

小学生の調理器具・用語に関する知識の実態

望月 てる代*・伊藤 圭子*

(2015年12月7日受理)

The State of Knowledge of Cooking Utensils and Terminology among Elementary School Children

Teruyo MOCHIZUKI and Keiko ITO

Abstract. It is often pointed out that many children today lack life experience. Therefore, we conducted a questionnaire survey with 79 Grade 5 elementary school children (38 boys and 41 girls) about the names of 15 basic culinary knife cuts and 31 cooking utensils that are thought to be used in the kitchen on a daily basis. The average percentage of correct answers for questions on culinary knife cuts was 7% higher among girls than boys. There were no significant differences between the genders for individual knife cuts. The knife cuts with a high percentage of correct answers were *mijingiri* (fine chopping), *ichogiri* (quarter slicing), *sengiri* (juliennening or 'shoe strong'), *wagiri* (round slicing) and *hangetsugiri* (half-circle slicing). On average, girls scored approximately 8% higher than boys on the questions about cooking utensils. Significant differences between boys and girls were found for four utensils, *whisk*, *measuring cup*, *measuring spoon* and *ladle*. Both boys and girls scored highly on questions about basic utensils such as *knife*, *frying pan*, *chopping board*, *bowl*, *kettle* and *boiling pot*, reflecting the rate of ownership and frequency of use of these items.

はじめに

現代の子どもたちに様々な生活経験の不足が、しばしば指摘されている。最も身近な家庭においても、電気製品の使用が多くなり、実際に手指や体を動かすことによる経験の場が少なくなっている。以前であれば、親など家族のやっていることを見たり、一緒に作業をする中で習得していった知識、技術が少なくなっている。生きて行く上でおかせない食においてもその傾向が認められる。

小学校家庭科での調理実習では、教師から調理器具の名称を言われてもどれかわからない、切り方の名称を言われてもどうすればよいのかかわからない、という場面が多く生じてきていることが指摘されている。

生活に必要な知識、技術を習得させることは家庭科の目標のひとつである。

そこで、本研究では小学生に対して食領域の中から調理の基本となる切り方と調理器具等の名称をどの程度知っているかについての調査を行い、

知識の定着等について検討を行った。

方法

広島大学附属 M 小学校の 5 年生 79 名 (男子 38 名, 女子 41 名) を対象として, 2013 年 10 月に質問紙調査を実施した。切り方は、基本的な切り方 15 種類の図を、また調理器具等は日常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称を記入させた。切り方への回答は、75 名 (男子 35 名, 女子 40 名) で、調理器具等への回答は、74 名 (男子 34 名, 女子 40 名) であった。

結果は、クロス集計の後、 χ^2 検定を行った。

結果および考察

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。表には、参考として調査時に使用されていた小学校家庭科教科書 (開隆堂)¹⁾ で掲載されている切り方に○を付した。教科書に掲載されている切り方は、調

*初等カリキュラム開発講座

表1 切り方の正答率 (%)

教科書掲載の有無		男子 (n=35)	女子 (n=40)
○	輪切り	20.0	35.0
○	いちょう切り	40.0	60.0
○	せん切り	54.3	55.0
○	くし形切り	0.0	2.5
○	小口切り	0.0	0.0
○	半月切り	5.7	15.0
	ささがき	0.0	2.5
	そぎ切り	0.0	0.0
	色紙切り	0.0	0.0
	みじん切り	62.9	82.5
	乱切り	0.0	7.5
○	短冊切り	0.0	7.5
	拍子木切り	0.0	0.0
○	さいの目切り	2.9	15.0
○	ななめ切り	2.9	10.0
	平均±SD	12.6±9.4	19.5±10.6

査した15種類の切り方のうち、9種類であった。

正答率の平均は、男子12.6%、女子19.5%で、女子の方が約7%高い結果であった。

15種類すべての切り方で正答率は女子の方が高かったが、男女間に有意差の認められたものはなかった。

正答率の高かった切り方は、男子では1位みじん切り(62.9%)、2位せん切り(54.3%)、3位いちょう切り(40.0%)、4位輪切り(20.0%)、5位半月切り(5.7%)であった。一方、女子では1位みじん切り(82.5%)、2位いちょう切り(60.0%)、3位せん切り(55.0%)、4位輪切り(35.0%)、5位半月切りとさいの目切り(15.0%)であった。男女によって順位に違いはあるが、上位3位までにはみじん切り、せん切り、いちょう切りが入っていた。

男女ともに上位5位までの切り方では、みじん切り以外はすべて教科書に掲載されている切り方であること、また切り方としては基本的なものであることから、正答率が高くなったと考えられる。しかし、男女ともに正答率1位であるみじん切りは教科書には掲載されていない切り方である

ことから、教科書や学校からではなく日常生活の中で得られた知識ではないかと考えられる。

正答率0だったのは、男子でくし形切り、小口切り、ささがき、そぎ切り、色紙切り、乱切り、短冊切り、拍子木切りの8種類、女子では小口切り、そぎ切り、色紙切り、拍子木切りの4種類で男子の半数であった。この差異は、日常生活における経験の有無によるものではないかと推察される。

男女ともに正答率0であったのは、小口切り、そぎ切り、色紙切り、拍子木切りの4つであった。その原因として、小口切り以外の3つは教科書に掲載されていないこと、特に色紙切り、拍子木切りは名称の由来となっている色紙、拍子木がわからないこと、日常の食事の中であまり目にするものがない切り方であることが考えられる。しかし、小口切りを「ねぎ切り」と回答した児童がおり、みそ汁に入れるネギの切り方として認識していることが認められた。日常、家庭の食事で目にすることはあっても切り方の名称を教えられないことはないことが理由のひとつであろう。

誤答として、輪切りでは「丸切り」(8名)「丸太切り」「満月切り」「円切り」があり、大根、にんじんのように丸い食材を切る時に使う切り方であることは認識されているようである。また、「和切り」「葉切り」のように誤字、聞き間違いも見られたことから口頭だけでなく文字で教えることも必要であろう。

その他、そぎ切りでは「ななめ切り」「うす切り」が多く、さいの目切りでは「角切り」「サイコロ切り」が多くみられた。さいの目切りでは、「とうふ切り」という回答もあった。

今回の結果から、教科書に掲載されている切り方のうち、基本的な切り方であり日常良く目にするものは正答率の高い傾向にあった。しかし、教科書で掲載されていて、また日常目にしていても、切り方と名称の一致していないものは正答率が低い傾向であった。

また、誤答であってものの食材に使用されている切り方であるかを知っている児童もいることから、家庭でも切り方の名称を教えることも知識の定着には有効であると考えられる。

今回の調査では、切り方の図を見て名称を回答したのみで、その切り方ができるかは問うていないため、名称の正答率が必ずしも実践には結びつ

いてはいないことも想像される。

同様の調査を行った大学生²⁾の結果と比較してみると、平均正答率は小学生16.3%、大学生46.0%で当然のことではあるが大学生の方が約30%高くなっていた。これは、中学・高校での家庭科の学習成果の現れであると考えられる。正答率の上位5位までは、小学生、大学生ともにみじん切り、せん切り、輪切り、いちょう切り、半月切りであり、基本的な切り方はどの学年であっても定着していることが認められる。

一方、正答率0の切り方は小学生4種類、大学生2種類で、両者に共通していた切り方は色紙切りと拍子木切りであった。この2つの切り方は小学校から大学までの期間に家庭科の授業や日常生活の中でほとんど見たり実施する機会のない切り方であることが想像できる。

男女間で有意差があったのは、小学生0、大学生3種類であった。このことから、家庭科を学び始めた小学生では男女間に知識の差はないが、その後の中学・高校の間により多くの知識を得るとともに定着度も高くなるが、同時に男女間の差異が生じていくことが認められる。その原因としては、学校の授業以外の日常生活における調理の実施程度やテレビ、雑誌等における調理場面への接触頻度の違いではないかと推察される。

2 調理器具等について

調理器具等についての正答率を表2に示す。表1と同様に教科書³⁾に掲載されていたものに○を付した。教科書には31種類のうち18種類の写真が掲載され、そのうち茶たく以外は写真と名称があわせて記載されていた。

平均正答率は、男子27.9%、女子36.1%で女子の方が約8%高かった。

正答率で男女間に有意差の見られたのは、あわ立て器、計量カップ、計量スプーン、お玉の4種類であった。計量カップ、計量スプーン、あわ立て器では、男子の正答率がいずれも10%台なのに対して女子では計量スプーンが40%、あわ立て器と計量カップは50%以上の正答率で、男女の差が大きかった。これら3つが良く使用される状況としてはお菓子作りがあげられる。小学校高学年くらいになるとお菓子作りに関心を持つ女子が多くなったり、家庭でお菓子作りを手伝うこともある

表2 調理器具等の正答率 (%)

教科書掲載の有無		男子 (n = 34)	女子 (n = 40)	
	おろし金	0.0	0.0	
	みそこし	0.0	0.0	
	ゴムベラ	5.9	20.0	
○	しゃもじ	79.4	85.0	
○	フライパン	94.1	97.5	
○	なべ	76.5	77.5	
○	まな板	85.3	92.5	
	缶切り	5.9	5.0	
○	あわ立て器	11.8	50.0	**
○	計量カップ	14.7	57.5	**
○	計量スプーン	11.8	40.0	**
○	お玉	52.9	77.5	*
	すりばち	5.9	15.0	
	ピーラー	50.0	60.0	
○	フライ返し	8.8	17.5	
	バット	2.9	2.5	
○	ざる	35.3	57.5	
○	水きりかご	0.0	0.0	
	茶たく	0.0	0.0	
○	ボウル	82.4	92.5	
	蒸し器	0.0	0.0	
○	やかん	85.3	95.0	
○	さいばし	14.7	27.5	
	土瓶	0.0	0.0	
○	洗いおけ	2.9	2.5	
	裏ごし器	0.0	0.0	
	落とし蓋	2.9	2.5	
○	きゅうす	35.3	50.0	
○	包丁	100.0	95.0	
	網じゃくし	0.0	0.0	
○	穴あきお玉	0.0	0.0	
平均±SD		27.9±7.4	36.1±8.5	

** P < 0.01 * P < 0.05

のではないかとと思われる。それが男女間での正答率の差異につながったのではないかと考えられる。

正答率の上位は、男子では1位包丁(100%)、

2位フライパン(94.1%)、3位まな板とやかん(85.3%)、5位ボウル(82.4%)といずれも80%以上と高い正答率であった。一方女子では、1位フライパン(97.5%)、2位やかんと包丁(95.0%)、4位まな板とボウル(92.5%)といずれも90%以上であった。男女ともに正答率の上位となったのは、包丁、まな板、フライパン、やかん、ボウル、とすべて基本的な調理器具であり、多くの家庭で所有されているとともに学校の家庭科調理室でも目にする器具であることから、物の形状と名称がしっかり結びつき、正答率が非常に高かったと考えられる。

正答率上位5位までを大学生の結果²⁾と比較してみると、包丁、フライパン、やかん、まな板は共通していた。異なっていたのは、小学生でボウル、大学生で鍋、であったが両方ともに基本的な調理器具で多くの家庭で所有している器具であった。器具の所有率や使用率の高さは、年齢に関係なく知識の定着度に大きな影響を及ぼしているものと推察された。

正答率0の器具は男女ともにおろし金、みそこし、水切りかご、茶たく、蒸し器、土瓶、裏ごし器、網じゃくし、穴あきお玉の9種類であった。

茶たく、網じゃくしの正答率は、大学生²⁾の場合と同様に、茶たくでは単独の写真だったので大きさ等がわかりにくかったため、網じゃくしではあく取りを不正解としたためであることが理由のひとつであると推測される。

茶たくは、教科書では食領域ではなく「楽しい団らん」でお茶を入れるところに湯飲み茶碗をのせた写真が記載されているが⁴⁾、名称がないため見たことはあっても名称が浮かばなかったとも考えられる。平成27年度から使用されている小学校家庭科教科書⁵⁾では、新たに名称が記載されているので今後は名称がきちんと知識として習得されていくようになると思われる。

おろし金は、家庭ではおろしショウガを作るのに使用されることが多いと考えられるが、少量しか必要としないため、現在では市販のチューブ入りのおろしショウガの利用が多いと想像されるため、家庭で所有し、使用する機会は少ないためではないかと考えられる。

水切りかごは、台所には必ずといっていいほど備えられていたが、現在は食洗機が普及してきた

ために所有していない家庭も増えてきていると考えられる。

蒸し器、裏ごし器は、現在ではもっと手軽に使用できるストレーナーや電子レンジで使用できるシリコンスチーマなどで代用できるため、家庭での使用率がかなり低くなっていることが想像されるため、小学生では実物を見たこともないのではないかと推察される。

土瓶は、急須と同様にお茶を入れる時に使用するが、一般に急須より容量が大きいため一度に多人数分のお茶を入れられる。しかし、家族の人数が少なくなった現在では使用する必要がなくなっているため、多くの家庭では所有されなくなっているのではないかと考えられる。

大学生の結果²⁾との比較では、正答率0が小学生では9種類あったが大学生では0と大きな差異が認められた。しかし、小学生で正答率0であった9種類は大学生でも蒸し器以外は正答率50%以下であり、特に水切りかご、茶たく、土瓶、裏ごし器、網じゃくしの5種類では、大学生の正答率はすべて5%以下とかなり低かった。これらの5種類の器具は、現在の大学生でもこれまでに見たことがない、あるいは使用したことがないということであろう。大学生よりも年齢が10歳ほど低い小学生では、これらの器具を見たり、使用する機会はさらに少ないであろうと想像される。

男女間で有意差のあったものは、小学生4種類、大学生12種類、と大学生ではかなり男女差が大きくなっていることが認められた。小学生、大学生ともに男女間に有意差の認められたのは、あわ立て器、計量カップ、計量スプーンの3種類であった。3種類ともに使用する場面としては、お菓子作りがあげられるが、それ以外の調理場面で計量カップ、計量スプーンを使用する機会が女子の方に高いためではないかと考えられる。

調理器具等においても、切り方と同様に、小学生から大学生までの家庭科学習によって、知識が増えると同時により良く定着していることが認められる。そして、調理器具等、切り方の両者ともに大学生になると男女間の差異がひろがって、日常生活からの知識量が女子の方に多くなっていることが推察される。

家庭科の調理実習は、班でのグループ活動がほ

とんどである。複数の人間で作業を行う時には共通した知識が作業をスムーズに進行させていく上で重要となる。そこで、調理器具の名称と実物が一致していること、切り方の名称を聞いて適切な切り方を行うことができることが望ましい。切り方や調理器具の名称や使い方は、知識としてだけでなく繰り返し実践をしていく中で定着していくものである。家庭科は小学校5年生から始まるが、なるべく早い年齢からの学習と実践が望まれる。

おわりに

基本的な切り方15種類と日常使用されている調理器具等31種類の名称について、小学5年生を対象として調査したが、正答率は全般に低かった。また、男女間の有意差は、切り方では認められなかったが、調理器具等では4種類に認められた。大学生における同じ調査の結果と比較すると中学・高校の間に知識の習得の進んでいることが認められた。

しかし、男女間で有意差のあるものは、大学生では数が多くなることから、中学・高校での家庭科授業以外での影響の大きいことが推察された。

家庭科は、生活に必要な知識、技術を習得させることが目標のひとつであるが、これは生活者である男女ともに必要なことである。

家庭科を学び始めた小学校5年生から大学3年生までの間に男女間で知識に有意な差がでてくることは、学校以外の生活場面での影響であると考えられる。学校での家庭科でなるべく差異を縮めるような工夫が必要ではないかと考えられる。

また、今回は知識のみの実態を把握したが、実践を伴う教科である家庭科では知識のみでなく、

実施できるかも大事なことであり、知識と実践をどのように組み合わせていくかがこれからの課題であろう。

現代の家庭の台所では、様々な調理用の電気製品が調理作業の省力化、調理時間の短縮化のために使用されていることが多い。しかし、自分の手で食材を切る、調理器具を使って調理を行うことは、基本である。食材の切り方の正しい名称と実践を行うこと、調理器具の名称と使用方法を知って使ってみる、という経験をさせることは大切なことであると考ええる。

家庭生活の中で自分の手を使って作業をする機会が減少、あるいは全くなくなってしまった子どもたちに限られた範囲であっても家庭科で知識とともに実践をさせることの重要性はますます大きくなっていくものと考えられる。

終わりに、本調査にご協力いただきましたデミール千代先生に深謝いたします。

引用文献

- 1) わたしたちの家庭科5・6(平成22年2月22日 文部科学省検定済), p.14, 44, 開隆堂(2011)
- 2) 望月てる代・伊藤圭子: 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, 初等教育カリキュラム研究, 第4号採択済
- 3) 前掲書1), p.7, 8, 59
- 4) 前掲書1), p.59
- 5) わたしたちの家庭科5・6(平成26年2月20日 文部科学省検定済), p.9, 開隆堂(2015)