

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(2)

ーオリジナルスープ作りを通してー

有友愛子 藻利國恵 柴崎功士 寺井寛 眞田里佐 坂口嘉菜

家庭科の「地域の食文化に関する学習」と林間学校を関連付け、和食の味の基本である「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に取り組んだ。林間学校で一番だしをベースにしたオリジナルスープを作り、様々な気付きや思考力の高まり、幅広い知識の習得を目指して課題解決型の学習を展開した。林間学校に向けた取り組みを通して、学んだことを生かそうとする意欲がみられ、体験から得られた学びを生活に生かすためには知識が必要であると気づかせることができた。また、デジタルポートフォリオとしてのレシピカードの作成とタブレット端末での活用により、調理に関する思考力の高まりがみられ、体験を通して学んだ知識や技術の習得につなげることができた。

【キーワード】 食文化 和食 タブレット端末 思考力 デジタルポートフォリオ

1 はじめに

食に関する学習は生徒たちの生活と直結しており、課題解決学習における生徒の主体的な取り組みが、生活に生きる知識や技能の習得、思考力・言語力の向上につながると考えている。

本校中学部で平成18年度に取り組んだ総合的な学習の時間の課題解決学習の中に、千葉県の特産物のひとつである落花生を栽培し、収穫した落花生と千葉県産の食材でオリジナル千葉丼と名付けた創作どんぶり作りがある。生徒たちは、保護者を招いた試食会で披露することをめざし、試行錯誤を重ねてレシピの考案と試作に取り組んだ。試食会でのプレゼンテーションを通して、学習の成果を保護者に伝えることができた。生活に直結した食をテーマとし、課題解決型の学習を展開したことで、主体的に学習に取り組む姿勢や、思考力の高まりがみられ、学んだことを伝えようとする意欲も高まった。

前報(2013)において、日本の食文化を支える和食の味の基本である「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に取り組んだ。校外

学習における専門家からの体験を通じた学びや学んだことを伝える活動、林間学校の食事作りでの一番だしをベースにしたオリジナルスープ作りなど、様々な角度からの気付きと幅広い知識の習得を目指し、課題解決型の学習を展開した。その結果、おいしいだしやオリジナルスープを自分で作ってみたい等、「だし」について体験から得られた学びを自分の生活に生かそうとする意欲につなげることができた。また、プレゼンテーションや Skype のビデオ通話やメールを活用した専門家への質問、デジタルポートフォリオとしてのレシピカード作りとその活用等、ICT を効果的に活用することで、生徒が主体的に課題解決に取り組む様子がみられた。

有友(2012)は、家庭科の調理実習において、タブレット端末上でデジタルポートフォリオとしてのレシピカードや調理場面の動画の活用により、知識・技術の習得のための意欲がみられること、レシピカード作りによる調理に関する思考力や言語力の高まり、体験を通して学んだ知識・技術の内容の深まりにつながったことを明らかにしている。そこで、林間学校の

食事作りにおいても、レシピカード作りやタブレット端末でのデジタルポートフォリオの活用により生徒の主体的な活動が促され、有効にはたらくのではないかと考えた。

本報告では、家庭科と総合的な学習の時間との横断的な学習として、平成24年度から平成26年度にかけて行った林間学校でのオリジナルスープ作りを目指した課題解決型の学習について報告する。

2 学習の概要

本校中学部の林間学校は1・2年生を対象として毎年5月末に2泊3日で行われ、平成13年度からは長野県松本市美ヶ原方面と山梨県北杜市白州方面を隔年で訪れている。林間学校では生徒の食事作りがその大きな特徴となっており、平成24年度からはオリジナルスープ作りに取り組んでいる。

オリジナルスープ作りは、1年生の家庭科の課題である我が家のお雑煮調べを通して日本の伝統的な食文化に興味・関心を持たせるところから始まり、2年生の林間学校まで継続した学習である。平成24年度から平成25年度にかけての取り組みでは「世界のオリジナルスープ」を、平成25年度から平成26年度にかけての取り組みでは「オリジナルトマトスープ」をテーマとした。学習内容を表1に示した。

表1 学習内容

| | 学習内容 | 平成24～25年度 | 平成25～26年度 |
|-----|------------------|---|---|
| (1) | 地域の食文化を知ろう | ・我が家のお雑煮調べの宿題とその発表 ・行事食・郷土料理調べ | ・我が家のお雑煮調べの宿題と発表 ・我が家のお雑煮調べのまとめと発表 ・行事食・郷土料理調べ |
| (2) | だしとうま味を知ろう | ・味の基本（だし・うま味）の学習 ・おいしさの学習（五感・五基本味） ・一番だしのとり方体験 ・世界のアレンジスープの試食 | ・味の基本（だし・うま味）の学習 ・おいしさの学習（五感・五基本味） ・一番だしのとり方体験 ・世界のアレンジスープの試食 |
| (3) | オリジナルスープ作り | 〔世界のオリジナルスープ〕 ・世界の食文化調べ ・レシピを考える ・クッキングカードを作る ・試作をする ・林間学校版に向けて再検討する ・林間学校版のクッキングカードを作る ・林間学校で作る | 〔オリジナルトマトスープ〕 ・食品の選択と保存に関する学習 ・レシピを考える ・クッキングカードを作る ・試作をする ・林間学校版に向けて再検討する ・林間学校版のクッキングカードを作る ・林間学校で作る |
| (4) | 林間学校に関する調べ学習・係活動 | ・しおり作り ・学習に関連した問題作り〔係活動：学習係〕 ・食事作りの準備〔係活動：食事係〕 ・まとめの掲示物作り〔調べ学習・係活動〕 | ・加工トマトの栽培 ・ミネラルウォーターの飲み比べ ・しおり作り ・学習に関連した問題作り〔係活動：学習係〕 ・食事作りの準備〔係活動：食事係〕 ・まとめの掲示物作り〔調べ学習・係活動〕 |

生徒たちは、「我が家のお雑煮調べ」の学習を通して、汁物にはだしが使われており、地域によってだしの素材がさまざまであることを知る。その後のだしとうま味の学習では、和食の基本であるだしの中

でも一般的である「昆布とかつお節の一番だし」のとり方を体験し、そのうま味を吸い物で味わう。さらに、先輩が校外学習でだしの専門家から教わった一番だしをもとにした和風・洋風・エスニック風のアレンジスープを飲み比べ、日本のだしが秘める可能性についてグローバルな視点で考えさせる。その後、林間学校の食事作りに向けて、一番だしをベースにしたオリジナルスープ作りに取り組ませた。

林間学校の食事作りで先輩に作り方を教えたり、自分たちの味をあじわってもらったりすることに学習の意義がある。食に対する興味・関心を高め、生活に生きる知識や技能の習得ができると考えた。

3 学習の様子

(1) 地域の食文化を知ろう

日本人の伝統的な食文化が正月行事を典型とする年中行事と密接に関わり、自然の恵みである食を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきたことが注目され、平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化－正月を例として－」がユネスコ無形文化遺産への登録されることが決定した。世界的な日本の伝統的な食文化に対する関心の高まりを知ることで、生徒の地域の食文化の学習への興味・関心の高まりがみられた。

家庭科の我が家のお雑煮調べは、地域の食文化の学習の導入として、平成13年度から毎年1年生が冬休みに取り組んでいる課題である。食文化と家族や地域のつながりについて考えるきっかけになればと考えて取り組ませている。

我が家のお雑煮調べを課題とすることを説明すると、自分が食べている雑煮について詳しく説明し始めたり、課題に取り組む意欲を見せたりする生徒、今まで雑煮を意識したことがなく自分は食べたことがないのでと心配する生徒等、様々な反応がみられた。しかし、冬休みを終えてレポートを発表しあう場面では、どの生徒も自分が調べた雑煮を誇らしげに紹介する姿がみられた。また、先輩のレポートを紹介する場面では、自分の雑煮と似ているかどうかを比較したり、珍しい雑煮について誰の雑煮なのかを言い当てよう

としたりする様子がみられた。

我が家のお雑煮調べのレポートは、タブレット端末のスキヤナアプリ (Cam Scanner) で取り込ませ、グループごとにノートアプリ (Meta Moji Note) 上のワークシートでお雑煮マップとしてまとめさせている (図1)。完成したお雑煮マップは、タブレット端末を電子黒板に接続して紹介しあった。地域によって雑煮の餅の形、具材、汁のだしや味付けの調味料が異なっていることに気付かせ、その特徴を整理させることができた。



図1 お雑煮マップ作りに取り組む様子

また、行事食や地域の郷土料理の学習では、林間学校での山梨県のほうとう作りや長野県のそば打ち体験等を思い起こさせながら学習を進めることで、生徒の興味・関心の高まりがみられた。

(2) だしとうま味を知ろう

雑煮の味の決め手のひとつである「だし」に着目し、世界に誇る和食における代表的なだしである「昆布とかつお節の一番だし」について、体験を通して学ぶ機会を設けた。五感や五基本味を確認し、だしの飲み比べやうま味の相乗効果を学んだり、一番だしをとったりする学習を行った。前報 (2013) において、先輩が企業の体験型施設での学びをまとめた資料等を取り入れた自作教材をタブレット端末や電子黒板で活用した。

五感で感じることを意識し、だしやうま味について今までとは違った味わい方をしながら学習に取り組む様子がみられた。自作教材内の先輩がまとめた資料に対する関心が高く、意欲的に学習に取り組み、だしやうま味に関する知識を得る様子が見られた。

一番だしをとる体験では、タブレット端末をグループごとに用意した。電子書籍作成アプリ (iBooks Author) で作成した一番だしのとり方やその字幕付き映像等を組み込んだ自作教材を活用させたり、活動の様子を撮影させたりした (図2)。



図2 一番だしをとる体験に取り組む様子

鍋の中の昆布から目を離さず観察したり、濁りがなく澄みきただしをとれるよう静かに濾したりする等、うま味たっぷりのおいしいだしをとろうと慎重に取り組む様子がみられた。自分たちでとった一番だしに醤油と塩で味付けをし、椀種に麩と吸い口に柚子を添えて吸い物仕立てにした。五感を活用し、だしのうま味を存分に味わうことで、和食の繊細さと奥深さを実感できた様子であった。

生徒からは、「かつおのおいおいがおいしいです」、「だしによって味が変わることや、味付けで美味しくなることが分かって、もっと色々な組み合わせがあるのではと思いました」等の感想があった。「だしについていろいろ知ることができたので、これを生かして料理 (スープ) を作りたいです」と、オリジナルスープ作りに対する意気込みも感じられた。

(3) オリジナルスープ作り

①ねらい

ア. 世界のオリジナルスープ

平成24年度に1学年に在籍した生徒14名を対象として、2年生になった平成25年度の長野県松本市美ヶ原方面での林間学校の食事作りで「世界のオリジナルスープ」を作ることを目指して取り組んだ。

対象学年の生徒は、総合的な学習の時間に地域の歴史学習等社会科に関連した学習に取り組んでいたため、「世界のオリジナルスープ」をテーマとすることにした。世界各国にはそれぞれ特色のあるスープが存在しているが、基本的には食品を水の中でじっくりと加熱し、その食品が持つうま味成分、香り成分、こくの成分などを汁の中に浸出させて食べる料理である。地域によって用いる食品と調味料は異なるが原理は同じであることに着目した。

また、国際交流の出発点として調理を扱うことは、共通性と異質性を含み、生活と密着したグローバルな

課題を見つけることができ、取り組みやすいとされている。国際社会に生きる生徒たちには、自国や他国のそれぞれの文化を理解し、大切にすることを身につけて欲しいと考えている。

食は人間にとって必要不可欠なものであり、食を通じて外国の人とのスムーズなコミュニケーションが期待される。そこで、一番だしをベースにした世界のオリジナルスープの取り組みを通して、世界の食文化に関する興味・関心を高めるとともに、日本の食文化についてグローバルな視点で感じたり、考えたりすることをねらいとした。

イ. オリジナルトマトスープ

平成25年度に1学年に在籍した生徒14名を対象として、2年生になった平成26年度の山梨県北杜市白州方面での林間学校の食事作りで「オリジナルトマトスープ」を作ることを目指して取り組んだ。

山梨県北杜市白州方面での林間学校では、ミネラルウォーター工場や野菜果汁飲料工場を見学している。野菜果汁飲料工場の見学では、加工用トマトを中心とした原料となる野菜に関する講義や加工用トマト畑の見学が組み込まれている。そこで、「オリジナルトマトスープ」をテーマとすることにし、一番だしと加工用トマトを原料としたトマト加工品（トマトジュース）をベースにしたスープの考案に取り組むことにした。

工場見学での学習及び林間学校の事前・事後学習と関連づけ、食料の獲得から、流通、消費に至るまでの社会の現状やしくみを知る機会として、なぜ野菜果汁飲料工場やミネラルウォーターが白州にあるのか、なぜ加工用トマトが開発されたのか等、食について様々な角度から学ぶことをねらいとした。

②生徒の様子

課題解決型の学習として、オリジナルスープのレシピ考案、スープの試作、試作の振り返り、レシピの改善の展開で取り組ませた。

生徒らは、自分でレシピを考えて調理をする経験や活動の機会は少なく、家庭科での調理実習はまだ行っていない段階である。はじめは、自分たちにできるだろうかと不安になる様子もみられた。しかし、林間学

校で作ったオリジナルスープを思い出し、先輩が作成したレシピカードを参考にアイデアを出し合い、徐々にイメージを形にしていく様子が見られた。

先輩のレシピの他、インターネットで検索した情報や書籍等、様々な情報をもとに考えを整理し、作りやすさを考慮しながら取り組む様子が見られた。生徒たちが考えたオリジナルスープを表2に示した。林間学校での食事作りが楽しくなるようスープの名称に工夫を凝らしたり、スープの紹介文を考えたりする様子が見られた。

表2 生徒が考えたオリジナルスープ

| | スープの名称 | スープの紹介文(一部抜粋) |
|-------------|------------|--|
| 世界のオリジナルスープ | うまクラムチャウダー | アメリカのクラムチャウダーを元にしたスープ。美ヶ原の有名な物のひとつに高原牛乳がありますよ。 |
| | アスポトフスープ | フランスの塩豚ポトフをもとに考えました。アスパラは長野県の特産物なのでおいしいよ！ |
| | さっぱり鶏肉スープ | 台湾のすり身団子スープをもとにして作った、さわやかな味のスープ。 |
| | ノルウェースープ | ノルウェーは海産物が豊富な国なので、サーモンを使ったスープが有名です。栄養満点のスープです！ |
| | コンソメスープ | フランスのコンソメスープをイメージして考えました。栄養満点、野菜たっぷりになりました。 |
| | 韓国風ワカメスープ | 韓国でワカメスープは、お祝いごとで食べるスープです。縁起が良いスープです。 |
| オリジナルトマトスープ | いたあぁ！スープ | チーズたっぷり＆カリカリベーコンがポイント！で最高のスープ。イタリア風！ |
| | トマワンスープ | ワンタンが食べたい、玉ねぎ・人参が入ったスープが飲みたい人のために！ |
| | うまとスープ | 餃子鍋をイメージした、中華風でもありながら和風のスープ |
| | ギューギュースープ | 具沢山！ |

レシピカードはプレゼンテーション作成ソフトウェア（PowerPoint）で作成し、ペンタブレットでイラスト等を書き込んだ。はじめてスープを作る人のことを想定し、文章表現やイラストの内容を工夫する様子が見られた。

スープの試作では、想像以上においしく仕上がりと、安心する様子が見られた。試作後は、林間学校でよりおいしいスープが短時間で作れるよう、具材を林間学校版に変更した。また、試作で撮影した画像をレシピカードに挿入したり、材料を入れる順序を色分けしたりする等、分かりやすいカードを目指して改善を加えた。完成したレシピカードはデジタルノートアプリ（One Note）に整理し、デジタルポートフォリオとしてタブレット端末で活用できるようにした(図3)。



図3 デジタルポートフォリオ内のレシピカード

林間学校の食事作りでは、オリジナルスープ作りの経験のある2年生が1年生をサポートしながら取り組んだ。自分たちが考えたスープが無事に完成するだろうか、みんながおいしいと感じてくれるだろうかと不安になる様子が見られたが、「スープはどれもおいしかったし、皆で考えたレシピをもとにしてスープが作れたから良かったです」、「大変ではあったが、1年生に料理をできるだけやらせ、わからないところは詳しくわかるように説明できたのでよかった」、「野菜を切ったりする下準備から、簡単にできるように工夫をこらしたことで、みんなが楽しんで作ることができたのでうれしかった」等の感想から、それぞれが達成感を得られたことがうかがえた。



図4 オリジナルスープ作りに取り組む様子

林間学校で活用したレシピカードは、デジタルポートフォリオとしてタブレット端末上で活用するものと、デジタルポートフォリオの一部をプリントアウトしてラミネート加工したものを用意した。生徒からは、「作り方がわからなくなったときに、すぐにタブレットの中に入っているレシピが見られたので便利でした」、「流れはどうなるのかなあとスライドでじっくりと見ている人がいた」、「(タブレット端末は)画面が大きいので、(紙媒体の)クッキングカード(レシピカード)では見にくい所もよくわかった」等、タブレット端末上のデジタルポートフォリオのレシピカードを効果的に活用した生徒、「ラミネート加工してあったので、シンクやぬれた場所の近くにも置くことができ、とても便利でした」、「タブレットを使わなくても手軽に使えるから良いと思った」等、ラミネート加工した紙媒体のレシピカードを活用した生徒、「なべなど火を使うところではカード、テーブルのところではタブレット」と状況によって使い分けた生徒等、使いやすさを考えた様々な活用のしかたがみられた。後日、レシピカードを家庭科で活用している個々のレシ

ピカードファイルに加えた。夏休みの課題の冷やしそうめんとつけつゆ作りのためにファイルを持ち帰った際、自主的にオリジナルスープ作りに挑戦した生徒もみられた。生徒たちが主体的に課題解決型の学習に取り組んで完成させたオリジナルスープだからこそ、学習したことを自然な形で生活に取り入れることができたと言えるのではないだろうか。

また、平成26年度はPTA行事デイキャンプや文化祭等ではレシピカードの紹介コーナーを設け、自由にレシピを持ち帰れるようにした。林間学校で作ったスープを家でも作ってみたいとレシピを持ち帰る1年生、後輩が作ったレシピに興味を持った3年生やオリジナルスープに興味を持った保護者や来校者がレシピを持ち帰ってくれた。また、生徒会交流で来校した隣の中学校の生徒もオリジナルスープに興味を持ち、レシピを持ち帰ってくれた。

林間学校から約2ヶ月後、1学期を振り返った作文で、「…そして、一番心に残っているのは、林間学校でスープを作ったことです。2年生がせっかくがんばってレシピを考えて作ってくれたので、ぼくもがんばって作りました。とてもおいしかったです。」と、書いた1年生がいた。1学期は林間学校の他にも印象に残る行事が多くあり、林間学校でも見学や体験等の様々な学習があった中、林間学校で作ったオリジナルスープ作りが最も印象に残ったことは、2年生にとって嬉しい出来事であった。

(4) 林間学校に関する調べ学習・係活動

1・2学年合同で行っている林間学校では、事前・事後学習や林間学校での見学・食事作りなどを行う活動班、班長・食事・保健・学習などの係に分かれ、2年生が1年生をリードしながら活動している。

班活動では、事前学習として、見学先について調べた内容をまとめたり、しおり作りに取り組んだりしている。また、事後学習では体験を通して学んだことを掲示物としてまとめている。見学先で質問したり、体験学習で地元の方から聞いたりしたことをもとに、事後学習でより深く調べた情報を加える等、学んだこと整理して掲示物にまとめる様子が見られた。

係活動では、食事係はもちろんのこと、学習係の

生徒も食に関する取り組みがみられた。学習係の生徒らは、見学先の情報をあらかじめ調べ、実際体験したことを含めてミーティングの時間に問題を出している。野菜果汁飲料やミネラルウォーターの工場見学後の問題には、オリジナルスープに関連した問題も出題された。

食事係の生徒らは、食事作りの内容や作り方のレシピカード作りに取り組んだ。食材について話し合ったり、わかりやすいレシピカードになるよう工夫したりしながら準備に取り組んだ。林間学校では材料や調理器具の準備や後片付け、作り方のアドバイスをし、スムーズに食事作りが進むよう取り組んだ。事後学習では、食事作りに関するまとめの掲示物を作った。食事係のメンバーで考えたレシピや2年生が考えたオリジナルスープの感想や反応を直接聞いて、まとめに取り組んだ。様々な感想や反応を得ることで、2年生の林間学校に向けて自分たちがオリジナルスープ作りに取り組むことが待ち遠しいという1年生の生徒からの意欲的な声があがった。

事前学習のひとつとして、果汁飲料工場の方から譲っていただいた加工用トマトの苗の栽培に取り組んだ。技術科の夏野菜の栽培の学習で栽培しているミニトマトと比較しながら成長を観察した。成長の記録はタブレット端末のカメラで撮影し、プリントアウトした画像を大型のカレンダーに貼り、コメントを加えた。技術科で栽培しているミニトマトと加工用トマトでは、背丈、実大きさが異なるだけではなく、収穫時期も異なることを確認することができた。また、完熟した加工用トマトは家庭科の調理実習のトマトケチャップ作りに使用し、ハンバーグステーキのソースの材料に利用して味わった。

また、事後学習としてミネラルウォーターの飲み比べも行った。軟水の特徴についての学習場面では、しおり作りや事後学習で調べたことと体験を交え、うま味成分を引き出すことができること等、堂々と説明する生徒もいた。体験を通して得られた知識だからこそ、自信を持って伝えることができたのではないだろうか。林間学校での様々な活動を経験し、生徒それぞれが自分の役割を通して学びを得る様子がみられた。



図5 ミネラルウォーターの飲み比べの様子

4 考察

(1) 生活に役立てようとする力

学習を終えた後に質問紙調査を行った。地域の食文化を知ろう、だしとうま味を知ろう、オリジナルスープ作りの学習の中で、興味・関心が高く意欲的に取り組めたもの、これからの生活に役立ちそうだと思うものについて、それぞれ上位3つずつを選択させた。その結果を表3に示した。

表3 興味・関心と生活への役立ち

| | 学習内容 | 興味・関心 | | 生活への役立ち | |
|--------|---------------------------------|-------|----|---------|----|
| | | 割合(%) | 順位 | 割合(%) | 順位 |
| 平成24年度 | 「我が家のお雑煮調べ」の宿題とその発表 | 16.7 | 2 | 7.9 | 6 |
| | 「行事食(お節)・「郷土料理」調べ | 2.4 | 9 | 7.9 | 6 |
| | 「世界の食文化」調べ | 7.1 | 5 | 13.2 | 4 |
| | 味の基本「だし・うま味」の学習(レシピ) | 4.8 | 7 | 18.4 | 1 |
| | 「一番だし」のとり方体験 | 4.8 | 7 | 18.4 | 1 |
| | おいしさの学習(五感・五基本味) | 2.4 | 9 | 15.8 | 3 |
| | 「世界のアレンジスープ」の試食 | 14.3 | 3 | 0 | 10 |
| | 「世界のオリジナルスープ」のレシピを考える | 9.5 | 4 | 5.3 | 8 |
| | 「世界のオリジナルスープ」のクッキングカードを作る | 2.4 | 9 | 0 | 10 |
| | 「世界のオリジナルスープ」の試作をする | 23.8 | 1 | 10.5 | 5 |
| 平成25年度 | 「我が家のお雑煮調べ」を林間学校版に再検討する | 2.4 | 9 | 0 | 10 |
| | 「世界のオリジナルスープ」の林間学校版のクッキングカードを作る | 2.4 | 9 | 2.8 | 9 |
| | 「世界のオリジナルスープ」を林間学校で作る | 7.1 | 5 | 0 | 10 |
| | 「我が家のお雑煮調べ」の宿題とその発表 | 2.4 | 9 | 2.3 | 8 |
| | 「我が家のお雑煮調べ」のまとめと発表 | 7.3 | 5 | 0 | 12 |
| | 「行事食(お節)・「郷土料理」調べ | 2.4 | 9 | 9.1 | 6 |
| | 味の基本「だし・うま味」の学習(レシピ) | 0 | 12 | 13.6 | 3 |
| | 「一番だし」のとり方体験 | 7.3 | 5 | 20.5 | 1 |
| | おいしさの学習(五感・五基本味) | 4.9 | 7 | 11.4 | 4 |
| | 「世界のアレンジスープ」の試食 | 9.8 | 4 | 2.3 | 8 |
| 平成26年度 | 「オリジナルトマトスープ」のレシピを考える | 19.5 | 2 | 11.4 | 4 |
| | 「オリジナルトマトスープ」のクッキングカードを作る | 2.4 | 9 | 2.3 | 8 |
| | 「オリジナルトマトスープ」の試作をする | 17.1 | 3 | 6.8 | 7 |
| | 「オリジナルトマトスープ」を林間学校版に再検討する | 0 | 12 | 2.3 | 8 |
| | 「オリジナルトマトスープ」の林間学校版のクッキングカードを作る | 4.9 | 7 | 0 | 12 |
| | 「オリジナルトマトスープ」を林間学校で作る | 22.0 | 1 | 18.2 | 2 |

興味・関心については、平成24年度から平成25年度については、「我が家のお雑煮調べ」の宿題とその発表、「世界のアレンジスープ」の試食、「世界のオリジナルスープ」の試作をするが上位3項目にあがっていた。また、平成25年度から平成26年度については、「オリジナルトマトスープ」のレシピを考える、再検討する、林間学校で作るが上位3項目にあがっていた。いずれも、生徒自身が調べたり、体験したりした活動である。体験を伴った活動は生徒たちの興味・関心を高め、生徒が主体的に課題解決学習に取り組むきっかけとなったと考えられる。

生活に役立つと思うものについては、味の基本(だし・うま味)の学習、「一番だし」のとり方体験、おいしさの学習(五感・五基本味)が、年度に関わら

ず上位にあげられていた。その理由として、「だしのとり方、うま味の出し方も自分が料理するとき知っておくべきだと思ったから」、「基本が分かれば料理の幅が広がるから」、「だしはこれからも一生料理に必要なものなので、いろいろ学べてよかったです」、「五感と五基本味を知ってから料理を作ることが大切。その料理の味、やわらかさなどを知ってほしい」等の理由があげられていた。知識をもとに習得した技術こそが生活に役立つと生徒自身が感じることができたと言えるのではないだろうか。

平成24年度から25年度にかけての取り組みにおいては、「世界の食文化調べ」と「世界のオリジナルスープの試作」が、また、平成25年度から26年度にかけての取り組みにおいては、「オリジナルトマトスープのレシピを考える」と「オリジナルトマトスープを林間学校で作る」が、興味・関心と生活に役立つと思うものどちらも上位にあがっていた。生徒自身が主体的に取り組んだ活動だからこそ、生徒の生活に生かそうとする姿勢につながったと言える。

(2) レシピカードの作成と活用

レシピカード作りに取り組む姿勢[意欲]、考えを整理することができたか[思考]、レシピカードを役立てることができたか[活用]の3項目に関する自己評価について五段階評価を行った。その結果を図6に示した。

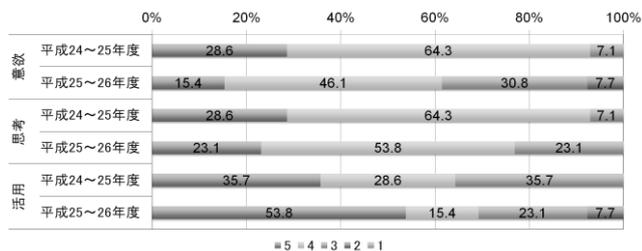


図6 レシピカードの活用に関する評価

特に、レシピカード作りを通して考えを整理する活動[思考]に対する評価が高かったことが特徴的である。レシピカードを取り入れた活動を取り入れることにより、誰が見てもわかりやすいように文章やイラスト・画像などの表現のしかたを工夫する過程において考えを整理し、生徒の思考を高めることができたと言えるのではないだろうか。家庭科の調理実習だけではなく、総合的な学習の時間との横断

的な取り組みにおいても、レシピカードが生徒の活動において効果的であったという結果が得られた。

レシピカードを役立てることができたか[活用]においては、意欲や思考と比較するとやや低い結果であった。その理由に関しては、「クッキングカード(レシピカード)を作るときに、スープを作る上での注意などをしっかり覚えることができました。」という感想があげられていた。オリジナルスープのレシピの考案・レシピカード作り、試作、レシピ・レシピカードの再検討、林間学校での食事作りと、思考を整理しながら学習を展開したことで作り方の手順等をしっかりと把握することができ、林間学校ではレシピカードを使わなかったという生徒が多くみられた。課題解決型の学習を進めることで、自分たちでレシピを考えて調理をするという経験の少ない活動であっても、自分でできるのだという達成感や調理に対する自信につなげることができたと言えるのではないだろうか。

林間学校でレシピカードを使ってみた感想を聞いてみたところ、「クッキングカード(レシピカード)を作ることに苦戦したけれど、みんなにわかりやすくしてもらえてよかったです」、「作るのは大変、読むのは楽。後々楽になるので、とても大切だと思います」等、林間学校の食事作りで、はじめてレシピを見て作る人でもわかりやすいように文章やイラスト・写真等、表現のしかたを工夫して作成したレシピカードが実際に活用され、無事にオリジナルスープが完成した達成感を得ることができた。「1年生がわからない時に見せたら納得してもらえた」、「クッキングカード(レシピカード)を1年生に積極的に見るよう指示した」等、体験活動における生徒同士のコミュニケーションツールのひとつとして役立てることができた様子がみられた。また、「家でまた作ってみたいので、みんなのレシピをまとめた本みたいなのが欲しいです」、「大人になって、クッキングカード(レシピカード)をためて、挑戦してたくさんスープを作ってみようと思います」、「家で家族に見せて、一緒に作ったら良いなと思いました」など、実生活での具体的な活用のしかたをあげている生徒もみられた。これらのことから、

レシピカード作りやデジタルポートフォリオとしてタブレット端末上でのレシピカードの活用が、学習に対する意欲や思考力の高まりに有効であると言えるだろう。

5 まとめ

林間学校の食事作りでのオリジナルスープ作りに向け、生徒は体験を通じた様々な活動に取り組んだ。体験を伴うことで生徒の興味・関心が高まり、生活に生かそうとする姿勢がみられた。また、生徒が主体的に課題を解決する中で、生活に生かすためには知識が必要であることに気づかせることができた。

自分でレシピを考えて調理をするという経験や活動の機会は少ない。しかし、そこから得る達成感が調理に対する自信につながり、家庭科の調理実習に取り組む意欲の高まりや知識・技能の習得につながることができた。

レシピカード作りでは、はじめて作る人にとってわかりやすくなるよう、文章表現やイラストや画像の活用のしかたを工夫できた。レシピカードが実際に活用される様子を見て、評価を得られたことで達成感や自信につながり、実生活でもレシピカードを活用したり、調理に取り組んでみようとしたりする意欲につながった。

総合的な学習の時間と家庭科の横断的な取り組みにおいても、デジタルポートフォリオとしてのレシピカードを作成し、学びのツールのひとつとしてタブレット端末で活用することにより、調理に関する思考力の高まりがみられ、体験を通して学んだ知識や技術の深まりにつながることができたと言える。

6 今後の課題

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は、平成23年度から継続して行っている。生徒らは、お互いの学びに対する関心が高く、デジタルポートフォリオやタブレット端末で活用する自作教材を活用した学び合いが課題解決型の学習を進める上で有効にはたらい。今後も生徒の学びが蓄積されたデジタルポートフォリオや自作教材

を活用した授業のデザインについて検討を重ね、生徒の主体性を促し、生活に根ざした力につなげられるよう取り組んでいきたい。

国際交流学習として来日した姉妹校のパリ聾学校の生徒との交流会で和のおもてなしをする機会があった。パリ聾校の生徒に抹茶の味の感想を求めるやりとりの中で、日本とフランスでは味の感じ方や表現のしかたが異なることが話題になり、お互いに驚いたというエピソードがある。味わうとは五感を使い、五基本味を感じることであることを生徒らが理解した上で、食を通じた有意義なコミュニケーションができた。

日本の伝統的な食文化が世界的に注目されている中、国際社会に生きる生徒たちが食文化に関する学習に取り組むことの意義を改めて考えたい。そして、生徒の興味・関心を高め、グローバルな場面で活用できる知識が身に付くよう工夫した取り組みを行っていきたい。

【参考文献】

- 有友愛子・廣瀬由美・西分貴徳（2013）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）. 筑波大学附属聴覚特別支援学校紀要,35,31-41.
- 有友愛子（2012）聴覚特別支援学校中学部の調理実習におけるデジタルポートフォリオの活用ーレシピカードと調理場面の動画に着目してー. 日本家庭科教育学会 2012(平成24)年度例会 要旨集,32-33.
- 稲森俊介（2006）vesta（食文化誌 ヴェスタ）. 財団法人味の素の文化センター,61,2-6.
- 野田文子（2001）調理で活きる「総合的な学習の時間」. 開隆堂出版株式会社
- 筑波大学附属聴覚特別支援学校中学部（2010）教科指導と読み書き・ICT活用-中学部における実践事例-. 聾教教育研究会,160-175.