

介護福祉士養成校新入生の調理操作に関する調査

Survey of Cooking habits among freshman at care worker training schools

上 延 麻 耶

Maya UENOBE

要旨

調理は、高齢者の健康維持や向上に深く関与している食生活支援を実践していく上で欠かすことができない家事支援技術の一つである。家事の生活支援としての調理は、適切な知識や技術のみならず、これまで培ってきた個人の生活習慣やこだわり、各家庭で伝承されてきた独自の生活習慣などを考慮して実践していくことが求められる。しかし、介護福祉士養成校では20歳前後の学生が多く、生活支援に対して力不足であることが言われている。そこで、本調査では在宅介護実習前の新入生を対象に、基本的な調理操作に関する知識および技術についての実態把握を目的としてアンケート調査を行った。結果、基本的調理技術についての知識と技術が身につけていない者がいること、また、各操作の認識と技術が伴っていない者がいることを明らかにした。このことから、実践形式の授業として調理実習を行う機会を積極的に設けることが、学生の調理操作に関する知識の習得と技術の向上に有効と考えられる。

【キーワード】 調理技術、新入生、介護福祉士、家事の生活支援

1. 研究の背景と目的

調理は、高齢者の健康維持や向上に深く関与している食生活支援を実践していく上で欠かすことができない家事の生活支援技術の一つである。家庭や施設といった場所に関わらず、調理を提供することは共通しているが、その中でも特に、訪問介護などの在宅介護において、調理の生活支援が求められる場面が多いと考えられる。調理や食事の準備は、生活援助として介護保険制度の訪問介護に位置づけられていることから、在宅介護における調理支援の必要性がわかる。実際、在宅要介護高齢者において、調理や買い物などの生活支援に関する要求が高いことも明らかにされている¹⁾。また、吉田は、ベテランの訪問介護員から衣食住の家事援助のうち一番困るのは食であるという意見が出されており、訪問介護に精通している介護員であっても、1日3度の食事を考えながら、利用者の食習慣、健康状態を考慮して、利用者に喜ばれる食の支援を行うことは大変であると述べている²⁾。つまり、日常生活において支援を必要とする人々に対して調理を行う際には、単に調理を行えばよいのではなく、これまで培ってきた個人の生活習慣やこだわり、また、各家庭で伝承されてきた独自の生活習慣などを背景として日々の暮らしの中で培われてきた他者が評価しにくい部分も支援をしていくことが必要ということである。特に調理は、食事に対する個々人の嗜好の影響を受けるため、多様性に富んでいると考えられる。調理は、誰もが実践している日常の生活活動である

が、介護者として対象者に適切な調理の支援を提供するためには、我々が日常生活で行っている調理の知識と技術のみでは不十分であることがわかる。しかし、日常生活における調理経験が乏しいよりも、経験を積んでいる方が望ましいことは言うまでもない。久保らの調査では、10～20歳代より30～50歳代の者で、基本的調理技術についてできると答えた者が多い傾向が見られ、日頃の料理実践度が高いほど、できる調理技術が多くなることを明らかにしている³⁾。この点について、介護福祉士養成校では20歳前後の学生が多く、生活支援を行なう上で必要とされる生活体験が少なく、また、自身の食生活の管理が適切に行えていない者がいることが現状である^{4,5,6)}。このことから、高齢者の要求に応じた食事の支援を的確に行なうために必要な調理に関する知識や技術を持ち合わせていない学生も少なくないと考えられる。そこで本研究では、調理の生活支援に関する教育内容を検討するため、在宅介護実習前の新入生を対象に、基本的な調理操作（本調査では、調理操作のうち、「切る」、「炊飯方法」、「和風だしのとり方」を基本的な調理操作とした）に関する知識および技術についての実態把握を目的としてアンケート調査を行った。

2. 方法

介護福祉士養成を行っている長野県内の短期大学1校および専門学校の1年生を対象とし、平成22年4月下旬～5月中旬に集合法による自記式質問紙

調査を実施した。調査内容は、基本的な調理操作である食材の切り方 15 項目に関する知識および技術、和風だしのとり方、炊飯方法に関する技術とした。本調査では、上述した食材の切り方および、和風だしのとり方、炊飯方法を基本的調な調理操作とした。調査結果は、統計解析ソフト SPSS for windows 11.0J を用いて集計を行い、 χ^2 独立性の検定を用いて有意差検定を行なった。

3. 倫理的配慮

本研究では、調査への協力は個人の自由意志にも基づくものであり、調査協力への有無や回答内容が学業成績に影響することはなく、また、得られた結果は集団として統計処理し、本研究の目的以外に使用することはないことを説明し同意を得た者を調査対象とした。

表 1. 調理頻度

	人数 (名)	割合 (%)
毎日する	17	15.7
たまにする	47	43.5
ほとんどしない	44	40.7
合計	108	100

4. 結果

(1) 対象者の状況

対象者は 108 名であり、うち男子 14 名 (13.0%) 女子 94 名 (87.0%) で、平均年齢は 20.9 ± 8.2 歳であった。世帯類型は、自宅で家族と同居している者が 94 名 (87.0%)、下宿している者は 13 名 (12.0%) であった。

(2) 調理頻度

日常生活における調理頻度について質問したところ、たまにすると答えた者が 43.5% と最も多かった。次いで、ほとんどしないと答えた者が 40.7% と多く、調理を毎日すると答えた者は 15.7% と最も少なかった (表 1)。また、調理に対する興味について質問したところ、あると答えた者が 66.7% と全体の半数以上を占めた (表 2)。このことから、学生は日

表 2. 調理に対する興味

	人数 (名)	割合 (%)
ある	72	66.7
ない	10	9.3
どちらでもない	26	24.1
合計	108	100

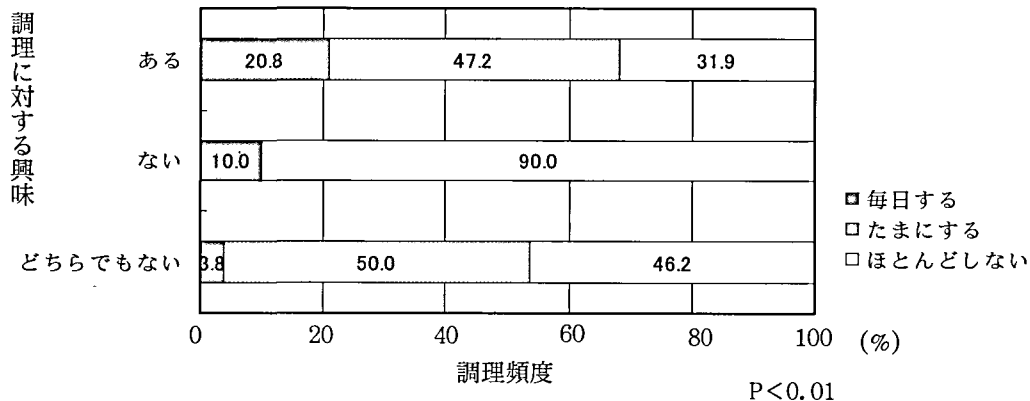


図 1. 調理に対する興味と調理頻度

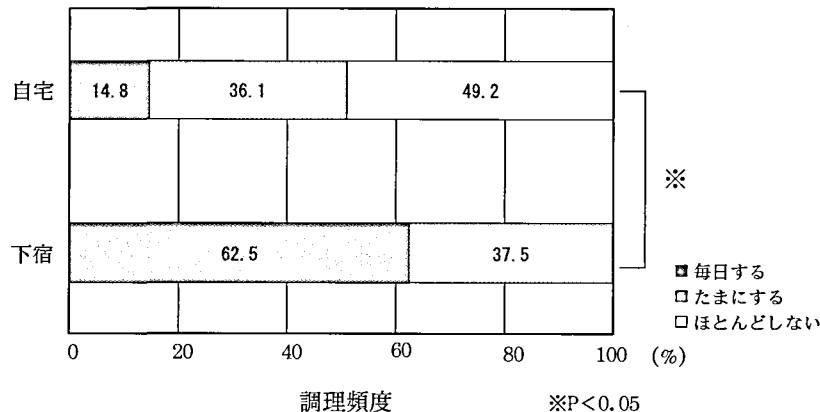


図 2. 調理頻度と世帯類型

常生活において調理をする機会が少なくても、調理に対して何らかの関心を持っていることが考えられた。次に、調理に対する興味と調理頻度の関連を調べた結果、調理に対する興味があると答えた者の方が、興味がないと答えた者より調理頻度が高いことが示された ($P < 0.01$) (図1)。

(3) 調理操作に関する基礎知識と技術

調理の中でも基本的な操作である食材の切り方について、名称を知っているか質問した。知っていると回答した者が最も多かった切り方は「みじん切り」で93.5%を占めた。次いで「輪切り」が92.6%、「せん切り」89.8%、「いちょう切り」80.6%の順に知っていると答えた者が多かった。一

方、知らないと答えた者が最も多かった切り方は「色紙切り」で84.3%の者が知らないと答えた。また、「拍子木切り」についても81.5%の者が知らないと答えた。その他、「そぎ切り」、「ささがき」、「面取り」についても半数以上の者が知らないと答えた(図3)。

次に、食材の切り方について実践できるかを質問した結果、「みじん切り」88.9%、「輪切り」87.0%の順にできると答えた者が多かった。次いで、「せん切り」、「半月切り」、「いちょう切り」、「乱切り」の順に多く、いずれも半数以上の者ができると答えた。一方、「拍子木切り」と「色紙切り」については、できないと答えた者が80.0%以上を占めた(図4)。

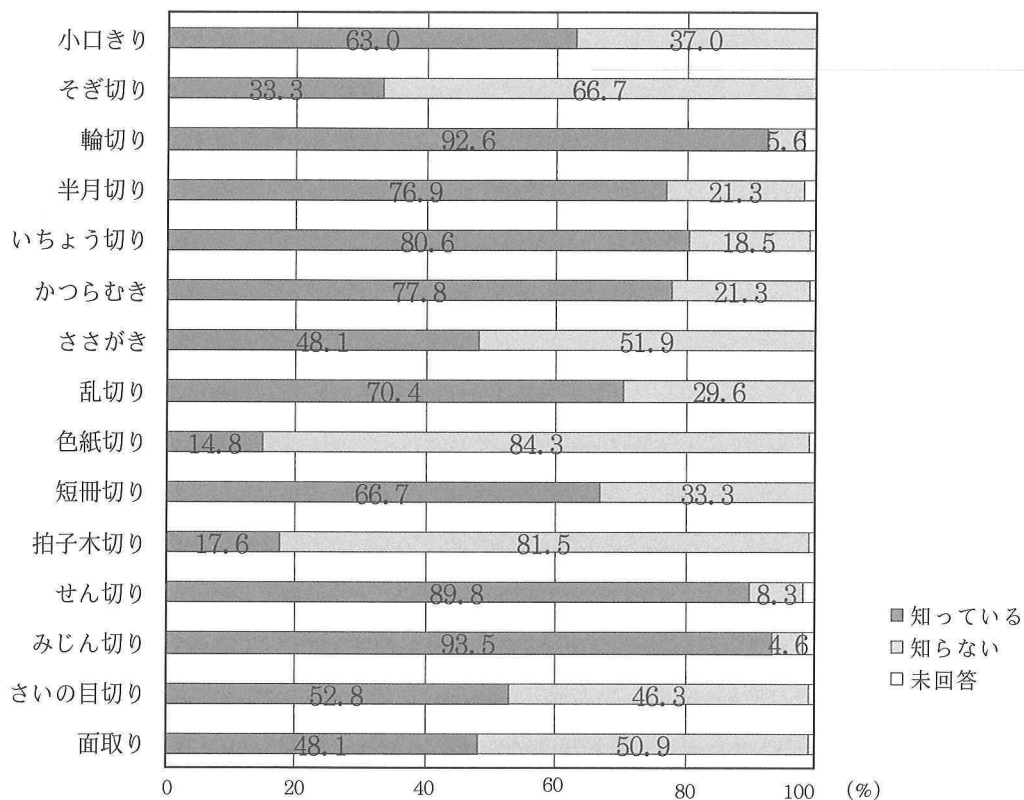


図3. 食材の切り方の用語に対する知識

次に、用語を知っていると答えた者における技術の状況を調べた。結果、すべての切り方において、用語は知っているが実際にはできないと答えた者がいることが明らかとなった。特に「拍子木切り」と「かつらむき」は、できないと答えた者がそれぞれ57.9%、51.2%と半数以上を占めた。その他の項目については、できると答えた者ができないと答えた者より多かった。中でも、「輪切り」は92.0%、「みじん切り」については93.1%の者が実際にできると答えた。次いで、できると答えた者が多かった切り方は「せん切り」、「半月切り」、「いちょう切り」

であった(図5)。本結果から、切り方の用語は知っているが、実践はできない者もいることが示され、知識と実践が伴っていないことが明らかとなった。

最後に、基本的な調理操作として、炊飯と和風だしの取り方について実際にできるかを質問した。炊飯については88.0%と半数以上の者ができると答えたが、一方、和風だしの取り方については、できると答えた者が45.4%と半数を下回った。普段の生活で調理を行う際には、手軽に使うことができるインスタント型のものを用いてだしを取る人が多いのではないかと考えられる(図6)。

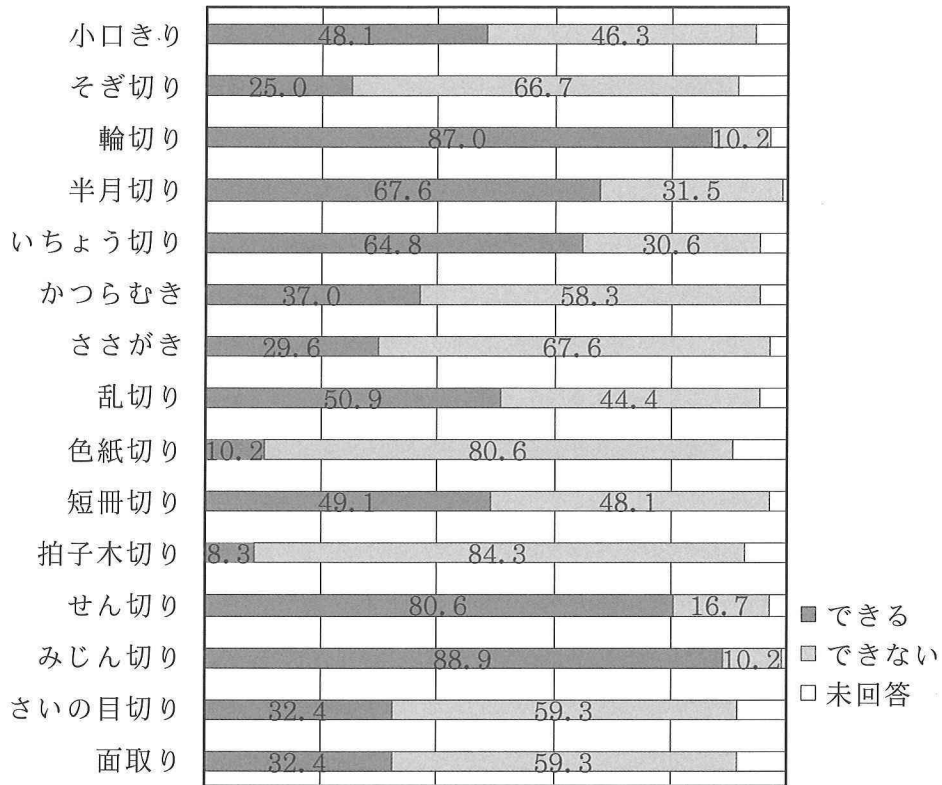


図4. 食材の切り方の技術

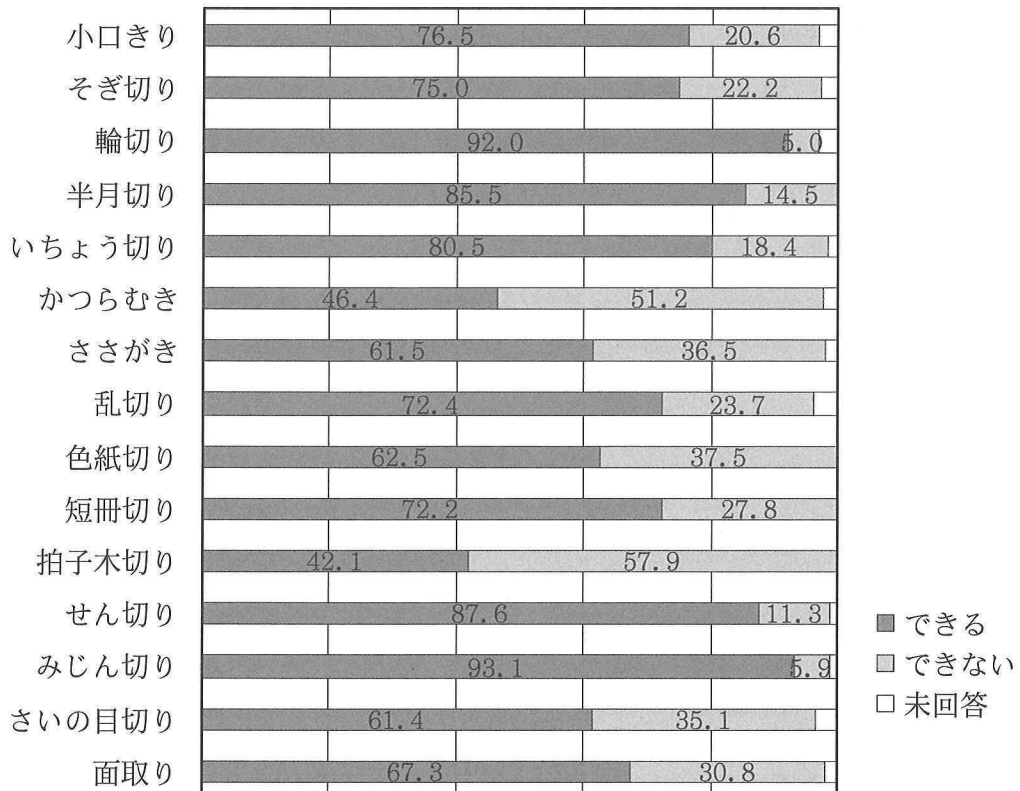


図5. 切り方の用語を知っていると答えた者の技術の有無

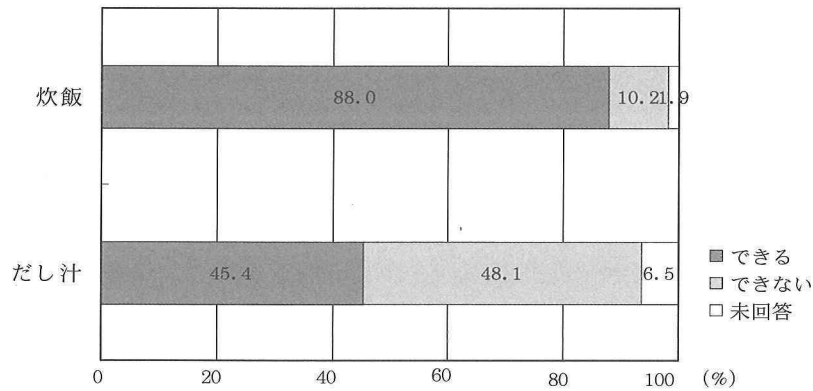


図 6. 炊飯および和風だしのとり方に関する知識

5. 考察

本研究では、在宅介護実習前の新生を対象に、食材の切り方、炊飯方法、和風だしの取り方に関する知識および技術についての実態調査を行なった。日常生活における調理頻度については、ほとんどしていないと答えた者が40.7%を占めており、毎日すると答えたものは15.7%と少数であった。本結果は、対象者の87.0%が自宅で家族と同居していることが関係していたが、介護福祉士養成校の新生生においては半数以上の者がほとんど調理に携わっていないことが明らかとなった。調理を毎日すると答えた者と、ほとんど調理をしないと答えた者では、調理に関する知識や技術の習得度に差が見られるのではないかと考えられる。一方、対象者の66.7%が調理に対して興味を持っていることも明らかとなった。このことから、学生の調理に対する興味を更に引き出すような工夫を取り入れた授業内容を検討していくことも調理に関する知識と技術の習得に有効であると考えられる。ただ、学生が調理のどのような点に興味を持っているのかについては調査をしていないため具体的に述べることはできないが、この工夫点については今後、検討していきたい。次に、基本的な調理操作として食材の切り方の名称について調べた。本調査で用いた食材の切り方は、高校の家庭科教科書、大学の調理に関する教科書に記載されているものであり、輪切りやいちょう切り等、小学校の教科書から搭載されているものもある。また、炊飯方法に関しても小学校の教科書から搭載されている^{7,8)}。しかし、全ての切り方において、名称を知らないと答えた者がいることが明らかとなった。また、名称を知っていても実際にはできない者もいることが示され、食材の切り方について名称を知っていることが、必ずしも実践できるということには繋がっていないことが明らかとなった。また、炊飯とだし汁の取り方についても、できないと答えた者がいることが示された。本調査で取り上げた食材の

切り方、炊飯方法、だし汁のとり方といった基本的調理技術は、これまでの家庭科教育を通して習得しているものと考えられる。しかし今回、食材の切り方、炊飯方法、だし汁の取り方という基本的調理技術についての知識と技術が身につけていない者がいること、また、食材の切り方に対する認識と技術が伴っていない者がいることが明らかとなった。この要因として、外食や中食が増えて食事作りの機会が減っていること、また、家庭での食事作りに参加することが少なく、調理に携わる機会が少ないことなどが考えられる。また、これまでの家庭科教育の中で行ってきた調理が大学生となった現在まで定着していないことも考えられる。この点については、これまでも報告がなされている⁹⁾。一方、高齢者は、短大生と比較して調理経験が豊富で調理技術に熟練しているとの報告がなされている¹⁰⁾。調理技術が熟練しているであろう高齢者に対して、要求に応じた調理の生活支援を行うためには介護者も基本的な調理技術を習得していることが求められる。その上で、高齢者が培ってきた独自の調理技術や方法に合わせて柔軟に対応できるものと考えられる。そこで、調理の生活支援においては、実践形式の授業を通して調理を行う機会を積極的に設け、学生の調理に関する知識の習得と技術の向上を図っていくことが必要であると考えられる。

ところで、調理は家事支援として介護保険制度の訪問介護に位置づけられており、また、在宅介護の場面においてそのニーズが高いと述べてきた。しかし、近年は在宅介護における調理支援のみならず、高齢者施設において日常生活活動の一環、またはアクティビティサービスとして調理を行うことが注目されている。また、作業療法の様な活動として調理を取り入れている施設もある。調理は、あくまでも日常生活活動の一部であり、施設で暮らす高齢者も、これまでの人生で何度も繰り返し行ってきた行為であるため、自然に生活の中に取り入れられることが

でき、無理なく心身機能の障害の回復に繋がると考えられているためである。また、調理を行うことは、心身機能の障害を回復するという効果を有するだけではない。集団生活の中で調理を行うことは、自身の役割を持つことであり、自信の回復につながるのである^{11,12)}。このような活動をより専門的に実施してくためには、様々な専門職が関わってくることになるが、日常生活活動やアクティビティサービス、作業療法的な活動として調理を行っていく場合は、介護福祉士の支援が不可欠である。このようなことから、調理は在宅介護において特に必要な支援ではなく、どのような場面の生活支援においても重要な役割を担っていくものと考えられる。そこで、介護福祉士においても、調理の生活支援を適切に効率よく実践していくための知識と技術を習得していることが望ましい。

本調査によって、介護福祉士養成校新入生の基本的な調理に関する知識と技術の実態を傾向として捉えることができた。今後は、その他の調理秘術についても同様に学生の実態を明らかにし、調理の生活支援に関する教育内容の検討を進めていくことを考えている。また、調理はその人らしい生活を支援するための重要な要素の一つであることを学生に伝えていくとともに、施設介護、在宅介護等の特性をふまえて、各々の場面に応じた調理の支援について検討していくことを考えている。

- 1 田村順子、田中智子、在宅介護高齢者の生活支援のあり方に関する研究－東大阪市における事例調査－、日本家政学会誌、56 (5)、333-341、2005
- 2 吉田繁子、住居広士、わかりやすい介護のための栄養と調理、ミネルヴァ書房、2005
- 3 岸田恵津、増澤康男、澁谷恵子他、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(1)、79-88、2002-01-15
- 4 上延麻耶、介護福祉士養成過程学生の食行動に関する実態調査、松本短期大学紀要第18号、23-30
- 5 清水依理子、家政学実習（栄養・調理）の目標とその授業例、介護福祉教育、9、46-49、1999
- 6 菊池啓子、皆川留美、介護福祉士養成における家政学実習内容の検討－新しい調理実習への取り組み－、介護福祉教育、13、67-70、2007
- 7 新調理研究会編、基礎から学ぶ調理実習、理工学社、2009
- 8 竹治栄美、松本和、亀岡恵子他、調理実習、建帛者、1998
- 9 前田雄也、柿崎真理子、日景弥生、小・中・大学生を対象とした調理用語の知識の実態：被服製作用語の知識の実態との相違、弘前大学教育学部紀要、102、97-103、2009
- 10 井関智美、塚本幸恵、三上ゆみ他、家事の実態調査その1－高齢者と学生の調理行動の検討－、新見公立短期大学紀要、第23巻、141-149、2002
- 11 湯川夏子、料理で生き生き－高齢者施設におけるアクティビティケアの取り組み－、人間生活工学、6 (1)、6-9、2005
- 12 湯川夏子、高齢者にとっての料理活動の効用－「総合的な学習」へのヒント－、家庭科教育、79 (2)、58-61、2005