動の開始を促す手がかりを与えた。また、自宅での活動には、本児が料理カード中の材料カードを使って食材を選び、千円札を出して釣銭をもらおうという買物も加えた。大学での初期の援助は筆者が行ったが、それ以外の場面では概ね宮岡が担当した。なお、母親は、料理活動の見学、援助、試食と全て一緒に参加した。活動の記録は、活動終了後の筆者らの自由記述及び話し合いにより行った。

Ⅲ. 結 果

1. 料理活動の記録

1) 8月27日 「へこやき」(大学)

道具準備の際、写真とのマッチングが最初出来ないが、2～3枚目から分かってくる。料理カードのめくり方がなかなか分からず、数枚一緒にめくったりする。小麦粉をボールに入れると、手につけて遊んだりして手触りを楽しみ、たくさんこぼす。水の計量が上手いかず、黒砂糖に水を入れ過ぎる。その際こちらが笑うと、本児も笑っていた。カセットコンロへの点火は、初めのうち援助が必要であったが、一人で出来た。タイマーのセットは、こちらの指示で行うことが出来た。しかし、焼けるまで待つのが難しく、床に寝転んだりしていた。出来上がった生地を手で巻く時に、「熱い」、「痛い」と言うが、最後までやり遂げる。当初の予想と異なり、ほとんど食べようとしなかった。片付けは、やり方がよく理解出来なかったようであった。

2) 10月3日 「インスタントラーメン」(大学)

手洗いの際、水遊びになってしまう。材料は、カードを見せると、先に自分で開けて見ていた冷蔵庫から持ってくる。ねぎを切る際、全部まとめてセロファンの上から切ろうとするので、「1本」と教示する。もやしは「少し」と言いながら、たくさん出そうとする。ハムは、カードを見て自発的に切ることが出来たが、パックが開けにくい。水を3杯入れるのは、カードを見ながら出来た。ガスコンロは3台とも点火してしまう。鍋をかけるのは、指示が必要。「(粉末)スープ」が分からない。ガスの元栓を閉めるのは自発的に行う。井に入れることが出来ず、モデルを示して「手伝って」と言わせる。食べる途中で、「お茶、お茶」と要求し、食べ終ると「ごちそうさま」を言う。洗うのは多少雑だが、片付けは指示に従ってよくやる。今回は、途中からカードをめくるのが自発してきていた。

3) 10月31日 「焼きそば」(大学)

材料を先に冷蔵庫から持ってくるが、道具の準備にはプロンプトが必要。カードを見ても「ピーマン3つ」が理解出来ず、全て袋から出そうとす

る。ピーマンは手で割って種を出す。学校で覚えたやり方だと推測される。「もやし半分」が理解出来ず、全部出そうとする。豚肉を切る時、身振りで援助を要求したので、「手伝って」と言わせる。油はスプーンに上手く入れることが出来る。元栓は自発的に開けようとするが、元に戻してしまうことがあるので確認が必要だった。豚肉と野菜を一緒に入れようとする。豚肉の焼き加減が難しく、次回からタイマーの利用を決定する。自分の分をたくさん取り、食べるのに時間がかかる。片付けは指示に従ってよく行すが、4枚一緒に皿を重ねたまま拭こうとする。今回は、カードをめくって次の手順を確認しようとする場面が何度か見られたが、自発的なカードめくりは殆ど見られなかった。

4) 11月28日 「お好み焼き」(大学)

全般的によくやっていた。野菜を切る時、最初は大き過ぎるが、その後自分で判断して細かく切っていた。しかし、まだ指示が必要。肉は自分でパックを開けて切る。小麦粉は手で混ぜて、また手触りを楽しむ。タネを焼く時、待ち時間の計16分間もあまり離れず、よく見ていた。やはり自分に多く取る。片付けでは、全部まとめてすすぐ等の工夫が必要であると感じられた。時間がかかり、そのまま遊ばずに帰ることになるが、満足したのか平気な顔であった。

5) 11月30日 「インスタントラーメン」(自宅)

行き慣れたスーパーで買物をする。店内に入ると、真っ先に走って菓子売場に行く。カゴを持ってくるように言い、材料を買おうとするが、菓子が気になってなかなか買えない。母親と相談し、先に菓子を買わせることにする。その後、お気に入りのジャムの瓶をしばらく眺めた後、漸く買物に取り掛かる。写真カードを見せながら、その材料を探させるが、時間がかかる。野菜は指示が必要だったが、ハムとラーメンは売場を教えると自分で選んだ。レジで並ぶことは出来るが、支払いには援助が必要で釣銭も貰おうとしない。袋に入れるのは自発的にする。

自宅に帰ると、自分で買って来た菓子を全て食べる。「ラーメン作ろうか」と言うのと、すぐに台所に行く。「1本」、「少し」は援助が必要。カー

ドを使って料理することには慣れてきているように見える。野菜を切るのには上手に出来た。水の計量もスムーズに出来る。援助が必要な素振りをした時には、すかさず「手伝って」と言わせるようにする。片付けでは、洗剤をつける→洗う→すすぐという手順が分かかっておらず、具体的に指示しながら一緒に行く。自発的にカードを見たり、めくる回数が増えている。

6) 12月7日 「焼きそば」(自宅)

今回は自発的にカゴを持つ。しかし、最初は菓子売場へ行き、その後ジャムの瓶を見たり、洗剤売場に行ったりして、自分からはなかなか材料を買おうとしない。カードを見せ、売場を指示すると自分で選ぶ。写真以外の物は取ろうとはしないが、数量については指示がある。支払いには、やはり援助が必要だが、釣銭は自分で貰うことが出来た。

自宅に帰り、「お菓子を食べる前に作ろうか」と誘うが、菓子を全部食べた後、料理を開始する。前回よりも導入に手間取るが、好きなビデオを見ながら作っていく。「3つ」、「半分」で援助が必要。野菜を洗って切る作業は、カードを見ながら行うことが出来た。豚肉の炒め加減が難しく、度々援助を求める。混ぜる作業と味付けは上手く出来る。片付けは前回よりスムーズにいくが、まだ難しい。自発的にカードをめくる回数が増えてきた。

7) 2月13日 「カレーライス」(大学)

御飯はこちらで準備する。皮むき器を上手に使用せず、「手伝って下さい」、「教えて下さい」と援助を求める。人参は半分に切り、まな板に置いて行うと皮をむくことが出来た。包丁の使い方に随分慣れてきた感じがする。また、カードを頼りにしている様子が伺われる。カレー粉をすぐに入れようとする。「水5杯」は指示が必要。片付けは、まだ少し雑な部分がある。

8) 2月15日 「カレーライス」(自宅)

筆者も同行する。前回と同様、材料を買い始めるまでに時間がかかる。支払い時、店員が気付かないでいると、店員の腕を軽くつつく。支払いは自分ですることが出来た。

家では、種類が違っていたこともあるが、皮む

き器を上手に使いこなす。全体的に、大学で作った時よりも、かなり順調にいったような感じを受けた。「手伝って下さい」、「して下さい」、「教えて下さい」等の援助を要求する言葉が自発。片付けの前に時間が空いたためか、取り掛かるまでに時間がかかる。妹やその友達が「おいしい」、「お兄ちゃんが作ったんだね」などと本児を評価する。

9) 3月8日 「お好み焼き」(自宅)

事前に母親が何を作りたいか本児に尋ねたところ、お好み焼きを選ぶが、当日は体調が十分でなく、結局妹がカードを見ながら作る。しかし、途中から本児も気になり、自分も作りたがる。片付けは、体調を考え行わなかった。

10) 3月22日 「野菜炒め」(自宅)

今回は最初から意欲的で、前日から「宮岡先生」、「○○○(スーパーの名前)」等言っていた。野菜炒めは、直接自宅で作った初めての料理だったが、ほぼ順調に進む。好きなビデオを見ながら作っていくが、野菜の量については指示が必要。皮むきは全て一人で出来る。炒める時、「手伝って」と援助を要求。片付けは随分スムーズに出来るようになったと思われる。

2. 自宅での料理関連行動

自宅で、カードなしでラーメンを作らせようと試みたが、やらなかったと10月31日に母親より聞く。しかしながら、自宅でラーメンを作った11月30日以後には、やはりカードを使わず母親の援助のみで作ることが出来た。また、12月15日には、母親がお好み焼きを作っていると台所に入ってきて、自分からボールの中身を一生懸命混ぜて、皿を運んだりして手伝ってくれたり、台所にいると見に来ることがよくあるという報告が得られた。さらには、母親が料理しているのが気になって鍋のふたを開けてみたり、一人で好物のキウイを包丁で半分に切って食べたりしたことなどが報告された。

IV. 考 察

1. 料理について

料理活動の記録から、本児が料理カードの使用に次第に慣れてきていることが伺われる。また、

包丁や皮むき器の使い方も上達してきていると言えよう。さらには、一人で出来ない時に援助を求める発語の増加も認められる。一方、道具の準備、タイマーの使用、数量や「少し」、「半分」等の分量の理解はまだ定着していない。大学と自宅とでは道具の収納条件が異なるために、段階的な援助方法等を工夫しながらの継続がやはり重要であろう。タイマーについても、操作がより容易な機種を選ぶ必要がある。数量や分量の理解に関しては、料理活動の中で経験していくだけでなく、他の課題や場面でも引き続き学習していくべきであろう。また、全過程を通じて、片付けの援助が最も難しかった。写真カードの手順を、特に片付けについて多く簡略化したことも一因であると推測されるが、現時点では、まとめて洗う、すすぐ、拭くの手順を大学と自宅で一貫させ、他の実践なども参考にしながら繰り返し丁寧に教えていこうと考えている。

次に、衛生面や安全面の配慮も重要であろう。包丁については、料理活動中に少し痛い経験をしてから慎重に切るようになったが、拭く時など危ないと思われることもあり、これに対しても、まな板の上に置いて拭く等の徹底した援助が必須であろう。また、ガスコンロや火の使用に関しても、今後母親と相談しながら、場合によっては電磁調理器の利用なども考慮していく必要があるかも知れない。

さらには、料理品目の選択も重要な問題である。肥沼(1996)も述べているように、「どのような力をつければ、即家庭生活の中で役に立つか」という視点に立ち、「丸ごと一人でできること」を増やし、自信をつけていくことが何よりも大切であろう。そのためには、例えばお茶を入れる、カップラーメンを作る、調理済み食品を電子レンジで暖める等の、簡単だが現在や将来の生活にとって必要であると思われる品目を、やはり母親と話し合いながら選んでいくことも不可欠であると考えられる。また、母親だけでなく、本児自身の希望を尊重することも、料理活動への意欲や自己選択などの観点から非常に重要である。ある程度メニューが揃ってきたこともあり、今後は計画的に活動に折り込んでいくことが検討されるべきであろう。

2. 買物について

活動回数が少ないこともあろうが、写真カードを見て材料を選び、レジで支払いをするという行動には、まだ多くの援助が必要である。前者については、今後実際に売られている商品と同じ写真を用意することで、本児の行動がどう変化していくのか検討していく必要があるだろう。また、簡便性を考慮するならば、文字によるメモに早期に移行していく方が望ましいとも考えられる。いずれにせよ、買物経験の反復が前提条件であろう。また、売り場の場所の理解に関しても、同じ品目を繰り返していく中で次第に学習していくことが推測される。さらに、支払いについては、本児の経験の蓄積と同時に、店員側も本児への対応に慣れていくことが重要であると考えられる。そして、そのためには本児の買物がより日常的な行動になることが望まれるであろう。

ノーマライゼーション志向及びライフスタイルの重視、親の参加、指導内容の個別化を基本理念とする個別教育計画の考え方(安田生命社会事業団IEP調査研究会, 1995)に基き、本年7月に障害児学級の担任、母親と共に第一回目の話し合いを持った。その中で、買物も含めた料理活動も目標の一つに挙げられており、今後も家庭、学校、大学が可能な限り連携して、本児の将来を見据えた教育的支援を考えていくことが必要であると言えよう。

最後に、本報告における大きな問題点は、料理活動の評価の曖昧さである。ただ、本実践は、あくまでも教育相談の中でのサービスの1つとして始めたものであり、活動はゆったりと皆で楽しく進めることを心がけてきたつもりである。チェックリストの使用やビデオ録画など記録方法の検討なども必要であると考えられるが、お互いにとって有意義で無理のない活動を今後も目指していきたいと考えている。

謝 辞

本実践に参加してくれているK君と御家族の皆様へ深く感謝致します。また、家庭科実習室の使用に際し、お世話になっている先生方並びに活動を手伝ってくれている院生諸氏に御礼申し上げます。

文 献

- 1) 青木久子編 (1995) 絵を見て学べるやさしい料理教室. 教育図書.
- 2) 井上雅彦・飯塚暁子・小林重雄 (1994) 発達障害者における料理指導—料理カードと教示ビデオを用いた指導プログラムの効果—. 特殊教育学研究, 32 (3), 1-12.
- 3) 佐賀大学教育学部附属養護学校 (1996) 変容の実感 (その1はたらく). 佐賀大学教育学部附属養護学校研究紀要, 8.
- 4) 肥沼利江 (1996) 調理学習の実際「丸ごと一人でできること」をめざして. 発達の遅れと教育, 467, 22-24.
- 5) 宮岡麻衣子 (1996) 自閉症児における料理指導について. 広島大学特殊教育特別専攻科特別研究論文.
- 6) 安田生命社会事業団 I E P 調査研究会編 (1995) 個別教育計画の理念と実践— I E P 長期調査研究報告書—. 安田生命社会事業団.