

# 豊かな感性を育む家庭科の学習

—第5学年「しののめ特製おぞうにを作ろう」の実践を通して—

植 田 順 子

## 1 家庭科における感性とは

家庭科の最終的なねらいは、学習指導要領にあるように「家族の一員として家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる」ことである。しかし、様々な社会生活の変化に伴い、家族一人一人の生活は多忙化し、子どもたちも日々塾や習いごとを追われている実態がある。同じ家に住みながら、共に過ごす時間はだんだん短くなり、家族のふれあいは少なくなってきている。改めて家庭のあり方が問われている現在、子どもたちの生活を今一度見つめ直し、人間同志のふれあいを大切にしていくために、豊かな感性を育むことが必要なのではないかと考えた。

子どもたちの感性を常に揺さぶりながら、「気づく」「感じる」「実践する」「振り返る」という学習のステップの中で、自分の生活を楽しもうとする子ども、自分の生活をよりよいものへと創造していく子どもを育てたいと考えている。まずは自分の生活を見つめ、自分の生活を知るところから出発し、より快適に楽しく生活するにはどうすればいいか、友だちと意見を出し合いながら探り、学習したことを自分なりに自分の生活に生かしていく、そういう学習をすすめていきたいと考えている。

## 2 実践事例—5年生「しののめ特製おぞうにを作ろう」

### (1) 題材について

おせち料理やお雑煮は、昔から日本のお正月には欠かせないものである。本題材は、伝統的なものや、地方色を生かした料理を見直し、自分なりに工夫したお雑煮を作ることを通して、子どもたちに作る喜びを味わわせるとともに、家族とのふれあいについて共に考えることをねらいとしている。

現在の子どもたちのお正月の食卓には、どんな料理が並んでいるのだろうか。この学習に入るにあたり、「聞かせてねカード」(アンケート調査)によって子どもたちの実態を探ってみた。それによると、お正月に「家でおせち料理を食べた」という子どもは79.2%で、多くの子どもが家族と共におせち料理を囲んでいる。しかし、その内の52.4%が「店で買ったものを食べた(手作りとし販のものとの両方を食べたという回答を含む)」と答えており、全て手作りという家は半数にも及ばなかった。一方、お雑煮を「家族といっしょに食べた」という子どもは82.3%で、おせち料理を食べたと答えた子どもよりもやや多い。しかし、「食べなかった」という子どもの中には、お雑煮は食卓に登場しなかったという子どももいた。

これらの結果から、おせち料理やお雑煮はお正月に欠かせないものという意識は、やや薄れてきているということがいえる。しかし、中にはおせち料理やお雑煮を家族の人といっしょに作ったという子どももいて、ほほえましい家庭の様子も伺えた。

このような子どもの実態をふまえ、ここでは家族のふれあいを大切にするという意味でも、一年の内で、家族団らんの絶好の時であるお正月の料理に焦点をあててみることにした。それぞれの家庭の味や、地域の特徴を大切にした食文化にふれさせることで、子どもたちの感性を揺さぶっていきたいと考えている。また、自分たちで考えた自分たちのお雑煮を作ることによって、学習への意欲を高めていきたい。

### (2) 授業仮説と検証の視点

授業仮説

学習過程の中に次のような手立てをもって授業を構成するならば、子どもたち一人一人が主体的に、そして感性豊かに学習に取り組むであろう。

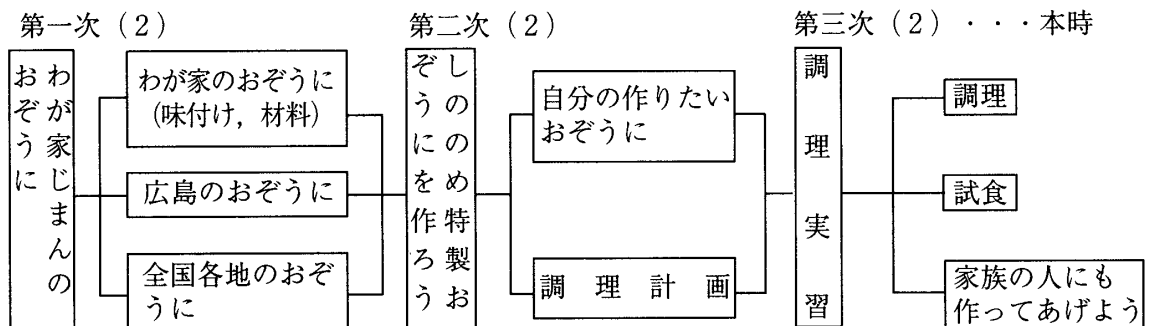
- (1) 家庭での聞き取りなどの調べ学習を取り入れることにより、自分のくらしに対する関心を高める。
- (2) 調べたことをもとにして、材料、味付け、もりつけ方などを自分たちの力で工夫する場を設定する。
- (3) 「ひとくち感想」や「ふり返りカード」の活用による相互評価や自己評価を取り入れる。

検 証 の 視 点	検 証 の 方 法
(1) 家庭での調べ学習を取り入れることによって自分の生活を見つめるところから出発し、実践へとつなげていける学習であったか。	・ 「わが家じまんのおぞうに」カードの分析 ・ 子どもたちの発表やノートの分析
(2) 調べたことをもとにして、自分たちの力で工夫することができたか。	・ 調理計画表の分析 ・ 子どもたちの活動の観察 ・ 子どもたちが作ったお雑煮の分析
(3) 「ひとくち感想」や「ふり返りカード」を活用したことにより、友だちの工夫に気づき、自分自身の学習をふり返ることができたか。	・ 「ひとくち感想」の分析 ・ 「ふり返りカード」の分析

(3) 指導目標

- ① 日本のお正月の伝統料理であるお雑煮に関心を持ち、それぞれの家庭の味や地域の特徴を知ることができるようにする。
- ② 自分なりに工夫したお雑煮を作ることによって、作る喜びを味わうことができるようにする。

(4) 指導内容と計画・・・・・・・・・・6時間

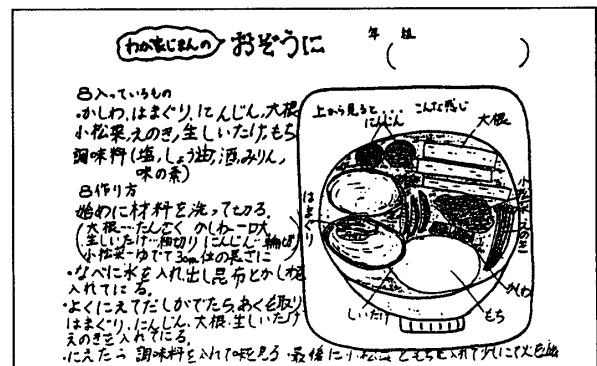


(5) 本時に至るまでの経緯

① 第一次 わが家じまんのお雑煮

自分の生活を見つめるところから出発するために、まずは子どもたちに自分の家のお雑煮について、材料や作り方を聞いてくる調べ学習をはたらかせてみた。そして「わが家じまんのお雑煮」と題して、それを交流し合った。それぞれの家庭のお雑煮は、私の予想を上回って様々であった。

材料については広島の特産物であるかきを入れ



る家庭が多く、ここから地域の特色についての学習を引き出すことができた。また味付けはすまし仕立てが圧倒的に多かったが、祖母の家が京都にあるという子どもが白味噌のお雑煮を紹介してくれ、そこから全国各地のお雑煮へと学習が発展した。またおもちの種類や形が地域によって異なることもわかり、一層子どもたちの興味をひいたようであった。

② 第二次 しなのめ特性お雑煮を作ろう

いろいろなお雑煮があることを学習してから、自分はどんなお雑煮が作りたいかを出し合い、個人の意見をできるだけ尊重するために、材料や味付けのし方が似かよった子どもたち同士でグループを作った。そしてその中で、具体的に何を入れるか、どんなおもちを入れるか、味付けはどのようにするかなどを話し合い、調理計画を立て、お互いに紹介し合った。材料や味付けについても最大限子どもたちの意見を尊重し、材料はできるだけ家から持ちよることにした。子どもたちは自分たちのお雑煮に名前をつけ、家で調べてきたことをもとに調理の手順を決めていった。

子どもたちから出てきた材料は、かき、鶏肉、牛肉、あなご、豆腐、だいこん、かまぼこなど、24種類にも及んだ。味付けは大きく分けてすまし仕立てと味噌仕立ての二通りであったが、だしの取り方はこんぶやかつおぶし、またはそれらを組み合わせたものなど様々であった。おもちの種類についても丸もち、豆もち、あんころもちなど、子どもたちからはいろいろなアイデアが出た。また、もりつけの時にのりをのせる、香りがよくなるようにゆずの皮を浮かべるなどの工夫も見られた。

しなのめ特製お雑煮にを作ろう  
年 組 ( )

グループ  お雑煮の名前

材料

入れるもの	一人分分量	(3)人分分量
牛肉	4せり	20せり
丸もち	1ヶ	5ヶ
大根	1/20	1/4
デヒラ	1/5	1/4
かまぼこ	2せり	10せり
ほうれん草	3せり	15せり

味付け

味付け (塩・しょうゆ)

器具 (包丁・まな板・なべ・おわん、とけいし・おたま・ハコ)

手順と分程

40	30	20	10	0 (40)
試食する	ほうれん草をにる。もりつけ	デヒラをにる	丸もちを入れる。	大根と牛肉を煮る。大根をき味つけ

しなのめ特製お雑煮にを作ろう  
年 組 ( )

グループ  お雑煮の名前

材料

入れるもの	一人分分量	(3)人分分量
丸もち	1ヶ	5ヶ
大根	1/10	1/2
鶏肉	20ヶ	100ヶ
ほうれん草	2枚	10枚
あなご	1ヶ	1ヶ
にんじん	2ヶ	1ヶ
かまぼこ	1ヶ	1ヶ

味付け

味付け (白だし・しょうゆ・みりん)

器具 (ほうろく・おたま・お盆・おわん、とけいし・おたま・ハコ)

手順と分程

40	30	20	10	0 (40)
試食する	ほうれん草をにる。もりつけ	ほうれん草をにる。もりつけ	丸もちを入れる。	大根と牛肉を煮る。大根をき味つけ

(6) 授業の実際

① 授業設計の焦点

本時は、グループごとに立てた調理計画に従って実習をする授業である。子どもたちが意欲的に活動できるよう、次の点に留意しながら学習をすすめていきたい。

- ① 実習に入る前にグループごとにめあてを決めさせることによって、子どもたちの意欲を高めたい。
- ② 自分たちの活動がどうであったかを「ふり返りカード」によって自己評価させると共に、他のグループのお雑煮を試食した後「ひとくち感想」を交換する相互評価を取り入れることによって、子どもたちがよりよい価値へと気づいていけるよう促したい。
- ③ 家での調べ学習を生かし、家族に食べさせてあげてを意識づけながら、家庭での実践につながるような学習にしたい。

② 本時の目標（第三次 第1・2時）

計画に従って友達と協力してしのもめ特製お雑煮を作り、友だちの工夫に気づくことができるようにする。

③ 評価の観点

関心・意欲・態度	調理実習に意欲的に取り組み、友だちの工夫に気づくことができる。
創意工夫	材料の切り方、味付け、もりつけ方などを自分なりに工夫している。
技能	用具を正しく安全に使うことができる。
知識・理解	お雑煮の作り方がわかる。

④ 主な授業内容

学習過程と教師の主な支援活動	児童の主な学習活動
<p>1 調理計画を確認し、グループごとに本時のめあてを決める。</p> <p>○協力して能率よく調理実習ができるように、グループで今日のめあてを決めましょう。</p> <p>2 調理計画に従ってお雑煮を作る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全に十分留意することを確認する。</li> <li>・だしの取り方がわからない子どものために、こんぶだしの取り方を提示する。</li> <li>・できるだけ子どもたちの主体的な学習にまかせ、必要があれば個別指導をする。</li> </ul>	<p>(めあての例)</p> <p>○分担した役割をがんばって、おいしいお雑煮を作ろう。</p> <p>○グループで協力して後片付けをがんばろう。</p>
	

3 グループ同士で試食し合い「ひとくち感想」を書いて交換する。

・食べる前に、もりつけたお雑煮を各グループ一つずつ前に並べて、見せ合うことができるようにする。

○よく味わって食べましょう。

○となりのグループのお雑煮を試食して、味付け、もりつけ方などについての感想を書いて渡してあげましょう。

4 後片付けをし、今日の学習をふり返って「ふり返りカード」に記入する。

・協力して後片付けをがんばっているグループを肯定的に評価することによって、よりよい活動を促すようにする。

5 家族に作ってあげたいお雑煮を発表し合う。

○家族の人に作ってあげるとしたら、どんなお雑煮にしたいですか。

・家でおぞうにを作った後で感想等が書けるように、プリントを準備して配布する。

(ひとつく感想より)

○こんぶでだしをしっかり取っていたので、すごくおいしかったです。だいこんも柔らかくておいしかったです。かきの味もしました。

○味付けがとてもよくておいしかったです。見た目もかわいくてよかったです。

#### ひとくち感想

□□□□ ( )グループ

◎味付け、もりつけ方は、どうでしたか。感想を書き、渡してあげましょう。

(鳥肉がとてもおいしかったです。もりつけは、ちょうどよく、見た目もよかったです。◎とてもおいしかったです。すまじもよかったです。)

(ふり返りカードより)

○だしがとてもおいしくできた。少しおもちがかたかった。グループの人と協力してできました。

○だしがとてもよく出ていた。だいこんなどの野菜はもう少し煮た方がいいと思った。

○最初は作り方などでとまどったけど、できたときはとてもおいしかった。白味噌味にしてよかった。次はすまじも作ってみたい。

○家の人は味噌味が好きだから、白味噌のおぞうにを作ってあげたい。

○お母さんの好きなかきを入れたい。

○豆もちのおぞうにを作ってみたい。

### 3 考察

(1) 家庭での調べ学習を取り入れることによって自分の生活を見つめるところから出発し、実践へとつなげていける学習であったか。

学習のはじめに、自分の家のおぞうにについて材料、味付け、作り方などを家族の人から聞き取り調査させたことは、自分の生活を知ることにつながったと思われる。また、作ってくれる人や家族の団らんについて改めて考えるきっかけにもなったのではないだろうか。「わが家じまんのおぞうに」カードには、材料、作り方、もりつけ図が詳しく書かれたものが多く、子どもたちが熱心に聞き取りを行ったことが伺えた。また、それを交流し合うことにより、いろいろなおぞうにがあることがわかり、そこから自然に地域の特色へと学習が発展したことも大きな成果であった。

授業の終わりに、家族に作ってあげたいおぞうにを発表し合うことによって、子どもたちの関心を自分の生活へと向けることができたと思う。実際に家族に作ってあげたという子どもは少数であったが、これからまたお正月を向かえたときに、そういう気持ちを思い起こしてくれればと

願っている。学習したことを実生活に生かすためには、今後さらに家で調理したときの感想を発表し合うとか、通信で保護者にも呼びかけるといった取り組みをしていくことも考えられる。

(2) 調べたことをもとにして、自分たちの力で工夫することができたか。

ここでは、おぞうにの作り方を教師が教えこむのではなく、聞き取りで調べたことをもとにして、子どもたちが自ら探っていくことのできる授業を組み立てた。

一人一人の思いをできるだけ大切にするために、お雑煮の中に入れてたいものなどが似かよった者同士でグループを編成したことは、効果的であった。子どもたちが考えたおぞうには材料、おもちの種類、味付け、もりつけ方などについて、子どもらしい工夫が多く見られた。子どもたち同士で様々なアイデアを出し合い、試行錯誤しながら計画を立てることにより、よりよい価値へと気づくことのできる学習になったと思う。また、おぞうにに「冬の青春おぞうに」、「お！ぞうに」などの楽しい名前をつけることによって、自分たちのおぞうにだという意識が高まり、学習への意欲につながったと思われる。

(3) 「ひとくち感想」や「ふり返りカード」を活用したことにより、友だちの工夫に気づき、自分自身の学習をふり返ることができたか。

「ひとくち感想」には、味付けやもりつけ方についての感想を書いた子どもが多かった。ほぼ全ての子どもが他のグループのよさを見つけ、それを伝えることができていた。また、約半数の子どもがもっとこうしたらというアドバイスも加えており、意見交流による学習の深まりがあったように思う。

「ふり返りカード」では、100%の子どもがおいしいお雑煮ができたと答えていることから、子どもたちは、自分たちの作ったお雑煮にはほぼ満足していたといえる。また、授業の最初に決めたグループのめあてに照らしたふり返りを行うことにより、本時の学習がどうであったかを顧みることができた。

#### 4 まとめと今後の課題

##### (1) 作り方を工夫させるための支援について

調べたことをもとにして、お雑煮の作り方を自分たちで工夫する場面では、教師の支援が足りなかったために、学習が漠然としすぎていたように思う。「なぜこの材料を選んだのか」とか、「このお雑煮のセールスポイントはどこか」といった投げかけが必要だったのではないだろうか。それによって、自分たちの作りたいお雑煮がもっと明確になり、より深く考えることができたのではないと思われる。子どもたちが、自分たちの力で工夫していくための支援の方法を、さらに探っていかなければならない。

##### (2) 実践へと結びつけるための支援について

最後に、家族に作ってあげたいお雑煮を考えさせることによって、家庭での実践へと結び付けようとしたが、実際に家で作った子どもは少なかった。しかし、今すぐに自分の生活に生かすことはできなくても、これからの生活の中で少しでも思い起こし、役立てていくきっかけになればと思う。これからも、家庭での実践を強要するのではなく、実践した子どもの感想を紹介するなどの支援をすることが大切であろう。また、優れた文化に多くふれさせる機会を多く設け、子どもたちの感性を揺さぶっていく学習を積み重ねていきたい。

