

第4節 「どんぶり調理モジュール」の実証講座

第1項 「どんぶり調理モジュール」のプログラム開発

1. 目的

本プロジェクトでは、今後の若手日本料理人育成のための日本料理の基本技術を習得するための効果的な教育プログラムとして「どんぶり調理モジュール」を作成し、学校教育に生かす。また、この教育プログラムを日本料理の分野で働いている若手料理人の学び直したための教育プログラムとして生かすことを目的とする。また、国内の調理教育機関での活用だけでなく、海外でも活用できるプログラムとすることを目的とする。

2. 「どんぶり」を取上げた背景

本プロジェクトでは「どんぶり調理モジュール」のプログラムを完成させ、その実証講座を中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校で実施した。

「どんぶり」を取上げた背景としては、従来の調理師養成施設の日本料理実習教育における以下のような問題点が昨年度の調査研究委員会で指摘されたことが挙げられる。

i) 教育機関側に高級会席料理を教えようという意識が強すぎ、ごはんを炊くとか、煮たり焼いたりするといった基本的な技術が習得できていない卒業生が多い。そこには、毎回の授業の習得を確認するための技術評価を行わないことが多いことや、行ったとしても曖昧な評価基準であることが多いことも問題である。

ii) 高級会席料理を1年間あるいは2年間という在学期間を通して散漫に教育するため教育が効果的でないことが多く、もっと到達目標を決めて集中的に教育した方が効果的ではないか。

そこで、本プロジェクトでは切る、炊く、煮る、焼く、揚げる、盛り付けるといった基本的な調理技術が比較的平易なレベルで網羅されたどんぶり調理に着目し、異なる種類のいくつかのどんぶり料理から成るモジュール学習プログラムを作成することとした。このどんぶり調理は国内でもニーズがあるが、海外においても「どんぶり」は、極めて人気があり、このモジュールが完成すれば海外でも有効と判断したこともどんぶりに着目した理由である。

3. 「どんぶり調理モジュール」のプログラム開発方法

昨年、「どんぶり調理モジュール」のプログラムの開発にあたって、中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校において各学校で独自で特徴のある授業内容を検討し作成した。26年度に中村調理製菓専門学校では、京都調理師専門学校のどんぶりモジュールカリキュラム（初級程度）を参考にして、どんぶりのモジュールカリキュラム（中級程度）を作成した。このカリキュラムは、26年度のオーストラリア教育視察で職業教育に用いられていたトレーニング・パッケージに基づいて作成した。オーストラリアの職業教育のシステムは、産業界と学校、政府の結びつきが強く、特に産業界が大きな力を持っており、また政府からの補助金が多く占めているため、教育の質の保証が行われていて教育施設も産業界から求められる教育をきちんと行っていた。このトレーニング・パッケージは、授業で到

達目標が明確で、学ぶ内容が受業生にわかりやすい教育が行われていた。

そこで、昨年のカリキュラムを改善し、次のようなどんぶりのモジュールカリキュラムを作成した。今年度は、作成したプログラムを使って「どんぶり調理モジュール」の実証講座を実施するに当たり、京都調理師専門学校では調理の専門教育をほとんど受けた経験が無い初心者を対象としたプログラムとした。これは、専門教育の初期にモジュール学習を応用することを考慮したプログラムである。これに対し、中村調理製菓専門学校は基本的な調理技術は既に取得したレベルとした。これはモジュール学習を今後の学び直し教育等に応用することを考慮したためである。

第2項 「どんぶり調理モジュール」の実証講座の内容

本事業のどんぶり調理モジュール開発、実証講座については、調理業界関係者、調理師及び栄養士養成施設教員、教育学専門家から成る調査研究委員会において1年以上にわたって検討されてきた。

1. 内容

両校の具体的な「どんぶり調理モジュール」のプログラムの内容とその比較は以下のとおりである。

(1) 京都調理師専門学校の「どんぶり調理モジュール」のプログラムの内容

1) 授業の概要

総授業時間数 90 時間 履修時間 (1 コマ 45 分授業 3 コマ) 30 回

2) 授業内容

京都調理師専門学校は、日本料理の代表的な21種類のどんぶりと、汁もの、和え物、漬物の作り方とその知識を学び、日本食の正しい知識を学んでいくことを目的として、30回のどんぶりモジュールカリキュラムを作成した。調理の基礎から学ぶため、どんぶりの定義や歴史、どんぶりの衛生などの講義や包丁の研ぎ方から材料の切り方、炊飯やだしのとり方などの基本的な調理操作が含まれている。レストラン等を使った演習授業も含む。調理経験がない、調理の初級程度を想定した授業内容である。

表 京都調理師専門学校のどんぶり調理モジュールの授業内容

到達目標	・各種丼、汁物、小鉢、漬物の適切な調理、調味及び均一な仕上げ、提供が出来る	
評価基準	・だし汁が適切に引ける ・材料の切りだしが適切に出来る ・各種どんぶりの調味が適切に出来る ・各種小鉢の調理、盛りつけが出来る ・各調理を理解し、適切な段取りで調理が出来る ・米の洗米、吸水、炊飯が出来る ・各種どんぶりの加熱調理が適切に出来る ・卵とじの技術、加熱加減が適切に出来る ・各種汁物の調味、盛りつけが出来る	
回数	授業テーマ	実習献立
1	1. 丼について 2. 食品の衛生について 3. だし汁の引き方	一、水菜と揚げの煮浸し

2	1. 米の炊き方 2. 野菜の切り方 3. だし汁の調味	一、白御飯 一、厚揚げと小松菜の煮物
3	1. 煮る (1)	一、玉子丼 一、きつね丼
4	1. 煮る (2)	一、木の葉丼 一、牛丼
5	1. 煮る (3)	一、親子丼 一、豚丼
6	1. 煮る (4)	一、他人丼 一、すき焼き丼
7	1. 小鉢各種 (1) 2. 汁物・吸物 (1)	一、牛蒡と蓮根のきんぴら 一、田舎味噌 豆腐 若布
8	1. 小鉢各種 (2) 2. 汁物・吸物 (2)	一、胡瓜とじゃこ、若布の酢の物 一、赤だし汁 巻き湯葉 三つ葉
9	1. 小鉢各種 (3) 2. 汁物・吸物 (3)	一、法蓮草と椎茸の浸し 一、三度豆の胡麻和え 一、吸物 かき玉
10	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調製する
11	1. 揚げる (1)	一、野菜のてんぷら さつま芋 南瓜 茄子 海苔 大葉 蓮根 天つゆ
12	1. 揚げる (2)	一、魚介類の天ぷら 海老 鱈 穴子 青唐 天つゆ
13	1. 揚げる (3)	一、海老天丼 一、かき揚げ丼
14	1. 揚げる (4)	一、から揚げ丼 一、すまし汁 焼きカニと水菜 一、水菜と海老のみぞれ和え
15	1. 複合丼 (1)	一、トンカツとじ丼 一、菊菜としめじの浸し 一、潮汁 蛤吸い 三つ葉
16	1. 複合丼 (2)	一、味噌カツ丼 一、ソースかつ丼 一、田舎味噌 揚げ豆腐 葱
17	1. 複合丼 (3)	一、チキンカツとじ丼 一、菊菜と椎茸の胡麻和え 一、赤だし汁 豆腐 三つ葉
18	1. 複合丼 (4)	一、海老天とじ丼 一、すまし汁 巻き湯葉 三つ葉 一、畑菜芥子和え
19	1. 実習演習授業	これまでに習った丼、小鉢、汁物の内、定められた献立を実際の 営業と同様に提供
20	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調製する
21	1. 焼く (1)	一、鰻丼 一、肝吸い 一、鰻ざく
22	1. 焼く (2)	一、牛肉照り焼き丼 一、牛ステーキ丼 一、野菜サラダ 一、漬物
23	1. 焼く (3)	一、豚生姜焼き丼 一、豚照り焼き丼 一、蓮根胡麻和え
24	1. 焼く 4	一、鶏照り焼き丼 一、白和え 一、五目味噌汁
25	1. 生食 1 2. 魚の下ろし方 切り方	一、鯛の三枚おろし 切りだし 一、鉄火丼
26	1. 生食 2	一、ばくだん丼 鮪 卵 オクラ 山芋 納豆 葱海苔 一、赤だし汁 乾燥麩 葱
27	1. 生食 3 2. 寿司飯の作り方	一、海鮮どんぶり 鮪 鯛 烏賊 サーモン 帆立 牡丹海老 いくら 海苔 山葵

		一、すまし汁 焼舞茸 水菜 柚子
28	1. 生食 4 2. 寿司飯の作り方	一、散らし寿司丼 一、山掛け丼 一、潮汁 鯛 葱 生姜"
29	1. 実習演習授業	これまでに習った丼、小鉢、汁物の内、定められた献立を実際の営業と同様に提供
30	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調製する

注：各回 3 時間（135 分）授業

（2）中村調理製菓専門学校の「どんぶりモジュール」のプログラムの内容

1）授業の概要

履修時間 （1コマ 90 分授業 2コマ）13 回

2）中村調理製菓専門学校のどんぶり調理モジュールの授業内容

中村調理製菓専門学校の授業プログラムは、代表的な 9 種類のどんぶりが作れることが目標であり、包丁の研ぎ方や炊飯、だしのとり方などの調理の基本は含まれていない。

調理の基本を習得している中級程度を想定した授業内容である。各回の授業での評価項目を明確にしている。

表 中村調理製菓専門学校のどんぶり調理モジュールの授業内容

回数	授業テーマ	授業の概要	摘要
1	1 丼の概論 どんぶりとは	①どんぶりの分類、どんぶりの歴史 ②どんぶりの献立、汁物、添え物との組み合わせ	講義
2	2 どんぶりの衛生 魚、肉、野菜、卵の衛生について	①衛生的な材料の扱い方 ②生物調理（刺身、漬物の扱い）の衛生 加熱調理（魚、肉、卵）の衛生	
3	3 どんぶりのごはんの 炊き方	①白飯の調理、計量、洗米、加水、加熱 ②すし飯の調理 すし飯の炊飯、合わせ酢	実習
4	4 どんぶりの添えもの（汁物、 和え物、酢の物、漬物など）	①汁物の調理（出しの取り方、清まし汁、味噌仕立て） ②漬物の知識、種類など	
5	5 どんぶりの作り方 煮物系丼（1）	①親子丼 鶏肉の扱い方と加熱、 卵の加熱（卵とじ）の仕方	
6	煮物系丼（2）	②牛丼 牛肉の煮物調理、牛肉の加熱の仕方	
7	揚げ物系丼（1）	①天丼 天ぷらの調理 材料の扱い、衣、揚げ油、 油の温度管理、天つゆ、薬味、盛り付けなど	
8	揚げ物系丼（2）	②かき揚げ丼 かき揚げの調理、盛り付け、天つゆ、薬味	
9	焼き物系丼（1）	①鰻丼、穴子丼 うなぎのさばき方、焼き方、たれ、盛 付けなど	
10	焼き物系丼（2）	②ステーキ丼 牛肉の種類、部位、ステーキの焼き方、 ソース、付け合せ、盛り付けなど	
11	焼き物系丼（3）	③豚の生姜焼き丼 豚の生姜焼きの調理 豚肉の加 熱、たれ、盛り付けなど	
12	刺身系のどんぶり（1）	①海鮮丼 刺身の調理 刺身の引き方、衛生、たれ、盛	

		付けなど	
13	刺身系のどんぶり (2)	②ちらし海鮮丼 散らし寿司の調理、すし飯、刺身、卵、 そばろ、盛り付けなど	

注：講義は各回2時間（90分）授業、実習は各回4時間（180分）授業

2. 「どんぶり調理モジュール」プログラムの特徴（共通点）

（1）中村調理製菓専門学校と京都調理師専門学校との実証講座の特徴（共通点）

学習者の達成評価にあってはオーストラリアのトレーニング・パッケージの概念を使い、達成基準を明確化することとした。

「どんぶり調理モジュール」の授業の特徴を次の通りとした。

- ①オーストラリアの職業教育の指導方法であるトレーニング・パッケージに基づいて作成したので、授業の到達目標が明確である。
- ②客間的な評価をどんぶりごとに行う。
- ③評価を数値化して明確に行う。
- ④1 ずつの実習を行う。
- ⑤どんぶりのみ集中して教える。
- ⑥今回のために作成したテキストに基づいて行う。

このテキストで使用するレシピは全て分量で記載する。

第3項 「どんぶり調理モジュール」の実証講座の実施

1. 実施目的

開発したモジュール型の「どんぶり調理モジュール」プログラムの有効性、妥当性を試行的に実施し、検証する。

2. 実証講座の概要

実証講座の実施に当たっては、中村調理製菓専門学校は基本的な調理技術は概に取得したレベルとした。これはモジュール学習を今後の学び直し教育等に应用することを考慮したためである。これに対し、京都調理師専門学校では、調理の専門学校をほとんど受けた経験が無い初心者を対象として実施した。これは、専門教育の初期にモジュール学習を应用することを考慮したためである。両校の具体的な実証授業の内容とその比較は以下のとおりである。

1) 実証講座の対象者

- ・中村調理製菓専門学校は、調理師科2年次の学生10名と調理業務従事者10名の合計20名で、調理の基本技術を習得しているものを対象とした。
- ・京都調理師専門学校は、京都製菓技術専門学校の調理経験のほとんど無い10名を対象とした。

2) 実施日時と期間

- ・中村調理製菓専門学校は、平成27年11月14日(土)の午前、午後各3時間の合計6日間実施した。

- ・京都調理師専門学校は、平成 27 年 11 月 18 日、19 日、20 日、21 日、26 日の 5 日間各 2 時間半で合計 12 時間半の授業を実施した。4 日間連続授業を行い、調理の基礎を反復練習した後、試験を行った。

3) 実証講座の実施レベル

- ・中村調理製菓専門学校は、総授業時間数 22 時間、9 種類の代表的などんぶりの授業とした。包丁の研ぎ方等の基本は含まれていない。
中村調理製菓専門学校は基本的な調理技術は概に取得したレベルとした。
- ・京都調理師専門学校は、総授業時間数 90 時間、21 種類の代表的などんぶりの授業で包丁の研ぎ方や出しの取り方などの基本からレストラン等を使った演習授業も含む。

表 中村調理製菓専門学校と京都調理師専門学校の実証講座の比較

	中村調理製菓専門学校	京都調理師専門学校
基本となる どんぶり モジュール	・総授業時間数 24 時間 ・9 種類の代表的な井の授業 ・各回の授業での評価項目が明確に規定されている。 ・包丁の研ぎ方等の基本は含まれていない。	・総授業時間数 90 時間 ・21 種類の井の授業 ・包丁の研ぎ方、出しの取り方などの基本からレストラン等を使った演習授業も含む
実証授業の 対象	調理師科 2 年次の学生 10 名 調理業務従事者 10 名 合計 20 名	京都製菓技術専門学校学生 10 名 (調理経験はほとんど無し)
実施日時	11 月 14 日 (土) 9:30～12:30、13:30～15:30 合計 6 時間	11 月 18 日、19 日、20 日、21 日、26 日 各 2 時間半 合計 12 時間半
主な特徴	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく評価表を作成した。	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく評価表を数値化して作成した。

3. 中村調理製菓専門学校での実証講座

(1) 実施内容

中村調理製菓専門学校では、包丁の研ぎ方や使い方、炊飯方法は習得している中級程度のカリキュラムの授業を実施した。どんぶり調理を学びたいという調理師コースの 2 年生と調理現場で働いているが参加し、経験年数が 3 年未満の人が 75%を占めた。

授業内容は、午前中は、どんぶりの概論の講義で、どんぶりの定義や種類、歴史などを学習した後、確認テストを実施した。午後は、どんぶりの実習で、親子丼、豚の生姜焼き丼のデモンストレーションを終え、各どんぶりをつくり、教員の指導を受けた後、練習して最後に試験を実施した。

この授業には、このプロジェクトの調査研究員が 8 名とオブザーバー 2 名の計 10 名が参加し、この授業の評価をする。この授業の特徴は、従来の授業と違い、受講生に到達目標を提示しておき「どんぶり調理」を集中して繰り返し練習させることで効果的に技術の習得ができることと受講生に習得状況を評価することであるが、これが意義があるか、また本当に学習効果が上がるのかを評価するためである。

どんぶり調理モジュール実証講座の学生に配布したテキストは、レシピの分量はすべて重量で記載した。どんぶり調理モジュール実証講座で使用したテキストは、「どんぶり調理モジュールテキスト」として作成した。

また、受講生に授業についてのアンケートを行い、実証講座の授業の評価の参考とした。実証講座で当日使用したテキストの一部を下記に添付した。レシピなど詳細は「どんぶり調理モジュールテキスト」の中に記載した。

表 どんぶりモジュール実証講座の授業内容

時 間	授 業 内 容
9 : 2 0	本日の説明 授業の目的 日程について
9 : 3 0	午前授業開始 どんぶりの概論（講義と示範） どんぶりの定義 どんぶりの分類や種類 どんぶりの歴史などについて どんぶりの炊飯、汁物の説明・デモンストレーション 講義の確認テスト 煮物系 牛丼のデモンストレーション
1 2 : 4 0	午前授業終了
1 3 : 3 0	炊飯の準備（各自洗米）
1 3 : 4 0	午後授業開始 どんぶりのデモンストレーション ①煮物系どんぶり 親子どんぶり②焼き物系どんぶり 豚の生姜焼きどんぶり 実習 ①炊飯 ②親子どんぶり
1 4 : 2 0	材料の下処理・煮汁の用意・各自1人分実習 先生からの指導・評価・試食 ③豚の生姜焼きどんぶり 材料の下処理・たれの用意・各自1人分実習 先生からの指導・評価・試食
1 5 : 2 0	親子どんぶり評価 各自1人分仕上げ 採点 評価
1 6 : 1 0	豚の生姜焼きどんぶり評価 各自1人分仕上げ 採点 評価
1 6 : 3 0	授業の講評
1 6 : 4 0	午後の授業終了 （閉会前にアンケート記入）



写真 どんぶりモジュール実証授業 風景

どんぶり調理モジュール実証講座

授業内容

- 1) どんぶりの概論 どんぶりの定義・分類や種類・歴史
- 2) どんぶりの炊飯、汁物
- 3) どんぶりの実習
 - ①煮物系どんぶり 親子丼
 - ②焼き物系どんぶり 豚の生姜焼き丼



日 程

集合（準備）	9：00～ 9：20
本日の授業の説明（3階 階段教室）	9：20～ 9：30
午前授業（3階 階段教室）	9：30～12：40
昼休み（昼食）（3階 第1学生ホール）	12：40～13：30
午後授業（4階 実習室）	13：30～16：40
閉会（アンケート記入）（4階 実習室）	16：50～17：00

講師：日本料理部門 川島年生 百留博晃
久々江慎二

平成 27 年 11 月 14 日（土）

中村調理製菓専門学校

どんぶり調理モジュール実証講座の開催にあたって

「グローバルに活躍が期待される若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト」の研究に携わっておりますが、この研究の中で日本料理の教育におけるプログラムの一つとして、日本料理の基礎が必要とされる「どんぶり調理」を取り上げ、今年度は、「どんぶり調理実習講座」を実施し、その教育効果を調査し検証したいと考えております。

どんぶり調理は、比較的平易ではありますが、煮る、焼く、揚げる、刺身等の日本料理の基本的な調理の多くが含まれていることから日本料理の基本を学ぶことに適していると考えられます。

また、海外においても日本のどんぶりは人気があり、この教育プログラムは、海外では十分に教育ニーズがあるものと予想されることより、「どんぶり調理のカリキュラム」について研究することになりました。

本日の授業は、「どんぶり調理のカリキュラム」に沿った授業を実施し、その教育効果の評価をすることを目的として行います。本日は、このどんぶり調理モジュール実証講座にご協力頂き感謝申し上げます。

1) 今回の「どんぶり調理」のカリキュラムの特徴

オーストラリアでは、トレーニング・パッケージという指導要領に基づいた授業で到達目標が明確で学ぶ内容がわかりやすい職業教育のシステムがあるが、これらを参考にして「どんぶり調理のカリキュラム」を作成した。

2) 授業の概要

- ①授業の到達目標を明確し、項目ごとに細かくチェックするシステムを作った。
- ②授業の目標に基づいた授業を行い、項目ごとに評価する。
- ③今回のカリキュラムは、調理操作の基本は習得しているものとし、包丁の研ぎ方などの基本は含まれていない。代表的な丼のみのプログラムである。

- | |
|---|
| 1 丼の概論
どんぶりとは、どんぶりの分類と種類、どんぶりの歴史、どんぶりの献立 |
| 2 どんぶりの衛生 |
| 3 どんぶりのごはんの炊き方 |
| 4 どんぶりの添えもの（汁物、澄まし汁、味噌汁、漬物など） |
| 5 どんぶりの作り方
1) 煮物系丼（親子丼、牛丼など）
2) 揚げ物系丼（天丼、かき揚げ丼など）
3) 焼き物系丼（鰻丼、ステーキ丼、豚生姜焼き丼など）
4) 刺身系のどんぶり（海鮮丼、ちらし海鮮丼など） |

3) 本日の授業

- 1) どんぶりの概論 どんぶりの定義・分類や種類・歴史
- 2) どんぶりの炊飯、汁物
- 3) どんぶりの実習
 - ①煮物系どんぶり 親子丼
 - ②焼き物系どんぶり 豚の生姜焼き丼

中村調理製菓専門学校「どんぶり調理モジュール実証講座」授業内容

到達目標	・課題となる丼の適切な調理、調味及び均一な仕上げ、提供が出来る	
評価基準	・材料の切りだしが適切に出来る ・親子どんぶりの加熱調理が適切に出来る	・豚生姜焼きどんぶりの調味が適切に出来る ・卵とじの技術、加熱加減が適切に出来る
回数	授業テーマ	授業の概要
1	2 丼の概論 どんぶりとは	①どんぶりの定義、分類、歴史について理解する。 ②どんぶりの献立、汁物、添え物との組み合わせを理解する
	2 どんぶりのごはんの炊き方と汁物	①白飯の炊飯ができる。（計量、洗米、加水、加熱など） ②どんぶりの汁物 味噌が作れる。
2	1 どんぶりの作り方 ①煮物系丼 親子丼	①鶏肉、野菜の下処理ができる。 ②煮汁の調味、鶏肉の加熱、盛り付けができる。 ③衛生的な作業、片付けができる。
	2 ②焼き物系丼 豚生姜焼き丼	①豚肉、野菜の下処理ができる。 ②肉の加熱、たれの調味、盛り付けができる。 ③衛生的な作業、片付けができる。

表 どんぶり調理モジュール実証授業評価基準

課 題		内 容	評 価		先生からの コメント		
			合 格	不 合 格 F			
煮 物 系 ど ん ぶ り	親 子 ど ん ぶ り	1 鶏肉の下処理（切り方、下味など）	A	B	C	F	
		2 野菜の下処理（洗浄・切り方など）	A	B	C	F	
		3 煮汁の割り合（調味）	A	B	C	F	
		4 鶏肉の加熱・煮方	A	B	C	F	
		5 野菜の加熱	A	B	C	F	
		6 具材と煮汁のバランスと味	A	B	C	F	
		7 卵の扱いと加熱方法	A	B	C	F	
		8 盛り付け（ご飯と具の量・外観）	A	B	C	F	
		9 衛生（服装・調理操作・実習台周辺など）	A	B	C	F	
		10 片付け	A	B	C	F	
		11 時間 時間制限	10 分以内			10 分超過	

（２）実証講座の授業と評価

受講生は、普段とは違い一人で計量から材料の仕込みなどをしてどんぶりを時間内に仕上げなければならなので、緊張している様子がみられたが、真剣にどんぶり調理に取り組む姿勢が見え、実技の習得ができやすかったようで試験でも良い評価を得た。片付けに関

しては評価がよくなかった。指導の仕方を工夫する必要があったと思われた。

受講生に対して行った授業アンケートの結果からも解るように、オーストリアの職業教育の概念を用い、達成目標を明確に掲げたので、授業が理解しやすかったようだった。

どんぶりに特化した授業であったため、炊飯、親子どんぶりの鶏肉や卵の加熱調理、盛り付けなどが中心だったので、目標がわかりやすく、理解しやすかったようだ。

授業の最後にどんぶりごとに、提示した到達目標に対しての評価を行い、学習の成果を検証した。鶏肉の下処理、切り方、下味は適切か、煮汁の割合は適切かなど項目ごとに評価をした。下表が授業の結果である。A.B.C が合格であるが、A評価の者の割合が高かく。基本的な調理技術の習得の効果がみられた。



写真 どんぶりモジュール実証授業 風景



写真 どんぶりモジュール実証授業評価風景と課題の豚生姜焼き丼と親子丼

表 どんぶりモジュール実証講座の評価

料理名		内容	評価			
			A	B	C	F
焼き物系どんぶり	豚肉の生姜焼き どんぶり	1 豚肉の下処理(切り方、下味など)	19	1	0	0
		2 野菜の下処理(洗浄・切り方など)	13	7	0	0
		3 たれの割合(調味)	19	1	0	0
		4 豚肉の加熱・焼き方	9	10	1	0
		5 野菜の加熱	15	4	1	0
		6 具材と煮汁のバランスと味	8	11	1	0
		7 盛り付け(ご飯と具の量・外観)	7	11	2	0
		8 衛生(服装・調理操作・実習台周辺など)	5	13	2	0
		9 片付け	5	8	6	0
煮物系どんぶり	親子どんぶり	1 鶏肉の下処理(切り方、下味など)	9	11	0	0
		2 野菜の下処理(洗浄・切り方など)	13	7	0	0
		3 煮汁の割合(調味)	19	1	0	0
		4 鶏肉の加熱・煮方	19	1	0	0
		5 野菜の加熱	20	0	0	0
		6 具材と煮汁のバランスと味	9	11	0	0
		7 卵の扱いと加熱方法	11	9	0	0
		8 盛り付け(ご飯と具の量・外観)	11	8	1	0
		9 衛生(服装・調理操作・実習台周辺など)	9	9	2	0
		10 片付け	5	11	4	0

(3) 産官学による検証

本事業のどんぶり調理モジュール開発、授業内容については、調理業界関係者、調理師及び栄養士養成施設教員、教育学専門家から成る調査研究委員会において 1 年以上にわたって検討されてきた。実証講座の運営については、調理業界関係者、調理師及び栄養士養成施設教員、教育学専門家から成る調査研究委員会において 1 年以上にわたって検討されてきた。

また、実証講座においても調査研究委員会の委員が立会い、終了後に授業評価会議を開催した。

授業評価会議の意見と受講者のアンケート結果を以下に示す。

中村調理製菓専門学校での実証講座結果

授業評価 会議 の意見	・モジュール型授業は特定の内容を系統立てて学ぶので、受講生にわかりやすい授業である。 ・達成目標が明確であり、受講生の授業が理解しやすかった。 ・今回は評価基準の A B C が曖昧であった。 ・評価基準の数値化が重要である。 ・レシピは、重量で記載してあり、数値化できていてよかった。 ・どんぶりに関しては「完成形」が見えやすい為、やりがいに繋がる点が
-------------------	--

	メリットとなる。基本的なものがきちんとできることを目指す。 ・失敗させないように指導するのではなく、失敗しても成功してもいずれも勉強になる。受講生が考え思考力をつける指導法にした方がよい。 ・実習授業担当教員が受講生 20 名に対し、3 名で指導、評価したが、受講生 10 名に教員 1 名くらいが現実的であるが検討が必要。 ・丼を学びたいという受講生には興味深いが、丼への学習意欲が低い受講生にとっては辛い授業となる。
受講者のアンケート結果	・達成目標が明確であり、授業が理解しやすかった。 ・一人実習だったので、実技の習得ができやすかった。 ・どんぶりだけを習ったので、解りやすかった。

（４）評価会議での課題

評価会議で、どんぶりごとに何を評価するかは、細かく決められているが、評価基準がＡＢＣで表示されているため、曖昧であり、学生にわかりにくい。どの範囲がＡであるか明確にするための数値化が重要であるとの意見を頂いた。

この意見をもとに、11 月 18 日から 26 日に実施される京都調理師専門学校のだんぶり調理モジュール実証講座では、評価基準を明確にするための評価基準の数値化を検討することにした。

終了後、中村調理専門学校でも「親子どんぶり」の数値化した評価基準を「どんぶり調理モジュールカリキュラムテキスト」の中に掲載した。

また、この「どんぶり調理モジュール」を調理師の専門学校や栄養士養成の大学や短期大学でも使えるのではないかと、また学び直しのための教育プログラムとしても役に立つのではないかという意見も出た。

アメリカの CIA 校やスイスのローザンヌでは、モジュール型の授業を行っている。日本では調理師免許取得のためには、規定科目を修得することが条件となるために難しくはあるが、好きなモジュールをチョイスする授業も可能ではないか。モジュールとしてやる効果があるかどうかを評価することが大事であるとの意見も出た。



写真 どんぶり調理モジュール評価会議

2. 「どんぶり調理モジュール」実証講座 京都での実施

(1) 実証講座について

京都調理師専門学校では、包丁の研ぎ方や炊飯等の調理の基礎から 30 回で構成された「どんぶり調理モジュール」のカリキュラムから一部を抜粋し、「煮る」井のみに特化した 5 回の実証講座を行った。

授業で取り上げたどんぶりは、鍋で煮た具材をご飯にかけるどんぶりと親子鍋で玉子とじにするどんぶりの 2 種類を毎回各 2 食ずつ、計 4 食分を繰り返し調製した。素材の切りだしから調味、加熱加減など、一連の調理を一人ずつに反復練習をさせることで技術習得を目指した。

また、どんぶりに不可欠な米の洗米、炊飯とだし汁についても毎回各自で実習し、どんぶりに関わる一連の調理と段取りの習得を目標とした。最終回(5 回目)には親子どんぶり、牛井をそれぞれ 5 食、合計 10 食を定めた 80 分以内に調製することとし、評価基準に従って評価を行った。評価基準は、前回の福岡での評価会議の意見を考慮し、達成目標を明確にするために、できるだけ数値化することを試みた。

毎回の実習では、初めにデモンストレーションを行い、その日の調理工程や調製のポイントを示した上で、各自テーブルに分かれて調理、試食とした。調理では出来る限り工程や調理法の指示をせず、受講生が考えて調理を進めるようにし、調理法や技法のわからないことについて質問させるようにした。試食においては、その日の仕上がりや調理工程での改善点、調味の加減について口頭にて評価し、次回に繋がるよう心掛けた。

また、福岡でのアンケート調査を参考に受講者へのアンケート調査を最終回に実施した。

次に、京都調理師専門学校の「どんぶりモジュール」実証講座で使ったテキストを掲載する。この実証講座で使ったどんぶりのレシピなどは、「どんぶりモジュールカリキュラムテキスト」に詳細を掲載している。

どんぶりモジュール実証講座

開講日 : 2015年11月18日(水)～11月26日(木)

場 所 : 京都調理師専門学校 2F miya bi

どんぶりモジュール実証講座の開講にあたって

本校では「グローバルに活躍が期待される若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト」の研究に携わっている中、日本料理の教育におけるプログラムの一つとして、日本料理の基礎が必要とされる「どんぶり」を取り上げ、本講座を実施することでその教育効果を調査し、検証したいと考えています。

どんぶり調理は、比較的平易ではありますが、「煮る・焼く・揚げる・生食」等、日本料理の基本的な調理法を含み、日本料理の基本を学ぶことに適していると考えられます。また、海外においても煮もののどんぶりは人気があり、この教育プログラムは海外では十分に教育ニーズがあるものと予想されることより、本講座を実施し、その教育効果の評価することを目的としています。

1) 授業概要

- ①授業の到達目標を明確にし、項目ごとに細かくチェックするシステムとする。
- ②授業の目標に基づいた授業運営を行い、繰り返し反復練習を行う。
- ③今回は基本的などんぶりのみの内容とする。

「どんぶり調理モジュール」実証講授業内容

到達目標	・課題となる丼の適切な炊飯、調理、調味及び均一な仕上げ、提供が出来る	
評価基準	・米の洗米、吸水、炊飯が出来る ・材料の切りだしが適切に出来る	・煮るどんぶりの加熱調理が適切に出来る ・煮るどんぶりの調味が適切に出来る ・卵とじの技術、加熱加減が適切に出来る

回数	時間	日時	授業テーマ	実習献立	内 容
1	1	2015 年 11 月 18 日 (水) 16:30-19:00	どんぶり について	一、玉子丼 一、きつね 丼	・どんぶりの定義と種類について理解する
	2				・食材の取り扱いと衛生的な調理を理解する
	3				・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を習得する ・丼に用いる米と炊飯方法を習得する ・どんぶり地の調味と卵とじの基本を習得する
2	1	2015 年 11 月 19 日 (木) 16:30-19:00	煮る	一、木の葉 一、牛丼	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する
	2				・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する
	3				・丼に用いる御飯の炊飯を反復する ・どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する

						・煮る際の調味加減、加熱加減を習得する
3	1	2015 年 11 月 20 日 (金) 16:30-19:00	煮る	一、親子丼 一、豚丼		・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・丼に用いる御飯の炊飯を反復する ・どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する ・煮る際の調味加減、加熱加減を習得する
	2					
	3					
4	1	2015 年 11 月 21 日 (水) 14:00-16:30	煮る	一、他人丼 一、すき焼き丼		・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・丼に用いる御飯の炊飯を反復する ・どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する ・煮る際の調味加減、加熱加減を習得する
	2					
	3					
5	1	2015 年 11 月 26 日 (木) 16:30-19:00	実技試験	一、親子丼 一、牛丼		・一人で各どんぶり 5 人前を 80 分で調製し、均一な仕上がりの商品を作り上げる。 ・評価票に基づいて衛生面、食材の扱い、味、盛りつけ、商品価値を評価する。
	2					
	3					

京都調理師専門学校における数値的評価基準を以下に示す。

表 京都調理師専門学校における実証講座での数値化された調理評価基準

課題	評価項目	評 価			
		A	B	C	不合格 F
炊飯	① 炊飯の水加減、火加減は適切か	水の計量が出来ている 焦がさず炊飯できている	水の計量が出来ている 薄い茶色の焦げがある	水の計量が出来ている おこげが出来ている	水の計量が誤っている 黒い焦げが出来ている
親子丼	① 鶏肉の切り出し(2cm角)	1.5～2.5cm	1.0～1.4cm 2.6～3.0cm	0.5～0.9cm 3.1～3.5cm	0.5cm以下 3.5cm以上
	② 野菜類の切り出し (玉葱薄切り・三つ葉3cm)	玉葱(5mm以内) 三つ葉(誤差5mm)	玉葱(6～8mm) 三つ葉(誤差1cm)	玉葱(9～10mm) 三つ葉(誤差1.5cm)	玉葱(11mm以上) 三つ葉(誤差1.6cm以上)
	③ 煮汁の調味	計量が適切で味見も出ている	計量にやや誤りがあるが味見をして調えられている	計量にやや誤りがあり、もう少し調節が必要	計量に誤りがあり、味見をしていない
	④ 具材の焼き加減(火入れ具合)	決められた時間、適切な火力で焚かれ火が通っている	火力が強くやや焼きすぎている	火力が強く火通しがやや浅い	火力調整が悪く、生、或いは焦げている
	⑤ 玉子の扱い、火入れ加減	全体に均一な半熟状態	加熱ムラはあるが適度な半熟状態	加熱ムラがあり半熟状が疎ら	加熱不足で生々しい 加熱すぎて半熟が見当たらない
牛丼	① 牛肉の切り出し(10cm長さ)	9cm～11cm	8.5～8.9cm 11.1～11.5cm	8.0～8.4cm 11.6～12.0cm	7.9cm以下 12.1cm以上
	② 野菜類の切り出し(1cm幅)	0.8～1.2cm	0.5～0.7cm 1.3～1.5cm	0.3～0.4cm 1.6～1.8cm	0.2cm以下 1.9cm以上
	③ 煮汁の調味	計量が適切で味見も出ている	計量にやや誤りがあるが味見をして調えられている	計量にやや誤りがあり、もう少し調節が必要	計量に誤りがあり、味見をしていない
	④ 具材の焼き加減(火入れ具合)	決められた時間、適切な火力で焚かれ火が通っている	火力が強くやや焼きすぎている	火力が強く火通しがやや浅い	火力調整が悪く、生、或いは焦げている
衛生	① 素材の取り扱い、保存	冷蔵庫を活用し、適切な保存が出来ている	整理整頓ができて綺麗に整っている	仕分けは出来るがやや整理が雑	食材の放置、混在が目立つ
	② 器具の洗浄、取り扱いは適切か	洗い物を溜めずに整理できている	洗い物がやや溜まるが周囲の整理は出来ている	やや散らかるが器具の取り扱いや整理は出来る	整理整頓が出来ず、煩雑
商品価値	① 仕上がりに均一性があり、商品価値はあるか	同じものが綺麗に調えられている	ややバラつきはあるが丁寧に出てくる	いくつかバランスが悪いところもあるが何とか出来ている	同じものが無く、極端に不均一
	② 見栄えよく盛りつけされているか	彩りもよく綺麗に盛りつけされている	丁寧に盛りつけているがややバラつきがある	意識して盛りつけているが器の汚れ等もう少し	盛りつけが雑で食欲がわかない
	③ 仕上がり時間に遅れが無い		時間内に調理出来ている		時間オーバー

（２）実証講座の授業と評価

今回の丼モジュール実証講座は、30回で構成された「どんぶり調理モジュール」のカリキュラムから5回を抜粋し、親子どんぶりなどの「煮る」どんぶりに絞って、計量から、炊飯、出しのとり方など一からどんぶり調理の技術習得を行った。最終回は、習得状態を数値化した評価基準に基いて評価した。

初日は初めての炊飯、初めての親子鍋など、これまで経験しなかった調理に戸惑い、上手いかなかったものの、回を重ねるごとにそれぞれが考え、質問を繰り返して調理のコツをつかみ、どんぶり調理の上達をはっきりとみられた。連続した反復練習や予め目標を明確にした指導及び学習がより成果の高い学びに繋がったと考える。

最終回の評価は、各種材料の切り方や調味、衛生等、調理作業では全員がおよそ問題なく基準に達することが出来たが、受講生はこれまで包丁を用いた経験も少なく、制限時間内に課題を終えることが出来なかった。調理初心者を対象とした場合での調理時間や評価法については、十分に検討が必要であると感じた。

実証講座の4回目の授業を視察したが、炊飯やだしのとり方など始めて経験した者も多かったが、継続して受講することで技術習得の上達がみられ、学習者の達成感や技術を習得した喜びややる気を強く感じた。



写真 どんぶりモジュール実証講座 授業風景



写真 どんぶりモジュール実証講座 数値化された評価基準での評価風景
表 京都調理師専門学校での実証講座の評価結果

評価項目		受講者									
		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
炊飯	① 炊飯の水加減、火加減は適切か	A	B	A	A	A	B	B	A	A	A
	② 鶏肉の切り出し(2cm角)	A	A	B	B	A	B	A	A	B	C
親子丼	③ 野菜類の切り出し(玉葱薄切り・三つ葉3cm)	A	B	B	A	A	A	B	B	A	A
	④ 煮汁の調味	B	B	B	A	A	B	A	A	B	A
	⑤ 具材の焼き加減(火入れ具合)	C	A	A	A	A	B	A	A	C	A
	⑥ 玉子の扱い、火入れ加減	B	C	B	A	B	C	A	A	B	A
牛丼	⑦ 牛肉の切り出し(10cm長さ)	C	C	C	A	A	A	C	A	C	C
	⑧ 野菜類の切り出し(1cm幅)	A	B	A	A	A	B	B	B	B	B
	⑨ 煮汁の調味	C	C	C	C	A	B	C	B	B	A
	⑩ 具材の焼き加減(火入れ具合)	A	B	C	A	A	B	A	A	B	A
衛生	⑪ 素材の取り扱い、保存	A	A	B	B	B	B	A	A	B	B
	⑫ 器具の洗浄、取り扱いは適切か	B	B	B	B	B	B	B	A	C	C
商品価値	⑬ 仕上がり均一性があり、商品価値はあるか	C	B	C	B	B	B	C	B	B	B
	⑭ 見栄えよく盛りつけされているか	B	B	B	B	B	C	B	A	B	B
	⑮ 仕上がり時間に遅れが無い	超過 13分50秒	超過 14分05秒	超過 8分44秒	超過 11分28秒	超過 12分20秒	超過 15分50秒	超過 8分59秒	超過 2分20秒	超過 5分20秒	超過 13分10秒

最終回での評価は、受講生は、調理経験が少なく、時間内に作業を終えることができなかった。

(3) 産官学による検証

今回の実証講座においても調査研究委員会の委員が立会い、終了後に授業評価会議を開催した。授業評価会議の意見と受講者のアンケート結果を以下に示す。

(4) 評価会議での課題

今回の実証講座を通じて、モジュール型の授業運営はその特化した内容を教えることで学習者は理解しやすいし、技術も習得しやすいことがわかった。

また、一人で実習することは、学習者が自分だけの力で初めから終わりまで責任をもって真剣に取り組むことで、習得度が速いことも感じられた。

特に実技の習得においては、連続的に繰り返し練習することで、効果的あることも検証された。

今回は、数値化した明確な評価基準を設定したことで、学習者が目標が明確で授業の理解度も上がることもわかり、有効であったと言える。

しかし、学習者の対象や経験年数、熟練度など、目標に合わせた評価基準を細かく設定することが重要である。教える側が学習者のレベルに応じた到達目標を明確に設定できるかによって、学習者が目標に向かって自発的に授業に臨むか否かに別れると思われる。

授業評価 会議の 意見	・達成目標および評価基準が明確で、受講生にも目標がわかりやすく真剣に練習をして最終試験に臨んでいたため良い結果が得られた。 ・受講生は、調理未経験者がほとんどであったが、4日間の連続授業で技術が上達したことを自ら実感して充実感を感じていた。 ・モジュール型の授業は初心者の受講生でも、短期間で集中して実施することで、反復練習により習得効果が高く、受講生の授業の充実感や満足感がやる気に繋がり良い成果を上げた。 ・計量から全て1人で、料理を仕上げることで、学習効果が上がった。 ・1人実習の成果は、他人任せにしないことで集中力があがること、素人だった者が徐々に習得していく様子が目に見えてわかった。 ・モジュール型の授業運営はその特化した内容や運営において有効であると考えるが、その対象や経験年数、熟練度など、それぞれに評価基準を細かく設定し、目標に合わせた組立、運営が必要であると感じた。
受講者の アンケート 結果	・達成目標が明確であり、授業が理解しやすかった。 ・一人実習だったので、実技の習得ができやすかった。 ・連続した反復練習で、実技の習得ができやすかった。 ・どんぶりだけを習ったので、解りやすかった。



写真 京都調理師の授業評価会議

3. アンケート調査

(1) 中村調理製菓専門学校

1) 方法

平成 27 年 11 月 14 日（土）に実施したどんぶり調理モジュール実証講座に参加した受講生 20 名を対象に授業終了後にアンケート用紙を配布して記入式で行った。中村調理製菓専門学校では、どんぶりモジュール実証講座の受講生の学び直しのアンケートも同時に実施した。

2) アンケート内容

表 どんぶりモジュール実証講座の授業についてのアンケート用紙

1 次の項目についてお尋ねします。最も該当する記号に□をご記入ください。			
必要事項については、文章でご記入してください。			
(□ア 男性 ・ □イ 女性) (□ア 調理師 □イ 調理員 □ウ 学生)			
調理の現場経験 (□ア 有 (□1 年未満 □1～2 年未満 □2～3 年未満 □3 年以上) □イ 無			
①本日の授業で学んだこと、ためになったことは何ですか。(複数回答可)			
知識 面	□ア どんぶりの定義について		□オ どんぶりに使う味噌汁の出しについて
	□イ どんぶりの歴史について		□カ どんぶりに使う味噌汁について
	□ウ どんぶりの種類について		□キ その他
	□エ どんぶりのご飯の炊飯について		()
技 術 面	□ア 米の洗浄・浸漬	《親子どんぶりについて》 □ア 鶏肉の下処理	《生姜焼きどんぶりについて》 □ア 豚肉の下処理
	□イ 米の炊飯方法	□イ 野菜の下処理	□イ 野菜の下処理
	□ウ どんぶりの盛り付け	□ウ 煮汁の割合	□ウ たれの割合
	□エ 調理上の衛生	□エ 鶏肉の加熱法	□エ 豚肉の加熱・焼き方
	□オ その他	□オ 野菜の加熱	□オ 野菜の加熱
		□カ 卵の扱いと加熱方法	□カ 卵の扱いと加熱方法
		□キ 具材と煮汁のバランスと味付け	□キ 具材と煮汁のバランスと味付け
		□ク その他	□ク その他
②通常の授業と違って、どんぶり調理実習の授業のやり方でよかったところ、よくなかったところについて感想を書い			

てください。また、改善点も記入ください。

良かった点	よくなかった
☐ ア 到達目標が明確であり授業が理解しやすかった。 ☐ イ 項目ごとにチェックされ、評価されるので、理解しやすかった。 ☐ ウ 時間も制限があり、効率よく調理することができてよかった。 ☐ エ その他	☐ ア 課題の到達目標が明確であり難しく感じた。 ☐ イ ポイントがわかりにくかった。 ☐ ウ 時間の目標があり、調理しにくかった。 ☐ エ その他



その他の意見を記入ください。	今後の改善案やご意見
----------------	------------

ご協力、誠にありがとうございました。

表 どんぶりモジュール実証講座の受講生の学び直しのアンケート

1 次の項目についてお尋ねします。最も該当する記号に□をご記入ください。

必要事項については、文章でご記入ください。

(1) 性別についてお尋ねします。

☐ア 男性 ☐イ 女性

(2) 年齢についてお尋ねします。

☐ア 20 歳未満 ☐イ 20～29 歳 ☐ウ 30～39 歳 ☐エ 40～49 歳 ☐オ 50 歳以上

(3) 調理の現場経験についてお尋ねします。

☐ア 有 (☐1 年未満 ☐1～2 年未満・ ☐2～3 年未満・ ☐3 年以上)

☐イ 無

(4) 就業形態についてお尋ねします。

☐ア 正規の社員・職員として勤務

☐イ 契約・派遣社員として非正規の社員・職員として勤務

☐ウ 自営業・家業の仕事についている

☐エ その他 ()

(5) 資格と最終学歴についてお尋ねします。

☐ア 調理師免許をもっている

☐a 大卒 ☐b 短大・専門学校・高専卒 ☐c 高卒 ☐d 中卒 ☐e その他 ()

☐イ 調理師免許はもっていない

☐a 大卒 ☐b 短大・専門学校・高専卒 ☐c 高卒 ☐d 中卒 ☐e その他 ()

(6) 受講理由についてお尋ねします。

☐ア 仕事上、必要な知識や技術だから

☐イ 調理師として知識として

- ☐ウ どんぶり調理に興味があるから ☐エ 調理の基本の学び直しをしてみたかったから
☐オ その他 ()

(7) 日本料理の調理師のイメージについてお尋ねします。

- ☐ア 社会や人に貢献できる仕事 ☐イ 体力的・精神的にきつい仕事
☐ウ 資格や専門知識や技術を生かせる仕事 ☐エ 賃金が低い仕事
☐オ やりがいのある仕事 ☐カ 勤務時間の長い仕事
☐キ 今後の成長が期待される仕事 ☐ク 社会的に地位が期待される分野の仕事
☐ケ 今後、グローバルに活躍が期待されている分野の仕事
☐コ 社会的に地位・評判があまり高くない仕事 ☐サ 誰にでもできる仕事
☐シ その他 ()

(8) 学び直しについて

今後、日本料理の調理の知識や技術を学ぶ機会があれば、このような講座を受講したいと思いますか。

- ☐ア 受講したい ☐イ 受講したくない
☐ウ わからない

(9) (8) で ア 受講したいと答えた人に伺います。

1) どのような開催形態が受講しやすいですか。 1 講座 (180 分) として

- ☐ア 1 日 2 講座 → 時間帯は ☐a 平日の 9:00~16:00 ☐d その他 (~)
☐イ 1 日 1 講座 → 時間帯は ☐a 平日の 14:00~17:00 ☐d その他 (~)

2) どのくらいの期間が学びやすいですか。 1 講座 (180 分) として

- ☐ア 2 講座 → (☐a 1 日で ☐b 半日×2 回)
☐イ 4 講座 → (☐a 2 日連続で ☐b 1 日×2 回 ☐c 半日×4 回 ☐d その他 (~)
☐ウ 6 講座 → (☐a 3 日連続で ☐b 1 日×3 回 ☐c 半日×6 回 ☐d その他 (~)
☐エ 8 講座 → (☐a 4 日連続で ☐b 1 日×4 回 ☐c 半日×8 回 ☐d その他 (~)
☐オ 10 講座 → (☐a 5 日連続で ☐b 1 日×5 回 ☐c 半日×10 回 ☐d その他 (~)
☐キ その他 ()

3) どのくらいの受講費用が望ましいですか。 1 講座 (180 分) あたり

- ☐ア 無料 (テキスト代のみ) ☐イ 1 講座 1,000~2,000 円程度
☐ウ 1 講座 2,000~3,000 円程度 ☐エ 1 講座 4,000~5,000 円程度
☐オ 1 講座 10,000 円程度
☐カ その他 ()

4) あなたが学ぶ時、問題となることは何ですか。

- ☐ア 家族の理解 ☐イ 費用 ☐ウ 時間の捻出 ☐エ 体力
☐オ 仕事との両立 ☐カ その他 ()

5) あなたが特に学びたいことは、どんな内容ですか。(複数回答可)

- ☐ア 基本的な日本料理の調理技術
 具体的にあれば記入してください。()

質問2 授業で学んだこと、ためになったことは何ですか。

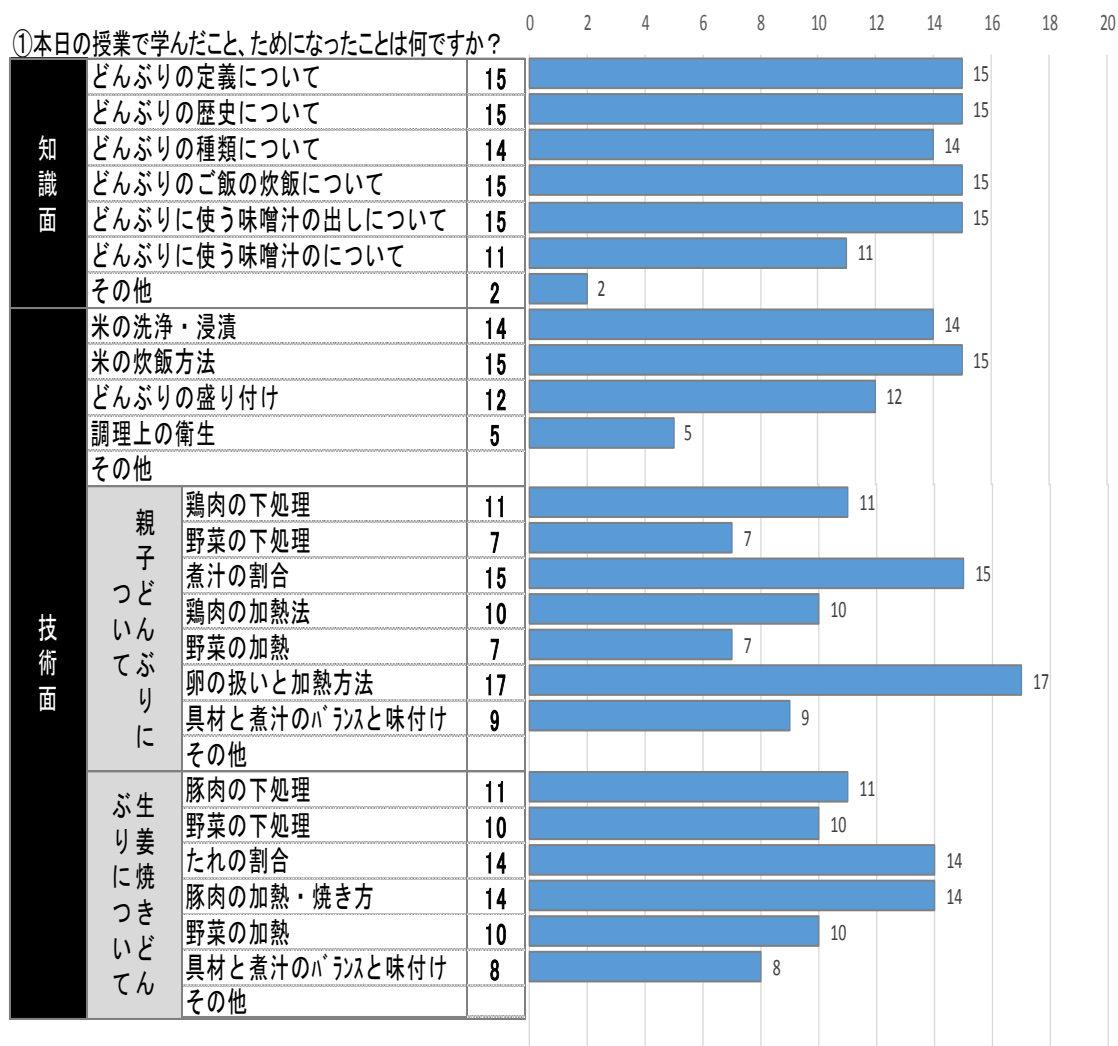


図 本日の授業で学んだこと、ためになったことは何ですか。(複数回答可)の結果

質問3 授業のやり方で良かったところ、良くなかったところの感想について

どんぶり調理実習の授業のやり方で、良かったところ・良くなかったところについての感想



図 どんぶり調理実習の授業のやり方の感想の結果

2) 学び直しについて

質問 1 受講生の属性について

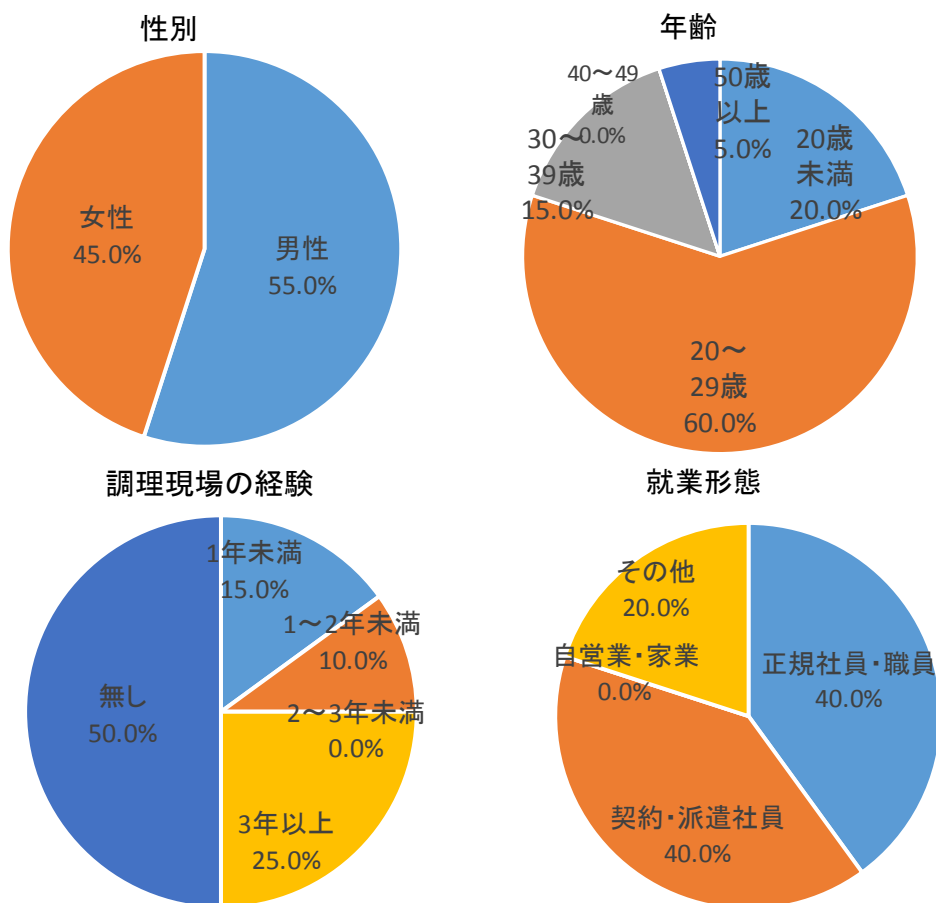


図 受講生の性別、年齢、調理現場の経験、職業形態、資格と最終学歴の結果

質問 2 受講生の資格と最終学歴について

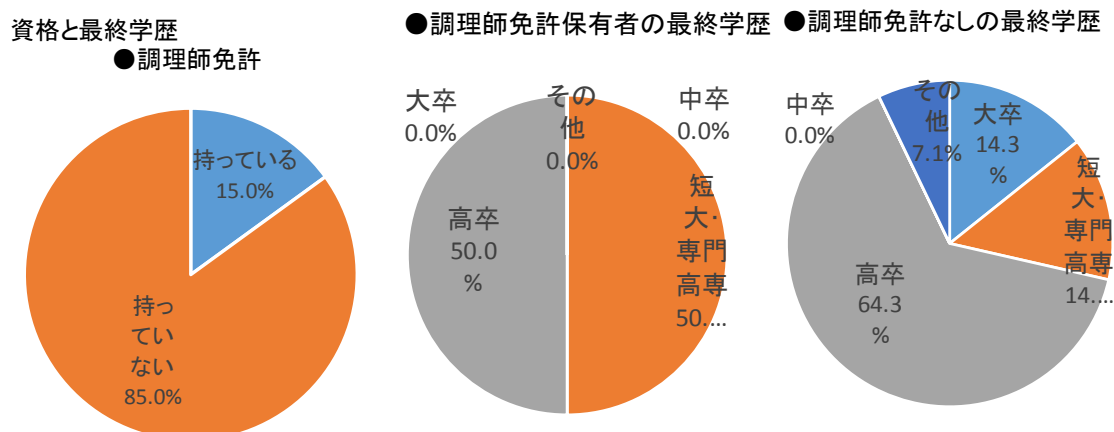


図 受講生の調理師免許保有者と最終学歴の結果

質問3 受講した理由について

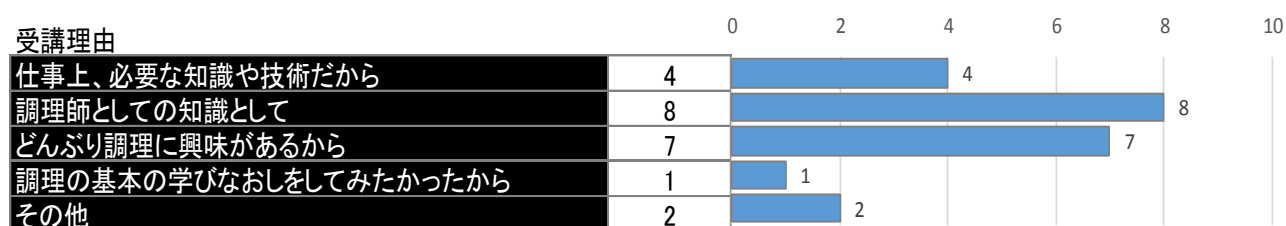


図 受講した理由についての結果

質問4 日本料理の調理師のイメージ

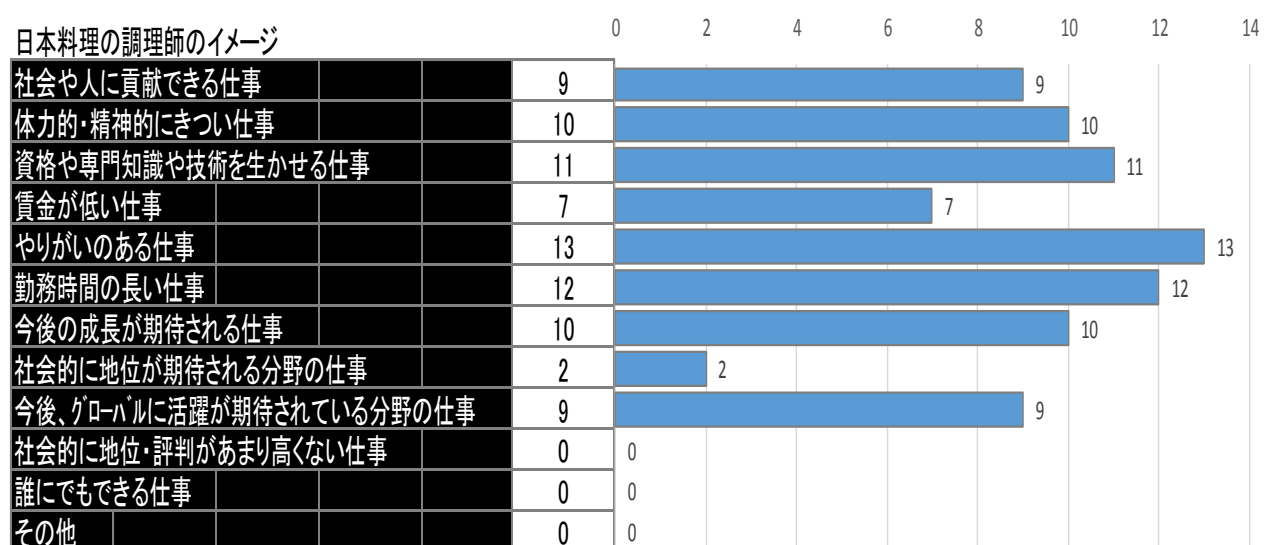


図 日本料理の調理師のイメージの結果

質問5 日本料理の調理知識や技術を学ぶ機会があれば、受講したいかについて

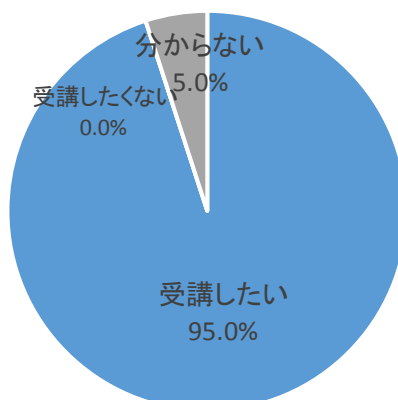


図 日本料理の調理知識や技術を学ぶ機会があれば、受講したいかの結果

質問6 受講しやすい開催形態について（受講したいと答えた人のみ質問）

	平日の9:00～16:00	その他	未回答
1日2講座	6	2	4
1日1講座	10		10

図 受講しやすい開催形態の結果

質問7 学びやすい期間について（受講したいと答えた人のみ質問）

	1日で	半日×2回	
2講座	12	2	7
4講座	2		
6講座	1		
8講座			
10講座	1		
その他			

図 学びやすい期間との結果

質問8 受講費用（1講座あたり）について（受講したいと答えた人のみ質問）

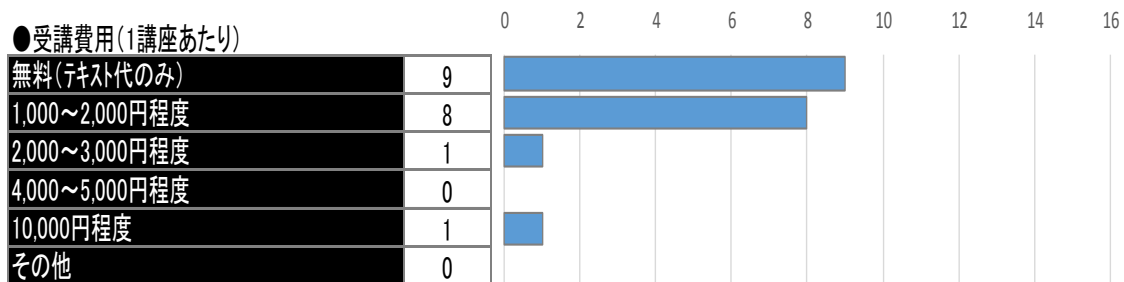


図 受講費用（1講座あたり）の結果

質問9 学ぶ際の問題点について（受講しやすい人への質問）

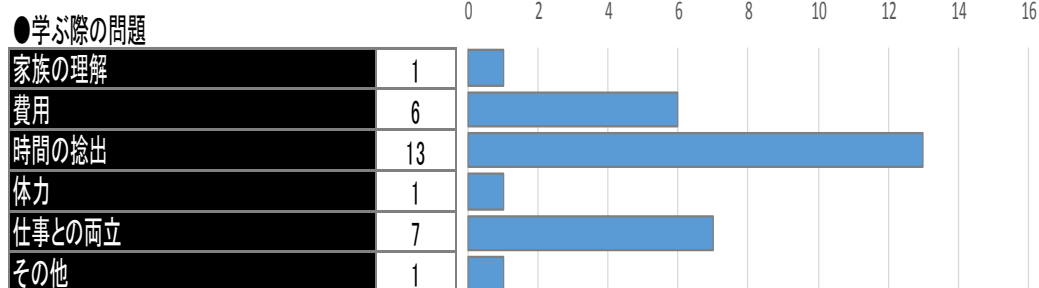


図 学ぶ際の問題点の結果

質問 10 学びたい内容について（受講しやすい人のみへの質問）

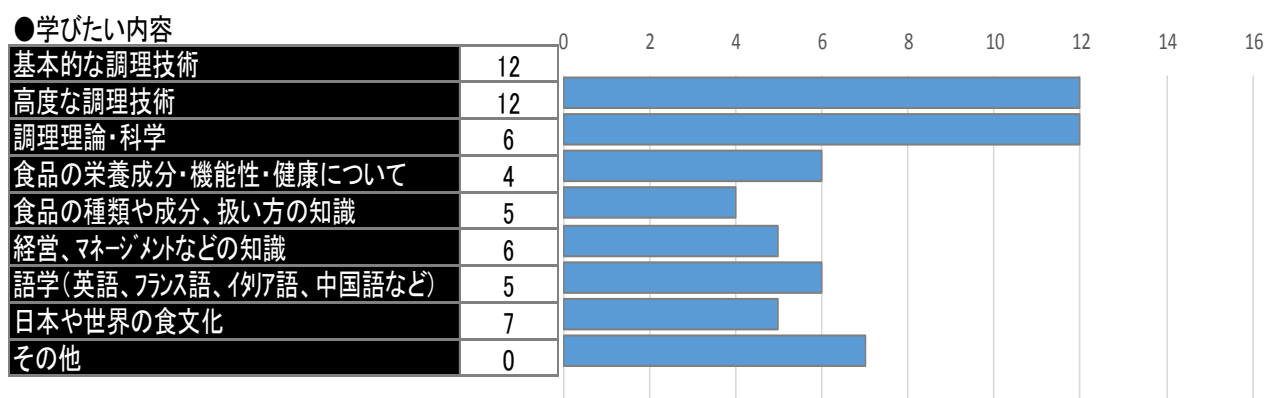


図 学びたい内容について

(2) 京都理製菓専門学校

平成 27 年 11 月 18 日（水）から 11 月 21 日（土）の連続 4 日間と 11 月 26 日（水）に京都調理師専門学校で実施したどんぶり調理モジュール実証講座に参加した受講生 10 名を対象に授業終了後にアンケート用紙を配布して記入式で行った。

1) 授業について

受講生のアンケート集計結果は、次の通りである。

京都理製菓専門学校では、受講生 10 名について行い、回収率 100%であった。

質問 1 受講生の属性について

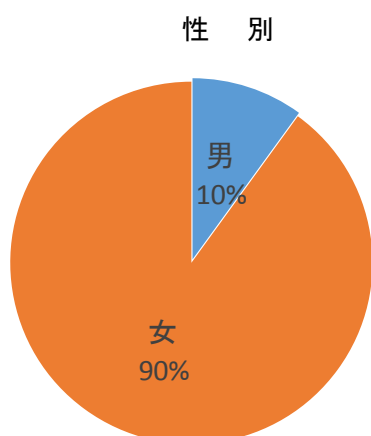


図 受講生の性別についての結果

質問2 授業で学んだこと、ためになったことは何ですか

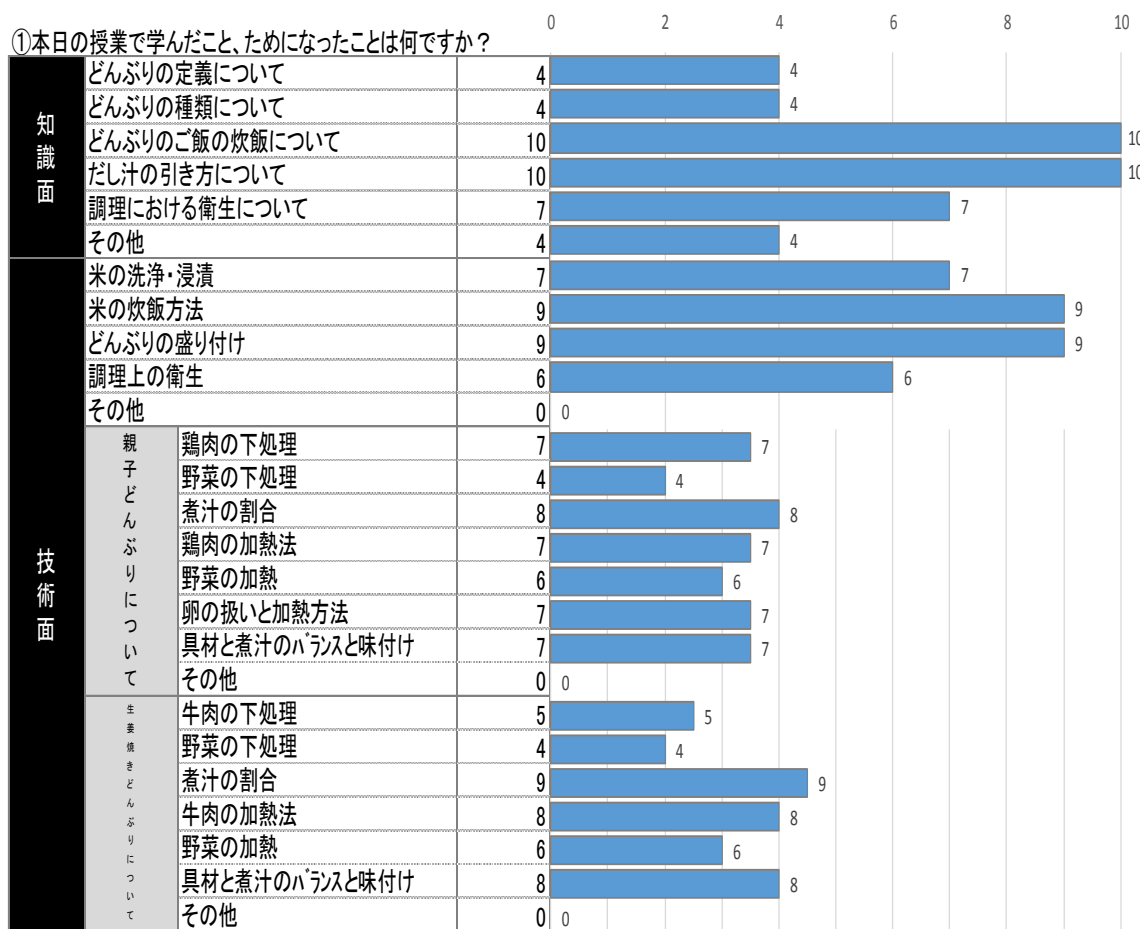


図 本日の授業で学んだこと、ためになったことは何ですか。(複数回答可)の結果

質問3 授業のやり方で良かったところ、良くなかったところの感想について

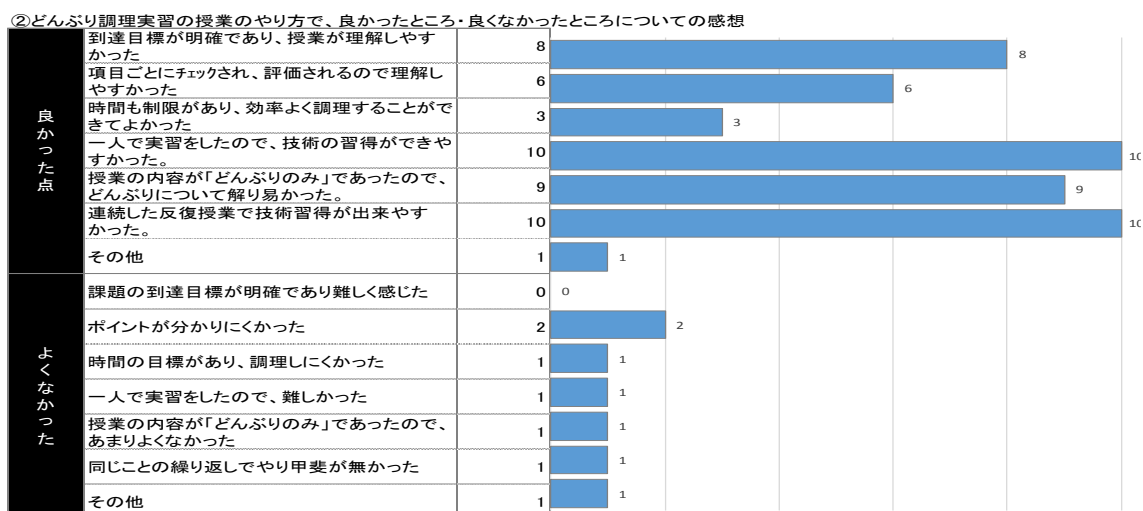


図 どんぶり調理実習の授業のやり方の感想の結果

質問4 日本料理の調理知識や技術を学ぶ機会があれば、受講したいか。

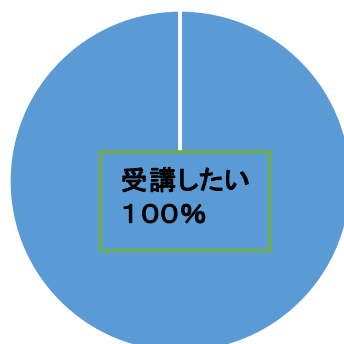


図 日本料理の調理知識や技術を学ぶ機会があれば、受講したいかの結果

質問5 受講しやすい開催形態について

●受講しやすい開催形態

		平日の9:00～16:00	その他
1日2講座	2	2	0
		平日の14:00～17:00	その他
1日1講座	8	5	3

図 受講しやすい開催形態についての結果

質問6 学びやすい期間について

●学びやすい期間

		1日で	半日×2回		
2講座	1	1	0		
		2日連続	1日×2回	半日×4回	その他
4講座	0	0	0	0	0
		3日連続	1日×3回	半日×6回	その他
6講座	2	0	0	2	0
		4日連続	1日×4回	半日×8回	その他
8講座	4	1	1	2	0
		5日連続	1日×5回	半日×10回	その他
10講座	4	2	0	2	0
その他	0				

図 学びやすい期間についての結果

質問 7 受講費用（1 講座あたり）について

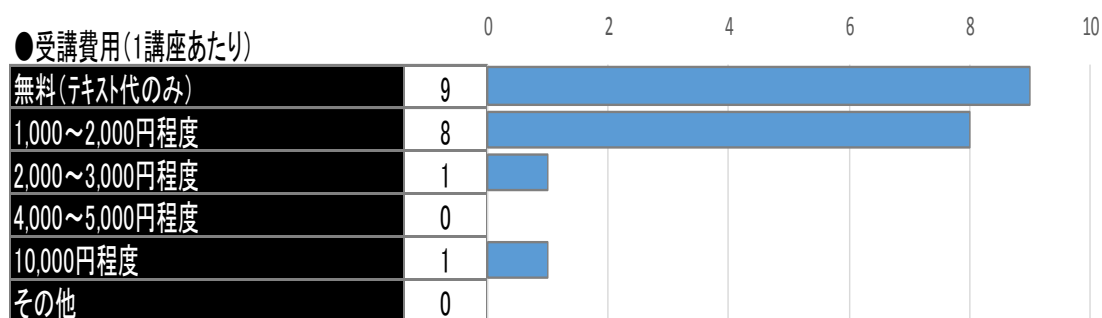


図 受講費用（1 講座あたり）についての結果

4. アンケートの考察

(1) 受講生の属性について

1) 中村調理製菓専門学校を受講者は、男性 11 名、女性 9 名で調理師コースの 2 年生 10 名、調理関係の従事者が 10 名で、調理現場経験者が 3 年未満のものが 5 名、3 年以上のものが 5 名であった。受講生は、調理経験は少ないが、基本的な調理の技術は身につけていると思われた。

2) 京都調理師専門学校を受講生は、男性 1 名、女性 9 名で製菓コースの学生が 10 名、調理現場経験者は、全くなかった。また、調理の基礎も学んでいない学生であった。

(2) 「授業で学んだこと、ためになったことはなんですか。」という質問について

1) 中村調理製菓専門学校では、どんぶりについての知識や親子丼では、卵の扱いと加熱方法や煮汁の割合、豚の生姜焼きでは、たれの割合、豚肉の加熱、焼き方が高い値を示した。受講生は、調理についての経験はあるが、どんぶりについての知識や親子丼などのどんぶりについての専門的な技術を習得していない者がいることがわかった。

2) 京都調理師専門学校では、炊飯や出汁のとり方がためになったとの意見が多かった。調理経験が少ないため、調理の基礎から学んでどんぶり調理に臨んだことがわかる。

(3) 授業のやり方で良かったところ、良くなかったところの感想については、両校とも到達目標が明確であり、授業が理解しやすかった、どんぶりだけを習ったので、解りやすかったなどの意見があった。

1) 中村調理師専門学校では、時間制限があり、効率よく調理できたてよかったという意見が 11 名（55%）あり、項目ごとにチェックされ、評価されるので理解しやすいという意見も 50%をしめた。調理経験のある受講生は、到達目標を設定することで、その目標に向かって自ら考え、挑戦するモチベーションが上がり、やる気をもって受講できるものと考えられる。その目標設定を決めることが難しいと思われる。

2) 京都調理師専門学校を受講生は、一人実習だったので、実技の習得がでやすかった、

連続した反復練習で、実技の習得ができやすかったと全員の意見であった。中村調理製菓専門学校では、この 2 つの質問は、行っていない。中村調理専門学校の受講生からの意見があったために、京都調理師専門学校のアンケート調査では追加した。時間制限があり、効率よく調理できたてよかったという質問項目は、京都では 3 人しかいなかった。調理経験が少ないため、時間内に調理することが難しかったと考えられる。達成目標のレベルが高すぎたと思われる。学生のレベルに合わせた評価基準の決め方が難しいと痛感した。

(4) 学ぶ機会があれば、受講したいかという質問について

1) 中村調理製菓専門学校では、19 人 (95%) が学びたい、1 人がわからないであった。

2) 京都調理師専門学校では、10 人 (100%) が学びたいであった。

この実証講座は、受講生の満足度の高い授業であったことがわかる。

(5) その他の項目

日本料理の調理のイメージとして、やりがいのある仕事、今後の成長が期待される仕事、今後グローバルに活躍が期待されている仕事、資格や専門知識が活かせる仕事とされている反面、労働条件が厳しく、体力的にも精神的にもきつい仕事、労働時間が長いや賃金が低いなども半数を占めていたが、一番多い意見は、やりがいのある仕事であるということであった。

4. 考察、所見

(1) 「どんぶりモジュール」の利点、

1) 到達目標が明確である。重要な項目ごとに数値化した評価基準を決めて、一つ一つチェックするので、上達しやすい。

2) どんぶりに特化した授業のため学習者が理解しやすい内容であるので、知識や技術が習得しやすい。

3) 一人実習であるため、学習者が自発的に目標達成のために考え行動する力が身につくやすい。

4) モジュール型の学習方法は、連続して繰り返し反復練習をするため、知識や技術の目標達成ができやすい。

(2) 「どんぶりモジュール」の問題点

授業の目標を達成するための評価基準を数値化して明確にすることが大切であるが、学習者のレベルに合わせて設定しないと学習効果が低下するので、これが難しい点である。

これから日本料理を牽引する料理人として働く学生や若手の調理人が、仕事に誇りを持って働いていくためには、調理の知識や技術と同時に社会人としての知識や生きていくためのたくましさを身につける必要性を感じる。このような料理人を育成するための一つの方法として、「どんぶりモジュール」実証講座を実施し、このプログラムは、有効であると実感した。