

「あたりまえ」に気づく家庭科の授業の試み

—家族のために作る調理の工夫を通して—

後藤ヨシ子* 濱田 梨華*

(平成14年10月31日受理)

A Trial Teaching Which Takes Notice of “A Matter of Course” in Home Economics Education at Elementary School

Yoshiko GOTO*, Rika HAMADA*

(Received October 31, 2002)

はじめに

平成11年発行の学習指導要領の改訂で大きく変わった点の1つとして、「被服」「食物」「家族の生活と住居」という「3領域」から「8つの内容」(表1)に整理統合されたことがあげられる。それは、これまでの3領域よりも、複数の内容の関連を図った授業の構成を意図していると考ええる。

そもそも家庭科は、「家事裁縫科」として始まった。その当時は、自分で作らなくては手に入らない時代であった。しかし現代は高度経済成長をとげ、物は豊かに、そして生活も便利になっている。子どもたちが家事を手伝わないと生活できないということは少ない。さらに少子化も伴って子どもたちは家事を手伝うことよりも、塾や習い事で忙しい日々を送っており、生活体験の乏しさも指摘されている。

家庭科で学べる重要な要素の一つとして、児童が「あたりまえ」と思っていた家庭生活を営んでいくための日常的な活動に大事な価値があることに気づくことが必要であるのではないかと考える。今日、生活経験の乏しい子どもたちにとっては、日々の生活は当然のように繰り返されているため、あたりまえのものとして見過ごしがちである。生活には、家族の思いや時間、金銭などの要素が関わっていることは、気づきにくいことではないだろうか。

そこで、今回は家族のために作る調理の工夫を通して、これらの要素に気づかせ、家族に支えられている自分に気づき、また今まで家族にしてもらっていたことが、自分にもできるという家族を支えられる自分に気づき、家族を思いやり・家族のために実践しようとする態度に結びつける授業、児童が「あたりまえ」と思っていることは、実はあたりまえではないことに気づき、生活を工夫しようとする実践的な態度を育む授業を試みることにした。

*長崎大学教育学部家政教育講座

表1 3領域から8つの内容へ

1989 (平成元) 年発行	A 被服 B 食物 C 家族の生活と住居
↓	
1999 (平成 11) 年発行	家庭生活と家族 衣服への関心 生活に役立つものの製作 食事への関心 簡単な調理 住まい方への関心 物や金銭の使い方と買い物 家庭生活の工夫

I. 「あたりまえに気づく」授業とは

それでは、児童が「あたりまえ」に気づく授業とは、どのような授業なのであろうか。日々の生活の中で「あたりまえ」と思っていることが、実は「あたりまえではない」ということに気づくことだと考える。このことをここでは「あたりまえ」に気づく授業と考えることにした。

そして「あたりまえ」に気づく授業は、「家庭生活に即した実践・体験を通して」気づくことではないかと考えた。

また、学習指導要領の「家庭科の目標」によると、最終的な目標は「生活を工夫しようとする実践的な態度を育てる」ことである。この生活を工夫しようとする気持ちの中心は、家族の存在がある。したがって、生活を工夫しようすることは、家族にとって、家庭を快適に楽しく生活できる場にしようということだと考える。児童に、そのような意欲を育てるには、「衣」「食」「住」が相互に関連しあいその中心に家族を思いやる授業を構成することが必要であると考えた(図1)。

以上のことから、

- ① 家族を中心に、衣食住、家庭生活が互いに関連しあう授業を構成することにより、
- ② 「あたりまえ」と思っていたことに大事な価値があることに気づく授業を構成した(図2)。

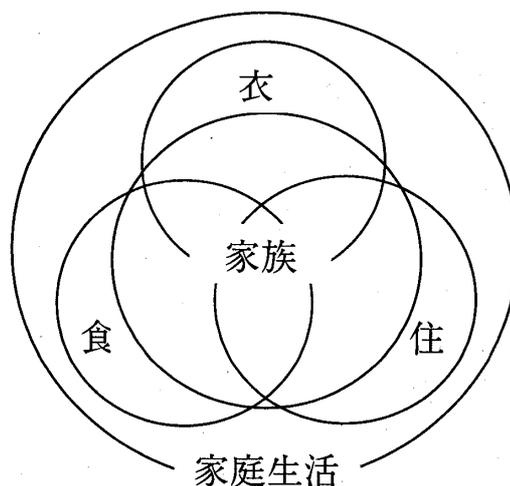


図1. 家族を中心とした衣食住・家庭生活の関わり

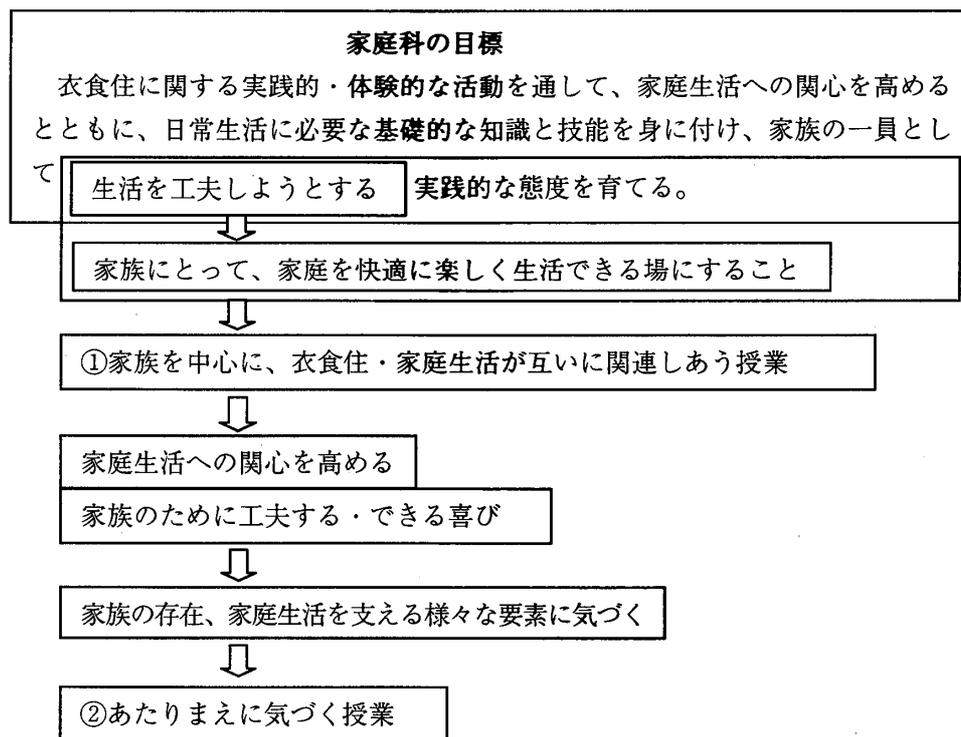


図2. 家庭科の目標と本研究とのつながり

II. 方法

児童は、題材名「調理のくふう」の学習を通して、じゃがいもと魚や肉の加工品について学んできている。今回はその最後の時間である「家庭での実践計画を立てる」の内容で授業を構成した。つまり今回の調理の中心にあるのは「家族のために」作ることである。家族に食べてもらうことを想定した計画であるため、より実生活に即した実践が期待できる。児童にとって「あたりまえ」のように思っていた「家族」「時間」「金銭」「空間」といった要素に、必ずしも「あたりまえではない」ことに気づくことができるように、教師がプリントの実践計画表を作成し、家庭生活を構成している様々な要素により気づいてもらえるように工夫した。

1 本時の題材名 「家庭での実践計画を立てよう」

2 本時の題材設定の理由

児童は、これまでにじゃがいもと魚や肉の加工食品のよさや栄養的な特徴、また卵料理や野菜の調理、ご飯と味噌汁などの調理を行っており、前時にはじゃがいもと魚や肉の加工品を使った調理実習を行い、これらの調理に関する知識や技能を身につけてきている。さらに、実習を通して自分の作ったものを誰かに食べてもらいたい・喜んでもらいたいという気持ちを持っている。そこで、今回は児童が家庭での実践のための準備や計画について、学ぶ機会を設定した。

家庭で食事を作るときは、栄養のバランスや調理の手順だけではなく、家族が集まる時間や決まった食事の時間などにあわせて、料理が出来上がるように考えなくてはならない。

そのためには、家族の年齢や人数分を考えて作る量や食材の準備（買い物）はどうか、調理にかかる時間を踏まえていつ作り始めればよいのかなどを計画的に考える必要がある。

本時では、じゃがいもと魚や肉の加工品を使った料理を、家族のために作る計画を立てることにより、実践計画とは具体的にどのようなこと考えればよいのかがわかり、家族の好みと栄養のバランスの取れた献立を考えさせた。そして、だれとどのようなときに料理を作るのか、家族に喜んでもらうためにどのような工夫をすればよいかを考えることにより家庭での実践意欲を高めることにした。

授業場所 長崎大学教育学部附属小学校 家庭科室

授業対象 長崎大学教育学部附属小学校 6年1組 39名（男子18名 女子21名）

実施日時 平成13年12月11日（火）3校時（10：40～11：25）

3 本時の目標

これまでに身につけた知識や技能を生かして、家族の好みや楽しく食べるための工夫を取り入れた、じゃがいもと魚や肉の加工品を使った料理の実践計画を立てることができる。

(プリント)

家族のために作ってみよう？
実せん計画表

6年 名前 _____ 1組

1. テーマ

どんな時に作るかな？ (1) (2) (3)

私は、お母さんか、お父さんか、お友達か、お友達と一緒に作るよ。

お母さん、お父さんか、お友達か、お友達と一緒に作るよ。

2. こんだて

ごはん ・ おみそ汁

できあがり感想

3. 材料と分量

材料	1人分	家族 ()人分
じゃがいも	100g (中1個)	

3と4と5には、ポテと加工品を使った料理の「材料の準備」「材料の準備」を考えてね！



6. 工夫するところ

<作ってみたい感想>

<お家の人の感想>

4. 作り方(目標時間 分)

5. 材料の準備

4 展 開（1時間）

区分	指導内容	児童の活動	教師の手立て	教材・教具	時間
導 入	○前時までの確認 ○本時の目標	・前時までの学習を振り返る。 ・家族のために、じゃがいもと魚や肉の加工品を使った調理計画を立てることを知る。	・前時までのポイントをおさえる。 ・本時の学習を知らせる。	文字カード まとめの表	4分
展 開	○実践計画を立てる。 ・実践計画の項目を考える。 ・テーマを決める。 ・献立を決め、盛り付け図を描く。 ・材料と分量を考える。 ・作り方を考える。 ・材料の準備について考える。 ・工夫するところを考える。	・実践計画の項目を考えることにより、実践計画の見通しを持つ。 ・どのようなときに実践するか考えて書く。 ・じゃがいもと加工品を含めた1食分の献立を考え、盛り付け図を描く。 ・じゃがいもと加工品を使った料理の材料と分量を考えて書く。 ・作り方を考えて書く。 ・家庭にあるものを使うのか、ないものはどうするかなどを考えて書く。 ・家庭での実践計画を考える中で、工夫するところを考えて書く。	・実践計画の項目を児童に発表させ、その後項目の説明をする。 *机間指導 ・栄養のバランスは、教科書に載っている6つの基礎食品群の表を参考に考えさせる。 ・机間指導では、計画に無理がないかを見る。 ・これまでの卵料理や、野菜の調理などの学習を通して、身につけた知識や技能を生かすような指導をする。	文字カード プリント プリントの1 (テーマ) プリントの2 (こんだて) プリントの3 (材料と分量) プリントの4 (作り方) プリントの5 (材料の準備) プリントの6 (工夫するところ)	26分 (6) (20)
ま と め	○家庭での実践意欲を高める。	・テーマ、献立、工夫するところを発表する。 ・友達のテーマ、献立、工夫するところを聞いて、それぞれの家族への思いを知る。	・テーマ、献立、工夫するところを発表させ、実践意欲を高めさせる。	文字カード	15分

Ⅲ. 結 果

今回の、家族のために作る料理の実践計画は、食物と家族が関連した、児童の家族への気持ちや、そこから生まれてくる工夫がみられた。まさに家庭生活に即した実践・体験を通してあたりまえに思っていることに気づく授業の設定であった。

本授業の前にとったアンケートでは、「あなたはふだん家庭で料理をしますか。」という

問いに対して料理したことがある児童は、男子45%、女子95%と圧倒的に女子が多かった。また、「どんな料理をしますか。」という問いに対しては、学校の調理実習で作ったことのある「卵料理」が多く、他にも「野菜炒め」「ごはん・みそ汁」という回答もみられた。「家族のためにできるようになりたいことはどんなことですか」という質問に対して、料理と答えていた児童が25.6%と最も多く、さらに、「家族といて楽しいのはどんな時ですか。」という問いに対しては、「食事中・食後」と答えている児童が多く、食事は家族との団欒のひとつとして大事な時間であることがわかる。

家庭で実践するための計画を立てる段階であった本授業では、実践計画表のテーマに、「妹のじゃがいも嫌いをなくそう作戦」「お母さんが疲れているときに作る」「家族が元気になるような料理を作る」など、家族に対する児童の思いが見られた。

そして「栄養たっぷりの料理」「おいしい料理」「家族一人一人の好みに合わせて具をかえる」というように、家族に作ってあげたいという児童の工夫や意欲がよく表れていた。さらに、ランチョンマットを敷くなどの演出を考えている児童もあり、食事を家族との楽しいひとときにしたいという気持ちがよく表れていた。

また、家庭での実践後の児童の感想には、「お母さんがあたりまえのように作っている食事ですがとても大変だということがわかった。」と述べている児童や、「料理のときに時間がかかってしまったのでもう少し早く作りたい。」と述べている児童もあり、家庭での実践を通して、「あたりまえ」と思っていた食事を作る大変さと楽しさ、家族においしいと食べてもらえた喜び、限られた時間内に作る必要性などに気づく有意義な機会であった。そして、「家族が喜んでくれた」「おいしいとってくれたのでうれしかった」「また作ってあげたい」「今度はここを工夫してみたい」など、児童の実践意欲を高めることにつながる家族の反応がのべられていた。(表2)

しかし、今回の1授業の中で児童が計画を立てるには内容が多すぎたという反省点がある。たとえば、実践計画表の「材料の準備」では、①自分で買いに行った ②家族に買ってもらった ③家にあった などの項目に○をつけさせるなど、家庭での実践報告という形で記入させるようにし、授業では、「献立」「材料と分量」「作り方」のみを考えさせるなど、45分という時間に適合した授業計画を立てる必要があったと考える。

つまり教師は授業を構成する際に、児童が「あたりまえ」と見過ごしていた要素に気づくよう、最も効果的な授業の展開を考えることが大切である。本授業のように、家族のために調理を工夫することから、家族から喜ばれることによって、あたりまえであることがとても重要であるということ、実践前に考えさせるよりも、実践後に実感として気づかせることができた。したがって、日常的に「あたりまえ」と思っていたことに気づかせる授業は、より実践的・体験的な活動を伴うことの重要さがある。家庭は文化の伝承の場である。家庭生活の中で日常的な繰り返しのあたりまえが家庭の味や家庭の文化をつくり伝承しているという大事な意味を同時に認識しておきたいと考える。

表2. 児童の家での料理における実践計画と感想(9例)

	テーマ	こんだて	工夫するところ	作った感想	お家の人の感想
A	お母さんが仕事で忙しいときに作る!!	ポテト&加工品ドリア、サラダ	ドリアのなかみを栄養たっぷりにする。	お母さんが、あたり前のように作っている食事ですけれども、とても大変だということが分かりました。味では負けるので、演出でがんばりました。	ドリアもとても愛情がこもっていておいしかったのですが、それ以上に、私は忙しくて使わない様な食器やランチョンマットを出して、ステキな演出でとても雰囲気ある食卓でした。
B	寒い時	ごはん、おみそ汁 ベーコンポテトのチーズ焼き	チーズの量を多くする。 ベーコンも。	はじめて作るときよりも上手にできたのでよかったです。チーズも多くすればおいしくなったのでよかったです。	簡単で、ボリュームがあっておいしかったです。あともう少し工夫して、野菜を入れたり、グラタン風にすれば、また、おいしいものができるのではないかと思います。また、これからも作って下さい。
C	妹のジャガイモぎらいをなくそう作戦	野菜コロッケ、 チャーハンパート2	妹のきらいな物をいれる。		
D	気が向いたらつくる。 味を良くする。	ごはん、おみそ汁、 肉じゃが、卵焼き、	味付けに気をつけよう	あんまりおいしくなかったけど、今度またやってみたいと思った。	初めてにしては、まあまあ出来だった。 じゃがいもをもう少し大きめに切ったほうが良い。
E	おなかかすいた時のおやつ	フルーツサラダパン、 ハム巻き(ポテトサラダ)	見た目をかわいく、 おいしそうに! 栄養のことも考える。	ハム巻きポテトサラダを作るときに苦労した。でも上手にできた。	思ったより上手にできました。フルーツサラダパンは、一緒に生クリームをはさむととってもおいしかったかもしれません。ハム巻きポテトサラダはとってもおいしかったです。
F	おいしいじゃがいも料理を作ってよろこんでもらおう!!	ごはん、おみそ汁、 ナスとトマトのチーズ焼き	いためた後にレンジを使う。	学校で作ったときよりもうまくできたと思います、お母さん達も喜んでくれたのでよかったです!!	家族と一緒に食べました。子どもが作ってくれた料理だったので、会話も自然とはずみ、とても楽しいひと時を過ごせました。また、作ってネ!!ごちそうさま、おいしかったよ。
G	じゃがいもを使ったおいしい料理を作って、家族に喜んでもらう。	ごはん、おみそ汁、 ベーコンポテトのチーズ焼き、 フルーツヨーグルト	バランスよく栄養をとる。	こんだての料理を作るとき、けっこう時間がかかってしまったので、今度からはすばやくやりたいです。でも、家族はおいしいといってくれたのでよかったです。	献立を決める段階から、あれこれ考えていた様子で、調理をしている時には、段取り良く、丁寧に料理に取り組んでいました。その様子から、本当にこの子は家庭科が好きなんだ…と感じるものがあり、味のほうも大変おいしくいただきました。
H	栄養のバランスを考えよう!	ごはん、ツナサラダ ベーコンポテトのチーズ焼き、	6種類全部の栄養を入れて作ろう。	学校で作ったときよりも、おいしくできた(と思う)。時間がかかってしまったので、もう少し早く作りたいたいです。	少し時間はかかりましたが、とてもおいしくできていました。チーズ焼きは、ホットサンドの具にしてもおいしいだろうなと思いました。
I	休みに家族にうれしい料理を作って上げよう!!	ベーコンポテトのチーズ焼き、 サンドイッチ	見た目をよく。 バランスよく、おいしく	ベーコンポテトのチーズ焼きは、見た目もよかったですし、前作った時よりおいしくできたので、よかったです。サンドイッチもいろんな種類の具を入れて、とてもおいしかったです。だけど、卵やトマトも入れたら、もっとおいしかったのかなと思いました。	材料の買出しから手伝ってもらって、夕飯の献立に一品加えることができありがたかったです。しかし、ベーコンポテトのチーズ焼きは、ちょっと味がうすかったので、チーズの他に何か別の調味料を加えたほうが、よかったのでは。又、じゃがいもをむくのが少し手間取ってしまいましたが、よくがんばったと思います。

Ⅳ. まとめ

家族に喜んでもらえる、じゃがいもと加工品を使った料理の実践を通して、児童は「あたりまえ」と思っていたことは必ずしもあたりまえでないことに気づくことの重要さを考えることをねらいとした。そしてそれらの気づきは「生活を工夫しようとする実践的な態度」につながると考えた。これまでに学習した調理の知識や技能をいかして、児童は家庭でどんなときに作るか(テーマ)、栄養のバランスを考え(献立)、家族の人数によって作る量を見積もり(材料と分量)、調理にかかる時間(作り方)や材料の準備、そして常に家族に喜んでもらうために「工夫するところ」を考えさせた。実践を通して、あたりまえのように考えていた食事を作る大変さや楽しさの実感、妹のじゃがいも嫌いをなくすための献立や味付けを考えるなど、家族に対する気持ちや思い、そして家族から喜ばれ、また作りたいという児童の実践意欲の高まりがみられた。

今日、子どもたちの生活経験の少なさを考える時、これからの家庭科が果たす役割は大きいと思える。しかし、今年度より実施された学校週5日制の導入による授業時間の削減などから、実践的・体験的な活動を取り入れた授業を設定することは時間的に難しくなってきた。

しかし、家庭は大事な文化の伝承の場である。家族のために工夫し、家族のためにできる喜びや大変さを、今後も実践的・体験的活動を重視し、少ない時間数の中で、より効果的に、児童が「あたりまえ」と思っていることに気づき、よりよい生活を目指して創造できる家庭科の授業を大事にしていきたいと考える。

文 献

- 1) 文部省：小学校学習指導要領解説 家庭編 1999
- 2) 日本家庭科教育学会：家庭科教育50年—新たな軌跡に向けて— 建帛社 2000
- 3) 柳昌子、甲斐純子：家庭科授業の創造—家政科と連携して— 建帛社 1995
- 4) 森岡清美、望月嵩：新しい家族社会学 培風館 1983
- 5) 町田万里子：共につくる家庭科授業—自分が変わる・まわりも変わる— 不味堂出版 2001
- 6) 家庭科教育研究者連盟：小学校教育実践選書 家庭科の授業 あゆみ出版 1981
- 7) 文部省：小学校家庭科指導資料 新しい学力観に立つ家庭科授業の工夫 東洋館出版社 1995
- 8) 橋本都：新学習指導要領を生かした家庭科の授業 小学館 2001