

生きる力を育む授業づくり ～つくる体験を通して学ぶ～

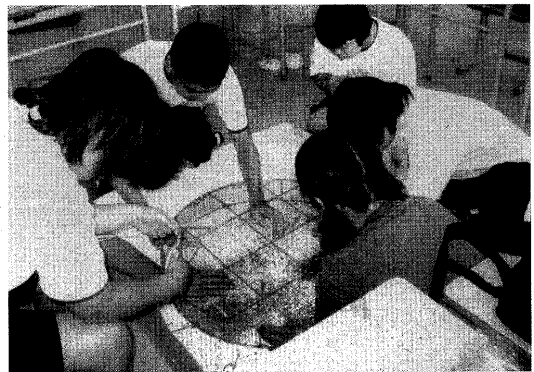
橋本直紀

1. はじめに

部屋中に香ばしいにおいが漂う。街中のベーカリーショップと同じだなとフツと思う。やがて目の前のオープンからうっすらと焦げ目のついた2枚の丸いパンが取り出される。見た目は普通のふんわかとしたパンとは一寸違っているが、子どもたちはあまり気にならないようである。子どもたちの目が集中する。教師が切り分けると中は紛れもないパン状態である。少しホツとする。さっそく試食する。給食の後であったが美味しいと感じる。焼きたてということに加え、手作りのパンということがより美味しさを増しているのだろう。子どもたちの表情はあまり変わらないが、尋ねると一様に美味しいと答えてくれた。自分たちで収穫し脱穀・製粉した小麦粉を使ったパン作りの授業の一コマである。



小麦の収穫



小麦の脱穀

2. 研究の視点

生活の基本であり、生きていくための原点でもある「食」を「栽培」「自然」「健康」「安全」などの観点で「つくる」という授業の中で実践し学んでいく。そこから一人一人の子どもたちの可能性を探りながら、「生きる力」を育むきっかけにしていきたいと考えた。

子どもたちは好き嫌いはあっても本来食べることが好きである。食べ物作りは普段の授業でもよく取り上げられる題材の一つである。それらの授業の中で子どもたちは意欲的であり積極的である。子どもたちの一番の関心はでき上がった調理食品を食べることであろう。その子どもたちの心を一つの欲求だけにとどめず、広がりをもった活動へと導くことで知識をも伴った安定した豊かな心を育ててほしい。それが自信につながり、これから生きていくための一歩となるのではないだろうか。そのためにも授業の中に様々な要素を取り入れて幅と深みをもたせ、「食べる食」だけでなく「作る食」にも関心と知識を広げていきたい。

子どもたち自らが体験する機会を重視し、「食」を種まきや栽培から始まる加工や調理までの「つくる」という一連の流れの中に位置づけて授業を展開していきたい。

また、土作りや作物の育成を通して自然に親しむとともに、環境への配慮や関心を持ち「食」との関連性から自分の健康や安全について考える機会ともしたい。

3. 今年度の実践

昨年度は栽培班の「作業」学習と学級の「生活」学習の中で大豆の栽培と加工・調理として「とうふ作り」の実践を通して研究を進めた。

今年度は「つくる」を主体とした学習活動を高等部1年の「生活」の授業の中で実践した。すなわち「食」に関していくつかの品目を取り上げ、その品目の栽培から加工、そして調理へとつながる長いスパンでの活動である。子どもたちにとってこれらの体験的学習活動は単なる知識としての学習にとどまらず、実際に体を動かし、目の前のものが変容していくことで、より印象に残る活動となる。

今年度は特に小麦を題材として取り組み、6月の収穫から始めた。昨年度からの栽培を引き継いで年度を越えて取り上げたためである。小麦は収穫から調理に至るまでの過程が多く、調理のバリエーションも多彩である。長いスパンの中でじっくりと取り組みやすい題材であると思われた。今年度、同時に取り組んだ他の品目には『ジャガイモ』『大豆』がある。各品目毎の大まかな実践の流れは以下の通りである。

『小麦』

収穫 → 乾燥 → 脱穀 → 製粉 → 調理 → 種まき → 栽培

『ジャガイモ』

種芋うえ → 栽培 → 収穫 → 調理

『大豆』

種うえ → 栽培 → 収穫 → 乾燥 → 調理

小麦での調理を伴う授業については、の工程を繰り返すこととした。前もって大量に製粉することが難しいこともあるが、重点を調理学習だけに置くのではなく、調理に至る過程を常に意識しながら進めたいと考えた。

小麦を使つての調理では「クッキー作り」と「パン作り」を行った。正確には学級で製粉した自家製の小麦粉を一部使用したものである。小型の石臼を使つての製粉作業は子どもたちにとっても教師にとっても大変な作業であった。カップ1杯ぐらいの小麦を一人ずつ交代して何回も繰り返してひき、それを細かなふるいにかけてやると数10gの小麦粉ができて上がる。自家製で全てをまかなうことは難しいと判断した。また小麦粉には薄力粉、中力粉、強力粉などの種類があり、それぞれに適した調理食品があることはよく知られているところである。本来の性質をもった市販の小麦粉を混ぜることで、目指す調理食品の完成度を高めたいと考えた。

11月には今年収穫した小麦を使つての種まきも行った。栽培品目をサイクルさせていくことで「つくる」に対する子どもたちの認識をより高める効果を期待したい。

ジャガイモを使つての調理では「塩ゆで」「ポテトチップ」「オイル焼き」を行った。大豆は害虫などの要因で殆ど収穫が無かったので今思案中である。

子どもたちは学習を重ねるにつれ、栽培作業や加工作業において、より積極的な作業場面を見せてくれるようになった。調理場面でも準備や後かたづけを含めた活動に見通しをもち、友だちと一緒に楽しみながら授業に臨む姿が見られた。

次に小麦の活動について主なものを一覧とした。

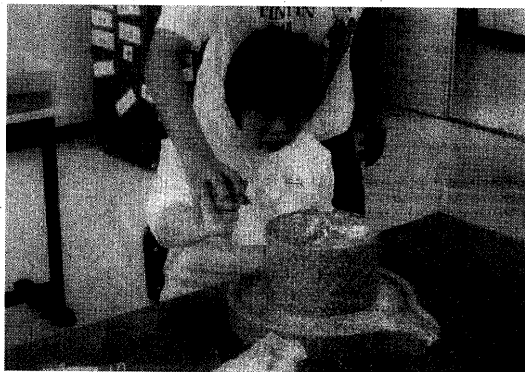
月／日	○活動内容	・子どもたちの様子
6／11	○収穫：鎌を使っでの刈り取りと紐で束ねる。 ・一人一人教師と一緒に作業をした。どの子も鎌での作業は難しかった。	
	○乾燥：麦の束を風通しの良いテントの下に吊るして干す。 ・一人一人物干し竿にかけた。作業内容が分かっててきばき動く子、友だちを手伝う子も見られた。	
7／2	○脱穀：袋の中の麦束をペットボトルで叩いたり、特大のざるを使って指で麦の穂を擦ってもみから実を取り出す。 ・リズム良くペットボトルを叩く子、ざるの網に丁寧に擦りつけている子、麦の穂を嬉しそうに振っている子、みんな楽しそうだった。	
7／16	○脱穀：園芸用のざるを使用して茎や穂の部分を取り除く。 ・ざるを重ねてふるうのは子どもたちにとって案外難しかった。	
9／24	○脱穀：ペットボトルと特大のざるを使って実を分ける。 ・2学期になって初めての脱穀。時間があいたが作業を覚えていた。自分の好きな用具を選んでスムーズに作業に入ることができた。	
10／1	○脱穀：段ボール箱と扇風機を利用した簡易唐箕でもみ殻と実を分ける。 ・上の穴から小麦を落とす作業は面白そうと皆積極的に行った。	
	○製粉：石臼を使って小麦の実をひく。 ・初めて見る石臼に興味津々。一人一人順番に実をひく。実の外側のふすまが割れ、実の中が白いことが分かって興味深そうな顔だった。	
10／8	○製粉：石臼とミルサーを使って小麦の実をひき、ふるいにかける。 ・ミルサーのは茶色の粉に。やっぱり石臼でと一人ずつコツコツと。白い小麦粉がカップ1／2ほどでき、大変だったけれど満足そうだった。	
10／15	○調理：クッキー（ザルツ・ピッセン）作り。 ・指示しなくても子どもたちで作業を分担、チームワークもバッチリ。型抜き作業が人気。でき上がり、アッという間に食べてしまった。	
11／5	○脱穀：ペットボトルと特大のざるを使って実を分ける。 ・4回目とあってやや飽きてきた子と俄然ハッスルして作業に打ち込む子。	
11／12	○製粉：石臼を使って小麦の実をひき、ふるいにかける。 ・パン作りの予告を聞いての製粉作業は皆熱が入ったようだった。	
11／16	○調理：パン（フォカッチャ）作り。 ・2班に分かれて取り組む。やや作業量に偏りも見られたが皆場を離れず。箸を使った生地への穴あけはどの子もやってみたい作業となった。	
11／26	○種まき：畑の溝に今年収穫した小麦をまく。 ・種まきペットボトルを使って溝に小麦をまく。初めは横に振ってあまりでない。上手に縦に振れるようになって、つい多めにまいてしまった。	
12／3	○製粉：目標を決めて一人一人粉の量を計りながら石臼で製粉。 ・少しずつ増えていく小麦粉に関心が。意欲的に取り組む姿が見られた。	
12／17	○調理：クッキー（ザルツ・シュトライフェン）作り。 ・子ども同士で影響し合って、製作にも積極性を見せる子が増えてきた。	

4. 考察とまとめ

「生きる力」とは何かを考えた時、それは自分の身の回りに存在する社会や自然につながる環境の中でそれらに立ち向かい、生活できる自分力であると思う。生きる力は短時間の内に身につくものではなく、地道な日々の生活の中で培うものではないだろうか。そのためにも今一番身近な学ぶ場としての授業を豊かな生活につなぐ魅力ある場にしていくことが大切になる。

授業の形態として体験的活動が含まれていると、子どもたちにとって意識せずとも知識を含め記憶に残りやすいインパクトの強い学習になるといえるのではないか。記憶を呼び起こされる学習は見通しをもちやすい活動につながり、より分かりやすい授業となる。そこに単純だが変化のある繰り返し、パターンとしてその一部分が繰り返されることで安心感を伴った自信が生まれる。

また、この学習の大事なキーポイントである「つくる」を考えた時、全ての工程に自らかかわっていくことが前提であり、「生きる力」を育むための重要なステップでもあると思われる。用具類についてもできるだけ身近な物の利用をはかりたいと考えた。そのためにも子どもたちの実態を踏まえた教師側の発想や工夫を忘れてはならない。しかしながら今回の実践には昔ながらの石臼が欠かせない存在であったと改めて認識させられた。実際に小麦をひく作業は大変であったが、それを大変と感じさせない魅力があった。次のステップへの期待と生産という活動が身近に感じられることもあるだろう。それ以上に機械にはない、人の手の動きに合わせて決して強要しない安心感と、人の感性に共鳴するものがそこに感じられるからだろうか。



小麦の製粉



小麦の種まき

5. おわりに

今年度、小麦を取り上げて実践を進めていく中で大きな味方となったのがインターネットである。私自身は野菜類の栽培経験はあったが、初めて栽培する小麦については殆ど白紙状態であった。更に脱穀・製粉工程についても経験は元より実際的な知識も曖昧なものであった。種は種苗店から購入することができたが、栽培法や脱穀・製粉については途方にくれていたというのが実情であった。書店を覗いてみても殆どが家庭菜園向けの野菜についてであった。図書館にもなかなか足を運ぶ暇が無い、そんな時に身近にあったのがパソコンであった。インターネットでは調理についても情報を仕入れることができた。

手さぐり状態で何とかクリアしてきた小麦栽培と小麦粉作りであり、クッキーとパン作りであったが、子どもたちの成長を願っての活動と題材が、今自分自身の生きる力にもつながっていることを感じている。