

# 受講学生を対象としたアンケート調査による家庭科教育の現状と 今後のあり方について —「初等家庭Ⅰ」からの検討—

本 多 恭 子                      後 藤 明 美

岐阜聖徳学園大学教育学部    岐阜聖徳学園大学教育学部非常勤講師

A survey aimed at students currently studying home economics  
and the way to move forward:

Considerations on Elementary School Home Economics I

Yasuko HONDA, Akemi GOTO

キーワード：家庭科教育    初等家庭Ⅰ    調理技術    調理の楽しさ

## I. はじめに

小学校新学習指導要領解説（家庭編）<sup>1)</sup>によると家庭科の教育目標として、「衣食住などに関する実践的、体験的な活動を通して、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力の育成を目指す」と挙げられている。とりわけ「食」の領域では「調理実習を通じて実感を伴って理解する学習の展開」が示されているが、家庭における調理技術や知識の継承が薄らいでいる現在では、学校教育の果たす役割は大きいといえる。しかし、小学5・6年生になって初めて調理実習を教える指導者の間で戸惑いを感じることも多く、その原因の一つに家庭科を専門としない若手教師の調理実習に対する知識の不足が指摘されている<sup>2)</sup>。近年、大学生においても調理技術や調理に対する意識の低さが報告<sup>3)</sup>され、とりわけ将来小学校教員を目指す学生には調理技術や知識の充実に努める必要がある。

本学で初等教育専門科目として開講している「初等家庭Ⅰ」では、座学だけではなく、小学校家庭科で実施される実技内容を多く取り入れ、学生の指導力向上と共に、「実践的能力を養う」ことを重視している。このため、授業の実施は授業数全15回の内、第1回目をオリエンテーションとし、第2回目以降より被服製作（後藤担当）と食物調理の実習（本多担当）を各7回ずつ実施している。家庭における被服製作や調理経験が少なくなっている大学生にとっては、これらの技術や知識を習得する数少ない機会でもあると思われるので、まずは、「初等家庭Ⅰ」の授業を行うに際して、被服製作や食物調理の知識や経験の実態を把握した上での授業を展開することが必要となる。

先に本多は受講前の調理経験や受講後の調理技術への意識（自信度）変化から「初等家庭Ⅰ」の学習効果について検討を行い、実践的内容による授業展開や基本となる調理技術の繰り返しの実施が受講生の自信度の向上につながり、学習効果を高める有効な一つ的手段であることを明らかにした<sup>4)</sup>。

そこで、本稿では学生の家庭科教育の指導力、実践力を向上させるために「初等家庭Ⅰ」の授業の受講後の感想等を調査し、その結果から調理技術の向上に及ぼす要因や今後の課題について検討することとした。

## II. 方法

### 1. 調査対象者及び方法

調査は平成29年度前期に岐阜聖徳学園大学教育学部にて開講された「初等家庭Ⅰ」を受講した学生の内、アンケート調査への賛同が得られた男子31名、女子27名、性別不明1名の合計59名を調査対象とした。

調査方法は第7回目の授業終了後調査用紙を配布し、無記名による自己記入式で回答を得て、その場でアンケート用紙の回収を行った。なお、対象者には、授業成績には一切関係のないことを文書にて説明し、アンケートへの回答を以て同意を得たものとみなした。

## 2. 調査項目

調査項目（資料1）は性別、居住形態などの属性、小学校時代の家庭科の授業で印象に残っている授業内容、また、料理をすることが「好き」か「嫌い」か、授業で実施した調理技術の達成感（自信度）などである。なお、授業で実施した調理技術の達成感を「すごく自信がついた」、「少し自信がついた」、「あまり自信がない」、「全く自信がない」の1～4段階で回答を求めた。また、調査項目の作成にあたっては、磯部ら<sup>5)</sup>、大井<sup>6)</sup>が行った調査内容を参考とした。得られた結果は単純集計を行い、有意差はT検定法により検討を行った。

## Ⅲ. 結果及び考察

### 1. 調査対象者の概要

「対象者の居住形態」、「料理をすることが好きか嫌いか」の各問の回答結果を表1, 2に示した。

対象者の居住形態では「自宅」が48人（81.4%）と最も多く、次いで「下宿」が10人（16.9%）、「寮」1人（1.7%）であった。現在「料理をすることが好きか嫌いか」の問いに対して「好き」と答えた者が57.8%と最も多く、次に「どちらでもない」35.6%、「嫌い」が6.8%であった。

表1 対象者の居住形態

n = 59	
居住形態	人数(%)
自宅	48 (81.4)
下宿	10 (16.9)
寮	1 (1.7)

表2 料理をすることが「好き」か「嫌い」について

n = 59	
質問項目	人数(%)
好き	34 (57.6)
嫌い	4 (6.8)
どちらでもよい	21 (35.6)

### 2. 小学校時代家庭科の授業で「印象に残っている内容」について

図1は小学校時代の家庭科の授業で行った食物調理実習の内容で「印象に残っている内容」に関して回答の多かった上位6項目を示した。

最も値が高かったのは「(みそ汁などの)汁物」(52.5%)、次いで「ご飯」(32.2%)、「卵料理」(30.5%)、「野菜いため」(16.9%)、「カレーライス」(11.9%)、「サラダ」(10.2%)の順であり、日本の代表的な調理で、食事の基本として日頃から食する機会が多い、一般的な調理内容が上位に挙げられていた。

また、お菓子の調理は様々な種類が見られたが、中でも「白玉団子」、「ホットケーキ」、「鬼まんじゅう」など、素朴なお菓子として幅広い年齢層に親しまれ、調理が簡単で材料の種類が少ないお菓子が挙げられていた。

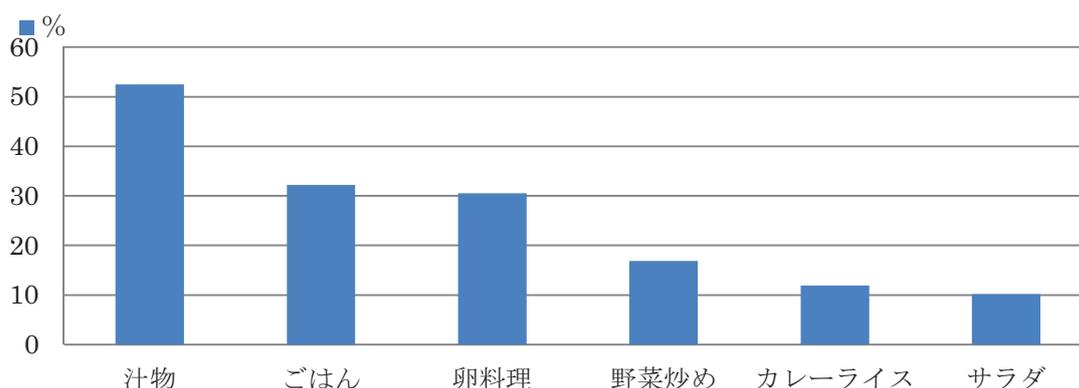


図1 小学校時代、食物調理実習の授業で「印象に残っている内容」について

### 3. 調理技術への自信度について

初等家庭 I 受講後に調理実習で行った調理技術への達成感を表すために行った自信度の調査結果を表3に示した。調理実習で行った13の調理技術の内、「すごく自信がついた」と答えた者が最も多い上位3項目は「(みそ汁の)実を煮る」(69.5%)、次いで「包丁で野菜を切る」(67.8%)、「卵をゆでる」(67.8%)であったが、「包丁で皮をむく」を除くすべての項目で96.6~81.4%の者が、「すごく自信がついた」、「少し自信がついた」のいずれかを回答しており、調理技術への学習効果は得られたものと考えられる。一方「あまり自信がない」、「全く自信がない」と答えた者の割合は低いが、「ごはんをなべでたく」10.2%、「包丁で皮をむく」23.7%、「(じゃがいも)の粉をふかせる」18.7%、「火加減の調節をする」では13.6%の者が「あまり自信がない」、「全く自信がない」と答えていた。また、13の調理技術の自信度を実際の授業で実施した回数との関係では、調理実習の実施回数6回の内、毎回実施していた「包丁で野菜を切る」では高い自信度(67.8%)を示していたが、逆に1回のみの実施であった「卵をゆでる」、「(じゃがいも)の粉をふかせる」では「あまり自信がない」又は「自信がない」と答えた者の割合がそれぞれ6.8%、18.7%で、自信度と実施回数との間に大きな関係は見られなかった。今回の調査では実施回数が直接調理技術の自信度に反映しているとは言い難いが、知識はあっても実際に行った経験がない調理操作は自信度が低く、高度な調理技術と考えられている。「ごはんをなべでたく」、「包丁で皮をむく」、「(じゃがいも)の粉をふかせる」、「火加減を調節する」などの調理技術は基礎調理の中で大学生が苦手とする調理技術であり、技術の習得に時間や経験を要する調理技術と考えられる。

### 4. 調理技術の自信度得点と料理が「好き」か「嫌い」との関係について

表3の下欄に示した13の各調理技術について、各々の調査対象者に「すごく自信がついた」を4点、「少し自信がついた」を3点、「あまり自信がない」を2点、「全く自信がない」を1点として合計得点を算出した。その得点と料理の「好き」、「嫌い」との関係で比較を行ったところ、料理をすることが「好き」と答えた者は「嫌い」又は「どちらでもない」と答えた者に比べ調理技術の自信度得点が高い結果(表4)を示した。平島ら<sup>7)</sup>は料理を作ることが「できる」ようになるには調理が好きになることも大切な要因であると指摘している。本研究においても料理の「好き」「嫌い」が調理技術の自信度にも影響を与えることが考えられ、調理経験が少ない大学生にとってまずは料理をすることが「好き」になるような動機づけが教育上重要なことと考えられる。なお、調理技術への自信度に関するアンケートで「すごく自信がついた」、「少し自信がついた」、「あまり自信がない」、「全く自信がない」の4つの回答の中から当てはまる回答を選択させたが、本調査の目的からすると4者の内の後の2つは「あまり自信がつかなかった」、「全く自信がつかなかった」とすべきであった。今後の調査にはこの点を改めた上で検討をしたい。

表3 調理技術への自信度について

	すごく自信がたった	少し自信がたった	あまり自信がない	全く自信がない
1	39 (67.2)	16 (27.6)	3 ( 5.2)	0 (0.0)
2	26 (44.1)	27 (45.8)	6 (10.2)	0 (0.0)
3	31 (52.5)	23 (39.0)	4 ( 6.8)	1 (1.7)
4	29 (49.2)	16 (27.1)	10 (16.9)	4 (6.8)
5	40 (67.8)	17 (28.8)	1 ( 1.7)	1 (1.7)
6	36 (61.0)	17 (28.8)	5 ( 8.5)	1 (1.7)
7	41 (69.5)	16 (27.1)	2 ( 3.4)	0 (0.0)
8	39 (66.1)	17 (28.8)	2 ( 3.4)	1 (1.7)
9	40 (67.8)	15 (25.4)	3 ( 5.1)	1 (1.7)
10	24 (40.7)	24 (40.7)	8 (13.6)	3 (5.1)
11	29 (49.2)	25 (42.4)	4 ( 6.8)	1 (1.7)
12	24 (40.7)	27 (45.8)	7 (11.9)	1 (1.7)
13	29 (49.2)	25 (42.4)	4 ( 6.8)	1 (1.7)

注) 未記入の者は対象者から除く

質問項目

- 1：米をとぐ（洗う）、2：ごはんをなべでたく、3：にぼしでだしをとる、4：包丁で皮をむく  
 5：包丁で野菜を切る、6：野菜をゆでる、7：（みそ汁の）実を煮る、8：野菜を炒める  
 9：卵をゆでる、10：（じゃがいも）の粉をふかせる、11：味付けをする  
 12：火加減を調節する、13：食器の盛り付けをする

表4 料理をすることが「好き」か「嫌い」かと受講後の自信度得点との関係

内 容	平均得点±標準偏差
好き（n=33）	46.2±5.7
嫌い又はどちらでもない（n=25）	42.7±6.0

注) 表3の回答で未記入項目のあった者は対象者から除く \*p<0.05

5. 「初等家庭Ⅰ」を受講後しての感想について

受講後の感想（自由記述）をまとめ表5に示した。39名から得られた回答をみると、約過半数（19名）の者が食事や調理への楽しさを挙げており、「たくさんの料理をするのが楽しかったです。班員で協力して美味しい料理を作ることができました」、「楽しかったし、重要なポイントをしっかりと示してあったので、しっかりと知識もついた」、「どの実習も楽しくて非常に美味しかった。バランスのいい食事とはこういうものだとなかった」、「調理実習で教えてもらって家で作る時に、包丁の使い方が上手になった感じがした」など、共同で調理や食事をする事の楽しさと共に、知識や技術の習得が楽しいとする回答も見られた。北野<sup>8)</sup>は大学生を対象に料理教室を実施した結果、調理に対する「楽しさ」を感じる者が増加したとし、さらに、河村<sup>9)</sup>は、調理実習は友人と協力してつくることの楽しさのみならず、自分でつくることができたという自己肯定感や、その後の調理に対する意欲、関心を育むことができる体験であり、また、生徒が調理実習を楽しんでいる場合には、習得した技術を裏付けとした自己肯定感があることを報告している。小学校新学習指導要領解説（家庭編）<sup>10)</sup>によると調理実習の指導に当たっては「グループで協力して作業することの大切さを、調理したものを皆で食べる喜びや楽しさなど、調理のよさを実感できるようにするとともに、調理への自信をもたせ、日常生活に活用しようと意

欲につながるよう配慮する」としている。調理実習を「好き」、「楽しい」とすることは調理技術や実践力の向上が期待でき、自己肯定感の向上など心の豊かさの育みへもつながると考えられる。

表5 受講後の感想

- ・楽しかったです。また、みんなとやりたいです。
- ・色々な作り方を学べたので家でも実践したい。また、子どもにしっかりと教えられると良い。
- ・様々な料理レシピを学ぶことができたので、家でも実践したと思う。
- ・普段料理をしていなかったのに、基本的な料理であったからこそ、今後料理をするきっかけになることができた。
- ・楽しかったし、重要なポイントをしっかりと示してあったので、しっかりと知識もついた。
- ・たくさんの料理をするのが楽しかったです。班員で協力して美味しい料理を作ることができました。
- ・ご飯やみそ汁など基本的なことがマスターできたし、小学生に教えられるようにがんばろと思った。
- ・みんなで作って、みんなで食べられるということは、とても楽しいことだと改めて感じた。
- ・調理実習で教えてもらって家でつくる時に、包丁の使い方が上手になった感じがした。
- ・どの実習も楽しくて非常に美味しかった。バランスのいい食事とはこういうものだと分かった。
- ・久しく触れていなかった家庭科の内容にふれて感覚がよみがえった。

#### IV. まとめ

本学の平成29年度前期「初等家庭Ⅰ」受講生を対象に、授業受講後の調理技術の自信度や感想などに関するアンケート調査を行い、以下の結果が得られた。

- 1) 小学校時代に経験して印象に残っている食物調理実習の内容は「汁物（みそ汁）」を挙げた者が最も多く、次いで「ご飯」、「卵料理」など食事の基本として日頃から食する機会が多い内容や、調理技術が簡単でその後も日常の中で実践しやすい調理が上位に挙げられていた
- 2) 13の調理技術の内、「ごはんをなべでたく」、「包丁で皮をむく」、「（じゃがいもの）粉をふかせる」、「火加減を調節する」は基礎調理の中でも大学生が苦手とする調理技術であり、技術の習得に時間や経験を要する調理と考えられた。
- 3) 13の調理技術を点数化しその合計を求めたところ、料理が「好き」である者はそうでない者に比べ合計得点が高く、受講後の調理技術への自信度が高まっていた。
- 4) 受講後の感想として、ほぼ過半数の者が食事や調理への楽しさを挙げており、調理実習を「好き」、「楽しい」と思うことは調理技術や実践力の向上が期待でき、自己肯定感の向上など心の豊かさの育みへもつながるとの結果を得た。

今後の課題として、学生が苦手とする調理技術への克服方法や授業以外の場でも実践できる教材を提供する方法などについても検討していきたいと思う。

#### 注・文献

- 1) 文部科学省（2017）：「小学校新学習指導要領解説 家庭編」，文部科学省
- 2) 山下綾子，河村美穂（2016）：担任教師が家庭科を教える困難は何か—家庭科を初めて教える若手教師の授業実践から，埼玉大学教育学部教育実践総合センター紀要，15，31-37.
- 3) 舟木淳子（2004）：調理実習を効果的に行うために，家庭科教育，78(1)，30-35.
- 4) 本多恭子（2016）：調理技術からみた「初等家庭Ⅰ」の学習効果に関する一考察，岐阜聖徳学園実践センター紀要，第16号，57-62.
- 5) 磯部由香，早川美巳貴，平島 円（2011）：小学校の調理技術および食生活の実態，三重大学教育学部研究紀要，自然科学・人文科学・社会科学・教育科学，62，69-73.

- 6) 大井加壽子 (2014) : 「家庭科教育法Ⅱ」における授業内容の改善, 四天王大学紀要, 第 58 号, 469-480.
- 7) 平山 円, 磯部由香, 堀 光代 (2016) : 大学および専門学校生の調理習得に及ぼす要因, 食生活研究, 36, 15-28.
- 8) 北野直子, 我如古菜月, 川上育代, 池上由美, 沼田貴美子, 中嶋名菜, 江藤ひろみ (2012) : 大学生における調理に対する意識の現状と料理教室参加後の調理に対する意識および調理技術の変化, 日本食生活学会誌, 22 (4), 308-314.
- 9) 河村美穂, 武藤八重子, 川嶋かほる, 石井克枝, 武田紀久子, 小西史子 (2003) : 調理実習における問題解決的な取り組みに関する実践的研究, 日本家庭科教育学会誌, 46 (3), 245-254.
- 10) 1) 再掲書

資料 1

家庭科教育に関するアンケート調査の実施について (依頼)

この調査の目的は、家庭科教育に関する授業を通じて、皆さんがどれ位家庭科に関する知識や技術を身に付けられたか、また、意識の変化などを把握し、今後の授業内容の改善に役立てていきたいと思ひます。

なお、このアンケート調査への参加は任意で、参加、不参加に関わらず、授業の成績には一切関係ありません。研究目的のみに使用します。また、アンケートは無記名で行い、回収後の集計は I D 番号で処理しますので、用紙から個人が特定されることはありません。以上の内容についてご理解いただき、是非アンケート調査に協力ください。

<属性等>

1. 性別：男子・女子 2. 現在の住まい：自宅 下宿 寮 その他 3. 出身地：( ) 県  
 4. 料理をすることが好きか、嫌いかについて最もよくあてはまるもの一つに○をつけてください  
 好き 嫌い どちらでもない

<家庭科教育に関する項目>

1. 小学校時代に実習した食物調理に関する内容について、印象に残っている順番に 5 つ挙げてください

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_ 5. \_\_\_\_\_

2. 初等家庭 I 受講後について

- (1) 受講後の調理技術の自信度について、下記の質問項目の中から最もよくあてはまるもの一つを選び○をつけてください

・米をとぐ (洗う)	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・ごはんをなべでたく	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・にぼしでだしをとる	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・包丁で皮をむく	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・包丁で野菜を切る	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・野菜をゆでる	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・(みそ汁の) 実を煮る	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・野菜を炒める	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・卵をゆでる	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・(じゃがいもの) 粉をふかせる	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・味付けをする	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・火加減を調節する	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない
・食器に盛り付ける	受講後：すごく自信がついた	少し自信がついた	あまり自信がない	全く自信がない

3. 食物調理実習後の感想についてお書きください (自由記述)