

介護福祉士養成校における家政学実習内容の検討

- 指定材料調理実習の教育的効果 -

A Study on Contents of Practice in Domestic Science Practice at Care Worker Training school: Educational Effect of Specified Ingredients in Cooking Practice

菊池 啓子

Keiko KIKUCHI

介護福祉士養成教育の中で、家政学はきわめて重要な学問であると言われているが、実習施設連絡会議等において「学生の生活援助の力不足」を指摘されることが多い。特に食事については、今後それを改善するための授業展開の検討が望まれている。昨年後期の家政学実習において本学専攻科生26名を対象に「指定材料調理」と「指定献立調理」の両方の調理実習を実施し、その後アンケート調査を行い「指定材料調理」の実施は実践力を養うことができ、「指定献立調理」からは調理の基礎力を養うことがわかった。

そこで本研究では、社会福祉学科2年生を対象に「指定材料調理」と「指定献立調理」実習およびアンケート調査を実施した。その結果 学生に身につけさせたい力は対象者に合った献立、分量、栄養価、盛り付け、調理法、味付けであり 実施時期は2年次前期がよいこと 実施回数は「指定献立調理」5回、「指定材料調理」は2回が妥当であることが明らかになった。この結果から「生活援助力不足」を解消するためには上記のようなカリキュラムを導入し家政学実習を実施していくことが必要であると考えた。

キーワード：生活援助、指定材料調理、実践力、在宅介護

【はじめに】

介護福祉士養成教育の中で、「家政学はきわめて重要な学問である」と一番ヶ瀬(2006)は指摘し、「現実には家政学の内容と、介護福祉の実践から生じる需要との関係が十分に検討されているとは言い難い。」と述べている¹⁾。介護福祉学において森(2006)は現在の家政学系科目は「授業内容が現場で求められている実践力を養う教育内容になっていないとの指摘がある。」と述べており²⁾、一方では要介護度は低い、掃除、買い物、調理といった生活援助のニーズが在宅要介護高齢者の間で高いことが村田ら(2005)の研究により明らかになっている³⁾。

また、奥田ら(2003)の『介護福祉士養成施設(高等学校を除く専門学校・短期大学・大学)351校410学科において家政学概論・家政学実習を担当する教員を対象に実施した調査』によれば、実践力となる科目として、「介護実習」「介護技術(演習)」に次いで「家政学実習」が38.3%と高い評価を得ており、教員間では、その必要性や実践力を付けさせるための方法が検討されつつある。さらに自由記述の中には「授業時間数の不足と学生の生活経験・基礎知識の乏しさ」を指摘しており、いずれも、

家政学教育の教育効果をあげにくくさせる要因であることがうかがわれると記している⁴⁾。

実際に家政学実習に取り組む学生たちは、積極的ではあるものの、基礎・基本の知識や技術が身につけていないため、授業時間内で全てのことを網羅することは困難だと思われる。また、高等学校における家庭科の授業は、全ての学校で実施され、家庭基礎2単位から家庭総合4単位まで幅はあるものの必修科目であり、基礎・基本は高等学校での教育で身につけられているものと考えてきた。しかし、現在の高等学校の教育における家庭科の位置づけは厳しく、2単位で実施している高等学校が増加したため、2単位の中で調理実習を行うことが困難となり、基礎・基本を習得しないまま専門学校や短期大学、大学へ進学しているとも考えられる。

年度当初に実施される実習施設連絡会議等において「学生の生活援助の力不足」を指摘されることが多く、特に食事については基本的な事柄への取り組みの中で、できないことが多い学生が増加しつつあるとの話が必ず聞かれ、現場の介護支援専門員からも生活援助の実力向上を求めて欲しいとの要望も出てきている。介護に携わる学生の実践力は今後必要不可欠となってくる。

そこで、従来実施されていた家政学実習の方法(指定

献立調理)と新たに実践力を養うための内容を取り入れた(指定材料調理)両方の実習形態を組み込み、新しい調理実習への取り組みとそれに関するアンケート調査を実施した。また、昨年度課題として残された

- ・「家政学実習」において学生が達成感を味わうことができる、達成目標レベルの設定
- ・「指定材料調理」のコスト
- ・「指定材料調理」実習の実施時期
- ・「指定材料調理」と「指定献立調理」の時間配分について検討をすることを目的とし、学生の『生活援助力不足』の解消をめざした。

【方法】

1) 対象者

岐阜県にある介護福祉士養成校であるC短期大学の社会福祉学科2年生105名(2007年度4月1日現在)の学生を対象とした(回答率91.4%)。

2) 手続

対象に従来どおりの「指定献立調理」と「指定材料調理」の両実習を行うと共に、授業方法に関するアンケート調査を実施した。社会福祉学科は2コマ(1コマ、90分×2)連続の調理実習であるため、「指定献立調理」2コマ連続実習を第1回から第4回まで実施し、「指定材料調理」2コマ連続実習を第5回、第6回と実施した。「指定材料調理」では、在宅介護で訪問した家庭を想定し、動物性タンパク質材料を指定し、その他の材料は準備されたものをいくつか組み合わせて選択し、実習を行うこととした。

第5回、第6回「指定材料調理」実習後に授業に関するアンケート調査を実施した。

アンケートに関しては、アンケートの趣旨および学術研究以外の使用目的がないことを口頭にて説明の後、同意を得た対象者のみに実施した。また、対象者の特定ができないよう、回答できた者から自主的に回答箱に用紙を入れるように準備をした。

社会福祉学科の学生105名中96名(91.4%)から回答を得た。回答の得られなかった学生は、授業を欠席した者であり、同意を得られない回答者はなかった。

3) アンケート項目

アンケート項目作成においては、高齢者の食事および家政学実習の授業方法について実態把握今後の具体的課題を明らかにすることを目的とし項目設定を行った。

(1) 家政学実習全般について

- ・高齢者食に対する興味・関心
- ・家政学実習が活かされる場面
- ・在宅介護・グループホームでの食事作りで配慮したいこと

- ・家政学実習の修得度(自己評価)
- ・今後、家政学実習に組み込む内容

(2) 授業内容・方法について

- ・指定献立調理と指定材料調理の取り組みやすさ
- ・指定献立調理と指定材料調理のよかった点・よくなかった点
- ・指定材料調理の第1回目、第2回目の出来具合
- ・指定献立調理と指定材料調理の実施時期
- ・指定材料調理で組み合わせやすかった食材
- ・指定材料調理で配慮した点

4) 統計処理

統計学的処理はStatView 5.0(ヒューリンクス製)を用いて、数値は平均値±標準偏差で示した。二群間の比較はカイ2乗検定、Mann-WhitneyのU検定を用いた。

【結果】

1) 対象者の属性

対象者の平均年齢は20.2±3.1歳で、男女比は男子16名(15%)、女子89名(85%)であった。入学形態は、高等学校卒業時入学が98名(93%)、社会人入学が7名(7%)であった。生活形態は、下宿生が28名(27%)、自宅通学生が77名(75%)であった(表1)。

2) 家政学実習全般について

「高齢者の食事に興味があった学生」は57人(54%)であり、「興味が無かった学生」は48名(46%)であったが有意差は見られなかった(図1)。

『家政学実習が活かされる場面』は、「在宅介護実習に行ったとき役立つ」が70名(67%)、「普段の生活に役立つ」と回答した学生が64名(61%)であった(図2)。

表1 対象者の属性

項目		割合(%)	
平均年齢		20.2±3.1(歳)	
男女比	男	15	女 85
入学形態	卒業年度入学	93	社会人入学 7
生活形態	下宿生	27	自宅通学生 73

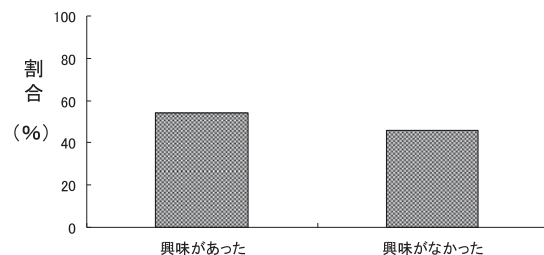


図1 高齢者の食事への興味

次に「将来のために役立つ」と回答したものが20名(19%)以外に、少数の意見として「グループホームで役立つ」や「生きるために役立つ」という意見が見られた。

『在宅介護やグループホームでの食事作りで配慮したいこと』は、「薄味な味付け」が最も多く50名(48%)であった。次に、「食べやすい硬さや大きさ」、「栄養バランスの摂れた食事」、「見た目の美しさ」、「高齢者の好みの食事」と続いた。少数意見としては、「旬の野菜を使用する」、「量に配慮する」、「経済的なことを考えて現在ある材料で作る」や「食感を残す」等があった。また「手早く時間をかけずに調理する」、「楽しく一緒に調理する」、「衛生面に配慮する」等の回答も見られた。

『家政学実習は身についたと思うか』という問いに対し、「はい」と回答したものは102名(97%)、「いいえ」と回答したものは3名(3%)に過ぎなかった(図3)。また、具体的に身についた内容を自由記述したのものの中には、「魚のさばき方がわかった」33名(31%)、「調理方法がわかるようになった」30名(29%)、「適切な切り方がわかった」「献立作成の力がついた」14名(13%)があげられた。また、「時間の使い方がわかるようになった」「栄養バランスの摂り方がわかった」などの回答もみられた。また、「グループでの協力の大切さ」や「材

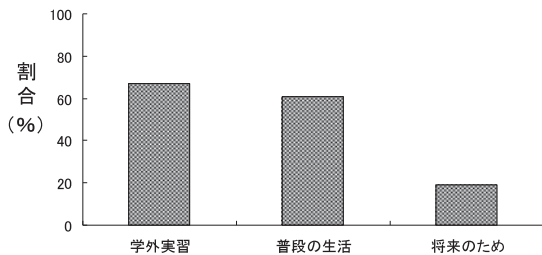


図2 家政学実習が活かされる場面

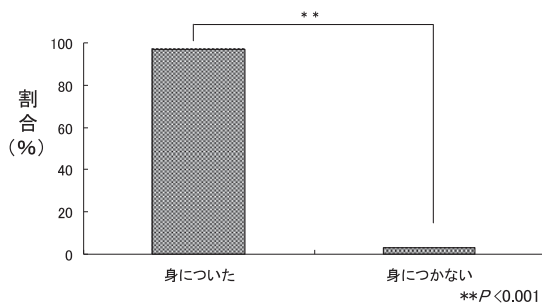


図3 家政学実習は身についたか

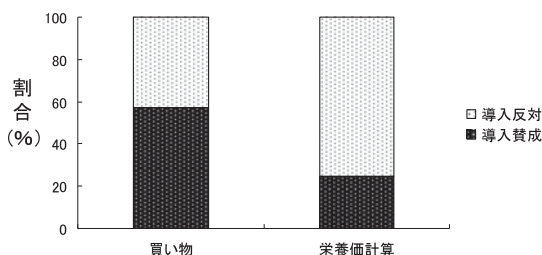


図4 今後の家政学実習の内容

料を見て考えることの大切さ」がわかったとの回答もあった。

『今後、家政学実習に組み込む内容』として、「買い物」と「栄養価計算」をあげたが「買い物」は60名(57%)が賛成をしていた(図4)。「買い物」を組み込むことに賛成した学生の意見は「経済的な考え方ができるようになる(食材の値段を知ることができる)」「賞味期限を見たり、材料の鮮度を見極めることができる」「食材の適量が理解できる」「食材の旬を知ることができる」等の回答があった。

『栄養価計算』に関しては組み込むことに反対した学生は79名(75%)であった。その主な理由は「難しい」「めんどうである」「時間がかかる」ということであった。

3) 授業内容・方法について

『指定献立調理と指定材料調理の取り組みやすさ』は「指定献立調理の方がよい」と回答した学生は49名(47%)、「指定材料調理の方がよい」と回答した学生は48名(46%)で検定の結果、有意差は見られなかった(図5)。残りの学生は「両方よかった」「無回答」の学生であった。

『指定献立調理と指定材料調理のよかった点』は49名中「調理の基本が理解できた」13名(27%)、「統一献立なのでわかりやすかった」11名(22%)、「作り方がわかっているの、失敗が無い」11名(22%)、「決まったことをすればよいので楽だ」9名(18%)、「到達目標が明確である」9名(18%)であった(図6)。また、『指定献立のよくなかった点』は「好みの味付けにすることができなかった」26名(53%)、「考える力がつかない」11名(22%)であった(図7)。『指定材料調理のよかった点』は48名中「個人もしくはグループで考えながら実習を進めることができた」48名(100%)であった。さらに、11

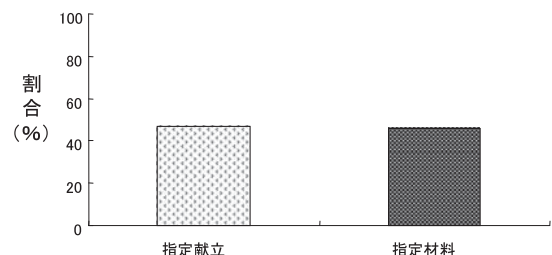


図5 調理実習の取り組みやすさ

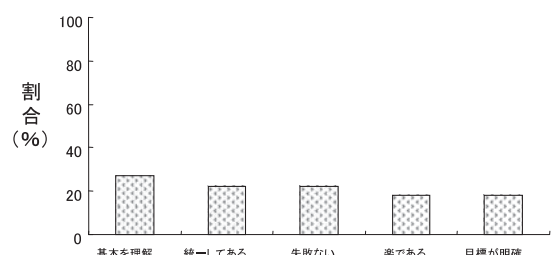


図6 指定献立調理のよかった点

名 (23%) の学生は「グループで協力することができた」と回答していた (図8)。「指定材料調理のよくなかった点」は、「分量 (適量) がわからなかった」21人 (44%) と多く、次に「組み合わせる食材の種類が少なかった」17人 (35%) であった (図9)。

『指定材料調理の第1回目、第2回目の出来具合』は「1回目がうまくてできた」と回答した学生は24名 (23%)、「2回目がうまくてできた」と回答した学生は68人 (65%)、「両方うまくてできた」と回答した学生は11人 (10%) いた。残りの1人 (2%) は無回答であった (図10)。

「1回目がうまくてできた」という回答の具体的なよい点は「味付けをうまくすることができた」6人 (25%)、「グループで協力して実習することができた」4人 (17%) 等があげられ、「2回目がうまくてできた」という

回答の具体的なよい点は「実習をスムーズに進めることができた」15名 (22%)、「献立の工夫をすることができた」12名 (18%) 等であった。

『指定献立調理と指定材料調理の実施時期』は、「2年次7月」35人 (33%)、「2年次6月」23人 (22%)、「2年次5月」15人 (14%)、「1年次後期」9人 (9%) であった (図11)。

『指定材料調理で組み合わせやすかった食材』は、「にんじん」「ジャガイモ」「卵」が多かった。

『指定材料調理で配慮した点』は、「味に気をつけた」と回答した学生は最も多く31名 (30%)、「栄養に気をつけた」は22名 (21%)、「献立づくりに気をつけた」は15名 (14%)、「適量を心がけた」11名 (10%)、「見た目の美しさ」は7名 (7%) であった (図12)。

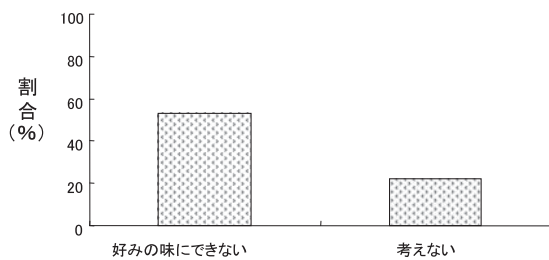


図7 指定献立調理のよくなかった点

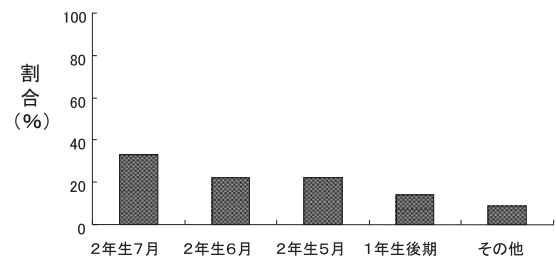


図11 指定材料調理の実施時期

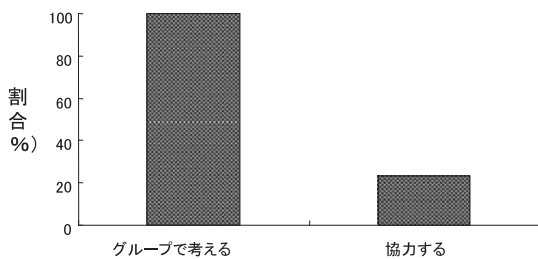


図8 指定材料調理のよかった点

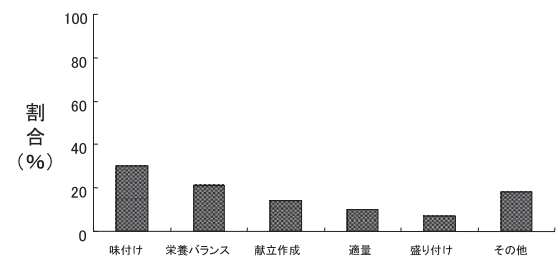


図12 指定材料調理で配慮した点

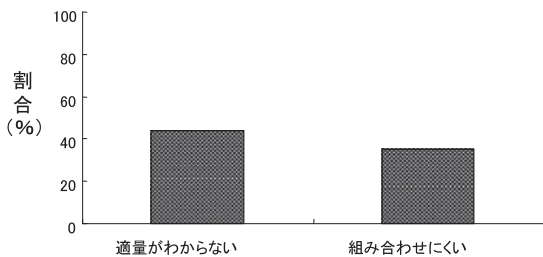


図9 指定材料調理のよくなかった点

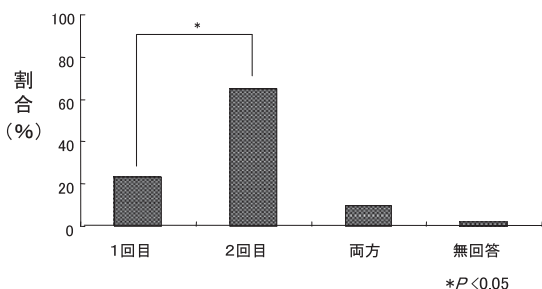


図10 指定材料調理の出来具合(よかった回数)

【考察】

対象者の属性について、平均年齢は、社会人入学者が7名いたため若干のばらつきが見られた。また、生活形態を見ると、下宿生が28名おり、自炊生活が予想された。しかし、学生の多くはアルバイトを行っており、アルバイト先で食事を摂ることもあり、自炊をする機会が少ないことも考えられる。また、経済的な負担を軽減するため、インスタント食品を食べる機会が多いことも考えられる。よって、下宿生が自炊をすることにより、生活力があるのではないかと考えることは難しいと思われる。

高齢者の食事への興味については有意差がなく (図1)、興味を持って家政学実習へ取り組んだ学生と、授業の一環として家政学実習に望んだ学生がいたと考えられる。この興味の違いにおいて学生自身の習熟度に差が見られるかは今後の調査が必要であると考えられるが、学生に

とって興味の持てる授業を行うことが望まれる。

家政学実習が活かされる場面については、多くの学生が、在宅介護実習の時に活かされると回答していたが、その値と大差なく、普段の生活に活かされると回答している。介護福祉教育の中で、勝又ら（2005）は「介護は生活支援であり、生活経験の少ない学生は自分の生活を見直すところから初めて、まず生活とは何かをとらえる必要がある。」と述べている⁵⁾。しかし、今回の結果を見ると学生自身は家政学実習の内容が日常生活と切り離すことができない内容であることは理解しているように感じられた。そして、理解できている内容に関して行動が伴うかは別問題だと考えられる。

在宅介護やグループホームでの食事作りで配慮したいことは、薄味な味付けや食べやすい硬さや大きさ、栄養バランスの摂れた食事等、利用者の状態や疾病についての配慮が必要であると考えている。また、楽しく一緒に調理する等、利用者と共に調理に参加することを重視したいと考える学生の姿も見られた。田中（2005）は「食事の形態と方法の選択には、栄養素 料理方法 食品の選択の3要素である。栄養素は要介護者の身体条件に合わせた消化・吸収等を考慮すること 料理方法は献立・形態・嗜好等個人の食生活に合致している方法 食品の選択については、素材・安全性・加工・非加工品・費用等である。食事による心理的安定感、人間関係や対人関係を円滑にするためのコミュニケーションの手段として、また文化の伝承に欠くことのできない行事食や節句料理など社会的にも食事は重要な役割を果たしている。食事制限を必要としている人も、障害のために自力で食事が摂れない人も、どのような身体機能レベルの人であっても、利用者の食習慣、嗜好を考慮して一日の必要量を落ち着いた環境でゆっくりと楽しく食事ができるようにする。そして自ら積極的に食欲が高められるように援助することが必要である、と述べている⁶⁾。生活援助（調理）の場面からコミュニケーション等の力を活かすこともできることがわかり、学生もそれをうまく利用しながら在宅介護実習に活かしていくと思われる。

家政学実習は身についたと思うかという問いに対し、97%が身についたと回答しており、授業の必要性は十分に感じられた。自由記述には、調理技術、調理方法、献立作成、調理時間、栄養バランス等が身についたという回答があり、これらの項目を利用して学生の達成感が味わえる評価を明らかにすることが必要であると考えられる。

今後、家政学実習に組み込む内容としては、買い物を組み込むことに賛成が57%であり、食材・食品を選択する目や経済力を養う為には必要だと思われた。また、対照的に栄養価計算に関しては組み込むことに反対した学生が75%おり、在宅介護実習に直接関係が深いものには積極的ではあるものの、現場で即必要だと迫られないものに関しては消極的であることがわかった。しかし、在宅高齢者の多数は、何らかの疾病を持っているか、既往

歴があると思われる。そうした中で、直接的な必要性が無いように感じられる栄養価計算が本来必要であり、糖尿病、高血圧症、高脂血症等は栄養価計算を行った上で食事の指導を受けるべきではないかと思われる。訪問栄養食事指導を管理栄養士から受けるより、介護支援専門員が、高齢者に多く見られる疾病に配慮して、食事づくりを実施することは、一度の訪問で簡単な栄養指導を受けられ、導入しやすく合理的であると考えられる。そのため、基礎的な介護食および栄養価計算の知識は学生たちにつけさせておくことが望ましいと考えられる。

田崎、鈴木ら（2002）は「介護福祉教育における家政系科目の内容は必ずしも介護現場のニーズに適合するものばかりではなく利用者のニーズに対して有効性の高い知識技術の内容を検討することが課題となっている。」と述べられている⁷⁾。今後の家政学実習の授業内容としては必要な内容と不必要な内容、時間を多くかけなければならない内容、短時間にしてもよい内容を取捨選択していかなければならない。特に、栄養価計算に関しては、簡易に利用者に必要な栄養および栄養価がわかるような内容に改善の必要があり、その方法を普及させ、介護支援専門員として学生が職についたとき、利用できるような考える必要があると思われた。

指定献立調理と指定材料調理の取り組みやすさは、指定献立調理の方がよいと回答した学生は47%、指定材料調理の方がよいと回答した学生は46%であり、有意差は見られなかった。

指定献立調理と指定材料調理のよかった点の中で、調理の基礎・基本を学ぶことへの安心感以外に、到達目標が明確であると回答した学生が9%いた。学生にとって、1回の授業で、何を目標とし、教員が習得させたい知識や技術がどこであるかを明らかにすることは授業を充実させるためにも必要であることがわかった。指定献立調理のよくなかった点では、考える力がつかないと回答した学生が10%いたが、本来考えて授業を受けようとしている学生の体勢が見られたように思われた。

指定材料調理のよかった点は、指定献立調理とは反対に、個人もしくはグループで考えながら実習を進めることができたことと回答する学生が約半数を占めていた。また、指定材料調理のよくなかった点に、分量（適量）がわからなかった、組み合わせる食材の種類が少なかった等の点があげられた。指定材料調理になると基礎的な知識より、応用力が必要となってくるということがわかった。

昨年度の研究の中で、「指定献立調理は、調理に携わる機会が少ない学生にとっては、基礎基本を学ぶ授業であり、その時間がなければ、応用である指定材料調理に取り組むことは不可能であったと感じている。また、指定材料調理は制約の中で実習が行われるため献立作成から、所要時間・栄養価・味付け・配膳まで全てを考える総合的な力を養うことができることがわかった。」と述べたが、やはり学生の生活力の重要性を再認識した⁸⁾。

指定材料調理の第1回目がうまくできたと回答した学生は23%、2回目がうまくできたと回答した学生は65%であったが、その理由として、実習をスムーズに進めることができたという回答があった。学生は、目標を同じところに設定し、連続して行う授業に対しては、回数を重ねるごとに手順を理解し、うまくなっていくことがわかった。また、献立の工夫をすることができたところがあるが、これは授業に対して余裕が持てるようになってきたように思われる。

指定献立調理と指定材料調理の実施時期は、2年次の5月以降がよいという結果が多く、在宅介護実習の前に実施しておくことと実習に行った時に落ち着いて対応できるように思われた。トレーニングをしておくことは、学生の自信にもつながり実習への取り組みが積極的になるのではないかと思われた。

指定材料調理で配慮した点は、味、栄養、献立、適量、見た目であった。基本的な事柄への配慮が多く見られ、材料の指定に関係なく、高齢者食で配慮すべき点は理解できていることがわかった。

八田(2004)は「家事援助は決して誰にでもできるような簡単なものではない。実際に家事援助を提供する訪問介護員は様々なディレンマに直面し、家事援助の難しさを実感している。これは家事援助の範囲が幅広いことに加え、利用者のニーズが多様であり、身体介護との対比でもマニュアル化しにくいなど、その特性によるものであると考えられる。」と言っている⁹⁾。

マニュアル化を進めるにあたり、短時間で学生が理解できるようにすることが重要であり、そうでない部分に関しては経験を積むことにより、力をつけさせることが大切であると思われた。

また、この結果から学生にとって、「生活援助力不足」を解消するための授業の持ち方やカリキュラムの導入時期を下記の要領で実施し検討していくことが必要であると考えた。

【おわりに】

目標達成レベルの設定は基礎力(指定献立調理)の段階で足並みをそろえることがよいと考えられ、具体的な内容は以下の6点である。

- ・ 献立(疾病に伴う献立への理解)
- ・ 分量(対象者別)
- ・ 栄養価(対象者別)
- ・ 盛り付け

- ・ 調理法(対象者別)
- ・ 味付け(高齢者全般・対象者別)

調理実習のコストに関しては無理のない程度に行い、その中で学生が考える実習を重視して行うことが望ましい。

実施時期は在宅実習が始まる前までには行うことが効果的であり、就職先を検討する上でも自信につながるため、2年次の前期での実施が有効だと思う。

授業は基礎基本を習得させることも必要であると同時に、応用力もつけさせたいため、指定献立調理が5回、指定材料調理は2回の実施が妥当だと思う。

【引用文献】

- 1) 一番ヶ瀬康子：介護福祉の基礎としての家政学、建帛社だより「土筆」、84号、874、2006
- 2) 森悦子・柴田周二：介護福祉士養成教育における「生活力」に関する研究、介護福祉学、第13巻第2号、255-263、2006
- 3) 村田順子・田中智子：在宅要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 -、日本家政学会雑誌、Vol.56 No.5、333-341、2005
- 4) 奥田郁子・中川英子・倉田あゆ子・嶋崎東子・石川周子・熊本裕子：介護福祉士養成校における家政学教育の現状と課題 - 養成校の教員アンケートを中心として -、静岡県立大学短期大学部特別研究報告(平成13・14年度) - 79、4、2003
- 5) 勝又あすか・濱屋和子・淵田英津子ほか：介護福祉教育における「特色ある授業の展開」とは？；科目間の関連性・教育方法の視点から、介護福祉教育、第10巻第2号、98-109、2005
- 6) 田中由紀子：訪問介護における生活援助の役割、京都女子大学生生活福祉学科紀要、第1号、51-55、2005
- 7) 田崎裕美・鈴木修子：介護福祉士養成教育における家政学の課題に関する一考察 - 在宅介護担当者へのアンケート調査をもとに -、介護福祉学、第9巻第1号、82-92、2002
- 8) 菊池啓子・皆川留美：介護福祉士養成校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、第13巻第1号、67-70、2007
- 9) 八田和子：訪問介護における家事援助の実態と自立支援の課題 - 訪問介護利用者・訪問介護員調査をふまえて -、大阪健康福祉短期大学紀要、第2号、60-69、2004