

# 小学校家庭科の食生活分野における実践的な態度につながる包丁技能の習得 —丸ごと食材を使った学習を通して—

保坂美江

## 1. 研究の背景

### (1) 現代の子ども達

現代の子ども達は、デジタル化・近代化といった社会変容とともに、実体験が乏しくなっており、国立青少年教育振興機構の令和4年度調査（2024.22頁）によると、ナイフや包丁の使用経験が何度もある子どもは、全体の半数より少なく、その割合は年々低下している。また、生活様式が簡便化し、子ども達の生活技能は低下してきており、谷田貝ら（2016）は、「箸をきちんと持って使えない、雑巾がしぼれない、ハサミが使えない、顔を洗えない」等の実態を挙げている。さらに、2007年、国立教育政策研究所（2009.110頁）が中学生に行った包丁技能に関する実技調査では、より望ましい切り方でいちょう切りができたのは、全体の3割ほどであった。そして、家庭生活の多様化、家事の省力化・外部化とともに、子どもの手伝いはされなくなっている。NHK（1974、2011）によると、1970年に平日21分されていた小学生の家事時間は、徐々に減少し、2010年には9分に、40年間で半分以下にまで減少している。また、家庭科で学習した調理などを家庭でもやってみようとしている中学生は半数程度と、家事に関わる学びが実生活にあまり生かされていない実態の報告もある（前研究所2009.115-116頁）。

### (2) 学校教育の家庭科における包丁技能

#### 1) 学習指導要領の変遷と包丁技能

1947年から現行9期までの小学校学習指導要領及びその解説を精査すると、家庭科は戦後新設され、1994年度から、小・中・高等学校まで男女必修で学ぶようになっており、従来から「実践的・体験的な活動」を通して、家庭生活に関する知識・「技能」を習得し、学んだことを生活の中で生かそうとする「実践的な態度」の育成が目標となっている。「実践的・体験的な活動」は、家庭で活用できる技能を習得するため、必然的な活動として行われてきたが、昨今は、家庭で行わないからこそ、経験のために行う意図的な活動となってきた。そして、家庭でそのまま活用できる「実用的な技能」として指導されてきた技

能は、現在は、「一定の手順や段階を追って身に付く個別の技能だけではなく、それらが自分の経験や他の技能と関連付けられ、変化する状況や課題に応じて主体的に活用できる技能（文部科学省 2018. 14 頁）」すなわち、思考力や判断力を伴う「汎用的な技能」の習得を目指して指導されている。この技能を、包丁技能に当てはめると、「一定の手順や段階を追って習得する「～切り」といった個別の技能だけではなく、自分の経験や他の切り方と関連付けられ、変化する状況や課題（作る料理、作る量、食材の種類や大きさ、食べる人の好み等）に応じて、主体的に

活用できる包丁技能」ということだろう。図 1 は、歴代の学習指導要領から筆者が捉えた、家庭科で指導される「技能」の変遷を図に表したものである。

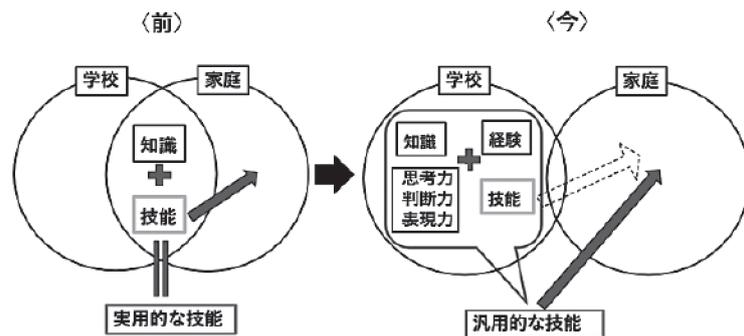


図 1 筆者が捉えた指導される「技能」の変遷

## 2) 包丁技能についての教科書分析

小学校家庭科教科書を現在使用中のものからさかのぼり、A社発行4冊、B社発行4冊、計8冊における、包丁の扱い方や食材の切り方、調理実習例の記載を確認すると、包丁の扱い方については、新しい教科書ほど、より詳細になっており、皮むきにピーラーの使い方も記載されるようになっていた。食材の切り方として、実習例には、輪切り、半月切り、せん切り等 10 種類程度あり、最近では、いちょう切りと短冊切りの使用例が多くなっていった。切り方の工程手順については、部分的な食材からの絵が多く、丸ごとの状態からそこまで、どのように切ったかは、省略されているものが多かった。また、「丸ごと食材を使う（使い切る）」といった調理実習例は、管見の限り、見当たらなかった。

## 3) 包丁技能についての先行研究

河村ら（2014）や田部井ら（1991）をはじめとする家庭科教育の研究者達により、包丁技能の向上は、児童の調理に対する自信や食への興味関心を高め、望ましい食習慣を育成することが検証されている。そして、基本的な包丁操作を意識した指導や食材の大きさや厚さに配慮した指導、包丁技能に特化した指導等が、包丁技能の向上に有効であることも報告されている。一方、基礎的な技能とともに、必要な食材の「量」概念や生鮮食品の可食部を見極める力の育成、指導教材の開発、調理目的や調理法の特徴といった調理に関する学習内容の再構築等が、課題として挙げられている（渡瀬ら 2010）。

#### 4) 指導者としての問題意識

筆者の小・中学校における調理実習の指導では、実習の時間、しやすさ等から、筆者が事前に食材を分量に切り分け、すぐに使えるようにしておくことがよくあった。しかし、実習のためにとしていることが、かえって実践につながる学びを妨げているのではないか、ただのお膳立てになっているのではないか、という葛藤を抱くことも多かった。日常生活の調理において食材は、料理本や料理番組にあるような使いやすい状態で、必要なだけ用意されてはいない。最近では、カット野菜等、すぐに使える便利な食材もよく見られるものの、種類は限定的で、丸ごとのものの方が主流である。調理の第一歩が、お膳立てされたままでは、食生活における自立の力は十分に育たないのではないだろうか。

## 2. 研究の目的

「食の自立とは、食事をするだけでなく食物を正しく選択し、献立を考え、調理をして食事を整えることができるということ（田中 2021. 237 頁）」であるからこそ、予め用意された食材に頼らず、食材そのものと向き合う、思考力を伴った汎用性ある包丁技能の習得が子ども達には必要であり、それこそが「実践的な態度」につながると思った。図 2 は、以上の考えを研究の仮説として表したものである。これまでの先行研究は、包丁技能習得の重要性を明らかにしているものの、食材そのものを丸ごと扱うことのできるような包丁技能に焦点をおいた研究は、管見の限り、見当たらなかった。そこで、「丸ごと食材を用いて包丁技能の習得に焦点をあてた授業実践を行い、それを通して、子ども達が汎用性ある包丁技能を習得することができれば、それが食生活における実践的な態度につながる」と仮説し、本仮説を検証することを研究の目的とした。

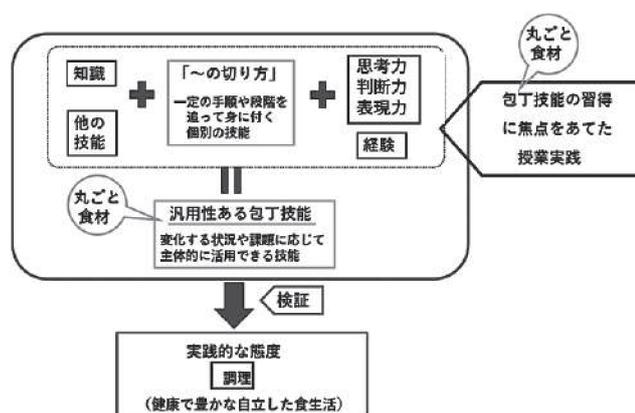


図 2 本研究における研究仮説の概観図

## 3. 包丁技能習得に焦点をあてた「丸ごと食材を使った学習」の授業実践

「丸ごと食材を使った学習」の授業実践を、表 1 に示したように、実践学級において、R5 年 9 月から R6 年 10 月の期間に、食分野における 4 つの学習単元で行った。

表 1 授業実践計画

年度	学年	実践	期間	単元名	時数	包丁学習	調理実習
R5年度	5学年	[1]	R5年 9・10月	おいしい楽しい調理の力	7		【実習①】 ゆで卵 【実習②】 青菜のおひたし 【実習③】 ゆでいも 【実習④】 ゆで野菜サラダ
		[2]	R5年 11・12月	食べて元気！ ご飯とみそ汁	10	【包丁①】 にんじんの切り方比べ・食べ比べ	【実習⑤】 米飯 【実習⑥】 米飯・みそ汁
R6年度	6学年	[3]	R6年 4～6月	朝食から健康な一日の生活を	10	【包丁②】 包丁の使い方の確認・切り方演習	【実習⑦】 いろいろいため
		[4]	R6年 9・10月	まかせてね 今日の食事	10		【実習⑧】 和食献立 【実習⑨】 洋食献立[自由献立]

(1) 丸ごと食材を使った包丁技能の習得に特化した学習【包丁学習①②】の実際

【包丁学習】は年に1回ずつ行い、【包丁学習①】では、最初に、にんじんを丸ごと1本使い、基本的な切り方である輪切り、半月切り、いちょう切り、次に少し難易度の高い短冊切り、せん切りの練習をした。その際、切り方一つ一つが断片的ではなく、系統的な技能として習得できるよう、部位に応じた切り方に触れながら、順を追って説明するようにした。なお、食材をにんじんにしたのは、多様な料理に使われる、程よい大きさ、色がまな板と対照的で、切断物の形状が分かりやすい、生でも食べることができる等である。子ども達は始め、丸ごとのにんじんを手にして戸惑いを見せたものの、集中して活動に取り組み、活動後の感想には、切り方への関心の高まりが多数書かれていた。授業の前半、様々な形に切った後、後半にそれらの食べ比べを行うと、子ども達は、切り方による違いが予想以上にあったと驚き、切り方への関心がより高まっているようであった。

【包丁学習②】では、最初に包丁の基本的な扱い方について模範動画等で確認し、その次に、昨年度事前調査として実施した包丁技能調査の動画から、自分の包丁技能を自己評価するようにした。子ども達は、自分の手元を客観的に確認することで、食材を押さえる手や包丁の刃の角度等、自分の課題に気づくことができたようだった。後半は、にんじんの他に大根や玉ねぎ、きゅうり、ピーマン、なす、キャベツ、しいたけ等、複数の丸ごと食材で、自由に演習するようにした。子ども達は始め、食材の形状が少し異なるだけでも、へたや皮の扱いに戸惑っており、丸ごと食材を複数触れる経験の大切さが感じられた。中盤には皆、積極的に複数の食材、多様な切り方に挑戦するようになり、乱切りやみじん切りまでする児童もいた(図3)。活動後には、「包丁の刃を垂直にすると、やりたい厚さになった。」「にんじん1本でいろいろな切り方ができた。」「習った切り方でやっていない野菜を切りたい。」と



図3【包丁学習②】の切断物(A児)

あり、包丁技能に特化した学習は、子ども達の包丁技能を高めるとともに、上手になったという自信や切り方への関心、他の食材でも切ってみたいという意欲を生み出していた。

## (2) 丸ごと食材を使った調理実習【調理実習①～⑨】の実際

実習は9回行い、すべて丸ごと食材を用いて、可能な限り使い切るようにした。【実習④ゆで野菜サラダ】では、「自分で野菜の重さを量って、必要な分だけ取るというのをした。始めから重さを量ったりなどは初めてした。キャベツはとても大変で難しかった。」「ブロッコリーを担当して、重さを量ることやちぎることが難しかった。」と、丸ごと野菜に戸惑う様子が多々見られた。しかし、実習を重ねるごとに、「包丁の使い方やどうやって切ったらよいかを自分で考えて、おいしく作ることができた。」「料理はそんなに興味はなかったけど、家庭科をしていくと、家でも料理が好きになって、楽しくなった。包丁もすごく前よりも使えるようになって、うれしい。」「料理がうまくなって、一つ自分にできることが増えた。」「自分で食材を丸ごと使ったことは、あまりなかった。でも、食材のいろいろなところを使って料理を作り、今まで使っていなかった場所までおいしく食べることができた。野菜を丸ごと使えるとスッキリした。」と、包丁技能や調理への関心、自信、自己肯定感、食材を丸ごと調理した時の達成感を感じている様子が見られるようになった。

最後の実習になる【実習⑨洋食献立(自由献立)】は、グループごとの自由献立で行った。にんじん、玉ねぎ、じゃがいもを指定食材、他に自分達で考えた2つの食材、それら5つを使い切る献立としておかずと汁物の2品、それぞれに何をどれだけ入れるのか、食材の切り方等、すべて自分達で考え、調理することとした。表2は、グループごとに考えた献立・食材、そして調理後のでき上がり写真である。

表2 洋食献立(自由献立)におけるグループごとの献立・食材・でき上がりの写真

	1班	2班	3班
でき上がり写真			
献立	・いろどりベーコンポテト ・かぼちゃスープ	・肉じゃが風バターポテト ・オニオンスープ	・野菜とポテトのベーコン巻き ・洋風みそ汁
指定食材	にんじん・玉ねぎ・じゃがいも		
選択食材	・かぼちゃ ・ベーコン	・ブロッコリー ・ベーコン	・ピーマン ・ベーコン

食材の使い方として、2班は、にんじんを肉じゃが(いちょう切り)とスープ(せん切り)に入れることにしており、実習中、にんじんの太い方をいちょう切り、細い方をせん

切りにしていた。そうした理由は、「細い方でいちよう切りをすると、小さくなりすぎるから。せん切りは細い方でもできるから。」とのことだった。1・3 班も同様の工夫をしており、献立は異なるものの、どのグループも料理に適した切り方や食材の部位の形・大きさに応じた切り方、切り方に適した部位を自ら考え、実践に生かしていた。また、新たな切り方である、くし形切りやさいの目切り等も、厚さや大きさを揃えることに注意しながら取り組んでおり、包丁技能の向上や包丁技能における思考力の高まりが随所で感じられた。また、「丸ごと食材を使うことによって、何の料理に何を何 g 入れて、何の料理にその残りを入れてということを考えることができた。」と、丸ごと食材を使い切ろうとしたからこそ、その配分もしっかり考えられたようであった。このように、集大成としての実習が、献立作成から調理・片付けまでの全工程を自分達で行い、時間内に成し遂げることができたことに、子ども達は大きな達成感や喜びを感じたようで、「できるようになったことをすべて発揮することができた。・・・とても幸せな時間だった。」「みんなで一から材料を決めて、自分たちの力で作る最後の調理実習が一番心に残っている。」と振り返っていた。

#### 4. 学習後における変容

授業実践前後に調理に関する意識・経験に関わる質問紙調査と包丁技能調査を授業実践学級（有効回答児童数 N=11）で行い、児童の学習後における変容の考察を行った。どちらの調査も事前事後ともに同じ調査項目・方法で行い、実施日は、表 3 に示す通りである。

表 3 調査実施日

	事前調査	事後調査
1. 調理に関する意識・経験に関わる質問紙調査	R5 年 7 月 3 日	R6 年 10 月 18 日
2. 包丁技能調査	R5 年 9 月 4 日	R6 年 10 月 15 日

##### (1) 質問紙調査から見る変容

質問紙の構成は表 4 に示す通りである。回答後、質問項目ごとに得点化を行い、学級平均得点を算出したところ、ほぼすべての項目で事後に得点が高くなっていた。さらに、【1】

～【5】について、統計ソフト SPSS を用いて t 検定を行うと、【1】調理技能における自信と【3】希望する調理の頻度に、事前事後との有意差が示され（表 5、表 6）、授業実践の効果が確認できた。

表 4 質問紙の構成

内容の大項目	質問数	回答方法
【1】調理技能における自信	13	4 件法
【2】日常における調理の頻度	1	5 件法
【3】希望する調理の頻度	1	5 件法
【4】食や調理に関して好きなこと	4	4 件法
【5】食事中において関心があること	4	4 件法
【6】食材について関心があること	1	自由選択 複数回答

【1】調理技能における自信の中で、事前との高い有意差があったのは「④食材洗浄」「⑬ごみ処理」であった。これらは、調理の最初と最後の行為であり、継続的な調理を支える重要な行為である。実習食材が丸ごとだったからこそ、これらの経験を重ね、自信につながったのだろう。次いで、総合的な力を要する「⑩自分の食事作り」が有意に上昇したのも、複数の丸ごと食材を多様な切り方で切ったり、丸ごと食材を使い切る献立を自分達で考え、一から調理したりする経験をしたからこそと言えるだろう。

調理頻度については、日常の頻度は僅かな上昇であったものの、希望の頻度は有意に上昇しており、それだけ、調理に自信を持ち、調理に対する意欲が高まったのだろう。また、ほとんどの児童が日常よりも希望の調理頻度の方が高く、実態以上に、調理をしたいと思うようになったことが分かった。

## (2) 包丁技能調査から見る変容

包丁技能調査は6分間行い、表7は調査項目ごとのできた人数である。表にあるように、ほとんどの項目で事後に人数が増加し、すべての児童が6分以内に切り終わられるようになっており、包丁技能が高まったことが分かる。中でも、「⑦包丁の刃の使用部位」と「⑮短冊切りの厚さ」の増加が著しく、短冊切りの切断物の数は2.6倍にまでなっていた。【包丁学習】で、基本的な包丁の扱い方や食材の切り方を確認し、実習のたびに注意するようにした成果と言えるだろう。また、調査項目の合計得点から出した包丁技能評定が「5よくできる」の児童が0人から5人に(表8)、また、短冊切りができなかった児童も十分にできるようになっており(図4)、包丁技能の向上が著しかったことが分かる。

表5【1】調理技能における自信(学級平均得点)

【1】自信	事前	事後	t検定
①献立作成	2.73	3.27	n.s.
②材料準備	3.64	3.73	n.s.
③手洗い	4.00	4.00	n.s.
④食材洗浄	3.09	4.00	**
⑤包丁(切る)	3.45	3.91	n.s.
⑥加熱調理	3.09	3.64	n.s.
⑦炊飯	3.09	3.64	n.s.
⑧味付け	2.82	3.45	n.s.
⑨盛り付け・配膳	3.73	3.82	n.s.
⑩自分の食事作り	2.90	3.64	*
⑪家族の食事作り	2.27	2.91	n.s.
⑫食器洗浄	3.90	4.00	n.s.
⑬ごみ処理	2.27	3.64	**
自信平均得点	3.15	3.66	*

\*:p<0.05 \*\*:p<0.01

表6【2】日常と【3】希望の調理頻度

(学級平均得点)

	事前	事後	t検定
【2】日常における調理の頻度	2.18	2.36	n.s.
【3】希望する調理の頻度	2.09	3.18	*

\*:p<0.05

表7 調査項目ごとのできた人数(N=11)

調査項目	事前	事後
①(姿勢)正面に立つ	11	10
②(姿勢)足を引く	5	5
③(姿勢)食材を中心	6	10
④(手)持ち方	7	10
⑤(手)押さえ方	1	5
⑥(包丁の刃)角度	3	5
⑦(包丁の刃)使用部位	3	11
⑧(動かし方)リズム	6	10
⑨(輪切り)形	11	11
⑩(輪切り)厚さ	4	7
⑪(いちょう切り)形	10	11
⑫(いちょう切り)厚さ	4	8
⑬(いちょう切り)工程	10	10
⑭(短冊切り)形	8	11
⑮(短冊切り)厚さ	1	10
⑯(短冊切り)工程	5	11
①~⑯平均	5.9	9.1
時間	9	11

表 8 包丁技能評定の評定ごとと人数 (N=11)

得点率	合計得点	評定	事前	事後
85%以上	14~16点	5 よくできる	0人	5人
65%以上	11~13点	4 できる	4人	5人
45%以上	8~10点	3 少しできる	3人	1人
25%以上	4~7点	2 あまりできない	4人	0人
25%未満	0~3点	1 できない	0人	0人

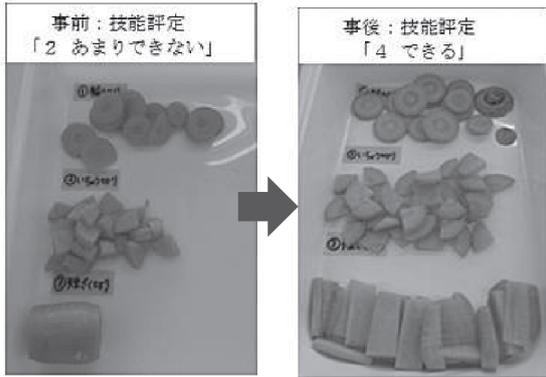


図 4 包丁技能調査における切断物の変容 (B 児)

表 10 特徴的な行為の学級総時間・総数

	事前	事後
切り始めるまでの時間	31"	0"
ためらった時間	13'30"	19"
切ろうとしてやめる	23回	11回
食材の上下左右の向きを変える ひっくり返す	43回	20回
食材を転がす	2回	0回
食材が転がる	8回	6回
不安定な置き方で切ろうとする	18回	6回
切れ端で困る	12回	4回
切った直後に切断部位を立てる	2人	6人

そして、事前事後、一人一人の6分間の行動を表9のように、10秒単位でまとめ、特徴的であった行為の学級総時間・総数を表10のようにまとめると、事後は、丸ごと食材に躊躇したり、切れ端で困ったりすることが減る一方、切った食材が転がらないように、次の工程がしやすいように切断部位を立てておくという配慮を半数の児童が意図的にするようにまでなっていた。

表 9 包丁技能調査(事前)の行動記録 (C 児)

時間	事前 ●包丁で切ったとき
0	へたを切る●
10	1/3に切る● 2/3に切る●
20	輪切り●●● (横ひき)
30	輪切り●●● (切った後、包丁を横にして切ったこんにんじんをはじく)
40	輪切り●● よせる
50	いちよう切り用のこんにんじんを横かしたまま、切ろうと2回するがやめる 立てる
1'00	立てて縦半分切る● 横かす
1'10	半月切りをしようとして、見本を見る 切るのをやめる
1'20	考える
1'30	もう縦半分切る● そのうちの1つをいちよう切り●● (ややめ)
1'40	いちよう切り●●● よせる
1'50	もう1つをいちよう切り●●●●● (時々、横ひき)
2'00	いちよう切り● よせる 見本を見る
2'10	短冊切り用を立てて、見本を見る 半分切る● 横かす
2'20	切った1つを横かしたまま、短冊切り● (ぎこぎこ)
2'30	横かす短冊切り●● (ぎこぎこ)
2'40	横かす短冊切り● 端で切りにくく、置き直して ころころ
2'50	(切りにくいなあ、どうしよう。) 切ろうとするがころん
3'00	困る 何だかきろうとするものできない
3'10	見本を見る
3'20	困る 切ろうとすることができず 見本を見る
3'30	刃先でぎこぎこして、短冊切り●
3'40	刃先でぎこぎこして、短冊切り● ぎこぎこして短冊切り●
3'50	また、端で困る 向きを変える 考える ぎこぎこして短冊切り●
4'00	考える
4'10	残った切れ端をどうしようか考える 周りをきよきよ
4'20	切れ端を見る 切るのをやめる いちよう切り用のこんにんじんを取る
4'30	横かしたまま、縦半分切る● いちよう切り●●●●● (横ひき)
4'40	もう1つをいちよう切り●●●●●
4'50	横かす、いちよう切り●●●●● よせる
5'00	残りを短冊切りにしたいが、どうしようか考える
5'10	ぎこぎこ短冊切り●●●●●
5'20	ぎこぎこ短冊切り●●●●●
5'30	残りを向きを変えて、ぎこぎこ短冊切り●●●●●
5'40	考える 切ろうとすることがやめる
5'50	周りをきよきよ 固まる 考える
6'00	<b>6'00</b> 難しかった。次は上手にできるようにになりたい。
姿勢	①正面に立つ ○ ②足を引く △ ③食材が中心 △ (左)
手	④持ち方 ○ 人差し指・包丁のみね ⑤押さえ方 △
包丁の刃	⑥角度 △ ⑦使用部位 △
動かす方	⑧リズム △ [切る時、左利きが台につきそう、包丁の置き方が△]
形	輪切り ⑨ ○ ⑩ ○ ⑪ ○ ⑫ △
厚さ(5mm)	⑬ △ ⑭ △ ⑮ △
枚数	8枚 32枚 14枚
工程	⑯ ○ ⑰ △
合計得点	(①~⑯) 5点

丸ごと食材を調理する経験を重ねたからこそ、丸ごとの食材にも躊躇しなくなるとともに、調理における段取りや合理性を考えた行動までができるようになったということだろう。

## 5. 研究のまとめ

### (1) 本研究における成果

本研究における、包丁技能の習得に焦点をあてた「丸ごと食材を使った学習」により、子ども達の調理に対する意欲や自信、作る人への感謝の気持ちや食べる人を気遣う気持ちなどが高まるとともに、食材や調理についての認識が深まり、主体的に、楽しんで調理することができるようになった。そして、子ども達が習得したのは、思考力を伴う包丁技能であり、それは、まさに現在の家庭科教育が育成を目指す、変化する状況や課題に応じて活用できる技能であった。そうであるからこそ、調理を一から自分達の手で工夫しながら全工程行い、その時間を「幸せな時間」だったと感じ、さらに、「家でいつもは野菜が余っていたけれど、考えて使い切るようになった。」と、家庭での課題に自ら気づき、習得した包丁技能を課題解決に生かすことができるようになったのだろう。したがって、本研究における仮説「丸ごと食材を用いて包丁技能の習得に焦点をあてた授業実践を行い、それを通して、子ども達が汎用性ある包丁技能を習得することができれば、それが食生活における実践的な態度につながる」は、実証することができたと言えるだろう。これは、本研究における成果の一つである。

もう一つは、包丁技能の習得に焦点をあてた「丸ごと食材を使った学習」による学習効果、教育的意義が実証できたということである。お膳立てではない「丸ごと食材」だったからこそ、より食材に関心や愛着を抱き、調理が「何もないところからのスタートが本当」だと、自ら深い気づきをし、そして、「丸ごと食材」を多様な切り方で使い切ろうとしたからこそ、創意工夫を持って個性を発揮したり、段取りや合理性を学んだりしており、その学習効果は計り知れないと感じた。簡便さが重視され、半既製品やキット化商品が出回る昨今、また、SDGsの観点からも現代の子ども達にとって、より意義のある学習だと言えるだろう。また、家庭科教育の研究者達により、包丁技能の向上に「基本的な包丁操作を意識した指導」「食材の大きさや厚さに配慮した指導」等が有効だと検証されており、「丸ごと食材の使用」が、それらの指導をより効果的なものにするるとともに、必要な食材の「量」概念や生鮮食品の可食部を見極める力を育成する教材の開発といった課題の解決策にもなり得ると提言できるだろう。

## (2) 今後の課題と展望

包丁技能に焦点をあてた「丸ごと食材を使った学習」による学習効果、教育的意義が確認できたものの、歴代の学習指導要領や昨今の教科書には、管見の限り、このような学習内容の記載は見当たらない。したがって、「丸ごと食材を使った学習」が、学習計画の中に位置づけられ、確立していくよう、働きかけること、そのために、より実践しやすい学習形態や食材等について模索することが、今後の課題かつ展望である。

特に調理実習において、食材準備は、子どもの発達段階や学習のねらいによって最適な方法は異なり、物理的なことや衛生管理も含めて、「丸ごと食材」が最適とは限らない。常に、子どもの発達段階と学習のねらいの両軸を据え、食材の種類とともに、配分の仕方までを熟考すること、そして、限られた学習カリキュラムのどこに位置づけることができるか等、多岐にわたって考慮する必要がある。

本研究は、小学校家庭科における提言である。しかし、小学生の今のみならず、10年、20年、さらにその先において、子ども達が毎日の食生活を楽しみ、自分で食を整える、自立した食生活を送っていることこそが願いであり、本実践がそれらに少しでも役に立つことが本研究の目的でもある。中学生の「包丁の適切な取扱いや思考判断を伴う包丁技能の習得に課題がある」「家庭科で学習した調理などを家庭でもやってみようとしている中学生は半数程度」という実態を踏まえると、包丁技能の習得に焦点をあてた「丸ごと食材を使った・使い切る学習」が「継続したアプローチ」として、小・中・高等学校通した学習計画に位置づけられることがより必要ではないだろうか。小・中・高等学校の系統性を踏まえ、より自立した食生活につながる学習について、模索・提案していきたい。

### 〈引用文献〉

- NHK 放送世論調査所編 (1974) 「図説日本人の生活時間 1973」日本放送出版協会  
NHK 放送文化研究所編 (2011) 「日本人の生活時間調査 2010」日本放送出版協会  
河村美穂・芳川りえ (2014) 「小学生の調理技能の実態とその学習効果—包丁技能の習得を中心に—」日本家庭科教育学会誌. 57 卷 (2) . 94-102 頁  
国立教育政策研究所 (2009) 「特定の課題に関する調査 (技術・家庭) 2007 報告書」  
国立青少年教育振興機構 (2024) 「青少年の体験活動等に関する意識調査 (令和4年度調査) 報告書」  
田中広美 (2021) 「食事作りの生活技術—家庭での手伝い」谷田貝公昭喜寿記念編集委員会編「子どもの生活習慣と生活技術」一藝社. 236-242 頁  
田部井恵美子・仙波圭子 (1991) 「児童・生徒の包丁の使用実態及び技能の変容」日本家庭科教育学会誌. 34 卷 (1) . 31-37 頁  
文部科学省 (2018) 「小学校学習指導要領 (平成 29 年告示) 解説家庭編」東洋館出版社  
谷田貝公昭編 (2016) 「不器用っ子が増えている 手と指は [第二の脳]」一藝社  
渡瀬典子・長澤由喜子・菊池尚子・川越浩子・羽澤美紀 (2010) 「小学生の献立作成力・調理技術をどう捉えるか—1985 年調査との比較をもとに—」岩手大学教育学部附属教育総合センター研究紀要. 9 号. 1-8 頁