

平成 24 年度食品加工講習会の報告（第一報）

参加者への講習会についての調査

横山 洋子・水野 早苗

愛知みずほ大学短期大学部

1. はじめに

本学では平成 22 年度より、愛知県内の公立高校家庭科教諭 30 名を対象に食品加工の講習会を開催している。

食品加工は、人類の進化や文明・文化の発達などと密接な関係がある。人類は人間らしい行動をするようになった段階からすでに道具を利用しながら食品を加工し、塩蔵、糖蔵、乾燥などあらゆる加工手段を用いて食料の確保に努力してきた。このように食品加工の原点は食料の備蓄であった。その後、人類の進化や文明の発達に伴ってさまざまな加工・保蔵法が生み出され、それは食品に安全性、栄養性、機能性などの新しい付加価値をつける結果となった。また、加工食品は地域性とも密接に関係があり、加工食品の多くは伝統食品として受け継がれてきた。

本講習会は、高等学校における家庭科教育の参考になるような食品加工の知識と技術を伝え、それによって食文化を見直すことを目的としている。また、文部科学省より平成 25 年から実施される、高等学校新学習指導要領（家庭科）では、「日常の食事や行事食における食の歴史や文化などについて理解させ、必要な知識と技術を習得させるとともに、食文化を継承し食生活を創造的に実践することができるようにする。」という項目が新設されていることもあり、食文化の見直しと継承に関する内容にも力を入れている。

講習会の内容としては、平成 22 年度は日本で古くから作られている『味噌』を取り上げ、その歴史、種類、栄養について講義をした。また、愛知県で生産されている豆味噌（八丁味噌）を利用した和菓子や調味料および惣菜の製法についての実習も行った。平成 23 年度は『食品のゲル化』について講義を行い、種々のゲル化剤を利用した実習も行った。平成 24 年度は日本の伝統食品である『漬物』をテーマに開催した。野菜の色素についての実験実習も取り入れ、科学的な面からも漬物の魅力を紹介した。また中部地方の郷土料理でもある五平もちの作り方も実習した。

講習会を 3 回重ねた今回、この講習会の在り方を見直す意味から、平成 24 年度の講習会についてその内容

と講習会終了後実施したアンケートの結果を報告する。

2. 平成 24 年度食品加工講習会の内容

(1) 募集対象

愛知県立高校の家庭科教諭 30 名

(2) 日程および内容

平成 24 年 8 月 21 日（火）10 時～15 時

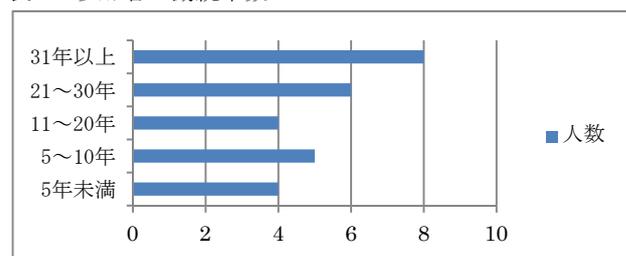
- 講義
- ・漬物の歴史
 - ・漬物の種類
 - ・漬物の製造原理
 - ・主な漬物の作り方と保存方法
- 実習
- ・福神漬けの作り方
 - ・五平もちの作り方
- 実験
- ・野菜の色素とその変化

(3) 受講者について

当日欠席者があったため、最終的な参加者数は 27 名であり、内 1 名が男性であった。

受講者を勤続年数により分類すると表 1 のとおりである。

表 1 参加者の勤続年数



27 名のうち約半数が前回、前々回の参加者であった。

3. 調査結果

講習会の終了後、実習内容などについてアンケートをとった。その結果は以下のとおりである。

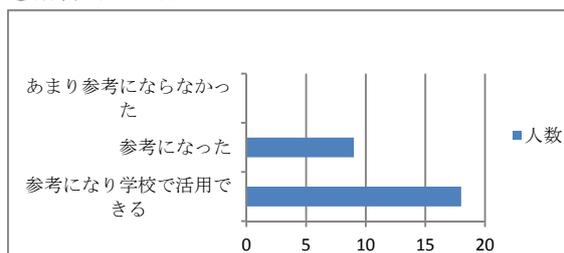
(1) 今回の講習会に参加した理由

- ・テーマに興味があった。(6 名)
- ・実験に興味があった。(2 名)
- ・昨年の講習会がよかったので今年も参加した。(8 名)

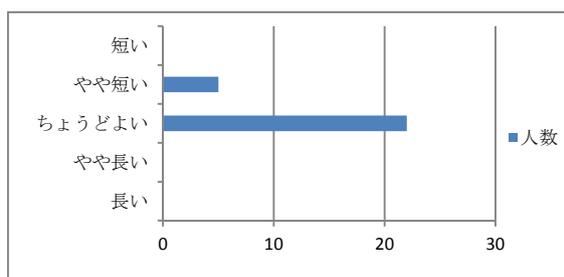
- ・授業の参考になると思った。(6名)
- ・漬物の作り方を学びたかった。(2名)
- ・食品を作るだけでなくその原理も学べると思った。
- ・授業では実験実習が上手くできないので、そのコツを学びたかった。
- ・学ぶ立場になって、自分の授業を見直すいい機会だと思った。
- ・今まで一度もこういう講習会に参加したことがなかったなので参加してみたかった。
- ・大学の施設が見たかった。

(2)講習会の内容について

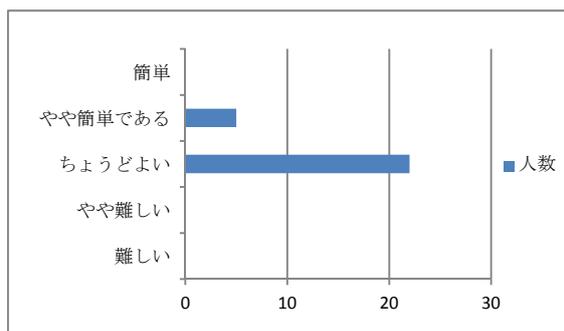
①講習会の内容について



②実習時間について

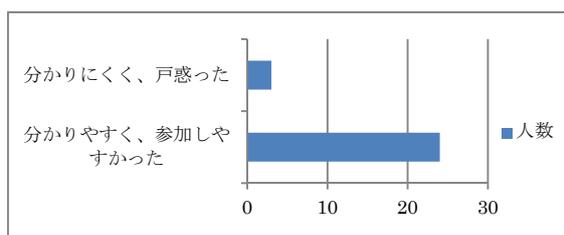


③実験実習の内容について

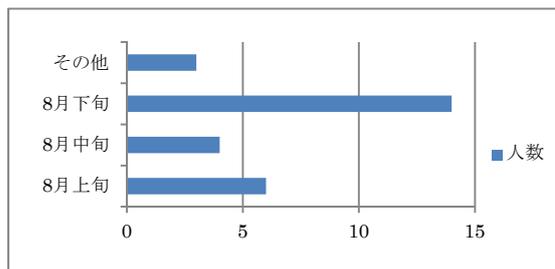


(3)本学の対応について

①講習会の案内について



②適切だとと思われる開催時期について



③受講してみたい内容について(複数回答可) (人)

燻製品の加工	18
うどん、中華そばなどの麺類	17
ジャムの加工	4
練り製品の加工	21
和菓子の実習	12
洋菓子の実習	5
果物の酵素活性実験	19
卵の新鮮度判定法	5

(4)講習会全般で気づいた点(抜粋)

- ・自分自身が生徒と同じ学ぶ立場になったことで、教え方の参考になった。
- ・学生に戻ったようで楽しかった。
- ・高校の授業(50分)のできる内容を取り入れて教えていただけると助かる。
- ・施設、設備がとても快適だと思った。
- ・他の講習会では、内容が簡単すぎたり難しすぎたりするが、この講習会は内容が適切で分かりやすい。
- ・テーマがとても身近で、日常生活では見過ごしてしまうような内容を取り上げてあって勉強になった。
- ・大学の講習会は、研修として認められやすいので助かる。
- ・万全の準備で、とても参加しやすい。
- ・学んだことを今後の授業に取り入れていきたい。
- ・授業に実施できそうな内容が多かった。
- ・講義と実験が多くて、加工実習の内容が少なかったのでもやさびしかった。
- ・教室が寒い時があったので、空調の調節をしてほしかった。

4. 今後に向けて

アンケートにより講習会は全体的に好評であったことがわかった。

今回のアンケート結果を参考に、改善できるところは改善し、より充実した講習会を目指したい。

食品加工講習会のテーマを決めるときに意識することの一つは『食文化の見直しと継承』であり、もう一つは『家庭科教諭が授業の参考にできる内容』である。

受講者である教諭は講習会に出席することで食品について広く学び、学んだ知識や技術を高校の授業に取り入れたいという明確な目的を持っている。

今後も日本の食文化を中心に講習会を続け、高校の教諭に授業のヒントを提供し、その授業を通じて食文化に対する興味と関心が高校生に伝播することを目指していきたいと考えている。