

家庭科の資質・能力育成のための 小・中・高等学校連携カリキュラムの構想

—共通コンセプトの検討と学習内容の体系化—

日浦美智代 一ノ瀬孝恵 円並地利江 高橋美与子 鈴木 明子
村上山かおり 梶山 曜子 今川 真治 松原 主典 高田 宏
(研究協力者) 森 千晴 東 睦美

1. はじめに

新教育課程では、知識・技能、思考力・判断力・表現力、さらに学びに向かう力や人間性など、情意・態度に関わる全てをいかに総合的に育てていくかが重視される。このような資質・能力を育成するためには、各教科の本質的な意義をそれぞれの教師が改めて意識し明確にした上で、カリキュラムや授業を構築することが必要である。

家庭科では、「生活の課題を見だし、それぞれの子どもが自分あるいは家族にとっての最適な解決策を追究する過程」を体験させることが教科独自の役割である。複数の題材間にストーリーをもたせ、問題解決的に最終的な目標達成を目指すためには、各校種別の構想に留まらず、小・中・高等学校が連携し、家庭科カリキュラム・マネジメントを行うことが重要である。このような3校種の繋がりの中で子どもたちの発達段階に応じた特性に注目し、学習スタイルの多様性や教育的ニーズを踏まえて、学習内容の体系をとらえたカリキュラムの研究は我が国の教育制度の中では難しく、実践も研究もほとんどみられない。そこで本研究では、その取り組みが可能な附属学校の環境において、家庭科の資質・能力育成のための小・中・高等学校連携カリキュラムを構想し、実践によってその成果を検証することをめざすこととした。

平成28年12月21日中央教育審議会から出された「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び

特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について(答申)」における、「各学校段階、各教科等における改訂の具体的な方向性」の中で、家庭科で育成する資質・能力は、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力・人間性等」の3観点により、小・中・高等学校の各内容の接続が見えるように整理された。また、「家族・家庭生活」、「衣食住の生活」、「消費生活と環境」の3つの内容に係る生活事象を、「協力・協働」、「健康・快適・安全」、「生活文化の継承・創造」、「持続可能な社会の構築」等の視点で捉え、よりよい生活を営むために工夫することを「生活の営みに係る見方・考え方」として整理することができるとしている。さらに、「家庭科の資質・能力を育成する学びの過程についての考え方」として、次のように明示している。「家庭科、技術・家庭科家庭分野で育成することを目指す資質・能力は、「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせつつ、生活の中の様々な問題の中から課題を設定し、その解決を目指して解決方法を検討し、計画を立てて実践するとともに、その結果を評価・改善するという活動の中で育成できると考えられる。そこで学習過程を、㊦生活の課題発見、㊧解決方法の検討と計画、㊨課題解決に向けた実践活動、㊩実践活動の評価・改善と整理することができる。なお、家庭や地域での実践についても一連の学習過程として位置付けることが考えられる(別添11-1, 11-3, 11-5)。」

Michiyo HIURA, Takae ICHINOSE, Toshie ENNAMIJI, Miyoko TAKAHASHI, Akiko SUZUKI, Kaori MURAKAMI, Yoko KAJIYAMA, Shinji IMAKAWA, Kiminori MATSUBARA, Hiroshi TAKATA, Chiharu MORI, Mutsumi HIGASHI Conception of cooperation curriculum among elementary, junior high and high schools to promote the qualities and abilities of home economics -the common concept and the systematization of the learning contents

研究成果を踏まえた教育課程改訂にみられる以上のことを踏まえ、効果的な家庭科小・中・高等学校連携カリキュラムを構想するためには、まず、各学校段階で目指す資質・能力を具体化し、それを育成するための文脈をつくる必要があると考えた。その文脈づくりにおいては、「生活の営みに係る見方・考え方」を踏まえて学習内容を整理しつつ、学習者の主体的な学びの過程を重視し、かつそれを学習者と教師双方が共有し、可視化できるカリキュラムの提示が必要である。

2. 研究の目的

本研究では、中教審答申(平成28年)で示された「生活の営みに係る見方・考え方」の中の「生活文化の継承・創造」を主たるコンセプトとして、小・中・高等学校連携カリキュラムを構想することとした。この研究の第1年次にあたる本稿では、カリキュラム案を構想しつつ、現在展開している食生活の題材の成果と課題を検証し、学びのストーリーと学習内容の体系化を図り、再考して提案を行うことを目的としている。

「生活文化の継承・創造」の視点を重視した背景には、これまで広島大学附属中・高等学校において「食生活文化」を多面的にグローバルにとらえ、生徒たちが実践を通して主体的に思考する課題を継続して行ってきた実践の蓄積がある。それらを改めて検証し、分析結果に基づいて連携カリキュラム構想のための課題を見出すことが、現実に即した構想のために必要と考えた。さらに、学校教育における食育活動を教科として担う使命をもつ家庭科では、小学校の現行学習指導要領においても、「ご飯とみそ汁」が指定教材になっており、学習時間の確保が可能である。和食文化に注目させながら、小・中・高等学校において、生活文化を多面的にグローバルにとらえるための体系と文脈づくりが可能ではないかと考えている。上記答申において、家庭科で育成を目指す「生活文化」に係る資質・能力として、各校種で次の通り体系化の指針がみられる。(小学校)「日本の生活文化を大切にしようとする態度」、(中学校)「日本の生活文化を継承しようとする態度」、(高等学校)「日本の生活文化を継承・創造しようとする態度」である。そこで、現時点では、小学校では「みそ」、中学校では「米」、高等学校では「和食」に注目

させ、各校種で資質・能力が体系的に高まっていくような構想を得たいと考えている。

3. 研究の方法

現在展開している食生活の題材の成果を検証するために、中学校と高等学校の食生活の学習展開と成果を検証した。

広島大学附属中・高等学校家庭科では、中学校1年生から高等学校2年生まで、食生活において各学年で毎年継続して行う実践課題を核としてカリキュラムを編成しており、生徒の発想を生かし、主体的に取り組み学習意欲を高めることができる「個を生かした弁当調理」を実施してきた。そして、家庭生活に応用できることを目指し、2002年度～2016年度まで「ひろしま・ライスクッキングコンテスト」(JAグループ広島)への参加を夏休みの課題としてきた。本研究では、まず4(1)で附属中・高等学校の食生活学習の展開の現状をとらえた上で、4(2)で平成28年度附属中学校3年生(110名)が取り組んだ、「ひろしま・ライスクッキングコンテスト『伝えていきたいわが家の味・ふるさとの味』」の成果を、実践後に提出された「地産地消について」及び「お米やご飯食について」の記述から分析した。5では4で見出された課題を検討し、この夏休みの課題前後の関連する学習の文脈を整理し、中学校家庭分野3年間と高等学校家庭科1年間及び総合的な学習の時間1年間、計5年間の食生活学習展開の改善案を提示した。さらに、6(1)では、現時点での最終段階の資質・能力育成の構想と、逆向き設計の考え方(西岡, 2008)に基づくコンセプトの下位概念として目標設定案を提示し、6(2)のパフォーマンス課題の提示と6(3)で、その評価指標を構想した。

4. 中学校家庭分野の食生活学習展開の実態と課題

(1) 中学校家庭分野の食生活学習展開の実態

図1に中学校と高等学校の食生活学習の展開の現状を示す。中1から高2までの5年間、夏休みの課題として「お米を使った料理の研究」を課している。成果をコンテストに応募することにより、実践の意欲を高める効果があり、毎年行うことにより、各自の課題に継続的に取り組むことが可能である。中1と高1では課題の前に基本的事項を学び、ご飯のおいしさや米の

中 1

中 2

中 3

高 I

高 II

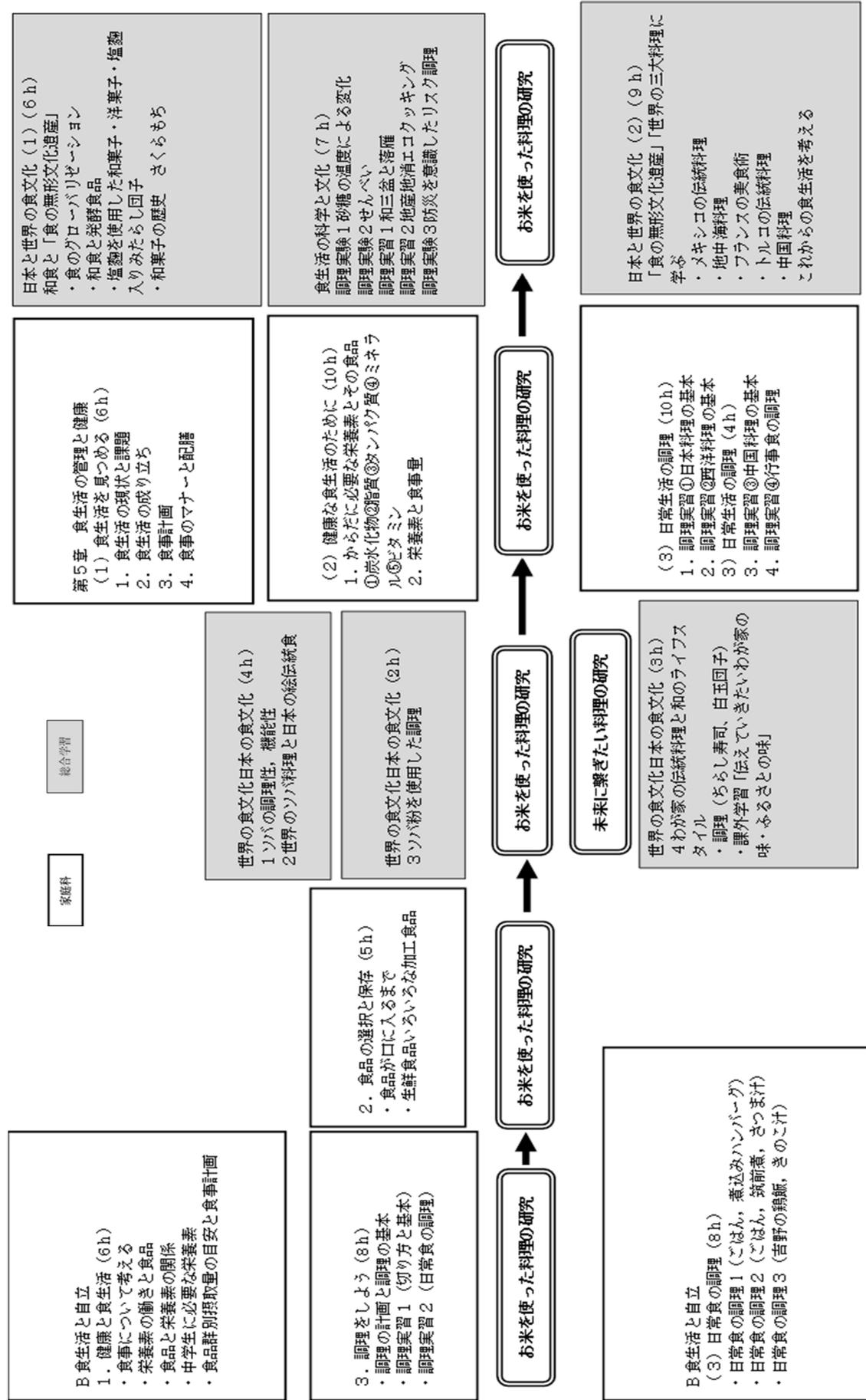


図 1 中学校家庭分野、高等学校家庭科の食生活学習展開の現状

特性を生かしながら地産地消の食生活について考え、テーマに沿った調理計画を行い、実践をレポートさせる。中3と高2では、総合的な学習の時間における展開として、地域に伝わる伝統食や調味料及び、社会や生活の変化の現状などからこれからの生活文化の在り方について考えさせる。食生活の歴史的背景、地域における違いなどを理解するとともに、地産地消を取り入れた調理実習を実践する。

(2) 平成28年度附属中学校3年生の夏休み課題の成果と課題

(1)の学習過程の中で学んだ、平成28年度附属中学校3年生が取り組んだ、「ひろしま・ライスクッキングコンテスト『伝えていきたいわが家の味・ふるさとの味』」の成果を、実践後に提出された「地産地消について」及び「お米やご飯食について」の記述から分析した。対象者は附属中学校3年生の男子51名、女子59名の計110名であった。

まず、地産地消についてのコメントを内容ごとにまとめると、「地域の名産品、地元のことを知る」「栄養価」「新鮮・安心・安全」「経済面・安い・コスト」「健康」「食生活」「自然・土地」「環境」「地域への愛着」「地域の活性化」「和食に関すること」「文化の伝承」「食材・生産者・食料自給率」「家族に関すること」の14項目に分類することができた。項目ごとの男女別出現数は図2に示すとおりである。最も多かったのは「新鮮・安心・安全」に関することで、例とし

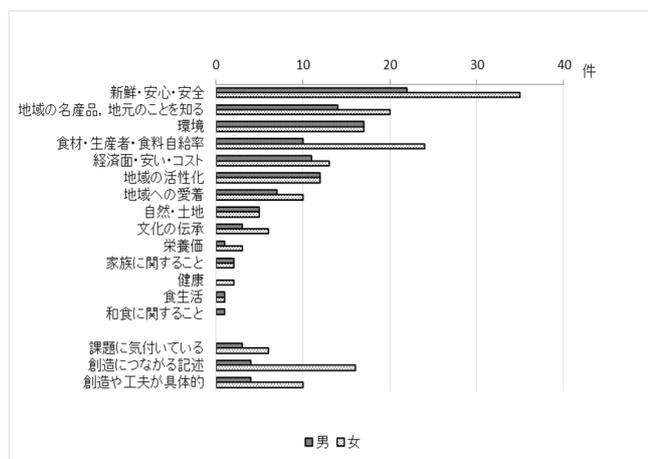


図2 地産地消についてのコメント出現数

ては、「外国産は不安だけど日本でしかも自分の住んでいる場所の近くでおいしいレモンが作られているので安心(男子)」、「身近なところで育

てられたから新鮮なものが手に入る(女子)」などであった。2番目に多かったのは「地域の名産品、地元のことを知る」に関することで、例としては「自分の地元のふるさと名物や特産品を食べたりつくってみたりすることはとても大切だと思います(女子)」、「名産品を知ることその土地を知る(男子)」などであった。

また、お米やごはん食についてのコメントを内容ごとにまとめ、「調理法・料理」「栄養」「味・嗜好・食習慣・食生活」「健康」「家族への感謝」「食材に感謝」「農業・生産者・自給率・消費量」「主食」「伝統・文化・歴史・日本料理・伝承」の9項目に分類した。項目ごとの男女別出現数は図3に示すとおりである。最も多かったのは「味・嗜好・食習慣・食生活」に関することで、例としては「最近パン食の人が増えているのでご飯食を大切にすべきだと思う(男子)」などであった。2番目に多いのは「伝統・文化・歴史・日本料理・伝承」に関することで、例としては、「日本古来の和食特に米、ご飯食が大切だと思う(男子)」などであった。

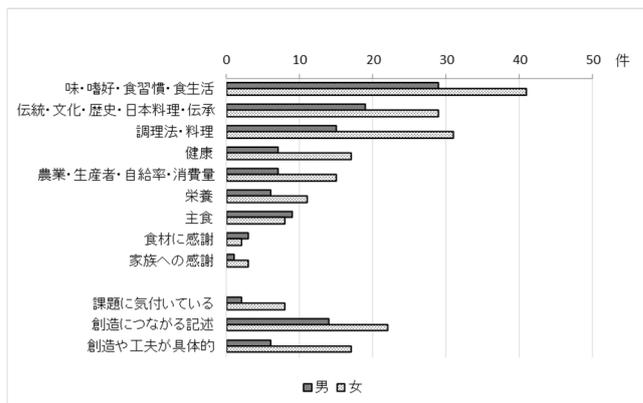


図3 お米やごはん食についてのコメント出現数

「地産地消」,「お米やごはん食」に注目することから、自分たちの食生活を多様な視点から俯瞰してとらえることができていた。地産地消、お米やごはん食のいずれについても、女子のコメント数が男子よりも多く、女子の食に対する関心の高さが読み取れた。一方、地産地消における「環境」や「地域の活性化」という項目のコメントは男女同数であった。これより、地産地消を、個人や家族で調理したり食べたりするという行為ではなく、食の供給、食を生かした企画など社会的な活動としてとらえる態度については、男女に差異がなかったと考えられる。

またお米やごはん食についての内容も、全体的に女子のコメントの方が多くなかで、「主食」、「食材に感謝」に関するコメントについては、男子も同数以上みられた。

生徒たちにとって、コンテストに参加するという経験は、お米やごはん食だけではなく、食生活全体を見直すきっかけになったと考えられる。また食生活は、個人の食生活を考えるに留まらず、地産地消など、地域のことや日本のことなどグローバルな視点から食生活を見つめることにつながっている。

ここで、この課題の成果を分析する上で、「生活文化（食生活文化）の継承、創造への認識がどのように深まっているのかについて、「課題に気付いている」段階、「創造につながる記述がみられる」段階、「創造や工夫が具体的に提示されている」段階の3つの基準で記述内容をとらえた。「地産地消」及び「お米とごはん食」についてのそれぞれの記述から、その例を挙げると次の通りである。

【地産地消】

「課題に気付いている」段階の例

- ・和食を食べると地産地消につながる。(男子)
- ・スーパーに地域の食材がない。(男子)
- ・地産地消という言葉だけが流行り、中身が遅れているように感じる。(男子)
- ・日本の食料自給率が低く、大飢饉がおきたら食料が不足。(女子)
- ・スーパーにいくと地元産と外国産があるが外国産のものが安い。(女子)
- ・地産地消に対する世間の意識興味関心が高まってきているのではないかと思います。(女子)
- ・今の世の中はお金でまわっていて、スーパーには世界中から集まった食材が並びそれらを簡単に手にすることができます。(女子)
- ・外国からの輸入に頼っている食べ物が多いからどうやって栽培されたかもわからず安心して食べられない。(女子)

「創造につながる記述がみられる」段階の例

- ・環境によい食卓にすべきだ。(男子)
- ・将来地元を離れるとき、地元の食材を知らないのは恥ずかしいこと、食べ物を通して地元を好きになる。地域の魅力を伝えたい。(女子)
- ・故郷の味「あの味をまた食べたいな」と人を故郷に呼び戻す原動力になる。(女子)

- ・郷土品の伝統は大切ですが、固執するのではなく様々な工夫を凝らしていくことが大切だと思います。変化することでより多くの人の興味を引く。(女子)
 - ・便利になると同時に食材への興味が失われるのではないか。(女子)
 - ・保存の技術ばかり上げている現在だが、もっと根本的なところに重点をおきたい。(女子)
- #### 「創造や工夫が具体的に提示されている」段階の例

- ・一人一人が食材を選ぶときに少し意識をするだけで実感できることなので、日ごろから心がけていきたいと思う。(女子)
- ・購入する時に一人一人が産地をよく見るようにし、お店もわかりやすく並べる工夫をするとういと思う。料理のレシピを一緒につけるとよいと思う。(女子)
- ・地域ブランドを重視し、大型スーパーやコンビニがコーナーを作ったり一人一人が地域でどんな野菜が作られているか興味をもてるような社会をつくれればよいと思う。(男子)

【お米とごはん食】

「課題に気付いている」段階の例

- ・ごはん食を食べる機会が少なくなっているという現状は当たり前なことだと思うが。(男子)
- ・パンは原料から考えると外国からの輸入になるがご飯だと日本の農業を応援することになる。(男子)
- ・日本人の伝統的な和食の概念がうすれてきているように思う。(女子)
- ・朝からお米は食べたくない人にも米粉パンなら食べることができる。(女子)
- ・1合ずつ保管しやすくなっている商品があってもよいかもしれない。(女子)
- ・毎日、毎食お米を食べるのは今の日本人にとっては難しいと思う。(女子)
- ・色々な食にふれることは悪いことではなく、逆にコメの良いところを知る機会です。(女子)

「創造につながる記述がみられる」段階の例

- ・ご飯にあうおかずを作る母への感謝(男子)
- ・パン食は悪いとはいませんが、古くから伝わっている食文化「米」をたやさないよう、何かしら努力することが大切だと思います。(男子)

- ・日本の伝統の味である米の魅力を再発見していくことが大切だと思う。(男子)
- ・日本特有の文化が失われていくことが残念なだけである。再び米食の良点を考え直しアピールすることで、日本の良さがまた一つ増えていくことになるだろう。(男子)
- ・お米の様々ないいところを日本だけでなく外国にも発信すべきだと思います。(男子)
- ・将来に渡って伝承していくさらなる努力が今を生きる私たちにとって非常に重要なことだと思う。(男子)
- ・もっと米を主食にしたライフスタイルに戻すべきだと思います。(男子)
- ・忙しい朝においしくご飯が食べられるスピード献立を考えてみようと思いました。(女子)
- ・少しでも日本の米がたくさんの人に愛され、たくさんの人に食べてもらえるように対策を考える人になりたいです。(女子)
- ・日本人の体はご飯にあうようにつくられているのではないだろうかと思います。(女子)
- ・おばあちゃんがにぎってくれたおにぎりの味は他の人とは違い格別においしいです。(女子)
- ・炊き立てほやほやの米をはしで食べる、これが「食」でもっとも幸せなことなんじゃないかと思います。(女子)

「創造や工夫が具体的に提示されている」段階の例

- ・米粉をもっと普及させるとコメの余りが減ってくるし、もっと米について考えるひが増えると思う。(男子)
- ・米粉や米油など様々な商品を展開することで、多くの人が米に関するものを手に取ってもらうことや米油のようにいつもの料理に加えるだけという手軽さをもつものを多く作っていくことが大切。(男子)
- ・自動販売機におにぎりもつくったらよい。(女子)
- ・少量でも安くして、定期的に運んでくれるシステムがあれば皆がもっとお米を食べようになると思う。(女子)
- ・皆が毎朝ご飯茶碗一杯多く食べると日本の食料自給率が8%上がる。(女子)
- ・私たち若者こそ最もお米を食べるべきだと思う。朝ごはんにこれだけ食べるとか習慣化していけばお米を自然に生活の中に取り入れることができる。(女子)

以上のように、中学生に求められる「生活文化」に係る資質・能力の習得について、日本の生活文化を継承しようとする態度は、認知レベルでは十分に深い理解や多面的な分析まで至っていると推察される。高等学校で求められる「継承・創造しようとする態度」まで至っている生徒も多くみられた。また、これらの事例に基づいて、「地産地消」及び「お米・ごはん食」について、3つの段階の記述がひとつでもみられる生徒をA、3つの段階の記述が全くみられない生徒のうち、内容別の記述（地産地消14項目、お米・ごはん食9項目）がみられる生徒をB、それらも全くみられない生徒をCとし、「地産地消」と「お米やごはん食」について、それぞれA、B、Cに分け、割合を見てみると、表1のとおりであった。食生活文化の継承、創造への認識が深まっているAの生徒が40.9%みられる一方で、深まりがみられない55.9%のBの生徒やほとんど関心をもてない3.2%のCの生徒もいることが明らかになった。Bの生徒がAの段階の認識をもつための指導計画や題材の工夫が必要であると思われる。

表1 コメント評価割合

	A	B	C	総計
地産地消について	34 (30.9)	72 (65.5)	4 (3.6)	110 (100.0)
お米・ごはん食について	56 (50.9)	51 (46.4)	3 (2.7)	110 (100.0)
総計	90 (40.9)	123 (55.9)	7 (3.2)	220 (100.0)

(上段：人数 下段：%)

また、両者がAの場合は「AA」,「地産地消」がAで「お米やごはん食」がBの場合「AB」と

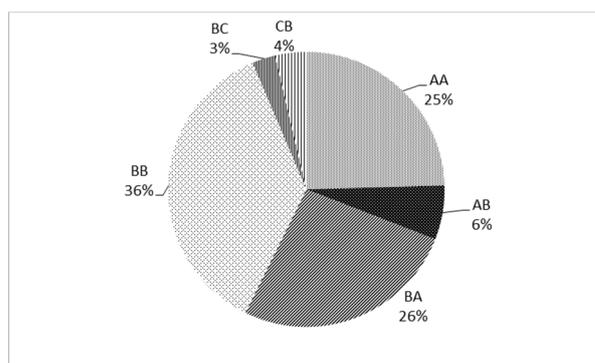


図4 総合評価

し、AA, AB, BA, (AC, CA), BB, BC, CB, (CC)の全体割合を図4に、男女別の割合を図5に示した。これらの結果から、この課題から得られた成果は、男女にやや違いがみられたが、それを生かし、グループワークなど男女による話し合い活動によって、食の在り方を再考する課題に展開できると考えられる。

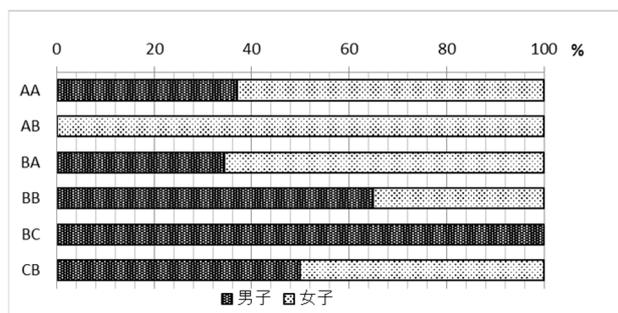


図5 総合評価男女割合比較

5. 中学校家庭分野における食生活関連の学習展開の改善案

中学校3年生の生活文化の継承・創造への認識が高いレベルにある生徒が多くみられる要因として、「総合的な学習の時間」で直前に、世界の食文化と日本の食文化について、「ソバ」を題材として多面的に考えたことが挙げられる。

高校でも「家庭基礎」では不足する時間を補うために高2で「総合的な学習の時間」で展開している。これらの時間の確保は必要不可欠である。一方で、同じ学習をしながら、深い理解に至っていない生徒に対して、「未来に繋がりたい料理の研究」もあわせて、グループでの異なる意見の共有や相互評価などによって、多様な気づきを得られる機会をつくることが考えられる。また、中1、中2の学習展開において、衣生活など食生活以外の内容においても、生活文化の継承・創造について考えさせる場を設けることも刺激となるであろう。さらには、保護者と連携を取りながら課題に取り組むことで、ともに食生活に関わる課題を考え、解決方法を見出すためのコミュニケーションの場をつくることが可能となるであろう。中学校と小学校、及び中学校と高校の連携については今後検討を要する。

6. 食生活題材を核とした小学校・中学校・高等学校の連携の可能性

(1) 現時点での最終段階の資質・能力育成の構想とコンセプトの下位概念

現時点での最終段階の資質・能力育成の構想とコンセプトの下位概念を表2に示した。「逆引き設計」(西岡, 2008)の考え方に基づいて、まず、家庭科、技術・家庭科(家庭分野)では何を学ぶか、どのように学ぶか、何ができるようになるかの視点から、「現代社会を生きる自立した人間として、未来を切り拓く力を持つ」を目指したプロセスを構想したものである。

この構想に基づいて、食生活題材を核とした小学校・中学校・高等学校の連携の可能性を追究するにあたり、これまで継続して行ってきた課題の成果と課題に基づいて、パフォーマンス課題を構想することとした。

(2) パフォーマンス課題の構想

パフォーマンス課題の構想にあたり、「包括的な問い」を「生涯を通じて、生活文化をどのように継承、創造すればよいか」とし、中学校・高等学校の授業プロセスのモデルを作成した。今後予測不可能な状況に対応できる力、グローバルな社会へ対応できる力が一層求められている。未来につながる生活文化をどのように生徒自身が作り上げていくか、生活を多面的に捉えさせることを意図して構成した。

表3に示した通り、中学生のパフォーマンス課題は、「私たちはどのように文化を継承すべきなのか」をテーマとして、家庭に伝わる味、料理を通して、生活文化の伝承と創造にむけて主体的に適切な判断や行動ができる力を養いたいと考えた。表3の〔課題例1〕は、そのパフォーマンス課題への取り組みのプロセスである。

高校2年生では「総合文化科学」において、「食文化の継承、創造にむけて主体的に適切な判断や行動ができる力を養う」ことを目的とした授業を実践することとした。そのプロセスとして〔課題例2〕「私たちはどのように食文化を継承すべきなのかー伝えていきたいわが家の味ー」というパフォーマンス課題を設定した。歴史、人の一生、行事に日々の暮らしを彩る生活の知恵や伝統が息づいていることを理解させるため、生活環境を構成する様々な要素を取り上げて授業を展開した。地産地消、食文化の伝承、食と農への理解を促し、日本の農業のあり方についても考えさせることとする。また、親や家族、社会が果たす役割をグローバルな視点にたって生活の現状を見つめ直し、国際人として

表2 広島大学附属中・高等学校【家庭科、技術・家庭科(家庭分野)】逆向き設計シート

育むべき資質・能力		
教科の学習目標	現代社会を生きる自立した人間として、未来を切り拓く力を持つ	
本質的な問い	◎自立とはどういうことだろうか。	
	◎生活者として自立するにはどのような力が必要だろうか。	
	◎自立した生活者として、未来を切り拓く力を持つとはどのようなことだろうか。	
個別の知識や技能 (何を知っているか・何ができるか)	思考力・判断力・表現力等 (知っていること・できることをどう使うか)	学びに向かう力、人間性等 (どのように社会・世界と関わりよりよい人生を送るか)



自分自身の生活	地域や社会での生活	これから(未来)の生活
○自分の生活をよりよくするために主体的・協働的に学習へ取り組んでいる。 ○自分の生活についての課題を発見し、解決方法を考えることができる。 ○自分の生活を営むための必要な知識および技能を身につけている。	○他者の生活や環境について関心を持ち、主体的・協働的に学習に取り組んでいる。 ○地域や社会の生活についての課題を発見し、解決方法を考えることができる。 ○さまざまな観点から生活と技術を評価するための知識及び技能を身につけ、適切に活用できる。	○文化や伝統を継承したこれからの生活について関心を持ち、主体的・協働的に学習へ取り組んでいる。 ○これからの生活についての課題を発見し、最適解を考えることができる。 ○これからの生活と技術に必要な知識及び技能を身につけ、行動することができる。 ○国際人として豊かな生活文化をつくる技術を身につけている。

【高等学校】

◇少子高齢化等の社会の変化や持続可能な社会の構築，食育の推進に対応し，子育て支援等の理解，高齢者の理解，生涯の生活設計，消費生活や環境に配慮したライフスタイルを確立するための意思決定，健康な食生活の実践，日本の生活文化の継承・創造などに関する学習の充実。

【中学校】

◇少子高齢化等の社会の変化や持続可能な社会の構築，食育の推進に対応し，家庭の機能の理解や，幼児，高齢者との交流等，消費生活や環境に配慮したライフスタイルの確立の基礎，食事の役割や栄養・調理，日本の生活文化の継承等に関する学習。

【小学校(高学年)】

◇少子高齢化等の社会の変化や持続可能な社会の構築，食育の推進に対応し，家庭生活と家族の大切さ等，消費生活や環境に配慮した生活の仕方，食事の役割や栄養・調理の基礎，日本の生活文化の大切さに気付く学習。

豊かな食文化を創るためにはこれからの食文化をどのように構築すればよいかを考え，多様な価値観を取り入れて未来の食生活につながる提案を期待するものである。

(3) パフォーマンス課題とルーブリック

中学校技術・家庭科(家庭分野)パフォーマンス課題の実践(表2)【課題1】の評価基準「地域の食材に興味を持ち，家庭科で学んだ知識を活かしながら献立を考え，調理することで，地産地消，伝統的な食文化について考えることができる。」を明確にするために，平成28年度附属中学校3年生(110名)の課題をパフォーマンス

ス事例ととらえ、先に分析した記述とともにアンカー作品もあわせて参考にし、表4に示すようなルーブリックを設定した。ここでのルーブリックは、パフォーマンスの特徴を記した「記述語」からなる評価基準表を筆者が作成した。

ルーブリックは5段階とし、このルーブリックの各レベルに対応するパフォーマンス事例、アンカー作品を整理することで、各レベルで求められている評価の観点を明確にした。

7. 今後に向けて

次年度以降は、特に小学校及び高等学校のカリキュラムの課題を洗い出し、接続や体系化の課題を追究したい。そのために、まず、小・中・高等学校で一貫した「本質的な問い」を設定し、

その設定にもとづいたパフォーマンス課題を導入、授業実践をすすめ、モデル授業を構築して、小・中・高等学校連携カリキュラムを再検討する予定である。

参考文献

- 1) 平成28年8月1日教育課程部会教育課程企画特別部会資料3-2②別添11-1, 11-3, 11-5
- 2) 西岡加名恵, 『「逆向き設計」で確かな学力を保証する』明治図書, 2008年
- 3) 西岡加名恵, 「教科と総合学習のカリキュラム設計」, 図書文化, 2016年
- 4) 西岡加名恵, 「アクティブ・ラーニングをどう充実させるか 資質・能力を育てるパフォーマンス評価」, 明治図書, 2016年

表3 中・高の家庭科における「本質的な問い」とパフォーマンス課題例

包括的な問い「生涯を通じて、生活文化をどのように継承、創造すればよいか」	
<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伝統食とは何か。(内容上の問い) ・家庭に伝わる食文化を受け継いでいくためにどのようなことができるか考えてみよう。(方法論上の問い) 	<p>【高等学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伝統食とは何か。(内容上の問い) ・グローバルな視点で伝統食を見つめ直し、国際人として豊かな食文化を創るためにはこれからの食文化はどうすればよいだろうか。(方法論上の問い)
<p>【課題例1】 パフォーマンス課題</p> <p>「どのようなわが家の味・ふるさとの味を次世代に伝えてきたいか」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あなたは夏休みに家族のための食事作りをすることになりました。 <p>家族は4人家族です。</p> <p>予算は4人分で約1,000円です。</p> <p>調理時間は50分です。</p> <p>「地産地消」「家庭、地域に伝わる食文化の伝承」にスポットを当てて考えましょう。おばあさんから教わった料理、郷土料理やふるさとの味、自慢の味、運動会の時の定番料理、遠足の時のお弁当、お誕生日やお祝いの時のごちそうなど、テーマを設定して献立作成、買い出し、調理をしてください。</p>	<p>【課題例2】 パフォーマンス課題</p> <p>「私たちはどのように食文化を継承すべきだろうかー伝えていきたいわが家の味ー」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あなたの学校を訪れている留学生を夏休みに自宅に招待することになりました。あなたの家族から話を聞きながら、様々な時代の変遷を経てきたわが家や地域に伝わる伝統食を作りたいと考えています。 <p>家族は6人家族です。</p> <p>予算は家族5人と留学生、合計6人で2,000円です。調理時間は50分です。</p> <p>家庭科の学習では、「食料自給率」「地産地消」「フードマイレージ」「生産過程」「食料自給率」について学習しました。自らの消費行動と他者との関わりを意識しながら、「地産地消」「家庭、地域に伝わる食文化の伝承」にスポットを当てて考えましょう。テーマを設定し、献立作成、買い出し、調理をしてください。</p>

表4 パフォーマンス課題のルーブリック

レベル	記述語・徴候・パフォーマンスの特徴	アンカー作品にみる生徒の記述から
5 すばらしい	<p>【創造，提案】 わが家の味・ふるさとの味，伝統食の特色，地域の食材の特徴について興味関心が高く，理解が確立している。家族や地域から「伝統的食文化」を学び，主体的に伝えていきたい思慮に富んだ献立が特徴である。また，さまざまな視点を取り入れ，他の作り方を主体的に提案し，グローバルな視点，生産の裏側に隠れていることへの配慮，多面的に自ら考えることができている。次へつながるように，自らの課題が有する意義，未来への食生活の創造，新たに何をすべきか思慮深く，提案ができている。</p>	<p>○わが家には伝統的な料理はあまり多くありませんが，正月には毎年必ず同じお雑煮を食べます。今回はその伝統の味を夏使用にアレンジし，冷たいお雑煮を作りました。また，わが家でよく作られるもう一つの伝統の味「豚の梅干し煮」を今回は広島レモンをふんだんに使った「豚レモン煮」にアレンジしました。</p> <p>○現代社会では日本にいても，中国料理，フランス料理，イタリア料理，インド料理など様々な国の料理をたのしむことができます。日本人の味覚も様々な料理に対応できるようになり，純和食料理からは遠ざかる人が増えてきている。でもやはり日本の米は世界一です。お米はどんな料理も合います。これからは今までになかったご飯の文化を作っていく，日本のお米のおいしさを海外に発信していきたいです。</p>
4 よい	<p>【表現】 わが家の味・ふるさとの味，伝統食の特色，地域の食材の特徴について興味関心が高く，理解が確立している。家族や地域から「伝統的食文化」「家庭に伝わる味」を学び，主体的に伝えており，思慮に富んだ献立が特徴である。</p>	<p>○「呉っ子元気定食」呉の肉じゃがは，「普通の肉じゃが」と違う点がある。呉の肉じゃがは，にんじんとさやいんげんが入っていない。これを今日は「大和の肉じゃが」という名称で再現した。また，今日作った料理はすべて，呉市の学校給食で出されている料理を参考にしたもので，呉市民になじみの深いものである。</p>
3 普通	<p>【応用】 わが家の味・ふるさとの味，伝統食の特色，地域の食材の特徴について興味関心が高く，理解が確立している。献立作成において，自分の生活を振り返り，主体的な「地産地消」「伝統的食文化継承」への取り組みが見られる。</p>	<p>○「広島菜漬のさっぱり夏ご飯」日本の伝統食の漬け物を使った料理です。</p> <p>○買い物をするときになるべく産地を見るようにしています。</p> <p>○スーパーでも生産者の顔や名前が書かれているものをよく見かけるようになりました。</p> <p>○広島県産を選んで買うようにしています。</p>
2 あと少し	<p>【説明】 わが家の味・ふるさとの味，伝統食の特色について理解できている。「地産地消」「地域の活性化」「環境問題」について記述があるが，その説明と感想にとどまっている。献立作成において，自分の生活を振り返り，主体的な食文化継承への取り組みがない。</p>	<p>○地産地消のメリットは消費者が新鮮な旬の食材を手に入れることができ，規格外のものも安く手に入れることができ，食料自給率の向上，大気汚染の削減にもつながる。</p> <p>○地産地消は地元の食材を知ることで地域の歴史について知ることができる。人，まち，歴史，環境を結びつける大切なことだと思う。</p>
1 努力必要	<p>【関心】 わが家の味・ふるさとの味，伝統食の特色について理解できていない。地域の食産物について，「おいしい」，「安心」，「新鮮」とことばが羅列されているが，憶測で意見を述べている。裏づけが欠如している。</p>	<p>○地産地消はいいこと</p> <p>○広島は新鮮でおいしい食材が豊富</p> <p>○お米はおいしい</p> <p>○安全な食品は消費者にとっていいこと</p> <p>○パンよりもご飯の方が腹持ちがいい。</p>

要 約

家庭科の資質・能力育成のための小・中・高等学校連携カリキュラムの構想
—共通コンセプトの検討と学習内容の体系化—

家庭科の目標達成のためには、小・中・高等学校が連携してカリキュラム・マネジメントを行うことが重要である。本研究では、中教審答申(平成28年)で示された「生活の営みに係る見方・考え方」の視点のひとつである「生活文化の継承・創造」を主たるコンセプトとして、連携カリキュラムを構想した。この研究の第1年目にあたる本稿では、カリキュラム案を構想しつつ、現在附属中学校で展開している食生活の題材の成果と課題を検証し、学びのストーリーと学習内容の体系化の検討を踏まえて、パフォーマンス課題案を構想することを目的とした。平成28年度附属中学校3年生(110名)が各自取り組んだ、「ひろしま・ライスクッキングコンテスト『伝えていきたいわが家の味・ふるさとの味』」の成果を、実践後に提出された「地産地消について」及び「お米やご飯食について」の記述から分析した。その成果と課題を踏まえて、食生活学習展開の改善案を検討した。また、現時点でのカリキュラムの最終段階の資質・能力の構想案と、逆向き設計の考え方に基づいてコンセプトの下位概念としての目標設定案を提示した。さらに、有効なパフォーマンス課題とその評価指標を構想した。

Conception of cooperation curriculum among elementary, junior high, and high schools to promote the qualities and abilities of home economics:
the common concept and the systematization of the learning contents

It is important for elementary, junior high, and high schools to manage their curriculums in cooperation to achieve the goals of home economics. In this research, we developed a collaborative curriculum, building on the concept of the “succession and creation of the Culture of Life”, which is one of the visions of the “perspectives on and attitudes about living behavior” included in the 2016 report from Japan’s Central Council for Education. We examined the results and assignments of the lesson topics concerning dietary life developed in the attached junior high school of Hiroshima University. Based on this, a performance plan was devised via the systematization of learning stories and learning contents. We analyzed students’ descriptions of “local production for local consumption” and “rice and living on rice” after the “Rice Cooking Contest Hiroshima 2016”. We considered and proposed a new framework of the qualities and abilities in the final stage of the curriculum.