

琉球大学学術リポジトリ

沖縄県における家庭科教育の実態（第6報）：
高等学校「家庭一般」の調理指導について

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2007-08-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宜保, 美恵子, 亀谷, 末子, 浅井, 玲子, Gibo, Mieko, Kameya, Sueko, Asai, Reiko メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/1533

沖縄県における家庭科教育の実態（第Ⅵ報）

— 高等学校「家庭一般」の調理指導について —

宜保 美恵子・亀谷 末子・浅井 玲子

Condition of Homemaking Education in Okinawa Prefecture(6) — How to teach cooking in the General Home Economics —

Mieko GIBO * Sueko KAMEYA ** Reiko ASAI ***
(Received April 30, 1998)

I. はじめに

平成元年3月15日に告示された学習指導要領では、高等学校「家庭」の改善の具体的事項として、「家庭を取り巻く環境の変化に対応し、親となるための自覚を高めよき家庭人として家庭生活の充実向上を図る実践的態度を育てるとともに、生徒の多様な能力・適正・興味・関心等に応じることができるようにするため、「家庭一般」のほかに、新しい科目として「生活技術」および「生活一般」を設け、これらのうち1科目をすべての生徒に選択履修させるようにする¹⁾と述べられている。本県の場合、「家庭一般」を履修させている学校が多いため、これを中心に述べることにする。

「家庭一般」は「衣食住、家族、保育などに関する基礎的・基本的な知識と技術を家庭経営の立場から総合的、体験的に習得させ、家庭生活の充実向上を図る能力と態度を育てる²⁾」ことを目標としている。ここでは、「家庭一般」の「食物」領域、特に調理指導を中心に検討した。「食物」領域は「(4)食生活の設計と調理」となっていて指導事項として「ア 家族の食事と健康」「イ 食品の性質と選択」「ウ 献立と調理」が示されている。学習のねらいは「家族の健康の保持増進を図るとともに、豊かで充実した食生活を営むために、栄養、食品、調理に関する基礎的な知識と技術を習得させ、食生活の向上を図る能力と実践的態度を育てること³⁾」と述べられている。今日、食環境は大きく変化し、食物は豊富で簡単に手に

入るようになり、個人個人の判断で食事を選び食べる機会が多くなってきた。そのために男女を問わず食物についての正しい知識を持つことが重要である。高等学校でも、平成6年度から家庭科の男女必修が始まり、すべての生徒に履修させるようになったが、本県の「家庭一般における調理指導」の実態はどのようになっているだろうか。前報（第Ⅰ～Ⅴ報）に示した次の3つの観点、

- ①家庭科の新たな方向性に即した教育がなされているだろうか。
- ②小・中・高一貫性の観点に立った指導が、各学校段階で確立されているだろうか。
- ③郷土の生活の実態に即した題材が適切に取り入れられているだろうか。以上のことをふまえ、今後の沖縄県の家庭科教育の望ましいあり方について、その方向性の一端を提案できればと思い高等学校の家庭科担当教師を対象に実態調査を行い以下の結果を得たので報告する。

II. 調査の概要

1. 調査方法：「家庭一般」の調理指導についてアンケート調査を実施。
2. 調査期間：1996年7～8月
3. 調査対象：本県高等学校の家庭科担当教師152名を対象にアンケート調査を実施。
回収資料数100名、回収率65.8%。

*Home Econ, Coll. of Edu, Univ. of the Ryukyus

**Home Econ, Coll. of Edu, Univ. of the Ryukyus
(Part-time Lecturer)

***Okinawa Prefectural KOZA High School

III. 結果および考察

1. 基本的属性

1) 家庭科担当者の身分

家庭科担当者の身分は、全体では教諭が88.0%で最も多く、次いで臨任9.0%、非常勤講師3.0%である。学校別にみると、臨任9.0%のうち7.0%は職業高校で、非常勤講師3.0%はすべて普通高校に配置されている。(表1)

2) 家庭科担当者の経験年数

経験年数は、普通高校、職業高校とともに同じ傾向にあり、全体的には経験年数16年以上が最も多く60.0%と過半数を占め、次いで2～5年15.0%、1年未満13.0%、6～10年8.0%、11～15年4.0%の順で1年未満～5年の経験年数の浅い教師が28.0%を占め2番目に多くなっている。(表2)

3) 家庭科担当者の年齢

年齢構成は、全体では60代の非常勤講師1.0%を除いて、50代が38.0%、40代26.0%、20代25.0%、30代10.0%の順となっている。30代の1割を除いて全体的な年齢のバランスは良好な傾向にある。(表3)

2. 家庭科の指導の実態

1) 家庭科の履修科目

高等学校における「家庭一般」「生活技術」「生活一般」の3科目の中、各学校での選択履修については、「家庭一般」を履修させている学校が94.4%で最も多い。次いで「生活一般」3.7%、「生活技術」1.9%である。「生活一般」は職業学校における履修が普通高校より多く、「生活技術」は普通高校における履修となっている。(表4)

2) 「家庭一般」「生活一般」「生活技術」の食物領域に当てる単位時間数

単位時間数については、31～40単位時間が44.4%で最も多く、次いで41～50単位時間の23.4%、21～30単位時間9.3%である。普通科等で5単位時間を当てているのは通信制課程である。

表1 家庭科担当者の身分 (食物領域)

	総数	教諭	臨任	非常勤講師
総数	100 (100.0)	88 (88.0)	9 (9.0)	3 (3.0)
普通高校	52	47	2	3
職業高校	47	40	7	—
不明	1	1	—	—

数字=実数

表2 家庭科担当者の経験年数 (食物領域)

総数	1年未満	2～5	6～10	11～15	16～	
総数	100 (100.0)	13 (13.0)	15 (15.0)	8 (8.0)	4 (4.0)	60 (60.0)
普通高校	52	4	10	3	3	32
職業高校	47	9	5	5	1	27
不明	1	—	—	—	—	1

数字=実数

表3 家庭科担当者の年齢 (食物領域)

総数	20代	30代	40代	50代	60代	
総数	100 (100.0)	25 (25.0)	10 (10.0)	26 (26.0)	38 (38.0)	1 (1.0)
普通高校	52	14	4	9	24	1
職業高校	47	11	6	17	13	—
不明	1	—	—	—	1	—

数字=実数

表4 履修させている科目 (食物領域)

総数	家庭一般	生活一般	生活技術	
総数	162 (100.0)	153 (94.4)	6 (3.7)	3 (1.9)
普通科等	63	59	1	3
職業学科	98	93	5	—
不明	1	1	—	—

※学科別集計

数字=実数

高等学校学習指導要領第1章総則第1款教育課程編成の一般方針によると第6款の5の（3）において「定時制及び通信制の課程において、職業に関する各教科・科目を履修する生徒が、現にその各教科・科目と密接な関係を有する職業（家事を含む）に従事している場合で、その職業における実務等が、その各教科・科目の一部を履修した場合と同様の成果があると認められるときは、その実務等をもってその各教科・科目の履修の一部に替えることができること」4)と定めていることを適用し5単位時間の指導

になっているものと思われる。

職業学科での6単位時間の指導は3年生の被服領域の指導の中で、生徒の興味・関心の持続（学習意欲の向上）を図るため、2回の調理実習を行っているという回答しているので、純然たる食物領域の指導時間ではないと理解する。指導時間数不明の9.3%のほとんどは、新規採用者で経験年数が1年未満の者であった。このように食物領域に当てる指導時間数には大きな幅がみられる。（表5）

表5 食物領域に当てる単位時間数

	単位時間数	5	6	11～20	21～30	31～40	41～50	51～60	不明
総 数	162 (100.0)	2 (1.2)	1 (0.6)	9 (5.6)	15 (9.3)	72 (44.4)	38 (23.4)	10 (6.2)	15 (9.3)
普通科等	63	2	—	—	8	32	10	9	2
職業学科	98	—	1	9	7	40	28	1	12
不明	1	—	—	—	—	—	—	—	1

※ 学科別に集計

数字=実数

3) 家庭科の履修学年

「家庭一般」「生活一般」「生活技術」の履修学年をみると、全体的には2年と3年にそれぞれ2単位を履修させているのが49.6%、1年と2年にそれぞれ2単位ずつ履修が43.4%となっている。これを普通科等と職業学科別にみると、普通科等は1年と2年にそれぞれ2単位ずつ履修させているのが最も多く31.5%を占めているのに対し、職業学科では、2年と3年にそれぞれ2単位ずつ履修させているのが44.7%で最も多い。その他僅かではあるが、1年に4単位または5単位履修や3年に4単位履修させているとの回答もあった。（表6）

4) 食物領域の学習形態

学習形態については、男女共学が最も多く全体で84.0%、男女別学は僅かに6.2%である。職業学科における「その他」の8.0%は教師の意図とは別に学科によってクラスの男女構成が異なるため、男子のみ、女子のみ、男女混成の学習形態になり年度によって異なると回答した学校もあった。（表7）

5) 1つの授業クラスの人数

授業クラスの人数は全体では、31～40人が最も多く64.8%で約6割強を占め、次いで41～46人が22.2%でこの両方で約9割近くを占めている。20～30人の授業クラスの学校は、そのほとんどが離島や北部地区の学校である。また、学校によっては、1年40人、2年45人と学年によって異なる学校もある。一方、授業クラスの人数が41人以上は普通科に多く、60人は通信制課程であった。（表8）

6) 調理実習の回数

調理実習の回数は、7～8回が最も多く47.9%、次いで5～6回が40.5%、9～10回6.7%、1～4回3.7%となっている。調理実習が1回と回答した学校は、先の「2) 食物領域に当てる単位時間数」でも述べたように通信制の課程である。5～8回の範囲内が88.4%で全体の9割強を占める。（表9）

表6 履修科目の学年別履修学年

(食物領域)

	学科群別	総数	1と2年に2単位	2と3年に2単位	1年に4単位	3年に4単位	その他	履修科目名	備考
	総数		159 (100.0)	69 (43.4)	79 (49.6)	7 (4.4)	2 (1.3)	2 (1.3)	
普通科等	普通科等	57	46	8	2	—	1	家庭一般	その他は1学年のみ 2単位(特進クラス)私立
	"	1	1	—	—	—	—	生活一般	
	"	3	3	—	—	—	—	生活技術	
	小計	61 (38.4)	50 (31.5)	8 (5.0)	2 (1.3)	—	1 (0.6)		
職業学科	農業に関する学科	32	4	23	3	1	1	家庭一般	その他は 1学年に5単位
	工業に関する学科	28 5	5 4	22 1	1 —	— —	— —	家庭一般 生活一般	
	商業に関する学科	21	—	20	—	1	—	家庭一般	
職業科	水産に関する学科	8	4	4	—	—	—	家庭一般	家庭一般
	家庭に関する学科	2	—	1	1	—	—	家庭一般	
	衛生看護科	1	1	—	—	—	—	家庭一般	
	小計	97 (61.0)	18 (11.3)	71 (44.7)	5 (3.1)	2 (1.3)	1 (0.6)		
学科不明	1 (0.6)	1 (0.6)	—	—	—	—	—	家庭一般	

数字=実数

表7 食物領域の学習形態

	総数	男女共学	一部共学 一部別学	男女別学	その他
総数	162 (100.0)	136 (84.0)	3 (1.8)	10 (6.2)	13 (8.0)
普通科等	63	63	—	—	—
職業学科	98	72	3	10	13
不明	1	1	—	—	—

※ 学科や学年により異なるため複数回答 数字=実数

表9 調理実習の回数

(食物領域)

	総数	1~4回	5~6回	7~8回	9~10回	不明
総数	163 (100.0)	6 (3.7)	66 (40.5)	78 (47.9)	11 (6.7)	2 (1.2)
普通科等	64	5	12	38	9	—
職業学科	98	1	54	40	1	2
不明	1	—	—	—	1	—

※ 学科や学年により異なるため複数回答 数字=実数

表8 授業クラスの人数

(食物領域)

	総数	20~30人	31~40人	41~46人	60人
総数	162 (100.0)	19 (11.7)	105 (64.8)	36 (22.2)	2 (1.2)
普通科等	63	5	33	23	2
職業学科	98	14	72	12	—
不明	1	—	—	1	—

※ 学科や学年により異なるため複数回答 数字=実数

7) 使用教科書名

使用している教科書は全体では、「一橋出版」53.3%で過半数を占め、「実教出版」は46.7%となっている。普通科等においては「実教出版」20.7%、「一橋出版」18.9%のほぼ同率である。職業学科においては、「一橋出版」が多く34.3%に対し「実教出版」は25.5%であった。

(表10)

表10 使用教科書名

学 科 別	総 数	総 数	実数出版	一橋出版
	169	(100.0)	79	(46.7)
普 通 科	家庭一般	63	32	31
	生活一般	2	1	1
	生活技術	2	2	—
	計	67 (39.6)	35 (20.7)	32 (18.9)
職 業 学 科	家庭一般	96	39	57
	生活一般	5	4	1
	生活技術	—	—	—
	計	101 (59.8)	43 (25.5)	58 (34.3)
不 明	家庭一般	1	1	—

※ 学科や学年により異なるため複数回答 数字=実数

8) 調理実習の授業時間

調理実習の授業時間は、2時間連続で実施されている学校は、全体では91.5%で9割強を占めている。1時間ずつはなれて実施している学校は普通科に2校あった。学校によっては、1学年は2時間連続、2学年は1時間ずつと学年によって異なっている場合があった。職業高校では、学科数が多いため1時間ずつはなれた授業になっているところが普通科より多くなっている。(表11)

表11 調理実習の授業時間

(食物領域)

総 数	総 数	1単位時間づつ離れている	2単位時間続いている
164	(100.0)	14	(8.5)
普 通 高 校	65	2	63
職 業 高 校	98	12	86
不 明	1	—	1

数字=実数

3. 食物領域における調理実習の実態

1) 手法別にみた調理実習の実態

(1) 炊飯、ゆで物

炊飯に関する調理で多いのは、単独では「親子どんぶり」が79.0%で最も多いが、「クフェージュシー」（郷土料理の炊き込み飯）67.0%と「炊き込み飯」20.0%を加えると87.0%となり「親子どんぶり」よりも約10.0%多い。1食分の献立としての炊飯に関する調理の実態は、更に多く取り組まれていると思われるが調査結果からは表示の通りである。

麺類はゆで物として分類した。麺類としてはスパゲティが最も多いが31.0%の約3割でその取り扱う割合は低い。しかし、表12-8に示した「おひたし」（青菜のゆで物）を併せて考えると8割の教師がゆで物を取り扱っているといえる。(表12-1)

(2) 汁物

汁物は最も多く取り上げている。全体では和風が99.0%で最も多く、次いで郷土料理の77.0%、中華料理63.0%、洋風61.0%の順となっている。和風では「すまし汁」が81.0%で最も多い。郷土料理では「イナムドチ」が37.0%、「アーサ汁」36.0%のほぼ同率となっている。中華料理では、「粟米湯」が39.0%で多く、洋風では「ポタージュ」33.0%、「コンソメスープ」25.0%であった。(表12-2)

(3) 煮物

煮物については、全体的には幅広く取り組まれているがその割合は低い。その中で最も多いのが「鍋物」で19%、「鯖のみそ煮」9.0%、「カレー」8.0%、「鶏肉のハンガリー煮」7.0%、「肉じゃが」6.0%などが目立ち、他は

4%以下で著しく低率であった。煮物全体でも67.0%で、他の調理手法に比べても低い。(表12-3)

表12-1 調理実習

(食物領域)

	炊飯(204)									ゆでる(42)					
	米飯	親子ど んぶり	すし	赤飯 (炊き おこわ)	炊き込 み飯	ピラフ	チャー ハン	クフ ア ジュ シー	小計	粉ふき 羊	スパゲ ティ	冷やし 中華	沖繩 そば	小計	
総数 100 (100.0)	4 (4.0)	79 (79.0)	6 (6.0)	5 (5.0)	20 (20.0)	21 (21.0)	2 (2.0)	67 (67.0)	204	1 (1.0)	31 (31.0)	7 (7.0)	3 (3.0)	42	
普通科等	52	1	43	4	4	7	14	-	43	116	1	9	5	1	16
職業学科	47	3	35	2	1	12	7	2	24	86	-	21	2	2	25
不明	1	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	1	-	-	1

数字=実数
(食物領域)

表12-2 調理実習

	汁物(300)													計	
	99(99.0)				61(61.0)			63(63.0)			77(77.0)				
	みそ汁	あさり しじみ 汁	つみれ 汁	すまし 汁	コンソ メ スープ	クリーム スープ	ポター ージュ	粟米湯	海湯 三糸	その他 の中華 スープ	イナム ドチ	アーサ 汁	中身の 吸い物	ゆし 豆腐	
総数 100 (100.0)	13 (13.0)	4 (4.0)	1 (1.0)	81 (81.0)	25 (25.0)	3 (3.0)	33 (33.0)	39 (39.0)	14 (14.0)	10 (10.0)	37 (37.0)	36 (36.0)	1 (1.0)	3 (3.0)	300
普通科等	52	7	2	-	45	6	-	26	21	11	3	25	21	-	169
職業学科	47	6	2	1	35	18	3	7	18	3	7	12	15	1	129
不明	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2

数字=実数
(食物領域)

表12-3 調理実習

	煮物(67)													計	
	いり どり	肉 じゃが	鍋物	魚の 照り 煮,他	鯖の みそ 煮,他	南瓜の ぼろ あん かけ つば の 煮	ビーフ シチュー	カレー	鶏肉の ハンガ ー 煮	にんじ んグラ ッセ	ロール キャベ ツ	とり肉 の中華 風 煮込み	紅焼 魚丁		ラフテー
総数 100 (100.0)	2 (2.0)	6 (6.0)	19 (19.0)	1 (1.0)	9 (9.0)	4 (4.0)	3 (3.0)	8 (8.0)	7 (7.0)	4 (4.0)	1 (1.0)	1 (1.0)	1 (1.0)	1 (1.0)	67
普通科等	52	1	5	11	1	2	3	-	1	4	2	1	-	1	32
職業学科	47	1	1	8	-	7	1	3	7	3	2	-	1	-	35
不明	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0

数字=実数

(4) 蒸し物

蒸し物については、「餃子」が22.0%で多く、次いで「茶碗蒸し」15.0%の2つが目立って多く、「鬼ムーチー」7.0%、「スチームドフィッシュ」6.0%で、他は2%以下の低率であった。

蒸し物で1食分の献立として取り上げているのは、「餃子」「茶碗蒸し」「スチームドフィッシュ」「ホイル蒸し」などで、他は行事の時やおやつとして取り扱っている。(表12-4)

表12-4 調理実習

(食物領域)

	蒸し物(63)											計
	茶わん 蒸し	ホイル 蒸し	スチーム ドフィ ッシュ	餃子	おはぎ	串 だんご	鬼 ムーチー	ナント ウミソ	チール ンコー	フチャギ		
総数 100 (100.0)	15 (15.0)	2 (2.0)	6 (6.0)	22 (22.0)	2 (2.0)	3 (3.0)	7 (7.0)	2 (2.0)	2 (2.0)	2 (2.0)	63	
普通科等	52	8	-	4	11	2	3	6	2	2	40	
職業学科	47	7	2	2	10	-	-	1	-	-	22	
不明	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	

数字=実数

(5) 炒め物

10.0%「八宝菜」9.0%で、他は3%以下の低率であった。(表12-5)

炒め物については、「チャンプルー」が15.0%、「マーボー豆腐」13.0%、「炒合菜」

表12-5 調理実習

(食物領域)

	総数 100 (100.0)	炒め物(60)									計
		キンピラ ごぼう	ひじき 炒め	さや豆の ソテー	八宝菜	炒合菜	マーボー 豆腐	チャン プルー	ウカラ イリチー	クープイ リチー	
		1 (1.0)	1 (1.0)	2 (2.0)	9 (9.0)	10 (10.0)	13 (13.0)	15 (15.0)	3 (3.0)	6 (3.0)	60
普通科等	52	1	-	2	7	5	5	5	2	2	29
職業学科	47	-	1	-	2	5	8	10	1	4	31
不明	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0

数字=実数

(6) 揚げ物

1割以上を占めているが、他は「天ぷら」「とんかつ」「芋くず天ぷら」などが扱われているが6%以下であった。(表12-6)

揚げ物では、郷土料理の「サーターアングギー」が29.0%で多く、次いで「酢豚」15.0%で

表12-6 調理実習

(食物領域)

	総数 100 (100.0)	揚げ物(69)									計
		天ぷら	魚の フライ	とんかつ	中華風 揚げ菓子	糖 酢 魚 片	酢 豚	サーター アングギー	芋くず 天ぷら	その他の 揚げ物	
		6 (6.0)	2 (2.0)	4 (4.0)	2 (2.0)	4 (4.0)	15 (15.0)	29 (29.0)	4 (4.0)	3 (3.0)	69
普通科等	52	6	2	-	2	3	8	17	4	2	44
職業学科	47	-	-	4	-	1	7	11	-	1	24
不明	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

数字=実数

(7) 焼き物

1割以下であった。(表12-7)

焼き物は、オープン・電子レンジを使った焼き物159、フライパンを使った焼き物が50、直火焼き4の順であった。

オープン・電子レンジを使った調理法としては、「マドレーヌ」36.0%、「デコレーションケーキ」12.0%、「ロールケーキ」10.0%、「スポンジケーキ」9.0%、「その他のケーキ類」18.0%などのケーキ類が85.0%で最も多かった。次いで「グラタン」38.0%、「魚のホイル焼き」16.0%が目立って多く、他は1割以下であった。

フライパンを使った調理法としては、「ハンバーグステーキ」が28.0%で多く、他は「魚の照り焼き」「ピカタ」などが扱われているが

(8) 生もの、酢の物、あえ物等

生もの、酢の物、あえ物等としては、「フレンチサラダ」等の洋風サラダ78.0%、「中華風サラダ」5.0%、「和風サラダ」1.0%で合わせて84.0%の高率を占め、次いで「酢の物・あえ物」が79.0%を占めるが、その中には郷土料理の「ウサチ、もずくの酢の物、耳皮さしみ」の43.0%が含まれている。「即席漬け」は55.0%、「おひたし」35.0%であった。

(表12-8)

表12-7 調理実習

(食物領域)

	焼き物 (213)											
	直火焼き(4)		フライパンでの焼き物(50)									
	焼きなす	串焼き バーベ キュー	お好み 焼き	卵焼き オムレツ	さんまの かば焼き	魚の照り 焼き	什綿 炒綿	ベーコン エッグ	ハンバー グステーキ	ピカタ	チンピン	小計
総数 100 (100.0)	1 (1.0)	3 (3.0)	2 (2.0)	2 (2.0)	1 (1.0)	6 (6.0)	3 (3.0)	1 (1.0)	28 (28.0)	5 (5.0)	2 (2.0)	50
普通科等	52	1	-	-	-	1	-	-	9	4	1	15
職業学科	47	-	3	2	2	-	5	3	1	19	1	34
不明	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

	焼き物 (213)												
	オープン・電子レンジ (159)												
	24 (24.0)			85 (85.0)									小計
ロースト チキン	ミート ローフ	鮭(魚) のホイ ル焼き	ロール ケーキ	スポンジ ケーキ	デコレ ション ケーキ	マドレー ス	その他の ケーキ	ロール パン な	アップル パイ	ピザ トースト フレンチ トースト	グラタン		
総数 100 (100.0)	3 (3.0)	5 (5.0)	16 (16.0)	10 (1.0)	9 (9.0)	12 (12.0)	36 (36.0)	18 (18.0)	4 (4.0)	2 (2.0)	6 (6.0)	38 (38.0)	159
普通科等	52	2	2	12	5	9	8	19	11	4	2	3	100
職業学科	47	1	2	4	5	-	4	17	7	-	-	3	57
不明	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2

数字=実数
(食物領域)

表12-8 調理実習

	生もの、酢の物、和え物等 (243)																
	即席漬	おひ たし	26 (26.0)			43 (43.0)			計	和風 サラダ	中華風 サラダ	78 (78.0)				計	
			甘酢 和え	ピーナツ 和え	ごま酢 和え	梅肉 和え	ウサチ	もずく の酢 物				耳皮 さしみ	フレンチ サラダ	ポテト サラダ	マヨ ネーズ サラダ		ヨーグル トフル ーツ和 え
100 (100.0)	55 (55.0)	35 (35.0)	17 (17.0)	4 (4.0)	3 (3.0)	2 (2.0)	30 (30.0)	5 (5.0)	8 (8.0)	69	1 (1.0)	5 (5.0)	62 (62.0)	13 (13.0)	2 (2.0)	1 (1.0)	78
普通科等	52	32	21	9	4	1	25	5	2	48	-	2	37	7	1	-	45
職業学科	47	22	14	8	-	2	5	-	6	21	1	2	22	6	1	1	30
不明	1	1	-	-	-	-	-	-	-	0	-	1	3	-	-	-	3

数字=実数

(9) 寄せ物、その他

寄せ物は「牛乳かん」33.0%、「コーヒーゼリー」17.0%、「くずもち」8.0%、「果汁ゼリー」4.0%である。

その他は朝食、弁当等の自由献立による調理が26.0%、パンチなど18.0%、その他「豆腐づくり」「行事料理」などが扱われているが5%以下であった。(表12-9)

表12-9 調理実習

(食物領域)

	寄せ物 (62)						その他 (62)								
	くず もち	牛乳 かん	コーヒ ーゼ リー	果汁 ゼリー	アイス クリ ーム	パンチ など	マヨネ ーズ ソース	サンド イッチ	豆腐 作り	自由 献立	自由 献立 (朝食)	自由 献立 (弁当)	行事 料理	病人食	
総数 100 (100.0)	8 (8.0)	33 (33.0)	17 (17.0)	4 (4.0)	2 (2.0)	18 (18.0)	2 (2.0)	5 (5.0)	4 (4.0)	5 (5.0)	6 (6.0)	15 (15.0)	2 (2.0)	3 (3.0)	
普通科等	52	8	24	12	3	10	2	3	3	2	6	15	1	-	
職業学科	47	-	9	5	1	7	-	2	1	3	-	-	1	3	
不明	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	

数字=実数

沖縄県における家庭科教育の実態（第VI）

（10）調理実習（手法別、実習回数）

調理手法別にまとめてみると、全体では1位は「汁物」300、2位「炊飯」204、3位「焼き物」（オープン、電子レンジ利用）159、4位「あえ物、酢の物」104、5位「サラダ」84となってい

る。

普通高校は全体と同じ傾向にあるが、職業高校は1位～3位までは同じであるが、4位に「煮物」と「あえ物、酢の物」が同数で若干の相違がみられた。（表12-10）

表12-10 調理実習（手法別 実習回数別）

（食物領域）

手法別	回数 別 人数	学校不明	普通高校(定時,通信制含む)					職業高校				全体			
		6~10 1人	3~4 2人	5~6 10人	7~8 33人	9~10 5人	1回 2人	小計 53人	5~6 23人	7~8 19人	15回 1人	不明 4人	小計 47	合計 100人	
加 熱 調 理 法	炊飯	2	4	25	74	13	-	118	37	49	2	-	86	204	
	ゆで物	1	1	1	12	2	-	17	13	12	-	-	25	42	
	汁物	2	4	25	120	20	-	171	59	63	7	-	129	300	
	煮物	-	1	4	26	1	-	32	11	21	3	-	35	67	
	蒸し物	1	-	6	28	5	-	40	13	9	-	-	22	62	
	炒め物	-	1	2	24	2	-	29	14	15	2	-	31	60	
	揚げ物	2	-	8	29	6	-	45	9	15	-	-	24	69	
	焼 き 物	直火焼き	-	-	-	1	-	-	1	-	2	-	-	3	4
		フライパン	1	1	4	9	-	-	15	20	14	-	-	34	49
		オープン 電子レンジ	3	3	8	67	19	2	102	11	44	2	-	57	159
そ の 他	サラダ	4	-	8	35	2	2	51	14	17	2	-	33	84	
	漬物	1	2	6	22	2	-	33	10	11	1	-	22	55	
	寄せ物	-	1	10	30	6	-	47	3	11	1	-	15	62	
	あえ物酢の物	-	-	6	59	4	-	69	11	24	1	-	35	104	
	飲み物	1	-	6	4	-	-	11	3	3	1	-	7	18	
	その他	-	-	7	23	2	-	32	8	4	-	-	12	44	

複数回答

複数回答数字=実数

2) 郷土料理の指導の有無

郷土料理を取り入れた指導については、同一の教師であっても学科によって、取り入れてい

る場合と取り入れていない場合がある。全体的には指導していると回答したのが87.0%で9割弱を占めていた。(表13)

表13 郷土料理の指導の有無

(食物領域)

	総 数	指導している	指導していない	不 明
総 数	162 (100.0)	141 (87.0)	9 (5.6)	12 (7.4)
普通科等	63	55	3	5
職業学科	98	85	6	7
不 明	1	1	—	—

学科により異なるため複数回答あり

数字=実数

(1) 郷土料理の指導回数

郷土料理の指導回数は、1回が最も多く

53.9%、次いで2回31.9%、3回7.1%、4回2.8%であった。(表14-1)

表14-1 郷土料理の指導回数

(食物領域)

	総 数	1 回	2 回	3 回	4 回	不 明
総 数	141 (100.0)	76 (53.9)	45 (31.9)	10 (7.1)	4 (2.8)	6 (4.3)
普通科等	55	31	13	7	4	—
職業学科	85	45	31	3	—	6
不 明	1	—	1	—	—	—

学科による回答で複数回答あり

数字=実数

(2) 指導している郷土料理

指導している郷土料理で最も多いのは、「汁物」116、「炊飯」91、「酢の物、あえ物」59、「揚げ物」55、「炒め物」25などの順である。

『汁物』としては、「アーサ汁」が54、「イナムドチ」42、「沖繩そば」10であった。『炊飯』としては「クファージュシー」91が多いが、これは「炊き込みご飯」の指導として取り上げていることが伺える。『酢の物やあえ物』は「ウサチ」が41で最も多く、次いで「耳皮さしみ」11、「もずくの酢の物」5となっている。『揚げ物』は「サーターアングギー」が多く

49である。『炒め物』はいろいろな材料を組み合わせた「チャンプルー」がほとんどであった。

郷土料理については、小学校の『おやつ』の指導で「チンピン」「ポーポー」「くずもち」を指導しているところがあった。また、中学校においても『食物』領域で「クファージュシー」「鬼ムーチー」「くずもち」「イナムドチ」「サーターアングギー」「もずくの酢の物」などを扱っているところが多い。今後、小・中・高校の指導の範囲や程度についての検討が望まれる。(表14-2)

沖縄県における家庭科教育の実態（第VI）

表14-2 取り上げている郷土料理

（食物領域）

	料理名	普通科等	職業学科	計	
		63	98		
		155	205	360	
炊飯	クファージュシー	42	49	91	91
汁物	アーサ汁	18	36	54	116
	イナムドチ	26	16	42	
	ゆし豆腐	2	1	3	
	※豆腐作り	—	6	6	
	中身の吸い物	—	1	1	
	沖縄そば	1	9	10	
炒め物	トーフチャンプルー	—	18	18	25
	マーミナチャンプルー	3	2	5	
	ゴーヤーチャンプルー	2	—	2	
炒め煮	クープイリチー	1	4	5	13
	ウカライリチー	2	6	8	
揚げ物	サーターアングギー	20	29	49	55
	沖縄風かき揚げ	—	4	4	
	芋くず天ぷら	2	—	2	
焼き物	チンピン	3	4	7	13
フライパン	ポーポー	2	4	2	
煮物	ラフテー	—	1	1	1
	ヌンクー小	2	—	2	2
蒸し物	鬼ムーチー	8	4	12	15
	フチャギ	2	—	2	
	チールンコー	1	—	1	
酢の物 あえ物	ウサチ	25	16	41	59
	耳皮さしみ	2	9	11	
	もずくの酢の物	5	—	5	
	紅白なます	—	2	2	
寄せ物	くずもち	13	—	13	13

※ 1人で複数学科を指導しているのので、実数は複数回答

数字=実数

4. 中学校食物領域の理解の有無

中学校の食物領域の学習内容を知っているかについては、「十分知っているとはいえない」が最も多く79.0%、「十分知っている」11.0%、「知らない」8.0%の順である。その内訳を身分別にみると、教諭の場合についても全体の傾向と同じで「十分知っているとはいえない」「十分知っている」「知らない」の順である。

最も多い「十分知っているとはいえない」について、経験年数別にみると、経験年数16年以上が48.0%、次いで2～5年12.0%、1年未満8.0%、6～10年7.0%、11～15年4.0%の順であった。

「十分知っている」については、経験年数

16年以上が7.0%、1年未満、2～5年は共に2.0%、6～15年は0であった。

「知らない」については、経験年数1年未満と16年以上が共に3.0%、2～5年と6～10年は共に1.0%であった。

この結果から、経験年数5年以下の若い20代の年齢層と経験年数16年以上の40～50代のは同様の傾向を示している。若い層は、中学校の学習指導要領（技術・家庭編）をよく理解している観点から答えており、経験豊かなベテラン教師は、中学校の実態（学校により格差がある状況）の経験的な理解として答えている傾向が伺える。（表15-1、表15-2）

表15-1 中学校食物領域の学習内容の理解の有無 (食物領域)

総数	総数 100 (100.0)	十分知っている		十分知っているとはいえない		知らない			不明 2 (2.0)
		11 (11.0)	79 (79.0)	8 (8.0)	教諭	臨任	非勤		
		教諭 9	非勤 2	教諭 72	臨任 7	教諭 5	臨任 2	非勤 1	教諭 2
普通高校	52	6	2	39	2	1	—	1	1
職業高校	47	2	—	33	5	4	2	—	1
不明	1	1	—	—	—	—	—	—	—

数字=実数

表15-2 中学校食物領域の学習内容の理解の有無 (食物領域)

	総数 100 (100.0)	十分知っている					十分知っているとはいえない					知らない					不明	
		11 (11.0)					79 (79.0)					8 (8.0)					2 (2.0)	
		20代	30代	40代	50代	60代	20代	30代	40代	50代	20代	30代	40代	50代	40代	50代		
		4	0	1	5	1	18	10	19	32	3	0	5	0	1	1		
経験年数	1年未満	13	2	—	—	—	8	—	—	—	3	—	—	—	—	—		
	2～5年	15	2	—	—	—	10	2	—	—	—	—	1	—	—			
	6～10年	8	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	1	—	—			
	11～15年	4	—	—	—	—	—	1	3	—	—	—	—	—	—			
	16年以上	60	—	—	1	5	1	—	—	16	32	—	—	3	—	1	1	

数字=実数

沖縄県における家庭科教育の実態（第VI）

5. 中・高一貫性の観点に立つ指導の有無

中・高一貫性（関連）を念頭においた指導の有無については、全体では「はい」と答えたのが54.0%、「いいえ」が24.0%、「わからない」が19.0%となっている。これについて、年齢別、経験年数別にみると、先に述べた表15-1及び

15-2と同様の傾向にある。即ち経験年数の若い層と経験豊かな40～50代は同じ傾向にある。なかには、経験豊かな年齢層に中・高一貫性を図る指導に欠けるのが16人（66.7%）もいることは一考を要するものとする。（表16-1、表16-2）

表16-1 身分別にみた中・高一貫性（関連）を図った指導の有無

（食物領域）

	総数 100 (100.0)	はい			いいえ		わからない		不明	
		54 (54.0)			24 (24.0)		19 (19.0)		3 (3.0)	
		教諭	臨任	非勤	教諭	臨任	教諭	臨任	教諭	臨任
		50	1	3	19	5	17	2	2	1
普通高校	52	31	1	3	8	—	7	2	—	—
職業高校	47	18	—	—	11	5	10	—	2	1
不明	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—

数字=実数

表16-2 身分別・経験年度別にみた中・高一貫性（関連）を図った指導の有無

（食物領域）

	総数 100 (100.0)	はい					いいえ				わからない				不明	
		54 (54.0)					24 (24.0)				19 (19.0)				3 (3.0)	
		20代	30代	40代	50代	60代	20代	30代	40代	50代	20代	30代	40代	50代	40代	50代
		11	4	11	27	1	5	3	8	8	9	3	5	2	2	1
経験年数	1年未満	13	4	—	—	—	4	—	—	—	4	—	—	—	—	
	2～5年	14	7	—	—	—	1	—	—	—	5	1	—	—	—	
	6～10年	8	—	4	—	—	—	1	2	—	—	—	—	1	—	
	11～15年	4	—	—	1	—	—	2	—	—	—	—	1	—	—	
	16年以上	61	—	—	10	27	1	—	—	6	8	—	2	4	2	1

数字=実数

6. 男女履修に伴う調理実習上の問題点や課題

男女履修に伴う調理実習上の問題点や課題については多くの教師の意見が上げられた。自由記述で述べられた意見を類別すと次の通りであった。

1) 施設設備等の問題点及び課題

施設設備等の問題点に関しては70名の教師から意見があった。その主なものは、

- ①調理実習室が狭いこと：43名で最も多く、具体的には「女子向きに設備がなされてために男子の体格に合わない」「男子が加わっての40人では実習・試食ともに狭い」専門学科があるのに調理室が1教室しかなく授業に支障をきたしている」「試食台も小さく使いにくい」職業学科では「男子のみ40人は人数が多すぎて狭い」などがあった。
- ②実習室が使いにくい：家庭科が新設されたばかりの学校からは、「男女必修になって新設されたが、家庭科教師のいない中で設計されたため広いが使いにくい」「排水口が中央にまとまっているため、詰まって悪臭を放つ」など、広いが使い勝手が悪いとの指摘がある。また、「施設が老朽化し食品衛生上問題」「湿度が高く調理室の床が滑り安い」などもあった。
- ③設備・備品・消耗品について：「調理台の高さが男子の体格に合わない、まな板を重ねて使用している」「備品が古い」「調理器具や食器が足りない」などである。
消耗品については「男女共修になっても女子のみの場合と同じ額しか支給されない」など消耗品の不足を訴えている。
- ④その他：「男子トイレが近くのない」ことの指摘もあった。

2) 指導上の問題点及び課題

指導上の問題点や課題については多くの意見があったが、意見の多かった順に取り上げることとする。

- ①1クラスの人数が多く効果的な指導ができない：「40人以上を1人の教師でみるのは指導のみでなく安全面からも不安を感じる（ガス漏れや湯をこぼしやけどした場合対応ができない等）」「事前の説明をするのに45人は多すぎて、指導

が行き届かない場合がある」「1クラス40人の実習は全体に目が行き届かないため指導効果、安全面から不安がある」あり、特に、職業学科の教師からは分割授業、実習助手を望む意見が多かった。

- ②生徒の授業態度等：特に、服装に関するもので「エプロンの着用をいやがる男子が多い」というのが多かった。「実習の時に男子は女子に頼る傾向がある」「男子は備品や器具に興味を示し、いたずらや破損が多い」『男子は調理実習に興味を持ち意欲的であるが「早く作って食べればよい」としか考えがず、後片付けも女生徒に比べ不十分で教師の負担になる』などがあった。
- ③基礎的な技能・知識等：「生徒が多様化し基礎学力が低く学習意欲のない生徒が多く座学に集中できない」「中学校で履修した事項が定着していない」「調理用語や器具の名称が分からない」「基本的な計量、切り方、だしの取り方、調理手法など課題が多い」「家庭での経験が少ないため基礎的・基本的なことも具体的に説明しなければならない（野菜を洗う、卵をゆでる）」などの訴えがあったが、特に男子の技能や態度については、男女差ではなく「個人差」が大きいことを指摘する教師が多かった。
- ④その他：「時間割の都合で2時間連続に組めないので実習がしにくい」ということや「2時間連続での実習はいいのだが、連続授業になると生徒が集中できなくなる面もある」など逆の反応もあった。

また、指導上の問題点や課題はないと回答した教師もあった。このように、男女履修がスタートして日が浅いため、多くの教師は試行錯誤を繰り返しつつ授業に取り組んでいる様子が伺えた。

以上、「食物」領域の調理指導の実態及び男女履修に伴う指導上の問題点や課題について述べてきた。

高等学校における調理実習の取り扱いについては、「高等学校学習指導要領家庭編」に以下のように示されている。このことを踏まえ教材の選定を図る必要がある。参考までに掲げておくこととする。

「家庭一般」

家族の食生活について、調理手法の要点を理解させるとともに、調理の基礎技術を習得させる。食品の調理上の性質を確認し、科学的な態度で調理ができるようにするとともに、家族の実態に即した日常食を整えることができるようにする。

題材については、中学校の学習経験との関連を図り、様式や手法、食品が重ならないようにするとともに、学校及び生徒の実態に応じて基礎的な調理技術の習得ができるように配慮して選定する。

「生活一般」

日常の調理について調理の基礎技術を習得させ、家族の実態に即した日常食を整えることができるようにする。

食品の栄養的特質や調理上の性質について理解させ、献立による要点を通して、基礎的な調理ができるようにする。また、供応食、行事食、郷土料理などについても取り扱い、食卓を整えることができるようにする。

題材については、様式や手法、食品が重ならないように配慮するとともに、中学校の学習体験と内容の（4）のイとの関連を図って選定する。

「生活技術」

日常用いられている主な食品の栄養的特質及び調理上の性質を理解させ、日常食の調理とともに、例えば食品加工に注目した調理、機器の特性を生かした調理などを相互の関連を図りながら取り扱う。また、食品の鑑別や保管を適切に行うことができるようにする。

IV. 要約

沖縄県における高等学校「家庭一般」等の「食物」領域の調理指導の実態について述べてきた。その結果を要約すると次の通りであった。

1. 基本的属性：家庭科担当者の身分は教諭が約9割を占め、経験年数は16年以上60.0%、次いで1年未満～5年の経験年数の若い教師が28.0%を占めているのが特色である。これを反映して年齢構成は40代以上と20代の割合が高い傾向にある。

2. 家庭科の指導の実態：履修科目は「家庭一般」が著しく多く94.4%、食物領域に当てる単位時間数は「31～40時間」が44.4%で最も多い。

履修学年は、全体では「2年と3年」が多く49.6%、学科別では、普通科は「1年と2年」各2単位、職業学科では「2年と3年」に各2単位の形態が多かった。

食物領域の学習形態は、男女共学が84.5%が多い。1つの授業クラスの人数は31～40人が64.8%で多く、41～46人も22.0%あった。

調理実習の回数は、7～8回が多く47.9%が全体として5～8回が約9割を占める。使用教科書は、「一橋出版」が53.3%で多かった。

調理実習の授業形態は、2時間連続で実施が91.5%で多かった。

3. 調理実習の実態

1) 手法別にみた調理実習に実態：多い順（延べ回数）にみると、「汁物」300回、「生もの、酢の物、あえ物等」242回、「焼き物（フライパン）」213回、「焼き物（電子レンジ、オープン）」213回、「炊飯」204回が目立って多く、「揚げ物、煮物、蒸し物、寄せ物」等は60回前後、「ゆでる」手法は最も少なく42回であった。

2) 郷土料理について：郷土料理を取り入れて指導しているのは9割り弱、指導回数は一回が過半数をしめる。指導内容は、「汁物（アサ汁）」などが多く、「炊飯（クファージュシー）」「酢の物、あえ物（ウサチ）」「揚げ物（サーターアンダギー）」等が多かった。その他「チンピン」「ポーポー」「くずもち」も取り上げている。

5. 中学校食物領域の理解の有無

「十分知っている」は著しく少なく11.0%、「十分知っているとはいえない」が多く79.0%で、「知らない」は8.0%、このうち経験年数16年以上が7.0%を占めていた。

6. 中・高一貫性の観点に立つ指導の有無

一貫性を念頭において指導していると答えたのは54.0%で過半数を占めているが、「わからない」が約2割あった。年齢別、経験年数別でみると、経験年数の高い年齢層に中・高一貫性に欠けるのが16人もいることは一考を要する。

7. 男女履修に伴う調理実習上の問題点や課題

1) 施設設備等の問題点や課題：最も多かったのは、調理室が「狭い」ことや「老朽化」していることや「実習室が足りない」等が上げられている。また、「調理台や試食台が男生徒には低い」ことや「男女共修になっても消耗品費が変わらない」ことも指導上の困難な理由となっている。食物領域については、中学校、高等学校共に施設・設備に関することが多く上がっており効果的な指導のためには、切り離せない問題である。しかし、調理台などは家庭でも男女が同じものを利用しており、男子に低いのか、全体的な体位向上によるものか検討の必要がある。さらに、安全面に配慮しながら、高さの調整をする工夫もあってよいのではないと思われる。

県負担の消耗品費については、各学校の予算額自体が減少しているということもある。このことと男女共修実施が重なったため混乱をきたした現場があったものと思われる。予算の総額自体は減少したが、校内での割り振りは各学校に任されているので必要な経費をきちんと出して要求していく必要があると思われる。

「男子トイレが近くにない」ことは、すぐに解決することは難しいが施設設計上の大きな課題と思われる。

2) 指導上の問題点や課題：指導上の問題点としては、「1クラスの人数が多く効果的な指導ができない」ことが多くの教師の悩みであった。生徒の実態に関しては「経験が少なく基礎的・基本的な知識や技能が身につけていない」ことや「危険回避能力が低く危険である」等があった。

本県では、平成7年度から、高校入学者の1クラス定員を40人と定めている。しかし、生徒の多様化は常に課題とされ、原級留置、休学者の復学、親の移動による転入、更には、選択科

目によるクラス編成等によって40人を越えることは日常的にみられる現象である。先に述べた施設設備や生徒の生活経験の乏しさなどのことも考え合わせながら、実習室を広くしていくべきか、1クラスの人数を1人の教師の目の届く人数にするよう要請していくべきかの判断が必要である。

また、職業学科における実習室の問題は、必修科目としての「家庭一般」等の履修にしろよせをきたさないよう早急な充実が望まれる。

男女差については、「差がある」とする教師と「男女差ではなく、個人差である」とする教師がいた。性差か個人差か慎重な検討が必要である。

その他、専任の助手の配置を望む声があった。これに関しては、沖縄県家庭科研究会の要請によって、すこしずつ改善の方向にある。今後も家庭科教師が力を合わせ問題解決のために行政への働きかけを継続していくことが重要である。

謝 辞

本研究をまとめるに当たり、お忙しい中を調査にご協力いただきました、本県高等学校家庭科担当の先生方に厚くお礼申し上げます。

引用文献

- 1) 文部省 高等学校学習指導要領解説 家庭編 実教出版 平成元年 P 5
- 2) 同掲書 1) P 24
- 3) " 1) P 31
- 4) " 1) P 233

参考文献

- 1) 宜保美恵子, 亀谷末子, 浅井玲子 沖縄県における家庭科教育の実態 (第IV報) —中学校技術・家庭科「家庭生活」領域の調理指導について— 琉球大学教育学部紀要 第52集 1998年
- 2) 宜保美恵子, 亀谷末子, 浅井玲子 沖縄県における家庭科教育の実態 (第V報) —中学校技術・家庭科「食物」領域の調理指導について— 琉球大学教育学部紀要 第52集 1998年