

## 福祉分野における家政学教育のあり方（第1報）

### — 「手づくり」のすすめ —

Studies on education of the home economics in welfare field (Part 1)

— Suggestion of handmade —

桐原 美保<sup>1</sup>, 下坂 智恵<sup>2</sup>

<sup>1</sup>大妻女子大学人間関係学部人間福祉学科, <sup>2</sup>大妻女子大学短期大学部家政科

Miho Kirihara<sup>1</sup> and Chie Shimosaka<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Department of Human Welfare, Faculty of Human Relations, Otsuma Women's University  
2-7-1 Karakida, Tama-city, Tokyo, Japan 206-8540

<sup>2</sup> Department of Domestic Science, Junior College Division, Otsuma Women's University  
12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan 102-8357

キーワード：福祉分野，家政学，手づくり，基礎力，生涯学習

Key words : Welfare field, Home economics, Handmade, Basic technique, Lifelong learning

#### 抄録

本研究は、学生が「手づくり」を通して、主体的に、生涯学び続ける意欲を持つことを念頭に、福祉分野における家政学教育のあり方について示唆することを目的とした。

衣生活領域においては、2005年に実施したアンケート調査の結果、「手づくり」に関する技法はある程度習熟するまで継続しないと忘れることや、材料に触れることにより衣服の素材に対して関心を持つことなどがわかった。本報では、このアンケート結果をもとに、福祉分野における授業内容を検討した。その結果、学生は授業で製作した知育玩具などを幼児施設等の実習先において利用するなどの成果が見られた。

食生活領域においては、本学の学生を対象にアンケート調査を行い、従来から踏襲されてきた調理技術に対する意識、調理技術の習得法などを調べ、今後の食生活領域における授業の方向性を探ろうとした。調理技術の基礎知識を知りたいとする割合が高く、自分で料理を作りたいという意識のあることが示唆された。そこで、生活の自立に必要な基礎的な知識及び技術を習得すること、基礎的な日常食の調理ができることを目標として実習内容を検討した。

#### 1. 結論

衣生活や食生活などの生活支援は、在宅介護をはじめ、グループホーム、ケアハウス、特別養護老人ホームなどで、日常の生活活動やレクリエーションとして積極的に取り入れられている。しかし、福祉関連の養成校で学ぶ学生の多くは、生活経験が浅く、知識や技術の個人差が大きいため、介護現場で生活支援に必要な知識や技術を基礎から専門的なレベルまで学ぶ機会が必要不可欠である。

介護福祉士養成教育においては、旧カリキュラムにあった「家政学」関連科目の名称がなくなり、その内容は「生活支援技術」などの科目に分散された<sup>1)</sup>。本学の人間福祉学科においては、「家政学

概論」「栄養・調理」「家政学実習 A」「家政学実習 B」「生活支援技術 A-Ⅱ」「生活支援技術 B」の科目が開講されている。他の福祉系大学にはない、大妻らしい家政学教育ができるように、授業においては、福祉分野での生活支援に必要な知識や技術について、基礎から応用まで体系的に学ぶとともに、「手づくり」をすることで、達成感や充実感などを体感し、心の豊かさが得られるように配慮している。介護現場では、かつては「手づくり」を日常的に行っていた高齢者と接することが多く、共に「作ること」を楽しみ、それが高齢者の「生きる喜び」「自立する力」になるのではないかと考える。

「手づくり」は、これまで家庭内で祖父母や親、兄弟姉妹などから伝授されてきたが、共働きや核家族が増え、家庭内でゆっくりと年月をかけて子孫に教えることが困難になりつつある。大妻女子大学の前身である大妻技芸学校は、裁縫や手芸などの「手づくり」を教授する私塾として始まっており、実技実学の大妻らしい家政学教育を継承すべく、学生が「手づくり」を通して、主体的に、生涯学び続ける意欲を持つことを念頭に家政学教育に求められる教育内容のあり方について検討したので報告する。

## 2. 資料及び研究方法

### 2.1. 衣生活領域

著者ら<sup>1)</sup>は、2005年に「介護・福祉学における家政学実習の内容について」アンケート調査を行った。その結果、指などを使った「手づくり」に関する技法はある程度習熟するまで継続しないと忘れることや、実際に「手づくり」で使用した材料に触れることにより日常着用している衣服の素材に対して関心を持つ機会となったこと、「次の作品をまた作りたい」という復習意欲のあることなどがわかった。

この結果をもとに、福祉分野の学生に対する被服実習の授業内容を表1, 2のように変更し検討を行った。

表1. 家政学実習Bにおける被服実習の内容

|                               |
|-------------------------------|
| 1. 被服素材の種類と見分け方               |
| 2. 浴衣の着付けとたたみ方・帯の結び方          |
| 3. ゆび編み                       |
| 4. 手縫い（刺し子）                   |
| 5. ミシン縫い                      |
| 6. 棒針編                        |
| 7. かぎ針編                       |
| 8. 巧緻性を育む作品製作                 |
| 9. 社会生活（実習先）、家庭生活などを豊かにする作品製作 |

表2. 生活支援技術Bにおける被服実習の内容

|                             |
|-----------------------------|
| 1. 名前を刺しゅうする                |
| 2. エプロン製作                   |
| 型紙を待ち針で付け、裁断線のしるし付け         |
| 布を裁断する                      |
| 出来上がり線のしるし付け                |
| 待ち針の使い方、しつけのかけ方             |
| ミシンの使い方                     |
| 肩縫い、布端の始末                   |
| パイアステープの使いかた（待ち針、しつけ、ミシン縫い） |
| ポケットの作り方・つけ方                |
| 3. 図柄の刺しゅう・アップリケ・ゼッケンの付け方   |

### 2.2. 食生活領域

調理技術と食情報に関するアンケート調査を行った。

#### (1) 対象

調査対象者は本学人間関係学部人間福祉学科の学生55名である。

#### (2) 調査方法

調査時期は2015年7月と9月で、調査方法は、質問紙による自己記入法を用い、調査票を配布してその場で記入してもらい回収した。調査内容は、料理を作る意識、調理技術に対する意識、調理技術の習得法、料理レシピの投稿・検索サイトである『クックパッド』の閲覧・利用状況などである。

#### (3) 分析方法

データ解析には、統計解析用ソフトIBM SPSS Statistics Ver 22 for Windowsを用い、各調査項目について単純集計を行った。

#### (4) 倫理的配慮

本調査は、大妻女子大学生命科学研究倫理委員会の承認（受付番号27-003）を得て実施した。

## 3. 結果及び考察

### 3.1. 衣生活領域

中学の学習指導要領解説・家庭編<sup>2)</sup>によると「身近な衣服の材料である布を用いた簡単な衣服や小物を製作すること」とあり、現在の大学生は高等学校卒業までに衣服の基本的な縫製技術を習得していないと推測される。また、2005年に行ったアンケート調査<sup>1)</sup>の結果からも、福祉分野の授業は基礎・基本から教える必要があると考える。

家庭分野の教師用指導書<sup>3)</sup>には「実習で扱う題材については、完成後に活用することにより自分や家族の生活がより豊かになるような物を設定する」とある。福祉分野の被服実習の内容においても、実習先や施設などで活用できる内容を設定した。本報では、その一例を紹介する。

#### 実習例1. 被服素材の種類と見分け方

自分が着用する被服素材の特徴を、性能試験（吸水・燃焼性など）を通して学ぶ。

現代の若者は、ファッションに対する興味はあるが被服素材の種類や管理の知識は乏しいようである。福祉分野の学生は、幼児や高齢者の支援をする仕事に就く人も多いため、被服の素材について、実験を通して学ぶ。

【特徴】吸水性の実験では、綿の吸水性が良く、ポリエステルは悪いことを確認する。綿は、汗や汚れを吸着するため肌着の素材に適する。

燃焼性の実験では、幼児による花火や高齢者が正月（フラッシュ現象を引き起こしやすい毛足のあるセーターを着用する冬の時期）に餅を焼くために使用するガスによる引火が原因で火傷や死亡する事例があることから、石油を原料とする合成繊維（ポリエステルなど）を使用した衣服の着用上の注意点を学ぶ。ポリエステルは糸を引くようにどろっと溶けるような燃え方をするので、皮膚に付くと皮膚呼吸ができずに火傷をしやすい。一方、天然繊維の中の植物繊維である綿は紙が燃える時と同じように灰になる。灰は肌から離れるので火傷をしにくく、直接着る肌着に適している。

洗剤・漂白剤の使い方の実験では、塩素系漂白剤は白物のみ使用可であり、色物・柄物に使用すると脱色されることを確認する。また、塩素系漂白剤は、食中毒のノロウイルスの消毒にも有効であるので、使用上の注意点を学ぶ。

#### 実習例 2. 浴衣の着付けとたたみ方・帯の結び方

洋服と和服の着用の仕方（左前、右前）の違い、着用後のたたみ方、帯の結び方などを習得し、介護施設での支援者としての実践をめざす。

【特徴】寝たきりの介護が必要な人は、一部式の寝巻を寝衣として着用することもある。また、施設内では、行事を重んじており、その一つに七夕や盆踊りがある。学生が自ら浴衣を着て、帯を結び行事に参加できるようになることはもちろんだが、施設内の人たちに着付けてあげることが、日本の文化を守る一つとしても喜ばれると考える。

#### 実習例 3. ゆび編

ゆび編（図 1）は、棒針やかぎ針の代わりに、片手のゆび（指）を使って編み物をする手法である。原理は、指を使ってのリリアン編である。

【特徴】最近では、幼稚園・保育園、学童などのレクリエーションで実習されることも増えている。「何ができるかなあ」、「どんなものを作ろうかなあ」などと、子どもの成長過程に大切な創造性を養い、空想力を育む。

ゆび編は、一編ずつ指を曲げたり伸ばしたりしながら毛糸を編んでいくもので、指先を動かすことは、脳の活性化にも役立つ。



図 1. ゆび編（リース）

#### 実習例 4. 刺し子による花布巾製作

手縫いの技術を習得するために、刺し子の花布巾を製作する。

【特徴】刺し子は、日本の伝統民芸で刺しゅうである。約 500 年前の 16 世紀初頭に、防寒や布の補強のために生まれた。模様は、麻の葉・七宝つなぎ・野分・青海波などがあり、それぞれに願いが込められ意味がある。そのうち、円満や豊かさなどの意味がある七宝（図 2）の形が、「大妻の校章（糸巻き）」に似ていることからこの形を用いた。さらに、児童施設に実習に行く受講生が多いことも配慮して、園児などが喜ぶような模様も取り入れている。給食時のランチョンマットに利用するなど幅広く利用できる。一針一針細かく丁寧に同じ針目で手縫いをしないといけない手仕事であるため、見た目よりも時間を要するが、完成した時の喜びは大きい。

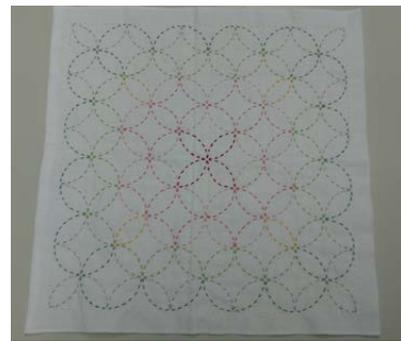


図 2. 刺し子（七宝つなぎ）の花布巾

#### 実習例 5. ミシン縫いによる小物製作

ミシン縫いの技術を習得するために、小物を製作する（図 3）。

【特徴】ミシンは江戸時代の篤姫が初めて使ったといわれる。戦後は、洋服の普及により家庭内で家族のために被服をつくる道具として普及した。その後は、既製の工場内での大量生産により、家庭内での洋服製作は減少し、現在、日本人が着

ている衣服は中国・ニーズ諸国製が多い。

小学校でのミシン使用率は以前より高くなり、中学では被服製作が必修になった。しかし、使用方法を忘れていた学生も多く、ボビンケースの使用有無などミシンの種類も豊富なため、授業内での繰り返しの学習は必要不可欠である。

また、日常生活の中でミシンを使うことが少なく、高度な技術を必要とする作品を製作することが困難となり、ブラウスや幼児服を製作した時期もあったが、学生が被服製作を嫌いにならず楽しみながら製作し、「また作ってみたい」と学習意欲が湧くように小物を製作することにした。

ミシン縫いの技術を習得するために、見本の中から各自が希望する小物を選び製作する。



図3. ミシン縫いによる作品

#### 実習例 6. 巧緻性を育む作品制作

巧緻性を育み、また布の構成を学ぶため、温かみのある布であるフェルトを使い、縦と横の布をどのようにしたら交互に交錯できるかを考えながら、クリスマス用オーナメント（図4）を製作する。福祉の施設内では、行事が盛んで、室内の飾り付けにも役立つ。

作り方は、平織の原理を利用しており、フェルトの縦（赤）と横（緑）を交互に交錯させる。出来上がりは、袋状になる。

その後、ブーツの先をブランケットステッチで縫い、飾りとしてビーズやボタン、スパンコールを縫い付けるなど、これらの技術も習得する。

【特徴】「巧緻性」とは、手先の器用さ、巧みに指先を使う脳力のことである。指先は「第2の脳」といわれる。学生に緑と赤の交錯させる前のフェルト（作品）を渡し、グループごとに作り方を考えさせる。



図4. クリスマス用オーナメント

#### 実習例 7. 棒針編

2本の棒を使い、ループを掛けながら編む。作り目、表目、裏目、伏せ止めなどの基本的技法を習得する。図5のような高齢者用マフラーやコースターなどを製作する。

【特徴】2005年に行ったアンケート調査<sup>[2]</sup>の結果から、編み物の技術を習得している学生は少ないようである。

福祉施設内で、手づくりによりコミュニケーションをとるきっかけを作り、生活を豊かで温かく、支援しやすい環境を作ることを目的とする。



図5. 高齢者用マフラーとコースター

#### 実習例 8. かぎ針編

かぎ針を使い、くさり編、細編、長編などの基本的技法を習得し、90分×3コマで完成できるような小物（マカロン・バラなどのストラップ、シュシュ、アクリルたわしなど）を製作する（図6・7）。棒針よりも、編み方の種類が多いため、個別指導の時間が一番必要な技術である。

【特徴】指導のため学生の指先に触れることもあるが、始めは冷たく指使いがぎこちなく硬い人が多い。作品が完成する頃には、血流も良くなり手も温かく、指使いがスムーズになると、顔の表情

も緩み、笑顔も増える。初めて製作する学生がほとんどであり、皆自信にみちた嬉しそうな表情で作品を提出しにくる姿は、毎年嬉しい。



図 6. マカロンとシュシュ



図 7. かぎ針編による作品

#### 実習例 9. まとめの作品（知育玩具など）

これまでに習得した技法を用いて、実習先などの社会生活、家庭生活を豊かにする作品を製作する。実習先で使用する知育玩具を製作する人が多く、コンセプトにあった作品を選ぶ。

【特徴】布やフェルトを使用した温かみのある作品を製作する。まず、図 8 のような見本の作品を数種類紹介する。その後、各自の使用目的に合った製作品を決めて、コンセプトや製作品のデザイン、材料などを決める。

例えば図 9 は、食育用のデコレーションケーキである。箱型で蓋が開き、誕生日などのお祝いの際、中にプレゼントを入れることができる。その後は、ままごとなどにも利用できる。

図 10 は、保育用知育玩具のウサギのぬいぐるみである。ニンジンをお口から食べるとお尻から出るように工夫されている。人間と同じ哺乳類の中から子どもたちが親しみやすいようにかわいいウサギを選び、身体の仕組みを学ぶコンセプトがある。

図 11 は、基本的な生活習慣のうち衣服の着脱などを学ぶための知育絵本である。ひも結び、ボタンかけ、ベルトのバックルの付け方の練習ができる。

幼児が楽しみながら練習できるように、花形やプレゼント用の箱型、動物や植物、虫の形をした作品などもある。



図 8. 知育玩具の見本（和食の配膳・一汁三菜）



図 9. 食育用デコレーションケーキ



図 10. 保育用知育玩具



図 11. 基本的生活習慣用知育絵本

### 3.2. 食生活領域

田崎ら<sup>15)</sup>は、「介護福祉士によって、高齢者・障がい者が調理支援や調理活動の支援を受けることは、食生活から、疾病予防や改善を考えたり、自立支援を促すことで QOL 向上をめざす機会となる」と述べている。介護福祉士及び福祉分野の専門職を目指す学生を養成することは、非常に有意義なことである。

食生活領域における授業内容を検討する前に、まず、福祉分野を目指す学生が従来から踏襲されてきた調理技術をどのように捉えているのか、調理技術を何から習得しているのかについて調べた。

#### (1) 調理技術に対する意識

人間関係学部人間福祉学科の学生が調理技術に対してどのように考えているのかを知るために「料理を作るのが好きですか」という質問をした。その結果 (図 12), 「好き」としたのは 48%, 「どちらともいえない」46%, 「嫌い」6%であった。

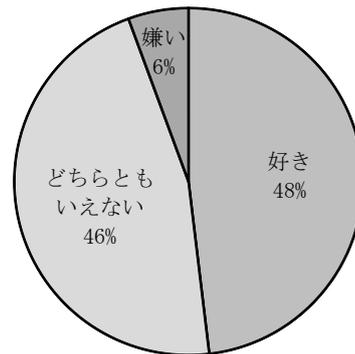


図 12. 料理を作る意識

次に「調理技術の基礎知識を知りたいですか」という質問をした (図 13)。「既知っている」とした者が 29%で、知りたいとした者は「今」49%、「結婚前」16%、「結婚後」0%で併せると 65%で、「知りたくない」とした者は 0%であった。知りたいとする者が 65%あり、調理技術の習得に対し意欲的であると思われた。

具体的にどのような調理技術の基礎知識を習得したいのかを知るために、8項目について質問した結果を図 14 に示す。「既知っている」としたのは、野菜の切り方が 42%であったが、その他の項目は割合が低く、「知りたいと思う」が 53~82%と高かった。「どちらともいえない」は 6~16%、

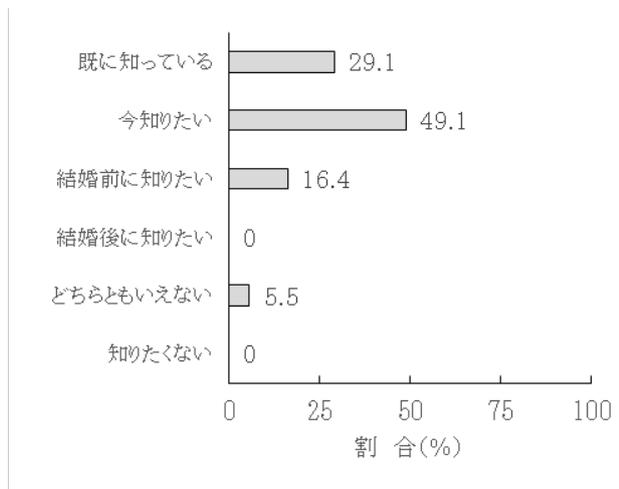


図 13. 調理技術の基礎知識

「知りたくない」は皆無であり、調理技術に対する知識を知りたいとする者の割合が高いことが示された。本学の家政学部と短大家政科において同様の項目を調べた結果、有意な差がみられ、「既知っている」としたのは、家政学部食物学科、短大家政科家政専攻・食物栄養専攻が高く、被服学科、生活総合ビジネス専攻は低い値であった<sup>[6]</sup>。

本調査において、調理技術の習得を希望する割合が高く、日本の伝統的な食材をおいしく食べるための調理法、食べ方などを継承していく必要性を感じた。

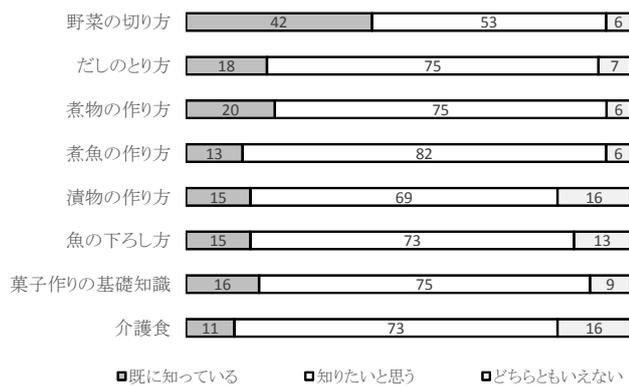


図 14. 調理技術に対する意識

## (2) 調理技術の習得法

「現在までに、料理は主に誰から、あるいは何から習得したか」を質問すると (図 15), 「母親」が最も高く 82% であり、「インターネット (Web

サイト)」51%、「学校」26%、「本・雑誌」16%であった。家政系の学科・専攻では、「学校」とした割合が高い傾向にあり、高校までの家庭科からの習得に違いがあることが示唆された。

秋永<sup>[7]</sup>は、「料理作りのきっかけが、小学校の調理実習であり、その後の食生活に生かされ、人生を大きく支えるものとなる」と述べている。

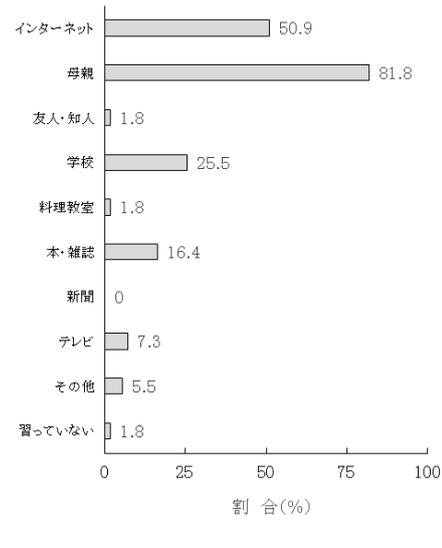


図 15. 料理作りの習得法

次に「現在、料理を作る時に最も参考にする情報源は何か」を質問すると、「インターネット (Web サイト)」72%、「母親」63%、「本・雑誌」30%であった (図 16)。調理技術の習得法において、「インターネット (Web サイト)」や「本・雑誌」からの割合が高いことは、自分で料理を作りたいという意識のあることが示唆されており、趣味的な要素があり、楽しみながら作るということも考えられる。

料理を作る時の情報源として「インターネット (Web サイト)」が最も高かったので、アクセス数、登録数レシピ数ともに日本一のレシピサイトである『クックパッド』<sup>[8]</sup>をどの程度、閲覧・利用しているかを質問した (図 17)。「月に1~2日」が最も高く 41% であり、「年に数日」が 35% であった。55 名中の 50 名 (90.9%) が『クックパッド』を閲覧・利用しているという結果であり、「閲覧・利用したことがない」は 4 名、「知らない」は 1 名であった。

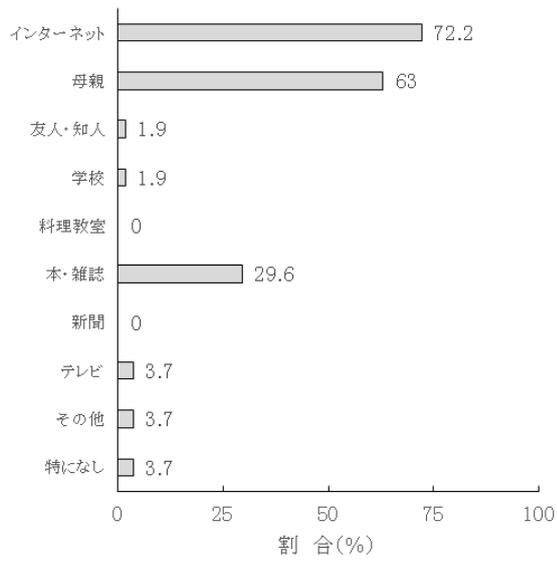


図 16. 料理作りの情報源

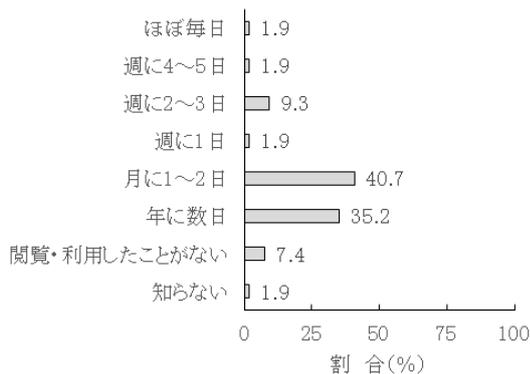


図 17. 『クックパッド』の閲覧・利用頻度

### (3) 調理技術の基礎知識習得のための実習例

アンケート調査の結果，調理技術の基礎知識を習得したいという割合が高かった。また，調理技術の習得法において，「インターネット（Web サイト）」や「本・雑誌」からの割合が高く，自分で料理を作りたいという意識のあることが示唆された。

そこで，生活の自立に必要な基礎的な知識及び技術を習得すること，基礎的な日常食の調理ができることを目標として実習の内容を考慮した。楽しみながら，実践できることを念頭に，野菜の切り方，だしのとおり方，煮物の作り方，漬物の作り方等を組み合わせて実習を行った。一部その例を示す。

#### 実習例 1. さつま汁（図 18）

野菜の基本的な切り方<sup>9)</sup>および汁物の塩分について習得する。ダイコン，ニンジン，サトイモは，いちょう切り，半月切り，輪切りにし，ゴボウはささがき，長ネギは小口切りにする。汁物の塩分を考慮して味噌の量を決め，味噌の風味を保つ調理法を知る。



図 18. さつま汁

#### 実習例 2. すまし汁（図 19）

汁物は汁の旨味を賞味するもので，淡白な味と香気により食欲を増進させるため，だし汁のとおり方が汁の味を決めることになる。この料理を作ることで基本的なだしのとおり方，味の相乗効果<sup>10)</sup>について学び，和食の基本となる旨味成分を体感する。昆布とかつお節で混合だしをとり，だしの旨味，減塩効果について習得する。吸い物の実は，主になる椀種と椀種を引き立てるつま（あしらい）および風味をよくする吸い口から成ることを知る。



図 19. すまし汁

#### 実習例 3. 炒り鶏（図 20）

炒り鶏は，鶏肉を主材料として，いろいろな野菜を取り合わせ油で材料を炒めて煮る料理である。鶏肉や野菜から出た旨味成分が材料にからまり濃厚な味となる。日常食，弁当のおかず，重詰めなど広範囲に利用でき，栄養的にもバランスの良い

料理である。野菜の乱切りおよび飾り切り、ギンナンの扱い方、煮物の種類、盛り付け方などを習得する。



図 20. 炒り鶏

#### 実習例 4. 即席漬け (図 21)

新鮮な野菜を用いて味をなじませる即席漬けを作ることで、漬物に適する材料、塩分量、香味材料添加による減塩効果について学ぶ。カブ、ダイコン、ナス、キャベツ、ニンジンなどに香味材料として、ショウガ、ミョウガ、ウド、シソ、ユズなどを加えて風味を増す。塩だけでなく、麵のたれなどを用いて他種類の漬物を習得する。



図 21. 即席漬け

#### 要約

本校の人間関係学部人間福祉学科における家政学教育（衣生活・食生活領域）では、他の福祉系大学にはない、実技実学の大妻らしい家政学教育ができるように検討している。授業においては、福祉分野での生活支援に必要な知識や技術について、基礎から応用まで体系的に学ぶとともに、「手づくり」をすることで、達成感や充実感などを体感し、心の豊かさが得られるように配慮している。「生活の豊かさとは、物があふれていることではなく、環境と調和し、自分や家族の心が満たされていることではないだろうか」<sup>[11]</sup>という意見もある。介護現場では、かつては「手づくり」を日常

的に行っていた高齢者と接することが多く、共に「作ること」を楽しみ、それが高齢者の「生きる喜び」「自立する力」になるのではないかと考える。また、これらの実習内容は、基礎・基本とされる製作方法であり、授業後に自ら自主的に再度実習可能な「手づくり」であると推測される。このような授業内容は、大妻らしい福祉をサポートする授業内容であると思われる。

衣生活領域で製作した作品や技術は、以下のように役立つと推測される。

保育園などの幼児施設において、製作品品を利用して子供たちと一緒に遊んだり、巧緻性を取り入れた「手づくり」の技術を役立てることができる。

ゆび編・編み物などの技術は、室内ですごす時間の多い障がいのある人や高齢者などと一緒に実習することにより、楽しみながら介護のいらぬ自立をめざす。

高齢者の一人暮らし世帯も増加している。自宅にひきこもりがちな状態を防ぎ、積極的に外での行事などに参加する場を設け、認知症予防の一環にも役立つ。

食生活領域では、本学人間関係学部人間福祉学科の学生を対象にアンケート調査を行い、従来から踏襲されてきた調理技術に対する意識、調理技術の習得法などを調べ今後の食生活領域における授業の方向性を探ろうとした。

料理を作るのが「好き」としたのは、全体で48%であった。調理技術の基礎知識を「既に知っている」とした者が29%、「知りたい」とした者が65%であり調理技術の習得を希望する割合が高かった。

現在までの料理の習得法では、「母親」からが最も高く82%であり、現在、最も参考にする情報源としては「インターネット（Web サイト）」とする割合が高く、『クックパッド』は、90.9%が閲覧・利用していた。以上の事から自分で料理を作りたいという意識のあることが示唆された。

そこで、生活の自立に必要な基礎的な知識及び技術を習得すること、基礎的な日常食の調理ができることを目標として実習の内容を考慮した。本報では、野菜の切り方、だしのとり方、煮物の作り方、漬物の作り方等の調理例について検討した。

「日本のような災害の多い国では、突然豊かな生活環境を失うことも少なくない。そのようなときにおいても、授業で学んだ基礎・基本的な知識や技術などを自ら利用し発展させ、生きる力を身

につけ、自立と共生ができる人を育成できる指導を心がけたい<sup>[12]</sup>とある。このことは、福祉分野の家政学教育にもいえることである。

### 謝辞

本研究にご協力頂きました本学人間関係学部人間福祉学科学生の皆様に厚くお礼申し上げます。

### 引用文献

- [1] 中川英子ほか. 『福祉のための家政学』. 初版. 建帛社, 2010, p.1.
- [2] 桐原美保ほか. 介護・福祉学における家政学実習の内容について. 大妻女子大学人間関係学部紀要人間関係学研究, 2005, 6, p.43-50.
- [3] 中学の学習指導要領解説. 2008, p.64.
- [4] 桐原美保. 『新編 新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して』. 教師用指導書 実習編. 東京書籍, 2016, p.75-132.
- [5] 田崎裕美ほか. 『生活支援のための調理実習』. 初版. 建帛社, 2010, p.1.
- [6] 下坂智恵ほか. 若年女子の調理技術と食情報に関する研究－「クックパッド」の利用－. 大妻女子大学家政系研究紀要, 2017, 53, p.9-20.
- [7] 秋永優子. 家庭科で子どもたちの暮らしを明日へつなぐ～食生活・食物学の領域から～. 日本調理学会誌, 2015, 66, p.360-365.
- [8] <http://cookpad.com> (2016-12-1).
- [9] 下坂智恵ほか. 『新フローチャートによる調理実習』. 初版. 地人書館, 2016, p.4.
- [10] 下坂智恵ほか. 『食生活』. 第2版. 八千代出版, 2015, p.40.
- [11] 桐原美保. 『新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して』. 教師用指導書 指導資料編. 東京書籍, 2012, p.218-245.
- [12] 桐原美保. 『新編 新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して』. 教師用指導書 研究編. 東京書籍, 2016, p.190-191.

### Abstract

The purpose of this research is to suggest the way of education of home economics in welfare field. Based on the questionnaire on 'handmade' conducted in 2005, we considered the content of lesson in welfare field. As a result, students were able to obtain results such as using the educational toys produced in class at the training place.

A questionnaire survey was conducted to reveal the consciousness and mastery method on the cooking technology of young women in 2015. Subjects were 55 women's college students. The results of analysis showed that women's college students wanted to know the basic knowledge of the cooking technology, and they have the consciousness that they could like to cook by themselves.

(受付日：2017年1月27日，受理日：2017年2月8日)

桐原 美保（きりはら みほ）

現職：大妻女子大学非常勤講師

大妻女子大学家政学研究科被服学専攻修了。

専門は衣生活。現在は家庭科の衣生活領域に焦点をあてた研究を行っている。

主な著書：介護福祉士国家試験 13 科目完全対策 2005（共著，一橋出版），介護福祉士国家試験徹底研究 2006（共著，一橋出版），介護福祉士国家試験徹底研究 2007（共著，一橋出版），介護福祉士国家試験徹底研究 2008（共著，一橋出版），介護福祉士国家試験徹底研究 2009（共著，一橋出版），介護福祉士国家試験徹底研究 2010（共著，一橋出版），うかる介護福祉士合格コーチ⑤・⑥2009（共著，日本経済新聞出版社），生活支援技術 I 第 1 版（共著，中央法規），生活支援技術 I 第 2 版（共著，中央法規），生活支援技術 I 第 3 版（共著，中央法規），生活支援技術 I 第 3 版演習の手引（共著，中央法規），生活支援技術 I 第 4 版（共著，中央法規），『新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して』 教師用指導書 指導資料編（共著，東京書籍），『新編 新しい技術・家庭 家庭分野』 教師用指導書 実習編（共著，東京書籍），『新編 新しい技術・家庭 家庭分野』 教師用指導書 研究編（共著，東京書籍）