

個が生きる食物領域の指導

第5学年 「わたしたちの食物」

永 田 久美子

1. はじめに

家庭科において「個が生きる」とはどういうことなのだろうか。授業の中では大きく次の二つを考えている。

- 一人ひとりが意欲的・主体的にめあて追求に取り組み、達成感を味わうことができる。
- 一人ひとりが自分や友だちの考え・発想・よさを認め、さらにそれをじぶんに生かそうとすることができる。

では、家庭で個が生きるとはどういうことだろうか。食生活について考えてみた。

数年前には、ツナや貝割れ菜をマヨネーズで味付けした洋風巻き寿司が売り出され、近ごろでは、スキヤキをハンバーグにしたものが人気を得ているという。これまでの既成概念はどんどん壊されていく。またカレーひとつをとってみても、各家庭によって材料や味付け・調理方法が異なり、千差万別である。とすると、小学校の家庭科の授業で何を身につけさせる必要があるのか、子どもたちにどのようになって欲しいのか。まず大切なことは、調理をする上での基礎的知識・技能である。これが身についていなければ家庭で何かを作ろうとしても作れない。ただし、どこまでが子どもたちに本当に必要な知識・技能であるかを定めることが難しい。つい、教師の価値観や先入観で型にはめてしまいがちだからである。創造力を発揮して、工夫しながら楽しく調理ができる人間になって欲しい。調理には絶対的な方法・材料などないことを知って欲しい。例えば、カレーは肉とじゃがいも・玉葱・人参で作るものだという固定観念を持たないで欲しい。「今日はじゃがいもがないからカレーは作れない」ではなく、「じゃがいもがないから大豆を入れてみよう」「旬でかぼちゃが安いから入れてみよう」と発想を柔軟に転換できることが、家庭での食生活において個が生きているといえ、豊かな食生活を営んでいると言えるのではないだろうか。

個が生きる授業をめざし、さらには家庭生活においても個が生きることを願って、これらのことを念頭に置き、授業を行った。

2. 実践事例 第5学年「わたしたちの食物」

(1) 指導目標

- ①食品に含まれる主な栄養素と、その調理上の特徴を理解させる。
- ②野菜サラダを作ることができるようにさせ、その実習を通して調理の基礎的スキルを身につけさせる。
- ③食事の栄養的意義を理解させ、食品を偏りなくとろうとする態度を養う。

(2) 指導計画（9時間）

第一次 からだと食物	3時間
・食品と栄養素	(1時間)
・栄養素とその働き	(1時間)
・カード遊び	(1時間)

- 第二次 おいしいサラダ …………… 6 時間
- ・用具の扱い方 …………… (1 時間)
 - ・切り方と盛りつけ方 …………… (2 時間)
 - ・自分風サラダ (計画・実習・まとめ) … (3 時間)

(3) 個が生きる授業のために

本題材では次の仮説に基づいて授業を行った。

仮説 1

児童一人ひとりが活動する場を多く取り入れ、段階を追って工夫できる範囲を広げていくことにより、意欲的にめあて追求に取り組み、達成感を味わわせることができるであろう。

本題材では実習を 3 回組み入れ、技能を少しずつ身につけさせるようにする。このとき、児童自身が工夫できる切り方・盛りつけ方・材料・味付けの範囲を徐々に広げていく。具体的な流れは下表の通りである。

	1 回 目 (第二次 1 時)	2 回 目 (第二次 2・3 時)	3 回 目 (第二次 4・5・6 時)
材 料	キャベツ	キャベツ・キュウリ トマト	グループで工夫 (野菜 3 種+ハムか果物)
盛りつけ方		個人で工夫	個人で工夫
切 り 方	千切り	個人で工夫	個人で工夫
ドレッシング	フレンチ	教師が工夫	グループで工夫
指 導 目 標	用具の扱い方を身につ けさせる。	切り方・盛りつけ方を工夫 させる。	材料・切り方・盛りつけ 方・ドレッシングを工夫 させる。
	調理の基礎的技能を身につけさせ野菜サラダを作ることができるようにさせる。		

仮説 2

自分の工夫や家庭での工夫を出し合う場を設けることにより、互いのよさを認め合い、自分なりに生かそうとすることができるであろう。

児童全員が自分の工夫や考えを持つことができるようにするため、2 回目の実習をした後に、自分の工夫を出し合う場を設ける。このとき、2 回目の実習の様子を VTR に撮っておいたものを試聴させる。そして、実際に何人かの児童に実演させるようにする。

家庭での工夫は、予め家庭で調べてカードに記入させておいて出し合うようにする。

(4) 授業の実際

①用具の扱い方 (第二次 第 1 時)

この時間の目標は、包丁・まな板・計量スプーンの正しい扱い方を身につけさせることである。

まず教師が正しい扱い方を示した後で、児童一人ひとりが包丁を一本とまな板を一枚使い、2 分の 1 枚のキャベツを千切りにした。また、グループごとに 1 組の塩入れと計量スプーンを使って全員が計量スプーンで計量の練習をし、酢・サラダ油・こしょうを加えてフレンチドレッシングを作った。このとき、キャベツを細かく切ったり速く切ったりすることには指導のポイントを置かないが、机間巡視の際に個別にほめた。



②切り方と盛りつけ方 (第二次 第2時)

前時の学習後、「もっといろいろな野菜を使いたい」という声が聞かれた。

また、フレンチドレッシングでは酸味を強く感じたり、塩味を強く感じたりする子どもが多かった。そこで、教師がドレッシングに砂糖・ごま油・しょうゆ少々を加えて見せ、全員これで味付けをすることを伝えた。

T. 味付けは先生が工夫をしました。おいしいという自信があります。そこで、みなさんは野菜の方に工夫をしてください。先生が見て、「うーん、すばらしい。」とうなってしまうようなものを作ってみましょう。ではどんな工夫の仕方がありますか。

C. いろいろな野菜を使います。

C. 切り方を工夫します。

C. 飾り付けをきれいにします。

T. 今日は野菜はキュウリ、キャベツ、トマトを用意しました。使う野菜をそれぞれが決めるのはこの次にしましょうね。今日は切り方と飾り付け、盛りつけとも言いますがこれを工夫してみましょう。

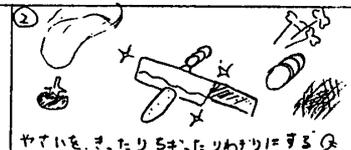
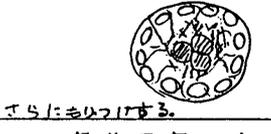
このようにして実習に入ったが、キャベツは千切りが多く、みじん切りが数名いた。キュウリは斜め切り・輪切り・みじん切り・千切りと様々で、トマトはくし型切りが多かったが、半月切りとさいの目切りもいた。

盛りつけは、輪切りのキュウリで周りを飾ったもの、トマトをレモンスカッシュのレモンのように器の縁に掛けたもの、みじん切りキュウリを最後に振りかけて飾ったもの、下から順にキャベツ・キュウリ・トマトと重ねていったものなど様々であった。

③切り方と盛りつけ方

(第二次 第3時)

子どもたち一人ひとりが作った前時の

わが家の野菜サラダ		2組	名前	A 女
よく使う野菜	レタス・キャベツ・サニーレタス きゅうり・かいわれ大根・トマト・ジャガイモ			
切り方の工夫	せんざりしたり、ちぎったり、ゆかりにする			
味つけの工夫	ほんす・トマトケチャップ・マヨネーズ しお・しょうゆ			
盛りつけの工夫	大きなすらに、きいに、まるめにもりつける。 			
おいしく作るひけつ	食べる前にすぐつくる。(6時食べるなら5時ごろ つくる) 小さらにと、てあじをつける。			
作 る 手 順				
①  かさいをあらう		②  やさいを、またりちぎったりゆかりにする		
③  すらにもりつける。		④  味をつける。 ほんす しお しょうゆ		
初めて知ったことや疑問に思ったこと				
私は、サラダを、食べる前につくる、ということ を初めて知りました。				

野菜サラダの工夫を全体で出し合う場である。まず、前時の様子をVTRで撮っておいたものを映した。子どもたちに前時の活動を想起しやすくさせるため、また、友だちの工夫に気付かせるためである。自分の工夫と共に家庭での工夫も出し合った。

ここでは、全ての調理の基本として、大きさを揃えて切ること・食べやすい大きさに切ること理解させたいので、いろいろな切り方をしたキュウリを見せて考えさせた。大きさがばらばらのキュウリは教師が準備しておき、大きさを揃った斜め切りのキュウリ・みじん切りのキュウリは、前時でその切り方をした子どもに実際に切らせたものを使った。

おいしい野菜		サラダを作ろう 調理士(0女)	
材料	5人分量	持ってくる人	野菜の切り方
トマト	大 中 2個	中村くん	トマト
キャベツ	4枚	牛尾くん	キャベツ
キュウリ	2本	大田さん	キュウリ
リーゼンジ	2本	木村さん	リーゼンジ
ごま		本村さん	ごま
マヨネーズ		中村くん	マヨネーズ
塩・しょうゆ		大田さん	しょうゆ
ごまけずりき		大田さん	ごま
作る手順		気を付けてのこと。工夫したこと	
1. 野菜をあらう		ごまをいけて	
2. 切る		マヨネーズをいけて	
3. 皿にもりつけ!		しょうゆをいけて	
4. ドレッシングをつくる		ドレッシングが足り	
5. シ かける		った	
うまい (A) (B) ャットー			
まずい (C) (D) レー			
反省	◎◎	作って、食べた感想は?	
身はたくはさちんといすか。	◎	とっての、いすかに	
班の人と協力してできました。	◎	とくに、おまをいれたの	
ポイントに食べました。	◎	かったので。	
おいしく食べました。	◎	また作りたいです	
後片付けと責任と持てました。	◎	ごまはおいしいね	

④自分風サラダ (第二次 第4・5・6時)

材料とドレッシングはグループごとに、切り方と盛りつけ方は一人ひとりが工夫して計画を立てた。子どもの意欲や技能を考慮して、材料は野菜3種類と野菜以外のもの1種類の計4種類で決めさせ、いずれも加熱しないで食べられるものという条件をつけた。ドレッシングはフレンチドレッシングを基本とし、これに何か加えるような工夫をするようにした。野菜の切り方は一人ひとりが決めて計画カードに図で記入した。



なお、第4時が計画、5・6時が実習とまとめである。

3. 考察

(1) 仮説1の視点から

《2回目の実習 (第二次, 第2時) を終えたときの児童の感想より》

・キャベツを細かくせん切りのように、切ったことをくふうした。やさいを、おいちを、いいところにおくと、おいしくみえる。もっと、やさいをつかいたい。それと、ハムやゆでたまご、それと、まずくてもいいから、自分たちで、ドレッシングを作ってみたい。(M女)

《3回目の実習 (第二次, 第5・6時) を終えたときの児童の感想より》

・なっとうなどを入れたのでおいしかったです。(T男)
 ・工夫はして、予そうはおいしいと思ったけど、山いもとキャベツはあわなくておいしくなかったです。次は、キャベツとあうものをさがしてみたいです。(M女)
 ・ドレッシングがとてもおいしかったです。レタスがなんともいえないあじになりました。おいしかったナ!(H女)

○実習を3回位置づけたことで子どもに無理なく技能を身につけさせることができ、また作るたびに材料が異なり、工夫できる範囲も広がったためにめあての追求の意欲を持続させることができた。

○3回目の実習では、工夫したことが成功した児童の喜びは大きく、うまくいかなかったときには「～にすれば良かった」と、自分自身のこととして前向きな反省ができていた。達成感を味わわせることができたといえる。

○材料や味付けも工夫できるようにしたため、「サラダはフレンチドレッシングとキュウリ・キャベツ（レタス）・トマトで作るもの」という固定観念を持たせないですんだようである。

《児童が決めた材料》

野菜……………	キャベツ・きゅうり・トマト・プチトマト・にんじん・レタス 山芋・ピーマン
野菜以外……………	すいか・メロン・ぶどう・納豆・ハム・
ドレッシングの材料……………	サラダ油・酢・塩・こしょう・砂糖・しょうゆ・マヨネーズ ごま・ごま油

(2) 仮説2の視点から

《2回目の実習（第二次，第2時）後の児童の学習のまとめより》

①実習で工夫したこと	記述していた人数
・切り方（同じ厚さに切る，薄く切る，厚く切る，見た目がきれいな切り方にする，みじん切りにする等）	13人
・盛りつけ方（見た目がきれいなように，こんもりとなるように等）	7人
②次の実習でしたいこと	
・材料を決めたい。	6人
・切り方を工夫したい，もっときれいに切りたい	6人
・ドレッシングを工夫して作りたい	2人
・盛りつけ方を変えてみたい	2人
・分量を自分で決めたい	1人

○第二次第3時では，前時に全員がサラダ作りを経験した後なので，工夫したことについて自信を持って発表することができた。

○VTRで活動の様子を映したり，実際に数名が前に出て野菜を切る実演をしたときには，児童は大変熱心に注目していたし，感心した声をあげる児童もいた。互いを認め合う場として大きな効果があった。

○VTR視聴や実演以外に，実習の時に，作ったサラダを友だちと見せ合う時間を設けなかった。互いを認め合い自分自身に生かしていくためには，そのような場が必要であったと反省している。

《学習後のアンケート調査より》

<p>問い 作り方を学習するとき、家の人に聞いて調べるのと、先生から教わったり教科書で調べたりするのと、どちらのやり方がいいと思いますか。</p>	
<p>①家の人に聞いて調べる方がよい。…………… 14人</p> <p>〔理由〕・それぞれの家で作っているのを調べた方が個人的だから。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分で調べたりする方が忘れにくいから。 ・みんながみんないっしょじゃないので、よいことを見つけられるから。 ・たいぎいから。 ・落ち着いてできるから。 	
<p>②先生から教わったり、教科書で調べたりする方がよい …………… 8人</p> <p>〔理由〕・先生から教えてもらわないと基本がわからないから。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家で作るのとはちがう、ふつうの作り方がわかるから。 ・楽だから。 	
<p>③どちらともいえない …………… 13人</p> <p>〔理由〕・どちらも覚えることは同じだから。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちで協力するのがよいから。 ・どちらもあまりかわらないから。 	

○家庭での調べカードにはとても詳しく、また絵などを入れてわかりやすく記入してきた児童が多かった。ところが、家庭で調べてくることについて積極的に肯定する児童は多いとはいえない。肯定する児童の中には、互いによさや工夫を学び合えるという利点をあげたり、個が生きるという利点をあげたりする者もいる。しかし、基本的なことがらは教科書から学びたいと願う児童や、教科書の方がわかりやすいと感じている児童もいる。また、どちらのやりかたにも大きな差を認めていない児童も多い。これらの原因として以下のことが考えられる。

- ・家庭で調べてきた日から発表しあう日まで日数があきすぎた。
- ・家庭で調べたことを学習の最初の段階から出し合うことにより、応用・工夫ばかりが目だち、基本的な事項がぼやけてしまってポイントがわかりにくくなった。

○切り方の工夫を出し合ったときに、「キュウリはばらばらの大きさに切った方がおいしそうに見えます。」と発表した子どもがいた。教師は「揃えた方が見た目が良くておいしそう」ということを他の子どもから引き出して終えた。ところが、サラダは火を通さないで、大きさが違おうと煮え加減に影響があるわけではなく、大きさを揃えた方がよいという科学的な根拠はないわけである。にもかかわらずその子どもの発言を否定したことは、個を殺すことになりはしなかったか。しかし、家庭で大きさがばらばらのキュウリを持ってサラダを作ったとき、その子どもは家庭からどのような評価を受けるのだろうかと思像してみると、やはりあれで良かったのかとも考える。肯定・否定のいずれにしても、教師の言葉や微妙な言い回し一つで個は生きも死にもするのだと痛感した。子どもへの対応のし方が、今後の重要な課題として残された。