

調理実習における短大生の意識と態度

Consciousness and Attitude of College Students to the Exercise for Food Preparation

(1991年4月3日受理)

大倉 聖子 大羽 和子
Kiyoko Ohkura Kazuko Ohba

Key words: 調理実習, 食生活, 態度評価

1. はじめに

調理学及び調理学実習は食物調整の最終段階を担当する学問である。栄養学、食品学等の知識がいかに豊富に習得されていても、それを生かして食品を食物として調整し食卓に供さなければ意味をもたない。従って調理実習はそこに重要な目的と意義を有しているといえる。

飽食の時代と言われて久しい。商品化された食物が各地に氾濫し、家庭で調理されることなく食卓に並び、一方、家族共食が減少し、また栄養摂取の不均衡による障害が生じるなど、豊かさの中に種々の問題が存在する現在である。これを食をとりまく社会環境の変化による現象として容認する前に、食物指導にたずさわる者としては、学生達に調理をする意欲を喚起し、技術・能力の養成と、実生活への定着化を目標とした調理実習指導のあり方を検討する必要性を痛感している。

このような観点に立って、問題点を探るために学生が調理実習をどのように受けとめているのか、実生活での食生活の現状はどうなのか、また、将来はどのように志向しているのか等の調査を試みた。さらに、調理実習の学習効果をあげるため、調理実習にたいする学生の自己評価法を試みた。2、3の知見をえたので報告する。

2. 調査方法

本学生生活学科生活教養専攻の学生(1・2年生)を対象とし質問紙法によって行った。実施時期は1990年6月(1・2年生)である。調理実習の態度についての学生の自己評価は、1年生を対象に調理実習の履修前(1990年6月)と履修後(1991年2月)に実施した。対象者についての、人数、居住状況、出身高校の課程は表-1・2・3のとおりである。

調査内容は、調理実習に対する意識、家庭での食事作りへの参加状況、食生活への満足感、現在の家庭の食生活、将来の食生活志向、調理実習の態度に対する自己評価についてである。

表一 対象人数

実施時期	1990.6	1991.2
1年生	130人	131人
2年生	124人	
計	254人	131人

表二 居住状況

	人数 (%)
自宅	221 (87.0)
下宿	23 (9.1)
寮	10 (3.9)
計	254 (100)

表三 出身高校の課程

	人数 (%)
普通科	150 (59.1)
家政科	33 (13.0)
その他(商業科など)	71 (28.0)
計	254 (100)

表四 調理実習の好き嫌い

	人数 (%)
好き	109 (42.9)
どちらかといえば好き	105 (41.3)
どちらかといえば嫌い	37 (14.6)
嫌い	3 (1.2)
合計	254 (100)

3. 結果および考察

1) 調理実習に対する意識

調理実習の好き嫌いについては、表一四のとおりであるが「好き」「どちらかといえば好き」を合わせると84.2%の者が調理実習を好きだとしており、他の調査とも同じ傾向である¹²⁾。

調理実習の好き嫌いの理由については図一に示す。調理実習が好きな群では「新しい料理や知らなかったことが習える」が最も多く、次いで「料理が好きで実習は楽しみである」「皆と一緒に作るの楽しい」「食べられるのが楽しみである」となっている。嫌いな群では「時間が限られていて忙しい」「分量とか細かいことが面倒」「自分のしたことしか分からない」「失敗したり遅くなったりする」があげられている。嫌いな理由に関しては、幅広い角度から更に検討をしてゆきたい。

各種の調理操作の好き嫌いについて「好き」「どちらかといえば好き」「どちらかといえば嫌い」「嫌い」のいずれかを調べた。その結果は、図二のとおりである。「好き」とするものが40%を越えている操作は、「盛り付け」「天火を使う」「炒める」「味付け」であって、「好き」と「どちらかといえば好き」まで合わせて80%を越えるものは前述の4操作に加えて「野菜を揃えて切る」「野菜の下ごしらえをする」「あえる」である。嫌いとするものが多い操作は「魚の下ごしらえ」で、「嫌い」と「どちらかといえば嫌い」を合わせると75%の者が嫌いとしている。「調味料の計量」「材料の計量」も過半数がおおむね嫌いとしている。

調理実習の好き嫌いとは20種の調理操作の好き嫌いとの関係をクロス集計し χ^2 検定した結果を図二に併記している。20種類の操作のうち13種類が $p < 0.05$ またはそれ以下のレベルで有意差が認められ、調理実習の好き嫌いとはこれらの調理操作の好き嫌いとの間には関係があるといえる。特に「味付け」「火加

調理実習における短大生の意識と態度

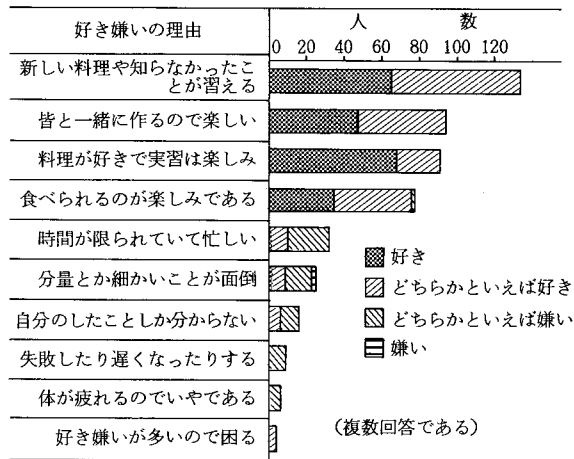


図-1 調理実習の好き嫌いとその理由

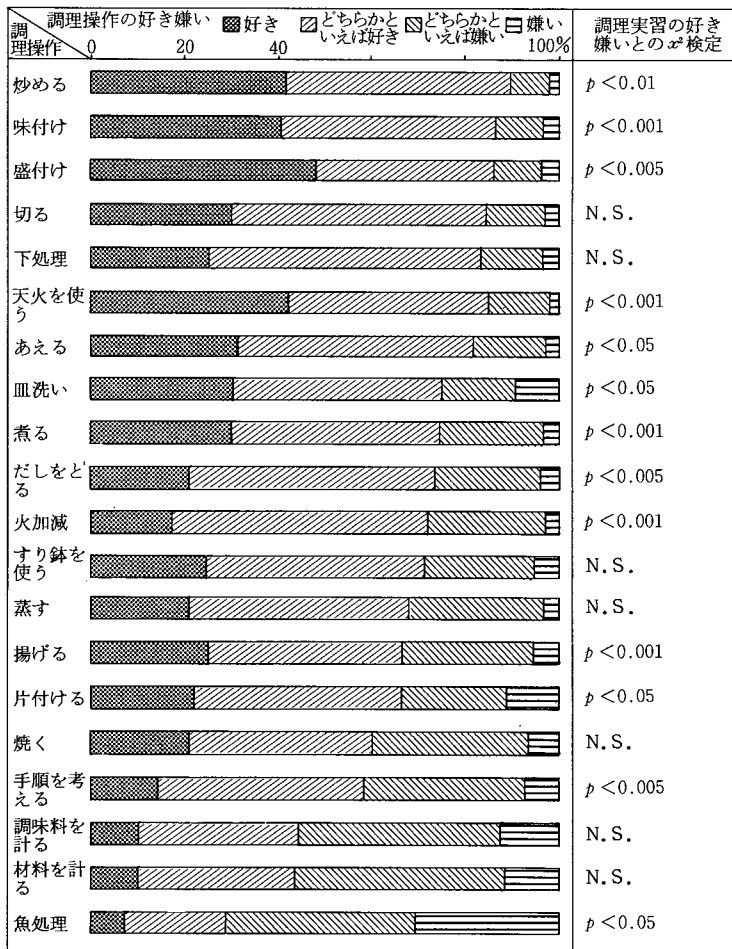


図-2 調理操作の好き嫌いとその調理実習の好き嫌い

減」「だしをとる」「全体の手順を考える」「盛り付け」など出来ばえに関係が深く、慎重にしなければならない操作や「揚げ物」「煮もの」「天火を使う」など失敗しやすい調理操作の好き嫌いは、調理実習の好き嫌いとは密接な関係があるといえる。

2) 家庭での食事作りへの参加状況

家庭での食事作りの頻度は表-5のとおりである。週に1回程度が41.7%と最も多く、月に1～2回程度が31.5%、週に3回以上比較的良好に作っているものは16.9%で、作らないものが9.8%であった。

家庭での食事作りの頻度と調理実習の好き嫌いとの関係を表-5に併記する。 χ^2 検定の結果 $p < 0.01$ で有意差がみられ、調理実習の好きな人ほど家庭でも食事作りをよくしていると言える。また、食事作りの状況については、図-3のとおりである。「食事の片付けや準備はよくする」が18.5%、「家族と一緒によく作る」が15.2%で合わせると33.7%が補助的な食事作りをしている。「自分の食べるものはよく作る」18.7%や「お菓子なら好きなのでよく作る」12.8%は自分中心の食事作りといえ、「頼まれてしかたなくつくる」9.4%は消極的な食事作りといえる。「家族のためすすんでよく作る」というのはわずか8.3%であった。

表-5 家庭での食事作りへの参加度と調理実習の好き嫌いとの関係

人 数 (%)		調 理 実 習 の 好 き 嫌 い			人 数 (%)
		好 き	どちらかといえば 好 き	どちらかといえば 嫌 い	
よく作る (週に3回以上)	43 (16.9)	23 (21.1)	16 (15.2)	4 (10.8)	0
時々作る (週に1回程度)	106 (41.7)	52 (47.7)	44 (41.9)	10 (27.0)	0
めったに作らない (月に1～2回)	80 (31.5)	28 (25.7)	37 (35.2)	14 (37.8)	1 (33.3)
作らない	25 (9.8)	6 (5.5)	8 (7.6)	9 (24.3)	2 (66.7)
合 計	254 (100)	109 (100)	105 (100)	37 (100)	3 (100)

$p < 0.01$

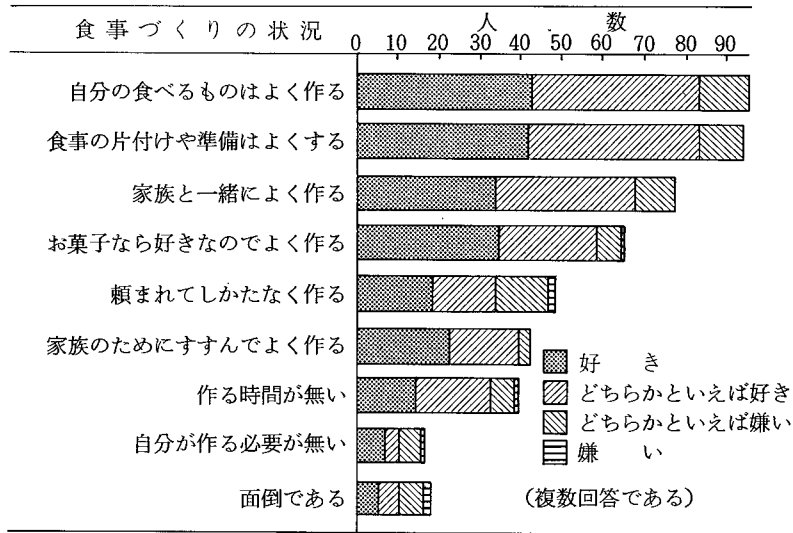


図-3 家庭での食事づくりの状況と調理実習の好き嫌いとの関係

3) 食生活の満足度

食生活の満足度については、表-6のとおりである。「満足」が29.9%、「だいたい満足」が53.2%で合計すると83.1%の者がほぼ満足しているといえる。居住別にみると下宿、寮のものに不満が多い傾向がみられる³⁾。しかしこれらの点については該当人数が少ないため今回は考察しない。

食生活への満足度と調理実習の好き嫌いとの関係についてみると表-7のよう⁴⁾で χ^2 検定の結果 $p < 0.01$ レベルで有意差があり、食生活への満足度と調理実習の好き嫌いとは関係があるといえる³⁾。

4) 現在の家庭の食生活

食生活の現状について、「手作り」「健康」「しつけ」「楽しみ」「食生活観」に関する表-8のような15項目の質問を行った。各項目にたいして「1.よくする」「2.だいたいする」「3.あまりしない」「4.全くしない」の4段階で回答させた。結果は図-4のとおりである。

「よくする」と「だいたいする」を合わせて70%以上になる項目は「食事は三食欠かさず、規則正しく食べる」78%、「ハンバーグ・コロッケなど、市販の調理品にたよらずほとんど家庭で作る」76.8%、「食事はゆったりマナーを守って食べる」75.2%、「塩分、動物脂のとりすぎに気を付け、食物繊維をしっかり取るようにする」72%、「栄養の偏りがないように食品摂取のバランスについて気を付ける」71.6%であり、健康に関する事項が揃って高い。また、「よくする」と「だいたいする」を合わせて30%以下で低い項目は「食事のとき食卓に花を飾ったり、テーブルクロスを用いたり、箸置きを使ったりしてテーブルセッティングの工夫をする」12.2%、「こどものおやつはおもに手作りする」15.8%、「家族皆で料理したり、片付けをする」24.0%、「食生活よりも他のものを優先させる」24.2%、「食事は楽しさを優先し、皆が好きなものを食べ、外食も良くする」25.2%、「パン・ジャム・漬物その他手作りの加工品をいろいろ作る」26.4%で、「楽しみ」や「手作り」に関する項目は低い。これらのことから、食生活の現状は、一義的な“生理的健康を維持するための項目”(たとえば4, 5, 6)はだいたいよく行われていると考えているが、二義的な“生活を豊かにし人間関係を育ててゆく項目”(たとえば3, 11, 12)に関しては日常の食生活において実行されていないと判断している。

表一 6 食生活の満足度と居住別との関係

満足度	人数(%)	居住状況			人数(%)
		自宅	下宿	寮	
満足している	76(29.9)	69(31.2)	7(30.4)	0(0)	
大体満足している	135(53.2)	123(55.7)	9(39.1)	3(30.0)	
やや不満である	39(15.4)	27(12.2)	6(26.1)	6(60.0)	
かなり不満である	4(1.6)	2(0.9)	1(4.3)	1(10.0)	
合計	254(100)	221(100)	23(100)	10(100)	

 $p < 0.001$

表一 7 調理実習の好き嫌いとは食生活の満足感との関係

満足感 人数(%)	満足感				合計
	満足している	大変満足している	やや不満である	かなり不満である	
好き	46(60.5)	21(27.6)	9(11.8)	0(0)	76(100)
どちらかといえは好き	21(44(32.6)	68(50.4)	21(15.6)	2(1.5)	135(100)
どちらかといえは嫌い	16(41.0)	16(41.0)	7(17.9)	0(0)	39(100)
嫌い	3(75.0)	0(0)	0(0)	1(25.0)	4(100)

 $p < 0.01$

表一 8 食生活の現状

	項目
手 作 り	1 パン・ジャム・漬け物その他手作りの加工品をいろいろつくる。
	2 ハンバーグ・コロッケなど市販の調理品に頼らずほとんど家庭で作る。
	3 こどものおやつはおもに手作りする。
健 康	4 栄養の偏りがないように食品のバランスに気をつける。
	5 塩分、動物脂のとりすぎに気を付け、食物繊維をしっかり取るようにする。
	6 食事は三食欠かさず、規則正しく食べるようにしている。
し つ け	7 食事は、ゆったりとマナーを守って食べる。
	8 家族揃って食べるよう各自努力し都合をつけている。
	9 偏食や食べ残しについてはよく注意を受ける。
楽 し み	10 食事は楽しみなので皆が好きなものを優先して、外食などもよくする。
	11 食事のとき食卓に花を飾ったり、テーブルクロスを用いたり、箸おきを使ったりテーブルセッティングの工夫をする。
	12 家族皆で料理したり、片付けをする。
食 事 観	13 添加物の入らない食品や無農薬野菜を積極的に取り入れている。
	14 食品や料理についての情報には関心もち積極的に取り入れる。
	15 食生活よりもっと優先させるものが他にある。

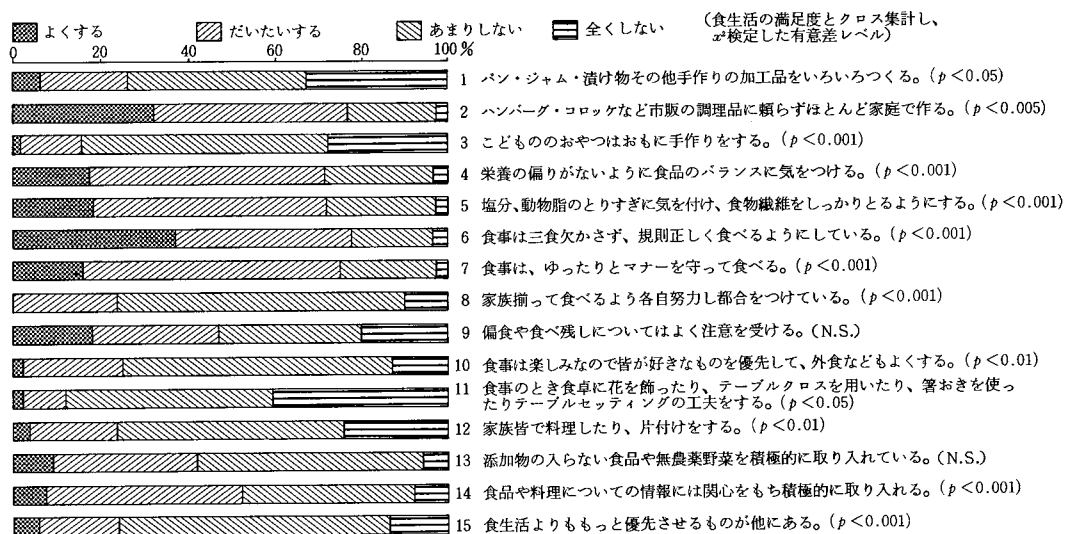


図-4 現在の家庭の食生活

次に食生活の満足度と表-8の食生活の現状の各項目がどのように関係しているか調べた。それぞれをクロス集計し χ^2 検定した。その結果について図-4に併記した。「偏食や食べ残しについてよく注意を受ける」と「こどものおやつは手作りする」ことの割合と食生活の満足度との間には有意差が認められなかった。この外の13項目に関して同様に χ^2 検定の結果、いずれも $p < 0.05$ レベルで有意差が認められた。全体として食生活の満足度と家庭での食生活の現状は関係があるといえる。

5) 将来の食生活志向

次に将来の食生活志向について表-8の食生活の現状の質問と同じ事項で、「1.ぜひそうしたい」「2.出来ればそうしたい」「3.あまりしたくない」「4.したくない」の4段階で質問した。その結果について図-5に示す。

いずれの事項も将来は「ぜひそうしたい」と「出来ればそうしたい」を合わせたものが80%を越えているが、「食生活よりも他のものを優先させたい」が40.2%、「食事は楽しみを優先し、皆が好きなものを食べ、外食もよくする」が63.0%であり、他の事項に比べて低い⁵⁾。

次に食生活の現状と将来の食生活志向について、各段階値を「よくする」または「ぜひそうしたい」を“1”に、「だいたいする」または「出来ればそうしたい」を“2”に、「あまりしない」または「あまりしたくない」を“3”に、「ほとんどしない」または「したくない」を“4”にし、平均値をもとめた。食生活の現状と将来の食生活志向との平均値の差の有意性を t 検定により確かめた。その結果は、図-6のとおりである。いずれの事項も平均値が上がっており、 t 検定の結果 $p < 0.001$ レベルで有意差が認められた。将来の食生活においても健康志向は強く、意外と外食志向は低い。これは、他の調査とも一致している⁵⁾。特に現状ではあまり行われていない「テーブルセッティングの工夫をする」や「家族皆で料理や片付けをする」「こどものおやつはおもに手作りにする」「パン・ジャムなど加工品を手作りする」では大きく増えている。このことから将来の食生活では、二義的な、「生活をより豊かにし、人間関係を育ててゆく事項」について現在よりも実行したいと考えている者が多い。調理実習が好きな理由に「新しいことや知らなかったことが習える」としているものが多いこともあわせ考えて、学習への期

調理実習における短大生の意識と態度

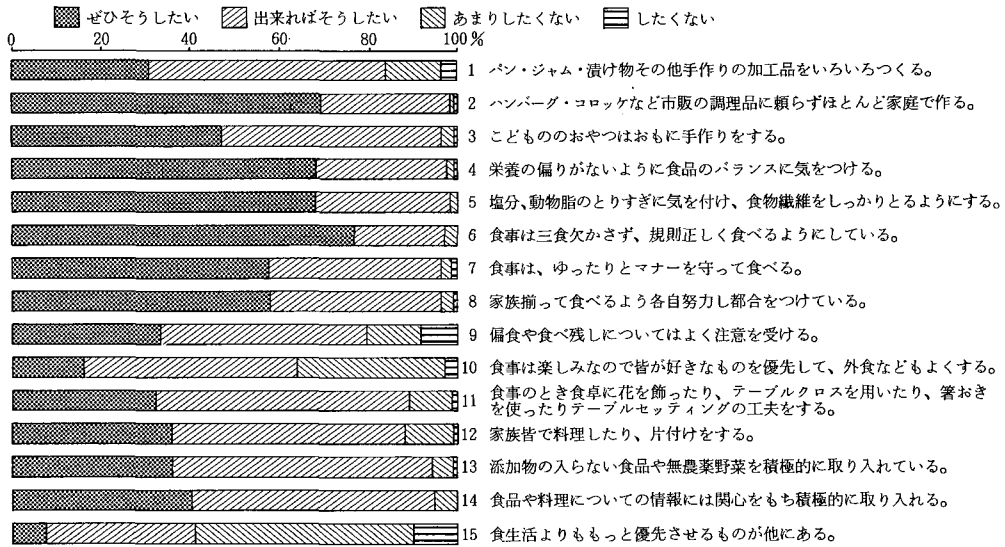


図-5 将来の食生活志向

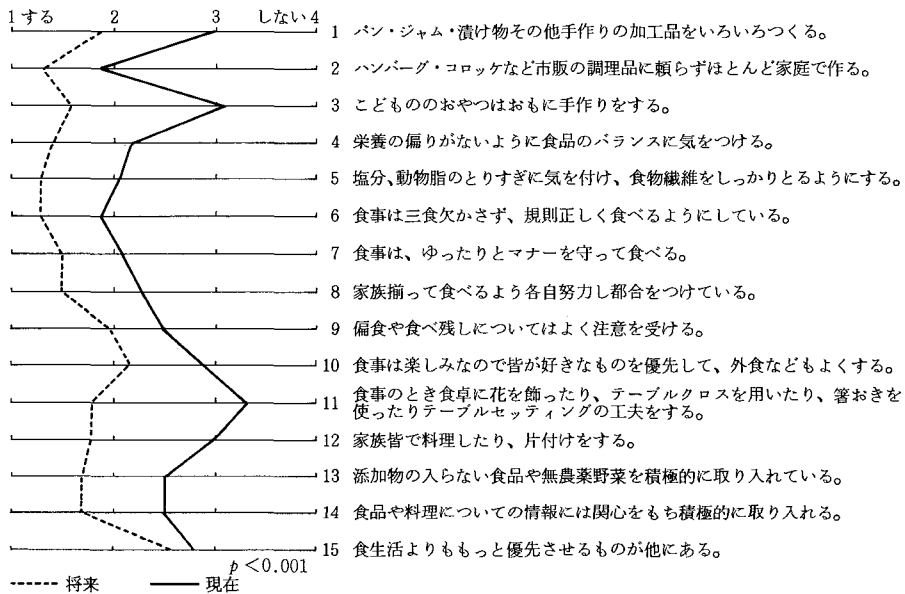


図-6 食生活の現状および将来の食生活志向 (平均値の差)

待も大きいと考える。

6) 調理実習に対する態度の自己評価について

調理実習では調理学の理論を体験的・総合的に学び、実践的能力を身につけさせるものと考えているが、本調査によると学生は「新しい料理や知識が習える」「料理が好き」とする者が多いが、一方、「皆と一緒に楽しい」「試食が楽しみである」や「分量とか細かいことが面倒である」「時間が限られていて忙しい」などあげている者がある。このことは、指導する側と学生との間に調理実習に対する対応に差がみ

られる。家庭での食事作りへの参加度も月に4回程度以下が83%という現状では食生活における主体的な関与にはいたっていないと思われる。

限られた調理実習の時間内で、より効果的に指導するために指導法も工夫して行かなければならないが、ここでは、学生に調理実習に対する基本的な態度について自己評価させることを試みた。これは、学生に調理実習の学習目標をはっきりとさせ、履修後に再度評価をすることにより、学生自身の次期学習への形成評価⁹⁾としての効果をねらうとともに、指導者にとっては指導法の改善の資料とするためである⁷⁾。評価の観点を「準備」「積極性」「計画性」「科学性」「調理技術」「総合性」とし、それぞれ良いほうから1, 2, 3, 4の4段階尺度を設定し(試案)、自己評価させた。それぞれの段階について具体的な記述を添えて自己評価しやすくした。自己評価表は表-9に、その結果は図-7に示す。評価点は高い方から1, 2, 3, 4, とし、平均値を算出した。(数値が小さいほうが評価が高いことになる。)

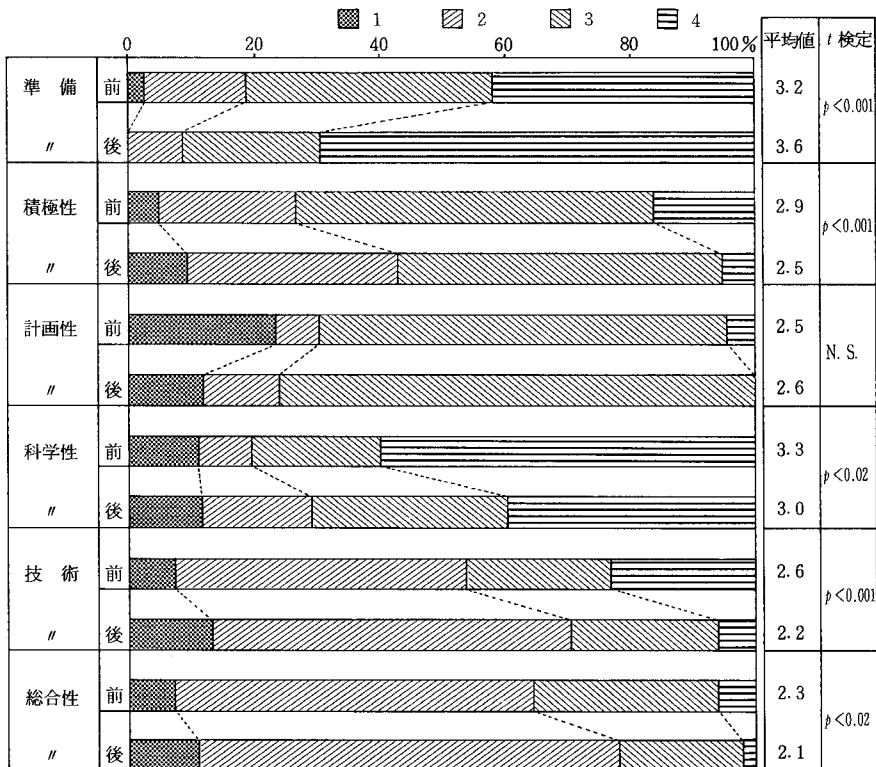
調理実習履修前の評価では「準備」に関しては、「前もって作る」という者はほとんどなく、「材料や作り方等の予習をしておく」という者が16.3%で、評価平均が3.2で事前準備はあまりなされていないことが分かる。「積極性」に関しては、「自分の自信のあることや分担したことはする」という者が57.4%

表-9 調理実習の態度評価の項目

観点	段階	段 階 と 項 目
準 備	1	前もって作ってみようとしている。
	2	作りかた・材料・分量など予習をしておく。
	3	事前に班内で分担を決めておく。
	4	特には何もしない。
積 極 性	1	どんどんとすすんで実習し、他の人にも教える。
	2	失敗をおそれず実習し、気付いたことは自分でしてゆく。
	3	自分の自信のあることや分担したことはする。
	4	自信がないし何をしたらよいか分からない時がある。
計 画 性	1	複数の料理の実習では出来上がりのタイミングを考え、全体の手順を考えてからする
	2	一品ずつの手順は考えてするが、他の料理との関連までは考えない。
	3	作りかたを見ながら各自が1つずつ作業をしてゆき、手があいたら片付ける。
	4	コンロ台が空いたり洗い物がたまったりしやすく、洗い物や片付けは後でまとめてする。
科 学 性	1	食品の特性を活かした調理操作や器具の選びかたが出来る。
	2	調理中の食品の変化に関心を持ち、失敗しても理由を考えることができる。
	3	時計・計量カップ・温度計などよく利用する。
	4	あまり難しいことは考えずとにかくおいしいものができればよい。
調 理 技 術	1	魚の下処理・茶わん蒸し・飾り切り・スポンジケーキなどが失敗なく出来る。
	2	炊飯・だしの取りかた・みそ汁・かんたんな煮ものなど基本的な日常食はできる。
	3	切ったり、計量したりできる。
	4	調理技術については自信がなく他の人に頼ることが多い。
総 合 性	1	早く出来栄もよく、盛り付けも工夫している。
	2	時間内にほぼほどのものが出来る。あまり大きな失敗はしたことがない。
	3	なんとか時間内に出来るが、出来栄はもう少しである。
	4	時間オーバーになったり失敗もよくある。

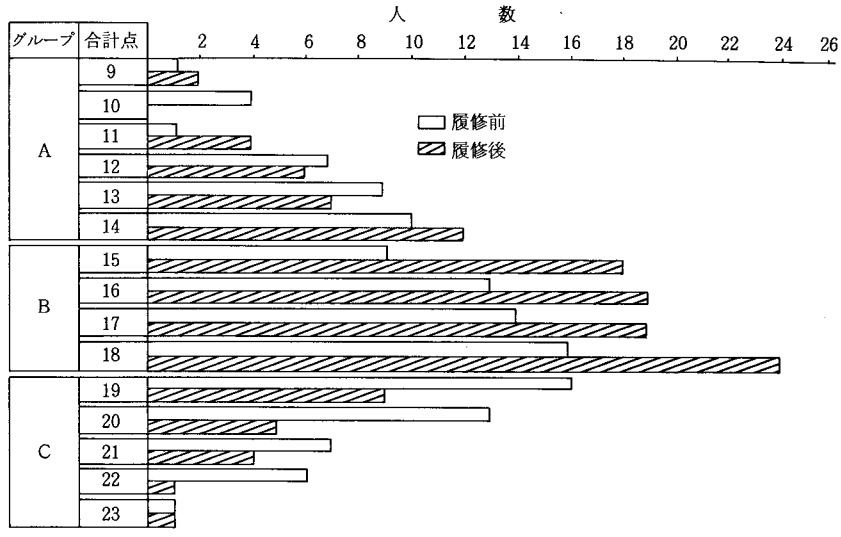
で半数を占めていて、「何をしたらよいか分からない」者が16.3%いる。評価平均は、2.9で自分の責任範囲内で精一杯ともいえる。「計画性」に関しては、「作りかたを見ながら各自が1つずつやってゆく」程度のもが多く、評価平均は2.5である。一方、「全体の手順を考えてする」という評価の高いグループが23.3%いることは注目される。「科学性」に関しては「理屈よりもとにかくおいしいものが出来れば良い」とする者が60.0%あり調理実習の意義から考えても指導面でおおいに留意すべき項目と考えられる。「調理技術」に関しては基礎的な日常食は出来ると考えるものが46.5%ある。「総合性」では「時間内にほとほとのもので出来る」とするものが57.4%と多く、評価平均は2.3と高いが、この項目は目標水準の設定が、個々の学生によって違っているためと指導者の意図との間に差が生じやすいので、より高レベルの具体的な到達目標の指示が必要と考えられる。

調理実習の履修後（1991年2月）に再度自己評価させ、調理実習の履修前（1990年6月）の自己評価と比較した。結果は図一7に併記する。履修前と履修後での調理実習に対する態度の自己評価点の差の有意性をt検定により検定した結果、「計画性」に関する項目は有意差が見られなかったが、他の5つの項目「準備」「積極性」「科学性」「調理技術」「総合性」についてはいずれも有意な差が見られた。その中で「準備」に関しては履修前よりも履修後の評価が低く、これは高等学校までの調理実習の授業では、実習の説明と実習時間との間に日数があり、その間に予習などの指示がなされることが多いが、大学では1実習時間（本学では145分）内に説明と実習が行われるため、準備作業がしにくいいためと考えられ



図一7 調理実習の態度評価（履修前後）

調理実習における短大生の意識と態度



図一 調理実習に対する態度の自己評価 (合計点)

る。「積極性」に関しては「自信がなく何をしてもよいか分からない時がある」が減少し、「どんどんすすんで実習し、他の人にも教える」と「失敗をおそれず実習し、気付いたことは自分でしてゆく」がふえている。「科学性」に関しては「理屈よりもとにかくおいしいものが出来ればよい」が減少し「調理中の食品の変化に関心を持ち、失敗しても理由が分かる」や「時計・計量カップ・温度計などよく利用する」が増えている。「調理技術」に関しては「調理技術には自信がなく他の人に頼ることが多い」が減少し「炊飯、だしのとり方、みそ汁、簡単な煮ものなど基本的な日常食は出来る」が増えている。「総合性」に関しては目標水準の差はあるものの評価平均点は上がっている。

次に6つの項目の評価点を合計すると図一8のようである。この場合、合計点が少ない方が評価は高いことを意味する。評価の合計点は、9点から25点まで分布し、平均16.2点である。上位から25%、50%、25%をめやすに三グループに分け、調理実習の態度評価の高いものから順にA、B、Cグループとした。

調理実習の履修前と履修後と比較すると評価の低いグループCの人数は28人(21.7%)から11人(8.4%)に減少し、中間グループBの人数が69人(53.5%)から89人(67.9%)へと増加した。また評価の高いグループAの人数は32人(24.8%)から31人(23.7%)とほぼ同じである。このことから今回の自己評価では調理実習の態度評価の低いグループで実習による学習効果が自覚されたと考えられる。つまりこの評価が、形成的評価としての役割を果たしたものとする。今回の評価表は調理実習全般に対する基本的態度に対するものであるが、更に具体的な学習目標とそれに対する評価表を用いることにより、学習効果が上げられるものとする。

次に調理実習に対する基本的な態度の自己評価に関係のある事項を見るために「調理実習の好き嫌い」「調理操作の好き嫌い」「家庭での食事作りへの参加度」「食生活の満足度」「現在の家庭の食生活」と「調理実習の態度評価」との関係性をクロス集計した。 χ^2 検定の結果、「調理実習の好き嫌い」($p < 0.005$)と「家庭での食事作りへの参加度」($p < 0.001$)は、「調理実習の態度評価」に関係があり、調理実習が好

きであったり、家庭でよく食事を作っているものは調理実習の態度評価も高い。

また、現在の家庭の食生活では「栄養の偏りがないように食品のバランスに気を付ける」と「食品や料理についての情報には関心をもち、積極的に取り入れる」は $p < 0.005$ レベルで有意差が認められ、「添加物の入らない食品や無農薬野菜を積極的に取り入れている」「塩分・動物脂のとりすぎに気をつけ食物繊維をしっかり取る」「食事のとき食卓に花を飾ったりテーブルクロスを用いたり、箸置きを使ったりテーブルセッティングの工夫をする」については $p < 0.05$ レベルで有意差が認められた。このことから家庭での食生活で、栄養のバランスに気をつけたり、新しい食生活の情報にも関心を持ったり、無添加食品や無農薬野菜を積極的に取り入れたり、塩分・動物脂の取りすぎに気を付けたり、テーブルセッティングにも気を配ったりしているものは調理実習に対する自己評価も高い。

また、調理操作の中では「野菜を揃えて切る」ことや「野菜の皮むきなどの下処理」や「調味料を計る」「蒸す」では $p < 0.005$ レベルで「盛り付け」「だしをとる」「火加減の調節」「焼く」「材料の計量」「全体の手順を考える」では $p < 0.05$ レベルで調理実習の態度評価とこれらの調理操作とは関係があるといえる。調理操作の重点的な指導は、調理実習の学習効果を高めるために有効であると考えられる。

4. 要 約

女子短大生の調理実習指導の資料のため、調理実習に対する意識と態度、家庭の食生活の現状について調査し、次の様な結果を得た。

- 1) 調理実習は、ほとんどの学生が好きで、その理由は「新しく知識や技術が習得できる」「料理が好き」で「皆と一緒に楽しく」「食べることが出来る」としている。調理実習が嫌いな者の理由は「時間が限られている」「細かいことが面倒である」「失敗したりする」「体が疲れる」としている。
- 2) 調理操作で、好きなものは「炒める」「味付け」「盛り付け」「天火を使う」「野菜など揃えて切る」「皮むきなどの下ごしらえ」「あえる」で、嫌いな操作は「魚の下ごしらえ」「材料や調味料の計量」「手順を考える」「片付け」「焼き物」である。調理実習の好き嫌いに関係があるものは「味付け」「火加減」「煮る」「揚げる」「盛り付け」など出来ばえに直接関係ある操作や失敗し易い操作の好き嫌いである。
- 3) 家庭での食事作りへの参加度は月4回以下がほとんどであり、調理実習が好きなのほど家庭でもよく作っている。また食事作りの状況は補助的で自分中心、消極的なものがほとんどである。
- 4) 食生活の満足度は、ほとんどのものがおおむね満足しており、自宅通学生の方が下宿生や寮生よりも満足度が高い。
- 5) 食生活の満足度と調理実習の好き嫌いとは関係があり、調理実習の好きな者のほうが食生活の満足度は高い。
- 6) 食生活の現状は、健康に関する事項はよく実行されているが、ゆとり、楽しみに関する面はあまり行われていない。食生活の現状は、食生活の満足度と関係が深い。
- 7) 将来の食生活志向は、健康、手作り、しつけ、楽しみなどいずれの項目も充実させたいとしているが、特にゆとり、楽しみに関する事項が増えている。
- 8) 調理実習に対する態度の自己評価は、調理実習履修前では、準備、科学性、積極性の項目が低いが、履修後の評価では科学性、積極性、調理技術の項目で高くなっており、合計点では評価の低

いグループでの上昇が見られる。この自己評価は、調理実習が好きであったり、家庭での食事作りをよくするものほど高い。

また、食生活情報に関心があり、健康面で食事に気を付けている者ほど調理実習の自己評価も高い。

- 9) 調理実習の学習効果をあげる一方法として自己評価表を用いる方法は、効果があると考えられる。今後具体的な学習目標に応じた種々の評価表を利用することを検討していきたいと考える。

以上、調理実習の指導についてのいくつかの資料を得ることができたので今後の指導に生かしてゆきたいと考える。

終わりにあたり、統計処理等につきお忙しい中、御助言いただいた本学 福森 護講師に対し心よりお礼を申し上げます。

参 考 文 献

- 1) 榑原典子, 矢野由紀, 貴田康乃: 学習経験者からの家庭科への提言 (第2報) 家庭科の学習と教師像 日本家庭科教育学会誌 33 (1), 7-14, (1990)
- 2) 浜田慈子: 調理実習の目的とその評価 家庭科教育 56 (13), 31-35
- 3) 足立蓉子: 女子学生の食生活満足度に及ぼす要因 日本家政学会誌 41 (4), 303-311, (1990)
- 4) 太田昌子, 田中勢子: 大学生の食生活実態とその形成要因 日本家庭科教育学会誌 27 (3), 33-38, (1984)
- 5) 柳本正勝, 堀井正治: 食生活の長期展望について女子大生の見かた 日本家政学会誌 40 (12), 1097-1103, (1984)
- 6) 刀祢館尚子: 家庭科の評価 家政教育社 8-11, 87-91, (1985)
- 7) O. A. ホール, B. パトラッチ, 原田一: 家庭科教授法 家政教育社 317-429 (1969)
- 8) 岡村喜美, 石川松太郎他: 家庭科教育法 学文社 167-176 (1969)