

自立に向かう子どもたちを育てる家庭科の学習

——第5学年「日本の食文化—おせち料理を作ろう」の実践から——

植 田 順 子

1 はじめに

本校では、「自立に向かう子ども像」として、「発達段階に応じて、他との関わりの中で、自ら考え、判断し、行動できる子ども」を目ざしている。つまり、自分の考えを持つことと、友だちなど、他との関わりを大切にすることとの、両方をバランスよく身につけることが必要であると考え。そのどちらかが、強すぎても弱すぎても、“自立している”とはいえないであろう。

一方、今、新しい時代に向けての教育課程の改善についての議論が、さかんに行われている。その視点の中には、現在の文化と教育課程との関連の見直しや、国際社会に対応できる資質や能力を培うことなどが挙げられている。これらを受けて、家庭科のカリキュラムの見直しの方向として、家庭科の3つの領域の統合を図ることや、他教科との関連を大切にされた合科的な扱い、また国際化に向けての取り組みなどが考えられる。国際的な感覚を身につけるためには、まずは自分の国の文化を学ぶことが必要であり、大きな意味で、それは自分を知ることにもつながるであろう。

今回は、現在の文化と学校教育との結びつきや、国際化に向けての一步である日本の文化を学ぶことに焦点をあて、おせち料理を題材にした授業に取り組んでみた。わたしたちの生活の中にある日本の文化を学ぶことによって、そこにある昔からの人々の思いや願い、人と人とのふれ合いを知ることができる。そこから、今の自分を大切にしたり、友だちや家族とのつながりを大切にしたりできる子どもを育てることができるのではないかと考えた。

2 実践事例「日本の食文化—おせち料理を作ろう」(5年生)

(1) 題材について

日本には、優れた食文化がたくさんある。お正月のおせち料理やお雑煮、各地方に残る郷土料理、身を清める精進料理など、昔から伝えられてきた食の文化が多数残っている。ところが、私たちの生活が忙しくなったためか、現代人の中に、新しいものを求める傾向が強いためか、せっかくの優れたものが、少しずつ人々の生活から遠いものになってきている。人々の生活様式に応じて、変化するのが文化であるが、伝統的なものの中には、その時その時の人々の知恵や願いがこめられていて、たいへん興味深く、それを大事にする気持ちも忘れないでいたいものである。そこで、現在でも人々の生活の中に根づいている、お正月のおせち料理を題材にしてみた。

子どもたちの実態を、「聞かせてねカード」(アンケート調査)で調べてみると、お正月に家でおせち料理を食べた子どもは92%であった。(以前「しのめ特選おぞうにを作ろう」という題材に取り組んだときに行った調査よりも、多い結果が出ている。)そのおせち料理をだれが作ったかということについては、母親が最も多く、次いで祖母が46%、父親が5%と続く。(複数回答)おばあちゃんとお母さんがいっしょに作ったり、おばあさんが作ったものをもらったりという子どもが以外に多く、おばあさんの力が大きいことが注目される。また、店で市販のおせち料理を買ったという家庭は、41%にのぼった。この結果から、おばあさんの代から母親の代へと受けつがれていることが伺える反面、おばあさんの存在がなければ、これらの数字は変わっていたのではないかと推測される。

しかし、92%という多数の子どもが、何らかの形でおせち料理を口にしていることから、やはり、おせち料理は人々の生活に根付いていることがいえる。しかし、8%の子どもは全く食べていない

ということも見逃せない。

子どもたちが食べたおせち料理の種類は、50にも及び、その中でも数の子、えび、黒豆などに人気があった。おせち料理とひとくちにいても、たくさんの種類があり、各家庭によってもいろいろな味があることが予想される。一方、おせち料理づくりを手伝ったという子どもは約10%で、作ってみようというところまでは、なかなかいっていないようである。

授業づくりにあたっては、まず子どもたちが、おせち料理についての疑問点や知りたいことを出し合い、それらの課題について学習していくことができるようにしたい。そこから、昔の人々の知恵や願いにふれることができるであろう。また、おせち料理の作り方を、家族の人に聞いたり調べたりしながら自分のおせち料理を作り、それをもちよって、グループで盛り付けなどを工夫できるようにしたい。ここでは、個と集団とのバランスを考え、どちらも大事にできる授業づくりをしていきたい。

(2) 授業仮説

- ① おせち料理について知りたいことを子どもたちが出し合い、課題づくりをするならば、子どもたちは自分の作った課題に意欲的に取り組み、学習をすすめていくであろう。
- ② おせち料理を作るにあたって、個人の計画とグループの計画の両方を立てる活動を取り入れるならば、子どもたちは自分なりの考えをもち、友だちの思いも大切にすることができるであろう。

(2) 指導目標

- ① 日本のお正月の伝統料理であるおせち料理に関心をもち、昔から受け継がれてきた人々の知恵や願いを知り、日本の文化を大切にしようとする気持ちをもつことができるようにする。
- ② ぼくの／わたしのおせち料理を作る計画を、自分の力で立て、それをグループで協力しながら作ることができるようにする。

(3) 指導計画

第一次（4）

調
お
よ
せ
ち
料
理
に
つ
い
て

課題づくり

課題別調べ学習

第二次（4）

お
ぼ
せ
く
ち
の
料
理
を
た
作
し
る
の
う

ぼくの／わたしの計画づくり

グループの計画づくり

調理実習

(4) 授業の概要

① 第一次 おせち料理について調べよう

第一次では、おせち料理について知りたいことや、疑問に思ふことを自由に出し合ってみた。子どもたちから出された課題を整理してみると、次の8項目にまとめられた。

- 1) お正月には、なぜいつもと違うものを食べるのか。
- 2) おせち料理にはどんな種類があるのか。
- 3) おせち料理にはどんな意味があるのか。
- 4) おせち料理はいつごろからあるのか。昔はどんなおせち料理を食べていたのか。

②第二次 ぼくの／わたしのおせち料理を作ろう

課題8)にもあるように、おせち料理を作ってみたいという子どもの思いが強かったことから、第二次では、実際に調理実習をすることにした。

一人一人の思いを大切にするという視点から、作るおせち料理は、原則として一人一品と決めた。つまり、一人一品は自分の力で必ず作るということである。そして、第一次の課題別のグループごとに、盛り付けをすることにした。その場合、できるだけ第一次に自分たちが学習したことを生かした作り方や盛り付け方を、考えることができるよう促した。

作り方は、教師が教えるのではなく、できるだけ自分の力で計画を立てるように指導した。子ども

ぼくのおせち料理 5年()

1. 作りたい おせち

2. 作る材料 新潟のれもちのそうじ

③ 材料と分量

| 材料 | 分量 |
|------|------|
| れもち | 6コ |
| かつお | 3/4コ |
| にんじん | 半分 |
| だいこん | 半分 |
| 水 | 3カップ |
| コンブ | 適量 |

④ 用具 おにぎりに使う
かたま
はし
はし
はし
おしぼり
計量スプーン

⑤ 作り手順

| 調理時間 | 0 | 10 | 20 | 30 | 40 |
|------|---------|--------|--------|---------|-----------|
| 準備 | 材料を準備する | コンブを煮る | れもちを煮る | にんじんを煮る | だいこんを煮る |
| 調理 | | れもちを煮る | れもちを煮る | れもちを煮る | れもちを煮る |
| 盛り付け | | | | | おせちを盛り付ける |

ぼくのおせち料理 5年()

1. 作りたい おせち

2. 作る材料 えびのあじつけにこだわった味をとり

3. 材料と分量

| 材料 | 分量 |
|------|----|
| えび | 4コ |
| しょうゆ | 少々 |
| おろし | 少々 |
| おろし | 少々 |
| さとう | 少々 |

4. 用具 ボール
お盆
おしぼり
つりばし

5. 作り手順

| 調理時間 | 0 | 10 | 20 | 30 | 40 |
|------|---------|-------|-------|-------|-----------|
| 準備 | 材料を準備する | | | | |
| 調理 | | えびを煮る | えびを煮る | えびを煮る | えびを煮る |
| 盛り付け | | | | | おせちを盛り付ける |

もたちは、おせち料理の作り方を本で調べたり、家の人に尋ねたりして、まずは自分なりの調理計画を立てた。子どもたちの立てた計画を見て、少し無理があったり、もっといい方法があったりする場合は、そこで助言した。子どもたちが作ったものは、数の子、田作り、さといもの煮物など、様々である。中には、巻寿司を巻きたいなど、一人では難しいものも出てきて、二人一組になった子どもも

いる。また、材料が手に入りにくかったり、5年生の技能では無理があったりするものは、代わりのものを使ったり、手順を省いたりといった工夫をした。

調理実習の時間は2単位時間と制限があるので、作るものによっては、時間の足りない子どももいる。そこで、その日の家庭科の時間よりも前に、作り始めてもよいことにして、それも計画表に書き込んだ。従って、家で下ごしらえをしてきたり、授業の始まる前の休憩時間から家庭科室に来て、調理を始めた子どももいた。

一人一人の計画をきちんと立てた後、その計画表をもちより、今度はグループの中で調整をした。流しやこんろの数は限られているので、いつ、だれがそれを使うか、また、盛り付け方はどうするかなどについて話し合った。その中で、重箱を家から持って来ることにしたり、彩りをきれいにするためにもう一品増やしたりと、グループ内での工夫が生まれた。

最終的に、グループ全員の計画をひとつの表にまとめ、調理実習にの

日本の食文化と見直そう ③グループのおせち料理

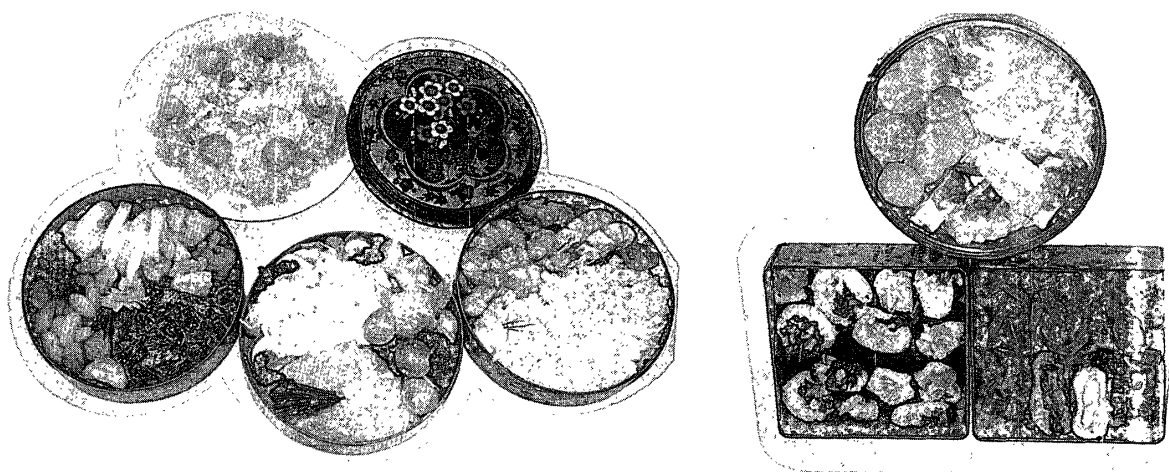
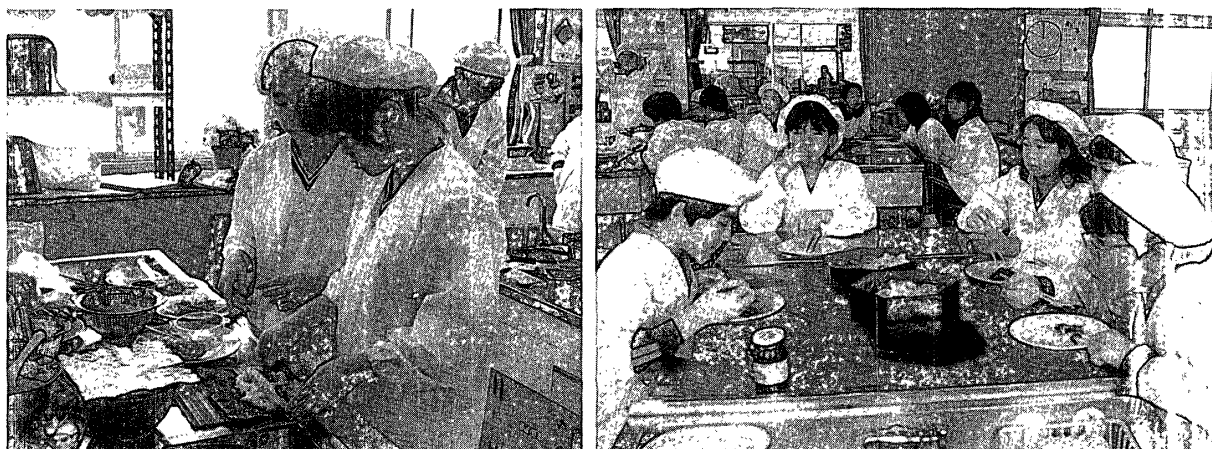
④ テーマ おせち料理の作り方を調べる

⑤ 作る材料 おせち料理の作り方を調べる

⑥ 調理手順

| 調理時間 | 0 | 10 | 20 | 30 | 40 |
|------|---------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 準備 | 材料を準備する | | | | |
| 調理 | | おせち料理の作り方を調べる | おせち料理の作り方を調べる | おせち料理の作り方を調べる | おせち料理の作り方を調べる |
| 盛り付け | | | | | おせち料理の作り方を調べる |

⑦ 盛り付け



ぞんだ。計画をしっかり立てたために、調理実習はとてもスムーズに進んだ。一度、家で試し作りをしてきた子どももいて、自分のものを作るという意気込みが感じられた。自分のこだわりたいことと、グループのテーマの二本立てのめあてを立てたので、個人としての活動と集団としての活動の両方を、授業の中に盛り込むことができたと思う。

3 考察

この実践を、授業仮説に照らして考察していきたい。

(1) 授業仮説①について

① おせち料理について知りたいことを子どもたちが出し合い、課題づくりをするならば、子どもたちは自分の作った課題に意欲的に取り組み、学習をすすめていくであろう。

授業仮説①については、自分の学習することを、子どもたちが決めたことによって、意欲は高められたように思う。積極的に資料を探したり、家の人に尋ねたりした子どもの姿が多く見られた。昔のお正月の話や、自分のおじいさんやおばあさんに聞いてきた子どももいて、そういった人たちとふれ合う機会ももてたと思う。

しかし、グループ分けに際して、友人関係のトラブルがあったり、人数の調整で第一希望の課題のグループに入ることができなくて、少し意欲を失ったりということもあった。従って、グループの人数にはこだわらずに、思い切って子どもの願いを尊重した、グループ編成をすることも必要だと感じた。グループ分けに関わってのトラブルには、その都度子どもたちと話し合いながら学習を

進めたが、日頃からの子ども同士の関係、教師と子どもとの関係を大切にすることが基本にあることを、改めて感じた。

課題別学習については、子どもの思いを大切にしたいという気持ちから、できるだけ教師は見守るという形をとった。しかし、資料がなくてあきらめてしまったり、あと一步ふみこむことをやめてしまったために、興味深いことを見逃してしまったりという場面もあった。教師の側が、どの場面でどのような助言をするかということの難しさを感じた。自立に向かうために、学び方を学ぶということにつながる、調べる方法を知ることについての支援が足りなかったように思う。また、子どもの願いを大切にすることを基本に、教師の願いも、もう少し前面に出してもいいのではないかと感じた。そのバランスを考えながら、今後も子どもたちによる課題づくりを、授業の中に取り入れていきたい。

(2) 授業仮説②について

② おせち料理を作るにあたって、個人の計画とグループの計画の両方を立てる活動を取り入れるならば、子どもたちは自分なりの考えをもち、友だちの思いも大切にすることができるであろう。

これまでの調理実習では、グループでひとつの計画を立てていたために、なかなか一人一人の活動が完全に保障されないことが多かった。かといって、一人だけの活動では他との関わりがもちにくく、調理実習の形態にいつも課題を感じていた。今回試みたように、個人の計画とグループの計画の両方を立てたことによって、個人の活動の保障と、集団での協調のどちらも、授業の中に組み込むことができたように思う。

本校のテーマである“自立”に向かうためには、まず一人一人が自分の考えをしっかりとることが重要である。一人一人自分が決めたおせち料理を、だれにも頼らずに作る計画を立てたことで、個々の学習の場を設けることができた。次に、その計画をもちよって、グループ内で調整したり工夫したりすることによって、友だちとの関わりをもつことのできる場を設けることができた。これら二つの場を設定したことによって、個としての活動と集団としての活動を、ひとつの調理実習の中に取り入れることができたと思う。ただ、二つの計画表を作成することは、子どもにとっては面倒な作業なので、そのあたりの工夫が必要であろう。

「自立に向かう子ども」を育てるために、調理実習のみに限らず、個と集団の学習をバランスよく取り入れた学習形態のあり方を、今後も研究していきたい。

参考文献

「思考力・判断力」北尾倫彦編

「いろいろな食事春秋うまい」加古里子