

# 短大生の調理実習に対する 意識と態度の諸因子について

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

(1992年4月8日受理)

大倉 聖子 大羽 和子  
Kiyoko Ohkura Kazuko Ohba

**Key words:** 調理実習, 意識・態度

### 1 はじめに

食生活に関する社会状況が変化し、家庭での調理の様子が変わってきているが、健康的、経済的で豊かな生活を支えてゆくために家庭での調理の必要性は今後も大きいと思われる。しかしながら最近女子学生の調理技術の低下はいくつかの調査結果にも表されており、<sup>1) 2)</sup> 私ども調理実習を指導する者にも実感される場所である。同時に調理実習に対する意識や態度についても学生との間にギャップを感じることが多い現状である。前回短大生の調理実習に対する意識と態度について報告したが、<sup>3)</sup> 更にそれらについて詳しく分析し、今回は最近の女子学生は調理実習に対してどのように考え、どのように行動しているか実態を調査し、それらの意識と態度の要因を探り、調理意欲を高める調理実習指導の一助とすることを目的として調査・分析した。

### 2 調査方法

本学生生活学科生活教養専攻の2年生を対象とし、質問紙法によって行った。実施時期は1991年7月で、これは短大で調理学実習Ⅱを履修中の時期である。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のとおりである。調査内容は調理および調理実習の好嫌度、調理実習に対する意識および態度などである。統計・解析はパソコンを使用した。

表-1 居住状態

|     | 人 数 (%)      |
|-----|--------------|
| 自 宅 | 1 1 5 (86.5) |
| 下 宿 | 1 6 (12.0)   |
| 寮   | 2 ( 1.5)     |
| 計   | 1 3 3 ( 100) |

### 3 結果および考察

#### 1) 調理および調理実習に対する好嫌度

ここでいう調理とは、一般的に料理を調製することをいい、調理実習とは目的や時間の制約のある中で行われ、グループ学習の形態をとったものである。

調理および調理状況に対する好嫌度については、表-3のとおりである。

どちらも同じような傾向にあり、調理が好きなものは92.5%、調理実習が好きなものは91.0%である。両者を $\chi^2$ 検定した結果 $p < 0.005$ で、調理が好きな者は調理実習も好きであるといえる。

前回の調査による調理実習の好き嫌いの理由を更に詳しく検討するために、調理実習に対する「意識」と「態度」の二つの側面から調査した。質問項目は自由記述による予備調査と前回の調査結果<sup>3)</sup>

および他調査の質問項目を参考にし、<sup>4)</sup>意識と態度について各20項目を設定した。表-4と表-5に示すとおりである。

表-2 出身高校の課程

|                       | 人数 (%)    |
|-----------------------|-----------|
| 1. 普通科<br>(家庭一般のみ履修)  | 61 (45.9) |
| 2. 普通科<br>(家庭一般+家庭科目) | 15 (11.3) |
| 3. 商業科                | 32 (24.1) |
| 4. 家庭に関する科            | 22 (16.5) |
| 5. その他                | 3 (2.2)   |
| 計                     | 133 (100) |

表-3 調理実習と調理の好嫌度

好嫌の尺度 6. 大変好き 5. 好き 4. どちらかといえば好き  
3. どちらかといえば嫌い 2. 嫌い 1. 大変嫌い

|          |        | 調理の好嫌度    |           |           |         |         |         | 人数 (%)    |
|----------|--------|-----------|-----------|-----------|---------|---------|---------|-----------|
|          |        | 6         | 5         | 4         | 3       | 2       | 1       |           |
| 調理実習の好嫌度 | 6      | 9         | 7         | 2         | 0       | 1       | 0       | 19 (14.3) |
|          | 5      | 4         | 41        | 14        | 1       | 0       | 0       | 60 (45.1) |
|          | 4      | 1         | 10        | 30        | 3       | 0       | 0       | 44 (33.1) |
|          | 3      | 0         | 2         | 1         | 5       | 1       | 0       | 9 (6.8)   |
|          | 2      | 0         | 0         | 0         | 0       | 1       | 0       | 1 (0.7)   |
|          | 1      | 0         | 0         | 0         | 0       | 0       | 0       | 0 (0)     |
| 計        | 人数 (%) | 14 (10.5) | 60 (45.1) | 47 (35.3) | 9 (6.8) | 3 (2.3) | 0 (2.3) | 133 (100) |

$p < 0.005$

## 短大生の調理実習に対する意識と態度の諸因子について

表-4

## 調理実習に対する意識

|                             | 5 強く思う | 4 少し思う | 3 どちらともいえない | 2 あまり思わない | 1 全く思わない |
|-----------------------------|--------|--------|-------------|-----------|----------|
| 1 料理をすることが楽しくなった。           | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 2 新しい料理や知らなかったことが習える。       | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 3 出来なかったことが、出来るようになる。       | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 4 皆と一緒に作るのは楽しい。             | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 5 重さ・容積・時間・温度など、計ることは面倒である。 | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 6 時間が限られていて忙しい。             | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 7 家庭で応用して作ってみようと思う。         | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 8 自分のしたことしか分からない。           | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 9 盛り付けに気を配るようになった。          | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 10 失敗するのではないかと気になる。         | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 11 細かいことを丁寧にするのは苦手である。      | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 12 注意をされるのが嫌いである。           | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 13 自分流のやり方をしたい。             | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 14 後片付けが面倒である。              | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 15 同じ実習班の人達に迷惑をかけるのではと気になる。 | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 16 料理の好き嫌いによってやる気が違う。       | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 17 班員の構成による影響は大きい。          | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 18 褒められるととてもうれしい。           | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 19 実用的な料理を作りたい。             | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |
| 20 調理技術に関しては自信がある。          | 5      | 4      | 3           | 2         | 1        |

表-5

## 調理実習の態度

|   | 5 よくする | 4 だいたいそうである | 3 どちらともいえない | 2 あまりしない | 1 しない |
|---|--------|-------------|-------------|----------|-------|
| 1 前もって作ってみる。                                    | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 2 事前に材料・作りかたなど予習しておく。                           | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 3 始業前に器具など準備しておく。                               | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 4 失敗をおそれず、どんどんすすんで実習している。                       | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 5 自信がなく、ちゅうちょしがちである。                            | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 6 複数の料理の実習では出来上がりのタイミングを考え、<br>全体の手順を考えてからしている。 | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 7 実習も科学的根拠を考えて、する。                              | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 8 調理中の食品の変化に関心を持つ。                              | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 9 魚の下処理（うろこ・えら・内臓 程度）が出来る。                      | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 10 だし（こんぶ・かつおぶし・鶏骨など）をとることが出来る。                 | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 11 野菜など形を揃えて切ることが出来る。                           | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 12 火加減はこまめに調節している。                              | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 13 盛り付けは工夫している。                                 | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 14 調味料は正しく計量出来、実行している。                          | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 15 実習後、必ず家庭実習いろいろと応用している。                       | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 16 衛生面にも気を配っている。                                | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 17 エネルギーや資源を無駄にしないようにしている。                      | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 18 調理技術は自信をもってしている。                             | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 19 ノート整理などはきちんとしている。                            | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |
| 20 常に次の作業のことを考えながらしている。                         | 5      | 4           | 3           | 2        | 1     |

図-1

調理実習に対する意識

5 強く思う 4 少し思う 3 どちらともいえない 2 あまり思わない 1 全く思わない

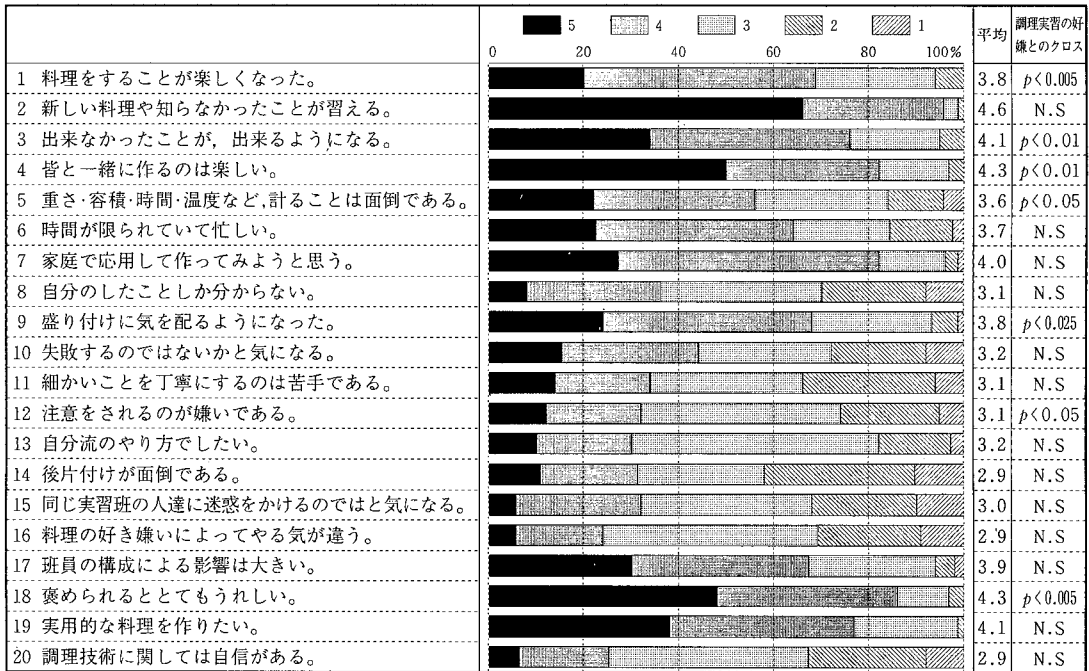
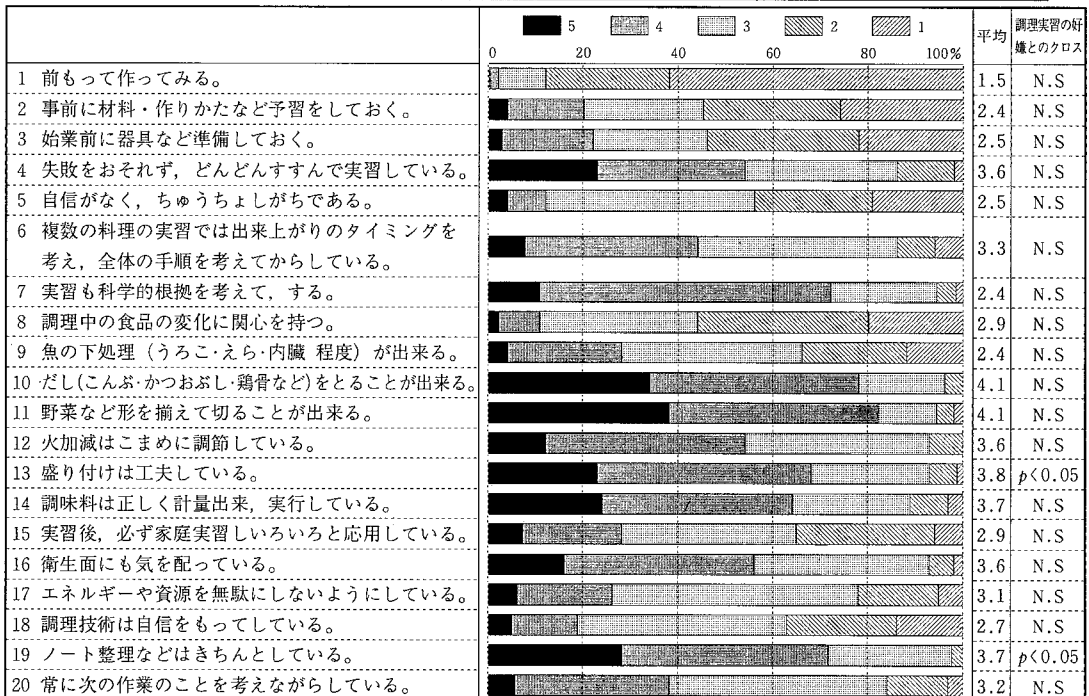


図-2

調理実習の態度

5 よくする 4 だいたいそうである 3 どちらともいえない 2 あまりしない 1 しない



「意識」については「5. 強く思う」から「1. 全く思わない」まで、「態度」については「5. よくする」から「1. しない」までの5段階尺度で調査した。

調査の結果、調理実習に対する意識は図-1のとおりであるが、段階の平均値を見ると「新しい料理や知らなかったことが習える」「皆と一緒に作るのは楽しい」「褒められるととてもうれしい」「出来なかったことが出来るようになる」など高い値になっており、ほとんどの項目が3以上となっている。これらの調理実習に対する意識と調理実習の好嫌度とクロス集計し、 $\chi^2$ 検定で有意差が認められたものは「料理をすることが楽しくなった」「褒められるととてもうれしい」「出来なかったことが出来るようになった」「皆と一緒に作るのは楽しい」「盛り付けに気を配るようになった」の項目である。このことから調理実習の好きなものはこれらのことをより強く意識しているといえる。また「重さ・容積・時間など、計ることは面倒である」「注意をされるのが嫌いである」については有意差が認められるがマイナス相関であるので調理実習の好きなものはこれらのことをあまり強く意識していないといえる。調理実習の態度についての結果は図-2のとおりである。段階の平均値をみると「だしを取ることが出来る」「野菜など形を揃えて切ることが出来る」が4以上の高い値になっているが、意識に比べやや低い値のものが多くなっている。特に「前もって作ってみる」「事前に材料・作りかたなど予習をしておく」「始業前に器具など準備しておく」など事前準備に関しては低く「実習も科学的根拠を考えてする」や「魚の下処理が出来る」は低くなっている。調理実習の好嫌度と調理実習の態度との関係を前と同様にクロス集計し、 $\chi^2$ 検定した結果、有意差がみられたものは「ノート整理などはきちんとしている」「盛り付けは工夫している」だけである。

調理実習に対する意識と態度の個々の項目だけでなく、これらの質問項目を通してより圧縮した要因を探りこれらの要因が調理実習の好嫌度や調理の好嫌度にどのようにかかわっているかを分析し検討した。

## 2) 調理実習に対する意識と態度の因子分析

調査の後、よりの確な情報を得るため、学生の調理実習に対する意識と態度の潜在的な要因を探ることを試みた。<sup>5) 6)</sup>

表-4の調理実習に対する意識の各20項目を変数とし、因子分析を行った。因子数については固有値のグラフの傾きを参考に2から6までで分析を行いそれぞれの結果を得たが、最も適当な解釈が得られたのは因子数を4にした時であった。バリマックス回転後の因子負荷量のうち0.4以上のものをまとめたものが表-6である。

第1因子に負荷量の大きい変数は「重さ・容積など計ることは面倒である」「後片付けが面倒である」「細かいことを丁寧にするのは苦手である」「注意をされるのが嫌いである」でこれを「面倒・苦手」の因子と解釈した。第2因子に負荷量の大きい変数は「出来なかったことが出来るようになる」「家庭で応用して作ってみようと思う」「料理することが楽しくなった」「新しい料理や知らなかったことが習える」「褒められるととてもうれしい」「実用的な料理を作りたい」「皆と一緒に作るのは楽しい」で、これを「進歩・意欲」の因子と解釈した。第3因子に負荷量の大きい変数は「失敗するのではないかと気になる」「同じ班の人に迷惑がかかるのではないかと気になる」で、これを「不安・心配」の因子と解釈した。第4因子に負荷量の大きい変数は「自分流のやり方をしたい」「調理技術に関しては自信がある」で、「マイペース」の因子と解釈した。累積寄与率は40.9%である。

表-6 調理実習に対する意識 バリマックス回転後因子負荷量

| 因子                 | 変数                        | 因子負荷量   |
|--------------------|---------------------------|---------|
| 第Ⅰ因子<br>〔面倒<br>苦手〕 | 重さ・容積・時間・温度など、計ることは面倒である。 | 0.6666  |
|                    | 後片付けが面倒である。               | 0.6643  |
|                    | 細かいことを丁寧にするのは苦手である。       | 0.6633  |
|                    | 注意をされるのが嫌いである。            | 0.4495  |
|                    | 盛り付けに気を配るようになった。          | -0.4030 |
| 第Ⅱ因子<br>〔進歩<br>向上〕 | 盛り付けに気を配るようになった。          | 0.6880  |
|                    | 出来なかったことが、出来るようになる。       | 0.6553  |
|                    | 家庭で応用して作ってみようと思う。         | 0.6220  |
|                    | 料理をすることが楽しくなった。           | 0.6080  |
|                    | 新しい料理や知らなかったことが習える。       | 0.5834  |
|                    | 褒められるととてもうれしい。            | 0.5378  |
|                    | 実用的な料理を作りたい。              | 0.4951  |
| 皆と一緒に作るのは楽しい。      | 0.4208                    |         |
| 第Ⅲ因子<br>〔不安・心配〕    | 失敗するのではないかと気になる。          | 0.8710  |
|                    | 同じ実習班の人達に迷惑をかけるのではと気になる。  | 0.6265  |
| 第Ⅳ因子<br>〔マイペース〕    | 自分流のやり方でしたい。              | 0.7845  |
|                    | 注意されるのが嫌いである。             | 0.4586  |
|                    | 調理技術に関して自信がある。            | 0.4094  |

表-7 調理実習の態度 バリマックス回転後因子負荷量

| 因子                     | 変数  | 因子負荷量   |
|------------------------|---|---------|
| 第Ⅰ因子<br>〔準備<br>応用〕     | 事前に材料・作りかたなど予習しておく。                       | 0.6038  |
|                        | 前もって作ってみる。                                | 0.5799  |
|                        | 実習後、必ず家庭実習いろいろと応用している。                    | 0.5321  |
|                        | エネルギーや資源を無駄にしないようにしている。                   | 0.5237  |
|                        | 始業前に器具など準備しておく。                           | 0.4559  |
| 第Ⅱ因子<br>〔自信の無さ<br>消極性〕 | 自信がなく、ちゅうちょしがちである。                        | 0.6452  |
|                        | 失敗をおそれず、どんどんすすんで実習している。                   | -0.5339 |
|                        | 調理技術には自信がある。                              | -0.5290 |
|                        | 魚の下処理が出来る。                                | -0.5079 |
| 第Ⅲ因子<br>〔科学性<br>計画性不足〕 | 野菜を揃えて切ることが出来る。                           | -0.4049 |
|                        | 調理中の食品の変化に関心を持つ。                          | -0.6234 |
|                        | 実習も科学的根拠を考えて、する。                          | -0.6113 |
|                        | 常に次の作業のことを考えながらしている。                      | -0.5134 |
|                        | 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している。 | -0.5097 |
| 第Ⅳ因子<br>〔基礎的技<br>術の未熟〕 | ノート整理などはきちんとしている。                         | -0.4201 |
|                        | 盛り付けは工夫している。                              | -0.6405 |
|                        | 火加減はこまめに調節している。                           | -0.5189 |
|                        | 野菜など形を揃えて切ることが出来る。                        | -0.5086 |
|                        | ノート整理などはきちんとしている。                         | -0.4566 |
|                        | 失敗をおそれず、どんどんすすんで実習している。                   | -0.4384 |
| 常に次の作業のことを考えながらしている。   | -0.4377                                   |         |

同様に調理実習の態度について因子分析したものが表-7である。因子数は同様の方法で4とした。第1因子に負荷量の大きい変数は「事前に材料・作りかたなど予習をしておく」「前もって作ってみる」「実習後、必ず家庭実習し応用している」「エネルギーや資源を無駄にしないようにしている」「始業前に器具など準備しておく」で、これを「準備・応用」の因子と解釈した。第2因子に負荷量の大きい変数は「自信がなくちゅうちょしがちである」や「失敗をおそれずどんどんすすんで実習する」「調理技術には自信がある」「魚の下処理が出来る」など負荷量がマイナスである項目から、これを「自信の無さ・消極性」の因子と解釈した。第3因子に負荷量の大きい変数は「調理中の食品の変化に関心を持つ」「実習も科学的根拠を考えて、する」「常に次の作業のことを考えながらする」「複数の料理では……全体の手順を考えてからする」「ノート整理などはきちんとする」で、これもマイナスの負荷量であるので「科学性・計画性不足」の因子と解釈した。第4因子に負荷量の大きい変数は「盛り付けは工夫している」「火加減はこまめに調節している」「野菜など形を揃えて切ることが出来る」などでこれを「基礎的技術未熟」の因子と解釈した。ちなみに累積寄与率は45.5%である。

### 3) 調理実習に対する意識と態度の因子と調理実習および調理の好嫌度との関係

次に調理実習の好嫌度と2)で抽出した各因子の因子得点とを変数とし重回帰分析を試みた。その結果が表-8である。

表-8 調理実習の好嫌度と調理実習に対する意識・態度との重回帰分析

|        |                | 回 帰 係 数  | 偏 回 帰 係 数 | 偏 相 関 係 数 | F 値      |
|--------|----------------|----------|-----------|-----------|----------|
| 意<br>識 | 1 因子 (面倒・苦手)   | -0.20833 | -0.21864  | -0.23994  | 7.81935  |
|        | 2 因子 (進歩・向上)   | 0.28872  | 0.31485   | 0.33709   | 16.40900 |
|        | 3 因子 (不安・心配)   | -0.14914 | -0.16196  | -0.18102  | 4.33654  |
|        | 4 因子 (マイペース)   | 0.21778  | 0.22158   | 0.24388   | 8.09467  |
| 態<br>度 | 1 因子 (準備・応用)   | 0.28949  | 0.29469   | 0.32932   | 15.57020 |
|        | 2 因子 (自信・積極性)  | -0.33431 | -0.33909  | -0.37243  | 20.61280 |
|        | 3 因子 (科学性・計画性) | -0.09293 | -0.09332  | -0.10942  | 1.55112  |
|        | 4 因子 (基礎的技術)   | -0.21516 | -0.21234  | -0.24122  | 7.90784  |

この結果回帰係数・偏回帰係数の値があまり大きくはないが、相対的には調理実習の好嫌度には「進歩・向上」因子の影響が強いと思われる。また「マイペース」「面倒・苦手」因子がこれについている。つまり調理実習の好きな者は、進歩・向上意識が強く、面倒・苦手や不安・心配を意識せず、マイペースで実習したいと思っている。また、調理実習の態度では「自信・積極性」と「準備・応用」因子の影響が強く、「基礎的技術」の因子もやや関係があると思われる。つまり、調理実習の好きな者は自信をもって積極的に実習し、基礎的技術も比較的身につけており、事前準備や応用もよくしている。

表-9 調理の好嫌度と調理実習に対する意識・態度との重回帰分析

|    |                | 回帰係数     | 偏回帰係数    | 偏相関係数    | F 値      |
|----|----------------|----------|----------|----------|----------|
| 意識 | 1 因子 (面倒・苦手)   | -0.09615 | -0.09835 | -0.11014 | 1.57172  |
|    | 2 因子 (進歩・向上)   | 0.40300  | 0.42836  | 0.43674  | 30.16900 |
|    | 3 因子 (不安・心配)   | -0.13684 | -0.14485 | -0.16190 | 3.44544  |
|    | 4 因子 (マイペース)   | -0.07150 | -0.07091 | -0.07995 | 0.82344  |
| 態度 | 1 因子 (準備・応用)   | 0.06773  | 0.06720  | 0.07088  | 0.64631  |
|    | 2 因子 (自信・積極性)  | -0.18911 | -0.18696 | -0.19393 | 5.00198  |
|    | 3 因子 (科学性・計画性) | -0.01754 | -0.01717 | -0.00809 | 0.04192  |
|    | 4 因子 (基礎的技術)   | -0.27420 | -0.26376 | -0.26591 | 9.73959  |

調理の好嫌度と2)で抽出した各因子の因子得点を変数とした重回帰分析の結果が表-9である。この結果回帰係数・偏回帰係数は、意識については「進歩・向上」因子が、調理実習の態度では「自信・積極性」因子と「基礎的技術」因子が相対的に多かった。つまり、調理の好きなものは調理実習に対し進歩・向上を強く期待しており調理実習では基礎的技術を身につけ自信をもって積極的に実習している。調理実習の態度における「科学性・計画性」の因子は調理実習および調理の好嫌度との間に有意差がみられなかった。つまり、調理実習や調理の好き嫌いとの科学的・計画的な実習態度とは関係が少ないといえる。このことは短大における調理実習を指導する場合、1つの課題を提供しているといえる。

今後の実習指導にあたっては、進歩・向上を期待している学習意欲を大切に、基礎的技術の定着により自信・積極性を持たせ、一方では科学的態度と計画性を養っていくよう留意して、指導計画をたててゆきたい。

また、今回行った調理実習に対する意識と態度の因子分析は、調理実習の個人評価の参考資料としての用途も示唆しているように思われる。この点については調査項目のたてかたとともに今後の研究課題としたい。

## 4 要 約

女子短大生の調理実習に対する意識と態度について調査分析した結果、次のような結果を得た。

- 1) 調理が好きな者は、調理実習も好きであり、ほとんどの学生が好きとしている。
- 2) 調理実習の好きなものは「料理をすることが楽しくなった」「褒められるととてもうれしい」「皆と一緒に作るの楽しい」「出来なかったことが出来るようになる」とするものが多い。
- 3) 調理実習に対する意識では「面倒・苦手」「進歩・向上」「不安・心配」「マイペース」の4因子を抽出した。
- 4) 調理実習の態度では「準備・応用」「自信の無さ・消極性」「科学性・計画性の不足」「基礎的技術



の未熟」の4因子を抽出した。

- 5) 調理実習の好きなものは、調理実習に対して進歩・向上の意識が最も強く、面倒・苦手や不安・心配を意識せず、マイペースで実習したいと思っている。また、調理実習の態度は自信を持って積極的に基礎的技術も比較的身につけており、事前準備や応用もよくしている。
- 6) 調理の好きなものは、調理実習に対して進歩・向上の意識が特に強く実習態度は基礎的技術を身につけて自信をもって積極的に実習している。

以上、調理実習の指導に関していくつかの資料を得ることが出来たので、今後の指導に生かして行きたいと考える。

終わりにあたり、本研究について御助言頂いた本学 福森 護講師に対して心よりお礼を申し上げます。

## 参 考 文 献

- 1) 湯川隆子・成田美代：大学生における包丁技能と練習の効果 日本家庭科教育学会誌 33 (2) 43-49 (1990)
- 2) 三輪里子：調理能力低下の問題 家庭科教育 家政教育社 149-154 (1985)
- 3) 大倉聖子・大羽和子：調理実習における短大生の意識と態度 中国短期大学 紀要 22 45-57 (1991)
- 4) 村松功雄：栄養の心理 三共出版 167-206 (1988)
- 5) 田中豊・垂水共之・脇本和昌：パソコン統計解析ハンドブックⅡ 多変量解析編 共立出版株式会社 9-15 195-225 (1984)
- 6) 古谷野亘：多変量解析ガイド 川島書店 1-166 (1991)