
 総 説

私が歩んだ本学の「調理教育」の軌跡

高 橋 敦 子*

The Locus of “Cooking Education” in Kagawa Nutrition University and It’s the Course of My Life

Atsuko TAKAHASHI*

I. はじめに

私が本学で調理学教育に携わって以来45年、長かったようであり、また一方で、今となってみれば短かったような気もする。先輩の先生方が苦勞して築いて来られた実践教育の調理学は、今でも、必要性は理解できるとしても、学問としてなり得ない、といわれているといっても過言ではない。

調理とは、辞書には、食品を取り揃えて料理する事とか、物事を具合よくとのえる事と書かれているように、いわゆる日常茶飯のことであり、食品と用具と熱源があれば、一応食べ物は作れる。ここに科学は不要であるという根拠がある。料理が上手に作れることは、感覚的で感性で語られる世界のことであり、調理技術と科学は関係ない、という考え方もある。今日でも、料理現場の専門家の世界では、調理技術は多くは徒弟制度的伝承による方法で行われてきている。

では、教育現場における調理教育はどうあるべきなのか。私が在職した「45年間」は、まさしく、戦後の家政学や栄養士教育における時代の変遷の中で、その苦悩を体験してきたような印象をもつ。調理は、古くから何よりも技術が重要視される。前述したように、専門家の世界の料理現場でのマンツーマン的な徒弟制度と異なっており、学校教育においては、時間や回数および対象となる学生数等、多くが制約される中で、「どう技術伝達すればよいのか」、こんな一見当たり前の事が、教育の場で調理指導に携わってきた人々の過去から現在に至るまでの悩みである。また、伝えるべき食材の種類は益々多くなり、外国の料理も含めて調理手法の種類はさらに多くなる等々、このような悩みを解決する方法として考えられることは、なによりも教育方法の工夫が求められる、ということである。昨今は、さらに悪い状況が重なる。すなわち、家庭で料理を作る姿を見ていない、包丁をほ

とんど握ったことがない、というような学生が多くなったことである。

上述のようなことを踏まえて、私が長く担当してきた「家庭料理技能検定」「子ども料理教室」などを含めて私の経験を照らし合わせながら、調理教育について以下にまとめてみる。

II. 本学の調理教育について

1. 調理教育の原点

本学の調理教育のルーツを考えると、香川 綾先生が標榜された「実践栄養学」に辿り着く。すなわち、その根本は、「理論で構築される栄養学は料理によって実践される。望ましい栄養学の成果は、調理された料理を食べることで成就する」というようなお考えであったと、私なりに理解している。しかし、昭和30年代前後の頃、一般社会では、栄養学の重要性の認識も乏しく、しかも、調理はあまりにも日常茶飯のことであるため、それをましてや栄養学との関連で捉えることなど、考えられもしなかったはずである。ところが香川 綾先生は、上述のような確固たる信念に基づき、それまでの調理教育といえは個人あるいは小さな職場単位による技術の伝承に偏っていた方法に、新風を吹き込まれた。それは、料理を美味しく合理的に作るための「調味パーセントによる調味方法への適用」であり、『調理法を計量による客観化、それを「料理カード」に表現する』ことであった。しかも、料理一皿分だけでなく、「一回の食事全体」として、調味パーセントの塩分、糖分、脂肪量というように、身体にとってバランスの良い量を考えられた。すなわち、栄養学とともに調理をとっても大切にされておられた¹⁾。

2. 本学調理教育の礎

大学の調理教育を語るうえで、上田フサ先生の調理教育に触れずにはいられない。私は、埼玉県坂戸に女子栄

* 調理学第一研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Cookery 1, Kagawa Nutrition University

養大学栄養学部が昭和40年に開設された時から、上田フサ先生の下で助手として8年間と専任講師の3年間直接指導を受けた。先生の調理学に対する姿勢は、終始一貫して「調理は学に詔^{へつら}わず」をモットーに、あくまでも美味しさへの追求にあった。とはいうものの、料理によって実践される技術には科学が伴うはずであるとの考えを、一方では持っておられた。先生は実験データに基づき、科学的な表現で熱の強さ、水の量、時間、道具、手数、順序など、調理の再現性や伝達性を高めた基本調理を完成され、「上田フサのおそうざい手ほどき」²⁾を昭和56年に女子栄養大学出版部より出された。この本からは、伝えたい調理の理論と食べ物をととのえる喜びが伝わってくる名著である。女子栄養大学の調理の真髄がこの1冊に込められているとの思いから、現在に至るまで教本として学生に持たせている。

上田フサ先生は、それだけでは70%位しか料理の味は伝えられないとも考えられておられた。こんな話がある。「食べ物の味」³⁾という中に、「料理の味は一つではない」とされ、例えば、茹でたほうれん草の葉先の味や茎の味、また大根の生の根の味や葉っぱの味というように、「味」は調味だけでなく、食品の物理的な味の違いがある。また、食品を包丁の技で細かく刻む、大きく切るなどの「技」が加わることで、食べ物が持っている味に触感という味が作り出される。食べ物を味わうときは、視覚、味覚、触覚などの要因を含めて一緒に味わうことで料理の味が決まると。また、上田フサ先生は常々「食品は百変する」といわれ、それは食品の持つ本来性と作る人との出会いから妙味を知る、と深遠な見解を持っておられた。

3. 本学調理学教育と私の模索

管理栄養士養成施設である女子栄養大学栄養学部栄養学科実践栄養学専攻および栄養科学専攻共に調理教育の

領域のカリキュラムは、「調理理論」「食事計画」「調理科学」「調理学実習」「調理科学実験」である⁴⁾。本学の管理栄養士・栄養士養成の教育方針の特徴は、「理論に強く、調理ができ、実践力のある人材の養成」であるといわれてきたし、社会でもその点で、一定の評価を得てきた。これを伝統として守るために、実習の指導方法をどのように行ってきたかを述べてみる。

1) 調理実習のはじめ

調理学教育を一言で述べるとすれば、人間が食に係わるすべての領域に関与した総合的な実践作業に相当する。一方で狭義の調理とは、まず食材を人間にとって最も好ましい状態に調えることである。すなわち、栄養素の充足は言うまでもなく栄養面を網羅して、衛生的で安全で、しかも美味しく整えることである。

①調理能力と実習方法における教育効果の判定

昭和55～57年度における栄養科学専攻の「基本調理Ⅰ」の調理実習を、従来はグループ実習であったのを、個別的指導をする実習方法に変更した。従来から行われている方法と今回変更した教育方法との比較を、入学時と半年後についてで、その教育効果を示してみる⁵⁾。

教材内容は表1にした。1回に行う料理は、a白飯、bみそ汁（煮干しだし）、c焼物、dほうれん草を茹でる、e白い野菜を茹でる、f包丁法を割り稽古形式で（野菜のせん切りと皮むき・魚の三枚おろし）の6項目を、6回の実習でローテーションして、必ず一人ひとりが6項目について調理実習する。まとめとして7回目に6項目についての調理実験実習を行う。

半年後の効果を見るために、入学時と同じ試験を行った。評価項目、基準と点数（表2）より、筆記試験は、調理の知識に関する試験。実技試験は、包丁法、加熱調理（ポークソテー、じゃがいも炒め煮）と4品献立（飯、みそ汁、ポークソテー、ブラウンソースと付け合わせの生椎茸ソテー、ほうれん草の浸し物）である。

表1. 教材内容

項目 実習 回数	飯	みそ汁	焼 物	茹でる		包丁法	
		(煮干し)	(フライパン焼き)	(緑の野菜)	(白い野菜)	切る・むく	魚を卸す
1	白飯	みそ汁 (じゃが芋・わかめ)	牛肉のバター焼き	ほうれん草の浸し物	キャベツの浸し	キャベツのせんぎり 大根の千切り	鰯の三枚卸し
2	白飯	みそ汁 (大根・油揚げ)	ポークソテー	ほうれん草の 切り胡麻浸し	キャベツと ベーコンサラダ	りんごの皮むき	"
3	白飯	みそ汁 (豆腐・なめこ・みつば)	鶏のクリーム煮 シャンピニオン	ほうれん草のソテー	もやしののり浸し	"	"
4	白飯	みそ汁 (かぶ・油揚げ)	鶏の照り焼き ししとう、辛子	ほうれん草と 椎茸の浸し	プロバンス風サラダ (玉ねぎ、トマト、 ピーマン)	"	"
5	白飯	みそ汁 (厚揚げ・椎茸・ さやえんどう)	豚の糸焼き 浅葱、大根卸し	ほうれん草の のり浸し	もやしと 三つ葉の浸し	"	"
6	白飯	みそ汁 (茄子・茗荷)	豚ヒレ肉の スパイス焼き	ほうれん草のソテー	キャベツと わかめの浸し	"	"
7	調理実験 ①炒飯について ②だしについて ③ほうれん草の浸し物について ④キャベツの浸し物について ⑤焼肉について						

1～6はAグループでは、各項目を個人実習でローテーション

Bグループでは、各班ごとに共同実習

7はA、Bグループとも同じ方法で共同実習

表2. 評価項目と基準と点数

項目	基 礎					総 合				
	包丁法			加熱調理		献立における料理の出来ばえ				献立総合力
	大根の せん切り	りんごの 皮むき	鯰の三枚卸し	じゃが芋の 炒め煮	ポークソテー	飯	みそ汁	ポークソテー 椎茸ソテー	ほうれん草の 浸し	
評価基準	細さ そろい加減 分量 総合	なめらかさ 総合	うろこの取れ方 中骨の状態 つや うすみの取り方 頭の落とし方 総合	切り方 煮方 味のしみ具合 仕上がり状態 調味 総合	肉の形 焼き色 焼き加減 調味 盛りつけ 総合	温度 盛りつけ 分量 味の切り方 実の煮方 テクスチャー 総合	温度 分量 実の煮方 味の煮方 味(だし+みそ) 調味 総合	温度(肉) 温度(椎茸) 盛りつけ 肉の形 焼き色 焼き加減 調味 椎茸ソテー 総合	盛りつけ 茹で加減 味 調味 総合	完成度 手順 料理の仕上げ時刻 (みそ汁 10分前) ポークソテー 5分前 椎茸ソテー 5分前 お浸し 10分前 片付け 料理の出来ばえ
点数	各10点	各10点	各10点	各10点	各10点	各25点	各25点	各25点	各25点	100点*

* 完成度50点, 手順30点, 片付け10点, 料理の出来ばえ10点

表3. 半年後の知識と技術の調査

グループ				学生数 (名)	点数の 平均値	標準 偏差	
調査項目							
知識	筆記試験			A	26	63.85	13.05
				B	26	66.46	12.59
技術	基礎	大根の せん切り	A	30	5.90	1.73	
			B	30	6.00	1.31	
		りんごの 皮むき	A	30	5.30	1.70	
			B	30	5.80	1.78	
		魚の三枚 卸し	A	30	6.87	1.74	
			B	30	7.30	1.44	
		じゃが芋の 炒め煮	A	30	5.97	1.35	
			B	30	5.97	1.38	
		ポーク ソテー	A	30	5.27	0.91	
			B	30	4.86	1.13	
		総合	料理の出来 ばえ	A	30	69.67	5.66
				B	30	67.87	7.25
総合力	A		30	71.49	11.35		
	B	30	71.47	9.25			

基礎技術の得点の平均値は評価項目の総合得点を示す。

A グループ……個人実習
B グループ……共同実習②調理能力を知識と実技でみた結果⁵⁾

入学時と半年後の教育効果を表3・4にまとめた。「知識」の教育効果については、平均得点に有意に半年後で効果がみられた。「包丁法」の効果は、「切る、剥く、魚の3枚卸し」は大根のせん切り、りんごの皮むき、魚の三枚おろしに半年後で効果(1%の危険率)がみられた。また、じゃが芋の炒め煮も1%の危険率で、ポークソテーでも5%危険率でというように半年後に有意に効果がみられた。すなわち、一人で作り上げる方法に教育効果があった。一人で献立調理を60分で作ることににおいては、入学時の「知識」が低かった人は平均69点、高かった人は平均72点とあまり差は見られず、概ね良い評価であったと思われる。

このような結果から、「包丁法」は繰り返し練習する必要があること。1つの料理を一人で実習することは、献立調理の総合力の向上につながる。このような実習方法が、1つの料理を一人で実習することで、「作る」調理技術が伝達できる。上記のような観点から、カリキュラムの問題点を改善した。

表4. 教育効果(二元配置の分散分析)

調査項目	変動動因	平方和	自由度	平方和	F
大根の せん切り	グループ間	0.81	1	0.81	0.25
	入学時と半年後	240.25	1	240.25	73.47**
	相互作用	1.21	1	1.21	0.37
	誤差	313.52	96	3.27	
りんごの 皮むき	グループ間	11.56	1	11.56	4.78*
	入学時と半年後	77.44	1	77.44	32.00**
	相互作用	0.16	1	0.16	0.07
	誤差	232.00	96	2.42	
魚の三枚 卸し	グループ間	4.84	1	4.84	1.94
	入学時と半年後	153.76	1	153.76	61.75**
	相互作用	0.04	1	0.04	0.02
	誤差	239.12	96	2.49	
じゃが芋の 炒め煮	グループ間	0.00	1	0	0
	入学時と半年後	49.00	1	49.00	27.07**
	相互作用	0.16	1	0.16	0.09
	誤差	174.00	96	1.81	
ポーク ソテー	グループ間	0.01	1	0.01	0.01
	入学時と半年後	8.41	1	8.41	6.18*
	相互作用	5.29	1	5.29	3.88
	誤差	130.08	96	1.36	
	全 体	143.79	99		

F'99 (0.01)=6.90

F'99 (0.05)=3.94

2)「基礎調理学実習」と「応用調理学実習」の内容と方法

実践栄養学専攻の調理学領域のカリキュラムは、昭和60年から平成13年の間では、1年次に「調理実習Ⅰ・Ⅱ」を2単位、3年次の「ライフステージ供食実習」1単位と「調理学」2単位、「調理科学実験」1単位であった。ところが、平成14年の栄養士法の改正により、調理学領域カリキュラムと単位数が縮小され、「調理学実習」2単位、「調理学」2単位、「調理科学実験」0.5単位となってしまう。

上記のような減少により、「調理学実習」2単位のカリキュラムを全面的に見直す必要に迫られ、少ない実習時間で合理的に教育できる授業内容となる30回分を作成した。料理レシピの表現方法は、調理の手順を、一つ先の仕事や仕上がりまでの作業を的確に把握してスムーズに進められることが重要と考え、フローチャートにま

とめ、上田フサ先生の「調理譜」に基づいた方法^{2, 6)}を取り入れた。それを基本にして、平成元年から調理学実習Ⅰ・Ⅱの教材として、調理研究室と調理科学研究室共同で、シラバスに合せた『調理テキスト』⁷⁾を作った。これに手を加えて、平成14年に『調理学実習』基礎から応用⁸⁾を、女子栄養大学出版部より教科書として出版した。

①平成14年度の基礎・応用調理学実習における内容

「基礎調理学実習」1単位においては、食材からのアプローチで、食品に含まれる成分と調理特性を理解し、料理への応用展開と献立作成ができることを目標にする。「応用調理学実習」1単位では、調理手法からのアプローチで、調理手法別に調理特性を理解するように理論から応用展開し、献立調理として1汁3菜とデザートの実習をさせるようにシラバスを組んだ⁸⁾。この他に、毎回実習の中で、包丁技術を野菜の切り方、皮むき、かつらむき、魚の三枚おろしなどについて示範し、マンツーマン方式で練習させ、2週間毎に切り方のテストを行った。

②「基礎調理学実習」15回の実習方法と内容

この実習では、料理に対する食材料の選択能力を養うことを目的とする。食品を見極め、その特徴を成分量、加熱の強弱、水量、道具、時間、手数、順序などの因子を調理科学的な視点で調理特性を捉える。さらに、基本調理操作過程に生じる現象を、官能検査で料理のおいしさを評価する。例えば、1回目は卵と淡色野菜をテーマにすると⁹⁾、卵については、卵白、卵黄の成分の違いが加熱温度に影響する。希釈卵液によって加熱温度が異なり、さらに熱凝固のテクスチャーが異なる。添加調味料の違いが熱変性を変え、しかもテクスチャーを変える。一方淡色野菜においては、せん切りにした生キャベツの吸水量が味およびテクスチャーに影響する。茹で時間の差がキャベツの味とテクスチャーを変える等、について測定する。各班で、それぞれ官能検査によるおいしさについてのデータを記録し、これらの結果をまとめ、考察を加えてレポートとして提出する。

2回目は、1回目のテーマの続きで、食品を調理し、料理を美味しく「作る」こと。そこには技術が必要で、技の意味で「作る」技術伝達が必要である。前述した個別実習で行う。

卵の料理は、卵焼き、芙蓉蟹、スポンジケーキ、一方淡色野菜料理は、コールスローサラダ、キャベツとベーコンのワイン煮、キャベツと生椎茸の炒め物の6つの料理を実習する。先ず6つの料理について示範で技術を伝達する。学生は、それぞれの作業動線を頭に入れる。そのうちの1つを一人で実習する。出来上がり料理の評価を教員と学生と一緒に行う。例えば、卵焼きを10班分並べ、示範と味を比較する。教員から、卵の加熱温度が高いためにテクスチャーが硬いなどの評価を10人に共通の問題として理解させる。実習後の宿題として、「作る」料理は一つであるが、応用力をつけさせるために、家で料理を再現し、6つの料理のレシピをカードに作る。

そのカードの表現方法は、材料と分量、作り方は時系列の作業動線で書く。そして料理のポイント、料理を味わった印象を書く。さらに、授業で実習した卵料理を主菜とした朝食献立を、1汁2菜で計画し、提出する。その献立を教員が添削して返却する。

③教育方法に対する評価

上記の方法で「調理学実習（基礎から応用）」を2単位行ったことの調理技術教育方法の効果をみるために、平成18年度の4年生に対してアンケート調査を行った。結果は、一年の調理学実習（基礎から応用）の履修内容について、履修した包丁技術の修得感について評価が高かった。このことは毎回の練習、およびそれについての評価がなされたことがよい結果をもたらした。また、料理の応用力については、「料理レシピの調味%をみて料理ができる」という意識と料理の理解度があつた。これらは、食品の調理性、調理手法等の実験結果をまとめ、考察を加えてレポートを提出させたことが理解度を高めるのに役立ったといえる。また、平成18年度2年生においては、一年間の調理学実習後の調理技術の修得度は、約94%の学生で達成感を持ったという結果が得られた。

これらのアンケートに加えて、卒業して1年目の社会人に対してのアンケート調査を行った。1年時の「調理学実習」で履修して得たことについては、調理学実習で、食品が持っている調理特性、調理手法等の基本的な料理の味などを理解したこと、そしてその特性を生かした料理を美味しく作ることににおいては、十分技術伝達が行なわれているということである。しかしその一方で、社会に出て要求されることは、対象者が子どもから高齢者、地域の違いなど、条件に様々な問題点があり、しかも特に行事食やパーティー料理などの料理を「創作」することが要求された場合に、能力不足を感じると答えている¹⁰⁾。

「創作」する「創る」は自分の主観、自分の要求、芸術性の面が入る。すなわち「創る料理」は、現状の教育レベルでは伝達しにくい部分であるといえよう。料理は、日本では日本の長い歴史の中で、その時代時代のニーズを受け止めて改善されながら培われ、その時代にあったものが日本人の伝統料理として受け継がれてきている。当然ながら世界各国やそれぞれの地域においても同様に、食文化といわれる面にまで高められて、食は人々の生活を支えしかも豊かにしてきた。

調理学は、香川綾先生が常々言われていた「食は生命なり」を支える大事な教育の一環であると考える。

Ⅲ.「料理技能検定」について

文部省認定女子栄養大学社会通信教育「栄養と料理講座」が、昭和38年に開講された。食による健康維持および生涯学習の普及が目的で、社会人に対する教育が始まった。各県で勉強会としての月例スクーリングが開催され、栄養学および調理学の実習などが行われた。私も助手の時代から全国の勉強会のお手伝いをした。また、

夏期スクーリングでは、女子栄養大学調理学系の上田フサ先生、大野富美江先生、小林トミ先生、相川 方先生による専門調理実習の夏期講習会が行われた。社会通信教育では、全ての教科が課題を提出して終了できる。しかし、調理実習は実技を伴うことから、香川 綾先生のお考えで、個人の調理技術の学習成果をみるために、昭和38年より上級、中級、初級と3段階で評価が行われた。その後、昭和62年4月1日に、「家庭料理技能検定1, 2, 3, 4級」が文部省によって認定され、実施されるようになった。香川 綾先生は、「文部省認定家庭料理技能検定」の目的は、「食生活に関する正しい知識が持てることと同時に、料理が上手になること」をあげられた。

1. 料理検定との関わり

香川 綾先生は、「料理検定」での調理技術に対する評価が規定されたことを、意義深く感じられていた。さらに、昭和62年頃の社会情勢の変化が、食生活にまで影響を及ぼし、家庭であまり料理を作らない風潮が問題になりだしたことから、全国に文部省認定家庭料理技能検定を展開すべきであると考えられた。調理学グループのメンバーも、その後の管理栄養士の「調理学実習単位の減少」という背景もあって、学生に受験を奨めるべきであるとの考えに至った。その結果、最近では女子栄養大学の学生の毎年の受験者数は約600名にも上る。

古い話に戻るが、昭和42年には、評価の基礎を調理系の助手4名が、「実技試験として調理技術とは何か」の課題をもらい、一人ひとりが料理検定研究会でそれについて報告をした。研究会メンバーは、香川 綾先生をはじめ、松元文子先生、上田フサ先生、大野富美江先生、小林トミ先生、相川 方先生、平野雄一郎先生であった。このことが、大学における「調理教育の在り方」を議論することにもつながったように思う。また、調理の技術と技能の違い、などというようなテーマについて、毎回私たち助手は、それらについての資料を作ってプレゼンテーションをした。「ハンバーグステーキ」を例にとると、レストランのシェフ、料理研究家、フランス料理書、他大学の先生、というようにレシピはそれぞれ異なっている、などに頭を悩ましたものである。そして、「料検」の問題作成に至っては、試験が全国各地で行われることにも十分配慮しなければならない、などについても大きな問題として認識させられた。

文部省認定家庭料理技能検定になってからは、「技術検討研究会」が行われた。この会でも、料理を作り、基礎技術、包丁法などについて、緊張感を持っていつも勉強させていただいたことが、今思えば、それ以降の私の教育研究に計り知れない程役立っている。

家庭料理技能検定運営委員を8年間続けてきて思うことは、試験は、資格試験なのだ、という重みである。受験生には、各級の実技レベルを示す出題3問を公表している。このことは、実技は偶然にできるのではなく、各級レベルの必要条件を満たすための練習を、しっかりし

て欲しいという意図の表れである。当然のことながら、文部科学省には、家庭料理技能検定¹¹⁾の各級の筆記試験問題および実技試験問題の出題範囲や指定調理^{12, 13)}を届けている。以下に例をあげる。

- ①実技試験の課題は、基礎技術の包丁法は、1から4級まで徐々に簡単な切り方となる。この試験内容は、受験生は3つ出題され、しかも出題条件として、何分で出来る、太さ何cm、長さ何cmと書かれた必要条件を満たす必要がある。実際の試験の出題はその内1題である。
- ②基本料理技術は、各級の出題範囲の指定調理が決められている。その中より各級で3問ずつ公表する。公表問題は、料理名と時間と条件が書かれている。試験は3問中の1問である。問題には、材料、分量、作り方が記載されてレシピ通り作る。但し、1級のみ作り方も分量も自由とする。
- ③1級と2級は献立調理が出題される。1級は、②の指定調理3題の料理を中心に客向き献立である。2級も同様に、指定料理を用いたライフステージ別の条件に合わせた1食の献立である。出題は3問で試験は3問中の1問。
- ④上記の実技試験の評価判定基準は、家庭技能検定研究会で長年かけて、客観的に採点出来るように検討された。評価判定基準を平成14年から、全国90会場の審査委員との目合わせのために、写真データで数量化した。さらに、7月に全国から審査委員が集まり、各級の出題3問の評価判定基準について意見を交換し、完成させた。この7年間、トラブルもなく審査ができている。

実技の評価は、項目を明確にし、評価判定は客観的に行う。その判定は数量的な測定で判定評価の適正をはかる。各級の合格ラインを7割とした。

- ⑤筆記試験は、食べ物の理論として、調理学、食品学、衛生学を含め40～50問で、1級は5肢2択、2級は5肢1択、3級は3肢1択、4級は2肢1択と難度に差をつけた。
- ⑥食事計画の試験は、3, 4級は個人対象に、2級はライフステージ別に出題している。1級は、受験生の食事摂取基準と食品構成を作る。そして2週間の食事記録と内容を食事の写真を付けて、そして自分の計画に対して考察をする。提出物を客観的基準で採点する。

調理技術教育では、実技の評価項目が深く関わりをもつ。これからも、料理の評価項目の研究が益々されることで、調理教育における調理技術指導がよりの確にされるようになると思う。

IV. 「子ども料理クラス」

香川 綾先生が、昭和29年ハワイから帰られてすぐに開設された。その意図されたところは、生活の基本的な技術は男子も女子も幼い頃から体験させること、そして基本的な技術を身につけさせることが大切である、と

のお考えをお持ちだったからである。例えば、子どもには、食品の重量を計らせ、食品名を覚えさせ、幾種類もの料理を味あわせることで、偏食もなくなる。子どもは、料理に対してまったく白紙であるから、分量も、時間も味つけも先入観なしに作る。男の子も女の子も教えた通りに計量カップ、計量スプーンを使って正しく計り、決めた時間で料理を作る。包丁で切る技術は、教えた長さや厚さにはならなくてもよい。子どもの時の諸々の体験は、大きくなっても案外ははっきり覚えているもので、何よりも替え難い思い出になる、と述べられている¹⁴⁾。

昭和30年から小林トミ子先生が「子ども料理クラス」の担当責任者になられた。私は昭和38年からお手伝し、小林トミ先生から昭和45年より受け継ぎ、現在まで約40年近くなる。私は「こどもクッキング」¹⁵⁾と「新・こどもクッキング」¹⁶⁾を女子栄養大学出版部から出し、その中のレシピやプロセスを絵のみで表現した。これをテキストとして使用している。

小学2年生から中学2年生の料理に関して、香川 綾先生が言われたように料理に全く白紙で、経験のない子どもに教えることは、食品の成分は、切る、煮る、焼く、蒸すなどの加熱によって、どのように変化するかなど、基礎的な物事を教えることの難しさと面白さを、あたかも小学生に対する理科の実験のように伝達教育することを私は学んだ。また、食文化的に、行事にはこんな意味があって、そのためにこれを食べるとか、外国での食べ方とか、あれこれを経験の無い子どもたちに食べ物に興味を持ってもらうことを第一に心がけた。こんなことの繰り返しではあっても、目を輝かせて興味をもってチャレンジしてくれる子どもたちの姿に勇気づけられて、今日までやってきた。このような経験も、やはり大学生への調理教育に役立ったことは言うまでもない。

V. 結 語

現在わが国は、食品の工業化の進展、家庭内調理労働の社会化、そのため調理の合理化や短縮の必要性、さらにはすべてに係わる根幹を成す大きな問題として、「核家族化」と「高齢化社会」の本格的到来などということが日々論じられている。今、食糧自給率は40%と低く、ちょっとした気候の変化で食品の価格は変動し、その結果として食費の高騰を招くうえに、上記のような背景を受けて益々「中食」や「外食」への依存度も高くなる。「トレーサビリティ」が確立したとはいえ食品の「産地偽装」は後を絶たず、また、食品の「安全性」についての不安感も拡がっている。

人間が健康に生きていくためには、人に満足感を与え、しかも健康維持・増進に資するために用いる食材料、調理技術、食卓構成など、それを具現化するための技術に普遍的なものが必要とされる。

本学の立脚するところのキーワードは「食と健康」である。すなわち「食によって健康を維持増進し、それを社会で実践する人材の育成」を目標とする。本学の卒業

生の社会における評価は「理論に強く、料理が作れる、実践力のある人材」であるとして、種々の分野で支持されてきた。このことは、学生時代に受けた教育のあり方と、社会人となってからの努力の結晶が、あたかも車の両輪となって、大きな果実として実を結んだ結果であろう。

香川 綾先生は、「栄養学の成果は料理を食べることで成就する」と述べられている。調理は、栄養学を具現化する使命を担っている。

しかし、前述のように、昨今は厳しい壁が立ちただかっているように感じる。社会的な諸問題の影響もあってか、調理経験の殆ど無い、包丁すら握ったことも無いというような学生が多数入学してくる。一方で、平成14年の栄養士法改正によって以来、調理学領域のカリキュラム・単位数は大幅に減少している。管理栄養士・栄養士は、調理の知識・技術は必要ないのか、と思いたくもなるような時代に突入した感さえ持つ。

色々と大上段に振りかぶって構えてみても、私自身のこれまでの道程はどうであっただろうか。戦後の未だ社会全体が豊かではない時期、そんな時に入学した学園は、活気溢れるところであった。しかし誕生してまだ歴史は浅く、教育においては試行錯誤を繰り返していたような記憶がある。これからの教育環境も、私がたどってきたこれまでとはまた別の意味で、厳しい道程となることが予想される。

本学の調理教育の目標を端的に表現するとすれば、「食材の知識を生かし、一つひとつの料理を効果的に整え、応用・展開する能力を身につけさせる」ことであろう。この基本理念は、いつの時代にも変わることはないはずである。

振り返ってみて、40年の歳月の間、私自身がどれだけの教育研究成果を上げてきたかを考えてみる時、忸怩たる思いがある。高慢なことをいえる立場にはない。今後に期待して止まない。

参 考 文 献

- 1) 香川 綾：一皿に生命こめて。講談社（1978）
- 2) 上田フサ：上田フサのおそうざい手ほどき。女子栄養大学出版部、p.1-255（1981）
- 3) 上田フサ：調理と教育。群羊社、東京、p.215（2001）
- 4) 小松敦子：栄養士養成のための調理教育に関する一考察。女子栄養大学紀要、4、（1973）
- 5) 高橋敦子、平本福子、松田康子、宮本千佳子：調理教育における技術教育のあり方。女子栄養大学紀要、13、61-66（1982）
- 6) 上田フサ：「調理テキスト」。調理学研究室（1974）
- 7) 調理学研究室、調理科学研究室：調理学テキスト（1989）
- 8) 高橋敦子、安原安代、松田康子編：第5版調理学実習－基礎から応用。女子栄養大学出版、p.1-179、（2010）
- 9) 高橋敦子、安原安代、松田康子編：第5版調理学実習－基礎から応用。女子栄養大学出版、p.26-32、61-69、（2010）
- 10) 安原安代、千葉宏子、柴田圭子、松田康子、奥嶋佐知子、駒場千佳子、高橋敦子：管理栄養士養成課程学生の調理力の

- 実態とその解析. 女子栄養大学紀要, **37**, p.59-72, (2006)
- 11) 学校法人香川栄養学園：文部科学省後援料検パンフレット. (2010)
- 12) 香川芳子 監修：家庭料理技能検定テキスト 4～3 級. 女子栄養大学出版 (2008)
- 13) 香川芳子 監修：家庭料理技能検定学習ガイド 1～2 級. 女子栄養大学生涯学習センター (2010)
- 14) 小林トミ：子どもクッキング. 女子栄養大学出版, p.112, 113 (1971)
- 15) 高橋敦子, 平本福子：こどもクッキング. 女子栄養大学出版 (1982)
- 16) 高橋敦子：新・こどもクッキング. 女子栄養大学出版 (2000)

