

## 家庭科教育

# 今を生きるために大切なこと —家庭科で何をどう教えるか—

伊 槻 久美子

## はじめに

分科会冒頭、共同研究者の青木氏（愛知教育大学）から次のように基調提案がなされた。

昨年の分科会の成果として、「子どもの今、子どもの実を共有しよう」のテーマに基づき、子どもの中にある子ども自身が気づいていない部分を掘り起こす大切さを確認した。

今年は大震災、原発事故、TPP、ギリシャの問題などが起こり、大変な状況の中で私たちは生きていて、家庭科は今を生きるうえで大切であることを改めて気づかされた。

来年度から完全実施となる中学校学習指導要領は、小学校と同じく四分野（A家族・家庭 B食生活 C衣生活・住

生活 D消費生活と環境）から構成され、小学校から接続されている。新教科書（技術・家庭）は文字数が増え、厚くなり、従来の資料集の内容も教科書に入ってきた。「調べてみよう」がインターネットと連動しているのではないかと思われる。

教育をめぐる動向としては、教員免許の国家資格化の動きや大阪での教員のランクづけで一割が止めさせられている状況、教員免許更新もなくなるといわれながらもならない状況がある。教育実習生が実習後、現場の大変さが目についたためか、「教員になりたい」と言わない。若い人が希望をもって教育を語れるようになってはならない。

今年度の分科会参加者は、栄養教諭を目指している学生の参加が約30名あり、延べ人数41名の盛況ぶりとなった。レポート数は10本、うち4本は学生からであった。このように、将来ともに教育を担っていく若い力とともに学ぶことは、我々現場の家庭科教員にとっても、学生にとってもお互いに吸収し合えるものがあり、大変有意義な分科会となった。

## 一 学生レポート

いずれも小学生を対象とした授業づくりのレポートとして発表され、取材をしたり、実験結果により授業を組み立てた力作であった。

### 1 北海道の郷土料理について

北海道文教大学3年

久保田瑞木

小城 香織

佐々木 愛

中村 翔子

食育とは「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」である、郷土料理を伝えることで食文化の継承に繋がると考えた、テーマについての説明があった。

郷土料理とは、その土地で生産された食材で調理したもの、またはその地域独自の調味をしたものを指す。また、郷土料理といってもすべてに伝統があるわけではなく、近年定着している料理があるとしたうえで、石狩鍋を題材としてとりあげている。石狩鍋は学校給食のメニューにも取

り入れられているため、子どもたちに身近な題材であると考えている。

内容は、石狩鍋の起源、鮭に含まれる栄養、味噌・食塩の働き、石狩鍋店主への取材にもおよんだ。その発表はいきいきと、学生たちが楽しみながら自ら体験しつつ学習した様子が伝わってくるものであった。レポートは、地域の食材を利用した石狩鍋などの郷土料理を食べることにより食文化の継承に繋がり、郷土料理が地域に広まることで産業が活性化し、地域の社会性の向上にも繋がると考えられると結ばれている。

参加者からは、自分が子どもの頃に鮭はごちそうで、自家野菜のじゃがいも・にんじん・大根などを具材とする石狩鍋を食べたが、スローフードそのものであった。栄養について詳しく、興味深い発表であった。トリプトファンと身体の関係図を示すと、子どもたちに分かりやすいのでは。国産品で作ったものと輸入品で作ったものを比較すると、どのように違うか、価格などを比較するとよい。学生にアンケートして、もっと食べやすい石狩鍋の開発をしてみたい、などの感想が出され、参加者全員で郷土料理を題材とした授業案をふくらませることができた興味深いレポートであった。

## 2 小麦粉について知ろう！

## 北海道文教大学健康栄養学科

大海 康輔

牧田貴花美

結城 杏菜

課題の設定理由を、主にエネルギーのもとになる炭水化物の中には、ご飯・パン・麺類などがあり、パンと麺類の原材料は小麦粉である。よって、小麦粉とは私たちの食生活には欠かせない食品だと考える。そこで、小麦粉が調理法により形態を変えることに着目し、今回は膨化を中心にして小麦粉の性質について科学的根拠に基づいた説明をする、としている。

内容は、小麦粉の膨化およびベーキングパウダーによる膨化、重曹（炭酸水素ナトリウム）とベーキングパウダーの比較、ベーキングパウダーを用いたスポンジケーキと、用いなかっただスポンジケーキの比較検討である。

発表では実際に焼いた2種のケーキが試食に配られ、ベーキングパウダーの働きが分かりやすく説明され、そのブレゼン手法は参加者一同の心をつかんだ。

参加者からは、小学生に授業するのであれば膨化剤に特化せず、小麦粉そのものについて、グルテンを取り出して

焼いてみせる、こねて伸ばしてみる、ねかせてから伸ばしてみるなど伸展性の実験をしてから、うどんをつくるなどの授業をした方がわかりやすいのではないか。小麦粉の性質に着目するのか、膨化剤の働きに着目するのかどちらかに絞った方がよい。小麦粉の性質に着目するのであれば、ケーキよりパンの方がわかりやすい。食品添加物としてのとらえ方が大事。実験を通しての授業はよい、などの感想が出された。

今合研の後、小学生対象の授業案を作成する予定ということであったので、参加者はともに授業をつくらうと真剣に感想を述べていた。

3 児童の成長に重要な役割を持つ栄養素の内容研究  
くたんばく質に着目して

## 北海道文教大学人間科学部健康栄養学科

生田あゆ子

大江山綾弥

藤村 和生

課題の設定理由を、著しく成長する時期にあたる児童に必要な不可欠な栄養素の一つであるたんばく質に着目し、その科学的根拠に基づく必要性について検討するとしている。

内容は、成長期の身長・体重の増加および諸器官の発達、

成長期に必要な栄養素、たんぱく質とは、たんぱく質の消化と吸収、たんぱく質の主な機能についてである。

参加者からの、たんぱく質の摂りすぎの害はどうかという質問に、たんぱく質を摂りすぎると尿中に排泄されるが同時に脂質も摂取するので、ゆでて脂質を落とすとよいと回答があった。また、学校給食はたんぱく質摂取のための組み合わせがおろそかにされていたという発言もあった。

栄養のことだけを念頭において献立作成すると「人間が食べる食べ物」「伝統」という考えが抜け落ち、こんな食べ物はないというような献立に陥る危険があるというのである。成分にだけ偏らない栄養指導をお願いしたい、子どもたちや教員の生の声を大事にしてほしいと、将来の栄養教諭へのお願いもされた。

#### 4 だし汁の特徴とその利用に関する内容研究

北海道文教大学 高田 珠美

高橋ひとみ

広瀬 香奈

だし汁とは料理のおいしさを左右する味の要、身体を元気にさせてくれるもの（アミノ酸の一種アンセリンに疲労回復効果がある）としている。

内容は、だし汁とうま味の関係、だし汁の特徴、昆布だしについて、かつおだしについて、うま味の相乗効果、だしの効用からなる。

まとめでは、子どものうちからだしを活用した料理を食べることによって、うま味の五大基本味覚を経験し、日本食を見直すきっかけにもなるだろう。そして幼少期にいくに多くの食品に触れたかということがその人の一生の嗜好の形成を左右すると言っても過言ではなく、食材本来から抽出されたうま味をだし汁として日本料理に活用していく、栄養教諭を目指す者として、より日本料理独特の味や香りを子どもたちに伝えていく必要があると結んでいる。

学生参加者からは、小さい頃からの味付けが影響すると思うので、小さい頃から馴染むとおいしいと感じられるのではないかと。栄養教諭として、だし本来の味を教えてあげたい。本来の食材から出る味を教えたい。今の子どもはだしの良さを知らない子も多いと思うが、栄養教諭としてどのようにだしのおいしさを伝えたらよいか。他の調味料をあまり入れないで、だしをとっておいしさを伝えたいという声があった。現職・退職教員からは、昆布だしもかつおだしも官能検査を実施し、データを入れるのもっとよい。みなさんは栄養に関心を持つ学生さんだからだしについて当たり前と思うかも知れないが、袋から出して食べる生活

をしている子どもにどういうアプローチで迫りたいかという視点がほしい。給食でおいしいものを食べる経験は大事である。熱いものは熱く、冷たいものは冷たくを栄養教諭として頑張つてほしいと、エールが送られた。

## 二 実践報告

小・中・高等学校から五つの実践報告があった。地域や学校の実態により、さまざまな実践が行われていた。

### 1 地域の人々とつくる授業

#### 北海道滝川西高等学校 福間あゆみ

滝川市役所、栄養士、農協、農家とともにフードデザインの授業に取り組むという実践である。2年目の実践であるが、今年度は市の栄養士と農家が中心となつて活動している滝川食育おもしろ塾から、高校生と食育の事業を一緒にやりたいと依頼があり、大豆を蒔き、育て、収穫し、調理実習もする。

農家の方に大豆の栄養や北海道で作られている農作物について話を伺い、実際に大豆や小麦・そばの実を見せてい

ただき、生徒は「北海道の大豆は特に良いものが多いということで、わたしもせっかく北海道に住んでいるのだから、もつと知つてみたいと思つた」と興味を示している。

暑い中の草むしり、慣れない鎌を使つての枝豆の収穫、ずんだ餅の調理実習と授業は進む。「枝豆の収穫は思つていた以上に楽しかつた。ずんだ餅作りは、枝豆の薄皮をむくのが地道な作業でめんどくさくなつたが、頑張つたおかげでとーつてもおいしいずんだができました。ちなみに、ゆでる前の枝豆もなかなかおいしかつた」と生徒は満足そうである。

いよいよ大豆の収穫となり、畑にはボランテア、JAの婦人部、畑の持ち主など大勢が応援に駆けつけた。「思つた以上にかたくてびつくりしました。カマ使うの難しい。わたしはプロつてた。カマ女。農作業つて力作業。大変なんだなーと思ひました。最近では機械でやるという乾燥を昔ながらのやり方でやらせてもらつていい経験になりました。生の大豆はまたもや激マズでした。加工しておいしくなるのが楽しみ」と、多くの地域の人々に見守られながらの収穫を振り返り、充実感を覚える生徒である。

福間氏は昨年より滝川市をフィールドに、地域へ飛び出し、地域の産業や人材を教育力として活用し、生徒に様々な体験を通して学ばせている。まさに「地域の人々と作る

授業」である。次年度の実践報告が楽しみである。

## 2 家庭科をもっと楽しく調理実習

厚沢部小学校 遠藤美由樹

6年生18名は家庭科が好きな子が多く、特に食べるのが大好きなので、調理実習は意欲的である。家庭科では限られた授業時数の中ではあるが、5年生から6年生にかけて5回の調理実習を行った。

1回目は「アイディアサラダ」。材料の制限を設け（野菜3種・トッピングとなる食品1種）、班ごとにアイディアサラダを考案し、調理し評価する。子どもたちは野菜の切り方も自分たちで考えサラダを完成させる。

2回目は「サツマイモを使った料理」。自分たちで育てた野菜（サツマイモ）を使った料理を調べてプレゼンテーションし、人気メニューを班ごとに分担して調理し、お互いに食べて評価し合う。画用紙に出来上がり図を大きく描き、材料と作り方も書き、少々緊張しながらのプレゼンである。

3回目は「簡単に栄養バランスの良い朝ごはん作り」。朝食の重要性を学習した後、自分の朝食チェックをし、グ

ループで理想の朝食を考案する。これを2〜3人チームで調理し、先生方が試食、審査・評価する。審査の結果は家庭科、たよりにして配布される。

4回目は「炊飯、みそ汁、卵料理」。白飯の吸水・炊飯実験の後、みそ汁と卵料理の作り方を学習し、班ごとにみそ汁の具と卵料理を話し合い計画を立てる。これを班で調理実習し、家庭の味や作り方と比較・評価をする。油揚げを湯通ししたり、赤みそと白みそをブレンドしたり、初めて煮干しを使ったたり、新しい技が身につけていく。

5回目は「粉ふきいも・野菜炒め」。作り方を学習した後、3人ずつのチームで調理や配膳の計画を立てる。これをレシビ通りに調理し、先生方に審査・評価してもらい、最後に全体で振り返る。

遠藤氏は、調理実習の時数は限られているが、総合的な学習の時間や学級活動などと関連させながらこれまで培ってきた力を発揮させることができればと思う。また、偏食や朝食抜きは未だ改善されない児童もいるので、食育に引き続き力を入れていきたいと結んでいる。

遠藤実践は、事前学習から評価まで丁寧に進められており、子どもたちの学習が深まっていることが予想される。一斉の調理実習ではなく、班ごとに子ども同士で考え、学び合いの場となっている。画用紙にまとめ、プレゼンをするこ

とにより、子どもたちの考える力や発表力も伸ばすことができたであろう。今後の実践の新たな発展に期待したい。

### 3 白陵高校の授業評価

#### 札幌白陵高等学校 伊槻久美子

授業評価については各校でいろいろな形で実施されていることと思う。白陵高校では、昨年度までは授業規律を中心とした授業評価を実施していたが、一層の授業内容の工夫・改善をするために、新たに「生徒による授業に関するアンケート」が教務より提案され実施した。授業評価改善の目的は(1)生徒の授業理解度を把握し、生徒の「わかり易い」「わかり難い」と感じた点の工夫・改善点をはかる。(短期)(2)工夫・改善のポイントを明確にした実践を行い、授業改善が成されたかを検証する。(中期)(3)授業改善の結果、生徒の基礎学力向上に繋がったかを検証し、次年度の年間指導計画及びシラバス作成に反映させる。(長期)

報告は授業評価の段階であり、授業改善とシラバスへの反映は今後の取組となる。

参考にした生徒からの意見や、アンケートからの自己分析では、1年生家庭基礎では「わりと俺たち喋ってる」という記述から、授業規律を守った授業にしているつもりだ

が、生徒には甘く見られているようだ。「わからない所や悩んだところなどを解決していたので、伊槻先生は優しくて面白い先生だなと思いました」から、一斉授業ではなかなか難しいが、ひとりひとりをみて丁寧な対応を生徒は望んでいることがわかる。2年生選択手芸では「先生の説明がわかりやすかった！ていねいです」から、説明を理解できない生徒もいるが、理解できる生徒にとってはわかりやすいという大きな発見であった。「もつと早くしたい!!」からは、理解し進み方の早い生徒と、理解が遅く進み方も遅い生徒の両方が納得できる指導が求められており、1人では対応が難しくT・T・Tが望ましいと思われる。3年生選択発達と保育では「丁寧で分かりやすく授業をしてくれる、プリントがあるのでテスト勉強がしやすい、進路に役に立つ」からは、進路意識を持って選択した生徒には有効な授業になっていると分かった。「元気な子に注意するのもいいことだけど、その分授業時間が減るので注意しない進めて下さい」は、判断に苦慮するところである。

生徒の本音は直接聞くのは難しいが、授業評価であれば書いてくれるので、大変参考になる。これから実際に授業改善をどうするかが課題であるが、教務提案の学校をあげてのとりくみであり、授業評価結果の校内研修会も設定されており、今後の進展に期待する。

## 4 「自立」の意味は もっと深い!?

せたな町立北檜山中学校 日下 恵子

日下氏は「自立?」:違和感!—という書き出しで、新しい教科書の記述に疑問を投げかけている。指導要領の改訂に伴い「自立」が強調され、教科書に「○○○のようなこともできなくては困るでしょ」的な匂いを感じるという。さらに、「自立に必要な細かなことを、誰かが決めて、与えていく。それが本当の自立ではないように感じます。たくさんの体験をし、失敗することもありと許され、成功の喜びを経験することを通して自立への意志が高まるのだと思います」という。

同僚教員の子どもの胎児から小学入学までの写真を示しながら、その自立への歩みを紹介した。そこには、のびのびと逞しく、発達とともにいろいろなことに挑戦し、成長していく姿があった。そして「子どもたちの発達を願い、少しでもそれに寄与することができる。それが、私たち教師の喜びです。成長を思つてのことではあるけれど…本当に、それがそう働いているのかを、くるくる変わる教育施策をしっかりと読み取りながら、考えていきたいと思ひます」と結んでいる。

参加者からは、「子どもは、ある期間ためていて突然動き出すことがある。子どもが立ち上がるまで何かを満たしながら、火がつくと早い」「教育に求められているものが性急すぎる。教員は求める物は何かを考えなければならぬ。どんな力をつけるのが学力というのか。みんな孤立させられている中で『ゆるぎない』よねというものをもつて連帯する必要がある」などの発言があり、自立の意味を改めて考える時間となった。

## 5 学校設定科目の授業実践によって生活科学学習の意義を問い直す「住居」「生活教養」について(その3)

北海道石狩翔陽高等学校 石川 幸孝

石川氏は担当科目「住居」「生活教養」におけるねらいを①生活に価値があることを納得させる、②生活を科学的に理解させる、③客観性と公益性がある批判的思考を培うとして実践してきた。

授業の進め方の特徴として「住居」は、毎時間の演習・意見表明が重要。定期考査はせず、単元毎に授業時間内での小テストを実施する。口頭試問が非常に多い。という具合で、生徒の作業量が多くなっている。「生活教養」は丸暗記ではなく、ある事柄と他の事柄を結びつけて考えるこ



とや、歴史的背景の理解、特に所作・作法・マナーと呼ばれる事柄の根拠・基準となつている思想を理解することが重要なので、日本史・世界史に触れる機会が多い。大学で学ぶ哲学・宗教学・社会学との接点が多い。と学びを深めながら進められることになつていく。

参加者からは総合学科で多くの科目が展開されることの難しさが述べられた。得意科目と不得意科目の両方を担当しなければならず、結果的に内容が薄くなる場合もあるのではないかと。教育課程をしばしば改編したり、教員の異動で内容が変わらざるを得ないという状況はないか。また、単位制、総合学科の高校の家庭科についてまとめられた書籍がないので、教員養成において知らせることができず現場に出て困ることになる。

学校設定科目の扱いの難しさをものともせず、丁寧に授業を開発していく石川氏の姿勢に元気を与えられた報告であった。今後のさらなる発展が楽しみである。

## 6 大樹高校における家庭科教育の実態

北海道大樹高校 藤井 明美

藤井氏は教員18年目を迎え、大樹高校での実践を振り返っている。大樹高校の家庭科目は、1学年2単位の家庭総

合、2学年2単位の家庭総合、2学年選択2単位の発達と保育、3学年選択4単位のフードデザインである。

藤井氏は体調を崩して休職していたが、四月に約三年ぶりに職場に復帰し、「なかなか勘が戻らない日々が続きましたが、生徒に支えられながら何とか折り返し地点まで来ることができました。」という。生徒を丁寧に見ながらの実践である。

1学年の家庭生活分野では、家庭環境が複雑で将来の展望を持たない生徒がほとんどであり、自分が存在していること自体悪いような気がするという生徒もいる中で、これまでの自分を振り返ったり、自己理解を深める授業を行った。2学年では、携帯電話に迷惑メールがきている生徒もいるので、特に携帯電話を使った詐欺や若者を狙った悪質商法について取り上げた。発達と保育では、選択生徒が座学では集中力を保てないため、DVDや保育人形を用いて興味を惹きつけるようにしている。フードデザインでは、勉強したくない生徒の選択肢となっている実態のため、週4回の授業のうち1回は調理実習とし、地域の食材を取り入れるよう心がけている。

藤井氏は授業中、板書以外ではできるだけ教壇に上らず、生徒との距離を近くし、全ての生徒と言葉を交わすよう心がけているという。このように生徒理解を念頭に置いて

た授業は、生徒への優しい眼差しをもつ藤井氏独特のものである。授業姿勢のあり方について学ぶことの多い報告であった。

### 三 三 まとめにかえて

今年度の分科会は学生のレポート発表と、教員の実践報告の2部からなつた。学生のレポートには、取材や実験から構成されたものもあつた。これから授業案が作成され、授業展開されたならば、子どもの興味を惹き、分かり易く説得力のある授業になる可能性が高いものであつた。

教員の実践報告ではさまざまな地域、生徒の実態から、多様なものがあつた。それぞれの報告は、子どもたちが今を生きるために大切なことを掘り起こし、その一つ一つをていねいに実践していく過程を明らかにしていた。

あらためて、家庭科で何をどう教えるかという根本に立ち戻ることができた分科会であつた。変化の激しい日々にあつて、生きるために大切な科学を教える家庭科の創造を通して、ゆるがぬ教育実践を築いて行こう。