

家 庭 科

浅 田 幸 子

はじめに

昨年度は、研究主題の「自己を拓く」を家庭科で「自分でできることを工夫して実践しながら、家庭生活をより良いものにしていくこと」ととらえ、研究にとりかかった。その主題に迫るためにどのような生きて働く力を身につけさせるのかを明らかにし、さらには、主体者としてかかわる学習とはどのような意識を大切にしておこなうべきかを考え、実践を続けてきた。その結果、自分の家族の健康を考え、できる範囲内で生活を少し変えたり、学習して分かったことを母親に話し役立ててもらおうよう促したりしている様子がみられるなど、家庭生活への関心は少しずつ高まってきている。これらは、よりよい生活をめざしている意識の現れであり、「自己を拓く」ことにつながっていくと思われる。

家庭科の学習は、家庭生活を学習の主な対象としているので、「生活を見直す」ことに始まって「生活に生かす」ことまでであると言われている。一人ひとりが違った生活の場であるにもかかわらず、生活から始まって生活に返っていくのであるから、共通の学習の場で、何を、どのようにして身につけさせるのかを考えることは重要なことである。

そこで今年度は、生きて働く力(何を)を再吟味するとともに、子どもたちの立場に立って三段階の構成(どのように)について見直すことにした。

I 生きて働く力のとらえ

1 家庭科の本質と生きて働く力

家庭科における生きて働く力、即ち家庭科で子どもに身につけさせるものを考えるときに、今一度、家庭科の本質(教科でめざさなければならないもの)を問い直したいと思う。

(1) 家庭科の本質

子どもたち一人ひとりの家庭生活は千差万別であるが、愛情と信頼によって結ばれた家族を単位として営まれており、家族の一人ひとりに精神的な安定と人間的成長をもたらしている。従って、子どもたちの調和のとれた人間形成を図るうえでも、家庭は極めて重要な存在といえる。このように、子どもたちの成長に欠くことのできないものが家庭生活である。家庭科は、その家庭生活を学習の主な対象としているのであるから、まず、それへの理解を深めること、そして、実践を通してさらに自分を成長させることをめざしていきたいのである。

そこで、家庭科における本質を次のようにとらえることにした。

家庭科の本質

家庭生活についての理解を深めさせ 生活の
充実・向上をめざして実践する能力や態度を
育てること

家庭生活についての理解を深めさせるとは、単に衣食住などの生活に関する知識や技能を習得させることだけではない。子どもたち一人ひとりに

生活の仕方をよく見つめさせ、家族の誰がどのような配慮の基に家庭生活を営んでいるのかを理解させたり、生活を支えている家族への感謝の気持ちを持たせたりすることである。

生活の充実・向上をめざし実践する能力や態度を育てるとは、学習した内容が分かっただけにとどまらず、実際の生活場面で課題に直面したとき、生活を直視し、より良い生活をめざして自分なりに考え実践できる子に育てるということである。つまり自分や家族のことを思い生き生きと実践する子を育てたいのである。そして、自分や家族の健康的で豊かな生活をめざし、身につけている知識や技能をフルに活用できるまでにしたいのである。その実践の中で子どもたちは、満足感や成就感を味わい、次への意欲と自信をもつと思われる。そして家族への思いがますます深まると同時に、今後の家庭をとりまく生活の変化に主体的に対応できる真の実践力が養われると考える。

以上、家庭科の本質について述べてきた。家庭科でめざすことが明らかになったので、家庭科でこそ、子どもたちに身につけさせるべきものは何であるかを次に考えてみたい。

(2) 家庭科における生きて働く力

家庭科では、

- ・家庭生活をみつめ、自分なりの考えを持つとき
- ・より良い生活のあり方を追求するとき
- ・自分にできることや実践しなければならないことをみつげるとき
- ・家でより良い生活をめざして実践するとき

などに生きて働く力が必要となる。それはどのような力であろうか。

まず、自分や家族が毎日生活している場を見つめる目が育っていなければならないであろう。ただぼんやりと見るのではなく、視点を決めて生活の仕方を観察、調査する目である。そして、なぜそうなっているのかを考えたり、もっとよくするにはどうしたらよいかを追求したりする力も大事になってくる。また、考えるだけでなく分かったことやできるようになったことを自分や家族のた

めに役立てるような力でなければならないと考える。

そこで、家庭科における生きて働く力を次のように規定することにした。

家庭科における生きて働く力

自分や家族の生活を見直し 望ましい家庭生活のあり方を求めるときに必要な知識・技能

これをもとにして、領域別の生きて働く力をとらえてみた。

- ・被服領域→被服の働きやその着方や選び方が分かり、被服を適切に整えることができる。
- ・食物領域→健康的な食事のとり方が分かり、簡単な食事を整えることができる。
- ・家族の生活と住居領域→家族の生活を理解し、適切な住まい方や計画的な生活を工夫することができる。

ここから、より具体的な単元の生きて働く力を設定するのである。

2 単元の生きて働く力を設定するために

単元における生きて働く力をどのような観点で設定すれば良いのであろうか。

家庭科の本質に迫るためにも次の観点で考えることにした。

- ・自分や家族の健康的で豊かな生活を考えることができるもの
- ・家庭生活に役立てることができて、喜びや満足感の得られるもの

子どもたちは、身の回りの衣食住などについて改めて見つめ直し、その意義やあり方を深く考えたことはないと思われる。ところが、前にも述べたように家庭生活は、子どもたちのこれからの成長に大きな役割を果すのである。そのためにも健全な家庭生活が不可欠である。従って、自分や家族の健康的で心豊かな生活を常に心がけることができるものでありたい。

また、子どもたちは初めてボタンがつけられるようになったときやおいしい目玉焼きが作れるよ

うになったときなど、つまり～が分かっているようになったとき、大きな喜びを感じるものである。それが自分のためだけでなく、家族のためにできるようになりほめられたりすると、なお感動は大きくなり、次への意欲もふくらむのである。実践意欲を高めるためにも家庭生活で役立てることが出来るものでありたい。

以上のことをふまえて、単元での生きて働く力を設定するが、具体的にはⅢ章で述べることにする。

Ⅱ 三段階の構成について

生きて働く力が設定できたら、次はそれをどのようにして身につけさせるのか三段階の構成について考えなければならない。

ここでは、三段階の構成にあたり家庭科として要素をどのようにとらえているか、再構成段階におけるネットワークで子どもたちはどんな意識になるのかについて述べることにする。

1 要素のとらえ

家庭科の生きて働く力を構成している具体的な知識、技能が要素である。要素には

- ①これまでの見方、考え方で家庭生活への理解が深まるもの
- ②これまでの見方、考え方を变えることで家庭生活への新たな理解が深まるものがある。

①を要素A群

②を要素B群

として、単元の三段階に位置づけることにした。

要素A群は、まずその単元で身につけさせたい基礎的な知識、技能である。子どもたちが身の回りの衣食住などの生活を見つめ、その意義やあり方を考えるときに必要なものである。子どもたちは、要素A群を獲得することで家庭生活への理解が深まっていくのである。

要素B群は、その単元での生きて働く力を構成する核となる要素である。これはより良い家庭生

活を求めるときに必要な知識、技能である。子どもたちは、これまでの見方や考え方だけでは気づかないのであるが、教師の働きかけによって意欲的に獲得することができ、家庭生活に対する新たな理解を生み出すものである。

2 家庭科におけるネットワーク

再構成の段階は、全体論でも述べられているように、既存の生きて働く力と要素とを結びつける（ネットワークする）ことで新たな知識、技能が見いだされる段階である。

では、家庭科におけるネットワークとはどのような様相なのであろうか。それは、子どもたちが衣食住などに関する実践的な活動を通して、より良い家庭生活のあり方に気づくことであるととらえている。

獲得段階で、子どもたちはA群の要素を獲得し、家庭生活の現状を認識するのである。

次の再構成段階で子どもたちは、より良い家庭生活のあり方を求めるのであるが、そのときに、何が価値あるものであるかはすぐには気づかないであろう。そこでより価値の高いものを実践的な学習などを通して追求させ、新たな知識、技能を身につけさせたいと考える。その追求過程において子どもたちはより良い家庭生活のあり方に気づき（ネットワーク）、「分かった」「自分にもできそうだ」という意識にまで高まると思われる。その意識は、適用段階を経ることによってさらに強化されていくのである。

以下、具体的に単元での実践を述べる。



Ⅲ 実践例

6年「ごはんのみそ汁」の実践を通して

1 単元の構成について

(1) 単元の生きて働く力

1章で述べたように食物領域における生きて働く力は「健康的な食事のとり方が分かり、簡単な食事を整えることができる」であった。そこから、単元設定の観点に従って、本単元の生きて働く力を設定する。

・自分や家族の健康的で豊かな生活を考えることができるもの

ごはんのみそ汁が栄養的に優れた食べ物であることをまず理解させたいと考える。米やみそ、そして実に含まれる栄養素を調べることにより、ごはんのみそ汁が大変健康的な食事の一例であることを子どもたちにとらえさせたいからである。自分や家族の健康はまず、栄養的にバランスの取れた食事が基本であるから、毎日のごはんのみそ汁を今一度、見直させたいと考える。

・家庭生活に役立てることができて、喜びや満足感の得られるもの

ごはんやみそ汁の作り方の技能を習得させたいと考える。子どもたちは自動炊飯器のスイッチひとつでごはんが炊けると思っているであろう。その子どもたちにとって自分でごはんが炊けるということは、驚きに近いと思われる。ごはんやみそ汁作りの基礎的スキルが身につくことで、子どもたちは、ごはんやみそ汁作りに積極的に参加し家族にも喜ばれるであろう。それが自信となり、次の実践につながると考える。

以上のことから本単元での生きて働く力を次のように設定した。

「ごはんのみそ汁」の生きて働く力
米とみその栄養上の特徴が分かり、ごはんのみそ汁をおいしく作ることができる

(2) 生きて働く力の要素とネットワーク

① 要素

本単元での生きて働く力に対し既存の生きて働く力として、子どもたちに身につけていると考えられるものは次の通りである。

- ・食品はそれぞれに栄養素を含み組み合わせて食べる必要がある。
- ・火力や加熱時間を調整して調理することができる。

これらの力をもとに、本単元では、ごはんのみそ汁を栄養面から理解させ、さらに調理技能も身につけさせたいと考える。そのために、次の要素を設定する。

本単元での要素

(栄養面からの理解)

- ①米は乾物である 米は主に炭水化物を含み他に蛋白質や脂肪などを含む
- ②米のぬか層や胚の部分はビタミンB₁を含む
- ③みそは塩12%である みそは質の良い蛋白質の他に炭水化物や脂肪を含む
- ④ごはんのみそ汁は栄養的に良い組み合わせである (調理技能)
- ⑤ごはんを炊く時の水の量 吸収時間 火加減の大切さ
- ⑥みそ汁のだし 実 みその入れ方
- ⑦ごはんを蒸らしてしている間のみそ汁作り

これらを要素A群とB群に分類すると次のようになる。

要素A群……① ② ③ ④ ⑦

要素B群……⑤ ⑥

要素①③④は、今までの食物領域の学習から、含まれている栄養素を調べることで、それぞれの特徴を理解できると思われる。ただ、ここでは米が水分15.5%と他の食品に比べて極端に少なく、そのままでは大変に硬い食品であることもとらえさせておく必要がある。それは、要素⑥と後でネットワークするからである。

要素②⑦は、米のぬか層やごはんの蒸らし時間に着目することで、米への理解をさらに深め、二品の同時調理のコツを獲得できると思われる。

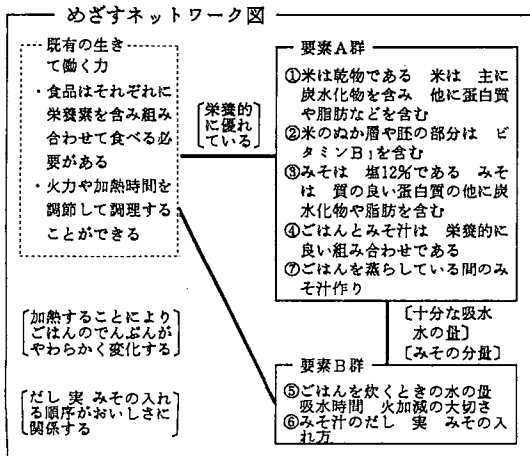
要素⑤⑥については、今までの見方や考え方でとらえにくいのではないかと考えた。それは、今まで調理経験に乾物やだしを使ったことはなく、その取り扱いについて、今までの加熱調理の技能から考えることの限界を感じるからである。しかし、ごはんやみそ汁をおいしく作るにはこの要素B群が最も重要なところである。

② ネットワーク

子どもたちの家では自動炊飯器を使っているので、ごはんを炊くときに火力の調節が必要であることはほとんど気がつかないであろう。また、調理経験の乏しさから、吸水時間にも気づかないと思われる。そこで、要素①の米は水分15.5%の乾物であることとネットワークさせ、硬い乾物をやわらかくするには水と火が必要であることに気づかせる。そして、水を十分に吸わせるには前もって水の分量を量り、米を水につけておく必要のあることを理解させたい。また、既習のゆで卵のゆで時間と凝固状態ともネットワークさせ、ごはんを炊くには加熱時間が大切であることに気づかせる。そして、米のでんぷんを変化させるには沸騰を15分ほど続けねばならないことを知らせ、火力の調整の必要性を理解させたいと考える。

このように、既存の生きて働く力と要素A、要素Bをネットワークすることでおいしい作り方を見つけ出すのである。

以上のことを図で示すと次のようになる。



(3) 主体者としてかかわらせるために

本單元における主体者としてかかわる姿は「ごはんやみそ汁をおいしく作るにはどうしたらよいだろう」と追求する姿である。この意識を生み出すために、まず、1週間の主食と汁物調べから学習に入る。この食事調べから子どもたちは、ごはんのみそ汁がいかによく食べられているかをとらえることができる。そこで、なぜこんなに多く食べているのか考えさせ、いろいろ理由はあるけれど、一番のわけは栄養が整っているからであろうという考えに至るのである。

一方、子どもたちの調理実習への興味関心は高く、早くごはんのみそ汁を作りたいと願っている。そこへ、ごはんのみそ汁が栄養的に優れた食べ物であることを知ったなら、子どもたちはなお一層作って見たいという意欲が高まるのである。

次に、「おいしく作るには」と追求し続ける姿を実現するための教師の働きかけについて述べる。

ア 働きかけ1

米の主な栄養素は食品成分表により容易に理解できるが、ビタミンB₁の存在には気づきにくいのである。そこで、米のぬか層に着目させ、白米、胚芽米、玄米の違いやビタミンB₁をなるべく多く取るための工夫を考えさせたい。

イ 働きかけ2

要素B群の⑤に気づかせるために、まず、米が乾物であることを想起させたい。水分15.5%の硬い米がやわらかいごはんになるには、何が大切であるかを考えさせたい。

要素B群の⑥に気づかせるためには、みそは、12%の塩を含むことや二種類以上の材料を加熱調理した経験を想起させたい。そして、みその分量や材料の入れる順序を明らかにしたい。

ウ 働きかけ3

「本当にわかった」「自分にできそうだ」という意識に到達させるために、試し作りをさせ、よりおいしい作り方を体験的に習得させたい。味を比べさせることで、どの作り方がおいしいのか実感できると思われる。

エ 働きかけ 4

再構成段階までで身につけた知識や技能を子どもたち自身の力として定着させるためには計画的な調理実習が必要であると考えます。この実習

により家でもっと工夫してやってみようという意欲が高まるのである。

以上のことからごはんのみそ汁の8時限の単元計画を立てた。

(4) 単元計画 (総時数 8 時限)

	児童の主な意識の流れ	要素と働きかけの位置づけ
獲得	<p><1週間にどれくらいごはんのみそ汁を食べているのだろう></p> <ul style="list-style-type: none"> ・主食としてはごはん 汁物としてはみそ汁が多いな <どうしてごはんのみそ汁がこれだけ多いのかな> ・栄養的に整っている ・昔から食べている ・手に入りやすい (米やみその成分) (気候に合った米作り) (保存がきく) (米のぬか層の) ・調理がいろいろ変えられる (ビタミンB₁) 	<p>要素A ① ③ ④</p> <p>要素A ②</p> <p>----- 働きかけ1 -----</p> <p>白米 玄米 胚芽米を観察させたり グラフ「ビタミンB₁の量」で考えさせたりする</p>
再構成	<p><ごはんをおいしくするにはどうしたらよいのだろう></p> <ul style="list-style-type: none"> ・水を加える——水の量 ・熱を加える——火力の調節 吸水時間 ・試し炊きをして 確かめてみよう 	<p>要素B ⑤</p> <p>----- 働きかけ2 -----</p> <p>米が乾物であることから水を十分に吸収させること 沸騰を約20分続けるために火力の調節することに気づかせる</p>
成	<p><みそ汁をおいしくするにはどうしたらよいのだろう></p> <ul style="list-style-type: none"> ・実——とり合わせ ・だし——とり方 ・みそ——分量 入れる順序 入れる順序 ・試し作りをして 確かめてみよう 	<p>要素B ⑥</p> <p>----- 働きかけ2 -----</p> <p>2種類以上入れる場合には順序よく入れることに気づかせる</p>
3	<p>みそ汁をおいしくするには だしをとり みその量は水の重さの10%にするのがよい 実は煮えにくいものから入れ 香りや色を大事にするものは煮すぎない</p>	<p>----- 働きかけ3 -----</p> <p>試し作りをすることによりおいしい作り方を体験的に習得させる</p>
適用	<p><ごはんのみそ汁を同時に作ってみよう></p> <ul style="list-style-type: none"> ・2つを組み合わせるよき ・仕事の順序 分担の計画 分量 ・調理実習 	<p>要素A ⑦</p> <p>----- 働きかけ4 -----</p> <p>計画的な調理実習を通して実践意欲を高める</p>
3	<p>ごはんを蒸らしている間にみそ汁を作れば 2つが同時にできる 家でも生かしてみよう</p>	

2 単元の実際と考察

再構成段階の1・2時を中心に振り返ってみる。

(1) めざすネットワークについて

まず、どんなごはんを炊きたいのかイメージをはっきりと持たせ、そのようなごはんにするためには何が必要であるかと問うことから授業に入った。すると、子どもたちは水と熱と時間が必要であることに気づき、生活経験から母が30分位水につけてから炊くことまでも見つけ出したのである。しかし、まだこの段階では経験からの話だけなので、A群の要素①とネットワークさせ、米の吸水からごはん炊きを考えさせることにした。

T₁水につけておくのはどうして
 C₁この前の勉強で米は水分が少なく乾物だと習った。だから水につけてもどしてから炊くのだと思えます。
 T₂このグラフから考えるのですね。(既習のグラフ「米の成分」で15.5%の水分を確かめると同時にグラフ「ごはんの成分」で65%の水分に気づかせる)
 T₃では、どのくらいの間時間つけておけばよいのでしょう(グラフ「米の吸水」を提示する)
 C₂約30分だと思います(C いいです)

T₂やT₃により要素①とネットワークし、吸水時間の大切さに気づいたと思われる。

また、火加減については5年のゆで卵のちょうどよいゆで時間とネットワークさせることはできたが、そこから、米にもちょうどよい沸騰時間があることの説明(米のでんぷんを変化させるのに必要な温度と加熱時間)は、内容が難しくなってしまった。

以上、働きかけ2によって要素①、既存の力とネットワークさせ、要素⑤に気づかせることができたと考えられる。

(2) 学びの姿について

本時に期待する学びの姿は、「やわらかくておいしいごはんを炊くには、水加減、火加減が大切であると分かる姿」であった。この姿に迫るための働きかけ3「実験炊き」について考えてみる。

実験炊き

○の鍋 (3つの条件が揃っている)
 水の量 水の体積の1.2倍

吸水時間	30分以上
火力の調節	適切
△の鍋	(条件の1つだけが揃っていない あとは○の鍋と同じ)

△1	水の量	1倍
△2	水の量	2倍
△3	吸水時間	つけてすぐ
△4	火力の調節	加熱時間半分

各グループに ○の鍋 △の鍋の両方を用意し、それぞれのグループで炊き上がるまでの様子を観察させたり試食させたりした。それは、子どもたちに「分かった」「できた」を実感させ、学びの姿に迫りたいと考えたからである。

T₄どんなごはんになりましたか
 C₃○の鍋はすべてがいいのでとってもおいしいごはんでした △1の水の量の少ないのを食べてみるとつぶが小さくてパサパサした感じでした
 C₄○の方はねばりがあってやわらかでおいしかった △1は硬かった
 C₅○の方はうまいんだけど ぼくは△2の2倍の水の方がおいしく感じられた
 C₆ぼくは△2はやわらかくべとべとして感じた
 C₇ぼくもそれを食べたけどおいしかった
 C₈△2の2倍をおいしいというけど 鍋の下へ行けば行くほどぐちゃぐちゃでした
 C₉△3の方はごはんつぶが見た感じ少し小さい
 C₁₀△3はつけてすぐだったので硬かった だから舌に後味が残らなくて○の方はやわらかいから後味が残っておいしかった
 T₅おいしいごはんを炊くには何が大事であると分かりましたか
 C₁₁水の量は米の体積の1.2倍にする 米は水に30分以上つけておく 火加減をまちがえない
 T₆これで自分でもできそうですか(C ハイ)

C₃~C₁₀で分かるように子どもたちは微妙な味の違いをよく比較できたと思われる。ただ△2の2倍の水についてはふきこぼれがかなり多かったので曖昧さが少し残る。また、やわらかめが好きな子もいるのでなお意見が分かれたようである。

子どもたちの味を比べているときのつぶやきや発言、記録などに期待した学びの姿が現れており、本時のねらいは達成できたと思われる。それは、最後のC₁₁でも伺うことができる。

(3) 単元を終えて

本単元の生きて働く力である「米とみその栄養上の特徴が分かり、ごはんやみそ汁をおいしく作ることができる」が身についたであろうか。子どもたちの様子から振り返ってみたい。

再構成段階ではごはんやみそ汁をおいしく作るにはどうしたらよいかを習得させるために、働きかけ3として実践的な活動を取り入れた。普通の炊飯器では釜の中など見えるはずもないので、ガラス鍋での観察は、子どもたちにとって興味深い学習にもなった。

授業後の記録に「水の量が2倍のごはんはおいしいとは言えないが、お年寄りや病人にはちょうど良いなあと思った」とある。この男児は、実験炊きを通して、普通の硬さよりやわらかい方が好み的人もいることが分かりその人その人に合った水の量の調節までも学んだようである。単に決まった分量を理解するだけでなく、食べる人を意識したおいしさのとらえ方までできたすばらしい姿であると思う。

みそ汁の試し作りでは、煮干しを入れたものに入れられないもの、みその量の多少、みそを入れてから沸騰させたもので、ごはんのときと同様に味を比較させた。ここでも子どもたちは味の違いを体感したのである。特に印象強かったのは、だしの有無による味の違いである。適用段階では煮干しよりもっとおいしいと思うだしを家から持参し調理実習に臨んだ子もいたほどである。

このように子どもたちは、最後までおいしく作ることにこだわり続け、生きて働く力は身についたと思われる。

次に、子どもたちの日記から家での様子を紹介する。

11月18日 手の上でそおっと

「さあ。作るぞ!」今日おみそ汁作りをしました。

いつもはお手伝いでしたが、今回は一人で全部作りました。だしは、にぼし、実はとうふとなめこでした。わたしが一番好きな仕事は手の上でとうふを切ることです。初めは、手を切るかと思いきわかつ

たのですが手伝いをしているうちに慣れて、お料理先生みたいなんて思いました。母が白みそを少し入れることを教えてくれました。父は血圧が高い方なので、うす味にしたら大喜び。母も、「おいしい。今度も作ってね。」と言いました。

12月9日 みそ汁

今日は日曜日なので、家でみそ汁を作りました。たかがみそ汁でしたが、父と母は「おいしいよ。」とほめてくれました。材料もそろってなく、学校のようにはいきませんでした。水の量に対するみその量を10%にしたり、実もかたいものからなど習ったことが役立ち、自分でも楽しいし良かったです。今度は、ごはんに挑戦したいです。

学校で習ったことがうれしくて、家でさっそく実践している姿が現れており、ここでも生きて働く力は身についていると思われる。

おわりに

「家庭生活についての理解を深めさせ、生活の充実・向上をめざし実践する能力や態度を育てること」を家庭科の本質ととらえ、今年度は歩んで来た。家庭科のめざすことが明らかになったので生きて働く力も今年はより明確にすることができたと思われる。そして、この生きて働く力を子どもたちにしっかりと身につけさせるために「わかり」の面から三段階の構成を検討して来た。その結果、単元設計をするときに子どもの考える道筋を大切にしながら計画を練ることができるようになった。

また、主体者としてかかわる姿を設定し、意識を連続させるために四つの働きかけの場面を明らかにしたことは、教師側の授業準備をより細かく計画的に進めることを要求されることにもなった。準備が万全なら、ほぼ予測おりに無理無く子どもたちの意識はつながり、意欲的に追求が進められたのであるが、準備が不足すると意識が途切れてしまう恐れがある。「主体者としてかかわる」というのは教師側の働きかけを待って追求することではないはずである。今後は、「主体者としてかかわる姿」を更に発展的に考えて行かねばならないと考える。