

消費者安全の視点を取り入れたレシピカードの教材開発

山本紀久子*・山田好子**

(2011年9月15日受理)

Development of Teaching Materials for Recipe Cards from a Consumer-Safety Point of View

Kikuko YAMAMOTO and Yoshiko YAMADA

キーワード: 消費者安全、レシピカード 教材開発、みそ汁

消費者安全教育の一環として、消費者安全に視点をあてたレシピカードの開発を目的に、小学校家庭科教材であるみそ汁を取り上げ、教師免許取得希望受講生 63 人に「地域食材を生かし、消費者安全に視点をあてたレシピ作り」の課題を設定し、教材評価などを求めるとともに、消費者安全関連の内容がレシピカードのどの欄に多く記述されるかを分析・検討した。その結果、消費者安全関連の記述は、153 件で、一人平均 2.43 件。その記述箇所は、一口メモ欄に最も多く、作り方の手順欄の約 2 倍認められ、用具欄には 1 件のみであった。レシピカード作りの作業時間は、平均 21.5 分で、5 件法による教材化への評価は、平均 4.37 で良い評価を示した。安全・安心に視点をあてた注意事項欄を新たに設定したレシピカードの作製が考えられた。

はじめに

調理実習は、班ごとに実施し、その作業過程の一部を分担することが多く、作業分担以外では、手待ちとなり、遊びにつながることもみられる¹⁾。学習者自身で全体の調理作業過程を把握したり、計画を立てる機会を多く設けたりすることが必要と考え、レシピカードを作製してきた²⁾。手書き原稿でクラスカラーでの印刷は子どもたちに喜ばれた³⁾。ワープロによるレシピカード⁴⁾ は、B4判や B5 判などをあらかじめ 500 枚単位で印刷しておいたものを、必要に応じて使用した。レシピカードには、料理名、材料・用具、盛りつけ図、作り方の手順、一口メモの各欄を設けた。さらに、料理名の右側欄には、発行者、発行所・連絡先、右上の N0.(ナンバー)は、学年・組・名簿番号などの順に記入できるようにした。盛りつけ図は、できあがり作品を想像して描き、調理にかかる調理時間を予測して、調理時間約〇分と記入するものにした。レシピカードは、他の学習構成員が読みづらければ役立たないことから、読み手・調理作業者を意識したものができると。特に、個人・班ご

*茨城大学教育学部 **小田原女子短期大学食物栄養学科

とに違った料理名を実習する場合は、作業過程を点検する意味からも重要となる。学習者は、どこが分かりにくいかを考え、班でどの調理を取り上げるか、準備できるかを検討する材料となる。教師側は、学習者の技能で実習可能か、作り方・手順・用具などがきちんと記載されているか、調理実習名とともに、その作業手順を検討・評価できる利点がある。作り方の手順については、能率的に美味しい料理ができるには、詳しく分かりやすいやさしい言葉で記載しなければならない。一口メモについては、作り方の注意、コツ、他の材料でも可能かなどの代替案やサラダなどの付け合わせ例などを加えることで、単にレシピカードにある料理名だけでなく、基礎的・応用発展的内容も扱えることになる。しかし、調理学習にレシピカードを取り入れていく過程で、消費者安全関連の内容は認められなかった。

一方、文部科学省は、学校での製品事故の多発を受け、「学校での製品事故を防ぐための注意喚起用チラシ（ガス栓とゴム管の接続部からの出火・テーブルが跳ね上がったの顔面強打・古い換気扇から出火など）」を示し、取り扱い説明書の使用推奨⁵⁾を、また、ジャガイモによる食中毒⁶⁾では、注意喚起⁷⁾を促した。

それらを受け、消費者安全教育研究の一環として、レシピカードの教材開発を目的に、消費者安全関連の内容がレシピカードの、どの欄に多く記載されるかを分析・検討した。具体的には、教師免許取得希望受講生を対象に、「地域食材を生かし、消費者安全に視点をあてたみそ汁のレシピカード作り」の課題を設定し、受講生に授業評価を求めた。

研究方法

1 対象

対象は、小学校教員免許状取得希望の2010年度後期の教職関連科目である『初等家庭科教育法研究』受講生63人である。受講生の専攻は、教育基礎、国語科、社会科、音楽科、英語科、特殊教育選修である。なお、受講生は、他に小学校の各教科などの『教育法研究』や『内容研究』の履修過程にあり、教員志望であることから教材・指導技法などに対して、教師と学習者の両者の立場を意識した回答が得られると思われる。

2 実施期間と場所

授業10回目の2010年12月9日(木曜日)1コマ90分で、小学校家庭科教科書のみそ汁学習、地域食材を用いたみそ汁のレシピカードを作成し、次回の12月16日(木曜日)の最初の15分を用いて、受講生にアンケートによる教材評価を実施した。場所は、教育学部B棟2階の講義室である。

3 材料・用具

教師側では、2010年使用小学校家庭科教科書に記載されているみそ汁の資料2頁、レシピ用のA4用紙を受講生分用意した。レシピカード用紙としては、枠外右上に、NO.(出席番号)、上部にタイトル、発行者・発行場所、材料・用具、もりつけ図の欄、下部に一口メモ欄があるものを用意した。受講生は、鉛筆・色鉛筆などの筆記用具を準備した。

4 アンケートの調査項目

アンケートの調査項目は、作製時間、5ワードによる授業イメージ、レシピカード作りの自己評価と教材性を5件法で求めるとともに、その選択理由と具体的活用例を自由記述法で求めた。

5 手続き

受講生による地域食材を生かし、消費者安全に視点をあてたみそ汁のレシピカードは、以下のような授業の流れで作製された。

- 1) 次時予告として、「来週は、地域食材を生かしたみそ汁のレシピ作りをしますので、鉛筆、色鉛筆を用意してください。地域食材を1つ以上使ったみそ汁で、自分以外の人がレシピをみて、安全に、安心して間違えなく作れるように書いてください。そのために、地域食材やみそ汁の作り方を調べておきましょう。これからレシピ用紙を前もって、配りますので、来週、持ってきてください。」と告げ、レシピ用紙を配布する。
- 2) 最初に、小学校家庭科教科書の「みそ汁とごはん」資料を配布。教科書記載内容を受講生が音読しながら学習内容を確認していく。その後、教科書に記載されている野菜の名称と地域食材を発表しながら確認後、「小学校では、生の魚や肉は扱わないことになっています。」と告げる。
- 3) レシピカードの作り方を説明する。「まず、NO.に、学籍番号を書いてください。小学生は出席番号になります。タイトルは相手が作ってみたいくなるように設定し、文字もきれいにレタリングしましょう。右側には、発行者と電話・住所など、連絡先を書きます。個人情報ですので、学校の電話と住所でもいいです。発行者は、(株)ヤマキ食品など、誰が書いたかわかるといいですね。盛りつけ図は、真上や斜めからでもいいです。調理時間はおおよその時間を<分>で書きます。右の欄は、横線を入れて、上部には材料と何人分かを書き、g・ml・個数などを、下部には、用具と個数・数え方を書きます。作り方の手順欄は、他人がみて、安全に安心して作れるように、イラストを入れてもいいです。一口メモには、材料を違うものにするとか、ゴマをかけるといいなど、他の材料で可能なものや付け足すことを書くことができます。」と説明する。さらに、「安全・安心の注意点・留意点なども、どこかに強調できるといいですね。」と、書く箇所をあえて指定しないで付け加える。
- 4) 次回の授業の最初の15分を用いて、アンケート調査による教材評価を実施する。

結果及び考察

1 みそ汁のレシピカード

レシピカードは、もりつけ図を色鉛筆で着色した1人を除き、62人が黒鉛筆で書かれていた。

図1に、新たに注意欄を設けたレシピカードを示す。タイトルは、「きのこたっぷりあったかおみそ汁」(4人分)で、材料は豆腐、ねぎ、しめじを用いて、調理時間8分の記載がみられた。作り方の手順では、9の調理過程で、豆腐、ねぎ、しめじの切り方をイラストで示していた。さらに、ポイントとして、<にぼしの頭とはらわたを取る事>、<取り出しても大丈夫であること>、<みそを入れたらあまりにないこと>を、吹き出しで示していた。下部さらにおいしさがUPします。」



図1 一口メモに注意欄を設けたレシピカード 図2 新たに注意欄を設けたレシピカード

と積極的に地域食材を挙げていた。また、一口メモ欄の中央部に縦線を引き、注意欄を設け、包丁の扱い方、点火時の火傷、終了後のガス元栓閉めの確認を挙げていた。包丁の扱い方と点火時の火傷の対処法はみられたが、注意マークや身支度に関する記載は認められなかった。なお、自由記述による感想には、「一口メモのみでは、注意点が書ききれなかったので、＜注意すること＞欄を設け、そこに書いたが、文章量が多くなり、イラストが入らなかったのが残念。」と記述されていた。には、新たに注意欄を設け、包丁を使用しない時の置き方と三角巾、エプロン、マスクについてイラスト入りで、理由などの説明をしていた。一口メモ欄には、調理前の手洗い、包丁・まな板と用具の扱い方、調理後のガス元栓の閉め、教室退出時の再確認と、注意事項以外の記載は認められなかった。自由記述による感想では、「いつもはあまり気にかけていない細かな部分にも注意を向けることができた。注意については、レシピ作りのうえでとても重要だと思った。」と記述していた。図2に、一口メモに注意欄を設けたレシピカードを示す。タイトルは、「ぼかぼか☆みそしる」(一人分)で、材料は、大根、豆腐を用いて、調理時間15分の記入がみられた。作り方の手順では、6つの調理過程に分け、にぼし、大根、豆腐、鍋のイラスト入りで手順を説明していた。ポイントとして、＜だしが取れたらにぼしを取り出す＞、＜煮えにくい大根を先に入れよう＞、＜お好みで七味を入れるとさらにおいしい＞の記載がみられた。一口メモには、「茨城県産の“ねぎ”を入れると

2 みそ汁の調理時間

表1 みそ汁の調理時間

N=62 単位：人(%)

調理時間 (分)	8	10	15	20	25	30
人数	1(1.6)	15(24.2)	25(40.3)	10(16.1)	5(8.1)	6(9.7)

表1に、みそ汁の調理時間を示す。無記入1人を除くみそ汁の調理時間は、平均16.7分(最大値30、最小値8、最頻値15、不偏分散38.29、標準偏差6.19)であった。図1のレシピカード作製者は、調理時間8分と記入している。みそ汁は、小学校の単位時間である45分以内に十分実施可能なことがわかった。また、ごはんのみそ汁を2時間続きで調理実習する場合でも可能と判断できた。

3 みそ汁のレシピカードにおける消費者安全関連の記載

表2 みそ汁のレシピカードにおける消費者安全関連の記載

N=153 単位：人(%)

件数	0	1	2	3	4	5	6	7	計
人数	5(7.9)	7(11.1)	20(31.7)	25(39.7)	3(4.8)	1(1.6)	0(0.0)	2(3.2)	63(100.0)

表2に、みそ汁のレシピカードにおける消費者安全関連の記載を示す。消費者安全関連の記載は、153件、平均2.43件(最小値0、最大値7、最頻値3、不偏分散1.79、標準偏差1.34)で、5人には、記載が認められなかった。記載箇所をみると、一口メモ欄101件(66.0%)が、最も多く、次に作り方の手順欄51件(33.3%)、用具欄1件(0.7%)の順であった。一口メモ欄には、作り方の手順欄の約2倍認められた。なかでも箇条書き形式68件(42人)が多く、そのうち、31件(10人)は、消費者安全関連の記載のみで、作り方のコツ、代替案や付け合わせ例などは認められなかった。具体的には、<注意>・⊕の印17件(5人)、下部に<安全>のタイトルなどを挙げ、まとめたもの16件(4人)がみられた。一方、作り方の手順欄では、吹き出し形式25件(21人)によるものが多く、<安全>・⊕・△・<注意点>・⊗などのマーク17件(10人)、下部や右側に欄を設定9件(3人)の順であった。今後、一口メモ欄を活用するためにも、新たに消費者安全関連欄の設定などの工夫が必要となろう。用具欄1件(1人)は、「包丁の使い方には十分注意しましょう。」であった。

表3 上位10位の消費者安全関連のワード

順位	ワード	点数(%)	累計数(%)
1	注意	56(21.5)	56(21.5)
2	包丁	41(15.7)	97(37.2)
3	やけど	21(8.0)	118(45.2)
4	まな板	18(6.9)	136(52.1)
5	元栓(ガス栓)	17(6.5)	153(58.6)
6	火	16(6.1)	169(64.8)
7	使い方(扱い)	14(5.4)	183(70.1)
8	気を付ける	11(4.2)	194(74.3)
9	安全	8(3.1)	202(77.4)
10	手を切る	7(2.7)	209(80.1)

表3に、上位10位の消費者安全関連のワードを示す。みそ汁のレシピカードにおける消費者安全関連の記載をワードでカウントしてみると、261ワード認められた。注意21.5%が最も多く、次に、包丁、やけど、まな板、元栓の順に多く、ベスト5では、各17点以上、153ワード(58.6%)で、6割弱になった。ベスト10では、各7点以上、209ワード(80.1%)で、全体の8割を占めた。以下、6点3ワード(なべ、手洗い、ふきん)、5点3ワード(熱い、刃・ピューラー、コンロ)、4点1ワード(ぬらし)、3点3ワード(じゃがいも、エプロン、マスク)、2点3ワード(三角巾、洗う、湯気)であった。上位では、包丁・火に関連し、手を切る・やけどをするがみられ、加熱への注意、用具の取り扱い方への注意に対し、下位では、ふきん、洗う、調理前の手洗いなどの用具・調理者の衛生とエプロン、マスク、三角巾などの身支度が認められた。

4 みそ汁のレシピカードの作業時間

表4 みそ汁のレシピカードの作業時間 N=63 単位：人(%)

作業時間(分)	10	15	20	25	30	35	40	45
人数	11(17.5)	19(30.2)	12(19.1)	4(6.3)	8(12.7)	0(0.0)	5(7.9)	4(6.3)

表4に、みそ汁のレシピカードの作業時間を示す。みそ汁のレシピカードの作業時間は、平均21.5分(最高値45、最小値10、最頻値15、不偏分散110.18、標準偏差10.49)で、20分以内では、42人(66.7%)と7割弱を占めた。作業時間45分の4人(〇盛りつけ図に色鉛筆で色をつけ、切り方をイラストで示し、安全・安心についても入れ、きれいにできたと思う。〇作り方の手順を6区分してイラストで示し、中火、弱火など、誰が見ても作れるように説明をしっかりとつけた。〇作り方の手順の字を濃く書いて見やすく表現を工夫した。思っていたよりも多くの作業をしなければならなかったことが分かった。〇イラストをたくさん入れ、ていねいに分かりやすく書いたので楽しかった。)は、いずれも工夫点を強調したことを感想で記述していた。

5 みそ汁のレシピの自己評価

表5 5件法によるみそ汁のレシピの自己評価 N=63 単位：人(%)

自己評価	5	4	3	2	1
人数	3(4.8)	40(63.5)	19(30.1)	1(1.6)	0(0.0)

表5に、5件法によるみそ汁のレシピの自己評価を示す。みそ汁のレシピの自己評価は、平均3.71(最大値5、最小値2、最頻値4、不偏分散0.34、標準偏差0.58)であった。5点では、「他人にも分かりやすく、イラストも入れられたから。」「工程に絵を入れながら分かりやすく書いたと思ったから。」「適切に絵を挿入できた。」と、分かりやすい・適切な絵・イラストの挿入を挙げている一方、2点では、「ちょうどよい分量や材料の切り方がとても曖昧なものになってしまった。」と、分量や切り方の記述を挙げている。

6 みそ汁のレシピ作りの評価

表6 上位20位までのみそ汁のレシピ作りのキーワード

順位	項目	度数 (%)	累積度数 (%)
1	材料	27 (8.9)	27 (8.9)
2	絵・イラスト	23 (7.5)	50 (16.4)
3	注意事項	22 (7.2)	72 (23.6)
4	手順	21 (6.9)	93 (30.5)
5	用具	20 (6.6)	113 (37.0)
6	分かりやすく	18 (5.9)	131 (43.0)
6	工夫	18 (5.9)	149 (48.9)
8	安全・安心	17 (5.6)	166 (54.4)
9	作り方	14 (4.6)	180 (59.0)
10	楽しい	11 (3.6)	191 (62.6)
11	もりつけ図	10 (3.3)	201 (65.9)
12	分量	9 (2.9)	210 (68.9)
12	オリジナル	9 (2.9)	219 (71.8)
14	書き方	8 (2.6)	227 (74.4)
15	アイデア	7 (2.3)	234 (76.7)
16	見やすく	6 (2.0)	240 (78.7)
16	詳細	6 (2.0)	246 (80.7)
16	調べる	6 (2.0)	252 (82.6)
19	切り方	5 (1.6)	257 (84.3)
20	調理時間	4 (1.3)	261 (85.6)

太字：レシピカードにタイトルなどであらかじめ記載があるもの。

表6に、上位20位までのみそ汁のレシピ作りのキーワードを示す。みそ汁のレシピ作りのキーワードを5個以内であげてもらった。1人があるキーワードを挙げた場合、それを1点とし、複数の言葉が1つとしてある場合は、基本的に2分割までとし、各0.5点とした。記入なし、3ワードが各1人あったため、合計点数は305点になった。多くの人が同一キーワードを挙げたために、キーワード数は、54ワードに集約できた。点数の最も多いキーワードは、材料で27点、合計点数に占める割合は、8.9%であった。上位2位から10位までは、絵・イラスト、注意事項、手順、用具、分かりやすく、工夫、安全・安心、作り方、楽しいで、5位までの累積点数は、113点(37.0%)、10位までの累積点数は、191点(62.6%)であった。11位から20位のキーワードは、もりつけ図、分量、オリジナル、書き方、アイデア、見やすく、詳細、調べる、切り方、調理時間で、15位までの累積点数は、234点(76.7%)、20位までの累積点数は、261点(85.6%)であった。21位以下の点数ごとのワード数は、3点5ワード(みそ、表現、簡単、大変、難しい)の小計点数15点(4.9%)、累積点数276点(90.5%)、2点4ワード(だし、一口メモ、色付け、事前準備)の小計点数8点(2.6%)、累積点数284点(93.1%)、1点は21ワード21点(6.9%)で、栄養、応用、何人前、応用などであった。上位20位のキーワードには、一口メモを除き、レシピカードにすでにあるタイトル(材料・分量、用具、作り方の手順、もりつけ図、調理時間)の記載項目が認められた。それに加え、レシピ作りでは、安全・安心の注意事項や切り方などを調べ、絵・イラストを加え、詳細に分かりやすく・見やすく工夫し、オリジナルの楽しいレシピカードの書き方をしたと捉えることができた。

7 みそ汁のレシピカード作りの教材化への評価と具体的活用例

表7 5件法によるみそ汁のレシピカード作りの教材化への評価 N=63 単位：人(%)

評価点	5	4	3	2	1
人数(%)	30(47.6)	27(42.9)	5(7.9)	1(1.6)	0(0.0)

表7に、5件法によるみそ汁のレシピカード作りの教材化への評価を示す。5件法によるみそ汁のレシピカード作りの教材化への評価は、平均4.37(最大値5、最小値2、最頻値4、不偏分散0.49、標準偏差0.70)と良い評価を示した。5点は、30人で50%弱と多くを占めた。理由42件中2件以上が34件(調理前に確認ができる6、見通しがもてる5、家庭でもでき実生活に結びつく5、家庭で作る時に見られる3、注意点を書くことで身に付く3、安全面・衛生面に対する配慮・注意力が付く2、手順が頭の中に入りやすい2、知識や意欲を高められる2、材料や調理方法、工夫点や注意点に気付く2、みそ汁作りに活用できる2、調理手順や材料の切り方、安全について調べることがよくできる2)と、好意的な内容がみられた。2点は、「共同でみそ汁を食べてほしいので、班での作業の確認でよいと思う。」と、レシピカード作りに否定的な意見であった。

表8 レシピカード作りに関する具体的活用例

項目	レシピカード作りに関する具体的活用例
料理名等 36	みそ汁 7 一食分 5(朝食 3 夕食 1) ご飯の炊き方 4 卵のゆで方 4 おにぎり 3 ほうれん草のおひたし 2 サラダ 2 肉じゃが 2 炊き込みご 2 カレーライス 1 シチュー 1 豚汁 1 卵料理 1 おやつ 1
大きさ 37 形式 24	B5 11 A4 9 B4 9(縮小 1) A3 3 ノートの大きさ 2 使い分ける 3 レシピ集 17 (家庭で挑戦 2 共有する 1 学期末の振り返りに使用 1) 班で 1枚 5 レシピカード 2(ファイルに入れ実習でみる 1)
実施場所 発表 12 20 家庭 6 自習 2	模造紙に拡大し発表 8 発表会后、一番人気メニューを全員で実習 2 発表 2 家庭で活用 3 2年間でレシピ集完成 2 休暇中に作製・実践後、レポート作成 1 自習時間教材に活用 2
掲示場所 5	家庭科室に掲示 3 教室に掲示 2
内容の工夫 3	注意事項欄を大きく設定 1 評価欄を設定 1 完成写真も貼る 1

表8に、レシピカード作りに関する具体的活用例を示す。レシピカード作りに関する具体的な活用例について、63人中58人に125件、平均2.16件の記述がみられた。具体的活用例として、料理名等36件(28.8%)が最も多く、次に用紙の大きさ37件(22.4%)、形式24件(19.2%)、実施場所20件(16.0%)、掲示場所5件(4.0%)、内容の工夫3件(2.4%)の順であった。料理名等では、具体的な料理名とともに、朝食や夕食など一食分の献立作り、調理計画の立案など、学習者自身や班で異なった材料や料理名を選択できるものの他に、米飯やゆで卵の作り方といった基本的な調理を示していた。基本的な調理に関してのレシピカードの活用では、古米・新米の比較、ゆで時間の違いを想定したゆで卵の確認などに用いられる可能性がある。レシピカードの大きさでは、B5判が最も多く、次にA4判、B4判、A3判の順であった。小さな用紙の使用を想定していることが窺えたが、中には、ノートの大きさやノートの大きさに合わせて用紙の大きさを変えることを前提にしたものもみられた。レシピカードの形式については、レシピ集が最も多く、その活用法も家庭での挑戦、

学期末の振り返りに使用、共有して使用などがみられた。次に、班で1枚を作製後や各自がレシピカードを作製後、調理実習や家庭での実践を想定したものであった。実施場所としては、教室や家庭科室での拡大レシピカードで発表後、人気メニューでの調理実習などがみられた。家庭学習としては、レシピカードを家庭で活用したり、レシピ集の作製を目指したり、実践後のレポート作成を課題にしたものや学校での自習時間での調理計画学習としてのレシピカードの活用も少数ではあるが認められた。掲示場所では、家庭科室や教室がみられた。内容の工夫としては、大きい注意事項欄や評価欄の設定の他に、完成した作品を貼るが各1件みられ、学習環境や子どもを想定したレシピカードの開発の視点が窺えた。

まとめ

消費者安全教育の一環として、消費者安全に視点をあてたレシピカードの教材開発を目的に、小学校家庭科教材であるみそ汁を取り上げ、教師免許取得希望受講生を対象に「地域食材を生かし、消費者安全に視点をあてたレシピ作り」の課題を設定し、教材評価などを求めるとともに、消費者安全関連の内容がレシピカードの、どの欄に多く記載されるかを分析・検討した。その結果、以下のような若干の知見を得た。

- 1) レシピカードに記載されたみそ汁の調理時間は平均16.7分であった。
- 2) レシピカードにおける消費者安全に関連する記載は、153件で、平均2.43件であった。一口メモ欄(66.0%)が、最も多く、作り方の手順欄(33.3%)、用具欄(0.7%)の順であった。一口メモ欄では、文章の前後に、<安全>・△・<注意点>などの印があるのに対し、作り方の手順欄には、吹き出し形式に<注意>・Ⓢの印がみられた。一口メモ欄の箇条書き形式の45.6%は、消費者安全関連の記載のみで、作り方のコツ、代替案や付け合わせ例などは認められなかった。作り方の手順欄と一口メモ欄の下部や右側に<安全>欄などを設け、まとめたもの25件(7人)がみられた。今後、一口メモ欄を活用するためにも、新たに消費者安全関連欄の設定などの工夫が必要となろう。
- 3) みそ汁のレシピカードにおける消費者安全に関連する記載をワードでカウントしてみると、261ワード認められた。注意21.5%が最も多く、次に、包丁、やけど、まな板、元栓の順に多く、上位では、包丁・火に関連したもの、下位では、ふきん、洗う、調理前の手洗いなど衛生面とエプロン、マスク、三角巾などの身支度が認められた。
- 4) みそ汁のレシピカードの作業時間は、平均21.5分で、20分以内では、7割弱を占めた。
- 5) みそ汁のレシピの自己評価は、平均3.71であった。
- 6) レシピ作りの授業のキーワードを5個以内で挙げてもらった結果、305点で、キーワード数54ワードに集約できた。点数の最も多いキーワードは、材料27点、上位2位から10位までは、絵・イラスト、注意事項、手順、調理用具、わかりやすさ、工夫、安全・安心、作り方、楽しいであった。
- 7) 5件法によるみそ汁のレシピカード作りの教材化への評価は、平均4.37と良い評価を示した。レシピカード作りに関する具体的な活用例について、63人中58人に125件、平均2.16件の記述がみられた。料理名等28.8%が最も多く、次に用紙の大きさ22.4%、形式19.2%、実施場所16.0%、掲示場所4.0%、内容の工夫2.4%の順であった。

これらのことから、レシピカードの教材開発にあたっては、一口メモ欄とは別に、安全・安心に視点をあてた注意事項が記載できる欄の新設とともに、安全・安心チェック枠をつけたレシピカードが考えられた。安全・安心に視点をあてた注意事項が記載できる欄の位置・大きさなどの体裁を検討し、さらなる実践研究をしていきたい。

本研究は、平成 23 年度科学研究費助成金基盤研究(C 一般)「消費生活用製品の安全・安心に視点をあてた消費者安全教育」の一部である。

注

- 1) 武藤八恵子「調理におけるグループ学習の『手待ち』」『日本家庭科教育学会誌』第 21 号(1977), 35-40.
- 2) レシピカードは、1977 年東京教育大学附属小学校教諭となったときから作製し、これまでににおにぎり作り、みそ汁作り、卵料理作り、お弁当作り、お好み焼き作り、おやつ作り、すし作りなど、学習者一人で調理実習したり、各自がレシピカードを作製し、その中から班で調理実習したりするものを選択する時に使用してきた。筑波大学附属小学校初等教育研究会提案授業 (1991 年 2 月) では、「卵を用いた朝食を作る」で、キャベツと卵を用いて一人で作る卵料理の公開授業を行っている。
- 3) 山本紀久子『授業がおもしろくなる授業のネタ 家庭科』(日本書籍株式会社, 1993), 118.
- 4) 山本紀久子『授業がおもしろくなる 21 授業のネタ 家庭科』(日本書籍株式会社, 2001), 109.
- 5) 文部科学省「学校で発生した製品事故に関する情報提供について」(平成 22 年 8 月 23 日, 2010).
- 6) 読売新聞「育てたジャガイモ食べて、児童 11 人食中毒」『読売新聞』(平成 22 年 2 月 22 日, 2010).
- 7) 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課「ジャガイモの喫食によるソラニン類食中毒について」(事務連絡 平成 21 年 8 月 17 日, 2009). 小学校内で栽培されたジャガイモを喫食したことが原因と断定された。発生要因として、ジャガイモの緑化した部分を十分に取り除かなかったことが推察され、食中毒予防の 3 観点 (①小学校内や家庭菜園等で栽培された未成熟で小さいジャガイモは、全体にソラニン類が多く含まれていることもあるため喫食しないこと。②ジャガイモの芽や日光に当たって緑化した部分は、ソラニン類が多く含まれるため、これらの部分を十分に取り除き、調理を行うこと。③ジャガイモは、日光が当たる場所を避け、冷暗所に保管すること。) の周知徹底を厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から依頼 (食安監発 0810 第 3 号) された。