

家庭科教育と小学生の家庭生活の実態に関する研究

第 3 報

——「調理」「裁縫」について——

清 水 歌

Homemaking Education and Home-living of the Schoolchildren. III.

——Cooking and Sewing——

Uta SHIMIZU

Received October 24, 1973

I. 緒 言

さきに、筆者は小学校の家庭科の学習事項のうち、「家庭」及び「被服（裁縫を除く）」の分野について、児童の家庭生活実態調査の結果^{1),2)}を報告した。本報においては、ひきつづき、「食物」分野における「調理」及び「被服」分野における「裁縫」について報告する。

II. 調 査 の 方 法

1. 調査地域の選定とその概況 2. 調査の方法のうちの (1)被調査者 (2)調査の時期 (3)方法 は前報に述べたと全く同一である。したがって、本報においては (4)質問事項について報告する。質問事項は「調理」及び「裁縫」とくに「繕い」についてである。

III. 結果とその考察

A. 調 理

1. 調理経験 「調理の手伝いをする場合」と「自分ひとりでする場合」とがある。いずれも「全体」「地域別」「学年別」ともに、「時々する」が最も多い〔表1〕。

2. 調理経験の動機 「手伝いをする場合」も「ひとりでする場合」も、ともに児童の意志で行っているのが、「全体」では約50%弱である。「地域別」では両者とも「農林業地域」が他の地域に比して、やや少ない。「学年別」では、「手伝いをする場合」は「5年生」は「全体」と同じ傾向を示しているが「6年生」は「家の人が忙がしいとき頼まれる」が55%である。「ひとりでする場合」は「5年生」「6年生」とも、自分の意志で行う場合が多い。また「その他」の具体的なものとして「お腹が空いたとき(約5%)」があげられ、この動機が新興住宅地域に

表 1 調 理 経 験

() は %

項 目		地 域 別					学 年 別		全 体
		住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	5 年生	6 年生	
手 伝 い を す る 場 合	ア. 毎日必ずする	10 (3.9)	1 (0.5)	1 (0.9)	3 (1.2)	5 (2.1)	13 (2.6)	7 (1.3)	20 (1.9)
	イ. 時々する	148 (58.3)	102 (50.7)	64 (57.7)	159 (65.7)	163 (68.5)	307 (60.8)	329 (60.8)	636 (60.8)
	ウ. めったにしない	58 (22.8)	49 (24.4)	19 (17.1)	52 (21.5)	38 (16.0)	102 (20.2)	114 (21.1)	216 (20.7)
	エ. ぜんぜんしない	34 (13.4)	45 (22.4)	24 (21.6)	27 (11.2)	27 (11.3)	77 (15.2)	80 (14.8)	157 (15.0)
	オ. 無 答	4 (1.6)	4 (2.0)	3 (2.7)	1 (0.4)	5 (2.1)	6 (1.2)	11 (2.0)	17 (1.6)
	合 計	254 (100)	201 (100)	111 (100)	242 (100)	238 (100)	505 (100)	541 (100)	1046 (100)
ひ と り で す る 場 合	ア. 時々する	186 (73.2)	137 (68.2)	83 (74.8)	198 (81.8)	186 (78.2)	373 (73.9)	417 (77.1)	790 (75.5)
	イ. 一度する	32 (12.6)	33 (16.4)	12 (10.8)	22 (9.1)	28 (11.8)	69 (13.7)	58 (10.7)	127 (12.1)
	ウ. 全然ない	32 (12.6)	29 (14.4)	9 (8.1)	17 (7.0)	16 (6.7)	53 (10.5)	50 (9.2)	103 (10.1)
	エ. 無 答	4 (1.6)	2 (1.0)	7 (6.3)	5 (2.1)	8 (3.4)	10 (2.0)	16 (3.0)	26 (2.5)
	合 計	254 (100)	201 (100)	111 (100)	242 (100)	238 (100)	505 (100)	541 (100)	1046 (100)

多いのは、現在の世相を反映しているようにも思える（表2）。

3. 調理作業内容 手伝いをする場合（表3～6）児童が調理を手伝う場合の調理作業内容は、「洗う」「皮をむく」「切る」「味をつける」が主なもので、「その他」としてあげられるものに、「卵をわる」「パンにバターをつける」「あえものを混る」など簡単な調理作業が若干みられる。

(1) 洗う 「全体」では、りんご・なし・トマトなど、くだもの及び果菜類が最も多く、次いでいも類；キャベツ・レタスなどの洗いやすい葉菜類が多い。同じ葉菜類でも、ほうれんそう・春菊・ねぎなど、株になっていたり、根の付着しているものは少ない。これは、結球しているキャベツ・レタスなどに比して、洗い方が困難なためと推察される。「地域別」では、おおむね「全体」と同じ傾向を示しているが、「農林業地域」は他の地域に比して少なく、いも類はその逆である。また、ほうれんそう・春菊・ねぎなどの葉菜類が他の地域に比して少ないのは、この地域では、土などが付着している状態で使用することが多く、他地域の市販のものに較べると、洗浄作業がよりいっそう困難であり、この年令の児童には、不適当であるためと推察され、この地域の特徴があらわれていると思う（表3）。

(2) 皮をむく 「くだもの」「じゃがいも」「きゅうり」のように庖丁を用いて行もうのと、

表 2 調理経験の動機

()は%

項 目	地 域 別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5年生	6年生	
手伝いをする場合	ア. 家の人の忙しいとき頼まれる	74 (29.1)	111 (55.3)	46 (41.4)	129 (53.3)	135 (56.7)	196 (38.8)	299 (55.3)	495 (47.1)
	イ. 家の人の忙しいとき自分から進んでする	82 (32.3)	44 (21.9)	21 (18.9)	68 (28.1)	64 (26.9)	141 (27.9)	138 (25.5)	279 (26.3)
	ウ. 調理する人のそばにいたい	8 (3.2)	7 (3.5)	3 (2.7)	4 (1.7)	5 (2.1)	12 (2.4)	15 (2.8)	27 (2.6)
	エ. 調理をするのが好き	74 (29.1)	35 (17.4)	19 (17.1)	53 (21.9)	37 (15.5)	127 (25.1)	91 (16.8)	218 (20.7)
	オ. そ の 他	39 (15.4)	22 (10.9)	15 (13.5)	15 (6.2)	28 (11.8)	51 (10.1)	68 (12.6)	119 (11.4)
ひとりでする場合	ア. いつも料理をしてくれる人ができない時	80 (31.5)	49 (24.4)	21 (18.9)	58 (24.0)	88 (37.0)	117 (23.1)	179 (33.1)	296 (28.8)
	イ. 自分で作りたくなったとき	140 (55.1)	115 (57.2)	47 (42.3)	143 (59.1)	135 (56.7)	264 (52.3)	316 (61.5)	580 (55.4)
	ウ. そ の 他	38 (15.0)	34 (16.9)	7 (6.3)	37 (15.3)	37 (15.6)	79 (15.6)	74 (14.4)	153 (14.6)
調 査 人 員		254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人で1項目以上解答しているものがある。

表 3 調理作業の内容 —洗う—

()は%

項 目	地 域 別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5年生	6年生	
ア. りんご, なしとまと etc.		127 (50.0)	84 (41.8)	36 (32.4)	124 (51.2)	126 (52.9)	265 (52.5)	232 (42.9)	497 (47.5)
イ. ほうれんそう 春 菊, ね ぎ		26 (10.2)	12 (6.0)	5 (4.5)	18 (7.4)	14 (5.9)	38 (7.5)	37 (6.8)	75 (7.2)
ウ. い も 類		51 (20.1)	36 (17.9)	35 (31.5)	49 (20.1)	61 (25.6)	115 (22.8)	117 (21.6)	232 (22.2)
エ. キ ャ ベ ツ レ タ		62 (24.4)	50 (24.9)	12 (10.8)	55 (22.7)	62 (26.1)	115 (22.8)	126 (23.3)	241 (23.0)
オ. 豆 類		40 (15.7)	15 (7.5)	4 (3.6)	27 (11.2)	21 (8.8)	61 (12.1)	46 (8.5)	107 (10.2)
カ. そ の 他		5 (2.0)	0 (0)	0 (0)	1 (0.4)	0 (0)	2 (0.4)	4 (0.7)	6 (0.6)
調 査 人 員		254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人で1項目以上解答しているものがある。

表4 調理作業の内容 —皮をむく— ()は%

項 目	地域別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5年生	6年生	
ア. 果 物 (りんご, なし)		72 (28.3)	50 (24.9)	24 (21.6)	60 (24.8)	92 (38.7)	134 (26.5)	164 (30.3)	298 (28.5)
イ. じゃがいも		57 (22.4)	31 (15.4)	37 (33.3)	44 (18.2)	62 (26.1)	110 (21.8)	121 (22.4)	231 (22.1)
ウ. きゅうり		26 (10.2)	24 (11.9)	14 (12.6)	17 (7.0)	29 (12.2)	54 (10.7)	56 (10.4)	110 (10.7)
エ. 玉 ね ぎ		48 (18.9)	25 (12.4)	23 (20.7)	53 (21.9)	55 (23.1)	95 (18.8)	109 (20.1)	204 (19.1)
オ. さやえんどうの すじをとる		78 (30.7)	47 (23.4)	10 (9.0)	78 (32.2)	76 (31.9)	152 (30.1)	137 (25.3)	289 (27.6)
カ. そ ら 豆 実 え ん ど う		38 (15.0)	28 (13.9)	7 (6.3)	31 (12.8)	36 (15.1)	51 (10.1)	89 (16.5)	140 (13.4)
キ. そ の 他		10 (3.9)	6 (3.0)	0 (0)	5 (2.1)	0 (0)	8 (1.6)	13 (2.4)	21 (2.1)
調 査 人 員		254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人で1項目以上解答しているものがある。

「玉ねぎ」「さやえんどう」「そらまめ」「実えんどう」など庖丁を用いずに行うものと大別することができる。「全体」では両者は、ほぼ同じである。「地域別」では、「農林業地域」は、前者が後者の約2倍強であり、「工業地域」では、前者が後者よりも、若干少ない。食品別にみると、「全体」では「くだもの」「さやえんどうのすじをとる」が1位を占め、「じゃがいも」「玉ねぎ」の順である。「地域別」では、おおむね「全体」と同一傾向を示しているが、「農林業地域」では「じゃがいも」が第1位を占めている。これは、前項の「洗う」と同じ傾向で、この地域の特色を表わしている。「学年別」では、おおむね「全体」と同一の傾向を示している(表4)。

(3) 切る 「全体」では「ハム・ソーセージ」「きゅうり」「りんご・なし」「キャベツ」が多く、「玉ねぎ」「ねぎ」など特殊成分を含む野菜は少ない。「きゅうり」がどの地域でもかなり多いのは、調査の時期及び学校における学習の影響をうけているのではないと思われる。「地域別」では、「農林業地域」が他の地域に比して「りんご・なし」が少なく、「玉ねぎ」が多い。これは、無機質・ビタミン類の給源食品として、くだもの類よりも野菜類を多く摂取していることのあらわれと推察される。とくに「玉ねぎ」は保存のできる野菜で、この地域の家庭には常備されている食品であり、地域の特色があらわれている。「学年別」では「5年生」は「全体」と同じ傾向を示しているが、「6年生」では必ずしも同一傾向を示していない。なお、「切る」作業は、「洗う」「皮をむく」「味をつける」の各作業に較べると最も多く行われている(表5)。

(4) 味をつける 「全体」では、「野菜サラダにドレッシングなどをかける」「炒めものに塩・こしょうで味をつける」「トマトケチャップをかける」の順に多く、既成の調味料を使用し

表 5 調理作業の内容 —切る— () は%

項 目	地域別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5年生	6年生	
ア. りんご, なし		87 (34.3)	46 (22.9)	19 (17.1)	67 (27.7)	106 (44.5)	150 (29.7)	175 (32.3)	325 (31.1)
イ. きゅうり		93 (36.6)	54 (26.9)	33 (29.7)	75 (31.0)	87 (36.6)	171 (33.9)	171 (31.6)	342 (32.7)
ウ. 玉 ね ぎ		48 (18.9)	26 (12.9)	25 (22.5)	36 (14.8)	40 (16.8)	81 (16.0)	94 (17.4)	175 (16.7)
エ. ね ぎ		49 (19.3)	25 (12.4)	13 (11.7)	30 (12.4)	91 (38.2)	97 (19.2)	111 (20.5)	208 (19.9)
オ. キ ャ ベ ツ		70 (27.6)	50 (24.9)	18 (16.2)	47 (19.4)	76 (31.9)	123 (24.4)	138 (25.5)	261 (25.0)
カ. レタスをちぎる		43 (16.9)	31 (15.4)	8 (7.2)	38 (15.7)	50 (21.0)	77 (15.2)	93 (17.2)	170 (16.3)
キ. ハ ム, ソーセージ		80 (31.5)	56 (27.9)	33 (29.7)	89 (36.8)	112 (47.1)	172 (34.1)	198 (30.7)	370 (35.4)
ク. ゆ で 卵		47 (18.5)	39 (19.4)	18 (16.2)	43 (17.8)	58 (24.4)	89 (17.6)	116 (21.4)	205 (19.6)
ケ. そ の 他		7 (2.8)	3 (1.5)	0 (0)	2 (0.8)	3 (1.3)	5 (1.0)	10 (1.8)	15 (1.4)
調 査 人 員		254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人で1項目以上解答しているものがある。

表 6 調理作業の内容 —味をつける— () は%

項 目	地域別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5年生	6年生	
ア. 炒めものに塩・こしょうで味つけをする		67 (26.4)	59 (29.4)	22 (19.8)	92 (38.0)	93 (39.1)	150 (29.7)	183 (33.8)	333 (31.8)
イ. 野菜サラダにドレッシング		100 (39.4)	56 (27.9)	26 (23.4)	101 (41.7)	97 (40.8)	189 (17.4)	191 (35.3)	380 (36.3)
ウ. トマトケチャップをかける		70 (27.6)	38 (18.9)	5 (4.5)	54 (22.3)	58 (24.4)	113 (22.4)	112 (20.7)	225 (21.5)
エ. 肉・魚に塩・こしょうする		35 (13.8)	24 (11.9)	8 (7.2)	35 (14.4)	38 (16.0)	63 (12.5)	77 (14.2)	140 (13.4)
オ. すまし汁に塩・こしょうで味つけをする		25 (9.8)	20 (10.0)	11 (9.9)	21 (8.7)	23 (9.7)	46 (9.1)	54 (10.0)	100 (9.6)
カ. そ の 他		8 (3.1)	9 (4.5)	3 (2.7)	2 (0.8)	6 (2.5)	9 (1.8)	19 (3.3)	28 (2.7)
調 査 人 員		254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人で1項目以上解答しているものがある。

て簡単に味つけのできるものが行われている。「肉類の下味つけ」「すまし汁の味つけ」などが少ないのは、これらは料理技術の基礎知識をもたなければ、よりよく行なえないことがらであり、料理の手法の面からも、この年令の児童にはむづかしい作業であると思う。「学年別」では「6年生」は「全体」と同じ傾向を示しているが、「5年生」は必ずしも同一傾向を示していない(表6)。

(5) その他 前述のように「卵をわる (40.2%)」「パンにバターをぬる (36.5%)」など簡単で失敗の少ない調理作業が多く行なわれている。

以上、各種の調理作業を通じてみられることは、「農林業地域」が他の地域に比して、いずれも実践率が最も低い。これは、この地域の家族構成¹⁾が他の地域のそれに比して、直系尊属を含むものが多いこと及び食生活が他の地域よりも簡素であることに関連があり、食事の支度に児童の介入する余地が、他の地域に較べて少ないのではないかと考えられ、この地域の特色をあらわしていると思う。

4. つくった料理の種類——ひとりで料理をつくる場合 児童が、ひとりで料理をつくる場合の料理の種類は、「全体」では「目玉焼」「ゆで卵」「野菜サラダ」「サンドイッチ」「ごはん」の順に多い。「地域別」では、「目玉焼」「ゆで卵」などの卵料理は、各地域ともに多く第1位を占めている。これは「卵」という食品が、児童の嗜好に適していることと、学校における学習効果のあらわれとみることができる。また、「農林業地域」が他の地域に比して、かなり多いのは、輸送機関の発達によって、日常食品の地域差が従来に比して減少した今日とはいえ、「農林業地域」では、今もなお動物性蛋白源を卵に依存することが、都市よりも多いことがわかる。それは、卵の生産地であり、安価に入手可能であるという地域の特性のためでもあらうかと思われる。また、この地域で「ごはん」「みそ汁」が他の地域に比して多いのは、パン食が普及した現在でも、なお、従来の日本式食事が、より多く用いられていること、さらに「ごはん」は自動炊飯器の著しい普及のため、児童が炊飯することが容易なためと考えられる。「学年別」では、「5年生」は「全体」と同一傾向を示しているが、「6年生」は必ずしもそうではない。「その他」の項では、「ラーメン (19.4%)」「カレー (6.5%)」「お好み焼 (6.0%)」などがあげられる。また、「炒めもの」に類するものに「焼そば」「焼きめし」「ハンバーグ」などが目立っている。なお、上記の料理は、インスタント食品を使用していることが推察される。また、「お好み焼」「炒めもの」「焼そば」「焼きめし」「ハンバーグ」などは、「卵の目玉焼」「青菜の油炒め」など学校における学習事項の延長とみることができる。全項目を通じて、「商業地域」が他の地域に比して少ない。これは、この地域¹⁾の主婦は、「無職 (58.3%)」「自営業 (26.6%)」で両者を併せると大多数が、家庭内に居る状態である。また家族構成¹⁾の点についても、直系尊属を含むものが「農林業地域」に次いで多い。これらの事情から、この地域の児童は家庭で料理をつくる機会を得ることが、他の地域の児童に比して、少ないのではないかと推察される(表7)。

B. 裁 縫 (繕い)

1. 「繕い」の経験 「全体」「地域別」「学年別」とともに「時々する」が最も多い。しかし、「繕い」を「しない」もののほうが「する」ものよりも多い。すなわち、児童の現在の家庭生活において、衣類の繕いはあまり行われていないと推察される(表8)。

表 7 ひとりで作った料理の種類 ()は%

項 目	地 域 別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5 年生	6 年生	
ア. 野菜サラダ		101 (39.8)	76 (37.8)	28 (25.2)	58 (24.0)	72 (30.3)	176 (34.9)	159 (29.4)	335 (32.0)
イ. ゆ で 卵		112 (44.1)	77 (38.3)	62 (55.9)	125 (51.7)	116 (48.7)	217 (43.0)	275 (50.8)	492 (47.0)
ウ. 青菜の油炒め		56 (22.0)	29 (14.4)	24 (21.6)	46 (19.0)	46 (19.3)	58 (11.5)	143 (26.4)	201 (19.2)
エ. ご は ん		81 (31.9)	42 (20.9)	34 (30.6)	64 (26.4)	70 (29.4)	113 (22.2)	178 (32.9)	291 (27.7)
オ. み そ 汁		73 (28.7)	36 (17.9)	35 (31.5)	62 (25.6)	60 (25.2)	99 (19.6)	167 (30.9)	266 (25.4)
カ. 目 玉 焼		136 (53.5)	108 (53.7)	78 (70.3)	156 (64.5)	150 (63.0)	283 (56.0)	345 (63.8)	628 (60.0)
キ. じゃがいもの 塩ゆで		19 (7.5)	10 (5.0)	13 (11.7)	23 (9.5)	21 (8.8)	34 (6.7)	52 (9.6)	86 (8.2)
ク. サンドウィッチ		86 (33.9)	60 (29.9)	12 (10.8)	72 (29.8)	74 (31.1)	130 (25.7)	174 (32.2)	304 (29.1)
ケ. そ の 他		63 (24.8)	61 (30.3)	23 (20.7)	115 (47.5)	109 (15.8)	160 (31.7)	211 (39.0)	371 (35.5)
調 査 人 員		254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人が1項目以上解答しているものがある。

表 8 「繕い」の経験 ()は%

項 目	地 域 別	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	学 年 別		全 体
							5 年生	6 年生	
ア. 毎 日 す る		2 (0.8)	2 (1.0)	2 (1.8)	0 (0)	0 (0)	4 (0.8)	2 (0.4)	6 (0.6)
イ. 時 々 す る		78 (30.7)	72 (35.8)	40 (36.0)	102 (42.1)	112 (47.1)	189 (37.4)	215 (39.7)	404 (38.6)
ウ. めったにしない		80 (31.5)	66 (32.8)	35 (31.5)	81 (33.5)	45 (18.9)	151 (29.9)	156 (28.8)	307 (29.3)
エ. ぜんぜんしない		83 (32.7)	51 (25.4)	28 (25.2)	48 (19.8)	59 (24.8)	136 (26.9)	123 (24.6)	269 (25.7)
オ. 時には家の人の も繕う		7 (2.8)	9 (4.5)	3 (2.7)	7 (2.9)	16 (6.7)	16 (3.2)	26 (4.8)	42 (4.0)
カ. 無 答		4 (1.6)	1 (0.5)	3 (2.7)	4 (1.7)	6 (2.5)	9 (1.8)	9 (1.7)	18 (1.7)
合 計		254 (100)	201 (100)	111 (100)	242 (100)	238 (100)	505 (100)	541 (100)	1046 (100)

2. 「繕い」の種類 「全体」「地域別」「学年別」ともに「ボタンつけ」が最も多く、ついで「スナップつけ」が多い。「布の弱った部分に当て布をして繕う」のは著しく少ない。これは、衣類が丈夫な材質でつくられるようになり、かつ非常に豊富であるため、破損することがなくなったこと、また、破損するまで使用することが少なく、衣生活がかなり贅沢になったことを表わしていると思う。そして、これは児童のみならず成人の衣生活についても同様で、全般に衣生活水準が高くなったことの一面を伺うことができる。なお、当て布をする修理は、技能的に高度な作業であるため、児童には無理な面もあると思う。「穴の繕い」「スカート・ズボンのすそのほころびを繕う」は、「当て布をして繕う」ものに比して多い。これは、「なみ縫い」「まつり縫い³⁾」など繕う作業の学習のささやかな実践のあらわれとみることができであろう(表9)。「繕い」の実践率は「住宅地域」が最も低い。

表9 「繕い」の種類

()は%

項 目	地 域 別					学 年 別		全 体
	住 宅	商 業	農林業	工 業	新興住宅	5 年 生	6 年 生	
ア. ボタンつけ	116 (45.7)	94 (46.8)	56 (50.5)	132 (54.5)	117 (49.2)	246 (48.7)	269 (53.1)	515 (49.2)
イ. スナップつけ	77 (30.3)	54 (26.9)	27 (24.3)	55 (22.7)	69 (29.0)	144 (26.5)	138 (25.5)	282 (27.0)
ウ. 穴 の 繕 い	38 (15.0)	27 (13.4)	12 (10.8)	46 (19.0)	27 (11.3)	81 (16.0)	69 (12.8)	150 (14.3)
エ. かぎざきの繕い	10 (3.9)	9 (4.5)	8 (7.2)	11 (4.5)	12 (5.0)	20 (3.9)	30 (5.5)	50 (4.8)
オ. 布の弱った部分 に当布をして繕 う	27 (10.6)	3 (1.5)	4 (3.6)	3 (1.2)	12 (5.0)	19 (3.8)	30 (5.5)	49 (4.7)
カ. スカート・ズボ ンのすそのほこ ろび	22 (8.7)	21 (10.4)	17 (15.3)	49 (20.2)	44 (18.5)	85 (16.8)	68 (12.6)	153 (14.6)
キ. そ の 他	16 (6.3)	12 (6.0)	5 (4.5)	20 (8.3)	11 (4.6)	30 (5.9)	34 (6.3)	64 (6.1)
調 査 人 員	254	201	111	242	238	505	541	1046

(注) 1人で1項目以上解答しているものがある。

調理における庖丁作業⁴⁾、裁縫における「なみ縫い」作業は、それぞれの技能の基礎であるといわれている。とくに、裁縫学習における「なみ縫い⁵⁾」(過去においては「運針」という)は、明治12年に我が国の小学校教育に取り入れられた学習事項である。「なみ縫い⁶⁾」を行うには、左右両手指先きの複雑な運動、両手の運動の調和が必要で、ひいては、全身運動につながるものである。そして、それらを巧みに行うには、かなりの練習を必要とする。また、この作業は、手指先きの巧緻性を養うには、まことに恰好のものであるが、児童の家庭科学習の現段階では、これが身につくまで繰返えし学習を行うことは困難である。また、一方において、ミシンが出現し、家庭生活の中に浸透している現状である。ミシン縫いには、「なみ縫い」に勝る点が多々あり、かつ児童の学習に対する興味・関心は「なみ縫い」よりも、ミシン縫いのほうが高い⁷⁾。したがって、現在「なみ縫い」の学習が、小学校では啓発的経験に止まるのは止

むを得ないこと考える。しかし、また反面、手指先きの巧緻性を養うには、成るべく幼少からはじめることが、その効果をあげるのに必要であるといわれていることは周知のことである。庖丁作業についても同様のことがいえるのである。激動する現在の社会において、これらの学習事項のもつ教材としての価値観が、時代の変遷とともに変わるのは当然のことである。ここに普通初等教育における家庭科の技能学習のあり方について、大きな課題の一つが存在するのである。今回の調査結果を手がかりの一つとして、今後、家庭科における「技能学習」の研究に着手したいと思う次第である。

IV. 結 語

研究の結果を要約すれば、次のとおりである。

A. 「調理」について

1. 静岡市全体について

- (1) 実践率は約68%である。
- (2) 調理経験は、家人の手伝いをする場合と、ひとりでする場合の両者があり、いずれの場合も「時々する」が多い。
- (3) 調理経験の動機は、自発的に行う場合が多く、実践率は約50%である。
- (4) 調理作業の内容の主なもの、「洗う」「皮をむく」「切る」「味をつける」であるが、そのうち「切る」作業が最も多く行われている。
- (5) 調理作業で比較的多く取り扱われた食品は、りんご・なし・トマト・きゅうりなどのくだもの・果菜類、じゃがいも、キャベツで、調味料は、塩・こしょう・ドレッシング類・トマトケチャップなどである。
- (6) 児童がひとりで作った料理の種類は、卵料理（ゆで卵・目玉焼・卵焼）、野菜サラダ、サンドイッチ、ごはん、みそ汁、ラーメン・カレー（インスタント食品使用）などで、いずれも簡単に、かつ失敗少なく料理のできるものである。

2. 地域別では、とくに「農林業地域」は実践率がもっとも低い。

3. 学年別では、「6年生」のほうが、「5年生」よりも実践率は高い。

B. 「裁縫」について

1. 静岡市全体について

- (1) 「繕い」の経験を有するものは、約38%で実践率はきわめて低い。
- (2) 「繕い」の種類は、「ボタンつけ（約49%）」が最も多く、次いで「スナップつけ（約27%）」であり、「なみ縫い」を必要とするものは少ない。

2. 地域別では「住宅地域」が実践率が最も低い。

3. 学年別では、「6年生」のほうが「5年生」よりも実践率は若干高い。

家庭科における技能学習の望ましいあり方については、今後の研究にまつことが多い。

最後に本調査研究にご協力くださった鈴木久子教諭、宮川てる子教諭に深く感謝の意を表わしますとともに、本研究にご便宜をお与えくださいました静岡市立安東・青葉・大川・玉川・田町・西奈・服織各小学校の校長先生・関係諸先生に厚く御礼申し上げます。

参 考 文 献

- 1) 清水 歌：京都教育大学紀要 A（人文・社会）：第42号 昭和48年 家庭科教育と小学生の家庭生活の実態に関する研究第1報
- 2) 清水 歌：同上 第2報
- 3) 武田一郎他：小学校家庭科教科書（学習指導一般編）5年用 開隆堂 昭和45年 p. 15, p. 33.
- 4) 清水 歌：家政学研究, Vol. 17, No. 1, 1970年 庖丁作業（薄打ちの仕方）に関する研究
- 5) 常見育男：家庭科教育史, 光生館, 昭和47年 p. 120.
- 6) 北村・稲田・花岡：家政学雑誌 Vol. 15, No. 6, 1964年 運針作業の動作分析（第1報）
- 7) 渡辺三枝子：卒業論文（未発表）昭和40年 家庭科学習の興味調査

Summary

In the previous papers, Home and Clothing were described. In this paper, cooking and sewing are presented. The results obtained are summarised as follows.

A. Cooking

1. In all Shizuoka City

- (1) The rate of the practice was about 68%.
- (2) The schoolchildren cooked for the help of their home or for themselves. In both cases most of them cooked "sometimes".
- (3) More than 50 percent children cooked voluntarily.
- (4) The contents of their cooking were "washing", "peeling", "cutting" and "seasoning", of which "cutting" was practiced predominantly.
- (5) The foods often cooked by them were fruits and vegetables, such as apple, pear, tomato, cucumber, potato and cabbage. And the seasoning were salt, pepper, dressings and ketchup.
- (6) The kinds of cooking by the schoolchildren themselves were egg cooking (boiled egg, eggs fried unstirred), vegetable salad, sandwich, rice, miso-soup, rāmen, curry and rice, and so on. All of the cookings were simple and easy.

2. By regional groups, the rate of the practice in the agriculture and forestry area was the smallest.

3. By grades, the rate of the practice was larger in the sixth grade than in the fifth grade.

B. Sewing

1. In all Shizuoka City

- (1) There were about 38 percent children who had experience in repairing.
- (2) In repairing, "putting button" was practiced by about 49% children, followed by "putting on snap" (about 27%). The few children needed "nami-nui".

2. By regional groups, the rate of the practice in the residential area was the smallest.

3. By grades, the rate of the practice was a little larger in the sixth grade than in the fifth grade.

The desirable way of the skill study in homemaking education remains in future.