

平成26年度学長裁量経費研究推進支援プロジェクト研究成果報告書

1. 研究の概要

プロジェクト名	箸の操作方法の定量化に関する研究		
プロジェクト期間	平成26年度		
申請代表者 (所属講座等)	阿曾沼 樹 (家政教育講座)	共同研究者 (所属講座等)	
取組方法・取組実績の概要	<p>・ 箸の操作や箸を用いた巧緻性に関する先行研究の調査 箸の操作性に関する内容や巧緻性の評価に関する内容の先行研究の調査を行い、本プロジェクトの独創性や得られる成果や効果を整理することにより、科研費獲得につながる下準備を整えた。</p> <p>・ 箸の操作方法の定量化 箸を操作する際の、指先や箸の動き・体の姿勢・動作パターン、人間工学的な解析を行い、箸の操作の“巧さ”や“コツ”を定量的に明らかにする。また、対象とした食材は、様々な箸の使い方が必要となる魚を選定した。また、大豆と小豆運びによる箸の巧緻性に関しても解析を行うことで、魚の食事動作における箸操作の巧緻性と関連性を明らかにすることとした。</p>		
研究成果の概要	<p>箸の操作や箸を用いた巧緻性に関する先行研究に関する調査について： 大豆運びなどの箸の操作の巧緻性について評価を行っている研究が医学分野のリハビリを中心に行われている。また、箸の操作を評価している研究はあるが、主観的な解析方法に留まっている傾向がある。近年、伝統文化の動作の定量化に関する研究が、活発に行われている点からしても、伝統的な箸の操作方法の巧さなどを客観的に定量化し、また、それを生活や教育に活かすことは有意であると考えた。</p> <p>箸の操作方法の定量化については、箸を用いて魚を食べる際の食事動作の巧さには、箸の持ち方と魚の食事経験の両方が影響していることが分かった。箸の機能においては、伝統的な箸の持ち方をする被験者や魚を食べる習慣が多かった被験者の方が、魚を食べる際に、その場に応じた適切な箸の機能を使用できていることが推察することができた。</p> <p>また、大豆と小豆運びにおける箸の巧緻性については、握むものが小さくなると巧緻性に大きく差が見られたことから、箸の持ち方も巧緻性に大きく関わっていることが推察できた。</p> <p>今後は調査の対象人数を増やし、煮魚以外の調理形態の魚での調査や、箸での食事動作の動きなど調査項目を広げると、より詳細な魚の食事動作における箸の持ち方の関連性が明らかになると考える。巧緻性の調査においても、更に小さな対象物(米粒など)を加えて比較調査を行えば、より箸の持ち方と関連づけ可能と考える。課題として、年齢層を広げることによる箸の熟練度と魚の食事動作の関連性の調査や、食事における魚の重要さの意識啓発、箸の持ち方に関する効果的な指導を行うことなどが挙げられる。</p>		
外部資金獲得申請及び研究成果の公表方法等について [<input type="checkbox"/> (該当事項) にチェック方願います。]			
外部資金獲得申請 (予定)	<input checked="" type="checkbox"/> 科学研究費補助金 <input type="checkbox"/> 受託研究費 <input type="checkbox"/> その他 ()	研究成果の公表方法 (予定)	<input checked="" type="checkbox"/> 学会 (国内) : 日本家政学会 <input type="checkbox"/> 新聞・図書・雑誌論文等 : <input type="checkbox"/> その他 :