

資料論文

調理師養成施設における調理技術の定着と向上のために 必要な取り組みについて

Establishment and improvement of cooking techniques at Cook Training Course

田中辰也 国際学院埼玉短期大学健康栄養学科

本研究は、将来、調理現場で活躍できる調理師となるために健康栄養学科調理製菓専攻に在籍する学生の調理実技修得について調査を行うものである。2年間を通じて修得する専門技術の定着度と向上について分析を行い、既に修得した調理技術定着と向上のための効果的な支援方法と課題について検討した。

キーワード：調理師養成、調理実習、全調協会実技検定、アンケート、調理技術定着

1. はじめに

健康栄養学科調理製菓専攻では調理技術修得の確認のために実技試験を実施している。実技試験は調理師免許取得を目指す学生が、実際の調理現場で活躍するために2年間を通して専門的な技術の修得を確認するために実施している。

試験課題は全国調理師養成施設協会が認定する全調協会実技検定の課題を基に設定している。1年次は基本技術を修得するための課題とし、その証として全員が全調協会実技検定グレード1の取得を目指している。2年次には既に修得した基本技術を基に、応用課題である全調協会実技検定グレード2の取得を目指した修得技術の可視化に努めている。

本稿は1年次に修得した調理技術の定着度に着目し、2年次前期に日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの基本技術の定着と向上のために必要な取り組みについてのアンケート調査を行ったものである。そのうえで、将来調理師として活躍するための基礎となる技術の定着と向上のために必要な取り組みについて考察し、今後の学修に反映させることを目的に行った。

2. 方法

2-1 アンケート調査

対象は K 短期大学健康栄養学科調理製菓専攻 2 年生に対し、専用のシート（図 1）を用いて調理技術に関する自記式アンケート調査を行った。実施時期及び人数は、令和 4 年 6 月に 11 名、令和 5 年 6 月に 12 名であった。

調理技術に関するアンケートにご協力お願い致します。

① 1 年次の実技試験の課題（日本・西洋・中国は全調協実技検定グレード 1 の課題）について、1 年次よりも技術レベルが低下したと思う課題に×印、変わらなかったと思う課題に△印、向上していたと思う課題の○を付けて下さい。

【日本料理】 ・桂むき（ ） ・鯔の 3 枚おろし（ ）
 【西洋料理】 ・玉ねぎシズレ（ ） ・オムレツ（ ）
 【中国料理】 ・長ねぎ末（ ） ・炒飯（ ）

② ×印を付けた課題について、技術レベルが低下した理由を自己分析して記入して下さい。

③ △印を付けた課題について、技術レベルが変わらず保たれていた理由を自己分析して記入して下さい。

④ ○印を付けた課題について、技術レベルが向上していた理由を自己分析して記入して下さい

⑤ 各課題について、1 年次に修得した技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考えることを記入して下さい。

【日本料理】
 ・桂むき ・鯔の 3 枚おろし

【西洋料理】
 ・玉ねぎシズレ ・オムレツ

【中国料理】
 ・長ねぎ（末） ・炒飯

健 2C 番 氏名 _____

図 1 調理技術に関する自記式アンケート

2-2 調査内容

健康栄養学科調理製菓専攻では 1 年次に調理師免許必修科目として前期に開講される基本調理実習、後期に開講される高度調理実習及び校外実習がある。それらの授業内で日本料理、西洋料理、中国料理、共通課題として実技試験を行っている。その実技試験課題を表 1 に示す。

表 1 1 年次の実技試験課題

	前期	後期
日本料理	大根の桂むき	鯔の 3 枚おろし
西洋料理	キャベツのジュリエーン	玉ねぎシズレ オムレツ
中国料理	大根の千切り	長ねぎ（末） 炒飯
共通課題	包丁研ぎ	箸の持ち方

1 年次の実技試験課題は主に全調協会実技検定グレード1の取得条件である課題から選択しており、1 年次前期の基本調理実習及び後期の高度調理実習の評価基準として実技試験課題と定めている。この 10 種類の実技試験課題の中から、全調協会実技検定グレード1の取得条件である 8 種類をすべて合格すると全調協会実技検定グレード1の認定証が交付される。

1 年次前期の基本調理実習及び後期の高度調理実習の実技試験課題となっている 10 種類の実技試験課題から、共通課題を除いた全調協会実技検定グレード1の認定のための課題である日本料理の大根の桂むきと鰹の 3 枚おろし、西洋料理の玉ねぎシズレとオムレツ、中国料理の長ねぎ（未）と炒飯について、技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考える方法について調査した。

3. 結果

3-1 アンケート結果

アンケートの実施時期及び人数は令和 4 年 6 月に 11 名（回収率 91.6%）、令和 5 年 6 月に 12 名（回収率 91.6%）に対して実施した。集計はマイクロソフトエクセルを用いた。

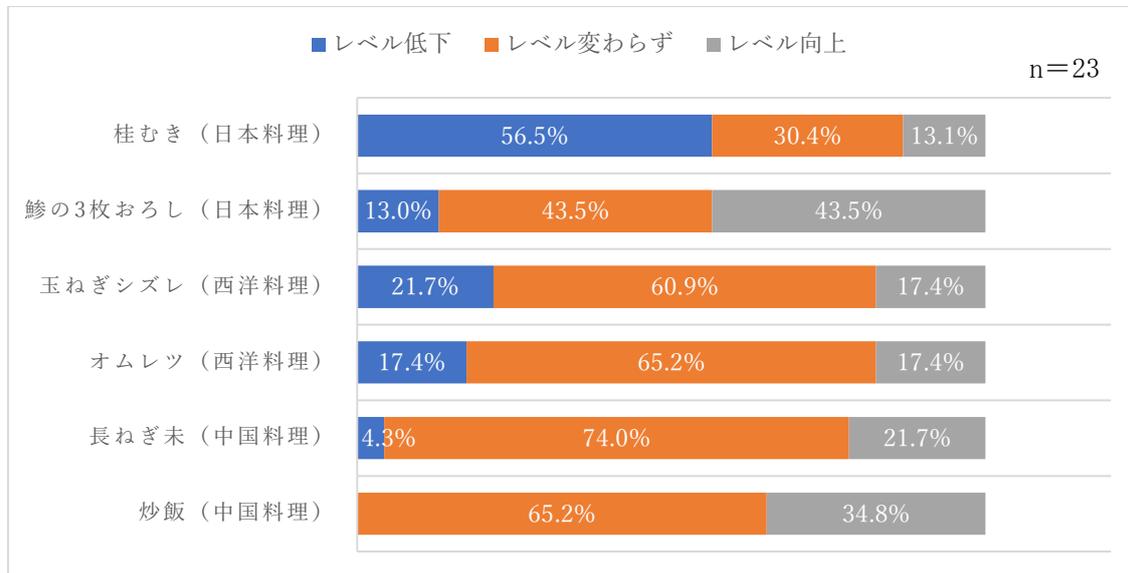


図 2 技術レベルの変化

1 年次より技術レベルが低下したとの回答は、桂むきは 56.5%（13 人）、鰹の 3 枚おろし 13%（3 人）、玉ねぎシズレは 21.7%（5 人）、オムレツは 17.4%（4 人）、長ねぎ未は（1 人）、炒飯は 0%であった。

1年次と技術レベルは変わらずとの回答は、桂むき 30.4% (7人)、鰯の3枚おろし 43.5% (10人)、玉ねぎシズレは 60.9% (14人)、オムレツは 65.2% (15人)、長ねぎ末は 74.0% (17人)、炒飯は 65.2% (15人) であった。

1年次より技術レベルが向上したとの回答は、桂むき 13.1% (3人)、鰯の3枚おろし 43.5% (10人)、玉ねぎシズレは 17.4% (4人)、オムレツは 7.4% (4人)、長ねぎ末は 21.7% (5人)、炒飯は 34.8% (8人) であった。

3-2 技術レベルの変化に対する自己分析

技術レベルの変化に対する自己分析について、技術レベル低下、技術レベル変わらず、技術レベル向上の結果を表2に示す。

表2 技術レベルの変化に対する自己分析

技術レベル低下	<ul style="list-style-type: none"> ・試験が終わってから練習していないため ・感覚やコツを忘れた
技術レベル変わらず	<ul style="list-style-type: none"> ・もともと得意な課題だった ・授業以外にも家で作っていた ・感覚を覚えていた ・授業をよく聞いていたから ・その後の調理実習でも繰り返していた技術だったから ・実技試験からの間隔が短かったから覚えていた ・1年次の実技試験のときにたくさん練習したから忘れず身につけていた ・1年次の実技試験のときにあまり上手く出来なかったため、その後も練習していたから ・調理総合演習の授業に向けて復習しておいたから ・ノートにしっかり記録としてまとめておいたから
技術レベル向上	<ul style="list-style-type: none"> ・実技試験終了後も授業で繰り返す技術だったから ・個人で練習を続けているから ・1年次の実技試験後に練習を繰り返してしっかり身に付いたから ・アルバイトで野菜を切ったり魚をさばいているから ・包丁研ぎが上手くなったから ・よく家でも作る料理だから ・ポイントや手順を頭で理解できているから ・校外実習でたくさん指導していただいたから

技術レベル低下の理由として、「テストが終わってから練習していないため」、「感覚やコツを忘れた」との記述が確認できた。

技術レベル変わらずの理由として、「その後の調理実習でも繰り返していた技術だったから」、「授業以外にも家で作っていた」との記述が確認できた。

技術レベル向上の理由として、「実技試験終了後も授業で繰り返す技術だったから」、「1年次の実技試験後に練習を繰り返したから」「包丁研ぎが上手くなったから」、「ポイントや手順を頭で理解できているから」との記述が確認できた。

3-3 技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考えることについて

1年次に修得した全調協実技検定グレード1の実技課題の技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考えることについての結果を日本料理実技課題（表3）、西洋料理実技課題（表4）、中国料理実技課題（表5）に示す。

(1) 日本料理実技課題（表3）

表3 日本料理の技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考える方法

・魚は数多くさばくことが重要	5人
・いろいろな種類の魚をさばく	1人
・魚の構造を理解すれば上達する	2人
・手順を理解する	3人
・工程をノートにまとめて見返しながら練習する	1人
・集中できる環境で練習する	1人
・復習が大切	1人
・大根の持ち方、向きに注意する	1人
・同じ厚さを意識して、徐々にスピードアップ	1人
・練習を定期的に行う	2人
・練習を繰り返す習慣	5人
・感覚をつかむまで練習を繰り返す	2人
・授業内で定期的に行う	1人
・実技試験が終わっても定期的練習する	2人
・包丁研ぎをしっかりとやる	5人

(2) 西洋料理実技課題 (表 4)

表 4 西洋料理の技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考える方法

・包丁研ぎをしっかりとやる	4人
・リズムを意識して切る	2人
・同じ大きさになるよう意識する	3人
・工程を頭で理解する	5人
・練習を繰り返す習慣	6人
・長期休業中の課題にする	1人
・自宅でも作る	2人
・自分に合ったフライパンの持ち方などを身に付ける	1人
・引き切りを玉ねぎ以外でも意識する	1人
・火加減を覚える	5人
・自分の手際にあった火加減を調整できるよう意識する	1人
・授業内で定期的に取り入れる	1人

(3) 中国料理実技課題 (表 5)

表 5 中国料理の技術レベルを保つ又は向上させるために必要だと考える方法

・練習を繰り返す習慣	5人
・感覚をつかむまで繰り返す	5人
・普段の授業でもテストの時のように集中する	3人
・包丁研ぎをしっかりとやる	5人
・切り込みを入れる角度を覚える	3人
・玉子とご飯を入れるタイミングに気を付け、強火で調理する	5人
・授業内で定期的に取り入れる	1人
・練習する時に時間を計ってスピードを意識する	1人
・味覚も鍛えておく	1人

4. 考察

本研究は、将来調理師として活躍するための基礎となる技術の定着と向上のために必要な取り組みについて調査し今後の学修に反映させることを目的に行った。

調理技術については、日本料理の課題である鯔の3枚おろしは43.5% (10名) の学生は調理技術レベルが変わらず定着していることが確認できた。更に43.5% (10名) の学生は

調理技術レベルが向上したと回答している。合計 20 名 (86.9%) の学生が調理技術レベルが変わらず又は向上している。要因として、その後の調理実習内で魚の 3 枚おろしを頻繁に取り入れていること、更に日本料理以外の料理区分でも魚をさばくことが多いためであると推察できる。

また、中国料理の課題である炒飯については、すべての学生の調理技術レベルが変わらず又は上達していることが確認できた。中国料理の基本である鍋振りは、殆どの料理を作る時に実践する調理技術であるため定着度が極めて高いと考えることができる。実技試験終了後も授業内で頻繁に実践する調理技術に関しては定着度が高いことが明らかとなり、更に技術レベルが向上している割合も高いことが確認できた。

日本料理の課題である桂むきは 1 年次より技術レベルが低下しているとの回答は 56.5% (13 人) となっており、全課題の中で 1 番多い割合となった。次に、西洋料理の課題である玉ねぎシズレも 21.7% (5 人) となっており 2 番目に多い回答となった。日本料理の桂むきと、西洋料理の玉ねぎシズレは基本の包丁技術である。その後の調理実習の中で実践する機会があまりないことが調理技術が定着しにくい要因の一つとなっていると考えられる。これらの技術は包丁の切れ味も重要であるため包丁研ぎの技術とも関連性が高い。調理技術定着には包丁研ぎと調理技術を併せて修得する必要がある、個人の練習の継続のみでは調理技術の定着が難しい面もある。また、日本料理の課題である桂むきと西洋料理の課題である玉ねぎシズレは難易度が高く苦手意識を持ってしまうことも練習継続が難しい一因となっていることを学生から聴取することができた。

技術レベルを保つ又は向上するために必要だと考える方法については、「習慣」、「繰り返す」、「理解」、「包丁研ぎ」に関する回答が特に多いことが明らかとなったが、1 年次の実技試験終了後は、新たに修得が必要な技術があるため時間を使わなければならない、既修得調理技術定着又は向上させるための復習は疎かになりやすく、個人による練習の継続は課題も多い。既修得調理技術の定着又は向上させるには、学生の実態にあわせた実践可能な取り組みとして、その後の調理実習内でも繰り返し実践できる献立を取り入れ、時間外学修なども活用し習慣化できるような仕組みを構築する必要がある。

これらのことから、既修得調理技術の定着には、繰り返しその技術を実践する取り組みを行うことが有効であるが、2 年次では、日本料理、西洋料理、中国料理の調理実習は選択科目となっており、就職活動や卒業研究等を優先して履修を制限する学生が多い。履修科目によって修得技術の定着に差が生じることも考えられるため、できる限り 1 年次の調理実習又は 2 年次の必修科目の中で調理技術の定着のために、これまでに修得した調理技術を用いる料理及び習熟度を確認する機会を取り入れることが望ましいと考える。

また、五峯祭の模擬店での食事提供や、卒業作品発表会など各行事等も有効に活用しているが、更に良いものにするための工夫が必要であると考察する。

5. おわりに

本稿では調理技術を保つために必要な方法について検討を行った。今回の調査は全調協実技検定グレード1の課題の中の6種類の調理技術のみの調査であったが、2年間で修得する調理技術はこの他にも多く存在する。今回調査対象としなかった調理技術に関しても調査し調理技術定着及び向上のための支援方法を検討する必要がある。また、個人の調理技術修得意欲が技術定着度に関連する意見も見られることから今後の検討課題とすべきである。

著者の利益相反： 開示すべき利益相反はない。

引用および参考文献

- 1) 公益社団法人 全国調理師養成施設協会「全調協実技検定」
https://jatcc.jp/works/practical/_test/