

家庭科教育

子どもの今を共有し、現実を探究する家庭科

青 木 香保里

はじめに

実践報告に先立って、共同研究者の増淵先生から、昨年の分科会で確認された課題を受けて基調提案がなされた。2011年4月より、小学校の家庭科教科書が新しくなる。小学校家庭科教科書の新旧について比較検討をもとにした教科書の問題が説明された。従来との相違は、①表記・表現の変化(例えば、「調理をする」ではなく「クッキング」、「縫う」ではなく「ソーイング」などの表記、「協力する」ではなく「支えられ、支えあい」「かかわりあい、かかわりあう」などの表現、教科書の本文中に太字で強調した記述など)、②技術習得に重点をおいた変化(例えば、「できるようになる」の強調、食の内容では手順にまつわる表

記の細かさなど)、③心情を特記する変化(感謝の強調など)などを指摘することができる。

司会の日下先生からは、「子どもの今、現実を共有しよう」
「子どもの記憶にのこる授業を」のテーマが投げかけられた。
なお、本年度の分科会では、北海道教育大学の学生4名、北海道文教大学の学生10名を含む25名の参加者を得た。大學生から発せられる教育実践や教育現場に対する疑問や質問が分科会における活発な討議と交流を促進した。学生の参加を得たことが、討議の深まりと広がりを支えたといえる。

一 実践報告

1 100円朝食をつくる

貧困と格差社会とともに変革する家庭科
北海道札幌白陵高等学校 伊槻久美子

伊槻報告は、現勤務校に赴任した2007年以来、現代社会の現実を子どもたちの生活を通して把握に基づく身のまわりの荷物をバッグにつめて、学校とアルバイト先を行き来する子ども、離婚・再婚の繰り返しで一緒に住む家族がどんどん変わっていき家族の感覚がなくなる子ども、家

に帰らない・家庭で料理したものを食べない・24時間着たきり生活の子ども。実践者は、子どもたちの「家庭がない」「家族がない」「生活がない」現状を前に、「家庭科で貧困と格差社会における青年期の発達をどう支えるか」を実践の課題として設定し、「家庭科で何をどう教えるか」を問い、実践の構想・実施・修正を重ねる。

子どもたちの生活実態を把握する目的で「朝食アンケート」を実施する一方で、学校生活にみる子どもたちの日常をつぶさに観察する。500 ml や1000 ml の紙パックに入った清涼飲料水にストローをさし校内を持ち歩く姿から、「水分とカロリーを欲している」と分析し、ひどく「寒がり」な様子から「食生活が学校生活に影を落としている」と仮説を設定する。「朝食アンケート」では、「ほとんど食べない」37%、「時々食べないことがある」32%と、朝食の欠食率は予想をはるかに超える高さであった。

実践者は、「食べる」ことのイメージ、全体像を子どもたちに描かせることを目標に、「100円朝食」を構想するに至る。折しも、江別市にある大学で「ワンコイン朝食」と銘打った朝食を100円で提供する取組みが報道されていた。学生食堂の場合、一汁三菜の「ワンコイン朝食」が提供できる背景に大量仕入れと大量調理があると実践者は考える。では、家庭で「100円朝食」は可能であ

るかと考え、食品売場をくまなく回った結果、「サバ定食」103円、「サンマ定食」99円、「卵焼き定食」87円を考案し、実践の具体化が進展する。

「冬休みに、100円朝食を考えて作って下さい。献立のねらいは、①自分で作る、②栄養バランスが良い、③安く早くできる。できれば一汁三菜で。レポートにまとめて提出してもらいます。その中から献立を選び、調理実習します。」の課題をもとに、「100円で一汁三菜を考える」単元が展開する。選ばれた「100円朝食」は、「飯、卵焼き、鶏ささみのわさび和え、しらすおろし、ポテトスープ」の一汁三菜の献立であった。子どもたちの実習レポートには、「かかっているお金は安くても、お腹いっぱい食べられることがわかった。休みの日などは自分からすんでつくるようになった」「100円あればちゃんとした朝食が食べられるんだなと思った」「100円でも、ものすごく沢山の料理ができた！」「こんなかんたんなこんなでも、栄養バランスがいいのがわかった」と、調理実習で子どもたちが食生活の課題に向き合い、食生活を実践していく手ごたえが記されていた。

実践者は、子どもの現状や「100円朝食」の授業実践などの記載に加え、「一教科としてだけでなく、学校生活の基盤として白陵の食育について学校全体で取り組む必

要」を訴えた「家庭科通信」を作成し、教職員・保護者へ配布した。

伊槻実践は、子どもたちの生活基盤をつくる知識や技能を家庭科でどのようにとらえ、子どもたちの生活の背景にある課題と結びつけていくのかを改めて問いかけている。

2 実験を楽しむように調理をしよう！

せたな町立北檜山立中学校 日下 恵子

日下実践もまた、子どもたちの実態を深くとらえた上で、単元が構想され、授業が展開する。

実践者は、近年の子どもたちの実態を2点に整理する。一つは、作業経験が少なく「実感」が乏しく、併せて「想像力」が弱い傾向にあること。もう一つは、農業を基幹産業とする地域において、家庭生活の中で豊かな経験を積み、食に対する良い感性が育っていると感じられる生徒が育っている一方で、「食生活」は調理ではなく加工食品を買っている。「食品生活」として見なしていると思われる生徒が増えていくこと。

実感が乏しく想像力が弱いことが、「食べもの」をいたずらし、強烈な味つけをして食べさせようとする行為となつて現れている。給食後の食缶には調理品が相当量戻されている。「食べもの」が体内に入ることの意味が見失われ、

「誰かが作っている食事」という実感や想像力が減少・消失する現実を前に、授業の目的・内容・方法が検討される。

授業にあたり、実践者は①実体験をできるだけ多くする、②学習のテーマをはつきりと伝える、③調理実習は1回に1品とする、④皆が手を出せる作業を組み込む、⑤レシピに頼らず目・耳・舌で確かめる、⑥調理の科学を伝える、⑦疑問や発想を大切に、の7点を位置づけ、「調理は科学である」を柱にして体系づけられた調理実習・調理実験を中核にした食のカリキュラムを構造化する。

2010年度前期の学習内容は①油の特徴・安全上の注意：「フライドポテト」、②揚げ油の温度による食感の違い、③温度による違い：「キャンディー」、④食事の役割、⑤肉の扱いの注意：「お好み焼き」、⑥6つの基礎食品群、⑦炊飯のしくみと方法：「親子丼」、⑧炊飯のまとめ・餃子の具を決める、⑨具材のバランス・焼き方：「餃子」、⑩餃子のまとめ・食中毒について、⑪麺類の調理：「クリームパスタ」、⑫簡単な調理：「カレーうどん」、⑬野菜の分類・中学生に必要な栄養の特徴・献立作成、⑭農薬について、⑮季節の素材：「トライフル」、⑯包丁を上手に使う・次の時の予告（パン作り）、⑰発酵を利用した調理：「ウインナーロール」、⑱グルテンと発酵の働き、⑲魚を調理する、⑳保存のための加工食品：「豚バラベーコン」塩漬け、

燻煙による保存加工：「豚バラベーコン」・食品の表示・食品添加物・食料生産と食の安全・テストで計画され、調理実習・調理実験は10に上る。

実践者は、現在、盛んに行われている「食」の指導が、栄養指導・食べ方指導が中心になっていることを指摘する。「栄養」という視点で食事を準備するのであれば、『買ってきたものを並べる』のでも良いし、極端に言えばかなりの部分を『サプリメントを使う』ことでも良いことになる。」と、現行の「食」の指導に対する疑問を投げかけている。

「食文化とは、『よりよく食べる』ことを求める心」と考える実践者は子どもたちの中に「食文化」が育っていくことを中核にすえ、「実験のように興味にあふれて、調理を樂しむ心が育つといいな！」と願い、子どもたちと授業を共有する。「調理は科学である」を柱として体系づけられた調理実習や調理実験を中核にして、「学んだ知識を生かし、自分の健康を守る人、食べることに豊かさを求める人になって欲しいと願っています。そして、食料生産の大切さを理解し、日本の農業を守る消費者に成長してくれると、とてもうれしいです。」のメッセージを秘め「食べる」行為につながる様々なことに実感と想像力をめぐらす「食」の指導が展開する。

今後は、農業体験を組み込んだ、生産現場と結び合わせ

た授業を計画したいと語る実践者の報告が楽しみである。

3 「マスケット」ができるまで

せたな町立北檜山中学校 日下 恵子

実践報告は、檜山管内特別支援教育研究大会の開催に伴う公開授業に基づくものである。公開授業にあたり最も大切にされたのは「生徒の心が満たされる」ことであり、子どもの感性と子どもが求めているものに根ざした学びの楽しさを追究した教材として「マスケット」を題材とする。

「将来仕事に就くための技能や振る舞いをきっちり身につけさせる」という役割が特別支援教育に期待され、ともすればその期待が「生徒の顔が無表情な作業訓練」になりかねない現状を課題としてとらえる。「教師の指示↓生徒の活動」などの繰り返しによる学習の展開ではなく、「生徒が作業の全体像をしつかりとつかんだか、過程を十分理解できたのか」といった「作業の全体像をつかませる」ことを意識した「作業学習」を構想する。

実践者は、「作業の時間は、実感を伴いながら物事を認識させていく上で効果的な学習」であり、支援学級生徒の発達に大きな位置を占めており、「一連の作業を終えた後の成就感や完成の喜びなども得る」ことができ、「活動を通して作業能力も育つ」と考えている。ところが、現状は

作業の全体像を子どもたちがとらえているかは疑問であり、作業の経過を記録し、完成後にふり返ることを重視した過程を位置づける。デジタルカメラやスライドショーなど、子どもたちの作業学習の過程をあたたかく丁寧に記録したふり返りを確認する場面で、子どもたちが「完成の喜び」「自分自身が取り組んできたことの意味を知る・わかる」を作業のステップごとに、また全体的総合的に始まりから

完成までの活動を子どもたち自身が教師とともに共有する。特別支援学級の2名のうち、一人は「創造力があり、自分のイメージするものを形にしていける力がある反面、自分の納得のいかない状態では動きが止まってしまい、意欲も減退してしまう」、もう一人は「根気強さはあるが、想像性をスタート時点で求めることは負担になり、制作意欲へはつながらない」というように子どもの課題を把握する。子どもたち一人ひとりがいま持っている力を土台とし子どもたちの持っている力を引き出す目的のもと、子どもたちの課題に根ざしたマスケットづくりの「内容」「方法」が

設定される。一人は自分の作りたいマスケットを決めてイラストに表し、パーツごとの型紙を自分の手で作っていく方法、もう一人は市販の手芸キットを利用しながら、示されているパーツの図形を手がかりに布を縫い合わせていく方法がとられる。

実践を終えて、「生徒の中にある、本人も気づいていない能力を引き出す役割を私たちは担っていることを実感」「生徒の感性を生かし、求めているものを探りながら授業を創っていく」の実践者の言葉は、あまりに大きく深い。

4 地域を知るフードデザインの授業

北海道滝川西高等学校 福岡あゆみ

福岡実践は、ビジネス科4間口、普通科3間口の計7間口（全校生徒は819名）の初めての大規模校への赴任に伴い、小規模校とは異なる大規模校ゆえの課題（受け持つ生徒の多さ、保育実習・調理実習は年度の初めに決められた日にしか実施できない、選択科目が複雑↓教室が足りない、備品の老朽化・予算↓市立高校の現状）を知る。一方、これまでの授業をふり返り、大規模校だからこそ「一人ひとりを大事にした授業」に取り組むことを決意し、その手始めに3年生の選択科目「フードデザイン」の授業を構想する。「フードデザイン」の目標を「地域を学ぶ」ことにおき、地域で生産される食材を探究する活動を、地域の栄養士、市役所の経済部商工観光課、菜種油に携わっている農協の方、りんご農家、米粉のお菓子作りをしている方等、地域に根ざし、地域をまき込む授業が計画され展開する。

実践者は、これまでの実践の中で培ってきた地域をフィ

ールドに、地域のネットワークや資源を生かす諸活動を授業の中に次々と組織した校外授業を実施する（滝川市の農作物の実際とその栽培・生産に携わっている方の訪問やインタビューと併せて、菜種工場の見学、りんごをもち採り、採れたてのりんごを皮付きのまま食べる経験、米農家の指導を受けた米粉を使ったシフォンケーキ作りなど）。

足を運び、ふれあいながら、生産者の声に耳を傾け、率直に素朴な疑問や意見などが交わされ、理解が重ねられる。一連の過程で、農家の置かれている大変な状況がみえてきたり、国の政策と地域と私たちの生活をつなげて考えたり、地域の歴史を知り踏まえた上で地域のこれからを展望する。「生活の実態から課題を見つけ出し、より良く生活できるようになる」ことを目指す家庭科の実践が楽しみである。

5 学校設定科目「住居」の授業実践による生活科学学習の意義を問い直す（その2）

北海道石狩翔陽高等学校 石川 幸孝

石川実践では、総合学科の高校における学校設定科目「生活デザイン」の廃止に伴い、新たに設定された学校設定科目「住居」のカリキュラムと学習内容などが報告された。学校設定科目「住居」を設定した理由は、①家庭科教育の領域として住生活分野の学習がおろそかであったこと、②

総合学科の課題と意義に照らし、指導要領にある「インテリアデザイン」ではなく、住生活分野の学習指導を展開すべきと考えたことを挙げている。

学校設定科目「住居」の目標は、「住居を生活環境として捉え、住居内部（間取り、インテリアを含む）と住居内部（エクステリア及び公共物）及び住宅の構造について具体的・現実的・地域的課題を通じて現代の生活状況を理解し、改善する態度を持たせ、独善的ではない、個性豊かな生活の有り様を考察するための科学的・批判的視点を伴った能力を育てる」である。「住まいの科学」を軸として、生活様式と関連づけた「住まい」「住まい方」を探究する学習は、「間取り」「建築材料」「インフラストラクチャー」「都市（住居地）環境」「住居設計」の各単元をもとに計画・展開する。科目の名称の如何を問わず、生活を科学する学習は高校や大学においても一層の発展が待たれる。

このほか、選択「手芸」の伊槻実践、大学の授業科目「家庭科研究」など教職科目の実践（青木）が報告された。

二 まとめにかえて

さいごに、多数の参加を得た大学生の皆さんから寄せられた感想を記し、まとめにかえることにする。

「はじめての参加。普段聞くことのできない話がきけてためになった」「教科書に載っていない実践の話が聞けて良かった。現実を知って、これから学んでゆきたい」「最初、緊張した。実践がおもしろかった。これから自分で考えて調べて興味を持ちたい」「家庭科の取り組みは、先生によっていろいろ違っている」「家庭科といえは、調理・裁縫というイメージだけだったけど、『食』がいかに大事であるかがわかった」「子どもの現状を知ることができて勉強になった」

授業におけるさまざまな活動を基軸として、知識を得て技能を形成するために、子どもの今を共有し、生活の現実を探究する家庭科を創りだしていこう。

(愛知教育大学)