

# 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

－「初等教科教育法（家庭）」からの検討－

後藤 明 美

本 多 恭 子

岐阜聖徳学園大学教育学部非常勤講師

岐阜聖徳学園大学教育学部

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

Considerations on Methods in Teaching Home Economics  
in elementary school

Akemi GOTO, Yasuko HONDA

キーワード：家庭科教育 初等教科教育法（家庭） 調理実習 調理技術 郷土料理

## I. はじめに

本学で小学校教諭を目指す学生を対象に開講している「初等教科教育法（家庭）」では、実習という体験や指導案づくりを通じて「生活をみつめ、よりよくする工夫」＝「生きる力」を培うための資質を身につけることを目的としている。そのために授業は全授業数15回の内、第1回目の授業はオリエンテーションとし、第2回目以降は2名の教員がオムニバス形式で授業を担当し、後藤はこれまで「A. 家庭生活と家族」、「B. 日常の食事と調理」の2領域を主に担当し、指導案の作成などの他、「栄養バランスの良い食事づくり」や「ごはんとみそ汁」を始めとする基礎調理、また、食育推進の一つとして郷土料理調査など実践的、体験的活動を多く取り入れ、将来児童に家庭科を適切に指導するために必要な基礎的な知識や技能の習得に向けた指導を行っている。しかし、家庭におけるこれまでのお手伝い経験や調理経験の少ない学生にとっては、家庭科指導に必要な基本的な知識や基礎的な調理技術の不足が多く見られる。このような状況から現代の家庭における調理の知識や調理技術の習得に学校教育の果たす役割は大と考えられ、「初等教科教育法（家庭）」の授業を行う上で、受講学生の実態を把握した授業実践の再考や検討が必要となる。

本稿では、授業終了後にアンケート調査を実施し、受講生が苦手とする授業内容や調理技術の習得度、さらには授業に対する感想などから受講生の実態について把握し、今後の授業改善や新しい授業内容の構築に向けての基礎資料を得たので報告する。

## II. 方法

### 1. 調査対象者及び方法

調査対象者は平成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「初等家庭科教育（家庭）」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27名、女子58名、性別未記入者1名の合計86名である。

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行い、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）は対象者の性別、居住形態などの属性、「現在、料理をすることが好きか、嫌い

か)、また、「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」、「授業で実施した調理技術への自信度」、「授業内容で工夫した点や上手にできた (自由記述)」、「授業内容で苦労した点や苦手と感じたこと (自由記述)」、である。授業で実施した調理技術への自信度については、1:「すごく自信がかった」、2:「少し自信がかった」、3:「あまり自信がない」、4:「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>1)</sup>、大井<sup>2)</sup>が行った調査を参考とした。なお得られた結果は単純集計を行い、検討を行った。

### Ⅲ. 結果及び考察

#### 1. 調査対象者の概要について

対象者の居住形態では「自宅」が60人(69.8%)と最も多く、次いで下宿18人(20.9%)、寮7人(8.1%)、不明1名(1.2%)であり、対象者の出身地は75.6%が愛知県又は岐阜県であった。また、現在「料理をすることが好きか嫌い」では「好き」答えた者が53.5%と最も多く、次に「どちらでもない」38.4%、「嫌い」が8.1%であった。

#### 2. 小学校時代に受けた家庭科の授業で「印象に残っている内容」について

表1に小学校時代に受けた家庭科の授業で「印象に残っている内容」についての調査で得た回答のうち、上位10項目を示した。最も高値を示した内容は「エプロン製作」(66.3%)、次いで「ご飯の調理」(30.2%)、ナップザック製作」(29.1%)の順であったが、上位10項目はいずれも被服製作又は食物調理実習の内容であった。実践的、体験的な授業内容はその後も長く印象に残ること、また、被服製作ではエプロンやナップザックなど、製作後日常生活で使用することができる実用的なものが、また、食物調理実習ではごはん、みそ汁など、食事の基本で日頃から食する機会が多いものが上位に挙げられていた。

表1 小学校時代に受けた家庭科の授業で印象に残っている内容

順位	印象に残っている授業内容	人数 (%)
1	エプロン製作	57 (66.3)
2	ご飯の調理	26 (30.2)
3	ナップザック製作	25 (29.1)
4	みそ汁の調理	22 (25.6)
5	ごはんのみそ汁の調理	11 (12.8)
5	ミシンの使用	11 (12.8)
7	ティッシュケース製作	8 (9.3)
7	卵を使った調理	8 (9.3)
9	果物(りんご、なし)の皮むき	7 (8.1)
10	野菜のための調理	7 (8.1)

複数回答あり %は対象者全体(86名)に対する割合

#### 3. 受講後の調理技術への自信度について

受講後、調理実習時に行った調理技術への自信度の調査結果を表2に示した。調理実習で行った12の調理技術の内、「(じゃがいも)粉をふかせる」を除くすべての項目で84.9~98.9%の者が「自信がかった」、「少し自信がかった」のいずれかを回答していた。一方、「ごはんをなべでたく」では14.1%、「包丁で皮をむく」は15.2%の者が「あまり自信がない」又は「全く自信がない」と答えており、他の項目に比べ「自信がない」と答えた者が多く見られた。日頃家庭では炊飯器でごはんを炊くことがほとんどで、「ごはんをなべでたく」ことは経験しない。本多の調査<sup>3)</sup>によると83.6%の学生が大学入学前の調理経験は、「ほとんど」、あるいは「全く」ないと回答していて、調理経験の有無や内容が今回の結果にも反映していると思われる。「包丁で皮をむく」では、堀らの調査<sup>4)</sup>においても「りんごの皮むきができない」学生が約11%であったと報告しており、大学生が苦手とする調理技術の一つと言える。また、今回「(じゃがいも)粉をふかせる」では他の項目に比べ「(すごく又は少し)自信がある」

と答えた者の割合が64.5%と最も低く、「(あまり又は全く)自信がない」と答えた者が35.2%と最も高値を示した。先の本多の調査結果<sup>5)</sup>においても75%者が大学入学後「ほとんど」、あるいは「全く」調理経験がないと回答していて、本授業の1回の実習で技術を習得することは困難であると考えられる。過去に調理経験が少ないあるいは技術を要する調理技術についてはその習得や理解に時間を要すると考え、習得に向けた指導の工夫が必要と考えられる。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2 調理技術への自信度について

	人数 (%)			
	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
1	55 (64.7)	29 (34.1)	1 (1.2)	0 (0.0)
2	27 (31.8)	46 (54.1)	12 (14.1)	0 (0.0)
3	48 (56.5)	32 (37.6)	4 (4.7)	1 (1.2)
4	37 (43.0)	36 (41.9)	12 (14.0)	1 (1.2)
5	53 (61.7)	31 (36.0)	1 (1.2)	1 (1.2)
6	57 (67.1)	27 (31.8)	1 (1.2)	0 (0.0)
7	57 (66.3)	26 (30.2)	3 (3.5)	0 (0.0)
8	19 (26.8)	27 (38.0)	22 (31.0)	3 (4.2)
9	54 (62.8)	29 (33.7)	3 (3.5)	0 (0.0)
10	42 (49.4)	35 (41.2)	8 (9.4)	0 (0.0)
11	44 (51.8)	36 (42.4)	5 (5.9)	0 (0.0)
12	48 (55.8)	30 (34.9)	8 (9.3)	0 (0.0)

n=86 (注: 未記入の者は対象者から除く)

- 1: 米をとぐ(洗う)、2: ごはんをなべでたく、3: 煮干しでだしをとる、4: 包丁で皮をむく  
 5: 包丁で野菜や果物を切る、6: 野菜を炒める、7: 卵をゆでる  
 8: (じゃがいも)の粉をふかせる、9: お茶を淹れる、10: 味付けをする  
 11: 火加減を調節する、12: 食器に盛り付ける

#### 4. 受講学生の反応について

7回の授業で「工夫したこと」や「上手にできたこと」について自由記述で回答を求めた(表3)。その概要を示すと、工夫あるいは上手にできたこととして調理実習に関する内容が上位を占め、「煮干しでだしをとることが上手にできた」、「頭とはらわたをとることが上手にできた」、「野菜いためや卵焼きがうまくできた」など、一つ一つの調理操作が上手といった点や「ご飯の炊き方や後片付けを行う迅速に行うことができた」、「数ある料理をいかに効率よくできるかを考えながら作れた」、「グループで分担しながら実習ができ、グループ全員で協力した印象が強く、協力した分早く調理、片付けができた」など、個人あるいはグループ全体が協力して効率良く調理作業を進めることができたことを挙げた回答が多く見られた。

その他の感想として、内容は様々であったが、郷土料理に関する内容が多く挙げられており、「郷土料理の発表はみみんなにわかりやすく伝えるために、スケッチブックを使って工夫した」、「郷土料理の資料づくり、みんなが驚くようにした」、など、発表の為の資料作成や発表方法に工夫と意欲が感じられ、食育推進や日本の食文化伝承に向けた有効な授業内容であることが裏付けられた。

一方、苦労したことや苦手と感じたこと(表4)としては、「りんごの皮むきや野菜などを切る時の切り方や包丁の扱いについて」を挙げた者の割合(33.7%)が高く、「りんごの皮むきが思っていたよりも難しく、全然長くむけなかった」、「野菜の切った完成図は教科書をみてほしいわかるけれど、いざ切ろうとすると、この野菜はどのように切ったら思い通りの形になるか分からなかった」など、頭では理解ができているが、実際にやってみると難しさを感じたり、包丁を使う習慣が少ないことが影響

していると思われる感想も見受けられた。

その他、苦勞したことや苦手と感じたこととして、「火加減や味の調節」、「調理実習全般に関する内容」、「指導案作りや指導への難しさ、大変さについて」が挙げられていた。調理実習は家庭科の授業の中でも学生の意欲や興味を喚起し易い教育内容といえる。しかし、実際に体験することで、調理の難しさや自分の思い通りにいかないことを感じる者も多く見られる。また、小数意見ではあったが、「料理をしていないので、家庭内実践発表の時に困った」、「郷土料理を調べてもあまり出てこなくて苦勞した」など、日頃から食物や調理に関心を持っておらず、授業で苦心している感想も見られた。

表3 授業の内容で工夫した点や上手にできたことについて

内 容	人数 (%)
調理実習を仲間と協力して進めることができた	12 (14.0)
調理実習において効率よく全体の作業を進めることができた	15 (17.4)
実際の料理の出来栄や味付け、盛り付けが上手にできた	11 (12.8)
一つ一つの調理操作がうまくいった	18 (20.9)
その他	13 (15.1)

複数回答あり %は対象者全体 (86名) に対する割合

表4 授業の内容で苦勞した点や苦手と感じたことについて

内 容	人数 (%)
りんごの皮むきや野菜などを切るときの切り方や包丁の扱い	29 (33.7)
火加減や味の調整	16 (18.6)
調理実習全般に関する内容	11 (12.8)
指導案作りや指導への難しさ、大変さ	7 (8.1)
その他	10 (11.6)

複数回答あり %は対象者全体 (86名) に対する割合

今回の調査から、調理実習のような体験的、実践的授業は学生の興味、関心を引き、一連の調理作業や個々の調理技術について上手にできるという自信が授業の達成感を満たすという意見も見られた。また、受講後の学生による主な感想(表5)からも「(作ってみると) すごく簡単だったので、家でもやってみたい」、「何回か作るということはとても大切であると思う」、「みんな私よりたくさん料理をしているとわかりました」、「夕食のおかずの作り方が気になったり、意欲が変わったと思う」など、今後も実践していきたいという意欲や技術を身に付けるためには繰り返し実践していくことが必要であるという感想も多く見受けられ、調理実習の実施は受講生が調理の楽しさや興味を感じ、今後の実践に向けた意欲を高める機会でもあるといえる。一方、過去に調理経験の少ない調理技術や技術の習得に時間を要する調理技術は苦手とする学生が多く、中でも包丁を使って「(りんごの) 皮をむく」、「(じゃがいもの) 粉をふかせる」などの調理技術は授業のみの学習では習得が難しく、技量に個人差が生じやすい。また、これまでの調理経験の乏しいあるいは調理への意識が低い学生は実際にやってみてその難しさを感じるケースが多く見られるが、野田ら<sup>6)</sup>によると、調理経験は食事や及び栄養に対する関心を高めることにつながるとし、さらに、和田は食や栄養、安全性への知識に関心を持たせるには先ず、基本的な調理技術を身に付けさせ、料理ができるという自信を持たせることが効果的であると報告<sup>7)</sup>しており、調理の経験は単に調理技術の習得だけではなく、食に関する幅広い知識や技術の習得の可能性が考えられる。

山下らは若手教師が家庭科を指導するにあたり、家庭科を教えるためのスキルを身に付けることによって指導の困難さが改善されると報告している<sup>8)</sup>。今回の調査では受講学生の調理実習によって得られる具体的な成果を知ることができ、今後の授業内容や授業方法について有益な資料が得られたと考えられる。実際多くの学生がこの「初等教科教育法(家庭)」が4年間の中で家庭科について学習する最後の授業となる。本調査から得らえた成果を生かして限られた授業時間の中で効果的な授業内容や授業展開を考え、指導にあたっていきたいと考えている。

表5 受講後の感想

- ・久々の調理実習があり、家でも手伝いも最近は減っていたので少し手間取ってしまった。
- ・みそ汁を作ったことがなかったけれど、すごく簡単だったので、家でもやってみたい。
- ・今まであまり料理を作る機会がなかったため、今後は少しでも挑戦してみようと思った。
- ・家でも時間のある時は手伝いをしているが、自分が主体で作る機会を増やしたいと思った。
- ・実際に調理実習をすることで子どもたちに教える時に気をつけるところが分かった。
- ・ご飯とみそ汁は今まで何回か作ってきた。何回か作るということはとても大切であると思う。子どもたちに教えるには知識が必要である。家庭科は実習が多いので、技能も身に付けることが必要だと思った。
- ・自分が生活していくうえでとても必要なことをたくさん学べたので、とてもいい経験になった。
- ・私は下宿でなかなか料理がおっくうになってしまうので、みんなで調理実習をして楽しさが改めて分かりました。みんなが私よりたくさん料理していると分かりました。
- ・先生の要点をついた授業がわかりやすかったです。いろんな地域の食べ物を知れてよかったです。
- ・下宿をしているけれど、たまにしか自炊をしないのでこれを機に手間をかけて作った食事にもチャレンジしてみようと思った。
- ・難しいこともあったけど、一人暮らしで役立つ知識も多く、なによりみんなで作ったごはんはとてもおいしかった。
- ・苦労したこともあったけれど、楽しく活動できました。郷土料理もいろいろ知ることができました。
- ・この授業があると、自然と家でも調理のことが気にしたり、夕飯のおかずの作り方が気になったり意欲が変わったと思う。
- ・元々料理は好きだったが、この授業で献立を考えたり、調理実習を行うことでより好きになった。これからも家庭で実践したい。

#### IV. まとめ

平成 29 年度前期「初等教科教育法（家庭）」受講生を対象に、得意あるいは苦手とする授業内容や調理技術の習得度、さらに全体の感想などから受講生の実態について把握し、以下の結果が得られた。

1. 調理実習、郷土料理発表は取り組みへの工夫や意欲、受講への満足感が得られる内容であった。
2. 過去に調理経験の少ない調理技術や技術を要する調理技術を苦手とする者が多く、中でも「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」の3項目は授業時間のみの学習では習得が困難であると考えられた。
3. 実際に体験してみると、調理の難しさや自分の思い通りにいかないことを感じる者も多く、日頃から食物や調理にあまり関心を持っておらず、授業で苦心している感想も見られた。

以上の結果から、家庭科の学習が最後となる「初等教科教育法（家庭）」では、家庭科への興味関心の低い学生やこれまでの調理経験の乏しく調理実習を苦手とする学生への支援が今後の課題であるといえる。

#### 注・文献

- 1) 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.
- 2) 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, 46 9-480.

- 3) 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.
- 4) 堀 光代, 平島 円, 磯部由香, 長野宏子 (2008) : 大学生の調理に対する意識調査, 岐阜市立女子短期大学研究紀要第 57 輯, 61-65.
- 5) 3) 再掲書
- 6) 野田文子, 大羽 幸 (2008) : 大学生の調理経験と食生活意識, 生活文化研究, Vol. 47, 1-12.
- 7) 和田珠子 (2011) : 大学生おける調理経験および調理機会の頻度と調理に対する意識との関連, 大手前短期大学研究集録, 31 巻, 75-87.
- 8) 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.

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)

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っております。

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 ID 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. 小学校時代の家庭科に関する授業内容について、印象に残っている順番に 5 つ挙げてください  
(食物調理実習や被服製作については具体的に料理名や作品名を挙げてください)  
1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_ 5. \_\_\_\_\_
2. 初等家庭 I 又は家庭科教育法受講後のアンケートについて  
(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
・包丁で野菜や果物を切る	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
・お茶を淹れる	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. 家庭科教育法の授業内容の中で、苦勞した点や苦手と感じた点についてお書きください (自由記述)
4. 家庭科教育法の授業内容の中で、工夫した点や上手にできた点についてお書きください (自由記述)
5. 受講後の感想についてお書きください (自由記述)