

小学校家庭科の調理における指導の改善 —基礎的・基本的な知識及び技能の定着を図る指導—

荊尾 梨絵*・多々納道子**・竹吉 昭人***

Rie KATARAO, Michiko TATANO and Akihito TAKEYOSHI

Improvement of Teaching Methods for Practice Cooking of Elementary School Home Economics
— Teaching Methods Devised for Fixing the Basic Knowledge and Skills —

ABSTRACT

The purpose of this study was to investigate the learning effect through the lesson to cook rice and miso soup of the elementary school home economics. Especially, how to cook miso soup was focused. The lesson took in a difference to the number of times for practice cooking and one-person practice cooking, and devised contents and a method as instruction which aims at fixing the basic knowledge and skill. The results were as follows: Even if, the number of times for practice cooking increased, there were no difference between to the group which attached importance to practice cooking and the group which is not so, about degree of comprehension how to cook miso soup. However, when the reply was requested by free description about how to take stock, there were many rates of described correctly the group which attached importance to practice cooking than the group which is not so. Moreover, it came to have own volition and cooking confidence for students at home. With taking in one-person practice cooking, the problem of practice cooking could be found more about, and it became clear to raise the volition which would try the next practice cooking.

【キーワード：基礎的・基本的な知識及び技能，調理実習の回数，ご飯とみそ汁，授業研究】

I. 目的

近年、日本人の食生活は米・野菜・魚を中心とした伝統的なパターンから、肉・乳製品・鶏卵・油脂などを多く摂取する欧米型のパターンに大きく変化してきた。加えて、食べたい物を食べたい時に食べただけ食べるという、一見豊かな食生活が実現してきている¹⁾。しかし、独立行政法人日本スポーツ振興センターによる児童生徒の食生活実態調査²⁾をみると、朝食については欠食や孤食が顕著であること、野菜嫌いという偏食による栄養バランスの乱れなどが生じている。これらに起因する子どもの生活習慣病が顕在化しており、真に豊かな食生活が営まれているのかの疑問を持たざるを得ない状況にある。

食生活は、成長・発達や健康の維持・増進に関わるだけでなく、基本的な生活習慣の形成や食を通しての家族とのコミュニケーションなどに影響を与えるものであり³⁾、食の学びの重要性が益々高まってきている^{4) 5)}。小学校5・6年生の家庭科学習に関する意識と家庭生活における実態の全国調査によると⁶⁾、学習したことを家庭で実践したり、できるようになったりしたことの中で、料理を作ることは最も多くなっており、学習効果が高い内容であった。食育基本法の制定や食育推進計画の策定を受け、2008年3月に改訂された小学校学習指導要領の家庭

科⁷⁾では、食生活に関する内容の充実を図るため、食事の役割や栄養を考えた食事のとり方、調理などの学習活動を一層重視することなどにより、基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けさせるとともに、活用する力の育成に重点がおかれることとなった。

そこで、本研究では小学校家庭科において基礎的・基本的な知識及び技能の定着を図る指導のあり方を求め、食生活領域を取り上げ授業実践によって、検証することにした。

まず1998年と比較して2008年改訂の小学校学習指導要領における食生活領域の改善の趣旨を分析した。

次に、「ご飯とみそ汁の調理」を題材として授業を実施し、特にみそ汁の調理での基礎的・基本的な知識・技能の定着を図る指導を工夫することにした。具体的には、島根大学教育学部附属小学校5年生を対象に米飯及びみそ汁を題材として授業実践を行い、この題材で児童の知識や技能の定着を図るとともに、各家庭で家族の実態に応じたみそ汁を考え、調理しようとする実践的な態度を育てるため、調理実習の回数の違いによる内容・方法を工夫した授業を通して、学習効果を明らかにしたので報告する。

* 島根大学大学院教育学研究科教育内容開発専攻

*** 島根大学教育学部附属小学校

** 島根大学教育学部人間生活環境教育講座

II. 小学校学習指導要領家庭科の改訂による食生活領域の改善の趣旨とご飯とみそ汁の調理における基礎・基本

1998年及び2008年改訂の小学校学習指導要領家庭科の食生活領域構成の特徴を明らかにする。

表1に示したようにまず、1998年改訂の小学校学習指導要領では、「食事への関心」、「簡単な調理」という内容項目であったのに対し、2008年改訂では「日常の食事と調理の基礎」にまとめられた。さらに、「食事の役割と日常の食事の大切さ」、「楽しく食事をするための工夫」という学習項目が新しく導入された。また、身体に必要な栄養素の種類と働きについての学習項目が10年ぶりに復活した。このような改善によって、家族の一員として自覚をもった生活を実感することができたり、食事の役割や栄養を考えたりする食事の摂り方の学習により、生活や学習の基盤となる食育につなげることが計画された。また、身体に必要な栄養素の種類と働きについての学習項目は、中学校で学習する五大栄養素の基礎的な事項に当たり、小学校と中学校での栄養素についての学習を体系的に進めることになった。

家庭科の題材は、地域や学校の実態に応じて弾力的な指導を行うようになってきているが、ご飯及びみそ汁は我が国の伝統的な日常食であるため題材として指定されている。また、みそ汁はゆでる学習項目の基礎的な力を身に付けるために有効な題材であり、みそ汁の実を工夫することによって栄養の学習につなげることもできるため、この題材を教材として選び、学習効果を分析することにした。

本授業における基礎的・基本的な知識及び技能の捉え方として、次のように考えた。

学習指導要領においては、基礎的・基本的な知識及

び技能として、「ご飯の調理」は、米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱の仕方、蒸らしなど、固い米が柔らかいご飯になるまでの一連の操作や変化を実感的にとらえ、炊飯ができるようにすることとしている。また、「みそ汁の調理」では、だしのとり方、中に入れる実の切り方や入れ方、みその香りを損なわない扱いなどを調べ、みそ汁を調理することができるようにすることである。

今回の「みそ汁の調理」の授業では、基礎的・基本的な知識及び技能として、だしのとり方、みそ汁を作る相手を考えた実の選び方や切り方、食材の特性を考えて実を入れることやみその香りを損なわないようにみそを入れるタイミングを考え、みそ汁を調理することとした。

III. 授業研究の方法

1. 調査対象・・・島根大学教育学部附属小学校5年生の3クラスの計78人。
2. 調査方法・・・ご飯とみそ汁の題材において、調理実習を重視して8時間行う実習重視群と4時間の実習を行う統制群の2つのグループに分けて、授業実践を行い、各々の時間数による学習効果を比較検討した。
3. 調査時期・・・平成22年10月14日～11月30日。
4. 調査内容・・・竹吉昭人による授業を対象とし、ご飯とみそ汁の各小題材の授業前後に、学習意欲、理解度や感想などのアンケート調査を行った。

IV. 学習指導計画

1. 5年生の食生活領域の指導計画

5年生で学習する食生活領域の指導計画は、表2と表3の通りである。

表1 1998年と2008年改訂の小学校学習指導要領家庭科の比較

1998年改訂	2008年改訂
(4) 食事への関心	B 日常の食事と調理の基礎
ア 食品の栄養的な特徴と食品の組合せ	(1) 食事の役割
イ 1食分の食事	ア 食事の役割と日常の食事の大切さ
(5) 簡単な調理	イ 楽しく食事をするための工夫
ア 調理計画	(2) 栄養を考えた食事
イ 洗い方、切り方、味の付け方、後片付け	ア 体に必要な栄養素の種類と働き
ウ ゆでたり、いためたりする料理	イ 食品の栄養的な特徴と組み合わせ
エ 米飯及びみそ汁の調理	ウ 1食分の献立
オ 盛り付けや配膳、楽しい食事	(3) 調理の基礎
カ 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、 こんろの安全な取扱い	ア 調理への関心と調理計画
	イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、 盛り付け方、配膳及び後片付け
	ウ ゆでたり、いためたりする調理
	エ 米飯及びみそ汁の調理
	オ 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、 こんろの安全な取扱い

表2 年間学習指導計画（実習重視群）

次	主な学習	時	具体的な学習・内容	
1	ゆでる。	1	・お湯をわかし、お茶を入れる。	
		2	・白玉だんごを作って、お茶とともに食する。	
		3	・ほうれん草、じゃがいもをゆでる。	
		4	・食材の特性によるゆで方の違いを理解する。	
2	食事の役割について考える。	1	・食品の体内での働きについて知る。 ・五大栄養素について知る。	
		2	・栄養素の体内での働きについて知る。	
3	ご飯とみそ汁のよさを考える。	1	・日本の主食としてのご飯のよさや特徴について考えるとともに、みそ汁のよさや特徴について考える。	
		2	・炊飯器を用いてご飯ができるまでの過程を観察させ、ご飯の作り方を考える。	
		3	・考えたご飯の炊き方を踏まえながら、ご飯を炊く計画を立てる。	
		4	・ガスコンロを用いて、透明鍋でごはんを炊く。ボタンを押した後の炊飯器の中の様子を知りながら、ご飯の炊き方を理解していく。	
		5		
	ご飯とみそ汁の調理	思いをこめたおいしいみそ汁づくりをする。	6	・実の異なるみそ汁を飲み比べ、味の違いに気づき、みそ汁への興味関心を高めるとともに、みそ汁に入れたい実を考える。
			7	・とうふ、ねぎ、油揚げ、玉ねぎの入ったみそ汁を作る。
			8	・みそ汁について、実の切り方や入れるタイミング、みその入れ方など調理方法を中心に確認しながら振り返る。
			9	・次時の計画を立てる。
			10	・個々で考えたみそ汁を作る。
			11	・友達同士で試食しながら、その良さや工夫できるところなどを話し合い、自分がつくったものを食べてもらう喜びを感じる。
			12	・家族のためにどのようなみそ汁を作るか、考える。
			13	・計画を立てる。
			14	・家族のことを思いながら、個々に調理をする。
			15	・ご飯とみそ汁全体の振り返りをする。

表3 年間学習指導計画（統制群）

次	主な学習	時	具体的な学習・内容	
1	ゆでる。	1	・お湯をわかし、お茶を入れる。	
		2	・白玉だんごを作って、お茶とともに食する。	
		3	・ほうれん草、じゃがいもをゆでる。	
		4	・食材の特性によるゆで方の違いを理解する。	
2	食事の役割について考える。	1	・食品の体内での働きについて知る。 ・五大栄養素について知る。 ・栄養素の体内での働きについて知る。	
		2	・日本の主食としてのご飯のよさや特徴について考えるとともに、みそ汁のよさや特徴について考える。	
3	ご飯とみそ汁のよさを考える。	3	・炊飯器を用いてご飯ができるまでの過程を観察させ、ご飯の作り方を考え、ご飯を炊く計画を立てる。	
		4	・みそ汁を作る計画を立てる。	
		5	・ガスコンロを用いて、ガラスの透明鍋でご飯を炊く。点火後の鍋の中の様子を観察することによって、ご飯の炊き方を理解していく。 ・とうふ、ねぎ、油揚げ、玉ねぎの入ったみそ汁を作る。	
		6		
	ご飯とみそ汁の調理	思いをこめたおいしいみそ汁づくりをする。	7	・みそ汁について、実の切り方や入れるタイミング、みその入れ方など調理方法を中心に確認しながら振り返る。 ・家族のためにどのようなみそ汁を作るか考え、計画を立てる。
			8	・家族のことを思いながら、個々に調理をする。
			9	・家族への思いをみそ汁に表現する。
			10	・ご飯とみそ汁調理全体の振り返りをする。

「ゆでる学習」、「食事の役割を考える」と「ご飯とみそ汁の調理」という3つの題材に分けて構成した。さらに、「ご飯とみそ汁の調理」では、「ご飯とみそ汁のよさを考える」と「思いをこめたおいしいみそ汁づくりをする」の2つの小題材で構成することとした。

まず、5年生の最初には、「ゆでる学習」を取り上げ、白玉だんごを作った。これは児童にとって最初の調理実習であるため、ガスコンロを使って湯をわかし、その沸かした湯でお茶を入れて、白玉だんごを食することである。その後、さらに発展させてゆでる学習の定着を図るため、沸騰した湯でゆでるほうれん草と水からゆでるじ

ゃがいもを扱い、食材の特性によってゆで方を変えることを学習した。この時は、包丁の扱い方や切り方などの指導を併せて行なった。

続いて、自分の食生活を見直すため、「食事の役割を考える」学習を行った。この後、食事の役割について学んだことを生かして、ご飯とみそ汁の調理の中で栄養のバランスを考えさせた。最後に、ご飯とみそ汁の実習を行った。ごはんのみそ汁は、日本の伝統的な日常食として扱うことになっており、日本型食生活の基本パターンである。食事の基本を理解する内容として、5年生の2学期に学習することにした。このような取扱いによって、

表4 ごはんとみそ汁について学習したいこと

どんなことを学びたいか		実習重視群		統制群	
		回答数	回答数 (回答率)	回答数	回答数 (回答率)
作り方	ご飯やみそ汁の作り方	11	15 (62.5)	20	25 (44.6)
	みその入れ方・溶かし方	2		2	
	みその量	1		1	
	みそ汁のだしの取り方	0		1	
	米を炊くときの水の量	1		0	
	野菜の煮込み具合	0		1	
栄養	栄養素について	3	3 (12.5)	3	6 (10.7)
	どうやったら栄養がたくさんとれるか	0		1	
	栄養バランスのよい具の選び方	0		1	
	どんなエネルギーにあるか	0		1	
実	実の組み合わせ	1	1 (4.1)	0	3 (5.4)
	実の種類	0		2	
	みそ汁の実によって味が変わるのか	0		1	
ご飯	ご飯はどのようにしてやわらかくなるか	0	1 (4.1)	1	3 (5.4)
	ご飯の炊飯器の中での変化	0		1	
	ご飯はどうして噛めば噛むほどおいしくなるか	0		1	
	ご飯に何をいれるとおいしいか	1		0	
みそ汁	みその味	2	3 (12.5)	0	1 (1.8)
	みそ汁の味	1		0	
	みそはどうやって作られるか	0		1	
良さ	ご飯とみそ汁の相性の良さ	0	0 (0)	2	5 (8.9)
	ご飯とみそ汁の良さ	0		2	
	ご飯とみそ汁の大切さ	0		1	
文化歴史	なぜ伝統食として残っているのか	0	0 (0)	1	5 (8.9)
	ご飯の歴史	0		1	
	ご飯と味噌汁はなぜセットなのか	0		3	
難易度	パンよりどのくらい作るのが難しいか	0	0 (0)	1	2 (3.6)
	むずかしさ	0		1	
その他	つくれるようになりたい	1	1 (4.1)	0	6 (10.7)
	ほとんどのことがわかりたい	0		1	
	野菜の切り方	0		1	
	料理で使う道具の使い方	0		1	
	将来役に立つポイント	0		1	
	種類	0		1	
	調理実習	0		1	

1 食分の食事作りやさらに家庭での食事作りの実践に活かすことができると考えた。学習指導要領によると、5年生の社会科では我が国の農業について学習するようになっており、その中で、食料生産や食料生産物として米について取り扱う。本研究対象である島根大学教育学部附属小学校の5年生は、総合的な学習の時間に田植えや稲刈りを体験し、さらに収穫したもち米を利用してもちつきを行うという学習活動を行っている。このようなことから、米の栽培、もちつき体験そして家庭科において米を調理して試食をするという、米を核にして総合的に学習できる段階が5年生であることも考慮した点である。

2. 「ご飯とみそ汁の調理」の指導計画

ご飯とみそ汁の実習をどのように行うかについては、数人からなる班で共同してご飯もみそ汁も作るというのが一般的である⁸⁾。本授業実践ではみそ汁を調理する際に、一人実習を取り入れることにした。それは一人実習を行うことによって、これまでに実習経験の少ない児童が主体的に取り組めるように、また基礎・基本となる技能の習得を容易にするためである。

「ご飯とみそ汁の調理」において調理実習の回数による技能の定着について検討するため、調理実習を4回の計8時間行うという実習を重視した実習重視群と調理実習を2回の計4時間行う統制群の2グループに分けて、調理実習の回数(時間)による理解度や興味・関心・意欲などの違いを明らかにすることとした。具体的には、実習重視群は、班で行う調理実習をご飯とみそ汁に分けてそれぞれ1回ずつ行った後、みそ汁の一人実習を2回行った。一方、統制群の方は、ご飯とみそ汁を班構成で作ることと、みそ汁の一人調理を1回行った。

3. 児童の実態

基礎的・基本的な知識及び技能の定着をより一層図るには、児童の興味・関心・意欲が鍵となる。そこで、授業前にご飯とみそ汁について学習したいことを自由記述によって求めたアンケート調査の結果が、表4である。

表4から、実習重視群と統制群のどちらの群も最も多いのが、「ご飯やみそ汁の作り方」、「みその入れ方・溶かし方」など、ご飯やみそ汁の「作り方」について学習したいというものであった。その割合は実習重視群が62.5%、統制群が44.6%であった。続いて、両群とも約10%の児童が「栄養について」の学習であった。少数ではあるが、「実の組み合わせ」や「実の種類」など、みそ汁に入れる実について学習したい児童や「ご飯はどのようにしてやわらかくなるのか」、「ご飯の炊飯器の中の変化」など、ご飯についての疑問を知りたい児童がいた。統制群の中には、「ご飯とみそ汁の相性の良さ」、「ご飯やみそ汁の良さ」といったご飯とみそ汁という組み合わせの良さについて学習したい児童や「なぜ伝統食として残っているのか」、「ご飯の歴史」といったご飯やみそ汁の食文化やその歴史について学習したいという児童もあった。

これらのことから、ご飯とみそ汁の学習の中で児童は、単に作り方だけでなく、調理科学、歴史や食文化など総合的に学びたいと思っていることがわかった。

これらのことより、ご飯とみそ汁を実際に作るという実践的な学習のみではなく、ご飯とみそ汁に関わる科学や文化を取り扱う工夫によって、学習意欲をさらに高めることが可能だと思われる。

V. 結果と考察

児童に身に付けさせたい基礎的・基本的な知識及び技能として、「だしのとり方」、「みそ汁の作る相手を考えた実の選び方や切り方」、「食材の特性を考えて実を入れること」や「みその香りを損なわないようにみそを入れるタイミングを考え、みそ汁を調理すること」とした。これらの観点から、理解度や関心・意欲などについて尋ねた。

1. みそ汁の作り方の理解度

みそ汁の作り方を理解しているかどうかのポイントとして、「だしの取り方」、「実の選び方」、「実の切り方」、「実を入れるタイミング」、「みそを入れるタイミング」の5項目を取り上げ、それぞれの項目について5段階の評定尺度によって得点化した。すなわち、「よくわかった」ものを5点、「まあまあわかった」4点、「どちらでもない」3点、「あまりわからなかった」2点、「全然わからなかった」1点である。実習重視群と統制群の各項目の理解度の得点は、表5の通りである。

表5 みそ汁の作り方の理解度

(点)

項目	実習重視群	統制群
だしの取り方	4.7	4.7
実の選び方	4.5	4.2
実の切り方	4.5	4.2
実を入れるタイミング	4.5	4.4
みそを入れるタイミング	4.5	4.6

表5より、実習重視群のみそ汁の作り方の5項目をみると、「だしの取り方」が4.7点と最も高得点であった。これ以外はいずれも4.5点であり、項目間にほとんど差異がなく、理解度は高いものと考えられる。

これに対して、統制群で最も得点が高いのは、「だしの取り方」の4.7点であり、次が「みそを入れるタイミング」の4.6点であった。「実の選び方」と「実の切り方」については、いずれも4.2点で、他の項目と比較すると、やや得点が低かった。

実習重視群と統制群の得点に違いがあるかどうかを確認するため、t検定を行ったところ、いずれの項目においても有意差は認められなかった。両群間には、理解度を示す得点の違いはあるものの、そう大きな差異ではなく、みそ汁の作り方については、総じて理解度が高く、基礎的・基本的な知識及び技能はほぼ身についたものと思われる。

2. だしの取り方の理解度

本授業では、だしを取る材料としていりこを使用した。そこで、いりこだしの取り方を理解しているかどうかを調べる方法として、「どのようにだしを取ったらいいのか、いりこの扱い方」について、自由記述による回答を求めた。様々な回答が見られたので、実際の回答パターンから、だしの取り方の基準を次のようにした。すなわち、頭とはらわたをとって水に入れるという回答は (A) 頭・はらわた・水と表示した。水に入れるという回答は (B) 水、頭をとるといふ回答は (C) 頭、はらわたをとるといふ回答は (D) はらわた、なべに入れるという回答は (E) なべとした。その結果を表6に示した。

表6 いりこだしの取り方の理解度

	人 (%)	
	実習重視群	統制群
(A) 頭・はらわた・水	17 (68.0)	28 (56.0)
(B) 水	2 (8.0)	14 (28.0)
(C) 頭	2 (8.0)	0 (0.0)
(D) はらわた	1 (4.0)	0 (0.0)
(E) なべ	0 (0.0)	4 (8.0)

表6より、いりこだしの取り方の重要なポイントである (A) 「頭・はらわた・水」というキーワードを使って解答した児童が、実習重視群では68.0%、統制群では56.0%と、12.0%の違いがみられた。次に (B) 「水」と回答したものは、実習重視群は8.0%であるのに対して、統制群では28.0%もの割合を占めた。(C) 「頭」、(D) 「はらわた」と回答したものは、実習重視群のみ、(E) 「なべ」と答えたものは、統制群に8%みられたものの、そう大きな割合ではなかった。

これらのことから、実習重視群では当然のことではあるが、実習の回数を重ねることによって、だしのとり方や頭とはらわたをとって水に入れるということを、実感を伴って理解したことが伺えた。

3. みそ汁の調理の自信

授業でごはんとみそ汁を調理したことによって、活用力にも関わることとして、今後自信をもってみそ汁を作ることできるか否かについて尋ねた。結果は表7に示した。

表7 みそ汁の調理の自信

	人 (%)	
項目	実習重視群	統制群
とても自信を持って作れる	14 (56.0)	20 (40.0)
少し自信を持って作れる	11 (44.0)	24 (48.0)
少し不安で作れない	0 (0.0)	5 (10.0)
とても不安で作れない	0 (0.0)	1 (2.0)

表7より、「とても自信を持って作れる」と回答している児童は、実習重視群では56.0%で、統制群では40.0%

であり、「少し自信を持って作れる」のは、実習重視群は44.0%、統制群では48.0%であった。これら程度の差はあるものの自信を持って作れるというのは、実習重視群では100.0%すなわち全員となった。統制群では88.0%であり、自信を持ってみそ汁を作ることができるものは、実習重視群の方が多かった。

実習を繰り返すことによって、みそ汁を作るという自信が生じてきたものと考えられる。

4. みそ汁の調理の感想

一般的なみそ汁と家族のためのみそ汁作りを終えた後、児童はみそ汁作りについてどのような感想を持ったかを、自由記述によって求めた。特に実習意欲という点と全体的な捉え方という2つの面から分析した。

(1)実習意欲

表8 感想からみた実習意欲

	%	
	実習重視群	統制群
家庭での実践意欲	24.0	22.0
課題の発見	16.0	6.0
達成感	84.0	78.0

表8より、「また家でもみそ汁を作りたい」や「この調子で家でもおいしいみそ汁をつくりたい」というような、「家庭での実践意欲」を示す記述をした児童は、実習重視群と統制群ともに約20%であり、ほとんど違いがなかった。次に、実習を行った中で、「にんじんをもっと早く入れればよかった」とか「もっと厚く切りたい」というような、今後の実践に向けての課題を記述している「課題の発見」が見られる児童の割合は、実習重視群は16.0%、統制群は6.0%に過ぎず、全体としてそう多くはないものの、実習重視群の方が10%多い結果となった。

さらに、「みんなからおいしいと言われてうれしかった」、「とてもおいしく作れたし、自信がもててよかった」、「みんなにもおいしいねって言われたし、前よりうまくつくれてよかった」というような感想からみられる、みそ汁作り自信を持つことや達成感を感じている児童は、実習重視群が84.0%、統制群が78.0%と実習重視群がやや多いものの、そう大きな差異ではなく、両群とも大多数を占めた。

実習回数については、「実習の3回目まで頭に手順が入ったので、すぐにできました」や「今回3回目ですごくおいしく作れました」というように、児童自身が回数による学習効果を認めていた。ただ、限られた時間数の中であるので、実習を重視するとした場合に、授業の進め方との兼ね合いで、さらに検討が必要である。

また、一人実習についても「今日は一人でみそ汁を作りました」、「今まで一人で料理を作ったことがなくて、このみそ汁が初めて一人で作った料理でやっぱり自分で作った料理はとてもおいしかったです」というように、一人実習についての効果を児童自身が記述しており、複

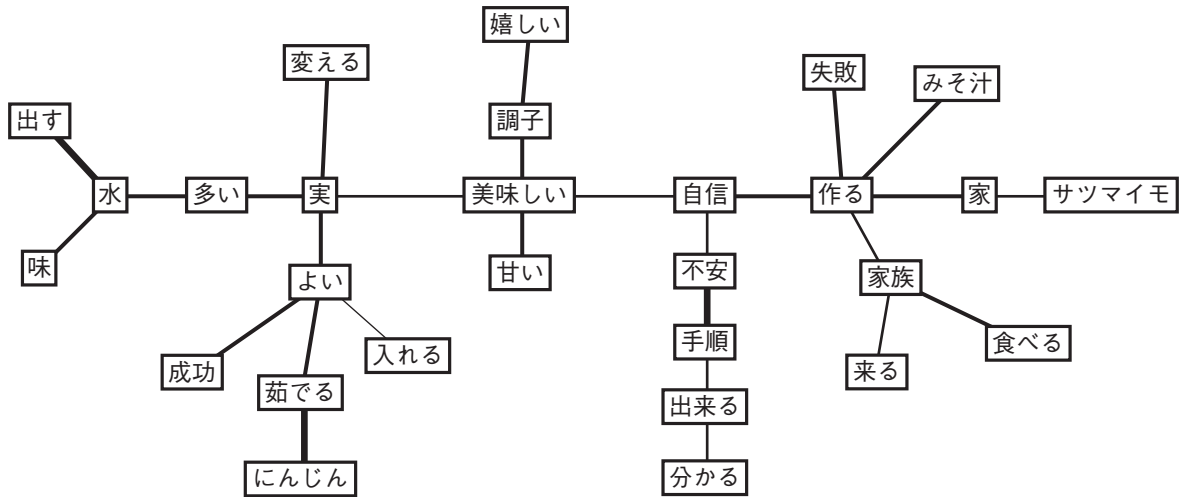


図2 実習重視群の内容分析による重要キーワードのマッピング（2回目の一人実習）

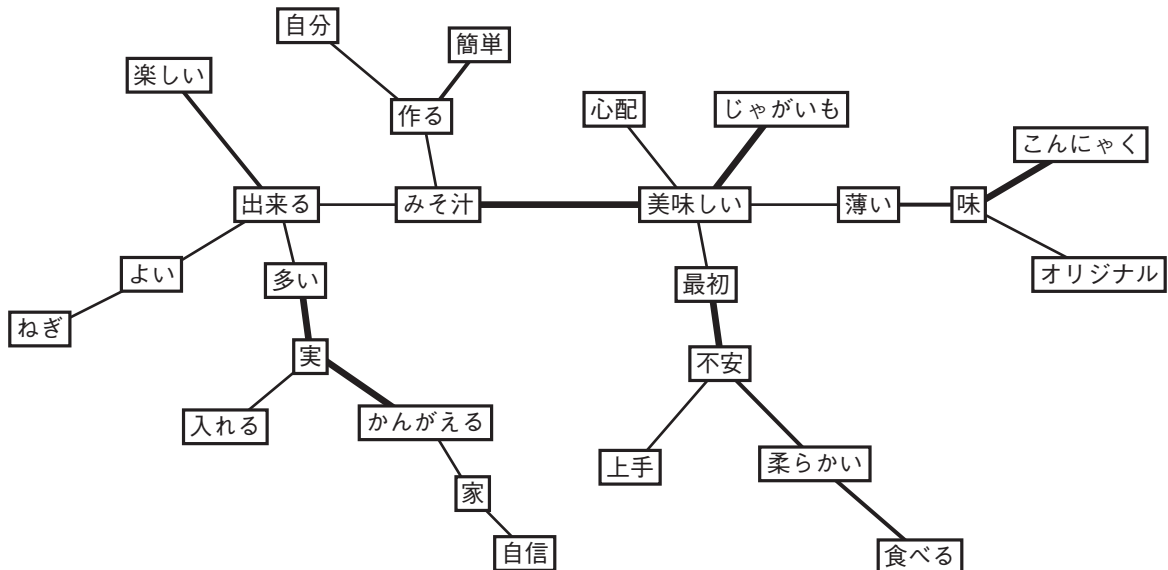


図3 統制群の内容分析による重要キーワードのマッピング

ことにより、より自信が付き家族のために実を工夫してみそ汁作りに取り組むことができたといえる。

(3)技能の定着について

児童に授業全体を振り返って、できるようになったことについて自由記述を求め、分析した結果が表9である。

表9 授業を通して、できるようになったこと (%)

	実習重視群	統制群
みそ汁の作り方	34.6	25.4
だしの取り方	15.3	25.4
具の選び方	7.6	7.8
材料の切り方	23.0	21.5

表9より、「みそ汁の作り方」ができるというみそ汁作りのポイント全てを含めて記述している児童は、実習重視群は34.6%、統制群は25.4%と、実習重視群の方が

約10%上回っていた。次に、「だしの取り方」についての記述は、統制群の方が約10%多かったが、みそ汁作りのポイントであるだしの取り方も含めたみそ汁の作り方ができると回答した児童が実習重視群の方が多かったことからこのような差が生じたといえる。その他、「実の選び方」、「材料の切り方」について記述していた児童は、両群間に大きな違いは見られなかった。

VI. まとめ

本論文は、小学校家庭科において基礎的・基本的な知識及び技能の定着を図る指導のあり方を、食生活領域を取り上げ授業実践によって、検証することにした。「ご飯とみそ汁の調理」を題材として授業を実施し、調理実習の回数の違いによる授業内容を工夫した授業を通して、基礎的・基本的な知識・技能の定着を図る指導を工夫することにした。

実習後の理解度の調査では、みそ汁の作り方の理解度を5段階の自己評価によって求めたところ、実習重視群と統制群の間であまり差はみられなかった。しかし、いりこのだしの取り方を自由記述で求めたところ、実習の回数が多い方が正しく記述している割合が多かった。

実習後に自分でこれから自信を持ってみそ汁を作ることのできる割合を比較すると、実習の回数が多い方には、不安と回答する児童がいなかった。実習後の自由記述による感想を比較すると、実習の中で課題を見つけて記述した割合に差が見られ、家でも作りたい、または肯定的な感想を記述している児童の割合も、実習の回数が多い方が高い結果となった。

これらのことから、調理実習の回数が増えることで、基礎的・基本的な知識の向上が図れ、調理に対する自信をつけることができると考えられる。また、実習回数が多い方が自分の調理上での課題を多く見つけることができ、家族に対する思いも強く、家庭での実践の意欲も少し高くなることが明らかとなった。ただ、実習回数を増やすことは、時間との兼ね合いがあるので、児童にどんな力を身に付けさせたいのか、さらに基礎的・基本的な知識や技能を精選する必要がある。

引用・参考文献

- 1) 岡崎光子ほか. (2007) 『新食生活論第2版』、光生館、pp.3~4.
- 2) 独立行政法人日本スポーツ振興センター. (2010) 「平成22年度児童生徒の食事状況等調査結果」
- 3) 表真美. (2010) 『食卓と家族』、世界思想社、pp.146~150.
- 4) 日本家庭科教育学会. (2005) .『家庭科からひろがる食の学び』、ドメス出版.
- 5) 日本家庭科教育学会. (2006) 『衣食住・家族の学びのリニューアル 家庭科カリキュラム開発の視点』、明治図書.
- 6) 全国小学校家庭科教育研究会. (2010) 「平成22年度全国調査のまとめ No.47」、pp.31~32
- 7) 文部科学省. (2008) .『小学校学習指導要領解説家庭編 平成20年8月』、東洋館出版.
- 8) 田中孝一編 (2011) .『新評価規準を生かす授業づくり 小学校編』、ぎょうせい、pp.44~47.