

女子大学生の調理をする力の形成要因に関する フォーカスグループインタビューを用いた検討

Formative Factors in the Competency of Female Students for Preparing Meals: Qualitative Research with Focus Group Interviews

駒場千佳子*[§] 武見ゆかり* 中西明美* 松田康子* 高橋敦子*

Chikako Komaba

Yukari Takemi

Akemi Nakanishi

Yasuko Matsuda

Atsuko Takahashi

This study explores the factors involved in developing the competency of female university students for preparing meals. We conducted six focus group interviews of 40 female students. Three of these groups were of students who were good at cooking; the other three groups comprised students who were bad at cooking. Compared to the groups that were bad at cooking, the groups that were good at cooking displayed the following characteristics:

1. They had gained more experience in meal preparation during the period from elementary school to high school. They became more proactive towards meal preparation with advancing developmental stages.
2. They had more opportunity for observational learning with their family, and positive reinforcement from their family as well.
3. They had more family members besides their mother who cooked at home. They generally had a more supportive family for developing their competency in meal preparation.

キーワード：調理をする力 meal preparing competency；調理経験 cooking experience；女子大生 female university students；フォーカスグループインタビュー focus group interview

緒 言

近年のライフスタイルの変化，食物入手環境の変化に伴い，食の外部化が進み家庭での調理は減少傾向にある¹⁾。食生活において，自分で調理するか，中食や外食を利用するかは，調理にかかる時間的制約，手作りに関する価値観，加工食品の入手環境など様々な理由によって決定される。加工食品の利用頻度は，調理の技術が低いほど高い傾向があるという報告²⁾があり，自分で調理をして食事を整える力のないことが，加工食品や外食の利用につながっている可能性が考えられる。また，加工食品や外食の利用頻度が高いほど，果物類・野菜類，めし，食物繊維の摂取量が少なく，エネルギー密度の高い食事になることや³⁾，食事の不規則さや家族揃っての食事の頻度が低いなど，好ましくない食習慣を有する者が多い⁴⁾との報告もある。一方，平成17年国民健康・栄養調査結果では，食習慣で改善したい項目として「食品を選んだり，食事のバランスを整えるのに困らない知識や技術を身につけたい」と答える成人が50%を超えている⁵⁾。この知識や技術の一部には，食品を選択して，調理し，食事を整える力も含まれると考える。

調理方法や何をどれだけ食べたらよいかの関心や知識に

は性差があり^{6,7)}，現在でも家庭の食事作りを主に担っているのは女性である。女性でも，既婚者と未婚者では調理技術に差があり，日常的に家族のために食事を作る必要性が高い既婚者のほうが，未婚者よりも調理技術が高いという報告がある⁸⁾。一方，現代社会においては，栄養のバランスや家庭の食事の伝承よりも，個々人の食の価値観を重視する家庭の増加を問題視する報告⁹⁾もあり，子育て世代の食事を整える力をめぐって，多くの課題が指摘されている。

調理技術の習得に関する先行研究としては，調理経験との関連¹⁰⁾や，家庭における主たる調理担当者の調理技術の習得先^{11,12)}，基本的な調理能力と栄養・食品に関する知識に関する検討¹³⁾，家族形態と料理の伝承^{14,15)}などの報告がみられる。しかし，子供の頃から成人に至るまでの生活体験の中で調理技術がどのように形成されてくるのかを，時間の経過を追って検討したものはみられない。また，調理技術の習得過程において，本人が調理に対する気持ちや価値観をどのように形成してくるのかについての報告も，著者らが知る限りみられない。

そこで，本研究の目的は，発達段階における家庭での食事作り経験や家族の食に対する態度が，調理をして食事を整える力（以下，調理をする力，とする）の形成にどのように関わっているのかを検討することとした。これらの関連を検討することは，今後，発達段階に合わせてどのような働きかけを行うことが必要なのかなど，効果的な調理教育プログラムの検討の基礎資料となることが期待される。

* 女子栄養大学
(Kagawa Nutrition University)

[§] 連絡先 女子栄養大学栄養学部
〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田3-9-21 調理学研究室
TEL 049(282)3700 FAX 049(282)3700

方 法

1. 調査対象と方法

調査対象は18～20歳の女子大学生とした。その理由は、この年代がそれまでの補佐的な食事作りへの関わりから、自分が主体となって食事を整える機会が増加する時期だからである。また、将来的に家族の主たる食事の担い手になる可能性が高く、調理をする力の向上の必要性が高い集団と考えたからである。

調査方法は、仮説形成や現象の深い理解を目的とする質的調査方法¹⁶⁾の1つであるフォーカスグループインタビュー（以下、FGIとする）を用いた。FGIとは、ある特徴にフォーカスした小集団（グループ）に、目的に従って作成したインタビューガイドを用いてグループインタビューを実施し、自由な会話の中から、対象者の相互作用（グループダイナミクス）を利用して、幅広い、より包括的なデータを得る^{17,18)}手法である。本研究では、調理の得意、不得意にフォーカスしたグループを形成することとし、対象者をリクルートした。

2. 調査対象者のリクルート

合目的なサンプリング（調査対象者として典型的と思われる基準で対象を選定する方法で、本研究では、実際の調理の様子を観察することで、調理の得意、不得意の者を比較するという研究目的に合致する対象者を抽出した。）により対象者を募集した。第一著者が調理学実習を担当するA大学の栄養士養成課程の調理学実習時で、観察期間は第1学年前期の4～7月であった。観察は、技術の習得状況（切り方の習得、加熱調理の出来上がりに対する判断、調理をする際の時間・手際など）や、実習に対する取り組み（調理内容への理解、反応、態度など）の観察を行った。観察期間中に、著しく技術の向上がみられた者もいたので、候補者は、観察期間を通じて、母集団の中での調理技術の位置づけに著しい変化がない者を選び、調理学実習の影響を最小限に留めた。同じく調理学実習を担当する第四著者にFGIの目的と候補者リストを見せ確認を得た上で、候補者に協力を依頼した。

その結果、調理技術や調理に対する取り組み意欲が平均的の学生よりも高いと考えられる群（以下、調理得意群）では、平成21年入学1年生2グループ15名、平成22年入学1年生1グループ6名の計3グループ21名の協力が得られた。調理技術や意欲が平均的の学生よりも低いと考えられる群（以下、調理不得意群）としては、平成21年2グループ13名、平成22年1グループ6名の計3グループ19名が参加した。インタビューは年度毎に実施し、いずれも前期授業終了後の8月～9月に実施した。インタビュー前に質問紙で年齢や居住形態等の情報を収集した。

3. FGIの実施方法

モデレーター（進行係）、記録係は、事前にFGIの実施

経験者からトレーニングを受け、本研究の目的及びインタビューの内容を十分に理解した上でFGIに臨んだ。モデレーターは、対象者に面識のない同一の管理栄養士が6回全てを担当した。記録は各回2名が記録とICレコーダーの録音を担当した。第一著者は、対象者の視界に直接入らない位置で観察を行い、心理的圧迫を与えないよう配慮した。

4. FGIの内容

インタビュー内容は、調理技術の上達や調理をする力の形成に関連する要因を先行研究^{10,12,13,19-23)}から拾って検討した。その結果、「小学校時代の家庭での手伝い体験」、「中学・高校時代の家庭での手伝い体験」、「中学・高校の主体的な調理体験」、「調理をよくする家庭かどうかの認識」、「家庭で調理を教わったかの意識」、「高校時代の調理に関するうれしい思い出や嫌な思い出」、「現在の調理をする場合の障害」とした。

インタビュー中は質問を発した後、参加者が常時見えるように、その質問文をそのまま大きく印字した紙面で提示した。こうして、話題が大きく逸れることを防ぎ、また6回全ての質問が同じになるように配慮した。個人情報保護のために、対象者の呼称は希望する呼び名を使用した。飲み物を用意し、気軽に発言ができるような雰囲気作りを行った。以上について、平成21年と平成22年で、可能な限り同一な刺激と環境を作るよう配慮し実施した。

インタビューは、1グループあたり60分から90分で実施し、終了の見極めはインタビュー項目に関する発言が尽くしたことを対象者に確認し、終了とした。

5. 分析方法

平成21年の4グループのFGI実施後、それぞれのグループごとに独立して分析を行った。分析手順は、逐語録から、調理をする力の形成に関連すると思われる発言のエピソードごとにデータの断片化を行い、続いて文脈を損なわないようにコード化を行った。そして、類似したコードごとに、サブカテゴリー化、カテゴリー化を行った。本稿ではカテゴリーは【 】、サブカテゴリーは〈 〉、コードは『 』で示す。

逐語録は、録音データと記録をもとに作成し、研究に携わっていない調理学系教員が確認を行った。分析は、第一著者とモデレーター、および記録者のうち1名の計3名が行った。データの分析と解釈にあたっては、質的データの真実性（研究プロセスの明確性、正確な記述の信用可能性）と厳密性（研究手段の一貫性や反復可能性等の信頼性、妥当性²⁴⁾）の確保、また、一人の考えや判断ではなく客観的に分析を行い、コードやカテゴリーの抽出漏れを防ぐために、すべての過程を3名が独立して分析をした。その後、3名が合意するまで検討を繰り返し、最後に質的研究の経験がある第二著者が確認を行うという手順で実施した。

以上について、グループ別に分析した後、群別の統合を行った。その際、逐語録やグループ別分析に戻り、確認を

女子大学生の調理をする力の形成要因に関するフォーカスグループインタビューを用いた検討

行いながら実施し、最終的に調理得意群と調理不得意群のカテゴリーの比較・抽出を行った。平成 22 年は、2 グループの FGI を実施後、同様に分析を行った。平成 22 年の内容の理論的飽和（前年度に出現しなかった新しい話題が抽出されないこと）を確認した上で、最後に分析結果を統合した。

6. 統計解析方法

属性等の群間差の検討には、名義尺度には χ^2 検定、順序尺度にはマンホイットニーの U 検定を用いた。統計ソフトは IBM SPSS Statistics, Ver19 for Windows を用い、有意水準は 5% とした。

7. 倫理的配慮

本研究は、香川栄養学園実験研究に関する医学倫理審査委員会による承認（第 62, 95 号）を得て実施した。対象者には募集時に書面で、研究の主旨、方法、個人情報保護方針、参加の自由、参加撤回の自由、授業や成績とは関係しない旨の説明を行い、書面にて同意を得た。

結 果

1. 調査対象者の概要（表 1）

調理得意群と調理不得意群で、居住形態、卒業高校の種類、中学校高校時代の食に関する部活動の経験、父母の職

業に有意差はなかった。同年代の同性に比べて調理ができるとするかでは有意差があり、調理得意群で「まあまあできる」、「普通」の割合が調理不得意群よりも多かった。料理作りの好き嫌いでは、調理得意群が調理不得意群よりも、「とても好き」、「まあまあ好き」が多い傾向だった。

2. 対象者本人の要因

1) 小学校時代の家庭での調理体験（表 2）

調理得意群では、【自分が料理を作った体験】と【よく手伝った体験】が別々のカテゴリーとして抽出された。【自分が料理を作った体験】では、調理作業の一部ではなく、食事全体を作ることに関わった様子や、その調理を主体的に行ったという意識で、〈単品の料理ではなく、食事を作った〉、〈作った料理に具体的な料理名がある〉、〈家族と一緒に料理を作った〉というサブカテゴリーが抽出された。また、【よく手伝った体験】では、補佐的な調理の手伝いをする機会が多かったことが示された。

また、調理体験以外のカテゴリーも得られた。【手伝う動機づけがあった】では、〈誰のための料理か対象が明確〉であり、〈手伝うことへの家族の働きかけ〉があるなど、家族の積極的な働きかけがあった様子が示された。【観察学習】は、調理をしている家族や台所が身近にあり、実際の体験

表 1. フォーカスグループインタビュー対象者の概要

		調理得意群 n=21	調理不得意群 n=19	群間差 p 値
居住形態 ^a	自宅通学	15 (71.4)	11 (57.9)	0.370
	一人暮らし/寮	6 (28.6)	8 (42.1)	
卒業高校の種類 ^a	普通科	19 (90.5)	18 (94.7)	c
	調理科	1 (4.8)	0 (0.0)	
	家政科	0 (0.0)	0 (0.0)	
	生活学科	0 (0.0)	1 (5.3)	
	その他	1 (4.8)	0 (0.0)	
中学校高校時代の食に関する部活動の経験 ^a	有	1 (4.8)	3 (15.8)	0.265
	無	20 (95.2)	16 (84.2)	
父母の職業 ^a	父	食品・飲食関連	1 (5.3)	0.731
		医療関連	0 (0.0)	
		その他	20 (95.2)	
	母	食品・飲食関連	1 (5.3)	c
		医療関連	1 (5.3)	
		栄養士・管理栄養士	0 (0.0)	
		その他	17 (89.5)	
同年代の同性に比べて調理ができると思うか ^b	かなりできる	0 (0.0)	1 (5.3)	0.012
	まあまあできる	6 (28.6)	2 (10.5)	
	普通	12 (57.1)	5 (26.3)	
	あまりできない	3 (14.3)	6 (31.6)	
	全然できない	0 (0.0)	5 (26.3)	
料理作りの好き嫌い ^b	とても好き	5 (23.8)	4 (21.1)	0.059
	まあまあ好き	14 (66.7)	6 (31.6)	
	普通	2 (9.5)	7 (36.8)	
	あまり好きではない	0 (0.0)	2 (10.5)	
	嫌い	0 (0.0)	0 (0.0)	

注 1 数字は人数 (%) を示した

注 2 群間差には、a は χ^2 検定、b はマンホイットニーの U 検定で行った。c は期待度数が 5 未満のため、検出しなかったものを示した。

表 2. 小学校時代の家庭での調理体験

群	【カテゴリー】	〈サブカテゴリー〉	『代表的なコード』
調理得意群	自分が料理を作った体験	単品の料理ではなく、食事を作った	毎日、母と2人で夜ご飯を作った／(単品の料理ではなく) 食事として料理を作った／小学校5年くらいから簡単な夕ご飯を作った
		作った料理に具体的な料理名がある	炒飯を作った／朝ごはんに卵焼きを作った／簡単なサラダとかベーコンエッグとか
		家族と一緒に料理を作った	お母さんと一緒にいろんな料理を作った／休日などの朝に母と一緒にゆっくり朝ごはんを作った／高学年では包丁をつかった料理を、主に父から教わった
	よく手伝った体験	よく手伝いをしたという意識がある	お母さんといろんなこと(料理を)をした／姉が中学校に進学して、私もお手伝いたくさんまわってきたって感じ／いろんなお手伝いを頼まれた
		調理作業の一部や簡単な手伝いをした	低学年の時は、盛り付けのお手伝いが主だった／ハンバーグを丸めたりする楽しい部分をお手伝いした／料理というよりも切る作業が楽しかった
	手伝う動機づけがあった	誰のために料理を作ったか対象が明確	夏休みにきょうだいのためにおかずを作った／きょうだいのためにごはんを作った
手伝うことへの家族の働きかけ		毎日夜ごはんを母と一緒に作る日課というか決まりがあった／母がすごく積極的に料理をやらせてくれた／子ども用の包丁を買ってきてくれた	
観察学習	料理をする家族のそばにいた	母がたくさん料理を作るのを見ていた／学校から帰るとちょうど夕飯の支度中だったので(見てた)／音読の宿題をしたりしながら、そばにいた	
調理不得意群	手伝いの機会が少なかった	調理作業の一部や簡単な手伝いをした	皮を剥いたり、切ったりするだけだった／たまに野菜切ったりとか、その程度だったけど／簡単な料理の手伝いをした、ハンバーグの整形なんかを(した)
		手伝っていないかった	手伝いをしていないです／台所に立ってない、何もしていない／手伝いをしたくないので、(台所に)近寄らないようにしていた

※「きょうだい」は、性別が不明な場合、ひらがなとした。()内は、意味を損なわないように著者が言葉を追加した。

だけでなく、〈料理をする家族のそばにいた〉というサブカテゴリーが得られた。

それに対し、調理不得意群では、【手伝う機会が少なかった】として、〈調理作業の一部や簡単な手伝いをした〉と〈手伝っていなかった〉などの、調理に対して受身的な態度

であったことが示された。

2) 中学・高校時代の家庭での調理体験 (表 3)

調理得意群では、【調理への関わり方の変化】として、通学時間や部活動の参加で調理を手伝う頻度や時間が減少し、〈手伝いは小学校時代よりも減った〉が、〈休日や時間

表 3. 中学・高校時代の家庭での調理体験

群	【カテゴリー】	〈サブカテゴリー〉	『代表的なコード』
調理得意群	調理への関わり方の変化	手伝いは小学校時代よりも減った	部活動があって、忙しくてできなかった／平日は家にいる時間がなかったからできなかった／私も部活をやっていたので、小学校の時よりも手伝えなくなった
		休日や時間のある時に手伝うようにした	空いている時間があるって、ちょうどやっていたら、じゃあ手伝うよ、みたいな／休みの日にちょっと手伝ったりとか／休みの日はなるべく一緒にやるようにしていた
	主体的に調理に取り組む機会の増加	自分の食事を作った	オムライスとか作った／試験の後は、早く帰るとごはん作ったりした／家で一人でいる時はごはんを作った
		家族の食事を作った	高校に入ってから家族の帰りが遅くなったので、待っている間に作った／休日は母が仕事なので、家族の昼食を作った／簡単なものなんだけど、野菜炒めとか生姜焼きとか(作った)
		学校で作った料理でおいしかったものを作った	中学の時に家庭科の時間にやったものを作った／中学は調理実習が本格的に始まったので、夕飯とか率先して作ったりした
	菓子作りの経験が多い	菓子作りの経験が多い	クッキーとかシュークリームとか(作った)／作って友達と交換した／お菓子作りも好きだった
調理不得意群	手伝いの機会は少なかった	手伝いは小学校時代よりも減った	部活が忙しくて手伝えなかった／ほとんど週7日部活だった／電車通学だったので毎日遅くてほぼ手伝っていない／小さい頃のように一緒に作る機会が減った
		手伝いの頻度は低かった	ときどき手伝いをして／配膳とかの簡単な手伝いしかしていない／頼まれた時に買い物に行く位だった
	菓子作りの経験が多い	菓子作りの経験が多い	作るとしたらお菓子とかになっちゃう／私はクッキーとか簡単なものを／お菓子は作ってました

※()内は、意味を損なわないように著者が言葉を追加した。

女子大学生の調理をする力の形成要因に関するフォーカスグループインタビューを用いた検討

のある時に手伝うようにした」というサブカテゴリーも同時に抽出された。【主体的に調理に取り組む機会の増加】としては、小学校時代のような補佐的な手伝いは減ったが〈自分の食事を作った〉、〈家族の食事を作った〉という、主体的な食事作りを示すサブカテゴリーが得られた。

一方、調理不得意群では、【手伝いの機会は少なかった】として、中学校高校進学後に〈手伝いは小学校時代よりも減った〉、〈手伝いの頻度は低かった〉ことが示され、手伝ったのは、「ときどき」、「簡単な手伝い」「頼まれた時に」などの言葉を伴っていた。

両群に共通するカテゴリーとしては、【菓子作りの経験が多い】が得られた。

3) 高校時代の調理に関する思い出 (表4)

調理得意群では、【よい評価を得たことの喜び】として、〈作った料理への家族からのよい評価〉、〈料理のリクエストやたくさん食べてくれることへの喜び〉が得られた。また、〈調理技術上達や成功した喜び〉が示されたので、【調理の成功体験や達成感】とした。

さらに、【評価を求める姿勢】として、味の評価だけでなく、調理過程への評価や反応を得たことを〈家族からの調理技術の評価や反応〉とし、悪い評価でも聞いて受け止めたいという姿勢を〈失敗しても、評価が欲しい〉サブカテゴリーとした。

一方、調理不得意群では、家庭での調理に関するエピソードはほとんど出ず、【調理実習の思い出がある】として、友達と一緒に食べた共食の楽しさを〈調理実習の楽し

い思い出〉とした。反対に〈調理実習で失敗した嫌な思い出〉と否定的なサブカテゴリーも得られた。また、調理実習による時間的制約や実習によって疲労を感じたことを〈調理実習は面倒で大変だった〉とした。学校の調理実習がなく、家でも手伝っていない【調理する機会そのものがない】というカテゴリーも得られた。

3. 対象者の家庭の要因

1) 調理をよくする家庭かどうかの認識 (表5)

調理得意群では、【食事のバランスや手作りを重視した家庭である】として、調理技術の有無ではなく、料理の内容や料理が手作りであるという点を評価しており、〈献立のバランスや料理の品数がそろっている〉、〈市販食品の使用がなく、手作りを重視している〉、〈弁当を作ってもらった〉が得られた。また、【日常の食事をよく作る家庭である】では、恒常的な食事作りを評価していたため、〈手の込んだ料理ではなく日常の食事を作っていた〉とし、外食や市販食品の利用があっても、食事全体を整えていたことへの評価として、〈市販食品も利用するが、料理もよく作っていた〉とした。また、家庭で調理する人のエピソードが多く語られたが、調理得意群では母を含めた父・祖母・きょうだいなどが調理に関わっており、サブカテゴリーを〈母以外に食事作りに関わる家族がいる〉とし、【食事作りに関わる家族が多い】とした。

調理不得意群では、【料理を多少は作る家庭である】が、「それなりに」「ほどほどに」といった言葉で、〈手の込んだ料理ではなく、ほどほどに料理を作る家庭である〉である

表4. 高校時代の調理に関する思い出

群	【カテゴリー】	〈サブカテゴリー〉	『代表的なコード』
調理得意群	よい評価を得たことの喜び	作った料理への家族からのよい評価	おいしいって言われるとすごくうれしくなった／作るたびに毎回「おいしかったよ」って言われると悪い気がしなかった／結構夕食とか作るのでおいしいって言ってもらえてた
		料理のリクエストやたくさん食べてくれることへの喜び	お姉ちゃんのあれが食べたいって言われて作っちゃう／食べっぷりがいいと悪い気はしない／オムライスを弟が好きだから
	調理の成功体験や達成感	調理技術上達や成功した喜び	最初は上手にできなかったけど何回も作った／卵をこうやってひっくり返して、回数を重ねるごとに自分でもわかった／自力で作った時（うれしかった）
	評価を求める姿勢	家族からの調理技術の評価や反応	お母さんが食べて「これはどういう味付けなの」って聞かれてうれしかった／「前より上手になったね」って褒められた／「こうしたら」って言ってくれた
失敗しても、評価が欲しい		まずいならまずいで、こういう風にまずいって言うてくれればいいのに／「もうちょっとここをこうして」って言うて欲しい／逆に何にも言われない時って、これまずいんだって（思った）	
調理不得意群	調理実習の思い出がある	調理実習の楽しい思い出	班の人と協力しておいしいのができた時うれしかった／みんなで食べるとおいしかった／できたものを皆で食べるのも好きだった
		調理実習で失敗した嫌な思い出	こんなにおいしくないのに、気を使ってもらって申しわけなかった／焦がしちゃったりして、皆に悪いなあって（思った）／あんまり調理実習っていい思い出なかった
		調理実習は面倒で大変だった	料理して疲れてしまって片づけが嫌だった／食べるのはすごく簡単だけど、片付けきやいけないのが嫌だった／休み時間なくなるのが嫌だった
	調理する機会そのものがない	調理する機会がないので、いい思い出も悪い思い出もない	嫌なことは特になかった、（家で）料理してないから／調理実習はなかったし／私も（調理実習が）なかった

※() 内は、意味を損なわないように著者が言葉を追加した。

表5. 調理をよくする家庭かどうかの認識

群	【カテゴリー】	〈サブカテゴリー〉	『代表的なコード』
調理得意群	食事のバランスや手作りを重視した家庭である	献立のバランスや料理の品数がそろっている	普段の食事品数がちゃんと揃ってる／副業とかもだいたいいろいろ作る／(料理を)たくさん作るから
		市販食品の使用がなく、手作りを重視している	手作りの料理をよく食べた／市販品は味が濃いので食べないし使わない／買ってくると塩分が多いから嫌で(作る)／あまり外食もしないでよく作ってくれた
		弁当を作ってもらった	小学校から高校までお弁当で、結構いろいろ作ってくれた／平日学校の時はお弁当を作ってもらった／弁当は全部手作りだった
	日常の食事をよく作る家庭である	手の込んだ料理ではなく、日常の食事を作っていた	料理上手ってわけじゃないけどよく作っていた／家族が多いのもあってあんまり手の込んだものは作ってなかったけど、料理は毎日作っていた
		市販食品も利用するが、料理をよく作っていた	料理はよくするけど惣菜も好きだった／料理はよくするけど、冷凍食品とか使っていた
	調理に関わる家族が多い	母以外に調理に関わる家族がいる	父がよくパスタを作って私がサラダを担当した／父がよく作ってくれた／母も祖母も作ってくれる
調理不得意群	料理を多少は作る家庭である	手の込んだ料理ではなく、ほとんどに料理を作る家庭である	そんなに手の込んだのはなくて、ほとんど(に作る)って感じ／うちもほとんどどって感じ／それなりに料理するうちでしたね
		惣菜や冷凍食品の利用も多く、あまり調理しない家である認識	あんまり家自体も料理しない家だから(惣菜を買っていた)／家の人も忙しかったんで冷凍食品とかが多くなっちゃった／(母が作らない時は)父親は買ってくる人みたいな
	調理をするのは主たる調理担当者のみ	食事づくりは母がする	父はまったくやらないから／母ですね(料理するのは)／母しか料理しないんで、後は買ってくるとか、外食に走っちゃう

※() 内は、意味を損なわないように著者が言葉を追加した。

表6. 家庭で調理を教わった経験

群	【カテゴリー】	〈サブカテゴリー〉	『代表的なコード』
調理得意群	直接、間接に調理を教わった経験	一緒に調理をしながら、直接教わった	母が料理を作る横で、切り方や手順を見ながら教わって作った／基本から応用までと、ちょっと言いすぎだけど、そのぐらい教わった／本を見ながら料理するよりも、実際に教えてもらった
		見たり手伝ったりしながら、間接的に教わった	料理しているのを自然と見ていて同じようにすることで教わった／教わった内容は大雑把であったが、手伝う間に覚える感じ／一緒に料理をしている中で見よう見まねで覚えていくという形で教わった
	調理を教わった家族が多い	母以外の家族からも調理を教わった	切り方とかは祖母からも教わった／料理を教わったのは父と母と祖母／祖母は料理の手順や手際がすごくよく、そういったことを教わった
調理不得意群	調理を教わった経験が少ない	調理を教わった意識が弱い	すこし教わったと思う／すこし思います、ちょっと／多分、教わったと思う／多少、教わったと思う
		調理を教わらなかった	(教えてもらって) ないですね／教わったって言えない感じ／教わるって、いつ? どんな時なのかかわからない／私は教わったっていう感覚はない

※() 内は、意味を損なわないように著者が言葉を追加した。

ことを表現し、市販食品の利用を〈惣菜や冷凍食品の利用も多く、あまり調理しない家である認識〉とした。また、母以外の家族のエピソードが少なかったため、〈食事作りは母がする〉とし、【食事作りをするのは主たる調理担当者のみである】とした。

2) 家庭で調理を教わった経験 (表6)

調理得意群の【直接、間接に調理を教わった経験】では、基礎的な切り方や手順を家族から直接教わった経験について、〈一緒に調理をしながら、直接教わった〉とした。一方で、直接ではないが、〈見たり手伝ったりしながら、間接的に教わった〉という観察学習に近いサブカテゴリーも得られた。また、〈母以外の家族からも調理を教わった〉と

捉えており、【調理を教わった家族が多い】とした。

調理不得意群では、教わった意識を表す際に、「多少」、「多分」、「少し」などのやや否定的な言葉が多く出現し、家族から調理を教わったと言い切れない対象者の気持ち表していたため、〈調理を教わった意識が弱い〉とした。「教わっていない」という否定の言葉を用いて語られたものはサブカテゴリーを〈調理を教わらなかった〉として、カテゴリーを【調理を教わった経験が少ない】とした。

考 察

女子大学生の調理をする力の習得が、発達段階における家庭での食事作り経験や家族の食に対する態度とどのよう

に関わっているのかを、FGIを用いて調理得意群と調理不得意群を比較し検討した。その結果、以下のような両群の違いが示された。

まず、小学校から高校時代における家庭での食事作り経験に関して、調理得意群と調理不得意群では、手伝いの頻度だけでなく、調理や食事作りに関わる内容や取り組み方に違いがみられた。すなわち、調理得意群は小学校時代に積極的に調理に関わったり手伝ったりした体験が多く、その体験には具体的な料理名や、誰と一緒に作ったか、誰のために料理を作ったなどの具体性、多様性があった。このことは、手伝いをよくした群は調理技術が高い²⁵⁾、また、食事作りをよくする者は切り方の名称や方法を理解している¹⁰⁾という先行研究結果と一致する。

次に、中学・高校時代にかけて両群ともに調理に関わる頻度は減少するが、調理得意群では補佐的な立場から主体的に調理に取り組む機会が増加することが示された。子どもの料理作りの参加率は、小学校低学年から高学年にかけて上がるが、その後高校生まで増加が見られない²⁶⁾という報告もある。本研究でも、中学・高校の進学に伴う通学時間の長時間化や部活動への参加などの生活時間の変化に伴い、小学校時代よりも調理を手伝う頻度や時間が減少している様子が示された。しかし、調理得意群では手伝う頻度は減少したが、休日や時間のある時や、家庭の主たる調理担当者の不在時に、自分や家族の食事を作るなど、補佐的な立場から主体的な調理へと変化している様子が示された。調理不得意群で、中学・高校時代の家庭での調理への関わりが少なかったことは、家庭での調理のエピソードが少なく、学校の調理実習の場面の思い出が多かったことから明らかである。このように、家庭での調理体験に関して、調理得意群では、発達段階に応じて補佐的な調理体験から主体的な調理体験へと変化した、調理不得意群ではその変化がみられなかったという両群の違いが明らかになった。

さらに両群の違いとして、調理得意群では、家庭で調理の観察学習が多く行われていることが示された。学校の調理実習ではグループ内の児童同士が、調理技能の様子を観察して学び合い、さらに一度実施した自分の調理体験をよく振り返ることで調理技能の習得の認知を高める²⁷⁾とされている。観察学習は、社会的認知理論²⁸⁾の基本的構成概念の1つで、他人の行動やその結果を見ることによって起こる行動の習得である。調理得意群では、家庭でも観察学習が行なわれており、台所や調理をしている家族が身近な存在で、その人の近くにいることが多く、観察学習の効果で知識や経験の一部が蓄積されたと考えられた。

家族との調理に関する会話でも、調理得意群、調理不得意群で違いがみられた。調理得意群では、作った料理に家族から味の評価や反応を得ることや、味の評価から一歩進んで調理の過程について話し合う意欲的な姿勢があった。

一方、調理不得意群では、学校の調理実習の悪い評価を否定的に捉えていた。或いは、調理をする機会自体が少ないため、出来上がった料理に対して、よい評価も悪い評価も受けていなかった。家族のための食事作りが他者から感謝される喜びにつながるという報告²⁹⁾や、調理技術の定着度が高まるのは、反復練習と評価を受けた技術である²⁰⁾という報告もみられ、評価を受けることは強化刺激となる。強化には、褒美や快感を得ることによる肯定的強化と、罰や不快感を得ることによる否定的強化がある。作った料理へのよい評価は肯定的強化であり、調理頻度の増加につながったと考えられる。

家庭の要因に関しても、両群で違いがみられた。調理得意群の調理をよくする家庭という認識の中に、弁当の作成への感謝の念があった。これは、弁当にかけられた労力の評価や満足感は、近い過去の高校時代の評価よりも、幼少期の弁当の肯定的評価のほうが重みがある²¹⁾という大学生対象の研究結果と一致する。本研究でも、調理をよくする家庭であるかを判断する際に重視する要因は、調理技術の高低ではなく、弁当に対する評価や、食事作りの恒常性、献立のバランスや、手作り中心の食事作りなどであった。

調理得意群における家庭の要因のもう1つの特徴は、母以外に父や祖母なども調理に関わる家庭が多かった点である。一方、調理不得意群は、家庭での主たる調理担当者は母のみで、調理を教わった意識が調理得意群よりも低いという特徴が示された。女子は母親の調理態度の影響を強く受けるが、母だけでなく父の調理態度が子の調理態度に影響する³⁰⁾という報告もあるが、本研究でも同様の結果が得られた。しかしながら、本研究では対象者の家族構成を質問紙により把握しておらず、家族構成の違いにより、母以外にも調理に関わる家族が多いのかはわからなかった。この点は限界であり、今後の課題としたい。

また、家庭内の調理の伝承には、その家庭にいるときに食事作りを経験し、出来上がった料理の味を家族に評価してもらうことが必要で、切り方や調理法は再現しやすいが、調味に関しては家族に評価を受け、再度調理した後、評価を受けるプロセスが必要である³¹⁾とされている。また、調理技能習得の機会とその効果は、書籍やテレビ、学校教育に比べて家庭が最も高い⁸⁾という。調理得意群の結果から、家庭内で調理を繰り返す経験の重要性と同時に、主体的な調理を経験する高校時代における、家族からの料理への反応や評価の重要性が示唆された。

本研究にはいくつかの限界がある。1つは、合目的なサンプリングを行うため、対象者を調理実習のある栄養学を専攻する学生とした点である。これにより、本研究の一般化において課題が残った。しかしながら、調理得意群にみられたいくつかの特性、例えば、子どもの頃の食事づくりに関する手伝い、料理作りへの母以外の関与、家族から調理を教わった経験は、一般の女子大学生を含む先行研

究^{12, 22)}と一致するものであった。したがって、本研究の結果の一部は、女子大学生において、一般化が可能と考える。

2つめは、本研究では「調理をして食事を整える力（調理をする力）」の形成要因の検討を行ってきたが、対象者を選定した観察は主に切り方や単品料理の調理技術中心の実習で行ったため、献立作成や複数料理作成時の評価が含まれていなかった点である。足立は、「人間の「食事作り」行動とは、食事の全体像を描き、それをその人にあった具体的な食物にデザインすることである」³²⁾と述べている。このような食事作りの全体像を含めて対象者の「調理をする力」を捉えられたかについては議論が残る。

以上のような限界はあるものの、調理得意群には、小学校から高校までの調理体験で補助的な関わりから主体性のある食事作りへと質の転換があったこと、観察学習が多くあったこと、家族の評価から正の強化を得ていたこと、調理に関わる家族が多様であったことなど、調理不得意群とは異なる特徴のあることが示された。これらの調理得意群の特徴は調理をする力の習得に関する要因の先行研究^{10, 12, 19-23)}では、十分に示されていなかったことがほとんどである。これらの先行研究は質問紙調査という量的調査による検討を行っていた。本研究では、質的研究方法のFGIを用いたことにより、先行研究では得られなかった、対象者の発達段階に応じた調理経験の質的变化や状況の深い理解を可能にしたと考える。

今後は、本研究で得られた知見について、量的検討を進めていく必要がある。そのために、対象者の調理技術を簡便にアセスメントできる質問紙を開発し、調理が得意な者と不得意な者の特性を量的に比較検討していく予定である。

また、調理不得意群が今後どのように調理技術を身につけていくべきかなど、課題が残る。調理不得意群では、家庭での調理エピソードが少なく、学校の調理実習では皆で食べるのが楽しかった半面、失敗した嫌な思い出も調理得意群よりも多く残っていた。したがって調理不得意群に対しては、基礎的な調理技術向上を要求する前に、まず、調理の楽しさを実感できるようなカリキュラムや体験が必要と考える。そうした働きかけを行うためにも、学習者の調理技術のアセスメントに活用できる質問紙を開発する必要がある。

要 約

FGIを用いて、女子大学生の調理をする力の形成要因を検討するため、調理得意群（3グループ、21名）と調理不得意群（3グループ、19名）を比較検討し、以下の結果が得られた。

1. 調理得意群では、小学校から高校までの調理体験が多いだけでなく、内容や関わり方に具体性・主体性があった。
2. 調理得意群には、家庭における観察学習と、家族の評

価という正の強化があった。

3. 調理得意群は、調理に関与する家族が多様で、直接・間接に調理を教わる環境があった。

本研究にご協力いただきました対象者の皆様に深く感謝申し上げます。

文 献

- 1) 内閣府 (2006), 「平成 18 年版食育白書」, 社団法人時事画報社, p. 2
- 2) 久保加織, 堀越昌子, 岸田恵津, 増澤康男, 細谷圭助, 中西洋子, 成瀬明子 (2007), 調理技術教育プログラムの構築に向けてのアンケート調査, 日本調理科学会誌, **40**, 449-455
- 3) Murakami, K., Sasaki, S., Takahashi, Y., Uenishi, K. and the Japan Dietetic Students' Study for Nutrition and Bio-markers Group (2011), Neighborhood restaurant availability and frequency of eating out in relation to dietary intake in young Japanese women, *J. Nutr. Sci. Vitaminol.*, **64**, 87-94
- 4) 田中恵子, 池田順子, 福田小百合, 入江祐子 (2008), 外食頻度の高い男性住民の食生活と栄養成分表示の参考状況との関連: 平成 16 年度「長岡京市民健康づくり・生活習慣状況調査」より, 栄養学雑誌, **66**, 117-126
- 5) 厚生労働省 (2005), 「平成 17 年国民健康・栄養調査」, 第一出版社, pp. 211-214
- 6) 内閣府 (2009), 「平成 21 年食育白書」, 社団法人時事画報社, p. 9
- 7) 細谷圭助, 岸田恵津, 増澤康男, 堀越昌子, 久保加織, 中西洋子, 成瀬明子 (2004), 生涯における食生活に対する関心・意識・知識が健康的な食行動に及ぼす影響, 和歌山大学教育学部紀要, 自然科学, **54**, 53-61
- 8) 張替泰子 (2000), 20-30 歳代女性の調理技能及び栄養摂取に関する意識調査, 日本食生活学会誌, **11**, 80-88
- 9) 岩村暢子 (2009), 食卓は語る一家族の関係と価値観, 食文化誌ヴェスタ, pp. 5-7
- 10) 和辻敏子, 神田あづさ (1999), 調理教育における研究 (第 7 報): 入学時における調理操作「切る」と調理能力との関連, 甲子園短期大学紀要, **17**, 1-7
- 11) 豊満美峰子, 小川久恵, 松本伸子 (2005), 家庭における調理方法の実態について, 日本調理科学会誌, **38**, 186-196
- 12) 針谷順子, 足立己幸 (1982), 「食事」づくりを意識した調理教育の試み (第 1 報): 日常的な料理の調理法の習得先とそれらの中での学校教育の位置, 日本家庭科教育学会誌, **25**, 71-78
- 13) 岸田恵津, 増澤康男, 澁谷恵子, 久保加織, 堀越昌子, 中西洋子, 成瀬明子, 細谷圭助 (2002), 学習者の視点を取り入れた食物教育に向けてのアンケート調査: 若年男女及び中年男性における基本的な調理の習得について, 日本家政学会誌, **53**, 79-88
- 14) 豊満美峰子, 小川久恵, 松本伸子 (2004), 三世代家庭と二世代家庭における若年者と高齢者の食嗜好の比較, 日本食生活学会誌, **14**, 289-297
- 15) 岸田典子, 上村芳枝 (1992), 日本家庭に伝承されている料理に関する世代比較, 栄養学雑誌, **50**, 211-218
- 16) Vaughn S. (1999), グループインタビューの技法
- 17) ウヴェ・フリック (2011), 「新版 質的研究入門 (人間の科学のための方法論)」, 春秋社, pp. 238-253

女子大学生の調理をする力の形成要因に関するフォーカスグループインタビューを用いた検討

- 18) キャサリン・ポープ, ニコラスメイズ (2008), 「質的研究実践ガイド」, 医学書院, pp. 27-36
- 19) 針谷順子 (1986), 「食事」づくりを意識した調理教育の試み (第Ⅱ報): 自炊大学生についての大学入学前の調理経験と食事内容との関連, 日本家庭科教育学会誌, **29**, 51-57
- 20) 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 (2006), 管理栄養士養成課程学生の調理能力の実態とその解析, 女子栄養大学紀要, **37**, 59-72
- 21) 伊東暁子, 竹内美香, 鈴木晶夫 (2007), 幼少期の食事経験が青年期の食習慣および親子関係に及ぼす影響, 健康心理学研究, **20**, 21-31
- 22) 小林敬子 (2003), 過去の食に関する環境および体験が現在および未来の食生活に及ぼす影響, 学校保健研究, **45**, 200-217
- 23) 畑中高子, 生田清美子, 竹田由美子 (1999), 小学生の食生活と健康教育, 学校保健研究, **41**, 415-428
- 24) 岡田加奈子 (2011), 養護教諭に関連した質的研究とその課題 (特集 養護教諭の実践・教育・研究), 保健の科学, **53**, 297-301
- 25) 和泉眞喜子, 鈴木道子, 早坂千枝子 (2010), 青年期における食生活感等とその形成過程に及ぼす食教育の影響, 日本食育学会誌, **4**, 73-81
- 26) 児玉ひろみ (2006), 女子短大生の調理経験および調理についての意識, 淑徳短期大学研究紀要, **45**, 23-34
- 27) 河村美穂 (2010), 「調理ができそう」という自信をもつ要因についての研究: 小学5年生におけるはじめての調理実習の観察調査から, 日本家庭科教育学会誌, **53**, 163-174
- 28) Keren, G., Barbara, K. R., Lewis, F. M., 訳: 曾根智史, 湯浅資之, 渡部基, 鳩野洋子 (2008), 「健康行動と健康教育—理論, 研究, 実践」, 医学書院, pp. 14-16
- 29) 平本福子, 針谷順子, 足立己幸 (2007), 児童参加型食教育プログラム「わくわく食探検」の開発と評価: 仙台市H児童館児童の事例, 小児保健研究, **66**, 757-766
- 30) 松島悦子 (2007), 母親と父親の調理態度が, 家族の共食と中学生の調理態度に与える影響, 日本家政学会誌, **58**, 743-752
- 31) 島田玲子, 澤畑絢子, 木村靖子, 川嶋かほる (2010), 親子間における調理の類似性, 日本調理科学会誌, **43**, 301-305
- 32) 足立己幸 (1987), 「食生活論」, 医歯薬出版株式会社, pp. 51-54

(平成24年4月9日受付, 平成24年8月13日受理)

和文抄録

本研究の目的は, 女子大学生の食事づくり能力の形成に関わる要因を探求することであった。私たちは, 40名の女子大学生について, 6つのフォーカスグループインタビューを実施した。それらのグループのうち, 3つは調理が得意なグループで, 他の3つは調理が不得意なグループだった。

調理の得意グループは, 不得意グループに比べ, 以下の特徴を示した。

1. 彼ら (調理得意グループ) は, 小学校から高校までよりたくさんの調理の体験をしていた。彼らは, 発達段階にともなって, より主体的に調理に関わるようになっていた。
2. 彼らは, 家族からたくさんの観察学習の機会と, 正の強化を得ていた。
3. 彼らは, 母以外にも調理に関わる家族員を有していた。全体として, 彼らは, 食事づくり能力を形成する上でより支援的な家庭環境にあった。