

# 図画工作科

邑 大 峯 吉 治 誠

## 1 図画工作科の本質について

私たちは図画工作科の本質を次のようなことと考えている。

### 造形に対する価値観と創造性を培うこと

社会において、造形（色や形など）とのかかわりは、それを専門にする人だけに該当することではない。人の生活に、日々様々なあり方で存在し、むしろ常に希求されていることである。

例えば、一人一人が生活を振り返れば、目の前の対象の美しさにひと時心がなごんだり、よさを感じる色や形でものを選んだり組み合わせたりするのは、日常茶飯事ではないだろうか。社会においても、伝えたいことを色や形を工夫してわかりやすくしたり、美しく機能的な製品に人気が集まったり、心に潤いを感じる街並にするために、沿道の造形を工夫したりしている。このように、造形的なよさや美しさを感じ取って楽しんだり、よさや美しさにもとづいて創出したりすることは、個人の生活にも、人が人と共に生きる社会にも常に求められ、人は感覚や技能を働かせて、日々、造形にかかわっているのである。

図画工作科の学習では、児童期ならではの屈託のない夢や考えを、様々な材料で表す喜びを味わう。それは単に自由気ままにつくる喜びではない。児童期特有の素直な造形への欲求は、（遊びにも同様のことが起きるが）全身や様々な感覚を総動員させて、夢中に活動する姿を生じさせる。それが、喜びある活動である。

このような喜びある様々な表現を通して、様々な材料や用具に全身で繰り返しかかわる体験を積み、ものの特性や、造形的なよさや、表現方法や解決方法が、子どもの内に情報として蓄えられ、自分が感じ取れたり表現できたりすることを広げていく。このことが図画工作科で求める「知性と教養」であり、造形的なよさを大切にし、そして創造的につくる人間性を培うのである。やがて美術科によって、理性的な見方考え方で造形をとらえ、理知的に造形の要素操ることを学ぶ。したがって、図画工作科は、感じ取ったり表現したりするために重要な次の二つを培うことが本質であるととらえた。

一つは「造形に対する価値観」である。これが徐々に育つことによって、様々な視覚的な対象から造形的なよさや美しさを感じ取ったり、よさだと判断できることが広がるのである。また、造形的なよさのあるものを見たり取り入れ

たり、つくり出したりすることが、生活を豊かに楽しくすることだと認識することになる。

次に「創造性」である。これがあることで、自ら具現化を始めたり想像を広げたりするなど、感覚や思考を働かせながら、表現する思いを練り上げていけるのである。また、自分が求めるものを、他者から得るのではなく、自ら発想し考え、必要な材料や用具をそろえ、手を働かせて得られることもある。

これら二つが培われることによって、~~社会~~ここから感じ取りながら、思いを広げ、思いを外に実現できる可能性が高まるであろう。つまり、よさや美しさを大切にして生活に取り入れる人、さらに、自ら考えて目的に応じたものを創造的につくる人への育ちとなるであろう。

## 2 図画工作科の「学び」について

図画工作科で扱う内容は「表現…①材料や場所をもとに思い付いた造形活動をすること②思いを工夫して絵や立体に表したり工作に表したりすること」と「鑑賞…造形のよさや表現の意図に関心をもって見ること」である。鑑賞で獲得したことが表現に機能的に働くように、鑑賞する対象と設定（題材か表現過程か）について十分留意する必要がある。

表現・鑑賞の題材でねらう造形の見方考え方と、そのための技能が学習対象であり、教養として獲得させたい内容である。特に留意することとして、表現は結果のみではなく、表現過程での思いの広がりや触発的な思いつきの現れも大切にすること。また、巧みな技能の修得ではなく、用具の安全で合理的な扱い方の理解を大切にすることがあげられる。

また、知性の面で、資質・能力の向上について考えると、特に学び方として、表現の状態を吟味しながらつくることが重要である。表現は無意識のうちの短絡的な成り行きではない。知恵や感覚や技能を駆使した創造活動である。自身の造形に対する感覚と表現したいことの思いをつき合わせて、今の状況からこれからの課題とその解決方策を常に明らかにしながら表現を開していくことが大切である。この姿こそ創造活動といえるものであり、この中で、発想や想像をしたりする力、造形の要素（色、形、構成など）に対する感覚、表現方法を考える思考力や直観力、創造的な技能、問題解決能力などが培われ向上していくと考えられる。

以上のように考えると、図画工作科の「学び」の構造は、次の図のようになるであろう。



### 3 本質と「学び」に基づく基礎・基本について

本質に述べた造形に対する価値観で、対象から鋭敏によさや美しさを感じられても、創造性の面で、発想よくしかも念入りに計画を立てられても、材料や用具を適切に扱えなければ、つくり方が乱れ、自分が納得できる表現になる可能性は低い。反対に、材料や用具を適切に扱っても、手の働きよくつくっても、よさの判断や発想や表し方を考えることが不十分であれば、表現の味わいは浅くなり、表現に納得できる可能性は低い。私たちは、子ども自らが納得できる表現ができるためには、最低限これら二つのことが常に重要なキーポイントになることから、基礎・基本ととらえ、次のように考えた。

自分の思いに合わせて材料や用具を扱うことができる  
よさや美しさを味わったり表現のしかたを考えたりできること

一つは外向的な「つくる力」の面であり、用具や材料を思いに合わせて使える創造的な技能を働かせられることである。もう一つは内的な「感じたり考えたりする力」の面であり、よさや美しさを感じたり思いを練ったりつくり方を考えたりできることである。

### 4 単元を構想するにあたって

自己の「学び」を深めるということは「自分らしい表現をすること」ととらえる。子どもは内なる思い（思いは徐々に広げられていく）をどのように外に実現しようかと、ものを選んで使い、形や色を探り、具体的に表していく。それは、個々の感じ方や考えによる行為や方法でつくられ、徐々に自分が納得できる表現へと進展していくことである。そのために、次に述べる視点にもとづいて単元を構想していく。

(1) 一人一人の題材へのはたらきかけを促す  
子どもの表現の動機は、つくってみたいとい

う欲求であり「自分は○○にしよう」が切実で楽しみな課題となる必要がある。そこで、題材と出会わす時に内容がよく把握できるようにし、発想を話し合ったり試したりする場に時間的なゆとりをもたせ、表現の多様性や楽しさが実感できるようにする。このことで表現の欲求が生まれ、自分ならば何をどのようにつくるかと探求する活動が始まる。表現の過程では、適宜吟味する場を設け、問題解決の必要感から新たな課題を得ながら進展するように図ることも大切であろう。

また、基礎・基本で述べたように、いくら豊かな思いを持っても、材料や用具を適切に扱えなければ、納得できる表現になる可能性は低い。そこで、題材にとて重要なならば、材料や用具の扱い方を、子どもの目前で教師が実際にやって理解させることが必要になることもある。実際に見てとらえることは「百聞は一見にしかず」であり、微妙な扱い方も把握しやすい。それが製作への自信や意欲につながっていくと考えられる。

#### (2) 一人一人の自分らしさの現れを大切にする

表現の自分らしさは、一人一人の発想や考えなどの現れである。それは主題であったり、表し方であったり、表現に使うものであったり様々である。一人一人の思いに共感を示し、思いに不安なく、むしろ積極的に取り組んでいけるように図りたい。従って、一人一人の思いや意図をとらえておき、活動が円滑に実行できるように、用具・材料や資料・方策案などを、一人一人の要望に合わせて提供できる学習環境をつくっておくことが必要であろう。

#### (3) 自分なりの見方考え方の視野を広げる

製作は部分的な単純作業に陥りやすい。(1)でも述べたが、自分の好みや考えに合った表現になってきているかを全体と部分で吟味し、追求課題が得られるように自己鑑賞の場を適宜設ける。また、友だちとの相互鑑賞の場を適宜設け、友だちの作品から、自分には思いつかなかった表現方法に気づけるようにし、表現の可能性の見方考え方方が広げられるようになる。このような表現途中での鑑賞は、より納得できる表現への足がかりが見つかることとなり、過程での意欲につながるであろう。

#### (4) 子ども自身の変容の自覚を促す

思いの自己実現である表現の経緯がわかり、表現に注ぎ込んだ数々の考え方や努力を再認識し学びに納得できるようにする。自分らしい表現をしたよさと新たな自分を自覚することもある。そのためには、表現過程の節々の考え方や行為をメモに残したり、完成時に自分の思いや表現方法や努力を振り返ってまとめてることで、表現の中に点在する自分のよさの認識や学びの成就感、あるいは作品への愛着が高められると考える。

## 5 実践例 - 4年 -

- (1) 題材名 おべんとうをどうぞ  
(2) 目標 • 切断や接着接合の用具を適切に使い、丁寧に丈夫につくることができる。  
• 材料の色や質など特徴を生かして、つくりたい食べ物の感じを表し、美しく盛りつけをすることができる。

(3) 指導にあたって

本題材における基礎・基本について

本題材は、皆と同じ弁当容器（本物の簡易弁当箱 透明なふた付き）の中に、彩りや種類が豊かになるように食べ物を考え、自分ならではのおいしそうな弁当をつくる学習である。食べ物づくりには、主に紙や布やひもなどハサミで切れる材料を扱う。しかし、いつもそのまま切って使うのではなく、実物に見られる形や感じを出す「～らしい」表現ために、必要によっては、材料を一旦丸めて皺をつけて広げたり、色をにじませたりするなど、工程を加えてつくる。従って、「～らしい」表現は、何でつくるか、どのようにつくるかなど、自分ならではの考えを練り上げたり、外観の特徴に基づいて造形感覚を働かせて判断したりしていくことが重要となり、食べ物づくりは各自の造形に対する価値観や創造性とかかわることとなる。その後の盛りつけでも、形や色の構成で造形感覚を十分に働かせて考えることとなる。

本題材では弁当の中身が簡単にくずれないように丈夫につくること、美しさやおいしさを感じるように表し方を考えて丁寧につくることが大切である。従って基礎・基本は、外向的な「つくる」面においては、材料を形よく切り、部分どうしが簡単に取れないような接着接合をして形づくりができることがある。また内的な「感じ考える」面では、食べ物の外観の特徴をよく想起し、材料の特徴を生かして、その食べ物らしさの表し方を考えられること。そして、箱の中に色や形で美しくおいしそうに構成がされることである。

本題材では様々な材料から選んだり様々な材料を扱ったりして、様々な形態を表す。これほどの材料の多様性や方法の総合性は学習では初めてである（2学年時にも一度あるが）。これまでに培った知性と教養を応用し駆使して取り組む学びとなろう。中には成形しにくい材質のものもあるだろうが、既存のことを生かして見通しを持って試行させたい。また、立体が多くなると思うが、このことでも既存のことをもとに新たなつくり方を試行し獲得できるようにさせたい。切り貼り工作の総合的な表現題材であり、実現のための方法を自ら探求し獲得するという創造的な姿が一層培われるものと考えている。次学期には、合成樹脂や金属も入る総合的な表現をする体験に発展する。

学習計画 総時数6時間

主な活動と内容	学びを深めるために	主な評価のポイント
1 作例を見て学習を把握する ①材料の使い方のよさを話し合う ②弁当に入れる主食や副食について話し合う ○種類 ○弁当づくりで考えること ・肉ばかりではだめ・見てきれいに・味の組み合わせ おいしそうなお弁当をつくろう	①②③	1:主食副食を多く書き出しができたか 2:おいしそうな弁当の理解ができたか 3:献立への思いが持てたか
2 製作する ○食べ物をつくる 米…発砲スチロールを碎いて ハン…スポンジに部分的着色 フライの衣…タオル地をキツネ色に ○盛りつけする（献立がそろってきたところで適宜） ・色の組み合わせを考えて ・メインのものが目立つように	②③ レタス…皺を付けた和紙に部分的着色 春巻きの皮…薄紙 ソース…ボンド+絵の具	4:材料を生かして食べ物の特徴を表そうとしたか 5:美しい盛りつけをすることに気を付けたか
3 作品カードをつけて展示し 表し方のよさを鑑賞する ・エビフライをつくるにもいろいろな方法がある ・焦げ目を付けた方がおいしそう	④	6:自分の学びの深まりや作品のよさを自覚できたか

## 学びを深めるために

### ① 一人一人の食べ物づくりへのはたらきかけを促す

数個の作例によって、全員が同じ弁当箱（簡易容器）であるが、その中は人それぞれの思いや表し方で魅力があることと、材料の使い方で「～らしい」効果的な表現ができる面白さがあることを実感させ、自分ならではの考え方をすることに意欲を持たせたい。

弁当の中身について浅い見解で思いつきのままに表現を進めるのではなく、あらかじめ主食やおかずの種類をたくさん想起し、皆で話し合って共有し合う場を設けて、考えの素になることを豊かにしておく。そこから造形的に魅力あるもの、好物のもの、彩りや味や栄養で組み合わせるものなど、自身がよさを感じる選択や構成をしながら食べ物づくりを展開していくように図る。

### ② 一人一人の材料の使い方やつくり方を大切にする

つくりたいものの部分と材料をよく照らし合わせて生まれた「～らしさ」を、新発見として尊ばせたい。また、材料がないために思いついたことが不可能にならないよう、子ども間の材料提供のあり方（助け合いやマナーの尊重）や、図工室の材料環境を整える。

### ③ 材料の使い方やつくり方の見方考え方を広げる

自分の製作を客観的に振り返る場を設け、問題点から新たな課題に気づき、自分にとってよりよい表現に進展できるように図る。そのためには、吟味する目の見方考え方を広げておくために、相互鑑賞を設け、自分は気づかなかったよさや表し方に出会わせる。鑑賞は表現が一様に偏りがちになった時にも、別のよさや方法に出会うために必要になるであろう。

### ④ 子ども自身の変容の自覚を促す

自分の行動や考えが振り返られるように、表現過程の節々でワークシートにメモしていくようとする。完成時には、弁当の献立とともに、メモを振り返りながら自分の工夫や努力点を作品カードにまとめる。また、毎回の学習が終わった時点で、表現の状態を写真に撮っておき、表現の展開が振り返られるようにする。これらのことと、自分の弁当のよさとともに、自分の活動の進展のよさも認識できると考える。

## (4) 本題材における授業の実際と考察

以上のように指導計画した本題材の実践において、子どもは果たして学びを深められたのか、考察して以下に述べていきたい。また、私たちの研究の一部でもあり考察のもとになった「ポートフォリオ的な評価」について、これまでの成果や問題点として述べておきたい。

考察は前ページの学習計画に沿って「主な評価のポイント」の1～6を観点にして、子ども全体はどうであったかを確かめていく。そのポイントの様相がよく現れている子、おおむね現れている子、そのどちらとも言えない子に分けてみて（3つに分けられないこともあるであろうが）学びや指導を考察していきたい。考察の材料になるものとしては、過程における思いや表現の状態を残したポートフォリオ的な学習ファイル（上記④のワークシートや毎回の製作記録写真を綴じ込んだもの）、傾向の目安となる質問法（ワークシート内）から得る数値、教師が記録した子ども一人一人の活動の内容や様相である。

### ① 学習の把握と弁当内の主食副食への思いを持って製作に臨む活動での考察

ここでは最初に、子どもと題材との出会いを簡単に述べ、子どもがどのようにこれから行う学習を把握したかを説明しておきたい。

事前に学習の説明をした。今度用意してくれるものがわかるためにも必要だからである。学習把握のために、資料として前年度の作品写真を映像にして見せた（アイデアが自分から生まれるよさのためにも資料は数枚にとどめた）。その時の子どもの気づきは、次のような種類であった。

- ・おいしそうにつくってあること。
- ・本物のようにつくろうとしてあること。
- ・本物の弁当箱で皆同じ弁当箱であること。
- ・家にある様々なものを材料にしていること（色和紙は皆が使えることを補足した）。
- ・同じ食べ物でも人それぞれの工夫でつくってあり、材料や表し方が違っていること。

中には弁当箱になるものも持ってきてよいかという質問があったが、容器が同じだと同じ立場で中を見合ったり考え合ったりできて、中のことのよさがわかりやすいということで、皆同じ弁当箱を使うことに決めた。

では、最初の「主な評価ポイント」を観点にして考察に入りたい。

## 観点1：主食副食を多く書き出すことができたか

観点1の確認が重要なのは、前頁の項「学びを深めるために」の①に述べた通りである。そこでワークシートで次のことを考える場を設けた。

### 「主食には何が思いつきますか」

### 「おかずには何が思いつきますか」

これは、やみくもに思い起こして書き込むのではなく、弁当の中身は2つに大きく区分されることと、それぞれで想起すると整然と考えられることを暗示するものである。さらに、書いたことを広め合う場では品目ごと（米・めん・パン・肉・魚・卵・加工品・野菜・果物・加工品）に分けて板書でまとめていった。分類を意識することによって、子どもがつくりたいものを考える時に、順序立てて考えたり。偏りや不足を感じたりできるようになると考えたからである。主食は一通りの説明だけではメインディッシュ（一番食べたいものとか）と混同する子が割と多くいたので、再度よく集中させて丁寧に説明をした。一つでも多くアイデアの素が自分の内に蓄えられように「（話し合いで）友だちから聞いてなるほどと思った食べ物には何がありますか」という欄を設けておいた。子どもは食べ物をどのくらいワークシートに書いて食べ物を思い起せたかというと次の表のような様相を見せる。

	2人	6人	15人	3人	6人
人数	● ●	●● ●● ●●	●●●●● ●●●●● ●●●●●	● ●	●● ●● ●●
想起できた 食べ物数	7~9	10~14	15~19	20~24	25以上

表1 想起できた弁当に入る食べ物の種類の数と 想起できた人数

表1の9品以下の二人の内一人は、書くことが苦手であり書く量がいつも少ない子である。この子は9品書いたがデザートばかり多く、全てを入れても内容に偏りと不足を感じた。もう一人は最も少ない7品であるが、品目の広がりがあり、その中から選んで弁当は成り立つと考えられた。また、他の子も全て、書いたもので弁当は成り立つものであった。従って観点1については、この段階でほとんど全ての子が、前もって弁当になる食べ物の考えを持ち、そこから何をつくるか決めていける状態になれたと評価する。上の結果についてもう少し述べると、子どもが弁当の食べ物を想起した場合15~19品の辺りに大きな集団がある。この辺りが子どもに認識された食べ物の平均的な数となろう。そして、記録から見ると25品以上書いた子は、材料を持ってきた数が皆よりも多めの子でもあった。板書を見て「友だちから聞いて…」の欄に書かずに、主食とおかずの欄へ加えた子が多いのだが、そのようにメモしながら意見を聞いていたとすれば、たくさん書いたのは高い学習意欲の現れでもあると考えられる。

#### A児（10~14品の例）13品

-主食-  
ぱん・ごはん・ピラフ  
-副食-  
魚・ハンバーグ・エビフライ・スパゲティ・ほうれんそう・ウインナー・たまごやき・しゃけ・たこやき・からあげ

#### B児（15~19品の例）18品

-主食-  
オムライス・ご飯  
-副食-  
なつば・スペゲティ・ミートボール・ミニトマト・やき魚・つけもの・キュウリ・肉・うめぼし・エビフライ・たこやき・はるまき・グラタン・サラダ・ゼリー・おこのみやき

#### C児（25品以上の例）39品

-主食-  
ご飯・パン・おにぎり・サンドイッチ・すし・竹の子ごはん・まぜごはん・やきそば  
-副食-  
ハンバーグ・コロッケ・シューマイ・スハゲティー・ミートボール・トンカツ・サラダ・やさいいため・からあげ・てんぶら・肉まん・エビフライ・しゃけ・たまごやき・肉じゃが・ポテト・オレンジ・リンゴ・もも・なし・ぶどう・いよかん  
-友だちのなるほど-  
チキンライス・そば・うどん・つくね・グラタン・ゼリー・ポテサラ・おこのみやき・きょうざ

#### 弁当の主食や副食になるものを想起した例（ワークシートから）

## 観点2：おいしそうな弁当の理解ができたか

この確認が重要なのは、造形要素に深くかかわるからであり、食べられない弁当においても「おいしそう」は大切である。乱雑に切ったり貼ったりしたものは崩れたようで、見た目に悪くおいしそうには見えない。従って、一つ目は技術による成形の美しさがおいしそうに見せるのに必要である。二つ目は、弁当の中身が同じ色同じ種類のものばかりであったり、単に箱に詰めただけではどうであろうか。色や形の組み合わせ方、並べ方、重ね方など、造形による豊かさや整然さや美しさは、おいしさという味覚まで醸し出すものである。つまり、構成による美しさがおいしそうな弁当には必要である。そこで、つくるものを決める時に、色や形の種類や組み合わな

ども念頭に置くことが、つくるものを取捨選択する際の判断に役立つと思い、次のことをワークシートで投げかけた。

「おいしそうなおべんとうをつくる時は どういうことに気をつけるでしょうか」

結果は次のようにあった。意見交流時に共感した意見も追加記入させた。

◎造形に関してのことが複数ある子…11人

<D児が書いたこと>

(自分の考え)

やさいなどみどりのものも入れる  
エビフライなどはこげすぎないようにしない  
きれいでそれらしい色にする  
なるべくほかのものがまざらないようにする

ごはんはまっしろはだめ

(友だちのなるほど)

味のくみあわせ  
ボリュームをいっぱい  
しゅるいをたくさん

<造形との結びつきを考察すると>

▶ 色の組み合わせのよさ

▶ 本物にあるおいしさを感じる色らしさ

▶ 味のよさ

▶ 味のよさ 彩りのよさ

▶ 満足感

▶ 色や形の豊かさ 栄養の豊かさ

<他の子の造形とおいしさを結びつけた例>

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| ・赤、緑、黄などいろいろいろいろをよくする          | ・色のくみあわせをよくする                  |
| ・まっしろじゃなくてカラフルにつくる             |                                |
| ・本物のようにつくる                     | ・焼いた物はこげめやしようゆのついたところをわかるようにする |
| ・ころもをつけたところは小さいしわをつける          | ・せんをつけたりシワをつけたり                |
| ・食べ物のとくちょうをだす (シワシワ ゴツゴツ ドロドロ) | ・つやをだす                         |
| ・色づかい                          | ・色を合わせておいしそうにする                |
| ・同じ色はほとんど使わない                  | ・いろいろな色を使う                     |
| ・もりつけをきれいに                     | ・同じ色はならべない                     |
|                                | ・もりつけもカラフルに                    |

○造形に関してのことが一つだけある子…14人

△造形に関することがない子…7人 2人欠席

半数以上が造形とよく結びつけて考えられなかったようである。やわらかくつくるとか味が混ざらないようにしきりを付けるとか、食のおいしさに気をつけることを書いた子が多い。また、工作でつくる場合と本物をつくる場合が混在している子も多い。造形と結びつく意見は、色の組み合わせのことが多かった。食べ物が様々にあれば多くの味が楽しめることと同様に、色が様々にあれば色がぎやかで美しい弁当になると考えるようである。本物のようにつくることもよく出た意見である。本物のあのおいしい味や食感を感じられるようにつくるということである。「～らしく」つくることは探求心をくすぐる楽しさがあり、後の製作でよく取り組まれた。幾何学的な並べ方については出なかった。この段階では、造形的なよさのことも少しは念頭に置かれればよいと思い、盛りつけ始める時に再度考える場を設けることにした。では、次の観点に移る。

### 観点3：献立の思いが持てたか

この観点は、今からつくるものを全員が決定できたか、表現のための内なる思いを持つことができたかの確認である。献立として全ての食べ物を決定しなくとも、とにかくお気に入りのものが決まり、つくっている途中で思いを広げていってもよい。むしろ、この頃の子どもには、その方が合っているであろう。前述のように、すでに主食と副食になるもの、さらには細分化されて、アイデアの素となるものが子どもの中には蓄えられている。子どもはどのように決めるか、楽しみなところである。決まったものの数と前に想起した食べ物の数と比べてみる。

(想起した時の品数によるグループ分け)

7~9…2人	10~14…6人	15~19…15人	20~24…3人	25以上…6人
1と0	1と2	0と2	1と2~2人	2と6
1と2	1と3	0と4	1と3~3人	4と7
	1と4~4人	0と5	1と4~2人	2と7
		0と6	1と5	4と3
(決めた主食の品数	0と7			1と8~2人
				1と9
				2と2

表2 前に想起した食べ物の数と つくるものを決めた時の食べ物の数

表2のように、つくるものを決める時は品目数が少なくなり数にあまり差はない。数が少ないのは、弁当に入る食べ物の数だということと、多数の中からはじめは少しだけ選び出したという思いからであろう。若干、たくさん想起した子がいる右側に、大きな数が見える。ちなみに前の想起時で、各グループの例として取りあげた子が、ここでは何を決定したかを次に示してみる。

#### A児 前12品からの決定

-主食-  
ふりかけごはん  
-副食-  
ハンバーグ・野さいいため・さくらんぼ・しゅうまい

#### B児 前18品からの決定

-主食-  
白ご飯  
-副食-  
なっぱ・スパゲティ・ゼリー・やき鳥

#### C児 前39品からの決定

-主食-  
ごはん  
-副食-  
サラダ・やさいいため・つくね・からあげ・グラタン・ぎょうざ・オレンジ・ゼリー

#### 製作前 つくるものの決定例 (ワークシートから)

見ると、全てを前のリストから選んだ子もいれば、リストにないものを入れた子もいる。前に書いたからと言って単にそれを繰り返してはいない。全員の決定は、短絡的な決定ではなく、考え方巡らして取捨選択して決定したようである。考えて選んで決めたものであったととらえる。

#### ② 材料や用具を使って思いを表す活動での考察

いよいよ表現の活動に入る。一つ一つの食べ物に対して、日頃見慣れたその外観の特徴を、材料は何で、どのようにしてつくればよいかと子どもは思案する。「～らしく」つくる「おいしそうに」つくるは、自然に子どもの間でキーワードとなった。前ページ「学びを深めるために」の②である。自分なりにつくった後、製作2回目のスタートは鑑賞の場を設定した。同項の③のためである。全員の表し方を味わい、見方考え方を広げてから、自分の作品を吟味する活動である。気づかなかった表し方や、気づかなかった自分の問題点に出会い、解決に取り組み、表現を進展させていった。



見方考え方を広げる鑑賞 一布の下から全員の作品が現れたー

ハンバーグの茶色の紙の上にちょっとこい絵の具をぬってこげめっぽくしてある。

トマトのつやつやをスーパーぼールでつくっている。

エビフライのころもを、消しゴムのかすで表しているところがOK。ハンバーグのソースが光るようにしてあるのがいい。スパゲティのめんで、2色の糸を入れてあるのがOK。

からあげが、ちょっと外見からみると、かたそうで、でこぼこしていて、パット見てからあげと分かるからいいと思った。

たまごやきが、形がふくらっていて、しろいところちゃんとあって、うえにちらばめたやさいがいいと思った。

友だちの作品の何が「おーっ！」かを書きましょう。 (ワークシートから原文通り)  
表現活動での考察に入る。

#### 観点4：材料を生かして食べ物の特徴を表そうとしたか

この観点は本題材の目標にかかる重要な確認である。特徴を表すことに取り組んだか、それはどのようなことであったかを見たい。食べ物の特徴を表現することに対して、一人一人がどのように向かっていたかを次頁に一覧表にする。それは「学びを深めるために」の④に述べたように、1～3回目の製作時において、子どもが活動の振り返りをしたものとなるべく子どもの言葉で要約したものである。作品には、その子が気づいていない表現方法のよさも当然ある。ここでは、子どもの思いから一人一人が漫然とつくっているのではなく、「～らしく」や「おいしそう」にその子なりのこだわりを持って取り組んでいたかをとらえたい。

児童 製作1回目のナイスなアイデア	直すとよいところ ⇌ 考えたその方策	製作2回目のナイスなアイデア
1 紙の中に綿を詰めると立体ができる	ソースに見えない⇒絵の具を溶かす水の量	つくねに棒を通した
2 ポンドに色を着ける 紙の中に綿を詰めると立体ができる	たれに潤いを⇒絵の具にポンド混ぜる	何かに毛糸を巻くと寿司のようになる
3 スポンジに卵の色を塗る	黄色の卵に赤い色が付着⇒黄色で塗り直し	柔らかくエビフライができた
4 スポンジに色水をしみこませて梅干しに	梅干しをもっと赤く⇒赤い紙を巻く	新聞を丸め色和紙で包みミートボール（遅れを追い上げられてよかった）
5 欠席	記入無し	梅干しの丸め方 エビの尻尾のつくり方
6 紙の中に綿を詰めると立体ができる	ご飯らしく⇒他の材料か綿の工夫で	ハンバーグ表面をくしゃくしゃにした人参で顔を作った
7 深緑の和紙に絵の具を薄く塗ると	野菜いたために焦げ目を⇒黒で着色	河童巻きを卵の寿司にしたら色がよい
海苔になる	ご飯らしさ⇒一つ一つ丸くしたい	ご飯のふりかけの形
8 細でご飯ができる ポンドでマヨネーズ	河童巻きがくずれやすい⇒ポンドで直し	ボテがふっくらとつくれた
9 欠席	記入無し	ゼリーを小さくしてカップに入れ直し
10 絵の具を混ぜてへらしい色にして使う	チャーハンぐぢやぐぢや⇒整える	紙で箱皿を作つてトマトなど入れた
11 色和紙にシワをつけると海苔らしい	スハゲティとおかずの広さ⇒せまくする	緑の紙を細かく切りハセリのみじん切
12 キャベツの紙にシワをつける スチレンを細かく切つて米粒らしく	ご飯の中の隙間をなくす⇒綿を増やす	餃子の中に入れた物が皮の中に見える
13 色紙にのりを塗つてつやのあるソース	欠席	
14 紙でエビフライの衣 たくさんのりづけ	寿司⇒中に綿を入れて膨らませる	銀紙で仕切りをつくった
15 トマトを紙でつくる焼きそばを毛糸で	ご飯⇒上に海苔をかける	笹寿司をつくつた
16 消しゴムを紙ヤスリで削つてフライの衣	野菜の入れ物の形×⇒別の入れ物に変更	タルタルソースがつくれた
17 紙で綿を包み裏からテープでとめる	いくらの量少ない⇒入れる	ブチトマトのつくり方
18 パンの焦げ目と線を微妙に色を変える	おかずの汁がにじむ⇒しきりをつくる	ハンバーグとロールパンにニスでつや
19 ソースをポンドと絵の具でつくる	梅干しの裏が見える⇒作り直し	トマトをビニールでつくつた
20 黄色の布を丸めて出汁巻きに	ロールパンらしくない⇒？	トマトにニスでつやを出した
21 毛糸を細かく切つて 焼きそばの具に	おいしそうにする⇒ホワイトソースや具で	トマトの葉を立てた
22 油でつくつた感じはのりで光らせる	タオルの糸が出た⇒しっかり取る	マヨネーズを絵の具でつくれた
23 スハゲティにビーズを通す	のりらしく⇒和紙を丸めてから広げる	ピンク色の布でハム巻きになった
24 シュウマイのつくり方 帽子のてっぺんの部品で梅干しをつくる	ざるそばらしく⇒絵の具で着色	
25 焼きそばにビーズを使う	おいしそうに⇒具をいっぱい入れる	具をふやした
26 ちらし寿司エビで少しポンドを使う キャベツの色和紙に少し着色する	黄色ぱっかりだ⇒カラフルに	和紙でキャベツをつくつた
27 レタスの紙に少し色を塗る	梅のセロハンテープが見える⇒かくす	
28 海苔巻きのつくり方で海苔巻き作れる	スハゲティがひものまんま⇒絵の具で着色	サラダをフェルトと紙でつくつた
29 エビに筋を入れる	シュウマイ白く⇒絵の具着色	千切りキャベツのつくり方
30 卵焼きをリボンでつくる	寿司を丈夫に⇒ポンドで補強	ウインナーのつくり方
31 卵を海苔でまく	卵らしく⇒布でつくる	紙でリンゴうさぎの耳 リンゴは粘土
32 サラダでたくさんの色紙を皿につける	でんぶらしく⇒粉のセットでつくる	ちくわを堅めにして型くずれないよう
33 菓つはの色を2色合わせてつくつた	キャベツらしく⇒紙をくしゃくしゃに	ハンバーグのたれ
34 ソースを色和紙でつくる	ミニトマト⇒大きく丸くする	紙をくしゃくしゃにして白菜らしく
	海苔の色らしく⇒絵の具で着色	キュウリもくしゃくしゃにしてのばす
	ご飯を白く⇒もっと綿を入れる	ボンドを入れて醤油らしく
	醤油らしく⇒ドロドロにする	のり弁にした
	ご飯がそのまま⇒何かをかける	
	漬け物の材料そのまま⇒何か付ける	
	ご飯全体の形を長方形にしたい	
	サラダに味がない⇒のりと絵の具でソース	
	具がない⇒紙を細かく切つて混ぜる	
	卵をふっくらと⇒綿が隠れるように包む	

表3 今日のナイスなアイデア・直すとよいところ (ワークシートから) ※児童番号は紀要上の番号

一人一人の工夫の思いがとらえられる。製作1～2回目で見ていくと、子どもの間によく広がったつくり方が四つとらえられる。綿や紙を丸めたものを包んで食べ物を立体につくること、色和紙に一旦シワをつけてから広げ、食べ物の表面の細かな凹凸や縮れの感じを出すこと、ボンドやのりを絵の具に混ぜ、ソースなどの粘液性を出すこと、のりやニスを塗つて食べ物やソースなど、部分的に光沢を出すことである。これらは多くの子が必要としたことや、やってみたいことであった。独自なことでは、麺はひもでつくるのが定番であったが、11番の子は(表に書かれ

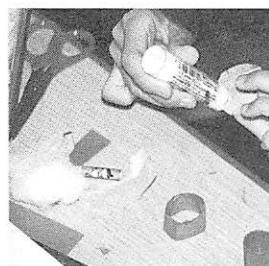
てないが）シャンプーハットを細く切って波形の麺にした。16番の子は消しゴムのこすりカスを付けてフライの衣らしさができた。トマトは多くの子は紙だが18番の子はビニールで赤いものを包んでツヤのある皮になった。21,24番の子からは、ひものままでは気に入らない思いがわかる。形態だけでは満足できずに着色を加えている。では、製作3回目での振り返りを下に示す。

児童 製作3回目のはじめ 変化の振り返り

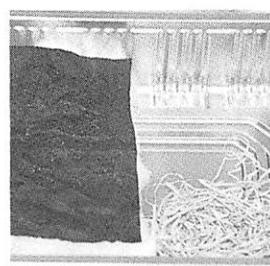
1 詰まつきた 3色ご飯のアイデアがいい	ソースにニスをぬったら～らしくなった	変わった所や できるようになったこと
2 たこ焼きを巾着に変えたのがよかったです スハゲティの麺を変えて入れ物に入れた	ニスで梅干しにうるおい感が出た	何でもニスをぬったら光っておいしそう
3 トロらしくなった 並び方をかえた○	スポンジはフライの衣にできるだろう	テカリを出したいものにはニスをぬれば
4 色濃くして梅干しが酸っぱそうになった	フライのたれ チェリー ミートボール	よいことがわかった
5 みんなに追いついてよかったです	タオルでエビフライの衣	卵やきらしさを出した
6 ご飯がかたまりになってよかったです	トマトのツヤとへた モールは便利	ソースや焦げ目をつけるとよくなること
7 ツルツルのハンバーグの表がよくなかった	スポンジがかまぼこに役立った	キャベツの色が見える場所変え
8 紙の白い所見えなくなったり 河童巻きつくりにくいで卵に変更した	卵焼きの色 場所をかえたらスペース増加	野菜を入れたら明るくなった
9 ガラッとかわった	卵焼きの醤油がしみて見えるところ	いろどり○ ～らしさや立体がつくれる
10 記入無し	エビフライの尻尾を接着して増やした	隙間がないようにした
11 ずっとよくなったり おかげのせる箱皿○	卵焼きの焦げ目	並べ方変更 カラフルになった
12 隙間がなくなったり 光らせたもの○ くっつけて並べてスペースができた	ペンで鮭の焦げ目 キャベツの千切りらしいつくり方 トマトとイチゴのへたの区別	彩りやバランスがよくなかった
13 記入無し	ブドウのツヤ	エビフライの移動 ケチャップつけた
14 増えておいしそうに 味がまざらないように入れ物に入れる 位置変え○	ハンバーグの色づけ	皿と位置変えでスッキリとまとまった
15 様々な色○ ものを変えたり場所を変えたり量や色の組み合わせかえたり○	ハンバーグのソース 焼きそばの量ふやす	ボリュームある詰め方ができるようになった
16 しきり○ しるものにボンドを混ぜる○	隙間なく詰めた	ボンドやのりで反射する感じになる
17 梅干しの裏が見えなくなったりよかったです	木工ボンドは透明になる	間に増えてさらにおいしそうになった
18 ニスでツヤ○ ビニールで皮づくり○	ハンバーグに茶色をぬるといい	間に入れるものの考え方
19 肉じゃがをたこ焼きに変えた	肉の横には緑のものが多いことがわかった	場所の工夫ができるようになった
20 マヨネーズとハム加える 糸くず取る○	色砂でふりかけ	紙だけより絵の具が光って感じがいい
21 海苔のシワ○ 変わったところが多い	卵巻きは焦げを付けるとよい	～らしさや材料の使い方がうまくなる
22 いろいろ付け加えてよくなったり	絵の具とボンドでマヨネーズ	色とりどりになった
23 卵がフワフワに○ テープかくした○	サラダがよくできた	ボンドの量の調節がよくなかった
24 梅干しとスハゲティの色よくなったり	カラフルだときれい	キュウリよくなる ボンドのコツ
25 ご飯や野菜でさみしくなくなったり	サラダに入れるものをふやすとよい	ものがわかりやすく場所変え 色作り
26 ちくわの下とトマトの材料を直すとよい エビが見えるようになった	ニスをぬったり焦げ目をつけると～らしい	隙間を考えて埋められた
27 ミニトマトのへた○ 物がふえた	ミニトマトはボンドをつけるとよい	ソースのつくり方 色々混ぜること
28 色変えや焦げ目○ 滑らないように隅に置いたらバランスもよくなったり	トマトはフェルトより紙の方がいい	自分の力
29 ソースのつくり方○ 配置献立の変更	丸い物は丸くしないとかっこ悪い	紙はクシャクシャしたものにいい
30 配置を変えて物が入るようにして色とりどりにした 色の付け直し○	絵の具を絞ってケチャップのペトーとした	材料は一つのものに2種類でつくれる
31 セロハンの衣でエビのハリハリ感○	感じに 草のしきりで和風になる	整えてきれいになった 丸くすること
32 ドレッシングでおいしそうになった	エビフライの表現	しわをつけたり焦げ目をつけたりすると～らしくできるのがわかった
33 菜っぱをへらしエビを卵に変える○	色のつくり方 模様替えでおいしく見える	いろいろなソースづくりができる
34 肉類増えるので唐揚げをスハゲティに○ 卵焼きを作り直してよくなったり	明るい色で全体を明るくした	絵の具の使い方よくできるようになる
	海苔のクシャクシャした感じ	中に綿を詰めてものをつくること
	唐揚げに着色 絵の具と糊を混ぜて味付け	ハリハリやクシャクシャの表し方
	梅干しのしわしわ	つけ加えができるようになった
	ご飯のふくら感 砂のふりかけ	カボチャを取り魚が見えるようにした
		彩りきれいに 和紙で～らしくつくる

表4 写真で振り返り・今日のナイス・今日の振り返り（ワークシートから）※児童番号は紀要上の番号

表4にも、引き続き材料や絵の具、接着剤を使って食べ物の特徴を表そうとしている様相がとらえられる。盛りつけも始まって、次の評価のポイントにもなる食べ物の配置や変更の記述も見えてくる。艶やかな様子や焦げ目など、一つ一つのおいしい感じとともに、品数豊かで彩りよい弁当をつくろうとしているところがうかがえる。3番の子は衣にするためスポンジを細かく切って着色する方法を考えたが、絵の具の付きが悪く結局断念した。着色のための絵の具の水量は材質によって問題が生じ、互いに情報を交換する姿が見られた。溶液をつくり、染めるようにしているグループができたりもした。ここで述べた主なことの写真を次の頁に載せる。



綿や紙を包んで立体に



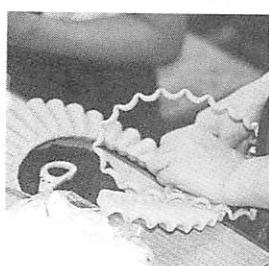
紙にシワや縮れをつけて



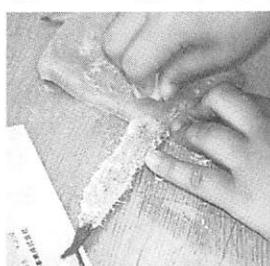
絵の具+接着剤でソース



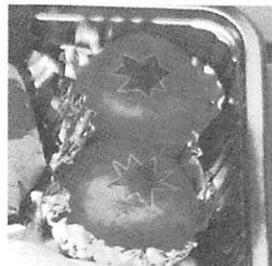
部分の艶をニスや糊で



シャンプーハットで麺



消しゴムのカスでフライの衣



ビニールのトマトの皮



思いに合った色に着色



スポンジに着色



絵の具の溶液で染める



タオルに着色 何になるか



食べ物の特徴 鮭と餃子

#### 観点5：美しい盛りつけをすることに気を付けたか

ここでは、容器の中で食べ物の配置や献立が変わったかを確かめる。つくったものをただ漫然と容器に詰めるのではなく、全体が整然と美しく、或いは意味のあるまとまり方になるように、意図的に並べ方や組み合わせを変えたかということを確かめたい。

毎回の製作では作品写真を撮ってきた。その記録から質問をすると、配置の変化は、色や形の美しさやバランスを感覚的にとらえた組み合わせであり、造形的な盛りつけを「もっとよくしよう」と変えたのである。味のことで変えた子はいなかった。配置を変えなかった子もやはりいて、理由は、現在の配置が「きれいでおいしそう」なので変える必要がなかったのである。また、盛りつけに空間的ゆとりが見られる子は、このタイプに含まれた。食べ物が込み入るに従って、配置が問題になっていったのであろう。従って、配置の面からは、全員がその子なりにではあるが、弁当全体の造形的なまとまりに気を付けていたことがとらえられる。

そして、食べ物を取りかえた子は、要約すると、次のような理由からであった。

- ・つくった食べ物のできばえに不満で、修正よりも別のものに変更した。
- ・気に入ったものができる、前につくったものに不満のものがあり、前のものを取り除いた。
- ・食べ物の栄養面の組み合わせで変更した。（肉が多いので野菜や果物を増やしたなど）

献立の変更は弁当全体がより美しくなるというような、全体の造形の発展のために行ったのではなかった。部分の悪いつくり方の修正に近い行為ではないだろうか。しかし、修正も、全体の美のための行為と考えられるかもしれない。

下の表5は配置や献立が「A 変えずに盛りつけていった」「B 変えた」「C よく変えた方である」と、人数の度合いで分けてみたものである。また、その例となる子の連続写真（表現過程がわかる）を次の頁に載せる。

3回の間で配置が変化した品数	A 変化0 増加のみ	B 1・2品	C 3品	4、7品
8人…23%		9・9人…53%	6人…18%	2人…6%
3回の間で献立が変更した品数	変更0 増加のみ	1・2品	3、4品	
17人…50%		10・4人…41%	2、1人…9%	

表5 配置や献立を変えた数と それをした人数



### ③ 自分の学びを振り返る活動での考察

観点6：自分の学びの深まりや作品のよさを自覚できたか

このためには、「学びを深めるために」④のワークシートや、作品に付けたカードに残る子どもの思いを確かめて考察する。ワークシートには学習の最終段階で「作品で変わったこと」や「自分ができるようになったこと」について思い起こして書いている。また、作品カードには献立と表現の工夫が書かれている。そこで、自分ができるようになったこと、わかるようになったこと、自分の作品のよさなどを、できるだけ子どもの言葉で要約して次の一覧表にしてみた。

児童 わかったことできるようになったこと

- 1 ソースの表現のし方がわかった
- 2 ボンドは潤いに 糊はテカリに 細はふくらみを出すことがわかった
- 3 色をこくするとわかりやすい
- 4 丸い物は新聞など堅い物を包むとよい
- 5 中につめるのは綿より紙の方がしやすい
- 6 立体感やツヤ出しの方法 材料用具工夫
- 7 らしい表面やドロッとした液のつくり方
- 8 マヨネーズのつくり方 鮭ペンで着色○
- 9 色を混ぜて塗るとよい
- 10 ちょっと実力が上がったと思う
- 11 ニスだけでなくボンドでもツヤ出せる
- 12 複雑な形をつくれる 色に気をつけると おいしいそう 餃子のつくり方
- 13 ボンドや糊で反射している感じが出る
- 14 ニスでツヤが出る 場所を考える
- 15 色和紙にシワつけて～らしくつくれる
- 16 隙間に入れるものと考え ソースづくり
- 17 おいしいつくり方 つくる人の気持ち
- 18 絵の具はツヤが出るが後でツヤが減る
- 19 ～らしくつくれる 材料の使い方
- 20 ソースはボンドと絵の具を混ぜてつくる
- 21 味より見た目の大切さが 場所の使い方
- 22 おいしそうに大切な3つ 材料の使い方
- 23 布でのハムのつくり方 物を細く刻むこと
- 24 らしくできることがわかった 少しできた
- 25 カラフルにできた かわいらしくできた
- 26 ソースのつくり方 いろんな物の混ぜ方
- 27 お母さんの苦労 自分の力
- 28 ボンド・絵の具・紙の使い方の工夫
- 29 おいしそうの感じ 2種の材料でつくる
- 30 弁当をつくれる 丸くつくること
- 31 シワや焦げ目をつけると～らしくなる
- 32 絵の具にボンドを混ぜると役に立つ
- 33 色づけよくなつた 心こめてつくること
- 34 海苔のクシャクシャとフライのハリハリ
- 35 おいしそうにできるようになった
- 36 菜っぱのつくり方 ソースのつくり方
- 37 和紙の使い方 タレのつくり方

#### 作品紹介と主な工夫

酸っぱい物と甘い物の両方が楽しめる 彩りよくてソースは特製 つくり方工夫  
食材は一番おいしいものを使用 一つのものにも2種類ある 他

色がきれいフルーツは山形サクランボ おかげいっぱい 色こくスハゲティは毛糸キャベツ多く栄養あり 梅干し酸っぱそうで色がしみている つめてたくさん 他  
特製材料使用 おいしく栄養あり リボンで箱を結ぶ 卵焼きはタオルで 他  
栄養満点 特選食材 新鮮 大きくて色きれい 世界一の味 立体物のつくり方他  
体によい おいしい 無害 汁がつかないしきり ニスで光らせる工夫 他  
栄養バランス 特選食材 買い得 卵の色よい 鮭に焦げ目  
新鮮 特選食材 サラダの中身種類多い 買い得 色水を染み込ませたものが多い  
みんなが好きそう ジューシー 麺にこしあり 線つめてつくる 細は色水で着色  
ご飯が特選 安い おいしい 味のバランスよい あんかけの方法 焦げ目の方法  
ご飯がよい 鮭塩分控えめ フルーツ新鮮 ポリューム満点 グラタンにチーズや  
ハセリをかけた つくねに串をさすのが難しかった  
ご飯ふっくら炊き立て 色々入っている ツヤの出し方 トマトのへた 他  
体によくおいしい 新鮮 特製ソース ソースが他につかないようにしきりを  
フライの衣のつくり方  
ご飯の量多い いろんな種類あり 元気出る おいしい 隙間や置き場所の工夫  
最高級食材 特製タルタルソース 紙ヤスリで消しゴム削ってフライの衣にした  
元気が出る弁当 ご飯が軟らかくおいしい  
ハンバーグに緑の物 彩りよい 隙間少ない キャンディあり  
運がよくなる 味がよい 元気出る ソースのつくり方 空いた場所の食べ物  
トマトの虫食い無しきりあり ハムの巻き方 特別出汁の卵巻き  
ポリューム満点 いろんな味のものがコーナーになっている 栄養満点 特產品  
ハム巻きのつくり方 マヨネーズのつくり方 そばの黒い粒をつけた  
栄養たっぷり 頭がよくなる あまくておいしい サラダがよくできた  
超カラフル 卵焼きは超よくできた 卵の焼き目が～らしい 梅がよくできた  
いろいろもののつくり方 色とりどり 栄養バランスよい たくさん詰めた 他  
ボリューム・栄養・色合いよい 食材よくおいしい ツヤ・焦げ目・シワの工夫  
栄養バランスよい 取りたての材料使用 菓子無し はやく食べられる  
紙をクシャクシャにして肉団子 ボンドをぬってツヤ出し リンゴウサギのアイデア  
大きいハンバーグ 食べやすい ソース・トマトの葉っぱ・キャベツのつくり方  
体力復活弁当 洋風と和風 卵の白い所も着色 焦げ目つけ いろいろ～らしく  
特製ソース 栄養あり 洋風と和風 エビフライのソースの工夫  
超豪華 色鮮やか 色々味わえる 元気になる 食べやすい 紅生姜で赤い印象に  
元気を出す おいしい エビフライのハリハリ  
駅弁である 高級エビ 栄養満点 ドレッシングのつくり方 ご飯に色々のせた  
ポリュームよし タレ最高 野菜もありバランスよい ソースとトマトのつくり方  
駅弁である ソースがよい ポリュームよい 新鮮素材 卵焼きのふくら感

表6 学習の振り返りと作品の紹介（ワークシートや作品カードから）※児童番号は紀要上の番号

観点4における、表3・4のように製作1回目から3回目までの工夫を子どもは書き残している。また、表4・6にあるように、できるようになったことの思いを残している。前頁の表現過程の記録写真では、写真の下などの空白に、行なったこと、うまくいったこと、問題点などを子どもは自由に書き込んでいた。これらを子ども自身が見ることによって、自分の学びがしたいに進展していったことは確実に認識できるであろう。自分自身の表現の様々な課題と出会い、そのたびによく考え方を働かせたことが思い起こされるであろう。しかしワークシートにある「学習でわかったことやできるようになったことは何か」に対しては、答えに変容の豊かさを感じられない。一つ二つのもののつくり方、材料の生かし方が「わかった」「できた」ということで終

わっているのが多い。「自分の力（ができるようになった）」と、それだけ書いた子もいる。しかし、弁当を紹介する欄には、実際に楽しそうに自分の弁当について紹介する文を書いている。図画工作科では（或いはこの学年では）～がわかるようになったとか、～ができるようになったとかいうことには、何と答えていいのかわからないのであろうか。本題材の基礎基本について見れば、子どもは「つくる面」でも「感じ考える面」でも、これまでの学習のまとめとして基礎基本の不足を補完したり、さらに伸長したりすることができたと思われる。しかし、そのことを認識する子どもはほとんどいない。

この様相には本題材の特徴が関係していると思われる。本題材はこれまで培ったことを応用する題材である。従って、初めて行う技能の未習熟さも少なければ、難しい表し方の印象も無いであろう。自分の持つよさを大いに発揮する題材と言えるかもしれない。それ故に、造形の思考力や技能などの能力的な変容は認識しにくく、むしろ、子どもはそういうことを問題にせず、自分の思いに合うものをつくり出せた喜びや、或いは見たことのない自分の新しい表現に出会った喜びや、過程の振り返りからの成就感が学びの終わりに感じ得るのではないかと考える。つまり、能力が向上した喜びよりも、思いを創出した喜びが子どもにとって第一に感じることではないだろうか。本題材で問題となったのは「～らしさ」「おいしさ（美しさ）」であった。これらにつながる要素として「材料の特徴を生かしてつくり方を工夫する」「盛りつけを工夫する」があった。従ってこの二つの要素に関して、できるようになったか、わかるようになったかを子どもは自分に確かめたのである。表6（4にも）に見られるソースの…・紙にシワを…・綿や紙をつめて立体に・場所の使い方という数種の言葉が表のあちこちに見られる。今回これらの言葉は、自分の変容を表す言葉の代表格になっているとどちらえられる。紙を手でちぎって自然な菜っぱの感じを出すとか、子どもには記入されなかった工夫が他にも様々にあったことも再びここに述べておく。学びの深まりを本題材では以上のように解釈すれば、製作で残してきたものを振り返ることによって、ほとんどの子どもが学びの深まりを自覚できたとどちらえることができる。

また、自分の作品のよさの自覚についても、ずっと工夫が書き続けられているので、ファイルを振り返れば、作品に込められた思いや工夫のよさが直ちに蘇ってくるであろう。従って、作品のよさも自覚できたとどちらえる。下にある文は、学習を振り返る時のワークシートからのものである。子どもが書いた原文のままである。尚、作品紹介では、作品説明、献立表、工夫説明の三つがあるが、表6に記述しにくかった「思い」の部分である作品説明を載せることにする。

立体感などを出す時はわたを、つやを出したい時はニス、ボンド、えき体のりなどを、絵の具を立体できにしたい時は絵の具とボンドえき体のりなどをまぜるなど、色々な道具を工夫して使えば、いろいろな事につかえるという事がよくわかつて、これから図工に役立てたいと思っています。

「この学習でわかったことや できるようになったことは何ですか」<学びの深まりの自覚>

ソースの作り方  
いろんな物をまぜる

えいようまん点、えびフライのころものは、そんなにあつくありません。太っている人も、これならだいじょうぶ！エビはとりたてを使用しているので、ほかのとは一味ちがう。トマトだって直送です。お米はコシヒカリ使用。ボリュームまん点。色だってきれいにならべています。バランスもOK。気になるねだんはヒミツ。すべてをげんせんしました。ぜつたいにおいしいです。玉子は地どりの、エビは車えび、やさいはじっくりいためました。全てしんせんな物ばかり、梅ぼしも大きくてきれいな色、このおべん当は買ってそんする事はぜったいない。口に入れたしゅんかん味が広がり、あまみ、からみ、すっぱみ、すべてをこの一箱で味わえる。全てをげんせんしたこのべん当は、せかい一番おいしくて、何どたべてもぜったいあきがきません。

作品説明文 <自分の作品のよさの自覚>

・しゅうまいのくしゃくしゃをよくした  
・ハンバーグのソース  
・ボリュームあり、だからもりもり弁当  
・サラダの具をたくさん入れる（フェルト、ビーズ、紙など）  
おいしいぞー。色とりどりにしてある（黄色、赤、みどり、茶色、白…など）。えいようのことを考えてます。バランスよく！キュンキュンにつめてあるのでボリュームある！

## 学習の振り返りと作品紹介（二人分）



心をこめてつくったおべんとうを さあどうぞ！

#### (5) ポートフォリオ的な評価について

子どもには毎時間ワークシートが与えられ、設問にしたがって書き込みをし、台紙に貼り付けていった。持ってきた材料を記録したり、思いついたことをメモしたり、毎回の表現の状態を撮った写真を貼ったりして、思いや記録をためていった。まさに、自分の思いや行動が記された表現の足跡となる。この方法の効果や問題点、疑問や今後の課題をまとめてみた。

##### <○>効果的であったこと

- ・子どもが成り行きや思いつきで表現を開始するのではなく、あらかじめ順序立てて考えてから取り組むのに効果的である。
- ・子どもはアイデアの素になるものを広げておきやすく、主題を考えるのに効果的である。
- ・子どもは最終時に自分のよさや問題点を自覚するのではなく、製作過程で適宜自覚できる。
- ・子どもは作品のみならず、関係するもう一品を手にすることができる
- ・写真で表現過程が残るようにならざるを得ない。子どもはそこに自主的なかかわりを見せた。
- ・教師は一人一人の思いが把握でき、一人一人への次の対応が計画できる。
- ・教師は子どもの結果から、次時に何から学習を始めるか計画できる。

考え方や理解が不十分で再考や復習をさせるべきところがわかる。

見方考え方方が単調で、それを鑑賞で広げるべきことがわかる。

##### <△>問題点であること

- ・子どもは製作への欲求が強く、思いを書く時間をもどかしく思う。
- ・上のことも反映しているのであろうが、書くことに次第に飽きてきて記録が消極的になっていく。全員が書きとどめておくことが教師には参考になってよいのだが。
- ・毎回教師には閲覧、分析、記録、考察から次時の計画、返却準備にと、かなりの時間と労力を要する。

##### <?>疑問や今後の課題として取り組むこと

- ・製作時間が経つほど手が加わり、作品が変わるのは当然であるという認識が子どもにはあるだろう。前と変わることの意味深さを子どもは感じ得ているのであろうか。子どもは作品の変容は感じ得るが、自己の変容は抽象で難解であろう。

図画工作は問題が解けるようになるとか、ついに現象を解き明かすことができたとか、一つの答えや真理に到達して終結する学習ではない。表現は自由な方向性を持ち、一つのことをもとに「開かれている」のが特徴である。このような図画工作で小学生の自己の変容の自覚とはどのようなことを指し何を意味するのであろうか。さらに探求したい。

- ・ポートフォリオは子ども自身が必要感を持って行いたいものになり得るのか。このままでは単なる質問紙法で、自主性あるもの子どもが活用するものにならない。

以上のように、未だ模索の中で試行している。題材によって学年によって違いもある。聞くところによると、美術科で視聴覚機器を用いて効果的なポートフォリオにする研究が萌芽しつつあるという。現在私たちは、図画工作の自己認知の意味についてまだ探求する必要があるが、この方法からは毎回の授業評価と児童理解それによる次時の授業計画では大いに役立っている。