

家庭科

馳 裕紀子

1 家庭科における「考える子」

子どもは食べることや着ることなどの生活に欠かせない行為を、毎日特に意識することなく行っている。食事が食卓に並んだり、汚れた衣服がきれいに片付けてあったりすることなどを、子どもは当たり前のように考え、家族にしてもらっている。

本校の家庭科では、衣食住などに関する知識及び技能を身に付け、それらを実際の生活の中で生かしていくことをめざしている。製作、調理などの実習や観察、調査、実験などの実践的・体験的な活動を通して、実感を伴って理解し、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けることができるだろう。そして、学習したことを活用して、家族の一員として主体的に思考・判断・表現し、家庭生活の中で実践することができる態度を育成しようとしてきた。

家庭科における「考える」とは、生活経験をもとに推論し、実践的・体験的な活動を通して、その行為のよさを実感することである。そして、生活場面にあてはめ、よりよくしようと考えを更新し、生活場面で使えるようにしていくことである。

このことから家庭科における「考える子」を次のようにとらえる。

身近な生活事象と新たに得た情報や知識とを関係付けて思考・判断・表現し 自分の生活をよりよいものにしようとする子

2 学ぶ楽しさを味わう家庭科の授業

家庭科の学ぶ楽しさには、身近な生活事象に積極的にかかわり、課題を追求する楽しさ、日常生活に必要な知識及び技能を身に付け、自分ができることが増えていく楽しさ、家族の一員として生活をよりよくしようとする楽しさがあると考えられる。

今まで特に意識していなかった生活事象に目を向け、かかわることで、その生活事象を意識するようになるだろう。そのかかわりが、積極的になればなるほど、意識は高まり、「できるようになりたい」「分かるようになりたい」という思いが強くなり、家庭科を学ぶ楽しさにつながっていくと考える。

製作、調理などの実習を行うと、自分が思うようにできないのに、他者はできるということがある。この様子から「何が違うんだろう」「どうすればできるんだろう」と考える。この疑問を追求していく中で、他者とかかわり、教えてもらうことで、日常生活に必要な知識及び技能を身に付けることができるだろう。これらを繰り返すことで自分ができることが増え、楽しさを感じると考える。

日常生活に必要な知識及び技能を身に付け、家庭で実践した時、前はできなかったことができるようになったと自己の成長を実感することができる。また、家族にほめられ、家族の一員だと実感することもあるだろう。こうした家庭での実践が生活をよりよくしようとする楽しさである。

このような「学ぶ楽しさを味わう授業」を積み重ね、自分でできることが増え、家族にほめられ、家族の一員であると感じた時、家庭科における「考える子」が育まれていくと考える。

3 「学ぶ楽しさを味わう授業」への手だて

(1) 生活場面をふり返り 課題につなげる

家庭科では、家庭で実践することが大切となる。そのため、題材終末時に家庭で実践することを考え、これまでの生活をふり返り、題材を通しての課題、本時の課題を設定する。

生活場面をふり返る際には、ワークシートを用いる。ワークシートに記述したことをもとに、話し合うことにより、課題設定に向けて、学習することを焦点化することができる。また、学習する上で大切なキーワードを投げかける手だても考えられる。そのキーワードについて子どもが生活場面を想起し、話し合うことにより、具体的なイメージを子どもにもたせることができると考える。イメージをもった子どもは、家族の様子を見たり、聞いたりし、自ら課題について考えるようになる。また、知識及び技能が身に付けば「家でもやってみよう」という意欲が高まり、家庭での実践につながるだろう。

見通しをもった題材構成をし「ジャガイモを使ったおかずをつくる」などゴールを明確にすることにより、題材展開時を学習する際「知りたい」「できるようになりたい」など追求する意欲が高まると考える。

(2) かかわりを通して 日常生活に必要な知識及び技能を身に付けさせる

衣食住などに関する知識及び技能を身に付けるには、実践したり体験したりすることが大切である。実践したり、体験したりすることで、実感の伴った知識及び技能となるからである。調理の仕方をどれだけ調べたり聞いたりしても、知識及び技能はなかなか身に付かないだろう。このようなときに、ペアやグループで実践的・体験的な活動を行うことで、自分のやり方や考えを伝え、相手のやり方や考えを受け取ることができるようにする。その互いの違いを理解することが、知識及び技能を身に付けることにつながるだろう。

他者とかかわることで、これまで自分が意識することなくしてきたことが、日常生活を送る上で必要な知識であったことに気付くこともある。複数の行為の違いについて考えることで、生活経験をもとにした知識のよさや価値に気付いたり、他者に広がったりし、知識及び技能を得ることができると考える。

(3) 家庭での実践について考える場を設定する

日常生活に必要な知識及び技能を身に付けた段階で、これまでの学習をふり返る場を設定する。何ができるようになったのか、分かるようになったのかを明確にするとともに、家庭での実践について考え、さらなる実践に向けての意欲を高めるためである。

家庭での実践について考える際に、家庭実践計画書を作成する。計画書には、だれのために、何をするのかをワークシートに記述する。相手意識を高め、学習したことを改めて考える機会となるからである。

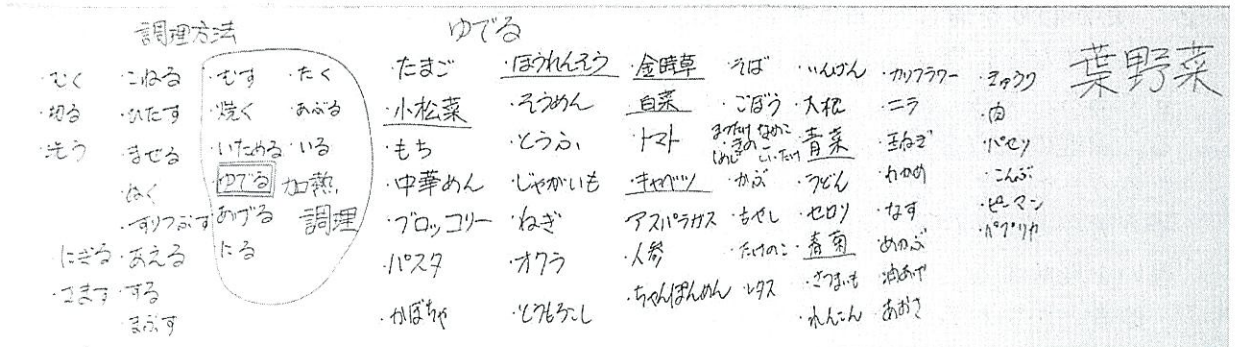
そして、実践したことは、家庭実践報告書として実践したことを記録し、その様子や結果を記録写真に撮り、家族からのコメントを書いてもらうようにする。家庭実践報告書は全体で交流する。交流することで、家族から教えてもらった新たな知識や技能を広めたり、自分の実践のよさを感じたりするだろう。また、家族からの「おいしかった」「してくれて、ありがとう」などのコメントは「家族の一員として実践することができてよかった」という満足感、達成感を感じさせるだろう。この満足感、達成感が「また、やりたい」という次の実践に向けて、生活をよりよくしようという意欲につながっていくと考える。

(1) 生活場面をふり返り 課題につなげる

5年生「はじめてみよう クッキング」の実践から

本題材は，こんろの安全で衛生的な取り扱い方，ゆでる調理の特性やゆで方について学習する題材である。こんろの取り扱い方を学習した後，野菜をゆでることを学習する。ゆでる学習導入時に自分が知っている調理方法，そしてゆでる食材にはどのようなものがあるかをふり返った。調理に対する関心を高め，子どもの実際の生活とこれから学習することを結び付けることで，子どもが具体的なイメージをもつことができると考えたからである。

調理方法，ゆでる食材ともに子どもは実に多くの考えを述べている（資料1）。調理方法では，「焼く」や「いためる」などの加熱調理だけではなく，「こねる」や「あえる」などの調理方法まで思い出していた。食材では，「ジャガイモ」や「ほうれん草」などの野菜や「パスタ」などの麺類まで考えていた。子どもは，これからどんな調理をするのだろうと，ワクワクする気持ちが，積極的に挙手し，自分の考えを述べ，普段あまり挙手したり発言したりしない子どもまで発言していたことに表れていた。この姿から，調理方法やゆでる食材に対する関心が高まり，これからの学習に対する意欲が高まっていたと考える。



資料1 調理方法やゆでる食材についての子どもの考え

また，実際にほうれん草をゆでる試し調理をする際には，何人かの子どもが「お母さんにほうれん草のゆで方を聞いてきた。」と言っていた。生活場面をふり返り，具体的なイメージをもったからこそ，自分なりの課題をもち，家族が調理をする様子を見たり，調理の仕方を聞いたりしていたのだろう。これらの行動は，これまで特に意識していなかった生活事象と，これから学習することを，さらに強く結び付けている。これらのことから，生活場面をふり返り，課題につなげることで，課題を追求する楽しさを感じていると思われる。

6年生「工夫しよう さわやかな生活」の実践から

本題材は，季節の変化に合わせた生活の仕方に関心をもったり，快適な住まい方について考えたりする題材である。暑い夏に向けての学習であることから，「さわやか」をキーワードにした。キーワードを用いることで，子どもたちのイメージをできるだけそろえたいと考え

教師：「さわやか」とはどういう意味でしょう。
 A児：（辞書で調べながら）落ち着く，気持ちがいいという意味です。
 教師：では，梅雨の蒸し暑い，夏の暑い季節の「さわやか」とはどのような状態でしょう。
 B児：すずしいだと思います。
 C児：つめたいです。
 D児：さっぱりとした状態です。

たからである。資料2にも示した通り，「さわやか」の抽象的なイメージから，梅雨や夏の「さわやか」の具体的なイメージをもつことができた。その後，<どのようにすれば，さわやかに生活できるのだろう>という課題を設定した。子どもは，生活場面をふり返り，キーワードと生活場面をしっかりと結び付けたのである。そうすることで，衣食住にわたる，さまざまな生活の仕方考えること

資料2 「さわやか」な状態を共有する場面

ができた（資料3）。B児の「すずしい」というイメージから、半そで半ズボンを着ることや扇風機やエアコンをつけるという生活行為を思い出した。また、C児の「冷たい」という発言からアイスクリームや冷たいそうめんを食べることを想像していた。D児の「さっぱり」というイメージから、シャワーなどをして汗がひいた状態を思い出していた。このように、キーワード「さわやか」を具体にしたイメージと生活場面を結び付け、ふり返っていたのである。

その他にも、家で取り組んでいるグリーンカーテンや家族がしているエアコンをつける前に換気をしていることに目を向けることができた子ども、風鈴をつけることでさわやかに感じると、感覚的なものにまで目を向けることができた子どもも見られた。これらの子どもの様子から、しっかりと生活場面をふり返り、課題を自分のものとして考えることができていたと考える。

1. 暑い季節の「さわやか」とは、どのような状態でしょう。

すずしい感じ、気持ちいい、風が吹く、汗ばり、つめたい、あびあびしい
⇒すずしい感じ
汗X

2. さわやかに生活するためには、どのような工夫をすればよいでしょう。

まどを開けて、半そで、半ズボンを着る。服をぬぐ。日があたらないように、カーテンをする。体をぬらす。エアコンカーテンをしてもいい。冷たい物を食べる。氷水を飲んで、体温をさげる。冷たいすいか。熱い食べ物を食べない。水をまく。部屋をもようがえする。エアコン、せんぷうき。プールに入る。水まわをする。身の回りの物を青くする。

資料3 さわやかな生活の仕方の工夫

(2) かかわりを通して 日常生活に必要な知識及び技能を身に付けさせる

5年生「はじめてみよう クッキング」の実践から

ほうれん草をゆでる調理を行った後、根菜であるジャガイモ、にんじん、花野菜であるブロッコリー、葉野菜であるキャベツを用いて温野菜サラダをつくった。ほうれん草のおひたしを作った際に、ゆでる調理の特性、ゆで方について理解した。その上でゆで時間などが異なる複数食材をゆでる学習である。ポイントとして「ゆでる順序」「時間」「切り方」があることを示した。ポイントを示すことで、条件を整理し、班ごとに計画を立てられるようにした。そして、班ごとに調理計画を立て、全体で交流し、再度班ごとに計画を検討し、必要に応じて変更するという流れで授業を行った。

資料4は計画を立てる際の板書で、上が交流前の計画、下が交流後の計画である。□で囲んであるのは、交流後計画を変えたところである。交流前、ほとんどの班がキャベツをたんざく切りにすると計画した。交流で、9班がシャキシャキにするために、キャベツをちぎると説明したところ、1、2、7、10班の4つの班が計画を変更した。

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
切り方	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ
キャ	たんざく	たんざく	たんざく	たんざく	たんざく	たんざく	たんざく	たんざく	ちぎる	ちぎる
切り方	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ	しゃ
キャ	ちぎる	ちぎる	たんざく	たんざく	たんざく	たんざく	ちぎる	ちぎる	ちぎる	ちぎる

資料4 温野菜サラダ計画板書（上が全体交流前、下が後）

また、3班、5班がジャガイモ、にんじんは、根菜で硬いから水でゆでて、沸騰してから、花野菜で柔らかいブロッコリー、葉野菜のキャベツの順でゆでると説明した。すると、2、10班の2つの班が計画を変更した。

資料5は、調理後の10班のE児のふりかえりである。10班はキャベツをシャキシャキさせるために、交流後にちぎることにした。しかし、考えていたよりも硬くなったようである。

やはり、硬いものから入れていったので、ジャガイモやにんじんが、やわらかくあまく仕上がりました。でも、キャベツやブロッコリーは少し硬めだったけれど、素材としての味がでていて、おいしかったです。家でつくる時は、もう少しブロッコリーとキャベツをゆでて、もっとやわらかく、あまく仕上げたいと思いました。

資料5 10 班E児の調理後のふりかえり

友達とのかかわりを通して「ちぎる」ことを教えてもらい、さらに調理を通して「ゆで時間」について学んでいる。「家でつくる時は、もう少しブロッコリーとキャベツをゆでて」と記述しており、学校での学びを家庭での実践につなげ、よりよいものになろうとする姿が見られた。

6年生「レッツ クッキング Part3～いためる技をゲット!～」の実践から

本題材では、いためる調理の特性と材料に応じたいため方について理解する題材である。

	A	B
材 料	にんじん, ピーマン, もやし	
調味料	塩, こしょう	
切り方	バラバラ	もやしに合わせて
時 間	7分	3分
順 序	全て同時	硬いものから
火 力	中火	中火

資料6 試食した野菜いため

子どもは、いためる学習導入時に、材料と調味料だけを説明した2種類の野菜いためを試食した(資料6)。そのうちBの野菜いためをつくることにし、AとBを試食、比較することで特徴を際立たせた。そして、調理の仕方に目が向くように、材料、調味料は種類、量とも同じにし、いためる調理のポイントとなる「切り方」「いためる時間」「いためる順序」「火力」を変えてある。

〈どのようにすれば、野菜いためBをつくることかできるだろう〉

切り方	いためる順序	時間	火力(火加減)
いちょう切り (4切り)	に→ピ→も @ (に→も→ピ)	@ 4分 7分	強 弱
いちょう切り (千切り)	に→ピ→も @ (ピ→に→も)	2分 @ 5分	@ 中 弱
千切り	?	@ 3分 6分	@ 強 弱
		3~5分	中火~強火

資料7 野菜いための試し調理の結果

細く千切りをすることが難しかった。左手を少しずつ動かすと細くできると教えてもらったが、うまくできなかった。もう少し練習しないとムリだなと思った。次はピーマンを切るので、細く切れるようになりたい。

資料8 試し調理(1回目)ふりかえり

野菜いためBをつくるために、これらの4つのポイントをクラス全体で調べた。1班1ポイントを担当し、そのポイントについて調べることとした(資料7)。1班の中を2つに分け、調理の仕方を条件制御し、そのポイントにつ

いて調べる。例えば、1班は切り方について調べるとする。一方は野菜をいちょう切りにし、もう一方は千切りにして野菜いためをつくり、その2種類を試食比較し、どちらが野菜いためBに近いかを調べる。同じように、他の班も試し調理を行う。10班の試し調理の結果から、野菜いためBの調理の仕方が分かる授業の流れとした。その結果、切り方は千切りで、時間は3~5分で、順序は硬いものからで、火力は中火~強火であるといういため方を導き出すことができた。

それぞれの班では、「こうすれば、同じ大きさに切ることができるよ。」と教え合う姿、「もう少し細く切った方がいいんじゃない。」と自分の考えを述べる姿、「もやしに合わせて、もう少し細く切ってみるよ。」と相手の考えを受け取る姿など、友達とかかわることで、課題である野菜いためBに近づけようとしていた。資料8にあるように、この班は切り方について

調べている。切り方などの同じポイントについて調べた班が集まり、そのポイントについてふり返った。上手くできなかつたことを出し合い、教え合った。班での話し合いを、さらに全体で交流することで、より深く考えることができたと思われ、課題となった。

1回目の試し調理では「いためる順序」の結果がバラバラになり、はっきりしなかつた結果がでなかつた。「いためる順序」をはっきりさせるため、2回目の試し調理を行った。調理を2回することにより、いためる技能もよりしっかりと身に付けることができる。資料9はいためる順序について考えた子どものふりかえりである。しっかりと調理を行い、その結果から調理のポイントを考えている。また、友達とのかかわりについても、前回の試し調理と比較して考えることができています。

分かったことは、いためる順序は、にんじん→ピーマン→もやしでやると、全体がほどよいかたさや、焦げ目がつき、野菜いため日により近かつたということです。にんじん→もやし→ピーマンでやると、ピーマンにあまり火が通らず、かたくなつてしまったので、ダメでした。気づいたことは、ピーマンは食材が3つあつたとしたら、2番目に入れた方が、ほどよくいためることができるということです。

資料9 試し調理（2回目）ふりかえり

友達とかかわり合いながら、2回の試し調理を通して、いためる調理の特性、材料に応じたいため方について、しっかりと理解し、野菜いためをつくることができるようになった。これまでできなかつた野菜いためをつくるできるようになり、楽しいと感じているだろう。

(3) 家庭での実践について考える場を設定する

6年生「レッツ クッキング Part3～いためる技をゲット！～」の実践から

いためる調理の特性、材料に応じたいため方について学習した後、家庭実践計画書としてワークシートにまとめた。家庭での実践を促すためである。野菜いためのポイントを確認した上で、実践計画を立てた。子どもは相手をだれにするか、どのような野菜いためをつくるかなど、具体的に、これまで学習したことをもとに考えていた。資料10では、お父さんのために、好みの少し濃い目の味付けをした野菜いためをつくらうとしている。ふりかえりの欄には「お父さんにつくる前に一度自分で試作してみたい。」という記述が見られた。また、計画を立てた次の日のあゆみには、「計画を立てたその日に実践してみると、上手いかなかつたところがあるので、切り方を変える」という記述も見られた。これらの記述から、身に付けた知識及び技能を生かし、よりよいものにしようという実践に向けての意欲が高まっていることが分かる。

1. お家で野菜いためをつくります。
だれのためにつくりますか？ 何で言ってもらいたいですか？

【だれに】 お父さん	【何で言ってもらいたい？】 ・・・
---------------	----------------------

2. どのような野菜いためをつくりますか？

少し濃い味の野菜いため

4. ふり返りましょう。
(分かったこと、気づいたこと、仲間のよかつたところ、次ががんばりたいこと...)

今日は、一人で行く調理実習の計画を立てた。材料も野菜いための日時から大分変えた。自分でもいっしょに味になるか分からないため、今日の夜、試作がてら自分で計画した野菜いためを作った。お父さん、おいしいと言ってもらえたら、このまま、夏休みも作りたい。

資料10 家庭実践に向けての計画書

今後に向けて

三つの手だてを中心に、子どもが学ぶ楽しさを味わう授業を考えてきた。成果として、子どもの実際の生活と学習をつなげること、つまり生活場面をふり返って課題を設定したり、家庭での実践について考えたりする場を設定することは、有効であった。また、友達とかかわることで、新たな知識を得たり、その行為のよさや価値に気づいたりすることができ、自分ができることが増え、学ぶ楽しさを味わうこともできた。

しかし、かかわる意図が明確にならなかつた場合、有効なかかわりとならなかつた場面もある。かかわる意図を明確にすることで、自分ができることを増やしていき、自分の生活をよりよいものにしようとする子どもを育てていきたい。