

教職課程の調理実習における大学生の意識調査

—「切ること」を教える苦手意識について—

A Report on University Students' Attitudes toward the Practical Cooking Component of Home Economics Teacher Training:

General lack of confidence in ability to teach cutting process

五十嵐 清子*、福留 奈美**、露久保 美夏***

Kiyoko Ikarashi, Nami Fukutome, Mika Tsuyukubo

要旨

教職課程の調理実習では、確かな調理の技能習得に加え、教員として将来教えることを想定し調理実習を教える技能も同時に養う必要がある。本研究では、先行研究で技能の低下と苦手意識を持つ学生の多い切り方指導に焦点をあて、切り方の要点指導と実演演習を従来の実習内容に組み入れる工夫が、学生の調理実習を教えることに対する苦手意識にどう影響を与え、教える技能の向上に寄与するかを明らかにすることを目的とした。方法は、調理実習の履修前後にアンケート調査およびインタビュー調査を行い、調理実習を教えることに対する意識の変化、切り方の認知と技能の変化を分析した。その結果、多様な献立を仕上げる調理技術と食文化、マナー、配膳などの幅広い知識の指導に加え、教員の示範における教える立場からの要点指導が学生の苦手意識の克服につながることを示唆された。また、学生自らが教える実演演習を行うことで、教える難しさや必要な技能・知識のレベルを意識できるようになった。以上から、教職課程の調理実習では、技能・知識の習得に加え、学生自らが教える立場を意識し実践するような実演演習とそれを支援する効果的な示範・指導を組み込むことが有効であると考えられた。

●キーワード：教職課程／調理実習／苦手意識

1. はじめに

家庭科の調理実習において、教員は適切な調理技能を子どもに伝え、習得させることが求められる。そのため、教員自身が十分な調理技能を身に付けていることが必要であり、また、それを子どもに伝えるための効果的な演示方法や指導方法を習得していることが必要である。将来教員を目指す大学生はこれらを習得するべく日々学んでいるが、中には自分自身の技能や教えるということに対して不安を抱いている人がいるものと考えられる。そこで、教員養成系科目の調理実習を履修する学生が、確かな調理技能の習得と、教員の立場として教える際の適切な指導法を習得することを目指した効果的な学習方法を検討することとし、題材として調理操作の中でも基礎である包丁技能に注目することとした。

調理に関する学生の知識および技術に関しては、大学で調理実習科目を担当している教員の35%以上が「非常に低下している」と感じ、中でも「調理技術」の低下を約90%の教員があげ、具体例として最も多くあげられたのが包丁技術である¹⁾。また、大学生にきゅうりの薄切り実技テストを実施したところ、平均点は1980年

代では51～61点であったが、1997年度から30点台以下に半減し、今日に至っているという報告がなされている²⁾。包丁技術の習得については、望ましい包丁操作の指導を受けずに練習回数だけを重ねると、切断速度は速くなるが正確さに対する効果がない。よって調理経験が多い学生、包丁操作について自信がある学生にも、包丁操作の総合的な良好さについて理解させることが重要であり、切断物の均一さを目標にして動作を習得することが必要とされている³⁾。栄養士養成課程短大生における調理実習では、授業内で切り方の評価を繰り返し受けることにより、意識が高くなり、調理への参加が多くなるという行動の変化がみられ、評価をしながら練習を繰り返すことへの効果が認められている⁴⁾。また、女子短大生の調理についての意識調査によれば、経験は多くないが、調理を楽しんでいると感じ、意欲を持っている様子が伺える一方、調理に対する苦手意識が強くみられ、特に切る操作について苦手意識が強かったとされる⁵⁾。

以上のことから、包丁操作は調理の基礎でありながらも技能が低下していること、また、苦手意識を抱く学生が多いことが明らかとなっている。

本研究では、教員を目指す学生が、教職課程必修科目の調理実習の履修前に有している調理に対する意識や知識を明らかにし、特に「切ること」を教えることに対してどのような意識を抱いているかを把握することとした。さらに、調理実習の授業において、確かな調理技能の習得と、教員にとって不可欠である「切ること」の指導方法を習得するための授業構成検討および実践を行い、履修後の学生の意識の変容を明らかにすることを目的とした。

2. 方法

1) 教員による切り方指導の要点指導

本校では、教職課程必修科目の「調理学・調理実習」において各回2時限、計180分の授業を通年で計30回行っている。平成27年度前期は、切ることを教えるスキルを学生に習得させることを目的に、例年通りの調理実習内容に加えて毎回2種類の切り方を献立の中から取り上げ、その切り方指導の要点を板書で示し、示範の実演および口頭説明を行った。

各回の献立と調理実習内で行う食材別切り方一覧を表1に、前期に行う切る操作の種類別実施回数を頻度順に図1に示した。また、各回の切り方指導の要点一覧を表2に示した。

2) 学生による切り方実演演習の実施

調理実習の中で切る操作を行う際に、各回2種類の切り方については、担当学生が二人一組となり示範の実演演習を行いながら切るようにした。教員役の実施者本人（以下、実施者）と生徒役の観察者（以下、評価者）で実演演習を行い、その後、切ることを教えることに対する自己評価および他者評価シートへの記入を行った。初回から実演状況を記録用としてビデオ撮影した。また、第3回目からは録音を行い、音声データを実施者に配布して自己評価の振り返り資料として活用してもらうように促した。

3) アンケート調査およびインタビュー調査

平成27年度「調理学・調理実習」を受講する教職課程履修生8名を対象に、4月の前期開講時と7月の前期閉講時にアンケート調査およびインタビュー調査を行った。

アンケート調査では、日常的な調理に対する意識・行

動、調理実習で教えることに対する意識、切り方の認知・技能に関する多肢選択法で行い、全員から回答を得た。インタビュー調査では、調理実習および縫製実習を教えることに対して不安に思うこと、自信のないこと（以下、苦手意識）を中心に聞き取りを行った。

集計は、アンケート調査項目のうち切り方の認知・技能に関する29項目について、「知らない」、「知っているができない」、「知っていてできる」、「できて教えられる」の4水準に該当すると答えた人数について4月と7月の変化をみた。また、インタビュー調査項目については、調理実習を教えることに対する苦手意識の4月から7月の変化、履修後に生じた新たな苦手意識の内容、調理実習全般について、切り方実演演習についての感想を集めて整理し、切ることを教えるスキルの向上を目指した本授業構成の有効性について検証した。

3. 結果および考察

1) アンケート調査

4月の前期開講時と7月の前期閉講時に実施した切り方に関する自己評価のアンケート調査の結果を表3に示した。

全29項目の切り方の内、4月の時点で「知らない」と回答した人がいた項目は「小口切り」、「くし形切り」、「さいの目切り」など12項目で延べ22人いたが、7月

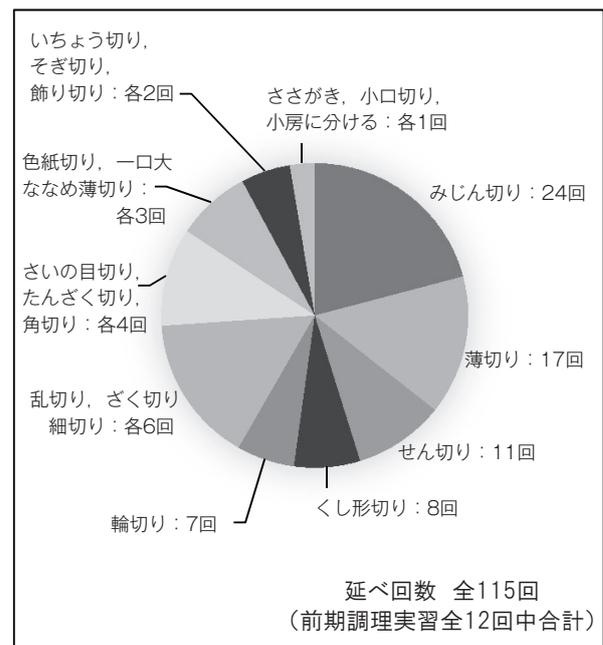


図1. 切り方の種類別実施回数

表1. 調理実習の献立と食材別切り方一覧

回	献立	切る食材	切り方
1	味噌汁	とうふ ★ ねぎ*1 ★	さいの目切り 小口切り
	魚の煮付け	しょうが わかめ	薄切り 一口大
	ほうれん草の胡麻和え	ほうれんそう	ざく切り
	白飯 わらび餅	— —	— —
2	ポークソテー	トマト ★	くし形切り
	マセドアンサラダ	マッシュルーム たまねぎ じゃがいも にんじん ★	薄切り さいの目切り
	パン	—	—
	チュイール	—	—
3	涼拌鮭魚	いか ぎゅうり セロリ	たんざく切り ななめ薄切り
	炒飯	しょうが ねぎ*1 ★ 焼き豚 ★	みじん切り 色紙切り
	豆腐鶏片湯	とうふ 鶏ささ身 ザーサイ	薄切り
	炸蔬餅	ほうれんそう	ざく切り
4	卵のクッパ	たけのこ にんじん ★ 青ピーマン	たんざく切り 輪切り
	たごのフェ	ねぎ*1 ゆでたご ぎゅうり ★	ななめ薄切り 乱切り せん切り
	にらとあさりのチヂム	にら ねぎ*1	ざく切り みじん切り
	牛タン塩焼き 白玉団子のデザート	レモン なつめ	くし形切り みじん切り
5	パンプキンスープ	ベーコン*3 パセリ ★ かぼちゃ ★	細切り みじん切り
	ツナクロケット	たまねぎ	薄切り
	コールスロー	マッシュルーム キャベツ トマト レモン	せん切り くし形切り
	コーヒーズリー	—	—
6	散らし寿司	乾しいたけ 油揚げ にんじん 薄焼き卵 ごぼう れんこん ★	せん切り ★ざさがき ★飾り切り(花れんこん)
	ずまし汁 いちご羹	— —	— —
	スペイン風ピラフ	鶏もも肉 いか たまねぎ ★ にんじん ★ 赤ピーマン 青ピーマン レモン にんにく	角切り たんざく切り 色紙切り 細切り 細切り くし形切り みじん切り
	サラダ	パセリ ゆで卵 トマト	輪切り
レア・チーズケーキ	—	—	

回	献立	切る食材	切り方
8	幕の内弁当	—	—
	・すだれ巻き卵 ・照り焼き魚 ・筑前煮	— — 鶏もも肉	— — 一口大
	・甘酢漬け ・即席漬け ・おにぎり	こんにゃく ごぼう ★ にんじん ★ れんこん 乾しいたけ 小かぶ 小かぶの葉	乱切り そぎ切り 飾り切り(菊花) ざく切り
	すまし汁	はんぺん みつば	角切り ざく切り
水ようかん	—	—	
9	ピッツァ	ベーコン*3 にんにく たまねぎ(ソース) ★ たまねぎ(上乗せ) マッシュルーム 青ピーマン オリーブ	細切り みじん切り 薄切り 輪切り
	イタリアンサラダ	いか ぎゅうり ★ ブロッコリー	小房にわける
	ティラミス	—	—
	インディアンスタイル・ カレーアンドライス	たまねぎ にんにく しょうが にんじん 青ピーマン セロリ ベーコン*3 たまねぎ(ピラフ用) ★ ピクルス らっきょう	薄切り 細切り みじん切り
レッドキャベツサラダ	レッドキャベツ ★ りんご	せん切り いちよう切り	
カラメル・カスタードブディング ラッシー	— —	— —	
11	古老肉	ぶたロース たまねぎ たけのこ にんじん ★ 乾しいたけ 青ピーマン パインアップル	角切り くし形切り 乱切り そぎ切り 細切り いちよう切り
	炸醤種	にんにく ねぎ*1 ★ しょうが 乾しいたけ たけのこ ぎゅうり 薄焼き卵	みじん切り せん切り
	杏仁豆腐	—	—
	拌参糸	糸寒天 くらげ ぎゅうり	ざく切り せん切り
12	西紅柿蛋花湯	トマト ★ たまねぎ ★	くし形切り
	餃子	ねぎ*1 にら たけのこ 乾しいたけ はるさめ しょうが	みじん切り
	椰汁蜜露珠	—	—

注) ★：切り方実演演習対象

*1：長ねぎ *2：ブロックハム *3：スライスベーコン

切り方名、食品名名称：中学 技術家庭・家庭分野教科書3社（開隆堂、東京書籍、教育図書）、「日本食品標準成分表2010」より

表2-1. 切り方指導の要点一覧

実習回数	食材名	切り方	板書内容	実演と口頭説明内容(示範ポイント)	安全面	形・大きさ	手順・コツ
1	とうふ	さいの目切り	1) さいの目切りとは 2) まな板の上で 3) 上からまっすぐ1cm幅 4) 向きを変えてまっすぐに 5) まな板に並行にして三等分	1) さいの目切りとは、さいの目すなわちサイコロ状の立方体に切ること 2) 手のひらではなくまな板の上で行う 3) 包丁を上から真っ直ぐ縦に入れる。1cm幅が目安 4) 直角に向きを変えて、同じ幅で上から真っ直ぐに縦に包丁を入れる 5) 包丁をまな板と平行に動かして、厚さを三等分に切る	○	○	○
	ねぎ	小口切り	1) 小口切りとは 2) 20cm位の長さ 3) 押さえ方1~2mm幅 4) 切る刃の位置 5) 指先に注意	1) 小口切りは、細長い食材を断面が小さな口になるように薄く切ること 2) 1本を20cm位の切りやすい長さに切って並べる 3) ねぎをしっかりと押さえ、端から1~2mm幅に切る 4) 包丁の先端に近い方を使って切ると切りやすい 5) 指先を出して切らないように注意する	○	○	○
2	トマト (中玉サイズ)	くし形切り	1) くし形切りとは 2) ヘタを下にトマトを置き、二等分 3) トマトの中心に包丁をあてて角度を変えて切る 4) やわらかなトマトの押さえ方、扱い方法	1) くし形切りは「櫛」の形のように切ること(実物を見せる) 2) ヘタを取る。ヘタを取った方を下にして置き、上から真っ直ぐ包丁を下して切る 3) 丸い方は不安定なので、切り口の平らな方を下にする 4) やわらかいので、切るときはあまり力を入れなくてよい	○	○	○
	にんじん	さいの目切り (1cm角切り マセドアン)	1) 皮をむくピーラーの使い方、注意点 2) 縦長に1cmに切る 3) 色の濃いものは小さめ、色の薄いものはやや大きめ 4) 固い野菜は包丁を前方向に押し切る 5) にんじんの押さえ方、扱い方法	1) 立方体に切るさいの目切りを西洋料理ではマセドアンという。皮をピーラーでむく時はすべて手を切りやすいので、食材をまな板の上に置き固定させて使用する安全である 2) 縦長の棒状に1cm幅に切り、向きを変えてそろえてから同じ1cm角に切る 3) 色の濃い野菜(にんじん)は大きく見えるので、色の薄い野菜(ジャガイモ)よりやや小さめに切る 4) にんじんは固い野菜なので、包丁を前方向に押すように力を入れる 5) 左手の指の第二関節に包丁を当てるように切る	○	○	○
3	ねぎ	みじん切り	1) みじん切りとは 2) 20cm位の長さ 3) 片方の端2~3cm残して、繊維にそって数本切込みを入れる 4) ねぎの押さえ方 5) 端から包丁を真っ直ぐに入れて切る	1) みじん切りとは材料を細かく刻むこと 2) 1本を20cm位の切りやすい長さに切って並べる 3) 片方の端2~3cmを残して、繊維に沿って縦に数本切込みを入れる 4) ねぎがバラバラにならないよう、指先が出ないよう気を付けて押さえる。指の第二関節を包丁に当てるようにする 5) 端からまっすぐ包丁を細かく入れ、少し前に押すようにして切る。端や切りこみの少ない部分は包丁の背を手で押さえて細かく切る	○	○	○
	焼き豚	色紙切り	1) 色紙切りとは 2) 5mm幅に切る、真っ直ぐ包丁を入れる 3) 直角になるように方向を変えて5mm幅に切る 4) 包丁の持ち方 5) 包丁の動かし方	1) 色紙切りとは、「色紙」のように薄い正方形の形に切ること 2) 焼き豚の厚みに合わせて5mm幅に真っ直ぐ棒状に切る。ここで大きさと形の均一性が決まる 3) 直角に向きを変えて、正方形になるように切る 4) 包丁はしっかりと握りこむ 5) 包丁は真っ直ぐ入れて、少し前へ押すようにして切る	○	○	○
4	にんじん	たんざく切り	1) たんざく切りとは 2) 横に置き長さ5cmに切る 3) 縦に置き(繊維は縦方向)、幅1~1.5cmに切る 4) 再び横に置き幅1~2mmに切る 5) 重ねずに切ること	1) たんざく切りとは、縦横の比率を「短冊」の形に整えた薄切りのこと 2) 皮をむいて横に置いて長さ5cm(短冊の縦)に切る 3) 向きを縦にして幅1cm(短冊の横)に切り断面を確認する。繊維も縦になっている 4) 端から幅1~2mm位に薄く切る 5) 厚みがあるので、重ねずに切る	○	○	○
	きゅうり	せん切り	1) せん切りとは 2) 斜め薄切りにする 3) 切り口を下にしてずらして並べる 4) 積み重ねると切る時に食材がずれて切りにくいので注意 5) 1mmの幅に切る	1) せん切りとは、幅1mm位に細く切ること 2) 包丁の腹の部分を使い、前に押す感じでできる限り薄く切る 3) 切り口を下にしてずらして平らに並べる 4) ずらさずに積み重ねると切りにくく危ない 5) 端から真っ直ぐ包丁を下して細く1mm幅に集中して切る	○	○	○
5	パセリ	みじん切り	1) みじん切りとは 2) パセリの葉をつまみ取る 3) 包丁の動かし方 4) 葉を集めながら細かく刻む 5) 刃に注意	1) みじん切りとは、材料を細かくきざむことで、材料によって手順が違う 2) パセリの軸から葉をつまみ取る。均一に細かくするために軸は入れない 3) 包丁の背を押さえ、刃先をまな板につけて支点にし、持ち手の手首を振るよう上下させて叩くように切る 4) まな板の中心に葉を集めながら、細かくきざむ 5) 包丁の刃についた葉を取り除くとき、手を切らないように注意	○	○	○
	かぼちゃ	薄切り	1) 薄切りとは 2) かぼちゃの皮のむき方 3) 包丁の持ち方、力のいれ方 4) 幅をそろえる 5) 厚さをそろえて、うすく切る	1) 薄切りとは、材料を薄く切ること 2) かぼちゃは皮が固いので、まな板に置いて削るようにして皮をむく 3) 包丁をしっかりと握り込み、もう片方の手で包丁の背を押さえてグッと押し切る 4) 5~6cmの幅になるように、3~4等分する 5) 厚さ2mmに薄く切る。加熱後の食感をそろえるために厚さをそろえること	○	○	○
6	ごぼう	ささがき	1) ささがきとは 2) 皮のむき方 3) 事前準備、包丁の動かし方 4) 大きさをそろえる 5) ごぼうの押さえ方	1) ささがきとは、笹の葉のような形に薄く削るように切ること 2) 包丁の背(みね)で皮をこそげとる(けずりとる) 3) 水を入れたボウルを用意する。包丁をねかせて刃先を使ってごぼうを削る 4) ごぼうを回しながら同じ形になるように削る。太い部分は表面に切り込みを入れる。包丁の角度をつけすぎると厚くなるので、ごぼうに沿わずようにして切るとよい 5) ごぼうはまな板に当ててしっかりと押さえながら持ち、包丁に合わせて動かす	○	○	○
	れんこん	飾り切り (花れんこん)	1) 花れんこんとは 2) 切りこみを入れる 3) 丸みに合わせて切り取る 4) 両手を注意して動かす 5) 厚さをそろえる	1) 花れんこんとは、れんこんの形をいかして花形に切ること 2) 皮つきのまま、穴の形に合わせて縦に切り込みを入れる 3) 縦の切りこみに向かって右側にれんこんを回しながら穴の丸みに合わせて斜めに切り取る。上下の向きを変えて穴の反対側も丸みに合わせて斜めに切り取る。 4) 丸みに合わせて切り取るには、れんこんを持っている手も包丁に合わせて動かし、手を切らないように注意する 5) 端から厚さ2~3mmに切り、酢水につける (参考説明と示範: 正式な切り方ではないが、安全な切り方の参考例) 1) まず1cmの輪切りにし、皮をむく 2) 切り口を下にして置き、刃先を使ってれんこんの穴と穴の間にV字に切込みを入れる 3) 穴の丸みに沿って角を調整する	○	○	○

表2-2. 切り方指導の要点一覧

実習回数	食材名	切り方	板書内容	実演と口頭説明内容 (示範ポイント)	安全面	形・大きさ	手順・コツ
7	たまねぎ	色紙切り	1) 色紙切りとは 2) 縦半分に切る 3) 幅1cmに切る 4) 切込みを入れる 5) 幅1cmに切る	1) 色紙切りとは、正方形の形に整えた1~2mmの薄切りのごと 2) 皮をむいて根と頭の部分を切り、縦半分に切る 3) 切り口を下にする。繊維に沿って端から1cm幅に真っ直ぐ切る。その際に、刃先を使って手前に引くように切り、根元は切らずに残す 4) 包丁をまな板と平行にし、前後に小刻みに動かしながら下から1cm幅に、切りこみを入れる。材料がすべるので押さえている手に注意して切る 5) 繊維に対して直角に1cm幅に上から真っ直ぐ切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
	にんじん	色紙切り	1) 色紙切りとは 2) 濃い色は小さめに幅1cm弱 3) にんじんを押さえる手 4) 棒状に切る 5) 薄く切る	1) 色紙切りとは、正方形の形に整えた1~2mmの薄切りのごと 2) 濃い色の食材 (にんじん) は白い色の食材 (玉ねぎ) より大きく見えるので、小さめに切る 3) 丸いにんじんをしっかりと安定するように押さえる 4) 皮をむいて縦半分に切り、切り口を下にして置く。繊維に沿って1cmより少し小さめの幅で切り、更に太さ1cm弱の棒状になるように切る 5) 棒状に切ったものをいくつかそろえて、90度向きを変えて端から1~2mm幅に薄く切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
8	ごぼう	乱切り	1) 乱切りとは 2) 切りはじめの向き 3) 回しながら切る 4) 大きさをそろえる 5) 押さえ方、姿勢	1) 乱切りとは、材料をひと口大の不規則な形に切る切り方 2) 皮をむき、ごぼうを横にして太い方から斜めに切る 3) ごぼうを回しながら、常に切り口を上に向けた状態で斜めに切る 4) 不規則な形でもできるだけ同じ大きさにそろえる 5) 自分の体と包丁の向きは変えず、ごぼうを回しながら切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
	にんじん	乱切り	1) 乱切りとは 2) 縦長に切る 3) 切りはじめの向き 4) 大きさをそろえる 5) 押さえ方の注意	1) 乱切りとは、材料をひと口大の不規則な形に切る切り方 2) 皮をむき、縦方向に細長く切る 3) 細長く切った1本を、切った面を下にして置き太い方から包丁を斜めに入れて切る 4) にんじんを回しながら、常に切り口を上に向けた状態で斜めに切り、不規則な形でも大きさはできるだけそろえる 5) 回す時は、真ん丸ではないのでしっかり押さえて注意して切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
9	たまねぎ	みじん切り	1) みじん切りとは 2) 縦半分に切る 3) 繊維にそって細かく切る 4) 下から切り込みを入れる 5) 繊維に直角に細かく切る	1) みじん切りとは、材料を細かくきざむことで、材料によって手順が違う 2) 縦半分に切って皮をむく。根元は切らずにつけておく 3) 切り口を下にして置く。包丁の先を使って根元までできるだけ細かく切りこみを入れる 4) 包丁をまな板と平行にし、前後に小刻みに動かしながら下から細かく切りこみを入れる。材料がすべるので押さえている手に注意して切る 5) 上から真っ直ぐ細かく切る。更に細かくしたい場合は、包丁の背を押さえて、上からたたたくように刻んで細かくする。手を切らないように注意をする	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
	きゅうり	輪切り	1) 輪切りとは 2) 幅2mmに切る 3) 厚さをそろえる 4) 包丁の動かし方 5) 指先に注意	1) 輪切りとは、丸い材料をその料理に適した厚さで、端から輪に切る切り方 2) しっかり材料を押さえ、端から2mm幅で切る 3) 厚さをそろえるようにする 4) 若干、包丁を斜めに内側へ入れると切った材料がごろごろと転がらない。刃先を使って、前に押し出すように切る 5) 指先を出して切らないように注意する	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
10	たまねぎ	みじん切り	1) みじん切りとは 2) 縦半分に切る 3) 繊維にそって細かく切る 4) 下から切り込みを入れる 5) 繊維に直角に細かく切る	1) みじん切りとは、材料を細かくきざむことで、材料によって手順が違う 2) 縦半分に切って皮をむく。根元は切り離さないで置く 3) 切り口を下にして置く。根元を利き手の反対側にする。包丁の先を使って、繊維にそって根元は残して細かく切りこみを入れる 4) 包丁をまな板と平行にし、前後に小刻みに動かしながら細かく切りこみを入れる。材料がすべるので押さえている手に注意して切る 5) しっかり押さえて、繊維に対して直角に上から真っ直ぐ細かく切る。更に細かくしたい場合は、包丁の背を押さえて、上からたたたくように刻んで細かくする。すべりやすいので押さえている手を注意する	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
	キャベツ (レッドキャベツ)	せん切り	1) せん切りとは 2) 切る方向 3)-①葉をはがして切る場合 3)-②四つ割りにして切る場合 4) 包丁の動かし方	1) せん切りとは、材料を細かく細く切る切り方。西洋料理ではジュリエヌという 2) 繊維に沿うように切るとシャキシャキとした歯触りになり、繊維を裁ち切るようにすると柔らかい触感になる 3)-①葉を1枚ずつはがして葉を2、3枚重ねる。大きい時は葉を丸めて、手で軽く押さえて端から1mm幅に切る 3)-②四等分に切り、切った面を下にして芯を取り除く。切った面を下にして置き、端から細かく切る 4) 包丁は真っ直ぐ入れ、少し押し出すように動かす。押さえている指が出ないように注意する	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
11	にんじん	乱切り	1) 乱切りとは 2) 縦長に切る 3) 切りはじめの向き 4) 大きさをそろえる 5) 押さえ方の注意	1) 乱切りとは、材料をひと口大の不規則な形に切る切り方 2) 皮をむき、縦方向に細長く切る 3) 細長く切った1本を、切った面を下にして置き、太い方から包丁を斜めに入れて切る 4) にんじんを回しながら、常に切り口を上に向けた形で斜めに切る。そうすると表面積が広くなり味がしみ込みやすくなる 5) 真ん丸ではないのでしっかり押さえて、指に注意して切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
	ねぎ	みじん切り	1) みじん切りとは 2) 20cm位の長さ 3) 切込みを入れる 4) ねぎの押さえ方 5) 包丁の動かし方、力の入れ方	1) みじん切りとは材料を細かく刻むことで、材料によって手順が違う 2) 1本を20cm位の切りやすい長さに切って並べる 3) 片方の端2~3cmを残して、繊維に沿って縦に数本切込みを入れる 4) ねぎがバラバラにならないように押さえる。 5) 包丁を端からまっすぐに細かく入れ、少し前に押すようにして切る。端や切りこみの少ない部分は小口切りにして、包丁の背 (みね) を押さえて細かく切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
12	トマト	くし形切り	1) くし形切りとは 2) ヘタを下にして切る 3) 中心に向かって切る 4) トマトの押さえ方 5) トマトの扱い方	1) くし形切りは「櫛」の形のように切ること 2) 上から真っ直ぐ包丁を下して半分に切り、ヘタの部分をV字に切り取る 3) 丸い方は不安定で危険なので平らな切った面を下にして置き、上から真っ直ぐ包丁を入れさらに半分にする。次に放射状に中心に向かって切る 4) すべらないように包み込むように押さえる 5) 柔らかいので力を入れ過ぎず、押しつぶさないように切る	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
	たまねぎ	くし形切り	1) くし形切りとは 2) 半分に切る 3) 中心に向かって切る 4) 玉ねぎの押さえ方 5) 大きさをそろえる	1) くし形切りは「櫛」の形のように切ること 2) 皮をむいて縦半分に切り、根元を切り離す 3) 切り口を下にして置き、さらに半分に真っ直ぐ切る。放射状に中心に向かって切る 4) たまねぎがすべらないようにしっかり押さえて指に気をつけて切る 5) 大きさをそろえるように気を付ける	○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○

表3. 切り方の知識・技能に関する自己評価の変化

		切り方について				講座受講後の変化	
		知らない	知っているが できない	知っている のできる	できて教 えられる	上昇 人(点)	低下 人(点)
1) 包丁の持ち方	4月			6	2		
	7月		1	3	4	3(3)	2(-2)
2) 食材の押さえ方	4月		1	4	3		
	7月		1	4	3	1(1)	1(-1)
3) 切るときの姿勢	4月		1	4	3		
	7月			5	3	2(2)	1(-1)
4) 輪切り	4月			5	3		
	7月			3	5	3(3)	1(-1)
5) 小口切り	4月	2	1	4	1		
	7月		2	2	4	4(6)	0(0)
6) 半月切り	4月			6	2		
	7月		1	4	3	3(3)	3(-3)
7) いちょう切り	4月			6	2		
	7月		1	4	3	3(3)	3(-3)
8) 乱切り	4月		2	4	2		
	7月		2	4	2	2(3)	3(-3)
9) くし形切り	4月	3	1	3	1		
	7月			4	4	5(11)	1(-1)
10) ささがき	4月		2	4	2		
	7月		2	3	3	2(2)	1(-1)
11) せん切り	4月		2	4	2		
	7月			5	3	4(5)	2(-2)
12) タマネギの みじん切り	4月			5	3		
	7月		1	3	4	3(3)	2(-3)
13) さいの目切り	4月	2	2	3	1		
	7月			5	3	5(9)	1(-1)
14) ななめ切り	4月	1	2	3	2		
	7月		1	4	3	4(6)	2(-2)
15) ひょうし木切り	4月	1	2	3	2		
	7月		1	5	2	2(4)	1(-1)
16) 短冊切り	4月		2	3	3		
	7月			4	4	4(5)	2(-2)
17) みじん切り	4月			5	3		
	7月			4	4	3(3)	2(-2)
18) 薄切り	4月		1	5	2		
	7月		1	3	4	3(3)	1(-1)
19) 角切り	4月	1	1	5	1		
	7月			4	4	5(7)	1(-1)
20) 一口大に切る	4月		1	6	1		
	7月		1	3	4	5(5)	1(-2)
21) そぎ切り	4月	5	1	2			
	7月		3	5		5(8)	0(0)
22) 細切り	4月	1	2	4	1		
	7月	1		5	2	3(5)	2(-2)
23) 刻む	4月	1	1	4	2		
	7月	1		5	2	3(3)	2(-2)
24) ぶつ切り	4月	1	2	4	1		
	7月		1	4	3	5(7)	2(-2)
25) 切り込みを 入れる	4月		2	6			
	7月			3	5	6(7)	0(0)
26) 皮むき	4月		1	6	1		
	7月			5	3	4(4)	1(-1)
27) 魚の三枚おろし	4月	2	4	2			
	7月	1	4	3		3(3)	1(-1)
28) いわしの手開き	4月	2	6				
	7月	1	5	2		3(3)	1(-1)
29) こんにゃくを 手でちぎる	4月		1	5	2		
	7月			2	6	5(6)	1(-1)
総計 (延べ人数)	4月	22	41	121	48		
	7月	4	28	110	90		

では4項目、延べ4人となり、明らかな減少が見られた。この4項目のうち「刻む」、「魚の三枚おろし」、「いわしの手開き」は実習中に登場しなかったため認識が変わらず、「細切り」は実習中に登場してはいたが演習項目ではなかったため意識的に認識しなかった学生がいたものと考えられる。「知っているができない」と回答した学生は4月に23項目、延べ41人で、7月では16項目、延べ28人となり減少した。これは実習中に各項目の切り方を実際に行った経験によって、できなかったことができるようになったと認識した学生が増加したことがうかがえる。「知っているのできる」は4月に28項目、延べ121人おり、7月では29項目、延べ110人であった。項目数に大きな変化はないが人数に減少がみられ、このことは「できて教えられる」へと自己評価が上昇した学生と、できると思っていたが実際にはできなかった、という自己評価が低下した学生の両方向への移行がみられた。「できて教えられる」は4月で25項目、延べ48人、7月では26項目、延べ90人であった。項目数に大きな変化はないが人数が明らかに増加したことから、本実習および実習中に切り方実演演習を実施したことによって、教えることができるという自己評価にまで達したものと示唆される。

次に、「知らない」1点、「知っているができない」2点、「知っているのできる」3点、「できて教えられる」4点として、4月と比較して7月に自己評価が上昇した人および低下した人の人数と点数をみると、29項目の切り方全てにおいて上昇がみられた。上昇した人数が最大なのは「切り込みを入れる」で6人、上昇した点数が最大なのは「くし形切り」11点であった。「切り込みを入れる」は、「できて教えられる」が0人だったものが5人に増加した。「くし形切り」は、「知らない」、「知っているができない」が合わせて4人いたが、7月には0人で、全員が「知っているのできる」または「できて教えられる」という評価になった。反対に、7月時点で自己評価が低下した人数が最大なのは「半月切り」、「いちょう切り」、「乱切り」で各3人いた。低下した点数が最大なのは「半月切り」、「いちょう切り」、「乱切り」、「たまねぎのみじん切り」で各-3点であった。多くの項目において、4月より7月の方が低い評価をした学生が2名おり、この2名は実習を行うことで自分が思っていたよりもできなかった、という自己の知識や技能を認識した結果が評価の低下に影響しているものと示唆された。「小口切り」、「そぎ切り」、「切り込みを入れる」の3項目では評

価が低下した学生はおらず、いずれの学生も評価が上昇していた。

全体的に4月と比較して7月の評価は上昇傾向となり、「できて教えられる」にまで評価が上昇した学生数が顕著であったことから、実習による経験に加え、切り方実演演習の実施が学生の切り方に対する自己評価の大きな上昇に寄与することが明らかとなり、調理技能および教える技能のスキル向上に有効であると考えられた。

2) インタビュー調査 —調理実習を教えることに対する苦手意識の変化—

調理実習の履修前に学生が抱いていた調理実習を教えることに対するの苦手意識（不安に思うこと、自信がないこと）は、技能面、知識面、安全面、子どもたちの意識の4つに対するものに分類された。8名が履修前にあげた内容に対し、前期履修後にどのように意識が変化したかを、苦手意識の増減に着目して表4にまとめた。

技能面では、調理そのものの経験不足によるものと、日ごろから調理はしていても教えることを想定していないため教えるレベルには技能と経験が不足しているとする2つに大別された。調理経験の不足は、調理実習内で実際に調理を体験することで苦手意識は軽減するが、体験しなかったものについては変化していなかった。教えるレベルの不足に対する苦手意識についても、調理実習での包丁体験、多様なレシピの習得、グループ内での声掛けや作業分担などを通して苦手意識が軽減した人と、一方では調理実習での失敗体験から自信を失い、苦手意識がむしろ増えたとする学生がいた。

知識面では、配膳やマナー、包丁の扱い方などについて幅広く学ぶことができたこと、他者との共同作業を通して知ったこと、また料理を作るだけでなく自ら意識して学んだ結果、苦手意識が軽減した学生がいた。一方で、切り方実演演習の評価者からの質問に即答ができず知識不足を感じたケースや実習内で作ることに一生懸命になり知識の習得まで意識ができていなかったとする学生がいた。

安全面では、危険を伴う作業を子どもたちにさせることへの不安、衛生面や事故に対して対処ができるかという不安、担当するクラスの数に関する不安があげられた。調理は包丁や火の扱いなどの危険を伴うものと複数の学生が認識し、子どもたちの安全面での不安を抱えていた。包丁の扱い方や衛生管理のポイントなど、調理実習内で具体的な指導がなされたものについては苦手意識

が軽減する傾向が見られた。

子どもたちの意識づけに関して、楽しく意欲的に学ぶように自分をもっていけるか不安に感じていた学生は、調理実習で教員が「くし形切り」を教える際につげの櫛を見せたことを、教材をうまく使い楽しく授業を展開する例としてあげた。

4月に抱いていた苦手意識に対する7月の増減の変化は、実習内での失敗体験が不安と苦手意識を増加させた1例に対し、変化なし15例、軽減17例であった。本調理実習の履修により、具体的な指導方法の指導ができた項目については苦手意識を軽減させることが概ねできており、授業内で取り上げることができなかったものについては苦手意識の変化がない傾向があり、今後、授業構成の工夫をさらに検討する必要があると考えられた。

苦手意識が増加した1例については、失敗体験による自信喪失をさせないために、基本的な計量や手順の理解、できあがりのコントロールなどを適切に行う指導を徹底することがあげられる。一方で、失敗によって学ぶことも多くあると考えられるため、学生自身の失敗体験にどのような学びがあるかを理解させることも重要である。今回のケースでは、計量ミスなどを自身が行った体験から、中高生も同様にミスをするのではないかという不安を感じていたが、途中で間違いに気づき作り直しをしたこと、煮物を焦がしそうな場面では教員の適切な指導により修正して仕上げることをできたことを語っていた。調理実習における教員の適切な指導方法の事例として学ぶ機会であったことを理解すれば、その失敗体験を前向きにとらえることができたとも考えられる。調理実習では、おいしく作ることを目標にしているが、作る過程で起こり得る小さなミスを修正しながら作りあげるプロセスそのものに教育的価値があると考えられる。本研究では切り方指導に焦点を当てたが、今後は、調理実習のさまざまな場面での指導の方法を意識させ具体的に指導するような工夫を取り入れていく必要がある。

3) インタビュー調査 —新たに生じた苦手意識および調理実習・切り方実演演習に対する反応—

履修後、新たに生じた苦手意識については、教員の体験談から生徒が自分の思いもよらない行動をするのではないかという想定外の状況に対する不安を感じる学生や、調理実習での失敗体験により自信を喪失した例がみられた（表5）。また、切り方実演演習で質問に答えら

表4. 調理実習を教えることに対する苦手意識（不安に思うこと、自信のないこと）の変化

		4月のコメント	7月のコメント（抜粋）	苦手意識の増減 (延べ人数)				
				軽減 ↘ 17	変化なし → 15	増加 ↗ 1		
技能面	調理経験 の不足	料理をまったくしたことがないので知らないことを教えられるのかという不安	苦手意識はやわらいだ。どんな料理も難しいイメージだったけれど意外と簡単というか、教えてもらうことをちゃんと聞いてやれば誰でもできるということがわかった。	1				
		ピーラーは使えるが包丁で皮むきできない	実習で包丁を使うことに慣れた	1				
		経験のない調理法に対する不安（魚をさばいたことがない）(2)	実習になく、一人でしたことがないので不安は変わらない。		2			
		炒め終わりのタイミングがわからない	やった料理についてはわかるようになったが、まだしたことのない料理に対して不安がある		1			
	教える レベルの 不足	揚げ物が苦手な余裕がなくなる	今もやっていないので変わらない		1			
		包丁の使い方が下手。爪を切ったことがあるので不安	相変わらずネコの手ができてない、危なっかしい包丁の持ち方をしているが、包丁が怖いという気持ちは減った	1				
		レポートリー少ない	毎週いろいろな料理を作る授業だったので（レポートリーも増えて）不安はなくなった。外国の料理でも中学生でもできるような簡単なレシピが含まれていてよかった	1				
		自分が作ることに集中してしまう	調理しながら声掛けができたので大丈夫	1				
		片付けが苦手	片付けながら実習をしたので効率的にすることが分かったし教えることもできそう	1				
		行動がゆっくりで、生徒よりも素早く素早く動くように努力しているが外から見ても行動は変わっていないと思うから相変わらず不安			1			
		実習の段取りや時間が不安	段取りはわかってきたが、何が起こるかはわからないので不安		1			
		正確に計量したり細かくきっちりできないので怖い	計量ミスの失敗が多く、やっぱりできないことがわかったので相変わらず怖い。器具には慣れてはきたがこなせるかどうかは別			1		
		知識面	部分的な 不足	絶対的に足りない	料理をほとんどしないので基本的なことから知らない	1		
				配膳などこれまでにまったく気にしてこなかったことを教えることに対して不安	配膳のことやマナーのことも教えてもらい、用具の扱いなどもしっかり学べたので不安はずいぶんなくなった	1		
包丁の扱い方やマナーなどについて知識が身につけていないので不安	切り方練習をしたり知識も教わったので不安が減った			1				
自分以外の人は何が分からないかわからない	班の他のメンバーを見て想像できるようになった			1				
言葉選びが不安	意識してきたので慣れてきた			1				
論理的に伝えるのが苦手	理論的に分かってきた、何故かというエピソードが自分にできてきた			1				
専門用語など専門的なことがわからないと思うので不安	実演演習のときに玉ねぎを切るとなぜ涙がでるか聞かれて答えられなかった。もっと細かな知識、深い知識が必要だと思った。				1			
安全面	危険	栄養面の勉強が足りていない	まだあまり知識が入っていないので聞かれても曖昧		1			
		調理方法と栄養面の関係について不安	実習では作ることでいっぱいになっていた		1			
		包丁や火を扱うという危険があること(2)	変わらず不安に思うが、切り方については、危ないポイントを具体的に学んだのでそれをしっかり指導していけばいいと思えるようになった	1				
		包丁や火は危険なものである、生徒から目が離せないという不安	変わらず不安に思う		1			
	衛生面	包丁の扱いなどで生徒が考えられないことをしないか不安	不安というよりも、常に自分が意識しないといけないことだと思う		1			
		救急の対応ができるか不安	調理実習の経験から何故そうなるのかわかるようになった	1				
		生徒のアレルギーが不安	プライベートで応急処置の方法を習ったのでいかされると思った	1				
人数	衛生面がしっかりできるか不安	考えるきっかけがなかった		1				
	子どもの数が多いと一人では見きれない	基本的な手を洗う、包丁の洗浄など具体的にしっかり指導すれば大丈夫だと思えるようになった	1					
その他	子どもの意識	大勢を相手にしたことがないので不安	変わらず不安		1			
		授業を通して大勢へのイメージはできるようになったが、まだ不安はある		1				
授業	子どもの意識	授業に興味をもってもらえるか、楽しく学ぶようにもっていかれるかどうか	授業を通して大勢へのイメージはできるようになったが、まだ不安はある	1				
		教師として信頼してもらえるか不安	授業を通して大勢へのイメージはできるようになったが、まだ不安はある		1			

※複数回答の数は（ ）内に示した

表5. 新たに生じた苦手意識および調理実習・切り方演習に対する反応

前期履修後、新たにできた苦手意識
・教員から大学一年生の調理実習の体験談を聞き、さらに年齢の低い中高生は自分の予想できない行動をとると思うから不安に感じるようになった。
・前期の調理実習で計量ミスなどたくさんの失敗をしたので、調理への苦手意識が増えた。
・咄嗟の一言に対応ができる話し方や、質問に答えられるような知識がまだ不足している。
・料理を黙々と作るだけではだめで、そういったときに（先生が教えてくれたように）説明も入れないといけないけれどそれが自分にはできないと思う。
・実演演習で実際に（動作に）言葉をつける難しさがわかり、いつもできることができなくなるなどしたので、自分のできないことがわかった。
・他科目も含めて人前で話す機会が増えて、他人と比べて自分は下手だとわかるので、苦手意識が前よりも増した。
調理実習全般に対するコメント（抜粋）
・いろんな国の料理を作り、作る前にその国特有の文化や食材についても教えてもらえて知識が増えた。(2)
・切り方についていろいろ習ったので、この食材はどのような切り方がいいのかと考えるようになった。(2)
・（教えることについては相変わらず不安であるが）、切るときの食材の扱い方、おさえ方、どのような料理に向くかといった知識についてはずいぶんスキルアップしたと思う。
・いろんな切り方を習ったので、ミスはあったけれど最初のような不安感はなくなった。
・下ごしらえの意味と大切さがわかった。家で生野菜嫌いの父に食べてもらえるようになったことで実感した。
・ちゃんと計って正確に作るのすごくおいしかった。家では適当につくるから食べられるけれどそれほどおいしくない。
・技術面や作業の手順が身についた。
・技術面でも知識面でも、いずれにしても「教えられないことはない」と思えるようになった。
・日常は忙しくて調理できないが、授業ならその時間に集中してできるのでよかった。
・以前より本を見て読んだだけでも、授業で出てきた切り方や言葉が出てくるのでイメージが持てるようになった。
切り方実演演習に対するコメント（抜粋）
・せん切りとかその形になればいいと思っていたけれど、切り方のプロセスを食材の置き方や包丁のどこの部分を使うかまでちゃんと教えてもらったのでわかるようになってよかった。
・なぜこの切り方をするのか考えるようになり、感覚的にしていたことが理屈で考えられるようになった。
・安全面や包丁の使い方や切り方の基礎を改めて振り返るようになった。
・自分が担当した切り方は、どういう料理に使われているかなども調べたので、技術と知識が身についたので教える上で役に立つと思った。
・切り方を教えることの難しさがよくわかった。切りながら説明することの難しさ、手際の悪さとか、気づくことが多くて改善すべき点が見えるようになってきた。
・先生の示範が予習で教える実演が復習とすると、自分がやってみて自分がわかっていないということがわかるから、わからないことは先生にその場で聞くことができて理解ができたのがよかった。
・教える自信があるかは、1回でも実演演習をしたものにはもてるが、習うだけ、人が実演しているのを見るだけだった切り方にはもてない。
・人前で話すことには慣れてきたが、順序よく、示範をしながら説明することができていないことがわかるようになった。
・先生の立場で先生をみるともつかしいな、大変だなと思った。技術も生徒よりできないといけないし、話すときにも沈黙を少なくしないといけないし。
・知識がまだ浅いので、どんな質問をされても臨機応変に答えられるように、知識と経験の引き出しを多くしていくことが大切。そのためにはわからないことは調べるとか、いろいろ体験してみるとかしくはならない。
・一つのことを説明するのにいろいろなポイントがあることがわかった。
・（他の授業でも）先生方の言葉遣いや教え方に耳を傾けるようになった。
・いつも同じ（班員との示範）だったので仲良しごっこのように思えるところがあった。一方、先生から教えてもらったことはすごくよかった。
・作業するときに周りを見たりするなど、視線を上げることができるようになった。
・家庭科はいろいろな分野を含むので、衣食住生活、家族関係などそれぞれのプロにならないと教えられないと思う。

※複数回答の数は（ ）内に示した

れず知識不足を感じた例、実演をしながら同時に沈黙なく話しつづけることができず難しいと感じた例、いつもできることができなかった例などの体験をしていたことがわかった。新たな苦手意識の内容からは、教員の指導を聞くだけの受動的な経験だけでは教えることのスキル不足を意識できず、切り方実演演習で当事者として能動的に切ることを教える体験をしたことで、教える立場を意識するようになったことが示唆された。

調理実習全般に対する感想としては、いろいろな国の料理を作ったこと、食材と調理法だけでなくマナーや食べ方など食文化的知識の習得ができたこと、下ごしらえや計量、手順の意味を理解したこと、切り方について食材の押さえ方や包丁の動かし方を具体的に学べたことなどが、技能と知識の両面の学習に効果的であったことがうかがえた。

切り方実演演習に対しては、教員による示範で切り方の工程までしっかり教えてもらえてよかったこと、切り方にも意味があることを理解し自分でも考えるようになったこと、教えることを想定して要点をしっかりとメモして理解しようとしたことをあげる学生がいた。示範の中で切り方指導の要点を整理し、板書と口頭説明と実演で示したことが効果的であったと考えられた。また、切り方を見せながら説明することの難しさをあげる学生と、質問に対して即答できる幅広い知識の習得の必要性を感じる学生が多くいた。本授業では、教員が教える立場のよい模範となり、同じようにしようとしてもできなかったという実体験を学生がしたことで、教えるスキル向上のための自身の課題を明確に意識することができていた。とくに、手を動かしながら話し続けるスキル、適切な言葉使い、論理的に順序だてて話すことなど、口頭説明を行うことに対して困難を感じた学生が多かった。この気づきは、教える経験をしたからこそものと考えられる。教えるための実践的なスキルとして「動きながら話し続けること」が調理実習をはじめとする実習授業では必要であることが明らかとなった。

また、調理実習の中で料理を作る作業と並行して、示範で予習をしたことを切り方実演演習で復習体験し、復習してわからなかったことをその場で追加指導してもらえることを高く評価する学生がいた。教える実演演習を調理実習に組み込むことで、作り方を習い作って食べるだけでは得られない教えることに対する自信形成のプロセスを含めることができることが示唆された。教える実演演習では、毎回同じ評価者と組むのではなく、違う学

生を相手にすること、ときには履修者全員に対して行なうなどの試みも必要だと考えられる。時間内に仕上げず片づける時間的制約もある中であるが、何等かの教える体験を授業に組み込む運用面での課題についても、今後検討していく必要がある。

まとめ

教職課程の調理実習を履修する前の学生は、調理実習を教えることに対して技能および知識の不足と安全面などに対する苦手意識をいだいていた。

調理実習には毎回複数の切る操作が含まれており、調理実習に参加して調理体験を積むことで、切ることの経験値が上がり知識が増えることを評価する学生が多かった。多様な国の献立を学ぶ本学調理実習の構成は、今まで知らなかった諸外国の食文化や料理を知る機会となり、教えるうえでの知識の引き出しを増やすことに役立ち、教えることに対する苦手意識を軽減させるために有効な内容であることが示唆された。

また授業構成を工夫し、教員による切り方指導の要点指導と、学生による切り方実演演習を組み込んだことで、切ることを教えることに対する学生の苦手意識軽減に寄与したことが明らかとなった。教職課程の調理実習では、料理を仕上げるための調理の技法や知識を教えることにとどまらず、教える当事者としての意識を持たせるための教える技能と知識の指導を組み込むことが効果的であると結論づけた。また、教員の体験談を通して、教える生徒像のイメージを持ち、自分が現段階で教えることの難しさを意識した学生が多くいた。本調理実習の指導教員は、教職課程ではない他コース向けの調理実習では教える体験談は含めておらず、教職課程の調理実習ならではの授業構成が学生の教える立場への意識づけに有効に働いていることがわかった。

本報告では、授業構成の工夫により学生が教えることの意識を持てるようになったことを確認したが、実際に教える技能がどのように向上しているか詳細な分析まではできていない。今後、実演演習の収録ビデオ、音声データ、および自己・他者評価シートを詳しく分析することで、切ることを教える技能向上に関わる要因とプロセスを解明していく計画である。

謝辞

教えることを意識させる本調理実習の立案および実施にあたり、本学服装学部富田靖子准教授に多大なご協力

を賜りました。ここに感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 大学調理教育研究グループ北九州 (2012), 大学における調理実習教育の現状と担当教員の把握する学生の実態, 日本調理科学会誌, 45(4), 255-264
- 2) 池田博子 (2013), きゅうりの薄切り実技テストにみる学生の包丁技術の変化と教育効果, 日本調理科学会誌, 46(2), 121-128
- 3) 湯川隆子, 成田美代 (1990), 大学生における包丁技能の指導と練習の効果, 日本家庭科教育学会誌, 33(2), 43-49
- 4) 児玉ひろみ (2012), 栄養士養成課程短大生の調理技術習得の状況 —調理への意識と技術習得の関連および包丁技術習得の要点について—, 淑徳短期大学研究紀要, 51, 13-27
- 5) 児玉ひろみ (2006), 女子短大生の調理経験および調理についての意識, 淑徳短期大学研究紀要, 45, 23-34