

# 小学生の着実な調理技能習得に向けての教育方法の検討

—— 包丁技能を中心に ——

星 さ や か\* ・ 西 川 陽 子\*

(2010年9月15日受理)

A study on systematic education to master the basics of cooking

: Focusing on cutting skill

Sayaka HOSHI and Yoko NISHIKAWA

キーワード : 包丁技能, 技能習得教育, 家庭科教育, 調理実習

家庭科では、近年の著しい授業時数の削減により、技能習得のための十分な実技教育ができない状況が生じている。そのような中、子どもらの家庭での生活経験は減少傾向にあり、学校における技能教育にかかる負担が大きくなってきており、学校での技能習得教育の必要性は今後高くなるものと予想される。調理における基礎技能習得は、主に小学校のうちに行われるのが望ましいが、この技能教育における教育時間と必要性のギャップを現行の小学校教育の中で埋めていくには、生活科や総合的な学習の時間といった技能教育が可能な他の授業時間の利用が有効と考えられる。その可能性を探るため、本研究では包丁技能習得教育を中心に、文献調査及び小学生を対象とした包丁技能テストを行い検討した。その結果、高学年の家庭科の授業を待たずとも、低学年のうちから教育は可能であり、成長段階に応じて内容を吟味すれば高い教育効果が得られると推察された。また、現在の家庭科教科書に掲載されている調理実習内容は、そのほとんどが調理科学的視点から編集されたものであり、技能習得に視点を置いた教科書の見直しが必要であると考えられた。

## はじめに

「家庭科」は明治43年の高等女学校の実科として始まり、当初は男女役割分業を前提とした良妻賢母の女子を育てることを目的としたもので、女子専用の家事・裁縫教育を主とした実技教育が中心であった<sup>1)</sup>。このような女子のための実技教育から脱皮し、より快適に心身共に健康に生活するための万人に必要な力を養うことを目的とした現在のような家庭科教育の土台が築かれたのは、戦後の教育改革以降のことである。1945年に発表された『女子教育刷新要綱』や『新教育指針』などが家庭科教育のあり方に大きく影響し、1947年の学習指導要領において「家庭科」は大改革され、新しい教科「家庭科」として男女ともに課され、「家庭内の仕事や家族関係に中心を置き、各人が家庭

\* 茨城大学教育学部食物学研究室

建設に責任をとることができるようにする」というようにその目標は改められた。しかし、長年の生活の中で深く根付いた男女役割分業が意識の上ですぐに切り替わることは難しく、近年になってやっと家庭内での男女役割分業の色が薄らいではきているものの完全には無くなってはおらず、若い1人暮らし男性の食生活における自己管理能力が女性に比べて低いことなどは、根強くある動かない意識の表れと理解される。これら社会や家庭の緩やかな変化に呼応しながら、家庭科教育は戦後の大きな教育改革から今日までその教育目標や内容の見直しがされてきた。その変遷は家庭科教育の更なる充実を目指したもののばかりではなく、授業時間数の著しい削減(表1)による教科内容の未消化や、1980年頃から行われた「男女相互乗り入れ」・「男女必修化」の導入をきっかけとする教育内容の脆弱化などの問題を新たに生み、これらの問題は現在も続いている<sup>2)3)4)</sup>。高度経済成長以降、我々の生活は格段に便利になり、衣生活・食生活ともに家庭の外に出る「外部化」が進み、これにより子どもらが家庭生活の中で見て学び実体験する機会が減った。その結果不器用な子が増加し、子どもらの応用力や発想力といった柔軟な思考力が低下したと言われている。公教育ではこの対応として体験学習を重視するようになり、家庭科教育でも1980年代以降、学校で学んだことが生活に生かされ、体験が応用・発展されるよう、実践的・体験的学習の一層の充実を目指すことが強く言われるようになった<sup>5)</sup>。しかし実際には、授業時間数は削減され、時間を要する実践的・体験的学習に相当する実験・実習の時間を十分とることができないといった矛盾する状況にある。学校完全5日制になり授業時間数が十分確保できないといった問題は家庭科に限ったことではなく、平成23年度からはゆとり教育の見直しがされるが家庭科の時間数増にはつながらず、今後も不足する時間数の中で学習効果の高い実技教育を模索していかななくてはならない状況にある。

冷蔵庫、炊飯器、電子レンジをはじめ様々な家電製品が普及し、加工食品の利用も増え、食生活は非常に便利になり、現在の家庭科教育の基礎が打ち立てられた戦後と比べて、日常の生活で必要とされる調理技術の質と量はかなり少なくなってきた。しかし、家庭科における技能教育内容は、現在の簡便化された食生活に照らしても不足するほど、授業時数を主な要因として簡略化されている。昭和22年の小学校学習指導要領では食料が不足していたこともあり、掲げられている調理は「蒸しいも」「青菜のおひたし」「いり卵」の3品と少ないが、台所道具の扱いなども学習内容に組み込まれ内容的に充実していたのに対し、現行の小学校学習指導要領では道具の扱いなどの教育は多くが省かれ、学習すべき調理としては「ごはんのみそ汁」のみが義務付けられている。その他の基礎調理は教科書には参考として掲載されているものの、実際に授業で扱うかは教師の裁量に一任する形がとられ、手先の運用力の向上や生活経験の不足を補う内容には実質上になっていない。このような最低限の学習内容を示し、その他は教育する側の裁量に任される自由度のある教育体制は、1つのテーマを深く追究することもでき利点もあるが、現実には小中学校間での教育の重複など、積み上げ式の教育を難しくし計画的な時間活用になっていないなどの問題を生んでいる<sup>6)</sup>。現在の食生活に必要なとされる調理技能を精査し、小中学校の各課程での実技に配分できる授業時数を考慮し、実現可能な技能到達目標を明確化することは、今後の家庭科教育に制度的改革を促し前進させるためにとっても重要であると考えられる。また、現段階では家庭科における調理実習にかけられる時間は少なく、基本的な包丁技能の習得などは小学校で概ね行われるのが望ましいが、高学年で行われる家庭科の調理実習の時間のみでは不可能である。そのような中、特別活動や低学年の生活科、中高学年の総合的な学習の時間といった家庭科以外の授業で、技能習得が目的ではなく食文化の体験や食育の一環で自分たちが育てた野菜の利用を目的として、かなり難易度の高い調理が行われてい

る<sup>7)</sup>。こういった現状を踏まえ、家庭科以外で調理を行うことが可能な授業時間について(表2)、その調理内容を技能習得といった視点で成長段階に即して技能が学習できるよう内容を組み立て直し、高学年の家庭科調理実習と連動させ、小学校において十分な基礎調理技術の習得を図ることは、教育的に望ましく実現可能と考えられる。そのためには、小学校でどこまで技能習得可能であり求められるか、明らかにする必要がある。本研究は、包丁技能の習得に着目し、難易度に基づき技能習得に適した学習時期を明らかにし、家庭科の授業に限定せず子どもの発達成長段階を重視し、現行の授業体制に導入可能な柔軟な調理技能習得学習の提案をするための基礎資料の提供を目的とする。

表1 「家庭」教育の年間授業時間数の変化<sup>1)</sup>(単位：授業時間)

| 学習指導要領<br>改正年度 | 1947年     | 1958年              | 1968年              | 1977年 <sup>注2)</sup> | 1989年 <sup>注3)</sup> | 1998 <sup>注4)</sup> |
|----------------|-----------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| 小学5年           | 105       | 70                 | 70                 | 70                   | 70                   | 60                  |
| 小学6年           | 105       | 70                 | 70                 | 70                   | 70                   | 55                  |
| 中学1年           | 105 - 140 | 105 <sup>注1)</sup> | 105 <sup>注1)</sup> | 70                   | 70                   | 70                  |
| 中学2年           | 105 - 140 | 105 <sup>注1)</sup> | 105 <sup>注1)</sup> | 70                   | 70                   | 70                  |
| 中学3年           | 105 - 140 | 105 <sup>注1)</sup> | 105 <sup>注1)</sup> | 105                  | 70 - 105             | 35                  |

注1) 105時間が最低履修時間。多くの学校はこの最低時間数を当てていた。

注2) 中学校において「男女乗入れ」教育はじまる。

注3) ゆとり教育が言われ始め、小学校低学年で社会と理科の内容を合わせた「生活科」が設置される。中学校家庭科が「男女必修」となる。

注4) 施行は2002年。学校完全週5日制が始まり、小・中学校において総合的な学習の時間が設置される。小学校5・6年の家庭科の教科書が1冊に統一される。

表2 小学校における現在の授業時間配分(単位：授業時間)

| 学年 | 各教科の授業時数     |              |              |             |    |    |             |     |    | 総合          | 特別<br>活動 | 道徳 |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------|----|----|-------------|-----|----|-------------|----------|----|
|    | 国語           | 社会           | 算数           | 理科          | 音楽 | 図工 | 体育          | 生活  | 家庭 |             |          |    |
| 1  | 272<br>(306) |              | 114<br>(136) |             | 34 | 68 | 90<br>(102) | 102 |    |             | 34       | 34 |
| 2  | 280<br>(315) |              | 155<br>(175) |             | 35 | 70 | 90<br>(105) | 105 |    |             | 35       | 35 |
| 3  | 235<br>(245) | 70           | 150<br>(175) | 70<br>(90)  | 35 | 60 | 90<br>(105) |     |    | 105<br>(70) | 35       | 35 |
| 4  | 235<br>(245) | 85<br>(90)   | 150<br>(175) | 90<br>(105) | 35 | 60 | 90<br>(105) |     |    | 105<br>(70) | 35       | 35 |
| 5  | 180<br>(175) | 90<br>(100)  | 150<br>(175) | 95<br>(105) | 35 | 50 | 90          |     | 60 | 110<br>(70) | 35       | 35 |
| 6  | 180<br>(175) | 100<br>(105) | 150<br>(175) | 95<br>(105) | 35 | 50 | 90          |     | 55 | 110<br>(70) | 35       | 35 |

注)・( )内の時間数は、H23年度より施行される新学習指導要領の時間数。

・この表における1単位授業時間は45分。

・グレーで網掛けされたところは、家庭科をはじめ食物領域の学習が実際に行われている授業部分。

## 方法

戦後の家庭科教育における包丁技能習得に関する教育の変遷、及び現在の家庭生活で一般的に必要なとされる包丁技能に関して、文献調査を行った。資料として当たった戦後から今日までの小中学校家庭科教科書については、戦後、小中学校の家庭科教科書を扱う出版社は2社(開隆堂、東京書籍)のみであったため、これら2社から出版された家庭科教科書を対象とした。

一方、現在の小学生の包丁技能がどの程度であるか、さらに現在の食生活で必要とされる包丁技能習得に向けて、小学校でどのように計画的に技能習得教育を進めることができるか検討するために、水戸市内の公立小学校に通う小学生を対象に、実際に包丁を用いた技能テストを行い検討した(表3)。

表3 小学生における包丁技能に関する実践試験方法

|    |  |
|----|--|
| 対象 | 水戸市内公立W小学校に通う1～6年生<br>(各学年16人、男女混合比は各学年ともほぼ同率)   |
| 時期 | 2009年11月<br>(給食後の昼休みの時間を利用し、1日1学年ずつ行い計6日間実施)   |
| 方法 | <p>W小学校の調理実習室で実際に使用している文化包丁を用いて、難易度の異なる4つの切り方(いちょう切り、千切り、皮むき(大根)、皮むき(リンゴ))を実践してもらった。4人/班に分かれた後、各班1人ずつサポーターとしてついた大学生により、デモンストレーションとともに切り方の説明をした後、各自同じように切ってもらい、その間サポーターが観察記録をとり、技術的に3段階で評価した。</p> <p>&lt;用いた食材&gt;<br/>切る対象食材は、茨城で年間を通して比較的入手が容易であり、価格が安価で安定しているもの、さらに硬さや汁気などの点で包丁技能の練習教材としてより使い易いものといった観点から大根を選んだ。また、一般に皮むき用教材として用いられることの多いリンゴも、皮むき教材の検討のために用いた。</p> <p>&lt;切る手順&gt;<br/><u>大根</u><br/>(高さ4cmの円柱の形に切り揃えて用意)→皮をむき1/2(半月)に切る→その半分を用いていちょう切り→残りの半分を使って短冊切りにしてから千切り<br/><u>リンゴ</u><br/>(くし型(低学年では8等分、中・高学年では4等分)にして事前に用意)→皮を剥く→芯を除く</p> <p>&lt;用いた包丁&gt;<br/>全長28.5cmの一般家庭用の文化包丁。(包丁の各部位説明は図2参照)<br/>刃渡り(図2b)17.0cm、刃幅(図2a)4.7cm、柄11.5cm、柄周り7.5cm。</p> <p>&lt;アンケート調査&gt;<br/>日常の包丁使用経験や実際に包丁を用いての感想等について、包丁技能テストの前後で選択及び自由記述式を含むアンケート調査を行い、テスト終了後その場で回収した(回収率100%)。</p> |

## 結果と考察

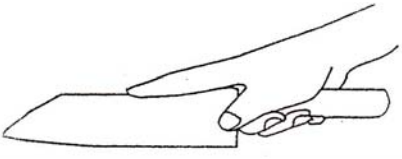
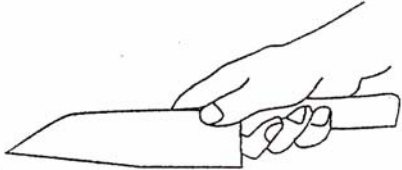
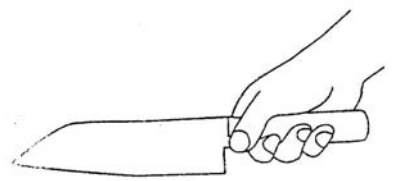
小学校課程の家庭科教科書において包丁技能教育を中心にその変遷を見てみると、昭和 37 年発行の教科書以来、現行の教科書に至るまで、輪切り、いちょう切り、ジャガイモの皮むきが継続的に掲載され変化がなく、授業時数の削減を考慮した見直しは行われておらず、また、家庭での調理経験が少なくなり現在の小学生においては皮むきなどは技術的に高度と考えられるが、教育レベル的な見直しも行われていないことが確認された。

戦前まで各家庭では、菜切り、出刃、牛刀など包丁は数種常備され切るものによって使い分けられていたが、戦後普及した万能包丁である文化包丁(三徳包丁)が現在では主流であり、多くの家庭では文化包丁 1 本で野菜、魚、肉のほとんどの調理を賄うようになっており、家庭科の調理実習でも、文化包丁 1 本で行われることが多い。和包丁の場合は片刃のものが多く、切り方が洋包丁や文化包丁などの両刃のものとは異なり、引いて切るなどの教育が必要だが<sup>8)</sup>、そのような細かい指導は必要なくなっており、教科書でも和洋包丁の詳細に関する記載は省かれていた。また、近年はステンレス製の軽くて丈夫な包丁が多く、手入れの心配は少なくなっているが、刃砥ぎなど日常的に現在も必要な道具類に関する知識について教科書に説明はなく、道具の教育に不足が感じられた。小学校家庭科教科書における包丁の握りについての記載では、平成 4 年発行より前の教科書では「卓刀式」のみ、平成 4 年以降の教科書では「卓刀式」と「全握式」の両方の記載があり、各自やりやすいほうを選択するようになっているが、それぞれの握り方の特徴についての説明の記載はなかった。本来包丁の握り方には「卓刀式」「支柱式」「全握式」の主に 3 種があり、切り方により適性が異なる<sup>9)10)</sup>(表4)。手が小さく握力がまだ弱い小学生においては、「全握式」もしくは「支柱式」が適切と考えられ、今回小学生を対象とした技能テストの際にも、このいずれかの握りをする者が多かった。握り方の違いによるそれぞれの特徴などについて説明指導が必要と考えられ、教科書における基本操作の説明記載について、検討する必要があると考えられた。

学校調理実習では、家庭での調理に即したものとするために、小学生であってもはじめから大人用文化包丁が使われている。小学校家庭科の調理実習では高学年が対象となるため、かなり手の力がついてきており問題ないと考えられるが、低学年からの調理の導入を考えた場合、子ども用包丁の利用も検討する必要があると考えられた。このことについて、小学生を対象に行った包丁技能テストと、テストの前後に行った包丁に関するアンケート調査結果から検討した。小学生を対象とした包丁技能テスト前に行ったアンケート調査において、包丁に対するイメージについて尋ねたところ、包丁に対して恐怖心を持つ者の割合は 2 年生で約 30%と最も多かったが全体的に多くはなく、家庭での包丁使用経験と相関性が見られ、使用経験の浅さが恐怖心に影響するものと推察された(図1)。包丁技能テスト後に行ったアンケート調査の結果では、包丁を使ってみて怖いと感じた者の割合はそれぞれ 18.8%(1 年生)、6.3%(2 年生)、62.5%(3 年生)、0.0%(4 年生)、37.5%(5 年生)、25%(6 年生)となっており、低学年においても特に恐怖心を抱く者は少なく、これは発達成長過程の特徴から<sup>11)12)</sup>何でもやってみたい気持ちのほうが強く出たためと推察され、低学年からの包丁技能教育に問題の無いことを示唆する結果と考えられた。3 年生については、1・2 年生に比べると使用後恐怖心を持つ者の割合が多かったが、これは低学年では実行不可能として諦めた者が多かった難易度の高い皮むきにおいて、3 年生ではサポーターの助けを受けながらチャレンジしたが自分 1 人でできる域には達せず、完結した喜びよりも完全に 1 人でできなかった難しさのほうが強く印象に残ったことが影響したものと推察された。しかし、全ての学年で 100%、家でも試したいと回答しており、恐怖心による包丁に対する忌避反応はなく、成長段階に応じて難易度を配慮すれば低学年から包

丁技能習得の学習は十分可能であると推察された。技能テスト前のアンケート調査で、包丁に対して恐怖心があると答えた者の要因については「手を切りそう」が6割、「先が尖っている」が3割と多かった。子ども用包丁は数は多くはないが複数のメーカーから販売されており、その特徴の多くは、①小さい手でも重心を捉えやすいよう刃渡り(図2, b)が短い、②力が入れ易く刃の横ぶれが少なく安定するように柄の部分において十分な長さで子どもの手に合った太さにしてある、③恐怖心と危険性の軽減のために刃先に丸みを持たせる、などの工夫がされており<sup>13)14)15)</sup>、切れ安さについては無理な力が入らないよう一般の大人用と同じ作りになっている。子ども用包丁の利用は包丁への恐怖心の軽減に若干効果が期待できるが、技能テスト後に行ったアンケート調査における大人用文化包丁の使用後の感想では、重さや長さによる使いづらいつらといった意見はなく、小学校低学年からの教育において特に子ども用包丁を用意する必要はないと推察された。しかし、難易度の高い皮むきにおいては、刃の方向指示として包丁を握る親指を刃より前に出す際に、低学年ではまだ親指が刃幅(図2, a)より短く、大人用包丁のサイズでは若干練習が難しいことが観察され、そのような作業を低学年で教育する際には、手の運びを覚えるのに子ども用包丁の利用が有効であると考えられた。

表4 包丁の握り方と切り方による適性<sup>9)10)</sup>

| 持ち方   | 特徴と適性   |
|---|---|
| 卓刀式 (指差し型)<br> | 人差し指によるコントロール力が良く、刃先を使った細かい切り方をするときに適しているが、硬いものを切るなど力を入れる切り方には向かない。   |
| 支柱式 (押さえ型)<br> | 人差し指と親指で包丁の腹をはさみ、残りの指で柄を握る握り方。卓刀式よりも力を込めた際に刃が左右に揺れることが少なく安定しているが、全握式に比べると力の入り具合は若干劣る。刃元に力を入れやすくジャガイモの芽を取るときや、大根のかつら剥きなどの場合に適している。 |
| 全握式 (握り型)<br>  | 手指全体で柄をしっかり握る握り方。力を入れ易く、硬いものを切る時などに適しており、手を痛めにくい。   |

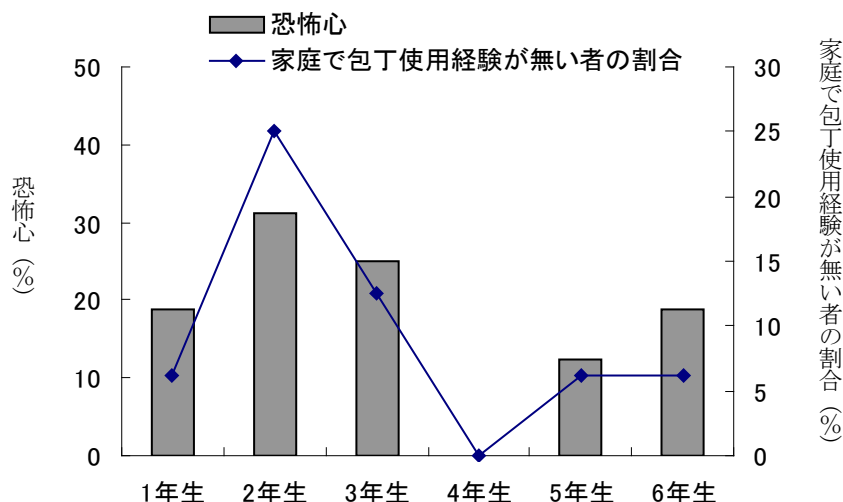


図1 包丁に対する恐怖心と家庭における包丁使用経験との関係

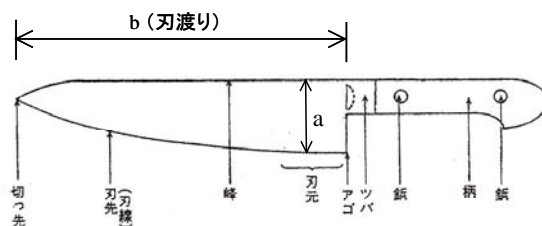


図2 文化包丁（三徳包丁）の部位名称

小学校の1年生～6年生を対象に行った包丁技能テストにおいて、その様子から技術的に3段階に評価した結果を図3に示す。テストした切り方の一般的な評価における難易度は“皮むき>千切り>いちょう切り”の順であり<sup>10)</sup>、テスト結果はこの難易度に準ずるものであった。最も難易度の低いいちょう切りでは2年生で8割が1人で練習可能であり、1年生においても少しサポートすれば8割以上が1人で練習でき、低学年からの授業における集団教育が可能であると推察された。いちょう切りより若干難易度の高い千切りにおいては、2・3年生においてもサポートを多少必要とするが、TAなどを置き丁寧なサポートができる環境であれば、千切りについても低・中学年から授業で扱うことが可能であると推察された。今回のテストの中で難易度の最も高い皮むきについては、低学年では過半数が1人で練習することが不可能とされ、複数サポーターがいる場合には中学年から、そうでない場合には高学年から授業で扱うのが適切であると考えられた。皮むき練習の教材としてジャガイモ、リンゴが家庭科調理実習でもよく用いられるが、いずれも丸い局面でジャガイモなどはかなり複雑であり、教材として適切ではないと考えられた。そのため、局面が一方向であり皮むき教材としてより適していると予想された大根についてリンゴとの比較を試みたが、明確な差は見出せなかった。食材の局面や大きさだけでなく、包丁の刃が食材の皮の下で前に進め易いか

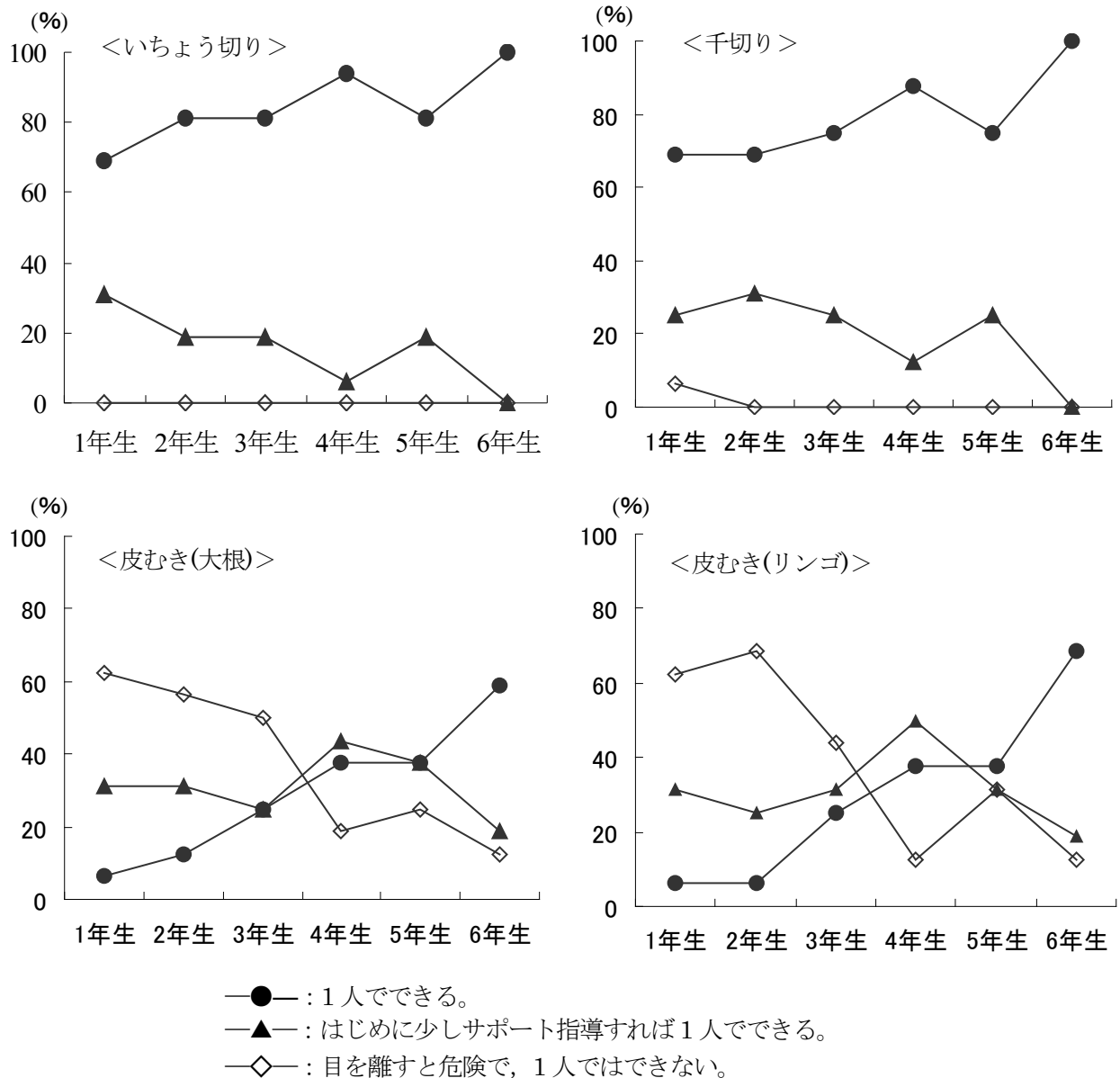


図3 包丁を用いた各切り方における小学生の習得可能性について

どうかを決める食材の微妙な硬さも皮むきのし易さを決定する重要なファクターであり、このことが大根とリンゴの皮むきに関して予想されたような明確な差が得られなかった要因と推察された。

今回テストに参加した小学生はランダムに選ばれ、特に食生活への関心が高い者を集めたのではなかったが、4年生に関しては他の学年より家での手伝いをする率が高く、包丁使用経験者が多かったことから(図1)、全ての包丁操作において、技術的に高学年とほぼ等しい結果になった。成長発達段階と技能習得適性時期の判断を難しくする結果になったが、技能習得において、家庭と協力し連携を図ることの重要性を示す結果とも考えられた。また、テスト中の観察記録から、皮むき作業で食材を握る左手の安定度が3年生と4年生ではかなり異なり、3年生から4年生にかけての身体的成長が著しいことが推察された。このような身体的な成長発達を逃さず、手先の発達を十分に



促す意味でも、低中学年からの技能教育の導入は前向きに考えるべきと推察された。また、5年生から6年生にかけて技能の向上が見られ、家庭科の授業がはじまり調理実習が少なからず行われることが影響している可能性が考えられた。

包丁技能テストの結果から、小学校での包丁技能における学習適性時期をについて表5のように結論づけた。現在の教科書では、技能に関する記述は曖昧であり、小中学校両方の教科書にまたがって同じ説明記載がされている場合も多く、教えるべき技能と適切な学習対象学年が分からず、教育の漏れにつながることも少なくない状態と考えられた。戦後の家庭科教科書においては、調理科学的な観点から調理実習の献立が選択列挙されており、技能教育の視点はあまりない。これは、技能に関してはかつては家庭での刷り込みに任されており、学校では家庭で教えることが難しい調理理論の教育をすべきといった意識が強かったためと考えられる。調理を科学的視点で学ぶには、十分な実践経験が必要であり<sup>6)</sup>、子どもの現状を考えると、この点から見直す必要があると考えられた。本研究では家庭科以外の授業において、技術修得教育の向上に向けた基礎的データの集積を主な目的としていたが、家庭科の教科書における視点を変えた根本的な見直しも同時に必要であることが、調査研究を進める中で浮かび上がってきた。さらに、家庭科以外の生活科や総合的な学習の時間などと連携しながら調理技能習得を効率的に進めるためには、表5に示したような技能ランクに基づいて献立プログラムをまとめた教科間をつなぐサイドリーダー的なものの必要性が考えられた。

表5 野菜の切り方の難易度と技能習得学習に適する時期

| 日常的よく用いる切り方  | 難易度 <sup>注1)</sup> | 記載教科書 <sup>注2)</sup> | 技能習得可能学年 <sup>注3)</sup> |
|--------------|--------------------|----------------------|-------------------------|
| 小口切り・輪切り     | A                  | 小学校・中学校              | 小学校低学年                  |
| 半月切り・いちょう切り  | A                  | 小学校・中学校              |                         |
| くし形切り        | B                  | 小学校・中学校              |                         |
| 短冊切り         | B                  | 小学校・中学校              |                         |
| 皮むき          | C                  | 小学校                  | 小学校中学年～高学年              |
| 千切り          | C                  | 小学校・中学校              |                         |
| さいの目切り・みじん切り | C                  | 中学校                  |                         |
| 乱切り          | D                  | 中学校                  | 中学校                     |
| ささがき         | D                  | 中学校                  |                         |

注1) 鈴木<sup>16)</sup>の文献による難易度。

注2) 本研究における実際の小学生を対象とした包丁技術実践試験の結果を基にした見解。

注3) 本研究における実際の小学生を対象とした包丁技術実践試験の結果を基にした見解。

## 要約

包丁技能習得教育を中心に、戦後の家庭科教科書をはじめとする文献調査研究と、小学生を対象とした包丁技能テストによる現在の子どもの包丁技能についての実践的検討から、以下の結果が得られた。

- ・ 生活科や総合的な学習の時間を利用し、小学校低学年から包丁技能習得のための教育を行うことは、手先の発達段階に合わせて難易度を吟味すれば教育可能であり、教育的観点からもより望ましいと推察された。
- ・ 日常の調理で必要とされる包丁技能について、一般的な技能レベル評価と子どもらの現状を照らし合わせ、適切な教育時期を見出すことができた。
- ・ 以前は家庭の刷り込み教育に任され学校教育では省かれていた生活における基本技能の習得について、家庭における体験学習が少なくなっていることに配慮し、技術教育的視野に立った家庭科教科書の見直しが必要であると考えられた。

### 引用文献

- 1) 田中十一子「戦後の家庭科教育の変遷－被服教育を中心として－」『園田学園女子大学論文集』26, (1992), pp.301-313.
- 2) 本家庭科教育学会編『家庭科教育 50年－新たなる軌跡に向けて－』(建帛社, 2000), pp.1-44, 67-80, 249-269.
- 3) 中間美砂子『家庭科教育法 中・高等学校の授業づくり』(建帛社, 2005), pp. 21-32.
- 4) 櫛田眞澄『新編 男女共学家庭科を創る 理論と実践からの提言』(学芸図書, 1993), pp. 9-19.
- 5) 津止登喜江『改訂 中学校学習指導要領の展開 技術・家庭科編』(明治図書, 1989), pp.1-10.
- 6) 西川陽子・大内華子・鈴木美穂・大村奈実「家庭科調理実習における今後のあり方について」『茨城大学教育学部紀要(教育科学)』57, (2008), pp.117-128.
- 7) 鈴木洋子「小学校・中学校における食育の現状と課題－生活科、総合的な学習の時間、特別活動における調理の扱い－」『日本教科教育学会誌』28(3), (2005), pp.1-8.
- 8) 川端晶子・畑明美『調理学』(建帛社, 2000), pp.222-224.
- 9) 丸山悦子・山本友江『調理科学概論』(朝倉書店, 2005), pp.58-62.
- 10) 高橋敦子・安原安代・松田康子『改訂新版調理学実習』(女子栄養大学出版部, 2005), pp.2-5.
- 11) 村田孝次『児童心理学入門』(培風館, 1984), pp.154-158.
- 12) 荒木紀幸『教育心理学の最先端』(あいり出版, 2007), pp.155-172.
- 13) 鈴木洋子「児童が使いやすい包丁の大きさと重さの選定」『日本官能評価学会誌』4(2), (2000), pp.19-24.
- 14) 鈴木洋子「児童が使いやすい包丁の柄と太さの選定」『日本官能評価学会誌』4(2), (2000), pp.25-30.
- 15) 鈴木洋子「開発した子ども用包丁の技能習得への効果」『日本家政学会誌』57(3), (2006), pp.169-177.
- 16) 鈴木洋子「包丁技能習得のための被切断物のおおきさ」『日本家政学会誌』55(9), (2004), pp.733-741.