

食文化に関する家庭科と総合的な学習の時間における横断的な取り組みについて（1）

有友愛子 廣瀬由美 西分貴徳

地域の食文化の学習において日本料理の味の基本である「だし」に着目し、家庭科と総合的な学習の時間との横断的な学習として、課題解決型の形態で学習を展開した。「だし」に関する知識や技能を校外学習で専門家から体験を通して学び、「吸い物」と「オリジナルスープ」作りに取り組んだ。取り組みの様子を発表会で保護者や専門家に学んだことを伝える活動にも取り組み、林間学校での食事作りでは「オリジナルスープ」のアレンジにも取り組んだ。様々な角度からの気付きと幅広い知識の習得を目指し、課題解決型の学習展開として取り組むことで、学習したことを自分の生活に生かそうとする意欲にもつなげることができた。

【キーワード】 食文化 だし 横断的学習 校外学習 プレゼンテーション

1 はじめに

平成24年度から実施されている中学校学習指導要領では、伝統・文化の観点から家庭科の食生活において、食文化の学習を一層充実することが求められている。中学校では、地域の食材を生かす調理、地域の伝統的な行事食、郷土料理など、地域の食文化に関心を持たせることに重点をおくこととなっている。

地域の食文化の学習として、日本の各地域の食文化が凝縮されているとも言える「雑煮」を題材とした取り組みに継続して取り組んできた。毎年日本全国各地の様々な雑煮が紹介され、その多様性から生徒達は地域の食文化に対する興味・関心も高める様子がみられる。近年、日本食文化としての「和食」を無形文化遺産に提案しようとする動きが注目されていることもあり、今までの取り組みを発展させ、「和食」である日本料理の味の基本とも言える「だし」に着目した取り組みを行うことにした。

先行事例から、「だし」や「うま味」に着目した専門家からの支援を受けた学習により、生徒の疑問に具体的な解決が得られたり、うま味について理解し、調理することに関心を持たせたりすることができたという報告がある。そこで、「だし」に関する知識や技能を専門家から体験を通して学んだ学習内容について、様々な角度からの気付きと幅広い知識の習得を目指し、家庭科と総合的な学習の時間との

横断的な学習により、課題解決型の形態で学習を展開することにした。ここでは、本校中学部1年生13名を対象として行った取り組みのなかから、平成23年度に行った内容を中心に報告する。

2 学習のねらい

(1) 家庭科の学習として

冬休みの課題である「我が家のお雑煮調べ」をきっかけとして行事食や郷土料理等に関心を持たせ、桃の節句に向けて「吸い物」作りに取り組むことにした。

雑煮の由来については諸説あるが、現在では、餅を主体とした雑煮が全国的に広がり、正月の行事食のひとつでありながら、餅・具材・だし・汁にそれぞれの地域の食文化が反映されている。また、時代や社会の変化による家族の形態も影響しており、自分自身の食生活について考えるきっかけとすることをねらいとした。

今回着目した料理の味の基本である「だし」とは、うま味成分を多く含む食品を水に浸漬、または煮出して成分を溶出させた汁のことである。日本料理の「だし」の他、世界的には西洋料理の「ブイヨン」「フォン」、中国料理の「湯」をはじめとし、さまざまな種類がある。日本の食文化は、中国など大陸伝来のものが多いなか、「だし」のなかでも「昆布だし」と「かつお節だし」は、数少ない日本固有のもので

32 食文化に関する家庭科と総合的な学習の時間における横断的な取り組みについて（1）

あり、料理の要として、日本食文化の中核を担ってきたものである。そこで、だしの専門家から「昆布とかつお節の一番だし」について体験を通して様々な角度から学ぶ機会を設けたり、桃の節句の行事食のひとつである「吸い物」と「オリジナルスープ」の調理実習に取り組みせたりすることにした。日本の伝統的な食文化に関心を持たせ、生活への取り入れ方を考えさせられるよう、また、世界の食文化と関連付けて捉えられるよう心掛けて学習を展開した。

(2) 総合的な学習の時間として

総合的な学習の時間としては、校外学習後、だしの専門家から学んだことをもとに、生徒が疑問に思ったことや興味・関心を持ったことについて調べ学習に取り組みせ、学んだことを発表する活動に取り組むことにした。

対象生徒は1年生であるが、2年生になると間もなく林間学校が行われる。そこで、林間学校での活

動を視野に入れ、家庭科との横断的な学習に取り組んだ。

林間学校の活動のひとつとして、食事作りがある。2泊3日の林間学校の期間中、約4食分の食事を生徒が班ごとに協力して用意する。林間学校ではさまざまな活動が予定されているため、食事作りは決められた時間内に後かたづけまでを終えなくてはならない。そこで、林間学校の食事作りに向けた事前練習として簡単な調理に取り組みせ、自分達で食事を作る際に気を付けることや課題等に気付かせたいと考えている。

また、林間学校では郷土料理のほうとう作り体験やミネラルウォーターや野菜果汁飲料工場の見学等、地域の食に着目した学習の時間もあり、事前・事後学習では食をテーマとした調べ学習とその発表を予定している。発表する機会を持つことで、本校中学部の総合的な学習の時間の3年間課題である「学んだことを伝える力」の育成にもつなげたいと

表1 地域の食文化に関する学習の流れ

	学習のテーマ	学習のねらい
(1)	地域の食文化を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・冬休みの課題であるお雑煮調べのまとめを行い、餅・具・だしが地域によって異なっていることに気付く。 ・さまざまな行事食・郷土料理について知り、行事食・郷土料理の意義に気付く。
(2)	校外学習で「だし」の専門家に学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> ・だしの専門家から、「うま味」「だし」「だしのとり方」等、体験をとおして学び、だしや味覚に対する意識や知識を高める。
(3)	「吸い物」と「オリジナルスープ」をつくらう	<ul style="list-style-type: none"> ・「桃の節句」の行事食である「吸い物」の調理をとおして、だしの専門家から教わったことを再現する。 ・専門家からのアドバイスを受けながら、「オリジナルスープ」としてオリジナルのスープのレシピを考える。 ・行事食や「オリジナルスープ」作りをとおして、学んだことを自分の生活にどのように取り入るかに気付く。
(4)	学んだことを発表しよう	<ul style="list-style-type: none"> ・校外学習や調理実習をとおして体験したことや学んだことをまとめ、プレゼンテーションを行う。
(5)	林間学校での食事作り	<ul style="list-style-type: none"> ・体験をとおして学んだことをいかして食事作りに取り組む。 ・「オリジナルスープ」のアレンジに取り組み、後輩に作り方を教える。

考えている。

3 学習の様子

学習の流れを表1に示した。学習のテーマは、(1)地域の食文化を知ろう、(2)校外学習で「だし」の専門家に学ぶ、(3)「吸い物」と「オリジナルスープをつくってみよう」、(4)学んだことを発表しよう、(5)林間学校での食事作りとした。それぞれの学習の様子を以下に述べる。

(1) 地域の食文化を知ろう

冬休みの課題であったお雑煮調べのまとめとして、地域によって餅・具・だしが異なっていることに着目させ、クラスごとにお雑煮マップとしてまとめさせた。(図1)

クラスごとに今後の学習に向け興味・関心を高めさせることを狙いとして、冬休みの課題としてまとめたレポートの内容を電子黒板で提示し、自分のお雑煮を紹介しあった。お雑煮を紹介しあうことによって、お雑煮にはいろいろな種類があることに気付けるよう心掛けた。

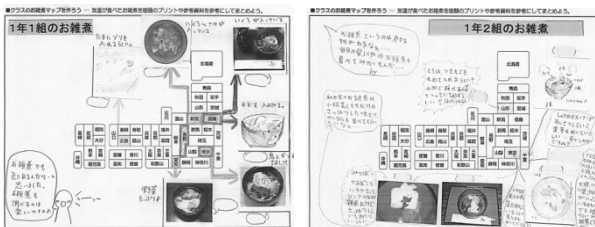


図1「お雑煮マップ」

(2) 校外学習で「だし」の専門家に学ぶ

和食の基本である「だし」について、校外学習として企業の体験型施設での体験学習を行った。だしの専門家から、「だし」や「うま味」についての説明を受けた後、「一番だし」のとり方を教わり、実際に体験した。

「だし」や「うま味」についての説明ではクイズ形式で、「味を感じるしくみ」、「味とおいしいと感じる要因の違い」、「うま味を発見した日本人」、「うま味の相乗効果」、「味覚」、「世界のだし」、「だしを使う理由と効果」、「昆布の伝播」について学んだ。その後、昆布だしとかつおだしの飲み比べやうま味

の相乗効果によるだしの味の変化を体験した後、「昆布とかつお節の一番だし」の取り方実習と「吸い物」作りに取り組んだ。最後に、和風・洋風・エスニック風へのだしの活用の仕方を教わった。

「だし」について知っていることは、みそ汁、うどん、ラーメンにつかうものということは知っているけれど、詳しくはよくわからないという生徒がほとんどであった。そのような生徒達にとって、うま味を発見したのは日本人であること、世界にはいろいろなだしがあること、料理にだしを使うのには科学的な根拠があること等、クイズを楽しみながらも、はじめて知ることの数々に驚きの連続であった。



図2 クイズに取り組む様子

また、日本食文化に欠かすことのできない「昆布だし」と「かつお節だし」は、舌で感じるとうま味が7倍になるといううま味の相乗効果を実際に体験し、そのおいしさに驚かされ、日本料理の基本とも言える「昆布とかつお節の一番だし」に対する興味・関心が高まったようである。

実習では、「一番だし」の取り方のポイントとして教わった、昆布でだしを取る時は沸騰させてはいけないこと、かつお節が沈んだ後濾す時に勢いよく濾してしまうとだしが濁ってしまうことは、特に印象に残ったようであり、皆慎重に取り組んでいた。



図3「だし」を濾す様子

グループごとにプロから教わった「一番だし」を味わった。また、しょうゆと塩で味付けをして、グループごとに味を比較したり、麩入りの吸い物として味わったりした。これからの学習で味の再現をすることを考えつつも、プロの味のおいしさ感激した様子であった。

最後にアレンジレシピとして紹介していただいた、「一番だし」をベースとした和風・洋風・エスニック風のスープは、今まで味わったことのない味もあり、「だし」の世界の奥深さを実感したようである。

また、だしに関する多くの書籍やだしに注目した施設オリジナルレシピの数々、数メートルもの長さのカットされていない状態の昆布等の貴重な展示物に興味を示していた。オリジナルレシピの中でも、「一番だし」をとった後の、昆布やかつお節をアレンジしたものには特に興味を持っていた。かつお節を再利用してケーキ等の洋菓みに活用するレシピは人気が高く、さっそく家に帰って作ってみたいという声があがっていた。

「だし」は昔ながらのものというイメージを持っていた生徒達にとって、校外学習で学んだことはどれも新鮮で、現代的なもの、自分の生活に生かすことができるものであるという印象をもったようである。

校外学習でお土産としていただいた「昆布」に、校外学習で学んだことをまとめたメッセージカードを沿えてプレゼントするという取り組みも行った。親・きょうだいの他、祖母や小学部でお世話になった先生や外国人英語教師としてお世話になっているイギリス人の先生にプレゼントをする生徒もいた。皆、プレゼントを受け取って下さった方から喜んでいただけたことを、嬉しそうに報告してくれた。

(3) 「吸い物」と「オリジナルスープ」をつくろう

① 計画を立てる

調理実習では、校外学習で学んだ「昆布とかつお節の一番だし」と「吸い物」の再現と、一番だしをベースとした「オリジナルスープ」を作ることにした。

「オリジナルスープ」作りでは、校外学習で一番

だしのアレンジレシピとして教えていただいた、和風・洋風・エスニック風の3種類のスープを参考に、グループごとに材料や作り方を考えさせた。生徒達は、それぞれが印象に残ったスープのレシピをベースとして真剣に取り組んだ。表2に、生徒が考えた「オリジナルスープ」のテーマと材料等を示した。

表2「オリジナルスープ」のテーマと材料

	和洋コラボスープ	Whiteスープ	トマトスープ
だし等	一番だし+豆乳	一番だし+豆乳+牛乳	一番だし+トマト(缶詰)
具材等	玉ねぎ、キャベツ、にんじん、ベーコン、塩、こしょう	玉ねぎ、ブロッコリー、鶏肉、スライスチーズ、こしょう	玉ねぎ、キャベツ、ベーコン、塩、こしょう

グループごとに材料や分量、作り方等、相談した内容をレシピカードとしてまとめさせた。レシピカードとは、調理方法を示したスライド形式のカードである。デジタルポートフォオとしても活用が可能であり、調理実習の際に活用しているものである。

レシピカードの作成では、だしやうま味に関する知識や澄んだだしがとれるようゆっくりと濾すこと、味付けの加減のしかた等校外学習での学びを思い起こしながら、意欲的に取り組む様子がみられた。

レシピカードの作成にあたり、生徒からは様々な疑問がでてきた。そこで、Skypeのビデオ通話を活用して、再びだしの専門家から生徒が作成したレシピカードを元にアドバイスをしていただくことにした。レシピカードを元にアドバイスを受けたり(図4)、アドバイスを元にグループごとに話し合った変更点について確認を求める活動を行った。専門家の方からは、「玉ねぎの甘味を出すためにあらかじめ炒めておく」、「彩りを考えてブロッコリーは別の鍋で茹でておく」等、味や仕上がりに関する内容を中心にアドバイスをいただいた。ビデオ通話によるやりとりの後、アドバイスを元に考えた変更点を加えたレシピカードを完成させることができた。(図5)



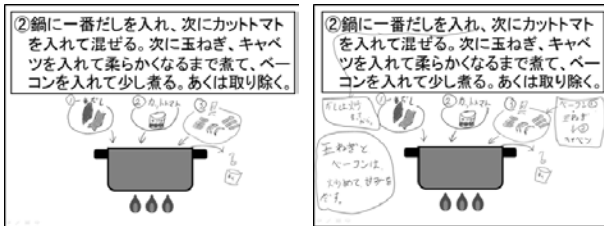
体験施設の様子

本校中学部の様子

図4 ビデオ通話でのやりとりの様子



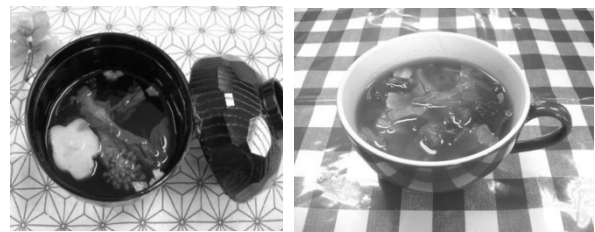
図7 レシピカードで手順を確認する様子



アドバイス前

アドバイス後

図5 「オリジナルスープ」のレシピカード (一部)



「吸い物」

「トマトスープ」

図8 完成した作品

② 調理実習を行う

「昆布とかつお節の一番だし」と「吸い物」作りでは校外学習で学んだ味の再現を、一番だしをベースとした「オリジナルスープ」を作りでは、だしの効いた自分達で考えたオリジナルの味の表現を目標として取り組んだ。

校外学習で専門家から学んだだしの取り方の手順やコツや、だしの澄み切った色、かつお節の香り、昆布とかつお節からとれただしの味等、五感で感じた記憶を頼りにしながら、真剣に取り組んでいた。専門家からのアドバイスを元に手直しをしたレシピカードで手順を確認したり、校外学習で教わったポイントを思いだしたりしながら、グループごとに協力して取り組む様子がみられた。(図6, 図7, 図8)



図6 「一番だし」をとる様子

(4) 学んだことを発表しよう

校外学習で専門家から学んだことや「オリジナルスープ」作りについて、プレゼンテーション用の資料を作成し、保護者とお世話になった専門家の方々に向けて発表を行った。

校外学習で学んだことについては、「味を感じるしくみ」、「うま味」、「だし」、「昆布」、「一番だしのとり方」、「一番だしのアレンジ」についてグループごとに準備に取り組みさせた。情報のまとめ方や調べ方を学ぶことをねらいとして、ワークシートやメモ等を元に資料の作成に取り組みさせた。それぞれのグループがまとめた紙媒体の資料をスキャナで取り込み、電子黒板上で提示して発表に取り組みさせた。資料の作成は、総合的な学習の時間に行っている「情報」の時間も活用した。

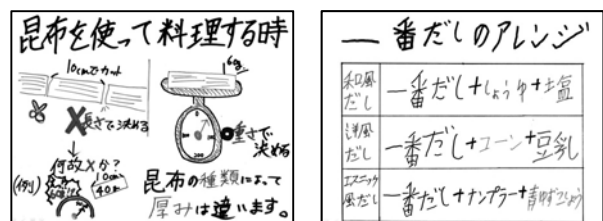


図9 生徒が作成したプレゼンテーション資料



図10 電子黒板で発表をする様子

校外学習の様子を知らない相手に自分達が学んだことを適切に伝えるためには、文章の内容を工夫したり、イラストでわかりやすく表現したり、表を活用しなくてはならず、思いの外時間がかかったようである。しかし、プレゼンテーション資料のまとめ方の基本については教員からのアドバイスを受けながら、概ね理解することができたようである。また、校外学習でお土産としていただいた「昆布」に沿った、校外学習で学んだことをまとめたメッセージカードの内容と、受け取ってくれた相手の反応についても発表を行った。

「オリジナルスープ」作りについては、専門家のアドバイスをいただいて作成したレシピカードを中心として資料を作成した。Skypeのビデオ通話で質問した内容とその答え、また、調理実習に取り組んでみた感想や新たに疑問に思ったことについて発表を行った。生徒達は、他のグループのレシピや工夫に興味を持った様子であった。

(5) 林間学校での食事作り

林間学校での食事作りでは、「オリジナルスープ」作りで作成したレシピカードや食事係や1年生が作成したレシピカードを活用した。誰もがスムーズに調理を進められるよう、手順や調理のポイントを文章や図でわかりやすくまとめて仕上げ、水に濡れないようプリントアウトした後ラミネートしたものや、タブレットPCで提示したものを活用して取り組ませた。

朝食の献立のひとつとして、「オリジナルスープ」のレシピを参考にしたものを作ることにした。食事係で話し合った結果、野菜果汁飲料工場で学習するトマトを使ったスープを作ることになり、「トマト

スープ」のレシピを元に、林間学校バージョン用のアレンジに取り組むことにした。

2年生になった生徒達が、食事係の1年生に元になるレシピの説明をして、昨年度の林間学校の食事作りの経験についてもふれながら、林間学校バージョンとしての工夫について考えた。



図11 レシピカードを活用して説明する様子

林間学校3日間の食事の献立とのバランスやコテージでの作りやすさ、食材の運搬、環境への配慮等、様々な要素を踏まえ、食事係のメンバーの要望等を考慮しながら相談した。表2に、オリジナルスープバージョンと林間学校バージョンそれぞれのトマトスープの材料を示した。

表2 トマトスープの材料

	トマトスープ [オリジナルスープバージョン]	トマトスープ [林間学校バージョン]
だし等	一番だし+トマト(缶詰)	コンソメスープの素+トマト(缶詰)
具材等	玉ねぎ、キャベツ、にんじん、ベーコン、塩、こしょう	玉ねぎ、キャベツ、コーン(缶詰)ウインナー、塩、こしょう

話し合いのなかで、林間学校では、食事作りの時間が短く限られていること、別の日の朝食の汁物としてみそ汁を作ること、前年度の林間学校で具沢山のコンソメスープを作ったこと等があげられ、ベースの味をコンソメスープの素とトマトの缶詰で作ることとし、具材の一部を変えることにした。また、使用する調理器具やコテージの設備等を考慮し、レシピカードも林間学校バージョンとして変更した。

林間学校では1・2年生合同の班で、班ごとに食事作りを行ったが、2年生が前年度の具沢山のコンソメスープ作りの様子を思い出しながら、レシピカードを参考にして、比較的スムーズに調理を進め

の様子が見られた。「オリジナルスープ」としてトマトスープを作ったグループのメンバーからは、前回の経験があるのでスムーズに作ることができ、味も違っていたが美味しかったという声があった。また、はじめてトマトスープ作りに取り組んだ生徒からも好評であった。

4 考察

(1) 家庭科の学習として

① 日本の伝統的な食文化への関心

学習の取り組みの事前・事後における、地域の食文化に対する興味・関心について、5段階評価で質問紙によるアンケートを行った。図12の結果から、取り組み前と取り組み後に大きな差はみられず、ほぼ全ての生徒が「とても興味・関心がある」、「興味・関心がある」と答えていた。取り組み前に「あまり興味・関心がない」と答えていた生徒は、「あまり料理をすることがない。」という理由であったが、取り組み後には、「だしについて少しわかったから。」という理由で、「興味・関心がある」と答えていた。

また、取り組み前と後の「とても興味・関心がある」、「興味・関心がある」と答えた理由が、取り組み前と比較して取り組み後は、具体的になっていたり、おいしいだしやオリジナルスープ等を自分で作ってみたい等、学んだことを自分の生活に生かそうとする姿勢が見られたりした。

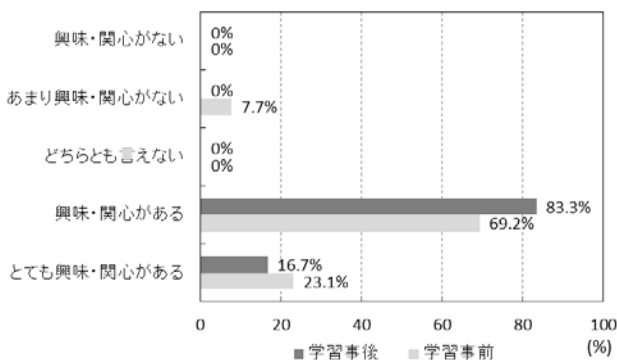


図12 地域の食文化に関する興味・関心

取り組み前には、地域の食文化と言うと自分の住んでいる地域や祖父母や親戚の住む地域を思い浮かべる生徒が多くみられた。しかし、今回の取り組みで、生徒同士がお互いに日本全国のお雑煮を紹介し

あうなかで、いろいろな地域の特徴を知ることができ、地域について視野を広げて考えることができるようになった。また、地域の食文化について学ぶことは、昔からあるものを知ることであるという意識であったが、地域の食文化を支える日本料理の基本としてのだしについて体験をとおして学んだことで、自分で作ってみたい、アレンジしてみたいという意識が高まった。このような意識の高まりが、いずれは日本の伝統的な食文化、地域の食文化に対する関心につながり、食文化の伝承に対する意識につながるのではないだろうか。また、きっかけが日本料理の基本であれば、意識が高まった際にその幅を広げる手助けになればと期待している。

② 生活への取り入れ方を考える

校外学習で学んだ昆布とかつお節の一番だしと「吸い物」の再現と、一番だしをベースとした「オリジナルスープ」の調理実習後、5段階評価で質問紙によるアンケートを行った。

図13は、校外学習での「だしの専門家に学ぶ学習」やSkypeのビデオ通話による「専門家からのアドバイス」での学びを生かして調理実習に取り組むことができたかについての結果である。

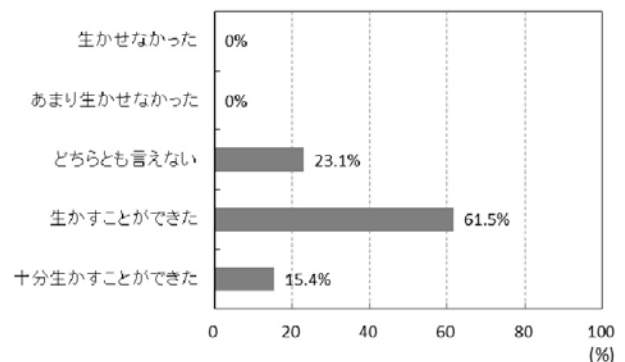


図13 学んだことを調理実習に生かされたか

「十分生かすことができた」15.4%、「生かすことができた」61.5%、「どちらとも言えない」23.1%、という結果が得られた。

「十分生かすことができた」、「生かすことができた」と答えた理由としては、「トマトスープの具は炒めた方が良くと教わり、それを生かすことができたから。」、「うま味の相乗効果を生かすことができ

たと思う。」「塩の分量に気を付けることができた。」等があげられていた。「どちらとも言えない」と答えた理由としては、分量を間違えたり、一番だしをとる時に沸騰させてしまったりと、失敗してしまったことが理由にあげられていた。生徒達が具体的な自己評価ができていたことから、学習を通して得られた知識や技術を生かそうとする意欲が高かったことがうかがえる。

レシピカードの作成の際疑問に思ったこと等を、Skypeのビデオ通話を活用して専門家に質問する機会を設け、レシピカードの改善に取り組むことで、生徒が主体的に課題解決に取り組むことができた。問題解決型の学習を行う際、博物館等の施設、団体、企業、地域の方、個人等の専門家から学びを受けることにより、生徒の興味・感心や学習意欲の高まりが期待できる。専門家から直接教えを受けるだけではなく、ビデオ通話やメール等、状況に応じて臨機応変に手段を選択することにより、学習に深まりや広がりを持たせ、生活の取り入れ方について考える際の手助けになったのではないだろうか。

また、学習を終えた感想としては、「思ったよりもおいしくできた。自分達の手で最後まで作れたので楽しかった。」「どれもおいしかった。いろいろなことが起こったけれど、やりがいがありました。」「少し失敗してしまったけれど、オリジナルスープはおいしかった。」等、自分達で立てた計画通りに作業を進めることは大変だったけれど、おいしく仕上げることができた達成感がうかがえた。また、「オリジナルスープの味はいつも食べている味よりも薄かったけれど、おいしかった。家でも作ってみようと思う。お土産の昆布と使って!」と、校外学習のお土産でいただいた昆布を活用して家庭での実践に取り組もうとする意欲もみられた。課題解決型の形式で学習を展開したことにより、生徒達も学習を通して得た知識や技術を自然と何らかの形で生かそうとする姿勢につながったのではないだろうか。

③ 知識・理解につなげることができたか

レシピカードとしてそれぞれの思考を言語化することにより、思考を整理したり理解につながったりと、調理実習に向けてグループ内で具体的なイメー

ジを共有した上で調理実習に取り組むことができた。実習では、どのグループもレシピカードをもとに手際よく実習に取り組む、お吸い物やスープを完成させることができた。実習を振り返る場面では、校外学習で味わった専門家の味やビデオ通話でいただいたアドバイスを再現することができたか、改善点はないかとお互いに意見を出し合いながら、レシピカードの改善に取り組む様子が見られた。

林間学校の朝食作りでは、クッキングカードを活用して先輩が後輩に教えたり、後輩が先輩に質問したりしながら食事作りに取り組む様子が見られた。後輩からは、来年は自分たちが考えた料理に林間が校で取り組んでみたいという声を得られた。

この学習に取り組む前と後の「だし」に関する知識の変化を記述式のアンケートを元に比較した。ほとんどの生徒が事後の方が記述量の増加が見られた。図14、図15に示したとおり、記述内容も体験をとおして学んだものが多く、要点を整理することができた生徒もいた。

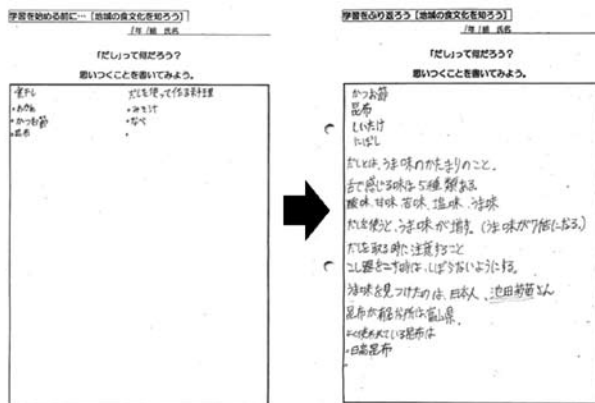


図14 「だし」に関する知識の変化①

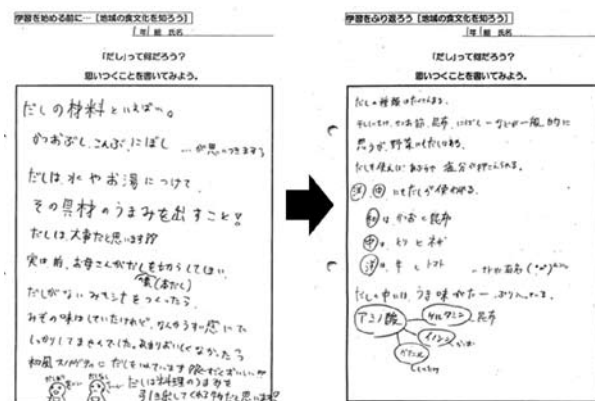


図15 「だし」に関する知識の変化②

また、調理実習を体験したことをもとに学んだことについて発表を行ったり、友達の発表を視聴したりすることによって、徐々に学んだことや体験したことが知識として整理されていったことがうかがえた。

専門家からの視点、保護者からの視点など、様々な角度からのアドバイスを受けることにより、食生活の自立に向けて確かな知識と臨機応変に対応する力を身に付けることができるのではないだろうか。

(2) 総合的な学習の時間として

① 学んだことを伝える取り組み

地域の食文化に関する一連の取り組みのまとめとして、保護者とお世話になった専門家の方に参加していただき、学んだことを伝える場として行った発表会后、5段階評価で質問紙によるアンケートを行った。

図16は、学習を通して学んだことを、生徒が相手に伝えることができたかに関する自己評価として、保護者や専門家の方々に伝わったかどうかについての結果である。

生徒の自己評価は、「よく伝わった」18.2%、「まあまあ伝わった」45.4%、「どちらとも言えない」36.4%と言う結果であった。保護者や専門家の方々からは、「よく伝わった」41.7%、「まあまあ伝わった」58.3%という結果であった。

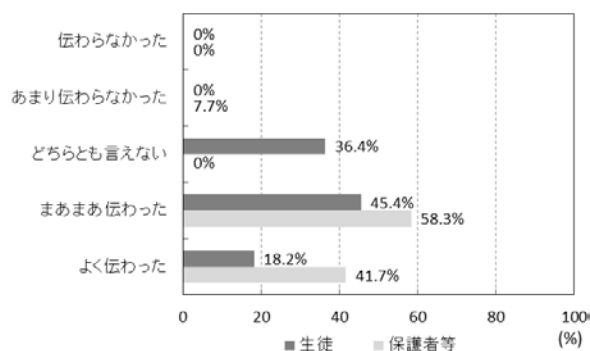


図16 学んだことを伝えることができたか

発表について、保護者からは、「簡潔にまとめられていてわかりやすかった。詳しく調べたことを、明確に伝えるためにまとめたことが伝わってきました。」「緊張で早口になってしまったところがあっ

て残念だった。でも、スライドを使って、文章や絵、写真等、情報が視覚的に分かりやすくまとめられていたのでよく伝わりました。」「言葉だけではなく、図や表を使っていたのでわかりやすかったです。」等の感想があった。

専門家の方からは、「校外学習でたくさんの情報を出したなかで、一番大事なポイントをしっかりおさえて、よくまとめてくれました。」「よく練習したのだと思います。スライドを送る人、発表する人も分担されていてスムーズな発表でよく伝わりました。」等の感想があった。

生徒からは、「声が小さかったので伝わりにくかった所もあると思う。」「もっと堂々と発表すればよかった。」等、発表のしかたに関する課題に関する感想が比較的多くみられた。

保護者や専門家の方々には、生徒が伝えたことが概ね伝わったという結果が得られたが、生徒達にとっては、学習したことが相手に伝わるよう準備に取り組んだが、保護者を含めた大勢の前での発表は緊張してしまった様子がみられた。

中学部3年間の「学んだことを伝える」と取り組みを通して、プレゼンテーションのスキルと自信を身に付けさせることで、学んだことを発表する活動が、課題解決型の学習展開において、新たな実践につなげるための場として重要な位置づけになるよう、継続して取り組みを進めていきたい。また、今回はプレゼンテーション資料を紙媒体として作成させ、スキャナで取り込んだデータを電子黒板に提示して発表を行ったが、デジタル媒体としてのプレゼンテーションについて、総合的な学習の時間における「情報」の時間と連携し、生徒のスキルの向上を目指したい。

また、食文化に関する取り組みについて、保護者からは、「自分達も知らなかったことをいろいろな方向から調べていたのですね。和風のだし、うま味がとても素晴らしいということがわかりました。とっても勉強になりました。」「味について興味をもったことで疑問が沢山出てきたようです。スープ作りも各グループで工夫されていました。真似したいと思います。各グループのレシピがもらいたいので

す！」等の感想からも、生徒が学んだことが伝わったことを感じる事ができた。

また、「今回の発表はもちろんのこと、校外学習から帰ってきてお土産をいただいた時も、だしのとり方、『umami』という言葉の意味や種類等々、話しをしてくれたので、今日の発表はとてもよくわかりました。」という感想などからも、学校で学んだことと家庭とのつながりがあったことで、より生徒の取り組みに対する意欲の高まりにつながったことを感じる場面が多くみられた。学年通信による学習の様子が発信や、お土産とメッセージカードのプレゼントや発表会、等、家庭との連携をとる機会を積極的に用意し、家庭の協力を得ながら、より充実した取り組みになるよう工夫して取り組んで行きたい。

② 林間学校での食事作り

調理実習での経験が林間学校の食事作りに向けた事前練習となり、失敗を元に自分達で食事を作る際に気を付けることや課題に気付かせることができた。

林間学校の食事作りでは、献立のひとつとして「オリジナルスープ」のアレンジに取り組んだ。「オリジナルスープ」の調理実習の時には、味見をする程度であった他のグループのスープを元にしたレシピを実際に作り、味わうことで、よりおいしさを感じることができたり、自分達の「オリジナルスープ」について思い出したりする様子がうかがえた。「オリジナルスープ」をアレンジしたことが、生活での取り入れ方を考えるきっかけのひとつになったのではないだろうか。間接的ではあっても、学習したことがつながっていることを意識させることは、今後他のテーマの取り組みに主体的に取り組むための意欲にもつながることを実感した。

食事係になった生徒達は、標高約700mの位置にある自然に囲まれた山の中のコテージで食事を作るための工夫について、様々な角度から考えた。その経験は、生活スタイルや状況に応じてアレンジすることについて、何らかの気付きにつながったのではないだろうか。

5 今後の課題

地域の食文化として受け継がれてきたものを伝承することに対する生徒の意識を高めるためには、伝承されてきた背景を知ると共に、実生活のニーズにあった取り入れ方についても扱うことが必要であることを実感した。また、日本の食文化や世界の食文化等、広い視野で考える機会を持つことにより、改めて、伝承されてきた地域の食文化に対する意欲の高まりにつながることも感じる事ができた。家庭科として、日本料理の味の基本のひとつである「一番だし」から、世界のさまざまなだしやそれらを活用した料理についても発展させて行きたい。また、総合的な学習の時間と横断的な学習に取り組むことにより、歴史・地理・社会的な背景、環境、健康等、様々な角度から食文化についてグローバルな視点で、学びを深められるよう工夫して行きたい。

また、生徒の知識や技術の定着のため、継続して取り組む中での教材を有効に活用するため、学習の幅広い視点で学習するために、ICTを効果的に活用できるように、指導方法について検討を重ねて行きたいと考えている。

家庭との連携なくしては、生徒の意欲や知識や技術の定着にはつながらない。総合的な学習の時間との横断的な取り組みを行うことで、家庭との連携がとりやすくなったと感じている。今後も家庭との連携を深めながら取り組みを進めて行きたい。

参考文献

- 生野晴美ら編著（2009）、『新学習指導要領を読み解く よくわかり技術・家庭科「家庭分野」学習指導要領ビジュアル解説 授業への生かし方』、開隆堂出版株式会社
- 河野一世著（2009）、クックリーサイエンス002『だしの秘密 -みえてきた日本人の嗜好の原点-』、建帛社
- 栗原堅三（2012）、『うま味って何だろう』、岩波書店
- 千葉県総合教育センター所長（2008）、地域の教育資源を生かした家庭科、技術・家庭科教育について、千葉県総合教育センター研究報告書 第

367号. 千葉県教育センター

筑波大学附属聴覚特別支援学校中学部（2012）、学習指導の工夫とICT活用 – 続・中学部における実践事例 –、74-79

付記

本研究の一部は、日本家庭科教育学会2012（平成24年度）例会（2012.12.1）において、口頭発表を行った。

謝辞

味の素株式会社『だしCafe』（平成24年3月閉店）の皆様には、校外学習をはじめとして生徒の学習活動において御協力をいただきました。ここに深く御礼申し上げます。