

「調理」に関する児童の知識・経験に関する研究

——調理器具類について——

清水 歌

Children's Knowledge and Experience in Cooking

—— Kitchen Utensils ——

Uta SHIMIZU

Received April 30, 1977

I 緒 言

児童が何かを学校で学習する場合、学校の学習に先き立ってその題材について何らかの知識や経験を、家庭或いは社会・その他の場所で得ているものである。家庭科の学習の場合も以上と同様のことが言えるのである。一方家庭科の学習内容が、児童の家庭生活の中の事象を対象とする特殊性をもつため、児童はとくに家庭で母（またはそれに代る人）や兄弟姉妹のしていることを観察学習・手伝いによる学習によって、いろいろの知識や経験をj得ていることが、かなり多いと予想される。勿論これらの事前jに得る知識や経験には、個人差・性差・地域差などのあることが予想される。また児童が家庭その他の場所で学習したことがらについて、必ずしも正しく理解しているとも思えないのである。したがって、こうしたことをふまえながら、カリキュラムを構成し、指導計画を作成してこそ、はじめて学校における家庭科教育の行き届いた学習指導が行われ、学習効果を十分にあげることができるのである。調理に関する児童の知識・経験について、児童がどの程度にそれらをもっているかを、児童の成長発達段階別・性別・地域別、また食品対象・調理作業別にも、くわしく調べておく必要がある。小学校5・6年生の児童を対象として調理学習に関する研究報告¹⁾²⁾が既になされているが、家庭における学習は、さらに低学年からも行われているのではないかと予想されるので、調査の対象を広くとる必要がある。したがって、この調査を行うにあたり2年生・4年生・6年生を対象とした。調査事項は ①調理経験 ②調理作業（低学年の児童に学習の対象になるかどうか懸念される洗浄・切断・皮むきの各作業を中心に行った。）③調理器具類である。①②については既に報告³⁾したので、今回は ③調理器具類について報告する。なお今回の報告に先立って前報の概要を述べる。

〔前報の概要〕 調査事項は ①調理経験については「経験の有・無」「頻度」「時間帯」②調理作業については「洗浄」「切断」「皮むき」各作業及び食品の切り方の種類などである。

調査対象は、静岡県中部地区の都市及び奈良県の都市の住宅地域・新興住宅地域・商業地域に所在する市立小学校及び京都市及び奈良市所在の国立大学附属小学校の児童（2年生・4年生・6年生）男女総数3052名である。

調査方法は、質問紙法を用いた。質問の方法は1学級を単位とし、調査員が質問紙を配布し、各問題ごとに説明し、（切り方の種類は質問紙に図示する。）その度毎に児童に記入させ、記入終了後ただちに回収した。回収率・有効率ともに100%である。なお調査員は、各学校の学級担任に委任した。

調査の処理法は、電子計算機（OKITAC—4500、処理言語は FORTRAN 言語）を用いた。以上の調査から次のような結果が得られた。

1. 調理経験をもつものは各学年ともに多い（2年生…約82%，4年生・6年生…約95%）。
2. 調理経験及び各調理作業については、いずれも高学年になるほど経験をもつものが多い、その増加の状態は4年生と6年生との間のほうが2年生と4年生との間より多い。
3. 各調理作業に使用した食品の種類については、高学年になるほど多くの児童が取り扱っている食品と、低学年のうちから多くの児童が取り扱っている食品とがある。
4. 切り方の種類では、2年生・4年生・6年生ともに多くの児童が経験しているのは、輪切り・くし形切りである。
5. 調理経験者は2年生・4年生・6年生ともに女子のほうが男子よりも経験しているものは多い。
6. 各調理作業に使用する食品については、各学年とも地域差はほとんどない。

以上のことから次のような所見を得ることができた。

1. 小学校の5年生・6年生に家庭科を履修させる場合、調理学習に使用する食品の種類を、児童の成長発達段階別・性別・地域別に総合的にみなおすならば、現在使用されている食品に、くだもの類・動物性加工食品類（ハム・ソーセージ、かまぼこ）・レタスなどを加えるのがよいと思う。それは、これらの食品は低学年の児童でも男女ともに使用経験者が多いこと及び地域差がないためである。またレタスは洗浄作業が容易で、包丁の使用を必要としない。以上の食品は、かまぼこ類を除いては、サラダに適するので「サラダ作り」の学習に適宜取り入れるならば、カリキュラム構成・指導計画の作成などに弾力性がもたせられるばかりでなく、学習指導にあたっては、切り方の種類・味・配色などにも変化に富んだ学習が行われるのではないかとと思われる。また、かまぼこは、みそ汁の実として使用することができ、今回の調査結果から、ちくわ・はんぺんなど類似加工食品も適宜加えてよいのではないかと思う。また従来の学習指導計画を変更してみることが考えられる。例えば、「ゆで卵」の学習を「サラダ作り」の学習以前に単独で行うようにすれば、これを「サラダ作り」の学習に応用することができ、その上に「ゆで卵」の学習を反復練習する機会も得られる。また同時に切り方の種類などもより豊富になり、児童は創意・くふうする学習の場を得ることにより、いっそう学習効果をあげることができるのではないかとと思われる。また「切り方の種類」では「輪切り」「くし形切り」は各学年の児童に多く経験されているに反し、せん切りは6年生の児童でも「他の切り方の種類」

に校べると少ない。この理由の一つとして、「せん切り」が「他の切り方」よりも、むづかしいにもかかわらず、繰り返して練習する機会が少ないためと推察される。キャベツは児童が「せん切り」学習をするのに恰好の食品と思われるので、「目玉焼き」の学習の際、その付け合わせとして、せん切りしたキャベツを用いるよう計画することによって、いくらかでも「せん切り」学習の効果をあげることが、できるのではないかと思う。これら二つのことを組みあわせて、カリキュラムを構成し、指導計画を作成して学習指導を行うならば、児童の学習領域を拡大し、弾力性のある、より充実した学習指導が行われ、学習効果をもいっそう高めることができるのではないかと思うのである。

2. 低学年の児童の場合、低学年の児童でも調理経験を有するものは約82%の高率であるので、学習の題材・食品の選択などが適切であれば、低学年の児童にも調理学習は可能であると思われる。

II 調査方法及び被調査者の概況

前報にひきつづき今回は調理器具類（調理器具・包丁・はさみ）について報告する。

1. 調査方法

調査対象・時期・方法及び処理法は前報と全く同様である。調査対象の詳細は、表1のと

表1 被調査者一覽

数字…人数

地域	学校	学年 性	2 年 生			4 年 生			6 年 生		
			男	女	計	男	女	計	男	女	計
住宅 地域	A		58	63	121	58	63	121	69	52	121
	S		65	61	126	67	53	120	65	48	113
	M		39	39	78	40	38	78	41	41	82
	K		39	39	78	40	33	73	38	36	74
	小計		201	202	403	205	187	392	213	177	390
新興住宅 地域	H		48	60	108	64	52	116	63	65	128
	N		66	61	127	54	67	121	57	57	114
	T		56	49	105	54	52	106	53	55	108
	NA		30	40	70	38	34	72	37	40	77
	小計		200	210	410	210	205	415	210	217	427
商業 地域	AO		53	44	97	39	56	95	51	50	101
	TU		45	39	84	69	37	106	64	68	132
	小計		98	83	181	108	93	201	115	118	233
総 計			499	495	994	523	485	1008	538	512	1050

りである。

調査の時期は昭和49年1月25日～2月24日

調査方法は調理器具類は実物提示を行って児童に回答させた。

2. 被調査者の概況

1) 地域の実態 ① 住宅地域…静岡・奈良地区ともに旧市街の閑静な住宅街で商店は稀にある。② 新興住宅地域…静岡地区は農地を開発した団地で、奈良地区は山林を開発した団地である。③ 商業地域…両地区ともに中小企業の商店が軒をつらねている繁華街である。

2) 家族構成 ①家族形態…表2のとおりである。調査人員全体では、両親のある核家族は約67%である。

表2 家族構成一家族形態（調査人員全体・学年別・男女別）

() は%

学 年	性 別	祖 父 母		両 父 母		両 子 親		母 子 親		そ の 他		合 計		
		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	計
2		154 (30.9)	144 (29.1)	334 (66.9)	334 (67.5)	7 (1.4)	6 (1.2)	4 (0.8)	11 (2.2)	499 (100)	495 (100)	994 (100)		
4		161 (30.8)	138 (28.5)	342 (65.4)	329 (67.8)	8 (1.5)	7 (1.4)	12 (2.3)	11 (2.3)	523 (100)	485 (100)	1008 (100)		
6		163 (30.3)	127 (24.8)	346 (64.3)	361 (70.5)	15 (2.8)	10 (2.0)	14 (2.6)	14 (2.7)	538 (100)	512 (100)	1050 (100)		
全 体		478 (30.6)	409 (27.4)	1022 (65.5)	1024 (68.6)	30 (1.9)	23 (1.5)	30 (1.9)	36 (2.4)	1560 (100)	1492 (100)	3052 (100)		

Ⅲ 結果及び考察

1. 調理器具 まないた・さいばし・おろし金・まるざる・フライ返し・すりばち・すりこぎ・卵切り器・計量カップ・計量スプーンについて、「器具の知識」「使用経験」「器具の名称の知識」について調査を行った。

1) 調理器具の知識 調理器具を知っているものは、図1～図7のとおりである。

《学年別》 調理器具全体については、器具を知っているものは各学年とも多く、すべての器具は2年生・4年生・6年生と高学年になるほど増加(***)している。(t検定の結果 ***… $P<0.001$ **** $P<0.01$ ***** $P<0.05$ 以降この印を使用する。)各器具については、2年生から6年生の間に急速に増加(***)しているものは、フライ返し(約13%増)・卵切り器(約29%増)・計量カップ(約24%増)・計量スプーン(約21%増)である。以降主としてこの4種類の器具について述べることにする。上記4種類の器具を知っているものが2年生に少ないのは、これらの器具は他の器具(フライ返し・卵切り器は包丁; 計量カップ・計量スプーンは食器類・玉杓子など)で代用することもでき、また、鍋・釜についている標示の目盛りを使用す

ることができるなどのために、家庭では所有する必要がなかったり、所有していても使用する必要がなかったり、使用頻度が少ないなどのため、低学年の児童の目にふれる機会が少ないのではないと思われる。6年生では100%に近い児童が、これらの器具を知るようになった。この理由の一つとして学校で家庭科学習⁴⁾⁵⁾（「調理用具の扱い方」—計量カップ・計量スプーンは5年生で「野卵サラダ作り」を、卵切り器は同学年で「ゆで卵」を、フライ返しは6年生で「目玉焼き」を学習する）の際に知ったものがあるためと推察される。フライ返し・卵切り器・計量カップ・計量スプーン以外の器具については、2年生の児童も約90%以上のものが知っている。この理由の一つとして、これらの器具は調理作業を行うための必需品ともいえるべきもので、使用頻度が多く、他の器具で代替できにくいものでもある。したがって、各家庭の台所に常備されているので、低学年の児童の目にもつきやすいためではないかと思われる。

《性別》 全体については、2年生(*)と4年生(*)では、どちらも女子のほうが多く、6年生では男女差がない。各器具別（4種類の器具）については、フライ返し（約7%増）は2年生で、卵切り器（約5%増）・計量カップ（約4%増）は4年生で、いずれも女子のほうが多く、これら以外のものは差がない。

《地域別》 全体については、2年生及び4年生では、新興住宅地域は住宅地域及び商業地域より少なく（2年生…* 4年生…***），住宅地域と商業地域との差はない。また6年生は

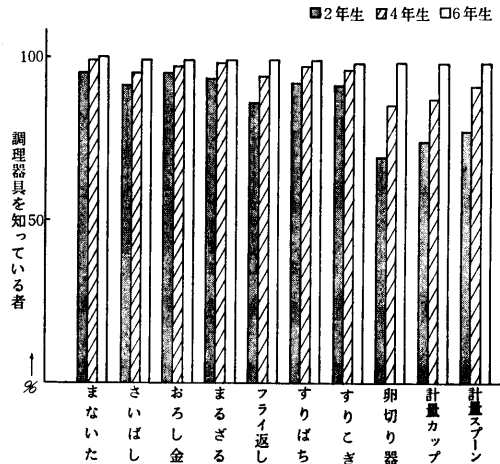


図1 調理器具の知識（学年別）

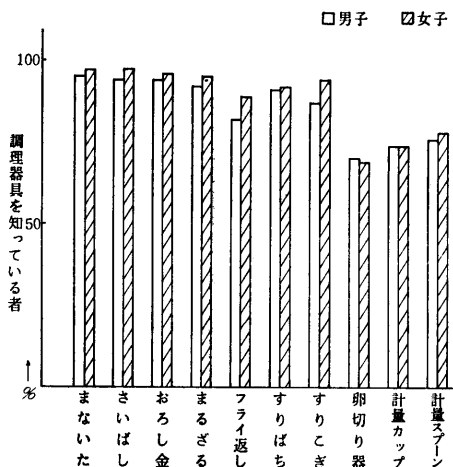


図2 調理器具の知識（男女別）—2年生

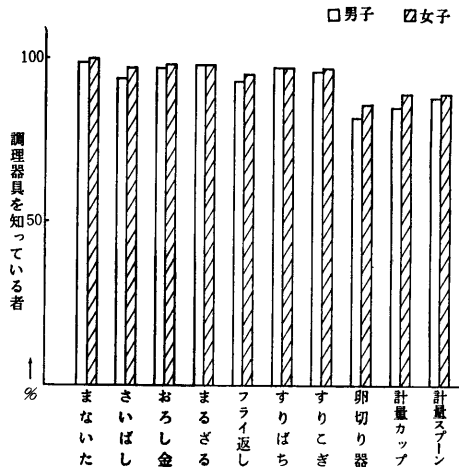


図3 調理器具の知識（男女別）—4年生

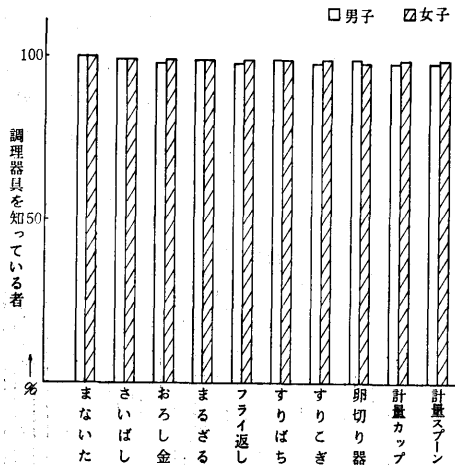


図4 調理器具の知識 (男女別) — 6年生

新興住宅地域では核家族が多く家族構成員の年齢が低く(2年生・4年生では長子が多い)、職業をもつ主婦もあることなどが予想され、生活状態が他地域より簡素で、それが食生活にも表われているのではないと思われる。6年生に地域差がないのは、家庭でこれらの器具を知らなかった児童も、学校で家庭科学習の際に知るようになったためと推察される。

地域差がない。これをフライ返し・卵切り器・計量カップ・計量スプーンについてみると、いずれの器具も2年生・4年生では新興住宅地域が少ない(フライ返し 2年生…住宅地域より約7%減, 4年生…住宅地域より約3%減。卵切り器 2年生…商業地域より約10%減, 4年生…住宅地域より約12%減商業地域より約14%減。計量カップ 2年生…住宅地域より約8%減商業地域より約24%減, 4年生…住宅地域より約6%減商業地域より約7%減。計量スプーン 2年生…住宅地域より約9%減商業地域より約15%減, 4年生…住宅地域より約11%減商業地域より約7%減)。これは前述「学年別」の項の理由に加えて、

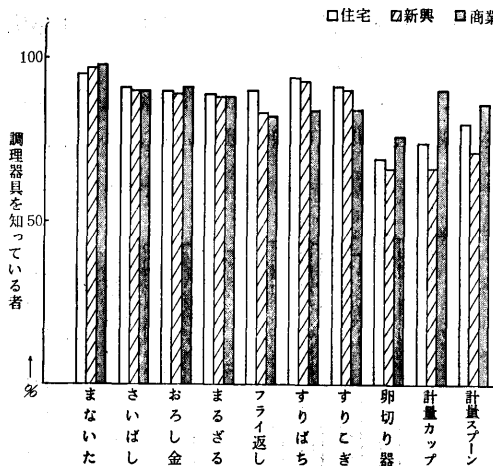


図5 調理器具の知識 (地域別) — 2年生

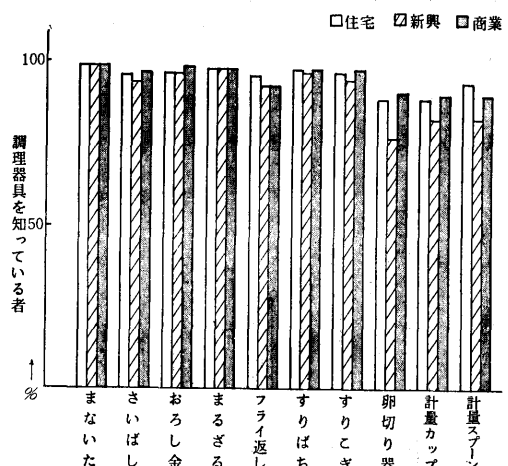


図6 調理器具の知識 (地域別) — 4年生

2) 調理器具の使用経験 各器具の使用経験のあるものは図8～図14のとおりである。

《学年別》 調理器具全体については、2年生・4年生・6年生と高学年になるほど使用経験のあるものが増加(***)している。各器具については、フライ返し(約41%増)・卵切り器(約37%増)・計量カップ(約41%増)・計量スプーン(約40%増)は、いずれも2年生から

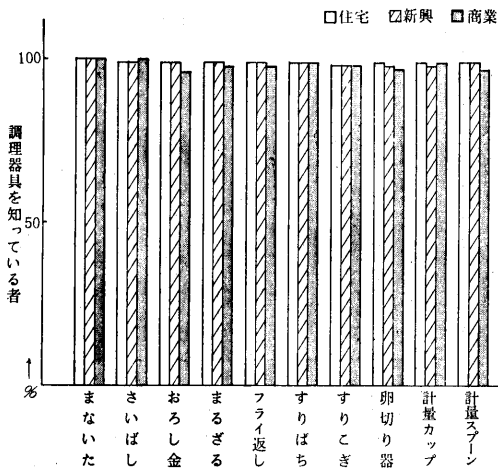


図7 調理器具の知識 (地域別) — 6年生

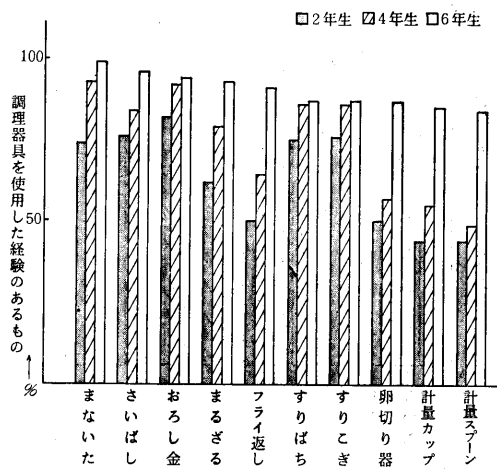


図8 調理器具の使用経験 (学年別)

6年生の間に急速に増加 (***) しているが、とりわけ4年生から6年生の間の増加 (***) が著しい。これは前述 (「調理器具の知識」の項) の理由と同様と推察される。

《性別》 全体については、各学年とも女子のほうが多い (2年生・4年生・6年生とも ***)。4種類の器具については、フライ返しは2年生では約9% (増) 4年生では約10% (増) 6年生では約4% (増)、卵切り器は4年生では約7% (増) 6年生では約4% (増)、計量カップは4年生では約9% (増) 6年生では約11% (増)、計量スプーンは4年生・6年生とも約8% (増) いずれも女子のほうが多い。

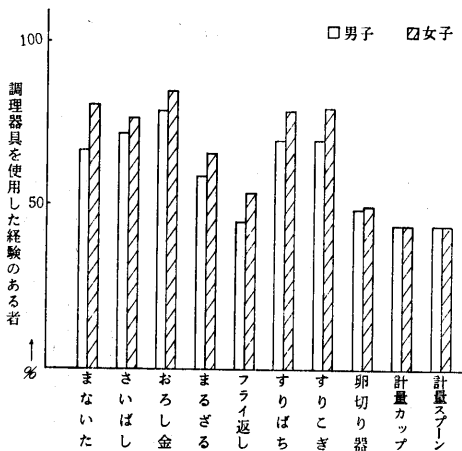


図9 調理器具の使用経験 (男女別) — 2年生

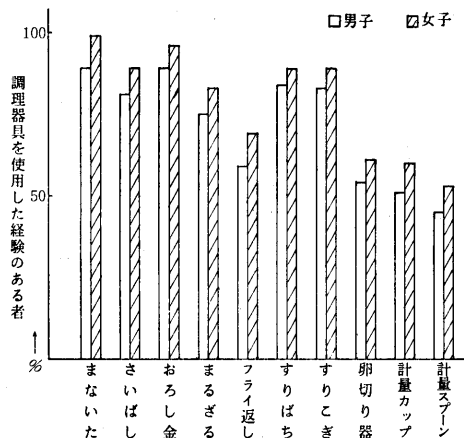


図10 調理器具の使用経験 (男女別) — 4年生

《地域別》 全体については、新興住宅地域は2年生では住宅地域 (**) 及び商業地域 (*) より少なく、4年生では住宅地域 (**) より少ない。6年生では商業地域は住宅地域 (**) より

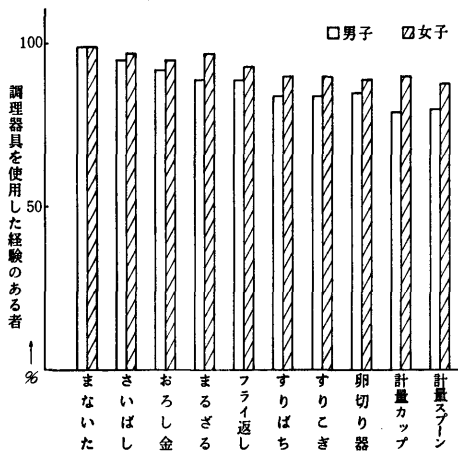


図11 調理器具の使用経験 (男女別) — 6年生

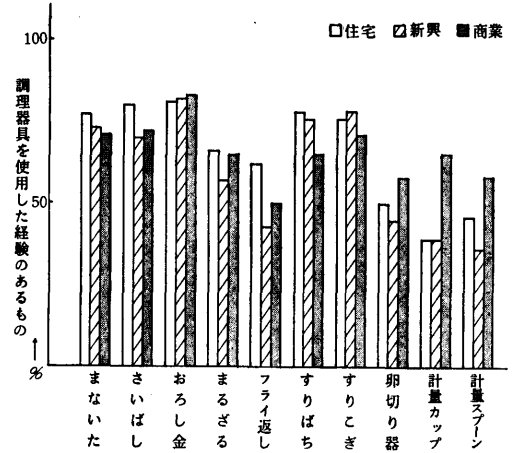


図12 調理器具の使用経験 (地域別) — 2年生

り少なく、これら以外は差がない。各器具については、どの器具も2年生・4年生では新興住宅地域が住宅地域及び商業地域より少ない。すなわち、フライ返しは2年生では住宅地域より約19% (減) 商業地域より約7% (減) 4年生では住宅地域より約12% (減) 卵切り器は2年生では住宅地域より約5% (減) 商業地域より約13% (減) 4年生では住宅地域より約16% (減) 商業地域より約10% (減) 計量カップは2年生では商業地域より約26% (減) 計量スプーンは2年生では住宅地域より約10% (減) 商業地域より約22% (減) 4年生では住宅地域より約11% (減) 少ない。6年生では計量カップ・計量スプーンは商業地域が少ない。すなわち、計量カップは住宅地域より約8% (減) 計量スプーンは住宅地域より約9% (減) 新興住宅地域より約7% (減) 少ない。

3) 調理器具の名称の知識 各器具の名称を知っているものは図15～図21のとおりである。

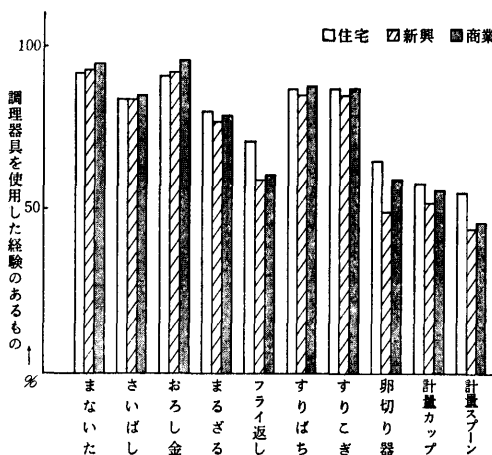


図13 調理器具の使用経験 (地域別) — 4年生

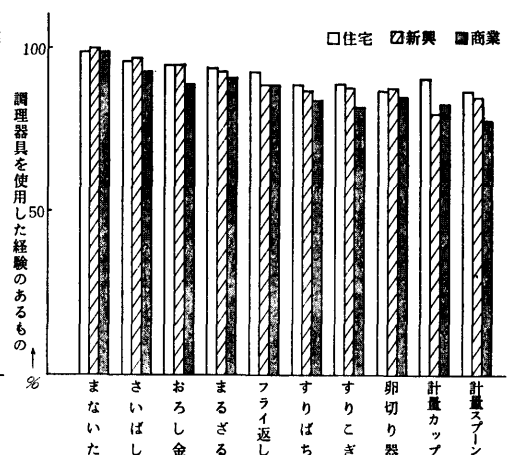


図14 調理器具の使用経験 (地域別) — 6年生

《学年別》 調理器具全体については、2年生・4年生・6年生と高学年になるほど名称を知っているものが増加(***)している。各器具については、まないた以外の調理器具は、すべて2年生から4年生の間に急速に増加(***)している。とくにフライ返しは著しい(約21%増)。まないたは学年差がない。また6年生になると100%に近い児童が、どの器具についても名称を知っている。

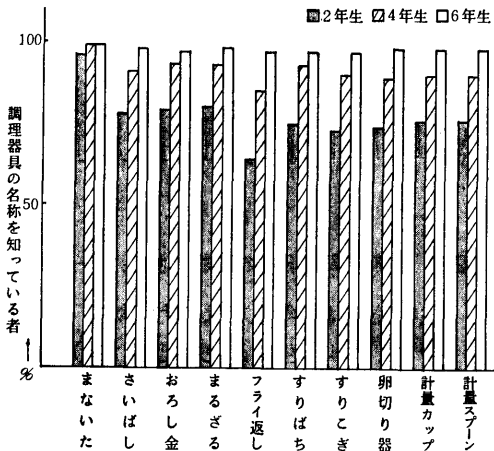


図15 調理器具の名称の知識 (学年別)

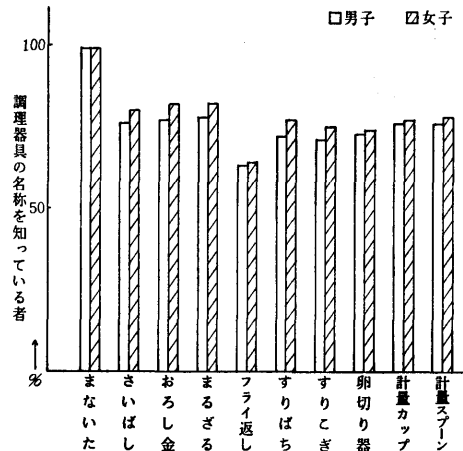


図16 調理器具の名称の知識 (男女別) — 2年生

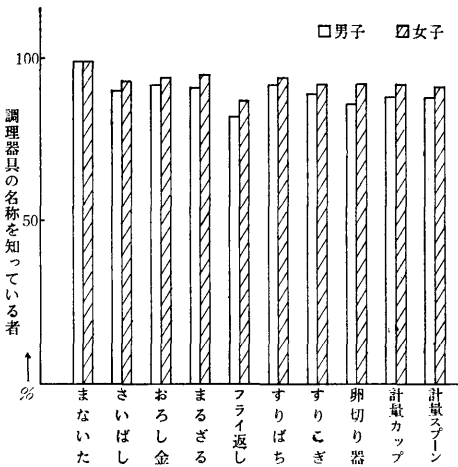


図17 調理器具の名称の知識 (男女別) — 4年生

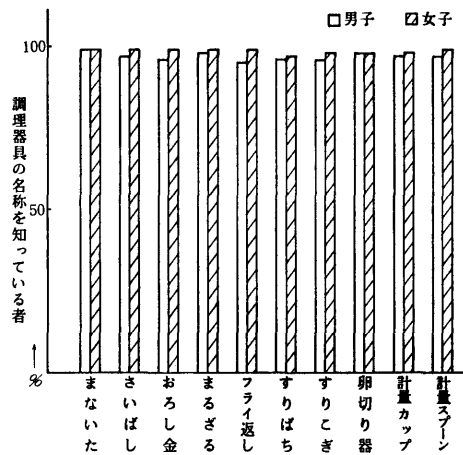


図18 調理器具の名称の知識 (男女別) — 6年生

《性別》 全体については、4年生(**)・6年生(*)では女子のほうが多く、2年生では男女差がない。4種類の器具については、フライ返しは4年生では約6%(増) 6年生では約4%(増) いずれも女子のほうが多い。

《地域別》 全体については、2年生・4年生では新興住宅地域が少ない。すなわち、新興

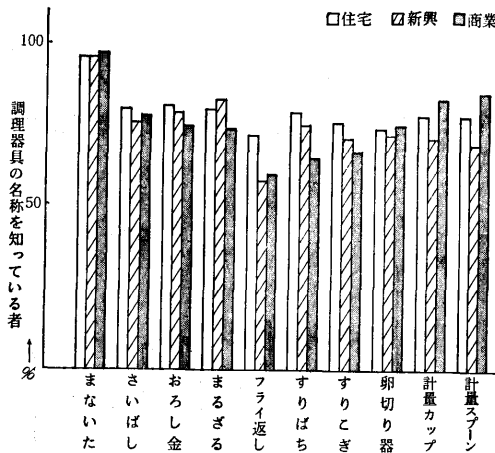


図19 調理器具の名称の知識 (地域別) — 2年生

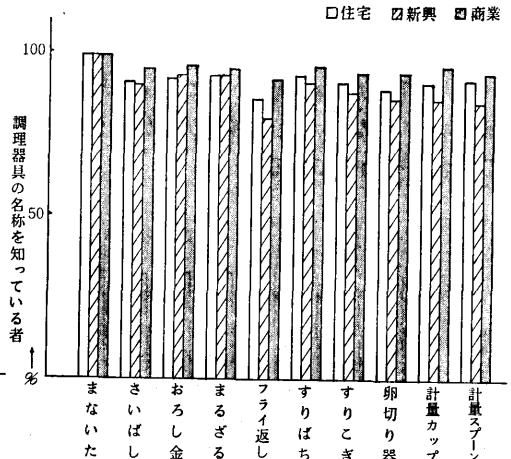


図20 調理器具の名称の知識 (地域別) — 4年生

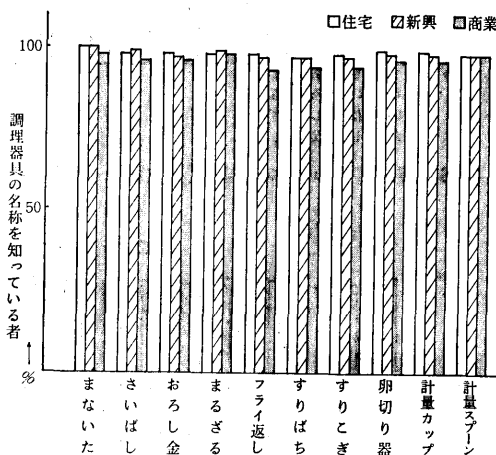


図21 調理器具の名称の知識 (地域別) — 6年生

住宅地域は2年生では住宅地域(*)より少なく、4年生では住宅地域(*)及び商業地域(***)よりそれぞれ少ない。また住宅地域は商業地域(*)より少ない。6年生では商業地域は住宅地域(**)及び新興住宅地域(*)よりも少なく、これら以外は差がない。4種類の器具については、各器具ともに2年生・4年生は新興住宅地域が少なく(ただし、卵切り器の2年生を除く)6年生は商業地域が少ない(計量スプーンを除く)。なお、卵切り器の2年生及び計量スプーンの6年生は地域差がない。

2. 刃物 包丁類では出刃包丁・洋包丁・くだものナイフ・菜切り包丁、はさみ類で

は西洋ばさみ・にぎりばさみについて「刃物の知識」「使用経験」「刃物の名称の知識」について調査を行った。

1) 刃物の知識 刃物を知っているものは図22～図28のとおりである。

《学年別》 刃物全体については、刃物を知っているものは各学年とも多く、2年生・4年生・6年生と高学年になるほど増加(***)している。各刃物については、いずれの包丁も2年生から4年生の間に急速に増加(***)しているが、洋包丁・菜切り包丁は4年生から6年生の間にも同様急速に増加している。

《性別》 刃物全体については4年生(*)・6年生(***)では女子のほうが多く、2年生では男女差がない。各刃物については、くだものナイフ(約3%増)・西洋ばさみ(約3%増)は4年生において、出刃包丁・菜切り包丁(約3%増)・洋包丁(約5%増)は6年生

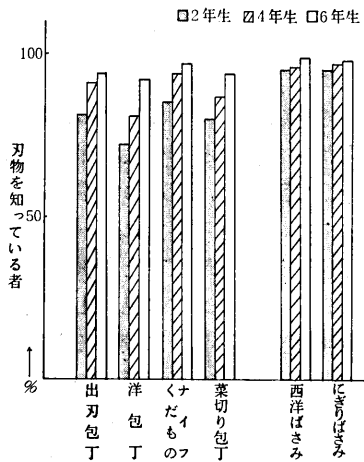


図22 刃物の知識 (学年別)

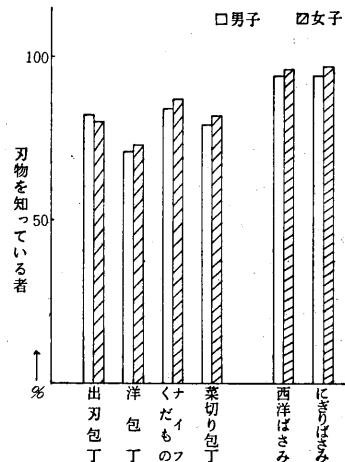


図23 刃物の知識 (男女別) — 2年生

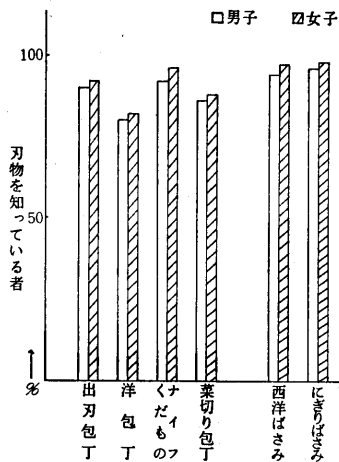


図24 刃物の知識 (男女別) — 4年生

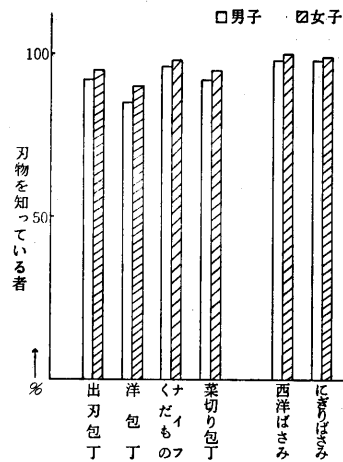


図25 刃物の知識 (男女別) — 6年生

において、それぞれ女子のほうが多く、これら以外のものは差がない。

《地域別》 全体については、2年生では新興住宅地域は商業地域(**)より少なく、4年生では商業地域は住宅地域(*)より少なく、これら以外は差がない。各刃物については、菜切り包丁は2年生では新興住宅地域は住宅地域より約4% (減) 商業地域より約6% (減)、4年生では商業地域は住宅地域より約4% (減) 新興住宅地域より約7% (減) それぞれ少ない。6年生では地域差がない。これは清水が調査校を訪問したとき、どの地域の学校もすべて調理実習用として、菜切り包丁を設備していたことから、学習以前には知らなかった児童も学習の際に知るようになったためと推察される。洋包丁は2年生では新興住宅地域は住宅地域より約8% (減) 商業地域より約13% (減) 6年生では住宅地域は新興住宅地域より約6% (減)

商業地域より約8%（減）それぞれ少なく、これ以外は差がない。

ここで菜切り包丁と洋包丁の特徴について若干述べる。家庭で日常よく使用する包丁には、打刃物と丸刃物とがあり、菜切り包丁は打刃物、洋包丁は丸刃物に属し、それぞれに特徴をもっている。打刃物に属する菜切り包丁は、切れ味の持続性がよく、一度に多量の野菜を切るのに適しているが、錆びやすく、柄のつけねが腐蝕してとれやすいなど、手入れ保管がむづかしい。しかしこの点を配慮すれば、包丁としての機能を十分に発揮し、調理の能率をあげることができ、かつ耐久消費材の性格をもっていると思われるので、一度入手すれば一生使用することができるという利点をもっている。丸刃物に属する洋包丁は、三徳包丁とも称せられ、その形態上から多目的に使用することができ、家庭における日常の料理はこの包丁1種類で用が足りるという利点をもっているが、切れ味の持続性は打刃物の菜切り包丁に較べると劣り、一度に多量の食品を切るにも適当ではない。しかし外観が美しく、ほとんど錆びない（現在家庭に出廻っている製品は、ほとんどがステンレス製品）ので、手入れ・保管も打刃物の菜切り包丁に較べると、はるかに容易であること、柄の取り付けが頑丈で絶対に柄がとれない構造になっているなどの利点をもっている。

使用者が包丁を選択する理由⁶⁾は「使いやすい（52.6%）」「切れ味がよい（26.1%）」「軽い（8.5%）」「持ちやすい（4.7%）」「型が好きだから（1.9%）」「その他（6.2%）」で「使いやすさ」が第1位を占めている。なお、「使いやすさ」には、手入れ・保管が容易であるという意味が含まれていると理解する。

以上のことから最近家庭で使用される包丁は、洋包丁が多くなってきているように思われ、それが新興住宅地域に表われているのではないかと予想したが、2年生では予想に反して新興住宅地域が少なく商業地域が多い。6年生では学校における調理学習の際に、洋包丁について知る機会があるため、地域差はないだろうと予想したが、住宅地域が少なく商業地域が多い。これらを総合的に判断すると、その理由の一つとして、従来から使用されている菜切り包丁と最近出廻ってきた洋包丁とが、各家庭や学校などに混在して使用されているためではないか

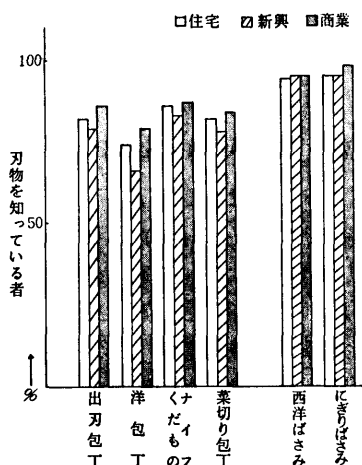


図26 刃物の知識（地域別）—2年生

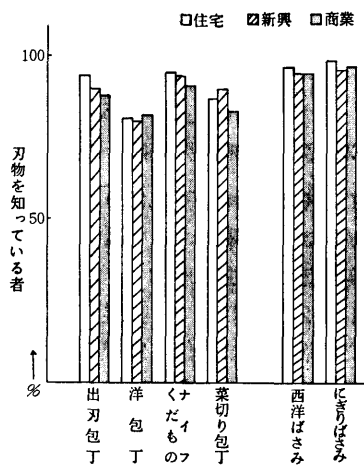


図27 刃物の知識（地域別）—4年生

と思われ、現在の家庭生活などの多様化の一面がここにも反映しているように思われる。

2) 刃物の使用経験 刃物を使用した経験のあるものは図29～図35のとおりである。

《学年別》 刃物全体については、2年生・4年生・6年生と高学年になるほど増加（***）している。各刃物については、くだものナイフ・菜切り包丁は2年生から4年生、4年生から6年生の間にそれぞれ急速に増加（***）している。くだものナイフは他の包丁に較べると、各学年とも使用経験のあるものが多く、洋包丁は少ない。これは、くだものナイフは児童が調理作業以外にくだものを取り扱う機会があり、それに使用するためと思われる。また、使用するにあたって形態が小さく、手軽で、危険が少ないためなどと思われる。菜切り包丁は従来から、わが国の家庭で一般に使用されてきたもので⁷⁾、児童が食品を切断する場合にこれを使用するのは当然と思われる。したがって切断作業経験と関係がある。すなわち野菜の切断作業³⁾で2年生・4年生・6年生間における経験者の増加状態が菜切り包丁の使用経験者の増加状態と同一傾向を示していることによってわかる。また、くだものナイフと、くだもの類（りんご・なし・かき）の切断との関係についても同様である。しかし児童は野菜の切断には菜切り包丁を、くだもの類の切断には、くだものナイフを必ず使用しているのではなく、その他の包丁なども混用されているものと推察される。なお学校における調理学習の際、児童に使用させる包丁について研究する必要があると思う。

《性別》 全体については、4年生（*）・6年生（**）は女子のほうが多く、2年生は男女差がない。各刃物については、菜切り包丁は4年生では約8%（増）6年生では約9%

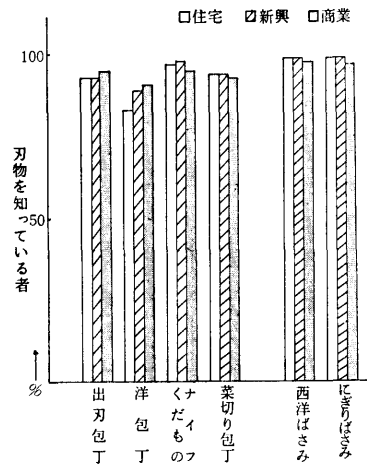


図28 刃物の知識（地域別）—6年生

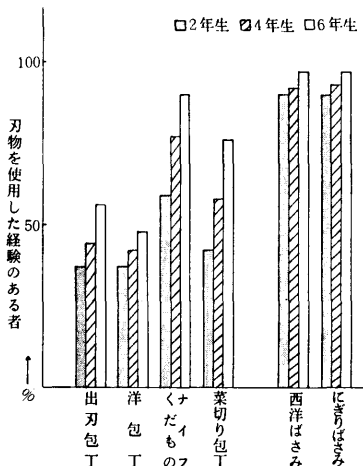


図29 刃物の使用経験（学年別）

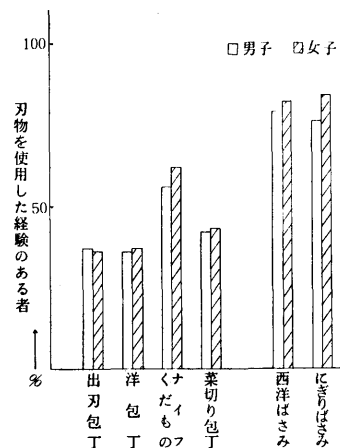


図30 刃物の使用経験（男女別）—2年生

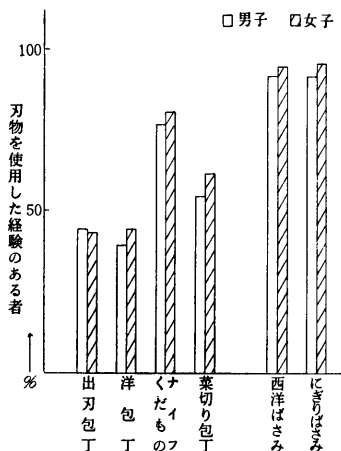


図31 刃物の使用経験(男女別)—4年生

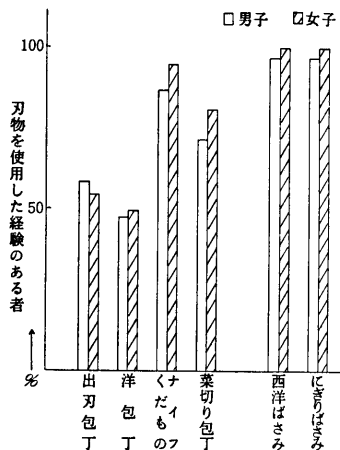


図32 刃物の使用経験(男女別)—6年生

(増), くだものナイフは6年生では約8% (増) いずれも女子のほうが多い。また, はさみ類も各学年とも女子のほうが多い (約3~8%増)。刃物類の使用経験が女子のほうに多いのは, 調理・裁縫は女子の担当で, その手伝いなども女兒にさせるという, わが国従来生活習慣の名残りの現われの一つではないかと思われる。

《地域別》 全体については, 2年生・4年生いずれも新興住宅地域は商業地域(*)より多く, 6年生は住宅地域は新興住宅地域(*)より少なく, これら以外は差がない。各刃物については洋包丁・くだものナイフ・菜切り包丁は各学年とも地域差がある。洋包丁は2年生では新興住宅地域は住宅地域より約7% (減) 商業地域より約15% (減) 少なく, 4年生・6年生では住宅地域は新興住宅地域及び商業地域より著しく少ない (4年生ではいずれも約11%減, 6年生では新興住宅地域より約17%減, 商業地域より約22%減)。くだものナイフは2年生で

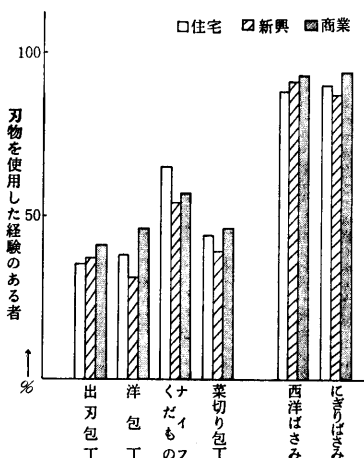


図33 刃物の使用経験(地域別)—2年生

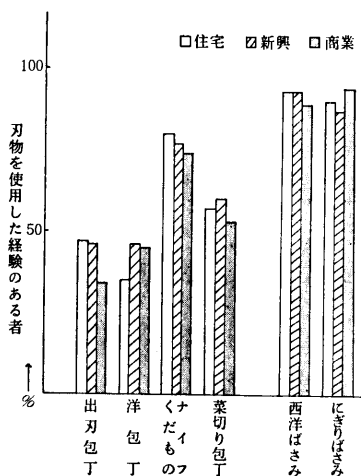


図34 刃物の使用経験(地域別)—4年生

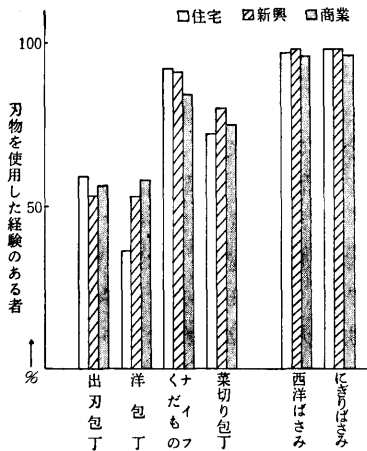


図35 刃物の使用経験(地域別)―6年生

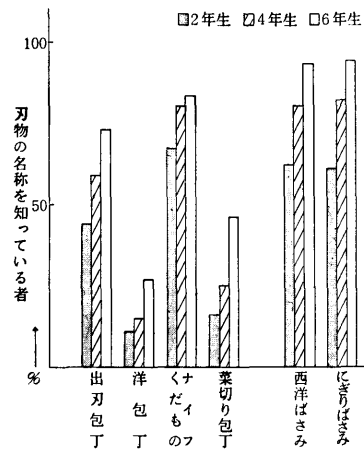


図36 刃物の名称の知識(学年別)

は新興住宅地域が住宅地域より約11%少なく、4年生・6年生では商業地域がそれぞれ少ない(4年生…住宅地域より約6%減 6年生…新興住宅地域より約7%減 住宅地域より約8%減)。菜切り包丁は2年生では新興住宅地域が住宅地域より約5%(減)商業地域より約7%(減)、4年生では商業地域が新興住宅地域より約7%(減)、6年生では住宅地域は新興住宅地域より約8%(減)それぞれ少ない。なお菜切り包丁は洋包丁に較べると地域差が少ない。この理由については前項(「知識」の地域別)で述べたと同様である。

3) 刃物の名称の知識 刃物の名称を知っているものは図36～図42のとおりである。どの刃物も実物を知っているものに較べると名称を知っているものは少なく、洋包丁・菜切り包丁については各学年とも著しく少ない。

《学年別》 刃物全体については、2年生・4年生・6年生と高学年になるほど増加 (***)

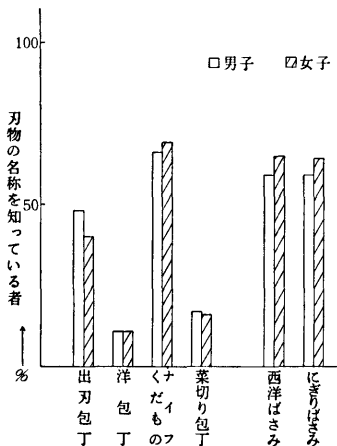


図37 刃物の名称の知識(男女別)―2年生

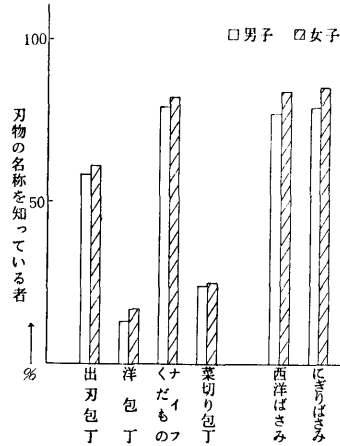


図38 刃物の名称の知識(男女別)―4年生

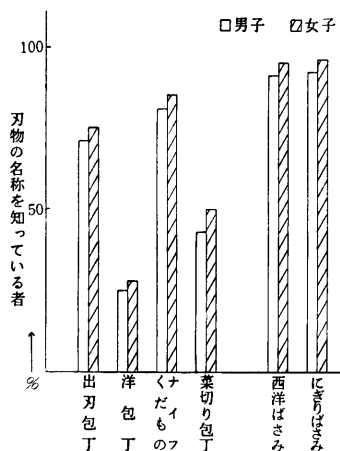


図39 刃物の名称の知識 (男女別)
— 6年生

している。各刃物については、くだものナイフ・洋包丁以外のものは2年生から6年生の間に急速に増加している。なお菜切り包丁は4年生から6年生の間に著しく増加 (***) している。

《性別》 全体については、4年生 (**) と6年生 (***) は女子のほうが多く、2年生は男女差がない。各刃物については、菜切り包丁は6年生では約7% (増)、くだものナイフは約4% (増)、はさみ類は4年生・6年生では約4～7% (増) それぞれ女子のほうが多い。出刃包丁は2年生の男子のほうが約8% (増) 多く、それ以外は差がない。

《地域別》 全体については、2年生では住宅地域は新興住宅地域 (***) 及び商業地域 (***) より多く、6年生は商業地域は住宅地域 (**) 及び新興住宅地域より少なく、4年生では差がない。各刃物については、出刃

包丁・くだものナイフは各学年とも地域差があり、洋包丁は4年生に (商業地域は新興住宅地域及び住宅地域より、いずれも約10%増)、菜切り包丁は2年生に (住宅地域は新興住宅地域より約19%増・商業地域より約15%増) 地域差がある。また、はさみ類は、2年生・6年生にそれぞれ地域差があるが、一定の傾向はみられない。

以上のことから次のようなことが考えられる。調理器具については、今回の調査に取りあげたものは低学年の児童でも、フライ返し・卵切り器・計量カップ・計量スプーンを除いては、実物に対する知識及び使用経験をもっているものは多い。フライ返し・卵切り器・計量カップ・計量スプーンについては、低学年で器具に対する認識及び使用経験をもたない児童も、高

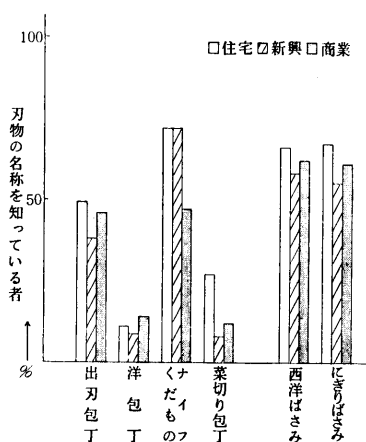


図40 刃物の名称の知識 (地域別) — 2年生

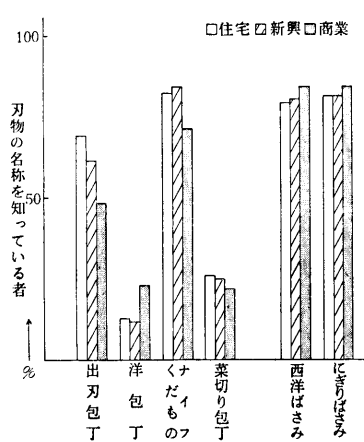


図41 刃物の名称の知識 (地域別) — 4年生

注) 調理器具・刃物については検定の結果有意差を認めた。

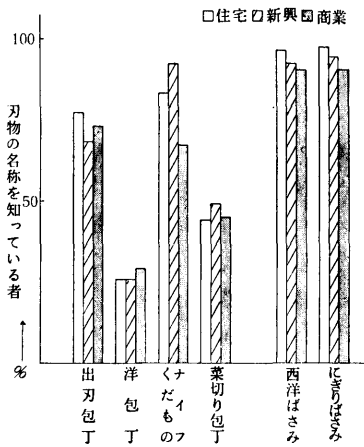


図42 刃物の名称の知識 (地域別)
— 6年生

学年になればほとんど全員に近いものが、認識をもち経験をできるようになっている。これは、これらの器具の学習が容易であることを表わしていると推察される。しかるに刃物については、調理器具と多少趣を異にしている。すなわち、6年生になっても調理作業に関係の深い菜切り包丁や洋包丁の使用経験をもつものが、調理器具や、はさみ類の使用経験をもつものに較べて少ない。また洋包丁の使用経験をもつ住宅地域の児童は他の地域に較べて著しく少ない。これらの理由として次のようなことが推察される。6年生になっても菜切り包丁や洋包丁の使用経験をもつものが他の調理器具や、はさみ類の使用経験をもつものに較べて少ないのは、包丁の使用は危険をともしやすく、包丁作業もむづかしく、学習困難であるためと予想される。次に4年生・6年生の洋包丁の使用経験者が住宅地域では著しく少ないのは、住宅地域で

は4年生・6年生になっても洋包丁使用経験者は増加せず、むしろ減少の傾向を示している。これを家族形態別にみると図43に示すように、商業地域では各学年とも核家族のほうが拡大家族より多い。住宅地域・新興住宅地域では、拡大家族と核家族とは、ほとんど差がない。

なお洋包丁の使用経験をもつものが切断した食品の数は、洋包丁の使用経験をもたないもの

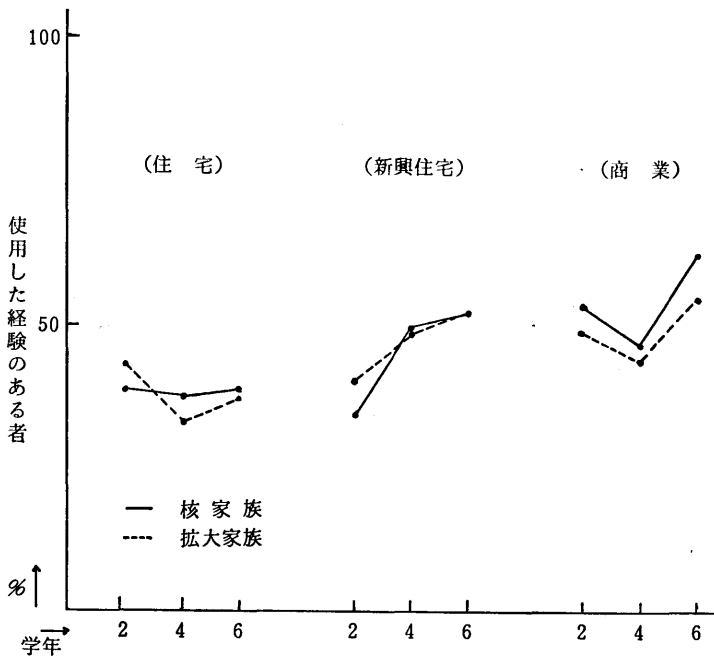


図43 洋包丁使用経験所有率 (地域別・家族形態別)

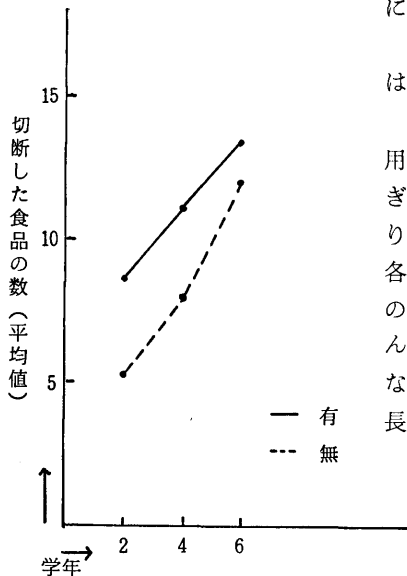


図44 洋包丁使用経験の有無と切断作業経験との関係 (全体)

図画工作の学習の際、低学年から使用するので、各学年の児童ともに高率を占めているのは当然と思われる。

IV 結 語

静岡・奈良地区の住宅・新興住宅・商業地域に所在する市立小学校及び奈良・京都市所在の国立大学附属小学校の2年生・4年生・6年生の男女児童を対象として、調理器具類に関する知識と使用経験について調査を行った。その結果は次のとおりである。

1. 調理器具類の「知識」「使用経験」「名称の知識」について

《全 体》

学年別・性別・地域別のいずれにも差のない調理器具はまないたである。

《学年別》

- (1) 「知識」「使用経験」「名称の知識」ともに学年の上昇につれて増加の多いものは、フライ返し・卵切り器・計量器・包丁類である。
- (2) 調理器具類の「知識—名称の知識では刃物を除く」については、知っているものは各学年とも多く、6年生はいずれも100%に近い。
- (3) 調理器具類の「使用経験」については、2年生から6年生の間に急速に増加しているものは、フライ返し・卵切り器・計量器・菜切り包丁・洋包丁である。

《性 別》

- (1) 調理器具の「知識」については6年生が、「名称の知識」については2年生が、それぞれ差がない。

に較べると、各学年とも多い。

これらのことを総合すると、刃物の中でもとくに洋包丁は家庭環境の影響をうけていることがわかる。

はさみは西洋はさみ・にぎりばさみともに各学年とも使用経験を有する児童はきわめて多く、とくに低学年で、にぎりばさみの使用経験率の高いのが目立つ。これは、にぎりばさみは、わが国では古くから使用されているもので、各家庭の主婦の針箱の中に常備されているといってよいものである。したがって、児童は幼少の時から母のそばで遊んでいるときなどにも、糸や紙や時にはセロテープのようなものを切るにも、にぎりばさみを使用している。また成長してくると母が裁縫作業を行っているときに糸(ミシン)にかけてある糸なども含めて)や簡単に布を切断する作業を行っている。要するに簡単な切断作業には、案外この種類のはさみが使い易いためと思われる。なお児童の使用経験の有無と使用頻度とは、必ずしも一致しないことに留意せねばならないと思う。西洋はさみについては、学校における

(2) 刃物については、2年生は「知識」「使用経験」「名称の知識」のいずれにも男女差がない。

(3) 男女差のある器具類は、すべて女子のほうが多い。

《地域別》

(1) 調理器具及び刃物の「知識」については6年生が、刃物の「名称の知識」については4年生が、それぞれ地域差がなく、これ以外は差がある。

(2) 地域差のあるものについては、2年生では調理器具・刃物両者とも「知識」「使用経験」「名称の知識」は、新興住宅地域が少なく、6年生では商業地域が少ない（ただし刃物の「使用経験」を除く）。4年生では調理器具は新興住宅地域が少なく、刃物では商業地域が少ない。

(3) 「知識」「使用経験」「名称の知識」の各項目について、各学年に地域差の多いものは、調理器具では、フライ返し・卵切り器・計量器である。また刃物では「使用経験」の洋包丁・くだものナイフである。

2. 家庭科で調理学習指導を行う際、児童に適した包丁及び包丁作業について、今後研究する必要がある。

本研究を行うにあたり、終始ご懇切にご指導いただきました京都大学教育学部教授梅本堯夫博士に心から厚くお礼申し上げます。また調査にご協力いただいた各小学校長はじめ関係諸先生方並びにデーター処理にご尽力いただいた京都教育大学工学センター永野和男氏に深謝します。

—引用文献—

- 1) 大山サカエ、石渡すみ江、清水房：家政誌，Vol. 23, No. 5, 343 (1972)
- 2) 同上，Vol. 24, No. 5, 426 (1973)
- 3) 清水 歌：家政誌，Vol. 28, No. 1, 67 (1977)
- 4) 武田一郎：小学校家庭科教科書（学習指導一般編）5年用，6～10, 12～15, 6～21, 38～41, 44～46, 61～62 開隆堂（昭45）
- 5) 同上，6年用，6～12, 34～40, 55～61, 開隆堂（昭45）
- 6) 新潟県大阪経済事務所新潟県物産振興会：関西地区における利用工匠具（はさみ包丁）の需要動向調査報告書（昭48）
- 7) 香川敦子他：姫路短大研究報告，12号（1967）

Summary

The aim of this study and the questionnaire method were described in the previous paper. This paper deals with “the knowledge”, “the experience of use” and “the knowledge of name” concerning to the kitchen utensils. The results obtained are as follows;

I. Kitchen utensils

The kitchen utensil used in every grade, region and sex was a chopping board.

In the grade

1. In the items of “the knowledge”, “the experience of use” and “the knowledge of name” concerning to the kitchen utensils the frequency increased with the

higher grades.

2. In “the experience of use”, the utensils which were used more frequently with increasing the grade, were slicing, egg-slicing, measuring cups and spoons, and a vegetable knife (nakkiri-bocho).

In the sex

The schoolgirls were apt to be more in number in the items of both “knowledge” and “the experience of use” than the boys.

In the regions

1. No difference of the regions was found in “the knowledge” of the kitchen utensils by the 6th-grade children.
2. The 2nd-grade schoolchildren were less in the newly developed area.
3. The items of the utensils with much difference in the regions were slicing, egg-slicing, measuring cups and spoons, a fruit knife and a French knife.