

栄養士専攻学生の料理技術 に関する実態調査

藤 井 わか子

I はじめに

料理教育は、家庭をはじめとして、小・中・高の学校教育の中で行われているが、これらは技術中心であり、短大においてはこれに加えて理論的・科学的に取り扱う必要があることは論を待たない。しかし、卒業生の調理実習の充実への要望¹⁾や、学生の献立作成能力の貧困、また、入学時の料理の技術の低下と料理に対する興味の薄さなど感じられる所から調理実習のあり方を再検討する必要があると考えた。入学時点における技術の低下個人差²⁾については、高橋らにより検討されており、6か月にわたる実験によって、個人実習とグループ実習における有意な差がなく実習効果があがっている。しかし、技術の低下の著しい学生については個人指導によらなければ効果が上らないことが報告されている。

そこで、著者は実習の形態よりも、教材の内容または学生の日常の食生活になんらかの問題があるかどうかを知る目的を以って、まず、本学食物栄養学専攻の学生を対象に、料理に関する意識調査を行った。また、学生作成の献立を再度検討し、今後の調理実習の教材選定の参考とした。

II 調査方法

昭和57年、58年の2か年にわたり、いずれも7月上旬に食物栄養学専攻1、2年学生を対象としてアンケート調査を実施した。回収率は表1のとおりで、全体89%であった。57年の2年生が少ないのは、学校行事と重なり全員に配布出来なかったものである。また、

過去3年間の自主献立を資料とした。

表1 配布数及び回収率

年 度	57		58		
学 年	2	1	2	1	計
配布数	72	68	62	80	282
回収数	50	62	62	78	252
回収率(%)	69	91	100	98	89

III 調査内容及び結果

1. 学生の専門職への希望状況

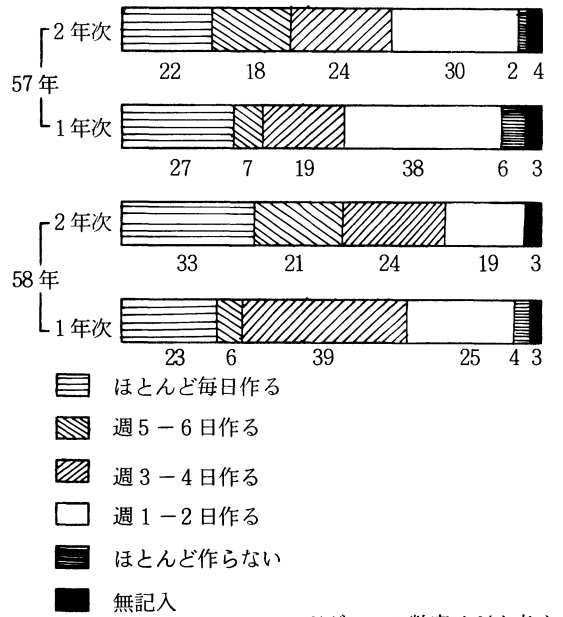
栄養士養成施設の学生としては、栄養士を目指し、目的意識を明確に持ち、学習にのぞむことが学習効果を挙げる上に重要であり、それが料理技術習得につながると思われる。よって学生が、本専攻を希望した理由及び卒業後の進路希望を調べた所、表2に示す様に、専門職を希望するものは50%と半数に過ぎなかった。また、57年の1年次と58年の2年次は同学生であるが、1年次の時に専門職を目指している人も、2年次には、10%が事務職に希望を変えている。その上、卒業後の進路をはっきり決めかねている人も、2年次にかえて多く見られる。

2. 料理に関する意識

料理を作ることが好きであるかの間に対し、きらいであると答えた人はいなかった。好きと答えた人は69%で、年次的に見ると2年次で“好き”が約10%減少していた(表3)。

表2 本専攻希望理由及び卒業後の希望 (％)

	年 度	57		58		平均
	項目	1	2	1	2	
希望理由	栄養士になりたい	53	42	77	53	56
	親・知人のすすめ	34	26	15	27	26
	家から近距離	8	6	4	15	8
	その他	3	22	3	2	8
	無記入	2	4	1	3	2
	計	100	100	100	100	100
卒業後希望職種	栄養士	55	32	76	44	52
	事務職	2	10	3	13	7
	就職しない	3	0	0	3	2
	決めてない	39	44	19	34	34
	その他	1	8	0	3	3
	無記入	0	6	2	3	2
	計	100	100	100	100	100

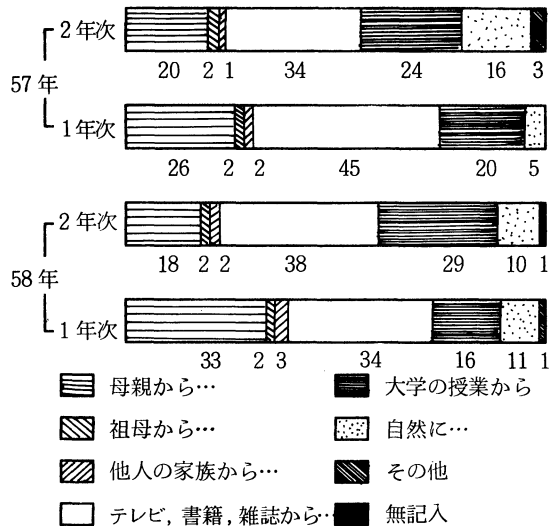


※グラフの数字は％を表す

図1 学生が料理を自分で作る回数

表3 料理を作ることが好きかどうか (％)

	年 度	57		58		合計
	学 年	1	2	1	2	
好き		76	56	76	68	69
きらい		0	0	0	0	0
どちらでもない		24	44	24	32	31
計		100	100	100	100	100



※クラブの数字は％を表す

図2 料理を習得する方法

調理は技術的なものであるため、反復練習を必要とする。学校の授業だけでは充分ではない。やはり家庭における調理経験・食習慣が影響する。今日、家庭環境の変化・食生活の多様化により、女子大生の家庭における料理回数は減少しているといわれているが、本学学生においても例外ではない。しかし、家で料理を作らない人はわずか5%であった。2年次において“好き”が減少しているにもかかわらず家で料理をする回数は増加している(図1)。また、図2で表わすように、料理を習得する方法として母親、祖母から……と答えた人が25%に過ぎないのは現在の家庭が文化の伝承という機能を十分には果たしていないことを象徴し

ている。これに対し、テレビ、書籍、雑誌と答えた人が40%と最も多く、現在の情報時代を反映しているようである。

3. 日常よく作る料理の出現数

日常よく作る料理について主食品別出現数を求めた所、表4のようになり、米・麺料理と肉・魚料理は30品以上、菓子類は平均24品で次いで多く、他の料理については20品以下である。出現頻度の高い料理としてうどん、サラダ、野菜の炒物、冷やっこ、目玉焼き、インスタント食品としてラーメンと20%以上の比率で出現しており、手軽さ、料理の手間がかからないものである(表5)。

表4 出現料理数

年度一学年 食品別料理		出現料理数			
		57-1	57-2	58-1	58-2
1	米・麺料理	27	35	33	31
2	肉・魚料理	33	44	30	33
3	野菜料理	13	19	16	17
4	豆・豆製品料理	9	15	15	18
5	牛乳料理	8	19	12	13
6	たまご料理	11	18	9	16
7	インスタント料理	11	15	12	14
8	冷凍食品料理	10	15	19	14
9	菓子類	22	22	29	21
	合計	144	202	175	177

表5 出現頻度の高い料理

	食品別料理	出現料理数		
		30%以上	20%以上	10%以上
1	米・麺料理		うどん	焼きそば 冷麺、炒飯
2	野菜料理			ハンバーグ 煮魚・焼き魚・焼き肉
3	野菜料理	サラダ		酢の物 いため物
4	豆・豆製品料理	みそ汁	冷やっこ	煮豆
5	牛乳料理			
6	たまご料理	たまご焼き	目玉焼き	
7	インスタント料理	ラーメン		
8	冷凍食品料理	コロッケ エビフライ		ハンバーグ
9	菓子類		クッキー	ケーキ
	合計	6種	4種	11種

4. 献立上に出現した料理

過去3年間の調理実習において自主献立として実習させた献立(56年18日分, 57年17日分, 58年22日分)について検討した結果, 57日分の献立の中で, 主食として20品, 副食では肉・魚料理が29品, 野菜料理18品, 豆・豆製品料理11品, 牛乳・乳製品14品, 卵類8品, その他としてくだものが挙げられた。出現頻度の多い料理を表6に示した。前記の日常よく作る料理と共通する部分が多く, 肉料理としてはハンバーグ, 野菜料理はサラダ, 卵料理は目玉焼きと, 日常よく作っている料理を献立にも挙げている。豆製品料理のみそ汁も多く見られるが, これは日本人の食生活において, 1日1回みそ汁を食べると言った習慣のためから生じたと考える。参考までに, 久本育代⁴⁾の病院給食の献立の6, 7, 8月の3か月分と比較したところ, 献立作成者, 想定喫食者が共に学生より年令的に高いと言う所から和風料理が多く出現するようである。出現する品数は分類別に見るとあまり差がないが, 材料の組み合わせ, 料理の組み合わせのくふうが見られる。この点については今後くわしく検討する必要がある。

表6 学生自主献立上の出現料理

	食品別料理	出現料理順位			
		1位	2位	3位	4位
1	米・麺類料理	ご飯	トースト	スパゲッティ	チャーハン
		ご飯	うどん	トースト	カレーライス
2	肉・魚料理	照り焼き	ムニエル	ハンバーグ	—
		焼き魚	たつた揚げ	焼き肉	すき焼き
3	野菜料理	サラダ	いため物	生野菜	酢の物
		あえもの	煮物	サラダ	したし
4	豆・豆製品料理	みそ汁	すまし汁	煮物	煮豆
		みそ汁	冷やっこ	煮豆	麻婆豆腐
5	牛乳料理	(生牛乳)	(ヨーグ)	フルーツ	—
		(生牛乳)	フルー	ヨーグル	—
6	たまご料理	たまご焼き	目玉焼き	たまごとじ	—
		目玉焼き	かき玉汁	たまごとじ	—

※上段は学生の献立料理名で下段は文献による料理名である。

IV 考察

専門職として、栄養士を目差した学生が50%と半数であり、2年次にその意欲そして料理に対する意欲も減少していることは、本学における教育に問題があることを示唆するものとして反省を要する。反面日常作る料理は2年次において増加しているのは明らかであり、1年間本専攻で学ぶことにより新しい知識を獲得し、また実習を通し、調理が“身についた”ということの証明であり、大学教育の成果と評価できる。表4でわかるように、食欲を満してくれるだけのインスタント食品、半調理食品（冷凍品）の料理が多く出現していることは、時間のかかるもの、めんどろな料理は避け、簡単に出来る料理に逃避する傾向を表わしており、手間をかけ自分の身体を動かして作ることを楽しみ、おいしさを楽しむという風潮は薄れているようである。また、情報源として最も大きな地位を占めている料理書、雑誌も見る楽しみに終わり、これを実現しようとする意欲に欠けているものと推測される。さらに、献立作成においても、限られた調理実習の中と個人の食習慣によるもので豊富な献立とはいえない。この対策の一つとして、まず、家庭内での実習の機会増大が挙げられるが、今日の社会情勢の下では実現には多くの困難が伴う。従って学校における実習の充実により応用範囲を広げることが必要であると考えられる。

V まとめ

食生活の多様化、家庭環境の変化により、料理に関する知識の低下がみられる。そこで調理実習担当者として充実した教育を目差し、本学食物栄養学専攻1、2年に対してアンケート調査を行った。その結果は以下のとおりである。

1. 食物栄養学専攻の学生の専門職への希望は50%にすぎなかった。
2. 年次的に比較した結果、料理に関する意識も、専門職の希望も2年次の方が低い値となった。
3. 日常よく作る料理について調べた所、食品別料理で、米・麺料理、肉・魚料理がそれぞれ30品以上、菓子類は24品、他の料理については20品以下であった。

4. 献立作成については、日常よく作る料理が反映しており、同じような料理の出現が見られた。

5. 専門家による献立と比べてみると、食品別料理の出現数に大きな差はないが、文献による献立は材料の組み合わせ、料理の組み合わせのくふうが認められた。

終りに、本研究にあたって、集計をお手伝い下さった板垣建子氏にお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 市 京子ら：美作女子大学短期大学部想林第25号 92～94（1982）
- 2) 高橋敦子ら：女子栄養大学紀要 Vol. 13, 61～66（1982）
- 3) 今田節子：ノートルダム清心女子大学紀要 Vol. 15, №1, 69～74（1981）
- 4) 久本育代：常食献立52週 p. 52～p. 78, 赤堀病院出版（1976）