

小・中・大学生を対象とした調理用語の知識の実態 — 被服製作用語の知識の実態との相違 —

Survey of Knowledge on Words about Cooking for Elementary School Children, Junior High School Students, and College Students — The differences between Knowledge on Words about Cooking and Dressmaking —

前田 雄也*・柏崎真理子*・日景 弥生*
Yuya MAEDA, Mariko KASHIWAZAKI, Yayoi HIKAGE*

要 旨

小学5年生110名、中学1年生197名、中学3年生189名、大学生143名の計639名を対象に、小学校家庭科教科書に記載されている調理用語について用語に関する知識47項目と技能の自己評価20項目を調査した。その結果、以下のことが明らかとなった。

用語に関する知識では、「知っている」割合はいずれの項目も小学5年生から中学3年生にかけて高くなり、その割合は大学生までほぼ同じだった。技能の自己評価では、用語に関する知識と同様に小学5年生から中学3年生にかけて、「できる」割合が増加し、中学3年生から大学生にかけてはほぼ同じ割合だった。これより、小・中学校家庭科学習の効果がみられた。

調理用語と被服製作用語の語群のうち類似している〔調理方法〕と〔縫製方法〕で比較した。「知っている」割合は、いずれの学年でもまた男女とも〔調理方法〕語群の方が〔縫製方法〕語群より高くなった。「できる」割合は、小学5年生、中学3年生、大学生では男女とも〔調理方法〕語群の方が高くなったが、中学1年生では男女とも〔縫製方法〕語群の方が高くなった。また、「できる」割合の最も高かった学年は、〔調理方法〕語群では中学3年生、〔縫製方法〕語群では中学1年生だった。これには、小・中学校における調理実習と被服製作実習の授業時数や学習内容が影響したと考える。

キーワード 小学校家庭科、調理用語、用語に関する知識、技能の自己評価、調理経験

緒言

2008年学習指導要領¹⁾²⁾が改訂され、小・中学校の家庭科はいずれも4つの内容に整理された。また、中学校の現行学習指導要領にはなかった被服製作が新たに加わった。家庭科は家庭生活を学習の対象としている。家庭生活を維持・向上するためには生活スキルが不可欠である。

そこで著者らは、小・中・大学生を対象に小学校家庭科における被服製作用語の知識の実態を調査した。その結果³⁾、用語に関する知識では、いずれの項目も小学5年生から中学1年生にかけて「知っている」割合が高くなり、小学校家庭科学習の効果がみられた。

しかし、大学生では中学生に比べて減少傾向にあり、小学校で学習してことが定着していないことが示唆された。一方、技能の自己評価では、用語に関する知識と同様に小学5年生から中学1年生にかけて、「できる」割合が著しく増加した。しかし、中学3年生から大学生にかけては男子で減少、女子で維持または減少した。しかし、家庭での裁縫経験がある大学生では、日常使う裁縫技能の項目で「できる」割合は高く、裁縫経験は技能程度を高めることがわかった。

本論文では、前報と同様に小学生、中学生および大学生を対象に、小学校家庭科教科書に記載されている調理用語の知識の実態を把握することを目的とした。

*弘前大学教育学部

Department of Home Economics Education, Faculty of Education, Hirosaki University

方法

1. 調査時期および調査対象

1) 調査対象；調査対象者を表1に示す。前報と同様に小学5年生、中学1年生、中学3年生、大学生（以下、順に小5、中1、中3、大学生とする。）とし、調査対象人数は順に110名、197名、189名、143名である。

表1 調査対象（名）

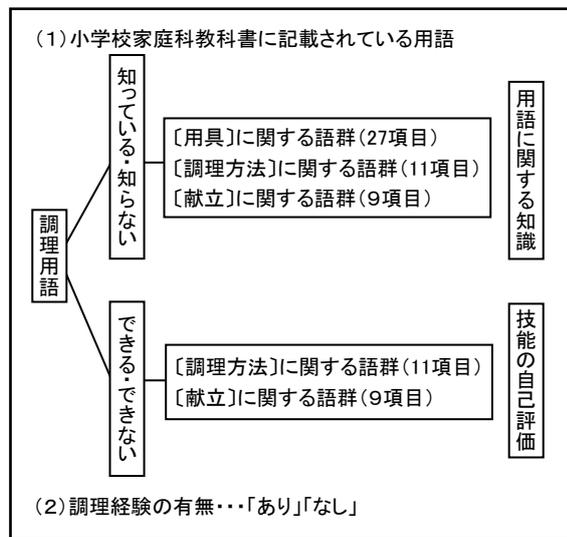
	男子	女子	計
小5	55	55	110
中1	97	100	197
中3	91	98	189
大学生	54	89	143
計	297	342	639

2) 調査時期；小5と中1は2007年5月に、中3は同年12月に、大学生は同年10月に実施した。

2. 調査内容および方法

調査内容の概要を表2に示す。調査内容は小学校家庭科教科書^{4) 5)}に記載されている用語と、家庭科の授業以外での調理経験の有無とした。

表2 調査内容



小学校家庭科教科書に記載されている調理用語は、[用具]に関する語群（以下、[用具]語群）27項目、[調理方法]に関する語群（以下、[調理方法]語群）11項目、[献立]に関する語群（以下、[献立]語群）9項目の計47項目で、それぞれについて「知っている」または「知らない」で回答させた。これを、本研究では著者らの先行研究⁶⁾と同様に用語に関する知識とした。また、[調理方法]語群11項目と[献立]語群9項目については、「できる」または「できない」についても回答させた。これを技能の自己評価とした。

これら全ての用語は、図1と図2に示した。

調理経験の有無については、「あり」または「なし」で回答させた。

調査用紙の例を表3に示す。

表3 調査用紙の例

番号	項目	1 知っている	2 知らない	3 できる	4 できない
1	米の洗い方	1	2	3	4
2	ごはんの炊き方	1	2	3	4
3	ゆでる	1	2	3	4
4	焼く	1	2	3	4
5	炒める	1	2	3	4

結果および考察

1. 用語に関する知識

1) 各調査項目における用語に関する知識

用語に関する知識を項目別に図1に示す。47項目の「知っている」割合は、総じて女子の方が男子より高く、また小5から中1にかけて高くなった。男子の方が高かった項目は小5では「みそしる」、「ポテトサラダ」、「野菜いため」の3項目、中1では「茶たく」「ガスこんろ」、「スポンジ」、「ふたつきなべ」、「包丁」、「さいばし」、「穴じゃくし」、「ざる」、「計量カップ」、「計量スプーン」、「はかり」、「野菜サラダ」の12項目、中3では「茶たく」、「たまご切り器」、「計量スプーン」、「ゆでる」の4項目、大学生ではみられず、中でも中1では多くみられた。また、「茶たく」と「くし切り」では、全ての学年で「知っている」割合が低かった。男女間で有意差のみられた項目は、図1に示したように、小5が10項目、中1が5項目、中3が11項目、大学生が13項目で、中1の「穴じゃくし」では男子の方が優位だったが、他の項目では女子の方が優位となった。

[用具]語群では、「知っている」割合は、中1の段階で多くの項目が100%近くになった。しかし、「茶たく」では「知っている」割合は低く、男子では小5で47.3%、中1で50.0%、中3で65.2%、大学生で42.6%となり、これは女子でも同様だった。男女間で有意差のみられた項目は、小5では5項目、中1では1項目、中3、大学生ともに3項目で、中1の「穴じゃくし」を除いて女子の方が男子より優位だった。

[調理方法]語群では、「知っている」割合は、「炒める」、「焼く」、「米の洗い方」などの日常的な調理方法の項目はどの学年においてもほぼ100%だった。その他の項目の「知っている」割合は、中1で高くなり、中3や大学生でもほぼ同じ割合だった。男女間で有意

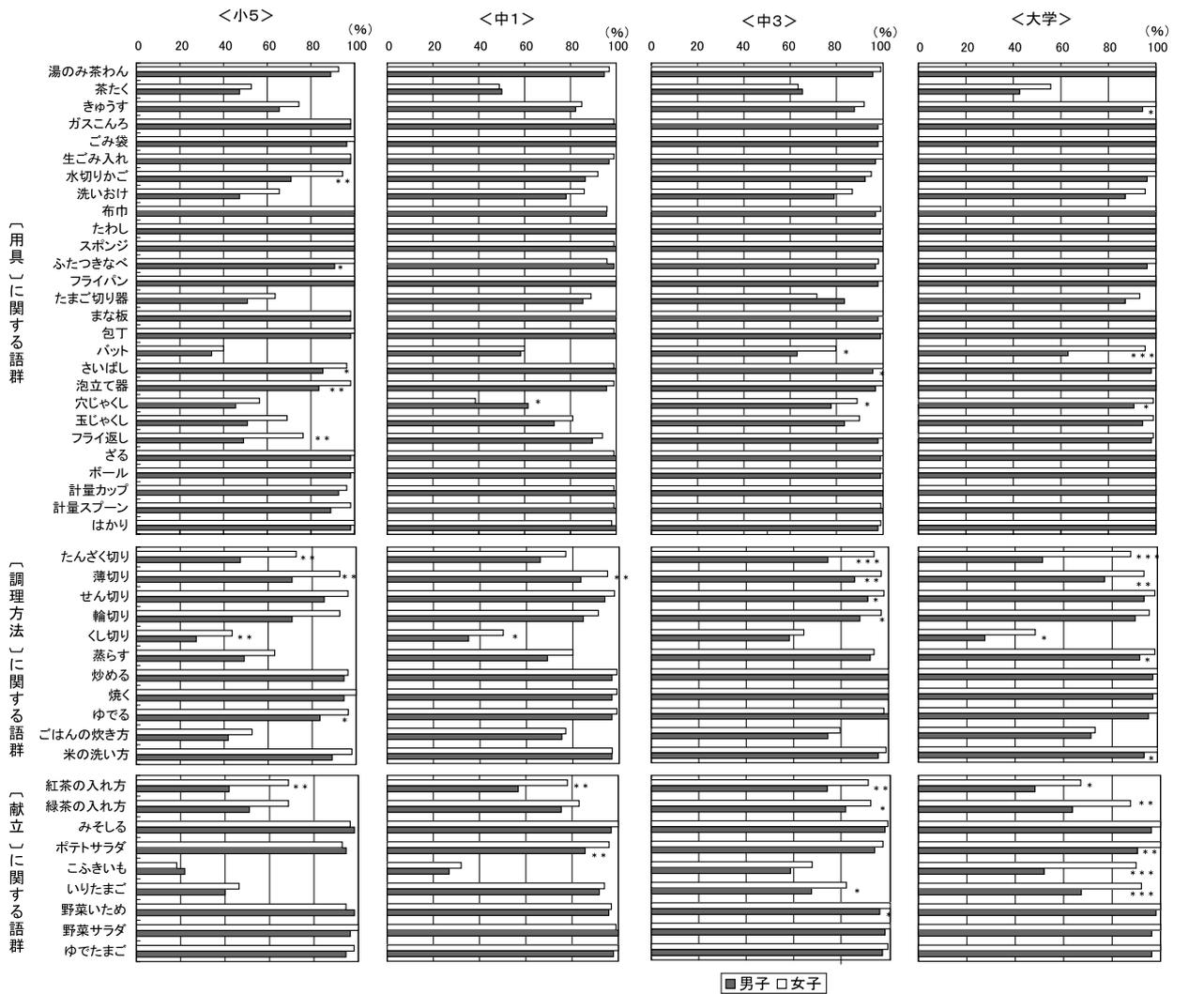


図1 用語に関する知識

差のみられた項目は、小5では4項目、中1では2項目、中3では4項目、大学生では5項目で、いずれの項目でも女子の方が男子より優位だった。

〔献立〕語群では、「知っている」割合は、「みそしる」「野菜いため」、「野菜サラダ」などの項目が高く、それらの項目はどの学年も男女ともに95%を超えていた。一方、「こふきいも」の割合は低く、特に小5では男女とも約20%と低かった。男女間で有意差のみられた項目は、小5では1項目、中1では2項目、中3では4項目、大学生では5項目で、いずれの項目でも女子の方が男子より優位だった。

2) 語群別の用語に関する知識

用語に関する知識を語群別に表4に示す。語群別の「知っている」割合の平均値は〔用具〕(91.1%) > 〔調理方法〕(84.0%) > 〔献立〕(82.8%)の順となり、〔用具〕語群が他の語群よりも高かった。また、いずれの語群でも「知っている」割合は、女子の方が男子よりも高かった。

小5と中1の「知っている」割合の差は、〔用具〕語群の男子で10.0ポイント、女子で2.1ポイント、〔調理方法〕語群では男子で12.8ポイント、女子で5.3ポイント、〔献立〕語群では男子で10.1ポイント、女子

表4 用語に関する知識 — 語群別の「知っている」割合(%) —

	男 子				女 子				平均
	小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学	
〔用具〕	80.6	90.6	92.3	94.4	87.7	90.8	94.8	97.7	91.1
〔調理方法〕	68.6	81.4	87.2	81.3	82.2	87.5	92.8	90.9	84.0
〔献立〕	70.7	80.8	84.6	78.7	75.9	86.6	91.8	93.0	82.8

で10.7ポイントと、いずれも増加し、特に男子で顕著だった。女子の〔用具〕語群における「知っている」割合の増加がわずかだったことは、小5女子の「知っている」割合が87.7%と高かったためである。

一方、中3と大学生の「知っている」割合の差は、男子では〔用具〕語群で2.1ポイント、〔調理方法〕語群で-5.9ポイント、〔献立〕語群で-5.9ポイント、女子では〔用具〕語群で2.9ポイント、〔調理方法〕語群で-1.9ポイント、〔献立〕語群で1.2ポイントとなり、男子では3つの語群のうち2つが低下し、女子では1つ低下した。これより、大学生女子は中3の「知っている」割合をおおむね維持していたが、大学生男子は用具の用語は維持していたが、調理方法と献立に関する用語は忘れていたことが伺えた。

2. 技能の自己評価

1) 各調査項目における技能の自己評価

技能の自己評価を項目別に図2に示す。20項目の「できる」割合は、総じて女子の方が男子より高く、また調査学年の中では中3が高くなった。男子の方が高かった項目は中3の「蒸らす」の1項目のみで、用語に関する知識と比較してその項目数は少なかった。男女間で有意差がみられた項目は、図2に示したように、小5が12項目、中1が11項目、中3が12項目、大学生が15項目で、いずれも女子の方が男子より優位だった。また、「たんざく切り」、「薄切り」、「輪切り」、「ポテトサラダ」、「いりたまご」、「野菜いため」の6項目では、すべての学年の男女間に有意差がみられた。〔調理方法〕語群では、「できる」割合は「炒める」「焼く」「ゆでる」「米の洗い方」が全ての学年で高かった。中でも「焼く」は、女子では小5で90.9%、

中1で98.0%、中3で96.9%、大学生で100%となり、男子でも中1、中3、大学生で90%を超えるなど、男女ともに極めて高かった。しかし、「くし切り」は他の項目に比べ低く、男子では小5で13.0%、中1で24.0%、中3で47.3%、大学生で25.9%となり、女子では「できる」割合が最も高かった中3でも60%に満たなかった。男女間の有意差みられた項目数は、小5が6項目、中1が5項目、中3が4項目、大学生が7項目あり、いずれの項目でも女子の方が男子より優位だった。

〔献立〕語群では、「できる」割合は「野菜サラダ」が全ての学年で高く、中1、中3、大学生ではおおむね90%以上だった。一方、「こふきいも」は他の項目に比べ低く、特に男子では小5で3.7%、中1で14.0%、中3で34.4%、大学生で21.6%だった。男女間の有意差がみられた項目数は、小5が6項目、中1が6項目、中3と大学生は8項目あり、いずれの項目でも女子の方が男子より優位だった。

2) 各語群の技能の自己評価

技能の自己評価を語群別に表5に示す。語群別の「できる」割合の平均値は、〔調理方法〕(72.1%) > 〔献立〕(67.0%) で、〔調理方法〕語群の方が高かった。また、いずれの語群でも「できる」割合は、女子の方が男子よりも高かった。

小5と中1の「できる」割合の差は、〔調理方法〕語群では男子で18.9ポイント、女子で12.5ポイント、〔献立〕語群では男子で30.0ポイント、女子で23.2ポイントと、いずれも増加し、特に〔献立〕語群で顕著だった。

また、中1と中3の「できる」割合の差は、〔調理

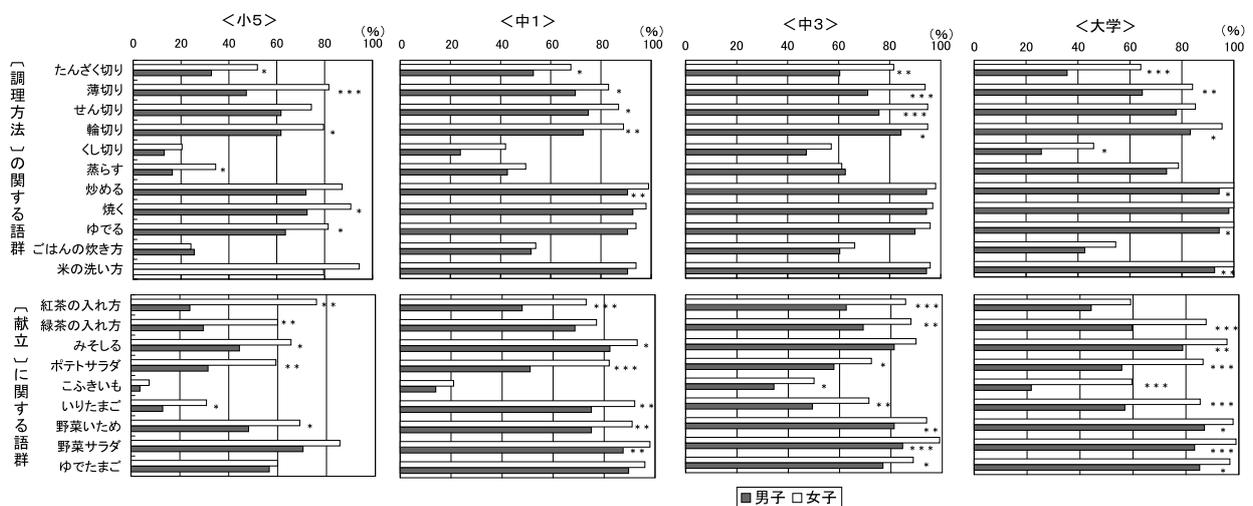


図2 技能の自己評価

χ²検定 *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

表5 技能の自己評価 —語群別の「できる」割合(%)—

	男 子				女 子				平均
	小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学	
[調理方法]	49.7	68.6	75.9	71.3	65.5	78.0	85.1	82.6	72.1
[献立]	35.7	65.7	66.4	63.6	57.1	80.3	82.1	85.2	67.0

方法] 語群では男子で7.3ポイント、女子で7.1ポイント、[献立] 語群では男子で0.7ポイント、女子で1.8ポイントと、ほぼ同じ割合だった。

一方、中3と大学生の「できる」割合の差は、[調理方法] 語群では男子で-4.6ポイント、女子では-2.5ポイント、[献立] 語群では男子で-2.8ポイント、女子で3.1ポイントとなり、中3とほぼ同じ割合だった。

2つの語群のうち調理方法は1つ1つの調理技能を指すのに対し、献立は用具、調理方法、材料などの総合的位置づけである。そのため、献立が「できる」ためには、用具、調理方法、材料などを「知っている」と、いくつかの調理方法などが「できる」ことが不可欠である。小5では、調理方法も「知らなかった」し「できなかった」が、中1では小学校家庭科の学習により「知っている」し「できる」になったものと思われる。中3では、中1の知識や技能が維持あるいは向上し、それは大学生になっても持続していたと推察された。

3. 調理経験の有無

調理経験「あり」の割合(以下、「あり」の割合)を表6に示す。

「あり」の割合を学年進行で見ると、男子では、小5から中1にかけて減少し、中1から中3にかけては

表6 調理経験「あり」の割合(%)

	男 子				女 子			
	小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学
「あり」	90.9	82.3	82.0	98.1	98.2	95.0	94.9	100

ほぼ同じ割合だったが、大学生ではほぼ100%に増加した。また、「あり」の割合はすべての学年で80%以上だった。一方、女子では、すべての学年において高い割合を示し、大学生では100%だった。これより、男女ともにすべての学年で「あり」の割合は高く、特に大学生では調査対象学年の中で最も高い値になった。

次に、「あり」の割合を同じ学年の男女で比較すると、どの学年でも女子の方が男子より高くなった。その差は、小5では7.3ポイント、中1では12.7ポイント、中3では12.9ポイント、大学生では1.9ポイントとなり、

中学生で差が大きく、大学生で小さくなった。大学生で「あり」の割合が高かったことは、一人暮らしの学生が多いことから、実家では家族の誰かにお願いしていた調理も一人でやらなければならなくなったことが1つの原因であると思われ、その結果男女差も小さくなったものと推察された。

4. 調理経験の有無と技能の自己評価「できる」割合との関係

調理経験の有無と技能の自己評価「できる」割合とのクロス集計の結果を表7に示す。

1) 学年進行からみた両者の関係

男子の学年ごとの「できる」割合の平均をみると、調理経験「あり」のグループ(以下、「あり」のグループ)は小5(40.5%)<中1(58.0%)<中3(62.2%)<大学生(67.7%)と、学年進行に伴い高くなった。しかし、調理経験「なし」のグループ(以下、「なし」のグループ)では、小5(3.0%)から中1(9.7%)にかけて増加し、中3(9.0%)でもほぼ同じになったが、大学生(0.1%)で大幅に減少した。

一方、女子でも男子と同様な傾向を示し、「あり」のグループでは、小5(60.0%)<中1(76.5%)<中3(81.3%)<大学生(84.3%)と、学年進行に伴い高くなった。また、「なし」のグループでは、小5(0.6%)から中1(2.6%)にかけて増加し、中3(2.5%)でもほぼ同じになったが、大学生は「なし」はいなかったため0%となった。

これより、一度習得した調理技能は日常生活のなかで実践することで家庭科終了後も維持・向上することが明らかとなった。

2) 男女別にみた両者の関係

「あり」と「なし」のグループの「できる」割合の平均を各学年で比べると、男女とも全ての学年で「あり」のグループの方が高くなり、男女ともに調理経験の有無と技能の自己評価との関連が明確にみられた。

そこで、小・中・高校における家庭科での調理実習の影響が少なく、日常生活における調理経験の影響が

表7 調理経験の有無と「できる」割合との関係 (%)

項目	男 子								女 子							
	経験あり				経験なし				経験あり				経験なし			
	小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学
米の洗い方	75.9	75.8	79.3	90.7	3.7	14.7	14.9	1.9	92.7	90.0	92.8	100	1.8	4.0	3.1	0
ごはんの炊き方	25.5	43.2	53.9	42.6	0	9.5	5.6	0	24.1	52.0	64.3	55.2	0	2.0	2.0	0
ゆでる	56.4	75.8	75.9	94.4	7.3	14.7	13.8	0	79.6	91.0	92.9	100	1.9	3.0	3.1	0
焼く	67.3	77.9	79.5	98.1	5.5	14.7	14.8	0	90.9	94.0	92.9	100	0	4.0	4.1	0
炒める	66.7	77.9	79.5	94.4	5.6	12.6	14.8	0	85.5	95.0	93.9	100	1.8	4.0	4.1	0
蒸らす	16.7	35.8	55.1	74.1	0	7.4	6.7	0	34.5	49.0	61.2	79.5	0	1.0	0	0
くし切り	13.0	22.1	43.8	25.9	0	2.1	3.4	0	20.4	41.0	56.1	45.3	0	1.0	1.0	0
輪切り	60.0	63.2	73.9	83.3	1.8	10.5	10.2	0	79.6	87.0	91.8	95.4	0	2.0	3.1	0
せん切り	60.0	64.2	66.3	77.8	1.8	11.6	9.0	0	74.5	85.0	91.8	85.1	0	2.0	3.1	0
薄切り	45.5	62.1	62.9	64.8	1.8	8.4	7.9	0	80.0	81.0	90.8	83.9	1.8	2.0	3.1	0
たんざく切り	30.9	48.4	51.7	35.8	1.8	5.3	7.9	0	51.9	66.0	79.6	76.1	0	2.0	2.0	0
ゆでたまご	49.1	77.9	65.2	85.2	7.5	11.6	11.2	0	60.0	94.0	86.6	96.6	0	2.0	2.1	0
野菜サラダ	64.8	73.7	70.8	83.3	5.6	14.7	13.5	0	83.6	94.0	94.9	98.9	1.8	4.0	4.1	0
野菜いため	44.4	63.2	68.5	87.0	3.7	11.6	12.4	0	67.3	88.0	90.8	97.7	1.8	3.0	3.1	0
いりたまご	13.0	65.3	48.3	56.9	0	10.5	1.1	0	30.9	90.0	70.4	85.2	0	2.0	1.0	0
こふきいも	3.7	14.7	34.1	21.6	0	0	0	0	7.4	21.0	49.0	59.1	0	0	1.0	0
ポテトサラダ	29.6	48.4	52.3	55.8	1.9	3.2	4.5	0	59.3	78.0	70.4	86.4	0	4.0	2.0	0
みそしる	38.9	71.6	73.0	78.8	5.6	11.6	7.9	0	63.6	90.0	87.8	95.5	1.8	3.0	2.0	0
緑茶の入れ方	27.8	56.8	58.4	59.6	1.9	12.6	10.1	0	60.0	74.0	85.7	87.5	0	3.0	2.0	0
紅茶の入れ方	20.4	42.1	51.7	44.2	3.7	6.3	10.1	0	54.5	70.0	82.7	58.6	0	3.0	3.1	0
平均	40.5	58.0	62.2	67.7	3.0	9.7	9.0	0.1	60.0	76.5	81.3	84.3	0.6	2.6	2.5	0.0

大きいと考えられる大学生男子と女子について詳細にみた。「あり」のグループで、90%を越えた項目は、男子では「米の洗い方」、「焼く」、「炒める」の3項目、女子では「米の洗い方」、「ゆでる」、「焼く」、「炒める」、「輪切り」、「ゆでたまご」、「野菜サラダ」、「野菜いため」、「みそしる」の9項目で、これらはいずれも、日常生活でよく用いる技能やよく作る献立であるから、学校を卒業後も調理経験のある人達ではこれらは「できる」ことがわかった。また、家庭科教育が終了しても生活の中で調理を行っている人は技能程度が向上することが示唆され、被服製作技能について調査した前報の結果³⁾が調理技能でも検証された。

5. 調理用語と被服製作用語に関する知識の実態の相違

被服製作用語と調理用語の語群のうち類似している〔調理方法〕と〔縫製方法〕で比較するために、前報³⁾の被服製作用語の結果と本報の調理用語のそれとを表8に示す。

「知っている」割合は、いずれの学年でもまた男女とも〔調理方法〕語群の方が〔縫製方法〕語群より高

表8 用語に関する知識と技能の自己評価
—「知っている」と「できる」割合 (%)—

		男 子				女 子			
		小5	中1	中3	大学	小5	中1	中3	大学
「知っている」	〔調理〕	68.6	81.4	87.2	81.3	82.2	87.5	92.8	90.9
	〔縫製〕	40.9	76.6	77.9	57.4	56.1	85.2	87.6	79.9
「できる」	〔調理〕	49.7	68.6	75.9	71.3	65.5	78.0	85.1	82.6
	〔縫製〕	22.6	73.2	71.2	50.0	39.6	83.1	80.3	74.7

くなった。また、いずれの学年でも女子の方が男子より高くなった。「知っている」割合は、2つの語群でもまた男女とも小5から中3にかけて増加し、大学生では減少した。その割合が最も低かった学年は小5で、最も高かった学年は中3だった。

「できる」割合は、小5、中3、大学生では男女とも用語に関する知識と同様に〔調理方法〕語群の方が〔縫製方法〕語群より高くなったが、中1では男女とも〔縫製方法〕語群の方が高くなった。また、いずれの学年でも女子の方が男子より高くなった。「できる」割合は、〔調理方法〕語群では男女とも小5から中3にかけて増加し、大学生ではほぼ同じ割合だった。しかし、〔縫製方法〕語群では男女とも小5から中1に

かけて増加したが、中3から大学生にかけて減少した。その割合が最も低かった学年は、2つの語群ともまた男女とも小5だったが、最も高かった学年は〔調理方法〕語群では中3、〔縫製方法〕語群では中1だった。

これには、小・中学校における調理実習と被服製作実習の授業時数や学習内容が影響したと考える。本報の研究対象者が通学する小・中学校の指導計画⁷⁾⁸⁾によれば、計画等を含めた各実習に費やす授業時数は、小学校では調理42時間、被服製作46時間、中学校では調理26時間、被服製作（衣服の補修）2時間だった。小学校では調理と被服製作はほぼ同じ時数だったが、中学校では違いが顕著だった。

また、学習内容をみると、調理実習は児童生徒の発達段階を考慮し、かつ小・中学校を通して準備性や順次性を踏まえた内容になっている。しかし、被服製作実習は、小学校では調理実習と同様によく整備された内容であるが、中学校では上記したように衣服の補修を学習するだけで被服製作実習とほど遠い内容である。

これらのことが本調査結果、つまり調理技能は中3まで向上し、大学生でも維持されたが、被服製作技能は中1まででそれ以降は低下したことの要因であると考え。授業時数と学習内容とは関連が深く、少ない授業時数では十分な学習内容を盛り込むことができない。昨年改訂された学習指導要領⁹⁾には、「C(3)ア布を用いた物の製作を通して、生活を豊かにするための工夫ができること。」が盛り込まれた。中学校にお

ける被服製作実習の充実が期待される。

謝辞 本研究にご協力頂きました児童生徒のみなさんと教員の方々に心より感謝申し上げます。

引用・参考文献

- 1) 文部科学省. 小学校学習指導要領解説家庭編, 東洋館出版社 (2008)
- 2) 文部科学省. 中学校学習指導要領解説技術・家庭編, 教育図書 (2008)
- 3) 柏崎真理子, 前田雄也, 日景弥生. 小・中・大学生を対象とした被服製作用語の知識の実態. 弘前大学教育学部紀要101, 109-114 (2009)
- 4) 渋川祥子ほか, 新編 新しい家庭5・6, 東京書籍 (2005)
- 5) 櫻井純子ほか, 小学校 私たちの家庭科5・6, 開隆堂 (2005)
- 6) 日景弥生. 調理用語に関する知識の実態 - 弘前市内の小学生と大学生を対象として -. 日本家庭科教育学会誌40 (2), 71-78 (1997)
- 7) 弘前大学教育学部附属小学校家庭科年間指導計画 (2007)
- 8) 弘前大学教育学部附属中学校家庭科年間指導計画 (2007)
- 9) 前掲2) 63

(2009. 8. 10)